



CALORE E DIVERTIMENTO
COTTURA • RISCALDAMENTO

BENUTZERHANDBUCH



HOLZOFEN

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte stellen Sie sicher, dass Sie diese Anleitung sorgfältig und vollständig gelesen haben, bevor Sie den Ofen installieren und verwenden. Sie enthält wichtige Informationen für die korrekte Nutzung und Ihre Sicherheit.

SICHERHEITSHINWEISE! SEIEN SIE IMMER VORSICHTIG BEIM ENTZÜNDEN UND KOCHEN IN IHREM OFEN. DIESES GERÄT ERZEUGT EXTREM HOHE TEMPERATUREN.

BEI NICHTBEFOLGUNG DIESER ANWEISUNGEN KÖNNTE ES ZU SCHWEREN SCHÄDEN AM OFEN SOWIE AN EIGENTUM, KÖRPERVERLETZUNG ODER MÖGLICHERWEISE TODESFÄLLEN KOMMEN.

BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

Verwenden Sie ausschließlich Kochmaterialien, einschließlich Werkzeugen und Behältern, die speziell für sehr hohe Temperaturen geeignet sind.

Dieser Ofen kann extrem hohe Temperaturen erzeugen, und obwohl Ihr Clementi-Ofen isolierendes Material verwendet, können einige Teile des Ofens sehr heiß werden und schwere Verbrennungen verursachen.

HALTEN SIE KINDER UND HAUSTIERE WÄHREND DES BETRIEBS DES OFENS AUSSERHALB DER REICHWEITE.

Tragen Sie während des Betriebs des Ofens keine lockere Kleidung.

Berühren Sie während des Betriebs weder das Dach des Ofens noch das Rauchrohr, da diese Teile extrem heiß sein werden.

Berühren Sie das Rauchventil, das sich am Abzug befindet, nicht ohne Handschuhe oder angemessenen Hitzeschutz, da es hohe Temperaturen erreicht.

Halten Sie die Tür nur am Griff fest, da sie sehr heiß sein könnte. Halten Sie Möbel, Überdachungen und andere leicht entzündliche Materialien vom Ofen fern.

VERBRENNEN SIE KEINEN MÜLL, KEIN PLASTIK UND KEINE ENTZÜNDLICHEN FLÜSSIGKEITEN.

Stellen Sie sicher, dass brennbare Brennstoffe während des Betriebs sicher in einem angemessenen Abstand vom Ofen entfernt sind.

Bewegen Sie den Ofen während des Betriebs nicht.

Positionieren Sie den Ofen auf einer flachen, ebenen Oberfläche und fern von starkem Wind.

Funken könnten aus dem Ofen austreten. Entfernen Sie alle brennbaren Materialien von der Umgebung des Ofens.

Lassen Sie den Ofen während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

WERFEN SIE KEIN WASSER AUF DAS FEUER.

Bei der Zubereitung von Gerichten, die Fett oder Öl enthalten oder damit verbunden sind, seien Sie vorsichtig, um das Verschütten zu vermeiden, das durch das Feuer entzündet werden könnte.

Halten Sie beim Entzünden des Feuers einen sicheren Abstand von mindestens 24 Zoll (60 cm) von der Vorderseite des Ofens ein.

STELLEN SIE KEINE VERSCHLOSSENEN DOSEN ODER ÄHNLICHE BEHÄLTER IN DEN HEIßEN OFEN. WÄHREND DER INHALT ERHITZT WIRD, BILDEN SICH DRUCK AUF, WAS ZU EINER MÖGLICHEN EXPLOSION FÜHREN KANN.

Um das Feuer zu löschen, platzieren Sie die Tür vollständig vor der Öffnung des Ofens, um die Ofenöffnung abzudichten. Lassen Sie die Ofentür nach dem Löschen des Feuers mindestens 30 Minuten geschlossen und seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür danach öffnen, da der plötzliche Sauerstoffzufluss das Feuer wieder entzünden kann.

Vermeiden Sie übermäßig große Feuer, bei denen Flammen aus der Vorderseite des Ofens kommen. Wenn dies geschieht, schließen Sie die Ofentür und warten Sie, bis das Feuer erlischt.

Werfen Sie kein Brennholz in den Ofen, da dies die Innenseite des Ofens beschädigen wird. Platzieren Sie Ihr Brennholz vorsichtig mit langen, robusten, feuerfesten Handschuhen oder einem Feuerpoker in den Ofen. Verwenden Sie nur gut abgelagertes, trockenes Hartholz. Verwenden Sie kein druckbehandeltes Holz, gehacktes oder Pellet-Holz, laminiertes Holz oder Nadelholz.

Verwenden Sie keine Holzkohle, Kohle, künstliche Holzscheite, Anzünd- oder Feuerzeugflüssigkeit, Kerosin, Lampenöl, Benzin oder andere Brennstoffe.

Verwenden Sie nur natürliche Anzünder, um den Ofen zu entzünden.

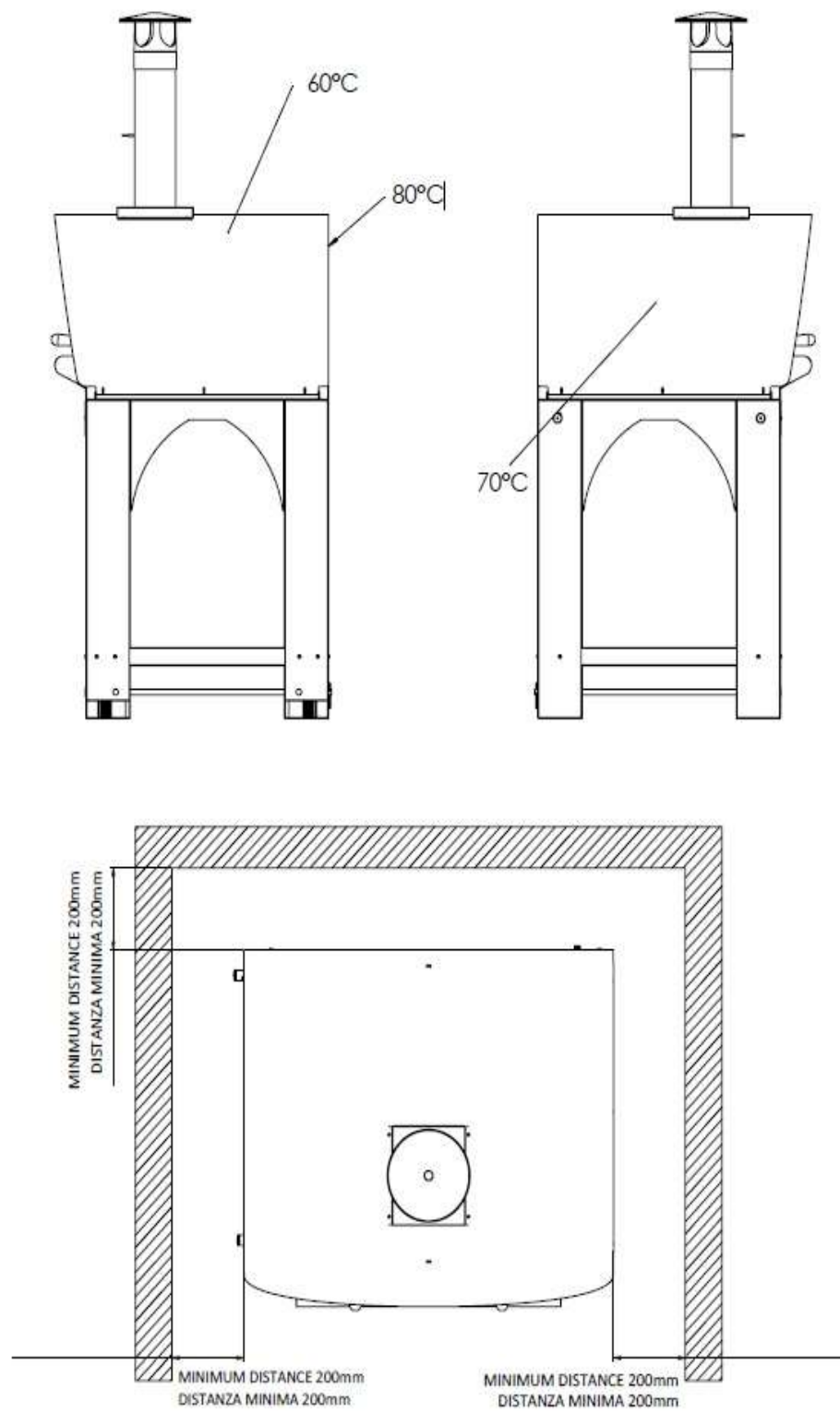
Entsorgen Sie nach jeder Verwendung die Asche mit einer Metallschaufel und legen Sie sie vorsichtig in einen Metalleimer oder Behälter und lassen Sie sie draußen, um sicherzustellen, dass alle Glutnester vollständig erloschen sind.

Sobald die Asche vollständig erloschen und abgekühlt ist, entsorgen Sie sie entsprechend den örtlichen Vorschriften.

TEMPERATUREN (AUF ACHTUNG ZU HEIßEN TEILEN)

Zeichnung der externen Temperaturen und Mindestabstände zu brennbaren Materialien, wenn der Ofen bei 400 °C in Betrieb ist.

Für Öfen ohne Gestell stellen Sie sicher, dass die unterstützende Struktur so gebaut ist, dass sie das Gewicht des Ofens mit nicht brennbaren Materialien tragen kann. Dies sollte von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden, da die Basis des Ofens Temperaturen von bis zu 80 °C erreichen kann. Clementi empfiehlt, den Ofen mit nicht brennbaren Fliesen oder Ziegeln um ca. 2-3 cm (nicht mitgeliefert) von der Oberfläche zu erhöhen.



TIPPS UND EMPFEHLUNGEN

Entfernen Sie beim Zusammenbau alle Schutzfolien des Lasers. Dadurch wird sichergestellt, dass Teile, die letztendlich von einem anderen Teil bedeckt werden, keine Rückstände der Laserschutzfolie an den Rändern aufweisen. Dies verhindert auch, dass sich die Schutzfolie des Lasers entweder durch die Hitze des Ofens oder durch das Sonnenlicht auf der Oberfläche des Ofens "einbrennt" und schwer zu entfernen ist.

Wenn sich die Schutzfolie des Lasers nur schwer abziehen lässt, versuchen Sie die Oberfläche leicht mit einem Haartrockner zu erwärmen. Verwenden Sie kein Messer oder Schaber, da dies die Ofenoberfläche beschädigen könnte.

Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Ofens keine abrasiven Reinigungsmittel oder Werkzeuge, da dies die Oberfläche beschädigen kann.

Reinigen Sie Ihren Ofen mit warmem Seifenwasser und milden, nicht abrasiven Reinigungsmitteln. Einige Teile Ihres Ofens können aufgrund der hohen Temperaturen eine leichte Verfärbung aufweisen, wie z. B. das Rauchrohr. Dies ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Ofens nicht.

Die allerersten Inbetriebnahmen des Ofens müssen leer erfolgen (ohne Lebensmittel zu kochen) und mit einer geringen Menge Holz, um den Ofen sehr allmählich auf Temperatur zu bringen. Diese Einfahrphase ermöglicht es dem Ofen, sich nach der Exposition gegenüber den Verbrennungstemperaturen zu stabilisieren und mögliche Verarbeitungsrückstände der Komponenten des Ofeninneren zu neutralisieren.

Während der ersten Inbetriebnahmen des Ofens oder wenn er längere Zeit nicht benutzt wurde, kann etwas weißer Dampf zwischen dem Dach und/oder der äußeren Verkleidung austreten. Dies ist völlig normal, da es sich um Wasserdampf handelt, der sich in der internen Isolierung aus Steinwolle angesammelt haben kann und mit der Hitze des Ofens trocknet. Dieses Phänomen hört nach einigen Zündungen auf.

Ihr Clementi-Ofen kann das ganze Jahr über verwendet werden. Während der Wintersaison, wenn die Außentemperatur nahe oder unter dem Gefrierpunkt liegt, sollte das Feuer langsamer entfacht werden, um schnelle Anstiege der Ofentemperatur zu vermeiden. Dadurch wird vermieden, dass verschiedene Teile des Ofens wie die Herdiesel einem plötzlichen Temperaturwechsel ausgesetzt sind, was zu vorzeitigen Spannungsrissen führen könnte.

Halten Sie die Ofentür immer geschlossen, wenn der Ofen nicht in Gebrauch ist. Dadurch wird verhindert, dass Regen, Feuchtigkeit und andere Elemente in den Ofen gelangen.

Absplitterungen und feine Risse in den feuerfesten Ziegeln gelten als normal und beeinträchtigen die Leistung Ihres Ofens nicht. Dies ist eine intrinsische Eigenschaft von feuerfesten Materialien, die sich beim Erhitzen und Abkühlen ausdehnen und zusammenziehen, und tritt bei allen Öfen auf.

DIE NUTZUNG IHRES CLEMENTI HOLZOFENS

DIE POSITIONIERUNG IHRES HOLZOFENS

Die Installation des Ofens darf nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden, der über den Inhalt dieses Handbuchs informiert ist. Befolgen Sie vor der Installation des Ofens sorgfältig die Anweisungen. Jegliche Änderung am Ofen könnte gefährlich sein und Schäden an Personen oder Eigentum verursachen.

Dieser Ofen ist für den Außenbereich konzipiert und muss von brennbaren Materialien entfernt aufgestellt werden. Es ist wichtig, dass keine Hindernisse vorhanden sind und dass um den Ofen herum ein freier Raum von mindestens 50 Zentimetern vorhanden ist. Die Lüftungsschlitze des Ofens dürfen nicht blockiert sein.

Stellen Sie Ihren Ofen auf eine ebene, waagerechte Fläche, fern von brennbaren Materialien. Idealerweise wird ein Boden aus Stein oder Beton bevorzugt. Konsultieren Sie örtliche Bau- und Brandschutzbestimmungen für den empfohlenen sicheren Abstand zu Gebäuden, Trennwänden und Überdachungen wie Pergolen und Dächern. Möglicherweise sind zusätzliche Teile erforderlich.

Bei der Installation des Ofens ohne Gestell sollte die Tragfläche und die Beine so dimensioniert sein, dass sie das Gewicht des Ofens angemessen tragen können, ohne Gefahren für die Benutzer zu verursachen (60X60 Holz Ausführung = Kg100, Gasausführung = Kg 120 - 80X60 Holz Ausführung = Kg120, Gasausführung = Kg140 - 100x80 Holz Ausführung = Kg235, Gasausführung = Kg245). Bewerten Sie auch sorgfältig die Materialien und Abmessungen der verwendeten Stützen.

DAS ANZÜNDEN IHRES OFENS

Um den Ofen sicher zu nutzen, befolgen Sie bitte die unten stehenden Anweisungen:

1. Beginnen Sie mit natürlichen Anzündern, Zeitungspapier oder anderem unbehandeltem Papier, das zu Bällen gerollt und direkt in die Mitte des Ofenbodens gelegt wird.
2. Fügen Sie kleine Stücke gut abgelagertes, trockenes Anzündholz (Hartholz) hinzu und legen Sie es auf das Papier.
3. Zünden Sie das Papier an mehreren Stellen auf beiden Seiten des Ofens mit einem langen Feuerzeug oder Streichholz an.
4. Sobald das Feuer gut brennt, fügen Sie etwas größere Holzstücke hinzu, um das Feuer weiter aufzubauen.
5. Um die Temperatur aufrechtzuerhalten, empfiehlt es sich, die Glut auf dem gesamten Ofenboden zu verteilen, bis eine Temperatur von 400°/450° erreicht ist.
6. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, können Sie das Feuer auf die linke Seite verlagern, indem Sie den Rost verwenden, um die Glut zu verschieben.
7. Verwenden Sie eine Drahtreinigungsbürste, um verbliebene Ruß- und Aschereste auf dem Ofenboden zum Feuer hin zu kehren und lassen Sie Ihr Feuer weiter brennen und fügen bei Bedarf Holzstücke hinzu.
8. Ihr Ofen ist jetzt bereit zum Kochen.

Hinweis: Heizen Sie den Ofen immer vor dem Kochen vor.

Um die Kochtemperatur hoch zu halten, fügen Sie alle 20-30 Minuten 2-3 Holzstücke hinzu. Die ideale Temperatur liegt bei 350-400 °C / 662-752 °F.

KOCHTEMPERATUR

Pizza: 350-400°C / 662-752°F

Fleisch & Fisch: 300°C / 572°F

Kartoffeln & Gemüse: 200°C / 392°F

Brot & Kuchen: 200°C / 392°F

DIE VERWENDUNG VERSCHIEDENER HOLZSORTEN

Die wichtigste Anforderung ist die Verwendung von gut abgelagertem und trockenem Hartholz. Wenn das Holz noch feucht oder "grün" ist, dauert es länger, bis es entzündet wird, produziert mehr Rauch und erzeugt nicht dieselben hohen Temperaturen. Wenn Sie ein "Zischen" hören, ist das Holz noch feucht.

Weichholz wie Kiefer wird nicht empfohlen - es enthält Harz, das eine klebrige Rückstände hinterlassen kann. Weichholz brennt nicht so heiß oder lange wie Hartholz. Es neigt auch dazu, Funken zu erzeugen und beim Verbrennen zu knistern, was dazu führen kann, dass Glut und Asche auf das Essen gelangen, während es kocht.

Sobald das Feuer gut brennt, verwenden Sie mittelgroße Holzstücke (3-5 Zoll im Durchmesser). Dadurch lässt sich die Temperatur leichter kontrollieren, da Sie jederzeit ein weiteres Holzstück hinzufügen können. Große Holzstücke brauchen länger, um zu entzünden, und können "heiße Stellen" erzeugen, sobald sie zu brennen beginnen.

Verschiedene Arten von Hartholz verleihen unterschiedliche Geschmacksrichtungen und Aromen. Obstholz wie Apfel, Pfirsich, Kirsche usw. kann für bestimmte Gerichte sehr effektiv sein.

Probieren Sie auch: Eiche, Ahorn, Walnuss, Kastanie und Olivenholz - perfekt für das Kochen in Ihrem Ofen.

Kombinationen können sehr effektiv eingesetzt werden und je nach zubereitetem Gericht angepasst werden. Experimentieren Sie mit verschiedenen Holzsorten, um diejenige zu finden, die den gewünschten Geschmack und das gewünschte Aroma erzeugt.

DIE TEMPERATUREN VERWALTEN

Das Thermometer in Ihrem Clementi-Ofen erfasst die Temperatur an einem bestimmten Ort innerhalb des Ofens und dient nur als allgemeine Orientierung. Die Temperatur auf dem Ofenboden kann geringfügig variieren und hängt von der Position ab. Ebenso ist die Temperatur im oberen Teil der Kammer höher.

Das Kochen in einem Holzofen erfordert möglicherweise eine kurze Lernphase, während Sie lernen, Ihr Feuer und die Temperatur zu kontrollieren. Dies ist ähnlich wie beim Kochen auf einem Holzkohlegrill oder einem Holzofen. Heizen Sie den Ofen immer vollständig vor dem Gebrauch vor. Sobald das Feuer entzündet und ganz nach links in den Ofen geschoben wurde, halten Sie das Feuer mindestens 15 Minuten aufrecht. Die Temperatur im Ofen sollte etwa 750 - 800°F (400°C) betragen. Der feuerfeste Boden Ihres Ofens sollte etwa 600 - 650°F (300°C) haben. Wenn die Ofentemperatur nicht in diesem Bereich liegt, heizen Sie den Ofen weitere 5-10 Minuten weiter.

Sobald die erforderliche Temperatur erreicht ist, halten Sie das Feuer aufrecht, indem Sie alle 10-15 Minuten kleine bis mittelgroße Holzstücke (3-4 "/ 8-10 cm im Durchmesser) hinzufügen, und die Ofentemperatur sollte relativ konstant bleiben.

An einem kalten oder windigen Tag sollten Sie längere Heiz- und Kochzeiten erwarten. An einem heißen Tag können sich die Kochzeiten verkürzen. Die Kochzeiten können auch je nach Größe des Lebensmittels oder des Gerichts, das in den Ofen gestellt wird, variieren.

Im Allgemeinen werden auf einem Holzofen die Lebensmittel, die die höchsten Temperaturen und die kürzesten Garzeiten erfordern, zuerst gekocht, wie zum Beispiel Pizza. Wenn sich der Ofen abkühlt, können Sie andere Lebensmittel wie gegrilltes Fleisch, gefolgt von geröstetem Gemüse, Fisch und Fleisch und schließlich Brot und Desserts zubereiten.

KOCHEN MIT OFFENER TÜR

Offenes-Tür-Kochen mit Feuer und Flamme ist die gebräuchlichste Methode des Kochens. Feuer benötigt Sauerstoff, um gut zu brennen. Beim Kochen mit geöffneter Ofentür ist sichergestellt, dass das Feuer weiterhin gut brennt. Verwenden Sie diese Methode für Gerichte, die höhere Kochtemperaturen erfordern, wie zum Beispiel Pizza.

KOCHEN MIT GESCHLOSSENER OFENTÜR

Geschlossenes Tür-Kochen wird verwendet, wenn bei niedrigeren Temperaturen wie beim Backen und Braten gekocht wird. Das Schließen oder teilweise Schließen der Ofentür hilft, die Temperatur zu regulieren.

Beim Backen lassen Sie das Feuer ausbrennen und halten die Tür leicht geöffnet, etwa um 1-2 Zoll (3-5 cm). Dadurch können die Glut weiterhin glühen und die Temperatur aufrechterhalten werden. Vermeiden Sie beim Backen oder Braten große Flammen, da eine kleine Flamme mit einer guten Glut bevorzugt wird. Beim Backen wird auch empfohlen, einen kleinen Behälter mit Wasser in den Ofen zu stellen, um die Luftfeuchtigkeit zu erhalten.

Stellen Sie sicher, dass dieser Behälter aus Edelstahl, Gusseisen, Terrakotta oder einem anderen Material besteht, das für die hohen Temperaturen des Ofens geeignet ist.

KOCHEN IN IHREM CLEMENTI HOLZOFEN

Holzöfen vereinen drei verschiedene Kochmethoden aufgrund des Designs und der Form des Ofens.

1. KONVEKTIONS-KOCHEN

Da das Dach gewölbt ist und das Feuer auf der linken Seite des Ofens brennt, kräuseln sich die Flammen nach oben und über die Oberseite der Kammer und schaffen so eine Konvektions-Kochumgebung. Ähnlich wie bei den meisten Konvektionsofen kann dies zu verkürzten Garzeiten führen.

2. STRAHLENDES KOCHEN

Während des Vorgangs des Vorheizens Ihres Ofens wird die Wärme in den feuerfesten Ziegeln des Ofens gespeichert. Während des Kochens strahlt diese Wärme zurück zu den Lebensmitteln, die im Ofen gekocht werden.

3. LEITENDES KOCHEN

Die während des Vorheizvorgangs im feuerfesten Ziegeln gespeicherte Wärme wird während des Kochens auf das Lebensmittel oder Gericht übertragen. Pizza und Brot werden von unten gekocht, indem sie auf dem heißen Ofenboden sitzen. Andere Gerichte, die in einer Gusseisenpfanne, einer Bratpfanne oder einem Terrakottatopf gekocht werden, werden von der auf die Pfanne oder den Topf übertragenen Hitze gekocht, ähnlich wie beim Kochen auf einem Herd.

WIE SIE IHREN CLEMENTI HOLZOFEN PFLEGEN

Um die Außenseite Ihres Ofens zu reinigen, verwenden Sie warmes Seifenwasser mit einem milden, nicht scheuernden Reinigungsmittel.

Verwenden Sie beim Reinigen Ihres Ofens keine Stahl- oder Metallschwämme, da dies die Oberfläche Ihres Ofens beschädigen kann.

Überprüfen Sie regelmäßig den Schornstein auf mögliche Blockaden und entfernen Sie Asche oder Ruß, die sich im Schornsteinrohr angesammelt haben könnten.

Sobald das Feuer vollständig erloschen ist, verwenden Sie eine Metallschaufel, um die verbleibende Asche vorsichtig in einen Metalleimer oder Behälter zu legen. Stellen Sie den Eimer oder Behälter im Freien ab, um sicherzustellen, dass alle Glutreste vollständig erloschen sind. Sobald die Asche vollständig erloschen und kalt ist, entsorgen Sie diese entsprechend den örtlichen Anforderungen.

Ihr Clementi Ofen kann das ganze Jahr über und in allen Jahreszeiten verwendet werden. Jedoch, während der Winterzeit, wenn die Außentemperatur nahe oder unter dem Gefrierpunkt liegt, entzünden Sie das Feuer langsamer, um plötzliche Temperaturanstiege im Ofen zu vermeiden.

DIE REINIGUNG DES INNENRAUMS IHRES CLEMENTI HOLZOFENS

Ihr Clementi ist ein selbstreinigender Ofen. Jeglicher Käse oder Belag von einer Pizza, der auf den Ofenboden fällt, oder Sauce von Braten oder anderen Gerichten lassen sich leicht entfernen.

Verschieben Sie einige der Glutstücke und das Feuer in den Bereich, der gereinigt werden muss, und lassen Sie das Feuer einige Minuten brennen. Anschließend schieben Sie das Feuer zurück auf die linke Seite des Ofens und fegen den Ofenboden wie zuvor.

GASOFEN

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte stellen Sie sicher, dass Sie diese Anleitung sorgfältig und vollständig gelesen haben, bevor Sie den Ofen installieren und verwenden. Sie enthält wichtige Informationen für den richtigen Gebrauch und Ihre Sicherheit.

**BENUTZEN SIE BEIM ENTZÜNDEN UND KOCHEN IHRES OFENS STETS VORSICHT.
DIESES GERÄT ERZEUGT EXTREM HOHE TEMPERATUREN.**

WENN SIE DIESE ANWEISUNGEN NICHT BEFOLGEN, KANN ES ZU ERNSTHAFTEN BESCHÄDIGUNGEN IHRES OFENS SOWIE VON EIGENTUM, KÖRPERVERLETZUNGEN ODER MÖGLICHERWEISE TODESFÄLLEN KOMMEN.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

Verwenden Sie nur Kochmaterialien, einschließlich Werkzeuge und Behälter, die speziell für sehr hohe Temperaturen geeignet sind.

Dieser Ofen kann extrem hohe Temperaturen erzeugen, und obwohl Ihr Clementi-Ofen isolierendes Material verwendet, können einige Teile des Ofens sehr heiß werden und schwere Verbrennungen verursachen.

HALTEN SIE KINDER UND HAUSTIERE WÄHREND DER BENUTZUNG VOM OFEN FERN.

Tragen Sie während der Bedienung des Ofens keine locker sitzende Kleidung.

Berühren Sie während des Gebrauchs nicht das Dach des Ofens oder das Schornsteinrohr, da diese Teile extrem heiß sein können.

Berühren Sie das Rauchventil am Abzug nicht ohne Handschuhe oder angemessenen Hitzeschutz, da es brennend heiße Temperaturen erreichen kann.

Halten Sie die Tür nur am Griff fest, da sie sehr heiß sein könnte. Halten Sie Möbel, Überdachungen und andere leicht entzündliche Materialien vom Ofen fern.

VERBRENNEN SIE KEINEN MÜLL, KEIN PLASTIK UND KEINE ENTZÜNDLICHEN FLÜSSIGKEITEN.

Stellen Sie sicher, dass brennbare Brennstoffe während des Betriebs sicher in einem angemessenen Abstand vom Ofen entfernt sind.

Bewegen Sie den Ofen während des Betriebs nicht.

Positionieren Sie den Ofen auf einer flachen, ebenen Oberfläche und fern von starkem Wind.

Funken könnten aus dem Ofen austreten. Entfernen Sie alle brennbaren Materialien von der Umgebung des Ofens.

Lassen Sie den Ofen während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

WERFEN SIE KEIN WASSER AUF DAS FEUER.

Bei der Zubereitung von Gerichten, die Fett oder Öl enthalten oder damit verbunden sind, seien Sie vorsichtig, um das Verschütten zu vermeiden, das durch das Feuer entzündet werden könnte.

Halten Sie beim Entzünden des Feuers einen sicheren Abstand von mindestens 24 Zoll (60 cm) von der Vorderseite des Ofens ein.

STELLEN SIE KEINE VERSCHLOSSENEN DOSEN ODER ÄHNLICHE BEHÄLTER IN DEN HEIßEN OFEN. WÄHREND DER INHALT ERHITZT WIRD, BILDEN SICH DRUCK AUF, WAS ZU EINER MÖGLICHEN EXPLOSION FÜHREN KANN.

Gaslecks können zu Feuer oder Explosionen führen und schwerwiegende Personenschäden, Todesfälle oder Sachschäden verursachen. Wenn Sie Gas riechen:

1. Schalten Sie das Gas aus.
2. Löschen Sie jegliche offene Feuer oder Flammen.
3. Öffnen Sie die Ofentür.
4. Konsultieren Sie einen lizenzierten Gasfachmann.

Schließen Sie das Gasventil, wenn der Ofen nicht in Betrieb ist.
Lagern Sie ungenutzte Gaszylinder nicht in der Nähe des Ofens.

VORSICHT!!

Wichtige Sicherheitshinweise für die Verwendung von Gasöfen:

Der Gasofen darf NIEMALS mit Holz verwendet werden.
Während der Zündphase des Ofens setzen Sie die schließende Tür NIEMALS auf.

Wenn die Flamme sich innerhalb weniger Sekunden nicht entzündet, drücken und halten Sie den Gasregler NICHT weiter.

ES IST WICHTIG, DEN ZÜNDKNOPF ZUSAMMEN MIT DEM GASREGLER ZU DRÜCKEN, UM KEINEN BRENNSTOFF IN DER KOCHKAMMER ANZUSAMMELN.

Nähern Sie sich während der Zündphasen nicht zu nahe dem Ofenmund mit Ihrem Gesicht oder anderen Körperteilen.

Bei einem Zündausfall lassen Sie den Gasregler los und stellen Sie ihn vertikal (AUS) zurück. Warten Sie einige Minuten, bevor Sie den Zündvorgang wiederholen, um eventuell im Ofen angesammeltes Gas abzulassen.

Sobald die Flamme entzündet ist, warten Sie einige Sekunden und lassen Sie den Zündknopf los.
Wenn die Flamme erlischt, wiederholen Sie die Zündphasen sorgfältig und befolgen Sie die obigen Empfehlungen.

Nachdem der Brenner entzündet ist und die Flamme stabil ist, kann die Tür geschlossen werden, nachdem der Gasregler losgelassen wurde. Es wird empfohlen, Schutzhandschuhe zu tragen, wenn Sie die Tür handhaben. VERWENDEN SIE IMMER einen Druckregler (nicht im Lieferumfang enthalten) zwischen dem Ofen und der LPG-Gasflasche.

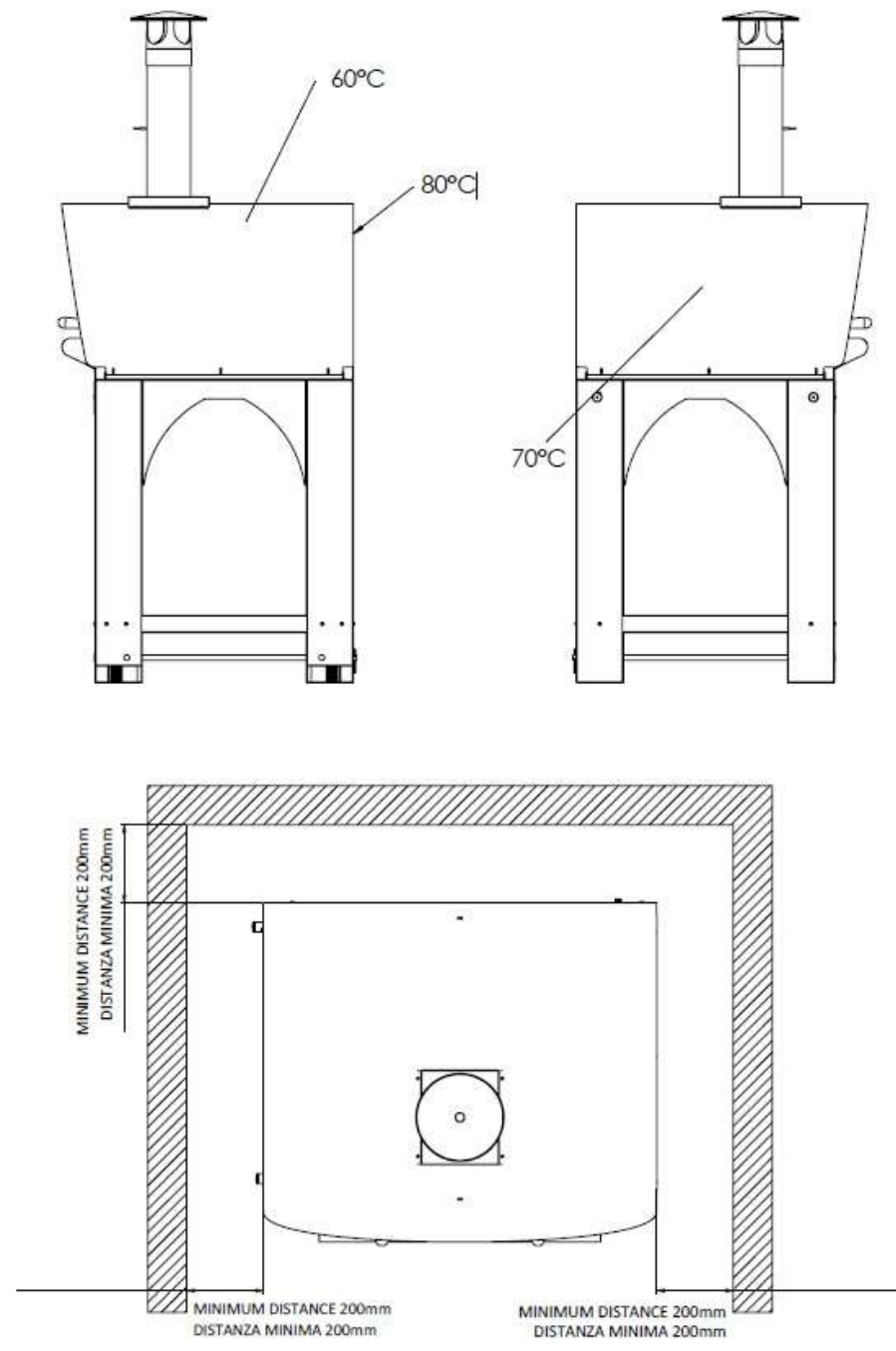
Verändern Sie den mitgelieferten Abzug und Schornstein in keiner Weise.

Clementi Gasöfen sind für den Außenbereich und den Betrieb mit LPG-Gas zugelassen. Das Unternehmen ist von jeglicher Haftung für Schäden an Personen und/oder Gegenständen befreit, die sich aus unsachgemäßem Gebrauch des Ofens ergeben.

Temperaturen (ACHTUNG, HEIßE TEILE)

Illustration der externen Temperaturen und des Mindestabstands zu brennbaren Materialien, wenn der Ofen bei 400 °C in Betrieb ist.

Für Öfen ohne Gestell stellen Sie sicher, dass die unterstützende Struktur so gebaut ist, dass sie das Gewicht des Ofens mit nicht brennbaren Materialien tragen kann und von kompetenten Fachleuten durchgeführt wird, da die Basis des Ofens Temperaturen von bis zu 80°C erreichen kann. Clementi empfiehlt, den Ofen mithilfe von nicht brennbaren Fliesen oder Ziegeln um etwa 2-3 cm (nicht im Lieferumfang enthalten) von der Oberfläche abzuheben.



TIPPS UND EMPFEHLUNGEN

Entfernen Sie alle Schutzfolien während der Montage. Dadurch wird sichergestellt, dass Teile, die letztendlich von einem anderen Teil bedeckt werden, keine Rückstände der Schutzfolie an den Kanten aufweisen. Außerdem vermeidet dies, dass die Schutzfolie durch die Hitze des Ofens oder durch Sonneneinstrahlung auf der Oberfläche des Ofens "einbrennt" und schwer zu entfernen ist.

Wenn die Schutzfolie schwer abzuziehen ist, versuchen Sie die Oberfläche leicht mit einem Haartrockner zu erwärmen. Verwenden Sie kein Messer oder einen Schaber, da dies die Ofenoberfläche beschädigen könnte.

Bei der Reinigung Ihres Ofens verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder Werkzeuge, da dies die Oberfläche Ihres Ofens beschädigen kann.

Zur Reinigung Ihres Ofens verwenden Sie warmes Seifenwasser mit milden, nicht abrasiven Reinigungsmitteln.

Einige Teile Ihres Ofens können aufgrund der hohen Temperaturen, wie beispielsweise der Schornstein, etwas verfärben. Dies ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Ofens nicht.

Die ersten Inbetriebnahmen des Ofens müssen leer durchgeführt werden (ohne Lebensmittel zu kochen) und den Ofen allmählich auf Temperatur bringen. Diese Einlaufphase ermöglicht es dem Ofen, sich nach dem Kontakt mit den Verbrennungstemperaturen zu stabilisieren und etwaige Verarbeitungsrückstände der Komponenten des Ofeninneren zu neutralisieren.

Während der ersten Inbetriebnahmen des Ofens oder wenn er längere Zeit nicht benutzt wurde, kann es vorkommen, dass etwas weißer Dampf zwischen dem Dach und/oder der äußeren Verkleidung austritt. Dies ist völlig normal, da es sich um Wasserdampf handelt, der sich in der internen Isolierung aus Steinwolle angesammelt haben kann und mit der Hitze des Ofens trocknet. Dieses Phänomen hört nach einigen Zündungen auf.

Ihr Clementi-Ofen kann das ganze Jahr über verwendet werden. Während der Wintermonate, wenn die Außentemperatur nahe oder unter dem Gefrierpunkt liegt, sollte das Feuer langsamer angezündet werden, um schnelle Temperaturanstiege im Ofen zu vermeiden. Dies hilft, thermischen Schock auf verschiedene Teile des Ofens wie den Feuerfestziegeln zu vermeiden, was zu vorzeitigen Spannungsrissen führen kann.

Immer die Ofentür schließen, wenn sie nicht in Gebrauch ist. Dadurch wird verhindert, dass Regen, Feuchtigkeit und andere Elemente in den Ofen gelangen.

Absplitterungen und feine Risse in den Feuerfestziegeln gelten als normal und beeinträchtigen nicht die Leistung Ihres Ofens. Dies ist eine intrinsische Eigenschaft von feuerfesten Materialien, wenn sie sich aufheizen und abkühlen, und ist bei allen Öfen üblich.

DIE VERWENDUNG IHRES CLEMENTI-GASOFENS

DIE POSITIONIERUNG IHRES OFENS

Die Installation des Ofens darf nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden, der mit dem Inhalt dieses Handbuchs vertraut ist. Befolgen Sie die Anweisungen sorgfältig, bevor Sie den Ofen installieren. Jede Änderung am Ofen könnte gefährlich sein und Personen oder Eigentum beschädigen.

Dieser Ofen ist für den Außenbereich konzipiert und muss von brennbarem Material entfernt aufgestellt werden. Es ist wichtig, dass es keine Hindernisse gibt und dass um den Ofen herum ein freier Raum von mindestens 50 Zentimetern vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze des Ofens nicht blockiert sind.

Platzieren Sie Ihren Ofen auf einer ebenen Fläche, die sich weit weg von brennbaren Materialien befindet. Idealerweise wird ein Boden aus Stein oder Beton bevorzugt. Beachten Sie die örtlichen Bau- und Feuervorschriften für den empfohlenen sicheren Abstand zu Gebäuden, Trennwänden und Überdachungen wie Pergolen und Dächern. Möglicherweise werden zusätzliche Teile benötigt.

Überprüfen Sie die Windrichtung, um sicherzustellen, dass der Wind nicht direkt in Ihren Ofen bläst, da dies dazu führen kann, dass die Gasbrenner ausgehen.

Bei der Installation des Ofen ohne Gestell muss die Unterstützungsfläche und seine Beine so dimensioniert sein, dass sie das Gewicht des Ofens ausreichend tragen können, ohne Risiken für die Benutzer zu verursachen (60x60 Holzversion = 100 kg, Gasversion = 120 kg - 80x60 Holzversion = 120 kg, Gasversion = 140 kg - 100x80 Holzversion = 235 kg, Gasversion = 245 kg). Bewerten Sie sorgfältig die Materialien und Abmessungen der verwendeten Stützen.

Die Unterstützungsfläche muss aus nicht brennbarem Material bestehen. Stellen Sie eine geeignete Öffnung von mindestens 40 cm x 40 cm im zentralen Teil der Unterstützung für die Belüftung des Ofenbodens und aller seiner Komponenten sowie für Wartungs- oder Einstellarbeiten am Brenner bereit.

Die Schraube zur Einstellung des Brennstoff-Luft-Gemischs befindet sich unter dem Boden des Ofens und es ist notwendig, die Möglichkeit zu ermöglichen, ihre Öffnung oder Schließung für einen größeren oder geringeren Eintritt von Sauerstoff in den Brenner einzustellen. Diese Öffnung wird auch zum Demontieren und Reinigen der Düse verwendet.

Die Verbindung des Geräts mit der Gasleitung oder der Gasflasche muss gemäß den Vorschriften der UNI-CIG 7129 und 7131 Normen erfolgen. Stellen Sie sicher, dass sie für die Art des verwendeten Gases eingestellt ist. Verwenden Sie Niederdruckregler mit festem Einstellwert 30/37 mbar, die den UNI-EN 16129 Normen entsprechen.

Verbindung mit Rohrleitung: Verwenden Sie nur Rohrleitungen, die den Normen UNI-CIG 7140 oder UNI EN 14800 entsprechen. An den Enden der Gummischläuche müssen die entsprechenden Schlauchschellen gemäß den Normen UNI-CIG 7141 befestigt werden. Die Rohre dürfen keiner Zug- oder Torsionsbelastung ausgesetzt sein und dürfen keine übermäßig engen Kurven oder Engstellen aufweisen. Die flexible Gasleitung darf 1,5 Meter nicht überschreiten.

ACHTUNG: Empfohlenes Brenngas: Flüssiggas (G30 / G31) - 28/37 mbar; maximale Verbrauch 1,15 kg / h.

Die Flüssiggasflasche muss von jeder intensiven Wärmequelle entfernt aufgestellt werden. Wenn die Gasflasche in einem speziellen Zylinderschrank aufgestellt ist, müssen die Rohre entlang ihrer gesamten Länge zugänglich sein, um inspiziert zu werden.

Die Verbindung zum Gassystem muss so erfolgen, dass keine Belastung des Geräts entsteht.

Verwenden Sie nur Rohrleitungen, die den UNI-CIG 9891 Normen entsprechen, und Abdichtungsdichtungen, die den UNI-CIG 9264 Normen entsprechen.

DAS ANZÜNDEN IHRES GASBETRIEBENEN OFENS

Befolgen Sie die Anweisungen, bevor Sie den Ofen einschalten:

1. Wir empfehlen, vor der Verwendung des Ofens die Gasverbindung zu überprüfen.
2. Wenn Sie den Ofen anzünden, muss die Ofentür geöffnet sein.
3. Der Brennerreglerknopf muss sich in der Aus-Position befinden.
4. Drücken Sie den Brennerknopf und drehen Sie ihn in Richtung des Flammensymbols, um die Pilotflamme zu entzünden.
5. Halten Sie den Brennerknopf gedrückt und drücken Sie gleichzeitig die Zündtaste, um die Brennerflamme zu entzünden.
6. Das Anzünden der Flamme zum ersten Mal oder nachdem sie abgekühlt ist, kann aufgrund von Luft in der Versorgungsleitung einige Versuche dauern.
7. Sobald die Flamme brennt, können Sie die Zündtaste loslassen, müssen jedoch den Brennerknopf weitere 15 Sekunden lang gedrückt halten.
8. Lassen Sie den Brennerknopf los und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn zum größeren Doppelflammen-Symbol.
9. Der Ofenbrenner ist jetzt auf Hochstufe und Sie können mit dem Vorheizen des Ofens beginnen.
10. Bewegen Sie den Ofen während des Betriebs nicht.

Hinweis:

- Schließen Sie die Tür nicht, wenn der Ofen mit der Flamme in der maximalen Position brennt.
- Überschreiten Sie nicht die Temperaturgrenze von 500°C / 1000°F.
- Trennen Sie niemals die Gasleitung oder andere Verbindungen, wenn der Ofen in Betrieb ist.
- Ändern Sie die vom Hersteller vorgenommenen Einstellungen nicht in irgendeiner Weise.

Kochtemperaturen:

- Pizza: 350-400°C / 662-752°F
- Fleisch & Fisch: 300°C / 572°F
- Kartoffeln & Gemüse: 200°C / 392°F
- Brot & Kuchen: 200°C / 392°F

DAS VERWALTEN VON TEMPERATUREN

Das Thermometer in Ihrem Clementi-Ofen erfasst die Temperatur an einem bestimmten Ort innerhalb des Ofens und dient nur als allgemeine Orientierung.

Die Temperatur auf dem Ofenboden kann geringfügig variieren und hängt von der Position ab. Ebenso ist die Temperatur im oberen Teil der Kammer höher.

Heizen Sie den Ofen immer vollständig vor dem Gebrauch vor.

Die Temperatur im Ofen sollte etwa 750 - 800°F (400°C) betragen.

Der feuerfeste Boden Ihres Ofens sollte etwa 600 - 650°F (300°C) haben.

An einem kalten oder windigen Tag sollten Sie längere Heiz- und Kochzeiten erwarten. An einem heißen Tag können sich die Kochzeiten verkürzen.

Die Kochzeiten können auch je nach Größe des Lebensmittels oder des Gerichts, das in den Ofen gestellt wird, variieren.

WIE SIE IHREN CLEMENTI-GASOFEN PFLEGEN

Vor jeder anderen Maßnahme schalten Sie das Gas an der Quelle aus und stellen sicher, dass der Ofen vollständig abgekühlt ist.

Um das Äußere Ihres Ofens zu reinigen, verwenden Sie warmes Seifenwasser mit einem milden, nicht scheuernden Reiniger.

Verwenden Sie beim Reinigen des Ofens keine Stahlschwämme oder Metallspachtel, da dies die Oberfläche Ihres Ofens beschädigen kann.

Überprüfen Sie regelmäßig den Schornstein auf eventuelle Verstopfungen und entfernen Sie jeglichen Ruß, der sich in der Schornsteinröhre angesammelt haben könnte.

Ihr Clementi-Ofen kann das ganze Jahr über und in allen Jahreszeiten verwendet werden. Wenn jedoch die Außentemperatur im Winter nahe oder unter dem Gefrierpunkt liegt, heizen Sie Ihr Feuer langsamer, um plötzliche Temperaturanstiege im Ofen zu vermeiden.

Dies hilft, thermische Schocks an verschiedenen Teilen Ihres Ofens, wie den feuerfesten Ziegeln, zu verhindern, die zu vorzeitigem Spannungsbruch führen könnten.

Es wird empfohlen, mindestens einmal im Jahr eine umfassende Wartung durchzuführen, auch wenn das Produkt nicht benutzt wird. Reinigen Sie den Brenner und prüfen Sie auf eventuelle Beschädigungen oder Verschleiß. Reinigen Sie die Venturiröhren mit einem Rohrreiniger oder einer Stahlbürste, um eventuelle Spinnennester oder Insektenester zu entfernen. Wenn möglich, kann ein Kompressor verwendet werden, um durch die Seite der Luftregulierungs-Messingbuchse in das Brennerröhrchen zu blasen.

Verwenden Sie zum Reinigen der Brennerlöcher keine Zahnstocher oder zerbrechlichen Werkzeuge, die brechen könnten und im Brenner zurückbleiben und seine ordnungsgemäße Funktion beeinträchtigen könnten. Reinigen Sie den Innenraum der Gaßkammer von Lebensmittelresten mit einem Staubsauger und einem Spatel sowie einer Metallbürste.

GASÖFEN TECHNISCHE DETAILS

Leistung und Verbrauch

	60x60	80x60	100x60
PMax [kW]	15	15	30
PMin [kW]	8	8	8 (1 Brenner an) 16 (2 Brenner an)
Verbrauch max [m3/h]	0,46	0,46	0,9
Verbrauch min [m3/h]	0,26	0,26	0,23 (1 Brenner an) 0,46 (2 Brenner an)

Bitte überprüfen Sie die unten aufgeführten Gasreferenzen Ihres Landes, um den richtigen Versorgungsdruck gemäß UNI EN 437: 2021 auszuwählen.

Gas Gruppe - Kategorie	Referenz Gas	Versorgungsdruck	Land
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, PT, SI, SK
I3B/P	G30	30 mbar	BE, CY, ES, FI, FR, GB, GR, IE, PT
I3B/P	G30	50 mbar	AT, CH, DE, FR, SK

Diese Anweisungen gelten nur, wenn der Ländercode auf dem Ofen angegeben ist. Falls der Code nicht auf dem Ofen erscheint, beachten Sie bitte die technischen Anweisungen zur Anpassung des Ofens an die Bedingungen für den Gebrauch in diesem Land.