

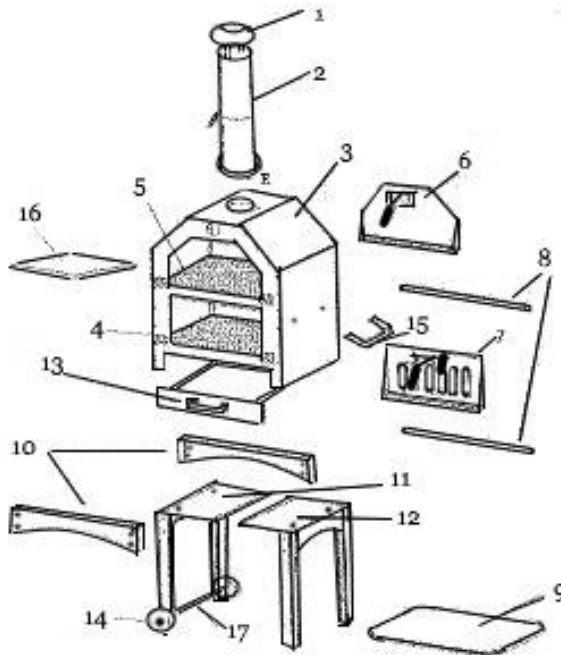
# BROILFIRE PIZZA OVEN

## MONTAGE- EN ONDERHOUDSINSTRUCTIES



**BELANGRIJK** - Voor de montage, deze instructies aandachtig doorlezen. We raden u aan de montage op een zachte ondergrond uit te voeren, om te voorkomen dat er krassen op de lak ontstaan. Bewaar al het verpakkingsmateriaal, totdat de oven volledig gemonteerd is. Bewaar de montage en onderhoudsinstructies voor toekomstig gebruik.

Dit product is alleen voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor commerciële doeleinden gebruikt worden voor de camping of contractdoeleinden.



| NUMMER | ONDERDEEL             | AANTAL |
|--------|-----------------------|--------|
| 1      | Schoorsteen hoed      | 1      |
| 2      | Schoorsteen           | 1      |
| 3      | Lichaam               | 1      |
| 4      | Brandstof rooster     | 2      |
| 5      | Grill                 | 2      |
| 6      | Bovenste deur         | 1      |
| 7      | Laaddeur              | 1      |
| 8      | Scharnier             | 2      |
| 9      | Trolley               | 1      |
| 10     | Trolley beugel        | 2      |
| 11     | Wiel trolley sectie 1 | 1      |
| 12     | Trolley sectie 1      | 1      |
| 13     | Aslade                | 1      |
| 14     | Wiel                  | 2      |
| 15     | Handgreep             | 1      |
| 16     | Pizzasteen            | 1      |
| 17     | Wiel as               | 1      |
| A      | M5 schroef            | 26     |
| B      | Moer                  | 2      |
| C      | Borg pen              | 4      |
| D      | Wieldop               | 2      |
| E      | Sluitringen           | 4      |

## MONTAGEHANDLEIDING

Benodigd gereedschap: Sleutel en automatische schroevendraaier.

Draai de bouten niet volledig aan, voordat alle montage onderdelen geassembleerd zijn.

1. Bevestig trolley beugel (10) om wiel trolley gedeelte (11) en trolley gedeelte (12) met 4 schroeven (A) aan iedere kant - in totaal 8 schroeven.
2. Bevestig trolleyplank (9) aan wiel trolley gedeelte (11) met 4 schroeven (A). Bevestig trolley plank (9) op trolley gedeelte (12) met 4 schroeven (A).
3. draai de wielas (17) door de gaten in het wiel trolley gedeelte (11) en bevestig wielen (14) vastzetten met een moer (B) per wiel. Bedek moer met wieldop (D).
4. Bevestig onderste deur met tussenschot (7) aan het lichaam (3) met behulp van 1 x scharnier (8). Vastzetten met behulp van 2 x borgpen (C).
5. Bevestig bovenste deur (6) aan het lichaam (3) met 1 x bar scharnier (8). Vastzetten met behulp van 2 x borgpen (C).
6. Bevestig schoorsteen (2) aan het lichaam (3) met 3 schroeven (A).
7. Bevestig schoorsteen kap (1) op de schoorsteen (2) met 3 schroeven (A).
8. Bevestig handgreep (15) aan het lichaam (3) met behulp van voor gemonteerde moeren, bouten en ringen.
9. Bevestig lichaam (3) tot wiel trolley gedeelte (11) en trolley gedeelte (12) met 4 schroeven (A) en



ringen (E)

10. Plaats 2-delig brandstof (4) rooster op de richel in de onderste oven.

11. Plaats 2-delig grillrooster (5) op de richel in de bovenste oven, het toevoegen van de pizzasteen

(16) indien nodig.

12. Schuif de aslade (13) tussen het lichaam (3) en de trolley secties (11 en 12).

**Zorg ervoor dat alle bevestigingen goed vast zitten en uw pizza oven is nu klaar voor gebruik.**

**Lees de instructies zorgvuldig door voor gebruik.**

#### VOEDSEL BEREIDEN INFORMATIE

Lees en volg dit advies bij het koken

- \* Was altijd uw handen voor en na het hanteren van rauw vlees en voor het eten.
- \* Zorg ervoor dat de brandstof roodgloeiend is, gedurende ten minste 30 minuten vóór het koken.
- \* Houd rauw vlees uit de buurt van gekookt vlees en andere levensmiddelen.
- \* Zorg voor het koken dat de grill oppervlakken en gereedschappen schoon zijn en vrij van oude etensresten.
- \* GEEN gebruik maken van hetzelfde keukengerei om gekookt en ongekookt voedsel te verwerken.
- \* Zorg ervoor dat al het vlees wordt goed gegaard is, alvorens het te eten.
- \* LET OP - het eten van rauw of niet gaar vlees kan voedselvergiftiging veroorzaken (bijv. bacteriën stammen zoals E. Coli).
- \* Om het risico op rauw vlees te vermijden, snijdt het vlees en overtuig uzelf of de binnenkant van het vlees voldoende gaar is.
- \* LET OP - Als vlees voldoende gaar is, zijn er geen sporen van rode vleessappen te zien.
- \* Het voorkoken van grotere stukken vlees wordt aanbevolen voordat ze uiteindelijk op de grill gebakken worden
- \* Na het koken altijd de grill kookplaten en keukengerei reinigen.

#### POSITIE, INGEBRUIKNAME EN ONDERHOUDSINFORMATIE

- Wij raden aan om de buitenzijde van de pizza oven met Lijnzaad olie of Smoker Olie in te smeren.
- Zorg ervoor dat de pizzaoven is geplaatst op een vlakke, hittebestendige onbrandbare ondergrond verwijderd van brandbare voorwerpen.
- Zorg ervoor dat de oven een minimum van 2 meter boven ruimte heeft en een minimum van 2 meter afstand van andere omringende artikelen.
- Bepaal de locatie en plaats van de oven. Aanbevolen wordt de oven niet te verplaatsen tijdens het gebruik.



- plaats onbehandeld hout of persblokken of houtskool in het lagere brandstof gedeelte. Gebruik niet meer dan 75% van de brandstof ruimte oftewel 3 kg houtskool of twee houtblokken.
  - Om een vuur te beginnen, plaats een kleine hoeveelheid aanmaakhout en leg een rol van een krant in de onderkant van de stookruimte. Gebruik hittebestendige handschoenen. Laat het vuur rustig opbouwen. En **brand de oven minstens 60 minuten op een temperatuur tussen de 80 en 120 graden voordat u de pizzaoven gebruikt.**
  - Gebruik de oven niet, totdat zich een laagje as heeft gevormd bij de brandstof. Indien gewenst plaats de pizza steen bovenop de Grill. Voor het grillen of roken van uw voedsel, verwijder de pizzasteen. Plaats uw voedsel op de grill of pizzasteen.
  - als u de oven als een rookoven wilt gebruiken voeg dan houtsnippers toe aan de brandstof en belemmer de luchtstroming naar de oven door het sluiten van de keerplaat op de onderste deur en de demper op het rookkanaal.
  - Om vlees mooi sappig te houden voeg een kleine hoeveelheid water toe aan een aluminium bakje en zet deze tussen de brandstof (houtskool). Vul bij indien nodig.
- Luchttoevoer kan aangepast worden via de keerplaat op de onderste deur of de demper op het rookkanaal.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen tijdens het gebruik en bij het toevoegen van brandstof.
  - Altijd de deur gesloten houden als er vuur brandt.
  - Plaats NOOIT teveel brandstof in het apparaat (onbehandeld hout of persblokken)
  - Gebruik voor het reinigen van de pizzasteen en grill een mild reinigingsmiddel. Deze mogen niet in de vaatwasser.
  - De pizza steen ontwikkelt roet aan de onderkant. Dit is te verwachten en heeft geen gevolgen voor het gebruik.
  - Het toestel kan het hele jaar buiten staan als er een hoes wordt gebruikt om het te beschermen tegen neerslag. In zeer koude periodes (onder -3 ° C) wordt aanbevolen de oven te plaatsen in een garage, schuur of onder een afdak.
  - De pizzaoven kan naar verloop van tijd gaan roesten. Dit is te verwachten en heeft geen gevolgen voor het gebruik. Om te voorkomen raden wij het gebruik van lijnolie of smoker olie aan.

#### DOVEN:

- Toestel doven - stop het toevoegen van brandstof om het vuur te laten doven of met zand doven. **Gebruik NOOIT water, omdat dit schadelijk kan zijn voor de oven.**

Dit product is geïmporteerd door:

Broilfire BV  
Postbus 34  
7000 AA Doetinchem

Email: [info@broilfire.com](mailto:info@broilfire.com)

Website: [www.broilfire.com](http://www.broilfire.com)

Kvk.nr: 59061006

BTW.Nr: NL853301530B01