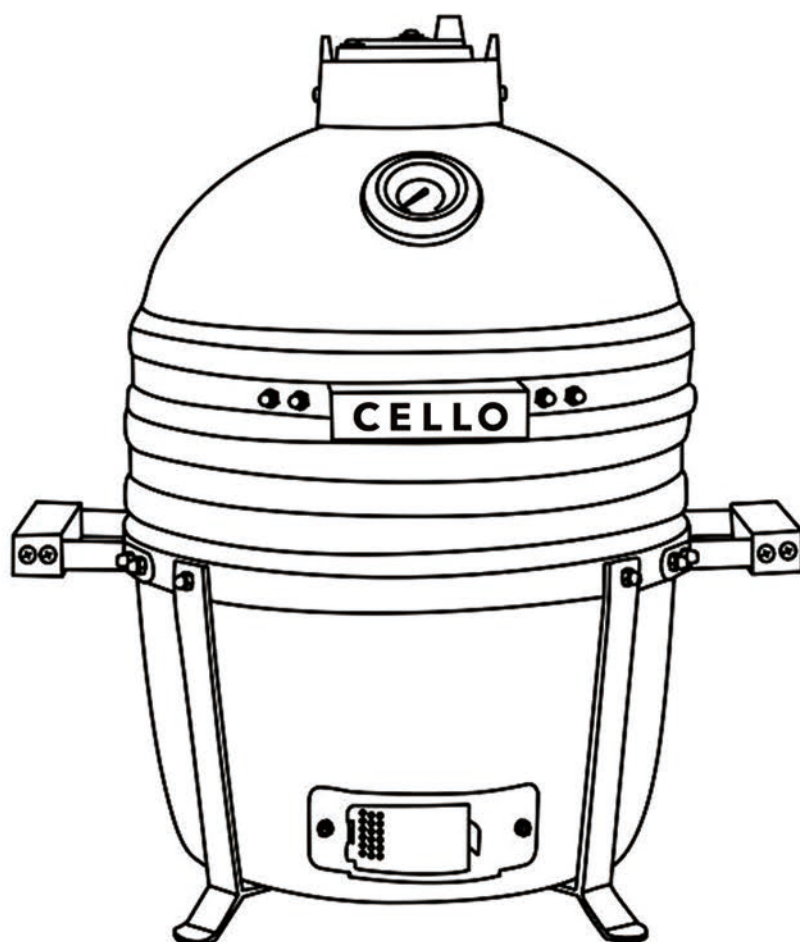




KAMADO 15

(502099258/6438313543916)

Instruction manual
Käyttöohje
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Kasutusjuhend

GB
FI
SE
NO
EE

CELLO

GENERAL INSTRUCTIONS

This grill can be used as a smoker for hot smoking, making barbeque and as a traditional charcoal grill.

Important

Before the use of the grill, read through all the instructions and advice. Follow exactly the instructions relating to ignition, extinguishing and operation. Disregard of the instruction may cause material damage or result in a hazardous situation.

Keep the instructions for future reference, so that they can be used later.

WARNINGS AND SAFETY INSTRUCTIONS ON THE GRILL

1. The grill is intended for outdoor use only.
2. The grill should not be used indoors.
3. Use only charcoal or briquettes as a fuel for the grill. Do not use logs or other solid wood.
4. Use for ignition of the grill, newspaper or the lighter cubes.
5. WARNING: Do not use lightning fluid, petrol or spirits for ignition or for the increase of the flames. Use only the ignition means according to standard 1860-3.
6. Do not add lighter fluid to burning coals or briquettes or hot coals.
7. Do not use or store flammable materials, liquids or gasses near the grill.
8. Do not use the grill under a canopy, by a wall, in a garage, in a motor caravan or a trailer, on a boat, in a closed room or indoors. Check that there are no flammable or combustible materials in the vicinity. Around the grill should be at least two meters of free space in all directions, but more is recommended.
9. WARNING: The grill gets hot when being used. The grill cannot be moved during use, or when it is still hot.
10. WARNING: When opening the lid at high temperatures, it is essential to lift lid only slightly, allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury.
11. Do not use grill as a furnace.
12. Do not allow children to use the grill.
13. Do not leave the grill unattended during use even for a moment.
14. WARNING: Keep children and pets away from the grill.
15. Do not use the grill where there is something wrong with it.
16. Place the grill on a strong and flat heat-tolerant ground.
17. When choosing a place of location, take into consideration emergence of smoke. Do not use the grill near open windows. The smoke can come into the room through the windows.
18. The grill also heats up on the bottom. Do not place the grill onto the lawn.
19. Put coals or briquettes on the rack intended for that purpose. Do not put them on the bottom of firebox.
20. Light the grill always and only with open lid.
21. Remove the ash from the bottom of firebox only when it has cooled.
22. Do not put the ashes in a plastic container or a container of any other combustible material.
23. Do not touch the hot grill or its racks.
24. Use heat-resistant barbeque gloves and strong, long-stemmed barbeque tools as aids when using the grill.
25. Do not use water for extinguishing the grill. Water damages the enamel surfaces of the hot grill.
26. Extinguish the embers by closing the air inlet valves on the bottom and on the lid of the grill.
27. The grill should be cleaned after use. Use the barbeque cleaning brush for cleaning the grates.
28. Be prepared for a possible accident by knowing where the first aid kit and fire extinguisher are and ensure that you know how to use them.

BEFORE IGNITION OF THE GRILL

Placement of the grill

On placement of the grill should be taken into account the following circumstances:

- The grill should be placed in a place where the smoke cannot cause damage.
- Do not use the grill near open windows.
- Do not use or store flammable materials, liquids or gasses near the grill.
- Do not place the grill on top of combustible materials, such as patio tables.

- Do not use the grill under a canopy, by a wall, in a garage, in a motor caravan or a trailer, in a boat, in a closed room or indoors. Check that there are no flammable or combustible materials in the vicinity. Around the grill should be at least two meters of free space in all directions, but more is recommended.
- The grill should be placed on a flat, horizontal surface.
- The grill gets hot when being used. It radiates heat also downwards. Keep this in mind when choosing a place to put it.
- Do not place the grill onto the lawn.

LIGHTNING

Fuels used

The acceptable fuels of this grill/smoker are:

- Hardwood charcoals
- Briquettes

Note! Do not use logs or other timbers as fuel. Their calorific value is too high and too much heat can damage the grill.

The damage caused by the use of logs or other timber are not covered by the warranty.

Lightning

1. Open the lid.
2. Put to the charcoal grid couple of pages of newspaper or couple paraffin-based lighter cubes.
3. Add 2-3 handfuls of charcoals or briquettes on top those.
4. Open the bottom vent and light the newspaper or lightning cubes by using long match or lighter.
5. Close the lid.
6. Leave bottom vent open and open top vent. Leave those fully open for 10 minutes to build a bed of hot embers.
7. When the charcoals or briquettes have turned light grey and are covered with ash, the grill is ready for use.

Note! Never use lightning fluid, gasoline or spirits for ignition of the grill.

WARNING: Do not use petrol or spirits for ignition or for the increase of the flames. Use only the ignition means according to standard 1860-3.

All kindling materials are sold separately.

FIRST TIME LIGHTNING

Note! Ignoring these instructions may cause damages to grill.

1. Open the lid.
2. Put to charcoal grid couple of pages of newspaper or couple paraffin-based lighter cubes.
3. Add 2-3 handfuls of charcoals or briquettes on top those. Do not put too much charcoal to the charcoal grid. It may cause too intense, it might cause damages to grill.
4. Open the bottom vent and light the newspaper or lightning cubes by using long match or lighter.
5. Close the lid.
6. Make sure that flames are not too high and damages felt gasket seal. Gasket seal matures properly during first lightning times.
7. Leave until all charcoals has burned and extinguished.
8. Let grill cool down completely.
9. Check and tight all dome headed nuts.
The metal bands expand and loses by the heat. Check and tight when necessary
10. Grill is now ready for use.

OPERATING THE GRILL

Preparations before grilling

Before grilling, following steps should be taken into account.

1. Remove ash from firebox.
2. Oil grilling grid with vegetable oil. That prevent food sticking into the grid.

3. Light grill by following instructions.
4. Let embers burn at least 30 minutes.
5. When the charcoals or briquettes have turned light grey and are covered with ash, the grill is ready for use.
6. Do not stroke or turn charcoals after they are alight. This allows charcoals to burn more uniformly and efficiently.
7. Use heat-resistant barbeque gloves and strong, long-stemmed barbeque tools as aids when using the grill.

Grilling with low temperature

1. Light grill by following instructions.
2. Leave bottom vent open and open top vent. Leave those fully open for 10 minutes to build a bed of hot embers.
3. Monitor thermometer. Check temperature and cooking guidance from manuals point 58.
4. When wanted temperature is reached, close bottom vent completely.
5. Grill is now ready for use.
6. **WARNING:** When opening the lid at high temperatures, it is essential to lift lid only slightly, allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury.
7. Use heat-resistant barbeque gloves and strong, long-stemmed barbeque tools as aids when using the grill.

Note! Separately sold flame tamer eases indirect grilling in low temperature.

Smoking

In this grill, the smoking chips are placed wetted on the charcoal. The smoking chips should be soaked in water for at least 30 minutes before it is put on charcoal.

1. Light grill by following instructions.
2. Leave bottom vent open and open top vent. Leave those fully open for 10 minutes to build a bed of hot embers.
3. Monitor thermometer. Check temperature and cooking guidance from manuals point 58.

4. When wanted temperature is reached, leave bottom vent slightly open.
5. Close top vent completely.
6. Monitor thermometer, until wanted temperature is reached.
7. Place soaked smoking chips on the charcoals. Use heat-resistant barbeque gloves and strong, long-stemmed barbeque tools as aids when using the grill.
8. Grill is now ready for use.
9. **WARNING:** When opening the lid at high temperatures, it is essential to lift lid only slightly, allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury.
10. Use heat-resistant barbeque gloves and strong, long-stemmed barbeque tools as aids when using the grill.

Chip feeder

This device is mainly used to add wood chips to the oven during the barbecue. It is used by placing the wood chips in the incompletely closed position of the front part of the steel pipe, opening the window of the furnace body position, inserting the steel pipe with the wood chips into it, then turning over the wood chips, and then pulling out the steel pipe to close the window.

Different smoking chips

Well-equipped grocery stores and hardware stores sell a wide variety of smoking dust and chips. The smoking dust and chips made of different species of wood give the products being smoked or barbecued their own fragrance. Experiment to find your best fitting fragrances.

Generally available smoking dust and chips in the stores.

- Alder
- Apple
- Cherry
- Maple
- Pecan
- Mesquite
- Hickory

Tip! Try pre-wetted herbs on the charcoal.

Grilling with high temperature

1. Light grill by following instructions.
2. Leave bottom vent open and open top vent. Leave those fully open for 10 minutes to build a bed of hot embers.
3. Monitor thermometer. Check temperature and cooking guidance from manuals point 58.
4. When wanted temperature is reached, leave top vent slightly open.
5. Grill is now ready for use.
6. **WARNING:** When opening the lid at high temperatures, it is essential to lift lid only slightly, allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury.
7. Use heat-resistant barbecue gloves and strong, long-stemmed barbecue tools as aids when using the grill.

Flare-ups

Flare-ups may increase the temperature inside the grill overmuch and intensify fat dripping from the cooked foods, thus adding to the grease fire hazard. Minor flare-ups are normal and beneficial, adding to the pleasant barbecue taste. In order to keep the flare-ups under control, follow these tips:

- Remove visible fat from the meat before grilling.
- Make sure that the firebox is empty from fat and marinades. Empty firebox regularly.

Marinades

Marinades are intended for flavouring of the barbecued food. Inside the grill, marinades cause sticking of the food to the grilling grid, may drain to firebox or catch fire.

When marinating is done:

- Before placing the food into the grill, wipe off excessive marinade.
- Never pour marinade on barbecued food while inside the grill.
- Never apply marinade in which raw meat, chicken, or fish have been kept onto barbecued food by a BBQ brush. Otherwise, the bacteria from raw meat will end up in the cooked food.

- If you want to add taste or shiny surface to the barbecued food, use a brush to apply some barbecue sauce onto the food during the final stage of cooking. Always prepare the sauces separately.

REGULATING TEMPERATURE

The temperature is regulated by opening and closing the vents at the bottom of the grill and on the lid. Opening the vents increases the temperature of the grill. Accordingly, their closing lowers the temperature. Check on the temperature with a thermometer on the lid. Check the temperature regularly and, where necessary, regulate the vents.

Note! Vents heat up during the grilling. Use protective gloves when regulating them.

Slow Cooking / Smoking (110 C - 135 C)		Bottom vent	Top vent
Brisket	2 h per kg		
Pulled pork	2 - 4 h per kg		
Whole broiler	3 - 4 h		
Ribs	3 - 5 h		
Grilling (160 C - 185 C)		Bottom vent	Top vent
Fish	15 - 20 min		
Pork tenderloin	15 - 30 min		
Broiler parts and	30 - 45 min		
Whole broiler	1 - 1.5 h		
Leg of lamb	3 - 4 h		
Turkey	2 - 4 h		
Pork shoulder / ham	2 - 5 h		
Grilling (260 C - 370 C)		Bottom vent	Top vent
Steaks	5 - 8 min		
Pork chops	6 - 10 min		
Burgers	6 - 10 min		
Sausages	6 - 10 min		
kada ytoma.		Open	Closed

Adding hardwood charcoal or briquettes

In long-term barbecue grilling or smoking, a need emerges to add more hardwood charcoal or briquettes to the charcoal grid. Add hardwood charcoal or briquettes to the charcoal grid as follows:

1. Open the lid.
2. Open grilling grid's hatch.
3. Add hardwood charcoal or briquettes to the charcoal grate, using long barbecue tongs and heat-resistant barbecue gloves.
4. Close grilling grid's hatch.
5. Close the lid.

Note! Always, when the lid is open, the temperature inside the grill drops. This extends the cooking time.

GREASE FIRE

Grill's firebox must be emptied from ash, grease and marinades after every grilling time.

Grease and marinades on firebox may catch fire. Grease fire may damage grill and cause injury.

Grilling big amount of meat with fat, increases grease dripping to the firebox and thus increases risk of grease fire.

Note! The warranty does not cover grease fire-induced damages to the grill.

EXTINGUISHING THE GRILL

When the smoking, barbeque grilling or grilling is completed, the grill is extinguished by closing all the vents.

1. Close the lid.
2. Close top vent.
3. Close bottom vent.
4. Keep the lid shut and both vents closed until the following day, after which the firebox can be emptied.

CERAMIC GLAZE

In ceramic glaze may occur cracking's. Those are caused by different expansion of glazing and ceramic clay. Those occur when grill is taken away from oven, where glazing is baked.

Cracking's do not affect grills' quality or mileage, and therefore are not production or material failure.

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE GRILL

To get grill as long mileage as possible, it should be cleaned regularly.

Grilling grids

Grilling grids must be cleaned after each use. Clean the

grids when they are still warm. For cleaning use a grill cleaning brush with soft bristles.

Grilling grids can also be washed in the sink. Do not put grilling grids in the dishwasher.

The damage caused by the use of a steel brush are not covered by the warranty.

The inner surface

30 minutes. Grease, marinades and debris will burn away by itself.

Note! Do not use water or other liquid washing fluids for cleaning the inner surface. Inner wall are porous and will absorb any fluids used. This could cause cracking.

If soot occurs excessive, use brush to scrape off soot before next use.

Depending on the model, the side tables and handles of the grill are made of either bamboo or weatherproof HDPE material. Neither of the materials used in the side tables is heat-proof. Never keep hot dishes, pans, griddles, or similar items on the side tables.

Markings, loss of colour, fading or bleaching from the sun, chipping, splitting, or signs of melting on the side tables or the handles are not covered by the warranty. Bamboo side tables and handles may fade in colour, chip, or split with time. They may show dark markings as a result to exposure to moisture. Keep these parts dry and use wood protection suitable for bamboo on them if necessary. Side tables and handles manufactured from HDPE plastic can be maintained simply by cleaning them with a damp rag. Do not use abrasive cleaning agents.

Removing ashes

Keep the lid shut and both vents closed until the following day, after which the firebox can be emptied from ash, grease and debris.

Remove ashes by using ash tool, which is sold separately.

Other steel parts of the grill

Grill's outer surface and trolleys metal parts are cleaned with

Grill's outer surface and trolleys metal parts are cleaned with a damp cloth and soapy water. Dry the surfaces thoroughly after cleaning.

All steel parts must be treated at least 2-3 times a year by steel cleaning and maintenance products available in stores, such as the CRC 5-56 universal spray.

This prevents sticking of impurities and occurrence of rust spots on steel surfaces. Use care products in accordance with their instructions, but make sure they are suitable for steel surfaces of the barbecue.

A good idea is to try cleaning and care products on some steel component not directly visible, for example, in the rear corner of the lid, before actual use. This ensures compatibility of the product with the steel parts of the barbecue.

Maintenance

Check regularly the tension of the screws of the metal bands, legs, vents, the lid handles and side table screws. If necessary, tighten the screws.

Note! Never use a cordless screwdriver when assembling the grill. This can damage the screws and the surfaces of the parts. Tighten all screws only by hand.

The damage caused by the use of a cordless screwdriver and the overstraining of the screws are not covered by the warranty.

STORAGE

Keep the grill always cleaned in a dry place. Never leave the grill exposed to rain. Grill must be protected by grill cover, which is sold separately.

Let grill cool down till next day, before putting grill cover on.

Lock wheel while storage.

After long-time storage, clean grill before operating next time.

WARRANTY AND MANAGEMENT OF

WARRANTY ISSUES

Warranty

The grill/smoker ceramic dome and fire box have five-year manufacturing and materials warranty. Other ceramic parts and components have a one-year manufacturing and materials warranty. Keep a proof of purchase, make a copy thereof and add to this manual as proof of warranty. In case of warranty issues, the purchase date and place must be firmly verified.

The warranty does not cover normal wear of parts, damage resulting from rusting of components or surfaces, as well as errors or traces caused by improper handling or maintenance of the device.

The cracking, steel surfaces discoloration, spots formation, corrosion, and darkening is normal during operation and over time. On steel surfaces can develop rust spots in extremely humid and salty environments. Use of steel care substances according to instructions is of particular importance. These potential rust spots do not prevent the use of the device and are a normal phenomenon on steel surfaces. Therefore, the possible emergence of those spots on the surfaces of parts is not covered under warranty.

Arrangement of warranty affairs

If on the product, or some of its components, errors occur during the warranty period, or parts are missing from the assembly of the grill/smoker, contact the place of purchase of the grill/smoker.

Prior to submission of warranty claims read these instructions carefully and make sure that the warranty claim does not result from failure to follow instructions or failure to perform maintenance.

With regard to the warranty claim, the following data must be submitted to the place of purchase:

- The grill/smoker make and model
- Reason for the warranty claim
- The number of the faulty part according to the parts list
- A copy of the sales receipt or an explanation from the place of purchase and the date of purchase
- Name, phone number, address, and postal code of the user

YLEISET OHJEET

Tätä grilliä voidaan käyttää savustimena lämminsavustukseen, barbeque-grillaamiseen sekä perinteisenä hiiligrillinä.

Tärkeää

Lue kaikki ohjeet ja neuvot ennen kuin käytät grilliä. Seuraa tarkoin sytytykseen, sammutukseen ja käyttöön liittyviä ohjeita. Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vaaratilanteen tai aiheuttaa aineellista vahinkoa.

Säilytä ohjeet myöhempää tarvetta varten.

GRILLIIN LIITTYVÄT VAROITUKSET JA TURVAOHJEET

1. Grilli on tarkoitettu ainoastaan ulkokäyttöön.
2. Grilliä ei saa käyttää sisätiloissa.
3. Käytä ainoastaan grillihiiliä tai brikettejä grillin polttoaineena. Älä käytä puuhalkoja.
4. Käytä grillin sytytykseen sanomalehteä tai sytytyspaloja.
5. VAROITUS: Älä käytä sytytysnestettä, bensiiniä tai spritiä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen. Käytä vain standardin 1860-3 mukaisia sytykkeitä.
6. Älä lisää sytytysnestettä palviin hiiliin tai briketteihin, tai kuumaan hiililokseen.
7. Älä käytä tai säilytä palavia materiaaleja, nesteitä tai kaasuja grillin läheisyydessä.
8. Älä käytä grilliä katoksen alla, seinänvieressä, autotallissa, matkailuautossa tai – vaunussa, veneessä, suljetussa tilassa tai sisätiloissa. Tarkista ettei lähettävillä ole palavia tai syttyviä materiaaleja. Vapaata tilaa täytyy olla grillin sivuilla joka suuntaan vähintään kaksi metriä, mielellään enemmän.
9. VAROITUS: Grilli kuumenee käytössä. Grilliä ei saa siirtää käytön aikana tai kun se on vielä kuuma.
10. VAROITUS: Grillin ollessa käytössä, avaa grillin kansi varovasti. Avaa kantta ensin vain vähän, jotta ilmaa pääsee grillin sisälle hitaasti. Tämä estää vedon, joka voi sytyttää hiilet palamaan avotulella.
11. Älä käytä grilliä tulisijana.
12. Älä anna lasten käyttää grilliä.

13. Älä jätä grilliä hetkeksikään vartioimatta käytön aikana.
14. VAROITUS: Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin läheisyydestä.
15. Älä käytä grilliä, jos siinä on vikaa.
16. Sijoita grilli tukevalle ja tasaiselle lämpöä kestäväälle alustalle.
17. Ota huomioon savunmuodostuminen sijoituspaikkaa valittaessa. Älä käytä grilliä avoimien ikkunoiden läheisyydessä. Savu voi kulkeutua ikkunoiden kautta asuntoon sisälle.
18. Grilli lämpenee myös alaspäin. Älä sijoita grilliä suoraan nurmikon päälle.
19. Sijoita hiilet tai briketit niille varatulle rutilälle. Älä laita niitä tulipesän pohjalle.
20. Sytytä grilli aina kansi avoinna.
21. Poista tuhka tulipesän pohjalta vasta kun se on jäähtynyt.
22. Älä laita tuhkaa muoviseen tai muuhun syttyvään astiaan.
23. Älä koske kuumaan grilliin tai sen rutilöihin.
24. Käytä kuumaa kestäviä grillihanskoja ja tukevia pitkävartisia grillaustarvikkeita apuvälineenä kun käytät grilliä.
25. Älä käytä vettä grillin sammuttamiseen. Vesi voi vaurioittaa kuuman grillin emalipintoja.
26. Tukahduta hiillos sulkemalla ilmansäätöventtiilit grillin pohjasta sekä kannesta.
27. Grilli täytyy puhdistaa käytön jälkeen. Käytä rutilöiden puhdistamiseen grillin puhdistusharjaa.
28. Varmistaudu mahdolliseen onnettomuuteen niin, että tiedät missä ensiapupakkaus ja käsisammutin ovat, ja että osaat käyttää niitä.

ENNEN GRILLIN SYTYTTÄMISTÄ

Grillin sijoituspaikka

Grillin sijoittelussa tulee ottaa huomioon seuraavat asiat:

- Grilli tulee sijoittaa paikkaan, jossa savu ei pääse aiheuttamaan vahinkoa.
- Älä käytä grilliä avoimien ikkunoiden läheisyydessä.
- Älä käytä tai säilytä palavia materiaaleja, nesteitä tai kaasuja grillin läheisyydessä.
- Älä sijoita grilliä syttyvien materiaalien, kuten teras-silauoituksen päällä.

- Älä käytä grilliä katoksen alla, seinän vieressä, autotallissa, matkailuautossa tai – vaunussa, veneessä, suljetussa tilassa tai sisätiloissa. Tarkista ettei lähettävillä ole palavia tai syttyviä materiaaleja. Vapaata tilaa täytyy olla grillin sivuilla joka suuntaan vähintään kaksi metriä, mielellään enemmän.
- Grilli tulee sijoittaa tasaiselle, vaakasuorassa olevalle alustalle.
- Grilli kuumenee käytössä. Se säteilee lämpöä myös alaspäin. Ota tämä huomioon sijoituspaikkaa valittaessa.
- Älä sijoita grilliä suoraan nurmikon päälle.

SYTYTTÄMINEN

Käytettävät polttoaineet

Tämän grillin hyväksytyt polttoaineet ovat:

- Grillihiili
- Briketti

Huomio! Älä koskaan käytä puuhalkoja tai muuta puutavaraa grillin polttoaineena. Niiden lämpöarvo on hyvin korkea, ja liian suuri lämpö voi vaurioittaa grilliä.

Puuhalkojen tai muun puutavaran käytöstä aiheutuvat vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

Sytyttäminen

1. Avaa grillin kansi.
2. Laita grillin hiiliritilälle pari rypistettyä sanomalehden aukeamaa tai muutama sytytyspala.
3. Lisää Grillihiili tai brikettejä niiden päälle.
4. Avaa alempi ilma-aukko ja sytytä sanomalehtipaperi tai sytytyspalat pitkällä tulitikulla tai sytyttimellä.
5. Sulje grillin kansi.
6. Jätä alempi ilma-aukko ja kannen ilmansäätöventtiili täysin auki noin 10 minuutin ajaksi, jotta hiillos sytty kunnolla.
7. Kun hiillos tai briketit ovat muuttuneet vaalean harmaiksi ja ovat tuhkan peitossa, on grilli käyttövalmis.

Huomio! Älä koskaan käytä grillin sytyttämiseen sytytysnestettä, bensiiniä, spritiä tai muita nestemäisiä sytytysnesteitä.

VAROITUS: Älä käytä bensiiniä tai spritiä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen. Käytä vain standardin 1860-3 mukaisia sytykkeitä.

Kaikki sytytysmateriaalit myydään erikseen.

GRILLIN ENSIMMÄINEN SYTYTYSKERTA

Huomio! Tämän kohdan huomioimatta jättäminen voi vaurioittaa grilliä.

1. Avaa grillin kansi.
2. Laita grillin hiiliritilälle pari rypistettyä sanomalehden aukeamaa tai muutama sytytyspala.
3. Lisää Grillihiili tai brikettejä niiden päälle. Älä laita liikaa hiiliä hiiliritilälle. Liasta hiilimäärästä syntyvä kova kuumuus voi vaurioittaa grilliä.
4. Avaa alempi ilma-aukko ja sytytä sanomalehtipaperi tai sytytyspalat pitkällä tulitikulla tai sytyttimellä.
5. Sulje grillin kansi.
6. Huolehdi, etteivät liekit nouse liian korkealle ja vaurioita kannen tiivistettä. Tiiviste asettuu ensimmäisten sytytyskertojen aikana.
7. Anna hiilloksen palaa loppuun ja hiilien sammua.
8. Anna grillin jäähtyä kokonaan.
9. Kiristä kaikki löysälle jätetyt kuppimutterit. Metallivanteet laajenevat ja löystyvät lämmön vaikutuksesta. Tarkista niiden kireys ja kiristä tarvittaessa.
10. Grilli on nyt käyttövalmis.

GRILLIN KÄYTTÄMINEN

Esivalmistelut

Ennen grillaamisen aloittamista huolehdi seuraavista asioista.

1. Poista edellisten grillauskerran tuhka tulipesästä.
2. Öljyä grillausritilä kasviöljyllä. Tämä vähentää ruuan kiinnitarttumista ritilään.
3. Sytytä grilli ohjeiden mukaisesti.
4. Anna hiilien palaa vähintään 30 minuuttia.
5. Kun hiillos tai briketit ovat muuttuneet vaalean harmaiksi ja ovat tuhkan peitossa, on grilli käyttövalmis.

6. Älä kääntelee hiiliä niiden syttymisen jälkeen. Näin hiilen palavat tasaisemmin ja tehokkaimmin.
7. Käytä kuumaa kestäviä grillihanskoja ja tukevia pitkävartisia grillaustarvikkeita apuvälineenä kun käytät grilliä.

Grillaaminen matalalla lämmöllä

1. Sytytä grilli ohjeiden mukaisesti.
2. Jätä alempi ilma-aukko ja kannen ilmansäätöventtiili täysin auki noin 10 minuutin ajaksi, jotta hiillos syttyy kunnolla.
3. Tarkkaile kannen lämpömittaria. Katso lämpötilasuosituksia ja valmistusaikoja ohjeen kohdasta 11.
4. Kun haluttu lämpötila on savutettu sulje alempi ilma-aukko kokonaan.
5. Grilli on nyt käyttövalmis.
6. VAROITUS: Grillin ollessa käytössä, avaa grillin kansi varovasti. Avaa kantta ensin vain vähän, jotta ilmaa pääsee grillin sisälle hitaasti. Tämä estää vedon, joka voi sytyttää hiilet palamaan avotulella.
7. Käytä kuumaa kestäviä grillihanskoja ja tukevia pitkävartisia grillaustarvikkeita apuvälineenä kun käytät grilliä.

Huomio! On mahdollista hankkia erikseen lisävarusteena myytävä lämmönjakolevy, joka helpottaa epäsuoraa grillaamista matalassa lämmössä.

Savustaminen

Tässä savustimessa savustuspurut tai – lastut laitetaan kostutettuina hiilloksen päälle. Savustuspuruja on liotettava vedessä vähintään 30 minuuttia, ennen niiden laittamista hiillokselle.

1. Sytytä grilli ohjeiden mukaisesti.
2. Jätä alempi ilma-aukko ja kannen ilmansäätöventtiili täysin auki noin 10 minuutin ajaksi, jotta hiillos syttyy kunnolla.
3. Tarkkaile kannen lämpömittaria. Katso lämpötilasuosituksia ja valmistusaikoja ohjeen kohdasta 11.
4. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, jätä alempi ilma-aukko hieman raolleen.
5. Sulje kannen ilmansäätöventtiili kokonaan.
6. Tarkkaile lämpömittaria, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu.
7. Laita kostutetut savustuspuru tai – lastut hiilloksen päälle. Käytä kuumaa kestäviä grillihanskoja ja tukevia pitkävartisia grillaustarvikkeita apuvälineenä kun laitat savustuspuruja hiillokselle.

8. Grilli on nyt käyttövalmis.

9. VAROITUS: Grillin ollessa käytössä, avaa grillin kansi varovasti. Avaa kantta ensin vain vähän, jotta ilmaa pääsee grillin sisälle hitaasti. Tämä estää vedon, joka voi sytyttää hiilet palamaan avotulella.

10. Käytä kuumaa kestäviä grillihanskoja ja tukevia pitkävartisia grillaustarvikkeita apuvälineenä kun käytät grilliä.

Chip Feeder syöttölaite

Kamado grillin etuseinässä on tulpallinen reikä, josta voi syöttää grilliin lisää savustuslastuja rosteriputkea pitkin, avaamatta grillin kantta. Ota etuseinän tulppa pois.

Vie reiästä savustuslastut grilliin rosteriputkella. Käännä rosteriputkea ja lastut tippuvat hiillokselle. Vedä putki pois ja laita etuseinän tulppa paikalleen.

Erilaiset savustuspurut

Hyvin varustetuista elintarvikeliikkeistä ja rautakaupoista löytyy laaja valikoima erilaisia savustuspuruja ja – lastuja. Eri puusta olevat savustuspurut ja – lastut tuovat oman arominsa savustettaviin ja grillattaviin tuotteisiin. Kokeilemalla löydät itsellesi parhaiten sopivat aromit.

Kaupoissa yleisesti olevia savustuspuruja ja – lastuja.

- Leppä (Alder)
- Omenapuu (Apple)
- Kirsikkapuu (Cherry)
- Vaahtera (Maple)
- Pecan pähkinäpuu (Pecan)
- Mesquitopuu (Mesquite)
- Hikkori (Hickory)

Vinkki! Kokeile myös kostutettuja yrttejä hiilloksella

Grillaaminen korkeassa lämpötilassa

1. Sytytä grilli ohjeiden mukaisesti.
2. Jätä alempi ilma-aukko ja kannen ilmansäätöventtiili täysin auki noin 10 minuutin ajaksi, jotta hiillos syttyy kunnolla.
3. Tarkkaile kannen lämpömittaria. Katso lämpötilasuosituksia ja valmistusaikoja ohjeen kohdasta 11.
4. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, sulje kannen ilmansäätöventtiiliä hieman.
5. Grilli on nyt käyttövalmis.
6. VAROITUS: Grillin ollessa käytössä, avaa grillin kansi varovasti. Avaa kantta ensin vain vähän, jotta ilmaa pääsee grillin sisälle hitaasti. Tämä estää vedon, joka voi sytyttää hiilet palamaan avotulella.

7. Käytä kuumaa kestäviä grillihanskoja ja tukevia pitkävirtaisia grillaustarvikkeita apuvälineenä kun käytät grilliä.

Liekkien leimahtelu

Liekkien leimahtelu voi nostaa grillin sisälämpötilaa liikaa ja lisätä rasvan tippumista grillattavista ruoista, näin lisäten rasvapalon vaaraa. Joskin vähäinen leimahtelu on normaalia ja suotavaa, koska se antaa ruokaan mukavasti grillauksen makua. Liekkien leimahtelun pitämiseksi sopivana, toimi seuraavasti:

- Poista näkyvä rasva lihasta ennen grillaamista.
- Varmista, että tulipesä on tyhjä rasvasta ja marinadeista. Tyhjennä tulipesä säännöllisesti.

Marinadit

Marinadien tehtävä on maustaa grillattavat tuotteet. Grillin sisällä marinadit aiheuttavat tuotteiden kiinnipalamista grillausritilään tai ne voivat valua grillin tulipesään ja ne voivat syttyä palamaan.

Kun marinointi on suoritettu:

- Ennen grilliin laittamista, poista ylimääräiset marinadit pyyhkimällä ne paperilla.
- Älä koskaan kaada marinadia grillissä olevien grillattavien tuotteiden päälle.
- Älä koskaan penslaa grillaussudilla marinadia grillattavien tai grillatuiden tuotteiden päälle, jossa liha, broileri tai kala on ollut raakana. Raan lihan bakteerit päätyvät muuten valmiiseen tuotteeseen.
- Jos halutaan lisätä makua tai kiiltävää pintaa grillattuihin tuotteisiin, voi grillauksen loppuvaiheessa penslata maustekastikkeita tuotteisiin. Valmista ne aina erikseen.

LÄMPÖTILAN SÄÄTÄMINEN

Lämpötilan säätäminen tapahtuu avaamalla ja sulkeamalla grillin pohjassa ja kannessa olevia ilmansäätöventtiileitä. Ilmansäätöventtiilien avaaminen nostaa lämpötilaa grillissä. Vastaavasti niiden sulkeminen laskee lämpötilaa grillissä. Tarkkaile lämpötilaa kannessa olevan lämpömittarin avulla. Tarkista lämpötilaa säännöllisesti, ja säädä ilmansäätöventtiileitä tarvittaessa.

Huomio! Ilmansäätöventtiilit kuumenevat grillin käytön aikana. Käytä suojakäsineitä, kun säädät ilmansäätöventtiileitä.

Slow Cooking / Smoking (110 C - 135 C)		Bottom vent	Top vent
Brisket	2 h per kg		
Pulled pork	2 - 4 h per kg		
Whole	3 - 4 h		
broiler	3 - 5 h		
Ribs	9 + h		
Grilling (160 C - 185 C)		Bottom vent	Top vent
Fish	15 - 20 min		
Pork tenderloin	15 - 30 min		
Broiler parts and	30 - 45 min		
Whole broiler	1 - 1.5 h		
Leg of lamb	3 - 4 h		
Turkey	2 - 4 h		
Pork shoulder / ham	2 - 5 h		
Grilling (260 C - 370 C)		Bottom vent	Top vent
Steaks	5 - 8 min		
Pork chops	6 - 10 min		
Burgers	6 - 10 min		
Sausages	6 - 10 min		
		Open	Closed

Grillihiilien tai brikettien lisääminen

Pitkäaikaisessa barbeque grillaamisessa tai savustettaessa on tarpeen lisätä grillihiiliä tai brikettejä hiiliritilälle. Lisää grillihiilet tai briketit hiiliritilälle seuraavasti:

1. Avaa grillin kansi.
2. Avaa grillausritilän luukku.
3. Lisää grillihiilet tai briketit hiiliritilälle käyttäen pitkävirtaisia grillauspihtejä sekä kuumuutta kestäviä grillaushanskoja.
4. Sulje grillausritilän luukku.
5. Sulje grillin kansi.

Huomio! Aina kun grillin kansi on avoinna, sen sisälämpötila laskee. Tämä lisää kypsennysaikaa.

RASVAPALO

Grillin tulipesä tulee tyhjentää tuhkasta, rasvoista ja marinadeista jokaisen grillauskerran jälkeen.

Jos rasvaa pääsee kerääntymään tulipesän pohjalle, voi se syttyä tuleen. Rasvapalo voi vaurioittaa grilliä ja aiheuttaa vaaratilanteen.

Suuren määrän rasvaisten lihojen grillaaminen kerralla lisää rasvan tippumista tulipesään, ja lisää rasvapalon riskiä.

Huomio! Rasvapalosta aiheutuneet grillin vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

GRILLIN SAMMUTTAMINEN

Kun grillaaminen tai savustaminen on tehty, sammutetaan grilli sulkemalla kaikki ilmansäätöventtiilit.

1. Sulje grillin kansi.
2. Sulje kannen ilmansäätöventtiili kokonaan.
3. Sulje pohjaosan ilma-aukko kokonaan.
4. Pidä kansi paikoillaan ja ilmansäätöventtiilit suljettuina seuraavaan päivään, jonka jälkeen tulipesän voi tyhjentää.

GRILLIN KERAAMINEN PINTA

Grillin keraamisessa lasitepinnassa saattaa esiintyäns. verkkohalkeamia. Ne johtuvat keraamisen saven ja sen päälle tulevan lasitteen erilaisesta lämpölaajenemisesta ja syntyvät valmistusprosessissa siinä vaiheessa, kun tuote otetaan ulos polttouunista.

Lasitteen verkkohalkeamilla ei ole vaikutusta tuotteen laatuun tai käyttöikään, eikä niitä katsota valmistustai materiaali-virheeksi.

GRILLIN PUHDISTUS JA HUOLTO

Jotta grillille saadaan mahdollisimman pitkä käyttöikä, on sitä säännöllisesti puhdistettava.

Grillausritilät

Grillausritilät on puhdistettava jokaisen käytön jälkeen. Puhdista ritilät niiden ollessa vielä lämpimiä. Käytä puhdistamiseen pehmeäharjaksista grillin puhdistusharjaa.

Grillausritilät voidaan pestä myös tiskialtaassa. Älä laita grillausritilöitä astianpesukoneeseen.

Teräsharjan käytöstä aiheutuneet vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

Grillinsisäpinnat

Grilli on itsestään puhdistuva. Kuumenna ja pidä yli 260

°C lämpötilaa yllä noin 30 minuutin ajan. Rasva, marina-dit ja ruoantähteet palavat itsestään pois.

Huomio! Älä käytä vettä tai muita puhdistusaineita grillin sisäpintojen puhdistukseen. Materiaali on huokoista ja voi imeä nesteet sisäänsä. Tämä voi aiheuttaa halkeamia.

Jos sisäpinnoille ilmaantuu nokea, voidaan ne puhdistaa harjaamalla pois.

Grillin sivutasot ja kahvat ovat mallista riippuen valmistettu, joko bambusta tai säänkestävästä HDPE-muovista. Kumpikaan sivutasoissa käytetty materiaali ei ole lämmönkestävää. Älä koskaan pidä mitään kuumia astioita, pannuja, ritalöitä tai vastaavia sivutasojen päällä.

Erilaiset jäljet, haalistumiset, värimuutokset, halkeilut tai sulamiset sivutasoissa tai kahvoissa eivät kuulu takuun piiriin. Bambusta valmistetut sivutasot ja kahvat voivat ajan mittaan haalistua ja halkeilla. Niihin voi kosteuden takia tulla mustia jälkiä. Pidä osat kuivana ja käytä niihin tarvittaessa bambulle sopivia puunsuoja-aineita. HDPE-muovista valmistetuille sivutasoille ja kahvoille riittää huolloksi niiden puhdistaminen kostealla liinalla. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Tuhkan poistaminen

Pidä kansi paikoillaan ja ilmansäätöventtiilit suljettuina seuraavaan päivään, jonka jälkeen tulipesän voi tyhjentää tuhka- ja sinne tippuneista rasvasta ja ruoka-jäämistä.

Poista tuhka käyttäen erikseen lisävarusteena myytävä tuhkaavinta.

Grillin muut osat

Grillin ulkopinta ja vaunun osat puhdistetaan käyttämällä kosteaa puhdistusliinaa ja saippuavesis- eosta. Kuivaa pinnat huolellisesti puhdistuksen jälkeen.

Kaikki grillin teräsosat täytyy käsitellä yleisestikaupois

sammytävilläteräksen puhdistusja hoitoaineilla vähintään 2-3 kertaa vuodessa esimerkiksi CRC 5-56 monitoimisprayllä.

Tällä ehkäistään lian pinttyminen ja ruostepilkkujen esiintyminen teräspinoilla. Käytä hoitoaineita niiden omien ohjeiden mukaan, kuitenkin ensin kokeillen aineen soveltuvuus grillin teräspinnalle.

Puhdistus- ja hoitoaineita on hyvä kokeilla johonkin grillin teräsosaan joka ei ole suoraan näkyvissä. Näin varmistutaan aineen soveltuvuus grillin teräsosille.

Huolto

Tarkista säännöllisesti grillin pantojen, jalkojen, ilmasäätöventtiiliin, kahvan ja sivutasojen ruuvien kireys. Kiristä ruuvit tarvittaessa.

Huomio! Älä milloinkaan käytä kokoamisessa akkuruvvinväännintä. Se saattaa rikkoa ruuvit ja osien pinnat. Kiristä kaikki ruuvit ainoastaan käsivoimin.

Akkuruuvinvääntimen käytöstä ja ruuvien liiallisesta kiristyksestä johtuvat vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

SÄILYTYS

Säilytä grilli aina puhdistettuna kuivassa paikassa. Älä koskaan jätä grilliä vesisateeseen. Grilli on suojattava erikseen lisävarusteena myytävällä suoja-
peitteellä.

Anna grillin jäähtyä seuraavaan päivään, ennen kuin laitat suojapeitteen grillin päälle.

Lukitse grillin pyörät myös säilytyksen ajaksi.

Puhdista grilli pitkäaikaisen säilytyksen jälkeen ennen ruoan valmistusta.

TAKUU JA TAKUUASIOIDEN KÄSITTELY

Takuu

Tämän grillin keraamisella kannella ja tulipesän

runko-osalla on viiden vuoden valmistus- ja materiaali takuu. Muilla grillin keraamisilla sisäja irtoosilla sekä eri komponenteilla on yhden vuoden valmistusja materiaali-
takuu.

Keraamisen pintojen halkeilu, teräspintojen värimuutos, pilkuttuminen ja tummeneminen on normaalia käytössä ja ajan kuluessa. Teräspinoilla saattaa varsinkin kosteassa ja suolaisessa ympäristössä esiintyä korroosiopilkkuja, Nämä mahdolliset korroosiopilkut eivät estä laitteen käyttöä ja ne ovat aivan normaali ilmiö teräspinoilla, joten niiden mahdollinen esiintyminen osien pinnoilla ei kuulu takuun piiriin.

Jos tuotteessa tai tuotteen osassa ilmenee vika takuuajana, ole yhteydessä suoraan grillin ostopaikkaan. Myyjä hoitaa kaikki takuukäsittelyt. Viallisen tai puuttuvan osan tilalle myyjä tai hänen edustaja lähettää uuden osan, mutta ei vastaa viallisen tai puuttuvan osan vaihdosta grilliin. Itse koottavissa grilleissä asiakas vastaa aina itse osan vaihtamisesta grilliin ohjeiden mukaan. Näiden ohjeiden noudattamatta jättämisen takia takuu raukeaa eikä käyttö vastaa tuotetodistusta. Takuu ei ole voimassa, mikäli tuotetta käytetään kaupallisessa valmistus, myyntitai vuokraustarkoituksessa. Takuu ei heikennä millään tavalla Suomessa voimassa olevaa kuluttajansuojalakia.

Takuuasioidenkäsittely

Jos tuotteessa tai tuotteen osassa ilmenee vikaa takuuajana tai osia puuttuu grilliä kasattaessa, ole yhteydessä suoraan grillin ostopaikkaan. Myyjä hoitaa kaikki takuukäsittelyt. Takuuasioissa seuraavat tiedot on toimitettava maahantuoijalle:

- Grillin merkki ja mallinimi
- Reklamaation syy
- Viallisen osan osanumero osaluettelon mukaisesti
- Kopio ostokuitista tai selvitys ostopaikasta sekä ostopäivämäärä
- Kuluttajan nimi, puhelinnumero, katuosoite, postinumeron

ALLMÄNNA RÅD

Denna grill får användas till varmrökning, barbeque grillning samt som normal kol- och bricketgrill.

Viktigt

Läs alla anvisningar och råd innan ni börjar använda grillen. Följ noggrant tändnings, släcknings samt användnings råden. Om man inte följer råden kan det orsaka fara och materiella skador.

Spara bruksanvisningen för senare bruk.

VARNING OCH SÄKERHETSÅD FÖR GRILLEN

1. Grillen är endast för utomhusbruk.
2. Grillen får inte användas inomhus.
3. Använd endast grillkol eller briketter som bränsle. Använd inte ved.
4. Vid tändning av grillen. Använda endast tändkuber, tändningspapper eller andra fasta tändmedel enligt standard EN-1860-3.
5. VARNING! Använd inte tändvätska, bensin eller alkohol för tändning eller åter tändning.
6. Tillägg aldrig tändningsvätska på brinnande kol eller briketter, eller om glöden är het.
7. Använd eller förvara inte brinnande material, vätska eller gaser nära grillen.
8. Använd inte grillen under tak, bredvid en vägg, i garage, i en husvagn/bil, i en båt eller i andra stängda utrymmen eller inomhus. Det skall finnas minst två meter fritt utrymme på båda sidorna av grillen, helst mera.
9. VARNING! Grillen är het under användning. Flytta aldrig grillen då den är i användning eller het.
10. VARNING: Öppna locket försiktigt då grillen används. Öppna locket först lite, så luft kan komma långsamt in i grillen. Detta förhindrar drag, som kan tända kolen så att den brinner med öppen låga.
11. Använd grillen inte som utespis.
12. Låt inte barn använda grillen.
13. Lämna aldrig grillen oövervakad när den är i bruk.
14. VARNING! Håll barn och djur på avstånd.
15. Använd inte grillen om det finns fel på den.

16. Placera grillen på ett stabilt och stadigt underlag som tål hetta.
17. Tänk på rökbildningen när du placerar grillen. Placera den inte i närhet av öppna fönster och dörrar. Rök kan komma in i bostaden.
18. Grillen blir het på undersidan, lägg den inte direkt på gräsmattan.
19. Lägg kolen eller briketterna på kolgallret. Lägg dem inte i botten på eldhärden.
20. Tänd alltid grillen med öppen lock.
21. Avlägsna askan från eldhärden först när den är sval.
22. Lägg aldrig askan i en plastbehållare eller i annan lättantändlig behållare.
23. Rör inte grillen eller gallren när de är heta.
24. Använd alltid skyddshandskar vid hantering av grillen och långskaftade grillningstillbehör när du tillreder mat.
25. Använd inte vatten för att släcka rökugnen. Vatten kan skada den heta rökugnens emaljerade yta.
26. Kväv glöden i grillen genom att stänga luftventilerna i botten samt på locket.
27. Grillen måste rengöras efter användning. Använd grillborste till rengöring av gallren stalborste, kan skada ytorna.
28. Förbered för möjlig olycka så att du vet var du har första hjälpen brandsläckaren är och är och att du vet hur man använder dem.

FÖRE TÄNDNINGEN AV GRILLEN

Placering av grillen

Beakta följande saker vid placeringen:

- Grillen måste placeras så att röken inte orsakar skada.
- Använd inte grillen vid öppna fönster.
- Använd eller förvara inte brinnande material, vätska eller gaser nära grillen.
- Placera inte grillen på ett lättantändligt underlag, t.ex. terrassbräder.
- Använd inte grillen under tak, bredvid en vägg, i garage, i en husvagn/bil, i en båt eller i andra stängda utrymmen eller inomhus. Det skall finnas minst två meter fritt utrymme på båda sidorna av grillen, helst mera.

- Grillen placeras på ett stabilt, jämnt och vågrätt underlag.
- Grillen blir het under bruk. Hettan sprider sig också neråt, ta detta i beaktade när ni placerar grillen.
- Placera inte grillen direkt på gräsmattan

TÄNDNING

Bränslen man kan använda:

Godkända bränslen i denna rökugn är:

- Träkol
- Briketter

OBS! Använd aldrig ved eller annan trävara i grillen då temperaturen kan bli för hög och grillen kan ta skada.

Skador som uppstått då man använt ved i grillen hör inte till garantin.

Tändning

1. Öppna grillens lock.
2. Lägg tidningspapper eller några tändkuber på kolgallret.
3. Lägg i träkol eller briketter.
4. Öppna bottenluftventil och tänd grill med tidningspapper eller tändningsbitar.
5. Stäng grillens lock.
6. Lämna bottenluftventilerna helt öppna för 10 minuter, för att glöden tänds grundligt.
7. När kolen eller briketterna har fått en ljus grå färg är grillen färdig för bruk.

OBS! Använd aldrig tändningsvätska, bensin eller alkohol för att tända grillen.

VARNING! Använd inte bensin eller alkohol för tändning eller återtändning. Använd endast tändningsmedel enligt standard EN 1860-3.

Alla tändningsmaterial säljs separat.

FÖRSTA GÅNGEN DU ANVÄNDER GRILLEN

OBS! Att inte beakta detta, kan skada grillen.

1. Öppna grillens lock.
2. Lägg tidningspapper eller några tändningskuber på kolgallret.
3. Lägg i träkol eller briketter. Lägg inte för mycket kol på kolgallret. För mycket mängd kol kan skada grillen pga. för hög hetta.
4. Öppna bottenluftventil och tänd tidningspapper eller tändningsbitar med en tändsticka eller med en tändare.
5. Stäng grillens lock.
6. Lågorna får ej bli för höga, då de kan skada filtpackning. Filtpackningen sätter sig under de första gångerna grillen används.
7. Låt kolen brinna till slut och slockna.
8. Låt grillen svalna.
9. Efterdra alla skruvar och muttrar. Metallspanten blir lösare av värme. Kontrollera spänningen och spänn vid behov.
10. Grillen är färdig för bruk.

BRUK AV RÖKUGNEN

Förberedelser före grillning

Innan grillning gör följande:

1. Töm askan från eldhärden.
2. Olja grillgallret med matolja.
3. Tänd grillen enligt råden.
4. Låt träkolen eller briketter brinna minst 30 minuter.
5. När kolen eller briketterna har fått en ljus grå färg är grillen färdig för bruk.
6. Fyll inte eller rör inte glöden. Därmed brinner kolen jämnare och mer effektivt.
7. Använd alltid skyddshandskar vid hantering av grillen och långskaftade grillningstillbehör när du tillreder mat.

Grillning vid låga temperaturen

1. Tänd grillen enligt råden.
2. Lämna bottenluftventilerna helt öppna i 10 minuter så att det blir en bra glöd.
3. Titta till termometern så att grillen har rätt temperatur. Se temperaturrekommendationer och grillningstider från manualens punkt 24.

4. När önskad temperaturen har uppnått, stäng bottenluftventil totalt.
5. Grillen är nu färdigt för användning.
6. VARNING: Öppna locket förstiktigt när grillen används. Öppna locket först lite, så luft kan komma långsamt in i grillen. Detta förhindrar drag, som kan tända kolen så att de brinner med öppen låga.
7. Använd alltid skyddshandskar vid hantering av grillen och långskaftade grillningstillbehör när du tillreder mat.

Obs! Det är möjligt att skaffa värmespridarplåt som säljs separat. Det hjälper sig vid indirekt grillning i låga temperaturen.

Rökning

I denna grill läggs de fuktade rökningsskivorna direkt på glöden. Rökskivorna skall stå i vatten minst 30 minuter innan de läggs på glöden.

1. Tänd grillen enligt råden.
2. Lämna bottenluftventilerna helt öppna i 10 minuter, så att kolen eller briketterna tänds ordentligt. så att du får en jämn glöd.
3. Övervaka termometer. Se temperaturrekommendationer och grillningstider från manualens punkt 24.
4. När önskad temperaturen har uppnått, lämna bottenluftventil delvis öppen.
5. Stäng locket helt.
6. Lägg de fuktade rökningsskivorna på glöden. Använd skyddshandskar och långskaftade grillningstillbehör när du läggs rökningsskivorna på glöden.
7. Grillen är nu färdigt för grillning.
8. VARNING: Öppna locket förstiktigt när grillen används. Öppna locket först lite, så luft kan komma långsamt in i grillen. Detta förhindrar drag, som kan tända kolen så att de brinner med öppen låga.
9. Använd alltid skyddshandskar vid hantering av grillen och långskaftade grillningstillbehör när du tillreder mat.

Chipmatare

Denna enhet används främst för att lägga träflis i ugnen när man grillar. Man använder den genom att placera träflis på stålrorets främre del när den är i sitt ofullständiga stängda läge, öppna luckan till ugnen, för in stålroret med träflis vänd sedan stålroret på stålroret så att träflisen faller ut och därefter dra ut stålroret för att stänga luckan.

Olika sorters rökflis

Det finns ett stort urval av rökflis och spån. Olika träd ger olika aromer och smaker till maten som tillreds. Genom att pröva sig fram hittar man den arom som man tycker om.

I butikerna säljs oftast:

- Al (Alder)
- Äpple (Apple)
- Körsbär (Cherry)
- Lönn (Maple)
- Pecan nöt (Pecan)
- Mesquito (Mesquite)
- Amerikansk nöt (Hickory)

- Pröva också fuktade örter på glöden.

Grillning vid hög temperatur

1. Tänd grillen enligt råden.
2. Lämna bottenluftventilerna helt öppna för 10 minuter, för bästa glöd.
3. Övervaka termometer. Se temperaturrekommendationer och grillningstider från manualens punkt 24.
4. När önskad temperaturen har uppnått, lämna locket delvis öppet.
5. Grillen är nu färdigt för grillning.
6. VARNING: Öppna locket försiktigt när grillen används. Öppna locket först lite, så luft kan komma långsamt in i grillen. Detta förhindrar drag, som kan tända kolen så att den brinner med öppen låga.
7. Använd alltid skyddshandskar vid hantering av grillen och långskaftade grillningstillbehör när du tillreder mat.

Uppflamningar

Öppna lågor orsakas av för hög temperatur och medför att fett från maten kan antändas och orsaka fettbrand. Små uppfamningar är normala och bidrar med rök som ger maten smak och arom. För att hålla flammorna på normal nivå, vidta följande åtgärder:

- Låt marinaden rinna av ordentligt och skär bort överflödigt fett från köttet/steken.
- Se till att eldhärden är tom från fett och marinader. Rengör eldhärden med jämna mellanrum.

Marinader

Maten marineras för kryddning. Inne i grillen kan marinaden orsaka att maten fastnar i grillgallret och plattan, marinaden kan rinna till eldhärden och kan ta eld.

När du ska grilla marinerat mat kan du göra följande:

- Torka bort onödig marinad från det du skall grilla.
- Håll inte extra marinad över maten som kan rinna ner på glödbädden under tiden du grillar.
- Om du vill ha mera smak eller glaserad yta på maten, kan du i slutet av grillningen lägga på en kryddsås eller en glaze. Förbereda dom alltid separat.

JUSTERING AV TEMPERATUREN

Justering av temperaturen i grillen sker med luftventilerna i botten och på locket. När ventilerna öppnas stiger temperaturen och när man stänger dem så svalnar grillen. Kontrollera temperaturen med termometern på locket. Kontrollera regelbundet temperaturen och justera den vid behov.

Obs! Luftventilerna blir heta vid bruk. Använd skyddshandskar när du justerar dem

Slow Cooking / Smoking (110 °C - 135 °C)		Bottom vent	Top vent
Brisket	2 h per kg		
Pulled pork	2 - 4 h per kg		
Whole broiler	3 - 4 h		
Ribs	9 + h		
Grilling (160 °C - 185 °C)		Bottom vent	Top vent
Fish	15 - 20 min		
Pork tenderloin	15 - 30 min		
Broiler parts and Whole broiler	30 - 45 min		
Leg of lamb	1 - 1.5 h		
Turkey	3 - 4 h		
Pork shoulder / ham	2 - 5 h		
Grilling (260 °C - 370 °C)		Bottom vent	Top vent
Steaks	5 - 8 min		
Pork chops	6 - 10 min		
Burgers	6 - 10 min		
Sausages	6 - 10 min		
		Open	Closed

Att fylla på träkol kol och briketter

När du grillar eller röker under lång tid kan du behöva fylla på mer bricketter eller kol. Gör så här:

1. Öppna grillens lock.
2. Öppna grillgallrets lucka.
3. Lägg på mera kol eller briketter med hjälp av en grilltång och långa skyddshandskar.
4. Stäng grillgallrets lucka.
5. Stäng grillens lock.

FETTBRAND

Grillens eldhärd måste tömmas från askan, fett och marinader efter varje grillning.

Om fett och marinader samlas i eldhärden, kan den ta eld. Fettbrand kan skada grillen och orsaka fara.

Att grilla stora mängder fett kött ökar risken för att fett droppar i eldhärden, vilket ökar risken av fettbrand.

Obs! Skador som är resultat av fettbrand, tillhör inte till garanti.

SLÄCKA GRILLEN

När grillningen eller rökningen är klar ska grillen släckas genom att man stänger alla luftventiler.

1. Stäng grillens lock.
2. Stäng lockets luftventil helt.
3. Stäng botten luftventil helt.
4. Locket ska ligga på och alla luftventilerna ska vara stängda till nästa dag. Nu kan du tömma askbehållaren.

GRILLENS KERAMISK YTOR

I grillens keramiska glasyta kan förekomma sprickbildningar. Det beror på att den keramiska lera och den glaserade ytan har olika värmekoefficient. De bildas under tillverkningsprocessen då delarna tas ur ugnen.

Glasrytans sprickbildningar påverkar inte produktens kvalitet eller användningsålder, och anses inte vara

kvalitets- eller materialfel.

RENGÖRING OCH SERVICE AV GRILLEN

För att grillen skall hålla en lång tid skall den rengöras regelbundet.

Grillgallret

Grillgallren skall rengöras efter varje användning. Rengör dem när de ännu är ljumma. Använd en mjuk grillborste.

Grillgallret kan även rengöras i diskhon. Lägg dem aldrig i diskmaskinen.

Skador som uppkommit av stålborste hör inte till garantin.

Grillens inre ytor

Grillen rengör sig själv. Värm upp grillen och håll temperaturen på 260grader i ca 30 minuter. Då brinner fett, marinader och matrester upp dock kan missfärgningar bildas av detta.

Obs! Använd inte vatten eller andra rengöringsmedel för att rengöra grillen invändigt. Materialet är poröst och kan suga i sig vätskorna. Detta kan orsaka sprickbildning.

Sot kan borstas bort.

Grillens sidoytor och handtag är tillverkade beroende på modell av bambu eller väderbeständig HDPE-plast. Ingen av dessa material i sidoytorna är brandtåligt. Placera aldrig varma tallrikar, pannor, galler eller motsvarande på sidoytorna.

Olika märken, blekning, färgförändringar, sprickor eller smältning i sidoytorna eller handtagen ingår i garantin. Av bambu tillverkade sidoytor och handtag kan blekna och spricka med tiden. Svarta märken kan bildas på dessa pga. fukt. Håll delarna torra och använd till bambu passande träskyddsmedel vid behov. Till de av HDPE-plast tillverkade sidoytor och handtag räcker det som underhåll att rengöra dem med fuktig trasa. Använd inte abrasiva rengöringsmedel.

Avlägsna askan

Håll locket på plats och alla luftventiler stängda till nästa dag. Nu kan eldhärden tömmas från askan och fett.

Ta bort askan med hjälp av en askskrapa. (säljs separat).

Rökugnens övriga delar

Grillens yttre yta och vagnens delar skall rengöras med varmt vatten och tvålblandning med en fuktig trasa. Efteråt torkas alla rengörade ytor torra.

Torka av alla ståldelar med stålputsmedel t ex CRC 5-56 minst tre gånger per år.

Detta motverkar smuts och rostfläckar på ytorna. Använd rengöringsmedel enligt deras bruksanvisning, men pröva först på ett sådant ställe som inte direkt syns. Detta för att kontrollera att medlet anpassar sig för stålytorna.

Service

Kontrollera regelbundet att grillens metalband, benen, luftventilens luckor, handtag och sidobordsskruvar är åtdragna. Spänn skruvarna för hand vid behov.

Obs! Använd aldrig skruvdragare vid montering av grillen. Den kan dra sönder skruvarna och skada ytorna. Dra alltid fast skruvarna för hand.

Skador och fel som uppstått att man använt en skruvdragare eller att man spänt skruvarna för hårt hör inte till garantin.

FÖRVARING

Förvara grillen rengjord på en torr plats. Låt den aldrig vara ute i regn. Grillen skall skyddas med ett grillöverdrag, som säljs som tillbehör.

Låt grillen svalna tills nästa dag, innan grillskyddet skall placera på grillen.

Lås hjulen vid förvarning.

Rengör grillen efter långvarig förvaring, innan matlagning.

GARANTI OCH HANDLÄGGNING AV GARANTIN

Garanti

För denna grill /rökugn ges fem års garanti på tillverknings- och materialfel. Spara kvittot och det är ett garantibevis. Ta gärna en kopia av kvittot och hålla fast det på bruksanvisningen så är det lätt hitta om det skulle behövas. Om du behöver använda garantin finns inköpsplats och tidpunkt för köpet på kvittot.

Garantin gäller inte fel som uppstått genom normalt slitage eller att den blivit rostig, eller att man har använt grillen- / rökugnen fel eller försummat underhållet av den.

Sprickbildning av keramiska ytor, färgförändringar, fläckar i stålytorna förekommer eller att de blir mörkare är normalt vid användning. I fuktig och salthaltig miljö kan stålytorna få rostfläckar. Om fläckar uppstår, går det bra att använda rökugnen eftersom rostfläckar är normalt på stålytor och omfattas därför inte av garantin.

Om produkten eller dess delar visar sig vara defekta under garantiperioden ska du kontakta inköpsstället som sköter alla garantifall. Inköpsstället byter ut en defekt del eller en del som saknas eller skickar en ny, men svarar inte för arbetet med att byta delen. Garantin gäller inte om dessa instruktioner försummas. Garantin hävs ifall denna produkt används för kommersiellt ändamål. Garantin gäller inte heller om grillen har ändrats eller om den inte har använts enligt instruktionerna i denna manual.

Garantin har ingen påverkan på konsumentköpslagen som gäller i Sverige.

Handläggning av garantin

Om produkten eller delar av denna visar sig vara defekta under garantitiden eller de saknas vid montag ska du kontakta inköpsstället direkt. Inköpsstället hanterar alla garantifall.

Före garantikravet, läs igenom bruksanvisningen. Garantin gäller inte om dessa bruksanvisningar försummas.

Detta gäller inköpsstället. Följande uppgifter ska lämnas till importören:

- Grillens varumärke och modellnamn (på kvittot).
- Orsak till reklamation
- Artikelnummer på defekt del enligt dellistan
- Kopia av kvittot eller uppgifter om inköpsställe och inköpsdag
- Namn, telefonnummer, adress och postnummer

Handläggning av garanti i Sverige

Om produkten eller delar av denna visar sig vara defekta under garantitiden eller de saknas vid montag ska du kontakta inköpsstället.

Före garantikravet, läs igenom bruksanvisningen. Garantin gäller inte om dessa bruksanvisningar försummas.

Följande uppgifter skall lämnas till inköpsstället:

- Grillmärke och försäljnings namn
- Orsak till reklamation
- Artikelnummer på defekt del enligt dellistan
- Kopia av kvittot eller uppgifter om inköpsställe och inköpsdag
- Namn, telefonnummer, adress och postnummer

GENERELLE RÅD

Grillen kan bare brukes til varmrøyking, barbeque-grilling og som normal kullgrill.

Viktig

Les alle anvisninger og råd før grillen brukes. Følg nøye alle råd om opptenning, slukking og bruk. Hvis rådene ikke følges, kan det føre til fare og materielle skader.

Ta vare på bruksanvisningen for senere bruk.

ADVARSLER OG SIKKERHETSRÅD FOR GRILLEN

1. Grillen er kun til utendørs bruk.
2. Grillen må ikke brukes innendørs.
3. Bruk kun grillkull eller briketter som brensel. Kan ikke bruke ved.
4. Til opptenning kan brukes avispapir eller tennbrikker.
5. ADVARSEL! Ikke bruk tennvæske, bensin eller alkohol til tenning eller retenning. Bruk kun tennmidler i henhold til standard EN 1860-3.
6. Tøm aldri tennvæske på brennende kull eller briketter eller fortsatt varm kull.
7. Ikke bruk eller oppbevar brennbart materiale, væske eller gass nær grillen.
8. Ikke bruk grillen under tak, ved vegg, i campingvogn/bobil, båt eller andre lukkede rom eller innendørs. Det skal være minst to meter klaring på begge sider av grillen, helst mer.
9. ADVARSEL! Grillen er varm ved bruk. Flytt aldri røykovnen når den er i bruk eller er varm.
10. ADVARSEL! Åpne lokket forsiktig når grillen er i bruk. Åpne først lokket litt slik at luft langsomt kan komme inn i grillen. Dette hindrer trekk som kan få kullet til å brenne med åpen ild.
11. Ikke bruk grillen som utepeis.
12. La aldri barn bruke grillen.
13. Forlat aldri grillen uten tilsyn når den er i bruk.
14. ADVARSEL! Hold barn og dyr på avstand.
15. Ikke bruk grillen hvis det er feil på den.

16. Plasser grillen på et stabilt og stødig underlag som tåler varme.

17. Ta hensyn til røykdannelsen ved plassering av grillen. Ikke plasser den i nærheten av åpne vinduer og dører. Røyk kan komme inn i boligen.

18. Grillen blir varm på undersiden, ikke sett den rett på plenen.

19. Legg kull eller briketter på kullristen. Ikke legg de i bunnen av ovn.

20. Tenn alltid grillen med åpne lokk.

21. Ikke fjern asken fra ovnen før den er kald.

22. Ikke legg asken i en plastbeholder eller annen lettantennelig beholder.

23. Ikke ta på grillen eller risten når de er varme.

24. Bruk alltid vernehansker ved håndtering av grillen og grilltilbehør med langt skaft ved tilbereding av mat.

25. Ikke bruk vann for å slukke grillen. Vann kan skade grillens varme, emaljerte overflate.

26. Kvel glørne i grillen ved å lukke ventilasjonslukene i bunnen og på lokket.

27. Grillen må rengjøres etter bruk. Bruk grillbørste til rengjøring av risten, stålbørste kan skade overflatene.

28. Vær forberedt på mulig ulykke og vit hvor førstehjelps- og brannslukningsutstyr er og hvordan dette brukes.

FØR TENNING AV GRILLEN

Plassering av grillen

Ta hensyn til følgende ved plassering:

- Grillen må plasseres slik at røyken ikke forårsaker skade.
- Bruk ikke grillen ved åpne vinduer.
- Ikke bruk eller oppbevar brennbart materiale, væske eller gass nær grillen.
- Ikke plasser grillen på et lettantennelig underlag, f.eks et terrassegulv av tre.
- Ikke bruk grillen under tak, ved vegg, i campingvogn/bobil, båt eller andre lukkede rom eller innendørs. Det skal være minst to meter klaring på begge sider av grillen, helst mer.
- Grillen plasseres på et stabilt, jevnt, vannrett underlag.
- Grillen blir varm ved bruk. Varmen spres også nedover, ta hensyn til dette ved plassering
- Ikke plasser grillen rett på plenen

TENNING

Brensel som kan brukes

Godkjent brensel for denne grillen:

- Trekull
- Briketter

Obs! Bruk aldri ved eller annet trevirke i grillen. Temperaturen blir svært høy og kan skade grillen.

Skader oppstått ved bruk av ved i grillen omfattes ikke av garantien.

Tenning

1. Åpne grillens lokk.
2. Legg litt avisapir eller noen tennbrikker i bunnen av grill.
3. Legg 2-3 never trekull eller briketter på de.
4. Tenn papiret eller tennbrikkene med en fyrstikk eller lighter.
5. Legg på grillens lokk.
6. La luftventilene i bunn og lokk være helt åpne i 10 minutter slik at kullet antennes skikkelig.
7. Når kullet eller brikettene har fått en lys grå farge er grillen klar til bruk.

Obs! Bruk aldri tennvæske, bensin eller alkohol for å tenne grillen.

ADVARSEL! Ikke bruk tennvæske, bensin eller alkohol til tenning eller re-tenning. Bruk kun tennmidler i henhold til standard EN 1860-3.

Alt av brensel og hjelpemidler selges separat.

GRILLENS FØRSTE OPPTENNING

MERK! Om du unnlater å ta hensyn til dette, kan grillen skades.

1. Åpne grillens lokk.
2. Legg avisapir eller noen tennbrikker på kullristen.
3. Legg 2-3 never løvtrekull eller briketter på den. Ikke legg for mye kull på kullristen. For mye kull kan skade grillen pga. for høy varme.

4. Åpne luftventilen i bunnen og tenn på avisapiret eller tennbrikkene med en fyrstikk eller en lighter.
5. Lukk grillens lokk.
6. Flammene må ikke bli for høye, da kan de skade filt-pakningen. Filt-pakningen setter seg under de første opptenningene.
7. La kullet brenne helt ut og slukne.
8. La grillen avkjøles.
9. Trekk til alle løse muttere. Metallspantene blir løsere av varme. Kontroller strammingen og stram ved behov.
10. Grillen er klar til bruk.

BRUK AV GRILLEN

Forberedelser før grilling

Gjør følgende før grilling:

1. Tøm asken fra ildstedet.
2. Olje grillristen med planteolje.
3. Tenn grillen ifølge rådene.
4. La løvtrekull eller briketter brenne i minst 30 minutter.
5. Når kullet eller brikettene har fått en lys grå farge er grillen klar til bruk.
6. Ikke fyll på eller rør grillkullet. Da brenner kullet jevnere og mer effektivt.
7. Bruk alltid vernehansker ved håndtering av grillen og grilltilbehør med langt skaft ved tilbereding av mat.

Grilling ved lave temperaturer

1. Tenn grillen ifølge rådene.
2. La luftventilene i bunn og lokk være helt åpne i 10 minutter slik at kullet antennes skikkelig.
3. Overvåk termometeret. Se temperaturanbefalinger og grilltider i manualens punkt 24.
4. Når ønsket temperatur er oppnådd, lukkes luftventilen i bunnen helt.
5. Grillen er nå klar til grilling.
6. **ADVARSEL!** Åpne lokket forsiktig når grillen er i bruk. Åpne først lokket litt slik at luft langsamt kan komme inn i grillen. Dette hindrer trekk som kan få kullet til å brenne med åpen ild.
7. Bruk alltid vernehansker ved håndtering av grillen og grilltilbehør med langt skaft ved tilbereding av mat.

Obs! Det er mulig å skaffe varmespredningsplate som selges separat. Den hjelper ved grilling ved lave temperaturer.

Røyking

I denne grillen legges den fuktete røykflisen rett på det glødende kullet. Røykflisen må ligge i vann minst 30 minutter før de legges i grillen.

1. Tenn grillen ifølge rådene.
2. La luftventilene i bunn og lokk være helt åpne i 10 minutter slik at kullet antennes skikkelig.
3. Overvåk termometeret. Se temperaturanbefalinger og grilltider i manualens punkt 24.
4. Når ønsket temperatur er oppnådd, la luftventilen i bunnen være delvis åpen.
5. Lokkets luftventil lukkes helt.
6. Legg den fuktete røykflisen på det glødende kullet. Bruk vernehansker og grilltilbehør med langt skaft når røykflisen legges på det glødende kullet.
7. Grillen er nå klar til grilling.
8. ADVARSEL! Åpne lokket forsiktig når grillen er i bruk. Åpne først lokket litt slik at luft langsomt kan komme inn i grillen. Dette hindrer trekk som kan få kullet til å brenne med åpen ild.
9. Bruk alltid vernehansker ved håndtering av grillen og grilltilbehør med langt skaft ved tilbereding av mat.

Chip-mater

Denne enheten blir hovedsakelig brukt til å mate ovnen med flis under grillingen. Den brukes ved å legge flisene inn den ikke helt lukkede åpningen på framsiden av stålrøret, åpne vinduet til ovnen, sett inn stålrøret med flisene, deretter snu flisene og dra ut stålrøret for å lukke vinduet.

Forskjellig røykflis

Det er et stort utvalg av røykflis og spon. Forskjellige trær utskiller ulike aromaer til mat som tilberedes. Ved å prøve seg frem finner man den smaken man liker.

I butikkene selges oftest:

- Or (Alder)
- Eple (Apple)
- Kirsebær (Cherry)
- Lønn (Maple)
- Pekannøtt (Pecan)
- Mesquite (Mesquite)
- Hickory (Hickory)
- **Idé!** Prøv også fuktete urter på det glødende kullet

Grilling ved høye temperaturer

1. Tenn grillen ifølge rådene.

2. La luftventilene i bunn og lokk være helt åpne i 10 minutter slik at kullet antennes skikkelig.
3. Overvåk termometeret. Se temperaturanbefalinger og grilltider i manualens punkt 24.
4. Når ønsket temperatur er oppnådd, la luftventilen i lokket være delvis åpen.
5. Grillen er nå klar til grilling.
6. ADVARSEL! Åpne lokket forsiktig når grillen er i bruk. Åpne først lokket litt slik at luft langsomt kan komme inn i grillen. Dette hindrer trekk som kan få kullet til å brenne med åpen ild.
7. Bruk alltid vernehansker ved håndtering av grillen og grilltilbehør med langt skaft ved tilbereding av mat.

Oppflammer

Oppflammer forårsakes av for høy temperatur og medfører at fett renner fra maten og kan forårsake fettbrann. Små oppflammer er normalt og bidrar med røyk som gir maten smak og aroma. For å holde oppflammerne på normalt nivå, følg følgende anbefalinger:

- La marinaden renne godt av og skjær bort overflødig fett fra kjøttet/steken.
- Rengjør grillen med jevne mellomrom.

Marinader

Maten marineres før den legges på grillen. Marinaden kan forårsake at maten fester seg på risten og grillplaten. Den kan også renne ned under grillen og ta fyr.

Når marineringen er klar:

- Tørk bort overflødig marinade fra kjøttet.
- Hell ikke marinade på mens du griller.
- Ikke bruk den ferdige marinaden som gris eller høne har ligget i. Det er bakterier fra det rå kjøttet.
- Hvis du vil ha mer smak eller en glaserings på utsiden av det du griller, så kan du legge på en egen kryddersaus som du lager selv.

JUSTERING AV TEMPERATUR

Justering av temperaturen i grillen gjøres med ventilasjonslukene i bunnen og på lokket. Når lukene åpnes stiger temperaturen, og når de lukkes avkjøles grillen. Temperaturen kontrolleres med måleren på lokket. Temperaturen kontrolleres regelmessig og justeres ved behov.

Obs! Ventilasjonslukene blir varme når grillen er i bruk. Bruk vernehansker når de justeres.

Slow Cooking / Smoking (110 °C - 135 °C)		Bottom vent	Top vent
Brisket	2 h per kg		
Pulled pork	2 - 4 h per kg		
Whole	3 - 4 h		
broiler	3 - 5 h		
Ribs	9 + h		
Grilling (160 °C - 185 °C)		Bottom vent	Top vent
Fish	15 - 20 min		
Pork tenderloin	15 - 30 min		
Broiler parts and	30 - 45 min		
Whole broiler	1 - 1.5 h		
Leg of lamb	3 - 4 h		
Turkey	2 - 4 h		
Pork shoulder / ham	2 - 5 h		
Grilling (260 °C - 370 °C)		Bottom vent	Top vent
Steaks	5 - 8 min		
Pork chops	6 - 10 min		
Burgers	6 - 10 min		
Sausages	6 - 10 min		
		Open	Closed

Fylle på trekull og briketter

Ved langvarig barbecue-grilling og røyking må det legges på kull eller briketter på kullristen. Gjør følgende:

1. Åpne grillens lokk.
2. Åpne grillristens luke.
3. Legg på mer kull eller briketter med grilltang og lange vernehansker.
4. Lukk grillristens luke.
5. Lukk grillens lokk.

Obs! Når grillens luke åpnes synker alltid temperaturen i grillen. Dette forlenger tilberedningstiden.

FETTBRANN

Grillens ildsted må tømmes for aske, fett og marinade etter hver grilling.

Hvis fett og marinade samles i ildstedet kan dette ta fyr. Fettbrann kan skade grillen og forårsake fare.

Grilling av store mengder fett kjøtt øker risikoen for at fett drypper ned på ildstedet, dette øker risikoen for fettbrann.

Obs! Skader som følge av fettbrann dekkes ikke av garantien.

SLUKKE GRILLEN

Når grilling eller røyking er ferdig slukkes grillen ved å lukke alle luftventilene.

1. Lukk grillens lokk.
2. Løkkets luftventil lukkes helt.
3. Bunnens luftventil lukkes helt.
4. Hold lokket på plass og alle luftventilene lukket til neste dag. Nå kan du tømme askeskuffen.

GRILLENS KERAMISKE OVERFLATER

I grillens keramiske overflate kan det forekomme sprekkdannelser. Dette kommer av at den keramiske leiren og glasuroverflaten har ulike varmekoeffisienter. De dannes under produksjonen når produktet tas ut av ovnen.

Glasuroverflatens sprekkdannelser påvirker ikke produktets kvalitet eller brukstid og anses ikke å være kvalitets- eller materiellfeil.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV RØYKOVNEN

For at røykovnen skal vare lenge, må den rengjøres regelmessig.

Grillristen

Grillristen skal rengjøres etter bruk. Rengjøres mens de ennå er lunkne. Bruk en myk grillbørste. Stålbørste kan skade grillristens emaljerte overflate.

Grillristen kan også pusses i kjøkkenvasken. Legg de aldri i oppvaskmaskinen.

Skader forårsaket av stålbørste omfattes ikke av garantien.

Grillens indre overflater

Grillen rengjør seg selv. Varm og hold temperaturen ved 260 °C ca. 30 minutter. Fett, marinader og matrester brenner av seg selv.

Obs! Bruk ikke vann eller andre rengjøringsmidler til å rengjøre grillen innvendig. Materialet er porøst og kan absorbere væskene. Dette kan forårsake sprekkdannelse.

Sot børstes bort.

Avhengig av modell er grillens sidebord og håndtak laget av enten bambus eller værbestandig HDPE-plast. Uansett så er ikke materialet i sidebordene varmebestandig. Legg aldri varme plater, panner, grillrister eller lignende på sidebordene.

Garantien dekker ikke merker/avtrykk, misfarginger, fargeendringer, sprekker eller smelting som kan oppstå på sidebord eller håndtak. Sidebord og håndtak av bambus kan med tiden utvikle sprekker eller misfarging. Det kan også oppstå svarte merker på grunn av fukt. Hold komponentene tørre og hvis du bruker midler for bevaring av treverket så må disse være egnet for bambus. For sidebord og håndtak av HDPE-plast er eneste nødvendige vedlikehold å tørke av jevnlig med en våt klut. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler.

Fjern asken

Hold lokket på plass og alle luftventilene lukket til neste dag. Nå kan ildstedet tømmes for aske og rennende fett.

Ta bort asken ved hjelp av askeskrappen som selges som tilbehør.

Røykovnens andre deler

Grillens ytre overflate og vognens deler skal rengjøres med varmt vann og såpeblanding med en fuktig klut. Etterpå tørkes alle rengjorte overflater tørre.

Alle ståldeler må behandles med et stålpussemiddel som f.eks. CRC 5-56 minst tre ganger per år.

Dette hindrer smuss og rustflekker på overflatene. Bruk pleiemidler i henhold til deres bruksanvisning, men prøv først på et sted som ikke er direkte synlig. Dette for å kontrollere at middelet er egnet til ståloverflatene.

Service

Kontroller regelmessig at grillens metallbånd, bein, luftventilluker, håndtak og sidebordets skruer sitter fast. Trekk til skruene for hånd ved behov.

Obs! Bruk aldri batteridrevet skrutrekker ved montering. Den kan ødelegge skruer og overflater. Trekk til skruene for hånd.

Skader og feil som oppstår ved bruk av batteridrevet skrutrekker eller at skruene er trukket til for hardt, omfattes ikke av garantien.

OPPBEVARING

Lagre grillen rengjort på et tørt sted. La den aldri stå ute i regn. Grillen skal beskyttes med et grilltrekk som selges som tilbehør.

La grillen avkjøles til neste dag før grilltrekket plasseres på grillen.

Lås hjulene ved lagring.

Rengjør grillen før matlaging etter langvarig lagring.

GARANTI OG BEHANDLING AV GARANTIE

Garanti

Det gis fem års garanti for produksjons- og materialfeil på denne røykovnen. Ta vare på kvitteringen, kopier og fest den sammen med bruksanvisningen så gjelder dette som garantibevis. Ved henvisning til garantien skal innkjøpssted og kjøpstidspunkt angis. Garantien gjelder ikke feil oppstått ved normal slitasje eller at den har rustet, feil bruk eller forsømt vedlikehold.

At sprekkdannelser, fargeforandring, flekker i ståloverflatene forekommer eller at de blir mørkere er normalt ved bruk. I fuktig og saltholdig miljø kan ståloverflatene få rustflekker. Oppstår det flekker, går det greit å bruke røykovnen siden rustflekker er normalt på ståloverflater og omfattes derfor ikke av garantien.

Garantien faller bort dersom produktet brukes til kommersielle formål. Garantien gjelder ikke hvis grillen er endret eller den ikke er brukt i henhold til instruksjonene i denne manualen.

Behandling av garantien

Hvis produktet eller deler av dette viser seg å være defekt i garantiperioden eller de mangler ved montering, kontakt kjøpested.

Før garantikrav, les gjennom bruksanvisningen. Garantien gjelder ikke hvis disse instruksjonene forsømmes.

Følgende opplysninger skal leveres til kjøpested:

- Grillmerke og selgers navn
- Grunn for reklamasjon
- Artikkelnummer på defekt del ifølge delelisten
- Kopi av kvittering eller opplysninger om innkjøpssted og innkjøpsdag
- Navn telefonnummer, adresse og postnummer

ÜLDISED JUHISED

Seda grilli võib kasutada suitsuahjuna kuumsuitsutuseks, barbeque-grillimiseks ning traditsioonilise söegrillina.

Oluline

Tutvuge enne grilli kasutamist kõigi juhiste ja nõuannetega. Täitke täpselt tule süütamise ja kustutamise ning grilli kasutamise kohta antud juhiseid. Juhiste eiramine võib tekitada ohtu või põhjustada varalist kahju.

Hoidke kasutusjuhend alles.

HOIATUSED JA OHUTUSNÕUDED GRILLI KASUTAMISEL

1. Grill on mõeldud ainult väljas kasutamiseks.
2. Grilli ei tohi kasutada siseruumides.
3. Kasutage grilli kütmiseks ainult grillsütt või brikette. Ärge kasutage puuhalge.
4. Kasutage grilli süütamiseks ajalehepaberit või süütekuubikuid.
5. HOIATUS: Ärge kasutage tule süütamiseks või leegi suurendamiseks süütevedelikku, bensiini või piiritust. Kasutage ainult standardile 1860-3 vastavaid süütevahendeid.
6. Ärge valage süütevedelikku põlevatele sütele või brikettidele või hõõguvatele sütele.
7. Ärge kasutage ega hoidke grilli läheduses põlevaid materjale, gaase ega vedelikke.
8. Ärge kasutage grilli varikatuse all, seinä ääres, garaažis, matkabussis või haagissuvilas, paadis, suletud ruumis või siseruumides. Kontrollige, et läheduses ei oleks põlevaid või süttivaid materjale. Grilli ümber peab olema vaba ruumi igas suunas vähemalt kaks meetrit, soovitatavalt rohkem.
9. HOIATUS: Grill kuumeneb kasutamisel. Ärge liigutage grilli kasutamise ajal või kui see on veel kuum.
10. HOIATUS: Kui grill on kuum, olge ettevaatlik kaane avamisel. Avage kaas järk-järgult, et õhk pääseks grilli aeglaselt. See takistab tõmbe tekkimist, mis võib söed lahtise leegiga põlema panna.
11. Ärge kasutage grilli tulekoldena.
12. Ärge lubage lastel grilli kasutada.

13. Ärge jätke grilli töötamise ajal hetkekski järelevalveta.
14. HOIATUS: Jälgige, et lapsed ja lemmikloomad oleks grillist ohutus kauguses.
15. Ärge kasutage rikkis või kahjustatud grilli.
16. Paigutage grill kindlale ja tasasele kuumakindlale pinnale.
17. Paigutuskoha valikul pidage silmas suitsu tekkimist. Ärge kasutage grilli avatud akende läheduses. Suits võib läbi akende eluruumidesse kanduda.
18. Grill kuumeneb ka altpoolt. Ärge paigutage grilli otse murule.
19. Pange söed või briketid neile ettenähtud restile. Ärge pange neid tulekolde põhja.
20. Süütamise ajal peab grilli kaas olema avatud.
21. Eemaldage tuhk tulekolde põhjast alles siis, kui see on jahtunud.
22. Ärge pange tuhka plastmassist ega muust süttivast materjalist nõusse.
23. Ärge puudutage kuuma grilli või selle reste.
24. Grilli kasutamisel kasutage abivahendina kuuma-kindlaid grillimiskindaid ja tugevaid pikavarrelisi grillitarvikuid.
25. Ärge kasutage grilli kustutamiseks vett. Vesi võib kahjustada kuuma grilli emailpindu.
26. Summutage hõõguvad söed, sulgedes õhuventiilid grilli põhjas ja kaanel.
27. Grill tuleb pärast kasutamist puhastada. Kasutage restide puhastamiseks grillipuhastusharja.
28. Olge valmis võimalikeks õnnetusteks – teadke, kus asuvad esmaabivahendid ja tulekustuti ning osake neid kasutada.

ENNE GRILLI SÜÜTAMIST

Grillipaigutuskoh

Grilli paigutamisel tuleb silmas pidada järgmist:

- Grill tuleb paigutada kohta, kus suits ei saa kahju tekitada.
- Ärge kasutage grilli avatud akende läheduses.
- Ärge kasutage ega hoidke grilli läheduses põlevaid materjale, gaase ega vedelikke.
- Ärge kasutage grilli süttivate materjalide, näiteks terrassilaudis, peal.
- Ärge kasutage grilli varikatuse all, seinä ääres, garaažis, matkabussis või

haagissuvilas, paadis, suletud ruumis või siseruumides. Kontrollige, et läheduses ei oleks põlevaid või süttivaid materjale. Grilli ümber peab olema vaba ruumi igas suunas vähemalt kaks meetrit, soovitatavalt rohkem.

- Grill tuleb paigutada siledale ja tugevale horisontaalsele alusele.
- Grill kuumeneb kasutamisel. See kiirgab kuumust ka allapoole. Seda tuleb paigutuskoha valikul silmas pidada.
- Ärge paigutage grilli otse murule.

SÜÜTAMINE

Kasutatavad kütused

Selles grillis lubatud kütused on:

- Lehtpuusüsi
- Brikett

Tähelepanu! Ärge kasutage grilli kütmiseks puuhalge või muud puitu. Nende kütteväärtus on liiga suur ning liigne kuumus võib grilli kahjustada.

Puuhalgude või muu puidu kasutamisest tulenevad kahjustused ei kuulu garantii alla.

Süütamine

1. Avage grilli kaas.
2. Asetage grilli sõerestile mõned lehed kortsutatud ajalehepaberit või mõni parafiinipõhine süütekuubik.
3. Pange nende peale 2–3 peotäit lehtpuusütt või mõned briketid.
4. Avage alumine õhuava ning süüdake paber või süütekuubikud pika tikuga või tulemasinaga.
5. Sulgege grilli kaas.
6. Jätke alumine õhuava ja kaanel olev õhuventiil täielikult avatuks umbes 10 minutiks, et söed põleks korralikult.
7. Kui lehtpuusüsi või brikett on muutunud helehalliks ja on kaetud tuhaga, on grill valmis kasutamiseks.

Tähelepanu! Ärge kasutage grilli süütamisel süütevadelikke, bensiini, piiritust või süttivaid vedelikke.

HOIATUS: Ärge kasutage tule süütamiseks või leegi suurendamiseks bensiini või piiritust. Kasutage ainult standardile 1860-3 vastavaid süütevahendeid.

Kõiki süütamismaterjale müüakse eraldi.

GRILLI SÜÜTAMINE ESIMEST KORDA

Tähelepanu! Järgnevate juhiste eiramine võib grilli kahjustada.

1. Avage grilli kaas.
2. Asetage grilli sõerestile mõned lehed kortsutatud ajalehepaberit või mõni parafiinipõhine süütekuubik.
3. Pange nende peale 2–3 peotäit lehtpuusütt või mõned briketid. Ärge pange sõerestile liiga palju sütt. Liigsest söekogusest tulenev tugev kuumus võib grilli kahjustada.
4. Avage alumine õhuava ning süüdake paber või süütekuubikud pika tikuga või tulemasinaga.
5. Sulgege grilli kaas.
6. Jälgige, et leegid ei tõuseks liialt kõrgele ega kahjustaks tihendeid. Tihendid fikseeruvad oma kohale esimeste süütamiskordade ajal.
7. Laske sütel lõpuni põleda ja kustuda.
8. Oodake, kuni grill täielikult jahtub.
9. Pingutage kõik lõdvaks jäänud korpuse mutrid. Metallvõrud paisuvad ja tõmbuvad kokku kuumuse mõjul. Kontrollige nende pingsust ja pingutage vajadusel.
10. Pärast seda on grill valmis kasutamiseks.

GRILLI KASUTAMINE

Ettevalmistused

Enne grillimise algust tehke järgmist:

1. Eemaldage tulekoldest eelmisest grillimisest jäänud tuhk.
2. Määri grilliresti taimeõliga. See vähendab toiduainete kinnijäämist resti külge.

3. Süüdake grill vastavalt juhistele.
4. Laske sütel põleda vähemalt 30 minutit.
5. Kui lehtpuusüsi või brikk on muutunud helehalliks ja on kaetud tuhaga, on grill valmis kasutamiseks.
6. Ärge segage süsi pärast nende süttimist. Nii põlevad söed ühtlasemalt ja tõhusamalt.
7. Grillimisel kasutage abivahendina kuumakindlaid grillimiskindaid ja tugevaid pikavarrelisi grillitarvikuid.

Grillimine madalal temperatuuril

1. Süüdake grill vastavalt juhistele.
2. Jätke alumine õhuava ja kaanel olev õhuventiil täielikult avatuks umbes 10 minutiks, et söed põleks korralikult.
3. Jälgige kaanel olevat termomeetrit. Vaadake temperatuurisoovitusi ja valmimisaegu juhendi punktist 11.
4. Kui soovitud temperatuur on saavutatud, sulgege alumine õhuava täielikult.
5. Pärast seda on grill valmis kasutamiseks.
6. HOIATUS: Kui grill on kuum, olge ettevaatlik kaane avamisel. Avage kaas järk-järgult, et õhk pääseks grilli aeglaselt. See takistab tõmbe tekkimist, mis võib söed lahtise leegiga põlema panna.
7. Grillimisel kasutage abivahendina kuumakindlaid grillimiskindaid ja tugevaid pikavarrelisi grillitarvikuid.

Tähelepanu! Lisatarvikuna on võimalik osta soojusjaotusplaat, mis hõlbustab kaudset grillimist madalal temperatuuril.

Suitsutamine

Selles grillis tuleb suitsutuspuru või -laastud panna niisutatult süte peale. Suitsutuspuru tuleb enne sütele asetamist leotada vees vähemalt 30 minutit.

1. Süüdake grill vastavalt juhistele.
2. Jätke alumine õhuava ja kaanel olev õhuventiil täielikult avatuks umbes 10 minutiks, et söed põleks korralikult.
3. Jälgige kaanel olevat termomeetrit. Vaadake temperatuurisoovitusi ja valmimisaegu juhendi punktist 11.
4. Kui soovitud temperatuur on saavutatud, sulgege alumine õhuava osaliselt, nii et see jääb pisut praokile.
5. Sulgege täielikult kaanel olev õhuventiil.
6. Kontrollige termomeetrit, kuni on saavutatud soovitud temperatuur.

7. Pange niisutatud suitsutuspuru või -laastud süte peale. Suitsutuspuru sütele asetamisel kasutage abivahendina kuumakindlaid grillimiskindaid ja tugevaid pikavarrelisi grillitarvikuid.
8. Pärast seda on grill valmis kasutamiseks.
9. HOIATUS: Kui grill on kuum, olge ettevaatlik kaane avamisel. Avage kaas järk-järgult, et õhk pääseks grilli aeglaselt. See takistab tõmbe tekkimist, mis võib söed lahtise leegiga põlema panna.
10. Grillimisel kasutage abivahendina kuumakindlaid grillimiskindaid ja tugevaid pikavarrelisi grillitarvikuid.

Hakkpuidu söötur

Seda seadet kasutatakse peamiselt hakkpuidu lisamiseks ahju grillimise ajal. Selle kasutamiseks pange hakkpuit terastoru avatud esiossa, seejärel avage ahju korpuses olev luuk, sisestage terastoru koos hakkpuiduga ahju, keerake toru ümber, nii et hakkpuit kukub välja, ja seejärel tõmmake terastoru välja ning sulgege luuk.

Erinevad suitsutuspurud ja -laastud

Hästivarustatud kauplustes on saadaval laias valikus suitsutuspuru/-laaste. Erinevatest puuliikidest valmistatud laastud annavad toiduainetele erineva maitse/aroomi. Sobivaimad maitseid ja aroomid tuleb leida proovimise teel.

Kauplustes saadaolevad suitsutuslaastud ja -puru:

- Lepp (Alder)
- Õunapuu (Apple)
- Kirsipuu (Cherry)
- Vaher (Maple)
- Pekaanipähklipuu (Pecan)
- Prosoopis (Mesquite)
- Hikkoripuu (Hickory)

Nõuanne! Proovige kasutada sütel ka eelnevalt niisutatud ürte.

Grillimine kõrgeltemperatuuril

1. Süüdake grill vastavalt juhistele.
2. Jätke alumine õhuava ja kaanel olev õhuventiil täielikult avatuks umbes 10 minutiks, et söed põleks korralikult.
3. Jälgige kaanel olevat termomeetrit. Vaadake temperatuurisoovitusi ja valmimisaegu juhendi punktist 11.

4. Kui soovitud temperatuur on saavutatud, sulgege pisut kaanel olev õhuventiil.
5. Pärast seda on grill valmis kasutamiseks.
6. HOIATUS: Kui grill on kuum, olge ettevaatlik kaane avamisel. Avage kaas järk-järgult, et õhk pääseks grilli aeglaselt. See takistab tõmbe tekkimist, mis võib söed lahtise leegiga põlema panna.
7. Grillimisel kasutage abivahendina kuumakindlaid grillimiskindaid ja tugevaid pikavarrelisi grillitarvikuid.

Leekidelahvatamine

Leekide lahvatamine võib tõsta grilli sisetemperatuuri liiga kõrgeks ning suurendada rasva tilkumist grillitavast toidust, mistõttu tekib rasva süttimise oht. Vähene leekide lahvatamine on normaalne ja soovitatav, sest see annab toidule meeldiva grillimaitse. Leekide vaoshoidmiseks toimige järgmiselt:

- Eemaldage enne grillimist lihaltnähtav rasv.
- Veenduge, et tulekoldeseioleks rasvaja marinaadide jääke. Tühjendage tulekollet regulaarselt.

Marinaadid

Marinaadid on mõeldud grillitavate toodete maitsestamiseks. Grillis põhjustavad marinaadid toodete kinnikõrbemist grillimisrestile, samuti võivad need valguda grilli tulekoldesse ja süttida.

Kui liha on marinaadist välja võetud:

- Eemaldage lihalt enne grillile panekut liigne marinaad paberiga pühkides.
- Ära valage grillimise ajal marinaadi grillitavate toodete peale.
- Ärge pintseldage grillitavate või grillitud toodete peale marinaadi, milles on hoitud toorest liha, kana või kala. See põhjustab toores lihas olnud bakterite sattumist valmistoidusse.
- Kui soovite lisada grillitud toodetele maitset või läiget, võib grillimise lõpus pintseldada neid maitsekastmetega. Need kastmed tuleb valmistada/osteraldi.

TEMPERATUURI REGULEERIMINE

Temperatuuri reguleerimiseks tuleb avada/sulgeda grilli põhjas olevat õhuava ja kaanel olevat õhuventiili. Nende avamine tõstab grillis temperatuuri, sulgemine omakorda vähendab. Temperatuuri jälgimiseks kasutage kaanel olevat termomeetrit. Kontrollige temperatuuri regulaarselt ja vajadusel reguleerige õhuventiili/õhuava abil.

Tähelepanu! Õhuava ja -ventiil kuumenevad grilli kasutamise ajal. Kasutage nende reguleerimisel kaitsekindaid.

Slow Cooking / Smoking (110 °C - 135 °C)		Bottom vent	Top vent
Brisket	2 h per kg		
Pulled pork	2 - 4 h per kg		
Whole broiler	3 - 4 h		
Ribs	3 - 5 h		
	9 + h		
Grilling (160 °C - 185 °C)		Bottom vent	Top vent
Fish	15 - 20 min		
Pork tenderloin	15 - 30 min		
Broiler parts and	30 - 45 min		
Whole broiler	1 - 1.5 h		
Leg of lamb	3 - 4 h		
Turkey	2 - 4 h		
Pork shoulder / ham	2 - 5 h		
Grilling (260 °C - 370 °C)		Bottom vent	Top vent
Steaks	5 - 8 min		
Pork chops	6 - 10 min		
Burgers	6 - 10 min		
Sausages	6 - 10 min		
		Open 	Closed 

Lehtpuusütevõibriketidelisamine

Pikaajalisel barbeque grillimisel või suitsuga küpsetamisel tekib vajadus lisada söerestile lehtpuusütt või brikette. Selleks toimige järgmiselt:

1. Avage grilli kaas.
 2. Avage grillimisresti luuk.
 3. Lisage söerestile lehtpuusüsi või brikette, kasutades abivahendina pikavarrelisi grilltange ja kuumakindlaid grillimiskindaid.
 4. Sulgege grillimisresti luuk.
 5. Sulgege grilli kaas.
- Tähelepanu! Alati, kui grilli kaas on avatud, grilli sisetemperatuur langeb. See pikendab küpsetamisaega.

RASVA PÕLEMINE

Grilli tulekolle tuleb tühjendada tuhost ning rasva ja mari-naadi jääkidest pärast iga grillimiskorda.

Tulekolde põhja kogunenud rasv võib süttida. Rasva põlemine võib kahjustada grilli ja põhjustada ohuolu- kordi.

Suure koguse rasvase liha korraga grillimine suure- dab rasva tilkumist tulekoldesse ja rasva põlemise riski.

Tähelepanu! Rasva põlemisest tingitud grilli kahjustused ei kuulu garantii alla.

GRILLI KUSTUTAMINE

Kui grillimine või suitsutamine on lõppenud, kustutage grill, sulgedes kõik õhuavad ja ventiilid.

- 1.Sulgege grilli kaas.
- 2.Sulgege täielikult kaanel olev õhuventiil.
- 3.Sulgege täielikult grilli põhjas olev õhuava.
- 4.Hoidke kaas ja õhuavad suletuna järgmise päevani, misjärel võib tuhanõu tühjendada.

GRILLI KERAAMILINE PIND

Grilli keraamilisel glasuorpinnal võib esineda nn võrkpragusid. Need on tingitud keraamilise savi ja glasuuri erinevast soojuspaisumisest ning tekivad tootmisprotsessi käigus, kui toode võetakse välja põletusahjust.

Glasuuris olevad võrkpraod ei mõjuta toote kvaliteeti ega eluiga ning neid ei loeta materjali- või tootmisvi- gadeks.

GRILLI PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Et grilli tööiga oleks võimalikult pikk, tuleb seda regulaar- selt puhastada.

Grillrestid

Grillrestid tuleb puhastada pärast iga kasutuskorda. Puhastage restid, kui need on veel soojad. Kasutage puhastamiseks pehmete harjastega grillipuhastush- arja.

Grillreste võib ka käsitsi pesta. Ärge peske grillreste

nõudepesumasinas.

Terasharja kasutamisest põhjustatud kahjustused ei kuulu garantii alla.

Grillisisepinnad

Grilli sisepind on isepuhastuv. Kuumutage grill ja hoidke 260 °C tempertuuri u 30 minutit Rasvamari- naadija toidujäägid põlevad iseenesest maha.

Tähelepanu! Ärge kasutage grilli sisepinna puhas- tamiseks vett ega puhastusaineid. Materjal on poorne ning võib vedelikke imada. See võib tekitada pragu- sid.

Sisepinnale tekkinud nõgi tuleb eemaldada harjates.

Grilli töötasapinnad ja käepidemed on olenevalt mudel- ist valmistatud kas bambusest või ilmakindlast HDPE-plastist. Kumbki materjal ei ole kuumakindel. Ärge hoidke kunagi kuumi nõusid, panne, reste vms töötasapinnal.

Töötasapinna või käepidemete mitmesugused jäljed, luitumine, värvimuutused, pragunemine või sulamine ei kuulu garantii alla. Bambusest valmistatud töötasap- innad ja käepidemed võivad ajaga luituda ja pragune- da. Niiskuse tõttu võivad neile tekkida mustad jäljed. Hoidke selliseid osi kuivana ja kasutage vajaduse korral bambusele sobivaid puhastusaineid. HDPE-plastist valmistatud töötasapindadele ja käep- idemetele piisab niiske lapiga puhastamisest. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.

Tuhaeemaldamine

Hoidke kaas ning õhuava ja ventiil suletuna kuni järgmise päevani, misjärel võib tulekolde tühjendada sinna kogunenud tuhost ning rasvaja toidujääkidest.

Tuha eemaldamiseks võib kasutada eraldi müüdavat tuhakaabitsat.

Grilliteisedosad

Grilli välispinna ja käruosa puhastamiseks kasutage niisket lappi ja seebilahust. Pärast puhastamist kuivat- age pinnad hoolikalt.

Kõiki grilli terasosi tuleb vähemalt 2–3 korda aastas töödelda saadaolevate üldkasutatavate terase puhastus- ja hooldusvahenditega, nt universaalsprei CRC 5-56.

See takistab mustuse paakumist ja roosteplekkide tekkimist teraspindadele. Kasutage hooldusvahendeid neil toodud juhendite järgi, kuid proovige kõigepealt aine sobivust väikesel pinnal.

Proovimiseks kasutage teraspinna selliseid osi, mis ei ole otse nähtaval. Sel moel veendute aine sobivuses grilli teraspindadele.

Hooldamine

Kontrollige regulaarselt grilli võrude, jalgade, õhuluukide, käepideme ja abipindade kruvide pingust. Pingutage vajadusel kruvisid.

Tähelepanu! Ärge kasutage grilli kokkupanekuks või kruvide pingutamiseks akukruvikeerajat. See võib rikkuda kruvisid ja osade pinda. Pingutage kõik kruvid ainult käsitsi.

Akukruvikeeraja kasutamisest ja kruvide ülemäärase pingutamisest tulenevad kahjustused ei kuulu garantii alla.

HOIDMINE

Hoidke grilli alati puhastatuna kuivas kohas. Ärge kunagi jätke grilli vihma kätte. Grilli kaitsmiseks võib kasutada eraldi müüdavat katet.

Enne kaitsekatte pealepanekut laske grillil kuni järgmise päevani jahtuda.

Lukustage säilitamise ajaks grilli rattad.

Pärast pikemaajalist säilitamist puhastage grill, enne kui hakkate sellega toitu valmistama.

GARANTII JA GARANTIIASJADE KORRALDAMINE

Suitsuahjul ja selle osadel on aastane tootmis- ja materjaligarantii. Hoia ostutšekk alles, tee sellest koopia ning lisa käesolevale kasutusjuhendile garantiitunnistusena. Garantiiprobleemide lahendamisel tuleb ostukoht ja -kuupäev kindlalt tõendada.

Garantii ei kata osade normaalset kulumist, osade või pindade roostetamist, roostest tulenevaid kahjustusi, samuti seadme valest kasutamisest või hoolduse tegematajätmisest johtuvaid vigu või jälgi.

Võrkpragusid, teraspindade värvimuutus, täppide tekkimine, roostetamine ja tumenemine on kasutamisel ja aja jooksul normaalne. Teraspindadele võib eriti niiskes ja soolases keskkonnas tekkida roostetäppe. Terasse hooldusainete juhenditekohane kasutamine on eriti tähtis. Need võimalikud roostetäpid ei takista seadme kasutamist ning on teraspindadel normaalne nähtus. Seega ei käi nende võimalik tekkimine osade pindadele garantii alla.

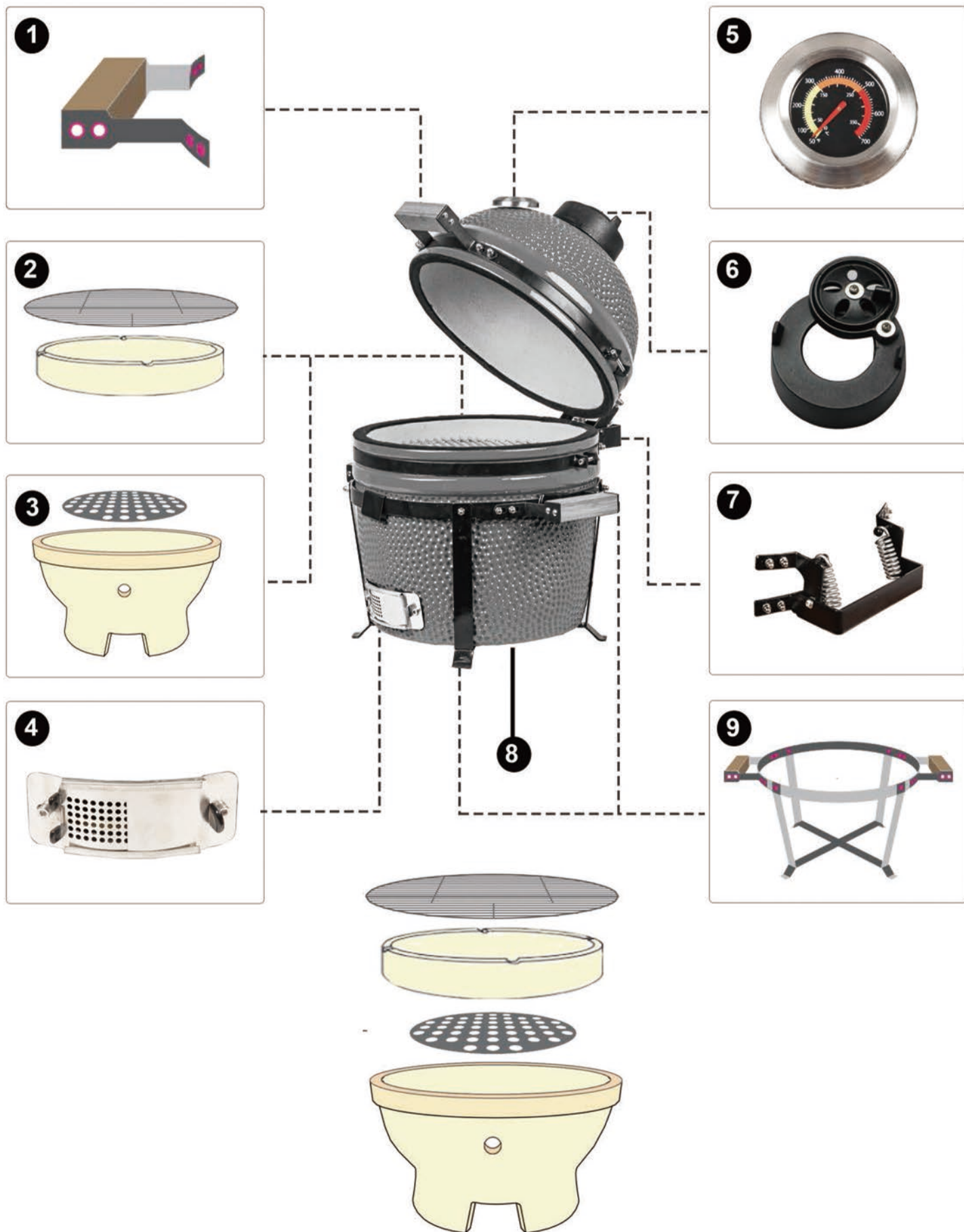
Garantiiasjadekorraldamine

Kui tootel või selle osadel ilmneb garantiiajal vigu või osi jääb suitsuahju kokku pannes puudu, võta kontakti suitsuahju ostukohaga.

Enne garantiinõuete esitamist loe kasutusjuhend tähelepanelikult läbi ning kontrolli, et garantiinõue ei tulene kasutusjuhiste eiramisest või hoolduse tegematajätmisest.

Garantiinõudega seoses tuleb esitada müügikohta järgmised andmed:

- Suitsuahju mark ja mudel
- Reklamatsiooni põhjus
- Vigase osa number vastavalt osade loetelule
- Ostutšeki koopia või selgitus müügikohast ning ostukuupäev
- Kasutaja nimi, telefoninumber, aadress ja postiindeks

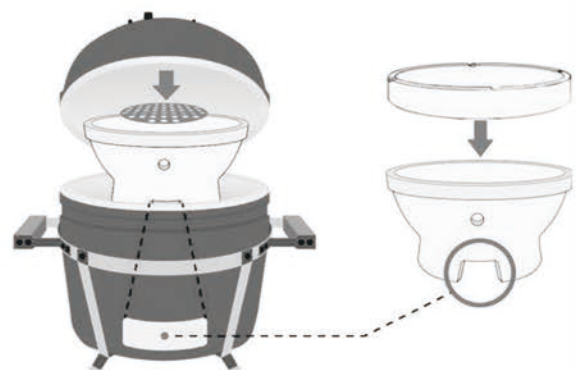
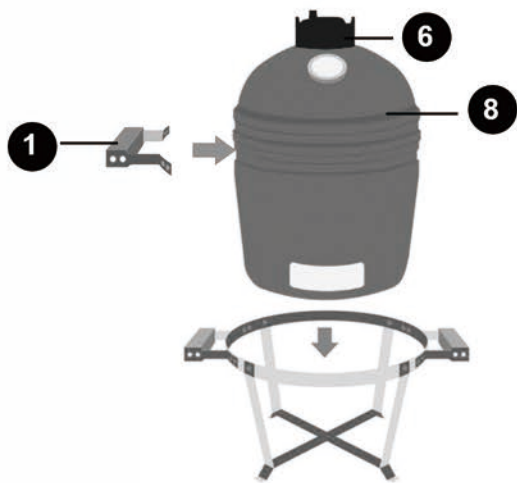
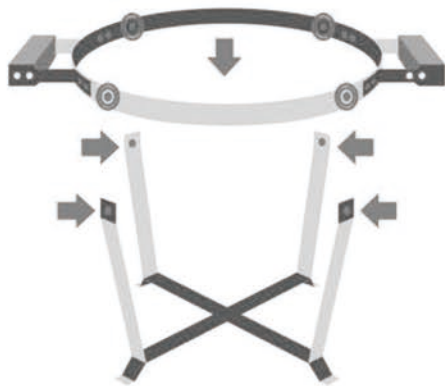
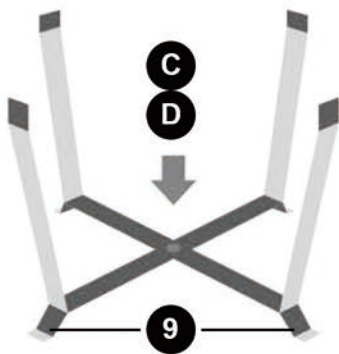


CELLO

 1 1 pcs	 2 1 pcs	 2 1 pcs	 3 1 pcs
 3 1 pcs	 4 1 pcs	 5 1 pcs	 6 1 pcs
 7 1 pcs	 8 1 pcs	 9 2 pcs	 9 1 pcs
 9 1 pcs	 9 1 pcs	 9 4 pcs	
 A M6-16 2 pcs	 B 2 pcs	 C M6-14 2 pcs	 D 2 pcs
 E 1 pcs	 F 1 pcs		

1 Bamboo Handle with CELLO logo (x1)
 2 Cooking Grill (x1); Fire Ring (x1)
 3 Charcoal Grate (x1); Fire Box (x1)
 4 Bottom Draft Door Kit (x1)
 5 Thermometer Gauge (x1)
 6 Top Vent (x1)
 7 Hinge System (x1)
 8 Ceramic Lid & Dome (x1)
 9 Regular Handle (x2); Support 1 (x1); Support 2 (x1);
 Iron Ring (x1); Rubber of Legs (x4)

A Screw M6-16 (x2) - Spare part
 B Nut M6 (x2) - Spare part
 C Screw M 6-14 (x2)
 D Nut M6 & Shim (x2)
 E Wrench (x1)
 F Screw-driver (x1)





Manufacturer • Valmistaja • Tillverkare • Produsent • Tootja • Ražotājs •
Gamintojas • Kesko Corporation Building and technical trade, Työpajankatu
12, FI- 00580 Helsinki © Kesko 2021. Made in China.

C E L L O