

Blue Mountain kuglegrill Ø57 cm



Tillykke med din nye Blue Mountain Grill!

For at få det optimale ud af din nye grill, beder vi dig nøje læse sikkerhedsanvisningerne herunder:



Sikkerhedsanvisninger

- Anbring grillen på et sikkert og ryddet område, når den er i brug.
- Brug ikke grillen inden døre eller på steder under tag.
- Forsøg ikke at flytte grillen, mens den er varm.
- Hold mindre børn og husdyr på afstand af en varm grill.
- Grillen bliver varm, brug derfor gerne grillhandsker under arbejdet.
- Lad grillen afkøle inden rengøring.
- Brug kun godkendte optændingsmidler.
- Udvis altid den største forsigtighed!

Advarsel!

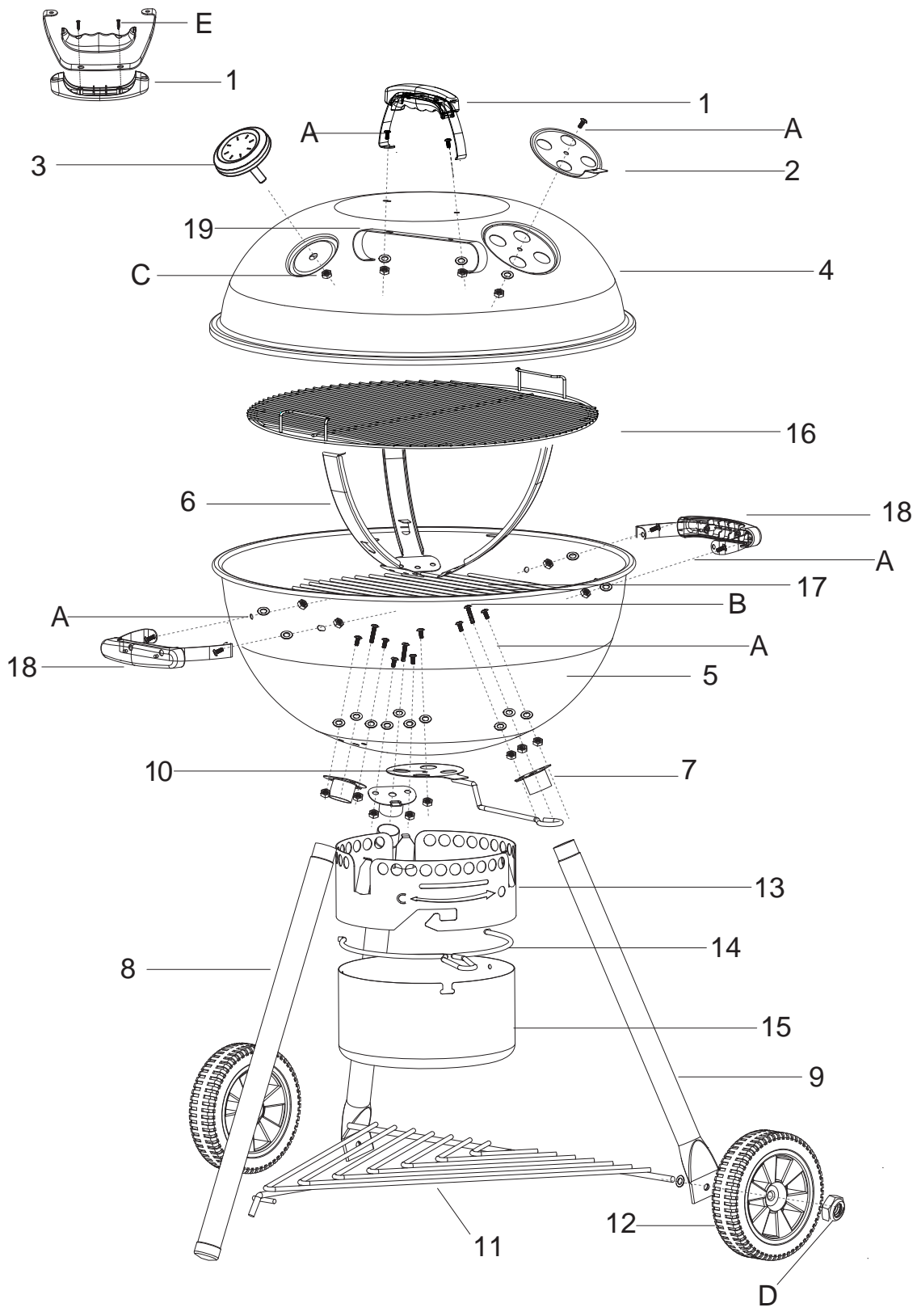
Brug aldrig benzin, dieselolie, sprit eller andre letantændelige stoffer til optænding, da dette kan medføre eksplosionsfare.

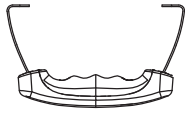

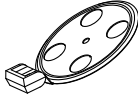
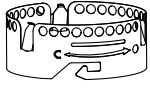



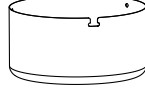

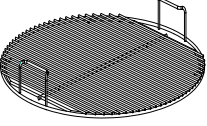
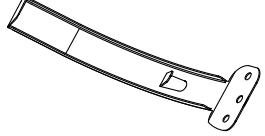


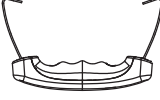



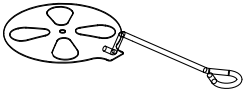
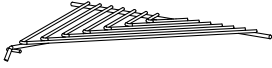
Vi anbefalet i stedet for, at benytte optændingsblokke (sprittabletter) eller papir.











Der må kun benyttes tændvæske, hvis grillen er placere mere end 2 meter fra brændbare overflader. Tændvæsken skal trænge godt ind i kullene eller briketterne (ca. 60 sekunder) inden optænding. Benyt aldrig mere end det kan trænge ind, så overfladen ikke er gennemblødt. Hæld aldrig mere optændingsvæske på grillen, hvis den er ved at gå ud, men vent til kullene eller briketterne er kølet af.

Livsfare!

På grund af kvælningsfare må grill aldrig benyttes indendørs.

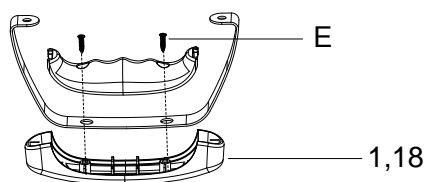



1		1pcs	12		2pcs
2		1pcs	13		1pcs
3	 The nut is pre-installed on the thermometer	1pcs	14		1pcs
4		1pcs	15		1pcs
5		1pcs	16		1pcs
6		3pcs	17		1pcs
7		3pcs	18		2pcs
8	 The screw and gasket are pre-installed on the leg	1pcs	19		1pcs
9	 The screw and gasket are pre-installed on the legs	2pcs			
10		1pcs			
11		1pcs			

A	M6x12   	14PCS	D	M8  	2PCS
B	M6x60    Preinstalled on the three legs	3PCS	E	M5x10 	6PCS
C	 Preinstalled on the thermometer	1PCS			

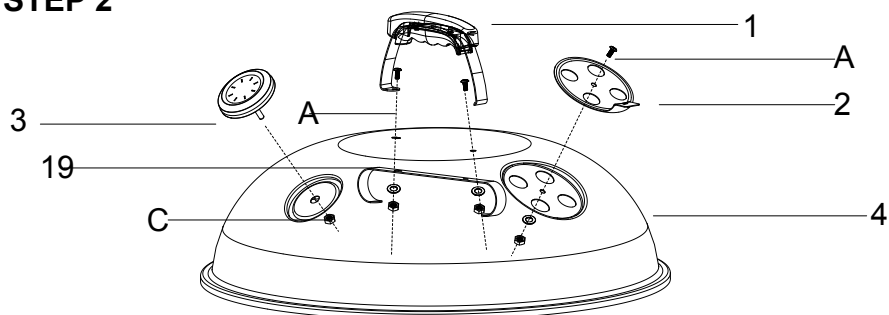
Monteringsvejledning:




STEP 1



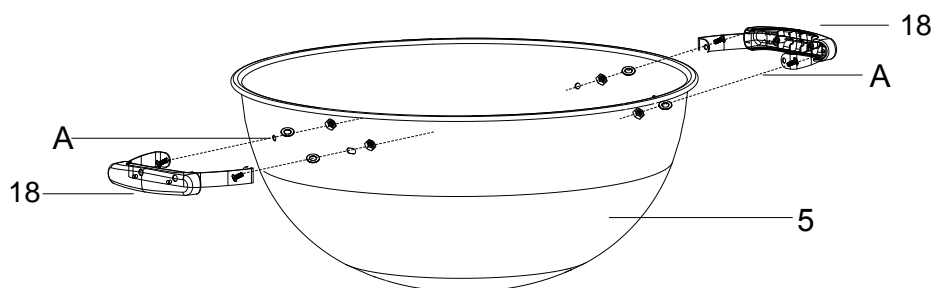
E. M5*10  6pcs

STEP 2



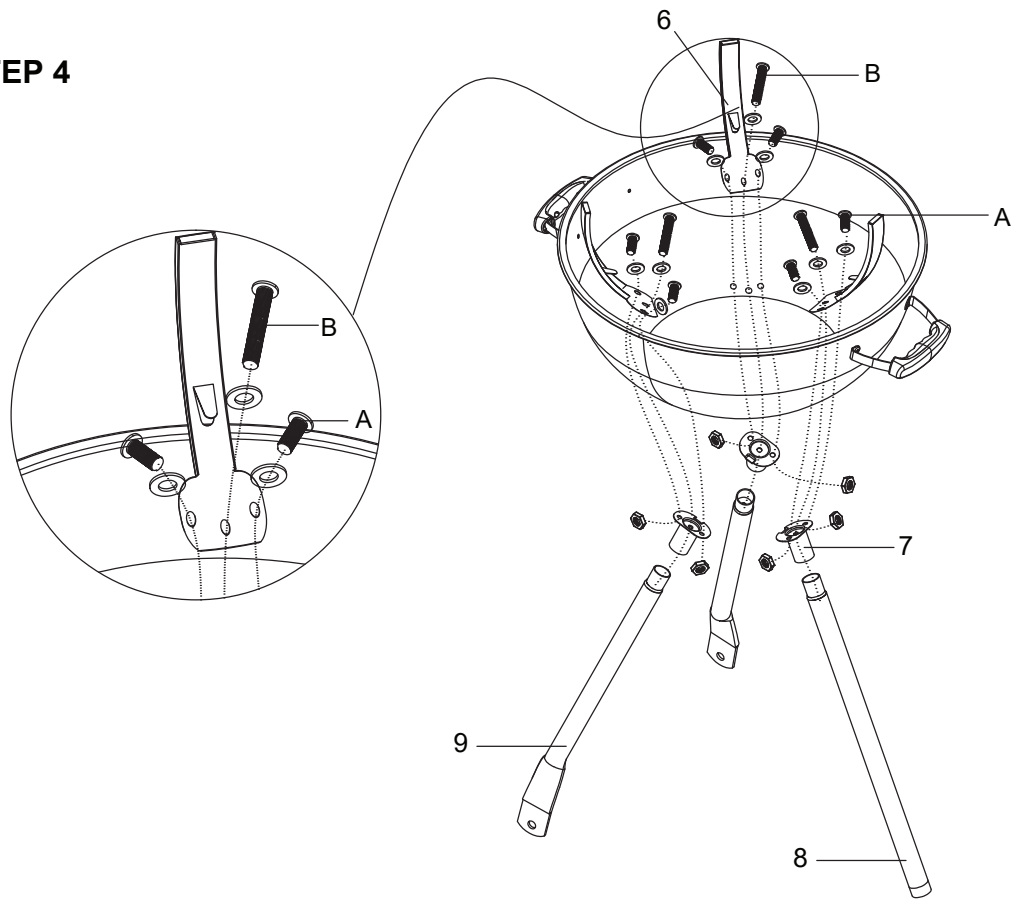
A. M6*12    3pcs
C.  1pcs

STEP 3



A. M6*12    4pcs

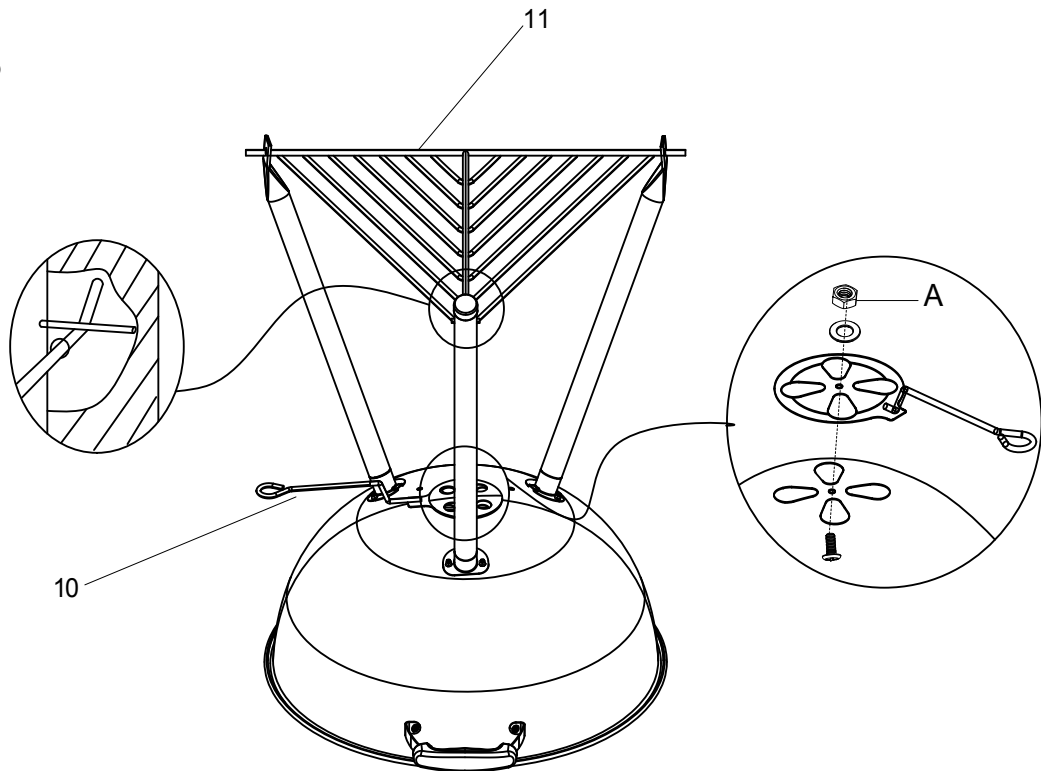
STEP 4



A. M6*12   6PCS

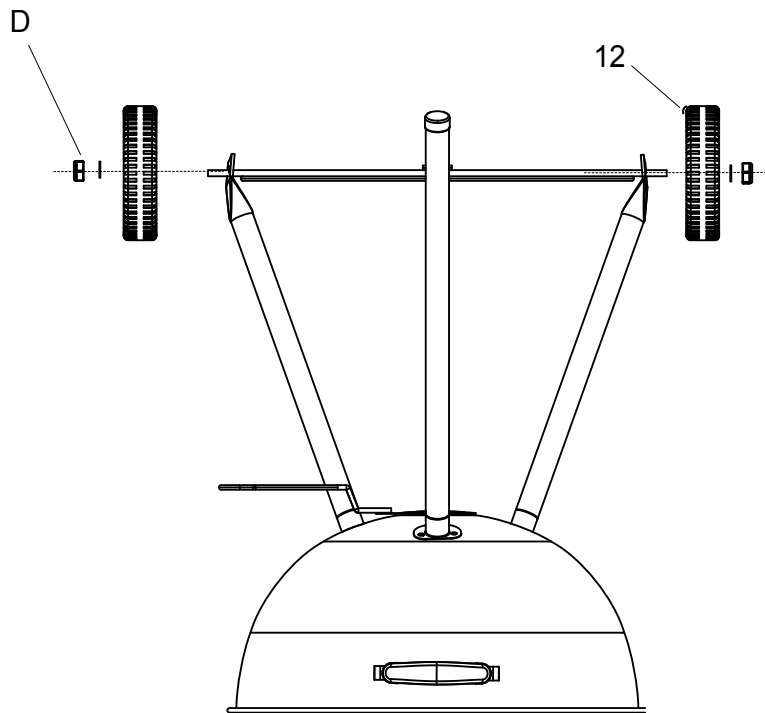
B. M6*60   3PCS

STEP 5



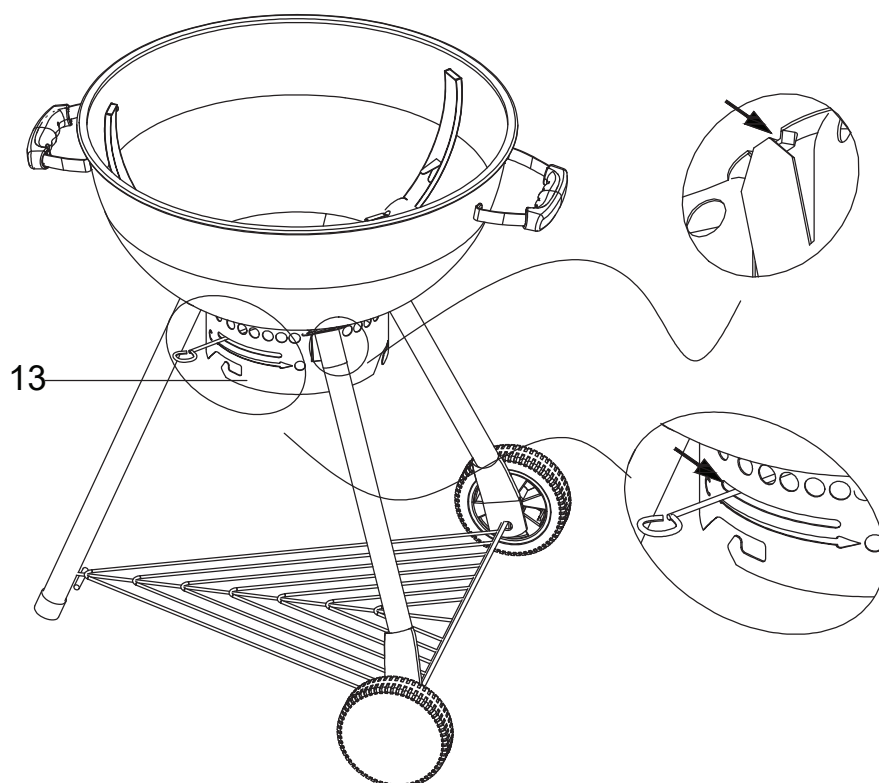
A. M6*12   1pcs

STEP 6

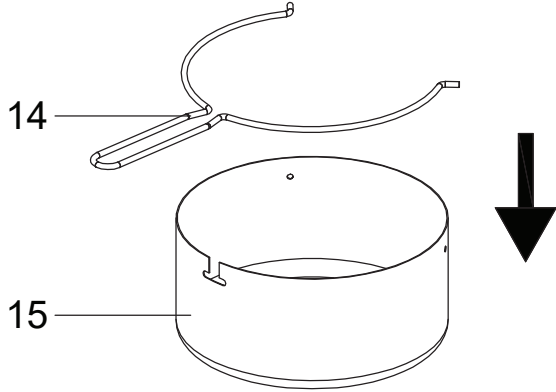


D. M8   2pcs

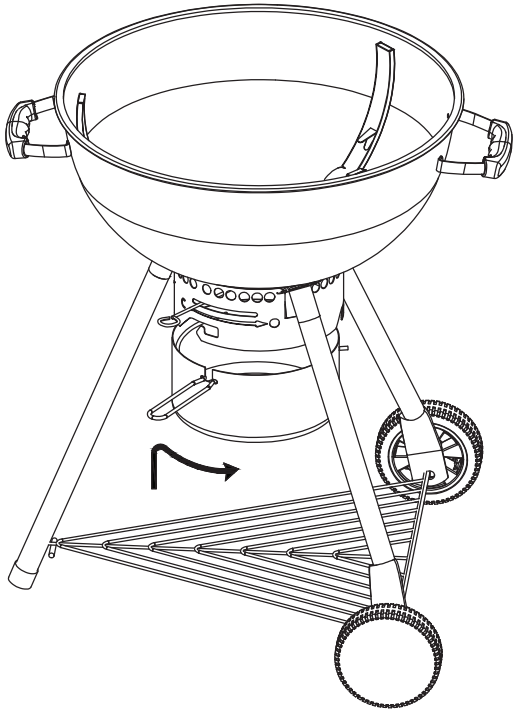
STEP 7



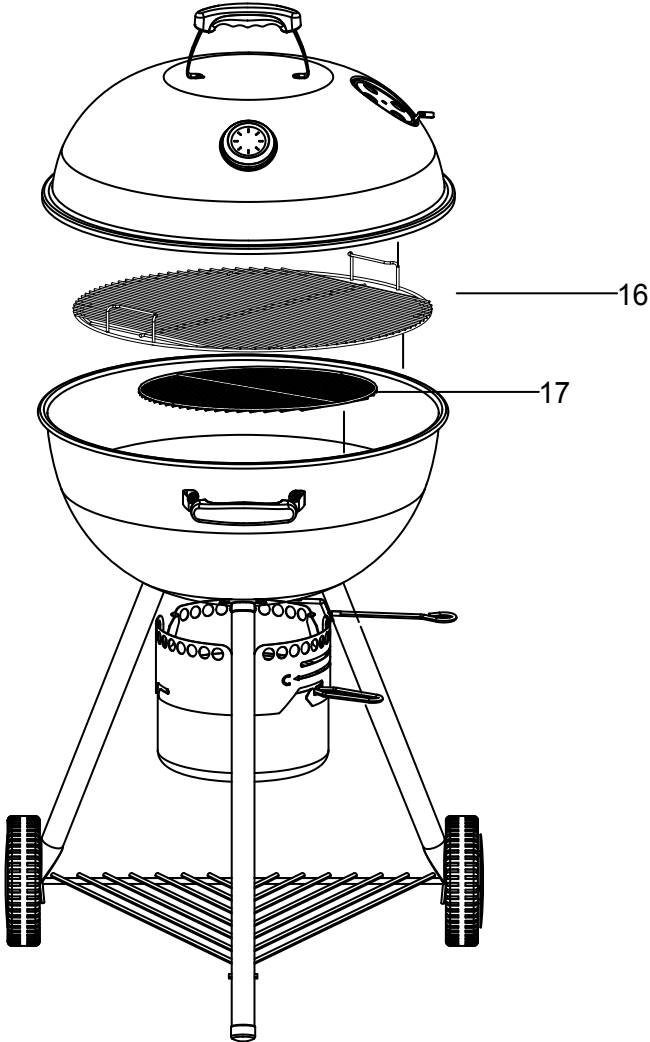
STEP 8



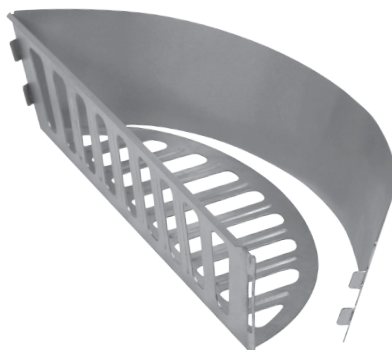
STEP 9



STEP 10



Grillmetoder



Kulbakker

Kulbakker kan købes som ekstraudstyr, og hjælper med at holde styr på kullene under indirekte grillning.

Indirekte grillning

Når du skal tilberede kyllinger eller store stykker kød, skal du bruge indirekte grillning, hvor kullene ligger i begge sider af grillen. Herved bliver kødet ikke brændt, selvom du griller i over en time.



Direkte grillning

Når du skal grille bøffer, fisk og andet småt, kan du bruge direkte grillning, hvor kullene bredes over hele kulristen. Brug evt. en bøf- eller fiskevender (ekstraudstyr) for at lette arbejdet.

Det rigtige tilbehør

Vi anbefaler, at der bruges briketter i stedet for grillkul i din nye kuglegrill. Briketter brænder i længere tid, og de skaber ikke så meget aske som grillkul, hvis aske kan flyve rundt indeni grillen, og sætte sig fast på maden.

Briketter tændes nemmest med en grillstarter (ekstraudstyr) og optændingsblokke.



Rengøringsstip

Griller du ofte, behøver risten ikke at gøres så grundigt rent imellem brug, da den vil blive brændt ren af grillen. Børst bare det værste væk med en kobberbørste og læg låg på.

Hvis grillristen er specielt snavset, kan den lægges i en affaldssæk sammen med en kop salmiakspiritus. Bind sækken til og lad dampene fra salmiakspiritussen virke natten over.

Næste dag er det meget nemt, at få risten ren under rindende vand. Skal gøres et sted med god udluftning pga. dampene.