



User manual Utenovn

EN | NL | FR | DE



Table of contents

Installation English	06
Montage Nederlands	16
Assemblée Français	26
Aufbau Deutsch	36
Usage	46
Making a fire	48
Maintenance	50
Warning	52
Materials	54

Hi,

Congratulations on the purchase of your Utenuvn! A pizza oven with endless possibilities that is guaranteed to ensure great moments outdoors. This Utenuvn is designed and made entirely in the Netherlands. All that remains for you to do is assemble the Utenuvn.



Not quite getting there? Then watch our assembly video online in which we assemble the Utenuvn Flatpack. It is in Dutch, but should give you a clear picture.

Assembly requirements



Hammer



Flatbed pliers



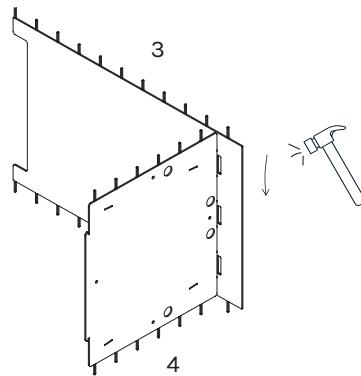
Screwdriver



Gloves

1. Plate (front)	2. Plate (side)	3. Plate (back)
 1x	 2x	 1x
4. Bottom plate	5. Richel	6. Plate
 1x	 2x	 1x
7. Bars		
8. Plate	9. Stop 2x	12. Plate (frame)
 1x	 2x	 1x
10.	11. Plate	13. Grid
 2x	 1x	 1x
14. Baking or top plate	15. Inner plate	16. Inner plate
 1x	 1x	 1x
17. Plate		
18. Pizza stone	19. Wood leg	20. Thermometer
 1x	 4x	 1x
21. Screws 8 st. 4x40mm		22. Nuts & Bolts
 8 st. 4x40mm		 3 st. m6x16mm
		 7 st. m6 bolts
		 14x

Installation | English

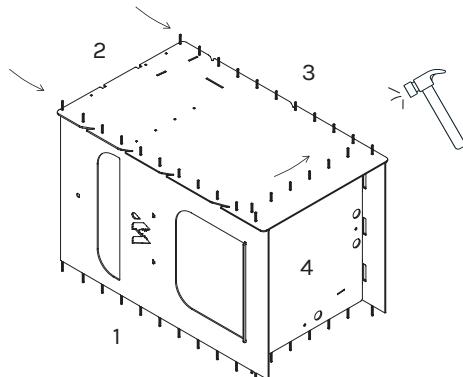


STEP 1

Connect plate **3** (backside) to the intermediate plate (**4**). Flip the tabs of the bottom plate downwards, so that it remains fixed to the back.

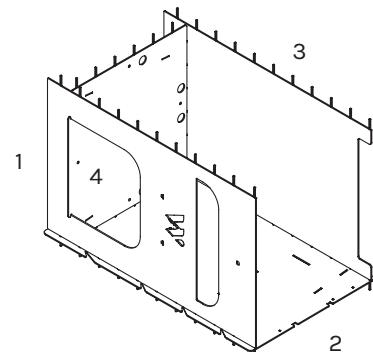
STEP 2

Fit plate **1** (front) to the front of the base plate (**4**). Note! Make sure the logo is correctly positioned.



STEP 3

Place plate **2** (side) on top of plates **1&3**. Flip the tabs of the long side towards the bottom and the tabs of the short side towards the back.

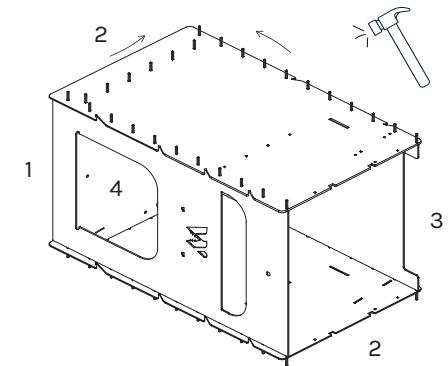


STEP 4

Lay the oven down on its closed side.

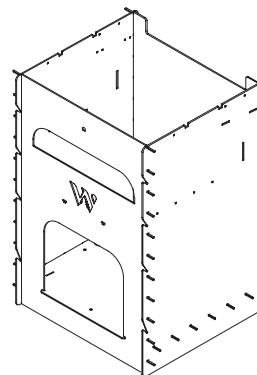
STEP 5

Place the other side plate **2** on plate **1&3**. Flip the tabs of the long side to bottom and of the short side to back.



STEP 6

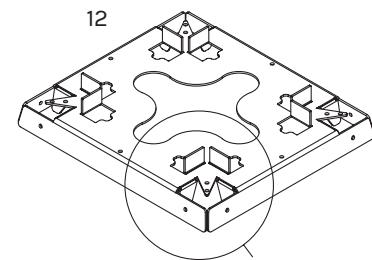
Put the oven straight on.



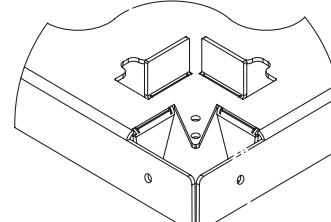
STEP 7

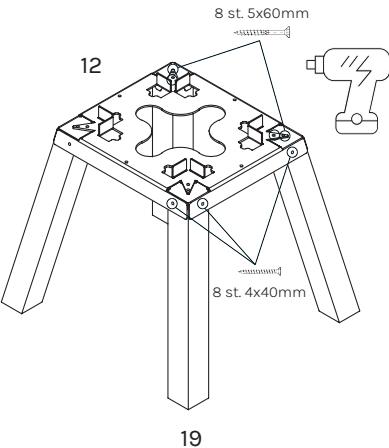
Bend the metal with pliers to the required angle.

90° turn



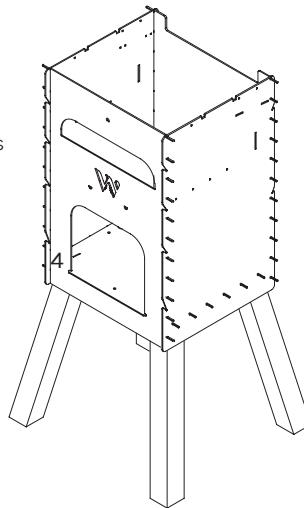
80° turn





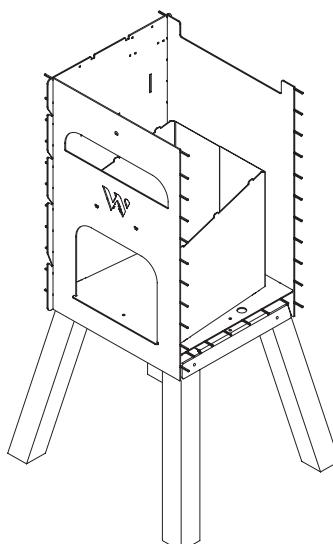
STEP 8

Place the legs as far as possible in plate **12** and pre-drill the holes in the wood with a 4 mm drill bit. Screw the wooden legs (**19**) to plate **12** (base) in the pre-drilled holes of the wood and the plate and make sure it is level.



STEP 9

Place the assembled outside of the oven on the base of step **8**. Connect the two parts with bolts and nuts. The 4 bolts should be tightened from the top through plate **4** and **12** and with nuts at the bottom.



STEP 10

Place the inner plates **15 & 16** in the oven and slide in the tabs in the intended holes of plate **4**.

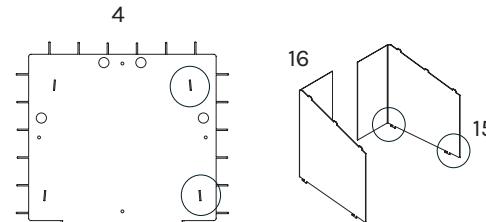
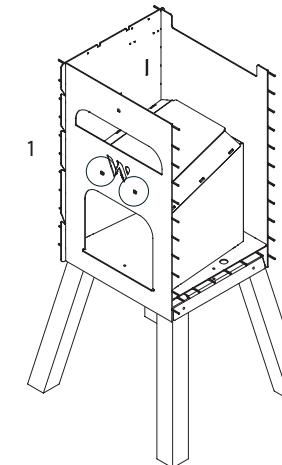
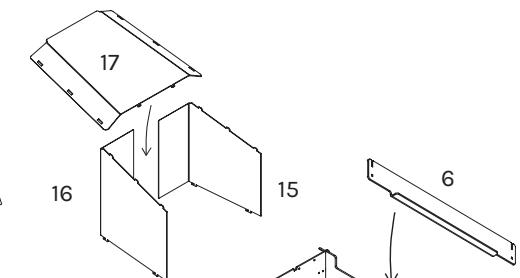


Plate 2 is hidden for extra visibility.



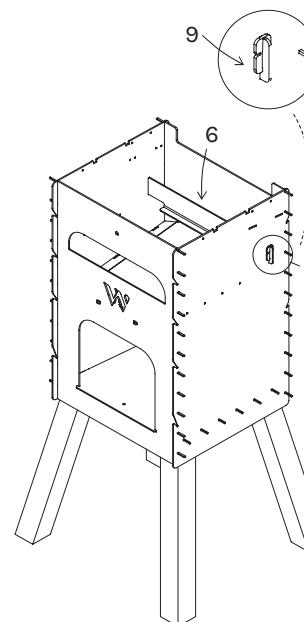
STEP 11

Place plate **17** on top of plates **15 & 16**. Make sure the front tabs of plate **17** slide into plate **1**.



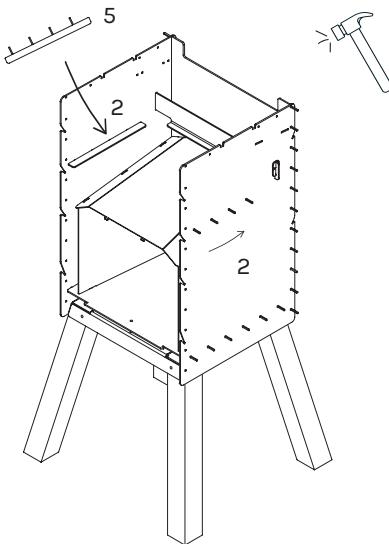
STEP 12

Insert plate **6** into the large holes of the side plates (**2**). Slide plate **6** first into **1** side of the two side plates.



STEP 13

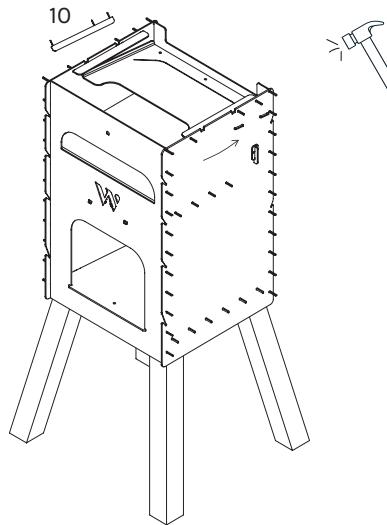
Slide plate **9** from the top on both sides on the outside of the oven over the protruding piece of plate **6**.



STEP 14

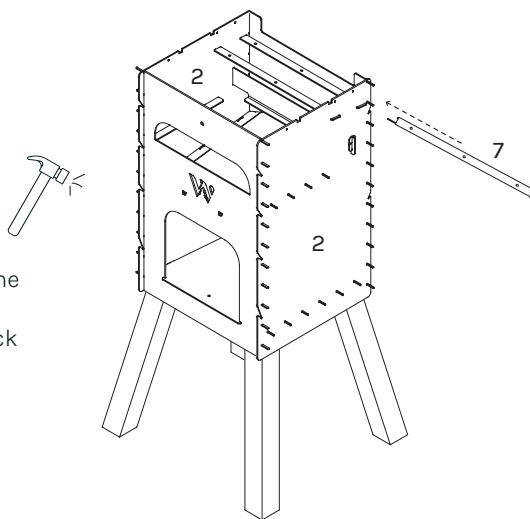
Place plate **5** (2x) on the inside of the side plates (**2**). Hit the tabs on the outside towards the back with a hammer so that the plates stay in place.

Plate 1 is hidden for extra visibility.



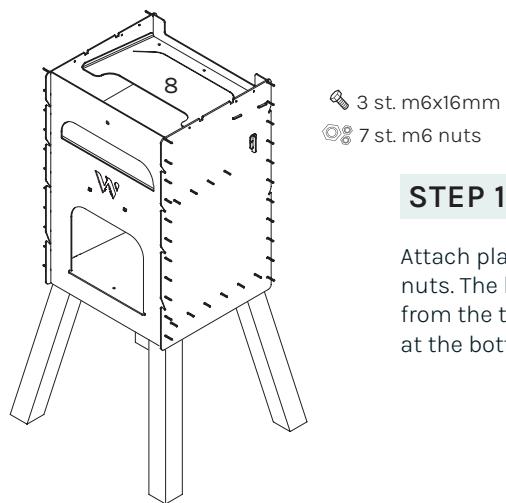
STEP 17

Place plate **10** (2x) on the inside of the side plates (**2**) above plate **8**. Hit the tabs on the outside towards the back with a hammer so that the plates stay in place.



STEP 15

Slide plate **7** (2x) into the oven via the side of the right side plate **2**. Hit the tabs on the outside towards the back with a hammer.

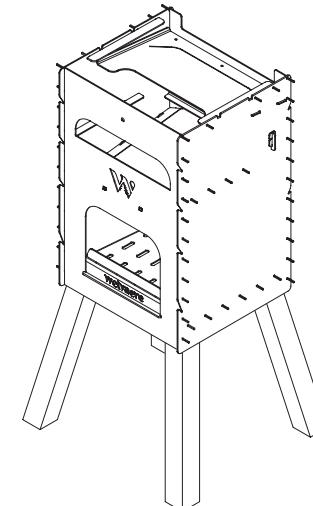
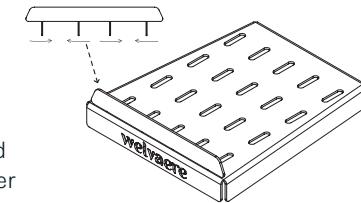


STEP 16

Attach plate **8** to plate **7** with bolts and nuts. The bolts should be tightened from the top through plate **8** and **7** and at the bottom with the nuts.

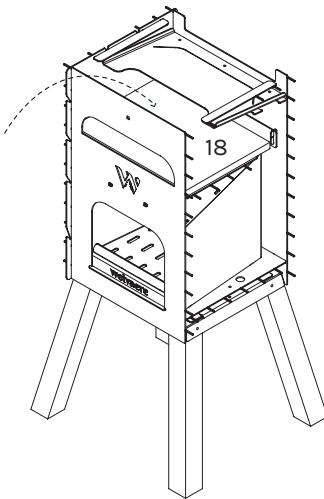
STEP 18

Connect plates **11&13** together. Use pliers to bend the tabs at the back. Bend the outer two tabs inwards and the inner two outwards.



STEP 19

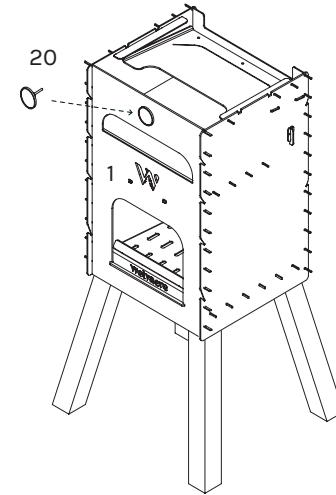
Place the grate from step 18 in the pizza oven. You do this by inserting the grid at an angle.



STEP 20

Carefully place the pizza stone (18) into the oven from the top.

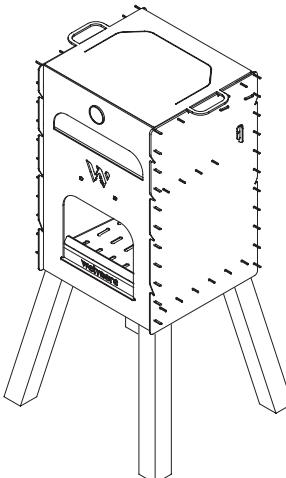
Plate 2 is hidden for extra visibility.



STEP 21



Insert the thermometer (20) at the front of the oven (plate 1). Tighten it with the corresponding nut.



STEP 22

Place the (baking) tray (14) with the slot facing back on the top of the oven.

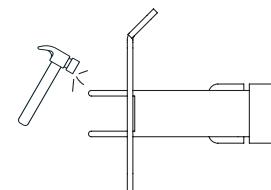
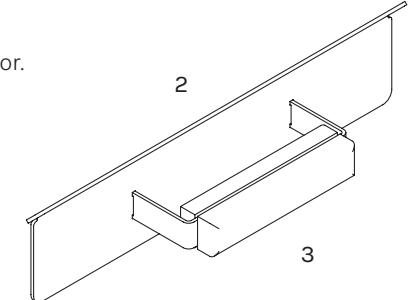
Pizza door

1. Door plate (large)	2. Door plate (small)	3. Handle with wood
1x	1x	2x
4. Air slider	5. Air slide tap	
1x	1x	

Installation small pizza door

STEP 1

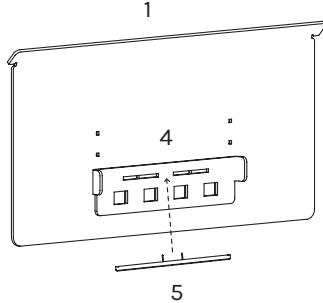
Place the handle with wood through the door.
Note! That the setting of the door is on the same side as the handle.



STEP 2

Using a hammer, knock the tabs of the handle at the back of the door over to the outside.

Installation large pizza door



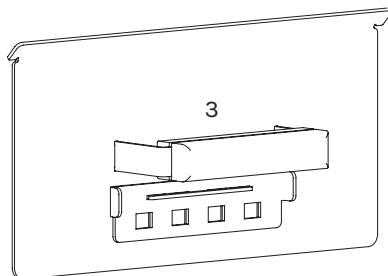
STEP 1

First, insert the air slide and the air slide and the tab to secure the slide.

Note! That the setting of the door is on the same side as the handle.

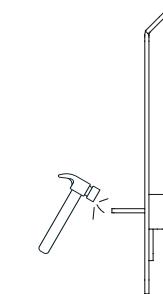
STEP 2

Turn the door over and use a hammer on the back of the door to knock both pins to the outside.



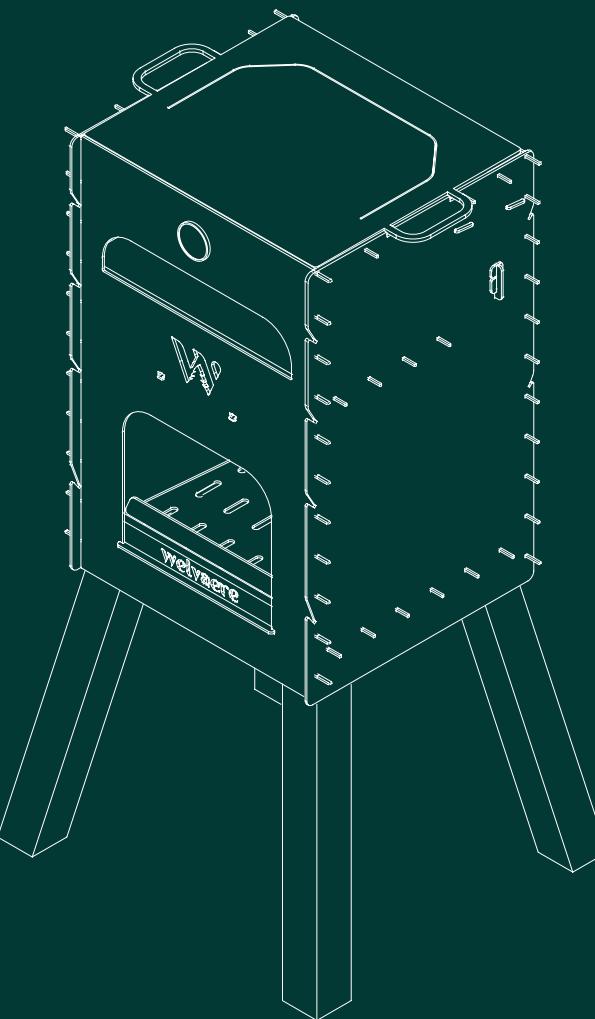
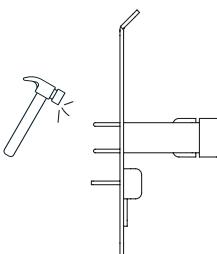
STEP 3

Then place the handle on the same side as the air slide.



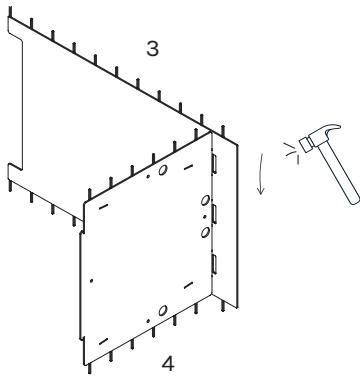
STEP 4

Hit the tabs at the back to the outside with a hammer.



Ready for use!

Montage | Nederlands

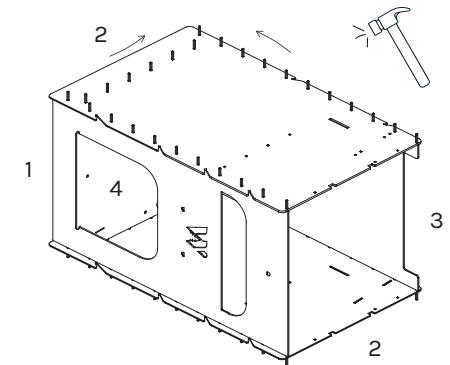


STAP 1

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.

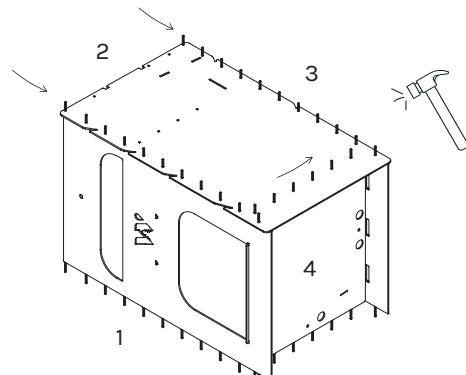
STAP 5

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.



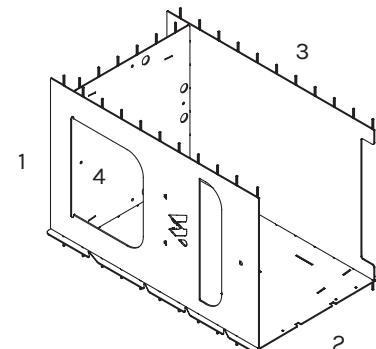
STAP 2

Plaats plaat **1** (voorkant) aan de voorkant van de bodemplaat **(4)**. **Let op!** Zorg dat het logo juist is geplaatst.



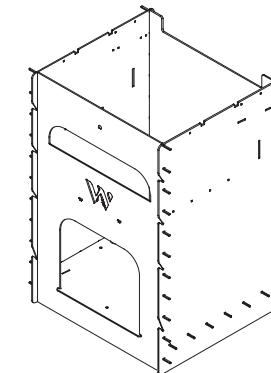
STAP 3

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.

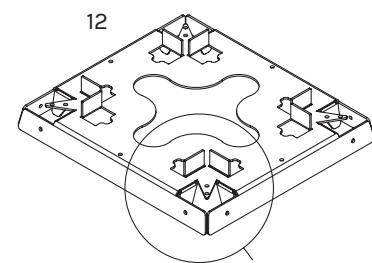


STAP 6

Zet de oven recht op.

STAP 7

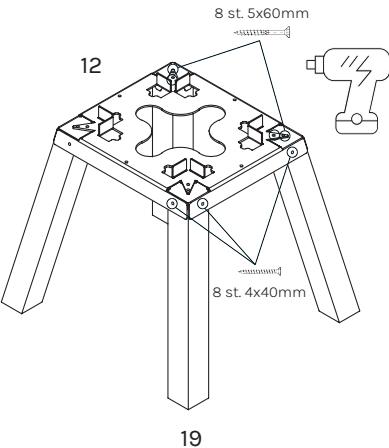
Buig het metaal om met een tang naar de benodigde hoek.



90° ombuigen

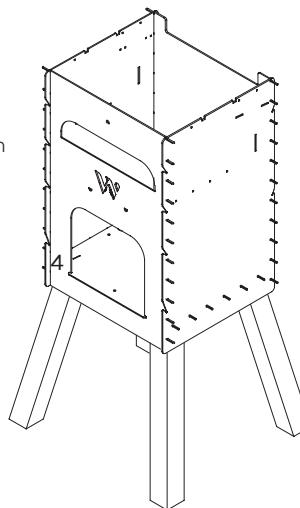


80° ombuigen



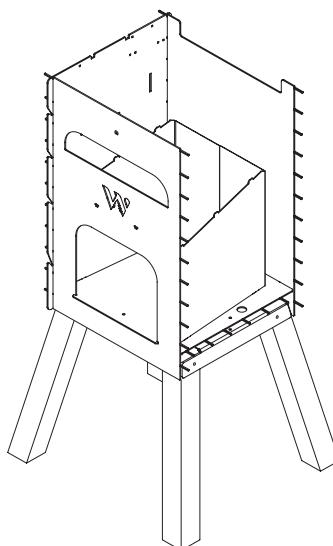
STAP 8

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 en zorg ervoor dat die waterpas staat.



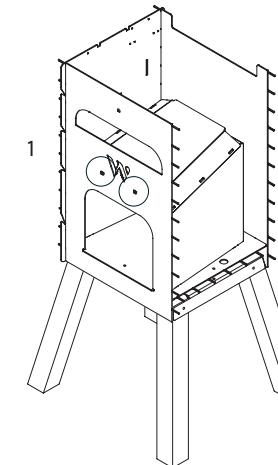
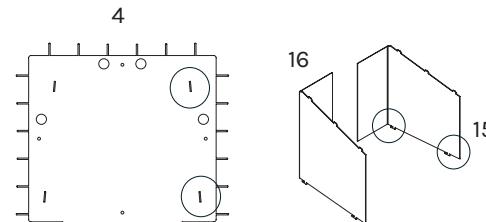
STAP 9

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.



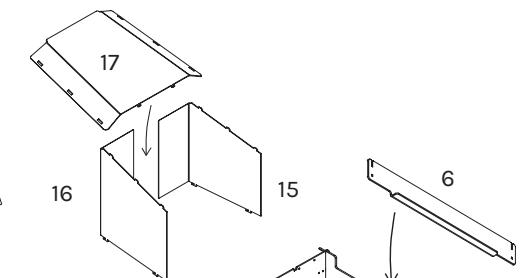
STAP 10

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



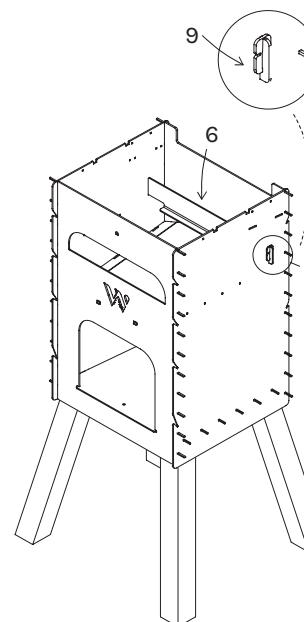
STAP 11

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



STAP 12

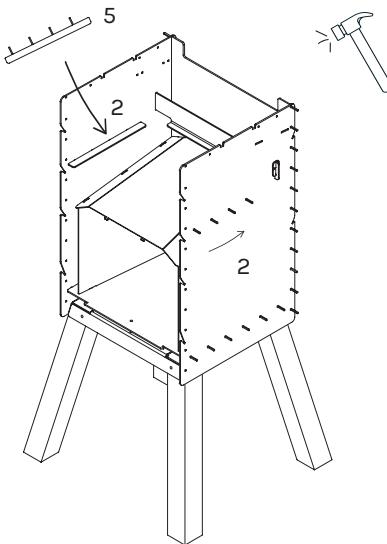
Plaats plaat **6** in de grote gaten van de zijplaten (**2**). Schuif plaat **6** eerst in 1 kant van de twee zijplaten.



STAP 13

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

Plaat **2** is verborgen voor extra zichtbaarheid.

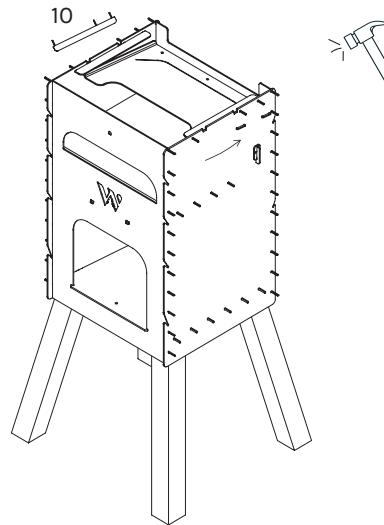


STAP 14

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.

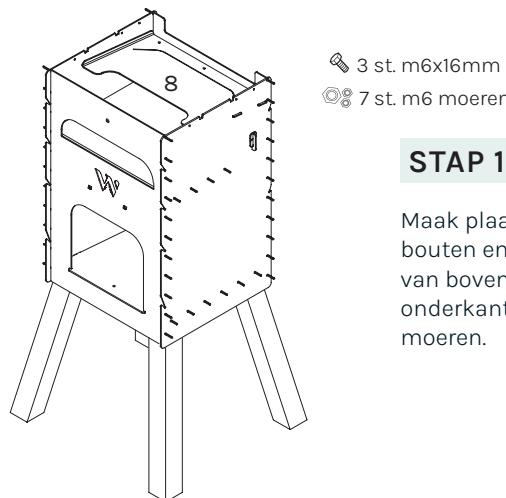
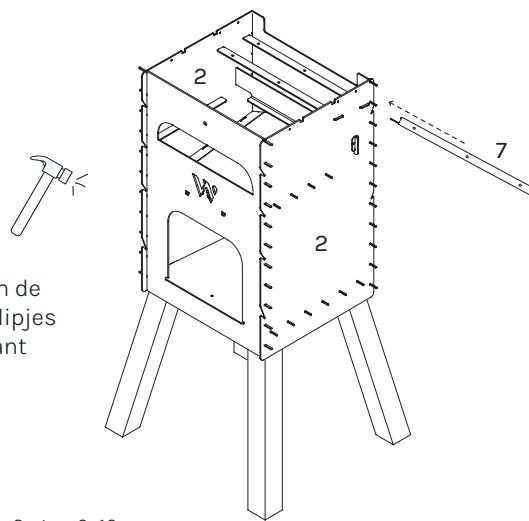


STAP 17

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 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.



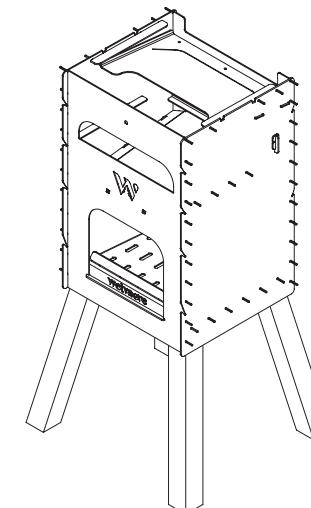
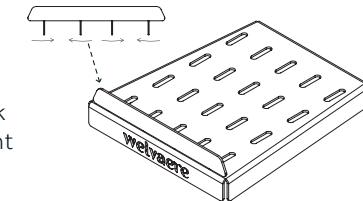
STAP 16

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 18

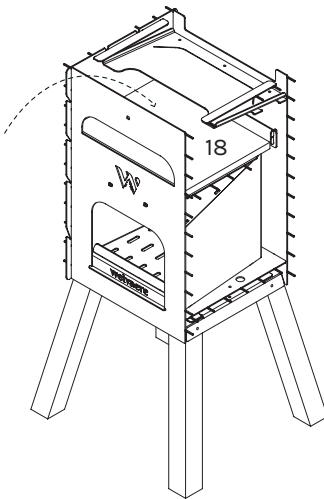
Verbind plaat **11&13** met elkaar. Gebruik een tang om de lipjes aan de achterkant om te buigen.

Buig de buitenste twee lipjes naar binnen toe en de binnenste twee naar buiten.



STAP 19

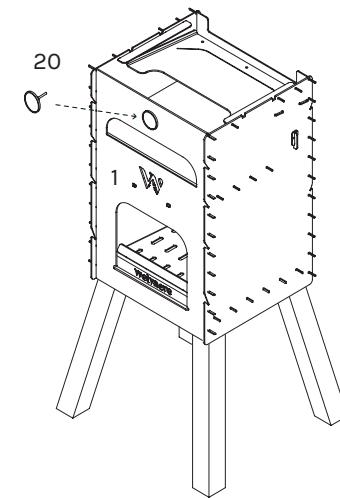
Plaats het rooster van stap 18 in de pizzaoven. Dit doe je door het rooster schuin erin te doen.



STAP 20

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

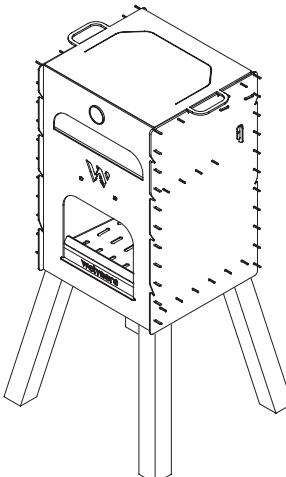
Plaat 2 is verborgen voor extra zichtbaarheid.



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.

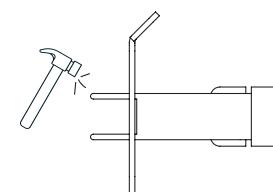
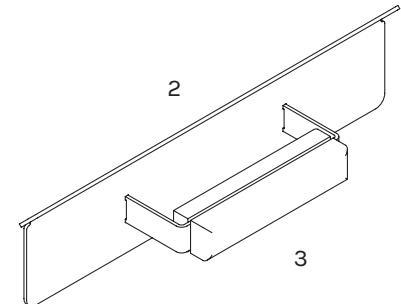
Onderdelen pizzadeurtjes

1. Deurplaat (groot)	2. Deurplaat (klein)	3. Handvat met hout
1x	1x	2x
4. Luchtschuf	5. Lipje luchtschuf	
1x	1x	

Montage pizzadeurtje (klein)

STAP 1

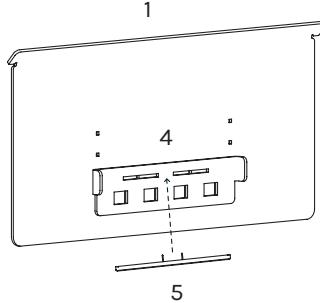
Plaats het handvat met hout door het deurtje. **Let op!** Dat de zetting van het deurtje aan dezelfde kant zit als het handvat.



STAP 2

Sla met een hamer de lipjes van het handvat aan de achterkant van het deurtje om naar de buitenkant.

Montage pizzadeurtje (groot)



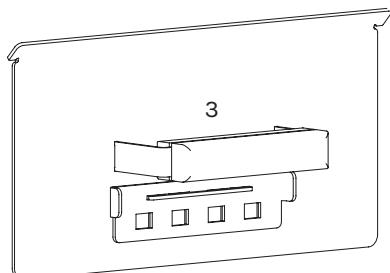
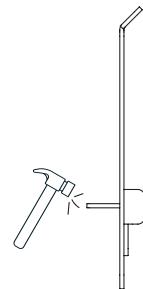
STAP 1

Plaats als eerst de luchtschuif en de luchtschuif en het lipje om de schuif te bevestigen.

Let op! Dat de zetting van het deurtje aan dezelfde kant zit als het handvat.

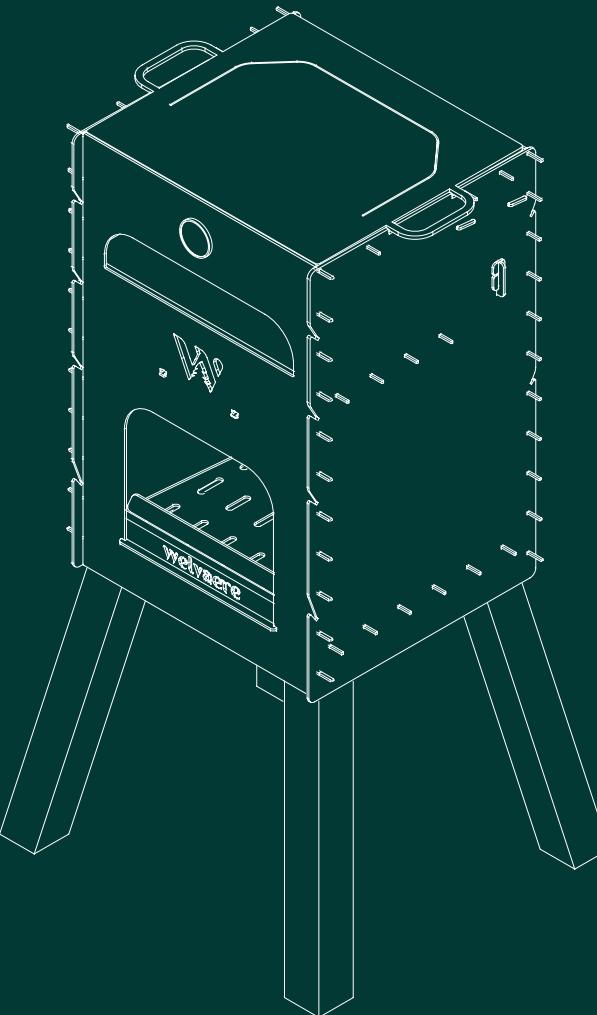
STAP 2

Draai het deurtje om en sla met een hamer aan de achterkant van het deurtje beide pinnetjes naar de buitenkant.



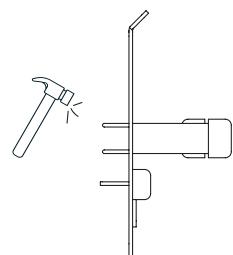
STAP 3

Plaats daarna het handvat aan dezelfde kant als de luchtschuif.

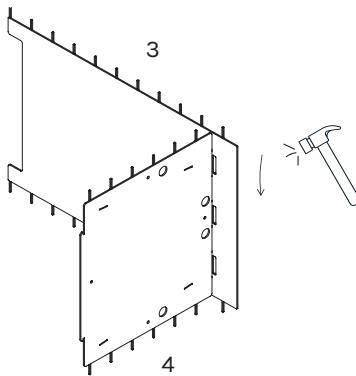


STAP 4

Sla met een hamer de lipjes aan de achterkant naar de buitenkant.



Klaar voor gebruik!

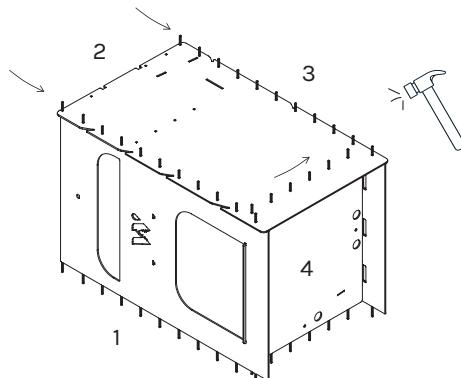


ÉTAPE 1

Fixer la plaque arrière (3) à la plaque intermédiaire (4). Insérez les languettes dans les espaces prévus à cet effet.

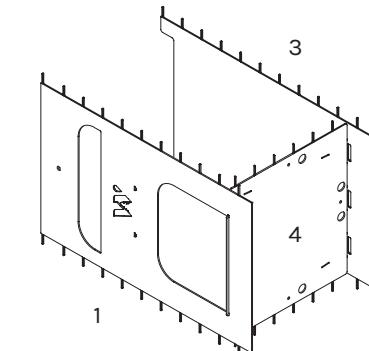
ÉTAPE 2

Placez la plaque avant (1) à l'avant de la plaque intermédiaire parallèlement à la plaque arrière. **Assurez-vous que le logo soit placé dans le bon sens.**



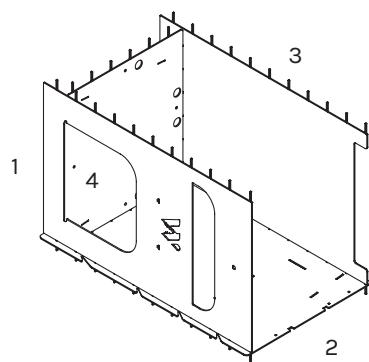
ÉTAPE 4

Retournez le four et posez le sur la plaque latérale (2).



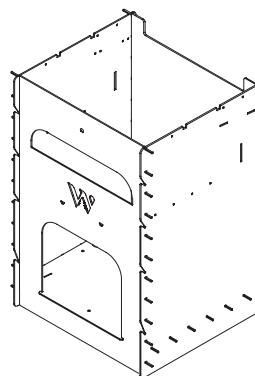
ÉTAPE 3

Placez la plaque latérale perpendiculairement aux deux côtés des plaques avant (1) et arrière (3). Repliez les languettes du côté long de la plaque latérale vers le bas. Repliez les languettes du côté large de la plaque latérale vers l'arrière.



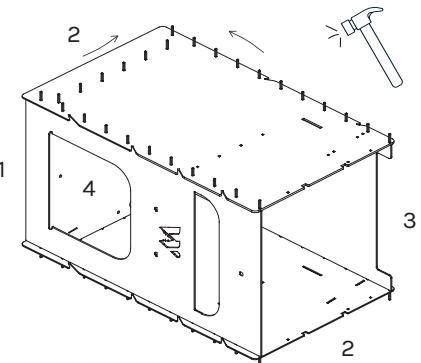
ÉTAPE 5

Placez la deuxième plaque latérale (2) perpendiculairement aux deux côtés des plaques avant (1) et arrière (3). Repliez les languettes du côté long de la plaque latérale vers le bas. Repliez les languettes du côté large de la plaque latérale vers l'arrière.



ÉTAPE 6

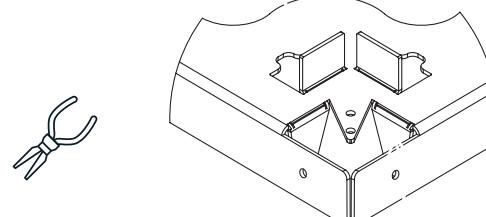
Posez le four à l'endroit.



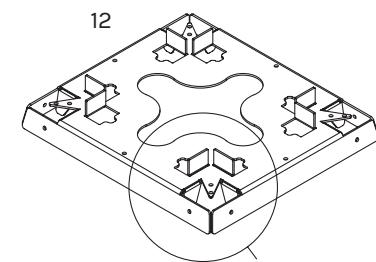
ÉTAPE 7

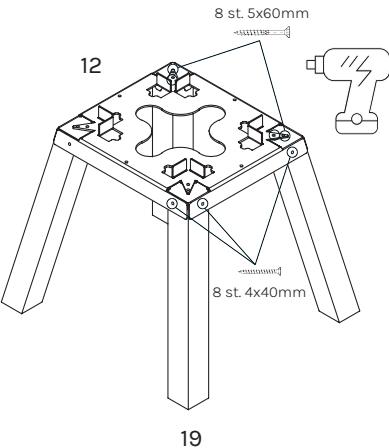
Pliez les coins de métal du cadre de la plaque dans les quatres angles à l'aide d'une pince. (90°)

Virage à 90°



Virage à 80°



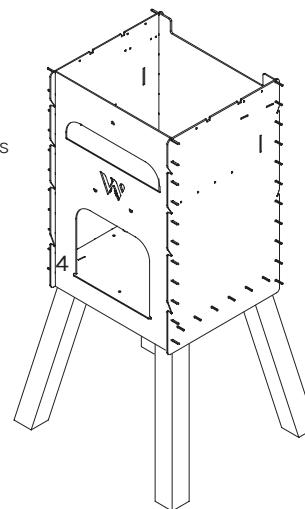


ÉTAPE 8

Insérez les pattes en bois le plus loin possible dans les quatres coins du cadre de la plaque. Percez des trous dans les espaces dédiés à travers le cadre de la plaque dans les pattes en bois. Vissez les pattes en bois au cadre le la plaque dans les trous. Assurez-vous que tout soit à niveau.

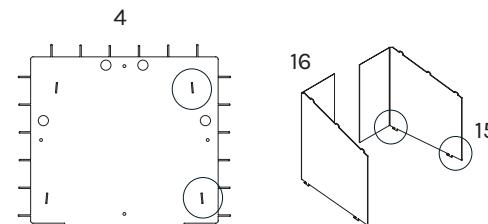
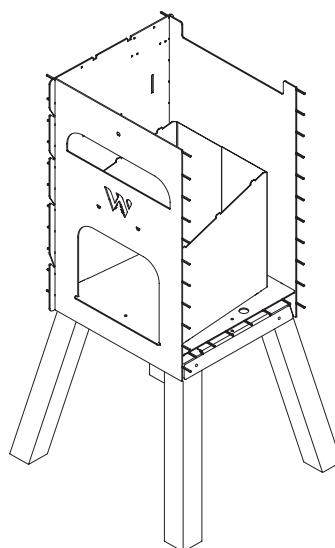
ÉTAPE 9

Placez le four sur son support, la nouvelle base que vous venez de monter précédemment. Fixez les deux pièces (**4 & 12**) à l'aide de boulons et écrous. Fixez les boulons par le haut et les écrous pas le bas.

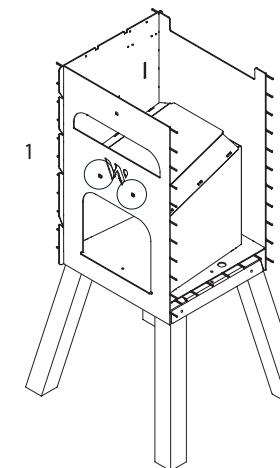


ÉTAPE 10

Placez les plaques intérieures (**15 & 16**) parallèlement dans le four sur la plaque intermédiaire (**4**) dans les espaces dédiés.

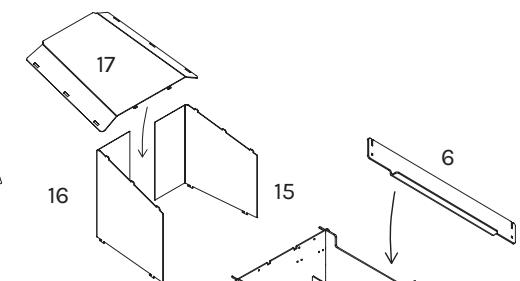


La plaque 2 est cachée pour une meilleure visibilité.



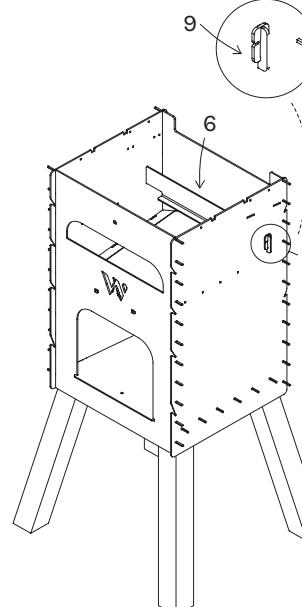
ÉTAPE 12

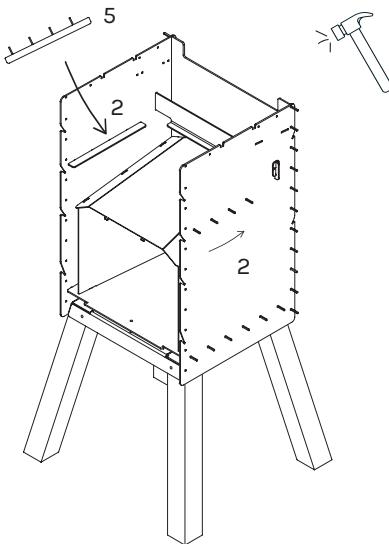
Placez l'étagère (**6**) de manière verticale dans les deux fentes des plaques latérales (**2**). Insérez chaque côté un par un.



ÉTAPE 13

Glisser les embouts (**9**) de chaque côté des plaques latérales (**2**) sur les extrémités sortantes de l'étagère (**6**).

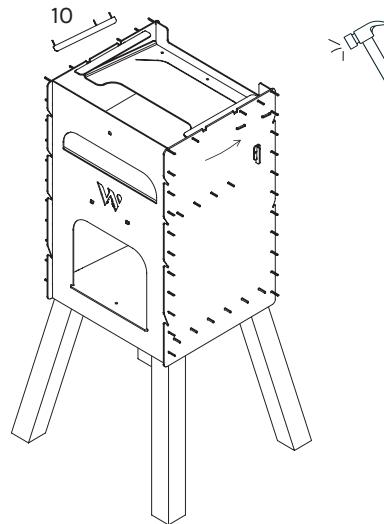




ÉTAPE 14

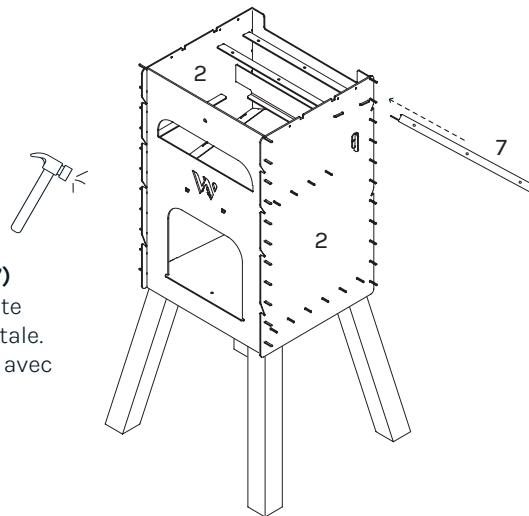
Placer les grands rebords à l'intérieur des plaques latérales horizontalement. Rabattre les onglets vers la droite à l'aide du marteau pour les fixer.

La plaque 1 est cachée pour une meilleure visibilité.



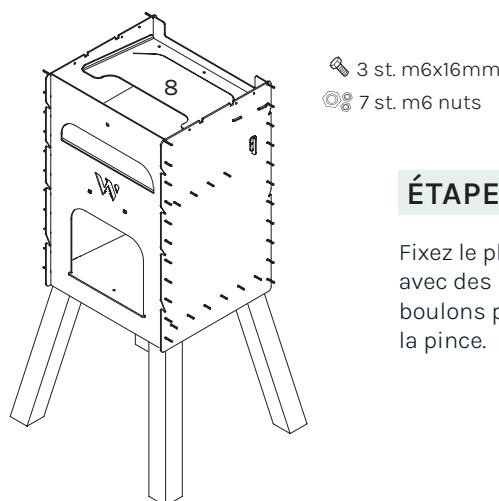
ÉTAPE 17

Placez les rebords (10) à l'intérieur des plaques latérales (2) au-dessus du plat (8) de manière horizontale. Repliez les onglets vers l'extérieur pour fixer correctement.



ÉTAPE 15

Faites glisser les barres de métal (7) sur le côté de la plaque latérale droite (2) dans le four de manière horizontale. Rabattre les onglets vers l'extérieur avec d'aide du marteau.

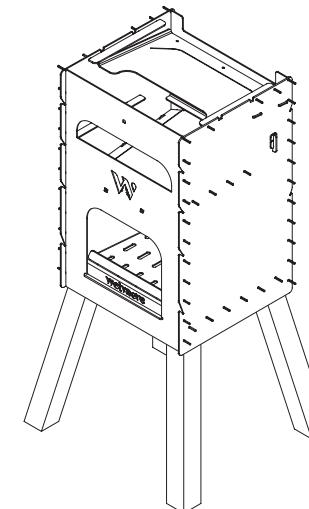
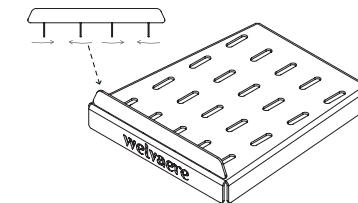


ÉTAPE 16

Fixez le plat (8) aux barres de métal (7) avec des boulons et écrous. Insérez les boulons par le haut et serrez-les avec la pince.

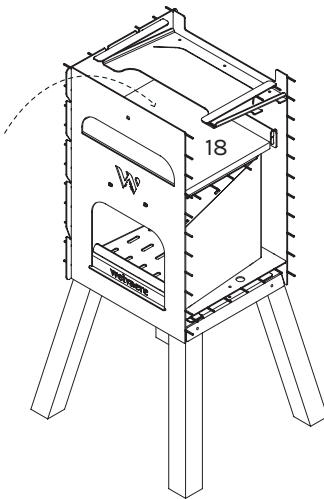
ÉTAPE 18

Fixez le petit rebord (11) et la grille (13) ensemble. Utiliser une pince pour plier les onglets extérieurs vers l'intérieur et intérieurs vers l'extérieur.



ÉTAPE 19

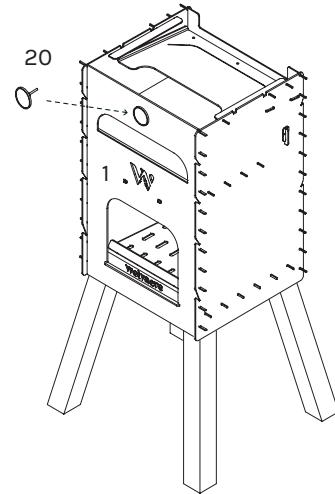
Placer le montage de l'étape 18 dans le four à pizza. Insérez-le par l'espace ouvert en bas de la plaque avant (1) en diagonale. Placez le au fond de la plaque intermédiaire (4).



ÉTAPE 20

Insérez délicatement le support à pizzas (18) dans le four.

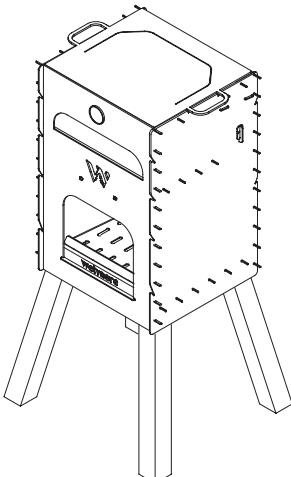
La plaque 2 est cachée pour une meilleure visibilité.



ÉTAPE 21



Placez le thermomètre sur l'avant du four (plaque avant (1)). Fixez le avec l'écrou correspondant.



ÉTAPE 22

Placez la plaque de cuisson (14) avec la fente à l'arrière sur le dessus du four.

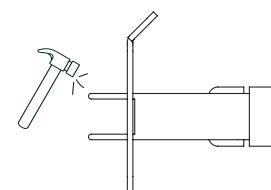
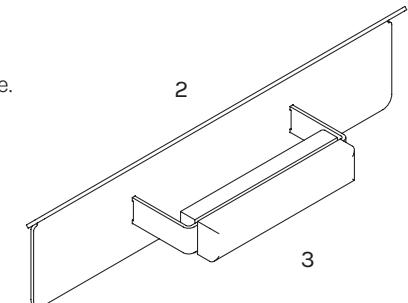
Pièces pour la porte du four

1. Grande plaque	2. Petite plaque	3. Poignée en bois
1x	1x	2x
4. Glissière d'air	5. Languette	
1x	1x	

Assemblage porte four à pizzas (petite) :

ÉTAPE 1

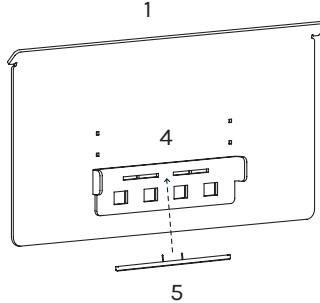
Fixez la poignée en bois sur la petite plaque.



ÉTAPE 2

Repliez les onglets vers l'intérieur pour fixer la poignée.

Assemblage porte four à pizzas (grande)



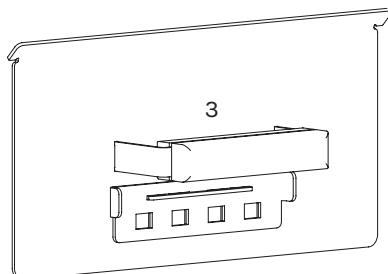
ÉTAPE 1

Placez d'abord la glissière d'air sur la grande plaque en la superposant au niveau des quatres espaces dédiés. Placer la languette sur la glissière d'air.

A noter! Le réglage de la porte doit se faire du même côté que la poignée.

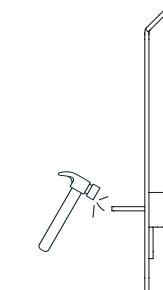
ÉTAPE 2

Rabattez les onglets apparents de l'autre côté vers l'extérieur.



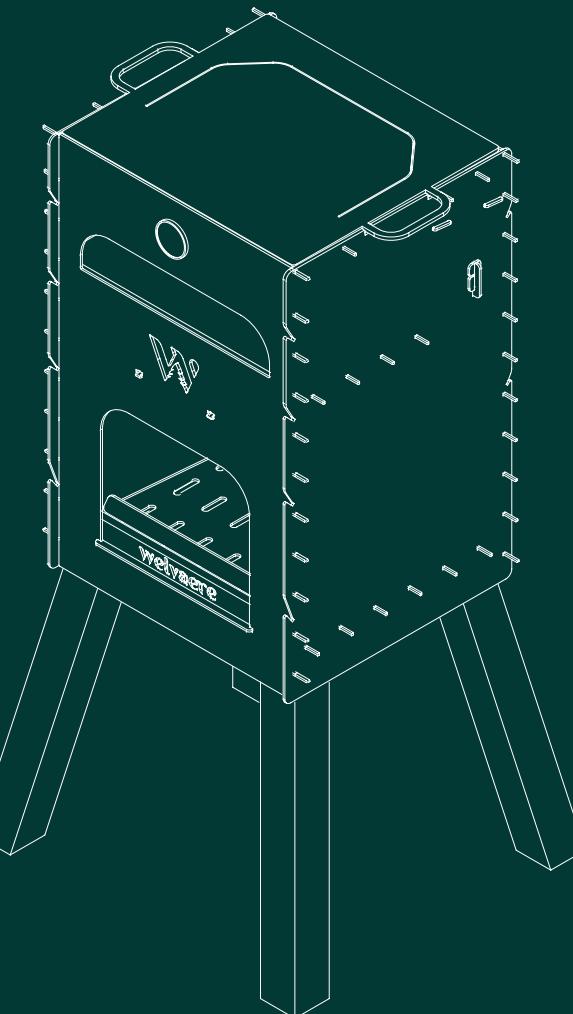
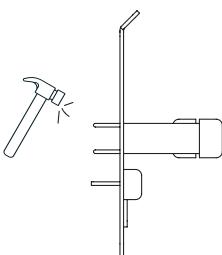
ÉTAPE 3

Fixez la poignée au dessus de la glissière d'air.



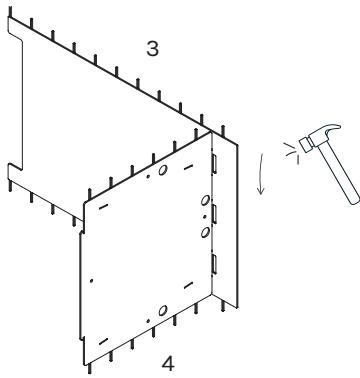
ÉTAPE 4

Rabattez les onglets vers l'extérieur.



Prêt à l'emploi!

Aufbau | Deutsch

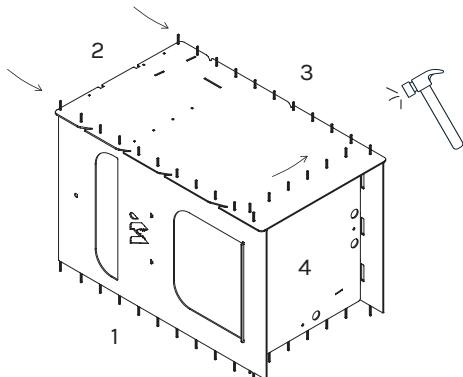


SCHRITT 1

Verbinden Sie Platte **3** (hinten) mit der Zwischenplatte (**4**). Klappen Sie die Laschen der Bodenplatte nach unten, so dass sie an der Rückseite befestigt bleibt.

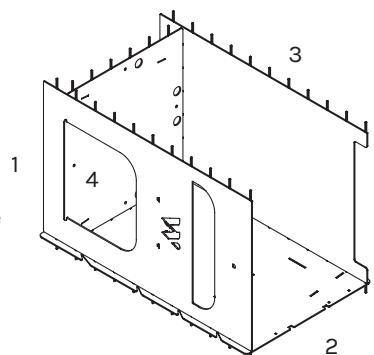
SCHRITT 2

Befestigen Sie die Platte **1** (vorne) an der Vorderseite der Bodenplatte (**4**).
Achtung! Stellen Sie sicher, dass das Logo richtig positioniert ist.



SCHRITT 3

Platzieren Sie Platte **2** (Seite) auf die Platten **1** und **3**. Klappen Sie die Laschen der langen Seite nach unten und die Laschen der kurzen Seite nach hinten.

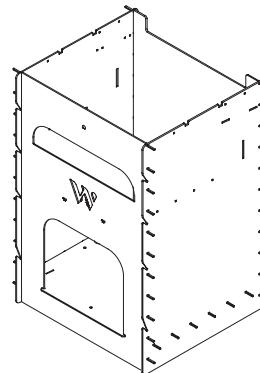


SCHRITT 4

Legen Sie den Ofen auf seine geschlossene Seite.

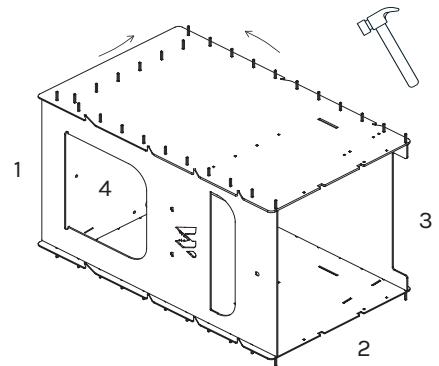
SCHRITT 5

Legen Sie die andere Seitenplatte **2** auf die Platte **1&3**. Klappen Sie die Laschen der langen Seite nach unten und die der kurzen Seite nach hinten.



SCHRITT 6

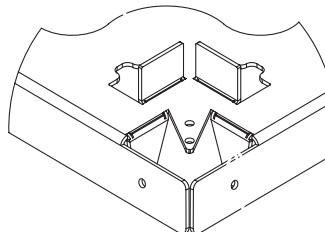
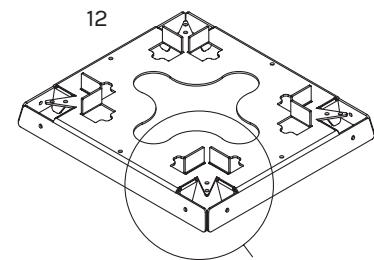
Richten Sie den Ofen auf.



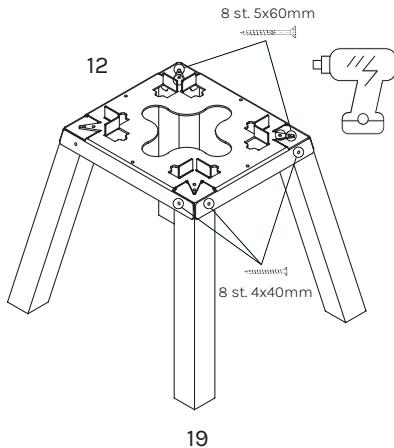
SCHRITT 7

biegen Sie das Metall mit einer Zange in den gewünschten Winkel.

90° biegen

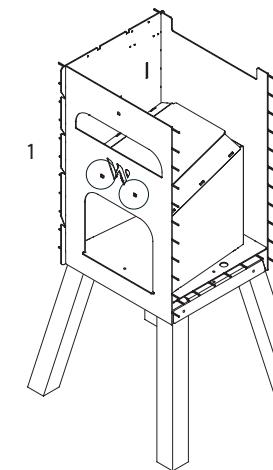


80° biegen



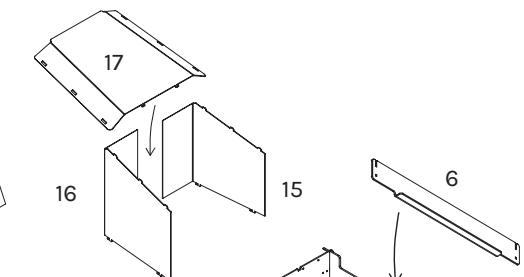
SCHRITT 8

Stecken Sie die Beine so weit wie möglich in die Platte **12** und bohren Sie die Löcher mit einem 4 mm-Bohrer in das Holz vor. Schrauben Sie die Holzbeine (**19**) an die Platte **12** (Sockel) in die vorgebohrten Löcher des Holzes und der Platte. Stellen Sie sicher, dass er eben ist.



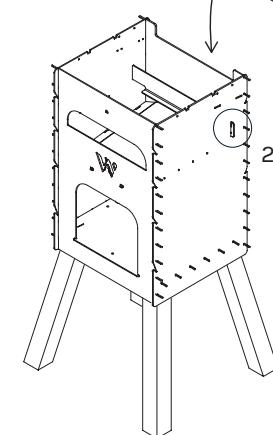
SCHRITT 11

Legen Sie die Platte **17** auf die Platten **15** und **16**. Stellen Sie sicher, dass die vorderen Laschen der Platte **17** in die Platte **1** rutschen.



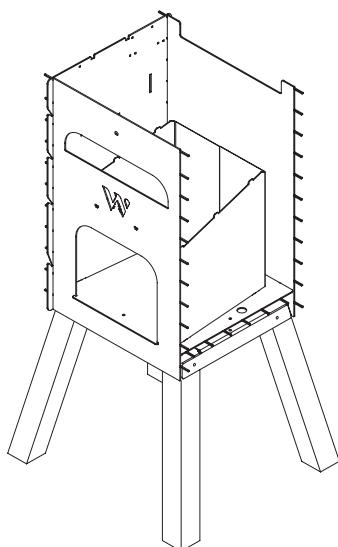
SCHRITT 12

Setzen Sie die Platte **6** in die großen Löcher der Seitenplatten (**2**) ein. Schieben Sie die Platte **6** zuerst in eine Seite der beiden Seitenplatten.



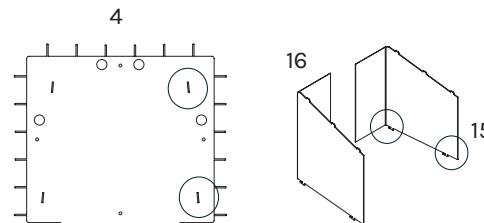
SCHRITT 13

Schieben Sie die Stecker **9** von oben auf beiden Seiten an der Außenseite des Ofens über das überstehende Stück der Platte **6**.

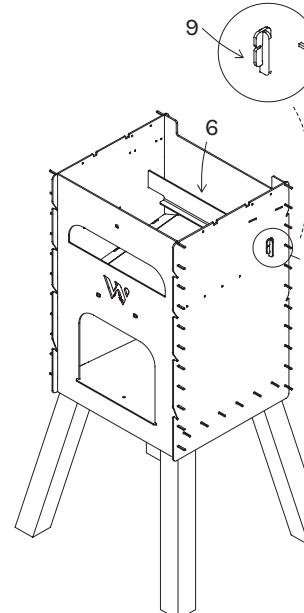


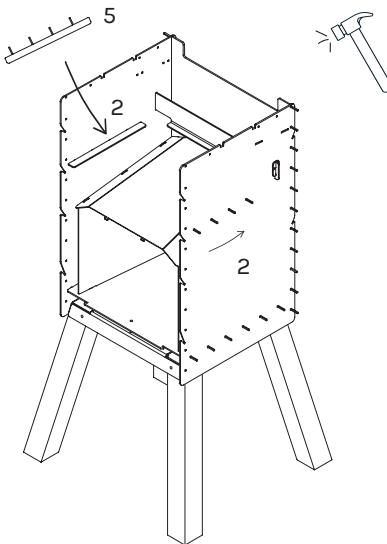
SCHRITT 10

Legen Sie die Innenplatten **15&16** in den Ofen und schieben Sie die Laschen in die vorgesehenen Löcher der Platte **4**.



Platte 2 ist für eine bessere Sichtbarkeit verdeckt.

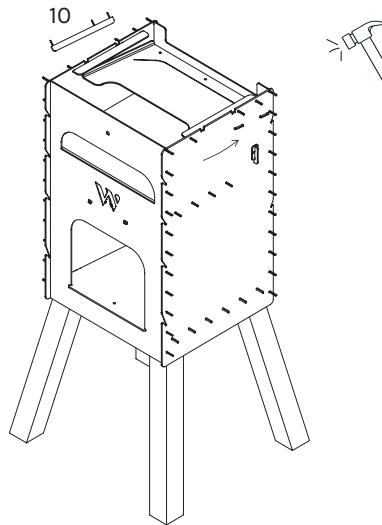




SCHRITT 14

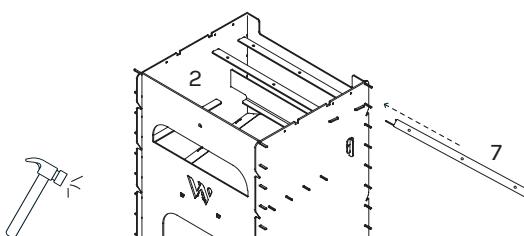
Legen Sie die Auflageleisten **5** (2x) auf die Innenseite der Seitenplatten **2**. Schlagen Sie mit einem Hammer auf die Laschen an der Außenseite nach hinten, damit die Platten an ihrem Platz bleiben.

Platte 1 ist für eine bessere Sichtbarkeit verdeckt.



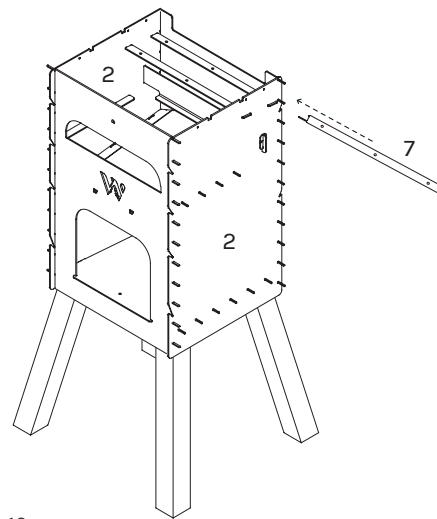
SCHRITT 17

Legen Sie die Platte **10** (2x) auf die Innenseite der Seitenplatten **2** über die Platte **8**. Schlagen Sie mit einem Hammer die Laschen an der Außenseite nach hinten, damit die Platten an ihrem Platz bleiben.



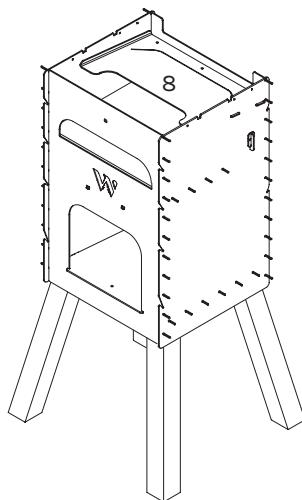
SCHRITT 15

Schieben Sie die Platte **7** (2x) über die Seite der rechten Seitenplatte **2** in den Ofen. Schlagen Sie mit einem Hammer die Laschen an der Außenseite nach hinten.



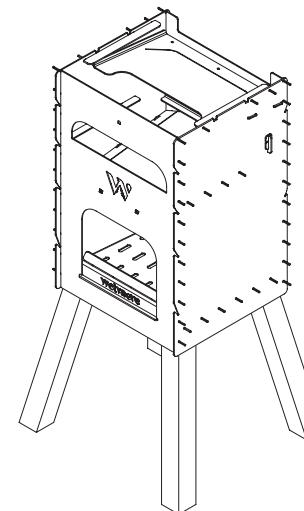
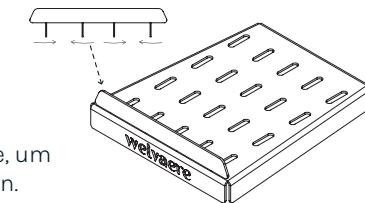
SCHRITT 16

Befestigen Sie Platte **8** mit Schrauben und Muttern an Platte **7**. Die Schrauben werden von oben durch die Platte **8** und **7** und unten durch die Muttern angezogen.



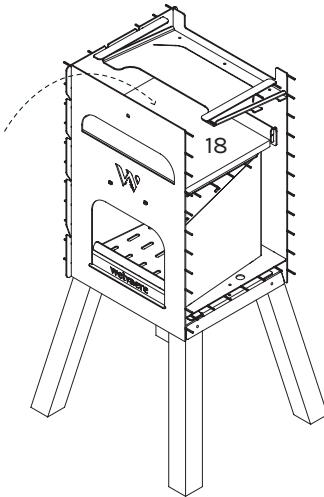
SCHRITT 18

Verbinden Sie die Platten **11** und **13** miteinander. Verwenden Sie eine Zange, um die Laschen auf der Rückseite zu biegen. Biegen Sie die beiden äußeren Laschen nach innen und die beiden inneren nach außen.



SCHRITT 19

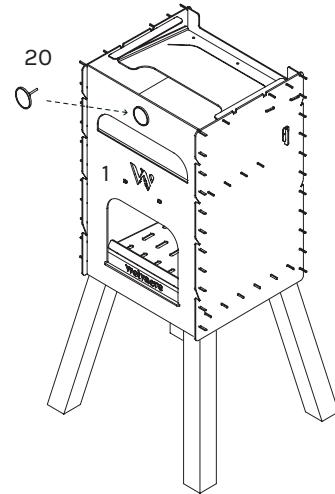
Legen Sie das Gitter aus Schritt 18 in den Pizzaofen. Setzen Sie dazu das Gitter schräg ein.



SCHRITT 20

Den Pizzastein (18) vorsichtig von oben in den Ofen schieben.

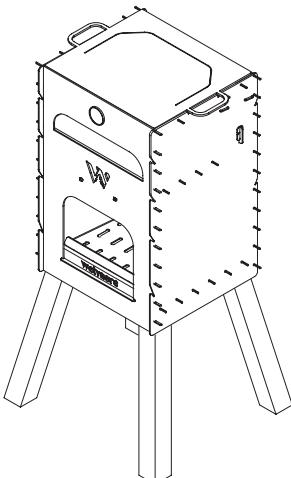
Platte 2 ist für eine bessere Sichtbarkeit verdeckt.



SCHRITT 21



Setzen Sie das Thermometer (20) an der Vorderseite des Ofens ein (Platte 1). Ziehen Sie sie mit der entsprechenden Mutter fest.



SCHRITT 22

Legen Sie die Bratplatte (14) mit dem Schlitz nach hinten auf die Oberseite des Ofens.

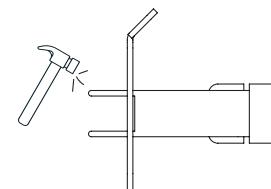
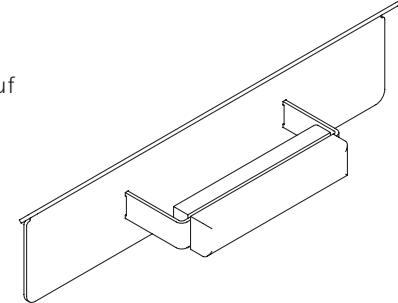
Teile Pizzaofen-Türen

1. Türplatte (groß)	2. Türplatte (klein)	3. Griff mit Holz
1x	1x	2x

Montage Pizzaofen-Tür (klein)

SCHRITT 1

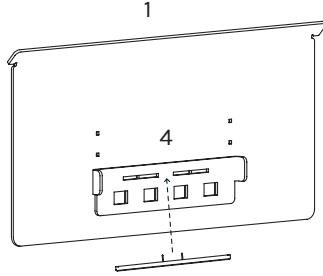
Setzen Sie den Griff mit Holz durch die Tür. **Achtung!** Die Fassung der Tür muss sich auf der gleichen Seite wie der Griff befinden.



SCHRITT 2

Schlagen Sie mit einem Hammer die Laschen des Griffs auf der Rückseite der Tür nach außen.

Montage Pizzaofen-Tür (groß)



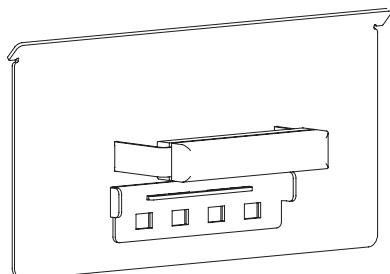
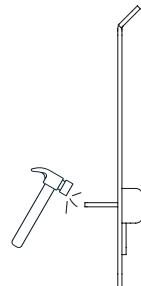
SCHRITT 1

Setzen Sie den Lüftungsschieber und die Lasche zur Sicherung des Schiebers ein.

Achtung! Die Fassung der Tür muss sich auf der gleichen Seite wie der Griff befinden.

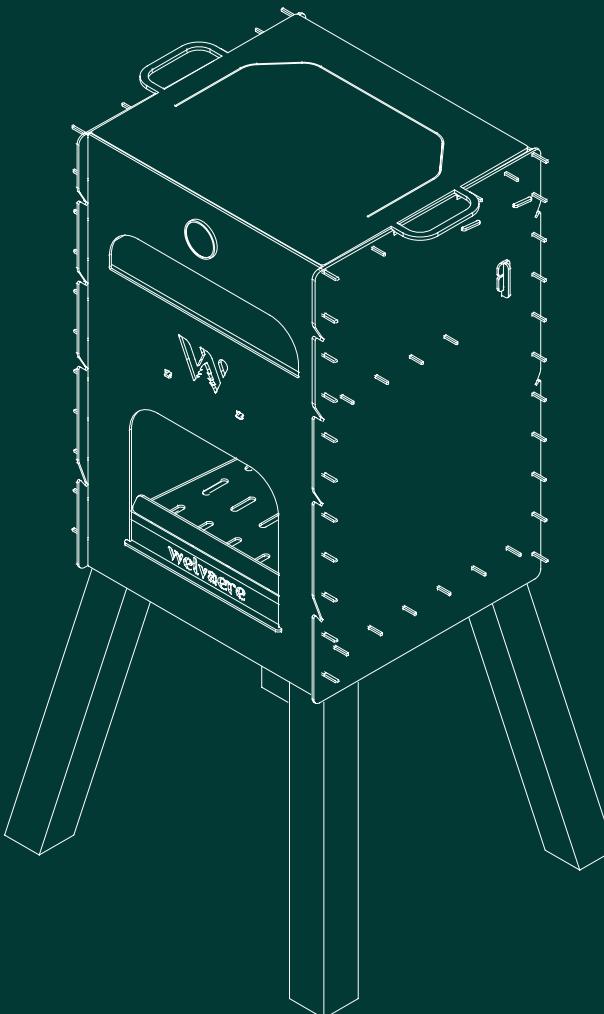
SCHRITT 2

Drehen Sie die Tür um und schlagen Sie mit einem Hammer auf die Rückseite der Tür, um die beiden Stifte nach außen zu schlagen.



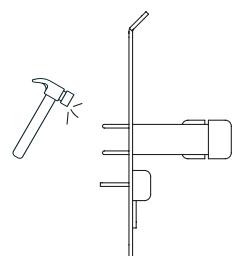
SCHRITT 3

Setzen Sie dann den Griff auf der gleichen Seite wie den Luftschieber an.



SCHRITT 4

Schlagen Sie die Laschen auf der Rückseite mit einem Hammer nach außen.



Bereit zum Einsatz!

Features of the Utenovn



Baking



Pizza



Firepit

Check whether the baking tray slopes down to the back, e.g. with the spirit level app on your phone or by dropping water on the tray. When you first start firing make sure the doors are on. The heat from the fire can cause the oven to warp slightly and so the doors can mould with it.

Using the baking tray



Clean the baking tray thoroughly the first time. Before use, always grease the griddle with a cloth and olive oil.



The grease released during baking on the griddle can be pushed into the slot provided with a spatula.



Clean the griddle with water and a brush after use. After cleaning, grease it again with olive oil. This will better protect the plate from rusting of the Corten steel.



Is the baking tray still affected by the corten steel? Then you can sand the plate superficially. Then grease the plate again with olive oil.

Using the pizza stone



Use natural firelighters and the Swiss method of stoking a fire.



Make sure the temperature on the thermometer remains consistently between 250°C and 280°C.



The temperature should be between 250°C and 280°C for at least 15 minutes before placing a pizza on the stone.



Sprinkle some flour on the pizza scoop, place the pizza on the scoop and then slide it into the oven. Depending on how hot the oven is, the cooking time can vary between 3-10 minutes.



Turn the pizza halfway through so that both sides have been in the back of the oven once. Use the pizza scoop to remove and/or turn the pizza from the oven.



Once the oven has cooled down completely, you can use a brush to wipe the stone clean. Do not remove the stone from the pizza oven (unless you want to replace it completely for a new one).

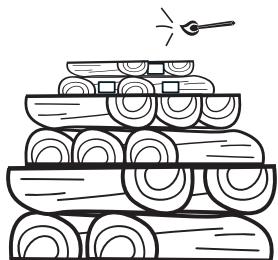
Making a fire

Always make the fire using the Swiss method of firing, or reverse firing. Start by stacking logs by laying them crosswise on top of each other, making sure the Utenuvn is half full of wood. Place ecological firelighters or logs on top and light the fire. Caution! Do not use chemical firelighters due to the pizza stone.

When firing up the pizza oven for the first time, it is important to put the doors on. Because of the heat of the fire, the oven may warp slightly. When you put the doors on for the first time, they will form with the oven. If you do not do this, the doors may no longer close or fit properly.

Keep the fire burning by putting new logs on the fire every now and then. You need to wait around 45 minutes before you can cook food on the Utenuvn. Always make sure the griddle and pizza stone are well warm.

When you notice that you need to make some fire again, make sure you don't add too much wood at once. If you do, you will get a big fire and extra heat in one go. Make sure you always gradually throw smaller cubes of wood on the fire.



Maintenance

The stainless steel baking tray can be left in the model after use, but we do not recommend this. It will stay cleaner longer if you take it out and store it dry.

Is the baking sheet tarnished by the Corten steel? Superficially sand the plate with a sandpaper. Then immediately grease the plate well again with olive oil.

Corten steel will rust superficially. This layer protects the metal from rusting through. There is no need to maintain it.

Re-treat the wooden legs with a suitable wood varnish or stain every year. Replace the wooden legs as soon as they become loose and the design becomes shaky.



Warning

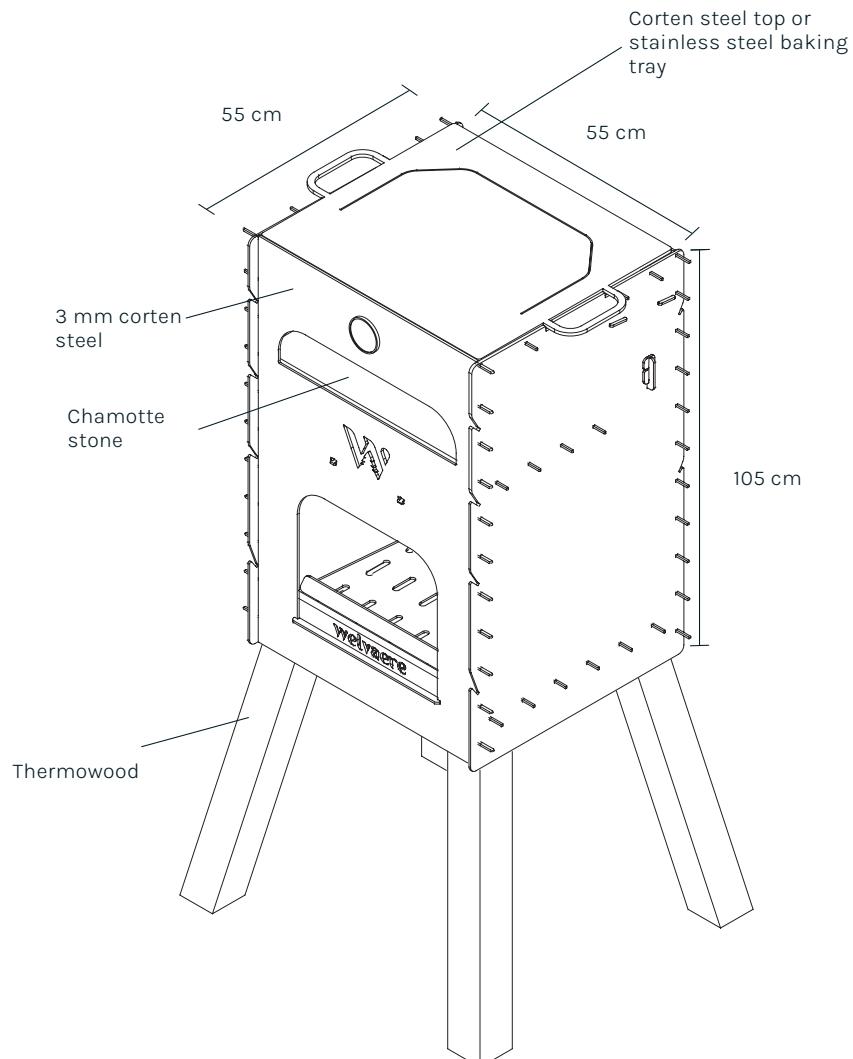
EN - The Utenovn can only be used outdoors, not indoors. The Utenovn is really designed for outdoor cooking in a well-ventilated environment. Therefore, do not place the burning Utenovn in an enclosed environment, under an umbrella or other obstacles. Do not use petroleum, alcohol or other liquids to get the fire going, when you want to cook this is not good for your health. Always use dry wood intended for stoking. When a fire is burning in the Utenovn, always keep children, animals and others away from the fire as much as possible. Do not use liquids to restart the fire. Always ensure that there are no flammable items around the Utenovn. For maximum safety, keep about a metre clear around the Utenovn. Also, do not place the Utenovn on or near glass, flammable surfaces or other surfaces that should not be damaged. And do not use the Utenovn during a storm or very strong winds. When preparing food in and on the Utenovn, always use heat-resistant BBQ gloves. When opening the pizza oven and when adding wood. The Utenovn gets hot, so do not clean it up until all the wood has burned down completely, and the Utenovn has cooled down completely. To keep all parts as nice and good as possible, we recommend always putting the stainless steel parts such as the baking trays inside when not in use. After use, clean and immediately re-lubricate with olive oil. When it starts to freeze, place the Utenovn inside the shed or under a roof as much as possible. Of course it is great to enjoy a delicious pizza or meal from your own wood-fired pizza oven even during the winter. But to keep it beautiful for as long as possible, we recommend storing it indoors as much as possible during the winter and taking it outside when you want to use it.

NL - De Utenovn 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 olifolie. 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.

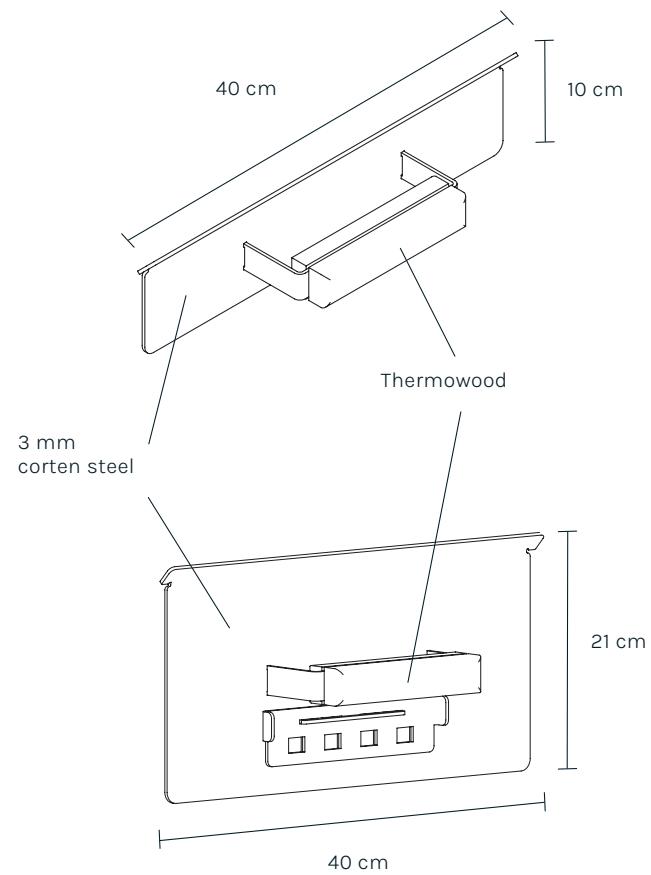
FR - L'Utenovn ne peut être utilisé qu'à l'extérieur, pas à l'intérieur. L'Utenovn est conçu pour la cuisson en plein air dans un environnement bien ventilé. Par conséquent, ne placez pas l'Utenovn en feu dans un environnement fermé, sous un parapluie ou d'autres obstacles. N'utilisez pas de pétrole, d'alcool ou d'autres liquides pour allumer le feu, ce qui n'est pas bon pour la santé lorsque vous voulez cuisiner. Utilisez toujours du bois sec destiné à l'allumage. Lorsqu'un feu brûle dans l'Utenovn, tenez toujours les enfants, les animaux et les autres personnes éloignées du feu dans la mesure du possible. N'utilisez pas de liquides pour ranimer le feu. Veillez toujours à ce qu'il n'y ait pas d'objets inflammables autour de l'Utenovn. Pour une sécurité maximale, laissez un mètre d'espace libre autour de l'Utenovn. Ne placez pas non plus l'Utenovn sur ou à proximité de verre, de surfaces inflammables ou d'autres surfaces qui ne doivent pas être endommagées. Lorsque vous préparez des aliments dans et sur l'Utenovn, utilisez toujours des gants de barbecue résistants à la chaleur. Lors de l'ouverture du four à pizza et de l'ajout de bois. L'Utenovn devient chaud, ne le nettoyez donc pas avant que tout le bois ait brûlé et que l'Utenovn ait complètement refroidi. Pour conserver toutes les pièces en bon état, nous recommandons de toujours ranger les pièces en acier inoxydable, telles que les plaques de cuisson, à l'intérieur du four lorsqu'elles ne sont pas utilisées. Après utilisation, nettoyez et lubrifiez à nouveau immédiatement avec de l'huile d'olive. Lorsqu'il commence à geler, placez l'Utenovn à l'intérieur de l'abri ou sous un toit autant que possible. Bien sûr, il est agréable de déguster une délicieuse pizza ou un repas dans son propre four à pizza au feu de bois, même en hiver. Mais pour qu'il reste beau le plus longtemps possible, nous vous recommandons de le stocker à l'intérieur le plus possible pendant l'hiver et de le sortir lorsque vous voulez l'utiliser.

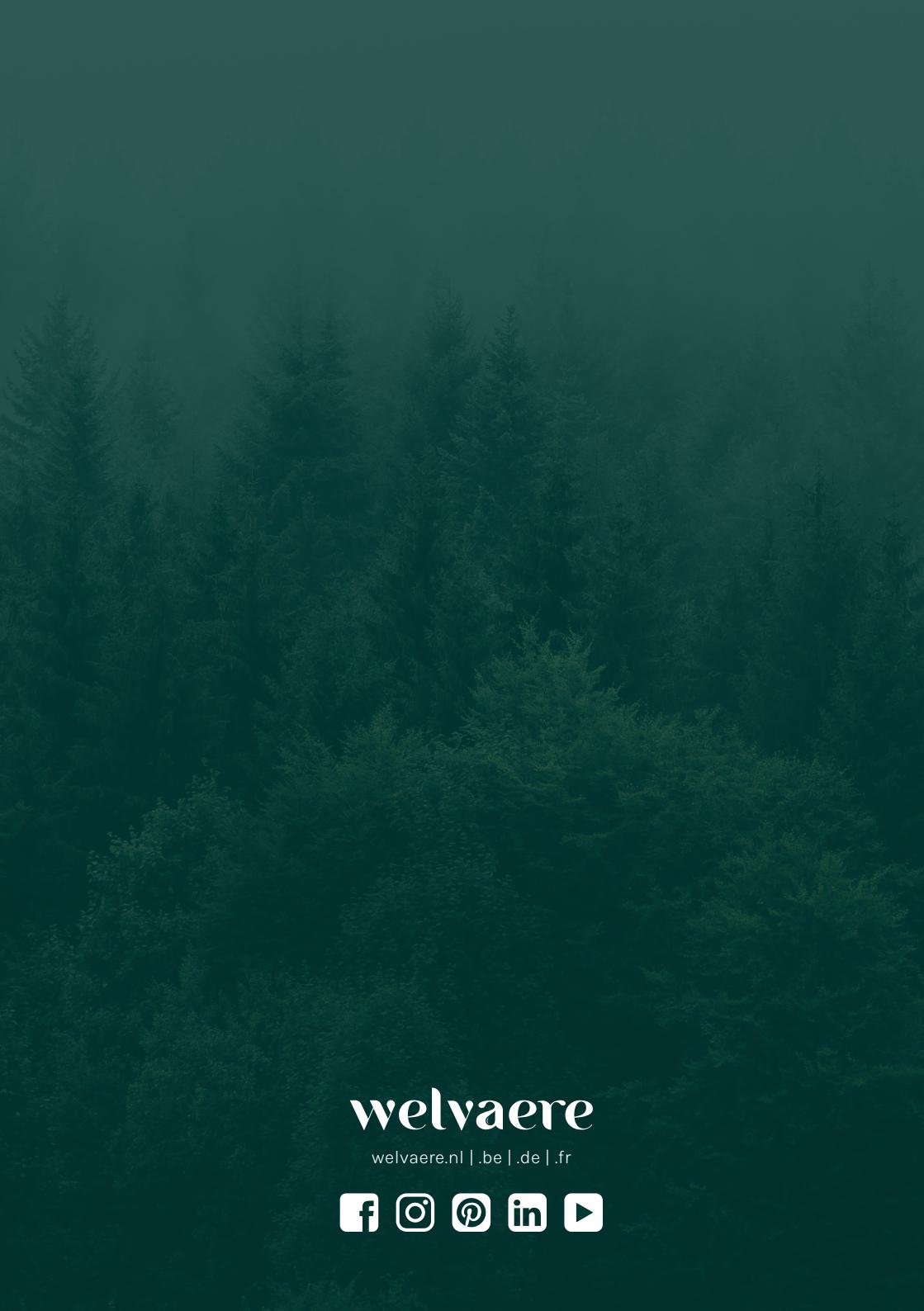
DE - Der Utenovn kann nur im Freien verwendet werden, nicht in Innenräumen. Der Utenovn ist für das Kochen im Freien in einer gut belüfteten Umgebung gedacht. Stellen Sie den brennenden Utenovn daher nicht in einer geschlossenen Umgebung, unter einem Schirm oder anderen Hindernissen auf. Verwenden Sie kein Benzin, Alkohol oder andere Flüssigkeiten, um das Feuer zu entfachen, da dies ungünstig ist und sich negativ auf das Essen auswirkt. Verwenden Sie immer trockenes Holz zum Feuer machen. Kein Holz mit Farbresten oder Ähnlichem. Wenn im Utenovn ein Feuer brennt, halten Sie Kinder, Tiere und andere Personen so weit wie möglich vom Feuer fern. Verwenden Sie keine flüssigen Mittel, um das Feuer wieder anzufachen. Achten Sie immer darauf, dass sich in der Nähe des Utenovn keine brennbaren Gegenstände befinden. Um maximale Sicherheit zu gewährleisten, sollten Sie einen Abstand von etwa einem Meter um den Utenovn einhalten. Stellen Sie den Utenovn auch nicht auf oder in die Nähe von Glas oder brennbaren Oberflächen. Und benutzen Sie den Utenovn nicht bei Sturm. Verwenden Sie bei der Zubereitung von Gerichten auf dem Utenovn immer hitzebeständige Grillhandschuhe. Auch beim Hinzufügen von Holz und/oder Holzkohle. Der Utenovn wird heiß, also reinigen Sie ihn erst, wenn das Holz vollständig abgebrannt und der Utenovn vollständig abgekühlt ist. Um alle Teile so schön und gut wie möglich zu erhalten, empfehlen wir, Edelstahlteile wie Grillplatten und Backbleche bei Nichtgebrauch immer nach drinnen zu legen. Wenn der Frost einsetzt, sollten Sie den Utenovn so weit wie möglich in den Schuppen oder unter ein Vordach stellen. Natürlich ist es auch im Winter schön, eine leckere Pizza oder ein Essen aus dem eigenen holzbefeuerten Pizzaofen zu genießen. Damit er aber möglichst lange schön bleibt, empfehlen wir, ihn im Winter möglichst drinnen aufzubewahren und ihn nach draußen zu bringen, wenn Sie ihn benutzen wollen.

Materials



± 50 kg





welvaere

welvaere.nl | .be | .de | .fr

