

## HANDLEIDING PIZZAOVEN NAPOLI



### Geleverd worden:

- Pizzaoven Napoli kleur rood
- Netsnoer
- Pizzaplank
- Pizzaschep

### Installeren

Zorg voor een stevige ondergrond. De oven wordt zeer heet dus let op met kinderen en brandbare materialen.

De oven vergt een vermogen van ongeveer 1100 Watt. Gebruik niet meer dan 3 ovens op een schone 16A groep en maximaal 2 ovens op 1 kabelhaspel.

### In een paar stappen de krokantste pizza's

#### Stap 1:

Steek de stekker in het stopcontact en stel de thermostaat in op stand 2.5 welke staat voor een temperatuur van ongeveer 380° C.

#### Stap 2:

Na ca. 10 minuten voorverwarmen met gesloten deksel heeft de oven de gewenste temperatuur bereikt. Open nu de deksel. De oven is klaar voor gebruik.

#### Stap 3:

Bevroren pizza's tien minuten voor gebruik uit de diepvries halen.

Neem een pizzaplank en leg hierop een pizzabodem of rol hierop een deegbol uit tot een pizzabodem. Bestrijk de bodem met pizzasaus, niet teveel, dun en goed uitstrijken maar niet over de rand (want dat geeft brandlucht). Één bijna volle sauslepel is meestal voldoende. Dan de geraspte kaas er dunnetjes over strooien. De basispizza is nu klaar tenzij je meer ingrediënten wilt toevoegen, niet teveel van alles want een echte pizza kan pas lekker gebakken worden als er niet teveel op zit, dus wees zuinig maar smaakvol met de ingrediënten.

#### Stap 4:

Controleer of het lampje brandt voordat je de pizza in de oven legt. Het is van belang dat het lampje altijd brandt. Het lampje geeft aan dat beide elementen in bedrijf zijn. Indien het lampje niet brandt, laat dan het deksel 2 minuten openstaan tot het lampje weer brandt. Plaats het plankje met de voorkant achterin op de ovenvloer en laat met een terugtrekkende beweging met hulp van het pizzaschepje de pizza achter op de ovenvloer. Na het inleggen van de pizza de deksel sluiten.

#### Stap 5:

Verschuif de pizza na een halve minuut op de steen zodat deze niet blijft plakken. Draai na 2.5 minuten de pizza een halve slag voor een beter verdeelde garing.

#### Stap 6:

Na ca. 5 minuten is de pizza gaar! De baktijd kan iets verschillen naargelang de dikte van de bodem en de gebruikte ingrediënten. Vanaf nu kun je iedere 5 minuten een knapperige smaakvolle pizza bereiden.

De deksel tussen het bakken door open laten staan. Herhaal telkens stap 3 t/m 6.



## Klaar met bakken?

Indien u klaar bent met pizza's bakken zet de oven op nul en trek het snoer uit het stopcontact. Laat de oven afkoelen voor u deze opbergt.

## Schoonmaken van de oven

Het schoonmaken van de oven is niet nodig, dat doen wij.

## Vraag & Antwoord

### Mijn pizza brand aan, wat doe ik verkeerd?

- Het controle lampje moet altijd branden, is het lampje uit laat dan de deksel enkele minuutjes openstaan totdat het lampje weer brandt.
- Zorg dat de steen glad is, schraap eventuele aangekoekte etensresten voorzichtig weg, met een spatel.
- Zorg dat u de pizza niet helemaal tot de rand toe belegd met ingrediënten, voorkom dat ingrediënten op de steen terecht komen.
- Is het deeg te vochtig aan de onderkant? Strooi iets meel over de steen.
- Zet de thermostaat op 2.5 voor een pizza af te bakken.

### De vuurvaste steen krijgt zwarte vlekken is dat erg?

• Nee dat hoort zo. De steen onttrekt vocht aan het deeg waardoor de steen donkere vlekken krijgt. Na veelvuldig gebruik wordt de steen steeds donkerder. Dit is heel normaal.

### Moet er olie of boter op de steen voor dat ik ga bakken?

- Je mag nooit boter of olie op de steen gebruiken voor het bakken.

### Hoelang moet een pizza afbakken in de oven?

- De oven altijd 8-10 minuutjes met de deksel gesloten voorverwarmen.
- Dan de deksel openzetten.
- Nu kun je de pizza in 4 tot 5 minuten afbakken.
- Tussen het bakken van de pizza's de deksel open laten staan.
- Let er altijd op dat het lampje brand.

### Mag ik een bevroren pizza in de oven bakken?

- Dat mag. Het is echter aan te raden om de pizza 10 minuten van te voren uit de diepvries te halen.

### Waar gebruik ik de pizzaplank en pizzaschep voor?

De meegeleverde plank is bedoeld om daar het deeg op uit te rollen en voor het inleggen van de pizza. Strooi wat bloem op het plankje, je handen en de deegroller, dan gaat het verse pizzadeeg niet plakken. De pizzaschep is bedoeld om de pizza tussentijds te draaien en om de pizza uit de oven te halen.

### De pizzabodem plakt aan de steen?

Indien de pizza op de steen plakt strooi wat bloem op de steen.