

IMPORTANT!

The following points must be observed to ensure that the oven compartment reaches the maximum temperature:

- The fire delivers the most heat to the oven compartment when it is burning (not just glowing).
- Please only use firewood (not charcoal).
- The door must be kept closed.
- Before adding new fuel, the ash from the previous use must be removed as it has an insulating effect.

Cleaning

PLEASE NOTE

The high temperatures during the baking process mean that germs are killed instantly, so there is basically no need for disinfection.

If cheese or fat runs onto the fireclay bricks during baking or if discolouration and stains appear on the bricks after repeated baking, these can be removed again. Generally speaking, however, these are only visual changes: use and function are not impaired by this.

Proceed as follows when cleaning:

a) Allow to cool

Allow the fireclay bricks to cool completely before cleaning.

b) Remove food residues

Use a wooden scraper, a spoon, a blunt knife or a glass ceramic scraper to gently remove any burnt-on residue that has stuck to the pizza stone. Please do not use force for this step. This prevents food residues from burning into the fireclay brick the next time you bake.

c) Wipe with a damp cloth

Next, wipe off the scraped-off food residue with a damp cloth and clean water. Make sure that the water is at room temperature. Please do not use washing-up liquid or put the bricks in the dishwasher!

Tip: If necessary, soak the brick in water beforehand.

d) Sanding

Dark stains can be sanded off over the entire surface using fine-grained sandpaper. Dip the sandpaper in clean water from time to time to remove the sanded-off food residue and get a better overview of the discoloured areas. Rinse off the sanding dust several times with clean water until the fireclay is completely clean.

IMPORTANT!

Make absolutely sure that the brick is completely dry before the next use. This can sometimes take several days. If this instruction is not observed, the brick may break apart under the influence of heat.

biber

Feuerstelle mit Grillrost, Back- und Pizzafach Volia, Cortenstahl



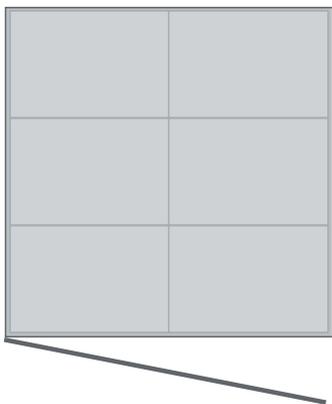
Anleitung Instructions

Montage

Die mitgelieferten Schamottsteine sollen wie folgt in den Ofen gelegt werden:

Vor dem ersten Gebrauch des Schamottsteines

Wischen Sie die neuen Schamottsteine mit einem feuchten Tuch auf der Backseite ab. Verwenden Sie dazu kein Spülmittel. Sobald die Steine wieder trocken sind, ist Ihre Feuerstelle einsatzbereit.



Benutzung des Backfachs

Durch den Einsatz von sog. Schamottsteinen kann das Backgut von unten mit Wärme versorgt werden, obwohl der Ofen primär nur von oben Hitze an das Backfach abgibt. Dies funktioniert jedoch nur, wenn die Schamottsteine vorher ausreichend mit Wärme „aufgeladen“ wurden. Befeuern Sie das Produkt deshalb 1 bis 1,5 Std., bevor das Backfach genutzt werden soll. Das Thermometer ist als allgemeiner Temperaturindikator zu verstehen. Beachten Sie deshalb, dass in der Mitte des Ofens oder auf den Schamottplatten tatsächlich (leicht) andere Temperaturen vorherrschen, als vom Thermometer angezeigt.

WICHTIG!

Damit das Backfach die maximale Temperatur erreicht, müssen folgende Punkte eingehalten werden:

- Das Feuer gibt am meisten Hitze an das Backfach ab, wenn es brennt (nicht nur glüht).
- Bitte ausschließlich mit Brennholz (nicht mit Holzkohle) befeuern.
- Die Türe muss geschlossen bleiben.
- Vor dem erneuten Befeuern muss die Asche vom vormaligen Gebrauch entfernt werden, da diese isolierend wirkt.

Reinigung

HINWEIS

Durch die hohen Temperaturen beim Backvorgang haben Keime keine Chance, sodass grundsätzlich kein Grund für eine Desinfektion besteht.

Lief während des Backens Käse oder Fett auf die Schamottsteine oder sind nach mehrmaligem Backen Verfärbungen und Flecken auf den Steinen entstanden, so können diese wieder entfernt werden. Generell handelt es sich aber nur um optische Veränderungen: Die Nutzung und die Funktion werden dadurch nicht beeinträchtigt.

Bei der Reinigung wie folgt vorgehen:

a) Auskühlen lassen

Lassen Sie die Schamottsteine vor der Reinigung vollständig auskühlen.

b) Essensreste entfernen

Angebrannte Reste, die auf dem Pizzastein festgebacken sind, mit einem Holzschaber, einem Löffel, einem stumpfen Messer oder mit einem Glaskeramikscharer sanft entfernen. Bitte nicht kraftvoll abkratzen. So kann verhindert werden, dass sich die Speisereste beim nächsten Backen in den Schamottstein einbrennen.

c) Feucht abwischen

Im nächsten Schritt die abgekratzten Speisereste mit einem feuchten Tuch und klarem Wasser abwischen. Darauf achten, dass das Wasser Zimmertemperatur hat. Bitte keines-

falls Spülmittel verwenden oder die Steine in die Spülmaschine stellen!

Tipp: Stein ggf. vorgängig in Wasser einlegen.

d) Abschleifen

Dunkle Flecken lassen sich mit einem feinkörnigen Schleifpapier vollflächig abschleifen. Das Schleifpapier zwischendurch in klares Wasser tauchen, um die abgeschliffenen Speisereste zu entfernen und einen besseren Überblick über die verfärbten Stellen zu erhalten. Den Schleifstaub mehrmals mit klarem Wasser abspülen, bis die Schamotte vollständig sauber ist.

WICHTIG!

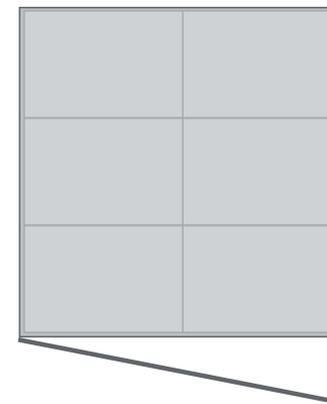
Zwingend darauf achten, dass der Stein vor der nächsten Benutzung komplett getrocknet ist. Dies kann unter Umständen mehrere Tage dauern. Bei Nichtbeachtung dieses Hinweises kann der Stein unter Hitzeeinfluss auseinanderbrechen.

Assembly

The fireclay bricks supplied should be placed in the oven as follows:

Before using the fireclay bricks for the first time

Wipe the new fireclay bricks with a damp cloth on the baking side. Do not use washing-up liquid. As soon as the bricks are dry again, your fireplace is ready for use.



Using the oven compartment

By using so-called fireclay bricks, the baked goods can be supplied with heat from below, although the oven primarily only emits heat to the oven compartment from above. However, this only works if the fireclay bricks have been sufficiently "heated up" beforehand. That's why you should fire up the product for 1-1.5 hours before using the oven compartment. The thermometer is only a general temperature indicator. Therefore, please note that the temperatures in the centre of the oven or on the fireclay bricks are actually (slightly) different from those indicated by the thermometer.