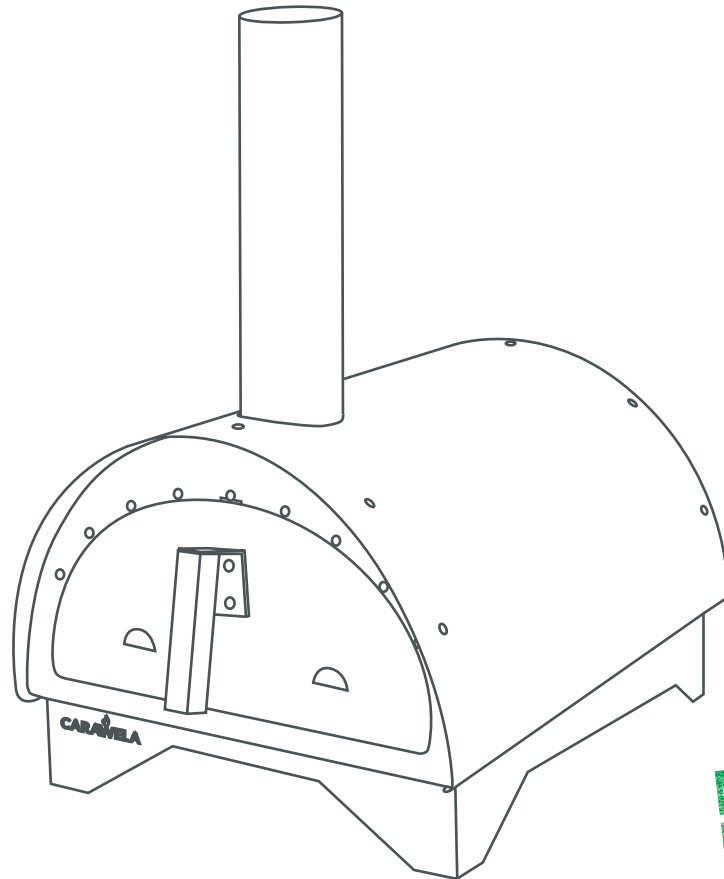




Bitte sicherstellen, dass Sie vor Installation und Gebrauch des Geräts alle Anweisungen sorgfältig gelesen haben. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen verfällt Ihre Garantie.



Minimo tragbarer Pizza-Holzofen Gebrauchsanweisungen

Gratulation zum Kauf Ihres neuen Pizza-Holzofen!
Bald können Sie mit dem Kochen anfangen, nehmen Sie sich aber
erstmal ein paar Minuten Zeit und lesen Sie diese
Sicherheitsrichtlinien und Anweisungen

Sicherheitsrichtlinien

- ⚠ **Sorgen Sie dafür, dass Kinder und Haustiere einen sicheren Abstand einhalten.** Während des Betriebs erreicht Ihr Ofen sehr hohe Temperaturen.
- ⚠ **Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe beim Berühren von Werkzeugen und Töpfen. Stecken Sie niemals Ihre Hand oder Ihren Arm in den angezündeten Ofen,** wenn Sie keine geeigneten hitzebeständigen Handschuhe tragen.
- ⚠ **Vorsicht vor Funkenflug aus dem Ofen.** Stellen Sie sicher, dass keine brennbaren Stoffe in Reichweite Ihres Ofens sind.
- ⚠ **Die Ofentür nicht schließen, wenn Feuerflammen noch im Ofen sind.** Beim Schließen der Tür wird der Sauerstoff vom Feuer abgeschnitten, was zu einem plötzlichen Feuerausbruch führt, wenn die Tür entfernt wird und der Sauerstoff wieder in den Ofen strömt.
- ⚠ **Machen Sie auf keinen Fall Änderungen im Ofen,** er wurde so entwickelt, um seine Sicherheit und Funktionalität zu optimieren.
- ⚠ **Keinen Abfall oder keine entzündlichen Flüssigkeiten im Ofen verbrennen.**

Richtlinien für Brennstoffe

Verwenden Sie immer natürliches unbehandeltes Brennholz, nehmen Sie nie druckbehandeltes oder gestrichenes Holz wie z.B. Zaunpfosten. Wir empfehlen Birke-Brennholz.

Keine Holzkohle, Pellets, Produkte aus Holzhackgut oder saftiges Holz wie Kiefer in Ihrem Ofen verbrennen.

Niemals jede Art von Brandbeschleuniger verwenden wie Benzin, Paraffin oder ähnliche Produkte. Sie sind extrem gefährlich und können zu Explosionen in Ihrem Ofen führen.

Vorteile beim Kochen mit Feuer

Wenn Sie mit Feuer kochen, ist es wichtig, ein Feuer zu machen, bei dem der Ofen hohe Temperaturen erreicht. Sobald der Ofen erhitzt ist, wirkt der feuerfeste Ziegelboden wie ein Heizkörper für die Wärme, so dass die Speisen von unten und von oben gegart werden können.

Beim Kochen werden das Feuer und der Rauch durch den Ofen und über die Speisen gezogen, was Ihrem Kochen einen unglaublichen Geschmack verleiht. Dies ist unmöglich zu erreichen, wenn man auf andere Weise kocht.

Die Hitze bringt das Essen zum Kochen, während die Flammen es braten. Das Gleichgewicht zwischen der Hitze im Ofen und den vorhandenen Flammen ist der Schlüssel zu einem perfekten Ergebnis.

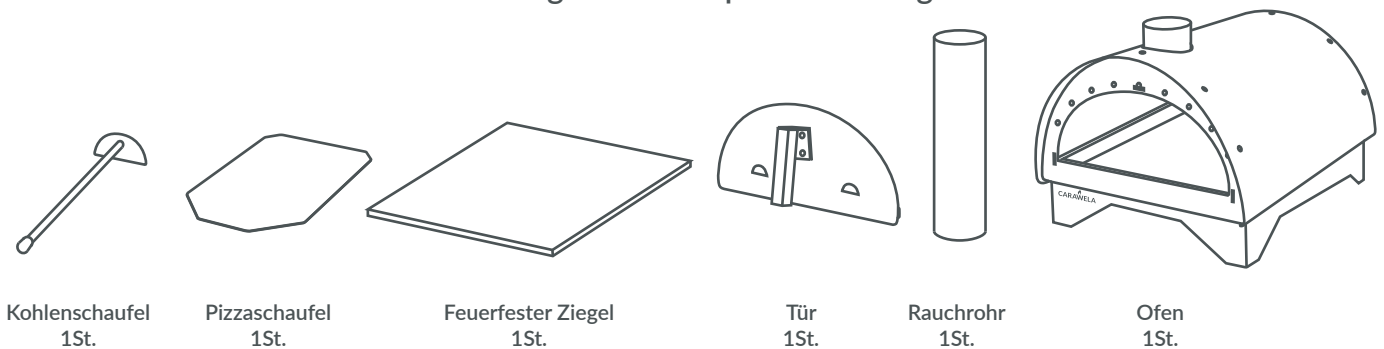
Holzofenpizzen haben einen charakteristischen knusprigen Boden und leicht geröstete Beläge. Das geschieht, wenn der feuerfeste Ziegelboden sehr heiß ist und Flammen im Ofen vorhanden sind. Die Öfen von Carawela erreichen sehr schnell hohe Temperaturen (normalerweise innerhalb

von 15 Minuten). Sie können also Pizzen extrem schnell (2-3 Minuten) kochen. Das garantiert, dass Sie in kurzer Zeit und blitzschnell vielen Leuten die Köstlichkeiten eines Barbecues servieren können.

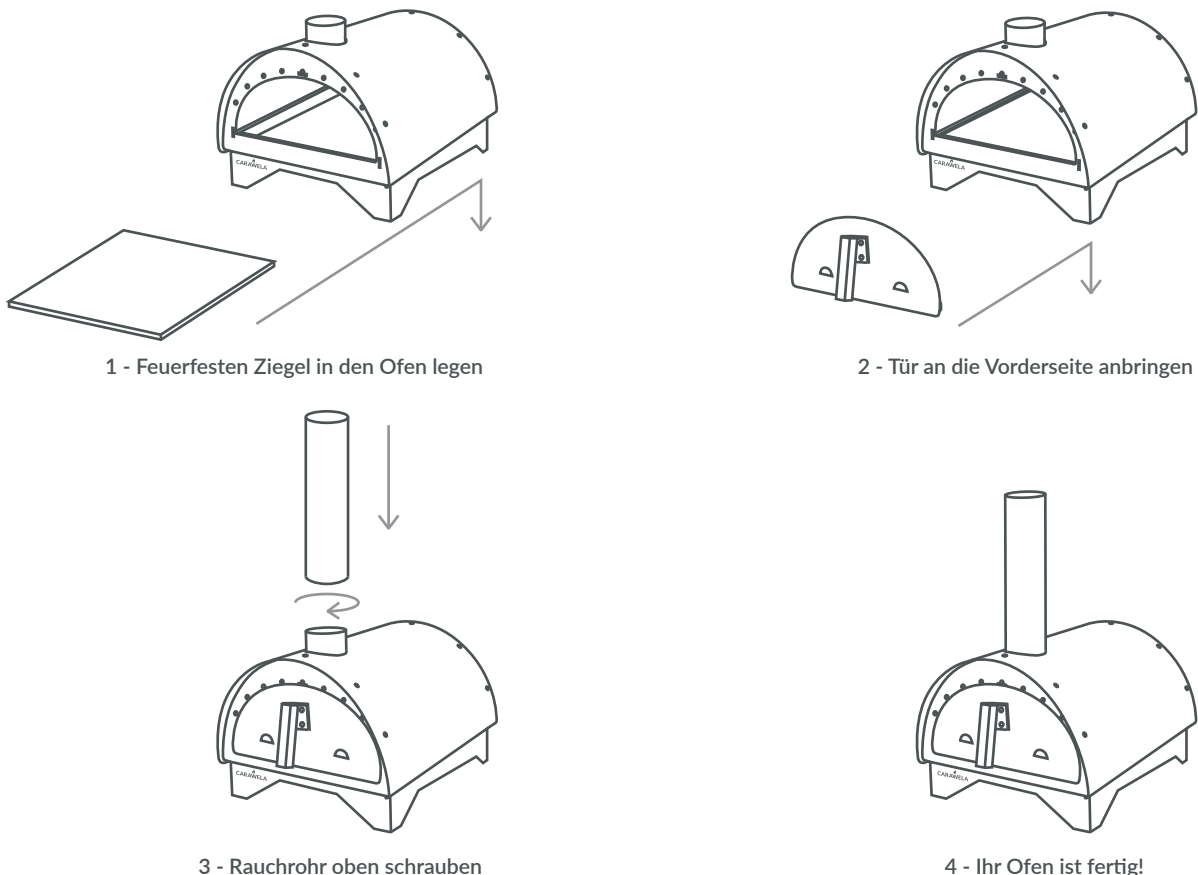
Das Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse oder Brot ist einfach, sobald Sie das Gleichgewicht zwischen der Hitze, die aus der Glut kommt (für langsames Kochen) und der Flamme (stärkere Hitze fürs Braten) beherrschen. Lebensmittel, die zum Auslassen von Säften (Fisch, Fleisch usw.) neigen, sollten in tiefen Backformen gegart werden.

Bestandteile & Zusammenbau

Der Minimo Pizza-Holzofen ist mit folgenden Komponenten ausgestattet:



Bestandteile zusammenbauen und Ihr Ofen ist funktionsbereit:



Hinweise zum Anzünden

- 1 - Bauen Sie einen Turm aus Anzündholz über einem natürlichen Feueranzünder in der Mitte des feuerfesten Ziegels, in Richtung Vorderseite des Ofens;
- 2 - Machen Sie den Feueranzünder an und sorgen Sie dafür, dass das Anzündholz anbrennt;
- 3 - Fügen Sie dem Feuer alle paar Minuten Stücke von Anzündholz hinzu (bitte achten Sie auf die Sicherheitsrichtlinien), damit das Feuer an Größe und Wärme gewinnt. Nach einigen Minuten sollte das Feuer eine angemessene Größe erreicht haben, und die Hitze sollte jetzt sehr intensiv sein (das spüren Sie, wenn Sie Ihre Hand nicht näher als etwa 23 cm von der Öffnung des Ofens entfernt halten können);
- 4 - Lassen Sie das Feuer weitere 5 Minuten lang anbrennen (füttern Sie es weiter), dann sollte das Feuer bereit sein, sich mit einer Schaufel nach hinten zu schieben;
- 5 - Nachdem das Feuer zurückgedrängt wurde, fügen Sie ca. 3 oder 4 Stück Qualitätsholz hinzu (bitte beachten Sie die Richtlinien für Brennstoffe). Wir empfehlen Holz mit ca. 15 x 2,5 cm;
- 6 - Jetzt muss ja wohl ein gutes Bett aus roter Glut mit einer gesunden Flamme vorhanden sein, und jetzt können Sie mit dem Kochen beginnen;
- 7 - So ungefähr nach allen 15 Minuten werden Sie feststellen, dass die Flamme langsam ausgeht. Wenn Sie weiter kochen möchten, fügen Sie einfach 3-4 weitere 15 cm lange Scheite hinzu, um ein gutes Feuer am Brennen zu halten und um eine konstante Wärme sicherzustellen;
- 8 - Verwenden Sie die Pizzaschaufel, um Pizzen in den Ofen einzuführen und daraus zu entfernen, und bestäuben Sie es leicht mit Mehl oder Grieß, um zu verhindern, dass die Pizzen daran kleben.

Wartung

- Im Laufe der Zeit (wie bei jedem Holzofen) können die Oberseite der Öffnung und die Tür Ihres Ofens durch die Bildung von Ruß schwarz werden. Das lässt sich sehr einfach reduzieren, indem Sie die den Ruß einfach mit Wasser, Seife und einem weichen Schwamm entfernen.;
- Die Außenschicht Ihres Ofens kann bei Bedarf auch mit Wasser und Seife und einem weichen Schwamm gereinigt werden;
- Die übrigen Asche und Glut auf dem Ofenbodens sollten entfernt werden, wenn er vollständig kalt ist. Nachdem sie entfernt wurden, reinigen Sie den feuerfesten Ziegel mit einer Bürste, um den Staub zu entfernen, machen Sie eventuelle Glutreste weg. Auf diese Weise wird der Ziegelboden Ihres Ofens in einem optimalen Zustand gehalten und sichergestellt, dass Ihr Ofen bei der nächsten Verwendung einsatzbereit ist. Es ist durchaus akzeptabel, den feuerfesten Ziegel zwischen den Anwendungen umzudrehen.;
- Für die längere Lagerung des Ofens WD-40 oder Paraffinwachs mit einem Tuch oder Wat-testäbchen auf die äußeren Metalloberflächen des Ofens auftragen, um Korrosion zu vermeiden;
- Wenn der Ofen nicht benutzt wird, sollte er mit Abdeckung oder Abschirmung vor Wettereinflüssen geschützt werden;

- ⚠ **Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Säuren, Terpentin oder Xylen enthalten.**
- ⚠ **Verwenden Sie keine Metallbürsten oder Scheuermittel für den Ofen, da die Oberflächen verkratzt werden können .**
- ⚠ **Die feuerfesten Ziegeln nicht verwenden, wenn sie nass sind: beim Aufnehmen von Feuchtigkeit bekommen sie Risse (was die Kochfähigkeit des Ziegels nicht beeinträchtigt).**
- ⚠ **Seien Sie vorsichtig beim Entsorgen der Aschen, bevor sie vollständig abgekühlt sind (das natürliche Abkühlen kann bis zu 24 Stunden dauern). Wenn Sie die Asche aus dem Ofen nehmen müssen, um den Abkühlvorgang zu beschleunigen:**
 - 1 - Ziehen Sie Handschuhe an, um Ihre Hände und Arme zu schützen;
 - 2 - Holen Sie sich ein eckiges Metallblech (eine Bratpfanne funktioniert gut) und halten Sie sie gegen die Öffnung des Ofens;
 - 3 - Mit einer Schaufel ziehen Sie die Glut aufs Metalblech;
 - 4 - Legen Sie das Blech auf den Boden (nicht auf brennbarer Oberfläche!) und gießen Sie kaltes Wasser auf die Glut, so dass die gesamte Wärme entzogen wird.

Garantiebedingungen

Die Garantie ist nur gültig, wenn der Kaufbeleg beim Händler vorgelegt wird.

Die Garantie deckt Schäden an der Oberfläche des Ofens innerhalb von 30 Tagen ab Kaufdatum und nur dann, wenn der Ofen noch nicht angezündet wurde.

Die Garantie gilt nicht für die folgenden Vorfälle:

- kleine Defekte und kleine Unvollkommenheiten, die bei der Herstellung mit manueller Arbeit vorkommen können;
- Mängel, die auf unsachgemäße oder nachlässige Verwendung und falsche Installation zurückzuführen sind;
- Farbverschiebung und Korrosions- und Rostbildung infolge Aussetzung an Witterungseinflüssen oder unsachgemäßer Verwendung von Chemieprodukten;
- Mängel, die auf physikalische Veränderung, unsachgemäße oder vorsätzliche Beschädigung zurückzuführen sind;
- Mängel, die auf mangelnde regelmäßige Wartung zurückzuführen sind;
- Transportschäden;
- Mängel, die durch Umstände entstehen, die außerhalb unserer Kontrolle liegen;
- Normaler Verschleiß oder Abnutzung der Teile;
- Kosten für Montage und Lieferung von Teilen unter Garantie;
- Schäden durch gewerbliche Nutzung (Restaurants, Catering usw.)

Diese Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den Austausch beschädigter Teile, die sich aus normaler Verwendung und Wartung ergeben.

**MADE IN
PORTUGAL**