

# Axley

000-831



## **SE** KOLGRILL

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

## **NO** KULLGRILL

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

## **PL** GRILL WĘGLOWY

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

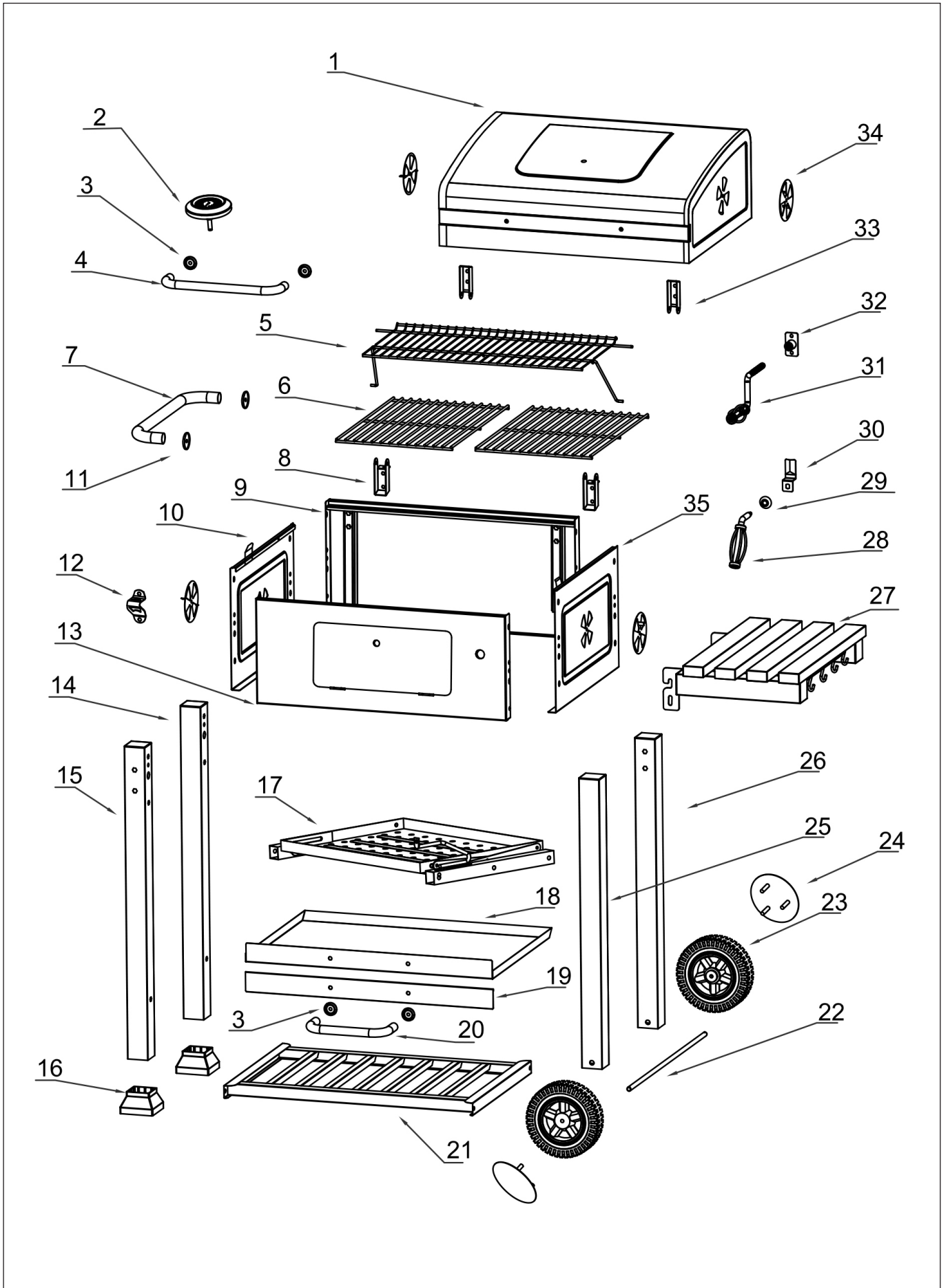
## **EN** CHARCOAL GRILL


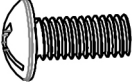

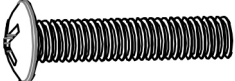

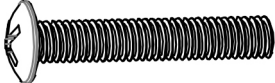



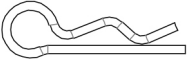
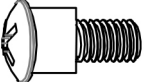

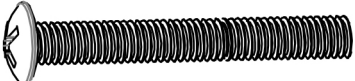

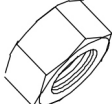
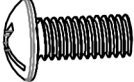

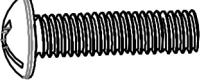

Operating instructions  
(Translation of the original instructions)  
Important! Read the user instructions carefully before use.  
Save them for future reference.

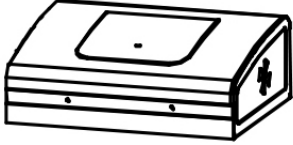




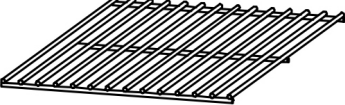


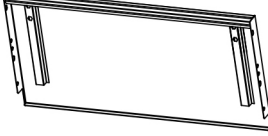



Tillverkare/ Produsent/ Producent/ Manufacturer  
Jula AB, Box 363, 532 24 SKARA

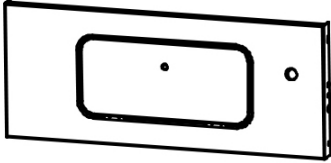
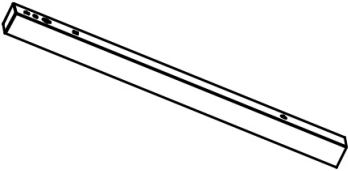
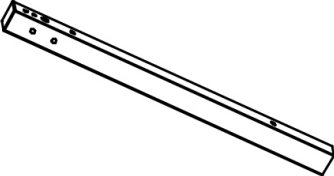

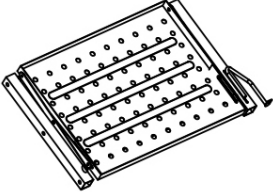

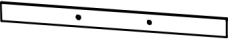
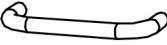
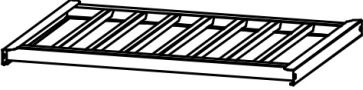
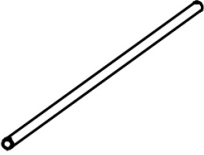

Distributör/ Distributør/ Dystrybutor/ Distributor  
Jula Poland Sp. z o.o., ul.  
Malborska 49, 03-286 Warszawa, Polska  
Jula Norge AS, Solheimsveien 6-8,  
1471 LØRENSKOG


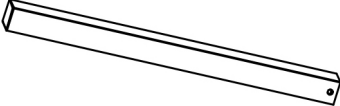
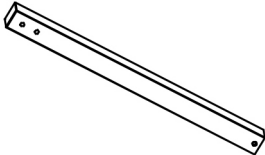
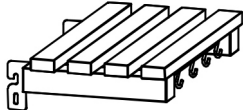








Date of production: 2016-10-28  
© Jula AB



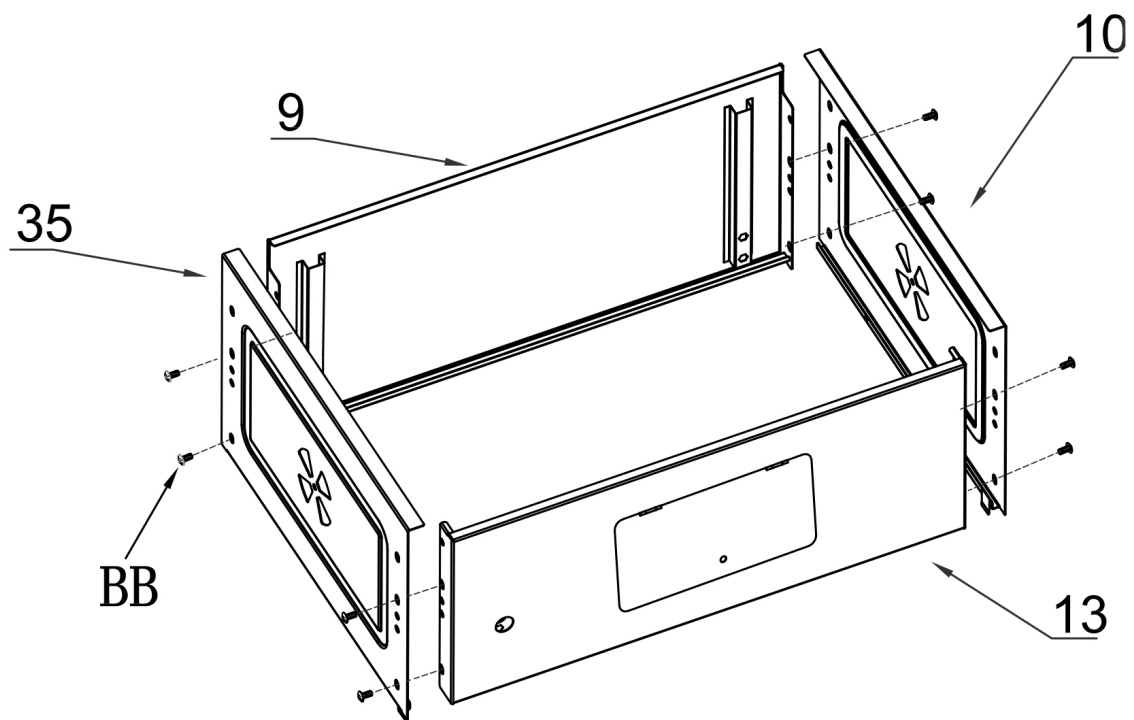
	Benämning/Betegnelse/ Nazwa/Designation	Illustration/Illustrasjon/Rysunek/ Illustration	Antal/Antall/ Liczba/Quantity
AA	M6		9
BB	M6 x 12	 	36
CC	M6 x 35	 	4
DD	M6 x 40	 	4
EE	Bricka/Skive/Podkładka/ Washer		4
FF	Sprint/Splint/Zatyczka/Pin		2
GG	Saxpinne/Saksesplint/ Zawlecza/Cotter pin		2
HH	M6	 	4
II	M6 x 65	 	2
JJ	M10		2
KK	M6	 	1
LL	M6 x 25	 	2

	Illustration/Illustrasjon/Rysunek/ Illustration	Antal/Antall/ Liczba/Quantity
1		1
2		1
3		4
4		1
5		1
6		2
7		1
8		2
9		1
10		1
11		2
12		1

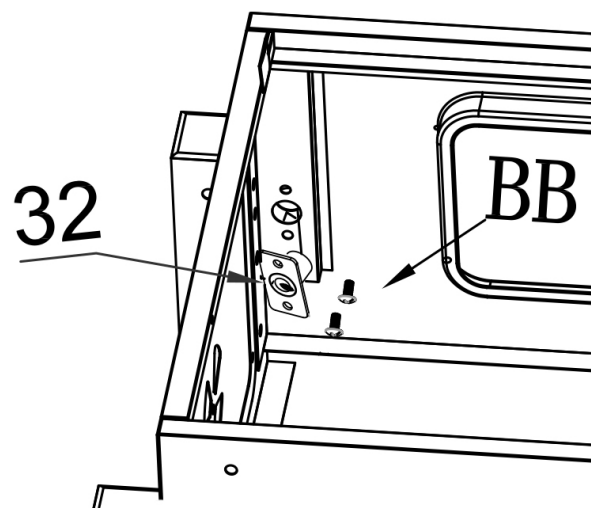
	Illustration/Illustrasjon/Rysunek/ Illustration	Antal/Antall/ Liczba/Quantity
13		1
14		1
15		1
16		2
17		1
18		1
19		1
20		1
21		1
22		1
23		2

	Illustration/Illustrasjon/Rysunek/ Illustration	Antal/Antall/ Liczba/Quantity
24		2
25		1
26		1
27		1
28		1
29		1
30		1
31		1
32		1
33		2
34		4
35		1

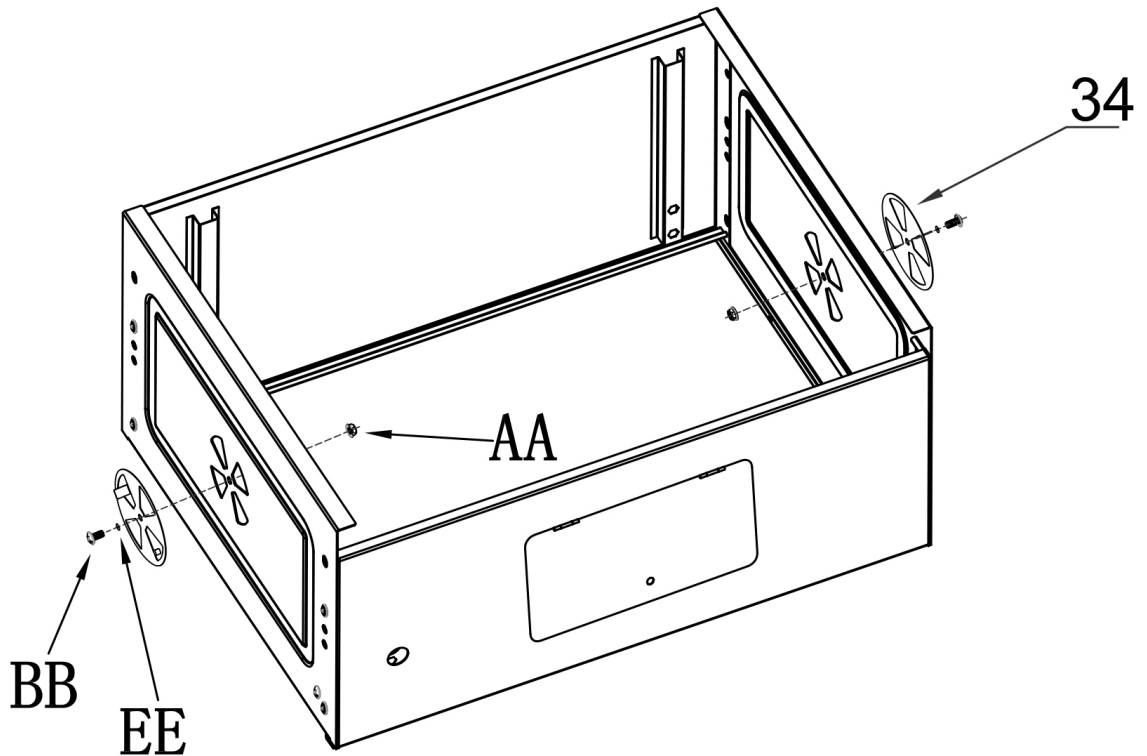
6



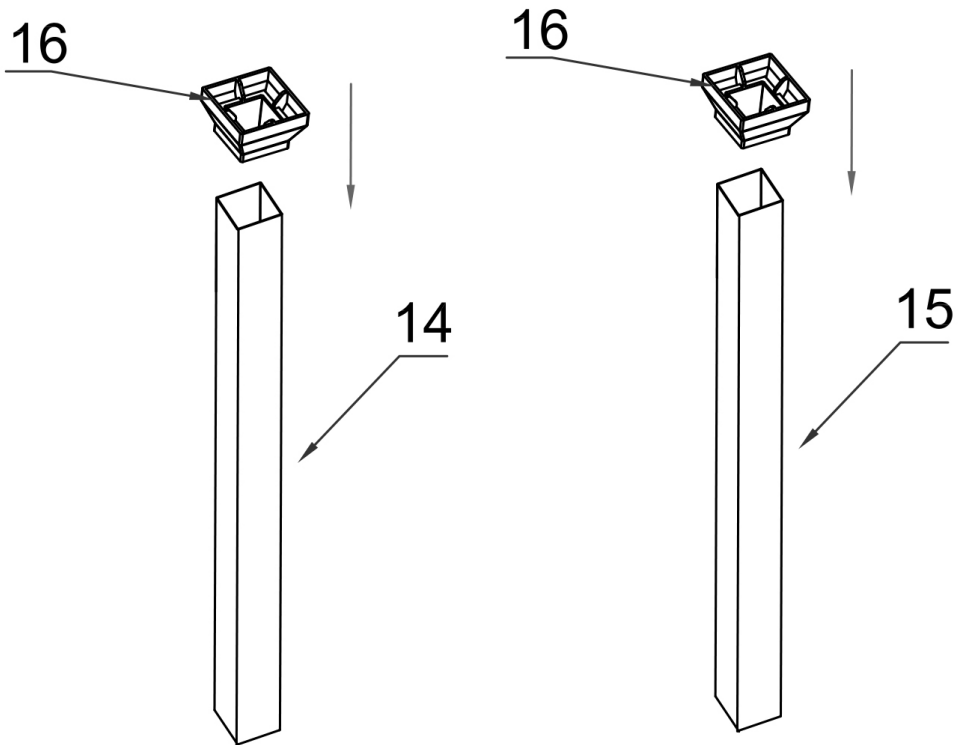
7



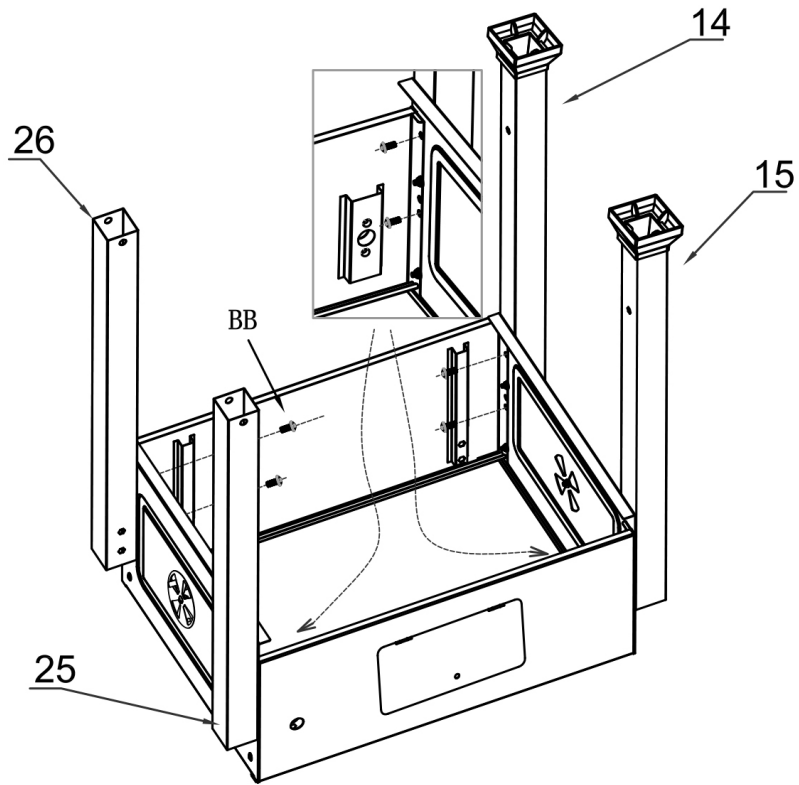
8



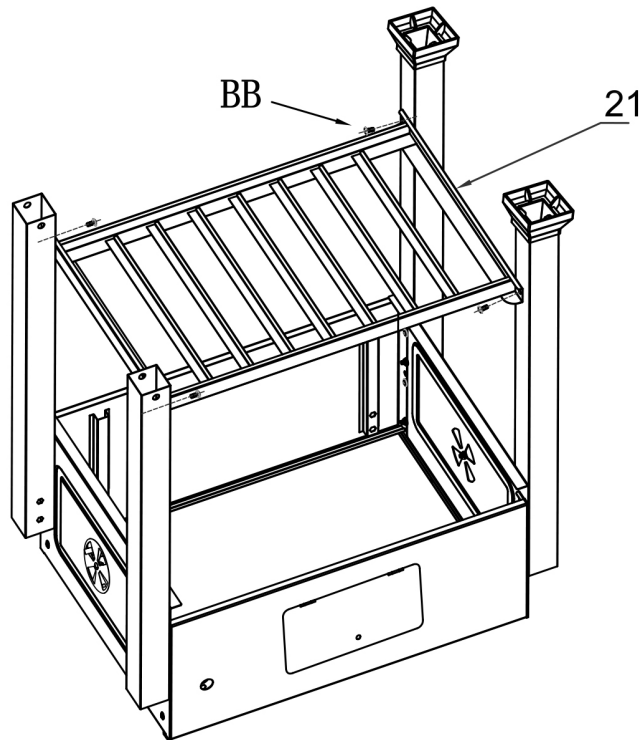
9



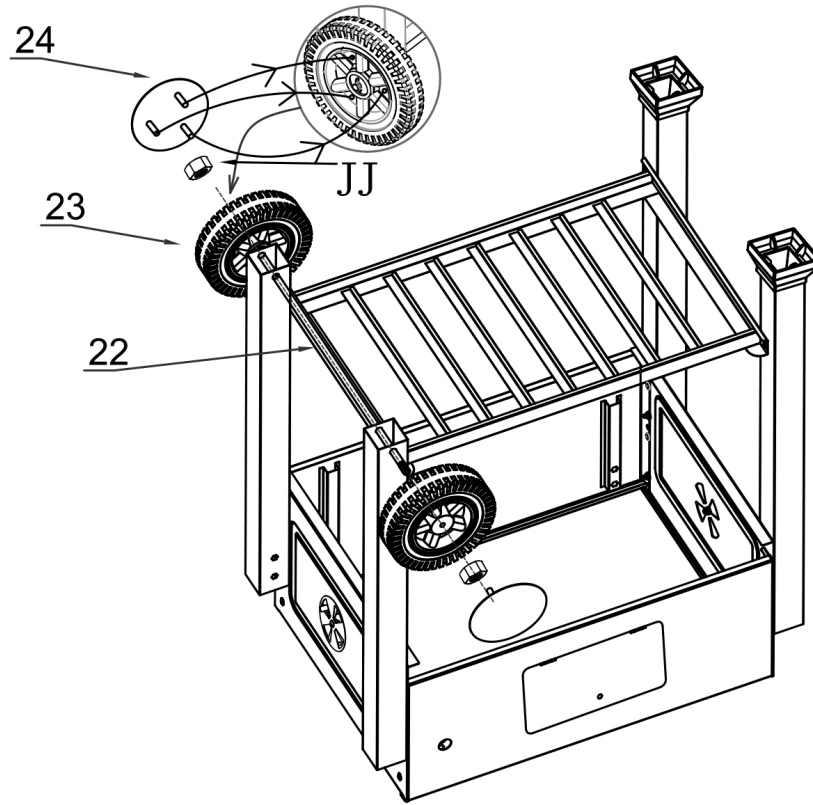
10



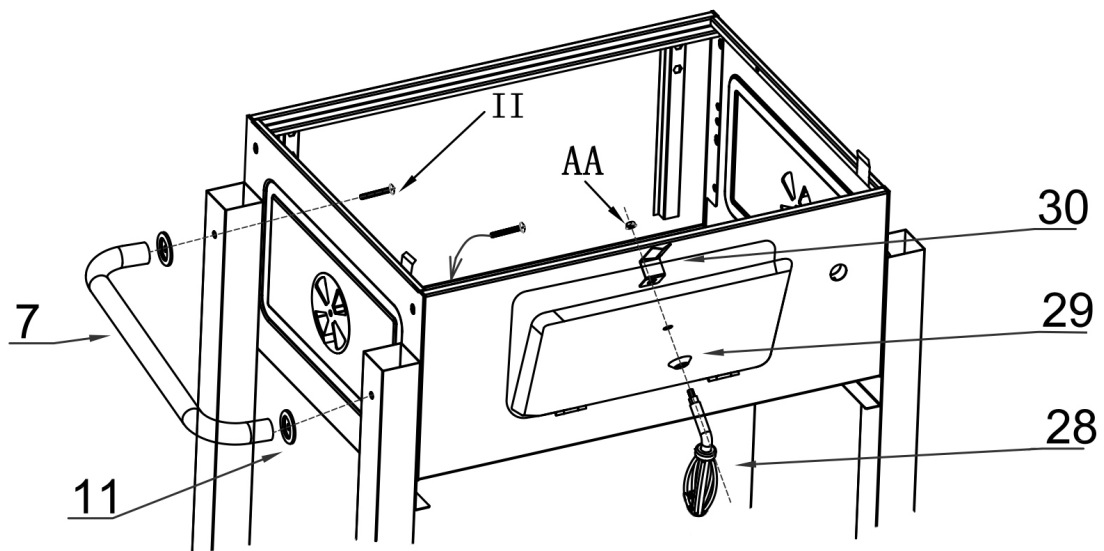
11



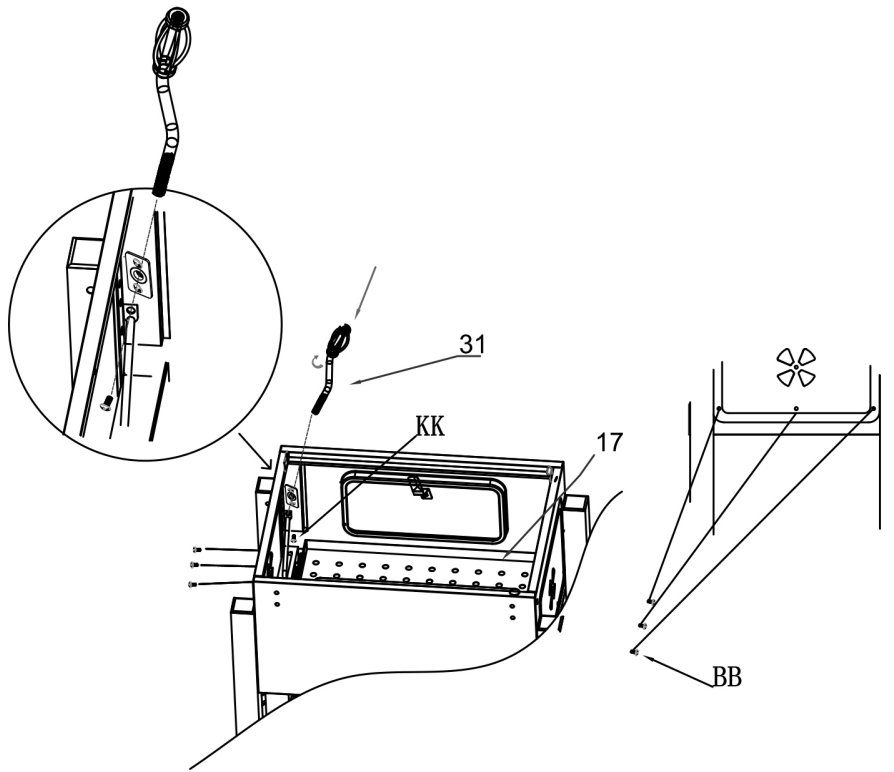
12



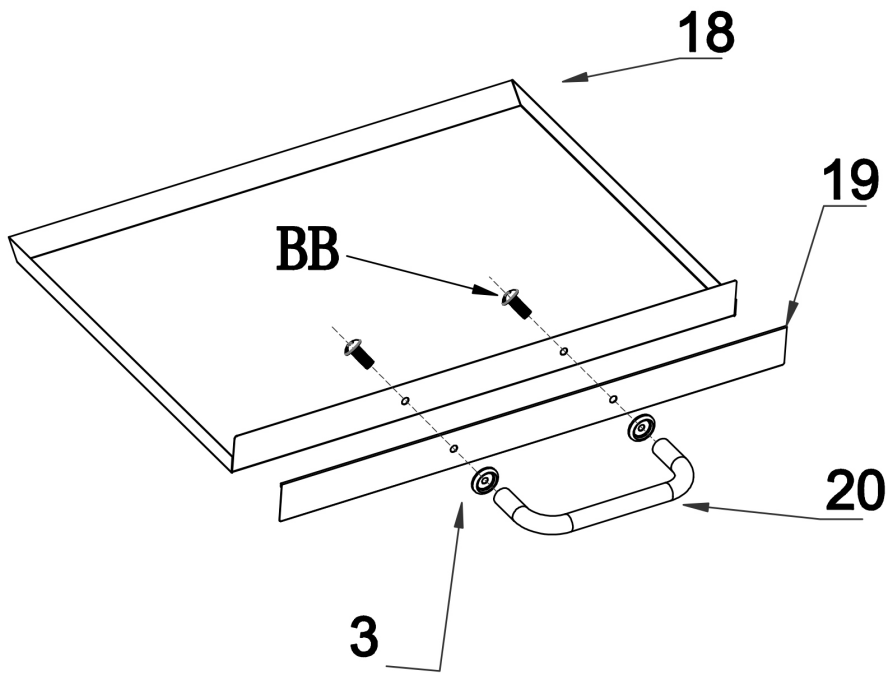
13



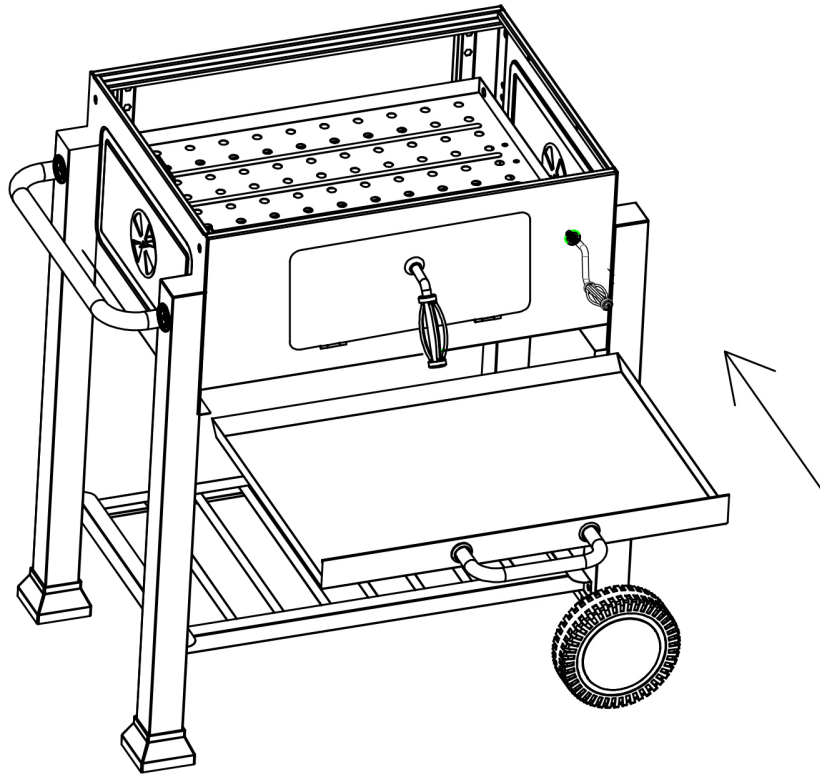
14



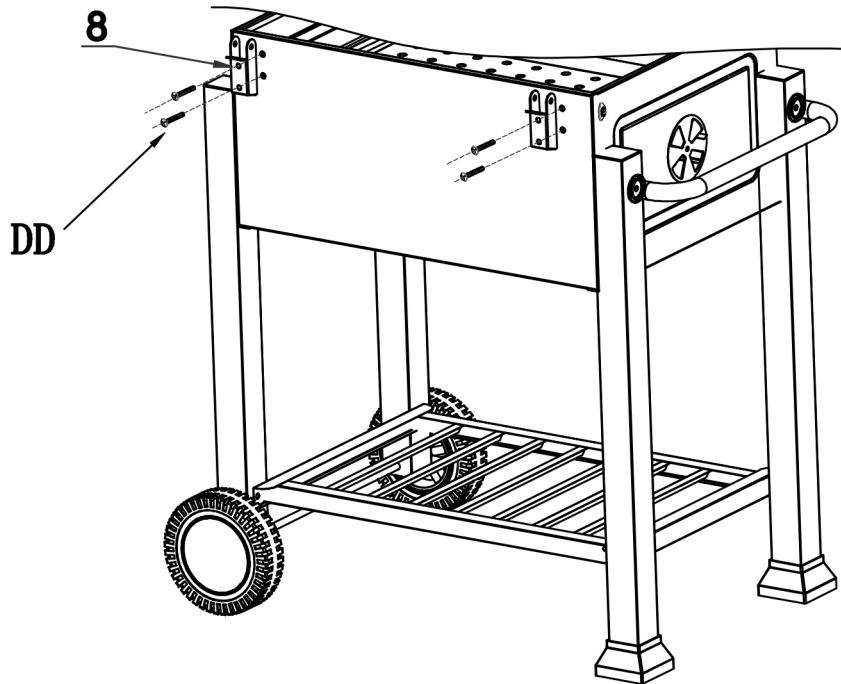
15



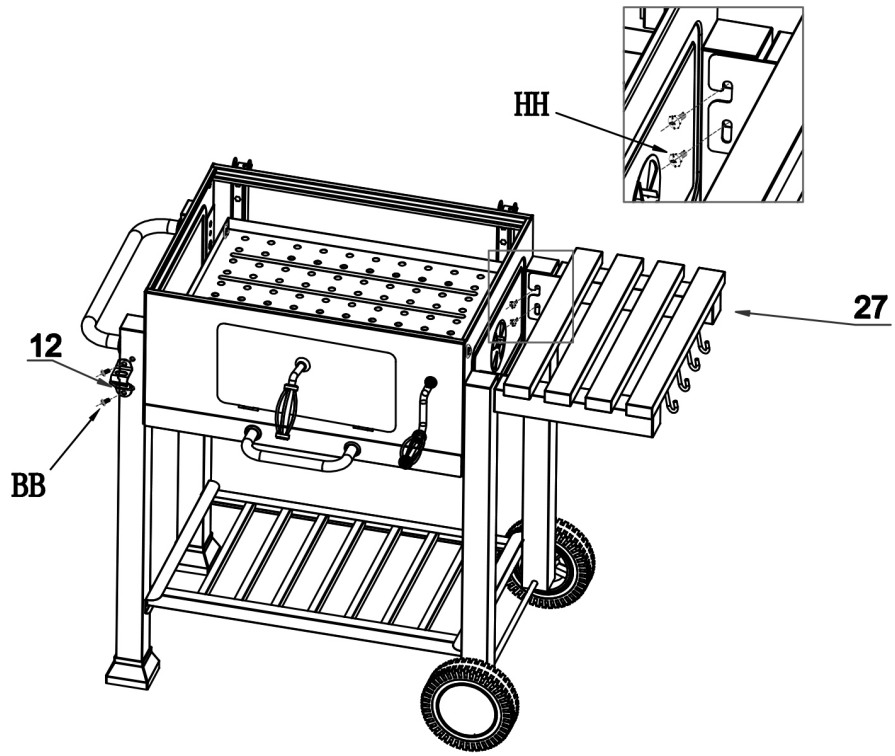
16



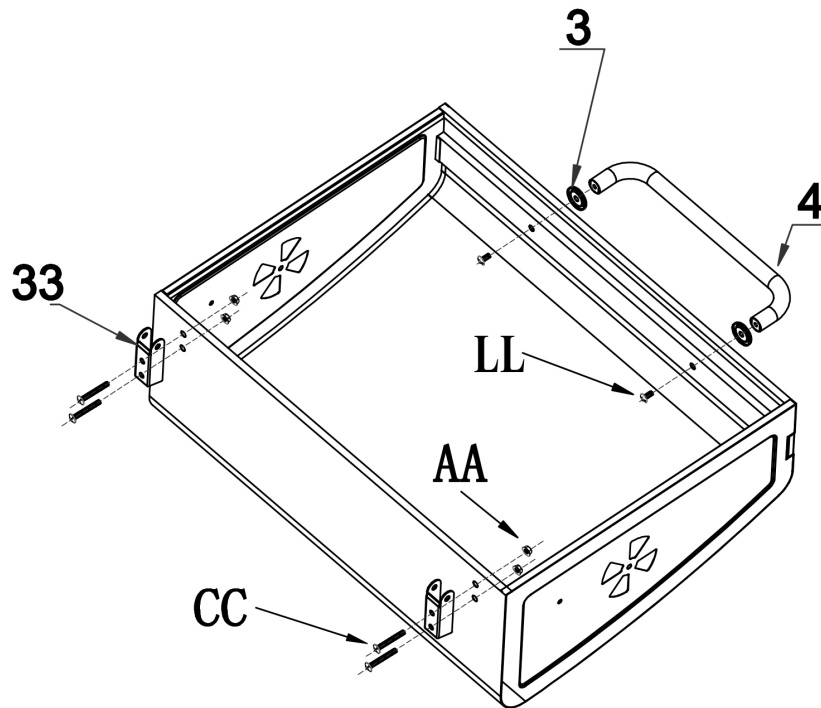
17

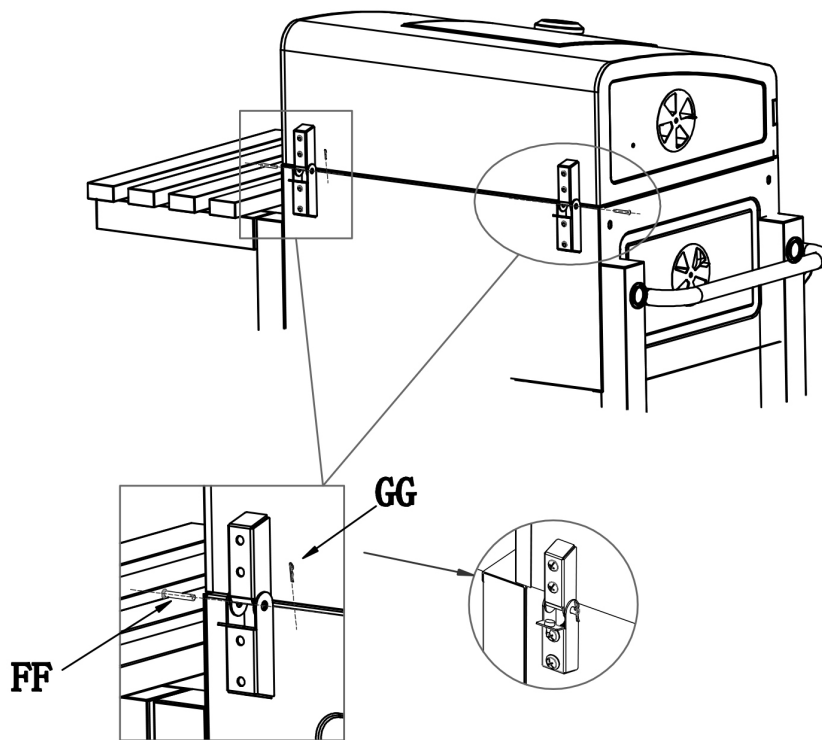
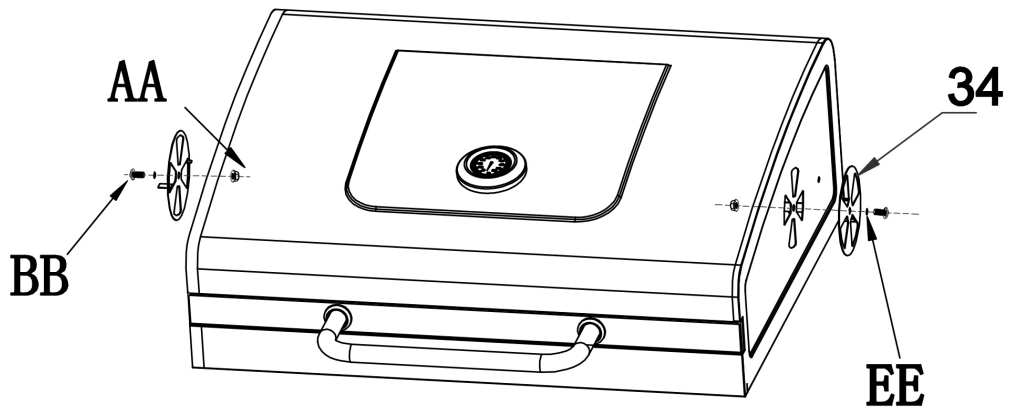


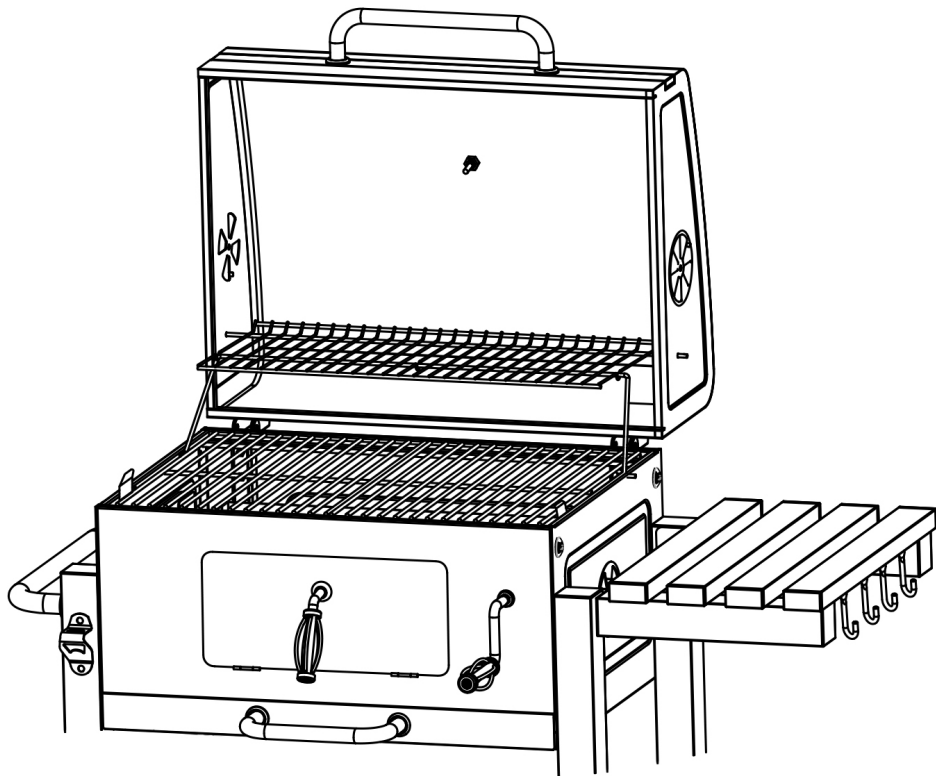
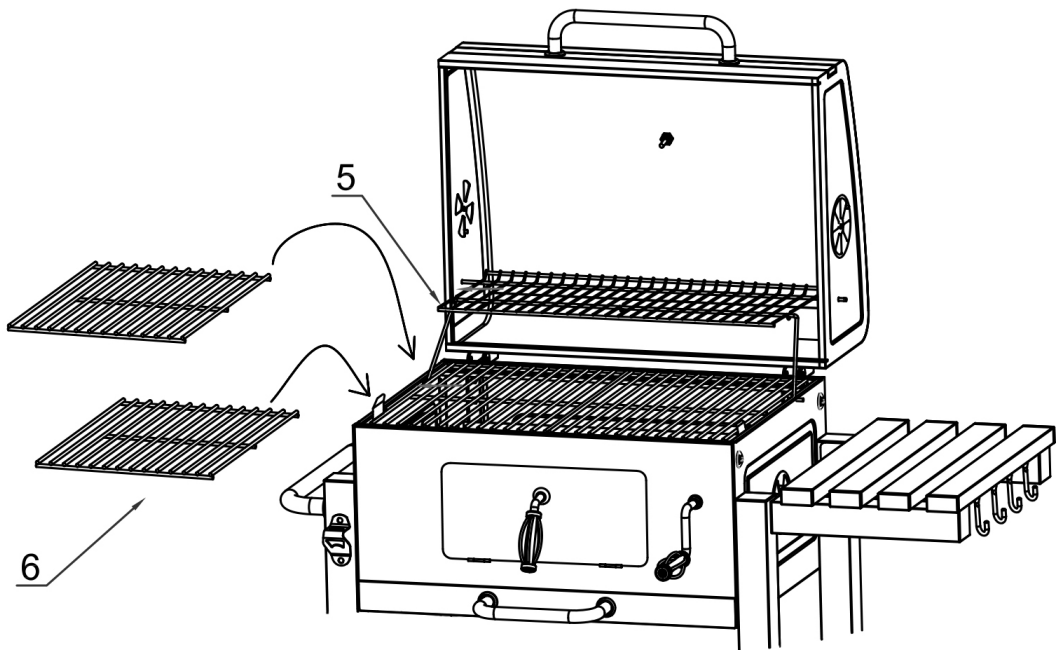
18



19







## SÄKERHETSANVISNINGAR

### Läs bruksanvisningen noggrant innan användning!

Spara den för framtida behov.

#### 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.
- Tillaga inte någonting innan kolet/ briketterna har ett täckande asklager.

#### Övriga säkerhetsanvisningar

- Använd aldrig vatten för att kontrollera eller släcka elden.
- Lägg på locket och stäng ventilerna när grillningen är avslutad.
- Använd grillvantar för att undvika brännskador vid grillning.
- Varma grillkol eller varma briketter får inte kastas i soptunnor, där någon kan trampa på dem eller där det råder risk för eldsvåda. Låt briketterna slockna helt innan de kastas bort.
- Ställ inte grillen i t.ex. ett förråd innan glöden 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 och briketter får användas för uppvärmning.

#### OBS!

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

- Kontrollera att kolen glöder helt och hållet före grillning, det tar minst 30 minuter. Grillning kan påbörjas först när grillkolen/briketterna har jämn glöd och en grå täckande hinna.
- Grillen är inte avsedd för kommersiell användning.
- Använd inte bensin, paraffin, alkohol eller liknande för att tända grillen.
- Använd inte grillen under eller nära konstruktioner av antändligt material.
- Ändra aldrig grillen på något sätt.
- Använd inte grillen om den inte är korrekt monterad och alla delar åtdragna.
- Rör aldrig vid kolbehållare, grillgaller, aska eller kol för att känna om de är varma.
- Använd inte grillen på trädäck eller annat antändligt underlag.
- Använd inte grillen i båtar eller fritidsfordon.
- Placera grillen så att inte vinden kan föra glöd mot antändliga ytor eller föremål.
- Använd inte grillen i kraftig vind.
- Luta dig aldrig över grillen vid tändning.
- Lämna aldrig grillen utan uppsikt när den är tänd. Håll barn och husdjur på behörigt avstånd från grillen.
- Flytta inte grillen under användning. Låt grillen svalna helt före transport och/eller förvaring.

- Öppna alltid locket försiktigt och långsamt. Värmen och ångan under locket kan orsaka brännskada.
- Töm inte ut askan innan all glöd har slocknat helt.

## TEKNISKA DATA

Grillyta	56 x 42 cm
Grillhöjd	84 cm
Mått	115 x 108 x 46
Vikt	23 kg

## BESKRIVNING

BILD 1

BILD 2

BILD 3

BILD 4

BILD 5

## MONTERING

1. Montera samman alla delar av grilltråget (9), (10), (13), (35) med skruvar (8 st. BB).

BILD 6

2. Montera vevens fäste (32) på grilltrågets frontpanel med skruvar (2 st. BB).

BILD 7

3. Montera ventilerna (2 st. 34) med skruvar (2 st. BB), brickor (2 st. EE) och muttrar (2 st. AA) på grilltrågets sidopaneler.

BILD 8

4. Placera fotstyckena (2 st. 16) på de vänstra benen (14), (15).

BILD 9

5. Montera samtliga ben (14), (15), (25), (26) på grilltråget med skruvar (8 st. BB). Var noga med att montera respektive ben på rätt plats.

BILD 10

6. Montera den undre hyllan (21) på benen med skruvar (4 st. BB).

BILD 11

7. För in axeln (22) genom hålen i de högra benen (25), (26) och för på hjulen (2 st. 23) på axeländarna. Lås fast hjulen med muttrar (2 st. JJ) och montera hjulsidorna (2 st. 24) på hjulen.

BILD 12

8. Montera handtaget (7) med fästen (2 st. 11) på de vänstra benen med skruvar (2 st. II). Montera handtaget för kolluckan (28) med fäste (29) och spärr (30) på luckan i grilltråget och lås på plats med mutter (AA).

BILD 13

9. Montera det reglerbara kolgallret (17) på grilltråget med skruvar (6 st. BB). För in veven (31) för kolgallret i vevfästet medurs och lås på plats med en låsskruv (KK).

BILD 14

10. Montera samman asktråget (18), asktrågets front (19) och handtagsfästena (2 st. 3) med handtaget (20) med skruvar (2 st. BB).

BILD 15

11. Placera asktråget på listerna på grilltrågets sidopaneler.

BILD 16

12. Montera gångjärnsunderdelarna (2 st. 8) med skruvar (4 st. DD) på grilltrågets bakstycke.

BILD 17

13. Montera flasköppnaren (12) på det vänstra främre benet (15) med skruvar (2 st. BB). Montera sidohyllan (27) på insidan av de högra benen (25), (26) med skruvar (4 st. HH).

BILD 18

14. Montera gångjärnsöverdelarna (2 st. 33) med skruvar (4 st. CC) och muttrar (4 st. AA) på huven. Montera handtaget (4) med fästen (2 st. 3) på huven med skruvar (2 st. LL).

BILD 19

15. Montera ventilerna (2 st. 34) med skruvar (2 st. BB), brickor (2 st. EE) och muttrar (2 st. AA) på huven.

BILD 20

16. Placera huven på grilltråget. Passa in gångjärnsdelarna mot varandra och montera samman dem med sprintar (2 st. FF) och saxpinnar (2 st. GG).

BILD 21

17. Placera grillgallren (2 st. 6) i grilltråget. Placera varmhållningsgallret (5) i grillen.

BILD 22

18. Därmed är produkten klar för användning.

BILD 23

## HANDHAVANDE

### VARNING!

#### Risk för kolmonoxidförgiftning!

**Vid förbränning av grillkol bildas kolmonoxid, som är en luktfri gas. Inandning kan orsaka medvetslöshet och dödsfall. Elda aldrig kol inomhus, i fordon, tält eller i annat slutet utrymme.**

### Användning

Kolgallret i grillen är reglerbart. Roter veven för att höja eller sänka kolgallret till önskad höjd. Därmed kan temperaturen anpassas till den aktuella tillagningen. Det gör det också lättare att rengöra grilltråget invändigt. Om kolgallret är fullt bör det inte placeras högre upp än i mitten.

### OBS!

- **Grillgallret har en ömtålig keramikbeläggning. Hantera det försiktigt för att undvika skada. Kyl aldrig ett varmt galler i vatten eller liknande. Låt gallret svalna naturligt.**
- **Grillen ska vara varm och kolen glödande minst 30 minuter före första tillagning.**

## Tändning

1. Öppna huven och samtliga ventiler. Ta bort grillgallren. Fyll på grillkol. Fyll inte på mer än max. 2,6 kg grillkol/briketter. Sänk det flyttbara kolgallret till lägsta läget. Tänd grillkol/briketter enligt tändmedelstillverkarens anvisningar.
2. Vänta tills grillkol/briketter är täckta av aska, annars kan maten ta smak av tändvätskan.
3. När grillkol/briketter är täckta av aska, fördela dem i ett jämnt lager på kolgallret.
4. Braständare, elektriska tändare etc. kan användas i stället för tändvätska. Följ respektive tillverkarens anvisningar. Om tändvätska används, låt huven vara öppen tills grillkol/briketter är täckta av aska och tändvätskan har bränts upp (cirka 20 minuter). Om huven stängs för tidigt kan ångor av tändvätska samlas under huven, vilket kan orsaka höga lågor eller explosion när huven öppnas.

## Reglering av glöden

- Vänta tills glödbädden är färdig och grillen varm innan matlagning påbörjas. När glödbädden är färdig är den lätt att sköta. En liten mängd kol brinner länge i grillen.
- Varm luft stiger uppåt från grillen och drar in kall luft, så att elden får syre. Grillen har fyra ventilationsspjäll för finjustering av temperaturen.
- När glödbädden är färdig och grillen uppnått önskad temperatur kan ventilationsspjällen lämnas helt öppna för högsta temperatur eller stängas så mycket som behövs för att ge lägre temperatur. Använd termometern för att avgöra grilltemperaturen.
- Om det övre ventilationsspjället på ena sidan och det nedre på den motsatta sidan öppnas helt, medan övriga spjäll stängs kan längre tillagningstider användas vid grillning. Det reglerbara kolgallret kan också användas för att reglera temperaturen. Använd högsta läget för snabb halstring och lägsta läget för långsam tillagning.

### OBS!

**Ventilerna blir mycket varma när grillen är tänd – använd grillvante vid justering.**

## Påfyllning av kol

Vid behov kan kol fyllas på genom kolluckan.

1. Sänk det reglerbara kolgallret till lägsta läget.
2. Öppna kolluckan – använd grillvante, handtaget kan vara hett. Rör om i glöden med ett långskaftat redskap, så att askan faller genom gallret ned i askträget nedanför.
3. Fyll på grillkol/briketter efter behov – använd grillvante och ett långskaftat redskap.
4. Stäng luckan.
5. Höj upp kolgallret till önskat läge.

### OBS!

- **Använd inte förbehandlat kol eller tändvätska vid påfyllning, det kan vara farligt och kan ge maten en bismak av tändvätska.**
- **Försök inte tömma askträget innan glöden har slocknat och produkten har svalnat helt.**

## TILLAGNINGSMETODER

Grillen kan användas för tre olika tillagningsmetoder:

### Halstring

- Halstring innebär tillagning med hög temperatur nära glöden. Detta är den snabbaste tillagningsmetoden och fungerar bäst för möra livsmedel, inklusive entrecôte, fläskkarré, hamburgare, korv, kyckling, skaldjur etc. Det fungerar också utmärkt att halstra grönsaker.
- Halstring sker vid mycket hög temperatur, över 160 °C. Se upp så inte livsmedlen bränns. Stäng huven om fettstänk får höga lågor att slå upp när livsmedlen vänds.

### Grillning

- Vid grillning används indirekt värme och rök. Metoden tar lite längre tid, men kan användas för praktiskt taget alla livsmedel, inklusive de som nämns ovan. Eftersom grillning tar längre tid vid lägre temperatur fungerar metoden bäst för kött som behöver lite tid för att bli mörjt, som revbensspjäll, bringa, bog, vilt etc.
- Grillning sker vid 110 – 160 °C. Försök hålla cirka 135 °C för bästa resultat.

### Rökning

- Vid rökning används betydligt lägre temperatur och längre tillagningstid. Vid rökning tillagas livsmedlen främst genom att de påverkas av röken, inte av temperaturen. Rökning passar perfekt för kalkon, kyckling, nötbringa, ost och korv.
- Rökning sker vid 60 – 110 °C. I de flesta recept för rökning ingår en saltlösning som hjälper till att konservera köttet och skydda det mot bakteriepåverkan under tillagningen.

### Trä för rökning

Användning av trä för rökning är ett enkelt och effektivt sätt att skapa härliga smakkombinationer för alla slags halstrade, grillade eller rökta livsmedel. Träspån används vanligen för kortare tillagningstid medan vedträn fungerar bättre vid längre tillagningstid.

- En tumregel är att använda ved av växter som bär nötter, frukt eller bär. De vanligaste och mest lättillgängliga träslag för rökning är hickory och mesquite. Hickory ger mildare smak medan mesquite ger mer intensiv smak. Andra vanliga träslag för rökning är ek, apel, pecan, körsbär.
- Använd inte barrträ eller cederträ.
- Använd endast väl torkad ved. Färsk ved ger starkt smakande rök som svärta livsmedlen. Fukten i färsk ved gör det också svårt att uppnå korrekt grilltemperatur. Väl torkad ved är lätt att tända, bibehåller lämplig temperatur och ger god smak som inte blir för stark.
- Hur stark röksmaken blir beror på typen av ved och på rökningstiden. Den längre tillagningstiden gör att röksmaken blir starkare vid grillning än vid halstring. Röksmaken kan också regleras genom att livsmedlet sveps in i aluminiumfolie under en del av tillagningstiden. När köttet fått fin färg, efter 1/2 eller 2/3 av tillagningstiden, kan det svepas in i aluminiumfolie för att tillagas färdigt.

### Grillkol/Briketter

- Grillen är avsedd för grillkol eller briketter, vilka har olika egenskaper. Briketter brinner vanligen längre än grillkol, men grillkol ger högre temperatur än briketter.

### UNDERHÅLL

- Rengör grillen vid behov. Vänta tills glöden slocknat och grillen svalnat helt före invändig rengöring.
- Fläckar på huv och frontpanel kan tas bort med en svamp fuktad med mildt rengöringsmedel.
- Torka rent produkten invändigt med papper eller en trasa.
- Rengör gallren med varmt vatten och torka försiktigt. Beläggningen är ömtålig. Utsätt inte gallren för slag eller stötar.
- Använd inte ugnsgrengöring eller liknande produkter.

## SIKKERHETSANVISNINGER

### Les bruksanvisningen nøye før bruk!

Ta vare på den for fremtidig bruk.

#### 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.
- Ikke begynn å grille mat før kullet/brikettene er dekket av et lag med aske.

#### Øvrige sikkerhetsanvisninger

- Bruk aldri vann til å kontrollere eller slukke ilden.
- Legg på lokket og steng ventilene når grillingen er avsluttet.
- Bruk grillvanter for å unngå brannskader når du griller.
- Varmt grillkull eller varme briketter skal ikke kastes i søppelbøtter, på steder hvor noen kan trække på dem eller på brannfarlige steder. La brikettene slukne helt før du kaster dem.
- Ikke sett grillen i f.eks. en bod før glørne 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 tre meters unna tre og annet brennbart materiale.
- Ikke bruk noe annet enn grillkull og briketter til oppvarming.

#### MERK!

**Grillkullet/brikettene skal alltid plasseres i kullbeholderen i bunnen av grillen. Noe annet kan skade grillen. Ikke bruk for mye grillkull/briketter, ett lag er nok.**

- Kontroller at kullet gløder helt før du begynner å grille. Det tar minst 30 minutter. Du kan begynne å grille først når grillkullet/brikettene har en jevn glød og er dekket av en grå askehinne.
- Grillen er ikke beregnet på kommersiell bruk.
- Ikke bruk bensin, parafin, alkohol eller lignende til å tenne grillen.
- Ikke bruk grillen under eller i nærheten av konstruksjoner av antennelige materialer.
- Utfør aldri noen form for endringer på grillen.
- Ikke bruk grillen hvis den ikke er korrekt montert, eller hvis ikke alle delene er strammet til.
- Ikke ta på kullbeholder, grillrist, aske eller kull for å sjekke om de er varme.
- Ikke bruk grillen på tredekke eller et annet antennelig underlag.
- Ikke bruk grillen i båter eller andre kjøretøy.
- Plasser grillen slik at vinden ikke kan blåse glør mot antennelige flater eller gjenstander.
- Ikke bruk grillen i kraftig vind.
- Ikke len deg over grillen når du tenner den.
- Grillen må aldri etterlates uten tilsyn når det er tent. Hold barn og husdyr på forsvarlig avstand fra grillen.

- Grillen må ikke flyttes mens det er i bruk. La grillen kjøle seg helt ned før du flytter den eller setter den til oppbevaring.
- Åpne alltid lokket forsiktig og langsomt. Varmen og dampen under lokket kan forårsake brannskade.
- Ikke tøm ut asken før glørne har sluknet helt.

## TEKNISKE DATA

Grillflate	56 x 42 cm
Grillhøyde	84 cm
Mål	115 x 108 x 46
Vekt	23 kg

## BESKRIVELSE

**BILDE 1**

**BILDE 2**

**BILDE 3**

**BILDE 4**

**BILDE 5**

## MONTERING

1. Monter sammen alle deler av grillskålen (9), (10), (13), (35) med skruer (8 stk. BB).

**BILDE 6**

2. Monter sveivens feste (32) på grillskålens frontpanel med skruer (2 stk. BB).

**BILDE 7**

3. Monter ventilene (2 stk. 34) med skruer (2 stk. BB), skiver (2 stk. EE) og muttere (2 stk. AA) på grillskålens sidepaneler.

**BILDE 8**

4. Plasser fotstykkene (2 stk. 16) på de venstre benene (14), (15).

**BILDE 9**

5. Monter samtlige ben (14), (15), (25), (26) på grillskålens frontpanel med skruer (8 stk. BB). Vær nøye med å montere hvert ben på riktig sted.

**BILDE 10**

6. Monter den underste hyllen (21) på benene med skruer (4 stk. BB).

**BILDE 11**

7. Før inn akselen (22) gjennom hullene i de høyre benene (25), (26) og sett hjulene (2 stk. 23) på akselendene. Lås fast hjulene med muttere (2 stk. JJ) og monter hjulkapslene (2 stk. 24) på hjulene.

**BILDE 12**

8. Monter håndtaket (7) med fester (2 stk. 11) på de venstre benene med skruer (2 stk. II). Monter håndtaket til kulluken (28) med festet (29) og sperren (30) på luken i grillskålen, og lås på plass med mutter (AA).

**BILDE 13**

9. Monter den regulerbare kullristen (17) på grillskålen med skruer (6 stk. BB). Før sveiven (31) inn før kullristen i sveivfestet med klokken, og lås den på plass med en låseskrue (KK).

**BILDE 14**

10. Monter sammen askesamleren (18), askesamlerens front (19) og håndtaksfestene (2 stk. 3) med håndtaket (20) med skruer (2 stk. BB).

**BILDE 15**

11. Plasser askesamleren på listene på grillskålens sidepaneler.

**BILDE 16**

12. Monter beslagsunderdelene (2 stk. 8) med skruer (4 stk. DD) på grillskålens bakstykke.

**BILDE 17**

13. Monter flaskeåpneren (12) på det venstre fremre benet (15) med skruer (2 stk. BB). Monter sidehyllen (27) på innsiden av de høyre benene (25), (26) med skruer (4 stk. HH).

**BILDE 18**

14. Monter beslagsoverdelene (2 stk. 33) med skruer (4 stk. CC) og muttere (4 stk. AA) på lokket. Monter håndtaket (4) med fester (2 stk. 3) på grillen med skruer (2 stk. LL).

**BILDE 19**

15. Monter ventilene (2 stk. 34) med skruer (2 stk. BB), skiver (2 stk. EE) og muttere (2 stk. AA) på lokket.

**BILDE 20**

16. Plasser lokket på grillskålen. Innrett beslagsdelene mot hverandre og monter dem sammen med splinter (2 stk. FF) og saksepinner (2 stk. GG).

**BILDE 21**

17. Plasser grillristen (2 stk. 6) i grillskålen. Plasser varmeholdingsristen (5) i grillen.

**BILDE 22**

18. Produktet er dermed klart for bruk.

**BILDE 23**

## BRUK

### ADVARSEL!

#### Risiko for karbonmonoksidforgiftning!

**Ved forbrenning av grillkull dannes karbonmonoksid, som er en luktfri gass. Innånding kan forårsake bevisstløshet og dødsfall. Brenn aldri kull innendørs, i kjøretøy, telt eller andre lukkede rom.**

### Bruk

Kullristen i grillen er regulerbar. Drei sveiven for å heve eller senke kullristen til ønsket høyde. Slik kan temperaturen tilpasses til matlagingen. Det gjør det også lettere å rengjøre grillskålen innvendig. Dersom kullristen er full, bør den ikke settes høyere enn i midten.

### MERK!

- **Grillristen har et ømfintlig keramisk belegg. Den må behandles forsiktig for å unngå skader. Kjøp aldri en varm rist i vann eller lignende. La risten kjøle seg ned på naturlig vis.**
- **Grillen skal være varm og kullet glødende minst 30 minutter før man begynner å lage mat for første gang.**

## Tenning

1. Åpne lokket og alle ventiler. Fjern grillristen. Fyll på grillkull. Ikke fyll på mer enn maks. 2,6 kg grillkull/briketter. Senk den flyttbare kullristen til laveste posisjon. Tenn grillkull/briketter i henhold til produsentens anvisninger.
2. Vent til grillkull/briketter er dekket av aske, ellers kan maten ta smak av tennvæsken.
3. Når grillkull/briketter er dekket av aske, fordeler du dem i et jevnt lag på kullristen.
4. Briketter, elektrisk lighter etc. kan brukes i stedet for tennvæske. Følg den relevante produsentens anvisninger. Dersom du bruker tennvæske, skal du la lokket være åpent til grillkullet/brikettene er dekket av aske og tennvæsken har brent opp (cirka 20 minutter). Hvis lokket lukkes for tidlig, kan dunst av tennvæske samles under lokket, og det kan forårsake høye flammer eller eksplosjon når lokket åpnes.

## Regulering av gløerne

- Vent til gløerne er klare og grillen er varm før du begynner å lage mat. Når gløerne er klare, er de enkle å vedlikeholde. En liten mengde kull brenner lenge i grillen.
- Varm luft stiger opp fra grillen og trekker inn kald luft, slik at ilden får oksygen. Grillen har fire ventilasjonsspjeld for finjustering av temperaturen.
- Når gløerne er klare og grillen har oppnådd ønsket temperatur, kan ventilasjonsspjeldet stå helt åpent for å oppnå høyest mulig temperatur, eller lukkes så mye som nødvendig for å oppnå en lavere temperatur. Bruk termometeret for å fastslå grilltemperaturen.
- Dersom det øvre ventilasjonsspjeldet på den ene siden og det nederste på motsatt side åpnes helt, mens de andre spjeldene er holdes lukket, kan det føre til lengre tilberedningstider ved grilling. Den regulerbare kullristen kan også brukes til å regulere temperaturen. Bruk høyeste posisjon for rask direkte grilling og laveste posisjon for langsom tilberedning.

## MERK!

**Ventilene blir svært varme når grillen er tent – bruk grillvott ved justering.**

## Påfylling av kull

Ved behov kan kull fylles på gjennom kulluken.

1. Senk den justerbare kullristen til laveste posisjon.
2. Åpne kulluken – bruk grillvott, håndtaket kan være varmt. Rør om i gløerne med et redskap med langt skaft, slik at asken faller gjennom risten og ned i askeoppsamlaren nedenfor.
3. Fyll på grillkull/briketter etter behov – bruk grillvott og et redskap med langt skaft.
4. Lukk døren.
5. Hev kullristen til ønsket posisjon.

## MERK!

- **Ikke bruk forbehandlet kull eller tennvæske ved påfylling, det kan være farlig og gi maten en bismak av tennvæske.**
- **Ikke forsøk å tømme askebeholderen før gløden har sluknet og produktet har kjølnet helt.**

## TILBEREDNINGSMETODER

Grillen kan brukes til tre ulike tilberedningsmetoder:

### Direkte grilling

- Direkte grilling innebærer tilberedning med høy temperatur nær gløerne. Dette er den raskeste tilberedningsmetoden, og fungerer best til møre matvarer, som entrecôte, bogstek, hamburgere, pølser, kylling, skaldyr etc. Det fungerer også utmerket å grille grønnsaker.
- Direkte grilling gjøres ved svært høye temperaturer, over 160 °C. Vær forsiktig så matvarene ikke tar fyr. Lukk lokket dersom fettsøl får høye flammer til å slå opp når matvarene snus.

### Indirekte grilling

- Ved indirekte grilling brukes indirekte varme og røyk. Metoden tar litt lengre tid, men kan brukes til praktisk talt alle matvarer, inkludert de nevnt over. Ettersom grilling tar lengre tid ved lavere temperaturer, fungerer metoden best for kjøtt som trenger litt tid for å bli mørt, som svineribbe, oksebryst, bog, vilt etc.
- Indirekte grillingen gjøres ved 110 – 160 °C. Prøv å holde rundt 135 °C for best resultat.

### Røyking

- Ved røyking brukes betydelig lavere temperaturer og lengre tilberedningstid. Ved røyking tilberedes matvarene først og fremst ved at de påvirkes av røyken, ikke av temperaturen. Røyking passer perfekt til kalkun, kylling, oksebringe, ost og pølse.
- Røyking gjøres ved 60–110 °C. De fleste oppskrifter for røyking inneholder en saltløsning som bidrar til å konservere kjøttet og beskytte det mot bakterier under tilberedningen.

### Tre for røyking

Bruk av tre for røyking er enkel og effektiv metode for å skape herlige smaks kombinasjoner for alle slags matvarer, både ved indirekte grilling, direkte grilling og røyking. Trespon brukes vanligvis for kortere tilberedningstid, mens ved fungerer bedre ved lengre tilberedningstider.

- En tommelfingerregel er å bruke planter som bærer nøtter, frukt eller bær. De vanligste og mest tilgjengelige treslagene for røyking er hickory og mesquite. Hickory gir mildere smak, mens mesquite setter en mer intens smak. Andre vanlige treslag for røyking er eik, eple, pecan og kirsebær.
- Ikke bruk bartre eller sedertre.
- Bruk kun ved som er godt tørket. Fersk ved gir en sterk smak av røyk som forringer matvarene. Fukten i fersk ved gjør det dessuten vanskelig å oppnå riktig grilltemperatur. Godt tørket ved er lett å tenne, holder riktig temperatur og gir god smak som ikke blir for sterk.
- Hvor sterk røyksmaken blir, avhenger av vedtypen og røyketiden. Den lengre tilberedningstiden gjør at røyksmaken blir sterkere ved indirekte grilling enn ved grilling. Røyksmaken kan dessuten reguleres ved å pakke matvaren inn i aluminiumsfolie i en del av tilberedningstiden. Når kjøttet har fått en fin farge, etter 1/2 eller 2/3 av tilberedningstiden, kan det pakkes inn i aluminiumsfolie for resten av tiden.

**Grillkull/briketter**

- Grillen er beregnet for grillkull eller briketter, som har ulike egenskaper. Briketter brenner vanligvis lengre enn grillkull, men grillkull gir høyere temperatur enn briketter.

**VEDLIKEHOLD**

- Rengjør grillen ved behov. Vent til glørne har sluknet og grillen har kjølnet før du rengjør den innvendig.
- Flekker på lokket og frontpanelet kan fjernes med en svamp fuktet med mildt rengjøringsmiddel.
- Tørk rent produktet innvendig med papir eller en klut.
- Rengjør risten med varmt vann og tørk forsiktig. Belegget er ømfintlig. Grillen må ikke utsettes for slag eller støt.
- Ikke bruk ovnsrengjøring eller liknende produkter.

## ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

### Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi!

Zachowaj ją w celu przyszłego użycia.

#### 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.
- Nie rozpoczynaj przyrządzania potraw, zanim na węglu/brykietach nie pojawi się warstwa popiołu.

#### Pozostałe zasady bezpieczeństwa

- 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 wyrzucaj rozżarzonych kawałków węgla i brykietów do pojemników na odpady. Nie pozostawiaj ich też w miejscach, gdzie ktoś mógłby na nie nadeprnąć, ani w miejscach zagrożonych pożarem. Przed wyrzuceniem brykietów zaczekaj, aż całkowicie się wypalą.
- 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 lub brykiety.

#### UWAGA!

**Węgiel/brykiety umieszczaj zawsze w pojemniku znajdującym się na dole grilla. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia grilla. Nie używaj zbyt wiele brykietów/węgla, wystarczy jedna warstwa.**

- Przed rozpoczęciem grillowania sprawdź, czy węgiel całkowicie się rozżarzył – potrwa to co najmniej 30 minut. Grillowanie można rozpocząć dopiero wtedy, gdy węgiel lub brykiety będą równomiernie rozżarzone i pokryte szarym nalotem.
- Grill nie jest przeznaczony do zastosowań komercyjnych.
- Do rozpalania grilla nie stosuj benzyny, parafiny, alkoholu ani podobnych substancji.
- Nie korzystaj z grilla pod konstrukcjami z materiałów palnych ani w ich pobliżu.
- Nigdy nie dokonuj żadnych zmian w grillu.
- Nie używaj grilla, dopóki nie będzie poprawnie zmontowany, a wszystkie części dokręcone.
- Nigdy nie dotykaj pojemnika na węgiel, rusztu grillowego, popiołu ani węgla w celu sprawdzenia, czy są gorące.

- Nie korzystaj z grilla na drewnianym tarasie ani innych palnych podłożach.
- Nie korzystaj z grilla w pojazdach campingowych ani na łodziach.
- Ustaw grill w taki sposób, by wiatr nie mógł przenieść żaru na powierzchnie lub przedmioty palne.
- Nie używaj grilla przy silnym wietrze.
- Nigdy nie opieraj się o grill podczas jego rozpalania.
- Nigdy nie pozostawiaj rozpalonego grilla bez nadzoru. Dzieci i zwierzęta domowe powinny przebywać w bezpiecznej odległości od grilla.
- W czasie używania grilla nie przemieszczaj go. Przed przeniesieniem i/lub schowaniem grilla odczekaj, aż całkowicie ostygnie.
- Pokrywę otwieraj zawsze ostrożnie i powoli. Ciepło i para spod pokrywy mogą spowodować oparzenia.
- Nie opróżniaj grilla z popiołu, zanim żar całkowicie nie wygaśnie.

## DANE TECHNICZNE

Powierzchnia grillowania	56 x 42 cm
Wysokość grilla	84 cm
Wymiary	115 x 108 x 46
Masa	23 kg

## OPIS

**RYS. 1**

**RYS. 2**

**RYS. 3**

**RYS. 4**

**RYS. 5**

## MONTAŻ

1. Zmontuj wszystkie części kotła do grilla – (9), (10), (13), (35) za pomocą śrub (8 szt. BB).

**RYS. 6**

2. Zamontuj mocowanie korby (32) na panelu przednim kotła za pomocą śrub (2 szt. BB).

**RYS. 7**

3. Zamontuj otwory wentylacyjne (2 szt. 34) za pomocą śrub (2 szt. BB), podkładek (2 szt. EE) i nakrętek (2 szt. AA) na panelach bocznych kotła.

**RYS. 8**

4. Umieść podkładki (2 szt. 16) na nogach lewych (14), (15).

**RYS. 9**

5. Zamontuj wszystkie nogi (14), (15), (25), (26) na kotle za pomocą śrub (8 szt. BB). Upewnij się, że montujesz każdą nogę we właściwym miejscu.

**RYS. 10**

6. Zamontuj półkę dolną (21) na nogach za pomocą śrub (4 szt. BB).

**RYS. 11**

7. Włóż oś (22) do otworów na nogach prawych (25), (26) i nałóż kółka (2 szt. 23) na końcówki osi. Zablockuj kółka za pomocą nakrętek (2 szt. JJ) i zamontuj kołpaki (2 szt. 24).

**RYS. 12**

8. Zamontuj uchwyt (7) za pomocą mocowań (2 szt. 11) i śrub (2 szt. II) na nogach lewych. Zamontuj uchwyt drzwiczek do węgla (28) za pomocą mocowania (29) i blokady (30) na drzwiczkach w kotle i zablockuj nakrętką (AA).

**RYS. 13**

9. Zamontuj regulowany ruszt węglowy (17) na kotle za pomocą śrub (6 szt. BB). Wkręć w prawo korbę rusztu węglowego (31) do mocowania i zablockuj śrubą zabezpieczającą (KK).

**RYS. 14**

10. Zmontuj popielnik (18), przód popielnika (19) i mocowania do uchwytu (2 szt. 3) z uchwytem (20) za pomocą śrub (2 szt. BB).

**RYS. 15**

11. Umieść popielnik na listewkach paneli bocznych kotła.

**RYS. 16**

12. Zamontuj dolne części zawiasu (2 szt. 8) za pomocą śrub (4 szt. DD) na ścianie tylnej kotła.

**RYS. 17**

13. Zamontuj otwieracz do butelek (12) na lewej nodze przedniej (15) za pomocą śrub (2 szt. BB). Zamontuj półkę boczną (27) po wewnętrznej stronie nóg prawych (25), (26) za pomocą śrub (4 szt. HH).

**RYS. 18**

14. Zamontuj części górne zawiasów (2 szt. 33) za pomocą śrub (4 szt. CC) i nakrętek (4 szt. AA) na pokrywie. Zamontuj uchwyt (4) za pomocą mocowań (2 szt. 3) na pokrywie używając śrub (2 szt. LL).

**RYS. 19**

15. Zamontuj otwory wentylacyjne (2 szt. 34) za pomocą śrub (2 szt. BB), podkładek (2 szt. EE) i nakrętek (2 szt. AA) na pokrywie.

**RYS. 20**

16. Umieść pokrywę na kotle. Dopasuj do siebie części zawiasów i zmontuj je za pomocą zatyczek (2 szt. FF) i zawleczek (2 szt. GG).

**RYS. 21**

17. Umieść ruszty grillowe (2 szt. 6) w kotle. Umieść ruszt do podgrzewania (5) w grillu.

**RYS. 22**

18. Produkt jest teraz gotowy do użycia.

**BILD 23**

## OBSŁUGA

### OSTRZEŻENIE!

#### Ryzyko zatrucia tlenkiem węgla!

**Przy spalaniu węgla tworzy się tlenek węgla, który jest gazem bezzapachowym. Wdychanie tego gazu może doprowadzić do utraty przytomności, a nawet śmierci. Nigdy nie zapalaj węgla wewnątrz pomieszczeń, w pojazdach, namiotach ani innych zamkniętych przestrzeniach.**

### Sposób użycia

Ruszt węglowy grilla ma możliwość regulacji. Kręć korbą, aby podnosić i opuszczać ruszt węglowy do żądanej wysokości. W ten sposób temperatura zostanie dopasowana do bieżącego grillowania. Dzięki temu będzie również łatwiej wyczyścić kocioł od wewnątrz. Jeśli ruszt węglowy jest pełny, nie umieszczaj go wyżej niż na środku.

### UWAGA!

- **Ruszt grillowy ma delikatną powłokę ceramiczną. Zachowaj ostrożność, aby jej nie uszkodzić. Nigdy nie schładzaj gorącego rusztu w wodzie itp. Odczekaj, aż ruszt sam ostygnie.**
- **Grill powinien być gorący, a węgiel żarzyć się co najmniej 30 minut przed grillowaniem pierwszej potrawy.**

### Włączanie

1. Otwórz pokrywę i wszystkie otwory wentylacyjne. Zdejmij ruszty grillowe. Uzupełnij węgiel. Nie wsypuj więcej niż maks. 2,6 kg węgla lub brykietu. Opuść regulowany ruszt węglowy do najniższego położenia. Podpal węgiel/brykiety zgodnie z zaleceniami producenta rozpałki.
2. Poczekaj, aż węgiel/brykiety pokryje się popiołem, w przeciwnym razie potrawy mogą nabrać smaku podpałki.
3. Gdy węgiel/brykiety pokryje się popiołem, rozprowadź go równomiernie po ruszcie.
4. Zamiast podpałki można wykorzystać podpałko-zapałki, zapalniki elektryczne itp. Zastosuj się do zaleceń danego producenta. Jeśli używasz podpałki, zostaw otwartą pokrywę, aż węgiel/brykiety pokryje się popiołem, a podpałka się rozpałi (ok. 20 minut). Jeśli pokrywa zostanie zamknięta zbyt wcześnie, mogą zebrać się pod nią opary z podpałki, co po otwarciu może doprowadzić do powstania wysokich płomieni albo wybuchu.

### Regulacja żaru

- Przed rozpoczęciem przygotowania potraw, odczekaj, aż palenisko będzie gotowe, a grill gorący. Jeśli palenisko jest gotowe, łatwo się z nim obchodzić. Niewielka ilość węgla w grillu długo się pali.
- Gorące powietrze unosi się nad grill i zasysa zimne powietrze, aby do ognia dostał się tlen. Grill jest wyposażony w cztery przesłony wentylacyjne do precyzyjnej regulacji temperatury.
- Gdy palenisko jest gotowe, a grill osiągnął żądaną temperaturę, przesłony wentylacyjne mogą pozostać całkowicie otwarte, aby uzyskać jak najwyższą temperaturę, albo zamknięte w stopniu wymaganym do osiągnięcia niższej temperatury. Wykorzystaj termometr, aby ustalić temperaturę grilla.

- Jeśli górna przesłona wentylacyjna po jednej stronie i dolna po stronie przeciwnej zostaną całkowicie otwarte, podczas gdy pozostałe przesłony zostaną zamknięte, można zastosować dłuższy czas grillowania. Regulowany ruszt węglowy można również wykorzystać do ustawiania temperatury. Zastosuj najwyższe położenie do szybkiego grillowania bezpośredniego, a najniższe do wolnego przygotowywania.

### UWAGA!

**Otwory wentylacyjne robią się bardzo gorące, gdy grill jest rozpalony, dlatego przy regulacji używaj rękawic do grilla.**

### Uzupełnianie węgla

W razie potrzeby węgiel można uzupełnić przez drzwiczki do węgla.

1. Opuść regulowany ruszt węglowy do najniższego poziomu.
2. Otwórz drzwiczki do węgla przy użyciu rękawic do grilla, gdyż uchwyt może być gorący. Przemieszczać żar za pomocą przyboru z długim trzonkiem, aby popiół opadł przez ruszt do popielnika znajdującego się poniżej.
3. Uzupełniaj węgiel/brykiety według potrzeb – użyj rękawicy do grilla i przyboru z długim trzonkiem.
4. Zamknij drzwiczki.
5. Podnieś ruszt węglowy do żądanego położenia.

### UWAGA!

- **Do uzupełniania grilla nie stosuj użytego poprzednio węgla ani podpałki, gdyż może to być niebezpieczne i nadać potrawie posmak podpałki.**
- **Nie próbuj opróżnić popielnika przed wygaśnięciem żaru i całkowitym ostygnięciem produktu.**

## METODY GRILLOWANIA

Grilla można używać przy zastosowaniu trzech różnych metod:

### Grillowanie bezpośrednie

- Metoda bezpośrednia polega na grillowaniu w wysokiej temperaturze blisko żaru. To najszybsza metoda grillowania, która najlepiej sprawdza się w przypadku kruchych produktów żywnościowych, takich jak antrykot, polędwica wieprzowa, hamburgery, kiełbasy, kurczak, skorupiaki itp. Ta metoda doskonale nadają się również do warzyw.
- W przypadku grillowania bezpośredniego temperatura jest bardzo wysoka, ponad 160°C. Uważaj, aby nie przypalić produktów. Zamknij pokrywę, jeśli przyskający tłuszcz doprowadzi do powstania wysokich płomieni przy obracaniu produktów.

### Grillowanie pośrednie

- Do tej metody pośrednio stosuje się ciepło i dym. Potrzeba na nią trochę więcej czasu, ale można ją wykorzystać do niemal wszystkich produktów spożywczych, w tym wymienionych powyżej. W związku z tym, że grillowanie trwa dłużej w niższych temperaturach, metoda sprawdza się najlepiej do mięsa, którego grillowanie wymaga więcej czasu, aby stało się kruche, jak żeberka, mostek wołowy, łopatka, dziczyzna itp.
- Grillowanie odbywa się w temperaturze 110–160°C. Postaraj się utrzymywać temperaturę około 135°C, aby uzyskać jak najlepszy rezultat.

## Wędzenie

- W przypadku wędzenia stosuje się znacznie niższą temperaturę i dłuższy czas przygotowania. Podczas wędzenia produkty spożywcze są poddawane głównie działaniu dymu, a nie temperatury. Do wędzenia nadają się doskonale indyk, kurczak, mostek wołowy, ser i kiełbasa.
- Wędzenie odbywa się w temperaturze 60–110°C. W większości metod wędzenia przewidziana jest solanka, która pomaga zakonserwować mięso i zabezpieczyć je przed działaniem bakterii w trakcie przygotowywania.

## Drewno do wędzenia

Użycie do wędzenia drewna to prosty i skuteczny sposób na stworzenie wspaniałych kombinacji smakowych każdego rodzaju grillowanych lub wędzonych produktów spożywczych. Wióry są zwykle wykorzystywane do krótszego wędzenia, a polana sprawdza się lepiej przy dłuższym czasie przygotowania.

- Zasadą jest użycie drewna roślin, które wydają orzechy lub owoce. Najczęstszymi i najłatwiej dostępnymi rodzajami drzew do wędzenia są orzech amerykański i jadaloszyn. Orzech daje łagodniejszy, a jadaloszyn bardziej intensywny smak. Inne popularne rodzaje wykorzystywane do wędzenia to dąb, jabłoń, orzesznik i wiśnia.
- Nie stosuj drewna drzew iglastych ani cedru.
- Używaj tylko dobrze wysuszonego drewna. Świeże drewno daje intensywny dym, który powoduje czernienie produktów spożywczych. Wilgoć zawarta w świeżym drewnie utrudnia też uzyskiwanie właściwej temperatury grilla. Dobrze wysuszone drewno łatwo się zapala, ułatwia utrzymanie właściwej temperatury oraz zapewnia dobry i nie nazbyt intensywny smak.
- Intensywność posmaku dymu zależy od rodzaju drewna i czasu wędzenia. Dłuższy czas wędzenia sprawia, że posmak dymu jest silniejszy w przypadku grillowania pośredniego niż bezpośredniego. Posmak dymu można również regulować przez zawinięcie produktu w folię aluminiową na pewien czas w trakcie całego procesu. Gdy mięso nabiera ładnej barwy po połowie lub dwóch trzecich czasu przygotowania, można je zawinąć w folię aluminiową do końca przygotowywania.

## Węgiel/brykiety

- Grill jest przeznaczony do węgla lub brykietów. Mają one inne właściwości. Brykiety palą się zwykle dłużej niż węgiel, ale węgiel pozwala uzyskać wyższą temperaturę niż brykiety.

## KONSERWACJA

- Czyść grill w razie potrzeby. Przed wyczyszczeniem od wewnątrz odczekaj, aż żar wygaśnie, a grill całkowicie ostygnie.
- Plamy na pokrywie i panelu przednim można usunąć gąbką zwilżoną łagodnym środkiem czyszczącym.
- Produkt wytrzyj od wewnątrz do czysta papierem lub szmatką.
- Wyczyść ruszty ciepłą wodą i ostrożnie wytrzyj. Powłoka jest delikatna. Nie narażaj rusztów na uderzenia ani wstrząsy.
- Nie używaj środka do czyszczenia piekarnika ani podobnych produktów.

## SAFETY INSTRUCTIONS

### Read the operating instructions carefully before use.

Save them for future reference.

#### 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.
- Do not grill anything before there is a layer of ash over the charcoal/briquettes.

#### Other safety instructions

- Never use water to control or extinguish the flames.
- Put the lid on and close the valves when you have finished grilling.
- Wear grill gloves to avoid burn injuries when grilling.
- Do not throw hot charcoal or briquettes into rubbish bins, or where someone could tread on them, or where they could start a fire. Allow briquettes to go completely out before discarding them.
- Do not put the grill away, in your garden shed for example, before the embers have 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 and briquettes for the grilling.

#### NOTE:

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

- Check that the charcoal is red-hot before grilling, it takes at least 30 minutes. Start grilling when the briquettes/charcoal have a uniform glow with a thin covering of grey ash.
- The grill is not intended for commercial use.
- Do not use petrol, paraffin or alcohol to light the grill.
- Do not use the grill under, or near structures made of flammable materials.
- Never modify the grill in any way.
- Do not use the grill if it is not properly assembled, or if there are loose parts.
- Never touch the charcoal holder, grill rack, ash or charcoal to see if they are hot.
- Do not use the grill on wooden decking or other flammable surfaces.
- Do not use the grill in boats or campers.
- Position the grill so that the wind cannot carry embers towards flammable surfaces or objects.
- Do not use the grill in a strong wind.
- Never lean over the grill when lighting it.
- Never leave the grill unattended when it is lit. Keep children and pets at a safe distance from the grill.

- Do not move the grill when in use. Allow the grill to cool completely before transporting it and/or putting it away.
- Always open the lid carefully and slowly. The heat and steam under the lid can cause burn injuries.
- Do not empty the ash before all the embers have completely gone out.

## TECHNICAL DATA

Grill surface	56 x 42 cm
Grill height	84 cm
Dimensions	115 x 108 x 46
Weight	23 kg

## DESCRIPTION

FIG. 1

FIG. 2

FIG. 3

FIG. 4

FIG. 5

## ASSEMBLY

1. Fit all the parts of the grill pan together (9), (10), (13), (35) with the screws (8 pcs BB).

FIG. 6

2. Fit the crank fastener (32) on the front panel of the grill pan with the screws (2 pcs BB).

FIG. 7

3. Fit the valves (2 pcs 34) with the screws (2 pcs BB), washers (2 pcs EE) and nuts (2 pcs AA) on the side panels of the grill pan.

FIG. 8

4. Put the feet (2 pcs 16) on the left legs (14), (15).

FIG. 9

5. Fit all the legs (14), (15), (25), (26) on the grill pan with the screws (8 pcs BB). Make sure to fit each leg in the right place.

FIG. 10

6. Fit the bottom shelf (21) on the legs with the screws (4 pcs BB).

FIG. 11

7. Insert the axle (22) through the holes in the right legs (25), (26) and put the wheels (2 pcs 23) on the ends of the axle. Lock the wheels in place with the nuts (2 pcs JJ) and fit the wheel faces (2 pcs 24) on the wheels.

FIG. 12

8. Fit the handle (7) with the fasteners (2 pcs 11) on the left legs with the screws (2 pcs II). Fit the handle for the charcoal panel (28) with the fastener (29) and catch (30) on the panel in the grill pan and lock in place with the nut (AA).

FIG. 13

9. Fit the adjustable charcoal grill rack (17) on the grill pan with the screws (6 pcs BB). Insert the crank (31) for the charcoal rack in the crank fastener clockwise, and lock in place with a locking screw (KK).

FIG. 14

10. Fit together the ash tray (18), the front of the ash tray (19) and the handle fasteners (2 pcs 3) with the handle (20) with the screws (2 pcs BB).

FIG. 15

11. Place the ash tray on the rails on the side panels of the grill pan.

FIG. 16

12. Fit the bottom pieces for the hinge (2 pcs 8) with the screws (4 pcs DD) on the back of the grill pan.

FIG. 17

13. Fit the bottle opener (12) on the front left leg (15) with the screws (2 pcs BB). Fit the side shelf (27) on the inside of the right legs (25), (26) with the screws (4 pcs HH).

FIG. 18

14. Fit the top pieces for the hinge (2 pcs 33) with the screws (4 pcs CC) and nuts (4 pcs AA) on the cover. Fit the handle (4) with the fasteners (2 pcs 3) on the cover with the screws (2 pcs LL).

FIG. 19

15. Fit the valves (2 pcs 34) with the screws (2 pcs BB), washers (2 pcs EE) and nuts (2 pcs AA) on the cover.

FIG. 20

16. Place the cover on the grill pan. Align the hinge parts to each other and fit them together with the pins (2 pcs FF) and cotter pins (2 pcs GG).

FIG. 21

17. Place the grill racks (2 pcs 6) in the grill pan. Place the warming rack (5) in the grill.

FIG. 22

18. The product is now ready to use.

FIG. 23

## USE

### WARNING!

#### Risk of carbon monoxide poisoning.

**Burning charcoal produces carbon monoxide, which is an odourless gas. Inhalation can cause loss of consciousness and result in death. Never burn charcoal indoors, in a vehicle, tent or other enclosed area.**

### Use

The charcoal rack in the grill is adjustable. Rotate the crank to lift or lower the charcoal rack to the required height. This allows the temperature to be adjusted for the actual grilling. It also makes it easier to clean the inside of the grill pan. If the charcoal rack is full it should not be lifted higher up than its middle position.

### NOTE:

- **The grill rack has a sensitive ceramic coating. Handle it with care to avoid damaging it. Never cool a hot rack in water, or any other liquid. Allow the rack to cool by itself.**

- **The grill should be hot and the charcoal glowing at least 30 minutes before starting to grill.**

### Lighting

1. Open the cover and all the valves. Remove the grill racks. Add charcoal. Do not fill more than 2.6 kg of charcoal/briquettes. Lower the adjustable charcoal grill rack to the lowest position. Light the charcoal/briquettes according to the firelighter manufacturer's instructions.
2. Wait until the charcoal/briquettes are covered by ash, otherwise the food can taste of the lighter fluid.
3. When the charcoal/briquettes are covered by ash, spread them in an even layer on the charcoal grill rack.
4. Firelighters, electrical lighters etc. can be used instead of lighter fluid. Follow the instructions of the respective manufacturer. If lighter fluid is used, allow the cover to stay open until the charcoal/briquettes are covered by ash and the lighter fluid has burned up (about 20 minutes). If the cover is closed too early fumes from the lighter fluid can collect under the cover, which can result in high flames or an explosion when the cover is opened.

### Arranging the embers

- Wait until the bed of embers is ready and the grill is hot before starting to grill. Once the bed of embers is ready it is easy to manage. A small amount of charcoal burns for a long time in the grill.
- Hot air rises up from the grill and pulls in cold air, which adds oxygen to the embers. The grill has four ventilation valves to fine-adjust the temperature.
- When the bed of embers is ready and the grill has reached the required temperature the ventilation valves can be left completely open for the highest temperature, or closed just enough to give a lower temperature. Use the thermometer to check the temperature of the grill.
- If the top ventilation valve on one side and the bottom valve on the other side are fully opened while the other valves are closed, this allows longer grilling times. The adjustable charcoal grill rack can also be used to control the temperature. Use the highest position for quick grilling and the lowest position for slow grilling.

#### NOTE:

**The valves get very hot when the grill is lit – use grill gloves when adjusting.**

### Adding charcoal

More charcoal can be added through the charcoal panel when necessary.

1. Lower the adjustable charcoal grill rack to the lowest position.
2. Open the charcoal panel – use grill gloves, the handle can be hot. Poke the embers with a long-handled utensil, so that the ash falls through the rack into the ash tray underneath.
3. Add charcoal/briquettes as required – use grill gloves and a long-handled utensil.
4. Close the panel.
5. Lift up the charcoal rack to the required position.

#### NOTE:

- **Do not use pre-treated charcoal or lighter fluid when filling, this can be dangerous and can give the food a taste of lighter fluid.**
- **Do not attempt to empty the ash tray before the embers have gone out and the product has completely cooled.**

### COOKING METHODS

The grill can be used for three different cooking methods:

#### Quick grilling

- Quick grilling involves cooking with a high temperature close to the embers. This is the fastest cooking method and works best for tender food, including entrecôte, pork loins, hamburgers, sausage, chicken, and shellfish etc. You can also quick grill vegetables with excellent results.
- Quick grilling is done at a very high temperature, over 160°C. Watch out to make sure you do not burn the food. Close the cover if splashing fat causes high flames when turning the food over.

#### Grilling

- Grilling uses indirect heat and smoke. The method takes a bit longer, but can be used for basically all types of food, including the above mentioned food. Because the grilling takes longer at a lower temperature this method is best for meat that requires some time to become tender, such as spare ribs, brisket, shoulder, and game etc.
- The grilling is done at 110 – 160°C. Try to maintain 135°C for best results.

#### Smoking

- Smoking uses a much lower temperature and longer cooking time. When smoking food the main effect is from the smoke, not the temperature. Smoking is perfect for turkey, chicken, shoulder of beef, cheese and sausage.
- Smoking is done at 60 – 110°C. Most recipes for smoking include a salt solution to help preserve the meat and protect it from the effects of bacteria during the cooking.

#### Wood for smoking

Using wood for smoking is a simple and effective way of creating wonderful combinations of taste for all kinds of quick grilled, grilled and smoked food. Wood chips are commonly used for shorter cooking times, while pieces of wood are better for longer cooking times.

- A rule of thumb is to use wood from trees that produce nuts, fruit or berries. The most common and most available types of wood for smoking are hickory and mesquite. Hickory produces a milder taste, while mesquite produces a more intense taste. Other common types of wood for smoking are oak, apple, pecan, and cherry.
- Do not use coniferous wood or cedar wood.
- Only use well dried wood. Fresh wood produces a strong tasting smoke that blackens the food. The moisture in fresh wood also makes it difficult to achieve the right grilling temperature. Well dried wood is easy to light, maintains a suitable temperature and produces a good taste that is not too strong.

- The intensity of the smoky taste depends on the type of wood and the smoking time. The longer cooking time makes the smoky taste stronger during grilling than quick grilling. The smoky taste can also be influenced by wrapping the food in aluminium foil for part of the cooking time. When the meat has acquired a good colour, after 1/2 or 2/3 of the cooking time, it can be wrapped in aluminium foil until it is ready.

### **Charcoal/Briquettes**

- The grill is intended for charcoal or briquettes, which can have different properties. Briquettes normally burn longer than charcoal, but charcoal produces a higher temperature than briquettes.

### **MAINTENANCE**

- Clean the grill when necessary. Wait until the embers have gone out and the grill has cooled before cleaning the inside.
- Stains on the cover and front panel can be removed with a sponge moistened with a mild detergent.
- Wipe clean the inside of the product with paper or a cloth.
- Clean the racks with hot water and carefully wipe dry. The coating is sensitive. Do not expose the racks to knocks and blows.
- Do not use oven cleaning or other similar products.