

BÅLGRILL

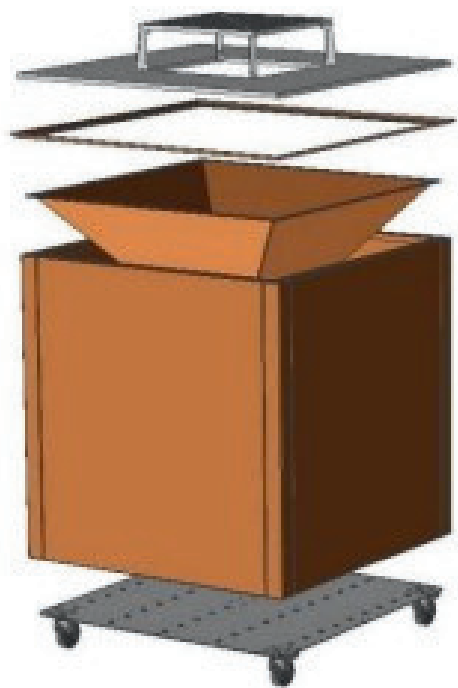
MONTAGEVEJLEDNING

Start med at samle selve kassen på et fast og solidt underlag, brug de medfølgende bolte, møtrikker og skiver til at samle kassen.

ELEMENTER

Når kassen er samlet skal følgende elementer samles i følgende rækkefølge:
bålfad - drypbakke - grillplade.

Grillpladen er tung og bør løftes på plads af min. 2 personer.



Bålgrillen er godkendt til fødevarerkontakt. Overensstemmelseserklæringer kan rekvireres på info@byjema.com

VEDLIGEHOLD OG OPBEVARING

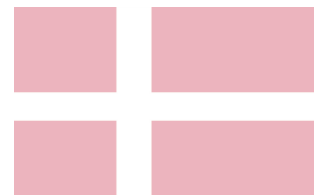
Brug kvalitetsmadolie, der kan tåle høj varme for vedligeholdelse.

For at opnå den sorte non-stick overflade benyttes olivenolie på en varm grillplade.

VIGTIGT!

Giv grillpladen og risten olie, efter hver gang du har brugt den, og opbevar **ALTID** risten indenfor, når den ikke er i brug. Dæk grillpladen til med et låg.





BÅLGRILL

SIKKERHEDSANBEFALINGER

Bålgrillen skal altid være under opsyn, når den er varm.

Benyt altid grillhandsker til høj varme, når du betjener din bålgrill.

Det er levende ild og høje temperaturer – vær **ALTID** opmærksom på, at børn og dyr ikke kommer tæt på.

Brug aldrig kemikalier eller brandbare væsker i nærheden af flammerne.



GODE RÅD

+ Ved første brug bør du altid varme grillpladen langsomt op første gang for at undgå deformation.

+ Brænde: Anvend kun helt tørt træ, undgå trykimprægneret eller malet træ. Vi anbefaler birketræ og bøgetræ.

+ Skrab som det første det beskyttende lag madolie af med en rustfri paletspartel.

+ Ved madlavning bruges smagsneutral/olie med høj brændværdi. Bålgrillen er klar til brug inden for 30-60 minutter.

Vær opmærksom på de forskellige varmezoner på grillpladen.

+ Beskyttelse af underlag og sikkerhed: Læg evt. en grillmåtte under for at beskytte underlaget mod rust, gløder, mad og oliespild.

+ Rengøring: Skrab skidt og stegerester væk med en paletspartel, når grillen er lunken.

+ Husk altid løbende oliering af både grillplade og rist for længst mulig levetid.

