



VER1.01

# BUSCHBECK X1

## OBENUTZERHANDBUCH

**buschbeck**





## MEHR ALS NUR EIN PIZZAOFEN

Bringen Sie Ihre Kochkünste auf ein neues Niveau mit unserem tragbaren, multifunktionalen und mit mehreren Brennstoffen betriebenen Außenofen der nächsten Generation.

Ausgestattet mit Bluetooth-Konnektivität und einer eigens entwickelten App zur präzisen und kontrollierten Temperaturüberwachung ist der Buschbeck X1 Pizzaofen für das ultimative Outdoor-Erlebnis entwickelt worden.

[WWW.BUSCHBECK.DE](http://WWW.BUSCHBECK.DE)

# ACHTUNG

Bitte lesen und befolgen Sie alle Anweisungen und Warnhinweise in der Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät benutzen. Um die Gefahr von Bränden zu verringern, befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen vor dem Zusammenbau und der Verwendung des Geräts.

- ⚠ WARNUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.
- ⚠ WARNUNG: Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht während des Betriebs.
- ⚠ Nicht in Innenräumen verwenden!
- ⚠ WARNUNG! Kein Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Nachzünden verwenden! Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der Norm EN 1860-3 entsprechen.
- ⚠ WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- ⚠ Der zu verwendende Regler, der der Norm EN 16129 entsprechen muss.
- ⚠ Der zu verwendende Schlauch muss den örtlichen Gesetzen und Vorschriften entsprechen.
- ⚠ Der Schlauch, der das Gerät mit dem Gasbehälter verbindet, und die empfohlene Länge, die 1,50 m nicht überschreiten darf (in Finnland nicht mehr als 1,20 m).
- ⚠ Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- ⚠ Nur im Freien verwenden.
- ⚠ Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.
- ⚠ Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.
- ⚠ Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor.
- ⚠ Kochen Sie nicht, bevor der Brennstoff eine Ascheschicht gebildet hat.
- ⚠ Betreiben Sie dieses Gerät niemals unbeaufsichtigt. Sollte es zu einem Brand kommen, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort die Feuerwehr. Versuchen Sie nicht, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Bränden, Explosionen oder Verbrennungen führen, die Sachschäden, Verletzungen oder den Tod verursachen können.
- ⚠ Halten Sie den Kraftstoffzufuhrschlauch von erhitzten Oberflächen fern.
- ⚠ Der Konsum von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Verbrauchers beeinträchtigen, das Gerät ordnungsgemäß zusammenzubauen oder sicher zu bedienen.
- ⚠ Dieses Gerät ist nicht als Heizerät gedacht und darf nicht als solches verwendet werden.
- ⚠ Kleine Insekten können sich im Brenner des Geräts einnisten und den Gasfluss unterbrechen. Prüfen Sie den Brenner mindestens einmal im Jahr.
- ⚠ Lagern Sie das Gerät nicht in geschlossenen Räumen, es sei denn, die Gasflasche ist abgeklemmt.
- ⚠ Lagern Sie die Gasflasche nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum und bewahren Sie sie stets außerhalb der Reichweite von Kindern auf!
- ⚠ Dieses Gerät ist nicht für die Installation in oder auf Wohnmobilen und/oder Booten vorgesehen.
- ⚠ Prüfen Sie vor jedem Gebrauch alle Gasanschlüsse auf Dichtheit. Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, wenn alle Anschlüsse überprüft wurden und keine Leckagen aufweisen.
- ⚠ Rauchen Sie während der Dichtheitsprüfung nicht. Führen Sie die Dichtheitsprüfung niemals mit einer offenen Flamme durch.
- ⚠ Halten Sie beim Anzünden Ihr Gesicht und Ihre Hände so weit wie möglich vom Gerät entfernt.

## GEFAHR

Nur im Freien verwenden. Wenn Sie Gas riechen:

- Stellen Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab.
- Löschen Sie jede offene Flamme.
- Wenn der Geruch anhält, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr.

# ACHTUNG

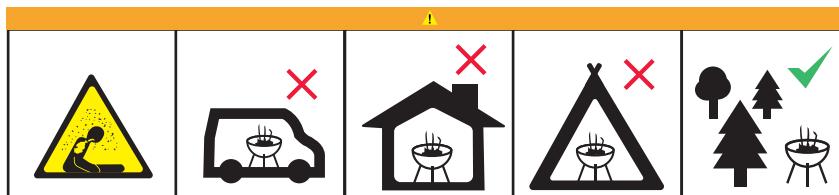
Bitte lesen und befolgen Sie alle Anweisungen und Warnhinweise in der Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät benutzen. Um die Gefahr von Bränden zu verringern, befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen vor dem Zusammenbau und der Verwendung des Geräts.

- ⚠ Der Mindestabstand zwischen den Seiten des Geräts und der brennbaren Konstruktion beträgt 610 mm (24 Zoll).
- ⚠ Die vom Hersteller versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht verstellt werden.
- ⚠ Wenn das Gerät mit Flüssiggas betrieben wird, sollte eine Flüssiggasflasche verwendet werden. Das Fassungsvermögen der Flüssiggasflasche reicht von 5 kg bis 19 kg. Die Größe der Flüssiggasflasche: maximaler Durchmesser-350mm, maximale Höhe-400mm.
- ⚠ Das Gerät muss mit einer ausreichenden Belüftung installiert werden, um das Auftreten unzulässiger Konzentrationen gesundheitsschädlicher Stoffe in dem Raum, in dem das Gerät installiert ist, zu verhindern.
- ⚠ Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und den angrenzenden Wänden beträgt 0,5 m.
- ⚠ Die Gasversorgungsrohre oder -schläuche müssen den geltenden nationalen Vorschriften entsprechen und sind regelmäßig zu überprüfen und erforderlichenfalls zu ersetzen ersetzt werden.
- ⚠ Der Schlauch sollte der Norm EN16436 entsprechen. Der Regler sollte der Norm EN16129 entsprechen.
- ⚠ Prüfen und reinigen Sie das Innere des Backofens, bevor Sie ihn einschalten, um zu vermeiden, dass die Öle, die sich während des vorherigen Garvorgangs angesammelt haben, Feuer fangen.
- ⚠ Die Brennerauslässe sollten auf Verstopfungen überprüft und regelmäßig mit einer weichen Drahtbürste gereinigt werden.
- ⚠ Die Brennerauslässe sollten auf Verstopfungen überprüft und regelmäßig mit einer weichen Drahtbürste gereinigt werden.
- ⚠ Dies ist notwendig, um Verstopfungen zu vermeiden und eine gute Verbrennung zu ermöglichen.
- ⚠ Überprüfen Sie den Gaszufuhrschauch, bevor Sie das Gas einschalten. Bei Anzeichen von Schnitt-, Verschleiß- oder Abriebsspuren muss er vor der Verwendung ausgetauscht werden.
- ⚠ Schrauben Sie den Regler auf die Gasflasche. Prüfen Sie die Schlauch- und Regleranschlüsse vor dem Anzünden des Geräts mit einer Seifenwasserlösung auf Dichtigkeit.
- ⚠ Der Betrieb dieses Geräts in geschlossenen Räumen kann einen Brand oder eine Explosion verursachen und zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen.
- ⚠ Betreiben Sie das Gerät immer in Anwesenheit eines Betreuers.
- ⚠ Dieses Gerät darf nicht in einem Umkreis von 7,5 Metern um einen flüssigen, brennbares Stoff betrieben werden.
- ⚠ Das Kochgefäß sollte nicht über die Abmessungen der Tür hinaus gefüllt werden.
- ⚠ Verwenden Sie zum Kochen im Gerät keine Glas- oder Plastikbehälter.
- ⚠ Bedienen Sie den Ofen mit hitzebeständigen Handschuhen.
- ⚠ Bei starkem Wind darf der Ofen nicht in Betrieb genommen werden. Starker Wind kann die Flamme zum Erlöschen bringen und einen ungleichmäßigen Luftdruck verursachen, wodurch die Flamme und die Hitze entweichen können. Nutzen Sie in offenen Bereichen einen Windschutz, aber halten Sie einen Abstand von mehr als 45 cm zu diesem ein.

# **! ACHTUNG**

Bitte lesen und befolgen Sie alle Anweisungen und Warnhinweise in der Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät benutzen. Um die Gefahr von Bränden zu verringern, befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen vor dem Zusammenbau und der Verwendung des Geräts.

- ⚠ Gießen Sie beim Betrieb des Backofens kein Wasser auf den Kochstein, da dieser ölf- und fetthaltig ist.**
- ⚠ Achten Sie darauf, dass Sie beim Betrieb des Backofens keine weite Kleidung oder Ärmel tragen.**
- ⚠ Gas und Holz sollten nie gleichzeitig verwendet werden.**
- ⚠ Berühren Sie bei der Benutzung des Backofens nicht die Außenhülle, das Steinbackbrett oder die unmittelbare Umgebung, da diese Bereiche sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen können.**
- ⚠ Verwenden Sie den Backofen nicht zum Garen von extrem fettem Fleisch oder anderen Produkten, die die Entzündung verstärken.**
- ⚠ Halten Sie die Umgebung des Ofens frei von brennbarem Material, einschließlich Flüssigkeiten, Abfällen und Dämpfen wie Benzin oder Holzkohleanzünder.**
- ⚠ Behindern Sie nicht den Verbrennungsfluss und die Belüftung.**
- ⚠ Verwenden Sie den Backofen niemals bei extremem Wind.**



**⚠ Verwenden Sie den Backofen niemals bei extremem Wind.**

Buschbeck GmbH, Friedrich-Engels-Straße 21, 51545 Waldbröl

<b>buschbeck</b>	MODEL ID	SW-VX-01
	PRODUCT TYPE	Outdoor Gas & Wood Fired Oven
	PRODUCT STANDARD	EN 498:2012 & EN 1860-1:2013+A1:2017/AC:2017

CATEGORY	I3+(28-30/37)	I3B/P(50)	I3B/P(30)
GAS TYPE	Propane	Butane	Butane, propane or their mixture
GAS PRESSURE	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
HEAT INPUT	10kW	10kW	10kW
INJECTOR ORIFICE SIZE	1.56mm	1.40mm	1.56mm
DESTINATION COUNTRIES	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, TR	AT, CH, DE, SK	CY, DK, EE, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, BG, IS, LU, MT, LV, CZ, BE, GB, FR

CE  
2531/23

"WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!"

PIN CODE: 8504DN00822531DN-0118

# BUSCHBECK X1 PIZZAOFEN

mit den folgenden EU-Richtlinien konform ist: - Gasgeräteverordnung (EU) 2016/426 und dass die folgenden harmonisierten Normen angewendet wurden: EN 498:2012[E] & EN1860:2013

Die benannte Stelle, die die EC durchgeführt hat

Prüfungsbescheinigung: EC-Typ

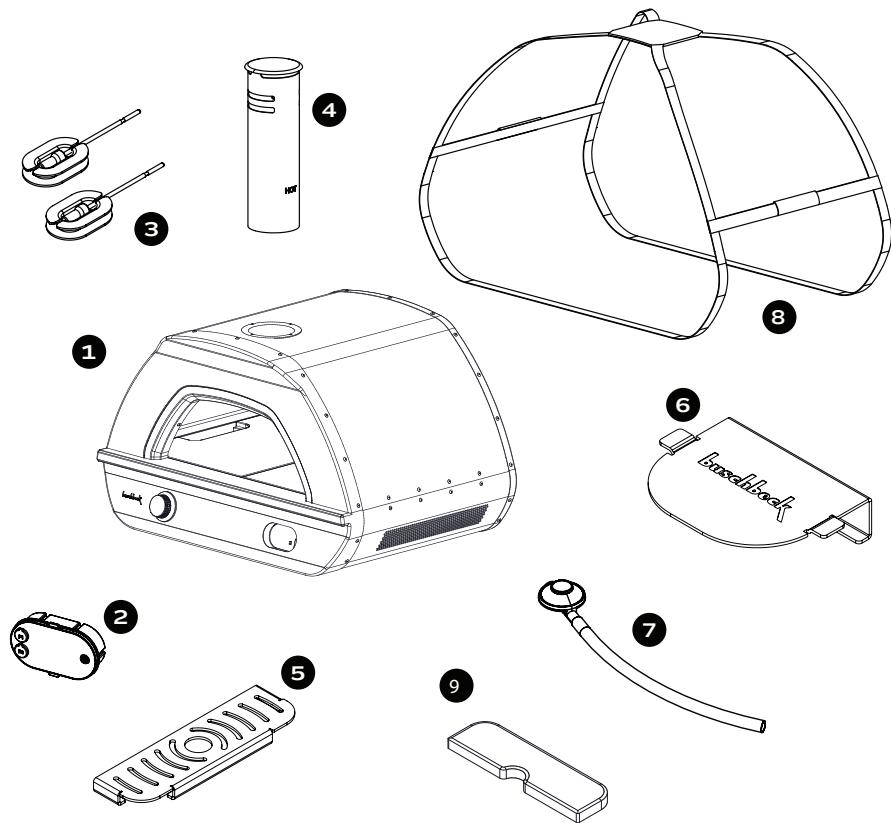
Examenszeugnis: 2531DN-0118 & 8504DN-0082

Benannte Stelle: Danish Institute of Fire and Security

Technologie Nummer der benannten Stelle: 2531 & 8504

END OF LIFE: Bitte entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Lebensdauer verantwortungsbewusst.

# WAS IN DER KARTON IST

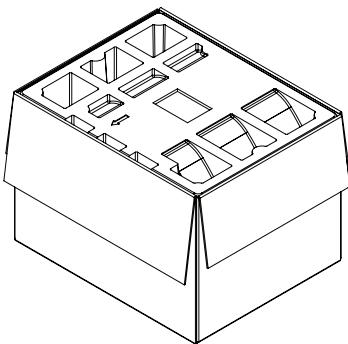
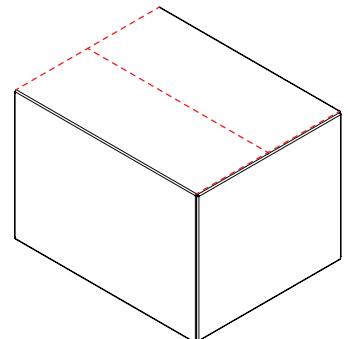


- ① 1 x Buschbeck X1 Pizzaofen
- ② 1 x Digitales Bluetooth-Thermometer
- ③ 2 x Fleischsonden
- ④ 1 x Abnehmbarer Ofenkamin
- ⑤ 1 x Lufteinlassplatte
- ⑥ 1 x Gasbrenner-Schutzgitter
- ⑦ 1 x Gasdruckregler & Schlauchpaket
- ⑧ 1 x Tragegurt
- ⑨ 1 x Steinstopfen

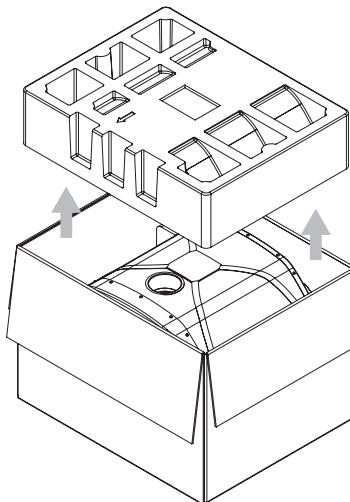


# AUSPACKEN DES BUSCHBECK X1 PIZZAOFEN

**01** Schneiden Sie den Kartonverschluss auf und klappen Sie die Laschen auf.

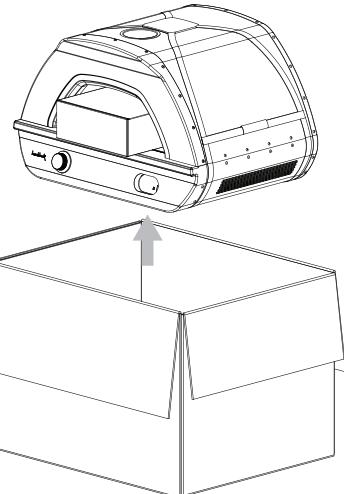


**02** Heben Sie die Styroporabdeckung an und legen Sie sie beiseite.

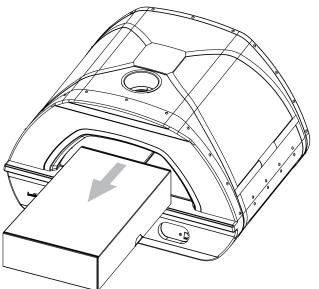


**03** Um den Backofen aus dem Karton zu heben, verwenden Sie den am Backofen angebrachten Hebegurt.

**⚠ Achtung!** Versuchen Sie niemals, den Backofen allein herauszuheben. Dies ist eine Aufgabe für zwei Personen.



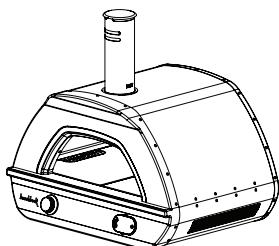
**O4** Nehmen Sie die Zubehörbox aus der Backofenöffnung heraus.



# EINRICHTUNG DES BUSCHBECK X1

## SCHRITT 01

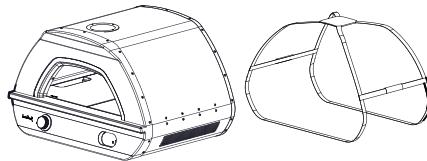
Nachdem Sie den Ofen aus dem Karton genommen haben, stellen Sie ihn auf eine ebene Fläche in einem offenen Bereich, der frei von Hindernissen oder brennbaren Gegenständen ist. Um einen sicheren Betrieb des Backofens zu gewährleisten, dürfen die Lufteinlassöffnungen niemals an der Unterseite, den Seiten oder der Rückseite blockiert werden.



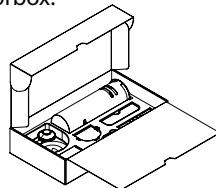
*Hinweis:* Verwenden Sie den Hebegurt, um den Backofen in die gewünschte Position zu bringen.

**Achtung!** Versuchen Sie niemals, den Backofen allein herauszuheben. Dies ist eine Aufgabe für zwei Personen.

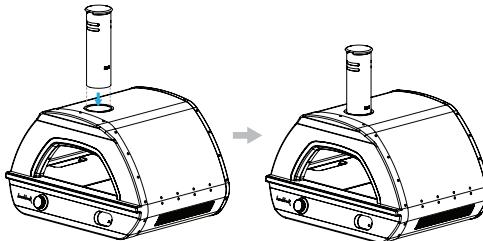
**SCHRITT 02** Entfernen Sie das Hebeband, nachdem Sie den Backofen an den gewünschten Platz gestellt haben.



**SCHRITT 03** Entfernen Sie alle Gegenstände aus der Zubehörbox.



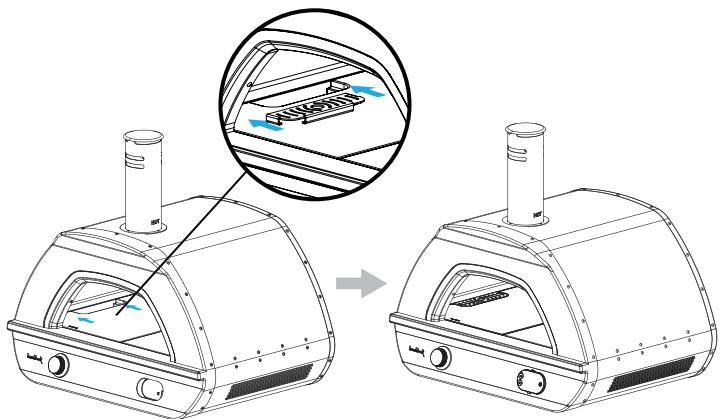
**SCHRITT 04** Stecken Sie den Ofenschacht in den Schachtsockel auf der Oberseite des Ofens.



**Achtung!** Wenn der Rauchabzug des Backofens vor der Benutzung nicht korrekt installiert wird, können Sie sich verletzen. Berühren Sie niemals den Rauchabzug, wenn der Backofen in Betrieb ist.

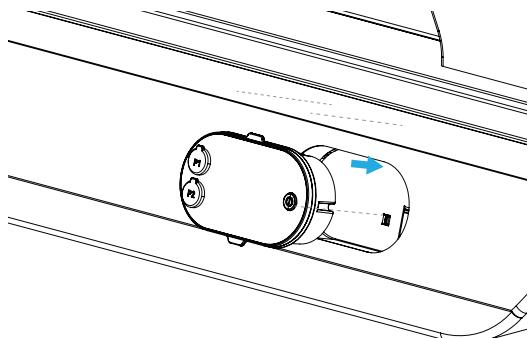
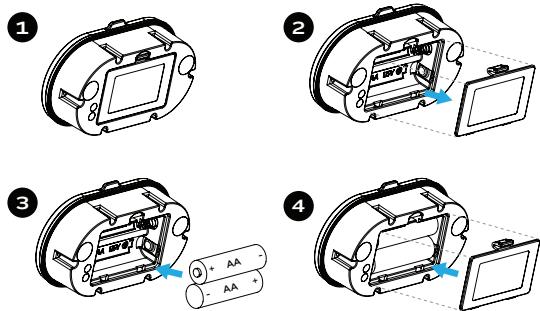
## SCHRITT 05

Setzen Sie die Lufteinlassplatte über der Aschenbecheröffnung auf der linken Seite des Ofens ein. Wenn Sie mit Gas betrieben werden, können Sie hier auch den Steinstecker anbringen.



## SCHRITT 06

Legen Sie 2 AA-Batterien ein und setzen Sie das Thermometer in den Thermometerschlitz an der Vorderseite des Ofens ein.





buschbeck

165



# **GAS FIRE-UP**

## **WARNUNG VOR FLÜSSIGGASFLASCHEN**

- Lagern Sie keine Ersatz-Flüssiggasflaschen unter oder in der Nähe des Geräts.
- Die Flasche darf nie mehr als 80 Prozent gefüllt werden.
- Flüssigpropangasflaschen müssen mit einem Überfüllungsschutz (OVERFILL PROTECTION DEVICE, OPD) ausgestattet sein.
- Wenn die obigen Hinweise nicht genau befolgt werden, kann ein Brand entstehen, der zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.
- Bitte halten Sie die Gasflasche immer in aufrechter Position.
- Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, muss das Gas an der Gasflasche abgestellt werden.
- Die verwendete Flasche muss mit einem Kragen zum Schutz des Flaschenventils versehen sein.
- Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und dem Gastank beträgt 40 Zoll.

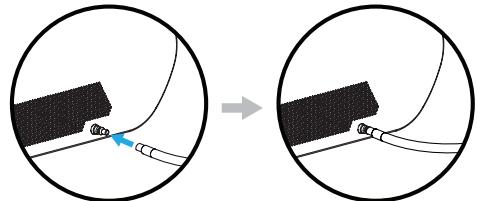
### **Zum Anschließen der Propangasflasche:**

- ✓ Das Flaschenventil sollte auf AUS stehen.
- ✓ Stellen Sie sicher, dass das Brennerventil auf AUS steht.

## SCHRITT 01 Nehmen Sie die Gasschlauchleitung und den Regler aus der Verpackung.

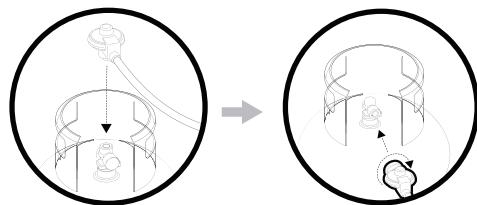
Befestigen Sie den Schlauch vorsichtig mit dem Schnellanschluss am Backofen.

Um den Schnellanschluss zu befestigen, ziehen Sie die federbelastete Manschette zurück und führen sie in den Gaseinlass ein. Sobald die Verbindung sicher ist, lassen Sie die Manschette los und sie gleitet in ihre ursprüngliche Position zurück. Ziehen Sie vorsichtig am Schlauch, um zu prüfen, ob die Baugruppe fest sitzt. Der Anschluss muss auf Dichtheit geprüft werden.



## SCHRITT 02 Befestigen Sie den Regler vorsichtig an der Gasflasche.

Es handelt sich um eine Druckgasarmatur. Stellen Sie sicher, dass sich der schwarze Schalter in der horizontalen Position befindet. Drücken Sie den Knopf unterhalb des schwarzen Schalters und drücken Sie den Regler auf das Tankventil, bis er einrastet.



Öffnen Sie das Gasflaschenventil, so dass das Gas durch den Regler in den Ofen strömen kann, und prüfen Sie auf Lecks.

## SICHERHEIT

- Obwohl die Gasanschlüsse des Geräts vor der Verpackung und dem Versand auf Dichtheit geprüft werden, muss vor der Inbetriebnahme des Ofens eine vollständige Prüfung durchgeführt werden.
- Zur Prüfung auf Gaslecks stellen Sie zunächst eine Lösung aus gleichen Teilen Flüssigwaschmittel und Wasser her. Sie benötigen eine Sprühflasche, um die Lösung auf die Verbindungsstellen zu sprühen ODER verwenden Sie einen Pinsel oder Lappen, um eine Mischung aus Seifenwasser auf die Verbindungsstellen aufzutragen.
- Wenn es ein Leck gibt, werden Sie feststellen, dass die Seifenlauge anfängt, Blasen zu bilden. Sollte dies der Fall sein, schließen Sie bitte alle Verbindungen wieder an und prüfen Sie erneut auf Undichtigkeiten.
- Wenn immer noch ein Leck gefunden wird, schalten Sie das Flaschenventil AUS und verwenden Sie den Ofen nicht, bis der örtliche Flüssigpropan-Händler die Reparatur durchführen kann.

# GAS SICHERHEIT

- Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass Ofen, Brenner und Venturi frei von Verunreinigungen, z. B. Essensresten oder Insekten, sind. Falls ein Nest gefunden wird, müssen die Insekten entfernt werden, da sie gefährlich sein können. Sollte Ihr Gerät aus irgendeinem Grund nicht mehr funktionieren, drehen Sie den Drehknopf und das Gasventil ab. Warten Sie fünf Minuten, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.
- Der Backofen sollte während des Betriebs stets beaufsichtigt werden, da einige Lebensmittel brennbare Fette und Säfte produzieren.
- Ein durch Fett verursachter Brand wird nicht von der Garantie abgedeckt. Drehen Sie daher in einem solchen Fall so schnell wie möglich den Brennerknopf und das Gasflaschenventil ab. Entfernen Sie alle Lebensmittel von der Oberfläche des Geräts.
- Entfernen Sie vor dem Anzünden des Gasbrenners alle Verpackungen.
- Bevor Sie ein gasbetriebenes Gerät in Betrieb nehmen, beachten Sie bitte alle Sicherheitsvorschriften.
- Vergewissern Sie sich, dass der Gaseinlassdeckel sauber und frei von Ablagerungen ist, bevor Sie den Schlauch anschließen.
- Solange das Gerät in Betrieb ist, dürfen keine Gasanschlüsse gelöst werden.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch alle Schlauchleitungen und Anschlüsse auf Schnitte, Risse oder andere Schäden.
- Geschlossene Räume sollten nicht zur Lagerung von Gasflaschen verwendet werden.
- Kraftstoffversorgungsschläuche sollten von erhitzten Oberflächen und direkter Sonneneinstrahlung ferngehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass Sie keine brennbaren Gegenstände verwenden, während das Gas in Betrieb ist.

## ⚠️ ACHTUNG

- ✓ Prüfen Sie auf Gaslecks, wenn Sie eine Gasarmatur ab- und wieder anschliessen. Gasanschluss. Zünden Sie die Brenner nicht an, während Sie nach Lecks suchen. Um zu prüfen, ob Gaslecks vorhanden sind, tragen Sie mit Seifenwasser und einem Pinsel eine Mischung auf die hervorgehobenen Bereiche und auf Risse im Schlauch auf. Wenn ein Leck vorhanden ist, beginnt die Lösung zu sprudeln.
- ✓ Wenn Sie eine undichte Stelle an der Verbindung zwischen Schlauch und Ofen feststellen, ziehen Sie das Anschlussstück mit einem Schraubenschlüssel fest und prüfen Sie die undichten Stellen, indem Sie Seifenwasser auf die mit der Bürste markierten Bereiche auftragen. Wenn weiterhin Lecks auftreten, das Gas abstellen und den Ofen NICHT BETÄIGEN.

**Bei einem Leck darf der Ofen nicht in Betrieb genommen werden. Entfernen Sie die Flüssiggasflasche. Stellen Sie sicher, dass Sie eine andere Flüssiggasflasche verwenden.**



Sobald die Einrichtung abgeschlossen ist, können Sie den Ofen zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

## **SCHRITT 01**

Zum Einschalten des Ofens halten Sie den Bedienknopf gedrückt.

## **SCHRITT 02**

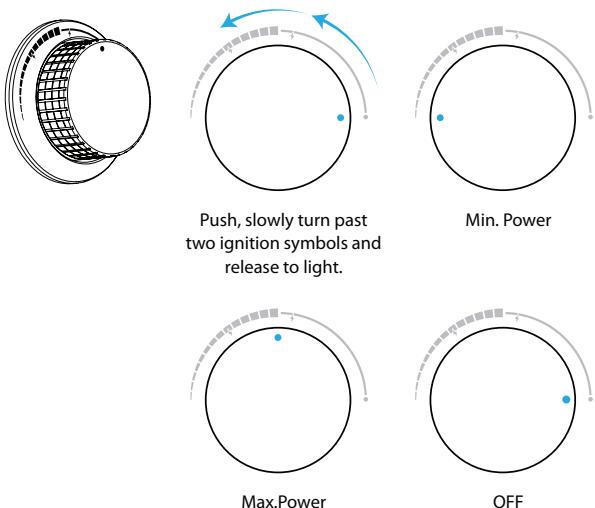
Drehen Sie den Drehknopf um 180 Grad gegen den Uhrzeigersinn und passieren Sie dabei die 2 Zündsymbole. Während der Drehung hören und sehen Sie, wie die Zündnadel zweimal zündet, wodurch die Flamme entzündet wird.

Unser Brennersystem arbeitet mit einer einzigartigen Zündtechnologie. Unsere Gasventile erzeugen zwei Funken bei einer einzigen Drehung des Bedienknopfes, was die Wahrscheinlichkeit einer sofortigen Zündung der Flamme erhöht.

Wenn sich die Flamme nicht beim ersten Mal entzündet, versuchen Sie es ein paar Mal, bis sie erfolgreich brennt. Stellen Sie sicher, dass der Gasfluss zum Gaseingang des Ofens überprüft wird.

### SCHRITT 03

Sobald die Flamme brennt, halten Sie den Gasregler 20 Sekunden lang in der gedrückten Position. So kann sich das Thermoelement aufheizen.



### SCHRITT 04

Nach 20 Sekunden lassen Sie den Drehknopf los.

### SCHRITT 05

Beim ersten Brand sollten Sie den Ofen etwa 30 Minuten lang auf höchster Stufe laufen lassen. Dadurch wird der Stein gewürzt. Sobald der Stein gewürzt ist und die Temperatur erreicht hat, können Sie mit dem Kochen beginnen.

### SCHRITT 06

Sobald der Kochzyklus beendet ist, schalten Sie die Gaszufuhr ab, indem Sie den Bedienknopf drücken und im Uhrzeigersinn in die Position OFF drehen. Drehen Sie auch den Gasregler ab. Sie müssen versuchen, den Ofen erneut zu starten, nachdem Sie den Gasregler abgestellt haben, falls noch Gas vorhanden ist.

*Hinweis:* Warten Sie mindestens 2 Stunden, bevor Sie mit der Reinigung des Backofens beginnen. Der Backofen muss auf die Umgebungstemperatur abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen können.

*Sollten beim Betrieb des Gasbrenners Probleme auftreten, wenden Sie sich bitte sofort an uns. VERSUCHEN SIE NICHT, DAS PROBLEM SELBST ZU BEHEBEN. LASSEN SIE SICH VON DEN EXPERTEN BERATEN.*



# ⚠️ ACHTUNG

## IM FALLE EINES BRANDES

- Wenn es zu einem Brand kommt, stellen Sie sicher, dass alle Personen und Haustiere so weit wie möglich vom Feuer entfernt sind. Brände werden in der Regel durch Fettablagerungen oder (bei Verwendung von Gas) durch einen unsachgemäßen Gasanschluss verursacht.
- Wenn möglich, verwenden Sie einen Feuerlöscher; wenn jedoch Wasser das einzige verfügbare Feuerschutzmittel ist, achten Sie darauf, dass der Bereich um das Gerät herum gesättigt ist. Vermeiden Sie es, den Herd mit einem starken Wasserstrahl zu besprühen. Das kann dazu führen, dass das brennende Fett verschüttet wird und sich das Feuer ausbreitet.

## DIE FLÜSSIGPROPANGASFLASCHE ZU TRENNEN

- Drehen Sie das Brennerventil des Backofens AUS und vergewissern Sie sich, dass der Backofen abgekühlt ist.
- Drehen Sie das Ventil der Flüssigpropangasflasche im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf OFF.
- Nehmen Sie die Reglereinheit vom Flaschenventil ab.
- Bringen Sie die Staubkappe auf dem Flaschenventilauslass an, wenn die Flasche nicht in Gebrauch ist.

# HOLZ VERBRENNUNG

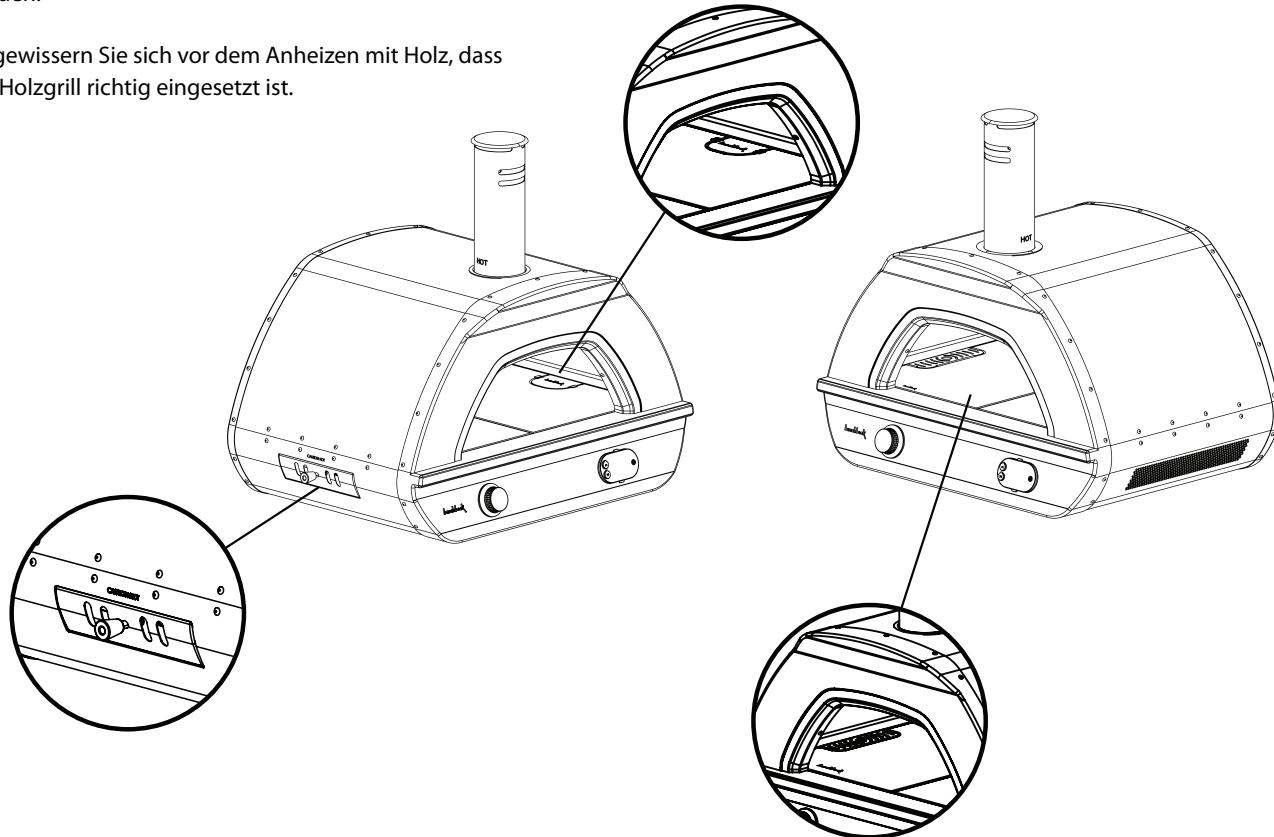
- Verwenden Sie kein behandeltes oder lackiertes Holz.
- Verwenden Sie keine Weichhölzer.
- Die Wahl des Holzes entscheidet darüber, wie gut der Ofen funktioniert und den Geschmack Ihrer Speisen wiedergibt. Wir empfehlen weitere Online-Recherchen, bevor Sie mit Holz kochen.
- Wir empfehlen kleine Stücke Anzündholz von etwa 125-150 mm x 25-50 mm (5-6" x 1-2").
- Fügen Sie nicht mehr als 3,20 kg Holz hinzu

## VORGESCHLAGENES HOLZ

- Esche
- Erle
- Eiche
- Buche
- Hickory
- Mesquite
- Obstbäume, Apfel, Birne usw.

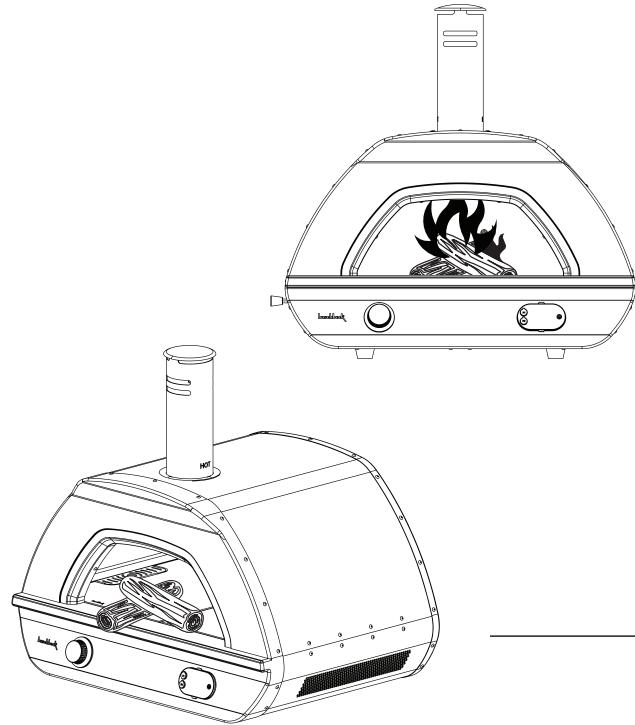


- Um zu verhindern, dass Holzreste den Gasbrenner verstopfen, muss der Gasbrennerschutz angebracht werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anheizen mit Holz, dass der Holzgrill richtig eingesetzt ist.



# ANFEUERN MIT HOLZ

- Stapeln Sie das Holz in der Mitte des Ofens.
- Zünden Sie das Holz mit einem Feueranzünder an.
- Lassen Sie das Holz 30 Minuten lang in der Mitte des Ofens brennen.
- Schieben Sie dann das Holz mit einem Glutrechen über den Rost auf der linken Seite des Ofens.
- Fügen Sie nach Bedarf Holz hinzu.
- Es darf keine Flamme aus der Öffnung des Ofens kommen.
- Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist und der Ofen wieder die Umgebungstemperatur erreicht hat, können Sie das Holzgestell vorsichtig herausnehmen und die Asche/Reste mit einem Pinsel in den Aschenbecher entsorgen.



## ⚠ ACHTUNG

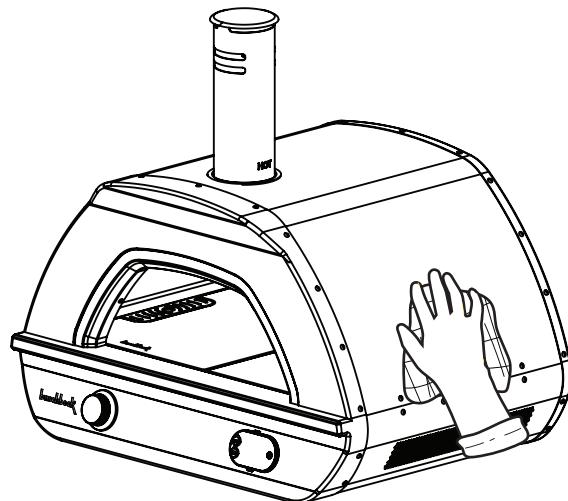
### IM FALLE EINES BRANDES

Wenn es zu einem Brand kommt, stellen Sie sicher, dass alle Personen und Haustiere so weit wie möglich vom Feuer entfernt sind. Brände werden in der Regel durch Fettablagerungen oder (bei Verwendung von Gas) durch einen unsachgemäßen Gasanschluss verursacht.

Wenn möglich, verwenden Sie einen Feuerlöscher; wenn jedoch Wasser das einzige verfügbare Feuerschutzmittel ist, achten Sie darauf, dass der Bereich um das Gerät herum gesättigt ist. Vermeiden Sie es, den Herd mit einem starken Wasserstrahl zu besprühen. Das kann dazu führen, dass das brennende Fett verschüttet wird und sich das Feuer ausbreitet.

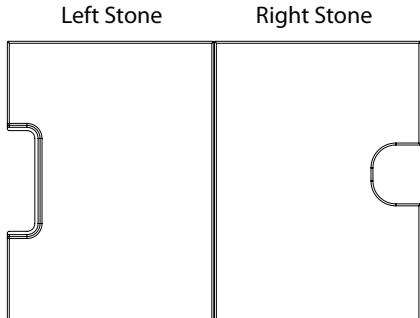
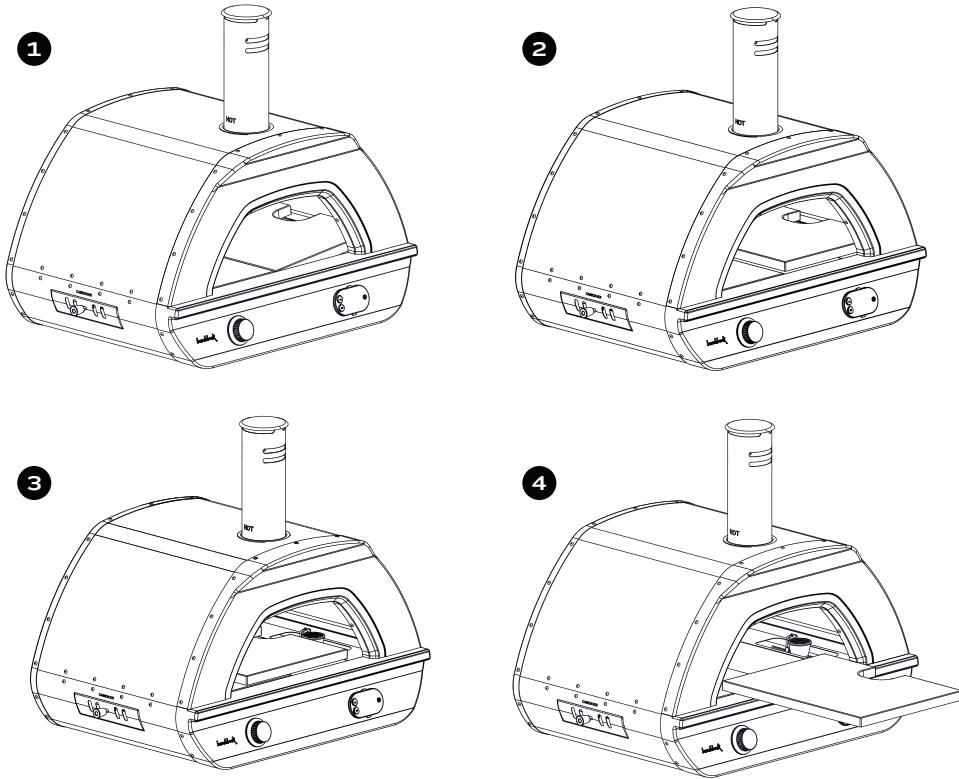
# WARTUNG

- Die beste Art, den Backofen zu reinigen, ist, ihn anzuheizen und alle Speisereste abzubrennen. Damit der Ofenboden mit der "Selbstreinigung" beginnen kann, muss er vier Stunden lang eine Temperatur von über 350 °C erreichen.
- Sobald der Ofen abgekühlt ist und die normale Umgebungstemperatur erreicht hat, können Sie eine weiche Bürste verwenden, um den Ruß im Inneren des Ofens zu entfernen und ihn abzusaugen.
- Für die äußere Reinigung verwenden Sie warmes Seifenwasser und einen nicht scheuernden Schwamm oder Lappen, um den Backofen zu reinigen, und wischen Sie ihn anschließend mit einem Küchentuch ab.
- Wenn der Backofen nicht in Gebrauch ist, schützen Sie ihn mit einer Abdeckung und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.
- Halten Sie den Backofen von direktem Sonnenlicht fern, wenn Sie ihn über einen längeren Zeitraum nicht benutzen.
- Setzen Sie den Ofen nicht rauen Wetterbedingungen wie Regen, Schnee, Hagel oder Taifunen aus.
- Verwenden Sie den Stein nicht über einer offenen Flamme.
- Kühlen Sie den Stein nicht mit Wasser.
- Nachdem der Ofen abgekühlt ist, kann der Stein sparsam mit Wasser gereinigt werden. Für den nächsten Gebrauch sollten Sie den Stein jedoch 30 Minuten lang auf niedrigster Stufe aufheizen.
- Reinigen Sie das Thermometer nicht mit Wasser. Der Bildschirm des Thermometers kann mit einem trockenen Tuch gereinigt werden.



# DEN STEIN ZU ERSETZEN ①

- Sollte ein Stein gesprungen sein, kann er vom Benutzer leicht ersetzt werden.
- Heben Sie den rechten Stein vorsichtig an, indem Sie die Kante im Ausschnitt des Gasbrenners greifen. Schieben Sie ihn aus der Ofenöffnung heraus.
- Heben Sie dann vorsichtig den linken Stein heraus. Schieben Sie ihn aus der Ofenöffnung heraus.



Um die Steine auszutauschen, setzen Sie zuerst den linken Stein in die linke Seite des Ofens ein. Vergewissern Sie sich, dass er fest an der linken Seite anliegt. Schieben Sie dann den rechten Stein vorsichtig in die rechte Seite des Ofens.

**buschbeck**<sup>®</sup>

X1 PIZZAOFEN

**THERMOMETER-  
HANDBUCH**

[WWW.BUSCHBECK.DE](http://WWW.BUSCHBECK.DE)

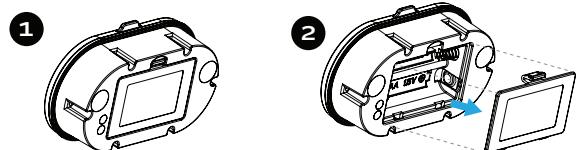
## MERKMALE:

- Das Buschbeck X1 verfügt über ein eigens entwickeltes digitales Thermometer und eine Bluetooth-App.



# THERMOMETERAUFSTELLUNG

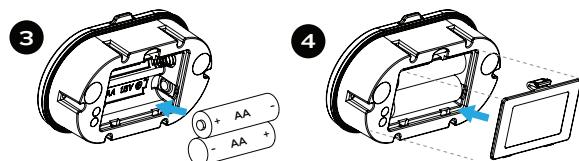
**SCHRITT 01** Bitte nehmen Sie das Thermometer aus seiner Verpackung.



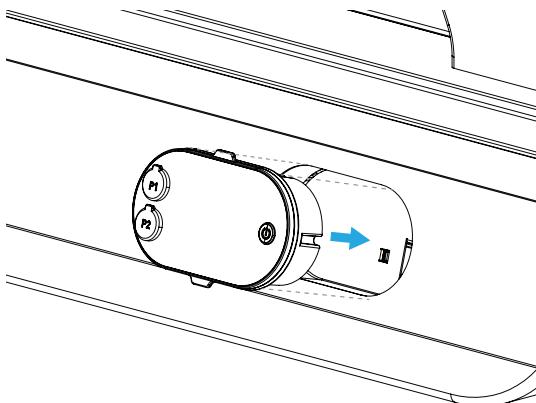
**SCHRITT 02** Laden Sie die App "To Grill" auf Ihr Telefon oder Tablet herunter.



**SCHRITT 03** Scannen Sie mit der App den QR-Code auf der Rückseite des Thermometers ODER den QR-Code, der sich auf der Karte in der Thermometerbox befindet.



**SCHRITT 04** Legen Sie 2 AA-Batterien ein und setzen Sie das Thermometer in den Thermometerschlitz an der Vorderseite des Ofens ein.

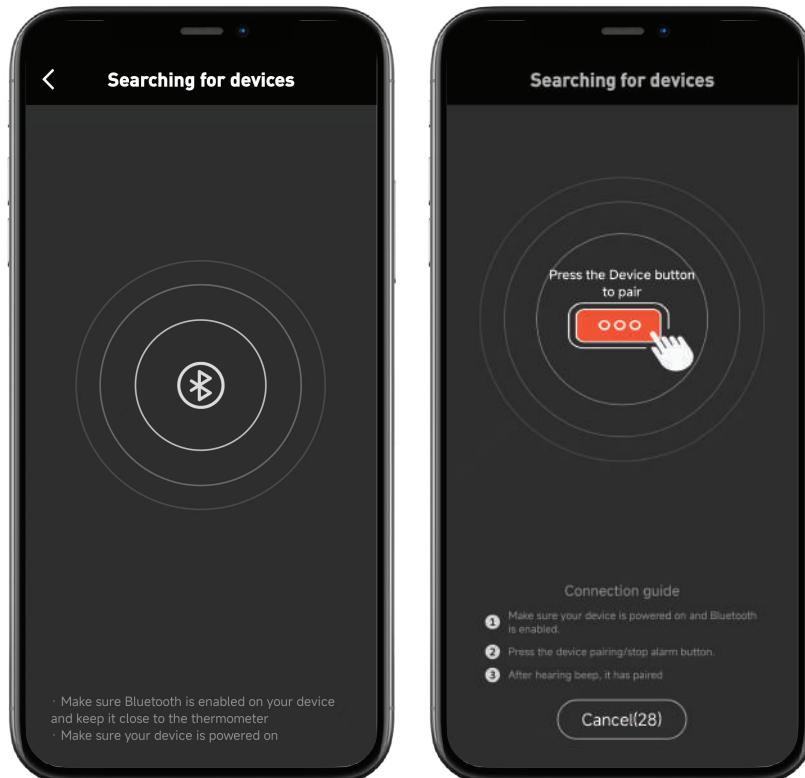


## SCHRITT 05

Halten Sie die Taste "ON" gedrückt, um das Thermometer einzuschalten.

## SCHRITT 06

Die App beginnt nach dem Scannen des Aktivierungs-QR-Codes automatisch mit der Suche nach Geräten. Der Benutzer muss die "Pair"-Taste auf dem Gerät drücken, um es mit der App zu koppeln.

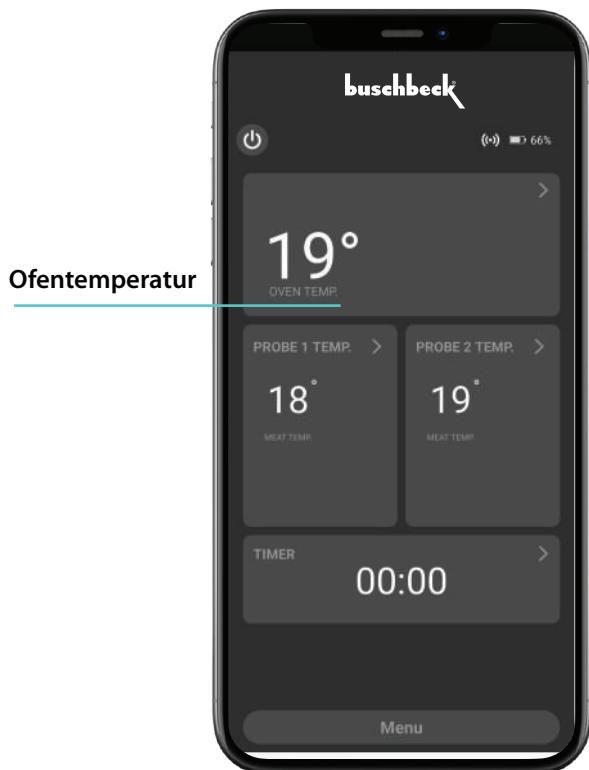


## SCHRITT 07

Sobald der Benutzer eine Verbindung mit dem Gerät hergestellt hat, erscheint auf dem Bildschirm ein App-Guide. Diese wird nur beim ersten Mal angezeigt.



**SCHRITT 08** Sobald das Thermometer angeschlossen ist, erscheint auf dem Bildschirm nur die Ofentemperatur (ohne Messwerte der Sonde).



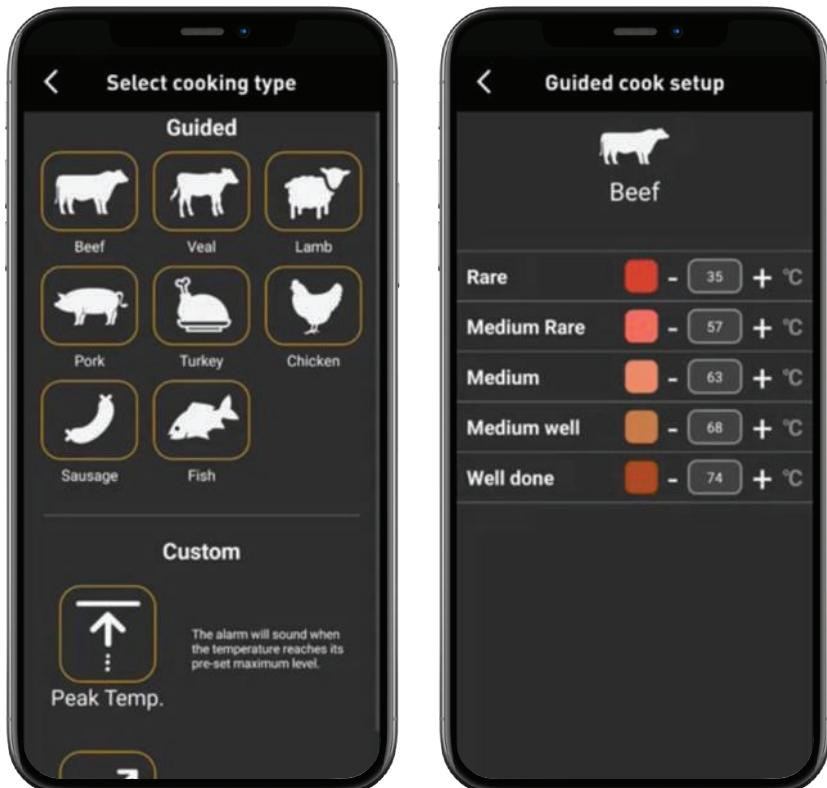
**SCHRITT 09** Nach dem Anschluss an die Fleischsonden erscheinen die Temperaturtabellen der Sonden auf dem Bildschirm.



## SCHRITT 10

Der Benutzer kann auf die Registerkarte "Ofentemperatur" klicken, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Sobald der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, wird auf Ihrem Smartgerät ein Alarm zur Erinnerung ausgelöst.

Hinweis: Das Gerät schaltet nicht ab und regelt nicht die Temperatur des Ofens.

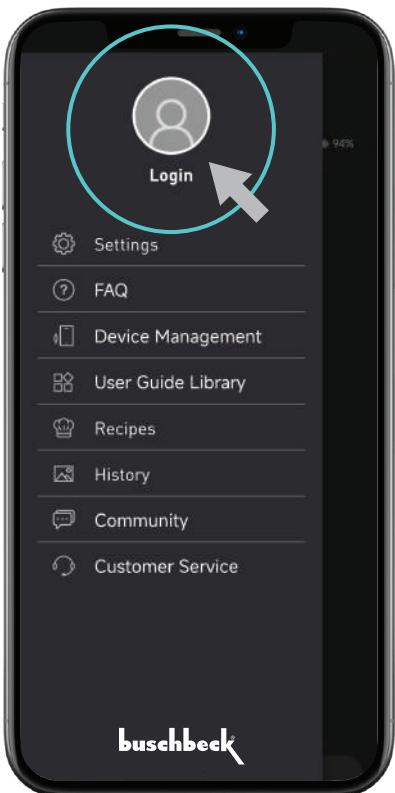


# THERMOMETER-APP-MENÜ

Im App-Menü sind 9 verschiedene Funktionen enthalten.

## 01 ANMELDUNG

- Klicken Sie auf das Symbol für die Anmeldung/das Profilbild.
- Dadurch werden Sie auf die Anmelde- und Registrierungsseite weitergeleitet.
- Geben Sie Ihre Daten ein, um sich anzumelden.
- Sobald die Kontoeinrichtung abgeschlossen ist, können Sie Ihr Profilbild und Ihren Namen aktualisieren.
- Ihr gesamter Kochverlauf wird in Ihrem Konto gespeichert..



## 02 EINSTELLUNGEN

- Der Benutzer kann zwischen Celsius und Fahrenheit umschalten.
- Einstellung für Alarmbenachrichtigungen  
(Hinweis: Dies ist eine Einstellung zum Ein- oder Ausschalten, nicht zum Ändern der Alarmtöne).
- Spracheinstellungen.
- Auf dieser Seite kann sich der Benutzer auch registrieren oder anmelden..



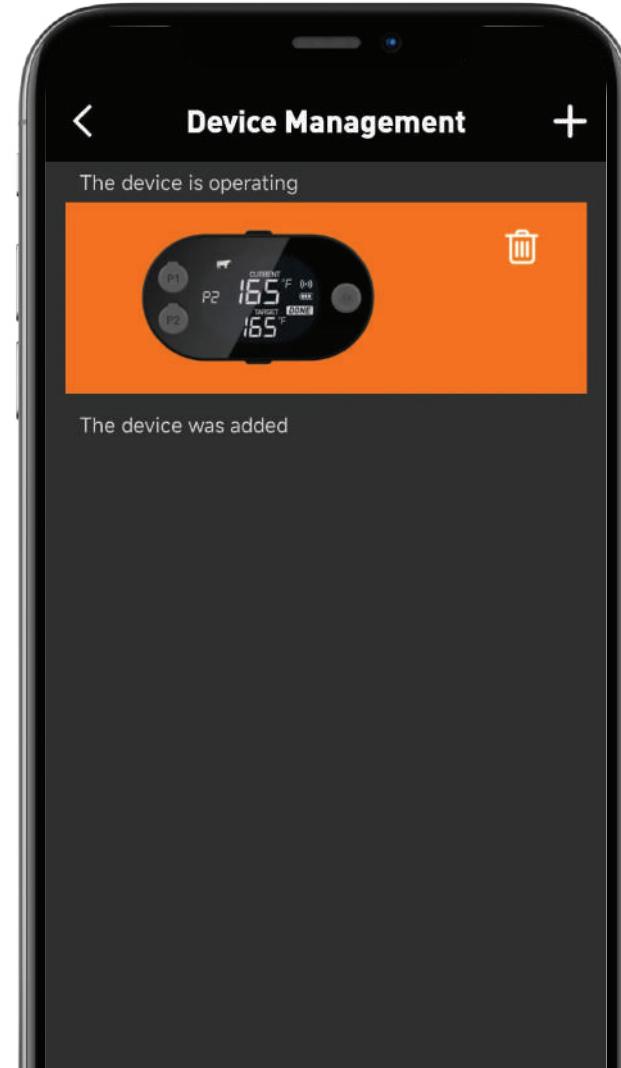
## 03 FAQ

Die FAQ-Seite enthält allgemeine Informationen über:

- Informationen zum Backofen
- Thermometer-Informationen
- Pflege des Ofens

## 04 GERÄTEVERWALTUNG

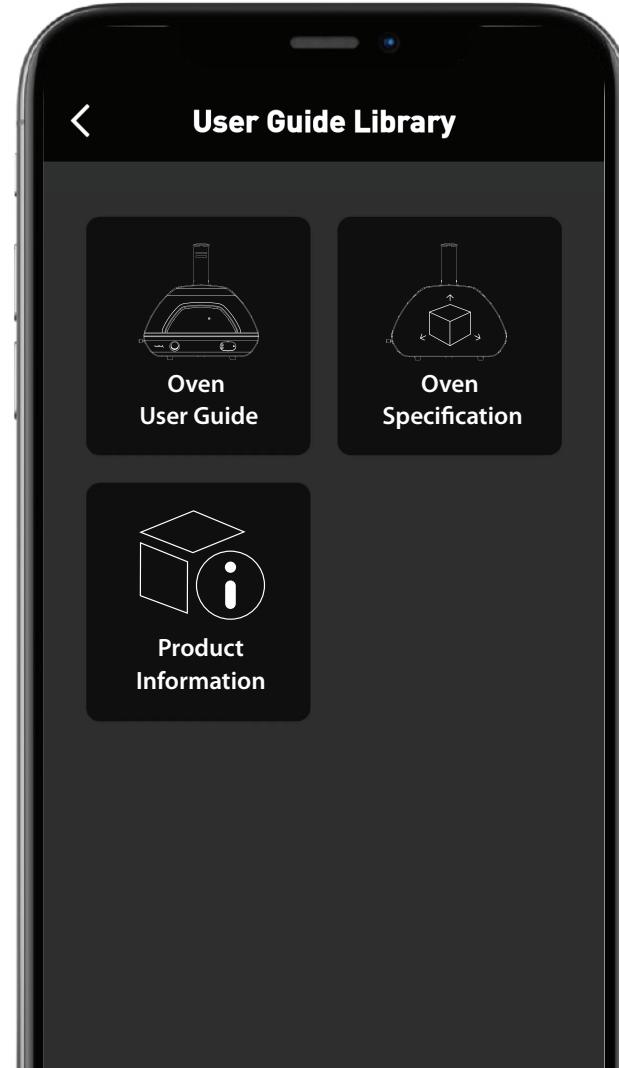
- Der Benutzer kann den Geräteverlauf löschen.
- Der Benutzer kann die Schritte der Inbetriebnahme wiederholen, um das Thermometer zu ersetzen.



## 05 BENUTZERHANDBUCH-BIBLIOTHEK

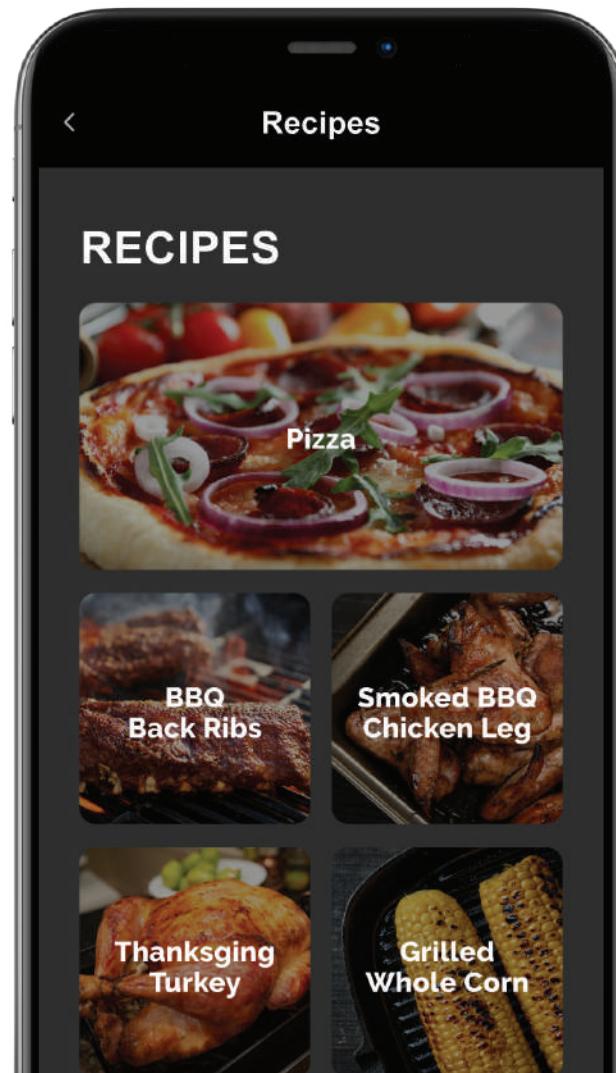
Die Online-Bibliothek für Benutzerhandbücher führt Sie über einen Webbrowser zu den folgenden Benutzerhandbüchern.

- Backofen Benutzerhandbuch
- Spezifikation des Backofens
- Informationen zum Produkt



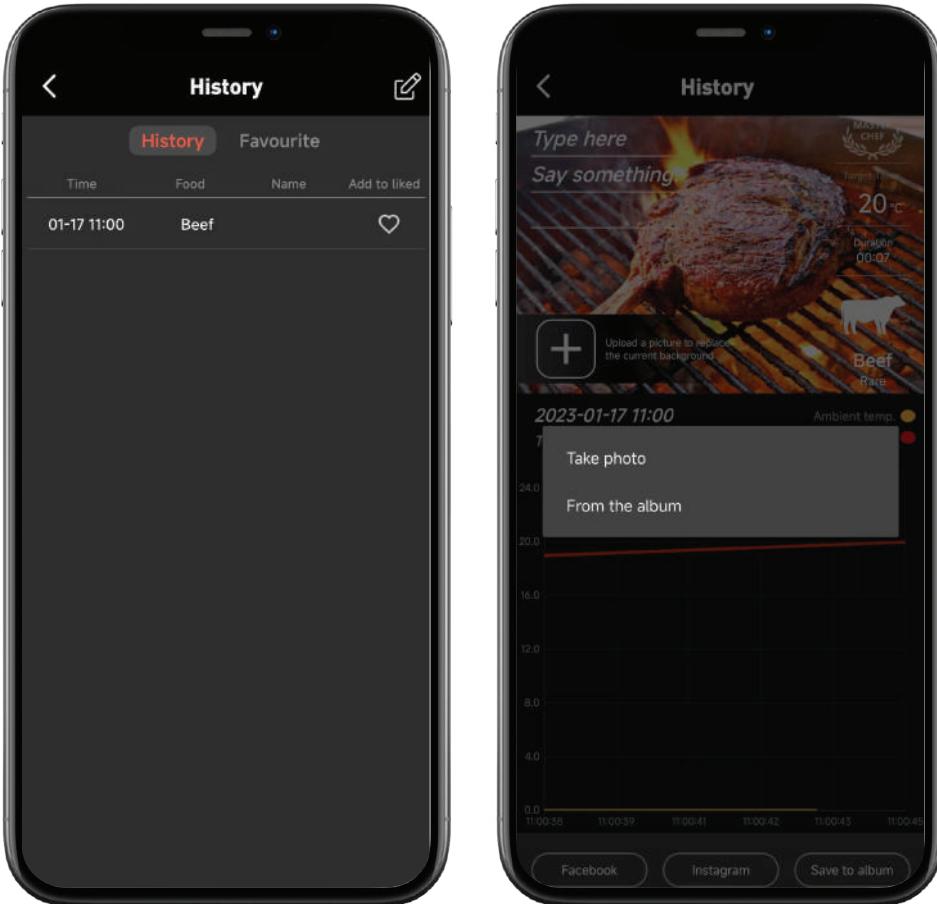
## 06 REZEPTE

Klicken Sie auf die verschiedenen Symbole, um leckere Rezepte freizuschalten, speziell für Ihren Buschbeck X1 Pizzaofen.



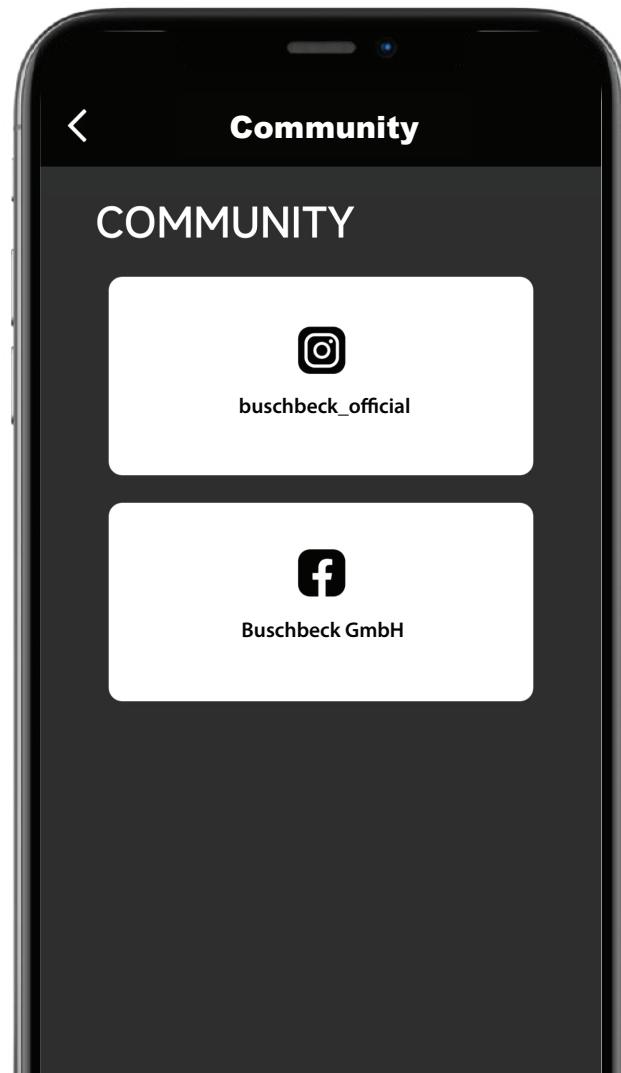
## 07 GESCHICHTE

Der Benutzer kann den Kochverlauf aufzeichnen, Fotos machen und auf sozialen Medien teilen.



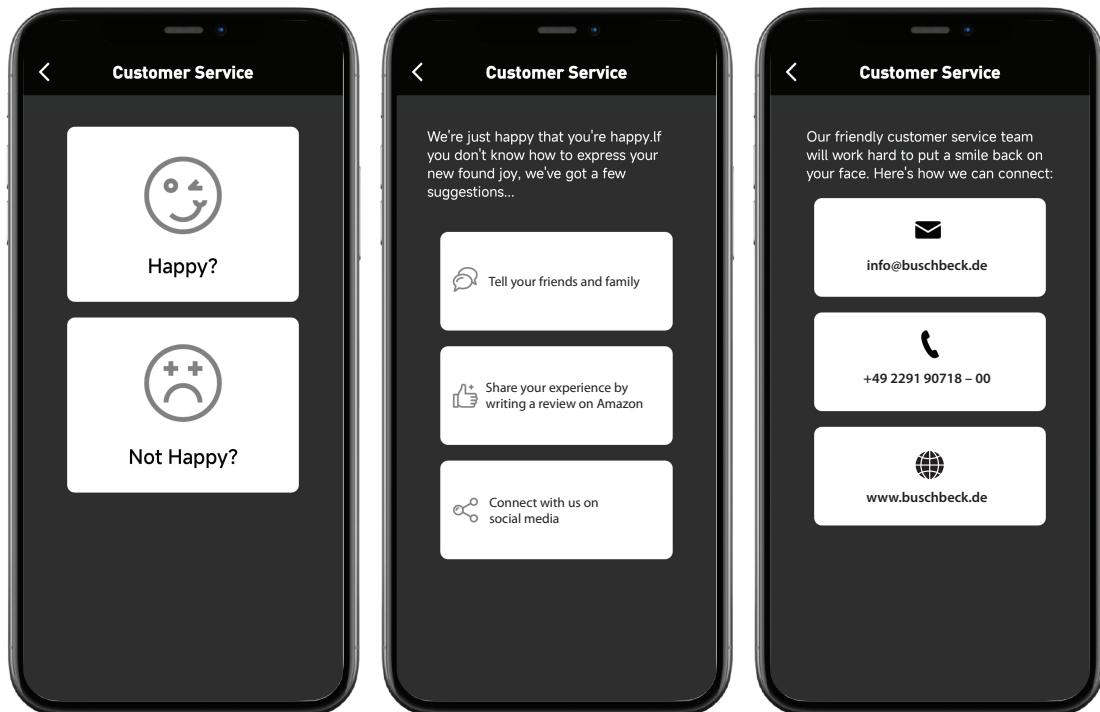
## 08 GEMEINSCHAFT

So gelangen Sie zu den verschiedenen Apps für soziale Medien.



## 09 KUNDENBETREUUNG

Kontaktieren Sie uns und lassen Sie uns wissen, ob Sie mit unseren Produkten und Dienstleistungen zufrieden oder unzufrieden sind.



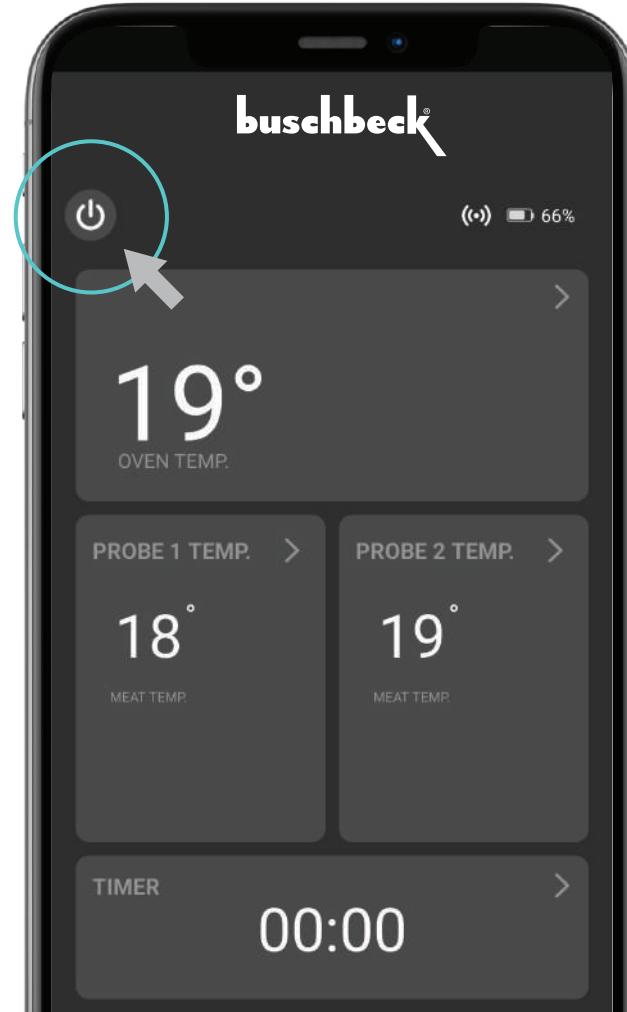
# EIN / AUS

## EIN

- Sie können das Thermometer durch einen langen Druck auf die Ein/Aus-Taste einschalten.

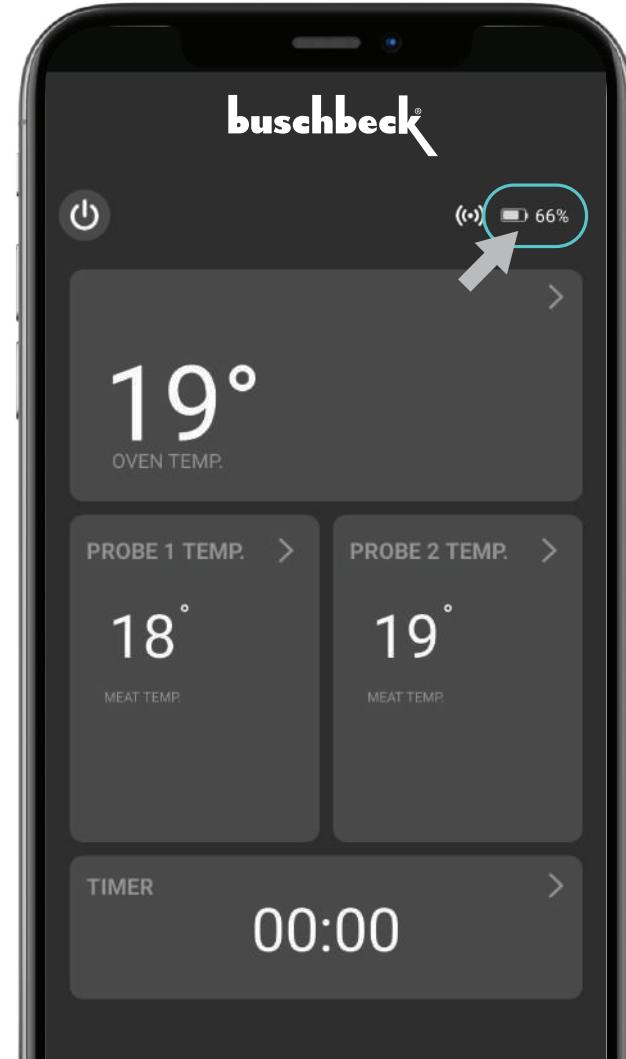
## AUS

- Sie können das Thermometer durch einen langen Druck auf die Ein/Aus-Taste am Thermometer ausschalten.
- ODER Sie können es über die App ausschalten.
- ODER das Thermometer schaltet sich automatisch aus, wenn es 30 Minuten lang eine minimale Temperaturabweichung gibt.



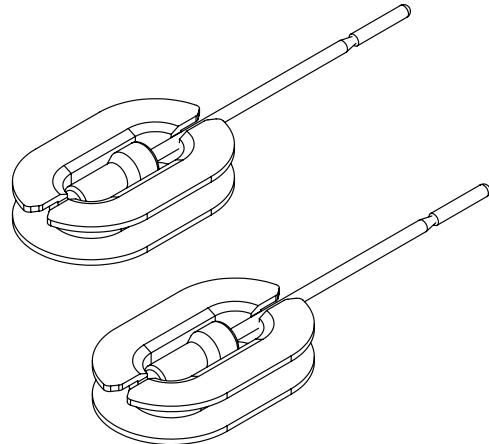
# BATTERIEZUSTAND DES THERMOMETERS

Die App zeigt auch den Batteriestand des Thermometers an.



# FLEISCHSONDEN

- Die Fleischsonden zeigen Ihnen die Temperaturen in Echtzeit an.
- Das Thermometer durchläuft automatisch alle Temperaturmesswerte des Ofens, wenn die Temperaturfühler angeschlossen sind.
- Sowohl auf dem Bildschirm des Thermometers als auch in der App können Sie die Temperatur überwachen.
- Verwenden Sie die Fleischsonden an der dicksten und mittleren Stelle des Fleisches. Stecken Sie die Spitze in den kältesten Teil des Fleisches.
- Halten Sie die Sondenspitze von Fleischknochen, Fett und Knorpeln fern, um genaue Messwerte zu gewährleisten.
- Wartung der Sonde:
  - Achten Sie darauf, dass die Sonde vor jedem Gebrauch gereinigt wird.
  - Mit heißem Wasser und Seife können Sie die Sonden reinigen.



## ⚠️ ACHTUNG

- Halten Sie die Sonden von Kindern fern; sie sind ein gefährliches Werkzeug.
- Es wird empfohlen, die Sonden nicht in die Spülmaschine zu geben.
- Achten Sie darauf, dass die Kunststoffkügelchen nicht die Kochfläche des Ofens berühren.
- Bewahren Sie die Sondenkabel an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf, undwickeln Sie sie um die mitgelieferte Kunststoffhalterung.



## X1 PIZZAOFEN

Buschbeck GmbH, Friedrich-Engels-Strasse 21, D-51545

Waldbröl, Germany

Telefon: +49 (0) 2291 90718-00

E-Mail: [info@buschbeck.de](mailto:info@buschbeck.de)

[www.buschbeck.de](http://www.buschbeck.de)

