

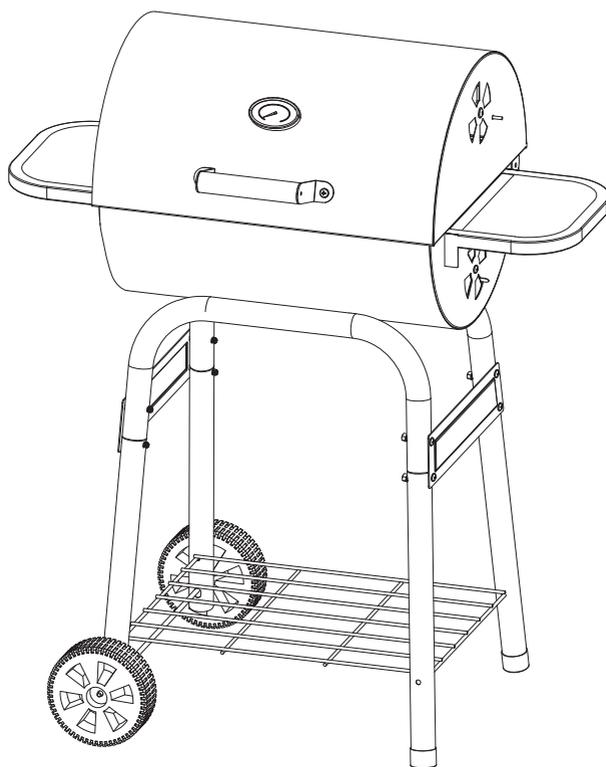
# Barrel Barbecue Grill

Grilltunna med lock

Grilltønne med lokk

Grilli

Grilltonne mit Deckel



Art.no

31-1161

Model

CS200E

Ver. 20170928

# clas ohlson



# Barrel Barbecue Grill

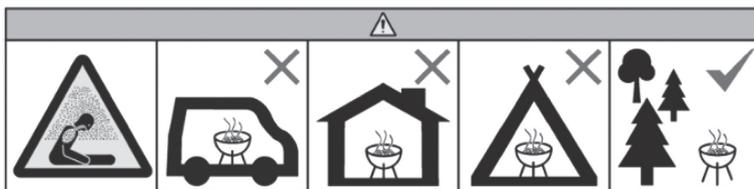
Art.no 31-1161 Model CS200E



Please read the entire instruction manual before using the product and save it for future reference. We reserve the right for any errors in text or images and any necessary changes made to technical data. If you have any questions regarding technical problems please contact our Customer Services (see address details on back).

## Safety

- Make sure that the BBQ sits on a stable level surface during use.
- **Warning:** The grill becomes extremely hot and must not be moved during use.
- The grill may not be used indoors.
- **Exercise extreme caution.** Never use petrol, meths or other accelerants.
- **Exercise extreme caution.** Only use firelighters which meet the EN 1860-3 European standard.
- **Warning:** Keep children and pets at a safe distance away from the barbecue.
- Never leave the grill unattended.
- Only charcoal and charcoal briquettes may be used in the barbecue.
- Use BBQ/oven mitts or grill tongs while grilling.



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.

## Care and maintenance

- Always allow the BBQ to cool completely before attempting to clean it.
- Clean the grill using a lightly moistened cloth. Only use mild cleaning agents, never solvents or corrosive chemicals. If the enamelled grill racks are extremely caked in burnt residue you may use enamel cleaner or oven cleaner for cleaning and carefully following the manufacturer's instructions for proper usage.
- Make sure that the grill is completely dry before storing.
- Store the grill sheltered from the elements or in a dry area.

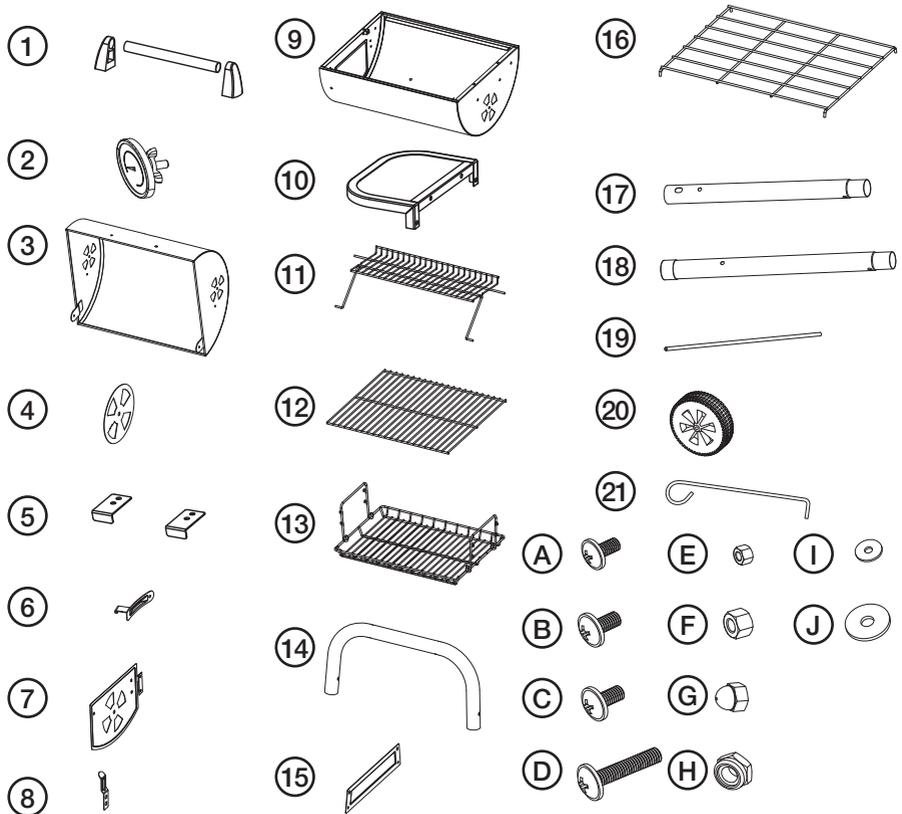
## Disposal

This product should be disposed of in accordance with local regulations. If you are unsure what to do, contact your local authority.

## Assembly

Assemble the barbecue according to the figures below. Please follow the instructions carefully to ensure that the proper screws are to be used for assembly.

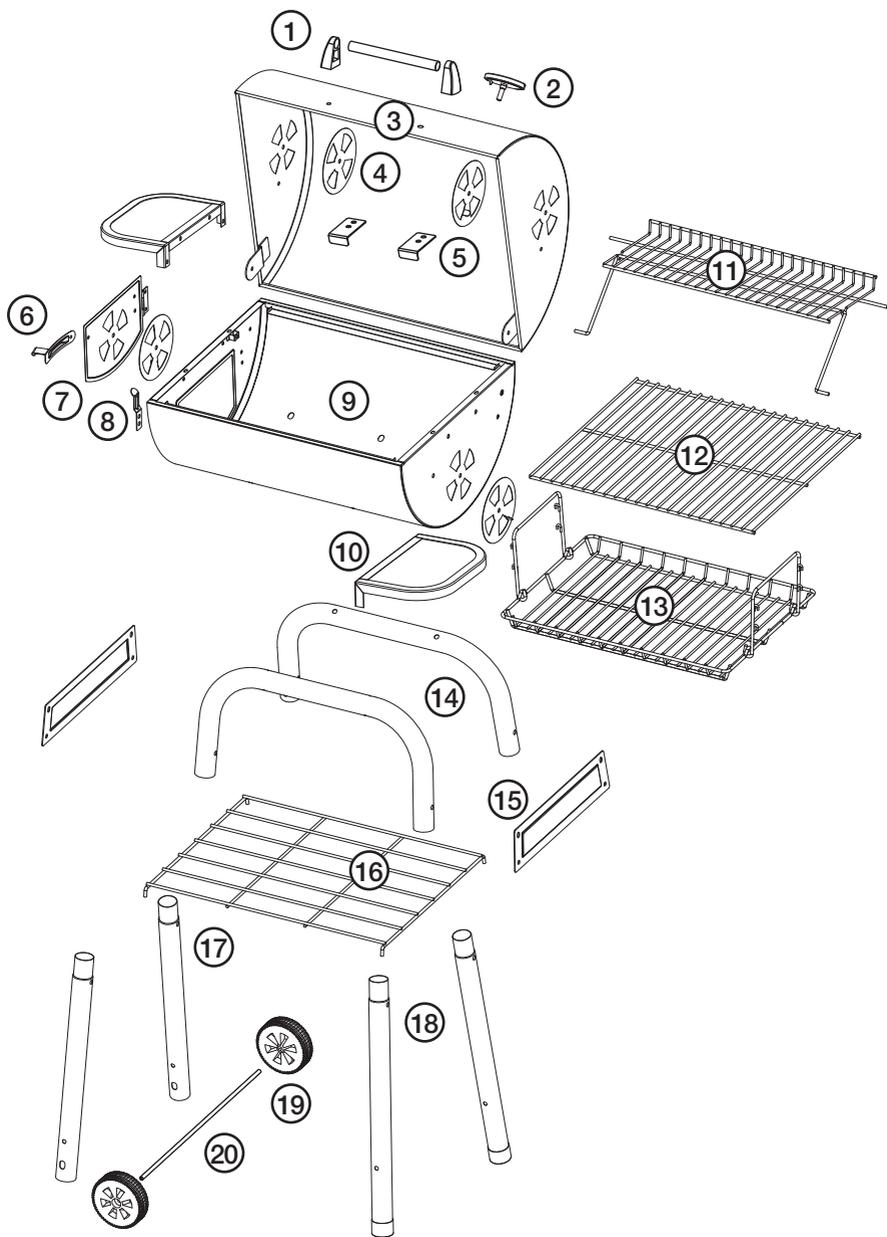
### Parts list



- 1. Handle
- 2. Thermometer
- 3. Lid
- 4. Air-flow vent
- 5. Handle reinforcement plates
- 6. Ash extraction door latch
- 7. Ash extraction door
- 8. Ash extraction door latch catch
- 9. Bottom section
- 10. Side tables
- 11. Warming rack
- 12. Grill Rack
- 13. Charcoal grate
- 14. Upper leg sections
- 15. Support brackets
- 16. Wire shelf

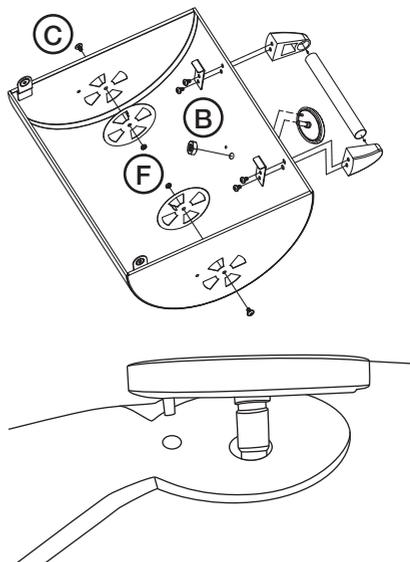
- 17. Lower wheel-mount legs
- 18. Lower support legs
- 19. Wheel spindle
- 20. Wheels
- 21. Tool for adjusting hot air vents and grates whilst grilling
- A. Screw M4 x 10
- B. Screw M6 x 16
- C. Screw M6 x 12
- D. Screw M6 x 45
- E. Nut M4
- F. Nut M6
- G. Dome nut M6
- H. Locking nut M8
- I. Flat washer M4
- J. Flat washer M6

# Exploded view

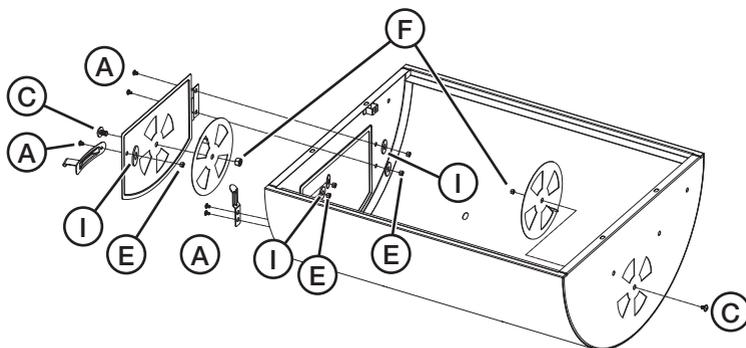


## Lid handle, thermometer and air-vents

1. Mount the handle (1) onto the lid (3). Place the handle reinforcement plates (5) on the inside of the lid and use four M6 × 10 screws (B) for screwing the handle securely into place.
2. Mount the air vents (4) onto the lid's sides by using two M6 × 12 screws (C) and two M6 nuts (F) for securing into place.
3. Mount the thermometer onto the lid by ensuring that the pin sits into its insertion hole. Tighten the nut with moderate strength to secure.

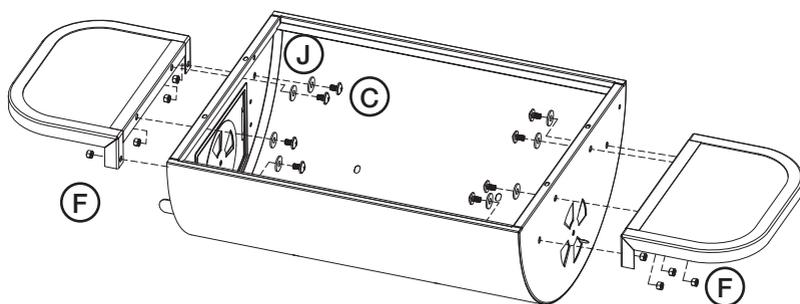


## Bottom section air vents and ash extraction door



1. Mount one air vent onto the side of the bottom section (9), and the other vent onto the ash extraction door (7). Use two M6 × 12 screws (C) and two M6 nuts (F) for securing into place.
2. Mount the ash extraction latch (6) onto the ash extraction door. Use one M4 × 10 screw (A), one flat washer M4 (I) and one M4 nut (E).
3. Mount the catch onto the bottom section. Use two M4 × 10 screws (A), two flat washers M4 (I) and two M4 nuts (E) for securing into place.
4. Mount the ash extraction door onto the bottom section. Use two M4 × 10 screws (A), two flat washers M4 (I) and two M4 nuts (E) for securing into place.

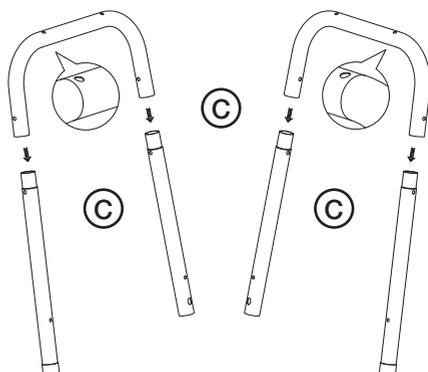
## Side tables



Mount the side tables (10) onto the bottom section's sides. Use eight M6 × 12 screws (C), eight flat washers M6 (J) and eight M6 nuts (F).

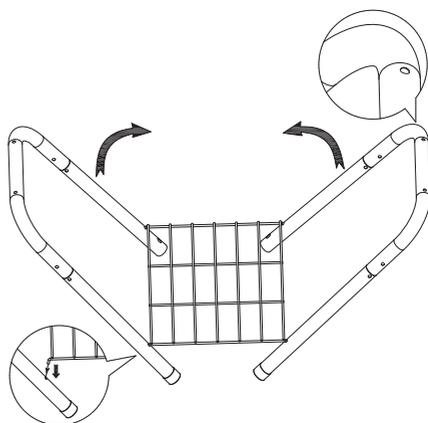
## Legs

Join the upper section legs (14) to the lower sections (17 and 18).



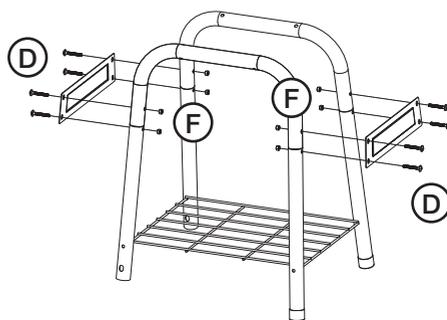
## Wire shelf

Spread the assembled legs enough to be able to hook in the wire shelf (16) as shown in the figure below and then fold them back in towards centre.



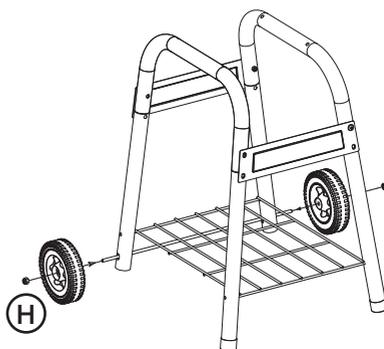
## Leg support brackets

Mount the support brackets (15) onto the legs. Use eight M6 × 45 screws (D) and 8 × M6 nuts (F) for securing into place.



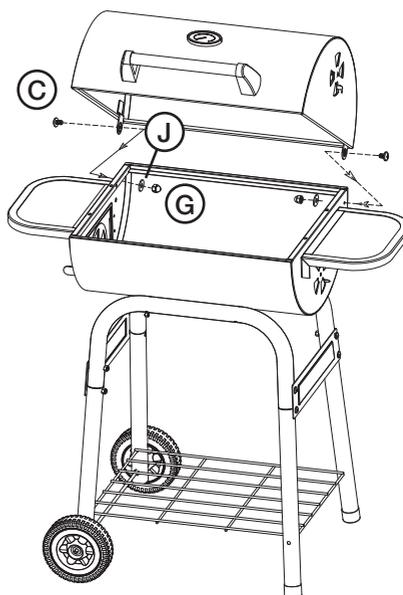
## Wheels

Insert the wheel spindle (19) into the legs as shown in the figure and mount the wheels (20) onto the spindle ends. Tighten each wheel into place using the included M8 locking nuts (H).



## Mounting the legs and lid onto the bottom section

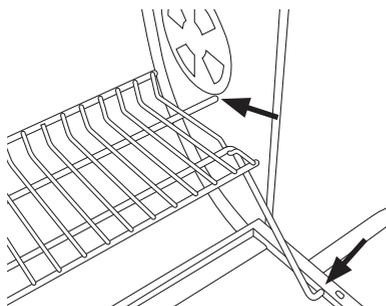
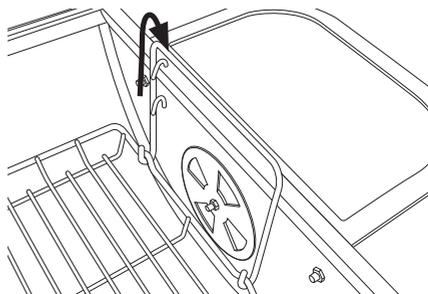
1. Mount the bottom section onto the legs. Use four M6 × 45 screws (D), four flat washers M6 (J) and four M6 nuts (F) for securing into place.
2. Mount the lid onto the bottom section. Use two M6 × 12 screws (C), two flat washers M6 (J) and two M6 dome nuts (G).



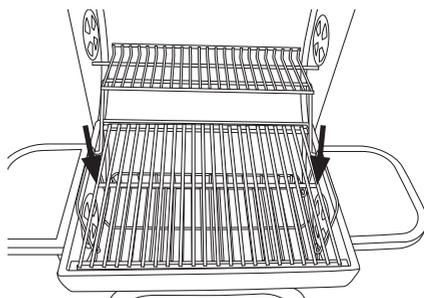
## Mounting the charcoal grate, side tables and grill racks

1. Mount the grill grate (13) by hooking it into its retaining holes.

**Note:** The charcoal grate has two sets of insertion holes giving it two levels for heat regulation during grilling. Use the included hooks for adjusting the charcoal grate during grilling.



2. Mount the warming rack (11) into the lid's retaining holes and hook its legs into the bottom section's retaining holes.



3. Insert the grill rack (12).

## Operating instructions

### Lighting the BBQ

**Note:** Light the grill and let it warm up for 30 minutes before using for the first time.

1. Place the grill on a stable and even surface and a safe distance away from any combustible materials.
2. Place some charcoal or charcoal briquettes onto the charcoal grate.
3. Use an appropriate form of ignition such as lighter fluid or firelighter cubes and follow the manufacturer's instructions for proper usage.
4. Ignite the charcoal or briquettes with a utility lighter or long matchsticks.
5. Insert the grill rack.
6. Wait until the charcoal turns an ash-grey before placing any food onto the grill. It takes at least 15–20 minutes for the charcoal or briquettes to form an ash-grey colour, which indicates that proper cooking temperature has been reached.

# Grilltunna med lock

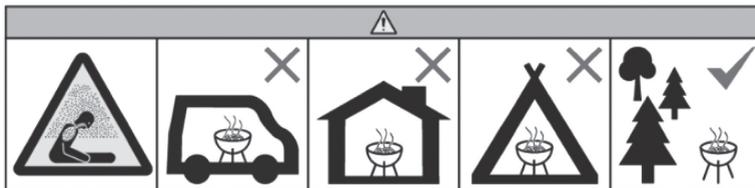
Art.nr 31-1161      Modell CS200E



Läs igenom hela bruksanvisningen före användning och spara den sedan för framtida bruk. Vi reserverar oss för ev. text- och bildfel samt ändringar av tekniska data. Vid tekniska problem eller andra frågor, kontakta vår kundtjänst (se adressuppgifter på baksidan).

## Säkerhet

- Se till att grillen står på ett stabilt och jämnt underlag när den används.
- **Varning!** Grillen blir mycket varm och får inte flyttas under användning.
- Grillen får inte användas inomhus.
- **Var försiktig!** Använd inte sprit eller bensin som tändmedel.
- **Var försiktig!** Använd endast tändmedel som motsvarar europeisk standard EN 1860-3.
- **Varning!** Håll barn och husdjur på säkert avstånd från grillen.
- Lämna aldrig grillen utan uppsikt.
- Grillen får endast användas med grillkol och briketter.
- Använd grillvante eller grilltång vid grillning.



Använd aldrig grillen i ett begränsat utrymme eller i någon form av bostad som hus, tält, husvagn, husbil, båt etc. **Varning!** Livsfara - risk för kolmonoxidförgiftning.

## Skötsel och underhåll

- Låt grillen kallna före rengöring.
- Rengör grillen med en lätt fuktad trasa. Använd ett mildt rengöringsmedel, aldrig lösningsmedel eller frätande kemikalier. Om de emaljerade gallren är hårt nersmutsade kan du använda vanligt emaljrengöringsmedel eller ugnrensning enligt tillverkarens instruktioner.
- Kontrollera att grillen är torr innan du ställer undan den för förvaring.
- Förvara grillen under skyddshuv eller på en torr plats.

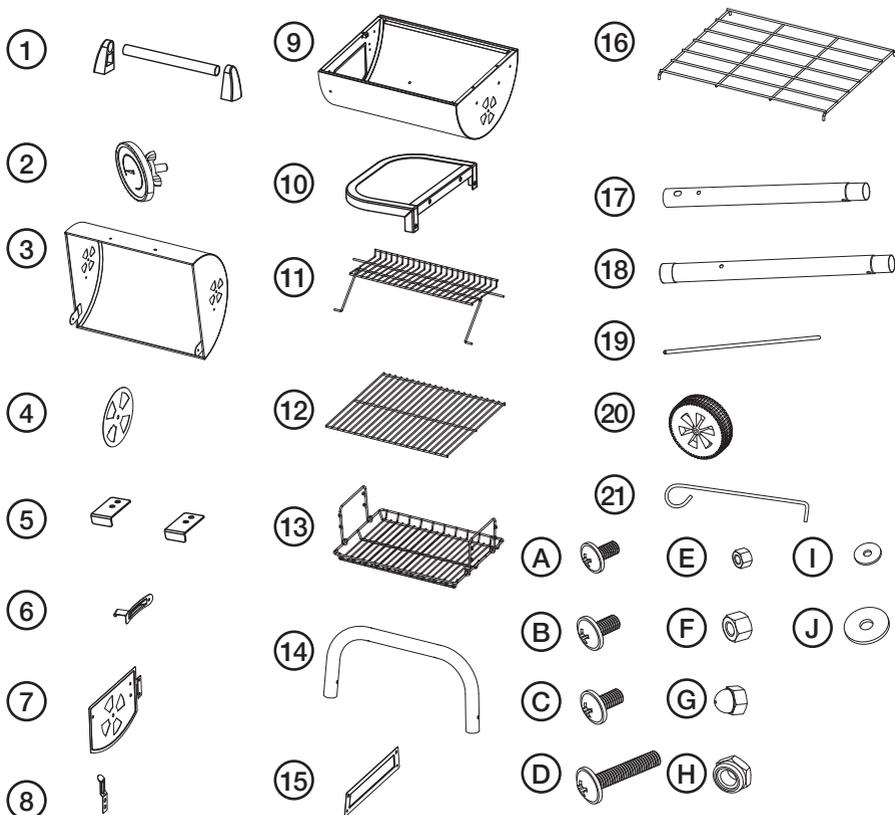
## Avfallshantering

När du ska göra dig av med produkten ska detta ske enligt lokala föreskrifter. Är du osäker på hur du ska gå tillväga, kontakta din kommun.

## Montering

Montera grillen enligt bilderna nedan. Följ anvisningarna för vilka skruvar som ska användas.

## Komponentlista

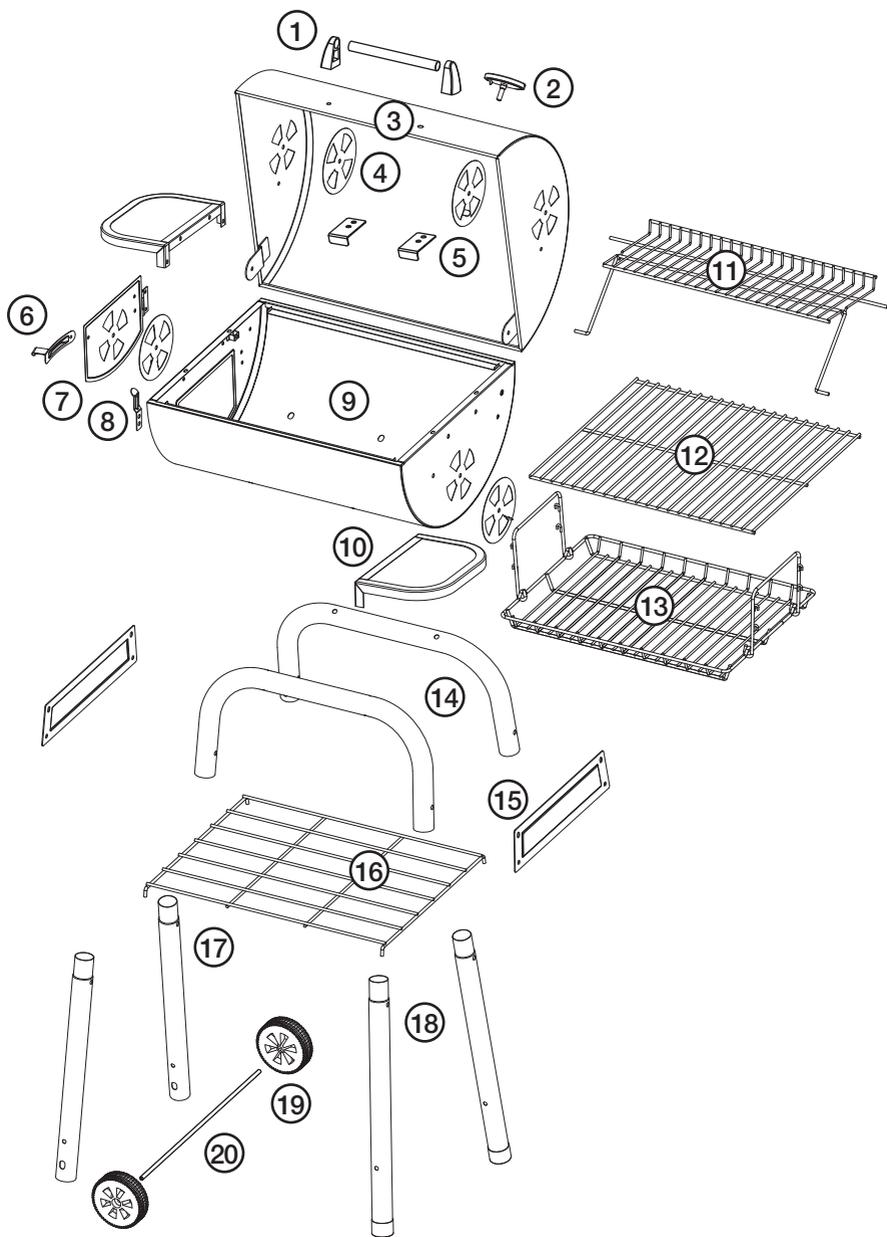


1. Handtag
2. Termometer
3. Lock
4. Draglucka för justering av lufttillförsel
5. Stödskenor för handtag
6. Askluckans låshake
7. Asklucka
8. Spärrbleck för låshake
9. Bottendel
10. Avlastningsbord
11. Avlastningsgaller
12. Grillgaller
13. Kolgaller
14. Benens överdelar
15. Stödplåtar
16. Förvaringsgaller

17. Ben för montering av hjul
  18. Stödben
  19. Hjulaxel
  20. Hjul
  21. Verktyg för justering av dragluckor och galler vid grillning
- A. Skruv M4 × 10  
 B. Skruv M6 × 16  
 C. Skruv M6 × 12  
 D. Skruv M6 × 45  
 E. Mutter M4  
 F. Mutter M6  
 G. Kupolmutter M6  
 H. Låsmutter M8  
 I. Planbricka M4  
 J. Planbricka M6

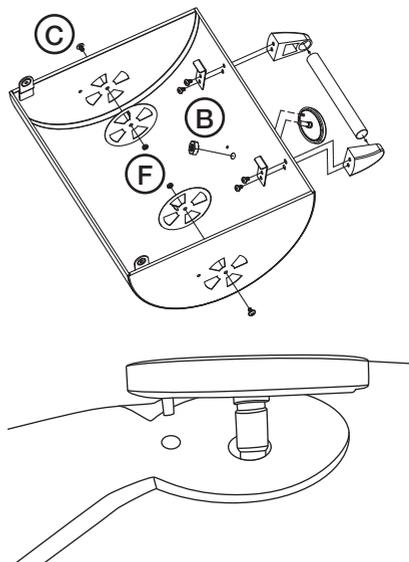
# Översikt

Svenska

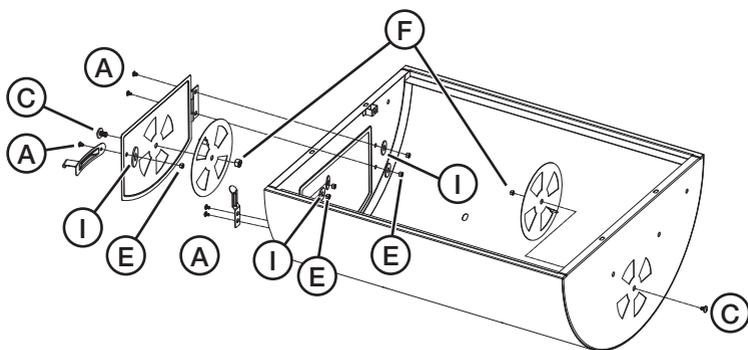


## Lockets handtag, termometer och dragluckor

1. Montera handtaget (1) på locket (3).  
Sätt handtagets stödskenor (5) på insidan av locket och använd 4 st. M6 × 10 (B) för att skruva fast.
2. Montera brickorna för justering av lufttillförseln (4) på locket gavlar, använd 2 st. M6 × 12 (C) och 2 st. muttrar M6 (F).
3. Fäst termometern på locket, se till att piggen på termometerns undersida hamnar i sitt hål. Dra fast (lagom hårt) med muttern.

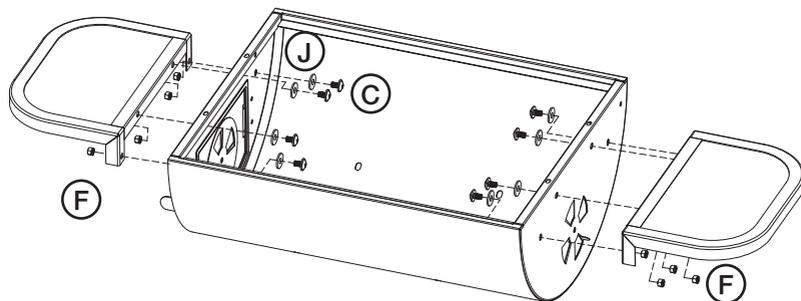


## Underdelens dragluckor och asklucka



1. Montera brickorna för justering av lufttillförseln på bottendelen (9), en på bottendelens gavel och en på askluckan (7). Använd 2 st. M6 × 12 (C) och 2 st. muttrar M6 (F).
2. Montera askluckans låshake (6) på askluckan. Använd 1 st. M4 × 10 (A), en planbricka M4 (I) och en mutter M4 (E).
3. Montera spärrblecket för låshaken på bottendelen. Använd 2 st. M4 × 10 (A), 2 st. planbrickor M4 (I) och 2 st. muttrar M4 (E).
4. Montera askluckan på bottendelens gavel. Använd 2 st. M4 × 10 (A), 2 st. planbrickor M4 (I) och 2 st. muttrar M4 (E).

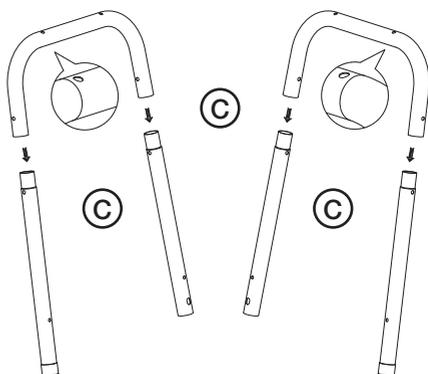
## Sidobord



Montera avlastningsborden (10) på botten delens gavlar. Använd 8 st. M6 × 12 (C), 8 st. planbrickor M6 (J) och 8 st. muttrar M6 (F).

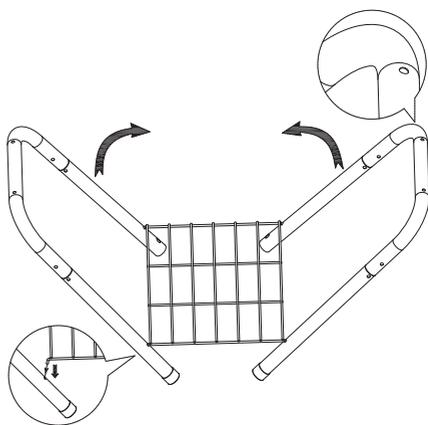
## Ben

Montera ihop benens överdelar (14) med underdelarna (17 och 18).



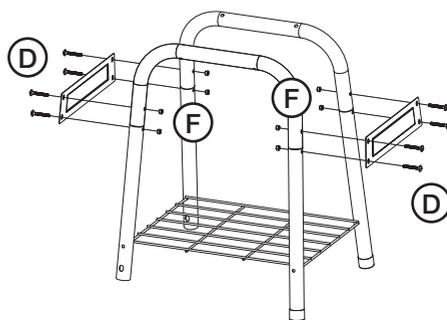
## Förvaringsgaller

Vik isär benen och fäst förvaringsgallret (16) som bilden visar, vik sedan ihop benen.



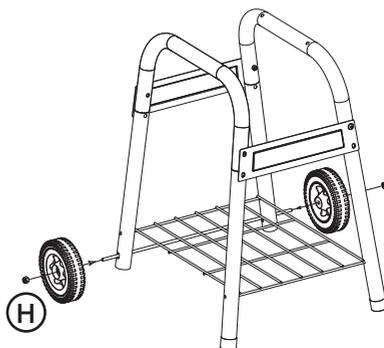
## Benens stödplåtar

Fäst benens stödplåtar (15) på benen. Använd 8 st. M6 × 45 (D) och 8 st. muttrar M6 (F).



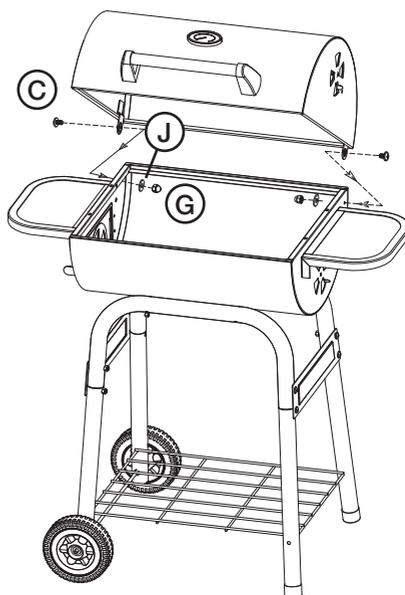
## Hjul

Skjut i hjulaxeln (19) i benen som bilden visar och montera hjulen (20) på axeln. Dra fast varje hjul med en låsmutter M8 (H).



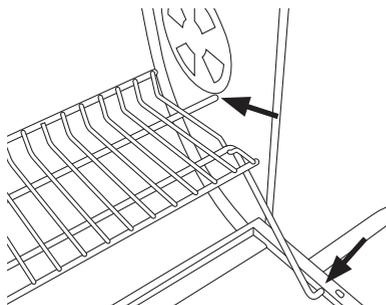
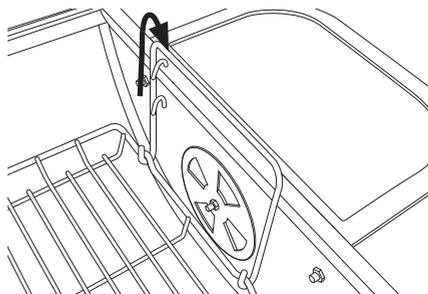
## Montering av underdelen på benen och montering av lock

1. Montera underdelen på benen. Använd 4 st. M6 × 45 (D), 4 st. planbrickor M6 (J) och 4 st. muttrar M6 (F).
2. Montera locket på underdelen. Använd 2 st. M6 × 12 (C), 2 st. planbrickor M6 (J) och 2 st. kupolmuttrar M6 (G).

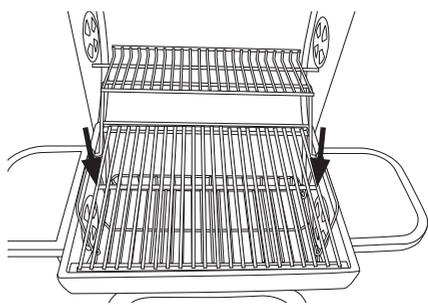


## Montering av kol-, avlastnings- och grillgaller

1. Montera kolgallret (13) genom att haka fast gallrets hållare i fästhål.  
**Obs!** Kolgallrets hållare har hakar på två nivåer för att värmen ska kunna regleras under grillningen. Använd ev. den medföljande haken för att flytta kolgallret när grillning pågår.



2. Montera avlastningsgallret (11) i locketets och botten delens fästhål.



3. Lägg i grillgallret (12).

## Användning

### Tändning

**Obs!** Tänd grillen och den låt stå varm i 30 minuter innan den används första gången.

1. Placera grillen på ett stabilt och jämnt underlag på avstånd från brännbara material.
2. Lägg ett lager grillkol eller briketter på kolgallret.
3. Använd lämplig tändhjälp, t.ex. tändvätska eller tändblock, enligt respektive tillverkarens instruktioner.
4. Tänd grillkolen eller briketterna med en braständare eller långa tändstickor.
5. Lägg på grillgallret.
6. Lägg inte på maten förrän träkolen eller briketterna fått en ljusgrå färg. Det tar ca 15–20 minuter för träkolen eller briketterna att få en ljusgrå färg, detta visar att rätt grilltemperatur uppnåtts.

# Grilltønne med lokk

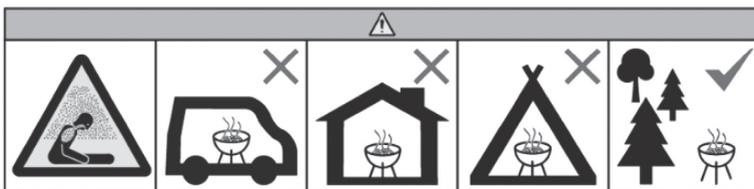
Art.nr. 31-1161    Modell CS200E



Les brukerveiledningen grundig før produktet tas i bruk og ta vare på den for framtidig bruk. Vi reserverer oss mot ev. feil i tekst og bilde, samt forandringer av tekniske data. Ved tekniske problemer eller spørsmål, ta kontakt med vårt kundesenter. (Se opplysninger om kundesenteret i denne bruksanvisningen).

## Sikkerhet

- Sørg for at grillen står på et stabilt og jevnt underlag når den er i bruk.
- **Advarsel!** Grillen blir svært varm ved bruk. Den må ikke flyttes på når den er varm.
- Grillen må ikke brukes innendørs.
- **Vær forsiktig!** Bruk ikke sprit eller bensin som tennvæske.
- **Vær forsiktig!** Bruk kun tenningsutstyr som følger kravene i den europeiske standarden EN 1860-3.
- **Advarsel!** Hold barn og husdyr på trygg avstand fra grillen.
- Forlat aldri den varme grillen uten tilsyn.
- Grillen skal kun brukes med grillkull og briketter.
- Bruk grillvott og grillklype ved grilling.



Bruk aldri grillen i et trangt lite rom eller innendørs, som f.eks. i boliger, telt, campingvogner, campingbiler, båter etc. **Advarsel!** Fare for kullmonoksidforgiftning som kan få fatale følger.

## Stell og vedlikehold

- La grillen avkjøles før rengjøring.
- Rengjør grillen med en lett fuktet klut. Bruk et mildt rengjøringsmiddel, aldri løsningsmidler eller etsende kjemikalier. Hvis de emaljerte ristene er svært skitne kan de rengjøres med emaljerengjøringsmiddel eller ovnrens. Det er viktig å følge produsentens instruksjoner ved bruk av disse.
- Kontroller at grillen er tørr før den stues vekk.
- Grillen skal oppbevares på et tørt sted.

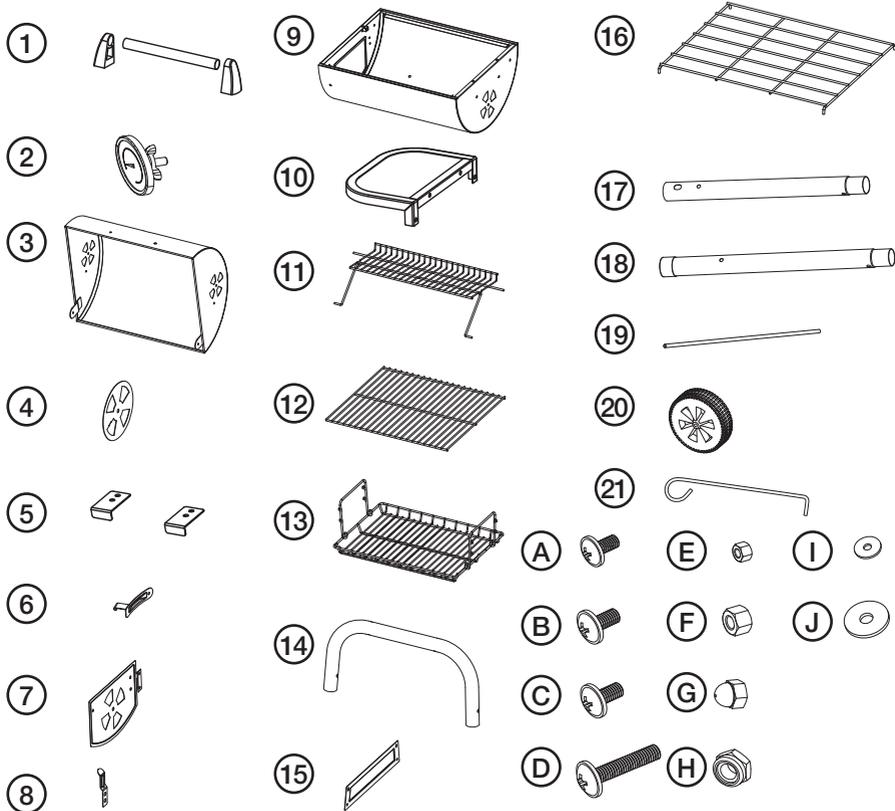
## Avfallshåndtering

Når produktet skal kasseres, må det skje i henhold til lokale forskrifter. Ved usikkerhet, ta kontakt med lokale myndigheter.

## Montering

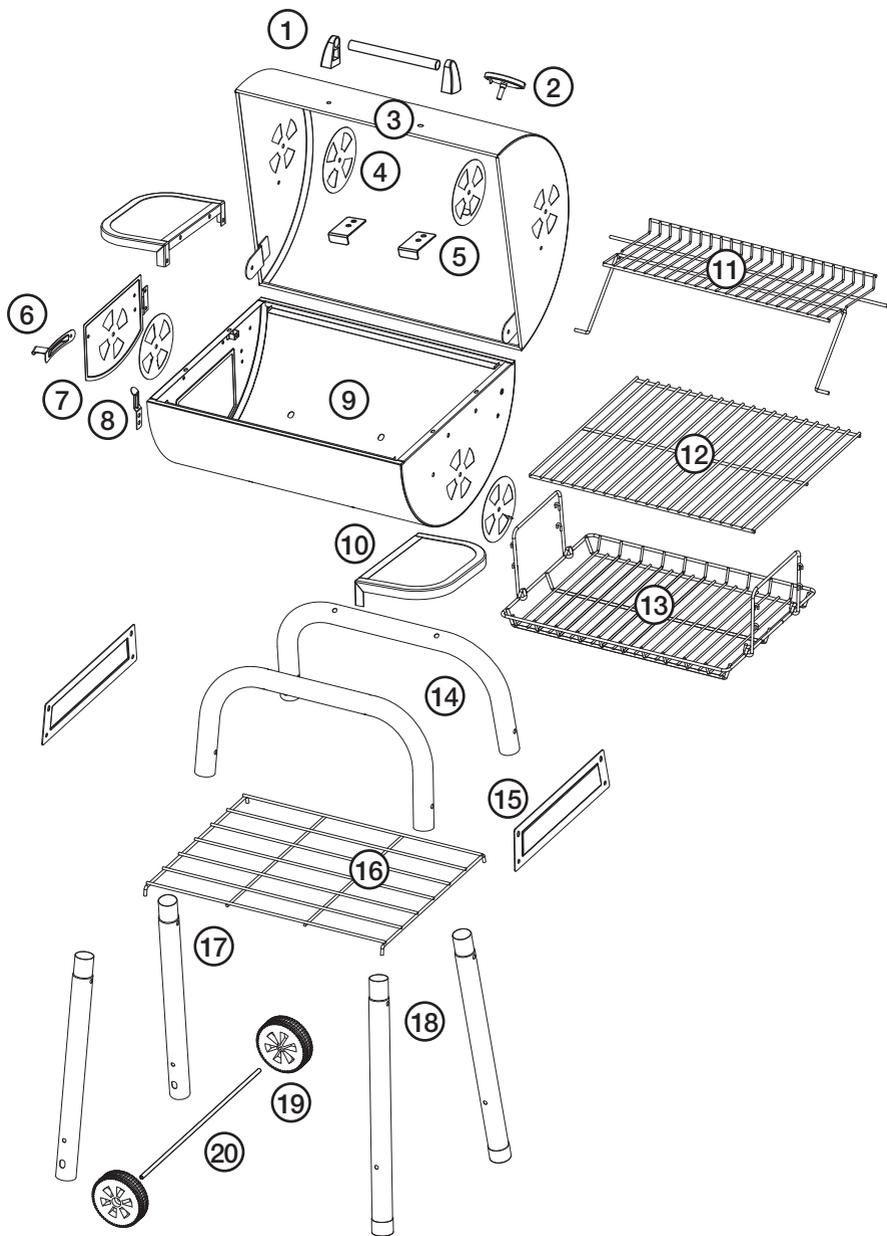
Grillen monteres som vist på fig. nedenfor. Følg anvisningene for hvilke skruer som skal brukes hvor.

## Komponentliste



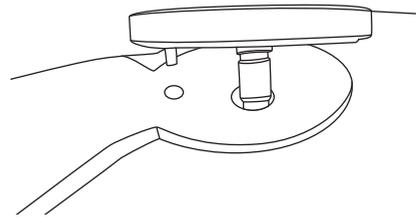
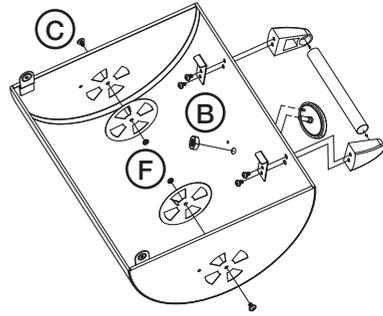
- |   |   |
|---|---|
| 1. Håndtak                              | 17. Bein for montering av hjul                      |
| 2. Termometer                           | 18. Støttebein                                      |
| 3. Lokk                                 | 19. Hjulaksel                                       |
| 4. Skive for justering av lufttilførsel | 20. Hjul  |
| 5. Støtteskinner for håndtak            | 21. Verktøy for justering av varme/spjeld og rister |
| 6. Askelukens låsehake                  | A. Skruer M4 × 10                                   |
| 7. Askeluke/spjeld                      | B. Skruer M6 × 16                                   |
| 8. Sperre for låsehake                  | C. Skruer M6 × 12                                   |
| 9. Bunn del                             | D. Skruer M6 × 45                                   |
| 10. Avlastningsbord                     | E. Mutter M4  |
| 11. Avlastningsrist                     | F. Mutter M6  |
| 12. Grillrist                           | G. Hettemutter M6                                   |
| 13. Kullrist                            | H. Låsemutter M8                                    |
| 14. Beinas øvre deler                   | I. Flat skive M4                                    |
| 15. Støtteplater                        | J. Flat skive M6                                    |
| 16. Oppbevaringsrist                    |   |

# Oversikt

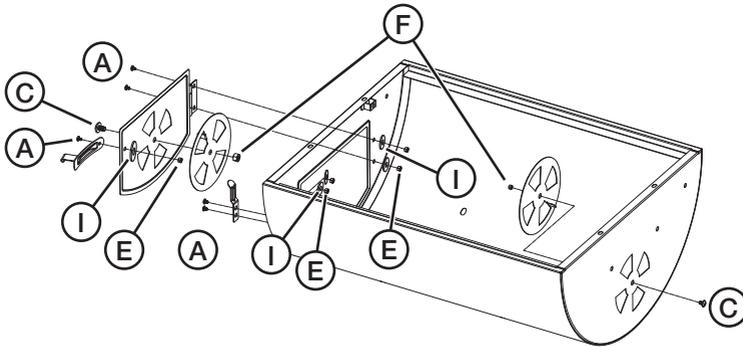


## Lokkets håndtak, termometer og spjeld

1. Monter håndtaket (1) på lokket (3).  
Fest håndtakets støtteskiner (5) på inn-  
siden av lokket med 4 stk. M6 × 10 (B).
2. Monter skivene for justering av lufttilførselen (4)  
på lokkets endevegger med 2 stk. M6 × 12 (C)  
og 2 stk. mutre M6 (F).
3. Fest termometeret på lokket. Pass på at  
piggen på termometerets underside havner  
i hullet sitt. Trekk mutteren godt til.

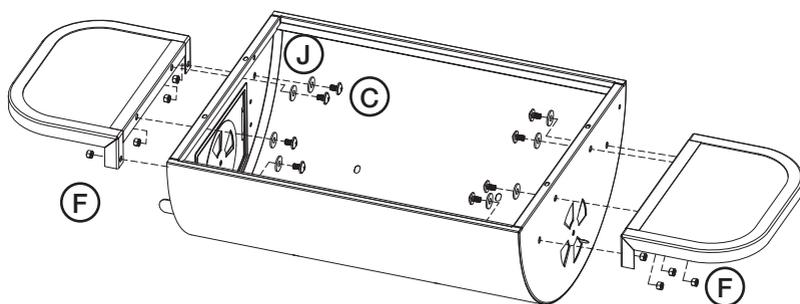


## Askeluke og spjel på underdelen



1. Monter skivene for justering av lufttilførselen på bunndelen (9), en på bunndelens endevegg  
og en på askeluken (7). Bruk 2 stk. M6 × 12 (C) og 2 stk. mutre M6 (F).
2. Monter låshaken (6) på askeluken. Bruk 1 stk. M4 × 10 (A), en skive M4 (I) og en mutter M4 (E).
3. Monter sperreblekket for låsehaken på bunndelen. Bruk 2 stk. M4 × 10 (A), 2 stk. skiver M4 (I)  
og 2 stk. mutre M4 (E).
4. Monter askelokket på enden på bunndelen. Bruk 2 stk. M4 × 10 (A), 2 stk. skiver M4 (I)  
og 2 stk. mutre M4 (E).

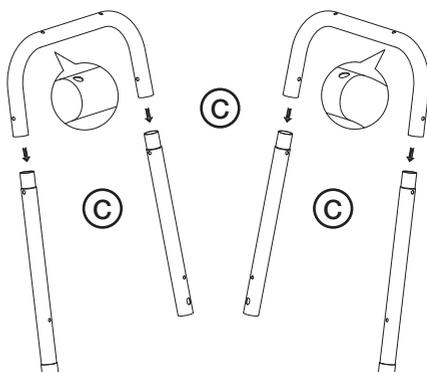
## Sidebord



Monter avlastningsbordene (10) på endeveggene på bunndelen. Bruk 8 stk. M6 × 12 (C), 8 stk. skiver M6 (J) og 8 stk. mutre M6 (F).

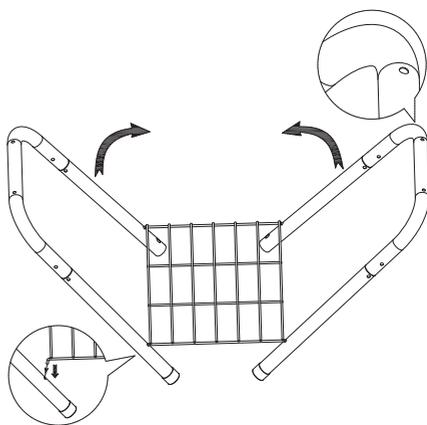
## Bein

Monter sammen beina dvs. overdelene (14) til underdelene (17 og 18).



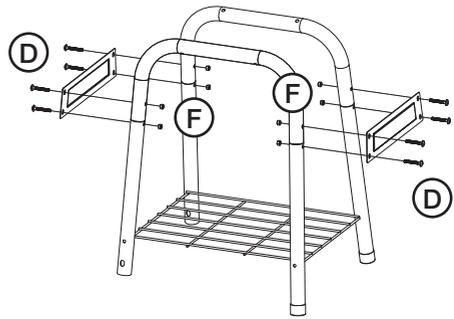
## Oppbevaringsrist

Slå ut beina og fest oppbevaringsristen (16) som vist på bildet. Slå deretter beina sammen.



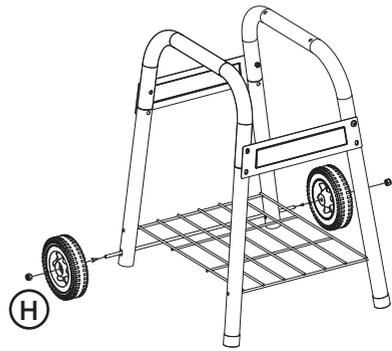
## Beinas støtteplater

Fest støtteplatene (15) på beina. Bruk 8 stk.  $M6 \times 45$  (D) og 8 stk. mutre M6 (F).



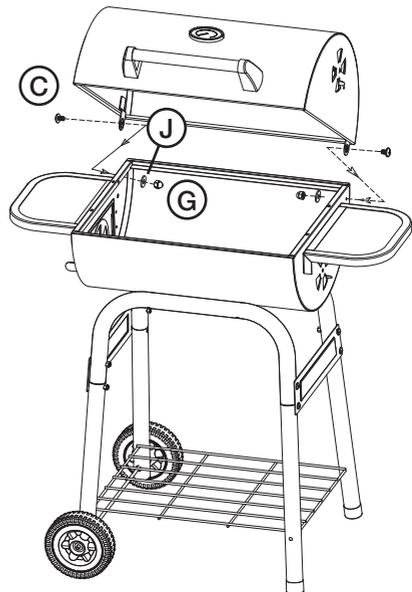
## Hjul

Skyv hjulakselen (19) på beina som vist på bildet og monter hjulet (20) på akselen. Trekk til hvert hjul med en M8 låsemutter (H).



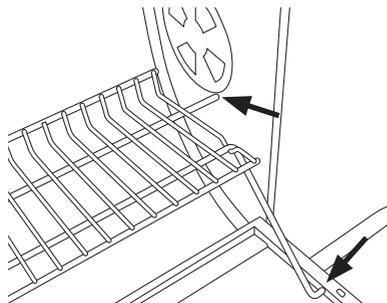
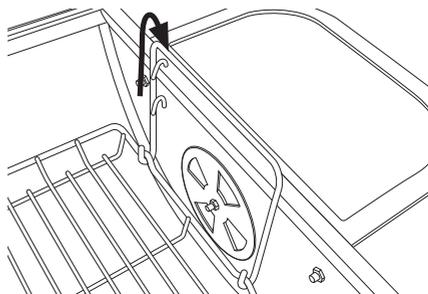
## Montering av underdelen på beina og montering av lokk

1. Monter beina til underdelen. Bruk 4 stk.  $M6 \times 45$  (D), 4 stk. skiver M6 (J) og 4 stk. mutre M6 (F).
2. Monter lokket på underdelen. Bruk 2 stk.  $M6 \times 12$  (C), 2 stk. skiver M6 (J) og 2 stk. hettemuttre M6 (G).

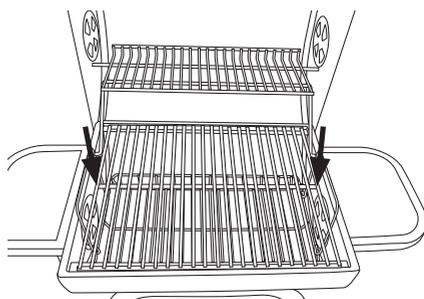


## Montering av kullrist, avlastnings- og grillrist

1. Kullristen (13) monteres ved at den huker fast i festehullene.  
**Obs!** Holderne til kullristen har haker i to forskjellige høydenivåer for at avstanden til varmen skal kunne reguleres under grillingen. Bruk utstyr, f.eks. den medfølgende haken, for å flytte kullristen når den er varm.



2. Monter avlastningsristen (11) til lokket og i bundelens festehull.



3. Sett grillristen (12) på plass.

## Bruk

### Tenning

**Obs!** Tenn grillen og la den stå og varmes opp i ca. 30 minutter før den brukes første gang.

1. Plasser grillen på et stabilt og jevnt underlag på god avstand fra brennbare materialer.
2. Legg et lag med grillkull eller briketter på kullristen.
3. Benytt passende tenningshjelp, som f.eks. tennvæske eller briketter, og følg produsentens instruksjoner for bruk.
4. Tenn grillkullet eller brikettene med peistenner eller lange fyrstikker.
5. Legg på grillristen.
6. Vent med å legge på maten til kullet/brikettene har fått en lys grå farge. Det tar ca. 15–20 minutter før trekullet eller brikettene får denne fargen. Dette indikerer at riktig grilltemperatur er oppnådd.

# Grilli

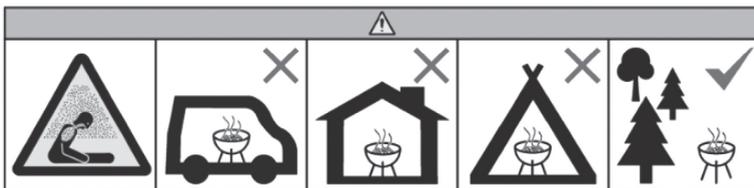
Tuotenro 31-1161 Malli CS200E



Lue käyttöohjeet ennen tuotteen käyttöönottoa ja säilytä ne tulevaa tarvetta varten. Pidätämme oikeuden teknisten tietojen muutoksiin. Emme vastaa mahdollisista teksti- tai kuvavirheistä. Jos tuotteeseen tulee teknisiä ongelmia, ota yhteys myymälään tai asiakaspalveluun (yhteystiedot käyttöohjeen lopussa).

## Turvallisuus

- Varmista ennen grillin käyttöä, että grilli on tukevalla ja tasaisella alustalla.
- **Varoitus!** Grilli kuumenee erittäin kuumaksi. Älä siirrä grilliä käytön aikana.
- Älä käytä grilliä sisätiloissa.
- **Noudata grillin käytössä varovaisuutta!** Älä käytä sytytysaineena spritiä tai bensiiniä.
- **Noudata grillin käytössä varovaisuutta!** Käytä grillin sytyttämiseen ainoastaan eurooppalaisen standardin EN 1860-3 mukaista sytytysainetta.
- **Varoitus!** Pidä lapset ja kotieläimet turvallisen välimatkan päässä grillistä.
- Älä jätä grilliä ilman valvontaa.
- Käytä grillissä ainoastaan grillihiiliä tai brikettejä.
- Käytä grillikinnasta tai grillipihtejä grillatessasi.



Älä käytä grilliä ahtaissa tiloissa tai asuinpaikoissa, esim. talossa, teltassa, asuntovaunussa, asuntotautossa tai veneessä. **Varoitus!** Hengenvaara – häikämyrkytysvaara.

## Puhdistaminen ja huolto

- Anna grillin jäähtyä ennen puhdistusta.
- Puhdista grilli kevyesti kostutetulla liinalla. Käytä mietoa puhdistusainetta. Älä käytä liuotusaineita tai syövyttäviä kemikaaleja. Jos emaloitu ritilä on likainen, voit puhdistaa sen tavallisella emalipintojen puhdistusaineella tai uuninpuhdistusaineella valmistajan ohjeiden mukaan.
- Varmista, että grilli on täysin kuiva, ennen kuin laitat sen säilytykseen.
- Säilytä grilliä suojahupun alla tai kuivassa paikassa.

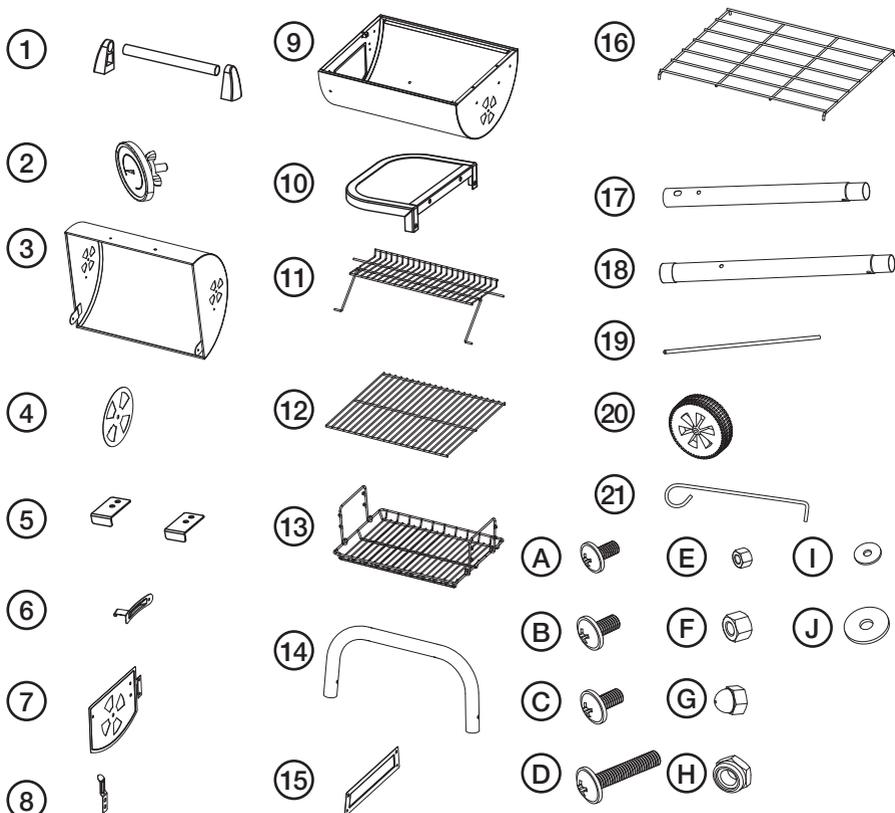
## Kierrättäminen

Kierrätä tuote asianmukaisesti, kun poistat sen käytöstä. Tarkempia kierrätysohjeita saat kuntasi jäteneuvonnasta.

## Asennus

Asenna grilli kuvien mukaisesti. Katso käytettävät ruuvit ohjeista.

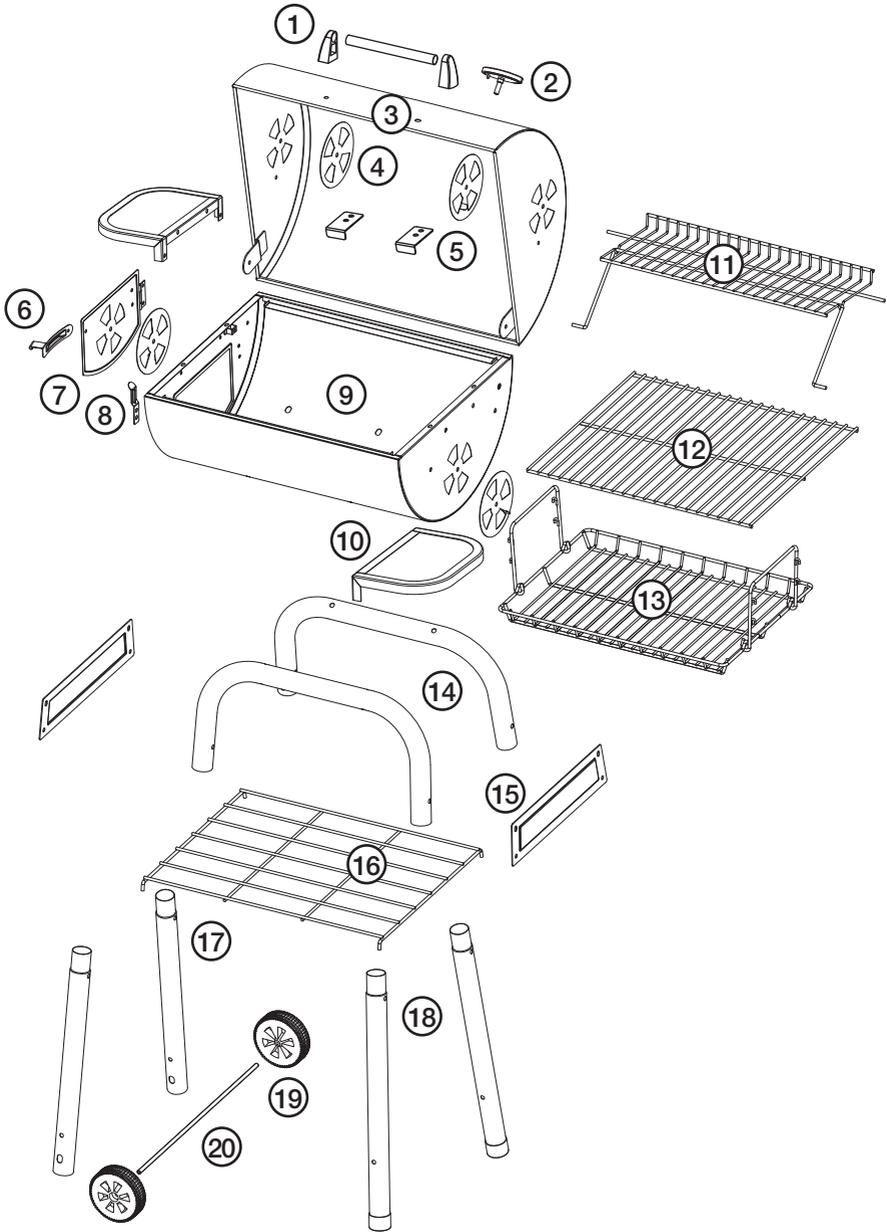
## Osat



1. Kahva
2. Lämpömittari
3. Kansi
4. Ilmansaannin säätölevy
5. Kahvan tukikiskot
6. Tuhkaluukun salpa
7. Tuhkaluukku
8. Salvan salpalevy
9. Pohjaosa
10. Sivutaso
11. Sivuritilä
12. Grilliritilä
13. Hiiliritilä
14. Jalkojen yläosat
15. Tukilevyt
16. Säilytysritilä

17. Jalat pyörien asentamiseen
  18. Tukijalka
  19. Pyörän akseli
  20. Pyörä
  21. Työkalu kuumien luukkujen ja ritilöiden säätämiseen grillauksen aikana
- A. Ruuvi M4 × 10  
 B. Ruuvi M6 × 16  
 C. Ruuvi M6 × 12  
 D. Ruuvi M6 × 45  
 E. Mutteri M4  
 F. Mutteri M6  
 G. Kupolimutteri M6  
 H. Lukkomutteri M8  
 I. Aluslevy M4  
 J. Aluslevy M6

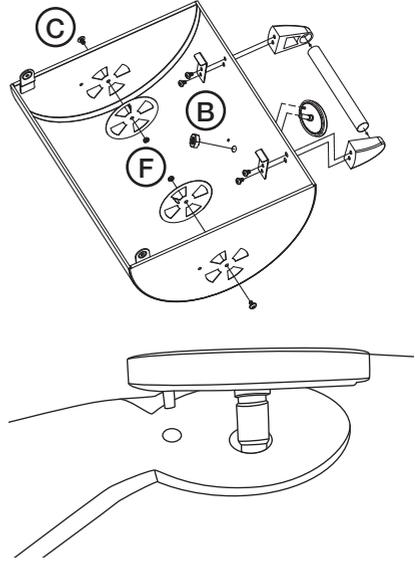
# Yleiskuva



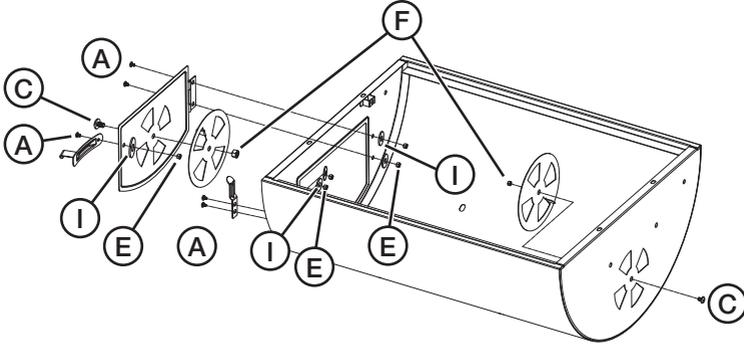
Suomi

## Kannen kahva, lämpömittari ja vetoluukut

1. Aseta kahva (1) kanteen (3). Aseta kahvan tukikiskot (5) kannen sisäpuolelle ja kiinnitä ne neljällä M6 × 10 -ruuvilla (B).
2. Aseta ilmansaannin säätölevyt (4) kannen päätyihin ja kiinnitä ne kahdella M6 × 12 -ruuvilla (C) ja kahdella M6-mutterilla (F).
3. Kiinnitä lämpömittari kanteen. Varmista, että lämpömittarin alapuolella oleva piikki osuu reikään. Kiinnitä lämpömittari muttereilla sopivan tiukalle.

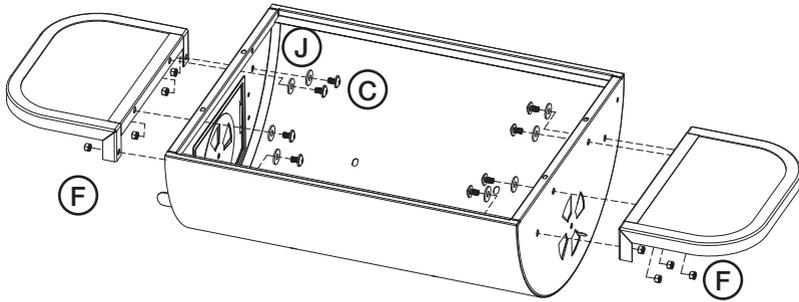


## Alaosan vetoluukut ja tuhkaluukku



1. Aseta ilmansaannin säätölevyt pohjaosaan (9), toinen pohjaosan pätyyn ja toinen tuhkaluukkuun (7). Kiinnitä levyt kahdella M6 × 12 -ruuvilla (C) ja kahdella M6-mutterilla (F).
2. Aseta tuhkaluukun salpa (6) tuhkaluukkuun. Kiinnitä salpa yhdellä M4 × 10 -ruuvilla (A), yhdellä aluslevyllä M4 (I) ja yhdellä M4-mutterilla (E).
3. Aseta salvan salpalevy pohjaosaan. Kiinnitä salpalevy kahdella M4 × 10 -ruuvilla (A), kahdella aluslevyllä M4 (I) ja kahdella M4-mutterilla (E).
4. Aseta tuhkaluukku pohjaosan pätyyn. Kiinnitä luukku kahdella M4 × 10 -ruuvilla (A), kahdella aluslevyllä M4 (I) ja kahdella M4-mutterilla (E).

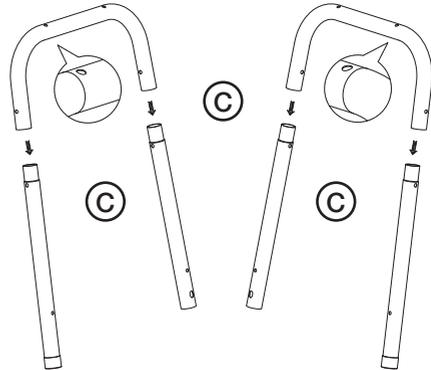
## Sivupöytä



Aseta sivupöydät (10) pohjaosan päätyihin. Kiinnitä pöydät kahdeksalla M6 × 12 -ruuvilla (C), kahdeksalla aluslevyllä M6 (J) ja kahdeksalla M6-mutterilla (F).

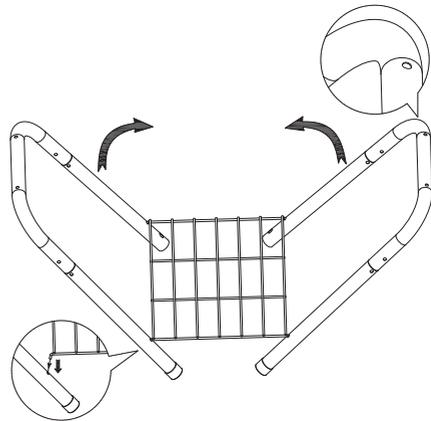
## Jalat

Aseta jalkojen yläosat (14) jalkojen alaosiin (17 ja 18).



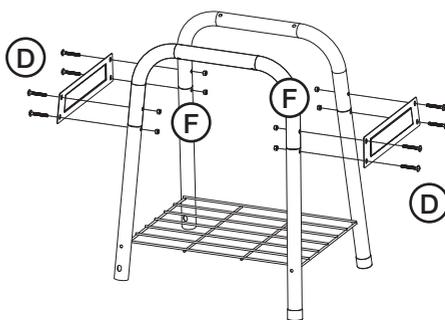
## Säilytysritilä

Käännä jalat erilleen ja kiinnitä säilytysritilä (16) kuvan osoittamalla tavalla. Käännä jalat takaisin yhteen.



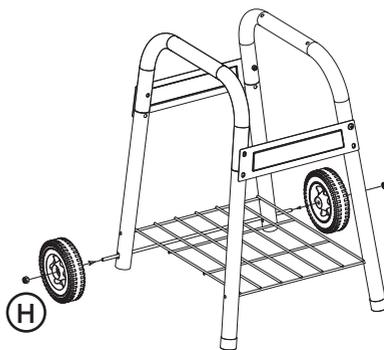
## Jalkojen tukilevyt

Aseta jalkojen tukilevyt (15) jalkoihin. Kiinnitä kahdeksalla M6 × 45 -ruuvilla (D) ja kahdeksalla M6-mutterilla (F).



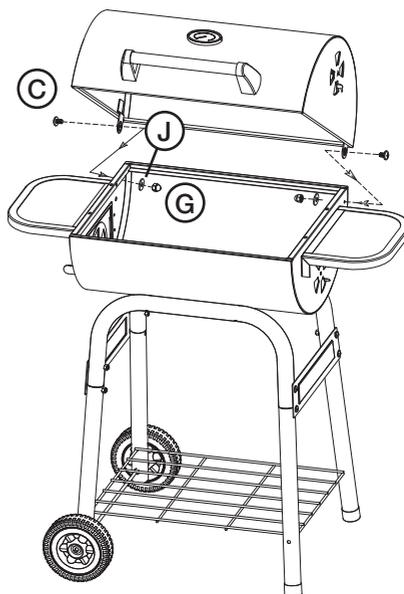
## Pyörät

Työnnä pyöränakseli (19) jalkoihin kuvan osoittamalla tavalla ja kiinnitä pyörät (20) akseliin. Kiinnitä molemmat pyörät M8-lukkomutterilla (H).



## Grillin alaosan kiinnittäminen jalkoihin ja kannen asentaminen

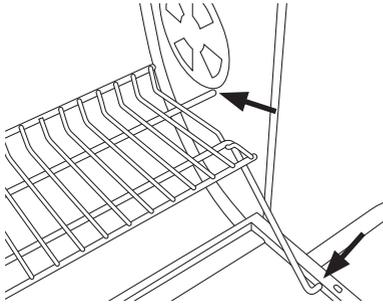
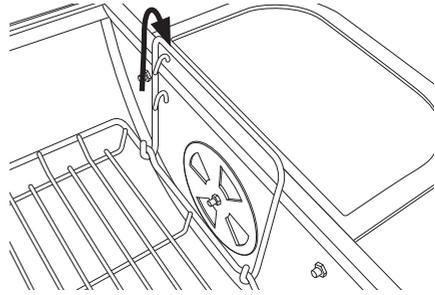
1. Aseta grillin alaosa kiinni jalkoihin. Kiinnitä neljällä M6 × 45 -ruuvilla (D), neljällä M6-aluslevyllä (J) ja neljällä M6-mutterilla (F).
2. Aseta kansi grillin alaosaan. Kiinnitä kahdella M6 × 12 -ruuvilla (C) ja kahdella M6-kupolimutterilla (G).



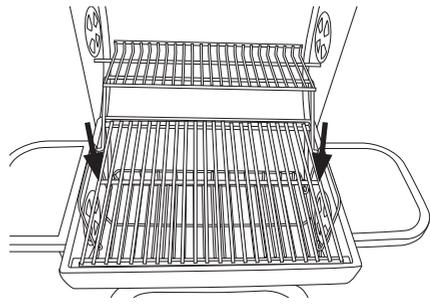
## Hiili-, sivu- ja grilliritilän asentaminen

1. Asenna hiiliritilä (13) kiinnittämällä ritilän pidike reikiin.

**Huom.!** Hiiliritilän pidikkeessä on hakaset kahdessa tasossa, jotta lämpöä voidaan säädellä grillauksen aikana. Siirrä hiiliritilää tarvittaessa grillauksen aikana mukana tulevalla koukulla.



2. Asenna sivuritilä (11) kannen ja pohjaosan kiinnitysreikiin.



3. Laita grilliritilä (12) paikalleen.

## Käyttö

### Sytyttäminen

**Huom.!** Sytytä grilli ja pidä se lämpimänä 30 minuutin ajan ennen ensimmäistä käyttökertaa.

1. Aseta grilli tukevalle ja tasaiselle alustalle riittävän etäisyyden päähän tulenaroista materiaaleista.
2. Laita kerros grillihiiliä tai briquettejä hiiliritilälle.
3. Käytä sopivaa sytytysvälinettä, kuten sytytysnestettä tai sytytyspaloja valmistajan ohjeiden mukaan.
4. Sytytä grillihiilet tai briquetit sytyttimellä tai pitkällä tulitikuilla.
5. Laita grilliritilä paikalleen.
6. Laita grillattava ruoka grilliin vasta, kun hiilet tai briquetit ovat vaaleanharmaita. Hiilet tai briquetit muuttuvat vaaleanharmaiksi noin 15–20 minuutin kuluessa, jolloin grillin lämpötila on sopiva.

# Grilltonne mit Deckel

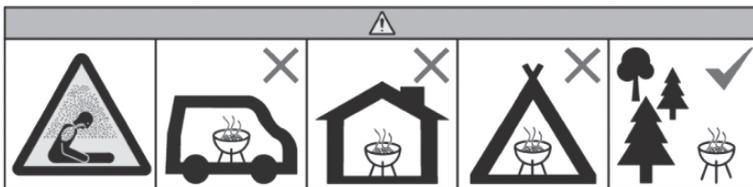
Art.Nr. 31-1161 Modell CS200E



Vor Inbetriebnahme die komplette Bedienungsanleitung durchlesen und aufbewahren. Irrtümer, Abweichungen und Änderungen behalten wir uns vor. Bei technischen Problemen oder anderen Fragen freut sich unser Kundenservice über eine Kontaktaufnahme (Kontakt siehe Rückseite).

## Sicherheitshinweise

- Sicherstellen, dass der Grill während der Benutzung auf einem stabilen und ebenen Untergrund steht.
- **Warnung:** Den Grill während des Gebrauchs nicht bewegen, er wird sehr heiß.
- Niemals im Inneren benutzen.
- **Warnung:** Keinen Spiritus und kein Benzin zum Anzünden verwenden.
- **Hinweis:** Nur Grillanzünder benutzen, der dem europäischen Standard EN 1860-3 entspricht.
- **Warnung:** Kinder und Haustiere vom Grill fernhalten.
- Den Grill nie unbeaufsichtigt lassen.
- Nur zur Benutzung mit Grillkohle oder Grillbriketts geeignet.
- Beim Grillen Grillhandschuh und Grillzange benutzen.



Den Grill niemals in geschlossenen Räumlichkeiten oder einer Art von Wohnstätte wie Haus, Zelt, Wohnwagen, Wohnmobil, Boot usw. betreiben.

**Warnung!** Lebensgefahr – Risiko für Kohlenmonoxidvergiftung.

## Pflege und Wartung

- Den Grill vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Den Grill mit einem leicht befeuchteten Tuch reinigen. Ein sanftes Reinigungsmittel verwenden, keine scharfen Chemikalien oder Reinigungslösungen. Sollten die emaillierten Roste stark verschmutzt sein, kann normaler Emallereiniger oder Ofenreiniger benutzt werden. Dabei die Anweisungen des Herstellers befolgen.
- Vor dem Verstauen sicherstellen, dass der Grill trocken ist.
- Den Grill unter einer Schutzabdeckung oder an einem trockenem Ort aufbewahren.

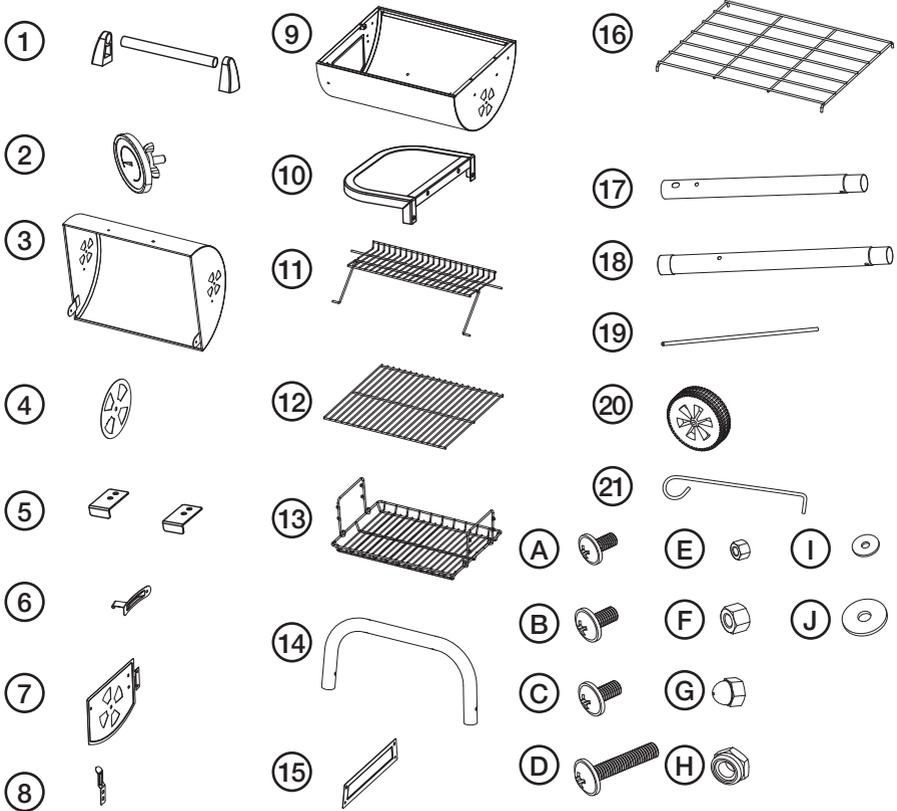
## Hinweise zur Entsorgung

Bitte das Produkt entsprechend den lokalen Bestimmungen entsorgen. Weitere Informationen sind von der Gemeinde oder den kommunalen Entsorgungsbetrieben erhältlich.

## Montage

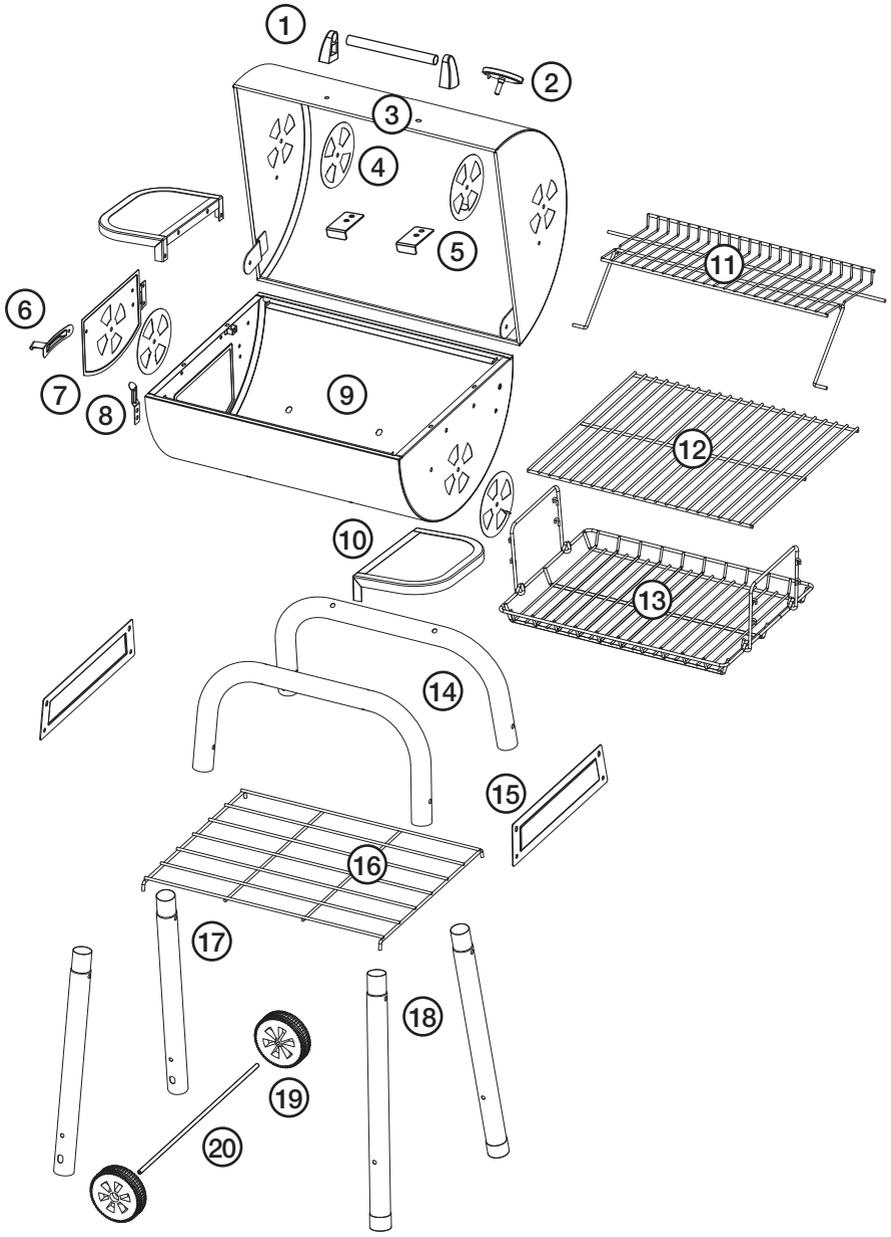
Den Grill wie auf der Abbildung gezeigt montieren. Die Anweisungen für die zu benutzenden Schrauben befolgen.

# Komponenten



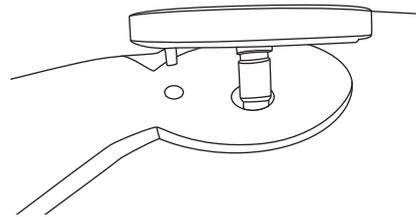
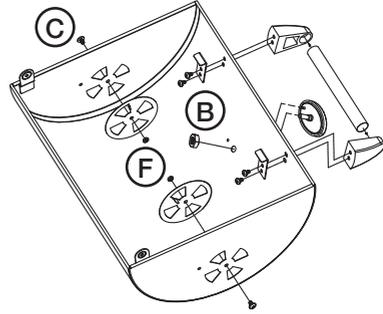
1. Griff
  2. Thermometer
  3. Deckel
  4. Lüftungsscheibe
  5. Gegenleisten für Griff
  6. Riegel für die Ascheklappe
  7. Ascheklappe
  8. Arretierung für den Riegel
  9. Unterteil
  10. Seitenablagen
  11. Wärmerost
  12. Grillrost
  13. Kohlerost
  14. Oberteil der Beine
  15. Stützbleche
  16. Bodenablage
  17. Beine für Radmontage
  18. Stützbeine
  19. Radachse
  20. Räder
  21. Werkzeug zum Einstellen von heißen Lüftungsöffnungen oder Kohlenrost.
- A. Schrauben M4 × 10  
 B. Schrauben M6 × 16  
 C. Schrauben M6 × 12  
 D. Schrauben M6 × 45  
 E. Mutter M4  
 F. Mutter M6  
 G. Hutmutter M6  
 H. Kontermutter M8  
 I. Unterlegscheibe M4  
 J. Unterlegscheibe M6

# Übersicht

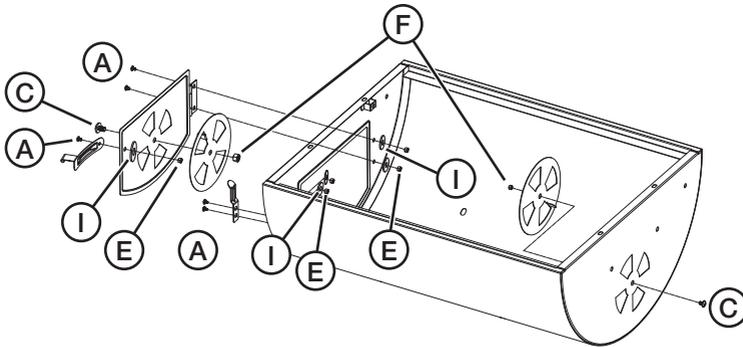


## Deckel mit Griff, Thermometer und Lüftungsöffnungen

1. Den Griff (1) am Deckel (3) anbringen.  
Die Gegenleisten für den Griff (5) von der Innenseite des Deckels mit 4 M6 × 10-Schrauben (B) mit dem Griff festschrauben.
2. Die Lüftungsscheiben (4) an den Seiten des Deckels mit 2 M6 × 12-Schrauben (C) und 2 M6-Muttern (F) anbringen.
3. Das Thermometer am Deckel anbringen.  
Dabei sicherstellen, dass der Stift auf der Unterseite des Thermometers im dafür vorgesehenen Loch steckt. Mit der Flügelmutter handfest ziehen.

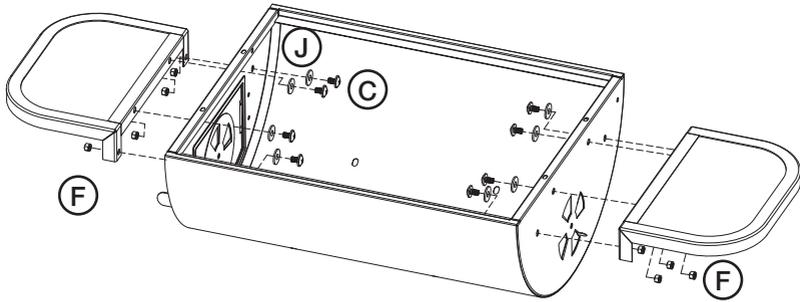


## Lüftungsöffnungen und Ascheklappe an der Unterseite



1. Die Lüftungsscheiben an der Seite des Unterteils (9) und an der Ascheklappe (7) anbringen. Dabei jeweils eine M6 × 12-Schraube (C) und eine M6-Mutter (F) verwenden.
2. Den Riegel für die Ascheklappe (6) an der Ascheklappe befestigen. Dabei eine M4 × 10-Schraube (A), eine M4-Unterlegscheibe (I) und eine M4-Mutter (E) benutzen.
3. Die Arretierung für den Riegel am Unterteil anbringen. Dabei 2 M4 × 10-Schrauben (A), 2 M4-Unterlegscheiben (I) und 2 M4-Muttern (E) verwenden.
4. Die Ascheklappe an der Seite des Unterteils anbringen. Dabei 2 M4 × 10-Schrauben (A), 2 M4-Unterlegscheiben (I) und 2 M4-Muttern (E) verwenden.

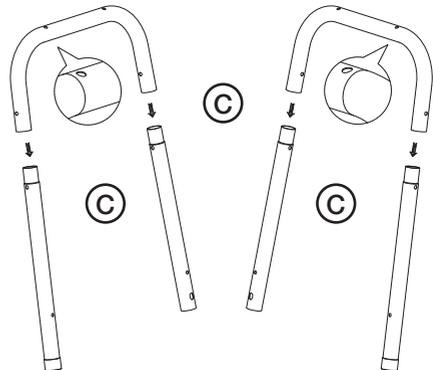
## Seitenablagen



Die Seitenablagen (10) an den Seiten des Unterteils anbringen. Dabei jeweils 8 M6 x 12-Schrauben (C), 8 M6-Unterlegscheiben (J) und 8 M6-Muttern (F) verwenden.

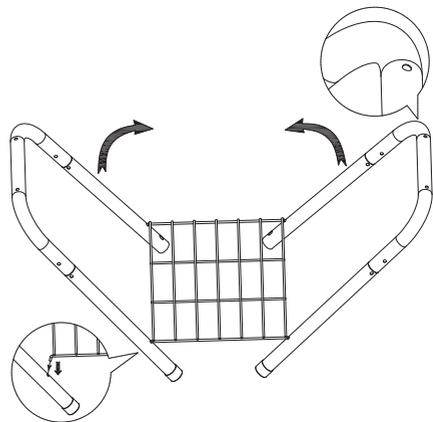
## Beine

Die Beine (17 und 18) in das Oberteil der Beine (14) stecken.



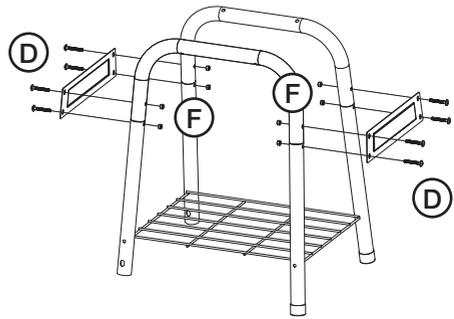
## Bodenablage

Die Beine auseinander biegen und die Bodenablage (16) wie abgebildet anbringen. Danach die Beine wieder zusammenbiegen.



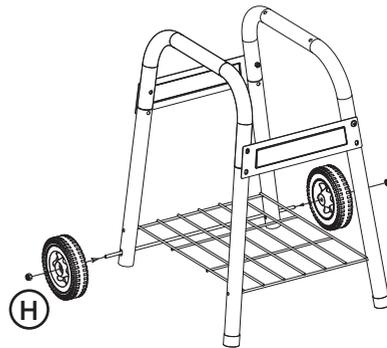
## Stützbleche der Beine

Die Stützbleche (15) an den Beinen anbringen. Dabei jeweils 4 M6 × 45-Schrauben (D) und 4 M6-Muttern (F) verwenden.



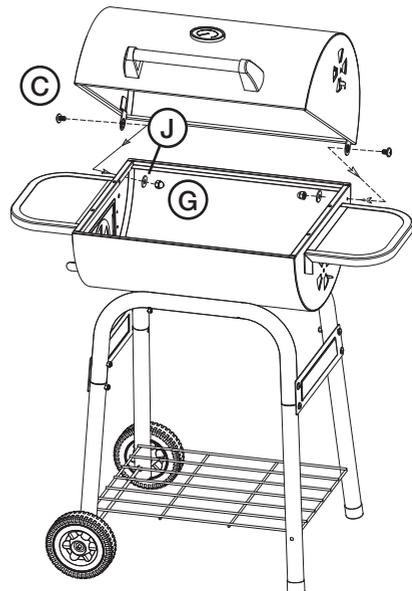
## Räder

Die Radachse (19) wie abgebildet durch die Beine schieben und die Räder (20) anbringen. Jedes Rad mit einer M8-Kontermutter (H) festziehen.



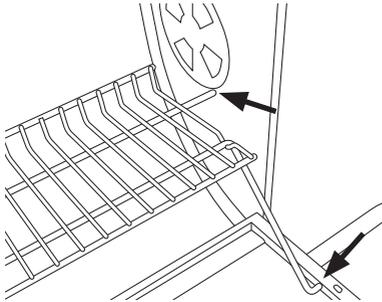
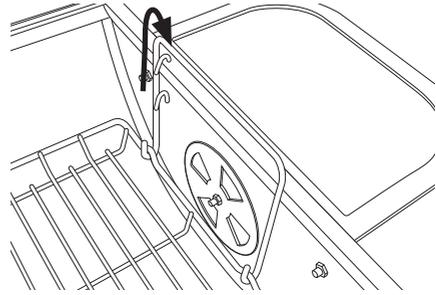
## Montage von Deckel und Gestell (Beine) am Unterteil

1. Das Unterteil auf den Beinen (dem Gestell) befestigen. Dabei 4 M6 × 45-Schrauben (D), 4 M6-Unterlegscheiben (J) und 4 M6-Muttern (F) verwenden.
2. Den Deckel am Unterteil befestigen. Dabei 2 M6 × 12-Schrauben (C), 2 M6-Unterlegscheiben (J) und 2 M6-Hutmutter (G) verwenden.

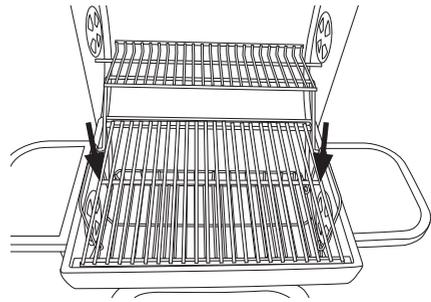


## Montage von Kohlerost, Grillrost und Wärmerost

1. Die Halterung des Kohlerosts (13) in die Befestigungslöcher hängen.  
**Achtung:** Die Halterung des Kohlegrills ist für zwei Stufen ausgerichtet. So kann die Temperatur während des Grillens eingestellt werden. Bei Bedarf das mitgelieferte Werkzeug benutzen um die Höheneinstellung den Kohlerost während des Grillens zu verändern.



2. Den Wärmerost (11) an den Befestigungslöchern in Deckel und Unterteil befestigen.



3. Den Grillrost (12) auflegen.

## Betrieb

### Anzünden

**Achtung:** Den Grill anzünden und beim ersten Grillen 30 min angezündet lassen ohne etwas zu grillen.

1. Den Grill auf einen stabilen und ebenen Untergrund mit ausreichendem Abstand zu brennbaren Materialien aufstellen.
2. Eine Schicht Grillkohle oder Grillbriketts auf den Kohlerost geben.
3. Einen geeigneten Grillanzünder verwenden (Anzündkamin, Grillanzünderflüssigkeit etc.) und den Anweisungen des Herstellers folgen.
4. Die Kohle/Briketts mit einem langen Streichholz oder Stabfeuerzeug anzünden.
5. Den Grillrost auflegen.
6. Das Grillgut erst auflegen, wenn die Kohle/Briketts eine hellgraue Farbe bekommen haben. Es dauert ungefähr 15–20 min bis die Kohle/Briketts eine hellgraue Farbe bekommen haben. Dann ist die richtige Grilltemperatur erreicht.





## Sverige

---

Kundtjänst tel.: 0247/445 00  
fax: 0247/445 09  
e-post: kundservice@clasohlson.se

Internet www.clasohlson.se

Post Clas Ohlson AB, 793 85 INSJÖN

## Norge

---

Kundesenter tlf.: 23 21 40 00  
faks: 23 21 40 80  
e-post: kundesenter@clasohlson.no

Internett www.clasohlson.no

Post Clas Ohlson AS, Postboks 485 Sentrum, 0105 OSLO

## Suomi

---

Asiakaspalvelu puh.: 020 111 2222  
sähköposti: asiakaspalvelu@clasohlson.fi

Internet www.clasohlson.fi

Osoite Clas Ohlson Oy, Kaivokatu 10 B, 00100 HELSINKI

## Great Britain

---

Customer Service contact number: 020 8247 9300  
e-mail: customerservice@clasohlson.co.uk

Internet www.clasohlson.co.uk

Postal 10 – 13 Market Place  
Kingston Upon Thames  
Surrey  
KT1 1JZ

## Deutschland

---

Kundenservice Hotline: 040 2999 78111  
E-Mail: kundenservice@clasohlson.de

Homepage www.clasohlson.de

Postanschrift Clas Ohlson GmbH, Jungfernstieg 38,  
20354 Hamburg

# clas ohlson