

Sida 1:

## **Monterings- och bruksanvisning**

Sida 5:

### **Säkerhetsinstruktioner:**

Innan grillen används:

- Placera grillen på ett plant underlag.
- Tänd inte grillen i närheten av brännbart material.
- Grillen får endast användas utomhus.
- En grill blir mycket varm. Ha därför koll på barn och husdjur.
- Flytta inte på en tänd grill.
- Använd aldrig bensin eller annat flytande bränsle för upptändning.
- Läs och följ den medföljande bruksanvisningen.

### **Upptändningsinstruktioner:**

Börja aldrig grilla innan grillen har blivit ordentligt varm vilket tar 20-30 minuter beroende på vilken upptändningsmetod som används.

Använd alltid briketter och kol i bra kvalitet.

För att underlätta upptändningen kan en grillstarter användas vilket är snabbare och mer miljövänligt.

Vid grillning i en klotgrill måste både botten- och toppventilen vara öppna i början. Endast toppventilen används vid reglering.

Locket lyfts snett uppåt på den ena sidan av klotgrillen för att undvika vakuum som kan leda till att det kommer aska på maten.

Används tändvätska bör man vänta några minuter innan upptändning.

### **Rengöring och underhåll av grillen:**

- Säkerställ att grillen är kall före rengöring.
- Ta bort askan efter varje grillning för att undvika blockering av luftintag i botten.
- Rengör grillen med ugsrensmedel, såpa och vatten med jämna mellanrum och före vinterförvaring.
- Grillgallret behöver inte rengöras efter varje grillning. Endast avborstning med en grillborste när grillen är varm och innan maten läggs på bör göras.
- Innan vinterförvaring bör grillgallret smörjas in i matolja.

Sida 6:

### **Grillvägledning:**

#### **Direkt grillning**

Direkt grillning innebär att maten placeras direkt ovanför de glödande briketterna.

Denna metod används vid grillning av biffar, kotletter och korvar som kräver en kortare grilltid (mindre än 15 minuter) där maten oftast vänds för att undvika att den bränns och för att grilla maten på båda sidor.

I en klotgrill behöver maten inte vändas lika ofta när man grillar med locket påsatt. Locket gör att värmestrålningen kastas tillbaka från locket och träffar maten på ovansidan. Detta innebär även att det krävs mindre briketter då värmen stannar inuti grillen.

#### **Indirekt grillning**

Den indirekta metoden används när maten kräver en längre grilltid (mer än 15 minuter) som till exempel vid grillning av hela stekar eller fjäderfä.

Vid denna metod placeras maten på grillgallret på så sätt att det inte finns glödande briketter precis under maten. Briketterna placeras alltså på grillens sidor enligt bilden.

Ett bra tips är att placera maten i en aluminiumform eller på aluminiumfolie. På så sätt kan saften användas till exempel till sås.

#### **Hjälputrustning/Tillbehör:**

Kom ihåg att använda rätt grillutrustning. Fråga i butiken var grillen har köpts.

#### **Garanti:**

Denna nya grill täcks av normal lagmässig garanti förutom förbrukningsartiklarna. Kostnader till frakt, hopmontering och liknande täcks inte av garantin.

Garantin täcker inte om grillen utsätts för skador på ytan, förändringar, felaktig användning, oförsiktig hantering eller ofullständig/felaktig hopmontering, användning eller underhåll.

För frågor eller brister som avser grillen kontaktas återförsäljaren.

Användning av garantin kan endast accepteras mot visning av daterad kvitto. Kom därför ihåg att spara kvittot.

#### **Service:**

Telefon: +45 63 95 95 00

Fax: +45 63 95 95 01