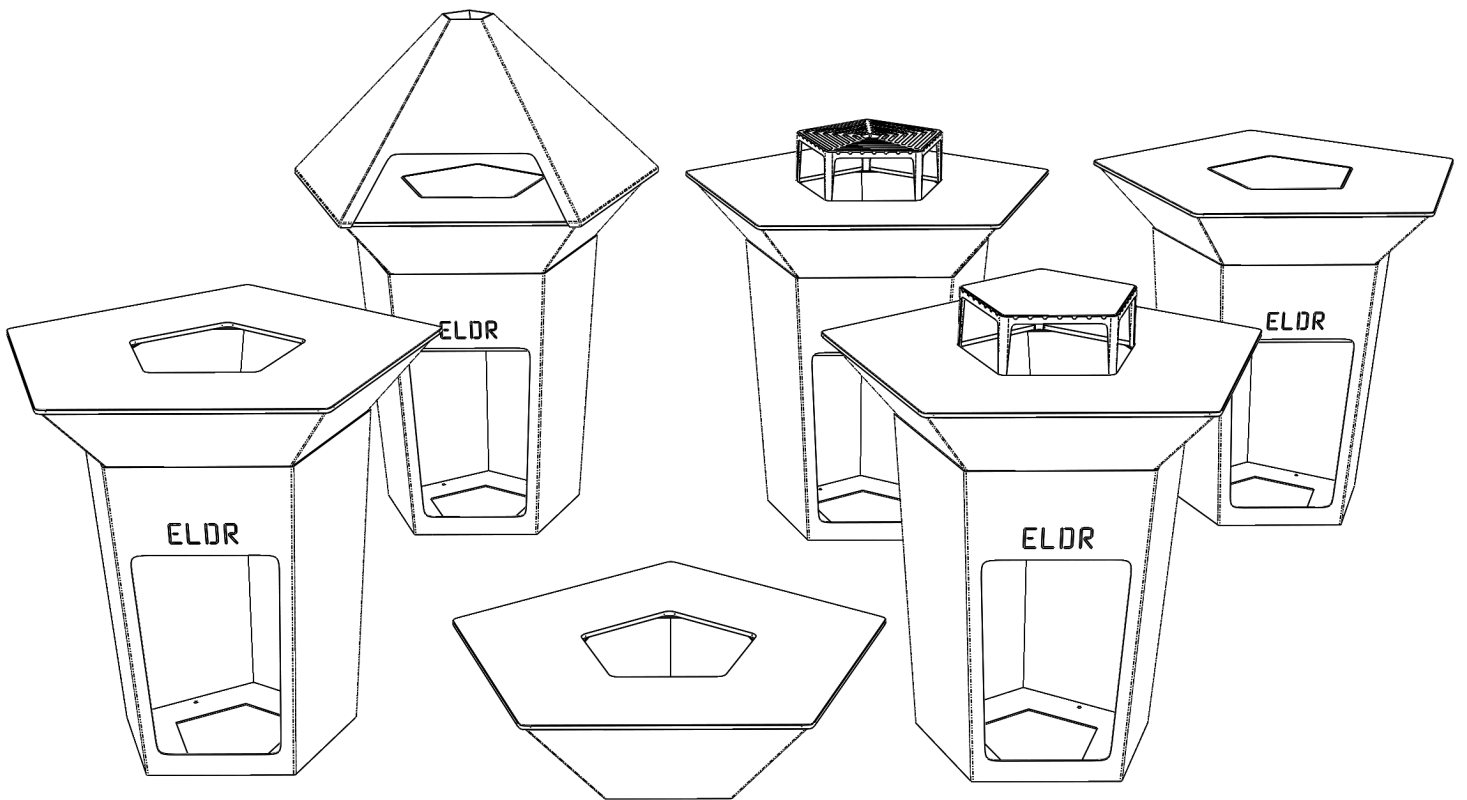


ELDR



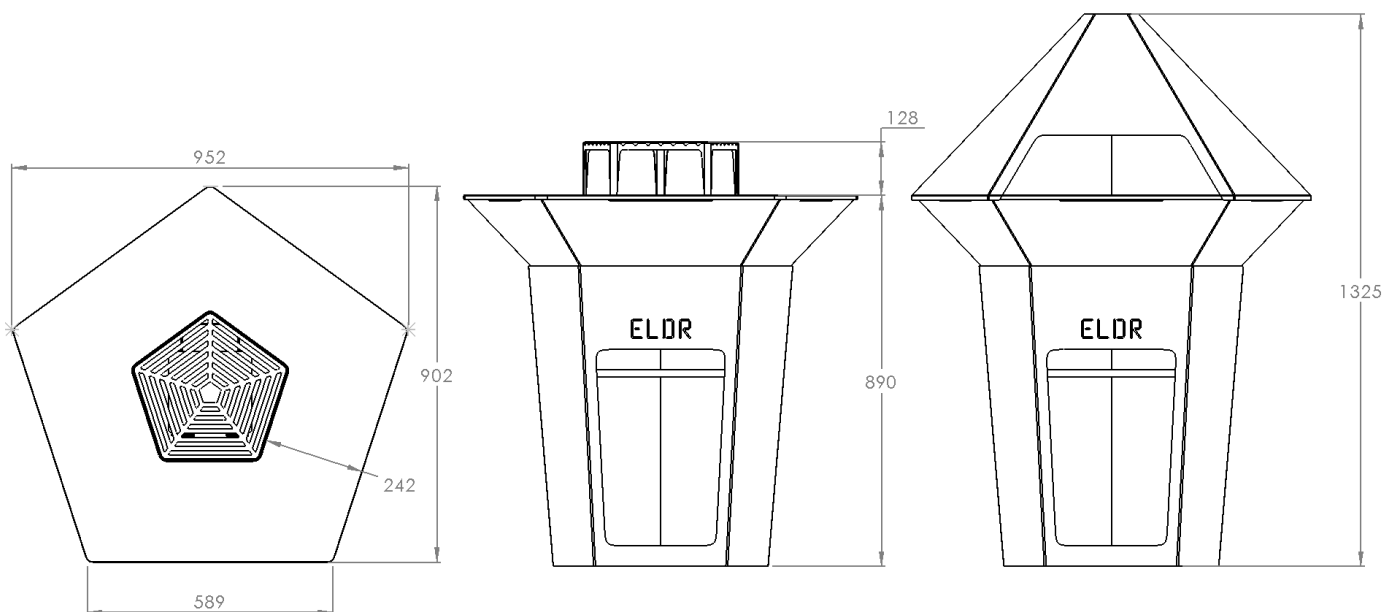
Manual

Välkommen till en unik matlagningsupplevelse med grillhällen ELDR!

Med mångsidigheten hos ELDR är vi övertygade om att ni kommer ha stor glädje av den under många år framöver.

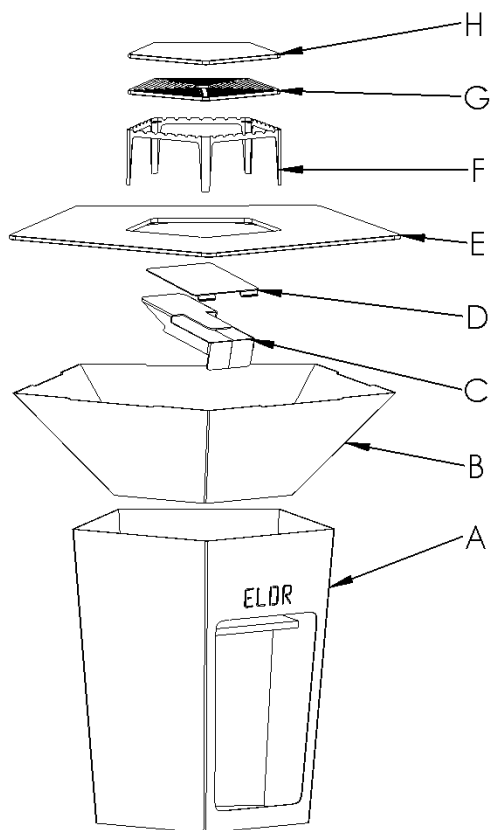
Denna manual beskriver montering, säkerhet, hur man använder grillen, underhåll och tips för en trevlig upplevelse.

ELDR är konstruerad för att enkelt monteras utan behov av verktyg. Bas, balja och ugnstopp består av cortenstål som åldras och förändras över tid till ett naturligt rostigt utseende. Häll och galler är gjort av kolstål som kräver minimalt med underhåll i form av inoljning för att inte rosta.

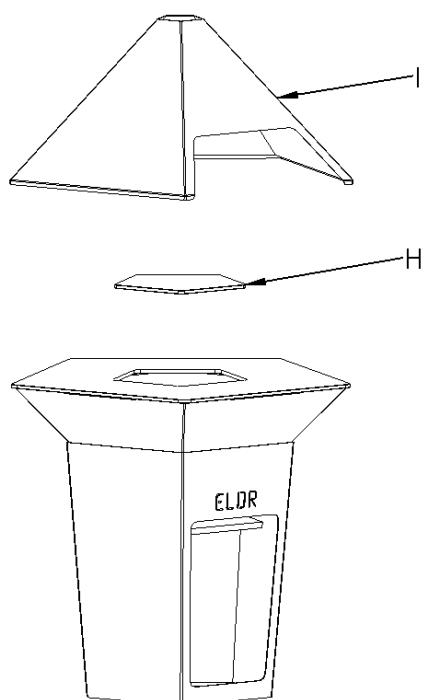


Montering

OBS! Då det är tunga delar som hanteras bör man vara två personer vid montering.



1. Placera basen (A) på ett plant underlag.
2. Placera baljan (B) på basen.
3. Placera ventilarmen (C) genom hålet i botten av baljan.
4. Placera bottenventilen (D) i botten av baljan.
5. Placera hällen (E) på baljan och kontrollera att den är fast i rätt läge med hjälp av låsklackarna på undersidan. Kontrollera även att den är i våg med hjälp av vattenpass.
Akta fingrarna!
6. Om önskat, placera galler (G) eller övre stekhäll (H) med gallerhållare (F) över hålet i hällen.



Med tillbehöret ugnstopp:

1. Placera övre stekhällen (H) utan gallerhållare så att den ligger i nivå med hällen.
2. Lyft ugnstoppen (I) på plats och se till att den ligger på ordentligt runtom hällen.
Akta fingrarna!

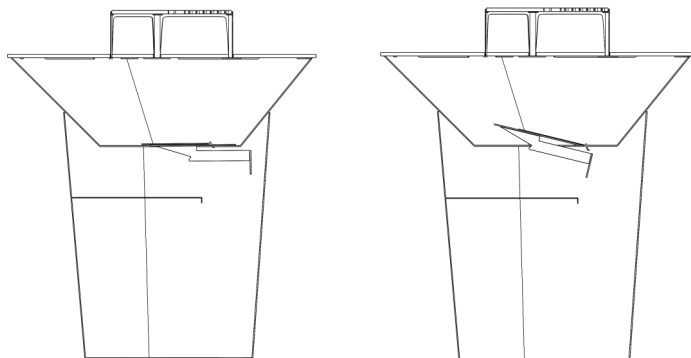
Säkerhet

Tänk på att det är eld du hanterar. Se till att det inte finns någon risk för omgivningen och var uppmärksam på bl.a. brännbart material i närheten, barn, husdjur och vindriktning.

Kom igång

Före första användning skall häll och galler brännas in. Gör upp eld i baljan. Använd helst ved, men briketter eller kol går också.

Reglera luftflödet med ventilarmen. (Längst ut=stängd och längst in = max öppen)



När hällen och gallret är varma applicerar du ett tunt lager matolja med hjälp av hushållspapper. Se till att lagret blir så tunt som möjligt. Vänta tills oljan bränt in i stålet.

Upprepa detta steg tills häll och galler fått en mörk yta. Det ger en naturlig "non-stick-effekt"

OBS! Var noga med att inte få olja på bas och balja! Detta kan medföra fläckar som syns en längre tid.

Inuti basen finns ett hyllplan där man kan ställa en folieform eller liknande för att underlätta tömning av aska.

Med tillbehöret ugnstopp får du en vedugn som passar utmärkt för bl.a. pizza. I detta fall eldar man inte nere i baljan utan istället direkt uppe på hällen.

Underhåll

ELDR är lätt att underhålla. Det enda som krävs är att man skrapar rent stekytan och gallret efter varje användning och applicerar ett tunt lager olja medan hällen fortfarande är varm.

Ta för vana att regelbundet olja in häll och galler med ett tunt lager olja för att upprätthålla fin yta och undvika korrosion.

Står ELDR oanvänd en längre tid bör man beroende på väder applicera extra utifrån behov.

Tips

Vill du påskynda rostbildningen på cortenstålet går det utmärkt att spraya saltvatten på de delarna.

Undvik saltvatten på häll och galler och undvik olja på bas och balja.

Lycka till!