

Bedienungsanleitung für den .stove Pizzaofen am Pfadfinderheim Schule Beck

WICHTIG: Für einen reibungslosen, ordnungsgemässen und genussvollen Ablauf **MÜSSEN** diese Anweisungen unbedingt genau befolgt werden! Andersfalls können Schäden und Ersatzansprüche entstehen.

Diese Punkte müssen beachtet werden:	Anfeuern und Zubereitung:
Keinen Spiritus, kein Benzin oder vergleichbare Flüssigkeiten zum Anzünden oder Wiederanzünden verwenden! Verwendet nur Feueranzünder gemäß EN 1860-3!	Grundsätzlich muss der Ofen immer langsam angefeuert werden! In den ersten 45 Minuten darf die Temperatur nicht über 150-180°C steigen. Ein angemessenes Anheizen auf 270°C dauert somit je nach Holzart ca. 1-1,5 Stunden.
Verwende nur gut abgelagertes, trockenes Holz. Achte beim Anzünden darauf, dass du immer natürliche Produkte und keine chemischen Substanzen wie Geltaschen oder Sonstiges verwendest. Ausreichend Holz müsst ihr selbst mitbringen .	Während des Anfeuerns verfärbt sich die Tonschale im Inneren des Ofens durch den Ruß des Feuers schwarz. Sobald im Inneren wieder die natürliche, helle Tonfarbe erreicht und es nicht mehr schwarz ist, kannst du mit der Zubereitung der Speisen beginnen.
Heize den Ofen nie über 300°C , sonst entstehen schädigende Risse in der Tonschale.	Für Gerichte mit einer kurzen Garzeit, wie z.B. Pizza, sollte das Restholz und die Glut im Inneren des Ofens an den Tonrand geschoben werden.
Die Glut darf sich niemals direkt unter dem Grilleinsatz befinden damit Fette nicht entflammen.	Speisen, wie z.B. Fleisch grillt man am besten mit der Restglut am Rand des Ofens. Die Tür sollte geöffnet bleiben. Unverbrannte Holzstücke sollten aber entfernt werden.
Öffne die Tür des Ofens immer vorsichtig und langsam, da sonst ein Sog entstehen kann.	Pizza: Sobald der Ofen 250° erreicht hat, schiebt man die Glut zur Seite, fegt schnell und kurz den Boden und schiebt die erste Pizza (ohne Blech) hinein. Eine Pizza benötigt dann 30-60 Sekunden!
Berühre weder die Tür noch das Innere, um festzustellen, ob der Ofen heiß ist.	Willst du ein Spanferkel am Spieß grillen, oder ein Brot backen, solltest du das gesamte Restholz, sowie die Glut auskehren und dann bei geschlossener Tür die Speisen garen. Hierbei macht man sich die Wärmestauung zu Nutzen.
Trage bei der Verwendung des Ofens zum Schutz stets Grillhandschuhe oder verwende Topflappen.	Nach dem Herausnehmen der Speisen, lässt du die Tür am besten offen stehen, damit der Ofen vor der Reinigung gut auskühlen kann.
Achte ebenso darauf, dass keine Feuchtigkeit in den Ofen kommt. Du schadest dem Ofen, wenn du ihn feucht auswischst, kehren genügt! Lösche niemals das Feuer mit Wasser!	Zur Reinigung des Ofeninneren nur den vorhandenen BESSEN nutzen, KEIN Wasser!
Achte beim Reinigen darauf, dass der Ofen gut abgekühlt ist.	VOR und NACH der Übergabe wird kontrolliert , damit Schäden oder Veränderungen deutlich zuzuschreiben sind. Ansprechpartner bei Beschädigungen ist der hier unterschreibende „Verantwortliche für den Ofen“
Sollte der Ofen mal für die Speisen zu sehr abgekühlt sein, musst du alles herausnehmen und ihn erneut anheizen. Generell gilt: Die Tür nur so wenig wie nötig öffnen!	
Sollte er mal zu heiß für die Speisen sein, kannst du die Temperatur herunterfahren, indem du die Tür bzw. die Sichtklappe leicht öffnest.	
Die Nutzungsgebühr beträgt 25,-€ <i>pro Nutzungstag</i> . Sollten Schäden entstehen, wird die Instandsetzung-, Reparatur- oder Ersatzteilbeschaffung in Rechnung gestellt.	

Ich habe alle Punkte verstanden und bestätige einen verantwortungsvollen, sachgemässen Umgang!

Ort, Datum

Verantwortliche:r für den Ofen