

OUTR

ANTONIO PRO XL

NL - GEBRUIKS- EN INSTALLATIEHANDLEIDING

FR - INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'INSTALLATION

EN - USER AND INSTALLATION MANUAL



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 is ontworpen voor gebruik buitenshuis; als hij binnenshuis of in een gesloten ruimte wordt geïnstalleerd, moet u zorgen voor een goede ventilatie voor de luchtverversing om het risico op de ontwikkeling van koolmonoxide te voorkomen.
- Plaats de oven altijd op een vlakke ondergrond en uit de buurt van sterke wind.
- Verplaats de oven nooit tijdens het werk.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de oven wanneer deze in gebruik is. De temperaturen kunnen extreem hoog oplopen en ernstige brandwonden veroorzaken.
- Gebruik tijdens het koken altijd hittebestendig gereedschap. Plastic keukengerei en andere soortgelijke voorwerpen zijn niet bestand tegen de hoge temperaturen in uw oven en moeten worden vermeden.
- Hoewel de oven goed geïsoleerd is, kan onjuist gebruik leiden tot oververhitting van de buitenoppervlakken. Om deze reden moet elk contact met de buitenkant van de oven tijdens het gebruik worden vermeden. Bij ondeskundig gebruik kan de oven brand veroorzaken. Om het risico op brand te verminderen, volg de instructies op en gebruik alleen goed gedroogd hout als brandstof.
- Gebruik alleen geschikt kookgerei voor hoge temperaturen, zoals terracotta of gietijzeren potten
- Er kunnen vlammen uit de mond van de oven komen. Houd ontvlambare vloeistoffen en materialen uit de buurt. Lees de handleiding van de oven voordat u hem in elkaar zet. Onjuiste montage of installatie kan schade en lichamelijk letsel veroorzaken. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met uw plaatselijke dealer of een professionele oveninstallateur. **BLUS VUUR NIET MET WATER.** Gooi **NIET** met houtblokken, maar leg ze voorzichtig neer. Het gooien van houtblokken in de oven zal de interne componenten van de oven beschadigen. **GEBRUIK GEEN** ontvlambare vloeistoffen in de buurt van de oven. Gebruik **GEEN** kunstmatige of chemische aanstekers of alcohol om het vuur aan te steken. Gebruik **GEEN** kunsthout of andere chemische brandstoffen. **Verbrand GEEN plastic, voedselverpakking, wikkel, enz. DE OVEN IS GEEN VERBRANDINGSOVEN!**

Opstarten

Verwijder eerst de bescherming van de roestvrijstalen onderdelen; monteer de trolley zoals aangegeven in de bijgevoegde instructies met behulp van een kruisschroevendraaier, plaats de oven over de trolley en zet hem vast met de bijgeleverde schroeven, plaats de rookpijp met diameter van 140 mm. Nu is uw oven klaar voor gebruik.

Start de oven

Het vuur moet worden aangestoken met kleine stukjes hout die radiaal boven een papieren pellet worden geplaatst in het midden van het kookoppervlak.

Het vuur gedurende ongeveer 20 minuten voeden met hout van gemiddelde kwaliteit, wachten tot de temperatuur van de thermometer ongeveer 400°C bereikt, dan alle sintels aan de linkerkant verplaatsen met de bijgeleverde pook en ze vasthouden met het speciale accessoire dat is bijgeleverd, waarbij erop moet worden gelet dat het vuur niet wordt gedoofd, ook met behulp van de rookafvoerklap die zich op het schoorsteenkanaal bevindt.

Blijf het vuur voeden met hout van goede kwaliteit, ook tijdens het koken van pizza's en andere gerechten.

Doof de oven

Om het vuur te doven, sluit u de oven met de deur toevoer en houdt u de klep open en wacht u tot de sintels as worden. Zodra het vuur volledig gedoofd is, verwijdert u de as.

GEBRUIK NOOIT WATER OM HET VUUR TE DOVEN

Tips voor uw oven

- De houtsoorten: hoewel elk gedroogd hardhout het beste is voor uw oven, kunnen verschillende gerechten worden bereid door verschillende soorten hardhout te gebruiken. Hout van fruitbomen (appel, kers, perzik enz.) kan heerlijke smaken en aroma's aan uw eten toevoegen. Droog en goed gekruid hardhout brandt langer en bij hogere temperaturen, wat kosteneffectiever is. Behandeld en harshoudend hout moet absoluut worden vermeden. Als het in contact komt met voedsel, kan het gevaarlijk zijn voor uw gezondheid en de smaak van het voedsel aantasten.
- Bediening van uw oven: verwijder de as altijd wanneer de oven is afgekoeld. Laat as en onverbrande sintels niet gedurende lange tijd liggen, aangezien dit de neiging heeft vocht op te slaan en uw oven kan beschadigen. Veeg en reinig het schoorsteenkanaal één keer per jaar, zodat roet en as niet terug in de oven vallen. U kunt de oven het hele jaar door gebruiken, maar als u hem in het koudere jaargetijde gebruikt, maak het vuur dan langzamer aan om thermische schokken in de oven te voorkomen. Dit kan uw oven beschadigen en het risico op barsten vergroten. Als er tijdens het koken sap of saus wordt gemorst, hoeft u zich geen zorgen te maken. Plaats gewoon de sintels over de vlek de volgende keer dat u kookt. Dit is een van de gemakkelijkste zelfreinigende middelen die er zijn en de hete temperaturen zullen alle overgebleven druppels of voedsel wegbranden.

Onderhoud en reiniging

- Onderhoud: voor een goed onderhoud van de oven moet u zich ervan vergewissen, voordat u hem aansteekt, dat niets het schoorsteenkanaal belemmert en dat de as van het vorige gebruik verwijderd is.
- Schoonmaken:
 - Wanneer het vuur is gedoofd en de oven is afgekoeld, verwijdert u de as met een borstel en een asemmer.
 - Reinig de vloer van de oven met een borstel en een natte doek.
 - De buitenkant van de oven kan worden schoongemaakt met warm water en neutrale zeep.
 - Als u klaar bent met koken, raden wij u aan om de resterende over het gehele kookoppervlak te strooien, de deur half te sluiten en te wachten tot de oven is afgekoeld; deze handeling wordt aanbevolen om het kookoppervlak altijd schoon te houden en vrij van vuil als gevolg van eerder koken. Wanneer de sintels koud zijn, zuigt u de asresten op. Op deze manier is uw oven altijd schoon en klaar het volgende gebruik.

Opslag

Voor een correcte opslag en onderhoud van het product raden wij aan:

- Constante reiniging en het aanbrengen van een beschermende laag vaseline zowel uitwendig als inwendig (verwijderbaar met een eerste vacuümontsteking)
- Inbrengen van een zak met hygroscopische zouten om de interne vochtigheid te controleren
- Opslag onder een afdak en afdekking met een beschermzak die een goede ventilatie garandeert om condensatie te voorkomen.

Problemen oplossen

- De oven produceert veel rook: zorg ervoor dat het gebruikte hout niet te groen en vochtig is en dus onbrandbaar. Het te gebruiken hout moet droog en hard zijn. Zorg ervoor dat het vuur geleidelijk wordt aangewakkerd door een constante levende vlam, om onvolledige verbranding te voorkomen. Zorg voor voldoende ventilatie in de ovenruimte, zodat de rook goed kan worden afgevoerd. Zorg voor een goede trek van de rook door in te grijpen op de regelklep.
- De oven warmt niet goed op: het vuur moet zijdelings in de bakkamer worden geplaatst en uit de mond van de oven worden verwijderd, waarbij de regelklep van de rook enigszins gesloten moet worden gehouden. Zorg voor 20-30 minuten laaiend vuur. Gebruik geen groen of nat hout. Voeg geleidelijk extra hout toe.
- De oven koelt te snel af: de oven is aangestoken na een lange periode van inactiviteit. Het vuur is te klein of niet erg intens en dit laat niet toe de koepel goed te verwarmen. Controleer of er water of vocht in de oven is binnengedrongen. Sluit de rookregelklep.
- Er komen vlammen uit de ovenmond: Vermijd om een te groot vuur te maken en hou elk vuur dat uit de ovenmond komt onder controle door de deur in de buurt van de ovenmond te plaatsen en deze 2-3 cm open te laten.

Garantie

De oven heeft een garantie van 2 jaar op de koepel en op alle andere onderdelen voor elk productiedefect.

De garantie wordt als vervallen beschouwd in de volgende omstandigheden:

- schade veroorzaakt door verkeerd gebruik of nalatigheid.
- schade veroorzaakt door de vervoerder indien deze schade niet is aangegeven op de vrachtbrief bij ontvangst van de oven.
- de oven is niet op de juiste wijze gemonteerd, geïnstalleerd of gebruikt.
- de oven op enigerlei wijze is beschadigd, zowel vrijwillig als onvrijwillig.
- de oven is gewijzigd of gemanipuleerd. Alle wijzigingen die door onbevoegd personeel zijn aangebracht, maken de fabrieksgarantie ongeldig.
- brandbaar materiaal anders dan hout is gebruikt om vuur te maken in de oven.
- schade aan de oven als gevolg van het gebruik van chemische producten in of buiten de oven.
- Thermometer beschadigd door oververhitting wordt niet gedekt door de garantie.
- Schade veroorzaakt door het gebruik van chemische producten of de nabijheid van chemische producten.
- Corrosie aan roestvrij staal als gevolg van blootstelling aan een zoutwateromgeving.

Introduction

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

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 complot), qui ne sont pas dans un délai de 5 jours ouvrables, ne peut être confirmée à une date ultérieure.

Consignes de sécurité

- Votre four est réalisé pour une utilisation en plein air ; s'il est installé à l'intérieur assurez vous d'avoir une bonne ventilation pour l'échange d'air pour éviter le risque de formation de monoxyde de carbone.
- Placer le four sur une surface lisse et loin de vents violents.
- Ne pas déplacer le four quand en fonction.
- Eloigner des animaux et des enfants quand en fonction. Les températures pourront être beaucoup élevées et provoquer des brûlures.
- Utiliser seulement des outils de cuisson résistantes aux hautes températures. Outils en plastique ou similaires pourront ne pas résister aux hautes températures de votre four.
- Votre four est bien isolé, néanmoins l'utilisation inappropriée peut amener les surfaces extérieures du four à des températures élevées. Pour cette raison nous vous conseillons d'éviter les contact avec la surface extérieure du four pendant l'utilisation. Si ne pas utilisé dans un manière appropriée le four peut provoquer des incendies. Pour réduire ces risques lire attentivement les instructions et utiliser du bois sec comme combustible.
- Utiliser exclusivement poêles et casseroles pour les hautes températures.
- les flammes pourront sortir de la bouche du four. Eloigner tous matériaux ou fluides inflammables. Lire le manuel avant de procéder avec l'utilisation. L'incorrecte installation peut provoquer d'endommagements. Pour plus d'informations veuillez contacter votre revendeur. NE PAS ETAINDRE LE FEU AVEC L'EAU. Jeter les morceaux de bois dans le four pourra endommager les parties intérieures. Introduire avec soin le bois. NE PAS utiliser des liquides inflammables. NE PAS utiliser des allume-feu artificiels ou chimiques, ou d'alcool pour allumer le four. NE PAS utiliser du bois artificiel ou d'autres combustibles chimiques. NE PAS brûler plastique, packaging, etc. dans le four ! LE FOUR N'EST PAS UN INCINERATEUR !

Notice d'utilisation

Supprimer la protection des pièces en acier inoxydable, assembler le chariot comme décrit dans les instructions fournies avec le tournevis approprié, placer le four sur chariot et fixez-le avec les vis fournies, insérez le tube de sortie-fumée en 140 mm de diamètre. Maintenant, votre four est prêt à l'emploi.

Allumage

Le four doit être allumé avec de petites bouts de bois disposés radialement au-dessus du papier, positionné dans la partie centrale de la surface de cuisson.

Alimentez le feu pendant environ 20 minutes, ajouter du bois de coupe moyenne, attendre que la température du thermomètre atteint environ 400° pour déplacer alors tous les charbons sur la côté gauche avec le tisonnier fourni en faisant attention de ne pas éteindre le feu, en utilisant aussi la valve pour régler la sortie des fumes situé sur la conduite de fumée.

Alimenter le feu avec du bois de bonne qualité, même pendant la cuisson des pizzas et autres aliments.

Couper le feu

Pour éteindre le feu, fermer le four avec la porte et attendre jusqu'à ce que les braises se transforment en cendres.

Une fois que le feu est complètement éteint procéder à l'enlèvement des cendres.

NE PAS UTILISER D'EAU POUR COUPER LE FEU.

Conseils d'utilisation

- La qualité du bois : Si n'importe quel type de bois dur et sec est le meilleur combustible, différents plats peuvent être cuits avec du bois différent. Le bois des arbres fruitiers (pomme, cerise, pêche, etc.) peut ajouter une saveur délicieuse à votre nourriture. Le bois sec et dur brûlera plus longtemps et à des températures plus élevées résultant en plus économique. Bois traité ou avec résine doivent être évités. Être en contact avec les aliments, il peut être dangereux pour votre santé.
- Utiliser votre four : Toujours retirer les cendres à four froid. Ne pas laisser des cendres et des morceaux non brûlés de braises pendant de longues périodes, car ils sont des éléments qui tendent à collecter l'humidité qui pourrait ruiner le four. Nettoyez la cheminée une fois par an, afin d'éviter que les cendres tombent dans le four. Le four peut être utilisé toute l'année, mais en saison froide, il est conseillé d'allumer le feu plus lentement pour éviter tout choc thermique au four. Celles-ci pourraient endommager le four et augmenter le risque de bris. Si des pertes de jus ou sauces se produisent lors de la cuisson, ce n'est pas un problème. Il suffit de placer les charbons sur le résidu la prochaine fois que vous allumez le four. Il est l'un des outils les plus efficaces d'autonettoyage et les hautes température brûlent tout résidu.

Nettoyage et entretien

- Entretien : Pour un correct entretien du four, il faut s'assurer que, avant l'allumage, la sortie de fumée et la cheminée ne soient pas bloquées et que les cendres ont été retirées
- Nettoyage :
 - Retirer les cendres avec une brosse et un récipient, seulement après l'extinction complète du feu et le refroidissement du four.
 - Nettoyer la surface de cuisson du four avec une brosse et un chiffon humide.
 - Les surfaces extérieures peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude et détergent neutre.
 - Une fois terminé la cuisson, nous conseillons de distribuer les braises restantes sur toute la surface de cuisson, fermer la porte et attendre que le four soit refroidit; cette opération est conseillé pour maintenir le plan de cuisson toujours propre et exempt de résidus de cuisson précédente. Enfin, quand les braises seront froides, retirez les cendres avec une brosse. Ce faisant votre four restera propre et prêt pour la prochaine utilisation.

Stockage

Pour un stockage et un entretien appropriés du produit, nous recommandons:

- nettoyage constant et application d'une couche protectrice de vaseline à la fois externe et interne (amovible avec un premier allumage sous vide)
- insertion d'un sac de sels hygroscopiques pour contrôler l'humidité interne
- stockage sous une toiture et couvert avec une housse de protection qui garantit une bonne ventilation pour éviter la condensation.

Résolution des problèmes

- Le four produit trop de fumée : assurer que le bois utilisé ne soit pas trop vert ou humide. Le bois doit être sec et dur. Assurer que le feu soit réalisé graduellement, en augmentant progressivement la flamme et en évitant morceaux de bois imbrûlés. Assurez-vous que la ventilation est adéquate dans la zone du four, de manière à assurer une bonne évacuation de la fumée. Assurer un bon tirage de la fumée, en agissant sur la valve de régulation.
- Le four ne chauffe pas : le feu doit être positionné latéralement dans la chambre de cuisson et retiré de la bouche du four en maintenant la valve de régulation des fumées partiellement fermée. Réaliser 20-30 minutes de feu animé. Ne pas utiliser du bois vert ou humide. Ajouter d'autre bois graduellement.
- Le four se refroidisse trop rapidement : le four a été allumé après une longue période de non utilisation. Le feu n'est pas assez intense ou trop petit et il ne réussit pas à chauffer la voute. Vérifier si de l'eau ou de l'humidité se sont infiltré dans le four. Fermer la valve de régulation des fumées.
- Les flammes sort de la bouche du four : éviter de réaliser de feu trop grand et dans le cas où se vérifie la sortie des flammes de la bouche du four veuillez placer la porte devant la bouche en laissant 2-3 cm de ouverture.

Garantie

Les four sont garanti 2 ans sur la voute et sur tous les autres éléments contre toute vice de fabrication.

La garantie n'est pas valable dans les suivantes circonstances:

- dégâts causés par une mauvaise utilisation ou négligence de la part de l'utilisateur
- dommages causés par le transitaire dans le cas que les mêmes dommages ne sont pas déclarés en bon de livraison au moment de la réception du produit.
- le produit n'a pas été monté, installé ou utilisé d'une manière correcte
- le four est endommagé de quelque façon volontaire ou involontaire
- le four est modifié ou altéré. Toutes les modifications apportées par le personnel non autorisé annuleront la garantie d'usine
- le fuel utilisé n'est pas du bois
- dommages résultant de l'utilisation de produits chimiques à la fois en interne et/ou externe.
- Le thermomètre endommagé par une surchauffe n'est pas couvert par la garantie.
- Dommages causés par l'utilisation de produits chimiques ou la proximité de produits chimiques; (par exemple, produits chimiques pour piscines)
- Corrosion de l'acier inoxydable due à l'exposition au milieu saumâtre et à proximité de la mer.

Introduction

Thank you for choosing a pizza oven from OTR.

This manual will help you to assemble and use your pizza oven.

In addition, we would like to give you some valuable tips on how to get the best results from your oven and how to take care of it after use.

and for optimal care after use.

We recommend that you read these instructions carefully and keep them in a safe place.

General information

The pizza oven and the base are each delivered in a separate package.

Please check upon delivery:

- whether the packaging is undamaged
- that the goods are complete
- that the delivered goods and any accessories are not damaged.

Please check the delivery immediately for completeness and damage.

Obvious defects (including an incorrect or incomplete delivery), which are not reported within 5 working days, cannot be confirmed at a later date.

Safety instructions

- Your wood fired oven is designed for outdoor use; if it is installed indoor or in an enclosed area, make sure you have good ventilation for air exchange to prevent the risk of developing carbon monoxide.
- Always place the oven on a flat surface and out of strong winds.
- Never move the oven while working.
- Always keep children and pets away from the oven when in use. The temperatures could be extremely high and cause serious burns.
- Always use heat resistant tools while cooking. Plastic kitchen tools and others similar items will not withstand the high temperatures in your oven and should be avoided
- Although the oven is well insulated, improper use can cause the external surfaces to overheat. For this reasons all contact with the oven's external surfaces should be avoided during operation. If not properly used the oven may cause fires. To reduce the risk of fire follow the instructions and use only well dried seasoned wood as fuel.
- Only use suitable cookware for high temperature, such as terracotta or cast iron pots
- Flames can come out of the mouth of the oven. Keep away any flammable liquid or material. Please read the oven manual before assembling it. Incorrect assembly or installation may cause damages and bodily harm. For additional information please contact your local dealer or a professional oven installer. **DO NOT EXTINGUISH FIRE USING WATER. DO NOT throw logs, place them carefully instead. Throwing logs into the oven will damage the inner components of the oven. DO NOT use any flammable liquids in the nearby of the oven. DO NOT use any artificial or chemical fire lighters nor alcohol to start the fire. DO NOT use any artificial wood or other chemical fuels. DO NOT burn any plastics, food packaging, wrap, etc. THE OVEN IS NOT AN INCINERATOR!**

Starting up

First of all, remove the protection from the stainless steel parts; assemble the trolley as indicated in the attached instructions using a cross screwdriver, put the oven over the trolley and secure it with the provided screws, insert the smoke pipe with diameter of 140 mm. Now your oven is ready for use.

Ignition

Fire must be lighted with small pieces of wood arranged radially above a paper pellet placed in the centre of the cooking surface.

Feed the fire for about 20 minutes adding medium cut wood, wait until the temperature of the thermometer reaches about 400°C, then move all the embers on the left side with the poker supplied and hold them with the special accessory included, taking care not to extinguish the fire, also using the smoke exit valve situated on the chimney flue.

Keep feeding the fire with good quality wood even during the cooking of pizzas and other dishes.

Extinguish

To extinguish the fire, close the oven with the door supplied holding the valve open and wait until the embers become ash.

Once the fire has been completely extinguished, remove ashes.

NEVER USE WATER TO EXTINGUISH THE FIRE

Tips for your oven

- The types of wood: while any dried hardwood is the best for your oven, different dishes can be cooked by using different types of hardwood. Wood from fruit trees (apple, cherry, peach etc.) can add delicious flavours and aromas to your food. Dry and well-seasoned hardwood will burn longer and at higher temperatures resulting more cost effective. Treated and resinous wood must be absolutely avoided. Being in contact with food, it can be dangerous for your health and affect the taste of food.
- Operating your oven: always remove the ashes when the oven is cool. Do not leave ashes and unburned pieces of embers for long periods, as this will tend to collect moisture and may damage your oven. Sweep and clean the chimney flue once a year, so that soot and ashes will not fall back into the oven. You can operate the oven all year long, however when using it in the colder season, build your fire more slowly in order to avoid thermal shocks to the oven. This may damage your oven and increase the risk of cracking. If it happen to spill any juices or sauces during cooking don't worry. Simply place the embers over the spot the next time you cook. This is one of the easiest selfcleaning tools available and the hot temperatures will burn off any residual drippings or food.

Maintenance and cleaning

- Maintenance: for the correct maintenance of the oven be sure, before lighting it, that there is nothing obstructing the chimney flue and the ashes from the previous use have been removed.
- Cleaning:
 - When the fire is extinguished and the oven is cool, remove the ash using a brush and an ash bucket.
 - Clean the oven floor with a brush and a wet cloth.
 - The external surfaces can be cleaned with warm water and neutral soap.
 - When you have finished cooking, we recommend you to scatter the remaining embers on the entire cooking surface, half-close the door and wait until the oven is cool; this operation is recommended to keep the cooking surface always clean and free from dirt due to previous cooking. When the embers are cold, suck up or brush the residual ash. In this way your oven will always be clean and ready for the next use.

Storage

For a correct storage and maintenance of the product we recommend:

- Constant cleaning and the application of a protective layer of Vaseline both external and internal (removable with a first vacuum ignition)
- Insertion of a bag of hygroscopic salts to control internal humidity
- Storage under a canopy and cover with a protection bag that guarantees good ventilation to prevent condensation.

Troubleshooting

- The oven produces much smoke: make sure the wood used is not too green and damp and therefore incombustible. The wood to use should be dry and hard. Be sure that the fire is fed gradually by increasing a constant living flame, in order to avoid incomplete combustion. Ensure that there is adequate ventilation in the oven area, so as to ensure proper evacuation of smoke. Ensure proper draft of the smoke by acting on the regulating valve.
- The oven does not heat properly: the fire has to be placed laterally within the baking chamber and removed from the oven's mouth, holding the control valve of the fumes slightly closed. Produce 20-30 minutes of blazing flame. Do not use green or wet wood. Add additional wood gradually.
- The oven cools down too quickly: the oven has been lighted after a long period of inactivity. The fire is too small or not very intense and this not allows to properly heat the dome. Check if water or humidity have infiltrated the oven. Close the smoke control valve.
- Flames come out of the oven mouth: Avoid to make any excessively large fire and contain any fire that comes out of the oven mouth by placing the door near the oven mouth leaving it open with 2-3 cm.

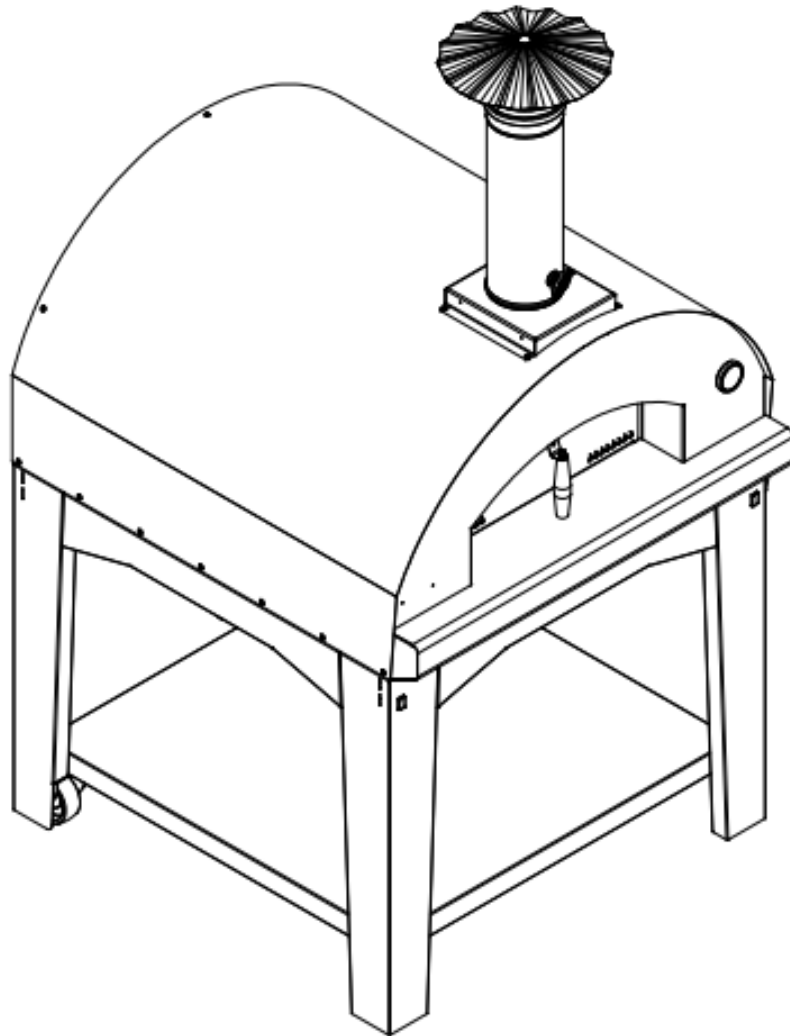
Warranty

The oven has a 2 year warranty on the dome and on all the other parts for any production defect.

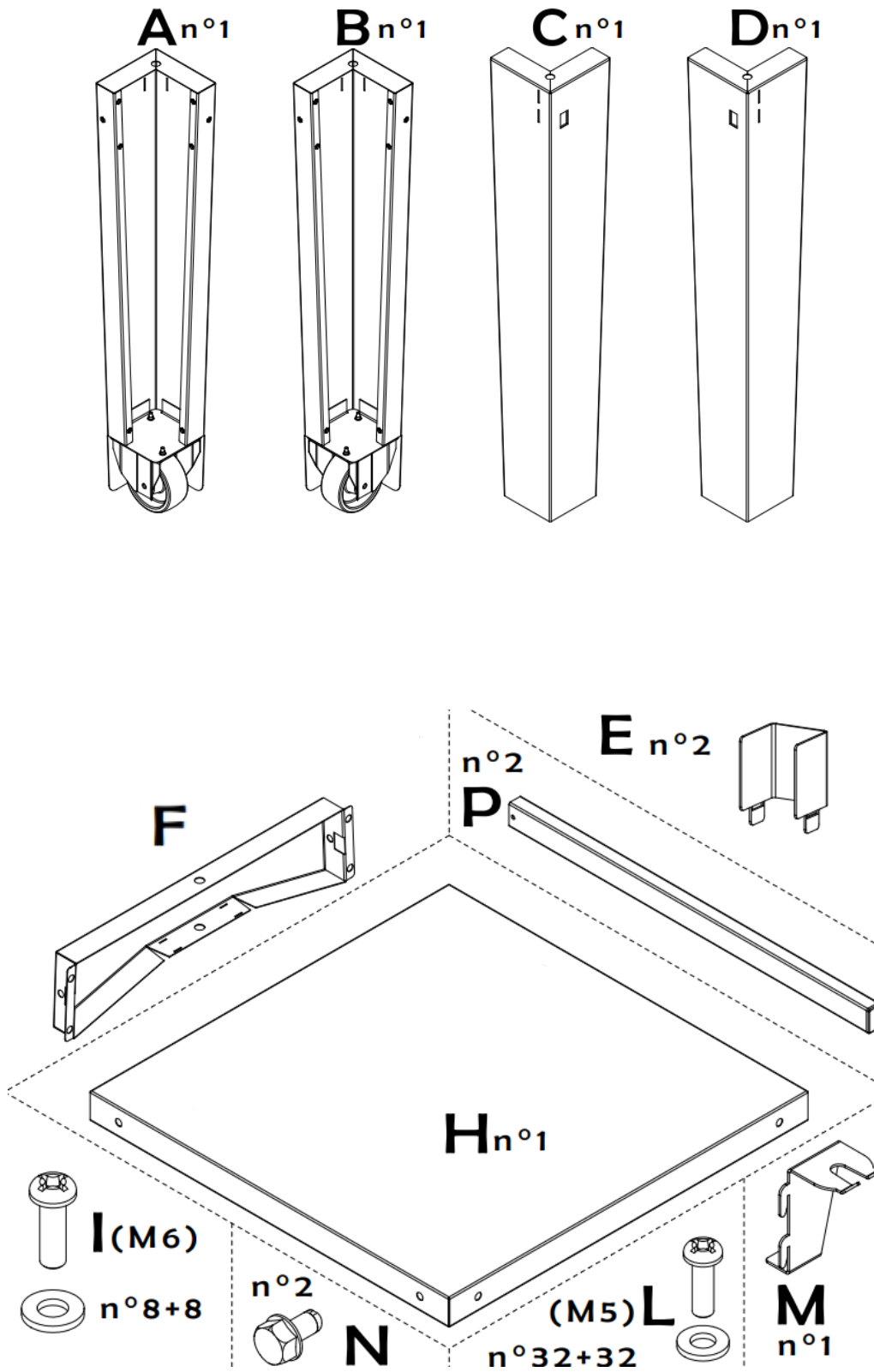
Warranty is considered void in the following circumstances:

- damages caused by misuse or negligence.
- damages caused by the transporter if these damages are not highlighted in the bill of lading at the receiving of the oven.
- the oven has not been assembled, installed or used properly.
- the oven is damaged in any way, both voluntarily or involuntarily.
- the oven is altered or tampered with. Any modifications made by unauthorized personnel will void the factory warranty.
- combustible material other than wood was used to light fires in the oven.
- damage to the oven resulting from the use of chemical products inside or outside the oven.
- Thermometer damaged from overheating is not covered under warranty.
- Damage caused by the use of chemical products or proximity to chemical products.
- Corrosion to stainless due to exposure to saltwater environment.

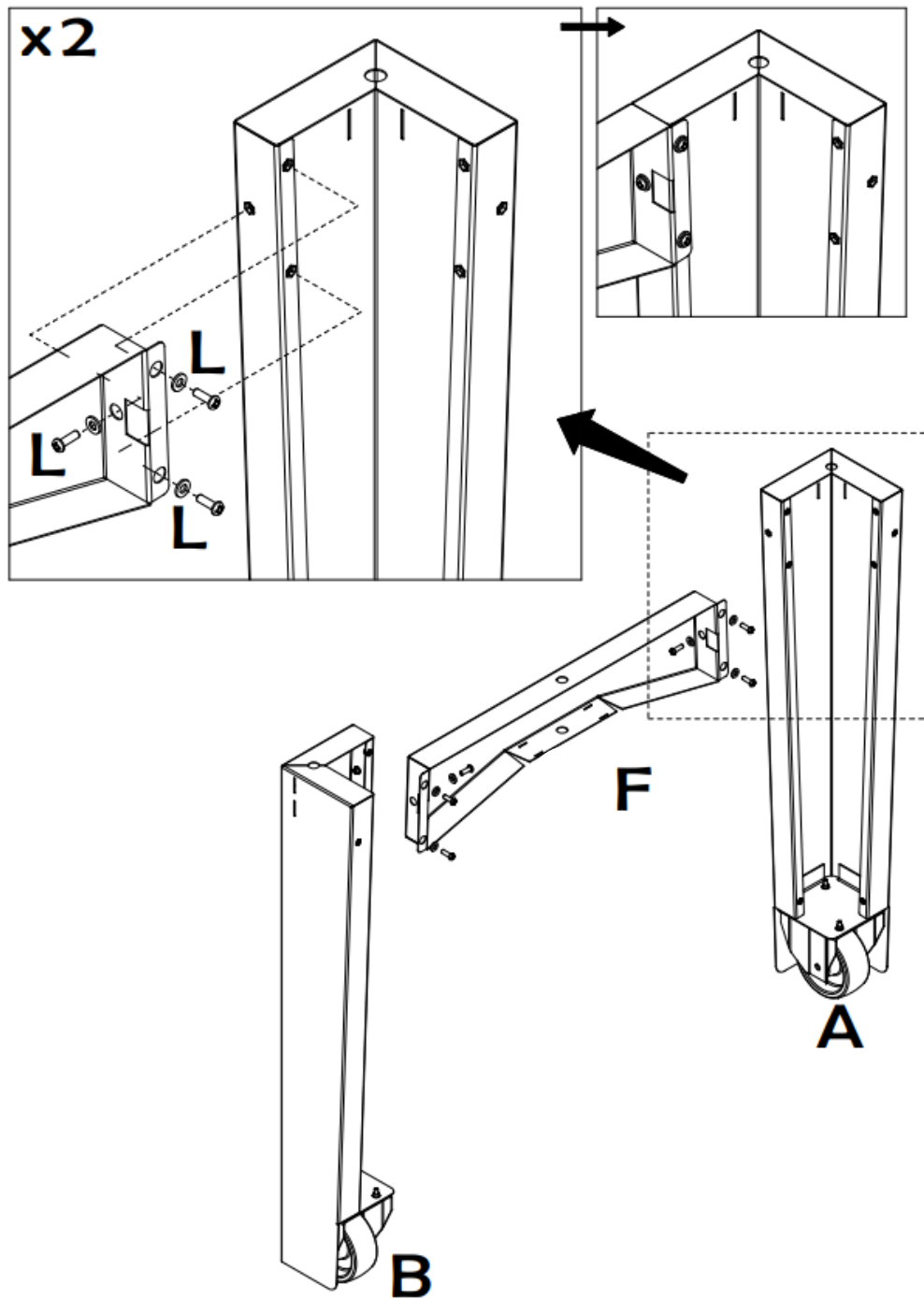
Montage instructies - Instructions de montage - Assembly instructions



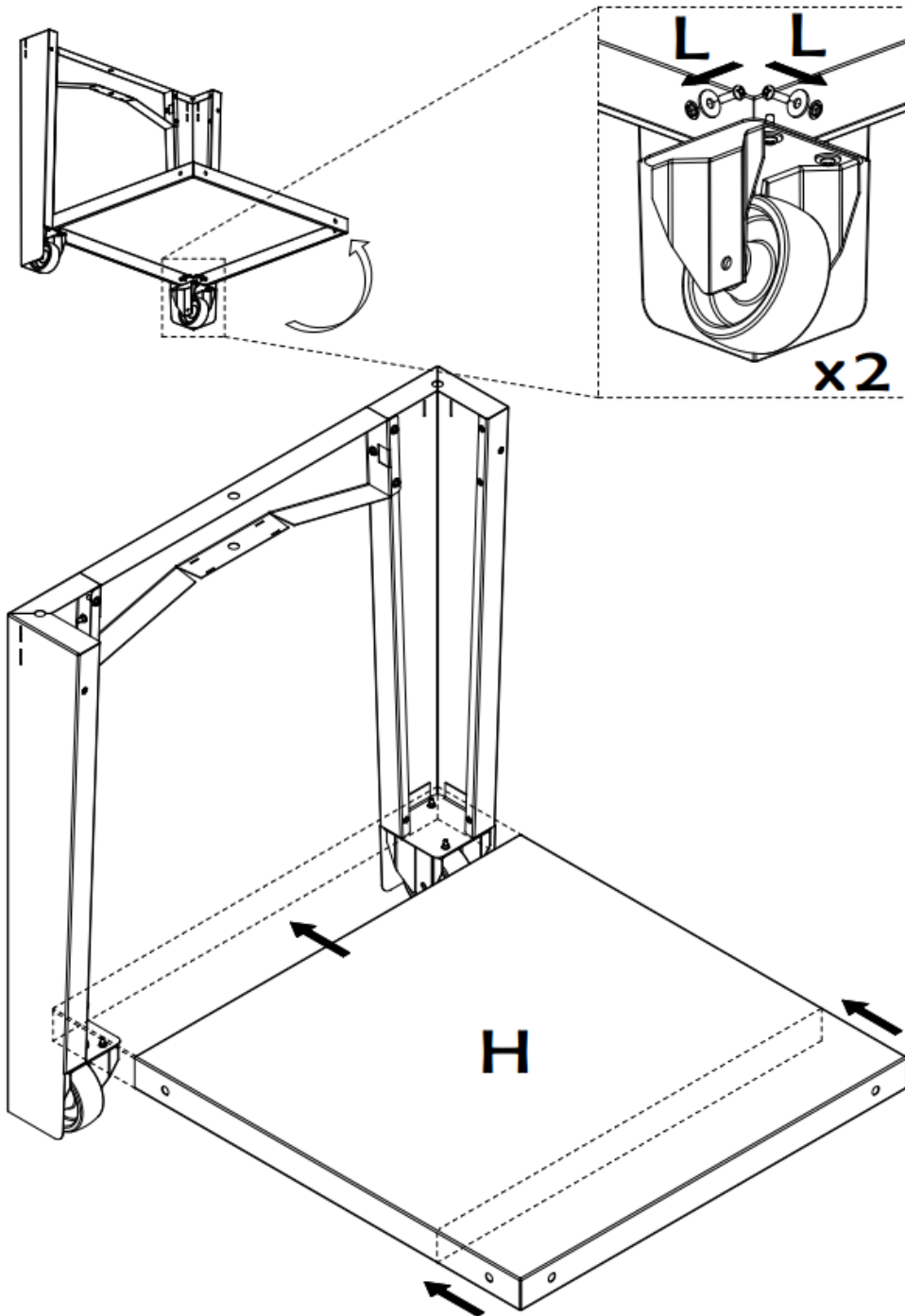
Onderdelenlijst - Liste des pièces détachées - Parts list



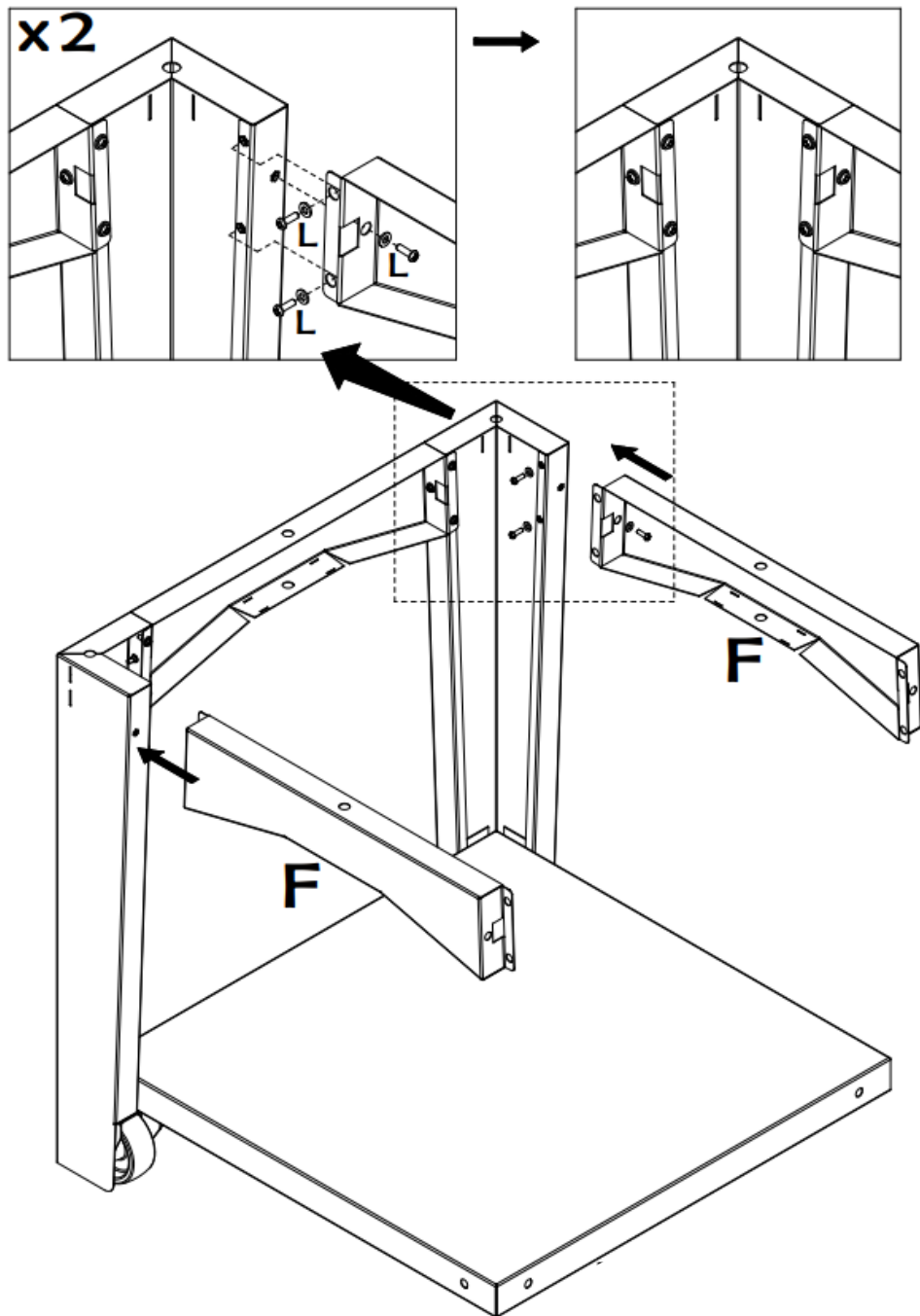
Step 1 - Etape 1 - Step 1



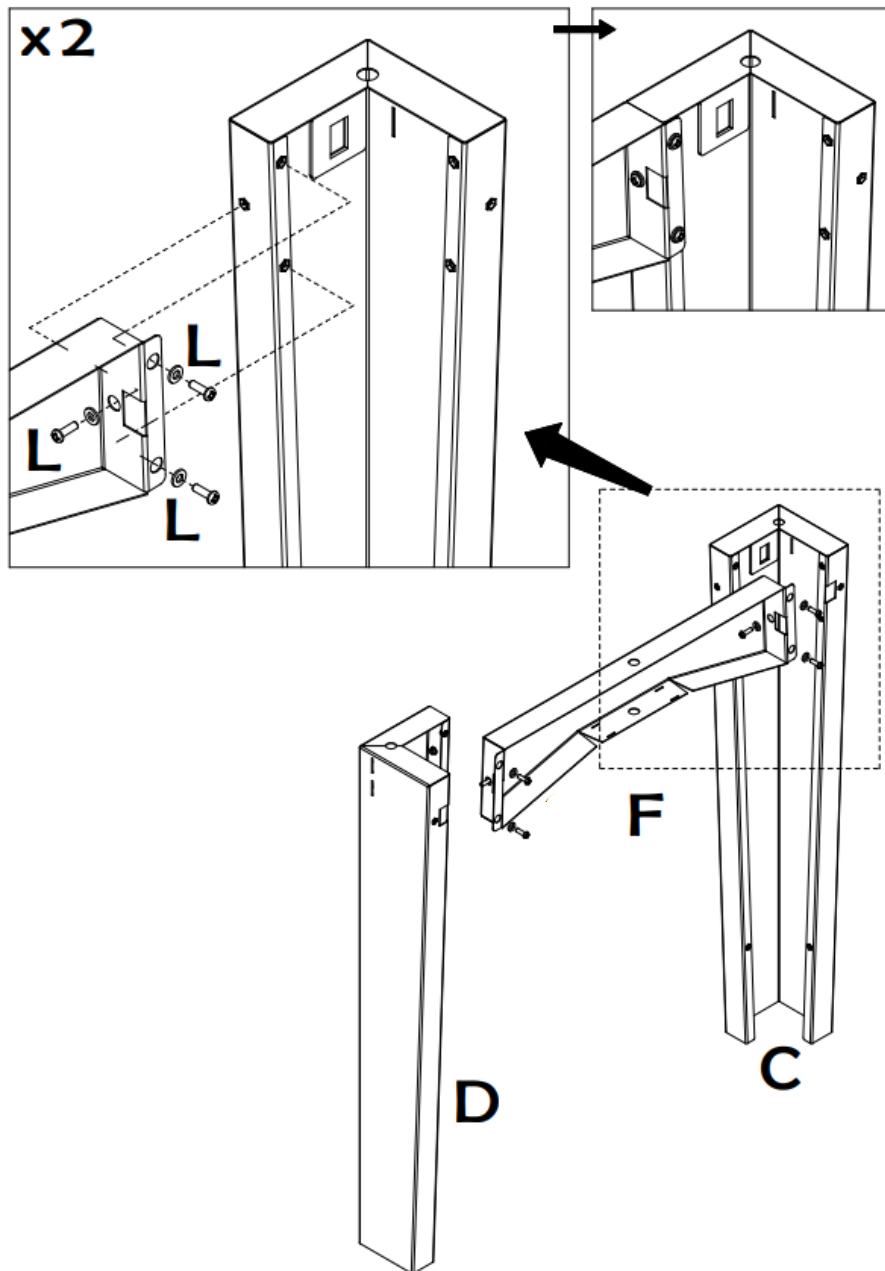
Step 2 - Etape 2 - Step 2



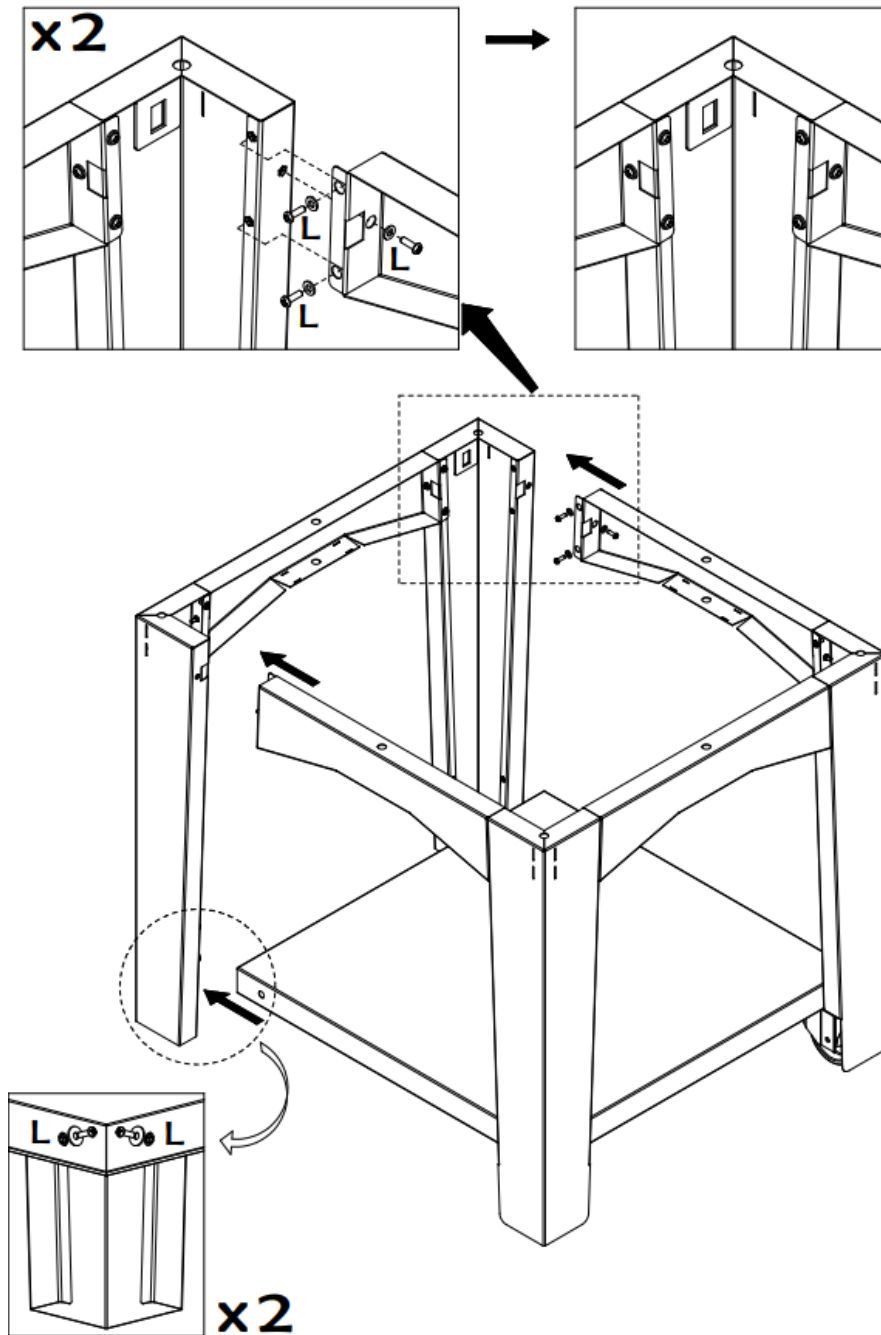
Step 3 - Etape 3 - Step 3



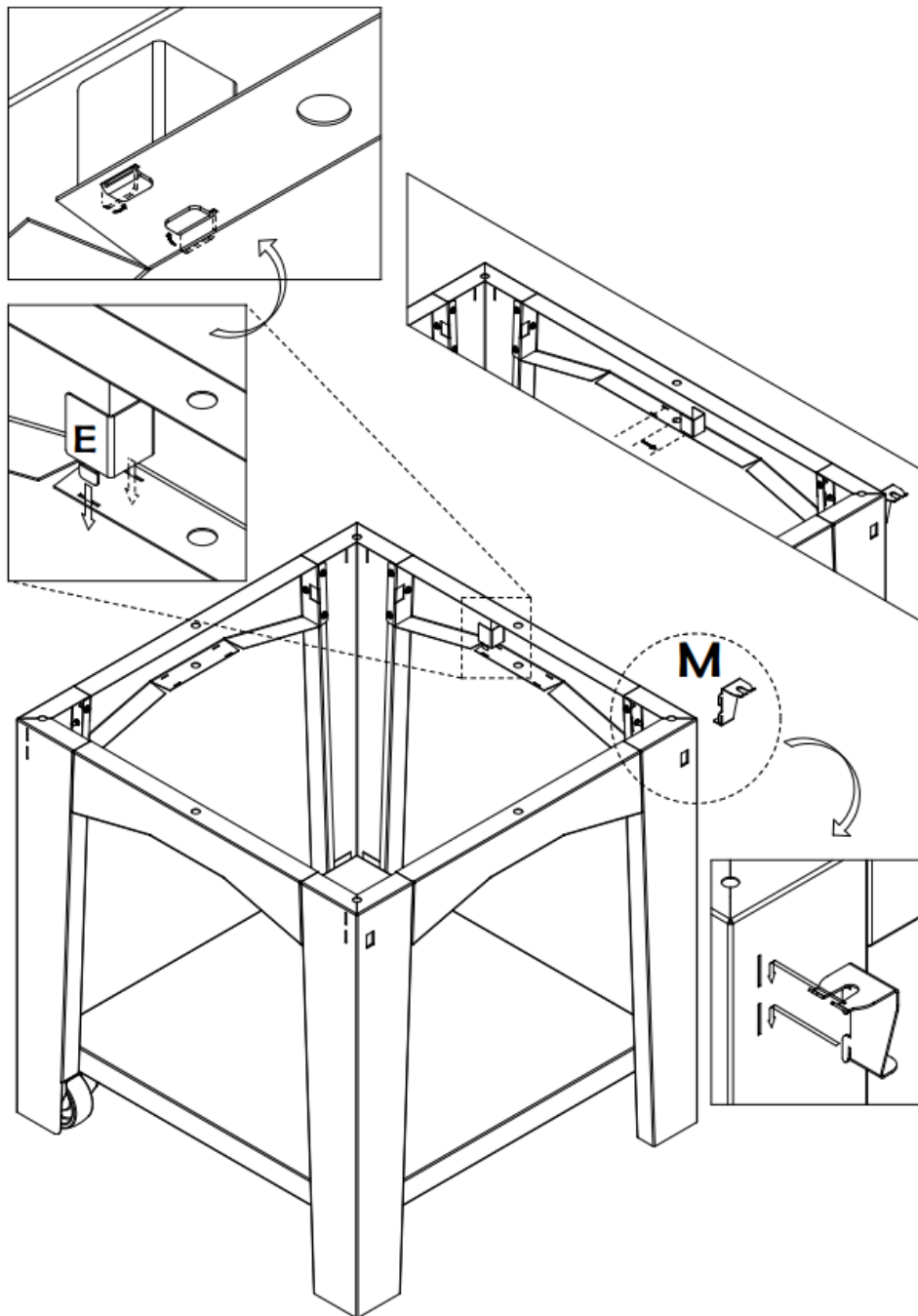
Stap 4 - Etape 4 - Step 4



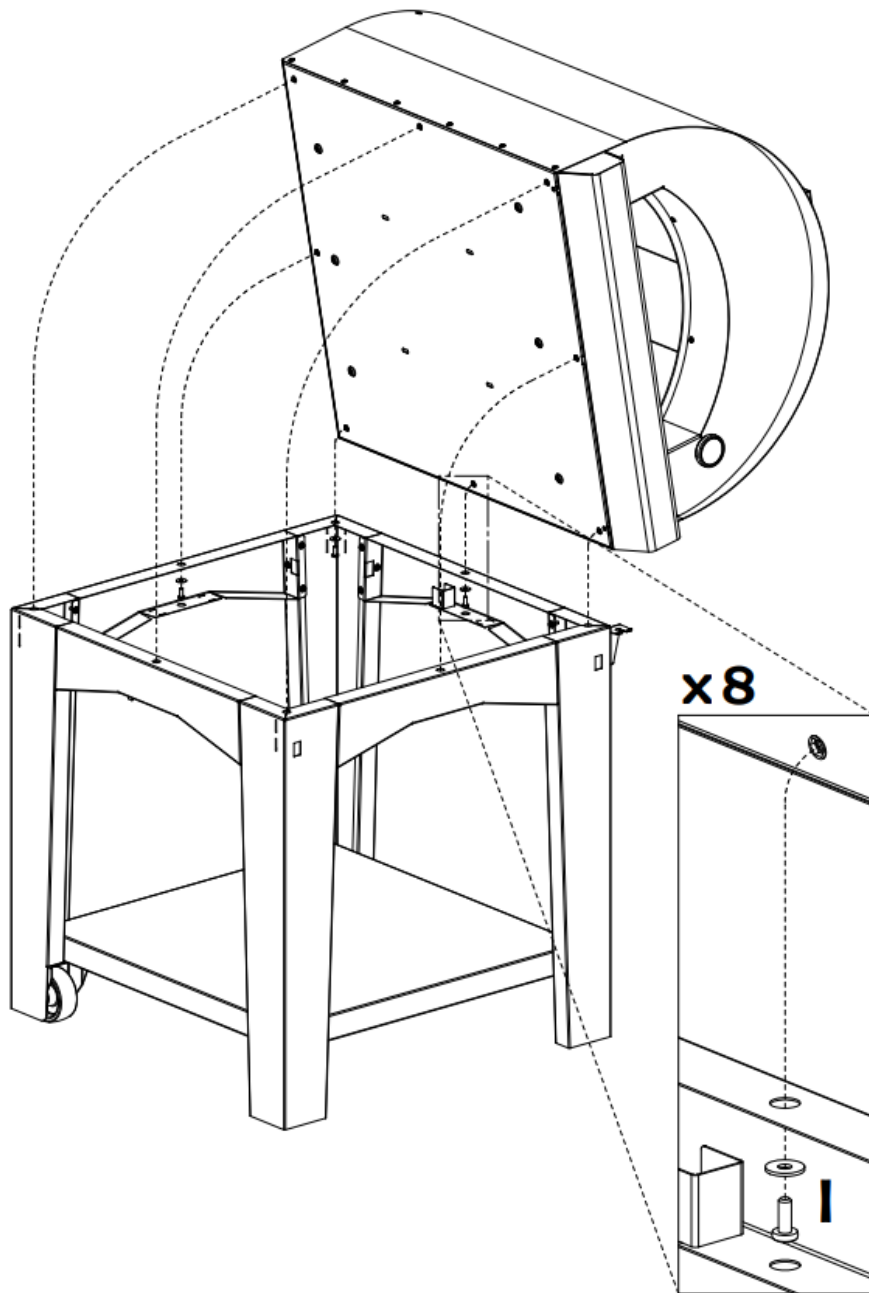
Stap 5 - Etape 5 - Step 5



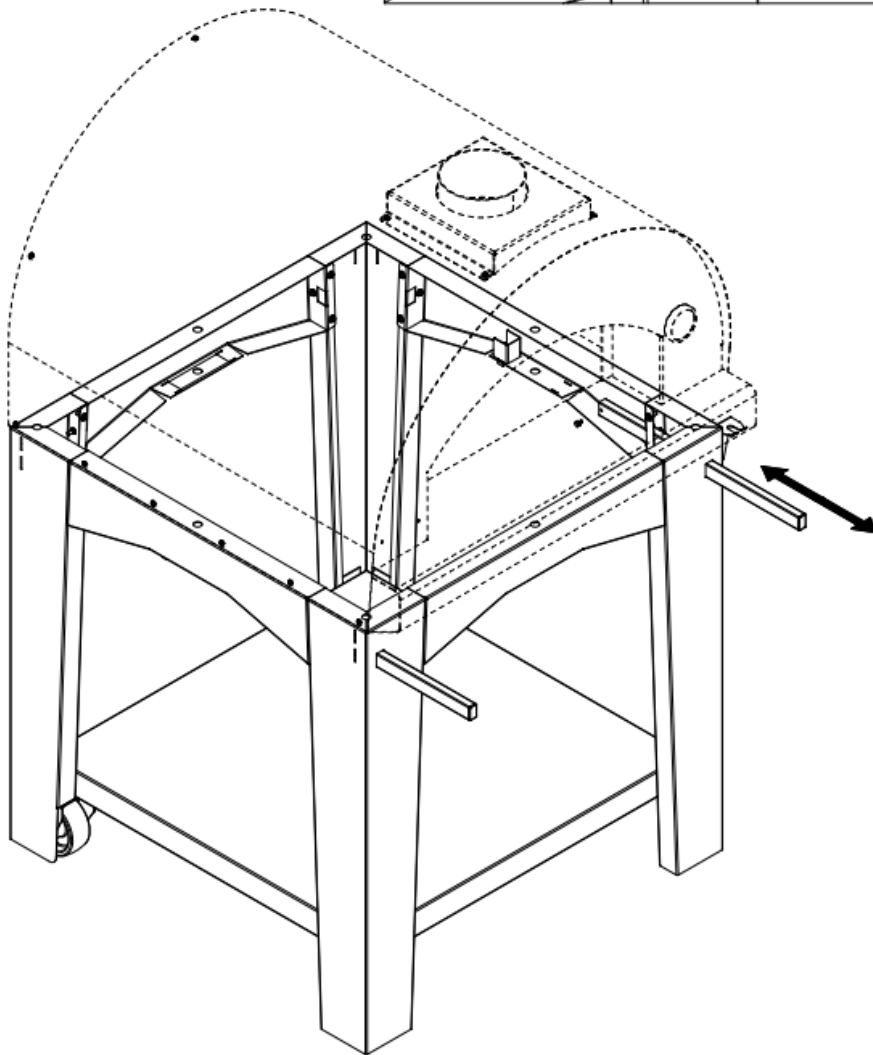
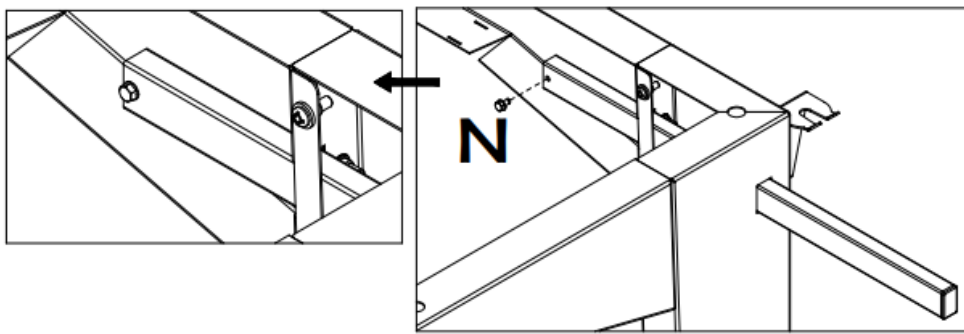
Stap 6 - Etape 6 - Step 6



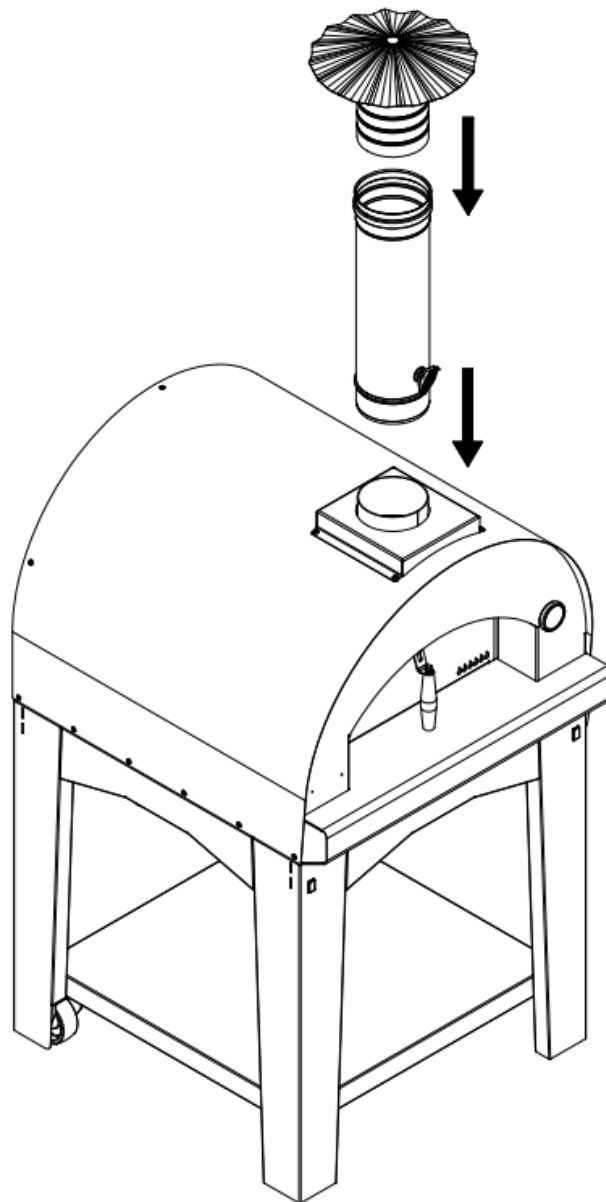
Stap 7 - Etape 7 - Step 7



Stap 8 - Etape 8 - Step 8



Stap 9 - Etape 9 - Step 9



Wij wensen u veel plezier met uw pizzaoven van OUTR.

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

We hope you enjoy your pizza oven from OUTR.