

Benutzerhandbuch



Hallo,

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Utenflåmm!

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

Benutzung

Eigenschaften des Utenflamm



Pizza



Grillen



Feuerkorb



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



Verwenden Sie natürliche Feueranzünder und die Schweizer Methode zum Anzünden des Feuers.



Reinigen Sie den Grillrost nach der Benutzung gründlich mit Wasser und einer Bürste.



Wir empfehlen, die Platten nach der Reinigung erneut mit Olivenöl zu ölen. Das macht die Platten weniger rostanfällig.

Feuer machen

Machen Sie ein Feuer in der mittleren Kammer des Utenflåmm. Stapeln Sie die Holzscheite kreuzweise nach der Schweizer Methode, legen Sie kleinere Anzündhölzer und umweltschonende Feueranzünder dazu. Sobald das Feuer zu brennen beginnt, wird das Holz langsam zerbröckeln und herunterfallen. Sie können helfen, indem Sie das Holz von vorne und von unten mit einem Spachtel oder ähnlichem abklopfen.

Glühende oder brennende Holzkohlestücke fallen zwischen dem Rost herunter. Die heruntergefallene Holzkohle kann dann mit einem Spatel unter die Klappen des Pizzaofens oder des Grillrosts gekehrt werden. Schließen Sie die Klappen wieder, damit die Wärme der Holzkohle erhalten bleibt.

Öffnen Sie alle Schieber unten und oben, damit die Kohlen bei hoher Temperatur brennen können. Dadurch werden der Grill und der Pizzastein schneller aufgeheizt.



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

Warnhinweis

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.

Pflege

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

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

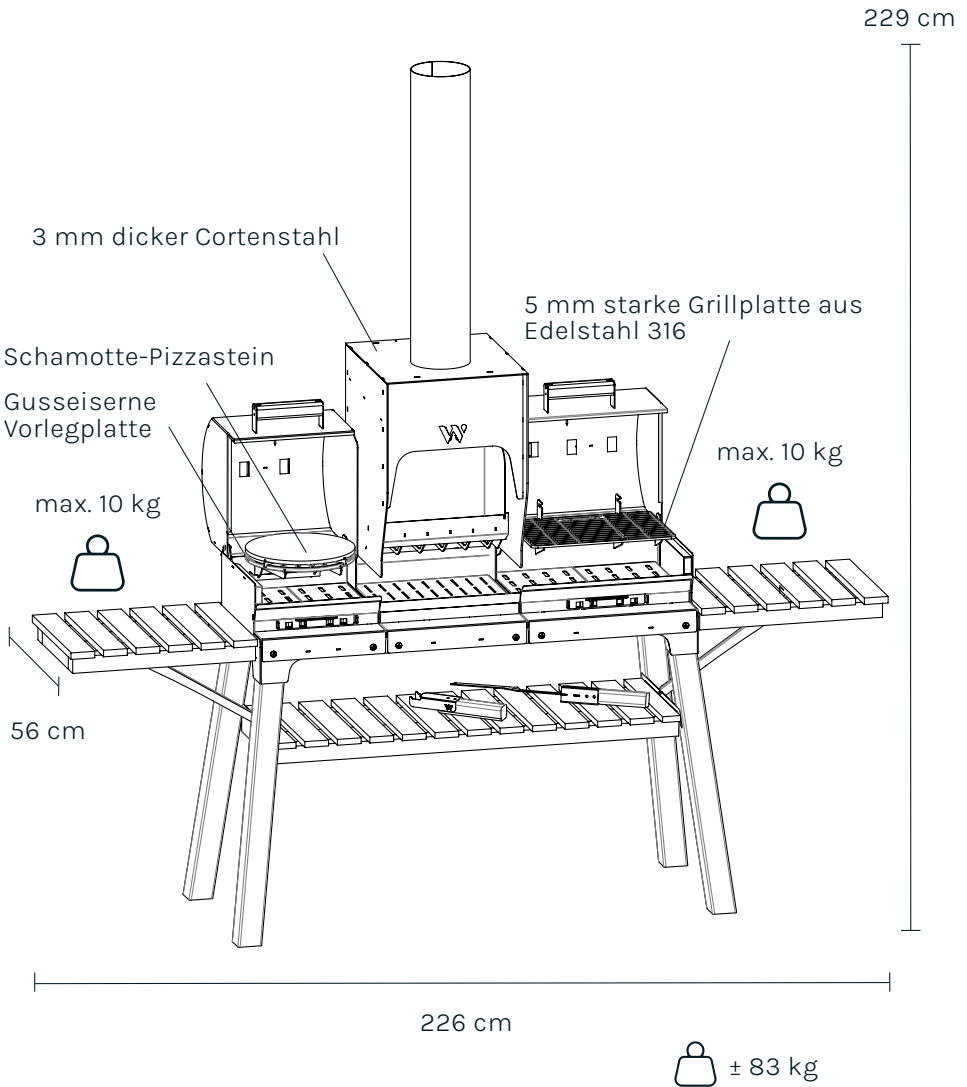
Ist die Grillplatte durch den Cortenstahl verfärbt? Schleifen Sie dann die Platte mit einem Stück Schleifpapier oberflächlich an. Unmittelbar danach sollten Sie die Platte wieder gut mit Olivenöl einfetten.

Das Holzgestell und die Tische sind aus Thermoholz gefertigt und mit Yachtlack behandelt. Wir empfehlen, das Holz einmal im Jahr zu lackieren, damit es länger hält.



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

Einzelteile



Rezept

Apfelkuchen

Zutaten Teig

350 gr Mehl
3 gr Backpulver
1 Prise Salz
175 weißer Zucker
250 gr Butter bei Raumtemperatur
Extra Butter zum Einfetten
1 aufgeschlagenes Ei

Zutaten Füllung

5 bis 6 Äpfel (Bsp. Boskop)
^ Geschält und in
Scheiben geschnitten
1 TL Zimt & Vanillearoma
3 El Brauner Zucker
150 gr Rosinen

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, weißen Zucker, Butter und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit der Hand oder einer Küchenmaschine zu einem festen Teig kneten. Sobald Sie aus dem Teig eine Kugel formen können, ist er fertig und Sie können mit dem Kneten aufhören.
2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Die Rosinen 10 Minuten lang in etwas lauwarmem Wasser mit einem Teelöffel Vanillearoma/-extrakt einweichen.
4. Heizen Sie den Utenflämm im Pizzaofen auf etwa 180°C auf.
5. Die Backform mit Butter einfetten und den Boden mit einem Stück Backpapier auslegen.
6. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und kurz durchkneten.

7. Rollen Sie $\frac{3}{4}$ des Teigs zu einer etwa 5 mm dicken Scheibe aus, mit der Sie den Boden und den Rand der Backform auslegen werden.

8. Stellen Sie die ausgelegte Backform für eine Weile beiseite (wenn es draußen warm ist, stellen Sie sie in den Kühlschrank).

9. Die Apfelstücke in eine Schüssel geben und mit Zimt, Rosinen und dem braunen Zucker vermischen. Dann die Backform mit der Apfelmischung füllen.

10. Aus dem restlichen Teig Streifen rollen und rautenförmig auf den Kuchen legen und den Teig mit dem verquirlten Ei bestreichen.

11. Den Kuchen auf den Pizzastein im Ofenbereich des Utenflåmm legen und 65 bis 80 Minuten goldbraun backen, dabei regelmäßig wenden.

Wenn die Gefahr besteht, dass der Kuchen oben zu dunkel wird, decken Sie ihn mit Alufolie ab.

12. Lassen Sie den Kuchen in der Backform abkühlen, bevor Sie die Form entfernen und den Kuchen anschneiden.

