

Infos zur Handhabung

Nr. 2 Valoriani Baby 75 cm fest montiert auf
PKW-Anhänger



Gewicht Anhänger: 300 kg
Gewicht Ofen: 150 kg

Anhänger mit Pizzaofen platzieren:

- Stützräder v. Anhänger runterlassen und Ofen gerade positionieren
- Spanngurt lösen
- Rauchrohrabdeckung/Hut (in separater Kiste) aufstecken

Befeuerung:

- Feuerschale einlegen, dass keine Glut auf die Backfläche kommt
- 30-45 Minuten vorher mit 3-5 kg Holz auf ca. 300°C - 350°C anheizen
- Wenn Temperatur erreicht ist, alle 15-20 Minuten etwa 1-2 Holzscheite nachlegen, um Temperatur zu halten.

Pizza, Flammkuchen oder Brot backen:

- Pizza nach Wunsch belegen, 3-4 Stück (Ø 28-30 cm) passen in den Ofen, Stundenleistung ca. 50-60 Stück, Backzeit ca. 3 Minuten bei 350°C (zwischendurch heben/drehen)
- Ideale Temperatur liegt für Pizza bei ca. 300°C - max. 350°C
- Brot wird je nach Art und Anzahl in der Regel bei ca. 300°C - max. 320°C gebacken
- Mit dem Schieber können Pizza, Brot oder Bleche direkt in den Ofen eingebracht werden.

Reinigung:

- Asche- und Glutreste mit dem Messingbesen entfernen
- Bleche, Ofen und Zubehörteile säubern und in den Ofen legen

!!! Kein Wasser oder Reinigungsmittel für die Schamotteplatten verwenden !!!

Wichtige Hinweise:

- Bitte beachten, dass die Temperatur im Rauchgas ca. 50°C - 70°C höher ist als die Strahlungswärme im Ofen.
- Der Ofen wird seitlich max. 50°C warm

Vorbereiten für Rücktransport:

- Ofen sollte ausgekühlt sein!
- Zubehörteile auf Vollständigkeit prüfen (siehe „Liste Zubehör“) und sicher verstauen
- Ofen mit Spanngurt auf dem Anhänger befestigen/sichern
- Für das Fahren mit dem Anhänger bitte folgendes beachten:
 - Rauchrohrabdeckung/Hut entfernen
 - richtige Verbindung Anhänger <-> Fahrzeug sicherstellen
 - Stützräder müssen oben sein

**Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und
guten Appetit!**