

Axley

004270



SE KERAMISK KOLGRILL

Bruksanvisning i original
Viktigt! Läs bruksanvisningen noggrant innan användning!
Spara den för framtida behov.

NO KERAMISK KULLGRILL

Bruksanvisning
(Oversettelse av original bruksanvisning)
Viktig! Les bruksanvisningen nøye før bruk.
Ta vare på den for fremtidig bruk.

PL CERAMICZNY GRILL WĘGLOWY

Instrukcja obsługi
(Tłumaczenie oryginalnej instrukcji)
Ważny! Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi!
Zachowaj ją na przyszłość.

EN CERAMIC CHARCOAL GRILL

Operating instructions
(Translation of the original instructions)
Important! Read the user instructions carefully before use.
Save them for future reference.

Värna om miljön!

Får inte slängas bland hushållssopor! Lämna produkten för återvinning på anvisad plats, till exempel kommunens återvinningsstation.

Rätten till ändringar förbehålles.

Vid eventuella problem, kontakta vår serviceavdelning på telefon 0200-88 55 88.

www.jula.se

Verne om miljøet!

Må ikke kastes sammen med husholdningsavfallet! Lever produkt till gjenvinning på anvist sted, f.eks. kommunens miljøstation.

Med forbehold om endringer.

Ved eventuelle problemer kan du kontakte vår serviceavdeling på telefon 67 90 01 34.

www.jula.no

Dbaj o środowisko!

Nie wyrzucaj zużytego produktu wraz z odpadami komunalnymi! Produkt należy oddać do odpowiedniego punktu składowania lub przynieść go do jednego ze sklepów gdzie przy zakupie nowego sprzętu bezpłatnie przyjmujemy stary tego samego rodzaju i w tej samej ilości.

Z zastrzeżeniem prawa do zmian.

W razie ewentualnych problemów skontaktuj się telefonicznie z naszym działem obsługi klienta pod numerem: 22 338 88 88.

www.jula.pl

Care for the environment!

Must not be discarded with household waste! Leave the product for recycling at the designated station e.g. the local authority's recycling station.

Jula reserves the right to make changes. In the event of problems, please contact our service department.

www.jula.com

Tillverkare/ Produsent/ Producenci/ Manufacturer

Jula AB, Box 363, 532 24 SKARA

Distributør/ Distributør/ Dystrybutor/ Distributor

Jula Poland Sp. z o.o., ul.

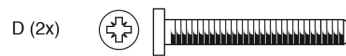
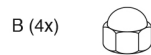
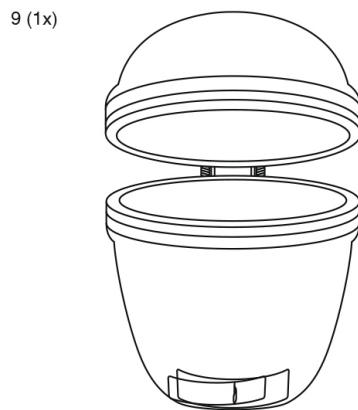
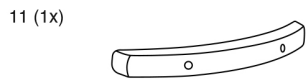
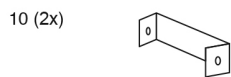
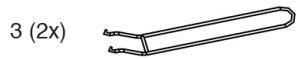
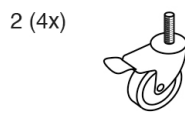
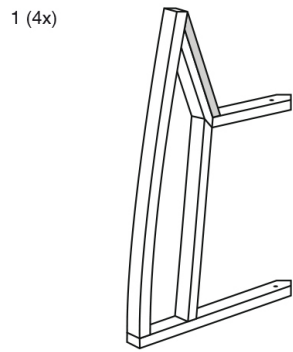
Malborska 49, 03-286 Warszawa, Polska

Jula Norge AS, Solheimsveien 6-8,

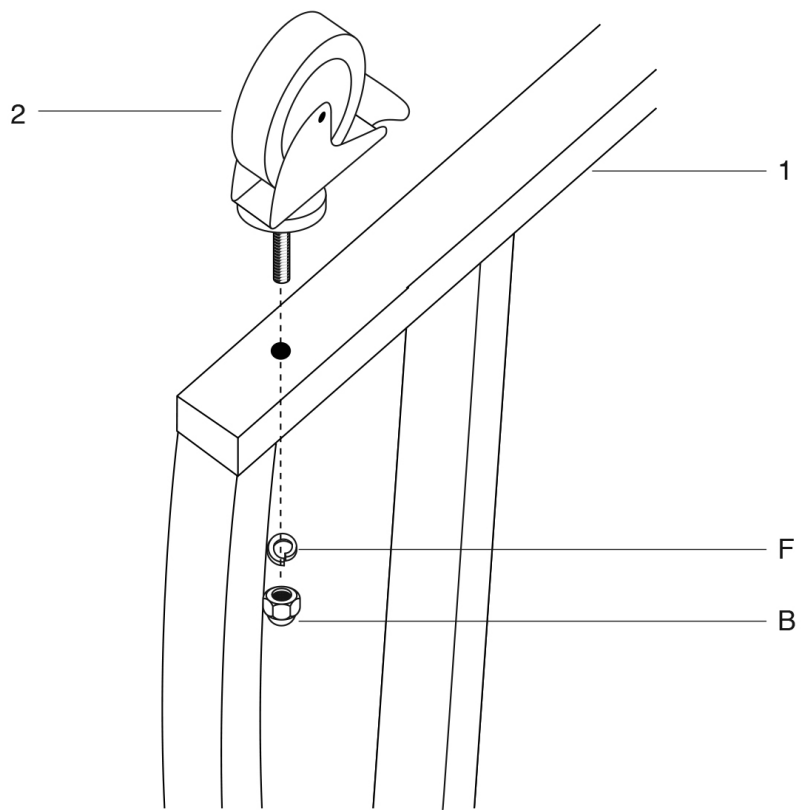
1471 LØRENSKOG

2018-03-22

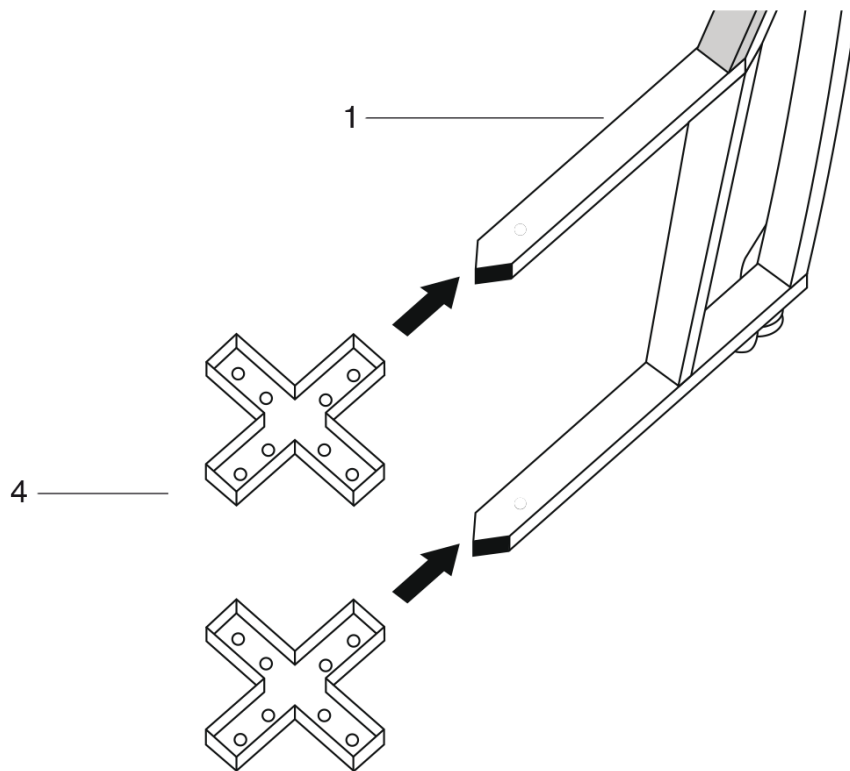
© Jula AB



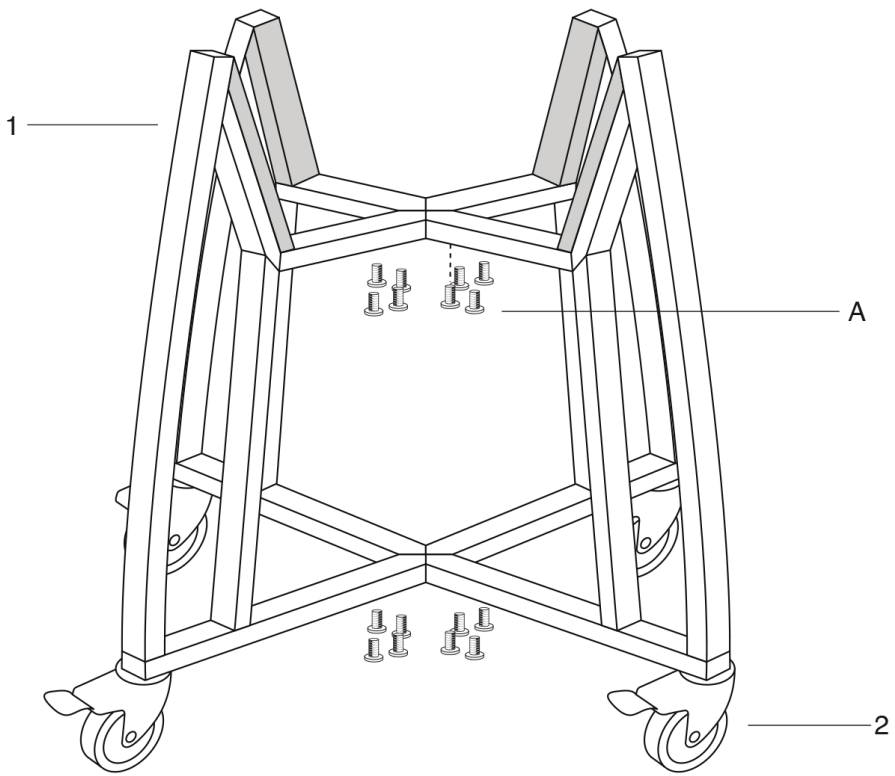
2



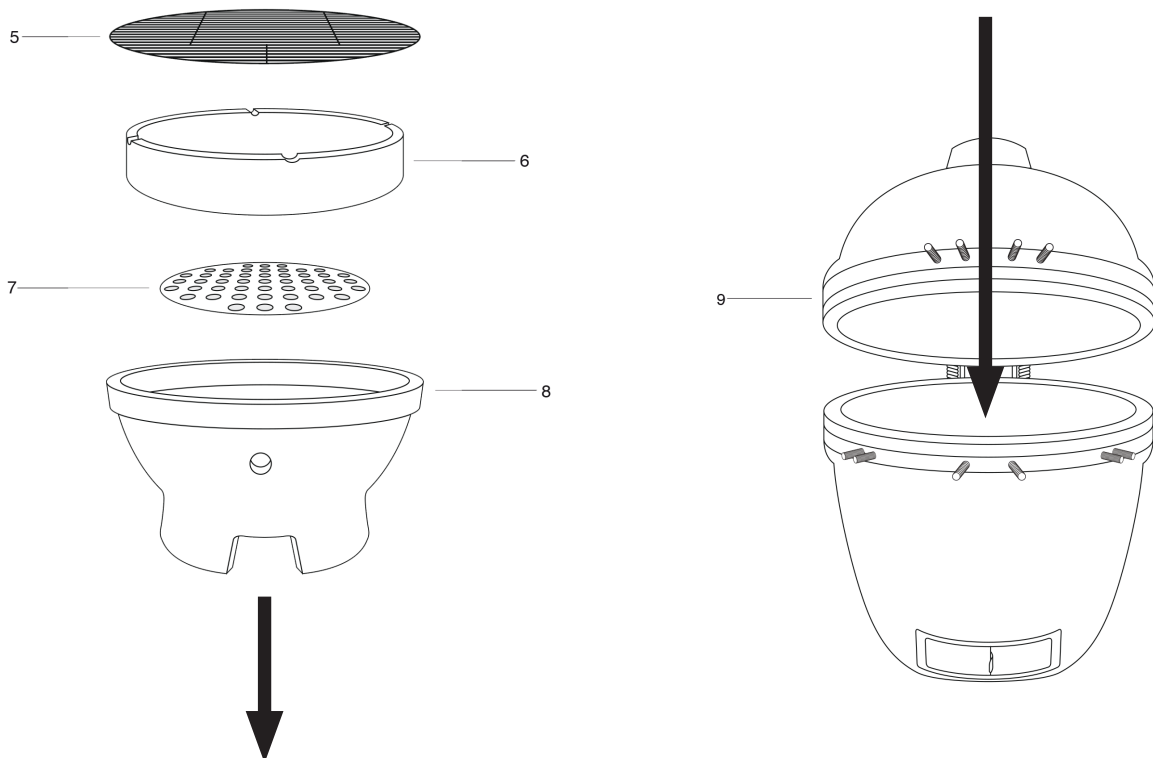
3



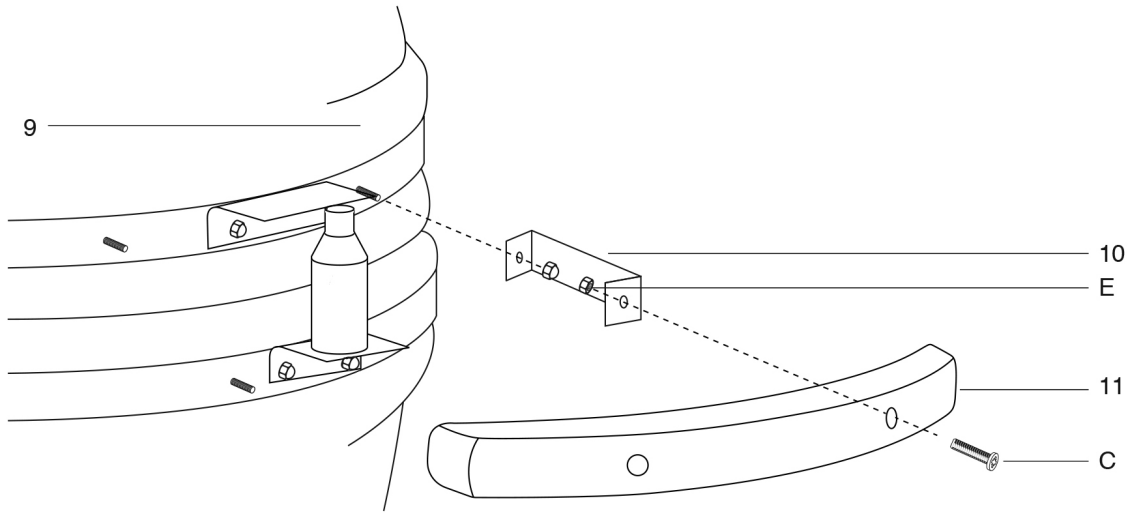
4



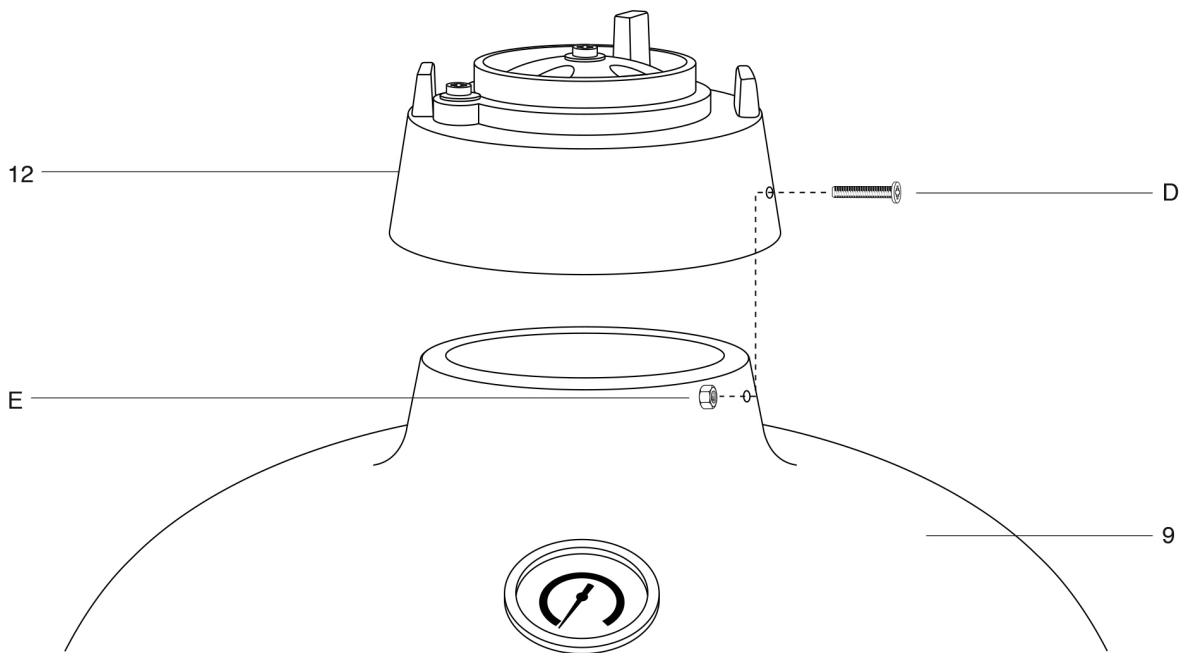
5



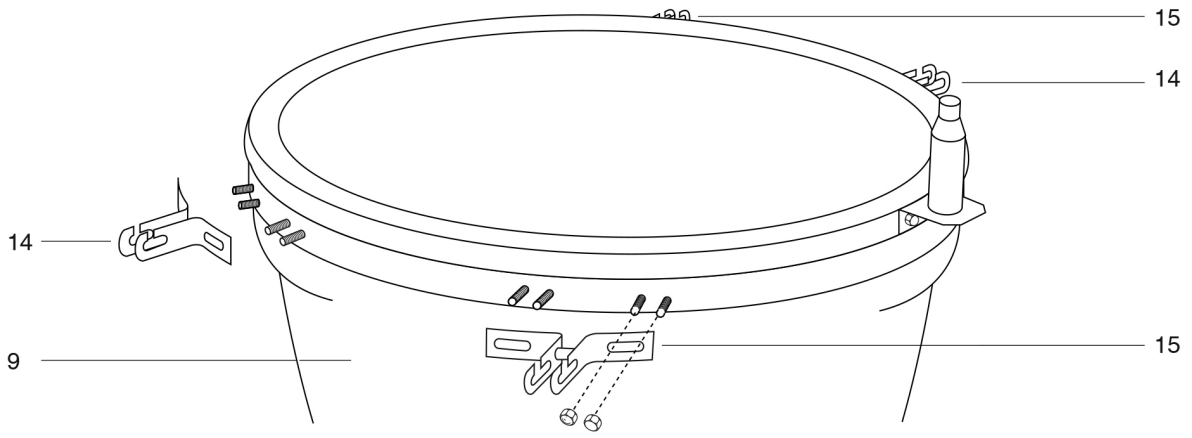
6



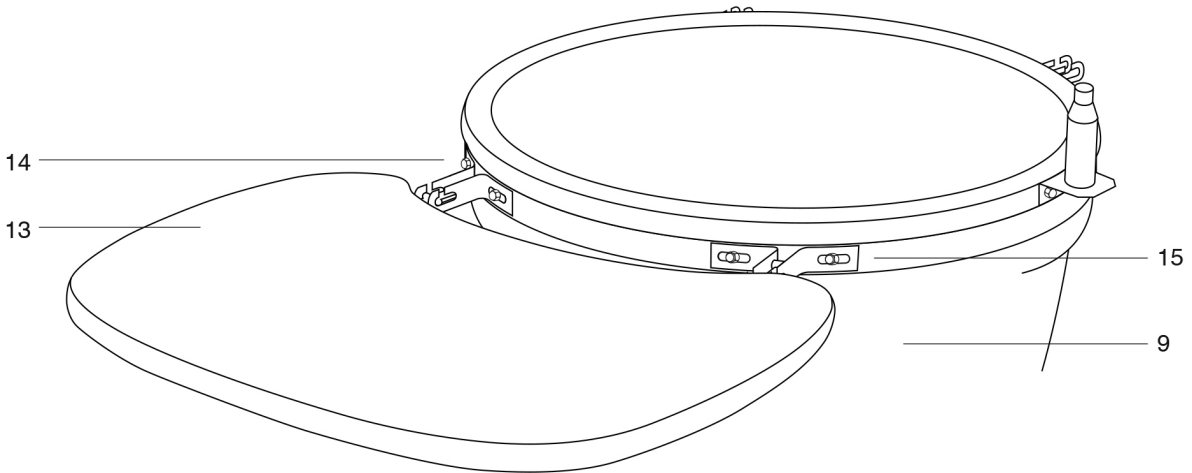
7



8



9



SÄKERHETSANVISNINGAR

VARNING!

- **Grillen blir mycket varm, flytta den inte när den är tänd.**
- **Grillen får inte användas inomhus!**
- **Använd inte alkohol eller bensin för att tända grillen. Spruta inte någon form av lättantändlig vätska över grillkol eller briketter som redan tänts. Använd enbart tändmedel som uppfyller EN 1860-3.**
- **Håll barn och husdjur på behörigt avstånd från grillen.**
- Grillen är endast avsedd för privat bruk och får inte användas kommersiellt.
- Använd aldrig vatten för att kontrollera eller släcka elden.
- Lägg på locket och stäng luftventilerna när grillningen är avslutad.
- Använd grillvantar för att undvika brännskador vid grillning.
- Varmt grillkol får inte kastas i soptunnor, där någon kan trampa på dem eller där det råder risk för eldsvåda. Låt grillkolen slockna helt innan de kastas bort.
- Ställ inte grillen i t.ex. ett förråd innan den har slocknat helt.
- Se till att lättantändliga vätskor och tryckbehållare inte finns inom den tända grillens område.
- Om elektrisk tändare används ska dess nätsladd hållas borta från grillens varma ytor.
- Grillen är inte avsedd som värmeelement och får under inga omständigheter användas inomhus.
- Rengör grillen regelbundet för att säkerställa avsedd funktion.
- Grillen ska stå stabilt på ett fast och plant underlag när den används. Placera grillen

på minst 3 meters avstånd från träd och brännbart material.

- Endast grillkol får användas för uppvärmning.
- Kontrollera att kolen glöder helt och hållet före grillning, det tar minst 30 minuter. Grillning kan påbörjas först när briketterna/grillkolen har jämn glöd och en grå hinna som täcker dem.

OBS!

Grillkolen ska alltid placeras på kolgallret i grillens botten. Annars riskerar grillen att ta skada. Använd inte för mycket grillkol, ett lager räcker.

Symboler

Använd inte produkten i slutna utrymmen och/eller utrymmen avsedda för längre vistelse, som hus, tält, husvagn, husbil, båt etc. Risk för dödsfall till följd av kolmonoxidförgiftning.

TEKNISKA DATA

Grillgaller	Ø 47 cm
Grillhöjd	91 cm
Vikt	80 kg

BESKRIVNING

Ingående delar

BILD 1

Om krackelering

Kolgrillens yta kan se ut att ha spricklinjer. Detta innebär inte att det finns sprickor i det keramiska materialet. Fenomenet kallas krackelering och orsakas av att glasyren och leran inte har samma expansionsförhållande.

De spindelvävsliknande linjerna skiljer sig från sprickor genom att de bara känns om man drar nageln över dem. De syns dock mer om ytan är dammig eller under förstoring. Krackelering kan se ut som skador, men påverkar inte produktens funktion eller livslängd. Krackelering omfattas därför inte av garantin. Faktum är att krackeleringprocessen gör produkten mer hållfast.

MONTERING

OBS!

- **Montera grillen på ett mjukt underlag för att undvika att emaljen repas.**
- **Dra inte åt skruvförbanden för hårt. Använd lagom mycket kraft så att skruvar och komponenter inte skadas.**
- **För att underlätta monteringen, dra först åt skruvar och muttrar löst för att sedan dra åt dem ordentligt när monteringen är klar.**

Före montering

- Avlägsna allt förpackningsmaterial före montering men spara bruksanvisningen och förvara den tillsammans med produkten.
- Kontrollera att alla delar på listan finns med.
- Se till att locket är stängt före montering.

Montering

1. Fäst de fyra hjulen i var och ett av de fyra stagen genom att trycka dem genom det förborrade hålet. Använd en blocknyckel och fäst varje hjul med 1 mutter.

BILD 2

2. Montera vagnen genom att föra in de två korsformade delarna i ett av de fyra stagen både uppifrån och nedifrån.

BILD 3

3. För in de korsformade delarna i de övriga tre stagen.
4. Fäst stagen vid de korsformade delarna med hjälp av 16 st. skruvar. Kontrollera att vagnen är stabil och att alla skruvarna är korrekt åtdragna innan grillen placeras på vagnen.

BILD 4

5. Ta ur alla delar inuti grillen så att den går lättare att lyfta. Var minst två personer när grillen lyfts upp på vagnen. Placera ena handen i den nedre ventilen och den andra under grillen.

OBS!

Lyft inte i gångjärnet eller sidoborden, det kan orsaka både skada på grillen och kroppsskada.

6. Placera grillen på vagnen med den nedre ventilen riktad mot vagnens framsida så att det går att öppna och stänga ventilen utan något avbrott.
7. När grillen är säkert placerad på vagnen, placera

den keramiska eldstadsboxen, kolgallret, keramiska eldstadsringen och grillgallret i grillen.

BILD 5

8. Tryck ned hjulens låsmekanism för att låsa hjulen så att grillen inte flyttar sig under användning.
9. Fäst lockets övre dämpplåt på grillens lock med hjälp av de två förmonterade skruvarna och kupolmuttrarna.

BILD 6

10. Fäst lockets nedre dämpplåt på grillen med hjälp av de två förmonterade skruvarna och kupolmuttrarna.
11. Fäst handtaget på grillens lock. Börja med att fästa de två handtagshållarna med hjälp av de två förmonterade skruvarna och kupolmuttrarna. Fäst handtaget i hållarna med två skruvar och muttrar.
12. Montera den övre ventilen på grillen genom att placera den ovanpå grillen och rikta in de två skruvhålen. Fäst med två skruvar och muttrar. Se till att den övre ventilskruven (se pilen) sitter på vänster sida under monteringen.

BILD 7

13. Fäst de två bordsfästena på grillen med hjälp av de två förmonterade skruvarna och kupolmuttrarna för varje fäste.

BILD 8

14. Fäst de två bordsgångjärnen i varje bordsfäste.

BILD 9

HANDHAVANDE

OBS!

- **När locket öppnas vid hög temperatur är det viktigt att försiktigt glänta på locket några gånger, så att luft tränger in långsamt och på säkert sätt för att förhindra luftdrag och uppkomst av eldsflammar.**
- **Var särskilt försiktig om grillen öppnas när ventilerna är stängda eftersom tillförseln av syre kan få elden att flamma upp kraftigt. Om elden flammar upp på detta sätt ska locket, och alla luftöppningar, omedelbart stängas för att kontrollera lågan.**
- **Använd grillvantar för att undvika brännskador vid grillning.**
- **Grillen går att använda vintertid, men den ska förvaras med överdrag under tak.**
- Tack vare grillens värmebevarande egenskaper nås höga temperaturer. Temperaturen kan upprätthållas och kontrolleras exakt med hjälp av luftflödet i den övre och nedre ventilen.
- Hög temperatur är lämpligt för att snabbt grilla hamburgare och korv medan lägre temperatur passar bättre för större köttstycken som tillagas under längre tid.
- Prova gärna att använda rökspån tillsammans med grillkolen för att smaksätta maten.
- Blötlägg rökspån eller grillplankor i vatten innan grillning för

att förlänga rökprocessen. Följ anvisningarna på förpackningen som rökspånet/grillplankan levererades i.

- Om ventilationsöppningarna är stängda håller grillen hög temperatur i flera timmar. Om tillagningen pågår under längre tid (t.ex. vid grillning av en hel stek eller långsam rökning) kan grillkolen behöva fyllas på. Lägg bara på några extra grillkol.

Tända grillen

1. Placera hopskrynklad tidningspapper samt tändkuber på kolbrickan på botten av grillen.
2. Placera sedan två eller tre nävar grillkol ovanpå tidningspappret. Använd inte för mycket grillkol – ett lager räcker.
3. Öppna den nedre ventilen och behåll locket av.
4. Tänd tidningspappret med en lång tändare eller tändstickor.
5. När grillkolen tänts, se till att den nedre ventilen och locket är öppet i cirka 10 minuter för att bygga upp en glödande kolbädd. Vänta tills allt tändmaterial brunnit upp helt.
6. Låt grillkolen glöda i minst 30 minuter innan något tillagas på grillen. Rör inte runt i grillkolen efter att de antänts. Grillkolen brinner jämnare och effektivare om de får vara ifred. Börja inte grilla innan grillkolen har fått ett grått lager med aska.
7. Övervaka grillen tills den nått önskad temperatur. Stäng sedan den nedre ventilationsöppningen.

Rökning



1. Följ anvisningarna för att tända grillen (punkt 1-6 under Tända grillen).
2. Övervaka grillen tills den nått önskad temperatur.
3. Låt den nedre ventilationsöppningen vara öppen en aning.
4. Stäng den övre ventilationsöppningen och fortsätt kontrollera temperaturen under ytterligare några minuter.
5. Använd grytvantar och sprid ut rökspån i en cirkel över de varma grillkolen. Nu är grillen redo för rökning.

Grillning

1. Följ anvisningarna för att tända grillen (punkt 1-6 under Tända grillen).
2. Lägg på locket och öppna den övre och nedre ventilationsöppningen helt.
3. Övervaka grillen tills den nått önskad temperatur.
4. Stäng den övre ventilationsöppningen halvvägs och fortsätt övervaka temperaturen i ytterligare några minuter. Nu är grillen redo.



Tillagningstemperatur

OBS!

Öppen ventil	Stängd ventil
	



110 – 135 °C

Nötbringa	2 timmar per 500 g
Pulled pork	2 timmar per 500 g
Hel kyckling	3 till 4 timmar
Revben	3 till 5 timmar
Stekar	9+ timmar

Övre ventil	Nedre ventil
	



160 – 180 °C

Fisk	15 till 20 min
Fläskfilé	15 till 30 min
Kycklingdelar	30 till 45 min
Hel kyckling	1 till 1,5 timmar
Lammstek med ben	3 till 4 timmar
Kalkon	2 till 4 timmar
Skinka	2 till 5 timmar

Övre ventil	Nedre ventil
	

260 – 370 °C

Biff	5 till 8 min
Fläskkotletter	6 till 10 min
Hamburgare	6 till 10 min
Korv	6 till 10 min

Övre ventil	Nedre ventil
	

Släcka grillen

VARNING!

Använd inte vatten för att släcka grillkolen eftersom det kan skada keramikdelarna.

1. Tillsätt inte mer grillkol.
2. Lägg på locket, stäng alla ventiler och låt glöden slockna av sig själv.

UNDERHÅLL

- Kontrollera att alla fästelement sitter fast ordentligt efter första användningen.
- Metallbandet som fäster locket vid basen expanderar av hettan och kan sitta löst.
- Dra vid behov åt fästelementen med en blocknyckel.
- Använd ett överdrag när grillen förvaras utomhus. Se till att grillen svalnat innan överdraget tas på.

SIKKERHETSANVISNINGER

ADVARSEL!

- **Grillen blir svært varm, ikke flytt den når den er tent.**
- **Grillen skal ikke brukes innendørs!**
- **Ikke bruk alkohol eller bensin til å tenne grillen. Ikke sprut noen form for lettantennelig væske over grillkull eller briketter som allerede er tent. Bruk kun tennmiddel som oppfyller EN 1860-3.**
- **Hold barn og husdyr på forsvarlig avstand fra grillen.**
 - Grillen er beregnet på privat bruk og skal ikke brukes profesjonelt.
 - Bruk aldri vann til å kontrollere eller slukke ilden.
 - Legg på lokket og steng lufterventilene når grillingen er avsluttet.
 - Bruk grillvanter for å unngå brannskader når du griller.
 - Varmt grillkull skal ikke kastes i søppelbøtter, på steder hvor noen kan trække på dem eller på brannfarlige steder.
La grillkullet slukke helt før du kaster det.
 - Ikke sett grillen i f.eks. en bod før den har sluknet helt.
 - Se til at lettantennelige væsker og trykkbeholdere ikke står i nærheten av den tente grillen.
 - Hvis du bruker en elektrisk tenner, må strømledningen holdes unna grillens varme deler.
 - Grillen er ikke beregnet for bruk som varmeelement, og skal ikke under noen omstendigheter brukes innendørs.
 - Rengjør grillen regelmessig for å sikre at den fungerer som den skal.
 - Grillen skal stå stabilt på et fast og plant underlag når den er i bruk. Plasser grillen

minst 3 meters unna tre og annet brennbart materiale.

- Ikke bruk noe annet enn grillkull til oppvarming.
- Kontroller at kullet gløder helt før du begynner å grille. Det tar minst 30 minutter. Du kan begynne å grille først når brikettene/grillkullet har en jevn glød og er dekket av en grå hinne.

MERK!

Grillkullet skal alltid plasseres på kullgitteret i bunnen av grillen. Noe annet kan skade grillen. Ikke bruk for mye grillkull, ett lag er nok.

Symboler

Grillen må aldri ikke brukes i et lukket og/ eller bebodd område, som i hus, telt, campingvogn, bobil eller båt. Fare for karbonmonoksidforgiftning med døden som følge.

TEKNISKE DATA

Grillrist	Ø 47 cm
Grillhøyde	91 cm
Vekt	80 kg

BESKRIVELSE

Inkluderte deler

BILDE 1

Om krakelering

Den ytre overflaten til kullgrillen kan se ut til å ha sprekkeformasjoner. Dette betyr ikke at det er sprekker i det keramiske materialet. Dette kalles krakelering, og forårsakes av at glaseringen og leiren ikke utvider seg like mye ved temperaturforandringer.

De spindelvevaktige linjene skiller seg fra sprekker ved at du bare kjenner dem hvis du drar neglen over dem. De vises tydeligere hvis overflaten er støvete eller forstørret. Krakelering kan se ut som skader, men påvirker ikke produktets funksjon eller levetid. Krakelering dekkes derfor ikke av garantien. Krakeleringprosessen bidrar faktisk til å gjøre produktet mer holdbart.

MONTERING

MERK!

- **Monter grillen på et mykt underlag for å unngå riper i emaljen.**
- **Ikke stram skruene for hardt. Bruk høvelig mye kraft slik at du ikke skader skruene eller komponentene.**
- **For å underlette monteringen bør du først stramme skruer og muttere løst, og deretter stramme dem skikkelig når monteringen er klar.**

Før montering

- Fjern all emballasje før montering, men ta vare på bruksanvisningen og oppbevar den sammen med produktet.
- Kontroller at du har alle delene på listen.
- Pass på at lokket er lukket før montering.

Montering

1. Fest de fire hjulene i hvert av de fire stagene ved å trykke dem gjennom det forhåndsborede hullet. Bruk en kombinasjonsnøkkel og fest hvert hjul med 1 mutter.

BILDE 2

2. Monter vognen ved å føre de to korsformede delene i ett av de fire stagene både ovenfra og nedenfra.

BILDE 3

3. Før de korsformede delene inn i de tre andre stagene.
4. Fest stagene i de korsformede delene ved hjelp av 16 stk. skruer. Kontroller at vognen er stabil, og at alle skruene er korrekt strammet før du plasserer grillen på vognen.

BILDE 4

5. Ta alle deler ut av grillen slik at den er lettere å løfte. Minst to personer skal samarbeide om å løfte grillen opp på vognen. Plasser den ene hånden i den nedre ventilen og den andre under grillen.

MERK!

Ikke løft i gangjernet eller sidebordet, det kan forårsake personskader og skade grillen.

6. Plasser grillen på vognen med den nedre ventilen rettet mot vognens forside slik at det går an å åpne og stenge ventilen uten avbrudd.
7. Når grillen er trygt plassert på vognen, setter du den keramiske grillskålen, kullristen, den keramiske grillringen

og grillristen i grillen.

BILDE 5

8. Trykk ned låsemekanismen på hjulene for å låse hjulene slik at grillen ikke flytter seg under bruk.
9. Fest lokkets øvre dempeplate på grillens lokk ved hjelp av de 2 forhåndsmonterte skruene og buede mutterne.

BILDE 6

10. Fest lokkets nedre dempeplate på grillen ved hjelp av de 2 forhåndsmonterte skruene og kampselmutterne.
11. Fest håndtaket på grillens lokk. Begynn med å feste de to håndtakterne ved hjelp av de 2 forhåndsmonterte skruene og kapselmutterne. Fest håndtaket i holderne med 2 stk. skruer og muttere.
12. Monter den øvre ventilen på grillen ved å plassere den oppå grillen og innrette de to skruerhullene. Fest med 2 stk. skruer og muttere. Se til at den øvre ventilskruen (se pilen) sitter på venstre side under monteringen.

BILDE 7

13. Fest de 2 bordfestene på grillen ved hjelp av de 2 forhåndsmonterte skruene og kapselmutterne for hvert feste.

BILDE 8

14. Fest de 2 bordgangjernene i hvert bordfeste.

BILDE 9

BRUK

MERK!

- **Når lokket åpnes ved høy temperatur, er det viktig å gløtte litt forsiktig på lokket noen ganger, slik at luften trekker inn langsomt på trygt vis. Da forhindrer man at luften trekkes inn for raskt og ilden blusser kraftig opp.**
- **Vær spesielt forsiktig hvis grillen åpnes når ventilene er lukkede, ettersom tilførselen av oksygen da kan få ilden til å blusse opp kraftig. Hvis ilden blusser opp slik, skal lokket og alle luftåpninger umiddelbart lukkes for å holde flammene under kontroll.**
- **Bruk grillvanter for å unngå brannskader når du griller.**
- **Grillen kan brukes om vinteren, men skal da oppbevares under tak og med trekk.**
 - Grillens varmebevarende egenskaper gjør at den når høye temperaturer. Temperaturen kan opprettholdes og kontrolleres nøyaktig ved å justere lufttilførselen med den øvre og nedre ventilen.
 - Høy temperatur passer for å grille hamburgere og pølser raskt, mens lavere temperaturer passer bedre for større kjøttstykker som tilberedes over lengre tid.
 - Prøv gjerne å bruke røykespon sammen med grillkullet for å sette ekstra smak på maten.
 - Bløttlegg røykespon eller grillplanker i vann før grilling for å forlenge røykeprosessen. Følg anvisningene på emballasjen

til røykesponet/grillplanken.

- Hvis ventilasjonsåpningene er stengte, holder grillen høy temperatur i flere timer. Hvis tilberedningen pågår over lengre tid (f.eks. ved grilling av en hel stek eller langtidsrøyking), kan det være nødvendig å etterfylle grillkull. Da legger du bare på litt ekstra grillkull.

Tenne grillen

1. Legg sammenkrøllet avisapir og tennkuber på kullskiven i bunnen av grillen.
2. Legg deretter 2–3 never grillkull på avisapiret. Ikke bruk for mye grillkull – ett lag er nok.
3. Åpne den nedre ventilen og la lokket stå åpent.
4. Tenn avisapiret med en lang lighter eller fyrstikker.
5. Når grillkullet har tatt fyr, sørger du for at den nedre ventilen og lokket er åpent i ca. 10 minutter for at det skal gløde skikkelig i kullbeholderen. Vent til alt tennmaterialet har brent helt opp.
6. La grillkullet gløde i minst 30 minutter før du begynner å lage mat på grillen. Ikke rør rundt i grillkullet etter at det er tent. Grillkullet brenner jevnere og mer effektivt om det får ligge i fred. Ikke begynn å grille før grillkullet har fått et grått lag med aske.
7. Hold grillen under oppsikt til den har oppnådd ønsket temperatur. Lukk deretter den nedre ventilasjonsåpningen.

Røyking



1. Følg anvisningene for å tenne grillen (punkt 1-6 under Tenne grillen).
2. Hold grillen under oppsikt til den har oppnådd ønsket temperatur.
3. La den nedre ventilasjonsåpningen stå en anelse åpen.
4. Lukk den øvre ventilasjonsåpningen og fortsett med å kontrollere temperaturen i et par minutter til.
5. Bruk grytepotter og spre røykespon i en sirkel over det varme grillkullet. Nå er grillen klar for røyking.

Indirekte grilling



1. Følg anvisningene for å tenne grillen (punkt 1-6 under Tenne grillen).
2. Legg på lokket og åpne den øvre og nedre ventilasjonsåpningen helt.
3. Hold grillen under oppsikt til den har oppnådd ønsket temperatur.
4. Lukk den øvre ventilasjonsåpningen halvveis og fortsett å overvåke temperaturen i et par minutter til. Nå er grillen klar.

Tilberedningstemperatur



MERK!

Åpen ventil	Lukket ventil
	



110–135 °C	
Oksebringe	2 timer per 500 g
Pulled pork	2 timer per 500 g
Hel kylling	3–4 timer
Ribbe	3–5 timer
Stek	9+ timer

Øvre ventil	Nedre ventil
	

160–180 °C	
Fisk	15 til 20 min
Svinefilet	15–30 min
Oppdelt kylling	30–45 min
Hel kylling	1–1,5 timer
Lammestek med ben	3–4 timer
Kalkun	2–4 timer
Skinke	2–5 timer

Øvre ventil	Nedre ventil
	

260–370 °C	
Biff	5–8 min
Svinekoteletter	6–10 min
Hamburgere	6–10 min
Pølser	6–10 min

Øvre ventil	Nedre ventil
	

Slukke grillen

ADVARSEL!

Ikke bruk vann til å slukke grillkullet, ettersom det kan skade keramikkdelene.

1. Ikke tilsett mer grillkull.
2. Legg på lokket, lukk alle ventiler og la glørne slokne av seg selv.

VEDLIKEHOLD

- Kontroller at alle festelementer sitter godt fast etter første gangs bruk.
- Metallbåndet som fester lokket ved basen ekspanderer av hetten og kan sitte løst.
- Stram festelementene med en kombinasjonsnøkkel ved behov.
- Bruk et trekk når grillen oppbevares ute. Sørg for at grillen har kjølt seg ned før du tar på trekket.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE!

- **Grill mocno się nagrzewa. Nie przesuwaj go, gdy jest rozpalony.**
- **Grilla nie wolno używać w pomieszczeniach!**
- **Do rozpalania grilla nie stosuj alkoholu ani benzyny. Nie rozpylaj żadnych łatwopalnych cieczy nad rozżarzonym węglem i brykietami. Korzystaj wyłącznie z rozpałek, które spełniają wymogi normy EN 1860-3.**
- **Dzieci i zwierzęta domowe powinny przebywać w bezpiecznej odległości od grilla.**
- Grill jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego i nie można używać go w celach komercyjnych.
- Nigdy nie używaj wody do kontrolowania ognia ani do jego gaszenia.
- Po zakończeniu grillowania nałóż pokrywę i zamknij otwory wentylacyjne.
- Aby uniknąć oparzeń, korzystaj z rękawic do grilla.
- Nie wrzucaj rozżarzonych kawałków węgla do pojemników na odpady. Nie pozostawiaj ich też ich w miejscach, gdzie ktoś mógłby na nie nadepnąć, ani w miejscach zagrożonych pożarem. Przed wyrzuceniem węgla zaczekaj, aż całkowicie się wypali.
- Nie odstawiaj grilla np. do schowka, zanim żar całkowicie nie wygaśnie.
- Upewnij się, że w okolicy rozpalonego grilla nie ma łatwopalnych cieczy ani pojemników pod ciśnieniem.
- Jeżeli korzystasz z zapalnika elektrycznego, trzymaj jego przewód zasilający z dala od rozgrzanych powierzchni grilla.

- Grill nie jest przeznaczony do stosowania jako grzejnik i pod żadnym pozorem nie można go używać w pomieszczeniach.
- Czyść grill regularnie, aby zapewnić jego prawidłowe działanie.
- Podczas korzystania z grilla powinien on stać stabilnie na zwartym i płaskim podłożu. Umieść grill w odległości co najmniej 3 metrów od drzew i materiałów palnych.
- Jako paliwo wolno stosować wyłącznie węgiel.
- Przed rozpoczęciem grillowania sprawdź, czy węgiel całkowicie się rozżarzył – potrwa to co najmniej 30 minut. Grillowanie można rozpocząć dopiero wtedy, gdy brykiety lub węgiel będą równomiernie rozżarzone i pokryte szarym nalotem.

UWAGA!

Węgiel należy zawsze umieszczać na znajdującym się na spodzie grilla ruszcie węglowym. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia grilla. Nie używaj zbyt dużo węgla, wystarczy jedna warstwa.

Symbole



Nie używaj grilla w ciasnych miejscach lub pomieszczeniach mieszkalnych, takich jak domy, namioty, przyczepy kempingowe, kampery czy łódzie. Niebezpieczeństwo śmierci na skutek zatrucia tlenkiem węgla.

DANE TECHNICZNE

Ruszt grillowy	∅ 47 cm
Wysokość grilla	91 cm
Masa	80 kg

OPIS

Części składowe

RYS. 1

Informacje na temat powstawania krakelury

Z czasem na grillu węglowym mogą pojawić się drobne pęknięcia. Nie są to jednak spękania na powierzchni ceramicznej produktu. To siatka spękań, która powstaje wskutek różnic stopnia kurczliwości glazury i gliny. Zjawisko nazwane jest krakelurą.

Linie przypominające pajęczą nić różnią się od pęknięć tym, że można wyczuć je wyłącznie przez dotknięcie powierzchni palcem. Stają się jednak bardziej widoczne, gdy powierzchnia jest zabrudzona lub, gdy patrzy się na nią pod powiększeniem. Linie te mogą wyglądać na wadę produktu, ale nie wpływają w żaden sposób na jego sprawność lub żywotność. Z tego powodu gwarancja nie obejmuje spękań powstałych w wyniku krakelury. Dzięki krakelurze produkt staje się bardziej wytrzymały.

MONTAŻ

UWAGA!

- **Aby uniknąć zarysowania elementów emaliowanych, zamontuj grill na miękkim podłożu.**
- **Nie dokręcaj połączeń śrubowych zbyt mocno. Używaj optymalnej siły, tak aby śruby ani komponenty nie uległy uszkodzeniu.**
- **Nie dokręcaj do końca śrub i nakrętek podczas montażu grilla. Dokręć je mocno, gdy montaż będzie gotowy.**

Przed montażem

- Przed montażem usuń wszystkie elementy opakowania, zachowaj jednak instrukcję obsługi i przechowuj ją razem z produktem.
- Upewnij się, czy w zestawie znajdują się wszystkie części z listy.
- Przed montażem upewnij się, czy pokrywa jest zamknięta.

Montaż

1. Zamocuj cztery kółka na każdym z czterech prętów, wkładając je w nawiercone otwory. Użyj klucza płaskiego i zamocuj każde kółko za pomocą jednej nakrętki.

RYS. 2

2. Zamontuj stelaż, umieszczając dwa elementy krzyżowe na

jednym z czterech prętów od góry i od dołu.

RYS. 3

3. Umieść elementy krzyżowe na pozostałych trzech prętach.
4. Zamocuj pręty do elementów krzyżowych za pomocą 16 śrub. Zanim grill zostanie umieszczony na stelażu, sprawdź, czy jest on stabilny i czy wszystkie śruby są prawidłowo dokręcone.

RYS. 4

5. Wyjmij wszystkie części znajdujące się w grillu, aby łatwiej było go podnieść. Do podniesienia grilla na stelaż potrzeba co najmniej dwóch osób. Umieść jedną rękę w dolnym otworze wentylacyjnym, a drugą pod grillem.

UWAGA!

Nie podnoś za zawias ani białe boczne, gdyż może to spowodować zarówno obrażenia ciała, jak i uszkodzenia grilla.

6. Umieść grill na stelażu, tak aby dolny otwór wentylacyjny był skierowany do przodu stelaża, co umożliwi bezproblemowe otwieranie i zamykanie otworu.
7. Gdy grill jest stabilnie umieszczony na stelażu, umieść w nim ceramiczny korpus, ruszt węglowy, ceramiczny pierścień paleniska i ruszt.

RYS. 5

8. Naciśnij mechanizm blokujący kółek, aby grill nie przesuwał się w trakcie użytkowania.
9. Zamocuj na pokrywie grilla górną płytkę regulacyjną za pomocą dwóch zamontowanych fabrycznie śrub i wygiętych nakrętek.

RYS. 6

10. Zamocuj na grillu dolną płytkę regulacyjną za pomocą dwóch zamontowanych fabrycznie śrub i nakrętek kołpakowych.
11. Zamocuj uchwyt na pokrywie grilla. Rozpocznij od zamocowania dwóch wsporników uchwyty za pomocą dwóch zamontowanych fabrycznie śrub i nakrętek kołpakowych. Zamocuj uchwyt na wspornikach za pomocą dwóch śrub i nakrętek.
12. Zamontuj górny otwór wentylacyjny na grillu, umieszczając go na górze i kierując w stronę dwóch otworów na śruby. Zamocuj za pomocą dwóch śrub i nakrętek. Upewnij się, że w trakcie montażu śruba górnego otworu wentylacyjnego (patrz strzałka) znajduje się po lewej stronie.

RYS. 7

13. Zamocuj na grillu dwa mocowania blatu za pomocą dwóch zamontowanych fabrycznie śrub i nakrętek kołpakowych do każdego mocowania.

RYS. 8

14. Zamocuj dwa zawiasy blatu do każdego mocowania.

RYS. 9

OBSŁUGA

UWAGA!

- **Gdy pokrywa jest otwierana przy wysokiej temperaturze, istotne jest, aby ostrożnie uchylić ją kilkakrotnie, dzięki czemu powietrze wpłynie wolno i bezpiecznie, co pozwoli zapobiec podmuchom i powstaniu płomieni.**
- **Należy zachować szczególną ostrożność podczas otwierania grilla przy zamkniętych otworach wentylacyjnych, ponieważ nagły dopływ tlenu może spowodować intensywny wybuch płomieni. Jeśli ogień rozпали się bardzo mocno, należy natychmiast zamknąć pokrywę oraz wszystkie otwory wentylacyjne, aby zmniejszyć dopływ tlenu.**
- **Aby uniknąć oparzeń, korzystaj z rękawic do grilla.**
- **Grilla można używać również zimą, lecz wtedy należy przechowywać go pod zadaszeniem i zakrywać pokrowcem.**
- Ze względu na właściwości zachowywania ciepła grill osiąga wysokie temperatury. Temperaturę można utrzymać i precyzyjnie kontrolować za pomocą przepływu powietrza w górnym i dolnym otworze wentylacyjnym.
- Wysoka temperatura jest odpowiednia do szybkiego grillowania hamburgerów i kiełbasy, podczas gdy niższa nadaje się lepiej do grillowania większych kawałków mięsa (pieczeni), których przygotowanie trwa dłużej.
- Spróbuj użyć zrbeków wędzarniczych razem z węglem, aby zmienić nieco smak przygotowywanych produktów.
- Aby wydłużyć proces wędzenia, przed grillowaniem namocz zrbki wędzarnicze lub deseczki do grillowania w wodzie. Stosuj się do zaleceń producenta na opakowaniu zrbeków wędzarniczych/deseczek do grillowania.
- Jeśli otwory wentylacyjne są zamknięte, grill utrzymuje wysoką temperaturę przez wiele godzin. Jeśli przygotowanie potraw trwa dłuższy czas (na przykład przy grillowaniu większych kawałków mięsa albo przy powolnym wędzeniu), może zająć potrzeba dosypania węgla. Dołóż tylko kilka kawałków węgla.

Rozpalanie grilla

1. Umieść zgnieciony papier gazetowy oraz kostki podpałki na palenisku na dnie grilla.
2. Następnie na papierze umieść dwie lub trzy garści węgla. Nie używaj zbyt dużo węgla, wystarczy jedna warstwa.
3. Otwórz dolny otwór wentylacyjny i zostaw zdjętą pokrywę.
4. Podpal papier za pomocą długiej zapalarki lub zapatek.
5. Gdy węgiel zajmie się ogniem, upewnij się, że dolny otwór wentylacyjny i pokrywa pozostaną otwarte przez około 10 minut, aby poprawić żarzenie się paleniska. Odczekaj, aż materiał do rozpalania całkowicie się wypali.
6. Przed rozpoczęciem grillowania węgiel powinien żarzyć się przez co najmniej 30 minut. Nie mieszaj węgla po rozpaleniu. Węgiel pali się spokojniej i skuteczniej, gdy się go nie rusza. Nie rozpoczynaj grillowania, zanim węgiel nie pokryje się szarą warstwą popiołu.

7. Pilnuj grilla do momentu osiągnięcia żądanej temperatury. Następnie zamknij dolny otwór wentylacyjny.

Wędzenie

1. Aby rozpalic grill, stosuj się do zaleceń (punkty 1–6 w części Rozpalanie grilla).
2. Pilnuj grilla do momentu osiągnięcia żądanej temperatury.
3. Pozostaw lekko otwarty dolny otwór wentylacyjny.
4. Zamknij górny otwór wentylacyjny i kontroluj temperaturę przez następne kilka minut.
5. Używając rękawic kuchennych, rozprowadź okrężnymi ruchami zrbki wędzarnicze na gorącym węglu. Grill jest teraz gotowy do wędzenia.

Grillowanie



1. Aby rozpalic grill, stosuj się do zaleceń (punkty 1–6 w części Rozpalanie grilla).
2. Zamknij pokrywę i całkowicie otwórz górny i dolny otwór wentylacyjny.
3. Pilnuj grilla do momentu osiągnięcia żądanej temperatury.
4. Zamknij do połowy górny otwór wentylacyjny i kontroluj temperaturę przez następne kilka minut. Grill jest teraz gotowy do przyrządzania żywności.

Temperatura przygotowania potraw



UWAGA!

Otwarty otwór wentylacyjny	Zamknięty otwór wentylacyjny
○	●



110–135°C	
Mostek wołowy	2 godziny na 500 g
Pulled pork	2 godziny na 500 g
Kurczak w całości	3–4 godzin
Żeberka	3–5 godzin
Pieczeń	Ponad 9 godzin

Górny otwór wentylacyjny	Dolny otwór wentylacyjny
	

160–180°C	
Ryby	15–20 minut
Połudwica wieprzowa	15–30 minut
Kurczak porcjowany	30–45 minut
Kurczak w całości	1–1,5 godziny
Udziec barani z kością	3–4 godzin
Indyk	2–4 godzin
Szynka	2–5 godzin

Górny otwór wentylacyjny	Dolny otwór wentylacyjny
	

260–370°C	
Befszyk	5–8 minut
Kotlety wieprzowe	6–10 minut
Hamburger	6–10 minut
Kiełbasa	6–10 minut

Górny otwór wentylacyjny	Dolny otwór wentylacyjny
	

Gaszenie grilla

OSTRZEŻENIE!

Do gaszenia węgla nie stosuj wody, gdyż w ten sposób mogą zostać uszkodzone elementy ceramiczne.

1. Nie dosypuj więcej węgla do grilla.
2. Zamknij pokrywę i wszystkie otwory wentylacyjne, a następnie odczekaj, aż żar sam się wypali.

KONSERWACJA

- Po pierwszym użyciu upewnij się, że wszystkie mocowania są dobrze zamontowane.
- Taśma metalowa, która mocuje pokrywę do podstawy, rozszerza się pod wpływem gorąca i może być luźna.
- W razie potrzeby dokręć mocowania za pomocą klucza płaskiego.
- Jeśli grill jest przechowywany na zewnątrz, załóż pokrowiec. Sprawdź, czy grill ostygł, zanim założysz na niego pokrowiec.

SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING!

- **The grill gets very hot, do not move it when it is lit.**
- **Do not use the grill indoors.**
- **Do not use alcohol or petrol to light the grill. Do not spray any form of flammable liquid over the charcoal or briquettes when they have already been lit. Only use firelighters that comply with EN 1860-3.**
- **Keep children and pets at a safe distance from the grill.**
 - The grill is only intended for private use and must not be used commercially.
 - Never use water to control or extinguish the flames.
 - Put the lid on and close the air valves when you have finished grilling.
 - Wear grill gloves to avoid burn injuries when grilling.
- Do not throw hot charcoal into rubbish bins, or where someone could tread on it, or anywhere else where it could start a fire. Make sure the charcoal is completely extinguished before discarding it.
- Do not put the grill away, in your garden shed for example, before it has completely gone out.
- Keep flammable liquids and pressure containers at a safe distance from the barbecue area.
- When using an electric lighter, keep the cable well away from the hot surfaces on the grill.
- The grill is not intended to be used as a heater, and must never be used indoors under any circumstances.
- Clean the grill regularly to ensure that it will keep on working properly.

- The grill must stand on a stable and level surface when in use. Place the grill at a distance of at least 3 metres from any trees or combustible material.
- Only use charcoal for the grilling.
- Check that the charcoal is red-hot before grilling, it takes at least 30 minutes. Start grilling when the briquettes/charcoal have a uniform red-hot glow with a thin crust of grey ash over them.

NOTE:

Always put the charcoal on the charcoal grille in the bottom of the grill. Otherwise there is a risk of damaging the grill. Do not use too much charcoal, one layer is enough.

Symbols

Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.			

TECHNICAL DATA

Grill rack	Ø 47 cm
Grill height	91 cm
Weight	80 kg

DESCRIPTION

Parts included

FIG. 1

About crackle

The surface of the charcoal grille can seem to be cracked. This does not mean that there are cracks in the ceramic material. This is crackle and is because the glazing and clay do not have the

same expansion ratio.

The cobweb pattern of lines differ from cracks in that they can only be felt by running a fingernail over them. They stand out more if the surface is dusty or magnified. Crackle can look like damage, but does not affect the functionality or lifespan of the product. For this reason crackle is not included in the warranty. The fact is that the crackle process makes the product stronger.

ASSEMBLY

NOTE:

- **Assemble the grill on a soft underlay to avoid scratching the enamel.**
- **Do not overtighten the screw unions. Use just enough force to avoid damaging screws and components.**
- **To simplify assembly, first tighten the screws and nuts loosely, and then tighten them firmly when the assembly is completed.**

Before assembly

- Remove all the packaging material first, but save the instructions and store them together with the product.
- Check that all the parts on the list are included.
- Make sure that the lid is closed before fitting.

Assembly

1. Fasten the four wheels on each end of the four bars by pressing them through the predrilled hole. Use a combination spanner and fasten each wheel with 1 nut.

FIG. 2

2. Fit the carriage by putting the two cross-shaped parts in each of the four bars both from above and underneath.

FIG. 3

3. Insert the cross-shaped parts in the other three bars.
4. Fasten the bars with the cross-shaped parts with the 16 screws. Check that the carriage is stable and that all the screws are properly tightened before placing the grill on the carriage.

FIG. 4

5. Take all the parts inside the grill out so that it is easier to lift. The grill should be lifted up by at least two persons to put it on the carriage. Place one hand in the bottom valve and the other under the grill.

NOTE:

Do not lift with the hinge or side table, this could both damage the grill and cause personal injury.

6. Place the grill on the carriage with the bottom valve pointing to the front of the carriage so that it can be opened and closed without interruption.

7. When the grill is safely placed on the carriage, put the ceramic fireplace box, the charcoal rack, ceramic fireplace ring and the grill rack in the grill.

FIG. 5

8. Press down the wheel locking mechanism to lock the wheels so that the grill does not move when in use.
9. Fasten the lid's upper damper plate on the lid with the 2 prefitted screws and the dome nuts.

FIG. 6

10. Fasten the lid's lower damper plate on the grill with the 2 prefitted screws and the dome nuts.
11. Fasten the handle on the lid. Start by fastening the two handle holders with the 2 prefitted screws and the dome nuts. Fasten the handle in the holders with the 2 screws and nuts.
12. Fit the top valve on the grill by putting it over the grill and aligning the two screw holes. Fasten with the 2 screws and nuts. Make sure that the top valve screw (see arrow) is on the left side when fitting.

FIG. 7

13. Fasten the 2 table fasteners on the grill with the 2 prefitted screws and the dome nuts for each fastener.

FIG. 8

14. Fasten the 2 table hinges in each table fastener.

FIG. 9

USE

NOTE:

- **When opening a hot lid it is important to open it a little a few times first so that air flows in slowly and safely, and to prevent a draught and flames.**
- **Be especially careful when opening the grill if the valves are closed because the inflow of oxygen can cause the flames to flash up. If flames flash up in this way close the lid and all the openings immediately to control the flames.**
- **Wear grill gloves to avoid burn injuries when grilling.**
- **The grill can be used during the winter, but it must be covered over and kept under a roof.**
- Because of the heat retaining properties of the grill it gets very hot. The temperature can be maintained and controlled precisely with the air flow in the top and bottom valves.
- A high temperature is suitable for quickly grilling hamburgers and sausages, while a lower temperature is better for larger pieces of meat cooked for a longer time.
- Try out using smoke chips together with the charcoal to flavour the food.
- Soak smoke chips or grilling planks in water before grilling to prolong the smoking process. Follow the instructions on the packaging for the smoke chips/grilling plank.
- If the ventilation openings are closed the grill will maintain a

high temperature for several hours. It may be necessary to add more charcoal if the cooking takes a long time (e.g. when grilling a whole steak or for slow smoking). Only add a little extra charcoal.

Lighting the grill

1. Place crumpled newspaper and firelighter cubes on the charcoal tray on the bottom of the grill.
2. Place 2 or 3 handfuls of charcoal over the newspaper. Do not use too much charcoal – one layer is enough.
3. Open the bottom valve and leave the lid off.
4. Light the newspaper with a long lighter or matches.
5. When the charcoal has started burning, make sure the bottom valve and the lid are open for about 10 minutes to build up a glowing bed of charcoal. Wait until all the firelighter material has completely burned up.
6. Allow the charcoal to burn for at least 30 minutes before cooking anything on the grill. Do not move the charcoal around after it has started burning. The charcoal burns more uniformly and effectively if it is left alone. Do not start grilling before the charcoal has a grey covering of ash.
7. Watch over the grill until it reaches the required temperature. Close the bottom ventilation opening afterwards.

Smoking



1. Follow the instructions to light the grill (items 1-6 under Lighting the grill).
2. Watch over the grill until it reaches the required temperature.
3. Keep the bottom ventilation opening slightly ajar.
4. Close the top ventilation opening and continue checking the temperature for a few more minutes.
5. Use grill gloves and spread out the smoke chips in a circle over the hot charcoal. The grill is now ready for the smoking.

Grilling



1. Follow the instructions to light the grill (items 1-6 under Lighting the grill).
2. Put the lid on and fully open the top and bottom ventilation openings.
3. Watch over the grill until it reaches the required temperature.
4. Close the top ventilation opening half way and continue checking the temperature for a few more minutes. The grill is now ready.

Cooking temperature



NOTE:

Open valve	Closed valve
	



110 – 135°C	
Shoulder of beef	2 hours per 500 g
Pulled pork	2 hours per 500 g
Whole chicken	3 to 4 hours
Spare ribs	3 to 5 hours
Steaks	9+ hours

Top valve	Bottom valve
	

160 – 180°C	
Fish	15 to 20 min
Fillet of pork	15 to 30 min
Pieces of chicken	30 to 45 min
Whole chicken	1 to 1.5 hours
Leg of lamb	3 to 4 hours
Turkey	2 to 4 hours
Ham	2 to 5 hours

Top valve	Bottom valve
	

260 – 370°C	
Beefsteak	5 to 8 min
Pork chops	6 to 10 min
Hamburgers	6 to 10 min
Sausages	6 to 10 min

Top valve	Bottom valve
	

Extinguishing the grill

WARNING!

Do not use water to put out the charcoal as this can damage the ceramic parts.

1. Do not add more charcoal.
2. Put the lid on, close all the valves, and allow the embers to go out by themselves.

MAINTENANCE

- Check that all the fasteners are firmly in place after using for the first time.
- The metal band that fastens the lid at the base expands from the heat and could be loose.
- Tighten the fastener with a spanner if necessary.
- Use a cover when storing the grill outdoors. Make sure that the grill has cooled before putting the cover on.