

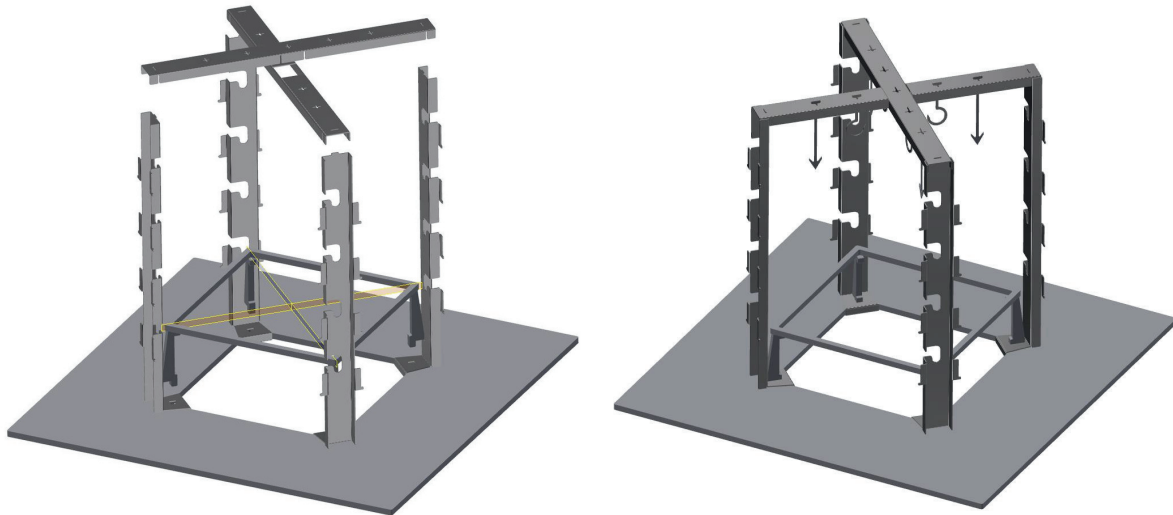
ROTISSERI TIL BÅLGRILL

MONTAGEVEJLEDNING

Sæt de 4 vanger i hjørnerne på grillpladen. Risteholderen gøres ned så vangerne bliver låst. Topvangeren med det store hul i midten, sættes ned på vangerne, derefter sættes den anden vange på.

OBS!!!

Topvangernes slidser skal føres ned over hjørnevangerne, så rotisseriet låses.



VEDLIGEHOLD OG OPBEVARING

Rotisseriet er produceret i rustfrit stål med mulighed for 4 forskellige højder.

Spydgafler medfølger.

Ledningsfri batteridrevet (2 x 1,5V) roterende motor. (batterier medfølger IKKE.)

Rotisseriets vanger kan om nødvendigt rengøres med produkter beregnet til rustfrit stål.

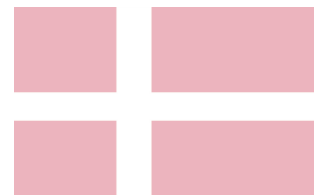
Brug kvalitetsmadolie, der kan tåle høj varme til vedligeholdelse af grillpladen og risten.

Når grill og rotisseri er kølet ned, skal rotisseriet fjernes og opbevares tørt indendørs, ligesom din grillrist.



Rotisseriet er godkendt til fødevarekontakt. Overensstemmelseserklæringer kan rekvireres på info@byjema.com





ROTISSERI TIL BÅLGRILL

SIKKERHEDSANBEFALINGER

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

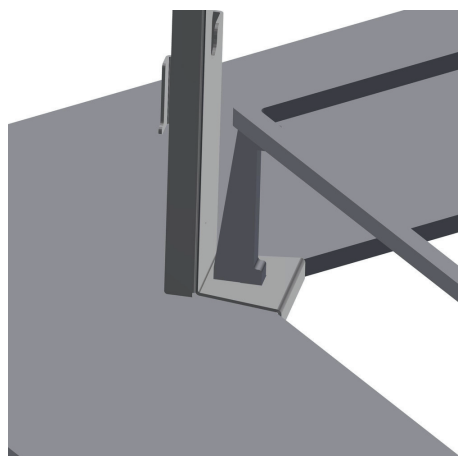
Benyt altid grillhandsker til høj varme, når du betjener rotisseriet.

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

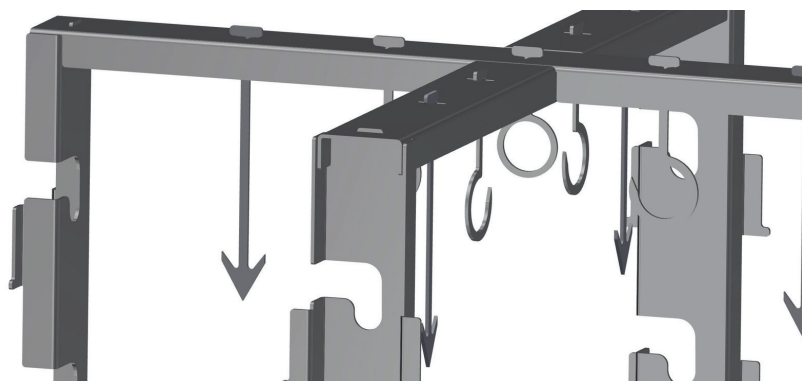
Brug aldrig kemikalier eller brandbare væsker i nærheden af flammerne.



Risteholderen låser rotisseriet fast til grillpladen.



Spyd kan bruges til ophæng af kød eller grøntsager eller frugter.



GODE RÅD

Forberedelse:

- + Rotisseriet skal monteres inden du tænder op i grillen.
- + Vær altid opmærksom, spyd og modul vil blive varmt - brug derefter grillhandsker.
- + Træet skal være helt tørt for at minimere røg og lette optændingen.
- + Hårdt træ som eg, ahorn, bøg og egetræ er kendt for at give gode gløder. Disse træsorter brænder langsomt og producerer en intens og varm glød.
- + Træstykker der er skåret og kløvet i passende størrelser, brænder bedre og giver mere ensartede gløder end store, uhåndterlige træstumper.



Rotisserie er godkendt til fødevarekontakt. Overensstemmelseserklæringer kan rekvireres på info@byjema.com

