

## USER MANUAL





# Hi,

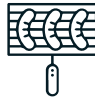
*Gefeliciteerd met de aankoop van jouw Utenfyr! Een houtgestookte firepit met eindeloze mogelijkheden die gegarandeerd zorgt voor fijne momenten in de buitenlucht. Deze Utenfyr is ontworpen en gemaakt in Nederland. Onze eigen R&D afdeling heeft de ontwerpen gemaakt en de productie van deze Utenfyr wordt door onze eigen lasafdeling in Putten gedaan.*

# Gebruik

## Functies van de Utenfyr



Bakken



Grillen



Vuurkorf



Maak de grill/bakplaat de eerste keer even goed schoon. Vet voor gebruik in met een doekje en wat olijfolie.



Gebruik natuurlijke aanmaakblokjes en de Zwitserse stookmethode voor het maken van een vuurtje.



Maak na het gebruik de grill/bakplaat goed schoon met water en een borstel.



Wij raden het aan om na het schoonmaken de grill/bakplaat weer in te oliën met olijfolie. Hierdoor zal het rooster minder snel roesten.

Scan de code en bekijk onze video over het gebruik van de Utenfyr op onze helpdesk.



---

# Vuurtje maken

---

Voordat je een vuurtje gaat maken heb je de keuze om de kolenbak in de Utenfyr op twee verschillende hoogtes te plaatsen. Door de grote binnenbak om te draaien kan je twee verschillende hoogtes kiezen. Als de kolenbak laag in de Utenfyr geplaatst wordt, zit er meer ruimte tussen het vuur en de grill/bakplaat. Plaats je de kolenbak hoger, dan zal het vuur dichterbij de grill/bakplaat zitten. Als de kolenbak op de gewenste hoogte is geplaatst, kan je het kolenrek erin zetten.

De Utenfyr firepit is voor de helft bedekt met een bak/grillplaat. Zorg ervoor dat de gleuven van het kolenrek naar de richting van de bakplaat staan. Zo kan je gemakkelijk kolen onder de plaat schuiven.



Aan de open kant van de Utenfyr kan je een vuurtje gaan maken. Een vuurtje maken doe je altijd op de Zwitserse stookmethode, oftewel omgekeerd stoken. Begin met het opstapelen van houtblokken door deze kruislings op elkaar te leggen tot de max. 10 cm boven de grill/bakplaat. Dan leg je de aanmaakblokjes bovenop en steek je het vuur aan. **Let op!** Gebruik geen chemische ontbrandingsblokjes.

---

# Waarschuwing

---

De Utenfyr firepit is alleen te gebruiken in de buitenlucht, dus niet binnen. De Utenfyr is ontworpen voor buitenkoken en een vuurtje maken in een goed geventileerde omgeving. Plaats de brandende Utenfyr 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 Utenfyr brandt, houd dan 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 Utenfyr liggen. Voor de maximale veiligheid houd je zo'n meter rondom de Utenfyr vrij. Plaats de Utenfyr ook niet op of dichtbij glas, brandbare oppervlakten of ander oppervlakten die niet beschadigd mogen worden. En gebruik de Utenfyr niet tijdens een storm of zeer heftige wind.

---

Gebruik tijdens het bereiden van eten op de Utenfyr altijd hittebestendige BBQ-handschoenen. Ook bij het toevoegen van hout en of houtskool. De Utenfyr wordt heet, maak deze dan ook pas schoon als al het hout volledig opgebrand is en de Utenfyr helemaal afgekoeld is.

Om alle onderdelen zo mooi mogelijk en goed mogelijk te houden raden wij aan om de RVS onderdelen zoals de grill/bakplaat altijd binnen te leggen wanneer je deze niet gebruikt. Net zo hygiënisch.

De Utenfyr kan roest- en vetvlekken op de grond achterlaten. Zorg dus altijd voor een geschikte ondergrond.

Uiteraard is het heerlijk om ook tijdens de winterperiode te genieten van de fijne warmte van de vuurkorf of winter barbecue. Maar om hem zo lang mogelijk mooi te houden adviseren wij om tijdens de winterperiode en als het gaat vriezen de rvs grill/ bakplaat binnen te leggen en op het moment van gebruik in de Utenfyr te leggen.

---

# Onderhoud

---

De RVS grill/bakplaat kan in het model blijven zitten na gebruik, maar dit raden wij niet aan. De plaat zal langer netjes blijven als je deze eruit haalt en droog bewaart.

Het Cortenstaal gaat oppervlakkig roesten. Deze laag beschermt het metaal waardoor het niet door gaat roesten. Dit hoef je niet te onderhouden.

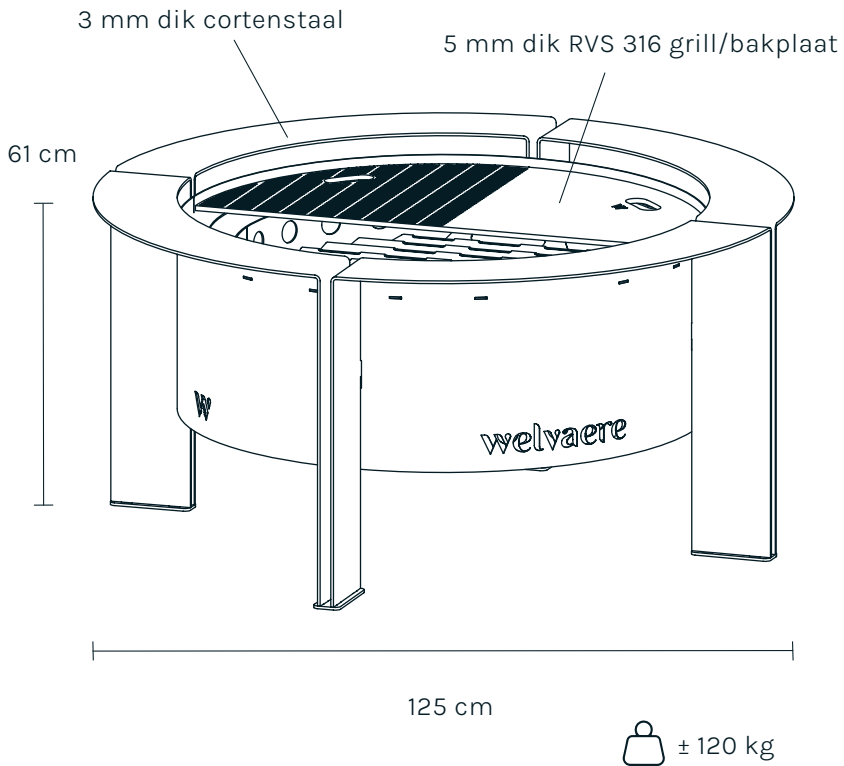
Is de bakplaat toch aangetast door het Cortenstaal? Schuur de plaat oppervlakkig op met een schuurpapiertje. Vet de plaat daarna direct weer goed in met olijfolie.



Vragen over jouw product? Check [help.welvaere.nl](https://help.welvaere.nl)  
of scan de code.



# Onderdelen



---

# Recept

---

## Runderstoofvlees

### Ingrediënten

- 1 kg runder- of sucadelappen, in blokjes gesneden
- 3 knoflooktenen
- 1 ui, in grove ringen
- 1 fles rode wijn
- 400 ml tomatensaus
- 250 gr. zilverui
- Klontje roomboter
- Peper & zout

### Bereiding

1. Laat het vlees op kamertemperatuur komen en stook de Utenfyr op.
2. Plaats een gietijzeren pan (bv. Dutch Oven) op de grillplaat van de Utenfyr en laat deze goed heet worden.
3. Als de pan goed heet is verplaats je deze naar de bakplaat.
4. Verhit de roomboter in de pan en bak het vlees rondom bruin.
5. Voeg de ui en knoflook toe en laat even meebakken.
6. Voeg de rode wijn toe. Zorg ervoor dat al het vlees in de pan net ondergedompeld in rode wijn is.
7. Laat de pan met vlees pruttelen op de bakplaat. Roer af en toe door. Hoe langer je het vlees laat stoven, hoe malser het wordt. Wij houden een suddertijd van ongeveer 2 á 3 uur aan.
8. Breng op smaak met zout en peper en voeg de zilveruien toe.



