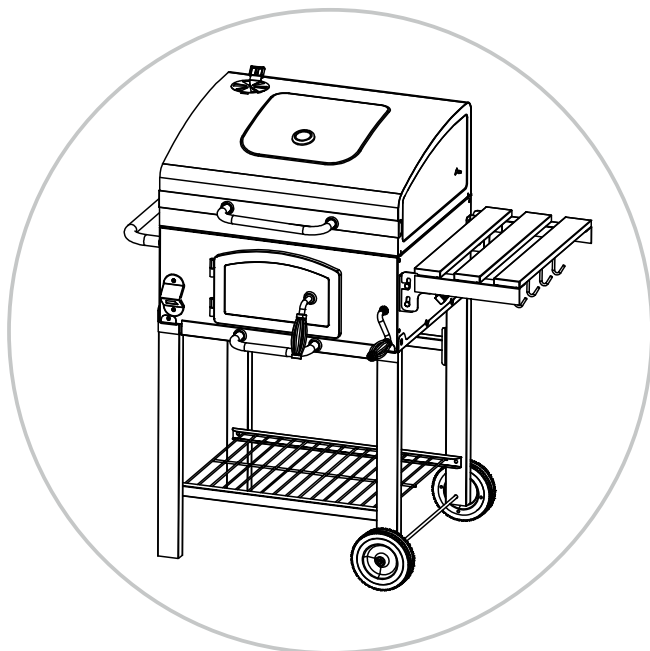


Charcoal BBQ

Kolgrill / Kullgrill /
Kohlegrill / Hiiligrilli



PAMPAS

ENG

SE

NO

DE

FI



Thank you for choosing to purchase a product from Rusta!



Read through the entire manual before installation and use!

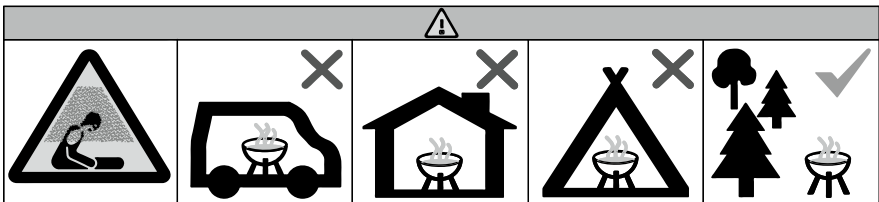
Charcoal BBQ, Pampas

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

- Please read these instructions before use.
- The barbecue is only intended for private use.
- Only for outdoor use.
- Do not move the appliance while it is in use.
- Only charcoal and briquettes may be used for heating.

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.

- Only use the barbecue outdoors.
- 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.
- Keep flammable gases and liquids, such as petrol or alcohol and other flammable materials, at a safe distance from the barbecue.

- Do not use the barbecue in strong wind or rain.



WARNING! Do not use alcohol or petrol to ignite or re-ignite the barbecue. Use only lighter fluid that fulfils EN 1860-3.



WARNING! The barbecue gets very hot. Do not move it when in use or hot.

- Never leave the barbecue unattended.
- Before using the barbecue for the first time, it is recommended that you first heat it up and keep the fuel red-hot for at least 30 minutes.



WARNING! Keep children and pets at a safe distance.

- Never use water to control the flames or to extinguish the charcoal, as this may damage the porcelain enamel/powder-coated surface.
- 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.

- Use barbecue gloves and barbecue utensils to avoid burns when barbecuing.



WARNING! The maximum amount of charcoal/briquettes to use is 1 kg.



WARNING! The briquettes/charcoal must always be placed on the charcoal dish. Otherwise there is a risk the barbecue will be damaged.



WARNING!

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

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.
- **NOTE! The briquettes/charcoal must always be placed in 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 a few 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 briquettes/charcoal on the charcoal dish in the bottom of the barbecue.
- Pour on the lighter fluid as instructed on the bottle.
- Light the briquettes/charcoal with the barbecue 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.

CARE AND CLEANING

- 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 GRILLE

- Do not use sharp objects to clean the barbecue grille. They may damage the surface.
- It is not necessary to clean the barbecue grille after each use. Only remove residues with a brush and then wipe with a paper towel.
- However, the barbecue grille 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 grille with a little cooking oil to avoid food sticking to it.

CLEANING THE BARBECUE

- Remove the barbecue grille and charcoal grille.
- Remove the ash.
- Wash the barbecue with a mild detergent and water. Rinse with clean water and let it dry.
- If the painted steel is scratched or damaged and has started to rust, brush the surface with a steel brush, scrape it and then paint with anti-rust primer. This should be done as soon as the damage is discovered, as scratches in the paint make the barbecue more susceptible to rust.

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. Stainless steel, on the other hand, has a higher resistance against oxidation than non-stainless steel. This means that even stainless steel must be maintained to prevent oxidation and other corrosion. It is normal for the barbecue to suffer from so-called red oxide if it is not maintained properly. This is 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. Wipe with a dry cloth.
- If the barbecue has any surface rust, you can use a light polish, Autosol, on a cloth and polish the surface until the rust disappears. Wipe clean with a dry cloth.
- To protect the surface, spray on a thin layer of 5-56 or WD-40, two universal agents that dissolve 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 into contact with the barbecue's painted surfaces or surfaces that come into contact with food.**



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



Läs igenom hela bruksanvisningen innan montering och användning!

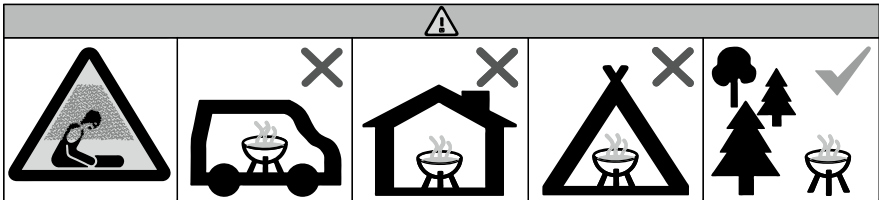
Kolgrill, Pampas

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

ANVÄNDNING

- Läs instruktionerna före användning.
- Grillen är endast avsedd för privat bruk.
- Endast för utomhusbruk.
- Flytta inte apparaten när den används.
- Endast träkol och briketter får användas för uppvärmning.

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.

- Grillen får endast användas utomhus.
- 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.
- Håll lättantändliga ångor och vätskor, t.ex. bensin, alkohol och annat brännbart material, på säkert avstånd från grillen.
- Använd inte grillen i stark vind eller regn.



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



WARNING! Grillen blir väldigt het, flytta inte grillen när den används eller är varm.

- Lämna aldrig grillen utan uppsikt.
- Innan du använder grillen för första gången rekommenderas det att du först värmer upp den och håller bränslet glödhet under minst 30 minuter.



WARNING! Håll barn och husdjur på avstånd.

- Använd aldrig vatten för att kontrollera flammor eller för att släcka grillkolen eftersom det kan skada den porslinsemaljerade/pulverlackerade ytan.
- Stäng aldrig locket vid uppflammande lågor då det kan skada grillens porslinsemaljerade/pulverlackerade ytan.
- Släng aldrig briketterna/grillkolen innan du säkert vet att de har slocknat.



OBS! Kött med ett högt fettinnehåll kan orsaka uppflammande lågor.

- Använd grillvantar och grillredskap för att undvika brännskador vid grillning.



WARNING! Den maximala mängden kol/briketter att använda är 1 kg.



WARNING! Briketterna/grillkolen ska alltid placeras på kolfatet. Annars riskerar grillen att ta skada.



WARNING!

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

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.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

- 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.**



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



Les gjennom hele bruksanvisningen før installasjon og bruk!

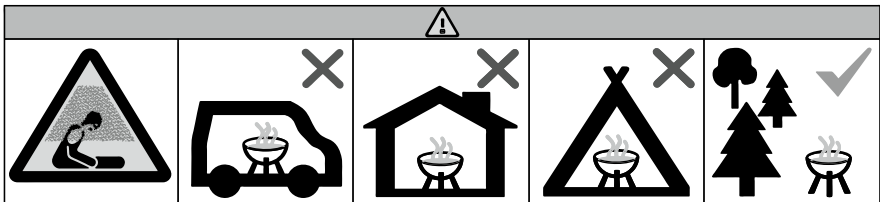
Kullgrill, Pampas

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

- Les instruksjonene før bruk.
- Grillen er kun beregnet til privat bruk.
- Kun til utendørsbruk.
- Ikke flytt apparatet mens det er i bruk.
- Kun kull og briketter skal brukes til oppvarming.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER



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

- Grillen skal kun brukes utendørs.
- Grillen skal stå stabilt på et fast og brannsikkert jevnt underlag når den er i bruk.
- Plasser grillen i trygg avstand fra trær, busker, vegger og andre brennbare gjenstander.
- Oppbevar lettantennelig damp og væsker, f.eks. bensin, alkohol og andre brennbare stoffer, i sikker avstand fra grillen.
- Ikke bruk grillen i sterk vind eller regn.



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



ADVARSEL! Grillen blir veldig varm og må ikke flyttes på mens den er i bruk eller mens den er varm.

- La aldri grillen stå uten tilsyn.
- Før du bruker grillen for første gang, bør du først varme den opp og la den brenne med god varme i minst 30 minutter.



ADVARSEL! Hold barn og husdyr på avstand.

- Bruk aldri vann for å kontrollere flammer eller slukke grillkullene, fordi dette kan skade den porselensemaljerte/pulverlakkerte overflaten.
- Lukk aldri lokket ved oppflamming, fordi flammene kan skade den emaljerte/pulverlakkerte overflaten på grillen.
- Kast aldri briketter/grillkull før du er sikker på at de er helt slukket.



OBS! Kjøtt med høyt fettinnhold kan føre til oppflamming.

- Bruk grillvotter og grillredskap for å unngå brannskader ved grilling.



ADVARSEL! Maksimal mengde kull/briketter som kan brukes, er 1 kg.



ADVARSEL! Brikettene/grillkullene skal alltid plasseres på kullfatet. Ellers risikerer du at grillen skades.



ADVARSEL!

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

TENNINGSINSTRUKSJONER

- Bruk aldri bensin eller sprit som tennmiddel, da det kan oppstå ukontrollerbar varmeutvikling på grunn av eksplosjoner. Bruk i stedet en av opptenningsmåtene som beskrives nedenfor.
- Brikettene/grillkullene er klare til grilling når de har jevn glød og er dekket av en grå hinne. Ikke bruk for mye briketter/grillkull, ett lag er nok. Ellers kan grillen ta skade.
- **OBS! Brikettene/grillkullene skal alltid plasseres på kullfatet i bunnen av grillen. Ellers risikerer du at grillen skades.**

TENNING MED GRILLSTARTER/SKORSTEINSTENNER

- Legg 2–3 tennbriketter på kullfatet i bunnen av grillen.
- Fyll grillstarteren med ønsket antall briketter, og sett den oppå tennbrikettene.
- Tenn på og vent til brikettene har fått en jevn glød.
- Hell brikettene over på kullfatet.
- La grillstarteren kjøle seg ned på et brannsikkert underlag.

TENNING MED ELEKTRISK TENNER

- Legg noen grillbriketter/grillkull på kullfatet i bunnen av grillen.
- Plasser den elektriske tenneren oppå kullet.
- Fyll på med flere briketter/grillkull over den elektriske tenneren.
- Koble den elektriske tenneren til stikkkontakten, og vent til brikettene/grillkullene er klare.
- Fjern den elektriske tenneren, trekk ut kontakten og la den elektriske tenneren kjøle seg ned på et brannsikkert underlag.

TENNING MED TENNVÆSKE

- Legg grillbriketter/grillkull på kullfatet i bunnen av grillen.
- Hell på tennvæske i henhold til instruksjonene på flasken.
- Tenn på brikettene/grillkullene med grilllokket av.
- Vær oppmerksom på oppflaming. Lukk aldri lokket ved oppflaming, fordi flammene kan skade grillen.
- Vent til brikettene/grillkullene har jevn glød og en grå hinne før du griller.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- La alle delene på grillen kjøle seg helt ned før du rengjør dem.
- Grillen skal rengjøres grundig regelmessig.
- Hvis grillen brukes i særlig korroderende miljøer, for eksempel ved kysten, er det ekstra viktig at grillen rengjøres ofte. Ellers vil salt og fuktighet bryte ned den beskyttende overflaten på grillen, slik at den kan ruste.

- Når grillen ikke er i bruk, bør den beskyttes mot regn og forurensning med et grilltrekk for å forhindre at den blir skitten og at overflaten ruster.
- 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 GRILLRIST

- 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.
- Men av og til bør grillristen rengjøres grundigere. Bruk mildt oppvaskmiddel og vann. Skyll med rent vann og la tørke.
- Før grilling kan du smøre risten med matolje for å unngå at maten setter seg fast.

RENGJØRING AV GRILL

- Ta av grillristen og kullristen.
- Ta ut asken.
- Vask grillen med mildt oppvaskmiddel og vann. Skyll med rent vann og la tørke.
- Hvis det lakkerte stålet får en ripe/skade og har begynt å ruste, må overflaten børstes med stålbørste, skrapes og deretter males med rustbeskyttelsesgrunning. Dette bør gjøres umiddelbart etter at du har oppdaget skaden, fordi riper i lakken vil gjøre grillen mer utsatt for rust.

INFORMASJON OM RUSTFRITT STÅL

- En vanlig misforståelse om rustfritt stål er at det ikke kan oksidere, men dette er feil. Alt stål kan oksidere hvis forholdene ligger til rette for oksidering. Rustfritt stål har derimot en høyere motstandskraft mot oksidering enn stål som ikke er rustfritt. Det betyr at også rustfritt stål må vedlikeholdes for å unngå oksidering og annen korrosjon. Hvis grillen ikke vedlikeholdes, er det vanlig at det kan oppstå såkalt rødoxid. Dette er helt normalt og ingen grunn til reklamasjon.

RENGJØRING AV RUSTFRITT STÅL

- Begynn med å tørke av overflatene med en fuktig klut og et mildt rengjøringsmiddel. Overflatene skal bli rene for smuss og fett. Tørk over med en tørr klut.
- Hvis grillen har rustet på overflaten, kan du bruke litt Autosol-poleringsmiddel på en klut og pusse overflaten til rusten forsvinner. Tørk rent med en tørr klut.
- For å beskytte overflaten kan du spraye på et tynt lag med 5–56 eller WD-40, som er to universalmidler som løser opp rødoxid og beskytter mot fukt. Stryk ut middelet med en klut, slik at det legger seg som en jevn hinne.
- **OBS! Disse midlene må ikke brukes på malte overflater på grillen eller på overflater som kommer i kontakt med mat.**



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



Vor der Montage und Benutzung die gesamte Gebrauchsanleitung durchlesen!

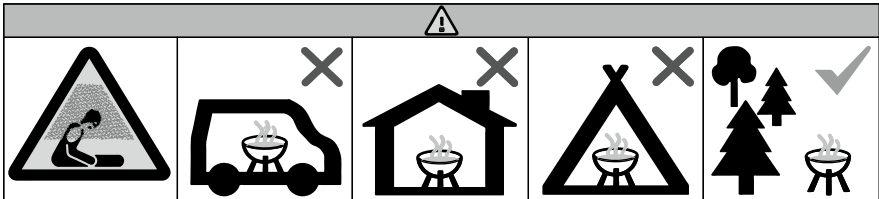
Kohlegrill, Pampas

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

- Lies vor dem Gebrauch die Anweisungen.
- Der Grill ist nur für den Privatgebrauch vorgesehen.
- Nur zur Verwendung im Freien.
- Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht bewegt werden.
- Zum Anfeuern dürfen nur Holzkohle und Briketts verwendet werden.

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.

- Der Grill darf nur im Freien verwendet werden.
- Der Grill muss während des Gebrauchs stabil auf einem festen und ebenen Untergrund stehen.
- Stelle den Grill in einem sicheren Abstand zu Bäumen, Büschen, Wänden und anderen brennbaren Objekten auf.
- Halte brennbare Dämpfe und Flüssigkeiten, wie Benzin, Alkohol und andere brennbare Materialien, in einem sicheren Abstand zum Grill.
- Den Grill nicht bei starkem Wind oder Regen verwenden.

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

 **WARNHINWEIS! Der Grill wird sehr heiß! Bewege den Grill nicht, wenn er verwendet wird oder heiß ist.**

- Den Grill niemals unbewacht lassen.
- Vor dem ersten Gebrauch wird empfohlen, den Grill zunächst zu erhitzen und den Brennstoff mindestens 30 Minuten glühend zu halten.

 **WARNHINWEIS! Kinder und Haustiere vom Grill fernhalten.**

- Verwende niemals Wasser, um die Flammen zu kontrollieren oder um die Grillkohle zu löschen, da die Keramik/Pulverschichtung der Oberfläche beschädigt werden kann.
- Bei offenen Flammen keinesfalls den Deckel schließen. Dies kann zur Beschädigung der porzellanemallierten/pulverbeschichteten Oberfläche des Grills führen.
- Entsorge niemals die Briketts/Grillkohlen, bis du sicher bist, dass sie vollständig erloschen sind.

 **HINWEIS! Fleisch mit hohem Fettgehalt kann zur Flammenbildung führen.**

- Verwende Grillhandschuhe und Grillgerätschaften, um Verbrennungen beim Grillen zu vermeiden.

 **WARNHINWEIS! Die maximal zu verwendende Menge an Holzkohle/Briketts beträgt 1 kg.**

WARNHINWEIS! Die Briketts/Grillkohle müssen/muss immer in die Kohleschale gelegt werden. Ansonsten kann es zu Schäden am Grill kommen.



WARNHINWEIS!

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

ANLEITUNGEN ZUM ANZÜNDEN

- Verwende niemals Benzin oder Spiritus als Grillanzünder, da es zu unkontrollierbarer Hitzeentwicklung mit Explosionsgefahr kommen kann. Verwende stattdessen eine der unten beschriebenen Anzündmethoden.
- Die Briketts/Grillkohle sind/ist bereit zum Grillen, wenn sie gleichmäßig glühen/ glüht und sie ein grauer Film bedeckt. Verwende nicht zu viel Brikett/Grillkohle. Eine Schicht ist ausreichend. Andernfalls kann der Grill beschädigt werden.
- **HINWEIS! Die Briketts/Grillkohle müssen/muss immer auf die Kohleschale gelegt werden, die wiederum auf dem Kohlerost an der Unterseite des Grills angebracht werden muss. Ansonsten kann es zu Schäden am Grill kommen.**

ANZÜNDEN MIT EINEM GRILLSTARTER/ANZÜNDKAMIN

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

ANZÜNDEN MIT ELEKTRISCHEM GRILLANZÜNDER

- Briketts/Grillkohle auf die Kohleschale an der Unterseite des Grills geben.
- 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.
- Entferne 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

- Briketts/Grillkohle auf den Kohlerost an der Unterseite des Grills geben.
- Gieße den flüssigen Grillanzünder gemäß den Anweisungen auf der Flasche darauf.
- Zünde die Briketts/Grillkohle an. Der Grilldeckel ist dabei abgenommen.
- Vorsicht, es kann zur Flammenbildung kommen. Bei offenen Flammen keinesfalls den Deckel schließen. Dies kann zur Beschädigung des Grills führen.
- Warte vor dem Grillen, bis die Briketts/Kohlen eine gleichmäßige Glut und einen grauen Film haben.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Vor der Reinigung alle Teile des Grills 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. Dadurch kann Oberflächenrost entstehen.
- Wenn der Grill nicht benutzt wird, muss er vor Regen und Verunreinigungen unter einer

- Abdeckhaube geschützt werden. Das verhindert Verschmutzung und Oberflächenrost.
- Bei längerem Nichtgebrauch, zum Beispiel im Winter, sollte der Grill zuerst gründlich gereinigt und getrocknet und anschließend unter einer Abdeckhaube 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. Anschließend mit einem Papiertuch abtrocknen.
- Gelegentlich sollte der Grillrost jedoch gründlicher gereinigt werden. Verwende ein Spülmittel und Wasser. Mit sauberem Wasser nachspülen und trocknen lassen.
- 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 einem Spülmittel und Wasser ab. Mit sauberem Wasser nachspülen und trocknen lassen.
- Eventuelle Kratzer oder Schäden in der Beschichtung umgehend behandeln, da der Stahl sonst zu rosten droht. 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. Wische mit einem trockenen Tuch nach.
- Hat der Grill Oberflächenrost, kannst du etwas Poliermittel Autosol auf ein Tuch geben und die Oberfläche so lange polieren, bis der Oberflächenrost verschwindet. Wische mit einem trockenen Tuch sauber.
- Um die Oberfläche zu schützen, kannst du eine dünne Schicht mit 5-56 oder WD-40 darauf sprühen, zwei Universalmittel, die rotes Eisenoxid auflösen und gegen Feuchtigkeit schützen. Trage das Mittel mit einem Tuch auf, sodass du einen gleichmäßigen Film erhältst.
- **HINWEIS! Diese Mittel sollten nicht auf den lackierten Oberflächen des Grills oder den Flächen, die mit Speisen in Berührung kommen, verwendet werden.**



Kiitos Rusta-tuotteen
ostamisesta!



Lue koko käyttöohje ennen
kokoamista ja käyttämistä!

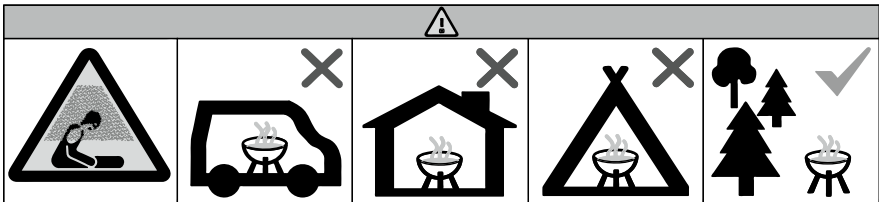
Hiiligrilli, Pampas

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

KÄYTTÖ

- Lue ohjeet ennen käyttöä.
- Tämä grilli on tarkoitettu vain yksityiskäyttöön.
- Vain ulkokäyttöön.
- Älä siirrä grilliä, kun se on käytössä.
- Lämmitykseen saa käyttää vain puuhiiltä ja brikettejä.

TURVALLISUUSOHJEET



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

- Grilliä saa käyttää ainoastaan ulkona.
- Grillin on oltava vakaasti lujalla ja tasaisella alustalla käytön aikana.
- Sijoita grilli turvallisen etäisyyden päähän puista, pensaista, seinistä ja muista tulenaroista kohteista.
- Pidä bensiini, alkoholi ja muut helposti syttyvät höyryt ja nesteet sekä muut palavat aineet turvallisen etäisyyden päässä grillistä.
- Älä käytä grilliä kovalla tuulella tai sateella.



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



VAROITUS! Grilli kuumenee huomattavasti. Älä siirrä grilliä, kun se on käytössä tai kuuma.

- Älä koskaan jätä grilliä valvomatta.
- Ennen kuin käytät grilliä ensimmäisen kerran, suosittelemme, että lämmität sen ensin ja pidät polttoaineen tulikuumana vähintään 30 minuutin ajan.



VAROITUS! Pidä lapset ja kotieläimet loitolla.

- Älä koskaan käytä vettä liekkien hallintaan tai grillihiiltien sammuttamiseen, ettei posliiniemaloitu/jauhemaalattu pinta vaurioidu.
- Älä koskaan sulje kantta liekkien syttyessä, sillä se voi vaurioittaa grillin posliiniemaloitua/jauhemaalattua pintaa.
- Älä koskaan heitä brikettejä/grillihiliä pois, ennen kuin olet varmistanut, että ne ovat sammuneet.



HUOM! Erittäin rasvainen liha voi aiheuttaa liekkejä.

- Käytä grillauksen aikana grillauskäsineitä ja -välineitä palovammojen estämiseksi.



VAROITUS! Käytettävien hielten/brikettien enimmäismäärä on 1 kg.



VAROITUS! Briketit/grillihielet on aina asetettava hiiliastiaan. Muuten grilli voi vaurioitua.



VAROITUS!

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

SYTYTYSOHJEET

- Älä koskaan käytä bensiiniä tai spriitä sytytysaineena, sillä seurauksena voi olla hallitsematonta lämmönmuodostumista räjähdysten takia. Käytä sen sijaan jotain alla kuvatuista sytytysmenetelmistä.
- Briketit/grillihielet ovat valmiita grillausta varten, kun ne hehkuvat tasaisesti ja ovat harmaan kalvon peitossa. Älä käytä liian suurta määrää brikettejä/grillihiehiä. Yksi kerros riittää. Muuten grilli voi vaurioitua.
- **HUOM! Briketit/grillihielet on aina asetettava grillin alaosassa 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/grillihiehiä grillin alaosassa olevan hiiliastian.
- Aseta sähkösytytin ylimmäksi hielten päälle.
- Lisää brikettejä/grillihiehiä sähkösytyttimen päälle.
- Liitä sähkösytytin pistorasiaan ja odota, että briketit/grillihielet ovat valmiit.
- Ota sähkösytytin pois, irrota pistoke pistorasiasta ja anna sytyttimen jäähtyä eisytytyvällä alustalla.

SYTYTTÄMINEN SYTYTYSNESTETTÄ KÄYTTÄMÄLLÄ

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

HOITO JA PUHDISTAMINEN

- 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, suoja se sateelta sekä ilmansaasteilta grillinsuojuksella likaantumisen ja pinnan ruostumisen estämiseksi.

- Pitkääikaista varastointia varten, esimerkiksi talvella, grilli on ensin puhdistettava perusteellisesti, kuivattava ja varastoitava sitten grillisuojuksen alla kuivassa ja pölyttömässä 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. Huuhtelee 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. Huuhtelee 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.

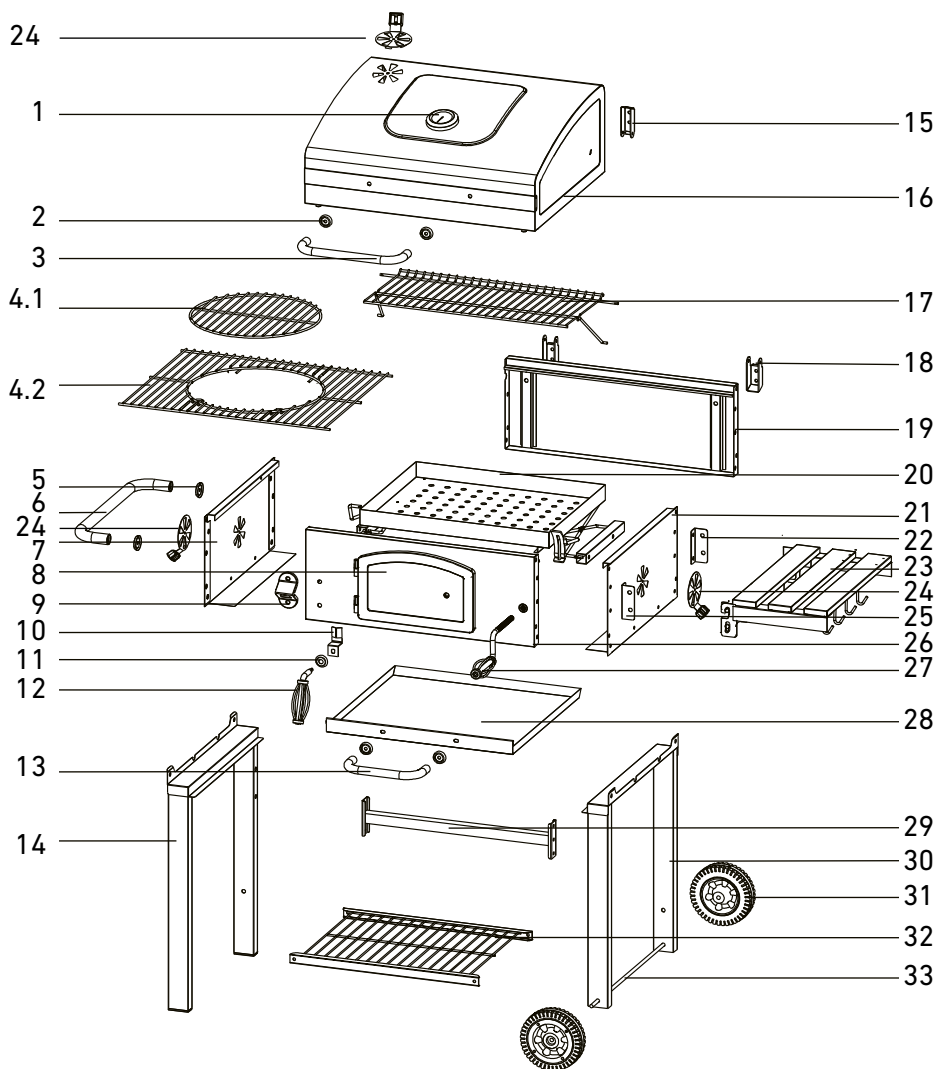
TIETOJA RUOSTUMATTOMASTA TERÄKSESTÄ

- Monet luulevat, että ruostumaton teräs ei oksidoitu. Se ei pidä paikkaansa. Kaikki teräslaadut 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 reklamaatioperuste.

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

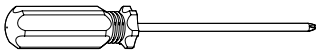
OVERVIEW / ÖVERSIKT / ØVERSIKT / ÜBERSICHT / YLEISKUVAUS



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

1	Temperature gauge / Temperaturmätare / Termometer / Temperaturanzeige / Lämpömittari	x 1
2	Brushed steel ring / Borstad stålring / Ring i børstet stål / Gebürsteter Stahlring / Harjattu teräsrengas	x 2
3	Lid handle / Handtag till lock / Lokkhåndtak / Deckelgriff / Kannen kahva	x 1
4.1	Round cooking grid / Rund tillagningsgaller / Rund stekerist / Runder Grillrost / Pyöreä grillausritilä	x 1
4.2	Cooking grid / Tillagningsgaller / Stekerist / Grillrost / Grillausritilä	x 1
5	Brushed steel ring / Borstad stålring / Ring i børstet stål / Gebürsteter Stahlring / Harjattu teräsrengas	x 2
6	Body Handle / Handtag / Håndtak / Gehäusegriff / Runkokahva	x 1
7	Left body panel / Vänster panel / Venstre panel / Linke Gehäuseverkleidung / Vasen runkopaneeli	x 1
8	Charcoal Door / Lucka till kolgrill / Kuldør / Holzkohletür / Hiililuukku	x 1
9	Bottle opener / Flasköppnare / Flaskeåpner / Flaschenöffner / Pullonavaaja	x 1
10	Charcoal door handle support / Stöd till kolgrillens luckhandtag / Håndtaksstøtte til kuldør / Holzkohle Türgriffstütze/ Hiililuukun kahvan tukix	x 1
11	Handle base / Handtagsbas / Håndtaksbase / Griffblende / Kahvan alusta	x 1
12	Charcoal door handle / Kolgrillens luckhandtag / Håndtak til kuldør / Holzkohle Türgriff / Hiililuukun kahva	x 1
13	Ash tray handle / Handtag till asktråg / Håndtak til askebrett / Aschekasten Griff / Tuhka-astian kahva	x 1
14	Left leg / Vänster ben / Venstre bein / Linkes bein / Vasen jalka	x 2
15	Top hinge / Övre gångjärn / Topphengsel / Scharnier oben / Yläsarana	x 2
16	Lid / Lock / Lokk / Deckel / Kansi	x 1
17	Warming rack / Varmhållningsgaller / Varmehylle / Warmhalterost / Lämmitysteline	x 1
18	Bottom hinge / Nedre gångjärn / Bunnhengsel / Scharnier unten / Alasarana	x 2
19	Rear body panel / Bakre panel / Bakpanel / Hintere Gehäuseverkleidung / Takarunkopaneeli	x 1
20	Charcoal pan / Koltråg / Kullpanne / Holzkohlewanne / Hiiliastia	x 1
21	Right body panel / Höger panel / Høyre panel / Rechte Gehäuseverkleidung / Oikea runkopaneeli	x 1
22	Side Table Stents A / Fäste för sidobord A / Sidebordbeslag A / Seitentisch Winkelhalter A / Sivupöydän tuki	x 1
23	Side shelf / Sidohylla / Sidehylle / Seitliche Ablage / Sivuhylly	x 1

24	Air vent / Luftventil / Lufteventil / Entlüfter / Ilma-aukko	x 3
25	Side Table Stents B / Fäste för sidobord B / Sidebordbeslag B / Seitentisch Winkelhalter B / Sivupöydän tuki	x 1
26	Front body panel / Frontpanel / Frontpanel / Vordere Gehäuseverkleidung / Eturunkopaneeli	x 1
27	Charcoal grid handle / Handtag till koltråg / Håndtak til kullrist / Holzkohle Rostgriff / Hiiliritilän kahva	x 1
28	Ash tray / Asktråg / Askebrett / Aschekasten / Tuhka-astia	x 1
29	Trolley back support / Stöd för bakre vagnram / Bakre støtte for vognramme / Wagenrahmenstütze, hinten / Jalustan takaosan tuki x1	x 1
30	Right leg / Höger ben / Høyre bein / Rechtes bein / Oikea jalka	x 2
31	Wheel / Hjul / Hjul / Rad / Pyörä	x 2
32	Bottom shelf / Undre hylla / Bunnhylla / Unteres Brett / Alahylly	x 1
33	Wheel axle / Hjulaxel / Hjulaksel / Radachse / Pyörän akseli	x 1



Tools needed (Not included)












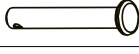

Verktyg som behövs (Ingår ej)

Nødvendig verktøy (Ikke inkludert)

Benötigtiges Werkzeug (Nicht enthalten)

Tarvittavat työkalut (Ei sisälly toimitukseen)

PARTS / DELAR / DELER / TEILE / OSAT

A		Screw / Skruv / Skrue / Schraube / Ruuvi M6 x 12	x 35
B		Screw / Skruv / Skrue / Schraube / Ruuvi M6 x 16	x 6
C		Screw / Skruv / Skrue / Schraube / Ruuvi M6 x 18	x 4
D		Screw / Skruv / Skrue / Schraube / Ruuvi M6 x 35	x 4
E		Screw / Skruv / Skrue / Schraube / Ruuvi M6 x 40	x 4
F		Screw / Skruv / Skrue / Schraube / Ruuvi M5 x 10	x 3
G		Nut / Mutter / Mutter / Mutter / Mutteri M5	x 3
H		Nut / Mutter / Mutter / Mutter / Mutteri M6	x 4
I		Nut / Mutter / Mutter / Mutter / Mutteri M8	x 2
J		Wing nut / Vingmutter / Vingemutter / Flügelmutter / Siipimutteri M6	x 1
K		Washer / Bricka / Skive / Unterlegscheibe / Aluslevy Ø 10	x 11
L		Pin / Sprint / Pinne / Steckstift / Tappi	x 2
M		Cotter pin / Saxsprint / Låsepinne / Splint / Saksisokka	x 3

ENG

SE

NO

DE

FI

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 monterert. Det gjør monteringen enklere og sikrer at grillen blir stabil.

TIPPS FÜR EINEN ERFOLGREICHEN AUFBAU

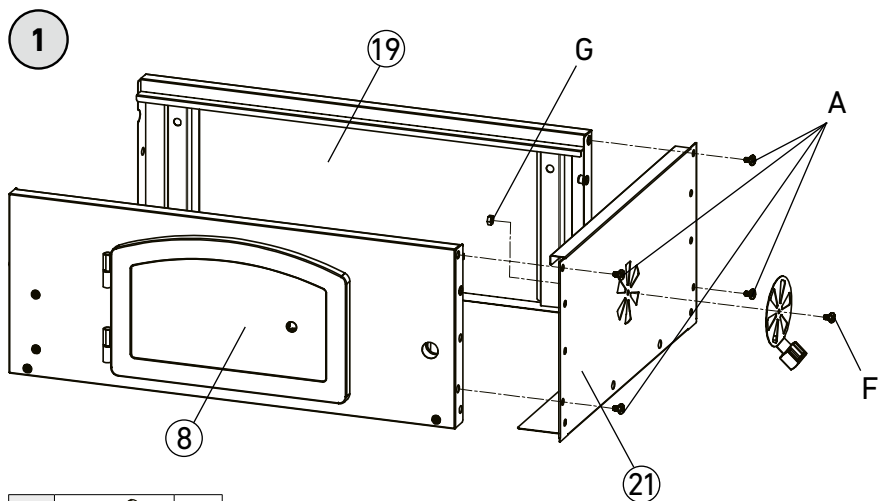
Vor der Montage die gesamte Montageanleitung lesen.

- 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.

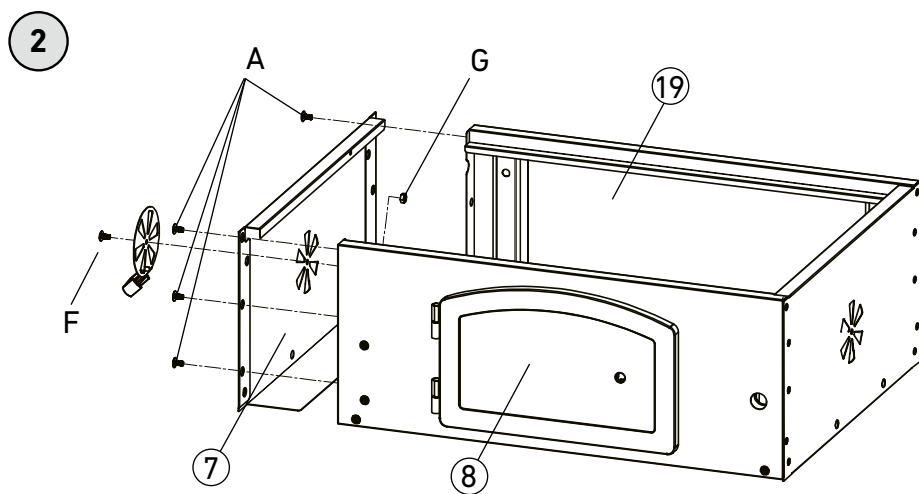
VINKKEJÄ KOKOAMISEN ONNISTUMISEKSI

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

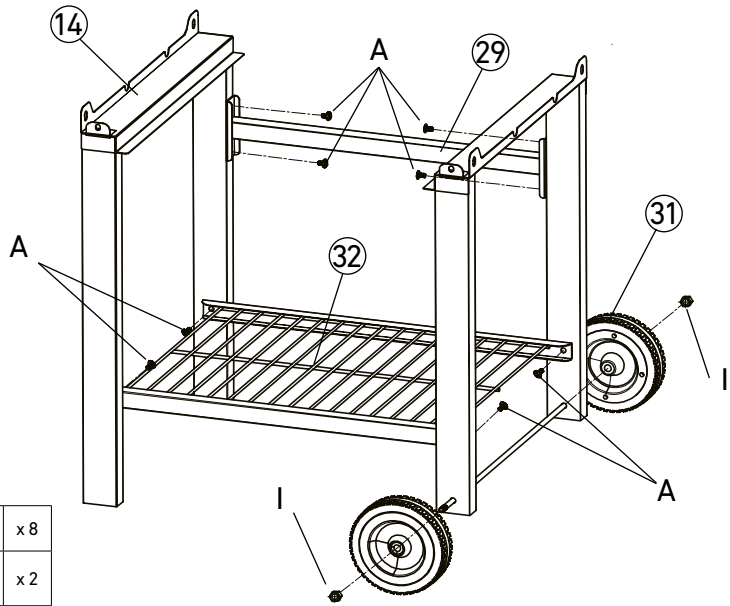




A		x4
F		x1
G		x1



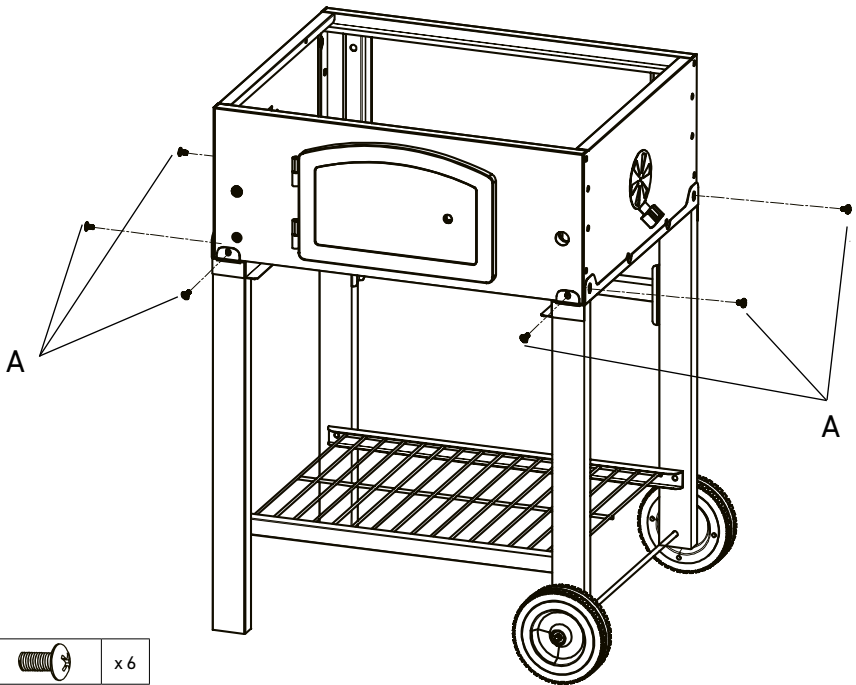
A		x4
F		x1
G		x1


3



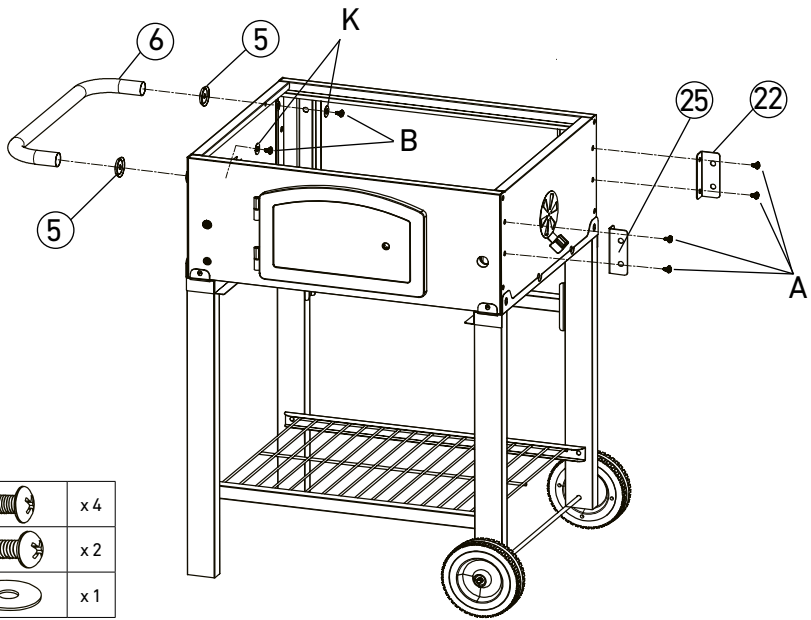
A		x 8
I		x 2

4



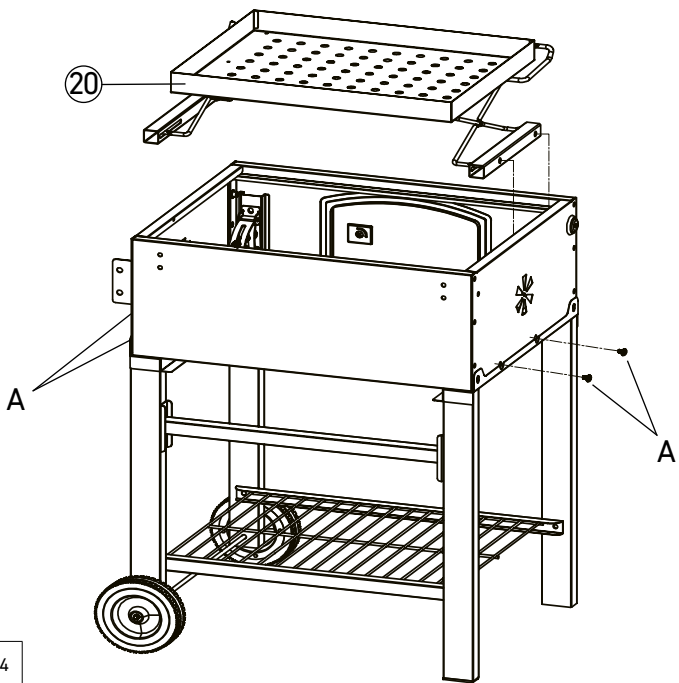
A		x 6
---	---	-----

5



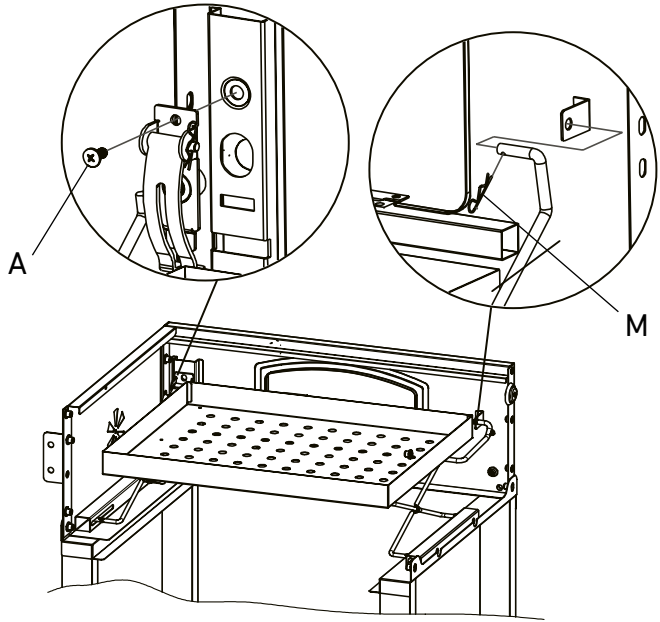
A		x 4
B		x 2
K		x 1



6



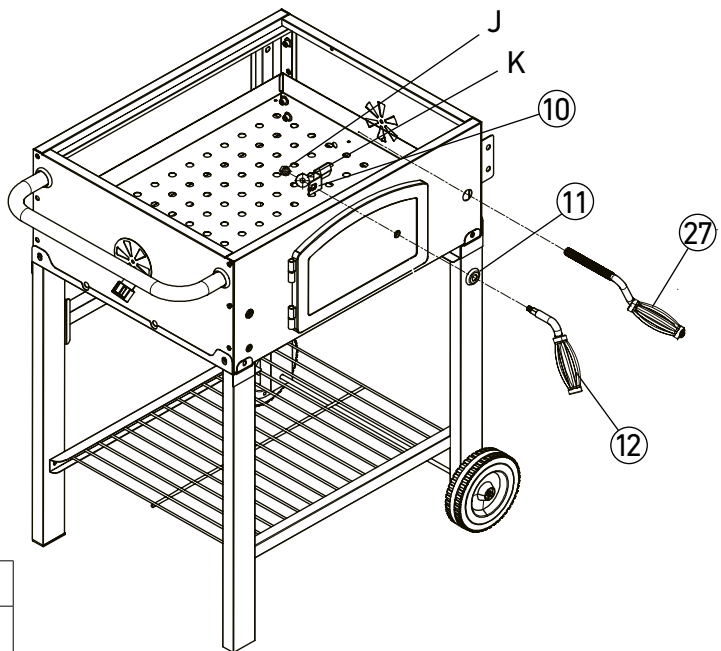
A		x 4
---	--	-----



7



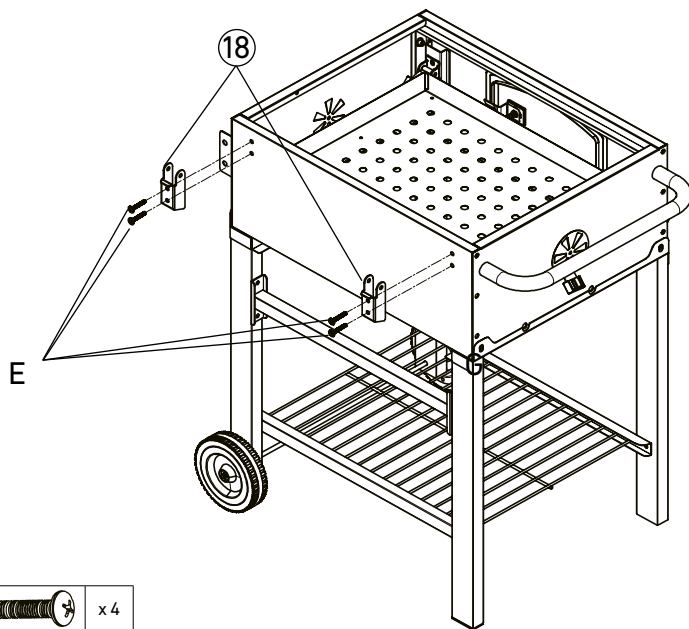
A		x1
M		x1

8



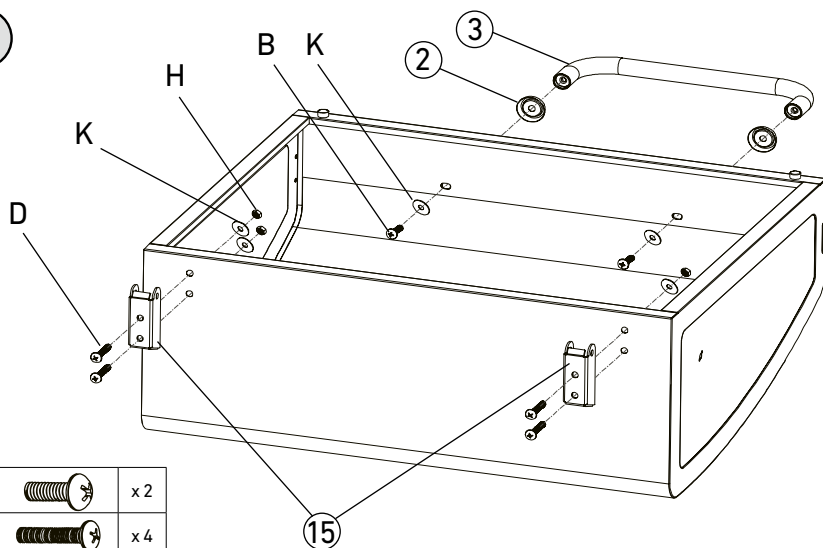
J		x1
K		x1





9



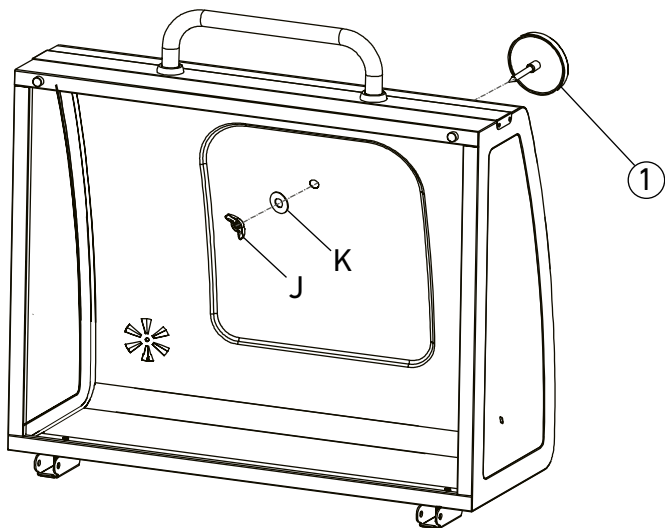
E		x 4
---	---	-----

10



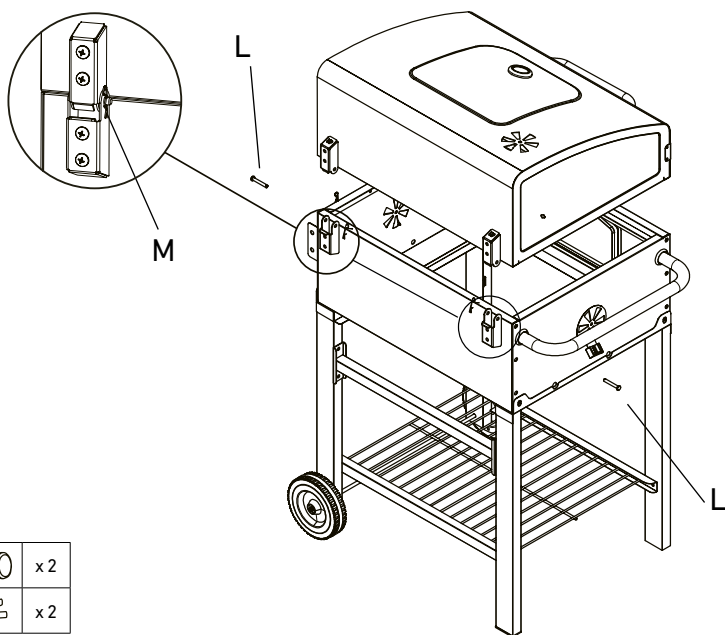
B		x 2
D		x 4
H		x 4
K		x 6

11



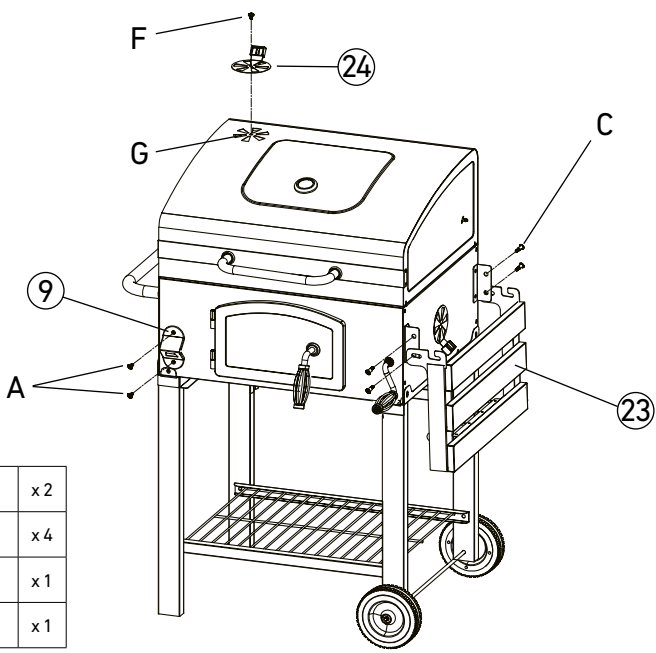
J		x1
K		x1





12



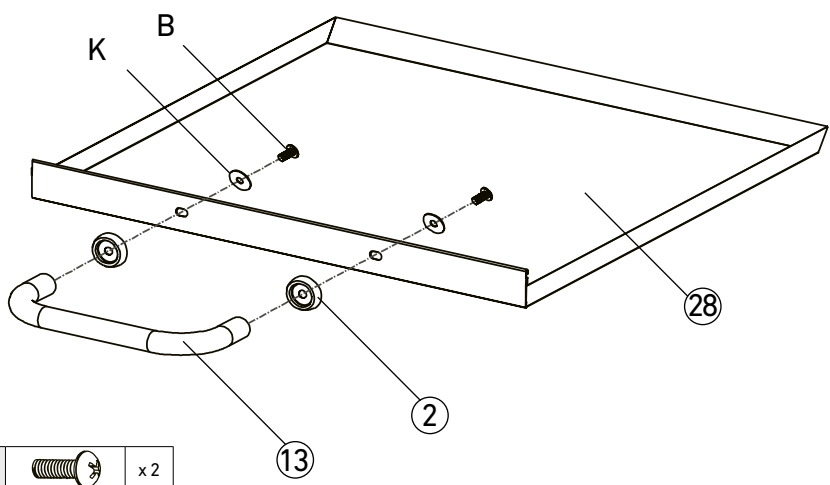
L		x2
M		x2



13



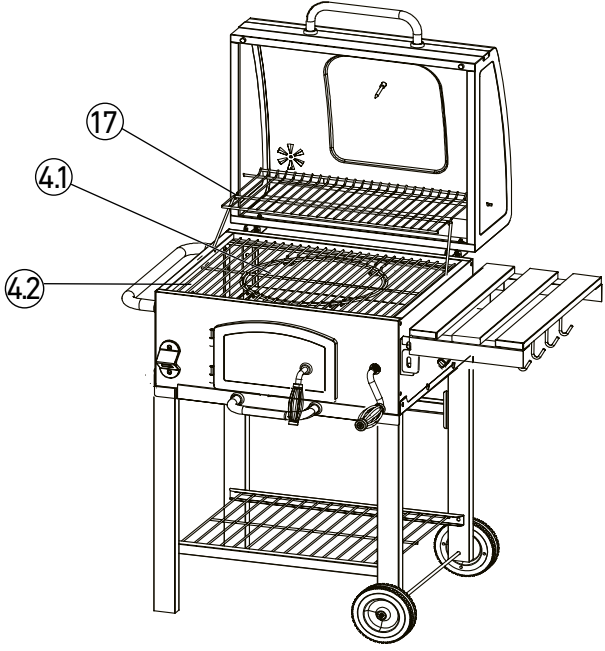
A		x 2
C		x 4
F		x 1
G		x 1

14

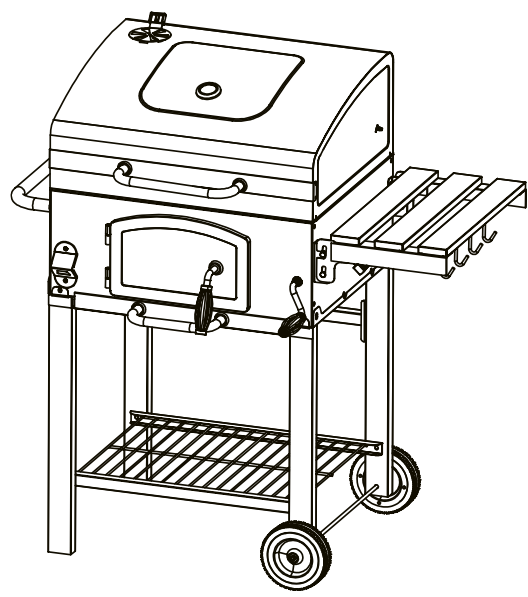


B		x 2
K		x 2

15



16



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.

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
customerservice@rusta.com

SE

Rustas kundtjänst
Konsumentkontakt:
Hemsida:
E-post:

Rusta Kundtjänst, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, SVERIGE
www.rusta.com
customerservice@rusta.com

NO

Rustas kundtjeneste
Forbrukerkontakt:
Hjemmesida:
E-post:

Rusta Kundtjeneste, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, SVERIGE
www.rusta.com
customerservice@rusta.com

DE

Kundenservice Rusta
Kundenkontakt:
Website:
E-mail:

Kundenservice Rusta, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, SCHWEDEN
www.rusta.com
customerservice@rusta.com

FI

Rustan asiakaspalvelu
Kuluttajapalvelu:
Sivusto:
Sähköposti:

Kuluttajapalvelu Rusta, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, RUOTSI
www.rusta.com
customerservice@rusta.com