

# CHESNEYS

*presented by* **hwam**

---

## HEAT COLLECTION BRUGSVEJLEDNING

HEAT 400 500 600 700



CHESNEYS  
**HEAT**

# INDHOLDSFORTEGNELSE

Quick guide	1
Madlavning	2
Madlavning, detaljer	3
Madlavningstemperaturer	4
Opvarmningstilstand	5
Opbevaring og flytning	6
Termometervejledning	7
Montage af skorstensrør	8
Rengøring og vedligehold	9
Garantibestemmelser	10
Vigtige sikkerhedsinstruktioner	11
Registrering af årligt serviceeftersyn	15
Bagning, grill og roasting	16



# QUICK GUIDE

Læs venligst afsnittene "Vigtige sikkerhedsinstruktioner" (side 11) og "Montage af skorsten" (side 8) inden du benytter grillovnen.

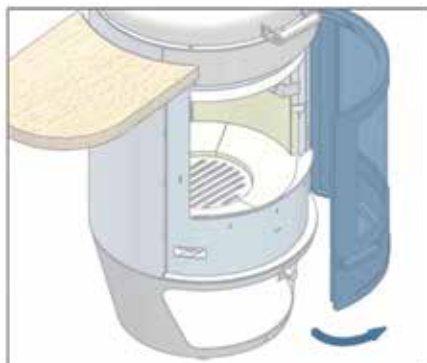
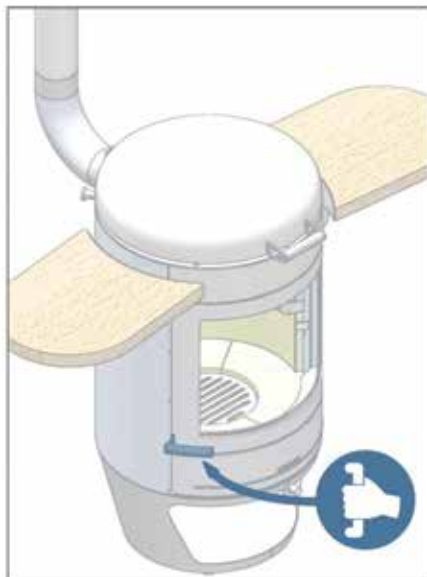
Benyt Chesneys optændingsblokke til at antænde bål i grillovnen. **ADVARSEL:** Benyt ikke sprit eller benzin til at antænde eller genantænde ilden. Benyt kun optændingsblokke der overholder normen EN 1860-3.

Læg to optændingsblokke i bunden af brændkammeret. Læg trækul oven på, så laget har en ensartet tykkelse og ikke går højere op end den forreste kant på brændkammeret. Hold grillovnens låg lukket. Antænd optændingsblokkene.

Grillovnen kan også antændes med et top-down bål. Læg så først trækul i bunden af brændkammeret og placer de to optændingsblokke oven på.

Vip røglederpladen ned foran glasset, så den virker som varmeskjold. Træk luftreguleringshåndtaget helt ud. Lad lågen stå på klem i et par minutter indtil ilden har fået godt fat, og luk så lågen. Placer temperaturføleren i grillovnen (se illustration på side 7 samt den særskilte vejledning til termometeret for detaljeret brugsanvisning).

I løbet af de første fyringer gennemgår lakken en hærtningsproces. Dette kan afgive lugtgener, hvilket er helt normalt og vil forsvinde efter de første fyringer, når lakken er hærdet. Inden grillovnen anvendes til madlavning den første gang, skal grillovnen være i brug med høj temperatur (300°C) i min. 30 minutter.



# MADLAVNING

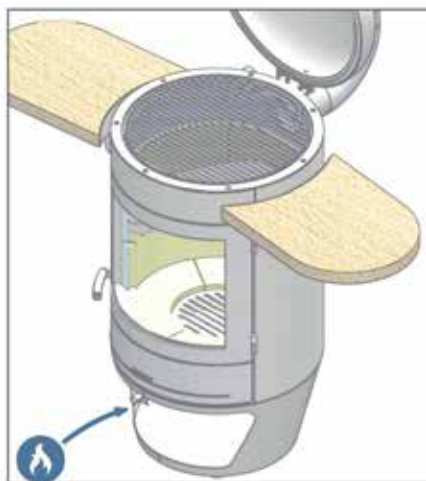
Madlavning skal altid foregå med røglederpladen vippet ned som varmeskjold. Dette begrænser mængden af fedtophobning på glasset og beskytter brugeren mod varmen fra ilden.

Temperaturen reguleres med luftreguleringshåndtaget. Når det trækkes helt ud og låget er lukket, vil temperaturen stige.

Efter ca. 15 min. bør reguleringshåndtaget skubbes ind for at stabilisere temperaturen. Når du har opnået den ønskede temperatur til madlavningen, løfter du låget, placerer maden på grillristen og lukker låget igen. Grill maden med låget lukket for at holde på varmen i ovnen og opnå perfekt resultat.

Påbegynd ikke madlavningen før kullene har en askebelagt overflade.

**VIGTIGT:** Når grillovnen er i brug med høj temperatur, er der risiko for tilbageslag. For at undgå dette skal lågen løftes forsigtigt blot 20-30 mm og lukkes helt igen. Det er nu sikkert at åbne låget helt. Sørg samtidig for at luftreguleringshåndtaget er trukket helt ud.

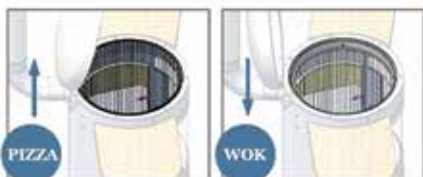
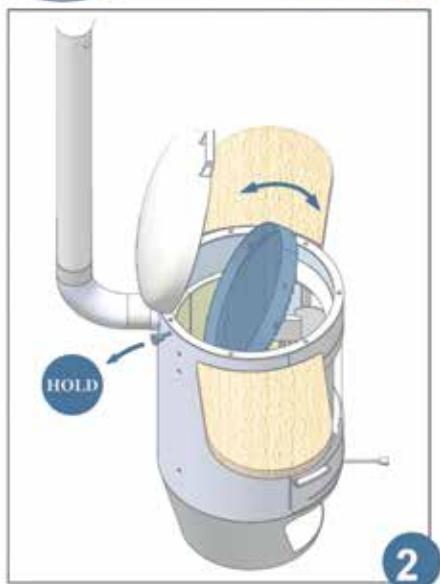
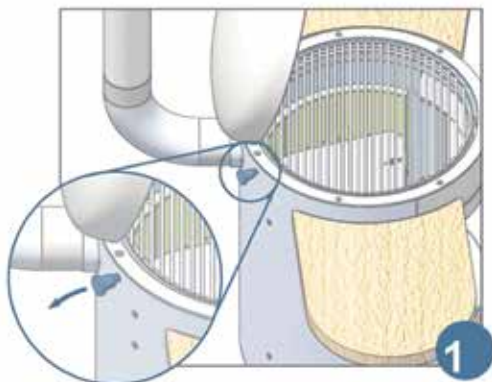


# MADLAVNING, DETALJER

Grillristen kan hæves og sænkes, afhængig af dit behov i forbindelse med madlavningen, fx hvis den ekstra grill-dybde er påkrævet ved tilberedning af en steg.

For at justere højden på grillristen trækkes ganske enkelt ud på låsehåndtaget på siden af grillovnen. Mens låsehåndtaget er i denne position, vendes grillristen, hvorefter låsehåndtaget slippes, så risten låses fast igen.

Ved brug af wok eller pizzasten er der ligeledes brug for denne funktion. Pizzasten anvendes med grillristen indstillet i sin øverste position. Wok anvendes sammen med en wok-ring og med grillristen indstillet i sin laveste position.

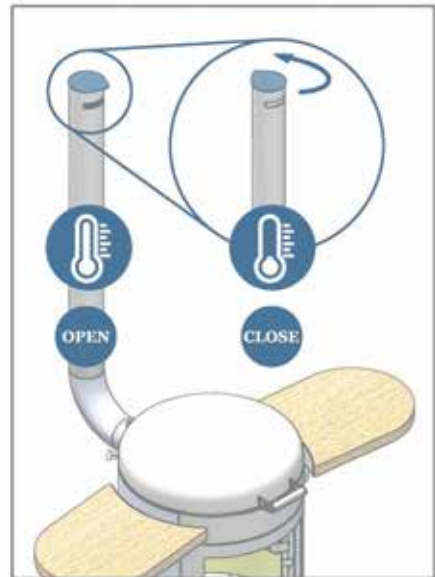
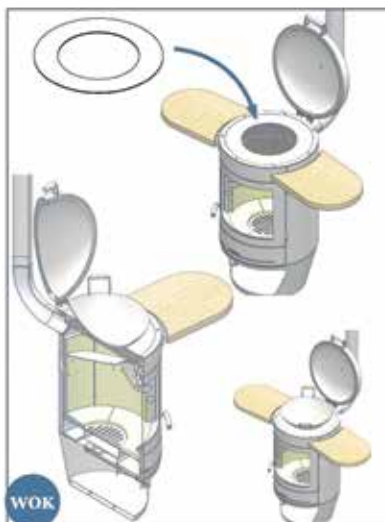


# MADLAVNINGSTEMPERATURER

Grillovnen er perfekt til rygning og langtidsstegning af kødstykker over et kontrolleret bål af træ eller kul. Den brænder brændslet/træet rent og kontrolleret inden for et smalt temperaturområde.

Generelle retningslinjer for madlavningstemperatur:

- Lav og langsom: 110-130°C
- Generel grillning: 200-230°C
- Kyllingebryst, lammekoteletter, steaks, pølser, hakkebøffer: 210-230°C
- Pizzabagning med pizzasten: 350-400°C
- Madlavning med wok og wok-ring (tilbehør): 380°C



Ved langtidsstegning er det nødvendigt at anvende skorstenshatten på skorstenen.

Tilpas ventilen i skorstensrøret til ventilen i skorstenshatten, så ventilen er helt åben. Drej skorstenshatten til venstre eller højre for at mindske ventilåbningen og dermed reducere varmen i ovnen til den ønskede temperatur.

Det kan være nødvendigt at justere indstillingen på luftreguleringshåndtaget samtidig med ventilen på skorstenen for at opnå den ønskede temperatur.

**ADVARSEL! Anvend altid de medfølgende handsker når du rører ved skorstenen og skorstenshatten. Grillovnen inkl. skorsten og skorstenshat bliver ekstremt varm under brug.**

**Fjern altid skorstenshatten når grillovnen anvendes i opvarmningstilstand.**

## OPVARMNINGS- TILSTAND

---

Når du er færdig med madlavningen, kan du omstille grillovnen til opvarmningstilstand.

Fjern termometeret og læg det til side.

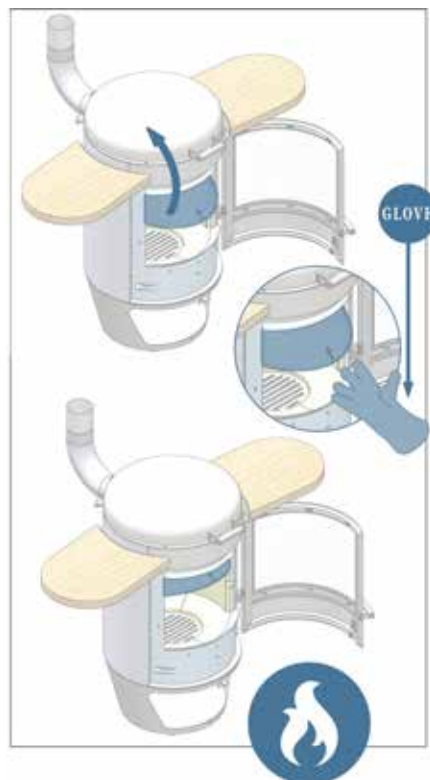
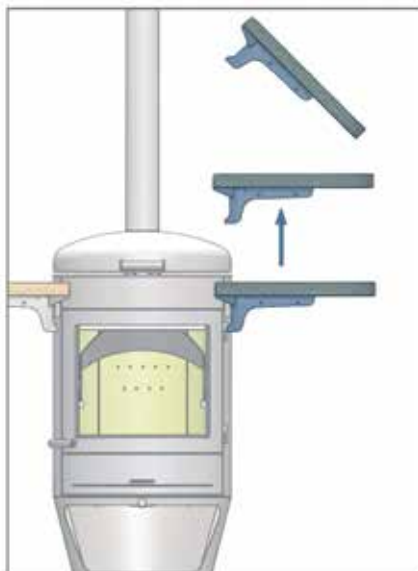
Fjern de træ-sideborde, der måtte være monteret på grillovnen, og læg dem til side.

Åben forsigtigt lågen og benyt de leverede handsker til at hæve røglederpladen / varmeskjoldet op til sin øverste position i toppen af grillovnen. **Vær opmærksom på** at røglederpladen/ varmeskjoldet kun kan hæves, når grillristen samtidig er hævet til sin øverste position.

Læg kløvet, tørt træ ind oven på gløderne. Luk lågen.

Træk luftreguleringshåndtaget helt ud lad det være trukket ud i 2-3 minutter for at sikre, at brændet antændes. Anvend herefter luftreguleringshåndtaget til at kontrollere ilden. Indstil luftreguleringshåndtaget ved markeringen for at få en stabil, langsom afbrænding.

I opvarmningstilstand opnås forbrændingstemperaturer på op til 600°C, hvilket afgiver strålevarme gennem det keramiske glas. Ved denne temperatur afbrændes røggasser og partikler ved maksimal effektivitet og sikrer dermed en ren afbrænding.



## OPBEVARING OG FLYTNING

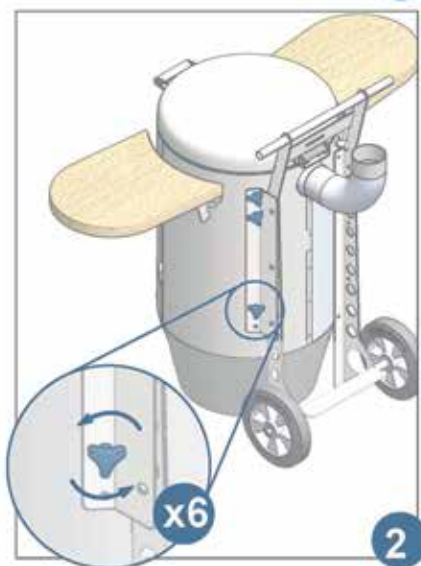
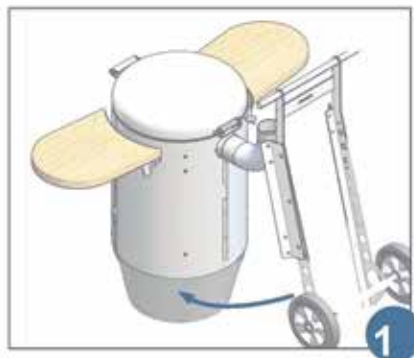
Uanset om grillovnen er i madlavnings- eller opvarmningstilstand, kan man slukke for den ved at montere skorshatten i lukket position (husk at anvende handsker) og samtidig lukke for lufttilførslen ved at skubbe luftreguleringshåndtaget helt ind. Grillovnen skal køle helt af natten over og du skal sikre dig, at der ikke er flere gløder tilbage i brændkammeret, før overtrækket lægges over grillovnen. Fjern først sideborde og skorstensrør.

Grillovnen skal dækkes af overtrækket for at undgå indtrængning af vand og fugt. Alle gløder og varm aske skal fjernes inden overtrækket anvendes, og alle grillovnens flader skal være fuldstændigt nedkølede.

De aftagelige sideborde må ikke anvendes som skærebrætter. Lad dem ikke ligge udendørs natten over, og heller ikke i regn eller dårligt vejr.

**ADVARSEL! Såfremt brændeovnen skal flyttes, skal dette altid ske i helt afkølet tilstand samt med låg og låge lukket.**

Hvis du ofte skal flytte din grillovn, anbefaler vi at benytte Chesneys vognen, der fås som tilbehør. Vognen skrues nemt fast på bagsiden af grillovnen, der så let kan flyttes.



**ADVARSEL! Forsøg aldrig at flytte grillovnen med låget i åben position.**



**ADVARSEL! Denne grillovn bliver meget varm! Forsøg aldrig at flytte den, mens den er i brug. Flyt den udelukkende i helt afkølet tilstand.**



**ADVARSEL! Det er ikke muligt at anvende grillovnen, mens vognen er skruet fast derpå.**



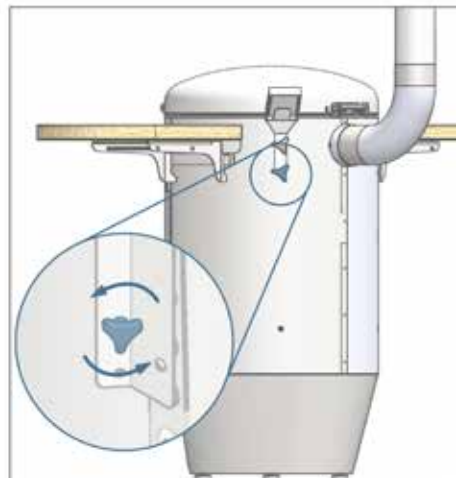
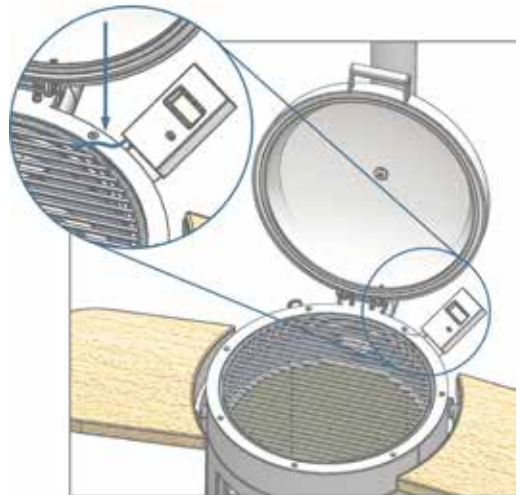
# TERMOMETER- VEJLEDNING

---

Termometeret følger med grillovnen for at være en hjælp til at observere temperaturen i grillen under madlavning. Det skrues fast på grillovnen med 2 skruer.

Læs venligst særskilt vejledning for termometeret for at få detaljerede brugsanvisninger.

Fjern venligst alle dele af termometeret inden grillovnen anvendes i opvarmningstilstand, eftersom den øgede temperatur kan ødelægge termometeret.



# MONTAGE AF SKORSTENSRØR

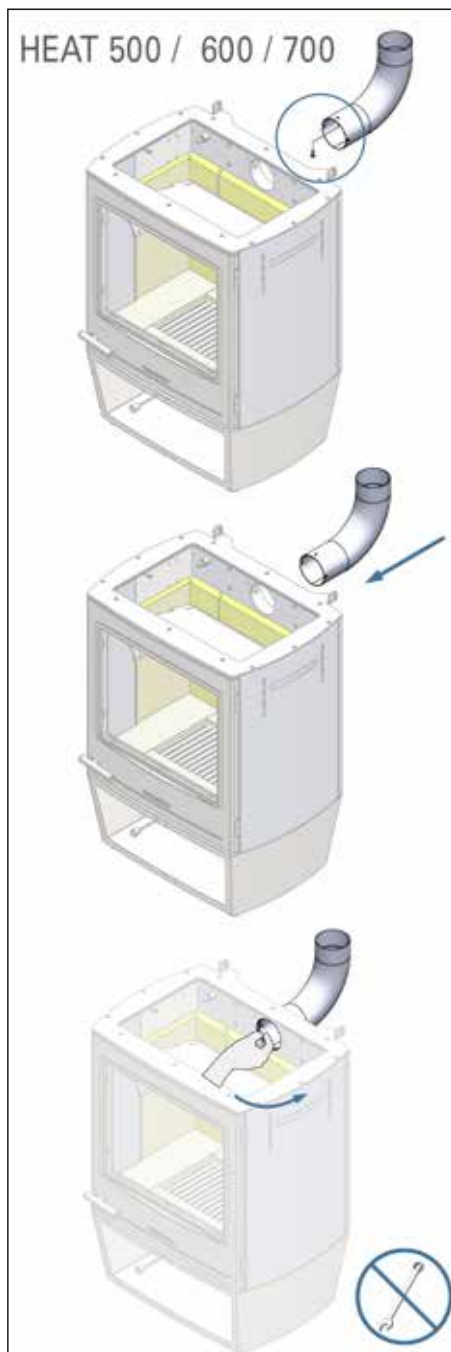
Fjern og bortskaf al emballage. Fjern beskyttelsesfilmen fra skorstensrør og skorstenshat. Montér skorstensrøret som vist på illustrationerne. Bemærk at skorstensrøret på HEAT 400 tilsluttes vertikalt, mens HEAT 500, 600 & 700 tilsluttes horisontalt.

Vær opmærksom på de skruer, der på HEAT 500, 600 & 700 anvendes til at sikre korrekt placering af skorstensrøret samt tilslutningsrøret fastspændes til grillovnen:

- Monter skruen løst indvendigt i røret.
- Monter røret i grillovnen.
- Skru skruen fast fra indersiden af grillovnen - KUN FINGERSTRAMT SPÆNDT.

Sørg for at røret skubbes helt ind og sidder korrekt monteret. Tænd IKKE grillovnen med skorstenshatten påmonteret. Anvend kun skorstenshatten ved langtidsstegning og først når den ønskede temperatur er opnået, og efter opvarmning eller brug af grillovnen for at beskytte mod indtrængende regn.

NB: Hvis grillovnen står i en lukket gårdhave eller indhegnet terrasse, kan det være nødvendigt med et ekstra langt skorstensrør.



## RENGØRING OG VEDLIGEHOLD

---

For at tømme den integrerede askeskuffe benyttes handsken til at fjerne risten i bunden af brændkammeret (se illustration). Nu kan askeskuffen løftes op og tømmes.

Brug ikke opløsningsmidler eller andre rengøringsmidler til rengøring, da det potentielt kan forurene maden. For at rengøre de indvendige dele af grillovnen samt grillristen, tændes op med kul og der afbrændes med temperaturer på 200 - 250 °C i 15-20 minutter. Lad grillovnen køle af. Børst grillristen ren med en grillbørste inden madlavning påbegyndes. Alternativt kan grillristen afvaskes i opvaskemiddel og varmt vand med en egnet svamp.

Den udvendige side af grillovnen kan aftørres med en blød klud. Om nødvendigt kan der som reservedel købes en original lakspray.

Glasset kan renses med ståluld type 000.

Vejledning til vedligehold af træ-sideborde er vedlagt disse ved køb. Benyt ikke træ-sidebordene som skærebræt. Lad ikke termometeret ligge udendørs om natten eller i dårligt vejr, da det ikke tåler at blive vådt.



Benyt Chesneys overtræk til at beskytte grillovnen, når den er fuldstændig afkølet og alle gløder og aske er fjernet.

Følgende ting bør kontrolleres årligt:

- Pakning i lågen: Tjek at funktionen er intakt.
- Pakning ved glasset: Tjek at funktionen er intakt.
- Ildfast isolering: Tjek at intakt. Erstattes hvis der er revner større end 3 mm.
- Røglæderplader: Tjek at de ikke er bøjedede eller misformede.
- Rist: Tjek at funktionen er intakt og at rist ikke er misformet.
- Reguleringsstænger: Tjek at de betjenes let og med glidende bevægelse.
- Hængsler: Smøres hvis nødvendigt.

---

Benyt kun originale Chesneys reservedele. Disse kan fås hos din forhandler.

# GARANTIBESTEMMELSER

---

Denne garanti gælder for den oprindelige køber af grillovnen, hvor købet er foretaget fra en autoriseret forhandler og hvor garantien er registreret som påkrævet. Denne garanti kan ikke overdrages. Denne garanti gælder i tillæg til og påvirker ikke dine lovfæstede rettigheder.

Der er følgende garanti på en Chesneys HEAT grillovn:

- En begrænset 3-års garanti på selve konstruktionen. Garantien dækker udelukkende fejl og mangler i forbindelse med materialer og udførelse. Til produktionen af HEAT-serien er anvendt kvalitetsprodukter til at modstå rust bedst muligt og speciallak til metaloverflader, der er velegnet til høje temperaturer og udendørs brug. Den lakerede overflade og diverse metaller kan påvirkes af eksterne faktorer, herunder, men ikke kun begrænset til, klorin, kemikalier, luftfugtighed og salt. Lakken er også modtagelig for ridser og afskrabning. Garantien på metaldelene dækker derfor ikke rust, oxidation, pletter eller falmen. Sortimentet af Chesneys HEAT-grillovne er udelukkende til udendørs brug. Da produktet udsættes for regn, sol, sne, vind og fugt, kan rust/slitage ikke undgås. Det forringer dog ikke ovnens anvendelighed. Vedligeholdelse er påkrævet, og det kan være nødvendigt at friske op med en gang lak for at bevare ovnens flotte ydre. NB: Områder i en afstand af 10 km fra kysten er udsat for øget fugt og salt, hvorfor det kan være nødvendigt med oftere vedligeholdelse.
- Der er 1 års garanti på varigt udstyr så som låger, låg, håndtag, hængsler, spjældplader, træ-sideborde, digitalt termometer og termoelement. Træ-sidebordene skal behandles med omhu og som anbefalet i vejledningen. Garantien gælder ikke normal udendørs forvitring, ændringer i farven, revner eller flækker, medmindre det går ud over træets holdbarhed.

Ildfaste sten, røglederplade, glasrude, pakning i låge, lukkesystem, askeskuffe, og grillrist er sliddele og derfor ikke dækket af denne garanti. Sådanne komponenter nedslides over tid og kræver udskiftning. Deres levetid afhænger af brændselstypen, temperaturen, og hvor lang tid grillovnen bruges ad gangen. De ildfaste sten, pakning i låge og røglederplade udsættes for voldsom påvirkning, når grillovnen er i brug. De vil hurtigt komme til at se brugte ud, og der kan forekomme revner i stenenes overflade. Det er dog ikke ensbetydende med, at de skal udskiftes. Udskift først stenene, når de er 25 % eroderet, når du kan se stålet bagved dem, eller når de har revner på 3 mm eller mere.


Garantien gælder almindelig anvendelse i husholdningen. Produkter, der udelukkende anvendes til kommerciel brug, har 1 års garanti på selve konstruktionen. Garantien dækker ikke ved forkert anvendelse, fejlhåndtering eller i forbindelse med uautoriserede ændringer. Garantien dækker ikke uheld eller følgeskader. Garantien dækker ikke ridser, buler og andre kosmetiske mærker, der ikke påvirker ovnens ydeevne. Denne garanti gælder ikke, hvis ovnen er købt via en uautoriseret forhandler/grossist. Garantien gælder fra købsdatoen. Enhver reklamation skal rettes til den autoriserede forhandler, som grillovnen oprindeligt er købt hos, sammen med kvittering for købet, hvoraf det fremgår, hvornår købet er foretaget, forhandlerens navn, samt en beskrivelse af problemet og, om muligt, dokumentation af skaden/manglen i form af billeder.


Reparation og/eller udskiftning sker efter HWAM A/S skøn og uden omkostninger i henhold til de vilkår og betingelser, der gælder for garantien. HWAM A/S er ikke ansvarlig for forsendelsesomkostninger, afgifter, skatter, reparation eller returnering, med mindre det på forhånd er godkendt af HWAM A/S på skrift.

NB: Stil aldrig din Chesneys-grillovn direkte ovenpå eller i nærheden af brændbare materialer, og lad aldrig ovnen ude af syne, når den er i brug. Denne garanti ophæves ved manglende overholdelse af disse sikkerhedsanvisninger. HWAM A/S frasiger sig ethvert ansvar for direkte eller indirekte tab eller følgeskader.


# VIGTIGE SIKKERHEDS- INSTRUKTIONER


---

 Stil altid grillovnen på et ikke-brændbart underlag.


 Sørg for, at der ikke er brændbart materiale oven over grillovnen, fx træer eller andet.


 Sørg for at grillovnen står stabilt, før der tændes op i den. Benyt evt. stillefodderne (undtagen HEAT 400).


 Benyt altid de medleverede handsker, når du skal røre ved og betjene grillovnen. Alle overflader bliver meget varme.

 **ADVARSEL:** Denne grillovn bliver meget varm - flyt den aldrig, mens den er i brug.


 Anvend ikke indendørs eller i et telt!

 **ADVARSEL:** Hold børn og kæledyr i sikker afstand fra grillovnen.

 Lad aldrig temperaturen overstige 700°C. Lad aldrig temperaturen være over 650°C i mere end 2 minutter.

 Mens grillovnen er varm, må den ikke tildækkes og der må ikke placeres brændbart materiale på eller i nærheden af den.

 **ADVARSEL:** Flyt aldrig grillovnen mens låget er åbent!

 **ADVARSEL:** Låget er meget tungt.

---



Bulgarian	<p>“Преди започване на печенето, изчакайте горивото да се покрие със слой пепел”</p> <p>“ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ! Това барбекю става много горещо, не премествайте по време на работа”</p> <p>“Не използвайте на закрито!”</p> <p>“ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ! Не използвайте спирт или нефтопродукти за запалване или разпалване! Използвайте само подпалки, отговарящи на EN 1860-3!”</p> <p>“ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ! Дръжте децата и домашните любимци на разстояние”</p>
Croatian	<p>„Ne peći prije nego što se na gorivu stvori sloj pepela!“</p> <p>“UPOZORENJE! Ovaj roštilj postat će jako vruć, ne pomicati ga za vrijeme rada!”</p> <p>“Ne upotrebljavati u zatvorenim prostorima!”</p> <p>“UPOZORENJE! Ne upotrebljavati alkohol ili benzin za potpalu ili ponovnu potpalu! Upotrebljavati samo sredstva za potpalu sukladna s normom EN 1860-3!”</p> <p>“UPOZORENJE! Držati izvan dohvata djece i kućnih ljubimaca!”</p>
Czech	<p>“potravinu připravovat až na žhavých uhlících s vrstvou popela”</p> <p>“VÝSTRAHA! Povrch rožně bude velmi horký, během provozu s ním nemanipulovat.”</p> <p>“Nepoužívat v uzavřených prostorech!”</p> <p>“VÝSTRAHA! K zapalování či opětovnému zapalování nepoužívat líh ani benzin! Používat pouze podpalovače v souladu s EN 1860-3!”</p> <p>“VÝSTRAHA! Děti a domácí zvířata držet z dosahu.”</p>
English	<p>“Do not cook before the fuel has a coating of ash”</p> <p>“WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation”</p> <p>“Do not use indoors!”</p> <p>“WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firefighters complying to EN 1860-3!”</p> <p>“WARNING! Keep children and pets away”</p>
Dutch	<p>“begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd “</p> <p>“WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.”</p> <p>“Niet binnenshuis gebruiken!”</p> <p>“WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!”</p> <p>“WAARSCHUWING! Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue”</p>
Finnish	<p>“Grilli on valmis ruoanlaittoon vasta, kun polttoaine on tuhkan peitossa.”</p> <p>“VAROITUS! Grilli kuumenee käytössä. Grilliä ei saa siirtää käytön aikana.”</p> <p>”Grilliä ei saa käyttää sisätiloissa.”</p> <p>“VAROITUS! Älä käytä bensiiniä tai spriiitä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen. Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä.”</p> <p>“VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin läheisyydestä.”</p>

French	<p>« Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible. »</p> <p>« ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation. »</p> <p>« Ne pas utiliser dans des locaux fermés ! »</p> <p>« ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 ! »</p> <p>« ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques. »</p> <p>“Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist”;</p>
German	<p>“ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden”</p> <p>“Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!”</p> <p>“ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!”</p> <p>“ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten”</p>
Italian	<p>“iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere”</p> <p>“ATTENZIONE! Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento”</p> <p>“Non utilizzarlo in ambienti chiusi”</p> <p>“ATTENZIONE! Non utilizzare liquidi infiammabili per accendere o ravvivare la fiamma. Utilizzare solo gli accenditori in accordo con la norma EN 1860-3!”</p> <p>“ATTENZIONE! Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici”</p>
Romanian	<p>« Începeți să gătiți numai dacă s-a format un strat de cenușă peste combustibil »</p> <p>« ATENȚIE! Grătarul de frigere va fi foarte fierbinte, a nu se muta în timpul funcționării! »</p> <p>« ATENȚIE! A nu se utiliza în spații închise. Risc crescut de intoxicație cu monoxid de carbon. »</p> <p>« După terminarea utilizării grătarului, înainte de depozitarea lui într-o incintă închisă, îndepărtați jăratecul și cenușa rămase în grătar. »</p> <p>« ATENȚIE! A nu se utiliza alcool sau benzină pentru aprindere sau re-aprindere! A se utiliza doar aprinzătoare în conformitate cu EN 1860-3 ». »</p> <p>« ATENȚIE! Îndepărtați copiii și animalele de grătarul de frigere »</p>
Spanish	<p>“Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas”</p> <p>¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!</p> <p>¡No utilizar en locales cerrados!</p> <p>¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3.</p> <p>¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!</p>





# REGISTRERING AF ÅRLIGT SERVICEEFTERSYN

Dato	Firma	Navn	Underskrift

# BAGNING

---

Med en HEAT-grillovn fra Chesneys er det nu muligt at opnå ensartet, fremragende bagværk takket være konstant temperaturkontrol kombineret med særdeles effektiv varmerotation.

For alle pizzaelskere er en HEAT-grillovn perfekt eftersom den høje temperatur, der er påkrævet ved tilberedning, kan opnås ved afbrænding af træ.



Det er muligt at bage næsten hvad som helst i en HEAT-grillovn fra Chesneys.

Grillovnen vil selv-rende under brug i opvarmningstilstand.

# GRILNING

---

En HEAT-grillovn er lig med perfekt grillmad. Ved høje temperaturer får du på få minutter et saftigt stykke kød med karakteristiske grillmønstre, der fremhæver smagen.

Grilning af fisk og skaldyr ved lav temperatur er ganske ligetil og foregår direkte på grillristen. Du har mulighed for at bruge direkte eller indirekte varme.



Grillovnen vil selv-rende under brug i opvarmningstilstand.

# STEGNING

---

HEAT-grillovnens lufttætte rum kombineret med varmerotation sikrer, at kødet bliver ved med at være saftigt i timevis, mens det tilberedes på et enkelt lag kul.

Den unikke rist kan roteres og dermed ændre højdeindstilling, så der er plads til tilberedning af meget store stykker kød.

Grillovnen vil selv-rende under brug i opvarmningstilstand.



# CHESNEYS

*presented by* **hwam**

---

Serienummer: