

**Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise!**

**Lesen Sie die Bedienungsanleitung und auch die Allgemeinen Hinweise bevor Sie beginnen!**

### Vorbereitungen:

Der Aufstellungsort des Anhängers sollte:

- nicht abschüssig, standfest, waagrecht und möglichst feuerfest sein
- so gewählt werden, dass ein ausreichender Abstand (15 m) zu Fenster und Türen von Nachbargebäuden, Festzelten usw. eingehalten werden kann, um eine Rauchbelästigung beim Anheizvorgang zu vermeiden.
- mind. eine Stellfläche von ca. 3 x 4 m haben

Abstellen des Anhängers:

Stecker zum Transportauto ziehen, Abkuppeln, Keile unterlegen, Stützen aufsetzen

Kaminrohre zusammenstecken und mit Hilfe einer Trittleiter aufsetzen

(Die weite Seite der Rohre zeigt nach unten zum Ofen, die Enge zum Kaminhut, bei Tom 1 andersrum! )

Vor der Backraumöffnung sollte der Arbeitsbereich für den Pizzabäcker abgesichert werden. Es eignen sich hervorragend 3 Festzelttische

Modell Doris:

der Ofen ist nicht auf einen Anhänger montiert, am Abladeort ist ein stabiler Unterbau mit einer Tragkraft von mind. 80 kg erforderlich z.B. Paletten, Arbeitsböcke, Gerüst oder stabiler Tisch ...

Zum Ein- und Ausladen benötigen sie 3-4 Personen mit Schutzhandschuhen.

### Das Anheizen für alle Modelle zum Pizzabacken

Sie benötigen ca. 2,5 kg kleines Anzündholz (ca. 2 x 2 cm und 25-35 cm lang)  
Schichten Sie es abwechselnd quer und gerade ca. 30 cm hinter der Backraumöffnung möglichst auf der rechten Seite, mit Abstand zum Temperaturfühlers des Thermometers.  
Zwischen der 2. und 3. Schicht wird der Anzünder so eingelegt, dass er später angezündet werden kann. Holz ca. 20 cm hoch aufschichten und anschließend entzünden.



Bitte beachten Sie, dass das Thermometer während der Aufheizzeit zunächst nur die Abgastemperatur anzeigt. Diese kann durchaus bei 450 °C liegen, zeigt jedoch in diesem Stadium noch nicht die tatsächliche Steintemperatur an. Erst nach dem weitgehenden Abbrand des Anzündholzes wird die angezeigte Temperatur realistisch.

**ACHTUNG:** Bei Temperaturen über 500°C muss das Feuer weiter vom Thermometer entfernt werden, da dieses sonst Schaden nimmt.



Ist das Feuer weitgehend abgebrannt, schieben Sie die Glut mit Hilfe des Pizzawenders an die rechte Längstseite, so daß die Backfläche frei wird. Legen Sie nun 2-3 größere Holzscheite nach und lassen das Holz bis fast zur Glut abbrennen. Anschließend heizen sie so lange weiter bis die Temperatur des Ofens auf ca. 350 °C steigt.



Das Backraumgewölbe ist zunächst schwarz mit Ruß belegt, nach ca. 1-2 Stunden hat der Backraum eine gleichmäßige Temperaturverteilung erreicht und das Gewölbe wird hell. Achten Sie nun darauf, dass das Feuer nicht ausgeht, aber nur mit einer kleinen Menge Holz.



Um vor dem Backen die Backfläche zu reinigen, schieben Sie die verbleibende Glut mit dem Pizzawender zur Seite. Den feinen Staub können Sie einfach entfernen, indem Sie mit dem Pizzawender flach auf den Backraumboden klopfen. Dabei wird der Staub aufgewirbelt und zieht über das Rauchrohr ab.

**Anheizen für die Modelle Birgit und langer Heinrich  
zur Zubereitung von Speisen im geschlossenen Backraum  
Beachten Sie bitte die Holzmengezufuhr und Aufheizzeit**

Starten Sie zunächst wie beim Anheizen zum Pizzabacken, beachten Sie jedoch, dass zur Zubereitung von Speisen im geschlossenen Backraum eine niedrigere Backtemperatur benötigt wird. Wiegen Sie die benötigte Holzmenge für die gewünschte Temperatur ab um ein Überheizen zu vermeiden. ( Siehe Holzverbrauch )

**Modell Birgit**

Die kleine Pizzaöffnung bleibt beim Anheizen und während des Abbrands geöffnet. Wenn beim Anheizvorgang zu wenig Zug für eine saubere Verbrennung erreicht wird, kann die große Backöffnung ebenfalls leicht geöffnet werden. Ist das Holz abgebrannt und die

gewünschte Backtemperatur erreicht, kann die kleine Backöffnung geschlossen werden.

Modell langer Heinrich

Beide Luftschieber sind zu Beginn des Anheizens geöffnet.

Ist das Holz abgebrannt und die gewünschte Temperatur erreicht, werden beide Luftschieber geschlossen.

Bitte warten Sie vor dem Einbringen des Backguts ca. 15 bis 30 Min. um eine gleichmäßige Wärmeverteilung in den Schamottesteinen zu ermöglichen.

Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Fleisch und Beilagen, wie z. B. Kartoffel oder anderem Gemüse gleichzeitig, achten Sie jedoch auf die verschiedenen Garzeiten und die dafür benötigten Temperaturen. Wählen Sie geeignetes Geschirr.

Um vor dem Backen die Backfläche zu reinigen, schieben Sie die verbleibende Glut mit dem Pizzawender entweder zur Seite, oder in den Aschekasten. Asche aus dem Ascheschub erst nach vollständiger Abkühlung entsorgen.

Den feinen Staub können Sie einfach entfernen, indem Sie mit dem Pizzawender flach auf den Ofenboden klopfen. Dabei wird der Staub aufgewirbelt und zieht über das Rauchrohr ab.

### **Vorbereitung der Zutaten:**

Die gefrorenen Pizzaböden waagrecht auftauen lassen und auspacken .

Sollten Sie die ausgepackten Pizzaböden stapeln, achten sie bitte darauf dass jeweils die Tomatensoßenseiten bzw. Teigseiten zusammen schauen, so dass keine Tomatensoße am Boden haftet, die Böden kleben sonst an der Schaufel oder im Ofen fest!

Der Käse sollte auch weitgehendst aufgetaut sein.

Stellen Sie die Zutaten z.B. in folgender Reihenfolge auf den Tisch:

Pappteller mit Durchmesser 23 cm

Pizzaböden (Zimmertemperatur)

Fleisch – Fisch      Schinken und Salami (nicht zu klein schneiden!)

angebratenes Hackfleisch, Thunfisch, Meeresfrüchte, Scampi usw.

Gemüse                  Champignon, Pepperoni, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Oliven usw.

Obst                      Ananas

Käse                      Mozzarella, Gouda, Emmentaler

Gewürze                Frische Kräuter, Pizzagewürz, Tabasco, Chillipulver usw.

### **Das Belegen der Pizza:**

- Nehmen Sie einen Pizzaboden und legen Sie diesen auf einen Teller
- Bei der Auswahl der Zutaten sollten Sie sich auf 3-5 Zutaten beschränken, um eine Geschmacksrichtung zu behalten
- Belegen Sie die Pizza nur dünn, um ein Durchbacken zu ermöglichen. Zu dick belegte Pizzen bleiben innen kalt!
- Der Belag sollte gleichmäßig verteilt sein
- zuerst Fleisch (nicht übereinander legen) oder Fisch
- dann Gemüse über Fleisch oder Fisch gleichmäßig verteilen
- zum Abschluss mit Käse bis zum Rand bestreuen
- getrocknete Pizzagewürze und frische Kräuter wie Basilikum oder Ruccola usw. bitte erst nach dem Backen verwenden, da sie bei den hohen Temperaturen verbrennen und dann bitter schmecken.

Denken Sie daran: Weniger ist mehr!

Wenn Sie sich nicht auf eine Geschmacksrichtung einigen können, belegen Sie lieber z.B. eine Hälfte mit Fisch und die andere mit Fleisch.

### **Das Backen der Pizza**

- Legen Sie die fertig belegte Pizza auf dem vorbereiteten Ablagetisch neben der Backöffnung ab.
- Nehmen Sie die Pizza ohne Teller, mit dem Pizzawender auf und schieben Sie sie mit dem größtmöglichen Abstand zum Feuer in den Ofen
- Mit einem Ruck zu sich bekommen Sie die Pizza vom Pizzawender.
- Die Backzeit der aufgetauten Pizzaböden beträgt ca. 3-4 Minuten. (Gefrorene Pizzaböden bleiben innen kalt und kühlen den Backraum zu schnell ab!)
- Etwa zur Hälfte der Backzeit muss die Pizza gedreht werden. Dazu nehmen Sie den Pizzawender, heben die Pizza auf einer Seite an und ziehen den Pizzawender zu sich. Drehen Sie die Pizza so, daß ein gleichmäßiges Backergebnis erreicht werden kann.
- Ist der Pizzarand rundherum braun und der Käse geschmolzen ist die Pizza fertig
- Nehmen Sie Ihre Pizza mit dem Pizzawender aus dem Ofen und legen sie auf den Pappteller zurück
- Durch Drücken mit dem Pizzamesser können Sie Ihre Pizza teilen. Am leichtesten geht dies, wenn der Teller an den Tischrand gerückt wird und der Messerstil über die Tischkante hinausragt. Messer gleichmäßig aufsetzen und nach unten drücken.
- Guten Appetit!

In den Pizzaöfen können Sie mehrere Pizzen gleichzeitig backen, dies erfordert allerdings viel Übung beim Wenden. Beginnen Sie lieber mit 1-3 Pizzen und steigern Sie die Anzahl nur langsam, denn bei Unachtsamkeit verbrennen die Pizzen innerhalb von Sekunden.

