

5. Optionale Schamotteabdeckung

Die optionale Schamotteabdeckung wird auf die Platte aufgelegt. Eine Abdeckung ohne Eisenplatte ist nicht möglich, da diese zur Stabilität und für das Ofenrohr benötigt wird.



6. Ofentüren

Für eine optimale Wärmespeicherung (z.B. beim Brotbacken) können Sie nach dem Anfeuern mit den mitgelieferten Türen den Backraum verschließen. Dazu einfach die beiden Türhälften vorne in der Rinne aufstellen. Beim Befeuern können Sie die Türen bereits seitlich anlehnen, so dass diese ausreichen Wärme aufnehmen und speichern können.



7. Thermometer

Nun wird das Thermometer am rechten vorderen Seitenteil bündig in das vorgefertigte Loch geschoben, so dass der Fühler in den Backraum reicht. Das Thermometer nimmt ab 500 °C Schaden, achten Sie also auf die Temperaturen und lassen Sie direkt unter dem Fühler kein Feuer brennen.

8. Inbetriebnahme

Bei der ersten Inbetriebnahme:

Bei der ersten Inbetriebnahme muss der Ofen langsam angeheizt werden! Dazu wird nur sehr wenig Feuer über einen langen Zeitraum (3-4 Std.) gemacht. Am besten Fichtenholz verwenden und nicht mehr als 200 °C heizen!!! Wichtig ist, das Feuer im Backraum weiterzudrehen, so dass alle Bodenplatten gleichmäßig warm werden. Nach einer Abkühlphase von mind. 6 Std. wird das ganze wiederholt und erneut ca. 3 Std. mit max. 250 °C geheizt. Beim 3. Anheizen darf eine Temperatur von max. 300 °C erreicht werden.

Danach:

Bei jedem weiteren Anheizen können Sie direkt voll anschüren. Der Ofen hat nach ca. einer halben Stunde Befuerung die ausreichende Temperatur erreicht, je nach verwendetem Holz, Außentemperatur usw. Sollte der Ofen aus irgend welchen Gründen Nass werden, ist ein langsames aufheizen zur Verdunstung der Feuchtigkeit erforderlich.

Der Ofen wird mit Holz befeuert. Es eignet sich am besten Buchenholz, da dieses langsamer abbrennt, höhere Wärmeentwicklung aufweist und außerdem nicht so harzhaltig ist (brennende Harze „spritzen“). Verwenden Sie aber auf keinen Fall Eichenholz, da bei der Verbrennung toxische Gase entstehen (aufgrund des hohen Gerbsäureanteils)!

Verwenden Sie nach Möglichkeit kleine Holzscheite, da diese schneller anbrennen, weniger Rauch entwickeln gleichmäßiger abbrennen und somit eine schönere Glut liefern.

Ölen Sie nach jedem Betrieb des Ofens die Metallplatten (nachdem sie abgekühlt sind) mit Speiseöl ein. Das senkt die Korrosionsgefahr.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit dem Multi-Funktions-Ofen!

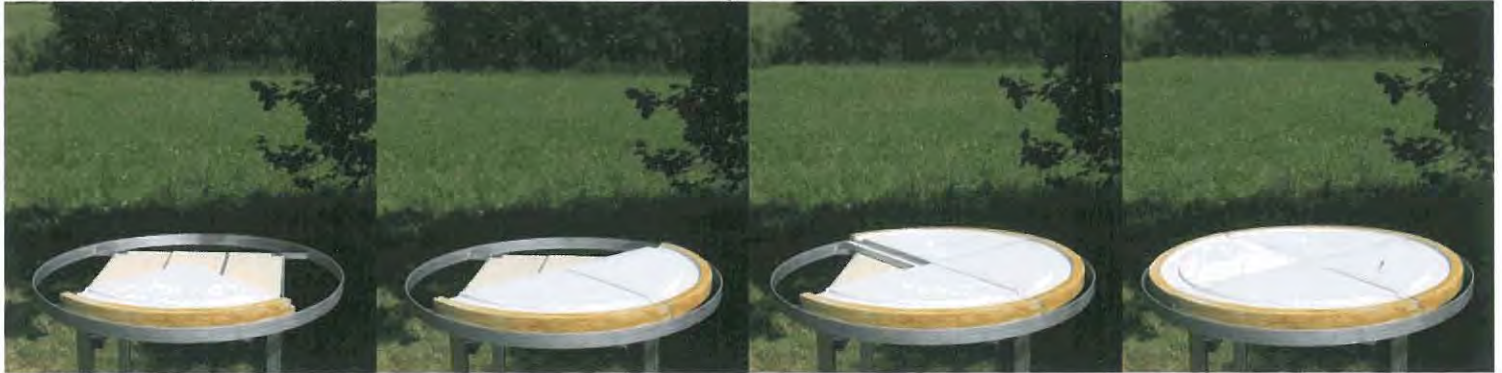
1. Tisch aufstellen

Stellen Sie den Ofen auf einen festen und isolierten Untergrund oder auf den mitgelieferten Tisch. Den Tisch stellen Sie auf einen stabilen Untergrund. Beachten Sie bei der Wahl des Standortes auch unbedingt unsere Sicherheitshinweise! Sie erreichen eine optimale Passgenauigkeit der Ofenteile wenn der Tisch gerade steht. Gleichen Sie Unebenheiten notfalls aus.

Tipp: Mit den ausziehbaren Griffen können Sie den Tisch leichter schieben

2. Bodenplatten aufstellen

Legen Sie nun nacheinander die 4 Bodenplatten auf die Tischfläche. Beachten Sie dabei, dass die Teile jeweils überlappen und geschlossen aneinander liegen.



3. Seitenteile aufstellen

Stellen Sie nun nacheinander die 4 Seitenteile auf die Bodenplatten. Achten Sie dabei darauf, dass die Seitenteile jeweils versetzt zu den Fugen der Bodenplatten stehen. Die Seitenteile müssen sich gegenseitig überlappen und geschlossen aneinander stehen.

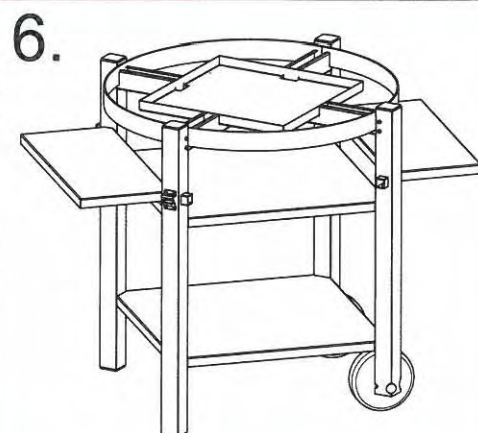
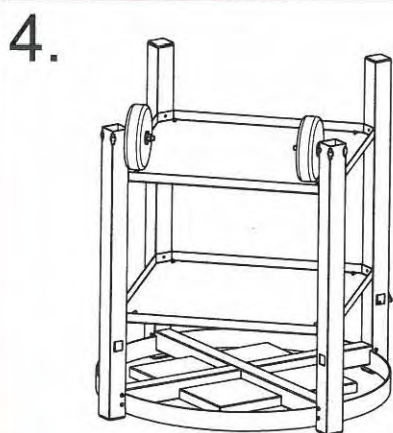
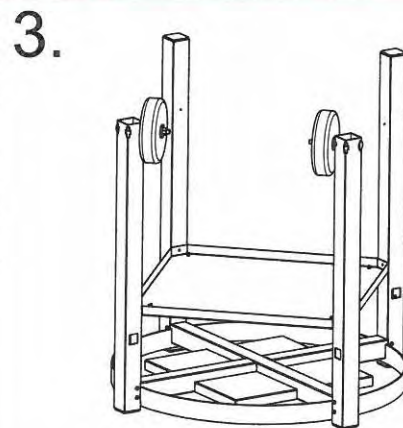
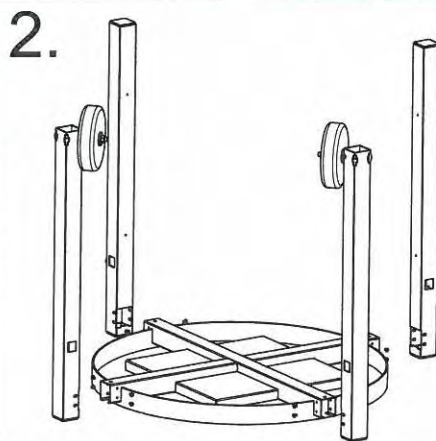
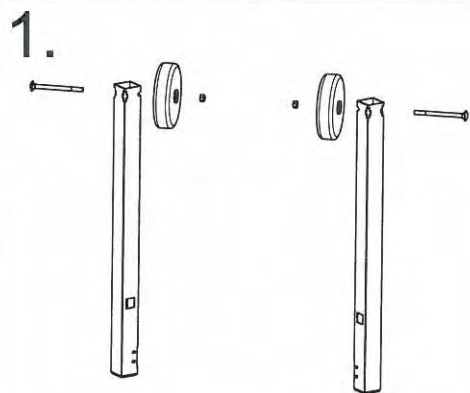
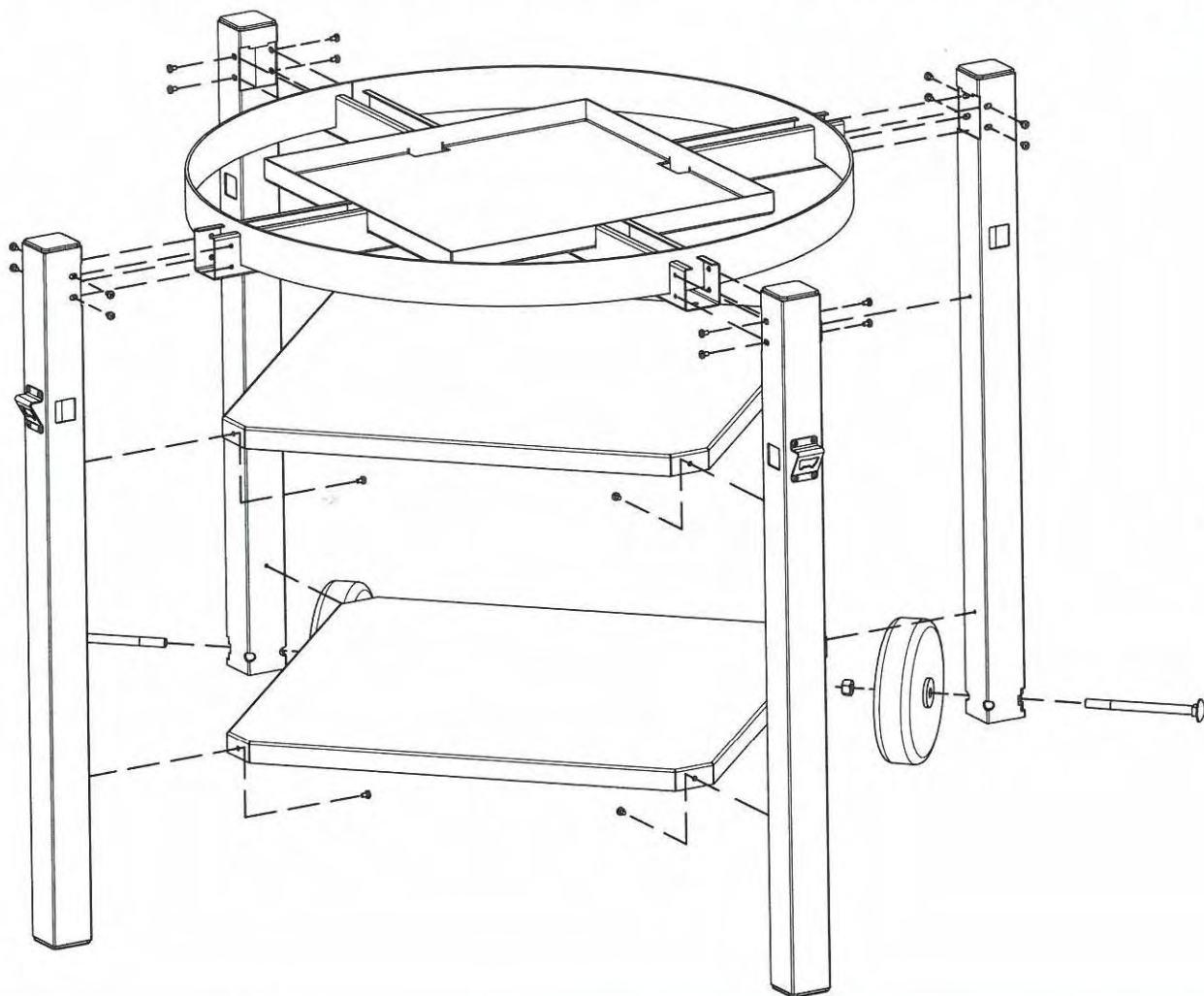
Tipp: Stellen Sie zuerst die beiden hinteren und danach bei den vorderen Teilen zuerst das rechts und danach das linke auf.



4. Platte aufsetzen

Legen Sie nun die Platte auf die oben entstandene Öffnung. In die vordere Öffnung wird die Fettauffangschale eingehängt und danach mit der Kochplatte verschlossen, optional können Sie hier z.B. einen Grillrost auflegen. In die kleinere Öffnung hinten stecken Sie von oben das Ofenrohr.





Sicherheitshinweise

Der unsachgemäße Umgang mit dem Multi-Funktions-Ofen kann sehr leicht zu Brand- oder Unfallgefahren führen!

Aus diesem Grund sollten die nachfolgenden Sicherheitshinweise beachtet werden:

- Der Multi-Funktions-Ofen muss standsicher auf einem festen Untergrund stehen.
- Zu brennbaren Gegenständen wie z.B. Gardinen, Sonnenschirmen etc. muss ein ausreichender Sicherheitsabstand eingehalten werden (mehrere Meter!).
- Halten Sie Kinder vom Ofen fern. Sie sollten sich mit einem Sicherheitsabstand von 2- 3 Metern zum Grill aufhalten.
- Grillen Sie nur im Freien.
- Kippen Sie evtl. noch glimmende Kohlereste nicht in den Mülleimer.
- Halten Sie sicherheitshalber immer ein Löschgerät (z.B. gefüllter Wassereimer, Feuerlöscher) bereit
- Durch die Strahlungswärme können ungeschützte Bauteile und Möbel aus brennbarem Material in Brand geraten. Um eine Brandgefahr auszuschließen, muss ein Sicherheitsabstand der brennbaren Teile vom Kamin von mindestens 80 Zentimeter eingehalten werden.
- Nach dem Bundesimmissionsschutzgesetz dürfen in häuslichen Feuerstätten nur raucharme Brennstoffe und naturbelassenes Holz (in Stücken oder Scheiten) verbrannt werden. Auf keinen Fall darf Holz verbrannt werden, das lackiert oder sonstig chemisch behandelt wurde. Auch Spanplatten und Tischlerplatten gehören wegen der Bindemittel und Leimbestandteile nicht in den Kamin.
- Der Multi-Funktions-Ofen sollte niemals ohne Aufsicht beheizt werden.
- Benützen Sie bei der Verwendung des Multi-Funktions-Ofens unbedingt eine Schürze und Handschuhe und achten Sie darauf, dass keine lockeren Kleidungsstücke den Flammen nahe kommen.
- Verwenden Sie niemals Alkohol, Spiritus, Lampenöl oder Benzin! Diese flüssigen Brennstoffe verdunsten und bilden ein explosives Gas-Luft-Gemisch. Beim Anzünden kommt es zu einer schlagartigen Verpuffung mit einem Feuerball, die Ursache für schwerste Verletzungen.
- Verwenden Sie daher nur flüssige Sicherheitsanzündhilfen mit Ausgießhilfe und Sicherheitsverschluss oder feste Sicherheitsanzündhilfen. Diese sollten das DIN-CERTCO Zeichen haben.