

Bene Pizza

Backofenverleih & Catering
Am Klosterweiher 3
83671 Benediktbeuern
m: +49 (0) 1517 266 0 266
anfrage@bene-pizza.de



Sicherheitshinweise

Wissenswertes beim Gebrauch des Bene Pizza Holzbackofens



Vorbereitungen und Transport

Prüfen Sie vor Fahrtantritt:

- Die zugelassene Anhängerlast des Transportfahrzeugs.
- Der Fahrer benötigt einen gültigen Führerschein der Klasse B.
- Der Kamin abgenommen und verstaut wurde.
- Reifendruck (ausreichend Luft in den Reifen).
- Unterlegkeile verstaut sind.
- Ladeklappe verschlossen ist.
- Stützen eingefahren und fixiert sind.
- Backraumtüre geschlossen und Schutzklappe ordnungsgemäß angebracht wurde.
- Kugelkopf der Anhängerkupplung richtig eingerastet ist.
- Das Stützrad hochgedreht wurde.
- Stecker eingesteckt ist.
- Funktionalität der Lichtzeichen.
- Die Zulässige Höchstgeschwindigkeit beträgt 80km/h.



1



Aufstellort

Der Aufstellort des Anhängers sollte standfest, waagrecht und möglichst feuerfest sein. Den Anhänger nicht auf abschüssigem Gelände von der Anhängerkupplung lösen. Sollte ein Verschieben auf leicht abschüssigem Gelände erforderlich sein, Deichsel immer zur Talseite ausrichten, da sonst Kippgefahr besteht. Der Anhänger muss unmittelbar nach dem Abstellen gegen Verrutschen oder Kippen gesichert werden (Keile unterlegen, Stützen aufsetzen).



Gefahr durch Feuer, Glut und Abgase

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 dem Kaminrohr genügend Abstand zu brennbaren Gegenständen.

Der Ofen muss ständig beaufsichtigt werden, wenn er brennt. Bei Wind auf Funkenflug achten. Wir raten dazu, einen Feuerlöscher in unmittelbarer Nähe des Ofens zu platzieren, um bei einem möglichen Brand schnell reagieren zu können.

Bene Pizza

Backofenverleih & Catering
Am Klosterweiher 3
83671 Benediktbeuern
m: +49 (0) 1517 266 0 266
anfrage@bene-pizza.de



Die Glut / Asche immer in einem dafür vorgesehenen Behälter lagern. Nicht heiß in die Mülltonne füllen.

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



Verletzungsgefahr & Verbrennungsgefahr

Beim Bedienen des Ofens mit dem Pizzawender besteht Verletzungsgefahr für Schaulustige!

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 Bierzelttische.

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!



Abgase durch falsches Brennholz

Der Backofen wird ausschließlich mit naturbelassenem, trockenem Brennholz beheizt. Als Brennstoff für den Ofen lässt sich jede Art von Brennholz verwenden (z. B. Birke, Buche, Ulme, Esche;).

Manche Holzarten (z. B. Eiche, Nussbaum, Robinie und Ruster) enthalten Gerbsäuren, die beim Abbrand giftige Gase entwickeln und daher nicht für den Nahrungsmiteleinsatz 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 untersagt und kann lebensgefährlich sein.

Bene Pizza

Backofenverleih & Catering

Am Klosterweiher 3

83671 Benediktbeuern

m: +49 (0) 1517 266 0 266

anfrage@bene-pizza.de



Anzünder

Verwenden Sie kein Papier und keinesfalls Brandbeschleuniger! Wir empfehlen als Anzündhilfe BIO-Holzspänewürfel.