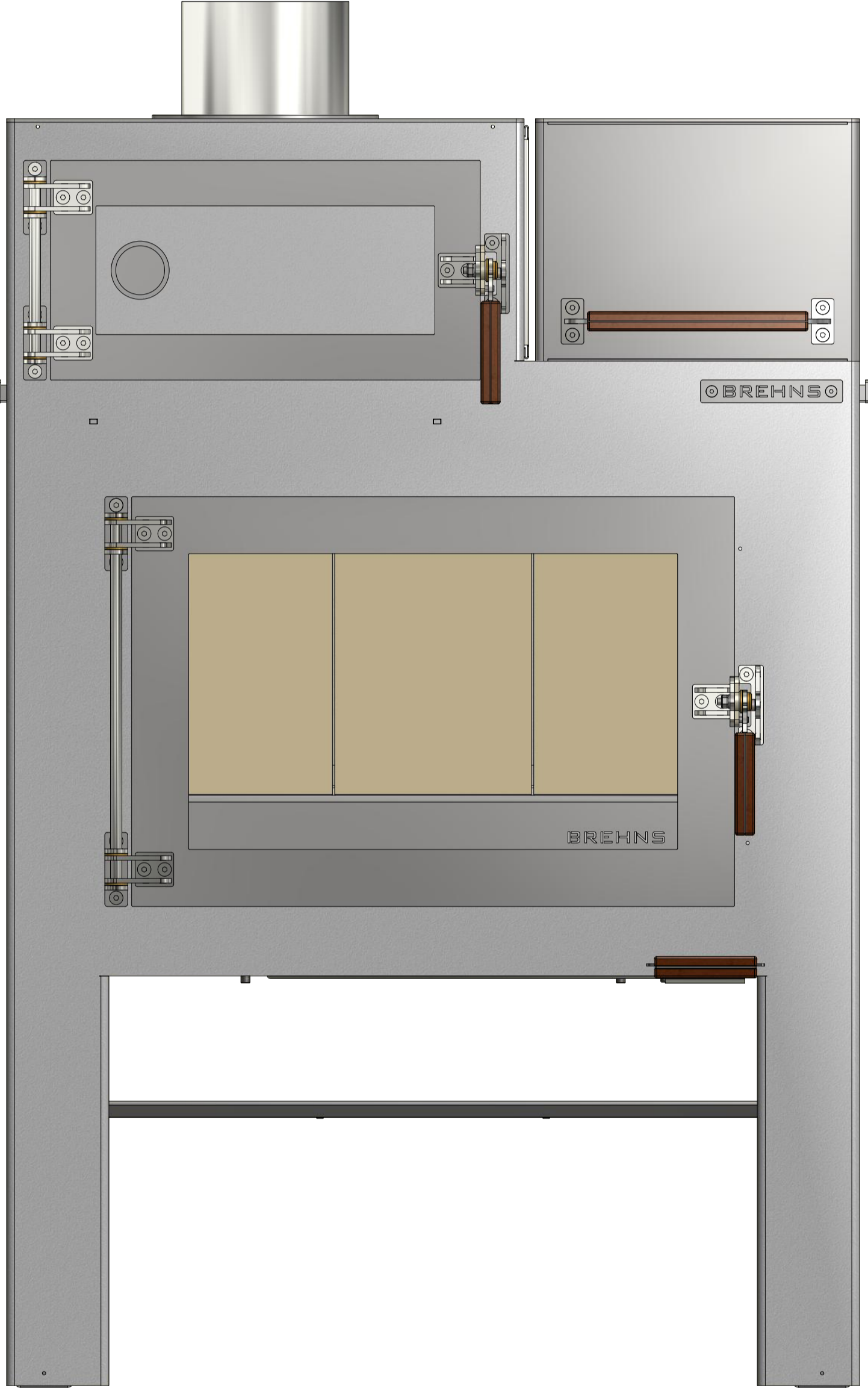


BREHNS

Outdoor oven



PRODUCT HANDLEIDING

OUTDOOR OVEN

by Brehns

Hartelijk dank voor het aanschaffen van de Brehns outdoor oven!
Wij hopen dat u vele jaren van deze aankoop zult genieten, het gehele jaar door.

Brehns (fonetisch voor "brains") is een slim gemaakte, zeer hoogwaardige
buitenhaard / -keuken, ontworpen in Nederland.

De hoge efficiënte verbranding van Brehns zal u niet alleen voorzien van
warmte inclusief een prachtig vlammen spel maar geeft u ook de mogelijkheid
om te bakken, te braden en te grillen. De verbrandingskamer is gesloten door
een deur met ruit waardoor de verbrandingsgassen alleen via de pijp het toestel
zullen verlaten en u niet zelf na het gebruik ervan "gerookt" bent.

Geniet van alle mogelijkheden die Brehns u biedt!

Materiaal en kwaliteit.

Brehns is hoofdzakelijk uit 3 mm. hoogwaardig roestvast staal (1.4541) gemaakt
dat hittebestendig is tot 1.600 graden Celsius en daarmee een lange levensduur
garandeert van dit hoogwaardige product. Alle delen die met voedsel in
aanraking kunnen komen, zijn voedsel goedgekeurde materialen.

Op hete oppervlakken zal het roestvast staal direct en permanent verkleuren
naar bruin / brons!! Dit is ongevaarlijk en heeft geen invloed op de levensduur
van dit product.

De gezandstraalde verbrandingskamer is een zware gelaste constructie en kan
daardoor aan de buiten- / zichtzijde soms wat kleine onvolkomenheden tonen.

Dit is echter het gevolg van het productie proces en hoort bij de robuuste
uitstraling van dit product.

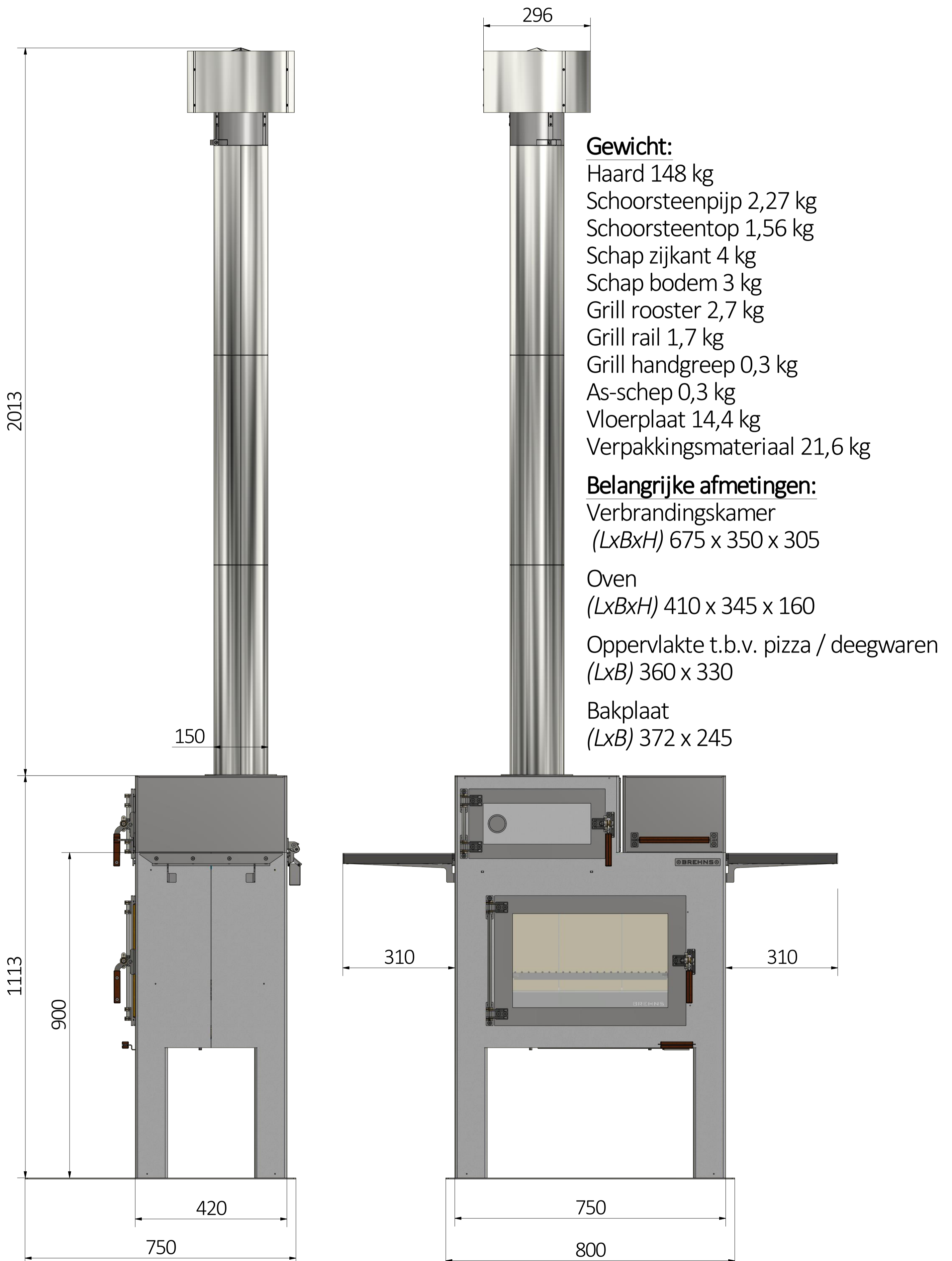
Waarschuwingen.

- Plaats de outdoor oven alleen buiten op een plek waar de hitte van het vuur en de stralingswarmte geen gevaar kunnen veroorzaken. Let op! Ook de achterzijde van de outdoor oven en de schoorsteenpijp worden zeer heet;
- Plaats de outdoor oven op een vlakke en stabiele ondergrond en bewaar tenminste 1 meter afstand tot brandbare materialen;
- Zorg ervoor dat de outdoor oven waterpas staat;
- Verwijder ALLE folie!;
- Gebruik de outdoor oven alleen in een geventileerde ruimte en verplaats hem niet als hij heet is;
- Laat kinderen, mensen met een beperking en huisdieren niet alleen / zonder toezicht bij een brandende unit. De buitenzijde (m.u.v. de handgrepen) kan zeer heet worden!!;
- Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen om een vuur te ontsteken of nieuw leven in te blazen. Het beste en meest milieuvriendelijke is om de bruine hout geperste aanmaakblokjes te gebruiken (ongeveer 3 a 4 voor elke start);
- Gebruik alleen degelijk hout (zoals eik, beuk, berk) en overlaadt de unit niet. Het gebruik van inferieur hout kan schade aan het toestel toebrengen en / of resulteren in een vieze, moeilijk of niet meer te reinigen ruit;
- Gebruik geen bbq kooltjes of briquetten;
- Leeg het olie opvangbakje aan de achterzijde van de oven elke keer voor gebruik te maken van de bakplaat. Als dit wordt vergeten, kan deze overlopen en druipt er olie over de achterzijde. Dit brandt in, in het gezandstraalde oppervlak en is daarna onmogelijk nog te reinigen;
- Wees voorzichtig als de deur is geopend. De afdicht rand aan de binnenzijde heeft namelijk scherpe hoeken.
- Het is niet toegestaan om aanpassingen aan de outdoor oven te doen. Dit is gevaarlijk en de garantie vervalt hiermee;

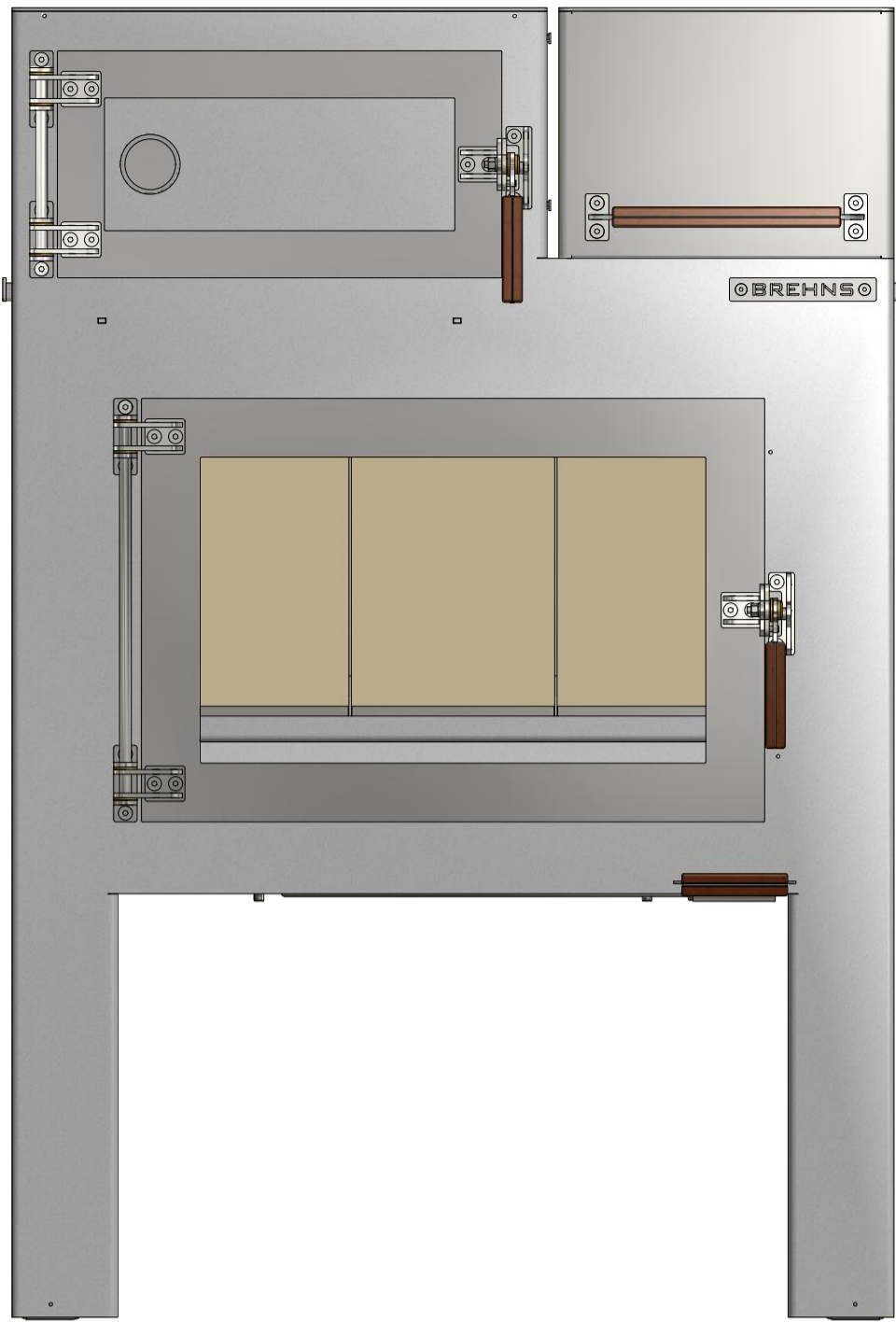
Aanbevelingen en aandachtspunten.

- Bij het plaatsen van de outdoor oven op de vloerplaat moet de outdoor oven in een verticale beweging op de juiste plek worden gepositioneerd. Het horizontaal bewegen van de outdoor oven op de vloerplaat zelf zal diepe krassen tot gevolg hebben;
 - Na het gebruik van de bakplaat dienen bakresten zoveel mogelijk met een spatel verwijderd te worden vanaf de bovenkant. Alleen olie dient via het gat in de achterzijde afgevoerd te worden. Als ook bakresten via het gat in de achterzijde worden afgevoerd dan bestaat het risico dat het gat verstopt raakt en het olie opvangbakje erg snel vol is;
 - De pizza steen kan pyrolytisch worden gereinigd (zie elders in deze handleiding);
 - As kan uit de verbrandingskamer worden verwijderd als deze is afgekoeld middels gebruik van de as-schep;
 - Gebruik alleen originele onderdelen voor vervanging;
- Als u twijfelt of vragen heeft, raadpleeg dan altijd uw leverancier;

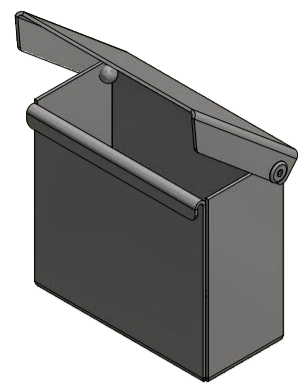
TECHNISCHE SPECIFICATIE



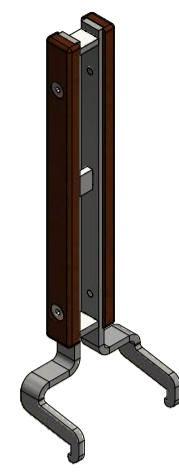
ONDERDELENLIJST



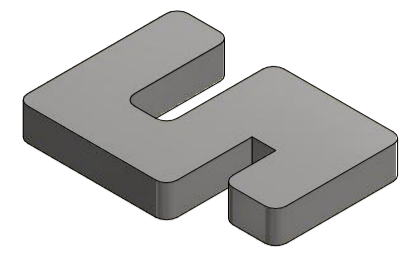
Oven (1x)



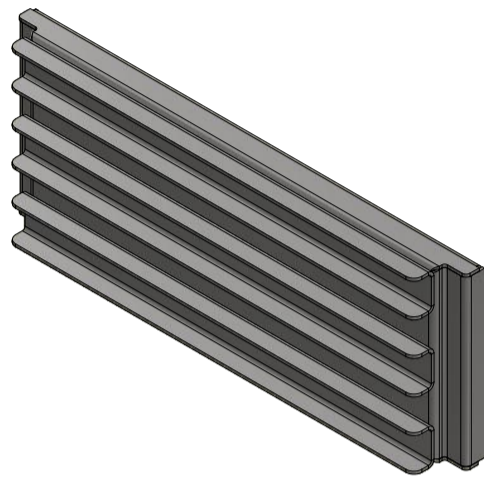
Olie opvangbakje (1x)



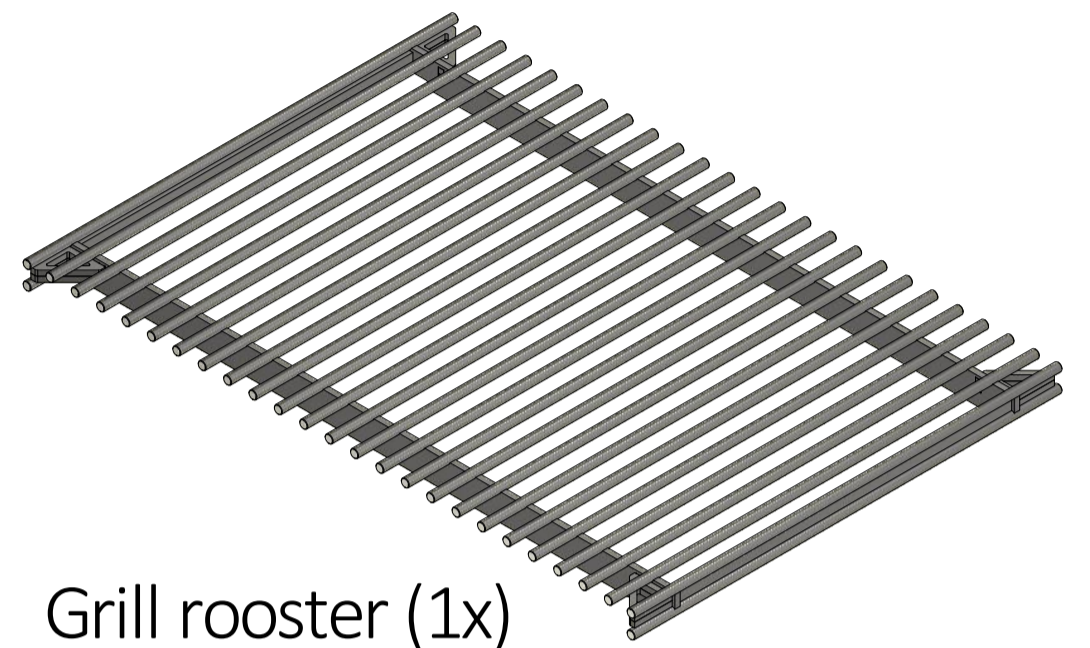
Grill handgreep (1x)



Bevestiginghaakjes t.b.v. schap bodem (4x)



Grill rail (2x)



Grill rooster (1x)



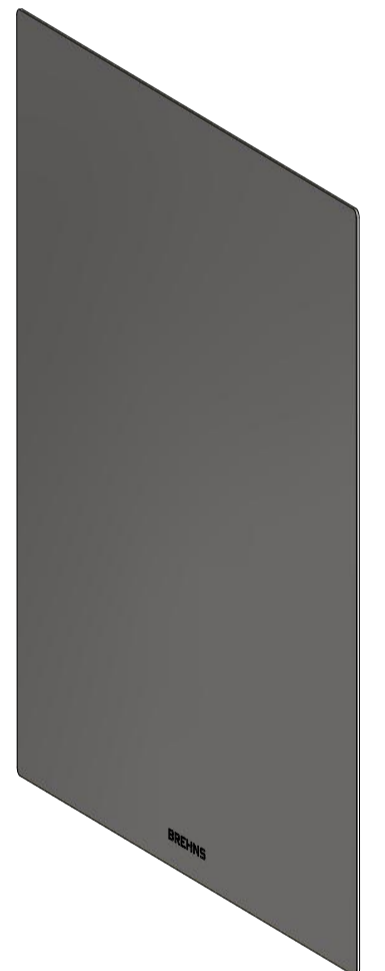
Schoorsteentop (1x)



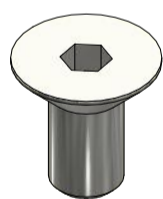
Schoorsteenflens (1x)



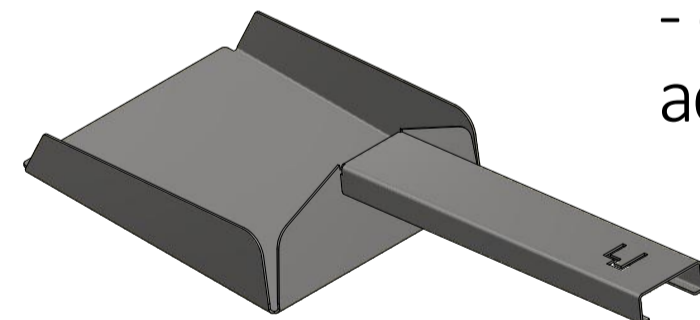
Schoorsteenpijp (3x)



Vloerplaat (1x) - optionele accessoire



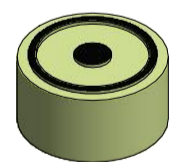
M5x10 DIN7991 (6x)



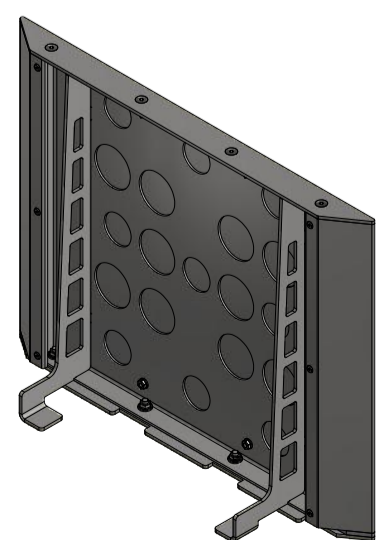
As-schep (1x)



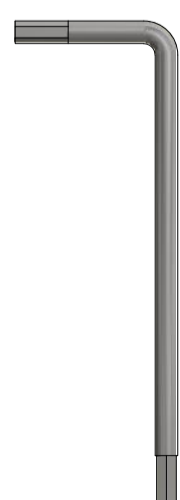
Pizza schep (1x)



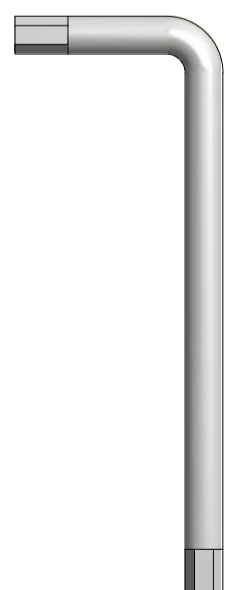
Waterpas (1x)



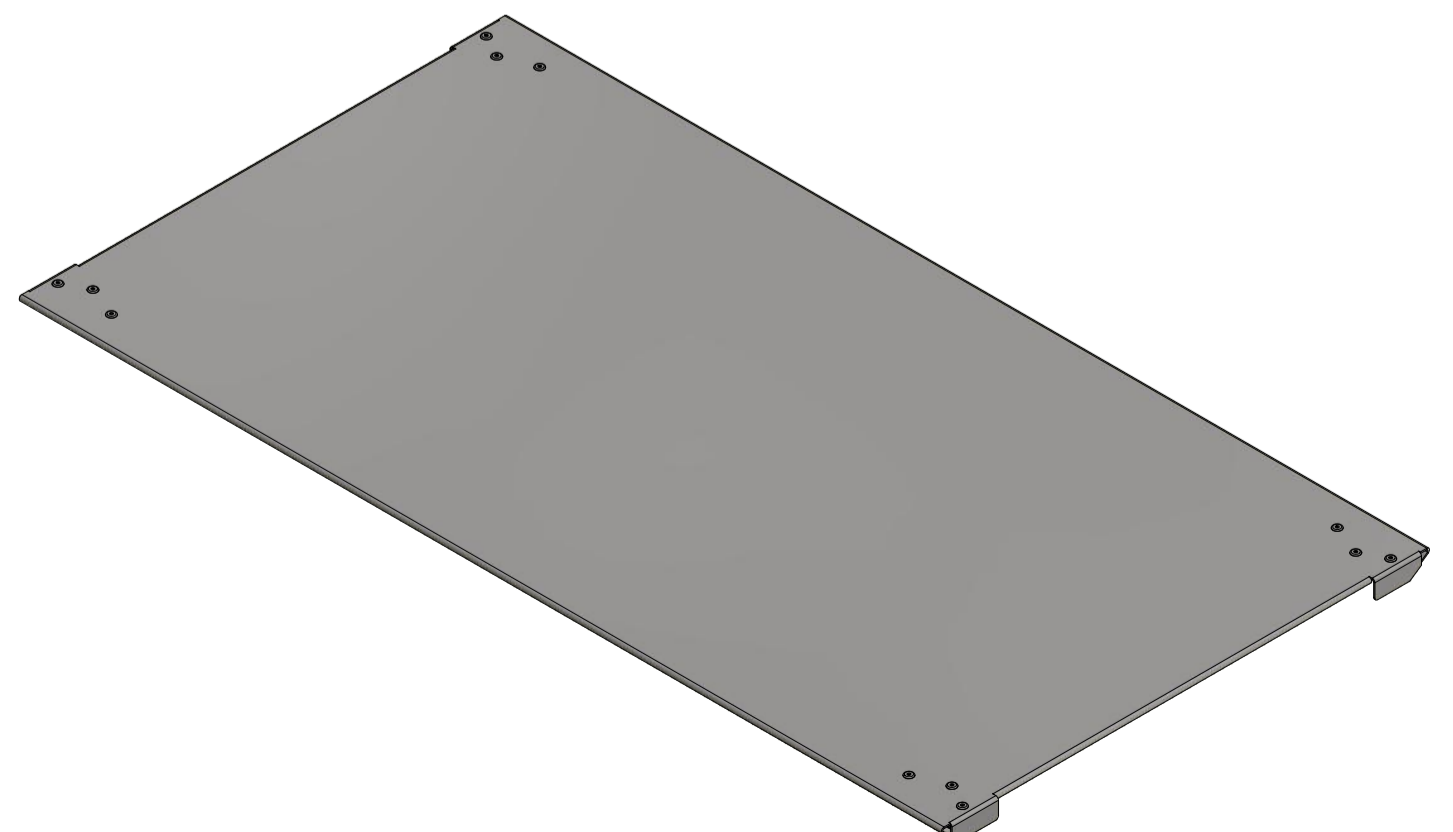
Schap zijkant (2x) - optionele accessoire



Inbussleutel 3mm (1x)

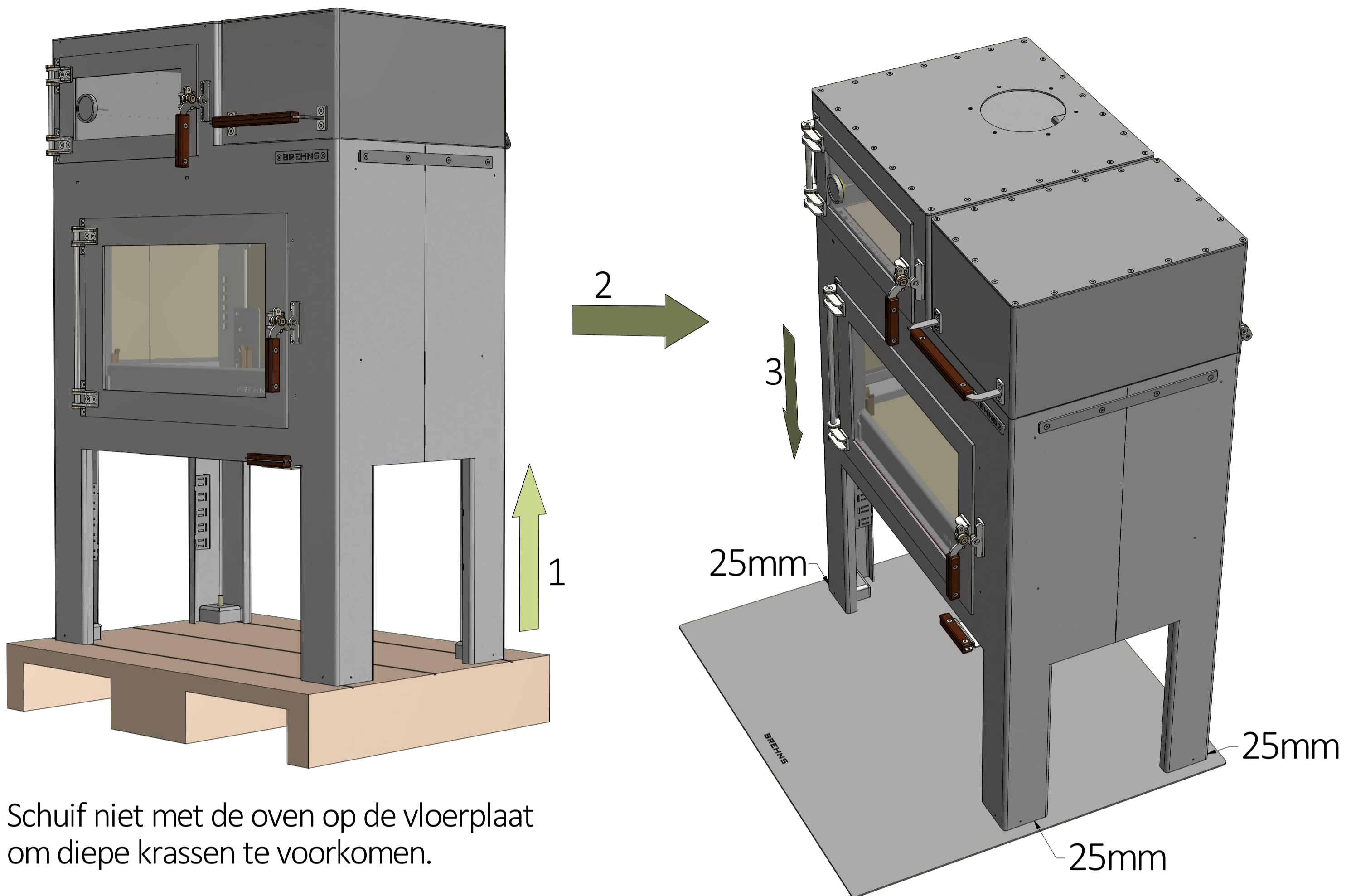


Inbussleutel 5mm (1x)



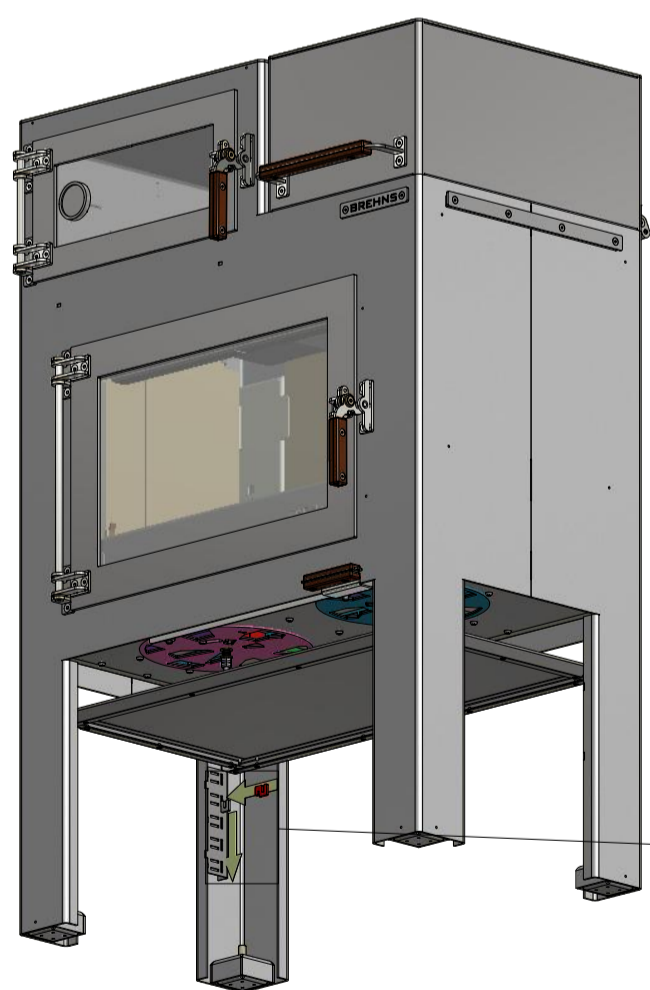
Schap bodem (1x)

HET PLAATSEN VAN DE OUTDOOR OVEN OP DE VLOERPLAAT

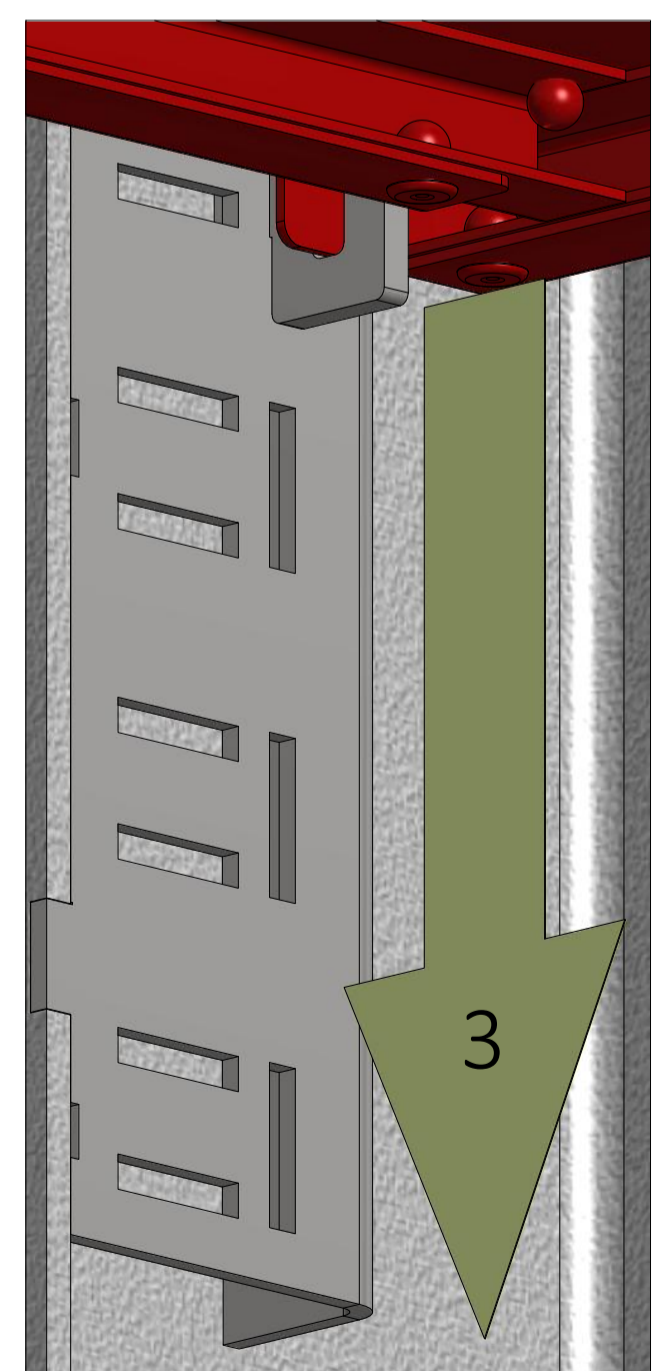
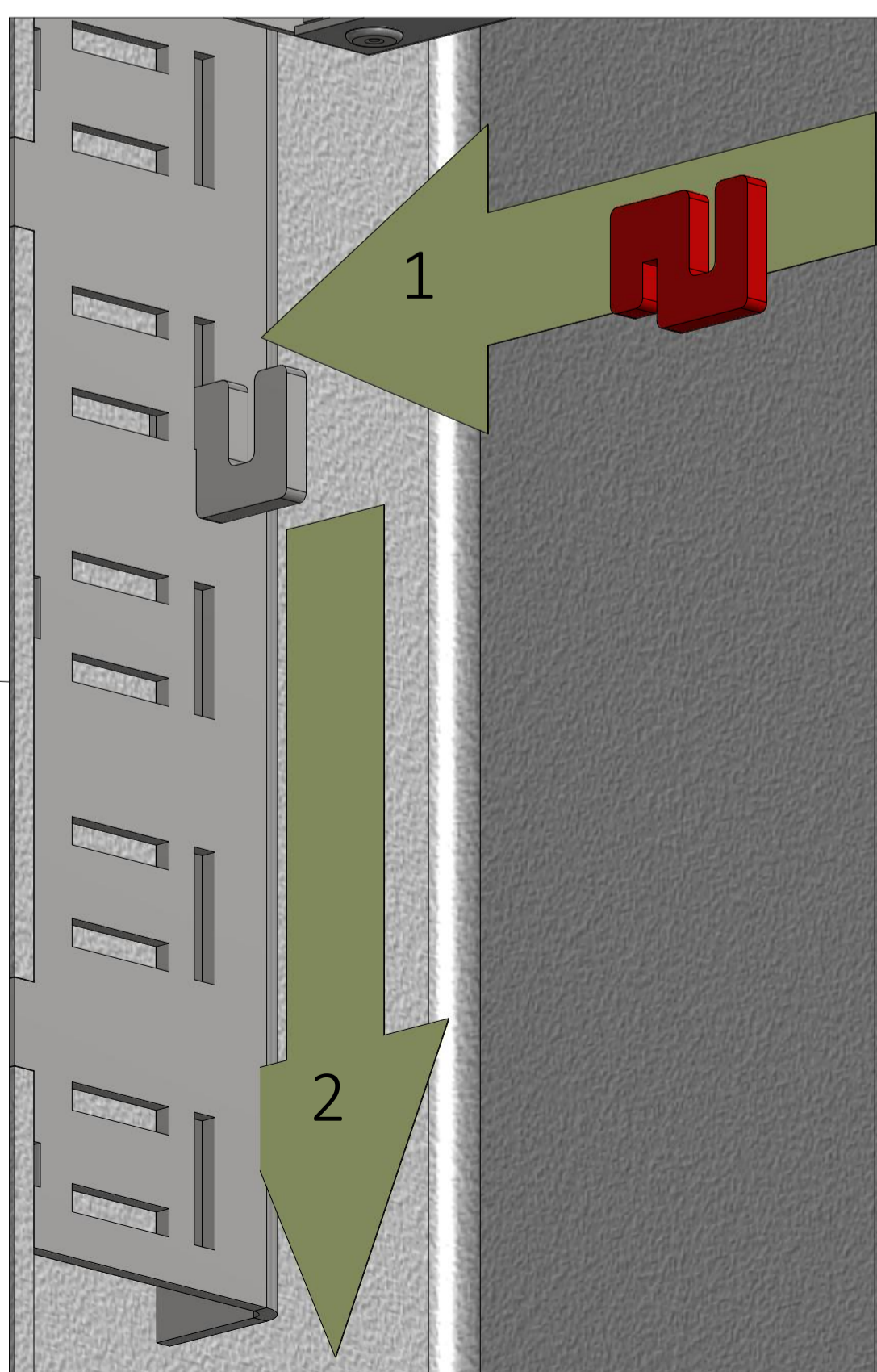


Schuif niet met de oven op de vloerplaat om diepe krassen te voorkomen.

HET PLAATSEN VAN DE BODEM SCHAP

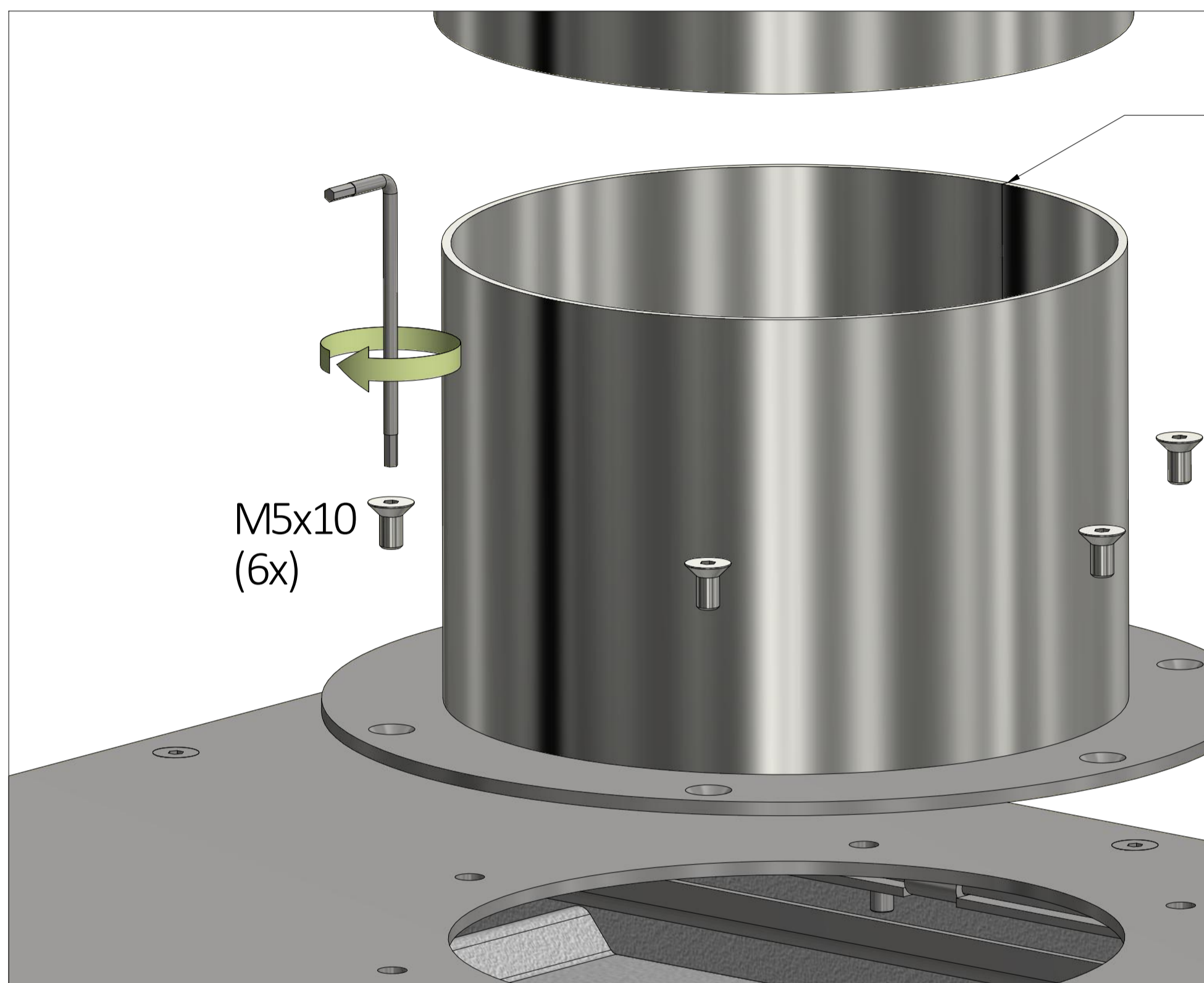
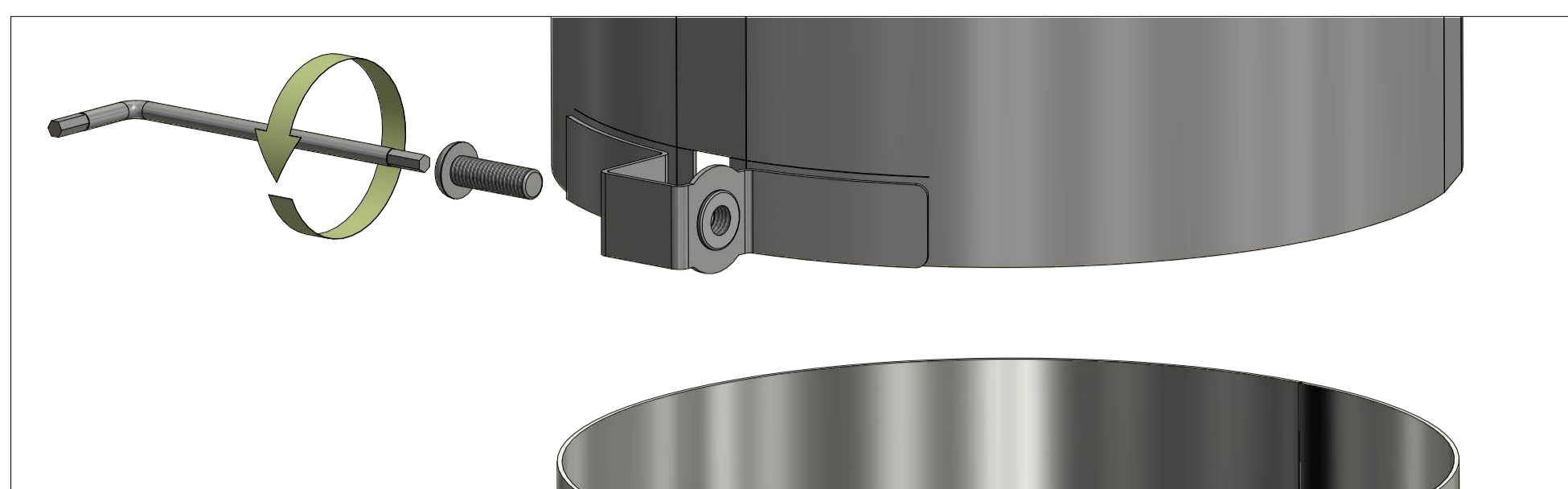


Schuif de bevestigingshaakjes in de verticale sleuven en laat ze zakken.

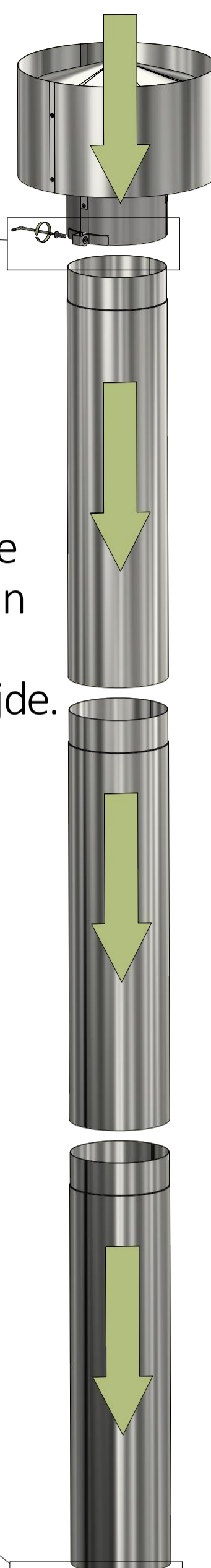


Plaats de bodemschap en zorg dat deze in de openingen van de haakjes valt.

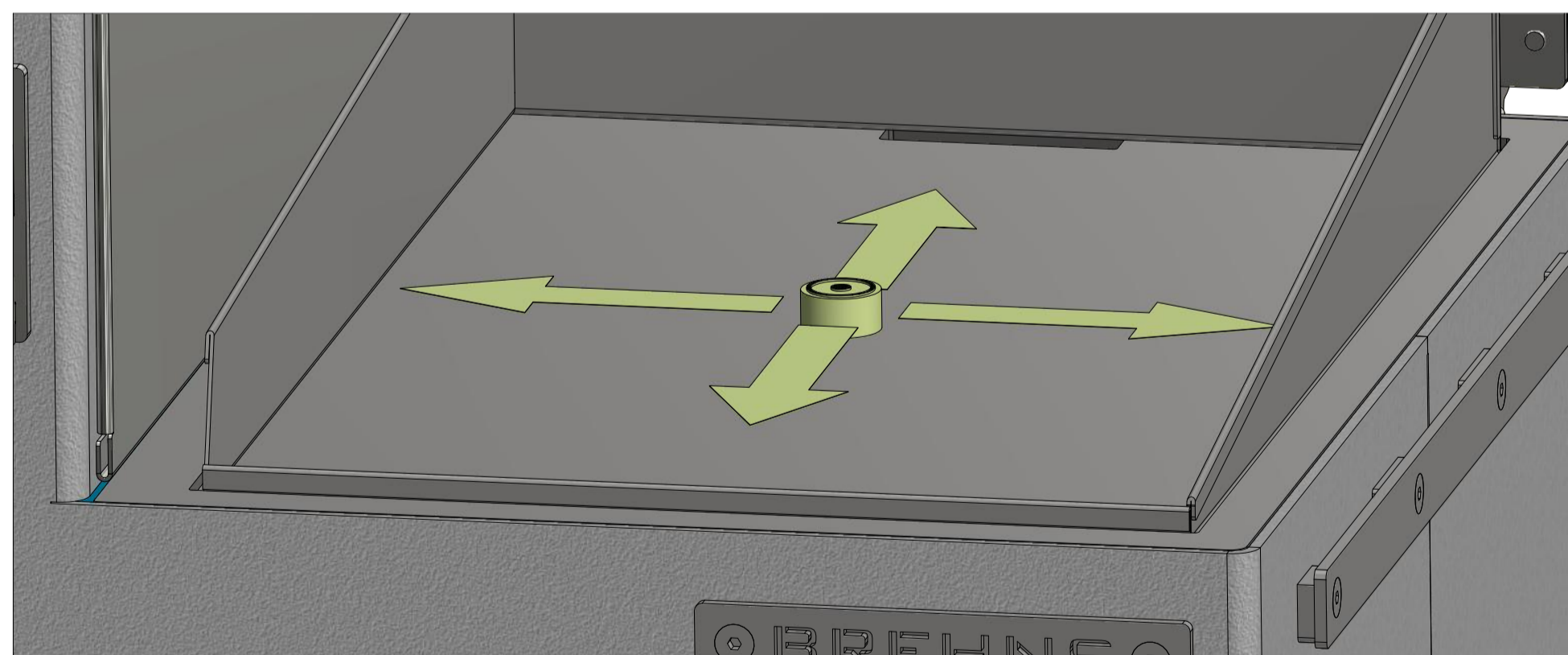
HET PLAATSEN VAN DE SCHOORSTEEN



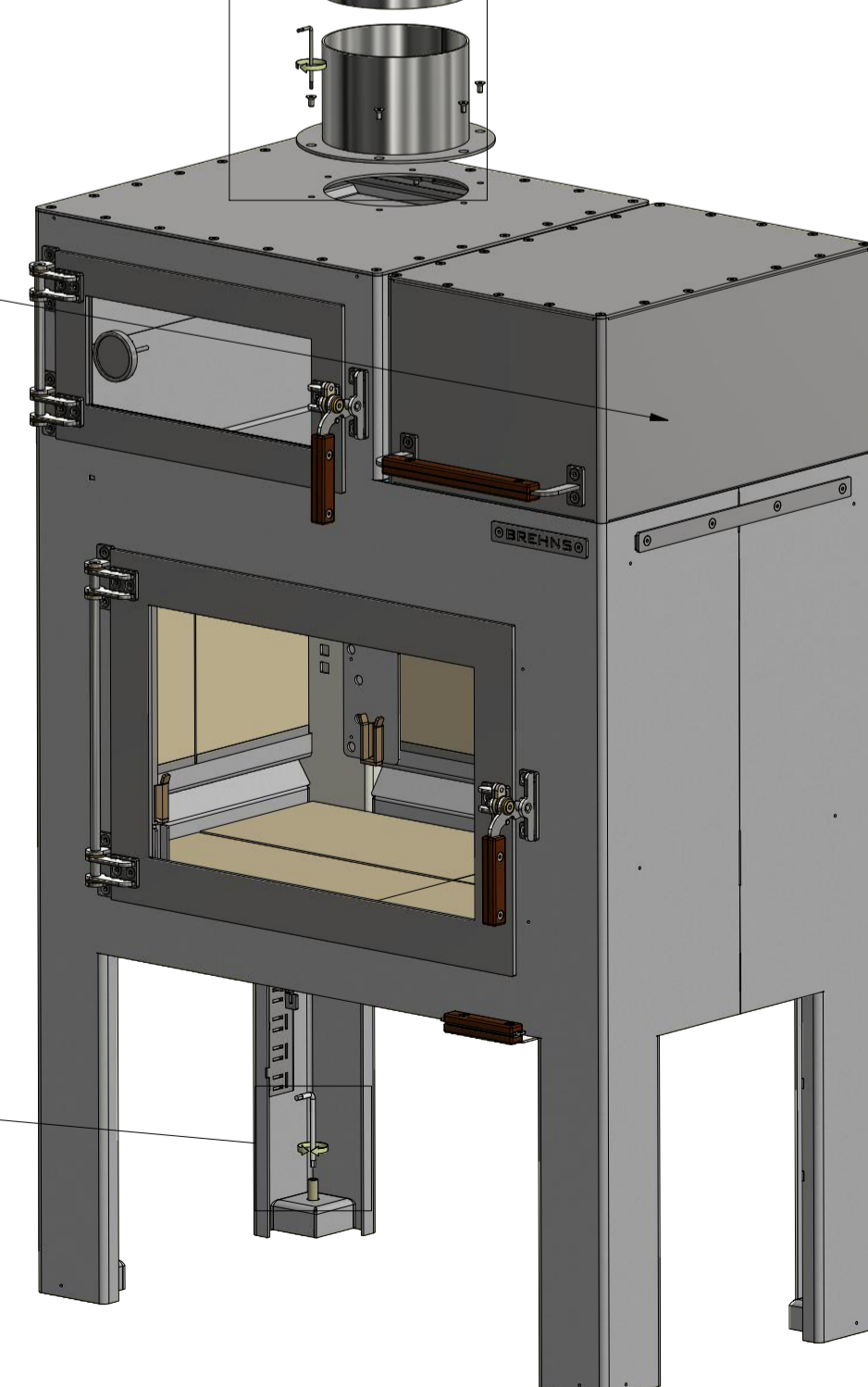
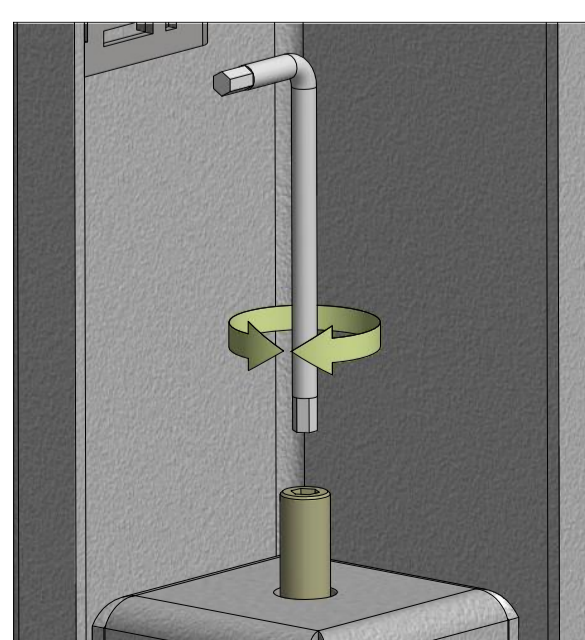
plaats alle naden aan de achter-zijde.



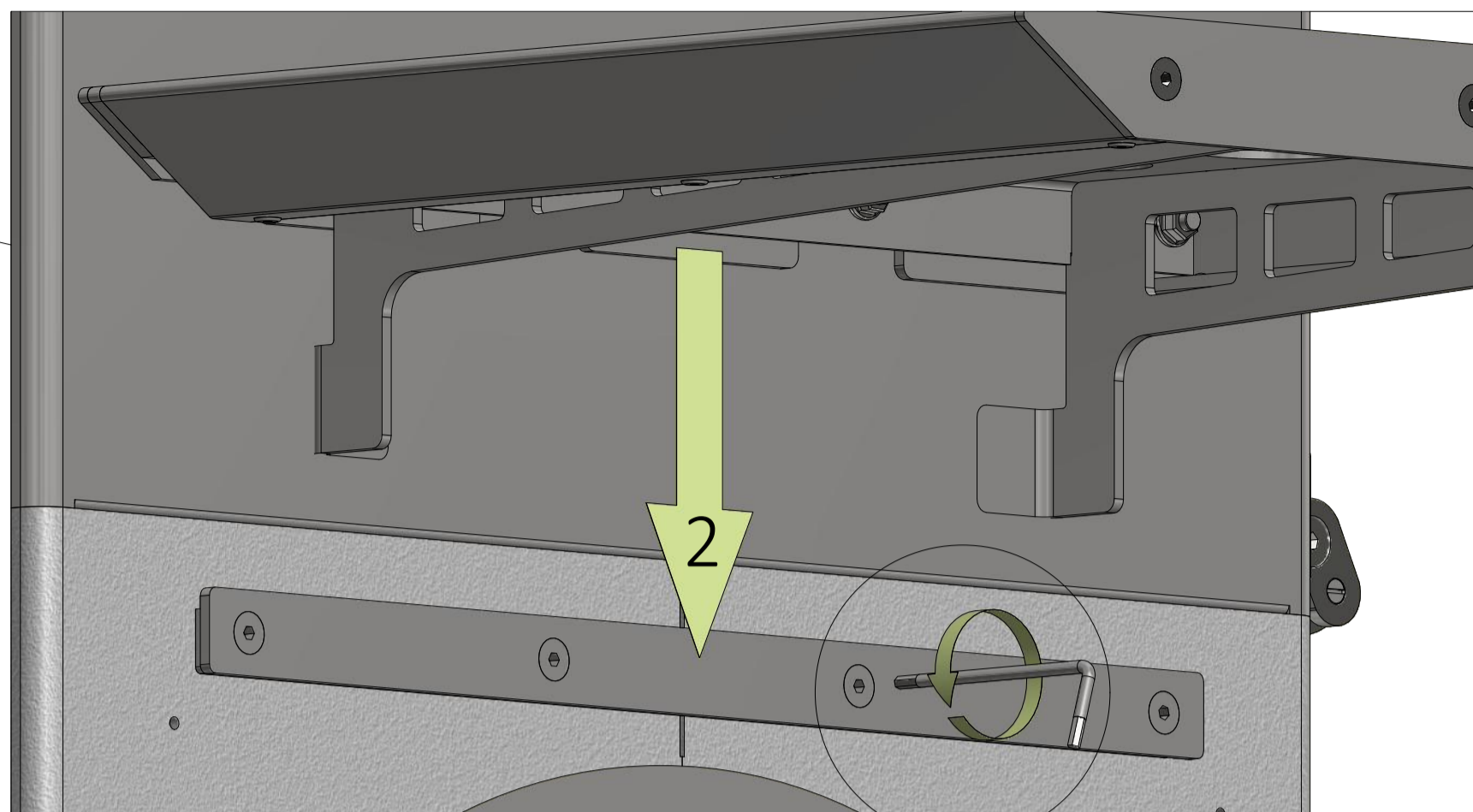
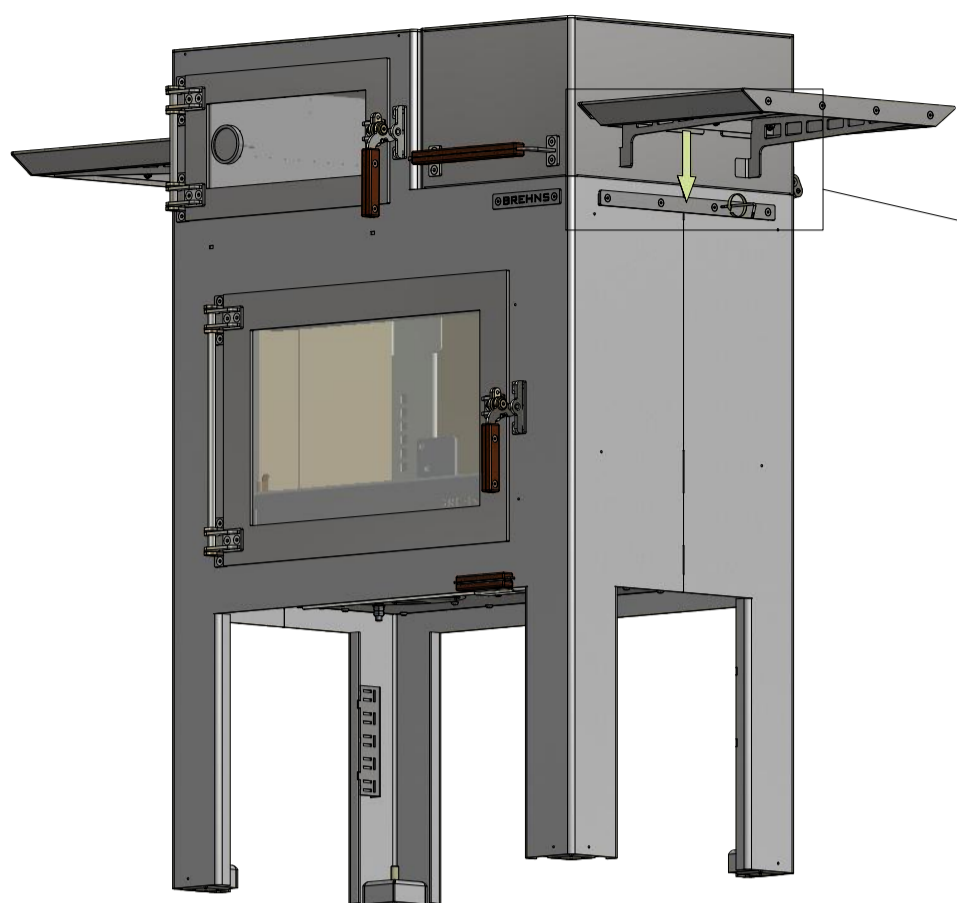
HET WATERPAS STELLEN VAN HET TOESTEL



Stel het toestel waterpas d.m.v. de verstelbare poten en de meegeleverde waterpas (met de klok mee draaien, is omhoog).



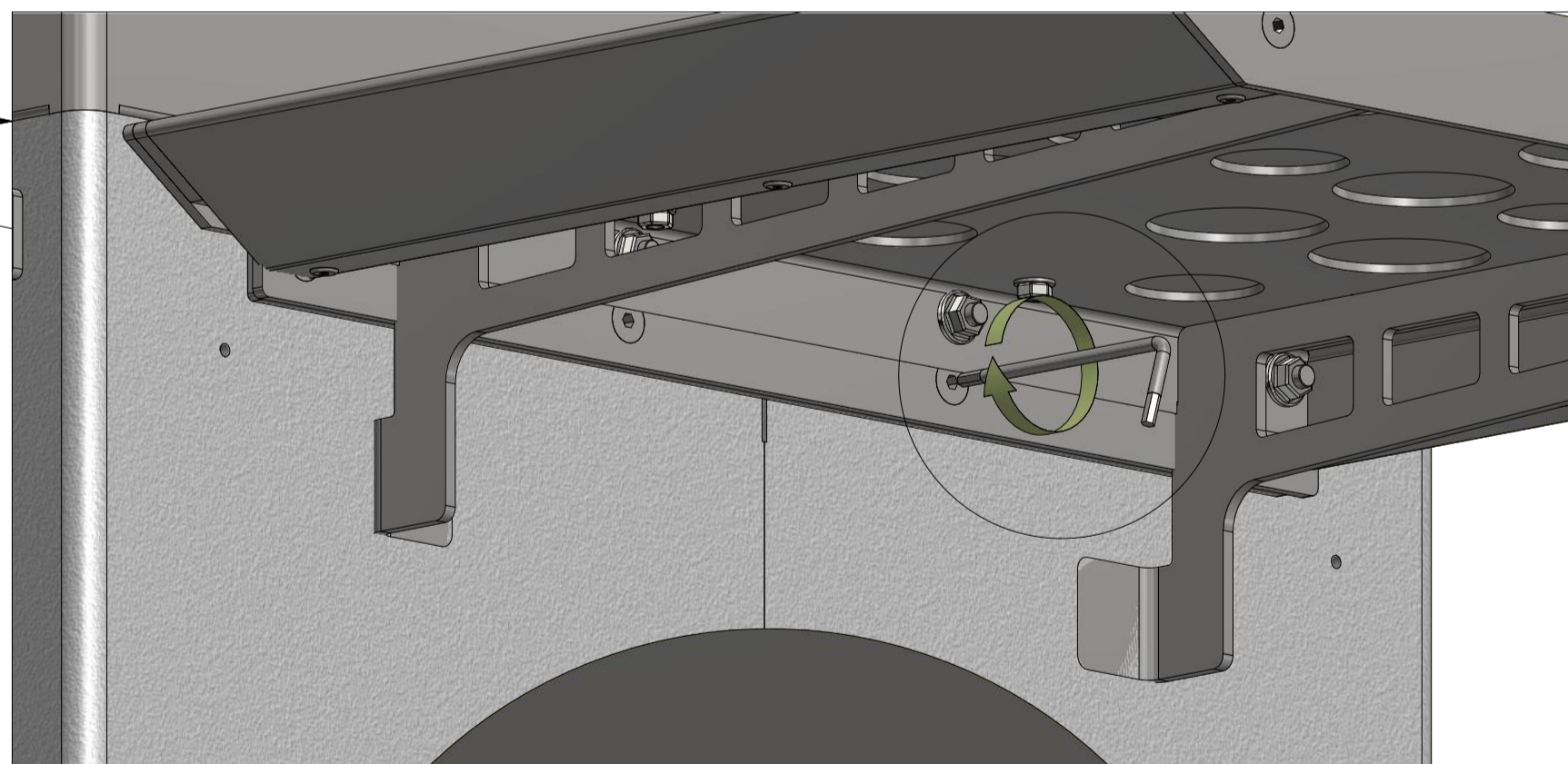
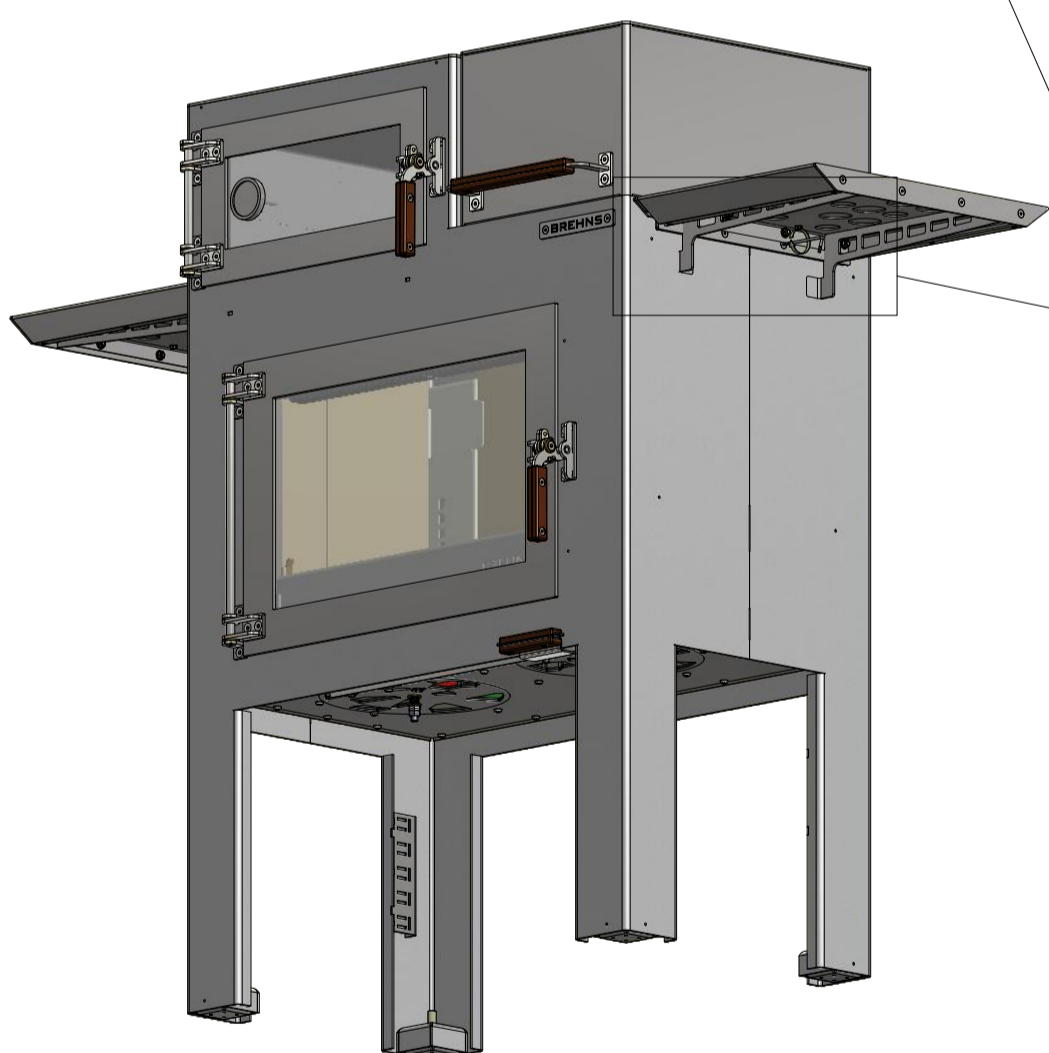
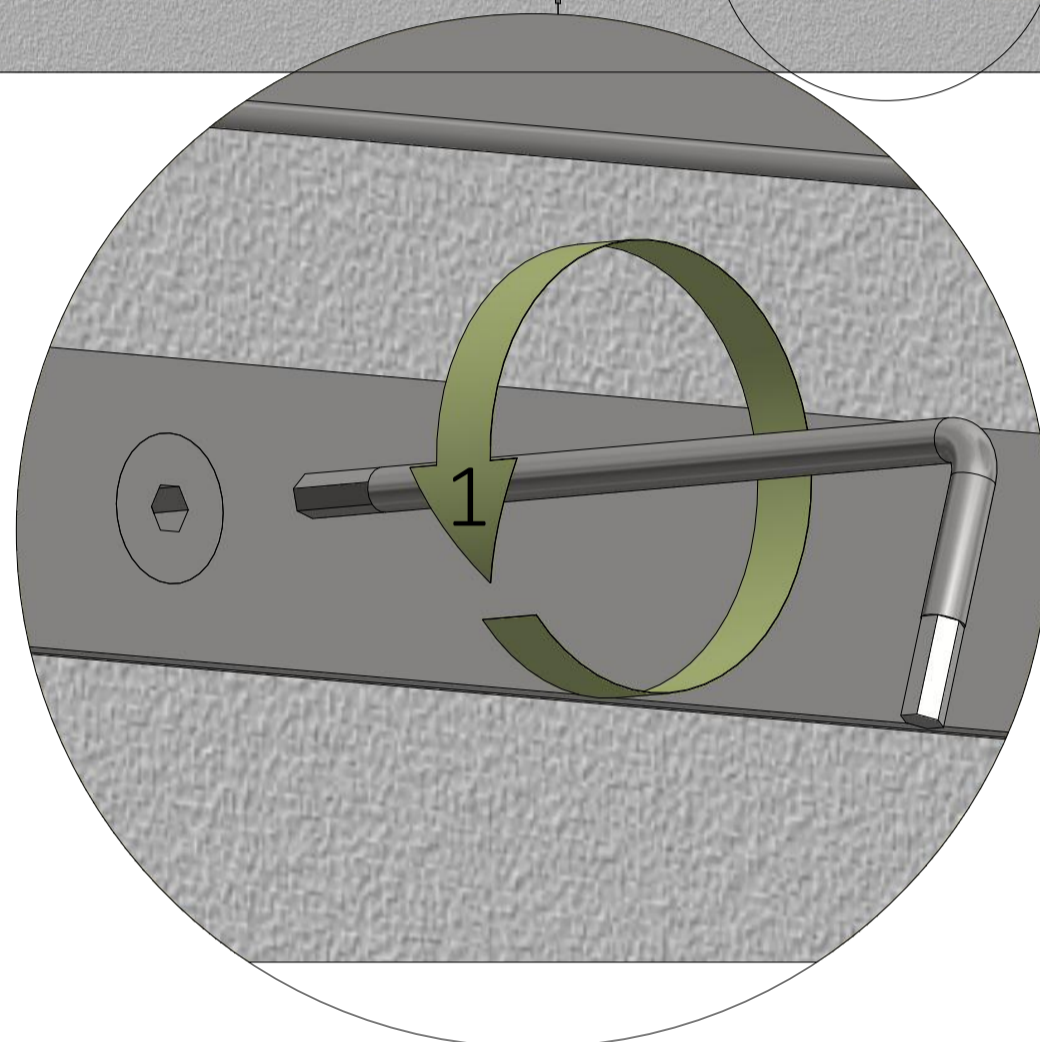
HET PLAATSEN VAN DE ZIJSCHAPPEN



1. Draai de 4 bouten lichtjes los.

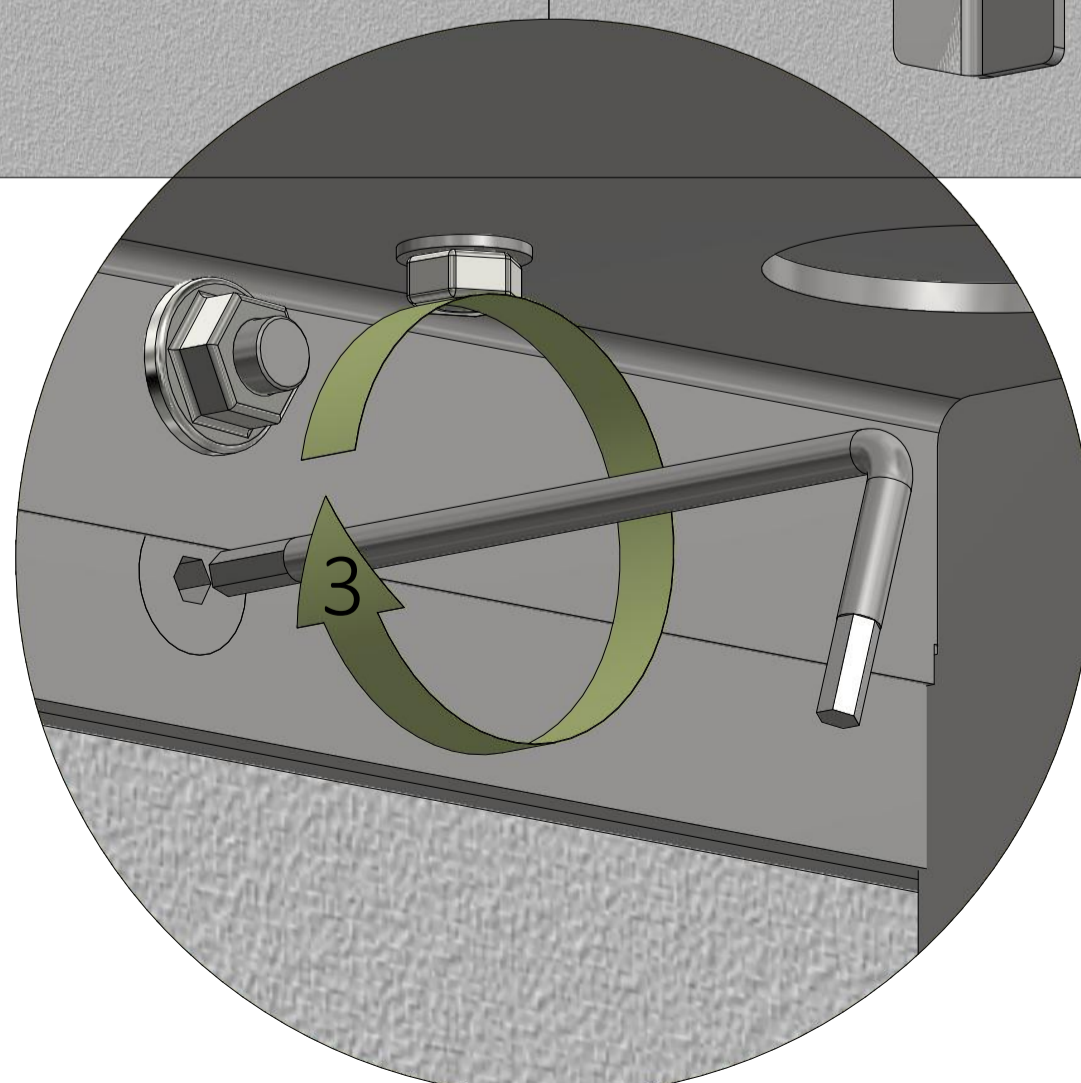
2. Klik de zijschap in de gleuf.

Om er zeker van te zijn dat de schap juist is bevestigd moet deze gelijk liggen met de aangegeven naad.

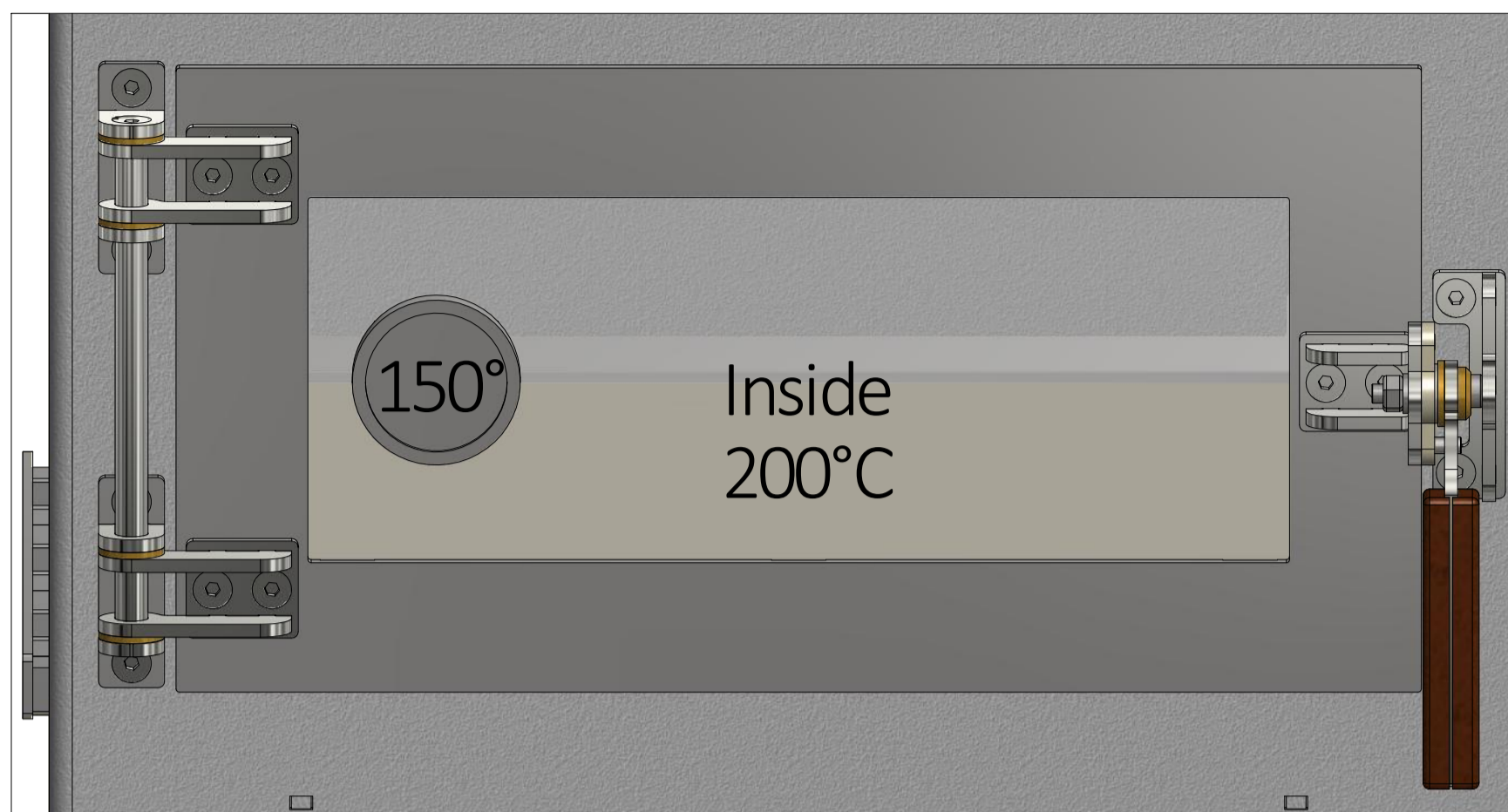


3. Licht de schap een klein beetje op en draai de buitenste 2 bouten aan. Duw de schap daarna terug in de juiste positie en draai de binnenste 2 bouten aan.

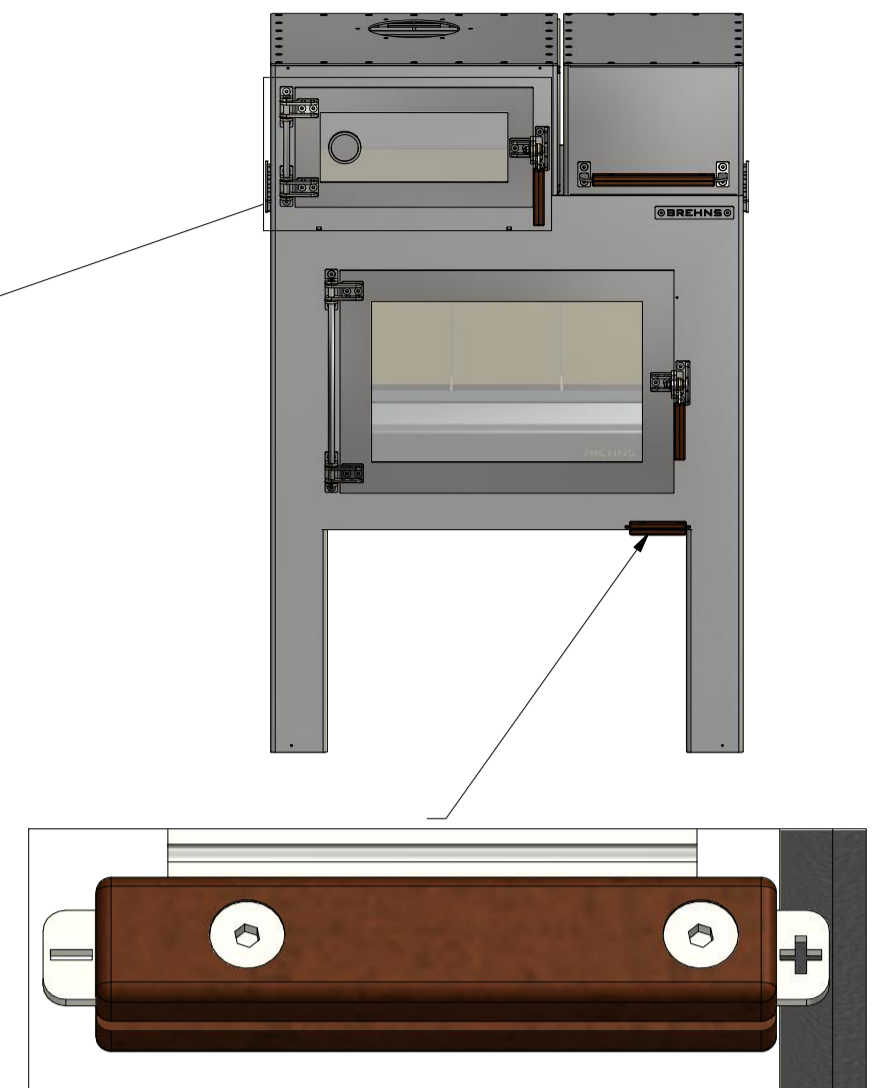
De maximale belasting voor een correct gemonteerde zijschap bedraagt 5 kg!



HET GEBRUIK VAN DE OVEN



De temperatuur van de oven kan op de thermometer worden afgelezen. De thermometer geeft echter de temperatuur aan de voorzijde van de oven weer. De feitelijke temperatuur in het midden van de oven is ongeveer 50 °C hoger.



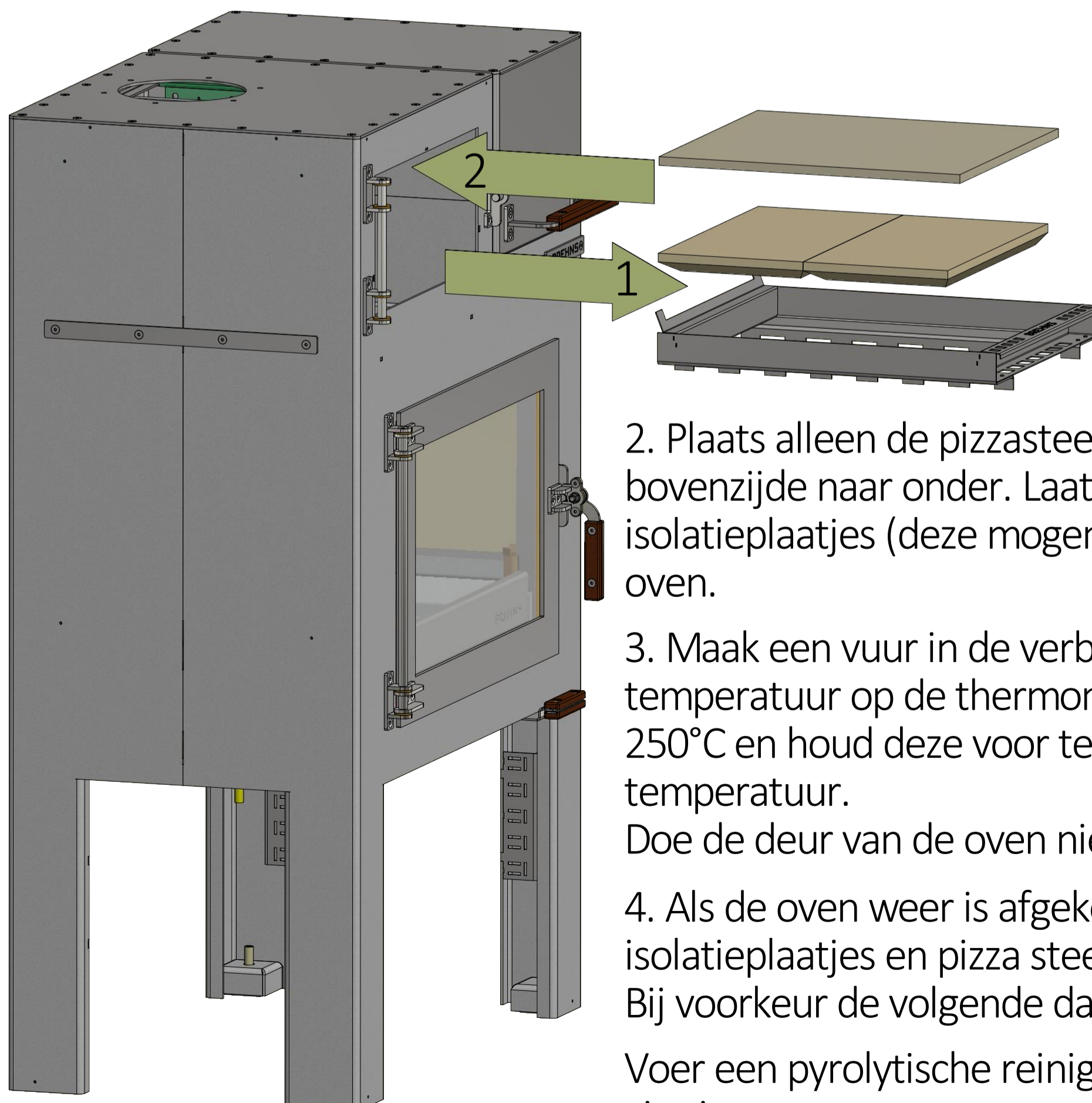
De vlamhoogte en daarmee ook de temperatuur van de oven kunnen met de luchtschuif worden gereguleerd.

Aanbevolen baktemperaturen (afgelezen vanaf de thermometer)

Brood / deegwaren 160 - 190°C

Pizza 240 - 270°C

HET REINIGEN VAN DE PIZZA STEEN (pyrolytisch)



1. Verwijder het metalen frame inclusief de pizza steen uit de oven als deze koud is.

Wees voorzichtig want de pizza steen is van een breekbaar materiaal gemaakt!

2. Plaats alleen de pizzasteen voorzichtig terug met de bovenzijde naar onder. Laat het metalen frame en de 2 isolatieplaatjes (deze mogen niet nat worden!) buiten de oven.

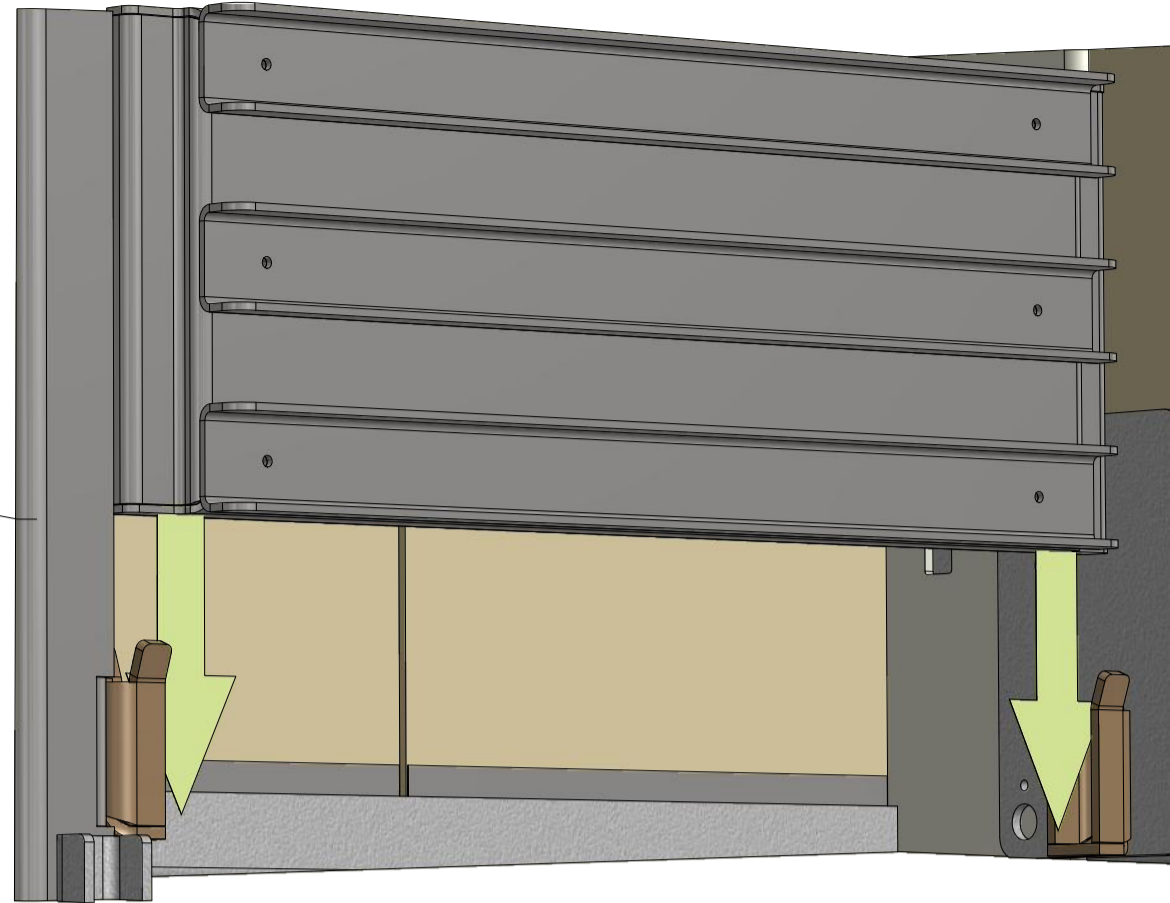
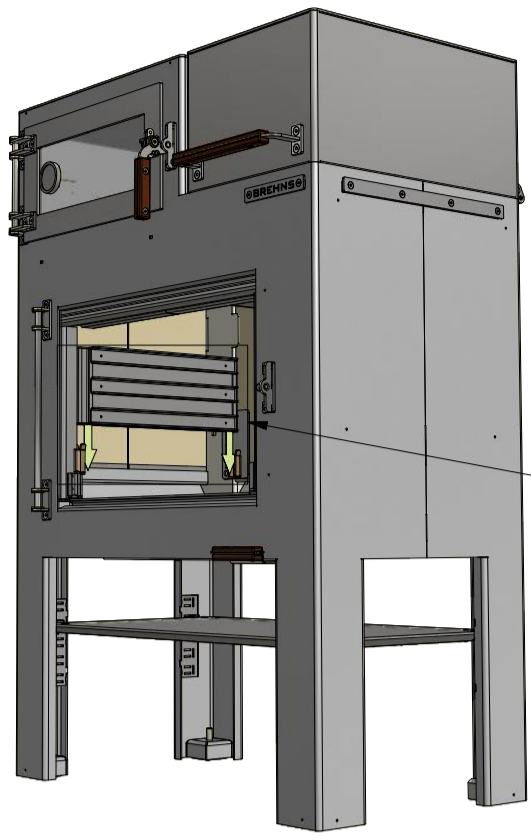
3. Maak een vuur in de verbrandingskamer en laat de temperatuur op de thermometer oplopen tot minstens 250°C en houd deze voor tenminste 30 minuten op deze temperatuur.

Doe de deur van de oven niet open gedurende dit proces.

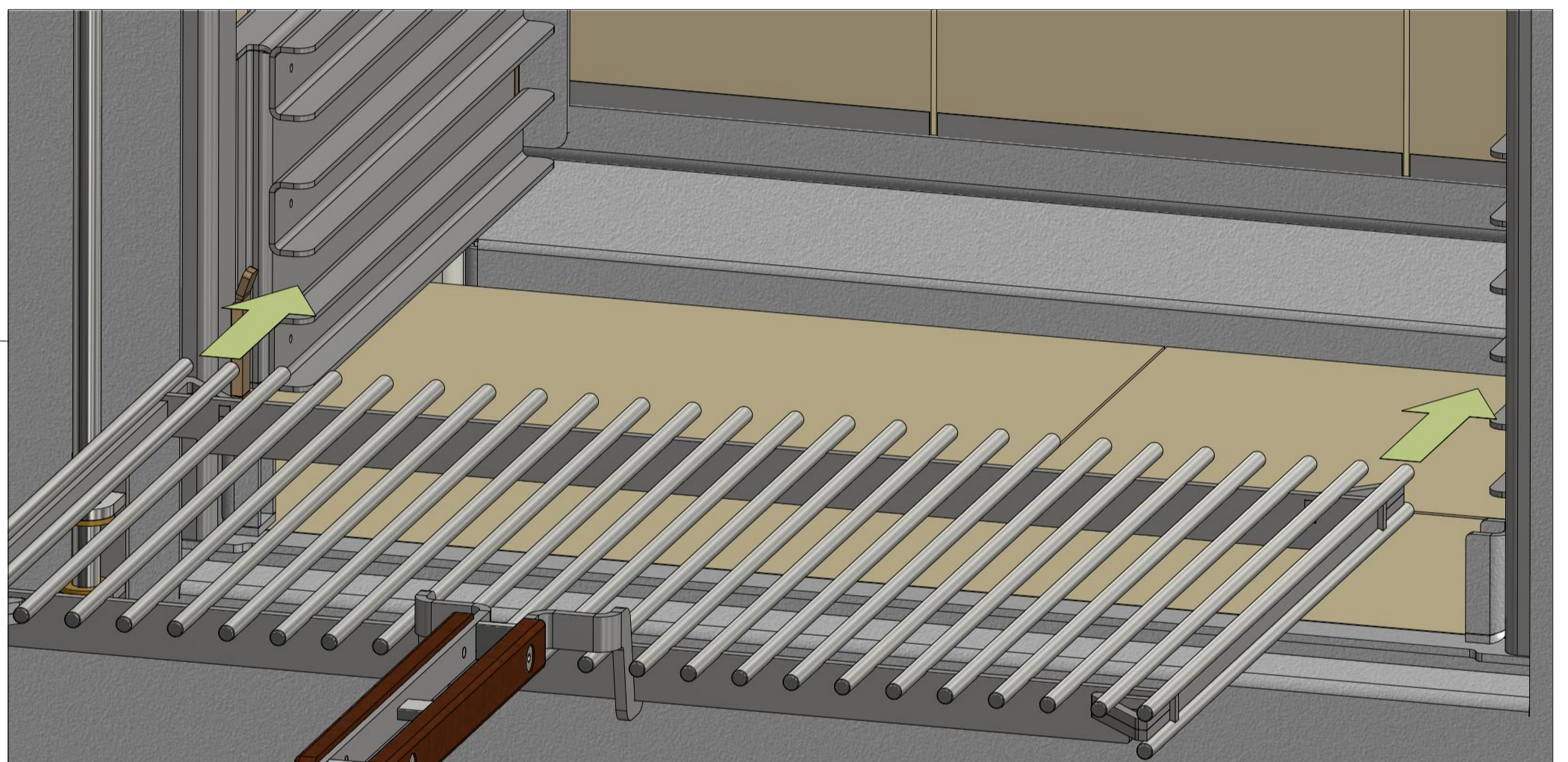
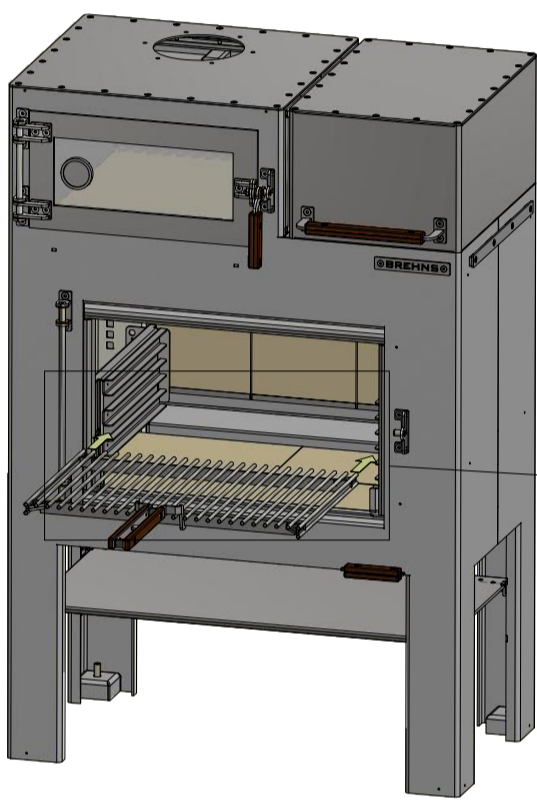
4. Als de oven weer is afgekoeld kunnen alle delen (frame, isolatieplaatjes en pizza steen) weer worden teruggeplaatst. Bij voorkeur de volgende dag.

Voer een pyrolytische reiniging alleen uit als de steen erg vies is.

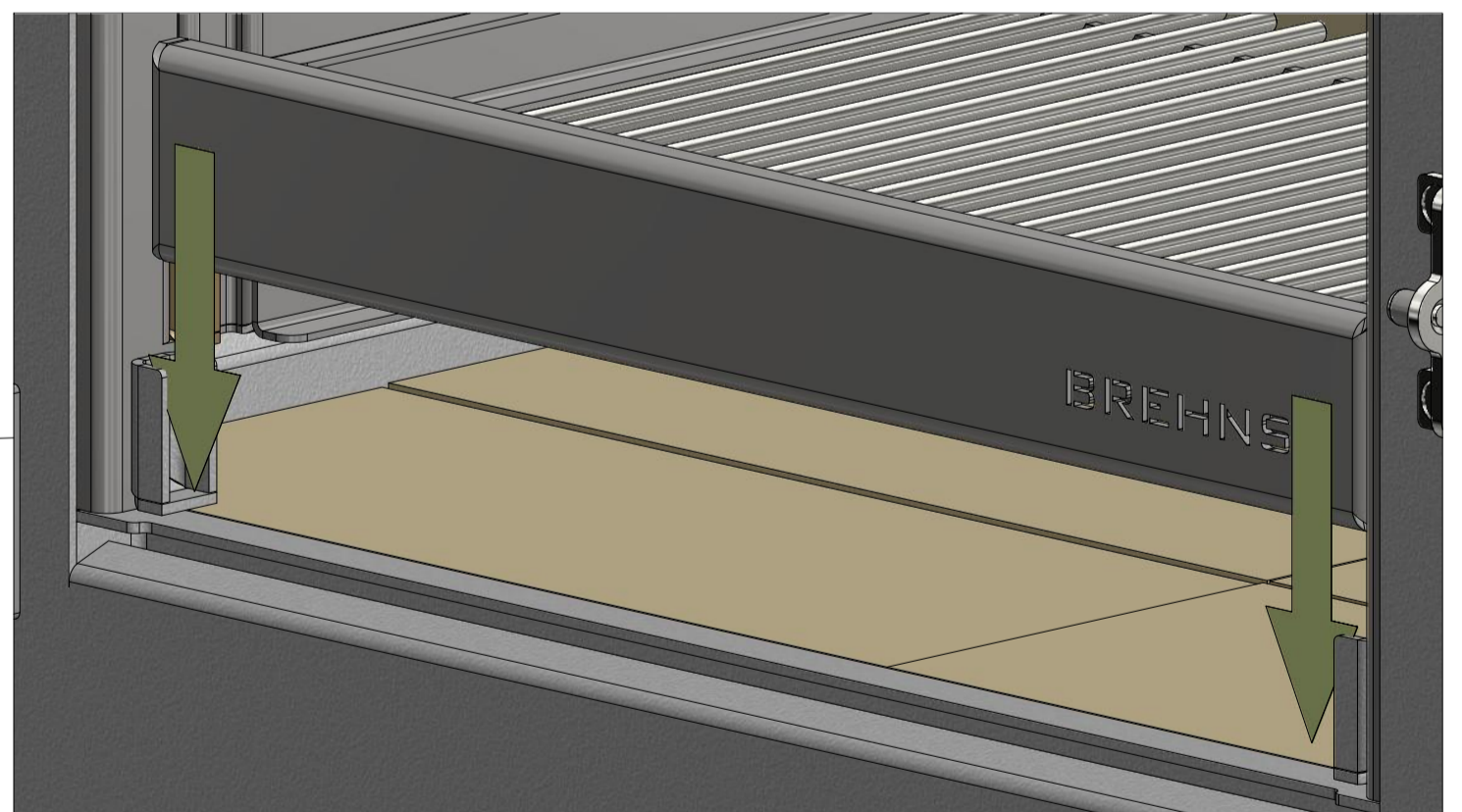
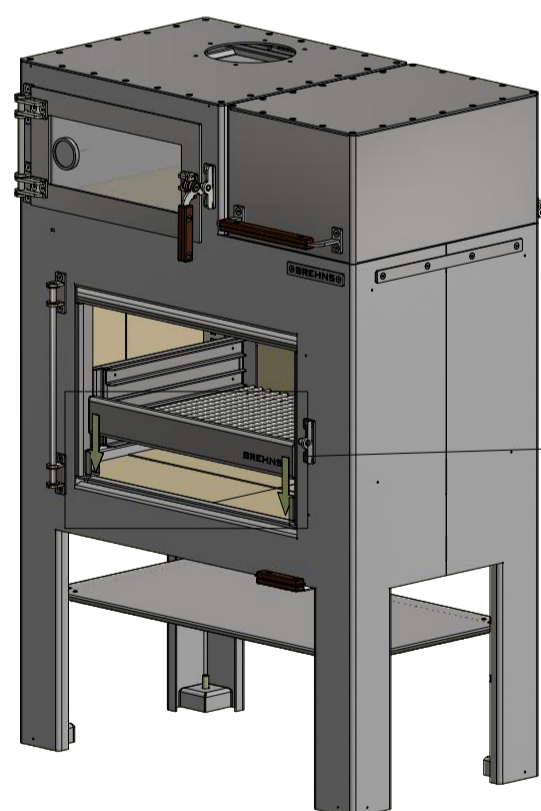
HET PLAATSEN VAN DE GRILL IN DE VERBRANDINGSKAMER



Plaats de 2 geleidingrails in de daarvoor bestemde sleuven als de haard nog niet is ontstoken .



Gebruik de handgreep om het grill rooster tussen de rails te plaatsen. Het advies is om de grill niet op een vol vuur maar op een rood gloei-bed te gebruiken (maak geen gebruik van bbq kooltjes!!)



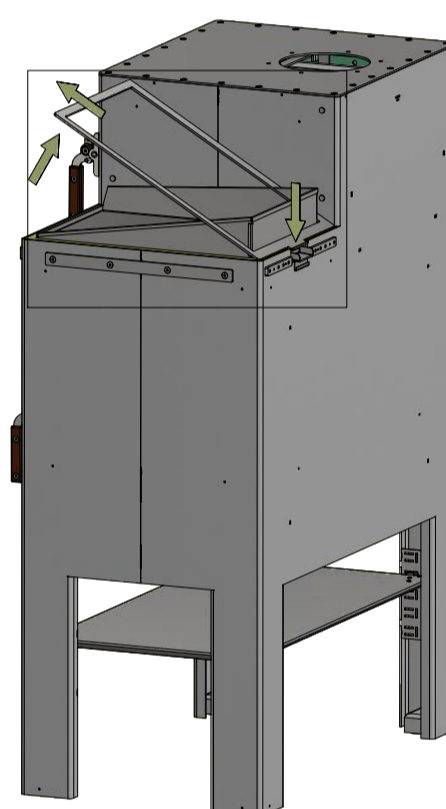
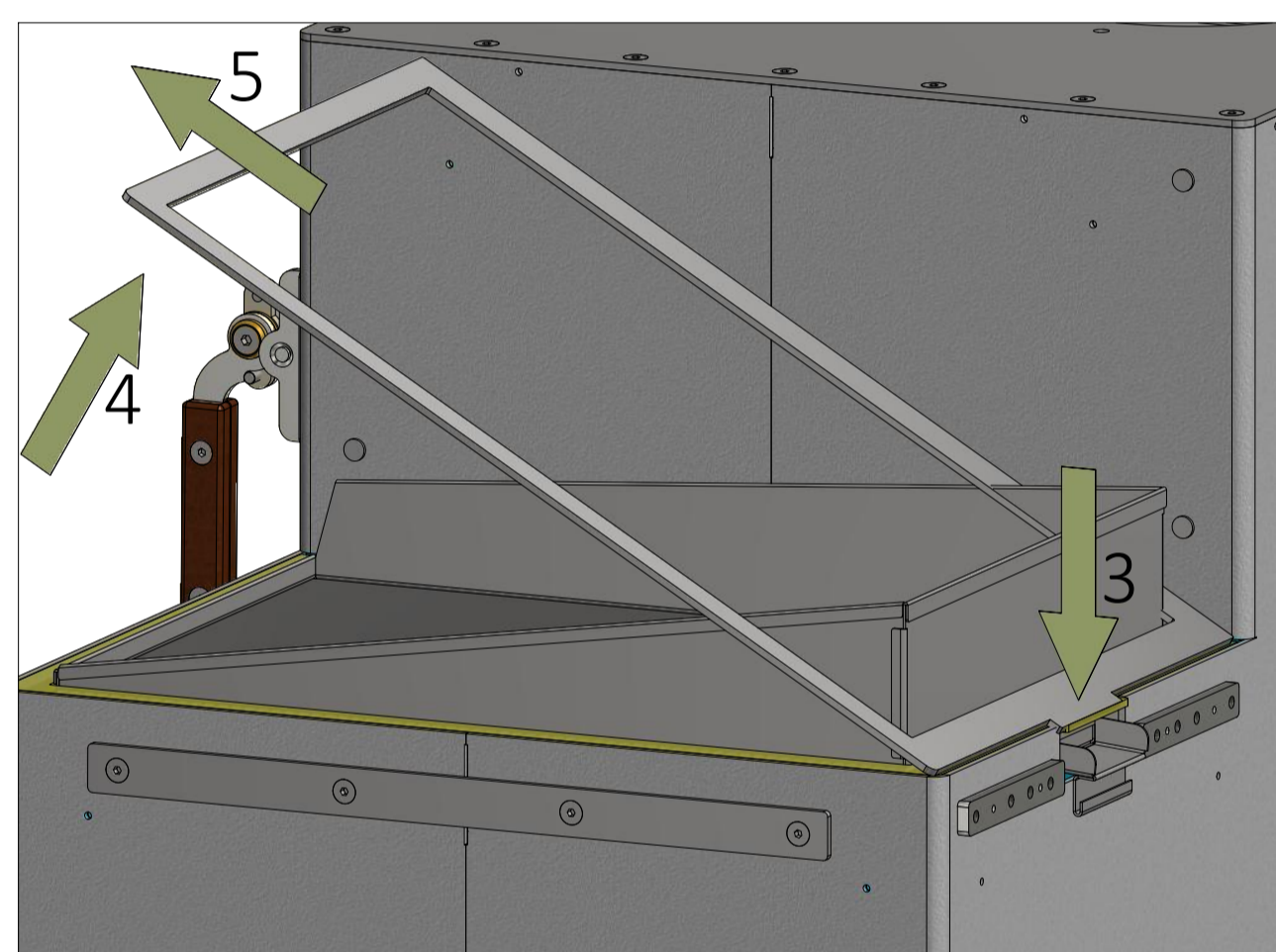
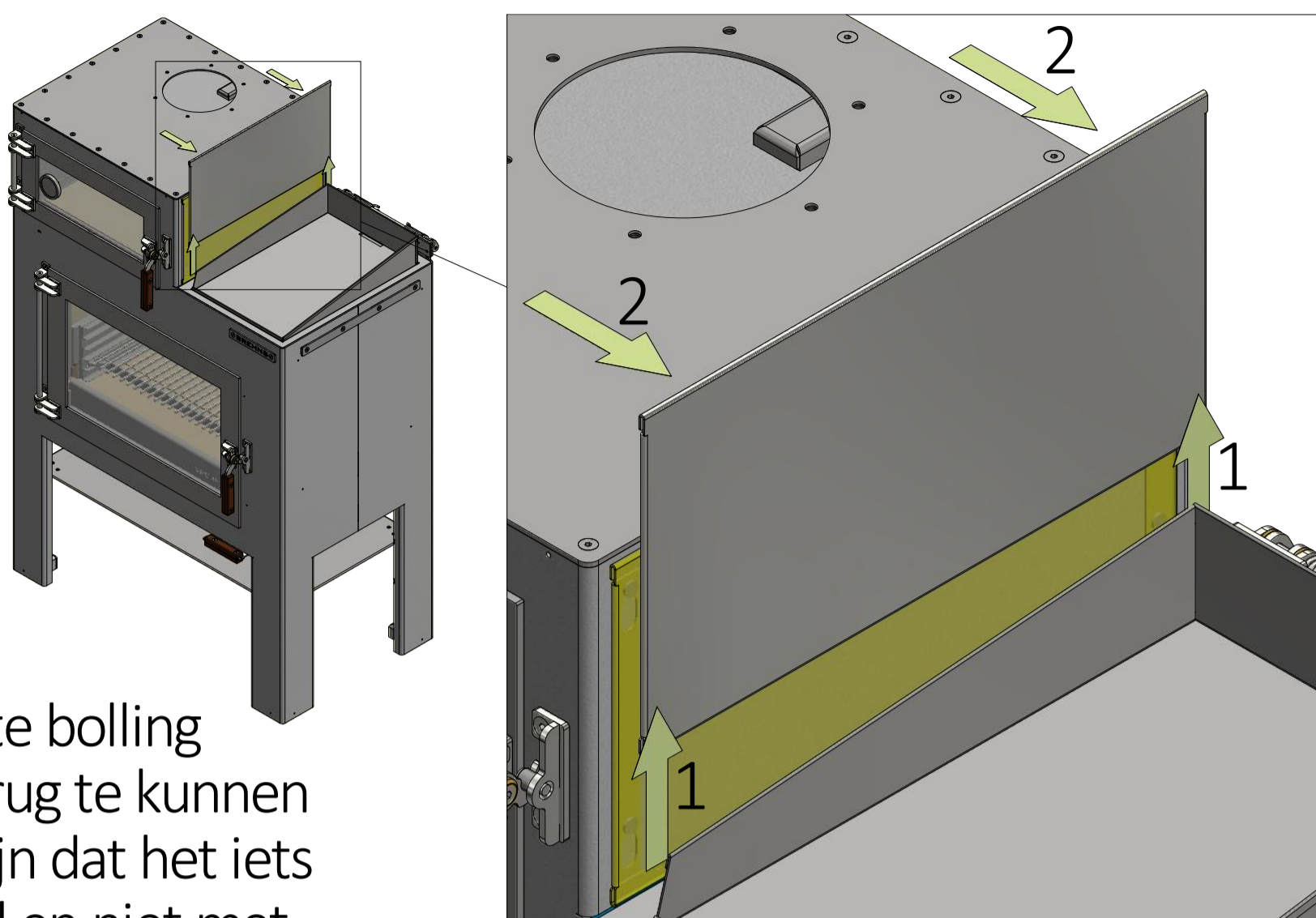
Als de as-vanger is gemonteerd kan het onderste niveau voor de grill niet worden gebruikt.

HET REINIGEN VAN DE DELEN RONDOM DE BAKPLAAT

Een aantal delen rondom de bakplaat zijn demontabel om ze eenvoudiger te kunnen reinigen. Deze delen mogen alleen worden gedemonteerd als het toestel koud is. Open de deksel van de bakplaat.

1. Schuif het spatscherm ongeveer 1,5 cm. omhoog.
2. En beweeg het scherm naar rechts om het te kunnen verwijderen (zie pijlen).

Het spatscherm kan door de hitte een lichte bolling hebben gekregen. Om het eenvoudiger terug te kunnen plaatsen na de reiniging kan het daarom zijn dat het iets gericht moet worden. Doe dit met de hand en niet met zware gereedschappen om beschadigingen te voorkomen. Plaats het pas terug als ook de metalen ring is schoongemaakt en teruggeplaatst (zie onder).



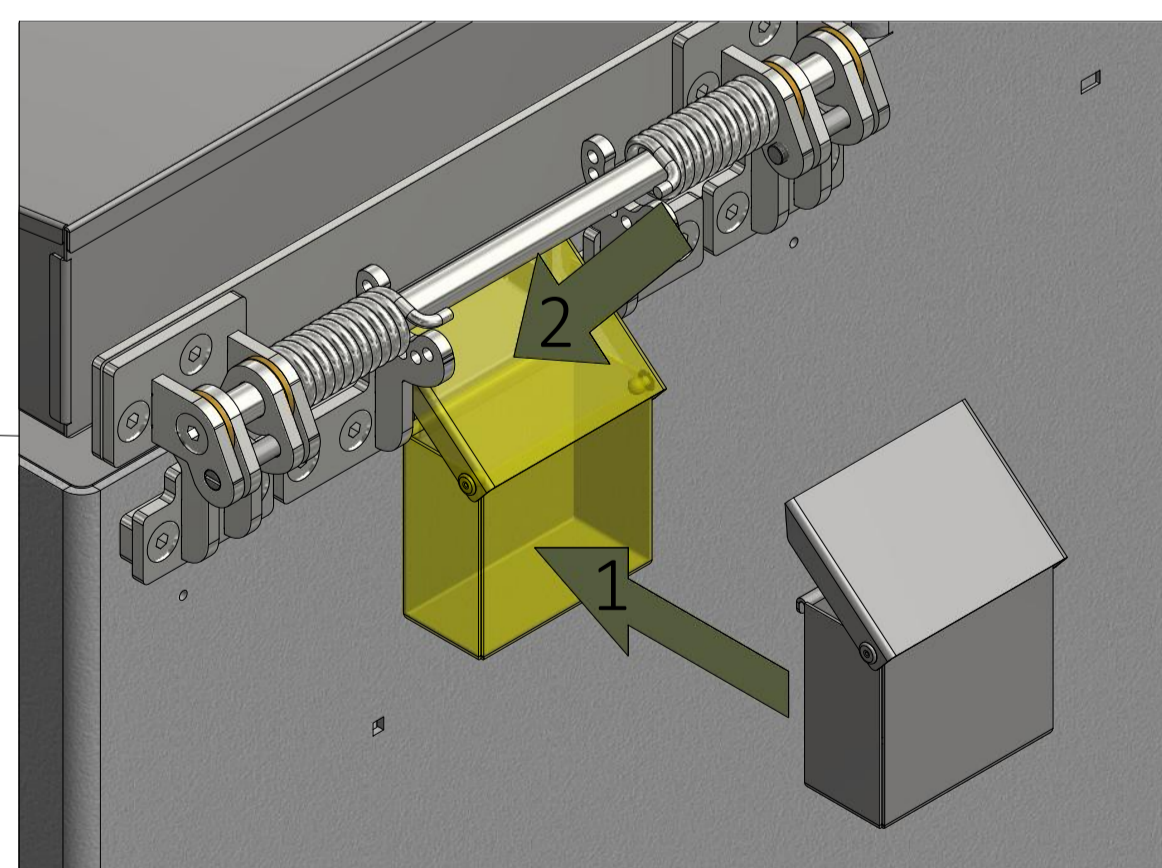
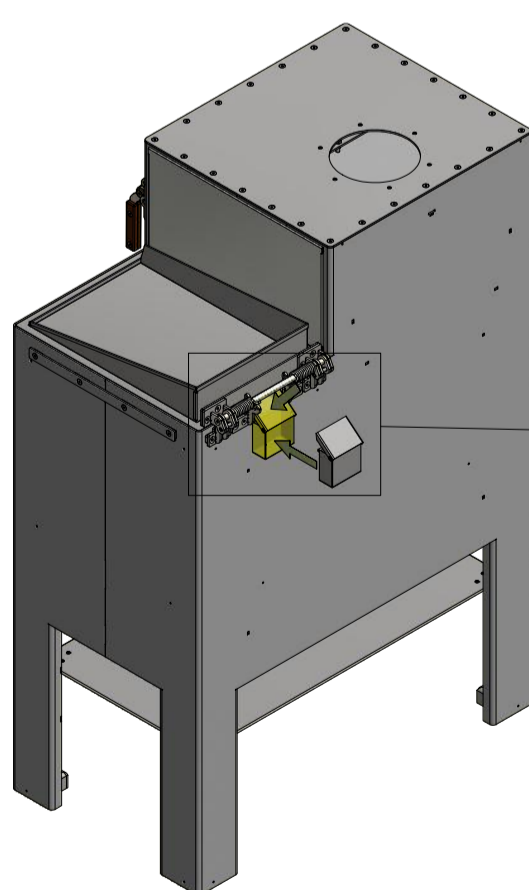
3. Duw met een vinger op de achterzijde van het frame om het aan de voorzijde omhoog te wippen (4.).

5. Neem het frame uit door het in de richting van de aangegeven pijl te bewegen.

HET OLIE OPVANGBAKJE

1. Plaats het olie opvangbakje. Doe dit alleen in koude toestand van het toestel!

2. Duw het klepje zo dicht mogelijk tegen de achterzijde van het toestel zodat er minimaal regenwater in kan lopen.



Regenwater kan ervoor zorgen dat het opvangbakje overloopt en dat er olie resten langs de achterzijde van het toestel druipen. Leeg het daarom iedere keer (in koude toestand) voordat u het toestel gaat gebruiken.

Probeer bakresten zoveel mogelijk rechtstreeks van de bakplaat te verwijderen zodat deze niet ook in het opvangbakje terecht komen. Er bestaat dan de kans van verstopping en het reservoir zal eerder vol raken.

BREHNS

Design by
Brehns Holland