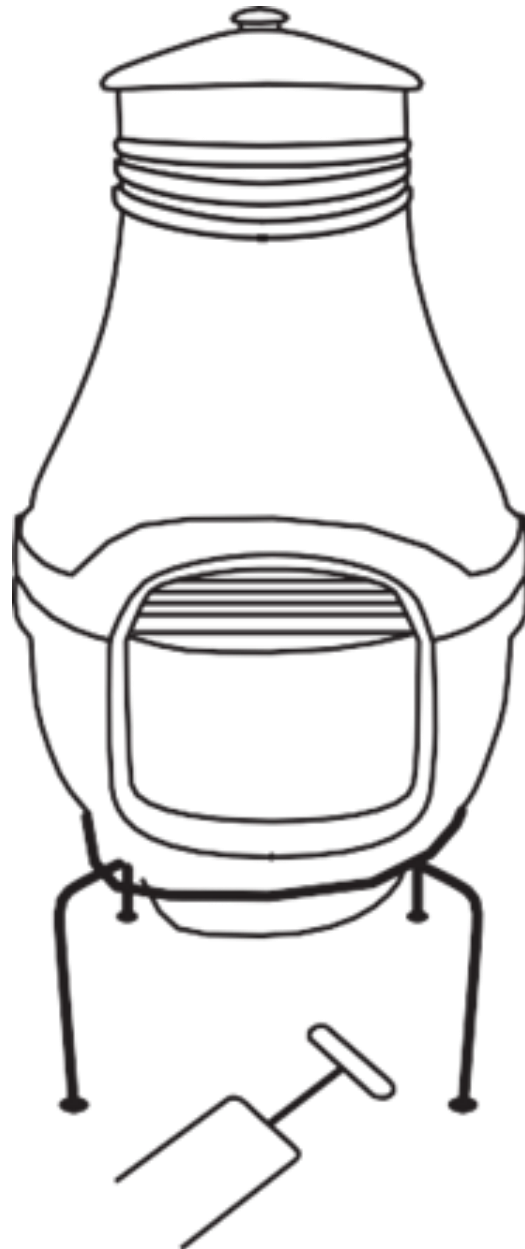


Mexicansk grill



Læs venligst manualen inden du begynder at tage grillen i brug!

ADVARSEL

- Produktet er kun beregnet til udendørs brug
- Produktet er kun egnet til brug med ubehandlet træ, kvæler og trækul til madlavning.
- Må ikke være i brug med låg på
- Brug IKKE benzin, terpentin, tændvæske, alkohol eller andre lignende kemikalier til at tænde bål, da hurtige temperaturstigninger kan knække produktet.
- Overopvarm ikke grillen, da dette kan medføre, at det revner.
- Put ikke brændstof direkte på bunden af produktet – Brænd altid på sand.
- Efterlad aldrig ilden uden opsyn.
- Brug altid varmebeskyttende handsker under håndtering
- Husk at fjerne aftrækket, når det bruges som madlavning.

Bemærk! Vi tager ikke ansvar for skader pådraget under brug af grillen.

INDHOLD – Mexicansk grill

1: Låg 1 stk.



2: Røg røret 1 stk.



3: Pizza sten 1 stk.



4: Grill risten 1stk.



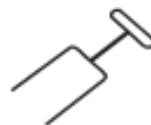
5: Basen 1 stk.



6: Standeren 1 stk.



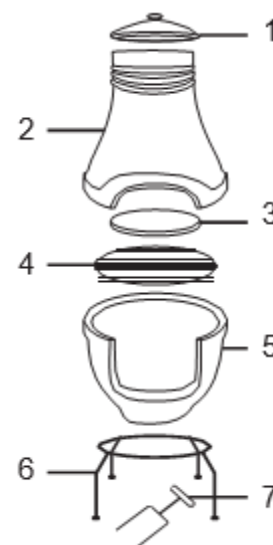
7: Stang



SAMLING AF GRILLEN

Start med at sikre at dele er modtaget.

1. Sæt standeren (6) på et plant underlag
2. Sæt grill basen (5) i standeren (6)
3. Læg et lag på minimum 5 cm tør vasket sand eller små sten i grill basen.
4. Læg grillristen plant på grill basen.
5. Anbring pizzastenen på grillristen.
6. Læg forsigtigt røg røret oven på basen.
7. Place låget på toppen af grillen.



VEDLIGEHOLDELSE OG BRUG

- Vær sikker på at grillen står stabilt på en plan overflade.
- Før brug skal der lægges minimum 5 cm tørvasket sand eller små sten i bunden af grillbasen.
- Med relative mellemrum bør enten sandet eller de små sten i grillbasen udskiftes.
- Brug IKKE vand for at slukke ilden, da dette kan skade grillen, da den kan revne.
- Sluk grillen ved at stoppe med at tilføje brænde og lad det enten dø naturligt eller sluk med sand.
- Overopvarm ikke grillen, da det kan beskadige den.

DET ANBEFALES

Det anbefales, at grillen tempereres ved at tænde et lille bål og lade det brænde ud og køle naturligt ned. Dette skal gøres tre gange og øge størrelsen af ilden lidt hver gang.

OPSTART AF GRILLEN

Start altid ilden langsomt, brænd avispapir, tørret optænding eller et par små stykker træ i ca. 30 minutter på sandet, før du bruger større brænde. Tilføj derefter to eller tre små stykker træ for at bygge større ild.

OPBEVARING

- Når grillen ikke er i brug, skal låget anbringes på toppen, for at forebygge at regnvand kommer ind i grillen.
- Når grillen ikke er i brug, anbefales det at bruge et cover over, som kan forhindre, at grillen bliver udsat for regnvand, da dette kan medføre at grillen revner.
- Grillens overflade misfarves naturligt ved brug.

BRUG SOM ALMINDELIG GRILL

1. Fjern røg røret og læg det forsigtigt på en blød overflade.
2. Tilføj 0,5 kg trækul på sandet og tænd i henhold til ovenstående instruktioner.
3. Lad brændstoffet brænde og hold det rødt i ca. 30 minutter før tilberedning.
4. Læg grillristen i.

BRUG SOM PIZZA OVN

1. Fjern røg røret og læg det forsigtigt på en blød overflade.
2. Tilføj brænde på sandet og tænd i henhold til ovenstående instruktioner.
3. Lad brændstoffet brænde og så der ikke er flammer.
4. Læg pizzastenen oven på grillristen.
5. Sæt nu røgrøret på uden låg, og så vil den være klar til at lave pizza i.