

EVA DENMARK A/S • TEL (+45) 36 73 20 60 • FAX (+45) 36 70 74 11



WWW.EVASOLO.COM



eva solo
the one and only

Barrel grill
Tøndegrill
Grillfass

DK

Tilberedning af mad over glødende kul er en af sommerens absolutte glæder. Duften som breder sig på terrassen og kullenes gløder som lyser op i tusmørket gør grillstegningen til en oplevelse.

Et af grillens fortrin er dens rolige opstart. Ritualet med forberedelse og optænding gør madlavningen til en aktivitet hvor det er umuligt at skynde sig. Det tager den tid det tager.

Under tilberedningen skal maden passes hele tiden. Ved direkte og intens strålevarme kan forskellen mellem succes og fiasko opregnes i sekunder. Det er en udfordring, men omhyggelighed og opmærksomhed belønnes.

UK

Cooking food over glowing coals is one of the real pleasures of summer. The delicious smells enveloping the patio and the glowing embers lighting up the hours of dusk turn barbecuing into something special.

One of the advantages of barbecuing is the slow start. The ritual of preparing and lighting the grill turns cooking into an activity which cannot possibly be hurried. It takes the time it takes.

While cooking, the food must be continuously attended to. With direct and intense radiant heat, the difference between success and failure can be a matter of seconds. It is a challenge, but all the attention pays off.

D

Die Zubereitung von Grillgut über glühenden Kohlen gehört mit zum Schönsten, was der Sommer zu bieten hat. Grillen ist ein besonderes Erlebnis, wenn es auf der Terrasse duftet und die Kohlen in der Dämmerung glühen.

Einer der Vorzüge des Grillens liegt darin, dass es dabei ruhig zugeht. Das Ritual der Vorbereitung und des Entzündens lässt es einfach nicht zu, Hektik aufkommen zu lassen. Es braucht halt alles seine Zeit.

Und beim Grillen muss man das Grillgut ständig im Auge behalten. Insbesondere bei starker Strahlungshitze muss man auf der Hut sein, doch letztlich wird die Mühe des ‚Grillmeisters‘ belohnt, wenn er aufmerksam ist.



Eva Solo tøndegrill

Eva Solo barrel grill
Eva Solo Grillfass

DK

Eva Solo havegrillen er smart og enkelt opbygget og byder samtidig på en række unikke løsninger som øger funktionaliteten.

Først og fremmest er den – i modsætning til en grill med emaljerede, forkromede eller forniklede dele – fremstillet helt i rustfrit stål. Det er kostbart, men det betyder, at grillen holder længere.

Vi vil også fremhæve den bærbare kulsmand, der er let at tømme for aske og det flade beskyttelseslåg som omdanner grillen til et ekstra bord på terrassen, når grillen ikke er i brug.

Men da selv den mest ivrige grill-entusiast tilbringer mere tid med at se på grillen end på at anvende den, er det samtidig en vigtig egen-skab at grillen er pæn at se på. Det problem har vi forsøgt at løse samtidig, så du slipper for at gemme grillen væk efter brug.

UK

The ingenious, yet simple design of the Eva Solo barrel grill features a number of unique solutions to enhance functionality.

First and foremost it is – unlike barbecues incorporating enamelled, chrome or nickel-plated parts – made exclusively from stainless steel. It is thus expensive, but it means that the grill will last longer.

We would also like to draw attention to the portable coal bucket which is easy to empty of ashes, and the flat protective lid which turns the grill into an extra surface on the patio when the grill is not in use.

But as even the most enthusiastic of grill cooks will probably spend more time looking at the grill than actually using it, it is also important that it is pleasing to the eye. This is something which we have taken account of, and there is thus no need to hide the grill away after use.

D

Der elegante Gartengrill von Eva Solo ist trotz seines einfachen Aufbaus mit etlichen Raffinessen ausgestattet, welche die Handhabung erleichtern.

Auffälligstes Merkmal ist, dass er keine emaillierten, verchromten oder vernickelten Teile aufweist, sondern ganz aus Edelstahl besteht. Das ist zwar eine teurere Lösung, die dem Grill aber auch längere Haltbarkeit verleiht.

Hervorzuheben ist auch der tragbare Kohlenbehälter, aus dem sich die Asche der abgebrannten Kohle leicht entfernen lässt. Der flache Deckel lässt sich im Nu in einen Beistelltisch verwandeln, wenn er nicht gerade dem Schutz des Grills dient.

Da auch ein eifriger ‚Grillmeister‘ den Grill nicht unablässig benutzt, spielt dessen Aussehen eine wichtige Rolle, denn dann muss man ihn nach dem Gebrauch nicht jedes Mal ‚verstecken‘.

Grilling

Grilling

Grillen

DK

Vore forfædre tilberedte mad over åben ild og gløder. Processen er stadig uændret – grillning er en ukompliceret og naturlig måde at tilberede mad på. Selvom det hjælper med øvelse eller inspiration, er det ingen eksakt videnskab.

Al mad som skal stege i mindre end 25 minutter steges direkte over de glødende kul. Det er netop den tørre, kraftige strålevarme, som ikke kan skabes indendørs i et traditionelt køkken, der giver grillmaden sin særlige karakter.

Røde bøffer steges ved høj varme i kort tid. Ellers gælder det, at kød som skal gennemsteges og grøntsager som skal være møre, bør steges over medium varme og med hyppig vending. Tænk på, at det faktisk er muligt at stege et helt dyr på spyd over et bål – det tager blot mange timer og kræver konstant pasning.

Det er populært at grillstege under låg. Og vi har derfor bl.a. udviklet et stegelåg, du kan købe som tilbehør til din Eva Solo tøndegrill. Stegelåget får du brug for, hvis du nemt vil tilberede hele stege og kyllinger. Når låget er på, vil grillen fungere som en varmluftsovn.

Du kan sagtens grille uden låg. Men kan man lide at grille ofte, vil låget udvide mulighederne for hvilke madvarer, der kan tilberedes.

UK

Our forefathers cooked their food over open fires and glowing embers. The method remains the same – grilling is an uncomplicated and natural way of preparing food. And although practice and inspiration may help, it is no exact science.

All food which needs to cook for less than 25 minutes is grilled directly over the glowing coals. It is the dry, strong radiant heat which cannot be copied indoors in a conventional kitchen which gives the grilled food its special flavour.

Red steaks should be cooked over a strong heat for a short period of time. Apart from that, meat which should be well done and vegetables which should be tender must be cooked over a medium heat and turned frequently. Just think that it is actually possible to cook a whole animal on a spit over an open fire – all it takes is time and constant attention.

Cooking food on a covered grill is extremely popular. We have thus developed a cooking lid which is available as an accessory to the Eva Solo barrel grill. You will need the cooking lid when preparing whole joints of meat or chickens. When the food is covered the grill cooks in the same way as a fan oven.

You can easily grill without using the lid. But if you like to barbecue often, the cooking lid will allow you to use a wider range of ingredients.

D

Unsere Vorfahren haben Speise ausschließlich über offenem Feuer zubereitet, und daran hat sich beim Grillen, dieser unkomplizierten und natürlichen Art der Speisenzubereitung, nichts geändert. Obwohl man sich Anregungen holen und sich in der Kunst des Grillens üben kann, handelt es sich doch nicht um eine Wissenschaft.

Alles Grillgut, das zum Garwerden weniger als 25 Minuten benötigt, kann direkt auf den Rost über der Glut gelegt werden. Die trockene, starke Strahlungshitze, die in der herkömmlichen Küche gar nicht erzielt werden kann, gibt dem Grillgut seine besondere Note.

Steaks müssen für kurze Zeit großer Hitze ausgesetzt werden, während Fleisch, das, durch' und Gemüse, das gar sein soll, bei mittlerer Hitze und unter häufigem Wenden zu grillen ist. Wie man weiß, ist es ja sogar möglich, ein ganzes Ferkel oder einen Ochsen am Spieß über einem Feuer zu braten, wenn man einige Stunden Geduld hat und ständig darauf aufpasst.

Da es immer beliebter wird, Speisen unter einem Deckel garen zu lassen, haben wir einen Schmordeckel entwickelt, der als Zubehör für das Grillfass von Eva Solo erhältlich ist. Er leistet dann gute Dienste, wenn Sie auf bequeme Weise ganze Bratenstücke und Geflügel zubereiten wollen. Bei aufgesetztem Deckel wirkt der Grill wie ein Warmluftherd.

Natürlich kann man beim Grillen auch ohne ihn auskommen, aber wenn man zu denen gehört, die den Grill eifrig benutzen, erhöht sich die Zahl der Gerichte, die sich mit seiner Hilfe zubereiten lassen.



DK

Du behøver ikke værktøj for at tage grillen i brug. Stil selve tønden på jorden og læg varmeskjoldet (1) på tøndens indre kryds. Varmeskjoldet yder ekstra beskyttelse til følsomme underlag – eksempelvis en sart træterrasse eller græsplæne.

Dernæst placeres kulristen (2) i kulspanden (3) med den flade ring vendende opad, og kulspanden sættes på plads i tønden. Kulspanden kan placeres i to forskellige højder afhængig af, hvilke to af tøndens slidser den placeres i.

Læg risten (4) på plads. Hvis der ikke skal tændes op med det samme, lægges beskyttelseslåget (5) over risten.

Med i pakken følger også to håndtag (6). De stikkes ind under tøndens cylinderstykker og drejes en kvart omgang så de "låses" fast. Nu kan grillen løftes, men kun når den er kold. Grillen må under ingen omstændigheder flyttes når den er varm! Håndtagene kan også bruges til at løfte risten med.

Vask grillristen med vand og sæbe og smør lidt madolie på metalstængerne inden du griller første gang. Ved første tænding vil eventuel oliefilm på stålets overflade brænde væk. Vent derfor mindst 30 minutter før der kommes madvarer på.

UK

No tools are needed to assemble the grill. Stand the barrel on the ground and place the heat shield (1) on the cross inside the barrel. The heat shield provides additional protection of heat-sensitive surfaces – for example wooden patios or lawned areas.

Place the coal grid (2) in the coal bucket (3) with the flat ring facing upwards, and then place the coal bucket in the barrel. The coal bucket can be positioned at two different heights, depending on which slots are used.

Place the grid (4) on top. If you do not intend to use the grill immediately, place the protective lid (5) on top of the grid.

Two handles are enclosed (6). They should be inserted below the spacers and turned 90 degrees to "lock" in place. Now the grill can be lifted, but only once it has cooled down. The grill should not under any circumstances be moved while hot! The handles can also be used to lift the grid.

Wash the grid with soap and water and apply a bit of cooking oil to the metal rods before using the grill for the first time. When first lighting the grill, any oil residue on the steel will be burnt off. You should therefore wait at least 30 minutes before using it for cooking.

D

Um den Grill einsatzbereit zu machen, benötigen Sie kein Werkzeug. Stellen Sie das Fass auf den Boden und legen Sie das Hitzeschild (1) auf die kreuzförmige Halterung. Das Schild schützt empfindliche Stellflächen wie Holzterrassen und Rasen vor Hitzeschäden.

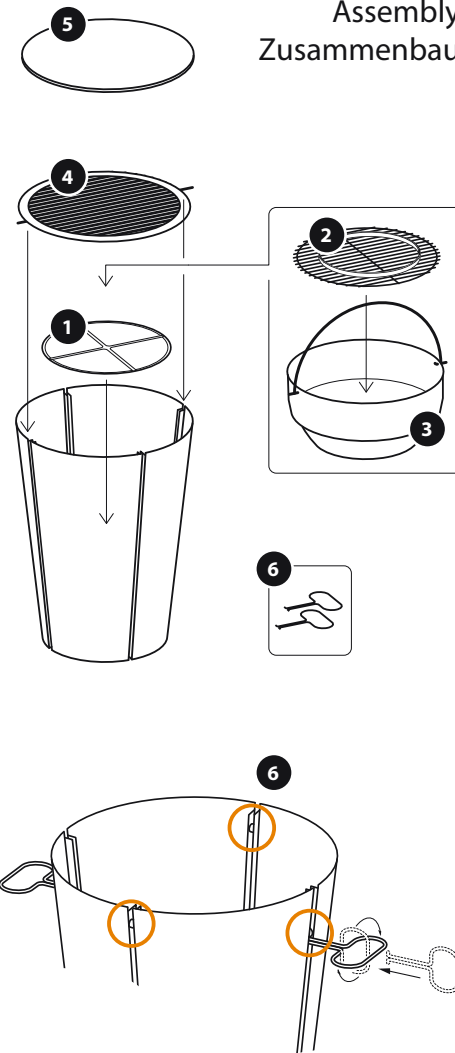
Dann wird der Holzkohlenrost (2) in den Kohlenbehälter gesetzt (3), und zwar mit dem flachen Ring nach oben, und danach kommt das Ganze ins Grillfass. Der Behälter lässt sich in 2 Höhen einhängen, wofür verschiedene Schlitzte im Gehäuse vorgesehen sind.

Abschließend ist der Rost (4) einzusetzen. Soll der Grill nicht gleich in Betrieb genommen werden, ist der flache Deckel (5) auf den Rost zu legen.

Im Lieferumfang befinden sich auch 2 Handgriffe (6), die unter die Abstandsstücke gesteckt und mit einer viertel Drehung festgesetzt werden. Damit kann der Grill angehoben werden, wenn er kalt oder abgekühlt ist. Auf keinen Fall darf der heiße Grill umgesetzt werden! Die Handgriffe können auch zum Anheben des Rosts benutzt werden.

Waschen Sie den Rost mit Seifenwasser ab, und streichen Sie die Metallstäbe vor dem ersten Grillen mit etwas Speiseöl ein. Beim erstmaligen Anzünden verbrennt der Ölfilm auf der Oberfläche, weshalb man 30 Minuten warten sollte, ehe Grillgut aufgelegt wird.

Samling Assembly Zusammenbau



Optænding Lighting Entzünden des Grillfeuers

DK

Brug trækul eller briketter. Trækul består af hele, forkullede træstykker. De dufter godt når de tændes, er nemme at antænde og er klar til brug efter kort tid. De brænder dog hurtigt ud, så hvis du skal stege i lang tid, er det bedre at bruge briketter.

Briketter består af sammenpresset kul og bindemiddel – stivelse – ligesom der kan være et varierende indhold af materiale som ikke er brændbart, eksempelvis jord eller grus. Vær opmærksom på, at forskellige briketter har forskellig brændeværdi.

Hvis du har en grillstarter er det bedst at bruge denne til optænding. Fyld kul i metalrøret og pres nogle sammenkrølede avisider op i bunden. Sæt ild til avispapiret og lad grillstarteren stå på grillristen i 10-15 minutter indtil kullene er rødglødende. Fordel derefter kullene på kulsplandens rist efter behov.

Foretrækker du at bruge tændvæske eller optændingsblokke må du starte med at lave en pyramide af kul på midten af kulristen. Læg et par optændingsblokke i mindre stykker mellem kullene eller hæld 1/2 - 1 dl optændingsvæske over kullene. Antænd herefter og vent med at grille til kullene er dækket af et gråt askelag efter ca. 30 minutter.

Hæld aldrig tændvæske på en varm grill!

Der er muligvis ikke stor forskel i smagen af mad som er lavet på trækul og på briketter. Den røgede grillsmag opstår når saft og fedt fra grillristen drypper ned på kullene og brænder.

UK

Use charcoal or briquettes. Charcoal consists of whole, charred pieces of wood. They smell good when lit, are easy to use and ready after a short time. They do, however, burn out quite quickly so if you are planning to cook for a long time, briquettes are recommended.

Briquettes consist of compressed coal and binding agent – starch – and may contain varying quantities of non-combustible materials, for example earth or grit. It is worth noting that different briquettes have different calorific values.

If you have a grill starter, it is best to use this for lighting the grill. Place the charcoal in the metal tube and push some scrunched-up newspaper into the base. Light the newspaper and leave the grill starter on the grid for 10-15 minutes until the charcoal is red-hot. Then distribute the coals on the coal bucket grid as required.

If you prefer using barbecue lighting fluid or firelighters, start by building a pyramid of coal in the middle of the coal grid. Break a couple of firelighters into small pieces and place them between the coals or pour 50-100 ml of barbecue lighting fuel over the charcoal. Then light, but do not start grilling until the coals are covered by a grey layer of ash, after approx. 30 minutes.

Never pour lighting fluid onto a hot grill!

Food cooked over charcoal and food cooked over briquettes will taste pretty much the same. The smoky barbecue flavour is the result of meat juices and fat dripping onto the coal and burning.

D

Benutzen Sie Holzkohlenstücke oder -briketts. Die aus verkohltem Holz bestehenden Stücke riechen gut, lassen sich leicht anzünden und sind nach kurzer Zeit einsatzbereit. Da sie schnell abbrennen, sind bei länger zu garendem Grillgut Briketts vorzuziehen.

Sie bestehen aus gepresster Kohle und Stärke als Bindemittel, wobei auch nicht brennbares Material (Erde, Kies o.Ä.) in unterschiedlicher Konzentration enthalten sein kann. Achten Sie darauf, dass Briketts unterschiedlicher Anbieter auch unterschiedliche Heizwerte aufweisen können.

Grillstarter eignen sich hervorragend zum Anzünden. Befüllen Sie das Gefäß mit Holzkohle, und legen Sie zusammengeknülltes Zeitungspapier unten in den Grillstarter hinein. Entzünden Sie dieses und lassen Sie den Starter etwa 10 bis 15 Minuten auf dem Rost stehen, bis die Kohlenstückchen rot glühen. Nun verteilen Sie diese je nach Bedarf auf dem Kohlenrost.

Ziehen Sie jedoch Grillanzünder vor (Flüssigkeit oder Würfel), müssen Sie zunächst mitten auf dem Kohlenrost eine Pyramide aus Kohlen errichten. Danach legen Sie einige kleinere Zündwürfel zwischen die Kohlenstückchen oder gießen 50 bis 100 ml Zündflüssigkeit darüber. Zünden Sie das Ganze

an und warten Sie mit dem Auflegen von Grillgut, bis die Kohlen nach etwa 30 Minuten von einer grauen Aschenschicht überzogen sind.

Schütten Sie niemals Zündflüssigkeit auf einen heißen Grill!

Der Geschmack des fertigen Grillgutes hängt weniger davon ab, ob Sie Holzkohlenstückchen oder -briketts verwenden, vielmehr ergibt er sich, wenn Fleischsaft und Fett in die Glut tropft und verbrennt.

*Trækul
Charcoal
Holzkohlenstücke*



*Briketter
Briquettes
Holzkohlenbriketts*

Stegemetoder

Cooking methods

Zubereitungsmethoden

DK

Med Eva Solo tøndegrillen kan du grillstege på tre forskellige måder.

Direkte stegning (1)
Grillkullene fordeles over hele kulristen. Herved opnås størst grillareal med høj strålevarme.

Direkte stegning med flere varmezoner (2)
Grillkullene samles i kulristens midte. Herved opnås en lavere temperatur nær kanten af grillristen.

Indirekte stegning (3)
Kulspanden sættes i laveste position. Kullene fordeles langs kulristens yderkant, og der kan evt. placeres en foliebakke på midten af kulristen til opsamling af saft og fedt fra stegen. Foliebakken reducerer røgudvikling. Ved indirekte stegning skal du bruge et stegelåg, som fås som tilbehør til tøndegrillen. Når låget er på, fungerer grillen som en varmluftovn, og det bliver nemmere at gennemstege større kødstykker.

UK

With the Eva Solo barrel grill, you can prepare your food in three different ways:

Direct cooking (1)
Spread the charcoal evenly over the coal grid. In this way, the largest possible area will be subject to the high radiant heat.

Direct cooking with more heat zones (2)
Gather the charcoal at the centre of the coal grid for lower temperatures around the edge of the grill grid.

Indirect cooking (3)
Place the coal bucket in the lowest position. Distribute the coals around the perimeter of the coal grid; you can also place an aluminium tray in the middle of the coal grid to collect juices and fat from the meat. The aluminium tray reduces the amount of smoke. For indirect cooking you need to use the cooking lid which is available as an accessory for the barrel grill. With the lid on, the grill functions as a fan oven, making it easier to cook large pieces of meat.

D

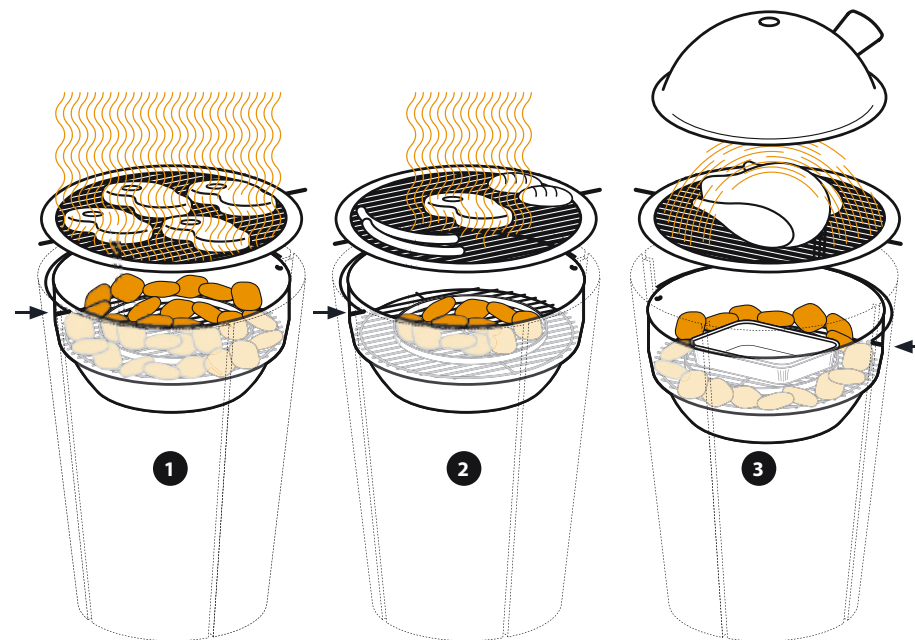
Mit dem Grillfass von Eva Solo stehen Ihnen 3 verschiedene Anwendungsmöglichkeiten offen.

Grillen mit direkter Hitze (1)
Die Grillkohlen werden auf dem gesamten Kohlenrost verteilt, weil sich so die größte Grillfläche bei hoher Strahlungshitze erreichen lässt.

Grillen mit verschiedenen Hitzezonen (2)
Die Grillkohlen werden in der Mitte des Kohlenrostes aufgehäuft, wodurch hier größere Hitze als an den Rändern auftritt.

Grillen mit indirekter Hitze (3)
Der Kohlenbehälter wird in die untere Position gebracht. Die Kohlen werden entlang der Kante gelegt, wobei auf Wunsch eine Aluschale zum Auffangen von Fleischsaft und Fett in die Mitte des Kohlenrostes gestellt werden kann. Hierdurch wird die Rauchentwicklung vermindert.

Bei dieser Methode benötigen Sie einen Schmordeckel, der als Zubehör erhältlich ist. Sobald er aufgesetzt wird, wirkt der Grill wie ein Heißluftherd, was das Garen größerer Fleischstücke erleichtert.



Stegetips

Cooking advice

Grill-Tipps

DK

Det som adskiller udendørs grillstegning fra indendørs madlavning er den høje varme. Hvis du ikke er vant til at stege ved meget høj varme, er her et par gode råd:

- Grillmad skal altid være under konstant opsyn. Forbered alle madvarer på forhånd og forlad ikke en grill hvorpå der ligger brød.
- Mad som skal gennemsteges må vendes hyppigt for at undgå brænding af overfladen.
- Sammensæt grillspyd af madvarer som skal steges lige længe. Sæt evt. kød og grøntsager på separate spyd. Sæt tingene på spyddet med en lille afstand så madstykkerne bliver opvarmet på alle sider.
- Brug et stegetermometer, hvis du er usikker på stegetiden. Sæt stegetermometeret i kødstykket på det tykkeste sted før stegningen påbegyndes og stop stegningen når den ønskede temperatur inde i stegen er opnået.
- Husk at grillning også er hygge, varme og synet af glødende kul. Hvis du serverer en steg tilberedt under låg, kan du vælge at underholde gæsterne med at stege grøntsager på den åbne grill mens stegen hviler.

UK

What distinguishes outdoor grilling from indoor cooking is the high heat. If you are not used to cooking over a very high heat, here are a couple of tips:

- You must always keep an eye on food being barbecued. Prepare all the ingredients in advance and never leave a grill on which bread is being warmed unattended.
- Food which should be well done must be turned frequently to avoid scorching.
- Always compose skewers using ingredients which require roughly the same cooking time. It may be an idea to put meat and vegetables on separate skewers. Place the ingredients a little apart to ensure that all the bits are heated on all sides.
- Use a cooking thermometer if in doubt about cooking times. Insert the cooking thermometer into the thickest part of the meat joint before cooking starts and stop cooking once the desired temperature has been reached inside the joint.
- Remember that barbecuing is also about atmosphere, warmth and the sight of glowing coals. If serving a joint that has been cooked under the lid, you can choose to entertain your visitors by cooking vegetables on the open grill while the joint rests.

D

Was das Grillen im Freien von der Speisenzubereitung in der Küche unterscheidet, ist die starke Hitze. Sollten Sie damit nicht so vertraut sein, geben wir Ihnen hier einige nützliche Ratschläge:

- Aufgelegtes Grillgut sollte man immer im Auge behalten. Bereiten Sie alles Grillgut vor und verlassen Sie den Grill nicht, wenn dort Brot aufgelegt wurde.
- Grillgut, das gut, 'durch' sein soll, muss häufig gewendet werden, damit es nicht, 'verbrennt'.
- Nehmen Sie für einen Grillspieß Stücke mit gleicher Garzeit, und setzen Sie, falls erforderlich, Fleisch- und Gemüsestücke auf verschiedene Spieße. Lassen Sie dazwischen kleine Zwischenräume, damit die Stücke gleichmäßig erhitzt werden.
- Wenn Sie sich mit der Garzeit nicht so auskennen, sollten Sie ein Bratenthermometer verwenden. Stecken Sie es vorher an der dicksten Stelle ins Bratenstück und nehmen Sie es vom Feuer, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Grillen besteht aber nicht nur aus zielgerichteter Tätigkeit, sondern ist ein stimmungsvolles Erlebnis. Wenn Sie Gästen einen Braten zubereiten, können Sie ihnen, während der Braten ruht, auf dem offenen Grill zubereitetes Gemüse anbieten.



DK

Rustfrit stål er kun rustfrit hvis det er tørt det meste af tiden og det ikke påvirkes af salt, kemikalier og madrester. Afvask derfor jævnligt grillens synlige overflader med sæbevand og en svamp.

Alle dele – inklusiv tilbehørsdele – af rustfrit stål tåler maskinopvask, hvis du ellers kan finde plads til det i en opvaskemaskine. Men fastbrændt mad skal ofte fjernes ved håndkraft. Vær da opmærksom på, at dele som er fremstillet med en børstet overflade kan blive kosmetisk beskadiget af ståluld og skuresvampe.

Det er nemmest at rengøre grillristen umiddelbart efter brug. Ellers er det et godt tip at lægge risten i

UK

Stainless steel is only stainless if it is kept dry most of the time and is not harmed by salt, chemicals or food residues.

We recommend washing the visible surfaces of the grill regularly using soapy water and a sponge.

All parts – including accessories – made from stainless steel are dishwasher-proof although it may be difficult to fit them all into the dishwasher. Burnt-on food will, however, often need to be removed by hand. Please be aware that any parts with a brushed surface may be cosmetically damaged by the use of steel wool and scouring pads.

It is easiest to clean the grid immediately after use. If cleaning it immediately is not practicable, it is

det fugtige græs natten over efter brug. Næste dag er de fastbrændte madrester blødere og kan lettere fjernes med en skuresvamp eller en stålborste.

Askerester bør fjernes fra kulspanden. Kulspandens indvendige sorte overflade kan med tiden slides, men da metallet er rustfrit, har det ingen praktisk betydning. Kulspandens anvendelse vil bevirke, at den altid vil have en naturlig mørk farve.

Vigtigst for at grillen skal holde i mange år er, at den holdes ren og tør. Læg altid det flade låg på, når grillen ikke er i brug og anskaf evt. det specialsyede betræk som en ekstra beskyttelse.

a good idea to leave the grid in the damp grass overnight. The next day, any food residues will be softer and easier to remove using a scouring pad or a steel brush.

Any remaining ash should be removed from the coal bucket. The black interior of the coal bucket may become worn with time, but as the metal is stainless, this is of no practical significance. Using the coal bucket will ensure that it will always have a natural dark colour.

Most importantly, if the grill is to last many years it must be kept clean and dry. Always put the flat lid on when the grill is not in use. It is also a good idea to buy the specially fitted cover which provides additional protection.



D

Edelstahl ist nur dann nicht von Rost bedroht, wenn er überwiegend trocken und frei von Speiseresten und Salz aufbewahrt wird und nicht mit Chemikalien in Berührung kommt.

Waschen Sie daher die sichtbaren Oberflächen Ihres Grills regelmäßig mit Seifenwasser und einem Schwamm ab.

Da alle Teile einschließlich des Zubehörs aus Edelstahl bestehen, können sie – soweit Platz vorhanden – in die Geschirrspülmaschine gestellt werden. Festgebrannte Reste müssen jedoch zumeist mit der Hand entfernt werden.

Denken Sie bitte daran, dass Teile mit gebürsteter Oberfläche etwas von ihrem Aussehen einbüßen, wenn sie mit Stahlwolle und Scheuerschwamm bearbeitet werden.

Am einfachsten ist es, den Grillrost gleich nach dem Gebrauch zu reinigen. Ansonsten ist zu empfehlen, ihn die Nacht über ins feuchte Gras zu legen, weil sich am nächsten Tag die festgebrannten Reste leichter mit Scheuerschwamm oder Stahlbürste entfernen lassen.

Der Kohlenbehälter sollte von Aschenresten befreit werden. Zwar ist sein schwarzes Inneres Verschleiß ausgesetzt, doch das hat zum einen wegen des Edelstahls keine große Bedeutung und zum anderen behält er bei häufigem Gebrauch seine dunkle Farbe.

Damit Ihnen der Grill viele Jahre lang Freude bereitet, sollten Sie ihn unbedingt sauber und trocken halten. Decken Sie ihn stets mit dem flachen Deckel zu, wenn er nicht benutzt wird, und schaffen Sie sich ggf. einen Überzug an.

Vedligeholdelse Maintenance Pflege

DK

Til **Eva Solo tøndegrillen** har vi udviklet en lille serie af tilbehør som du kan vælge at købe når du får brug for det.

Vi vil absolut anbefale vores **grill-pincet (1)** i massiv rustfrit stål, som stort set er det eneste redskab du behøver til at flytte og vende den mad, du griller. Grill-pincetten er lavet så lækkert, at den skal opleves i virkeligheden. Med den kan du gribe om pølser, bøffer og grillspyd og alligevel fjerne et peberkorn fra en tallerken med dens spids!

Til stegning af hele kødstykker som f.eks. roastbeef eller hele kyllinger kan du anskaffe dig vores **stegelåg (2)** i rustfrit stål. Stegelåget kan håndteres med

UK

We have designed a small set of accessories for the Eva Solo barrel grill, which you can buy as and when you need them.

We would definitely recommend investing in our stainless steel **grill tweezers (1)**, basically the only tool you need to move and turn the food. The grill tweezers have to be handled to be believed. You can use them for sausages, steaks and kebabs and yet still remove peppercorns from a plate with their fine points!

For cooking large joints of meat, such as roast beef or whole chickens, you can purchase our stainless steel **cooking lid (2)**. The cooking lid can be han-

dléd with one hand and can even be stored in the coal bucket when not in use!

If you need an extra surface, you can create a table by buying the practical **support for flat lid (3)**. The legs turn the flat lid into a tabletop. The legs are designed to stand on uneven surfaces.

Finally, you can protect your grill against the wind and the weather by means of a **cover (4)** made from durable fabric.

The range of accessories may change over time. See the current product range at your nearest dealer.

If you need an extra surface, you can create a table by buying the practical **support for flat lid (3)**. The legs turn the flat lid into a tabletop. The legs are designed to stand on uneven surfaces.

Finally, you can protect your grill against the wind and the weather by means of a **cover (4)** made from durable fabric.

The range of accessories may change over time. See the current product range at your nearest dealer.

Finally, you can protect your grill against the wind and the weather by means of a **cover (4)** made from durable fabric.

D

Für das **Eva Solo Grillfass** bieten wir eine kleine Auswahl an Zubehör an, so dass Sie je nach Bedarf etwas hinzukaufen können.

Sehr zu empfehlen ist die **Grillpinzette (1)** aus Edelstahl, die im Prinzip völlig ausreicht, um das Grillgut damit zu bewegen. Sie ist von eleganter Form und nicht nur zweckmäßig zum Aufnehmen von Würstchen, Steaks und Schaschlik-Spießen, sondern auch von kleinen Dingen, wie etwa einem Pfefferkorn, das man mit der Spitze ergreifen kann!

Zum Garen ganzer Bratenstücke wie etwa Roastbeef oder Geflügel lohnt sich die Anschaffung unseres **Schmordeckels (2)** aus Edelstahl. Sie können ihn mit einer Hand aufsetzen und abnehmen und nach dem Gebrauch im Kohlenbehälter aufbewahren.

Brauchen Sie etwas mehr Abstellfläche, können Sie mithilfe des praktischen, **zusammenklappbaren Untergestells (3)** im Handumdrehen einen Tisch ‚zaubern‘, indem Sie den flachen Deckel des Grills als Tischplatte nutzen. Das Untergestell ist so ausgelegt, dass es sich unebenem Untergrund anpassen lässt.

Schließlich besteht noch die Möglichkeit, den Grill mit einem **Bezug (4)** aus widerstandsfähigem Stoff vor Witterungseinflüssen zu schützen.

Da sich das Angebot an Zubehör ändern kann, sollten Sie sich über den aktuellen Stand bei Ihrem Fachhändler informieren.

1



2



3



4



Tilbehør
Accessories
Zubehör

DK

- Brug kun grillen udendørs. Det er absolut livsfarligt og forbundet med brandfare at anvende den indendørs.
- Sørg for at der er mindst 1,5 meter til brændbare materialer.
- Undgå at grille i kraftig vind. Vinden vil føde kullene med ilt og der vil være fare for overophedning.
- Hæld aldrig tændvæske på en varm grill. Undgå så vidt muligt at bruge flydende antændelsesmidler.
- Vær ikke klædt i tyndt og løsthængende kunststof i nærheden af grillen.
- Lad ikke børn og dyr være i nærheden af grillen uden opsyn.
- Flyt aldrig en varm grill.
- Undlad at flytte på kulspanden når grillen er tændt.
- Kulspanden bør først tømmes for aske, når alle gløder er væk. Bemærk at der kan gå mere end 24 timer før asken er helt kold!
- Hæld ikke vand på en varm grill. Stålet vil kunne skades permanent af chokket.
- Læg ikke det flade beskyttelseslåg på en varm grill. Låget kan misfarves eller slå sig.

UK

- Only ever use the grill outdoors. Using the grill indoors can be life-threatening and poses a serious fire risk.
- Make sure that the grill is placed at least 1.5 metres away from flammable materials.
- Do not use the grill in strong winds. The wind will feed oxygen to the fuel and may result in overheating.
- Never pour lighting fluid on a hot grill. If possible do not use liquid lighting substances.
- Do not wear clothes made from thin and loose man-made fabrics near the grill.
- Do not leave children or animals unattended near the grill.
- Never move a hot grill.
- Do not move the coal bucket while the grill is lit.
- Do not empty the coal bucket until all embers are gone. Remember that it may be more than 24 hours before the ashes are cold!
- Never pour water on a hot grill. The shock may permanently damage the steel.
- Do not place the flat protective lid on a hot grill. The lid may become discoloured and warped.

D

- Der Grill darf nur im Freien verwendet werden. Von der Verwendung in geschlossenen Räumen ist wegen der Brandgefahr und Gefahr für Leib und Leben dringend abzuraten.
- Sorgen Sie für einen Mindestabstand von 1,5 m zwischen Grill und brennbaren Materialien.
- Grillen Sie möglichst nicht bei starkem Wind, der nämlich das Feuer anfachen kann, was leicht zu Überhitzung führt.
- Schütten Sie niemals Zündflüssigkeit auf einen heißen Grill! Vermeiden Sie möglichst den Gebrauch flüssiger Mittel zum Anzünden.
- Tragen Sie in Grillnähe keine Kunststoff-Kleidungsstücke oder Accessoires, die lose herabhängen.
- Behalten Sie den Grill im Auge, wenn sich Kinder oder Tiere in seiner Nähe aufhalten.
- Versuchen Sie nicht, einen noch heißen Grill umzusetzen.
- Lassen Sie den Kohlenbehälter an seinem Platz, solange der Grill in Betrieb ist.
- Die Asche sollte erst ausgeschüttet werden, wenn sich keine Glut mehr darin befindet. Denken Sie daran, dass 24 Stunden vergehen können, ehe alles völlig kalt ist.
- Schütten Sie niemals Wasser auf einen heißen Grill. Der Stahl könnte durch den Kälteschock bleibende Schäden davontragen.
- Legen Sie den flachen Deckel nicht auf, solange der Grill noch heiß ist. Er könnte sich verfärben oder verziehen.



Claus Jensen & Henrik Holbæk, Tools®

Eva Solo

*Med lidt brænde giver tøndegrillen
varme efter middagen*

*A few logs on the barrel grill will keep you
warm after dinner.*

*Auch nach dem Abendessen spendet das
Grillfass noch wohlige Wärme.*

DK

Eva Solo blev skabt i 1997 som et nyt varemærke for virksomheden Eva Denmark. Eva Denmark har eksisteret siden 1940'erne som Danmarks førende leverandør af køkkenartikler.

Eva Solo har fra starten været Eva Denmark's fremtidslaboratorie. Produkterne er hver især skabt med deres egen historie. Varemærket er tildelt mere end 50 designpriser og produkter fra serien har været brugt i Hollywood science fiction produktioner.

Produkterne er kendetegnede ved at være funktionelle i brug samtidig med at være udformet overraskende og visuelt iøjnefaldende.

Eva Solo havegrillen er skabt af folk som elsker grillmad – og design. Den er lavet for at genfinde glæden og skønheden ved at tilberede mad over glødende kul uden at komplicere det hele med teknikker og metoder.

Eva Solo havegrillen er designet af Claus Jensen og Henrik Holbæk, Tools®. Den produceres og markedsføres af Eva Denmark A/S.

UK

Eva Solo was created in 1997 as a new trade mark for the company Eva Denmark. Eva Denmark has existed since the 1940s as Denmark's leading supplier of kitchenware.

Since it was established, Eva Solo has functioned as Eva Denmark's laboratory for the future. Each product has been created with its own history. Over the years the trade mark has been awarded more than 50 design prizes, and products from the series have even been used in Hollywood science fiction productions.

The products are functional to use, while at the same time being designed to surprise and create a strong visual impression.

The Eva Solo barrel grill has been created by people who love barbecuing – and design. The intention was to rediscover the pleasure and beauty of cooking food over glowing coals without complicating everything with techniques and methods.

The Eva Solo barrel grill was designed by Claus Jensen and Henrik Holbæk, Tools®. It is manufactured and marketed by Eva Denmark A/S.

D

Eva Solo wurde 1997 als neues Warenzeichen vom Unternehmen Eva Denmark aus der Taufe gehoben, das seit den 40-er Jahren des vorigen Jh. Küchenartikel herstellt und in diesem Bereich führend ist.

Eva Solo war von Anfang an das ‚Zukunftslabor‘ von Eva Denmark, wo jedes Produkt eine eigene Geschichte hat. Den Erzeugnissen dieser Marke wurden über 50 Design-Preise verliehen, und sie spielten sogar eine Rolle in Science Fiction-Filmen aus Hollywood.

Sie zeichnen sich durch Funktionalität und überraschende, ins Auge fallende Formgebung aus.

Der Gartengrill von Eva Solo wurde von Leuten kreiert, die Grillen ebenso lieben wie ansprechende Form. Er wurde daher aus Freude an der Form und dem Spaß beim Grillen über glühenden Kohlen konzipiert, ohne das Ganze durch Techniken und Methoden komplizierter zu machen.

Entworfen wurde der Eva Solo Gartengrill von Claus Jensen und Henrik Holbæk, Tools®, hergestellt und vertrieben wird er von der Fa. Eva Denmark A/S.

