

scandygarden
www.scandy.se



KLOTGRILL ODEN 57cm

Art nr 755356

Monteringsanvisning

1. Vänd på bottenskålen (2), placera bensupporten (8) över varje övre del av benen (9&10) och fäst dem i bottenskålen (2), som visas på bilden. Använd skruv M6x25 och brickor (dia6). Drag åt skruvarna lätt.
2. Sätt i bottennätet (11) genom hålen i benen (9&10) och fäst därefter hjulen (12) till de korta benen (9) och fäst dem med mutter M8.
3. Vänd grillen rätt. Fäst handtagen (15) på bottenskålen (2) genom att använda bult M6x20 & 2st brickor dia 6
4. Sätt fast hållaren till askkoppen (6) på bottenskålen (2), med hjälp av bult M6x12mm & mutter M6. Montera därefter ventilationsspjället (5) på plats i bottenskålen (2), använd bult M5x10mm och mutter M5.
5. Sätt i askkoppen (7) på avsedd plats i hållaren (6).
6. Placera kolgallret (4) och grillgallret (3) i bottenskålen (2).
7. Montera lockhållaren (20) och handtaget (13+16) på locket (1). Använd bultar M6x20.
8. Montera på ventilationslocket (17+18) på locket (1). Använd M5x10 bult och M5 mutter.
9. Montera på termometern (19) på locket (1).
10. Spänn samtliga skruvar.

SÄKERHETSFORESKRIFTER FÖR GRILLNING

- Placera din grill på jämnt underlag och på säkert avstånd från brännbara material t.ex. trästaket och trädgrenar.
- Använd aldrig grillen inomhus. Använd ALDRIG parafin, bensin, metanolsprit eller annat lättare bränsle för att tända din grill.
- Särskild tändvätska och tändare finns att köpa.
- Flytta INTE grillen då den är tänd och lämna den inte oövervakad
- Håll barn och husdjur på säkert avstånd från grillen
- Ha alltid en brandsläckare nära till hands.
- Tänk på att inte stå med fötterna direkt under grillskålen då varmt fett kan droppa från denna.
- Kom ihåg att grillen blir mycket varm under grillning och använd därför alltid grillhandske.
- Försäkra dig om att grillen svalnat ordentligt och att glöden släckts innan du tömmer ut askan.

GODA RÅD VID GRILLNING

Kol till grillning finns att köpa antingen i form av grillkol eller som briketter. Vi rekommenderar Scandy Gardens grillkol eller grillbriketter. Grillkol lämpar sig bäst vid kortare tillagningstider som t.ex. till korv och hamburgare medan briketter passar bättre vid längre tillagningstider, då de håller en jämn och het glöd.

För att tända grillen rekommenderar vi att man använder en elektrisk grilltändare eller grillstarter. Om ovan nämnda inte finns tillhands, lägg grillkolen/briketterna i en pyramidformad hög på kolgallret. Spruta rikligt med tändvätska över kolen och låt dra någon minut innan du tänder grillen.

Lägg till mer kol på toppen och sidorna efterhand som elden sprider sig. Sprid sedan ut kolen över hela grillens yta. Fyll inte hela grillskålen med kol, den blir då för varm för att kunna användas till matlagning. Det tar ungefär 20 minuter för denna grill att nå en bra tillagningstemperatur. Tiden varierar för olika grillar beroende på storlek och vilken kol som används. Det går fortare att få en fin glöd med grillkol än med briketter. Efterhand som kolen blir hetare täcks den med ett grått asklager, sett i dagsljus. I mörker syns en djup röd glöd. När all kol är täckt med ett grått lager aska har den perfekt temperatur. Behöver du fylla på med mer kol, gör det utmed sidorna, aldrig mitt i glöden. Om det börjar brinna igen pga att fett droppat ner i kolen under grillningen, så spraya lite vatten på elden.

När du grillat färdigt, släck glöden genom att lägga på locket och stänga ventilationen. Eventuellt kan du spraya på lite vatten eller använda sand att kväva glöden. Släck aldrig genom att hålla kallt vatten direkt på den heta kolen. Detta kan skada din grill.

Rengör grillgallret efter användning genom att lägga det i varmt vatten tillsammans med lite rengöringsmedel. Låt sedan grillgallret torka ordentligt och förvara det därefter på en torr plats. Låt inte grillen stå oskyddad utomhus.

VARNING

Stor omsorg har lagts vid produktionen för att få bort alla skarpa kanter på grillen. Var ändå försiktig när du hanterar de olika delarna i samband med montering.

OBS!

Vänligen läs igenom hela instruktionen noggrant före montering.

Var noga med att omhänderta förpackningsmaterialet på ett sådant sätt att barn inte kan komma till skada.

Följ säkerhetsföreskrifterna vid grillning för att undvika fara.

Undersök varje komponent vid monteringen så att de inte är skadade och avlägsna noggrant förpackningsemballage som fastnat på delarna.

Monteringsinstruktion

Packa upp alla delar och kontrollera att samtliga delar finns med innan ni börjar montera.

Skruva fast alla delar för hand. När grillen är monterad så kontrollera och efterskruva samtliga delar.

Uppskattad monteringstid: 10 till 15 minuter.

Verktyg som behövs: Stjärnskruvmejsel och skiftnyckel.

För teknisk support, vänligen ta kontakt med:

scandygarden
www.scandy.se

Box 9188
200 39 Malmö
+46 40 21 40 00
info@scandygarden.eu

MONTERINGSVEJLEDNING

1. Vend bunden af skålen (2), place bensupporten (8) af hver øvre del af benene (9 og 10) og sæt dem til bunden af skålen (2), som vist på billedet. Brug skruer M6x25 og spændeskiver (dia6). Spænd skruerne.
2. Sæt bunden af nettet (11) gennem hullerne i benene (9 & 10) og fastgør hjulet (12) til de korte ben (9) og fastgør med nut M8.
3. Vend grillen ret. Fastgør håndtaget (15) på den nederste skål (2) ved hjælp af bolt M6x20 & 2 bakker dia 6
4. Fastgør beslaget til askebæger (6) på den nederste skål (2), ved hjælp af M6x12mm bolt & nut M6. Derefter installere udluftning spjæld (5) på plads i bunden skål (2) Brug M5x10mm bolt og nut M5.
5. Sæt askebægeret (7) i det rigtige sted i holderen (6).
6. Place kolgallret (4) og rist (3) i den nederste af skålen (2).
7. Sæt lågetholderen (20) og håndtag (13 16) i låget (1). Brug bolte M6x20.
8. Monter på ventilationen (17 +18) af låget (1). Brug M5x10 bolt og M5 nut.
9. Sæt termometeret (19) i låget (1).
10. Spænd alle skruer.

SIKKERHEDSFORSKRIFTER TILL GRILLNING

- Placer grillen på et plant underlag og væk fra brændbare stoffer som plankeværk og grene.
- Brug aldrig en grill indendørs. Brug ALDRIG paraffin, benzin, methanol alkohol eller andre lightergas til lys din grillen.
- Brug speciel tændvæske og lightere.
- IKKE flytte grillen, når den er tændt og efterlad den ikke uden opsyn
- Hold børn og kæledyr på sikker afstand fra grillen
- Hav altid en brandslukker lige ved hånden.
- Husk ikke at stå med fødderne direkte under grillskålen, når varm fedt kan dryppe fra den.
- Husk, at grillen bliver varm under tilberedningen, og brug altid grillhandske.
- Sørg for, at grillen er kølet helt ned, og gløderne blev slukket inden tømning af aske.

GODE RÅD TILL GRILLNING

Kul til grillning, findes i form af kul eller briketter. Vi anbefaler Scandy Gardens grillkul eller kuglegrill briketter. Trækul er bedst egnet til kortere tilberedningstid, såsom til pølser og hamburgere, mens briketter er bedre egnet til længere tilberedningstider, holde bedre og mere en glat og varm gløder. For at tænde grillen, anbefaler vi, at du bruger en elektrisk grill tændere eller grill starter. Hvis ovenstående ikke er tilgængelig, skal du tilføje grill kul / briketter i en pyramide-formet bunke på kolgallret. Spray grundigt med lighergas på kulet og lad det sidde i et minut, før optænding. Tilføj mere kul på toppen og siderne, da branden breder sig. Derefter spredes gløderne ud i grillen. Fyld ikke hele skålen med trækul, det bliver for varmt til at bruges til madlavning. Det tager cirka 20 minutter for grillen til at nå frem til en god madlavning temperatur. Det varierer for de forskellige griller, afhængig af størrelse og den anvendte kul. Det tager kortere tid at få en pæn glød med trækul end med briketter. Da kulen er varm, dækkes det med et gråt lag af aske, set i dagslys. I mørke vises en dyb rød glød. Når al trækul er dækket af et gråt askelag har den rigtige temperatur. Er der behov for at fylde op med mere kul, så gør det langs siderne, aldrig i midten af gløderne. Hvis der opstår brand igen, fordi fedt dryppede ned i gløderne under tilberedningen, så sprøjte lidt vand på bålet.

Når du har steget klart, slukke branden ved at lukke låget og slukke for ventilationen. Muligvis kan du sprøjte lidt vand eller bruge sand til at kvæle ilden. Aldrig slukke ved at hælde koldt vand direkte på de varme kul. Dette kan skade din grill.

Rengør grillen efter brug ved at sætte det i varmt vand med lidt opvaskemiddel. Lad risten tørre helt, og opbevare det på et tørt sted. Lad ikke grillen stå ubeskyttet udendørs.

ADVARSEL

Stor omhu er blevet taget i produktionen for at fjerne alle skarpe kanter på grillen. Vær forsigtig, når du håndterer de forskellige dele under montering.

BEMÆRK!

Læs venligst all vejledningen grundigt igennem før installation.

Vær sikker på at bortskaffe emballagematerialet på en sådan måde, at børn ikke kan komme til skade.

Følg retningslinjer for sikkerhed ved grilning for at undgå fare.

Undersøg hver komponent ved monteringen, så de ikke er beskadiget og fjern forsigtigt pakningsemballage som er fast på delene.

Monteringsvejledning

Udpak alle dele og kontroller at alle dele er til stede, før du begynder at montere.

Skru alle dele manuelt. Når grillen er monteret så tjek, og efterskrue alle dele.

Vurderet monterings tid: 10 til 15 minutter.

Nødvendigt værktøj: Phillips skruetrækker og skruenøgle.

For teknisk support, kontakt venligst:

scandygarden
www.scandy.se

Box 9188
200 39 Malmö
Sverige
+46 40 21 40 00
info@scandygarden.eu

Monteringsanvisning

1. Vend nedre skålen (2), placer bensupporten (8) av hver øvre del av bena (9 & 10) og feste dem til skålen (2), som vist på bildet. Bruk skruer M6x25 og skivene (dia6). Stram til skruene.
2. Sett den nederste hylle (11) gjennom hullene i benene (9 & 10) og sikre hjulet (12) til de korte ben (9) og fest med mutter M8.
3. Vri grillen rett. Fest håndtaket (15) på den nedre skålen (2) ved hjelp av bolt M6x20 & 2 brett dia 6
4. Fest braketten til askebeger (6) på den nederste skålen (2), ved hjelp av M6x12mm bolt og mutter M6. Deretter installerer ventilen i spjeldet (5) på plass i den nederste skålen (2) Bruk M5x10mm bolt og mutter M5.
5. Sett askebeger (7) ved ønsket posisjon i holderen (6).
6. Place kolgallret (4) og griden (3) i den nederste skuffen (2).
7. Monter lokkholderen(20) og håndtaket (13 16) i lokket (1). Bruk bolter M6x20.
8. Installer ventilasjonen til lokket (17 18) i lokket (1). Bruk M5x10 bolt og M5 mutter.
9. Fest termometeret (19) i lokket (1).
10. Trekk til alle skruene.

Forholdsregler for grillning

- Plasser grillen på et plant underlag og bort fra brennbare materialer som tregjerde og grener.
- Bruk aldri en grill innendørs. Bruk ALDRI parafin, bensin, metanol alkohol eller andre lettere drivstoff for å lyse opp grillen.
- Bruk spesielle tennvæske og lightere.
- IKKE flytte grillen når den er på og ikke la den stå uten tilsyn
- Hold barn og kjæledyr på trygg avstand fra grillen
- Ha alltid et brannslukningsapparat for hånden.
- Husk å ikke stå med føttene rett under grillen når varmt fett kan dryppe fra den.
- Husk at grillen blir varm under grillning, så bruk alltid grillhanske.
- Kontroller at grillen er avkjølt helt, og glørne ble slukket før tømming av aske.

Gode råd til grilling

Kull til grilling er tilgjengelige enten i form av kull eller briketter. Vi anbefaler Scandy Gardens kull eller grill briketter. Kullet er best egnet for kortere grilltid, slik som til pølser og hamburgere mens briketter er bedre egnet for lengre grilltid, holder en jevn og het glør.

For å tenne grillen, anbefaler vi at du bruker en elektrisk grill lightere eller grill starter. Dersom ovennevnte ikke er tilgjengelig, legg grillkullen / briketterne i en pyramide-formet haug på kolgallret. Spray rikelig med tennvæske i på kullene og la det sitte i et minutt før du tenner grillen.

Legg til flere kull på toppen og sidene ettersom brannen sprer seg. Deretter spredt ut kullen over grillen. Fyll ikke grillen med for meget kull, då det kan bli for varmt å brukes til matlaging. Det tar ca 20 minutter for grillen for å nå en god matlaging temperatur. Det varierer for ulike griller avhengig av størrelsen og den kull som

NO

brukes. Det tar mindre tid å få en fin glød med kull enn med briketter. Når kullen er varm, dekkes den med et grått lag med aske, sett i dagslys. I mørket synes en dyp rød glød. Når alt trekull er dekket med et lag av grå aske er den perfekte temperaturen. Trenger du å fylle opp med mer kull, gjør det langs sidene, aldri i midten av glørne.

Hvis en brann starter på nytt fordi fett dryppet ned i glørne under matlagingen, så spray litt vann på bålet.

Når du er ferdig med grillningen, slukk gløden ved å sette lokket på og slå av ventilasjon. Kanskje du kan spray litt vann eller bruk sand å kvele brannen. Aldri slukke ved å helle kaldt vann direkte på glør. Dette kan skade grillen.

Rengjør grillristen ved å plassere den i varmt vann med litt oppvaskmiddel. La risten tørke grundig, og deretter lagre det på et tørt sted. Ikke la grillen stå ubeskyttet utendørs.

ADVARSEL

Stor forsiktighet er tatt i produksjonen for å fjerne alle skarpe kanter på grillen. Vær forsiktig når du håndterer de ulike delene ved montering.

MERK!

Vennligst les alle instruksjoner nøye før installasjon.

Sørg for å avhende emballasje på en slik måte at barn ikke kan bli skadet.

Følg forholdsreglene ved grilling for å unngå fare.

Undersøk hver komponent i monteringen slik at de ikke blir skadet, og fjern forsiktig pakking stakk til delene.

Monteringsinstruksjoner

Pakk ut alle deler, og kontroller at alle delene er tilstede før du begynner å montere.

Skru alle delene for hånd. Når grillen er montert så sjekk og etterskru alle delene.

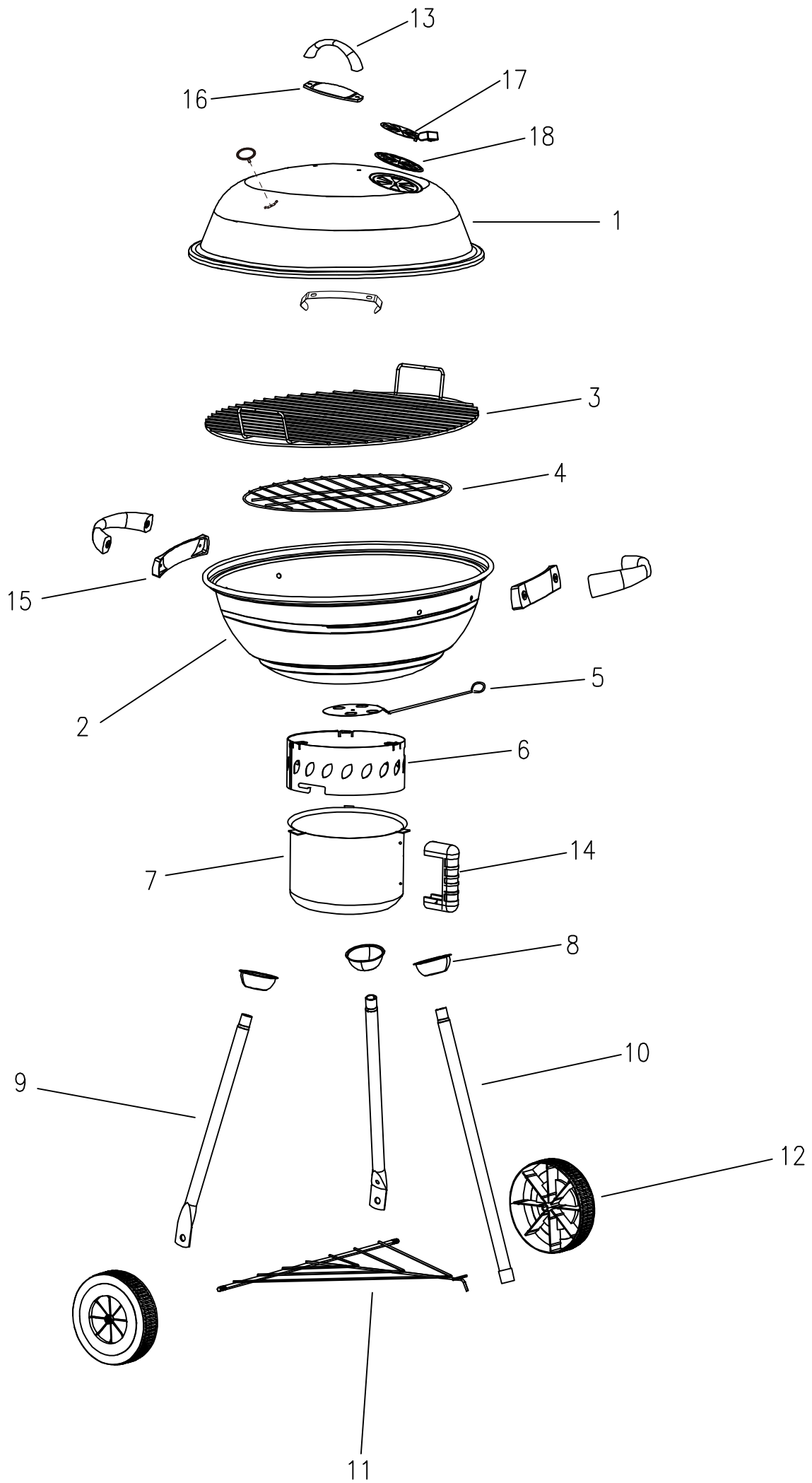
Beregnet monteringsstid: 10 til 15 minutter.


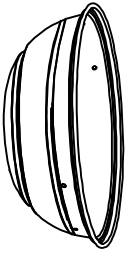




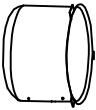











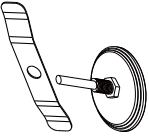

Nødvendig verktøy: Phillips skrutrekker og skiftenøkkel.

For teknisk support, vennligst kontakt:







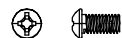




scandygarden
www.scandy.se

Box 9188, 200 39 Malmö, Sverige, +4640214000, info@scandygarden.eu, www.scandygarden.eu



1		1 pcs
2		1 pcs
3		1 pcs
4		1 pcs
5		1 pcs
6		1 pcs
7		1 pcs
8		3 pcs
9		2 pcs
10		1 pcs
11		1 pcs
12		2 pcs
13		3 pcs
14		1 pcs
15		2 pcs
16		1 pcs
17		1 pcs
18		1 pcs
19		1 pcs
20		1 pcs

Hardware List

	<p style="text-align: center;">Bolt (M6x30mm) 3PCS</p>		<p style="text-align: center;">Nut (M6) 3PCS</p>
	<p style="text-align: center;">Bolt (M6x20mm) 6PCS</p>		<p style="text-align: center;">Nut (M8) 2PCS</p>
	<p style="text-align: center;">Bolt (M6x12mm) 3PCS</p>		<p style="text-align: center;">Nut (M5) 2PCS</p>
	<p style="text-align: center;">Bolt (M6x10mm) 2PCS</p>		<p style="text-align: center;">Washer (M6x25mm Dia.) 3PCS</p>
	<p style="text-align: center;">Bolt (M5x10mm) 2PCS</p>		<p style="text-align: center;">Washer (M6x12mm Dia.) 9PCS</p>
			<p style="text-align: center;">Washer (M5x12mm Dia.) 2PCS</p>