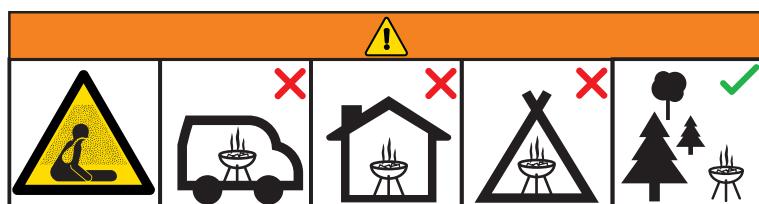
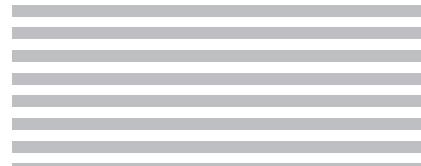




**Aufbau-/Bedienungsanleitung  
Manual  
Pizzaofen  
Pizza oven  
ITALIA**



Betreiben Sie den Pizzaofen nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-

Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality. Vergiftung.

**Bedienungshinweise – Bitte aufbewahren!  
User Instructions – Please keep for future reference!**

**buschbeck**

# Bedienungs- und Sicherheitshinweise

**WICHTIG – Entfernen Sie vor dem Gebrauch vorsichtig sämtliche Verpackungsmaterialien.**

**Bewahren Sie die Bedienungs- und Sicherheitshinweise sorgfältig auf.**

**Diese Anleitung sollte in der Nähe der Feuerschale aufbewahrt werden.**

**Diese Anweisungen sind Teil des Lieferumfangs.**

**Bitte beachten Sie alle Sicherheitshinweise.**

**Bitte lesen Sie die Anleitung aufmerksam und bewahren Sie diese auf.**

**Diese Feuerschale ist ausschließlich für den Hausgebrauch geeignet und darf nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden.**

Diese Anleitung soll Ihnen beim optimalen Umgang mit dem Buschbeck Pizzaofen Italia helfen.

Mit unserem Pizzaofen können Sie Pizza in Restaurantqualität, Brot, Kuchen, Muffins oder auch andere Gerichte wie z.B. Fisch und Gemüse wie in einem echten Steinofen oder in Ihrem Backofen zuhause zubereiten.

Nehmen Sie sich ein wenig Zeit um den Umgang mit dem Pizzaofen zu erlernen und Sie werden sich schon bald wie ein wahrer „Chef de Cuisine“ fühlen.

Mit dem Pizzaofen gelingen Ihnen auch draußen die tollsten Pizzagerichte.

Wenn Sie andere Gerichte als Pizza oder Brot zubereiten, arbeiten Sie bitte immer mit einer Pfanne oder einem Backblech auf der Keramikplatte, da die Keramikplatte sonst Fett, Öl oder Butter aufnimmt und es zu einer Rauchentwicklung kommen kann. Ebenso können Gerüche und bleibende Verschmutzungen entstehen und einen ranzigen Geschmack an Pizza, Brot und Co. abgeben.

Im besten Fall entfernen Sie für die Zubereitung anderer Gerichte die Keramikplatte und nutzen das Grillrost.

Damit Ihnen die perfekte Pizza gelingt, muss der Pizzaofen – wie ein echter Steinofen oder Ihr Backofen zu Hause – richtig vorgeheizt werden.

## WARNHINWEISE

### WARNUNG - ACHTUNG!

Der Pizzaofen ist nur für die Verwendung im Freien bestimmt. Verwenden Sie den Pizzaofen nicht in geschlossenen Räumen.

**WARNUNG** – Halten Sie Kinder und Haustiere vom Pizzaofen fern, wenn dieser in Betrieb ist. Lassen Sie das Feuer niemals unbeaufsichtigt.

**GEFAHR** einer Kohlenmonoxid-Vergiftung – der Pizzaofen darf NIEMALS in geschlossenen Räumen betrieben werden. Verwenden Sie dieses Gerät nicht in einem Zelt, Wohnwagen, Auto, Keller oder auf einem Dachboden oder Boot. Verwenden Sie den Pizzaofen niemals unter Markisen, Sonnenschirmen oder in Pavillons.

**BRANDGEFAHR** – es kann zu Funkenflug kommen.

**WARNUNG** – Verwenden Sie **KEIN** Benzin, Spiritus, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder andere Chemikalien für die Befeuerung.

Benutzen Sie **AUSSCHLIESSLICH** Grillanzünder, welche die EN 1860-3 erfüllen.

Der Pizzaofen ist nur für die Verwendung mit unbehandeltem Holz, Holzscheiten oder Holzkohle geeignet.

Verwenden Sie **KEINE** Steinkohle in diesem Artikel.

Verwenden Sie den Pizzaofen nicht auf Terrassendielen oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Sägespänen, Blättern oder dekorativer Rinde.

**ACHTUNG** – Stellen Sie sicher, dass der Pizzaofen mit einem Abstand von mindestens 2 m entfernt von brennbaren Gegenständen positioniert wird. Stellen Sie außerdem sicher, dass ein Abstand von mindestens 2 m über dem

Pizzaofen eingehalten wird.

Verwenden Sie den Pizzaofen nicht als Heizung - nur als Terrassenheizer.

**ACHTUNG** – Das Produkt wird während des Betriebs sehr heiß.

Bewegen Sie den Pizzaofen nicht während des Betriebs.

Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe beim Umgang mit dem Pizzaofen.

**ACHTUNG** – Die Keramikplatte wird extrem heiß und hält diese Temperatur auch lange nach dem Gebrauch. Lassen Sie die Keramikplatte immer vollständig abkühlen, bevor diese angefasst wird.

**ACHTUNG** – Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen an der Keramikplatte. Platzieren Sie keine unaufgetauta Tiefkühlkost auf der heißen Keramikplatte.

**ACHTUNG** – Gehen Sie vorsichtig mit der Keramikplatte um. Die Platte ist empfindlich und kann zerbrechen, wenn diese gestoßen oder fallen gelassen wird. Verwenden Sie keine beschädigte Platte.

## BEDIENUNGSHINWEISE

### PFLEGE UND VERWENDUNG

Stellen Sie sicher, dass der Pizzaofen auf einer ebenen, stabilen, hitzebeständigen und nicht brennbaren Oberfläche steht.

Stellen Sie sicher, dass der Pizzaofen einen Abstand von mindestens 2 m zu den umliegenden Gegenständen hat.

Entscheiden Sie sich für einen Standort, der den oben genannten Anforderungen entspricht. Bewegen Sie den Pizzaofen nur, wenn dieser abgekühlt ist.

Der Pizzaofen kann das ganze Jahr über draußen gelassen werden, sofern eine Abdeckhaube verwendet wird.

Da dieses Modell aus Stahl ist, wird bei der Verwendung im Freien die Oberfläche altern und Flugrost ansetzen. Dies ist zu erwarten und hat keinen Einfluss auf die Funktion und ist kein Produktfehler.

Aus Sicherheitsgründen sollten Sie den Pizzaofen vor dem Gebrauch immer auf Schäden und Fehler überprüfen und diese sofort beheben.

Wenn Sie den Pizzaofen trotz Schäden weiterverwenden, kann es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen.

Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe während des Gebrauchs und beim Hinzufügen von Feuerungsmaterial.

## INBETRIEBNAHME

- Platzieren Sie unbehandeltes Holz oder Grillkohle im unteren Feuerraum des Ofens. Füllen Sie den Feuerraum nicht mehr als 75% aus, z.B. 3kg Holzkohle oder 2 kleine Scheite.



- Zum Anzünden platzieren Sie Zeitungspapier und Anmachholz auf dem Brennmaterial. Benutzen Sie hierbei hitzebeständige Handschuhe.
- Vor dem Grillen oder Backen sollte das Brennmaterial mit einer Aschenschicht bedeckt sein. Das Brennmaterial sollte hierfür mindestens 30 Minuten durchglühen.

## BENUTZUNG

- Sobald das Brennmaterial wie oben beschrieben ist, können Sie Ihre Lebensmittel auf das Grillrost bzw. auf den Pizzastein legen.
- Möchten Sie den Ofen als Räucherofen nutzen, schließen Sie die Lüftung an der unteren Tür und den Rauchschieber am Schornstein und fügen Sie Räucherspäne zum Brennmaterial hinzu.
- Damit das Grillgut nicht austrocknet, können Sie eine Aluschale mit Wasser in der Mitte des Brennmaterials platzieren. Stellen Sie die Schale bitte vor dem Anzünden hinein.
- Wasser nach Bedarf nachfüllen.
- Die Luftzufuhr kann nach Bedarf durch die Lüftung an der unteren Tür und am Schornsteinschieber reguliert werden.
- Benutzen Sie **IMMER** feuerfeste Handschuhe!
- Die untere Tür muss während des Betriebs immer geschlossen bleiben.
- Überfüllen Sie den Pizzaofen nicht mit Brennstoff (Unbehandeltes Holz, Holzscheite oder Holzkohle) - 3kg Holzkohle oder 2 kleine Scheite sind ausreichend.
- Der Pizzastein und das Grillrost können mit einem mildem Reinigungsmittel gereinigt werden. Der Pizzastein und das Grillrost sind **NICHT SPÜLMASCHINEN GEEIGNET**.
- Auf der Unterseite des Pizzasteins kann Ruß entstehen. Dieses ist zu erwarten und ist kein Produktfehler und wird den Gebrauch nicht beeinträchtigen.
- Wenn die Feuerstelle nicht im Gebrauch ist, sollte diese ausreichend abgedeckt werden.
- Die Oberfläche des Pizzaofens wird sich, nach dem diese in Betrieb genommen wurde, verfärben.

## KOCHEN

Bitte lesen und diesem Rat beim Kochen folgen:

- Waschen Sie, vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch und vor dem Essen, **IMMER** die Hände.
- Halten Sie rohes Fleisch **IMMER** von gekochtem Fleisch und anderen Lebensmitteln fern.
- Stellen Sie vor dem Grillen / Backen sicher, dass das Rost / Pizzastein und das Werkzeug sauber ist und frei von alten Speiseresten.
- Verwenden Sie **NIE** die gleichen ungereinigten Utensilien, um gekochte

oder ungekochte Lebensmittel zu verarbeiten.

**ACHTUNG** - der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen führen (z.B. Bakterienstämme wie E. coli).

Um das Risiko von ungenügend gekochtem Fleisch zu vermeiden, schneiden Sie das Fleisch auf, damit es komplett durchgaren kann.

**ACHTUNG** – Wenn das Fleisch ausreichend gegrillt wurde, dann sollte der Fleischsaft klar sein und es sollten keine Spuren von blutigem Saft mehr zu sehen sein.

**Empfehlung:** Braten Sie größere Stücke Fleisch, bevor Sie diese letztendlich auf den Grill geben.

Säubern Sie nach dem Grillen **IMMER** alle beanspruchten Oberflächen und Utensilien. Der Grill sollte mit warmem Seifenwasser gereinigt werden.

## LÖSCHEN

- Um den Pizzaofen zu löschen, lassen Sie einfach das Holz abbrennen oder beschütten dieses mit Sand.
- Benutzen Sie auf keinen Fall Wasser!!!! Dieses könnte zu Beschädigungen führen!!!

## LAGERUNG

- Sollten Sie eine Abdeckhaube in Gebrauch haben, stellen Sie bitte sicher, dass das Feuer komplett erloschen ist und der Pizzaofen abgekühlt ist.
- Dieses Produkt kann rosten. Um das Rosten zu minimieren, können Sie den Pizzaofen mit einem ölichen Tuch einreiben.

# Montage

**SCHRITT 1** - Stellen Sie den Korpus (3) mit der Oberseite nach unten auf eine Oberfläche, die Verkratzungen verhindert.

**SCHRITT 2** - Befestigen Sie 4 x Beine (6) mit 16 x Schrauben (A) am Korpus (3). Bitte beachten Sie, dass jedes Bein gekennzeichnet wurde. Bitte das Diagramm beachten.

**SCHRITT 3** - Befestigen Sie die Frontplatte (5) mit 4 x Schrauben (A) an den beiden vorderen Beinen (6).

**SCHRITT 4** - Befestigen Sie die beiden Seitenteile (4) mit 8 x Schrauben (A) an den Beinen (6).

**SCHRITT 5** - Befestigen Sie das untere Regal (8) mit 4 x Schrauben (A) am unteren Teil der Beine (6).

**SCHRITT 6** - Radachse (16) durch die mit A und B gekennzeichneten Beine (6) führen und 2 x Räder (17) mit 2x Unterlegscheiben (G) und 2 x Muttern (H) befestigen.

**SCHRITT 7** - Stellen Sie das Gerät nun aufrecht hin und befestigen Sie den Rauchabzug (2) am Korpus (3) und befestigen Sie diese mit 3 x Muttern (C).

**SCHRITT 8** - Befestigen Sie die Abzugskappe (1) mit 3 x Schrauben (B) und 3 x Muttern (C) oben am Rauchabzug (2).

**SCHRITT 9** - Befestigen Sie den Seitengriff (15) mit 2 x Schrauben (I) und 2x Unterlegscheiben (G) am Korpus (3).

**SCHRITT 10** - Befestigen Sie die untere Tür mit dem Luftauslass (11) am Korpus (3) mit 1 x Scharnierstange (12). Sichern Sie dies mit 2 x Sicherungsstifte (E) und 2 x Splinte (F) (siehe Abbildung 1 in der Explosionszeichnung).

**SCHRITT 11** - Befestigen Sie die obere Tür (10) mit 1 x Scharnierstange (12) am Korpus (3). Sichern Sie diese mit 2 x Sicherungsstiften (E) und 2 x Splinten (F) (siehe Abbildung 1 in der Explosionszeichnung).

**SCHRITT 12** - 2x Griff (D) auf die Griffstange der unteren Tür (11) und Griffstange der oberen Tür (10) schrauben.

**SCHRITT 13** - Platzieren Sie 2 x Grillroste (13) auf der Leiste im oberen Backofen.

**SCHRITT 14** - Platzieren Sie 2 x schwarze Fuerroste (6) auf der Leiste im unteren Backofen.

**SCHRITT 15** - Schieben Sie die Ascheschublade (7) in den Korpus (3).

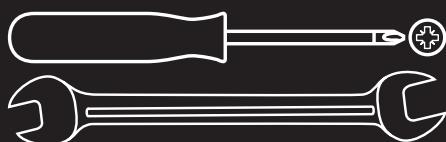
**SCHRITT 16** - Beim Backen von Pizza den Pizzastein (14) auf die Grillroste (13) legen.

Der Ofen ist jetzt betriebsbereit, aber bitte stellen Sie sicher, dass Sie diese Anleitung vor Gebrauch sorgfältig gelesen haben.

Bei der Lagerung im Freien, Pizzaofen mit Abdeckhaube (18) (im Lieferumfang enthalten) schützen.

## Benötigtes Werkzeug

(nicht im Lieferumfang enthalten)



Vor der Montage lesen Sie sorgfältig die Anleitung durch. Überprüfen Sie alle Teile auf Vollständigkeit.

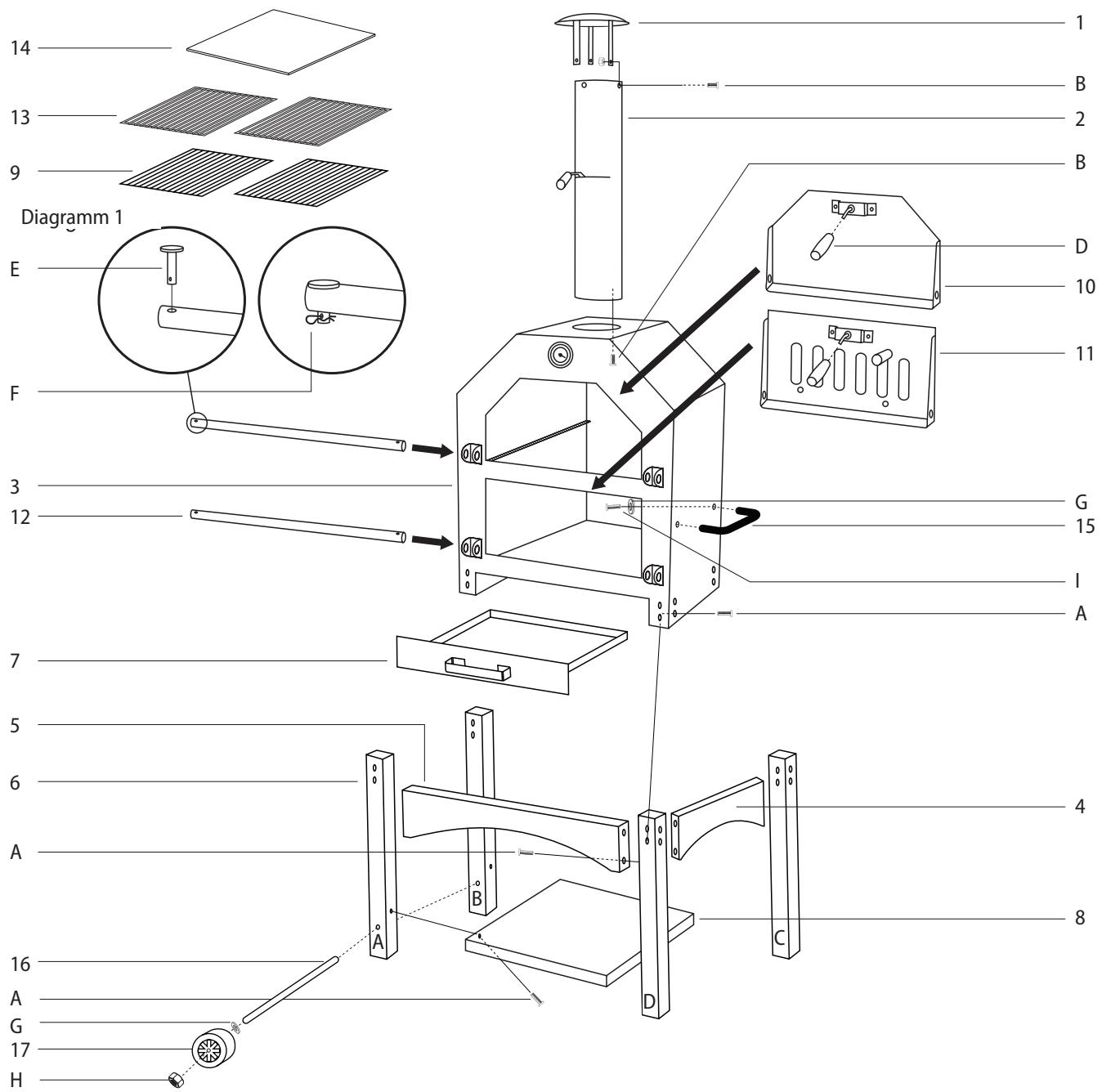
Führen Sie die Montage auf einer weichen Oberfläche durch, um Kratzer zu vermeiden. Bewahren Sie die Bedienungs- und Sicherheitshinweise sorgfältig auf.

Die Schrauben erst nach vollständigem Zusammenbau festziehen.

**WANRUNG** - Die Schrauben nicht übermäßig festziehen; nur mit mäßigem Druck anziehen, um Beschädigungen an den Schrauben und Ofenkomponenten zu vermeiden.

## Teileliste

## Aufbauanleitung



# User Instructions – Please keep for future reference

## **IMPORTANT**

**Carefully remove any packaging before use, but retain the safety instructions.**

**These instructions form part of the product.**

**Please take note of all of the safety warnings listed in these instructions.**

**Please read these instructions in their entirety and retain them for future reference.**

**These instructions should be stored with the product.**

**This product is for domestic use**

**ONLY and should not be used commercially or for contract purposes.**

## **WARNINGS – CAUTION!**

**This product is intended FOR OUTDOOR USE ONLY.  
DO NOT USE INDOORS.**

**NEVER leave a burning fire unattended.**

**DANGER of carbon monoxide poisoning – NEVER light this product or let it smoldering or cool down in confined spaces.**

**DO NOT use this product in a tent, caravan, car, cellar, loft or on a boat.**

**DO NOT use under any awnings, parasols or gazebos.**

**DO NOT overload the unit with fuel.**

**FIRE HAZARD – Hot embers may emit while in use.**

**WARNING - DO NOT use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting. Use only firelighters complying to EN1860-3!**

**This product is ONLY suitable for use with untreated wood, logs or charcoal.**

**DO NOT use this oven on decking or any other flammable surfaces such as dry grass, wood chips, leaves or decorative bark.**

**Ensure that the oven is positioned at least 2 meters away from flammable items.**

**DO NOT use this oven as a furnace.**

**DO NOT handle or move the oven whilst alight as it will be hot.**

**ALWAYS USE heat resistant gloves when in use as the unit will be hot.**

**Allow the unit to cool down completely before moving or storing.**

**ALWAYS keep children and pets at a safe distance from the oven when in use.**

**Always inspect the unit prior to use for fatigue and damage and replace as and when necessary.**

# Care and safe use guidelines

**Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.**

**CAUTION – eating raw or under cooked meat can cause food poisoning (e.g. bacteria strains such as E.coli).**

**To reduce the risk of under cooked meat cut open to ensure it is cooked all the way through.**

**CAUTION – if meat has been cooked sufficiently the meat juices should be clear and there should be no traces of pink/red juice or meat coloring.**

**Pre-cooking large pieces of meat and joints is recommended before finally cooking in your oven.**

**After cooking always clean the stainless steel grill, cooking surfaces and utensils.**

**DO NOT cook until your charcoal has a coating of ash.**

## EXTINGUISHING

To extinguish the unit – stop adding fuel and allow fire to die or douse with sand.

DO NOT use water as this could damage the oven.

## STORAGE

When not in use, cover the oven with a La Hacienda waterproof cover once completely cooled.

Remove loose paint and rust with a wire brush when needed and re-paint using La Hacienda High Temperature Paint.

This product will start to develop surface rust when placed outdoors. This is to be expected. To reduce surface rust, rub the oven with an oily rag after use.

## POSITIONING, LIGHTING, USAGE AND CARE INFORMATION

Ensure the oven is positioned on a permanent, flat, level, heat resistant non-flammable surface away from flammable items.

Ensure the oven has a minimum of 2m overhead clearance and has a minimum 2m clearance from other surrounding items.

Place untreated wood or charcoal into the lower fuel area. Do not use more fuel than 75% of fuel area capacity, e.g. 3kg charcoal or 2 small logs.

Place rolled up newspaper and kindling in with the fuel and using heat resistant gloves, light the fuel.

Allow the fuel to heat up and be kept red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking on the grill/pizza stone.

Do not cook before the fuel has a coating of ash. If required, place the pizza stone on top of the stainless steel Grill. For grilling or smoking, remove the pizza stone.

Once the fuel has a coating of ash, place your food onto the stainless steel grill or pizza stone.

If you wish to use as a smoker unit, add wood chips to the fuel and restrict air flow to the unit by closing the baffle plate on the lower door and the damper on the flue.

To keep meat moist, add a small amount of water to a small foil tray, separate the coals in the lower fuel section and place the tray between the fuel prior to lighting.

Top up liquid as necessary.

Air flow can be adjusted as required via the baffle plate and damper on the flue.

Always use heat resistant gloves during the handling process and when refueling.

Always close the lower door when fuel is lit.

Do not overload the oven with fuel (use untreated wood, logs or charcoal) – only a couple of small logs is sufficient.

The pizza stone and stainless steel grill can be washed using a mild detergent. They are not suitable for dishwasher use.

The pizza stone will develop soot on the underside – this may be difficult to remove and should be expected. It is not a fault and will not affect use.

The unit may be left outside all year if a La Hacienda cover is used to help protect it from bad weather.

The oven surface will age and develop surface rust when placed outdoors and from first use. This is to be expected, it is not a fault and will not affect use.

## FOOD COOKING INFORMATION

Please read and follow this advice when cooking.

Always wash your hands before and after handling uncooked meat and before eating.

Always keep raw meat away from cooked meat and other foods.

Before cooking ensure grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.

DO NOT use the same utensils to handle cooked and uncooked foods.

# Assembly

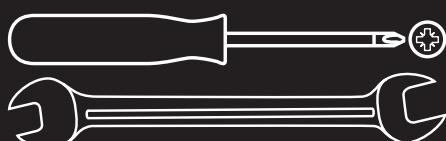
**IMPORTANT - Remove any packaging before use, but retain the safety instructions and store them with this product.**

- STEP 1** – Place the main body (3) upside down on a surface that will not scratch the unit.
- STEP 2** – Attach 4x legs (6) to the main body (3) using 16x bolts (A). Please note, each leg has been labelled to show correct position on the main body. Please refer to the diagram.
- STEP 3** – Attach front panel (5) to front two legs using 4x bolts (A).
- STEP 4** – Attach 2x side panels (4) to legs (6) using 8x bolts (A).
- STEP 5** – Attach base shelf (8) to the lower part of the legs (6) using 4x bolts (A).
- STEP 6** – Feed wheel axle (16) through legs (6) labelled A and B and attach 2x wheels (17) securing with 2x washers (G) and 2x nuts (H).
- STEP 7** – Now place the unit upright and attach the flue (2) into the main body (3) and secure using 3x bolts (B).
- STEP 8** – Attach flue cap (1) to top of the flue (2) using 3x bolts (B) and 3x nuts (C).
- STEP 9** – Attach side handle (15) to body (3) using 2x bolts (I) and 2x washers (G).
- STEP 10** – Attach lower door with air vent (11) to the main body (3) using 1x hinge bar (12). Secure using 2x securing pins (E) and 2x split pins (F) (See Diagram.1).
- STEP 11** – Attach upper door (10) to the main body (3) using 1x hinge bar (12). Secure using 2x securing pins (E) and 2x split pins (F).
- STEP 12** – Screw 2x handles (D) onto the handle bar of the lower door (11) and handle bar of the upper door (10).
- STEP 13** – Place 2x cooking grills (13) on the ledge in the upper oven.
- STEP 14** – Place 2x black fuel grates (9) on the ledge in the lower oven.
- STEP 15** – Slide the ash drawer (7) into the main body (3).
- STEP 16** – **When using to cook pizza place the pizza stone (14) onto the cooking grills (13).**

**The Oven / Smoker is now ready to use but please ensure you have read these instructions thoroughly prior to use.**

## Tools required

(not included)



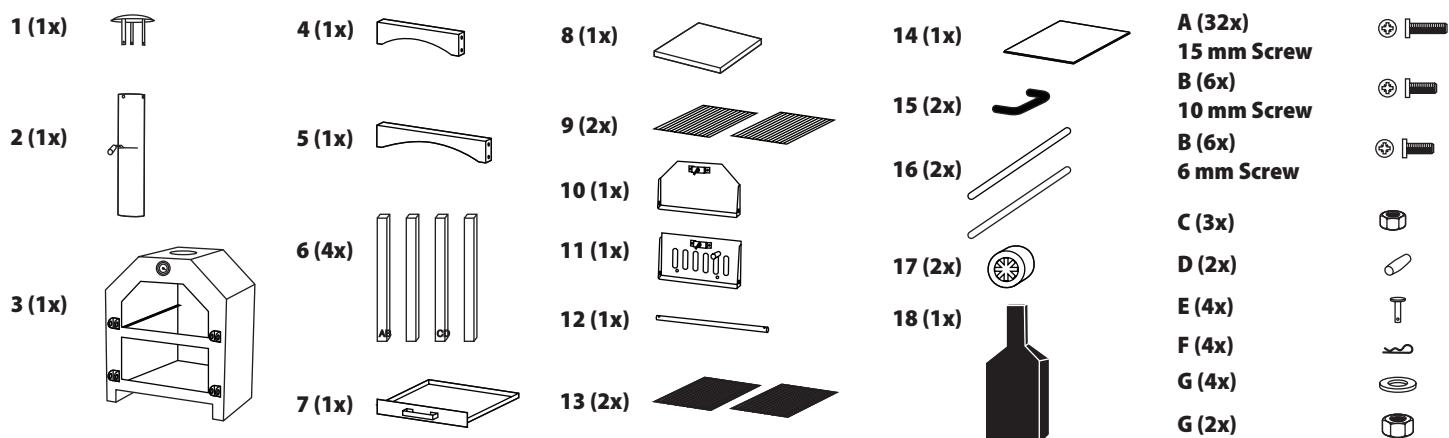
Prior to assembly, read the instructions carefully. Check all parts against the parts list.

Carry out assembly on a soft surface to avoid scratching the paint. Please retain this information for future reference.

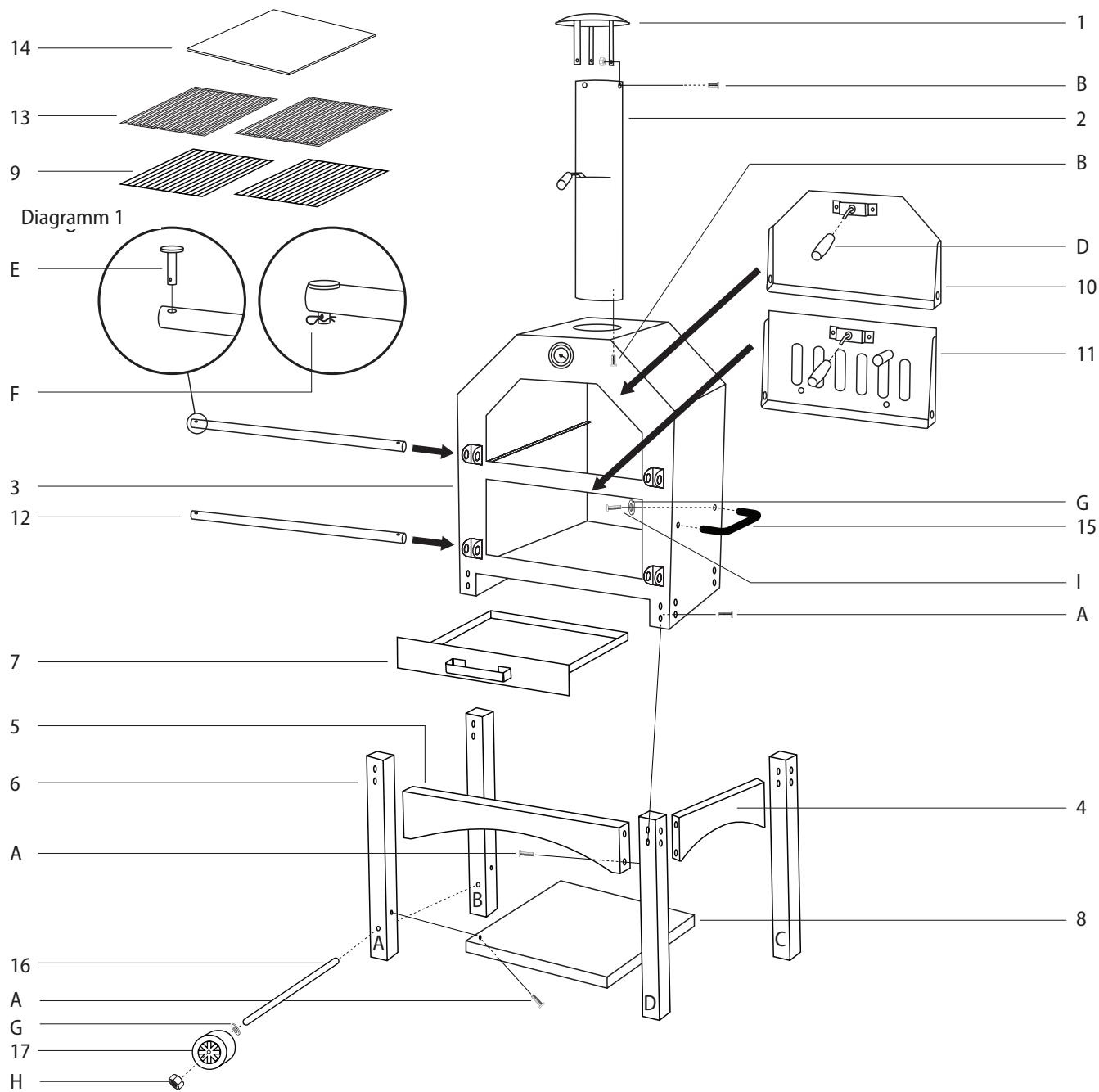
For ease of assembly only loosely tighten bolts and then tighten fully when assembly is complete.

**WARNING - DO NOT over tighten bolts; only tighten with moderate pressure to avoid damaging the bolts or components of the Oven.**

## Parts list



## Assembly Instructions







**Buschbeck GmbH**  
Friedrich-Engels-Straße 21  
D-51545 Waldbröl  
Germany  
Telefon 49 (0) 2291 90718 - 00  
Fax 49 (0) 2291 90718 - 08  
E-Mail [info@buschbeck.de](mailto:info@buschbeck.de)  
[www.buschbeck.de](http://www.buschbeck.de)



**buschbeck**