



Pizzaofen

10030006

KLARSTEIN

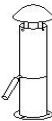
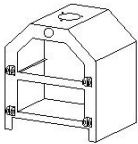









Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen technischen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Sicherheitshinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Inhalt

Lieferumfang	3
Sicherheitshinweise	4
Montage	6
Benutzung	7

Lieferumfang

- 1 Abzug 
- 2 Körper 
- 3 Tür 
- 4 Lüftungsklappe 
- 5 Grillrost 
- 6 Scharnierstange 
- 7 Ascherost 
- 8 Ascheschublade 
- 9 Pizzastein 
- 10 Verbindungsstrebe 
- 11 Beine 

12 Regal



A Schrauben



B Unterlegscheiben



C Splint



Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Außengebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht in Innenräumen.
- Lassen Sie ein brennendes Feuer nie unbeaufsichtigt.
- Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung! Lassen Sie in umschlossenen Räumen nie Feuer im Ofen brennen oder schwelen.
- Verwenden Sie den Ofen nicht in einem Zelt, einem Caravan, einem Auto, im Keller, auf dem Dachboden oder auf einem Boot.
- Verwenden Sie den Ofen nicht unter Markisen, Sonnenschirmen oder Pavillons.
- Überfüllen Sie den Ofen nicht mit Brennmaterial.
- Brandgefahr: Heiße Asche kann während der Benutzung austreten.
- WARNUNG: Benutzen Sie zum Anzünden kein Benzin, Terpentinersatz, Flüssiggas, Alkohol oder ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder Wiederentzünden. Verwenden Sie nur Anzünder, die mit der Norm EN1860-3 konform sind.
- Dieses Gerät ist nur für die Benutzung mit unbehandeltem Holz, Holzscheiten oder Holzkohle geeignet.
- Verwenden Sie den Ofen nicht auf Holzböden oder anderen entflammbaren Oberflächen wie trockenem Rasen, Spänen, Laub oder Zierholz.
- Gewährleisten Sie, dass der Ofen mindestens 2 Meter von entflammbaren Materialien entfernt steht.
- Verwenden Sie den Ofen nicht als Brennofen zum Heizen.
- Fassen Sie den Ofen nicht an und stellen ihn nicht um, während er heiß ist.
- Da der Ofen sehr heiß wird, verwenden Sie während der Benutzung des Ofens immer feuerfeste Handschuhe.
- Lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn bewegen oder etwas darin aufbewahren.
- Überprüfen Sie den Ofen auf Materialermüdung und Beschädigungen hin, bevor Sie ihn verwenden.

Verwendung und Pflege

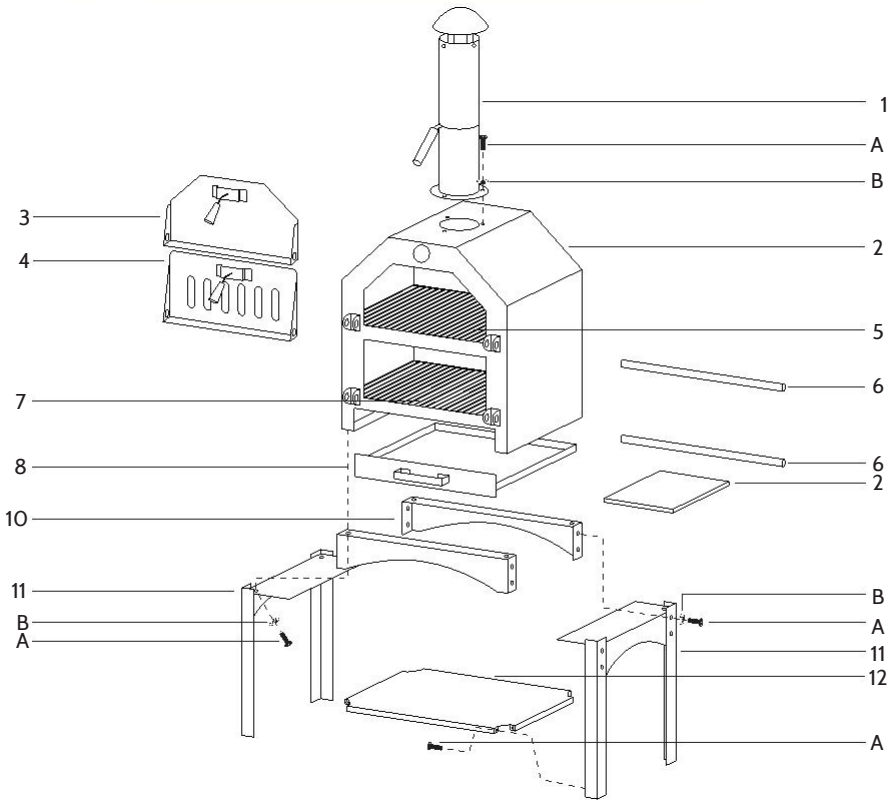
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel vor dem Verzehr völlig durchgegart sind.
- VORSICHT: Der Verzehr von rohen und nicht durchgegartem Lebensmitteln kann zu Lebensmittelvergiftungen führen. Damit das Fleisch nicht roh bleibt, schneiden Sie es auf, um nachzuschauen, ob es gar ist. Wenn das Fleisch ausreichend gar ist, sind die Säfte klar und sie haben keine Rosa- bzw. Rotfärbungen.
- Es ist empfehlenswert große Stücke Fleisch vorzugaren, bevor Sie sie in den Ofen geben.
- Reinigen Sie den Rost, die Oberflächen und die Utensilien nach dem Backen.
- Beginnen Sie bei der Verwendung von Holzkohle erst mit dem Garen, wenn die Holzkohle eine Ascheschicht hat.
- Schauen Sie bei den Lebensmitteln bei den Zubereitungshinweisen nach. Die Garzeit hängt vom Gewicht ab.

Anzünden und Befuerung

- Gewährleisten Sie, dass der Ofen auf einem beständigen, flachen, ebenen, hitzebeständigen Boden steht, entfernt von entflammbaren Gegenständen.
- Achten Sie auf einen Minimalabstand von 2 m über dem Ofen von umgebenden Gegenständen.
- Legen Sie unbehandeltes Holz oder Holzkohle in den unteren Brennraum. Verwenden Sie nicht mehr Brennstoffe als 75 % des Volumens, z. B. 3 kg Holzkohle oder 2 kleine Holzscheite.
- Legen Sie aufgerolltes Zeitungspapier und Zündmaterial auf das Brennmaterial. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe.

- Entzünden Sie das Brennmaterial.
- Lassen Sie das Brennmaterial mindestens 30 Minuten vor dem ersten Backvorgang auf dem Rost bzw. dem Pizzastein warm werden.
- Beginnen Sie erst mit dem Backen, wenn das Brennmaterial eine Ascheschicht aufweist. Falls benötigt, legen Sie den Pizzastein auf den Rost. Zum Grillen oder Räuchern nehmen Sie den Pizzastein heraus.
- Wenn Sie den Ofen als Räuchergerät verwenden wollen, legen Sie Holzspäne hinzu. Begrenzen Sie die Luftzufuhr, indem Sie die Lamelle an der unteren Tür und die Klappe am Luftabzug schließen.
- Um das Fleisch feucht zu halten, geben Sie eine kleine Menge Wasser auf eine kleine Folienschale. Teilen Sie die Kohle im unteren Bereich für das Brennmaterial und legen die Schale vor dem Anzünden zwischen das Brennmaterial.
- Die Luftzufuhr kann nach Bedarf über die Lüftungsschlitze und den Zugregler am Schornstein geregelt werden.

Montage



Hinweis

- Entfernen Sie vor dem Gebrauch die Verpackung. Heben Sie die Bedienungsanleitung auf.
- Ziehen Sie die Schrauben nicht zu fest an. Drehen Sie die Schrauben nur mit mäßiger Kraft fest, um eine Beschädigung der Teile zu verhindern.

Zusammenbau

1. Schrauben Sie die beiden Verbindungsstreben (10) an die Beine (11). Verwenden Sie dazu 8 Schrauben und 8 Unterlegscheiben.
2. Bringen Sie das Regal (12) an der Basis (11) an. Verwenden Sie dazu 4 Schrauben (A) auf jeder Seite, insgesamt 8.
3. Befestigen Sie den Körper (2) mit der Basis (11). Verwenden Sie 4 Schrauben (a) und 4 Unterlegscheiben (B).

4. Befestigen Sie die untere Tür mit der Klappe (4) am Körper (2). Verwenden Sie dazu eine Scharnierstange (6). Die beiden Stangen mit 2 Splinten befestigen.
5. Bringen Sie die obere Tür (3) am Körper (2) an. Verwenden Sie 3 Schrauben (A) und Unterlegescheiben (B).
6. Setzen Sie den Kamin auf (1) auf den Körper (2). Verwenden Sie 3 Schrauben (A) und 3 Unterlegescheiben (B).
7. Setzen Sie den Ascherost (7) in die Einfassung unten im Ofen.
8. Legen Sie den Grillrost (5) auf die Führung oben im Ofen. Setzen Sie nach Bedarf den Pizzastein (9) ein.
9. Schieben Sie die Ascheschublade (8) zwischen den Körper (2) und die Basis.

Der Ofen / Räucherofen ist nun bereit zur Benutzung. Achten Sie darauf, dass Sie die Anweisungen gründlich durchgegangen sind, bevor Sie den Ofen verwenden.

Benutzung

Anzünden und Befeuern

- Verwenden Sie während der Handhabung immer hitzebeständige Handschuhe.
- Schließen Sie immer die untere Tür, wenn die Brennstoffe entzündet sind.
- Überladen Sie den Ofen nicht mit Brennstoffen. Verwenden Sie unbehandeltes Holz, Scheite oder Holzkohle. Einige kleine Holzscheite sind ausreichend.
- Der Pizzastein und der Grillrost dürfen mit einem milden Reinigungsmittel gewaschen werden. Sie sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Der Pizzastein bildet auf der Unterseite Ruß. Dies ist erwartungsgemäß schwer zu reinigen. Es ist kein Fehler und beeinträchtigt nicht die Benutzung.
- Der Ofen kann das ganze Jahr über draußen stehen gelassen werden, wenn Sie eine Abdeckung verwenden, die den Ofen vor schlechtem Wetter schützt.
- Die Oberfläche des Ofens altert und bildet Oberflächenrost, wenn der Ofen draußen gelagert wird. Dies entspricht den normalen Erwartungen und beeinträchtigt die Benutzung nicht.

Löschen

Um das Feuer im Ofen zu löschen, fügen Sie kein weiteres Brennmaterial hinzu. Lassen Sie das Feuer ausgehen oder ersticken Sie es mit Sand.

Verwenden Sie kein Wasser zum Löschen. Das kann den Ofen beschädigen.

Einlagern

Decken Sie den Ofen ab, wenn Sie ihn nicht benutzen. Lassen Sie den Ofen bei einer Aufbewahrung im Freien vollständig abkühlen und decken Sie ihn mit einer geeigneten Plane ab.

Entfernen Sie bei Bedarf die abblätternde Beschichtung und Rost mit einer Bürste.

Hersteller: Chal-Tec GmbH Wallstr. 16 10179 Berlin, Deutschland

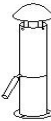

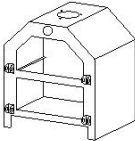












Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

Contents

Scope of Supply	9
Safety Instructions	10
Installation	12
Usage	13

Scope of Supply

1	Chimney		12	Base shelf	
2	Body		A	Bolts	
3	Upper door		B	Washers	
4	Baffle		C	Split pin	
5	Cooking grille				
6	Hinge bar				
7	Fuel grate				
8	Ash drawer				
9	Pizza stone				
10	Base bracket				
11	Base section				

Safety Instructions

- This product is intended FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT USE INDOORS.
- NEVER leave a burning fire unattended.
- DANGER of carbon monoxide poisoning – NEVER light this product or let it smoulder or cool down in confined spaces.
- DO NOT use this product in a tent, caravan, car, cellar, loft or on a boat.
- DO NOT use under any awnings, parasols or gazebos.
- DO NOT overload the unit with fuel.
- FIRE HAZARD – Hot embers may emit while in use.
- WARNING – DO NOT use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting. Use only firelighters complying to EN1860-3!
- This product is ONLY suitable for use with untreated wood, logs or charcoal.
- DO NOT use this oven on decking or any other flammable surfaces such as dry grass, wood chips, leaves or decorative bark.
- Ensure that the oven is positioned at least 2 metres away from flammable items.
- DO NOT use this oven as a furnace.
- DO NOT handle or move the oven whilst alight as it will be hot.
- ALWAYS USE heat resistant gloves when in use as the unit will be hot.
- Allow the unit to cool down completely before moving or storing.
- ALWAYS keep children and pets at a safe distance from the oven when in use.
- Always inspect the unit prior to use for fatigue and damage and replace as and when necessary.

Care and use

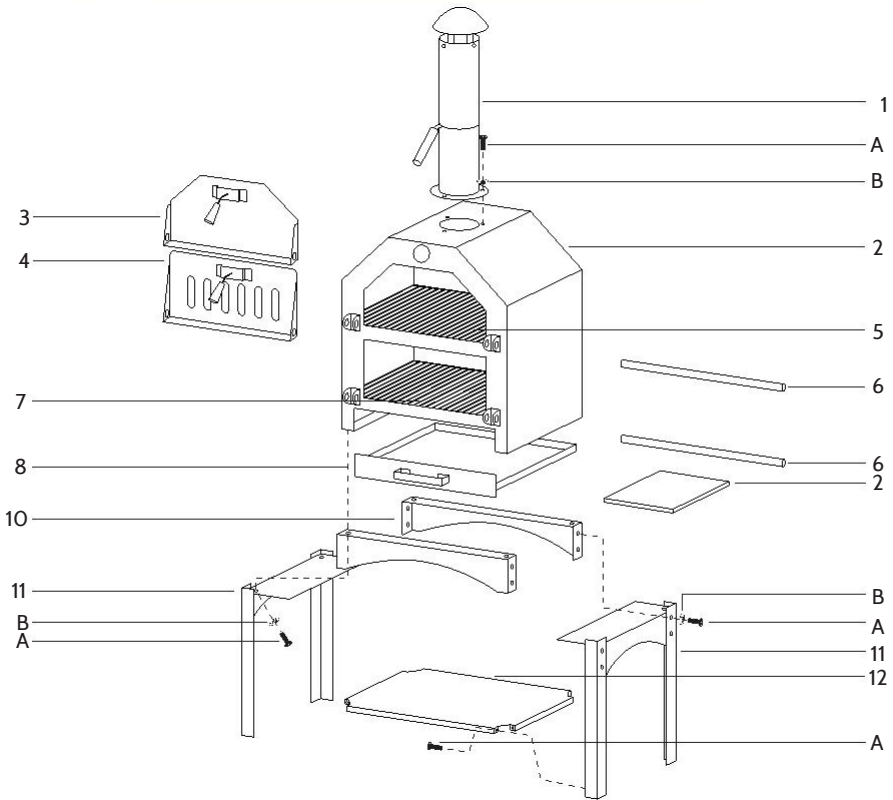
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.
- CAUTION – eating raw or under cooked meat can cause food poisoning (e.g. bacteria strains such as E.coli).
- To reduce the risk of under cooked meat cut open to ensure it is cooked all the way through.
- CAUTION – if meat has been cooked sufficiently the meat juices should be clear and there should be no traces of pink/red juice or meat colouring.
- Pre-cooking large pieces of meat and joints is recommended before finally cooking in your oven.
- After cooking always clean the stainless steel grill, cooking surfaces and utensils.
- DO NOT cook until your charcoal has a coating of ash.
- Always check the food label as cooking times will vary depending on product weight.
- IMPORTANT! Always wash hands after handling raw meat.

Lighting and refuelling

- Ensure the oven is positioned on a permanent, flat, level, heat resistant non-flammable surface away from flammable items.
- Ensure the oven has a minimum of 2 m overhead clearance and has a minimum 2m clearance from other surrounding items.
- Place untreated wood or charcoal into the lower fuel area. Do not use more fuel than 75% of fuel area capacity, e.g. 3 kg charcoal or 2 small logs.
- Place rolled up newspaper and kindling in with the fuel and using heat resistant gloves, light the fuel.
- Allow the fuel to heat up and be kept red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking on the grill/pizza stone.

- Do not cook before the fuel has a coating of ash. If required, place the pizza stone on top of the stainless steel grill. For grilling or smoking, remove the pizza stone.
- If you wish to use as a smoker unit, add wood chips to the fuel and restrict air flow to the unit by closing the baffle plate on the lower door and the damper on the flue.
- To keep meat moist, add a small amount of water to a small foil tray, separate the coals in the lower fuel section and place the tray between the fuel prior to lighting.
- Air flow can be adjusted as required via the baffle plate and damper on the flue.

Installation



Notes

- Remove any packaging before use, but retain the safety instructions and store them with this product.
- DO NOT over tighten bolts; only tighten with moderate pressure to avoid damaging the bolts or components of the oven.

Assembly

1. Attach both base brackets (10) to both base section (11) using 4 x bolts (a) and 4 x washers (B) each side – total 8 x bolts and 8 x washers.
2. Attach base shelf (12) to 2 x base section (11) using 4 x bolts (A) each side - total 8 x bolts.
3. Attach body (2) to 2 x base section (11) using 4 x bolts (a) and 4 x washers (B).
4. Attach lower door with baffle (4) to body (2) using 1 x hinge bar (6). Secure using 2 x split pin (C).
5. Attach upper door (3) to body (2) using 1 x hinge bar (6). Secure using 2 x split pin (C).

6. Attach chimney (1) to the body (2) using 3 x bolts (A) and 3 x washers (B).
7. Place 2-part fuel grate (7) on the ledge in the lower oven.
8. Place 2-part cooking grill (5) on the ledge in the upper oven, adding the pizza stone (9) if required.
9. Slide in the ash drawer (8) between the body (2) and the base sections (11).

The oven / smoker is now ready to use but please ensure you have read these instructions thoroughly prior to use.

Usage

Lighting and refuelling

- Always use heat resistant gloves during the handling process and when refuelling.
- Always close the lower door when fuel is lit.
- Do not overload the oven with fuel (use untreated wood, logs or charcoal) – only a couple of small logs is sufficient.
- The pizza stone and cooking grill can be washed using a mild detergent. They are not suitable for dishwasher use.
- The pizza stone will develop soot on the underside – this may be difficult to remove and should be expected. It is not a fault and will not affect use.
- The unit may be left outside all year if a cover is used to help protect it from bad weather.
- The oven surface will age and develop surface rust when placed outdoors and from first use. This is to be expected, it is not a fault and will not affect use.

Extinguishing

To extinguish the unit – stop adding fuel and allow fire to die or douse with sand.
DO NOT use water as this could damage the oven.

Storage

When not in use, and if stored outside, cover the product once it has cooled completely with a purpose made cover. Remove loose paint and rust with a wire brush when needed.

Producer: Chal-Tec GmbH Wallstr. 16 10179 Berlin. Germany

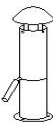


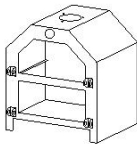











Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Sommaire

Contenu de l'emballage	15
Consignes de sécurité	16
Montage	18
Utilisation	19

Contenu de l'emballage

1	Cheminée		12	Étagère	
			A	Vis	
2	Corps		B	Rondelles	
			C	Goupille	
3	Porte				
4	Clapet d'aération				
5	Gril				
6	Tige de charnière				
7	Grille à cendres				
8	Tiroir à cendres				
9	Pierre à pizza				
10	Traverse				
11	Pieds				

Consignes de sécurité

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation en extérieur. Ne pas utiliser l'appareil en intérieur.
- Ne jamais laisser un feu allumé sans surveillance.
- Danger d'empoisonnement au monoxyde de carbone ! Ne jamais laisser de feu brûler ou couvrir dans le four dans des espaces fermés.
- Ne pas utiliser le four dans une tente, une caravane, une voiture, une cave, un grenier ou un bateau.
- Ne pas utiliser le four sous une marquise, un parasol ou un barnum.
- Ne pas surremplir le four de combustibles.
- Risques d'incendie : les cendres chaudes peuvent s'échapper du four pendant son utilisation.
- ATTENTION : ne pas utiliser d'essence, de la térébenthine, du gaz liquide, de l'alcool ou d'autres produits chimiques pour allumer ou rallumer le feu. Utiliser uniquement des allume-feux conformes à la norme EN1860-3.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement avec du bois, des bûches ou du charbon de bois non traités.
- Ne pas utiliser le four sur un sol en bois ou sur toute autre surface inflammable comme de l'herbe sèche, des copeaux, des feuilles mortes ou du bois décoratif.
- S'assurer que le four se trouve à une distance d'au moins 2 mètres de substances inflammables.
- Ne pas utiliser le four comme fourneau de chauffage.
- Ne pas toucher le four et ne pas le déplacer lorsqu'il est chaud.
- Comme le four chauffe, toujours utiliser des gants ignifuges pendant l'utilisation du four.
- Laisser le four refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger quelque part.
- Vérifier que le four ne comporte aucune détérioration ou endommagement avant de l'utiliser.

Utilisation et entretien

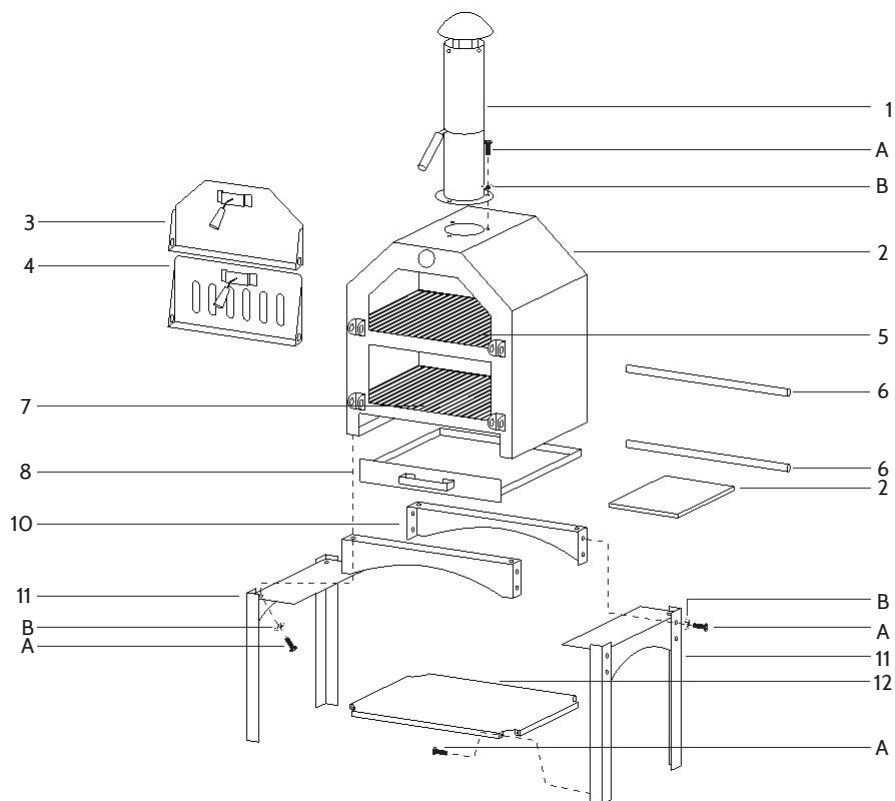
- S'assurer que la nourriture est bien cuite avant de la consommer.
- ATTENTION : la consommation d'aliments crus ou pas assez cuits peut provoquer une intoxication alimentaire. Afin que la viande ne reste pas crue, la découper pour en vérifier la cuisson. Lorsque la viande est suffisamment cuite, son jus est clair et il n'y a pas de coloration rosée ou rouge.
- Il est recommandé de précuire les gros morceaux de viande avant de les enfourner.
- Nettoyer le gril, les surfaces et les ustensiles après la cuisson au four.
- Lors d'une cuisson au charbon de bois, commencer la cuisson uniquement lorsque le charbon de bois possède une couche superficielle de cendres.
- Vérifier les temps de cuisson en fonction des aliments utilisés. Le temps de cuisson dépend également du poids de la nourriture.

Allumage et démarrage du feu

- S'assurer que le four se trouve sur un sol résistant, plat, plan, thermorésistant, à l'écart de tout objet inflammable.
- Maintenir une distance minimale de 2 m entre le four et les objets environnants.
- Introduire du bois ou du charbon de bois non traité dans l'espace inférieur de combustion. Ne pas excéder un volume de 75 % de combustible, par exemple 3 kg de charbon de bois ou 2 petites bûches.
- Placer du papier journal enroulé sur le combustible. Utiliser des gants thermorésistants.
- Mettre le feu au combustible.
- Laisser le combustible chauffer pendant au moins 30 minutes avant de procéder à la première cuisson sur le gril ou sur la pierre à pizza.

- Commencer la cuisson seulement lorsque le combustible présente une première couche de cendres. Si nécessaire, placer la pierre à pizza sur le gril. Sortir la pierre à pizza pour les grillades ou les fumages.
- Pour utiliser le four comme fumoir, y déposer des bûchettes et limiter la circulation de l'air en fermant les lamelles de la porte du bas ainsi que le clapet d'aération.
- Pour maintenir la viande humide, verser un peu d'eau dans un récipient en aluminium. Répartir le charbon de bois dans l'espace inférieur pour s'en servir de combustible et placer le récipient parmi les combustibles avant même l'allumage du feu.
- La circulation de l'air peut être réglée au besoin en ouvrant les fentes d'aération et le régulateur d'air au niveau de la cheminée.

Montage



Remarque

- Retirer l'emballage avant utilisation. Respecter les instructions du mode d'emploi.
- Ne pas trop serrer les vis. Ne visser les vis qu'avec une force mesurée pour éviter d'endommager les pièces..

Montage

1. Visser les deux traverses (10) aux pieds (11). Utiliser pour cela 8 vis et 8 rondelles.
2. Placer l'étagère (12) sur le socle (11). Pour cela, utiliser 4 vis (A) de chaque côté, 8 en tout.
3. Fixer le corps (2) à la base (11). Utiliser 4 vis (a) et 4 rondelles (B).
4. Fixer la porte du bas avec clapet (4) au corps de l'appareil (2). Utiliser pour cela la tige de charnière (6). Fixer les deux tiges avec 2 goupilles.
5. Fixer la porte du haut (3) au corps de l'appareil (2). Utiliser 3 vis (A) et rondelles (B).
6. Installer la cheminée (1) sur le corps de l'appareil (29). Utiliser 3 vis (A) et rondelles (B).

7. Installer la grille à cendres (7) dans la partie inférieure du four.
8. Introduire le gril (5) dans les glissières en haut du four. Introduire la pierre à pizza à sa convenance (9).
9. Introduire le tiroir à cendres (8) entre le corps de l'appareil (2) et le socle.

Le four/fumoir est à présent prêt à l'emploi. Veiller à respecter les instructions pas-à-pas avant d'utiliser le four.

Utilisation

Allumage et démarrage du feu

- Toujours utiliser des gants thermorésistants pendant les manipulations.
- Toujours fermer la porte du bas lorsque les combustibles ont été allumés.
- Ne pas surcharger le four de combustibles. Utiliser du bois, des bûchettes ou du charbon de bois non traités. Quelques bûchettes suffisent.
- La pierre à pizza et le gril peuvent être nettoyés avec un produit d'entretien doux. Ils ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.
- La pierre à pizza produit de la suie sur le dessous. Elle est la plupart du temps difficile à nettoyer. Il ne s'agit pas là d'une erreur et cela n'entrave en aucun cas l'utilisation de l'appareil.
- Il est possible de laisser l'appareil à l'extérieur toute l'année à condition de le recouvrir d'une protection le protégeant du mauvais temps.
- La surface du four peut vieillir et être sujette à la rouille si celui-ci est rangé en extérieur. Cela est normal et ne réduit pas les performances de l'appareil.

Éteinte

Pour éteindre le feu du four, ne plus y ajouter de combustible. Laisser le feu s'éteindre ou l'étouffer avec du sable.

Ne pas utiliser d'eau pour l'éteindre. Cela pourrait endommager le four.

Stockage

Couvrir le four lorsqu'il est inutilisé. En cas de stockage du four en extérieur, attendre que le four ait complètement refroidi puis le couvrir avec une bâche adaptée.

Nettoyer, si nécessaire, le dépôt résiduel du four et le gril à l'aide d'une brosse.

Fabricant : Chal-Tec GmbH Wallstr. 16 10179 Berlin. Allemagne

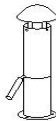






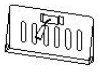



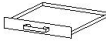



Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del forno.

Indice

Consegna	21
Avvertenze di sicurezza	22
Montaggio	24
Utilizzo	25

Consegna

- | | | | | | |
|----|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Camino |  | 12 | Ripiano |  |
| | | | A | Viti |  |
| 2 | Unità principale |  | B | Rondelle |  |
| | | | C | Copiglia (di sicurezza) |  |
| 3 | Sportello superiore |  | | | |
| 4 | Sportello di area-azione |  | | | |
| 5 | Griglia cottura |  | | | |
| 6 | Asta di collegamento |  | | | |
| 7 | Griglia cenere |  | | | |
| 8 | Cassetto cenere |  | | | |
| 9 | Piastra in pietra per pizza |  | | | |
| 10 | Staffa di collegamento |  | | | |
| 11 | Base |  | | | |

Avvertenze di sicurezza

- Questo dispositivo è destinato ad un uso esterno. Non utilizzare il dispositivo in ambienti interni.
- Non lasciare incustodito il fuoco acceso.
- Pericolo di intossicazione da monossido di carbonio! Non accendere mai il forno e non farlo mai raffreddare in ambienti chiusi.
- Non utilizzare il forno all'interno di tende, roulotte, automobili, cantine, soffitte o su barche.
- Non utilizzare il forno sotto tende da sole, ombrelloni o gazebo.
- Non riempire eccessivamente il forno con materiale di accensione.
- Pericolo d'incendio: la cenere calda può fuoriuscire durante l'uso.
- **ATTENZIONE:** per accendere o ravvivare il fuoco non utilizzare benzina, acquaragia, gas liquido, alcool o prodotti chimici simili. Utilizzare solo materiale accendifuoco conforme alla norma EN1860-3.
- Utilizzare solo legno non trattato, tronchetti o carbonella.
- Non collocare il forno su superfici in legno o su altre superfici infiammabili, come ad esempio prati secchi, trucioli di legno, foglie.
- Assicurarsi che il forno sia distante almeno 2 metri da qualsiasi materiale infiammabile.
- Non utilizzare il forno come caldaia.
- Non toccare il forno e non spostarlo quando è molto caldo.
- Dal momento che il forno diventa molto caldo, usare sempre guanti ignifughi.
- Far raffreddare completamente il forno prima di spostarlo.
- Controllare che il forno non sia danneggiato prima di utilizzarlo.

Utilizzo e manutenzione

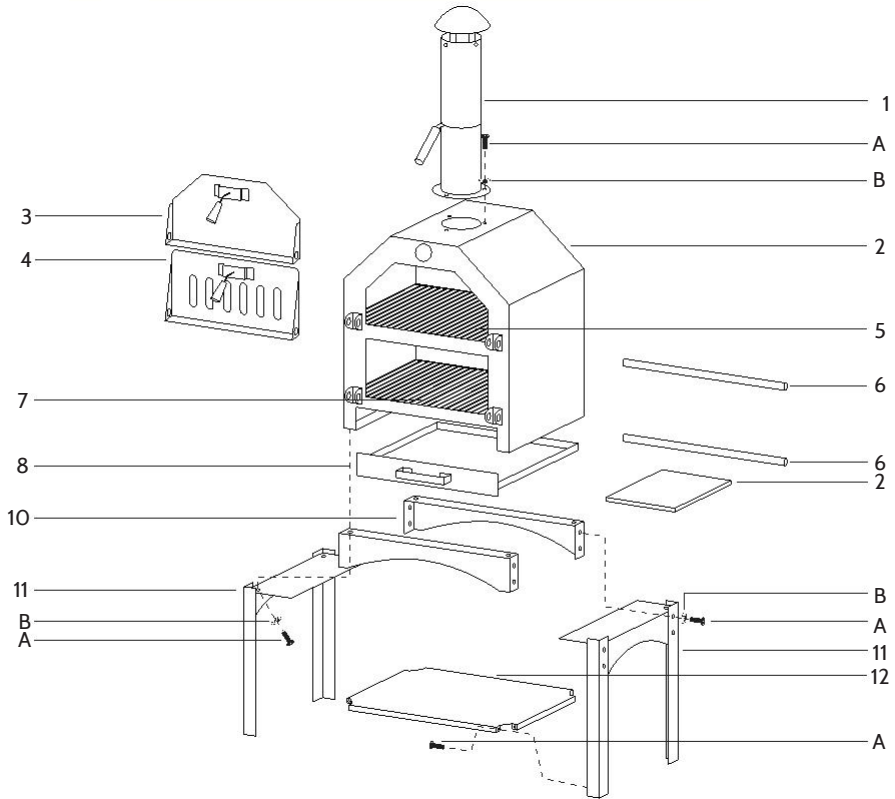
- Assicurarsi che la cottura sia ultimata prima di consumare gli alimenti.
- **AVVERTENZA:** il consumo di alimenti crudi o non cotti bene può comportare il rischio di intossicazione alimentare. Tagliare la carne per verificare il grado di cottura. Quando la carne è ben cotta i succhi sono chiari e non di colore rosa o rosso.
- Si consiglia di precuocere grossi pezzi di carne, prima di metterli in forno.
- Pulire la griglia, le superfici e gli utensili dopo l'utilizzo del forno.
- Non iniziare la cottura se la carbonella non ha prima formato uno strato di cenere.
- Controllare le indicazioni di cottura degli alimenti. Il tempo di cottura dipende dal peso dell'alimento.

Accendere e alimentare il fuoco

- Posizionare il forno su una superficie piana, resistente al calore e stabile, lontana da oggetti infiammabili.
- Assicurarsi che ci sia una distanza di almeno 2 metri sopra il forno e con gli oggetti circostanti.
- Introdurre legno non trattato o carbonella nella camera di combustione inferiore. Non riempire la camera di combustione oltre il 75% della sua capacità, ad esempio 3 kg di carbonella o 2 tronchetti.
- Introdurre fogli di giornale arrotolati e materiale di accensione. Utilizzare guanti ignifughi.
- Accendere il fuoco.
- Far riscaldare il materiale di accensione per almeno 30 minuti prima di iniziare la cottura sulla griglia o sulla piastra in pietra.
- Iniziare la cottura quando il materiale di accensione presenta uno strato di cenere. Se necessario, posizionare la piastra in pietra sulla griglia. Per grigliare o affumicare, togliere la piastra in pietra.
- Per utilizzare il forno come affumicatore, utilizzare i trucioli di legno. Limitare la circolazione dell'aria chiudendo lo sportello di areazione e la valvola di tiraggio del camino.

- Per inumidire la carne, aggiungere una piccola quantità di acqua in una vaschetta. Separare la carbonella nella zona inferiore e mettere la vaschetta nel mezzo prima dell'accensione.
- Il flusso d'aria può essere regolato tramite lo sportello di areazione e la valvola di tiraggio del camino.

Montaggio



Indicazioni

- Rimuovere il materiale di imballaggio prima dell'utilizzo e conservare il manuale di istruzioni.
- Non avvitare le viti troppo saldamente. Avvitare le viti senza esercitare troppa forza per evitare di danneggiare i componenti.

Assemblaggio

1. Assemblare le due staffe di collegamento (10) alla base (11). Utilizzare 8 viti e 8 rondelle.
2. Assemblare il ripiano (12) alla base (11). Utilizzare 4 viti (A) su ogni lato, 8 in totale.
3. Assemblare l'unità principale (2) alla base (11). Utilizzare 4 viti (A) e 4 rondelle (B).
4. Assemblare lo sportello inferiore e lo sportello di areazione (4) all'unità principale (2). Utilizzare un'asta di collegamento (6). Fissare le due aste utilizzando 2 coppie di sicurezza (C).
5. Assemblare lo sportello superiore (3) all'unità principale (2). Utilizzare 3 viti (A) e le rondelle (B).

6. Assemblare il camino (1) all'unità (2). Utilizzare 3 viti (A) e 3 rondelle (B).
7. Inserire la griglia per la cenere (7) nel vano inferiore del forno.
8. Inserire la griglia (5) sul binario guida in alto. All'occorrenza inserire la piastra in pietra per la pizza (9).
9. Far scorrere il cassetto per la cenere (8) tra l'unità principale (2) e la base..

Il forno/affumicatore è ora pronto per l'uso. Assicurarsi di aver seguito attentamente le istruzioni prima dell'utilizzo.

Utilizzo

Accensione e alimentazione del fuoco

- Durante l'utilizzo del forno, utilizzare sempre guanti ignifughi.
- Chiudere sempre lo sportello inferiore, quando si accende il materiale di accensione.
- Non sovraccaricare il forno con materiale di accensione. Utilizzare legno non trattato, tronchi o carbonella. Sono sufficienti un paio di tronchetti piccoli.
- La piastra in pietra e la griglia possono essere lavati con un detergente delicato. Non lavare mai in lavastoviglie.
- Sul fondo della piastra in pietra si forma la fuliggine la quale è difficile da pulire. Tuttavia non si tratta di un malfunzionamento e ciò non influisce sul funzionamento del forno.
- Il forno può essere conservato all'aperto durante tutto l'anno coprendolo con una protezione.
- Le superfici del forno si arrugginiscono quando il forno è collocato all'esterno. Questo è normale e non influisce sul funzionamento del forno.

Spegnere il fuoco

Per spegnere il fuoco, non continuare ad aggiungere carbonella. Lasciare che il fuoco si spenga oppure coprirlo con la sabbia.

Non utilizzare acqua per spegnere il fuoco. Ciò può danneggiare il forno.

Conservazione

Coprire il forno quando non è in uso, lasciarlo raffreddare completamente e coprirlo con una protezione adatta. Se necessario, rimuovere la vernice screpolata e la ruggine con una spazzola con setole metalliche.

Produttore: Chal-Tec GmbH Wallstr. 16 10179 Berlin. Germania

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

Índice

Contenido del envío	27
Indicaciones de seguridad	28
Montaje.	30
Utilización	31

Contenido del envío

1	Tiro		12	Balda	
			A	Tornillos	
			B	Arandelas	
			C	Pasador	
2	Estructura				
3	Puerta				
4	Válvula de ventilación				
5	Parrilla para asar				
6	Vara de la bisagra				
7	Parrilla para cenizas				
8	Cajón para las cenizas				
9	Piedra para la pizza				
10	Unión de la base				
11	Patas				

Indicaciones de seguridad

- El aparato solamente es apto para un uso en exteriores. No utilice el aparato en estancias interiores.
- Nunca deje el fugo sin supervisión.
- Riesgo de intoxicación por monóxido de carbono. Nunca ponga en marcha el aparato ni deje que se apaguen las brasas en espacios cerrados.
- No utilice el horno dentro de una tienda de campaña, una caravana, un vehículo, un sótano, una buhardilla o en un barco.
- No utilice el horno bajo cenadores, sombrillas o carpas.
- No llene en exceso el horno con material de combustión.
- Riesgo de incendio: pueden saltar cenizas calientes durante su utilización.
- ADVERTENCIA: para iniciar el proceso de combustión, no utilice gasolina, sustitutos de aguarrás, alcohol ni otros productos químicos similares. Utilice solamente encendedores que sigan la norma EN1860-3.
- Este aparato está concebido para ser usado con madera sin tratar, troncos de madera o carbón vegetal.
- No utilice el horno sobre superficies de madera y otras superficies inflamables, como césped seco, virutas, hojas o madera decorativa.
- Asegúrese de que el horno se encuentra a una distancia de al menos 2 metros con respecto a sustancias inflamables.
- No utilice el horno como quemador a modo de calefacción.
- No toque el horno ni lo mueva mientras esté a temperaturas elevadas.
- Ya que el horno alcanzará temperaturas muy elevadas, utilice siempre guantes ignífugos durante la utilización de este.
- Deje que el horno de enfríe por completo antes de moverlo o de guardar algo en su interior.
- Compruebe que el horno no presenta daños ni piezas desgastadas antes de utilizarlo.

Limpeza y cuidado

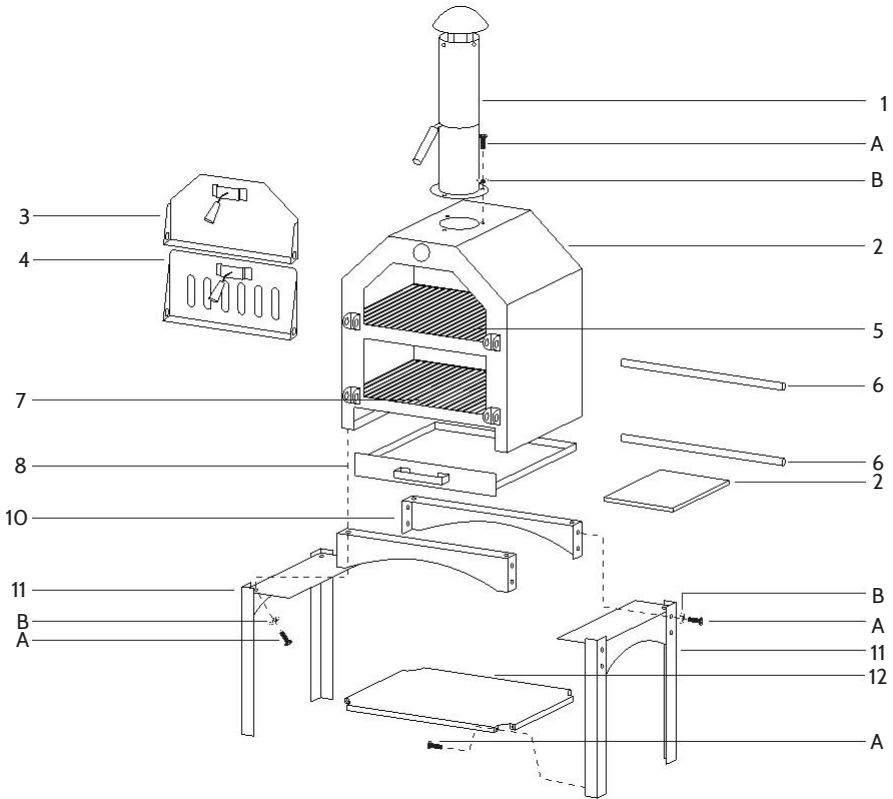
- Asegúrese de que los alimentos están completamente hechos antes de consumirlos.
- CUIDADO: el consumo de alimentos crudos y sin cocinar puede provocar una intoxicación alimentaria. Para evitar que la carne quede cruda, córtela para comprobar que está hecha. Cuando la carne esté lo suficientemente hecha, el jugo será claro y no presentará un color rosado o rojo.
- Se recomienda precocinar trozos grandes de carne antes de introducirlos en el horno.
- Limpie la parrilla, las superficies y los utensilios tras el proceso de cocción.
- Comience a utilizar el carbón vegetal con el proceso de cocción cuando el carbón vegetal presente una capa de cenizas.
- Observe los alimentos siguiendo las indicaciones de preparación. El tiempo de cocción depende del peso de los alimentos.

Encendido y mantenimiento de las brasas

- Asegúrese de que el horno está situado en una superficie plana, sólida, lisa y resistente al calor, alejada de sustancias inflamables.
- Asegúrese de mantener una distancia mínima de 2 m con respecto a otros objetos.
- Coloque la madera sin tratar o el carbón vegetal en la cámara de combustión inferior. No utilice más sustancias de combustión que el 75 % del volumen de la cámara, por ejemplo, 3 kg de carbón vegetal o dos troncos pequeños.
- Coloque papel de periódico enrollado y pastillas de encendido sobre el material en combustión. Utilice guantes resistentes al calor.

- Encienda el material de combustión.
- Deje que el material de combustión se caliente 30 minutos antes de colocar la primera hornada sobre la parrilla o la piedra para la pizza.
- Comience con el horneado cuando detecte que el material de combustión presenta una capa de ceniza. Si fuera necesario, coloque la piedra para la pizza sobre la parrilla. Para asar o ahumar, retire la piedra para la pizza.
- Si desea utilizar el horno como ahumador, añada astillas de madera. Limite la circulación del aire cerrando las lamas situadas en la parte inferior de la puerta y la válvula de escape.
- Para mantener la carne húmeda, añada una pequeña cantidad de agua sobre una bandeja de papel de aluminio. Divida el carbón en la parte inferior para el material de combustión y añada la bandeja antes del encendido entre el material de combustión.
- La circulación del aire puede regularse como desee a través de las ranuras de ventilación y del regulador situado en la chimenea.

Montaje



Advertencia

- Antes de utilizar el aparato, retire el embalaje. Siga las indicaciones del manual de instrucciones.
- No apriete demasiado los tornillos. Ejercer la fuerza suficiente sobre los tornillos para evitar daños en las piezas.

Montaje

1. Atornille ambos puntales de unión (10) a las patas (11). Utilice para ello 8 tornillos y 8 arandelas.
2. Monte la estantería (12) sobre la base (11). Utilice para ello 4 tornillos (a) para cada lado, en total, 8.
3. Fije la estructura (2) a la base (11). Utilice para ello 4 tornillos (a) y 4 arandelas (B).
4. Fije la puerta inferior con la válvula (4) a la estructura (2). Utilice la vara de la bisagra (6). Fije ambas varas con dos pasadores.
5. Monte la puerta superior (3) a la estructura (2). Utilice para ello 3 tornillos (a) y arandelas (B).
6. Coloque la chimenea (1) sobre la estructura (2). Utilice para ello 3 tornillos (a) y 3 arandelas (B).

7. Coloque la parrilla para la ceniza (7) en la ranura situada en la parte inferior del horno.
8. Coloque la parrilla para asar (5) sobre el riel de la parte superior del horno. Coloque la piedra para la pizza (9) en caso necesario.
9. Desplace el cajón de las cenizas (8) entre la estructura (2) y la base.

El horno / ahumador ya está listo para su uso. Asegúrese de haber seguido las instrucciones íntegramente antes de utilizar el horno.

Utilización

Encendido y mantenimiento de las brasas

- Durante la manipulación del horno, utilice siempre guantes resistentes al calor.
- Cierre siempre la puerta inferior cuando haya encendido el material de combustión.
- No llene en exceso el horno con material de combustión. Utilice madera sin tratar, troncos o carbón vegetal. Será suficiente con unos troncos pequeños.
- La piedra para la pizza y la parrilla para asar deberán limpiarse con un producto de limpieza no abrasivo. No son aptas para su lavado en lavavajillas.
- La piedra para la pizza generará hollín en su parte inferior. Es un fenómeno esperado muy difícil de limpiar. No se trata de ningún fallo ni influye negativamente en la utilización del horno.
- El horno puede ubicarse en un espacio exterior durante todo el año si utiliza una cubierta que proteja a este de la intemperie.
- La superficie del horno envejecerá y se formará óxido superficial si coloca el horno en el exterior. Se trata de un fenómeno esperado que no influye negativamente en su utilización.

Extinguir el fuego

Para extinguir el fuego, no añada más material de combustión. Deje que el fuego se apague o ahóguelo con arena. No utilice agua para extinguir el fuego. Podría averiar el horno.

Guardar el aparato

Cubra el aparato cuando no lo utilice. Deje que el horno se enfríe completamente antes de guardarlo y a continuación cúbralo con una lona adecuada. Retire el acabado desconchado y el óxido con un cepillo.

Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín (Alemania).

Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín (Alemania)