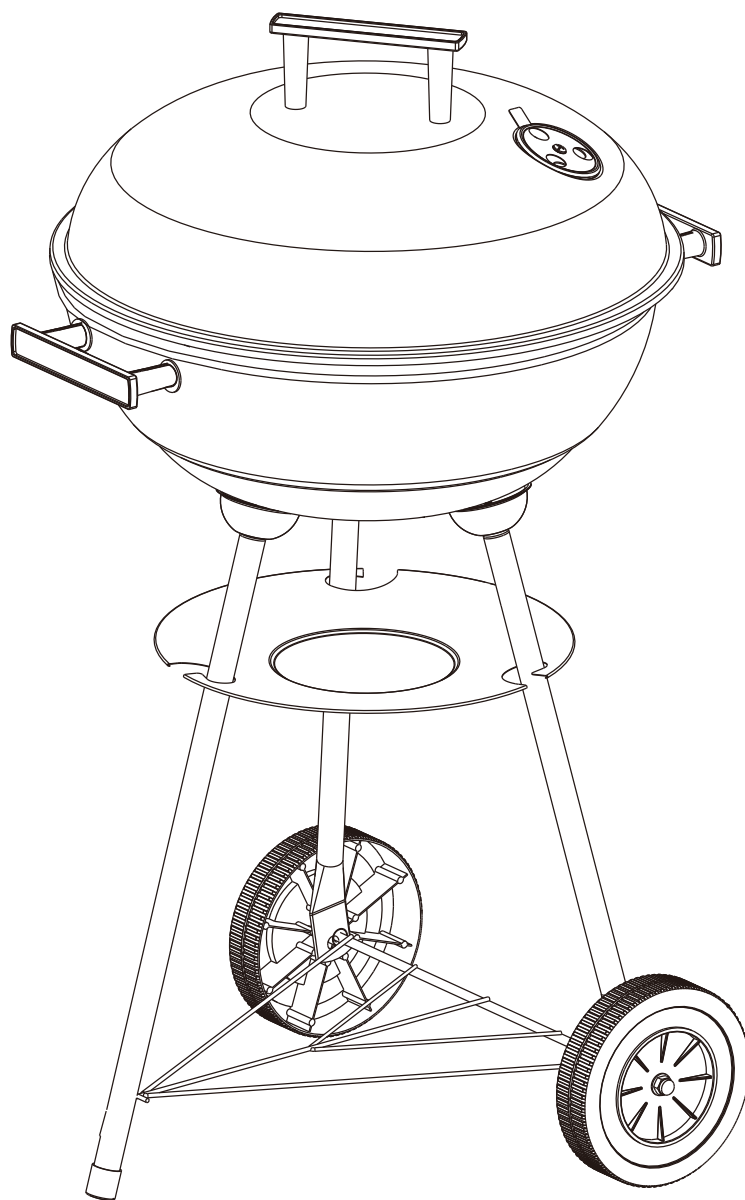




BASIC 44

(502100394/6438313544180)

Instruction manual

Käyttöohje

Bruksanvisning

Bruksanvisning

Kasutusjuhend

GB

FI

SE

NO

EE

CELLO

GENERAL INSTRUCTIONS

Read the instructions before operating the appliance. Keep these instructions for later use. This charcoal grill is produced according to standard EN1860-1.

INSTRUCTIONS

Before assembly

Carefully open the transport package and remove all packing material before assembling the barbecue. Take care of proper disposal of the packing material. Do not allow children to play with the packing material.

Based on the parts list, before assembly of the barbecue, make sure that all of the components are included and in good condition. If some parts are defective or lacking, contact the place of purchase.

Assemble the barbecue in the specified order, in good light conditions and on a clean, flat surface. Do not assemble the barbecue on a terrace, to prevent parts from falling through the decking.

Sheet metal parts may cut your hands. Wear work gloves when assembling the barbecue. Assemble the barbecue with special care.

USING CHARCOAL GRILL

Grill related warnings and safety instructions

1. The barbecue is for outdoor use only.
2. The grill must not be used indoors.
3. Only use barbecue coals or briquettes as the smoker fuel. Do not use wood logs.
4. Use the lighter bits or rapeseed oil-based lighter fluid for ignition of the grill. You can also use a fire starter to ignite the coals or briquettes.
5. **WARNING:** Do not use petrol or spirits for ignition or for the increase of the flames. Use only the ignition means according to standard 1860-3
6. Do not use or store combustible materials, liquids, or gasses near the barbecue.
7. Do not use the barbecue under a canopy, next to a wall, inside a garage, motor-caravan or caravan, on board of a boat, in an enclosed area, or indoors. Check that there are no combustible or flammable materials nearby. There must be at least 2 meters (preferably more) of free space around the barbecue in all directions.
8. **WARNING:** The grill gets hot when being used. The grill must not be moved during operation or while it is still hot.
9. Do not leave the grill unattended during use even for a moment.
10. **WARNING:** Keep children and pets away from the vicinity of the grill.
11. Do not use the grill if it is defective or parts are missing.
12. Place the grill on a stable and level heat resistant base.
13. Place the grill at a place where the wind cannot disturb it.
14. Place the coals or briquettes onto the rack targeted for them. Do not put them on the bottom of the ashtray.
15. Light the grill without the lid at all times.
16. Remove the ash from the bottom of the ashtray only when it has cooled down.
17. Do not put the ash in plastic or other combustible containers.
18. Do not touch the hot grill or its grates.
19. Use heat-resistant BBQ gloves and sturdy long BBQ utensils when operating the barbecue.
20. **WARNING:** All the sharp edges of the grill have been removed, but use caution when handling the grill to avoid injuries.
21. Do not use water to extinguish the grill. Water can damage the enamel surfaces of the hot grill.
22. Smother the embers by closing the air control valves from the bottom and from the lid of the grill.
23. The grill must be cleaned after use. Use the grill cleaning brush to clean the grates.
24. Be prepared for possible accidents: make sure you know the location of the first aid kit and fire extinguisher and are capable of using them.

USING CHARCOAL GRILL

Fuels to be used

Approved fuels for this grill are:

- Hardwood charcoal
- Briquettes

Attention! Never use wood logs or other timber as the fuel of the grill. Their calorific value is very high, and too much heat can cause damage to the grill.

Damage caused by the use of wood logs or other timber is not covered by the warranty.

Ignition

The grill can be ignited in different ways.

- By using the fire starter.
- By using paraffin based lighter bits.
- By using the lighter fluid. Use the rapeseed oil based lighter fluid, which leaves no undesirable taste on the grilled products.

WARNING: Do not use petrol or spirits for ignition or for the increase of the flames. Use only the ignition means according to standard 1860-3

All ignition materials and tools are sold separately.

Attention! Never use petrol or spirits to ignite the grill.

Be careful when you put lighter fluid onto the hardwood charcoal. See to it that the lighter fluid would not drip on the ground. A hot grill can ignite the spilled lighter fluid.

The warranty does not cover damage to the grill or the environment caused by the ignition of lighter fluid spilled outside the grill.

GRILLING

1. When the embers are a light gray and when the coals or briquettes are covered with ash, spread embers on an even layer on the charcoal grid.

- In indirect grilling, the coals or briquettes are spread to both the edges of the charcoal grid. In the center remains empty space. When the coals or briquettes are ready for grilling, the products to be grilled are placed to the middle of the grill on the grilling grid. Grilling takes place always with the lid closed. Indirect grilling is generally used for grilling large and fatty products. Under the products grilled can be placed an aluminium pie plate, where fats drip.

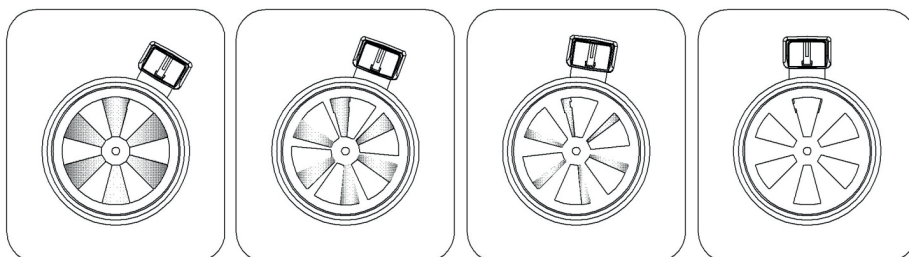
2. Insert the grilling grid into place.

3. Start grilling.

Adjusting the temperature

Adjusting temperature is done by opening and closing the air control valves at the ash holder and in the lid of the grill. Opening the air control valves raises the temperature of the grill. Similarly, the closing thereof reduces the temperature.

Attention! Air control valves become hot during use of the smoker. Wear protective gloves when adjusting the air control valve.



OPEN - HIGH TEMPERATURE ← → LOWER THE TEMPERATURE ← → CLOSED - EXTINGUISH

CELLO

If the temperature stays too high, even though attempts have been made to adjust the temperature from the air control valve, remove hardwood coals or briquettes from the coal grate. Use long grilling tongs as well as heat-resistant grilling gloves.

Attention! Put hot hardwood coals or briquettes into a heat-resistant container. Never put them on the ground or in a plastic bucket.

CLEANING AND MAINTENANCE

Grilling grid

Clean the grid while it is still warm. When cleaning use a soft, grill cleaning brush.

The grilling grid can also be washed in the kitchen sink. Do not use a dishwasher for washing the panels.

Damage caused by the use of steel brush is not covered by the warranty.

Other steel parts of the grill

Other steel parts of the grill should be cleaned using a damp cloth and a soapy water solution. Dry the surfaces thoroughly after cleaning.

Maintenance

Regularly check the screws of the grill legs and handles. Tighten the screws if necessary.

STORAGE

Keep the grill always cleaned and in a dry place. Never leave the grill in a rain or snow

WARRANTY AND MANAGEMENT OF WARRANTY ISSUES

Warranty

The grill and its components have a one-year manufacturing and materials warranty. Keep a proof of purchase, make a copy thereof and add to this manual as proof of warranty. In case of warranty issues, the purchase date and place must be firmly verified.

The warranty does not cover normal wear of parts, damage resulting from rusting of components or surfaces, as well as errors or traces caused by improper handling or maintenance of the device.

The steel surfaces discoloration, spots formation, corrosion, and darkening is normal during operation and over time. On steel surfaces can develop rust spots in extremely humid and salty environments. Use of steel care substances according to instructions is of particular importance. These potential rust spots do not prevent the use of the device and are a normal phenomenon on steel surfaces. Therefore, the possible emergence of those spots on the surfaces of parts is not covered under warranty.

Arrangement of warranty affairs

If on the product, or some of its components, errors occur during the warranty period, or parts are missing from the assembly of the grill, contact the place of purchase of the grill.

Prior to submission of warranty claims read these instructions carefully and make sure that the warranty claim does not result from failure to follow instructions or failure to perform maintenance.

With regard to the warranty claim, the following data must be submitted to the place of purchase:

- The grill make and model
- Reason for the warranty claim
- The number of the faulty part according to the parts list
- A copy of the sales receipt or an explanation from the place of purchase and the date of purchase
- Name, phone number, address, and postal code of the user

YLEISET OHJEET

Lue ohjeet huolella ennen hiiligrillin kasaamista ja käyttöönottoa.

Säilytä ohjeet myöhempää tarvetta varten.

Tämä hiiligrilli on valmistettu standardin EN1860-1 mukaisesti.

ASENNUSOHJEET

Ennen asentamista

Pura myyntipakkaus huolella ja poista kaikki pakkausmateriaali ennen grillin kokoamista. Huolehdi pakkausmateriaalin asianmukaisesta hävittämisestä. Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Tarkista ennen grillin kokoamista osalistan avulla, että kaikki kokoamiseen tarvittavat osat ovat olemassa ja että ne ovat kunnossa. Osien ollessa viallisia tai niiden puuttuessa ota yhteys suoraan ostopaikkaan.

Kokoa grilli ohjeiden mukaisessa järjestyksessä hyvässä valaistuksessa ja puhtaalla tasaisella alustalla. Älä kokoa grilliä terassilla, osia voi tippua terassilaudoituksen alle.

Peltiosista voi tulla haavoja. Käytä työkaluneita grilliä asentaessasi. Ole erittäin huolellinen kokoonpanotyössä.

HIILIGRILLIN KÄYTTÄMINEN

Grilliin liittyvät varoitukset ja turvaohjeet

1. Grillion tarkoitettu ainoastaan ulkokäyttöön.
2. Grilliä ei saa käyttää sisätiloissa.
3. Käytä ainoastaan grillihiiliä tai brikettejä polttoaineena. Älä käytäpuuhalkoja.
4. Käytä grillinsytytykseen sytytyspalojatäiräsiöljypohjaista sytytysnestettä. Voit myöskäyttää sytytyspiippua hiilien tai brikettiensytyttämiseen.
5. VAROITUS: Älä käytä bensiiniä tai sprittäsytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen. Käytä vain standardin 1860-3 mukaisiasytykkeitä.
6. Älä käytä tai säilytä palavia materiaaleja, nesteitä tai kaasuja grillinläheisyydessä.

7. Älä käytä grilliä katoksen alla, seinän vieressä, autotallissa, matkailuautossa tai –vaunussa, veneessä, suljetussa tilassa tai sisätiloissa. Tarkista ettei lähettävillä ole palavia tai syttyviä materiaaleja. Vapaata tilaa täytyy olla grillinsivuilla joka suuntaan vähintään kaksi metriä, mielellään enemmän.

8. VAROITUS: Grillikuumenee käytössä. Grilliä ei saa siirtää käytön aikana tai kun se on vielä kuuma.

9. Älä jätä grilliä hetkeksikään vartioimattakäytön aikana.

10. VAROITUS: Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillinläheisyydestä.

11. Älä käytä grilliä, jos siinä on vika tai osiapuuttuu.

12. Sijoita grillitukevalle ja tasaiselle lämpökestävälle alustalle.

13. Sijoita grillipaikkaan, jossa tuuli ei pääse kaatamaan sitä.

14. Sijoita hiilet tai briketit niille varatulle rillille. Älä laita niitä tuhka-astian pohjalle.

15. Sytytä grilliä ilman kantta.

16. Poista tuhka tuhka-astian pohjalta vasta kun se on jäähtynyt.

17. Älä laita tuhkaa muoviseen tai muuhun syttyvään astiaan.

18. Älä koske kuumaan grilliin tai sen rillilöihin.

19. Käytä kuumaa kestäviä grillihanskoja jätukevia pitkävartisia grillaustarvikkeita apuvälineenä kun käytät grilliä.

20. VAROITUS: Kaikki grillin terävät reunat on pyyritty poistamaan, mutta noudatavaroavaisuutta käsitellessäsi grilliä välttääksesi vammoja.

21. Älä käytä vettä grillinsammuttamiseen. Vesivoi vaurioittaa kuumaa grillin emalipintoja.

22. .Tukahduta hiillos sulkemallailmansäätöventtiilit grillin pohjasta sekä kannesta.

23. Grillitäytyy puhdistaa käytön jälkeen. Käytä rillilöiden puhdistamiseen grillin puhdistusharjaa. Teräsharjan käyttö voi vaurioittaa savustimen emaloituja rillilöitä.

24. Valmistaudu mahdolliseen onnettomuuteen, että tiedät missä ensiapupakkaus jakäsisammutin ovat, ja että osaat käyttää niitä.

HIILIGRILLIN KÄYTTÖ

Käytettävät polttoaineet

Tämän grillin hyväksytyt polttoaineet ovat:

- Lehtipuuhiili
- Briketti

Huomio! Älä koskaan käytä puuhalkoja tai muuta puutavaraa grillinpolttoaineena. Niiden lämpöarvo on hyvin korkea, ja liian suuri lämpö voi vaurioittaa grillin maalipintaa.

Puuhalkojen tai muun puutavaran käytöstä aiheutuvat vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

Sytytystavat

Grilli voidaan sytyttää eri tavoin.

- Käyttämällä sytytyspiippua.
- Käyttämällä parafiinipohjaisia sytytyspaloja.
- Käyttämällä sytytysnestettä.

Käytä rapsiöljypohjaista sytytysnestettä, joka ei jätä sivumakua grillattaviintuotteisiin.

VAROITUS: Älä käytä bensiiniä tai spritiä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen. Käytä vain standardin 1860-3 mukaisia sytykkeitä.

Kaikki polttoaineet, sytytysmateriaalit ja apuvälineet myydään erikseen.

Huomio! Älä koskaan käytä grillin sytyttämiseen bensiiniä tai spritiä.

Ole huolellinen kun laitat sytytysnestettä

lehtipuuhiilille. Katso, ettei sytytysnestettä pääse valumaan maahan. Kuuma grilli voi sytyttää alapuolelle valuneen sytytysnesteen tuleen.

Takuu ei kata grillin tai sen ympäristön vaurioita, jotka ovat aiheutuneet grillin ulkopuolelle valuneen sytytysnesteen syttymisestä palamaan.

GRILLAAMINEN

1. Hiilloksen ollessa vaalean harmaaja hiilientai brikettien ollessa tuhkan peitossa, levitähiillos tasaiseksi kerrokseksi hiiliritilälle.

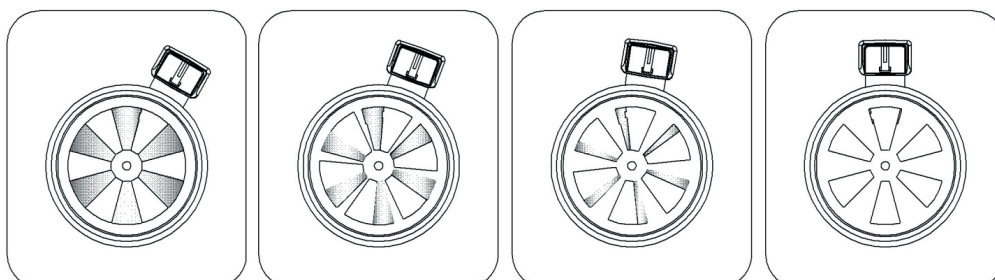
- Epäsuorassa grillaamisessa hiilet taibriketit levitetään hiiliritilän molemmillereunoille. Keskelle jää tyhjä tila. Hiilientai brikettien ollessa valmiitagrillaamiseen, laitetaan grillattavatuotteet grillin keskelle grillausritilän päälle. Grillaaminen tapahtuu aina grillinkannen ollessa suljettuna. Epäsuoraagrillaamista käytetään yleensä isojen jarasvaisten tuotteiden grillaamiseen. Grillattavien tuotteiden alle voi laittaaalumiinisen foliovuoa, jonne rasvattippuvat

2. Aseta grillausritilä paikalleen.
3. Aloita grillaaminen.

Lämpötilan säätäminen

Lämpötilan säätäminen tapahtuu avaamalla ja sulkemalla grillin tuhka-astiassa ja kannessa olevia ilmansäätöventtiileitä. Ilmansäätöventtiilien avaaminen nostaa lämpötilaa grillissä. Vastaavasti niiden sulkeminen laskee lämpötilaa.

Huomio! Ilmansäätöventtiilit kuumenevat savustimen käytön aikana. Käytä suojakäsineitä, kun säädät ilmansäätöventtiileitä.



AUKI - KORKEA LÄMPÖ

VÄHENNÄ LÄMPÖÄ

KIINNI - SAMMUTA

CELLO

Jos lämpötila pysyy liian korkeana, vaikka lämpötilaa on yritetty säätää ilmansäätöventtiileistä, poista lehtipuuhiiliä tai briquettejä hiiliritilältä. Käytä apuna pitkävärtisiä grillauspihtejä sekä kuumuutta kestäviä grillaushanskoja.

Huomio! Laita kuumat lehtipuuhiilet tai brikitit kuumuutta kestäväan astiaan. Älä koskaan laita niitä maahan tai muoviämpäriin.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Grillausritilä

Grillausritilä on puhdistettava jokaisen käytön jälkeen. Puhdista ritilä niiden ollessa vielä lämpimiä. Käytä puhdistamiseen pehmeäharjaksista grillin puhdistusharjaa. Teräsharjan käyttö voi vaurioittaa grillausritilän emalipintoja.

Grillausritilä voidaan pestä myös tiskialtaassa. Älä laita grillausritilää astianpesukoneeseen.

Teräsharjan käytöstä aiheutuneet vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

Grillin muut teräsosat

Grillin muut teräsosat puhdistetaan käyttämällä kosteaa puhdistusliinaa ja saippuavesiseosta. Kuivaa pinnat huolellisesti puhdistuksen jälkeen.

Huolto

Tarkista säännöllisesti grillin jalkojen ja kahvojen ruuvit. Kiristä ruuvit tarvittaessa.

SÄILYTYS

Säilytä grilli aina puhdistettuna kuivassa paikassa. Älä koskaan jätä grilliä vesisateeseen.

TAKUU

Tällä grillillä ja sen osilla on yhden vuoden

valmistus- ja materiaalitakuu. Säästä ostokuitti, ota siitä kopio ja liitä se näihin käyttöohjeisiin takuutodistuksena. Takuuasioissa on ostopaikka ja ostopäivämäärä kyettävä osoittamaan luotettavasti toteen.

Takuu ei kata normaalia kulumista, osien tai pintojen ruostumista, ruostumisesta johtuvia vikoja, laitteen väärinkäyttöä tai huollon laiminlyönnistä johtuvia vikoja ja jälkiä.

Teräspintojen värimuutos, pilkuttuminen ja tummeneminen on normaalia käytössä ja ajan kuluessa. Teräspinoilla saattaa varsinkin kosteassa ja suolaisessa ympäristössä esiintyä korroosiopilkkuja. Nämä mahdolliset korroosiopilkut eivät estä laitteen käyttöä ja ne ovat aivan normaali ilmiö teräspinoilla, joten niiden mahdollinen esiintyminen osien pinnoilla ei kuulu takuun piiriin.

Emalipinnoitetuilla osilla, kuten grillin kansi ja pohja saattaa olla jälkiä emalipinnoitteessa varsinkin ruuvien reikien ympäristössä. Nämä jäljet ovat usein ripustuskoukkujen jälkiä, jotka syntyvät kun kyseiset osat ruiskutetaan emalipinnoitusaineella. Mahdolliset jäljet emalipinnoitteessa eivät estä laitteen käyttöä ja ne ovat aivan normaali ilmiö emaloiduilla pinnoilla, joten niiden mahdollinen esiintyminen osien pinnoilla ei kuulu takuun piiriin.

Jos tuotteessa tai tuotteen osassa ilmenee vika takuuajana, ole yhteydessä suoraan grillin ostopaikkaan. Myyjä hoitaa kaikki takuukäsittelyt. Viallisen tai puuttuvan osan tilalle myyjä tai hänen edustaja lähettää uuden osan, mutta ei vastaa viallisen tai puuttuvan osan vaihdosta grilliin. Itse koottavissa grilleissa asiakas vastaa aina itse osan vaihtamisesta grilliin ohjeiden mukaan. Näiden ohjeiden noudattamatta jättämisen takia takuu raukeaa eikä käyttö vastaa tuotetodistusta..

CELLO

Takuu ei ole voimassa, mikäli tuotetta käytetään kaupallisessa valmistus-, myynti- tai vuokraustarkoituksessa. Takuu ei heikennä millään tavalla Suomessa voimassa olevaa kuluttajansuojalakia.

Takuuasioden käsittely

Jos tuotteessa tai tuotteen osassa ilmenee vikaa takuuajana tai osia puuttuu grilliä kasattaessa, ole yhteydessä suoraan grillin ostopaikkaan. Myyjä hoitaa kaikki takuukäsittelyt.

Ennen takuuvaatimusten esittämistä lue käyttöohje huolella läpi ja tarkista, että takuuvaatimus ei johdu käyttöohjeiden vastaisesta käytöstä tai huollon laiminlyönnistä.

Takuuasioissa seuraavat tiedot on toimitettava maahantuojalle:

- Grillin merkki ja mallinimi
- Reklamaation syy
- Viallisen osan osanumero osaluettelon mukaisesti
- Kopio ostokuitista tai selvitys ostopaikasta sekä ostopäivämäärä
- Kuluttajan nimi, puhelinnumero, katuosoite, postinumero

Yllämainitut tiedot tulee toimittaa reklamaation tai takuuvaatimuksen yhteydessä. Usein myös valokuvat

asiasta auttavat reklamaation ja takuu-asian nopeassa hoitamisessa. Ota reklamoidusta tuotteesta tai sen osasta/viasta 1-3 valokuvaa ja näytä niitä ostopaikassa reklamaation tekemisen yhteydessä

ALLMÄN RÅD

För säkerhets skull, läs bruksanvisningar före montaget eller innan kolgrillen tas i bruk. Spara manualen för senare bruk. Denna kolgrill är tillverkad enligt standard EN1860-1.

MONTERINGSANVISNING

Före montaget

Avlägsna all förpackningsmaterial noggrant före montaget. Låt ej barn leka med förpackningsmaterialet.

Innan du börjar montaget på grillen kontrollera att du har allt material med del listan och att de är hela. Om det finns söndriga delar eller om delar fattas kontakta importören. Montera grillen i den ordning som det är visat i bra belysning på en ren och slät yta.

Montera inte grillen på en terrass, delar kan falla under terrassen. Plåtdelarna kan orsaka sår. Använd hanskar under montaget. Var noggrann med montaget.

KOLGRILLENS ANVÄNDNING

Varning och säkerhetsråd för grillen

1. Grillen är endast för utomhusbruk.
2. Grillen får inte användas inomhus.
3. Använd endast grillkol eller briketter som bränsle. Du får inte använda ved.
4. För tändning kan du använda tändningsbitar eller rapsolja baserad tändningsvätska. Du kan också använda en tändningspipa för tändning av kol och briketter.
5. VARNING! Använd inte bensin eller alkohol för tändning eller åter tändning. Använd endast tändningsmedel enligt standard EN 1860-3.
6. Använd eller förvara inte brinnande material, vätska eller gaser nära grillen.
7. Använd inte grillen under tak, brevid en vägg, i bilstall, i en husvagn/bil, i en båt eller i andra stängda utrymmen eller inomhus. Det skall finnas minst två meter fritt utrymme på båda sidorna av grillen, helst mera.

8. VARNING! Grillen är het under användning. Flytta aldrig grillen då den är i användning eller het.
9. Lämna aldrig grillen oövervakad när den är i bruk.
10. VARNING! Håll barn och djur på avstånd.
11. Använd inte grillen om det finns fel på den eller delar saknas.
12. Placera grillen på ett stabilt och stadigt underlag som håller hetta.
13. Placera grillen så att inte vinden kan fälla den.
14. Lagg kolen eller briketterna på kolgallret. Lagg dem inte i botten på askbehållaren.
15. Tänd grillen alltid utan lock.
16. Avlägsna askan från askbehållaren först när den är sval.
17. Lagg inte askan i en plastbehållare eller i annan lättantändlig behållare.
18. Rör inte grillen eller gallren när de är heta.
19. Använd alltid skyddshandskar vid hantering av grillen och långskaftade grillningstillbehör när du tillreder mat.
20. VARNING: Alla vassa kanter har om möjligt tagits bort, men var försiktig när du hanterar grillen.
21. Använd inte vatten för att släcka grillen. Vatten kan skada den heta grillens emaljerade yta.
22. Kväv glöden i grillen genom att stänga ventilationsluckorna i botten samt på locket.
23. Grillen måste rengöras efter användning. Använd till rengöring av gallren grillborste, stålborste kan skada ytorna.
24. Förbered för möjlig olycka så att du vet var förstahjälpsmedel och släckaren är och att du vet hur man använder dem.

KOLGRILLENS ANVÄNDNING

Bränslen man kan använda

Godkända bränslen i denna grill är:

- Lövträdskol
- Briketter

OBS! Använd aldrig ved eller annan trävara i grillen. Deras temperatur är mycket hög och kan skada grillens målytor.

Skador som uppstått att man använt ved i grillen hör inte till garantin.

Tändning

Man kan tända grillen på flera olika sätt.

- Tändmedlen tändningspipa.
- Genom att använda paraffinbaserade tändningsbitar.
- Använd tändningsvätska. Använd en rapsolja baserad vätska, den lämnar ingen sidosmak i maten.

VARNING! Använd inte bensin eller alkohol för tändning eller åter tändning. Använd endast tändningsmedel enligt standard EN 1860-3. Alla bränsle, tändningsmaterial och hjälpmedel säljs skilt.

Obs! Använd aldrig bensin eller alkohol för att tända grillen.

Var försiktig när du sätter tändningsvätska på kolen. Se till att det inte rinner under grillen. Hettan från grillen kan antända vätskan under grillen

Garantin täcker ej de skador som uppstått av brand som tänds av tändningsvätskans rinnande utanför grillen.

BRUK AV GRILLEN

1. När glöden är ljusgrå, är grillen färdig för bruk. Bred ut glöden jämnt över kolkallret.

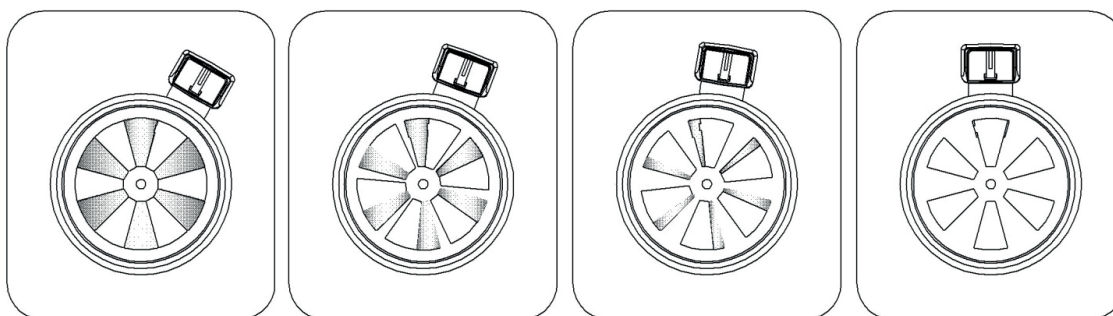
- Vid indirekt grillning läggs kolen eller briketten på båda sidor av kolkallret. När glöden är färdig för grillning, sätt maten över grill gallret i mitten av grill. Grill alltid med stängt locket. Indirekt grillning är för stora och fettiga produktensgrillning. Under grillande produkten kan man lägga en aluminium folie, var fett lackar.

2. Lägg grillgallret på plats.
3. Börja grilla.

Justering av temperaturen

Justering av temperaturen i grillen sker med ventilationsluckorna i askhållaren och på locket. När luckorna öppnas stiger temperaturen och när man stänger dem så svalnar grillen.

Obs! Ventilationsluckorna blir heta vid bruk. Använd skyddshandskar när du justerar dem



HÖG TEMPERATUR ←

→ MINSKA VÄRME

← → SLÄCK

CELLO

Om temperaturen hålls ännu för hög fast du har försökt få ner den, avlägsna lite kol eller briketter från grillen. Använd lång grilltång och skyddshandskar.

Obs! Lägg den heta kolen eller briketterna i en behållare som håller hetta. Lägg dem aldrig i en plasthink eller på marken.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Grillgallret

Grillgallret skall rengöras efter varje användning. Rengör dem när de ännu är ljumma. Använd en mjuk grillborste. Stålbörste kan skada grillgallrets emaljerade yta.

Grillgallret kan även putsas i diskhon. Lägg dem aldrig i diskmaskinen.

Skador som uppkommit av stålbörste hör inte till garantin.

Rökugnens andra ståldelar

Rökugnens andra ståldelar skall rengöras med en fuktig trasa och tvålvattenlösning. Torka av med en torr trasa.

Underhåll

Kontrollera regelbundet att alla ben och handtag mm. sitter fast ordentligt. Spänn skruvarna för hand vid behov.

FÖRVARING

Förvara grillen rengjord på en torr plats. Låt den aldrig vara ute i regn.

GARANTI

För denna grill ges ett års garanti på tillverknings och materialfel. Spara kvittot, kopiera det och nita ihop det med bruksanvisningen så gäller det som garantibevis. Ifall du hänvisar till garantin skall inköpsplats och – tid anges.

Garantin gäller inte fel som uppstått genom normalt slitage eller att den blivit rostig, man har använt grillen fel eller försummat att sköta underhållet av den.

Att färgförändringar, fläckar i stålytorna förekommer eller de blir mörkare är normalt vid användning. I fuktig och salthaltig miljö kan stålytorna få rostfläckar. Om fläckar uppstår, går det bra att använda grillen eftersom rostfläckar är normalt på stålytor och omfattas därför inte av garantin.

På de emaljerade ytorna, speciellt vid hålen, kan det finnas emaljeringsmärken. Dessa har uppkommit från upphängningskrokarna under emaljeringen. Dessa är helt normala på emaljerade ytor och hindrar inte bruk av grillen och ingår inte i garantin.

Om produkten eller dess delar visar sig vara defekta under garantiperioden ska du kontakta importören som sköter alla garantifall. Importören byter ut en defekt del eller en del som saknas eller skickar en ny, men svarar inte för byte av delen. Garantin gäller inte om dessa instruktioner försummas.

Garantin hävs ifall denna produkt används för kommersiellt ändamål. Garantin gäller inte heller om grillen har ändrats eller om den inte har använts enligt instruktionerna i denna manual.

Garantin försämrar inte konsumentskyddslagen som gäller i Finland.

Handläggning av garantin

Om produkten eller delar av denna visar sig vara defekta under garantitiden eller de saknas vid montagset ska du kontakta importören direkt. Importören sköter alla garantifall.

CELLO

Före garantikravet, läs igenom bruksanvisningen. Garantin gäller inte om dessa bruksanvisningar försummas.

Följande uppgifter skall lämnas till importören:

- Grillens märke och försäljnings namn
- Orsak till reklamation
- Artikelnummer på defekt del enligt dellistan
- Kopia av kvittot eller uppgifter om inköpsställe och inköpsdag
- Namn, telefonnummer, adress och postnummer

Handläggning av garanti i Sverige

Om produkten eller delar av denna visar sig vara defekta under garantitiden eller de saknas vid montaget ska du kontakta köpplats.

Före garantikravet, läs igenom bruksanvisningen. Garantin gäller inte om dessa bruksanvisningar försummas.

Följande uppgifter skall lämnas till köpplats:

- Grillmärke och försäljnings namn
- Orsak till reklamation
- Artikelnummer på defekt del enligt dellistan
- Kopia av kvittot eller uppgifter om inköpsställe och inköpsdag
- Namn, telefonnummer, adress och postnummer

ALMENNE RÅD

For sikkerhets skyld, les bruksanvisningen før montering eller før kullgrillen tas i bruk. Ta vare på manualen for fremtidig bruk. Denne kullgrillen er produsert i henhold til standard EN1860-1

MONTERINGSANVISNING

Før montering

Fjern nøye all emballasje før montering. La ikke barn leke med emballasjen.

Før montering av grillen, kontroller at alt materiell følger med mot delelisten og alt de er helt. Ved ødelagte eller manglende deler, kontakt importøren.

Monter grillen i samme rekkefølge som vist med god belysning på et rent og jevnt underlag. Ikke monter grillen på terrassen, deler kan falle under terrassen.

Metalldelene kan forårsake skade. Bruk hansker under montering. Vær nøye med monteringen.

KULLGRILLENS BRUK

Advarsler og sikkerhetsråd for grillen

1. Grillen er kun til utendørs bruk.
2. Grillen må ikke brukes innendørs.
3. Bruk kun grillkull eller briketter som brensel. Kan ikke bruke ved.
4. Til tenning brukes tennbrikker eller rapsoljebasert tennvæske. Grillstarter kan også brukes til tenning av kull og briketter.
5. ADVARSEL! Ikke bruk bensin eller alkohol til tenning eller re-tenning. Bruk kun tennmidler i henhold til standard EN 1860-3.
6. Ikke bruk eller oppbevar brennbart materiale, væske eller gass nær grillen.
7. Ikke bruk grillen under tak, ved vegg, i campingvogn/bobil, båt eller andre lukkede rom eller innendørs. Det skal være minst to meter klaring på begge sider av grillen, helst mer.
8. ADVARSEL! Grillen er varm ved bruk. Flytt aldri røykovnen når den er i bruk eller er varm.

9. Forlat aldri grillen uten tilsyn når den er i bruk.
10. ADVARSEL! Hold barn og dyr på avstand.
11. Ikke bruk grillen hvis det er feil på den.
12. Plasser grillen på et stabilt og stødig underlag som tåler varme.
13. Plasser grillen slik at vinden ikke kan velte den.
14. Legg kull eller briketter på kullristen.
15. Tenn alltid grillen med åpent lokk.
16. Ikke fjern asken fra askebeholderen før den er kald.
17. Ikke legg asken i en plastbeholder eller annen lettantennelig beholder.
18. Ikke ta på grillen eller risten når de er varme.
19. Bruk alltid vernehansker ved håndtering av grillen og grilltilbehør med langt skaft ved tilbereding av mat.
20. ADVARSEL! Alle skarpe kanter er om mulig fjernet, men vær forsiktig ved håndtering av grillen.
21. Ikke bruk vann for å slukke grillen. Vann kan skade den varme grillens emaljerte overflate.
22. Kvel glørne i grillen ved å lukke ventilasjonslukene i bunnen og på lokket.
23. Grillen må rengjøres etter bruk. Bruk grillbørste til rengjøring av risten, stålborste kan skade overflatene.
24. Vær forberedt på mulig ulykke og vit hvor førstehjelps- og brannslukningsutstyr er og hvordan dette brukes.

KULLGRILLENS BRUK

Brensel som kan brukes

Godkjent brensel for denne grillen:

- Trekull
- Briketter

OBS! Bruk aldri ved eller annet trevirke i grillen. Temperaturen blir svært høy og kan skade grillen.

Skader oppstått ved bruk av ved i grillen omfattes ikke av garantien.

Tenning

Grillen kan tennes på flere måter.

- Tennrør.
- Parafinbaserte tennbrikker.
- Tennvæske. Rapsoljebasert tennvæske, gir ingen bismak på maten.

ADVARSEL! Ikke bruk bensin eller alkohol til tenning eller re-tenning. Bruk kun tennmidler i henhold til standard EN 1860-3.

Alt av brensel og hjelpemidler selges separat.

Obs! Bruk aldri bensin eller alkohol for å tenne grillen.

Vær forsiktig når du har tennvæske på kullet.

Pass på at det ikke renner ut under grillen.

Varmen fra grillen kan antenne væske under grillen.

Garantien dekker ikke skader som oppstår ved brann antent av tennvæske som har rent utenfor grillen.

BRUK AV GRILLEN

1. Når kullene er lysegrå, er grillen klar til bruk. Spre de jevnt ut over kullristen.

- Ved indirekte grilling legges kullet eller brikettene på begge sider av kullristen. Når kullet er klart til grilling, plasseres maten på grillristen midt i grillen. Grill alltid med lukket lokk. Indirekte grilling er for store og fete grillprodukter. Under grillproduktene kan man legge aluminiumfolie der det drypper fett.

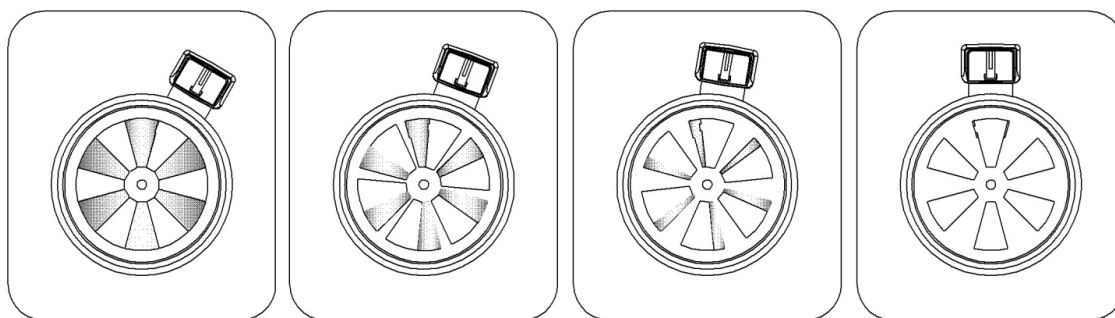
2. Legg grillristen på plass.

3. Begynn å grille.

Justering av temperatur

Justering av temperaturen i grillen gjøres med ventilasjonslukene i askebeholder og på lokket. Når lukene åpnes stiger temperaturen, og når de lukkes avkjøles grillen.

Obs! Ventilasjonslukene blir varme når grillen er i bruk. Bruk vernehansker når de justeres



ÅPEN - HØY TEMPERATUR ← → NEDRE TEMPERATUREN ← → STENGT – SLUKT

Hvis temperaturen fortsatt er for høy selv om den er forsøkt redusert, fjern litt kull eller briketter fra grillen. Bruk lang grilltang og vernehansker.

Obs! Legg det varme kullet eller brikettene i en beholder som tåler varme. Legg de aldri i en plastbøtte eller på bakken.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Grillristen

Grillristen skal rengjøres etter bruk. Rengjøres mens de ennå er lunkne. Bruk en myk grillbørste. Stålbørste kan skade grillristens emaljerte overflate.

Grillristen kan også pusses i kjøkkenvasken. Legg de aldri i oppvaskmaskinen.

Skader forårsaket av stålbørste omfattes ikke av garantien.

Grillens andre ståldeler

Grillens andre ståldeler skal rengjøres med fuktig klut og såpevann. Tørk med tørr klut.

Vedlikehold

Kontroller regelmessig at alle bein og håndtak m.m. sitter ordentlig fast. Trekk til skruene for hånd ved behov

LAGRING

Lagre grillen rengjort på et tørt sted. La den aldri stå ute i regn.

GARANTI

Det gis ett års garanti for produksjons- og materialfeil på denne grillen. Ta vare på kvitteringen, kopier og fest den sammen med bruksanvisningen så gjelder dette som garantibevis. Ved henvisning til garantien skal innkjøpssted og kjøpstidspunkt angis.

Garantien gjelder ikke feil oppstått ved normal slitasje eller at den har rustet, feil bruk eller forsømt vedlikehold.

At fargeforandring, flekker i ståloverflatene

forekommer eller at de blir mørkere er normalt ved bruk. I fuktig og saltholdig miljø kan ståloverflatene få rustflekker. Oppstår det flekker, går det greit å bruke grillen siden rustflekker er normalt på ståloverflater og omfattes derfor ikke av garantien.

På emaljerte overflater, spesielt ved hullene, kan det være emaljeringsmerker. Disse kommer fra opphengskrokene under emaljeringen. Dette er helt normalt på emaljerte overflater og hindrer ikke bruk av grillen og inngår ikke i garantien.

Hvis produktet eller produktets deler blir defekte i garantiperioden, kontakt importøren som tar hånd om alle garantitilfeller. Importøren erstatter defekt eller manglende del eller sender ny, men er ikke ansvarlig for å skifte ut delen. Garantien gjelder ikke hvis disse instruksjonene forsømmes.

Garantien faller bort dersom produktet brukes til kommersielle formål. Garantien gjelder ikke hvis grillen er endret eller den ikke er brukt i henhold til instruksjonene i denne manualen.

Garantien svekker ikke forbrukerkjøpsloven som gjelder i Norge.

Behandling av garantien

Hvis produktet eller deler av dette viser seg å være defekt i garantiperioden eller de mangler ved montering, kontakt kjøpestedet.

Før garantikrav, les gjennom bruksanvisningen. Garantien gjelder ikke hvis disse instruksjonene forsømmes.

Følgende opplysninger skal leveres til kjøpestedet:

- Grillmerke og selgers navn
- Grunn for reklamasjon
- Artikkelnummer på defekt del ifølge delelisten
- Kopi av kvittering eller opplysninger om innkjøpssted og innkjøpsdag
- Navn, telefonnummer, adresse og postnummer

ÜLDJUHISED

Enne grilli kokkupanekut ja kasutuselevõttu loe juhendid tähelepanelikult läbi. Hoia juhendid alles, et saaksid neid hiljem kasutada.

See sõegrill on valmistatud vastavalt standardile EN1860-1.

GRILLI KOKKUPANEK

Enne kokkupanekut

Ava müügapakend ettevaatlikult ja vii kõik pakendimaterjalid enne grilli kokkupanekut ära. Hoolitse selle eest, et pakendimaterjalid hävitatakse ettenähtud korras. Ära luba lastel mängida pakendimaterjalidega.

Enne grilli kokkupanekut kontrolli osade loetelu abil, et kõik kokkupanekuks vajalikud osad on olemas ja et need on korras. Kui avastad vigaseid osi või neid on puudu, võta kontakti otse maaletoojaga.

Pane grill kokku juhendites ettenähtud järjestuses, heas valguses ning puhtal ja tasasel aluspinnal. Ära pane grilli kokku terrassil, sest osi võib kukkuda terrassilaudade alla.

Plekkosad võivad tekitada haavu. Kasuta kokkupanekul töökindaid. Ole grilli kokkupanekul eriti ettevaatlik.

SÕEGRILLI KASUTAMINE

Grilliga seotud hoiatused ja ohutusjuhised

1. Grillon ette nähtud ainult väliskasutuseks.
2. Grilli ei tohi kasutada siseruumides.
3. Kasuta kütusena ainult grillsütt või brikette. Ära kasuta puuhalgusid.
4. Kasuta grilli süütamiseks süütepalasid või irapsiõlipõhist süütevedelikku. Võid kasutada süte või brikettide süütamiseks kas süütekaminat.
5. HOIATUS: Ära kasuta grilli süütamiseks võileekide suurendamiseks bensiini või piiritust. Kasuta ainult süütevahendeid, mis vastavad standardile 1860-3.

6. Ära kasuta või säilita tuleohtlikke materjale, vedelikke või gaase grilli läheduses.

7. Ära kasuta grilli varikatuse all, seina ääres, garaažis, elamuautos või –haagises, paadis, suletud ruumis või siseruumides. Kontrolli, et läheduses ei oleks tuleohtlikke võisüttivaid materjale. Grilli ümber peab igassuunas olema vaba ruumi vähemalt kaksmeetrit, soovitatavalt rohkem.

8. HOIATUS: Grilli kuumeneb kasutamisel. Grilli ei tohi teisaldada kasutamise ajal võisiis, kui see on veel kuum.

9. Ära jäta grilli hetkekski kasutamise ajal järelevalveta.

10. HOIATUS: Hoia lapsed ja lemmikloomad grillist eemal.

11. Ära kasuta grilli, kui sellel on viga või osi on puudu.

12. Paiguta grill tugevale, tasasele jakuumakindlale aluspinnale.

13. Pani grill sellisesse kohta, kus tuul ei saaseda ümber lükata.

14. Pane söed või briketid neile ettenähtud restile. Ära pane neid tuhanõu põhja.

15. Süüta grill alati ilma kaaneta.

16. Võta tuhk tuhanõu põhjast ära alles siis, kui see on jahtunud.

17. Ära pane tuhka plastist või muust süttivastmaterjalist nõusse.

18. Ära puuduta kuuma grilli või selle reste.

19. Kasuta kuumakindlaid grillimiskindaid jatugevaid pika varrega grillimistarvikuid, kuigrilli kasutad. HOIATUS: Kõik grilli teravad servad on püütud ümardada, kuid ole grillikasutades ettevaatlik, et vältida vigastusi.

20. Ära kasuta grilli kustutamiseks vett. Vesivõib kahjustada kuuma grilli emailpindasid.

21. Kustuta söed, sulgedes õhureguleerimisklapid grilli põhjas ja kaanel.

22. Grilli peab pärast kasutamist puhastama. Kasuta restide puhastamiseks grillipuhastusharja. Terashari võib emailitud reste kahjustada.

23. Ole valmis võimalikuks õnnetuseks nii, ettead, kus on esmaabipakend ja tulekustutamine et oskad neid kasutada.

SÕEGRILLI KASUTAMINE

Kasutatavad kütteained

Selle grilli kütteained on:

- Lehtpuusüsi
- Briketid

Tähelepanu! Ära kunagi kasuta grilli kütusena puuhalgusid või muud puitmaterjali. Nende kütteväärtus on väga kõrge ning liiga suur kuumus võib grilli kahjustada.

Puuhalgude või muu puidu kasutamisest tulenevad kahjustused ei käi garantii alla.

Süütamine

Grilli võib süüdata mitmel viisil.

- Süütekaminaga.
- Parafiinipõhiste süütepaladega.
- Süütevedelikuga. Kasuta rapsiõlipõhist süütevedelikku, mis ei jäta grillitavatele toodetele kõrvalmaitset.

HOIATUS: Ära kasuta süütamiseks või leekide suurendamiseks bensiini või piiritust. Kasuta ainult süütevahendeid, mis vastavad standardile 1860-3.

Kõiki süütematerjale ja abivahendeid müüakse eraldi.

Tähelepanu! Ära kasuta kunagi grilli süütamiseks bensiini või piiritust.

Ole ettevaatlik, kui paned süütevedelikku lehtpuusütele. Vaata, et süütevedelik ei valguks maha. Kuum grill võib süüdata selle alla valgunud süütevedeliku.

Garantii ei kata grilli või selle ümbruse kahjustusi, mis tulenevad grillist välja valgunud süütevedeliku süttimisest.

GRILLIMINE

1. Kui söed on helehallid ning söed või briketid on tuhaga kaetud, levita söed ühtlaseks kihiks söerestile.

- Kaudsel grillimisel pannakse söed või briketid grilli põhja ning eraldajate alla. Kui söed või briketid on grillimiseks valmis, pannakse grillitavad tooted grilli keskele grillimisresti peale. Grillitakse alati, kui grilli kaas on suletud. Kaudset grillimist kasutatakse üldjuhul suurte ja rasvaste toodete grillimiseks. Grillitavate toodete alla võib panna alumiiniumist fooliumvaagna, kuhu rasv saab tilkuda.

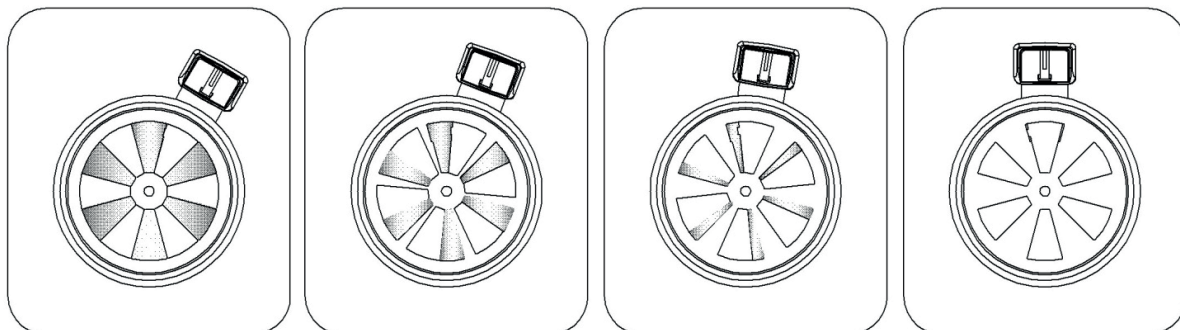
2. Pane grillimisrest paika.

3. Alusta grillimist.

Temperatuuri reguleerimine

Temperatuuri reguleeritakse, avades ja sulgedes grilli tuhanõul ja kaanel olevaid õhureguleerimisklappe. Nende avamine tõstab grilli temperatuuri ning sulgemine langetab seda.

Tähelepanu! Õhureguleerimisklapid kuumenevad grilli kasutamise ajal. Kasuta kaitsekindaid, kui klappe reguleerid.



AUKE - KORKEA LÄMPÖ

VÄHENNÄ LÄMPÖÄ

KIINNI - SAMMUTA

LAHTI – KÖRGE TEMPERATUUR

ALANDA TEMPERATUURI

KINNI – KUSTUTA

CELLO

Kui temperatuur püsib liiga kõrgena, kuigi seda on üritatud reguleerida õhureguleerimisklappidega, võta lehtpuusütt või brikette sõberestilt vähemaks. Kasuta abivahendina pika varrega grillimistange ning kuumakindlaid grillimiskindaid.

Tähelepanu! Pane kuumad lehtpuusöed või briketid kuumakindlasse nõusse. Ära kunagi pane neid maha või plastämbrisse.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Grillimisrest

Grillimisrest tuleb puhastada pärast igit kasutuskorda. Puhasta rest, kui see on veel soe. Kasuta puhastamiseks pehmete harjastega grillipuhastusharja. Terasharja kasutamine võib kahjustada grillimisresti emailpindasid.

Grillimisresti võib pesta ka kraanikausis. Ära pane grillimisresti nõudepesumasinasse.

Terasharja kasutamisest tulenevad vigastused ei käi garantii alla.

Grilli muud terasosad

Grilli muud terasosad puhastatakse niiske puhastuslapi ja seebiveega. Pärast puhastamist kuivata pinnad hoolikalt.

Hooldus

Kontrolli regulaarselt grilli jalgade ja sangade kruvisid. Vajaduse korral pinguta kruvid.

SÄILITAMINE

Hoia grilli alati puhastatuna kuivas ruumis. Ära jäta grilli kunagi vihma kätte.

GARANTII

Grillil ja selle osadel on aastane tootmis- ja materjaligarantii. Hoia ostutšekk alles, tee sellest koopia ning lisa käesolevale kasutusjuhendile garantiitunnistusena. Garantiiprobleemide lahendamisel tuleb ostukoht ja -kuupäev kindlalt tõendada.

Garantii ei kata osade normaalset kulumist, osade või pindade roostetamist, roostest tulenevaid kahjustusi, samuti seadme valest kasutamisest või hoolduse tegematajätmisest johtuvaid vigu või jälgi.

Teraspindade värvimuutus, täppide tekkimine, roostetamine ja tumenemine on kasutamisel ja aja jooksul normaalne. Teraspindadele võib eriti niiskes ja soolases keskkonnas tekkida roostetäppe. Teras hooldusainete juhenditekohane kasutamine on eriti tähtis. Need võimalikud roostetäpid ei takista seadmekasutamist ning on teraspindadel normaalne nähtus. Seega ei käi nende võimalik tekkimine osade pindadele garantii alla.

Kui tootel või selle osadel ilmneb garantiiajal vigu, võta otse kontakti õuekamina maaletoojaga. Maaletooja sooritab kõik garantiitoimingud. Vigase või puuduva osa asemele saadab maaletooja uue osa, kuid ei vastuta selle õuekaminale paigaldamise eest. Ise kokkupandavate grillide puhul vastutab klient alati osa grillile paigaldamise eest vastavalt juhenditele. Nende juhiste täitmatajätmise puhul kaotab garantii kehtivuse ning kasutamine ei vasta toote tõendile.

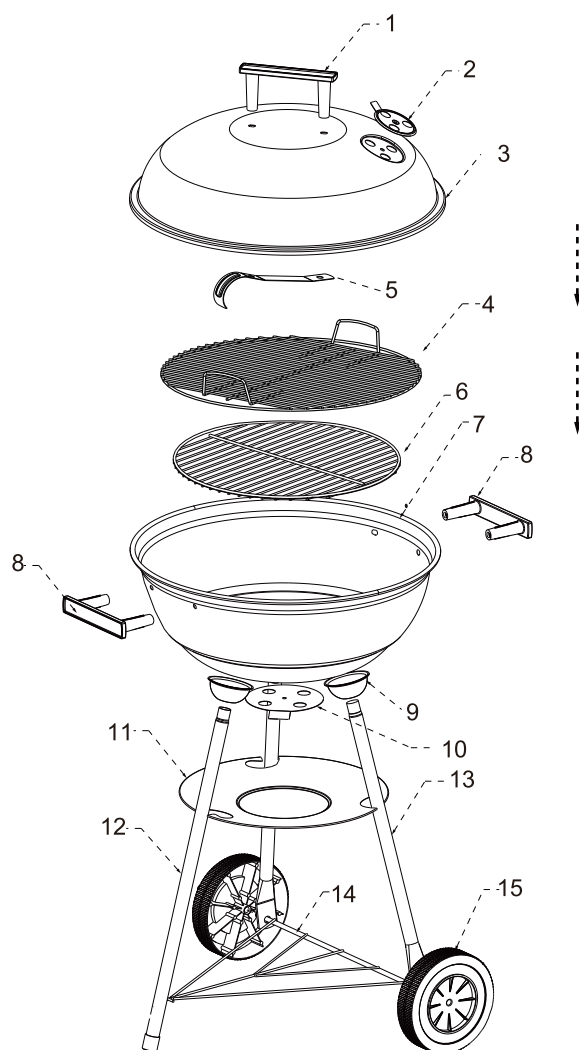
Garantii ei kehti, kui toodet kasutatakse ärilistel toiduvalmistamis-, müügi- või rendieesmärkidel.

Garantiiasjade korraldamine

Kui tootel või selle osal ilmneb garantiiajal viga või grilli osi jääb kokkupanekul puudu, võta kontakti õuekamina. Garantiinõudega seoses tuleb esitada müügikohta järgmised andmed:

- Grilli mark ja mudel
- Reklamatsiooni põhjus
- Vigase osa number vastavalt osade loetelule
- Ostutšeki koopia või selgitus müügikohast ning ostukuupäev
- Kasutaja nimi, telefoninumber, aadress ja postiindeks

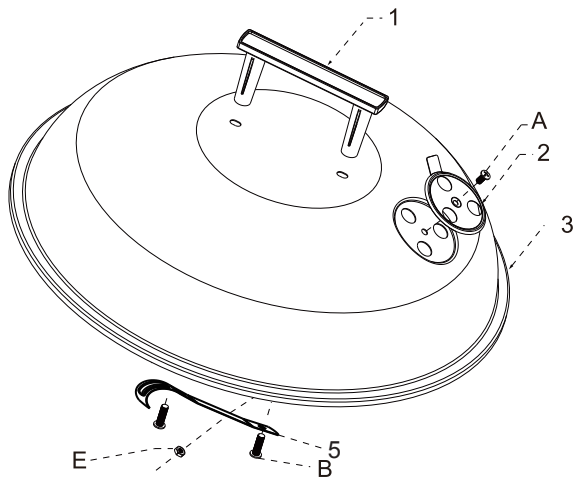
- | | |
|-------------------|-------|
| 1. Lid Handle | 1 pcs |
| 2. Air Vent | 1 pcs |
| 3. Lid | 1 pcs |
| 4. Cooking Grill | 1 pcs |
| 5. Hanger | 1 pcs |
| 6. Charcoal Grill | 1 pcs |
| 7. Fire Bowl | 1 pcs |
| 8. Bowl Handle | 2 pcs |
| 9. Leg Holder | 3 pcs |
| 10. Ash Leak | 1 pcs |
| 11. Ash Tray | 1 pcs |
| 12. Long Leg | 1 pcs |
| 13. Short Leg | 2 pcs |
| 14. Wire Rack | 1 pcs |
| 15. Wheel | 2 pcs |



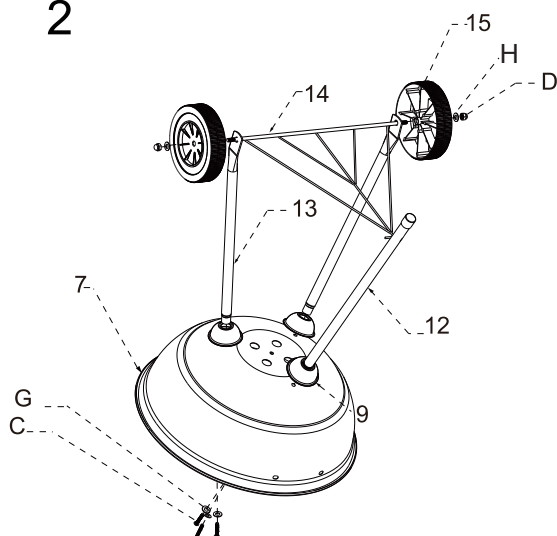
MATERIEL

- | | | | | | |
|----------------|--|-------|----------------------------|--|-------|
| A. M5X10 Screw | | 2 pcs | E. M5 Nut | | 2 pcs |
| B. M6X16 Screw | | 6 pcs | F. Ø 6 X 16 Small washer | | 4 pcs |
| C. M6X30 Screw | | 3 pcs | G. Ø 6 X 18 Large washer | | 3 pcs |
| D. M8 Lock Nut | | 2 pcs | H. Ø 8 X 18 Plastic washer | | 2 pcs |

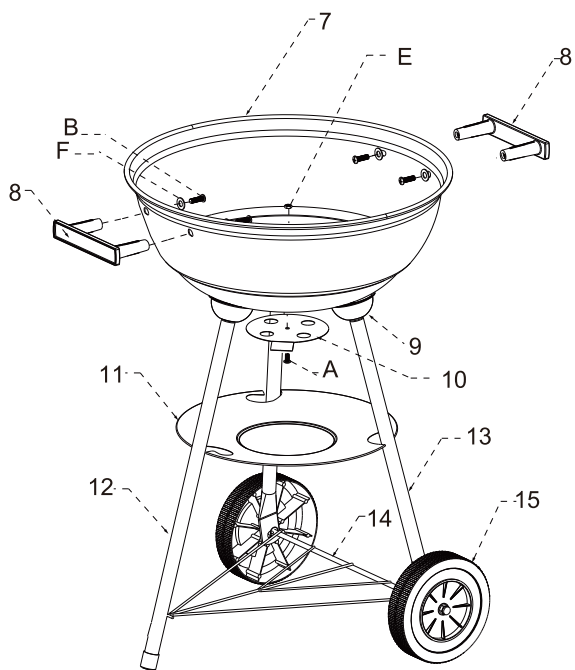
1



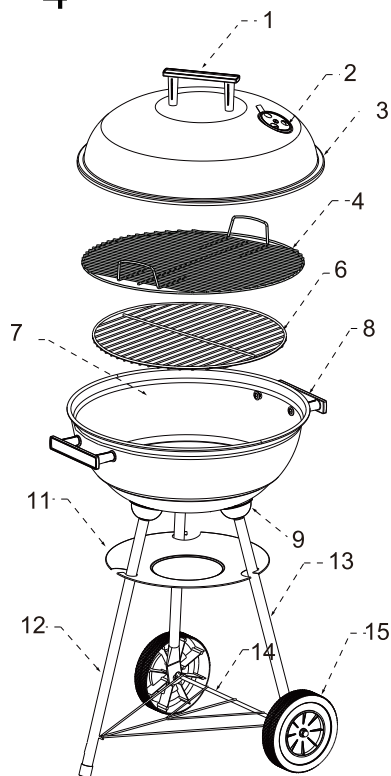
2



3



4





Manufacturer • Valmistaja • Tillverkare • Produsent • Tootja • Ražotājs •
Gamintojas • Kesko Corporation Building and technical trade, Työpajankatu
12, FI- 00580 Helsinki © Kesko 2019. Made in China.

CELLO