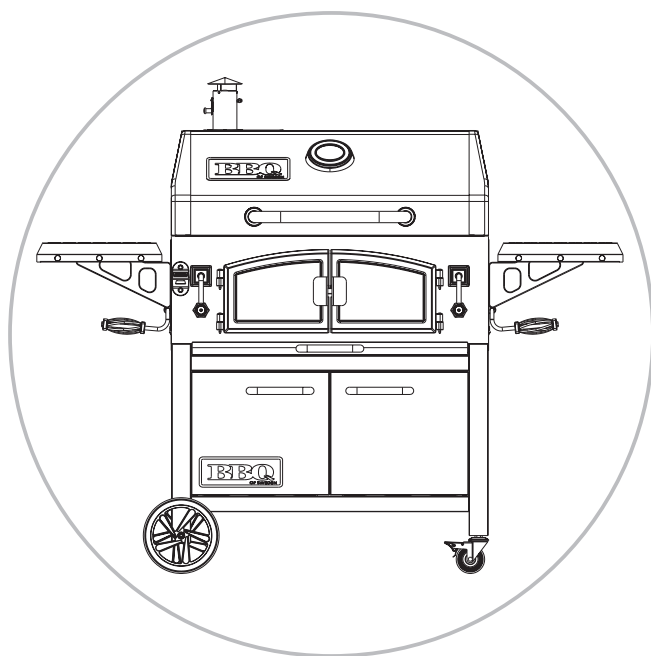


# Charcoal BBQ

Kolgrill / Kullgrill /  
Kohlegrill / Hiiligrilli



## MEMPHIS SUPREME

ENG

SE

NO

DE

FI



Thank you for choosing to purchase a product from Rustal!



Read through the entire manual before installation and use!

## Charcoal BBQ, Memphis Supreme

Read the user manual carefully to make sure that the product is assembled, used and maintained correctly, as described in the instructions in this user manual. Keep the user manual for future reference.

### USE

- This barbecue is a charcoal and briquette barbecue for outdoor use.
- Only charcoal and briquettes may be used for heating.
- The barbecue is only intended for private use.
- **NOTE!** See package content on page 22.
- **NOTE!** See assembly instruction on page 26.

### SAFETY INSTRUCTIONS



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.



#### WARNING!

If these instructions are not followed, an accident may lead to serious personal injury or property damage.

- Do not use indoors.
- The barbecue must be placed on a flat, stable surface when it is being used.
- Position the barbecue at a safe distance from trees, bushes, walls and other combustible objects.

- **WARNING! Keep children and pets away.**
- Do not use the barbecue in strong wind or rain.
- **WARNING! The barbecue gets very hot. Do not move it when in use or hot.**
- Use barbecue gloves and equipment to avoid burns when barbecuing.
- **WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3" Never leave the barbecue unattended.**
- Never close the lid over flare-ups as this may damage the porcelain enamelled/powder-coated surface of the barbecue.
- Never leave the barbecue unattended when it is lit.
- Never close the lid over flare-ups as this may damage the porcelain enamelled/powder-coated surface of the barbecue.
- Never dispose of the briquettes/charcoal before you are sure they are extinguished.
- **NOTE! Meat with a high fat content may cause flare-ups.**
- Keep flammable gases and liquids, such as petrol or alcohol and other flammable materials, at a safe distance from the barbecue.
- The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking
- **NOTE! The maximum amount of charcoal/briquettes to use at the same time is 1 kg per ash tray, making a total of 2 kg.**
- **PLEASE NOTE! The briquettes/charcoal must always be placed on the charcoal dish in the bottom of the barbecue. Otherwise there is a risk the barbecue will be damaged.**

### **LIGHTING INSTRUCTIONS**

- Never use petrol or white spirit to light the barbecue, as this can cause heat to spread uncontrollably due to explosions. Use one of the lighting methods described below instead.
- The briquettes/charcoals are ready for barbecuing once they have an even glow and a grey film covers them. Do not use too many briquettes/charcoals. One layer is sufficient. Otherwise the barbecue may be damaged.
- **Please note! The briquettes/charcoal must always be placed on the charcoal dish in the bottom of the barbecue. Otherwise there is a risk the barbecue will be damaged.**

**LIGHTING WITH A BARBECUE STARTER/CHIMNEY STARTER**

- Place 2-3 lighter cubes on the charcoal dish in the bottom of the barbecue.
- Fill the barbecue starter with the required number of briquettes and place on top of the lighter cubes.
- Light and wait until the briquettes have an even glow.
- Pour the briquettes onto the charcoal dish.
- Allow the barbecue to cool on a non-flammable surface.

**LIGHTING WITH AN ELECTRIC LIGHTER**

- Place some briquettes/charcoal on the charcoal dish in the bottom of the barbecue.
- Place the electric lighter on top of the charcoal.
- Fill with more briquettes/charcoal over the electric lighter.
- Plug the electric lighter in and wait until the briquettes/charcoal are ready.
- Remove the electric lighter, unplug it and allow it to cool on a non-flammable surface.

**LIGHTING WITH LIGHTER FLUID**

- Place a layer of briquettes/charcoal on the charcoal grate in the bottom of the barbecue.
- Pour on the lighter fluid as instructed on the bottle.
- Light the briquettes/charcoal with the lid removed.
- Be careful of flare-ups. Never close the lid over flare-ups as the barbecue may be damaged.
- Wait until the briquettes/charcoal have an even glow and a grey film before barbecuing.

**CLEANING AND MAINTENANCE**

- Allow all parts of the barbecue to cool fully before cleaning them.
- Clean the barbecue thoroughly and regularly.
- If the barbecue is used in especially corrosive environments, for example, by the sea, it is even more important to clean the barbecue often. Salt and moisture will break down the protective outer layer of the barbecue, which can result in surface rust.
- When the barbecue is not in use, protect it from rain and contaminants under a barbecue cover. This prevents surface rust and stops it from getting dirty.
- For long-term storage, such as during the winter, first clean and wipe the barbecue carefully and then store it under a barbecue cover in a dry, dust-free environment.

**CLEANING THE BARBECUE GRATES**

- Do not use sharp objects to clean the barbecue grates. They may damage the surface.
- It is not necessary to clean the barbecue grates after each use. Only remove residues with a brush and then wipe with a paper towel.
- However, the barbecue grates should occasionally be cleaned more thoroughly. Wash with a mild detergent and water. Rinse with clean water and let it dry.
- Before barbecuing, oil the cooking grate with a little cooking oil to avoid food sticking to it.

## CLEANING THE BARBECUE

- Remove the cooking grate and the charcoal grate.
- Remove the ash.
- Wash the barbecue with a mild detergent and water. Rinse with clean water and let it dry.
- If there are any scratches/damage on the lacquer, it must be treated immediately to make sure it does not start to rust. Treat any scratches/damage on the lacquer by first rub away any rust and removing any paint flakes with a wire brush. Then paint with rust protection paint for metal in the relevant colour. Always follow the instructions on the paint tin.

## INFORMATION ON STAINLESS STEEL

A common misconception about stainless steel is that it cannot oxidise, which is inaccurate. All steel can oxidise if the conditions for oxidation are right. However, stainless steel has a higher resistance to oxidation than non-stainless steel. This means that even stainless steel must be maintained to prevent oxidation and other corrosion. If not maintained, it is normal for the barbecue to suffer from so called red oxide. This is considered normal and is not grounds for complaint.

## CLEANING STAINLESS STEEL

- Start by wiping the surface with a damp cloth and a mild soap. The surface must be clean and free of dirt and grease. Dry with a dry cloth.
- If the barbecue has gotten surface rust, you can use a light polish, Autosol, on a cloth and polish the surface until the surface rust disappears. Wipe clean with a dry cloth.
- To protect the surface, you can spray a thin layer of 5-56 or WD-40, two universal remedies to loosen red oxide and protect against moisture. Apply the product with a cloth so that you have an even coat.
- **NOTE!** These products must not come in contact with the barbecue's painted surfaces or surfaces that come in contact with food.

## RIGHT OF COMPLAINT

By law the product must be returned to the place of purchase along with the original receipt in the event of a complaint. The user is liable for any damage to the product that is caused by not using the product for its intended purpose or by not following this user manual correctly. The right of complaint will not apply in these instances.



### INFORMATION ABOUT HAZARDOUS WASTE

Used products should be handled separately from household waste. They should be taken for recycling in accordance with local rules for waste management.



Tack för att du valt att köpa en produkt från Rusta!



Läs igenom hela bruksanvisningen innan montering och användning!

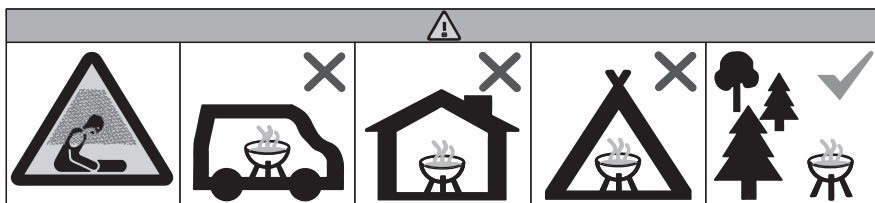
## Kolgrill, Memphis Supreme

Läs bruksanvisningen noggrant och se till att produkten installeras, används och underhålls på rätt sätt enligt instruktionerna. Spara bruksanvisningen för senare bruk.

### ANVÄNDNING

- Grillen är en kol- och brikettgrill som ska användas utomhus.
- Endast träkol och briketter får användas för uppvärmning.
- Grillen är endast avsedd för privat bruk.
- **OBS!** Se förpackningens innehåll på sidan 22.
- **OBS!** Se monteringsanvisningen på sidan 26.

### SÄKERHETSFÖRESKRIFTER



Använd inte grillen i stängda och/eller bebodda utrymmen, t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar eller båtar. Sådan användning kan leda till dödlig koldioxidförgiftning.



#### WARNING!

Om föreskriften inte efterföljs kan en olycka leda till allvarlig person- eller egendomsskada.

- Använd inte grillen inomhus.
- Grillen ska stå stabilt på ett fast och plant underlag när den används.
- Placera grillen på säkert avstånd från träd, buskar, väggar och andra brännbara föremål.
- **WARNING!** Håll barn och husdjur på avstånd.

- Använd inte grillen i stark vind eller regn.
- **WARNING! Grillen blir väldigt het, flytta inte grillen när den används eller är varm.**
- Använd grillvantar och grillredskap för att undvika brännskador vid grillning.
- **WARNING! Använd inte alkohol eller bensin för tändning eller om-tändning! Använd endast tändmedel som uppfyller EN 1860-3.**
- **Lämna aldrig grillen utan uppsikt.**
- Använd aldrig vatten för att kontrollera flammor eller för att släcka grillkolen eftersom det kan skada den porlinsmaljerade/pulverlackerade ytan.
- Stäng aldrig locket vid uppflammande lågor då det kan skada grillens porlinsmaljerade/pulverlackerade ytan.
- Släng aldrig briketterna/grillkolen innan du säkert vet att de har slocknat.
- **OBS! Kött med ett högt fetthinnehåll kan orsaka uppflammande lågor.**
- Håll lättantändliga ångor och vätskor, t ex bensin, alkohol och annat brännbart material, på säkert avstånd från grillen.
- Innan du använder grillen för första gången rekommenderas det att du först värmer upp den och håller bränslet glödhet under minst 30 minuter.
- **OBS! Max mängd grillkol-/briketter att använda samtidigt är 1 kg per asktråg, totalt 2kg.**
- **OBS! Briketterna/grillkolen ska alltid placeras på kolfatet. Annars riskerar grillen att ta skada.**

## TÄNDINSTRUKTIONER

- Använd aldrig bensin eller sprit som tändmedel eftersom det kan uppstå okontrollerbar värmeutveckling på grund av explosioner. Använd istället någon av nedan beskrivna tändmetoder.
- Briketterna/grillkolen är klara för grillning när de har jämn glöd och en grå hinna som täcker dem. Använd inte för mycket briketter/grillkol, ett lager räcker. Annars kan grillen ta skada.
- **OBS! Briketterna/grillkolen ska alltid placeras på kolfatet i grillens botten. Annars riskerar grillen att ta skada.**

### TÄNDNING MED GRILLSTARTARE/SKORSTENSTÄNDARE

- Lägg 2–3 st tändkuber på kolfatet i grillens botten.
- Fyll grillstartaren med önskat antal briketter och ställ den ovanpå tändkuberna.
- Tänd på och vänta tills briketterna har fått en jämn glöd.
- Häll över briketterna på kolfatet.
- Låt grillstartaren svalna på ett icke brännbart underlag.

### TÄNDNING MED ELTÄNDARE

- Lägg ut lite briketter/grillkol på kolfatet i grillens botten.
- Placera eltändaren överst på kolen.
- Fyll på med mer briketter/grillkol över eltändaren.
- Anslut eltändaren till eluttaget och vänta tills briketterna/grillkolen är klara.
- Ta bort eltändaren, dra ut stickproppen ur eluttaget och låt eltändaren svalna på ett icke brännbart underlag.

### TÄNDNING MED TÄNDVÄTSKA

- Lägg ut briketter/grillkol på kolfatet i grillens botten.
- Häll på tändvätska enligt instruktionerna på flaskan.
- Tänd på briketterna/grillkolen med grillocket avtaget.
- Var aktsam för uppflammande lågor. Stäng aldrig locket vid uppflammande lågor då grillen kan ta skada.
- Vänta tills briketterna/grillkolen har jämn glöd och en grå hinna innan du grillar.

### RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Låt grillens alla delar kallna helt innan du rengör dem.
- Grillen ska regelbundet rengöras grundligt.
- Om grillen används i extra korrosiva miljöer, till exempel vid kusten, är det extra viktigt att grillen rengörs ofta. Salt och fukt kommer annars bryta ner grillens skyddande ytskikt, vilket kan leda till ytrost.
- När grillen inte används ska den skyddas från regn och föroreningar under ett grillöverdrag, detta förhindrar nedsmutsning och ytrost.
- Vid långtidsförvaring, till exempel på vintern, måste grillen först rengöras noga, torkas och därefter förvaras under ett grillöverdrag i en torr och dammfri miljö.

### RENGÖRING AV GRILLGALLER

- Använd inte vassa föremål för rengöring av grillgaller, dess yta kan skadas.
- Det är inte nödvändigt att rengöra grillgallret efter varje användning. Avlägsna bara resterna med en borste och torka sedan av med pappershanddukar.
- Emellanåt bör dock grillgallret rengöras noggrannare. Använd ett mildt diskmedel och vatten. Skölj med rent vatten och låt torka.
- Innan grillning kan man olja in gallret med matolja för att undvika att grillrester fastnar.



## RENGÖRING AV GRILL

- Ta bort grillgallret och kolgallret.
- Ta bort askan.
- Tvätta grillen med ett mildt diskmedel och vatten. Skölj med rent vatten och låt torka.
- Om det lackerade stålet får en repa/skada och har börjat rosta, borstas ytan med stålborste, skrapas och målas sedan med rostskyddsgrundfärg. Detta bör göras direkt när skadan upptäckts, då repor på lackeringen gör grillen mer rostkänslig.

## INFORMATION OM ROSTFRITT STÅL

En vanlig missuppfattning om rostfritt stål är att det inte kan oxidera, vilket är fel. Allt stål kan oxidera när förhållanden för oxidering är rätta. Rostfritt stål har däremot en högre motståndskraft mot oxidering än icke rostfritt stål. Det betyder att även rostfritt stål måste underhållas för att undvika oxidering och annan korrosion. Vanligast är att grillen, om den inte underhålls, kan drabbas av så kallad rödoxid. Detta anses normalt och är inte skäl för reklamation.

## RENGÖRING AV ROSTFRITT STÅL

- Börja med att torka ytorna med en fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel. Ytorna ska bli rena från smuts och fett. Torka med en torr trasa.
- Om grillen har fått ytrost kan du använda lite polermedel Autosol på en trasa och polera ytan tills ytrosten försvinner. Torka rent med en torr trasa.
- För att skydda ytan kan du spraya på ett tunnt lager med 5-56 eller WD-40, två universalmedel som löser upp rödoxid och skyddar mot fukt. Stryk ut medlet med en trasa så att du får en jämn hinna.
- **OBS! Dessa medel ska inte användas på grillens målade ytor eller på ytor som kommer i kontakt med mat.**

## REKLAMATIONSRÄTT

Enligt gällande lag ska produkten vid reklamation lämnas in på inköpsstället och originalkvitto bifogas. Användaren är ansvarig för eventuella skador på produkten om produkten använts till ändamål den inte är avsedd för eller om bruksanvisningen inte följts. Reklamationsrätten gäller i sådant fall inte.



### INFORMATION OM MILJÖFARLIGT AVFALL

Uttjänt produkt ska hanteras separat från hushållsavfall och lämnas in för återvinning enligt lokala regler för avfallshantering



Takk for at du valgte å kjøpe et produkt fra Rusta!



Les gjennom hele bruksanvisningen før installasjon og bruk!

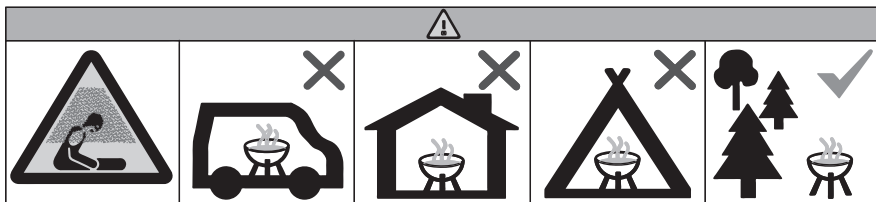
## Kullgrill, Memphis Supreme

Les bruksanvisningen nøye og sørg for at produktet monteres, brukes og vedlikeholdes riktig i henhold til instruksjonene. Ta vare på bruksanvisningen for fremtidig bruk.

### BRUK

- Grillen er en kull- og brikettgrill som skal brukes utendørs.
- Bruk bare grillkull og briketter til oppvarming.
- Grillen er kun beregnet til privat bruk.
- **OBS!** Se pakkens innhold på side 22.
- **OBS!** Se monteringsanvisningen på side 26.

### SIKKERHETSFORSKRIFTER



Ikke bruk grillen i innestengte områder og/eller boområder, f.eks. hus, telt, campingvogner, bobiler eller båter. Fare for dødelig kullosforgiftning.



#### ADVARSEL!

Dersom instruksjonene ikke følges kan det føre alvorlig skade på person eller eiendom.

- Ikke bruk grillen innendørs.
- Grillen må stå stabilt på et fast og plant underlag når den brukes.
- Plasser grillen på trygg avstand fra tre, busker, vegger og andre brennbare materialer.
- **ADVARSEL!** Hold barn og kjæledyr borte.

- Ikke bruk grillen i sterk vind eller regn.
- **ADVARSEL!** Grillen blir veldig varm og må ikke flyttes på mens den er i bruk eller mens den er varm.
- **ADVARSEL!** Ikke bruk alkohol eller bensin for opptenning eller om du skal tenne opp grillen igjen! Bruk bare opptennings samsvar med EN 1860-3.
- Ikke la grillen stå uten tilsyn.
- Lukk aldri lokket ved oppflamming, fordi flammene kan skade den emaljerte/pulverlakkerte overflaten på grillen.
- Lukk aldri lokket ved oppflamming, fordi flammene kan skade den emaljerte/pulverlakkerte overflaten på grillen..
- Kast aldri brikettene/grillkullet før du er sikker på at de har sluknet.
- **OBS!** Kjøtt med høyt fettinnhold kan føre til oppflamming.
- Hold lettantennelige gasser og væsker, f.eks. bensin, alkohol og annet brennbart materiale, på sikker avstand fra grillen.
- Du bør varme opp grillen og la brenselet være rødgledende i minst 30 minutter før du lager mat på grillen for første gang.
- **OBS!** Maksimal mengde av kull og briketter som skal brukes samtidig er 1 kg per askebeger, totalt 2kg.
- **OBS!** Brikettene/grillkullet skal alltid legges på kullristen i bunn av grillen. Eller risikerer du at grillen tar skade.

## TENNINGSINSTRUKSJONER

- Bruk aldri bensin eller sprit som tennvæske ettersom det kan oppstå ukontrollerbar varmeutvikling på grunn av eksplosjoner. Bruk heller noen av tenningsmetodene som er beskrevet under.
- Brikettene/grillkullet er klare for grilling når de har en jevn glød og en grå hinne som dekker dem. Bruk ikke for mye briketter/grillkull, ett lag holder. For mye kan skade grillen.
- **MERK! Brikettene/grillkullet skal alltid legges på kullristen i bunn av grillen. Eller risikerer du at grillen tar skade.**

## TENNING MED GRILLSTARTER/PEISTENNER

- Legg 2-3 tennkubber på kullristen nederst i grillen.
- Fyll grillstarteren med ønsket antall briketter og sett den over tennkubbene.
- Tenn på og vent til brikettene har fått en jevn glød.
- Hell brikettene over på kullristen.
- La grillstarteren avkjøles på et ikke-brennbart underlag.

## TENNING MED ELEKTRISK TENNER

- Legg litt briketter/grillkull på kullristen nederst i grillen.
- Legg den elektriske tenneren oppå kullet.
- Fyll på med mer briketter/grillkull over den elektriske tenneren.
- Koble den elektriske tenneren til stikkontakten og vent til brikettene/grillkullet er klart.
- Fjern den elektriske tenneren, dra ut støpselet fra stikkontakten og la den elektriske tenneren avkjøles på et ikke-brennbart underlag.

## TENNING MED TENNVÆSKE

- Legg et lag med briketter/grillkull på kullristen nederst i grillen.
- Hell på tennvæske i henhold til instruksjonene på flasken.
- Tenn på brikettene/grillkullet med lokket av.
- Vær oppmerksom på oppflamming. Lukk aldri lokket ved oppflamming, fordi flammene kan skade grillen.
- Vent til brikettene/grillkullet har jevn glød og en grå hinne før du griller.

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- La alle delene av grillen avkjøles før du rengjør dem.
- Grillen må rengjøres grundig med jevne mellomrom.
- Hvis grillen brukes i ekstra korrosive miljøer, for eksempel ved kysten, er det ekstra viktig at grillen rengjøres ofte. Hvis ikke vil salt og fuktighet bryte ned den beskyttende overflaten på grillen, noe som kan føre til overflaterust.
- Når grillen ikke brukes, må den beskyttes mot regn og forurensning under et grilltrekk. Dette forhindrer nedstøving og overflaterust.
- Hvis grillen skal settes bort over en lang periode, for eksempel om vinteren, må den først rengjøres nøye, tørkes og deretter oppbevares under et grilltrekk i et tørt og støvfritt miljø.

## RENGJØRING AV GRILLRISTER

- Ikke bruk skarpe gjenstander til rengjøring av grillrister, ettersom overflaten kan skades.
- Det er ikke nødvendig å rengjøre grillristen etter hver bruk. Bare fjern restene med en børste og tørk deretter av med papir.

- Innimellom bør imidlertid grillristen rengjøres nøyere. Bruk et mildt oppvaskmiddel og vann. Skyll med rent vann og la det tørke.
- Før grilling kan du olje inn grillristen med matolje for å unngå at grillrester henger fast.

### RENGJØRING AV GRILL

- Fjern grillristen og kullristen.
- Fjern asken.
- Rengjør grillen med et mildt oppvaskmiddel og vann. Skyll med rent vann og la det tørke.
- Dersom det lakkerte stålet for en ripe/skade og har begynt å ruste, børstes overflaten med stålbørste, skrapes og males deretter med rustbeskyttende maling. Dette bør gjøres direkte, når skaden oppdages, da riper på lakkeringen gjør grillen mere følsom for rust.

### INFORMASJON OM RUSTFRITT STÅL

En vanlig feiloppfatning om rustfritt stål er at det ikke kan oksidere, men det kan det. Alt stål kan oksidere når forholdene for oksidering ligger til rette for det. Rustfritt stål har derimot høyere motstands-kraft mot oksidering enn ikke-rustfritt stål. Det betyr at også rustfritt stål må vedlikeholdes for å unngå oksidering og annen korrosjon. Vanligst er at grillen, hvis den ikke vedlikeholdes, kan bli utsatt for såkalt rødoksidering. Dette er normalt og gir ikke grunn for reklamasjon.

### RENGJØRING AV RUSTFRITT STÅL

- Begynn med å tørke flatene med en fuktig klut og et mildt rengjøringsmiddel. Overflatene skal bli rene for smuss og fett. Tørk med en tørr klut.
- Hvis grillen har fått overflaterust kan du bruke litt poleringsmiddel Autosol på en klut og polere overflaten til overflaterusten forsvinner. Tørk rent med en tørr klut.
- For at beskytte overflaten kan du spraye på et tynt lag med 5-56 eller WD-40, to universalmidler som løser opp rødoksidering og beskytter mot fukt. Gni ut middelet med en klut slik at du får en jevn hinne. OBS! Disse midlene skal ikke brukes på grillens malte flater eller på flater som kommer i kontakt med mat. universalmiddel som løser opp rødoxid och skyddar mot fukt. Stryk ut medlet med en trasa så att du får en jämn hinna.
- **MERK! Dessa medel ska inte användas på grillens målade ytor eller på ytor som kommer i kontakt med mat.**

### REKLAMASJONSRETT

I henhold til gjeldende lov skal produktet ved reklamasjon leveres inn på kjøpsstedet med maskinstemplet kvittering vedlagt. Brukeren er ansvarlig for eventuelle skader på produktet dersom produktet brukes til noe annet enn det som er tiltenkt, eller dersom bruksanvisningen ikke følges. I slike tilfeller bortfaller reklamasjonsretten.



#### INFORMASJON OM FARLIG AVFALL

Utslitt produkt skal ikke kastes i husholdningsavfall, men leveres til gjenvinning i henhold til lokale regler for avfallshåndtering



Danke, dass du dich für den Kauf eines Produktes von Rusta entschieden hast!



Vor der Montage und Benutzung die gesamte Gebrauchsanleitung durchlesen!

## Kohlegrill, Memphis Supreme

Lies die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch. Achte darauf, dass das Produkt gemäß der Gebrauchsanleitung installiert, verwendet und gewartet wird. Bewahre die Gebrauchsanweisung für eine evtl. spätere Verwendung auf.

### GEBRAUCH

- Der Grill ist ein Kohle- und Brikettgrill, der im Freien verwendet wird.
- Nur Holzkohle und Briketts dürfen für das Beheizen des Grills verwendet werden.
- Nur für Privatgebrauch.
- **HINWEIS!** Siehe verpackungsinhalt auf Seite 22.
- **HINWEIS!** Siehe Installationsanweisungen auf Seite 26.

### SICHERHEITSVORSCHRIFTEN


Den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. in Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten, betreiben. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.



#### WARNHINWEIS!

Wenn die Vorschriften nicht befolgt werden, kann ein Unfall zu gravierenden Verletzungen oder Sachschäden führen.

- Nicht zur Verwendung im Innenbereich.
- Der Grill muss während des Gebrauchs stabil auf einem festen und ebenen Untergrund stehen.
- Stelle den Grill in sicheren Abstand zu Bäumen, Büschen, Wänden und anderen brennbaren Objekten.

- **WARNUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!**
- Den Grill nicht bei starkem Wind oder Regen verwenden.
- **WARNHINWEIS! Der Grill wird sehr heiß! Bewege den Grill nicht, wenn er verwendet wird oder heiß ist.**
- Verwende Grillhandschuhe und Grillgerätschaften, um Verbrennungen beim Grillen zu vermeiden.
- **WARNUNG!** Verwende keinen Alkohol oder Benzin zum Anzünden oder erneuten Anzünden des Grills. Verwende nur Feueranzünder gemäß EN 1860-3.
- Den Grill niemals unbewacht lassen.
- Verwende niemals Wasser, um die Flammen zu kontrollieren oder um die Grillkohle zu löschen, da die Keramik/Pulverbeschichtung der Oberfläche beschädigt werden kann.
- Bei offenen Flammen keinesfalls den Deckel schließen. Dies kann zur Beschädigung der porzellanemaillierten/pulverbeschichteten Oberfläche des Grills führen.
- Die Briketts/Kohlen nicht entsorgen, bis sie vollständig erloschen sind.
- Halte leicht entflammable Dämpfe und Flüssigkeiten, z. B. Benzin, Alkohol oder anderes brennbares Material, vom Grill entfernt.
- **HINWEIS! Fleisch mit hohem Fettgehalt kann zur Flammenbildung führen.**
- Andernfalls kann das BBQ beschädigt werden.
- Es wird empfohlen, den Grill anzuheizen und für mindestens 30 Minuten heiß und bei roter Glut stehen zu lassen, bevor der Grill das erste Mal verwendet wird.
- **Hinweis! Die maximale Menge an Holzkohle/Briketts, die gleichzeitig verwendet werden darf, beträgt 1 kg pro Aschewanne, insgesamt somit 2 kg.**
- **ACHTUNG! Die Briketts/Grillkohle müssen/muss immer in die Kohleschale gelegt werden, die wiederum auf dem Kohlerost an der Unterseite des Grills angebracht werden muss. Ansonsten besteht die Gefahr, dass der Grill beschädigt wird.**

#### **ANLEITUNGEN ZUM ANZÜNDEN**

- Verwende niemals Benzin oder Spiritus als Grillanzünder, da eine unkontrollierbare Wärmeentwicklung aufgrund von Explosionen entstehen kann. Verwende stattdessen eine der unten beschriebenen Anzündmethoden.
- Die Briketts/Grillkohle sind/ist bereit zum Grillen, wenn sie gleichmäßig glühen/glüht und sie eine graue Haut bedeckt. Verwende nicht zu viel Brikett/Grillkohle. Eine Schicht ist ausreichend. Der Grill kann sonst Schaden nehmen.
- Achtung! Die Briketts/Grillkohle müssen/muss immer auf den Kohlerost am Boden des Grills gelegt werden. Ansonsten besteht die Gefahr, dass der Grill beschädigt wird.

### **ANZÜNDEN MIT EINEM GRILLSTARTER/ANZÜNDKAMIN**

- Lege 2–3 Feueranzünder auf den Kohlerost an der Unterseite des Grills.
- Befülle den Grillstarter mit der gewünschten Anzahl Briketts/Grillkohle und stelle ihn auf den Feueranzünder.
- Anzünden und warten, bis alle Briketts/Grillkohle gleichmäßig glühen.
- Schütte die Briketts in den Kohlerost.
- Den Grillstarter auf einem nicht brennbaren Untergrund abkühlen lassen.

### **ANZÜNDEN MIT ELEKTRISCHEM GRILLANZÜNDER**

- Lege Briketts/Grillkohle auf den Kohlerost an der Unterseite des Grills aus.
- Platziere den elektrischen Grillanzünder ganz oben auf der Kohle.
- Fülle mit Briketts/Grillkohle nach und lege diese über den Anzünder.
- Schließe den elektrischen Grillanzünder an eine Steckdose an und warte, bis die Briketts/Grillkohle fertig sind/ist.
- Nimm den elektrischen Grillanzünder weg, ziehe den Stecker aus der Steckdose und lasse den elektrischen Grillanzünder auf einem nicht brennbaren Untergrund abkühlen.

### **ANZÜNDEN MIT FLÜSSIGEM GRILLANZÜNDER**

- Lege Briketts/Grillkohle auf den Kohlerost an der Unterseite des Grills aus.
- Den flüssigen Grillanzünder gemäß den Anweisungen auf der Flasche verwenden.
- Zünde die Briketts/Grillkohle an. Der Grilldeckel ist dabei abgenommen.
- Vorsicht vor Stichflammen. Bei Flammen niemals den Deckel schließen, da der Grill beschädigt werden kann.
- Warte, bis die Briketts/Grillkohle gleichmäßig glühen und eine graue Haut haben, bevor du grillst.

### **REINIGUNG UND WARTUNG**

- Vor der Reinigung des Grills alle Teile abkühlen lassen.
- Der Grill muss regelmäßig gründlich gereinigt werden.
- Wird der Grill in besonders korrosiven Umgebungen verwendet, z. B. am Meer, ist es besonders wichtig, dass der Grill oft gesäubert wird. Salz und Feuchtigkeit werden sonst die schützende Oberflächenbeschichtung des Grills abbauen, was zu Oberflächenrost führen kann.
- Wenn der Grill nicht benutzt wird, muss er vor Regen und Verunreinigungen unter einem Grillüberzug geschützt werden. Das verhindert Verschmutzung und Oberflächenrost.
- Bei einer Langzeitaufbewahrung, z. B. im Winter, muss der Grill erst gründlich gereinigt, getrocknet und danach unter einem Grillüberzug in einer trockenen und staubfreien Umgebung aufbewahrt werden.

### **REINIGUNG DES GRILLROSTES**

- Verwende keine spitzen Gegenstände für die Reinigung des Grillrostes. Dessen Oberfläche kann beschädigt werden.
- Es ist nicht erforderlich, den Grillrost nach jedem Gebrauch zu säubern. Entferne nur die Reste mit einer Bürste und trockne dann mit einem Papiertuch ab.
- Jedoch sollte der Grillrost hin und wieder gründlicher gereinigt werden. Verwende ein



Spülmittel und Wasser. Spüle mit sauberem Wasser nach und lasse ihn trocknen.

- Vor dem Grillen kann man den Grillrost mit Speiseöl bestreichen, um zu vermeiden, dass Grillreste haften bleiben.

### REINIGUNG DES GRILLS

- Entferne den Grillrost und den Kohlerost.
- Entleere die Asche.
- Wasche den Grill mit Spülmittel und Wasser ab. Spüle mit sauberem Wasser nach und lassen Siden Grill trocknen.
- Wird der beschichtete Stahl zerkratzt/beschädigt und beginnt zu rosten, die Oberfläche mit einer Stahlbürste behandeln, den Rost abschaben und anschließend mit einer Rostschutzgrundierung nachstreichen. Dies sollte direkt nach Entdecken des Schadens durchgeführt werden, da die Kratzer auf dem Lack den Grill rostanfällig werden lassen..

### INFORMATIONEN ÜBER ROSTFREIEN EDELSTAHL

Ein häufiges Missverständnis über rostfreien Edelstahl ist, dass dieser nicht oxidieren kann. Das ist falsch. Jeglicher Stahl kann oxidieren, wenn für die Oxidation die richtigen Bedingungen vorherrschen. Rostfreier Edelstahl hat hingegen eine höhere Widerstandskraft gegen Oxidation als nicht rostfreier Edelstahl. Das bedeutet, dass auch rostfreier Edelstahl gewartet werden muss, um Oxidation oder andere Korrosion zu vermeiden. Ein nicht gewarteter Grill kann am häufigsten von rotem Eisenoxid betroffen werden. Das ist normal und kein Grund zur Reklamation.

### REINIGUNG VON ROSTFREIEM EDELSTAHL

- Beginne damit, die Oberflächen mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel abzuwischen. Die Oberflächen müssen frei von Schmutz und Fett sein. Mit einem trockenen Tuch nachwischen.
- Hat der Grill Oberflächenrost, kannst du etwas Poliermittel Autosol auf ein Tuch geben und die Oberfläche so lange polieren, bis der Oberflächenrost verschwindet. Mit einem trockenen Tuch sauberwischen.
- Um die Oberfläche zu schützen, kannst du eine dünne Schicht mit 5-56 oder WD-40 aufsprühen, zwei Universalmittel, die rotes Eisenoxid auflösen und gegen Feuchtigkeit schützen. Trage das Mittel mit einem Tuch auf, sodass du einen gleichmäßigen Film erhältst.
- **ACHTUNG!** Diese Mittel sollten nicht auf den lackierten Oberflächen des Grills oder den Oberflächen, die mit Speisen in Berührung kommen, verwendet werden.

### REKLAMATIONSRECHT

Nach geltendem Recht wird das Gerät bei Reklamation in die Verkaufsstelle zurückgebracht. Der Originalbeleg muss beigelegt werden. Für Schäden, die durch nicht bestimmungs- und unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, ist der Käufer verantwortlich. In diesen Fällen verliert das Reklamationsrecht seine Gültigkeit.



### INFORMATIONEN ÜBER UMWELTGEFÄHRLICHEN ABFALL

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss je nach den kommunalen Bestimmungen für Abfallbeseitigung einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden.



Kiitos Rusta-tuotteen  
ostamisesta!



Lue koko käyttöohje ennen  
kokoamista ja käyttämistä!

## Hiiligrilli, Memphis Supreme

Lue käyttöohje huolellisesti. Varmista, että tuote asennetaan oikein ja että sitä pidetään kunnossa ohjeissa edellytettävällä tavalla. Säilytä käyttöohje tulevaa käyttöä varten.

### KÄYTTÖ

- Tämä grilli on ulkokäyttöön tarkoitettu hiili- ja brikettigrilli.
- Lämmitykseen saa käyttää vain puuhiiltä ja brikettejä.
- Tämä grilli on tarkoitettu vain yksityiskäyttöön.
- **HUOMIO!** Katso pakkauksen sisältö sivulta 22.
- **HUOMIO!** Katso kokoamisohjeet sivulta 26.

### TURVALLISUUSOHJEET


Älä käytä grilliiä ahtaassa tilassa ja/tai asuintilassa, kuten taloissa, telloissa, asuntovaunuissa, asuntoautoissa tai veneissä. Häikämyrkytyksen aiheuttaman kuolemantapauksen vaara.



#### **VAROITUS!**

Jos ohjeita ei noudateta, voi tapahtua onnettomuus, josta voi aiheutua vakava henkilö- tai omaisuusvahinko.

- Grilliiä ei saa käyttää sisällä.
- Grillin on oltava vakaasti lujalla ja tasaisella alustalla käytön aikana.
- Sijoita grilli turvallisen etäisyyden päähän puista, pensaista, seinistä ja muista tulenaroista kohteista.

- **VAROITUS!** Pidä lapset ja kotieläimet etäällä.
- Älä käytä grilliä kovalla tuulella tai sateella.
- **VAROITUS! Grilli kuumenee huomattavasti. Älä siirrä grilliä, kun se on käytössä tai kuuma.**
- Käytä grillauksen aikana grillauskäsineitä ja -välineitä palovammojen estämiseksi.
- **VAROITUS!** Älä käytä sytytykseen tai uudelleensytytykseen alkoholia tai bensiiniä! Käytä ainoastaan EN 1860-3 vaatimukset täyttävää sytytysainetta.
- Älä koskaan jätä grilliä valvomatta.
- Älä koskaan sulje kantta liekkien syttyessä, sillä se voi vaurioittaa grillin posliiniemaloitua/jauhemaalattua pintaa.
- Älä koskaan käytä vettä liekkien hallintaan tai grillihiiltien sammuttamiseen, ettei posliiniemaloitu/jauhemaalattu pinta vaurioidu.
- Älä koskaan heitä brikettejä/grillihiliä pois, ennen kuin olet varmistanut, että ne ovat sammuneet.
- **HUOMIO! Erittäin rasvainen liha voi aiheuttaa liekkejä.**
- Pidä bensiini, alkoholi ja muut helposti syttyvät höyryt ja nesteet sekä muut palavat aineet turvallisen etäisyyden päässä grillistä.
- Ennen kuin käytät grilliä ensimmäisen kerran, suosittelimme, että lämmität sen ensin ja pidät polttoaineen tulikuumana vähintään 30 minuutin ajan.
- **HUOMIO! Suurin samanaikaisesti käytettävä grillihiiltien/brikettien määrä on 1 kg tuhka-astiaa kohti, yhteensä 2 kg.**
- Muuten grilli voi vaurioitua.
- **HUOMIO!** Briketit/grillihiliät on aina asetettava hiiliastiaan. Muuten grilli voi vaurioitua.

## SYTYTYSOHJEET

- Älä koskaan käytä bensiiniä tai spritiä sytytysaineena, sillä seurauksena voi olla hallitsematonta lämmönmuodostumista räjähdysten takia. Käytä sen sijaan jotain alla kuvatuista sytytysmenetelmistä.
- Briketit/grillihiliät ovat valmiita grillausta varten, kun ne hehkuvat tasaisesti ja ovat harmaan kalvon peitossa. Älä käytä liian suurta määrää brikettejä/grillihiliä. Yksi kerros riittää. Muuten grilli voi vaurioitua.
- **HUOMIO!** Briketit/grillihiliät on aina asetettava grillin alaosaan olevaan hiiliastiaan. Muuten grilli voi vaurioitua.

**SYTYTTÄMINEN GRILLISYTYTTIMEN/PIIPPUSYTYTTIMEN AVULLA**

- Aseta 2–3 sytytyskuutiota grillin alaosassa olevaan hiiliastiaan.
- Täytä grillisytytin halutulla määrällä brikettejä ja aseta se sytytyskuutioiden päälle.
- Sytytä ja odota, että briketit hehkuvat tasaisesti.
- Kaada briketit hiiliastian päälle.
- Anna grillisytyttimen jäähtyä ei-syttyvällä alustalla.

**SYTYTTÄMINEN SÄHKÖSYTYTTIMEN AVULLA**

- Aseta jonkin verran brikettejä/grillihiihiä grillin alaosassa olevan hiiliastiaan.
- Aseta sähkösytytin ylimmäksi hiilten päälle.
- Lisää brikettejä/grillihiihiä sähkösytyttimen päälle.
- Liitä sähkösytytin pistorasiaan ja odota, että briketit/grillihielet ovat valmiit.
- Ota sähkösytytin pois, irrota pistoke pistorasiasta ja anna sytyttimen jäähtyä ei-syttyvällä alustalla.

**SYTYTTÄMINEN SYTYTYSNESTETTÄ KÄYTTÄMÄLLÄ**

- Aseta brikettejä/grillihiihiä grillin alaosassa olevan hiiliastiaan.
- Kaada sytytysnestettä pullossa olevien ohjeiden mukaisesti.
- Sytytä briketit/grillihielet grillin kansi poistettuna.
- Varo liekkejä. Älä koskaan sulje kantta liekkien sytyessä, sillä se voi vaurioittaa grilliä.
- Odota, että briketit/grillihielet hehkuvat tasaisesti ja että niissä on harmaa kalvo, ennen kuin aloitat grillauksen.

**PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO**

- Anna grillin kaikkien osien jäähtyä täysin ennen niiden puhdistamista.
- Grillille on tehtävä säännöllisesti perusteellinen puhdistus.
- Jos grilliä käytetään erityisen syövyttävissä ympäristöissä, esimerkiksi rannikolla, on erityisen tärkeää puhdistaa grilli usein. Muuten suola ja kosteus vahingoittavat grillin suojaerrosta, mikä voi aiheuttaa pinnan ruostumista.
- Kun grilliä ei käytetä, suojaa se sateelta sekä ilmansaasteilta grillinsuojuksella likaantumisen ja pinnan ruostumisen estämiseksi.
- Pitkäaikaista varastointia varten, esimerkiksi talvella, grilli on ensin puhdistettava perusteellisesti, kuivattava ja varastoitava sitten grillinsuojuksen alla kuivassa ja pölyttö-mässä paikassa.

**GRILLAUSRITILÄN PUHDISTAMINEN**

- Älä koskaan käytä teräviä esineitä grillausritilän puhdistamiseen, sillä sen pinta voi vaurioitua.
- Grillausritilää ei tarvitse puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen. Poista vain jäännökset harjalla ja pyyhi ritilä sitten paperipyyhkeillä.
- Silloin tällöin grillausritilä on kuitenkin puhdistettava tarkemmin. Käytä mietoa astianpesuainetta ja vettä. Huuhtele puhtaalla vedellä. Anna kuivua.
- Ennen grillausta ritilän voi öljytä ruokaöljyllä, jotta grillattava ruoka ei tartu kiinni.

## GRILLIN PUHDISTAMINEN

- Poista grillausritilä ja hiiliritilä.
- Poista tuhkat.
- Pese grilli miedolla astianpesuaineella ja vedellä. Huuhtele puhtaalla vedellä. Anna kuivua.
- Jos teräksen maalipinta on naarmuuntunut tai vaurioitunut ja alkanut ruostua, harjaa pinta teräsharjalla, hio se ja maalaa se ruostumista estävällä maalilla. Tämä on tehtävä heti vaurion havaitsemisen jälkeen, koska maalipinnan naarmuuntuminen altistaa grillin ruostumiselle.

## TIETOJA RUOSTUMATTOMASTA TERÄKSESTÄ

Monet luulevat, että ruostumaton teräs ei oksidoitu. Se ei pidä paikkaansa. Kaikki teräs-laadut voivat oksidoitua, kun olosuhteet ovat otolliset. Ruostumaton teräs kuitenkin kestää oksidoitumista paremmin kuin ruostuva teräs. Siksi myös ruostumatonta terästä on pidettävä kunnossa oksidoitumisen ja muun korroosion estämiseksi. Jos grilliä ei pidetä kunnossa, siinä voi esiintyä punaiseksi oksidoitumista. Tämä on normaalia, joten se ei ole reklamaatiooperuste.

## RUOSTUMATTOMAN TERÄKSEN PUHDISTAMINEN

- Aloita pyyhkimällä pinnat kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pinnoissa ei saa olla likaa eikä rasvaa. Pyyhi kuivalla liinalla.
- Jos grillin pinnassa on ruostetta, hankaa pintaa Autosol-kiillotusaineeseen kostutetulla liinalla, kunnes pinnan ruoste on poissa. Pyyhi puhtaaksi kuivalla kankaalla.
- Pinnan voi suojata suihkuttamalla siihen ohuena kerroksena 5–56- tai WD-40-ainetta. Se liuottaa punaisen oksidoitumisen ja suojaa kosteudelta. Levitä ainetta liinalla, jotta pintaan muodostuu tasainen kalvo.

**HUOMIO!** Näitä aineita ei saa käyttää grillin maalatuille eikä ruoan kanssa kosketuksiin joutuville pinnoille.

## REKLAMAATIO-OIKEUS

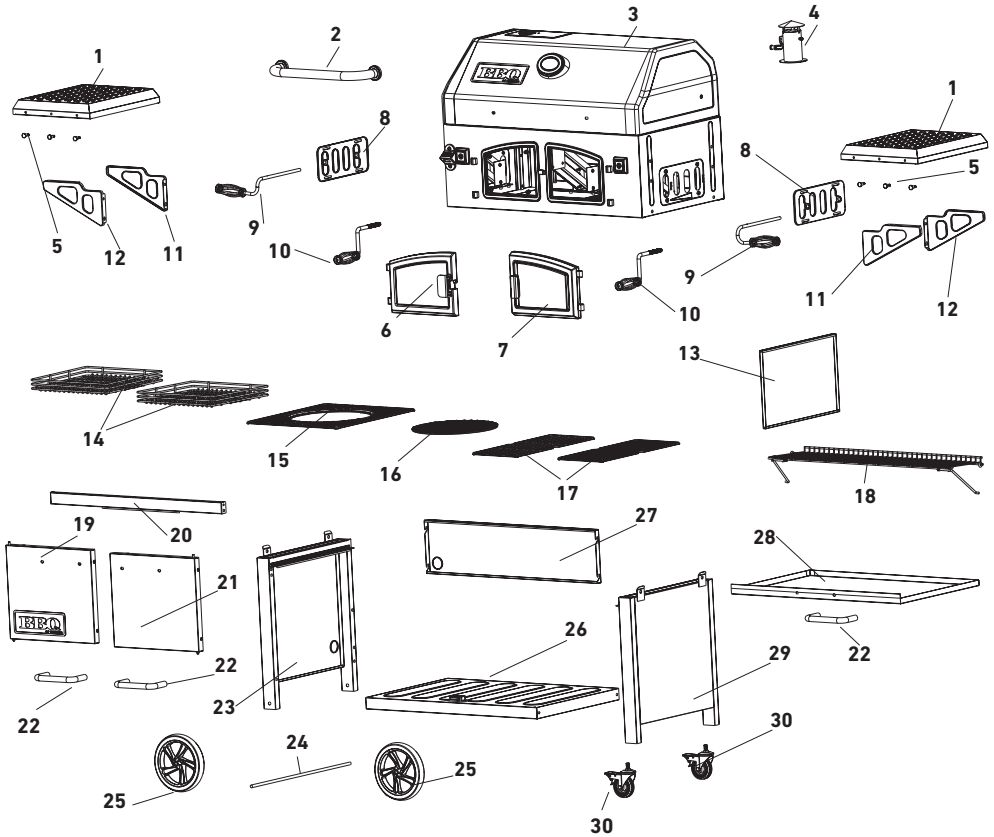
Voimassaolevan lainsäädännön mukaan reklamaatio on tehtävä toimittamalla tuote ostopaikkaan. Alkuperäinen kuitti on esitettävä. Jos tuotetta on käytetty muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen tai käyttöohjetta ei ole noudatettu, käyttöä on vastuussa mahdollisista vahingoista. Tällöin reklamaatio-oikeus ei ole voimassa.



### TIETOJA ONGELMAJÄTTEISTÄ

Kun tuote on tullut elinkaarensa päähän, se on toimitettava kierrätykseen paikallisten määräysten mukaisesti. Sitä ei saa hävittää talousjätteenä.

PACKAGE CONTENTS / FÖRPACKNINGENS INNEHÅLL / PAKKENS INNHOLD /  
VERPACKUNGSINHALT / PAKKAUKSEN SISÄLTÖ



**PARTS / DELAR / DELER / TEILE / OSAT**

<b>1</b>	Side shelf / Sidohylla / Sidehylle / Seitliche Ablage / Sivuhylly	x 2
<b>2</b>	Lid handle / Handtag till lock / Lokkhåndtak / Topphengsel / Deckelgriff / Kannen kahva	x 2
<b>3</b>	Grill body with lid / Grillenhet med lock / Grillbase med lokk / Grillgehäuse mit Deckel / Kannellinen grillirunko	x 1
<b>4</b>	Smoke stack assembly / Montering av skorsten / Montering av skorstein / Rauchabzugeinheit / Savupiippu	x 1
<b>5</b>	Hook for sideshelf / Krok för sidohylla / Sidehyllkrok / Haken für Seitenregal / Koukku sivuhyllylle	x 6
<b>6</b>	Left charcoal door / Vänster lucka till kolgrill / Venstre kuldør / Linke Holzkohletür / Vasemmanpuoleinen hiilituukku	x 1
<b>7</b>	Right charcoal door / Höger lucka till kolgrill / Høyre kuldør / Rechte Holzkohletür / Oikeanpuoleinen hiilituukku	x 1
<b>8</b>	Air vent / Luftventil / Lufteventil / Entlüfter / Ilma-aukko	x 2
<b>9</b>	Handle to air vent / Handtag till luftventil / Håndtak til luftventil / Griff für Entlüfter / Ilma-aukon painike	x 2
<b>10</b>	Charcoal Tray Height setting handle / Handtag för höjdställning av koltråg / Høydejusteringshåndtak for kullsku / Kurbel für Holzkohlebehälter / Hiililokeron korkeudensäätökahva	x 2
<b>11</b>	Side shelf support / Hyllbärare / Støtte for sidehylle / Träger Seitenregal / Sivuhyllyn kannake	x 2
<b>12</b>	Side shelf support / Hyllbärare / Støtte for sidehylle / Träger Seitenregal / Sivuhyllyn kannake	x 2
<b>13</b>	Center panel / Mittpanel / Midtpanel / Mittlere Platte / Keskipaneeli	x 1
<b>14</b>	Charcoal pan / Koltråg / Kullpanne / Holzkohlewanne / Hiiliastia	x 2
<b>15</b>	Cooking grid / Tillagningsgaller / Stekerist / Grillrost / Grillausritilä	x 1
<b>16</b>	Round cooking grid / Rund tillagningsgaller / Rund stekerist / Runder Grillrost / Pyöreä grillausritilä	x 1
<b>17</b>	Side cooking grid / Tillagningsgaller sida / Siderist / Seitenrost / Sivugrillausritilä	x 2
<b>18</b>	Warming rack / Varmhållningsgaller / Varmehylle / Warmhalterost / Lämmitysteline	x 1
<b>19</b>	Left door / Vänster dörr / Venstre dør / Linke Tür / Vasemmanpuoleinen ovi	x 1
<b>20</b>	Door bracket / Dörrkonsol / Dørbrakett / Türbeschlag / Oven kannake	x 1
<b>21</b>	Right door / Höger dörr / Høyre dør / Rechte Tür / Oikeanpuoleinen ovi	x 1
<b>22</b>	Ash tray handle / Handtag till asktråg / Håndtak til askebrett / Aschekasten Griff / Tuhka-astian kahva	x 3
<b>23</b>	Left cart support / Vänster vagnstöd / Venstre vognstøtte / Linke Wagenstütze / Jalustan vasemmanpuoleinen kannake	x 1
<b>24</b>	Axle / Axel / Akset / Achse / Akseli	x 1
<b>25</b>	Wheel / Hjul / Hjul / Rad / Pyörä	x 2
<b>26</b>	Bottom cart panel / Nedre vagnpanel / Bunnpanel for vogn / Untere Wagenplatte / Jalustan alapaneeli	x 1
<b>27</b>	Rear cart panel / Bakre vagnpanel / Bakpanel for vogn / Wagenrückwand / Jalustan takaneeli	x 1
<b>28</b>	Ash tray / Asktråg / Askebrett / Aschekasten / Tuhka-astia	x 1
<b>29</b>	Right cart support / Höger vagnstöd / Høyre vognstøtte / Rechte Wagenstütze / Jalustan oikeanpuoleinen kannake	x 1
<b>30</b>	Castor (with lock) / Svängbart hjul (med lås) / Hjul (med lås) / Rolle (mit Sperre) / Pyörä (lukittava)	x 2

ENG










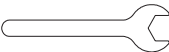
SE

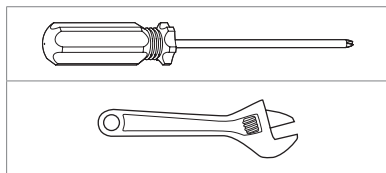
NO

DE

FI

## PARTS / DELAR / DELER / TEILE / OSAT

<b>A</b>		Screw / Skruv / Skruer / Schraube / Ruuvi M6X12	x 41
<b>B</b>		Screw / Skruv / Skruer / Schraube / Ruuvi M6X20	x 12
<b>C</b>		Screw / Skruv / Skruer / Schraube / Ruuvi M5	x 8
<b>D</b>		Clip /	x 10
<b>E</b>		Nut / Mutter / Mutter / Mutter / Mutteri M10	x 2
<b>F</b>		Pin / Sprint / Pinne / Steckstift / Tappi M8	x 4
<b>G</b>		Nut / Mutter / Mutter / Mutter / Mutteri M6	x 3
<b>H</b>		Nut / Mutter / Mutter / Mutter / Mutteri M6X30	x 2
<b>I</b>		Nut / Mutter / Mutter / Mutter / Mutteri M5	x 14
<b>J</b>		Washer / Bricka / Skive / Unterlegscheibe / Aluslevy Ø 10	x 1

**Tools needed** (Not included)**Verktøy som behövs** (Ingår ej)**Nødvendig verktøy** (Ikke inkludert)**Benötigtiges Werkzeug** (Nicht enthalten)**Tarvittavat työkalut** (Ei sisälly toimitukseen)





## ASSEMBLY / MONTERING / MONTAGE / KOKOAMINEN

### TIPS FOR SUCCESSFUL MOUNTING

Read through the entire mounting instructions before mounting • Mount the barbecue on a clean and flat surface where there is no risk of parts flying off • Tighten all screws when all parts are completely mounted. This facilitates mounting and increases the barbecue's stability

- Remove all parts from the packaging and sort them using the mounting instructions before mounting
- If the barbecue is not complete after careful checking, please contact Rusta's Customer Service.

### TIPS FÖR EN LYCKAD MONTERING

Läs igenom hela monteringsanvisningen innan monteringen påbörjas • Montera grillen på en ren och jämn yta där det inte finns risk för att delar kommer bort • Innan montering påbörjas: Ta ut alla delar ur förpackningen och sortera dem med hjälp av monteringsanvisningen. Skulle grillen trots noggrann kontroll inte vara komplett, ber vi dig att kontakta Rustas kundtjänst • Ta fram de verktyg du behöver för montering – se innehållsförteckningen • Dra åt alla skruvar först när alla delar är komplett monterade. Detta underlättar vid montering och säkerställer stabiliteten på grillen.

### TIPS FOR VELLYKKET MONTERING

Les gjennom hele monterings anvisningen før du starter med monteringen • Monter grillen på en ren og jevn flate hvor det ikke er fare for at deler kan bli borte • Før montering: Ta ut alle deler av esken og sorter dem ved hjelp av monterings-anvisningen • Skulle grillen til tross for grundig kontroll ikke være komplett, ber vi deg kontakte Rustas kundeservice

- Til monteringen kan du trenge en skiftenøkkel, en stjerneskrutrekker og en tang (følger ikke med)
- Dra til alle skruer når alle deler er komplett montert. Dette gjør monteringen enklere og sørger for at grillen blir stødig.

### TIPPS FÜR EINEN ERFOLGREICHEN AUFBAU

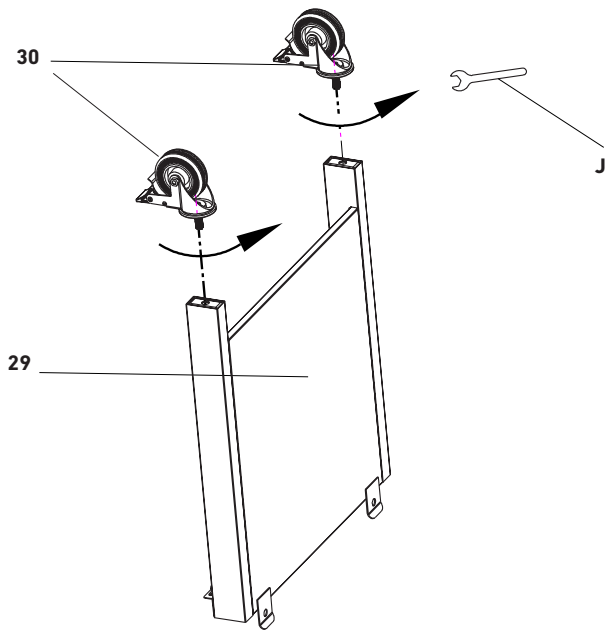
- Vor der Montage die gesamte Gebrauchsanleitung lesen.
- Montiere den Grill auf einer sauberen und ebenen Unterlage, bei der kein Risiko besteht, dass Teile wegkommen.
- Vor der Montage: Entnehme alle Teile aus der Verpackung und sortiere diese mithilfe der Montageanleitung. Sollte der Pavillon trotz sorgfältiger Kontrolle nicht komplett sein, kontaktiere bitte den Kundendienst von Rusta.
- Nimm die Werkzeuge zur Hand, die du für die Montage benötigst – siehe Inhaltsverzeichnis.
- Ziehe alle Schrauben erst fest, wenn alle Teile vollständig zusammengebaut sind. Das erleichtert die Montage und gewährleistet die Stabilität des Grills.

### VINKKEJÄ ONNISTUNEESSEN KOKOAMISEEN

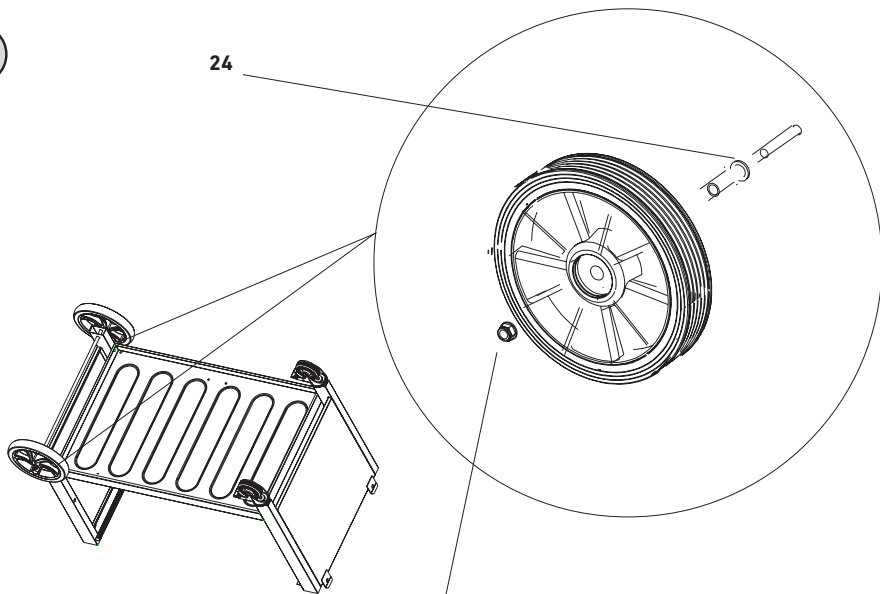
Lue kokoamisohjeet kokonaan, ennen kuin aloitat kokoamisen • Kokoa grilli puhtaalla ja tasaisella pinnalla, josta osat eivät pääse katoamaan • Ennen kokoamisen aloittamista: Ota kaikki osat ulos pakkauksesta ja järjestyneeseen kokoamisohjeeseen avulla. Jos grilli ei tarkasta varmistuksesta huolimatta sisällä kaikkia osia, pyydämme ottamaan yhteyden Rustan asiakaspalveluun • Ota esiin kokoamisessa tarvittavat työkalut – katso sisältöluettelo

- Kiristä kaikki ruuvit vasta sitten, kun kaikki osat on koottu kokonaan paikoilleen. Siten kokoaminen sujuu helpommin ja grillin vakaus voidaan varmistaa.

1



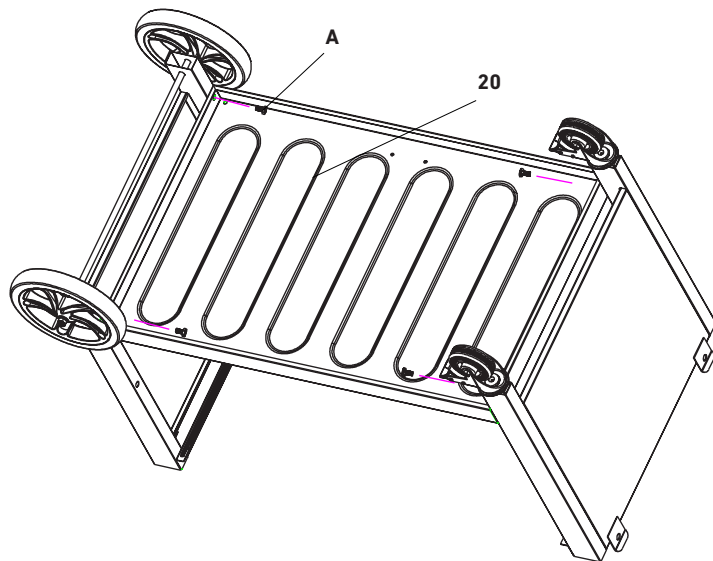
2




E		x2
---	---	----

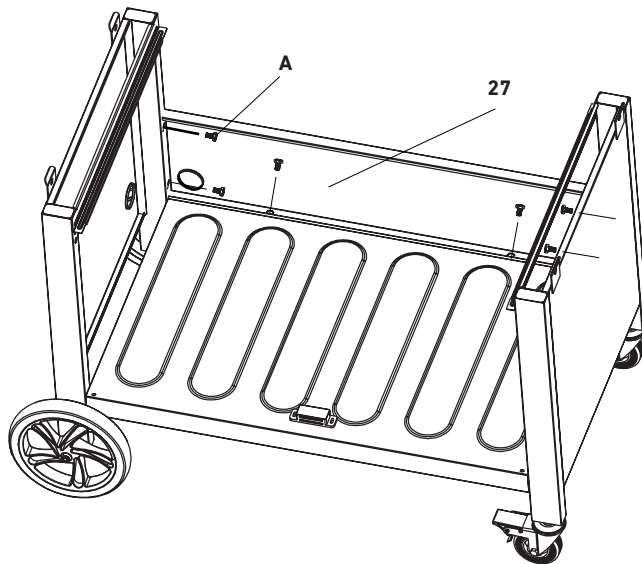
E

3



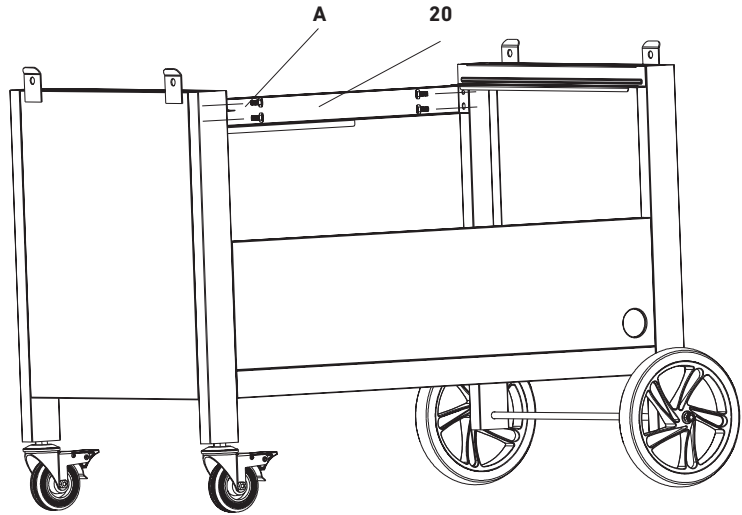
A		x 4
---	---	-----

4

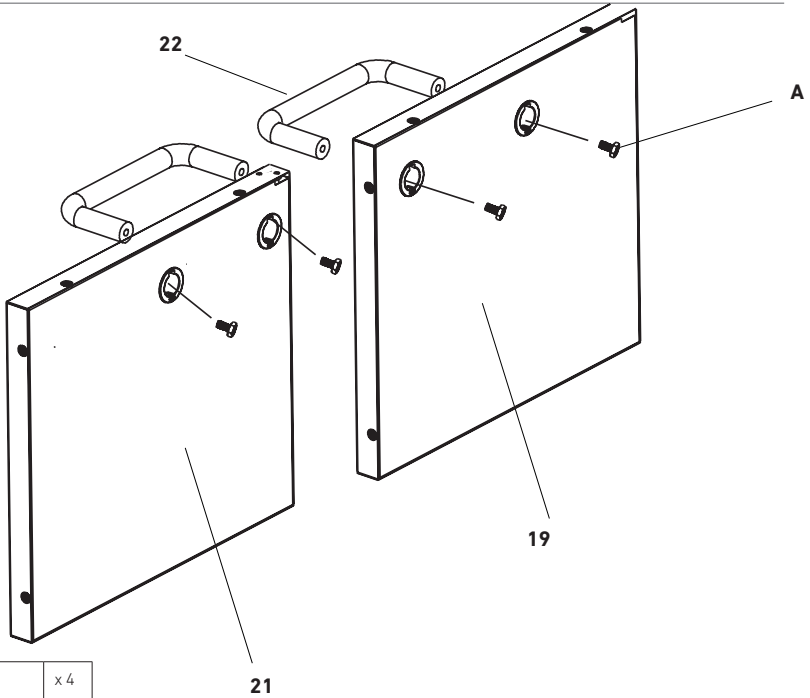


A		x 6
---	---	-----

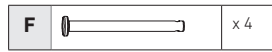
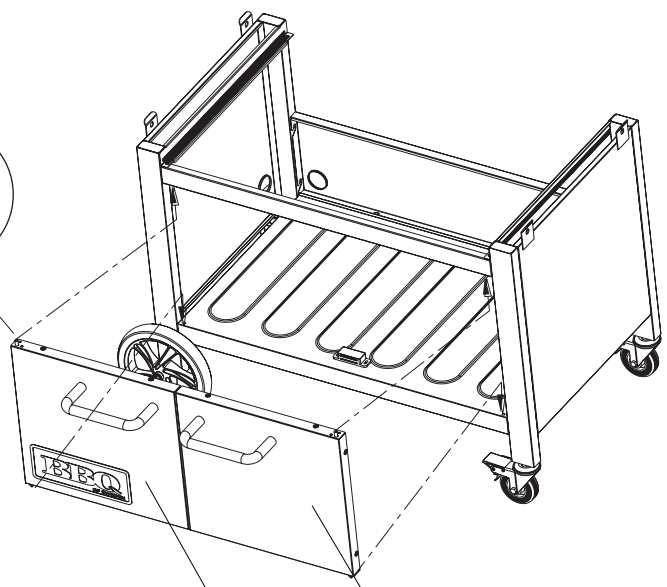
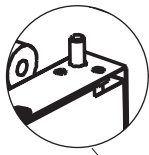
5



6



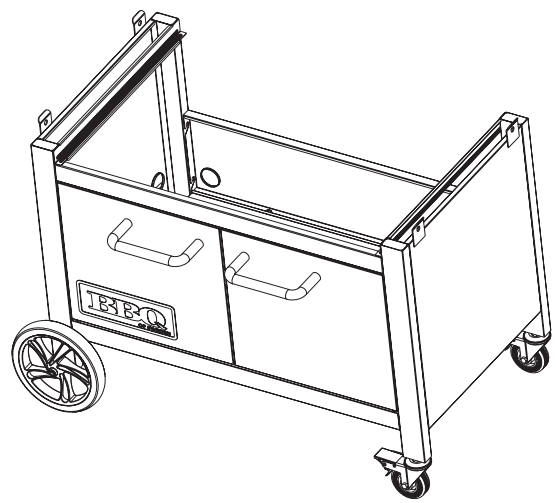
7



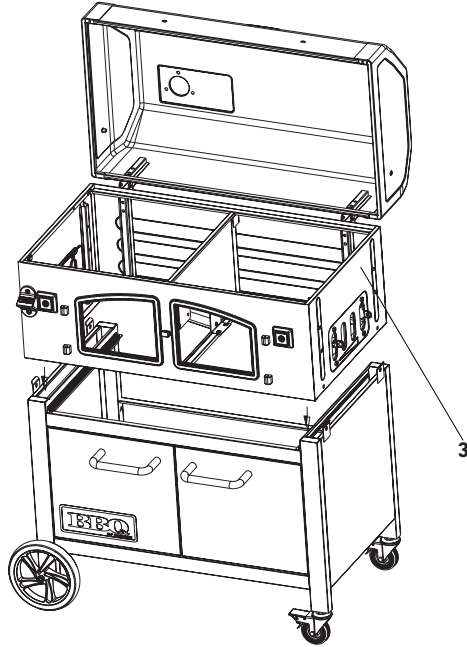
21

19

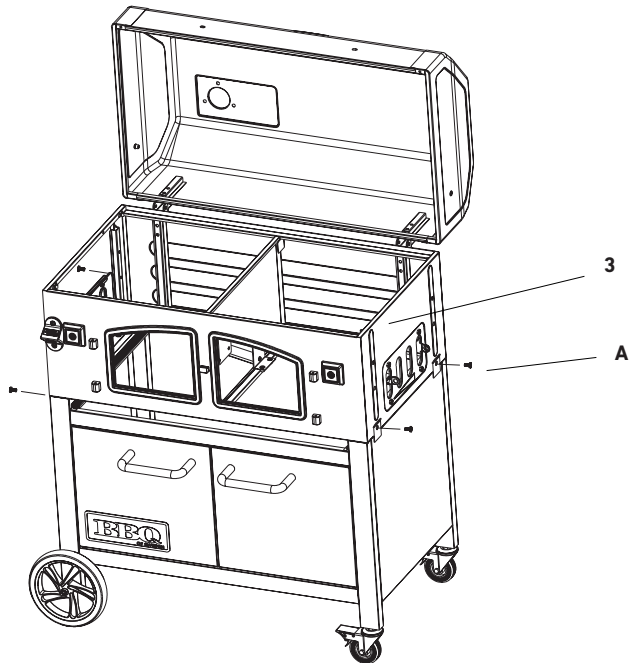
8



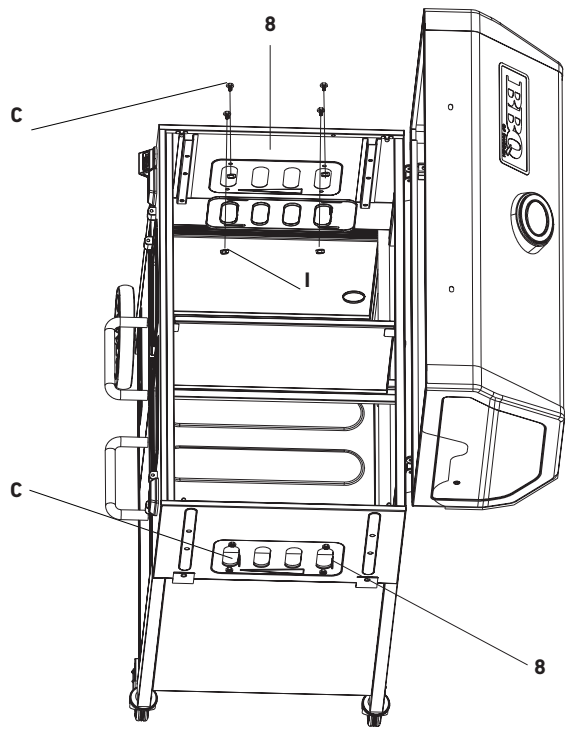
9



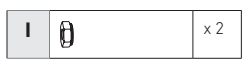
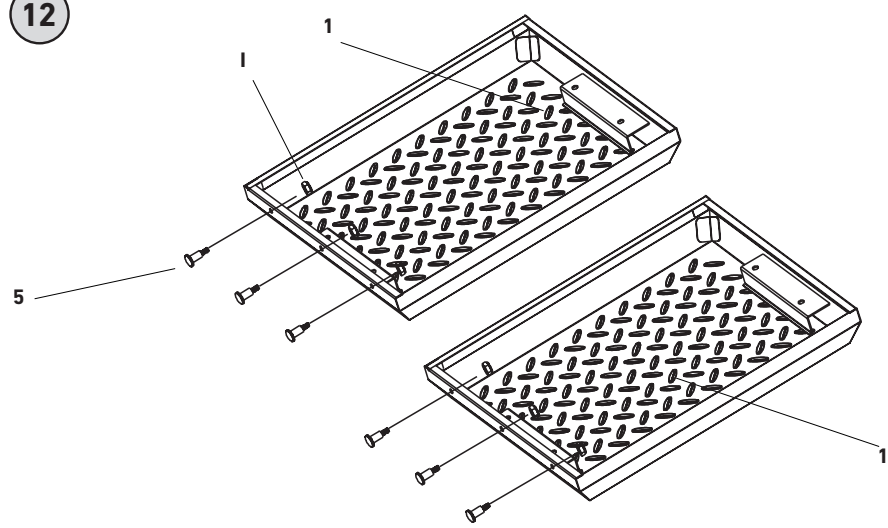
10



11

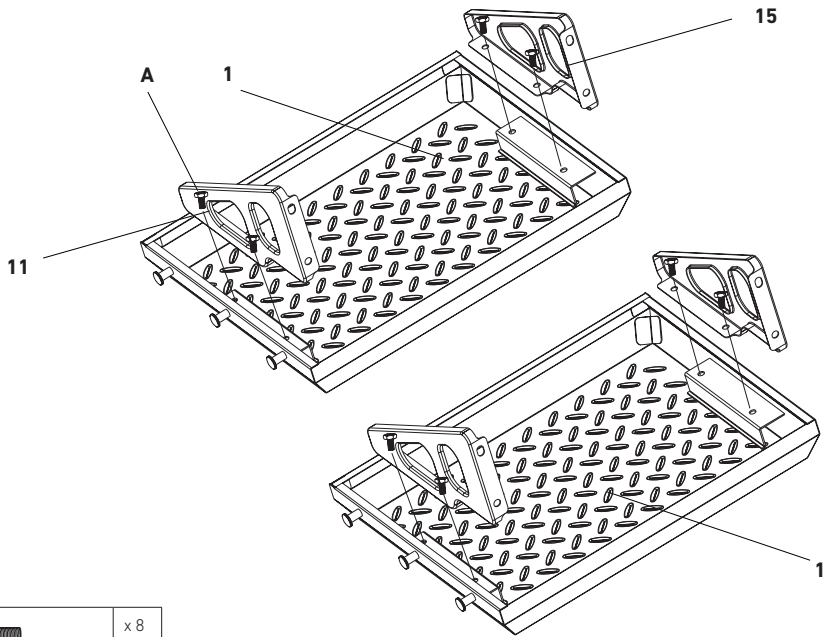


12

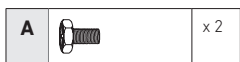
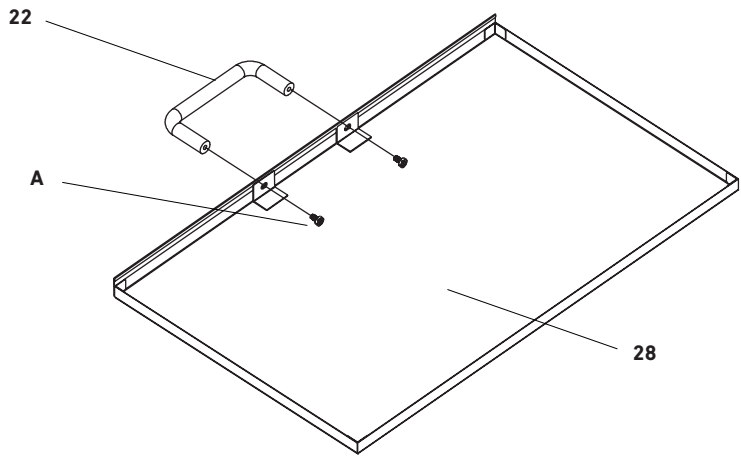




13



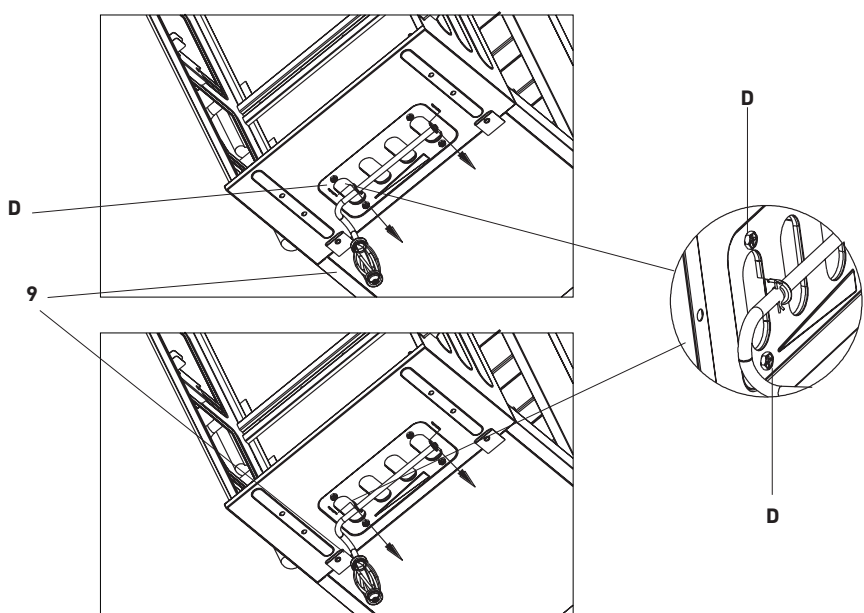
14



15

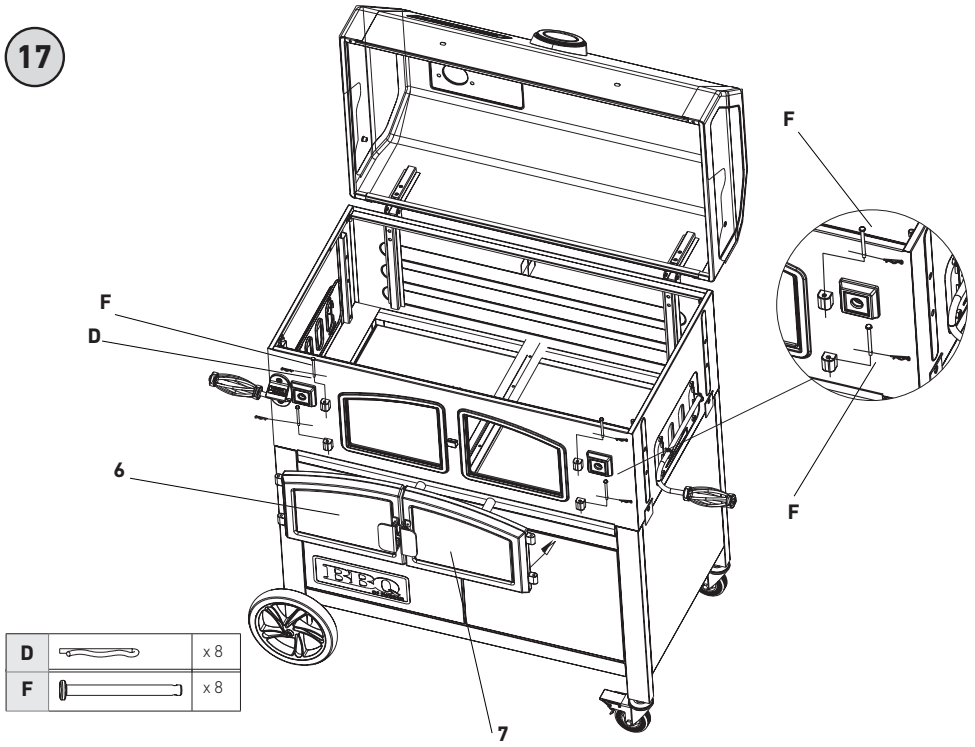


16

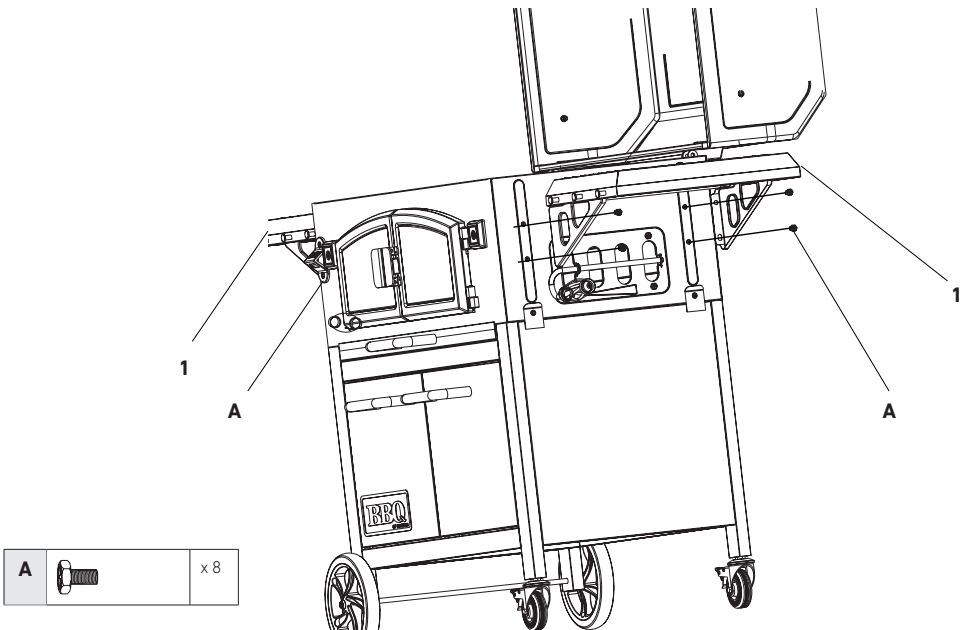


D		x 4
---	---	-----

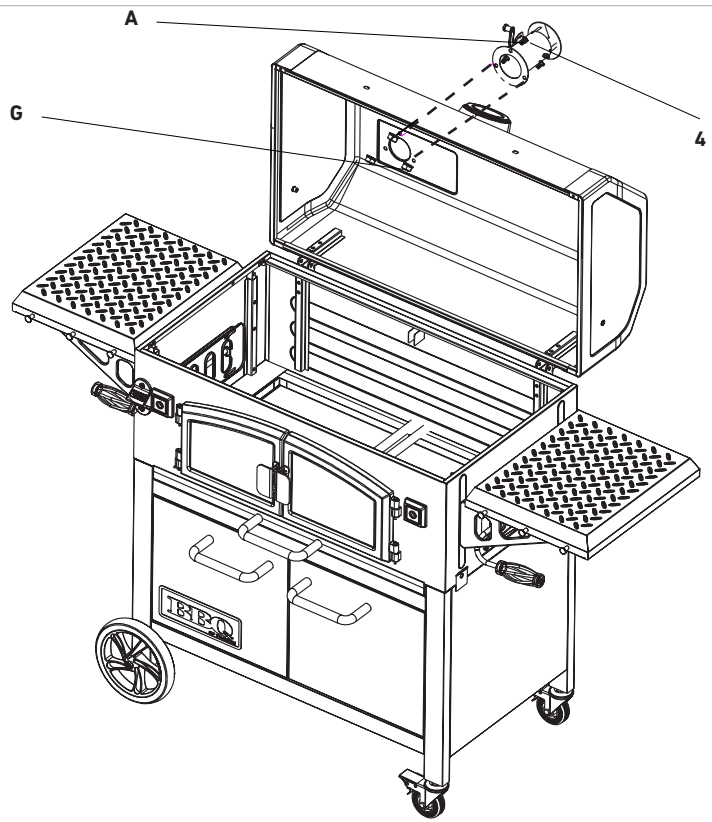
17





18

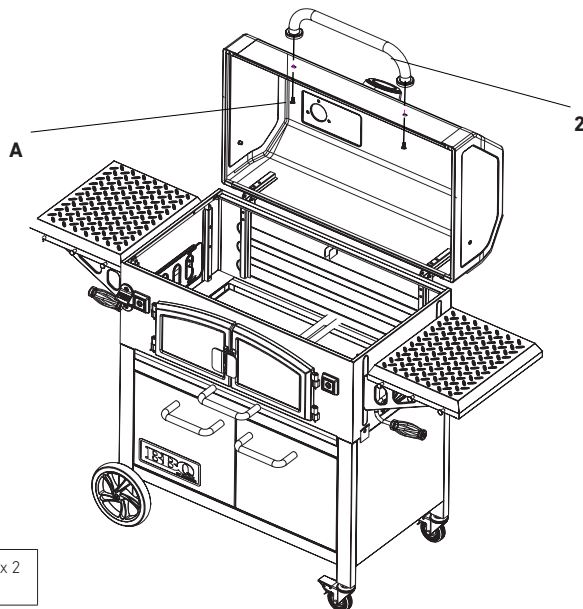


19



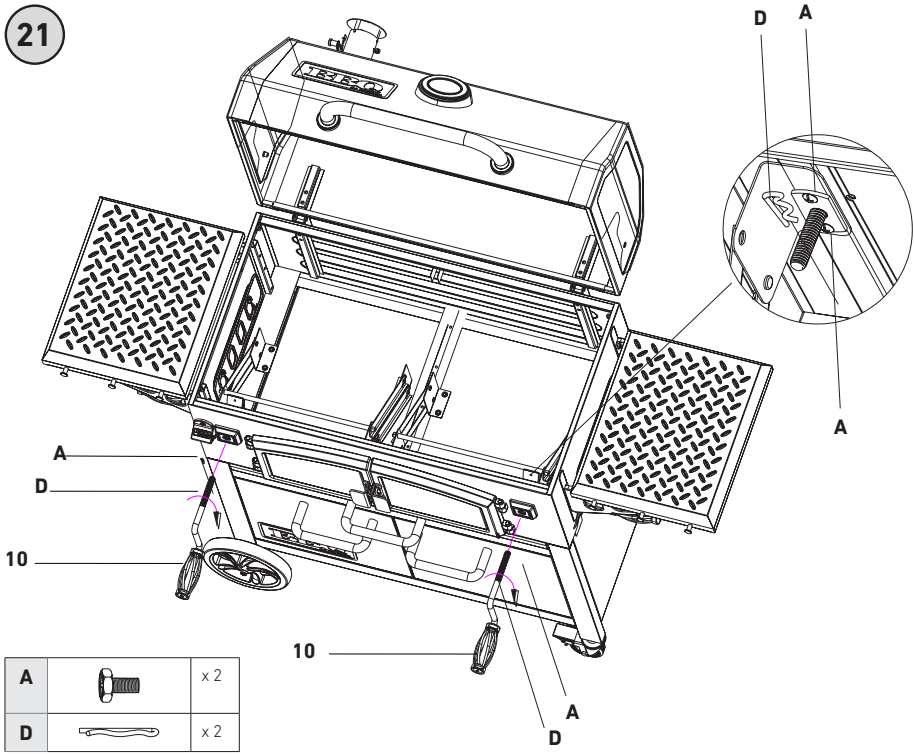
A		x1
G		x2

20

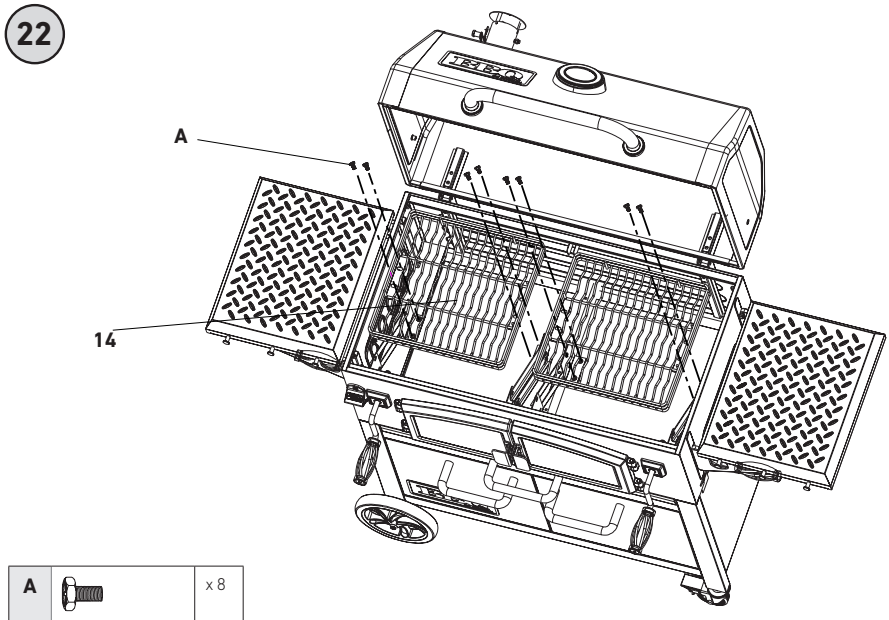


A		x2
---	---	----

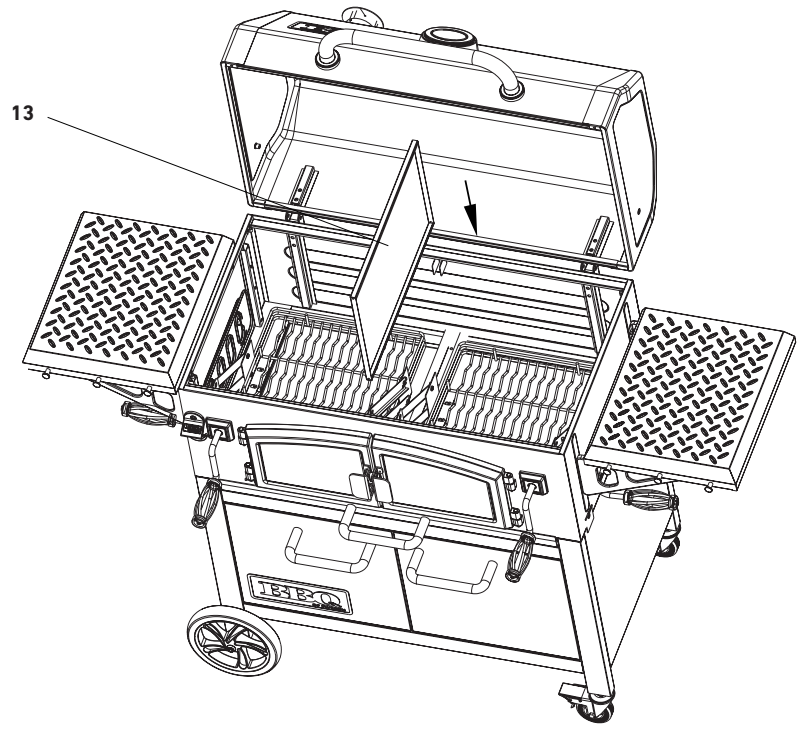
21



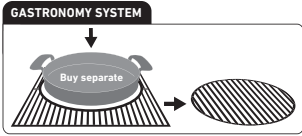
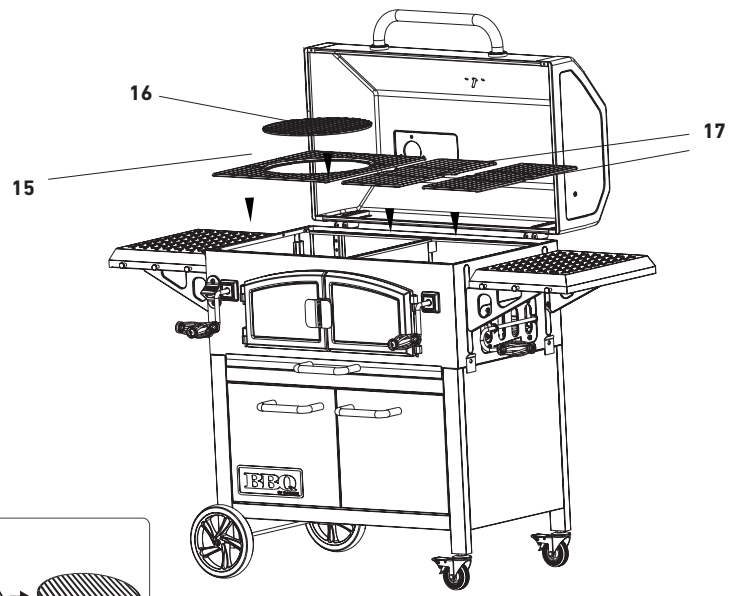
22



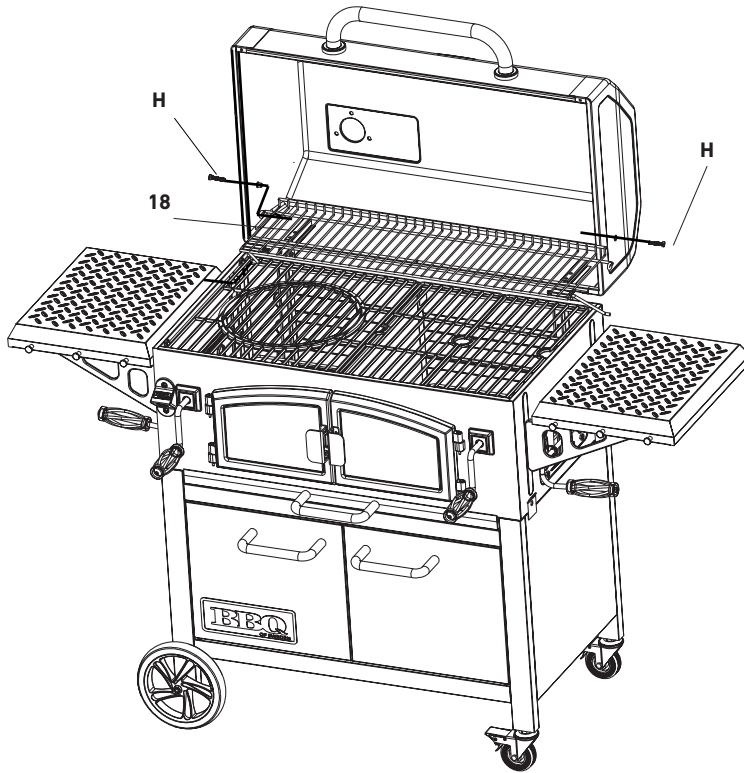
23



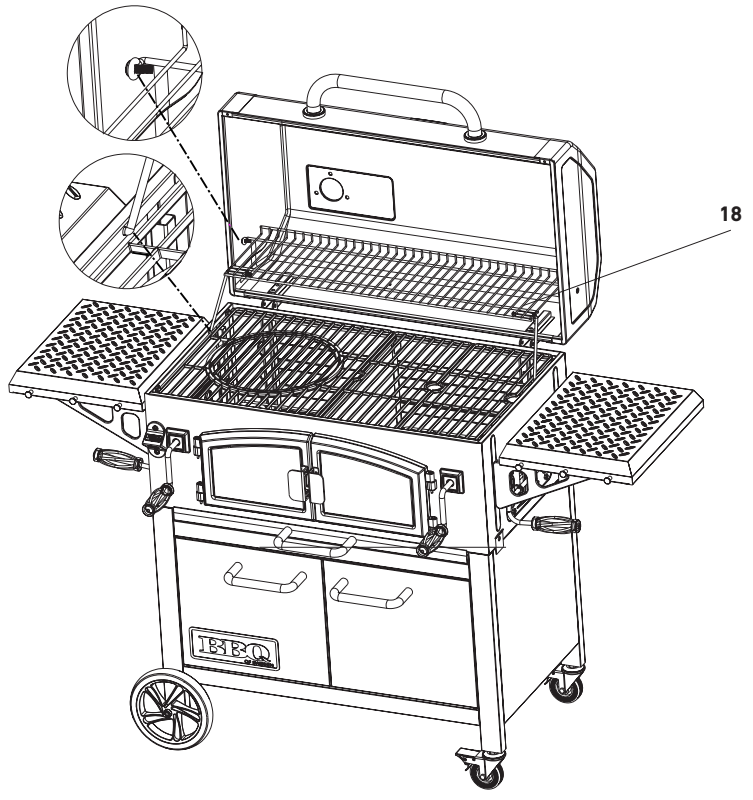
24



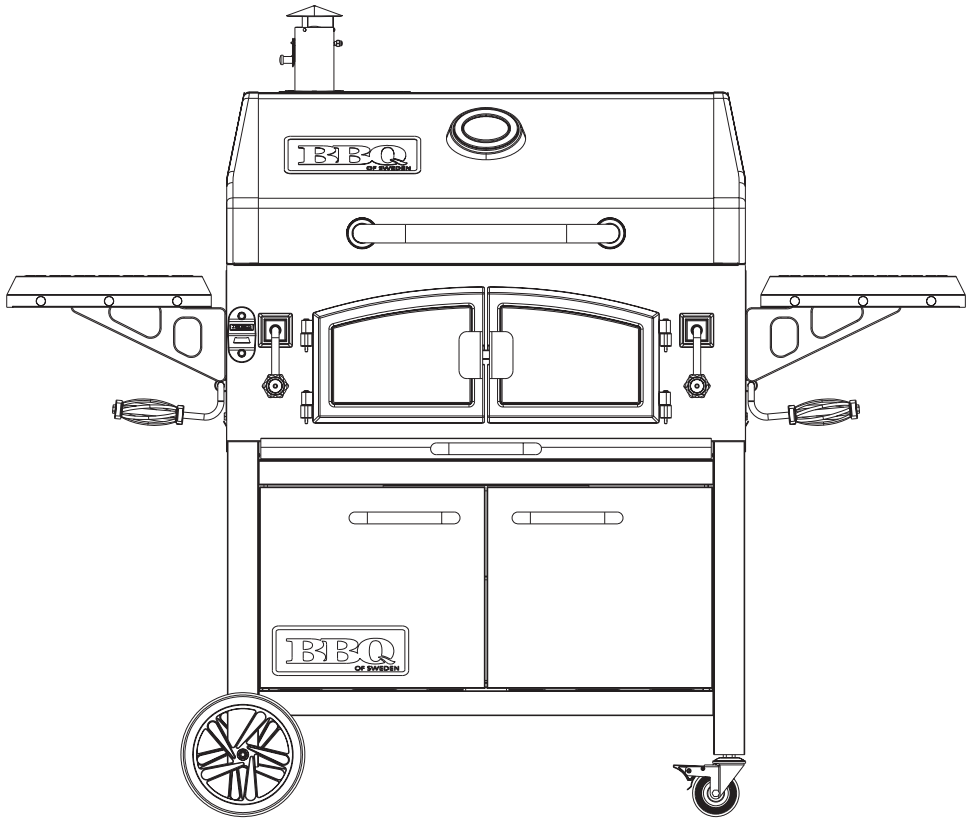
25



26











## EN 1860-1

ENG

Customer Service Rusta  
Consumer contact:  
Website:  
E-mail:

Rusta Customer Service, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, SWEDEN  
[www.rusta.com](http://www.rusta.com)  
[customerservice@rusta.com](mailto:customerservice@rusta.com)

SE

Rustas kundtjänst  
Konsumentkontakt:  
Hemsida:  
E-post:

Rusta Kundtjänst, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, SVERIGE  
[www.rusta.com](http://www.rusta.com)  
[customerservice@rusta.com](mailto:customerservice@rusta.com)

NO

Rustas kundetjeneste  
Forbrukerkontakt:  
Hjemmesida:  
E-post:

Rusta Kundetjeneste, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, SVERIGE  
[www.rusta.com](http://www.rusta.com)  
[customerservice@rusta.com](mailto:customerservice@rusta.com)

DE

Kundenservice Rusta  
Kundenkontakt:  
Website:  
E-mail:

Kundenservice Rusta, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, SCHWEDEN  
[www.rusta.com](http://www.rusta.com)  
[customerservice@rusta.com](mailto:customerservice@rusta.com)

FI

Rustan asiakaspalvelu  
Kuluttajapalvelu:  
Sivusto:  
Sähköposti:

Kuluttajapalvelu Rusta, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, RUOTSI  
[www.rusta.com](http://www.rusta.com)  
[customerservice@rusta.com](mailto:customerservice@rusta.com)