

# Fire pit

Eldstad / Ildsted /  
Feuerschalet / Tulisija



TORCH Ø 60 cm

ENG

SE

NO

DE

FI



Thank you for choosing  
to purchase a product  
from Rusta!



Read through the entire manual  
before installation and use!

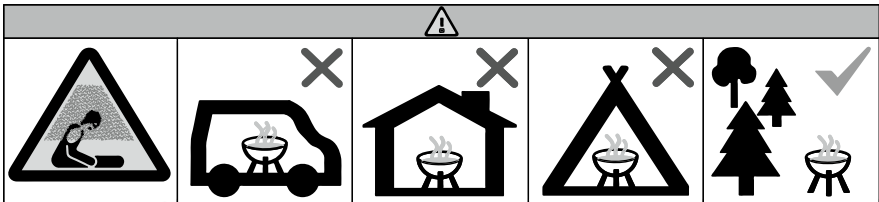
## Fire pit, Torch Ø 60 cm

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

- For outdoor use only.
- **WARNING!** If used incorrectly, there is a risk of burns.
- **WARNING!** Keep children and pets at a safe distance.
- **WARNING!** Never leave unattended.

### 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.

- The fire pit must be placed on a flat, stable surface when it is being used.
- Position the fire pit at a safe distance from trees, bushes, walls and other combustible objects.



**WARNING!** The fire pit reaches very high temperatures and becomes very hot. Do not move it when in use or hot.



**WARNING!** Do not use alcohol or petrol for ignition or reignition. Use only lighter fluid that fulfils EN 1860-3.

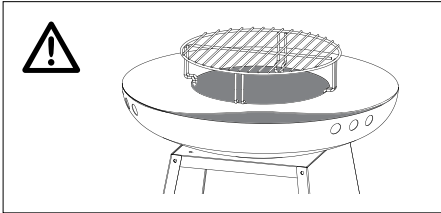
- Keep flammable gases and liquids, such as petrol or alcohol and other flammable materials, at a safe distance from the fire pit.
- Never use water to control flames or to extinguish the fire pit.
- The fire pit must have cooled down completely before cleaning.
- **NOTE!** Meat with a high fat content may cause flare-ups.
- Never close the lid over flare-ups as this may damage the porcelain enamelled/powder-coated surface of the lid.
- Do not use sharp objects during use. They may damage the surface.

**WARNING!**

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

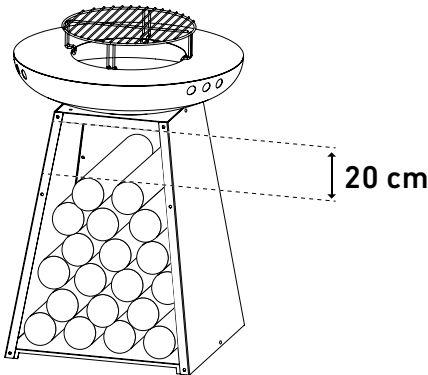
## FIREWOOD

- Use dry wood.
- Be careful when using tropical hardwood types which becomes very hot.
- Make sure to spread out the firewood inside the cone, to avoid uneven heat on plate.
- When using too much firewood on one spot, the plate might warp as picture below.



## STORAGE SPACE

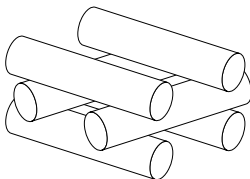
- Always leave a free space of at least 20 cm below the cone when storing firewood or other items in the storage space. The plate under the cone becomes very hot during use and firewood or other items might catch fire.



## LIGHTING INSTRUCTIONS

Never use petrol or white spirit for ignition, as this can cause heat to spread uncontrollably due to explosions. Use one of the lighting methods described below instead.

- Start to stack the firewood two by two, see picture below. Place the bark facing the sides of the cone to further prevent smoke formation. Do not recommend the use of too large pieces of wood because they might not burn down properly in the end due to lack of oxygen in the cone.



## GET STARTED

- Start by cleaning the cooking plate with a sponge, lukewarm water and mild detergent. Rinse with clean water and dry with paper towels.
- See next section for start using fire pit.

## START USING THE FIRE PIT

- Make sure the cooking surfaces is clean from food residue.
- Start the fire according to above section.
- When the cooking plate is hot, drizzle some vegetable oil on the surface and carefully rub it in with a cotton cloth, such as an old towel.  
**NOTE!** Be wary of the hot surface. Use a tong to hold the cloth while rubbing the oil in.
- Start cooking on the cooking plate or grid when the firewood has become embers.

## CLEANING THE FIRE PIT

- Allow the fire pit to cool completely before cleaning.
- When cleaning, do not use polish.
- Remove the cooking plate and ash.
- Clean the fire pit with a dishcloth, lukewarm water and a mild detergent. Rinse with clean water and let it dry.
- Do not use sharp objects to clean the cooking plate. They may damage the surface.
- It is not necessary to clean the cooking plate after each use. Only remove residues with a brush and then wipe with a paper towel.
- Before barbecuing, oil the cooking plate with a little cooking oil to avoid food sticking to it.

## CARE AND MAINTENANCE

- If the fire pit is used in especially corrosive environments, for example, by the sea, it is even more important to clean it often. Salt and moisture will break down the protective outer layer, which can result in surface rust.
- When the fire pit is not in use, protect it from rain and contaminants in a protected dry and dust-free environment. This stops it from getting dirty and protects it from rust.
- For long-term storage, the fire pit first needs to be thoroughly cleaned, dried and then stored in a dry and dust-free environment.



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



Läs igenom hela bruksanvisningen innan montering och användning!

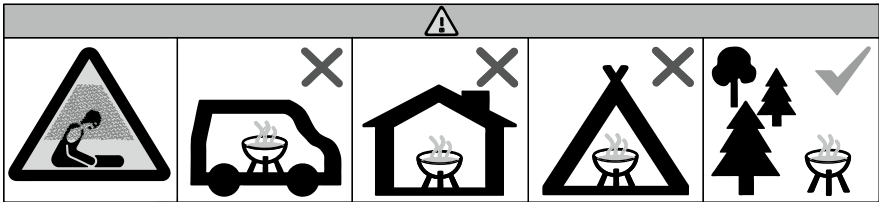
## Eldstad, Torch Ø 60 cm

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

### ANVÄNDNING

- Får endast användas utomhus.
- **WARNING!** Vid fel användning finns risk för brännskador.
- **WARNING!** Håll barn och husdjur på avstånd.
- **WARNING!** Lämna aldrig grillen utan uppsikt.

### SÄKERHETSANVISNINGAR



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

- Eldstaden ska stå stabilt på ett fast och eldfast plant underlag när den används.
- Placera eldstaden på säkert avstånd från träd, buskar, väggar och andra brännbara föremål.



**WARNING!** Eldstaden uppnår väldigt höga temperaturer och blir väldigt het. Flytta inte grillen när den används eller är varm.



**WARNING!** Använd inte alkohol eller bensin för tändning eller omtändning! Använd endast tändmedel som uppfyller EN 1860-3.

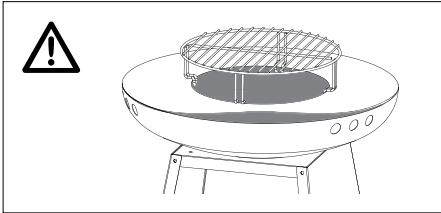
- Håll lättantändliga ångor och vätskor, t ex bensin, alkohol och annat brännbart material, på säkert avstånd från eldstaden.
- Använd aldrig vatten för att kontrollera flammor eller för att släcka eldstaden.
- Eldstaden måste ha kallnat helt innan rengöring.
- **OBS!** Kött med hög fetthalt kan orsaka uppblossande lågor.
- Stäng aldrig locket över uppblossande lågor eftersom det kan skada locket's porslinsemaljerade/pulverlackerade yta.
- Använd inte vassa redskap. de kan skada ytan.

**WARNING!**

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

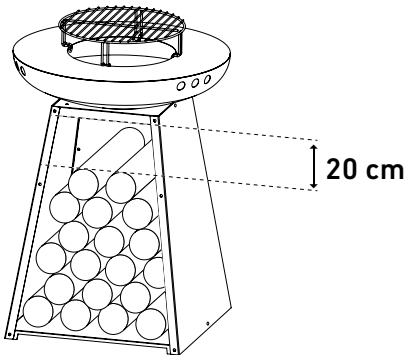
## VED

- Använd torr ved.
- Var försiktig när du använder tropiska lövträtyper, då de blir mycket heta.
- Se till att sprida ut veden inuti fatet för att undvika ojämn värme på plattan.
- När man använder mycket ved på en punkt kan plattan slå sig som i bilden nedan.



## FÖRVARINGSUTRYMME

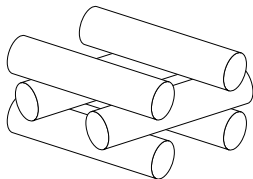
- Lämna alltid ett fritt utrymme på minst 20 cm under fatet, underdelen av eldskålen, när du förvarar ved eller andra föremål i förvaringsutrymmet. Plattan under fatet, underdelen av eldskålen, blir mycket varm under eldning och ved eller andra föremål kan fatta eld.



## TÄNDNINGSANVISNINGAR

Använd aldrig bensin eller lacknafta för att tända eftersom detta kan orsaka att värmen sprids okontrollerat. Använd istället en av de tändningsmetoder som beskrivs nedan.

- Börja genom att stapla veden två och två, se bild nedan. Placera barken vänd mot fatets utsida för att minska rökbildningen. Vi rekommenderar inte att man använder alltför stora vedträn eftersom de kan brinna dåligt på grund av syrebrist i fatet.





## KOMMA IGÅNG

- Börja med att rengöra kokplattan med en svamp, ljummet vatten och mildt diskmedel. Skölj av med rent vatten och torka med hushållspapper.
- Se nästa avsnitt för att börja använda eldstaden.

## BÖRJA ANVÄNDA ELDSTADEN

- Se till att kokytorna är rena från matrester.
- Tänd elden enligt avsnittet ovan.
- När kokplattan är varm ska man ringla lite vegetabilisk olja på ytan och gnider försiktigt in den med en bomullsduk, till exempel en gammal handduk.  
**OBS!** Var försiktig med den heta ytan. Använd en tång för att hålla trasan medan du gnider in oljan.
- Börja laga mat på kokplattan eller gallret när veden har blivit glöd.

## RENGÖRING AV ELDSTADEN

- Låt eldstaden kallna helt innan rengöring.
- Vid rengöring, använd inte putsmedel.
- Ta bort grillgallret och askan.
- Rengör eldstaden med disktrasa, ljummet vatten och mildt diskmedel. Skölj med rent vatten och låt torka.
- 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.
- Innan grillning kan man olja in gallret med matolja för att undvika att grillrester fastnar.

## SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

- Om eldstaden 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 eldstaden inte används ska den skyddas från regn och föroreningar placera i skyddad torr och dammfri miljö, detta förhindrar nedsmutsning och ytrost.
- Vid långtidsförvaring, behöver eldstaden först rengöras noga, torkas och därefter förvaras i en torr och dammfri miljö.



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



Les gjennom hele bruksanvisningen før installasjon og bruk!

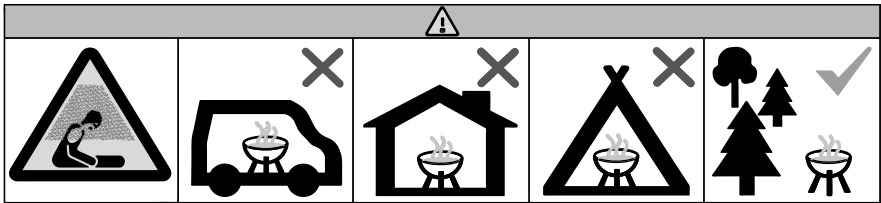
## Ildsted, Magma Ø 62 cm

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

- Kun til utendørsbruk.
- **ADVARSEL!** Feil bruk kan føre til risiko for brannskader.
- **ADVARSEL!** Hold barn og husdyr på avstand.
- **ADVARSEL!** La aldri grillen stå uten tilsyn.

### SIKKERHETSINSTRUKSJONER



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

- Ildstedet skal stå stabilt på et fast og brannsikkert jevnt underlag når det er i bruk.
- Plasser ildstedet i trygg avstand fra trær, busker, vegger og andre brennbare gjenstander.



**ADVARSEL!** Ildstedet oppnår svært høye temperaturer og blir veldig varmt. Ikke flytt på grillen når den er i bruk eller er varmt.



**ADVARSEL!** Ikke bruk alkohol eller bensin til opptenning eller for å få nytt liv i flammene! Bruk bare tenmidler som samsvarer med EN 1860-3.

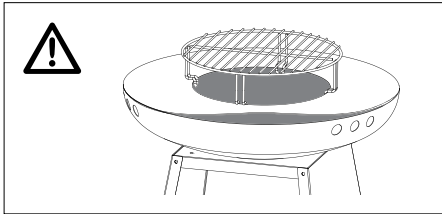
- Oppbevar lettantennelig damp og væsker, f.eks. bensin, alkohol og andre brennbare stoffer, i sikker avstand fra ildstedet.
- Bruk aldri vann for å kontrollere flammer eller slukke ildstedet.
- Ildstedet må kjøle seg helt ned før rengjøring.
- **MERK!** Kjøtt med høyt fettinnhold kan føre til oppblussing av flammer.
- Lukk aldri lokket over flammer, da dette kan skade den porselene- maljerte/pulverlakkerte overflaten på lokket.
- Ikke bruk skarpe gjenstander under bruk. Det kan skade overflaten.

**ADVARSEL!**

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

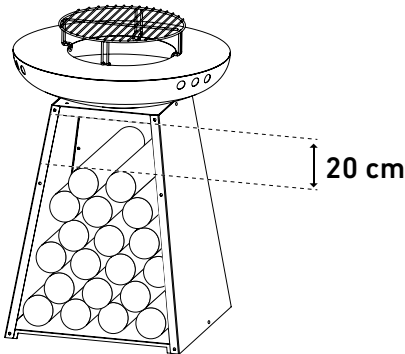
## VED

- Bruk tørr ved.
- Vær forsiktig når du bruker tropiske hardvedtyper, de blir veldig varme.
- Spre veden godt utover inni kjeeglen, for å unngå ujevn varme på platen.
- Når du bruker for mye ved på ett sted, kan platen bli bøyd som på bildet nedenfor.



## LAGRINGSPLASS

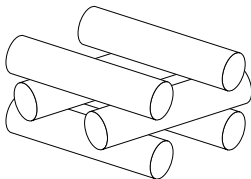
- Når du oppbevarer ved eller annet i lagringsplassen, må det alltid være fri plass på minst 20 cm under kjeeglen i bunnen av ildstedet. Platen under kjeeglen i bunnen av ildstedet blir veldig varm under bruk, ved eller andre gjenstander kan ta fyr.



## INSTRUKSJON FOR TENNING

Bruk aldri bensin eller white spirit til tenning, da dette kan føre til at varmen sprer seg ukontrollert på grunn av eksplosjoner. Bruk heller en av tenningsmetodene som er beskrevet nedenfor.

- Begynn å stable veden to og to vedpinner, se bildet nedenfor. Plasser barken vendt mot sidene av kjeeglen for å hindre ytterligere røykdannelse. Vi anbefaler ikke bruk av for store vedpinner, de vil kanskje ikke brenne helt opp på grunn av mangel på oksygen i kjeeglen.



## SLIK KOMMER DU I GANG

- Start med å rengjøre kokeplaten med en svamp, lunkent vann og mildt vaskemiddel. Skyll med rent vann og tørk med kjøkkenpapir.
- Se neste avsnitt for hvordan du begynner å bruke bålpannen.

## SLIK BEGYNNER DU Å BRUKE BÅLPANNEN

- Sørg for at kokeflatene er rengjort for matrester.
- Tenn på som beskrevet i avsnittet ovenfor.
- Når kokeplaten er varm, sprinkle over litt vegetabilsk olje på overflaten og gni den forsiktig inn med en bomullsklut, for eksempel et gammelt håndkle.  
**MERK!** Vær oppmerksom på den varme overflaten. Bruk en tang til å holde kluten når du gnir inn oljen.
- Når veden har blitt glør, kan du begynne å lage mat på kokeplaten eller risten.

## RENGJØRING AV ILDSTEDET

- La ildstedet kjøle seg helt ned før rengjøring.
- Ikke bruk pussemiddel ved rengjøring.
- Ta av grillristen og fjern asken.
- Rengjør ildstedet med oppvaskklut, lunkent vann og mildt oppvaskmiddel. Skyll med rent vann og la tørke.
- Ikke bruk skarpe gjenstander til rengjøring av grillristen, fordi dette kan skade overflaten.
- Det er ikke nødvendig å rengjøre grillristen etter hver bruk. Fjern bare matrestene med en børste, og tørk deretter av med tørkepapir.
- Før grilling kan du smøre risten med matolje for å unngå at maten setter seg fast.

## PLEIE OG VEDLIKEHOLD

- Hvis ildstedet brukes i særlig korroderende miljøer, for eksempel ved kysten, er det ekstra viktig å rengjøre grillen ofte. Ellers vil salt og fuktighet bryte ned den beskyttende overflaten på grillen, slik at den kan ruste.
- Når ildstedet ikke er i bruk, må det beskyttes mot regn og forurensning ved å plasseres i et beskyttet tørt og støvfritt miljø for å forhindre at det blir skittent og at overflaten rustet.
- Ved langvarig oppbevaring må ildstedet først rengjøres grundig, tørkes og deretter oppbevares i et tørt og støvfritt miljø.



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



Vor der Montage und Benutzung die gesamte Gebrauchsanleitung durchlesen!

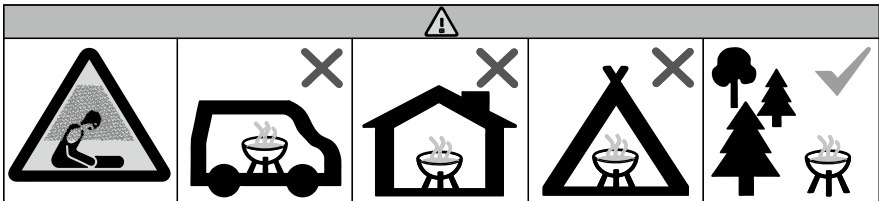
## Feuerschale, Torch Ø 60 cm

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

- Nur im Freien verwenden.
- **WARNHINWEIS!** Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Verbrennungsgefahr.
- **WARNHINWEIS!** Kinder und Haustiere fernhalten.
- **WARNHINWEIS!** Den Grill niemals unbewacht lassen.

### SICHERHEITSHINWEISE



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.

- Die Feuerschale muss während des Gebrauchs stabil auf einem festen und ebenen Untergrund stehen.
- Stelle die Feuerschale in einem sicheren Abstand zu Bäumen, Büschen, Wänden und anderen brennbaren Objekten auf.



**WARNHINWEIS!** Die Feuerschale erreicht sehr hohe Temperaturen und wird sehr heiß. Bewege den Grill nicht, wenn er verwendet wird oder heiß ist.



**WARNHINWEIS!** Keinen Alkohol oder Benzin verwenden, um die Kohle anzuzünden oder erneut anzuzünden! Nur geeignete, der Norm EN 1860-3 entsprechende Anzünder verwenden.

- Halte brennbare Dämpfe und Flüssigkeiten, wie Benzin, Alkohol und andere brennbare Materialien in einem sicheren Abstand zur Feuerschale.
- Verwende niemals Wasser, um Flammen zu kontrollieren oder um die Feuerstelle zu löschen.
- Vor der Reinigung muss die Feuerschale vollständig abgekühlt sein.
- **HINWEIS!** Fleisch mit einem hohen Fettgehalt kann ein Auflodern verursachen.
- Schließe den Deckel niemals über emporlodernden Flammen, da dies die porzellanemaillierte/pulverbeschichtete Oberfläche des Deckels beschädigen kann.
- Verwende während des Gebrauchs keine scharfen Gegenstände. Diese können die Oberfläche beschädigen.

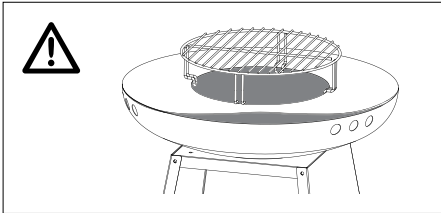


**WARNHINWEIS!**

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

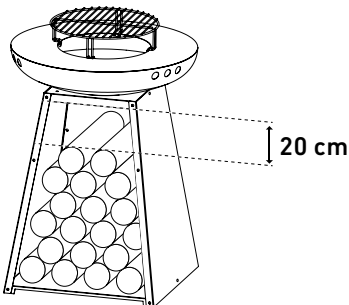
## BRENNHOLZ

- Verwende trockenes Holz.
- Vorsicht bei der Verwendung von tropischen Harthölzern, die sehr heiß werden.
- Achte darauf, das Brennholz im Inneren der Feuerschale zu verteilen, um ungleichmäßige Hitze auf der Platte zu vermeiden.
- Bei der Verwendung von zu viel Brennholz an einer Stelle kann sich die Platte verziehen, siehe Abbildung unten.



## STAURAUUM

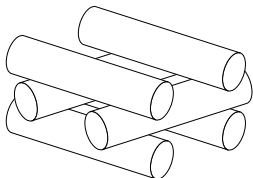
- Halte immer einen Freiraum von mindestens 20 cm unterhalb der Feuerschale frei (unter der Feuerstelle), wenn du Brennholz oder andere Gegenstände im Stauraum lagerst. Die Platte unter der Feuerschale (unter der Feuerstelle) wird während des Gebrauchs sehr heiß. Brennholz oder andere Gegenstände könnten Feuer fangen.



## ANLEITUNG ZUM BEFEUERN

Verwende niemals Benzin oder Testbenzin zum Anzünden, da dies zu einer unkontrollierten Hitzeausbreitung mit Explosionsgefahr führen kann. Nutze stattdessen eine der unten beschriebenen Feuerungsmethoden.

- Beginne damit, das Brennholz paarweise zu stapeln, siehe Abbildung unten. Lege die Rinde an die Seiten der Feuerschale, um die Rauchbildung zu verringern. Von der Verwendung großer Holzstücke ist abzuraten, da diese aufgrund des Sauerstoffmangels in der Feuerschale am Ende nicht richtig abbrennen können.





## ERSTE SCHRITTE

- Reinige zunächst die Kochplatte mit einem Schwamm, lauwarmem Wasser und mildem Spülmittel. Mit sauberem Wasser abspülen und mit Papiertüchern trocknen.
- Siehe nächster Abschnitt zur Inbetriebnahme der Feuerschale.

## INBETRIEBNAHME DER FEUERSCHALE

- Vergewissere dich, dass keine Speisereste auf den Zubereitungsflächen vorhanden sind.
- Entzünde das Feuer gemäß obigem Abschnitt.
- Wenn die Kochplatte heiß ist, träufelst du etwas Pflanzenöl auf die Oberfläche und reibst es vorsichtig mit einem Baumwolltuch, z. B. einem alten Handtuch, ein. **HINWEIS!** Heiße Oberflächen. Benutze eine Zange, mit der du während des Einreibens des Öls das Tuch hältst.
- Sobald das Brennholz zu Glut geworden ist, kann das Zubereiten der Speisen auf der Kochplatte oder dem Rost begonnen werden.

## FEUERSCHALE REINIGEN

- Vor der Reinigung die Feuerschale vollständig abkühlen lassen.
- Zum Reinigen keine Putzmittel verwenden.
- Entferne den Grillrost und die Asche.
- Reinige die Feuerschale mit einem Geschirrtuch, lauwarmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Mit sauberem Wasser nachspülen und trocknen lassen.
- 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. Anschließend mit einem Papiertuch abtrocknen.
- Vor dem Grillen kann man den Grillrost mit Speiseöl bestreichen, um zu vermeiden, dass Grillreste haften bleiben.

## PFLEGE UND WARTUNG

- Wird die Feuerschale 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. Dadurch kann Oberflächenrost entstehen.
- Wenn die Feuerschale nicht in Gebrauch ist, sollte sie vor Regen und Verschmutzung geschützt und in einer trockenen und staubfreien Umgebung aufgestellt werden. Das verhindert Verschmutzung und Oberflächenrost.
- Bei einer langfristigen Lagerung muss die Feuerschale zunächst gründlich gereinigt, getrocknet und anschließend in einer trockenen und staubfreien Umgebung verwahrt werden.



Kiitos Rusta-tuotteen  
ostamisesta!



Lue koko käyttöohje ennen  
kokoamista ja käyttämistä!

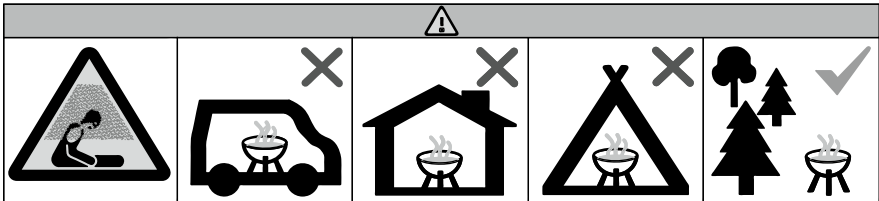
## Tulisija, Torch Ø 60 cm

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

## KÄYTTÖ

- Ainoastaan ulkokäyttöön.
- **VAROITUS!** Väärinkäyttö aiheuttaa palovammavaaran.
- **VAROITUS!** Pidä lapset ja kotieläimet loitolla.
- **VAROITUS!** Älä koskaan jätä tulisijaa valvomatta.

## TURVALLISUUSOHJEET



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

- Tulisijan on oltava vakaasti lujalla ja tasaisella alustalla käytön aikana.
- Sijoita tulisija turvallisen etäisyyden päähän puista, pensaista, seinistä ja muista tulenaroista kohteista.



**VAROITUS!** Lämpötila tulisijassa nousee erittäin korkeaksi ja tulisija kuumenee käytön aikana. Älä siirrä tulisijaa, kun se on käytössä tai lämmin.



**VAROITUS!** Älä käytä sytytykseen tai uudelleensytytykseen alkoholia tai bensiiniä. Käytä ainoastaan standardin EN 1860-3 vaatimukset täyttävää sytytysainetta.

- Pidä bensiini, alkoholi ja muut helposti syttyvät höyryt ja nesteet sekä muut palavat materiaalit turvallisen etäisyyden päässä tulisijasta.
- Älä koskaan käytä vettä liekkien hallintaan tai tulisijan sammuttamiseen.
- Tulisijan tulee jäähtyä kokonaan ennen sen puhdistamista.
- **HUOMAUTUS!** Runsaasti rasvaa sisältävä liha voi aiheuttaa liekkejä.
- Älä koskaan sulje kantta liekkien syttyessä, sillä se voi vahingoittaa kannen posliiniemaloitua/jauhemaalattua pintaa.
- Älä käytä teräviä välineitä ruoanvalmistuksen aikana. Ne voivat vaurioittaa pintaa.

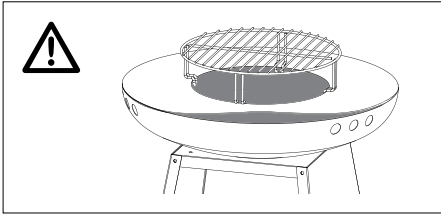


**VAROITUS!**

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

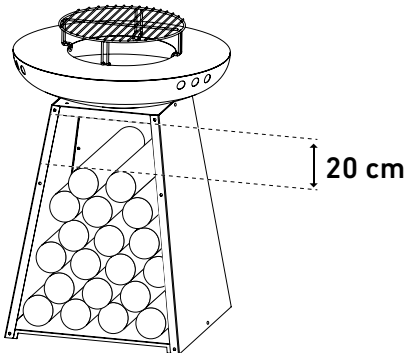
## POLTTOPUUT

- Käytä kuivaa puuta.
- Ole varovainen käyttäessäsi trooppisia kovapuu-tyyppejä, sillä ne kuumenevat erittäin voimakkaasti.
- Lado polttopuut tasaisesti kartion sisäpuolelle, jotta levy ei lämpene epätasaisesti.
- Jos polttopuita on liian paljon yhdessä kohtaa, levy saattaa taipua kuvan mukaisesti.



## SÄILYTYSTILA

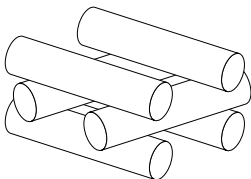
- Jätä aina vähintään 20 cm tilaa kartion alapuolelle tulisijan alaosa, kun säilytät polttopuita tai muita tarvikkeita säilytystilassa. Kartion alla oleva tulisijan alaosa levy kuumenee voimakkaasti käytön aikana, jolloin polttopuut tai muut tarvikkeet voivat syttyä tuleen.



## SYTYTYSOHJEET

Älä koskaan käytä sytyttämiseen bensiiniä tai mineraalitärpättiä, koska se voi aiheuttaa räjähdyksen ja lämmön hallitsemattoman leviämisen. Käytä sen sijaan jotakin alla kuvatuista sytytysmenetelmistä.

- Aloita polttopuiden latominen kaksi kerrallaan, katso kuva alla. Aseta puun kuori kartion sivuja kohti savun muodostumisen estämiseksi. Emme suosittele käyttämään suurikokoisia polttopuita. Ne eivät välttämättä pala kunnolla, koska kartiossa ei ole happea.



## KÄYTÖN ALOITTAMINEN

- Aloita puhdistamalla paistolevy sienellä, haalealla vedellä ja miedolla pesuaineella. Huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa paperipyyhkeillä.
- Katso seuraava kohta aloittaaksesi tulisijan käytön.

## TULISIJAN KÄYTÖN ALOITTAMINEN

- Varmista, että paistopinnat ovat puhtaita ruoantähteistä.
- Sytytä tuli yllä olevan ohjeen mukaan.
- Kun paistolevy on kuuma, pirskottele sen pinnalle hieman kasviöljyä ja hiero se varovasti levyn pintaan puuvillakankaalla, esimerkiksi vanhalla pyyhkeellä.  
**HUOMAUTUS!** Varo kuumaa pintaa. Pitele liinaa pihdeillä ja hiero öljy pintaan.
- Aloita ruoan valmistaminen paistolevyllä tai ritilällä, kun polttopuut ovat hiillostuneet.

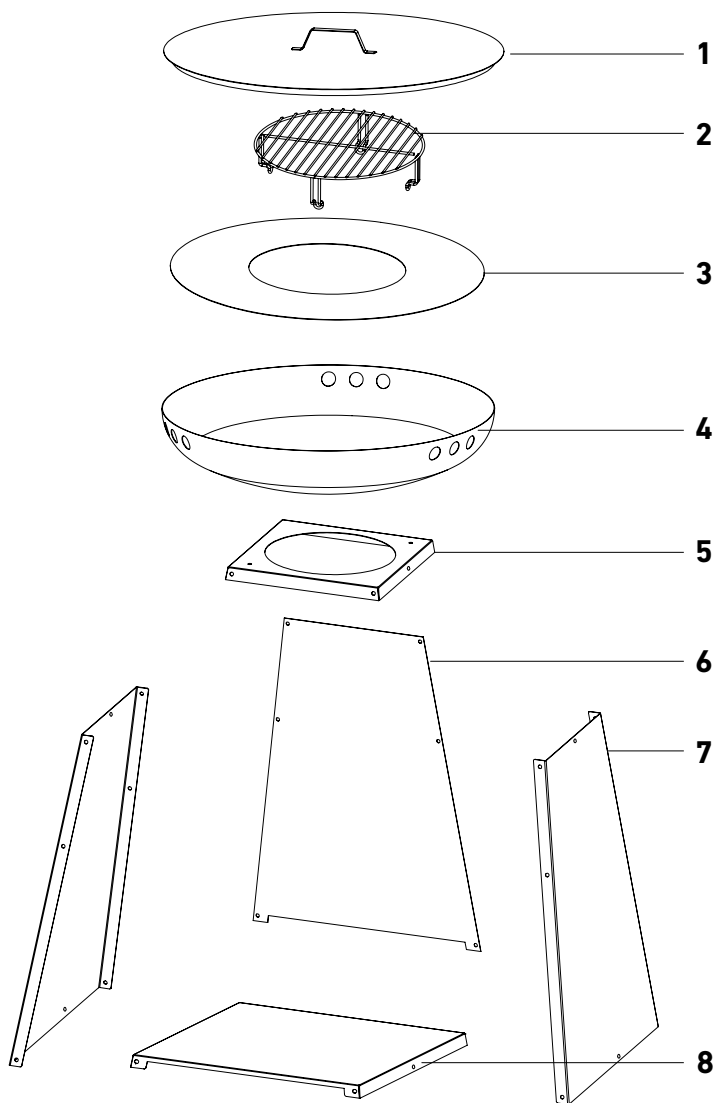
## TULISIJA PUHDISTUS

- Anna tulisijan jäähtyä täysin ennen sen puhdistamista.
- Älä käytä puhdistamiseen puhdistusaineita.
- Poista grillausritilä ja tuhka.
- Puhdista tulisija tiskiliinalla, haalealla vedellä ja miedolla astianpesuaineella. Huuhtelee puhtaalla vedellä. Anna kuivua.
- 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.
- Ennen grillausta ritilän voi öljytä ruokaöljyllä, jotta grillattava ruoka ei tartu kiinni.

## HOITO JA KUNNOSSAPITO

- Jos tulisijaa käytetään erityisen syövyttävissä ympäristöissä, esimerkiksi rannikolla, se on erityisen tärkeää puhdistaa usein. Muuten suola ja kosteus vahingoittavat tulisijan suojakerrosta, mikä voi aiheuttaa pinnan ruostumista.
- Kun tulisijaa ei käytetä, suoja se sateelta ja ilmansaasteilta laittamalla se suojaan, kuivaan ja pölyttömään tilaan likaantumisen ja pinnan ruostumisen estämiseksi.
- Jos tulisija on pitkään käyttämättä, se tulee ensin puhdistaa huolellisesti, kuivata ja laittaa säilytykseen kuivaan ja pölyttömään tilaan.




**OVERVIEW / ÖVERSIKT / ØVERSIKT / ÜBERSICHT / YLEISKUVAUS**



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

1	Lid / Lock / Lokk / Deckel / Kansi	x 1
2	Cooking grid / Matlagningsgaller / Grillrist / Grillrost / Grillausritilä	x 1
3	Stainless steel cooking plate / Kokplatta i rostfritt stål / Kokeplate i rustfritt stål / Kochplatte aus Edelstahl / Ruostumattomasta teräksestä valmistettu paistolevy	x 1
4	Firebowl / Eldskål / Bålkurv / Feuerschale / Tuliastia	x 1
5	Upper panel / Övre panel / Toppanel / Oberteil Socket / Yläpaneeli	x 1
6	Back panel / Bakre panel / Bakpanel / Rückwand / Takapaneeli	x 1
7	Side panel / Sidopanel / Sidepanel / Seitenwand / Sivupaneeli	x 2
8	Bottom panel / Bottenpanel / Bunnpanel / Unterteil Socket / Alapaneeli	x 1

## PARTS / DELAR / DELER / TEILE / OSAT

A		Screw / Skruv / Skrue / Schraube / Ruuvi Ø6 x 25	x 2
B		Screw / Skruv / Skrue / Schraube / Ruuvi Ø6 x 12	x 14
C		Nut / Mutter / Mutter / Mutter / Mutteri M6	x 16

## ASSEMBLY / MONTERING / MONTAGE / KOKOAMINEN

### TIPS FOR SUCCESSFUL ASSEMBLY

Read through all the assembly instructions before starting assembly.

- Assemble the barbecue on a clean and even surface where there is no risk of parts coming off.
- Before starting assembly: Remove all parts from the packaging and sort them using the assembly instructions. If the barbecue is not complete after careful checking, please contact Rusta's Customer Service.
- Get the tools out you need for assembly – see the table of contents.
- Do not tighten all the screws until all the parts are fully assembled. This makes assembly easier and will keep the barbecue stable.

### 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 monteringsveiledningen før du begynner å montere.

- Monter grillen på en ren og jevn flate der det ikke er risiko for at deler skal forsvinne.
- Før du begynner å montere: Ta ut alle deler av pakken og sorter dem ved hjelp av monteringsveiledningen. Hvis grillen til tross for grundig kontroll ikke skulle være komplett, ber vi deg om å kontakte Rustas kundeservice.
- Finn frem verktøyene du trenger til monteringen – se innholdsfortegnelsen.
- Stram alle skruer først etter at alle delene er fullstendig montert. Det gjør monteringen enklere og sikrer at grillen blir stabil.

### TIPPS FÜR EINEN ERFOLGREICHEN AUFBAU

Vor der Montage die gesamte Montageanleitung lesen.

- Montiere den Grill auf einer sauberen und ebenen Unterlage, bei der kein Risiko besteht, dass Teile verloren gehen.
- Vor der Montage: Nimm alle Teile aus der Verpackung und sortiere diese mithilfe der Montageanleitung. Sollte der Grill trotz sorgfältiger Kontrolle nicht komplett sein, wendest du dich bitte an den Kundendienst von Rusta.
- Lege dir alle Werkzeuge bereit, die für die Montage erforderlich sind, siehe Inhaltsverzeichnis.
- Ziehe alle Schrauben erst fest, wenn sämtliche Teile vollständig zusammengebaut sind. Das erleichtert die Montage und gewährleistet die Stabilität des Grills.

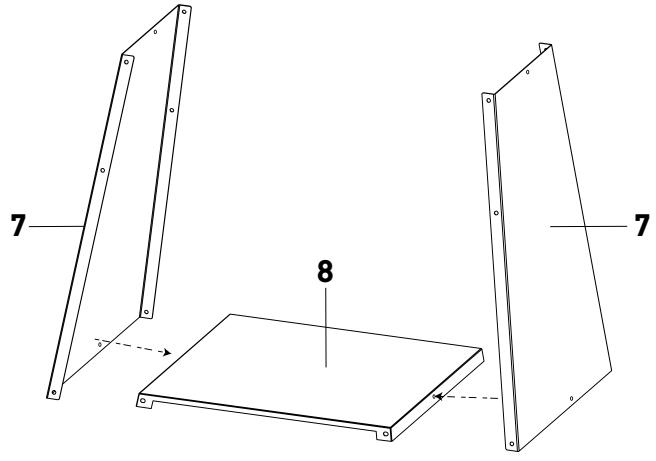
### VINKKEJÄ KOKOAMISEN ONNISTUMISEKSI

Lue koko kokoamisohje ennen kokoamisen aloittamista.

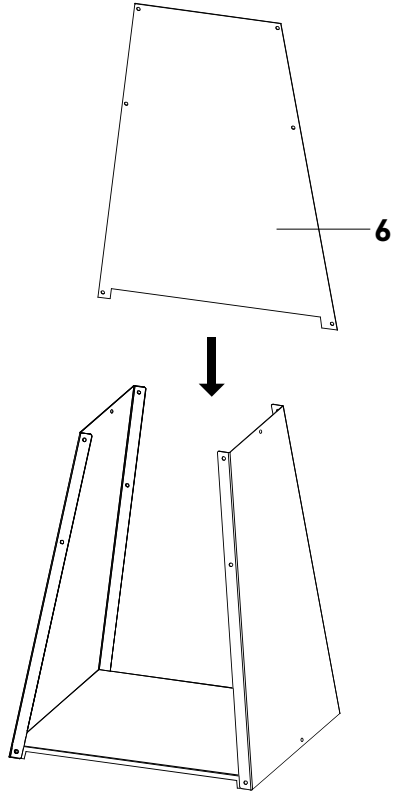
- Kokoa grilli puhtaalla ja tasaisella alustalla, josta osat eivät pääse katoamaan.
- Ennen kokoamisen aloittamista: Poista kaikki osat pakkauksesta. Lajittele ne kokoamisohjeen avulla. Jos grillin osia huolellisesta tarkastamisesta huolimatta puuttuu, ota yhteys Rustan asiakaspalveluun.
- Ota esiin kokoamisessa tarvittavat työkalut – katso sisältöluetteloa.
- Kiristä kaikki ruuvit vasta sitten, kun kaikki osat on koottu kokonaan paikoilleen. Siten kokoaminen sujuu helpommin ja grillin vakaus voidaan varmistaa.



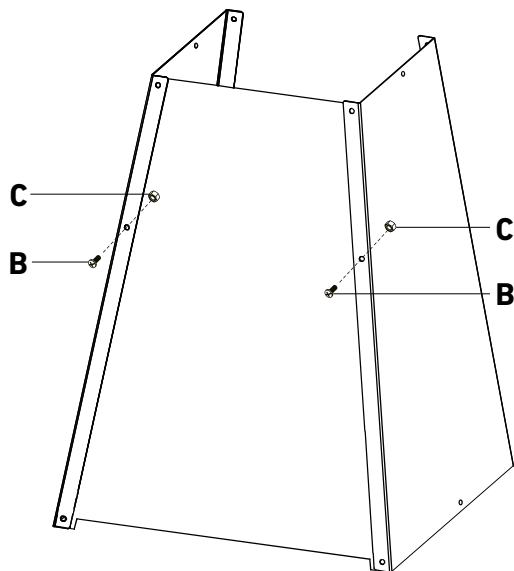
1





2

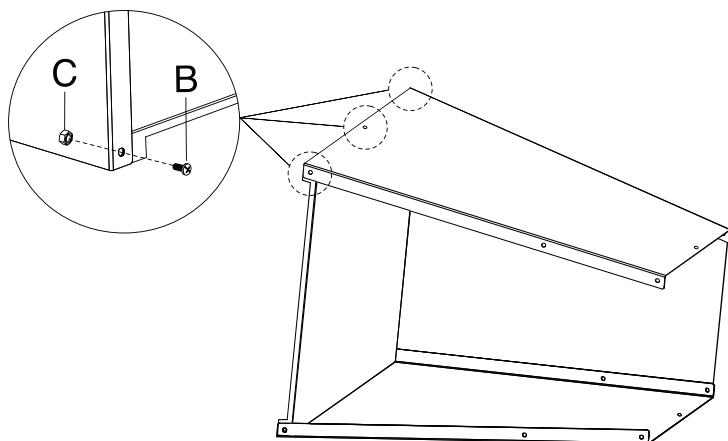




3



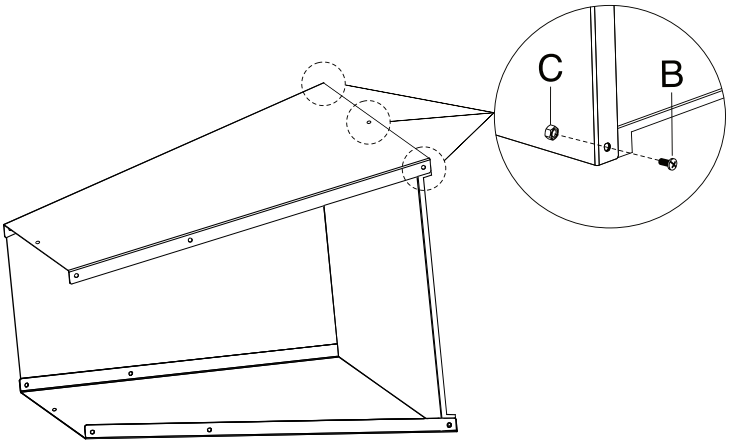
B		x 2
C		x 2



4



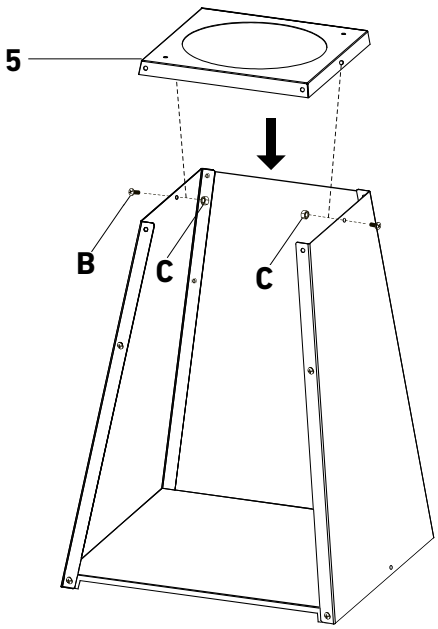
B		x 3
C		x 3



5



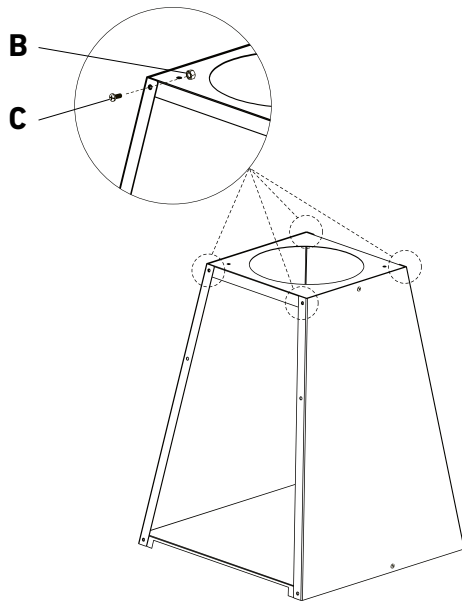
B		x 3
C		x 3



6



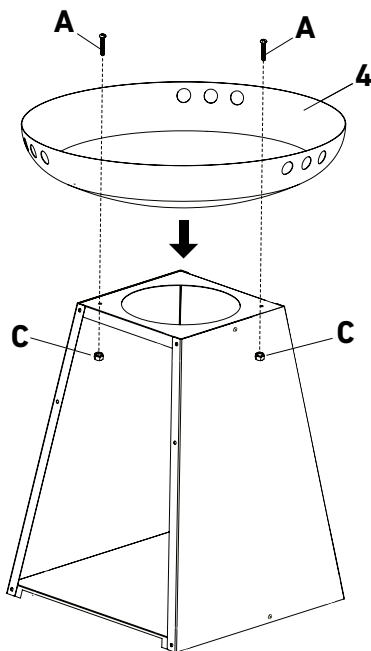
B		x 2
C		x 2



7



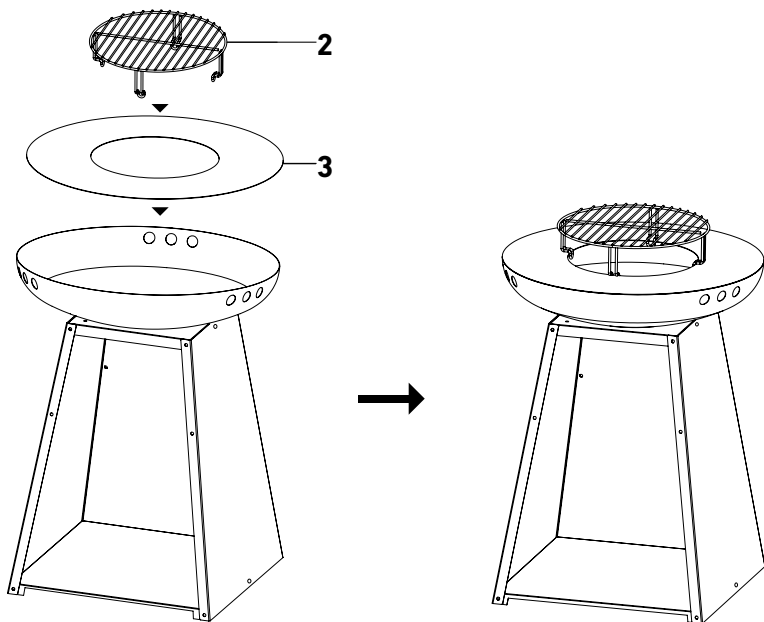
B		x 4
C		x 4

8

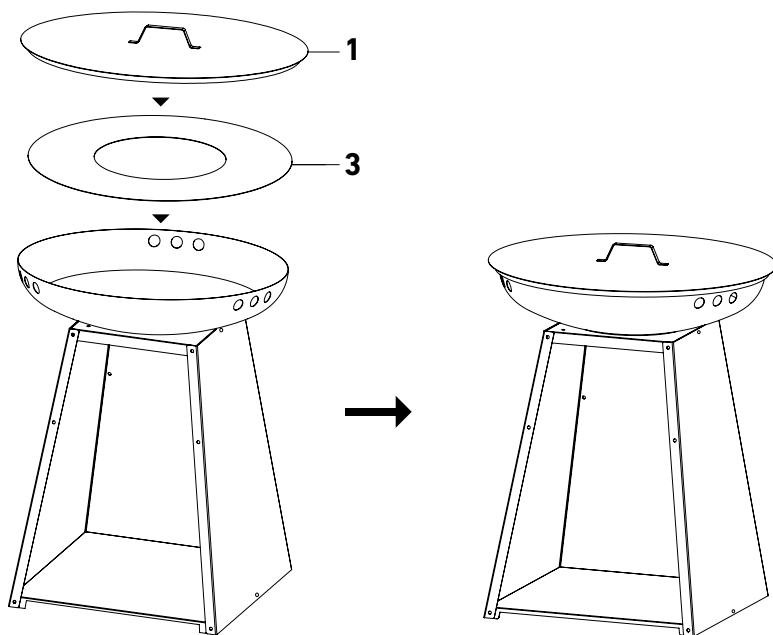


A		x 2
C		x 2

9



10





## 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.

## 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.

## 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.

## 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.

## 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, käyttäjä on vastuussa mahdollisista vahingoista. Tällöin reklamaatio-oikeus ei ole voimassa.

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 kundtjeneste  
Forbrukerkontakt:  
Hjemmesida:  
E-post:

Rusta Kundtjeneste, 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)