

OUTR

ANTONIO S/M/L

NL - GEBRUIKS- EN INSTALLATIEHANDLEIDING

FR - INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'INSTALLATION



GEBRUIKS- EN INSTALLATIEHANDLEIDING ANTONIO S/M/L

Inleiding:

Bedankt voor het kiezen van een pizzaoven van OTR.

Deze handleiding helpt u bij de montage en het gebruik van uw pizzaoven.

Bovendien willen wij u graag waardevolle tips geven voor de beste resultaten tijdens het gebruik alsook de optimale verzorging na gebruik.

Wij raden u aan deze instructies zorgvuldig door te lezen en ze vervolgens op een veilige plaats te bewaren.

Algemene informatie:

- De pizzaoven en de basis worden elk in een aparte verpakking geleverd.

Gelieve te controleren bij levering:

- of de verpakking onbeschadigd is
- of de goederen compleet zijn
- of de geleverde goederen en eventuele accessoires niet beschadigd zijn.

Controleer de levering onmiddellijk op volledigheid en beschadiging.

Duidelijke gebreken (waaronder een verkeerde of niet complete levering), die niet binnen 5 werkdagen worden gemeld, kunnen niet op een later tijdstip worden bevestigd.

Veiligheidsinstructies:

De pizzaoven moet altijd op een vlakke ondergrond worden geplaatst en tegen sterke wind worden beschermd.

Plaats de pizzaoven nooit op een brandbare ondergrond (terras van hout, enz.), omdat uitvallende sintels het kunnen doen ontsteken. Indien nodig, gebruik een onbrandbare ondergrond om de ruimte vóór de oven te beschermen. Het wordt aanbevolen dat een gebied van ten minste 50 cm voor de ovenopening en 30 cm aan elke kant van de ovenopening.

De pizzaoven is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis, gebruik hem nooit binnenshuis, aangezien er dan gevaar bestaat voor koolmonoxidevergiftiging.

Zorg ervoor dat kinderen en dieren uit de buurt van de oven blijven tijdens het gebruik. Op sommige plaatsen kunnen de temperaturen zeer hoog oplopen en brandwonden veroorzaken.

Gebruik alleen keukengerei (pizzaschep, pook, kookgerei) dat hittebestendig is.

Draag altijd geschikte beschermende handschoenen wanneer u de hete pizzaoven aanraakt.

Gebruik altijd droog en natuurlijk hout als brandstof. Andere brandstoffen kunnen de oven beschadigen.

Gebruik altijd een natuurlijke aansteker, OTR Wood Wool of kleine stukjes hout om de oven aan te steken.

Gebruik nooit brandstofpasta, spiritus of bio-ethanol.

Wanneer de oven aanstaat, is het mogelijk dat er vlammen uit de oven slaan, bewaar nooit brandbare vloeistoffen of materialen in de oven.

Bewaar nooit ontvlambare vloeistoffen of materialen in de onmiddellijke nabijheid van de oven.

Zorg er ook voor dat eventuele rondvliegende vonken uit de schoorsteen geen gevaar opleveren voor voorwerpen of personen in de omgeving.

Plaats de oven op voldoende afstand van mensen en brandbare voorwerpen.

Doof het vuur nooit met water, maar laat het na gebruik gedoofd met de ovendeur dicht en de klep open.

Zet de pizzaoven nooit binnen als hij nog niet volledig is afgekoeld of als er nog sintels in de bakkamer zijn.

Opstarten:

Verwijder eerst de beschermfolie van alle onderdelen en plaats de pizzaoven op de eerder gemonteerde basis. Schroef deze vast aan de basis.

Controleer of de pizzaoven stevig staat en niet kan omvallen.

Monteer de schoorsteen en de oven is klaar voor de eerste stookbeurt.

Start de oven:

Leg 2 - 3 kleinere houtblokken in het midden van de vuurkorf en aanmaakhoutjes of OUTR Wood Wool er bovenop.

Plaats een aansteker onder het aanmaakhout (volg de veiligheidsinstructies) en steek het aan.

Hierdoor kan het aanmaakhout snel ontbranden en het vuur zich langzaam verspreiden naar de grotere houtblokken.

Belangrijk! Steek een houtvuur altijd van bovenaf aan. Hout heeft de eigenschap van boven naar beneden te branden.

Bovenaan aansteken voorkomt zware rookvorming en een te snelle opwarming van de oven (thermische schok), vooral wanneer de oven erg koud is.

Laat de deur van de bakkamer op een kier staan tijdens het opwarmen en regel de verbranding met de gashendel in de schoorsteen.

Wanneer het hout volledig is opgebrand, de sintels naar de gewenste kant verplaatsen (op ovens met hittebescherming de sintels naar de gewenste kant verplaatsen).

(in het geval van ovens met een hitteschild, gebruik de kant waarop het hitteschild is gemonteerd) en veeg de as van de vuurvaste bodem. Nu kunt u beginnen met bakken op dit reeds verwarmde oppervlak.

Door voortdurend kleine stukjes brandhout toe te voegen, kunt u de bakkamer op de gewenste temperatuur houden en zo de baktemperatuur verhogen of regelen.

De kwaliteit van het hout:

Elke soort droog, natuurlijk hout is geschikt. Fruitige houtsoorten zoals appel, kers, pruim, perzik enz. kunnen speciale aroma's vrijgeven in de gerechten. Droog en hard hout brandt langzamer, is ecologischer en beschermt het materiaal.

Gebruik nooit behandeld hout (gevernist, geglazuurd of hout met lijmresten). Hierdoor kunnen giftige stoffen vrijkomen in het voedsel en een negatieve invloed hebben op de omgeving in de buurt van de pizzaoven.

Reinigen van het bakoppervlak en algemeen onderhoud van de pizzaoven:

Verdeel de sintels na het bakken gelijkmatig over het bakoppervlak.

De hoge temperaturen zullen het bakoppervlak vrijbranden en al het vet dat eventueel ontsnapt is, oliën, sauzen, enz., zullen worden verwijderd.

Wanneer de sintels tot as zijn verbrand en afgekoeld, veegt u de as grondig uit de bakkamer en veegt u het bakoppervlak schoon met een vochtige doek. Uw oven is nu klaar voor het volgende gebruik.

Laat de as nooit voor een langere periode in de oven zitten, want vocht wordt aangetrokken door de as en de oven kan gaan roeten.

Belangrijk! Na verwijdering van de as, deze gedurende 1 - 2 dagen buiten in een onbrandbare houder bewaren en niet weggooien.

Gooi het niet meteen in de vuilnisbak of compostvat want soms zitten er nog brandbare bestanddelen en sintels in de as, die opnieuw kunnen ontbranden.

Reinig de oppervlakken van de oven met een schone doek, warm water en een beetje natuurlijke zeep. Gebruik nooit schuurpoeder of zure schoonmaakmiddelen.

Laat uw pizzaoven niet gedurende lange tijd onbeschermd buiten staan, dek hem af nadat hij is afgekoeld of verplaats hem naar binnen.

Problemen oplossen:**• De oven wordt niet heet genoeg!**

Steek gedurende 20-30 minuten een levendig vuur aan, gebruik voldoende aanmaakhout of OTR Wood Wool en voer de oven met brandhout.

Voorzie de oven van voldoende verbrandingslucht door de ovendeur gedurende 5 - 10 minuten te openen en de klep in de schoorsteen volledig open te zetten.

Gebruik geen pas gezaagd of vochtig hout!**• De oven produceert te veel rook!**

Zorg ervoor dat het hout droog is. Gebruik meerdere verlichtingsblokjes en steek het hout van bovenaf aan tijdens de 1e brand.

Gebruik kleine stukjes hout om de pizzaoven sneller op temperatuur te krijgen.

Zorg voor voldoende verbrandingslucht en open de ovendeur en de klep gedurende 5-10 minuten.

• De oven koelt te snel af!

Het kan zijn dat de oven lange tijd niet in gebruik is geweest en dat er zich wat vocht in de bakkamer heeft opgehoopt. Verwarm de oven langzaam en voeg voortdurend hout toe.

Smoor het vuur met de demper in de schoorsteen om te voorkomen dat het te snel brandt.

Als de rookgassen langer in de oven blijven, zal de temperatuur ook veel sneller stijgen.

Nadat het vuur is gedoofd, sluit u de klep en laat u de ovendeur een klein stukje open.

Dit zal helpen om de temperatuur in de oven te handhaven.

• De vlammen springen uit de verbrandingskamer.

Het vuur is misschien te groot en heeft zich te ver verspreid. Sluit de deur van de bakkamer bijna helemaal dicht, met slechts een opening van 1 - 2 cm open. Open dan de schoorsteenklep helemaal en laat het vuur een beetje uitbranden. Na 20 - 30 minuten kunt u de ovendeur weer openen en beginnen met bakken.

Garantie:

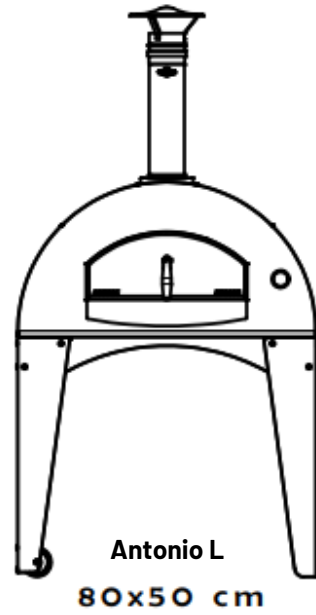
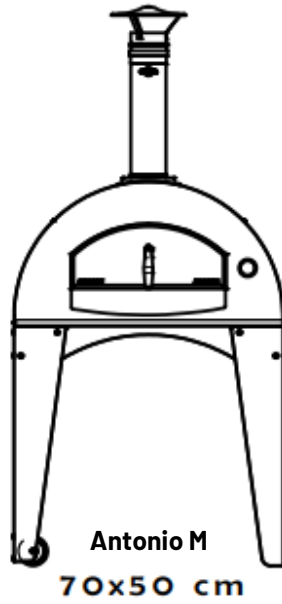
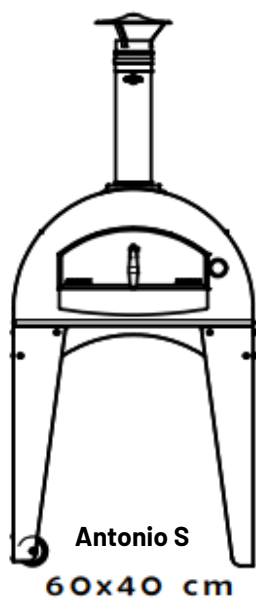
Uw pizza oven heeft een garantie van 2 jaar op het gewelf van de bakkamer. 2 jaar garantie op de schoorsteen en de basis. De vuurvaste platen zijn van de garantie uitgesloten.

De vuurvaste stenen zijn slijtdelen met een verschillende levensduur, afhankelijk van gebruik en belasting. Scheuren, aders en kleine schilfers op de vuurvaste stenen zijn karakteristieke eigenschappen van vuurvast materiaal en vormen nog geen gebrek of functievermindering.

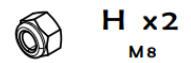
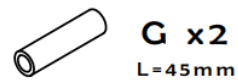
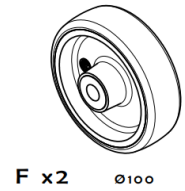
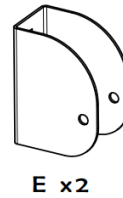
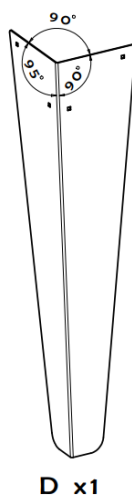
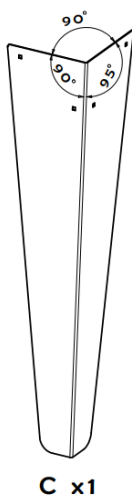
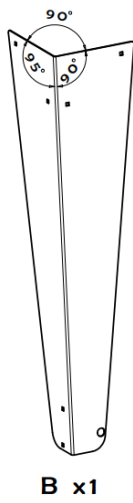
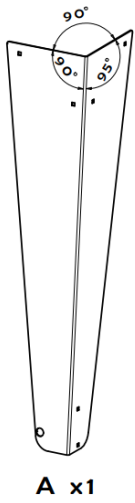
Andere uitzonderingen op de garantie als gevolg van:

- schade aan de oven veroorzaakt door de vervoerder
- schade ten gevolge van een onjuiste, ondeskundige of nalatige behandeling van de oven
- schade als gevolg van onjuiste montage en installatie van de oven
- schade veroorzaakt door wijziging of manipulatie van de oven
- schade veroorzaakt door het gebruik van de verkeerde brandstof of door het gebruik van te veel brandstof
- schade veroorzaakt door het gebruik van chemische stoffen binnen of buiten de oven.

Montage instructies



Onderdelenlijst



i x20

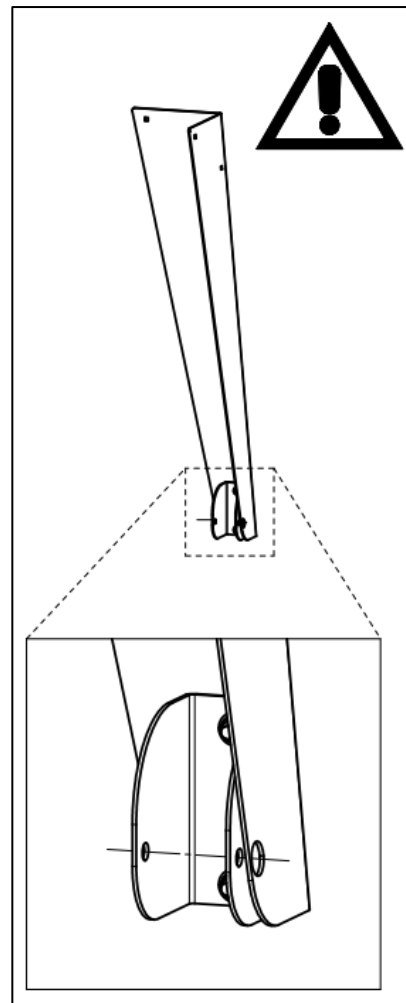
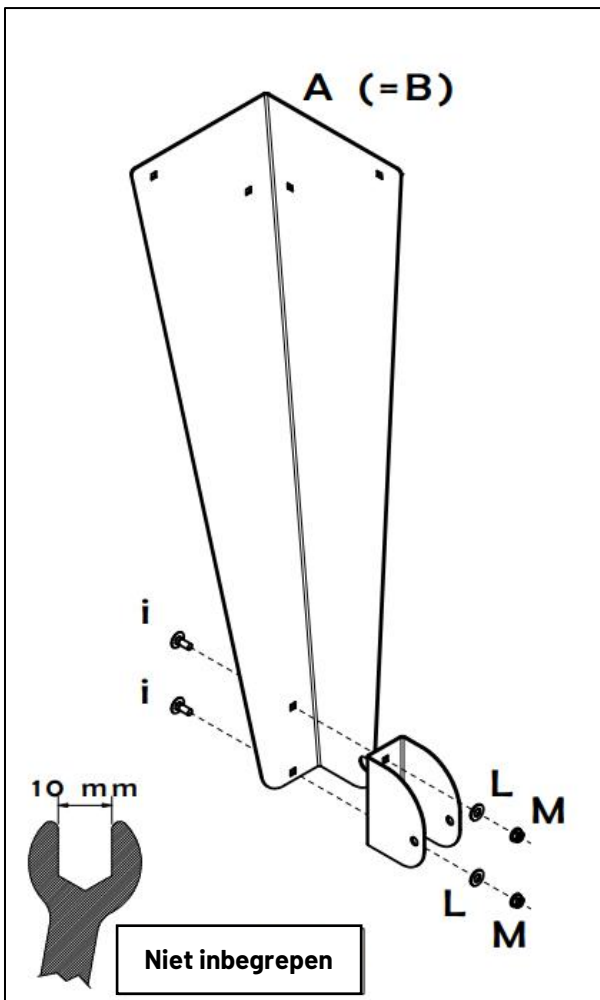
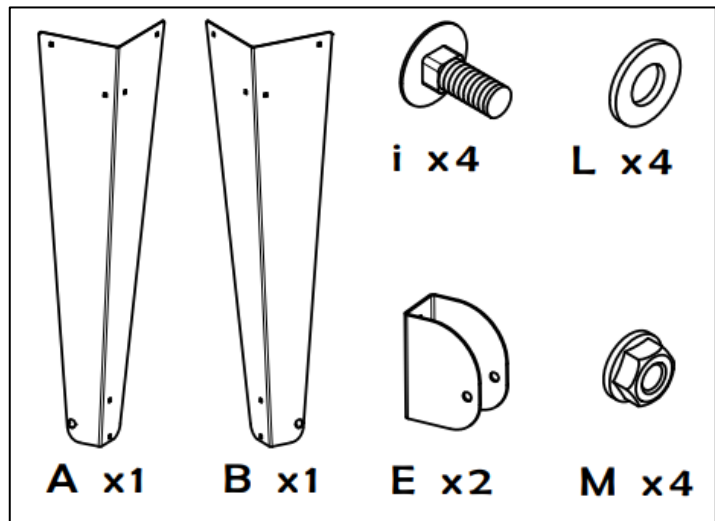
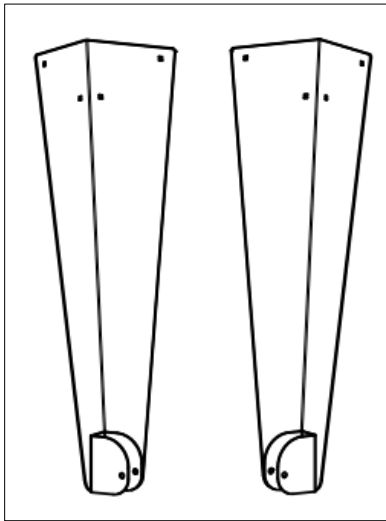
L x20

M x20

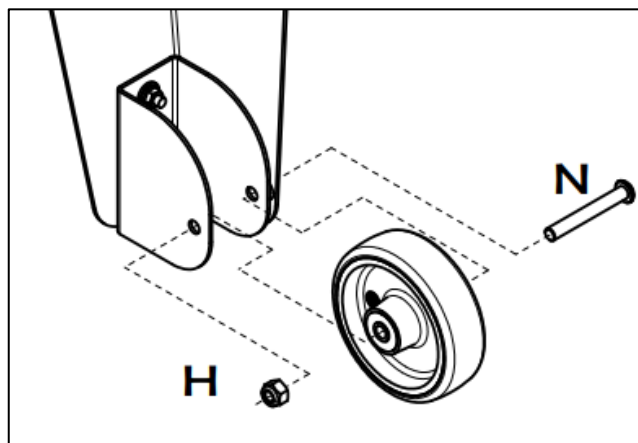
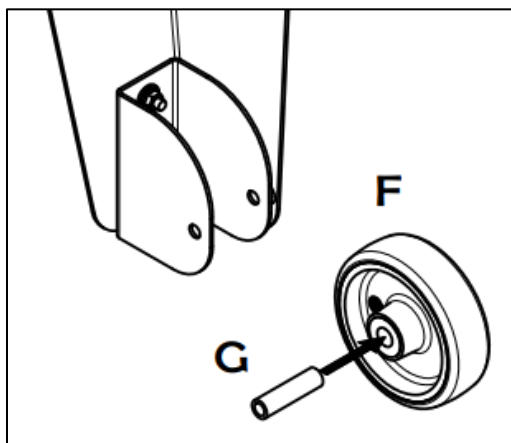
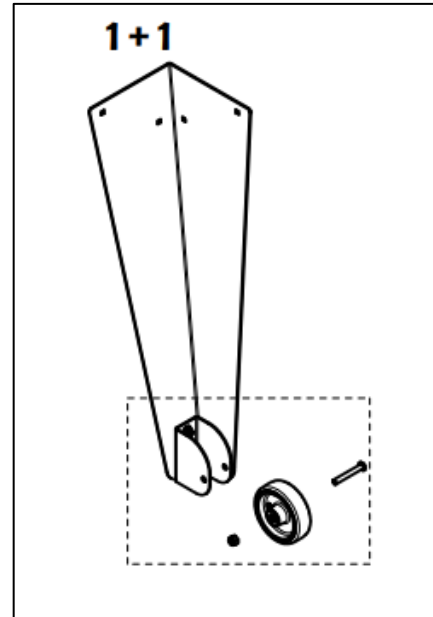
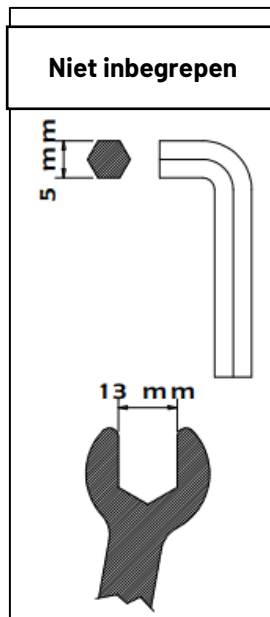
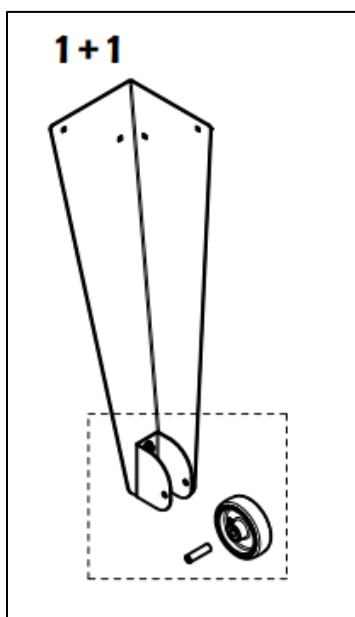
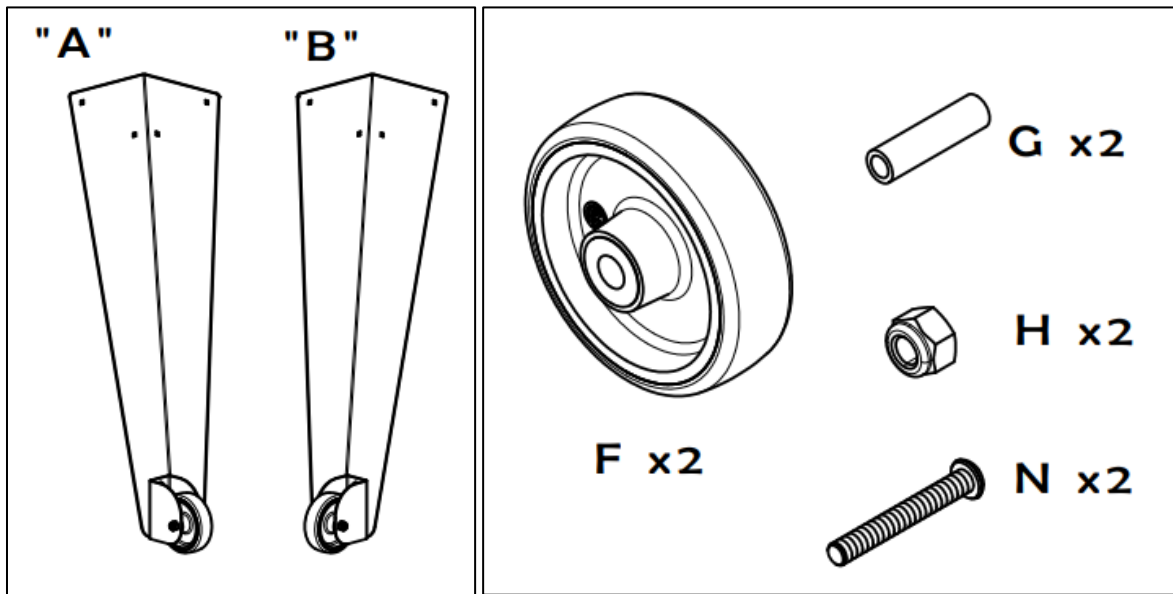
N x2



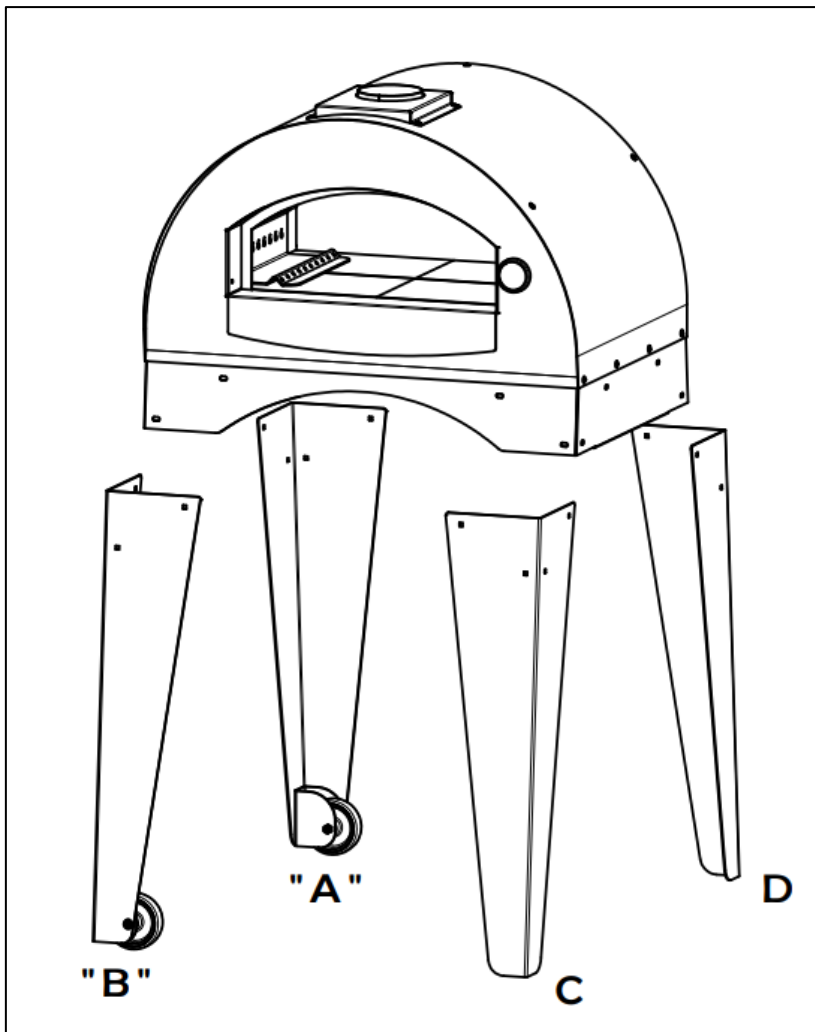
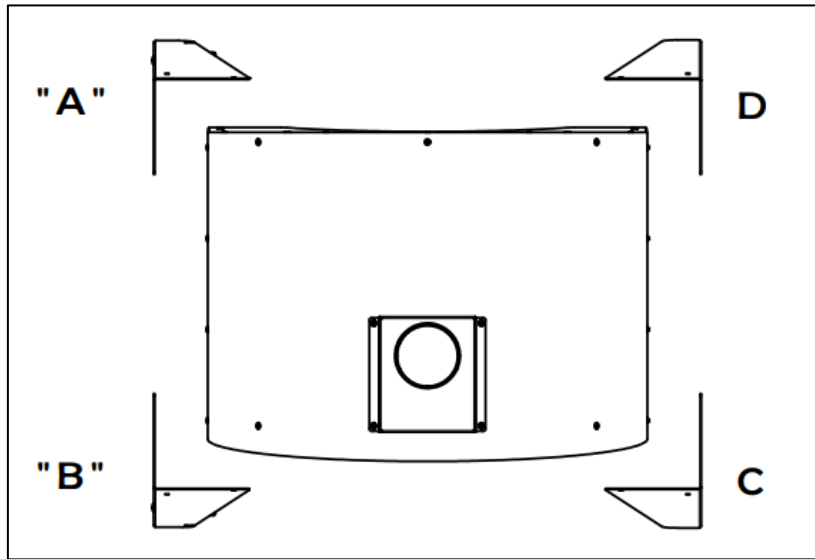
Stap 1



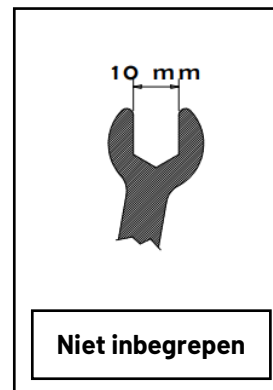
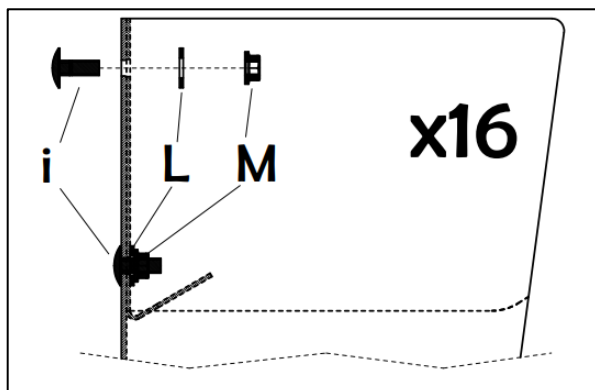
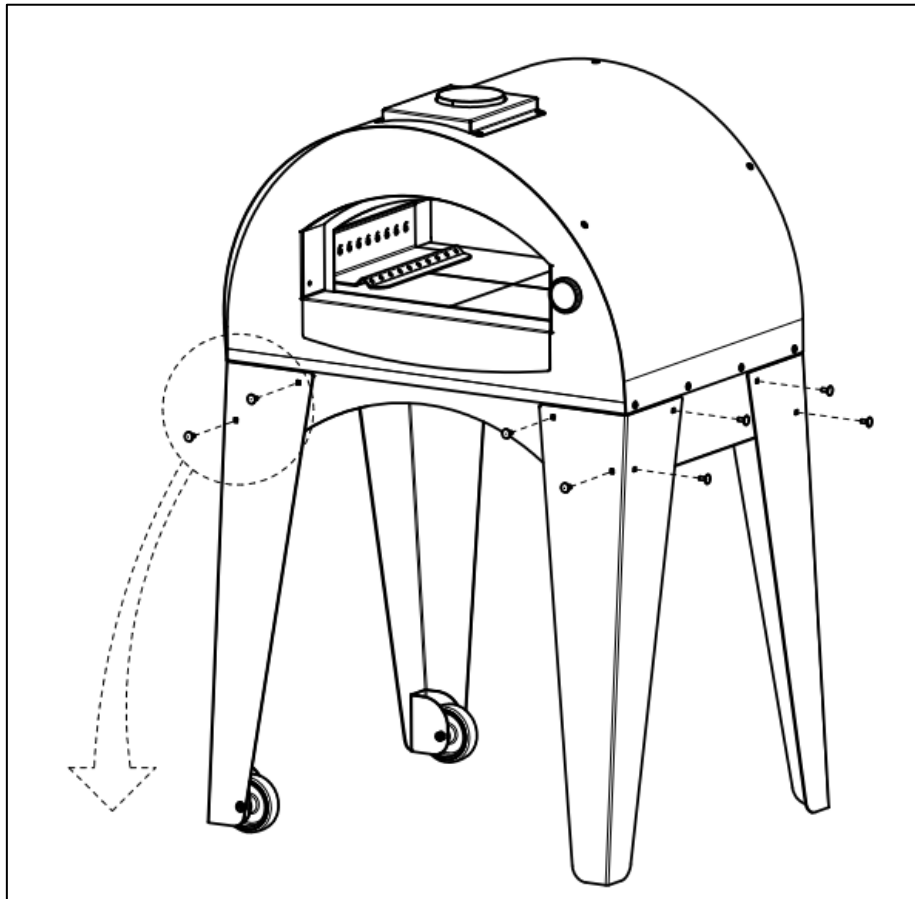
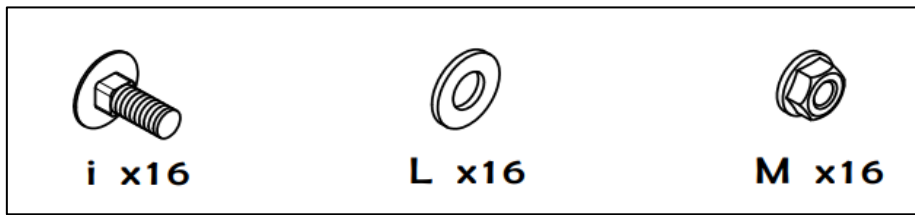
Stap 2



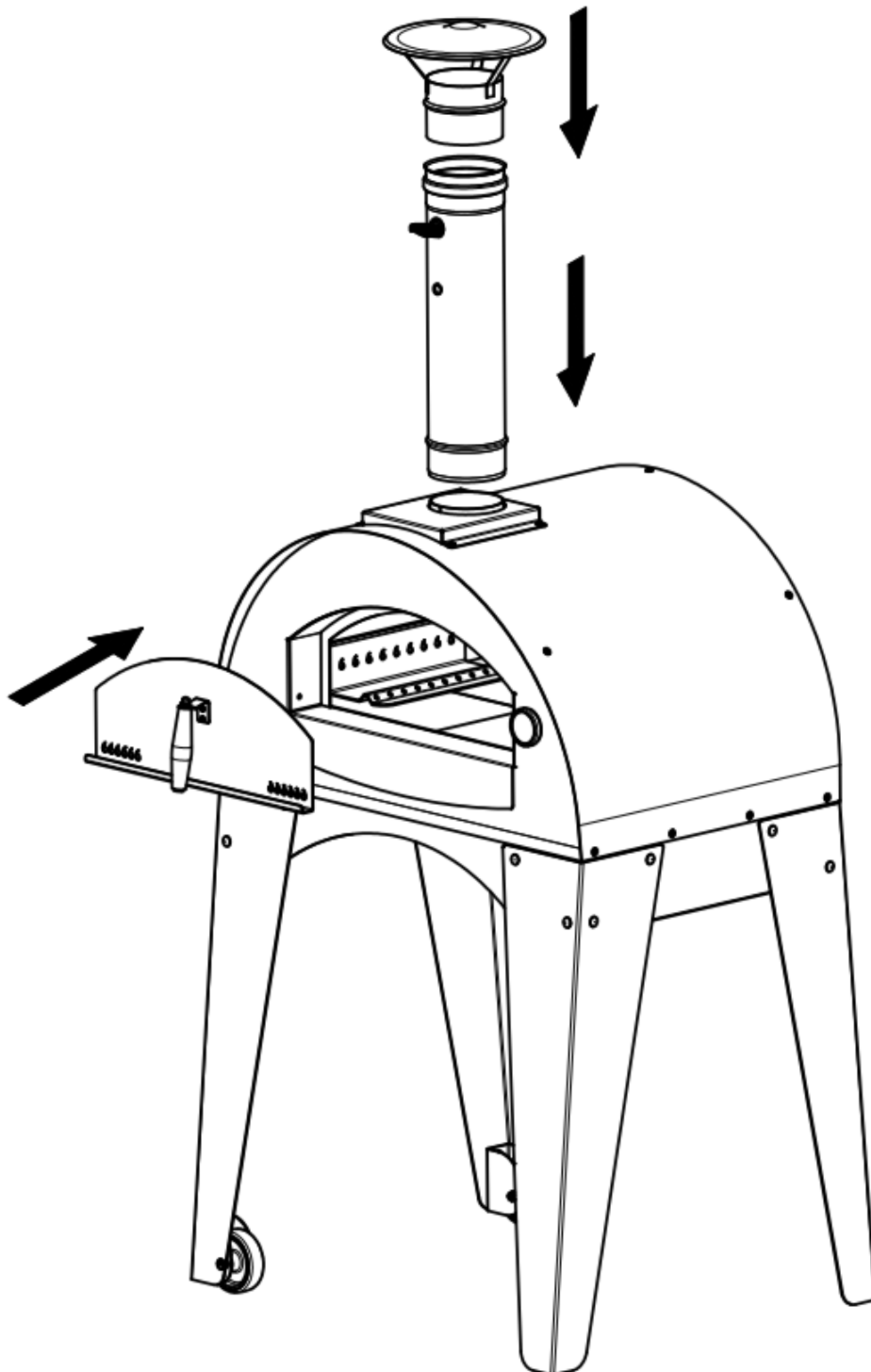
Step 3



Stap 4



Stap 5



Wij wensen u veel plezier met uw pizzaoven van OUTR.

MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION AN ANTONIO S/M/L

Introduction:

Merci d'avoir choisi un four à pizza de OUTR.

Ce manuel vous aidera à assembler et à utiliser votre four à pizza.

En outre, nous souhaitons vous donner quelques conseils précieux pour obtenir les meilleurs résultats lors de l'utilisation ainsi que l'entretien optimal après utilisation.

Nous vous recommandons de lire attentivement ces instructions et de les conserver dans un endroit sûr.

Informations générales:

- Le four à pizza et la base sont chacun livrés dans un emballage séparé.

Veillez vérifier à la livraison :

- si l'emballage n'est pas endommagé.
- si les marchandises sont complètes
- si les marchandises livrées et les accessoires éventuels ne sont pas endommagés.

Vérifiez immédiatement si la livraison est complète et si elle est endommagée.

Les défauts évidents (y compris une livraison erronée ou pas complit), qui ne sont pas dans un délai de 5 jours ouvrables, ne peut être confirmée à une date ultérieure.

Consignes de sécurité:

Le four à pizza doit toujours être placé sur une surface plane et protégé des vents forts.

Ne placez jamais le four à pizza sur une surface inflammable (terrasse en bois, etc.), car les braises qui tombent peuvent l'enflammer. Si nécessaire, utilisez une surface incombustible pour protéger la zone située devant le four. Il est recommandé de laisser une zone d'au moins 50 cm devant l'ouverture du four et 30 cm de chaque côté de l'ouverture du four.

Le four à pizza est conçu pour être utilisé à l'extérieur uniquement, ne l'utilisez jamais à l'intérieur car il y a un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone.

Veillez à ce que les enfants et les animaux restent éloignés du four pendant son fonctionnement. Dans certaines endroits, les températures peuvent atteindre des niveaux très élevés et provoquer des brûlures.

N'utilisez que des ustensiles de cuisine (pelle à pizza, tisonnier, ustensiles de cuisson) qui résistent à la chaleur.

Portez toujours des gants de protection appropriés lorsque vous touchez le four à pizza chaud.

Utilisez toujours du bois sec et naturel comme combustible. Les autres combustibles peuvent endommager le four.

Utilisez toujours un allume feu naturel, OUTR Wood Wool ou de petits morceaux de bois pour allumer le four.

N'utilisez jamais de pâte à carburant, d'alcool ou de bioéthanol.

Lorsque le four est allumé, des flammes peuvent sortir du four, ne stockez jamais de liquides ou de matériaux inflammables dans le four.

Ne stockez jamais de liquides ou de matériaux inflammables à proximité immédiate du four.

Assurez-vous également que les étincelles qui s'échappent de la cheminée ne mettent pas en danger les objets ou les personnes se trouvant à proximité.

Placez le four à une distance suffisante des personnes et des objets inflammables.

N'éteignez jamais le feu avec de l'eau, mais laissez-le éteint après utilisation avec la porte du four fermée et le couvercle ouvert.

Ne mettez jamais le four à pizza à l'intérieur s'il n'a pas encore complètement refroidi ou s'il y a encore des braises dans la chambre de cuisson.

Démarrage:

Retirez d'abord le film protecteur de toutes les pièces et placez le four à pizza sur la base préalablement assemblée. Vissez-le fermement à la base.

Vérifiez que le four à pizza est stable et ne peut pas tomber.

Montez la cheminée et le four est prêt pour sa première mise à feu.

Allumez le four:

Placez 2 ou 3 petites bûches au milieu du foyer et du petit bois ou OTR Wood Wool sur le dessus. Placez un briquet sous le bois d'allumage (respectez les consignes de sécurité) et allumez-le.

Cela permet au bois d'allumage de s'enflammer rapidement et au feu de se propager lentement aux plus grosses bûches.

Important ! Allumez toujours un feu de bois par le haut. Le bois a la propriété de brûler de haut en bas.

L'allumage par le haut permet d'éviter une fumée épaisse et un réchauffement trop rapide du four (choc thermique), surtout lorsque le four est très froid.

Laissez la porte de la chambre de cuisson entrouverte pendant le réchauffement et contrôlez la combustion à l'aide de la manette situé dans la cheminée.

Lorsque le bois est complètement brûlé, déplacez les braises sur le côté souhaité (sur les fours avec protection thermique, déplacez les braises sur le côté souhaité).

(dans le cas des fours équipés d'un écran thermique, utilisez le côté sur lequel l'écran thermique est monté) et essuyez les cendres du fond réfractaire. Vous pouvez maintenant commencer la cuisson sur cette surface déjà chauffée.

En ajoutant continuellement de petits morceaux de bois de chauffe, vous pouvez maintenir la chambre de cuisson à la température souhaitée, ce qui permet d'augmenter ou de contrôler la température de cuisson.

La qualité du bois:

Tout type de bois sec et naturel convient. Les bois fruités comme la pomme, la cerise, la prune, la pêche, etc. peuvent dégager des arômes particuliers dans les plats. Le bois sec et dur brûle plus lentement, est plus écologique et protège le matériau.

N'utilisez jamais de bois traité (bois verni, glacé ou avec des résidus de colle). Cela peut libérer des substances toxiques dans les aliments et avoir un impact négatif sur l'environnement à proximité du four à pizza.

Nettoyage de la surface de cuisson et entretien général du four à pizza:

Après la cuisson, répartissez uniformément les braises sur la surface de cuisson.

Les températures élevées vont brûler la surface de cuisson et toute la graisse qui a pu s'échapper, les huiles, les sauces, etc., seront supprimées.

Lorsque les braises se sont consumées en cendres et ont refroidi, essuyez soigneusement les cendres de la chambre de cuisson et nettoyez la surface de cuisson avec un chiffon humide. Votre four est maintenant prêt pour la prochaine utilisation.

Ne laissez jamais les cendres dans le four pendant une longue période, car l'humidité serait attirée par les cendres et le four pourrait commencer à fumer.

Important ! Après avoir retiré les cendres, stockez-les à l'extérieur pendant 1 à 2 jours dans un récipient incombustible et ne les jetez pas.

Ne le jetez pas directement dans la poubelle ou le bac à compost car il reste parfois des composants inflammables et des braises dans les cendres, qui peuvent se rallumer.

Nettoyez les surfaces de la cuisinière avec un chiffon propre, de l'eau chaude et un peu de savon naturel. N'utilisez jamais de poudre à récurer ou de nettoyeurs acides.

Ne laissez pas votre four à pizza sans protection à l'extérieur pendant de longues périodes, couvrez-le après qu'il ait refroidi ou déplacez-le à l'intérieur.

Dépannage:**• Le four n'est pas assez chaud!**

Allumez un feu vif pendant 20 à 30 minutes, utilisez beaucoup de bois d'allumage ou OTR Wood Wool et alimentez le four avec du bois de chauffe.

Alimentez suffisamment le four en air de combustion en ouvrant la porte du four pendant 5 à 10 minutes et en ouvrant complètement le clapet de la cheminée.

N'utilisez pas de bois fraîchement scié ou humide!**• Le four produit trop de fumée!**

Assurez-vous que le bois est sec. Utilisez plusieurs allume feu et allumez le bois par le haut lors du 1er feu. Utilisez de petits morceaux de bois pour faire monter le four à pizza en température plus rapidement. Fournissez un air de combustion adéquat et ouvrez la porte et le clapet du four pendant 5 à 10 minutes.

• Le four refroidit trop vite!

Il se peut que le four n'ait pas été utilisé pendant une longue période et qu'une certaine humidité se soit accumulée dans la chambre de cuisson. Chauffez le four lentement et ajoutez du bois en continu. Éteignez le feu avec le clapet de la cheminée pour éviter qu'il ne brûle trop vite.

Si les gaz de combustion restent plus longtemps dans le four, la température augmentera également beaucoup plus rapidement.

Une fois le feu éteint, fermez la vanne et laissez la porte du four un peu ouverte.

Cela aidera à maintenir la température dans le four.

• Les flammes sautent de la chambre de combustion.

Le feu peut être trop important et s'être propagé trop loin. Fermez presque complètement la porte de la chambre de cuisson, en ne laissant qu'un espace de 1 à 2 cm. Ensuite, ouvrez complètement le clapet de la cheminée et laissez le feu se consumer un peu. Après 20 à 30 minutes, vous pouvez rouvrir la porte du four et commencer la cuisson.

Garantie:

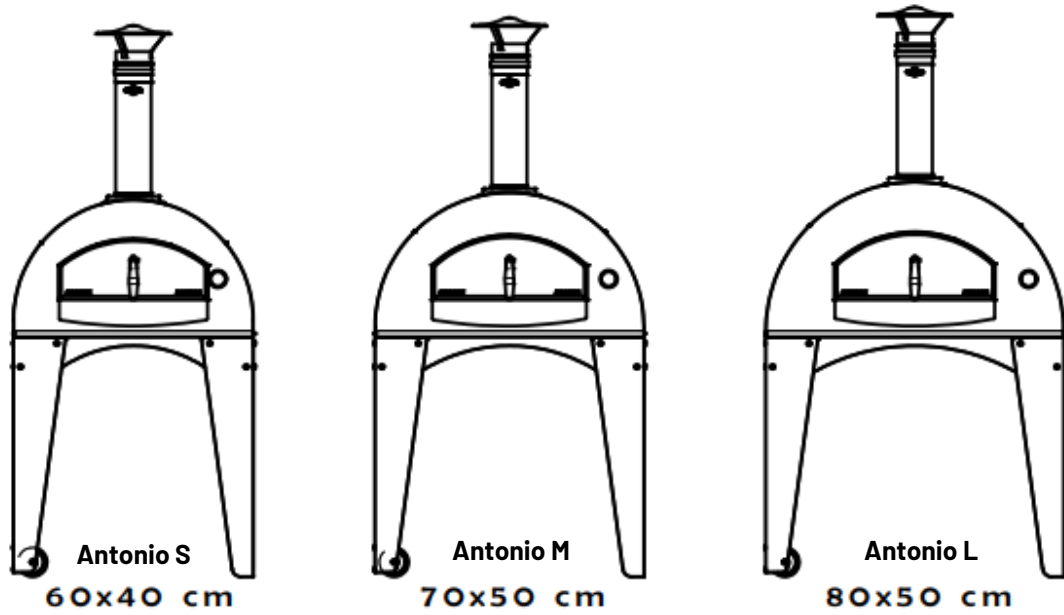
Votre four à pizza bénéficie d'une garantie de 2 ans sur la voûte de la chambre de cuisson. 2 ans de garantie sur la cheminée et base. Les plaques réfractaires sont exclues de la garantie.

Les briques réfractaires sont des pièces d'usure dont la durée de vie varie en fonction de l'utilisation et de la charge. Les fissures, les veines et les petites éclats sur les briques réfractaires sont des éléments caractéristiques des matériaux réfractaires et ne constituent pas un défaut ou une altération de la fonction.

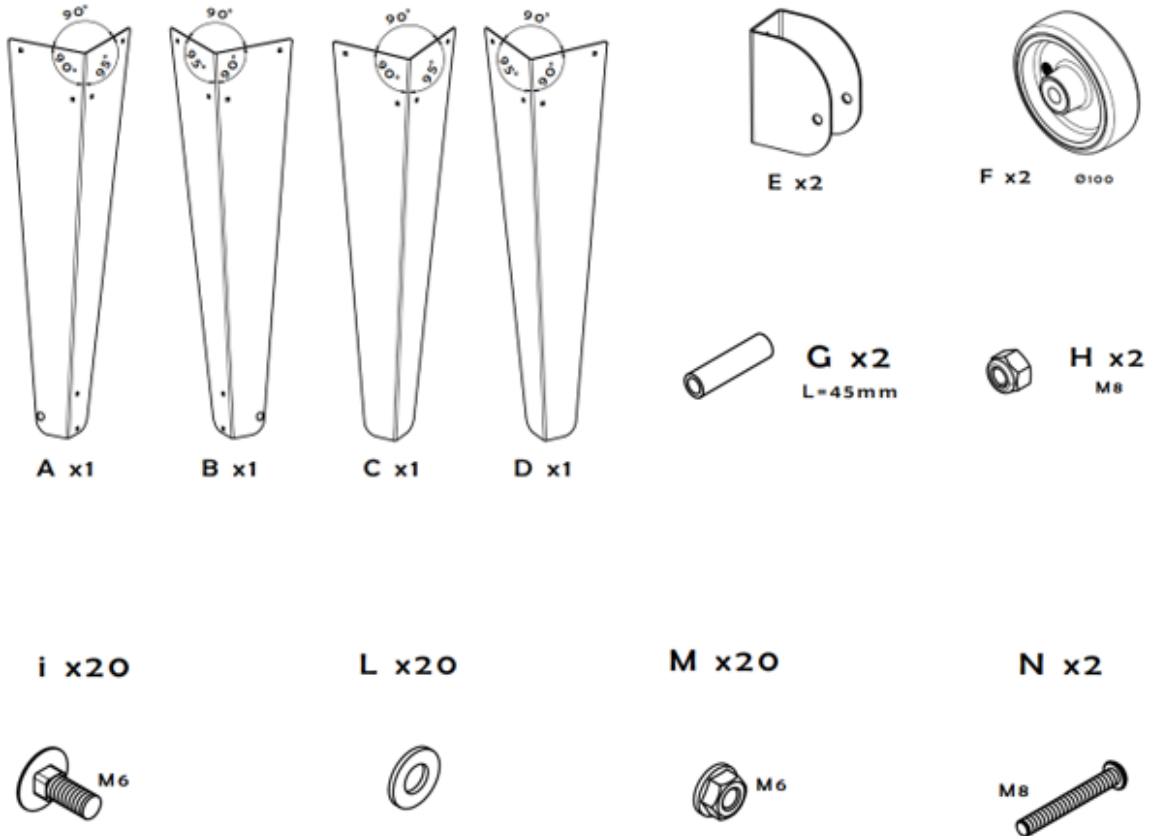
Autres exceptions à la garantie dues à:

- dommages causés au four par le transporteur
- les dommages résultant d'une manipulation incorrecte, inexperte ou négligente du four
- les dommages résultant d'un montage et d'une installation incorrects du four
- les dommages causés par la modification ou la manipulation du four
- les dommages causés par l'utilisation d'un mauvais carburant ou d'une trop grande quantité de carburant
- les dommages causés par l'utilisation de substances chimiques à l'intérieur ou à l'extérieur du four.

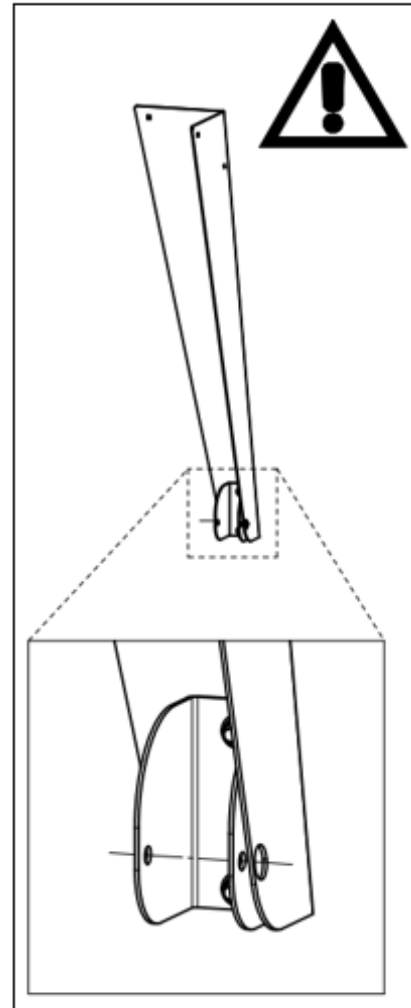
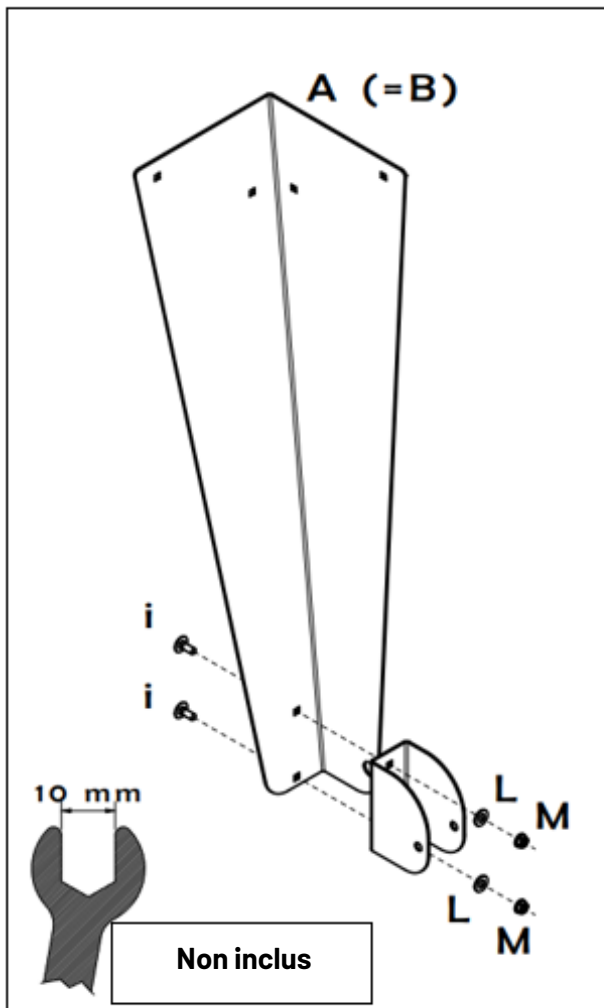
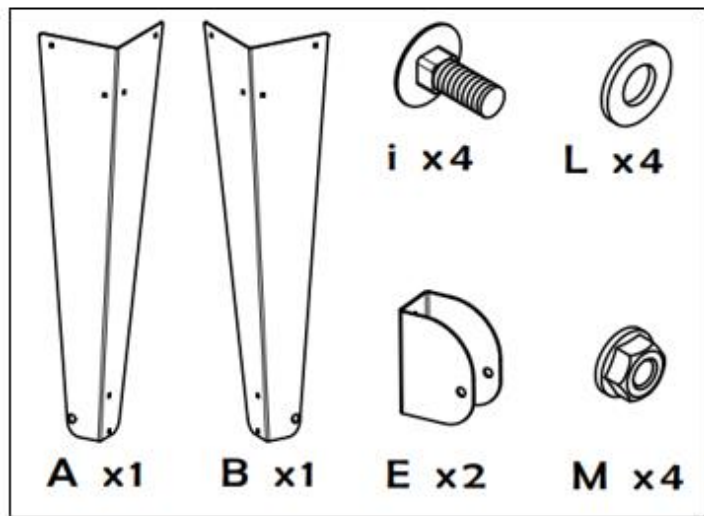
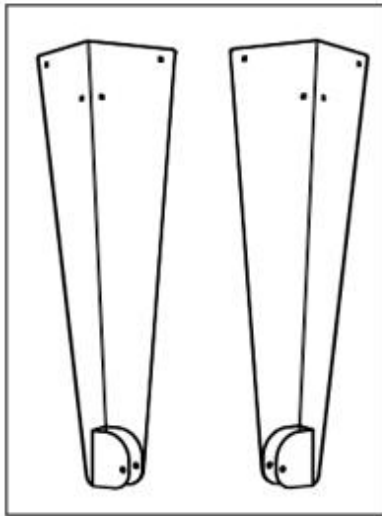
Instructions de montage



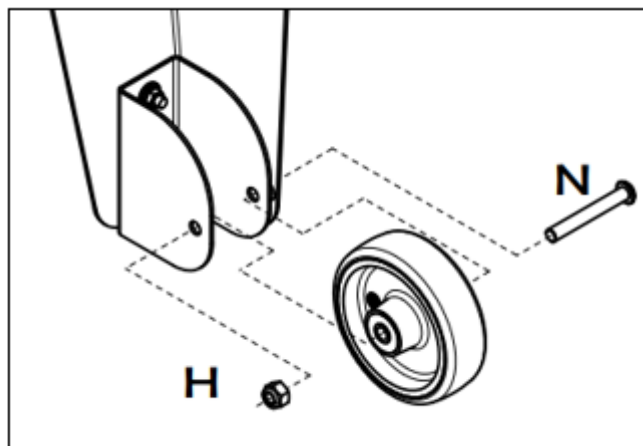
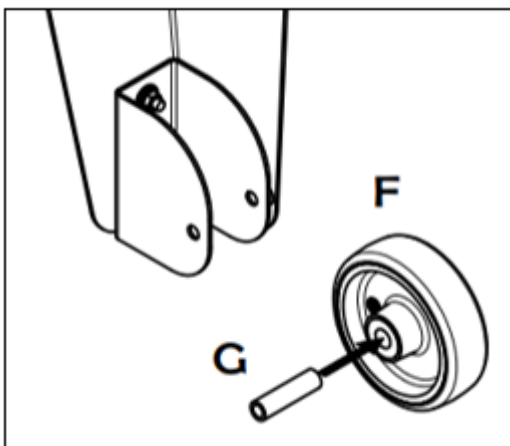
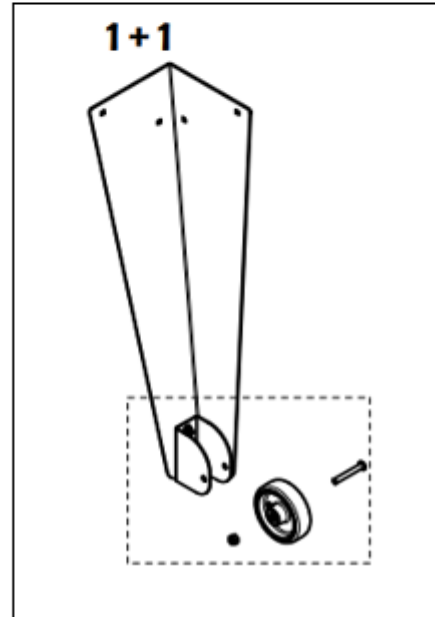
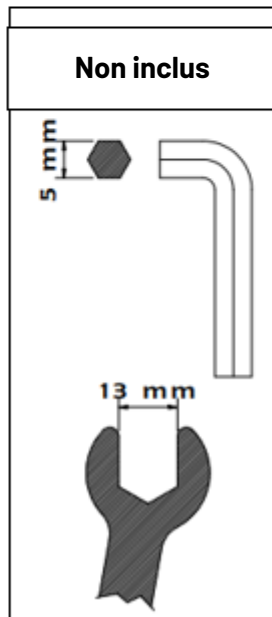
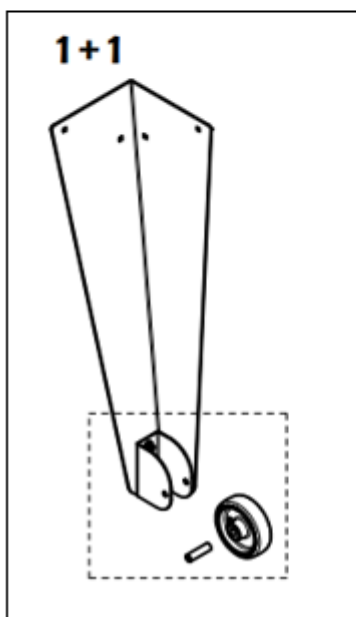
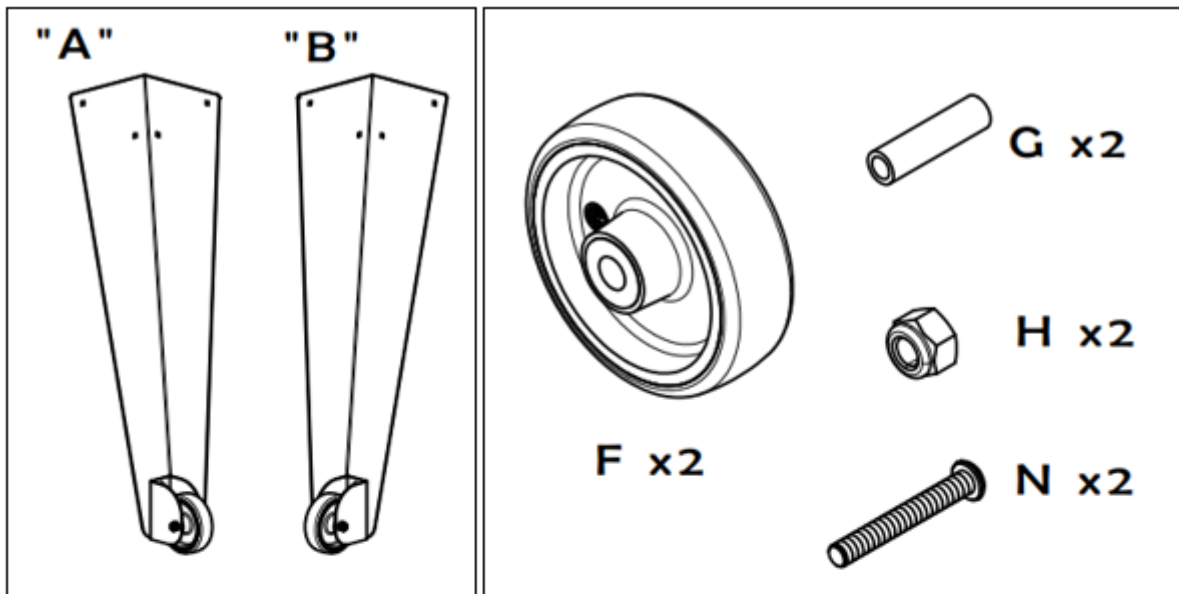
Liste des pièces détachées



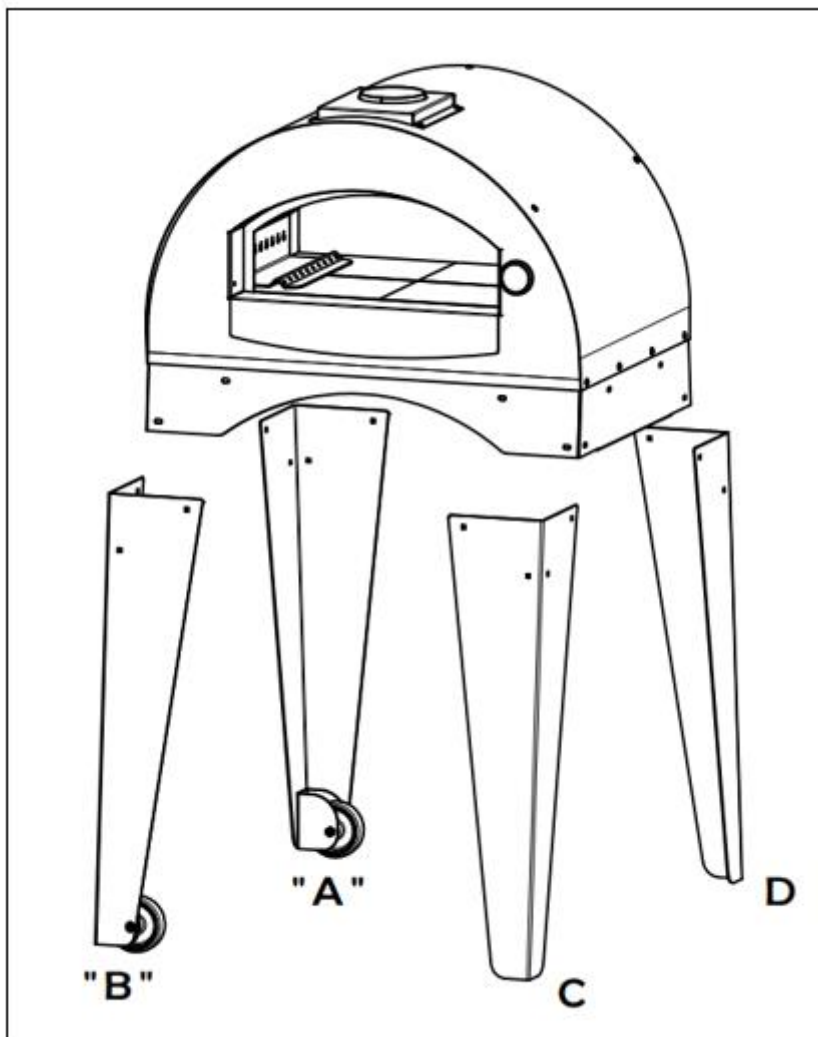
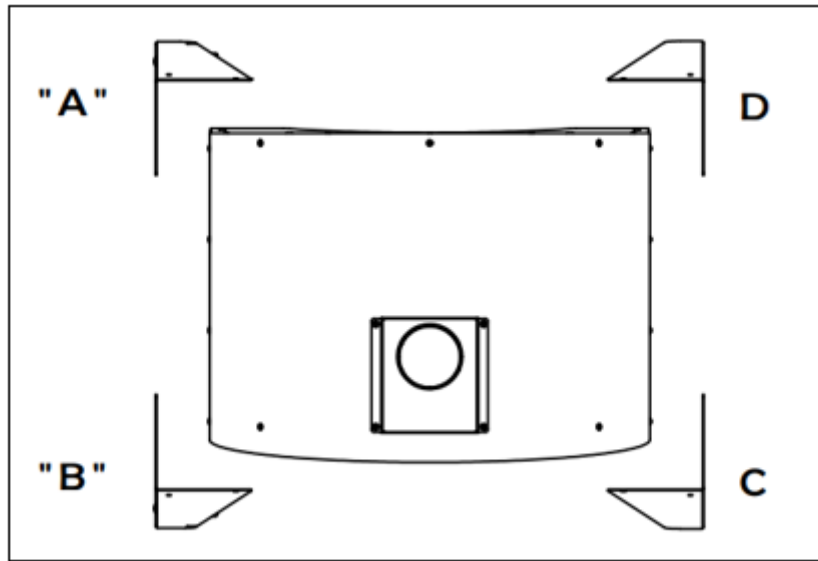
Etape 1



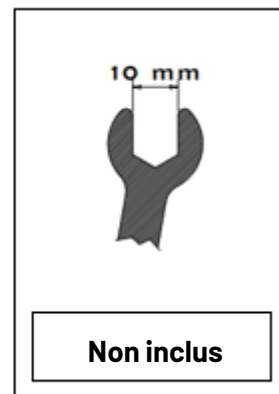
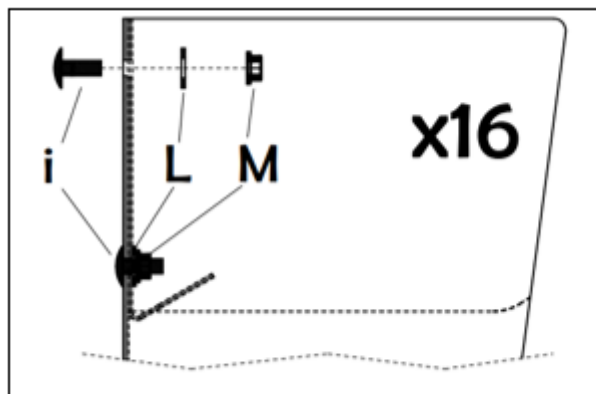
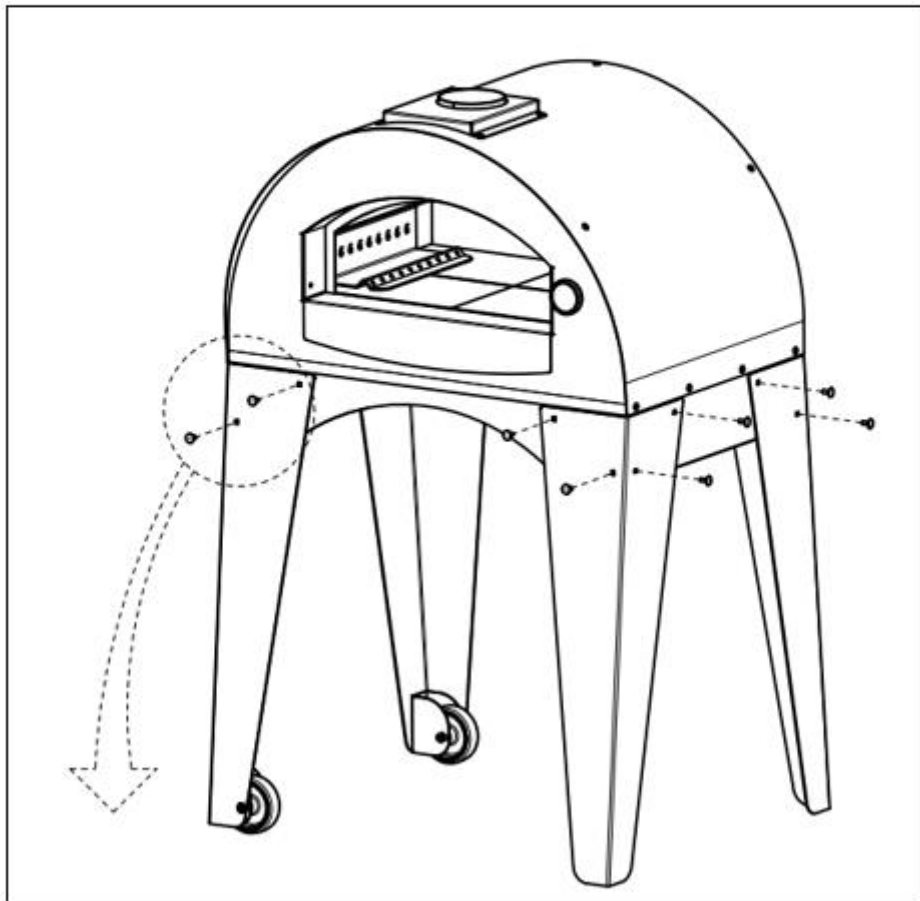
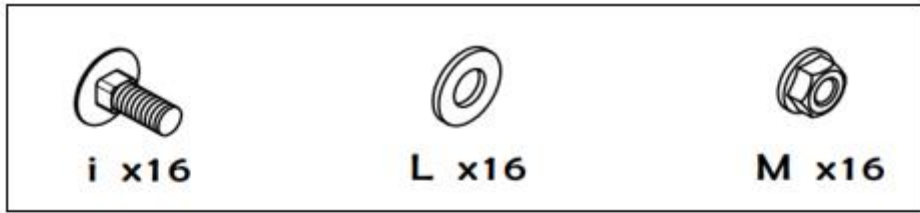
Etape 2



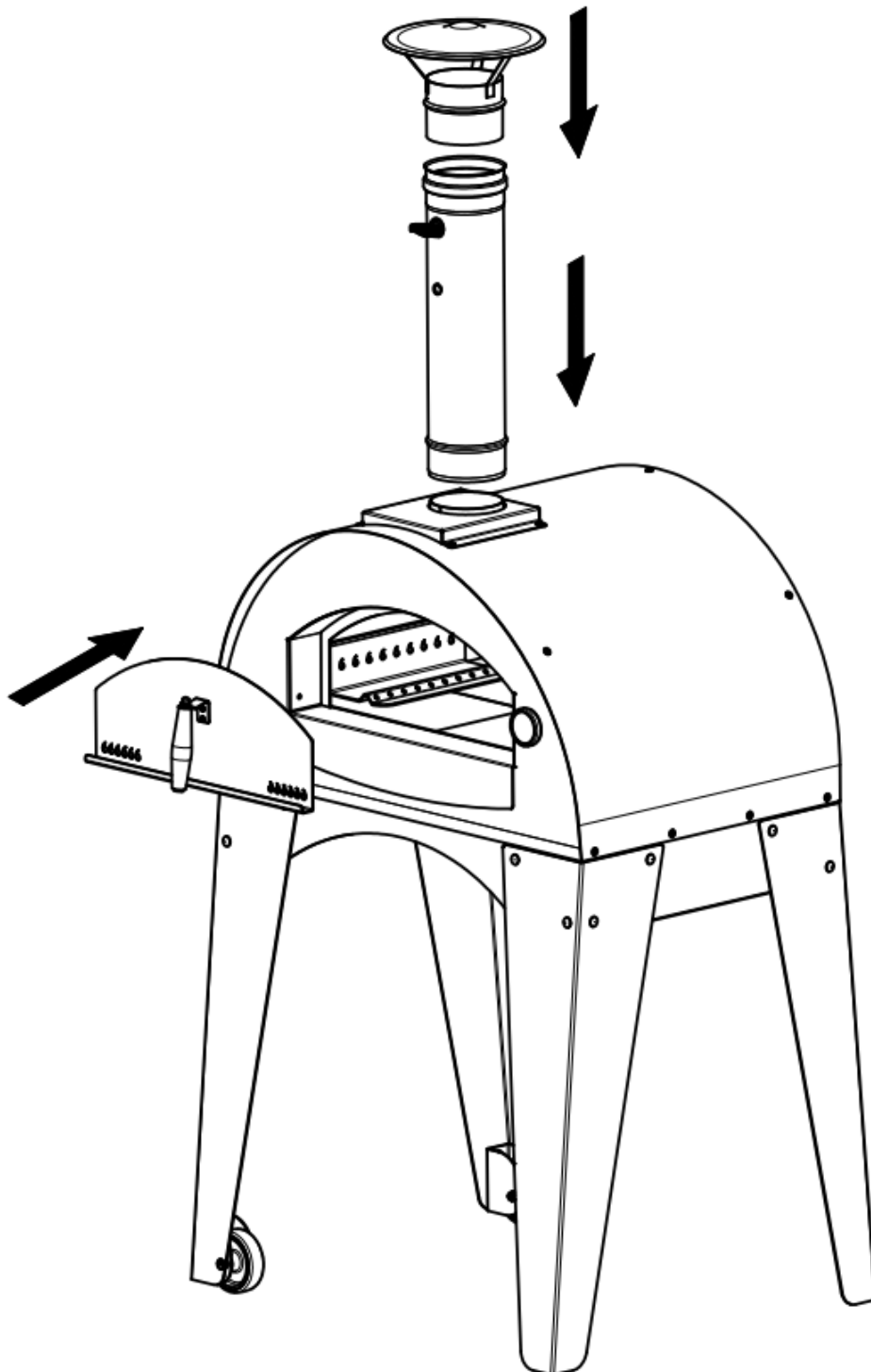
Etape 3



Etape 4



Etape 5



Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre four à pizza OUTR.

OUTR

KORTRIJKSESTEENWEG 1266

9051 GENT

TEL: 0032 55 23 26 48

www.outr.be

info@outr.be

ENTER_{THE}
OUTSIDE