

## Wichtige Regeln bei der Benutzung des Ofens

Liebe Gäste,

Wir freuen uns sehr, Ihnen diesen wunderbaren Ofen zu präsentieren.

### Aufbau des Ofens:

- hinter der untersten Tür finden Sie Holz. Dieser Raum dient nur zur Lagerung von Holz.
- die schmalste Tür in der Mitte ist die Feuerstelle ( **AUSSCHLIESSLICH HIER KANN MAN FEUER LEGEN !!!**)
- die oberste Tür, des Backraums ( hier kann man die Pizza, das Brot oder Backform auf den Rost oder direkt auf den Backstein stellen )
- am unteren Teil des Schornsteins befindet sich ein Hebel, wenn er senkrecht steht, kann der Rauch abziehen, wenn er nach rechts oder links gedreht wird, ist er blockiert, so dass der Rauch und die Hitze nicht abziehen können. Beim Anzünden des Ofens immer darauf achten, dass dieser Hebel senkrecht steht, nach rechts oder links sollte er nur gedreht werden, wenn das Feuer bereits ausgebrannt ist, keine Glut mehr da ist, und man die innere Hitze des heißen Ofens nutzen will.

### Vorgang des Anzündens

Das Feuer dringt von unten direkt in den Ofenraum ein, und die Hitze-Flamme-Rauch wird durch den Schornstein an der Rückwand des Ofenraums abgeleitet.

1, Vergewissern Sie sich, **dass sich der Rauchstopphebel in der vertikalen Position befindet, d.h. geöffnet ist.**

2, Falls nach dem Gebrauch im Feuerraum ( mit der kleinen Tür), noch Asche oder Holzkohle vorhanden ist, entfernen Sie diese in den Eimer (bitte alles so hinterlassen, wie Sie es vorgefunden haben).

3., Legen Sie etwas Papier und/oder einen Anzünder in den Feuerraum und legen Sie 5-8 Stücke dünnes, 2-3 cm dickes Anzündholz rund herum. Wenn es anfängt zu brennen, fangen Sie langsam an, das Feuer zu "füttern", indem Sie immer wieder kleines, dünnes und trockenes Holz nachlegen. Das Thermometer im Ofenraum zeigt schnell 400 C an, aber warten Sie, bis das Feuer genügend Glut hat um entsprechend garen oder backen zu können. Halten Sie die Ofentür geschlossen, egal ob Sie backen oder den Ofen nur anheizen!

Es ist verboten, im Ofenraum Feuer zu legen, da dies den Ofen beschädigt. Im Schadensfall müssen die Ersatzkosten (2.000 EUR) vom Gast bezahlt werden.

**Feuer nur im Feuerraum legen, nicht im Ofen. Der Ofen ist zum Backen da.**

Die Pizza wird bei etwa 400 Grad in wenigen Minuten fertig. Sie können Ihre eigene Pizza aus selbst geknetetem Teig machen, aber auch die Tiefkühlversion aus dem Laden funktioniert im Ofen. Braten, Aufläufe oder sogar drei Bleche mit Pogatschen passen in den Ofen.

Wir haben für Sie Pizzaplatten im Haus vorbereitet, auf denen Sie Ihre Pizza backen können, es gibt einen Pizzaschieber, mit dem Sie sie herausnehmen können. Die Tür nur mit einem Küchenhandschuh oder einem Geschirrtuch anfassen. Alles haben wir für Sie im Haus. Es gibt Teller mit einem Durchmesser von 32 cm für die fertigen Pizzen, benutze Sie sie. Wir haben auch Ofengitter (Rost) und eine riesige Pfanne für Sie vorbereitet.

**Machen Sie bitte Fotos und schicken sie diese an uns, am Ende des Jahres verlosen wir wertvolle Preise unter den Einsendern.**

Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Mitwirkung.

Balaton Fishing GmbH Gabi & Dávid 12. Februar 2023.