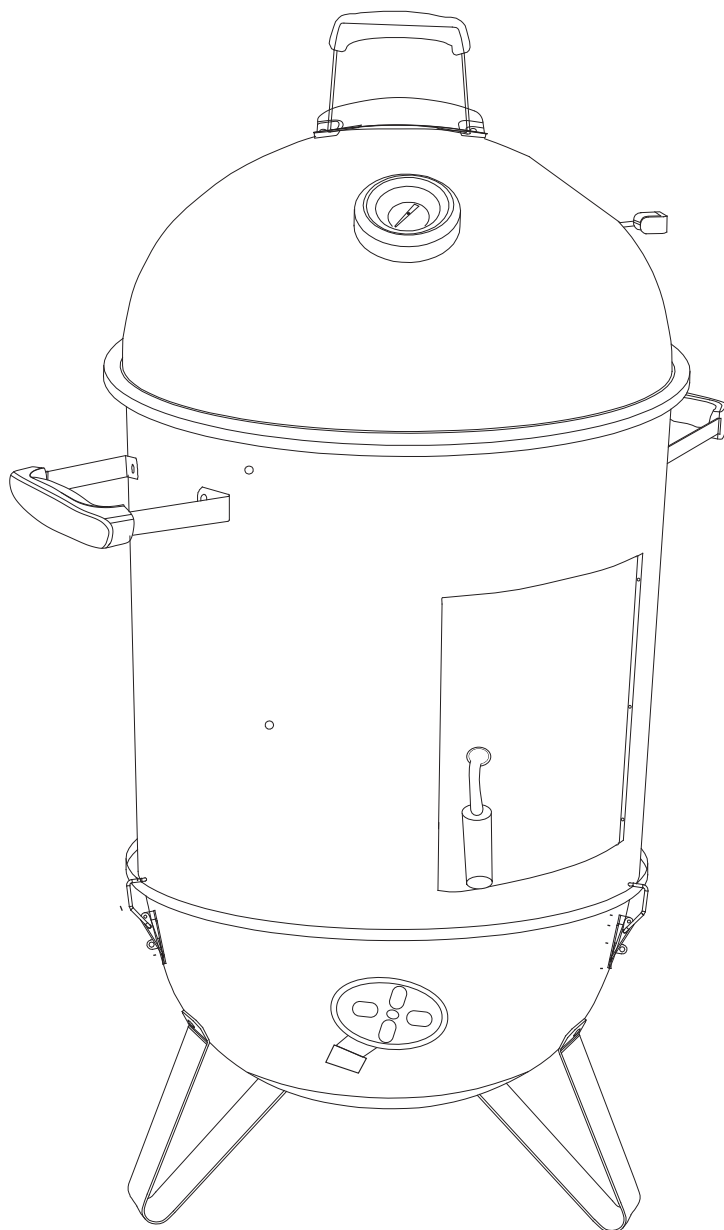




BULLET SMOKER 18

(502099676 / 6438313544111)

Instruction manual

Käyttöohje

Bruksanvisning

Bruksanvisning

Kasutusjuhend

GB

FI

SE

NO

EE

CELLO

GENERAL INSTRUCTIONS

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

Read the instructions before operating the appliance. Keep these instructions for later use.

This charcoal grill is produced according to standard EN1860-1.

Important

Before the use of the grill/smoker, 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.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Before assembly

Open the sales package carefully, and before assembly of the grill/smoker take all the packaging materials away. Take care that the packaging materials are destroyed in a prescribed manner. Do not allow children to play with the packaging material.

Check before assembling the grill/smoker against the list of parts so that all the required parts are available and not damaged. If there are any defective parts or they are missing, contact the distributor directly.

Put together the barbeque in a sequence prescribed in the instructions, in a well-lit area and on a flat surface. Do not assemble the grill/smoker on a terrace because the pieces thereof can fall through the spaces between the boards.

Sheet metal parts can cause injury. Use gloves on the assembly of the grill/smoker. Be particularly careful at the assembly.

Start the assembly of the grill/smoker at the beginning of the instructions and operate step by step in the provided sequence until the end of the assembly. Install the parts always the way as shown in the drawing and use for installing the parts, the screws, nuts and washers shown in the instructions.

Note! Do not ever use a cordless screwdriver on assembling. This can damage the screws and the surfaces. 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.

WARNINGS AND SAFETY INSTRUCTIONS ON THE GRILL/GRILL/ SMOKER

1. The grill/smoker is intended for outdoor use only.
2. The grill/smoker should not be used indoors.
3. Use only charcoal or briquettes as a fuel for the grill/smoker. Do not use billets.
4. Use for ignition of the grill/smoker, the lighter bits, rapeseed oil-based lighter fluid or an electric lighter. You can also use a fire starter to ignite the coals or briquettes.
5. 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.
6. Do not use lighter fluid if you are using an electric lighter for igniting the grill/smoker.
7. Do not add lighter fluid to burning coals or briquettes or hot coals.
8. Do not use or store flammable materials, liquids or gasses near the grill/smoker.
9. Do not use the grill/smoker 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/smoker should be at least two meters of free space in all directions, but more is recommended.
10. WARNING: The grill/smoker gets hot when being used. The grill/smoker cannot be moved during use, or when it is still hot.

11. Do not allow children to use the grill/smoker.
12. Do not leave the grill/smoker unattended during use even for a moment.
13. **WARNING:** Keep children and pets away from the grill/smoker.
14. Do not use the grill/smoker where there is something wrong with it.
15. Place the grill/smoker on a strong and flat heat-tolerant ground.
16. When choosing a place of location, take into consideration emergence of smoke. Do not use the grill/smoker near open windows. The smoke can come into the room through the windows.
17. The grill/smoker also heats up on the bottom. Do not place the grill/smoker onto the lawn.
18. Under the grill/smoker can be placed a concrete slab, for the purpose of protection of sensitive materials.
19. Place the grill/smoker in a location where the wind cannot overturn it.
20. Put coals or briquettes on the rack intended for that purpose. Do not put them on the bottom ash container.
21. Light the grill/smoker always and only when uncovered.
22. Remove the ash from the bottom of the ash container only when it has cooled.
23. Do not put the ashes in a plastic container or a container of any other combustible material.
24. Do not touch the hot grill/smoker or its racks.
25. Use heat-resistant barbecue gloves and strong, long-stemmed barbecue tools as aids when using the grill/smoker.
26. Do not use water for extinguishing the grill/smoker. Water damages the enamel surfaces of the hot grill/smoker.
27. Extinguish the embers by closing the air inlet valves on the bottom and on the lid of the grill/smoker.
28. The grill/smoker should be cleaned after use. Use the barbecue cleaning brush for cleaning the grates. A steel brush can damage the enameled grates of the grill/smoker.
29. 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/SMOKER

Placement of the grill/smoker

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

- The grill/smoker should be placed in a place where the smoke cannot cause damage.
- Do not use the grill/smoker near open windows.
- Do not use or store flammable materials, liquids or gasses near the grill/smoker.
- Do not place the grill/smoker on top of combustible materials, such as patio tables.
- Do not use the grill/smoker 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/smoker should be at least two meters of free space in all directions, but more is recommended.
- The grill/smoker should be placed on a flat, horizontal surface.
- The grill/smoker 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/smoker onto the lawn.
- It is preferable to place the grill/smoker on a concrete slab. The size of the slab should be at least 50 x 50 cm.

Preparations before lighting of the grill/smoker

Before lighting of the grill/smoker follow these instructions:

- Remove the lid and the center part of the grill/smoker.
- Take the ashes of the previous smoking out of the ash container.
- Put the ash container back into place and the coal grille on top of it.
- Open the air regulation valves (3 pieces) of the bottom part completely.

LIGHTNING

Fuels used

The acceptable fuels of this grill/smoker are:

- Hardwood charcoal
- Briquettes

We recommend that you use briquettes, the burning time of which is much longer than that of hardwood charcoal. They do not need to be added to the grill/smoker as often as hardwood charcoal. Take that in account in particular in the case of long-term smoking. Some of the briquettes smoke even up to 240 minutes.

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

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

Different ignition methods

The grill/smoker can be ignited by different methods.

- By using a firestarter.
- By using paraffin-based lighting bits.
- By using lighter fluids. Use lighter fluids based on rapeseed oil, which does not leave side flavoursto the products to be smoked. It can be used to ignite hardwood charcoal.
- Using an electric lighter. It can be used to ignite hardwood charcoal and briquettes.

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

All kindling materials and tools are sold separately.

Ignition

When the grill/smoker is ready, it can be ignited as follows.

Ignition of hardwood charcoal with a firestarter:

1. Put at the bottom of the fire starter a couple of crumpled newspapers or some paraffin based lighter bits on the charcoal grate.
2. Fill the top part of the fire starter with hardwood charcoal.
3. Put the fire starter in the center of the charcoal grate.
4. Light the newspaper or the lighter bits with a match or a lighter.
5. When all the hardwood charcoal is glowing red, pour the contents of the fire starter onto the charcoal grate.

Ignition of briquettes with a fire starter:

1. Put 3-5 paraffin based lighter bits on the charcoal grate.
2. Fill the top part of the fire starter with briquettes.
3. Put the fire starter in the center of the charcoal grate.
4. Light the lighter bits with a match or a lighter.
5. When all the briquettes are glowing red, pour the contents of the fire starter to the charcoal grate.

Ignition with lighter bits:

1. Make a pyramid shaped pile of hardwood charcoal or briquettes on the charcoal grate.
2. Put 3-5 paraffin based lighter bits among the hardwood charcoal or briquettes.
3. Light the lighter bits with a match or a lighter.

Ignition with lighter fluid:

1. Make a pyramid-shaped pile of the hardwood charcoal on the charcoal grate.
2. Dampen the charcoal with lighter fluid. We recommend to use lighter fluids based on rapeseed oil. It does not leave side flavoursto the products being smoked.
3. Rapeseed based lighter fluid can be ignited directly with a match or a lighter.
4. If you use any other lighter fluid, let it be absorbed in the hardwood charcoal before ignition. For absorption time, look at the lighter fluid packaging.

Note! Never use gasoline or spirits for ignition of the grill/smoker.

Be careful when you put lighter fluid on the hardwood charcoal. Check that lighter fluid would not seep down under the grill/smoker. A hot grill/smoker can ignite the lighter fluid spilled underneath it.

The warranty does not cover damage to the grill/smoker or its environment, resulting from ignition of the lighter fluid spilled out of the grill/smoker.

Ignition with an electrical lighter:

1. Put the lighter on the charcoal grate.
2. Make a pyramid shaped pile of hardwood charcoal or briquettes on the lighter.
3. Turn on the lighter.
4. When the coals are glowing red, turn off the lighter and remove the lighter from under the charcoal.

Note! Never use lighter fluid when lighting hardwood charcoal or briquettes with an electric lighter.

If using an electric lighter, observe the following things:

- Always follow the lighter's manufacturer's instructions.
- Make sure that the power cord of the lighter does not come into contact with the hot grill/smoker.
- Take care that no one trips over the power cord of the lighter.

USING THE GRILL/SMOKER

Preparations before you begin to smoke

When the hardwood charcoal or briquettes have turned light grey and are covered with ash, the grill/smoker is ready for use. Spread the coals evenly on the charcoal grate. Then assemble the grill/smoker as follows:

1. Place the center part of the grill/smoker on top of the bottom part. Make sure that the hatch in the center part is shut.
2. Close the three locking clips that hold the center part in place firmly.
3. Put a liquid bowl on the lower retainers.
 - The liquid bowl is aimed to harmonize the temperature on long-term barbecue grilling or baking with smoke.
 - **Note!** In the case of conventional hot smoking, a liquid bowl does not have to be used.
 - The liquid bowl is filled with hot water so that the internal temperature of the grill/smoker would not fall. Pour the water into the liquid bowl using a jug.
 - **Note!** Check that water does not come into contact with the charcoals. The ash can give off dust which can contaminate the products being smoked or barbecued.
 - In the liquid bowl can also be placed beer, wine, flavoured broth and herbs in the liquid. Upon boiling of the fluid, the vapours released flavour the products to be smoked or barbecued.
4. Put the barbecue grate without handles directly onto the liquid bowl.
5. Put the products to be smoked or barbecued onto the grate.
6. If you have a lot of products to be smoked or barbecued, put another barbecue grate onto the top holders of the center part. Then you can prepare food on two different levels.
7. Put the lid in place.

Smoking, barbecue grill or barbecue smoke

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

1. Open the hatch in the center part.
2. Put the wet smoking dust or smoking chips onto the charcoal.
 - At the beginning of the smoking more smoking dust or smoking chips must be placed on the charcoal. In the course of smoking, the amount of the dust or chips to be added can be reduced.

• **Note!** The grill/smoker and its components are hot. In the smoking process, use heat-resistant barbecue gloves and long-stemmed barbecue accessories.

- At the same time you add smoking dust or smoking chips, check the liquid bowl. If necessary, add fluid.
 - Tip! Try pre-wetted herbs on the charcoal.
3. Close the hatch in the center part.

Different smoking dust

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.

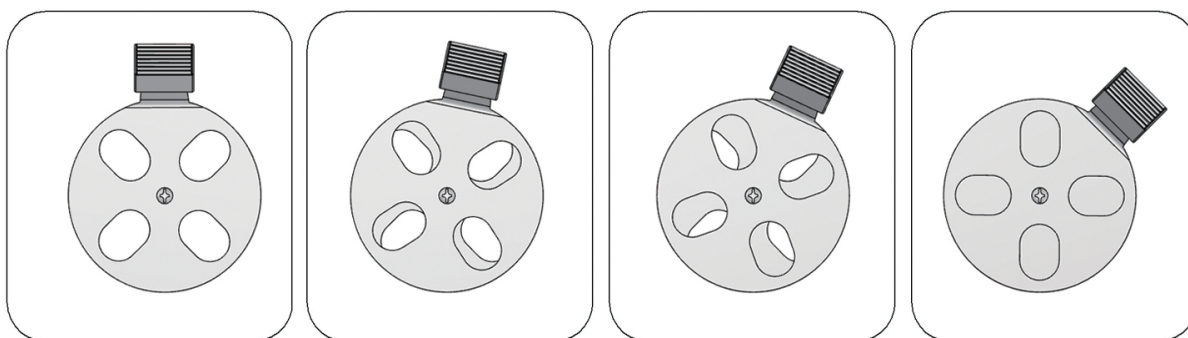
Generally available smoking dust and chips in the stores.

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

Regulation of temperature

The temperature is regulated by opening and closing the air regulating valves at the bottom of the grill/smoker and on the lid. Opening the valves increases the temperature of the grill/smoker. 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 valves.

Note! Air regulating valves heat up during the use of the grill/smoker. Use protective gloves when regulating them.



AUKI - KORKEA LÄMPÖ

VÄHENNÄ LÄMPÖÄ

KIINNI - SAMMUTA

OPEN HIGH TEMPERATURE

LOWER THE TEMPERATURE

CLOSED - EXTINGUISH

If the temperature is too high, even though it has been tried to reduce with air regulating valves, decrease the amount of hardwood charcoal or briquettes on the charcoal grate. Use the help of long barbecue tongs and heat-resistant barbecue gloves.

Note! Put the hot hardwood charcoal or briquettes into a heat-resistant container. Never put them into a plastic bucket.

Temperature recommendations

The selection of temperature depends on the method of preparation and on the products being prepared. Here are examples of various temperatures in case of different methods of preparation.

- Hot smoking: 70-100 ° C, preparation time 20 minutes -2 hours.
- Barbequegrilling: 80-115 ° C, preparation time 4 minutes -14 hours.
- Smoke cooking: 150 –230 C°, preparation time 1 –5 hours.
- Charcoal grilling: Hold your hand about 15 cm above the charcoal. If you can keep your hand above the charcoal for 4-5 seconds, the temperature of the charcoal is appropriate.

Adding hardwood charcoal or briquettes

In long term barbequegrilling or smoke cooking, a need emerges to add more hardwood charcoal or briquettes to the charcoal grate. Add hardwood charcoal or briquettes to the charcoal grate as follows:

1. Open the hatch in the center part.
2. Add hardwood charcoal or briquettes to the charcoal grate, using long barbequetongs and heat-resistant barbequegloves.
- Check also the liquid bowl. If necessary, add fluid.
3. Close the hatch in the center part.

Note! Always, when the hatch of the center part or the lid of the grill/smoker is open, the temperature of the grill/smoker drops. This extends the cooking time.

USING THE GRILL/SMOKER AS A CHARCOAL GRILL

This grill/smoker can also be used as a traditional charcoal grill.

If you want to use the grill/smoker as a charcoal grill, the center part is left uninstalled on the bottom part.

1. Ignite the hardwood charcoal or briquettes according to the instructions.

2. When the charcoal has turned light gray, distribute them evenly on the charcoal grate.

- In case of indirect grilling put coals to the other side of the grate, and grill the products on the other side, under the closed lid.

3. Place the grill grate on the holders.

4. Start grilling.

EXTINGUISHING THE GRILL/SMOKER

When the smoking, barbequegrilling, hot smoke baking or grilling is completed, the grill/smoker is extinguished by closing all the air regulating valves.

Put the grill/smoker lid in place and then close all the air regulating valves at the bottom and on the lid of the grill/smoker.

Keep the lid shut and the air regulating valves closed until the following day, after which the ash container can be emptied.

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE GRILL/SMOKER

So that the grill/smoker could be used as long as possible, it should regularly be cleaned.

Grilling grates

Grilling grates should be cleaned after each use. Clean the grates when they are still warm. For cleaning use a grill cleaning brush with soft bristles. A steel brush can damage the enamel surfaces of the grill grates.

Grill grates can also be washed in the sink. Do not put grill grates in the dishwasher.

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

Other steel parts of the grill/smoker

Other steel parts of the grill/smoker are cleaned with a damp cloth and soapy water. Dry the surfaces thoroughly after cleaning.

Maintenance

Check regularly the tension of the screws of the legs, the hatch, the door handles, the locking bolts and grate holders of the grill/smoker. If necessary, tighten the screws.

Note! Never use a cordless screwdriver when assembling the grill/smoker. 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/smoker always cleaned in a dry place. Never leave the grill/smoker exposed to rain.

WARRANTY AND MANAGEMENT OF WARRANTY ISSUES

Warranty

The grill/smoker and its 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 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 hiilisavustinta voidaan käyttää savustimena lämminsavustukseen, barbequegrillaamiseen, grillaamiseen kuumalla savulla sekä perinteisenä hiiligrillinä.

Lue ohjeet huolella ennen savustimen käyttöönottoa ja säilytä ohjeet myöhempää tarvetta varten.

Tämä hiiligrilli on valmistettu standardin EN1860-1 mukaisesti.

Tärkeää

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

Säilytä ohjeet myöhempää tarvetta varten.

ASNNUSOHJEET

Ennen asentamista

Pura myyntipakkaus huolella ja poista kaikki pakkausmateriaali ennen grillin kokoamista. Huolehdi pakkausmateriaalin asianmukaisesta hävittämisestä. Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Tarkista ennen grillin kokoamista osalistan avulla, että kaikki kokoamiseen tarvittavat osat ovat olemassa ja että ne ovat kunnossa. Osien ollessa viallisia tai niiden puuttuessa ota yhteys suoraan ostopaikkaan.

Kokoa grilli ohjeiden mukaisessa järjestyksessä hyvässä valaistuksessa ja puhtaalla tasaisella alustalla. Älä kokoa grilliä terassilla, osia voi tippua terassilaudoituksen alle.

Peltiosista voi tulla haavoja. Käytä työkaluneita grilliä asentaessasi. Ole erittäin huolellinen kokoonpanotyössä.

Aloita grillin kasaaminen ohjeen alusta ja etene kohta kohdalta järjestyksessä kasaohjeen loppuun. Aseta osat aina kuten kuvassa ja käytä osien kiinnitykseen ohjeessa esitetty määrä ruuveja, muttereita ja aluslevyjä.

Huomio! Älä milloinkaan käytä kokoamisessa akkuruuvinväännintä. Se saattaa rikkoa ruuvit ja osienpinnat. Kiristä kaikki ruuvit ainoastaan käsivoimin.

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

SAVUSTIMEEN LIITTYVÄT VAROITUKSET JA TURVAOHJEET

1. Savustin on tarkoitettu ainoastaan ulkokäyttöön.
2. Savustinta ei saa käyttää sisätiloissa.
3. Käytä ainoastaan grillihiiliä tai brikettejä savustimen polttoaineena. Älä käytä puuhalkoja.
4. Käytä savustimen sytytykseen sytytyspaloja, rapsiöljypohjaista sytytysnestettä tai sähköistä sytytinvastusta. Voit myös käyttää sytytyspiippua hiilien tai brikettien sytyttämiseen.
5. VAROITUS: Älä käytä bensiiniä tai spritää sytyttämiseen tai liekkiä kohentamiseen. Käytä vain standardin 1860-3 mukaisia sytykkeitä.
6. Älä käytä sytytysnestettä, jos käytät sähköistä sytytysvastusta savustimen sytyttämiseen.
7. Älä lisää sytytysnestettä palviin hiiliin tai briketteihin, tai kuumaan hiililokseen.
8. Älä käytä tai säilytä palavia materiaaleja, nesteitä tai kaasuja savustimen läheisyydessä.
9. Älä käytä savustinta katoksen alla, seinän vieressä, autotallissa, matkailuautossa tai –vaunussa, veneessä, suljetussa tilassa tai sisätiloissa. Tarkista ettei lähetyvillä ole palavia tai syttyviä materiaaleja. Vapaata tilaa täytyy olla savustimensivuilla joka suuntaan vähintään kaksi metriä, mielellään enemmän.
10. VAROITUS: Savustin kuumenee käytössä. Savustinta ei saa siirtää käytön aikana tai kun se on vielä kuuma.
11. Älä anna lasten käyttää savustinta.
12. Älä jätä savustinta hetkeksikään vartioimatta käytön aikana.
13. VAROITUS: Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa savustimen läheisyydestä.
14. Älä käytä savustinta, jos siinä on vikaa.
15. Sijoita savustin tukevalle ja tasaiselle lämpöä kestäväälle alustalle.
16. Ota huomioon savunmuodostuminen sijoituspaikkaa valittaessa. Älä käytä savustinta avoimien ikkunoiden läheisyydessä. Savu voi kulkeutua ikkunoiden kautta asuntoon sisälle.

17. Savustin lämpenee myös alaspäin. Älä sijoita savustinta suoraan nurmikon päälle.
18. Savustimen alle voi laittaa betonilaatan suojaamaan arkoja materiaaleja.
19. Sijoita savustin paikkaan, jossa tuuli ei pääse kaatamaan sitä.
20. Sijoita hiilet tai brikitit niille varatulle rutilälle. Älä laita niitä tuhka-astianpohjalle.
21. Sytytä savustin aina ilman kantta.
22. Poista tuhka tuhka-astianpohjalta vasta kun se on jäähtynyt.
23. Älä laita tuhkaa muoviseen tai muuhun syttyvään astiaan.
24. Älä koske kuumaan savustimeen tai sen rutilöihin.
25. Käytä kuumaa kestäviä grillihanskoja ja tukevia pitkävartisia grillaustarvikkeita apuvälineenä kun käytät savustinta.
26. Älä käytä vettä savustimen sammuttamiseen. Vesi voi vaurioittaa kuuman savustimen emalipintoja.
27. Tukahduta hiillos sulkemalla ilmansäätöventtiilit savustimen pohjasta sekä kannesta.
28. Savustin täytyy puhdistaa käytön jälkeen. Käytä rutilöiden puhdistamiseen grillin puhdistusharjaa. Teräsharjan käyttö voi vaurioittaa savustimen emaloituja rutilöitä.
29. Valmistaudu mahdolliseen onnettomuuteen niin, että tiedät missä ensiapupakkaus ja käsisammutin ovat, ja että osaat käyttää niitä.

ENNEN SAVUSTIMEN SYTYTTÄMISTÄ

Savustimen sijoituspaikka

Savustimen sijoittelussa tulee ottaa huomioon seuraavat asiat:

- Savustin tulee sijoittaa paikkaan, jossa savu ei pääse aiheuttamaan vahinkoa.
- Älä käytä savustinta avoimien ikkunoiden läheisyydessä.
- Älä käytä tai säilytä palavia materiaaleja, nesteitä tai kaasuja savustimen läheisyydessä.

- Älä sijoita savustinta syttyvien materiaalien, kuten terassilaudoitusta, päälle.
- Älä käytä savustinta katoksen alla, seinän vieressä, autotallissa, matkailuautossa tai –vaunussa, veneessä, suljetussa tilassa tai sisätiloissa. Tarkista ettei lähettyvillä ole palavia tai syttyviä materiaaleja. Vapaata tilaa täytyy olla savustimen sivuilla joka suuntaan vähintään kaksi metriä, mielellään enemmän.
- Savustin tulee sijoittaa tasaiselle, vaakasuorassa olevalle alustalle.
- Savustin kuumenee käytössä. Se säteilee lämpöä myös alaspäin. Ota tämä huomioon sijoituspaikkaa valittaessa.
- Älä sijoita savustinta suoraan nurmikon päälle.
- Savustin kannattaa sijoittaa betonilaatan päälle. Laatan koko on oltava vähintään 50 x 50 cm.

Valmistelut ennen savustimen sytyttämistä

Ennen savustimen sytyttämistä toimi seuraavasti:

- Poista savustimen kansi ja keskiosa.
- Poista tuhka-astiastaedellisen savustuskerran tuhkat.
- Laita tuhka-astiataskin paikoilleen sekä hiiliritilä tuhka-astianpäälle.
- Avaa pohjaosan ilmansäätöventtiilit (3 kpl) kokonaan auki.

SYTYTTÄMINEN

Käytettävät polttoaineet

Tämänsavustimen hyväksytyt polttoaineet ovat:

- Lehtipuuhiili
- Briketti

Suosittelimme käytettävän brikettejä, joiden palamisaika on selkeästi pidempi, kuin lehtipuuhiilillä. Niitä ei tarvitse lisätä niin usein savustimeen, kuin lehtipuuhiiliä. Ota asia huomioon ainakin pitkäaikaisessa savustamisessa. Osa briketeistä palaa jopa 240 minuuttia.

Huomio! Älä koskaan käytä puuhalkojatai muuta puutavaraa savustimen polttoaineena. Niiden lämpöarvo on hyvin korkea, ja liian suuri lämpö voi vaurioittaa savustinta.

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

Eri sytytystavat

Savustin voidaan sytyttää eri tavoin.

- Käyttämällä sytytyspiippua.
- Käyttämällä parafiinipohjaisia sytytyspaloja.
- Käyttämällä sytytysnestettä. Käytä rapsiöljypohjaista sytytysnestettä, joka ei jätä sivumakua savustettaviin tuotteisiin. Voidaan käyttää lehtipuuhiilille.
- Käyttämällä sähköistä sytytysvastusta. Voidaan käyttää lehtipuuhiilien ja brikettien sytyttämiseen.

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

Kaikki sytytysmateriaalit ja apuvälineet myydään erikseen.

Sytyttäminen

Kun savustimen esivalmistelut on tehty, voidaan savustin sytyttää seuraavasti.

Lehtipuuhiilien sytyttäminen sytytyspiipulla

1. Laita sytytyspiipun alaosaan pari rypistettyä sanomalehden aukeamaatai muutama parafiinipohjainen sytytyspala hiiliritilälle.
2. Täytä sytytyspiipun yläosa lehtipuuhiilillä.
3. Sijoita täytetty sytytyspiippu hiiliritilän keskelle.
4. Sytytä sanomalehtipaperi tai sytytyspalat tulitikulla tai sytyttimellä.
5. Kun kaikki lehtipuuhiilet ovat hehkuvan punaisia, kaada sytytyspiipun sisältö hiiliritilälle.

Brikettien sytyttäminen sytytyspiipulla

1. Laita 3 –5 parafiinipohjaista sytytyspala hiiliritilälle.

2. Täytä sytytyspiipun yläosa briketeillä.
3. Sijoita täytetty sytytyspiippu hiiliritilän keskelle.
4. Sytytä sytytyspalat tulitikulla tai sytyttimellä.
5. Kun kaikki briketit ovat hehkuvan punaisia, kaada sytytyspiipun sisältö hiiliritilälle.

Sytyttäminen sytytyspaloilla

1. Tee pyramidin muotoinen keko lehtipuuhiilistä tai briketeistä hiiliritilälle.
2. Aseta 3-5 parafiinipohjaista sytytyspala lehtipuuhiilien tai brikettien joukkoon.
3. Sytytä sytytyspalat tulitikulla tai sytyttimellä.

Sytyttäminen käyttämällä sytytysnestettä

1. Tee pyramidin muotoinen keko lehtipuuhiilistä hiiliritilälle.
2. Kostuta hiilet käyttämällä sytytysnestettä. Suosittelemme käytettäväksi rapsiöljypohjaista sytytysnestettä. Tästä ei jää sivumakua savustettaviin tuotteisiin.
3. Rapsiöljypohjaisen sytytysnesteen voi sytyttää välittömästitulitikulla tai sytyttimellä.
4. Jos käytät muuta sytytysnestettä, anna sen imeytyä lehtipuuhiiliin ennen sytyttämistä. Katso imeytymisaika sytytysnestepakkauksen kyljestä.

Huomio! Älä koskaan käytä savustimen sytyttämiseen bensiiniätai spritiä.

Ole huolellinen kun laitat sytytysnestettä lehtipuuhiilille. Katso, ettei sytytysnestettä pääse valumaan maahan, savustimen alapuolelle. Kuuma savustin voi sytyttää alapuolelle valuneen sytytysnesteen tuleen.

Takuu ei kata savustimen tai sen ympäristön vaurioita, jotka ovat aiheutuneet savustimen ulkopuolelle valuneen sytytysnesteen syttymisestä palamaan.

Sytyttäminen sähköisellä sytytysvastuksella

1. Aseta sytytysvastus hiiliritilälle.
2. Tee pyramidin muotoinen keko lehtipuuhiilistä tai briketeistä sytytysvastuksen päälle.

3. Kytke sytytysvastus päälle.
4. Kun hiillos on hehkuvan punainen, sammuta sytytysvastus ja poista se hiilien alta.

Huomio! Älä koskaan käytä sytytysnestettä, kun käytät sähköistä sytytysvastusta lehtipuuhiilien tai brikkien sytyttämiseen.

Kun käytät sähköistä sytytysvastusta ota huomioon seuraavat asiat:

- Noudata aina sytytysvastuksen valmistajan käyttöohjeita.
- Katso, ettei sytytysvastuksen sähköjohto ota kiinni kuumaan savustimeen.
- Huolehdi, ettei kukaan pääse kompastumaan sytytysvastuksen sähköjohtoon.

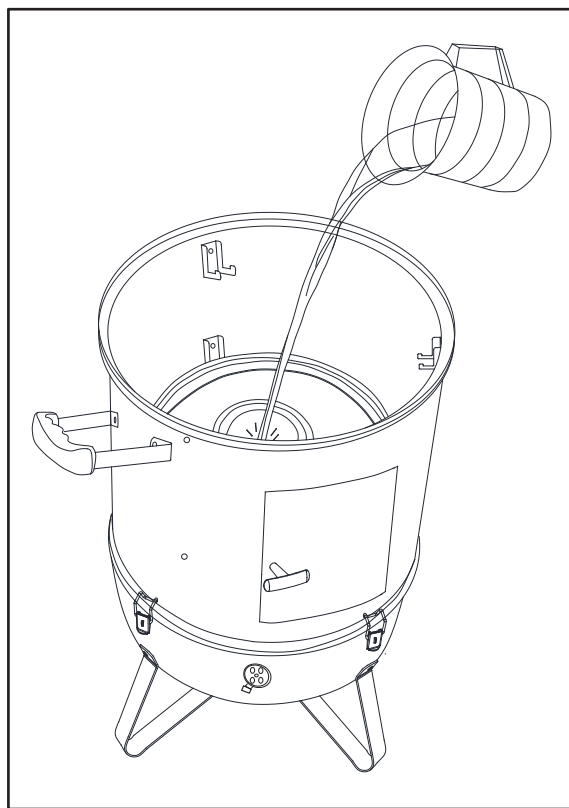
SAVUSTIMEN KÄYTTÄMINEN

Valmistelut ennen savustamisen aloittamista

Kun lehtipuuhiillos tai brikketit ovat muuttuneet vaalean harmaiksi ja ovat tuhkan peitossa, on savustin käyttövalmis. Levitä hiillos tasaiseksi kerrokseksi hiiliritilälle. Kokoa savustin sen jälkeen valmiiksi seuraavasti:

1. Aseta savustimen keskiosa pohjaosan päälle. Katso, että keskiosassa oleva luukku on kiinni.
2. Sulje 3 kpl lukitussalpaa, jotka pitävät keskiosan tukevasti paikoillaan.
3. Aseta nestekulho alempiin pidikkeisiin.
 - Nestekulhon tarkoitus on tasata lämpötilaa pitkäaikaisessa barbeque grillaamisessa tai savulla kypsennyksessä.
 - **Huomio!** Normaalisissa lämminsavustuksissa nestekulhoa ei tarvitse käyttää.
 - Nestekulho täytetään kuumalla vedellä, jotta lämpötila savustimen sisällä lähde laskemaan. Kaada vesi kannun avulla nestekulhoon.
 - **Huomio!** Katso, ettei vettä roisku hiillokselle. Tuhka voi pölytyä savustettaviin/grillattaviin tuotteisiin.

- Nestekulhoon voidaan laittaa myös olutta, viiniä, mausteliemiä sekä yrttejä nesteen joukkoon. Nesteen kiehuessa, vapautuvat höyryt maustavat savustettavat/grillattavat tuotteet.



4. Aseta ilman kahvoja oleva grillausritilä suoraan nestekulhon päälle.
5. Laita savustettavat tai grillattavat tuotteet ritilälle.
6. Jos savustettavia tai grillattavia tuotteita on paljon, laita toinen grillausritilä paikoilleen keskiosan ylempiin pidikkeisiin. Tällöin voit valmistaa ruoan kahdessa eri tasossa.
7. Laita kansi paikoilleen.

Savustaminen, barbeque grillaaminen tai savulla grillaaminen

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

1. Avaa keskiosassa oleva luukku
2. Lisää kostutettuja savustuspuruja tai –lastu hiillokselle.
 - Savustamisen alussa savustuspuruja tai –lastuj täytyy laittaa hiillokselle enemmän. Tuotteiden kypsentyessä lisättävien savustuspurujen tai –lastujen määrää voidaan vähentää.
 - **Huomio!** Savustin ja sen osat ovat kuumia. Käytä kuumaa kestäviä grillihanskoja ja tukevia pitkävartisia grillaustarvikkeita apuvälineenä kun käytät savustinta.
 - Samalla kun lisäät savustuspuruja tai –lastuj hiillokselle, tarkista nestepinta nestekulhossa. Lisää tarvittaessa nestettä.
 - Vinkki! Kokeile myös kostutettuja yrttejä hiilloksella
3. Sulje keskiosan luukku

Erilaiset savustuspurut

Hyvinvarustetuista 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.

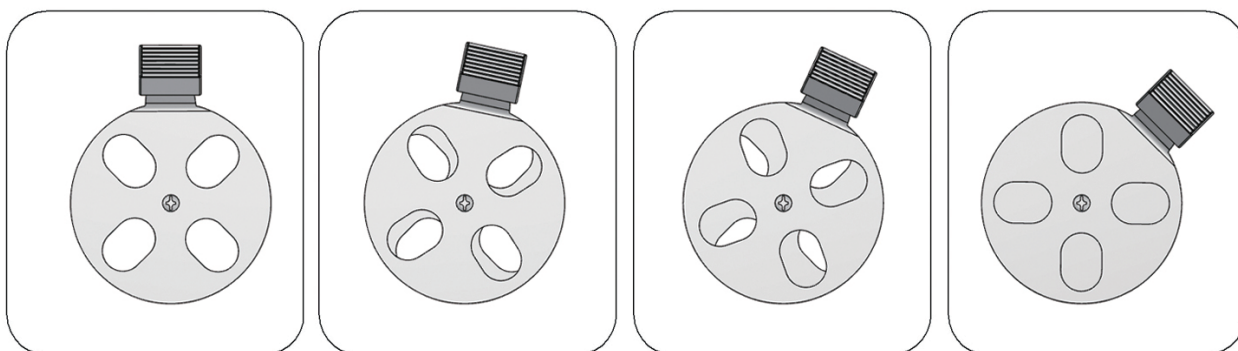
Kaupoissa yleisesti olevia savustuspuruja ja –lastuja.

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

Lämpötilan säätäminen

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

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



AUKI - KORKEA LÄMPÖ ← → **VÄHENNÄ LÄMPÖÄ** ← → **KIINNI - SAMMUTA**

Jos lämpötila pysyy liian korkeana, vaikka lämpötilaa on yritetty säätää ilmansäätöventtiileistä, poista lehtipuuhiiliä tai briquettejä hiiliritilältä. Käytä apuna pitkävartisia grillauspihtejä sekä kuumuutta kestäviä grillaushanskoja.

Huomio! Laita kuumat lehtipuuhiilet tai briquetit kuumuutta kestäväan astiaan. Älä koskaan laita niitä maahan tai muovikämpäriin.

Lämpötilasuosituksia

Lämpötilan valintaan vaikuttaa valmistusmenetelmä sekä valmistettavat tuotteet. Tässä esimerkkilämpötiloja eri valmistusmenetelmille.

- Lämminsavustus: 70–100 C°, valmistusaika 20 minuuttia –2 tuntia.
- Barbeque grillaus: 80–115 C°, valmistusaika 4 –14 tuntia.
- Savulla kypsentyminen: 150–230 C°, valmistusaika 1 –5 tuntia.
- Hiiligrillaaminen: Pidä kättä noin 15 cm korkeudella hiiloksesta. Jos pystyt pitämään kättä paikoillaan 4–5 sekuntia, on hiiloksen lämpötila sopiva.

Lehtipuuhiilien tai brikettien lisääminen

Pitkäaikaisessa barbeque grillaamisessa tai savulla kypsennyksessä on tarpeen lisätä lehtipuuhiiliä tai brikettejä hiiliritilälle. Lisää lehtipuuhiilet tai briketit hiiliritilälle seuraavasti:

1. Avaa keskiosan luukku.
2. Lisää lehtipuuhiilet tai briketit hiiliritilälle käyttäen pitkävartisia grillauspihtejä sekä kuumuutta kestäviä grillaushanskoja.
- Tarkista samalla nestepinta nestekulhossa. Lisää tarvittaessa nestettä.
3. Sulje keskiosan luukku.

Huomio! Aina kun keskiosan luukku tai savustimen kansi on avoinna, laskee lämpötila savustimessa. Tämä lisää kypsennysaikaa.

SAVUSTIMEN KÄYTTÄMINEN HIILIGRILLINÄ

Tätä savustinta voidaan käyttää myös perinteisenä hiiligrillinä.

Kun savustinta halutaan käyttää hiiligrillinä, jätetään keskiosa asentamatta pohjaosan päälle.

1. Tee hiillos lehtipuuhiilistä tai briketeistä ohjeidenmukaisesti

2. Hiiloksen ollessa vaalean harmaa, levitä hiillos tasaiseksi kerrokseksi hiiliritilälle.
- Epäsuorassa grillaamisessa levitä hiillos ritilän toiseen reunaan, ja tee grillaaminen vastakkaisella reunalla, kannen ollessa suljettuna.
3. Aseta grillausritilä pidikkeisiin.
4. Aloita grillaaminen.

SAVUSTIMEN SAMMUTTAMINEN

Kun savustaminen, barbeque grillaus, kuumalla savulla kypsentyminen tai grillaaminen on tehty, sammutetaan savustin sulkemalla kaikki ilmansäätöventtiilit.

Laita savustimen kansi paikoilleen, ja sulje sen jälkeen kaikki ilmansäätöventtiilit savustimen pohjaosasta sekä kannesta.

Pidä kansi paikoillaan ja ilmansäätöventtiilit suljettuina seuraavaan päivään, jonka jälkeen tuhka-astian voi tyhjentää.

SAVUSTIMEN PUHDISTUSJA HUOLTO

Jotta savustimelle 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. Teräsharjan käyttö voi vaurioittaa grillausritilöiden emalipintoja.

Grillausritilät voidaan pestä myös tiskialtaassa. Älä laita grillausritilöitä astianpesukoneeseen.

Teräsharjan käytöstä aiheutuneet vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

Savustimen muut teräsosat

Savustimen muut teräsosat puhdistetaan käyttämällä kostea puhdistusliinaa ja

saippuavesiseosta. Kuivaapinnat huolellisesti puhdistuksen jälkeen.

Huolto

Tarkista säännöllisesti savustimen jalkojen, luukun, kahvojen, lukitussalpojen ja ritiläpidikkeiden ruuvien kireys. Kiristä ruuvit tarvittaessa.

Huomio! Älä milloinkaan käytä kokoamisessa akkuruuvinväännintä. 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 savustin aina puhdistettuna kuivassa paikassa. Älä koskaan jätä savustinta vesisateeseen.

TAKUU JA TAKUUASIOIDEN KÄSITTELY

Takuu

Tällä savustimella ja sen osilla on yhden vuoden valmistus- ja materiaalitakuu. Säästä ostokuitti, otasiitä kopio ja liitä se näihin käyttöohjeisiin takuutodistuksena. Takuuasioissa on ostopaikka ja ostopäivämäärä kyettävä osoittamaan luotettavasti toteen.

Takuu ei kata normaalia kulumista, osien tai pintojen ruostumista, ruostumisesta johtuvia vikoja, laitteen väärinkäyttöä tai huollon laiminlyönnistä johtuvia vikoja ja jälkiä.

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 takuuaikana, 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-, myynti- tai vuokraustarkoituksessa. Takuu ei heikennä millään tavalla Suomessa voimassa olevaa kuluttajansuojalakia.

Takuuasioden käsittely

Jos tuotteessa tai tuotteen osassa ilmenee vika takuuaikana tai osia puuttuu grilliä kasattaessa, ole yhteydessä suoraan grillin ostopaikkaan. Myyjä hoitaa kaikki takuukäsittelyt.

Ennen takuuvaatimusten esittämistä lue käyttöohje huolella läpi ja tarkista, että takuuvaatimus ei johdu käyttöohjeiden vastaisesta käytöstä tai huollon laiminlyönnistä.

Takuuasioissa seuraavat tiedot on toimitettava maahantuojalle:

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

Yllämainitut tiedot tulee toimittaa reklamaation tai takuuvaatimuksen yhteydessä. Usein myös valokuvat asiasta auttavat reklamaation ja takuu-asian nopeassa hoitamisessa. Ota reklamoidusta tuotteesta tai sen osasta/viasta 1-3 valokuvaa ja näytä niitä ostopaikassa reklamaation tekemisen yhteydessä

ALLMÄN RÅD

Denna rökugn får användas endast till varmrökning, berbeque grillning, grillning med het rök samt som normal kolgrill.

För säkerhets skull, läs bruksanvisningar före montaget eller innan rökugnen tas i bruk. Spara manualen för senare bruk.

Viktigt

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

Spara bruksanvisningen för senare bruk.

MONTERINGSANVISNING

Före montaget

Avlägsna all förpackningsmaterial noggrant före montaget. Låt ej barn leka med förpackningsmaterialet.

Innan du börjar montaget på grillen kontrollera att du har allt material med del listan och att de är hela. Om det finns söndriga delar eller om delar fattas kontakta importören

Montera grillen i den ordning som det är visat i bra belysning på en ren och slät yta. Montera inte grillen på en terrass, delar kan falla under terrassen.

Plåtdelarna kan orsaka sår. Använd hanskar under montaget. Var noggrann med montaget.

Montera grillen i den ordningen som det är visat i bilderna. Montera delarna så som bilderna visar och använd skruvar, muttrar och brickor enligt anvisning.

Obs! Använd aldrig en batteridrivna skruvmaskin under monteringen. Den kan söndra skruvarna och ytorna. Spänn skruvarna för hand.

Skador och fel som uppstår att man använt en skruvmaskin eller att man spänt skruvar för hårt hör inte till garantin.

VARNING OCH SÄKERHETS RÅD FÖR RÖKUGNEN

1. Rökugnen är endast för utomhusbruk.
2. Rökugnen får inte användas inomhus.
3. Använd endast grillkol eller briketter som bränsle. Du får inte använda ved.
4. För tändning kan du använda tändningsbitar, rapsolja baserad tändningsvätska eller elresistor. Du kan också använda en tändningspipa för tändning av kol och briketter.
5. VARNING! Använd inte bensin eller alkohol för tändning eller åter tändning. Använd endast tändningsmedel enligt standard EN 1860-3.
6. Använd aldrig tändningsvätska om du tänder rökugnen med en elresistor.
7. Tillägg aldrig tändningsvätska på brinnande kol eller briketter, eller om glöden är het.
8. Använd eller förvara inte brinnande material, vätska eller gaser nära rökugnen.
9. Använd inte rökugnen under tak, brevid en vägg, i bilstall, 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 rökugnen, helst mera.
10. VARNING! Rökugnen är het under användning. Flytta aldrig grillen då den är i användning eller het.
11. Låt inte barn använda rökugnen.
12. Lämna aldrig rökugnen oöversiktad när den är i bruk.
13. VARNING! Håll barn och djur på avstånd.
14. Använd inte rökugnen om det finns fel på den.
15. Placera rökugnen på ett stabilt och stadigt underlag som håller hetta.
16. Beakta rökbildning när du placerar rökugnen. Placera den inte i närhet av öppna fönster och dörrar. Rökkänkomma in i bostaden.
17. Rökugnen blir het på undersidan, lägg den inte direkt på gräsmattan.
18. Man kan skydda ömtåliga underlag med betongplattor.
19. Placera rökugnen så att inte vinden kan fälla den.

20. Lägg kolen eller briketterna på kolgallret. Lägg dem inte i botten på askbehållaren.
21. Tänd rökugnen alltid utan lock.
22. Avlägsna askan från askbehållaren först när den är sval.
23. Lägg inte askan i en plastbehållare eller i annan lättantändlig behållare.
24. Rör inte rökugnen eller gallren när de är heta.
25. Använd alltid skyddshandskar vid hantering av rökugnen och långskaftade grillningstillbehör när du tillreder mat.
26. Använd inte vatten för att släcka rökugnen. Vatten kan skada den heta rökugnens emaljerade yta.
27. Kväv glöden i rökugnen genom att stänga ventilationsluckorna i botten samt på locket.
28. Rökugnen måste rengöras efter användning. Använd till rengöring av gallren grillborste, stålborste kan skada ytorna.
29. Förbered för möjlig olycka så att du vet var förstahjälpsmedel och släckaren är och att du vet hur man använder dem.

FÖRE TÄNDNINGEN AV RÖKUGNEN

Placering av rökugnen

Beakta följande saker vid placeringen:

- Rökugnen måste placeras så att röken inte orsakar skada.
- Använd inte rökugnen vid öppna fönster.
- Använd eller förvara inte brinnande material, vätska eller gaser nära rökugnen.
- Placera inte rökugnen på ett lättantändligt underlag, t.ex. terrassbräder.
- Använd inte rökugnen under tak, brevid en vägg, i bilstall, 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 rökugnen, helst mera.
- Rökugnen placeras på ett stabilt, jämnt och vågrätt underlag.
- Rökugnen blir het under bruk. Hettan sprider sig också neråt, ta detta i beakta under placeringen
- Placera inte rökugnen direkt på gräsmattan

Det lönar sig att placera rökugnen på en betongplatta. Plattans storlek måste vara minst 50 x 50 cm

Förberedning för tändningen

Före tändningen gör följande:

- Avlägsna rökugnens lock och mellandel.
- Avlägsna gammal aska från askbehållaren.
- Lägg askbehållaren på sin plats samt kolgallret över askbehållaren.
- Öppna ventilationsluckorna (3 st.) i botten på rökugnen.

TÄNDNING

Bränslenmankanvända

Godkända bränslen i denna rökugn är:

- Lövträdskol
- Briketter

Vi rekommenderar att använda briketter, de har tydligt längre glödtid än lövträds kolen. Man behöver inte fylla på briketter så ofta. Beakta detta när du röker längre tider. En del av briketterna brinner hela 240 minuter.

OBS!Använd aldrig ved eller annan trävara i rökugnen. Deras temperatur är mycket hög och kan skada rökugnen.

Skador som uppstått att man använt ved i rökugnen hör inte till garantin.

Olikatändningsmetoder

Man kan tända rökugnen på flera olika sätt.

- Tänd med en tändningspipa.
- Genom att använda parafin baserade tändningsbitar.
- Använd tändningsvätska. Använd en rapsolja baserad vätska, den lämnar ingen sidosmak i maten. Kan användas till lövträdskol

- Genom att använda en elresistor. Kan användas till lövträdskol och briketter.

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

Alla tändningsmaterial och hjälpmedel säljs skilt.

Tändning

När alla förberedelser är gjorda kan man tända rökugnen.

Lövträds kol tändning med en tändningspipa

1. Lägg lite tändningspapper eller några tändningsbitar i botten på tändningspipan.
2. Fyll tändningspipan med lövträds kol.
3. Placera pipan i mitten på gallret.
4. Tänd pappret eller tändningsbitarna med en tändsticka eller tändare.
5. När all kol är glödande håll dem på kolgallret.

Briketters tändning med en tändningspipa

1. Lägg 3-5 parafin baserade tändningsbitar i botten av pipan.
2. Fyll pipan med briketter.
3. Placera pipan i mitten på gallret.
4. Tänd tändningsbitarna med en tändsticka eller tändare.
5. När alla briketterna är glödande håll dem på kolgallret

Tändning med tändningsbitar

1. Gör en pyramid av lövträds kol eller briketter på kolgallret
2. Lägg 3-5 parafin baserade tändningsbitar bland kolen eller briketterna
3. Tänd tändningsbriketterna med en tändsticka eller med en tändare.

Tändning med hjälp av tändningsvätska

1. Gör en pyramid av lövträds kol på kolgallret.
2. Fukta kolet med tändningsvätska. Vi rekommenderar att använda rapsolja baserad tändningsvätska. Denna ger ingen sidosmak i maten.
3. Rapsbaserad tändningsvätska kan genast tändas.
4. Om du använder annan tändningsvätska, låt den först sugas in i kolet före du tänder rökugnen. Kontrollera tiden från tändningsvätskans förpackning.

Obs! Använd aldrig bensin eller alkohol för att tända rökugnen. Var försiktig när du sätter tändningsvätska på kolen. Se till att det inte rinner under rökugnen. Hettan från rökugnen kan antända vätskan under rökugnen

Garantin täcker ej de skador som uppstått av brand som tänds av tändningsvätskans rinnande utanför rökugnen.

Tändningmedelresistor

1. Lägg elresistorn på kolgallret.
2. Gör en pyramid av lövträds kol eller briketter på kolgallret.
3. Lägg elresistorn på.
4. När glöden är röd, släck elresistorn och avlägsna den från rökugnen.

OBS! Använd aldrig för tändning en elresistor om du använder tändningsvätska

Beakta följande saker när du använder en elresistor:

- Följ noga bruksanvisningen för elresistorn.
- Kontrollera att inte elkabeln rör rökugnens heta delar.
- Se till att ingen kan snubbla i elkabeln.

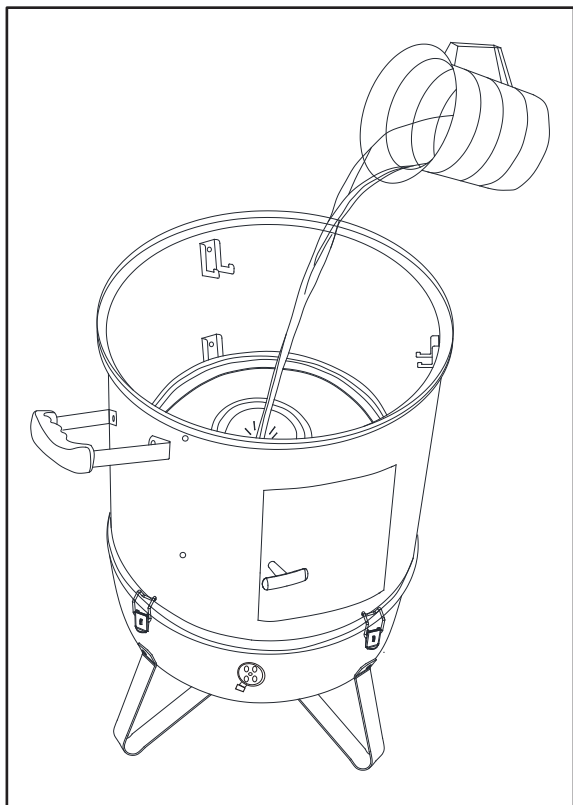
BRUK AV RÖKUGNEN

Förberedning före rökning

När kolen eller briketterna har fått en ljus grå färg är rökugnen färdig för bruk. Bred ut glöden jämnt över kolgallret. Montera nu färdigt rökugnen enligt följande steg:

CELLO

1. Lägg rökugnens mittersta del på bottendelen. till att ventilationsluckorna är fast.
2. Stäng de 3 låsgångjärnen som fäster mitters delen i bottendelen.
3. Lägg vätskebehållaren i de nedersta stöde
 - Vätskebehållaren håller en mer stabil värme rökugnen under långvarig barbeque grillning eller med mat tillredning med rök.
 - **Obs!** Vid normal varmrökning behöver man inte använda vätskebehållaren.
 - Vätskebehållaren fylls med hett vatten så att inte temperaturen inne i rökugnen sjunker. Häll vattnet med hjälp av kanna.
 - **Obs!** Se till att inte vatten spills på glöden. Askan kan komma i kontakt med maten.
 - Man kan också lägga öl, vin, kryddlag samt örter i vätskan. När vätskan kokar, smaksätter den maten.



4. Lägg grillgallret utan handtag direkt över vätskebehållaren.
5. Lägg maten på grillgallret
6. Om du har mycket mat att tillreda kan du lägga ett annat grillgaller i den mittersta delen. Nu

kan du tillreda mat i två lager
7. Lägg locket på.

Rökning, barbeque grillning och grillning med rök

I denna rökugn läggs de fuktade rökningssflisorna direkt på glöden. Rökningssflisorna skall stå i vatten minst 30 minuter före dem läggs i rökugnen.

1. Öppna luckan i den mittersta delen
2. Lägg de fuktade rökningssflisorna på glöde
 - I början av rökningen måste man använda flera rökningssflisor. Under tillredningen kan man minska på mängden av flisor som läggs till.
 - **Obs!** Rökugnen och dess delar är heta. Använd alltid skyddshandskar vid hantering av rökugnen och långskaftade grillningstillbehör när du tillreder mat.
 - Samtidigt när du lägger till flisor kontrollera vätskemängden och fyll på mera vätska vid behov.
 - **Idé!** Prova också fuktade örter på glöden
3. Stäng lucka

Olika rökningssflisor

Det finns ett stort urval av rökningssflisor och spån. Olika träd avskiljer olika aromer till maten som tillreds. Genom att prova sig fram hittar man den arom som man tycker om.

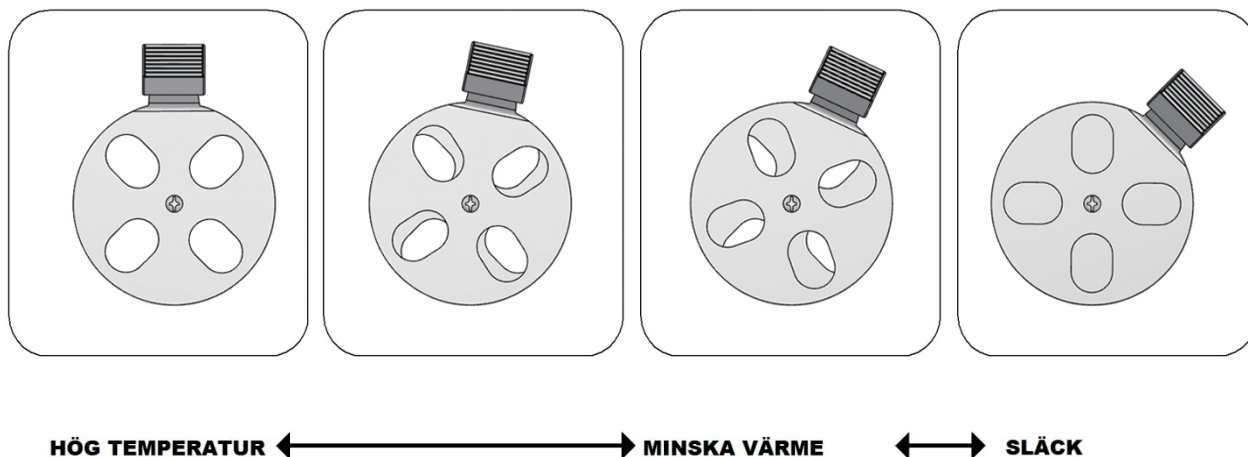
I butikerna säljs oftast:

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

Justering av temperaturen

Justering av temperaturen i rökugnen sker med ventilationsluckorna i botten och på locket. När luckorna öppnas stiger temperaturen och när man stänger dem så svalnar rökugnen. Kontrollera temperaturen från mätaren på locket. Kontrollera regelbundet temperaturen och justera den vid behov.

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



Om temperaturen hålls ännu för hög fast du har försökt få ner den, avlägsna lite kol eller briketter från rökugnen. Använd lång grilltång och skyddshandskar.

Obs! Lagg den heta kolen eller briketterna i en behållare som håller hetta. Lagg dem aldrig i en plastink eller på marken.

Temperaturer

Vilken temperatur du skall använda är beroende på maten och tillverkningsmetoden.

- Varmrökning: 70 – 100 C°, tillverkningstid 20 minuter – 2 timmar.
- Barbeque grillning: 80 – 115 C°, tillverkningstid 4 – 14 timmar.
- Tillverkning med rök: 150 – 230 C°, tillverkningstid 1 – 5 timmar.
- Kolgrillning: Håll handen c. 15 cm från glöden. Om du kan hålla handen där i c. 4-5 sekunder är glöden passlig.

Att fylla på lövträds kol och briketter

Vid långvarig barbeque grillning och vid rökning hamnar du att lägga till kol eller briketter på kolgallret. Gör enligt följande:

1. Öppna mittersta delens lucka.
2. Lagg på mera kol eller briketter med hjälp av en grilltång och långa skyddshandskar.
 - Kontrollera samtidigt vätskenivån. Vid behov lagg till mera vätska.
3. Stäng luckan.

Obs! Alltid när luckan öppnas eller locket tas bort sjunker temperaturen i rökungen. Detta förlänger tillrednings tid.

RÖKUGNENS BRUK SOM KOLGRILL

Denna rökugn kan också användas som en traditionell kolgrill.

När du vill använda den som en normal kolgrill, montera inte den mittersta delen på bottendelen.

1. Tillred en glöd av lövträds kol eller briketter.
2. När glöden är ljusgrå, sprid glöden jämnt över kolgallret.
 - Vid indirekt grillning läggs kolen på ena sidan av kolgallret och maten tillreds på den motsatta sidan, locket stängt
3. Lägg grillgallret på plats.
4. Börja grilla.

SLÄCKA RÖKUGNEN

När maten är tillredd skall rökugnen släckas genom att stänga alla ventilationsluckor.

Lägg locket på plats och stäng alla ventilationsluckor i botten och locket.

Håll locket på plats och alla ventilationsluckor stängda till nästa dag. Nu kan du tömma askbehållaren.

RENGÖRING OCH SERVICE AV RÖKUGNEN

För att rökugnen 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. Stålbörste kan skada grillgallrets emaljerade yta.

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

Skador som uppkommit av stålbörste hör inte till garantin.

Rökugnens andra ståldelar

Rökugnens andra ståldelar skall rengöras med en fuktig trasa och tvålvattenlösning. Torka av med en torr trasa.

Service

Kontrollera regelbundet att alla ben, luckor, handtag mm. sitter fast ordentligt. Spänn skruvarna för hand vid behov.

Obs! Använd aldrig en batteridrivna skruvmaskin under monteringen. Den kan söndra skruvarna och ytorna. Spänn skruvarna för hand.

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

FÖRVARING

Förvara rökugnen rengjord på en torr plats. Låt den aldrig vara ute i regn.

GARANTI OCH HANDLÄGGNING AVGARANTIN

Garanti

För denna rökugn ges ettårs garanti på tillverknings och materialfel. Spara kvittot, kopiera det och nita ihop det med bruksanvisningen så gäller det som garantibevis. Ifall du hänvisar till garantin skall inköpsplats och -tid anges.

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

Att färgförändringar, fläckar i stålytorna förekommer eller 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 importören som sköter alla garantifall. Importören byter ut en defekt del eller en del som saknas eller skickar en ny, men svarar inte för byte av 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 försämrar inte konsumentskyddslagen som gäller i Finland.

Handläggning av garantin

Om produkten eller delar av denna visar sig vara defekta under garantitiden eller de saknas vid montaget ska du kontakta importören direkt. Importören sköter alla garantifall.

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

Följande uppgifter skall lämnas till importören:

- Rökugns märke 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

Handläggning av garanti i Sverige

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

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

Följande uppgifter skall lämnas till köpplats:

- 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

Røykovnen kan bare brukes til varmrøyking, barbeque-grilling, grilling med varm røyk og som normal kullgrill.

For sikkerhets skyld, les bruksanvisningen før montering eller før røykovnen tas i bruk. Ta vare på manualen for fremtidig bruk.

Viktig

Les alle anvisninger og råd før røykovnen 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.

MONTERINGSANVISNING

Før montering

Fjern nøye all emballasje før montering. La ikke barn leke med emballasjen.

Før montering av grillen, kontroller at alt materiell følger med mot delelisten og alt de er helt. Ved ødelagte eller manglende deler, kontakt importøren.

Monter grillen i samme rekkefølge som vist med god belysning på et rent og jevnt underlag. Ikke monter grillen på terrassen, deler kan falle under terrassen.

Metalldelene kan forårsake skade. Bruk hansker under montering. Vær nøye med monteringen.

Monter grillen i samme rekkefølge som vist på bildene. Monter delene som vist på bildene og bruk skruer, muttere og skiver ifølge anvisningen.

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.

ADVARSLER OG SIKKERHETSRAÐ FOR RØYKOVNEN

1. Røykovnen er kun til utendørs bruk.
2. Røykovnen må ikke brukes innendørs.
3. Bruk kun grillkull eller briketter som brensel. Kan ikke bruke ved.
4. Til opptenning kan brukes tennbrikker, rapsoljebasert tennvæske eller elektrisk opptenningshjelp. Grillstarter kan også brukes til tenning av kull og briketter.
5. ADVARSEL! Ikke bruk bensin eller alkohol til tenning eller re-tenning. Bruk kun tennmidler i henhold til standard EN 1860-3.
6. Bruk aldri flytende tennvæske ved bruk av elektrisk opptenningshjelp.
7. Tøm aldri tennvæske på brennende kull eller briketter eller fortsatt varm kull.
8. Ikke bruk eller oppbevar brennbart materiale, væske eller gass nær røykovnen.
9. Ikke bruk røykovnen 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 røykovnen, helst mer.
10. ADVARSEL! Røykovnen er varm ved bruk. Flytt aldri røykovnen når den er i bruk eller er varm.
11. La aldri barn bruke røykovnen.
12. Forlat aldri røykovnen uten tilsyn når den er i bruk.
13. ADVARSEL! Hold barn og dyr på avstand.
14. Ikke bruk røykovnen hvis det er feil på den.
15. Plasser røykovnen på et stabilt og stødig underlag som tåler varme.
16. Ta hensyn til røykdannelsen ved plassering av røykovnen. Ikke plasser den i nærheten av åpne vinduer og dører. Røyk kan komme inn i boligen.
17. Røykovnen blir varm på undersiden, ikke sett den rett på plenen.
18. Beskytt ømfintlig underlag med betongheller.

19. Plasser røykovnen slik at vinden ikke kan velte den
20. Legg kull eller briketter på kullristen. Ikke legg de i bunnen av askebeholderen.
21. Tenn alltid røykovnen uten lokk.
22. Ikke fjern asken fra askebeholderen før den er kald.
23. Ikke legg asken i en plastbeholder eller annen lettantennelig beholder.
24. Ikke ta på røykovnen eller risten når de er varme.
25. Bruk alltid vernehansker ved håndtering av røykovnen og grilltilbehør med langt skaft ved tilbereding av mat.
26. Ikke bruk vann for å slukke røykovnen. Vann kan skade røykovnens varme, emaljerte overflate.
27. Kvel glørne i røykovnen ved å lukke ventilasjonslukene i bunnen og på lokket.
28. Røykovnen må rengjøres etter bruk. Bruk grillbørste til rengjøring av risten, stålborste kan skade overflatene.
29. Vær forberedt på mulig ulykke og vit hvor førstehjelps- og brannslukningsutstyr er og hvordan dette brukes.

FØR TENNING AV RØYKOVNEN

Plassering av røykovnen

Ta hensyn til følgende ved plassering:

- Røykovnen må plasseres slik at røyken ikke forårsaker skade.
- Bruk ikke røykovnen ved åpne vinduer.
- Ikke bruk eller oppbevar brennbart materiale, væske eller gass nær røykovnen.
- Ikke plasser røykovnen på et lettantennelig underlag, f.eks et terrassegulv av tre.
- Ikke bruk røykovnen 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 røykovnen, helst mer.
- Røykovnen plasseres på et stabilt, jevnt, vannrett underlag.
- Røykovnen blir varm ved bruk. Varmen spres også nedover, ta hensyn til dette ved plassering
- Ikke plasser røykovnen rett på plenen
- Det beste er å plassere røykovnen på en betongplate. Størrelsen på platen må være minst 50 cm x 50 cm

Forberedelser før tenning

Gjør følgende før tenning:

- Fjern røykovnens lokk og mellomdel.
- Fjern gammel aske fra askebeholderen.
- Legg askebeholderen på plass, samt kullristen over askebeholderen.
- Åpne ventilasjonslukene (3 stk.) i bunnen av røykovnen.

TENNING

Brensel som kan brukes

Godkjent brensel for denne røykovnen:

- Trekull
- Briketter

Vi anbefaler bruk av briketter, de har klart lengre glødetid enn trekull. Trenger ikke fylle på briketter så ofte. Ta hensyn til dette ved røyking over lang tid. Noen av brikettene brenner i hele 240 minutter.

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

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

Ulike tenningsmetoder

Røykovnen kan tennes på flere måter.

- Tennrør.
- Parafinbaserte tennbrikker.
- Tennvæske. Rapsoljebasert tennvæske, giringen bismak på maten. Kan brukes til trekull
- Elektrisk opptenningshjelp. Kan brukes til trekull og briketter

ADVARSEL! Ikke bruk 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.

Tenning

Når alle forberedelsene er gjort, kan røykovnen tennes.

Tenne trekull med tennrør

1. Legg litt avispapir eller noen tennbrikker i bunnen av tennrøret.
2. Fyll tennrøret med trekull.
3. Plasser røret midt på risten.
4. Tenn papiret eller tennbrikkene med en fyrstikk eller lighter.
5. Når alt kullet er glødende tømmes de på kullristen.

Tenne briketter med tennrør

1. Legg 3-5 parafinbaserte tennbrikker i bunnen av røret.
2. Fyll røret med briketter.
3. Plasser røret midt på risten.
4. Tenn tennbrikkene med en fyrstikk eller lighter.
5. Når alle brikettene er glødende tømmes de på kullristen.

Tenning med tennbrikker

1. Lag en pyramide av trekull eller briketter på kullristen.
2. Legg 3-5 parafinbaserte tennbrikker blant kullet eller brikettene.
3. Tenn tennbrikkene med en fyrstikk eller lighter.

Tenning med tennvæske

1. Lag en pyramide av trekull på kullristen.

2. Fukt kullet med tennvæske. Vi anbefaler at det brukes rapsoljebasert tennvæske. Denne gir ingen bismaken på maten.
3. Rapsbasert tennvæske kan tennes med en gang.
4. Brukes annen tennvæske, la den først trekke inn i kullet før røykovnen tennes. Kontroller tiden på tennvæskens emballasje.

Obs! Bruk aldri bensin eller alkohol for å tenne røykovnen.

Vær forsiktig når du har tennvæske på kullet. Pass på at det ikke renner ut under røykovnen. Varmen fra røykovnen kan antenne væske under røykovnen.

Garantien dekker ikke skader som oppstår ved brann antent av tennvæske som har rent utenfor røykovnen.

Tenning med elektrisk opp tenningshjelp

1. Legg den elektriske opptenningshjelpen på kullristen.
2. Lag en pyramide av trekull eller briketter på kullristen.
3. Legg på den elektriske opptenningshjelpen.
4. Når glørne er røde, slås den elektriske opptenningshjelpen av og fjernes fra røykovnen.

OBS! Bruk aldri elektrisk opptenningshjelp til tenning hvis tennvæske brukes.

Ta hensyn til følgende ting når elektrisk opptenningshjelp brukes:

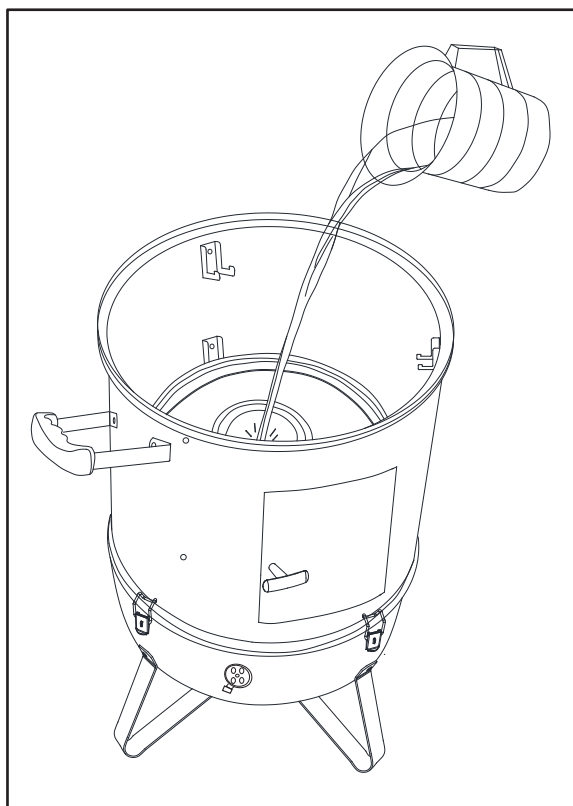
- Følg nøye bruksanvisningen til den elektriske opptenningshjelpen.
- Kontroller at strømledningen ikke berører røykovnens varme deler.
- Sørg for at ingen kan snuble i strømledningen.

BRUK AV RØYKOVNEN

Forberedelser før røyking

Når kullet eller brikettene har fått en lys grå farge er røykovnen klar til bruk. Spre de jevnt ut over kullristen. Monter røykovnen ferdig etter følgende trinn:

1. Legg røykovnens midterste del på bunndele
Kontroller at ventilasjonslukene sitter fast.
2. Steng de tre låsehengslene som fester midters delen til bunndelen.
3. Legg væskebeholderen i de nederste støtten
 - Væskebeholderen gir mer stabil varme røykovnen ved langvarig barbeque-grilling eller tilberedning av mat med røyk.
 - Obs! Ved normal varmrøyking trenger man ikke bruke væskebeholderen.
 - Væskebeholderen fylles med varmt vann så temperaturen i røykovnen ikke synker. Fyll på vannet med kanne.
 - **Obs!** Pass så det ikke søles vann på glørne. Asken kan komme i kontakt med maten.
 - Man kan også sette til øl, vin, krydderlak eller urter til væsken. Når væsken koker, smaksettes maten.



4. Legg grillrist uten håndtak rett over væskebeholderen.
5. Legg maten på grillristen
6. Skal det tilberedes mye mat, kan en ekst grillrist settes inn i den midterste delen. Nå kan det tilberedes mat i to lag
7. Sett på lokke

Røyking, barbeque-grilling og grilling med røyk

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

1. Åpne luken i den midterste dele
2. Legg den fuktete røykflisen på det gløden kullet.
 - I starten av røykingen må man bruke mer røykflis. Under tilberedningen kan man redusere mengden flis som legges til.
 - Obs! Røykovnen og røykovnens deler er varme. Bruk alltid vernehansker ved håndtering av røykovnen og grilltilbehør med langt skaft ved tilberedning av mat.
 - Kontroller væskemengden samtidig som de legges på flis og fyll på mer væske ved behov.
 - Idé! Prøv også fuktete urter på det glødende kullet.
3. Lukk luke

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.

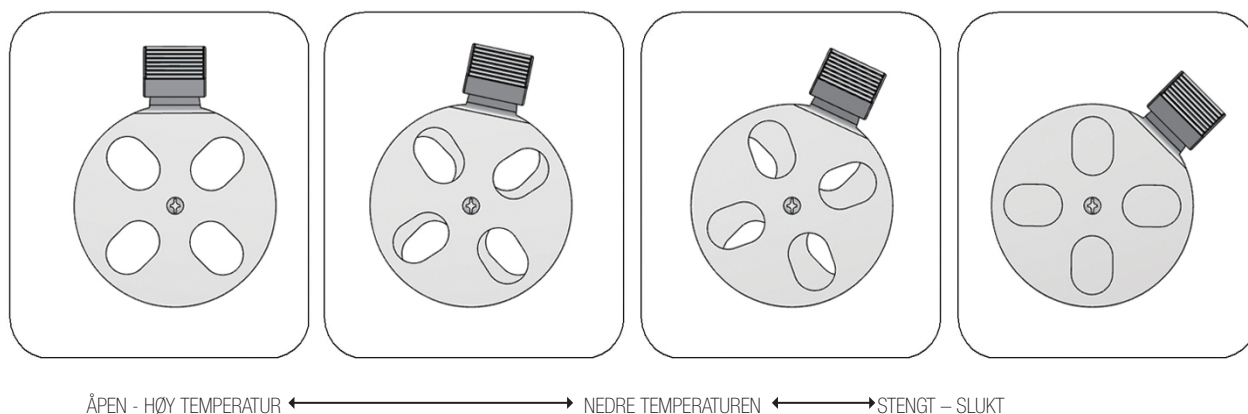
I butikkene selges oftest:

- Or (Alder)
- Eple (Apple)
- Kirsebær (Cherry)
- Lønn (Maple)
- Pekannøtt (Pecan)
- Mesquite (Mesquite)
- Hickory (Hickory)

Justering av temperatur

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

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



Hvis temperaturen fortsatt er for høy selv om den er forsøkt redusert, fjern litt kull eller briketter fra røykovnen. Bruk lang grilltang og vernehansker.

Obs! Legg det varme kullet eller brikettene i en beholder som tåler varme. Legg de aldri i en plastbøtte eller på bakken.

Temperaturer

Hvilken temperatur som skal brukes, vil avhenge av mat og produksjonsmetode.

- Varmrøyking: 70-100 °C, tilberedningstid 2 minutter - 2 timer.
- Barbeque-grilling: 80-100 °C, tilberedningstid 4 - 14 timer.
- Tilberedningstid med røyk: 150-230 °C tilberedningstid 1 - 5 timer.
- Kullgrilling: Hold hånden ca. 15cm fra de glødende kullet. Kan hånden holdes der i ca. 4-5 sekunder, er gløden passelig.

Fylle på trekull og briketter

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

1. Åpne luken i den midterste dele
2. Legg på mer kull eller briketter som m grilltang og lange vernehansker.
 - Kontroller samtidig væsknivået. Ve behov, fyll på mer væske.
3. Lukk luke

Obs! Hver gang luken åpnes eller lokket fjernes, synker temperaturen i røykovnen. Dette forlenger tilberedningstiden.

BRUKE RØYKOVNEN SOM KULLGRILL

Denne røykovnen kan også brukes som tradisjonell kullgrill.

Ønskes den brukt som vanlig kullgrill, monteres ikke den midterste delen på bunndelen.

1. Lag en pyramide av trekull eller brikker.
2. Når de er lysegrå, spres de jevnt ut over kullristen.
 - Ved indirekte grilling, legges kullet på den ene siden av kullristen og maten tilberedes på motsatt side, lokket lukket
3. Legg grillristen på plass.
4. Begynn å grille.

SLUKKE RØYKOVNEN

Når maten er tilberedt, slukkes røykovnen ved å lukke alle ventilasjonslukene.

Sett på plass lokket og lukk alle ventilasjonslukene i bunnen og lokket.

Hold lokket på plass og alle ventilasjonslukene lukket til neste dag. Nå kan du tømme askeskuffen.

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.

Røykovnens andre ståldeler

ståldeler Røykovnens andre ståldeler skal rengjøres med fuktig klut og såpevann. Tørk med tørr klut.

Service

Kontroller regelmessig at alle bein, luker, håndtak m.m. sitter ordentlig 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.

LAGRING

Lagre røykovnen rengjort på et tørt sted. La den aldri stå ute i regn.

GARANTI OG BEHANDLING AV GARANTIEN

Garanti

Det gis ett 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 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
- Artikkelnnummer på defekt del ifølge delelisten
- Kopi av kvittering eller opplysninger om innkjøpssted og innkjøpsdag
- Navn, telefonnummer, adresse og postnummer

ÜLDJUHISED

Seda grill-suitsuahju võib kasutada suitsuahjuna kuumsuitsutuseks, barbeque tegemiseks, grillimiseks kuuma suitsuga ning traditsioonilise söegrillina.

Enne suitsuahju kokkupanekut ja kasutuselevõttu loe juhendid tähelepanelikult läbi. Hoia juhendid alles, et neid saaks ka hiljem kasutada.

Tähtis

Enne suitsuahju kasutamist loe läbi kõik juhised ja nõuanded. Järgi täpselt süütamist, kustutamist ja kasutamist puudutavad juhised. Juhiste eiramine võib tekitada ohuolukorra või põhjustada ainelist kahju.

Hoia juhendid alles, et neid oleks võimalik ka hiljem kasutada.

PAIGALDUSJUHENDID

Enne paigaldamist

Ava müügipakend hoolikalt ning enne grilli kokkupanekut vii kõik pakendimaterjalid ära. Hoolitse selle eest, et pakendimaterjalid hävitatakse ettenähtud korras. Ära luba lastel pakendimaterjalidega mängida.

Kontrolli enne grilli kokkupanekut osade loetelu abil, et kõik vajalikud osad on olemas ja korras. Kui avastad defekteid või neid on puudu, võta kontakti otse maaletoojaga.

Pane grill kokku juhendites ettenähtud järjestuses, hästi valgustatud kohas ja tasasel aluspinnal. Ära pane grilli kokku terrassil, sest selle osad võivad kukkuda laudade vahelt läbi.

Plekkosad võivad tekitada vigastusi. Kasuta grilli kokkupanekul töökindaid. Ole kokkupanekul eriti hoolikas.

Alusta grilli kokkupanekut juhendi algusest ja tegutse samm-sammult ettenähtud järjestuses kuni kokkupaneku lõpuni. Paigalda osad alati nii, nagu on näidatud joonisel ning kasuta osade kinnitamiseks juhendis näidatud kruvisid, mutreid ja seibe.

Tähelepanu! Ära kasuta kokkupanekul kunagi akukruvikeerajat. See võib kahjustada kruvisid ja osadi pindu. Pinguta kõik kruvid ainult käsitsi.

Akukruvikeeraja kasutamisest ja kruvide ülepingutamisest tulenevad kahjustused ei käi garantii alla.

SUITSUAHJU KOHTA KÄIVAD HOIATUSED JA OHUTUSJUHISED

1. Suitsuahi on ette nähtud ainult väliskasutuseks.
2. Suitsuahju ei tohi kasutada siseruumides.
3. Kasuta suitsuahju kütusena ainult grillsütt või brikette. Ära kasuta puuhalgusid.
4. Kasuta suitsuahju süütamiseks süütepalasid, rapsiõlipõhist süütevedelikku või elektrilist süütajat. Võid kasutada süte või brikettide süütamiseks ka süütekaminat.
5. HOIATUS: Ära kasuta süütamiseks või leekide suurendamiseks bensiini või piiritust. Kasuta ainult standardile 1860-3 vastavaid süütevahendeid.
6. Ära kasuta süütevedelikku, kui kasutad suitsuahju süütamiseks elektrilist süütajat.
7. Ära lisa süütevedelikku põlevatele sütele või brikettidele või kuumadele sütele.
8. Ära kasuta või säilita tuleohtlikke materjale, vedelikke või gaase suitsuahju läheduses.
9. Ära kasuta suitsuahju varikatuse all, seina ääres, garaažis, elamuautos või -haagises, paadis, suletud ruumis või siseruumides. Kontrolli, et läheduses ei oleks tuleohtlikke või süttivaid materjale. Suitsuahju ümber peab olema igas suunas vaba ruumi vähemalt kaks meetrit, soovitatavalt aga rohkem.

10. HOIATUS: Suitsuahi kuumeneb kasutamisel. Suitsuahju ei tohi teisdada kasutamise ajal või siis, kui see on veel kuum.
11. Ära luba lastel kasutada suitsuahju.
12. Ära jäta suitsuahju hetkekski kasutamise ajal järelevalveta.
13. HOIATUS: Hoia lapsed ja lemmikloomad suitsuahjust eemal.
14. Ära kasuta suitsuahju, kui sellel on midagi viga.
15. Paiguta suitsuahi tugevale ja tasasele, kuumust taluvale aluspinnale.
16. Paigutamiskohta valides võta arvesse suitsu tekkimist. Ära kasuta suitsuahju avatud akende lähedal. Suits või akende kaudu tuppa kanduda.
17. Suitsuahi kuumeneb ka altpoolt. Ära pane suitsuahju otse murule.
18. Suitsuahju alla võib panna betoonplaadi, et kaitsta tundlike materjale.
19. Pane suitsuahi sellisesse kohta, kus tuul ei saa seda ümber lükata.
20. Pane söed või briketid neile ettenähtud restile. Ära pane neid tuhanõu põhja.
21. Süüta suitsuahi alati ilma kaaneta.
22. Eemalda tuhk tuhanõu põhjast alles siis, kui see on jahtunud.
23. Ära pane tuhka plastist või muust süttivast materjalist nõusse.
24. Ära puuduta kuuma suitsuahju või selle reste.
25. Kasuta kuumakindlaid grillimiskindaid ning tugevaid pika varrega grillimisriistu abivahenditena, kui kasutad suitsuahju.
26. Ära kasuta suitsuahju kustutamiseks vett. Vesi kahjustab kuuma suitsuahju emailpindu.
27. Summuta hõõguvad söed, sulgedes õhuklapid suitsuahju põhjal ja kaanel.
28. Suitsuahi tuleb pärast kasutamist puhastada. Kasuta restide puhastamiseks grillipuhastusharja. Terashari võib kahjustada suitsuahju emailitud reste.
29. Ole valmis võimalikuks õnnetuseks nii, et tead, kus on esmaabipakend ja tulekustuti ning et oskad neid kasutada.

ETTEVALMISTUSED

Suitsuahju paigutuskoh

Suitsuahju paigutamisel tuleb võtta arvesse järgmisi asjaolusid:

- Suitsuahi tuleb paigutada kohta, kus suits ei saa tekitada kahjustusi.
- Ära kasuta suitsuahju avatud akende läheduses.
- Ära kasuta või säilita tuleohtlike materjale, vedelikke või gaase suitsuahju läheduses.
- Ära paiguta suitsuahju süttivate materjalide, näiteks terrassilaudade peale.
- Ära kasuta suitsuahju varikatuse all, seinä ääres, garaazis, elamuauto või –haagises, paadis, suletud ruumis või siseruumides. Kontrolli, et läheduses ei oleks põlevaid või süttivaid materjale. Suitsuahju ümber peab jääma igas suunas vaba ruumi vähemalt kaks meetrit, soovitatavalt rohkem.
- Suitsuahi tuleb paigutada tasasele horisontaalsele aluspinnale.
- Suitsuahi kuumeneb kasutamise ajal. See kiirgab kuumust ka allapoole. Pea seda silmas, kui valid kohta selle paigutamiseks.
- Ära pane suitsuahju otse murule.
- Suitsuahi on soovitatav paigutada betoonplaadile. Plaadi suurus peab olema vähemalt 50 x 50 cm.

Ettevalmistused enne suitsuahju süütamist

Enne suitsuahju süütamist tegutse järgmiselt:

- Eemalda suitsuahju kaas ja keskosa.
- Võta tuhanõust välja eelmise suitsutamiskorra tuhk.
- Pane tuhanõu tagasi paika ja sõerest selle peale.
- Ava põhjaosa õhureguleerimisklapid (3 tk) täielikult.

SÜÜTAMINE

Kasutatavad kütused

Selle suitsuahju aktsepteeritavad kütused on:

- Lehtpuusüsi
- Brikett

Soovitame kasutada brikette, mille põlemisaeg on märksa pikem kui lehtpuusöel. Neid ei ole vaja nii tihti suitsuahju lisada kui lehtpuusütt. Arvesta sellega eriti pikaajalise suitsutamise puhul. Osa brikette põleb isegi kuni 240 minutit.

Tähelepanu! Ära kasuta kütusena puuhalgusid või muud puitu. Nende kütteväärtus on liiga suur ning liigne kuumus või suitsuahju kahjustada.

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

Eri süütamismeetodid

Suitsuahju võib süüdata eri meetoditel.

- Kasutades süütekaminat.
- Kasutades parafiinipõhiseid süütepalasid.
- Kasutades süütevedelikku. Kasuta rapsiõlil põhinevat süütevedelikku, mis ei jäta suitsutatavatele toodetele kõrvalmaitset. Võib kasutada lehtpuusüte süütamiseks.
- Kasutades elektrilist süütajat. Võib kasutada lehtpuusüte ja brikettide süütamiseks.

HOIATUS: Ära kasuta süütamiseks või leekide suurendamiseks bensiini või piiritust. Kasuta ainult standardile 1860-3 vastavaid süütevahendeid.

Kõiki süütamismaterjale ja abivahendeid müüakse eraldi.

Süütamine

Kui suitsuahi on ette valmistatud, võib selle süüdata järgmiselt.

Lehtpuusüte süütamine süütekaminaga

- 1.Pane süütekamina alla paar kortsutatud ajalehte või mõned parafiinipõised süütepalad sõerestile.
- 2.Täida süütekamina ülaosa lehtpuusütega.
- 3.Pane süütekamin sõeresti keskele.
- 4.Süüta ajalehepaber või süütepalad tuletiku või süütajaga.
- 5.Kui kõik lehtpuusöed hõõguvad punaselt, kalla süütekamina sisu sõerestile.

Brikettide süütamine süütekaminaga

- 1.Pane 3 –5parafiinipõhist süütepala sõerestile.
- 2.Täida süütekamina ülaosa brikettidega.
- 3.Pane süütekamin sõeresti keskele.
- 4.Pane süütepalad tuletiku või süütajaga põlema.
- 5.Kui kõik briketid hõõguvad punaselt, kalla süütekamina sisu sõerestile.

Süütamine süütepaladega

- 1.Tee sõerestile püramiidikujuline kuhi lehtpuusütest või brikettidest.
- 2.Pane 3 –5 parafiinipõhist süütepala lehtpuusüte või brikettide hulka.
- 3.Pane süütepalad tuletiku või süütajaga põlema.

Süütamine süütevedelikuga

- 1.Tee sõerestile lehtpuusütest püramiidikujuline kuhi.
- 2.Niisuta sõed süütevedelikuga. Soovitame kasutada rapsiõlil põhinevat süütevedelikku. See ei jäta suitsutatavatele toodetele kõrvalmaitset.
- 3.Rapsiõlil põhineva süütevedeliku võib süüdata otse tuletiku või süütajaga.
- 4.Kui kasutad muud süütevedelikku, lase sellel imenduda enne süütamist lehtpuusütesse. Imendumisaega vaata süütevedeliku pakendilt.

Tähelepanu! Ära kunagi kasuta suitsuahju süütamiseks bensiini või piiritust.

Ole ettevaatlik, kui paned süütevedelikku lehtpuusütele. Vaata, et süütevedelik ei valguks

maha, suitsuahju alla. Kuum suitsuahi võib süüdata selle alla valgunud süütevedeliku.

Garantii ei kata suitsuahju või selle ümbruse kahjustusi, mis tulenevad suitsuahjust välja valgunud süütevedeliku süttimisest.

Süütamine elektrilise süütajaga

1. Pane süütaja söerestil
2. Tee süütaja peale lehtpuusütest või brikketide püramiidikujuline kuhi.
3. Lülita süütaja siss
4. Kui söed hõõguvad punaselt, lülita süüta välja ja võta see süte alt ära.

Tähelepanu! Ära kunagi kasuta süütevedelikku, kui süütad lehtpuusütt või brikkette elektrilise süütajaga.

Kui kasutad elektrilist süütajat, pea silmas järgmisi asju:

- Järgi alati süütaja tootja kasutusjuhendeid
- Vaata, et süütaja elektrijuhe ei puutuks kokk kuuma suitsuahjuga.
- Hoolitse selle eest, et keegi ei komistak süütaja elektrijuhtme otsa.

SUITSUAHJU KASUTAMINE

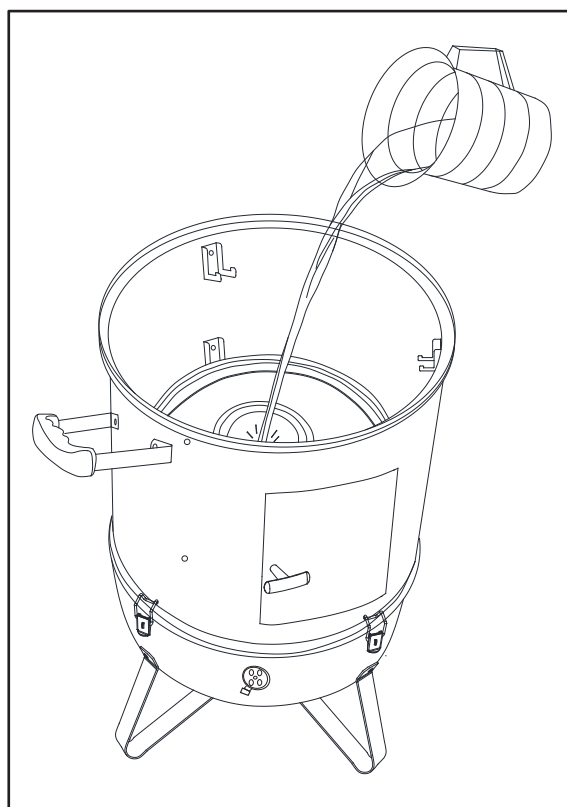
Ettevalmistused enne suitsutamise alustamist

Kui lehtpuusöed võib brikketid on muutunud helehallideks ja on tuhaga kaetud, on suitsuahi kasutusvalmis. Levita söed ühtlaseks kihiks söerestile. Pane seejärel suitsuahi kokku järgmiselt:

1. Aseta suitsuahju keskosa põhjaosa peal
- Vaata, et keskosas olev luuk oleks kinni.
2. Pane kinni 3 lukustusriivi, mis hoiav keskosa tugevasti paigas.

3. Pane vedelikukauss alumistele hoidikutele

- Vedelikukausi eesmärk on ühtlustad temperatuuri pikaajalisel barbeque grillimisel või suitsuga küpsetamisel.
 - Tähelepanu! Tavalise kuumsuitsutamise puhul ei ole vaja vedelikukaussi kasutada.
 - Vedelikukauss täidetakse kuuma veega, e suitsuahju sisetemperatuur ei langeks. Vala vesi kannu abil vedelikukaussi.
 - Tähelepanu! Vaata, et vett ei satuks sütele
- Tuhk võib tolmeta suitsutatavatele või grillitavatele toodetele.
- Vedelikukaussi võib panna ka õlut, veini maitseleent ning vedeliku sisse ürte.
- Vedeliku keemisel maitsestavad vabanevad aaurud suitsutatavaid või grillitavaid tooteid.



4. Pane ilma sangadeta grillimisrest ot vedelikukausi peale.
5. Pane suitsutatavad või grillitavad tooted restil
6. Kui suitsutatavaid või grillitavaid tooteid palju, pane teine grillimisrest keskosa ülemistele hoidikutele. Siis võid valmistada toitu kahel eri tasandil.
7. Pane kaas paik

Suitsutamine, barbeque grillimine või suitsuga grillimine

Selles suitsuahjus pannakse suitsutamispuru või – laastud niisutatult süte peale. Suitsutamispuru tuleb leotada vees vähemalt 30 minutit, enne kui see sütele pannakse.

1. Ava keskosas olev luu

2. Pane niisutatud suitsutamispuru või -laast sütele.

- Suitsutamise alguses tulebpanna suitsutamispuru või -laastusid sütele rohkem. Toodete küpsedes võib lisatava puru või laastude kogust vähendada.
- Tähelepanu! Suitsuahi ja selle osad on kuumad. Suitsutamisel kasuta kuumakindlaid grillimiskindaid ja pika varrega grillimistarvikuid.
- Ühtaegu kui lisad suitsutamispuru või laastusid kontrolli vedelikukaussi. Vajaduse korral lisa vedelikku.
- Näpunäide! Proovi kasutada ka sütel ürte, mis o eelnevalt niisutatud.

3. Sulge keskosa luuk.

Erinevad suitsutamispurud

suitsutamispurud Hästi varustatud toidupoodides ja rauakauplustes on müügil lai valik erinevaid suitsutamispurusid ja -laastusid. Eri puiduliikidest valmistatud suitsutamispurud ja -laastud annavad suitsutatavatele või grillitavatele toodetele oma aroomi. Katsetades leiad endale kõige paremini sobivad aroomid.

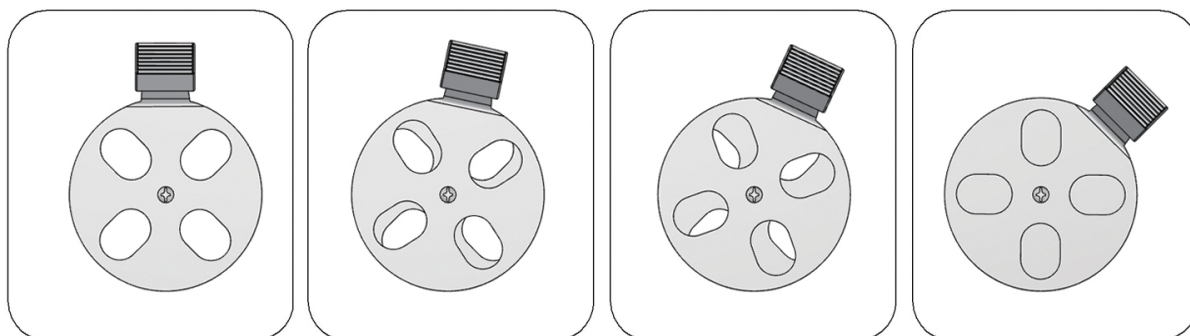
Kauplustes üldiselt saadaolevad suitsutamispurud ja -laastud.

- 31. Lepp (Alder)
- 32. Õunapuu (Apple)
- 33. Kirsipuu (Cherry)
- 34. Vaher (Maple)
- 35. Pekanipähkel (Pecan)
- 36. Mesquite (Mesquite)
- 37. Hikkoripuu (Hickory)

Temperatuuri reguleerimine

Temperatuuri reguleeritakse, avades ja sulgedes suitsuahju põhjas ja kaanel olevaid õhureguleerimisklappe. Klappide avamine tõstab suitsuahju temperatuuri. Vastavalt nende sulgemine alandab temperatuuri. Kontrolli temperatuurikaanel oleva termomeetri abil. Kontrolli temperatuuri regulaarselt ja reguleeri vajaduse korral klappe.

Tähelepanu! Õhureguleerimisklapid kuumenevad suitsuahju kasutamise ajal. Kasuta nende reguleerimisel kaitsekindaid.



LAHTI KÕRGE TEMPERATUUR ← **VÄHENNÄ LÄMPÖÄ** → **KIINNI - SAMMUTA**
ALANDA TEMPERATUURI **KINNI - KUSTUTA**

Kui temperatuur jääb liiga kõrgeks, kuigi seda on üritatud alandada õhureguleerimisklappidega, võta lehtpuusütt või brikette sõrestilt vähemaks. Kasuta abiks pika varrega grillimistange ning kuumakindlaid grillimiskindaid.

Tähelepanu! Pane kuumad lehtpuusöed või briketid kuumakindlasse nõusse. Ära pane neid kunagi maha või plastämbrisse.

Temperatuurisoovitusi

Temperatuuri valik oleneb valmistusmeetodist ning valmistatavatest toodetest. Siin on esitatud näiteid temperatuuride kohta eri valmistusmeetodite puhul.

- Kuumsuitsutamine: 70 – 100 C°, valmistusaeg 20 minutit – 2 tundi.
- Barbeque grillimine: 80 – 115 C°, valmistusaeg 4 – 14 tundi.
- Suitsuga küpsetamine: 150 – 230 C°, valmistusaeg 1 – 5 tundi.
- Sütel grillimine: Hoida kätt umbes 15 cm kõrgusel sütest. Kui saad hoida kätt süte kohal 4 – 5 sekundit, on süte temperatuur sobiv.

Lehtpuusüte või brikkide lisamine

Pikaajalisel barbeque grillimisel või suitsuga küpsetamisel tekib vajadus lisada lehtpuusütt või brikket sөөerestile. Lisa lehtpuusütt või brikket sөөerestile järgmiselt:

1. Ava keskosa luuk.
2. Lisa lehtpuusütt või brikket sөөerestile, kasutades pika varrega grillimistange ning kuumakindlaid grillimiskindaid.
 - Kontrolli ühtlasi vedelikukaussi.Vajaduse korral lisa vedelikku.
3. Sule keskosa luuk.

Tähelepanu! Alati, kui keskosa luuk või suitsuahju kaas on lahti, langeb suitsuahju temperatuur. See pikendab küpsetamisaega.

SUITSUAHJU KASUTAMINE SÖEGRILLINA

Seda suitsuahju võib kasutada ka traditsioonilise sөөegrillina.

Kui suitsuahju tahetakse kasutada sөөegrillina, jäetakse keskosa põhjaosale paigaldamata.

1. Süüta lehtpuusööed või brikketid vastavalt juhistele.
2. Kui sөөed on muutunud helehalliks, levita need ühtlaseks kihiks sөөerestile.
 - Kaudse grillimise puhul pane sөөed resti teise serva ning grilli tooteid teises servas, suletud kaane all.
3. Aseta grillimisrest hoidikutele.
4. Alusta grillimist.

SUITSUAHJU KUSTUTAMINE

Kui suitsutamine, barbeque grillimine, kuuma suitsuga küpsetamine või grillimine on lõpetatud, kustutatakse suitsuahi, sulgedes kõik õhureguleerimisklapid.

Pane suitsuahju kaas paika ja sule seejärel kõik õhureguleerimisklapid suitsuahju põhjas ja kaanel.

Hoida kaas kinni ja õhureguleerimisklapid suletuna järgmise päevani, misjärel võib tuhanõu tühjendada.

SUITSUAHJU PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Et suitsuahju saaks võimalikult pikka aega kasutada, tuleb seda regulaarselt puhastada.

Grillimisrestid

Grillimisreste tuleb puhastada pärast igit kasutamiskorda. Puhasta restid, kui need on veel soojad. Kasuta puhastamiseks pehmete harjastega grillipuhastusharja. Terashari võib vigastada grillimisrestide emailpindu.

Grillimisreste võib pesta ka kraanikausis. Ära pane grillimisreste nõudepesumasinasse.

Terasharja kasutamisest tulenevad vigastused ei käi garantii alla.

Suitsuahju muud terasosad

Suitsuahju muud terasosad puhastatakse niiske puhastuslapi ja seebiveega. Kuivata pinnad pärast puhastamist hoolikalt.

Hooldus

Kontrolli regulaarselt suitsuahju jalgade, luugi, käepidemete, lukustusriivide ja restihoidikute kruvide pingutust. Vajaduse korral pinguta kruvisid.

Tähelepanu! Ära kunagi kasuta suitsuahju kokkupanekul akukruvikeerajat. See võib kahjustada kruvisid ja osade pindu. Pinguta kõik kruvid ainult käsitsi.

Akukruvikeeraja kasutamisest ja kruvide ülepingutamisest tulenevad kahjustused ei käi garantii alla.

SÄILITAMINE

Hoia suitsuahju alati puhastatult kuivas ruumis. Ära jäta suitsuahju kunagi vihma kätte.

GARANTII JA GARANTIIASJADE KORRALDAMINE

Garantii

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.

Teraspindade värvimuutus, täppide tekkimine, roostetamine ja tumenemine on kasutamisel ja aja jooksul normaalne. Teraspindadele võib eriti niiskes ja soolases keskkonnas tekkida roostetäppe. Terasel 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.

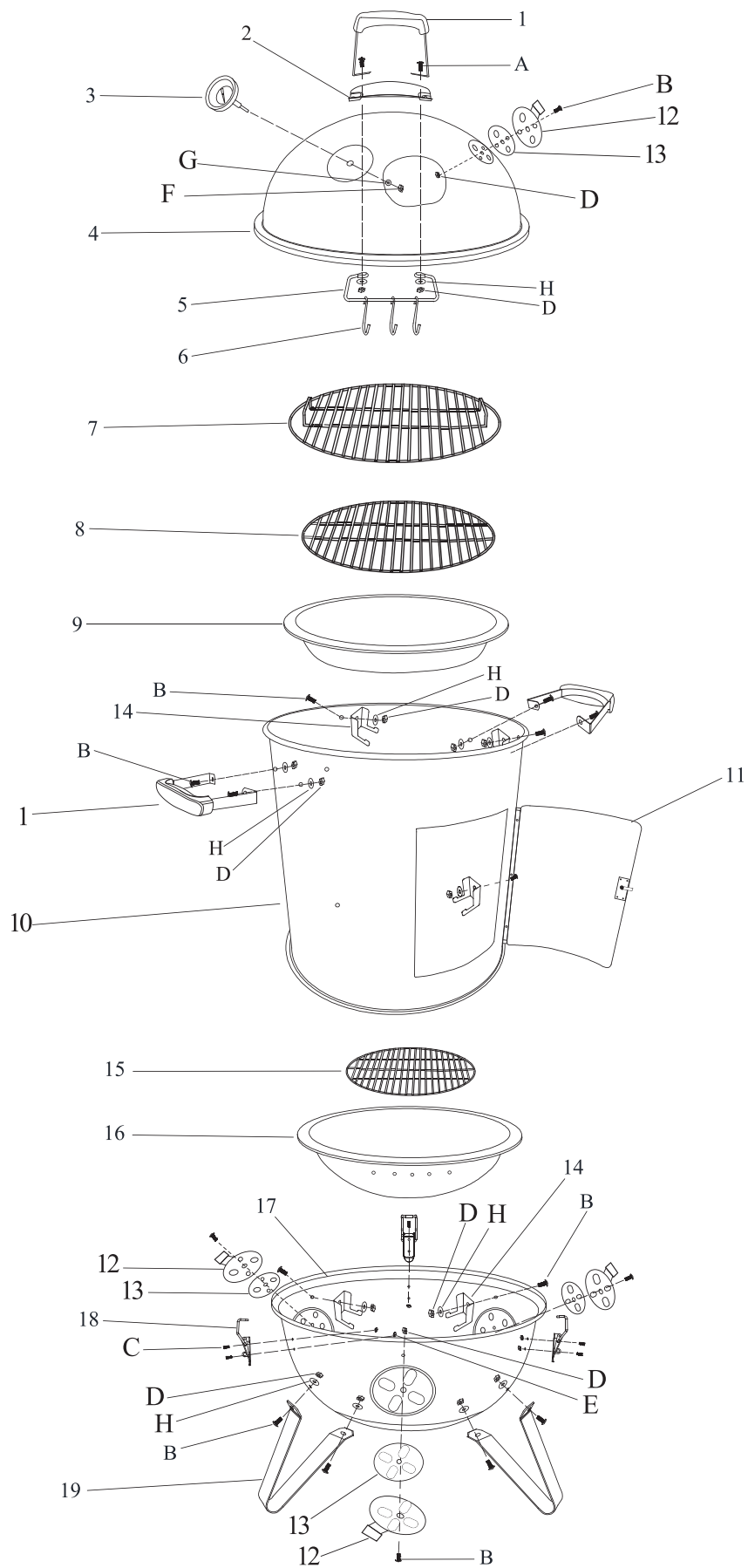
Garantiiasjade korraldamine

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

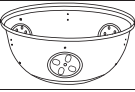
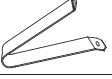
Enne garantiinõuete esitamist loe kasutusjuhend tähelepanelikult läbi ning kontrolli, et garantiinõue ei tulene kasutusjuhiste eiramisest või hoolduse tegematajätmisest.

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 postiindeks46.

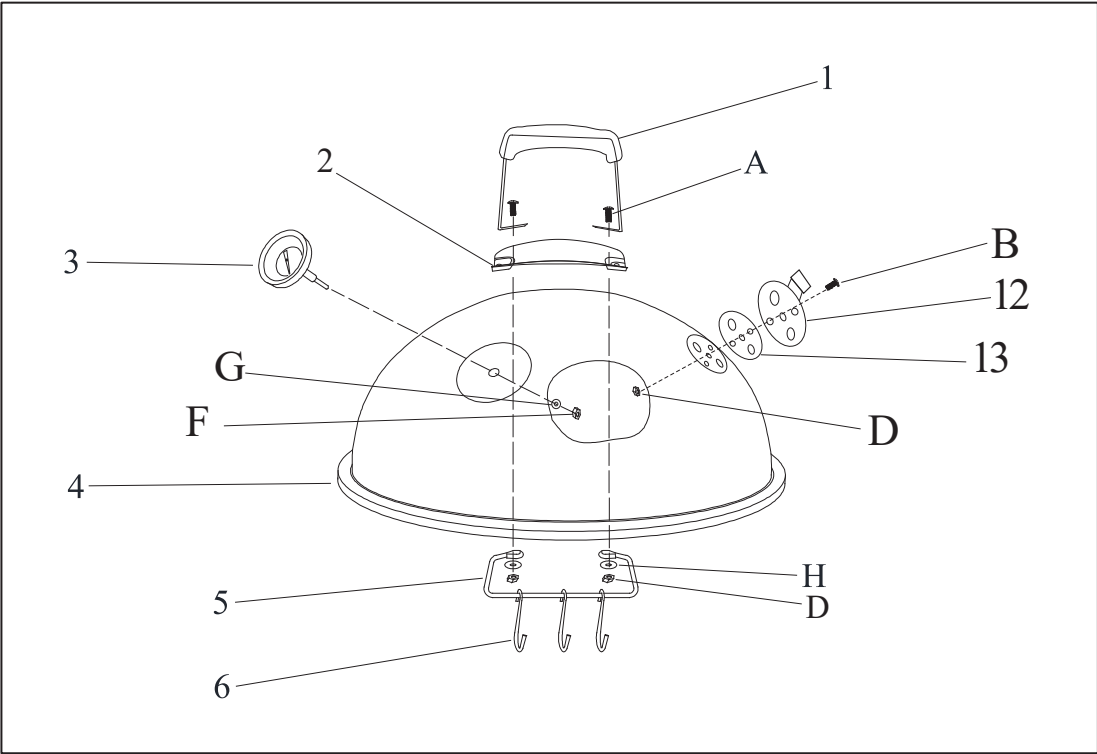


CELLO

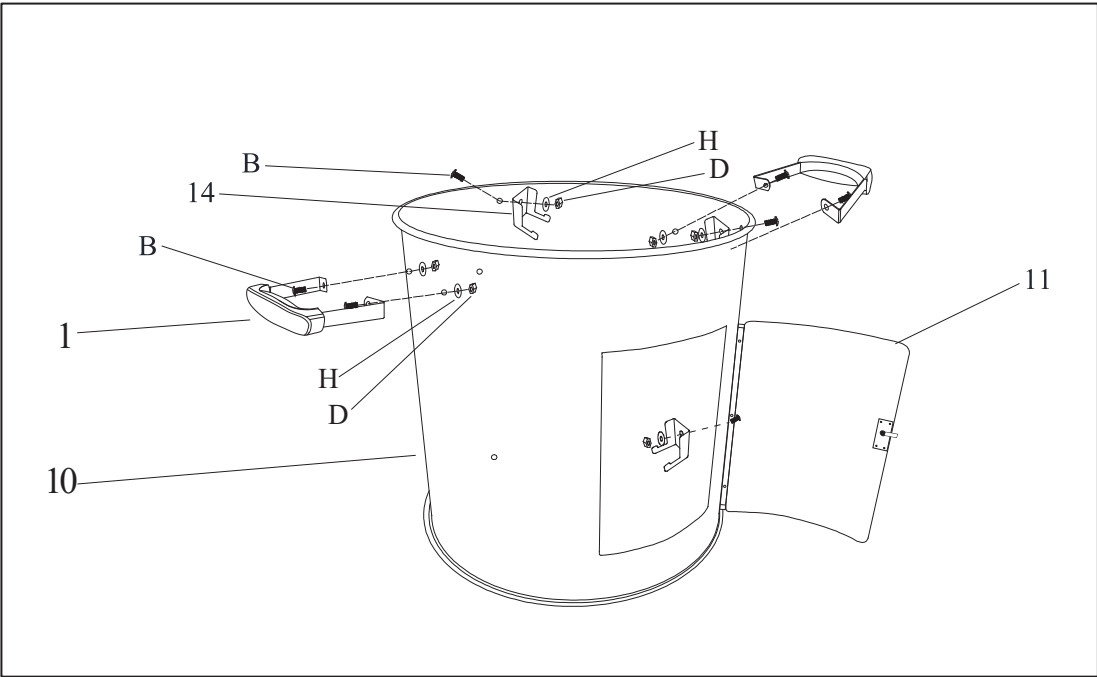
PART NO.		QUANTITY	PART NO.		QUANTITY
1		3	12		4
2		1	13		4
3		1	14		9
4		1	15		1
5		1	16		1
6		3	17		1
7		1	18		3
8		1	19		3
9		1			
10		1			
11		1			

PART NO.		DESCRIPTION	QUANTITY
A		M6*20	2
B		M6*12	23
C		M3* 8	6
D		M6	25
E		M3	6
F		M8	1
G		Ø8*18	1
H		Ø6*16	21

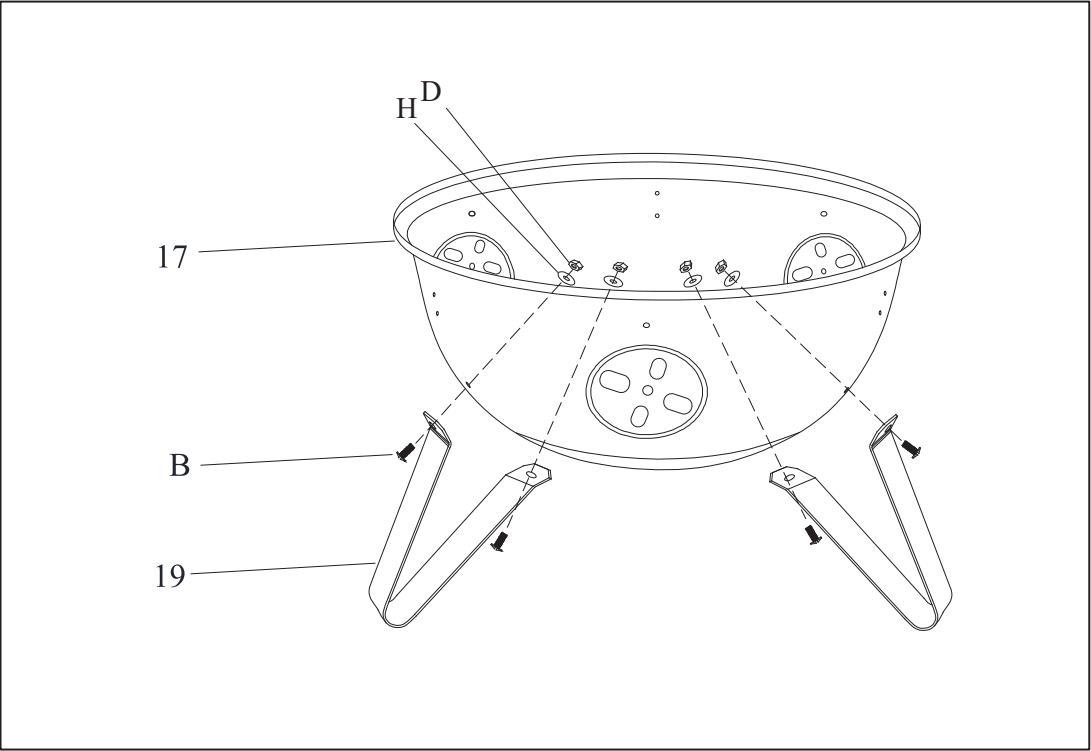
STEP 1



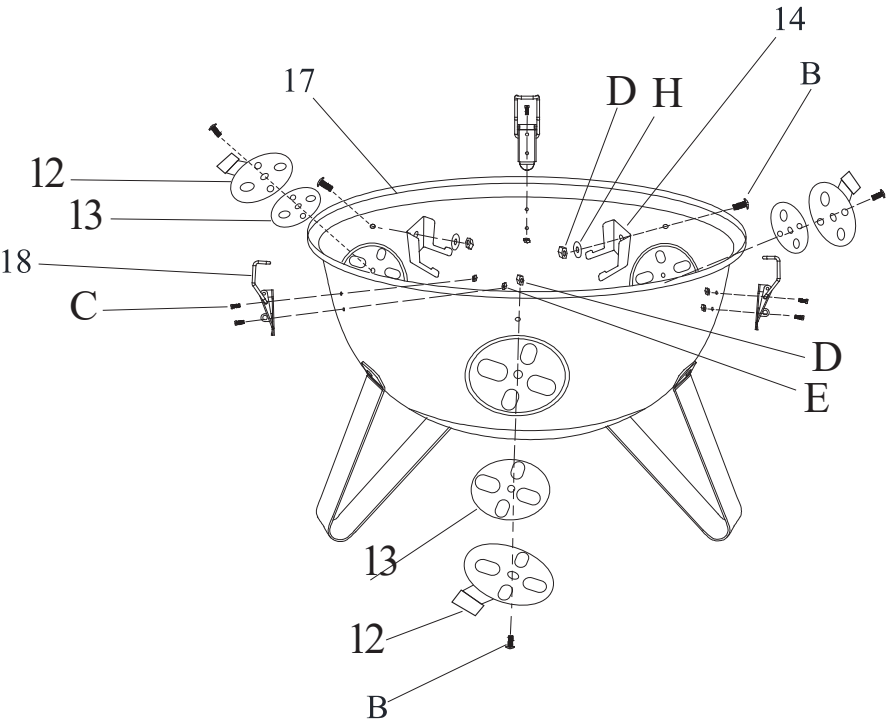
STEP 2



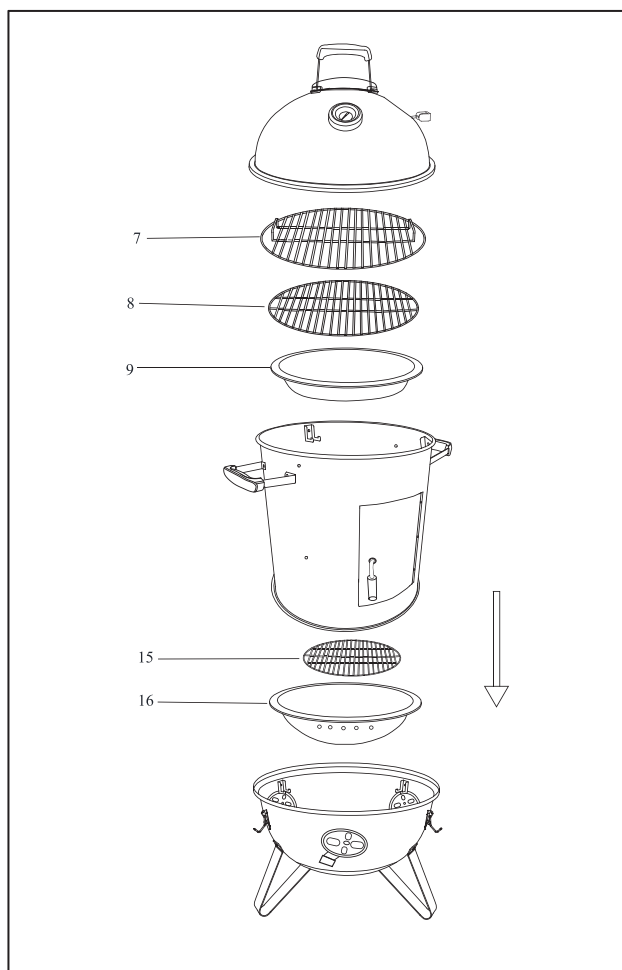
STEP 3



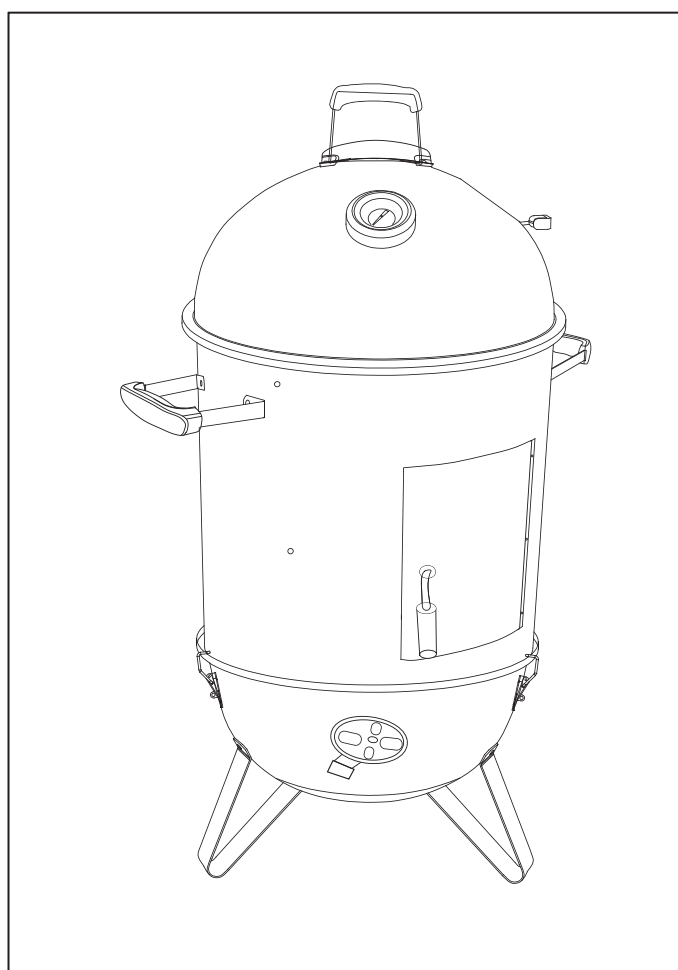
STEP 4



STEP 5



STEP 6





Manufacturer • Valmistaja • Tillverkare • Produsent • Tootja • Ražotājs •
Gamintojas • Kesko Corporation Building and technical trade, Työpajankatu
12, FI- 00580 Helsinki © Kesko 2022. Made in China.

Manual
instructions
wit label



CELLO

