

OFFSET SMOKER 30

(502099677/6438313544128)

Instruction manual

Käyttöohje

Bruksanvisning

Bruksanvisning

Kasutusjuhend

GB

FI

SE

NO

EE

CELLO

GENERAL INSTRUCTIONS

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

ASSEMBLY 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 BBQ-SMOKING 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 charcoal or briquettes as fuel. Do not use wood logs.
4. Use the lighter cubes or rapeseed oil-based lighter fluid for ignition of the grill. You can also use a fire starter to ignite the charcoal 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 three 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 charcoal or briquettes onto the charcoal grid.
15. Light the grill always lid open.
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.
22. Smother the embers by closing the air control valves from the bottom and from the chimney 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 BBQ-SMOKING 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 grills powder coated surfaces.

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 fuels, 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.

Ignition with a fire starter

1. Put at the bottom of the fire starter a couple of

crumpled newspapers or some paraffin based lighter cubes on the charcoal grate.

2. Fill the top part of the fire starter with hardwood charcoal or briquettes.

3. Put the fire starter in the center of the charcoal grid.

4. Light the newspaper or the lighter cubes with a match or a lighter.

5. When all the hardwood charcoal is glowing red, pour the contents of the fire starter onto the charcoal grid.

Ignition with lighter cubes

1. Make a pyramid shaped pile of hardwood charcoal or briquettes on the charcoal grid.

2. Put 3-5 paraffin based lighter cubes among the hardwood charcoal or briquettes.

3. Light the lighter cubes with a match or a lighter.

Ignition with lighter fluid

1. Make a pyramid-shaped pile of the hardwood charcoal or briquettes on the charcoal grid.

2. Dampen the charcoal or briquettes with lighter fluid. We recommend to use lighter fluids based on rapeseed oil. It does not leave side flavours to the products being smoked.

3. Rapeseed based lighter fluid can be ignited directly with a match or a lighter.

4. If you use any other lighter fluid, let it be absorbed in the hardwood charcoal or briquettes before ignition. For absorption time, look at the lighter fluid packaging.

Note! Never use gasoline or spirits for ignition of the grill.

Be careful when you put lighter fluid on the hardwood charcoal. Check that lighter fluid would not seep down under the grill. A hot grill can ignite the lighter fluid spilled underneath it.

The warranty does not cover damage to the grill or its environment, resulting from ignition of the lighter fluid spilled out of the grill.

FIRST IGNITION TIME

Prior to first grilling time do following:

1. Clean firebox and grill part from transport greases.
2. Wash all loose parts with warm water and detergent.
3. Dry all part well.
4. Light grill according to instructions.
5. Heat grill to 180 °C and keep for circa two hours.
6. Grill is now ready for grilling.

GRILLING

1. Light grill according to instructions.
2. When the embers are a light grey and when the coals or briquettes are covered with ash, spread embers on an even layer on the charcoal grate.
3. Start grilling.

Barbeque and indirect grilling

Barbecue and indirect grilling are food-preparing processes where big meat parts are prepared with hot smoke.

Grilling temperatures are low and grilling times are long.

Smoke generating can be increased by adding wetted smoking chips onto embers.

Note! In long-time barbeque or indirect grilling embers are made into grill's separate firebox.

Tip! Try pre-wetted herbs on the charcoal.

Smoking

In this BBQ-smoking grill, the smoking chips are placed wetted on the charcoal. The smoking chips should be soaked in water for at least 30 minutes before it is put on embers.

Note! While smoking embers are made into grill's separate firebox.

Different smoking chips

Well-equipped grocery stores and hardware stores sell a wide variety of smoking dust and chips. The smoking dust and chips made of different species of wood give the products being smoked or barbequed their own fragrance. Experiment to find your best fitting fragrances.

Generally available smoking dust and chips in the stores:

- Alder
- Apple
- Cherry
- Maple
- Pecan
- Mesquite
- Hickory

Direct grilling

Direct grilling is a food-preparing process where steaks, sausages, broiler files are prepared direct on top of embers.

Grilling temperatures are high and grilling times are short.

Note! In direct grilling, embers are made into grill's separate firebox or grilling parts charcoal grid.

Adjusting the temperature

Adjusting temperature is done by opening and closing the air control vent at the firebox and in the chimney.

Opening the air control vent at firebox brings more air to embers. That makes it burn with higher flames. That raises the temperature of the grill.

Opening the chimney vent increases draft, which raises the temperature of the grill.

Closing the air control vent at firebox, reduces air from the embers, which makes it burn with lower flames. That reduces the temperature of the grill.

Closing the chimney vent reduces draft, which reduces the temperature of the grill.

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

If the temperature stays too high, even though attempts have been made to adjust the temperature from the air control vents, remove hardwood coals or briquettes from the coal grid. 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.

GRILLING TEMPERATURES

Barbecue grilling / Smoking (80°C - 135°C)		Chimney vent	Firebox vent
Brisket	2 h per kg		
Pulled pork	2-4 h per kg		
Whole broiler	3 - 4 h		
Ribs	3 - 5 h		
Roasts	9 - h		
Indirect grilling (160°C - 180°C)		Chimney vent	Firebox vent
Fish	15 - 20 min		
Pork tenderloin	15 - 30 min		
Broiler parts and drumsticks	30 - 45 min		
Whole broiler	1 - 1,5 h		
Leg of lamb	3 - 4 h		
Turkey	2 - 4 h		
Pork shoulder / ham	2 - 5 h		
Direct grilling (230°C -)		Chimney vent	Firebox vent
Steaks	5 - 8 min		
Pork chops	6 - 10 min		
Burgers	6 - 10 min		
Sausages	6 - 10 min		
		Open	Closed

EXTINGUISHING THE GRILL

When the barbecue grilling or smoking is completed, the grill is extinguished by closing all the vents.

Keep the both vents closed until the following day, after which the firebox can be emptied.

Keep chimney vent always closed. That prevent rainwater going into the grill.

CLEANING AND MAINTENANCE

Grilling grid

The grill grid must be cleaned after each use. Clean the grid while it is still warm. When cleaning use a soft, grill cleaning brush.

The grill 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.

GRILL'S EXTERIOR SURFACE

Rust most likely forms to grill's exterior surfaces. However, it does not prevent the use of the device. Rusty spots for exterior surfaces can be polished with abrasive paper and then painted with a heat resistant paint.

Rusting of exterior surfaces is not covered by warranty.

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 BBQ-savustusgrillin kasaamista ja käyttöönottoa. Säilytä ohjeet myöhempää tarvetta varten. Tämä grilli 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

BBQ-SAVUSTUSGRILLIN KÄYTTÄMINEN

Grilliin liittyvät varoitukset ja turvaohjeet

1. Grilli on tarkoitettu ainoastaan ulkokäyttöön.
2. Grilliä ei saa käyttää sisätiloissa.
3. Käytä ainoastaan grillihiiliä tai brikettejä grillinpolttoaineena. Älä käytä puuhalkoja.
4. Käytä grillin sytytykseen sytytyspaloja tai rapsiöljypohjaista sytytysnestettä. Voit myös käyttää sytytyspiippua hiilien tai brikettien sytyttämiseen.
5. VAROITUS: Älä käytä bensiniä tai spritiä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen. Käytä vain standardin 1860-3 mukaisia sytykkeitä.
6. Älä käytä tai säilytä palavia materiaaleja, nesteitä tai kaasuja grillin läheisyydessä.
7. Älä käytä grilliä katoksen alla, seinän vieressä,

autotallissa, matkailuautossa tai –vaunussa, veneessä, suljetussa tilassa tai sisätiloissa. Tarkista ettei lähettyvillä ole palavia tai syttyviä materiaaleja. Vapaata tilaa täytyy olla grillin sivuilla joka suuntaan vähintään kolme metriä, mielellään enemmän.

8. VAROITUS: Grilli kuumenee käytössä. Grilliä ei saa siirtää käytön aikana tai kun se on vielä kuuma.
9. Älä jätä grilliä hetkeksikään vartioimatta käytön aikana.
10. VAROITUS: Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillinläheisyydestä.
11. Älä käytä grilliä, jos siinä on vikaa tai osia puuttuu.
12. Sijoita grilli tukevalle ja tasaiselle lämpöä kestäväälle alustalle.
13. Sijoita grilli paikkaan, jossa tuuli ei pääse kaatamaan sitä.
14. Sijoita hiilet tai briketit niille varatulle ritilälle.
15. Sytytä grilli aina kansi avoinna.
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 ritilöihin.
19. Käytä kuumaa kestäviä grillihanskoja ja tukevia pitkävartisia grillaustarvikkeita apuvälineenä kun käytät grilliä.
20. VAROITUS: Kaikki grillin terävät reunat on pyrytty poistamaan, mutta noudata varovaisuutta käsitellessäsi grilliä välttääksesi vammoja.
21. Älä käytä vettä grillinsammuttamiseen.
22. Tukahduta hiillos sulkemalla ilmansäätöventtiilit grillintulipesästä ja piipusta.
23. Grilli täytyy puhdistaa käytön jälkeen. Käytä ritilöiden puhdistamiseen grillin puhdistusharjaa. Teräsharjan käyttö voi vaurioittaa grillinemaleitoja ritilöitä.
24. Valmistaudu mahdolliseen onnettomuuteen niin, että tiedät missä ensiapupakkaus ja käsisammutin ovat, ja että osaat käyttää niitä.

BBQ-SAVUSTUSGRILLIN 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 spriiä 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 spriiä.

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.

Sytyttäminen sytytyspiipulla

1. Laita sytytyspiipun alaosaan pari rypistettyä sanomalehden aukeamaa tai muutama parafiinipohjainen sytytyspala hiiliritilälle.
2. Täytä sytytyspiipun yläosa lehtipuuhiilillä tai briketeillä.
3. Sijoita täytetty sytytyspiippu hiiliritilän keskelle.
4. Sytytä sanomalehtipaperi tai sytytyspalat tulitikulla tai sytyttimellä.

5. Kun kaikki lehtipuuhiilet ovat hehkuvan punaisia, kaada sytytyspiipun sisältö hiiliritilälle.

Sytyttäminen sytytyspaloilla

1. Tee pyramidin muotoinen keko lehtipuuhiilistä tai briketeistä hiiliritilälle.
2. Aseta 3 -5 parafiinipohjaista sytytyspaloa lehtipuuhiilien tai brikettien joukkoon.
3. Sytytä sytytyspalat tulitikulla tai sytyttimellä.

Sytyttäminen käyttämällä sytytysnestettä

1. Tee pyramidin muotoinen keko lehtipuuhiilistä tai briketeistä hiiliritilälle.
2. Kostuta hiilettä brikettkäyttämällä sytytysnestettä. Suosittelemme käytettäväksi rapsiöljypohjaista sytytysnestettä. Tästä ei jää sivumakua savustettaviin tuotteisiin.
3. Rapsiöljypohjaisen sytytysnesteen voi sytyttää välittömästi tulitikulla tai sytyttimellä.
4. Jos käytät muuta sytytysnestettä, anna sen imeytyä lehtipuuhiiliin tai briketteihin ennen sytyttämistä. Katso imeytymisaika sytytysnestepakkauksen kyljestä.

Huomio! Älä koskaan käytä grillinsytyttämiseen bensiiniä tai spriiä.

Ole huolellinen kun laitat sytytysnestettä lehtipuuhiilille. Katso, ettei sytytysnestettä pääse valumaan maahan, grillin alapuolelle. 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.

GRILLIN ENSIMMÄINEN SYTYTYSKERTA

Ennen ensimmäistä grillauskertaa toimi näin:

1. Puhdista tulipesä sekä grilliosa kuljetuksenaikaisista rasvoista.
2. Pese irto-osat lämpöisellä vedellä ja pesuaineella.

3. Kuivaa osat hyvin.
4. Sytytä grilli ohjeiden mukaisesti.
5. Kuumenna grilliä noin 2 tuntia 180 °C.
6. Grilli on tämän jälkeen grillausvalmis.

GRILLAAMINEN

1. Sytytä grilli ohjeiden mukaisesti.
2. Hiilloksen ollessa vaalean harmaa ja hiilien tai brikettien ollessa tuhkan peitossa, levitä hiillos tasaiseksi kerrokseksi hiiliritilälle.
3. Aloita grillaaminen.

Barbeque-ja epäsuora grillaamine

Barbeque-ja epäsuora grillaaminen ovat isojen lihapalojenkypsentämistä kuumen savun avulla.

Grillauslämpötilat ovat alhaiset ja kypsennysajat ovat pitkiä.

Savunmuodostusta voi tehostaa laittamalla kostutettuja savustuspuuja suoraan hiillokselle.

Huomio! Pitkäkestoisessa barbeque-ja epäsuorassagrillaamisessa hiillos tehdään grillin erilliseen tulipesään.

Vinkki! Kokeile myös kostutettuja yrtejä hiilloksella.

Savustaminen

Tässä bbq-savustusgrillissä savustuspurut tai – lastut laitetaan kostutettuina hiilloksen päälle.

Savustuspuuja on liotettava vedessä vähintään 30 minuuttia, ennen niiden laittamista hiillokselle.

Huomio! Savustettaessa hiillos tehdään grillin erilliseen tulipesään.

Erilaiset savustuspurut

Hyvinvarustetuista elintarvikeliikkeistä ja rautakaupoista löytyy laaja valikoima erilaisia savustuspuuja ja –lastuja. Eri puusta olevat savustuspurut ja –lastut tuovat oman arominsa savustettaviin ja grillattaviin tuotteisiin. Kokeilemalla löydät itsellesi parhaiten sopivat aromit.

Kaupoissa yleisesti olevia savustuspuuja ja – lastuja:

- Leppä (Alder)
- Omenapuu (Apple)
- Kirsikkapuu (Cherry)
- Vaahtera (Maple)
- Pecan pähkinäpuu (Pecan)
- Mesquitopuu (Mesquite) •
Hikkori (Hickory)

Suora grillaaminen

Suorassa grillaamisessa kypsennetään pihvejä, makkaroita, broilerifileitä, yms. suoraan hiilloksen päällä.

Grillauslämpötilat ovat korkeat ja kypsennysajat ovat lyhyitä.

Huomio! Suorassa grillaamisessa hiillos tehdään tulipesään tai grilliosan hiiliritilöille.

Lämpötilan säätäminen

Lämpötilan säätäminen tapahtuu avaamalla ja sulkemalla grillintulipesän ilmansäätöventtiiliä ja savupiipun vedonsäätöventtiiliä.

Tulipesän ilmansäätöventtiin avaaminen tuo lisää ilmaa hiillokselle, joka palaa voimakkaammin. Samalla lämpötila nousee.

Piipun vedonsäätöventtiin avaaminen lisää vetoa, jolloin lämpötila nousee.

Tulipesän ilmansäätöventtiin sulkeminen vähentää ilmaa hiilloksella, jolloin se palaa pienemmällä liekillä. Tällöin lämpötila laskee.

Piipun vedonsäätöventtiin sulkeminen pienentää vetoa grillissä, jolloin lämpötila laskee.

Huomio! Ilmansäätö- ja vedonsäätöventtiilit kuumenevat käytön aikana. Käytä suojakäsineitä, kun säädät ilmansäätöventtiileitä.

Jos lämpötila pysyy liian korkeana, vaikka lämpötilaa on yritetty säätää säätöventtiileistä, poista

lehtipuuhiiliä tai brikettejä hiiliritilältä. Käytä apuna pitkävirtaisia grillauspihtejä sekä kuumuutta kestäviä grillaushanskoja.

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

GRILLAUSLÄMPÖTILOJA

Barbeque grillaaminen / Savustaminen (80°C - 135°C)		Piipun vedonsäätöventtiili	Ilmansäätöventtiili
Naudan rintapala (Brisket)	2 h per kg		
Nyhtöpossu (Pulled pork)	2-4 h per kg		
Kokonainen broileri	3 - 4 h		
Grillikylki (Ribs)	3 - 5 h		
Paistit	9 - h		
Epäsuora grillaaminen (160°C - 180°C)		Piipun vedonsäätöventtiili	Ilmansäätöventtiili
Kala	15 - 20 min		
Porsaan sisäfile	15 - 30 min		
Broilerin file ja koivet	30 - 45 min		
Kokonainen broileri	1 - 1,5 h		
Lampaan potka	3 - 4 h		
Kalkkuna	2 - 4 h		
Porsaan lapa / kinkku	2 - 5 h		
Suora grillaaminen (230°C -)		Piipun vedonsäätöventtiili	Ilmansäätöventtiili
Pihvit	5 - 8 min		
Porsaan kyljykset	6 - 10 min		
Hampurilaispihvit	6 - 10 min		
Makkarat	6 - 10 min		
		Auki	Kiinni

GRILLIN SAMMUTTAMINEN

Kun barbeque grillaus tai savustaminen on tehty, sammutetaan grilli sulkemalla kaikki ilmansäätöventtiilit.

Pidä ilmansäätöventtiilit suljettuina seuraavaan päivään, jonka jälkeen tuhkat voi tyhjentää.

Pidä piipun vedonsäätöventtiili aina suljettuna. Näin estät sadeveden päätyksen grillin sisään.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Grillausritilä

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

Grillausritilä voidaan pestä myös tiskialtaassa. Älä laita grillausritilääastianpesukoneeseen. Teräsharjan käytöstä aiheutuneet vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

Grillinmuut teräsosat

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

Huolto

Tarkista säännöllisesti grillinjalkojen ja kahvojen ruuvit. Kiristä ruuvit tarvittaessa.

GRILLIN ULKOPINTA

Grillinpinnoille muodostuu todennäköisesti pintaruostetta. Se ei kuitenkaan estä laitteen käyttöä. Ulkopintojen ruosteiset kohdat voidaan hioa hiomapaperilla ja sen jälkeen maalata lämpöäkestävällä maalilla.

Pintojen ruostuminen ei kuulu takuun piiriin.

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 jaostopäivämäärä 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, ruostuminen ja tummeneminen ovat normaalia käytössä ja ajan kuluessa. Teräspinnoilla saattaa varsinkin kosteassa ja suolaisessa ympäristössä esiintyä korroosiopilkkuja, nämä mahdolliset korroosiopilkut eivät estä laitteen käyttöä ja ne ovat aivan normaali ilmiö teräspinnoilla, 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 grilleissä asiakas vastaa aina itse osan vaihtamisesta grilliin ohjeiden mukaan. Näiden ohjeiden noudattamatta jättämisen takia takuu raukeaa eikä käyttö vastaa tuotetodistusta.

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 maah-
antuojalle:

- 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 BBQ-rökgrillen tas i bruk. Spara manualen för senare bruk. Denna grill 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.

BBQ-RÖKGRILLENS 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 tändningpipa 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, bredvid en vägg, i bilstall, i en husvagn/bil, i en båt eller i andra stängda utrymmen eller inomhus. Det skall finnas minst tre 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 grillens så att inte vinden kan fälla den.
14. Lägg kolen eller briketterna på kolgallret.
15. Tänd grillen alltid med öppen lock.
16. Avlägsna askan från askbehållaren först när den är sval.
17. Lägg 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.
22. Kväv glöden i grillen genom att stänga ventilationsluckorna i botten samt på skorsten.
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:

- Lövträdiskol
- 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.

Tändningssätt

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.

WARNING! 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.

Tändning med en tändningspipa

1. Lägg lite tändningspapper eller några tändningsbitar i botten på tändningspipan.
2. Fyll tändningspipan med lövträds koleller briketter.
3. Placera pipan i mitten på kolgallret.
4. Tänd pappret eller tändningsbitarna med en tändsticka eller tändare.
5. När all kol är glödande håll dem på kolgallret.

Tändning med tändningsbitar

1. Gör en pyramid av lövträds kol eller briketter på kolgallret.
2. Lägg 3-5 paraffin baserade tändningsbitar bland kolen eller briketterna.
3. Tänd tändningsbriketterna med en tändsticka eller med en tändare.

Tändning med hjälp av tändningsvätska

1. Gör en pyramid av lövträds kol eller briketter på kolgallret.
2. Fukta kolet eller briketter med tändningsvätska Vi rekommenderar att använda rapsolja baserad tändningsvätska. Denna ger ingen sidosmak i maten.
3. Rapsbaserad tändningsvätska kan genast tändas.
4. Om du använder annan tändningsvätska, låt den först sugas in i kolet eller briketter före du tänder grillen. Kontrollera tiden från tändningsvätskans förpackning.

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.

GRILLENS FÖRSTA TÄNDNINGSGÅNG

Innan första grillningsgången, gör följande:

1. Rengör eldhärden och grillen från transportfett.
2. Tvätt alla lösdelar med varmtvatten och tvättmedel.
3. Torka delarna väl.
4. Tänd grillen enligt råd.
5. Hetta grillen till 180 °C ungefär 2 timmar.
6. Efter detta, är grillen färdigt för grillning.

BRUK AV GRILLEN

1. Tänd grillen enligt råd.
2. När glöden är ljusgrå, är grillen färdig för bruk. Bred ut glöden jämnt över kolgallret.
3. Börja grilla.

Barbeque-och indirekt grillning

Barbeque-och indirekt grillning är stora köttbitars tillredning med het rök.

Grillningstemperatur är låg och tillredningstid är lång. Man kan öka rökformning genom att lägga fuktade rökflisorna på glöden.

Obs! I långvarig barbeque-och indirekt grillning görs glöden på grillens separataeldhärd.

Ide! Prova också fuktade örter på glöden.

Rökning

I denna BBQ-rökgrillen läggs de fuktade rökningsflisorna direkt på glöden. Rökningsflisorna skall stå i vatten minst 30 minuter före dem läggs i grillen.

Obs! I rökning görs glöden på grillens separata eldhärd.

Olikarökningflisor

Det finns ett stort urval av rökningflisor och spån. Olika träd avsondrar olika aromer till maten som tillreds. Genom att prova sig fram hittar man den arom som man tycker om.

Ibutikernasäljsoftast:

- Al(Alder)
- Äpple(Apple)
- Körsbär(Cherry)
- Lönn (Maple)
- Pecannöt(Pecan)
- Mesquito (Mesquite)
- Amerikansknöt(Hickory)

Direkt grillning

Direkt grillning betyder tillredning av biffar, korvar, broilerfilé, osv direkt på glöden.

Grillningstemperatur är hög och förlagningstid är kort.

Obs! I direkt grillning görs glöden på grillens separataeldhärd eller grilldelens kolgaller.

Justering av temperaturen

Justering av temperaturen i grillen görs genom att öppna och stänga grillens eldhärds luftventil och skorstens dragspjäll.

Öppning av eldhärds luftventil tillför mera luft på glöden, som brinner starkare. Samtidigt ökar temperaturen.

Skorstens dragspjällsöppning tillsätter drag, som ökar temperaturen.

Stängning av eldhärds luftventil minskar luft från glöden, när den brinner med mindre låga. Samtidigt sjunker temperaturen.



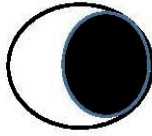
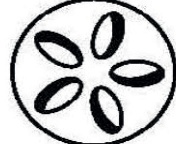
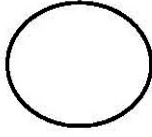
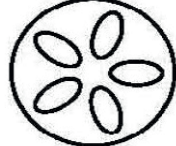


Skorstens dragspjällsstängning minskar drag, sjunker temperaturen.

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

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 plasthink eller på marken.

GRILLNINGSTEMPERATURER

Barbeque grillning / Rökning (80°C - 135°C)		Skorstens dragspjäll	Luftventil
Oxbringa (Brisket)	2 h per kg		
Riven gris (Pulled pork)	2-4 h per kg		
Hel broiler	3 - 4 h		
Revbensspjäll (Ribs)	3 - 5 h		
Stekar	9 - h		
Indirekt grillning (160°C - 180°C)		Skorstens dragspjäll	Luftventil
Fisk	15 - 20 min		
Gris inrefilé	15 - 30 min		
Broiler inrefilé och ben	30 - 45 min		
Hel broiler	1 - 1,5 h		
Lammlägg	3 - 4 h		
Kalkon	2 - 4 h		
Gris bog / skinka	2 - 5 h		
Direkt grillning (230°C -)		Skorstens dragspjäll	Luftventil
Biffar	5 - 8 min		
Gris kottletter	6 - 10 min		
Hamburgare	6 - 10 min		
Korvar	6 - 10 min		
		Öppen 	Stängd 

SLÄCKA GRILLEN

När maten är tillredd skall grillen släckas genom att stänga alla ventilationsluckor.

Håll alla luftventiler stängda till nästa dag. Nu kan du tömma askbehållaren.

Håll skorstens dragspjäll alltid stängd. Detta förhindrar regnvattens dränering inne på grillen.

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 stålborste hör inte till garantin.

Grillens andra ståldelar

Grillens andra ståldelar skall rengöras med en fuktig trasa och tvålattenlösning. Torka av med en torr trasa.

Underhåll

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

GRILLENS UTEYTTOR

Sannolikt bildas rost på grillens ytor, vilket inte hindrar användning av grillen. Rostiga ställen på ytan kan slipas med slippapper och därefter målas med värmebeständig målfärg.

Rostbildning hör inte till garantin.

FÖRVARING

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

GARANTI

För denna grillges ettårs 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, rostning 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 grilleneftersom rostfläckar är normalt på stålytor och omfattas därför inte av 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 mon- taget 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

Handläggning av garanti i Sverige

Om produkten eller delar av denna visar sig vara defekta under garantitiden eller de saknas vid mon- taget 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 tillreklamation
- Artikelnummer på defekt del enligt dellistan
- Kopia av kvittot eller uppgifter om inköpsställe och inköpsdag
- Namn, telefonnummer, adress och postnummer

NO

ALMENNE RÅD

For sikkerhets skyld, les bruksanvisningen før montering eller før BBQ-røykgrillen tas i bruk. Ta vare på manualen for fremtidig bruk. Denne grillen 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.

BBQ-RØYKGRILLENS 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 tre meter klaring på begge sider av grillen, helst mer.
8. ADVARSEL! Grillen er varm ved bruk. Flytt aldri grillen 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 tilberedning 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.
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.

BBQ-RØYKGRILLENSBRUK

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.

Tenningsmåter

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, tennvæske 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.

Tenne med tennrør

1. Legg litt avispapir eller noen tennbrikker i bunnen av tennrøret.
2. Fyll tennrøret med trekull eller briketter.
3. Plasser tennrøret midt på kullristen.
4. Tenn papiret eller tennbrikkene med en fyrstikk eller lighter.
5. Når alt kullet er glødende tømmes de på kullristen.

Tenning med tennbrikker

1. Lag en pyramide av trekull eller briketter på kullristen.
2. Legg 3-5 parafinbaserte tennbrikker blant kullet eller brikettene.
3. Tenn tennbrikkene med en fyrstikk eller lighter.

Tenning med tennvæske

1. Lag en pyramide av trekull eller briketter på kullristen.
2. Fukt kullet eller briketter med tennvæske. Vi anbefaler at det brukes rapsoljebasert tennvæske. Denne gir ingen bismaken på maten.
3. Rapsbasert tennvæske kan tennes med en gang.
4. Brukes annen tennvæske, la den først trekke inn i kullet eller briketter før grillen tennes. Kontroller tiden på tennvæskens emballasje.

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.

GRILLENS FØRSTE OPPTENNING

Før første grillning, gjør følgende:

1. Rengjør ildstedet og grillen for transportfett.
2. Vask alle løse deler med varmt vann og vaskemiddel.
3. Tørk delene godt.
4. Tenn grillen ifølge råd.
5. Varm grillen til 180 °C i ca. 2 timer.
6. Etter dette er grillen klar til grilling.

BRUK AV GRILLEN

1. Tenn grillen ifølge rådene.
2. Når kullene er lysegrå, er grillen klar til bruk. Spre de jevnt ut over kullristen.
3. Begynn å grille.

Barbecue-og indirekte grilling

Barbecue-og indirekte grilling for tilberedning av store kjøttstykker med varm røyk.

Grilltemperaturen er lav og tilberedningstiden er lang.

Røykdannelsen kan økes ved å legge fuktet røykflis på grillkullet.

Obs! Ved langvarig barbecue-og indirekte grilling gjøres grillkullet på grillens separate ildsted.

Røyking

I denne BBQ-røykgrillen legges den fuktete røykflisen rett på det glødende kullet. Røykflisen må ligge i vann minst 30 minutter før de legges i grillen.

Forskjellig røykflis

Det er et stort utvalg av røykflis og spon. Forskjellige trær utskiller ulike aromaer til mat som tilberedes. Ved å prøve seg frem finner man den smaken man liker.

I butikkene selges oftest:

- Or (Alder)
- Eple (Apple)
- Kirsebær (Cherry)
- Lønn (Maple)
- Pekannøtt (Pecan)
- Mesquite (Mesquite)
- Hickory (Hickory)

Direkte grilling

Direkte grilling betyr tilberedning av biff, pølser, kyllingfilet etc. på grillkullet.

Grilltemperaturen er høy og tilberedningstiden er kort.

Obs! Direktegrilling gjøres på grillens separate ildsted eller grilldelens kullrist.

Justering av temperatur

Justering av grillens temperatur gjøres ved å åpne og lukke luftventilen til grillens ildsted og pipens trekkspjeld.

Åpning av ildstedets luftventil tilfører mer luft til grillkullet som brenner sterkere. Samtidig øker temperaturen.

Åpning av pipens trekkspjeld gir mer trekk som øker temperaturen.

Stenges ildstedets luftventil reduseres luft fra grillkullet når det brenner med mindre flamme. Samtidig synker temperaturen.



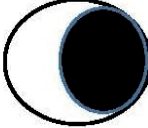
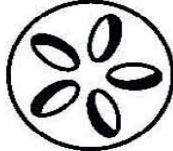
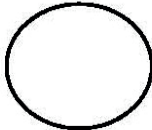
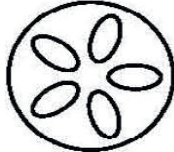


Stenges pipens trekkspjeld, reduseres trekken og temperaturen synker.

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

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 varmakullet eller brikettene i en beholder som tåler varme. Legg de aldri i en plastbøtte eller på bakken.

GRILLNINGSTEMPERATURER

Barbeque grilling/røyking (80°C – 135 °C)		Pipens trekksjeld	Ildsteds ventil
Oksebryst (Brissel)	2 t per kg		
Plukksvin (Pulled pork)	2-4 t per kg		
Hel kylling	3 - 4 t		
Grillribbe (Ribbe)	3 - 5 t		
Steik	9 - t		
Indirekte grilling (160°C - 180 °C)		Pipens trekksjeld	Ildsteds ventil
Fisk	15 - 20 min		
Indrefilet av svin	15 - 30 min		
Kyllingfilet og bein	30 - 45 min		
Hel kylling	1 - 1,5 t		
Lammelår	3 - 4 t		
Kalkun	2 - 4 t		
Svinebøg/-skinke	2 - 5 t		
Grilling (230°C -)		Pipens trekksjeld	Ildsteds ventil
Biff	5 - 8 min		
Svinekoteletter	6 - 10 min		
Hamburgere	6 - 10 min		
Pølser	6 - 10 min		
		Åpen 	Lukket 

SLUKKE GRILLEN

Når maten er tilberedt, slukkes grillen ved å lukke alle ventilasjonslukene.

Hold alle luftventilene lukket til neste dag. Nå kan du tømme askeskuffen.

Hold alltid pipens trekksjeld lukket. Dette forhindrer drenering av vann inne i grillen.

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

GRILLENS YTRE OVERFLATER

Det vil sannsynligvis dannes rust på grillens overflater, dette hindrer ikke bruk av grillen. Rustflekker på overflaten kan pusses med sandpapir og deretter males med varmebestandig maling.

Rustdannelse dekkes ikke av garantien.

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 BBQ-suitsugrilli kokkupanekut ja kasutuselevõttu loe juhendid tähelepanelikult läbi. Hoida juhendid alles, et saaksid neid hiljem kasutada. See grill on valmistatud vastavalt standardile EN1860-1

GRILLI KOKKUPANEK

Enne kokkupanekut

Ava müügi pakend ettevaatlikult ja vii kõik pakendimaterjalid enne grilli kokkupanekut ära. Hoolitse selle eest, et pakendimaterjalid hävitataks 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.

BBQ-SUITSUGRILLI KASUTAMINE

Grilliga seotud hoiatused ja ohutusjuhised

1. Grill on ette nähtud ainult väliskasutuseks.
2. Grilli ei tohi kasutada siseruumides.
3. Kasuta kütusena ainult grillsütt või brikkette. Ära kasuta puuhalgusid.
4. Kasuta grilli süütamiseks süütepaldasid või rapsiõlipõhist süütevedelikku. Võid kasutada süte või brikkettide süütamiseks ka süütekaminat.
5. HOIATUS: Ära kasuta grilli süütamiseks või leekide 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 või süttivaid materjale. Grilli ümber peab igas suunas olema vaba ruumi vähemalt kolmemeetrit, soovitatavalt rohkem.

8. HOIATUS: Grill kuumeneb kasutamisel. Grilli ei tohi teisdaldada kasutamise ajal või siis, kui see on veel kuum.

9. Ära jäta grilli hetkekski kasutamise ajal järelevalveta.

10. HOIATUS: Hoida lapsed ja lemmikloomad grillist eemal.

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

12. Paiguta grill tugevale, tasasele ja kuumakindlale aluspinnale.

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

14. Pane söed või brikketid neile ettenähtud restile.

15. Süüta grill alati kaasavatud.

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

17. Ära pane tuhka plastist või muust süttivast materjalist nõusse.

18. Ära puuduta kuuma grilli või selle reste.

19. Kasuta kuumakindlaid grillimiskindaid ja tugevaid pika varrega grillimistarvikuid, kui grilli kasutad.

20. HOIATUS: Kõik grilli teravad servad on püütud ümardada, kuid ole grilli kasutades ettevaatlik, et vältida vigastusi.

21. Ära kasuta grilli kustutamiseks vett. Vesi võib kahjustada kuuma grilli emailpindasid.

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

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

24. Ole valmis võimalikuks õnnetuseks nii, et tead, kus on esmaabipakend ja tulekustuti ning et oskad neid kasutada.

BBQ-SUITSUGRILLI KASUTAMINE

Kasutatavad kütteained

Selle grilli kütteained on:

- Lehtpuusüsi
- Brikketid

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 tulenevadgrillist välja valgunud süütevedeliku süttimisest.

Süütamine süütekaminaga

1. Pane süütekamina alla paar kortsutatud ajalehte või mõned parafiinipõised süütepalad söerestile.
2. Täida süütekamina ülaosa lehtpuusütega või brikettidega.
3. Pane süütekamin söeresti keskele.
4. Süüta ajalehepaber või süütepalad tuletiku või süütajaga.
5. Kui kõik lehtpuusöed või briketid hõõguvad punaselt, kalla süütekamina sisu söerestile.

Süütamine süütepaladega

1. Tee söerestile püramiidikujuuline kuhi lehtpuusütest või brikettidest.
2. Pane 3 –5 parafiinipõhist süütepalade lehtpuusüte või brikettide hulka.
3. Pane süütepalad tuletiku või süütajaga põlema.

Süütamine süütevedelikuga

1. Tee söerestile lehtpuusütest või brikettidest püramiidikujuuline kuhi.
2. Niisuta söed süütevedelikuga. Soovitame kasutada rapsiõil põhinevat süütevedelikku. See ei jäta suitsutatavatele toodetele kõrvalmaitset.
3. Rapsiõilil põhineva süütevedeliku võib süüdata otse tuletiku või süütajaga.
4. Kui kasutad muud süütevedelikku, lase sellel imenduda enne süütamist lehtpuusütesse või brikettidega. Imendumisaega vaata süütevedeliku pakendilt.

Tähelepanu!Ära kunagi kasuta suitsuahju süütamiseks bensiini või piiritust.

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

Garantii ei kata suitsuahju või selle ümbruse kahjustusi, mis tulenevad suitsuahjust välja valgunud süütevedeliku süttimisest.

GRILLI ESIMENE SÜÜTAMISKORD

Enne kui grilli esimest korda süütad, tee nii:

1. Puhasta tulekolle ja grilliosa transpordiaegsetest määretest.
2. Pese lahtised osad sooja vee ja pesuainega puhtaks.
3. Kuivata osad hoolikalt.
4. Süüta grill vastavalt juhistele.
5. Kuumuta grilli umbes 2 tundi temperatuuril 180 ° C.
6. Seejärel on grill kasutusvalmis.

GRILLIMINE

1. Süüdake grill vastavalt juhistele.
2. Kui söed on helehallid ning söed või briketid on tuhaga kaetud, levita söed ühtlaseks kihiks söerestile.
3. Alusta grillimist.

Barbeque ja kaudne grillimine

Barbeque ja kaudnegrillimine on suurte lihatükkide küpsetamine kuuma suitsuga.

Grillimistemperatuurid on madalad ja küpsetusajad pikad.

Suitsu tekkimist võib tõhustada, pannes niisutatud suitsutamispuru otse sütele.

Tähelepanu! Pikaajalise barbeque ja kaudse grillimise puhul tehakse söed selleks eraldi ettenähtud tulekoldes.

Näpunäide! Proovi kasutada ka sütel ürte, mis on eelnevalt niisutatud.

Suitsutamine

Selles BBQ-suitsugrillis pannakse suitsutamispuru või –laastud niisutatult süte peale. Suitsutamispuru tuleb leotada vees vähemalt 30 minutit, enne kui see sütele pannakse.

Erinevad suitsutamispurud

Hästi varustatud toidupoodides ja rauakauplustes on müügil lai valik erinevaid suitsutamispurusid ja -laastusid. Eri puiduliikidest valmistatud suitsutamispurud ja -laastud annavad suitsutatavatele või grillitavatele toodetele oma aroomi. Katsetades leiad endale kõige paremini sobivad aroomid.

Kauplustes üldiselt saadaolevad suitsutamispurud ja –laastud:

- Lepp (Alder)

- Lepp (Alder)
- Õunapuu (Apple)
- Kirsipuu (Cherry)
- Vaher (Maple)
- Pekanipähkel (Pecan)
- Mesquite (Mesquite)
- Hikkoripuu (Hickory)

Otsene grillimine

Otsese grillimise puhul küpsetatakse pihve, vorste, kanafileed jms otse süte peal.

Grillimistemperatuurid on kõrged ja küpsetusajad lühikesed.

Tähelepanu! Otsese grillimise puhul tehakse söed tulekoldesse või grilliosa söerestile.

Temperatuuri reguleerimine

Temperatuuri reguleeritakse avades ja sulgedes grilli tulekolde õhureguleerimisklappi ja korstna tõmbereguleerimisklappi.

Tulekolde õhureguleerimisklapi avamisel saavad söed rohkem õhku ja need põlevad intensiivsemalt. Ühtaegu temperatuur tõuseb.

Korstna tõmbereguleerimisklappi avamine suurendab tõmmet, mispeale temperatuur tõuseb.

Kui tulekolde õhureguleerimisklapp suletakse, saavad söed vähem õhku ja põlevad väiksema leegiga. Siis temperatuur langeb.

Korstna tõmbereguleerimisklappi sulgemine vähendab tõmmet, mispeale temperatuur langeb.



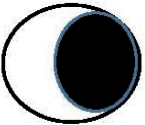
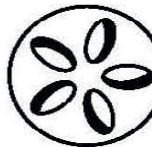
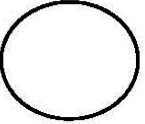
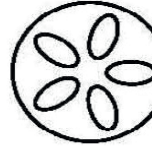


Temperatuuri reguleeritakse, avades ja sulgedes grilli põhjas ja kaanel olevaid õhureguleerimisklappe. Nende avamine tõstab grilli temperatuuri ning sulgemine langetab seda.

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

Kui temperatuur püsib liiga kõrgena, kuigi seda on üritatud reguleerida õhureguleerimisklappidega, võta lehtpuusütt või briquette sõrestilt vähemaks. Kasuta abivahendina pika varrega grillimistange ning

kuumakindlaid grillimiskindaid.

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

Barbeque grillimisel / Suitsutamine (80 °C - 135 °C)		Korstna tõmbeventiil	Tulekolde õhuventiil
Veise rinnatükk (Brisket)	2 tundi kg kohta		
Rebitud sealiha (Pulled pork)	2–4 tundi kg kohta		
Terve broiler	3–4 t		
Grillribid (Ribs)	3–5 t		
Praed	9 - t		
Kaudsel grillimisel (160 °C - 180 °C)		Korstna tõmbeventiil	Tulekolde õhuventiil
Kala	15–20 min		
Sea sisefilee	15–30 min		
Broilerifilee ja koivad	30–45 min		
Terve broiler	1–1,5 t		
Lambakoot	3–4 t		
Kalkun	2–4 t		
Sea abatükk / kints	2–5 t		
Grillimine (230 °C -)		Korstna tõmbeventiil	Tulekolde õhuventiil
Pihvid	5–8 min		
Seakarbonaad	6–10 min		
Burgeripihvid	6–10 min		
Vorstid	6–10 min		
		Avatud 	Suletud 

GRILLI KUSTUTAMINE

Kui barbeque või suitsutamine on lõpetatud, kustutatakse grill, sulgedes kõik õhureguleerimisklapid.

Hoia õhureguleerimisklapid suletuna järgmise päeva jooksul ning seejärel võib tuha välja võtta.

Hoia korstna tõmbereguleerimisklapp alati kinni. Nii ei pääse vihmavesi grilli sisse.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Grillimisrest

Grillimisrest tuleb puhastada pärast igat 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.

GRILLI VÄLISPIND

Grilli pindadele tekib tõenäoliselt roostet. See ei takista siiski grilli kasutamist. Välispindade roostes kohad võib puhastada liivapaberiga ja seejärel kuumakindla värviga üle värvida. Pindade roostetamist garantii ei kata.

SÄILITAMINE

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

GARANTII

Grillil ja selle osadel on aastane tootmis-ja materjaligarantii. Hoja ostutšekk alles, tee sellest koopia ning lisa käesolevalekasutusjuhendile garantiitunnistusena. Garantii probleemide 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. Terasse hooldusainete juhenditekohane kasutamine on eriti tähtis. Need võimalikud roostetäpid ei takista seadme kasutamist ning on teraspindadel normaalne nähtus. Seega ei käi nende võimalik tekkimine osade pindadele garantii alla.

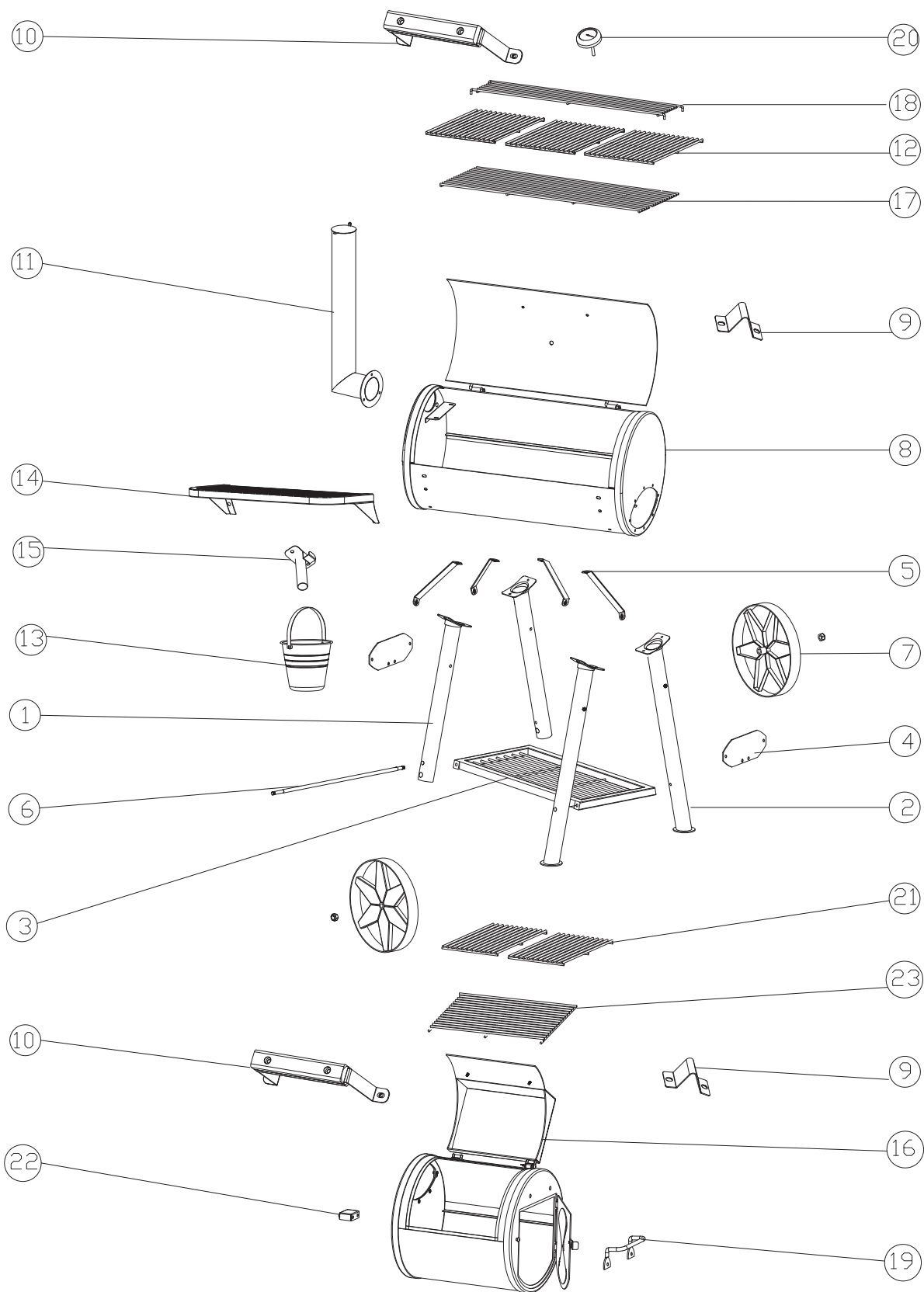
Kui tootel või selle osadel ilmneb garantiiajal vigu, võta otse kontakti õuekamina maaletoojaga. Maaletooja sooritab kõik garantiitoimingud. Vigase või puuduva osa asemele saadab maaletooja uue osa, kuid ei vastuta selle õuekaminalale paigaldamise eest. Ise kokkupandavate grillide puhul vastutab klient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

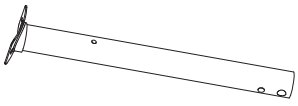

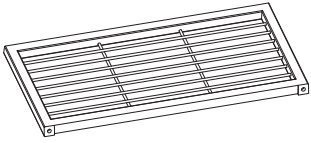
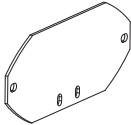
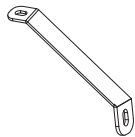
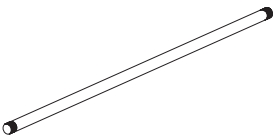

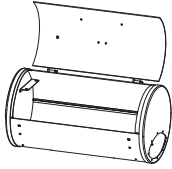

Garantii ei kehti, kui toodet kasutatakse ärilistel toiduvalmistamis-, müügi- või rendieesmärkidel.

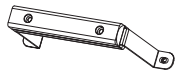
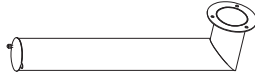
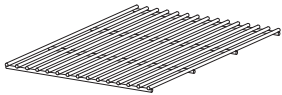


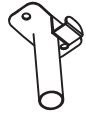
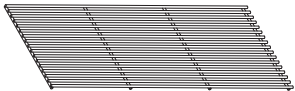
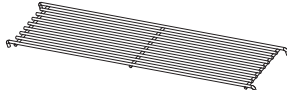
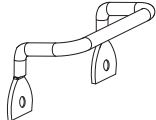
Garantiiasjade korraldamine

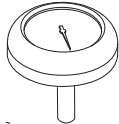
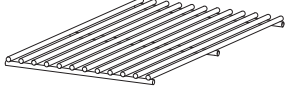
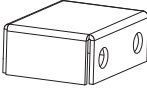
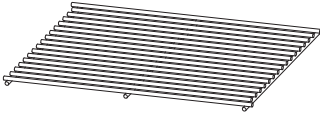
Kui tootel või selle osal ilmneb garantiiajal viga või grilli osi jääb kokkupanekul puudu, võta kontakti õuekamina. Garantiiõudega seoses tuleb esitada müügikohta järgmised andmed:

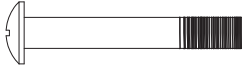





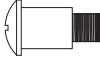

- Grilli mark ja mudel
- Reklamatsiooni põhjus
- Vigase osa number vastavalt osade loetelule
- Ostutšeki koopia või selgitus müügikohast ning ostukuupäev
- Kasutaja nimi, telefoninumber, aadress ja postiindeks



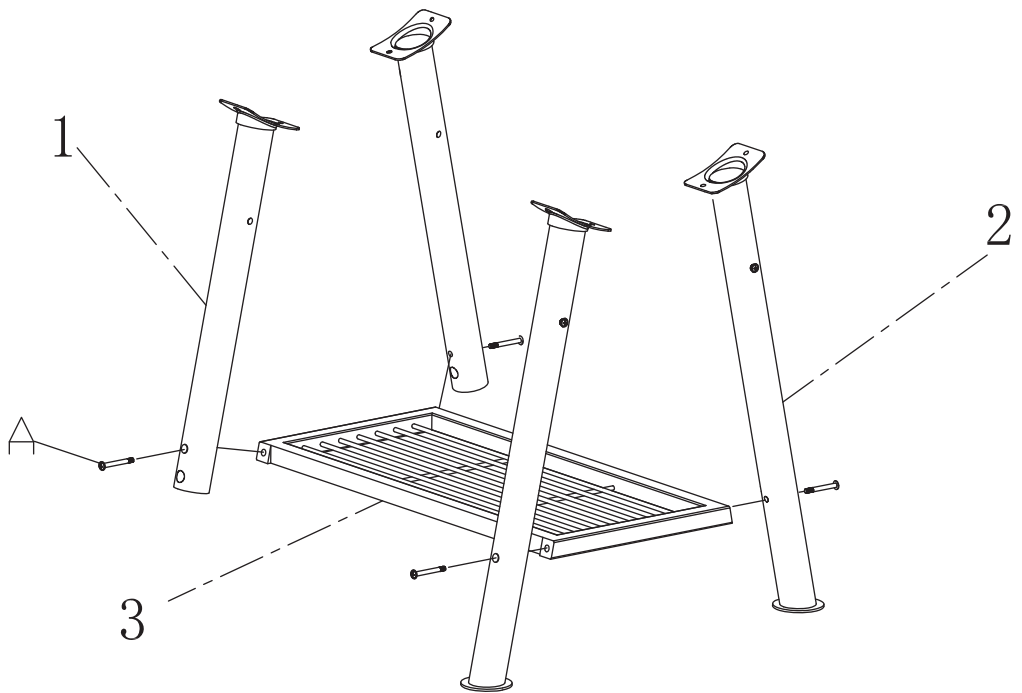
1		2
2		2
3		1
4		2
5		4
6		1
7		2
8		1
9		2

10		2
11		1
12		3
13		1
14		1
15		1
17		1
18		1
19		1

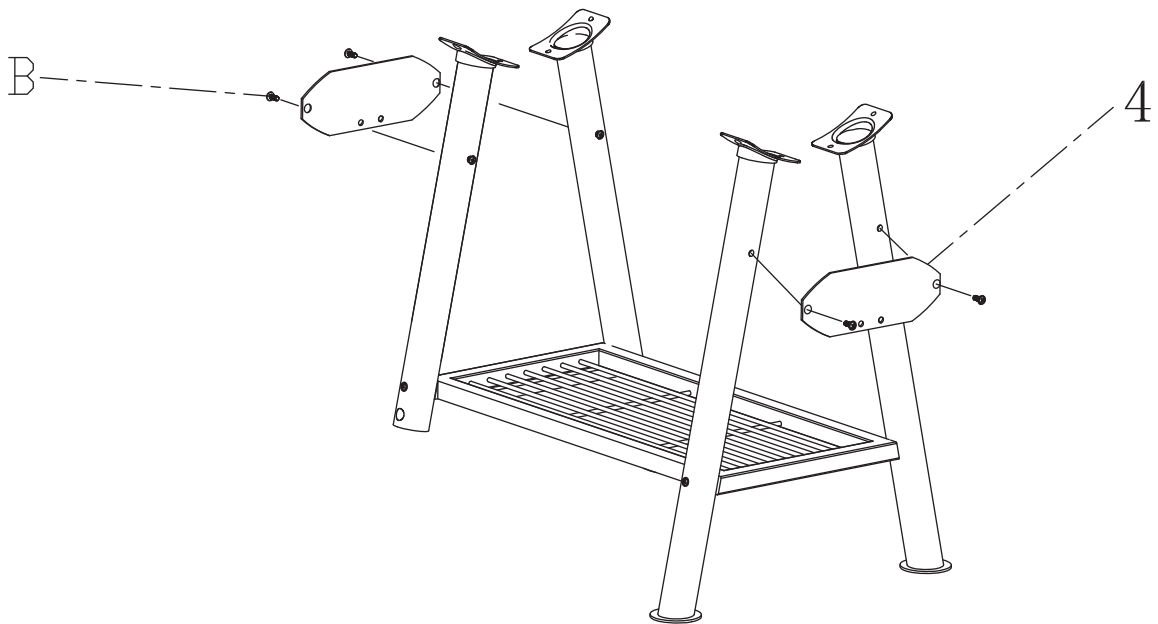
20		1
21		2
22		1
23		1



A		4
B		53
C		2
D		2
G		3
H		3
K		2
L		3

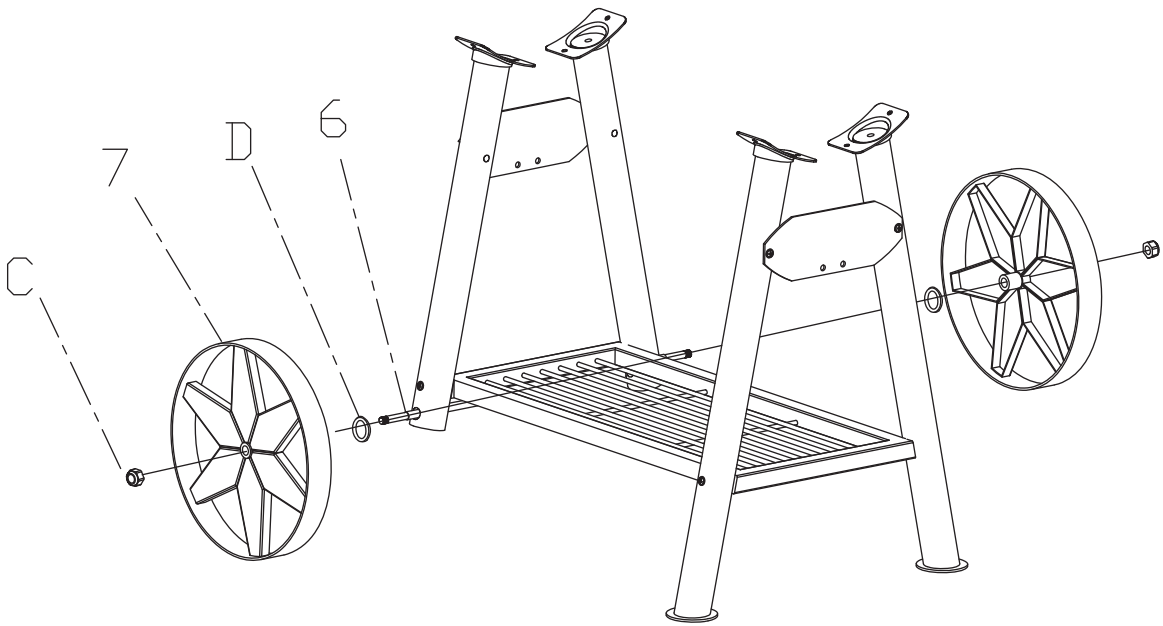
1 A  X 4PCS



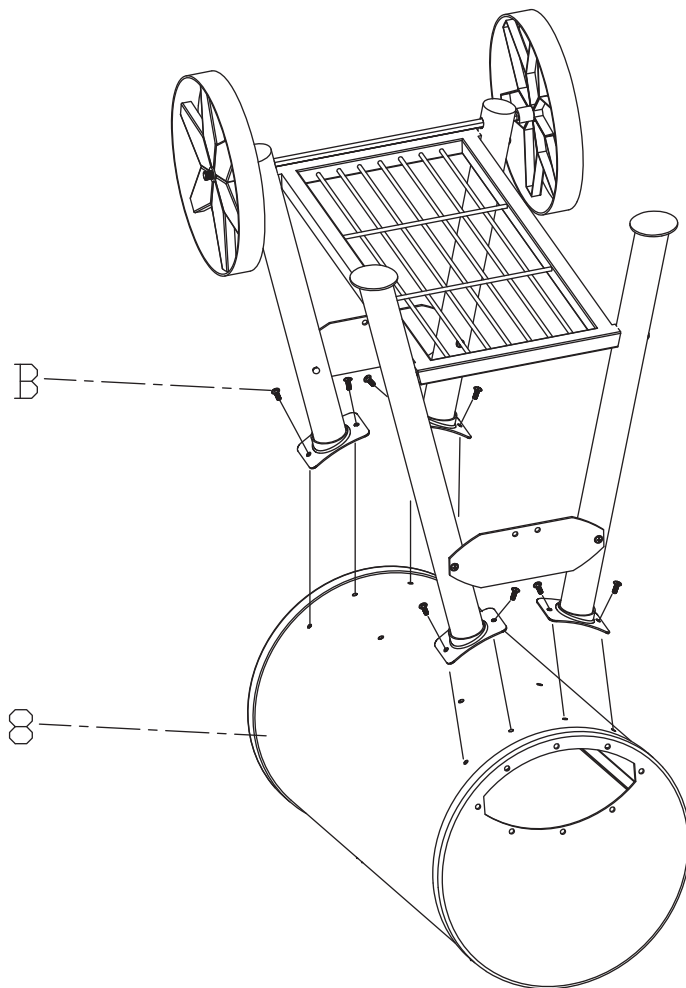
2 B  X 4PCS



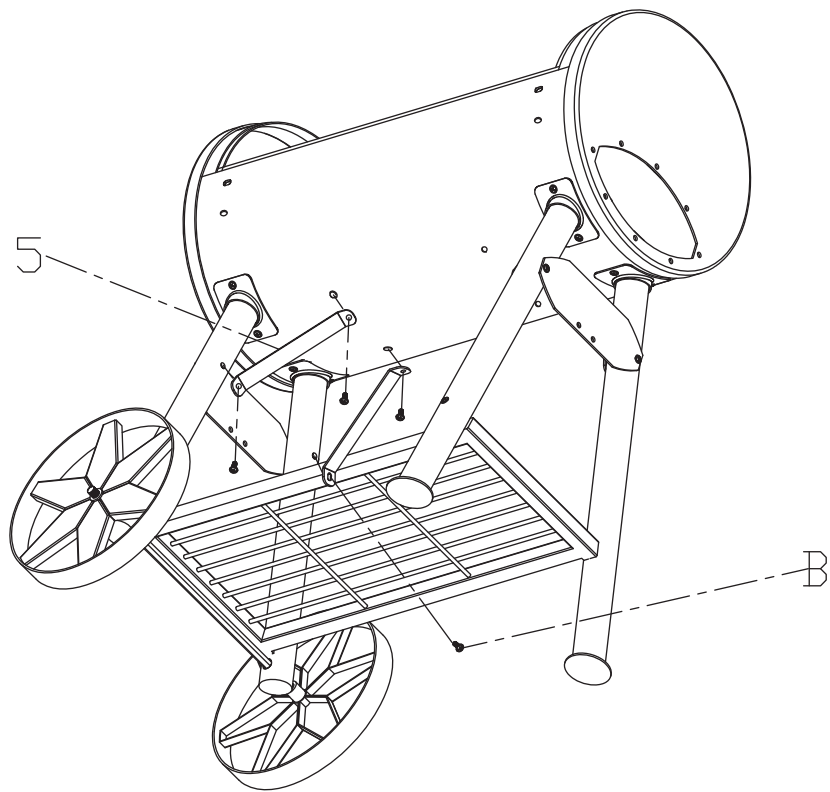
3 C  X 2PCS D  X 2PCS



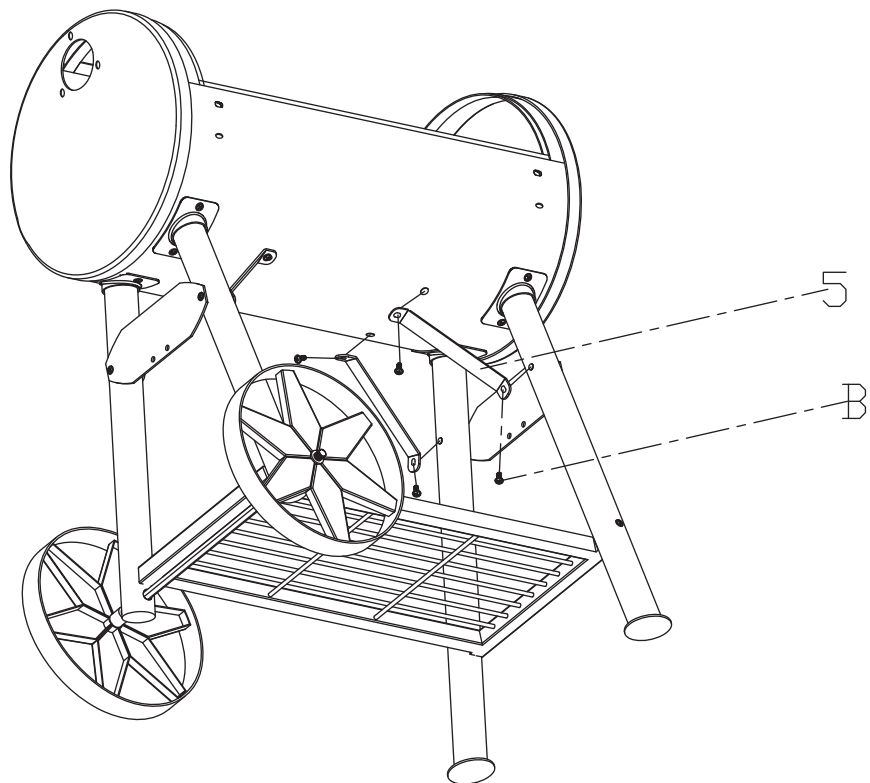
4 B  X 8PCS



5 B X 4PCS

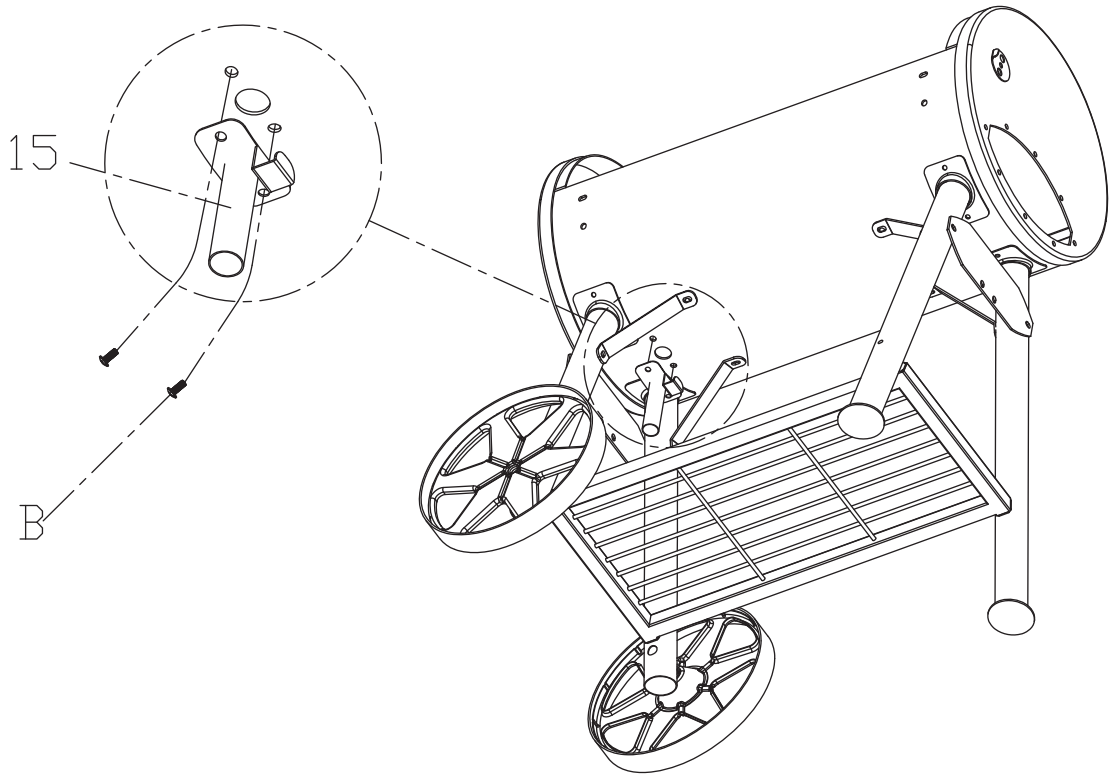


6 B X 4PCS

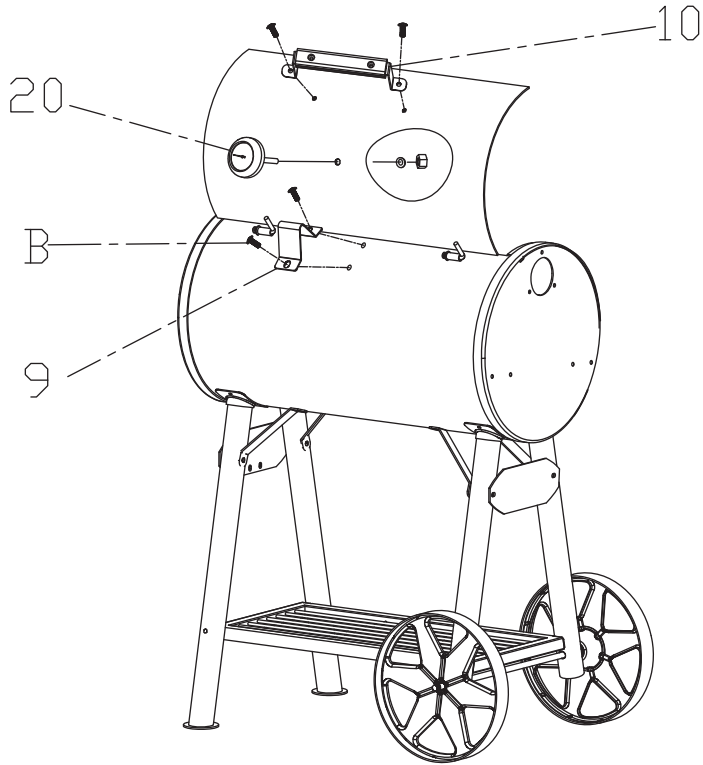



CELLO

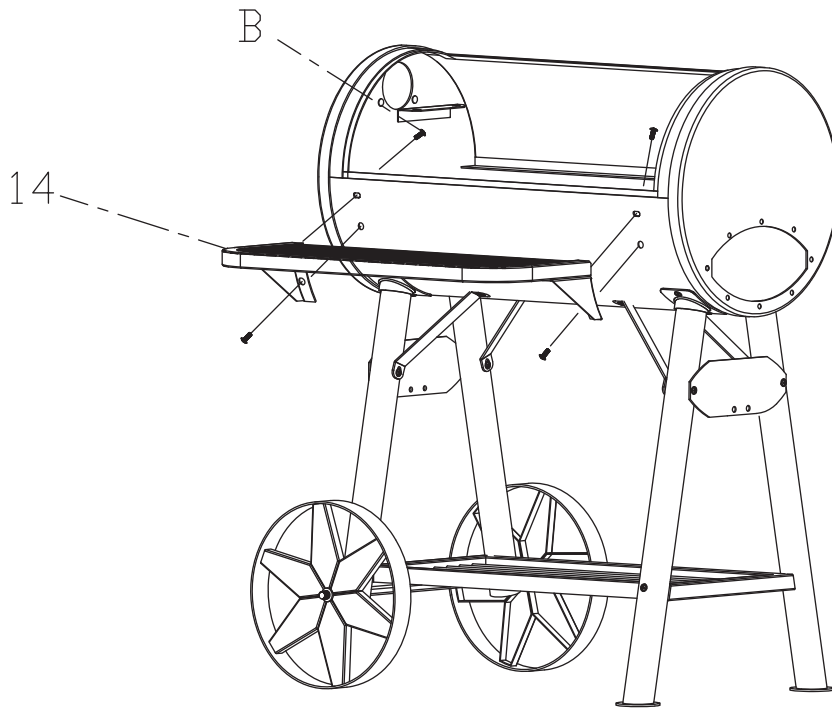
7 B X 2PCS



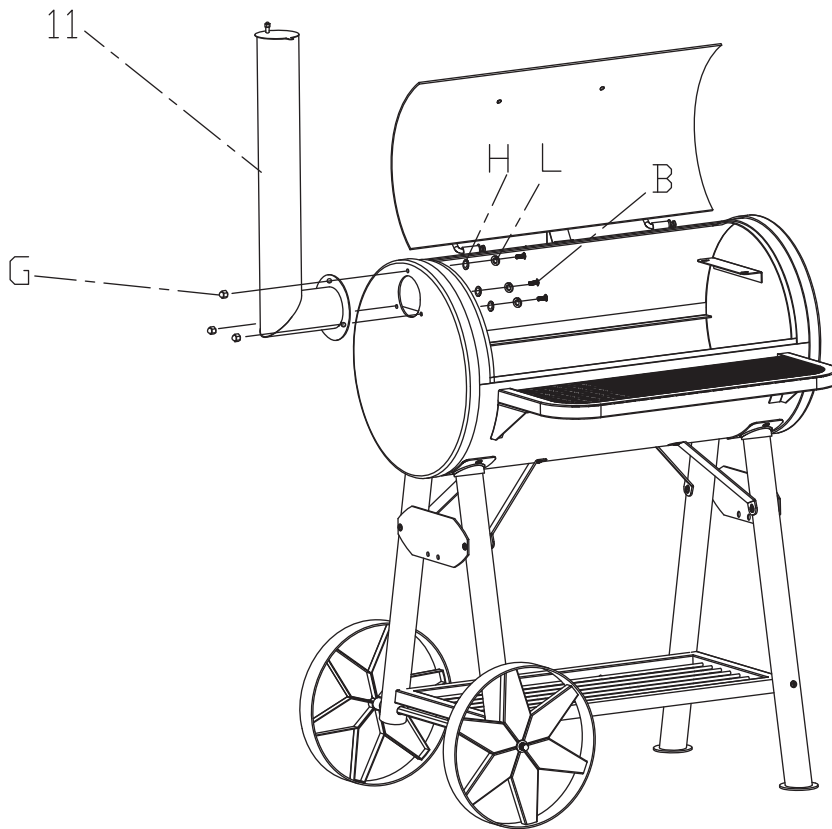
8 B X 4PCS



9 B  X 4PCS

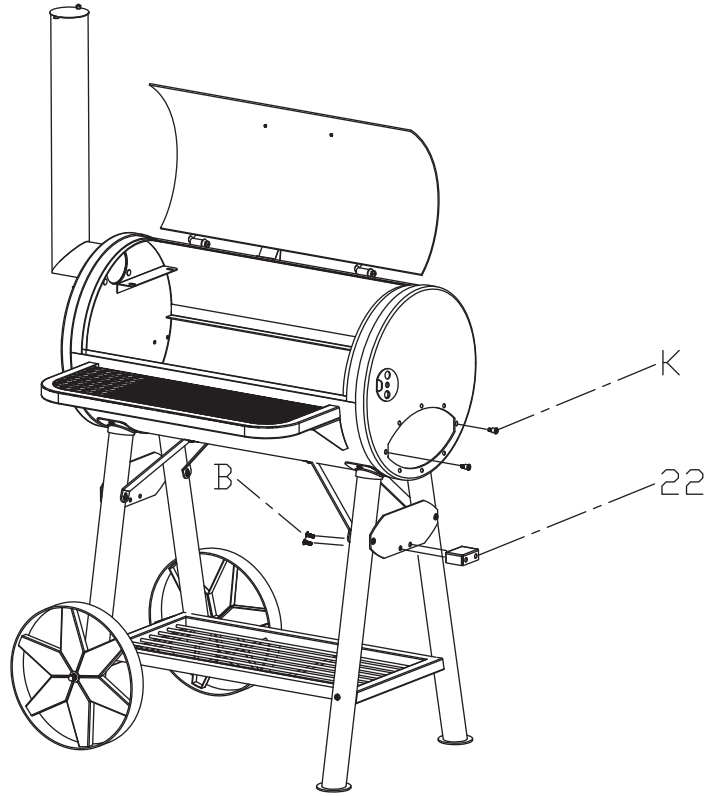


10 B  X 3PCS G  X 3PCS H  X 3PCS L  X 3PCS

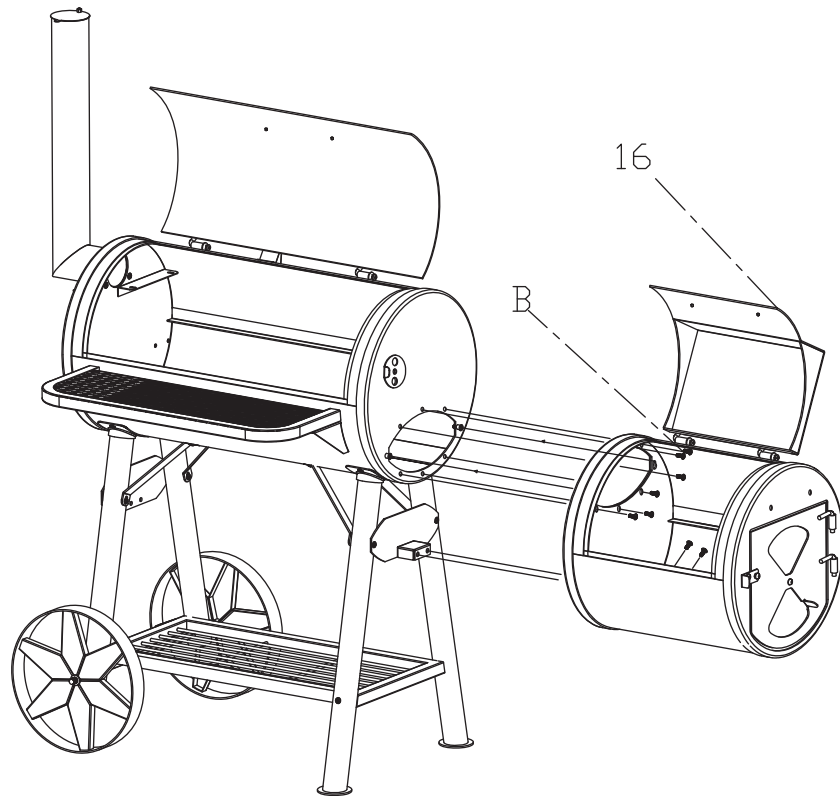


CELLO

11 B X 2PCS K X 2PCS

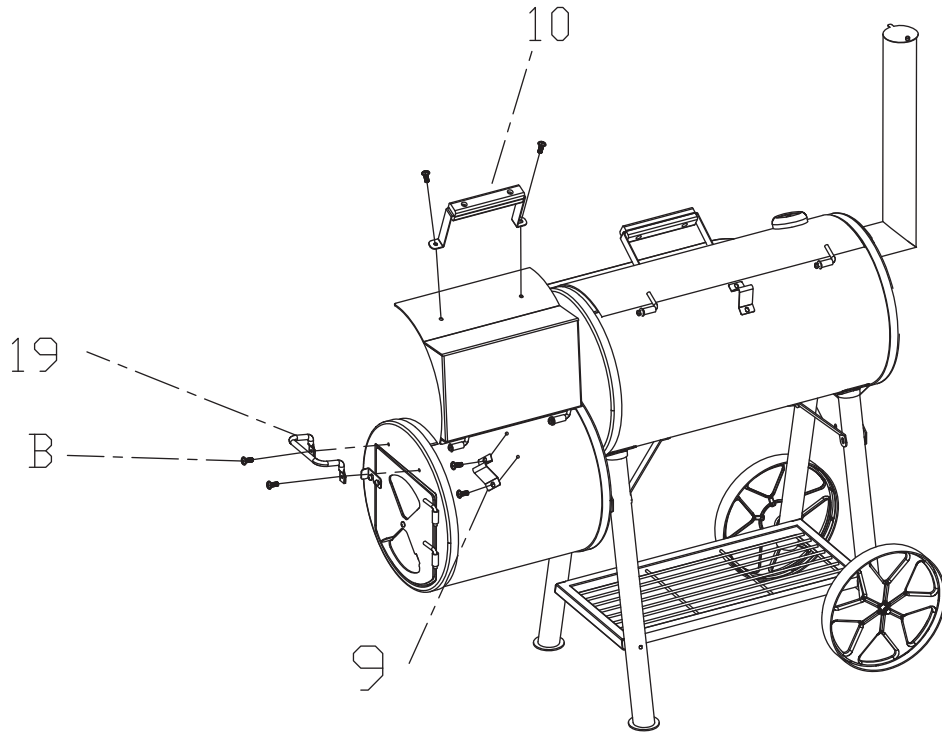


12 B X 8PCS

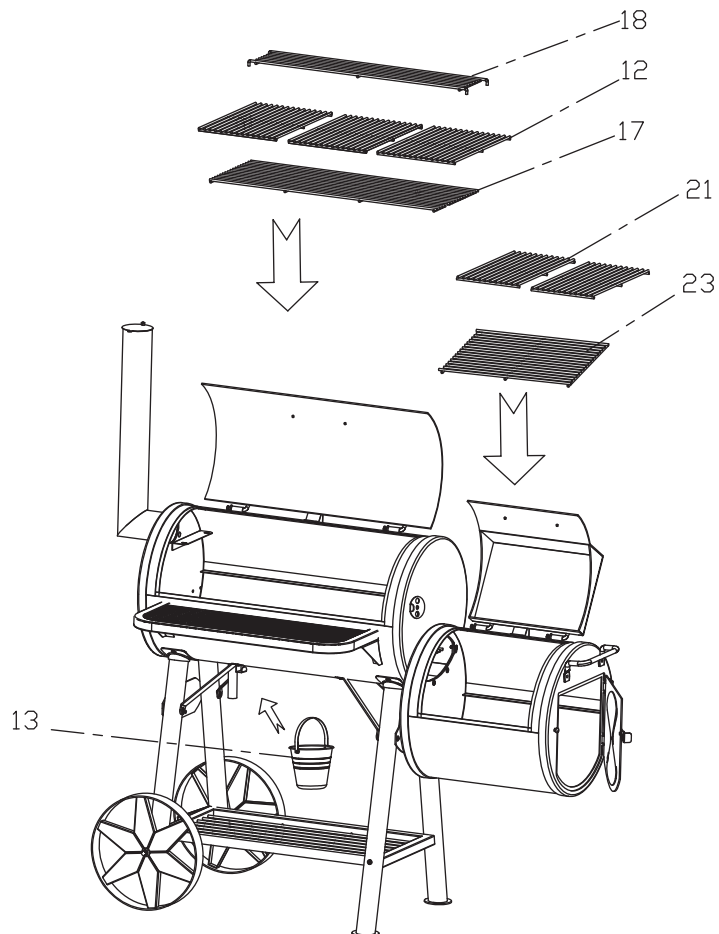


13

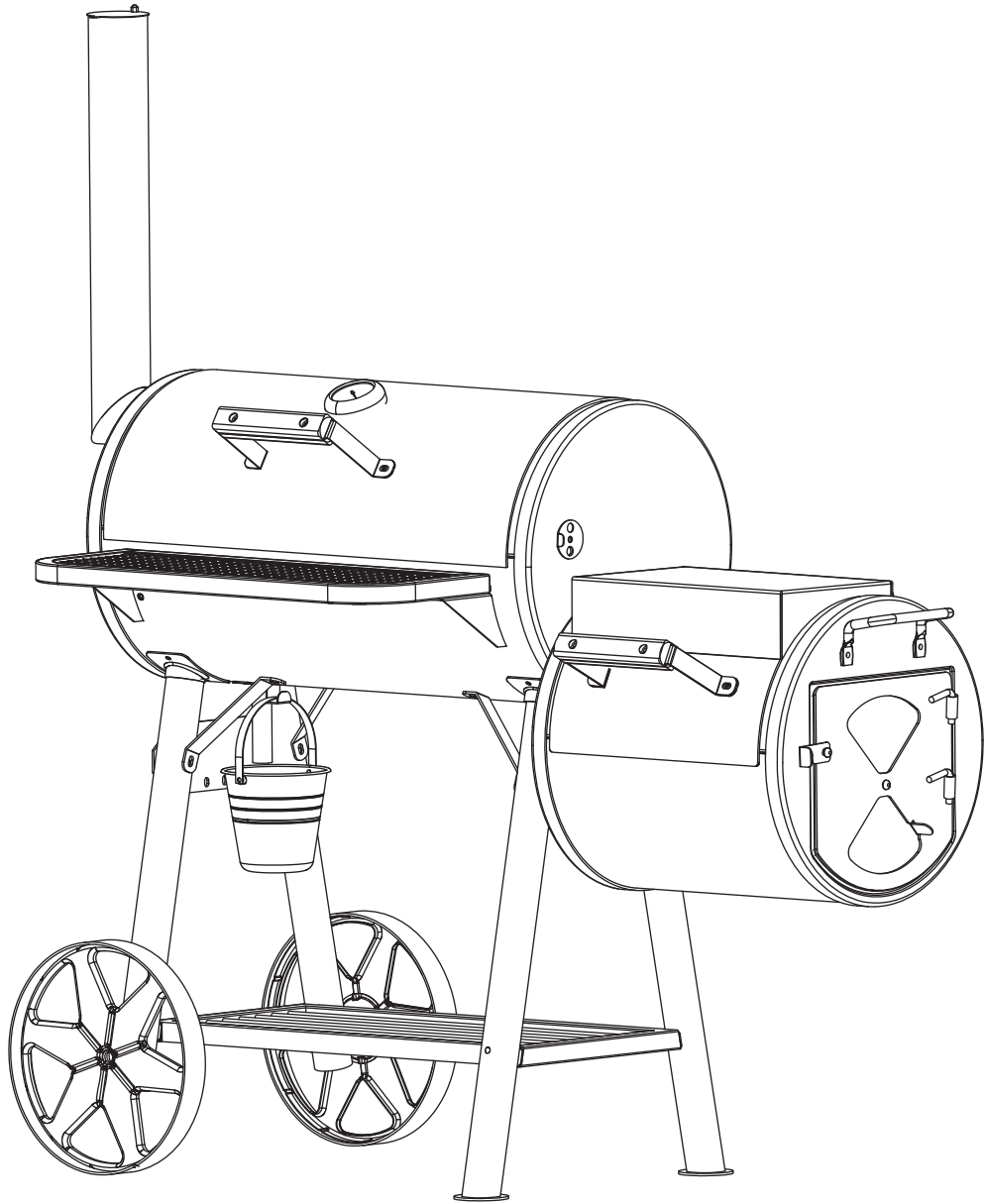
B X 6PCS



14



CELLO



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

CELLO