

USER MANUAL

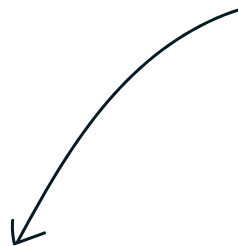


Hi,

Gefeliciteerd met de aankoop van jouw Utenovn! Een pizzaoven met eindeloze mogelijkheden die gegarandeerd zorgt voor fijne momenten in de buitenlucht. Deze Utenovn is ontworpen en volledig gemaakt in Nederland. Het enige wat jij nog hoeft te doen is de Utenovn in elkaar zetten.



Kom je er niet helemaal uit? Bekijk dan online onze montagevideo waarin wij de Utenovn Flatpack in elkaar zetten.



Benodigheden montage



Hamer



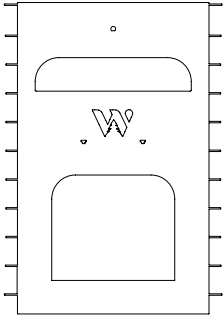
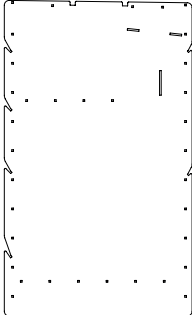
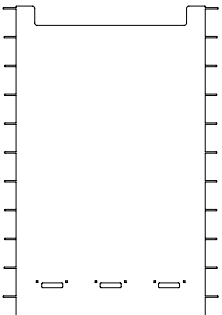
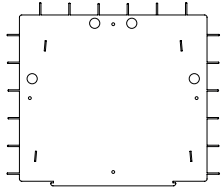

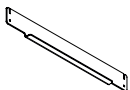

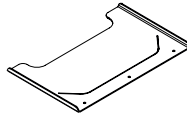



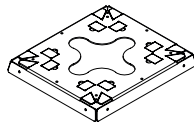
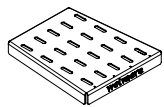
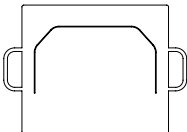
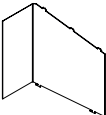
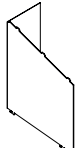
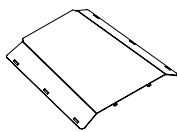
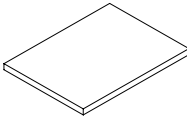



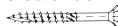



Platbektang



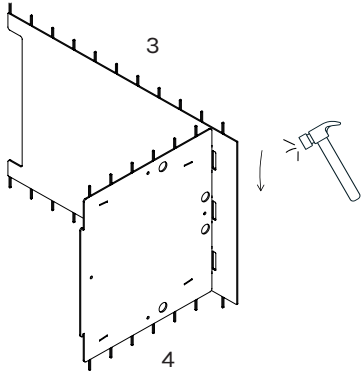
Schroefmachine



Handschoenen

<p>1. Plaat (voorkant)</p>  <p>1x</p>	<p>2. Plaat (zijkant)</p>  <p>2x</p>	<p>3. Plaat (achterkant)</p>  <p>1x</p>	
<p>4. Bodemplaat</p>  <p>1x</p>	<p>5. Richel</p>  <p>2x</p>	<p>6. Plaat</p>  <p>1x</p>	<p>7. Balken</p>  <p>2x</p>
<p>8. Plaat</p>  <p>1x</p>	<p>9. Stopje</p>  <p>2x</p> <p>10.</p>  <p>2x</p> <p>11. Plaat</p>  <p>1x</p>	<p>12. Plaat (onderstel)</p>  <p>1x</p>	<p>13. Rooster</p>  <p>1x</p>
<p>14. Bakplaat</p>  <p>1x</p>	<p>15. Binnenplaat</p>  <p>1x</p>	<p>16. Binnenplaat</p>  <p>1x</p>	<p>17. Plaat</p>  <p>1x</p>
<p>18. Pizzasteen</p>  <p>1x</p>	<p>19. Houten poot</p>  <p>4x</p>	<p>20. Thermometer  1x</p> <p>21. Schroeven</p> <p>8 st. 4x40mm </p> <p>8 st. 5x60mm </p> <p>16x</p> <p>22. Bouten & Moeren</p> <p>4 st. m6x45mm </p> <p>3 st. m6x16mm </p> <p>7 st. m6 moeren </p> <p>14x</p>	

Montage



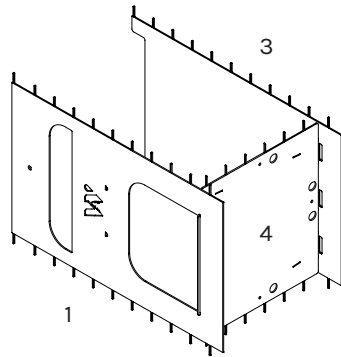
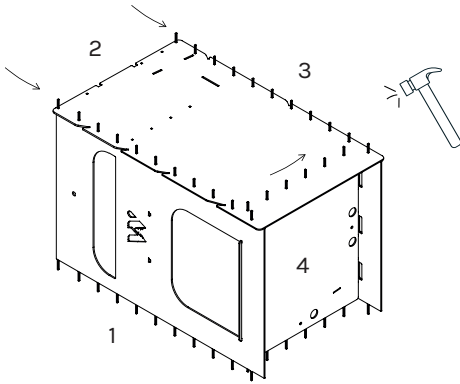
STAP 1

Verbind plaat **3** (achterkant) met de tussenplaat **(4)**. Sla de lipjes van de bodemplaat naar beneden om, zodat deze vast blijft zitten aan de achterkant.

STAP 2

Plaats plaat **1** (voorkant) aan de voorkant van de bodemplaat **(4)**.

Let op! Zorg dat het logo juist is geplaatst

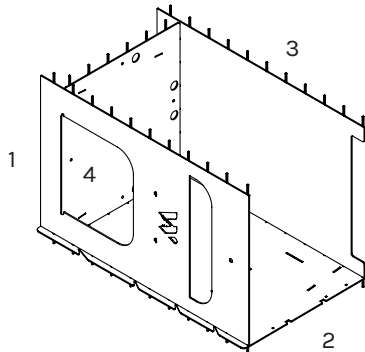


STAP 3

Plaats plaat **2** (zijkant) op plaat **1&3**. Sla de lipjes van de lange kant om naar de onderkant en de lipjes van de korte kant naar de achterkant toe.

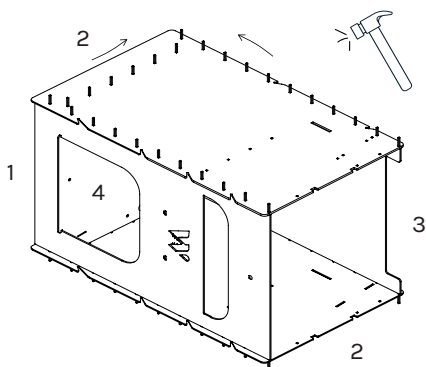
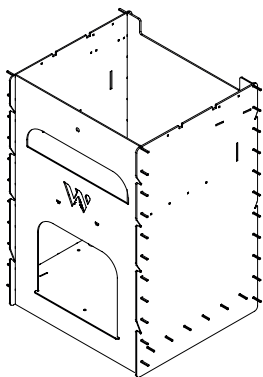
STAP 4

Leg de oven op de dichte zijkant neer.



STAP 5

Plaats de andere zijplaat **2** op plaat **1&3**. Sla de lipjes van de lange kant om naar de onderkant en van de korte kant naar achterkant.

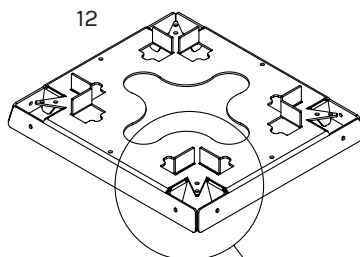
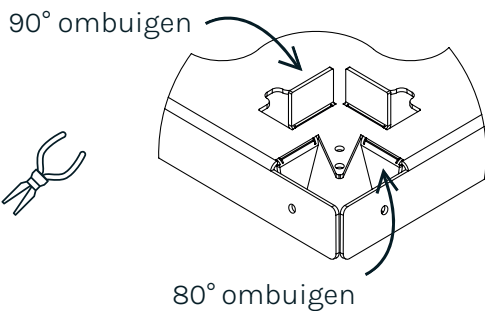


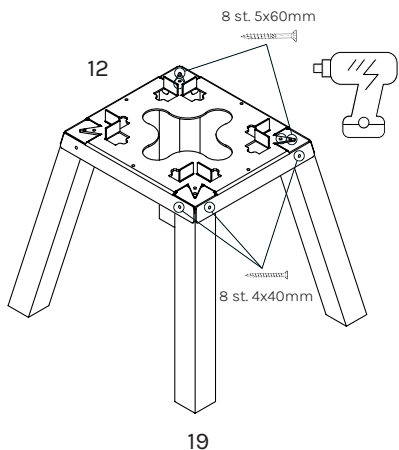
STAP 6

Zet de oven recht op.

STAP 7

Buig het metaal om met een tang naar de benodigde hoek.





STAP 8

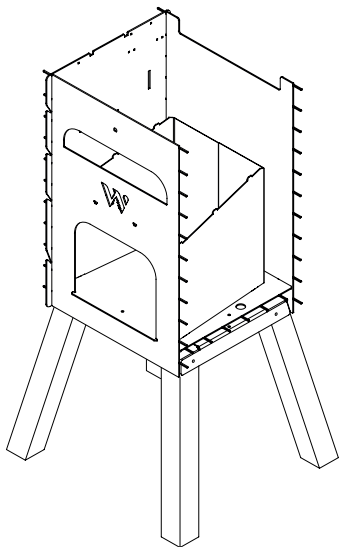
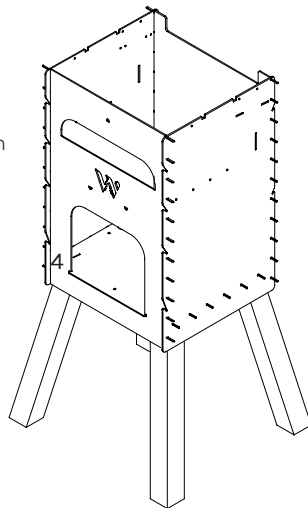
Plaats de poten zo ver mogelijk in plaat **12** en boor de gaten in het hout voor met een 4mm boor. Schroef de houten poten (**19**) aan plaat **12** (onderstel) in de voorgeboorde gaten van het hout en de plaat.

8 st. 4x40mm 8 st. 5x60mm

4 st. m6x45mm bouten
4 st. m6 moeren

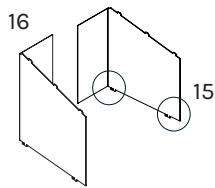
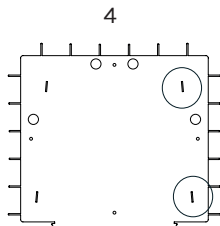
STAP 9

Plaats de gemonteerde buitenkant van de oven op het onderstel van **stap 8**. Verbind de twee onderdelen met bouten en moeren. De 4 bouten moeten vanaf de bovenkant door plaat **4** en **12** heen en met moertjes aan de onderkant worden vastgedraaid.

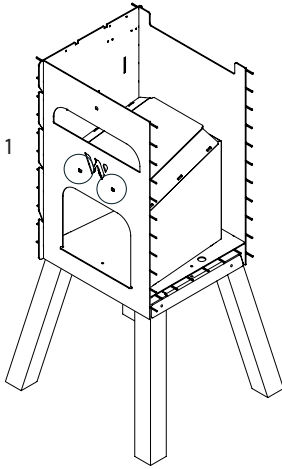


STAP 10

Plaats de binnenplaten **15&16** in de oven en schuif in de lipjes in de daarvoor bedoelde gaten van plaat **4**.

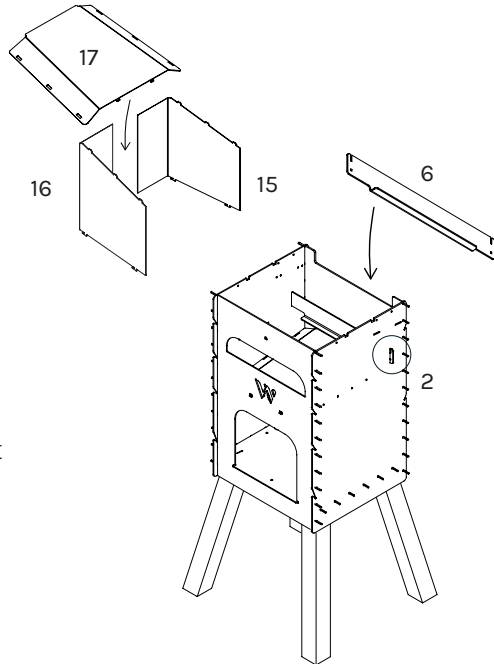


Plaat 2 is verborgen voor extra zichtbaarheid.



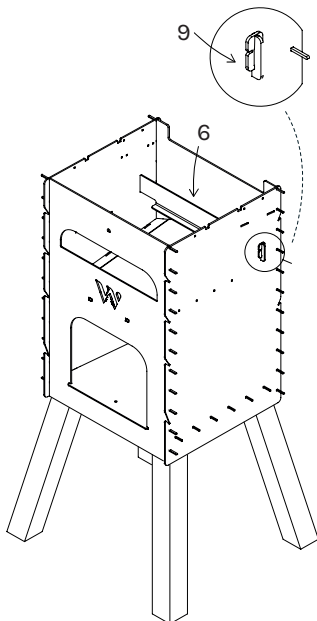
STAP 11

Plaats plaat **17** boven op plaat **15&16**. Zorg ervoor dat de voorste lipjes van plaat 17 in plaat **1** geschoven worden.



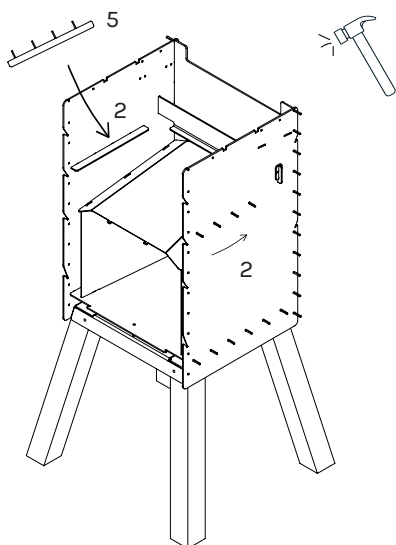
STAP 12

Plaats plaat **6** in de grote gaten van de zijplaten (**2**). Schuif plaat 6 eerst in 1 kant van de twee zijplaten.



STAP 13

Schuif plaat **9** van boven aan beide kanten aan de buitenkant van de oven over het uitstekende stukje van plaat **6**.



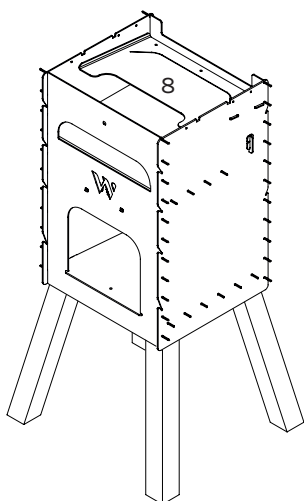
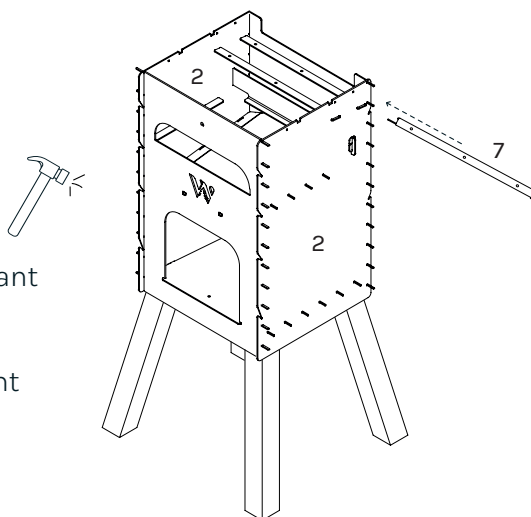
STAP 14



Plaats plaat **5** (2x) aan de binnenkant van de zijplaten (**2**). Sla de lipjes aan de buitenzijde naar de achterkant om met een hamer, zodat de platen blijven zitten.

Plaat 1 is verborgen voor extra zichtbaarheid.

STAP 15

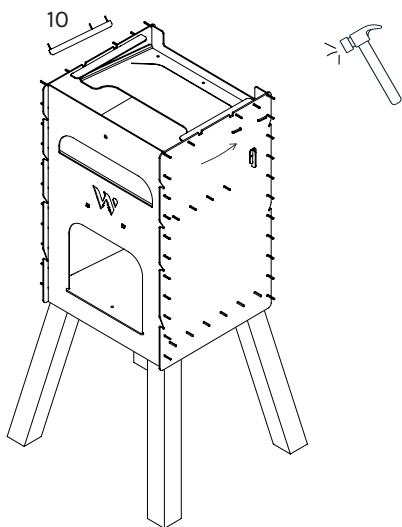
Schuif plaat **7** (2x) via de zijkant van de rechter zijplaat **2** in de oven. Sla de lipjes aan de buitenkant naar de achterkant om met een hamer.



-  3 st. m6x16mm
-  7 st. m6 moeren

STAP 16

Maak plaat **8** vast aan plaat **7** met bouten en moeren. De bouten moeten van boven door plaat 8 en 7 en aan de onderkant worden vastgedraaid met de moeren.

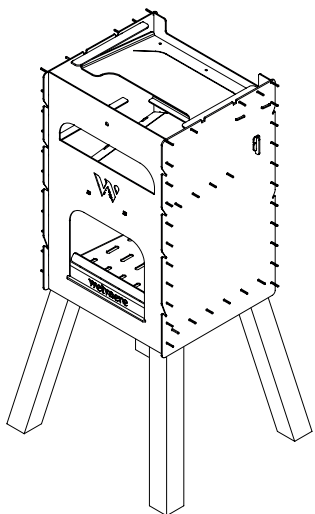
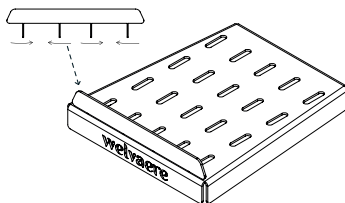


STAP 17

Plaats plaat 10 (2x) aan de binnenkant van de zijplaten (2) boven plaat 8. Sla de lipjes aan de buitenzijde naar de achterkant om met een hamer, zodat de platen blijven zitten.

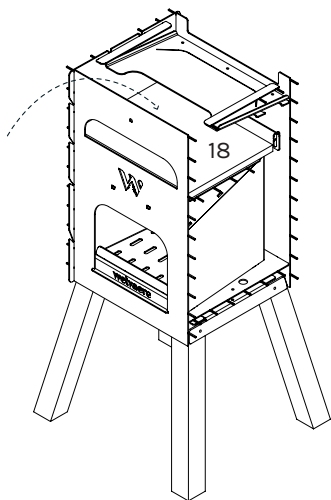
STAP 18

Verbind plaat 11&13 met elkaar. Gebruik een tang om de lipjes aan de achterkant om te buigen. Buig de buitenste twee lipjes naar binnen toe en de binnenste twee naar buiten.



STAP 19

Plaats het rooster van stap 18 in de pizzaoven. Dit doe je door het rooster schuin erin te doen.



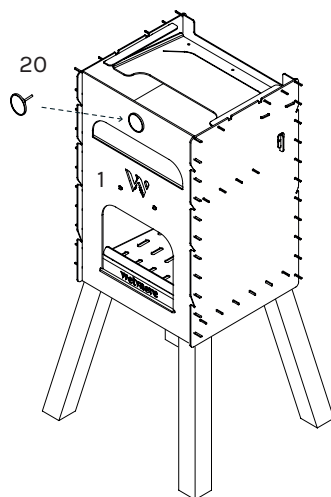
STAP 20

Plaats de pizzasteen (18) voorzichtig vanaf de bovenkant in de oven.

Plaat 2 is verborgen voor extra zichtbaarheid.

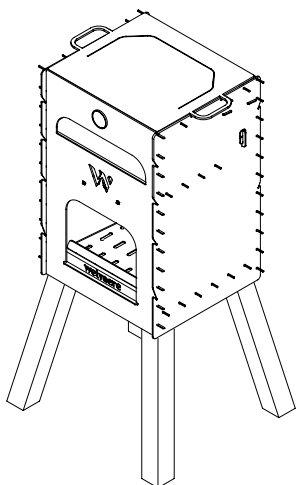
STAP 21

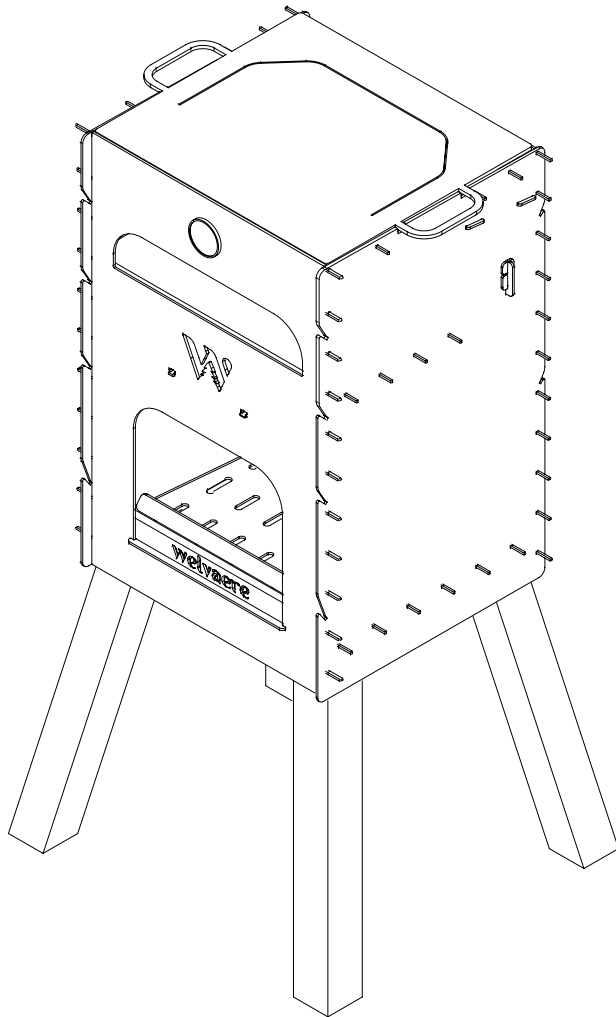
Plaats de thermometer (20) aan de voorkant van de oven (plaat 1). Draai deze vast met het bijbehorende moertje.



STAP 22

Plaats de bakplaat (14) met de gleuf naar achter op de bovenkant van de oven.





Klaar voor gebruik!

Gebruik

Functies van de Utenovn Flatpack



Bakken



Pizza



Vuurkorf

Controleer of de bakplaat naar achter af loopt. Zo zal het vet de sleuf inlopen. Dit kan gecontroleerd worden met de waterpas app op je telefoon of door water op de bakplaat te laten vallen.

Gebruik van de bakplaat



Maak de bakplaat de eerste keer even goed schoon. Vet voor gebruik altijd de bakplaat in met een doekje en olijfolie.



Het vet dat vrijkomt tijdens het bakken op de bakplaat kan met een spatel in de daarvoor bedoelde gleuf worden geduwd.



Maak de bakplaat na gebruik schoon met water en een borstel. Vet deze na het schoonmaken weer in met olijfolie. Hierdoor is de plaat beter beschermd tegen het roesten van het cortenstaal.



Is de bakplaat toch aangetast door het cortenstaal? Dan kan je de plaat oppervlakkig schuren. Vet de plaat daarna weer in met olijfolie.

Gebruik van de pizzasteen



Gebruik natuurlijke aanmaakblokjes en de Zwitserse stookmethode voor het maken van een vuurtje.



Zorg ervoor dat de temperatuur op de thermometer constant tussen de 250°C en 280°C blijft.



De temperatuur moet minimaal 15 minuten lang tussen de 250°C en 280°C zijn voordat je een pizza op de steen legt.



Strooi wat meel op de pizzaschep, leg de pizza op de schep en schuif deze vervolgens in de oven. Afhankelijk van hoe warm de oven is kan de gaartijd variëren tussen 3-10 minuten.



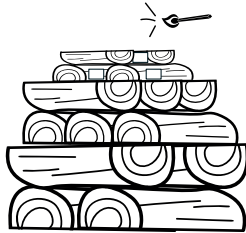
Draai de pizza halverwege om zodat beide kanten een keer achter in de oven hebben gelegen. Gebruik de pizzaschep om de pizza uit de oven te halen en/of te draaien.



Als de oven helemaal is afgekoeld kan je met een borstel de steen schoon vegen. Haal de steen niet uit de pizzaoven (tenzij je deze volledig wil vervangen voor een nieuwe).

Vuurtje maken

Het vuur maken doe je altijd op de Zwitserse stookmethode, oftewel omgekeerd stoken. Begin met het opstapelen van houtblokken door deze kruislings op elkaar te leggen tot de kachel of vuurkorf vol is. Dan leg je de aanmaakblokjes bovenop en steek je het vuur aan. **Let op!** Gebruik geen chemische ontbrandingsblokjes i.v.m. de pizzasteen.



Wanneer het vuur brandt plaats dan steeds nieuwe houtblokken op het vuur zodat het blijft branden. Je moet zo'n 45 minuten wachten voordat je eten kunt bereiden op de Utenovn Flatpack. Let hierbij wel altijd op dat de bakplaat en pizzasteen goed warm zijn.

Wanneer je merkt dat je weer wat vuur moet maken zorg er dan voor dat je niet teveel hout in een keer toevoegt. Wanneer je dat namelijk wel doet krijg je in 1 keer een groot vuur en extra warmte. Zorg er voor dat je altijd geleidelijk kleinere blokjes hout op het vuurtje gooit.

Onderhoud

De RVS bakplaat kan in het model blijven zitten na gebruik, maar dit raden wij niet aan. Hij zal langer netjes blijven als je deze eruit haalt en droog bewaart.

Is de bakplaat aangetast door het Cortenstaal? Schuur de plaat oppervlakkig op met een schuurpapiertje. Vet de plaat daarna direct weer goed in met olijfolie.

Het Cortenstaal gaat oppervlakkig roesten. Deze laag beschermt het metaal waardoor het niet door gaat roesten. Dit hoef je niet te onderhouden.

Behandel de houten poten elk jaar opnieuw met een geschikte houtlak of beits. Vervang de houten poten zodra deze los gaan zitten en het ontwerp wankel wordt



Vragen over jouw product? Check help.welvaere.nl
of scan de code.

Waarschuwing

De Utenovn Flatpack is alleen te gebruiken in de buitenlucht, dus niet binnen. De Utenovn is echt ontworpen voor buitenkoken in een goed geventileerde omgeving. Plaats de brandende Utenovn dan ook niet in een gesloten omgeving, onder een parasol of andere obstakels.

Maak geen gebruik van petroleum, alcohol of andere vloeistoffen om het vuur aan te krijgen, wanneer je wilt gaan koken is dit niet goed voor je gezondheid. Gebruik altijd droog hout dat bedoeld is om mee te stoken. Geen houtsoorten met verfresten o.i.d.

Wanneer er vuur in de Utenovn brandt, houd dan altijd kinderen, dieren en anderen zoveel mogelijk weg bij het vuur. Gebruik geen vloeibare middelen om het vuur weer op gang te brengen.

Zorg er altijd voor dat er geen brandbare dingen rondom de Utenovn liggen. Voor de maximale veiligheid houd je zo'n meter rondom de Utenovn vrij. Plaats de Utenovn ook niet op of dichtbij glas, brandbare oppervlakten of ander oppervlakten die niet beschadigd mogen worden. En gebruik de Utenovn niet tijdens een storm of zeer heftige wind.

Gebruik tijdens het bereiden van eten in en op de Utenovn altijd hittebestendige BBQ-handschoenen. Bij het openen van de pizzaoven en bij het toevoegen van hout. De Utenovn wordt heet, ruim deze dan ook pas op als al het hout volledig opgebrand is, en de Utenovn helemaal afgekoeld is.

Om alle onderdelen zo mooi mogelijk en goed mogelijk te houden raden wij aan om de RVS onderdelen zoals de bakplaten altijd binnen te leggen wanneer je deze niet gebruikt. Na gebruik schoon te maken en direct weer in te vetten met olijfolie.

Wanneer het begint met vriezen plaats de Utenovn dan zoveel mogelijk binnen in de schuur of onder een overkapping. Uiteraard is het heerlijk om ook tijdens de winterperiode te genieten van een heerlijke pizza of maaltijd van je eigen houtgestookte pizzaoven. Maar om hem zo lang mogelijk mooi te houden adviseren wij om deze tijdens de winter zoveel mogelijk binnen te stallen en op het moment van gebruik naar buiten te zetten.

Recept

Pizza

Ingrediënten pizzadeeg

350 gram pizzabloem
1 tl suiker
1 tl instant gist
1 tl zout
1,5 el extra vergine olijfolie
225 ml warm water



Ingrediënten pizzasaus

2 uien (gesnipperd)
2 knoflooktenen, fijngesneden
1 tl suiker
10 cherrytomaatjes
140 gr tomatenpuree
1tl gedroogde Italiaanse kruiden
150 ml water
Scheutje olijfolie & balsamicoazijn

Bereiding

1. Meng 225 gr bloem met suiker, gist en zout en zet opzij.
2. Roer het warme water (225 ml) en de olijfolie (1,5 el) door elkaar en voeg dit toe aan het bloemmengsel. Vermeng alles geleidelijk en voeg de rest van de bloem toe.
3. Leg het deeg op een werkvlak en kneed het circa 10 minuten goed door. Je kunt hier ook een keukenmachine voor gebruiken.
4. Leg de deegbal in een met olie ingevette kom en dek hem af met een schone theedoek. Laat het deeg nu minstens 1,5 tot 3 uur rijzen op een warme plek.

5. Ondertussen kun je de pizzasaus maken. Stook de Utenovn op en zet een pannetje boven op de sudderplaat, laat de pan goed warm worden. Verwarm de olijfolie en bak de ui en knoflook rustig aan in de pan.
6. Voeg de suiker (1 tl) toe en laat even karameliseren.
7. Doe de tomatenpuree (140 gr.) in de pan en bak even mee, voeg daarna een scheut balsamicoazijn toe.
8. Halveer de cherrytomaatjes en voeg deze samen met de Italiaanse kruiden (1 tl) toe, bak dit even mee.
9. Voeg de 150 ml water toe en laat de saus rustig indikken naar eigen smaak.
10. Laat de saus iets afkoelen voor je er een pizzabodem mee bestrijkt.
11. Stook de Utenovn op tot een temperatuur van minstens 225 graden. Warmer mag ook (kan tot zo'n 300 graden) want dan zijn je pizza's nog sneller klaar en nog knapperiger.
12. Snijd het gerezen deeg in 3 gelijke porties en vorm van elke portie een bal. Druk deze met je vingertoppen uit tot een platte schijf. Werk van binnen naar buiten zodat je een opstaande rand creëert. Je kunt eventueel ook een deegroller gebruiken, maar daarmee druk je de lucht uit je deeg.
13. Beleg de pizza's met de saus en ingrediënten naar keuze.
14. Zorg er voor dat je voldoende kolen hebt of er een rustig vuurtje brand zonder dat er rook uit de oven komt. Dit voorkomt roetaanslag op je pizza). Schuif de pizza in de Utenovn. De pizza zal binnen enkele minuten klaar zijn.



Vragen over jouw product? Check help.welvaere.nl
of scan de code.

