



User manual **Utenfyr**



Table of contents

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

Hi,

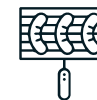
Congratulations on the purchase of your Utenfyr! A wood-fired firepit with endless possibilities that is guaranteed to provide great moments outdoors. This Utenfyr is designed and made in the Netherlands. Our own R&D department created the designs and the production of this Utenfyr is done by our own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

Usage

Features of the Utenfyr



Baking



Grilling



Fire pit



Clean the grill/griddle thoroughly the first time. Before use, grease with a cloth and some olive oil.



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



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



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

Making a fire

Before you start a fire, you have the choice of placing the coal bin in the Utenfyr at two different heights. By turning the large inner tray over, you can choose two different heights. If the coal bin is placed low in the Utenfyr, there is more space between the fire and the grill/griddle. If you place the coal bin higher, the fire will be closer to the grill/griddle. Once the coal bin is placed at the desired height, you can put in the coal rack.

Half of the Utenfyr firepit is covered with a tray/grill plate. Make sure that the slots of the coal rack face the direction of the griddle. This way, you can easily slide coals under the plate.

On the open side of the Utenfyr, you can start a fire. You always make a fire using the Swiss method of firing, or reverse firing. Start by stacking logs by laying them crosswise on top of each other up to the max. 10 cm above the grill/griddle. Then place the firelighters on top and light the fire. Caution! Do not use chemical firelighters.



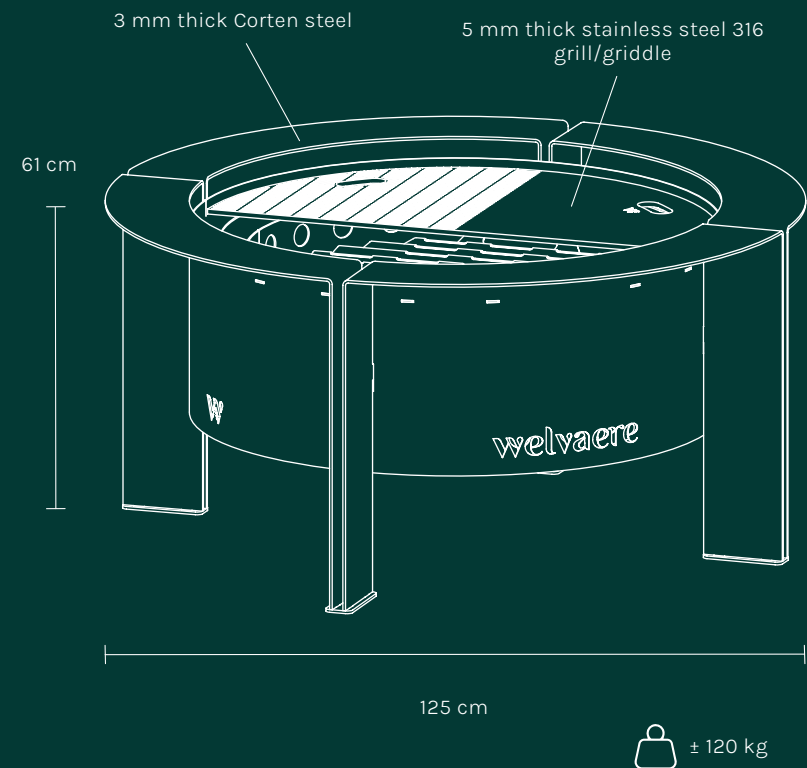
Maintenance

The stainless steel grill/baking plate can be left in the model after use, but we do not recommend this. The plate will stay cleaner longer if you take it out and store it 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 baking tray damaged by the Corten steel? Sand the plate superficially with a piece of sandpaper. Then immediately re-lubricate the plate with olive oil.

Materials



Warning

EN - The Utenfyr firepit can only be used outdoors, not indoors. The Utenfyr is designed for outdoor cooking and making a fire in a well-ventilated environment. Therefore, do not place the burning Utenfyr in an enclosed environment, under an umbrella or other obstacles. Do not use petroleum, alcohol or other liquids to light the fire, when you want to start cooking this is not good for your health. Always use dry wood intended for stoking. When a fire is burning in the Utenfyr, keep children, animals and others away from the fire as much as possible. Do not use liquids to restart the fire. Always make sure there are no flammable things around the Utenfyr. For maximum safety, keep about a metre clear around the Utenfyr. Also, do not place the Utenfyr on or near glass, flammable surfaces or other surfaces that should not be damaged. And do not use the Utenfyr during a storm or very strong winds. Use while preparing food on the Utenfyr always wear heat-resistant BBQ gloves. Also when adding wood and/or charcoal. The Utenfyr gets hot, so do not clean it until all the wood has been burnt and the Utenfyr has cooled down completely. To keep all parts as nice and clean as possible, we recommend always putting the stainless steel parts such as the grill/griddle inside when not in use. Just as hygienic. The Utenfyr can leave rust and grease stains on the floor. So always provide a suitable surface. Of course it is great to enjoy the nice warmth of the fire basket or winter barbecue even during the winter period. But to keep it beautiful for as long as possible, we recommend putting the stainless steel grill/griddle inside during the winter period and when it starts to freeze.

NL - 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.

FR - L'Utenfyr ne peut être utilisé qu'à l'extérieur, donc pas à l'intérieur. L'Utenfyr est vraiment conçu pour la cuisine en plein air dans un environnement bien aéré. L'Utenfyr est chaud donc ne pas placer 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 spécialisé pour alimenter. N'utilisez aucun type de bois avec des résidus de peinture ou similaires. Lorsque le feu brûle dans l'Utenfyr, 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'Utenfyr. Pour une sécurité maximale, conservez une distance d'un mètre autour de l' Utenfyr. Ne placez pas l'Utenfyr sur ou à proximité de verre, de surfaces inflammables ou d'autres surfaces pour éviter de l'endommager. Et n'utilisez pas l'Utenfyr pendant une tempête ou un vent très fort. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lors de la préparation des aliments sur l'Utenfyr. Aussi lors de l'ajout du bois et ou charbon de bois, l'Utenfyr sera chaud. Ne nettoyez donc que lorsque tout le bois a complètement brûlé et que l'Utenfyr 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 grill et les plaques de cuisson. Rangez toujours l'Utenfyr à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé, ce sera plus pratique et hygiénique. L'Utenfyr peut laisser des taches de rouille et de graisse sur le sol. Utilisez le donc toujours sur une surface adaptée. Dès que le gel s'installe, vous devez placer l'Utenfyr 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 pour ne pas abîmer les grilles et plaque de cuisson.

DE - Der Utenfyr kann nur im Freien verwendet werden, nicht in Innenräumen. Der Utenfyr ist eigentlich für das Kochen im Freien in einer gut belüfteten Umgebung gedacht. Stellen Sie den brennenden Utenfyr 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. Verwenden Sie immer trockenes Holz, das zum Brennen bestimmt ist. Kein Holz mit Farbresten oder Ähnlichem. Wenn im Utenfyr 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 Utenfyr keine brennbaren Gegenstände befinden. Um maximale Sicherheit zu gewährleisten, sollten Sie einen Abstand von etwa einem Meter einhalten. Stellen Sie den Utenfyr auch nicht auf oder in der Nähe von Glas oder brennbaren Oberflächen. Und benutzen Sie den Utenfyr nicht bei Sturm. Verwenden Sie bei der Zubereitung von Gerichten auf dem Utenfyr immer hitzebeständige Grillhandschuhe. Auch beim Hinzufügen von Holz und/oder Holzkohle. Der Utenfyr wird heiß, also reinigen Sie ihn erst, wenn das Holz vollständig abgebrannt und der Utenfyr vollständig abgekühlt ist. Um alle Teile so schön und gut wie möglich zu erhalten, empfehlen wir, Edelstahlteile wie Grillplatten und Bratplatten bei Nichtgebrauch immer nach drinnen zu legen. Der Utenfyr kann Rost und Fettflecken auf dem Boden hinterlassen. Vergewissern Sie sich also immer, dass der Boden entsprechend geeignet ist. 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.

welvaere

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

