

Pizza Casa

Pizza wie beim Italiener



Pizzabacken mit Pizza Casa

**Bedienungs- und
Montageanleitung**

Tipps und Tricks

Sicherheitshinweise

Pizza Casa Film anschauen unter: www.pizza-casa.de

Pizza Casa

Pizza wie beim Italiener



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der „Pizza Casa“ Pizzabackvorrichtung.

Mit Pizza Casa gelingt Ihnen jegliche Pizza in originaler „Steinofenqualität“. Auch Gegrilltes, Flammkuchen und Steinofenbrot können mit Pizza Casa in Ihrem eigenen Ofen mühelos zubereitet werden. Die hohen Temperaturen und der rauchige Geschmack in Ihrem eigenen Ofen ermöglichen dieses einmalige Geschmackserlebnis.

Getreu dem Leitspruch „Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen“ will das Pizzabacken mit Pizza Casa natürlich gelernt sein. Vielleicht werden Ihre ersten Pizzen nicht 100 prozentig gelingen – aber mit der Zeit und einiger Übung werden Sie sicherlich mit Pizza Casa zum Profi Pizzabäcker.

Bitte studieren Sie vor dem ersten Einsatz Ihrer Pizza Casa die in dieser Broschüre enthaltenen Tipps und Hinweise sehr sorgfältig. Alle in diesem Heft enthaltenen Informationen sollen Ihnen dabei helfen von Anfang an viel Freude an Ihrer Pizza Casa zu haben und perfekte Back- und Grillergebnisse zu erzielen. Auch das Studium der Sicherheitshinweise legen wir Ihnen dringend ans Herz, da Sie Pizza Casa im offenen Feuer oder starker Glut betreiben und hierbei einige Dinge zwingend – auch zu Ihrer eigenen Sicherheit – zu beachten sind.

Ansonsten bietet ebenfalls der Film auf der beiliegenden Pizza Casa DVD wertvolle Hinweise zum Gebrauch und zur Ersteinstellung Ihrer Pizzabackvorrichtung.

Das Pizza Casa Set 10-teilig mit zahlreichem Zubehör

„Pizza Casa“- Set bestehend aus:

- Edelstahl – Trägerplatte inkl. 4 Edelstahl-Stellfüßen
- Schamottestein – Trägerplatte (Edelstahl)
- Schamottestein
- Pizzaschaufel (3-teilig/Holz)
- Edelstahl – Gestellheber mit 2 Holzgriffen
- Edelstahl – Schaber mit Holzgriff
- Würstchenwender
- Edelstahl – Grillrost
- DVD mit Bedienungsanleitung /Tipps & Tricks / Rezepten

Montageanleitung Pizza Casa

1. Edelstahl Trägerplatte mit 4 Stellfüßen

Pizza Casa Trägerplatte mit den 4 Edelstahl Stellfüßen an den Ofen anpassen. Durch die Langlöcher können die Füße in nahezu jeder Position auf der Platte eingestellt werden. (Siehe auch DVD.)

Beim Ausrichten ist darauf zu achten, dass die Füße mit den Enden so weit als möglich auseinander stehen, um eine größtmögliche Stabilität der Pizzabackvorrichtung zu erzielen. Auch ist darauf zu achten, dass die Endstücke der Füße so eingestellt werden (Winkel), dass sie nicht bei einen ggf. vorhandenen Rost in die Schlitzte fallen können. Durch die Konzeption der Füße als Gewindestangen, besteht die Möglichkeit, das Pizzagestell ebenfalls in der Höhe zu verstellen. Hier ist anzuführen, dass die Einstellung so zu erfolgen hat, dass das Pizzagestell bequem in den Feuerraum gestellt werden kann. Je tiefer die Einstellung, desto heißer wird die Pizzabackplatte während des Betriebes.

Zum ersten Einstellen der Pizza Casa ist es notwendig die Pizzabackvorrichtung in den Feuerraum zu stellen und dann mit zwei Schraubenschlüsseln einmalig zu fixieren. Bei Öfen mit großem Feuerraum ist die beste Einstellung diejenige, bei der die Füße am weitesten auseinanderliegen.

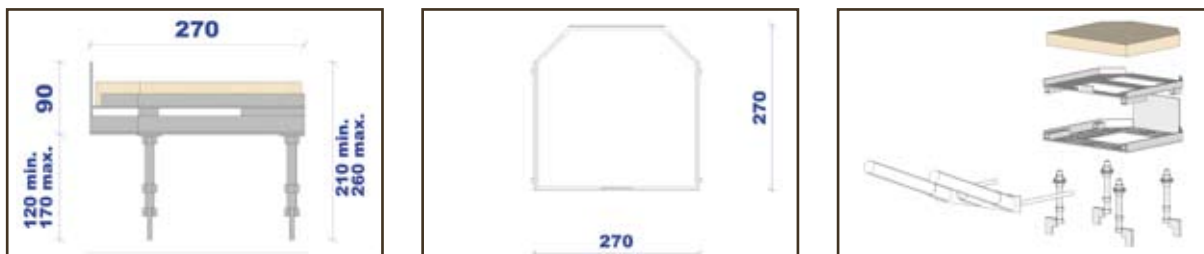
Fixieren der Füße im Ofen nur leicht, außerhalb dann fest mit Schraubenschlüssel anziehen. Jeder Fuß besteht aus einer Gewindestange, dem eigentlichen Fußteil mit angeschweißter Mutter, einer Kontermutter und zwei Muttern mit angeschweißter Beilagscheibe. Nach dem Pizzabacken Füße nicht demontieren.



(Werkzeug: Schraubenschlüssel M17)

Pizza Casa Maße

- Pizza Casa Außenmaß: 27 cm x 27 cm
- Einstellbar in der Höhe von 21 cm – 26 cm



2. Pizzaschaufel

Die 3-teilige Pizzaschaufel zusammenbauen.

Hierzu die Holzträgerplatte an den Holzschäft an der abgeschrägten Seite anschrauben. Danach die beiden Stäbe mittels der Kunststoffhülse und den Schrauben verbinden.



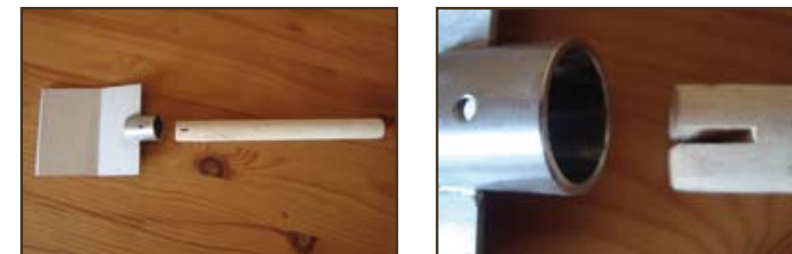
3. Edelstahl – Gestellheber



Der Edelstahl – Gestellheber hat insgesamt 3 Aufnahmen für die 2 dazugehörigen Holzgriffe. Da die Edelstahl Trägerplatte zusammen mit dem aufliegenden Schamottestein ein relativ hohes Gewicht aufweist, ist es ratsam, die Variante mit zwei Holzgriffen (links und rechts) zu wählen. Selbstverständlich kann ebenfalls die Variante mit nur einem Griff in der Mitte eingestellt werden. Fixieren der Holzgriffe ebenfalls mit den mitgelieferten Edelstahlschrauben.

4. Edelstahl-Schaber mit Holzgriff

Bitte verbinden Sie den Edelstahl-Schaber mit dem dazugehörigen Holzgriff mittels beiliegender Edelstahl Schraube.



5. Vor der ersten Inbetriebnahme alle Bestandteile gut reinigen.

Der Stein nur unter fließendem Wasser reinigen – kein Geschirrspülmittel oder chemischen Reiniger verwenden.

Die Pizzabackvorrichtung ist nicht spülmaschinen geeignet.

Das Pizzagestell vor dem ersten Betrieb im heißen Feuerraum einbrennen. Das gilt auch für den Grillrost und den Schamottestein. Zu diesem Zweck den Ofen stark erhitzen, so dass eine starke Glut entsteht. Pizza Casa erst ca.1 Stunde nach dem Einbrennen zum Backen oder Grillen benutzen.

Pizza Casa

Pizza wie beim Italiener

Pizza Casa – Tipps & Tricks Das Pizzabacken

Ofen vorheizen

Ofen gut mit Holz befüllen, damit nach dem Abbrand eine starke Glut vorhanden ist. Holz abbrennen lassen bis nur noch starke Glut vorhanden ist. Bzgl. der Holzart ist anzuführen, dass keine bestimmte Holzart zu empfehlen ist und natürlich das Holz, mit welchem der Ofen befeuert wird benutzt werden kann. Kein nasses Holz verwenden. Hierbei ist anzuführen, dass bei Weichholz der Abbrand schneller von Statten geht als bei Hartholz, d.h. mit dem Pizzabacken ein wenig früher begonnen werden kann. Allerdings muss vielleicht ein wenig mehr aufgelegt werden.

Wichtig allerdings ist, dass ausschließlich naturbelassenes Holz verwendet werden darf. Keine Sperrhölzer, verleimte oder beschichtete Platten. Keine Holz- oder Steinkohle.

Als Anzünder kleines Holz, Holzwolle, Bioanzünder oder ähnliches verwenden – keine Zeitung oder mit Benzin getränkte Anzünder oder ähnliches verwenden.

Platzieren der Pizza Backvorrichtung

Wenn nur noch starke Glut vorhanden ist, Pizzaplatte mit den Füßen im Feuerraum platzieren. Das Gestell mittels leichtem Rütteln stabil und gerade im Glutbett platzieren. Das Pizzagestell wenn möglich nicht komplett mittig, sondern eher links oder rechts im Feuerraum positionieren, damit während des Backvorganges noch ein wenig kleines Holz für die Oberhitze neben der Pizzabackvorrichtung aufgelegt werden kann. Das Glutbett unter der Pizzabackvorrichtung sollte nicht zu stark sein, damit der Pizzastein nicht zu stark erhitzt wird. Zu diesem Zweck überschüssige Glut mit einem Schürhaken zur Seite schieben.

Danach die Schamottestein-Trägerplatte inkl. Schamottestein mit dem Gestellheber auf die Grundplatte heben.

Türe schließen, Luftzufuhr der Türe komplett öffnen.

Nun je nach Glutstärke bzw. Feuerraumtemperatur ca. 20 - 40 Minuten warten bis die Schamotteplatte die richtige Backtemperatur erreicht hat. Eine genaue Zeitangabe ist hier nicht möglich, da die Aufheizzeit der Platte von verschiedenen Faktoren wie Glutstärke, Feuerraumgröße etc. abhängig ist. Bei Kamin- und Schwedenöfen ist die Aufheizphase i. d. R. kürzer als bei Grundöfen und Speicheröfen. Bei Speicheröfen den Ofen ca. 1 bis 1 1/2 Stunden vor dem Pizza Casa Einsatz anheizen.

Hier heißt es „ Learning by Doing“

Nun die Pizza belegen.

Bitte darauf achten, dass die Pizza nicht zu stark belegt ist, damit diese noch gut auf die Pizzaschaufel und von dort aus im Ofen auf den Pizzastein geschoben werden kann. Unter den Pizzateig Mehl geben, damit die Pizza nicht festklebt. Ebenfalls Mehl auf die Pizzaschaufel geben, damit die Pizza besser rutscht. Pizza nach dem Belegen sofort auf die Schaufel und in den Ofen geben, damit die Pizza nicht durchweicht. Instant Mehl bzw. grobkörniges Mehl eignet sich hierzu besonders gut. Die Pizza „rutscht“ bei Verwendung dieser Mehlsorten am besten. Nicht zu viel Pizzasauce verwenden, damit die Pizza nicht zu stark durchweicht. Als nützlich hat sich der Gebrauch des Bodens einer Springform erwiesen, auf welchem die Pizza zubereitet und von dort auf die Schaufel geschoben wird. Hier ebenfalls Mehl verwenden.

Pizza mit einer Hand leicht anheben und auf die Schaufel ziehen. Nicht zu schräg halten, damit der Belag nicht abrutscht.

Hier heißt es ebenfalls „ Learning by Doing“

Pizza nun unter leichtem Rütteln auf die Schamotteplatte im Ofen geben. Keine zu starken Bewegungen, damit der Belag nicht ins Feuer fliegt. Nutzen Sie den „Anschlag“ der Gestellplatte. Mehlreste noch im Ofen von der Schaufel klopfen – nicht gegen die Außenmauerung schlagen.

Türe sofort wieder schließen, Luftzufuhr komplett geöffnet. Es ist empfehlenswert immer ein wenig kleines Holz neben der Pizzabackvorrichtung im Ofen während des Backvorganges abbrennen zu lassen, damit ein gute Oberhitze erzeugt wird. Sollte die Luftzufuhr nicht reichen, Ofentüre gegebenenfalls angelehnt lassen.

Es ist empfehlenswert die Pizza während des Backvorganges nach ca. 2 Minuten mit der Pizzaschaufel um 180 Grad zu drehen, damit diese gleichmäßig gebacken wird. Bitte auch hier Pizzaschaufel in flachem Winkel an die Pizza führen und mit leichtem Rütteln die Pizza aufnehmen. 180 Grad drehen und dann wieder absetzen.

Erfahrungsgemäß beträgt die Backzeit einer Pizza ca. 3 - 6 Minuten. Diese Zeit hängt aber von verschiedenen Faktoren wie Feuerraumtemperatur, Steintemperatur, Ofentyp, etc. ab.

Sollte die Pizza nach 6 - 8 Minuten noch nicht fertig sein, so kann davon ausgegangen werden, dass entweder die Feuerraumtemperatur oder/und die Steintemperatur zu niedrig sind. Hier kann durch Nachlegen von kleinem Holz neben und gegebenenfalls unter die Pizzabackvorrichtung entgegengewirkt werden.



Pizza Casa – Sicherheitshinweise Allgemeine Hinweise

Bitte verwenden Sie ausschließlich unbehandeltes und naturbelassenes Holz für Ihren Ofen.

Als Anzünder bitte ausschließlich kleine Holzspäne, Holzwolle oder Bioanzünder ohne chemische Zusätze verwenden.

Die Ofentüre langsam öffnen, um eine Sogwirkung in den Wohnraum zu vermeiden. Bitte beachten Sie, dass wenn die Ofentüre während des Verbrennungsvorganges schnell geöffnet wird, eine Sogwirkung in Richtung des Wohnraumes entstehen kann. Rauch, Ruß und Glutstücke können aus der Ofentüre austreten. Durch langsames Öffnen der Ofentüre werden diese Auswirkungen minimiert.

Zum Platzieren und Herausnehmen des Pizzagestells oder Bestandteilen davon bzw. beim Einbringen oder Herausholen der Pizza Ofentüre öffnen. Nach jedem Vorgang Ofentüre wieder schließen.

Bei jeglicher Ofenanlage im Gebäude mit Ofentüre muss diese während des Backvorganges, Aufheizvorganges und Abkühlvorganges geschlossen sein. Zur Verbrennung benötigt der Ofen Luft. Bitte während der Benutzung von Pizza Casa die Luftzufuhr Ihres Ofens/Ofentüre komplett öffnen gegebenenfalls Türe anlehnen.

Beim Öffnen der Ofentüre (geöffneter Ofentüre) kann Rauch, Ruß und Glut austreten. (Verschmutzungsgefahr, Gefahr von Brandflecken im Bodenbereich)

Die Benutzung von Pizza Casa kann zur Verrußung der Ofenanlage und des Wohnraumes führen.

Im Feuerraum herrschen sehr hohe Temperaturen. Es wird deshalb dringend angeraten, bei allen Tätigkeiten im Zusammenhang mit Pizza Casa im Feuerraum/Ofen feste, nicht brennbare Handschuhe zu tragen (am Besten Lederhandschuhe).

Hohe Temperaturen im Feuerraum können bei Kontakt oder nicht vorhandenem Schutz zu Verbrennungen und/oder Verletzungen führen.

Nach dem Gebrauch von Pizza Casa sind alle Bestandteile, welche sich im Ofen befunden haben, sehr heiß. Es empfiehlt sich alle diese Teile nach Beendigung des Grill- bzw. Backvorganges so lange im Ofen zu belassen, bis dieser bzw. die Teile abgekühlt sind.

Sollten Sie die Teile dennoch vorher in heißem Zustand aus dem Ofen entfernen, bitte alle Bestandteile auf nicht brennbare, hitzebeständige Flächen abstellen – am Besten außerhalb des Hauses.

Alle Pizza Casa Bestandteile können nach dem Gebrauch verrußt und dreckig sein. Bei Kontakt mit Gegenständen, Wänden, Böden etc. im Raum oder außerhalb können Verschmutzungen auftreten.

Vor der ersten Inbetriebnahme alle Bestandteile gut reinigen. Den Schamottestein nur unter fließendem Wasser reinigen – kein Geschirrspülmittel oder chemischen Reiniger verwenden. Die Pizzabackvorrichtung ist nicht spülmaschinen geeignet.

Das Pizzagestell vor dem ersten Betrieb im heißen Feuerraum einbrennen. Dies gilt auch für den Grillrost und den Schamottestein. Zu diesem Zweck den Ofen sehr stark erhitzen, so dass eine starke Glut entsteht. Pizza Casa erst ca. 1 Stunde nach dem Einbrennen zum Backen und Grillen benutzen. Nach jedem Back- oder Grillvorgang kann Pizza Casa gereinigt werden. Es ist aber für die Funktion nicht erforderlich.

Edelstahl – Gestellheber

Der Edelstahl – Gestellheber hat insgesamt 3 Aufnahmen für die 2 dazugehörigen Holzgriffe. Da die Edelstahl Trägerplatte zusammen mit dem aufliegenden Schamottestein ein relativ hohes Gewicht aufweist, ist es ratsam die Variante mit zwei Holzgriffen (links und rechts) zu wählen. Selbstverständlich kann ebenfalls die Variante mit nur einem Griff in der Mitte eingestellt werden. Bei nur einem Holzgriff kann die getragene Platte kippen, der Schamottestein herunterfallen und Beschädigungen verursachen.

Es wird dringend angeraten beim Arbeiten mit Pizza Casa immer mindestens zu zweit zu sein. Eine Person öffnet und/oder schließt die Ofentüre, die andere bedient Pizza Casa.

Während des Back- oder Grillvorganges nicht die Türe des Ofens berühren (Rahmen, Glasscheibe etc.) – Verbrennungsgefahr. Gerade Kinder neigen dazu, während sie den Backvorgang der Pizza betrachten, der Ofentüre zu nahe zu kommen.

Lebensmittel werden im Ofenfeuerraum gegrillt und gebacken und sind deshalb dem offenen Feuer und somit Rauch und Rußbildung ausgesetzt.

Öle und andere Substanzen können sich – gerade beim Grillen, wenn diese ins Feuer oder in die Glut tropfen – entzünden.

Grundsätzlich nur gut abgelagertes, trockenes Holz benutzen. Bei Gebrauch von Nadelhölzern ist anzuführen, dass hier erhöhte Gefahr des Funkenflugs besteht (die Hölzer „spritzen“). Sehr gute Erfahrungen wurden mit Birke und Buche gemacht.

Von dem Verzehr von verbrannten oder verkohlten Lebensmitteln wird abgeraten.

Keine Brandbeschleuniger benutzen.

Bestandteile Pizza Casa können scharfkantig sein (z.B. Edelstahlschaber) – Verletzungsgefahr!

Pizza Casa einmalig auf Ihren Ofen einstellen und die Einstellung fixieren. Eine Demontage dieser Einstellung der Edelstahlplatte inkl. der 4 Stellfüße wird nicht empfohlen.

Pizza Casa – Sicherheitshinweise Allgemeine Hinweise

Durch die hohe Hitzeeinwirkung im Ofen können sich die Pizza Casa Bestandteile (Edelstahl, Schamotte, Holz) verfärben. Diese Verfärbungen haben keinen Einfluss auf die Funktionalität der Pizzabackvorrichtung in der Gesamtheit bzw. der verfärbten Bestandteile.

Pizza Casa erst nach vollständigem Abbrand des Holzes im Ofen platzieren. Für die einwandfreie Funktion ist ein starkes Glutbett erforderlich.

Um mehr Oberhitze zu erzielen ist das Entzünden von kleinem Holz neben der Pizzabackvorrichtung hilfreich. Bitte beachten Sie, dass durch brennendes Holz Funkenflug entstehen kann. Diese Funken können den Bodenbelag oder Einrichtungsgegenstände beschädigen oder entzünden oder Personen verletzen. Bitte achten Sie unbedingt darauf, die Türe nach der Holzaufgabe schnellstmöglich wieder zu verschließen.

Der Feuerraum sollte je nach Dimensionierung und Beschaffenheit zwischen 40 - 75% mit Holz gefüllt werden. (Bedienungsanleitung Ihres Ofens beachten!) Wenn diese Holzmenge bis auf die Glut abgebrannt ist sind in der Regel die Rahmenbedingungen für den Gebrauch von Pizza Casa gegeben.

Direkten Kontakt der Holzschaufel bzw. jeglicher Holzteile mit der Glut oder dem Feuer vermeiden – Entzündungsgefahr! Mit der Zeit kann sich die Pizzaschaufel ganz oder teilweise dunkel verfärben bzw. Brandspuren aufweisen. Dies beeinträchtigt die Funktion in keinster Weise.

Pizza Casa Bestandteile dürfen nicht zweckentfremdet werden (z.B. Schaber als Schürhaken etc.)

Sollte der Schamottestein zwei verschieden raue Seiten aufweisen, den Stein immer mit der glatteren Seite nach oben auf dem Gestell platzieren. Der Pizzastein kann nach einiger Zeit dunkle Stellen aufweisen – dies beeinträchtigt jedoch das Backergebnis in keinster Weise.

Bei offenen Kaminen und Grillkaminen ist es ratsam einen Strahlungsschutz während des Gebrauchs von Pizza Casa vor der Feuerraumöffnung aufzustellen (Metall, Glas, etc.) um eine höhere Feuerraumtemperatur zu erzielen und das „Herausspritzen“ von Glutstücken und Funken zu verhindern.

Pizza Casa nicht komplett in der Feuerraum stellen, sondern zuerst die Edelstahlträgerplatte mit den Füßen und erst danach die Trägerplatte mit dem Schamottestein oder Grillrost.

Immer den Gestellheber für die jeweiligen Pizza Casa Komponenten verwenden – niemals Bestandteile mit den Händen im Feuerraum positionieren – Verbrennungsgefahr!

Beim Platzieren der Backvorrichtung darauf achten, dass keine Ausmauerungssteine im Feuerraum beschädigt werden.

Bei selbstschließenden Ofentüren (Bauart 1) muss die Türe permanent von einer zweiten Person aufgehalten bzw. gesichert werden, wenn das Pizzagestell im Ofen platziert wird.

Nach einigen Backvorgängen und oder zu starker Glut unter der Pizzabackvorrichtung kann der Schamottestein eine zu hohe Temperatur aufweisen und als Resultat der Pizzaboden zu schwarz werden. Wenn dies eintritt, bitte die Pizzastein-Trägerplatte zusammen mit dem Schamottestein mit dem Gestellheber aus dem Feuerraum nehmen und für einige Minuten zum Abkühlen nach draußen legen.

Vorsicht! Diese Bestandteile sind sehr heiß Verletzungsgefahr bzw. Gefahr der Beschädigung des Untergrundes.

Es ist untersagt, den Schamottestein durch Zugabe von Flüssigkeit, im Feuerraum oder auch außerhalb abzukühlen.

Bestandteile der Pizza Casa Pizzabackvorrichtung können teilweise von denen im Verkaufsvideo oder im Prospekt gezeigten Variante in Details oder Farbe abweichen. Diese Abweichungen beeinträchtigen die Funktion in keinster Weise.

Die Edelstahlbestandteile können Flugrost ansetzen. Dies hat keine Auswirkung auf die Funktion bzw. Stabilität.

Bei Verwendung von Pizza Casa die Bedienungsanleitung Ihres Ofens beachten.

Wir übernehmen keinerlei Haftung für jeglichen Schaden (Schaden an Gegenständen, Personen oder jeglichen anderen Schaden), welcher im Zusammenhang mit der Benutzung von Pizza Casa entsteht.

Der Pizza Casa Benutzer hat dafür Sorge zu tragen, dass er die Pizzabackvorrichtung so einsetzt, dass keine Schäden entstehen.

Verfärbungen, Verschmutzungen etc. an den Pizza Casa Bestandteilen verursacht durch den Kontakt mit Feuer, Glut oder durch starken Hitzeeinfluss stellen keinen Reklamationsgrund dar.

Dem Schamottestein können durch seine spezielle Zusammensetzung die hohen Temperaturen im Feuerraum nichts anhaben. Beschädigungen am Stein durch mechanische Einwirkung bzw. starkes „Abschrecken“ durch Flüssigkeit oder ähnliches sind nicht in der Garantie beinhaltet.



Die Schamotte Pizzaplatte – ein deutsches Qualitätsprodukt

Schamottequalität – A 35 pe
Eigenschaftswerte:

| | |
|--|------------------------------------|
| Tonerdegehalt (% Al ₂ O ₃ %) | 35 - 40 |
| Eisenoxidgehalt (Fe ₂ O ₃ %) | ≤ 1,5 |
| Rohdichte (g/cm ³) | 1,9 – 1,95 |
| Offene Porosität (Vol. %) | 23 - 26 |
| Kaltdruckfestigkeit (N/mm ²) | ≥ 15 |
| Feuerfestigkeit (SK) | 32 |
| Druckfeuerbeständigkeit (ta°C) | 1350 |
| Temperaturwechselbeständigkeit | ≥10 |
| Lin. therm. Ausdehnung (%/1200°C) | 0,55 – 0,6 |
| Maßtoleranz | ± 2 , bei Maßen < 100 mm ± 2 mm |

Pizza Casa

Pizza wie beim Italiener



Das Pizza Casa Set

10-teilig mit zahl-
reichem Zubehör



CB-tec GmbH

info@pizza-casa.de
www.pizza-casa.de

Weitere Infos, Tipps & Tricks etc. erhalten Sie unter:

www.pizza-casa.de

Pizza Casa Film anschauen unter:

www.pizza-casa.de

Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.
Auf Grund technischer Verbesserungen können ausgelieferte
Bestandteile von den hier abgebildeten in Details abweichen.