

Axley

000676



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.

Rätten till ändringar förbehålles.
Vid eventuella problem, kontakta vår serviceavdelning
på telefon 0200-88 55 88.
www.jula.se

Med forbehold om endringer.
Ved eventuelle problemer kan du kontakte vår
erviceavdeling på telefon 67 90 01 34.
www.jula.no

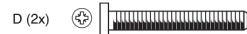
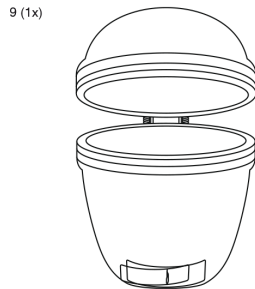
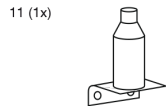
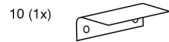
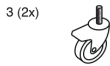
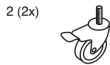
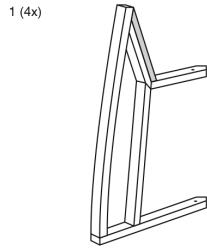
Z zastrzeżeniem prawa do zmian.
W razie ewentualnych problemów skontaktuj się
elefonicznie z naszym działem obsługi klienta pod
numerem: 22 338 88 88.
www.jula.pl

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

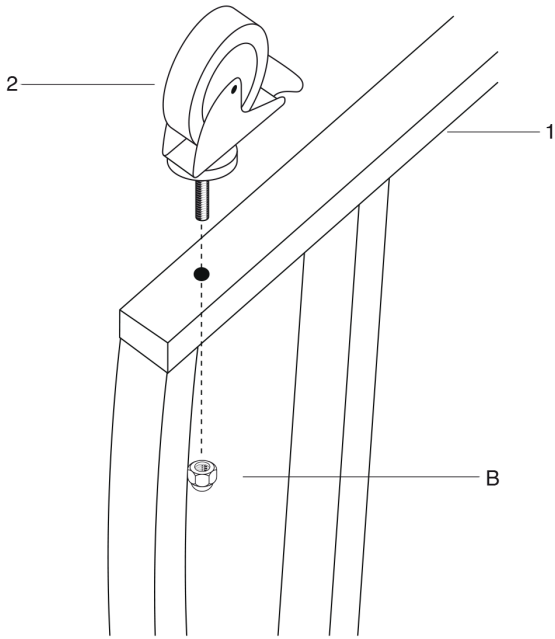
Tillverkare/ Produsent/ Producenci/ Manufacturer
Jula AB, Box 363, 532 24 SKARA

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

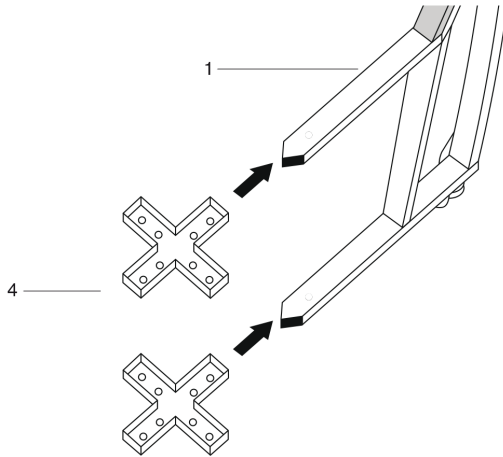
Date of production: 2018-03-22
© Jula AB



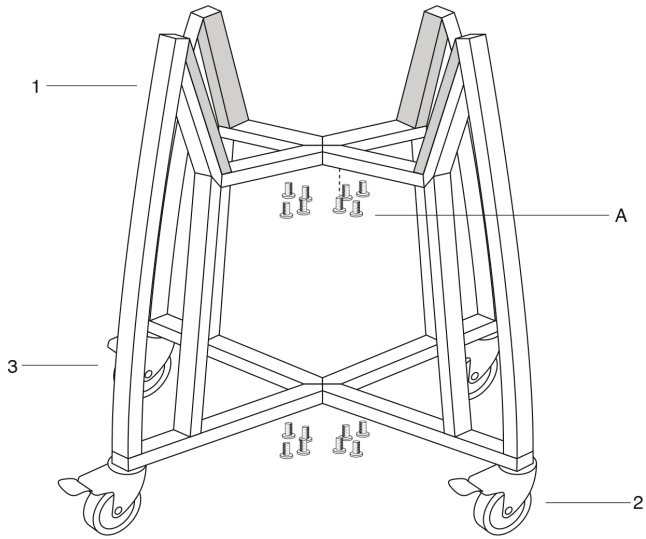
2



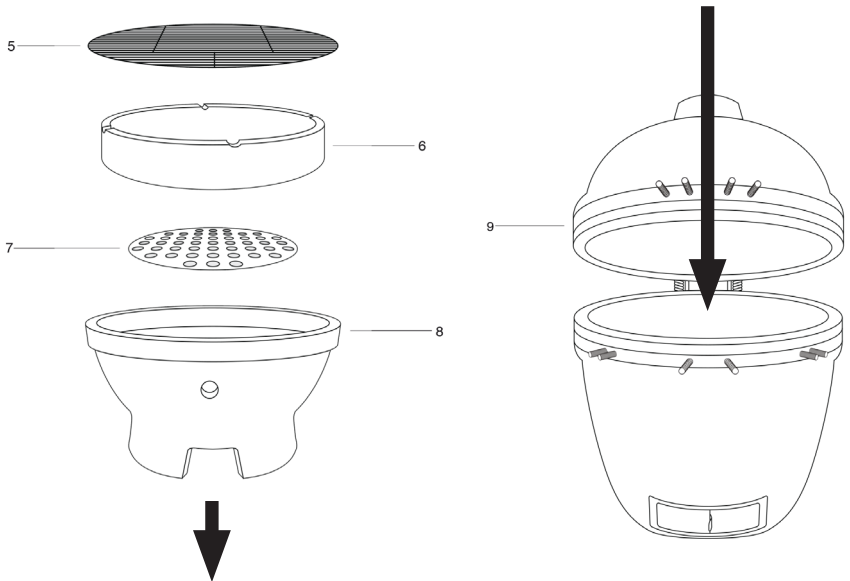
3



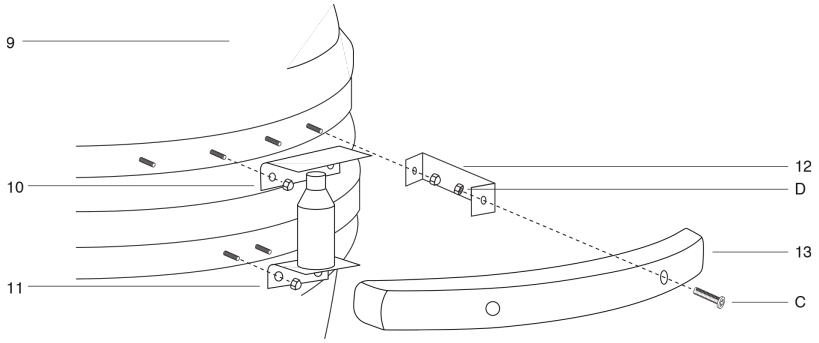
4



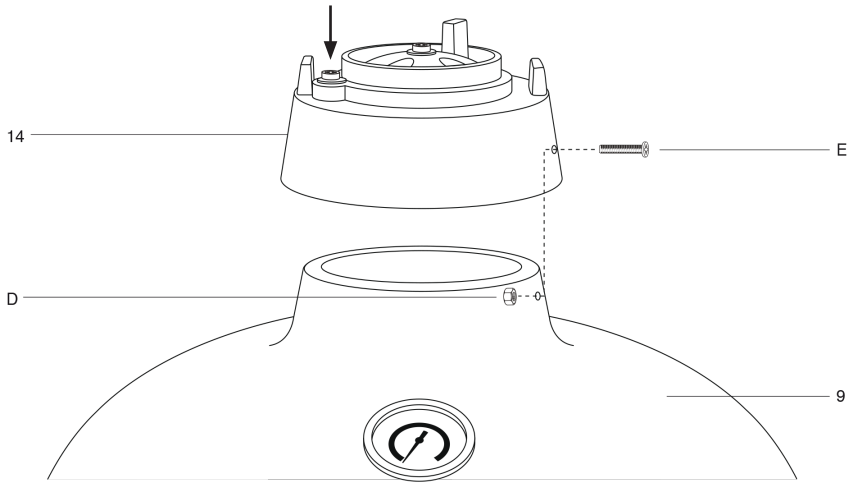
5



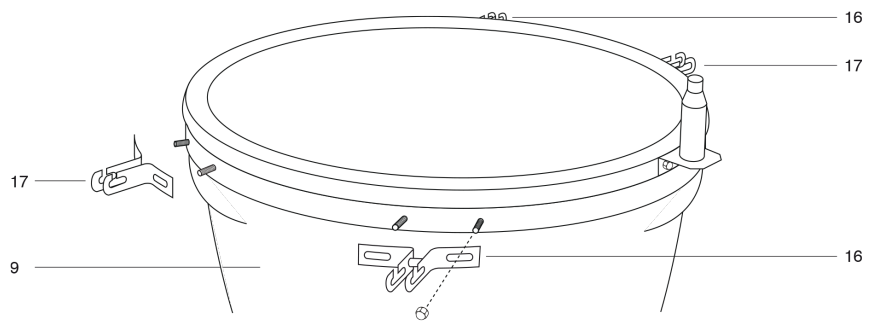
6



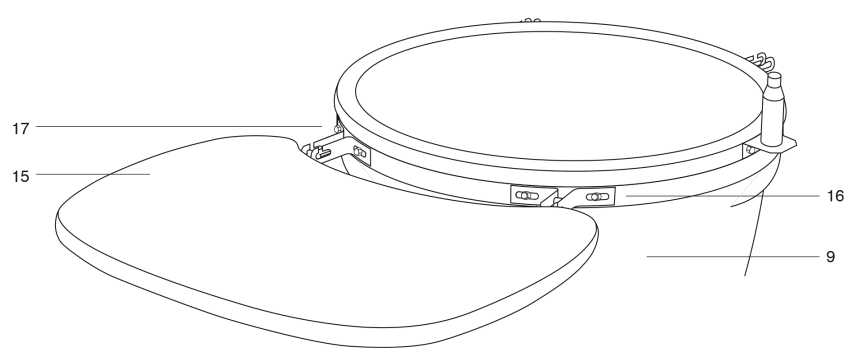
7



8



9



SÄKERHETSANVISNINGAR

VARNING!

- **Håll alltid barn och husdjur på säkert avstånd.**
- **Lämna aldrig en brinnande eld utan uppsikt.**
- **Risk för kolmonoxidförgiftning – tänd aldrig grillen eller låt den stå och glöda eller svalna i trånga utrymmen.**
- **Använd inte grillen under markiser, parasoller, i lusthus eller på inglasade balkonger.**
- **Brandfara! Glödande kol kan falla ut under användning.**
- Grillen är endast avsedd för privat bruk och får inte användas kommersiellt.
- Undersök alltid grillen före användning med avseende på slitage och skador och byt ut skadade delar omedelbart.
- Använd inte bensin, lacknafta, tändvätska, alkohol eller liknande kemikalier för att tända eller tända om kolbriketterna.
- Använd endast tändhjälpmedel som uppfyller kraven i EN1860-3.
- Användning av kolbriketter rekommenderas starkt. De brinner längre och ger mindre aska som kan täppa till luftflödet.
- När locket öppnas vid hög temperatur är det viktigt att bara lyfta upp det en aning, så att luft tränger in långsamt och på ett säkert sätt för att förhindra luftdrag och uppkomst av eldsflammar som kan orsaka skada.
- Grillen är endast avsedd för användning utomhus. Använd inte grillen inomhus.
- Se till att grillen är placerad på en permanent, plan och värmetålig yta på minst 3 meters avstånd från brännbara föremål.
- Använd inte grillen på trädäck eller andra brännbara ytor som torrt

gräs, träspån, löv eller täckbark.

- Se till att lättantändliga vätskor och tryckbehållare inte finns inom den tända grillens område.
- Grillen blir mycket het, försök inte flytta den under användning.
- Låt alltid grillen svalna helt innan den flyttas eller ställs undan för förvaring.
- Använd alltid grytvantar vid hantering av varma keramikdelar och grilllytor.
- Använd inte för mycket tändmaterial – om elden blir för intensiv kan den skada grillen.
- Briketterna/grillkolen ska alltid placeras på kolfatet i grillens botten. Annars riskerar grillen att ta skada.
- När kolbriketterna antänts, använd alltid grytvantar vid hantering av varma keramikdelar och grilllytor.
- Varmt 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.

- 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.

TEKNISKA DATA

Grillyta	47 cm
Vikt	80 kg
Mått	B130xH122xD73 cm
Grillhöjd	91 cm

BESKRIVNING

BILD 1

MONTERING

OBS!

- **Montera på ett mjukt underlag för att undvika att lacken 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 säkerhetsanvisningarna och förvara dem tillsammans med produkten.
- Se till att locket är stängt före montering.
- Kontrollera att alla delar på listan finns med.

MONTERING

1. Fäst de fyra gängade hjulen (2 & 3) i vart och ett av de fyra stagen (1) genom att trycka dem genom hålet. Använd en skiftnyckel och fäst varje hjul med 1 mutter (B).

BILD 2

2. Montera vagnen genom att föra in de två korsformade delarna (4) i ett av de fyra stagen (1) både uppifrån och nedifrån.

BILD 3

3. För in de korsformade delarna (4) i de övriga tre stagen (1).
4. Fäst stagen (1) vid de korsformade delarna (4) med hjälp av 16 st. skruvar (A). Kontrollera att vagnen är stabil och att alla skruvarna är korrekt åtdragna innan grillen (9) 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. Lyft inte i gångjärnet eller sidoborden, det kan orsaka både kroppsskada och skada på grillen.
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 tändkärlet (8), kolbrickan (7), övre ringen (6) och grillgallret (5) i grillen.

BILD 5

8. Tryck ned hjulens låsmekanism (2) för att låsa hjulen så att grillen inte flyttar sig under användning.
9. Fäst locketets övre dämpplåt (10) på locket till grillen (9) med hjälp av de 2 förmonterade skruvarna och välvda muttrarna.

BILD 6

10. Fäst locketets nedre dämpplåt (11) på grillen (9) med hjälp av de 2 förmonterade skruvarna och välvda muttrarna.
11. Fäst handtaget (13) på locket till grillen (9). Börja med att fästa de två handtagshållarna (12) med hjälp av de 2 förmonterade skruvarna och välvda muttrarna. Fäst handtaget (13) i hållarna (12) med 2 st. skruvar (C) och muttrar (D).
12. Montera den övre ventilen (14) på grillen (9) genom att placera den ovanpå grillen och rikta in de två skruvhålen. Fäst med 2 st. skruvar (E) och muttrar (D). Se till att den övre ventilskruven sitter på vänster sida under monteringen.

BILD 7

13. Fäst de 2 bordsfästena (16) på grillen (9) med hjälp av de 2 förmonterade skruvarna och välvda muttrarna för varje fäste.

BILD 8

14. Fäst de 2 bordsgångjärnen i varje bordsfäste (16 & 17).

BILD 9

HANDHAVANDE

OBS!

- När locket öppnas vid hög temperatur är det viktigt att bara lyfta upp det en

aning, så att luft tränger in långsamt och på säkert sätt för att förhindra luftdrag och uppkomst av eldsflammar som kan orsaka skada.

- **Använd grillvantar för att undvika brännskador vid grillning.**
- **Grillen går att använda vintertid, men den ska förvaras med överdrag under tak.**
- På grund av 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 korb medan lägre temperatur passar bättre för större köttstycken som tillagas under längre tid.
- Testa gärna att använda träspån tillsammans med kolbriketterna och kombinera olika typer av träspån för att smaksätta maten på olika sätt.
- Blöttlägg träspån eller grillplankor i vatten i 15 minuter för att förlänga rökprocessen.
- 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 briketterna behöva fyllas på. Lägg bara på några extra briketter.

TÄND GRILLEN

1. Placera hopskrynklat tidningspapper samt tändkuber på kolbrickan (7) på botten av grillen.
2. Placera sedan 2 eller 3 nävar kolbriketter ovanpå tidningspappret. Använd inte för mycket briketter/grillkol, ett lager räcker.
3. Öppna den nedre ventilen och behåll locket av.
4. Tänd tidningspappret med en lång tändare eller tändstickor.

5. När briketterna tagit eld, se till att den nedre ventilen och locket är öppet i ca 10 minuter för att bygga upp en glödande kolbädd. Vänta tills allt tändmaterial brunnit upp helt.
6. Låt kolbriketterna glöda i minst 30 minuter innan något tillagas på grillen. Rör inte runt i kolbriketterna efter att de antänts. Kolbriketterna brinner jämnare och effektivare om de får vara ifred. Börja inte grilla innan briketterna 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).
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 träspån i en cirkel över de varma briketterna. Nu är grillen redo för rökning.

GRILLNING

1. Följ anvisningarna för att tända grillen (punkt 1-6).
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 för matlagning.



TILLAGNINGSTEMPERATUR

OBS!

Öppen ventil	Stängd ventil
	



110 till 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 till 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 till 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
	

SLÄCK GRILLEN

OBS!

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

1. Tillsätt inga fler briketter.
2. Stäng alla ventiler, lägg på locket 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 skruvnyckel.

SIKKERHETSANVISNINGER

ADVARSEL!

- **Hold alltid personer og kjæledyr på trygg avstand.**
- **La aldri åpen flamme stå uten tilsyn.**
- **Risiko for karbonmonoksidforgiftning – tenn aldri grillen eller la den stå og gløde eller svalne i trange rom.**
- **Ikke bruk grillen under markiser, parasoller, i lysthus eller på innglassede balkonger.**
- **Brannfare! Glødende kull kan falle ut når grillen er i bruk.**
- Grillen er beregnet på privat bruk og skal ikke brukes profesjonelt.
- Inspiser alltid grillen før bruk for å se etter slitasje og skader, og bytt ut skadde deler umiddelbart.
- Ikke bruk bensin, lakknafta, tennvæske, alkohol eller lignende til å tenne eller tenne om kullbrikettene.
- Bruk kun tennhjelpemiddel som oppfyller kravene i EN1860-3.
- Bruk av kullbriketter anbefales på det sterkeste. De brenner lengre og gir mindre aske som kan redusere lufttilførselen.
- Når lokket åpnes ved høy temperatur, er det viktig å bare løfte det en liten anelse først, slik at luften trekker inn langsomt på trygt vis. Da forhindrer man at luften trekkes inn for raskt og ilden blusser kraftig opp, noe som kan forårsake skader.
- Grillen er kun beregnet for utendørs bruk. Ikke bruk grillen innendørs.
- Sørg for at grillen er plassert på en permanent, plan og varmebestandig overflate på minst 3 meters avstand fra brennende gjenstander.
- Ikke bruk grillen på tredekke eller et annet antennelig underlag, som tørt gress, trespon, løv eller dekkbark.

- Se til at lettantennelige væsker og trykkbeholdere ikke står i nærheten av den tente grillen.
- Grillen blir svært varm, ikke prøv å flytte den mens den er i bruk.
- La alltid grillen svalne helt før den flyttes eller settes til oppbevaring.
- Bruk alltid grytevotter ved håndtering av varme keramikkdeler og grillflater.
- Ikke bruk for mye tennmateriale – dersom ilden blir for sterk, kan den skade grillen.
- Brikettene/grillkullet skal alltid plasseres på kullfatet i bunnen av grillen. Noe annet kan skade grillen.
- Når kullbrikettene er antent, skal du alltid bruke grytevotter ved håndtering av varme keramikkdeler og grillflater.
- 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.

- 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.

TEKNISKE DATA

Grillflate	47 cm
Vekt	80 kg
Mål	B 130 x H 122 x D 73 cm
Grillhøyde	91 cm

BESKRIVELSE

BILDE 1

MONTERING

MERK!

- **Monter på et mykt underlag for å unngå riper i lakken.**
- **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 sikkerhetsanvisningene og oppbevar dem sammen med produktet.
- Pass på at lokket er lukket før montering.
- Kontroller at du har alle delene på listen.

MONTERING

1. Fest de fire gjengede hjulene (2 og 3) i hvert av de fire stagen (1) ved å trykke dem gjennom hullet. Bruk en skiftenøkkel og fest hvert hjul med 1 mutter (B).

BILDE 2

2. Monter vognen ved å føre de to korsformede delene (4) i ett av de fire stagen (1) både ovenfra og nedenfra.

BILDE 3

3. Før de korsformede delene (4) inn i de tre andre stagen (1).
4. Fest stagen (1) i de korsformede delene (4) ved hjelp av 16 stk. skruer (A). Kontroller at vognen er stabil, og at alle skruene er korrekt strammet før du plasserer grillen (9) 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. 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 grillskålen (8), kullskiven (7), den øvre ringen (6) og grillristen (5) i grillen.

BILDE 5

8. Trykk ned hjulenes låsemekanisme (2) for å låse hjulene slik at grillen ikke flytter seg under bruk.
9. Fest lokkets øvre dempeplate (10) på lokket til grillen (9) ved hjelp av de 2 forhåndsmonterte skruene og buede mutterne.

BILDE 6

10. Fest lokkets nedre dempeplate (11) på grillen (9) ved hjelp av de 2 forhåndsmonterte skruene og buede mutterne.
11. Fest håndtaket (13) på lokket til grillen (9). Begynn med å feste de to håndtakholderne (12) ved hjelp av de 2 forhåndsmonterte skruene og buede mutterne. Fest håndtaket (13) i holderne (12) med 2 stk. skruer (C) og muttere.
12. Monter den øvre ventilen (14) på grillen (9) ved å plassere den oppå grillen og innrette de to skru hullene. Fest med 2 stk. skruer (E) og muttere (D). Se til at den øvre ventilskruen sitter på venstre side under monteringen.

BILDE 7

13. Fest de 2 bordfestene (16) på grillen (9) ved hjelp av de 2 forhåndsmonterte skruene og buede mutterne for hvert feste.

BILDE 8

14. Fest de 2 bordgangjernene i hvert bordfeste (16 og 17).

BILDE 9

BRUK

MERK!

- **Når lokket åpnes ved høy temperatur, er det viktig å bare løfte det en liten anelse, slik at luften trekker inn langsomt på trygt vis. Da forhindrer man at luften trekkes inn for raskt og ilden blusser kraftig opp, noe som kan forårsake skader.**
- **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.
- Eksperimenter gjerne med å bruke trespon sammen med kullbrikettene og kombinere ulike typer trespon for å smaksette maten på forskjellige måter.
- Bløtlegg trespon eller grillplanker i vann i 15 minutter for å forlenge røykeprosessen.
- 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 briketter. Da legger du bare på et par ekstra briketter.

TENNE GRILLEN

1. Legg sammenkrøllet avispapir og tennkuber på kullskiven (7) i bunnen av grillen.

2. Legg deretter 2-3 never kullbriketter på avispapiret. Ikke bruk for mye briketter/grillkull, ett lag er nok.
3. Åpne den nedre ventilen og la lokket stå åpent.
4. Tenn avispapiret med en lang lighter eller fyrstikker.
5. Når brikettene 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 kullbrikettene gløde i minst 30 minutter før du begynner å lage mat på grillen. Ikke rør rundt i kullbrikettene etter at de er tent. Kullbrikettene brenner jevner og mer effektivt om de får ligge i fred. Ikke begynn å grille før brikettene 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).
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 grytevotter og spre trespon i en sirkel over de varme brikettene. Nå er grillen klar for røyking.



INDIREKTE GRILLING

1. Følg anvisningene for å tenne grillen (punkt 1–6).
2. Legg på lokket og åpne den øvre og nedre ventilasjonsåpningen helt.



- Hold grillen under oppsikt til den har oppnådd ønsket temperatur.
- Lukk den øvre ventilasjonsåpningen halvveis og fortsett å overvåke temperaturen i et par minutter til. Nå er grillen klar for matlaging.

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


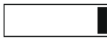
Øvre ventil	Nedre ventil
	

160 til 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 til 370 °C

Biff	5–8 min
Svinekoteletter	6–10 min
Hamburgere	6–10 min
Pølser	6–10 min

Øvre ventil	Nedre ventil
	

SLUKKE GRILLEN

MERK!

Ikke bruk vann til å slukke kullbrikettene, ettersom det kan skade keramikkdelenene.

- Ikke tilsett flere briketter.
- Lukk alle ventiler, legg på lokket 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 festelementet med en skrunøkkel ved behov.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE!

- **Upewnij się, że dzieci i zwierzęta domowe zawsze znajdują się w bezpiecznej odległości.**
 - **Nigdy nie pozostawiaj ognia bez nadzoru.**
 - **Ryzyko zatrucia tlenkiem węgla – nigdy nie rozpalaj grilla w ciasnych pomieszczeniach ani nie pozostawiaj go tam, aby się zarzył lub ostygł.**
 - **Nie używaj grilla pod markizami ani parasolami, w altanach ani na oszklonych balkonach.**
 - **Niebezpieczeństwo pożaru! Rozżarzony węgiel może wypaść w trakcie użytkowania.**
 - Grill jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego i nie można używać go w celach komercyjnych.
 - Przed użyciem grilla sprawdzaj go zawsze pod kątem zużycia lub usterek
- i natychmiast wymień uszkodzone części.
- Do rozpalania grilla i podtrzymywania płomienia nie stosuj benzyny, benzyny lakowej, podpałki, alkoholu ani podobnych chemikaliów.
 - Stosuj wyłącznie podpałki, które są zgodne z normą EN1860-3.
 - Zdecydowanie zalecamy stosowanie brykietów. Pałą się dłużej i pozostawiają po sobie mniej popiołu, który może zablokować przepływy powietrza.
 - Gdy pokrywa zostanie otwarta przy wysokiej temperaturze, istotne jest, aby podnieść ją tylko trochę, dzięki czemu powietrze wpłynie wolno i bezpiecznie, co pozwoli zapobiec podmuchom i powstaniu płomieni, które mogą doprowadzić do obrażeń.
 - Grill jest przeznaczony wyłącznie do użytku na zewnątrz pomieszczeń. Nie używaj grilla wewnątrz pomieszczeń.

- Upewnij się, że grill jest umieszczony na stałej, płaskiej i termoodpornej powierzchni w odległości co najmniej 3 metrów od łatwopalnych przedmiotów.
- Nie korzystaj z grilla na drewnianym tarasie ani innych palnych powierzchniach, takich jak sucha trawa, wióry, liście czy kora sosnowa.
- Upewnij się, że w okolicy rozpalonego grilla nie ma łatwopalnych cieczy ani pojemników pod ciśnieniem.
- Grill bardzo się nagrzewa, postaraj się nie przenosić go podczas użytkowania.
- Przed przeniesieniem lub odłożeniem grilla do przechowywania odczekaj, aż całkowicie ostygnie.
- Dotykając gorących elementów ceramicznych lub powierzchni grillowania, zawsze stosuj rękawice kuchenne.
- Nie używaj zbyt wiele materiału do rozpalania, ponieważ grill może ulec uszkodzeniu, jeśli ogień będzie zbyt intensywny.
- Brykiety/węgiel umieszczaj zawsze na znajdującej się na spodzie grilla półce na węgiel. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia grilla.
- Po rozpaleniu brykietów zawsze stosuj rękawice kuchenne, dotykając gorących elementów ceramicznych lub powierzchni grillowania.
- Nie wrzucaj rozżarzonych kawałków węgla i brykietów do pojemników na odpady. Nie pozostawiaj ich też ich w miejscach, gdzie ktoś mógłby na nie nadepnąć, ani w miejscach zagrożonych pożarem. Przed wyrzuceniem brykietów zaczekaj, aż całkowicie się wypalą.
- 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.

DANE TECHNICZNE

Powierzchnia grillowania	47 cm
Masa	80 kg
Wymiary Szer. 130 x wys. 122 x głęb. 73 cm	
Wysokość grilla	91 cm

OPIS

RYS. 1

MONTAŻ

UWAGA!

- **Aby uniknąć zarysowania lakieru, zamontuj grill na miękkim podłożu.**
- **Nie dokracaj połączeń śrubowych zbyt mocno. Używaj optymalnej siły, tak aby śruby ani komponenty nie uległy uszkodzeniu.**
- **Nie dokracaj 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 opis zasad bezpieczeństwa i przechowuj go razem z produktem.
- Przed montażem upewnij się, czy pokrywa jest zamknięta.
- Upewnij się, czy w zestawie znajdują się wszystkie części z listy.

MONTAŻ

1. Zamocuj cztery gwintowane kółka (2 i 3) na każdym z czterech prętów (1), wkładając je w otwory. Użyj klucza

nastawnego i zamocuj każde kółko za pomocą jednej nakrętki (B).

RYS. 2

2. Zamontuj stelaż, umieszczając dwa elementy krzyżowe (4) na jednym z czterech prętów (1) od góry i od dołu.

RYS. 3

3. Umieść elementy krzyżowe (4) na pozostałych trzech prętach (1).
4. Zamocuj pręty (1) do elementów krzyżowych (4) za pomocą 16 śrub (A). Zanim grill (9) 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. Nie podnoś za zawias ani błąty 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 grillu podstawę paleniska (8), palenisko (7), pierścień górny paleniska (6) i ruszt (5).

RYS. 5

8. Naciśnij mechanizm blokujący (2) kótek, aby grill nie przesuwał się w trakcie użytkowania.
9. Zamocuj na pokrywie grilla (9) górną płytkę regulacyjną (10) za pomocą dwóch zamontowanych fabrycznie śrub i wygiętych nakrętek.

RYS. 6

10. Zamocuj na grillu (9) dolną płytkę regulacyjną (11) za pomocą dwóch zamontowanych fabrycznie śrub i wygiętych nakrętek.
11. Zamocuj uchwyt (13) na pokrywie grilla (9). Rozpocznij od zamocowania dwóch wsporników uchwyty (12) za pomocą dwóch zamontowanych fabrycznie śrub i wygiętych nakrętek. Zamocuj uchwyt (13) na wspornikach (12) za pomocą dwóch śrub (C) i nakrętek (D).
12. Zamontuj górny otwór wentylacyjny (14) na grillu (9), umieszczając go na górze i kierując w stronę dwóch otworów na śruby. Zamocuj za pomocą dwóch śrub (E) i nakrętek (D). Upewnij się, że w trakcie montażu śruby górnego otworu wentylacyjnego znajduje się po lewej stronie.

RYS. 7

13. Zamocuj na grillu (9) dwa mocowania blatu (16) za pomocą dwóch zamontowanych fabrycznie śrub i wygiętych nakrętek do każdego mocowania.

RYS. 8

14. Zamocuj dwa zawiasy blatu do każdego mocowania (16 i 17).

RYS. 9**OBŚLUGA****UWAGA!**

- **Gdy pokrywa zostanie otwarta przy wysokiej temperaturze, istotne jest, aby podnieść ją tylko trochę, dzięki czemu powietrze wypłynie wolno i bezpiecznie, co pozwoli zapobiec podmuchom i powstaniu płomieni, które mogą doprowadzić do obrażeń.**
 - **Aby uniknąć oparzeń, korzystaj z rękawic do grilla.**
- **Grilla można używać również zimą, lecz wtedy należy przechowywać go pod zadaszaniem 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.
 - Wypróbuj stosowanie wiórów wraz z brykietami i łącz ich różne rodzaje, aby na wiele sposobów nadawać potrawom posmak dymu.
 - Przez 15 minut mocz w wodzie wióry lub deski do grillowania, aby wydłużyć proces wędzenia.
 - Jeśli otwory wentylacyjne są zamknięte, grill utrzymuje wysoką temperaturę przez wiele godzin. Jeśli przygotowanie potraw trwa dłuży czas (na przykład przy grillowaniu większych kawałków mięsa albo przy powolnym wędzeniu), może zająć potrzeba dosypania brykietu. Dołóż tylko kilka brykietów.

ROZPALANIE GRILLA

1. Umieść zgnieciony papier gazetowy oraz kostki podpałki na palenisku (7) na dnie grilla.
2. Następnie na papierze umieść dwie lub trzy garście brykietów. Nie używaj zbyt wiele węgla/brykietów, wystarczy jedna warstwa.
3. Otwórz dolny otwór wentylacyjny i zostaw zdjętą pokrywę.
4. Podpal papier za pomocą długiej zapalarki lub zapałek.
5. Gdy brykiety zajmą się ogniem, upewnij się, że dolny otwór wentylacyjny i pokrywa są

otwarte przez około 10 minut, aby poprawić żarzenie się paleniska. Odczekaj, aż materiał do rozpalania całkowicie się wypali.

- Przed rozpoczęciem grillowania brykiety powinny żarzyć się przez co najmniej 30 minut. Nie mieszaj brykietów po rozpaleniu. Brykiety palą się spokojnie i skuteczniej, gdy się ich nie rusza. Nie rozpoczynaj grillowania, zanim brykiety nie pokryją się szarą warstwą popiołu.
- Pilnuj grilla do momentu osiągnięcia żądanej temperatury. Następnie zamknij dolny otwór wentylacyjny.

WĘDZENIE



- Aby rozpaścić grill, stosuj się do zaleceń (punkty 1–6).
- Pilnuj grilla do momentu osiągnięcia żądanej temperatury.
- Pozostaw lekko otwarty dolny otwór wentylacyjny.
- Zamknij górny otwór wentylacyjny i kontroluj temperaturę przez następne kilka minut.
- Używając rękawic kuchennych, rozprowadź okrężnymi ruchami wióry na gorących brykietach. Grill jest teraz gotowy do wędzenia.

GRILLOWANIE

- Aby rozpaścić grill, stosuj się do zaleceń (punkty 1–6).
- Zamknij pokrywę i całkowicie otwórz górny i dolny otwór wentylacyjny.
- Pilnuj grilla do momentu osiągnięcia żądanej temperatury.
- Zamknij do połowy górny otwór wentylacyjny i kontroluj temperaturę przez następne kilka minut. Grill jest teraz gotowy do przygotowania potraw.



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 godziny
Żeberka	3–5 godzin
Pieczeń	Ponad 9 godzin



Górny otwór wentylacyjny	Dolny otwór wentylacyjny
	

160–180°C

Ryby	15–20 minut
Polędwica wieprzowa	15–30 minut
Kurczak porcjowany	30–45 minut
Kurczak w całości	1–1,5 godziny
Udziec barani z kością	3–4 godziny
Indyk	2–4 godziny
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

UWAGA!

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

1. Nie dodawaj więcej brykietów.
2. Zamknij wszystkie otwory wentylacyjne i pokrywę, 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 wkrętaka.

SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING!

- **Always keep children and pets at a safe distance from the grill.**
 - **Never leave a burning fire unattended.**
 - **Risk of carbon monoxide poisoning – never light the grill or allow it to remain lit or cool in enclosed spaces.**
 - **Never use the grill under awnings, parasols, in pavilions or on balconies with closed windows.**
 - **Fire hazard. Burning embers can fall out during use.**
 - The grill is only intended for private use and must not be used commercially.
 - Always check the grill before using it for wear and tear and damage, and replace damaged parts immediately.
 - Do not use petrol, paraffin or alcohol to light the grill or to re-light the charcoal briquettes.
- Only use firelighters that comply with the requirements in EN1860-3.
 - The use of charcoal briquettes is strongly recommended. They burn longer and produce less ash that can block the flow of air.
 - When opening a hot lid it is important to lift it up a little first so that air can flow slowly and safely in, and to prevent a draught and flames that can cause damage.
 - The grill is only intended to be used outdoors. Do not use the grill indoors.
 - Make sure to place the grill on a permanent, level and heat resistant surface at least 3 metres from flammable objects.
 - Do not use the grill on wooden decking or other flammable surfaces, such as dry grass, sawdust, leaves or mulch.
 - Keep flammable liquids and pressure containers at a safe

distance from the barbecue area.

- The grill gets very hot, do not attempt to move it when in use.
- Always allow the grill to cool completely before moving it or putting it away.
- Always use grill gloves when handling hot ceramic parts and grill surfaces.
- Do not use too much firelighter – if the fire gets too intense it can damage the grill.
- Always put the briquettes/charcoal in the charcoal tray in the bottom of the grill. Otherwise there is a risk of damaging the grill.
- After lighting the charcoal briquettes always use grill gloves when handling hot ceramic parts and grill surfaces.
- Do not throw hot charcoal or briquettes into rubbish bins, where someone could tread on them, or where they could start a fire. Allow

briquettes to go completely out before discarding them.

- 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.

TECHNICAL DATA

Grill surface	47 cm
Weight	80 kg
Dimensions	W130xH122xD73 cm
Grill height	91 cm

DESCRIPTION

FIG. 1

ASSEMBLY

NOTE:

- **Assemble on a soft underlay to avoid damaging the paintwork.**
- **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 safety instructions and store them together with the product.
- Make sure that the cover is closed before fitting.
- Check that all the parts on the list are present.

ASSEMBLY

1. Fasten the four threaded wheels (2 & 3) on each end of the four bars (1) by pressing them through the hole. Use an adjustable spanner and fasten each wheel with 1 nut (B).

FIG. 2

2. Fit the carriage by putting the two cross-shaped parts (4) in each of the four bars (1) from underneath and from above.

FIG. 3

3. Insert the cross-shaped parts (4) in the other three bars (1).
4. Fasten the bars (1) with the cross-shaped parts (4) with the 16 screws (A). Check that the carriage is stable and that all the screws are properly tightened before placing the grill (9) 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. Do not lift with the hinge or side table, this can cause personal injury and damage the grill.
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 lighter basin (8), the charcoal plate (7), the top ring (6) and the grill rack (5) in the grill.

FIG. 5

8. Press down the wheel locking mechanisms (2) to lock the wheels so that the grill does not move when in use.
9. Fasten the lid's upper damper plate (10) on the lid for the grill (9) with the 2 prefitted screws and the dome nuts.

FIG. 6

10. Fasten the lid's lower damper plate (11) on the grill (9) with the 2 prefitted screws and the dome nuts.
11. Fasten the handle (13) on the lid for the grill (9). Start by fastening the two handle holders (12) with the 2 prefitted screws and the dome nuts. Fasten the handle (13) in the holders (12) with the 2 screws (C) and nuts (D).
12. Fit the top valve (14) on the grill (9) by putting it over the grill and aligning the two screw holes. Fasten with the 2 screws (E) and nuts (D). Make sure that the top valve screw is on the left side when fitting.

FIG. 7

13. Fasten the 2 table fasteners (16) on the grill (9) with the 2 prefitted screws and the dome nuts for each fastener.

FIG. 8

14. Fasten the 2 table hinges in each table fastener (16 & 17).

FIG. 9

USE

NOTE:

- **When opening a hot lid it is important to lift it up a little first so that air can flow slowly and safely in, and to prevent a draught and flames that can cause damage.**
- **Use 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 using wood chips together with the charcoal briquettes and combining different types of wood chips to flavour the food in different ways.
- Soak wood chips or grill planks in water for 15 minutes to prolong the smoking process.
- If the ventilation openings are closed the grill will maintain a high temperature for several hours. It may be necessary to add more briquettes if the cooking takes a long time (e.g. when grilling a whole steak or for slow smoking). Only add a few extra briquettes.

LIGHTING THE GRILL

1. Place crumpled newspaper and firelighter cubes on the charcoal plate (7) on the bottom of the grill.
2. Place 2 or 3 handfuls of charcoal briquettes over the newspaper. Do not use too much charcoal/briquettes, 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 briquettes have 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 briquettes to burn for at least 30 minutes before cooking anything on the grill. Do not move the charcoal briquettes around after they have started burning. The charcoal briquettes burn more uniformly and effectively if they are left alone. Do not start grilling before the briquettes have a grey covering of ash.
7. Supervise 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).
2. Supervise the grill until it reaches the required temperature.
3. Keep the bottom ventilation opening slightly open.
4. Close the top ventilation opening and continue checking the temperature for a few more minutes.
5. Use grill gloves and spread out the wood chips in a circle over the hot briquettes. The grill is now ready for the smoking.

GRILLING



1. Follow the instructions to light the grill (items 1-6).
2. Put the lid on and fully open the top and bottom ventilation openings.
3. Supervise the grill until it reaches the

required temperature.

- Close the top ventilation opening half way and continue checking the temperature for a few more minutes. The grill is now ready to cook food.



COOKING TEMPERATURE

NOTE:

Open valve	Closed valve
	



110 to 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
	


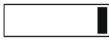
160 to 180°C

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 to 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

NOTE:

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

- Do not add more briquettes.
- Close all the valves, put the lid on, 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.