

## Installatie en instructies voor het gebruik van de oven

### VOORDAT U DE OVEN KOOPT:

- Denkt u goed na over de toegang tot de plaats waar u wilt installeren, aangezien de oven uit één stuk bestaat, is deze zwaar en moeilijk te manoeuvreren.
- Gaat u voor een oven met een schoorsteen, dan moet u nadenken over de rookafvoer. Heeft u hier geen mogelijkheid toe, ga dan voor een oven zonder schoorsteen.
- Er zijn verschillende accessoires te bestellen bij de oven. Bedenk welke voor u handig zijn, zo heeft u in één bestelling alle benodigdheden.
- De deur en de schoorsteen kunnen worden geleverd in twee soorten materiaal.  
Verzinkt ijzer - materiaal dat in de loop van de tijd oxideert, daar is niets aan te doen;  
Roestvrij staal - geadviseerd materiaal, duurzamer, heeft geen last van oxidatie.

### INSTALLATIE VAN DE OVEN:

- Installeer de oven in een droge, geïsoleerde en overdekte ruimte, en vermijd blootstelling aan ongunstige weersomstandigheden. Deze kunnen er namelijk toe lijden dat de oven sneller zijn uiterlijk, en daarmee eventueel zijn werking verliest. Plaats de oven daarom onder een afdak en/of maak gebruik van een beschermhoes.
- Een aanbeveling is de oven te plaatsen in een box met steenwol, en deze daarna te bedekken met mortel.
- Vóór het eerste gebruik moet de oven **3** keer achter elkaar rustig worden warm gestookt. Dit om ervoor te zorgen dat het restvocht als gevolg van het productieproces op een rustige manier wordt verwijderd.  
Maak voor de eerste keer een vuurtje, laat dit minimaal 8 uur afkoelen. Langzaam branden, zodat de verwarming geleidelijk tot maximaal 150 ° C is. De deur en de eventuele schoorsteen moeten hierbij open blijven. Herhaal dit nog 2 keer, maak het vuurtje steeds groter. Vanaf de 2e verwarming kan de maximale temperatuur geleidelijk worden verhoogd tot 250 ° C.  
Let erop dat u de oven minimaal 8 uur laat afkoelen, dit om barsten in de stenen te voorkomen.
- Laat de oven bij ieder gebruik wennen aan de warmte: voeg steeds kleine hoeveelheden hout toe.
- De maximum temperatuur die de oven kan weerstaan is 350 °Celsius.
- De oven is op temperatuur als de stenen helemaal wit zijn.
- Door kooltjes aan de zijkant of aan de ingang van de oven te leggen, blijft de oven beter op temperatuur.
- De buitenkant van de oven wordt door de vorm van de oven niet heet.

### VERWARMING:

- Plaats het brandhout in het midden voor een betere werking. Laat de deur open (en open de schoorsteen).
- Laat het vuur langzaam verbranden, en plaats geleidelijk aan het brandhout wanneer het hout "in brand" staat en verspreid het door het binnenste van de hele oven.
- Laat branden tot de bakstenen in de ovenkoepel wit zijn.

Uw nieuwe oven



- Verwijder het resterende hout. Sluit de deur en de schoorsteen om te voorkomen dat u warmte verliest.

#### KOKEN:

- Gebruik een thermometer om de temperatuur te regelen. Geen 350 ° C passeren.

#### AANBEVELING:

- Voor het aansteken van de oven kun je het beste dennenappels gebruiken, en dan doorgaan met het toevoegen van takken van bomen.
- Gebruik geen groen brandhout, niet te dik brandhout en zorg ervoor dat het hout niet bewerkt is.

#### WAARSCHUWING EN VOORZORGSMaatregelen:

- Gebruik nooit water om de oventemperatuur te verlagen of het vuur te doven, dit kan schade aan de oven veroorzaken.
- Plaats niet te veel hout, dit leidt tot een plotselinge opwarming van de oven en kan ernstige schade veroorzaken.
- Gebruik geen brandstof om het vuur aan te steken omdat dit uw voedsel kan besmetten.