

# *Madera hiiligrilli*

*Madera kolgrill*  
*Madera charcoal grill*



**Black  
Flame**

**SUOMITRADING.fi**

**Valmistuttaja / Tillverkad för / Manufactured for:** SuomiTrading, Areenakatu 7, 37570 Lempäälä 📞 010 430 3490

## LUE KÄYTTÖOHJEET JA VAROITUKSET HUOLELLISESTI ENNEN KUIN OTAT TUOTTEEN KÄYTTÖÖN. SÄILYTÄ OHJE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

Onnittelut Black Flame tuotteen valinnasta. Black Flame grillit, tulisijat ja muut grillaustuotteet soveltuvat kaikille grillauksesta, tulesta ja itse tehdystä ruoasta nauttivien käyttöön. Alati kasvavasta valikoimasta löydät kattavasti pohjoismaiseen makuun ja vaatimustasoon soveltuvia tuotteita grillaukseen ja ruoanlaittoon.

### TUOTETIEDOT

- Grillin koko: 120 x 55 x 101 cm
- Nettopaino: 20 kg
- Bruttopaino: 24,6 kg
- Grillausala: 56 x 42 cm
- Grillauskorkeus: 84,5 cm
- Lämpöhyllä: ruostumaton teräs 56 x 12 cm
- Portaattomasti korkeussäädettävä arina
- Grillin kupu: yksinkerroksinen jauhemaalattu teräskupu
- Pyörät: 2 kpl suuria pyöriä grillin toisessa reunassa
- Sivussa 4 kpl ripustuskoukkuja grillaustarvikkeille

### VAROITUKSET

- Grilliä ei saa käyttää sisätiloissa.
- Älä käytä grilliä suljetussa ja/tai asuttavassa tilassa, kuten talossa, teltassa, asuntovaunussa, matkailuautossa tai veneessä. Hengenvaara – häikämyrkytyksen riski.
- Aseta grilli ulos tasaiselle palamattomalle ja lämmönkestävälle alustalle ennen käyttöä.
- Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin läheisyydestä.
- Pidä huoli riittävästä suojaetäisyyksistä syttyviin kohteisiin. Suojaetäisyys ylöspäin 4 metriä, suojaetäisyys sivuttain 2 metriä kaikkiin suuntiin.
- Älä käytä bensiiniä tai spritiä sytyttämiseen tai liekkiä kohentamiseen. Käytä vain standardin EN 1860-3:2023 mukaisia sytykkeitä.
- Älä sytytä sammunutta tulta sytytysnesteellä, sillä grilli voi olla vielä kuuma, ja sytytysnesteen lisääminen voi aiheuttaa äkkinäisen leimahtamisen.
- Ennen ensimmäistä ruoanlaittokertaa kuumenna grilliä 30 minuutin ajan, jotta pintoihin tarttunut lika ja rasva palavat pois.
- Käytä suojakäsineitä tai -kintaita kun kosketat käytössä olevan grillin osia.
- Grilli kuumenee käytössä. Grilliä ei saa siirtää käytön aikana.
- Grilli on valmis ruoanlaittoon vasta, kun polttoaine on tuhkan peitossa.
- Varmista että grilli on täysin jäähtynyt ennen tuhkan poistamista.
- Peitä grilli suojalla tai siirrä se säilöön vasta kun olet varmistunut, että grilli on täysin sammunut ja jäähtynyt.

### KÄYTTÖÖN LIITTYVÄT HUOMAUTUKSET

- Grillissä suositellaan ensisijaisesti käytettäväksi polttoaineena laadukkaita grillihiiliä. Älä käytä kerrallaan enempää kuin 1,2 kg grillihiiliä. Myös grillibrikettien käyttö grillissä on mahdollista.
- Pidä huoli grillin säännöllisestä puhdistuksesta sekä tarpeenmukaisesta huollosta. Näin pidennät tuotteen käyttöikää ja pidät myös huolta, että grilli on aina turvallinen käyttää.
- Tärkeä muistaa! Grillin ollessa käytössä avaa kansi hitaasti. Kannen liian nopea avaaminen saattaa aiheuttaa leimahtusvaaran.



## **TAKUU**

Tällä grillillä on 24 kuukauden takuu, joka on voimassa tuotteen ostopäivästä alkaen.

Black Flame tuotteet on valmistettu huolellisesti noudattaen määriteltyjä laatuksiteerejä. Mikäli kuitenkin kohtaat ongelman tai virheen tuotteessa, ota yhteyttä jälleenmyyjään takuuaajan ollessa vielä voimassa.

Tuotteen takuu koskee selviä valmistus- ja materiaalivirheitä. Takuunalaisiksi vioiksi ei lasketa normaalista kulumisesta aiheutuvia vikoja, tuotteen tai sen osien ruostumista tai grillausriloihin liittyviä vikoja. Takuu myös raukeaa, mikäli tuote on koottu käyttöohjeiden vastaisesti tai sen käytössä, huollossa ja säilytyksessä ei ole noudatettu riittävää huolellisuutta. Takuu on voimassa vain tuotteen ollessa normaalissa kotitalouskäytössä. Kaupallisessa käytössä käytettynä takuu raukeaa.

Esitä ostokuitti tai muu todiste ostopäivästä, mikäli joudut olemaan takuuasioissa yhteydessä jälleenmyyjään tai maahantuojaan.

## **ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA**

Pese grillausrilät ja lämpöhyilly ennen käyttöä käyttäen lämmintä vettä ja astianpesuainetta.

Ennen kuin grilli otetaan säännölliseen käyttöön, on sille tehtävä ensilämmitys rajoitetulla lämpötilalla. Suosittelemme, että ensilämmitys tehdään 100-200 °C lämpötilassa n. 1-2 tunnin ajan. Varovainen ja pitkäkestoinen ensilämmitys on tarpeellinen, jotta grillin sisäosista palaa pois ylimääräinen lika ja rasva. Lisäksi grillin ulkopuolen kuumakestomaalaus vaatii ensilämmityksen, jotta se ei myöhemmin irtoa lämmittäessä.

Grillin kupu ei saa olla täysin suljettu ensilämmityksen aikana. Sulje kupu ainoastaan muutamaksi minuutiksi lämmityksen loppuvaiheessa. Älä ylitä 200 °C lämpötilaa ensilämmityksen alkuvaiheen aikana, äläkä 260 °C lämpötilaa viimeisten minuuttien aikana, kun kupu on kokonaan kiinni.

Ensilämmityksen jälkeen grilli on valmis käytettäväksi normaalisti.

## **SYTYTYS**

- Varmistu että grilli on asetettu tukevasti jalustalleen palamattomalle alustalle, ja turvaetäisyyksistä syttyviin materiaaleihin on huolehdittu.
- Poista grillausrilät paikoiltaan.
- Aseta grillihiilet tai -briketit grillin tulipesään. Käytä vain tarvitsemasi määrä grillihiiliä, äläkä ylitä 1,2 kg maksimimäärää grillihiiliä täyttäessäsi.
- Varmista että grillin sivulla sijaitseva ilmaventtiili on auki.
- Sytytä hiilet useasta paikasta. Käytä apuna vain standardin EN 1860-3:2023 mukaisia sytytyspaloja, sytytysnestettä tai muita sytykkeitä. Voit myös sytyttää hiilet ennakkoon piippusytytintä käyttäen.
- Anna hiiltien syttyä kauttaaltaan kunnolla, ja levitä ne sitten tasaisesti arinan päälle käyttäen apuna pitkävirtista palamatonta työkalua, kuten hiilikolaa.
- Aseta grillausrilät takaisin paikoilleen. Käytä apuna kuumankestäviä suojakäsineitä sekä ritaläpihtejä.

## **GRILLIN KÄYTTÖ JA SÄÄDÖT**

- Anna grillin kuumentua riittävästi ennen kuin aloitat grillauksen.
- Voit säätää grillin ilmankiertoa avaamalla tai sulkemalla grillin sivulla sijaitsevaa ilmaventtiiliä. Älä sulje venttiiliä kokonaan grillauksen aikana välttääksesi grillin tukehtumisen.
- Voit säätää grillin hiiliarinan korkeutta etuosassa sijaitsevan kammen avulla. Nostamalla ja laskemalla arinaa pystyt helposti säätämään grillattavien ruokien lämpötilaa.
- Älä päästä grilliä ylikuumentumaan välttääksesi grillin vaurioitumisen. Suosittelemme pitämään grillin jatkuvasti alle 220 °C lämpötilassa.

## **GRILLIN SAMMUTTAMINEN JA VARASTOINTI**

- Kun haluat sammuttaa grillin sulje grillin kansi sekä sivuosan ilmaventtiili, ja anna grillin sammua itsestään. Älä sammuta veden avulla välttääksesi grillin vaurioitumisen.
- Muista, että grilli pysyy lämpimänä myös sammumisen jälkeen.
- Grillin sammuttua ja jäähdytyttyä riittävästi voit tyhjentää tuhkan ja hiilet tulipesästä. Suosittelemme odottamaan grillin käytöstä seuraavaan päivään ennen tulipesän tyhjentämistä. Älä jätä käytettyjä hiiliä tai brikettejä grillin sisälle.
- Grillin jäähdytyttyä täysin peitä se sadesuojalla, mikäli grilliä säilytetään ulkona sateelle alttiina.
- Talven ajaksi grilli on siirrettävä lumelta ja jäältä suojaan katoksen alle.

## **GRILLIN PUHDISTUS JA HOITO**

- Grillin jäähtyttyä käytön jälkeen voit tyhjentää tuhkat ja hiilijäämät. Grillin etuosassa on ulosvedettävä tuhkapelti, jonka avulla tuhkien poisto käy helposti.
- Tuhkien ja hiilijäämien poisto käytön jälkeen on erittäin tärkeää. Tuhka ja hiilijäämät imevät helposti kosteutta itseensä, ja ollessaan kosketuksissa grillin metallipintojen kanssa aiheuttavat herkästi ruosteaurioita.
- Älä puhdistu grillin runkoa ja kupua sen ollessa vielä kuuma. Jäähtyneen grillin pinnat voit puhdistaa tarvittaessa käyttäen apuna kosteaa liinaa, lämmintä vettä ja mietoa yleispuhdistusainetta tai maalattujen metallipintojen puhdistamiseen tarkoitettua pesuainetta. Kuivaa huolella puhdistuksen jälkeen.
- Älä käytä hankaavia pesuaineita tai liian karkeita puhdistusvälineitä välttääksesi vaurioiden syntymisen grillin maalipintaan.
- Grillin ritilät voit puhdistaa käsin käyttäen vettä ja astianpesuainetta. Kuivaa ritilät huolella pesun jälkeen ja aseta takaisin grilliin.
- Tarkista kaikki grilliin ja jalustaan kuuluvat ruuvit ja kiinnitykset säännöllisesti (vähintään 1-2 kertaa vuodessa), ja kiristä tarvittaessa. Kiristä napakasti, mutta varo ylikiristämistä.
- Öljyä kannen sarana vähintään kerran vuodessa.

**LÄS BRUKSANVISNINGEN OCH VARNINGARNA NOGGRANT INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN. FÖRVARA AVISNINGAR FÖR FRAMTIDA REFERENS.**

Grattis till ditt val av Black Flame. Black Flame grillar, eldstäder och andra grillprodukter är lämpliga för alla som gillar grillning, eld och hemlagad mat. Det ständigt växande sortimentet erbjuder ett omfattande urval av produkter för grillning och matlagning som passar nordiska smaker och krav.

**PRODUKTINFORMATION**

- Grillens storlek: 120 x 55 x 101 cm
- Vikt: 20 kg
- Totalvikt: 24,6 kg
- Grillytan: 56 x 42 cm
- Grillningshöjd: 84,5 cm
- Värmehylla, rostfritt stål 56 x 12 cm
- Steglöst höjjusterbart grillgaller
- Grillens lock: lock i pulverlackerat stål i ett lager
- Hjul: 2 st stora hjul på ena sidan av grillen
- 4 st upphängningskrokar på sidan för grilltillbehör

**VARNING**

- Använd inte grillen inomhus.
- Använd inte grillen i ett begränsat eller beboeligt utrymme såsom hus, tält, husvagnar, husbilar eller båtar. Livsfara – risk för koloxidförgiftning.
- Placera grillen utomhus på en plan och fast, icke brännbar och värmebeständig yta före användning.
- Håll barn och husdjur på säkert avstånd från grillen.
- Säkerställ tillräckliga säkerhetsavstånd till brännbara föremål. Säkerhetsavstånd uppåt 2 meter, säkerhetsavstånd i sidled 2 meter i alla riktningar.
- Använd inte bensen eller sprit för att antända eller öka lågorna. Använd endast tändhjälp som uppfyller kraven i EN 1860-3:2023.
- Tänd inte en slocknad eld med tändvätska, kolen kan fortfarande vara heta vilket kan orsaka en plötslig flamma.
- Innan du lagar mat för första gången ska du värma grillen i 30 minuter för att bränna bort smuts och fett som sitter fast på ytan.
- Använd grillvantar då du rör vid grillens delar då den är tänd.
- Grillen blir het när den används. Grillen får inte flyttas när den används.
- Öppna locket långsamt när grillen används. Om du öppnar locket för snabbt kan det leda till en risk för övertändning.
- Grillen är klar för matlagning först när bränslet är täckt av aska.
- Kontrollera att grillen har svalnat helt före du avlägsnar askan.
- Kontrollera att grillen helt har slocknat och svalnat före du täcker över den eller flyttar den till förvaring.

**ANMÄRKNINGAR OM ANVÄNDNING**

- Kol av hög kvalitet rekommenderas som förstahandsval för eldstaden. Använd inte mer än 1,2 kg grillkol åt gången. Det är även möjligt att använda grillbriketter.
- Se till att eldstaden rengörs regelbundet och underhålls vid behov. Detta förlänger produktens livslängd och garanterar att eldstaden alltid är säker att använda.
- Viktigt att komma ihåg! Öppna locket långsamt när grillen används. Om du öppnar locket för snabbt kan det leda till



## **GARANTI**

Den här grillen har 24 månaders garanti som gäller från och med inköpsdatumet.

Black Flames produkter tillverkas noggrant enligt fastställda kvalitetskriterier. Om du ändå stöter på ett problem eller fel med produkten, kontakta din återförsäljare medan garantiperioden fortfarande är giltig.

Produktgarantin täcker uppenbara tillverknings- och materialfel. Defekter som orsakas av normalt slitage, rostning av produkten eller dess delar eller defekter relaterade till grillgallret betraktas inte som defekter under garantin. Garantin är också ogiltig om produkten inte har monterats enligt bruksanvisningen eller om den inte har använts, underhållits och förvarats med vederbörlig omsorg. Garantin gäller endast för normal hushållsanvändning. Garantin är ogiltig om grillen används för kommersiella ändamål.

Om du behöver kontakta din återförsäljare eller importör gör garantiändamål ska du tillhandahålla ett kvitto eller annat inköpsbevis.

## **FÖRSTA ANVÄNDNINGEN**

Tvätta grillgallren och värmehyllan med varmt vatten och diskmedel före användning.

Innan grillen tas i bruk måste den värmas upp för första gången med en begränsad temperatur. Vi rekommenderar att den första uppvärmningen sker vid 100–200 °C i ca 1–2 timmar. En försiktig och långvarig uppvärmning är nödvändig för att bränna bort överflödigt smuts och fett från grillens insida. Dessutom måste den värmebeständiga lackeringen på grillen utsida förvärmas så att den inte lossnar under senare uppvärmningar.

Grillens lock får inte vara helt stängt under den första uppvärmningen. Håll locket stängt endast under några minuter i slutet av uppvärmningen. Överskrid inte 200 °C under början av förvärmningen och inte 260 °C under de sista minuterna när locket är helt stängt.

Efter den första uppvärmningen är grillen redo för normal användning.

## **TÄNDNING**

- a) Se till att grillen står stadigt på sin bas på en obrännbar yta och att säkerhetsavstånd till brännbara material hålls.
- b) Ta bort grillgallren.
- c) Sätt grillkolen eller briketterna i grillens eldstad. Använd bara den mängd kol du behöver och överskrid inte maxgränsen på 1,2 kg när du fyller på.
- d) Kontrollera att luftventilen på sidan av grillen är öppen.
- e) Tänd på kolet på flera ställen. Använd endast tändbitar, tändvätska eller andra tändmedel som uppfyller EN 1860-3:2023. Du kan även förtända kolmen med en skorstenständare.
- f) Låt kolen antändas ordentligt och sprid sedan ut den jämnt över gallret med ett långskaftat, icke brännbart verktyg, t.ex. en kolskyffel.
- g) Sätt grillgallren tillbaka på plats. Använd värmebeständiga handskar och stänger som hjälp.

## **ANVÄNDNING OCH JUSTERING AV GRILLEN**

- Låt grillen värmas upp tillräckligt innan du börjar grilla.
- Du kan justera grillens luftcirkulation genom att öppna eller stänga luftventilen på grillens sida. Stäng inte ventilen helt under grillningen för att undvika att grillen kvävs.
- Du kan justera höjden på grillens kolgaller med hjälp av spaken på framsidan. Genom att höja och sänka gallret kan du enkelt justera temperaturen på den mat som ska grillas.
- För att undvika skador på grillen får den inte överhettas. Vi rekommenderar att grillen alltid hålls under 220 °C.

## **SLÄCKNING OCH FÖRVARING**

- När du vill släcka grillen stänger du locket och luftventilen och låter grillen slockna av sig själv. Släck inte med vatten för att undvika att grillen skadas.
- Kom ihåg att grillen behåller värmen också efter användning.
- När grillen har svalnat tillräckligt kan du tömma askan och kolet ur eldstaden. Vi rekommenderar att du väntar till nästa dag innan du tömmer eldstaden. Låt inte använda kol eller briketter ligga kvar i grillen.
- När grillen är helt kall, täck den med ett regnskydd om den ska förvaras utomhus i regn.
- På vintern måste grillen flyttas under ett skydd för att skydda den mot snö och is.

## RENGÖRING OCK SKÖTSEL

- När grillen har svalnat kan du tömma askan och kolresterna. Framsidan av grillen har ett utdragbart askfat för enkel borttagning av aska.
- Det är mycket viktigt att avlägsna aska och kolrester efter användning. Aska och kolrester absorberar lätt fukt och kan vid kontakt med grillens metallytor orsaka rostskador.
- Rengör inte grillhuset och locket när de fortfarande är heta. Vid behov kan du rengöra de kylda grillytorna med en fuktig trasa, varmt vatten och ett mildt allrengöringsmedel eller ett rengöringsmedel för lackerade metallytor. Torka noga efter rengöring.
- Använd inte slipande eller för starka rengöringsmedel för att undvika skador på grillens lackyta.
- Du kan rengöra galler för hand med vatten och diskmedel. Torka gallret noga efter att du har tvättat det och sätt tillbaka det i grillen.
- Kontrollera alla skruvar och fästelement på grillen och basen regelbundet (minst 1–2 gånger per år) och dra åt vid behov. Dra åt ordentligt, men var försiktig så att du inte drar åt för hårt.
- Smörj locket gångjärn minst en gång om året.

**READ THE INSTRUCTION MANUAL AND THE WARNINGS CAREFULLY BEFORE USING THE ITEM. KEEP THE MANUAL STORED FOR FUTURE REFERENCE.**

Congratulations on choosing a Black Flame product. Black Flame barbecues, fire pits and other grilling items are a great choice for everyone who enjoys grilling, cooking or spending time by the fire. You can find grilling and cooking items that cater for Nordic taste and requirements from our ever-growing selection.

## SPECIFICATION

- Grill size: 120 x 55 x 101 cm
- Weight: 20 kg
- Total weight: 24.6 kg
- Cooking area: 56 x 42 cm
- Cooking height: 84.5 cm
- Warming rack: stainless steel 56 x 12 cm
- Steplessly height adjustable charcoal pan
- Hood: single-layer powder coated steel hood
- Wheels: 2 pcs of large wheels on one side of the grill
- 4 pcs of accessory hooks on one side of the grill

## WARNINGS

- Do not use indoors.
- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- Place the grill on a flat and solid non-flammable and heat-resistant surface before using it.
- Keep children and pets away.
- Make sure to adhere to minimum clearances to combustibles. Minimum clearance above the grill is 4 meters and around the grill 2 meters in all directions.
- Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting. Use only firelighters complying to EN 1860-3:2023.
- Do not use charcoal lighter fluid for re-lighting the grill. The grill might still be hot and adding the charcoal lighter fluid may cause a sudden flash.
- Heat up the grill and keep the fuel hot for at least 30 minutes before the first cooking.
- Use protective gloves when touching the grill in use.
- This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- Make sure the barbecue has completely cooled down before removing the ash.
- Cover the barbecue or move it to storage only after making sure that the fire is fully extinguished and the barbecue has completely cooled down.

## NOTES FOR USING THE BARBECUE

- It is recommended to use high quality charcoal as the fuel on this grill. Do not use more than 1.2 kg of charcoal in the grill at any time. Grilling with barbecue briquettes is also possible.
- Make sure you regularly clean the barbecue and check if it needs maintenance. This improves the lifetime and safety of the barbecue and will help you to enjoy it longer.
- Important to remember! Open the lid slowly when the grill is in use. Opening the lid quickly will allow oxygen to flow in the grill rapidly, which may cause a dangerous flash.





## **WARRANTY**

This grill has 24 month warranty which is valid from the date of purchase onwards.

Black Flame products have been carefully manufactured by the defined quality standards. In case you face a problem or a defect on the item please contact the retailer if the warranty is still valid.

The warranty covers clear manufacturing or material defects. Normal wear and tear, occurrence of rust or problems with the cooking grids are not covered by the warranty. Warranty is also void if the product has been assembled in a way that is not in accordance with this manual, or if sufficient care has not been applied in using, maintaining or storing the item. Warranty is only valid in normal household use. Placing the item in commercial use will make the warranty invalid.

Keep a receipt or other proof of purchase date stored in case you need to contact the retailer for warranty matters.

## **FIRST TIME OPERATION**

Wash the cooking grates and the warming rack prior to first use using warm water and dishwashing solution.

Before you take the grill in regular use, it must be pre-heated using a limited temperature. We recommend you to do the pre-heating for 1-2 hours while controlling that the temperature inside the grill stays in the range of 100-200 °C during the whole pre-heating time. Careful and long-lasting pre-heating is necessary to burn all the dirt and grease inside the grill. The heat-resistant coating on the outside of the grill must also be first subjected to pre-heating procedure to make it stick permanently and not peel off later.

The hood of the grill should not be fully closed during the pre-heating of the grill. Only close the hood for a few minutes at the end of the pre-heating process. Do not exceed the temperature of 200 °C during the first stage of pre-heating, and do not exceed the temperature of 260 °C during the last few minutes when fully closing the hood.

## **IGNITING THE GRILL**

- a) Make sure that the grill is placed on solid, non-flammable and heat resistant ground and that you have taken care of the required clearances around and above the grill.
- b) Remove the cooking grates.
- c) Put the charcoal or briquettes inside the fire box. Only use as much charcoal as you actually need, and do not exceed the maximum fuel load of 1.2 kg.
- d) Ensure that the air vent on the side of the grill is open.
- e) Ignite the charcoal in several places. Only use firelighters complying with standard EN 1860-3:2023 as help when igniting the grill. You can also use a chimney starter to pre-ignite the charcoal.
- f) Let the charcoal ignite properly and thoroughly and then spread them evenly on the charcoal pan with the help of a long fireproof tool such as an ash rake.
- g) Put the cooking grates back to their place. Use heat-resistant protective gloves and grill grid lifter tool when doing this.

## **OPERATING THE GRILL**

- Allow enough time for the grill to heat up before starting to cook.
- You can adjust the airflow inside the grill by opening and closing the air vent on the side of the grill. Do not close the vent completely during grilling to avoid suffocating the fire.
- You can adjust the height of the charcoal pan by using the crank on the front of the grill. By lifting and lowering the charcoal pan you can easily adjust the temperature of the foods being grilled.
- Do not let the grill overheat to avoid damaging the grill. We recommend keeping the grill temperature constantly under 220 °C.

## **EXTINGUISHING AND STORAGE**

- When you want to extinguish the grill cut the oxygen from the fire by closing the lid and the side air vent completely. Let the grill extinguish itself. Do not extinguish by using water to prevent damage to the grill.
- Keep in mind that the grill retains heat also after it has been extinguished.
- After the grill has been extinguished and cooled enough you can remove the ash from the grill. It is recommended to wait until the next day from using the grill before removing the ash. Do not leave used charcoal or briquettes inside the grill.
- Grillin jäähdyttyä täysin peitä se sadesuojalla, mikäli grilliä säilytetään ulkona sateelle alttiina.
- After the grill has been fully cooled, cover it with a rain cover in case the grill is stored outside where it is subjected to rain.
- For winter storage, the grill must be placed under a cover where it is not subjected to ice and snow.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

- After the grill has been cooled, empty the ash and possible unburnt charcoal from the grill. There is an ash pan that can be pulled out through the front side of the grill for easier cleaning.
  - It is very important to remove the ash and unburnt charcoal from the grill. The ash and charcoal will easily and quickly absorb moisture inside, and when being in contact with the metal surfaces of the grill they can cause rust damage.
  - Do not clean the frame and hood of the grill while it is still hot. When the surfaces have cooled down you can clean them by using a damp cloth, warm water and mild universal detergent or a detergent intended for cleaning painted metal surfaces. Dry the surfaces carefully after cleaning.
  - Do not use abrasive detergents or grill cleaning tools that have the potential to scratch the surfaces of the grill.
  - The cooking grids can be hand washed by using water and washing-up liquid. Dry the grids carefully and place back inside the grill.
  - Regularly (at least 1-2 times a year) check and tighten all the screws and fittings of the grill. Tighten firmly, but do not overtighten.
  - Lubricate the hinges on the lid at least once a year.
- 

## **KOKOAMISOHJE**

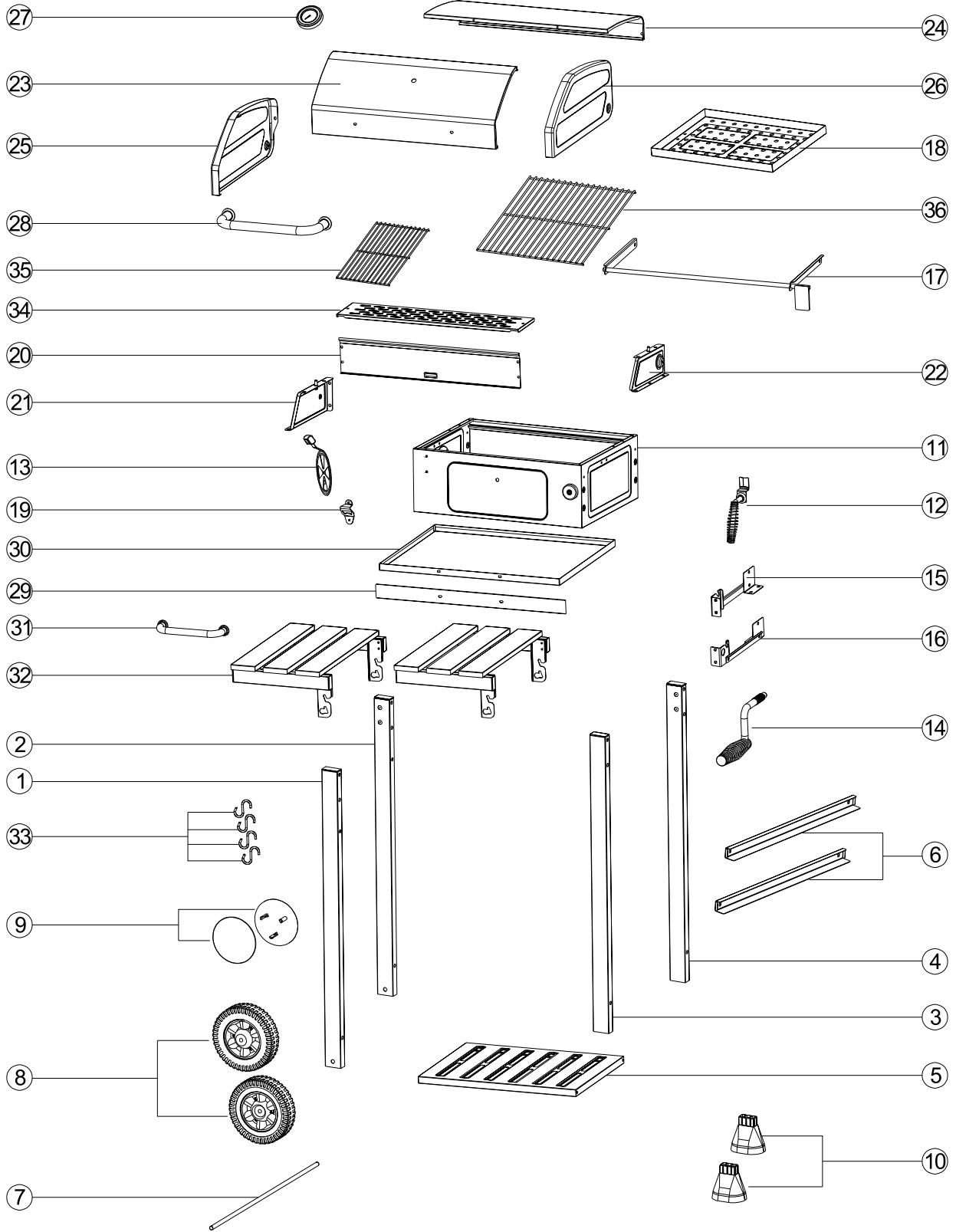
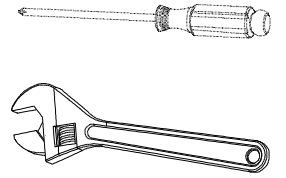
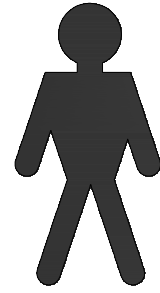
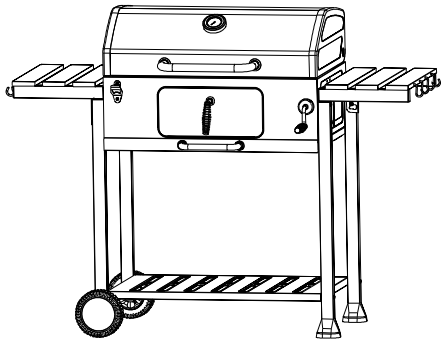
Kokoa grilli alla näytetyn kuvallisen ohjeen mukaan. Varmista ennen kokoamisen aloittamista, että kaikki osaluettelon mukaiset osat löytyvät pakkauksesta.

## **ASSEMBLY INSTRUCTIONS**

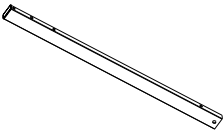
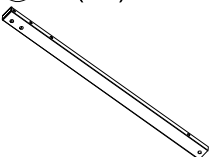
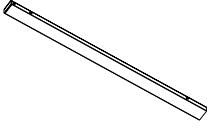
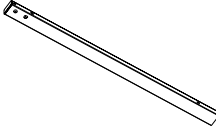
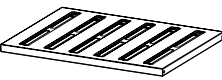
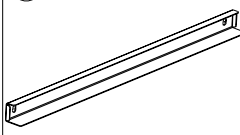
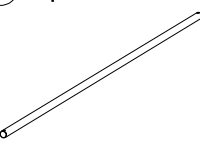
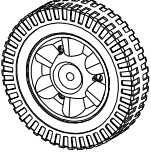
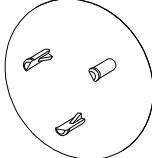
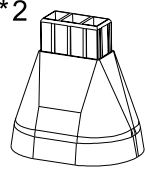
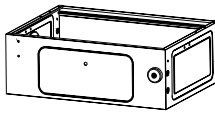
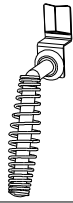
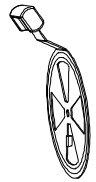
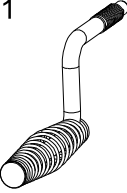
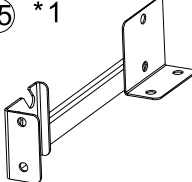
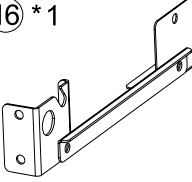

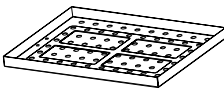
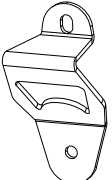
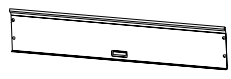
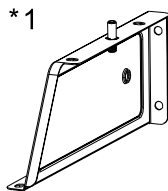
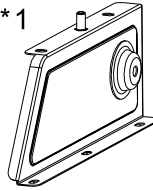
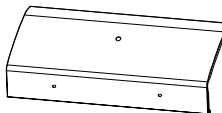

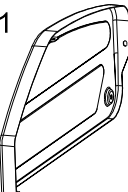
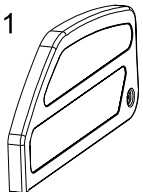
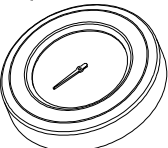

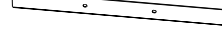


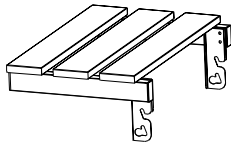
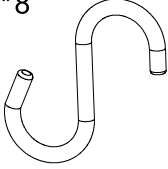

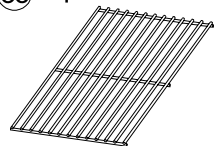
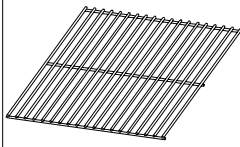
Assemble the grill according to the instruction drawings below. Before starting to assemble the grill, make sure that all the parts on the parts list can be found inside the package.

## **MONTERINGSGUIDE**



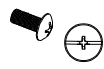


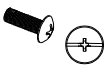

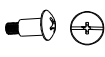


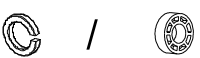
Montera grillen enligt de illustrerade instruktionerna nedan. Innan monteringen påbörjas, kontrollera att alla delar som anges i stycklistan finns i förpackningen.

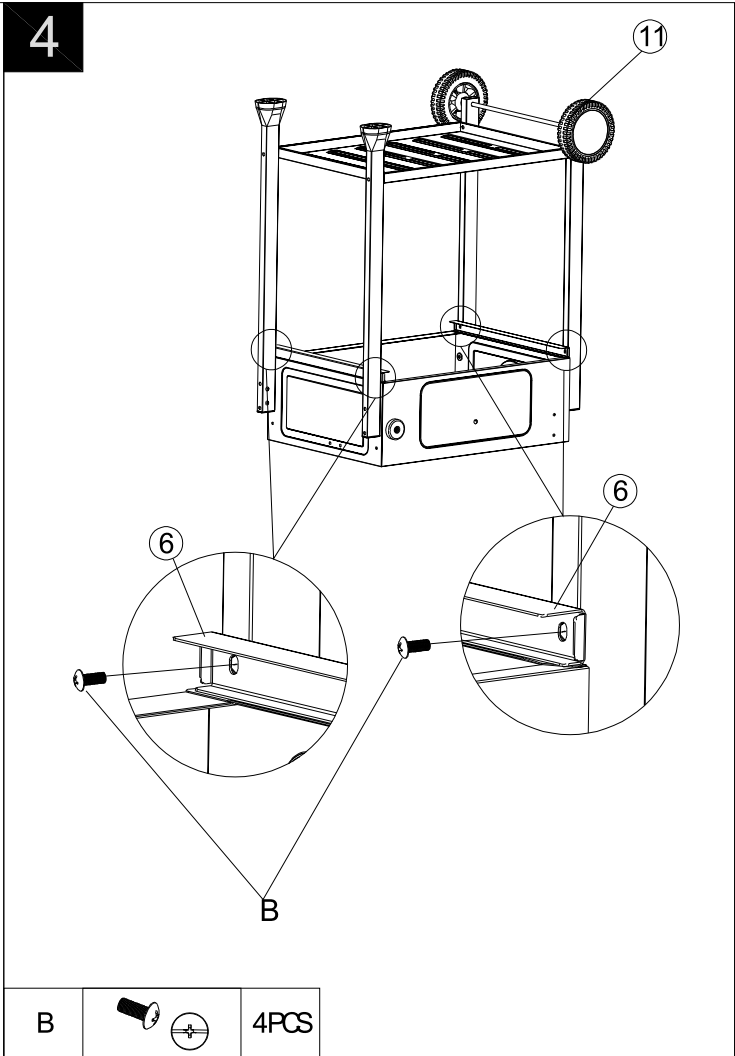
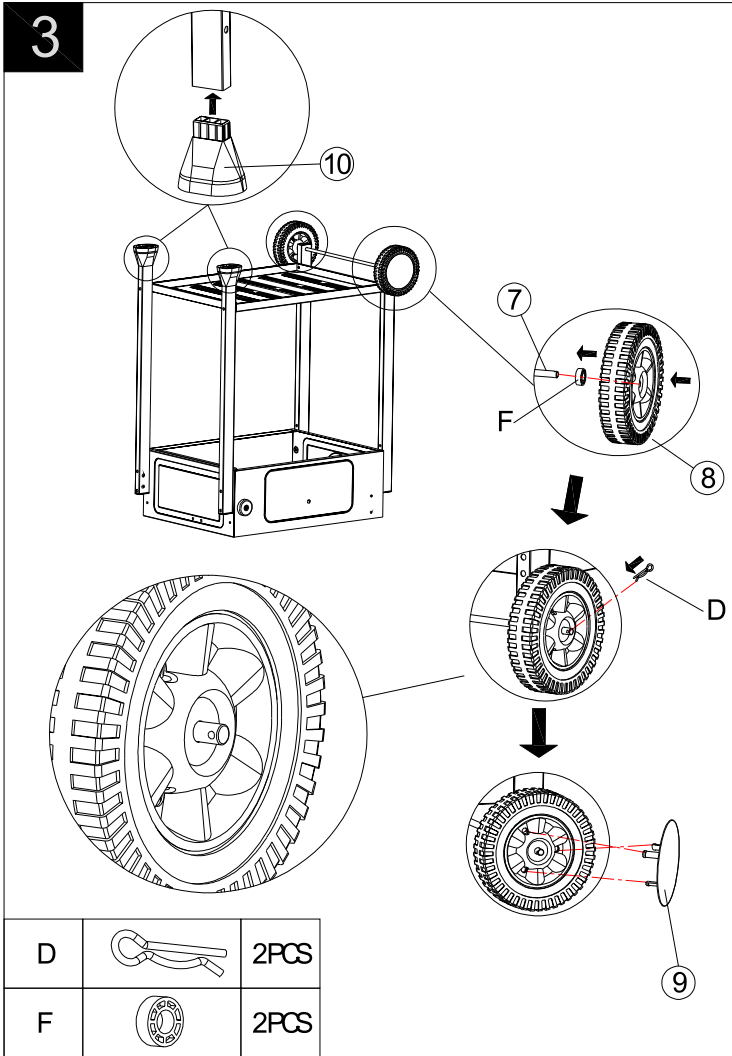
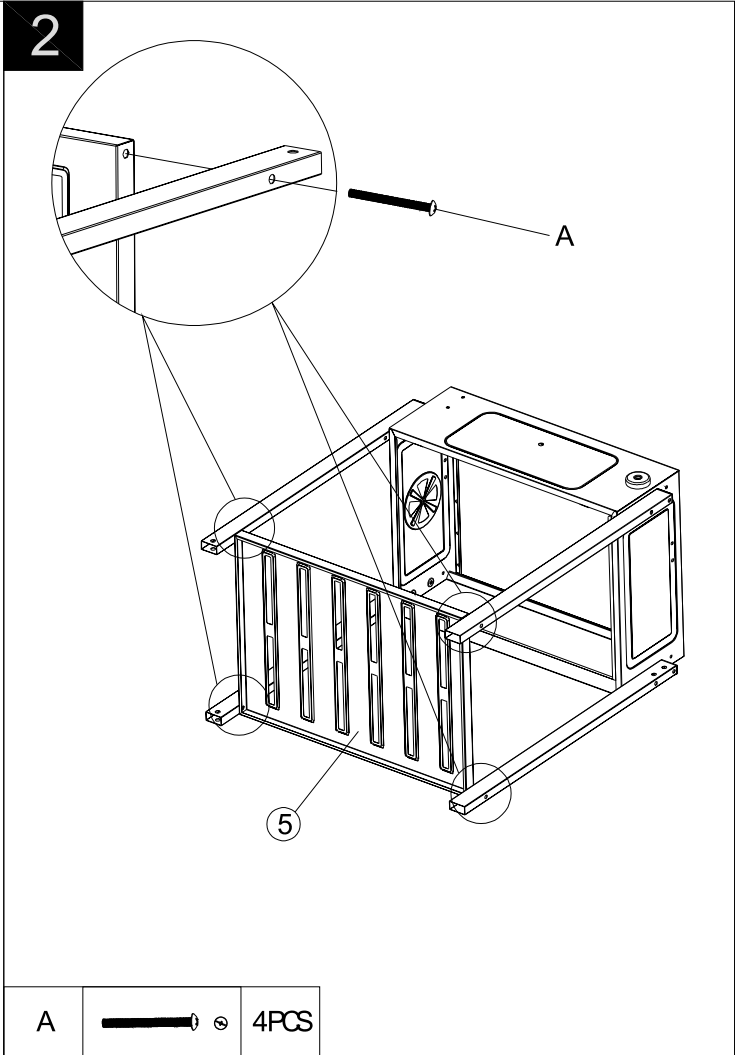
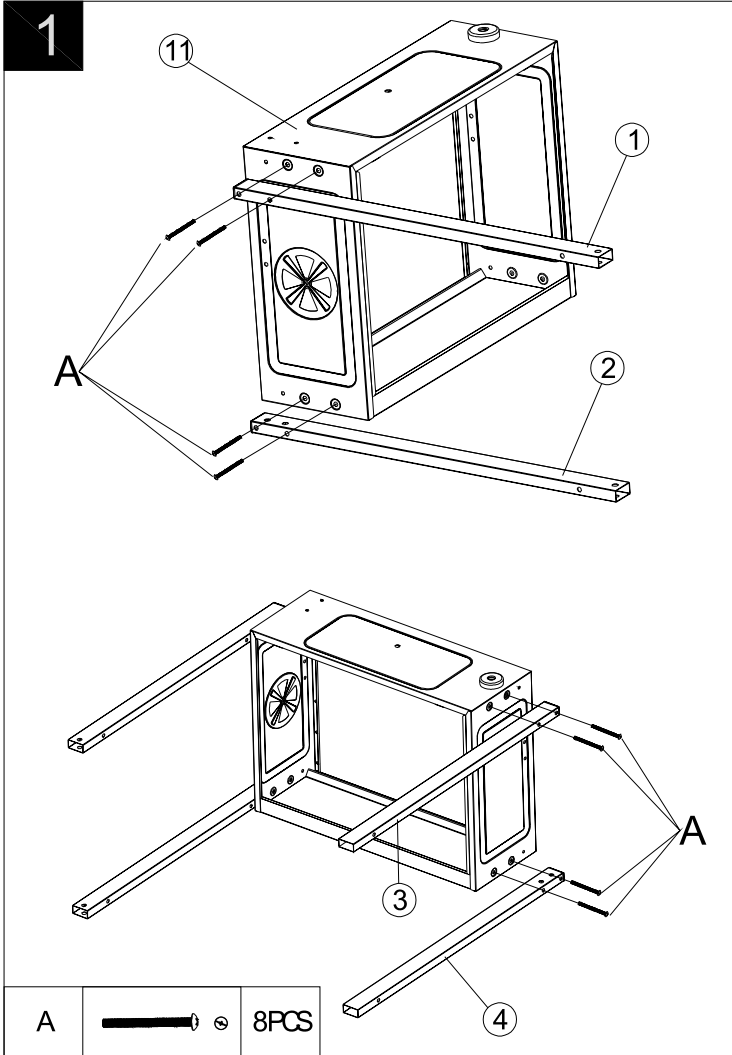


# Osaluettelo / Parts List / Stycklista

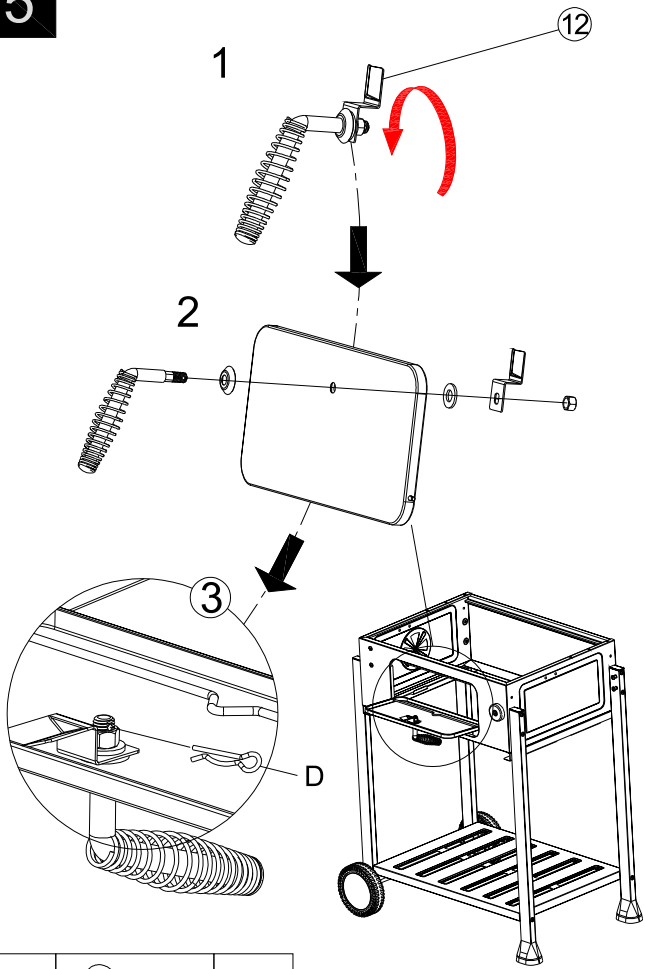
① *1(LF) 	② *1(LB) 	③ *1(RF) 	④ *1(RB) 	⑤ *1 	⑥ *2 
⑦ *1 	⑧ *2 	⑨ *2 	⑩ *2 	⑪ *1 	⑫ *1 
⑬ *1 	⑭ *1 	⑮ *1 	⑯ *1 	⑰ *1 	⑱ *1 
⑲ *1 	⑳ *1 	㉑ *1 	㉒ *1 	㉓ *1 	㉔ *1 
㉕ *1 	㉖ *1 	㉗ *1 	㉘ *1 	㉙ *1 	㉚ *1 
㉛ *1 	㉜ *2 	㉝ *8 	㉞ *1 	㉟ *1 	㊱ *1 
/	/	/	/	/	/

## Kiinnitystarvikkeet / Fastening accessories / Fästtillbehör

<b>A</b>	M5-55*13		<b>G</b>	φ6*7 Kuvun kiinnitysholkki / Hood attachment shaft / Fästhylsa för locket*2	
<b>B</b>	M5-12*12		<b>H</b>	M4-8*11 / Litteä aluslevy / Flat spacer / Platt bricka*4	
<b>C</b>	M4*2		<b>I</b>	M6-15*5	
<b>D</b>	Sokka/R-Pin/Sprint*6 / M6-12*5		<b>J</b>	Sivupöytien kiinnitysholkki / Side table attachment shaft / Fästhylsa för sidobord*8	
<b>E</b>	Kuvun kiinnitysruuvi / Hood attachment screw / Fästskruv för lock / M4-8*9		<b>K</b>	M5*5	
<b>F</b>	Jousialuslevy / Spring spacer / Fjäderbricka*1 / Renkaan aluslevy / Wheel spacer / Hjulbricka*2				

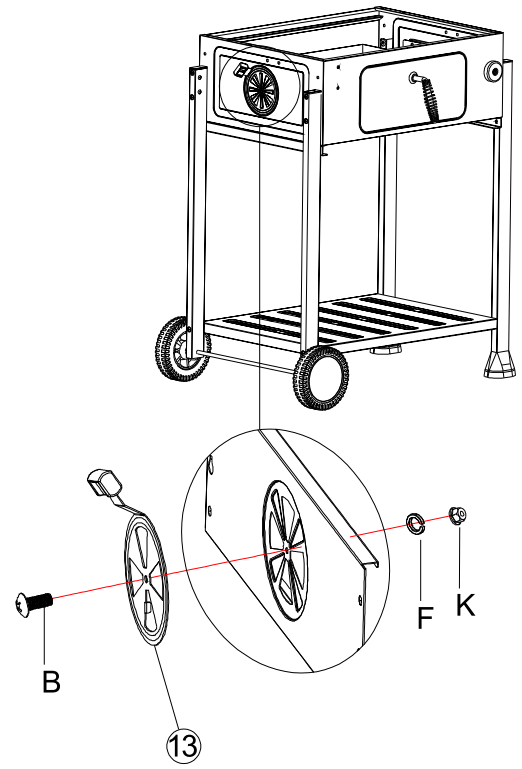


5



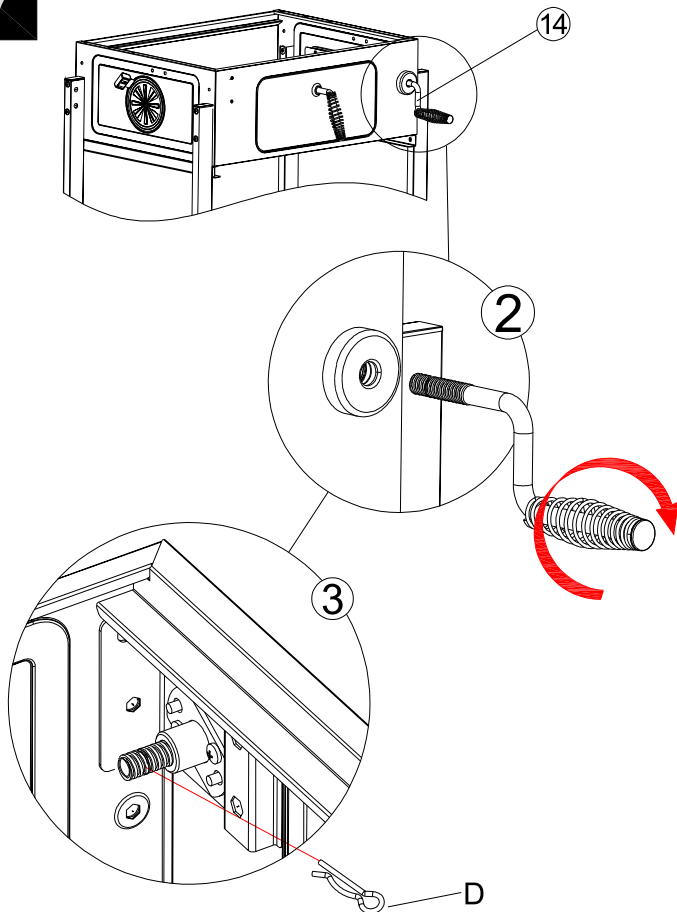
D		1PCS
---	--	------

6



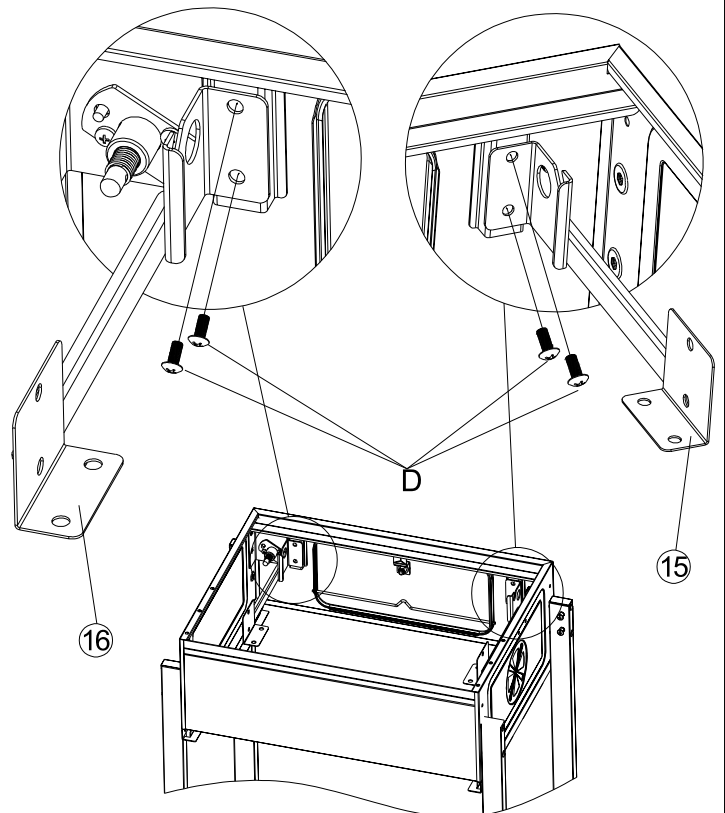
K		1PCS
F		1PCS
B		1PCS

7



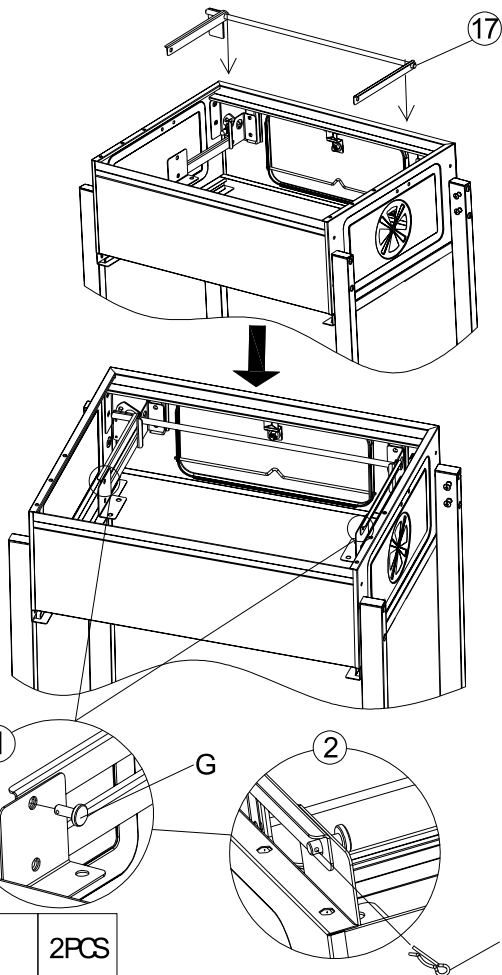
D		1PCS
---	--	------

8



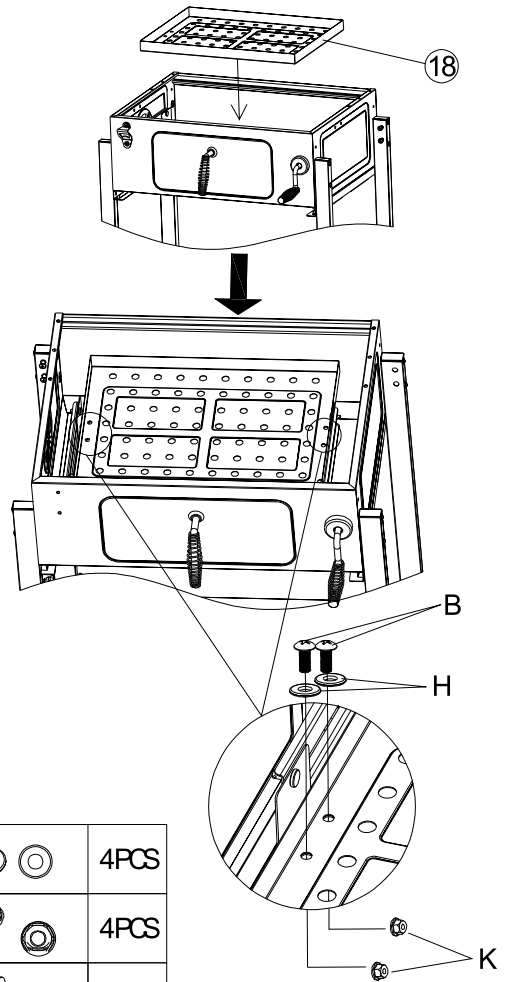
D		4PCS
---	--	------

9



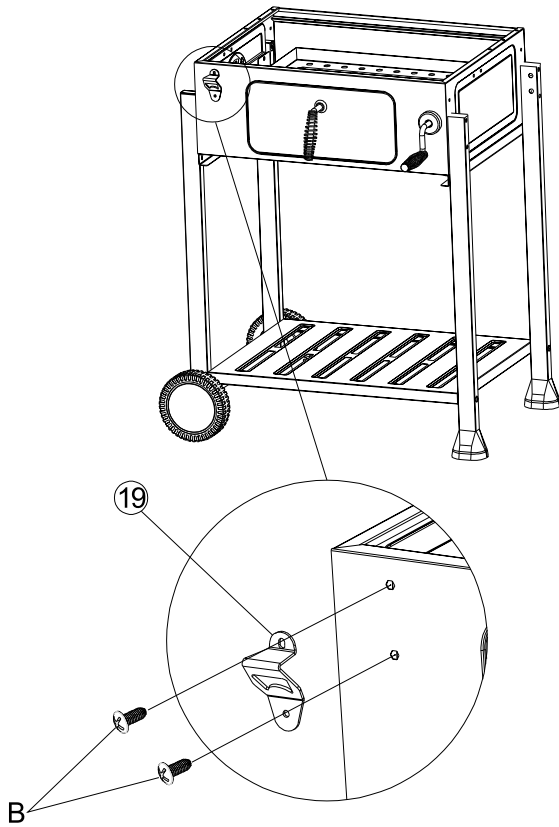
G		2PCS
D		2PCS

10



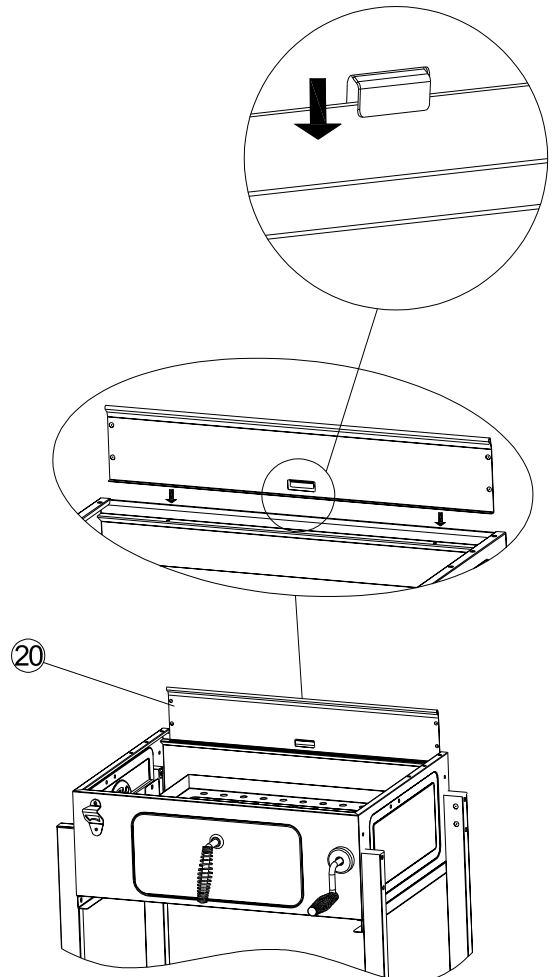
H		4PCS
K		4PCS
B		4PCS

11

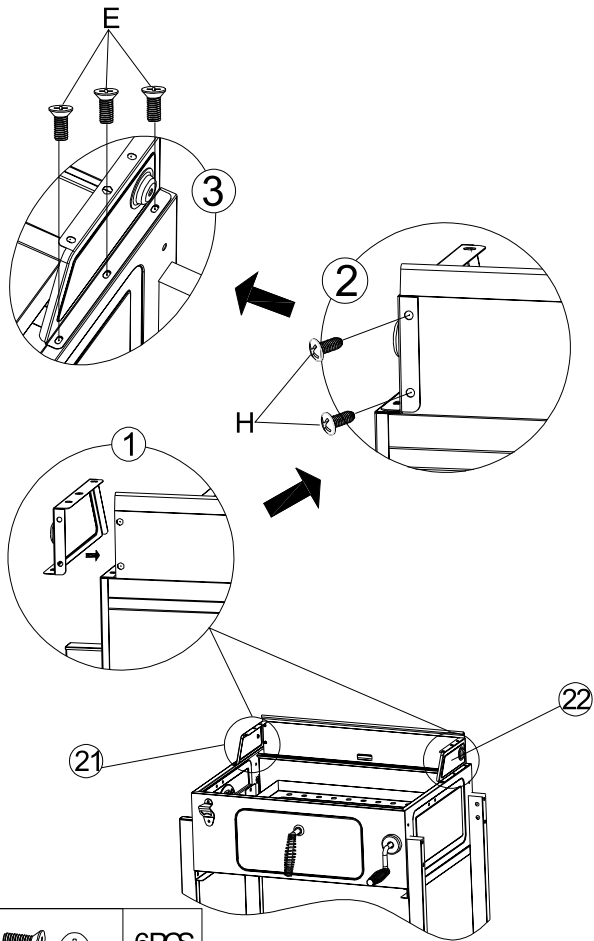




B		2PCS
---	--	------

12

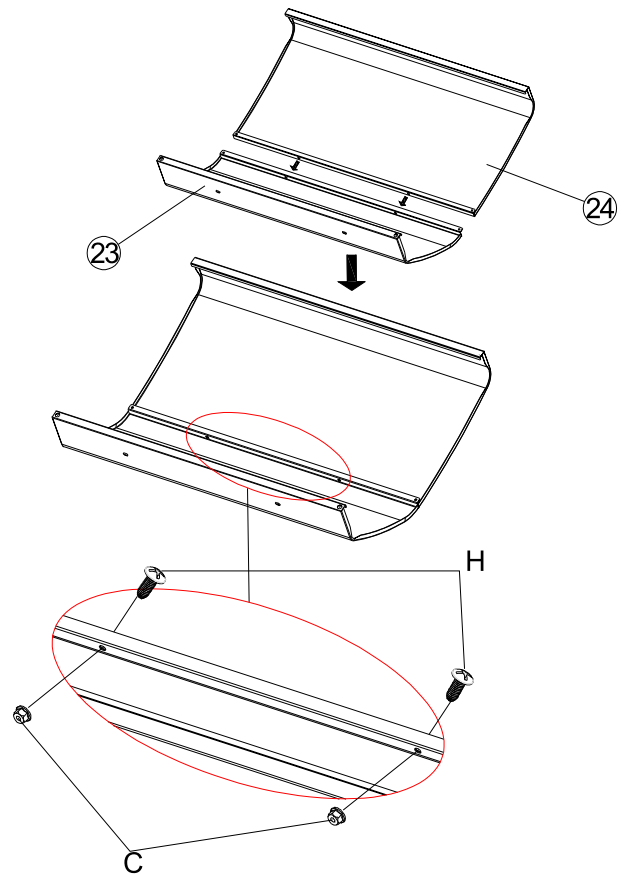




13



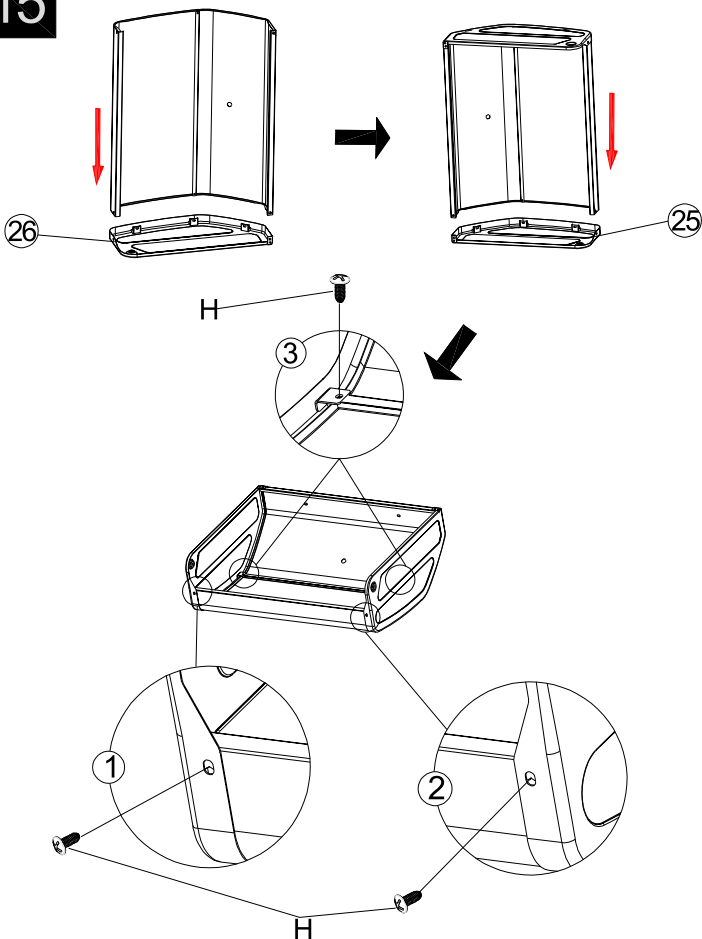
E		6PCS
H		4PCS


14



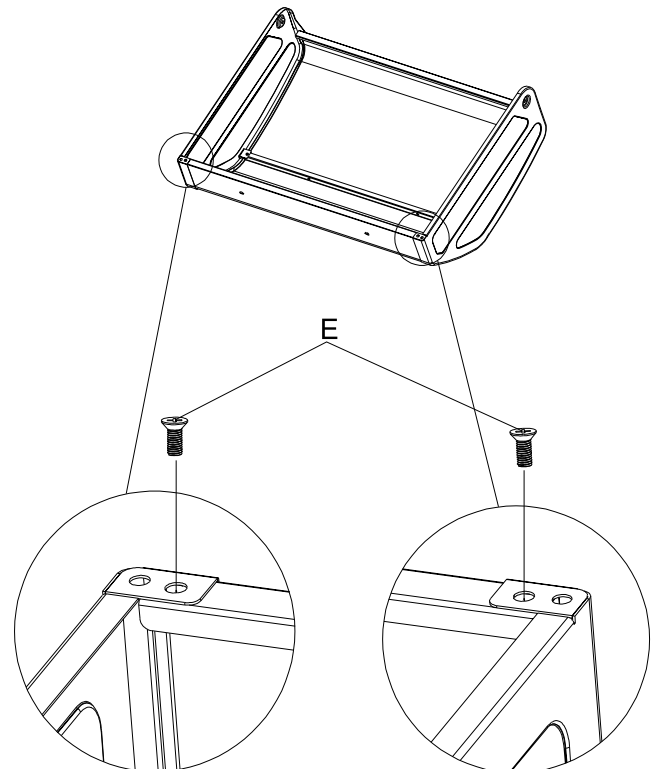
C		2PCS
H		2PCS


15



H		4PCS
---	---	------

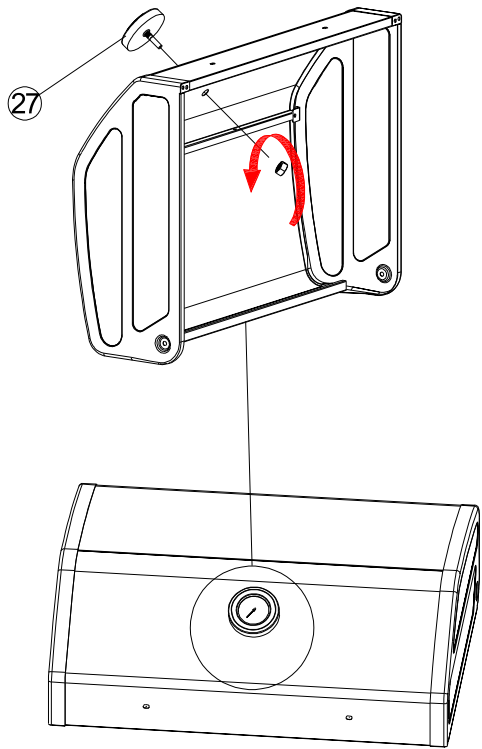
16



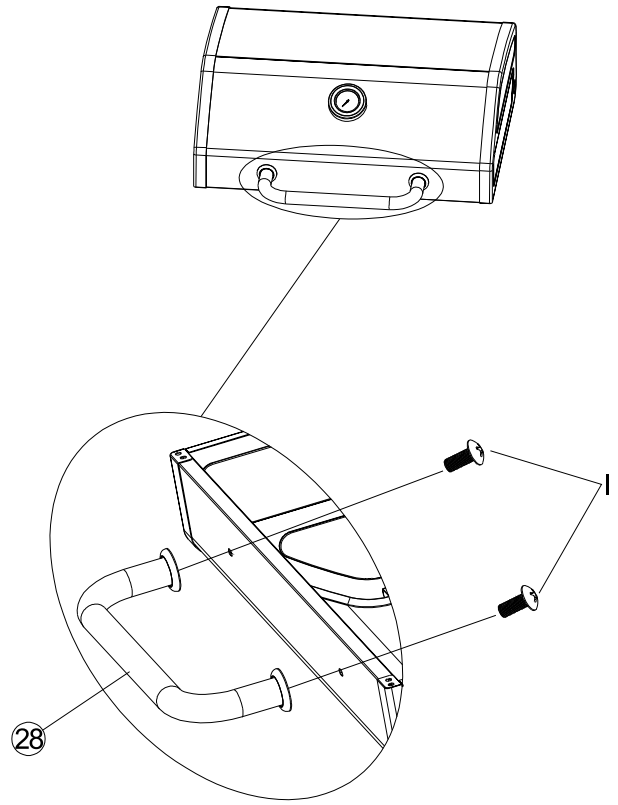
E		2PCS
---	---	------




17

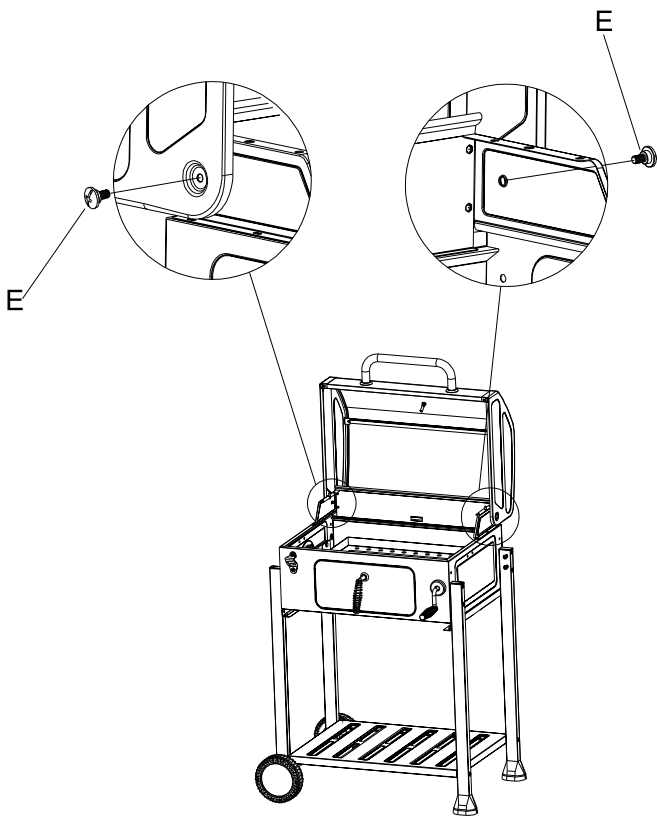


18



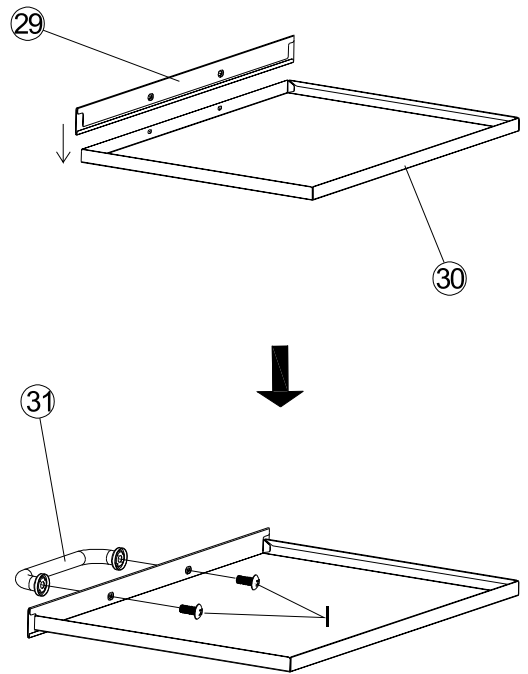
I			2PCS
---	---	--	------

19



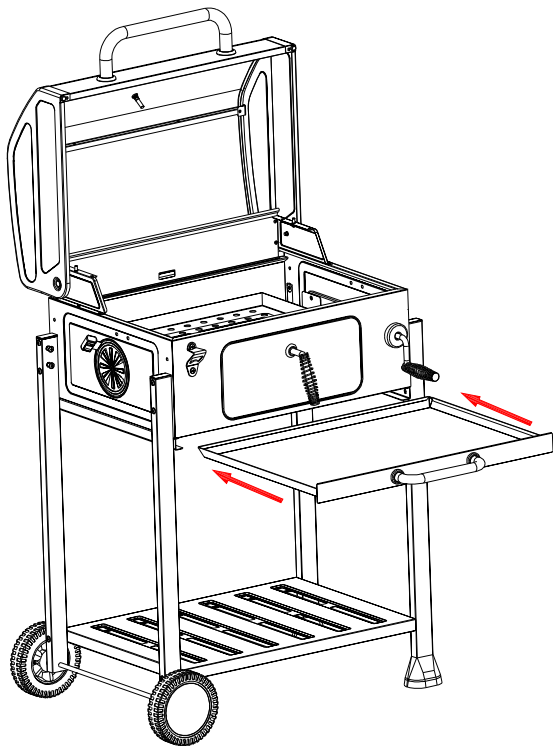
E		2PCS
---	---	------

20

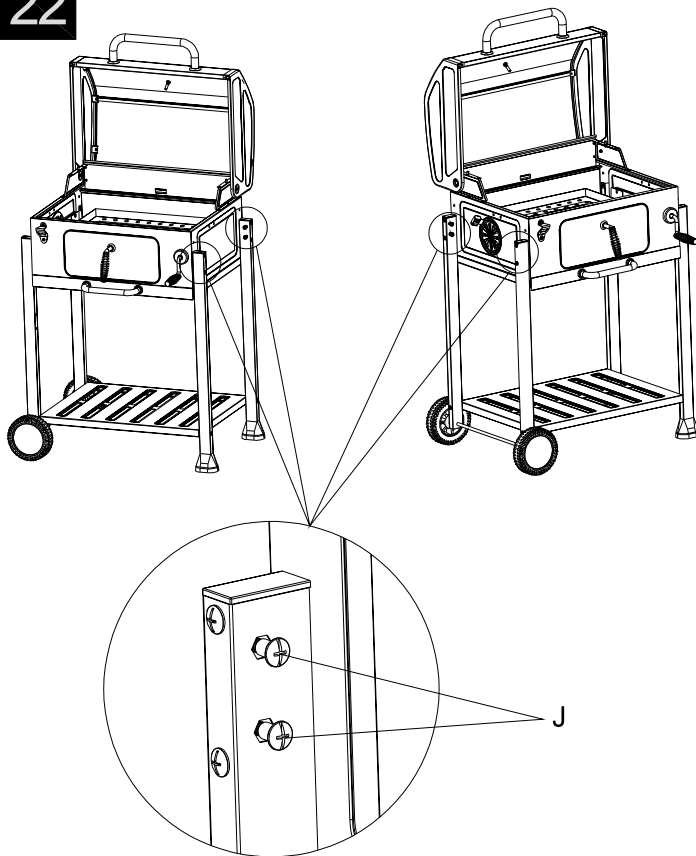


I			2PCS
---	---	--	------

21



22

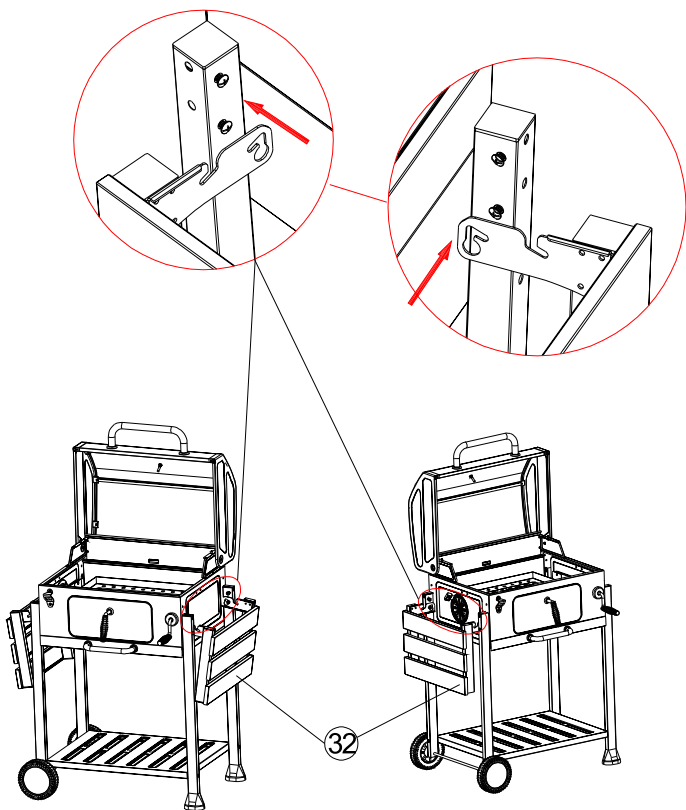


J

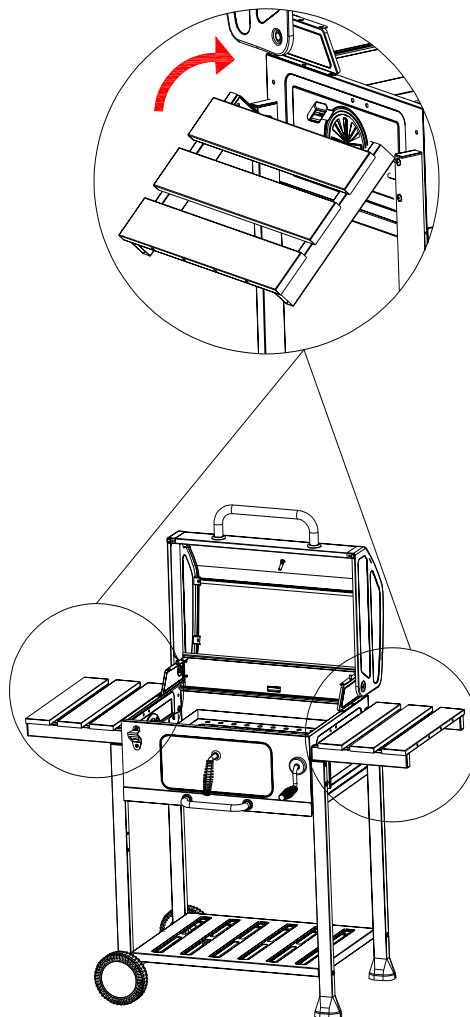


8PCS

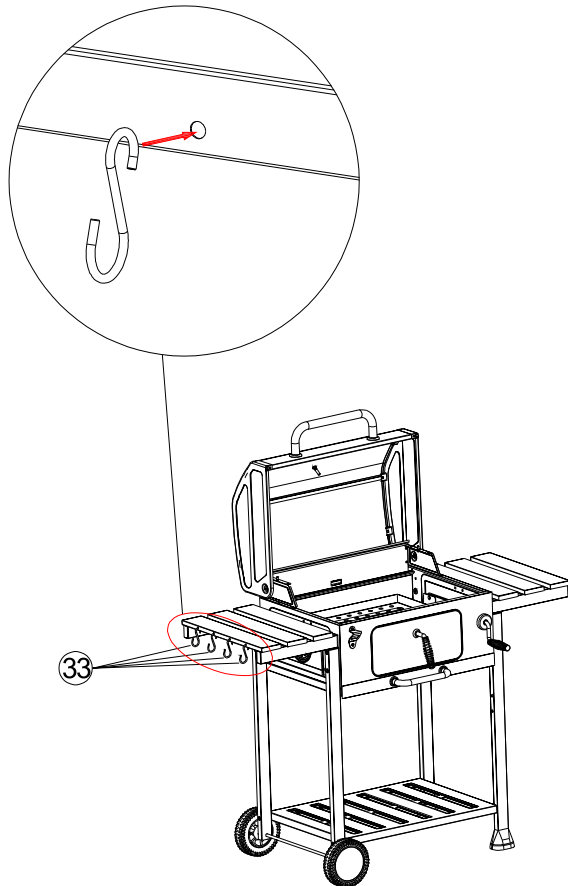
23



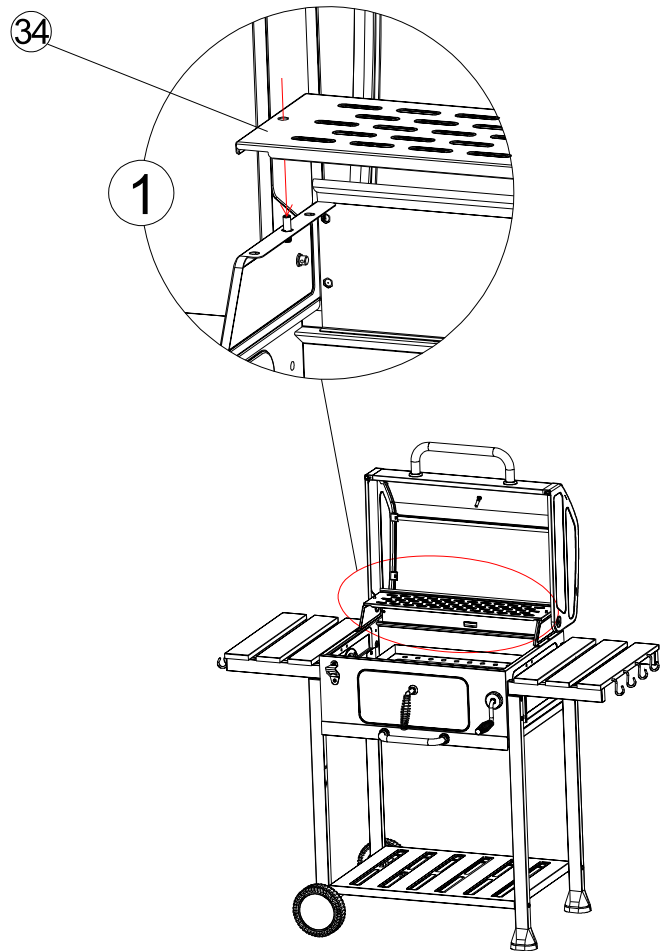
24



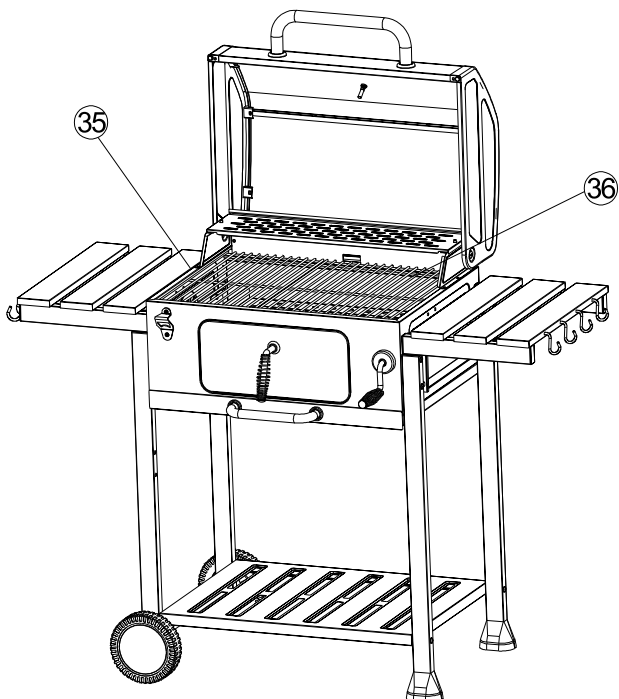
25



26



27





Black  
Flame