

Handleiding BEEK houtgestookte oven.

Bedankt voor en gefeliciteerd met uw aankoop van BEEK houtgestookte oven!

Een BEEK houtgestookte staat garant voor jarenlang plezier en 100% handgemaakte kwaliteit

De ovens zijn uitsluitend geschikt voor buitengebruik en mogen nooit binnen gebruikt worden

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

Verwijder alle beschermfolie voordat je het apparaat in gebruik neemt.

Gebruik warme lucht om het loskomen te vergemakkelijken (bijvoorbeeld een haardroger)-

Gebruik nooit stalen sponzen of scherpe schrapers, deze kunnen de oppervlakken beschadigen.

Gebruik gewone niet-schurende producten.

Gebruik indien nodig houten of plastic gereedschappen.

Spoel grondig af en droog met een zachte doek of microvezeldoek.

Gebruik geen schalen of houders van plastic materiaal.

De hoge temperaturen in de oven kunnen het plastic smelten en het apparaat beschadigen.

Gebruik gereedschappen en gebruiksvoorwerpen die bestand zijn tegen hoge temperaturen.

Plaats de oven op een vlakke en gladde ondergrond.

Vanwege de temperatuur kan de kleur van de oppervlakken mettertijd veranderen.

Verf de oven niet of breng er geen voorwerpen op aan.

De installatie van het product moet een gemakkelijke toegang voor reiniging garanderen.

Gebruik de meegeleverde wielstop of zwenkwielen om te voorkomen dat de oven na plaatsing bewogen wordt.

Bewaar, gebruik of plaats nooit ontvlambare vloeistoffen of voorwerpen in of bij de oven.

De BEEK kant-en-klare ovens uit roestvrij staal kunnen warm worden aan de buitenkant, zelfs met isolatie van hoge kwaliteit

Verwijder de ovendeur altijd door de handgrepen vast te pakken en handschoenen te gebruiken als deze warm is.

De deur sluiten wanneer de oven met een vlam brandt, kan de vlam doen uitgaan wegens gebrek aan zuurstof

Raak de oppervlakken van het rookkanaal niet aan tijdens het gebruik.

Houd elektrische bedrading en brandstoflijnen uit de buurt van hete oppervlakken.

Gebruik de oven niet als deze niet goed werkt of als je vermoedt dat er een storing in de werking is.

Verplaats de oven niet tijdens het gebruik of wanneer hij heet is.

Leun niet op of leg geen voorwerpen op de oven, dit kan de stabiliteit ervan in gevaar brengen.

Doof de vlam nooit met water.

Indien er een vetbrand optreedt, schakel je het gas uit en laat je de deur dicht totdat het vuur gedoofd is.

Draag hittebestendige ovenhandschoenen tijdens het gebruik van de oven.

De onderdelen die door de fabrikant verzegeld zijn, mogen door de gebruiker niet gewijzigd worden.

Blokkeer de voor ventilatie en warmteafvoer voorziene openingen en sleuven niet.

Gebruik bij het gebruik van hout alleen hoogwaardige houtsoorten, bij voorkeur berken, essen beuken, eiken en goed droog hout.

Gebruik geen briketten, lavasteen, vloeibare brandstoffen, versnellingsmiddelen of iets

anders dan wat uitdrukkelijk aangegeven is.

Plaats de oven op voldoende afstand, meer dan 20cm van brandbare materialen.

1e gebruik NIEUWE PIZZAOVEN

Stap 1

Met sprokkelhout / aanmaakhout opstoken tot ongeveer 100 graden gedurende 60 minuten

Stap 2

daarna verder opstoken tot maximaal 200 graden gedurende 60 minuten

Stap 3

is de oven gereed voor de temperaturen van 300 graden en hoger
Succes!

P.s. Het kan lastig zijn deze temperaturen exact te volgen. Dit hoeft ook niet precies maar het is een indicatie.

Tip: Gebruik de deur en de hoeveelheid hout om zo dicht mogelijk de temperaturen te volgen.

Tips & Toppings BEEK houtgestookte oven.

PIZZA Voorbereiding

Oven 30 – 45 minuten voorverwarmen
aanmaken met sprokkelhout, midden achterin de oven
deur gebruiken om de luchttoevoer te regelen
bij goed vuur de firebox naar links schuiven
Oven in het begin een keer ruim boven de 350 graden opstoken
Pizzabollen +/-10 a 20 minuten voor bereiden uit de koeling halen
Werkblad (voor maken pizza's) dicht bij de oven plaatsen

Pizza maken

Pizzabool goed in de rijststrooimeel/ bloem drukken
Pizzategel/ werkblad voorzien van wat rijststrooimeel/ bloem
Pizzabool maken tot pizzabodem, rol of vorm met je handen de bol tot een
mooie pizzabodem
Blijf de bodem draaien om meer ronding te krijgen
Voor beleggen de pizza een keer omdraaien, zodat deze niet aan de
tegel plakt
Verdeel 1 lepel saus over de pizza, let op: niet op de rand!!
Ongeveer 1 hand kaas en de gewenste toppings erop

Pizza afbakken

Pizzaschep zo vlak mogelijk met kort stootje(s) op de schep plaatsen
Lukt dit niet dan wat meer rijststrooimeel/ bloem gebruiken
De ideale baktemperatuur voor pizza is 350 – 450 graden
Zorg voor voldoende hout, flinke vlammen in de koepel
Na je laatst gebakken pizza het hout(kool) over de ovenvloer verspreiden
(wordt de ovenvloer lekker schoon van)

Veel plezier!

Pizzadeeg

Het deeg, wordt vast en zeker beter als je het vaak maakt! Leuke hobby
In deze volgorde en verhoudingen:

5 gr. droge gist,
0,55 liter water ,
1 kg bloem (type 405 , patent of type 00)
1 eetlepel zout (15 Gr)

Ongeveer 11 minuten kneden (met liefde)

Laat daarna even min 15 tot 30 minuten onder natte theedoek rusten

Dan in 8 delen van ongeveer 200 gram verdelen met steekmes en opbollen

Daarna goed koud afgedekt in doosje in de koeling, liefst rond 0 tot 3 graden. Onder de 3 graden rijpt het deeg.

Minimaal 6 uur rijpen voor gebruik maar liever langer tot 24 uur.

Voor gebruik de pizzabollen 30-60 minuten voor gebruik uit de koeling halen.

Succes 👍

Wil je sneller je pizza op tafel, verdubbel dan de gist en het water lauwwarm ipv van koud!!

2 uur later heb je dan je bollen klaar voor gebruik!!!

Wil je je deeg in een standaard keuken machine kneden, gebruik dan de helft vd ingrediënten! De keukenmachine kan meestal niet méér dan 500 gr aan!!

Invriezen:

Invriezen kan ook, direct na opbollen de vriezer in.