

**Manufaktur**  
**SENNsationell**

**WICHTIG!**

**Vor Erstbefeuern  
komplette Außenseiten mit einem  
Fettlöser oder Glasreiniger  
rückstandslos reinigen!**

**Nicht entfernte Fingerspuren  
brennen sich ein!**

**Die Liefer-/Mehrwegkiste aus Holz  
bitte wieder zurück an uns.**

**www.SENNsationell.de**



# Manufaktur **SENN**sationell

Seriennummer

--	--	--

**Sicherheitshinweise**  
**Gebrauchshinweise**  
**Aufbauanleitung**



[www.SENNsationell.de](http://www.SENNsationell.de)

## Sicherheitshinweise

### Bitte folgende Hinweise sorgfältig lesen und beachten!

Der SENNsationelle Edelstahl Outdoor-Ofen ist nur für den Gebrauch im Freien! Er ist für den typischen Gebrauch eines Outdoor-Backofens entwickelt. Für unsachgemäßen Einsatz wird keine Haftung übernommen. Verwenden sie nur Anzünder der DIN EN 1860-3. Lassen Sie den Ofen niemals unbeaufsichtigt, solange noch Glut vorhanden ist. Nur mit Naturholz (Restfeuchte 15 - 17 %) betreiben. Das Gehäuse wird selbstverständlich heiß, halten Sie einen Sicherheitsabstand von mindestens 40 cm zu brennbarem Material. Achten Sie auf einen sicheren Stand beim Aufstellen des Ofens. Kontrollieren Sie bitte regelmäßig Schraub- und Steckverbindungen auf korrekten Sitz. Vermeiden Sie Kontaktkorrosion mit unreinem Metall!

## Gebrauchshinweise

Vor der **ersten Benutzung** alle Flächen mit einem Edelstahlreiniger abreiben, Fingerabdrücke oder Verschmutzungen brennen sich sonst ein!

Die **Türmechanik** ist sehr hohen und schwankenden Temperaturen ausgesetzt, bei Bedarf mit Kupferspray etwas nachfetten. Ebenso sind die Türblätter und die Schließanker bei Bedarf nachjustieren.

**Anlauffarben** sind materialbedingt und sind kein Reklamationsgrund, die Funktion wird nicht beeinträchtigt.

Ihr Ofen besteht aus Edelstahl und ist somit über das ganze Jahr für den **Außeneinsatz** geeignet. Das Abdecken im Herbst und Winter schadet dem Ofen nicht, nehmen Sie dazu den aufgesteckten Teil des Kamins ab.

Die **Liefer-/Mehrwegkiste** bitte wieder an uns zurück, damit wir sie **wiederverwenden können!**

Bitte benutzen Sie zum **Anfeuern** 5 - 6 Holzscheite (gesamt ca. 1,5 Kg) und lassen Sie die Türe einen Spalt offenstehen. Sobald sich ein Glutbett gebildet hat, können Sie die Türe schließen. Zum Nachheizen 1 - 2 Holzscheite nachlegen, das Feuer sollte nicht ausgehen!

Die besten Backergebnisse werden mit **Hartholz** (Restfeuchte 15 - 17 %) erreicht. Der Ofen ist sehr sparsam im Verbrauch und sollte auch sparsam befeuert werden.

### **Nicht über 350 Grad Celsius heizen!**

Flammkuchen werden nach einer **Aufheizphase** von 15 - 20 Min. und einer Garraumtemperatur von 250 bis max. 320 Grad Celsius in rund zwei Minuten SENNsationell knusprig gebacken. Zur zeitlichen Kontrolle dient die SENNsationelle Sanduhr. In ihrem Ofen können Sie natürlich auch Pizza, Brot und vieles mehr zubereiten.

Mit dem **Schamotte Ablageblech** kann die Temperatur des Backsteins voreingestellt werden. In der Auslieferungsversion haben wir uns für einen Mittelwert entschieden. Je nach Bedarf kann das Blech verändert werden. Bitte beachten Sie, dass schon bei geringer Veränderung des Mittelwinkels das Backergebnis ein ganz anders sein kann.

Der geschlossene **Backtunnel** ermöglicht es ohne Zugunterbrechung zu backen. Somit halten Sie auch beim Nachlegen eine konstante Temperatur.

**Feuchtigkeit** im Ofen! Lassen Sie während der Aufheizphase die obere Tür einen Spalt offen, bis die Feuchtigkeit entwichen ist.

Unser passgenau geformter **Aluschieber mit Echtholzgriff** hat rechts neben der Ofenwand seine Parkposition (Stiel nach vorne schauend!). Somit entfällt lästiges Suchen. Vor der Parkposition haben wir noch drei Haken für „Allerlei“ integriert.

Auf dem Dach ist ein **Kochfeld** integriert. Hier kann z. B. im Winter Glühwein heiß gehalten oder zum Frühstück Eier gekocht werden.

Besonders stolz sind wir auf unseren SENNsationellen **analogen Zeitmesser** (Sanduhr: Vorsicht Glas, handwarm!), der im Dach auf der rechten Seite seine Aufhängung hat. Gerade für Flammkuchen ein super nützliches Detail!

Sollte der **Schamotte** auf der Oberfläche verschmutzt sein, einfach vor der nächsten Benutzung umdrehen.

In der Standversion (Ofen groß) haben wir im Gestell eine **Ablage** integriert.

Die mitgelieferten **Servierbretter** sind ein Naturprodukt und sollten dementsprechend behandelt werden. Bitte nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch abwischen und gut an der Luft trocknen lassen. Ein Verziehen der Bretter ist möglich.

Jeder Ofen, der unsere Manufaktur verlässt, ist mit einer **Seriennummer** (siehe Titelseite) versehen.

Für Anregungen bzw. neue Innovationen an unserem SENNsationellen Produkt sind wir immer offen. Schreiben Sie uns an: [sensationell@web.de](mailto:sensationell@web.de)

Ihr Team SENNsationell  
Stand: März 2023

# Hinweis

**Vor Erstbefeuern komplette Außenseiten reinigen!  
(Nicht entfernte Fingerspuren brennen sich ein).**



[www.SENNsationell.de](http://www.SENNsationell.de)



[facebook.com/SENNsationellManufaktur](https://facebook.com/SENNsationellManufaktur)



[instagram.com/manufakturSENNsationell](https://instagram.com/manufakturSENNsationell)

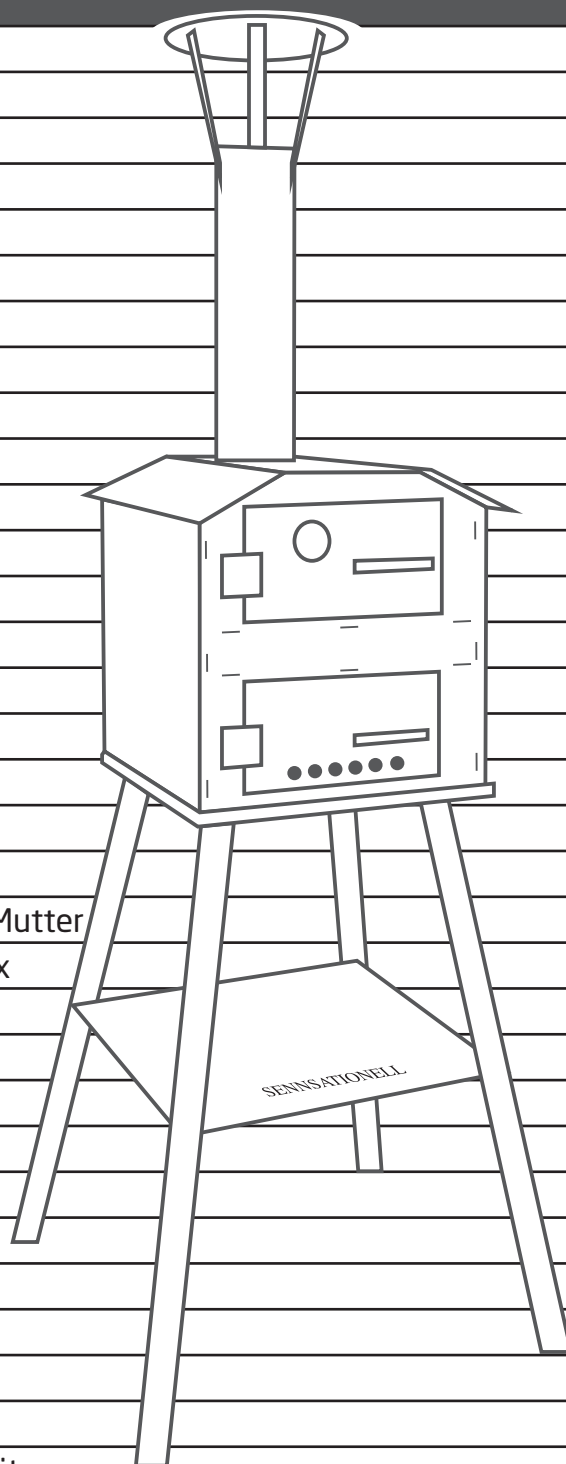


## Aufbau leicht gemacht....

Der SENNsationelle Outdoor Backofen ist ein Bausatz, der zusammengesteckt und mit einigen Schrauben montiert werden kann. Alles was Sie benötigen ist ein 13/17er Gabelschlüssel, einen Kreuz- und ein Schlitzschraubendreher sowie einen 6er Imbusschlüssel. Alles andere ist in unserer Liefer-/Mehrwegkiste enthalten. Mit unserer bebilderten Anleitung wird der Aufbau zum Kinderspiel... Viel Spaß!!

## Stückliste

OFEN MIT GESTELL	
Nr.	Bezeichnung
001	Regenhaube
002	Rauchrohr 2 x 500 mm
003	Aufsteckstutzen
004	Dachblech
005	Rauchumlenkblech
006	Backtunnel
007	2 x Schamotteplatte ca. 300 x 450 mm
008	Schamotteplatte ca. 150 x 450 mm
009	Ofen rechte Seite
010	Ofen linke Seite
011	Ofen Rückseite
012	Ofen Vorderseite
013	Obere Türe mit Scharnier, Griff und Verschluss
014	Thermometer
015	Untere Türe mit Scharnier, Griff und Verschluss
016	Ofen Grundplatte mit Gewindebolzen
017	Obere Gestellfüße 4x inkl. M8 Mutter 16x
018	Kunststoffadapter 4x
019	Ablageblech mit Logo
020	Holzschieber Stiel und Alublech mit M6 x 35 / Mutter
021	Untere Gestellfüße 4x inkl. M8 x 45 / Mutter 4x
022	Riegelblech
023	Schamotte Ablageblech
ZUBEHÖR	
024	Flammkuchenschneider
025	Servierbretter ca. 350 x 450 mm 4x
026	Lederschutzhandschuhe
027	Sanduhr (vorsicht Glas!)
028	Sicherungssplint
029	Klemmband
030	Schrauben / Muttern
xxx	Sicherheits- / Gebrauchshinweise / Aufbauanleitung
<b>Bei Ersatzbestellungen bitte Seriennummer (Titelseite) angeben!</b>	







# Aufbauanleitung

## 1. Öffnen Sie die SENNsationelle Liefer-/Mehrwegkiste am Eingriffloch

Lesen Sie vor dem Aufbau die Sicherheits-, Gebrauchshinweise und die Aufbauanleitung aufmerksam und komplett durch!



## 2. Gestell montieren

Nehmen Sie die Ofen Grundplatte **016** als erstes heraus und legen sie diese mit den Gewindebolzen nach oben auf eine Ablage. Schrauben Sie die vier oberen Gestellfüße **017** nach außen schauend mit den Muttern M8 mit 12 NM\* fest. Lassen Sie nun die Ablageplatte **019** mit der Rückseite oben und dem Logo auf Ihrer Seite zwischen die vier Gestellfüße gleiten.

**Loch in der Grundplatte = Seite SENNsationell Logo.**

Führen Sie die Kunststoffadapter **018** in die unteren Stangen ein, Fixieren sie die Ablageplatte und die restlichen unteren Gestellfüße **021** gemeinsam mit den Schrauben M8 x 50, mit 12 NM\*. Wenn Sie jetzt das Gestell auf die Füße stellen, ist das Untergestell zur Montage der Ofenseiten bereit.



Ofen Grundplatte  
mit Gewindebolzen

**016**



Kunststoffadapter

**018**



\*NM = Newtonmeter

### 3. Ofen montieren

Seitenteile links **009** und rechts **010** einsetzen und nach hinten schieben. Rückseite **011** aufstecken und nach unten schieben. Den Backtunnel **006** in die Rückwand einsetzen und nach unten schieben. Türen aus der Vorderseite aushängen, Riegelblech **022** auf der Rückseite der Ofen Vorderseite **012** einschieben. Vorderseite auf die Seitenwände aufsetzen, gleichzeitig den Backtunnel leicht anheben, in die Schlitze einführen und die Vorderseite nach unten schieben.



Backtunnel **006**  
in die Rückwand  
einsetzen



Vorderseite auf die  
Seitenwände aufsetzen,  
gleichzeitig den Backtunnel  
in die Schlitze einführen



Ofen Seitenteil **009** **010**

Riegelblech **022**



### 4. Dach montieren

Rauchumlenkblech **005** in das Dachblech **004** einsetzen und nach vorne schieben. Dachblech auf den Ofen aufsetzen (Logo rechts) und nach hinten schieben, Sicherungssplint **028** einsetzen.

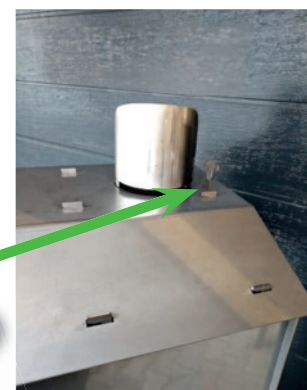
Rauchumlenkblech **005**  
in Dachblech einsetzen



### 5. Rauchabzug (Kamin) montieren

Aufsteckstutzen **003** in die drei Schlitze einsetzen und den Stutzen nach rechts drehen. Den Kamin **002** zusammenstecken und mit dem Klemmband **029** sichern, Regenhaube **001** montieren. Fertigen Kamin auf den Aufsteckstutzen komplett aufschieben.

Sicherungssplint  
**028**



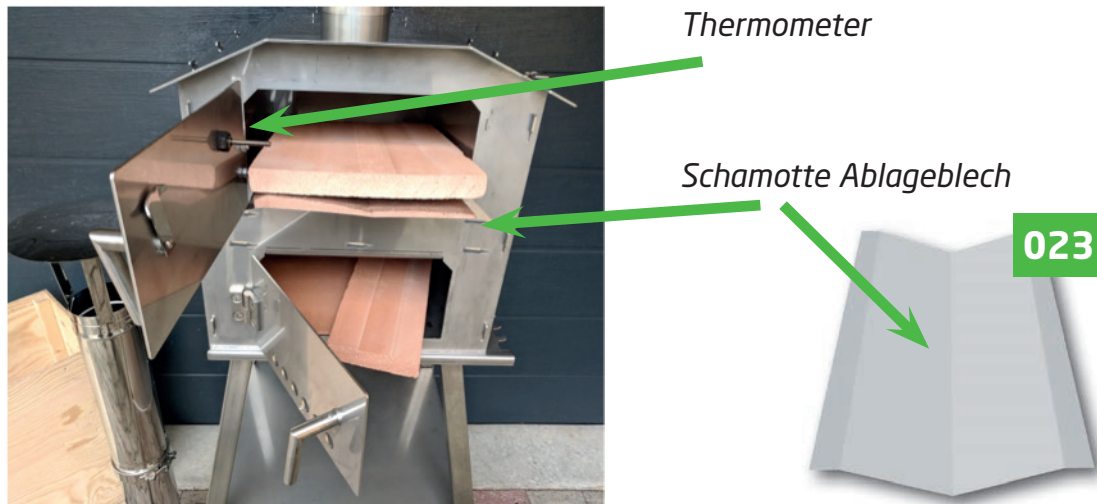


## 6. Schamotte einsetzen (glatte Seite oben)

Oben das Schamotte Ablageblech **023** und eine Schamotte **007** einlegen. Unten je eine Schamotte **007** und **008** einlegen. Türen einhängen, gegebenenfalls einstellen.

## 7. Thermometer einsetzen

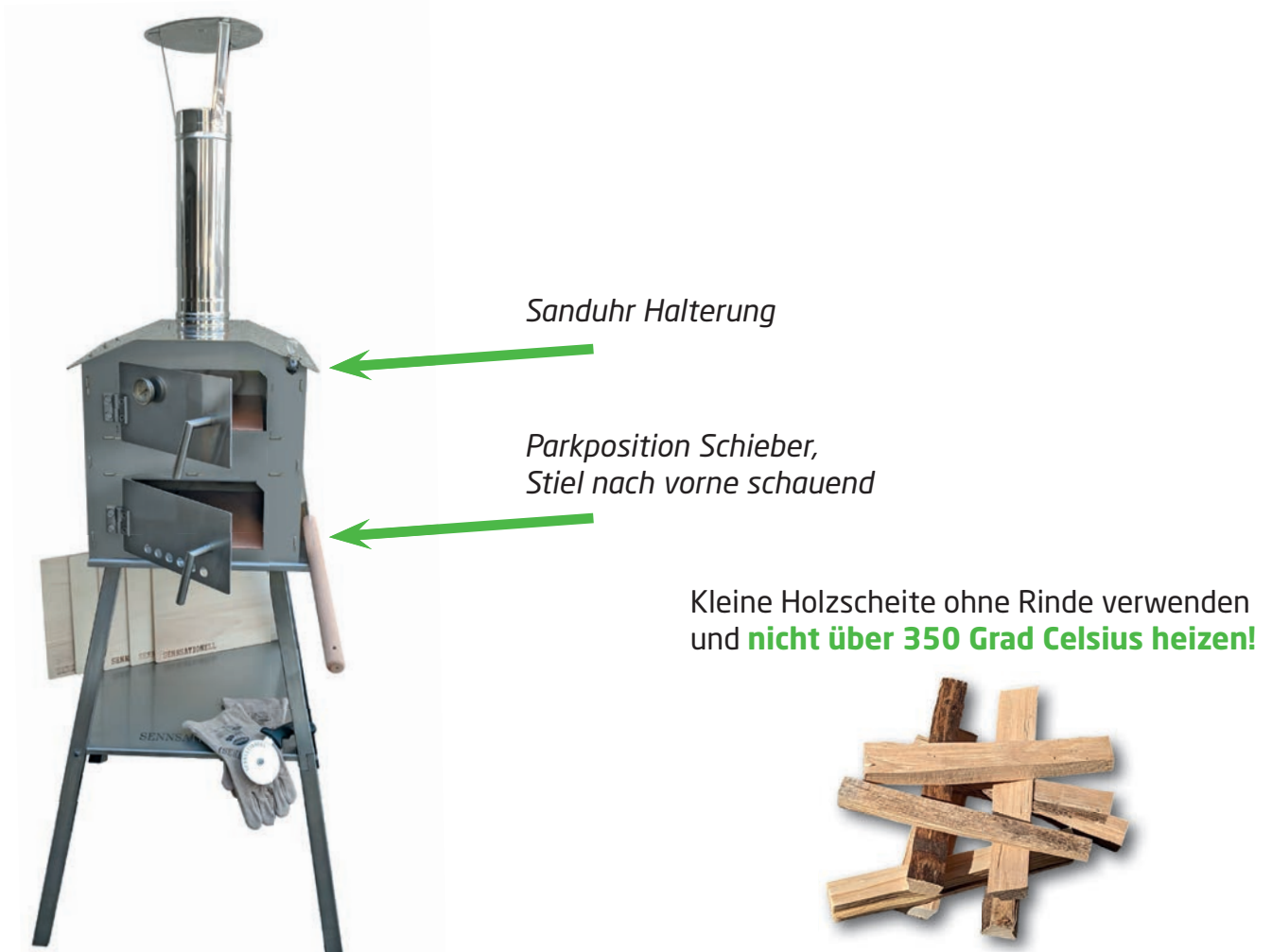
Thermometer **014** in die obere Ofentür einsetzen und festschrauben.



## 8. Flammkuchenschieber montieren

Alublech **020** in den Holzstiel einschieben mit der Schraube M6 x 35 festschrauben.

Sanduhr **027** in die Halterung stecken.



**Viel Spaß mit ihrem SENNsationellen Outdoor-Backofen!**