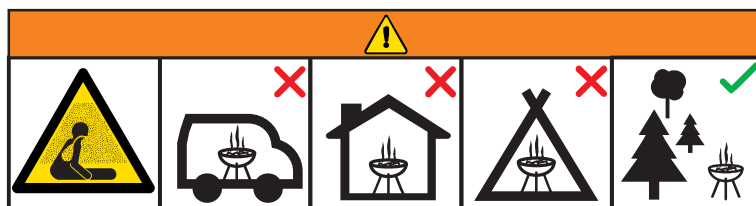
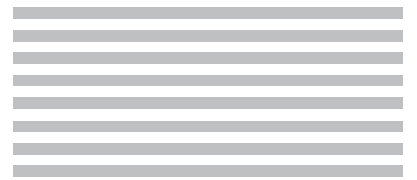


**Aufbau-/Bedienungsanleitung**  
**Pizzaofen ITALIA**  
inkl. Abdeckhaube



Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.

**Bedienungshinweise – Bitte aufbewahren!**

**buschbeck**

# Bedienungs- und Sicherheitshinweise

**WICHTIG – Entfernen Sie vor dem Gebrauch vorsichtig sämtliche Verpackungsmaterialien.**

**Bewahren Sie die Bedienungs- und Sicherheitshinweise sorgfältig auf.**

**Diese Anleitung sollte in der Nähe der Feuerschale aufbewahrt werden.**

**Diese Anweisungen sind Teil des Lieferumfangs.**

**Bitte beachten Sie alle Sicherheitshinweise.**

**Bitte lesen Sie die Anleitung aufmerksam und bewahren sie diese auf.**

**Diese Feuerschale ist ausschließlich für den Hausgebrauch geeignet und darf nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden.**

Diese Anleitung soll Ihnen beim optimalen Umgang mit dem Buschbeck Pizzaofen Italia helfen.

Mit unserem Pizzaofen können Sie Pizza in Restaurantqualität, Brot, Kuchen, Muffins oder auch andere Gerichte wie z.B. Fisch und Gemüse wie in einem echten Steinofen oder in Ihrem Backofen zuhause zubereiten.

Nehmen Sie sich ein wenig Zeit um den Umgang mit dem Pizzaofen zu erlernen und Sie werden sich schon bald wie ein wahrer „Chef de Cuisine“ fühlen.

Mit dem Pizzaofen gelingen Ihnen auch draußen die tollsten Pizzagerichte.

Wenn Sie andere Gerichte als Pizza oder Brot zubereiten, arbeiten Sie bitte immer mit einer Pfanne oder einem Backblech auf der Keramikplatte, da die Keramikplatte sonst Fett, Öl oder Butter aufnimmt und es zu einer Rauchentwicklung kommen kann. Ebenso können Gerüche und bleibende Verschmutzungen entstehen und einen ranzigen Geschmack an Pizza, Brot und Co. abgeben.

Im besten Fall entfernen Sie für die Zubereitung anderer Gerichte die Keramikplatte und nutzen das Grillrost.

Damit Ihnen die perfekte Pizza gelingt, muss der Pizzaofen – wie ein echter Steinofen oder Ihr Backofen zu Hause – richtig vorgeheizt werden.

## WARNHINWEISE

### WARNUNG - ACHTUNG!

Der Pizzaofen ist nur für die Verwendung im Freien bestimmt. Verwenden Sie den Pizzaofen nicht in geschlossenen Räumen.

**WARNUNG** – Halten Sie Kinder und Haustiere vom Pizzaofen fern, wenn dieser in Betrieb ist. Lassen Sie das Feuer niemals unbeaufsichtigt.

**GEFAHR** einer Kohlenmonoxid-Vergiftung – der Pizzaofen darf NIEMALS in geschlossenen Räumen betrieben werden. Verwenden Sie dieses Gerät nicht in einem Zelt, Wohnwagen, Auto, Keller oder auf einem Dachboden oder Boot. Verwenden Sie den Pizzaofen niemals unter Markisen, Sonnenschirmen oder in Pavillons.

**BRANDGEFAHR** – es kann zu Funkenflug kommen.

**WARNUNG** - Verwenden Sie **KEIN** Benzin, Spiritus, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder andere Chemikalien für die Befuerung.

Benutzen Sie **AUSSCHLIESSLICH** Grillanzünder, welche die EN 1860-3 erfüllen.

Der Pizzaofen ist nur für die Verwendung mit unbehandeltem Holz, Holzscheiten oder Holzkohle geeignet.

Verwenden Sie **KEINE** Steinkohle in diesem Artikel.

Verwenden Sie den Pizzaofen nicht auf Terrassendielen oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Sägespänen, Blättern oder dekorativer Rinde.

**ACHTUNG** - Stellen Sie sicher, dass der Pizzaofen mit einem Abstand von mindestens 2 m entfernt von brennbaren Gegenständen positioniert wird. Stellen Sie außerdem sicher, dass ein Abstand von mindestens 2 m über dem

Pizzaofen eingehalten wird.

Verwenden Sie den Pizzaofen nicht als Heizung - nur als Terrassenheizer.

**ACHTUNG** – Das Produkt wird während des Betriebs sehr heiß.

Bewegen Sie den Pizzaofen nicht während des Betriebs.

Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe beim Umgang mit dem Pizzaofen.

**ACHTUNG** – Die Keramikplatte wird extrem heiß und hält diese Temperatur auch lange nach dem Gebrauch. Lassen Sie die Keramikplatte immer vollständig abkühlen, bevor diese angefasst wird.

**ACHTUNG** – Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen an der Keramikplatte. Platzieren Sie keine unaufgetaute Tiefkühlkost auf der heißen Keramikplatte.

**ACHTUNG** – Gehen Sie vorsichtig mit der Keramikplatte um. Die Platte ist empfindlich und kann zerbrechen, wenn diese gestoßen oder fallen gelassen wird. Verwenden Sie keine beschädigte Platte.

## BEDIENUNGSHINWEISE

### PFLEGE UND VERWENDUNG

Stellen Sie sicher, dass der Pizzaofen auf einer ebenen, stabilen, hitzebeständigen und nicht brennbaren Oberfläche steht.

Stellen Sie sicher, dass der Pizzaofen einen Abstand von mindestens 2 m zu den umliegenden Gegenständen hat.

Entscheiden Sie sich für einen Standort, der den oben genannten Anforderungen entspricht. Bewegen Sie den Pizzaofen nur, wenn dieser abgekühlt ist.

Der Pizzaofen kann das ganze Jahr über draußen gelassen werden, sofern eine Abdeckhaube verwendet wird.

Da dieses Modell aus Stahl ist, wird bei der Verwendung im Freien die Oberfläche altern und Flugrost ansetzen. Dies ist zu erwarten und hat keinen Einfluss auf die Funktion und ist kein Produktfehler.

Aus Sicherheitsgründen sollten Sie den Pizzaofen vor dem Gebrauch immer auf Schäden und Fehler überprüfen und diese sofort beheben.

Wenn Sie den Pizzaofen trotz Schäden weiterverwenden, kann es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen.

Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe während des Gebrauchs und beim Hinzufügen von Feuerungsmaterial.

## INBETRIEBNAHME

- Platzieren Sie unbehandeltes Holz oder Grillkohle im unteren Feuerraum des Ofens. Füllen Sie den Feuerraum nicht mehr als 75% aus, z.B. 3kg Holzkohle oder 2 kleine Scheite.

- Zum Anzünden platzieren Sie Zeitungspapier und Anmachholz auf dem Brennmaterial. Benutzen Sie hierbei hitzebeständige Handschuhe.
- Vor dem Grillen oder Backen sollte das Brennmaterial mit einer Ascheschicht bedeckt sein. Das Brennmaterial sollte hierfür mindestens 30 Minuten durchglühen.

#### **BENUTZUNG**

- 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 am Schornstein und fügen Sie Räucherspäne zum Brennmaterial hinzu.
- Damit das Grillgut nicht austrocknet, können Sie eine Aluschale mit Wasser in der Mitte des Brennmaterials platzieren. Stellen Sie die Schale bitte vor dem Anzünden hinein.
- Wasser nach Bedarf nachfüllen.
- Die Luftzufuhr kann nach Bedarf durch die Lüftung an der unteren Tür und am Schornsteinschieber reguliert werden.
- Benutzen Sie **IMMER** feuerfeste Handschuhe!
- Die untere Tür muss während des Betriebs immer geschlossen bleiben.
- Überfüllen Sie den Pizzaofen nicht mit Brennstoff (Unbehandeltes Holz, Holzscheite oder Holzkohle) - 3kg Holzkohle oder 2 kleine Scheite sind ausreichend.
- Der Pizzastein und das Grillrost können mit einem mildem Reinigungsmittel gereinigt werden. Der Pizzastein und das Grillrost sind **NICHT SPÜLMASCHINEN GEEIGNET**.
- Auf der Unterseite des Pizzasteins kann Ruß entstehen. Dieses ist zu erwarten und ist kein Produktfehler und wird den Gebrauch nicht beeinträchtigen.
- Wenn die Feuerstelle nicht im Gebrauch ist, sollte diese ausreichend abgedeckt werden.
- Die Oberfläche des Pizzaofens wird sich, nach dem diese in Betrieb genommen wurde, verfärben.

#### **KOCHEN**

Bitte lesen und diesem Rat beim Kochen folgen:

- Waschen Sie, vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch und vor dem Essen, **IMMER** die Hände.
- Halten Sie rohes Fleisch **IMMER** von gekochtem Fleisch und anderen Lebensmitteln fern.
- Stellen Sie vor dem Grillen / Backen sicher, dass das Rost / Pizzastein und das Werkzeug sauber ist und frei von alten Speiseresten.
- Verwenden Sie **NIE** die gleichen ungereinigten Utensilien, um gekochte

oder ungekochte Lebensmittel zu verarbeiten.

**ACHTUNG** - der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen führen (z.B. Bakterienstämme wie E. coli).

Um das Risiko von ungenügend gekochtem Fleisch zu vermeiden, schneiden Sie das Fleisch auf, damit es komplett durchgaren kann.

**ACHTUNG** – Wenn das Fleisch ausreichend gegrillt wurde, dann sollte der Fleischsaft klar sein und es sollten keine Spuren von blutigem Saft mehr zu sehen sein.

**Empfehlung:** Braten Sie größere Stücke Fleisch, bevor Sie diese letztendlich auf den Grill geben.

Säubern Sie nach dem Grillen **IMMER** alle beanspruchten Oberflächen und Utensilien. Der Grill sollte mit warmem Seifenwasser gereinigt werden.

#### **LÖSCHEN**

- Um den Pizzaofen zu löschen, lassen Sie einfach das Holz abbrennen oder beschütten dieses mit Sand.
- Benutzen Sie auf keinen Fall Wasser!!!! Dieses könnte zu Beschädigungen führen!!!

#### **LAGERUNG**

- Sollten Sie eine Abdeckhaube in Gebrauch haben, stellen Sie bitte sicher, dass das Feuer komplett erloschen ist und der Pizzaofen abgekühlt ist.
- Dieses Produkt kann rosten. Um das Rosten zu minimieren, können Sie den Pizzaofen mit einem öligen Tuch einreiben.

# Montage

**SCHRITT 1** - Stellen Sie den Korpus (3) mit der Oberseite nach unten auf eine Oberfläche, die Verkratzungen verhindert.

**SCHRITT 2** - Befestigen Sie 4 x Beine (6) mit 16 x Schrauben (A) am Korpus (3). Bitte beachten Sie, dass jedes Bein gekennzeichnet wurde. Bitte das Diagramm beachten.

**SCHRITT 3** - Befestigen Sie die Frontplatte (5) mit 4 x Schrauben (A) an den beiden vorderen Beinen (6).

**SCHRITT 4** - Befestigen Sie die beiden Seitenteile (4) mit 8 x Schrauben (A) an den Beinen (6).

**SCHRITT 5** - Befestigen Sie das untere Regal (8) mit 4 x Schrauben (A) am unteren Teil der Beine (6).

**SCHRITT 6** - Radachse (16) durch die mit A und B gekennzeichneten Beine (6) führen und 2 x Räder (17) mit 2x Unterlegscheiben (G) und 2 x Muttern (H) befestigen.

**SCHRITT 7** - Stellen Sie das Gerät nun aufrecht hin und befestigen Sie den Rauchabzug (2) am Korpus (3) und befestigen Sie diese mit 3 x Muttern (C).

**SCHRITT 8** - Befestigen Sie die Abzugskappe (1) mit 3 x Schrauben (B) und 3 x Muttern (C) oben am Rauchabzug (2).

**SCHRITT 9** - Befestigen Sie den Seitengriff (15) mit 2 x Schrauben (I) und 2x Unterlegscheiben (G) am Korpus (3).

**SCHRITT 10** - Befestigen Sie die untere Tür mit dem Luftauslass (11) am Korpus (3) mit 1 x Scharnierstange (12). Sichern Sie dies mit 2 x Sicherungsstifte (E) und 2 x Splinte (F) (siehe Abbildung 1 in der Explosionszeichnung).

**SCHRITT 11** - Befestigen Sie die obere Tür (10) mit 1 x Scharnierstange (12) am Korpus (3). Sichern Sie diese mit 2 x Sicherungsstiften (E) und 2 x Splinten (F) (siehe Abbildung 1 in der Explosionszeichnung).

**SCHRITT 12** - 2x Griff (D) auf die Griffstange der unteren Tür (11) und Griffstange der oberen Tür (10) schrauben.

**SCHRITT 13** - Platzieren Sie 2 x Grillroste (13) auf der Leiste im oberen Backofen.

**SCHRITT 14** - Platzieren Sie 2 x schwarze Feuerroste (6) auf der Leiste im unteren Backofen.

**SCHRITT 15** - Schieben Sie die Ascheschublade (7) in den Korpus (3).

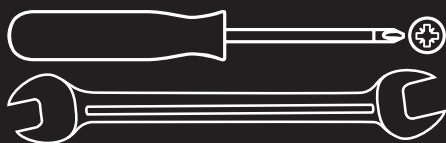
**SCHRITT 16** - Beim Backen von Pizza den Pizzastein (14) auf die Grillroste (13) legen.

Der Ofen ist jetzt betriebsbereit, aber bitte stellen Sie sicher, dass Sie diese Anleitung vor Gebrauch sorgfältig gelesen haben.

Bei der Lagerung im Freien, Pizzaofen mit Abdeckhaube (18) (im Lieferumfang enthalten) schützen.

## Benötigtes Werkzeug

(nicht im Lieferumfang enthalten)



Vor der Montage lesen Sie sorgfältig die Anleitung durch. Überprüfen Sie alle Teile auf Vollständigkeit.

Führen Sie die Montage auf einer weichen Oberfläche durch, um Kratzer zu vermeiden. Bewahren Sie die Bedienungs- und Sicherheitshinweise sorgfältig auf.

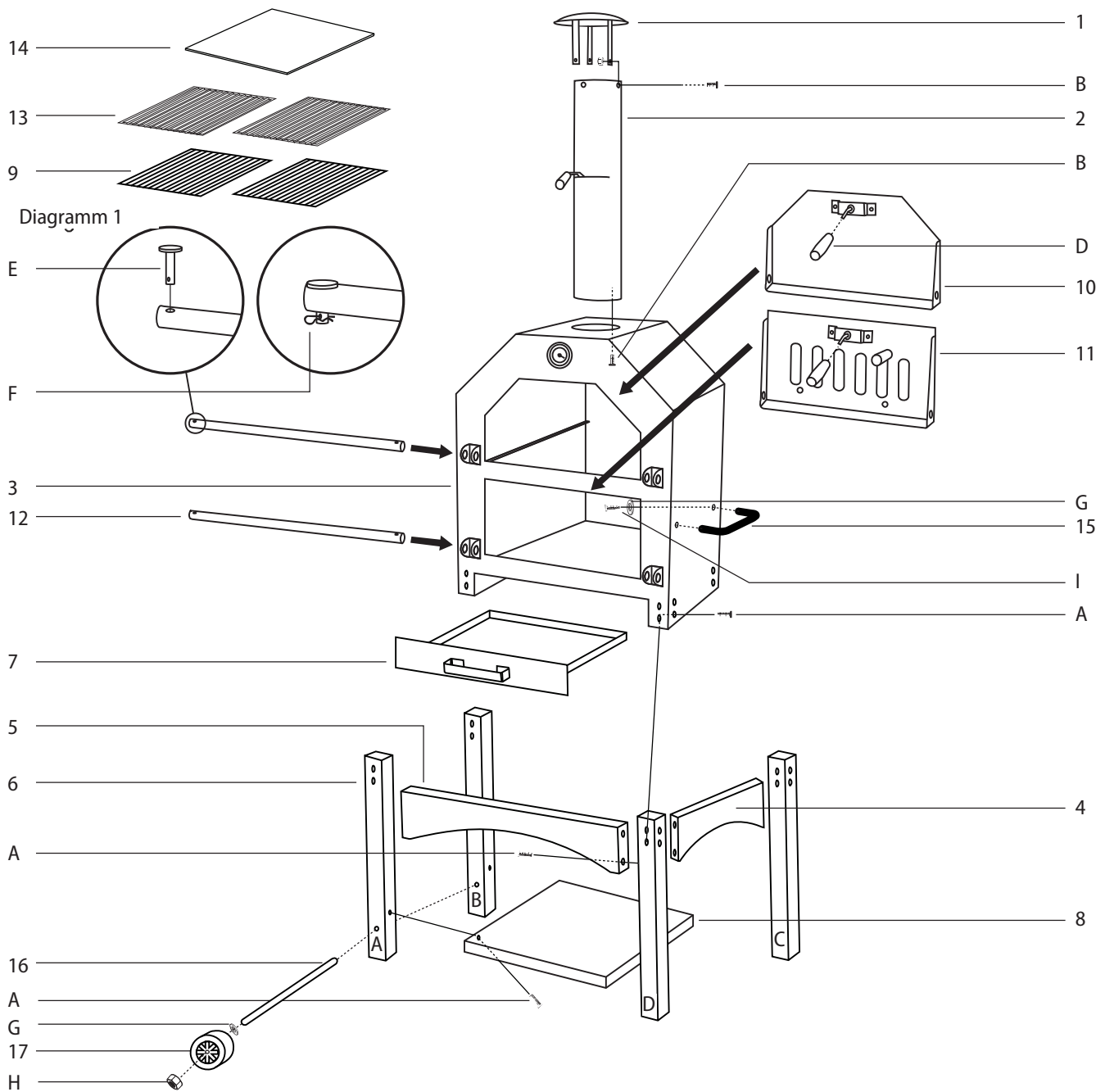
Die Schrauben erst nach vollständigem Zusammenbau festziehen.

**WARNUNG** - Die Schrauben nicht übermäßig festziehen; nur mit mäßigem Druck anziehen, um Beschädigungen an den Schrauben und Ofenkomponente zu vermeiden.

## Teileliste

1 (1x)		4 (1x)		8 (1x)		14 (1x)		A (32x)	
2 (1x)		5 (1x)		9 (2x)		15 (2x)		B (6x)	
3 (1x)		6 (4x)		10 (1x)		16 (2x)		B (6x)	
		7 (1x)		11 (1x)		17 (2x)		6 mm Schraube	
				12 (1x)		18 (1x)		C (3x)	
				13 (2x)				D (2x)	
								E (4x)	
								F (4x)	
								G (4x)	
								G (2x)	

## Aufbauanleitung



# Rezepte

## Pizzateig:

1000g	Mehl
35g	Zucker
50g	Hefe ( frisch)
25g	Salz
70ml	Olivenöl (Extra Vergine)
540ml	Wasser

Geben Sie alle trockenen Zutaten in eine Schüssel und führen langsam das kalte bis lauwarme Wasser hinzu. Geben Sie nun langsam das Olivenöl hinzu und verrühren die gesamte Masse für 5 – 8 Minuten mit einem Handmixer, bis sich eine glatte Oberfläche bildet.

Wiegen Sie jeweils 150g schwere Teigklumpen ab und formen Sie diese in runde Ballen.

Lassen Sie diese Ballen für 2-3 Stunden abgedeckt im Kühlschrank gehen.

Vor Verarbeitung des Pizzateigs muss dieser eine halbe Stunde bei Raumtemperatur stehen.

Jetzt kann der Teig zur Pizza verarbeitet werden.

## Pizzasauce:

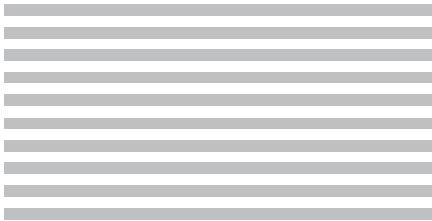
50g	gehackte Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
500g	passierte Tomaten
30g	Tomatenmark
	Oregano
	Salz
	Pfeffer - Nach eigenem Empfinden zuführen, abschmecken und nachwürzen
	Zucker
	Basilikum

Zu Beginn erhitzen Sie Öl in einer Pfanne und lassen die Zwiebeln mit gepresstem Knoblauch anschwitzen und geben langsam das Tomatenmark hinzu.

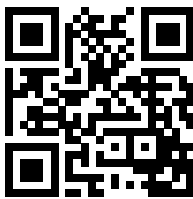
Löschen Sie das Ganze mit den passierten Tomaten und würzen Sie nach eigenem Empfinden mit Pfeffer, Salz, Zucker und Oregano.

Lassen Sie die Sauce einmal aufkochen und 10 Minuten köchelnd auf der Herdplatte stehen. Die Pizzasauce sollte vor der Weiterverarbeitung und dem Verzehr abkühlen





**Buschbeck GmbH**  
Friedrich-Engels-Straße 21  
D-51545 Waldbröl  
Germany  
Telefon 49 (0) 2291 90718 - 00  
Fax 49 (0) 2291 90718 - 08  
E-Mail [info@buschbeck.de](mailto:info@buschbeck.de)  
[www.buschbeck.de](http://www.buschbeck.de)



**buschbeck**