

# Flammkuchen-Mobil



Bedienungsanleitung  
& weitere Informationen



Bringen Sie dieses Dokument bei  
der Rückgabe wieder zurück.

## Inhalt

<b>1. Vorwort</b> .....	3
<b>2. Strom</b> .....	4
2.1. Flammkuchen-Mobil .....	4
2.2. Kofferranhänger .....	5
2.3. Zusammenfassung .....	5
<b>3. Bordausstattung</b> .....	6
3.1. Öfen .....	6
3.2. Tiefkühlschrank .....	7
3.3. Handwaschbecken .....	7
3.4. Ablagetische .....	8
3.5. Stauraum .....	8
3.6. LEDs .....	9
3.7. Mittelkonsole .....	9
3.8. Schirm .....	9
3.9. Feuerlöscher .....	10
3.10. Party-Licht .....	10
3.11. Werbung .....	10
<b>4. Transport und Ladungssicherung</b> .....	11
4.1. Fahrhinweise .....	11
4.2. Flammkuchen-Mobil .....	11
4.3. Kofferranhänger .....	12
4.4. Bewegliche Kleinteile .....	12
4.5. Öfen .....	12
<b>5. Kontakt</b> .....	13

## 1. Vorwort

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Flammkuchen-Mobil entschieden haben!

Unser Flammkuchen-Mobil bietet Ihnen:

- Vier Backkammern zum Aufbacken von Flammkuchen
- Eingebauter Tiefkühlschrank für 40 Flammkuchen-Spezialitäten
- Externe Tiefkühltruhe im Anhänger
- 40 Liter Wassertank mit Tankanzeige
- Zubehör: Rollmesser, Servierbretter, Hygiene- und Putzartikel

**Flammkuchen ist ein Gesellschaftessen:** Ein Flammkuchen wird traditionell für mehrere Personen in die Tischmitte gestellt und in handliche Stücke geschnitten. So bekommt jeder einen Teil des Flammkuchens bis der nächste frisch aus dem Ofen kommt. In unserem Ape sind zwei Schnellbacköfen mit insgesamt vier Backkammern verbaut. Dadurch können Sie mit unseren Flammkuchen **viele Gäste gleichzeitig bewirten** und können wählen, ob sie Flammkuchen beim Empfang, als Snack für Zwischendurch oder als Hauptspeise servieren möchten.

Unser Piaggio Ape haben wir mit Handarbeit gebaut – mit viel Liebe zum Detail. Neben den zwei eingebauten **Doppelöfen**, besitzt das Ape auch einen **40 Liter Wassertank** mit Tankanzeige für fließendes, warmes Wasser – ideal, um Rollmesser oder Flammkuchenbretter abzuwaschen und Hygienevorschriften einzuhalten.

Zusätzlich ist im Ape ein **Tiefkühlschrank** verbaut, der Platz für insgesamt 40 Flammkuchen-Spezialitäten bietet. Das sorgt für einen reibungslosen Ablauf beim Aufbacken. Und die externe Tiefkühltruhe im Anhänger sorgt jederzeit für Nachschub. Im Folgenden finden Sie alle wichtigen Informationen zur Inbetriebnahme des Flammkuchen-Mobils.

Bei Rückfragen können Sie uns jederzeit kontaktieren unter **+49 (0) 6348 95 963-0**.

*Viel Spaß und guten Appetit*

wünscht Ihnen Ihr Team von Flammkuchen Profi

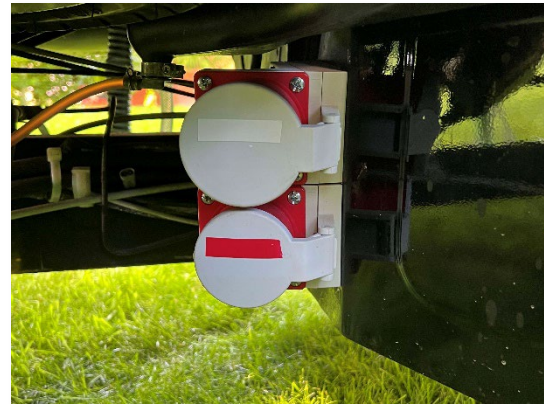
## 2. Strom

Das Wichtigste vorab: Die Elektrik darf erst eingeschaltet werden, wenn der Fahrzeugmotor ausgeschaltet ist. Bitte achten Sie außerdem darauf, dass keine externen Kabel angeschlossen sind, wenn Sie das Flammkuchenmobil bewegen.



### 2.1. Flammkuchen-Mobil

Unser Flammkuchen-Mobil läuft **nicht autark**. Das bedeutet, es benötigt Strom von Außerhalb. Die **Stromanschlüsse** (16 A/ 32 A) befindet sich auf der „Beifahrerseite“ hinten am Fahrerhaus. Bitte nutzen Sie den **beiliegenden Adapter mit Verlängerungskabel**.



Unser Team bereitet das Flammkuchen-Mobil für Ihre Veranstaltung vor. Das heißt, Sie müssen sich um den Strom keine weiteren Gedanken machen. Sollte etwas nicht funktionieren, kontaktieren Sie bitte zuerst unseren Techniker unter +49 (0) 6348 95 963-0.



Der Verteilerkasten befindet sich in der Mittelkonsole der Ladefläche („Beifahrerseite“) und lässt sich über die mit Magneten befestigte Klappe öffnen.

Darunter befinden sich die Anschlüsse für die Öfen und den Durchlauferhitzer, am besten erreichbar über die Tischklappen seitlich.

Bitte beachten Sie die Aussparungen für die Kabel der Schnellbacköfen an den seitlichen Tischklappen und klemmen Sie die Kabel nicht ein.



Die **Anschlüsse sind beschriftet und farblich markiert**. Bitte verwenden Sie die Steckdosen wie angegeben. Die farblichen Markierungen dienen der Identifizierung der Sicherungen im Verteilerkasten.



# Flammkuchen-Mobil



Auf der „Fahrerseite“ befindet sich hinter dem Fahrerhaus eine **Außensteckdose**. Diese können Sie frei nutzen, um zum Beispiel Ihr Handy laden oder für eine externe Tiefkühltruhe (nicht die des Anhängers).

## 2.2. Koffernhänger

An der Frontseite des Anhängers befindet sich der Anschluss zur **Stromversorgung im Anhänger** für Licht und Kühltruhe. Bitte nutzen Sie den **beiliegenden Adapter**, um den Anhänger separat vom Flammkuchen-Mobil mit Hausstrom (230 V) zu versorgen.



## 2.3. Zusammenfassung

- Externe Stromanschlüsse für Flammkuchen-Mobil und Anhänger nötig
  - **nicht** beides an eine Mehrfachsteckdose anschließen
  - nutzen Sie die beiliegenden Adapter und Verlängerungskabel
  - verbinden Sie das Flammkuchen-Mobil **nicht** mit externen Stromanschlüssen, wenn der Fahrzeugmotor läuft
- Nutzen Sie für das Zubehör innerhalb des Flammkuchen-Mobils die entsprechend gekennzeichneten Steckdosen
- Bewegen Sie Flammkuchen-Mobil und Anhänger nicht während diese an externen Stromanschlüssen hängen
- Kontaktieren Sie bei Fragen und Unklarheiten immer zuerst unseren Techniker

## 3. Bordausstattung

### 3.1. Öfen

#### Schritt 1: Anschließen

Bitte verwenden Sie für die Öfen die zugewiesenen Steckdosen. Schließen Sie nie eine Mehrfachsteckdose mit weiteren Geräten an.

#### Schritt 2: Anschalten

Schalten Sie das Gerät an (I). Unser Flammkuchen-Mobil besitzt zwei Profi-Elektroöfen mit jeweils zwei Schubkammern und eigenem Schalter pro Backkammer.

#### Schritt 3 – Temperatur

Stellen Sie den Temperaturregler auf 250 ° C und lassen Sie den Ofen vorheizen (ca. 6 min) – auch der Temperaturregler ist bei Doppelöfen je Backkammer separat zu bedienen.

#### Schritt 4 – Folie entfernen

Entfernen Sie die Folie des tiefgefrorenen Flammkuchens und legen Sie ihn tiefgekühlt und ohne Unterlagspapier auf den Rost.

#### Schritt 5 – Timer

Stellen Sie den Timer auf die empfohlene Backzeit. Diese beträgt je nach Flammkuchen zwischen 11 und 15 Minuten (bei Kaltstart). Wenn der Ofen bereits vorgeheizt ist, verringert sich die Backzeit auf etwa 6 Minuten pro Flammkuchen. Überprüfen Sie den Backprozess für optimale Ergebnisse.

#### Schritt 6 – Servieren

Legen Sie nun ein Unterlagspapier auf ein Flammkuchenbrett und servieren Sie darauf den heißen Flammkuchen. Traditionell wird der Flammkuchen mit einem Rollmesser in handliche Stücke geschnitten und gemeinsam gegessen.

#### Schritt 7 - Abkühlen & Entspannen

Schalten Sie jede Backkammer nach dem Gebrauch am Kippschalter aus, ziehen Sie den Stecker und lassen Sie den Ofen abkühlen. Und das war's! Die Reinigung übernehmen wir. Bitte beachten Sie: Bei übermäßiger Verschmutzung des Flammkuchen-Mobils fällt laut Mietvertrag eine Reinigungsgebühr von 50 € an.



Die Lüftung der Öfen befindet sich an deren Rückseite. Stellen Sie nichts hinter die Öfen, das die Lüftung blockiert und achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in die Lüftungen gelangen. Auch die Oberseite der Öfen wird heiß, stellen Sie nichts auf den Öfen ab.



## 3.2. Tiefkühlschrank

Der eingebaute Tiefkühlschrank ist bereits auf die korrekte Temperatur für unsere Tiefkühlspezialitäten eingestellt. Bitte nehmen Sie nicht selbstständig Änderungen daran vor. Direkt nach Ankunft muss das Flammkuchen-Mobil mit Strom versorgt werden, damit der Tiefkühlschrank bereits vor Ihrem Event die vorgesehene Temperatur erreicht.



## 3.3. Handwaschbecken



Das Flammkuchenmobil bietet einen 40 Liter Wassertank mit Durchlauferhitzer zum Spülen der Rollmesser und Servierbretter. Der Durchlauferhitzer ist bereits voreingestellt. Um den Füllstand des Wassertanks zu überprüfen, drücken Sie auf den Knopf der Anzeige (weißer Kasten links über dem Waschbecken).



Den Wassertank können Sie über die Luke an der Beifahrerseite befüllen. Prüfen Sie unbedingt den Füllstand, bevor Sie nachfüllen und nutzen Sie unbedingt unsere 12 Liter Auffüllhilfe, um ein Überlaufen zu vermeiden.



Das Abwasser kommt durch einen Schlauch unter dem Waschbecken heraus und wird in einen 20 Liter Abwasserkanister mit Verkleidung geführt. Ein zweiter 20 Liter Abwasserkanister steht Ihnen zur Verfügung. Bevor Sie neues Wasser einfüllen, leeren Sie bitte die Abwasserkanister, um ein Überlaufen zu vermeiden. Bitte lassen Sie das Wasser ab, bevor Sie die Elektrik ausschalten. Besonders im Winter können durch Wasser Schäden am Flammkuchen-Mobil entstehen.

## 3.4. Ablagetische

Um Ihnen das Abbacken und Servieren der Flammkuchen zu erleichtern, befinden sich an der Rückseite des Flammkuchen-Mobils zwei ausklappbare Tische links und rechts.



### Aufbau:

Die blauen Hebel nach oben heben, den Tisch leicht herausziehen und die blauen Hebel wieder loslassen. Dann die Tische weiter herausziehen, bis sie deutlich hörbar einrasten und aufklappen

Lassen Sie die Hebel beim Rausziehen angehoben, rasten die Tische nicht ein, sondern können unter Umständen aus dem Flammkuchen-Mobil fallen. Es besteht Verletzungsgefahr.



### Abbau:

Tische einklappen, dann die blauen Hebel anheben, leicht schieben und die Hebel wieder loslassen. Weiter hineinschieben, bis die Tische deutlich hörbar einrasten.

## 3.5. Stauraum

Öffnen Sie die Heckklappe des Piaggio Ape, indem Sie seitlich die Haken lösen und nach unten klappen. Dahinter befinden sich zwei schwarze Klappen mit Loch. Nutzen Sie die Aussparung, um an der Klappe zu ziehen. Diese ist mit einem starken Magnet oben befestigt.





# Flammkuchen-Mobil

## 3.6. LEDs

Über der Kühltruhe sowie unter dem Flammkuchen-Mobil sind LED-Lichter installiert. Die beiden Fernbedienungen für „oben“ und „unten“ finden Sie in der Mittelkonsole. Die Empfänger der LEDs befinden sich in der Klappe neben dem Waschbecken auf der „Fahrerseite“.



## 3.7. Mittelkonsole



Die Mittelkonsolen rechts und links bieten Fläche zum Arbeiten, beispielsweise zum Bestreichen von Flammkuchen-Teigplatten.

Wichtig: Bitte nutzen Sie hierbei ein Brett oder ähnliches, um zu vermeiden, dass Flüssigkeiten oder Essensreste durch die Seitenklappen in den unteren Bereich gelangen und Schäden in der Elektrik verursachen.

Über dem Verteilerkasten haben Sie Platz für dekorative Elemente, Besteck oder ähnliches.

## 3.8. Pavillon

Laut Lebensmittelrecht muss die Zubereitung von Speisen geschützt sein, dafür stellen wir Ihnen ein Pavillon zur Verfügung. Zum Aufbau ziehen Sie das Pavillon gleichmäßig an allen 4 Seiten auf, bis es einrastet. Fixieren Sie nun mit den Laschen das Dach. Bringen Sie die Seitenwände mit Klettverschluss und ggf. den Schienen nach Bedarf an und fixieren Sie die Beine mit den Scheiben. Beim Abbau darauf achten, die Dachlaschen zu lösen, dann an jeder Seite gleichzeitig den roten Knopf drücken und das Zelt zusammenschieben und in der Tasche verstauen. Achten Sie darauf, dass die Tasche in der „Schaufel“ eingeklemmt ist und spannen Sie den Gurt fest zu.



# Flammkuchen-Mobil

## 3.9. Feuerlöscher

Für den Notfall befindet sich ein Feuerlöscher an der Innenwand des Kofferranhängers. Bitte lesen Sie sich vor der Zubereitung die Funktionsweise des Feuerlöschers durch und stellen Sie ihn griffbereit in der Nähe des Flammkuchen-Mobils.



## 3.10. Party-Licht

Unser Flammkuchen-Mobil besitzt ein mobiles Party-Blaulicht, das Sie magnetisch auf dem Dach des Fahrerhauses platzieren können, beispielsweise um eine Flammkuchen-Happy-Hour oder ähnliches anzukündigen. Drücken Sie einmal unten auf den Knopf für Dauerlicht oder zweimal für einen Sireneffekt. Das Blaulicht wird über USB geladen, das Ladekabel finden Sie im Fahrerhaus. Sollten Sie das Flammkuchen-Mobil außerhalb eines Privatgeländes bewegen, entfernen Sie unbedingt das Blaulicht.



## 3.11. Werbung



Neben den Öfen finden Sie durchsichtige Halter für Flyer, Broschüren und ähnliches. Standardmäßig legen wir Ihnen unser eigenes Werbematerial bei. Sie können die Halterung allerdings auch für eigenes Informationsmaterial nutzen. Hinter dem Kühlschrank befindet sich Platz für ein Werbeschild. Standardmäßig werben wir mit unseren eigenen Logos. Auf Anfrage können Sie auch Ihre eigene Werbung dort schalten oder unser Flammkuchen-Mobil werbefrei nutzen

## 4. Transport und Ladungssicherung

Wir vermieten unser Flammkuchen-Mobil inklusive Anlieferung und Abholung, bitte bewegen Sie unser Flammkuchen-Mobil nicht ohne einen Flammkuchen Profi Mitarbeiter. Dennoch möchten wir Sie gerne auf allgemeine Fahrhinweise und Ladungssicherung aufmerksam machen.

### 4.1. Fahrhinweise

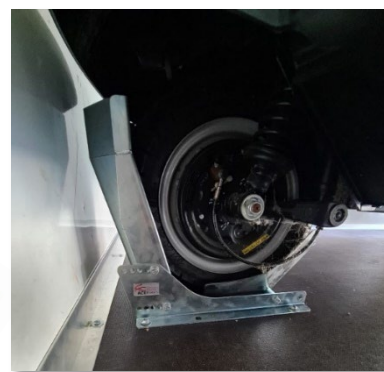
Unser Flammkuchen-Mobil darf NICHT gefahren werden, insbesondere nicht im öffentlichen Straßenverkehr.



Der Transport erfolgt ausschließlich über den mitgemieteten Kofferanhänger. Der Kofferanhänger wiegt etwa 2,5 Tonnen und darf ausschließlich mit der **Führerscheinklasse BE** bewegt werden. Zusätzlich muss für das Zugfahrzeug eine **Anhängelast von 2,5 Tonnen** erlaubt sein, beispielsweise bestimmte SUVs oder Kleintransporter. Sollten Sie diese Möglichkeiten nicht haben, können Sie uns gerne eine Anfrage zum Transport stellen.

### 4.2. Flammkuchen-Mobil

Bitte fahren Sie das Flammkuchen-Mobil nicht mit laufendem Motor in den Kofferanhängen, sondern schieben Sie es die Laderampe hinauf. Achten Sie beim Schieben darauf, nicht am eingebauten Inventar zu schieben, sondern nur am Gehäuse des Fahrzeugs. Achten Sie außerdem darauf, die Öfen zu sichern. Im Anhänger befindet sich eine Radsicherung für das Vorderrad der Ape. Klappen Sie das untere Scharnier nach unten, sodass das Flammkuchen-Mobil mit dem Vorderrad darauf rollen kann und führen Sie es bis zum Anschlag. Nun sollte sich das untere Scharnier mit dem Rad bewegen und einklappen.



Bringen Sie nun die beiliegende Stange hinten an, um das Flammkuchen-Mobil zu sichern. Die Sicherungsstange besitzt eine Feder und kann durch etwas Druck in die Führungslinien an den inneren Seitenwänden des Anhängers eingehängt werden. Bitte ändern Sie nichts an der Länge (blauer Griff mit rotem Knopf). Diese ist bereits voreingestellt.





## 4.3. Kofferranhänger

Stellen Sie den Anhänger an die gewünschte Stelle und stabilisieren Sie ihn vor dem Öffnen, indem Sie den Hebel zunächst durch Kurbeln lösen, die Metallstange ablassen und den Hebel anschließend wieder festziehen. Im Kofferranhänger finden Sie Vorrichtungen zum Transport des Schirms. Bitte stellen sie ihn nicht lose in den Kofferranhänger.



## 4.4. Bewegliche Kleinteile



Für den Transport sichern Sie bitte alle beweglichen Teile des Flammkuchen-Mobils, wie Rollmesser, Servierbretter, Hygiene- und Putzartikel im hinteren Innenraum der Ape, weg von der Elektrik und nutzen Sie die Boxen oder transportieren Sie das Zubehör separat. Stellen Sie es nicht lose in den Kofferranhänger. Auffüllhilfe, Abwassertank und Mülleimer passen auf die Mittelkonsole.

## 4.5. Öfen

Die Öfen werden über einen Klemmschlossgurt gesichert. Führen Sie diesen über den abgekühlten Öfen durch die Rückklappe durch und wieder über die Seitenkonsole zurück. Nutzen Sie den Überschuss, um die Griffe miteinander zu verbinden.



# Flammkuchen-Mobil



## 5. Kontakt

Flammkuchen Profi GmbH  
Im Schlangengarten 4  
76877 Offenbach an der Queich

Telefon: +49 (0) 6348 95 963-0  
E-Mail: [vertrieb@flammkuchen-profi.de](mailto:vertrieb@flammkuchen-profi.de)