


VONKEN OVENS



URBAN
HOME
ORIGINAL



**Handleiding
Manuel
Handbuch
Manual**

NL	Nederlands	4
FR	Français	14
DE	Deutsch	24
EN	English	34

INHOUDSTAFEL

VUUR MAKEN.....	5
VONKEN URBAN.....	6
VONKEN HOME.....	8
VONKEN ORIGINAL.....	10
DISCLAIMER.....	12
AFMETINGEN.....	44

VOOR JE VAN START GAAT



We wilden je even bedanken met je aankoop van een van onze ovens. We zijn blij dat je deel uitmaakt van onze groeiende **Vonken familie**. We hopen dat je evenveel plezier beleeft aan je nieuwe pizzaoven als wij aan de bereiding ervan. Het is onze passie om heerlijke zelfgemaakte pizza bij u thuis te brengen, en wij geloven dat deze oven precies dat zal doen en nog veel meer!

Als je vragen hebt of in de toekomst hulp nodig hebt, aarzel dan niet om contact met ons op te nemen via onze website of via de winkel waar u deze oven kocht. Registreer ook jouw **Vonken** met de code hieronder voor een uitgebreide garantieregeling, of download recepten en how-to tips.

Nogmaals bedankt voor het kiezen voor Vonken. We wensen u vele gezellige en memorabele pizza-avonden en fantastische maaltijden met uw nieuwe oven.

Warme groeten!



REGISTREER EN ONTDEK MEER!

Registreer met bovenstaande QR-code je vonken voor een uitgebreide garantieregeling, of download recepten en how-to tips.

VUUR MAKEN

STOOK NOOIT EXCESSIEF – BOUW LANGZAAM OP EN HEB GEDULD

HET...

Gebruik goed, droog hout met een lengte van 25 tot 30 cm. De houtsoorten met de beste verhouding tussen calorische waarde en ontvlaming zijn haagbeuk of beukenhout. Hiermee kan je uren lang genieten van een sterke temperatuurontwikkeling en een mooi vlammspel.

Schuif aan de zijkant met een **poek** en onderhoud door af en toe een blokje bij te leggen.

Overdrijf nooit. **2 tot 3 blokken** vormen genoeg brandstof om krachtige temperaturen te bereiken.

Vermijd vlammen die uit de opening van de oven komen. Excessief vuur stoken kan de houtoven onherstelbaar beschadigen.



Steek enkele **aanmaak- blokjes** aan in het midden van de oven. **Let op**, zorg ervoor dat je **diep genoeg** in de oven start. Zorg dat de schuiflatjes van de zuurstoftoevoer openstaan, en dat de afvoer bovenaan openstaat (dat kan je zien aan het woordje "open" in de buis).



Leg enkele kleine **hout-blokjes** dwars over elkaar en wacht tot het vuur goed aanslaat. Structureer zodat er voldoende zuurstof door kan stromen. Zolang de zuurstoftoevoer volledig openstaat, kan je de inzetdeur gesloten houden.



Bouw langzaam op door 2 tot 3 grotere blokken toe te voegen. Laat dit branden voor 10-15 minuten, of tot er een levendig vlammspel is en de rook begint te verminderen.



Experimenteer met fruithout om aroma's te gebruiken. Gebruik geen dennenhout, behandeld hout of afvalhout. Deze bevatten schadelijke stoffen en harsen die nefast zijn voor de oven en voor de bereidingen die je er in maakt. Stook met verstand.



...JUISTE HOUT



www.vonken-ovens.com

VONKEN URBAN

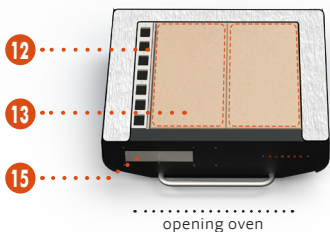
IN DE DOOS:

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| 1. Oven | 9. Uitschuifbare buis |
| 2. Schoorsteen | 10. Luchttoevoer regeling |
| 3. Schouw | 11. Inzetdeur |
| 4. Bevestigingspunten accessoires | 12. Ingebouwde zuurstof intake |
| 5. Luchtafvoer regeling | 13. Chamottesteen 500 x 200 |
| 6. Thermometer | 14. Uitneembare aslade |
| 7. Uniek serienummer | 15. Vuurkooi |
| 8. Connectieplaat voor onderstel | |

Bij eerste gebruik.

- i** Doe een reiningscyclus: maak voor de eerste keer vuur door met een drietal blokjes hout en een aanmaakblokje de oven rustig te laten branden gedurende een tweetal uurtjes.

STEEN POSITIONERING:

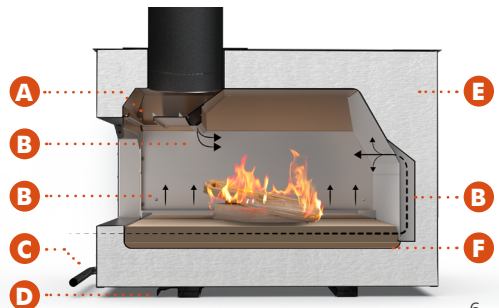


SPECIFICATIES:

- Buitenkant: meerlagig gepoederlakt roestvaststaal
- Binnenkant: hoogwaardig roestvaststaal
- Handvat: gerecycleerd hardhout
- Uitneembare aslade
- Volledig geïsoleerd met meerlagige Superwool™ isolatie van 8,5 cm dik
- Tweelaagse keramische bakvloer van 4 cm dik
- Bedieningspaneel voor luchtinstroom en luchtuitstroom
- CleanAir Technology met voorverwarme luchtinjectie op drie plaatsen
- Airflow Dynamics voor optimale verbranding en laag verbruik
- 100% Belgisch en handgebouwd
- Temperatuursrange: 0-500°C
- Bakoppervlak: 40 x 50 cm
- Gewicht: ± 65 kg
- Dimensies oven interieur: 45,5 x 56 x 2 cm
- Dimensies oven exterieur: 60 x 64,5 x 42,5 cm
- Dimensies verpakking: 64,5 x 78,5 x 45,5 cm
- Garantie: 2 jaar. Bij correct gebruik zal de oven vele jaren voor genot zorgen

SPEEL MET ONZE INNOVATIEVE TECHNOLOGIE!

- Afsluitbare luchtafvoer met hitte-circulatieplaat
- AirFlow Dynamics (onze gepatenteerde technologie) met voorverwarme zuurstofinjectie langs drie kanten voor optimale hitte en volledige verbranding
- Uitschuifbare en geïsoleerde slider om oven te verplaatsen of te voorzien met compatibele accessoires (Grill & Roast rack, Rotisserie tool, Food & Wood board)
- Click'n roll systeem voor connectie met het compatibel onderstel
- Onafgebroken full-cover isolatiemantel van 8-9 cm keramische Superwool
- Tweelaagse keramische steenvloer van 4 cm dik uit chamotte



VONKEN HOME ERSATZTEILLISTE



Scannen Sie den QR-Code auf der linken Seite, um zusätzliche Informationen und Einbauanleitungen für Ersatzteile zu erhalten.



© COPYRIGHT VONKEN BV

	EAN	PCS	DESCRIPTION
1	6097647696646	1	Schornsteinhut
2	6096055471463	1	Schornstein
3	6097649813812	1	Schornsteinabdeckung
4	6097648812830	4	Einsatzkappe ofen
5	6096045337366	2	Keramischer Stein basic
6	6096032597599	2	Keramischer Stein Seite
7	6097649794791	2	Bioboard home
8	6097652629684	2	Bioboard-Trägerprofil
9	6097647951950	1	Teleskopgriff home/original
10	6096041856809	1	Pyrometer/Thermometer
11	6097645783799	1	Herausnehmbare Ascheschublade
12	6097652882881	1	Griff-Set aus holz
13	6097645498426	1	Einsatztürge home
14	6096029674630	1	Feuerkäfig

VONKEN HOME

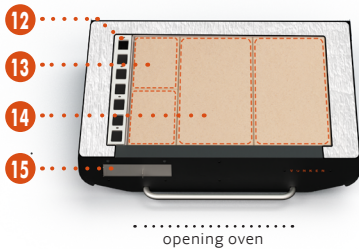
IN DE DOOS:

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| 1. Oven | 9. Uitschuifbare buis |
| 2. Schouw | 10. Luchttoevoer regeling |
| 3. Hoedje | 11. Inzetdeur |
| 4. Bevestigingspunten accessoires | 12. Ingebouwde zuurstof intake |
| 5. Luchtafvoer regeling | 13. Chamottesteen 250 x 124 |
| 6. Thermometer | 14. Chamottesteen 500 x 200 |
| 7. Uniek serienummer | 15. Uitneembare aslade |
| 8. Connectieplaat voor onderstel | 16. Vuurkooi |

Bij eerste gebruik.

- i** Doe een reiningscyclus: maak voor de eerste keer vuur door met een drietal blokjes hout en een aanmaakblokje de oven rustig te laten branden gedurende een tweetal uurtjes.

STEEN POSITIONERING:

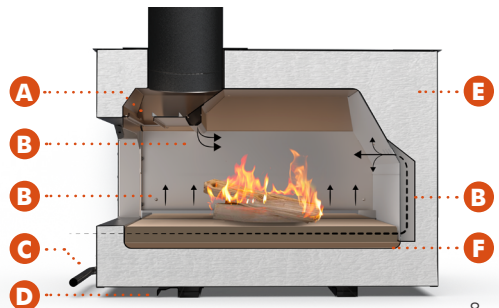


SPECIFICATIES:

- Buitenkant: meerlagig gepoederlakt roestvaststaal
- Binnenkant: hoogwaardig roestvaststaal
- Handvat: gerecycleerd hardhout
- Uitneembare aslade
- Volledig geïsoleerd met meerlagige Superwool™ isolatie van 8,5 cm dik
- Tweelaagse keramische bakvloer van 4 cm dik
- Bedieningspaneel voor luchtinstroom en luchtuitstroom
- CleanAir Technology met voorverwarme luchtinjectie op drie plaatsen
- Airflow Dynamics voor optimale verbranding en laag verbruik
- 100% Belgisch en handgebouwd
- Temperatuursrange: 0-500°C
- Bakoppervlak: 52,5 x 50 cm
- Gewicht: ± 75 kg
- Dimensies oven interieur: 58 x 56 x 26 cm
- Dimensies oven exterieur: 72,5 x 64,5 x 45 cm
- Dimensies verpakking: 76 x 76 x 48 cm
- Garantie: 2 jaar. Bij correct gebruik zal de oven vele jaren voor genot zorgen

SPEEL MET ONZE INNOVATIEVE TECHNOLOGIE!

- Afsluitbare luchtafvoer met hitte-circulatieplaat
- AirFlow Dynamics (onze gepatenteerde technologie) met voorverwarme zuurstofinjectie langs drie kanten voor optimale hitte en volledige verbranding
- Uitschuifbare en geïsoleerde slider om oven te verplaatsen of te voorzien met compatibele accessoires (Grill & Roast rack, Rotisserie tool, Food & Wood board)
- Click'n roll systeem voor connectie met het compatibel onderstel
- Onafgebroken full-cover isolatiemantel van 8-9 cm keramische Superwool
- Tweelaagse keramische steenvloer van 4 cm dik uit chamotte



VONKEN HOME RESERVEONDER- DELENLIJST



Scan de QR-code aan de linkerkant om toegang te krijgen tot aanvullende informatie en installatie-instructies voor reserveonderdelen.



© COPYRIGHT VONKEN BV

	EAN	PCS	BESCHRIJVING
1	6097647696646	1	Schouw hoedje
2	6096055471463	1	Schouw
3	6097649813812	1	Schouw afdekplaat
4	6097648812830	4	Insteekdop oven
5	6096045337366	2	Keramische steen basis
6	6096032597599	2	Keramische steen zijkant
7	6097649794791	2	Bioboard home
8	6097652629684	2	Bioboard ondersteunend profiel
9	6097647951950	1	Uitschuifbare buis home/original
10	6096041856809	1	Pyrometer/Thermometer
11	6097645783799	1	Uitneembare aslade
12	6097652882881	1	Handvatset hout
13	6097645498426	1	Inzetdeur home
14	6096029674630	1	Vuurkooi

VONKEN ORIGINAL

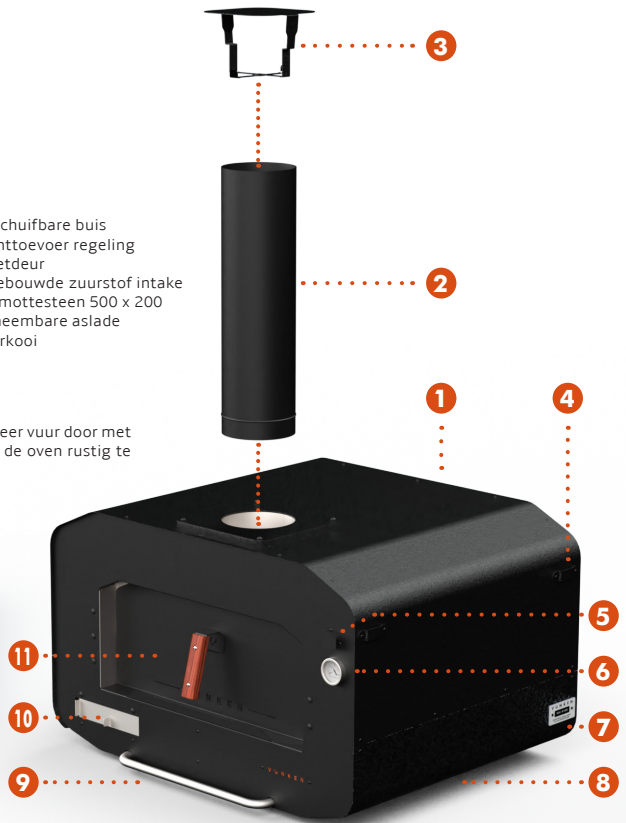
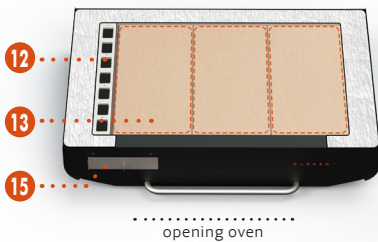
IN DE DOOS:

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| 1. Oven | 9. Uitschuifbare buis |
| 2. Schouw | 10. Luchttoevoer regeling |
| 3. Hoedje | 11. Inzetdeur |
| 4. Bevestigingspunten accessoires | 12. Ingebouwde zuurstof intake |
| 5. Luchtafvoer regeling | 13. Chamottesteen 500 x 200 |
| 6. Thermometer | 14. Uitneembare aslade |
| 7. Uniek serienummer | 15. Vuurkooi |
| 8. Connectieplaat voor onderstel | |

Bij eerste gebruik.

- i** Doe een reiningscyclus: maak voor de eerste keer vuur door met een drietal blokjes hout en een aanmaakblokje de oven rustig te laten branden gedurende een tweetal uurtjes.

STEEN POSITIONERING:

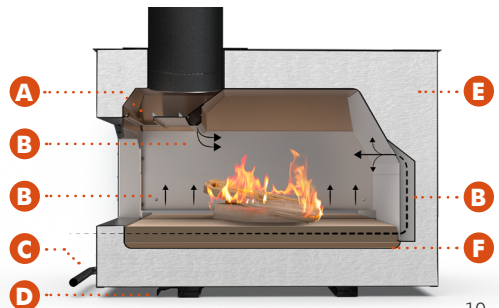


SPECIFICATIES:

- Buitenkant: meerlagig gepoederlakt roestvaststaal
- Binnenkant: hoogwaardig roestvaststaal
- Handvat: gerecycleerd hardhout
- Uitneembare aslade
- Volledig geïsoleerd met meerlagige Superwool™ isolatie van 8,5 cm dik
- Tweelaagse keramische bakvloer van 4 cm dik
- Bedieningspaneel voor luchtinstroom en luchtuitstroom
- CleanAir Technology met voorverwarme luchtinjectie op drie plaatsen
- Airflow Dynamics voor optimale verbranding en laag verbruik
- 100% Belgisch en handgebouwd
- Temperatuursrange: 0-500°C
- Bakoppervlak: 60 x 50 cm
- Gewicht: ±85 kg
- Dimensies oven interieur: 65,5 x 56 x 28,5 cm
- Dimensies oven exterieur: 80 x 64,5 x 48,5 cm
- Dimensies verpakking: 84 x 77,5 x 52,5 cm
- Garantie: 2 jaar. Bij correct gebruik zal de oven vele jaren voor genot zorgen

SPEEL MET ONZE INNOVATIEVE TECHNOLOGIE!

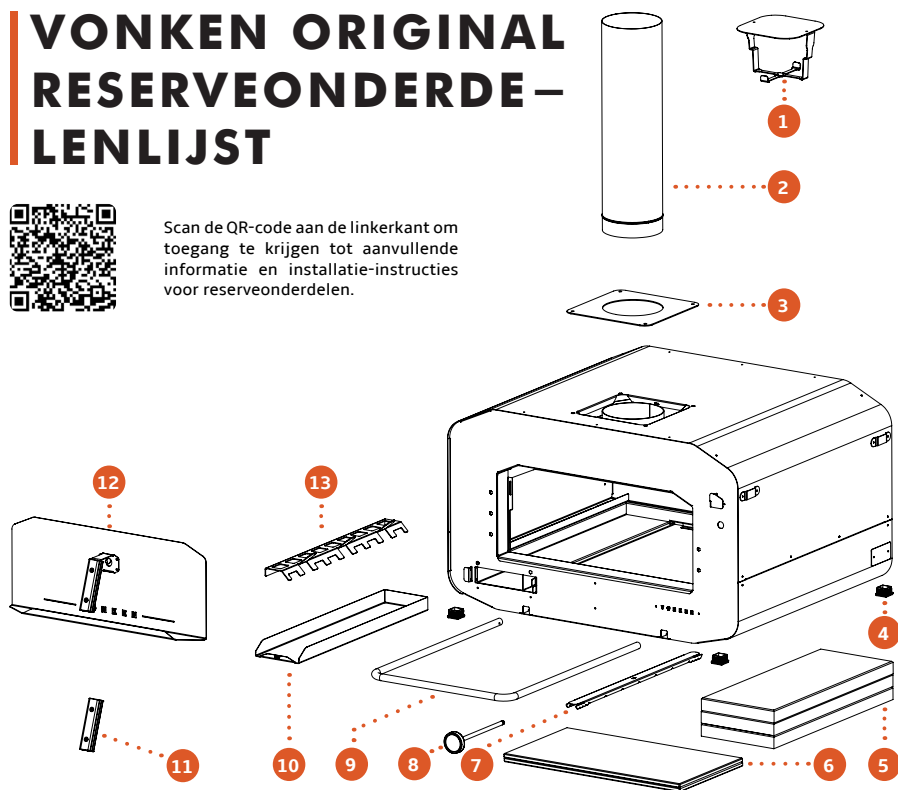
- Afsluitbare luchtafvoer met hitte-circulatieplaat
- AirFlow Dynamics (onze gepatenteerde technologie) met voorverwarme zuurstofinjectie langs drie kanten voor optimale hitte en volledige verbranding
- Uitschuifbare en geïsoleerde slider om oven te verplaatsen of te voorzien met compatibele accessoires (Grill & Roast rack, Rotisserie tool, Food & Wood board)
- Click'n roll systeem voor connectie met het compatibel onderstel
- Onafgebroken full-cover isolatiemantel van 8-9 cm keramische Superwool
- Tweelaagse keramische steenvloer van 4 cm dik uit chamotte



VONKEN ORIGINAL RESERVEONDERDE- LENLIJST



Scan de QR-code aan de linkerkant om toegang te krijgen tot aanvullende informatie en installatie-instructies voor reserveonderdelen.



© COPYRIGHT VONKEN BV

	EAN	PCS	BESCHRIJVING
1	6097647696646	1	Schouw hoedje
2	6096055471463	1	Schouw
3	6097649813812	1	Schouw afdekplaat
4	6097648812830	4	Insteekdoop oven
5	6096045337366	3	Keramische steen basis
6	6097644761729	2	Bioboard original
7	6097652629684	2	Bioboard ondersteunend profiel
8	6097647951950	1	Uitschuifbare buis home/original
9	6096041856809	1	Pyrometer/Thermometer
10	6097645783799	1	Uitneembare aslade
11	6097652882881	1	Handvatset hout
12	6097646188197	1	Inzetdeur original
13	6096029674630	1	Vuurkooi
14			

VOOR JOUW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN

1. Isolatie en oppervlak

Ovens van Vonken zijn sterk geïsoleerd met de fijnste materialen. Toch kan de oven aan de buitenkant warm worden afhankelijk van de zon, het tijdstip, het vuur en andere factoren. In het bijzonder de deur, de schouw, de voorkant, de zones rond de schouw, net boven het vuur of andere oppervlaktes kunnen na verloop van tijd te warm worden om met blote handen aan te raken. Wees zorgvuldig en vermijd verbranding van de huid. Steun niet op de oven wanneer deze in gebruik is. Houd je gezicht en lichaam tenminste 50 cm van de deur van de oven.

Afhankelijk van de temperatuur, de zon en het veldverloop kunnen de kleuren op de verschillende oppervlaktes verschillen, bijvoorbeeld de schouw, de deur of de zone rond de schouw.

De buitenkant van de oven kan erg warm worden door zonnestraling.

2. Brandbare objecten en beschadiging

Wanneer de oven in gebruik is, zorg er dan voor dat er zich geen brandstoffen, brandbare objecten of explosieven in de nabije buurt bevinden. Er kunnen Vonken uit de mond, de schouw en de vuurkorf van de oven komen. Plaats geen ontvlambare objecten of vloeibare middelen in deze omgeving. Gebruik geen ontvlambare producten in de nabijheid van de oven. Zorg er voor dat de oven niet geplaatst wordt in de nabijheid van objecten en materialen die kunnen beschadigd worden door hitte of uitslaande vlammen en Vonken. Plaats geen brandbare materialen net voor de opening van de oven. Bedek de vloer met geschikt materiaal indien de vloer gemaakt is uit brandbare materialen. Plaats geen objecten in de oven wanneer deze in gebruik is. Vermijd uitslaande vlammen uit de mond van de oven. Dit ligt voornamelijk aan het overdeven gebruik van brandstof. Vermijd dit om schade aan de oven, objecten en mensen te voorkomen.

Raak de schouw en de onmiddellijke zones rond de schouw niet aan. Behandel het bedieningspaneel (de schuivers voor zuurstofinvoer en de schuiver voor luchtafvoer) met een hittebestendige handschoen. Raak tijdens het koken nooit de opening van de oven aan of andere warme plaatsen in of rondom de oven.

3. Potten en pannen

Gebruik geen afgedekte of gesloten potten of recipiënten in de oven. Deze kunnen ontploffen door hoge druk ten gevolge van hoge temperaturen. Gebruik geen boden, ovenvaten of recipiënten gemaakt uit plastic of lage kwaliteitskeramiek. De hoge temperaturen en de radiatie van de vlam smelten plastic of laten lage kwaliteitskeramiek barsten. Deze zaken kunnen de oven beschadigen. Aangeraden zijn het gebruik van 100% roestvaststaal ovenvaten of gietijzeren pannen en potten zonder plastic handvaten en zonder teflon of andere anti-aanbaklaagcoatings. Gebruik enkel producten die geschikt zijn tegen hoge temperaturen.

4. Gebruik en plaatsing

Beweeg de oven niet wanneer deze in gebruik is.

Gebruik de oven niet wanneer er een onderdeel ontbreekt of wanneer er iets stuk is of wanneer je vermoedt dat er iets mis mee is. Plaats de oven op een vlak oppervlak en weg van sterke winden. Koel de oven nooit af door er water of andere zaken over te gieten, of zand of andere zaken in te strooien. De uitneembare schuifbaar aan de voorkant van de oven is ontworpen om de oven te dragen en de verplaatsen. Forceer deze nooit. Draag de oven niet door de schuifbaar volledig tot het uiteinde uit te trekken. Vermijd aanrakingen van het uiteinde van de schuifbaar wanneer de oven in gebruik is. Werp geen houtblokken in de oven. Plaats ze steeds zorgvuldig op een goede plek zodat een nuttige vuurconstructie wordt gebouwd. Wijzig geen zaken aan de oven zonder de goedkeuring van Vonken. Kuis de oven strikt volgens de richtlijnen in deze gebruiksaanwijzing. Improviseer niet. Plaats de oven op oppervlaktes met voldoende draagkracht. Plaats geen objecten op of aan de tegen de oven. Dit kan de stabiliteit van de oven teniet doen. Alle lokaal geldende wetten, inclusief nationale en Europese wetten, moeten worden gerespecteerd bij het installeren van de oven. Gebruik de oven niet als een verbrandingsoven of voor eender welk ander doel dan waarvoor het is bedoeld. Vervoer of verplaats de oven nooit alleen. Wees minstens met drie personen. Laat het toestel niet onbewaakt achter, zeker niet wanneer er zaken aanwezig zijn die vetten of oliën bevatten. Deze kunnen brand veroorzaken. Gebruik geen andere brandstoffen buiten hout, pellets of houtskool. Installeer de oven niet binnenshuis of in een bijgebouw, tuinhuis zonder beroep te doen op een installateur met de juiste vergunningen en expertise. Bevestig geen objecten op de oven en schilder de oven niet. De oven kan je uitdoen door de ovendeur te sluiten en te wachten tot de oven afgekoeld is en er assen zijn gevormd. Dit kan even duren. Verwijder de assen enkel wanneer de oven volledig is afgekoeld. Laat de oven nooit zonder toezicht wanneer deze aanstaat.

5. Onderhoud en kuisen

Gebruik nooit schuurponzen, schrappers of andere krasmakende middelen om de oven te reinigen: deze zullen enkel de oven en de coatings beschadigen. Gebruik gewone, niet abrasieve producten en gebruik enkel een zachte spons, microfibre doekjes of een natte vod wanneer nodig. Vermijd chloorwater of water aangelengd met detergenteen. De stenen kunnen na verloop van tijd kleurschakeringen of blijvend vlekken vertonen. Dit staat een goede werking van de oven niet in de weg. Door de hoge temperaturen werkt de oven volgens pyrolyse: dit betekent volledige verbranding en dus reiniging van onzuiverheden. Een enkele stookbeurt is daarvoor voldoende en is de meest krachtige reiniging voor de oven en zal uitstekend dienst doen wanneer er zich vetvlekken of andere vuiligheden

in de oven hebben opgestapeld. Als de oven volledig is afgekoeld kan je nu en dan de assen verzamelen met een borstel en een blik, of de assen voorzichtig in de oven of aslade schuiven. Met een vochtige doek kunnen de stenen ook afgekuist worden. Indien afgekoeld, kan je de vuurkorf steeds uithalen, uitgetien en reinigen met water. Gebruik nooit detergent. Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van de oven te kuisen. Gebruik nooit zeep of chemicaliën. Deze kunnen de oven beschadigen. Probeer nooit het binnenwerk van de oven te demonten: laat de panelen onder de steenvloer, en het metalen binnenwerk aan de zijkanalen ongemoeid. Indien nodig kan je gebruik maken van een stofzuiger om het binnenwerk te ontdoen van opstapelings van as. Haal de schouw er minstens eenmaal per jaar af om de binnenkant te borstelen en vrij te maken. Vogels kunnen hier nestjes bouwen dus is het belangrijk dit te ontdekken alvorens te koken. Indien de oven blootstaat aan een zeeklimaat, is het aangeraden de oven meer te kuisen met een vochtige vod om corrosie te voorkomen. Zeelucht is immers corrosiever voor roestvaststaal dan landlucht. Leg de stenen met voorzichtigheid in de oven zodat geen van beide braken. Metaal is een flexibel materiaal en vervormt naar gelang de temperatuur. Je kan lawaai horen bij het gebruik van de oven. Dit is normaal.

6. Garantie

Vonken ovens voldoen volledig aan Belgische en Europese regelgeving. Alle ovens van Vonken genieten van een garantie van 2 jaar. Goed onderhoud en correct gebruik zorgen er voor dat de oven veel langer meegaat. Bewaar het verkoopdocument of factuur. De oven valt niet onder garantie indien:

1. De oven niet correct gebruikt werd zoals beschreven in deze handleiding.
2. De ovenstructuur gewijzigd werd op een vrijwillige of onvrijwillige manier.
3. Er aan de oven geknoeid werd op een vrijwillige of onvrijwillige manier.
4. De oven zo gewijzigd werd dat deze niet meer is zoals de staat waarin het goed geleverd werd.
5. Als andere brandstoffen werden gebruikt dan hout of degene aangeraden in deze handleiding.
6. Wanneer schade aan het product het gevolg zijn van het gebruik van chemicaliën aan de binnen of buitenkant van de oven.
7. Wanneer de oven werd ingezet voor professionele doeleinden.
8. De temperaturen binnen de oven boven de 450°C worden gebracht.
9. Wanneer componenten werden gebruikt niet geautoriseerd door Vonken.
10. Wanneer de schade betrekking heeft op barsten in de stenen ten gevolge van natuurlijke slijtage of natte stenen die breken bij verhitten. Stenen zijn een natuurlijk product en kunnen barsten vertonen na verloop van tijd. Vonken verkoopt stenen als vervangstuk.
11. Wanneer de schade betrekking heeft op delen die niet functioneel zijn voor de werking van de oven of decoratief zijn, zoals bijvoorbeeld verkleuring van oppervlaktes en krassen na verloop van tijd.
12. Wanneer de schade betrekking heeft op de weergave van de thermometer: deze zal bij abnormaal gebruik van de oven en temperaturen boven de 450°C minder accuraat zijn.
13. Wanneer het serienummer dat zichtbaar is aangebracht op de zijkant van de oven werd gewijzigd of werd afgehaald.
14. Wanneer de oven is blootgesteld aan overvloedig water, zoals intense regenbuien of lange winters met herhaaldelijke regenperiodes.

7. Waar jouw oven plaatsen?

De oven kan zonder onderstel op eender welk vlak en stevig oppervlak geplaatst worden, zo lang het object niet beschadigd kan worden door warmte, uitslaande vonken of krassen van het metaalwerk. Bouw de oven niet in zonder de hulp en het advies van een erkende installateur. Verleng de schouw niet zonder autorisatie van Vonken of een erkende installateur. Monteer de oven enkel op basis van de instructies in de handleiding. De oven en het onderstel hebben een ingebouwde veiligheidslip. Zorg dat de veiligheidslip van de oven zich steeds onder de veiligheidslip van het onderstel bevindt. Bevestig daarnaar steeds de 2 veiligheidschroeven om de onderkant van de oven met het onderstel te bevestigen.

8. Wat zegt de thermometer?

Stook nooit boven de 450°C. Dit kan de thermometer en andere ovenelementen ernstig beschadigen. De thermometer meet de temperatuur aan een punt binnen in de oven. De waarde gedetecteerd aan de binnenkant is slechts indicatief. Aangezien deze aan de niet-vuurkant is geïnstalleerd, is het dikwijls een onderschatting van de werkelijke temperatuur in het begin van de ovencyclus. Dit betekent niet dat men harder moet stoken: wanneer de oven al enige tijd aan is, is de hitte genoeg verdeeld om een waarachtig beeld te geven. Met ervaring zal het gemakkelijker zijn om de temperatuur in de verschillende ovenzones in te schatten om zo beter verschillende bereidingen te kunnen maken.

9. Welk hout?

Gebruik kleine blokken hout van 25-30 cm die erg droog zijn en voorzien zijn om te branden. We raden heel sterk aan om (haag)beuk te gebruiken voor lange en warme temperaturen en een gebalanceerd vlammenspel. Es en berk kunnen als toevoeging gebruikt worden om snel het vlammenspel weer op te werpen, voor bv. pizza. Elk type hout voorziet een bepaald aroma aan de bereidingen. Fruit hout geeft een mild zoet aroma aan bereidingen en is dus uitermate geschikt voor vele soorten groenten, vles & ovenchotels. Okkernoot, esdoorn en kastanje geven dan weer een houtigere smaak en is daarmee erg geschikt voor bv. rood vlees. Gebruik nooit behandeld hout, afvalhout of dennenhout. Ze bevatten schadelijke stoffen en harsen en zullen de oven en de bereidingen beschadigen.

Gebruik geen liquide brandstoffen, chemische aanmakers of andere gelijkaardige brandstoffen.

10. De oven effectief verwarmen

Zorg dat de zuurstoftoevoer en de luchtafvoer maximaal open staan. Ga na of bij de start het vuur mooi in het midden (niet te dicht bij de opening van de oven) wordt gemaakt. Bouw langzaam op. Een drietal blokjes is meestal meer dan genoeg om helemaal op temperatuur te komen. Na het bouwen van een vuur met een drietal blokjes, houd je het vuur aan met levendige vlammen voor zeker 20 minuten en zet je de inzetdeur in de deuropening zodat de zuurstof enkel via de zuurstofkoker wordt aangevoerd. Zorg er voor dat er niet excessief veel asen en oude reeds verbrande koolresten aanwezig zijn. Voeg steeds langzaam hout toe aan de oven. Het heeft geen zin veel blokken in een keer toe te voegen: dit zal plots resulteren in een excessief vuur met veel rookuitslag na verloop van tijd.

11. Hoe lang duurt het?

Verwarm de oven steeds voor alvorens je begint te bereiden, of wacht tot de thermometer temperatuur van 350-400°C bereikt. Wanneer de gewenste temperatuur werd bereikt, wacht dan even tot de temperatuur zich stabiliseert en de ovenvloer correct opwarmt. Wanneer er veel wind is, het koud is, of je op hoge hoogten kookt, reken dan een iets langere opwarmtijd. De opwarmtijd is korter wanneer het een erg warme, windstille dag is. Kooktijden verschillen naar gelang het weer, de hoeveelheid, de dimensies en de vorm van het voedsel dat bereid wordt. Hou www.vonken-ovens.com in de gaten voor leuke tips. Voor een excellente pizza Napolitana is het aangeraden om 15-20 minuten voor te verwarmen, en genoeg vlammenspel te voorzien voor de pizza's zelf. Zorg voor een oventemperatuur van 400-450°C. Na een tiental minuten zal de ovenvloer 350-450° zijn. Voeg nu en dan kleine stukjes hout toe voor het vlammenspel. Zo blijft de gewenste temperatuur bereikt en kan je de ene na de andere pizza in en uit schuiven.

12. De uitneembare aslade

Zorg dat de aslade steeds in de koker in de linker-onderhoek van de oven blijft terwijl de oven in gebruik is, of aan het afkoelen is, en haal de aslade nooit uit tijdens die momenten. Haal de aslade enkel uit nadat de oven grondig is schoongeveegd en helemaal is afgekoeld. Ledig de aslade en schuif deze voor gebruik terug in de koker.

13. Grillsysteem, spit, brooddeur en kookfornuis

Gebruik nooit een eigen grillsysteem, spit, brooddeur of kookfornuis. Val terug op de Vonken accessoires op www.vonken-ovens.com. Het grillsysteem, spits brooddeur en kookfornuis zitten niet standaard in het houtoven pakket. Het grillsysteem van Vonken is voorzien om te rusten op de handelbar aan de voorkant. De twee beentjes aan de zijde van de houten handvatjes kunnen hier mooi op staan en de rest van het grillsysteem rust op 2 wielachtige voetjes op de stenen ovenvloer. Plaats de grill in het voorziene vak van het grillsysteem. Raak de grill niet aan of neem de grill er nooit uit wanneer de oven warm is. Verwarm de grill steeds voor door hem in de oven te plaatsen. Zorg voor levendige vlammen zodat de grillplaat kan opwarmen. De inzet- of brooddeur kan niet worden gesloten bij het gebruik van het grillsysteem. Dit is ook niet nodig aangezien de levendige vlammen genoeg warmte genereren. Het grillsysteem kan over en weer de stenen worden geschoven door zachtjes de handelbar uit en in de oven te duwen. De stenen zullen na verloop van tijd lichte sporen van het grillsysteem vertonen, maar dit kan geen kwaad en verhindert normaal gebruik van de oven niet. Plaats het spit op de handelbar aan de voorkant en met de slede op de stenen vloer. Zorg dat de elektriciteitskabels goed afgeschermd zijn van het vuur. Voor het kookfornuis haal je de schouw uit de oven wanneer deze nog niet is aangestoken.

14. Inzetdeur, zuurstofinvoer en luchtafvoer

Met ervaring zal men de functies van de (inzet- of brood)deur, zuurstofinvoer en luchtafvoer leren kennen. De deur is functioneel bij de start van het vuur: die zorgt er immers voor dat er een goede doorstroom op gang komt en het vuur in de oven niet door de wind wordt beïnvloed. Wanneer de oven hoge temperaturen bereid om bijvoorbeeld pizza's te bakken, is het aangeraden om de deur uit te halen. Het is gemakkelijker werken en de warmtecapaciteit is immers hoog genoeg. De deur kan opnieuw ingezet worden als middel om de temperatuur in de oven constant te houden voor het bakken van brood, cake, harde groenten, of om te roken. In die gevallen is de oventemperatuur het best onder de 250°C. Wanneer een vuur wordt gestart, zorg er dan steeds voor dat de zuurstofinvoer en luchtafvoer openblijven. Ze zorgen voor een rookvrij vuur dankzij volledige verbranding en voorverwarme luchttoevoer. Pas als die fase is bereikt, en er veel levendige vlam is en de oven is op temperatuur is, kan men starten met het vernauwen van de zuurstofinvoer en luchtafvoer zonder deze volledig te sluiten. Hierdoor wordt meer warmte in de oven gehouden. Let op: eens de deur en andere openingen volledig gesloten zijn wordt de zuurstoftoevoer afgesloten en zal de oven overgaan op onvolledige verbranding met ongewenste effecten als gevolg. Wanneer het vuur op een einde komt, kan je de deur van de warmtecapaciteit verlengen door de deur, de zuurstofinvoer en luchtafvoer te sluiten.

15. Vonken Regenhoes

Gebruik nooit een eigen regenhoes. Val terug op de Vonken accessoires op www.vonken-ovens.com. De regenhoes zit niet standaard in dit pakket. Trek de regenhoes over de oven heen zodat het logo op de voor- of zijkant belandt. Haal hierbij de schouw van het toestel en bewaar de schouw op een droge plaats. Span de koorden onderaan en zorg dat de hoest tot mooi over de schuilbaar zit en eventueel de essential tags.

16. De stenen

Vonken maakt gebruik van authentieke en lokale chamottestenen: een oeroude techniek om warmte lang te accumuleren en uitstekend te kunnen koken. Chamotte is een natuurlijk materiaal en barst wanneer deze worden opgewarmd als ze nat zijn. Indien de stenen door omstandigheden nat geworden zijn, laat deze dan eerst uitdrogen alvorens de oven te gebruiken. Laat de stenen niet buiten liggen. Indien de stenen door schokken of een combinatie van temperatuursverschillen en vochtigheid gebarsten zijn, kan je deze zonder problemen verder gebruiken: de bageïenschappen gaan immers niet verloren. Wie wenst kan vervangstenen aankopen op www.vonken-ovens.com.

17. Roesten

De buitenkant van de oven is integraal vervaardigd uit gepoederlaat roestvaststaal (RVS). Hoewel roestvaststaal uitstekende eigenschappen heeft om weer en wind te doorstaan, kan deze bij incorrect gebruik roest vertonen door de combinatie van hoge temperaturen, detergent, zout, overvloedig water en andere zaken. De binnenkant van de oven is vervaardigd uit High-grade roestvaststaal. Hoewel uitstekende eigenschappen, zal na verloop van tijd ook RVS een paars of bruinleurig schijn ontwikkelen. Dit vormt geen enkel probleem en hoort bij het normale verouderingsproces van RVS. In het geval schiffers ontstaan op de buitenste walshuid van de RVS, is het aangeraden deze weg te vagen met een staalborstel (zoals die van de Essential Tools) en af te voeren alvorens de oven te gebruiken. Bij intensief gebruik kan de binnenkooi van de oven licht vervormen als gevolg van de hoge temperaturen. Deze vervorming heeft echter geen invloed op de normale werking van de oven.

18. De schouw

De schouw is vervaardigd uit een geëmailleerde staalbuis. Behandel de schouw met met veel zorg door deze, indien resten aanslaat, te bedekken met een laagje olie of vaseline. Bewaar de schouw tijdens lage regenperiodes op een droge, warme plaats.

19. De oven warmt niet op of produceert te veel rook

Ga na of er geen vocht is ingesijpeld in de oven. Het kan liggen aan een eerste gebruik of het gebruik na een lange ongebruikte periode. Vermijd korte vuurtjes die de bodem van de oven niet voldoende opwarmen. Gebruik het juiste hout en houtskool. Geen behandeld, afval- of dennenhout. Kijk na of er niet te veel smeer of creosote aan de binnenkant van de oven is opgestapeld. Indien aanwezig, verwijder zodat het geen vuur kan vatten. Kijk steeds na of het hout niet te vochtig is. Nat hout kan ploffen door het teveel aan vocht. Dit wil veel rook veroorzaken en weinig warmte. Zorg er voor dat het vuur levendige vlammen bevat, maar nooit excessief. Zonder branden treedt er te weinig verbranding op en is er te veel rook, met te veel vlammen is er niet voldoende zuurstof om materie op te branden, en ontstaat er ook rook.

20. Winter en regen

Bewaar de oven tijdens winterperiodes of regenperiodes binnen of voorzie de oven van de gepaste regenhoes van Vonken. Indien u vermoedt dat de oven is blootgesteld aan een grote hoeveelheid water, (bijvoorbeeld door het toestel enkele maanden onbeschuut buiten te laten staan), kan het zijn dat de isolatie water is begonnen absorberen waardoor deze niet naar behoren functioneert, of dat de isolatieplaat onder de stenen door waterabsorptie inzakt. Haal de stenen uit de oven en zorg er in dat geval voor dat de oven en de stenen op een warme, droge en goed geventileerde plaats kan opdrogen.

21. De steenvloer zakt door

In het geval de steenvloer doorzakt ten gevolge van een grote hoeveelheid water (zie 21. en 6 (14)), kan je op www.vonken-ovens.com een vervangstuk kopen voor de isolatieplaat die je zelf kan aanbrengen via enkele eenvoudige instructies. Het vervangstuk is identiek aan het origineel stuk.

22. Overdoe jouw oven nooit!

Zelfs met een kleine hoeveelheid hout bereik je hoge temperaturen. Bouw steeds langzaam op en garandeer voldoende zuurstof. Te veel hout verstikt. Bij regendagen of lange periodes van koude of afwezigheid is het aangeraden de oven binnen te stockeren of te voorzien van de Vonken regenhoes. Haal hierbij de schouw van het toestel en bewaar de schouw op een droge plaats.

TABLE DES MATIÈRES

FAIRE LE FEU.....	15
VONKENURBAN.....	16
VONKEN HOME.....	18
VONKEN ORIGINAL.....	20
CLAUDE DE NON-RESPONSABILITÉ.....	22
DIMENSIONS.....	44



AVANT DE COMMENCER



Nous voulions prendre un moment pour vous remercier d'avoir acheté l'un de nos Vonkens. Nous sommes heureux que vous fassiez partie de notre **famille Vonken** qui ne cesse de s'agrandir. Nous espérons que vous apprécierez votre nouveau Vonken autant que nous avons apprécié de le développer.

Si vous avez des questions ou si vous avez besoin d'aide à l'avenir, n'hésitez pas à nous contacter le magasin où vous avez acheté votre **Vonken**, ou vous rendre vers notre site web. Enregistrez également votre Vonken avec le code ci-dessous pour bénéficier d'une garantie prolongée, ou téléchargez des recettes et des conseils pratiques.

Choisir Vonken, c'est choisir la vie en large. Rien ne vous empêche de profiter des soirées et des repas fantastiques les plus agréables et mémorables en toute saison.

Chaleureuses salutations!



ENREGISTREZ-VOUS ET DÉCOUVREZ-EN PLUS!

Utilisez le code QR ci-dessus pour enregistrer votre Vonken et bénéficier d'une extension de garantie ou pour télécharger des recettes et des conseils pratiques.

FAIRE DU FEU

NE JAMAIS ALIMENTER EXCESSIVEMENT – AUGMENTER LENTEMENT ET ÊTRE PATIENT

LE...

Utilisez du bon bois sec d'une longueur de 25 à 30 cm. Les essences de bois qui présentent le meilleur rapport entre le pouvoir calorifique et l'allumage sont le charme et le hêtre. Avec eux, vous pouvez profiter pendant des heures d'une forte montée en température et de belles flammes.

Faites glisser le feu sur le côté à l'aide d'un **tisonnier** et maintenez-le en ajoutant de temps en temps un bloc.

N'exagérez jamais. **2 à 3 blocs** suffisent pour obtenir des températures élevées.

Évitez les flammes provenant de l'ouverture du four. Une combustion excessive peut endommager le four à bois de manière irrémédiable.



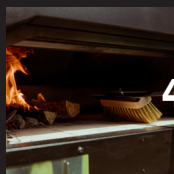
Allumez des **allume-feu** au centre du four. Veillez à commencer **assez profondément** dans le four. Assurez-vous que les curseurs de l'alimentation en oxygène sont ouverts et que la sortie est ouverte en haut (vous pouvez le voir grâce au mot "open" dans le tube).



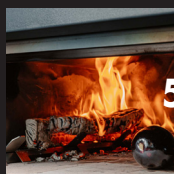
Placez plusieurs **petits blocs de bois** en croix et attendez que le feu prenne correctement. Structurez-les de manière à ce que suffisamment d'oxygène puisse circuler. Tant que l'alimentation en oxygène est complètement ouverte, vous pouvez laisser la porte



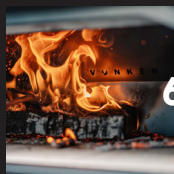
Augmentez lentement la puissance du feu en ajoutant 2 ou 3 blocs plus grands. Laissez brûler pendant 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que la flamme soit vive et que la fumée commence à diminuer.



Expérimentez avec du bois fruitier pour utiliser les arômes. N'utilisez pas de pin, de bois traité ou de bois de rebut. Ceux-ci contiennent des polluants et des résines qui sont pernicieux pour le four et les plats que vous y préparez. Allumez judicieusement.



...BON BOIS



www.vonken-ovens.com

VONKEN URBAN

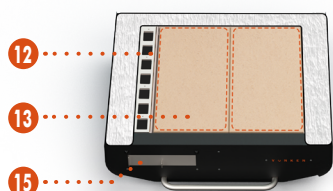
DANS LA BOÎTE:

- | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Four | 9. Guidon (slider) télescopique |
| 2. Cheminée | 10. Contrôle de l'air soufflé |
| 3. Couvrcle | 11. Porte d'insertion |
| 4. Points de fixation accessoires | 12. Prise d'oxygène intégrée |
| 5. Contrôle de l'air évacué | 13. Brique de chamotte 500 x 200 |
| 6. Thermomètre | 14. Cendrier amovible |
| 7. Numéro de série unique | 15. Cage à feu |
| 8. Plaque de connexion pour le cadre | |

A la première utilisation.

- i** Effectuer un cycle de nettoyage : pour la première fois, faire un feu en utilisant environ trois cubes de bois et un cube de brique pour maintenir le four en feu silencieusement pendant environ deux heures.

POSITIONNEMENT DE LA PIERRE:



.....
ouverture du four

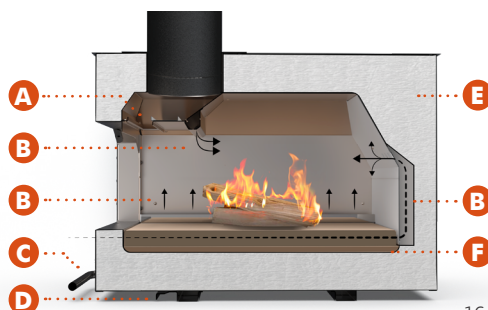


SPÉCIFICATIONS:

- Extérieur: acier inoxydable revêtu de poudre multicouche
- Intérieur: acier inoxydable de haute qualité
- Poignée: bois dur recyclé
- Cendrier amovible
- Entièrement isolé avec une isolation multicouche Superwool™ de 8,5 cm d'épaisseur
- Planche de cuisson en céramique à deux couches de 4 cm d'épaisseur
- Panneau de commande pour l'admission et l'évacuation de l'air
- Technologie CleanAir avec injection d'air préchauffé à trois endroits
- Dynamique des flux d'air pour une combustion optimale et une faible consommation.
- 100% belge et fabriqué à la main
- Température: 0-500°C
- Surface de cuisson: 40 x 50 cm
- Poids: ±65 kg
- Dimensions intérieures du four: 45,5 x 56 x 2 cm
- Dimensions extérieures du four: 60 x 64,5 x 42,5 cm
- Dimensions de l'emballage: 64,5 x 78,5 x 45,5 cm
- Garantie: 2 ans. Si le four est utilisé correctement, il vous procurera de nombreuses années de plaisir

JOUEZ AVEC NOTRE TECHNOLOGIE INNOVANTE!

- Sortie d'air verrouillable avec plaque de circulation de la chaleur
- AirFlow Dynamics (notre technologie brevetée) avec injection d'oxygène préchauffé sur trois côtés pour une chaleur optimale et une combustion complète
- Glissière extensible et isolée pour déplacer le four ou l'équiper d'accessoires compatibles (grille pour grillades et rôtis, outil pour rôtisserie, planche pour aliments et bois)
- Système Click'n roll pour la connexion au châssis compatible
- Enveloppe isolante intégrale ininterrompue en Superwool céramique de 8 à 9 cm d'épaisseur
- Sol en chamotte céramique de 4 cm d'épaisseur sur deux couches



VONKEN URBAN

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE



Scannez le code QR à gauche pour accéder à des informations complémentaires et aux instructions d'installation des pièces détachées.



© COPYRIGHT VONKEN BV

	EAN	PCS	DESCRIPTION
1	6097647696646	1	Chapeau de cheminée
2	6096055471463	1	Cheminée
3	6097649813812	1	Couvercle de cheminée
4	6097648812830	4	Bouchon de l'insert four
5	6096045337366	2	Pierre céramique de base
6	6097649794791	2	Plaque bio urban
7	6097652629684	1	Profil de support plaque bio
8	6097646895828	1	Barre frontale urban
9	6096041856809	1	Pyromètre/Thermomètre
10	6097645783799	1	Cendrier amovible
11	6097652882881	1	Set de poignées en bois
12	6097649474419	1	Porte insert urban
13	6096029674630	1	Cage à feu
14			

VONKEN HOME

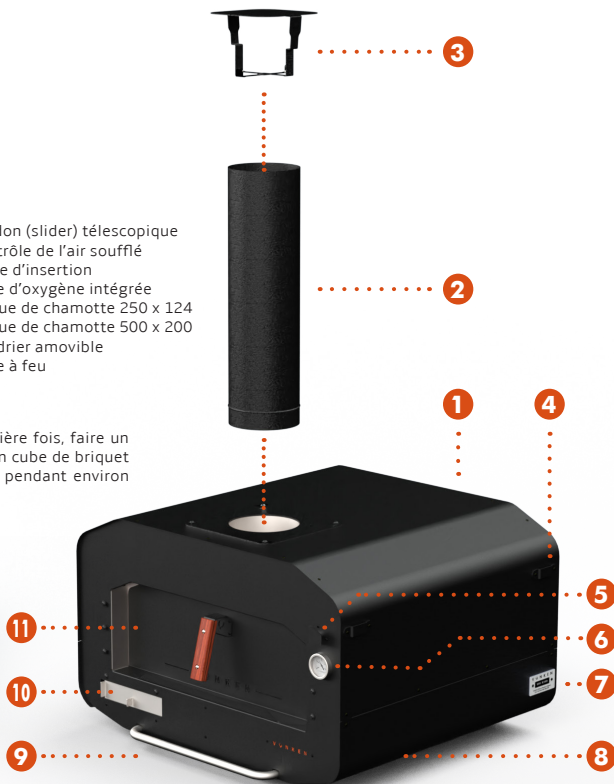
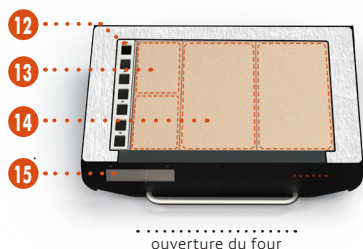
DANS LA BOÎTE:

- | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Four | 9. Guidon (slider) télescopique |
| 2. Cheminée | 10. Contrôle de l'air soufflé |
| 3. Couvrecle | 11. Porte d'insertion |
| 4. Points de fixation accessoires | 12. Prise d'oxygène intégrée |
| 5. Contrôle de l'air évacué | 13. Brique de chamotte 250 x 124 |
| 6. Thermomètre | 14. Brique de chamotte 500 x 200 |
| 7. Numéro de série unique | 15. Cendrier amovible |
| 8. Plaque de connexion pour le cadre | 16. Cage à feu |

A la première utilisation.

- i** Effectuer un cycle de nettoyage : pour la première fois, faire un feu en utilisant environ trois cubes de bois et un cube de brique pour maintenir le four en feu silencieusement pendant environ deux heures.

POSITIONNEMENT DE LA PIERRE:

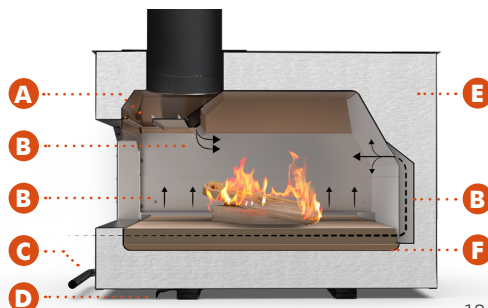


SPÉCIFICATIONS:

- Extérieur: acier inoxydable revêtu de poudre multicouche
- Intérieur: acier inoxydable de haute qualité
- Poignée: bois dur recyclé
- Cendrier amovible
- Entièrement isolé avec une isolation multicouche Superwool™ de 8,5 cm d'épaisseur
- Planche de cuisson en céramique à deux couches de 4 cm d'épaisseur
- Panneau de commande pour l'admission et l'évacuation de l'air
- Technologie CleanAir avec injection d'air préchauffé à trois endroits
- Dynamique des flux d'air pour une combustion optimale et une faible consommation.
- 100% belge et fabriqué à la main
- Température: 0-500°C
- Surface de cuisson: 52,5 x 50 cm
- Poids: ±75 kg
- Dimensions intérieures du four: 58 x 56 x 26 cm
- Dimensions extérieures du four: 72,5 x 64,5 x 45 cm
- Dimensions de l'emballage: 76 x 76 x 48 cm
- Garantie: 2 ans. Si le four est utilisé correctement, il vous procurera de nombreuses années de plaisir

JOUEZ AVEC NOTRE TECHNOLOGIE INNOVANTE!

- Sortie d'air verrouillable avec plaque de circulation de la chaleur
- AirFlow Dynamics (notre technologie brevetée) avec injection d'oxygène préchauffé sur trois côtés pour une chaleur optimale et une combustion complète
- Glissière extensible et isolée pour déplacer le four ou l'équiper d'accessoires compatibles (grille pour grillades et rôtis, outil pour rôtisserie, planche pour aliments et bois)
- Système Click'n roll pour la connexion au châssis compatible.
- Enveloppe isolante intégrale ininterrompue en Superwool céramique de 8 à 9 cm d'épaisseur
- Sol en chamotte céramique de 4 cm d'épaisseur sur deux couches

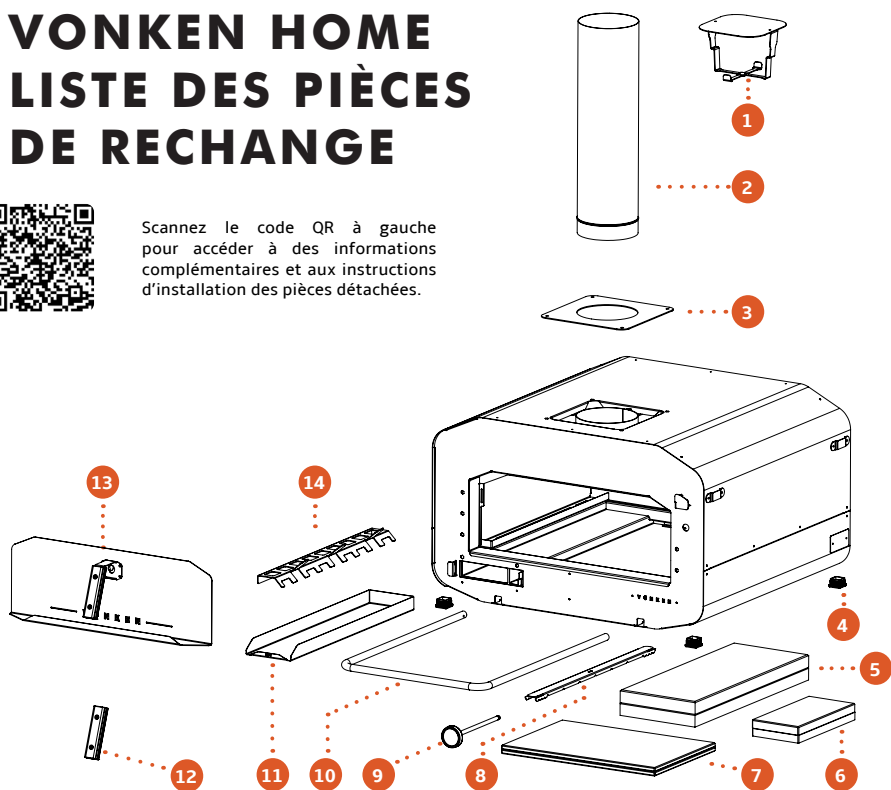


VONKEN HOME

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE



Scannez le code QR à gauche pour accéder à des informations complémentaires et aux instructions d'installation des pièces détachées.



© COPYRIGHT VONKEN BV

	EAN	PCS	DESCRIPTION
1	6097647696646	1	Chapeau de cheminée
2	6096055471463	1	Cheminée
3	6097649813812	1	Couvercle de cheminée
4	6097648812830	4	Bouchon de l'insert four
5	6096045337366	2	Pierre céramique de base
6	6096032597599	2	Pierre céramique latérale
7	6097649794791	2	Plaques bio home
8	6097652629684	2	Profil de support plaque bio
9	6097647951950	1	Barre frontale home/original
10	6096041856809	1	Pyromètre/Thermomètre
11	6097645783799	1	Cendrier amovible
12	6097652882881	1	Set de poignées en bois
13	6097645498426	1	Porte insert home
14	6096029674630	1	Cage à feu

VONKEN ORIGINAL

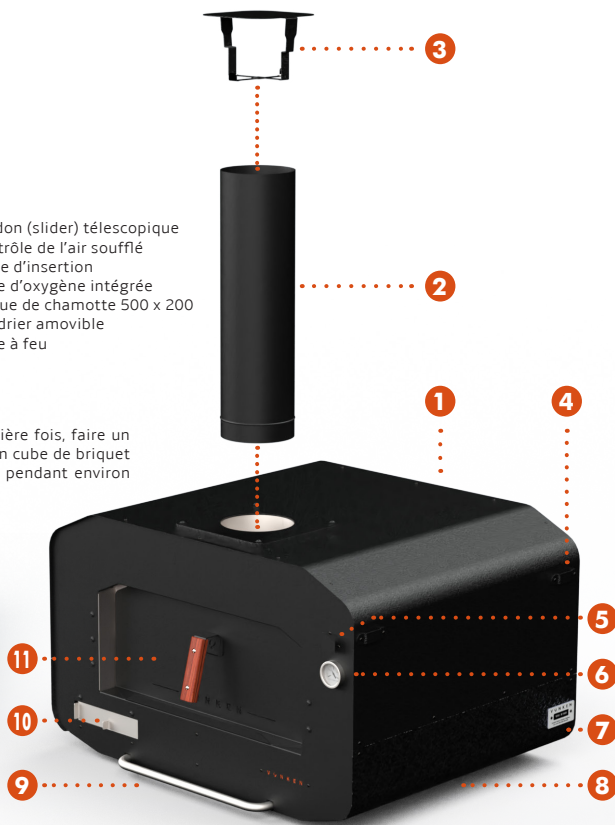
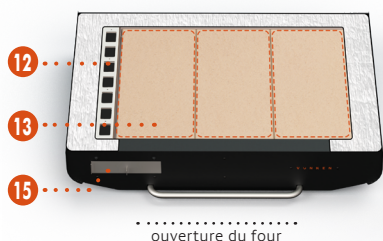
DANS LA BOÎTE:

- | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Four | 9. Guidon (slider) télescopique |
| 2. Cheminée | 10. Contrôle de l'air soufflé |
| 3. Couverture | 11. Porte d'insertion |
| 4. Points de fixation accessoires | 12. Prise d'oxygène intégrée |
| 5. Contrôle de l'air évacué | 13. Brique de chamotte 500 x 200 |
| 6. Thermomètre | 14. Cendrier amovible |
| 7. Numéro de série unique | 15. Cage à feu |
| 8. Plaque de connexion pour le cadre | |

A la première utilisation.

- i** Effectuer un cycle de nettoyage : pour la première fois, faire un feu en utilisant environ trois cubes de bois et un cube de brique pour maintenir le four en feu silencieusement pendant environ deux heures.

POSITIONNEMENT DE LA PIERRE:

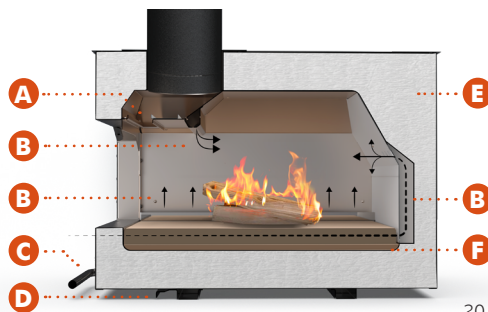


SPÉCIFICATIONS:

- Extérieur: acier inoxydable revêtu de poudre multicouche
- Intérieur: acier inoxydable de haute qualité
- Poignée: bois dur recyclé
- Cendrier amovible
- Entièrement isolé avec une isolation multicouche Superwool™ de 8,5 cm d'épaisseur
- Planche de cuisson en céramique à deux couches de 4 cm d'épaisseur
- Panneau de commande pour l'admission et l'évacuation de l'air
- Technologie CleanAir avec injection d'air préchauffé à trois endroits
- Dynamique des flux d'air pour une combustion optimale et une faible consommation.
- 100% belge et fabriqué à la main
- Température: 0-500°C
- Surface de cuisson: 60 x 50 cm
- Poids: ±85 kg
- Dimensions intérieures du four: 65,5 x 56 x 28,5 cm
- Dimensions extérieures du four: 80 x 64,5 x 48,5 cm
- Dimensions de l'emballage: 84 x 77,5 x 52,5 cm
- Garantie: 2 ans. Si le four est utilisé correctement, il vous procurera de nombreuses années de plaisir

JOUEZ AVEC NOTRE TECHNOLOGIE INNOVANTE!

- Sortie d'air verrouillable avec plaque de circulation de la chaleur
- AirFlow Dynamics (notre technologie brevetée) avec injection d'oxygène préchauffé sur trois côtés pour une chaleur optimale et une combustion complète.
- Glissière extensible et isolée pour déplacer le four ou l'équiper d'accessoires compatibles (grille pour grillades et rôtis, outil pour rôtisserie, planche pour aliments et bois)
- Système Click'n roll pour la connexion au châssis compatible
- Enveloppe isolante intégrale ininterrompue en Superwool céramique de 8 à 9 cm d'épaisseur
- Sol en chamotte céramique de 4 cm d'épaisseur sur deux couches

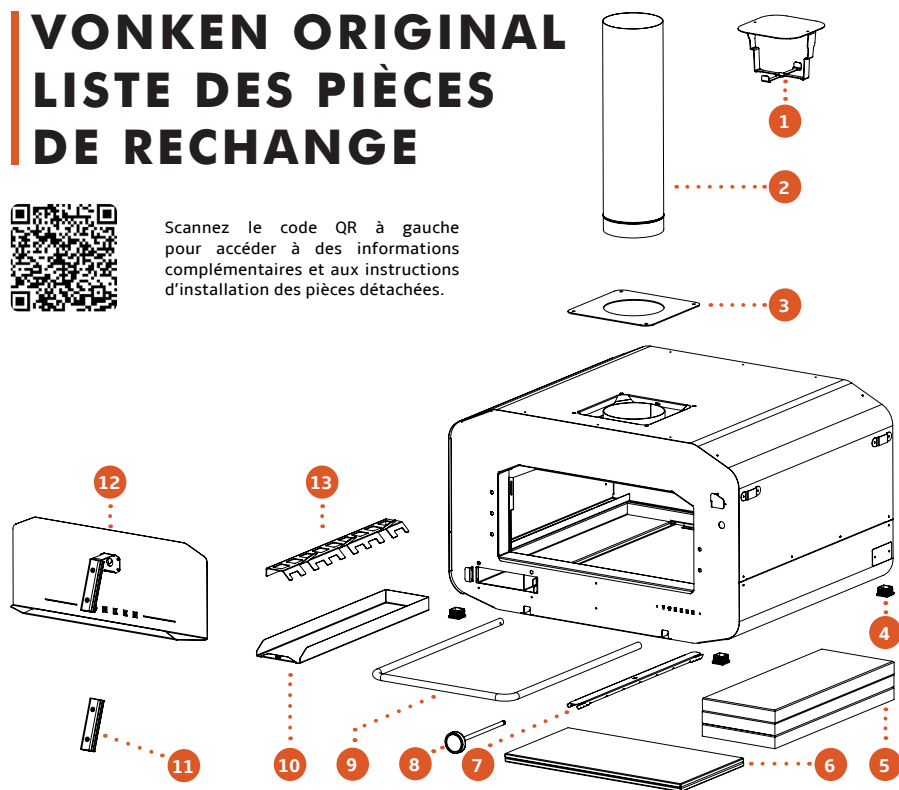


VONKEN ORIGINAL

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE



Scannez le code QR à gauche pour accéder à des informations complémentaires et aux instructions d'installation des pièces détachées.



© COPYRIGHT VONKEN BV

	EAN	PCS	DESCRIPTION
1	6097647696646	1	Chapeau de cheminée
2	6096055471463	1	Cheminée
3	6097649813812	1	Couvercle de cheminée
4	6097648812830	4	Bouchon de l'insert four
5	6096045337366	3	Pierre céramique de base
6	6097644761729	2	Plaque bio original
7	6097652629684	2	Profil de support plaque bio
8	6097647951950	1	Barre frontale home/original
9	6096041856809	1	Pyromètre/Thermomètre
10	6097645783799	1	Cendrier amovible
11	6097652882881	1	Set de poignées en bois
12	6097646188197	1	Porte insert original
13	6096029674630	1	Cage à feu
14			

POUR VOTRE SÉCURITÉ ET LA SÉCURITÉ DES AUTRES

1. Isolation et surface

Les fours Vonken sont très bien isolés grâce aux matériaux les plus nobles. Néanmoins, l'extérieur du four peut devenir chaud en fonction du soleil, de l'heure de la journée, du feu et d'autres facteurs. En particulier, la porte, la cheminée, les zones frontales autour du four, juste au-dessus du feu, ou d'autres surfaces peuvent devenir trop chaudes pour être touchées à mains nues au fil des temps. Soyez prudent et évitez de vous brûler la peau. Ne vous appuyez pas sur le four lorsqu'il est en marche. Maintenez votre visage et votre corps à au moins 50 cm de la porte du four. En fonction de la température, du soleil et du temps qui passe, les couleurs de plusieurs fours peuvent varier, par exemple la cheminée, la porte ou la zone autour de la cheminée. L'extérieur du four peut devenir très chaud en raison du rayonnement solaire.

2. Objets combustibles et dommages

Lorsque le four est utilisé, assurez-vous qu'il n'y a pas de combustibles, d'objets inflammables ou d'explosifs à proximité. Des étincelles peuvent jaillir de la bouche, de la cheminée et du foyer du four. Ne placez pas d'objets ou de liquides inflammables dans cette zone. N'utilisez pas de produits inflammables à proximité du four. Veillez à ce que le four ne soit pas placé à proximité d'objets et de matériaux susceptibles d'être endommagés par la chaleur ou par les flammes et les étincelles. Ne placez pas de matériaux inflammables juste devant l'ouverture du four. Recouvrez le sol d'un matériau approprié si le sol est constitué de matériaux combustibles. Ne placez pas d'objets à l'intérieur du four lorsqu'il est en cours d'utilisation. Évitez de propager les flammes à partir de l'embouchure du four. Ce phénomène est principalement dû à une utilisation excessive de combustible. Évitez cela pour ne pas endommager le four, les objets et les personnes.

Ne touchez pas la cheminée ou les zones immédiates autour de la cheminée. Manipulez le panneau de commande (les curseurs d'entrée d'oxygène et le curseur de retour d'air) avec un gant résistant à la chaleur. Pendant la cuisson, ne touchez jamais l'ouverture du four ou d'autres zones chaudes à l'intérieur ou autour du four.

3. Casseroles et poêles

N'utilisez pas de casseroles ou de récipients couverts ou fermés dans le four. Ceux-ci risquent d'exploser sous l'effet de la pression exercée par les températures élevées. N'utilisez pas d'assiettes, de plats à four ou de récipients en plastique ou en céramique de mauvaise qualité. Les températures élevées et le rayonnement de la flamme font fondre le plastique ou fissurent les céramiques de mauvaise qualité. Ces articles peuvent endommager le four. Il est recommandé d'utiliser des plats à four en acier 100 % inoxydable ou des poêles et des casseroles en fonte sans poignées en plastique et sans téflon ou autres revêtements antiadhésifs. N'utilisez que des produits capables de résister à des températures élevées.

4. Utilisation et mise en place.

Ne déplacez pas le four lorsqu'il est utilisé. N'utilisez pas le four s'il manque une pièce, si un élément est cassé ou si vous pensez qu'il y a un problème. Placez le four sur une surface plane et à l'abri des vents forts. Ne refroidissez jamais le four en y versant de l'eau ou d'autres objets, ou en y saupoudrant du sable ou d'autres objets. La glissière amovible située à l'avant du four est conçue pour transporter et déplacer le four. Ne le forcez jamais. Ne transportez pas le four en tirant la glissière jusqu'au bout. Évitez de toucher l'extrémité de la glissière lorsque le four est en cours d'utilisation. Ne jetez pas de bûches dans le four. Placez-les toujours avec soin à un endroit approprié afin de construire une structure de feu utile. Ne modifiez rien sur le four sans l'accord de Vonken. Nettoyez le four en suivant scrupuleusement les instructions de ce manuel. N'improvisez pas. Placez le four sur des surfaces ayant une capacité de charge adéquate. Ne placez pas d'objets sur, sur ou contre le four. Cela pourrait nuire à la stabilité de l'appareil. Toutes les lois locales applicables, y compris les lois nationales et européennes, doivent être respectées lors de l'installation du four. N'utilisez pas le four comme incinérateur ou à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Ne jamais transporter ou déplacer le four seul. Il faut être au moins trois personnes. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance, surtout en présence d'objets contenant des graisses ou des huiles. Ceux-ci peuvent provoquer un incendie. N'utilisez pas d'autres combustibles que le bois, les granulés ou le charbon de bois. N'installez pas le four à l'intérieur ou dans une dépendance ou un abri de jardin sans faire appel à un installateur possédant les permis et les compétences nécessaires. Ne fixez pas d'objets sur le four et ne peignez pas le four. Vous pouvez éteindre le four en fermant la porte du four et en attendant que le four refroidisse et que des cendres se forment. Cela peut prendre un certain temps. N'enlevez les cendres que lorsque le four est complètement refroidi. Ne laissez jamais le four sans surveillance lorsqu'il est allumé.

5. Entretien et nettoyage

N'utilisez jamais d'éponges abrasives, de grattoirs ou d'autres produits grattants pour nettoyer le four : ils ne feraient qu'endommager le four et ses revêtements. Utilisez des produits ordinaires non abrasifs et n'utilisez qu'une éponge douce, des chiffons en microfibras ou un chiffon humide en cas de besoin. Évitez l'eau chlorée ou l'eau diluée avec des détergents. Les pierres peuvent se décolorer ou se tacher de façon permanente avec le temps. Cela n'empêche pas le bon fonctionnement du four. En raison des températures élevées, le four fonctionne selon le principe de la

pyrolyse : il s'agit d'une combustion complète et donc d'un nettoyage des impuretés. Une seule cuisson suffit à cette fin et constitue le nettoyage le plus puissant pour le four. Elle est également très utile lorsque des taches de graisse ou d'autres saletés se sont accumulées dans le four. Une fois le four complètement refroidi, vous pouvez de temps en temps ramasser les cendres à l'aide d'une brosse et d'une pelle à poussière, ou faire glisser délicatement les cendres sur le cendrier. Un chiffon humide peut également être utilisé pour nettoyer les pierres. Lorsque le foyer est refroidi, vous pouvez toujours le sortir, le vider et le nettoyer à l'eau. N'utilisez jamais de détergent. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur du four. N'utilisez jamais de savon ou de produits chimiques. Ceux-ci peuvent endommager le four. N'essayez jamais de démonter l'intérieur du four : ne touchez pas aux panneaux situés sous la sole en pierre, ni à l'intérieur métallique sur les côtés. Si nécessaire, vous pouvez utiliser un aspirateur pour débarrasser l'intérieur des cendres accumulées. Démontez la cheminée au moins une fois par an pour brosser et nettoyer l'intérieur. Les oiseaux peuvent y construire des nids, il est donc important de le découvrir avant de cuisiner. Si le four est exposé à un climat maritime, il est recommandé de le nettoyer davantage à l'aide d'un chiffon humide afin d'éviter la corrosion. En effet, l'air marin est plus corrosif pour l'acier inoxydable que l'air terrestre. Placez les pierres dans le four avec précaution afin qu'elles ne se cassent pas. Le métal est un matériau souple qui se déforme en fonction de la température. Il se peut que vous entendiez du bruit lors de l'utilisation du four. C'est normal.

6. Garantie

Les fours Vonken répondent parfaitement aux réglementations belges et européennes. Tous les fours Vonken bénéficient d'une garantie de 2 ans. Un bon entretien et une utilisation correcte permettent de prolonger la durée de vie du four. Conservez le document de vente ou la facture. Le four n'est pas sous garantie si

1. Le four n'a pas été utilisé correctement comme décrit dans ce manuel.
2. la structure du four a été modifiée de manière volontaire ou involontaire
3. Le four a fait l'objet d'une manipulation volontaire ou involontaire.
4. Le four a été modifié de telle sorte qu'il n'est plus tel qu'il était à la livraison.
5. Si des combustibles autres que le bois ou ceux recommandés dans ce manuel ont été utilisés.
6. Lorsque le produit est endommagé par l'utilisation de produits chimiques à l'intérieur ou à l'extérieur du four.
7. Lorsque le four a été utilisé à des fins professionnelles.
8. Lorsque les températures à l'intérieur du four sont supérieures à 450°C.
9. En cas d'utilisation de composants non autorisés par Vonken.
10. En cas de dommages liés à des fissures dans les pierres dues à l'usure naturelle ou à des pierres humides qui se brisent sous l'effet de la chaleur. Les pierres sont un produit naturel et peuvent se fissurer avec le temps. Vonken vend des pierres de remplacement.
11. Lorsque les dommages concernent des pièces qui ne sont pas fonctionnelles pour le fonctionnement du four ou qui sont décoratives, telles que la décoloration des surfaces et les rayures au fil du temps.
12. Lorsque le dommage concerne l'affichage du thermomètre : il sera moins précis en cas d'utilisation anormale du four et de températures supérieures à 450°C.
13. Lorsque le numéro de série apposé de manière visible sur le côté du four a été modifié ou enlevé.
14. Lorsque le four est exposé à une eau abondante, par exemple lors d'averses intenses ou d'hivers longs avec des périodes de pluie répétées.

7. Où placer votre four ?

Le four sans cadre peut être placé sur n'importe quelle surface plane et solide, à condition que l'objet ne soit pas endommagé par la chaleur, les étincelles ou les rayures de la ferronnerie. N'installez pas le four sans l'aide et les conseils d'un installateur agréé. Ne prolongez pas la cheminée sans l'autorisation de Vonken ou d'un installateur agréé. N'assemblez le four qu'en suivant les instructions du manuel. Le four et le cadre sont dotés d'une lèvre de sécurité intégrée. Veillez toujours à ce que la lèvre de sécurité du four se trouve sous la lèvre de sécurité du cadre. Ensuite, fixez toujours les deux vis pour fixer le bas du four au châssis.

8. Que dit le thermomètre ?

Ne jamais chauffer à plus de 450°C. Cela pourrait sérieusement endommager le thermomètre et d'autres éléments du four. Le thermomètre mesure la température en un point situé à l'intérieur du four. La valeur détectée à l'intérieur n'est qu'indicative. Comme il est installé du côté opposé au feu, il sous-estime souvent la température réelle au début du cycle du four. Cela ne signifie pas qu'il faille tirer plus fort : lorsque le four est allumé depuis un certain temps, la chaleur se répartit suffisamment pour donner une image fidèle. Avec l'expérience, il sera plus facile d'estimer la température dans les différentes zones du four afin de mieux réaliser les différents plats.

9. Quel bois ?

Utilisez des petits blocs de bois de 25 à 30 cm très secs et prévus pour la combustion. Nous recommandons vivement l'utilisation du hêtre (charme) pour des températures longues et chaudes et des flammes équilibrées. Le frêne et le bouleau peuvent être utilisés comme additifs pour raviver rapidement les flammes, ou une pizza par exemple. Chaque type de bois apporte un arôme particulier aux plats. Le bois de fruitier donne un arôme légèrement sucré aux plats, ce qui rend idéal pour de nombreux types de légumes, de viandes et de plats mijotés. Le noyer, l'érable et le

châtaignier donnent une saveur boisée et conviennent donc parfaitement aux viandes rouges. N'utilisez jamais de bois traité, de bois de rebut ou de pin. Ils contiennent des substances et des résines nocives et endommagent le four et les plats. N'utilisez pas de combustibles liquides, de détergents chimiques ou d'autres combustibles similaires.

10. Chauffer efficacement le four

Veillez à ce que les orifices d'alimentation en oxygène et d'évacuation soient ouverts au maximum. Lors de l'allumage, vérifiez que le feu est bien centré (pas trop près de l'ouverture du four). Faites monter le feu lentement. Environ trois bûches suffisent généralement pour atteindre la température maximale. Après avoir fait un feu avec environ trois bûches, maintenez le feu avec des flammes vives pendant au moins 20 minutes et placez la porte de l'insert dans l'embrasure de la porte de manière à ce que l'oxygène ne soit fourni que par le tube à oxygène. Veillez à ce qu'il n'y ait pas trop de cendres et de vieux résidus de charbon de bois déjà brûlés. Ajoutez toujours lentement du bois dans le four. Il ne sert à rien d'ajouter beaucoup de bûches en même temps : au bout d'un certain temps, le feu deviendra excessif et dégagera beaucoup de fumée.

11. Combien de temps cela prend-il?

Préchauffez toujours le four avant de commencer à cuisiner, ou attendez que le thermomètre atteigne des températures de 350-400°C. Lorsque la température souhaitée est atteinte, attendez un peu que la température se stabilise et que la sole du four se réchauffe correctement. Lorsqu'il y a beaucoup de vent, qu'il fait froid ou que vous cuisinez en altitude, prévoyez un temps de chauffe légèrement plus long. Le temps de chauffe est plus court lorsqu'il fait très chaud et qu'il n'y a pas de vent. Les temps de cuisson varient en fonction du temps, de la quantité, des dimensions et de la forme des aliments préparés. Surveillez le site www.vonken-ovens.com pour obtenir de bons conseils. Pour une excellente pizza Napolitana, il est recommandé de préchauffer le four pendant 15 à 20 minutes et de prévoir une flamme suffisante pour la pizza elle-même. La température du four doit être comprise entre 400 et 450°C. Après environ 10 minutes, la température de la sole du four sera de 350-450°C. Ajoutez de temps en temps de petits morceaux de bois pour faire jouer la flamme. Cela permettra de maintenir la température souhaitée et de faire glisser les pizzas l'une après l'autre.

12. Le cendrier amovible

Gardez toujours le cendrier dans la prise située dans le coin inférieur gauche du four pendant que le four est en cours d'utilisation ou de refroidissement, et ne retirez jamais le cendrier pendant ces périodes. Ne retirez le cendrier qu'après avoir soigneusement nettoyé le four et l'avoir laissé refroidir complètement. Videz le cendrier et remettez-le dans le four avant de l'utiliser.

13. Système de grill, broche, porte à pain et cuisinière

N'utilisez jamais votre propre système de grill, tournebroche, porte à pain ou fourneau de cuisson. Vous pouvez vous rabattre sur les accessoires Vonken à l'adresse www.vonken-ovens.com. Le système de grill, le tournebroche, la porte à pain et la cuisinière ne font pas partie de l'équipement standard du four à bois. Le système de grill Vonken est prévu pour reposer sur le guidon avant. Les deux pieds situés sur le côté des poignées en bois peuvent s'y tenir correctement, et le reste du système de grill repose sur deux pieds en forme de rosette sur la sole du four en pierre. Placez le grill dans le compartiment prévu à cet effet dans le système de grill. Ne touchez pas et ne sortez pas le grill lorsque le four est chaud. Préchauffez toujours le grill en le plaçant dans le four. Prévoyez des flammes vives pour permettre au grill de chauffer. La porte de l'insert ou du pain ne peut pas être fermée lorsque le grill est utilisé. Cela n'est d'ailleurs pas nécessaire car les flammes vives génèrent suffisamment de chaleur. Le système de grill peut être glissé sur et derrière les pierres en poussant doucement le guidon vers l'extérieur et dans le four. Avec le temps, les pierres présenteront de légères marques dues au système de grill, mais cela ne nuit pas et n'empêche pas l'utilisation normale du four. Placez la broche sur le guidon avant et le traîneau sur la sole en pierre. Veillez à ce que les lignes électriques soient bien protégées du feu. Pour la cuisinière, retirez la cheminée du four lorsqu'elle n'est pas encore allumée.

14. Insérer la porte, l'entrée d'oxygène et la sortie d'air

Avec l'expérience, vous apprendrez les fonctions de la porte (de l'insert ou du pain), de l'entrée d'oxygène et de la sortie d'air. La porte est fonctionnelle au début du feu : après tout, elle garantit qu'un bon flux est établi et que le feu dans le four n'est pas affecté par le vent. Lorsque le four prépare des températures élevées pour cuire des pizzas, par exemple, il est recommandé d'enlever la porte. Il est plus facile de travailler et, après tout, la capacité calorifique est suffisamment élevée. La porte peut à nouveau être utilisée comme moyen de maintenir la température du four constante pour la cuisson du pain, des gâteaux, des légumes durs ou pour le fumage. Dans ces cas, il est préférable que la température du four soit inférieure à 250°C. Lorsque vous allumez un feu, veillez toujours à ce que l'entrée d'oxygène et la sortie d'air restent ouvertes. Elles garantiront un feu sans fumée grâce à une combustion complète et à l'apport d'air préchauffé. Ce n'est que lorsque ce stade est atteint, que les flammes sont vives et que le four est à température, que vous pouvez commencer à réduire l'entrée d'oxygène et la sortie d'air sans les fermer complètement. Cela permet de conserver davantage de chaleur dans le four. Notez qu'une fois la porte et les autres ouvertures complètement fermées, l'alimentation en oxygène est coupée et le four passe en combustion incomplète, ce qui entraîne des effets indésirables. Lorsque le feu prend fin, vous pouvez prolonger la durée de la capacité calorifique en fermant la porte, l'entrée d'oxygène et la sortie d'air.

15. Couverture de pluie Vonken.

N'utilisez jamais votre propre housse de protection contre la pluie. Vous pouvez vous rabattre sur les accessoires Vonken à l'adresse www.vonken-ovens.com. La housse de protection contre la pluie n'est pas fournie en standard dans cet emballage. Tirez la housse de pluie sur le four de manière à ce que le logo se trouve sur le devant ou sur le côté. Ce faisant, retirez la cheminée de l'appareil et rangez-la dans un endroit sec. Serrez les cordons en bas et assurez-vous que la housse repose bien sur le guidon et les outils essentiels.

16. Les pierres

Vonken utilise des pierres de chamotte authentiques et locales : une technique ancienne qui permet d'accumuler la chaleur pendant longtemps et d'obtenir d'excellentes cuissons. La chamotte est un matériau naturel qui se fissure sous l'effet de la chaleur lorsqu'elle est mouillée. Si les pierres ont été mouillées par les circonstances, laissez-les sécher avant d'utiliser le four. Ne laissez pas les pierres à l'extérieur. Si les pierres sont fissurées à la suite de chocs ou d'une combinaison de différences de température et d'humidité, vous pouvez continuer à les utiliser sans problème : les propriétés de cuisson ne sont pas perdues. Vous pouvez acheter des briques de remplacement sur le site www.vonken-ovens.com.

17. Rouille

L'extérieur du four est entièrement constitué d'acier inoxydable revêtu de poudre (inox). Bien que l'acier inoxydable ait d'excellentes propriétés de résistance aux intempéries, il peut rouiller s'il n'est pas utilisé correctement en raison de la combinaison de températures élevées, de détergents, de sel, d'un excès d'eau et d'autres problèmes. L'intérieur du four est en acier inoxydable de haute qualité. Bien qu'il ait d'excellentes propriétés, l'inox développe avec le temps une brillance pourpre ou brunâtre. Cela ne pose aucun problème et fait partie du processus normal de vieillissement d'inox. Si des écailles apparaissent sur la peau extérieure d'inox, il est recommandé de les enlever à l'aide d'une brosse métallique (comme celle d'Essential Tools) et de les éliminer avant d'utiliser le four. En cas d'utilisation intensive, la cage intérieure du four peut se déformer un peu en raison des températures élevées. Cette déformation n'affecte cependant pas le fonctionnement normal du four.

18. La cheminée

La cheminée est constituée d'un tube d'acier émaillé. Traitez la cheminée avec le plus grand soin en l'enduisant d'une couche d'huile ou de vaseline si la rouille s'installe. Pendant les périodes de faible pluviosité, rangez la cheminée dans un endroit sec et chaud.

19. Le four ne chauffe pas ou produit trop de fumée

Vérifiez que de l'humidité ne s'est pas infiltrée dans le four. Cela peut être dû à la première utilisation ou à une utilisation après une longue période d'inutilisation. Évitez les feux courts qui ne chauffent pas suffisamment le fond du four. Utilisez du bois et du charbon de bois appropriés. Pas de bois traité, de déchets ou de pin. Vérifiez qu'il n'y a pas d'accumulation excessive de graisse ou de créosote à l'intérieur du four. Si c'est le cas, enlevez-les afin qu'elles ne s'enflamment pas. Vérifiez toujours que le bois n'est pas trop humide. Le bois humide peut éclater en raison de l'excès d'humidité. Cela provoque beaucoup de fumée et peu de chaleur. Veillez à ce que le feu ait des flammes vives, mais jamais excessives. S'il n'y a pas de flammes, la combustion est insuffisante et il y a trop de fumée ; s'il y a trop de flammes, il n'y a pas assez d'oxygène pour brûler les matériaux et il y a aussi de la fumée.

20. Hiver et pluie

Pendant les périodes hivernales ou pluvieuses, rangez le four à l'intérieur ou munissez-le d'une housse anti-étincelles appropriée. Si vous pensez que le four a été exposé à une grande quantité d'eau (par exemple, en laissant l'appareil à l'extérieur sans protection pendant plusieurs mois), l'isolation peut avoir commencé à absorber de l'eau, ce qui l'empêche de fonctionner correctement, ou la plaque d'isolation sous les briques peut s'enfoncer en raison de l'absorption d'eau. Retirez les briques du four et, le cas échéant, veillez à ce que le four et les briques puissent sécher dans un endroit chaud, sec et bien ventilé.

21. Le sol en pierre s'affaisse

Si le sol en pierre s'affaisse en raison d'une grande quantité d'eau (voir 21. et 6.(14)), vous pouvez acheter une pièce de rechange pour la plaque d'isolation sur www.vonken-ovens.com, que vous pouvez monter vous-même à l'aide de quelques instructions simples. La pièce de remplacement est identique à la pièce d'origine.

22. N'abusez jamais de votre four!

Même avec une petite quantité de bois, vous atteignez des températures élevées. Accumulez toujours lentement et garantissez suffisamment d'oxygène. Trop de bois étouffe. Pendant les jours de pluie ou les longues périodes de froid ou d'absence, il est conseillé de ranger le four à l'intérieur ou de le munir de la housse de pluie Vonken. Dans ce cas, retirez la cheminée de l'appareil et rangez-la dans un endroit sec.

INHALTSVERZEICHNIS

FEUERMACHEN.....	25
VONKENURBAN.....	26
VONKEN HOME.....	28
VONKEN ORIGINAL.....	30
HAFTUNGSAUSSCHLUSS.....	32
ABMESSUNGEN.....	44



BEVOR SIE BEGINNEN



Wir wollten uns nur für den Kauf eines unserer Vonkens bedanken. Wir freuen uns, Sie als Teil unserer wachsenden **Vonken-Familie** zu haben. Wir hoffen, dass Ihnen Ihr neues Vonken genauso viel Freude bereitet wie uns die Entwicklung.

Wenn Sie Fragen haben oder in Zukunft Hilfe benötigen, wenden Sie sich bitte an das Geschäft, in dem Sie Ihr **Vonken** gekauft haben, oder behalten Sie unsere Website im Auge. Registrieren Sie Ihren Vonken außerdem mit dem untenstehenden Code für ein erweitertes Garantieprogramm oder laden Sie Rezepte und Anleitungstipps herunter.

Wer sich für Vonken entscheidet, entscheidet sich für das gute Leben. Damit steht Ihnen nichts im Wege, zu jeder Jahreszeit die schönsten und unvergesslichsten Abende und fantastischen Mahlzeiten zu erleben.

Herzliche Grüße!



REGISTRIEREN UND MEHR ENTDECKEN!

Verwenden Sie den obigen QR-Code, um Ihren Vonken für eine erweiterte Garantie zu registrieren oder Rezepte und Anleitungstipps herunterzuladen.

FEUER MACHEN

NICHT ÜBERMÄßIG ANHEIZEN – LANGSAM AUFBAUEN UND GEDULDIG SEIN

DAS...

Verwenden Sie gutes, trockenes Holz mit einer Länge von 25 bis 30 cm. Die Holzarten mit dem besten Verhältnis von Heizwert zu Entzündung sind Hainbuche oder Buche. Mit diesen können Sie stundenlang hohe Temperaturentwicklung und schöne Flammen genießen.

Verschieben Sie mit einem **Schürhaken** zur Seite und erhalten Sie das Feuer, indem Sie gelegentlich einen Block hinzufügen.

Übertreiben Sie es nie. **2 bis 3 Blöcke** reichen aus, um starke Temperaturen zu erreichen.

Vermeiden Sie **Flammen**, die aus der Ofenöffnung kommen. Übermäßiges Anheizen kann den Holzofen irreparabel beschädigen.



Zünden Sie einige **Anzündler** in der Mitte des Ofens an. Stellen Sie sicher, dass Sie **tief genug** in den Ofen starten. Achten Sie darauf, dass die Schieber der Sauerstoffzufuhr geöffnet sind und der Auslass oben geöffnet ist (erkennbar am Wort "offen" im Rohr).



Legen Sie mehrere **kleine Holzblöcke** quer und warten Sie, bis das Feuer ordnungsgemäß brennt. Strukturieren Sie sie so, dass ausreichend Sauerstoff hindurchfließen kann. Solange die Sauerstoffzufuhr vollständig geöffnet ist, können Sie die Einsatztür geschlossen halten.



Bauen Sie langsam auf, indem Sie 2-3 größere Blöcke hinzufügen. Lassen Sie dies 10-15 Minuten brennen, oder bis eine lebhaftere Flamme und der Rauch abnimmt.



Experimentieren Sie mit **Obstholz**, um Aromen zu erzeugen. Verwenden Sie kein Kiefernholz, behandeltes Holz oder Abfallholz. Diese enthalten Schadstoffe und Harze, die dem Ofen und den darin zubereiteten Gerichten schaden können. Heizen Sie **klug**.



...RICHTIGE HOLZ



www.vonken-ovens.com

VONKEN URBAN

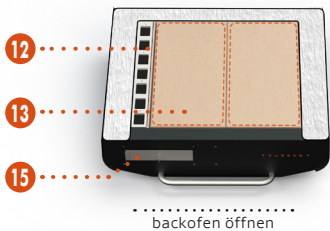
IN DER BOX ENTHALTEN:

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Ofen | 9. Teleskopgriff (slider) |
| 2. Schornstein | 10. Zuluftregelung |
| 3. Abdeckung | 11. Einsatztür |
| 4. Befestigungspunkte für Zubehör | 12. Integrierte Sauerstoffzufuhr |
| 5. Abluftsteuerung | 13. Chamotteziegel 500 x 200 |
| 6. Thermometer | 14. Herausnehmbare Ascheschublade |
| 7. Eindeutige Seriennummer | 15. Feuerkäfig |
| 8. Verbindungsschablone für den Rahmen | |

Bei der ersten Verwendung:

- i** Führen Sie einen Reinigungsdurchgang durch: Entfachen Sie das Feuer zum ersten Mal, indem Sie etwa drei Holzwürfel und einen Anzündwürfel verwenden, um den Ofen etwa zwei Stunden lang ruhig brennen zu lassen.

STEEN POSITIONIERUNG:

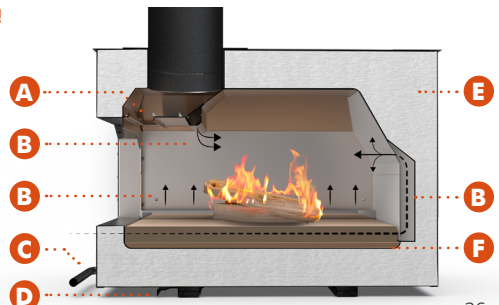


TECHNISCHE DATEN:

- Außen: mehrschichtiger pulverbeschichteter Edelstahl
- Innen: hochwertiger Edelstahl
- Griff: recyceltes Hartholz
- Herausnehmbare Ascheschublade
- Vollständig isoliert mit mehrschichtiger Superwool™-Isolierung, 8,5 cm dick
- Zweischichtiger keramischer Backboden, 4 cm dick
- Bedienfeld für die Zuluft- und Abluftregelung
- CleanAir-Technologie mit vorgewärmter Luftzufuhr an drei Stellen
- Luftströmungsdynamik für optimale Verbrennung und geringen Verbrauch
- 100% belgisch und von Hand gefertigt
- Temperaturbereich: 0-500 °C
- Backfläche: 40 x 50 cm
- Gewicht: ±65 kg
- Innenabmessungen des Ofens: 45,5 x 56 x 2 cm
- Außenabmessungen des Ofens: 60 x 64,5 x 42,5 cm
- Verpackungsabmessungen: 64,5 x 78,5 x 45,5 cm
- Garantie: 2 Jahre. Bei sachgemäßer Verwendung wird der Ofen viele Jahre Freude bereiten

SPIELEN SIE MIT UNSERER INNOVATIVEN TECHNOLOGIE!

- Verriegelbare Abluftöffnung mit Wärmesirkulationsplatte
- AirFlow Dynamics (unsere patentierte Technologie) mit vorgewärmter Sauerstoffzufuhr entlang von drei Seiten für optimale Wärme und vollständige Verbrennung
- Ausziehbarer und isolierter Schieber zum Bewegen des Ofens oder zum Ausrüsten mit kompatiblen Zubehör (Grill- & Bratrost, Rotisserie-Werkzeug, Lebensmittel- und Holzbrett)
- Click'n Roll-System zur Verbindung mit dem kompatiblen Gestell
- Durchgängige Vollabdeckungsisolierhülle aus 8-9 cm keramischem Superwool
- Zweischichtiger 4 cm dicker keramischer Steinboden aus Chamotte



VONKEN URBAN ERSATZTEILLISTE



Scannen Sie den QR-Code auf der linken Seite, um zusätzliche Informationen und Einbauanleitungen für Ersatzteile zu erhalten.



© COPYRIGHT VONKEN BV

	EAN	PCS	DESCRIPTION
1	6097647696646	1	Schornsteinhut
2	6096055471463	1	Schornstein
3	6097649813812	1	Schornsteinabdeckung
4	6097648812830	4	Einsatzkappe ofen
5	6096045337366	2	Keramischer Stein basic
6	6097649794791	2	Bioboard urban
7	6097652629684	2	Bioboard-Trägerprofil
8	6097646895828	1	Teleskopgriff urban
9	6096041856809	1	Pyrometer/Thermometer
10	6097645783799	1	Herausnehmbare Ascheschublade
11	6097652882881	1	Griff-Set aus Holz
12	6097649474419	1	Einsatztürge urban
13	6096029674630	1	Feuerkäfig

VONKEN HOME

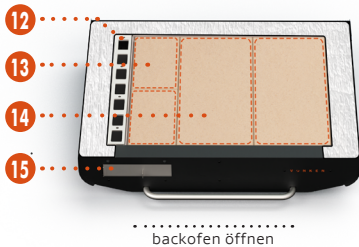
IN DER BOX ENTHALTEN:

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Ofen | 9. Teleskopgriff (slider) |
| 2. Schornstein | 10. Zuluftregelung |
| 3. Abdeckung | 11. Einsatztür |
| 4. Befestigungspunkte für Zubehör | 12. Integrierte Sauerstoffzufuhr |
| 5. Abluftsteuerung | 13. Chamotteziegel 250 x 124 |
| 6. Thermometer | 14. Chamotteziegel 500 x 200 |
| 7. Eindeutige Seriennummer | 15. Herausnehmbare Ascheschublade |
| 8. Verbindungsschablone für den Rahmen | 16. Feuerkäfig |

Bei der ersten Verwendung:

- i** Führen Sie einen Reinigungsdurchgang durch: Entfachen Sie das Feuer zum ersten Mal, indem Sie etwa drei Holzwürfel und einen Anzündwürfel verwenden, um den Ofen etwa zwei Stunden lang ruhig brennen zu lassen.

STEEN POSITIONIERUNG:

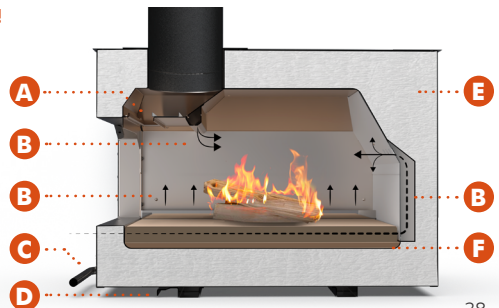


TECHNISCHE DATEN:

- Außen: mehrschichtiger pulverbeschichteter Edelstahl
- Innen: hochwertiger Edelstahl
- Griff: recyceltes Hartholz
- Herausnehmbare Ascheschublade
- Vollständig isoliert mit mehrschichtiger Superwool™-Isolierung, 8,5 cm dick
- Zweischichtiger keramischer Backboden, 4 cm dick
- Bedienfeld für die Zuluft- und Abluftregelung
- CleanAir-Technologie mit vorgewärmter Luftzufuhr an drei Stellen
- Luftströmungsdynamik für optimale Verbrennung und geringen Verbrauch
- 100% belgisch und von Hand gefertigt
- Temperaturbereich: 0-500 °C
- Backfläche: 52,5 x 50 cm
- Gewicht: ±75 kg
- Innenabmessungen des Ofens: 58 x 56 x 26 cm
- Außenabmessungen des Ofens: 72,5 x 64,5 x 45 cm
- Verpackungsabmessungen: 76 x 76 x 48 cm
- Garantie: 2 Jahre. Bei sachgemäßer Verwendung wird der Ofen viele Jahre Freude bereiten

SPIELEN SIE MIT UNSERER INNOVATIVEN TECHNOLOGIE!

- Verriegelbare Abluftöffnung mit Wärmезirkulationsplatte
- AirFlow Dynamics (unsere patentierte Technologie) mit vorgewärmter Sauerstoffzufuhr entlang von drei Seiten für optimale Wärme und vollständige Verbrennung
- Ausziehbarer und isolierter Schieber zum Bewegen des Ofens oder zum Ausrüsten mit kompatiblen Zubehör (Grill- & Bratrost, Rotisserie-Werkzeug, Lebensmittel- und Holzbrett)
- Click'n Roll-System zur Verbindung mit dem kompatiblen Gestell
- Durchgängige Vollabdeckungsisolierhülle aus 8-9 cm keramischem Superwool
- Zweischichtiger 4 cm dicker keramischer Steinboden aus Chamotte



VONKEN HOME ERSATZTEILLISTE



Scannen Sie den QR-Code auf der linken Seite, um zusätzliche Informationen und Einbauanleitungen für Ersatzteile zu erhalten.



© COPYRIGHT VONKEN BV

	EAN	PCS	DESCRIPTION
1	6097647696646	1	Schornsteinhut
2	6096055471463	1	Schornstein
3	6097649813812	1	Schornsteinabdeckung
4	6097648812830	4	Einsatzkappe ofen
5	6096045337366	2	Keramischer Stein basic
6	6096032597599	2	Keramischer Stein Seite
7	6097649794791	2	Bioboard home
8	6097652629684	2	Bioboard-Trägerprofil
9	6097647951950	1	Teleskopgriff home/original
10	6096041856809	1	Pyrometer/Thermometer
11	6097645783799	1	Herausnehmbare Ascheschublade
12	6097652882881	1	Griff-Set aus holz
13	6097645498426	1	Einsatztürge home
14	6096029674630	1	Feuerkäfig

VONKEN ORIGINAL

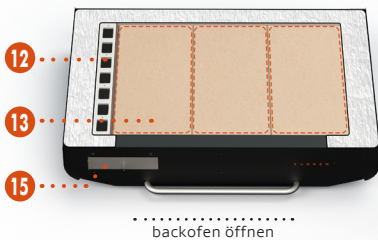
IN DER BOX ENTHALTEN:

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Ofen | 9. Teleskopgriff (slider) |
| 2. Schornstein | 10. Zuluftregelung |
| 3. Abdeckung | 11. Einsatztür |
| 4. Befestigungspunkte für Zubehör | 12. Integrierte Sauerstoffzufuhr |
| 5. Abluftsteuerung | 13. Chamotteziegel 500 x 200 |
| 6. Thermometer | 14. Herausnehmbare Ascheschublade |
| 7. Eindeutige Seriennummer | 15. Feuerkäfig |
| 8. Verbindungsschablone für den Rahmen | |

Bei der ersten Verwendung:

- i** Führen Sie einen Reinigungsdurchgang durch: Entfachen Sie das Feuer zum ersten Mal, indem Sie etwa drei Holzwürfel und einen Anzündwürfel verwenden, um den Ofen etwa zwei Stunden lang ruhig brennen zu lassen.

STEEN POSITIONIERUNG:

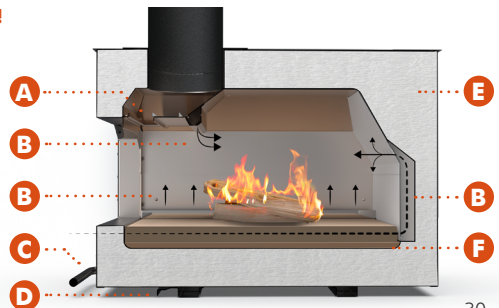


TECHNISCHE DATEN:

- Außen: mehrschichtiger pulverbeschichteter Edelstahl
- Innen: hochwertiger Edelstahl
- Griff: recyceltes Hartholz
- Herausnehmbare Ascheschublade
- Vollständig isoliert mit mehrschichtiger Superwool™-Isolierung, 8,5 cm dick
- Zweischichtiger keramischer Backboden, 4 cm dick
- Bedienfeld für die Zuluft- und Abluftregelung
- CleanAir-Technologie mit vorgewärmter Luftzufuhr an drei Stellen
- Luftströmungsdynamik für optimale Verbrennung und geringen Verbrauch
- 100% belgisch und von Hand gefertigt
- Temperaturbereich: 0-500 °C
- Backfläche: 60 x 50 cm
- Gewicht: ±85 kg
- Innenabmessungen des Ofens: 65,5 x 56 x 28,5 cm
- Außenabmessungen des Ofens: 80 x 64,5 x 48,5 cm
- Verpackungsabmessungen: 84 x 77,5 x 52,5 cm
- Garantie: 2 Jahre. Bei sachgemäßer Verwendung wird der Ofen viele Jahre Freude bereiten

SPIELEN SIE MIT UNSERER INNOVATIVEN TECHNOLOGIE!

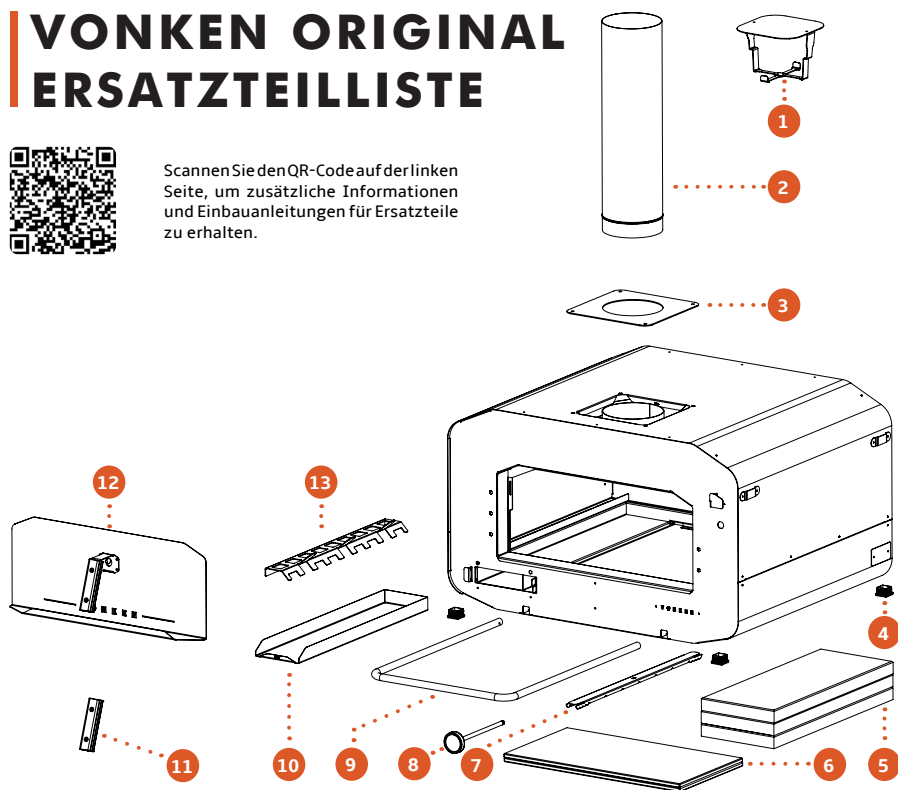
- Verriegelbare Abluftöffnung mit Wärmesirkulationsplatte
- AirFlow Dynamics (unsere patentierte Technologie) mit vorgewärmter Sauerstoffzufuhr entlang von drei Seiten für optimale Wärme und vollständige Verbrennung
- Ausziehbarer und isolierter Schieber zum Bewegen des Ofens oder zum Ausrüsten mit kompatiblen Zubehör (Grill- & Bratrost, Rotisserie-Werkzeug, Lebensmittel- und Holzbrett)
- Click'n Roll-System zur Verbindung mit dem kompatiblen Gestell
- Durchgängige Vollabdeckungsisolierhülle aus 8-9 cm keramischem Superwool
- Zweischichtiger 4 cm dicker keramischer Steinboden aus Chamotte.



VONKEN ORIGINAL ERSATZTEILLISTE



Scannen Sie den QR-Code auf der linken Seite, um zusätzliche Informationen und Einbauanleitungen für Ersatzteile zu erhalten.



© COPYRIGHT VONKEN BV

	EAN	PCS	DESCRIPTION
1	6097647696646	1	Schornsteinhut
2	6096055471463	1	Schornstein
3	6097649813812	1	Schornsteinabdeckung
4	6097648812830	4	Einsatzkappe ofen
5	6096045337366	3	Keramischer Stein basic
6	6097644761729	2	Bioboard original
7	6097652629684	2	Bioboard-Trägerprofil
8	6097647951950	1	Teleskopgriff home/original
9	6096041856809	1	Pyrometer/Thermometer
10	6097645783799	1	Herausnehmbare Ascheschublade
11	6097652882881	1	Griff-Set aus Holz
12	6097646188197	1	Einsatztürge original
13	6096029674630	1	Feuerkäfig
14			

FÜR IHRE SICHERHEIT UND DIE SICHERHEIT ANDERER

1. Isolierung und Oberfläche

Vonken-Öfen sind sehr gut isoliert und bestehen aus den besten Materialien. Dennoch kann die Außenseite des Ofens je nach Sonneneinstrahlung, Tageszeit, Feuer und anderen Faktoren heiß werden. Insbesondere die Tür, der Kamin, die vorderen Bereiche um den Ofen, direkt über dem Feuer oder andere Oberflächen können im Laufe der Zeit zu heiß sein, um sie mit bloßen Händen zu berühren. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie Verbrennungen Ihrer Haut. Lehnen Sie sich nicht an den Ofen, wenn er in Betrieb ist. Halten Sie Ihr Gesicht und Ihren Körper mindestens 50 cm von der Ofentür fern. Abhängig von der Temperatur, der Sonne und der Zeit können die Farben an verschiedenen Öfen variieren, z. B. am Kamin, an der Tür oder in der Umgebung des Kamins. Die Außenseite des Ofens kann durch Sonnenstrahlung sehr heiß werden.

2. Brennbare Gegenstände und Schäden

Stellen Sie sicher, dass sich in der Nähe des Ofens keine Brennstoffe, leicht entzündlichen Gegenstände oder Explosivstoffe befinden, wenn der Ofen in Betrieb ist. Funken können aus dem Mund, dem Kamin und dem Feuerkasten des Ofens austreten. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände oder Flüssigkeiten in diesen Bereich. Verwenden Sie keine brennbaren Produkte in der Nähe des Ofens. Stellen Sie sicher, dass der Ofen nicht in der Nähe von Gegenständen und Materialien aufgestellt wird, die durch Hitze oder aufspritzende Flammen und Funken beschädigt werden können. Stellen Sie keine brennbaren Materialien direkt vor die Ofenöffnung. Bedecken Sie den Boden mit geeignetem Material, wenn der Boden aus brennbaren Materialien besteht. Legen Sie keine Gegenstände in den Ofen, wenn er in Betrieb ist. Vermeiden Sie das Ausbreiten von Flammen aus dem Ofenmund. Dies geschieht hauptsächlich durch übermäßigen Brennstoffverbrauch. Vermeiden Sie dies, um Schäden am Ofen, an Gegenständen und Personen zu verhindern.

Berühren Sie den Kamin oder die unmittelbare Umgebung des Kamins nicht. Bedienen Sie das Bedienfeld (die Schieber für die Sauerstoffzufuhr und den Rückflussschlitze) mit hitzebeständigen Handschuhen. Berühren Sie während des Kochens niemals die Ofenöffnung oder andere heiße Bereiche im Ofen oder um den Ofen herum.

3. Töpfe und Pfannen

Verwenden Sie keine abgedeckten oder geschlossenen Töpfe oder Behälter im Ofen. Diese können aufgrund des hohen Drucks bei hohen Temperaturen explodieren. Verwenden Sie keine Teller, Backformen oder Behälter aus Kunststoff oder minderwertiger Keramik. Die hohen Temperaturen und die Strahlung der Flamme werden Kunststoff schmelzen lassen oder minderwertige Keramik zerbrechen. Diese Gegenstände können den Ofen beschädigen. Empfohlen wird die Verwendung von 100% Edelstahl-Backformen oder Gusseisenpfannen und -töpfen ohne Kunststoffgriffe und ohne Teflon oder andere Antihafbeschichtungen. Verwenden Sie nur Produkte, die hohe Temperaturen aushalten können.

4. Verwendung und Platzierung

Bewegen Sie den Ofen nicht, wenn er in Betrieb ist. Verwenden Sie den Ofen nicht, wenn ein Teil fehlt, etwas gebrochen ist oder Sie vermuten, dass etwas nicht stimmt. Stellen Sie den Ofen auf eine ebene Fläche und fern von starkem Wind auf. Kühlen Sie den Ofen niemals ab, indem Sie Wasser oder andere Substanzen darüber gießen oder Sand oder anderes Material hineinstreuen. Der herausnehmbare Auszug an der Vorderseite des Ofens wurde entwickelt, um den Ofen zu tragen und zu bewegen. Zwingen Sie ihn niemals. Tragen Sie den Ofen nicht, indem Sie den Schieber ganz nach außen ziehen. Vermeiden Sie es, das Ende des Schiebers zu berühren, wenn der Ofen in Betrieb ist. Werfen Sie keine Holzscheite in den Ofen. Legen Sie sie immer sorgfältig an einen geeigneten Ort, um eine sinnvolle Feuerstruktur aufzubauen. Ändern Sie nichts am Ofen ohne die Zustimmung von Vonken. Reinigen Sie den Ofen strikt nach den Richtlinien in dieser Anleitung. Improvisieren Sie nicht. Stellen Sie den Ofen auf Flächen mit ausreichender Tragfähigkeit. Legen Sie keine Gegenstände auf, in oder gegen den Ofen. Dies kann die Stabilität des Ofens beeinträchtigen. Bei der Installation des Ofens sind alle örtlich geltenden Gesetze, einschließlich nationaler und europäischer Gesetze, zu beachten. Verwenden Sie den Ofen nicht als Verbrennungsanlage oder für andere als seine vorgesehene Verwendung. Transportieren oder bewegen Sie den Ofen niemals alleine. Es sollten mindestens drei Personen anwesend sein. Verlassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn sich Fett oder Öl darin befinden. Diese können Feuer verursachen. Verwenden Sie keine Brennstoffe außer Holz, Pellets oder Holzkohle. Installieren Sie den Ofen nicht in Innenräumen oder in einem Nebengebäude oder Gartenhaus, ohne einen Installateur mit entsprechenden Genehmigungen und Fachwissen zu konsultieren. Befestigen Sie keine Gegenstände am Ofen oder lackieren Sie den Ofen. Sie können den Ofen ausschalten, indem Sie die Ofentür schließen und warten, bis der Ofen abgekühlt ist und Asche erstet. Dies kann einige Zeit in Anspruch nehmen. Entfernen Sie die Asche erst, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist. Lassen Sie den Ofen niemals unbeaufsichtigt, wenn er eingeschaltet ist.

5. Wartung und Reinigung

Verwenden Sie niemals abrasive Schwämme, Schaber oder andere kratzende Reinigungsmittel, um den Ofen zu reinigen. Sie werden den Ofen und seine Beschichtungen nur beschädigen. Verwenden Sie gewöhnliche, nicht abrasive Produkte und verwenden Sie nur einen weichen Schwamm, Mikrofasertücher oder ein feuchtes Tuch, wenn es erforderlich ist. Vermeiden Sie gechlortes Wasser oder mit Reinigungsmitteln verdünntes Wasser. Die Steine können sich im Laufe der Zeit verfärben oder dauerhaft fleckig werden. Dies beeinträchtigt nicht den ordnungsgemäßen

Ofenbetrieb. Aufgrund der hohen Temperaturen arbeitet der Ofen nach dem Prinzip der Pyrolyse. Dies bedeutet vollständige Verbrennung und somit Reinigung von Verunreinigungen. Dazu reicht ein einzelner Brand aus, der die leistungsstärkste Reinigung für den Ofen darstellt und hervorragend funktioniert, wenn sich Fettflecken oder andere Verschmutzungen im Ofen angesammelt haben. Sie können die Asche gelegentlich mit einem Besen und einer Schaufel aufnehmen oder vorsichtig über die Aschelade einschieben, sobald der Ofen abgekühlt ist. Ein feuchtes Tuch kann auch verwendet werden, um die Steine zu reinigen. Wenn der Ofen abgekühlt ist, können Sie immer den Feuerkasten herausheben, ausgießen und mit Wasser reinigen. Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Außenseite des Ofens zu reinigen. Verwenden Sie niemals Seife oder Chemikalien. Diese können den Ofen beschädigen. Versuchen Sie niemals, das Innere des Ofens auseinanderzunehmen. Lassen Sie die Platten unter dem Steinboden und das Metallinnere an den Seiten unberührt. Bei Bedarf können Sie einen Staubsauger verwenden, um angesammeltes Asche im Inneren zu entfernen. Nehmen Sie den Kamin mindestens einmal im Jahr ab, um ihn zu bürsten und das Innere zu reinigen. Vögel können hier Nester bauen, daher ist es wichtig, dies vor dem Kochen festzustellen. Wenn der Ofen der Meeresluft ausgesetzt ist, empfiehlt es sich, den Ofen öfter mit einem feuchten Tuch zu reinigen, um Korrosion vorzubeugen. Schließlich ist die Meeresluft korrosiver für Edelstahl als die Landluft. Legen Sie die Steine vorsichtig in den Ofen, damit keiner von ihnen bricht. Metall ist ein flexibles Material und verformt sich je nach Temperatur. Es kann Geräusche geben, wenn der Ofen benutzt wird. Dies ist normal.

6. Garantie

Vonken-Öfen entsprechen vollständig den belgischen und europäischen Vorschriften. Alle Vonken-Öfen haben eine 2-jährige Garantie. Eine gute Wartung und korrekte Verwendung gewährleisten, dass der Ofen viel länger hält. Bewahren Sie das Verkaufsdokument oder die Rechnung auf. Der Ofen ist nicht unter Garantie, wenn:

1. Der Ofen nicht gemäß dieser Anleitung korrekt verwendet wurde.
2. Die Struktur des Ofens absichtlich oder unbeabsichtigt verändert wurde.
3. Der Ofen absichtlich oder unbeabsichtigt manipuliert wurde.
4. Der Ofen so verändert wurde, dass er nicht mehr im Auslieferungszustand ist.
5. Andere Brennstoffe als Holz oder die in dieser Anleitung empfohlenen verwendet wurden.
6. Schäden am Produkt durch die Verwendung von Chemikalien im Inneren oder außen am Ofen verursacht wurden.
7. Der Ofen für professionelle Zwecke verwendet wurde.
8. Die Temperaturen im Inneren des Ofens über 450°C gestiegen sind.
9. Komponenten verwendet wurden, die von Vonken nicht autorisiert sind.
10. Schäden betreffen Risse in den Steinen aufgrund natürlicher Verschleißes oder nasser Steine, die sich beim Erhitzen brechen. Steine sind ein Naturprodukt und können im Laufe der Zeit reißen. Vonken verkauft Ersatzsteine.
11. Schäden betreffen Teile, die nicht funktional für den Betrieb des Ofens sind oder dekorativ sind, wie Verfärbungen von Oberflächen und Kratzer im Laufe der Zeit.
12. Schäden betreffen die Anzeige des Thermometers: Bei abnormaler Verwendung des Ofens und Temperaturen über 450°C wird es ungenauer.
13. Wenn die sichtbar angebrachte Seriennummer an der Seite des Ofens verändert oder entfernt wurde.
14. Wenn der Ofen reichlich Wasser ausgesetzt ist, z. B. bei starken Regenfällen oder langen Wintern mit wiederholten Regenperioden.

7. Wo stellen Sie Ihren Ofen auf?

Der Ofen ohne Rahmen kann auf jeder ebenen und soliden Oberfläche aufgestellt werden, solange der Gegenstand nicht durch Hitze, aufspritzende Funken oder Kratzer von den Metallteilen beschädigt werden kann. Installieren Sie den Ofen nicht ohne die Hilfe und Beratung eines lizenzierten Installateurs. Erweitern Sie den Kamin nicht ohne die Genehmigung von Vonken oder eines lizenzierten Installateurs. Setzen Sie den Ofen nur gemäß den Anweisungen in der Anleitung zusammen. Der Ofen und der Rahmen haben eine eingebaute Sicherheitslippe. Stellen Sie immer sicher, dass die Sicherheitslippe des Ofens unter der Sicherheitslippe des Rahmens liegt. Befestigen Sie dann immer die 2 Schrauben, um den Boden des Ofens am Rahmen zu sichern.

8. Was sagt das Thermometer?

Nie über 450°C erhitzen. Dies kann das Thermometer und andere Ofenelemente ernsthaft beschädigen. Das Thermometer misst die Temperatur an einem Punkt im Inneren des Ofens. Der an dieser Stelle gemessene Wert dient nur als Richtwert. Da es auf der nicht vom Feuer abgewandten Seite installiert ist, ist es am Anfang des Ofenzyklus oft eine Unterschätzung der tatsächlichen Temperatur. Dies bedeutet jedoch nicht, dass der Ofen härter befeuert werden sollte. Wenn der Ofen einige Zeit in Betrieb ist, verteilt sich die Wärme ausreichend, um ein wahres Bild zu liefern. Mit der Erfahrung wird es einfacher sein, die Temperatur in den verschiedenen Ofenzonen zu schätzen, um verschiedene Gerichte besser zuzubereiten.

9. Welches Holz?

Verwenden Sie kleine Holzblöcke von 25-30 cm, die sehr trocken und zum Verbrennen geeignet sind. Wir empfehlen dringend die Verwendung von (Hainbuche) Buche für lange und warme Temperaturen und ausgewogene Flammen. Eschen- und Birkenholz können als Zusatz verwendet werden, um die Flammen schnell wiederzubeleben, z. B. für Pizza. Jede Holzart

verleiht Gerichten ein besonderes Aroma. Obstholz verleiht Gerichten ein mild süßliches Aroma, das sich hervorragend für viele Arten von Gemüse, Fleisch und Eintöpfen eignet. Walnuss, Ahorn und Kastanie verleihen den Gerichten einen Holzigen Geschmack und sind daher sehr gut für rotes Fleisch geeignet. Verwenden Sie niemals behandeltes Holz, Abfallholz oder Kiefernholz. Diese enthalten schädliche Substanzen und Harze und werden den Ofen und die Gerichte beschädigen. Verwenden Sie keine flüssigen Brennstoffe, chemische Mittel oder ähnliche Brennstoffe.

10. Den Ofen effektiv heizen

Stellen Sie sicher, dass die Sauerstoffzufuhr und die Abluftöffnungen maximal geöffnet sind. Überprüfen Sie beim Start, dass das Feuer schön zentriert ist (nicht zu nah an der Ofenöffnung). Bauen Sie langsam auf. Normalerweise sind etwa drei Holzstücke ausreichend, um die volle Temperatur zu erreichen. Nach dem Anzünden eines Feuers mit etwa drei Holzstücken halten Sie das Feuer mindestens 20 Minuten mit lebhaften Flammen aufrecht und stellen Sie die Einsatztür in die Öffnung, damit die Sauerstoffzufuhr nur über das Sauerstoffrohr erfolgt. Stellen Sie sicher, dass es keine übermäßige Asche und alte, bereits verbrannte Kohlereste gibt. Fügen Sie immer langsam Holz in den Ofen ein. Es macht keinen Sinn, viele Holzstücke auf einmal hinzuzufügen: Dies führt nach einer Weile zu einem übermäßigen Feuer mit viel Rauch.

11. Wie lange dauert es?

Heizen Sie den Ofen immer vor dem Kochen vor oder warten Sie, bis das Thermometer Temperaturen von 350-400°C erreicht hat. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, warten Sie eine Weile, bis die Temperatur stabil ist und der Ofenboden sich richtig erwärmt hat. Bei viel Wind, Kälte oder Kochen in großen Höhen sollten Sie etwas mehr Zeit zum Aufheizen einplanen. Die Aufheizzeit ist kürzer, wenn es ein sehr warmer, windstillere Tag ist. Die Kochzeiten variieren je nach Wetter, Menge, Abmessungen und Form des zubereiteten Essens. Behalten Sie www.vonken-ovens.com im Auge um großartige Tipps zu erhalten. Für eine ausgezeichnete Pizza Napolitana wird empfohlen, 15-20 Minuten vorzuheizen und genügend Flamme für die Pizza selbst zu haben. Sorgen Sie für eine Ofentemperatur von 400-450°C. Nach etwa 10 Minuten wird der Ofenboden 350-450°C erreichen. Fügen Sie gelegentlich kleine Holzstücke für Flammenspiele hinzu. Dies wird die gewünschte Temperatur aufrechterhalten und es Ihnen ermöglichen, eine Pizza nach der anderen einzuschieben und herauszuschieben.

12. Die herausnehmbare Aschenschublade

Bewahren Sie die Aschenschublade während des Betriebs des Ofens immer geschlossen auf. Schließen Sie sie nicht, wenn der Ofen in Betrieb ist. Lassen Sie den Aschenbehälter offen, bis das Feuer in der Ofenkammer erlischt ist. Es ist sehr wahrscheinlich, dass Asche auf den Boden fällt, wenn Sie den Behälter öffnen, wenn das Feuer noch aktiv ist. Eine Aschenschublade erleichtert das Sammeln und Entsorgen der Asche. Entsorgen Sie die Asche niemals in Behältern oder Beuteln aus Kunststoff. Diese können aufgrund der hohen Temperaturen im Inneren des Ofens schmelzen oder in Brand geraten. Schütten Sie die Asche in einen geeigneten Metallbehälter. Lassen Sie die Asche abkühlen, bevor Sie sie in einen Kunststoffbehälter geben. Sie können die Asche zum Düngen von Pflanzen oder zur Erzeugung von Kali für bestimmte Obstbäume verwenden.

13. Grill-System, Spieß, Brotbacktür und Kochherd

Verwenden Sie niemals Ihr eigenes Grill-System, Spieß, Brotbacktür oder Kochherd. Greifen Sie auf die Vonken-Zubehörteile unter www.vonken-ovens.com zurück. Das Grill-System, der Spieß, die Brotbacktür und der Kochherd sind nicht im Standardpaket des Holzofens enthalten. Das Vonken Grill-System wird auf den vorderen Griff des Ofens gelegt. Die beiden Beine an der Seite der Holzgriffe können gut darauf stehen, und der Rest des Grill-Systems ruht auf 2 radähnlichen Füßen auf dem Steinofenboden. Legen Sie das Grillrost in das dafür vorgesehene Fach des Grill-Systems. Berühren oder entfernen Sie das Grillrost nicht, wenn der Ofen heiß ist. Erhitzen Sie das Grillrost immer vor, indem Sie es in den Ofen legen. Sorgen Sie für lebendige Flammen, damit das Grillrost heiß wird. Die Einsatztür oder Brotbacktür kann beim Grillen nicht geschlossen werden. Dies ist auch nicht notwendig, da die lebhaften Flammen ausreichen, um genug Hitze zu erzeugen. Das Grill-System kann durch sanftes Drücken des Griffes über die Steine hin- und hergeschoben werden. Die Steine werden im Laufe der Zeit leichte Spuren vom Grill-System aufweisen, dies schadet jedoch nicht und beeinträchtigt nicht die normale Verwendung des Ofens. Legen Sie den Spieß auf den vorderen Griff und mit dem Schlitten auf den Steinboden. Stellen Sie sicher, dass die Stromleitungen gut vor dem Feuer geschützt sind. Für den Kochherd entfernen Sie den Kamin aus dem Ofen, wenn er noch nicht entzündet ist.

14. Einsatztür, Sauerstoffeinlass und Abluftöffnung

Mit der Zeit wird man die Funktionen der Einsatztür oder Brotbacktür, des Sauerstoffeinlasses und der Abluftöffnung verstehen. Die Tür ist zu Beginn des Feuers funktional. Schließlich gewährleistet sie einen guten Luftstrom und verhindert, dass das Feuer im Ofen vom Wind beeinflusst wird. Wenn der Ofen hohe Temperaturen erreicht, um beispielsweise Pizza zu backen, wird empfohlen, die Tür zu entfernen. Es ist einfacher zu arbeiten, und schließlich ist die Wärmekapazität ausreichend. Die Tür kann wieder als Mittel verwendet werden, um die Temperatur im Ofen konstant zu halten, wenn Brot, Kuchen, harte Gemüse oder zum Räuchern gebacken werden. In diesen Fällen sollte die Ofentemperatur am besten unter 250°C liegen. Wenn Sie ein Feuer entfachen, stellen Sie immer sicher, dass der Sauerstoffeinlass und die Abluftöffnung geöffnet bleiben. Sie gewährleisten ein rauchfreies Feuer durch vollständige Verbrennung und vorgewärmte Luftzufuhr. Erst wenn dieses Stadium erreicht ist und es viele lebhaft Flammen gibt und der Ofen auf Temperatur ist, können Sie den Sauerstoffeinlass und die

Abluftöffnung einengen, ohne sie jedoch vollständig zu schließen. Dadurch bleibt mehr Wärme im Ofen. Beachten Sie jedoch, dass, sobald die Tür und andere Öffnungen vollständig geschlossen sind, die Sauerstoffzufuhr abgeschnitten ist und der Ofen auf unvollständige Verbrennung umschaltet, was zu unerwünschten Effekten führt. Wenn das Feuer zu Ende geht, können Sie die Dauer der Wärmekapazität verlängern, indem Sie die Tür, den Sauerstoffeinlass und die Abluftöffnung schließen.

15. Vonken Regenschutz.

Verwenden Sie niemals Ihren eigenen Regenschutz. Greifen Sie auf die Vonken-Zubehörteile unter www.vonken-ovens.com zurück. Der Regenschutz ist nicht im Standardpaket enthalten. Ziehen Sie den Regenschutz über den Ofen, damit das Logo vorne oder an der Seite landet. Entfernen Sie dabei den Kamin aus dem Gerät und bewahren Sie ihn an einem trockenen Ort auf. Ziehen Sie die Schnüre unten fest und stellen Sie sicher, dass der Regenschutz gut über dem Griff und allen wichtigen Werkzeugen sitzt.

16. Die Steine

Vonken verwendet authentische und lokale Schamottesteine: eine uralte Technik zur langen Wärmespeicherung und zum Hervorragenden Kochen. Schamotte ist ein natürliches Material, das beim Erhitzen im feuchten Zustand Risse bekommt. Wenn die Ziegel durch die Umstände nass geworden sind, lassen Sie sie vor der Benutzung des Ofens trocknen. Lassen Sie die Steine nicht draußen liegen. Wenn die Steine durch Stöße oder eine Kombination aus Temperaturschwankungen und Feuchtigkeit Risse bekommen haben, können Sie sie problemlos weiter verwenden: Die Backeigenschaften gehen nicht verloren. Ersatzziegel können Sie unter www.vonken-ovens.com kaufen.

17. Rost

Die Außenseite des Ofens besteht komplett aus pulverbeschichtetem Edelstahl. Obwohl Edelstahl hervorragende Witterungseigenschaften hat, kann er bei unsachgemäßer Verwendung durch die Kombination von hohen Temperaturen, Reinigungsmitteln, Salz, überschüssigem Wasser und anderen Faktoren rosten. Das Innere des Ofens ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Trotz seiner hervorragenden Eigenschaften entwickelt auch Edelstahl mit der Zeit einen violetten oder bräunlichen Glanz. Dies stellt kein Problem dar und ist Teil des normalen Alterungsprozesses von Edelstahl. Sollten sich auf der äußeren Walzhaut des Edelstahls Flecken bilden, empfiehlt es sich, diese mit einer Drahtbürste (wie z. B. der von Essential Tools) abzuwischen und vor der Verwendung des Ofens zu entsorgen. Bei intensiver Nutzung kann sich der Innenkäfig des Ofens aufgrund der hohen Temperaturen leicht verformen. Diese Verformung hat jedoch keinen Einfluss auf den normalen Betrieb des Ofens.

18. Der Kamin

Der Kamin besteht aus einem emaillierten Stahlrohr. Behandeln Sie den Kamin mit großer Sorgfalt, indem Sie ihn bei Rostbildung mit einer Schicht Öl oder Vaseline überziehen. Während Perioden mit wenig Regen lagern Sie den Kamin an einem trockenen, warmen Ort.

19. Der Ofen heizt nicht auf oder produziert zu viel Rauch

Überprüfen Sie, ob Feuchtigkeit in den Ofen eingedrungen ist. Dies kann bei der ersten Verwendung oder nach langer Nichtbenutzung auftreten. Vermeiden Sie kurze Feuer, die den Boden des Ofens nicht ausreichend erhitzen. Verwenden Sie geeignetes Holz und Holzkohle. Kein behandeltes, verschmutztes oder Kiefernholz. Überprüfen Sie, ob sich zu viel Fett oder Rauchole im Inneren des Ofens angesammelt hat. Wenn dies der Fall ist, entfernen Sie es, damit es nicht in Brand geraten kann. Achten Sie immer darauf, dass das Holz nicht zu feucht ist. Nassholz kann aufgrund überschüssiger Feuchtigkeit platzen. Dies führt zu viel Rauch und wenig Hitze. Stellen Sie sicher, dass das Feuer lebhaft Flammen hat, aber niemals zu viele. Ohne Flammen findet zu wenig Verbrennung statt, und es entsteht zu viel Rauch; bei zu vielen Flammen fehlt jedoch der Sauerstoff, um das Material zu verbrennen, und es entsteht ebenfalls Rauch.

20. Winter und Regen

Bewahren Sie den Backofen im Winter oder bei Regen in einem geschlossenen Raum auf oder versehen Sie ihn mit einer geeigneten Funkenregenabdeckung. Wenn Sie den Verdacht haben, dass der Backofen einer großen Menge Wasser ausgesetzt war (z. B. weil er mehrere Monate lang ungeschützt im Freien stand), kann die Isolierung begonnen haben, Wasser zu absorbieren, so dass er nicht mehr richtig funktioniert, oder die Isolierplatte unter den Steinen kann aufgrund der Wasseraufnahme zusammenbrechen. Nehmen Sie die Steine aus dem Ofen und sorgen Sie in diesem Fall dafür, dass der Ofen und die Steine an einem warmen, trockenen und gut belüfteten Ort trocken können.

21. Der Steinboden sackt ab

Falls der Steinboden durch eine große Menge Wasser durchhängt (siehe 21. und 6.(14)), können Sie unter www.vonken-ovens.com ein Ersatzteil für die Isolierplatte kaufen, das Sie mit Hilfe einer einfachen Anleitung selbst anbringen können. Das Ersatzteil ist identisch mit dem Originalteil.

22. Übertreiben Sie niemals mit Ihrem Ofen!

Selbst mit einer geringen Menge Holz erreichen Sie hohe Temperaturen. Bauen Sie immer langsam auf und gewährleisten Sie ausreichend Sauerstoff. Zu viel Holz erstickt das Feuer. An Regentagen oder während langer Kälteperioden oder Abwesenheit ist es ratsam, den Ofen drinnen zu lagern oder ihm den Vonken-Regenschutz zu geben. In diesem Fall entfernen Sie den Kamin vom Gerät und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.

TABLE OF CONTENTS

MAKING FIRE.....	35
VONKENURBAN.....	36
VONKEN HOME.....	38
VONKEN ORIGINAL.....	40
DISCLAIMER.....	42
DIMENSIONS.....	44



BEFORE YOU GET STARTED



We just wanted to thank you for purchasing one of our Vonkens. We are happy to have you as part of our growing **Vonken family**. We hope you enjoy your new Vonken as much as we enjoyed developing it.

If you have any questions or need assistance in the future, please don't hesitate to contact the store where you purchased your **Vonken**, or keep an eye on our website. Also register your Vonken with the code below for an extended warranty scheme, or download recipes and how-to tips.

Choosing Vonken is choosing the good life. Nothing stands in the way of you experiencing the most pleasant and memorable evenings and fantastic meals in every season.

Warmest regards!



REGISTER AND DISCOVER MORE!

Use the QR code above to register your Vonken for an extended warranty, or download recipes and how-to tips.

MAKING FIRE

**NEVER STOKE EXCESSIVELY –
BUILD UP SLOWLY AND BE
PATIENT**

THE...

Use good, dry wood with a length of 25 to 30 cm. The wood types with the best ratio of calorific value to ignition are hornbeam or beech. With these, you can enjoy hours of strong temperature development and beautiful flames.



Light some **firelighters** in the center of the oven. Make sure you **start deep enough** into the oven. Make sure the sliders of the oxygen supply are open, and that the outlet is open at the top (you can tell by the word "open" in the tube).



Place several small **wood blocks** crosswise and wait for the fire to start properly. Structure them so that enough oxygen can flow through. As long as the oxygen supply is fully open, you can keep the inset door closed.



Build up slowly by adding 2-3 larger blocks. Let this burn for 10-15 minutes, or until there is a lively flame and the smoke begins to diminish.



Slide to the side with a **poker** and maintain by occasionally adding a block.

Experiment with fruitwood to use aromas. Do not use pine, treated wood, or waste wood. These contain pollutants and resins that are pernicious to the oven and to the dishes you make in it. Stoke wisely.



Never overdo it. **2 to 3 blocks** is enough fuel to achieve powerful temperatures.



Avoid flames coming from the opening of the oven. Excessive stoking can damage the wood oven beyond repair.

...RIGHT WOOD



www.vonken-ovens.com

VONKEN URBAN

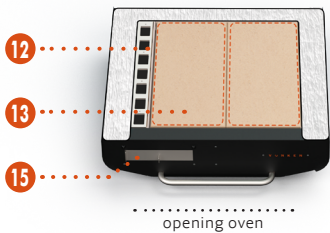
IN THE BOX:

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Oven | 9. Telescopic handlebar (slider) |
| 2. Chimney | 10. Supply air control |
| 3. Cover | 11. Insert door |
| 4. Attachment points accessories | 12. Built-in oxygen intake |
| 5. Exhaust air control | 13. Chamotte brick 500 x 200 |
| 6. Thermometer | 14. Removable ash pan |
| 7. Unique serial number | 15. Fire cage |
| 8. Connection plate for frame | |

On first use.

- i** Do a cleaning cycle: for the first time, make a fire by using about three cubes of wood and a lighter cube to keep the oven quietly burning for about two hours.

STONE POSITIONING:

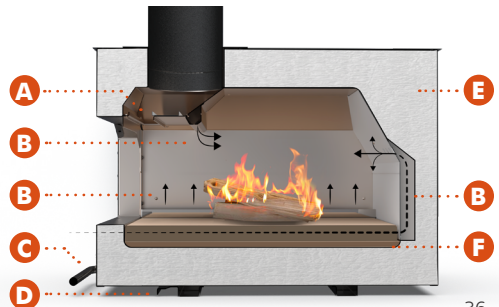


SPECIFICATIONS:

- Exterior: multilayer powder-coated stainless steel
- Inside: high-grade stainless steel
- Handle: recycled hardwood
- Removable ashtray
- Fully insulated with multilayer Superwool™ insulation 8.5 cm thick
- Two-layer ceramic baking floor 4 cm thick
- Control panel for air intake and air discharge
- CleanAir Technology with pre-heated air injection in three locations
- Airflow Dynamics for optimal combustion and low consumption
- 100% Belgian and hand-built
- Temperature range: 0-500°C
- Baking surface: 40 x 50 cm
- Weight: ±65 kg
- Oven interior dimensions: 45,5 x 56 x 2 cm
- Oven exterior dimensions: 60 x 64,5 x 42,5 cm
- Packaging dimensions: 64,5 x 78,5 x 45,5 cm
- Warranty: 2 years. With proper use, the oven will provide many years of enjoyment

PLAY WITH OUR INNOVATIVE TECHNOLOGY!

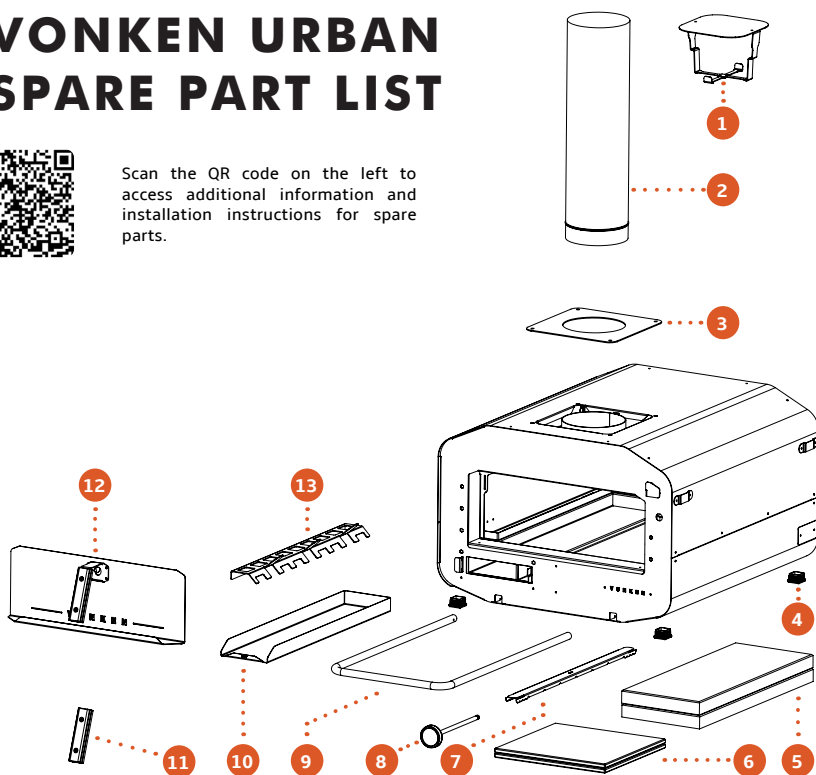
- Lockable air outlet with heat circulation plate
- AirFlow Dynamics (our patented technology) with preheated oxygen injection along three sides for optimal heat and complete combustion
- Extendable and insulated slider to move oven or equip with compatible accessories (Grill & Roast rack, Rotisserie tool, Food & Wood board)
- Click'n roll system for connection to the compatible frame
- Unbroken full-cover insulation jacket of 8-9 cm ceramic Superwool
- Two-layered 4 cm thick ceramic stone floor made of chamotte



VONKEN URBAN SPARE PART LIST



Scan the QR code on the left to access additional information and installation instructions for spare parts.



© COPYRIGHT VONKEN BV

	EAN	PCS	DESCRIPTION
1	6097647696646	1	Chimney hat
2	6096055471463	1	Chimney
3	6097649813812	1	Chimney cover
4	6097648812830	4	Insert cap oven
5	6096045337366	2	Ceramic stone basic
6	6097649794791	2	Bioboard urban
7	6097652629684	1	Bioboard support profile
8	6097646895828	1	Frontbar urban
9	6096041856809	1	Pyrometer/Thermometer
10	6097645783799	1	Ashtray
11	6097652882881	1	Handle set wood
12	6097649474419	1	Insert door assembly urban
13	6096029674630	1	Fire cage

VONKEN HOME

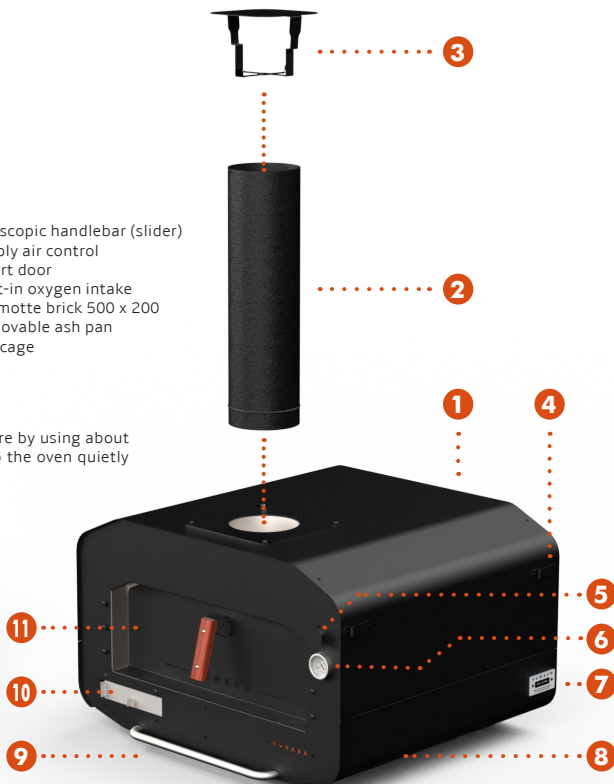
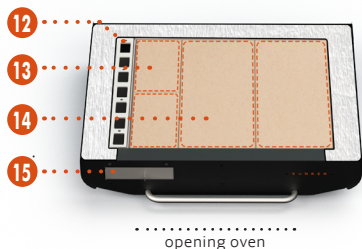
IN THE BOX:

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Oven | 9. Telescopic handlebar (slider) |
| 2. Chimney | 10. Supply air control |
| 3. Cover | 11. Insert door |
| 4. Attachment points accessories | 12. Built-in oxygen intake |
| 5. Exhaust air control | 13. Chamotte brick 500 x 200 |
| 6. Thermometer | 14. Removable ash pan |
| 7. Unique serial number | 15. Fire cage |
| 8. Connection plate for frame | |

On first use.

- i** Do a cleaning cycle: for the first time, make a fire by using about three cubes of wood and a lighter cube to keep the oven quietly burning for about two hours.

STONE POSITIONING:

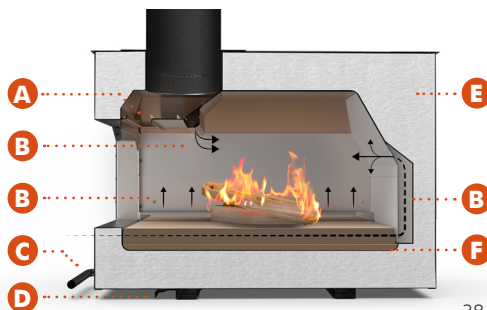


SPECIFICATIONS:

- Exterior: multilayer powder-coated stainless steel
- Inside: high-grade stainless steel
- Handle: recycled hardwood
- Removable ashtray
- Fully insulated with multilayer Superwool™ insulation 8.5 cm thick
- Two-layer ceramic baking floor 4 cm thick
- Control panel for air intake and air discharge
- CleanAir Technology with pre-heated air injection in three locations
- Airflow Dynamics for optimal combustion and low consumption
- 100% Belgian and hand-built
- Temperature range: 0-500°C
- Baking surface: 52,5 x 50 cm
- Weight: ± 75 kg
- Oven interior dimensions: 58 x 56 x 26 cm
- Oven exterior dimensions: 72,5 x 64,5 x 45 cm
- Packaging dimensions: 76 x 76 x 48 cm
- Warranty: 2 years. With proper use, the oven will provide many years of enjoyment

PLAY WITH OUR INNOVATIVE TECHNOLOGY!

- Lockable air outlet with heat circulation plate
- AirFlow Dynamics (our patented technology) with preheated oxygen injection along three sides for optimal heat and complete combustion
- Extendable and insulated slider to move oven or equip with compatible accessories (Grill & Roast rack, Rotisserie tool, Food & Wood board)
- Click'n roll system for connection to the compatible chassis
- Unbroken full-cover insulation jacket of 8-9 cm ceramic Superwool
- Two-layered 4 cm thick ceramic stone floor made of chamotte



VONKEN HOME SPARE PART LIST



Scan the QR code on the left to access additional information and installation instructions for spare parts.



© COPYRIGHT VONKEN BV

	EAN	PCS	DESCRIPTION
1	6097647696646	1	Chimney hat
2	6096055471463	1	Chimney
3	6097649813812	1	Chimney cover
4	6097648812830	4	Insert cap oven
5	6096045337366	2	Ceramic stone basic
6	6096032597599	2	Ceramic stone side
7	6097649794791	2	Bioboard home
8	6097652629684	2	Bioboard support profile
9	6097647951950	1	Frontbar home/original
10	6096041856809	1	Pyrometer/Thermometer
11	6097645783799	1	Ashtray
12	6097652882881	1	Handle set wood
13	6097645498426	1	Insert door assembly home
14	6096029674630	1	Fire cage

VONKEN ORIGINAL

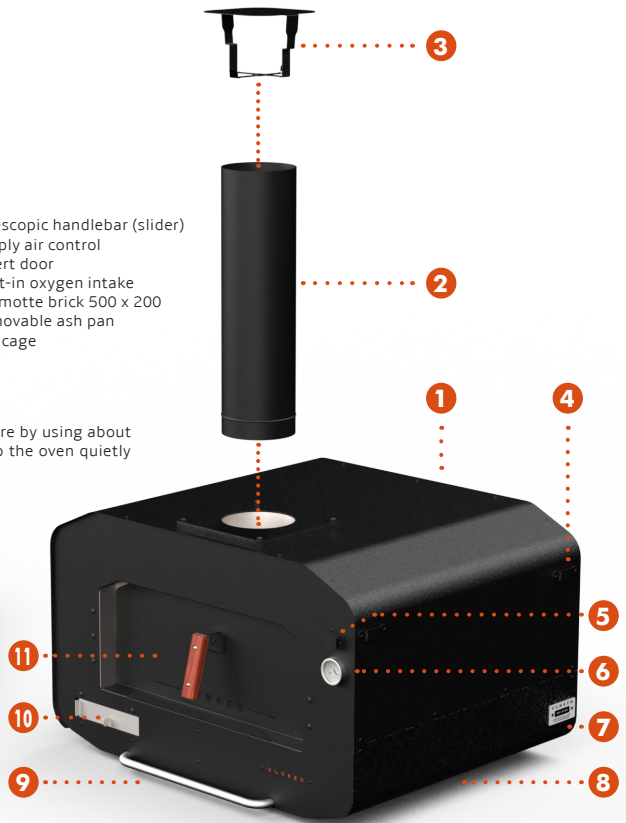
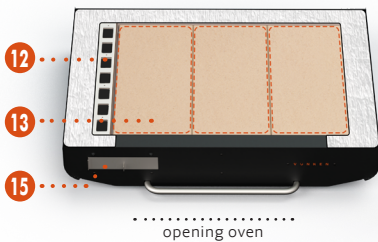
IN THE BOX:

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Oven | 9. Telescopic handlebar (slider) |
| 2. Chimney | 10. Supply air control |
| 3. Cover | 11. Insert door |
| 4. Attachment points accessories | 12. Built-in oxygen intake |
| 5. Exhaust air control | 13. Chamotte brick 500 x 200 |
| 6. Thermometer | 14. Removable ash pan |
| 7. Unique serial number | 15. Fire cage |
| 8. Connection plate for frame | |

On first use.

- i** Do a cleaning cycle: for the first time, make a fire by using about three cubes of wood and a lighter cube to keep the oven quietly burning for about two hours.

STONE POSITIONING:

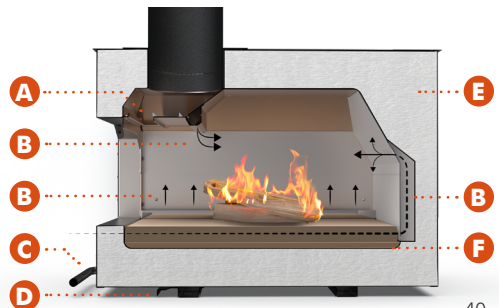


SPECIFICATIONS:

- Exterior: multilayer powder-coated stainless steel
- Inside: high-grade stainless steel
- Handle: recycled hardwood
- Removable ashtray
- Fully insulated with multilayer Superwool™ insulation 8.5 cm thick
- Two-layer ceramic baking floor 4 cm thick
- Control panel for air intake and air discharge
- CleanAir Technology with pre-heated air injection in three locations
- Airflow Dynamics for optimal combustion and low consumption
- 100% Belgian and hand-built
- Temperature range: 0-500°C
- Baking surface: 60 x 50 cm
- Weight: ±85 kg
- Oven interior dimensions: 65,5 x 56 x 28,5 cm
- Oven exterior dimensions: 80 x 64,5 x 48,5 cm
- Packaging dimensions: 84 x 77,5 x 52,5 cm
- Warranty: 2 years. With proper use, the oven will provide many years of enjoyment

PLAY WITH OUR INNOVATIVE TECHNOLOGY!

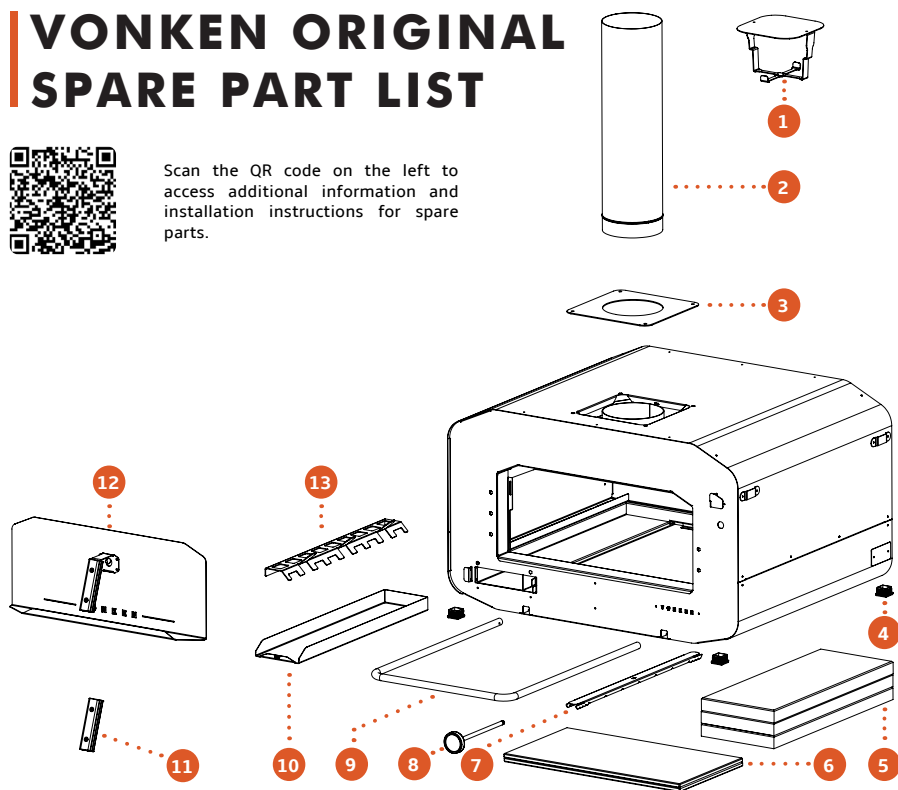
- Lockable air outlet with heat circulation plate
- AirFlow Dynamics (our patented technology) with preheated oxygen injection along three sides for optimal heat and complete combustion
- Extendable and insulated slider to move oven or equip with compatible accessories (Grill & Roast rack, Rotisserie tool, Food & Wood board)
- Click'n roll system for connection to the compatible frame
- Unbroken full-cover insulation jacket of 8-9 cm ceramic Superwool
- Two-layered 4 cm thick ceramic stone floor made of chamotte



VONKEN ORIGINAL SPARE PART LIST



Scan the QR code on the left to access additional information and installation instructions for spare parts.



© COPYRIGHT VONKEN BV

	EAN	PCS	DESCRIPTION
1	6097647696646	1	Chimney hat
2	6096055471463	1	Chimney
3	6097649813812	1	Chimney cover
4	6097648812830	4	Insert cap oven
5	6096045337366	3	Ceramic stone basic
6	6097644761729	2	Bioboard original
7	6097652629684	2	Bioboard support profile
8	6097647951950	1	Frontbar home/original
9	6096041856809	1	Pyrometer/Thermometer
10	6097645783799	1	Ashtray
11	6097652882881	1	Handle set wood
12	6097646188197	1	Insert door assembly original
13	6096029674630	1	Fire cage
14			

FOR YOUR SAFETY AND THE SAFETY OF OTHERS

1. Insulation and surface

Vonken ovens are highly insulated with the finest materials. Still, the outside of the oven can get hot depending on the sun, time of day, fire and other factors. In particular, the door, fireplace, frontal areas around the oven, just above the fire, or other surfaces may become too hot to touch with bare hands over time. Be careful and avoid burning your skin. Do not lean on the oven when it is in use. Keep your face and body at least 50 cm from the oven door.

Depending on the temperature, sun and the passage of time, the colors on several ovens may vary, for example, the chimney, the door or the area around the chimney.

The outside of the oven may become very hot from solar radiation.

2. Combustible objects and damage

When the oven is in use, make sure there are no fuels, flammable objects or explosives in the vicinity. Sparks may come from the mouth, chimney and firebox of the oven. Do not place flammable objects or liquids in this area. Do not use flammable products near the oven. Make sure that the oven is not placed near objects and materials that can be damaged by heat or flashing flames and sparks. Do not place flammable materials just in front of the oven opening. Cover the floor with suitable material if the floor is made of combustible materials. Do not place objects inside the oven when it is in use. Avoid spreading flames from the mouth of the oven. This is mainly due to excessive use of fuel. Avoid this to prevent damage to the oven, objects and people.

Do not touch the chimney or the immediate areas around the chimney. Handle the control panel (the oxygen inlet sliders and the return air slider) with a heat-resistant glove. While cooking, never touch the oven opening or other hot areas in or around the oven.

3. Pots and pans

Do not use covered or closed pots or containers in the oven. These may explode due to high pressure from high temperatures. Do not use plates, oven dishes or containers made of plastic or low-quality ceramics. The high temperatures and radiation from the flame will melt plastic or crack low-quality ceramics. These items can damage the oven. Recommended are the use of 100% stainless steel oven dishes or cast iron pans and pots without plastic handles and without Teflon or other non-stick coatings.

Use only products that are suitable to withstand high temperatures.

4. Use and placement.

Do not move the oven when in use.

Do not use the oven if a part is missing or something is broken or if you suspect something is wrong with it. Place the oven on a flat surface and away from strong winds. Never cool the oven by pouring water or other things over it, or sprinkling sand or other things in it. The removable slide-out on the front of the oven is designed to carry and move the oven. Never force it. Do not carry the oven by pulling the slider all the way to the end. Avoid touching the end of the slider when the oven is in use. Do not throw logs into the oven. Always carefully place them in a proper place so that a useful fire structure is built. Do not modify anything on the oven without the approval of Vonken. Clean the oven strictly according to the guidelines in this manual. Do not improvise. Place the oven on surfaces with adequate load-bearing capacity. Do not place objects on, on or against the oven. This may destroy the stability of the oven. All locally applicable laws, including national and European laws, must be respected when installing the oven. Do not use the oven as an incinerator or for any purpose other than its intended use. Never transport or move the oven alone. Be at least three people. Do not leave the appliance unattended, especially when items containing fats or oils are present. These can cause a fire. Do not use any fuels other than wood, pellets or charcoal. Do not install the oven indoors or in an outbuilding, garden shed without calling on an installer with proper permits and expertise. Do not attach objects to the furnace or paint the oven. You can turn the oven off by closing the oven door and waiting for the oven to cool and ash to form. This may take some time. Remove the ashes only when the oven has cooled completely. Never leave the oven unattended when it is on.

5. Maintenance and cleaning

Never use abrasive sponges, scrapers or other scratching agents to clean the oven: they will only damage the oven and its coatings. Use ordinary, non-abrasive products and only use a soft sponge, microfiber cloths or a wet rag when necessary. Avoid chlorinated water or water diluted with detergents. The stones may become discolored or permanently stained over time. This does not prevent proper oven operation. Due to the high temperatures, the oven works according to pyrolysis: this means complete combustion and thus

cleaning of impurities. A single firing is sufficient for this purpose and is the most powerful cleaning for the oven and will serve excellently when grease spots or other dirt have accumulated in the oven. Once the oven has cooled completely, you can occasionally collect the ashes with a brush and dustpan, or gently slide the ashes in over the ashtay. A damp cloth can also be used to clean off the stones. When cooled, you can always take the firebox out, pour it out and clean it with water. Never use detergent. Use a damp cloth to clean the outside of the oven. Never use soap or chemicals. These can damage the oven. Never attempt to disassemble the interior of the oven: leave the panels under the stone floor, and the metal interior on the sides untouched. If necessary, you can use a vacuum cleaner to rid the interior of accumulated ash. Take the chimney off at least once a year to brush and clean the inside. Birds can build nests here so it is important to discover this before cooking. If the oven is exposed to a sea climate, it is recommended to clean the oven more with a damp rag to prevent corrosion. After all, sea air is more corrosive to stainless steel than land air. Place the stones in the oven with caution so that neither breaks. Metal is a flexible material and deforms according to temperature. You may hear noise when using the oven. This is normal.

6. Warranty

Vonken ovens comply fully with Belgian and European regulations. All Vonken ovens benefit from a 2-year warranty. Good maintenance and correct use ensure that the oven lasts much longer. Keep the sales document or invoice. The oven is not under warranty if:

1. The oven has not been used correctly as described in this manual.
2. The oven structure was modified in a voluntary or involuntary manner.
3. The oven has been tampered with in a voluntary or involuntary manner.
4. The oven has been altered so that it is not as it was when delivered.
5. If fuels other than wood or those recommended in this manual have been used.
6. When damage to the product results from the use of chemicals on the inside or outside of the furnace.
7. When the furnace was used for professional purposes.
8. When temperatures inside the oven are raised above 450°C.
9. When components were used not authorized by Vonken.
10. When damage involves cracks in the stones due to natural wear or wet stones that break when heated. Stones are a natural product and may crack over time. Vonken sells stones as replacements.
11. When damage involves parts that are not functional to the operation of the kiln or are decorative, such as discoloration of surfaces and scratches over time.
12. When the damage concerns the display of the thermometer: it will be less accurate with abnormal use of the oven and temperatures above 450°C.
13. When the serial number visibly affixed to the side of the oven has been altered or taken off.
14. When the furnace is exposed to excessive water, such as intense rainstorms or long winters with repeated periods of rain.

7. Where to place your oven?

The oven without a frame can be placed on any flat and solid surface, as long as the object cannot be damaged by heat, flashing sparks or scratches from the metalwork. Do not install the oven without the help and advice of a licensed installer. Do not extend the chimney without the authorization of Vonken or a licensed installer. Assemble the oven only according to the instructions in the manual. The oven and frame have a built-in safety lip. Always ensure that the safety lip of the oven is under the safety lip of the frame. Then always attach the 2 screws to secure the bottom of the oven to the chassis.

8. What does the thermometer say?

Never fire above 450°C. This can seriously damage the thermometer and other oven elements. The thermometer measures the temperature at a point inside the oven. The value detected on the inside is only indicative. Since it is installed on the non-fire side, it is often an underestimate of the actual temperature at the beginning of the oven cycle. This does not mean that one should fire harder: when the oven has been on for some time, the heat is distributed enough to give a true picture. With experience, it will be easier to estimate the temperature in the different oven zones in order to better make different dishes.

9. What kind of wood?

Use small blocks of wood of 25-30 cm that are very dry and provided for burning. We strongly recommend the use of (hornbeam) birch for long and warm temperatures and balanced flames. Ash and birch

can be used as additives to quickly revive the flames, for pizza for example. Each type of wood provides a particular aroma to dishes. Fruitwood provides a mildly sweet aroma to dishes, making it ideal for many types of vegetables, meat & casseroles. Walnut, maple and chestnut give a woody flavor and are therefore very suitable for red meat. Never use treated wood, waste wood or pine. They contain harmful substances and resins and will damage the oven and the dishes. Do not use liquid fuels, chemical temperers or other similar fuels.

10. Heating the oven effectively

Make sure the oxygen supply and exhaust vents are open to the maximum. When starting, verify that the fire is nicely centered (not too close to the oven opening). Build up slowly. About three logs is usually more than enough to get to full temperature. After building a fire with about three logs, keep the fire going with lively flames for at least 20 minutes and put the insert door in the doorway so that oxygen is supplied only through the oxygen tube. Make sure there is no excessive ash and old already burned charcoal residue. Always add wood to the kiln slowly. There is no point adding many logs at once: this will suddenly result in an excessive fire with a lot of smoke after a while.

11. How long does it take?

Always preheat the oven before you start cooking, or wait until the thermometer reaches temperatures of 350-400°C. When the desired temperature has been reached, wait a while until the temperature stabilizes and the oven floor warms up correctly. When there is a lot of wind, it is cold, or you are cooking at high altitudes, allow for a slightly longer heating time. Heating time is shorter when it is a very warm, windless day. Cooking times vary depending on the weather, quantity, dimensions and shape of the food being prepared. Keep an eye on www.vonken-ovens.com for great tips. For an excellent pizza Napolitana, it is recommended to preheat for 15-20 minutes, and provide enough flame for the pizza itself. Provide an oven temperature of 400-450°C. After about 10 minutes, the oven floor will be 350-450°. Add small pieces of wood occasionally for flame play. This will maintain the desired temperature and allow you to slide pizza in and out one after another.

12. The removable ashtrey

Always keep the ashtrey in the socket in the lower left corner of the oven while the oven is in use, or cooling, and never remove the ashtrey during those times. Remove the ashtrey only after the oven has been thoroughly wiped clean and cooled completely. Empty the ashtrey and slide it back into the sleeve before use.

13. Grill system, spit, bread door and cooking stove

Never use your own grill system, spit, bread door or cook stove. Fall back on Vonken accessories at www.vonken-ovens.com. The grill system, spit bread door and cook stove do not come standard in the wood oven package. The Vonken grill system is provided to rest on the front handlebar. The two legs on the side of the wooden handles can stand nicely on this, and the rest of the grill system rests on 2 wheel-like feet on the stone oven floor. Place the grill in the provided compartment of the grill system. Do not touch or take the grill out when the oven is hot. Always preheat the grill by placing it in the oven. Provide lively flames to allow the grill to heat up. The insert or bread door cannot be closed when using the grill. This is also not necessary since the lively flames generate enough heat. The grill system can be slid over and back the stones by gently pushing the handlebar out and into the oven. The stones will show slight marks from the grilling system over time, but this does not hurt or prevent normal use of the oven. Place the spit on the front handlebar and with the sled on the stone floor. Make sure the power lines are well shielded from the fire. For the cooking stove, remove the chimney from the oven when it is not yet lit.

14. Insert door, oxygen inlet and air outlet

With experience, one will learn the functions of the (insert or bread) door, oxygen inlet and exhaust air. The door is functional at the start of the fire: after all, it ensures that a good flow is established and the fire in the oven is not affected by the wind. When the oven prepares high temperatures to bake pizza, for example, it is recommended to remove the door. It is easier to work and, after all, the heat capacity is high enough. The door can again be used as a means of keeping the temperature in the oven constant for baking bread, cakes, hard vegetables, or for smoking. In these cases, the oven temperature is best below 250°C. When starting a fire, always make sure that the oxygen inlet and air outlet remain open. They ensure a smoke-free fire thanks to complete combustion and pre-heated air supply. Only when that stage is reached, and there is plenty of lively flames and the oven is at temperature, can you start narrowing the oxygen inlet and air outlet without closing them completely. This will keep more heat in the oven. Note that once the door and other openings are

fully closed, the oxygen supply is cut off and the furnace will switch to incomplete combustion resulting in unwanted effects. When the fire comes to an end, you can extend the duration of heat capacity by closing the door, oxygen inlet and air outlet.

15. Vonken rain cover.

Never use your own rain cover. Fall back on the Vonken accessories at www.vonken-ovens.com. The rain cover does not come standard in this package. Pull the rain cover over the oven so that the logo lands on the front or side. In doing so, remove the chimney from the unit and store the chimney in a dry place. Tighten the cords at the bottom and make sure the cover sits nicely over the handlebar and any essential tools.

16. The stones

Vonken uses authentic and local chamotte stones: an ancient technique for accumulating heat for a long time and excellent cooking. Chamotte is a natural material and cracks when heated if they are wet. If the bricks have become wet due to circumstances, let them dry out before using the oven. Do not leave the bricks outside. If the bricks are cracked due to shocks or a combination of temperature differences and humidity, you can continue using them without any problems: after all, the baking properties are not lost. Those who wish can buy replacement bricks at www.vonken-ovens.com.

17. Rust

The exterior of the oven is made entirely of powder-coated stainless steel. Although stainless steel has excellent weathering properties, it can rust if used incorrectly due to the combination of high temperatures, detergent, salt, excessive water and other issues. The inside of the furnace is made of high-grade stainless steel. Although excellent properties, over time, stainless steel will also develop a purple or brownish shine. This does not pose any problem and is part of the normal ageing process of stainless steel. In case flakes develop on the outer rolling skin of the stainless steel, it is recommended to wipe them away with a wire brush (such as the one from Essential Tools) and dispose of them before using the furnace. With intensive use, the inner cage of the furnace may deform slightly due to the high temperatures. However, this deformation does not affect the oven's normal operation.

18. The chimney

The chimney is made of an enameled steel tube. Treat the chimney with great care by coating it with a layer of oil or petroleum jelly if rusting sets in. During low rain periods, store the chimney in a dry, warm place.

19. The oven does not heat up or produces too much smoke

Check that moisture has not seeped into the oven. It may be due to first use or use after a long unused period. Avoid short fires that do not sufficiently heat the bottom of the oven. Use proper wood and charcoal. No treated, waste or pine wood. Check for excessive grease or creosote accumulated on the inside of the oven. If present, remove so it cannot catch fire. Always check that the wood is not too moist. Wet wood can pop due to excess moisture. This will cause a lot of smoke and little heat. Make sure the fire has lively flames, but never excessive. Without flames, too little combustion occurs and there is too much smoke; with too many flames, there is not enough oxygen to burn up material, and smoke is also produced.

20. Winter and rain

During winter periods or rainy periods, store the oven indoors or provide the oven with the appropriate sparks rain cover. If you suspect that the oven has been exposed to a large amount of water, (e.g. by leaving it outdoors unprotected for several months), the insulation may have started to absorb water, causing it not to function properly, or the insulation plate under the bricks may collapse due to water absorption. Remove the bricks from the oven and, if this happens, ensure that the oven and bricks can dry out in a warm, dry and well-ventilated place.

21. The stone floor sags

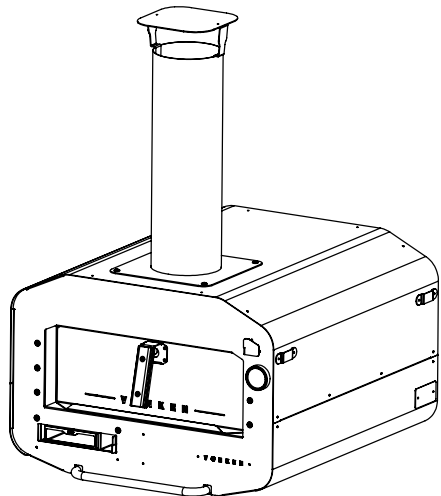
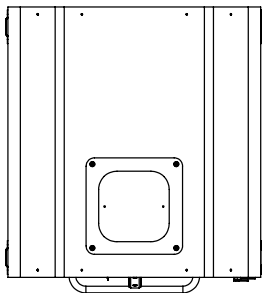
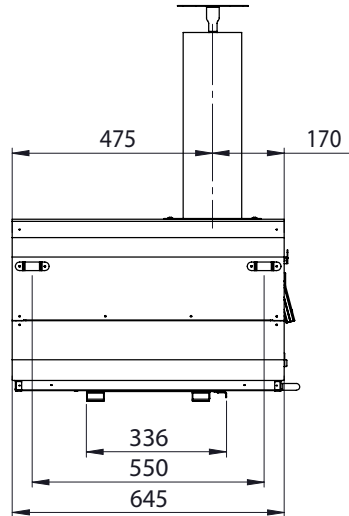
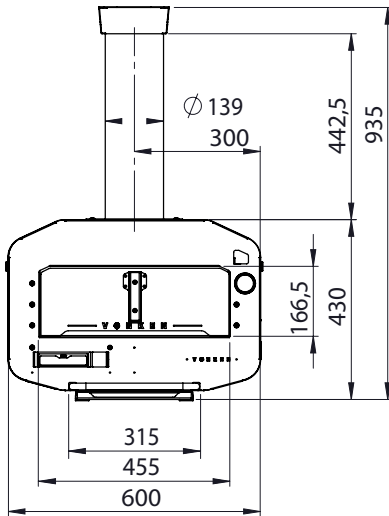
In case the stone floor sags as a result of a large amount of water (see 21. and 6.(14)), you can buy a replacement piece for the insulation plate at www.vonken-ovens.com that you can fit yourself via some simple instructions. The replacement piece is identical to the original piece.

22. Never overdo your oven!

Even with a small amount of wood you reach high temperatures. Always build up slowly and guarantee sufficient oxygen. Too much wood suffocates. During rainy days or long periods of cold or absence, it is advisable to store the oven inside or provide it with the Vonken rain cover. When doing so, remove the chimney from the appliance and store the chimney in a dry place.

VONKEN URBAN MEASUREMENTS

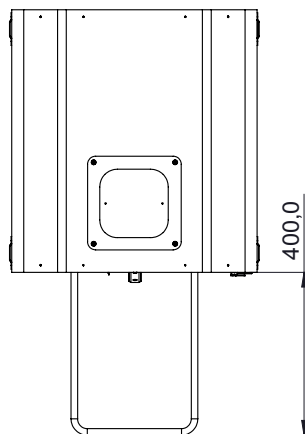
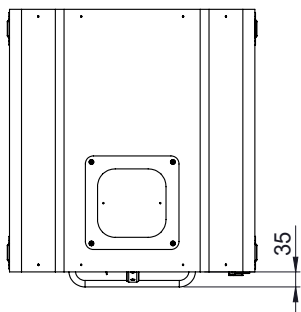
Scan the QR code on
the right for helpful
tips and tricks for a
safe installation.



weight: 75kg

© COPYRIGHT VONKEN BV

unit of measure: mm

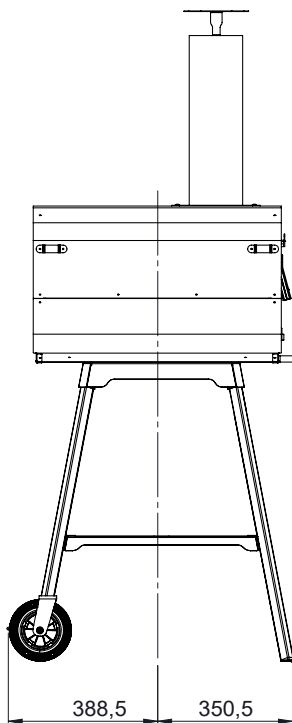
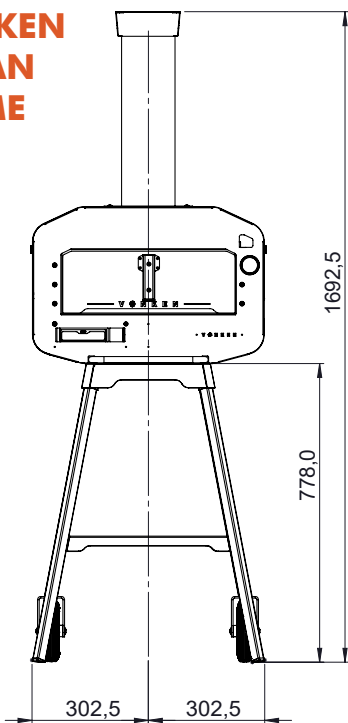


**EXTENDED
FRONTBAR**

© COPYRIGHT VONKEN BV

unit: mm

**VONKEN
URBAN
FRAME**

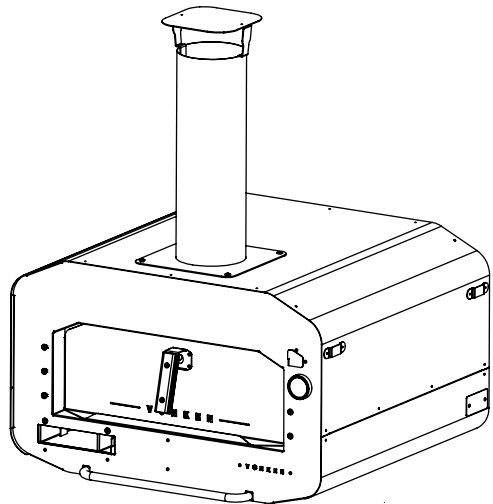
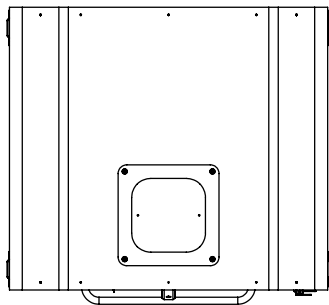
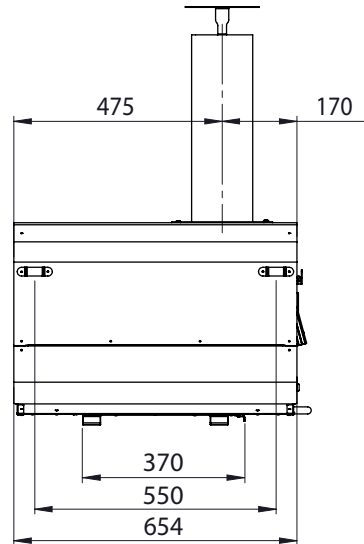
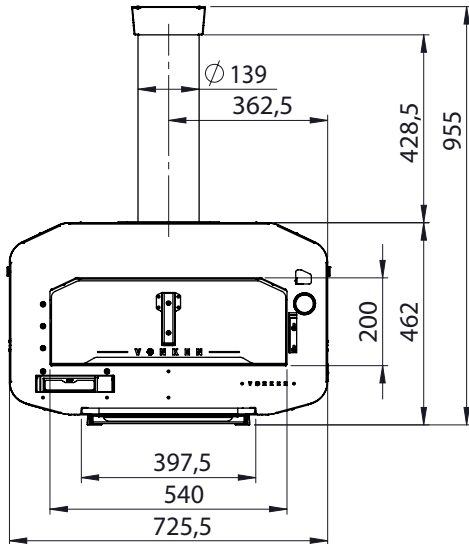


© COPYRIGHT VONKEN BV

unit: mm

VONKEN HOME MEASUREMENTS

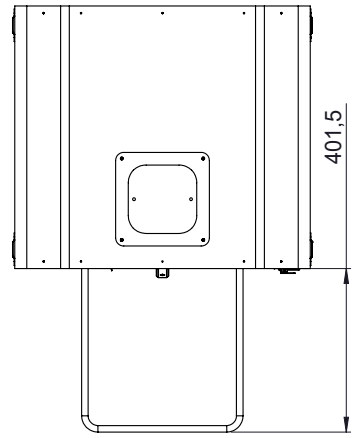
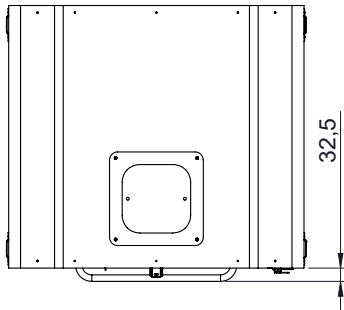
Scan the QR code on the right for helpful tips and tricks for a safe installation.



weight: 75kg

© COPYRIGHT VONKEN BV

unit of measure: mm

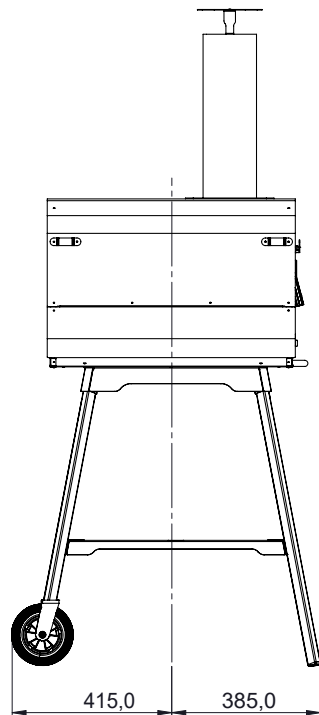
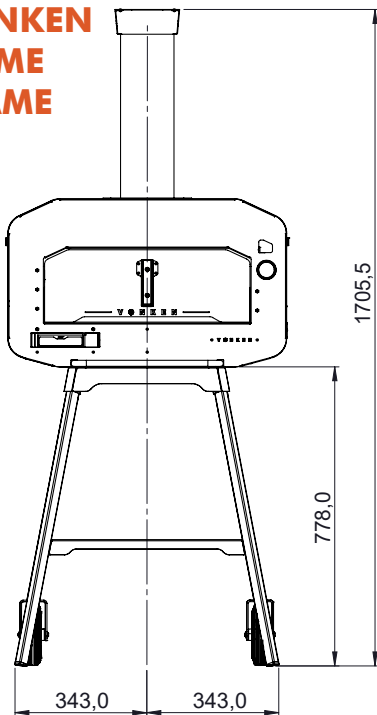


**EXTENDED
FRONTBAR**

© COPYRIGHT VONKEN BV

unit: mm

**VONKEN
HOME
FRAME**

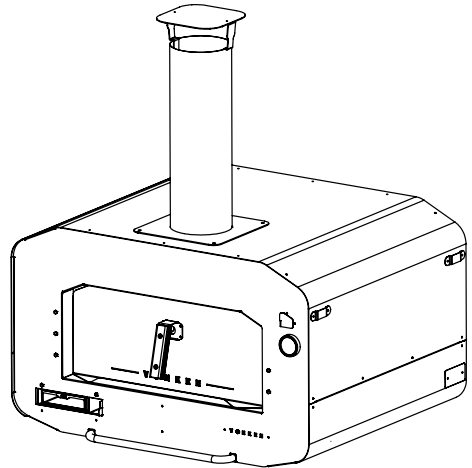
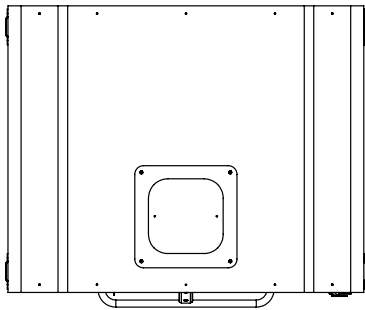
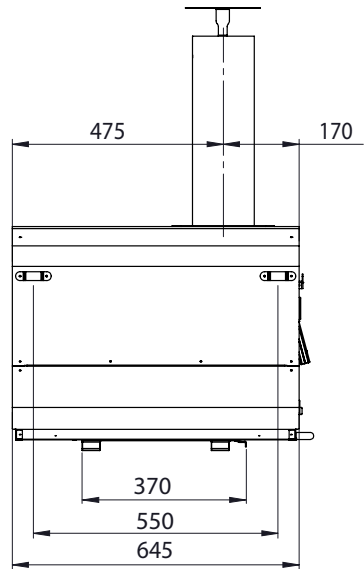
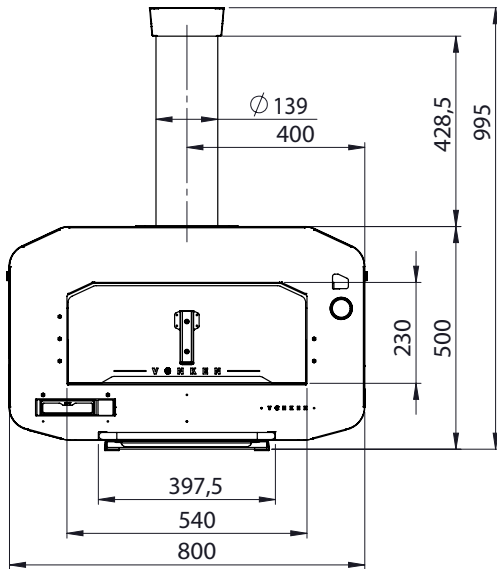


© COPYRIGHT VONKEN BV

unit: mm

VONKEN ORIGINAL MEASUREMENTS

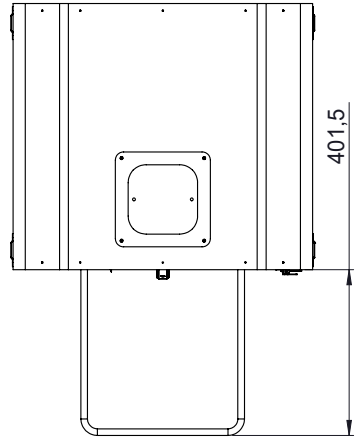
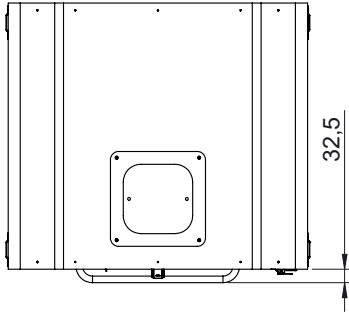
Scan the QR code on
the right for helpful
tips and tricks for a
safe installation.



weight: 75kg

© COPYRIGHT VONKEN BV

unit of measure: mm

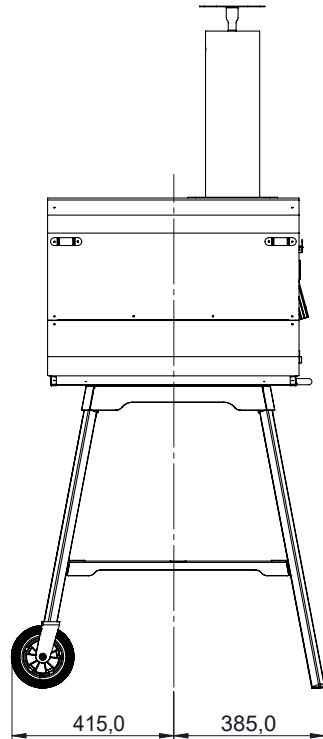
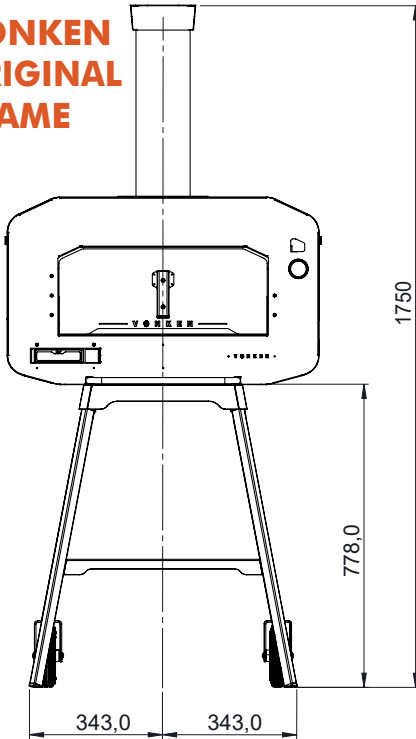


**EXTENDED
FRONTBAR**

© COPYRIGHT VONKEN BV

unit: mm

**VONKEN
ORIGINAL
FRAME**



© COPYRIGHT VONKEN BV

unit: mm

WHILE YOU'RE HERE



Don't miss out on the chance to level up your Vonken cooking experience.

These accessories are not just about convenience. They're about enhancing your cosy vonken nights so that you can enjoy these unforgettable moments even more.

Imagine, for example, how you can slide in your perfectly made pizza on the hot baking floor just like a true pizzaiolo while using the vonken pizza peel. And even more, to impress your friends, you use the vonken turning peel to ensure perfectly cooked crust on all 360° sides of the pizza. Sounds great, doesn't it?

So, why not explore the options? It's all part of making your woodfired adventures unforgettable. Visit our accessories section at our retailers or on www.vonken-ovens.com and elevate your vonken experience today!

Spark up the good life!



visit www.vonken-ovens.com for all our accessories.

VONKEN FRAME

Our best-selling accessory, the pizza oven frame, is an essential addition for anyone who wants to take their Vonken to the next level. Here are some key details about this popular accessory:

Construction:

Our Vonken Frame is built to last. It's made from high-quality, durable stainless steel to ensure stability and support for your pizza oven.

Mobility:

Despite its sturdiness, our Vonken Frame is also designed for mobility. If you ever want to move your pizza oven to a different location in your backyard or terrace, it's easy to do so with this frame.

Easy Assembly:

Setting up the frame is a breeze. It's designed to click'n roll, so you can have your Vonken securely in place in no time.



VONKEN ESSENTIAL TOOLS

This package of Vonkens pizza accessories includes everything you need for crispy pizza and many other dishes: pizza scoop, rotary spoon, oven brush, poker and removable tray easily.

Each tool is compatible with all our **VONKENS**.



VONKEN GRILL & ROAST TOOL

The tailor-made Grill & Roast tool brings a new wind to the barbecue world. The **easy-in/out** sliding system that the grill fits into ensures a safe and smooth grilling experience.

Thanks to this multi-purpose barbecue and grill grid, you quickly make the oven compatible for grilling, baking and roasting.



