

# Bedienungsanleitung Holzbackofen

**Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise!  
Lesen Sie unbedingt die Bedienungsanleitung und die Allgemeinen Hinweise,  
bevor Sie beginnen!**

## Vorbereitungen

- Der Aufstellungsort des Anhängers sollte:
- nicht abschüssig, standfest, waagrecht und möglichst feuerfest sein
- so gewählt werden, dass ein ausreichender Abstand (15 m) zu Fenster und Türen von Nachbargebäuden, Festzelten usw. eingehalten werden kann, um eine Rauchbelästigung beim Anheizvorgang zu vermeiden.
- mind. eine Stellfläche von ca. 3 x 4 m haben

## Abstellen des Anhängers

- Stecker zum Transportauto ziehen, Abkuppeln, Keile unterlegen, Stützen aufsetzen,
- Kaminrohre zusammenstecken und mit Hilfe einer Trittleiter aufsetzen. Die weite Seite der Rohre zeigt nach unten zum Ofen, die enge zum Kaminhut.
- Vor der Backraumöffnung sollte der Arbeitsbereich für den Pizzabäcker abgesichert werden. Es eignen sich hervorragend 3 Festzelttische.

## Das Anheizen zum Pizzabacken

Sie benötigen ca. 2,5 kg kleines Anzündholz (ca. 2 x 2 cm und 25-35 cm lang).

Beide Luftschieber sind zu Beginn des Anheizens geöffnet (an der Ofentüre oberen Schieber herausziehen, unteren Schieber hineindrücken).

Schichten Sie es abwechselnd quer und gerade ca. 30 cm hinter der Backraumöffnung möglichst auf der rechten Seite, mit Abstand zum Temperaturfühler des Thermometers. Zwischen der 2. und 3. Schicht wird der Anzünder so eingelegt, dass er später angezündet werden kann. Holz ca. 20 cm hoch aufschichten und anschließend entzünden.



Bitte beachten Sie, dass das Thermometer während der Aufheizzeit zunächst nur die Abgastemperatur anzeigt. Diese kann durchaus bei 450 °C liegen, zeigt jedoch in diesem Stadium noch nicht die tatsächliche Steintemperatur an. Erst nach dem weitgehenden Abbrand des Anzündholzes wird die angezeigte Temperatur realistisch.

**ACHTUNG:** Bei Temperaturen über 500°C muss das Feuer weiter vom Thermometer entfernt werden, da dieses sonst Schaden nimmt.

Ist das Holz abgebrannt und die gewünschte Temperatur erreicht, werden beide Luftschieber geschlossen (an der Ofentüre oberen Schieber hineindrücken, unteren Schieber herausziehen).

Schieben Sie die Glut mit Hilfe des Pizzawenders an die rechte Längsseite, so dass die Backfläche frei wird. Legen Sie nun 2-3 größere Holzstücke nach und lassen das Holz bis fast zur Glut abbrennen.

Anschließend heizen sie so lange weiter bis die Temperatur des Ofens auf ca. 350 °C steigt.



Das Backraumgewölbe ist zunächst schwarz mit Ruß belegt, nach ca. 2 – 2,5 Stunden hat der Backraum eine gleichmäßige Temperaturverteilung erreicht (300 – 350°C) und das Gewölbe wird hell. Achten Sie nun darauf, dass das Feuer nicht ausgeht, aber nur mit einer kleinen Menge Holz nachlegen.

Um vor dem Backen die Backfläche zu reinigen, schieben Sie die verbleibende Glut mit dem Pizzawender zur Seite. Den feinen Staub können Sie einfach entfernen, indem Sie mit dem Pizzawender flach auf den Backraumboden klopfen. Dabei wird der Staub aufgewirbelt und zieht über das Rauchrohr ab.

Starten Sie zunächst wie beim Anheizen zum Pizzabacken, beachten Sie jedoch, dass zur Zubereitung von Speisen im geschlossenen Backraum eine niedrigere Backtemperatur benötigt wird.

Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Fleisch und Beilagen, wie z. B. Kartoffel oder anderem Gemüse gleichzeitig, achten Sie jedoch auf die verschiedenen Garzeiten und die dafür benötigten Temperaturen. Wählen Sie geeignetes Geschirr.

Um vor dem Backen die Backfläche zu reinigen, schieben Sie die verbleibende Glut mit dem Pizzawender entweder zur Seite, oder in den Aschekasten. Asche aus dem Ascheschub erst nach vollständiger Abkühlung entsorgen.

Den feinen Staub können Sie einfach entfernen, indem Sie mit dem Pizzawender flach auf den Ofenboden klopfen. Dabei wird der Staub aufgewirbelt und zieht über das Rauchrohr ab.

### Tipps zum Backen der Pizza

- Legen Sie die fertig belegte Pizza auf dem vorbereiteten Ablagetisch neben der Backöffnung ab.
- Nehmen Sie die Pizza ohne Blech mit dem Pizzawender auf und schieben Sie sie mit dem größtmöglichen Abstand zum Feuer in den Ofen
- Mit einem Ruck zu sich bekommen Sie die Pizza vom Pizzawender.
- Die Backzeit der aufgetauten Pizzaböden beträgt ca. 3-4 Minuten. (Gefrorene Pizzaböden bleiben innen kalt und kühlen den Backraum zu schnell ab!)
- Etwa zur Hälfte der Backzeit muss die Pizza gedreht werden. Dazu nehmen Sie den Pizzawender, heben die Pizza auf einer Seite an und ziehen den Pizzawender zu sich.
- Drehen Sie die Pizza so, dass ein gleichmäßiges Backergebnis erreicht werden kann.
- Ist der Pizzarand rundherum braun und der Käse geschmolzen ist die Pizza fertig.
- Nehmen Sie Ihre Pizza mit dem Pizzawender aus dem Ofen

Guten Appetit!

Im Pizzaofen können Sie mehrere Pizzen gleichzeitig backen, dies erfordert allerdings viel Übung beim Wenden. Beginnen Sie lieber mit 1-3 Pizzen und steigern Sie die Anzahl nur langsam, denn bei Unachtsamkeit verbrennen die Pizzen innerhalb von Sekunden.

Was noch zum Betrieb gebraucht, aber nicht mitgeliefert wird:  
Stirnlampe; großes Schneidbrett, Pizzaschneider und gehacktes Holz!

Ein gutes Pizzateigrezept finden Sie auf der Homepage der Deutschen Innungsbäcker unter:

<https://www.innungsbaecker.de/pizza-special>

## Sicherheitshinweise Holzbackofen

### Vor Transport des Backofens auf Anhänger

Bitte überprüfen Sie:

- die zugelassene Anhängelast des Transportfahrzeugs
- dass der Fahrer den Führerschein der Klasse BE besitzt
- Reifendruck
- Unterlegkeile verstaut
- Ladeklappe verschlossen
- Stützen oben fixiert
- Kamin abgenommen
- evtl. Backraamtüre verstaut
- Kugelkopf der Anhängerkupplung richtig eingerastet
- Stützrad hochgedreht, Stecker eingesteckt
- Funktion der Lichtzeichen

Die zulässige Höchstgeschwindigkeit mit Anhänger beträgt 80 km/h.

### Nach Transport am Aufstellort: Anhänger sichern

Der Aufstellort des Anhängers sollte standfest, waagrecht und möglichst feuerfest sein.

Anhänger nicht auf abschüssigem Gelände von der Anhängerkupplung lösen.

Sollte ein Verschieben auf leicht abschüssigem Gelände erforderlich sein, Deichsel immer zur Talseite ausrichten. Kippgefahr!

Der Anhänger muss unmittelbar nach dem Abstellen gegen Verrutschen oder Kippen gesichert werden.

- Keile unter die Räder stecken
- auf Stützen aufsetzen

### Verletzungsgefahr durch Backschaufel

Beim Bedienen des Ofens mit dem Pizzawender besteht im Umfeld Verletzungsgefahr!

Vor der Backöffnung sollte der Arbeitsbereich hinter dem Pizzabäcker abgesichert werden, damit Zuschauer nicht beim Hantieren mit dem Pizzawender verletzt werden können. Es eignen sich hervorragend 3 Festzelttische

### Gefahr durch Abgase, falsches Brennholz

Der Backofen darf ausschließlich mit naturbelassenem, trockenem Brennholz beheizt werden.

Als Brennstoff lässt sich jede Art von Brennholz verwenden, wie z. B. Birke, Buche, Ulme, Esche, Nadelbaumholz und Obstbaumholz.

Manche Holzarten (z. B. Eiche, Nussbaum, Robinie und Ruster) enthalten Gerbsäuren, die beim Abbrand giftige Gase entwickeln und daher nicht für den Nahrungsmiteinsatz geeignet sind. Wir raten deshalb von der Verwendung dieser Holzarten ab.

Verwenden Sie unter keinen Umständen verleimtes, hochdruckimprägniertes oder lackiertes Holz, auch keine Spanplatten oder Abfallholz mit Nägeln oder dergleichen. Bei der Verbrennung dieser Stoffe werden gesundheitsschädliche Stoffe freigesetzt.

Das Holz muss in jedem Fall getrocknet sein. Ein Wassergehalt von unter 20% ist erforderlich!

Bei feuchtem Holz ist die Verbrennung unzureichend und es bilden sich Ruß und Teerablagerungen, außerdem kann die Nachbarschaft durch Rauch belästigt werden.

Der Ofen ist ausschließlich zur Zubereitung von Speisen gedacht und darf nicht als Heizung verwendet werden.

Der Gebrauch des Ofens in geschlossenen Räumen ist nicht erlaubt und kann lebensgefährlich sein.

#### Gefahr durch Feuer / Glut / Abgase

Wählen Sie einen möglichst feuerfesten Untergrund.

Stellen Sie den Ofen so auf, dass umliegende Gebäude nicht durch Rauch, Abgase und Funkenflug beschädigt werden können. Bei benachbarten Gebäuden Fenster schließen.

Halten Sie von der Backraumöffnung und den Kaminrohren bitte genügend Abstand zu brennbaren Gegenständen.

Der Ofen muss ständig beaufsichtigt werden, wenn er brennt. Bei starkem Wind bitte auf Funkenflug achten, evtl. einen Eimer Wasser zum Löschen bereitstellen!

Die Glut / Asche, falls nötig, immer in einem verschließbaren Metallbehälter beseitigen.

Im Umfeld des heißen Ofens ist der Gebrauch von brennbaren Flüssigkeiten und Spraydosen zu vermeiden.

#### Verbrennungsgefahr durch sehr hohe Temperaturen

Verbrennungsgefahr! Heiße Oberflächen nicht berühren!

Im Backraum und an der Backöffnung, können Temperaturen von mehreren Hundert Grad auftreten.

Die Ofentüre, der Aschekasten und die Kaminrohre, aber auch die Backschaufel und das Backgut können sehr heiß werden.

Verwenden Sie immer wärmeisolierende Handschuhe oder ähnliches, wenn Sie den Ofen bedienen!

Achten Sie auf ihre Kinder, lassen Sie Kinder nie allein am brennenden Ofen!

#### Anzünder

Verwenden Sie kein Papier und keinesfalls Brandbeschleuniger!

Wir empfehlen als Anzündhilfe Würfel aus Nadelholz oder Holzspäne.