



## Maximus pizza houtoven

Hartelijk dank voor de aankoop van de Maximus houtoven. Hiermee heeft u een veelzijdige houtoven aangeschaft waaraan u nog vele jaren puur kookplezier zult beleven. Wij willen u graag een aantal praktische tips geven zodat u het maximale uit de Maximus zult halen. Heeft u zelf vragen over het gebruik van de Maximus houtoven, neem dan gerust telefonisch of via een bericht contact met ons op. Wij helpen u graag!

De Maximus houtoven heeft een temperatuur bereik van  $> 375^{\circ}\text{C}$  welke in minder dan 20 minuten bereikt wordt. Hiermee is deze houtoven veel sneller gebruiksklaar dan bijvoorbeeld een op hout gestookte steenoven. Gelieve hiervoor bij voorkeur hoogwaardig haardhout te gebruiken met een vochtpercentage van  $< 15\%$  (min. 2 jaar droogtijd).

## Na ontvangst van de Maximus

De Maximus houtoven wordt in een doos geleverd waarin ook de losse accessoires verpakt zitten. Wij adviseren om de doos aan de bovenzijde open te maken. Nooit de oven van boven in zijn geheel uit de doos tillen. In plaats daarvan snijdt u de hoeken van de doos van boven naar beneden los zodat de zijdes openvallen. U kunt nu beter bij de losse accessoires die in de oven mee verpakt zijn. Zo wordt het totaalgewicht lager en is de oven makkelijker op te tillen om op de juiste plek te plaatsen. Let op dat deze op een voldoende stevige tafel of onderstel geplaatst wordt en dat deze stabiel is. Nu kunt u de schoorsteen op en de temperatuurmeter en het deurtje in de oven aanbrengen en is de Maximus houtoven klaar voor gebruik.

## Eerste gebruik van de Maximus

Wij adviseren om de houtoven bij de eerste keer rustig op te warmen om breuken en barsten te voorkomen. Gelieve hiervoor 2 stukken haardhout in het midden van de houtoven aan te steken (gebruik hiervoor aanmaakblokjes zonder chemische toevoegingen!). Zorg dat de blokken hout goed vlamvatten en kijk hoe de temperatuur oploopt. Probeer nu zo'n 2 - 3 uur de oven op een temperatuur met een maximum van  $200^{\circ}\text{C}$  te houden zonder dat deze veel afkoelt. Dit kunt u het beste doen zonder het deurtje te plaatsen. Wanneer u dit heeft gedaan, kan het houtskool naar de zijkant worden verplaatst zodat u aan de andere zijde de pizza of een ander gerecht kunt bereiden. Om de lekkerste verse houtoven pizza's te bakken zult u de oven naar een temperatuur van  $> 300^{\circ}\text{C}$  moeten opstoken. Dit doet u door er simpelweg meer haardhout op het houtskool te leggen. Bij regelmatig gebruik kunnen de tegels gaan scheuren. Dit hoeft geen nadelige gevolgen te hebben voor het verdere gebruik van de Maximus. De gescheurde tegel is eenvoudig te vervangen.