

Inbetriebnahme der Mimosa Pizza- & Brotöfen Typen PARTY und KOMBO

Nach der Montage

2-3 Tage ruhen, bzw. trocknen lassen.

Am 4. Tag ein Holzsplit zu Kleinholz verkleinern und anzünden. Dann den Ofen ruhen lassen.

Am 5. Tag 2 – 3 Holzsplitte verkleinern und anzünden. Dann den Ofen wieder ruhen lassen.

Am 6. Tag kann der Ofen in Betrieb genommen werden.

Zum Backen:

- 1) Regendach ganz aufmachen. Feinholz in der Mitte des Ofens aufschichten und anzünden.
- 2) Türe, gegen den Wind, vor der Öffnung schräg stellen damit das Feuer Sauerstoff erhält.
- 3) Sobald es richtig brennt: ca. 4-6 grössere Holzsplitte (am besten Buchenholz) nach-legen. Dann die Tür ein wenig schliessen.
- 4) Regendach beim zweiten Loch schliessen. Sie haben jetzt ein schön ruhiges Feuer.
- 5) Geduld! Das Aufheizen des Ofens braucht ca. 120 – 150 Minuten.
- 6) Thermometer nach ca. 80 Minuten in den Ofenraum stellen.
Ideale Temperaturen:
 - Pizza: 240-270°C
 - Brot, Zopf oder Kuchen: 190-220°C
- 7) Das Ofenglas wird "milchig". Mit geschlossener Türe und Regendach ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- 8) Der Ofen ist nun bereit zum Backen:
 - Für Pizza wird die Asche auf die Seite geschoben.
 - Zum Brotbacken wird sie herausgenommen und die Bodenschamotten werden mit einem feuchten Lappen kurz abgewischt.

Grillieren mit dem Lamellengrill

Einfuern mit Feinholz. Sobald es richtig brennt den Lamellengrill direkt über den Flammen wärmen (ca. 2 Min.). Nun können Sie bereits die Steaks, Koteletten, Pouletschenkel usw. grillieren. Zum Reinigen: Lamellengrill umdrehen und über dem Feuer ausbrennen lassen anschliessend mit der Inox-Spezialbürste reinigen. Ev. ab und zu mit Backofenreiniger putzen.

Braten mit dem Bratkorb

Auf der linken Seite des Ofens schichten Sie zuerst Feinholz auf die Feuerböcke und zünden es an. Nach und nach legen Sie nun grössere Holzsplitte nach. Sobald das Feuer richtig brennt (nach ca. 30 Min.), schwenken Sie den Bratkorb mit dem Grillgut in den Feuerraum an den rechten Rand. Lassen Sie nun den Bratkorb mittels des Motors drehen. Damit die Temperatur erhalten bleibt, legen Sie ab und zu ein bis zwei kleinere Stücke Holz nach, bis das Fleisch den perfekten Garpunkt erreicht hat (ev. mit Fleischthermometer Temperatur messen).

Wir wünschen Ihnen viel Spass und gutes Gelingen mit Ihrem neuen Pizza- & Brotofen