

W

# User manual Utenovn

EN | NL | FR | DE



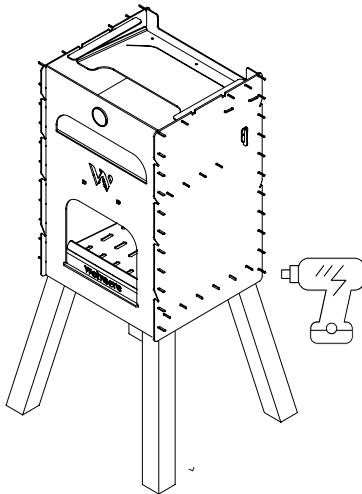
# Hi!

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



## Table of contents

Installation English	06
Installatie Nederlands	10
Montage Deutsch	14
Montage French	18
Usage	22
Making a fire	24
Maintenance	26
Warning	28
Materials	30



## STEP 1

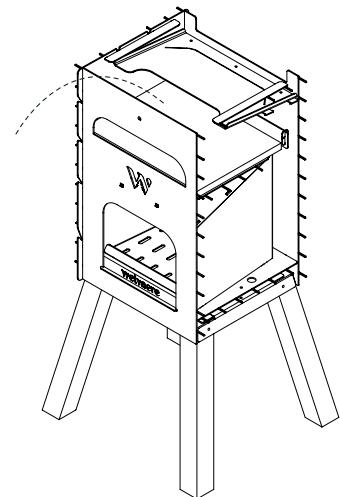
8 st. 4x40mm      8 st. 5x60mm

Place the Utenovn on its side and screw the four legs to the bottom. Once the legs are secured, you can put the Utenovn back upright.

## STEP 3

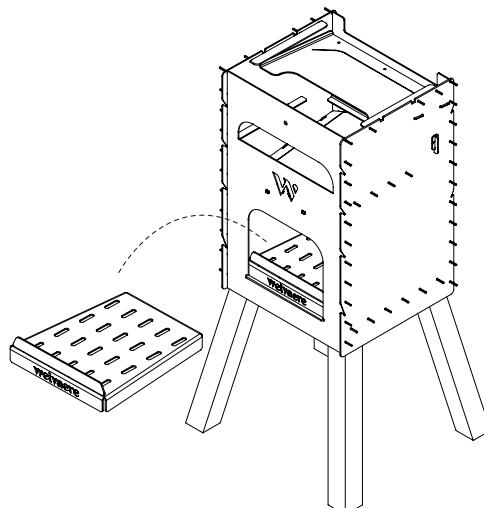
Carefully place the pizza stone into the oven from the top.

\* The side is open for extra visibility.



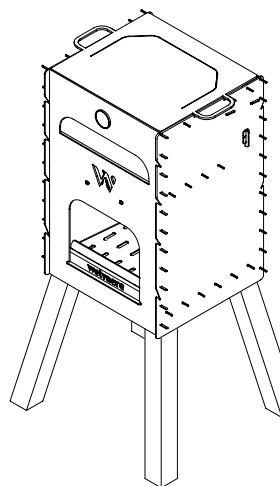
## STEP 2

Place the grate in the pizza oven. You do this by inserting the grate at an angle.

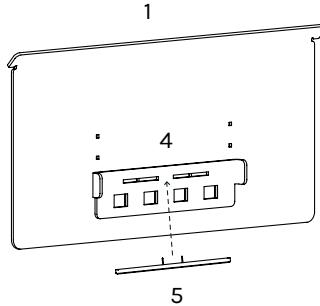


## STEP 4

Now place the baking sheet or corten steel plate on top. Place the baking sheet with the slot facing back on the top of the oven.



## Installation large pizza door



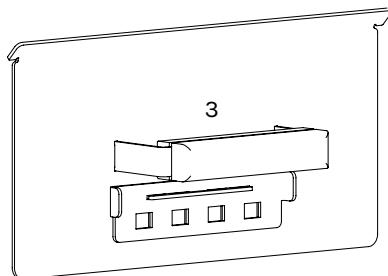
### STEP 1

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.

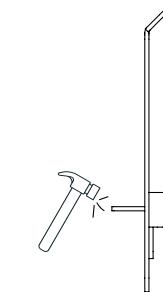
### STEP 2

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



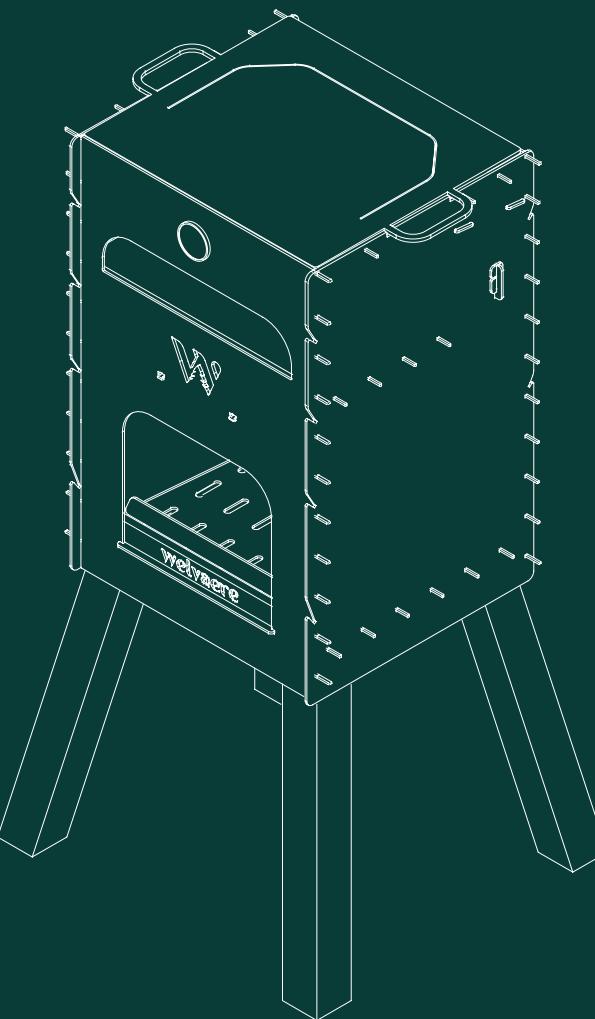
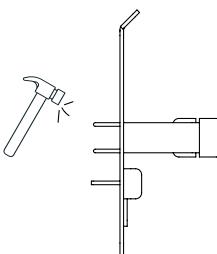
### STEP 3

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



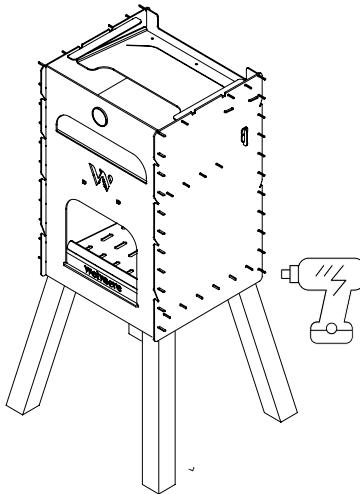
### STEP 4

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



Ready for use!

# Installatie | Nederlands



## STEP 1

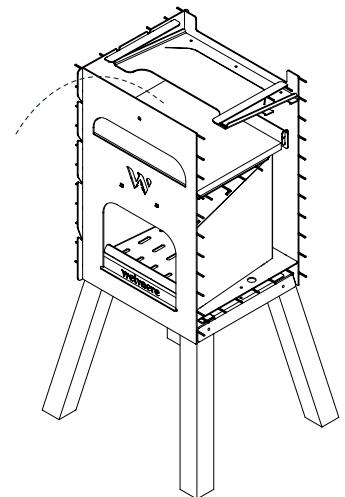
8 st. 4x40mm      8 st. 5x60mm

Plaats de Utenovn op zijn kant en schroef de vier poten vast aan de onderkant. Wanneer de poten vastzitten kun je de Utenovn weer rechtop neerzetten.

## STAP 3

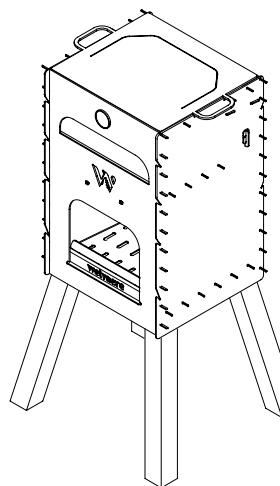
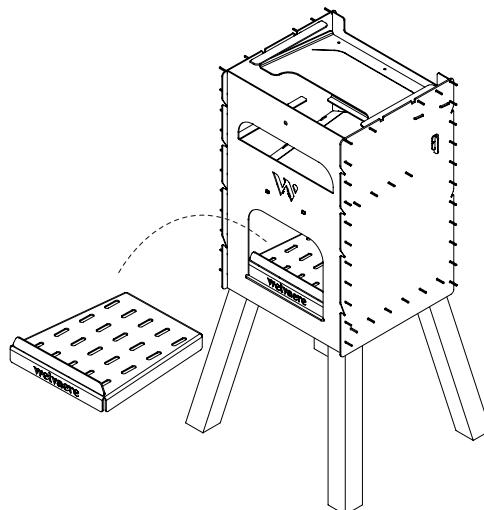
Plaats de pizzasteen voorzichtig vanaf de bovenkant in de oven.

\* De zijkant is open voor extra zichtbaarheid.



## STAP 2

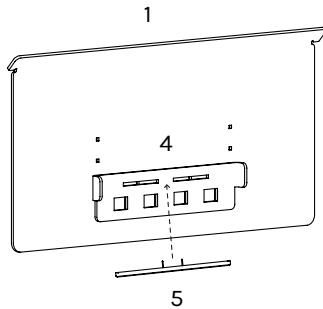
Plaats het rooster in de pizzaoven. Dit doe je door het rooster schuin erin te doen.



## STAP 4

Plaats de bakplaat of cortenstalenplaat nu op de bovenkant. De bakplaat met de gleuf naar achter op de bovenkant van de oven.

## Installatie pizza deurtjes



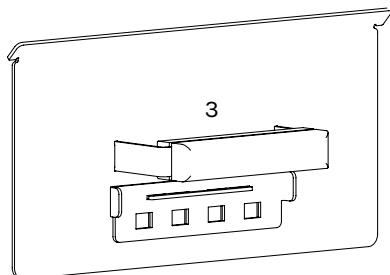
### STAP 1

Plaats de luchtschuif op de juiste plek en zet hem vast met het lipje

**Let op!** De installatie van de luchtschuif is aan dezelfde kant als het handvat..

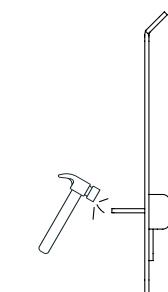
### STAP 2

Draai de deur om en gebruik een hamer op de achterkant van de deur om beide pennen naar buiten te slaan..



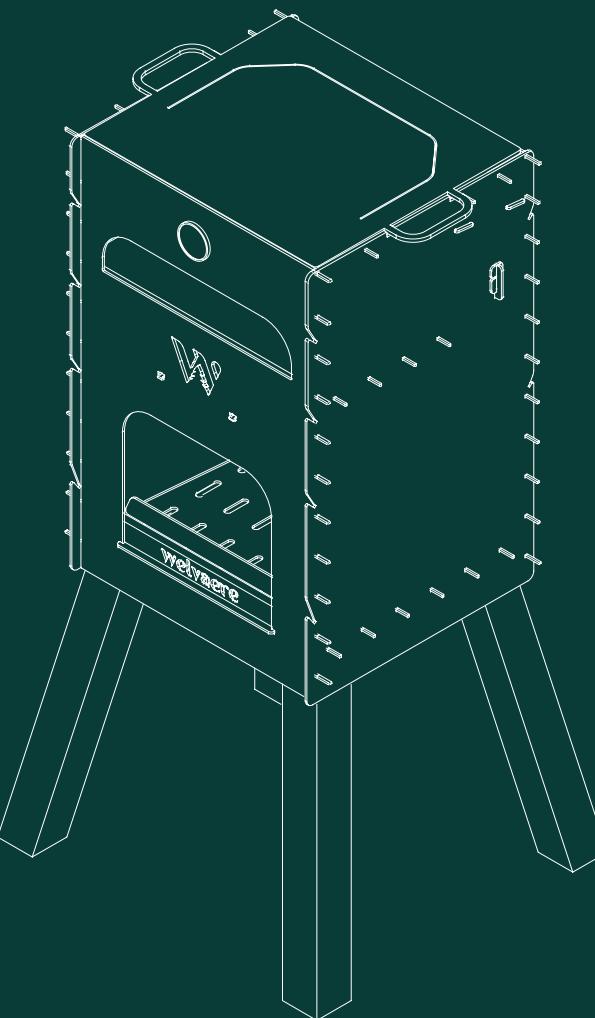
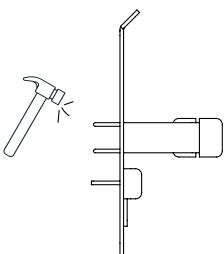
### STAP 3

Plaats vervolgens de hendel aan dezelfde kant als de luchtschuif.



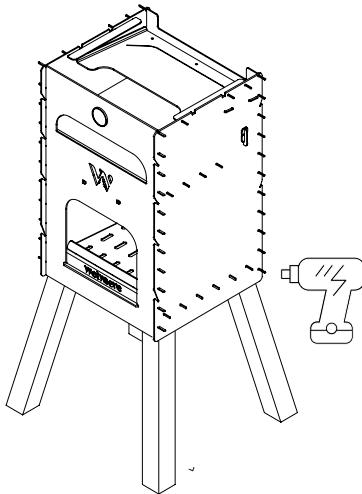
### STEP 4

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



Klaar voor gebruik!

# Montage | Deutsch



## Schritt 1

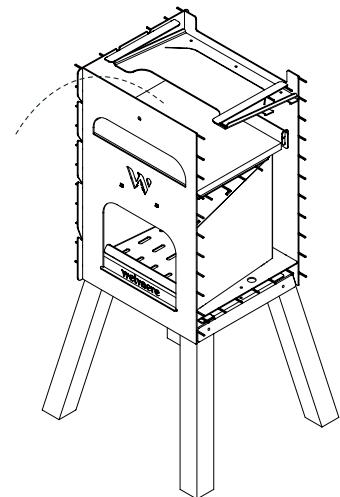
8 st. 4x40mm  
8 st. 5x60mm

Legen Sie den Utenovn auf die Seite und schrauben Sie die vier Beine an der Unterseite fest. Wenn die Beine befestigt sind, können Sie den Utenovn wieder aufrichten.

## Schritt 3

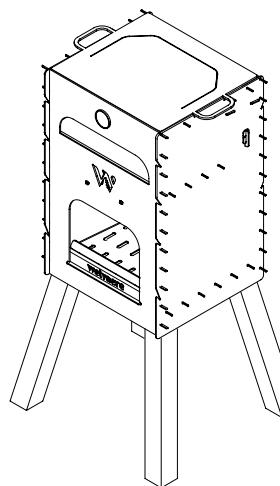
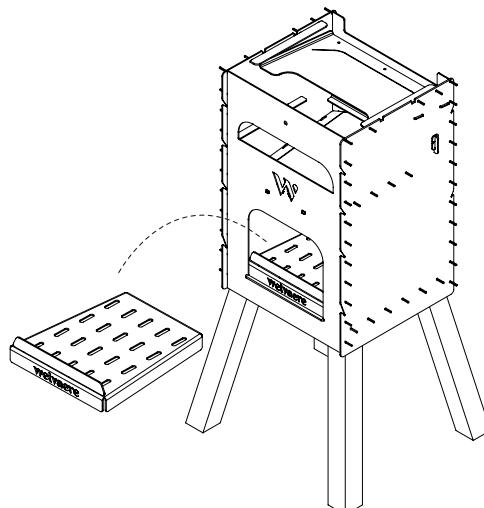
Legen Sie den Pizzastein vorsichtig von oben in den Ofen ein.

\* Die Seite ist offen, damit Sie mehr Sicht haben.



## Schritt 2

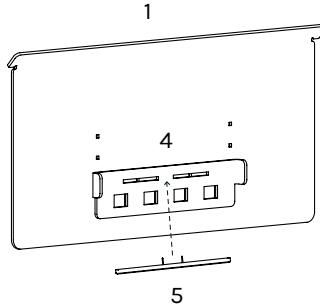
Setzen Sie den Rost in den Pizzaofen. Dazu schieben Sie den Rost schräg ein.



## Schritt 4

Legen Sie nun das Backblech oder die Cortenstahlplatte darauf. Legen Sie das Backblech mit dem Schlitz nach hinten auf die Oberseite des Ofens.

# Installation von Pizzatüren



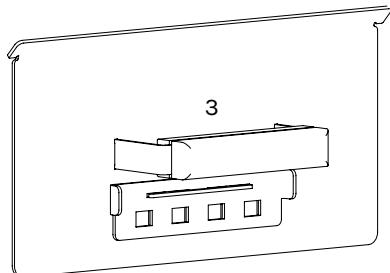
## Schritt 1

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

Die Einstellung der Tür muss auf der gleichen Seite wie der Griff sein.

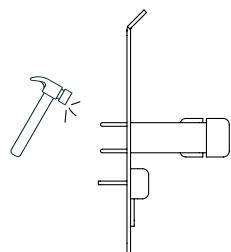
## Schritt 2

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



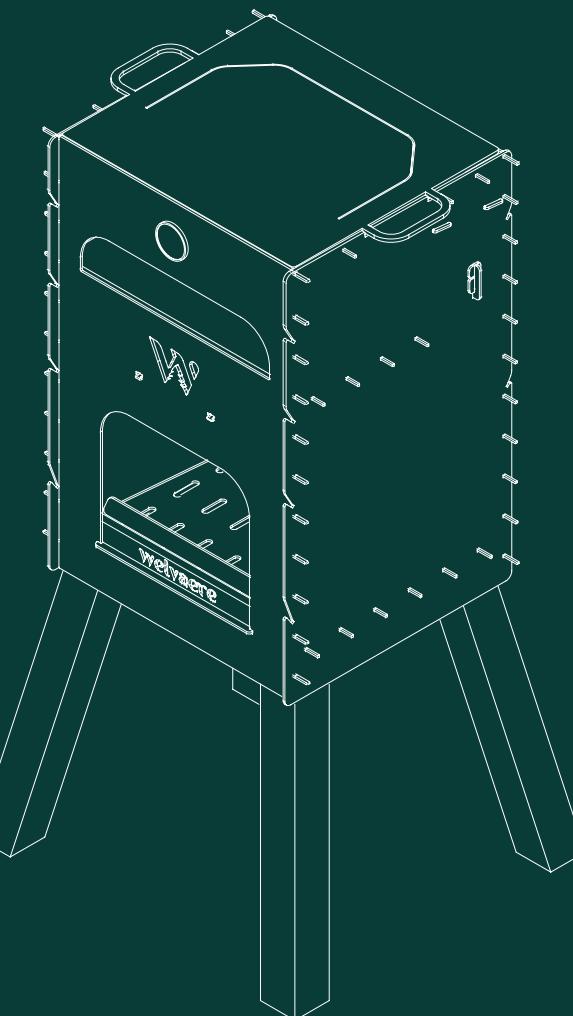
## Schritt 3

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



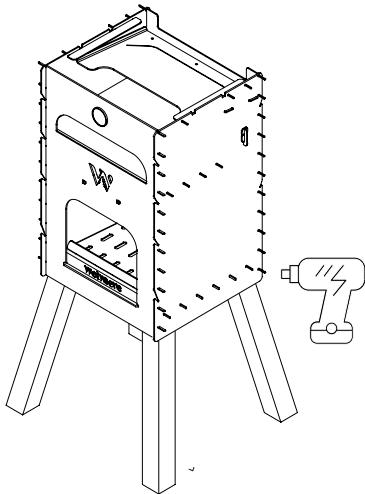
## Schritt 4

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



Bereit zum Einsatz!

# Montage | French



## Étape 1

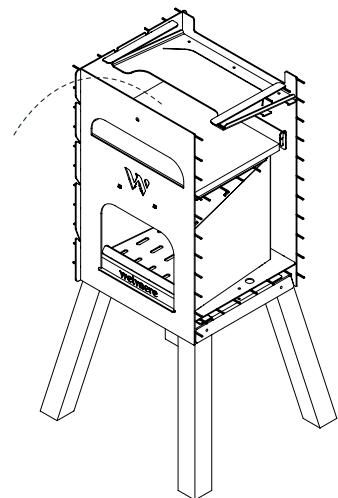
8 st. 4x40mm      8 st. 5x60mm

Posez l'Utenovn sur le côté et vissez les quatre pieds à la base. Une fois les pieds fixés, vous pouvez redresser l'Utenovn.

## Étape 3

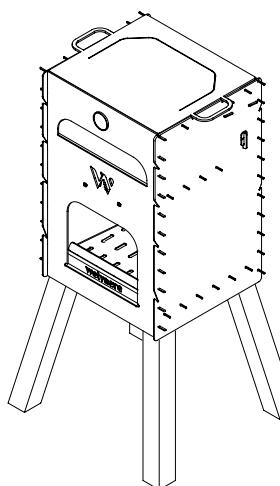
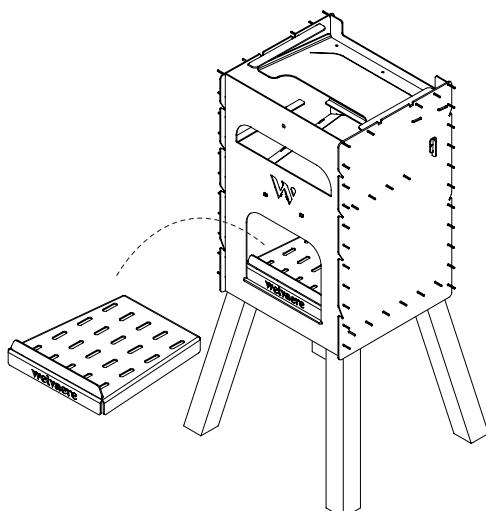
Placez délicatement la pierre à pizza dans le four par le haut.

\* Le côté est ouvert pour une meilleure visibilité.



## Étape 2

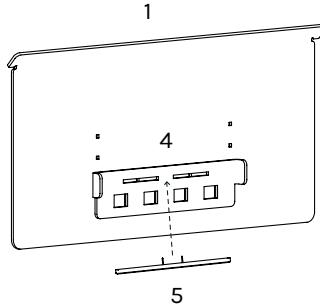
Placez la grille dans le four à pizza. Pour ce faire, insérez la grille en biais.



## Étape 4

Posez maintenant la plaque de cuisson ou la plaque en acier corten dessus. Posez la plaque de cuisson sur le dessus du four, la fente vers l'arrière.

# Installation de portes de pizzas



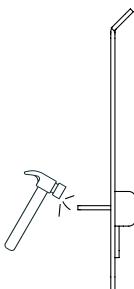
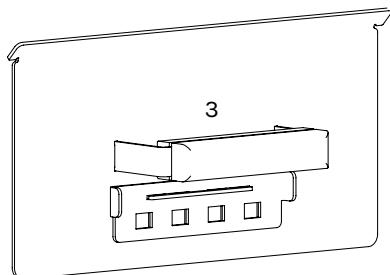
## Étape 1

Placez d'abord la vanne d'air et la vanne d'air et la languette pour sécuriser la vanne.

Le réglage de la porte doit être du même côté que la poignée.

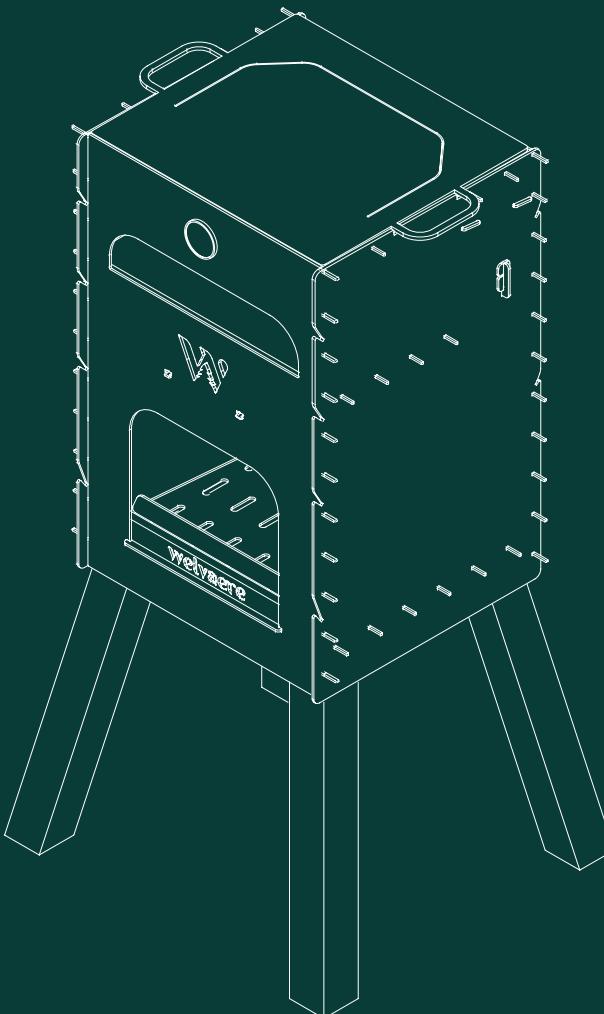
## Étape 2

Retournez la porte et frappez l'arrière de la porte avec un marteau pour faire ressortir les deux goupilles.

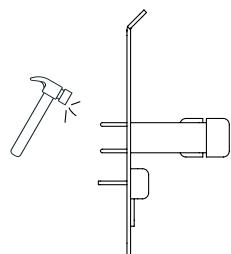


## Étape 3

Retournez la porte et frappez l'arrière de la porte avec un marteau pour faire ressortir les deux goupilles.



Frappez les languettes à l'arrière vers l'extérieur avec un marteau.



Prêt à l'emploi !

# Usage

## Features of the Utenovn



Baking



Pizza



Firepit

Ensure that the baking tray does not tilt forward, using a 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, allowing the doors to mold 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

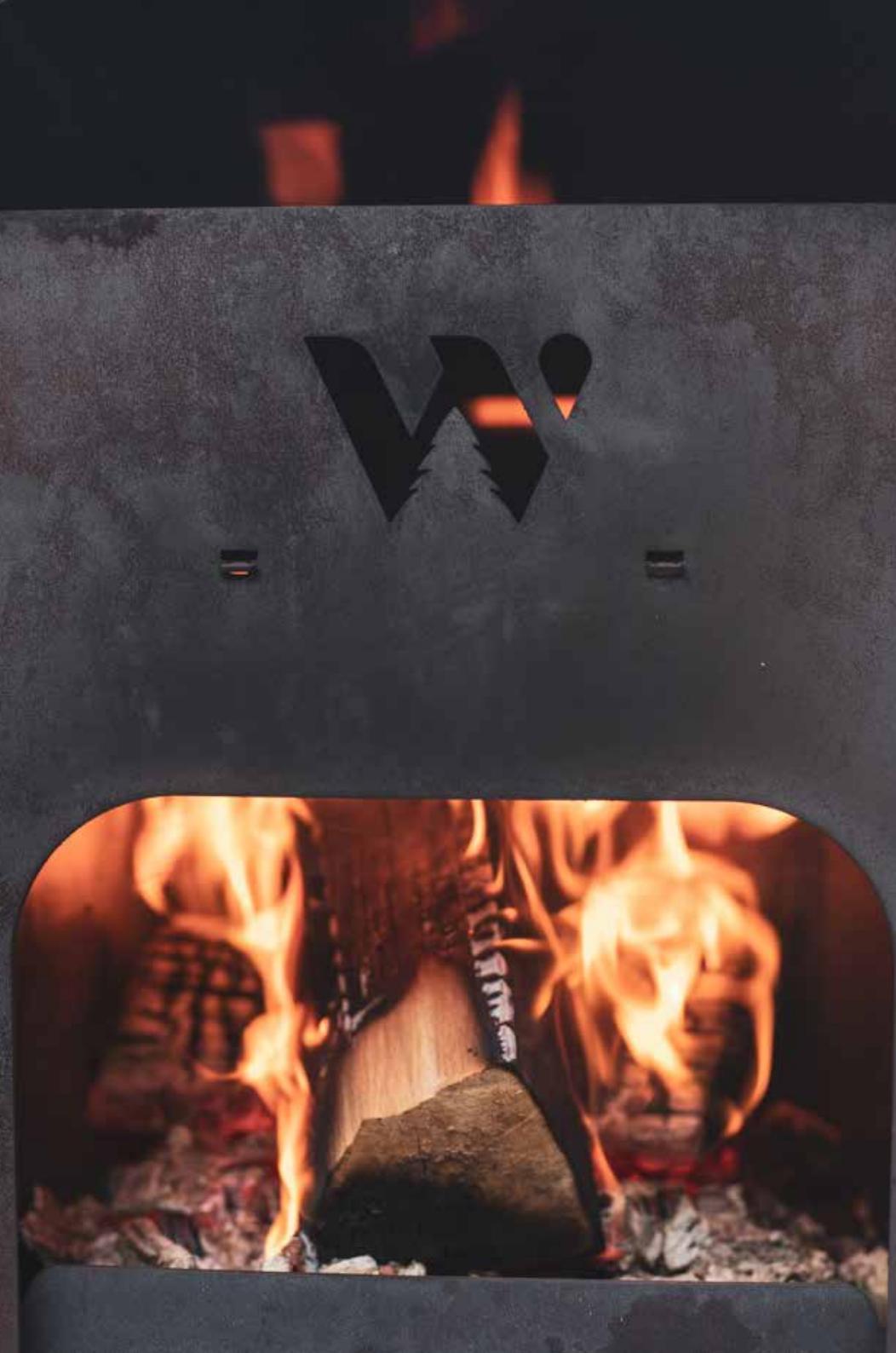
---

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.

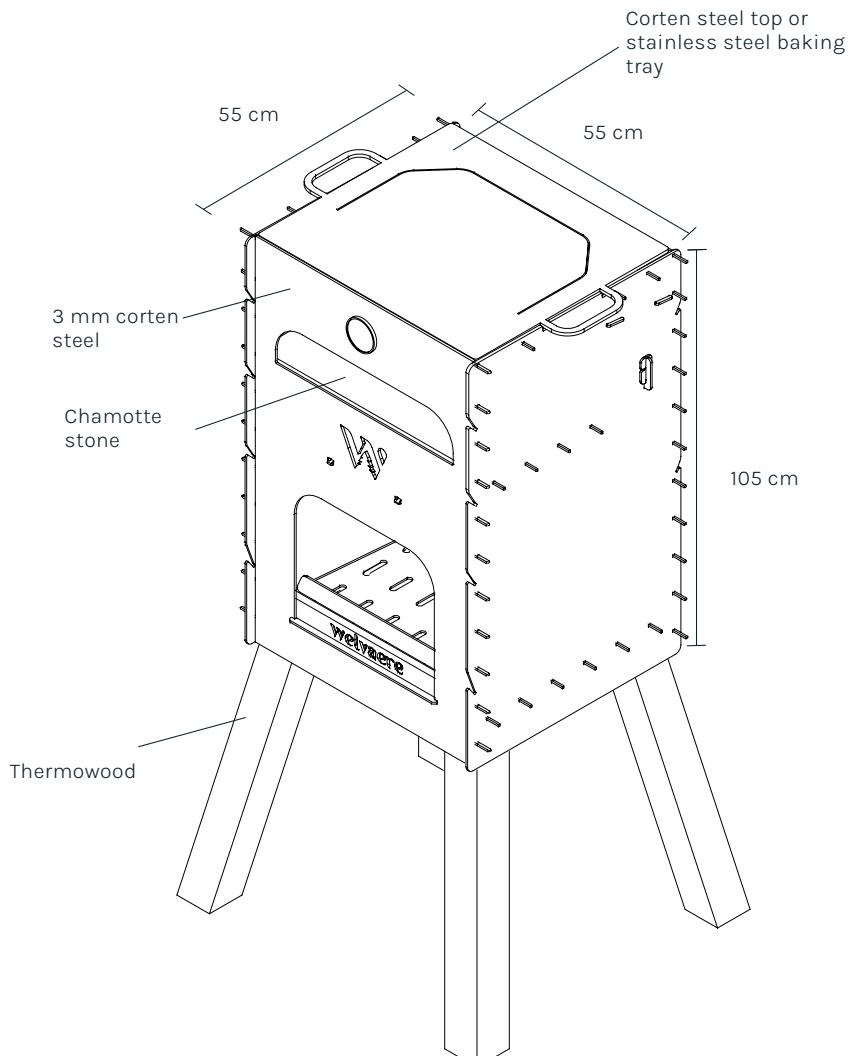
NL - De Utenovn is alleen te gebruiken in de buitenlucht, dus niet binnen. De Utenovn is echt ontworpen voor buitenkoken in een goed geventileerde omgeving. Plaats de brandende Utenovn dan ook niet in een gesloten omgeving, onder een parasol of andere obstakels. Maak geen gebruik van petroleum, alcohol 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.

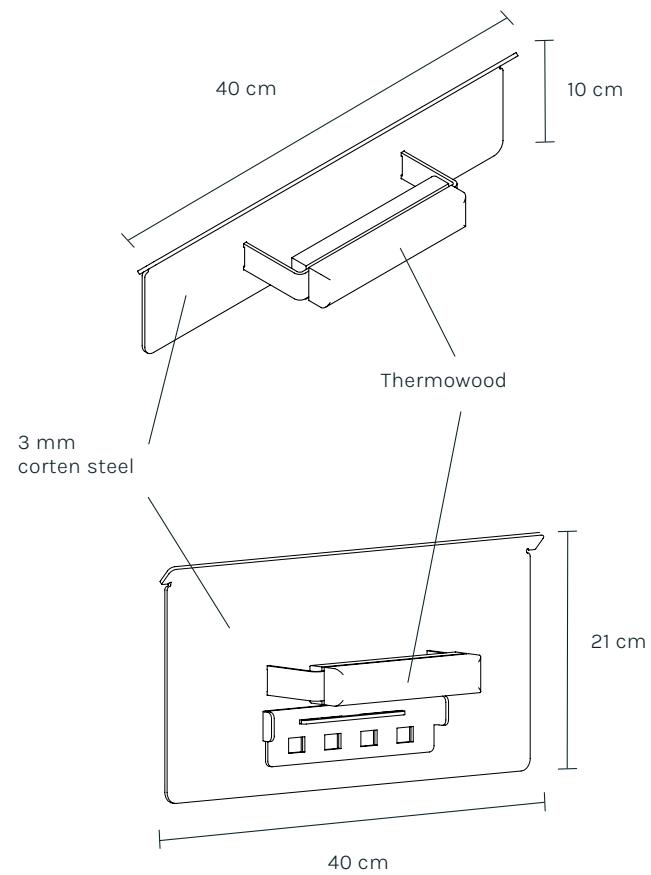
DE - Der Utenovn kann nur im Freien verwendet werden, nicht in Innenräumen. Der Utenovn ist für das Kochen im Freien in einer gut belüfteten Umgebung gedacht. Stellen Sie den brennenden Utenovn daher nicht in einer geschlossenen Umgebung, unter einem Schirm oder anderen Hindernissen auf. Verwenden Sie 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

