

LÄGERELDGRILL

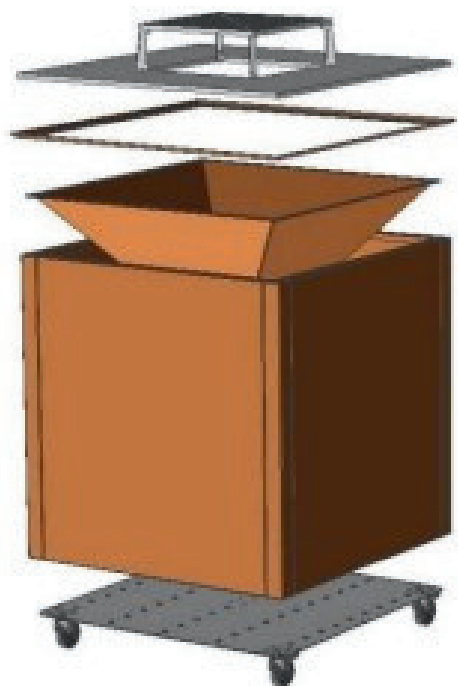
MONTERINGSANVISNING

Börja med att montera själva lådan på en fast och solid yta, använd de medföljande bultarna, muttrarna och brickorna för att sätta ihop lådan.

ELEMENT

När lådan är monterad ska följande element monteras i följande ordning:
eldfat - droppbricka - grillplatta.

Grillplattan är tung och bör lyftas på plats av minst 2 personer.



Bålgrillen är godkänd för livsmedelskontakt. Intyg om överensstämmelse kan begäras på info@byjema.com

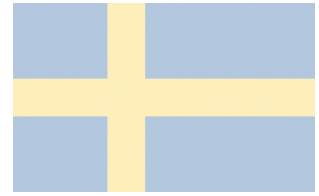
UNDERHÅLL OCH FÖRVARING

Använd högkvalitativ matolja som tål hög värme för underhåll. För att uppnå den svarta non-stick ytan, använd olivolja på en varm grillplatta.

VIKTIGT!

Förse grillplattan och gallret med olja efter varje användning, och förvara ALLTID gallret inomhus när det inte är i bruk. Täck grillplattan med ett lock.





LÄGERELDGRILL

SÄKERHETSREKOMMENDATIONER

Bålgrillen ska alltid vara under uppsikt när den är varm.

Använd alltid grillhandskar vid hög värme när du använder din bålgrill. Det är levande eld och höga temperaturer – var ALLTID uppmärksam på att barn och djur inte kommer nära.

Använd aldrig kemikalier eller brandfarliga vätskor i närheten av lågorna.



GODA RÅD

+ Vid första användningen bör du alltid värma upp grillplattan långsamt för att undvika deformation.

+ Bränsle: Använd endast helt torrt trä, undvik tryckimpregnerat eller målat trä. Vi rekommenderar björkträ och bokträ.

+ Skrapa först bort det skyddande lagret matolja med en rostfri spackel.

+ Vid matlagning, använd en smaklös olja med högt brännvärde. Bålgrillen är klar att användas inom 30-60 minuter. Observera de olika värmzonerna på grillplattan.

+ Skydd för underlag och säkerhet: Lägg eventuellt en grillmatta under för att skydda underlaget mot rost, glöd och spill av mat och olja.

+ Rengöring: Skrapa bort smuts och matrester med en spackel när grillen är sval.

+ Kom ihåg att regelbundet olja både grillplattan och gallret för längsta möjliga livslängd.

