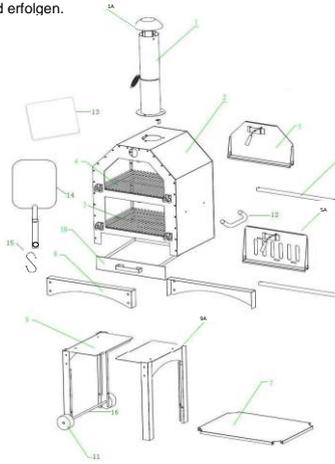


Aufbauanleitung Pizzaofen



Bitte die Anleitung vor dem Aufbau gründlich lesen.
Um Kratzer zu vermeiden, sollte der Aufbau auf einem weichen Untergrund erfolgen.

Nr.	Teil	Menge
1A	Schornstein Abdeckung	1
1	Schornstein	1
2	Korpus	1
3	Feuerrost	2
4	Grillrost	2
5	Obere Tür	1
5A	Untere Tür m. Lüftung	1
6	Gelenkstrebe f. Türen	2
7	Regal f. Untergestell	1
8	Beschlag f. Untergestell	2
9	Untergestell Teil m. Rädern	1
9A	Untergestell	1
10	Aschekasten	1
11	Räder	2
12	Griff	1
13	Pizzastein	1
14	Pizzaschieber	1
15	S Haken	1
16	Achse für Räder	1
A	M5 Schraube	26
B	Schrauben Mutter	2
C	Spannstift	4
D	Radabdeckung	2



Aufbauanleitung

Benötigtes Werkzeug: Maulschlüssel, kreuz Schraubenzieher

Die Schrauben erst nach vollständigem Zusammenbau festziehen.

1. Verbinden Sie das Regal (7) mit dem Untergestellteil m. Rädern (9) mit 4 Schrauben (A). Verbinden Sie das Regal (7) mit Untergestellteil (9A) mit 4 Schrauben (A).
 2. Verbinden Sie die Untergestellteile (9) und (9A) mit den Beschlägen (8) mit 4 Schrauben (A) pro Seite - Insg. 8 Schrauben.
 3. Die Achse für die Räder (16) durch die Löcher in Untergestellteil (9) schieben und die Räder (11) mit einer Mutter (B) pro Rad befestigen. Radabdeckung (D) anbringen
 4. Bringen Sie die untere Tür (5A) mit der Gelenkstrebe (6) an den Korpus (2). Sichern Sie die Stange mit 2 Spannstiften (C).
 5. Bringen Sie die obere Tür (5) mit der Gelenkstrebe (6) an den Korpus (2). Sichern Sie die Stange mit 2 Spannstiften (C).
 6. Verbinden Sie den Schornstein (1) an den Korpus (2) mit 3 Schrauben (A).
 7. Verbinden Sie die Schornstein Abdeckung (1A) an den Schornstein (1) mit 3 Schrauben (A).
 8. Bringen Sie den Griff (12) an den Korpus (2) an mit den vormontierten Schrauben, Muttern und Unterlegscheiben.
 9. Verbinden Sie den Korpus (2) an das Untergestell (9A) und Untergestell mit Rädern (9) mit 4 Schrauben (A).
 10. Platzieren Sie die Feuerroste 2 x (3) in dem unteren Teil des Ofens.
 11. Platzieren Sie die Grillroste 2 x (4) in dem oberen Teil des Ofens, den Pizzastein (13) nach Bedarf hinzufügen.
 12. Den Aschekasten zwischen dem Korpus (2) und dem Untergestell (9 and 9A) einschieben.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Schrauben festgezogen sind!!! Vor Gebrauche die Bedienungshinweise gründlich durchlesen.

Benutzung

- * Platzieren Sie unbehandeltes Holz oder Grillkohle in den unteren Feuerraum des Ofens. Füllen Sie den Feuerraum nicht mehr als 75% aus.
- * Um Pizza zu backen, einfach den Pizzastein auf das Grillrost legen.
- * Zum anzünden platzieren Sie Zeitungspapier und Anmachholz auf das Brennmaterial.
- * Vor dem grillen oder backen, sollte das Brennmaterial mit einer Ascheschicht bedeckt sein. Das Brennmaterial sollte hierfür mindestens 30 minuten durchglühen.
- * Sobald das Brennmaterial wie oben beschrieben ist, können Sie Ihre Lebensmittel auf das Grillrost bzw. auf den Pizzastein legen.
- * Möchten Sie den Ofen als Räucherofen nutzen, schließen Sie die Lüftung an der unteren Tür und den Rauchschieber an dem Schornstein und fügen Sie Holzspäne zum Brennmaterial hinzu.
- * Damit das Grillgut nicht austrocknet, können Sie eine Aluschale mit Wasser in der Mitte des Brennmaterials stellen. Stellen Sie die Schale bitte vor dem Anzünden
- * Wasser nach Bedarf nachfüllen.
- * Die Luftzufuhr kann nach Bedarf durch die Lüftung an der unteren Tür und an den Schornsteinschieber reguliert werden.
- * Benutzen Sie IMMER Feuerfeste Handschuhe!

Pflege- und Bedienungshinweise

- * Stellen Sie sicher, dass der Pizzaofen auf einem festen, ebenen und feuerfestem Untergrund steht.
- * Stellen Sie sicher, dass keine brennbaren Gegenstände in unmittelbarer Nähe des Feuerkorbes sind. Der Mindestabstand beträgt 2 Meter!
- * Der Pizzaofen darf nicht bewegt werden, während diese in Betrieb ist.
- * Die untere Tür während des Betriebs immer geschlossen halten..
- * Den Feuerkorb nicht mit Holz überladen. Zwei bis drei Scheite reichen aus!
- * Der Pizzastein und das Grillrost können mit einem mildem Reinigungsmittel gereinigt werden. NICHT SPÜLMASCHINEN GEEIGNET.
- * Auf der Unterseite des Pizzasteins kann Ruß entstehen. Dieses ist zu erwarten.
- * Wenn die Feuerstelle nicht im Gebrauch ist, diese ausreichend abdecken.
- * Die Oberfläche des Pizzaofens wird sich, nach dem diese in Betrieb genommen wurde, verfärben.

LÖSCHEN

- * Um den Feuerkorb zu löschen, lassen Sie einfach das Holz abbrennen oder schütten Sie Sand in die Feuerstelle.
- * **Benutzen Sie auf keinem Fall Wasser!!!! Dieses könnte zu Beschädigungen führen!!!**

WARNHINWEISE

- * Diese Produkt ist nur für den Gebrauch im freien geeignet.
- * Lassen Sie den Pizzaofen nie unbeaufsichtigt während diese in Betrieb ist.
- * **"ACHTUNG"** Der Pizzaofen wird während diese in Betrieb ist sehr Heiss!!! Nicht bewegen während diese in Betrieb ist.
- * Gefahr: Durch die Glut könnte es zu gefährlichen funkenflug kommen.
- * Benutzen Sie keinen Benzin, Spiritus, Alkohol oder ähnliches um den Feuerkorb in Betrieb zu nehmen.
- * Dieses Produkt ist nur für das abbrennen von unbehandeltem Holz und Holzkohle geeignet.
- * **DO NOT use this Pizza Oven on flammable surfaces such as dry grass, wood chips, leaves or decorative bark.**
- * **DO NOT use this Pizza Oven as a furnace.**
- * Stellen Sie den Pizzaofen nicht auf Bodenbeläge, trockenem Gras, Holzspäne, Blätter oder dekorative Untergründe in Betrieb.
- * **Sorgen Sie dafür, dass Kinder und Haustiere einen sicheren Abstand einhalten!!!**

LAGERUNG

- * Sollten Sie eine Abdeckhaube in Gebrauch haben, stellen Sie bitte sicher dass das Feuer komplett erloschen ist und die Feuerstelle abgekühlt ist.

N.B. Dieses Produkt kann rosten. Um das Rosten zu minimieren, können Sie die Feuerstelle mit einem öligen Tuch einreiben.

Buschbeck GmbH, Friedrich - Engels - Str. 21, 51545 Waldbröl. Tel. 02291 / 90718-0 www.buschbeck.de