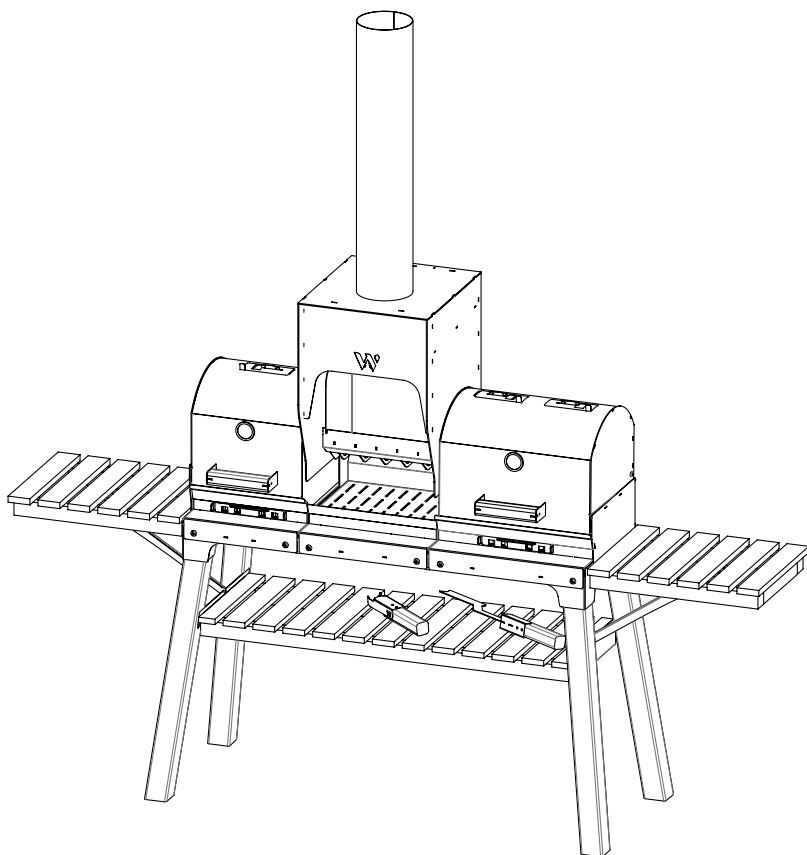


Utenflåmm



USER MANUAL



Hi,

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

Gebruik

Vuurtje maken

Functies van de Utenflåmm



Pizza



Grillen



Vuurkorf



Maak het grillrooster 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 het grillrooster goed schoon met water en een borstel.



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

Je maakt een vuurtje in het middelste compartiment van de Utenflåmm. Stapel de houtblokken kruislings op elkaar volgens de Zwitserse methode, vul dit aan met kleinere aanmaakhoutjes en ecologische aanmaakblokjes. Zodra het vuur begint te branden, zal het hout langzaam afbrokkelen en naar beneden vallen. Je kunt hierbij helpen door van de voorkant en onderkant tegen het hout aan te tikken met een spatel o.i.d.

Gloeïende of brandende stukken houtskool zullen tussen het rek door naar beneden vallen. De gevallen houtskool kan vervolgens met een spatel onder de kleppen van de pizzaoven of het grillrooster geveegd worden. Sluit de kleppen weer af om de warmte van de kolen te bewaren.

Zet alle schuiven onder en boven open om de kolen op hoge temperatuur te laten branden. Hierdoor worden de grill en pizzasteen sneller warm.



Scan de code om de gebruikersvideo van de Utenflåmm te bekijken op onze helpdesk.

Waarschuwing

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.

Onderhoud

De RVS bakplaten kunnen in het model blijven zitten na gebruik, maar dit raden wij niet aan. Ze zullen 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.

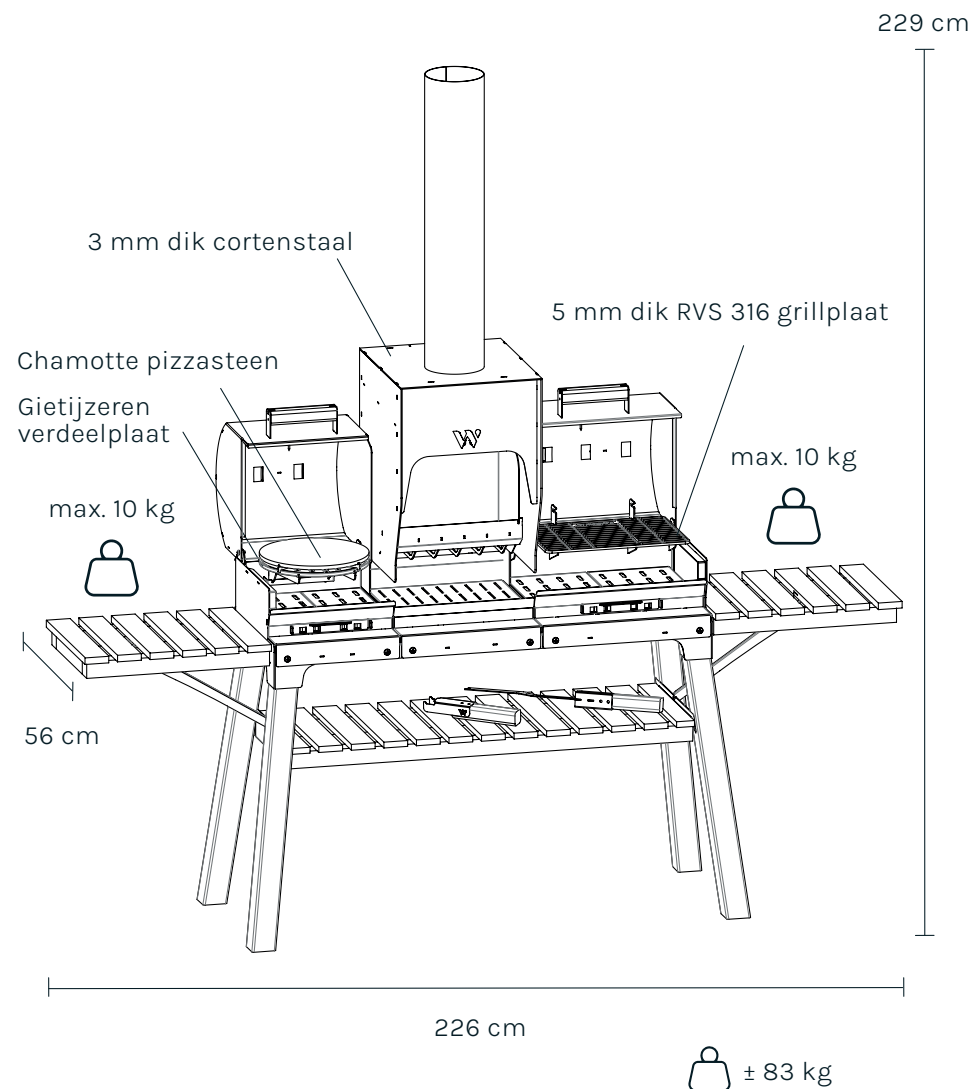
Is de grillplaat toch aangetast door het Cortenstaal? Schuur de plaat oppervlakkig op met een schuurpapiertje. Vet de plaat daarna direct weer goed in met olijfolie.

Het houten onderstel en de tafeltjes zijn gemaakt van thermohout en behandeld met jachtlak. Wij raden aan om het hout een keer in het jaar te lakken, voor een lange levensduur.



Vragen over jouw product? Check help.welvaere.nl of scan de code.

Onderdelen



Recept

Appeltaart

Ingrediënten meel

350 gr bloem

3 gr bakpoeder

Snuf zout

175 witte basterdsuiker

250 gr roomboter op kamertemperatuur

Extra roomboter om in te vetten

Losgeklopt ei

Ingrediënten vulling

5 á 6 appels bijv. Goudreinet.

^ Geschild en in partjes

1 tl kaneel & vanille aroma

3 el bruine basterdsuiker

150 gr donkere rozijnen

Bereiding

1. Doe de bloem, bakpoeder, witte basterdsuiker, roomboter op kamertemperatuur en een snufje zout in een kom en kneed er een samenhangend deeg van, dit kan met de hand of in de keukenmachine. Zodra je een bal kunt vormen van het deeg is het goed en stop je met kneden.
2. Verpak het deeg in vershoudfolie en laat het minimaal 1 uur in de koelkast staan.
3. Wel de rozijnen 10 min. in een klein laagje lauw water met 1 tl vanille aroma/extract.
4. Stook de Utenflåmm in het pizzagedeelte op tot ongeveer 180°C.
5. Vet de springvorm in met boter en bekleed de onderkant met een stuk bakpapier.

6. Haal het deeg uit de koelkast en kneed nog even kort door.

7. Rol $\frac{3}{4}$ van het deeg uit tot een plak met ongeveer 5mm dikte, hiermee bekleed je de bodem en zijkant van de springvorm.

8. Zet de beklede springvorm even weg (is het warm buiten dat zet je hem in de koelkast).

9. Doe de appelpartjes in een kom en meng met kaneel, rozijnen en de bruine basterdsuiker. Vul de vervolgens de springvorm met het appelmengsel.

10. Rol van het overgebleven deeg slierten en leg deze in ruitvorm over de taart en bestrijk het deeg met het losgeklopte ei.

11. Plaats de taart op de pizzasteen in het ovengedeelte van de Utenflåmm en bak hem in 65 tot 80 minuten goudbruin, draai regelmatig. Als de taart aan de bovenkant te donker dreigt te worden bedek je hem met aluminiumfolie.

12. Laat de taart afkoelen in de springvorm voordat je de springvorm verwijdert en de taart aansnijdt.

