

Bedienungsanleitung

Gas-Pizzaofen mit Drehteller

63449

toboli



Abbildung ähnlich, kann je nach Modell abweichen

Bitte lesen und beachten Sie vor der Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise!

Technische Änderungen vorbehalten!
Durch stetige Weiterentwicklungen können Abbildungen, Funktionsschritte und technische Daten geringfügig abweichen.



Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen können sich jederzeit ohne vorherige Ankündigung ändern. Kein Teil dieses Dokuments darf ohne die vorherige schriftliche Einwilligung kopiert oder in sonstiger Form vervielfältigt werden. Alle Rechte bleiben vorbehalten.

Die WilTec Wildanger Technik GmbH übernimmt keine Haftung für eventuelle Fehler in diesem Benutzerhandbuch oder den Anschlussdiagrammen.

Obwohl die WilTec Wildanger Technik GmbH die größtmöglichen Anstrengungen unternommen hat, um sicherzustellen, dass dieses Benutzerhandbuch vollständig, fehlerfrei und aktuell ist, können Fehler nicht ausgeschlossen werden.

Sollten Sie einen Fehler gefunden haben oder uns einen Vorschlag zur Verbesserung mitteilen wollen, dann freuen wir uns darauf von Ihnen zu hören.

Schreiben Sie uns eine E-Mail an:

service@wiltec.info

oder verwenden Sie unser Kontaktformular:

<https://www.wiltec.de/contacts/>

Die aktuelle Version dieser Anleitung in mehreren Sprachen finden Sie in unserem Onlineshop unter:

<https://www.wiltec.de/docsearch>

Unsere Postadresse lautet:

WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 12
52249 Eschweiler

Für die Rücksendung Ihrer Ware zum Umtausch, zur Reparatur oder für andere Zwecke verwenden Sie bitte die folgende Adresse. Achtung! Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Reklamation oder Ihrer Rückgabe zu gewährleisten, kontaktieren Sie vor der Rücksendung unbedingt unser Serviceteam.

Retourenabteilung
WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 28
52249 Eschweiler

E-Mail: **service@wiltec.info**

Tel: +49 2403 55592-0

Fax: +49 2403 55592-15

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich zum Kauf dieses Qualitätsproduktes entschieden haben. Um das Verletzungsrisiko zu minimieren, bitten wir Sie stets einige grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, wenn Sie dieses Produkt verwenden. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und vergewissern Sie sich, dass Sie sie verstanden haben.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf.

Technische Daten

Gasart	Propan
Anzahl der Brenner	1
Größe der Einspritzdüse des Brenners (mm)	0,8g
Gesamtgasverbrauch	4 kW, G30: 291 ⅔, G31: 286 ⅔
Gasdruck (kPA)	4,0
Aufwärmdauer (min)	12 (bis 350 °C)
Abmessungen (mm)	510×730×255
Höhe der Backkammer (mm)	135
Höhe Öffnung der Backkammer (mm)	255
Durchmesser Pizzastein (mm)	330

Sicherheitshinweise



Nur für die Verwendung im Außenbereich geeignet!

Vor der Verwendung die **Anleitung lesen!**

WARNUNG: Außenflächen können heiß werden. **Kinder fernhalten!**

Der Ofen darf **ausschließlich** mit 50 mbar Druck betrieben werden!

Keine anderen Adapter verwenden!

Diese Bedienungsanleitung enthält eine Übersicht aller benötigten Teile für den sicheren Gebrauch des Geräts sowie Anweisungen für den ordnungsgemäßen Zusammenbau des Produkts und den Anschluss der Teile und des Zubehörs. Außerdem wird darin die ordnungsgemäße Vorgehensweise bei der Dichtheitsprüfung beschrieben. Lesen Sie **alle** Sicherheits- und Warnhinweise, bevor Sie das Gerät zusammenbauen und benutzen. Befolgen Sie stets **alle** Anweisungen.

Allgemeine Hinweise

- Überprüfen Sie den Pizzaofen nach dem Entpacken auf Beschädigungen hin. Stellen Sie sicher, dass er sich in einwandfreiem Zustand befindet.
- Verwenden Sie den Ofen ausschließlich für den Zweck, für den er ausgelegt ist. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann Sachschäden und Verletzungen zur Folge haben.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung als Heizgerät vorgesehen und sollte niemals als solches verwendet werden.
- Die Auf-/Einnahme von Alkohol, Rausch- oder Arzneimitteln kann die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, den Pizzaofen ordnungsgemäß und sicher zusammenzubauen oder zu nutzen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere stets von dem Gerät fern.
- Setzen Sie das Gerät keinen Stößen oder anderen Belastungen aus.



- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es verwendet wird.
- Dieser Ofen ist ausschließlich für den Privatgebrauch vorgesehen.
- Schalten Sie den Brenner des Geräts und die Gaszufuhr bei Regen, Schnee, Hagel oder anderen Niederschlägen ab. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu bewegen.
- Halten Sie den Gasschlauch von beheizten Flächen fern. Überprüfen Sie den Schlauch vor jedem Gebrauch des Geräts. Sollte er Anzeichen von Abnutzung, Verschleiß, Rissen oder Undichtigkeiten aufweisen, muss er vor der erneuten Nutzung des Geräts ausgetauscht werden. Wählen Sie, wenn Sie den Schlauch austauschen, einen Schlauch, der den einschlägigen Vorschriften entspricht und über die passenden Anschlüsse verfügt.

Hinweise zur Verwendung

Bei ordnungsgemäßer Wartung gewährleistet Ihr Ofen einen sicheren und zuverlässigen Betrieb. Seien Sie bei der Verwendung des Ofens äußerst vorsichtig, da er sehr heiß werden kann und somit eine erhöhte Sicherheitsgefahr besteht. Beachten Sie daher grundlegende Maßnahmen wie die folgenden:

- Kinder müssen, wenn sie sich in der Nähe des Ofens befinden, stets beaufsichtigt werden. Vermeiden Sie, dass Kinder in dessen Nähe stehen, sitzen oder spielen.
- Tragen Sie angemessene Kleidung, wenn Sie das Gerät verwenden. Vermeiden Sie weite Kleidung. Vermeiden Sie außerdem synthetische Stoffe, da diese leicht entflammbar sind.
- Sorgen Sie dafür, dass Kleidung oder andere brennbare Materialien nicht mit dem Brenner oder anderen heißen Oberflächen in Berührung kommen. Der Stoff könnte sich entzünden und so schwere Verletzungen verursachen.
- Richten Sie Ihre volle Aufmerksamkeit auf das, was Sie tun, wenn Sie den Brenner entzünden.
- Berühren Sie bei der Verwendung des Backofens keinesfalls die Außenwand, den Pizzastein oder die unmittelbare Umgebung des Ofens, da diese Bereiche äußerst heiß werden und Verbrennungen verursachen können.
- Verwenden Sie den Backofen nicht zum Braten sehr fetthaltigen Fleisches oder anderer Produkte, die das Aufflammen verstärken.
- Halten Sie die Umgebung des Ofens von brennbaren Materialien frei (z. B. Benzin oder Holzkohleanzünder).
- Achten Sie darauf, dass die Luftzirkulation nicht unterbrochen wird.
- Verwenden Sie den Backofen niemals bei starkem Wind.
- Die Unterseite des Backofens wird sehr heiß. Stellen Sie den Ofen daher niemals auf Oberflächen mit entflammaren Materialien (z. B. Tischdecken).
- Bewegen Sie den Ofen nicht, wenn er in Gebrauch ist. Lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn bewegen oder verstauen.
- Das Gerät kann während und nach dem Gebrauch heiß sein. Verwenden Sie hitzebeständige Ofenhandschuhe zum Schutz vor heißen Oberflächen und Spritzern.
- Reparieren oder ersetzen Sie Teile des Backofens nicht, es sei denn, dies wird in dieser Anleitung ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Instandsetzungsarbeiten sollten nur von einer Fachkraft durchgeführt werden.

Hinweise zum Aufstellort

- Das Gerät ist **ausschließlich** für den Einsatz im Freien bestimmt.
- Das Gerät darf nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen verwendet werden. Auch die Verwendung auf oder unter Balkonen oder Terrassen von Wohnungen ist nicht gestattet.
- Verwenden Sie es nicht auf einem Boot oder Wohnmobil.
- Das Gerät sollte nicht an Orten mit ungeschützten brennbaren Baumaterialien oder Oberflächen verwendet werden. Der Ofen muss mindestens 3 m von diesen Materialien entfernt sein.
- Der Mindestabstand zwischen den Seiten des Geräts und einer brennbaren Konstruktion beträgt 1 m. Der Mindestabstand zwischen der Rückseite und einer brennbaren Konstruktion beträgt ebenfalls 1 m.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe brennbarer Stoffe oder entzündlicher Gase.
- Beim Backen muss das Gerät auf einem ebenen, standfesten Untergrund stehen. Eine Asphaltfläche ist hierfür ungeeignet.

Hinweise zur Gaszufuhr

- Die verwendete Gasflasche muss den jeweiligen staatlichen Vorschriften und Normen entsprechen.
- Gasflaschen müssen im Freien und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Lagern Sie sie nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen.
- Verwendete Druckregler und Schlauchleitungen müssen den Empfehlungen des Geräteherstellers entsprechen.
- Die Gasflasche muss so angebracht sein, dass die Dämpfe von der im Betrieb befindlichen Flasche abziehen können.
- Setzen Sie die Schutzkappe auf den Ventilausgang der Gasflasche, wenn die Gasflasche nicht in Gebrauch ist. Verwenden Sie dazu ausschließlich die Kappe, die zum Flaschenventil gehört. Die Verwendung anderer Kappen könnte dazu führen, dass Gas austritt.
- Überprüfen Sie den Gasschlauch, bevor Sie den Gashahn aufdrehen. Bei Anzeichen von Rissen oder Verschleiß muss der Schlauch vor dem nächsten Gebrauch ausgetauscht werden.
- Schrauben Sie unbedingt einen Druckregler an die Gasflasche. Prüfen Sie die Anschlüsse von Schlauch und Regler vor dem Anzünden des Geräts mit einer Seifenlösung auf Dichtheit (siehe auch unter „Dichtheitsprüfung“ weiter unten).
- Beachten Sie bei der Installation der Gasflasche die örtlichen Vorschriften.
- Versuchen Sie im Falle eines Fettbrands keinesfalls, mit Wasser zu löschen. Rufen Sie sofort die Feuerwehr. Möglicherweise kann ein Feuerlöscher der Brandklassen BC oder ABC das Feuer eindämmen.

Warnung!

1. Lagern Sie keine Ersatzgasflaschen unter dem Gerät oder in seiner unmittelbaren Nähe.
2. Verwenden Sie ausschließlich Flaschen, die von einem Fachbetrieb gravimetrisch befüllt worden sind.
3. Die Gasflaschen müssen mit einem Überfüllungsschutz (OPD) ausgestattet sein.
4. Befolgen Sie die Anweisungen in Punkt 1 und 2 sorgfältig. Bei Nichtbeachtung können Brände entstehen, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen können.

Warnung!

Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Halten Sie sich im Falle eines Brands vom Gerät fern und rufen Sie sofort die Feuerwehr. Versuchen Sie niemals, einen Fettbrand mit Wasser zu löschen!

Warnung!

Wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen:

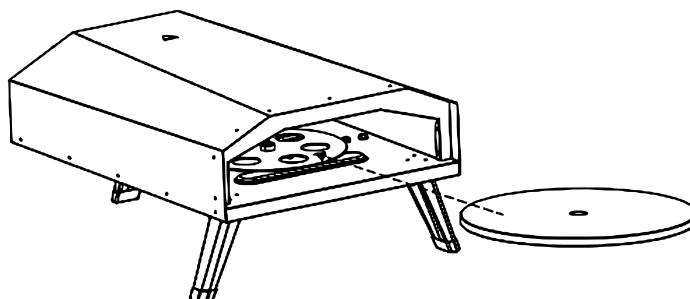
1. Stellen Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab.
2. Löschen Sie alle offenen Flammen.
3. Wenn der Geruch anhält, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr an.

Warnung!

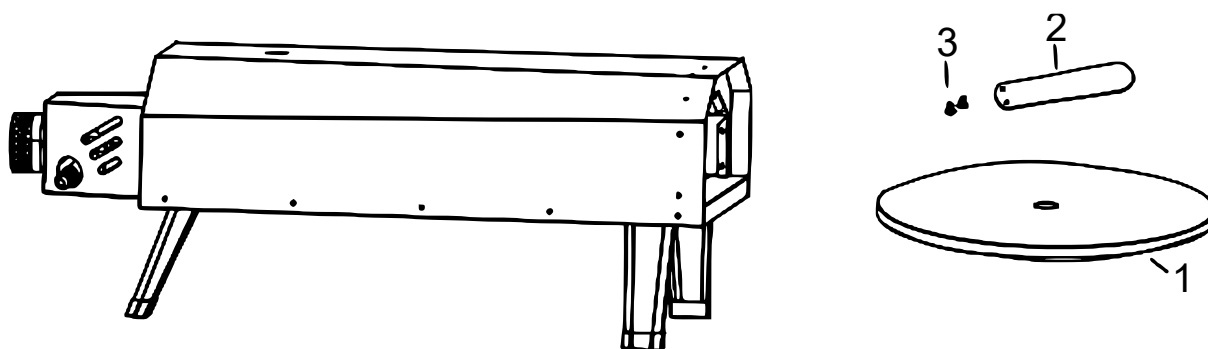
Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Bränden, Explosionen oder Verbrennungen führen, die Sachschäden, Verletzungen oder den Tod zur Folge haben können.

Aufbau

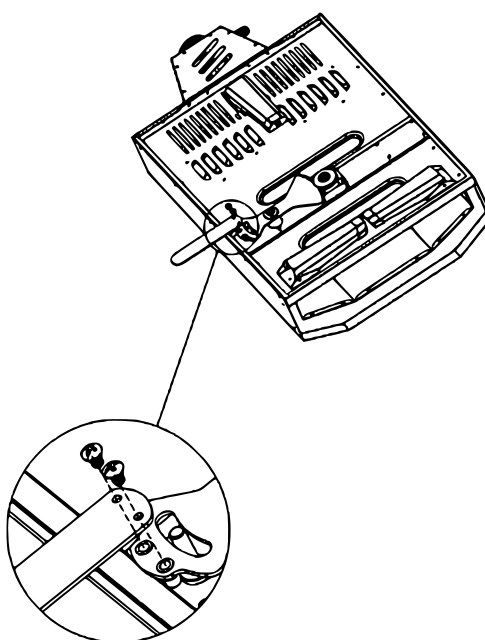
Vergewissern Sie sich vor dem Zusammenbau, dass alle Teile vorhanden sind. Versuchen Sie nicht, das Gerät zusammenzubauen, wenn Teile fehlen oder beschädigt sind. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um Ersatzteile zu erhalten.



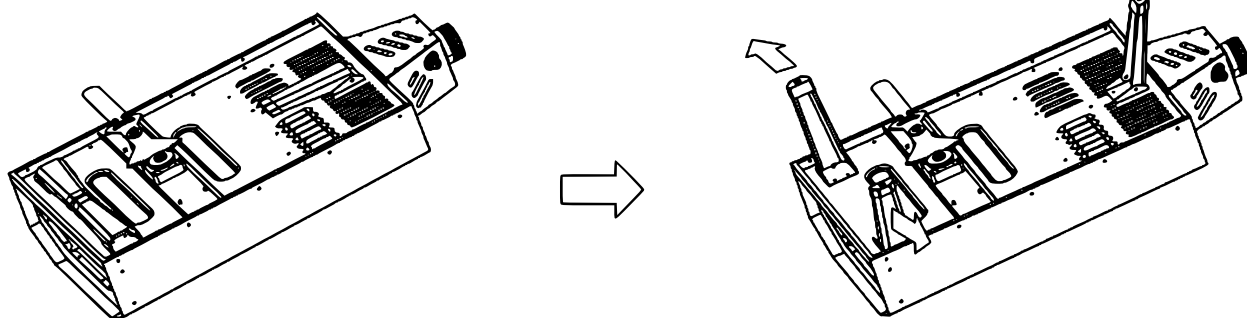
Im Lieferumfang enthalten sind der Pizzaofen, ein runder Pizzastein (1), ein Griff (2) und eine M4×8-Schraube (3).



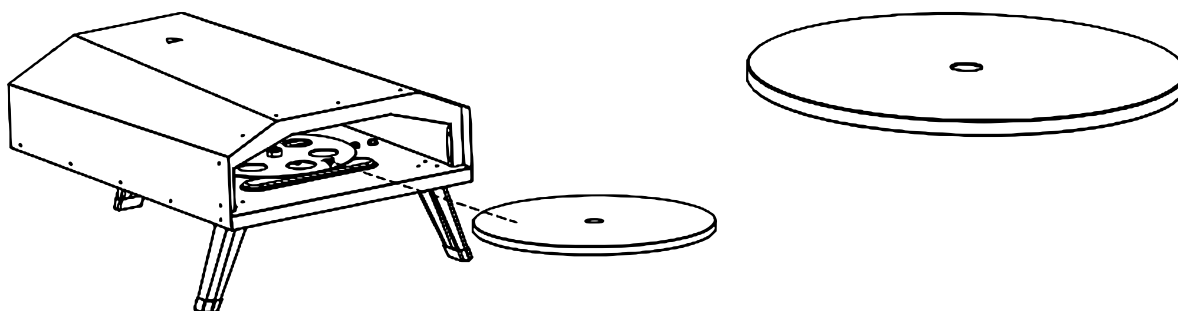
1. Bringen Sie den Griff für den Drehmechanismus an.



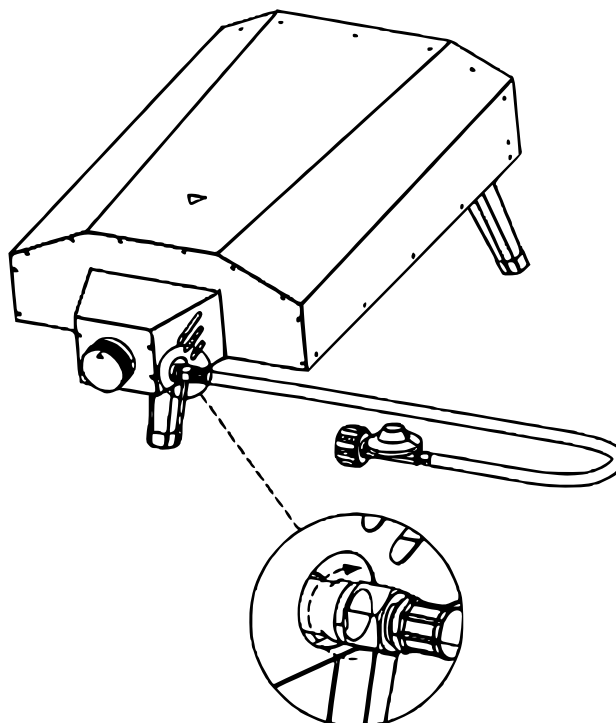
2. Klappen Sie die Stützfüße aus.



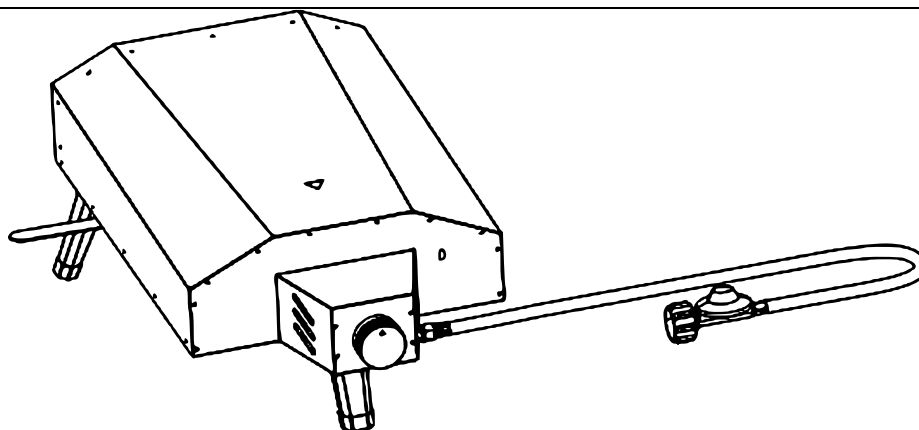
3. Legen Sie den Pizzastein in den Ofen hinein.



Hinweis! Der Gasschlauch muss sorgfältig an das Rechtsgewinde angeschlossen werden. Schlauch und Druckminderer gehören nicht zum Lieferumfang und müssen separat erworben werden. Zum Betrieb des Pizzaofens wird ein 50-mbar-Druckminderer benötigt.



Hinweis! Es gibt einen Sichtschlitz, dank dem Sie die Flamme beobachten können.



Anschließen der Gasflasche

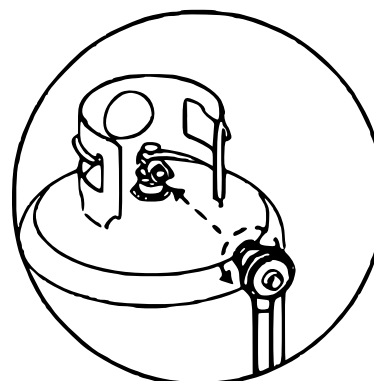
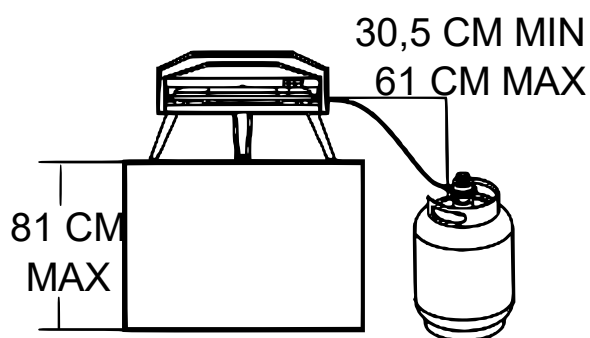
Gasflaschen (kg)	5	8	11
Außendurchmesser (mm)	229	300	300
Höhe inkl. Schutzkappe (mm)	505	465	600
Füllmenge (ℓ)	11,8	19,6	27,7
Gesamtgewicht (kg)	etwa 11	etwa 16	etwa 22

5-kg-, 8-kg- und 11-kg-Gasflaschen sind mit Butan- oder Propangas gefüllt. Grundsätzlich sind beide Gase für den Betrieb eines Gasgrills oder Pizzaovens sehr gut geeignet. Der Unterschied zeigt sich lediglich im Winter: Der Siedepunkt (der Punkt, ab dem das Gas verdampft) liegt bei Butangas bei ± 0 °C. Das bedeutet, dass das Gas bei Temperaturen, darunter liegen, nicht verwendbar ist. Propangas dagegen besitzt einen Siedepunkt von -42 °C, weshalb es auch im Winter problemlos nutzbar ist.

Für Outdoor-Küchen-Fans, die auch im Winter nicht auf die perfekte Pizza verzichten möchten, empfehlen wir daher die Verwendung von Propangas.

Warnung!

- Sorgen Sie dafür, dass die Gasflasche immer aufrecht steht.
- Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, muss die Gaszufuhr an der Gasflasche abgestellt werden.
- Die verwendete Flasche muss einen Kragen zum Schutz des Flaschenventils haben.
- Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und der Gasflasche beträgt etwa 100 cm.
- Diese Gasarmatur ist rechtsdrehend.
- Vergewissern Sie sich, dass die Gasflasche vollständig zuge dreht ist, bevor Sie den Gasdruckregler möglichst weit auf das Ventil der Gasflasche schrauben.



Befolgen Sie zum Anschluss der Gasflasche die folgenden Schritte:

1. Vergewissern Sie sich, dass das Ventil auf AUS steht.
2. Das Ventil des Brenners muss ebenfalls auf AUS stehen.
3. Überprüfen Sie das Ventil, den Anschluss und den Gasdruckregler. Entfernen Sie Verschmutzungen und überprüfen Sie den Schlauch auf Beschädigungen.
4. Wenn Sie den Gasdruckregler an das Ventil schrauben, ziehen Sie die Mutter im Uhrzeigersinn von Hand bis zum Anschlag an. Verwenden Sie dazu keinen Schraubenschlüssel, da dies die Schnellkupplungsmutter beschädigen und zu einer Gefahr führen könnte.
5. Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche vollständig, indem Sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen.
6. Prüfen Sie vor dem Anzünden des Ofens alle Schlauchverbindungen mit Seifenwasser auf Dichtheit.
7. Drehen Sie umgehend das Ventil zu, wenn Sie eine undichte Stelle feststellen. Verwenden Sie den Ofen nicht, bis die Gasflasche von einem örtlichen Gashändler instandgesetzt worden ist.

Trennen der Gasflasche

1. Stellen Sie das Ventil des Ofenbrenners ab. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist.
2. Drehen Sie anschließend das Gasflaschenventil zu, indem Sie es im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
3. Trennen Sie dann den Gasdruckregler von dem Gasflaschenventil, indem Sie die Schnellkupplungsmutter gegen den Uhrzeigersinn drehen.
4. Setzen Sie die Schutzkappe auf das Gasflaschenventil, wenn Sie die Flasche nicht benutzen.

Dichtheitsprüfung

Die Gasanschlüsse des Geräts sind vor dem Verpacken und dem Versand auf Dichtheit geprüft worden. Am Aufstellort muss eine erneute Prüfung durchgeführt werden. Prüfen Sie die Anschlüsse vor jeder Nutzung des Ofens. Sollten Sie zu irgendeinem Zeitpunkt Gasgeruch wahrnehmen, muss der Betrieb sofort eingestellt und das gesamte System auf Undichtheiten überprüft werden.

Warnung!

- Während der Dichtheitsprüfung darf nicht geraucht werden!
- Führen Sie die Dichtheitsprüfung niemals mit einer offenen Flamme durch!
- Nehmen Sie die Dichtheitsprüfung ausschließlich im Freien und nicht in der Nähe von Zündquellen vor!

Brand- und Explosionsgefahr!

- Führen Sie die Dichtheitsprüfung äußerst gewissenhaft durch. Übersehene undichte Stellen können während des Betriebs des Gasofens zu nicht mehr beherrschbaren Bränden führen. Schwere Sachschäden und ernste Verletzungen können die Folge sein.

Vorbereitung

- Vergewissern Sie sich, dass das Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät entfernt worden ist.
- Stellen Sie eine Seifenlösung her (1:1-Mischung von Spülmittel und Wasser).
- Sie benötigen eine Sprühflasche, einen Pinsel oder einen Lappen, um die Lösung auf die Armaturen aufzutragen.
- Alternativ zur Seifenlösung kann auch ein Lecksuchspray verwendet werden.

Prüfung

1. Stellen Sie den Brenner aus.
2. Öffnen das Gasflaschenventil, indem Sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen.



3. Geben Sie die Seifenlösung auf alle Schlauchverbindungen. Entstehen an einer Schlauchverbindung Blasen, deuten diese auf eine undichte Stelle hin.
4. Sollten sich Leckstellen zeigen, drehen Sie das Gasflaschenventil sofort wieder zu. Ziehen Sie die undichten Verbindungen fest.
5. Drehen Sie das Gas wieder auf und prüfen Sie die Stelle erneut.
6. Sollten sich weiterhin Blasen bilden und undichte Stellen zeigen, drehen Sie die Gaszufuhr wieder ab und wenden Sie sich an eine Fachkraft.

Verwendung

Der Brenner hat eine Leistung von 4 kW.

Vorbereitung

1. Stellen Sie sicher, dass eine Dichtheitsprüfung des Ofens und der Schlauchverbindungen durchgeführt und der Ofen ordnungsgemäß aufgestellt worden ist. Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, wenn alle Anschlüsse überprüft und keine Undichtigkeiten festgestellt wurden.
2. Entfernen Sie verbleibendes Verpackungsmaterial.
3. Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen, um den Brenner zu entzünden.

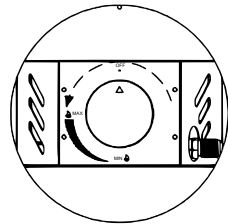


Vorsicht!

Halten Sie Ihr Gesicht und Ihre Hände beim Anzünden des Geräts möglichst weit von diesem entfernt.

Anzünden

1. Stellen Sie sicher, dass der Drehknopf am Brenner auf AUS (OFF) steht. Drehen Sie dann das Gasflaschenventil gegen den Uhrzeigersinn, um die Gaszufuhr zu starten.
2. Drücken Sie den Drehknopf ein und drehen Sie ihn langsam im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören und der Brenner zündet.
3. Wenn der Brenner nicht zündet, schalten Sie den Drehknopf auf AUS, warten Sie 5 min und versuchen Sie es erneut.



Pizzastein

- Verwenden Sie den Stein nicht über offenen Flammen.
- Setzen Sie den Stein keinen extremen Temperaturschwankungen aus. Legen Sie keine gefrorenen Lebensmittel auf den heißen Stein.
- Der Stein ist empfindlich. Durch harte Stöße und Stürze kann er zerbrechen.
- Der Stein wird während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt auch nach dem Gebrauch noch einige Zeit lang heiß.
- Kühlen Sie den heißen Stein nicht mit Wasser.
- Trocknen Sie den Stein vor der Benutzung, nachdem Sie ihn mit Wasser gereinigt haben. Trocknen Sie ihn beispielsweise 2 Stunden lang bei 60 °C in einem herkömmlichen Ofen.

Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Pizzaofen und den Brenner vor der Reinigung abkühlen. **Verbrennungsgefahr!**
- Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr und der Drehknopf auf AUS (OFF) stehen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Setzen Sie den Ofen nicht direktem Sonnenlicht oder rauen Wetterbedingungen wie starkem Regen, Schnee und Wind aus.

Lagerung

- Lagern Sie den Pizzaofen außerhalb von direktem Sonnenlicht.
- Bewahren Sie den Ofen in einem Innenraum auf, wenn Sie ihn längere Zeit nicht benutzen.
- Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es bewegen.
- Die Außenwand des Pizzaofens kann mit der Zeit ausbleichen, was die Leistung des Ofens keinesfalls beeinträchtigt.
- Das Gerät darf nur in geschlossenen Räumen gelagert werden, wenn die Gasflasche vom Gerät getrennt worden ist. Lagern Sie Gasflaschen niemals in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen. Bewahren Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Spinnen und Insekten können sich im Brenner des Gerätes einnisten und den Gasstrom stören. Überprüfen Sie den Brenner mindestens einmal im Jahr.

Fehlerbehebung



Vorsicht!

Sollte der Pizzaofen eine Störung oder Fehlfunktion aufweisen, schalten Sie ihn umgehend aus. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie Instandsetzungsarbeiten durch eine Fachkraft vornehmen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Brenner lässt sich nicht zünden	Kein Gasfluss	Gasflaschenfüllstand überprüfen.
	Überwurfmutter und Regler nicht vollständig miteinander verbunden	Überwurfmutter um eine halbe bis Dreiviertelumdrehung bis zum Anschlag anziehen. – Nur von Hand anziehen! Keine Werkzeuge verwenden!
	Gasfluss beeinträchtigt	Brenner reinigen.
	Brenner vom Ventil getrennt	Brenner und Ventil wieder miteinander verbinden.
	Montage fehlerhaft	Anweisungen aus der Montageanleitung beachten.
Plötzlich abnehmender Gasfluss / schwache Flamme	Kein Gas mehr vorhanden	– Gasflaschenfüllstand überprüfen. – Gerät über Drehknopf ausschalten. 30 s warten, Ofen neu zünden. – Ist die Flamme immer noch flach, Drehknopf ausschalten, Gasflaschenventil abdrehen. Druckregler abmontieren, erneut anschließen. – Dichtheitsprüfung durchführen. Gasventil wieder aufdrehen, 30 s warten, Ofen erneut zünden.
Die Flamme erlischt	Starker Wind oder Sturmböen	Offene Vorderseite des Ofens vom Wind wegdrehen.
	Zu wenig Propangas	Gasflasche austauschen.



		Siehe auch „Plötzlich abnehmender Gasfluss“.
Aufflammen	Fettablagerungen	Ofen reinigen.
	Sehr fetthaltiges Fleisch	Fett vor dem Backen bereits vom Fleisch entfernen.
	Zu hohe Backtemperatur	Temperatur verringern.
	Zu viel Mehl auf der Backfläche	Überschüssiges Mehl entfernen.
Flammenrückschlag (Feuer im Brennerrohr, brummendes Geräusch im Brenner)	Brenner und/oder Brennerrohre blockiert	Drehknopf zur Gasregelung abdrehen, Brenner und/oder Brennerrohre reinigen.
	Druckabfall während des Zündvorgangs	Ofen ausstellen, dafür sorgen, dass das Gasventil vollständig geöffnet ist, Ofen erneut entzünden.

Zubereitungstipps und Rezepte

Vorbereitung

- Heizen Sie den Pizzaofen und den Stein auf, während Sie die Pizza vorbereiten. Der Brenner muss auf die höchste Stufe gestellt werden. Nach etwa 15 min hat der Pizzaofen 350 °C erreicht. Sie können den Brenner nun auf die niedrigste Stufe stellen und die Pizza backen. Die Backzeit liegt bei 80–90 s. Danach sollte die Pizza fertig gebacken sein. Halten Sie den Drehteller mit dem Drehmechanismus in Bewegung. Dazu einfach den Griff nach vorne ziehen oder nach hinten drücken. Eine gleichmäßige, langsame Drehung des Drehtellers führt zu einer optimalen Bräunung der Pizza.
- Der Pizzastein sollte vor dem Auflegen der Pizza mit etwas Grießmehl bestreut werden. Unbedingt das Mehl erst kurz vor dem Auflegen der Pizza auf den Stein aufstreuen.

Verschiedene Arten von Pizzaböden

Gefrorene belegte Pizza

Tiefkühlpizzen können nur vollständig aufgetaut auf dem Pizzastein zubereitet werden, da der Pizzastein keine extremen Temperaturschwankungen verträgt. Die aufgetaute Pizza braucht in diesem Pizzaofen je nach gewünschtem Bräunungsgrad etwa 80 s.

Pizzamischung oder Brotmischung?

Verwenden Sie nach Möglichkeit eine hochwertige Brotmischung. Auf den meisten Packungen steht auch ein Rezept für Pizzateig. In der Regel rechnet man für Pizzateig 10 % weniger Wasser als für Brotteig.

Pita-Brot

Pita-Brot ist eine tolle und gesunde Alternative. Es ist in jedem Supermarkt erhältlich und braucht nur wenige Sekunden, um im Pizzaofen kross zu werden.

Getoastete Sandwiches

Auch Sandwiches können auf dem Stein gebacken werden. Belegen Sie Ihre Sandwiches nach Wunsch und legen Sie sie dann auf den Stein. Lassen Sie sie im Pizzaofen bis zur gewünschten Bräunung rösten. Das geröstete Brot kann von außen noch mit Butter bestrichen werden.



Vorgefertigter frischer Pizzaboden

Dieser Boden braucht üblicherweise etwas länger, weil er dicker ist als andere Böden. Bei viel Belag kann es nötig sein, die Backzeit anzupassen.

Calzone

Achten Sie darauf, dass die Calzone (zugeklappte Pizza) nicht zu dick ist. Sie können sie auf dem Stein oder in einer Auflaufform (nicht im Lieferumfang enthalten) zubereiten.

Tipp! Nachtisch-Calzone – geben Sie Ricotta, in Stücke geschnittene Bananen, gedünstete Äpfel o. Ä. in die Pizza und klappen Sie sie zusammen. Nach dem Backen mit Eis servieren.

Rezepte für den Pizzaofen

Jedes Rezept ist für eine Pizza berechnet.

Grundrezept Pizzateig

Zutaten

- 7 g Trockenhefe (ein Tütchen)
- 1 TL Zucker
- ½ TL Salz
- 2 Tassen normales Mehl
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Eine ¾ Tasse warmes Wasser, Hefe, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel oder einem Schneebesen verrühren, bis sich die Zutaten im Wasser aufgelöst haben. Abgedeckt 5 min an einem warmen Ort gehen lassen oder warten, bis sich an der Oberfläche Blasen gebildet haben.
2. Öl zur Hefemischung geben und alles zu einem weichen Teig kneten, diesen anschließend auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Den Teig 10 min lang oder bis er einheitlich ist kneten. In eine leicht eingefettete Schüssel geben. Abdecken und an einem warmen Ort 25–30 min lang oder bis sich der Teig verdoppelt hat gehen lassen.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit der Faust auseinanderdrücken und bearbeiten, bis er flach ist.

Pizza mit scharfer Salami und Basilikum (*Pizza salame e basilico*)

Zutaten

- scharfe Salamischeiben, z. B. Sopressa Calabrese
- Tomatenmark
- geriebener Mozzarella
- gegrillte rote Paprika
- Ziegenkäse
- Basilikumblätter

Zubereitung

1. Frischen Teig ausrollen.
2. Pizzaboden mit Tomatenmark bestreichen.
3. Salami und Paprika auf der Pizza verteilen.
4. Dann Ziegenkäse darüber bröckeln und mit Basilikumblättern belegen.
5. Belegten Pizzaboden auf den Stein legen.
6. Pizza für etwa 90 s backen, dabei regelmäßig drehen.



Antipasto-Pizza

Zutaten

- 20 g Basilikumpesto
- 4–5 Kirschtomaten
- 2 Artischockenherzen
- 80 g Mozzarellabällchen (Bocconcini)
- 30 g scharfe Salami
- 20 g Spargel
- 5–6 entsteinte Oliven

Zubereitung

1. Pizzaboden gleichmäßig mit Pesto bestreichen.
2. Kleingeschnittene Antipastozutaten darauf verteilen.
3. Mozzarellabällchen in Scheiben schneiden und darauf verteilen.
4. Pizza für etwa 90 s backen, dabei regelmäßig drehen.

Pizza mit Nutella und karamellisierter Banane

Zutaten

- Frischer Pizzateig
- ¼ Tasse Nutella
- 2 kleine Bananen
- 2 EL brauner Zucker
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Teig ausrollen.
2. Nutella erwärmen und gleichmäßig auf dem Pizzaboden verteilen.
3. Mit Bananenstückchen belegen.
4. Mit braunem Zucker bestreuen.
5. Pizza für etwa 90 s backen, dabei regelmäßig drehen.
6. Mit Puderzucker bestäuben.
7. Mit Pudding oder Vanilleeis servieren.

Pizza mit Meeresfrüchten (Pizza frutti di mare)

Zutaten

- 113 g Mozzarella
- 4–5 kleine Shrimps
- 113 g gemischte Meeresfrüchte
- Knoblauchöl
- geschroteter Pfeffer

Gemischte Meeresfrüchte sind im Fischgeschäft oder am Fischstand auf dem Wochenmarkt erhältlich. Wenn Muscheln darunter sind, müssen diese zunächst aus den Schalen geholt werden.

Zubereitung

1. Einige Mozzarellastücke auf dem vorbereiteten Pizzaboden verteilen.
2. Meeresfrüchte ebenfalls darauf verteilen, mit Knoblauchöl beträufeln und mit geschrotetem Pfeffer würzen.
3. Darauf achten, dass die Pizza nicht zu dick belegt wird; Meeresfrüchte geben beim Backen viel Wasser ab.
4. Pizza für etwa 90 s backen, dabei regelmäßig drehen.
5. Sobald die Pizza gebacken ist, nach Wunsch mit gehacktem Thymian bestreuen.

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit und
allzeit viele Einfälle für neue Pizzarezepte!**

Wichtiger Hinweis:

Nachdruck, auch auszugsweise, und jegliche kommerzielle Nutzung, auch von Teilen der Anleitung, nur mit schriftlicher Genehmigung, der WilTec Wildanger Technik GmbH.