

# Bedienungsanleitung Pizza Passione

## Inhalt

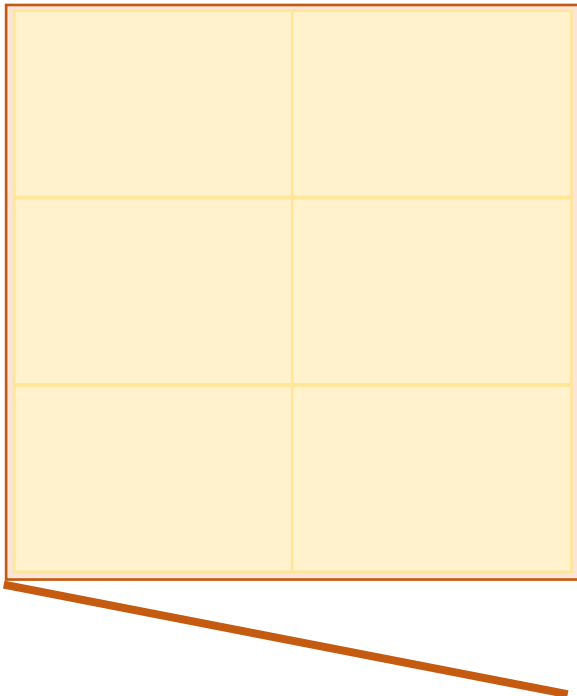
1.	Einleitung .....	2
2.	Montage .....	2
3.	Vor dem ersten Gebrauch des Pizzasteins .....	3
4.	Benutzung des Backfachs .....	3
5.	Reinigung.....	4
5.1	Auskühlen lassen .....	4
5.2	Essenreste entfernen .....	4
5.3	Feucht abwischen .....	5
5.4	Abschleifen.....	5

## 1. Einleitung

Der Pizza Passione ist nicht nur Feuerschale, Grill und Kaminholzregal, sondern eignet sich dank seinem Backfach – wie es der Name schon andeutet – auch hervorragend für die Zubereitung von Pizza, Brot, Wähen, etc.

## 2. Montage

Die mitgelieferten Chamottsteine sollen wie folgt in den Ofen gelegt werden:



### **3. Vor dem ersten Gebrauch des Pizzasteins**

Wischen Sie die neuen Chamott-Steine mit einem feuchten Tuch auf der Backseite ab. Verwenden Sie dazu kein Spülmittel. Sobald die Steine wieder trocken sind, ist Ihr Pizza Passione einsatzbereit.

### **4. Benutzung des Backfachs**

Durch den Einsatz von sog. Chamottsteinen kann das Backgut von unten mit Wärme versehen werden, obwohl der Ofen primär nur von oben Hitze an das Backfach abgibt. Dies funktioniert jedoch nur, wenn die Chamottsteine vorher ausreichend mit Wärme «aufgeladen» wurden. Befeuern Sie das Produkt deshalb 1h bis 1:30h bevor das Backfach genutzt werden soll.

Das Thermometer ist als allgemeiner Temperaturindikator zu verstehen. Beachten Sie deshalb, dass in der Mitte des Ofens oder auf den Chamottplatten tatsächlich (leicht) andere Temperaturen vorherrschen als vom Thermometer angezeigt.

### **! Wichtig !**

Damit dass das Backfach die maximale Temperatur erreicht, müssen folgende Punkte eingehalten werden:

- Das Feuer gibt am meisten Hitze an das Backfach ab, wenn es brennt (nicht nur glüht).
- Das Feuer muss mit Brennholz nicht mit Holzkohle gemacht werden.
- Die Türe muss geschlossen halten werden.
- Vor dem erneuten Befeuern muss die Asche vom vormaligen Gebrauch (z.B. Vortag) entfernt werden, da diese isolierend wirkt.

## **5. Reinigung**

### **① Hinweis**

Durch die hohen Temperaturen beim Backvorgang haben Keime keine Chance, sodass grundsätzlich kein Grund für eine Desinfektion besteht.

Lief während dem backen Käse oder Fett auf die Chamott-Steine oder sind nach mehrmaligem Backen Verfärbungen und Flecken auf Chamott-Stein entstanden, so können diese wieder entfernt werden. Generell handelt es sich aber nur um optische Veränderungen der Chamott-Steine: die Nutzung und die Funktion werden dadurch nicht beeinträchtigt.

Bei der Reinigung wie folgt vorgehen:

### **5.1 Auskühlen lassen**

Lassen Sie die Chamott-Steine vor der Reinigung vollständig auskühlen.

### **5.2 Essenreste entfernen**

Angebrannte Reste, die auf dem Pizzastein festgebacken sind, mit einem Holzschaber, einem Löffel, einem stumpfen Messer oder mit einem Glaskeramikscharer sanft entfernen. Bitte nicht kraftvoll abkratzen. So kann verhindert werden, dass sich die Speisereste beim nächsten Backen in den Chamott-Stein einbrennen.

### **5.3 Feucht abwischen**

Im nächsten Schritt die abgekratzten Speisereste mit einem feuchten Tuch und klarem Wasser abwischen. Darauf achten, dass das Wasser Zimmertemperatur hat. Bitte keinesfalls Spülmittel verwenden oder die Steine in die Spülmaschine stellen!

**Tip:** Stein ggf. vorgängig in Wasser einlegen.

### **5.4 Abschleifen**

Dunkle Flecken lassen sich mit einem feinkörnigen Schleifpapier vollflächig abschleifen. Das Schleifpapier zwischendurch in klares Wasser tauchen, um die abgeschliffenen Speisereste zu entfernen und einen besseren Überblick über die verfärbten Stellen zu erhalten. Den Schleifstaub mehrmals mit klarem Wasser abspülen, bis die Schamotte vollständig sauber ist.

### **! Wichtig !**

Zwingend darauf achten, dass der Stein vor der nächsten Benutzung komplett getrocknet ist. Dies kann unter Umständen mehrere Tage dauern. Bei Nichtbeachtung dieses Hinweises kann der Stein unter Hitzeeinfluss auseinanderbrechen.