



User manual **Utenflåmm**



Table of contents

Usage	5
Making a fire	6
Maintenance	8
Materials	9
Warning	10

Hi,

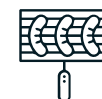
Congratulations on the purchase of your Utenflåmm! A wood-fired barbecue with endless possibilities that is guaranteed to ensure great moments outdoors. This Utenflåmm is designed and made in the Netherlands. Our own R&D department created the designs and the production of this Utenflåmm is done by our own welding department in Putten.

Usage

Features of the Utenflåmm



Pizza



Grilling



Fire pit



Clean the grill grid thoroughly the first time. Grease before use with a cloth and some olive oil.



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



After use, clean the grill grid thoroughly with water and a brush.



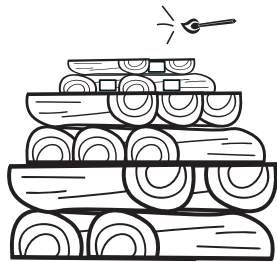
We recommend oiling the grill grid again with olive oil after cleaning. This will make the grid less likely to rust.

Making a fire

You make a fire in the middle compartment of the Utenflåmm. Stack the logs crosswise according to the Swiss method, supplement this with smaller kindling and ecological firelighters. Once the fire starts to burn, the wood will slowly crumble and fall down. You can help by tapping from the front and bottom against the wood with a spatula or the like.

Glowing or burning pieces of charcoal will fall down between the rack. The fallen charcoal can then be swept under the flaps of the pizza oven or grill rack with a spatula. Close the flaps again to preserve the heat of the charcoal.

Open all sliders at the bottom and top to allow the coals to burn at a high temperature. This will make the grill and pizza stone heat up faster.



Maintenance

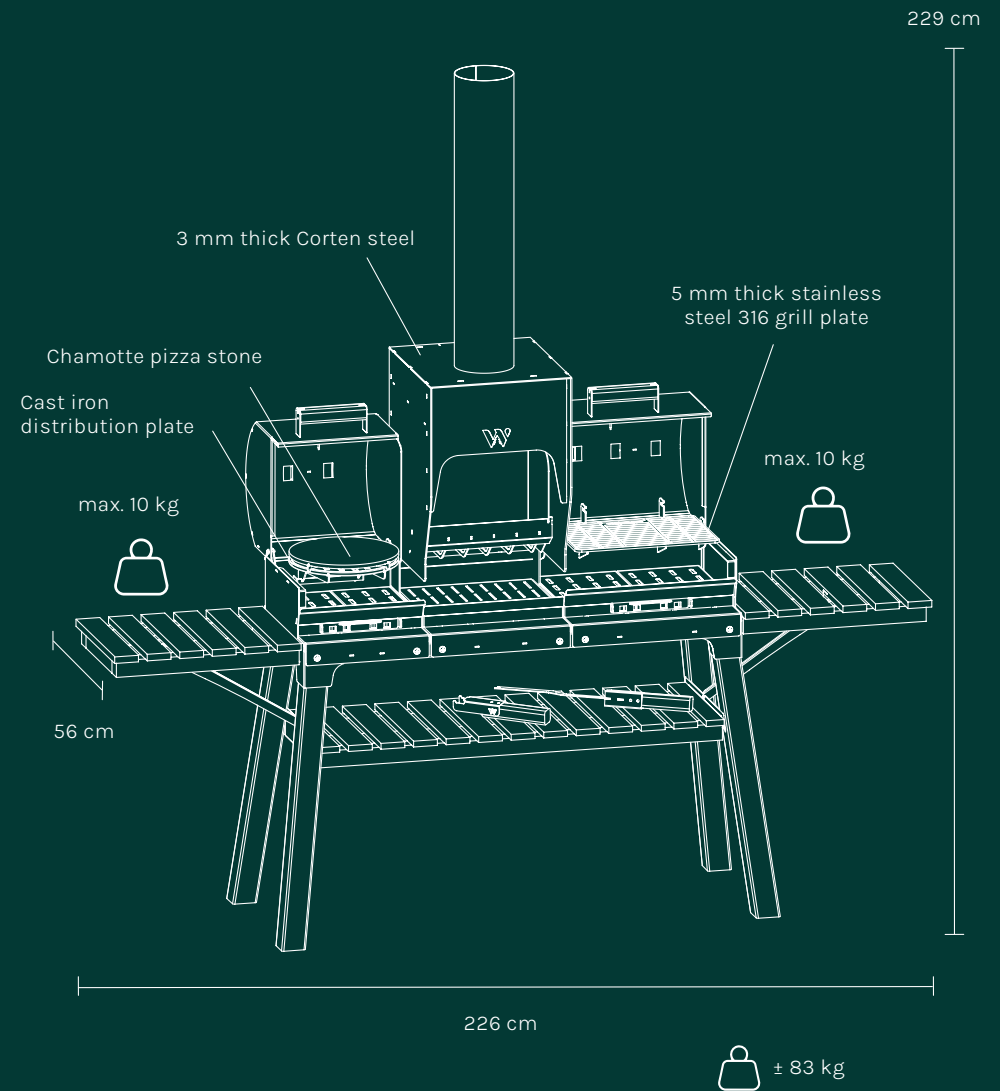
The stainless steel baking trays can be left in the model after use, but we do not recommend this. They will stay cleaner longer if you take them out and store them dry.

The Corten steel will rust superficially. This layer protects the metal so it will not rust through. You do not need to maintain it.

Is the grill plate damaged by the Corten steel? Sand the plate superficially with a piece of sandpaper. Then immediately re-lubricate the plate with olive oil.

The wooden base and tables are made of thermo wood and treated with yacht varnish. We recommend varnishing the wood once a year for long life.

Materials



Warning

EN - The Utenflåmm can only be used outdoors, not indoors. The Utenflåmm is really designed for outdoor cooking in a well-ventilated environment. Therefore, do not place the burning Utenflåmm 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 start cooking this is not good for your health. Always use dry wood intended for stoking. No wood with paint residue or the like. When a fire burns in the Utenflåmm, always keep children, animals and others away from the fire as much as possible. Never use liquid agents to restart the fire. Always make sure that there are no flammable things around the Utenflåmm. For maximum safety, keep about a metre clear around the Utenflåmm. Also, do not place the Utenflåmm on or near glass, flammable surfaces or other surfaces that should not be damaged. And do not use the Utenflåmm during a storm or very strong winds. When preparing food on the Utenflåmm, always use heat-resistant BBQ gloves. Also when adding wood and/or charcoal. The Utenflåmm gets hot, so do not clean it until all the wood has burned down completely, and the Utenflåmm has cooled down completely. To keep all parts as nice and good as possible, we recommend always putting the stainless steel parts such as grill plates and baking sheets inside when you are not using them. Just as hygienic. Of course it is great to enjoy the nice warmth of the fire basket and a winter barbecue even during the winter period. But to keep it beautiful for as long as possible, we recommend storing the stainless steel grill grid indoors as much as possible during the winter and putting it in the Utenflåmm when not in use. Note! The side tables of the Utenflåmm can carry a maximum weight of 10 kg. So you cannot sit on them or place very heavy objects on them.

NL - De Utenflåmm is alleen te gebruiken in de buitenlucht, dus niet binnen. De Utenflåmm is echt ontworpen voor buitenkoken in een goed geventileerde omgeving. Plaats de brandende Utenflåmm 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 Utenflåmm brandt, houd dan altijd kinderen, dieren en anderen zoveel mogelijk weg bij het vuur. Gebruik nooit vloeibare middelen om het vuur weer op gang te brengen. Zorg er altijd voor dat er geen brandbare dingen rondom de Utenflåmm liggen. Voor de maximale veiligheid houd je zo'n meter rondom de Utenflåmm vrij. Plaats de Utenflåmm ook niet op of dichtbij glas, brandbare oppervlakten of ander oppervlakten die niet beschadigd mogen worden. En gebruik de Utenflåmm niet tijdens een storm of zeer heftige wind. Gebruik tijdens het bereiden van eten op de Utenflåmm altijd hittebestendige BBQ-handschoenen. Ook bij het toevoegen van hout en of houtskool. De Utenflåmm wordt heet, maak deze dan ook pas schoon als al het hout volledig opgebrand is, en de Utenflåmm helemaal afgekoeld is. Om alle onderdelen zo mooi mogelijk en goed mogelijk te houden raden wij aan om de RVS onderdelen zoals grillplaten en bakplaten altijd binnen te leggen wanneer je deze niet gebruikt. Net zo hygiënisch. Uiteraard is het heerlijk om ook tijdens de winterperiode te genieten van de fijne warmte van de vuurkorf en een winter barbecue. Maar om hem zo lang mogelijk mooi te houden adviseren wij om het RVS grillrooster tijdens de winter zoveel mogelijk binnen te stallen en op het moment van gebruik in de Utenflåmm te leggen. Let op! De zijtafels van de Utenflåmm kunnen max. 10 kg gewicht dragen. Je kunt hier dus niet op zitten of hele zware objecten op zetten.

FR - L'Utenflåmm ne peut être utilisé qu'à l'extérieur, donc pas à l'intérieur. L'Utenflåmm est vraiment conçu pour la cuisine en plein air en un seul environnement bien aéré. L'Utenflåmm est chaud donc ne pas l'utiliser en milieu clos, sous un parasol ou d'autres entraves. Ne pas utiliser de kérosène, d'alcool ou d'autres liquides pour allumer le feu quand on veut commencer à cuisiner. Ce n'est pas bon pour la santé. Utilisez toujours du bois sec spécial pour alimenter. N'utilisez aucun type de bois avec des résidus de peinture ou similaires. Lorsque le feu brûle dans l'Utenflåmm, gardez toujours éloignés autant que possible les enfants, les animaux et les autres personnes du feu. N'utilisez jamais de liquides inflammables pour rallumer le feu. Assurez-vous toujours qu'il n'y a pas d'objets inflammables autour de l'Utenflåmm. Pour une sécurité maximale, conservez une distance d'un mètre autour de l'Utenflåmm. Ne placez pas l'Utenflåmm sur ou à proximité de verre, de surfaces inflammables ou d'autres surfaces pour éviter de l'endommager. Et n'utilisez pas l'Utenflåmm pendant une tempête ou un vent très fort. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lors de la préparation des aliments sur l'Utenflåmm. Aussi lors de l'ajout du bois et ou charbon de bois, l'Utenflåmm sera chaud. Ne nettoyez donc que lorsque tout le bois a complètement brûlé et que l'Utenflåmm s'est complètement refroidi. Pour garder des pièces de bonne qualité, nous vous recommandons de les choisir en acier inoxydable telles que les plaques de gril et les plaques de cuisson. Rangez toujours l'Utenflåmm à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé, ce sera plus pratique et hygiénique. Dès que le gel s'installe, vous devez placer l'Utenflåmm à l'intérieur. Il est également agréable en hiver de profiter de la chaleur douillette du feu. Afin qu'il ne s'abîme pas, nous recommandons de ne le sortir en hiver qu'au besoin et le ranger par la suite. NB ! Les tables d'appoint de l'Utenflåmm peuvent supporter un poids maximum de 10 kg. Vous ne pouvez donc pas vous asseoir dessus ou poser des objets très lourds dessus.

DE - Der Utenflåmm kann nur im Freien verwendet werden, nicht in Innenräumen. Der Utenflåmm ist eigentlich für das Kochen im Freien in einer gut belüfteten Umgebung gedacht. Stellen Sie den brennenden Utenflåmm daher nicht in einer geschlossenen Umgebung, unter einem Schirm oder anderen Hindernissen auf. Verwenden Sie kein Petroleum, Alkohol oder andere Flüssigkeiten, um das Feuer zu entfachen, wenn Sie mit dem Kochen beginnen wollen. Verwenden Sie immer trockenes Holz, das zum Brennen bestimmt ist. Kein Holz mit Farbresten oder Ähnlichem. Wenn im Utenflåmm ein Feuer brennt, halten Sie Kinder, Tiere und andere Personen so weit wie möglich vom Feuer fern. Verwenden Sie niemals flüssige Mittel, um das Feuer wieder anzufachen. Achten Sie immer darauf, dass sich in der Nähe des Utenflåmm keine brennbaren Gegenstände befinden. Um maximale Sicherheit zu gewährleisten, sollten Sie einen Abstand von etwa einem Meter um den Utenflåmm einhalten. Stellen Sie den Utenflåmm auch nicht auf oder in der Nähe von Glas, brennbaren Oberflächen oder anderen Oberflächen auf, die nicht beschädigt werden dürfen. Und benutzen Sie den Utenflåmm nicht bei Sturm. Verwenden Sie bei der Zubereitung von Gerichten auf dem Utenflåmm immer hitzebeständige Grillhandschuhe. Auch beim Hinzufügen von Holz und/oder Holzkohle. Der Utenflåmm wird heiß, also reinigen Sie ihn erst, wenn das Holz vollständig abgebrannt und der Utenflåmm 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. Natürlich ist es auch im Winter schön, die wohlige Wärme der Feuerstelle und ein Wintergrillfest zu genießen. Damit er aber möglichst lange schön bleibt, empfehlen wir, den Grillrost aus rostfreiem Stahl im Winter möglichst drinnen zu lagern. Achtung! Die Beistelltische des Utenflåmm können ein maximales Gewicht von 10 kg tragen. Sie können sich also nicht darauf setzen oder sehr schwere Gegenstände darauf abstellen.

welvaere

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

