

Benutzerhandbuch



Hallo,

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Utenkorv!

Ein Feuerkorb mit unendlichen Möglichkeiten, der garantiert für tolle Momente sorgt. Der Utenkorv wird vollständig in den Niederlanden entworfen und hergestellt. Er wurde von uns entwickelt und in unserer eigenen Schweißerabteilung hergestellt. Nun müssen Sie den Utenkorv nur noch zusammenbauen.



Hier finden Sie ein Anleitungsvideo zur Montage (auf niederländisch)

Schrauben & Muttern

8x pro Stück



Benötigtes Werkzeug



Hammer

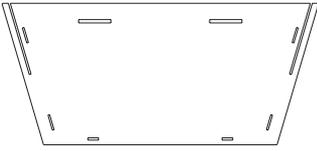


Zange



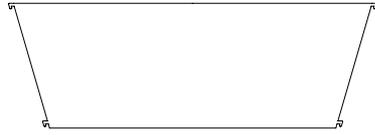
Handschuhe

1. Seitenwand



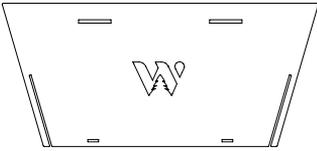
2x

7. Doppelwand



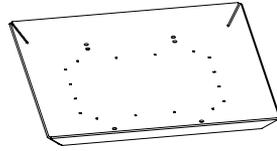
2x

2. Seitenwand mit Logo



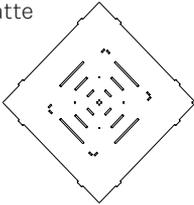
2x

8. Kohlebehälter



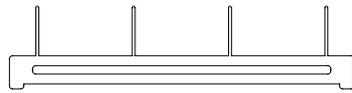
1x

3. Bodenplatte



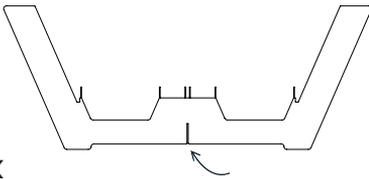
1x

9. Kohlebehälter Bein



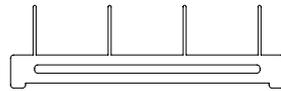
2x

4. Bein



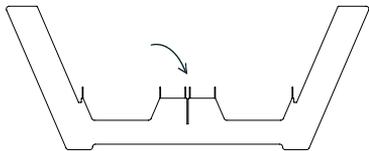
1x

10. Kohlebehälter Bein



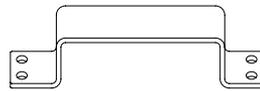
2x

5. Bein



1x

11. Griff für Kohlebehälter



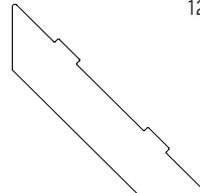
2x

6. Doppelwand mit Logo



2x

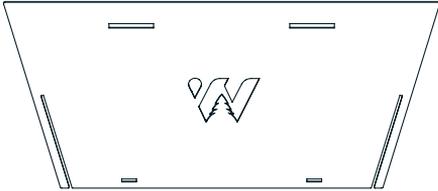
12. Bratplatte



4x

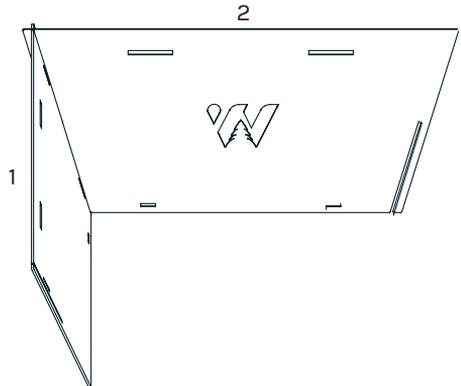
Montage

Achtung! Platzieren Sie das Logo in der richtigen Richtung.



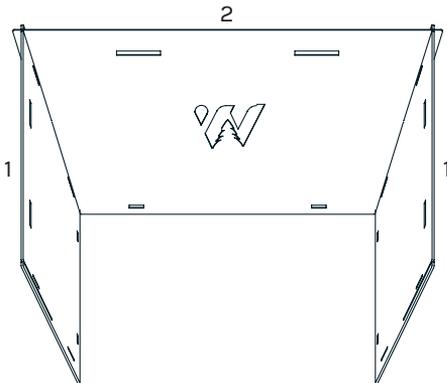
SCHRITT 1

Schieben Sie Platte 1 in Platte 2.



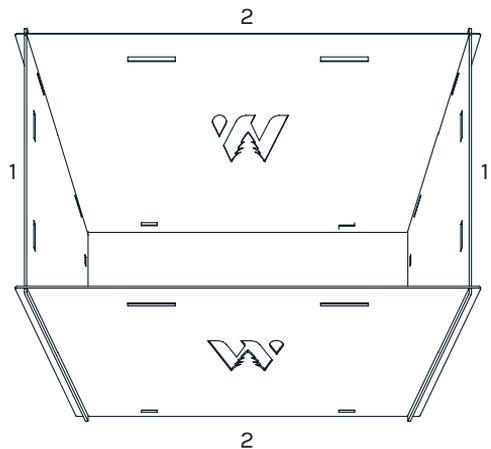
SCHRITT 2

Schieben Sie die zweite Platte 1 in Platte 2.



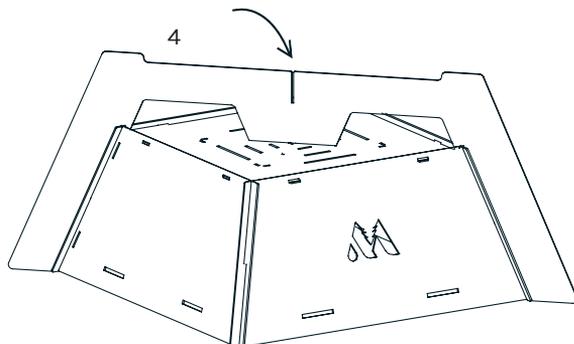
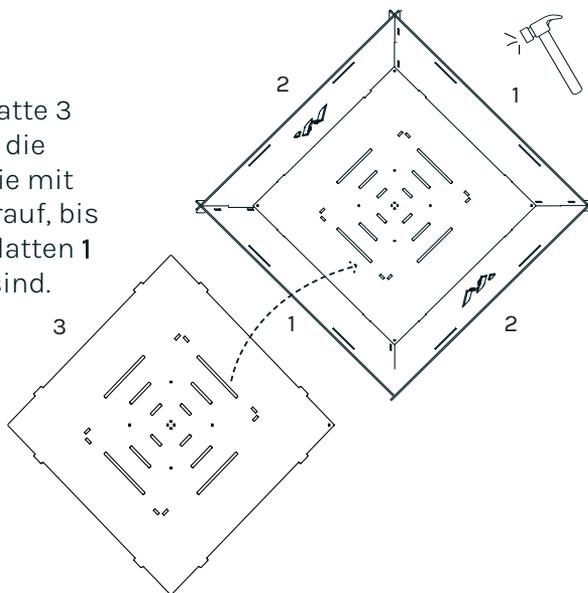
SCHRITT 3

Schieben Sie die zweite Platte mit dem Logo (2) in ihre Position.



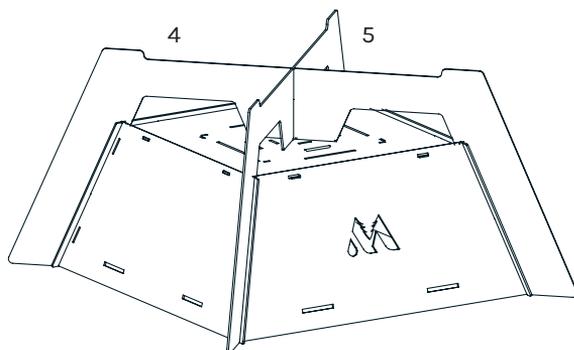
SCHRITT 4

Schieben Sie die Platte 3 von oben zwischen die Wände. Schlagen Sie mit einem Hammer darauf, bis alle Seiten in den Platten 1 und 2 eingerastet sind.



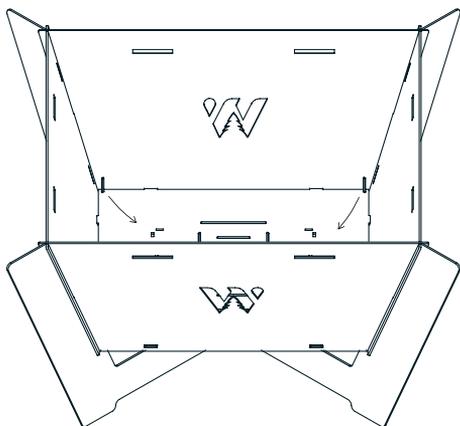
SCHRITT 5

Legen Sie die Wanne auf den Kopf und schieben Sie den Fuß (Platte 4) in die vorgesehenen Löcher der Platte 3.



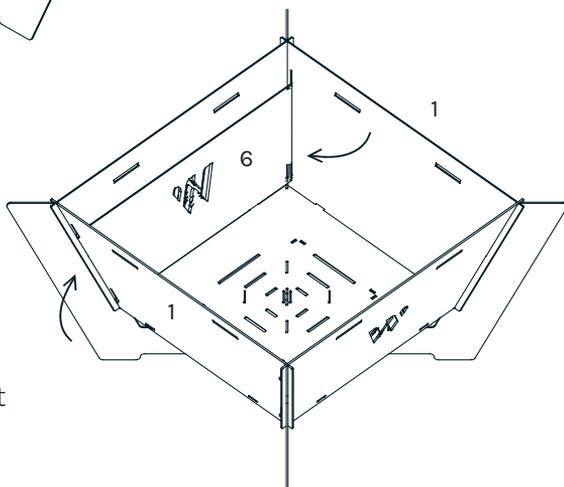
SCHRITT 6

Schieben Sie das andere Bein (5) durch die Platte 4 und in die vorgesehenen Löcher der Platte 3.



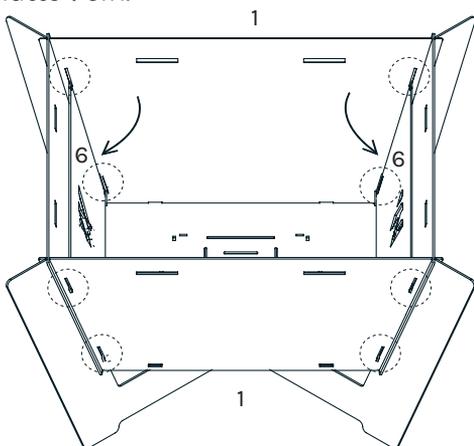
SCHRITT 7

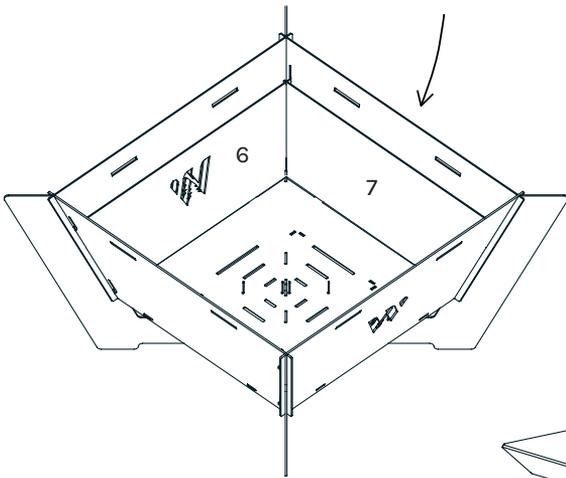
Drehen Sie die Wanne um und stellen Sie sie auf ihre Beine. Biegen Sie mit der Zange die Laschen in den Ecken zur Mitte und die Laschen in der Mitte zu den Ecken. Schlagen Sie sie dann mit dem Hammer platt.



SCHRITT 8

Setzen Sie 2x Platte 6 (mit Logo) in die Schlitze von Platte 1 ein.



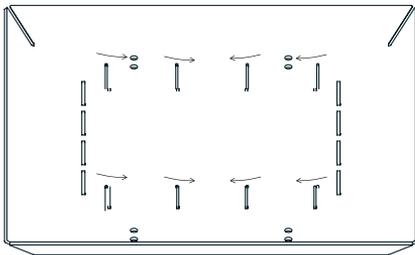
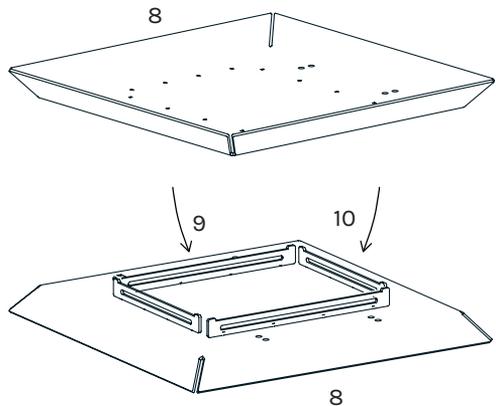


SCHRITT 9

Setzen Sie 2x Platte 7 (ohne Logo) in die Schlitze von Platte 6 ein.

SCHRITT 10

Stellen Sie den Kohlebehälter (8) auf den Kopf. Setzen Sie die 4 Beine (9 und 10) in die dafür vorgesehenen Schlitze.



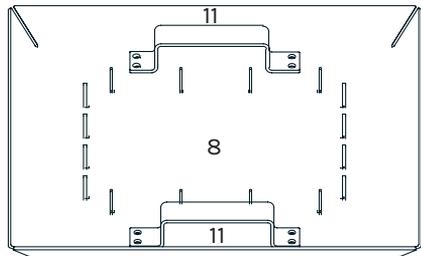
SCHRITT 11

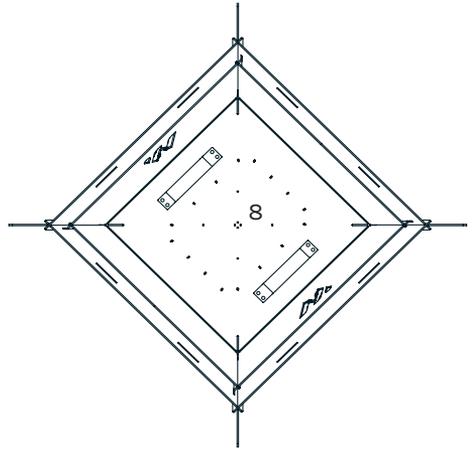
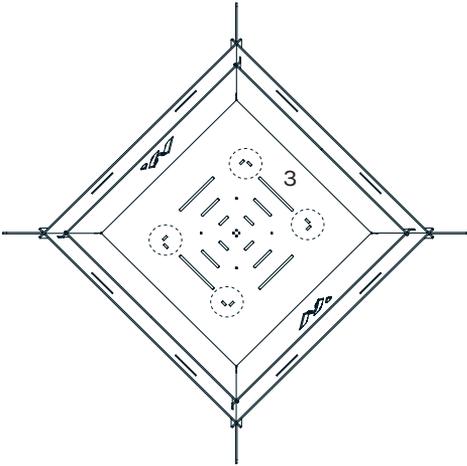
Stellen Sie den Kohlenkasten auf seine Beine. Klopfen Sie mit einem Hammer die Laschen nach innen um, damit die Beine am Kohlenkasten befestigt bleiben.



SCHRITT 12

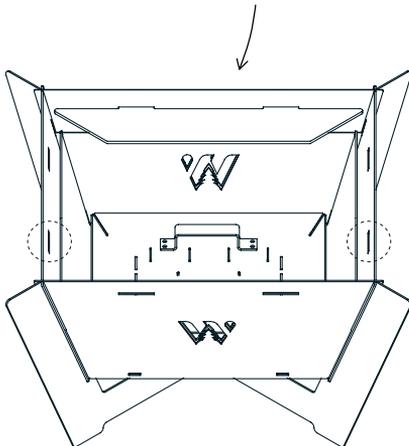
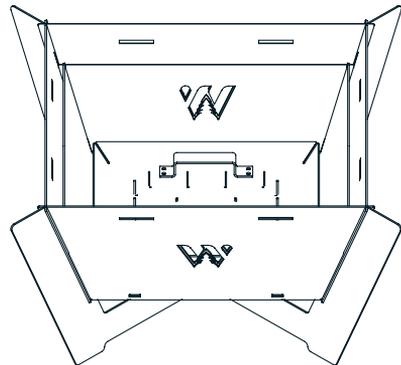
Stecken Sie die Griffe (11) in die entsprechenden Löcher des Kohlebehälters (8). Ziehen Sie die Griffe mit den mitgelieferten Muttern fest.





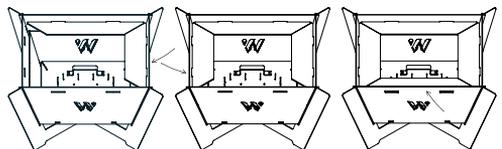
SCHRITT 13

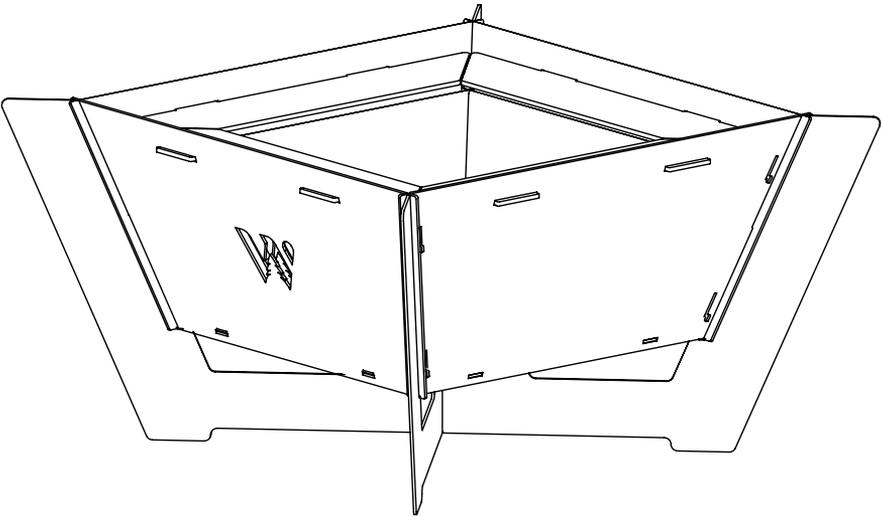
Stecken Sie die Beine (9&10) des Kohlebehälters (8) in die entsprechenden Schlitzte der Platte 3.



SCHRITT 14

Legen Sie die 4 Grillplatten (12) abwechselnd in die Schlitzte der Bleche 1 und 2.





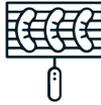
Bereit zum Einsatz!

Benutzung

Eigenschaften des Utenkorv Flatpack



Braten



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 die Grillplatten nach Benutzung gründlich. Diese können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

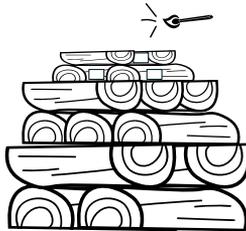


Wir empfehlen, die Platten nach der Reinigung erneut mit Olivenöl zu ölen. Das macht die Platten weniger rostanfällig.

Feuer machen

Machen Sie das Feuer immer nach der Schweizer Methode.

Beginnen Sie mit dem Stapeln von Holzscheiten, indem Sie sie kreuzweise übereinander legen, bis der Ofen oder Feuerkorb voll ist. Legen Sie dann die Feueranzünder darauf und zünden Sie das Feuer an.



Wenn das Feuer brennt, legen Sie immer wieder neue Holzscheite nach, damit es weiterbrennt. Sie müssen etwa 45 Minuten warten, bevor Sie auf dem Utenkorv Essen zubereiten können. Achten Sie immer darauf, dass die Grillplatten, der Grill und/oder der Pizzastein gut warm sind.

Wenn Sie merken, dass Sie wieder Feuer machen müssen, achten Sie darauf, dass Sie nicht zu viel Holz auf einmal nachlegen. Achten Sie darauf, dass Sie nach und nach immer kleinere Holzstücke auf das Feuer werfen.

Warnhinweis

Der Utenkorv Flatpack kann nur im Freien verwendet werden, nicht in Innenräumen. Der Utenkorv ist eigentlich für das Kochen im Freien in einer gut belüfteten Umgebung gedacht. Stellen Sie den brennenden Utenkorv 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 Utenkorv 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 Utenkorvs keine brennbaren Gegenstände befinden. Um maximale Sicherheit zu gewährleisten, sollten Sie einen Abstand von etwa einem Meter um den Utenkorv einhalten. Stellen Sie den Utenkorv auch nicht auf oder in der Nähe von Glas, brennbaren Oberflächen oder anderen Oberflächen auf, die nicht beschädigt werden dürfen. Und benutzen Sie den Utenkorv nicht bei Sturm oder sehr starkem Wind.

Verwenden Sie bei der Zubereitung von Speisen auf dem Utenkorv immer hitzebeständige Grillhandschuhe. Auch beim Hinzufügen von Holz und/oder Holzkohle. Der Utenkorv wird heiß. Reinigen Sie ihn daher erst, wenn das Holz vollständig abgebrannt und der Utenkorv vollständig abgekühlt ist.

Um alle Teile so schön und gut wie möglich zu erhalten, empfehlen wir, Edelstahlteile wie Grillplatten und Backbleche bei Nichtgebrauch immer im Inneren aufzubewahren.

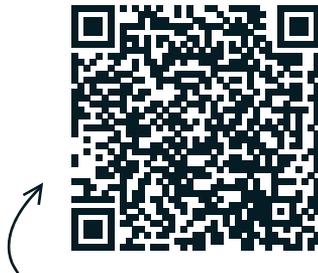
Sobald der Frost einsetzt, sollten Sie den Utenkorv so weit wie möglich in den Schuppen oder unter ein Vordach stellen. Natürlich ist es auch im Winter schön, die wohlige Wärme des Feuerkorbs zu genießen. Damit er aber möglichst lange schön bleibt, empfehlen wir, ihn im Winter möglichst drinnen aufzubewahren und ihn nach draußen zu bringen, wenn Sie ihn benutzen wollen.

Pflege

Die Edelstahl-Grillplatten können nach der Benutzung im Modell belassen 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, dieses 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.



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

