

CONSEIL CUISSON PIZZA SCAL

FOUR SWS 640-SD

MATITFOUR

La cuisson s'effectue directement sur la sole, soit en **MODE MANUEL** pour les pizzas sorties du réfrigérateur à +4°C (adaptation du temps de cuisson au minuteur), soit en **MODE AUTOMATIQUE** (4 programmes) pour des pizzas directement sorties du congélateur à -20°C.

IMPORTANT: bien répartir la garniture avant de cuire la pizza. Laisser reposer une minute à la sortie du four. Ces temps sont donnés à titre indicatif.



PIZZAS	MANUEL TEMPS DE CUISSON CONSEILLÉ	PROGRAMMES AUTOMATIQUES			
		1	2	3	4
MARGHERITA	100"	●			
CHÈVRE MIEL	120"		●		
3 FROMAGES	120"		●		
POULET OIGNONS	120"			●	
SPIANATA	120"			●	
ORIENTALE	120"			●	
KEBAB	130"			●	●
TRANSALPINE	130"			●	
LÉGUMES GRILLÉS	130"			●	
BURGER	120"			●	●
REINE	120"			●	

PROGRAMME 1 = 0" SPEED DECONGELATION + 180 "TEMPS DE CUISSON
 PROGRAMME 2 = 200" SPEED DECONGELATION + 70 "TEMPS DE CUISSON
 PROGRAMME 3 = 200" SPEED DECONGELATION + 80"TEMPS DE CUISSON
 PROGRAMME 4 = 210" SPEED DECONGELATION + 95"TEMPS DE CUISSON
 TOUS LES PROGRAMMES = TEMPÉRATURE DE LA SOLE À 250°