



blumfeldt



blumfeldt



**Gartenofen**

Garden Oven

10032021



Sehr geehrter Kunde,

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

## Produktübersicht

**Artikelnummer . . . . . 10030721**

## Sicherheitshinweise

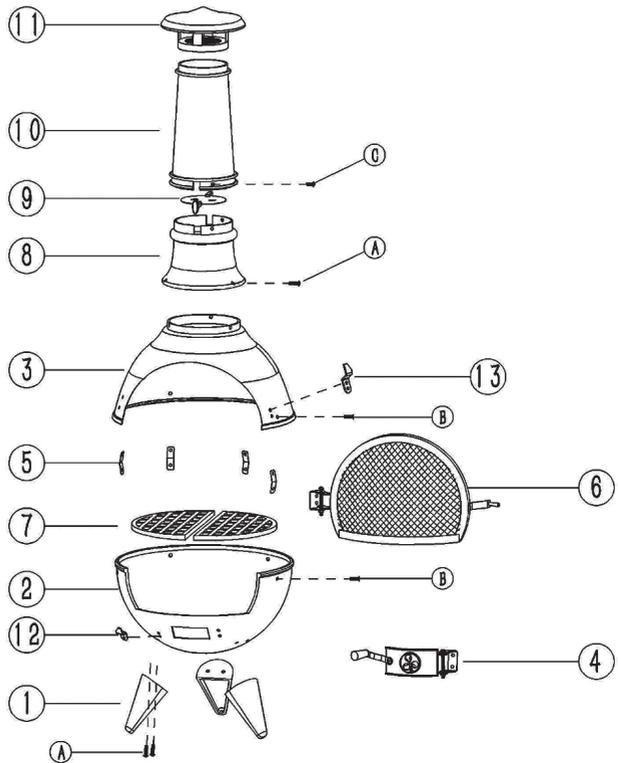
- **Nicht unbeaufsichtigt brennen lassen.**
  - **Feuer nach dem Gebrauch vollständig löschen.**
  - **Auf nicht brennbaren Oberflächen stellen.**
  - **Seien Sie sich der Gefahr eines Waldbrands bewusst.**
- 
- Lesen Sie die Bedienungshinweise vor dem Zusammenbau und der Benutzung sorgfältig durch.
  - Bei der Herstellung des Produktes wurde große Sorgfalt darauf verwandt, scharfe Kanten zu entfernen. Seien Sie beim Anfassen trotzdem vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
  - Nicht im Haus oder umschlossenen Bereichen verwenden.
  - Stellen Sie den Ofen auf eine feste, ebene Fläche, entfernt von brennbaren Stoffen wie Zäunen, überhängende Bäume, Gebäude oder Pavillons.
  - Lassen Sie den Ofen nicht unbeaufsichtigt, während er brennt oder schmort.
  - Verrücken Sie den Ofen nicht, wenn er angezündet ist oder noch nicht vollständig abgekühlt ist.
  - Halten Sie Kinder und Haustiere jederzeit vom Ofen fern.
  - Seien Sie achtsam. Flammen können durch die Spitze des Abzugs hinausragen. Die Glut kann durch den Abzug und die Tür hinausgestoßen werden.
  - Vermeiden Sie die Berührung mit möglicherweise heißen Flächen wie Abzüge, Deckel oder Kohlepfannen. Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Griffe berühren.
  - Die Gittertür sollte jederzeit angebracht sein, außer wenn Brennstoffe hinzugegeben werden oder Grillgut hineingegeben oder entnommen wird.
  - Garen Sie das Grillgut durch.
  - Halten Sie rohes und gegartes Fleisch auseinander.
  - Kohle braucht lange Zeit um abzukühlen. Belassen Sie die Asche im Ofen, bis sie abgekühlt ist. Graue Asche kann immer noch heiß sein.
  - Bewahren Sie die Bedienungsanleitung lange auf.

## Enthaltene Teile

Teile-Nr.	Bezeichnung	Anzahl
1	Beine	3
2	Ofenbasis	1
3	Ofenaufbau	1
4	Luftablass	1
5	Vorderes Verbindungsblech	4
6	Gittertür	1
7	Rost	2
8	Unterer Abzug	1
9	Luftklappe	1
10	Oberer Abzug	1
11	Abzugshaube	1
12	Entlüftunggriff-Aufhänger	1
13	Türgriff-Aufhänger	1
A	Schraube M6x25	9
B	Schraube M6x20	8
C	Schraube M6x15	3
D	Unterlegscheibe	17
E	Mutterschraube	17

# Montage

1. Legen Sie die Ofenbasis (2) auf die Seite und befestigen Sie drei Beine (1) mit sechs Schrauben M6x25, Unterlegscheiben und Muttern. Fest anziehen. Dann den Luftablass (4) und den Aufhänger (12) an der Luftklappe befestigen.
2. Den Rost (7) in die Ofenbasis (2) einsetzen. Befestigen Sie die vordere und die zwei hinteren Verbindungsplatten mit vier Schrauben M6x20, Unterlegscheiben und Muttern an der Ofenbasis. Nicht zu fest anziehen.
3. Installieren Sie den Ofenaufbau (3) an der Ofenbasis (2), wie im vorherigen Schritt beschrieben. Richten Sie die Verbindungsplatten aus und befestigen Sie sie mit vier M6x20 Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern. Fest anziehen.
4. Bringen Sie die Gittertür (6) und den Aufhänger (13) am fertigen Ofen an. Befestigen Sie den unteren Kamin (8) mit drei Schrauben M6x25, Unterlegscheiben und Muttern am Ofenaufbau (3). Ziehen Sie diese fest an. Setzen Sie die Klappe (9) auf die Oberseite des unteren Abzugs (8). Den oberen Kamin (10) mit drei Schrauben M6x15 am unteren Abzug (8) befestigen und diese fest anziehen.
5. Setzen Sie zum Schluss die Abzugshaube (11) auf den oberen Oberer Abzug (10).



# Benutzung

- Den Gartenofen auf eine stabile Fläche stellen, in sicherem Abstand zu brennbaren Stoffen. Nicht vergessen, dass sich der gesamte Ofen aufheizt.
- Der Gartenofen bedarf keiner besonderen Pflege. Es braucht keinen Sand um die Metallbasis zu isolieren.
- Sie können mit Holz oder Kohle Feuer machen. Fangen Sie ein ganz kleines Feuer an und fügen Sie nach Bedarf Holz oder Kohle hinzu.
- Vor dem Umstellen muss der Ofen vollständig abkühlen und das gesamte Brennmaterial aus der Ofenbasis entfernt werden.

## Hinweise

- Sie können mit dem Ofen Kohle verwenden. Holz sorgt aber für eine bessere Atmosphäre.
- Beginnen Sie mit einem kleinen Feuer und verwenden Sie keine Benzin-Anzünder, die die Temperatur rasant steigern.
- Lassen Sie das Feuer auf natürliche Weise ausgehen - nicht mit Wasser löschen.
- Wenn Sie den Ofen nicht brauchen, lassen Sie die Schale der Ofenbasis nicht mit Wasser volllaufen. Verwenden Sie die mitgelieferte Abdeckung, um das Eindringen von Regen zu vermeiden.
- Extreme Winterwitterungen können zu Entfärbungen führen. Lagern Sie den Ofen in dieser Zeit am besten in der Garage oder einem Schuppen.
- Bedenken Sie, dass der Gartenofen kein Hochofen ist. Er gibt unter normalen Umständen reichlich Wärme ab. Ein zu großes Feuer kann den Gartenofen beschädigen und eine Gefahr darstellen.

## Grillen

Auch, wenn der Gartenofen vor allem als Terrassenwärmer gedacht ist, kann darin verschiedene Lebensmittel garen.

- Ofenkartoffeln, Fleisch und Fisch können in eine Aluminiumfolie gewickelt werden und in der Glut gebacken werden.
- Fleisch oder Gemüsekebabs können an langen Spießen und Sie auf den Ofen legen.
- Ofenfestes Geschirr oder feuerfeste Auflaufgeschirr können direkt in den Ofen geschoben werden, um verschiedene Gerichte zuzubereiten.
- Achten Sie darauf, dass die Garzeiten je nach der Größe des Feuers und der Verwendung von Kohle oder Holz variieren.
- Am besten selbst ausprobieren.

Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 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 items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

## Product

**Item number . . . . . 10030721**

## Safety Instructions

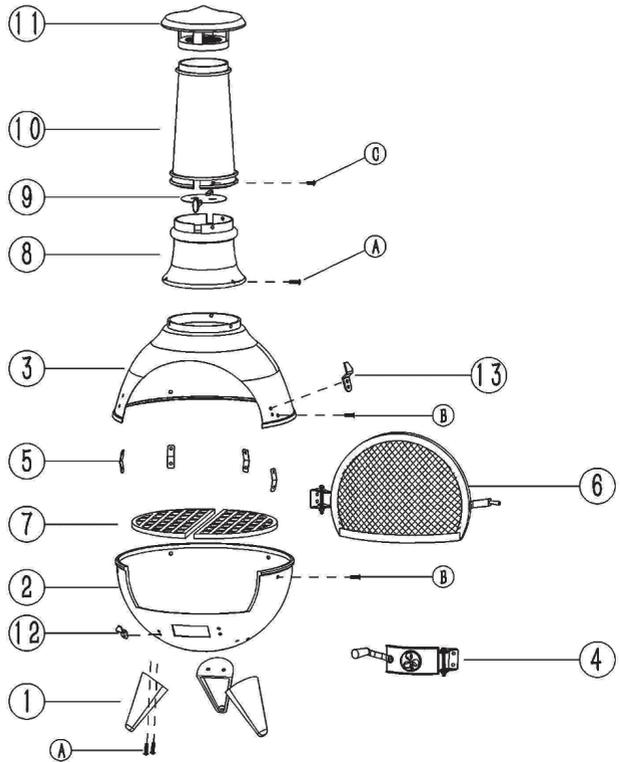
- **DO NOT LEAVE UNATTENDED.**
  - **EXTINGUISH FIRE COMPLETELY AFTER USE.**
  - **USE ON A NON-FLAMABLE SURFACE.**
  - **BE BUSH FIRE AWARE.**
- 
- Read these instructions carefully before assembly and use.
  - Whilst every effort has been made in the manufacturing of your Patio Burner to remove any sharp edges, care should be taken in handling to avoid accidental injury.
  - Do not use indoors or in confined spaces.
  - Position Patio Burner on firm, level surface away from flammable materials such as fences, over hanging trees, buildings or gazebos.
  - Do not leave your patio burner unattended whilst it is burning or smouldering.
  - Never move your patio burner when lit or until fully cooled.
  - Keep children and pets away from the Patio Burner at all times.
  - Beware flames can extend out of the top of the flue and glowing embers can be ejected from the flue and door.
  - Avoid contact with potentially hot surfaces such as vents, lids or charcoal bowls. Wear oven gloves when touching handles etc.
  - Apart from when fuel is being added, or when food is being inserted or removed, the safety screen should be fitted at all times whilst the patio burner is lit.
  - Cook all food thoroughly.
  - Keep raw and cooked foods separate.
  - Charcoal takes a long time to cool, leave ash until completely cold. Ash that looks grey may still be hot.
  - Please retain these instructions for future reference.

## Parts Included

Part No.	Name	Quantity
1	Legs	3
2	Lower stove	1
3	Upper stove	1
4	Air vent	1
5	Front connection plate	4
6	Stove door	1
7	Log grate	2
8	Lower flue	1
9	Damper	1
10	Upper flue	1
11	Cap	1
12	Air vent handle hanger	1
13	Door handle hanger	1
A	Bolt M6x25	9
B	Bolt M6x20	8
C	Bolt M6x15	3
D	Washer	17
E	Nut	17

## Assembly

1. Place lower stove (2) on its side and attach three legs (1) using six M6x25 bolts, washers and nuts. Tighten securely. Then, attach air vent (4) and hanger (12) to air door.
2. Insert log grate (7) in lower stove (2) bottom. Attach two front connection plates and two rear connection plates to lower stove using four M6 x 20 bolts, washers and nuts. Do not over tighten.
3. Install upper stove (3) to lower stove (2) assembly from previous step. Align connector plates and fasten using four M6 x 20 bolt, washer and nut. Tighten securely.
4. Attach stove door (6) and hanger (13) to completed stove. Attach lower flue (8) to upper stove (3) using three M6x25 bolt, washer and nut. Tighten securely. Place damper (9) on the top of lower flue (8) Attach upper flue (10) to lower flue (8) using three M6 x 15 bolts. Tighten securely.
5. Place cap (11) to upper flue (10).



## Use

- Place the patio burner on stable ground safely away from any combustible materials; remember the whole Patio Burner will heat up.
- The Patio Burner does not need curing in any way, or sand added to insulate the metalbase.
- A fire can be started with either wood or charcoal. Start the fire slowly and add wood / charcoal as and when required.
- Please note that when moving your Patio Burner, allow burner to cool fully empty all fuel then carry from the base.

### Points to note

- You can use wood or charcoal in your patio burner but wood gives a more atmospheric effect.
- Always start your fire slowly and do not use fire-lighting fuels or products that may increase temperatures rapidly.
- Let the fire go out naturally- do not extinguish with water.
- When not in use do not allow the bowl of your patio burner to fill with water (cover with the cap provided to stop rain entering and to be removed when in use).
- Extreme winter conditions may cause some discoloration and it is best stored in a garage or shed over this period.
- Remember your patio burner is not a furnace - it will give plenty of heat under normal use. Too large a fire may damage your patio burner and could be dangerous.

### Grilling

Although your patio burner is meant to be used as a patio warmer, it is possible to cook certain foods on it.

- Jacket potatoes, meat and fish can be wrapped in foil and cooked in the embers.
- Meat or vegetables kebabs can be cooked on long skewers placed in the top of the patio burner.
- Ovenproof dishes or fireproof casseroles can be placed directly in the patio burner to cook a variety of foods.
- Remember that cooking times will vary considerably depending on the size of the fire, the size of the patio burner and whether you are using wood or charcoal.
- Experimentation is the only way.

Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany



