

Anton Oliver.



AO EX-Double

kaasu- ja hiiligrilli - gas- och kolgrill

I. Käyttöturvallisuus



TÄRKEÄÄ:

LUE KAIKKI OHJEET JA TOIMINNOT ENNEN TÄMÄN LAITTEEN KÄYTTÄMISTÄ.
SÄILYTÄ OHJEET TULEVAA TARVETTA VARTEN.
NOUDATA KAIKKIA VAIHEITA JÄRJESTYKSESSÄ.
ÄLÄ ANNA LASTEN KÄYTTÄÄ TÄTÄ LAITETTA.

Yleiset varoitukset:

- Grilliä ei saa käyttää sisätiloissa.
- Kaasupulloa ei saa säilyttää grillin sisällä.
- Lue ohjeet ennen laitteen käyttämistä.
- **VAROITUS!** Grilli kuumenee käytössä. Grilliä ei saa siirtää käytön aikana.
- **VAROITUS!** Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin läheisyydestä.
- Kaikenlainen laitteen muuntelu voi olla vaarallista. Älä muuntele laitetta.
- Käyttäjä ei saa muuttaa tai muokata tuotteen rakennetta.
- Älä peitä laitetta käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen suojapeitteen asettamista grillin päälle.
- Jätä aina vähintään metri (1 m) tilaa grillin ja muun rakenteen tai esineen välille.
- Jätä aina vähintään kolme metriä (3 m) tilaa grillin ja helposti syttyvän aineen tai esineen välille.
- Rasva voi syttyä palamaan korkeilla lämpötiloilla. Kaasukäytössä katkaise kaasun syöttö ja sammuta polttimet välittömästi, mikäli rasva tai öljy syttyy. Sulje grillin kansi ja peitä tarvittaessa grilli sammutuspeitteellä. Häätapauksessa voit käyttää käsiammutinta.
- **VAROITUS! ÄLÄ YRITÄ SAMMUTTAA RASVAPALOA VEDELLÄ!**
- Poista liiallinen rasva pihveistä, kyljyksistä ja paisteista ja jätä vain reilu puoli senttimetriä rasvaa lihaan. Liiallinen rasva vaikeuttaa grillin puhtaana pitoa ja aiheuttaa leimahdusvaaran.
- Lapset joiden ikä on 8 vuotta tai yli ja henkilöt, joilla on rajoitettu fyysinen, aistinvarainen, henkinen ominaisuus tai kokemuksen ja tiedon puute saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät laitteen käytössä esiintyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistamista ja käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Grilliä on käytettävä tasaisella pinnalla.
- Vääränlainen asennus saattaa aiheuttaa vakavia vahinkoja. Noudata asennusohjeita tarkasti. Ota yhteys jälleenmyyjäsi mikäli epäilet jonkun osan puuttuvan tai mikäli jokin osa on vahingoittunut.
- Helposti syttyviä esineitä ei saa säilyttää, käyttää tai asettaa grillin läheisyyteen.
- Tähän grilliin ei saa laittaa laavakiviä.
- Grillin pinnat kuumenevat käytössä. Varmista, että kaikki lapset ja lemmikit pysyvät pois grillin läheisyydestä.
- Grilliä ei saa jättää ilman valvontaa. Grillin pinnat pysyvät kuumina myös käytön jälkeen.
- Grilli tulee puhdistaa aina käytön jälkeen. Kiinnipalanut rasva saattaa aiheuttaa tulipalon kun grilliä käyttää seuraavan kerran.
- Kun grilli otetaan käyttöön pitkään kestäneen säilyttämisen jälkeen, esimerkiksi keväällä talvisäilytyksen jälkeen, on sen kunto aina tarkistettava ennen käyttöä. Tarkista matalapainesäätimen, polttimien sekä letkujen kunto, ja puhdista grilli.
- Älä käytä grilliä ennen kuin olet asentanut kaikki tarvittavat osat.
- Käytä patakintaita ja tukevia pitkävartisia grillivälineitä grillatessasi.
- Valmistaudu onnettomuuden tai tulipalon varalta. Ota selville, missä ensiapupakkauksia ja käsiammuttimia säilytetään ja kuinka niitä käytetään.
- Grillaa aina noudattaen suurta varovaisuutta.
- Älä lämmitä avaamatonta lasi- tai metallipurkkia grillissä. Painetta saattaa muodostua, jolloin purkki voi räjähtää ja aiheuttaa vakavan henkilövahingon tai grillin vaurioitumisen.

Huomio:

- Jotkin tämän laitteen osat ovat erittäin kuumia käytössä ja käytön jälkeen.
- Noudata erityistä huolellisuutta, jos läsnä on lapsia, iäkkäitä henkilöitä tai lemmikkejä.
- Älä sulje kantta hallitsemattomasti, vaan laske se aina varoen alas.

Oman turvallisuutesi takia:

- Älä säilytä tai käytä bensiiniä, hajustettuja polttoaineita tai muita syttyviä höyryjä tai nesteitä tämän grillin tai minkään lämmönlähteen tai sähkölaitteen lähellä.
- Älä sytytä grilliä bensiinillä tai muulla vastaavalla nesteellä!
- Käyttäjä ei saa muuttaa valmistajan pakkaamaa kokoonpanoa.
- Tulipalon sattuessa, katkaise kaasun tulo, mikäli kaasupuoli on käytössä, sulje kannet ja hiiligrillin venttiili ja peitä grilli palopeitteellä tai tukahduta liekit vaahtosammuttimella. Poistu tämän jälkeen grillin läheisyydestä ja soita tarvittaessa hätäkeskukseen. Älä ikinä yritä sammuttaa rasva- tai öljypaloa vedellä.
- Grilliä ei saa siirtää kun se on käytössä. Grillin voi siirtää vasta kun se on sammutettu, kaasun syöttö on katkaistu tai hiillos on palanut loppuun ja grillin pinnat ovat jäähtyneet.
- Aseta grilli tasaiselle terassille tai pinnalle, ennen kuin sytytät sitä. Älä sytytä grilliä, jos se seisoo vinosti tai epätasaisesti.

Kaasugrilliä koskevat varoitukset:

- Käännä kaasun tulo kaasupullosta kiinni käytön jälkeen.
- Kaasupullot tulee kytkeä ja vaihtaa poissa sytytyslähteistä kuten avotulesta ja sähkölaitteista.
- Käytön jälkeen, katkaise aina ensin kaasun syöttö kytkemällä painesäädin kohtaan **OFF** (pois päältä). Sulje tämän jälkeen polttimet kääntämällä polttimien säätöpyörät kohtaan **OFF**.
- Älä käytä grilliä jos havaitset vuodon. Katkaise kaasun syöttö ja irrota matalapainesäädin kaasupullosta mikäli havaitset vuodon. Anna kaasun haihtua ja ota tämän jälkeen yhteyttä jälleenmyyjääsi.
- Mikäli poltin sammuisi käytön aikana, katkai-

se kaasun syöttö. Avaa sitten grillin kansi ja odota vähintään 5 minuuttia ennen kuin yrität sytyttää grilliä uudestaan, sytytysohjeita huomioon ottaen.

- Testaa aina liitântöjen tekemisen jälkeen saippuavedellä, ettei kaasuletkun liitoksissa ole vuotoja.
- Grillin kannen tai sivupolttimen kannen on aina oltava auki, kun poltin sytytetään.
- Pidä kaasuletku loitolla kuumista pinnoista.
- **VAROITUS! Sijoita kaasupullo kaasugrillin oikealle puolelle. Kaasupulloa ei saa piittää grillin sisällä grillin ollessa käytössä, koska grilliä ei ole tyyppihyväksytty tähän käyttötarkoitukseen. Älä säilytä nestekaasupulloa syttymis- tai lämmönlähteen tai sähkölaitteen lähellä.**

Hiiligrilliä koskevat varoitukset:

- Hätämyrkytyksen vaara! Älä sytytä tuotetta tai jätä sitä kytemään tai jäähtymään suljetussa tilassa.
- Hiiliä ja sytytystarvikkeita tulee säilyttää poissa sytytyslähteistä kuten avotulesta ja sähkölaitteista.
- **TULIPALOVAARA:** käytön aikana voi päästä ulos kuumia kekäleitä.
- **VAROITUS!** Älä käytä bensiiniä tai spriiä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen. Käytä hiiligrillissä vain standardin EN 1860-2 mukaisia puuhiiliä tai brikettejä, ja standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä.
- Grilli on valmis ruoanlaittoon vasta, kun polttoaine on tuhkan peitossa.
- Suosittelemme, että grillissä käytetään irtonaista puuhiiltä tai puuhiilibrikettejä.

TÄRKEÄÄ: Kun avaat kantta grillin ollessa kuumaa, nosta kantta vain hieman, jotta ilma virtaa laitteeseen hitaasti ja turvallisesti. Näin estetään veto ja liekit, jotka voivat aiheuttaa vammoja.

- **ÄLÄ** käytä kivihiiltä tässä tuotteessa.
- Käytön jälkeen, laita kansi kiinni, sulje kannen venttiili ja anna tulen hiipua itsestään. Älä yritä edesauttaa sammumista millään keinolla. Vedellä sammuttaminen voi vahingoittaa grilliä. Valvo grilliä kunnes se on kokonaan jäähtynyt.

Energiansäästövinkejä:

- Pidä kantta auki mahdollisimman vähän aikaa.
- Kytke grilli pois päältä heti, kun grillaus on valmis.
- Esilämmitä kaasugrillia vain 10–15 minuuttia.
- Älä käytä suositeltua korkeampaa asetusta.
- Liitä letku ja säädin kaasugrillin oikealla puo-

lella olevaan kaasupulloon. Muista, että kaasupullo on pidettävä loitolla lämmönlähteistä ja turvallisessa paikassa. Letkun pituus saa olla maksimissaan 1,2 m ja sisähalkaisija 10 mm.

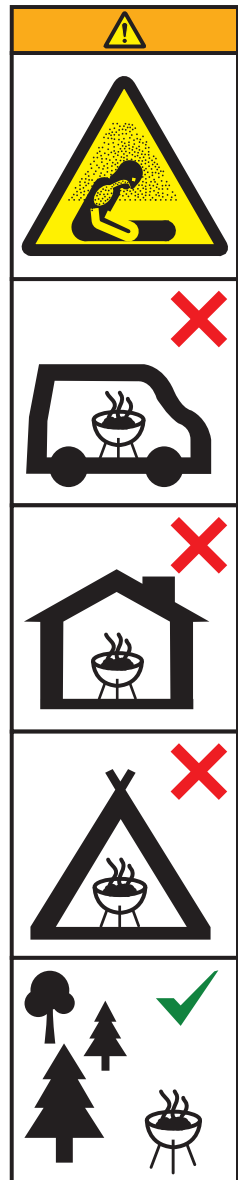
- Älä pidä poltinta turhaan päällä.

Jos tunnet kaasun hajua, toimi seuraavasti:

- Katkaise kaasun syöttö laitteeseen ja irrota painesäädin.
- Käännä polttimien säätönapulat asentoon OFF.
- Avaa kansi ja anna grillin tuulettua perusteellisesti.
- Jos haju tuntuu edelleen, selvitä mistä kaasu vuotaa ja ota tarvittaessa yhteys kaasupullon myyjään.

Kaasuvuoto saattaa aiheuttaa tulipalon tai räjähdysen, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman tai vahingoittaa ympäristöä.

**NESTEKAASUPULLOJA KÄYTETTÄESSÄ:
KATKAISE AINA KAASUN SYÖTTÖ ENSIN JA
SAMMUTA POLTIN VASTA TÄMÄN JÄLKEEN.**



II. Kokoamisvaiheet

Varmista, että grilli kootaan asianmukaisesti. Grillin mukana toimitetaan yksityiskohtaiset kokoamisohjeet, joista selviävät mallikohtaiset kokoamisvaiheet. Noudata näitä ohjeita huolellisesti grillin asianmukaisen ja turvallisen kokoamisen varmistamiseksi.

Huomio: Vaikka teemme kaikkemme, jotta kokoaminen olisi mahdollisimman helppoa, teräsosien kulmat ja reunat saattavat aiheuttaa viiltoja, jos niitä käsitellään virheellisesti kokoamisen aikana. Ole varovainen käsitellessäsi osia kokoamisen aikana. Suosittelemme suojaamaan kädet työkasineilla.

Huomio: Kaasuliitäntä sijaitsee grillin oikealla puolella, ja on ruuvattava paikalleen grillin kokoamisvaiheessa.

Huomio: Poista mahdolliset suojamuovit ennen käyttöä!

III. Valmistelu ja käyttö - kaasugrilli

Tämän grillin kaasupuolen käyttöä varten tarvitset neste-kaasupullon ja asianmukaisen kaasun painesäätimen ja kaasuletkun.

1. Letku ja painesäädin

Laitteen mukana ei toimiteta letkua ja painesäädintä. Laitteen kanssa saa käyttää ainoastaan kotitalouskäyttöön tarkoitettua, voimassaolevan standardin EN 16129 mukaista 30 mbar vakiopainesäädintä! Pyydä nestekaasun myyjältä ohjeita siitä, minkälainen painesäädin nestekaasupulloon tarvitaan.

Vääränlaisen painesäätimen käyttö on vaarallista. Tarkista aina ennen grillin käyttöä, että painesäädin ja letku ovat oikean tyyppiset.

Letku pitää kiinnittää säätimeen ja grilliin letkunkiristimillä. Letkun tulee täyttää käyttömaassa sovellettavan standardin vaatimukset. Letkun pituus saa olla enintään 1,2 m ja sisähalkaisija 10 mm. Kulunut tai vahingoittunut letku on vaihdettava uuteen. Varmista, ettei letku ole mutkalla tai tukossa eikä kosketa mitään muuta kohtaa grillissä kuin liittintä.

Painesäätimen letku kiinnitetään grillin sivupolttimen alla olevaan kaasuliitäntään. Paina letku tiukasti, mutta varovasti kaasuliitäntään ja ota huomioon, että letkunkiristimet tulee laittaa letkun ympärille ennen kuin letku on

kiinnitetty molemmista päistään.

2. Nestekaasupullo

Nestekaasupulloa ei saa pudottaa eikä käsitellä kovakouraisesti! Jos grilliä ei käytetä on kaasupullo kytkettävä irti grillistä. Kun olet irrottanut kaasupullon grillistä, aseta sen suojakansi paikoilleen. Nestekaasupullot on säilytettävä ulkona pystyasennossa ja lasten ulottumattomissa. Nestekaasupulloa ei saa säilyttää paikassa, jossa lämpötila voi kohota korkeammaksi kuin 50 °C. Älä säilytä neste-kaasupulloa paikassa, jonka lähellä on avoliekkejä, sytytysliekkejä tai muita syttymislähteitä. Kaasupulloa ei saa säilyttää suorassa auringonvalossa.

ÄLÄ TUPAKOI NESTEKAASUPULLON LÄHEISYYDESSÄ.

3. Nestekaasupullon asennus

Kun olet ostanut kaasupullon ja painesäätimen, voit asentaa ne kaasugrilliin.



Varoitus: Varmista, että painesäätimen venttiili on kiinni. Sulje venttiili kiertämällä sitä **OFF**-asentoon.

- Kaasupullo tulee vaihtaa loitolla kaikista syttymislähteistä.** Sijoita kaasupullo kaasugrillin oikealle puolelle. Kaasupulloa ei saa pitää grillin sisällä grillin ollessa käytössä, koska grilliä ei ole tyyppihyväksytty tähän käyttötarkoitukseen. Kaasupulloa voi kuitenkin säilyttää grillin sisäpuolella kunhan grilli on ensin jäähtynyt ja matalapainesäädin on irrotettu kaasupullost.
- Kun olet valmis käyttämään kaasugrilliä, liitä painesäädin kaasupullon venttiiliin ja kiristä se huolellisesti. Varmista, että painesäätimen vipu on **OFF**-asennossa. Nosta painesäätimen kaulusta ylöspäin. Paina painesäädin paikalleen kaasupullon venttiiliin. Paina kaulus alas. Jos painesäädin ei lukitu paikalleen, toista edellä kuvatut vaiheet



Varoitus: Ennen kuin yrität sytyttää kaasugrilliä sinun on katsottava sytyttämisestä annetut ohjeet ja varoitus/turvallisuuskohdat.

Tarkista letku ennen jokaista käyttöä murtumien, viiltojen ja kulumien varalta. Jos havaitset letkun olevan jollain tapaa viallinen, älä yritä käyttää sitä, vaan vaihda letku uuteen.

Kun vaihdat kaasupulloa, varmista, että lähistöllä ei ole syttymislähteitä, esim. liekkejä, savukkeita, avo-



Varoitus:

Jos poltin ei muutaman yrityksen jälkeen syty, käännä polttimen säätö-
nappula asentoon OFF ja odota 5 minuuttia, jotta kaasu haihtuu ennen
uudelleen sytyttämistä.

tulta ym. Varmista, että grilli ja painesäädin on kytketty pois päältä.

Varmista, ettei letku ole kiertynyt, mikä vaikuttaa kaasun virtaukseen kaasugrillia käyttäessäsi. Letkuun ei myöskään saa kohdistua kohtuutonta jännitystä, eikä se saa osua kaasugrillin mihinkään mahdollisesti kuumaan osaan.

4. Kaasuvuotojen tarkistaminen



Varoitus: Testaa aina saippuvedellä, ettei kaasuletkun liittimessä ole vuotoja, ja viimeistele näin liitännät. **Älä koskaan tarkista kaasuvuotoja avoimella liekillä!** Varmista ennen tarkistusta, että painesäätimen vipu on **OFF**-asennossa.



Varoitus: Kaasuvuodot on tarkistettava joka kerta, kun kaasuletkun tai -putken liitos avataan ja kiinnitetään.

- Sivele liitoksia saippuvedellä ja käännä painesäätimen vipu asentoon **ON**.
- Liitos vuotaa jos kuplia muodostuu. Jos liitos vuotaa, käännä painesäätimen vipu asentoon **OFF** ja kiristä liitos. Avaa kaasupullon venttiili ja tarkista liitoksen tiiviyys uudelleen.
- Kun olet suorittanut vuotojen tarkistuksen, sulje kaasupullon venttiili ja huuhtelee liitokset vedellä.

5. Polttimien sytytysohjeet


Huomio:

Grillin/sivupolttimen kannen on oltava auki poltinta sytytettäessä!

Älä pidä kasvojasi suoraan kaasugrillin yllä sytyttäessäsi sitä.

Polttimien sytytys sisäänrakennetulla sytyttimellä

Varmista, että polttimen säätönapula on käännetty myötäpäivään asentoon **OFF** ja käännä kaasupullon venttiili auki säätimestä. Kipinän muodostamiseksi paina säätönapulaa ja käännä sitä vastapäivään

kohti merkintää  samalla kun pidät sitä painettuna, jotta kaasu alkaa virrata. Sytyttimestä kuuluu napsahdus ja polttimen sytytysputkesta leimahtaa oranssi liekki.


Pitele polttimen säätönapulaa painettuna vielä kaksi sekuntia napsahduksen jälkeen. Näin kaasu pääsee täysin virtaamaan polttimen putkesta, ja liekki pysyy varmemmin päällä.

Korkeimmalla asetuksella polttimen liekin tulisi olla noin 12–20 mm korkea ja oranssin liekin mahdollisimman pieni. Pienintä mahdollista asetusta varten käännä polttimen säätönapula kokonaan vastapäivään.

Ota huomioon, että voimakas tuuli voi vaikuttaa grillin sytyttämiseen.

Jos kaasugrillin sytyttämisessä ilmenee vaikeuksia yllä olevia ohjeita noudattaen, ole yhteydessä jälleenmyyjän huoltoon.

Polttimien sytytys käsin

Varmista, että kaikki kaasugrillin säätönapulat ovat käännetty myötäpäivään asentoon **OFF** ja käännä kaasupullon venttiili auki säätimestä. Käytä sytyttämiseen pitkävärtistä, standardin EN 1860-3 mukaista grillisytytintä. Sytytetty sytytin on vietävä polttimen päälle ennen kaasusyötön kytkemistä päälle grillistä. Paina haluamasi polttimen säätönapulaa sisään ja käännä sitä vastapäivään kohti merkintää . Kaasu alkaa heti virrata. Älä pidä sytytintä grillin yläpuolella liian kauan, vaan vie se heti pois sytytettyäsi liekit.



VAROITUS! Polttimien liekit voivat olla vaikeita havaita kirkkaalla säällä.

Polttimien sammutus

Katkaise aina käytön jälkeen ensin kaasun syöttö kytkemällä painesäädin kohtaan **OFF** (pois päältä). Anna kaasuletkussa olevan kaasun palaa loppuun ja sulje jokainen poltin kääntämällä polttimen säätöpyörä kohtaan **OFF**. Irrota matalapainesäädin kaasupullosta ja laita kaasupullon korkki paikalleen.

Puhdista grillin ritilään tai parilalevyyn palaneet ruuantähteet metallisella grilliharjalla grillin ollessa yhä kuuma.

Anna grillin jäähtyä kokonaan kansi (ja sivupolttimen kansi) suljettuna ennen sen siirtämistä tai peitteen laittamista paikalleen. Valvo lapsia ja lemmikkejä kunnes grilli on jäähtynyt.

6. Grillausvinkkejä

- Esilämmitä grilli ennen grillausta kansi suljettuna ja kaikki polttimet käännettynä korkeimmalle teholle. Lämmitä kunnes lämpömittari näyttää vähintään 200°C.
- Pidä kansi kiinni grillauksen aikana paremman tuloksen saavuttamiseksi.
- Tässä ohjeessa mahdollisesti annetut grillauslämpötilat olettavat 20°C ulkolämpötilan ja tyyneen sään. Sää vaikuttaa grillaukseen; kylmemmällä tai tuulisella säällä grillausaika pitenee, ja lämpimällä säällä ruoka kypsyy nopeammin.
- Grillattavan ruuan tyyppi, muoto, koko ja lämpötila vaikuttaa oleellisesti kypsennysaikaan. Sulata pakastettu ruoka ennen grillaamista.
- Mikäli sääolosuhteet muuttuvat grillauksen aikana, voit joutua säätämään grillauslämpötilaa.
- Suurten lihapalojen kypsennysaika kiloa kohti on pidempi kuin pienten palojen. Jos grilliritilä tai parilalevy on täynnä ruokaa, on kypsennysaika myös pidempi.
- Poista liiallinen rasva pihveistä, kyljyksistä ja paisteista ja jätä vain reilu puoli senttimetriä rasvaa lihaan. Liiallinen rasva vaikeuttaa grillin puhtaana pitoa ja aiheuttaa leimahdusvaaran.
- Jos liekit leimahtavat, sammuta grillin polttimet ja siirrä ruoka eri kohtaan ritilää tai parilalevyä. Odota, että liekit asettuvat ja sytytä grilli uudestaan vasta kun liekit ovat sammuneet. **ÄLÄ KÄYTÄ VETTÄ KAASUGRILLIN SAMMUTUKSEEN!**
- Käsittele lihaa pihdeillä tai lastalla. Haarukan käyttö voi aiheuttaa sen, että lihasnesteet karkaavat. Käytä kahta lastaa ison kalan siirtämiseen.
- Voit käyttää uuninkestäviä metalliastioita tai kertakäyttöastioita pataruokien ja muiden vastaavien ruokien valmistamiseen.
- Pidä grillin pohjalevy ja rasvan keräilyastia puhtaana.

7. Kypsennystavat

Eri ruuat vaativat eri kypsennystavan. Tässä grillissä voit kypsentää ruokia joko suoraan: asettamalla

ruuan lämmönlähteen päälle, tai epäsuoraan: asettamalla ruuan grilliin sammutetun polttimen yläpuolelle.

Suora kypsennys

Suorassa kypsennyksessä ruoka kypsennetään lämmönlähteen yläpuolella, kuten esimerkiksi hellalla paistettaessa. Ruoka kannattaa kääntää kypsennyksen puolivälissä tasaisen kypsennyksen takaamiseksi.

Suoraa kypsennystä voi käyttää ruokiin, jotka kypsyvät nopeasti; pihvit, makkarat, kyljykset, vihannekset ym. kypsyvät yleensä alle 25 minuutissa.

Suorassa kypsennyksessä liha saa rapean pinnan, ja saa myös nopeasti enemmän väriä ja makua. Paahtaminen suoraan lämmönlähteen yläpuolella onkin hyvä tapa valmistaa pihvejä.

Aloita paahtamalla lihaa korkealla lämmöllä 2-5 minuuttia puolta kohden. Paahto aika riippuu lihan koosta ja paksuudesta. Paahtamisen jälkeen lihan voi kypsentää pienemmällä lämmöllä haluttuun kypsyyssasteeseen.

Paahda ruoka kansi kiinni. Avaa kantta vain ruuan kääntämistä tai sen kypsyyden tarkistamista varten.

Epäsuora kypsennys

Epäsuoraa grillaustapaa voi verrata uunissa paistamiseen, lisäetuna grillattu koostumus, maku ja ulkonäkö, joka ei onnistu uunissa paistaessa. Epäsuorassa kypsennyksessä lämmönlähde ei sijaitse suoraan ruuan alapuolella, vaan sivulla. Nouseva lämpö kiertää grillin sisällä ja jakautuu tasaisesti ruuan ympärille, samalla tavalla kuin kiertoilmauunissa. Ruokaa ei tarvitse kääntää.

Epäsuora kypsennys soveltuu hitaaseen kypsennykseen, ruokiin joiden kypsennysaika on yli 25 minuuttia tai joita suora liekki voi polttaa tai kuivattaa. Tällaisia ovat esimerkiksi paistit, kokonaiset broilerit tai muut isot lihapalat, sekä kalafileet.


Esilämmitä grilli kaikilla polttimilla ja säädä sitten polttimet sopivalle teholle. Sammuta haluamasi polttimet ja aseta ruoka sammutettujen polttimien päälle. Voit käyttää lihan alla kertakäyttöistä folioastiaa, jotta grilli pysyy siistimpänä.

Voit yhdistää epäsuoran ja suoran kypsennyksen esimerkiksi grillaamalla lihaa haluttuun kypsyyssasteeseen.

seen epäsuorasti, ja paahtamalla lihan pintaa suoraan liekin yläpuolella valmistuksen loppuksi.

IV. Valmistelu ja käyttö - hiiligrilli

Tämän grillin hiilipuolen käyttöä varten tarvitset lehtipuuhiiltä tai puuhiilibrickettejä ja tähän soveltuvat sytytystarvikkeet. Varmista, että kaikki grillin osat ovat ehjät, ja että kaikki pultit ja mutterit on kiristetty. Varmista, että grilli seisoo tukevasti tasaisella pinnalla.

 **VAROITUS: Grilli kuumenee käytössä, OLE VAROVAINEN! Älä koske kuumeneviin osiin.**

1. Ensimmäinen käyttö - esipolttaminen

Grillin esipolttaminen poistaa mahdolliset tehdasrasvat, sekä valmistuksesta ja varastoinnista jääneet pölyt. Esipolttaminen suoritetaan ilman ruokaa.

Nosta grillausritilä pois ennen sytyttämistä.

Sytytä grilli ensimmäistä kertaa asettamalla sytytyspalan ja kourallisen lehtipuuhiiliä arinan keskelle. Laske arina alimmalle tasolleen korkeussäätimen avulla ja avaa grillin kannen sivussa oleva venttiili. Käytä sytytykseen ainoastaan standardin EN 1860-3 mukaisia sytytysvälineitä.

Voit tarvittaessa sytyttää grillin puuhiiligrilleille tarkoitetulla sytytysnesteellä. Ruiskuta sytytysnesteettä hiilien päälle pullon annosteluohjeiden mukaisesti ja anna nesteen imeytyä muutaman minuutin. Varmista, ettei sytytysnesteettä ole valunut tuhkalaatikkoon.

Älä käytä grillin sytyttämiseen bensiiniä, spriitä, alkoholia tai mitään muita vastaavia syttymisherkkiä aineita.

Kun hiili on syttynyt, sulje kansi ja jätä venttiili raolleen. Anna hiilloksen palaa punahehkuisena vähintään 30 minuuttia


Tarkista kaikki kiinnikkeet ja tiivisteet ensimmäisen käyttökerran jälkeen. Tarkista ja kiristä mutterit ja ruuvit tarvittaessa. Voit nyt käyttää grilliä normaalisti.

2. Grillin sytyttäminen

Varmista, että grilli seisoo tasaisella ja tukevalla alustalla, joka kestää kuumuutta. Sijoita grilli vähintään 4

metrin päähän syttymisherkistä esineistä ja aineista.

1. Aseta sytyke ja pari-kolme kourallista lehtipuuhiiltä keskelle arinaa.
2. Voit sytykkeen sijan käyttää puuhiiligrilleille soveltuvaa sytytysnesteettä. Älä käytä bensiiniä tai spriitä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen. Käytä hiiligrillissä vain standardin EN 1860-2 mukaisia puuhiiliä tai brikettejä, ja standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä. Käytä pitkiä tulitikkuja tai sytytintä sytyttämiseen.
3. Kun sytyke on syttynyt, jätä kansi auki noin 10 minuutin ajan, jotta sopiva hiillos syntyy.
4. Kun hiilet ovat täysin syttynyt, levitä ne pitkävarisilla grillipihdeillä tasaisesti. Lisää tarpeen mukaan hiiliä, varmistaen ettet tukehauta hiillosta. Grilliin voi enimmillään laittaa 2,5 kg hiiliä.
5. Grilli on valmis ruoanlaittoon vasta, kun polttoaine on tuhkan peitossa.
6. Käytä tulenkestäviä grillikintaita käsitellessäsi grilliä tai sen osia.

 **VAROITUS!** Älä koske grillin venttiiliin paljain käsin grillin ollessa käytössä, vaan käytä tulenkestäviä grillikintaita. Palovamman vaara!


VINKKI: Mittaa lihan lämpötila lihalämpömittarilla. Grillin kannessa oleva lämpömittari ei kerro lihan sisälämpötilaa.

3. Hiilien lisääminen

Hiiligrilli pysyy pidempään lämpimänä venttiili hiukan raollaan. Jos venttiili avataan kokonaan, palaa hiillos kuumempana ja nopeammin. Jos ruoka vaatii pitkän kypsennysajan (esim. iso paisti tai hidas savustus), voi olla tarpeen lisätä hiiliä. Avaa kansi ja nosta grillausritilän keskellä oleva pienempi ritilä pois, lisää pari kourallista hiiltä ja jatka grillaamista tämän ohjeen mukaisesti. Voit säilyttää hiiliä grillin alapuolella olevassa hiilisäiliössä.

4. Grillin sammuttaminen

Sulje kansi ja venttiili, ja anna hiilloksen sammua itsestään. Voit käyttää palamattomia hiiliä seuraavalla grillauskerralla. Älä yritä sammuttaa hiillosta vedellä tai muulla nesteellä, sillä tämä voi vahingoittaa grilliä.

 **VAROITUS!** Grilliä on valvottava koko sen käytön ajan, eikä sitä saa jättää sammumaan itseksensä.

5. Käytön jälkeen

Puhdista grillin ritilään palaneet ruuantähteet metallisella grilliharjalla grillin ollessa yhä kuuma.

Anna grillin jäähtyä kokonaan kansi suljettuna ennen siirtämistä tai peitteen laittamista paikalleen. Valvo lapsia ja lemmikkejä kunnes grilli on jäähtynyt.

6. Turvallinen elintarvikkeiden käsittely

Noudata näitä neuvoja kun valmistat ruokaa hiiligrillilläsi:

- Älä laita ruokaa grilliin ennen kuin hiillos on tuhkan peitossa.
- Varmista ennen grillaamisen aloittamista, että grillausritilät ja sivupöydät sekä grillaustyökalut ovat puhtaat, ja että niissä ei ole ruuan jäämiä.
- Pese aina kätesi ennen raa'an lihan käsittelemistä ja sen jälkeen, sekä ennen kuin aloitat ruokailun.
- Älä käsittele raakaa ja kypsennettyä ruokaa samoilla työkaluilla. Pidä aina raaka liha erillään kypsästä lihasta ja muista aineksista.
- Varmista, että liha on kypsennetty suositusten mukaan ennen syömistä.



VAROITUS! Raa'an tai alikypsennetyn kanan- tai porsaanlihan tai merenelävien syöminen voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen. Tarkista lihan kypsyytaso lihalämpömittarilla.

Puhdista aina kaikki välineet ja pinnat heti grillauksen jälkeen.

7. Grillausvinkkejä

- Esilämmitä grilli ennen grillausta kansi suljettuna. Lämmitä kunnes hiillokselle on syntynyt tuhka-kerros.
- Pidä kansi kiinni grillauksen aikana paremman tuloksen saavuttamiseksi.
- Sää vaikuttaa grillaukseen; kylmemmällä tai tuulisella säällä grillausaika pitenee, ja lämpimällä säällä ruoka kypsyy nopeammin.
- Grillattavan ruuan tyyppi, muoto, koko ja lämpötila vaikuttaa oleellisesti kypsennysaikaan. Sulata pakastettu ruoka ennen grillaamista.
- Mikäli sääolosuhteet muuttuvat grillauksen aikana, voit joutua säätämään grillauslämpötilaa nostamalla tai laskemalla arinaa.
- Suurten lihapalojen kypsennysaika kiloa kohti on pidempi kuin pienten palojen. Jos grilliritilä on täynnä ruokaa, on kypsennysaika myös pidempi.

- Poista liiallinen rasva pihveistä, kyljyksistä ja pais-teista ja jätä vain reilu puoli senttimetriä rasvaa lihaan. Liiallinen rasva vaikeuttaa grillin puhtaana pitoa ja aiheuttaa leimahdusvaaran.
- Jos liekit leimahtavat, sulje venttiili ja siirrä ruoka eri kohtaan ritilää tai nosta ruoka kokonaan pois. Odota, että liekit asettuvat ja järjestele ruoka grillille uudestaan vasta kun liekit ovat sammuneet. **ÄLÄ KÄYTÄ VETTÄ GRILLIN SAMMUTUKSEEN!**
- Käsittele lihaa pihdeillä tai lastalla. Haarukan käyttö voi aiheuttaa sen, että lihasnesteet karkaavat. Käytä kahta lastaa ison kalan siirtämiseen.
- Voit käyttää uuninkestäviä metalliastioita tai metallisia kertakäyttöastioita pataruokien ja muiden vastaavien ruokien valmistamiseen.

8. Savustus ja matalat lämpötilat

Käytä aina lämmönkestäviä grillikintaita grillatessasi.

1. Sytytä grilli tämän käyttöohjeen mukaisesti.
2. Sulje kansi noin 10 minuutiksi luodaksesi kuuman hiilloksen.
3. Seuraa grillin lämpötilaa ja odota, että se nousee haluttuun lämpöön. Jätä venttiili hiukan raolleen.
4. Käytä grillikintaita ja levittele puulastuja ympyräksi kuuman hiilloksen päälle mikäli haluat savustaa.

Voit nyt käyttää hiiligrilliäsi savustamiseen tai low and slow -grillaamiseen.

VINKKI: Upota lastut tai paistolaudat veteen 15 minuutiksi, jolloin savustuksen kesto pitenee.

TÄRKEÄÄ: Kun avaat kuuman grillin kantta, nosta sitä vain vähän, jotta ilma pääsee hitaasti ja turvallisesti sisään. Näin ei synny vetoa eikä liekkiä, jotka voivat aiheuttaa vammoja.

9. Korkeat lämpötilat (grillaus, paistaminen, paahtaminen ja ruskistaminen)

Käytä aina lämmönkestäviä grillikintaita grillatessasi.

1. Sytytä grilli tämän käyttöohjeen mukaisesti. Sulje kansi ja anna grillin lämmitä n. 10 minuuttia.
2. Pidä venttiili puoliksi tai kokonaan auki ja seuraa lämpötilaa.
3. Säädä arinan korkeustasoa säätökahvalla.

Voit nyt käyttää hiiligrilliäsi grillaamiseen.

TÄRKEÄÄ: Kun avaat kuuman grillin kantta, nosta

sitä vain vähän, jotta ilma pääsee hitaasti ja turvallisesti sisään. Näin ei synny vetoa eikä liekkejä, jotka voivat aiheuttaa vammoja.

VINKKI: Voit säätää grillin lämpötilaa nostamalla tai laskemalla arinaa. Tarkista ruuan lämpötila lihalämpömittarilla sekä kannessa olevalla lämpömittarilla.

V. Varoitus- ja turvallisuuskohtat

Ennen kuin alat käyttää grilliä lue seuraavat kohdat:

- a) **Lue ohjeet ennen laitteen käyttämistä.** Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa toimintahäiriöitä.
- b) Jotkut tämän grillin **osat ovat erittäin kuumia käytön aikana. Pidä pienet lapset loitolla.** Käytä suojavarusteita erityisen kuumia osia käsitellessäsi.
- c) Jos ilmenee kaasuvuotoja, sulje kaasun tulo kaasupullosta, sammuta avoliekit ja avaa kansi. Jos vuoto jatkuu, tarkista mahdolliset vauriot, esim. heikot liitännät. Ota heti yhteyttä paikalliseen kaasun myyjään, jos ongelma ei ratkea.
- d) **Älä siirrä grilliä käytön aikana.**
- e) Älä käytä tai säilytä nesteitä, kaasuja tai muita materiaaleja grillin lähistöllä sen ollessa käytössä.
- f) Grilli on tarkoitettu **vain ulkokäyttöön.**
- g) Älä testaa kaasuvuotoja avoliekillä.
- h) Älä käytä kaasugrilliiä kaasuvuodon ilmetessä. Kytke kaasun tulo pois päältä.
- i) Älä yritä irrottaa mitään kaasugrillin tai kaasun säätimen/kaasupullon liitososia grillin ollessa käytössä.
- j) Grilliä käytettäessä on noudatettava huolellisuutta. Sitä ei saa jättää valvomatta käytön aikana. Käännä kaasun tulo kaasupullosta kiinni käytön jälkeen.
- k) Grilli on puhdistettava käytön jälkeen. Varmista, etteivät polttimien paloaukot tukkeudu.
- l) Älä yritä käyttää tätä laitetta varastossa tai muussa suljetussa tilassa. Tämä **laite on myös pidettävä poissa herkästi syttyvistä materiaaleista.** Suosittelemme pitämään etäisyytenä vähintään 1 metri seinistä ja rakenteista sekä 3 metriä herkästi syttyvistä materiaaleista ja aineista.
- m) **Kaikenlainen laitteen muuntelu on kielletty.** Älä salli valtuuttamattomien tahojen koskea tämän kaasugrillin pääsäätimiin, esim. kaasuhanoihin, suuttimiin ja venttiileihin.



VAROITUS: Kahvan kiinnikkeet kuumenevat grillin ollessa käytössä, OLE VAROVAINEN! Älä koske kiinnikkeisiin.

VI. Varastointi

Kaasupullo on säilytettävä ulkona paikassa, jossa ilma pääsee hyvin kiertämään, ja se on irrotettava grillistä kun sitä ei käytetä. Huolehdi siitä, että olet ulkona ja loitolla syttymislähteistä ennen kuin yrität irrottaa kaasupulloa grillistä.

Grilli on säilytettävä säältä suojattuna. Ulkotiloissa suosittelemme käyttämään tarkoituksenmukaista suojapeitettä. Aseta suojapeite vasta, kun grilli on kokonaan jäähtynyt.

Grilliiä saa säilyttää sisätiloissa ainoastaan, kun neste-kaasusäiliö on ensin kytketty pois ja irrotettu grillistä.

Grilli säilyy parhaiten säältä suojatussa paikassa, kuten autotallissa tai ulkovarastossa.

Kun otat kaasugrillin käyttöön säilytysajan jälkeen, tarkista, ettei kaasuvuotoja ole ja että kaikki osat ovat ehjät. Kiristä kaikki pultit ja mutterit. Tarkista ennen käyttöä myös, etteivät poltin ja muut osat ole tukossa. Noudata myös puhdistusohjeita sen varmistamiseksi, että kaasugrilli on turvallinen.

Jos grilliä säilytetään ulkona, varmista, ettei etupaneelin alla ole vierasta ainesta (esim. hyönteisiä). Se on pidettävä puhtaana, sillä se saattaa vaikuttaa palamiseen tai ilman kiertämiseen.

VII. Puhdistusohjeet

Grillin kunnossapitoa suositellaan 90 päivän välein, mutta perusteellinen puhdistus on suoritettava vähintään kerran vuodessa. Näin pidennät grillin käyttöikä.

Grilli on helppo puhdistaa vähällä vaivalla näitä hyödyllisiä ohjeita noudattamalla.

- a) Harjaa grilliritilä ja parilalevy teräsharjalla heti grillauksen jälkeen kun grilli on kuuma.
- b) Varmista, että grilli on kylmä ennen kuin puhdistat muut sen osat.
- c) Puhdista ritilät ja parilalevy säännöllisesti vedellä ja saippualla.
- d) Kun grilli on jäähtynyt voit harjata ylimääräisen tuhkan pois harjalla ennen seuraavaa käyttökerää. Vedä tuhkalaatikko ulos ja harjaa tuhkat tuhk-

kaämpäriin.

- e) Grillin sisäpinnat on hyvä puhdistaa grillin jäähtyttyä muovisella puhdistuslastalla. Jos grilli on oikein likainen, voit käyttää tarvittaessa esim. grillinpuhdistusainetta sekä vanhaa tiskiharjaa. Huuhtelee grillinpuhdistusaine pesun jälkeen huolellisesti pois. Kuivaa grillin sisäpinnat huuhtelun jälkeen.
- f) Tarkista säännöllisesti, ettei polttimissa ole hyön-

teisiä tai hämähäkkejä, jotka voivat tukkia kaasujärjestelmän ja estää kaasun virtauksen. Puhdista polttimien putket huolellisesti ja varmista, ettei niihin jää mitään, mikä voisi tukkia ne. Putkien alueen puhdistukseen suosittelemme käyttämään piippurassia.

- g) Tämän laitteen kaikenlainen muuntelu saattaa olla vaarallista, eikä ole sallittua.

VIII. Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ehkäisy/ratkaisu
Kaasua vuotaa murtuneesta/viiltyneestä/palaneesta letkusta	Vaurioitunut letku	Kytke kaasun tulo pois päältä nestekaasupullosta. Jos letku on viiltynyt tai murtunut, vaihda letku. Tee nestekaasupullon vuototesti ja tarkista säätimen liitettä nestekaasupulloon.
Kaasuvuoto nestekaasupullosta	Mekaaninen häiriö käyttämättömänä olon tai väärinkäytön vuoksi	Kytke nestekaasupullon venttiili pois päältä ja ole yhteydessä kaasupullon myyjään.
Kaasuvuoto nestekaasupullon venttiilistä	Pullon venttiilin toimintahäiriö väärinkäytön vuoksi tai mekaaninen häiriö	Kytke nestekaasupullon venttiili pois päältä. Palauta nestekaasupullo kaasun myyjälle.
Kaasuvuoto nestekaasupullon ja säätimen liitännän välillä	Virheellinen asennus, liitettä ei ole kireällä, kumitiiviste rikki	Kytke nestekaasupullon venttiili pois päältä, irrota säädin pullosta ja tarkista kumitiiviste silmämääräisesti vaurioiden varalta, tee nestekaasupullon vuototesti ja tarkista säätimen liitettä nestekaasupulloon.
Liekit lyövät ohjauspaneelin läpi	Polttimen putkiosassa on tulipalo osittaisen tukkeutumisen vuoksi	Kytke säätönappulat ja nestekaasupullon venttiili pois päältä. Kun palo on sammunut ja grilli jäähtynyt, irrota poltin ja tarkista, ettei siinä ole hämähäkin pesiä eikä ruostetta. Katso sivuja, joilla käsitellään luonnon aiheuttamia vaaratilanteita ja polttimen puhdistusta.
Rasvapalo tai jatkuvasti liian paljon liekkejä grillaustason yläpuolella	Polttimiin on kertynyt liikaa rasvaa	Kytke nestekaasupullo pois päältä. Jätä kansi auki, jotta liekit pääsevät sammumaan. Kun grilli on jäähtynyt, puhdista ruokajäämät ja liika rasva poltinalueelta, rasvakupista, rasvan-keräyspelliltä, grillipannulta ja muilta pinnoilta.

Poltin ei syty sytyttimen avulla	Kaasuun liittyvä ongelma: <ol style="list-style-type: none"> 1. Poltin ei ole liitetty ohjausventtiiliin 2. Polttimessa tukkeumia 3. Ei kaasun virtausta 4. Painesäädin ei ole kunnolla liitetty 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Varmista, että venttiili on poltinputkien sisäpuolella. 2. Varmista, etteivät poltinputket ole tukkeutuneet hämähäkin verkoista tai muista vastaavista. Katso kohtaa Puhdistusohjeet. 3. Varmista, ettei nestekaasupullo ole tyhjä. Jos nestekaasupullo ei ole tyhjä, katso Äkillinen lasku kaasun virtauksessa. 4. Liitä painesäädin uudelleen ohjeiden mukaisesti nestekaasupulloon.
Poltin ei syty sytyttimen avulla	Sähköongelma: <ol style="list-style-type: none"> 1. Elektrodi on murtunut tai rikki, kipinöitä murtumakohdasta 2. Elektrodin kärki ei ole oikeassa asennossa 3. Elektrodi on ruoka-ainejäämien peitossa 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vaihdata elektrodi huollossa. 2. Elektrodin kärjen tulisi osoittaa polttimen portin aukkoa kohden. Etäisyyden tulisi olla 3,2–4,8 mm. Säädettävä tarvittaessa huoltohenkilön toimesta. 3. Puhdista elektrodi puhtaalla alkoholilla kastetulla pumpulipuikolla.
Äkillinen lasku kaasun virtauksessa tai matala liekki	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rasvakertymiä 2. Kaasuvuoto 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Puhdista polttimet ja grillin sisäpuoli. 2. Tarkista liitännät
Liekit sammuvat	Kova tai puuskittainen tuuli. Nestekaasu on loppumassa. Virtausta säätelevä venttiili lauennut.	Käännä grillin etupuoli tuulta kohden tai lisää liekkien korkeutta. Täytä nestekaasupullo. Katso yltä kohta Äkillinen lasku kaasun virtauksessa.
Jatkuva rasvapalo	Rasvaa on päässyt ruoasta poltinjärjestelmän ympärille	Kytke säätönappulat pois päältä. Kytke kaasun tulo pois päältä nestekaasupullostasi. Jätä kansi paikalleen ja anna palon palaa loppuun. Kun grilli on jäähtynyt, poista ja puhdista kaikki osat.
Liekin takaisinlyönti... (tuli poltinputkessa)	Poltin ja poltinputket ovat tukossa	Kytke säätönappulat pois päältä. Puhdista poltin ja/tai poltinputket. Katso kohtaa Puhdistusohjeet.
Leimahdukset	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rasvakertymiä 2. Rasvainen liha tai liikaa marinadia 3. Liian korkea kypsennyslämpötila 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Puhdista polttimet ja grillin sisäpuoli. 2. Pyyhi ylimääräinen marinadi pois ennen grillausta tai poista osa lihan irtorasvasta 3. Säädä (alenna) lämpötilaa.
Hiillos ei syty	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ilmanotto tukossa 2. Hiilet märkiä 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Puhdista grilli 2. Käytä tuoreita, kuivia hiiliä

IX. Tekniset tiedot

Grillin malli:	Anton Oliver EX-Double
Mallinumero:	GM1-203+1-GC1
Grillin tyyppi:	Yhdistetty hiiligrilli ja 3 polttimen kaasugrilli sivupolttimella
Nimellislämpöteho (Hs):	12,95 kW / 943 g/h
Pääpolttimen lämpöteho:	á 3,6 kW
Sivupolttimen lämpöteho:	2,15 kW
Kaasuluokka:	I3B/P(30)
Käyttömaat:	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV, AL, BE, FR, GR,
Kaasutyyppi:	Nestekaasu
Käyttöpaine:	30 mbar
Pääpolttimien suuttimien halkaisija:	0,92 mm
Sivupolttimen suuttimen halkaisija:	0,70 mm
Sytyttimen tyyppi:	Piezo
Hiiligrillin polttoaine:	Lehtipuuhiili, puuhiilibriketti
Polttoaineen määrä:	Maks. 2,5 kg
Grillin mitat (K x L x S):	109,5 x 179 x 58 cm
Grillausalueen mitat:	Kaasu: 60 x 41,5 cm Hiili: 49,5 x 41,5 cm
Grillausalueen pinta-ala:	Kaasu: 2490 cm ² Hiili: 2054,25 cm ²
Valmistuttaja:	Verkkokauppa.com Oyj, Tyynenmerenkatu 11, 00220 Helsinki
Valmistaja:	Guangdong Everteam Electric and Gas Industrial Co. Ltd No. 11 Huantian Road, Huakou Ronggui, Shunde Area Foshan City, Guangdong, China
PIN-numero:	2575DL0359CO1365
EU-tyyppitarkastustodistus:	UK-GZH-0359-0000606
Valmistusmaa:	Kiina

I. Användarsäkerhet



VIKTIGT:

LÄS ALLA SÄKERHETS- OCH BRUKSANVISNINGAR INNAN DENNA ENHET TAS I BRUK.
SPARA BRUKSANVISNINGEN FÖR KOMMANDE BEHOV.
UTFÖR ALLA STEG I ANGIVEN ORDNINGSFÖLJD.
TILLÅT ALDRIG BARN ATT ANVÄNDA DENNA ENHET.

Allmänna varningar:

- Grillen får ej användas inomhus.
- Flytgasflaskan får inte förvaras inne i grillen.
- Läs anvisningarna noga innan du använder grillen.
- **WARNING!** Grillen blir het vid användning. Grillen får inte flyttas medan den används.
- **WARNING!** Håll barn och husdjur på avstånd från grillen.
- Modifiering av apparaten kan vara farligt. Modifiera inte apparaten.
- Användaren får ej ändra eller modifiera apparatens konstruktion.
- Täck inte enheten då den är i användning. Låt enheten svalna ordentligt innan du lägger skyddsöverdraget på grillen.
- Lämna alltid minst en meter (1 m) mellan grillen och andra konstruktioner och föremål.
- Lämna alltid minst tre meter (3 m) mellan grillen och lättantändliga ämnen eller föremål.
- Fett kan antändas vid hög temperatur. Vid användning av gasgrill, stäng av gastillförseln och stäng omedelbart av brännarna om fett eller olja fattar eld. Stäng grillens lock och täck vid behov grillen med en brandfilt. I nödfall kan du även använda en brandsläckare.
- **WARNING! FÖRSÖK INTE SLÄCKA EN FETTBRAND MED VATTEN!**
- Avlägsna överflödigt fett från biffar, kotletter och stekar och lämna endast en grov halv centimeter fett på köttet. Överflödigt fett gör det svårare att hålla grillen ren och kan orsaka oönskad uppflamning.
- Denna apparat kan användas av barn över 8 år och personer med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller bristande erfarenhet och kunskap om de hålls under uppsyn eller har getts instruktioner angående säker användning av apparaten och förstår de involverade farorna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte

utföras av barn utan uppsyn.

- Grillen bör användas på ett jämnt underlag.
- Felaktig installation kan orsaka allvarliga skador. Följ monteringsinstruktionerna noggrant. Kontakta återförsäljaren om du misstänker att någon del fattas eller om den är skadad.
- Lättantändliga föremål får inte förvaras, användas eller placeras i närheten av grillen.
- Placera inte lavastenar i grillen.
- Grillens ytor blir heta vid användning. Se till att alla barn och husdjur hålls på avstånd från grillen.
- Grillen får inte lämnas utan övervakning. Grillens ytor förblir heta även efter användning.
- Grillen bör rengöras efter varje användning. Fastbränt fett kan orsaka brand när grillen används nästa gång.
- När grillen tas i bruk efter att den har varit i långtida förvar, exempelvis på våren efter vinterförvaring, bör den alltid inspekteras före användning. Kontrollera tryckregulatorns, brännarnas och slangens skick.
- Använd inte grillen förrän du har monterat alla delar.
- Använd ugnshandskar och kraftiga grillredskap med långa handtag när du grillar.
- Var beredd på att en oavsiktlig brand kan uppstå. Håll i minnet var förbandslådan och brandsläckarna finns och lär dig använda dem.
- Grilla alltid med största försiktighet.
- Värm inte öppnade matbehållare av glas eller metall på grillen. Tryck kan byggas upp och leda till att behållaren brister med svåra personskador eller skada på grillen som följd.

Obs:

- Vissa av denna enhets delar blir mycket heta vid användning och förblir heta en tid efter användning.

- Iaktta särskild omsorg då det finns barn, åldringar eller husdjur i närheten.
- Låt inte locket stängas med en smäll, utan stäng det alltid försiktigt.

För din egen säkerhet:

- Förvara eller använd inte bensin, bränslen eller andra lättantändliga ångor eller vätskor nära denna grill eller nära värmekällor eller elapparater.
- Tänd aldrig grillen med bensin eller motsvarande vätskor! Använd endast en tändbit eller tändvätska som lämpar sig för kolgrillar.
- Användaren får inte modifiera enheten.
- Vid brand, stäng av gastillförseln om gasdelen är i användning, stäng kåporna och kolgrillens ventil och täck grillen med ett brandtäck eller kväv flammorna med en skumsläckare. Avlägsna dig därefter från grillens närhet och ring vid behov till nödcentralen. Försök aldrig släcka en fett- eller oljebrand med vatten.
- Grillen får inte flyttas medan den är i användning. Grillen kan flyttas först då den har släckts, gastillförseln har stängts av eller glöden har slocknat och grillens ytor har svalnat.
- Ställ grillen på en jämn terrass eller annan yta innan du tänder den. Tänd inte grillen om den står snett eller ojämnt.

Varningar gällande gasgrill:

- Stäng av gasförsörjningen på flytgasflaskan efter användning.
- Flytgasflaskan bör anslutas och bytas på avstånd från antändningskällor såsom öppen eld och elektroniska apparater.
- Efter användning, stäng alltid först av gastillförseln genom att vrida tryckregulatorn till **OFF** (av). Stäng därefter brännaren, genom att vrida reglaget till **OFF**.
- Använd inte grillen om du upptäcker ett läckage. Stäng av gastillförseln och koppla loss tryckregulatorn från flytgasflaskan om du upptäcker ett läckage. Låt gasen avdunsta och kontakta återförsäljaren.
- Om brännaren slocknar mitt under användningen, stäng genast av gastillförseln. Öppna sedan grillens lock och vänta minst 5 minuter innan du försöker tända grillen på nytt. Ta tändningsinstruktionerna i beaktande.

- Läckageprova alltid gasledningen med tvål-vatten vid varje anslutning.
- Grillens lock eller sidobrännarens lock måste alltid vara öppet när brännaren tänds.
- Håll bränsleledningen på avstånd från varma ytor.
- **VARNING! Flytgasflaskan får aldrig förvaras under grillen eller i närheten av grillen då grillen är i användning. Förvara inte flytgasflaskan i närheten av någon annan antändnings- eller värmekälla, eller i närheten av elapparater.**

Varningar gällande kolgrill:

- Risk för kolmonoxidförgiftning! Antänd inte produkten och använd inte produkten eller låt den svalna i ett slutet utrymme.
- Kol och tändningstillbehör bör förvaras på avstånd från antändningskällor såsom öppen eld och elektriska apparater.
- **BRANDFARA:** heta kolbitar kan komma ut ur grillen vid användning.
- **VARNING!** Använd inte bensin eller sprit för att tända eller återtända grillen. Använd i kolgrillen endast träkol och briketter som överensstämmer med standard EN 1860-2 och tändningsredskap som överensstämmer med standard EN 1860-3.
- Grillen är färdig att användas när bränslet är täckt av ett lager aska.
- Vi rekommenderar att grillen uppvärms med träkol eller träkolsbriketter.

VIKTIGT: När du öppnar locket medan grillen är het, lyft då locket försiktigt, så att luft flödar in i grillen långsamt och säkert. På så sätt förebygger du drag och uppflamning som kan orsaka skador.

- **ANVÄND INTE** stenkol i denna grill.
- Efter användning, stäng locket och ventilen och låt elden slockna av sig själv. Försök inte påskynda slocknandet på något sätt. Grillen kan ta skada om den släcks med vatten. Övervaka grillen tills den har slocknat helt.

Energispartips:

- a) Minska tiden som locket är öppet.
- b) Stäng genast av grillen när grillningen är av-

slutad.

- c) Förvärm gasgrillen i endast 10 till 15 minuter.
- d) Använd inte högre värme än nödvändigt.
- e) Anslut slangen och regulatorn till gasflaskan på grillens högra sida. Ha

i åtanke att gasflaskan måste hållas på avstånd från värme och på en säker plats. Slangen får vara högst 1,2 m lång och dess inre diameter 10 mm.

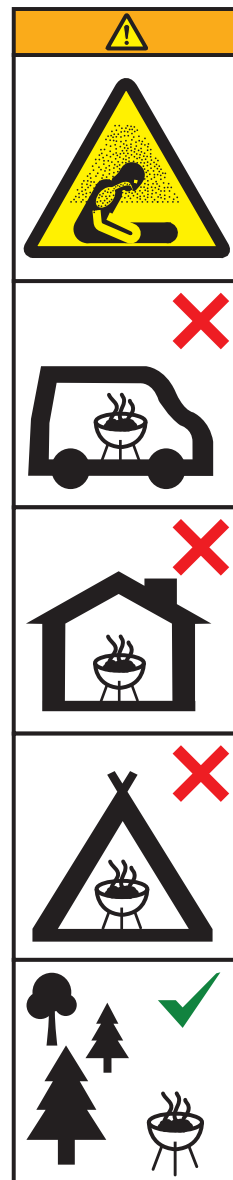
- f) Håll inte grillen tänd i onödan.

Om du känner lukten av gas, gör så här:

1. Stäng av gastillförseln till enheten och koppla loss regulatorn.
2. Vrid brännarens reglage till OFF.
3. Öppna locket och låt grillen vädras grundligt.
4. Om lukten fortfarande känns, klargör läckagestället och kontakta vid behov gasflaskans försäljare.

Gasläckage kan orsaka brand eller explosion, som kan orsaka allvarliga skador eller dödsfall, eller skada omgivningen.

**DÅ DU ANVÄNDER FLYTGASFLASKOR:
STÄNG ALLTID FÖRST AV GASTILLFÖRSELN
OCH SLÄCK SEDAN BRÄNNAREN.**



II. Monteringssteg

Säkerställ att din grill är korrekt monterad. Detaljerade monteringsanvisningar medföljer varje grill och beskriver speciella monteringsprocedurer för respektive modell. Följ dessa anvisningar noga för att säkerställa korrekt och säker montering av grillen.

Observera: Även om vi vidtagit alla tänkbara åtgärder för att säkerställa att monteringsproceduren är så enkel som möjligt är det oundvikligt att ståldelar med hörn och kanter kan förorsaka skärsår vid felaktig hantering under monteringsproceduren. Var försiktig vid hantering och montering av delarna. Vi rekommenderar bestämt att du skyddar händerna med arbetshandskar.

Observera: Gasmunstycket finner du på höger sida av grillen, och det ska skruvas fast då du monterar grillen.

Observera: Avlägsna eventuella skyddsplaster före användning!

III. Förberedelser och användning - gasgrill

Du behöver en flaska med LPG-gas och en lämplig tryckregulator och gasslang för att kunna använda grillens gasdel.

1. Slangen och tryckregulatorn

I apparatens leverans ingår inte slang eller tryckregulator. Med apparaten får man endast använda en för hushållsbruk ämnad 30 mbar standardtryckregulator som överensstämmer med den aktuella standarden EN 16129! Be försäljaren av flytgas om anvisningar för vilken tryckregulator som krävs för flytgasflaskan.

Det är riskfyllt att använda en tryckregulator av fel typ. Kontrollera alltid innan du använder grillen att tryckregulatorn och slangen är av rätt typ.

Slangen bör fästas vid regulatorn och grillen med slangklämmor. Slangen bör uppfylla kraven för den standard som tillämpas i det land där den används. Slangens längd får vara högst 1,2 m och den inre diametern 10 mm. En sliten eller defekt slang måste bytas till en ny. Kontrollera att slangen inte är krökt, tilltäppt eller vidrör något annat på grillen än anslutningen.

Tryckregulatorns slang ansluts till gasmunstycket under grillens sidobrännare. Tryck slangen hårt, men för-

siktigt fast i munstycket, och ta i beaktande att slangklämmorna ska sättas runt slangen innan slangens båda ändor har satts fast.

2. Flytgasflaskan

Flytgasflaskan får inte tappas eller hanteras hårdhänt! Om grillen inte används måste gasflaskan kopplas från grillen. När du har kopplat gasflaskan från grillen, lägg skyddslocket på plats. Flytgasflaskor bör förvaras utomhus, upprätta och utom räckhåll för barn. Flytgasflaskor får inte förvaras på en plats där temperaturen kan överstiga 50 °C. Förvara inte flytgasflaskor på en plats i närheten av öppen eld, tändflammar eller andra tändkällor. Flytgasflaskan får inte förvaras i direkt solljus.

RÖK INTE I NÄRHETEN AV EN FLYTGASFLASKA!

3. Installation av gasflaskan

Efter inköp av gasflaska och tryckregulator är du redo att ansluta dem till din gasgrill.



Varning: Kontrollera att tryckregulatorns ventil är stängd. Stäng ventilen genom att vrida den till **OFF**-läget.

- Byte av gasflaska ska ske på avstånd från antändningskällor.** Placera gasflaskan på gasgrillens högra sida. Flaskan ska inte placeras inuti grillen medan grillen används, eftersom grillen inte har typgodkänts för detta ändamål. Gasflaskan kan dock förvaras inuti grillens skåp när grillen har svalnat och tryckregulatorn har kopplats loss från gasflaskan.
- När du är klar att använda din gasgrill ska tryckregulatorn monteras på gasflaskans ventil och dras fast ordentligt. Se till att tryckregulatorns spak är i **OFF**-läget. Lyft tryckregulatorns krage. Pressa ner tryckregulatorn på gasflaskans ventil. Tryck ner kragen. Om tryckregulatorn inte låser sig på plats, upprepa dessa steg.



Varning: Innan du tänder din gasgrill måste du läsa anvisningarna för tändning och varningarna/säkerhetsanvisningarna.

Kontrollera slangen före varje användning med avseende på sprickor, skador eller slitage. Om slangen befinns vara defekt på något sätt får den inte användas med din gasgrill.

Vid byte av gasflaska ska säkerställas att inga antänd-




Varning:


Om brännaren ändå inte tänds, vrid brännarens gaskran till läge OFF och vänta 5 minuter så att gasen ventileras bort innan du tänds brännaren igen.

ningskällor finns i närheten, dvs. eld, cigaretter, öppen låga etc. Säkerställ att apparaten och tryckregulatorn är avstängda.

Säkerställ att slangen inte utsätts för vridning vilket kommer att påverka gasflödet när du installerar din gasgrill. Slangen får vidare inte utsättas för dragning och får inte vara i kontakt med någon del på gasgrillen som kan vara het.

4. Läckageprovning

 **Varning:** Läckageprova alltid gasslangen med tvålvatten vid varje anslutning. **Testa aldrig för läckage med öppen eld!** Kontrollera före testet att tryckregulatorns ventil är i **OFF**-läget.

 **Varning:** Grillen bör läckageprovas varje gång som gasslangens eller -rörets fog öppnas och fästs.

- Bestryk fogarna med tvålvatten och vrid tryckregulatorns ventil till **ON**.
- Fogen läcker om det bildas bubblor. Om fogen läcker, vrid tryckregulatorns ventil till **OFF** och spänn fogen. Öppna ventilen och kontrollera fogens täthet på nytt.
- När du har kontrollerat för läckage, stäng ventilen och skölj fogarna med vatten.


5. Tändning av brännarna

Obs:

Grillens/sidobrännarens lock måste alltid vara öppet när brännaren tänds!

Stå inte med ansiktet direkt över gasgrillen när du tänds den.

Tändning av brännarna med den inbyggda tändaren

Kontrollera att samtliga gaskranar har vänts medsols till **OFF**, och vrid gasflaskans ventil på regulatorn till läge **ON**. För att alstra en gnista måste du trycka in gaskranen och därefter vrida den moturs till  för att tillåta gasflöde. Gnistor alstras nu till brännarens tändrör. Du kommer att höra ett klickande ljud från

tändaren och se också en orangefärgad låga från brännarens tändrör till vänster om brännaren.


Håll gaskranen intryckt i två sekunder efter ”klicket” varvid gasen strömmar helt ner genom tändröret och säkerställer tändning.

Brännarens låga ska vara cirka 12-20 mm lång med gaskranen i högsta läge och ha möjligast lite orange färg. Vrid gaskranen helt moturs för lägsta inställning.

Ta i beaktande, att kraftig vind kan påverka tändning av grillen.

Om du erfar problem med att tända din gasgrill enligt ovanstående beskrivning ska du råd göra med återförsäljarens service.

Manuell tändning av brännarna

Kontrollera att samtliga gaskranar har vänts medsols till **OFF**, och vrid gasflaskans ventil på regulatorn till läge **ON**. Antänd grillen endast med en grilltändare med långt skaft som överensstämmer med standard EN 1860-3. Tändaren ska hållas tänd ovanför brännaren medan gastillförseln kopplas till på grillen. Tryck in valfri gaskran och vrid den moturs till markeringen . Gasen börjar genast flöda. Håll inte tändaren ovanför grillen alltför länge, utan ta bort tändaren genast efter att du har tänt lågorna.

 **WARNING! Brännarens lågor kan vara svåra att se vid klart väder.**

Släckning av brännarna

Stäng alltid först av gastillförseln genom att vrida tryckregulatorns spak till **OFF** (av). Låt flytgasen i slangen brinna ut och stäng av varje brännare genom att vrida gaskranarna till **OFF**. Ta loss tryckregulatorn från flytgasflaskan och placera flytgasflaskans skyddslock på plats.

Rensa bort matrester som har brunnit fast i grillgallret eller stekplattan med en grillborste av metall medan grillen fortfarande är het.

Låt grillen svalna helt med locket (och sidobrännarens lock) slutet innan du flyttar på grillen eller täcker den med ett skyddsöverdrag. Övervaka barn och husdjur tills grillen har svalnat.

6. Grilltips

- Förvärm grillen före tillagning med locket stängt och alla brännare på högsta effekt. Värm tills termometern visar minst 200°C.
- Håll locket stängt medan du grillar för bättre resultat.
- Grilltiderna som kan förekomma i denna bruksanvisning antar en utomhustemperatur på 20°C och vindstilla väder. Vädret påverkar grillningen; vid kallt eller blåsigt väder blir tillagningstiden längre, och vid varmt väder blir maten snabbare färdig.
- Typen, formen, storleken och temperaturen på maten som grillas påverkar väsentligt tillagningstiden. Tina upp frusen mat innan du grillar den.
- Om väderförhållandena växlar medan du grillar, kan det vara nödvändigt att justera grillningstemperaturen.
- Stora köttbitar kräver längre tillagningstid per kilo än mindre bitar av kött. Om det ligger mycket tätt packad mat på grillgallret eller stekplattan stiger även tillagningstiden.
- Avlägsna överflödigt fett från biffar, kotletter och stekar och lämna endast en grov halv centimeter fett på köttet. Överflödigt fett gör det svårare att hålla grillen ren och kan orsaka oönskad uppflamning.
- Om uppflamning sker, stäng av grillens brännare och flytta maten till en annan del av gallret eller stekplattan. Låt flammorna dö ut och tänd inte grillen på nytt innan flammorna har slocknat. **SLÄCK INTE GRILLEN MED VATTEN!**
- Använd en tång eller stekspade när du hanterar kött. Om du använder en gaffel, kan det leda till förlust av köttsaft. Använd två stekspadar för att flytta större, hela fiskar.
- Använd en ugnsfast metallform eller engångsform av metall för tillagning av grytor och liknande mat.
- Se till att dropplådan och fettuppsamlingspannan hålls rena.

7. Tillagningsmetoder

Olika typer av mat kräver olika tillagningsmetod. Med denna grill kan du tillaga mat direkt: genom att placera maten direkt ovanför elden, eller indirekt: genom

att placera maten ovanför en avstängd brännare.

Direkt tillagning

Vid direkt tillagning tillreds maten direkt ovanför värmekällan, på samma sätt som du tillreder mat på en spis. För att uppnå ett jämnt grillresultat ska maten vändas efter halva grilltiden.

Direkt grillning kan användas för mat som är snabb att tillreda; biffar, korv, kotletter, grönsaker osv. blir oftast färdiga på under 25 minuter.

Vid direkt tillagning får köttet en knaprig yta, och det får även snabbt mera färg och smak. Bryning passar utmärkt för att tillaga biffar.

Bryn köttet till en början med hög värme i 2-5 minuter per sida. Bryningstiden beror på köttets storlek och tjocklek. Efter bryning kan tillagningen fortsättas med mindre värme till önskad mognadsgrad.

Bryn köttet med locket stängt. Öppna endast locket för att vända maten eller för att kontrollera mognadsgraden.

Indirekt tillagning

Indirekt tillagning kan jämföras med ugnstekning, men med grillningens fördelar gällande konsistens, smak och utseende, som inte går att åstadkomma i ugn. Vid indirekt tillagning ligger inte värmekällan direkt under maten, utan till sidan om maten. Den stigande värmen cirkulerar inuti grillen och fördelas jämnt runt maten, på samma sätt som i en varmluftsugn. Maten behöver inte vändas.

Indirekt grillning lämpar sig väl för långsam tillagning; för mat med en tillagningstid på över 25 minuter, eller mat som en direkt flamma kan bränna eller torka ut. Exempel på sådan mat är stekar, hel kyckling eller andra stora köttbitar, samt fiskfiléer.

Förvärm grillen med alla brännare och justera sedan brännarna till önskad låga. Stäng vid behov av de mittersta brännarna. Du kan använda ett engångskärl av metallfolie under köttet, så hålls grillen renare.

Du kan kombinera direkt och indirekt tillagning exempelvis genom att indirekt grilla köttet till önskad nivå och sedan bryna köttets yta direkt ovanför lågan i slutet av tillagningen.

IV. Förberedelser och användning - kolgrill

1. Första användningen - inkörning

Det är viktigt att köra in grillen för att bränna bort fabriksfett och damm som kommit till vid tillverkning och lagring. Inkörningen utförs utan mat.

Lyft ut grillgallret innan du tänder grillen.

Tänd grillen för första gången genom att placera en tändkub och en handfull lövträkol mitt på askgallret. Sänk askgallret till dess lägsta position med höjddreglaget och öppna ventilen i sidan av kåpan. Använd grillen endast med tändningsredskap som överensstämmer med standard EN 1860-3.

Du kan vid behov tända grillen med hjälp av tändvätska som är ämnad för träkolsgrillar. Skvätta tändvätska på kolen enligt flaskans instruktioner och låt vätskan absorberas några minuter. Se till att tändvätska inte rinner ned i asklådan. Använd inte bensin, sprit, alkohol eller liknande lättantändliga vätskor när du tänder grillen.

När kolen har tagit eld, stäng locket och lämna ventilen på glänt. Låt glöden brinna rödglödande i minst 30 minuter.

Inspektera alla fästen och tätningar efter inkörning. Kontrollera och spänn muttrar och skruvar vid behov. Du kan nu använda grillen normalt.

2. Tändning av grillen

Se till att grillen står på ett jämnt och stadigt underlag som tål hetta. Placera grillen på minst 4 meter från lättantändliga föremål och ämnen.

1. Lägg tändet och ett par-tre nävar lövträkol mitt på askgallret.
2. Istället för tände kan du använda tändvätska som är ämnad för träkolsgrillar. Använd inte bensin eller sprit för att tända eller återtända grillen. Använd endast tändningsredskap som överensstämmer med standard EN 1860-3. Använd långa tändstickor eller en tändare för antändning.
3. När tändet har tänts, låt kåpan vara öppen i 10 minuter för att åstadkomma en ordentlig glöd.
4. När grillkolen brinner helt, sprid ut den jämnt med grilltänger med långt skaft. Lägg till kol efter

behov, och se till att du inte kväver glöden. I grillen ryms max. 2,5 kg grillkol.

5. Vänta tills glöden är täckt av ett jämnt lager av aska.
6. Använd eldtåliga grillvantar då du handskas med grillen eller dess delar.



WARNING! Vidrör inte grillens ventil med bara händer medan grillen är i användning, utan använd eldfasta grillvantar. Risk för brännskada!

TIPS: Mät köttets temperatur med en köttermometer. Termometern i grillens lock visar inte köttets interna temperatur.

3. Påfyllning av grillkol

Kolgrillen hålls längre varm då ventilen hålls lite på glänt. Om ventilen öppnas helt, brinner kolen hetare och snabbare. Om maten kräver en längre tillredningstid (t.ex. en stor stek eller långsam rökning), kan det vara nödvändigt att fylla på kol. Öppna locket, luft ut det mindre gallret i mitten av grillgallret, lägg på ett par nävar kol och fortsätt grilla enligt instruktionerna. Kolen kan förvaras i koltunnan under grillen.

4. Släckning av grillen

Stäng locket och ventilen, och låt glöden slockna av sig själv. Du kan använda den obrända kolen nästa gång du grillar. Försök inte släcka grillen med vatten eller annan vätska, eftersom detta kan skada grillen.



WARNING! Grillen måste övervakas under hela dess användning och får inte låta slockna av sig själv.

5. Efter användning

Rensa bort fastbrända matrester från grillgallren med en grillborste av metall medan grillen ännu är het.

Låt grillen svalna helt med locket stängt innan du flyttar den eller lägger på skyddskappan. Övervaka barn och husdjur tills grillen har svalnat.

6. Säker behandling av livsmedel

Följ dessa råd då du tillagar mat med din kolgrill:

- Lägg inte mat i grillen innan glöden har ett jämnt täcke av aska.
- Kontrollera före du grillar att grillgallren och sidoborden samt grillverktygen är rena och fria från

matrester.

- Tvätta alltid händerna före och efter att du behandlar rått kött, samt innan du börjar äta.
- Behandla inte rå och tillredd mat med samma verktyg. Håll alltid rått kött avskilt från tillagat kött och andra livsmedel.
- Se till att köttet är tillrett enligt rådande rekommendationer.



WARNING! Om du äter rått eller underkokt höns- eller griskött eller skaldjur och fisk kan resultatet vara matförgiftning. Kontrollera köttets mognadsgrad med en kötttermometer.

Rengör alltid alla verktyg och ytor direkt efter grillning.

7. Grilltips

- Förvärm grillen före tillagning med locket stängt. Värm tills glöden är täckt med aska.
- Håll locket stängt medan du grillar för bättre resultat.
- Vädret påverkar grillningen; vid kallt eller blåsigt väder blir tillagningstiden längre, och vid varmt väder blir maten snabbare färdig.
- Typen, formen, storleken och temperaturen på maten som grillas påverkar väsentligt tillagningstiden. Tina upp frusen mat innan du grillar den.
- Om väderförhållandena växlar medan du grillar, kan det vara nödvändigt att justera grillningstemperaturen.
- Stora köttbitar kräver längre tillagningstid per kilo än mindre köttbitar. Om det ligger mycket tätt packad mat på grillgallret stiger även tillagningstiden.
- Avlägsna överflödigt fett från biffar, kotletter och stekar och lämna endast en grov halv centimeter fett på köttet. Överflödigt fett gör det svårare att hålla grillen ren och kan orsaka oönskad uppflamning.
- Om uppflamning sker, stäng grillens ventil och flytta maten till en annan del av gallret eller lyft bort maten från grillen. Låt flammorna dö ut och tänd inte grillen på nytt innan flammorna har slocknat. **SLÄCK INTE GRILLEN MED VATTEN!**
- Använd en tång eller stekspade när du hanterar kött. Om du använder en gaffel, kan det leda till förlust av köttsaft. Använd två stekspadar för att flytta större, hela fiskar.
- Använd en ugnsfast metallform eller engångsform av metall för tillagning av grytor och liknande mat.

8. Rökning och låga temperaturer

Använd alltid värmetåliga grillvantar när du grillar.

1. Tänd grillen enligt instruktionerna.
2. Stäng locket i ca. 10 minuter för att åstadkomma en het glöd.
3. Håll ett öga på grillens temperatur och vänta tills den stiger till önskad nivå. Lämna ventilen på glänt.
4. Använd grillvantar och sprid ut träflis i en ring på den heta glöden om du vill röka maten.

Nu kan du använda din kolgrill för rökning eller low and slow-grillning.

TIPS: Blötlägg träfliset i 15 minuter för att förlänga rökningstiden.

VIKTIGT: När du öppnar den heta grillens lock, lyft det försiktigt lite i taget så att luften kommer in långsamt och kontrollerat. På så vis orsakas inte drag och uppflamning som kan orsaka skador.

9. Höga temperaturer (grillning, stekning, rostning och bryning)

Använd alltid värmetåliga grillvantar när du grillar.

1. Tänd grillen enligt instruktionerna. Stäng locket och låt värmen stiga i ca. 10 minuter.
2. Håll ventilen halvöppen eller helt öppen och följ med temperaturen.
3. Justera askgallrets höjd med reglaget.

Nu kan du använda din kolgrill för grillning.

VIKTIGT: När du öppnar den heta grillens lock, lyft det försiktigt lite i taget så att luften kommer in långsamt och kontrollerat. På så vis orsakas inte drag och uppflamning som kan orsaka skador.

TIPS: Du kan justera grillens temperatur genom att höja eller sänka askgallret. Kontrollera matens temperatur med en kötttermometer och termometern i grillens lock.

V. Varningar och säkerhetsanvisningar

Var god läs följande punkter innan du använder din grill:

- a) **Läs anvisningarna noga innan du använder grillen.** Om anvisningarna inte följs kan problem uppstå med grillens användning.
- b) Vissa åtkomliga delar på denna grill **är mycket heta under användning. Håll små barn på avstånd.** Använd skydd när du hanterar speciellt heta komponenter.
- c) I händelse av ett gasläckage ska gasförsörjningen stängas av på gasflaskan. Släck eventuella öppna lågor. Öppna locket, och om läckaget fortsätter, undersök med avseende på skador, lösa anslutningar etc. Kontakta gasleverantören omedelbart om problemet inte kan lösas.
- d) **Flytta inte grillen under användningen.**
- e) Förvara inte vätskor, gaser eller andra material i närheten när grillen används.
- f) Denna grill får **endast användas utomhus.**
- g) Använd inte öppen låga vid läckageprov.
- h) Använd inte gasgrillen om gas läcker ut. Stäng av gastillförseln.
- i) Försök inte koppla bort någon gasarmatur från gasgrillen när den används liksom heller inte från gasregulatorn/-flaskan.
- j) Iaktta försiktighet när du använder din grill, och lämna aldrig grillen när den används. Stäng ventilen på gasflaskan efter användningen.
- k) Grillen ska rengöras efter användning. Se till att brännarnas öppningar inte är blockerade.
- l) Försök inte använda denna apparat i ett garage eller annat slutet utrymme. Vidare måste denna apparat **hållas på avstånd från brännbara material** etc. Vi rekommenderar ett minsta avstånd av minst 1 meter från väggar och andra konstruktioner samt 3 meter från brännbara material och ämnen.
- m) **Modifiering av apparaten är inte tillåten.** Försök inte utföra icke auktoriserade ändringar på huvudkontrollerna på denna gasgrill, dvs. gaskranar, munstycken, ventiler etc.



WARNING: Handtagets fästen blir heta när grillen används. VAR FÖRSIKTIG! Vidrör inte handtagets fästen.

VI. Förvaring

Din gasflaska måste förvaras utomhus i ett väl ventilerat område och måste kopplas bort från din gasgrill när den inte används. Säkerställ att du är utomhus och på avstånd från antändningskällor innan du kopplar bort gasflaskan från grillen.

Grillen ska förvaras i skydd mot väder och vind. Då

grillen förvaras utomhus rekommenderas användning av ett för ändamålet ämnat grillöverkast. Lägga överkastet över grillen när grillen har svalnat helt.

Grillen får förvaras inomhus endast då gasflaskan har kopplats loss från grillen.

Rekommenderad förvaringsplats för grillen är i ett väderskyddat utrymme, t.ex. ett garage eller ett skjul. När du åter använder din gasgrill efter en längre tids förvaring ska du genomföra ett läckageprov och kontrollera att brännaren mm. inte är tilltäppta innan grillen används. Följ också rengöringsanvisningar för att säkerställa att grillen är säker.

Om gasgrillen förvaras utomhus ska det säkerställas att frampanelens baksida är fri från utomstående material (insekter etc.). Detta område måste hållas fritt efter som det kan påverka luftflödet för förbränningen eller ventilationen.

VII. Rengöringsanvisningar

Vi rekommenderar att utföra underhåll på din grill med 90 dagars mellanrum. En grundlig rengöring måste dock utföras minst en gång varje år. Du kommer då att förlänga din grills livslängd.

Din gasgrill är lätt att rengöra med minimum besvär. Följ helt enkelt dessa nyttiga instruktioner för bekväm rengöring.

- a) Skrubba grillgallret och stekplattan med en stålborste genast efter grillning medan grillen alltjämnt är het.
- b) Säkerställ att grillen svalnat innan du rengör resten av den.
- c) Gallren och stekplattan ska rengöras regelbundet genom att lägga dem i blöt och diska dem med vanligt diskmedel.
- d) När grillen har svalnat kan du borsta borsten överloppsaska före nästa användning. Dra ut asklådan och borsta askan till en askhink.
- e) Grillens inre ytor ska rengöras med ett rengöringsredskap av plast då grillen har svalnat. Om grillen är riktigt smutsig kan du vid behov använda t.ex. grillrengöringsmedel och en gammal diskborste. Skölj grillrengöringsmedlet omsorgsfullt bort efter tvätt. Torka de inre ytorna efter att du har sköljt dem.
- f) Kontrollera brännarna regelbundet för att säkerställa att de är fria från insekter och spindlar vilka kan blockera gassystemet och störa gasflödet.

Säkerställ att brännarrören rengörs noga och att inga hinder kvarstår. Vi rekommenderar att du använder en piprensare för att göra rent rören.

g) Modifiering av denna apparat kan vara farligt och är inte tillåtet.

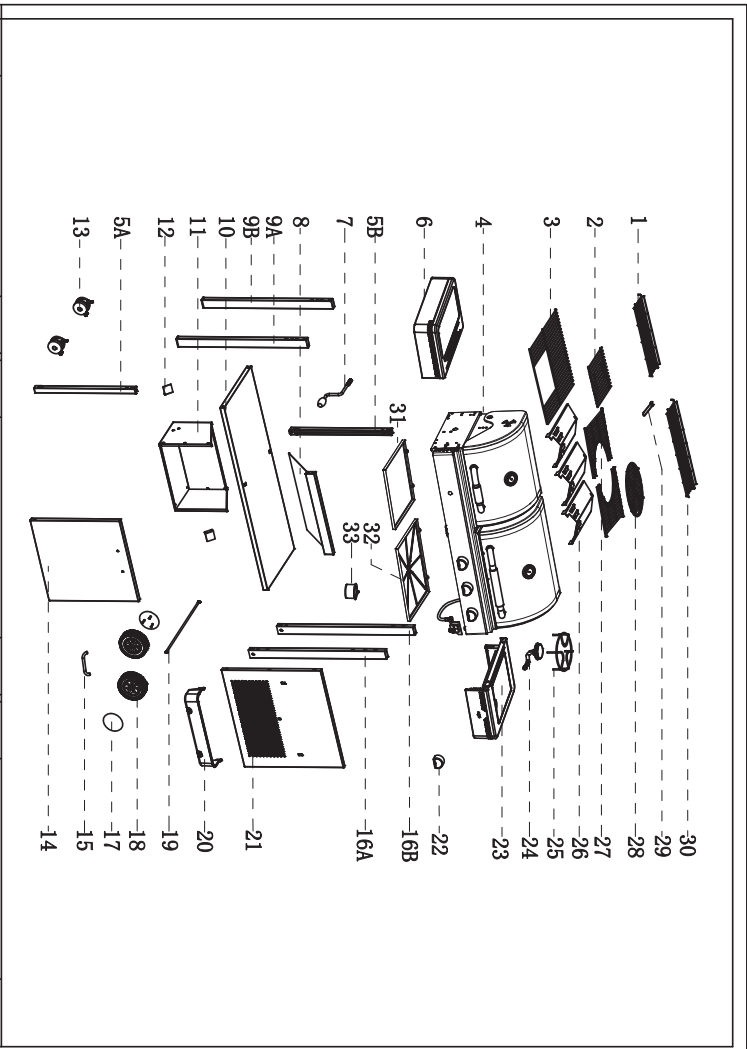
VIII. Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Gasläckage från skadad slang	Skadad slang	Stäng gasflaskans ventil och byt den skadade slangen. Utför läckagetest och kontrollera slangens anslutning på regulatorn.
Gasläckage från gasflaskan	Mekanisk defekt till följd av ringa användning eller missbruk.	Stäng gasflaskans ventil och kontakta gasleverantören.
Gasläckage från gasflaskans ventil	Fel på gasflaskans ventil till följd av missbruk eller mekanisk defekt.	Stäng gasflaskans ventil. Returnera gasflaskan till gasleverantören.
Gasläckage mellan gasflaskan och regulatorn	Felaktig montering. Anslutningen är inte tät. Defekt gummitätning.	Stäng gasflaskans ventil. Demontera regulatorn från flaskan och inspektera gummitätningen med avseende på skada. Kontrollera regulatorns anslutning på flaskan.
Lågor slår ut genom kontrollpanelen	Brand i brännarröret till följd av partiell blockering	Stäng gaskranarna och gasflaskans ventil. När branden slocknat och grillen kallnat ska brännaren avlägsnas och kontrolleras med avseende på spindelbon eller rost. Se sidorna angående naturliga risker och rengöring av brännarenheten.
Fettbrand eller kontinuerligt höga lågor ovanför grillytan	För stor ansamling av fett i brännarområdet	Stäng gasflaskans ventil. Lämna locket öppet för att låta elden brinna ut. När grillen kallnat ska matrester och fett avlägsnas från brandlådans insida, droppbrickan och andra ytor.
Brännaren tänds inte vid användning av tändaren.	Gasproblem: 1. Försök har gjorts att tända fel brännare. 2. Brännaren är inte kopplad till gaskranen. 3. Hinder i brännaren. 4. Inget gasflöde. 5. Regulatorn fel monterad	1. Se anvisningarna på kontrollpanelen. 2. Säkerställ att ventilen är placerad i brännarrörets insida. 3. Säkerställ att brännarrören inte är blockerade av spindelväv eller annat material. Se avsnittet Rengöringsanvisningar. 4. Kontrollera att gasflaskan inte är tom. Om gasflaskan är tom, se "Plötsligt fall i gasflöde". 5. Anslut regulatorn på nytt enligt instruktionerna.

Brännaren tänd inte vid användning av tändaren.	Elektriska problem: 1. Elektroden sprucken eller bruten. Gnistor vid sprickan. 2. Elektrodens spets felplacerad. 3. Elektroden är täckt med matrester.	1. Elektrod bör bytas av service. 2. Elektrodens spets ska peka mot hålen i brännaren. Avståndet ska vara 3,2–4,8 mm. Justeras av servicepersonal om så erfordras. 3. Rengör elektroden med alkohol och en ren vaddpinne.
Plötsligt fall i gasflöde eller svag låga.	1. Fettansamling. 2. Gasläckage	1. Rengör brännarna och grillens insida. 2. Kontrollera anslutningarna
Lågorna blåses ut.	1. Stark eller byig vind. Gasflaskan nästan tom. 2. Flödesventilen har löst ut.	1. Vrid grillen så att framsidan är vänd mot vinden eller höj lågan. 2. Fyll gasflaskan. 3. Se ”Plötsligt fall i gasflöde” ovan
Ihållande brand i fett	Ansamling av fett runt brännarsystemet.	Vrid gaskranarna till läge  . Stäng gasflaskans ventil. Låt locket vara öppet så att elden brinner ut. Demontera och rengör alla delar när grillen kallnat.
Baktändning... (brand i brännarrören)	Brännarna och rören är blockerade.	Vrid gaskranarna till läge  . Rengör brännarna och/eller brännarrören. Se avsnittet Rengöringsanvisningar.
Uppflamning	1. Fettansamling. 2. Fett kött eller alltför mycket marinad. 3. För hög temperatur.	1. Rengör brännarna och grill-/brandlådans insida. 2. Torka bort överlopps marinad före grillning eller skär bort en del av det lös sittande fett från köttet. 3. Justera (sänk) temperaturen.
Kolen fattar inte eld	1. Luftintaget blockerat 2. Fuktig kol	1. Rengör grillen 2. Använd färsk, torr koll

IX. Teknisk information

Grillens modell:	Anton Oliver EX-Double
Produktnummer:	GM1-203+1-GC1
Grilltyp:	Kombinerad kolgrill och gasgrill med 3 brännare och sidobrännare
Nominell värme-effekt (Hs):	12,95 kW / 943 g/h
Huvudbrännarens värme-effekt:	å 3,6 kW
Sidobrännarens värme-effekt:	2,15 kW
Gasklass:	I3B/P(30)
Användningsländer:	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV, AL, BE, FR, GR,
Gastyp:	Flytgas
Drifttryck:	30 mbar
Huvudbrännarens munstyckes diameter:	0,92 mm
Sidobrännarens munstyckes diameter:	0,70 mm
Tändarens typ:	Piezo
Kolgrillens bränsle:	Lövträkol, träkolsbriketter
Bränslets mängd:	Max. 2,5 kg
Grillens mått (H x B x D):	109,5 x 179 x 58 cm
Grillytans mått:	Gas: 60 x 41,5 cm Kol: 49,5 x 41,5 cm
Grillytans area:	Gas: 2490 cm ² Kol: 2054,25 cm ²
Tillverkad för:	Verkkokauppa.com Oyj, StillaHavsgatan 11, 00220 Helsingfors
Tillverkare:	Guangdong Everteam Electric and Gas Industrial Co. Ltd No. 11 Huantian Road, Huakou Ronggui, Shunde Area Foshan City, Guangdong, China
PIN-nummer:	2575DL0359CO1365
EU-Typintyg:	UK-GZH-0359-0000606
Tillverkningsland:	Kina

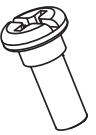





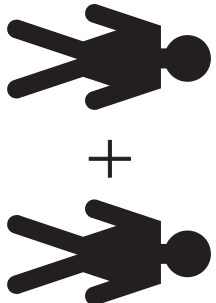


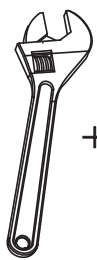



1		*1	5A		*1	8		*1
2		*1	5B		*1	9A		*1
3		*1	6		*1	9B		*1
4			7		*1	10		*1

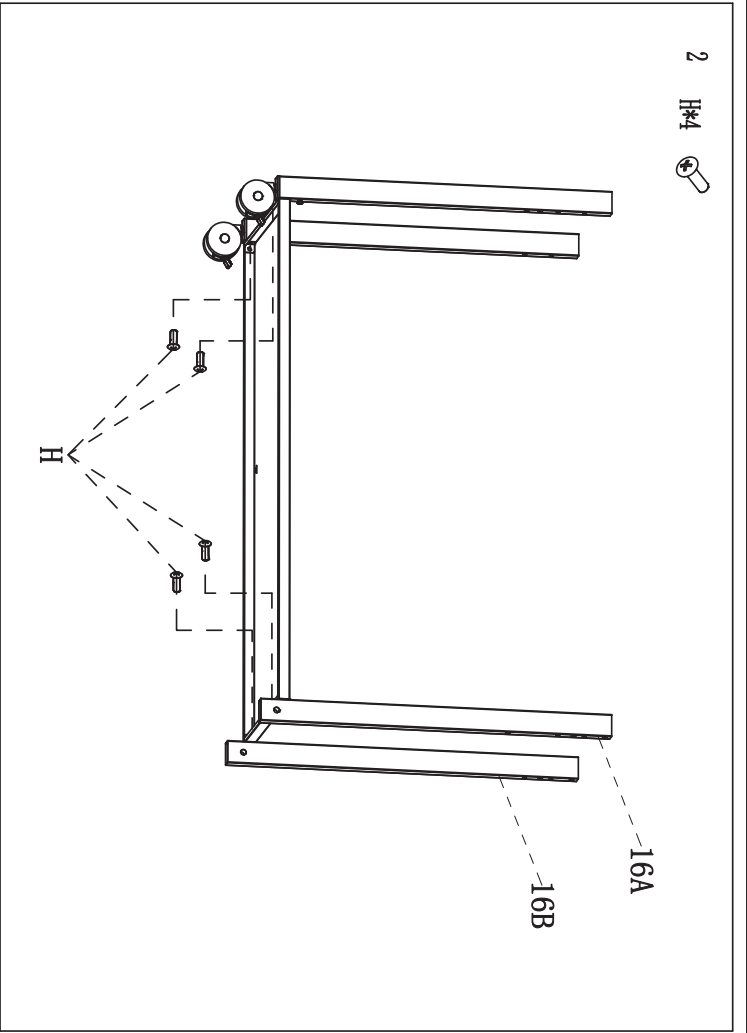
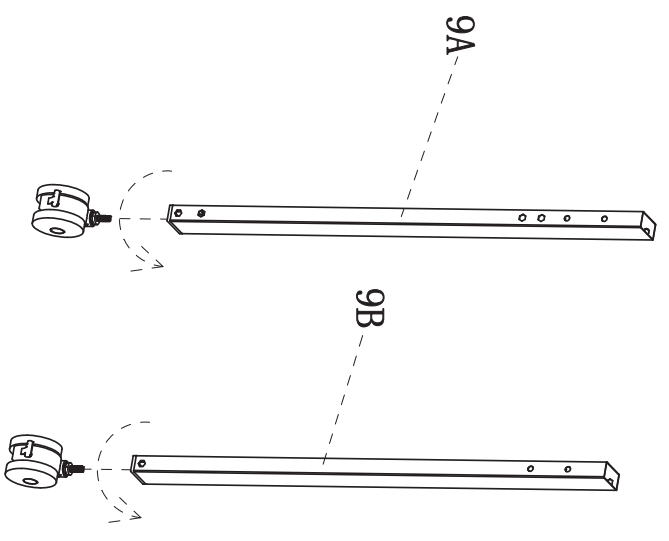
1/20

11		*1	18		*2	26		*3
12		*2	19		*1	27		*2
13		*2	20		*1	28		*1
14		*1	21		*1	29		*1
15		*1	22		*1	30		*1
16A		*1	23		*1	31		*1
16B		*1	24		*1	32		*1
17		*2	25		*1	33		*1

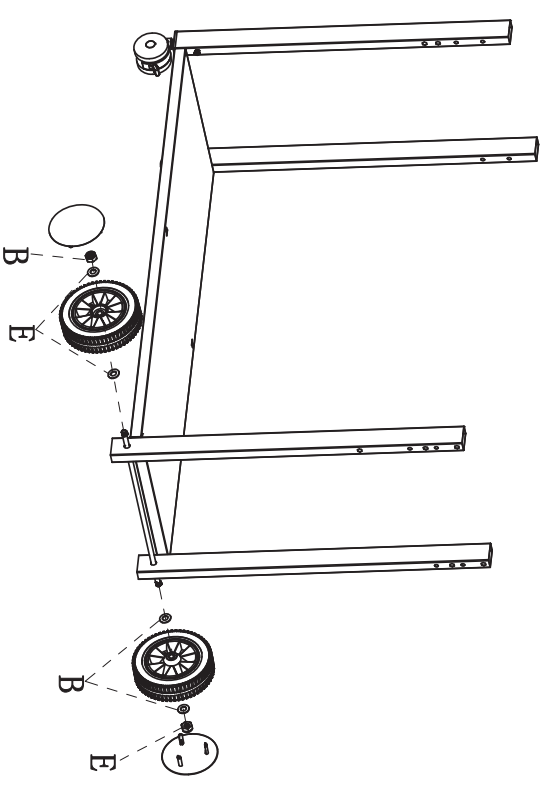
2/20

A		*2	E		*4	H		*4
B	M10 	*2	F		*4			
C	M6x65 	*8	 +  +  + 					
D	M4x8 	*4						

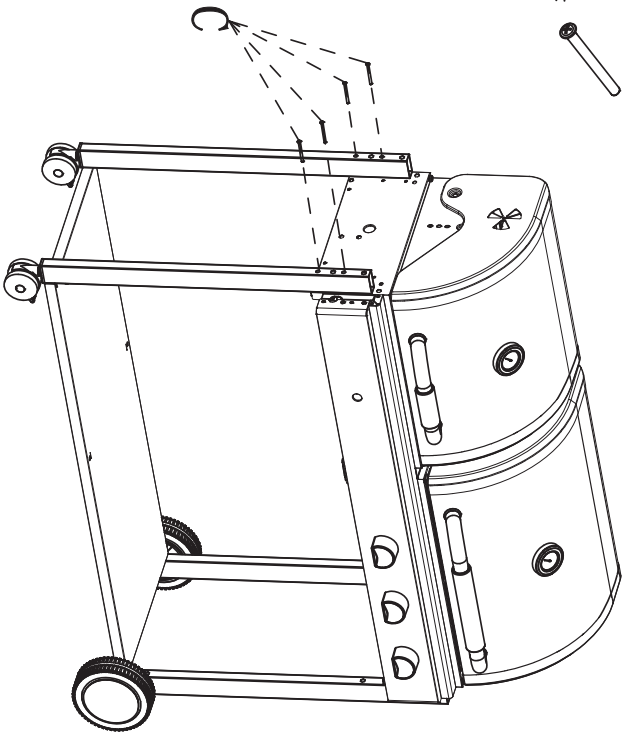
1



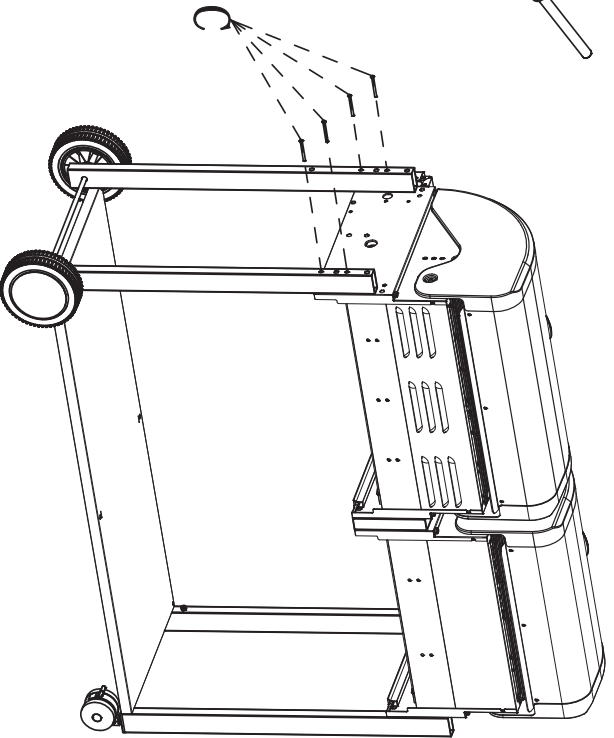
- 3
-  B*2
 -  B*4



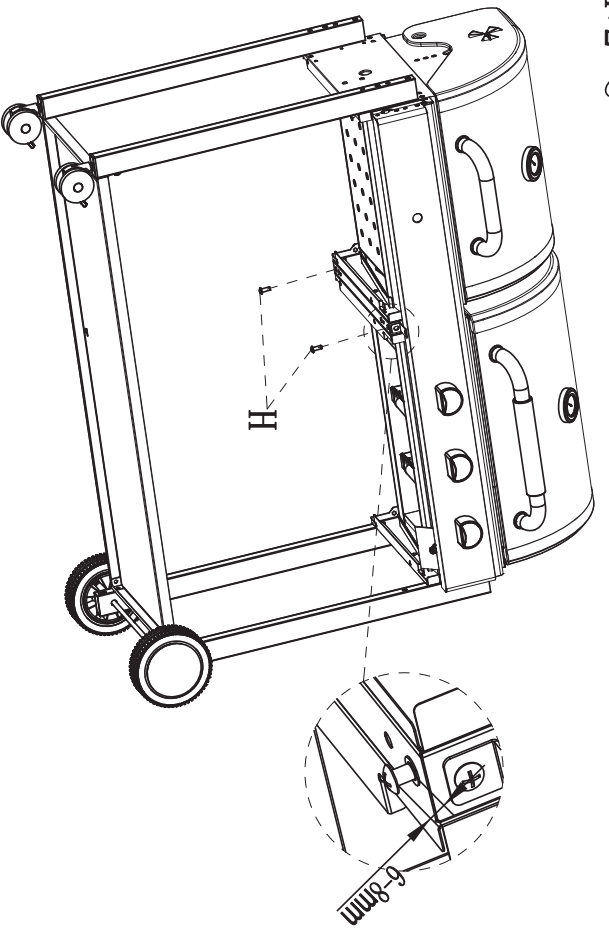
4
C*4



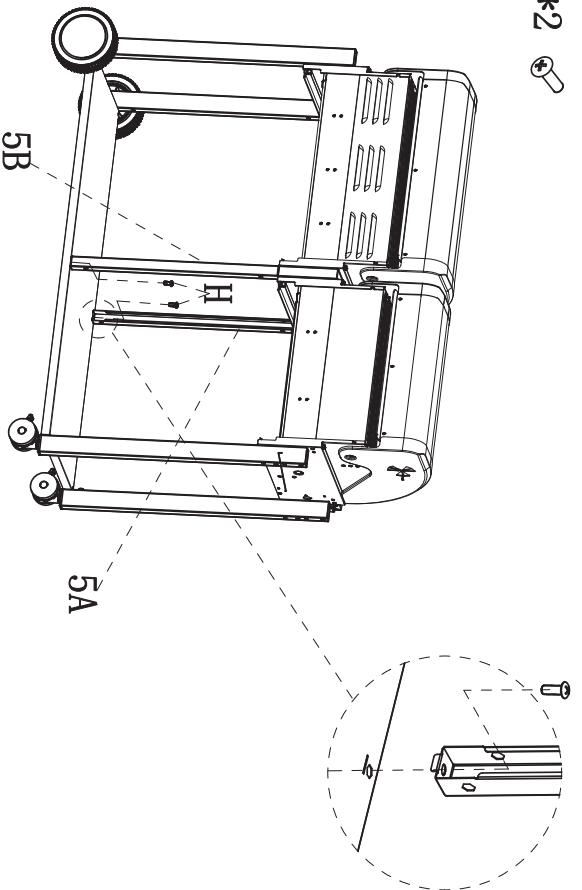
5
C*4



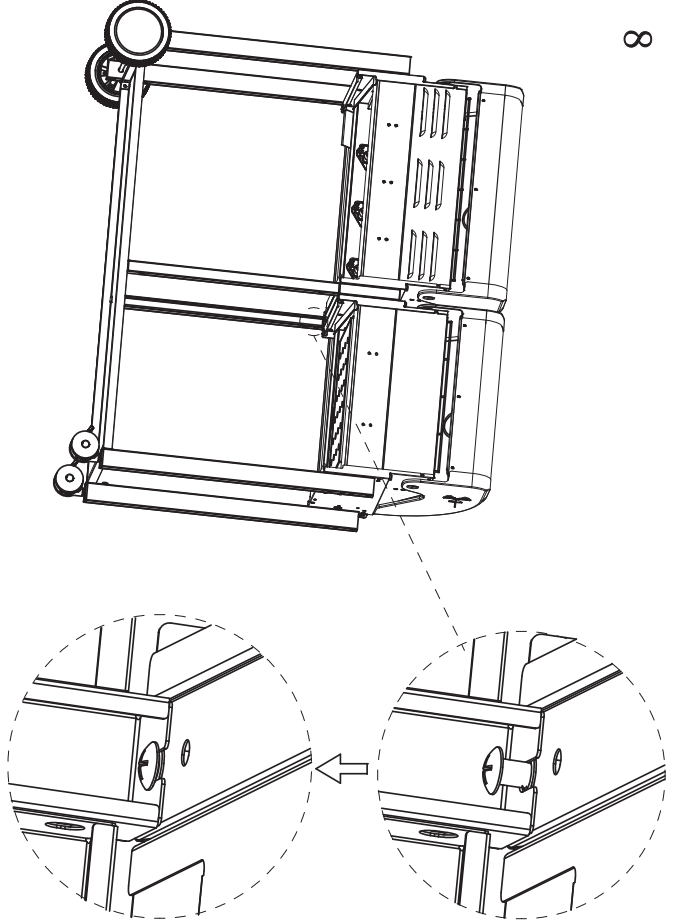
6
H*2



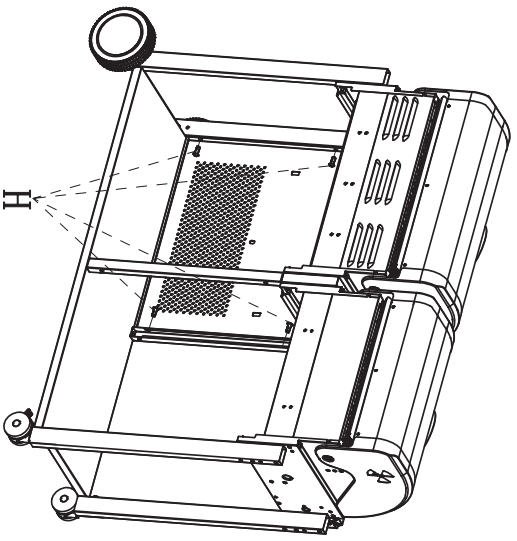
7
H*2



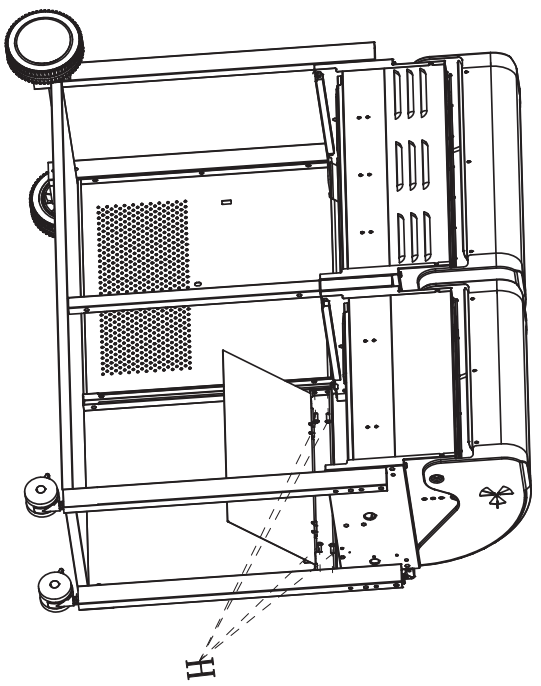
8



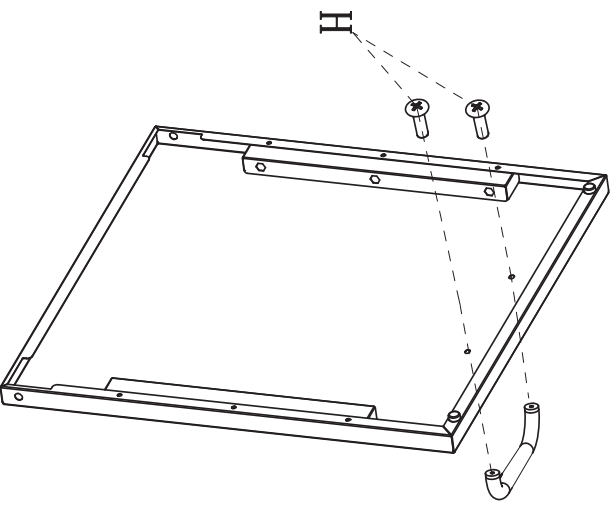
9
H*4



10
H*4

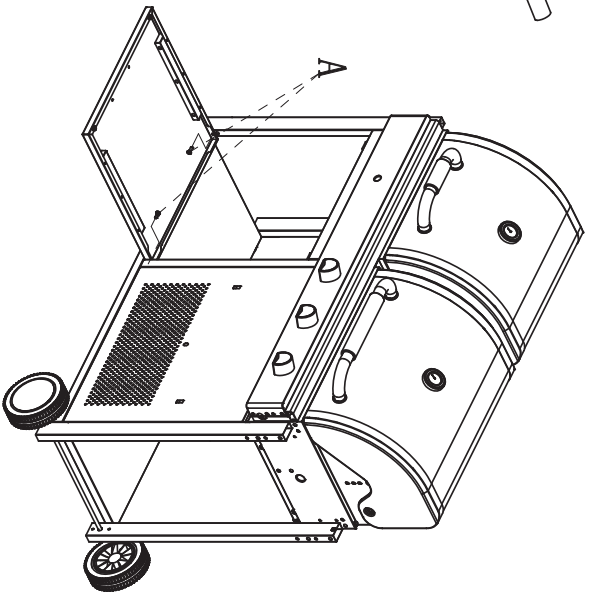


11
H*2



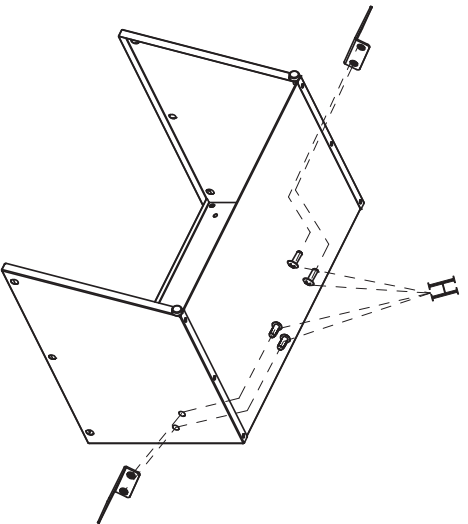
12

A*2



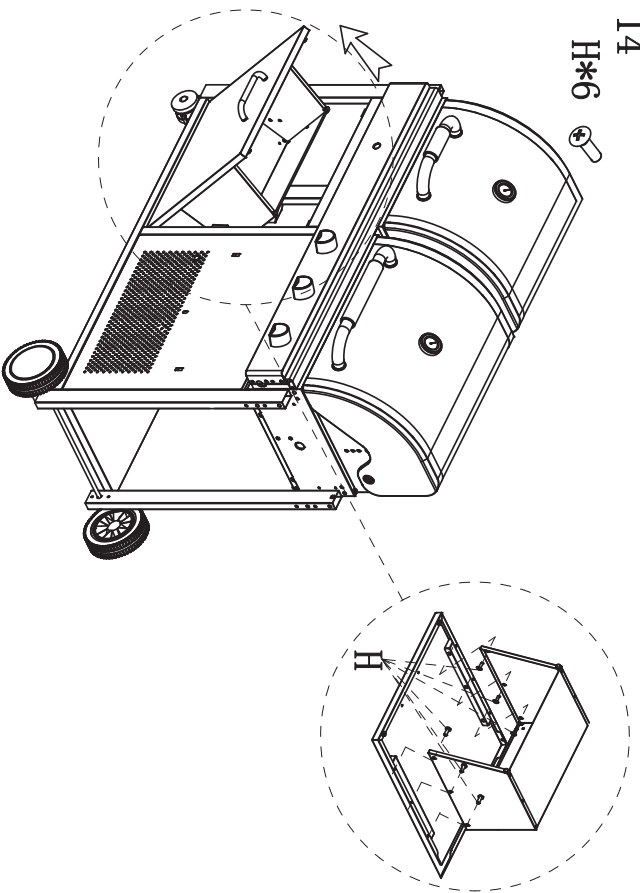
13

H*4

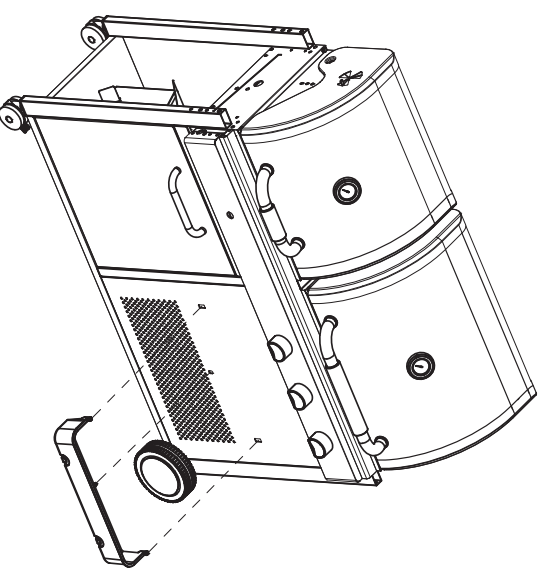


14

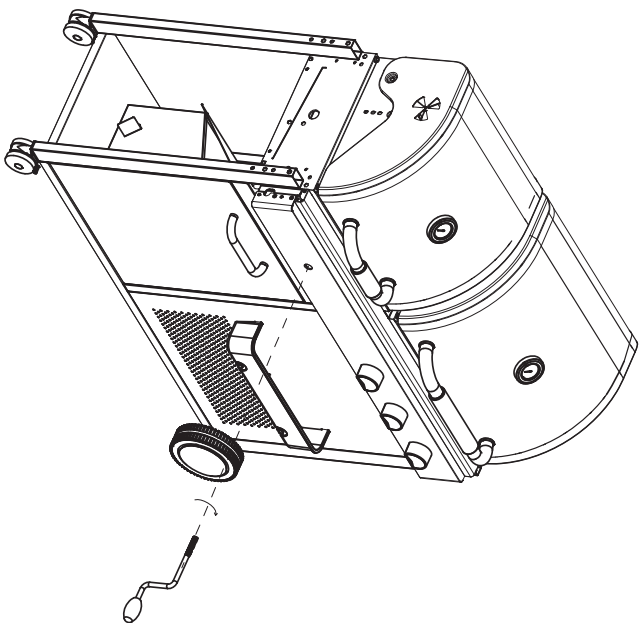
H*6



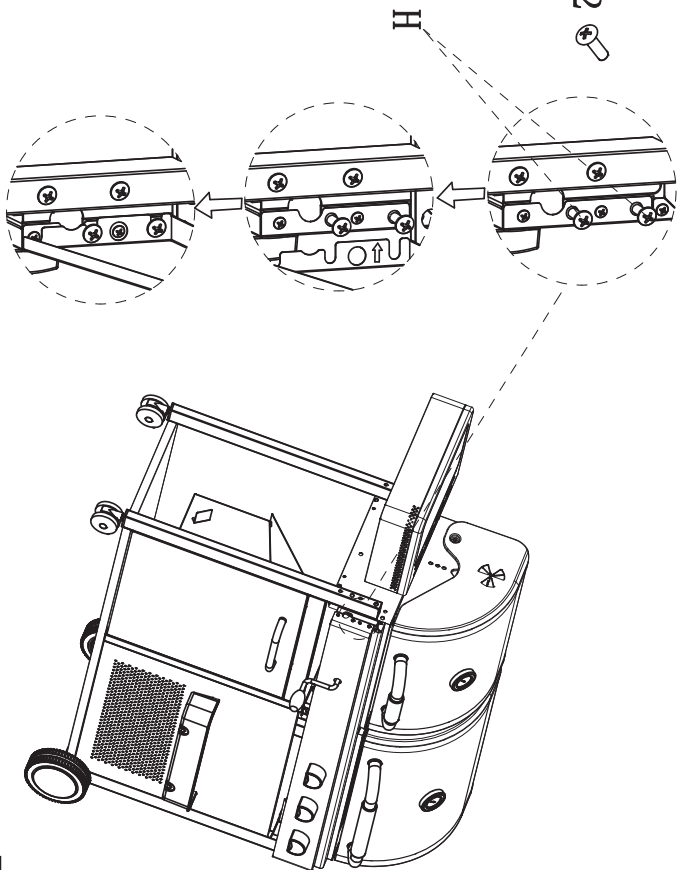
15



16

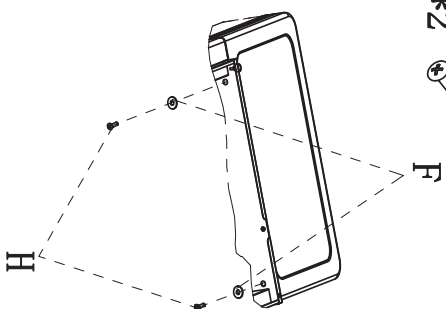


17
H*2

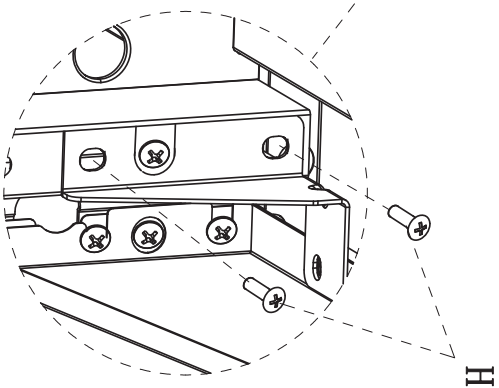
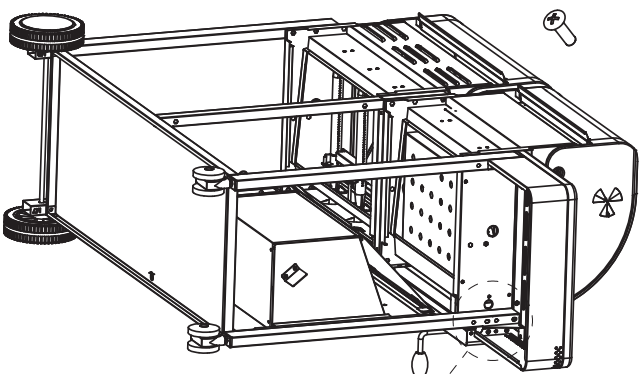


11/20

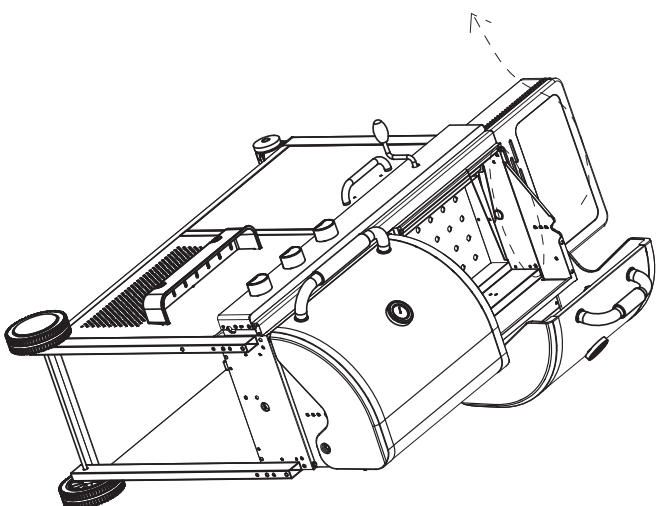
18
F*2
H*2



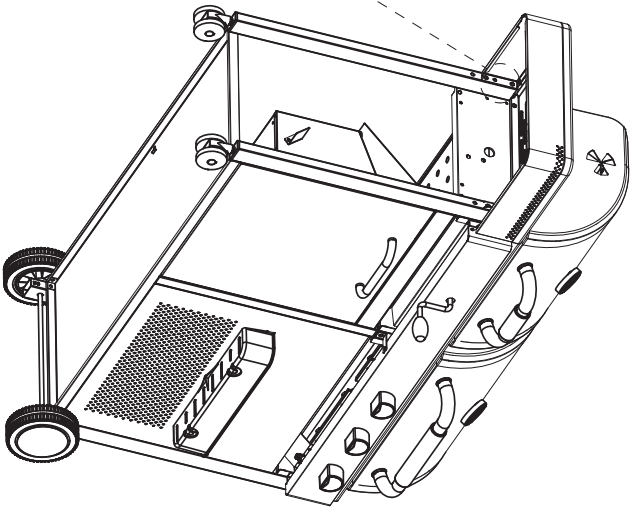
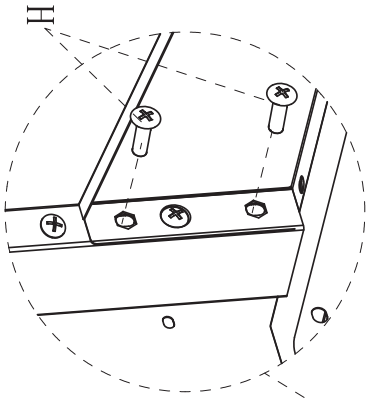
19
H*2



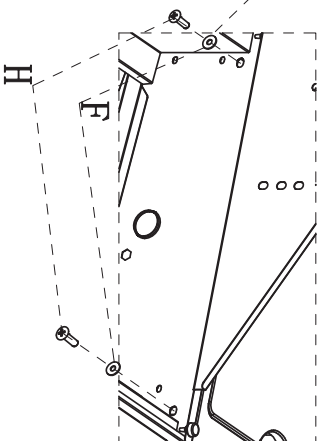
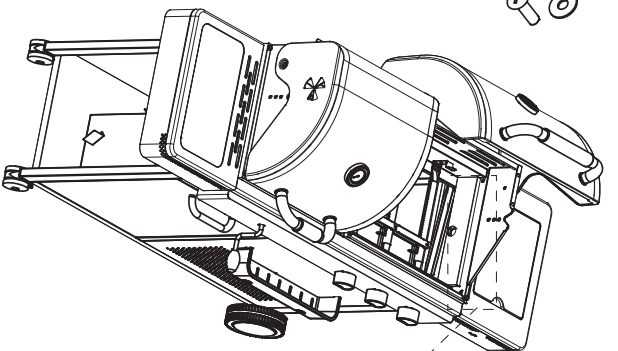
12/20



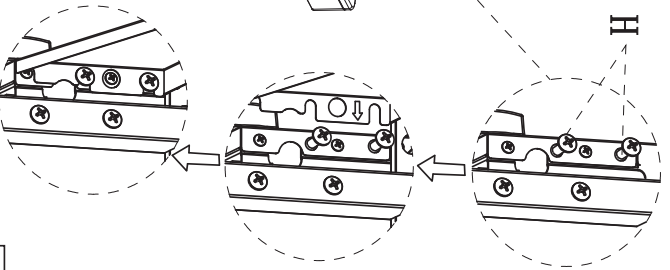
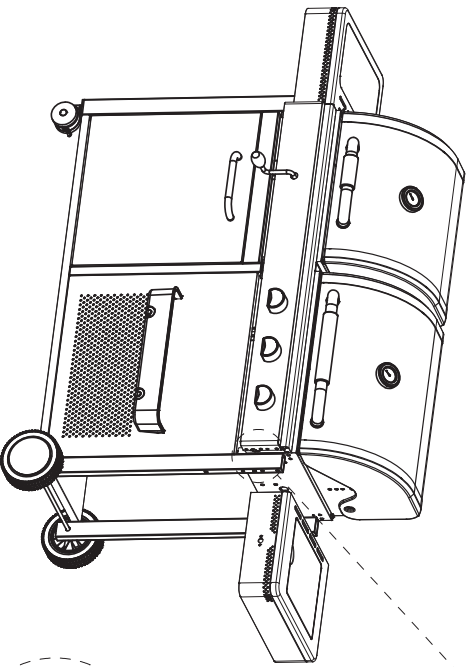
20
H*2



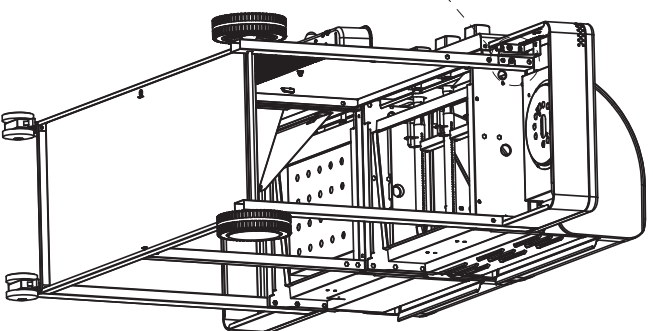
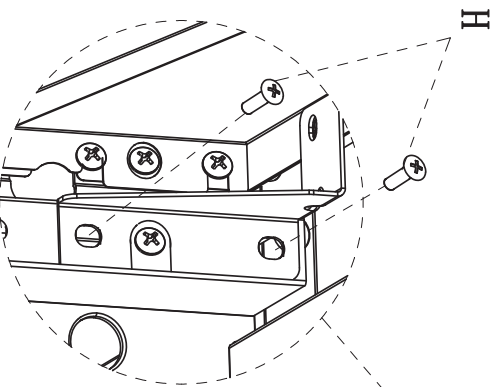
22
F*2
H*2



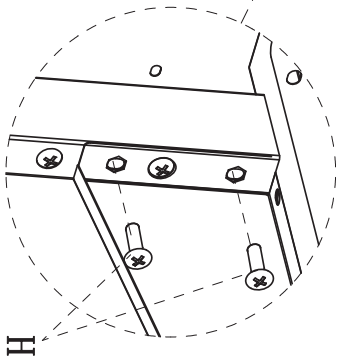
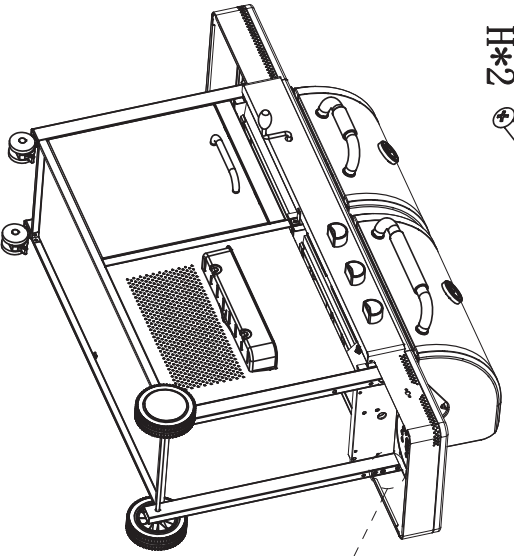
21
H*2



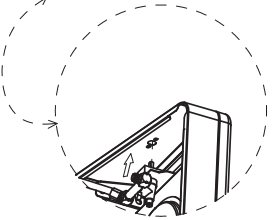
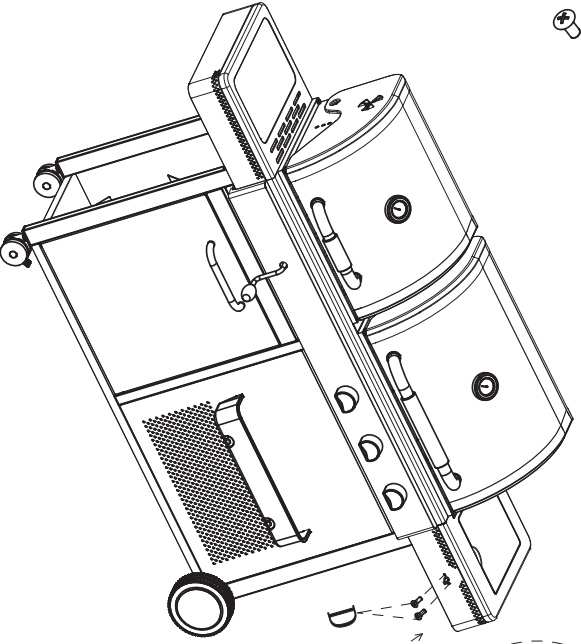
23
H*2



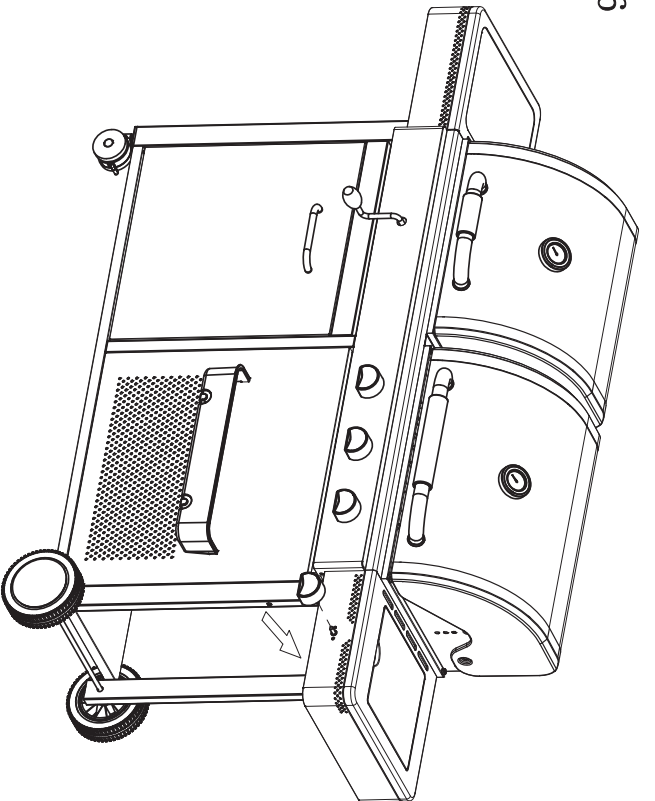
24
H*2 



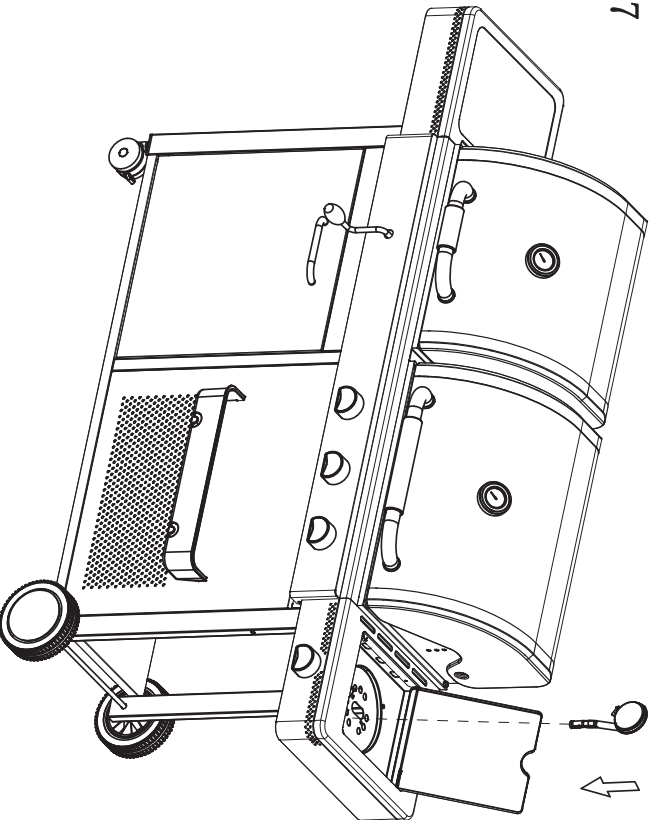
25
D*2 



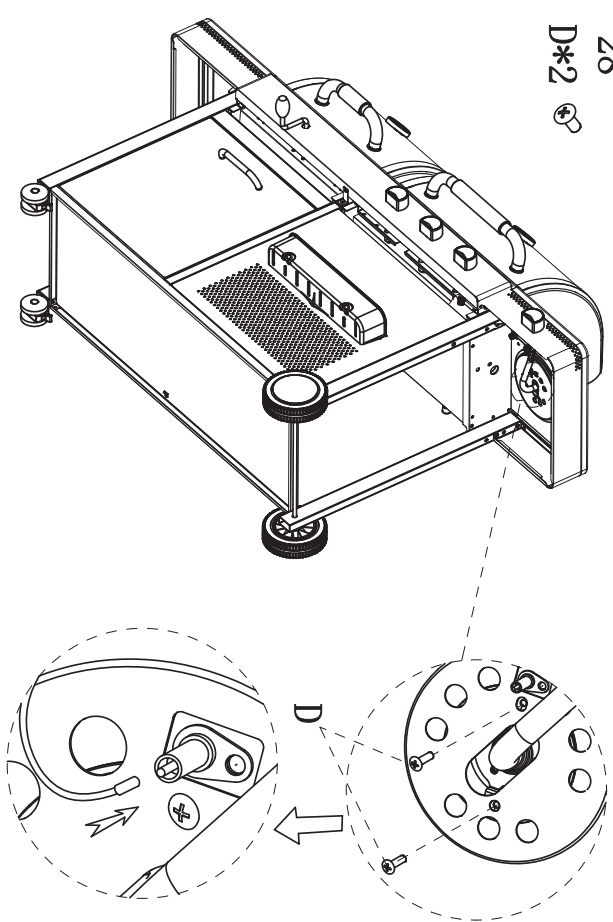
26



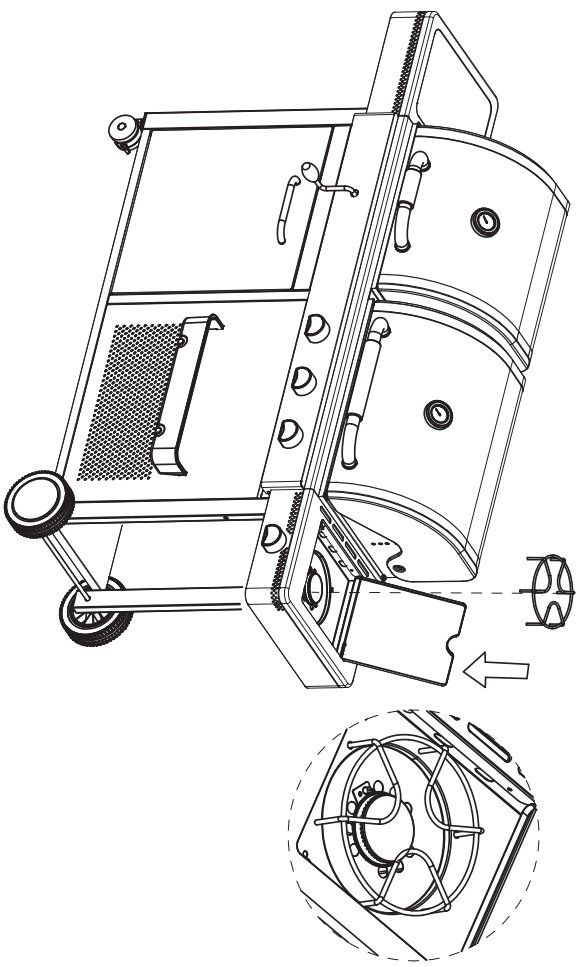
27



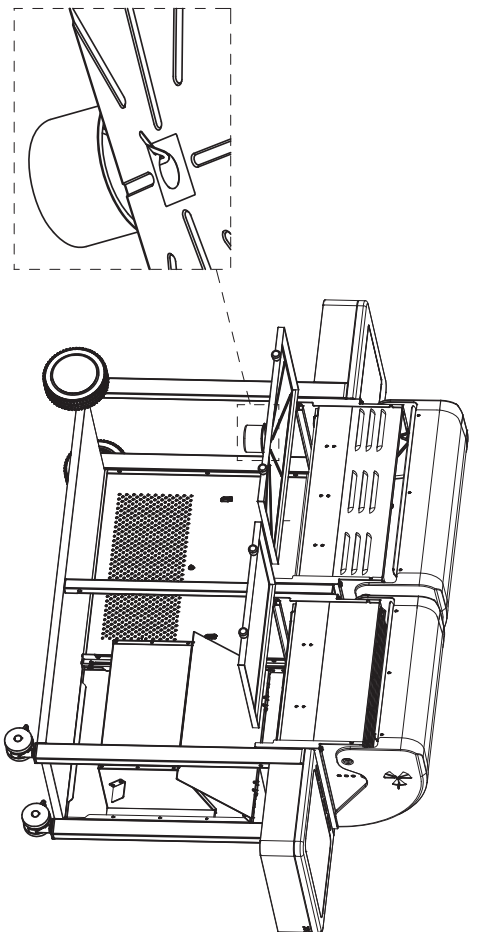
28
D*2



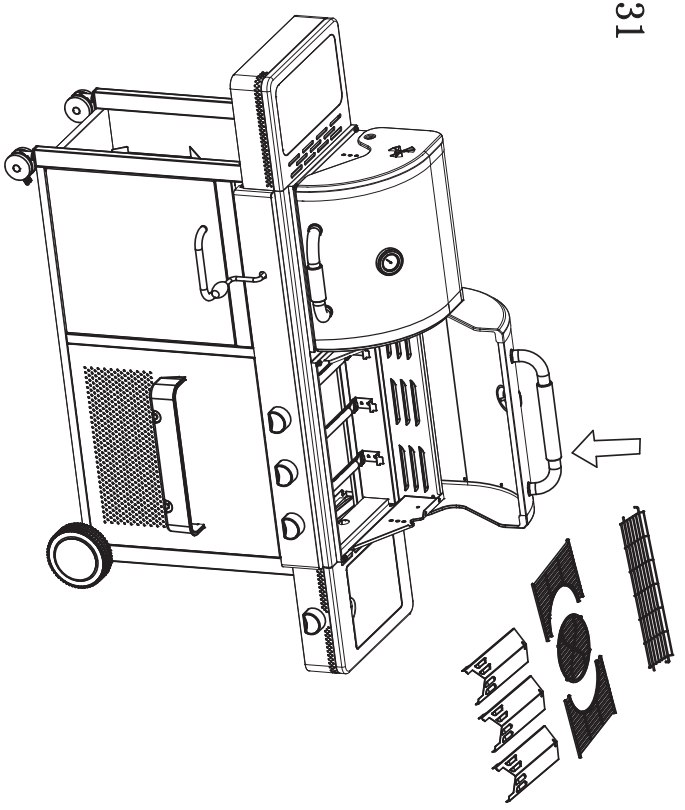
29



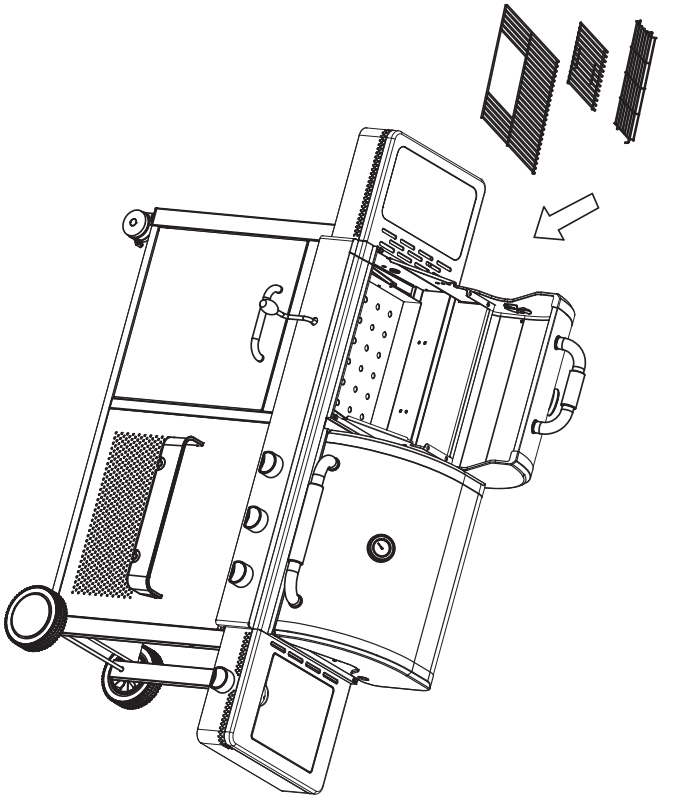
30



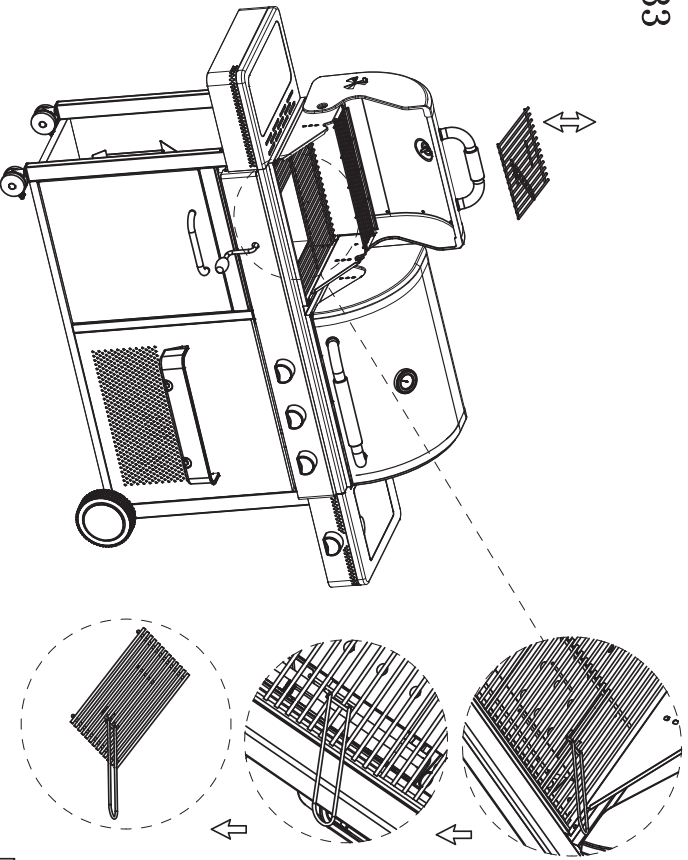
31



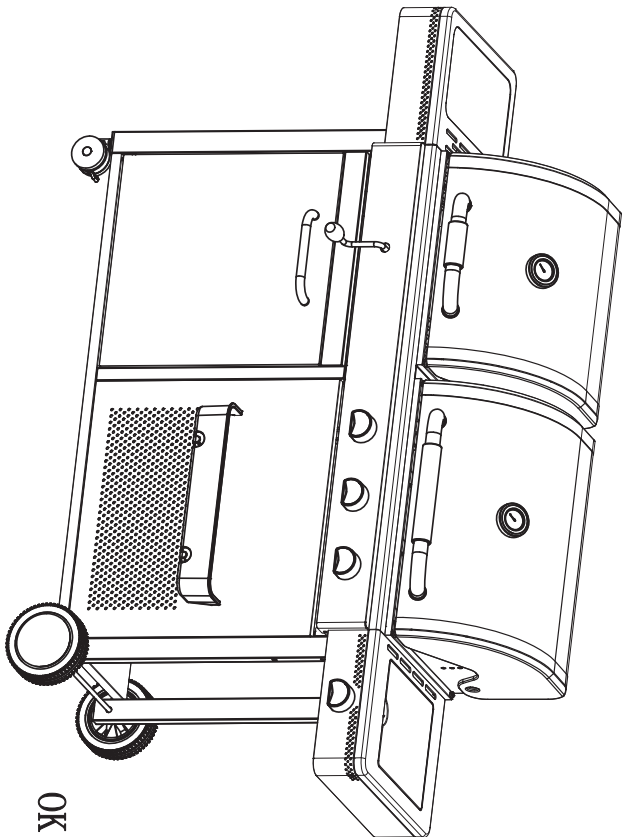
32



33



19/20



OK

20/20

Valmistuttaja:

Verkkokauppa.com Oyj
Tyynenmerenkatu 11
00220 Helsinki
<https://asiakaspalvelu.verkkokauppa.com>

Tillverkad för:

Verkkokauppa.com Oyj
Stillahavsgatan 11
00220 Helsingfors
<https://asiakaspalvelu.verkkokauppa.com>

Tuotteen turvallinen hävittäminen

Laitetta tai sen oheistarvikkeita ei saa hävittää normaalin talousjätteen seassa sen elinkaaren päätyttyä. Toimita laite kierrätettäväksi jälleenmyyjälle tai paikalliselle kierrätyksestä vastaavalle jätteenkäsittelylaitokselle. Lisätietoja saat jälleenmyyjältäsi tai jätehuoltoyhtiöltäsi.

Säker kassering av produkten

Produkten får inte kasseras med hushållsavfall, utan bör levereras till en avfallssorteringsstation som kan behandla elektroniskt avfall eller till en elektronikhandel för återvinning. Du får mera information av din återförsäljare eller ditt lokala avfallshanteringsbolag.

