

Benutzerhandbuch



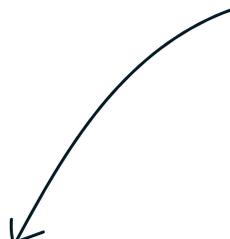
Hallo,

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Utenovnv!

Ein Pizzaofen mit unendlichen Möglichkeiten, der garantiert für tolle Momente sorgt. Der Utenovnv wird vollständig in den Niederlanden entworfen und hergestellt. Er wurde von uns entwickelt und in unserer eigenen Schweißerabteilung hergestellt.



Hier finden Sie ein Anleitungsvideo zur Montage des Utenovnv (auf niederländisch)



Benötigtes Werkzeug



Hammer



Flachzange

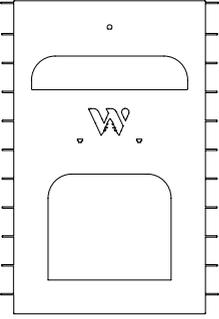
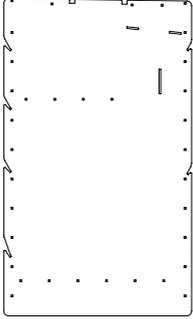
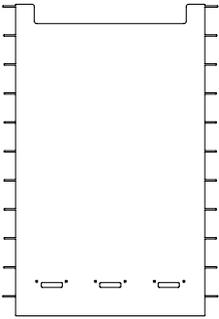
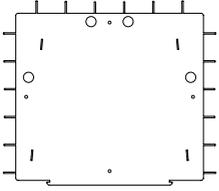
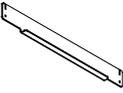
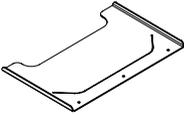
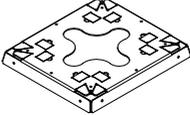
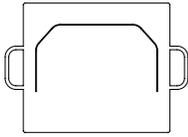
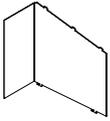
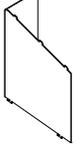
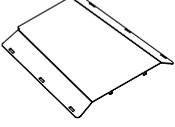
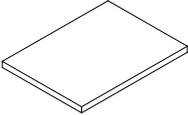


Schraubmaschine

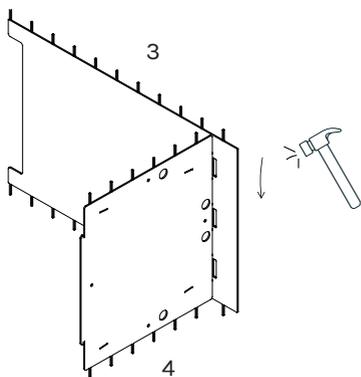


Handschuhe

Der Zusammenbau der Türen des Pizzaofens ist weiter unten in der Anleitung beschrieben.

<p>1. Platte (vorne)</p>  <p>1x</p>	<p>2. Platte (Seite)</p>  <p>2x</p>	<p>3. Platte (Rückseite)</p>  <p>1x</p>	
<p>4. Bodenplatte</p>  <p>1x</p>	<p>5. Auflageleiste</p>  <p>2x</p>	<p>6. Platte</p>  <p>1x</p>	<p>7. Balken</p>  <p>2x</p>
<p>8. Platte</p>  <p>1x</p>	<p>9. Stecker</p>  <p>2x</p>	<p>12. Platte (Sockel)</p>  <p>1x</p>	<p>13. Gitter</p>  <p>1x</p>
<p>14. Bratplatte</p>  <p>1x</p>	<p>15. Innenplatte</p>  <p>1x</p>	<p>16. Innenplatte</p>  <p>1x</p>	<p>17. Platte</p>  <p>1x</p>
<p>18. Pizzastein</p>  <p>1x</p>	<p>19. Holzbein</p>  <p>4x</p>	<p>20. Thermometer</p>  <p>1x</p>	<p>22. Schrauben & Muttern</p> <ul style="list-style-type: none"> 4 st. m6x45mm  3 st. m6x16mm  7 st. m6 Muttern  <p>14x</p>
<p>21. Schrauben</p> <ul style="list-style-type: none"> 8 st. 4x40mm  8 st. 5x60mm  <p>16x</p>			

Montage

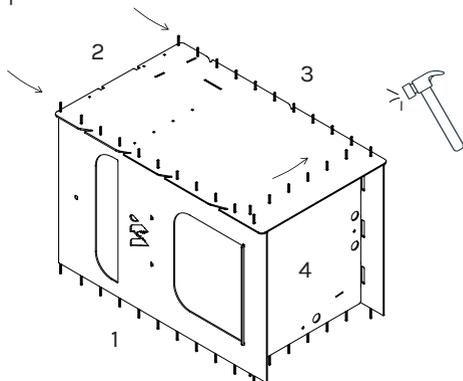
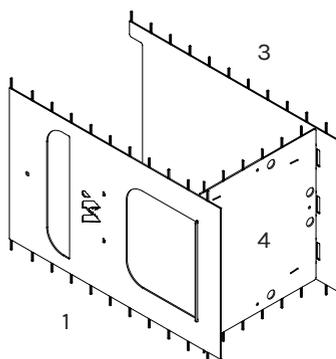


SCHRITT 1

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.

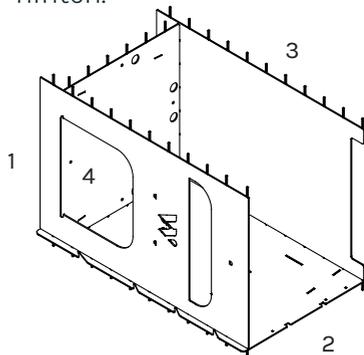
SCHRITT 2

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.

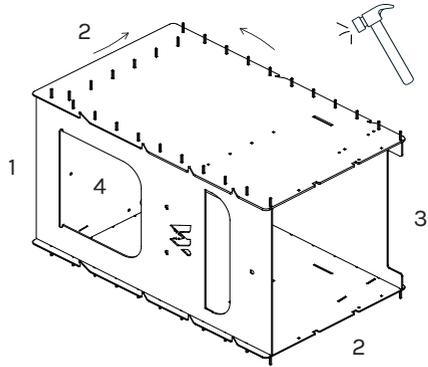
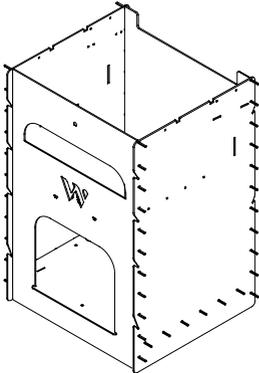


SCHRITT 4

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.

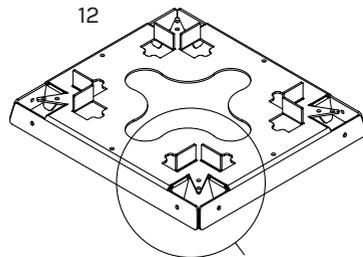
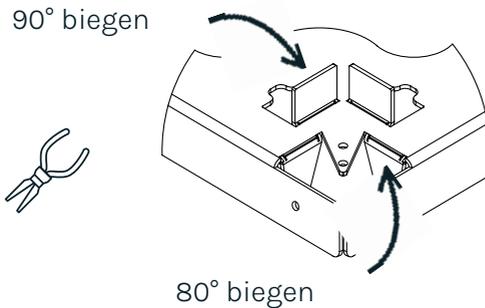


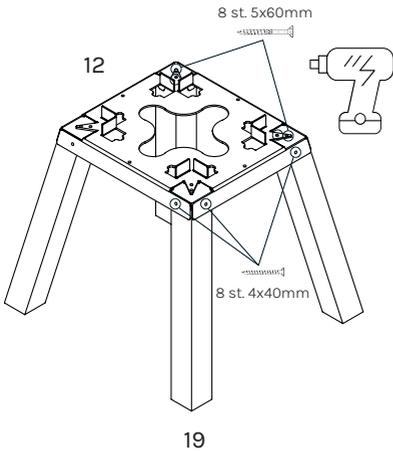
SCHRITT 6

Richten Sie den Ofen auf.

SCHRITT 7

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





SCHRITT 8

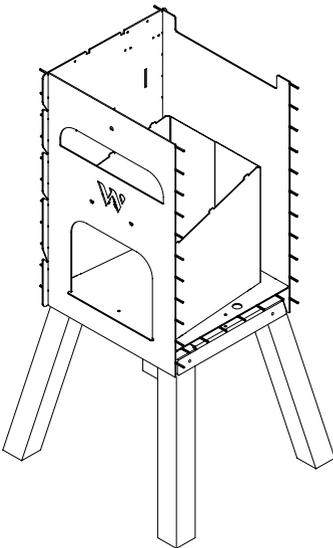
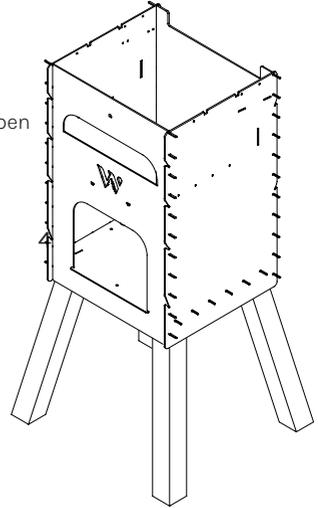
8 st. 4x40mm 8 st. 5x60mm

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.

SCHRITT 9

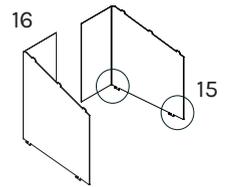
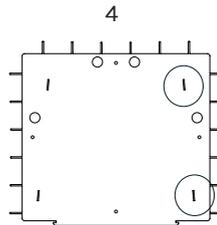
Legen Sie die zusammengebaute Außenseite des Ofens auf den Sockel von Schritt **8**. Verbinden Sie die beiden Teile mit Schrauben und Muttern. Die 4 Schrauben sollten von oben durch die Platten **4** und **12** und mit den Muttern unten angezogen werden.

4 St. m6x45mm Schrauben
4 St. m6 Muttern

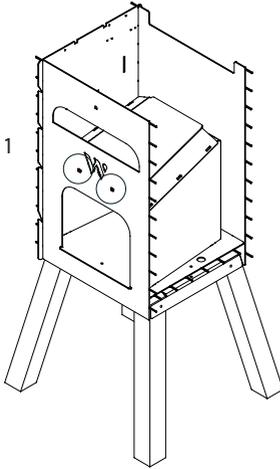


SCHRITT 10

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

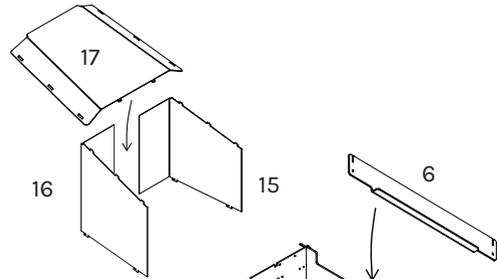


Platte 2 ist für eine bessere Sichtbarkeit verdeckt.



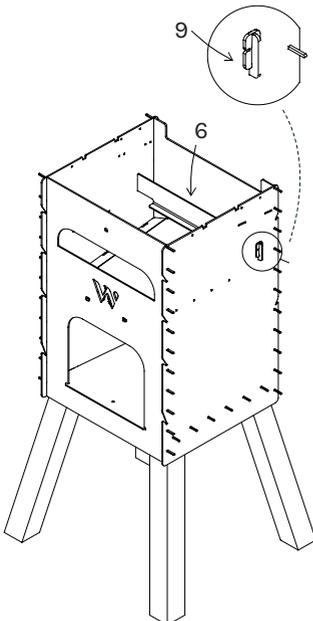
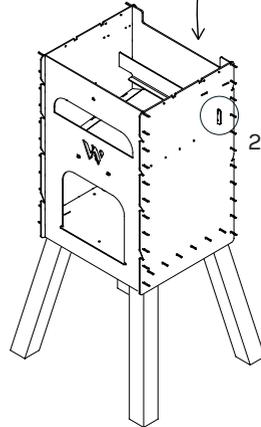
SCHRITT 11

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.



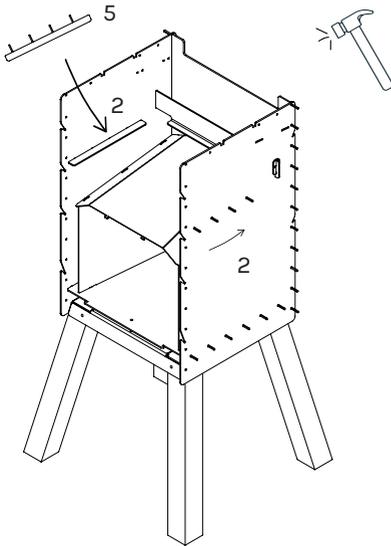
SCHRITT 12

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**.



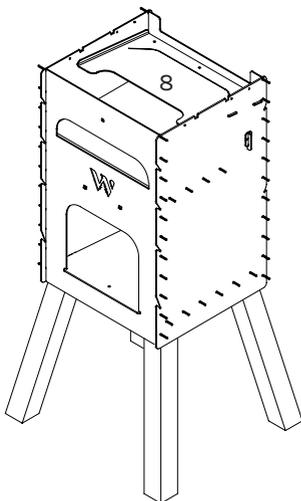
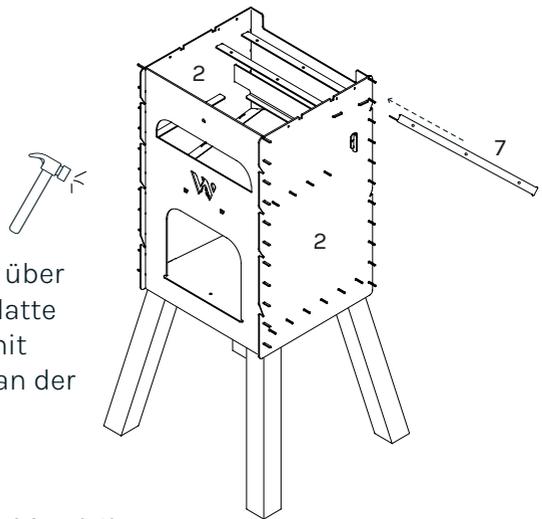
SCHRITT 14

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 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.

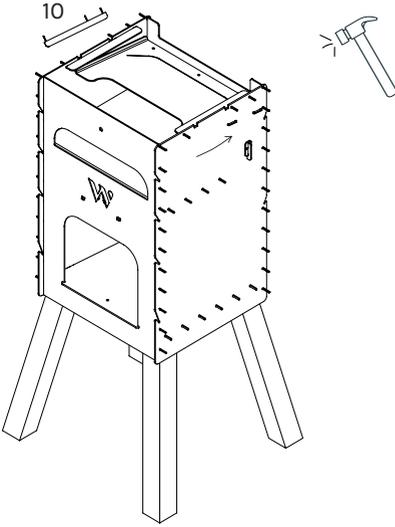


3 St. m6x16mm

7 St. m6 Muttern

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.

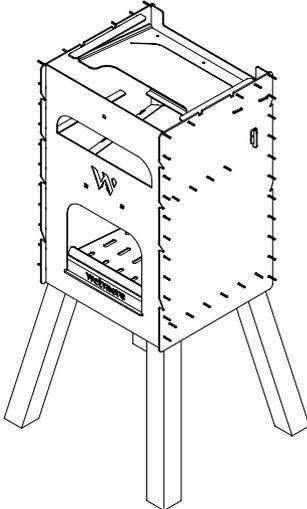
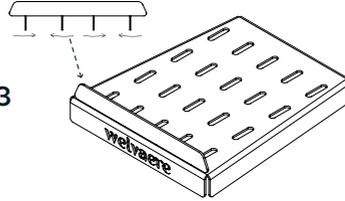


SCHRITT 17

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.

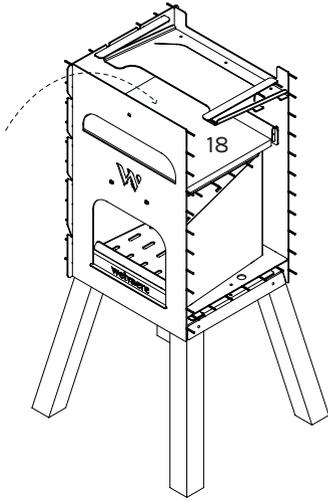
SCHRITT 18

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.



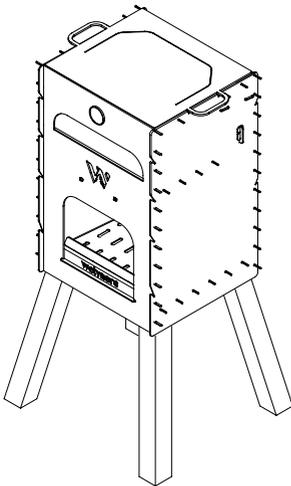
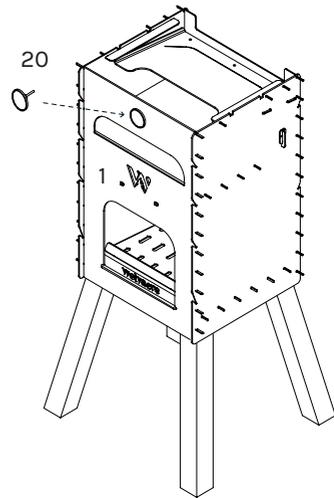
SCHRITT 20

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

Platte 2 ist für eine bessere Sichtbarkeit verdeckt.

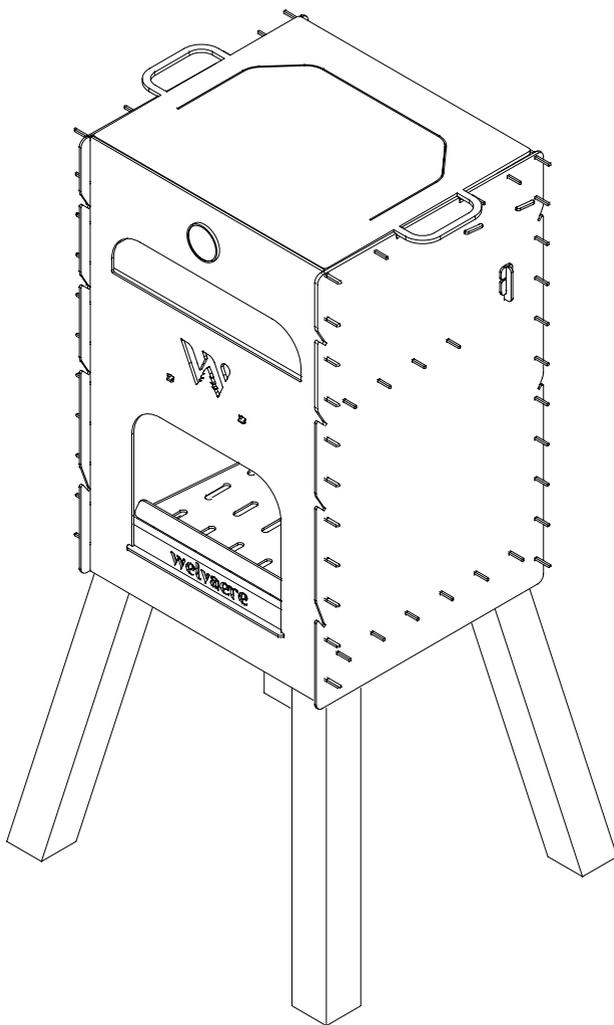
SCHRITT 21

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



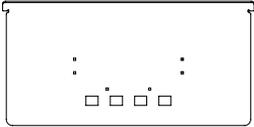
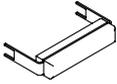
SCHRITT 22

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



Bereit zum Einsatz!

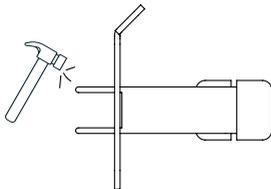
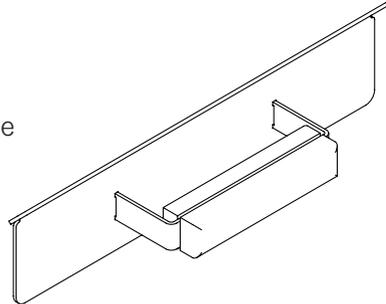
Teile Pizzaofen-Türen

<p>1. Türplatte (groß)</p>  <p>1x</p>	<p>2. Türplatte (klein)</p>  <p>1x</p>	<p>3. Griff mit Holz</p>  <p>2x</p>
<p>4. Schieberegler</p>  <p>1x</p>	<p>5. Schieberegler Lasche</p>  <p>1x</p>	

Montage Pizzaofen-Tür (klein)

SCHRITT 1

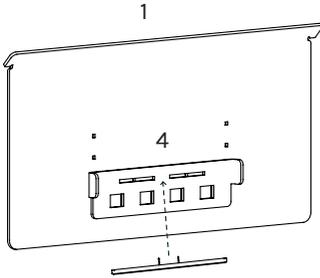
Setzen Sie den Griff mit Holz durch die Tür. **Achtung!** Die Fassung der Tür muss sich auf der gleichen Seite wie der Griff befinden.



SCHRITT 2

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

Montage Pizzaofen-Tür (groß)



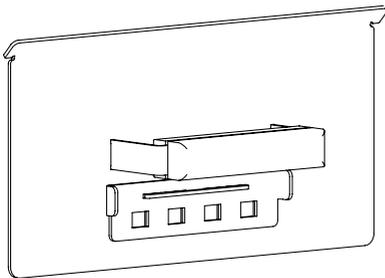
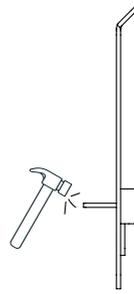
SCHRITT 1

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.

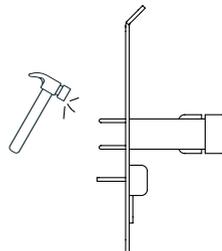


SCHRITT 3

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.



Benutzung

Eigenschaften des Utenovn Flatpack



Braten



Pizza



Feuerkorb

Stellen Sie sicher, dass die Grillplatte nach hinten hin abfällt. Auf diese Weise fließt das Fett in den Schlitz. Dies kann mit einer Wasserwaage oder durch Wassertropfen auf der Grillplatte überprüft werden.

Benutzung der Grillplatte



Reinigen Sie die Grillplatten beim ersten Mal gründlich. Fetten Sie sie vor dem Gebrauch mit einem Tuch und etwas Olivenöl ein.



Das beim Braten auf der Grillplatte freigesetzte Fett kann mit einem Spatel in den dafür vorgesehenen Schlitz geschoben werden.



Reinigen Sie die Grillplatte nach dem Gebrauch mit Wasser und einer Bürste. Nach der Reinigung wieder mit Olivenöl einfetten. Dadurch wird das Blech besser vor dem Rosten des Cortenstahls geschützt.



Ist die Grillplatte von dem Cortenstahl angegriffen? Dann können Sie die Platte oberflächlich abschleifen und anschließend mit Olivenöl einfetten.

Benutzung des Pizzasteins



Verwenden Sie natürliche Feueranzünder und die Schweizer Methode, um ein Feuer zu machen.



Achten Sie darauf, dass die Temperatur auf dem Thermometer konstant zwischen 250°C und 280°C liegt.



Die Temperatur sollte mindestens 15 Minuten lang zwischen 250°C und 280°C liegen, bevor eine Pizza auf den Stein gelegt wird.



Bestreuen Sie den Pizzaschieber mit etwas Mehl, legen Sie die Pizza auf den Schieber und schieben Sie sie dann in den Ofen. Je nachdem, wie heiß der Ofen ist, kann die Backzeit zwischen 3 und 10 Minuten variieren.



Drehen Sie die Pizza nach der Hälfte der Zeit um, so dass beide Seiten einmal im hinteren Teil des Ofens gewesen sind.



Sobald der Ofen vollständig abgekühlt ist, können Sie den Stein mit einer Bürste abwischen. Nehmen Sie den Stein nicht aus dem Pizzaofen (es sei denn, Sie wollen ihn komplett durch einen neuen ersetzen).

Feuer machen

Machen Sie das Feuer immer nach der Schweizer Methode. Stapeln Sie die Holzscheite zunächst kreuzweise übereinander, bis der Ofen oder Feuerkorb voll ist. Legen Sie dann die Feueranzünder darauf und zünden Sie das Feuer an. Achtung! Verwenden Sie keine chemischen Anzünder bei der Verwendung des Pizzasteins.



Wenn das Feuer brennt, legen Sie immer wieder neue Holzscheite nach, sodass das Feuer weiter brennt. Sie sollten etwa 45 Minuten warten, bevor Sie eine Gerichte auf dem Utenovn zubereiten. Achten Sie immer darauf, dass die Grillplatte und der Pizzastein gut warm sind.

Wenn Sie merken, dass Sie wieder Feuer machen müssen, achten Sie darauf, dass Sie nicht zu viel Holz auf einmal nachlegen.

Wenn Sie das tun, entsteht auf einen Schlag ein großes Feuer und zusätzliche Wärme. Achten Sie darauf, dass Sie nach und nach immer kleinere Holzstücke auf das Feuer werfen.

Pflege

Die Grillplatten aus rostfreiem Edelstahl können nach dem Gebrauch im Grill gelassen werden, wovon wir jedoch abraten. Sie bleiben länger sauber, wenn Sie sie herausnehmen und trocken lagern.

Ist die Grillplatte durch den Cortenstahl verfärbt? Schleifen Sie dann die Platte mit einem Stück Schleifpapier oberflächlich an. Unmittelbar danach sollten Sie die Platte wieder gut mit Olivenöl einfetten.

Cortenstahl rostet oberflächlich. Diese Schicht schützt das Metall vor Durchrostung. Es besteht keine Notwendigkeit, dies zu pflegen.

Behandeln Sie die Holzbeine jedes Jahr mit einem geeigneten Holzlack oder einer Beize nach. Ersetzen Sie die Holzbeine, sobald sie sich lockern und die Konstruktion wackelig wird.



Haben Sie Fragen zu Ihrem Produkt? Gehen Sie auf help.welvaere.nl/de oder scannen Sie den Code.

Warnhinweis

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 ungesund 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 Utenflämm 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.

Rezept

Pizza

Zutaten Pizzateig

350 gram Pizzamehl
1 Tl Zucker
1 Tl Fertighefe
1 Zl Salz
1,5 El Natives Olivenöl extra
225 ml warmes Wasser



Zutaten Tomatensauce

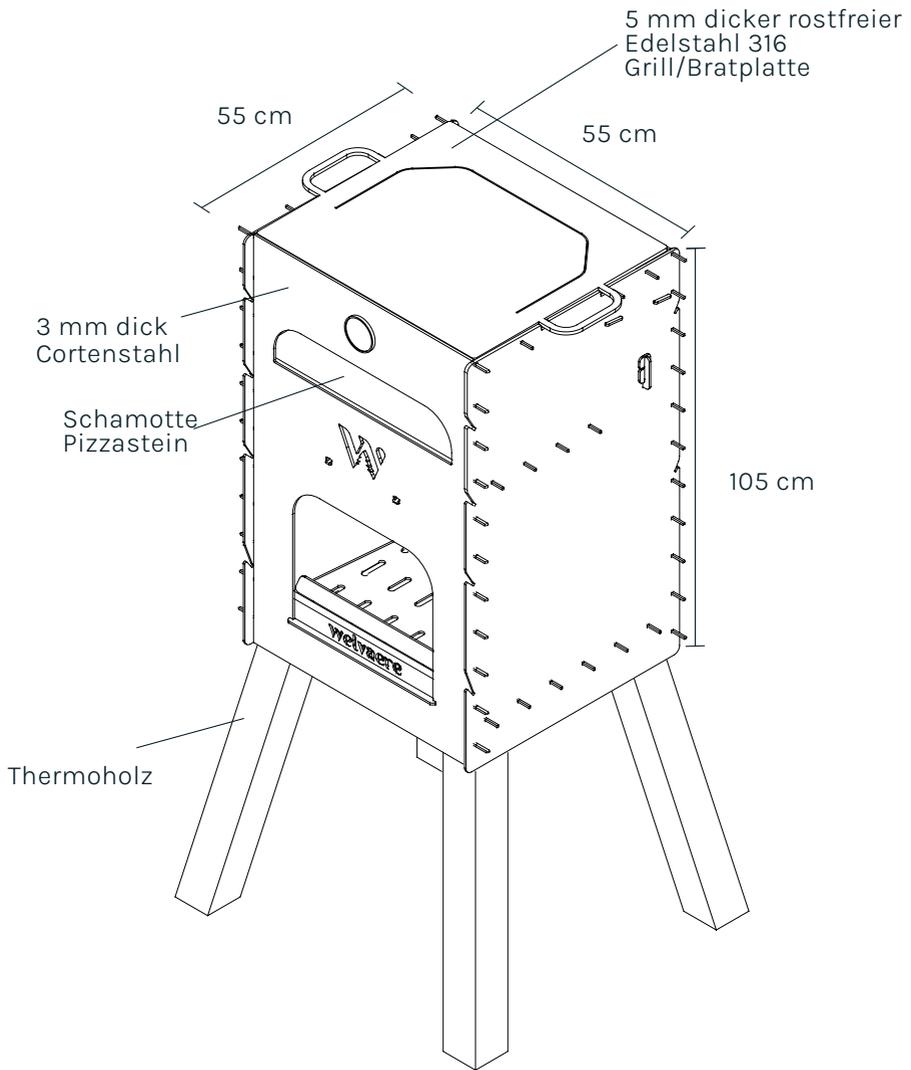
2 Zwiebeln (gehackt)
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Tl Zucker
10 Cherry-Tomaten
140 gr Tomatenmark
1 Tl getrocknete italienische Kräuter
150 ml Wasser
Ein Spritzer Olivenöl und
Balsamico-Essig

Zubereitung

1. 225 g Mehl mit Zucker, Hefe und Salz mischen und beiseite stellen.
2. Das warme Wasser (225 ml) und das Olivenöl (1,5 Esslöffel) verrühren und zur Mehlmischung geben. Alles nach und nach vermischen und das restliche Mehl hinzufügen.
3. Den Teig auf eine Arbeitsfläche geben und etwa 10 Minuten lang gut durchkneten. Sie können dafür auch eine Küchenmaschine verwenden.
4. Den Teig in eine mit Öl gefettete Schüssel geben und mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken. Nun den Teig an einem warmen Ort mindestens 1,5 bis 3 Stunden gehen lassen.

5. In der Zwischenzeit können Sie die Tomatensauce zubereiten. Den Utenovn anheizen und eine Pfanne auf die Kochplatte stellen, die Pfanne gut warm werden lassen. Das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch in der Pfanne anbraten.
6. Den Zucker (1 Teelöffel) hinzufügen und kurz karamellisieren lassen.
7. Das Tomatenpüree (140 g) in die Pfanne geben und kurz anbraten, dann einen Spritzer Balsamico-Essig hinzufügen.
8. Die Cherry-Tomaten halbieren und zusammen mit den italienischen Kräutern (1 TL) dazugeben, kurz anbraten.
9. 150 ml Wasser hinzugeben und die Sauce leicht andicken lassen.
10. Lassen Sie die Sauce etwas abkühlen.
11. Heizen Sie den Utenovn auf eine Temperatur von mindestens 225 Grad. Wärmer geht auch (bis etwa 300 Grad), denn dann sind Ihre Pizzen noch schneller fertig und wird knuspriger.
12. Den aufgegangenen Teig in 3 gleich große Portionen teilen und jede Portion zu einer Kugel formen. Drücken Sie diese mit Ihren Fingerspitzen zu einer flachen Scheibe aus. Arbeiten Sie von innen nach außen, so dass Sie einen erhöhten Rand erhalten. Sie können auch ein Nudelholz verwenden, aber dadurch wird die Luft aus dem Teig gedrückt.
13. Belegen Sie die Pizzen mit der Sauce und den Zutaten Ihrer Wahl.
14. Stellen Sie sicher, dass genügend Kohlen vorhanden sind oder ein ruhiges Feuer brennt, ohne dass Rauch aus dem Ofen aufsteigt. Dies verhindert Rußablagerungen auf Ihrer Pizza). Schieben Sie die Pizza in den Utenovn. In wenigen Minuten ist die Pizza fertig.

Einzelteile



 ± 50 kg



Haben Sie Fragen zu Ihrem Produkt? Gehen Sie
auf help.welvaere.nl/de oder scannen Sie den
Code.

