

# BÅLUDSTYR



*Brugervejledning til Scoutfire båludstyr*



# Modulsystemet

Serien består af de viste dele og kan sættes sammen efter behov. Basisrammen måler 50 x 100 cm, hvilket gør det muligt at nå helt ind over bålstedet.

De mange dele gør, at man er i stand til at løse stort set alle køkkenopgaver.

- **Husk alle dele skal varmes op over kraftig varme, før de anvendes til madlavning.**

- **For at forlænge levetiden på båludstyret anbefales det at smøre det ind i olie efter brug.**



902150 - Basisramme



902151 - Grillrist



902159 - Grillspyd



902154 - Wok



902152 - Bagehat



902153 - Pande



902155 - Bålkasse



902156 - 50 cm ben med hjul.  
902158 - 85 cm ben med hjul.

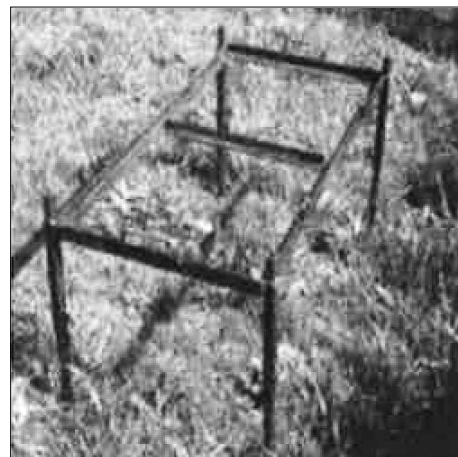
# Sådan samles basisrammen



1 - Læg basisrammen på siden, og sæt de 4 ben i rammen.



2 - Sæt splitten i øverste hul på alle ben, og stil langsomt rammen op.



3 - Når basisrammen står op, justeres højden så den passer til det mad, der skal laves.



4 - Løft op i håndtaget i den ene ende. **HUSK** handsker, hvis rammen er varm og husk at fjerne ting oven på rammen, før den løftes.



5 - Træk splitten ud i begge ben, sænk eller hævn rammen til det hul, der passer bedst. Sæt splitten i igen og sæt rammen ned.



6 - Gentag nu i den anden ende.

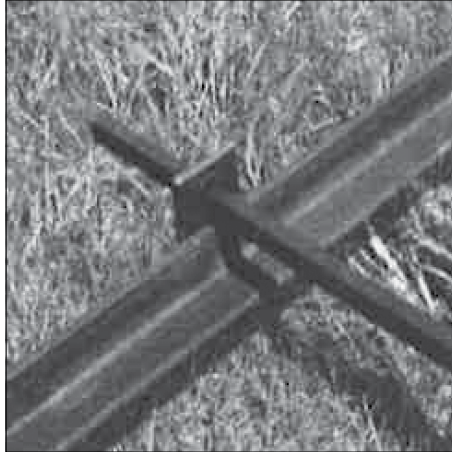


7 - Ved montering af hjul, **løftes rammen ud af bålet**. Løft i den ene ende og afmontér benene. Montér herefter benene med hjul.

# Grillspyd og bagehat



1 - Sæt grillspyddet med håndtaget ned imod jorden, skub kødet ned over spyddet og spænd det fast.



2 - Sæt spyddet gennem et af sikringshullerne i basisrammen. Læg spyddet i hakket i rammen.



3 - Det firkantede spyd gør det muligt at holde kødet i 4 positioner.



4 - Brug panden og bagehatten som ovn. Lav en steg, boller, pizza eller lignende. Smør/spray panden med olie eller læg bagepapir i bunden. Læg maden på panden og sæt bagehatten ned i panden.

**PAS PÅ VARMEN FRA HULLERNE I BAGEHATTEN!**



# Kombinationer og idéer

Systemet giver mulighed for at kombinere delene på et utal af måder. Der er naturligvis også mulighed for at sætte to riste/pander/wok sammen. Er ét system for lille, kan man naturligvis sætte to eller flere rammer sammen.

Pandekagepanden kan bruges på bålet alene eller støttes på risten. Der er plads til 4 pander på hver rist.

Alle dele er forsynet med håndtag, så det er muligt at tage dem med fra køkkenet til bålet og derfra på bordet.

Vi har vist et par muligheder her på siden, men du kan kombinere, som du har lyst og behov.



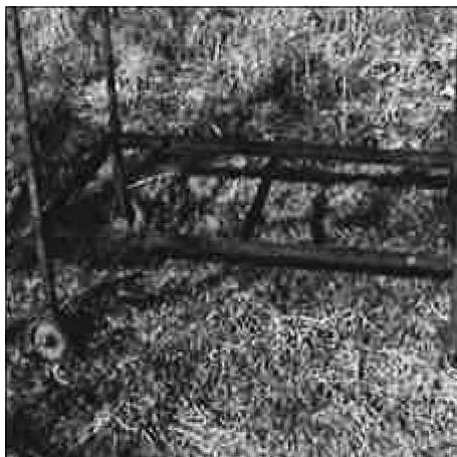
## Kombinationer:

- Rist - rist
- Rist - pande
- Rist - wok
- Rist - grillspyd
- Rist - pande - bagehat
- Pande - pande
- Pande - wok
- Pande - grillspyd
- Pande - pande - bagehat
- Pande - pande - gryder

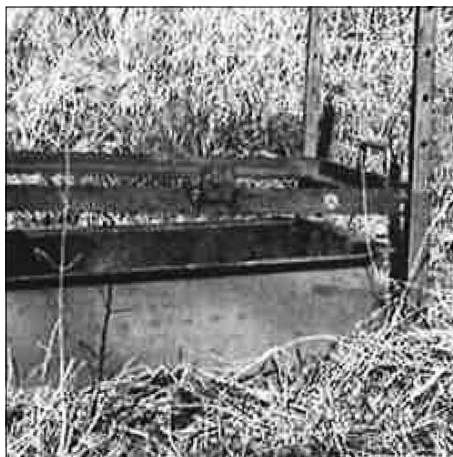
## Idéer:

- Barbecue
- Kød og kartofler
- Kød og grøntsager
- Grillet kød og grønt
- Pizza
- Kød og kartofler
- Kød og grøntsager
- Ris og kylling
- Friskbagt brød, kød og kartofler
- Brug panderne som kogeplader

# Grill- og bålkasse



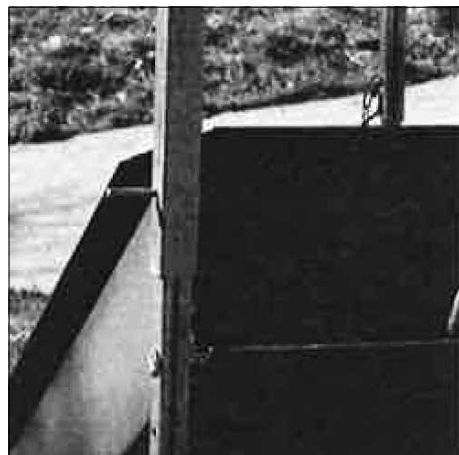
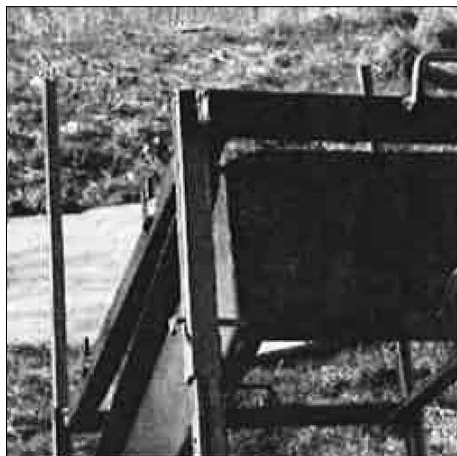
1 - Nu er det ikke længere et problem, at man ikke har et bålsted. Med grill- og bålkassen er det muligt at lave et transportabelt bålsted, der ikke kræver andet end et nogenlunde jævnt underlag.



2 - Når kassen er sænket et par huller bruges den som et regulært hævet bålsted til mad over bål.



3 - Når kassen derimod er helt i top fungerer den som grill. Her er kul det bedste brændsel. Når kassen bruges som grill, sørg da for, at der kommer ilt nok til kullene.



4 - **Grill- og bålkasse.** Det kræver 2 personer at montere kassen. Sæt de lange ben løst i rammen. Læg kassen ind under rammen.  
**HUSK 5 cm sand i bunden ved bål.**



5 - **Som grill.** Løft kassen og rammen til højden er i et passende niveau. Sæt den lange split, der hører til kassen, igennem hullet i rammen og benene i siden.



6 - **Som bålsted.** Løft rammen op i et passende niveau, og sæt split i alle ben. Løft derefter kassen op til 2 eller 3 huller under rammen. Sæt den lange split gennem begge ben.

# Grill- og bålkasse



## **Split**

Splitten sikrer, at benene altid sidder fast i samme niveau. Rammens lange ben sikrer, at rammen ikke kan vælte. Hvis splitterne fjernes, tipper rammen kun ca. 25 cm.



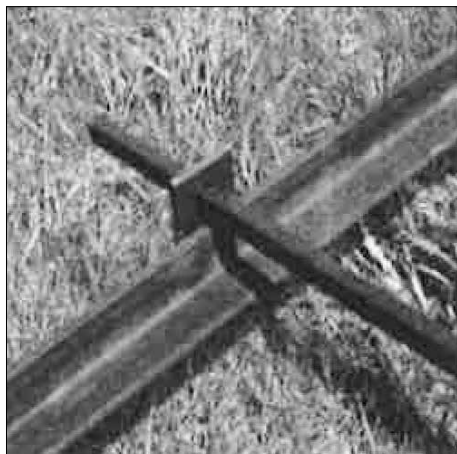
## **Kogeplade**

Brug panden som kogeplade til gryder, så behøver du ikke smøre gryderne ind.



## **Bålsted/grill**

Standardbenene er indstillelige i højden fra 25 - 50 cm.



## **Sikring**

Det lille hul i beslaget sikrer, at grillspyddet ikke falder af og ned i bålet.



## **Håndtag**

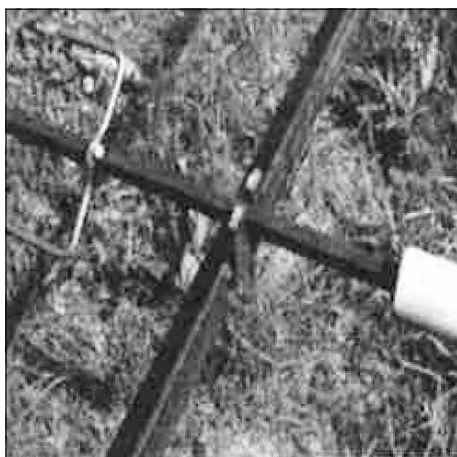
Der er håndtag på alle dele, så alt kan flyttes nemt og hurtigt. Pander, riste o.l. kan flyttes direkte fra køkkenet over bålet til bordet.

**HUSK handsker!**



## **Hjul**

Hjulene gør det muligt at flytte rundt med rammen. Med eller uden bål.



## **Indstillinger**

Det lille hak i rammen til det firkantede grillspyd sikrer, at kødet bliver stegt på alle sider.



## **Køkkenbord**

De lange ben til rammen kan bruges både med og uden grill- og bålkassen. Uden kassen er det et smart køkkenbord.

Rammen er vægtprøvet op til 150 kg. Generelt er alle dele meget robuste.

5 cm sand i bunden af kassen giver en bedre varmeudnyttelse. Vær opmærksom på, at sandet holder på varmen meget længe - også efter at bålet er gået ud!

Det rene og indsmurte system kan med fordel dækkes med et overtræk, så det er klar til brug næste gang.



# Tilbehør



902162 - Fiskevender



902197 - 8,5 l alugryde  
902196 - 12,5 l alugryde



673630 - Varmebeskyttelseshandske



910010 - 1 træskaft og 2 metalsigter  
902116 - 6 træskafter og 12 metalsigter  
902114 - 10 holdere til bålmaid



902112 - Vikingspade  
902198 - Ophæng



902140 - Brandtæppe