

Create Your Finest
Moments With DeliVita



EST. 2016
DELI VITA
LIFE IS SO ENDLESSLY DELICIOUS

OUR HOW TO GUIDE
ENGLISH - FRENCH - GERMAN

DELI VITA



WELCOME TO THE WORLD OF DELIVITA, INSPIRED BY ITALY AND HANDCRAFTED IN YORKSHIRE

Thank you for choosing our DeliVita wood-fired oven, we hope it brings you years of fun-filled delicious meals that can be enjoyed by you, your family and friends. Please read our guidelines before using your DeliVita oven.

CONTENTS

1. What's in the box?
2. Introduction and safety
3. The oven – set-up, materials and curing
4. The oven – lighting and cooking
5. DeliVita equipment and accessories
6. Care of the oven
7. FAQs

1. WHAT'S IN THE BOX?

Please check all the items in the box against this list:

- Your DeliVita oven
- How To Guide
- Recipe book
- Any accessories you have purchased

Please note: if you have ordered the Fold Away Oven Stand, Dough To Go, and/or a wood bundle, these may be dispatched separately.

2. INTRODUCTION AND SAFETY

Please read **all** the guidelines **before installing** and using your oven.

- **CHECK** there are no obvious defects in the oven, such as cracked floor tiles or damage to the outer shell. Please contact us immediately if a defect is found.
- **ALWAYS** handle the oven with care and lift using side handles. Never lift the oven from the front. **DO NOT DROP THE OVEN.**
- **ALWAYS** ensure the oven is sited on a level solid base and does not overhang. If you are using the Fold-Away Oven Stand, ensure it has been erected correctly and that it is stood on level and stable ground.
- **FOLLOW** the instructions for curing the oven carefully. Failure to cure the oven correctly can cause damage and will **VOID THE WARRANTY**. To extend your warranty to five years, you must register your oven online.
- **CAUTION** is required when the oven is in use, as the mouth and inside of the oven get very hot, with temperatures possibly reaching over 550°C.
- **ENSURE** all accessories, tools and materials used in the oven are appropriate for high temperatures. All DeliVita accessories have been designed to work with the oven and can be purchased on our website.
- **PLEASE TAKE EXTREME** care when using the oven, use the right accessories, tools, gloves and gauntlets to avoid any injuries and burns.
- **DISPOSE** of ash when the oven and ash have completely cooled down. You can add it to compost or spread on the garden as a fertiliser. Avoid inhaling ash or dust.
- **FIRE PRECAUTION** In case of emergency, we recommend the use of sand to extinguish an out of control fire.
- **ALWAYS** ensure that children and pets are kept at a safe distance from the oven, both during and after operation.
- **ONLY USE** untreated, dry hardwood with a moisture of less than 20%. We recommend ash or beech.

DO NOT

- **MODIFY THE OVEN** in any way from the manufacturer's design and specification.
- **BURN PAINTED OR TREATED WOOD** as it can give off toxic fumes.
- **USE THE OVEN INDOORS**, in tents, marquees or any enclosed spaces. It must be used in a well-ventilated area to avoid inhalation of smoke.
- **LEAVE THE OVEN OUT IN THE RAIN** or allow it to become extremely wet. If the oven becomes wet, follow the curing instructions again.
- **BURN RUBBISH** or any other material that has not been specified in these instructions.
- **USE ANY TYPE OF FLAMMABLE LIQUIDS OR FUELS** to light or maintain a fire. These include, but are not limited to, firelighter fluid, petrol, diesel, kerosene, oil or any other flammable chemical compounds.
- **KEEP ANY COMBUSTIBLE MATERIAL** near, on top of or within range of the oven at any time. This includes furniture, tea towels, clothing, electronics, flammable materials, etc.
- **PLACE HANDS OR ARMS INSIDE THE OVEN** during use or after, when the oven is still hot. If any burns or scalds occur, immerse in cold water immediately and seek medical advice.
- **USE THE OVEN FOR EXCESSIVELY LONG PERIODS** over 3 hours at very high temperatures (400°C plus). Allow the oven to rest for 30 minutes between uses.
- **USE WATER** to calm or extinguish a fire in the oven, except in an emergency. This will result in severely damaging the components of the oven.
- **REMOVE BURNING LOGS** or embers from the oven during or after use. Allow the oven to cool completely before removing ashes.
- **LEAVE THE OVEN OUTSIDE WITHOUT ITS ALL-WEATHER COVER.** Protect the oven from sun damage, cold and damp as this may cause the oven interior to crack, or the exterior to discolour or crack. In extreme weather conditions, store your oven under cover.
- **USE THE OVEN DOOR** whilst the oven is operating at temperatures of over 200°C for the first eight times of use, and NEVER use the door when the oven is operating at temperatures of over 400°C.
- **COVER** the oven with anything until the interior is completely cooled.

EXCLUSION OF LIABILITY

Correct and safe use of the DeliVita oven is the responsibility of the owner/user. Neither the manufacturer, DeliVita Ltd, nor its distributors can be held liable for any personal injury, damage or loss incurred caused by the operation of the DeliVita oven and other DeliVita products. The owner/user accepts responsibility for safeguarding others, including third parties. Please keep these instructions to hand and refer to them when using your DeliVita.

3. THE OVEN – SET-UP, MATERIALS AND CURING

Setting up your DeliVita

Remove the packaging and use the side handles to lift the oven out of the box.

Place your oven on to a stable surface; it can be positioned on the Fold-Away Oven Stand or a solid hard level surface (such as a wooden table). The Fold-Away Oven Stand or table must be situated on a solid and even surface, and must be able to hold the oven weight of around 30kg.

WARNING – there is a risk of toppling over if the oven is not placed on level ground or if sited on soft ground. Make sure the oven is at a safe distance from any flammable items or surfaces and that there is enough space around the entrance of the oven for smoke to disperse.

Recommended materials

Eco Firelighters – we recommend using wood wool eco lighters to start the fire. Do not use standard white firelighters as they contain chemicals that may taint the oven floor and affect the flavour of your food.

Kindling (Softwood Pine) – cut pieces approx. 2.5-3cm wide and 10cm long, this is used for curing and lighting your oven (not for cooking).

Logs (Hardwood) – we recommend the use of smaller split pieces of log (approx. 8-10cm wide and 22-26cm long), as these will give optimum cooking conditions. You do not need a large flame or fire to build the heat in your oven; due to its efficiency you will require only one to two small pieces of wood at a time. Prolonged large flames could damage the oven.

Woods such as ash, beech, cherry, apple, pear, hawthorn, olive or kiln-dried hardwood with a moisture content of less than 20% are recommended. Oak wood tends to be over dense and therefore smoky whilst burning. Hardwood produces the most heat and less ash. Softwood has an unpleasant smell and is smoky, so will result in poor performance of the oven and will affect the flavour of the food.

Curing the oven

SCAN THE QR CODE BELOW
FOR A VIDEO TUTORIAL



Your wood-fired oven is made from heat-resistant clay; the water used to form the clay must be slowly dried out before your oven can be used. This process is called curing. The first step involves drying the water out of the clay and the second is tempering the clay.

When curing, small hairline cracks can appear on the surface of the clay, the oven can smell of plastic and small amounts of water may leak from the sides when curing and during first uses. This is completely normal and will not affect the oven's performance, however, the water could stain wood and furniture. Please protect your furniture from warm water during the curing process. **DO NOT** use the DeliVita chimney when curing the oven. Ovens should be cured when they are new, become damp or as a precaution if stored for several months.

Step-by-step curing

1. Form a Jenga-like like tower towards the front of the oven using a firelighter and a couple of pieces of softwood kindling: position two pieces of kindling lengthways and either side of the firelighter; place the third piece on top, and across the two pieces. Start at a low temperature of 50°C (we recommend that you purchase an Infrared Gun – please see our website for details).
2. Light the firelighter and add a fourth piece of kindling on top of the existing kindling. Increase the temperature by approximately 25°C per half an hour, by gradually adding more softwood kindling.
3. The curing fire should be kept alight for 4-5 hours and not exceed a temperature of 200-250°C.
4. You can cure in one long slow burn or several shorter burns. Use only softwood kindling for curing. Hardwood gets too hot and could cause cracks in the components and stain the outer shell. For full step-by-step instructions on how to cure your wood-fired oven, watch our video at www.delivita.co.uk/pages/videos



SCAN THE QR CODE BELOW
FOR A VIDEO TUTORIAL



4. THE OVEN – LIGHTING AND COOKING

How to light your oven

1. Once you have cured the oven, allow 24 hours to settle. Then you'll be ready to start cooking.
2. Place an eco firelighter towards the front/middle of the oven. Create a Jenga-like tower around the firelighter: position two pieces of kindling lengthways and either side of the firelighter; place the third piece on top, and across the two pieces.
3. Light the eco firelighter and add a fourth piece of kindling on top of the existing kindling. Then add a small piece of hardwood around 3cm width on top of your tower.
4. After 10 minutes, the flame will have taken to the top log. Add another small hardwood log. Nudge the logs together so they overlap one on top of the other and leave for approx. 20 minutes. **TIP:** Always allow airflow. If the wood is directly on the base with no embers underneath, the flame will go out, creating a lot of smoke.
5. The fire should now have taken. At this point, push the fire to the back of the oven slowly, using the wire brush or the prodder, add further wood to maintain the fire but not exceeding two small logs at any one time.
6. Allow a further 7-10 minutes for the oven to reach its optimum temperature of 450°C to 550°C. Clean the cooking area using a metal wire brush and you're ready to go.

TIP: If the flame goes out and/or you have a lot of smoke coming out of the oven, ensure the log has an airflow, then tear some bits from your eco lighter, position on to the prodder and light. Place on top of the log in the back of the oven, this will light the log and stop the excess smoke. Our Prod & Blow accessory can also help you re-ignite the flame by gently blowing down the pipe handle with the base directed at the embers. **NEVER** inhale whilst using the Prod & Blow pipe as this could cause serious injury or burns.

For full step-by-step instructions on how to light your DeliVita, check out the video online at www.delivita.co.uk/pages/videos.

TIP: Monitor the level of fire during cooking: do not allow the wood to be consumed completely before adding further logs. **PLEASE NOTE:** A fire built too close to the front of the oven can cause a permanent separation of the metal frontage.

SCAN THE QR CODE BELOW
FOR A VIDEO TUTORIAL



Cooking

To cook in your DeliVita, simply bring the oven to around its maximum temperature, then let it cool down until it reaches your ideal cooking temperature. This is called regulating the oven. The ideal cooking temperature will depend on what you are planning to cook. For tips, see our website or YouTube videos.

You can use your DeliVita oven to bake, roast, smoke, slow-cook and grill.

Let's start with a couple of basics:

Pizza

Maintain a rolling flame (you will need to add smaller pieces of wood approximately every 15-20 minutes to keep it going). The centre base of the oven floor should read about 300°C+ on your infrared thermometer. There should not be any visible black carbon build-up on the ceiling of the oven and the rolling flames should reach the middle of the oven ceiling. Clean the oven floor in between cooking each pizza with a DeliVita Oven Brush

Bake your pizza directly on the oven stonebase, near to the fire, ensuring you rotate it regularly. Your pizza should cook within 90 seconds (depending on toppings). For best results follow our dough stretching tips and don't overload the middle.

Roasting

Prep your oven to reach a high temperature for searing meat (certain foods may need covering with foil to avoid burning). Remove meat once seared and allow the temperature to drop to around 150°C – 220°C for slow roasting. You'll want a medium-sized bed of embers and a small flame about 2-4 inches high (without any visible black on the inner dome).

If you need more heat, slowly add more wood to the fire. Push the food further into the oven if you want it to benefit from more heat, or bring it forward if you want it to cook more slowly. Rotate regularly for even cooking.

For more inspirational recipe ideas you can buy 'Fired Wood Oven Cooking' and 'Wood Fired Feast' recipe books by Jon Finch and Ben Merrington.

SCAN THE QR CODE BELOW
FOR A VIDEO TUTORIAL



5. DELIVITA EQUIPMENT AND ACCESSORIES

In order to use your oven safely and efficiently, and for ease of cooking, it is essential to have the correct equipment. You will need to ensure that your equipment and accessories are suitable for high temperatures.

Delivita sell a range of accessories specifically designed for our wood-fired oven, these include:

- Rectangular Black Iron Dish
- Round Black Iron Dish
- All-Weather Cover
- Fold-Away Oven Stand
- Dough Scraper
- Infrared Gun
- Leather Apron
- Leather Glove
- Oven Brush
- Oven Door (perfect for baking and smoking)
- Pizza Cutter
- Prod & Blow
- Axe
- Pizza Peel
- Chimney
- Pizza Turner
- Reflector

We are constantly adding exciting new products to our range. All of our products, as well as great tips and recipe ideas, are featured on our website: www.delivita.co.uk



SCAN THE QR CODE BELOW
FOR A VIDEO TUTORIAL



6. CARING FOR YOUR OVEN

Caring for your oven is very easy and requires little effort.

After each use, and when the oven has cooled down, use the Oven Brush to remove any debris on the stone. Do not use any cleaning products inside the oven as the high temperatures will kill off any bacteria; any trace leftover food spillages will be burnt off.

When ash has built up after use, allow the ash to fully cool, then sweep it out. Dependent on the wood type used and humidity, you should be left with very little ash. You can use the ash as a fertiliser for the garden.

Whilst the oven is still warm but safe to touch, clean the stainless steel front panel with warm soapy water and a clean cloth. Use an abrasive sponge scourer pad (do not use metal scrubs) on the stainless steel or stainless steel cleaner to remove any blackening. To maintain a shiny finish, use a little olive oil.

Once cooled down, to maintain a perfect finish to the outer cover, use a damp cloth and warm soapy water. For deeper scratches, we recommend using T-Cut from your local car accessory store, then give it a quick polish.

Once cooled down, for a perfect finish, cover your DeliVita with the All-Weather Cover.

WARNING: Do not use water inside the oven as this could permanently damage the interior components.

As our ovens are handcrafted, your DeliVita may fade or discolour slightly over time and very small air pockets/black dots may be visible on coloured surfaces.

HAVE FUN AND ENJOY

SCAN THE QR CODE BELOW
FOR A VIDEOS TUTORIAL



7. FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Q1. CAN I POSITION THE OVEN INDOORS OR INSIDE MY GARAGE?

No, the oven must never be positioned in an enclosed area as the smoke and fumes need to escape properly.

Q2. WHY IS MY PIZZA BASE STICKING TO THE OVEN FLOOR?

First of all, remember to sprinkle flour on to your Pizza Peel and make sure your preparation area is floured well. Don't wait too long to cook your pizza after adding your topping as it will cause the dough to become sticky. Make sure you don't have any holes or thin spots in your pizza base as these can allow moisture to penetrate and cause sticking. Turn your pizza regularly during cooking and use the Oven Brush to properly clean the oven base between cooking.

Q3. WHY AM I GETTING LOTS OF BLACK SMOKE?

Make sure you are using properly seasoned hardwood, ideally with moisture content of less than 20%. This type of wood burns hotter for longer periods and produces very little smoke and ash (avoid bark on your wood). Oak wood doesn't burn ideally as it is over dense.

Q4. HOW CAN I TELL WHAT TEMPERATURE MY OVEN IS OPERATING AT?

You can use an Infrared Gun. Position it around 30cm outside of the oven, NOT inside. Once you have become accustomed to your oven, you will get a 'feel' for the temperature.

Q5. IS THIS OVEN ONLY GOOD FOR COOKING PIZZA?

Whilst it cooks amazing pizzas, it's as versatile as a conventional oven (and more so). Although it can reach high temperatures, you can control the heat by adding more or less wood. Use it to BBQ, slow-cook, smoke, bake and grill.

Q6. CAN I COOK MEATS AND FISH DIRECTLY ON THE OVEN FLOOR?

We recommend that meat and fish, or any dish that will produce fat or liquid from cooking, should be placed in a suitable dish (that can withstand very high temperatures, such as iron or Le Creuset). See our accessories list.

Q7. IS THE OVEN FROSTPROOF?

Yes, if the DeliVita All-Weather Cover is being used. The cover has been tested by the manufacturer to be frostproof at -20°C. If it isn't being used for long periods of time, we recommend that it is stored somewhere sheltered.

Q8. IS THE OVEN WEATHERPROOF?

The oven is showerproof, however, persistent wetting will affect the oven and moisture will be absorbed. We recommend that you use your DeliVita All-Weather Cover.

Q9. IF I HAVEN'T USED MY OVEN FOR A WHILE OR IT'S WET, WILL IT STILL BE OKAY TO USE?

Absolutely, however, you would need to cure it again to ensure the clay is dried properly prior to cooking.

Q10. HOW LONG CAN I USE MY OVEN FOR?

If you are using the oven for more than 3 hours, it can get very hot inside and out; you should allow the oven to rest every 3 hours by not adding any wood for 30 minutes. The oven is durable with proper use and can be used for commercial use, cooking up to 40 pizzas per hour.

Q11. WHAT HAPPENS IF I GET CRACKS IN MY OVEN?

As this product's interior contains natural materials, hairline cracks will occur. You can simply fill the cracks with fire cement putty. This can be found at most hardware stores. The stone base may develop cracks. This will not affect the cooking performance of the oven. See our accessories lists.

Q12. HOW DO I STOP MY PIZZA BASE FROM GOING BLACK/BURNING?

There are two common reasons this can happen. The oven is too hot, don't use more than two logs of 8-10cm wide and 22-26cm, or there may be surplus flour remains on the oven floor. Scrub the oven floor using the Oven Brush after every pizza to remove any remains of excess flour and turn pizzas regularly.

Q13. HOW DO YOU STOP THE PIZZA FROM BURNING?

To make the perfect pizza, you should always rotate your pizza every 15 seconds (dependent on the toppings and the heat of the oven). Pizzas cook in around 60-90 seconds in the DeliVita oven, so do not leave them unattended.

Q14. CAN I USE THE OVEN ALL YEAR ROUND?

Absolutely. They are perfect for all seasons, warm and snug in the cooler months, and great for all those summer parties. **For our full FAQs visit www.delivita.com**

Créez vos merveilleux
moments avec Delivita



EST. 2016
DELIVITA
LIFE IS SO ENDLESSLY DELICIOUS

GUIDE TECHNIQUE

DELIVITA

BIENVENUE DANS LE MONDE DE DELIVITA INSPIRÉ PAR L'ITALIE ET FABRIQUÉ À LA MAIN DANS LE YORKSHIRE EN ANGLETERRE

Nous vous remercions d'avoir choisi notre four à bois DELIVITA, Nous espérons qu'il vous apportera des années de repas délicieux et amusants que vous pourrez savourer avec votre famille et vos amis. Veuillez lire nos directives et conseils avant d'utiliser votre DELIVITA

SOMMAIRE

- 1.** Qu'y a-t-il dans la boîte?
- 2.** Introduction et sécurité
- 3.** Le four - installation, matériaux et mise en route
- 4.** Le four - allumage et cuisson
- 5.** Équipement et accessoires DELIVITA
- 6.** Entretien du four
- 7.** Questions fréquentes

1. QU'Y A-T-IL DANS LE COLIS QUE VOUS AVEZ RECU?

Veillez vérifier tous les éléments contenus dans la boîte en les comparant à cette liste :

- Votre four DELIVITA
- Guide d'utilisation
- Livre de recettes
- Tous les accessoires que vous avez achetés

Veillez noter que si vous avez commandé la table inox pliable de four DELIVITA, un paquet de bois, ou autres accessoires, ils peuvent être envoyés séparément.

2. INTRODUCTION ET SÉCURITÉ

Veillez lire toutes les directives avant d'installer et d'utiliser votre four.

- **VÉRIFIEZ** que le four ne présente pas de défauts évidents, tels que des fissures sur la pierre réfractaire ou des dommages à la coque extérieure. Veuillez nous contacter immédiatement si vous constatez un défaut.
- **Manipulez TOUJOURS** le four avec précaution et ne le laissez pas tomber.
- **Veillez TOUJOURS** à ce que le four soit placé sur une base solide et plane et qu'il ne dépasse pas.
- **Si vous utilisez** le support de four inox pliable, assurez-vous qu'il a été monté correctement et qu'il repose sur une base plane et stable.
- **SUIVEZ** attentivement les instructions relatives à la première utilisation du four. Si non vous pouvez causer des dommages et annuler la garantie.
- **La prudence est** de mise lorsque le four est utilisé, car la bouche et l'intérieur du four deviennent très chauds avec des températures pouvant atteindre plus de 550°C.
- **ASSUREZ-VOUS** que tous les accessoires, outils et matériaux utilisés dans le four sont adaptés aux températures élevées. Tous les accessoires DELIVITA ont été conçus pour fonctionner avec le four et peuvent être achetés sur notre site Internet.
- **VEUILLEZ FAIRE EXTRÊMEMENT** attention lorsque vous utilisez le four, utilisez les bons accessoires, outils et gants pour éviter toute blessure ou brûlure.
- **Jetez** les cendres lorsque le four et les cendres ont complètement refroidi. Vous pouvez

l'ajouter au compost, ou l'épandre sur le jardin comme engrais. Évitez d'inhaler les cendres ou poussières.

- **PRÉCAUTION** CONTRE LES INCENDIES. En cas d'urgence, nous recommandons l'utilisation de sable pour éteindre un feu incontrôlable.
- **Veillez TOUJOURS** à ce que les enfants et les animaux domestiques soient maintenus à une distance sûre du four, pendant et après son fonctionnement.
- **UTILISEZ UNIQUEMENT** du bois dur non traité, sec et dont le taux d'humidité est inférieur à 20 %.

CHOSSES A NE PAS FAIRE:

- **MODIFIER LE FOUR** de quelque façon que ce soit par rapport à la conception et aux spécifications du fabricant.

- **BRÛLEZ DU BOIS PEINT OU TRAITÉ**, car il peut dégager des fumées toxiques.
- **UTILISEZ LE FOUR À L'INTÉRIEUR**, dans des tentes, des chapiteaux ou tout autre espace fermé. Il doit être dans un endroit bien ventilé pour éviter l'inhalation de fumée.
- **NE LAISSEZ PAS LE FOUR SOUS LA PLUIE** ou laissez-le devenir extrêmement humide. Si le four devient humide, suivez à nouveau les instructions de séchage.
- **BRÛLER DES DECHETS** ou tout autre matériau qui n'a pas été spécifié dans ces instructions.
- **UTILISER TOUT TYPE DE LIQUIDE** OU DE CARBURANT INFLAMMABLE pour allumer ou entretenir un feu.

Il s'agit notamment de liquide allume-feu, de l'essence, du diesel, du kérosène, du pétrole ou de tout autre composé chimique inflammable.

- **GARDER TOUT MATÉRIEL COMBUSTIBLE** à proximité, sur le dessus ou dans le rayon d'action du four. Cela inclut les meubles, les torchons, les vêtements, les appareils électroniques, les matériaux inflammables, etc.
- **PLACEZ LES MAINS** OU LES BRAS À L'INTÉRIEUR DU FOUR pendant l'utilisation ou après lorsque le four est encore chaud. En cas de brûlure ou d'échaudure, immergez-vous immédiatement dans de l'eau froide et consultez un médecin.
- **UTILISEZ LE FOUR** PENDANT DES PÉRIODES EXCESSIVEMENT LONGUES plus de 3 heures à des températures très élevées (400°C et plus). Laissez le four reposer pendant 30 minutes.
- **N'UTILISEZ PAS D'EAU** pour calmer ou éteindre un feu dans le four, sauf en cas d'urgence.

Cela aurait pour conséquence d'endommager gravement les composants du four.

- **RETIREZ LES Bûches** ou les braises du four pendant ou après son utilisation.

Laissez le four refroidir complètement avant de retirer les cendres.

- **NE LAISSEZ PAS LE FOUR À L'EXTÉRIEUR SANS SA PROTECTION CONTRE LES** INTEMPÉRIES.

Protégez le four des dommages causés par le soleil, le froid et l'humidité, car l'intérieur du four pourrait se fissurer, ou l'extérieur se décolorer ou se fissurer.

- **UTILISEZ LA PORTE** DU FOUR lorsque le four fonctionne à des températures supérieures à 200 °C pendant les 8 premières utilisations et n'utilisez JAMAIS la porte lorsque le four fonctionne à des températures supérieures à 400°C.
- **COUVREZ** le four avec quoi que ce soit jusqu'à ce que l'intérieur soit complètement refroidi.

EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ

L'utilisation correcte et sûre du four DELIVITA relève de la responsabilité du propriétaire/utilisateur. Ni le fabricant, Delivita Ltd, ni ses distributeurs ne peuvent être tenus pour responsables de tout dommage corporel, ou pertes causés par l'utilisation du four DELIVITA et des autres produits DELIVITA

Le propriétaire/utilisateur accepte la responsabilité de protéger les autres, y compris les tiers. Veuillez garder ces instructions à portée de main et vous y référer lorsque vous utilisez votre DELIVITA.

3. LE FOUR - INSTALLATION, MATÉRIAUX ET SÉCHAGE

Installation de votre DELIVITA

Retirez l'emballage et utilisez les poignées latérales pour soulever le four hors de la boîte. Placez votre four sur une surface stable ; vous pouvez le placer sur La table pliable Inox DELIVITA ou sur une surface solide (comme une table en bois) et plane et doit pouvoir supporter le poids du four, soit environ 30 kg.

AVERTISSEMENT : le four risque de basculer s'il n'est pas placé sur une surface plane ou sur un sol instable

Veillez à ce que le four se trouve à une distance sûre de tout objet ou surface inflammable et à ce qu'il y ait suffisamment d'espace pour que le four puisse être utilisé et que la fumée puisse se disperser.

Matériaux recommandés

Allume-feux écologiques - nous vous recommandons d'utiliser des allume-feux écologiques en laine de bois pour allumer le feu. N'utilisez pas d'allume-feu blanc standard, car ils contiennent des produits chimiques qui risquent de ternir le sol du four et d'affecter la saveur de vos aliments.

Bois d'allumage (pin résineux) - coupez des morceaux d'environ 2,5 à 3 cm de large et 10 cm de long pour le séchage et l'allègement de votre four (pas pour la cuisson).

Bûches (bois dur) - nous recommandons l'utilisation de petits morceaux de bûches fendues (env. 8-10 cm de large et 22-26 cm de long), car ils offrent des conditions de cuisson optimales. Vous n'avez pas besoin d'une grande flamme ou d'un grand feu pour créer la chaleur dans votre four, grâce à son efficacité.

Vous n'aurez besoin que d'un ou deux morceaux de bois à la fois. De grandes flammes prolongées pourraient endommager le four.

Nous recommandons les bois tels que le frêne, le hêtre, le cerisier, le pommier, le poirier, l'aubépine, l'olivier, ou le bois dur séché au four. La teneur en humidité doit être si possible inférieure à 20 % .

(Le bois de chêne a tendance à être trop dense et donc à dégager de la fumée lors de la combustion). Le bois dur produit le plus de chaleur et moins de cendres. Le bois tendre dégage une odeur désagréable et dégage de la fumée, ce qui nuit aux performances du four et à la saveur des aliments.



Le séchage du four

Votre four à bois est fabriqué à partir d'une argile résistante à la chaleur.

L'eau utilisée pour former l'argile doit être lentement séchée avant que votre four puisse être utilisé. Ce processus s'appelle le séchage. La première étape consiste à assécher l'eau contenue dans l'argile.

Pendant la cuisson, de petites fissures peuvent apparaître à la surface de l'argile.

Le four peut sentir le plastique et de petites quantités d'eau peuvent s'écouler par les côtés lors de la cuisson et des premières utilisations.

Ce phénomène est tout à fait normal et n'affecte pas les performances du four,

Cependant, l'eau peut tacher le bois et les meubles. Veuillez protéger vos meubles de l'eau chaude pendant le processus de cuisson. N'utilisez PAS la cheminée DELIVITA lors Du chauffage du four pour le sechage.

Les fours doivent être séchés lorsqu'ils sont neufs, lorsqu'ils deviennent humides ou, par précaution, lorsqu'ils sont stockés pendant plusieurs mois.

Durcissement étape par étape

1. Formez une tour de type "Jenga" vers l'avant du four en utilisant un allume-feu et quelques morceaux de bois d'allumage. Utilisez deux morceaux de bois d'allumage : placez-les dans le sens de la longueur et de chaque côté de l'allume-feu, placez le troisième morceau sur le dessus et en travers des deux morceaux. Commencez à une température basse de 50°C (nous vous recommandons d'acheter un pistolet à infrarouge - veuillez consulter le site Web du fabricant pour plus de détails).
2. Allumez l'allume-feu et ajoutez un quatrième morceau de bois d'allumage par-dessus le bois existant. Augmentez la température d'environ 25 °C par demi-heure, en ajoutant progressivement du bois d'allumage résineux.
3. Le feu de durcissement doit rester allumé pendant 4 à 5 heures et ne pas dépasser une température de 200-250°C.
4. Le séchage peut se faire en un seul feu long et lent, ou en plusieurs feux plus courts.

N'utilisez que du bois d'allumage pour le séchage. Le bois dur devient trop chaud et peut causer des fissures dans les composants et tacher l'enveloppe extérieure. Pour obtenir des instructions complètes, étape par étape, sur la façon de sécher votre four à bois, regardez notre vidéo à l'adresse www.delivita.co.fr/pages/videos.





4. LE FOUR - ÉCLAIRAGE ET CUISSON

Comment allumer votre four

1. Une fois que vous avez fait sécher le four, laissez-le reposer 24 heures. Vous serez alors prêt à commencer vos cuissons.
2. Placez un allume-feu vers l'avant/le milieu du four. Créez une tour de type "Jenga" autour de l'allume-feu : placez deux morceaux de bois d'allumage dans le sens de la longueur et de chaque côté de l'allume-feu, placez le troisième morceau sur le dessus, et en travers des deux morceaux.
3. Allumez l'allume-feu et ajoutez un quatrième morceau de bois d'allumage par-dessus le bois d'allumage existant. Ajoutez ensuite un petit morceau de bois dur d'environ 3 cm de large au sommet de votre tour.
4. Après 10 minutes, la flamme aura atteint la bûche supérieure. Ajoutez une autre petite bûche de bois dur. Rapprochez les bûches de manière à ce qu'elles se superposent les unes aux autres. Laissez reposer pendant environ 20 minutes. **CONSEIL :** Laissez toujours passer l'air. Si le bois se trouve directement sur la base sans braises en dessous, la flamme s'éteindra en créant beaucoup de fumée.
5. Le feu devrait maintenant avoir pris. À ce stade, poussez le feu vers l'arrière du four à l'aide de la brosse métallique ou de l'aiguillon, ajoutez du bois pour entretenir le feu, sans dépasser 2 petites bûches à la fois.
6. Laissez le four atteindre sa température optimale de 450°C à 550°C pendant 7 à 10 minutes. Nettoyez la zone de cuisson à l'aide d'une brosse métallique et vous êtes prêt à fonctionner.

ASTUCE: Si la flamme s'éteint et/ou si beaucoup de fumée s'échappe du four ; assurez-vous que la bûche est bien ventilée, puis déchirez quelques morceaux de votre briquet écologique, placez-les sur la tige et allumez. Le nouvel accessoire « pousse-bûche / bouffadou » peut également vous aider à rallumer la flamme en soufflant doucement sur le manche du tuyau, la base étant dirigée vers les braises. N'inhalez JAMAIS lorsque vous utilisez le « pousse-bûche / bouffadou », car cela pourrait causer des blessures ou des brûlures graves.

Pour obtenir des instructions complètes, étape par étape, sur la manière d'allumer votre DELIVITA consultez la vidéo en ligne sur www.delivita.co.fr/pages/videos.

CONSEIL: Surveillez le niveau du feu pendant la cuisson : ne laissez pas le bois se consumer complètement avant d'ajouter d'autres bûches.

REMARQUE: Un feu construit trop près de l'avant peut provoquer un déboitement de la façade métallique.



Pour cuisiner dans votre DELIVITA, il suffit de porter le four à une température proche du maximum ? puis laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température de cuisson idéale. Cela s'appelle la régulation du four. La température de cuisson idéale dépend de ce que vous avez l'intention de cuire.

Pour obtenir des conseils, consultez notre site Web ou les vidéos YouTube. Vous pouvez utiliser votre DELIVITA pour cuire, rôtir, fumer, cuire lentement et griller.

Commençons par quelques principes de base:

Pizza

Maintenez une flamme vive (vous devrez ajouter de petits morceaux de bois toutes les 15 à 20 minutes environ pour la maintenir). La base centrale de la sole du four doit afficher environ 300°C+ sur votre thermomètre à infrarouge. Il ne doit pas y avoir d'accumulation de carbone noir sur la voûte du four et les flammes doivent atteindre le milieu de la voûte du four.

Entre chaque cuisson de pizza, nettoyez la sole du four avec la brosse à four. Faites cuire votre pizza directement sur la sole du four, près du feu, en veillant à la faire tourner régulièrement. Votre pizza doit cuire en 90 secondes (selon les garnitures). Pour de meilleurs résultats, suivez nos conseils pour étirer la pâte et ne surchargez pas le centre.

Rôtir

Préparez votre four pour qu'il atteigne une température élevée afin de saisir la viande (certains aliments doivent être recouverts d'une feuille d'aluminium pour éviter de brûler). Retirez la viande une fois saisie et laissez-la à une température d'environ 150°C - 220°C pour un rôtissage lent. Vous aurez besoin d'un lit de braises de taille moyenne et une petite flamme de 6 à 10cm de haut (sans aucune trace de noir visible sur le dôme).

Si vous avez besoin de plus de chaleur, ajoutez lentement du bois au feu. Poussez les aliments plus loin dans le four si vous voulez qu'ils bénéficient de plus de chaleur, ou avancez-les si vous voulez qu'ils cuisent plus lentement.

Faites tourner les aliments dans le four régulièrement pour une cuisson uniforme.

Pour plus d'idées de recettes, achetez le livre de recettes "DELIVITA", qui utilise le four DELIVITA et visitez le site www.delivita.co.fr/recettes.

SCANNER LE QR CODE POUR
OBTENIR UN TUTO EN VIDEO



5. ÉQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES DELIVITA

Afin d'utiliser votre four de manière sûre et efficace, et pour faciliter la cuisson, il est indispensable de disposer de l'équipement adéquat. Vous devez vous assurer que votre équipement et vos accessoires sont adaptés aux hautes températures. DELIVITA vend une gamme d'accessoires spécialement conçus pour notre four à bois. Ces accessoires sont les suivants: (ils sont présentés sur notre site Internet)

- Plat en acier résistant hautes températures col noir
- Housse de protection tout temps
- Cheminée DELIVITA
- Table pliante inox DELIVITA
- Coupe pâte
- Pistolet à infrarouge
- Tablier en cuir
- Gant en cuir
- Brosse pour le four
- Porte de four (parfaite pour spéciales cuissons pour fumer)
- Coupe-pizza
- Pousse buche et bouffadou
- Hache
- Tourne-pizza





6. ENTRETIEN DU FOUR

L'entretien de votre four est très simple et demande peu d'efforts.

Après chaque utilisation, et lorsque le four a refroidi, utilisez la brosse à four pour enlever les débris sur la solle en pierre.

N'utilisez pas de produits de nettoyage à l'intérieur du four, car les températures élevées tueraient les bactéries.

Les températures élevées détruisent les bactéries et toute trace de nourriture sera brûlée. Lorsque des cendres se sont accumulées après utilisation, laissez-les refroidir complètement puis balayez-les.

Selon le type de bois utilisé et l'humidité, il ne devrait rester que très peu de cendres. Vous pouvez utiliser la cendre comme engrais pour le jardin.

Pendant que le four est encore chaud mais sans danger au toucher, nettoyez le panneau frontal en acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon propre. Utilisez un tampon éponge abrasif (n'utilisez pas de tampon métallique) sur la face avant du four.

Pour maintenir une finition brillante, utilisez un peu d'huile d'olive.

Une fois refroidi, pour maintenir une finition parfaite du revêtement extérieur, utilisez un chiffon humide et de l'eau chaude savonneuse. Pour les rayures plus profondes, nous vous recommandons d'utiliser du « T-Cut » dans votre magasin d'accessoires automobiles. Une fois refroidi, pour une finition parfaite, recouvrez votre DELIVITA avec la housse de protection

AVERTISSEMENT: N'utilisez pas d'eau à l'intérieur du four, car cela pourrait endommager de façon permanente les composants intérieurs.

Nos fours étant fabriqués à la main, votre DeliVita peut pâlir ou se décolorer légèrement avec le temps et de très petites poches d'air/points noirs peuvent être visibles sur les surfaces colorées.

AMUSEZ-VOUS ET PROFITEZ-EN!



7. QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES

Q1. PUIS-JE PLACER LE FOUR À L'INTÉRIEUR OU DANS MON GARAGE?

Non, le four ne doit jamais être placé dans un endroit fermé car la fumée et les émanations doivent s'échapper correctement. Il existe cependant 1 kit spécial « cheminée » pour 1 utilisation à l'intérieur, avec 1 installation d'une gaine d'extraction.

Q2. POURQUOI LA BASE DE MA PIZZA COLLE-T-ELLE À LA SOLE DU FOUR?

Tout d'abord, pensez à saupoudrer de la farine sur votre plaque à pizza et assurez-vous que votre zone de préparation est bien farinée. N'attendez pas trop longtemps avant de faire cuire votre pizza après avoir ajouté votre garniture car la pâte deviendrait collante. Assurez-vous qu'il n'y a pas de trous ou d'endroits minces dans votre base de pizza, car ils peuvent permettre à l'humidité de pénétrer. Retournez régulièrement la pizza pendant la cuisson et utilisez la brosse à four pour nettoyer correctement la base du four entre les cuissons.

Q3. POURQUOI Y A-T-IL BEAUCOUP DE FUMÉE NOIRE?

Assurez-vous d'utiliser du bois dur correctement séché, idéalement avec un taux d'humidité inférieur à 20 %. Ce type de bois brûle plus longtemps et produit très peu de fumée et de cendres. (Évitez l'écorce sur votre bois). Le bois de chêne ne brûle pas idéalement car il est trop dense.

Q4. COMMENT PUIS-JE SAVOIR À QUELLE TEMPÉRATURE FONCTIONNE MON FOUR?

Vous pouvez utiliser un pistolet à infrarouge. Placez-le à environ 30 cm à l'extérieur du four, et NON à l'intérieur. Une fois que vous vous serez habitué à votre four, vous aurez une idée de la température.

Q5. CE FOUR EST-IL UNIQUEMENT DESTINÉ À LA CUISSON DES PIZZAS?

Bien qu'il permette de cuire d'excellentes pizzas, il est aussi polyvalent qu'un four traditionnel (et même plus). Bien qu'il puisse atteindre des températures élevées, vous pouvez contrôler la chaleur en ajoutant plus ou moins de bois. Utilisez-le pour le barbecue, la cuisson lente, le fumage, la cuisson au four et le gril.

Q6. PUIS-JE FAIRE CUIRE LES VIANDES ET LES POISSONS DIRECTEMENT SUR LA SOLE DU FOUR?

Nous recommandons de placer les viandes et les poissons ou tout autre plat dont la cuisson produit de la graisse ou du liquide dans un plat de service adapté (qui peut résister à de très hautes températures, tel que le fer ou l'acier inoxydable). Voir notre plat acier rond ou rectangulaire dans les accessoires

Q7. LE FOUR RÉSISTE-T-IL AU GEL?

Oui, si l'on utilise la housse DELIVITA . La housse a été testée par le fabricant pour sa résistance au gel à -20°C. Si vous ne l'utilisez pas pendant un certain temps, nous vous recommandons de la ranger dans un endroit abrité.

Q8. LE FOUR RÉSISTE-T-IL AUX INTEMPÉRIES?

Le four est à l'épreuve de l'eau, mais une humidité persistante aura un effet sur le four et l'humidité sera absorbée. Nous vous recommandons d'utiliser votre housse de protection DELIVITA contre les intempéries

Q9. SI JE N'AI PAS UTILISÉ MON FOUR PENDANT UN CERTAIN TEMPS OU S'IL EST MOUILLÉ, PEUT-ON ENCORE L'UTILISER?

Absolument, mais vous devrez le faire durcir à nouveau, en le chauffant lentement pendant quelques heures, pour vous assurer que l'argile a bien séché avant la cuisson.

Q10. PENDANT COMBIEN DE TEMPS PUIS-JE UTILISER MON FOUR?

Si vous utilisez le four pendant plus de 3 heures, il peut devenir très chaud à l'intérieur et à l'extérieur. Vous devez laisser le four se reposer toutes les 3 heures en n'ajoutant pas de bois pendant 30 minutes. Le four est durable s'il est utilisé correctement et peut être utilisé à des fins commerciales pour cuire jusqu'à 40 pizzas par heure.

Q11. QUE SE PASSE-T-IL SI MON FOUR PRÉSENTE DES FISSURES?

Comme l'intérieur de ce produit contient des matériaux naturels, des fissures peuvent apparaître. Vous pouvez simplement remplir les fissures avec du mastic de ciment réfractaire. Vous pouvez le trouver dans la plupart des drogueries. La base en pierre peut présenter des fissures. Cela n'affectera pas les performances de cuisson du four.

Q12. COMMENT PUIS-JE EMPÊCHER LA BASE DE MA PIZZA DE NOIRCIR OU DE BRÛLER ?

Il y a deux raisons courantes pour lesquelles cela peut se produire. Le four est trop chaud, n'utilisez pas plus de 2 bûches de 8-10 cm de large et 22-26 cm de long ou bien il peut y avoir des restes de farine sur la sole du four. Après chaque pizza, frottez la sole du four à l'aide de la brosse à four pour éliminer les restes ou l'excès de farine.

Q13. COMMENT EMPÊCHER LA PIZZA DE BRÛLER?

Pour obtenir une pizza parfaite, vous devez toujours tourner votre pizza toutes les 20 secondes. (en fonction des garnitures et de la chaleur du four). Les pizzas cuisent en 60-90 secondes dans le DELIVITA, ne les laissez donc pas sans surveillance.

Q14. PUIS-JE UTILISER LE FOUR TOUTE L'ANNÉE ?

Absolument. Ils sont parfaits pour toutes les saisons, chauds et confortables pendant les mois les plus frais et parfaits pour toutes les fêtes d'été. Pour consulter l'intégralité de nos questions fréquentes, rendez-vous sur notre site DELIVITA

Schaffen Sie Ihre schönsten
Momente mit DeliVita



EST. 2016
DELI VITA
LIFE IS SO ENDLESSLY DELICIOUS

UNSER LEITFADEN

DELI VITA

WILLKOMMEN IN DER WELT VON DELIVITA. VON ITALIEN INSPIRIERT UND IN YORKSHIRE HERGESTELLT

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für unseren DeliVita-Holzofen entschieden haben und hoffen, dass er Ihnen viele Jahre lang köstliche Mahlzeiten beschert, die Sie, Ihre Familie und Freunde genießen können. Bitte lesen Sie unsere Richtlinien, bevor Sie Ihren DeliVita benutzen.

INHALT

- 1.** Inhalt der Box
- 2.** Einführung und Sicherheit
- 3.** Der Ofen - Aufbau, Materialien und Aushärtung
- 4.** Der Ofen - Anfeuern und Kochen
- 5.** DeliVita Ausstattung und Zubehör
- 6.** Pflege des Ofens
- 7.** Häufige Fragen

1. INHALT DER BOX

Bitte überprüfen Sie den Inhalt der Box gemäss der Liste:

- Dein DeliVita Ofen
- Anleitung
- Rezeptbuch
- Gekauftes Zubehör

Bitte beachten Sie: Wenn Sie den klappbaren Ofenständer, Pizzateig To Go und/oder ein Holzpaket bestellt haben, werden diese möglicherweise separat versandt.

2. EINFÜHRUNG UND SICHERHEIT

Bitte lesen sie die Richtlinien, bevor Sie Ihren Ofen installieren und benutzen.

- Überprüfen Sie, ob der Ofen keine offensichtlichen Mängel aufweist, wie z. B. gesprungene Bodenkacheln oder Schäden an dem Aussengehäuse. Bitte kontaktieren Sie uns sofort, wenn Sie einen Defekt feststellen.
- Behandeln Sie den Ofen immer mit Vorsicht und lassen Sie ihn nicht fallen.
- Achten Sie immer darauf, dass der Ofen auf einem ebenen, festen Untergrund steht und nicht hervorsteht. Wenn Sie den klappbaren Ofenständer verwenden, stellen Sie sicher, dass er korrekt aufgestellt wurde und auf einem ebenen und stabilen Untergrund steht.
- Befolgen Sie sorgfältig die Anweisungen für das Einbrennen des Ofens. Wenn der Ofen nicht korrekt ausgehärtet wird, kann dies zu Schäden führen und die Garantie verfallen lassen.
- Wenn der Ofen in Betrieb ist, ist Vorsicht geboten, da die Öffnung und das Innere des Ofens sehr heiss werden und Temperaturen von über 550 °C erreichen können.
- Vergewissern Sie sich, dass alle im Ofen verwendeten Zubehörteile, Werkzeuge und Materialien für hohe Temperaturen geeignet sind. Alle DeliVita-Zubehörteile wurden für die Verwendung mit dem Ofen entwickelt und können auf unserer Website erworben werden.
- Bitte gehen Sie bei der Verwendung des Ofens äusserst vorsichtig vor und verwenden Sie die richtigen Accessoires, Werkzeuge und Handschuhe, um Verletzungen und Verbrennungen zu vermeiden.
- Entsorgen Sie die Asche, wenn der Ofen und die Asche vollständig abgekühlt sind. Sie können sie dem Kompost beifügen oder als Düngemittel im Garten ausbringen. Vermeiden Sie das Einatmen von Asche oder Staub.
- Vorsichtsmassnahme gegen Feuer. Im Notfall empfehlen wir die Verwendung von Sand, um ein ausser Kontrolle geratenes Feuer zu löschen.
- Achten Sie immer darauf, dass Kinder und Haustiere während und nach dem Betrieb vom Ofen ferngehalten werden.
- Verwenden Sie nur unbehandeltes, trockenes Hartholz mit einer Feuchtigkeit von weniger als 20%.

AUF KEINEN FALL:

- Den Ofen in irgendeiner Weise gegenüber der Konstruktion und den Spezifikationen des Herstellers verändern.
- Lackiertes oder behandeltes Holz verbrennen, da es giftige Dämpfe abgeben kann.
- Den Ofen in Innenräumen, Zelten, Festzelten oder anderen geschlossenen Räumen verwenden. Er muss in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden, um das Einatmen von Rauch zu vermeiden.
- Den Ofen im Regen stehen lassen oder ihn extrem nass werden lassen. Wenn der Ofen nass wird, befolgen Sie die Anweisungen zum Aushärten erneut.
- Müll oder andere Materialien verbrennen, die nicht in dieser Anleitung angegeben sind.
- Brennbare Flüssigkeiten oder Brennstoffe verwenden, um ein Feuer anzuzünden. Dazu gehören unter anderem Feueranzünder, Benzin, Diesel, Kerosin, Öl und andere brennbare chemische Verbindungen.
- Brennbare Materialien auf dem Gerät oder in Reichweite des Ofens aufbewahren. Dazu gehören Möbel, Geschirrtücher, Kleidung, Elektronik usw.
- Fassen Sie den Ofen während er in Gebrauch ist nicht an. Bei Verbrennungen oder Verbrühungen sofort in kaltes Wasser tauchen und einen Arzt aufsuchen.
- Den Ofen übermäßig lange bei sehr hohen Temperaturen benutzen (mehr als 3 Stunden bei 400°C und mehr). Lassen Sie den Ofen 30 Minuten lang ruhen.
- Wasser verwenden, um ein Feuer im Ofen zu beruhigen oder zu löschen, es sei denn, es handelt sich um einen Notfall, da dies zu schweren Schäden an den Bauteilen des Ofens führt.
- Brennende Holzzscheite oder Glut während oder nach dem Gebrauch aus dem Ofen entfernen. Lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen, bevor Sie die Asche entfernen.
- Den Ofen ohne Abdeckung im Freien stehen lassen. Schützen Sie den Ofen vor Sonneneinstrahlung, Kälte und Feuchtigkeit, da dies sonst dazu führen kann, dass der Ofen sich verfärbt oder Risse bekommt.
- Die Ofentür während den ersten 8 Minuten des Betriebs bei Temperaturen von über 200°C zu benutzen und niemals bei Temperaturen von über 400°C.
- Den Ofen abdecken, bis das Innere vollständig abgekühlt ist.

AUSSCHLUSS DER HAFTUNG

Der korrekte und sichere Gebrauch des DeliVita-Ofen liegt in der Verantwortung des Besitzers/Benutzers. Weder der Hersteller, DeliVita Ltd, noch ihre Händler können für Verletzungen, Schäden oder Verluste haftbar gemacht werden, die durch den Betrieb des DeliVita-Ofen oder anderer DeliVita-Produkte entstehen. Der Eigentümer/Nutzer übernimmt die Verantwortung für den Schutz anderer Personen, einschliesslich Dritter. Bitte bewahren Sie diese Anleitung auf und beziehen Sie sich auf sie, wenn Sie Ihre DeliVita benutzen.

3. DER OFEN - AUFBAU, MATERIALIEN UND AUSHÄRTUNG

Einrichten Ihres DeliVita

Entfernen Sie die Verpackung und heben Sie den Ofen an den seitlichen Griffen aus dem Karton.

Stellen Sie den Ofen auf eine stabile Unterlage, z. B. auf den klappbaren Ofenständer oder eine feste, harte und ebene Fläche (z. B. einen Holztisch).

Der klappbare Ofenständer oder -tisch muss auf einer festen und ebenen Fläche stehen und das Gewicht des Ofens von etwa 30 kg tragen können.

Warnung: Es besteht die Gefahr, dass der Ofen umkippt, wenn er nicht auf einer ebenen Fläche oder auf einem weichen Boden steht. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen in einem sicheren Abstand zu brennbaren Gegenständen oder Räumen steht und dass um den Eingang des Ofens herum genügend Platz ist, damit sich der Rauch auflösen kann.

Empfohlene Materialien

Öko-Feueranzünder - wir empfehlen, zum Anzünden des Feuers Öko-Feueranzünder aus Holzwolle zu verwenden. Verwenden Sie keine handelsüblichen weissen Anzünder, da diese Chemikalien enthalten, die den Ofenboden verschmutzen und den Geschmack Ihrer Speisen beeinträchtigen können.

Anzündholz (Weichholz, Kiefer) - in ca. 2,5 - 3cm breite und 10cm lange Stücke schneiden. Sie werden zum Aushärten und Anzünden des Ofens verwendet (nicht zum Kochen).

Holzscheite (Hartholz) - wir empfehlen die Verwendung von kleineren, gespaltenen Holzscheiten (ca. 8-10cm breit und 22-26cm lang), da diese optimale Kochbedingungen bieten. Sie brauchen keine grosse Flamme oder ein Feuer, um die Wärme in Ihrem Ofen zu erzeugen. Aufgrund seiner Effizienz benötigen Sie nur ein bis zwei kleine Holzstücke auf einmal. Länger andauernde, grosse Flammen könnten den Ofen beschädigen.

Empfohlen werden Hölzer wie Esche, Buche, Kirsche, Apfel, Birne, Weissdorn, Olive oder kammergetrocknetes Hartholz mit einem Feuchtigkeitsgehalt von weniger als 20%. (Eichenholz neigt dazu, übermässig dicht zu sein und daher beim Verbrennen zu rauchen). Laubholz erzeugt die meiste Wärme und weniger Asche. Weichholz hat einen unangenehmen Geruch und ist rauchig, was zu einer schlechten Leistung des Ofens führt und den Geschmack der Speisen beeinträchtigt.

Aushärten des Ofens



Ihr Holzofen wird aus hitzebeständigem Ton hergestellt. Das Wasser, das zur Herstellung des Tons verwendet wurde, muss langsam austrocknen, bevor Ihr Ofen benutzt werden kann. Dieser Vorgang wird als Aushärtung bezeichnet. Der erste Schritt besteht darin, das Wasser aus dem Ton zu trocknen, der zweite darin, den Ton zu härten.

Beim Aushärten können kleine Haarrisse in der Oberfläche des Tons entstehen, der Ofen kann nach Kunststoff riechen und beim Aushärten oder beim ersten Gebrauch können kleine Mengen an Wasser an den Seiten austreten. Dies ist völlig normal und beeinträchtigt die Leistung des Ofens nicht, allerdings könnte das Wasser Flecken auf Holz und Möbeln hinterlassen. Bitte schützen Sie Ihre Möbel während des Aushärtungsprozesses vor warmem Wasser. Verwenden Sie auf keinen Fall den Delivita Schornstein beim Aushärten. Der Ofen sollte ausgehärtet werden, wenn er neu ist, feucht wird oder als Vorsichtsmaßnahme, wenn er mehrere Monate gelagert wurde.

Schritt-für-Schritt-Härtung

- 1.** Bilden Sie einen "Jenga"-Turm an der Vorderseite des Ofens, indem Sie einen Anzünder und ein paar Stücke Anzündholz verwenden: Legen Sie zwei Stücke Anzündholz der Länge nach und auf beiden Seiten des Anzünders aus; legen Sie das dritte Stück quer über die beiden Stücke. Beginnen Sie mit einer niedrigen Temperatur von 50°C (wir empfehlen Ihnen den Kauf einer Infrarotpistole - weitere Informationen finden Sie auf unserer Website).
- 2.** Zünden Sie den Anzünder an und legen Sie ein viertes Stück Anzündholz auf das vorhandene Anzündholz. Erhöhen Sie die Temperatur pro halber Stunde um etwa 25 °C, indem Sie nach und nach mehr Anzündholz nachlegen.
- 3.** Das Feuer sollte 4-5 Stunden lang brennen und die Temperatur von 200-250°C nicht überschreiten.
- 4.** Sie können in einem langen, langsamen Brennvorgang oder in mehreren kürzeren Brennvorgängen aushärten. Verwenden Sie zum Aushärten nur Weichholz. Hartholz wird zu heiß und kann zu Rissen in den Bauteilen und Flecken am Aussengehäuse führen. Eine ausführliche Schritt-für-Schritt-Anleitung für das Einbrennen Ihres Holzofens finden Sie in unserem Video unter www.delivita.com/pages/videos





4. DER OFEN - ANFEUERN UND KOCHEN

So feuern Sie Ihren Ofen an

1. Sobald Sie den Ofen ausgehärtet haben, lassen Sie ihn 24 Stunden ruhen. Dann sind Sie bereit, mit dem Kochen zu beginnen.
2. Legen Sie einen Anzünder in die vordere/mittlere Hälfte des Ofens. Bauen Sie einen "Jenga" ähnlichen Turm um den Feueranzünder: Legen Sie zwei Anzündholzstücke der Länge nach und auf beiden Seiten des Anzünders aus; legen Sie das dritte Stück quer über die beiden Stücke.
3. Zünden Sie den Anzünder an und legen Sie ein viertes Stück Anzündholz auf das vorhandene Anzündholz. Füge dann ein kleines Stück Hartholz von etwa 3cm Breite auf der Spitze deines Turms hinzu.
4. Nach 10 Minuten hat die Flamme den obersten Stamm erreicht. Fügen Sie ein weiteres kleines Hartholzscheit hinzu. Die Klötze so zusammenschieben, dass sie übereinander liegen, und ca. 20 Minuten ruhen lassen. Tipp: Lassen Sie immer einen Luftstrom zu. Wenn das Holz direkt auf dem Boden liegt und keine Glut darunter ist, erlischt die Flamme und es entsteht viel Rauch.
5. Das Feuer sollte nun entfacht sein. Schieben Sie nun das Feuer mit der Drahtbürste oder dem Stössel an die Rückseite des Ofens und legen Sie weiteres Holz nach, um das Feuer aufrechtzuerhalten. Verwenden Sie nicht mehr als 2 kleine Scheite auf einmal.
6. Warten Sie weitere 7-10 Minuten, bis der Ofen seine optimale Temperatur von 450°C bis 550°C erreicht hat. Reinigen Sie die Backfläche mit einer Metalldrahtbürste und schon kann es losgehen.

Tipp: Wenn die Flamme ausgeht und/oder viel Rauch aus dem Ofen aufsteigt, sorgen Sie dafür, dass der Holzscheit einen Luftzug hat, reißen Sie ein paar Stücke von Ihrem Ökofeuerzeug ab, legen Sie es auf den Stössel und zünden Sie es an. Legen Sie es auf das Holzscheit in dem hinteren Teil des Ofens, um es anzuzünden und die Rauchentwicklung zu stoppen. Mit dem neuen Bläser für perfekte Glut können Sie die Flamme auch wieder anfachen, indem Sie den Pfeifenstiel mit der Basis auf die Glut gerichtet sanft hinunterblasen. Atmen Sie bei der Verwendung des Stoss- und Blasrohrs niemals ein, da dies zu schweren Verletzungen oder Verbrennungen führen kann.

Eine ausführliche Schritt-für-Schritt-Anleitung für das Einfeuern Ihres DeliVita finden Sie in dem Video unter www.delivita.co.uk/pages/videos.

Tipp: Überwachen Sie die Feuerhöhe während des Kochens: Lassen Sie das Holz nicht vollständig verbrennen, bevor Sie weitere Holzscheite nachlegen. Bitte beachten Sie: Ein Feuer, das zu nahe an der Vorderseite des Ofens gemacht wird, kann zu einer dauerhaften Abtrennung der Metallfassade führen.

SCANNEN SIE DEN QR-CODE UNTEN, UM
EINE VIDEO-ANLEITUNG ZU SEHEN.



Kochen

Um in Ihrer DeliVita zu kochen, bringen Sie den Ofen einfach auf die maximale Temperatur und lassen ihn dann abkühlen, bis er die ideale Kochtemperatur erreicht hat. Dies wird als Regulierung des Ofens bezeichnet. Die ideale Kochtemperatur hängt davon ab, was Sie kochen wollen. Tipps finden Sie auf unserer Website oder auf Youtube.

Sie können Ihren DeliVita zum Backen, Braten, Räuchern, langsamen Garen und Grillen verwenden.

Beginnen wir mit ein paar Grundlagen:

Pizza

Halten Sie die Flamme in Gang (Sie müssen etwa alle 15-20 Minuten kleinere Holzstücke nachlegen, um die Flamme am Laufen zu halten). Der mittlere Teil des Bodens vom Ofen sollte auf Ihrem Infrarot-Thermometer etwa 300°C+ anzeigen. An der Ofendecke darf keine sichtbare schwarze Russchicht zu sehen sein und die Stichflammen müssen bis zur Mitte der Ofendecke reichen. Reinigen Sie den Ofenboden zwischen den einzelnen Pizzen mit der Ofenbürste.

Backen Sie Ihre Pizza direkt auf dem Steinboden, in der Nähe des Feuers, und drehen Sie sie regelmässig. Ihre Pizza sollte innerhalb von 90 Sekunden gebacken sein (je nach Belag). Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie unsere Tipps zum Strecken des Teigs befolgen und die Mitte nicht überlasten.

Braten

Bereiten Sie Ihren Ofen so vor, dass er eine hohe Temperatur zum Anbraten von Fleisch erreicht (bestimmte Lebensmittel müssen eventuell mit Folie abgedeckt werden, damit sie nicht anbrennen). Das Fleisch nach dem Anbraten herausnehmen und die Temperatur auf ca. 150°C - 220°C für langsames Braten sinken lassen. Sie benötigen ein mittलगrosses Glutbett und eine kleine Flamme, die etwa 2 bis 5-10cm hoch ist (ohne sichtbares Schwarz auf der Kuppel).

Wenn Sie mehr Wärme benötigen, fügen Sie dem Feuer langsam mehr Holz hinzu. Schieben Sie die Speisen weiter in den Ofen, wenn sie mehr Hitze abbekommen sollen, oder schieben Sie sie vor, wenn sie langsamer garen sollen. Für ein gleichmässiges Garen müssen Sie die Speisen regelmässig drehen.

Für weitere inspirierende Rezeptideen kaufen Sie das Rezeptbuch "Fired Wood Oven Cooking" und besuchen Sie www.delivita.co.uk/recipes

SCANNEN SIE DEN QR-CODE UNTEN,
UM EINE VIDEO-ANLEITUNG ZU SEHEN.



5. DELIVITA AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR

Um Ihren Ofen sicher und effizient nutzen zu können und das Kochen zu erleichtern, ist die richtige Ausrüstung unerlässlich. Sie müssen sicherstellen, dass Ihre Ausrüstung und Ihr Zubehör für hohe Temperaturen geeignet sind.

Delivita verkauft eine Reihe von Zubehörteilen, die speziell für unseren Holzofen entwickelt wurden:

- Schwarzes Eisengeschirr
- Allwetter-Schutzhülle
- Delivita-Kamin
- Klappbarer Ofenständer
- Teigschaber
- Infrarotpistole
- Lederschürze
- Lederhandschuhe
- Ofenbürste
- Ofentür (ideal zum Backen und Räuchern)
- Pizzaschneider
- Bläser für perfekte Glut
- Axt
- Pizzaschaufel

Wir nehmen ständig neue Produkte in unser Sortiment auf. Alle unsere Produkte sowie tolle Tipps und Rezeptideen sind auf unserer Website zu finden www.delivita.com



SCANNEN SIE DEN QR-CODE UNTEN, UM
EINE VIDEO-ANLEITUNG ZU SEHEN.



6. PFLEGE DES OFENS

Die Pflege Ihres Ofens ist sehr einfach und erfordert wenig Aufwand.

Nach jedem Gebrauch und wenn der Ofen abgekühlt ist, verwenden Sie die Ofenbürste, um eventuelle Verschmutzungen auf dem Stein zu entfernen. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel im Inneren des Ofens, da die hohen Temperaturen alle Bakterien abtöten; eventuelle Spuren von Lebensmittelresten werden verbrannt.

Wenn sich nach dem Gebrauch Asche angesammelt hat, lassen Sie die Asche vollständig abkühlen und kehren Sie sie dann aus. Abhängig von der verwendeten Holzart und der Feuchtigkeit sollte nur sehr wenig Asche übrig bleiben. Sie können die Asche als Dünger für den Garten verwenden.

Reinigen Sie die Edelstahl-Frontplatte mit warmem Seifenwasser und einem sauberen Tuch, solange der Ofen noch warm ist (nicht heiss). Verwenden Sie einen Scheuerschwamm (keine Metallbürsten) oder Edelstahlreiniger auf dem Edelstahl, um eventuelle Schwärzungen zu entfernen. Um ein glänzendes Finish zu erhalten, verwenden Sie ein wenig Olivenöl.

Um ein perfektes Finish der äusseren Abdeckung zu erhalten, verwenden Sie nach dem Abkühlen ein feuchtes Tuch und warmes Seifenwasser. Bei tieferen Kratzern empfehlen wir Ihnen, Kratzerentferner aus dem Autozubehörhandel zu verwenden und es anschliessend kurz zu polieren.

Decken Sie Ihren DeliVita nach dem Abkühlen mit der Allwetterschutzhülle ab.

Warnung: Verwenden Sie kein Wasser im Inneren des Ofens, da dies die inneren Komponenten dauerhaft beschädigen könnte.

Da unsere Öfen in Handarbeit hergestellt werden, kann Ihr DeliVita im Laufe der Zeit leicht verblassen oder sich verfärben und auf farbigen Oberflächen können sehr kleine Luftschlüsse/schwarze Punkte sichtbar sein.

VIEL SPASS UND FREUDE

SCANNEN SIE DEN QR-CODE UNTEN,
UM EINE VIDEO-ANLEITUNG ZU SEHEN.



7. HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Q1. Kann ich den Ofen in einem Innenraum oder in meiner Garage aufstellen?

Nein, der Ofen darf niemals in einem geschlossenen Raum aufgestellt werden, da Rauch und Dämpfe ordnungsgemäss abziehen müssen.

Q2. Warum klebt mein Pizzaboden am Ofenboden fest?

Denken Sie zunächst daran, Ihre Pizzaschaufel mit Mehl zu bestreuen, und stellen Sie sicher, dass Ihre Zubereitungsfläche gut bemehlt ist. Warten Sie nicht zu lange mit dem Backen Ihrer Pizza, nachdem Sie den Belag aufgetragen haben, da der Teig sonst klebrig wird. Achten Sie darauf, dass Ihr Pizzaboden keine Löcher oder dünne Stellen aufweist, da sonst Feuchtigkeit eindringen und zum Festkleben führen kann. Wenden Sie die Pizza während des Backens regelmässig und verwenden Sie die Ofenbürste, um den Boden zwischen den Backvorgängen zu reinigen.

Q3. Warum entsteht viel schwarzer Rauch?

Vergewissern Sie sich, dass Sie richtig abgelagertes Hartholz verwenden, idealerweise mit einem Feuchtigkeitsgehalt von weniger als 20%. Diese Art von Holz brennt länger und heisser und erzeugt sehr wenig Rauch und Asche (vermeiden Sie Rinde auf Ihrem Holz). Eichenholz brennt nicht ideal, da es zu dicht ist.

Q4. Wie kann ich feststellen, welche Temperatur mein Ofen hat?

Sie können eine Infrarotpistole verwenden. Positionieren Sie sie etwa 30 cm ausserhalb des Ofens, NICHT innerhalb. Wenn Sie sich erst einmal an Ihren Ofen gewöhnt haben, werden Sie ein Gefühl für die Temperatur bekommen.

Q5. Eignet sich dieser Ofen nur zum Backen von Pizza?

Er backt nicht nur fantastische Pizzen, sondern ist auch genauso vielseitig wie ein herkömmlicher Ofen (oder sogar noch mehr). Auch wenn er hohe Temperaturen erreichen kann, lässt sich die Hitze durch die Zugabe von mehr oder weniger Holz steuern. Verwenden Sie ihn zum BBQ, langsamen Garen, Räuchern, Backen und Grillen.

Q6. Kann ich Fleisch und Fisch direkt auf dem Ofenboden zubereiten?

Wir empfehlen, Fleisch und Fisch oder jedes Gericht, bei dem Fett oder Flüssigkeit beim Kochen entsteht, in ein geeignetes Gefäss zu legen (das sehr hohen Temperaturen standhält, z. B. Eisen oder Le Cruset).

Q7. Ist der Ofen frostsicher?

Ja, wenn der DeliVita Allwetterschutz verwendet wird. Die Abdeckung ist vom Hersteller als frostsicher bei -20°C getestet worden. Wenn er längere Zeit nicht benutzt wird, empfehlen wir, ihn an einem geschützten Ort zu lagern.

Q8. Ist der Ofen wetterfest?

Der Ofen ist zwar spritzwassergeschützt, aber anhaltende Nässe wirkt sich auf den Ofen aus, und es wird Feuchtigkeit absorbiert. Wir empfehlen Ihnen die DeliVita Allwetter-Abdeckung zu verwenden.

Q9. Wenn ich meinen Ofen eine Zeit lang nicht benutzt habe oder er nass ist, kann ich ihn dann noch benutzen?

Auf jeden Fall müssen Sie ihn noch einmal aushärten, um sicherzustellen, dass der Ton vor dem Kochen richtig getrocknet ist.

Q10. Wie lange kann ich meinen Ofen benutzen?

Wenn Sie den Ofen länger als 4 Stunden benutzen, kann er innen und aussen sehr heiss werden; Sie sollten den Ofen alle 3 Stunden ruhen lassen, indem Sie 30 Minuten lang kein Holz nachlegen. Der Ofen ist bei sachgemäßem Gebrauch langlebig und kann für den gewerblichen Einsatz verwendet werden, um bis zu 40 Pizzen pro Stunde zu backen.

Q11. Was passiert, wenn ich Risse in meinem Ofen bekomme?

Da dieses Produkt im Inneren natürliche Materialien enthält, können Risse auftreten. Sie können die Risse einfach mit Feuerzementspachtel füllen. Dieses ist in den meisten Baumärkten erhältlich. Der Steinsockel kann Risse bekommen was aber keinen Einfluss auf die Kochleistung des Ofens hat.

Q12. Wie verhindere ich, dass mein Pizzaboden schwarz/verbrannt wird?

Es gibt zwei häufige Gründe, warum dies geschehen kann: Der Ofen ist zu heiss oder es befinden sich überschüssige Mehreste auf dem Ofenbode. Verwenden Sie nicht mehr als 2 Holzscheite von 8-10cm Breite und 22-26cm Länge und schrubben Sie den Ofenboden nach jeder Pizza mit der Ofenbürste ab, um Reste oder überschüssiges Mehl zu entfernen und wenden Sie die Pizza regelmässig.

Q13. Wie kann man verhindern, dass die Pizza anbrennt?

Um die perfekte Pizza zu backen, sollten Sie Ihre Pizza immer alle 15 Sekunden drehen (abhängig vom Belag und der Hitze des Ofens). Pizzen werden in dem DeliVita in etwa 60-90 Sekunden fertig, lassen Sie sie also nicht unbeaufsichtigt.

Q14. Kann ich den Ofen das ganze Jahr über benutzen?

Ganz genau. Der Ofen ist perfekt für alle Jahreszeiten, warm und kuschelig in den kühleren Monaten und toll für all die Sommerpartys. Unser vollständiges FAQs finden Sie unter www.delivita.com

—

**CREATE SUMPTUOUS FOOD,
MAKE MEMORABLE OCCASIONS.
NOTHING BRINGS PEOPLE
TOGETHER LIKE DELIVITA.**

—



Keep updated and share your DeliVita journey

 @HelloDelivita  @DeliVitaLife  @HelloDeliVita  # DeliVita

www.delivita.com +44 (0)1484 608989 hello@delivita.com

Garde contact suiuet nous sur les reseaux

 @HelloDelivita  @DeliVitaLife  @HelloDeliVita  # DeliVita

www.delivita.fr Tel 0683419725 contact@toquesetbouchuns.com

Toques et Bouchons

Bleiben Sie auf dem Laufenden und teilen Sie Ihre DeliVita-Reise

 @HelloDelivita  @DeliVitaLife  @HelloDeliVita  # DeliVita

www.delivita.com +44 (0)1484 608989 hello@delivita.com

DELI VITA
