

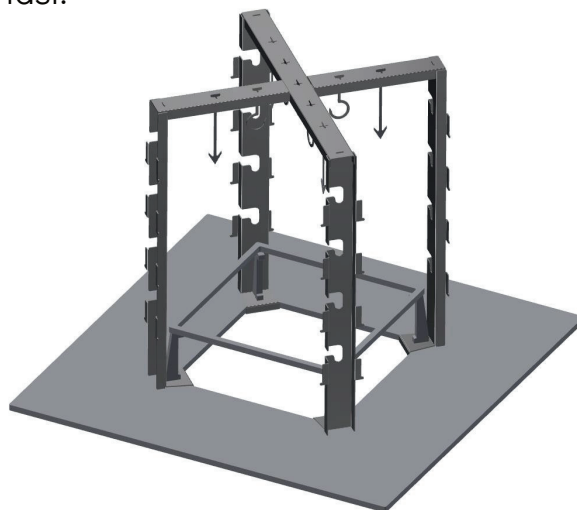
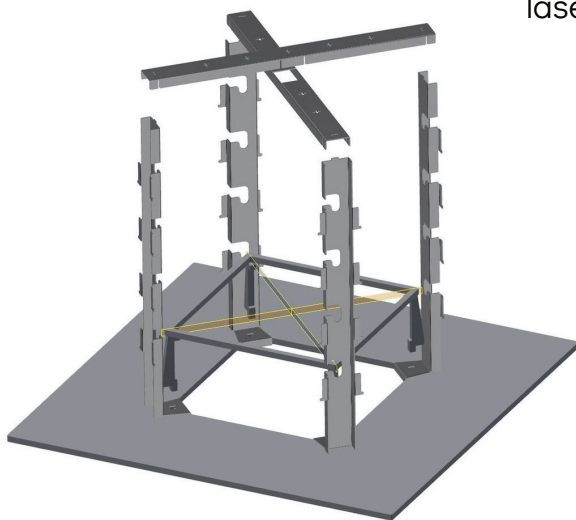
# ROTISSERIE FÖR LÄGERELDGRILL

## MONTERINGSANVISNING

Placera de fyra sidostyckena i hörnen på grillplattan. Sätt ner stekhållaren så att sidostyckena låses fast. Toppsidostycket med det stora hålet i mitten placeras på sidostyckena, därefter sätts det andra sidostycket på.

OBS!!!

Toppsidostyckenas skårar ska föras ner över hörnsidostyckena, så att rotisserieset låses fast.



## UNDERHÅLL OCH FÖRVARING

Rotisserieset är tillverkat i rostfritt stål med möjlighet till fyra olika höjder. Spjutgafflar ingår. Trådlös batteridrivna (2 x 1,5V) roterande motor. (Batterier ingår INTE.) Om nödvändigt kan rotisseriesets sidostycken rengöras med produkter avsedda för rostfritt stål.

Använd matolja av hög kvalitet som tål höga temperaturer för underhåll av grillplattan och gallret.

När grillen och rotisserieset har svalnat ska rotisserieset tas bort och förvaras torrt inomhus, precis som din grillgaller.



Rotisserieset är godkänt för kontakt med livsmedel. Konformitetsdeklarationer kan begäras via [info@byjema.com](mailto:info@byjema.com)





# ROTISSERIE FÖR LÄGERELDGRILL

## SÄKERHETSREKOMMENDATIONER

Lägereldgrillen ska alltid övervakas när den är varm.

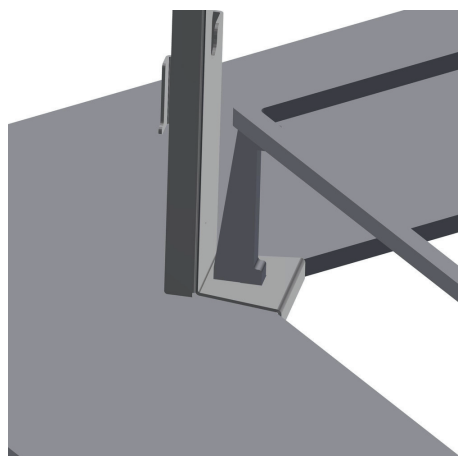
Använd alltid grillhandskar för höga temperaturer när du hanterar rotisseriet.

Det är levande eld och höga temperaturer – var ALLTID uppmärksam så att barn och djur inte kommer för nära.

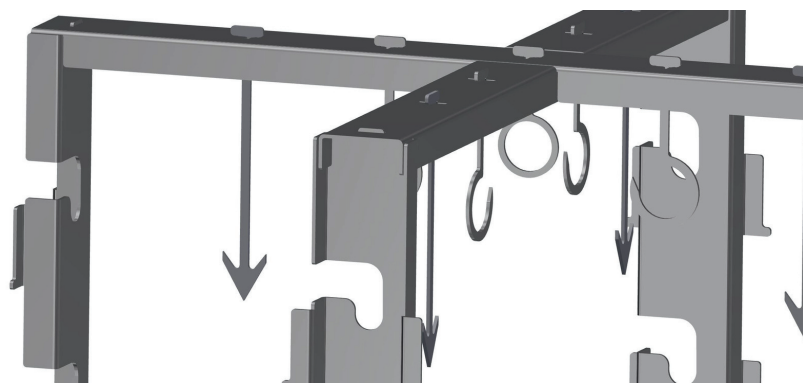
Använd aldrig kemikalier eller brandfarliga vätskor i närheten av lågorna.



Stekhållaren låser fast rotisseriet till grillplattan.



Spettet kan användas för att hänga upp kött, grönsaker eller frukter.



## GODA RÅD

Förberedelser:

+ Rotisseriet ska monteras innan du tänds lägereldgrillen.

+ Var alltid uppmärksam, spettet och modulen kommer att bli varma - använd grillhandskar därefter.

+ Träet ska vara helt torrt för att minimera rök och underlätta tändningen.

+ Hårt trä som ek, lönn, bok och ekträ är känt för att ge bra glöder. Dessa träslag brinner långsamt och producerar en intensiv och varm glöd.

+ Träbitar som är skurna och klyvna i lämpliga storlekar bränner bättre och ger mer jämn glöd än stora, otympliga träklumpar.



Rotisseriet är godkänt för kontakt med livsmedel. Konformitetsdeklarationer kan begäras via [info@byjema.com](mailto:info@byjema.com)

