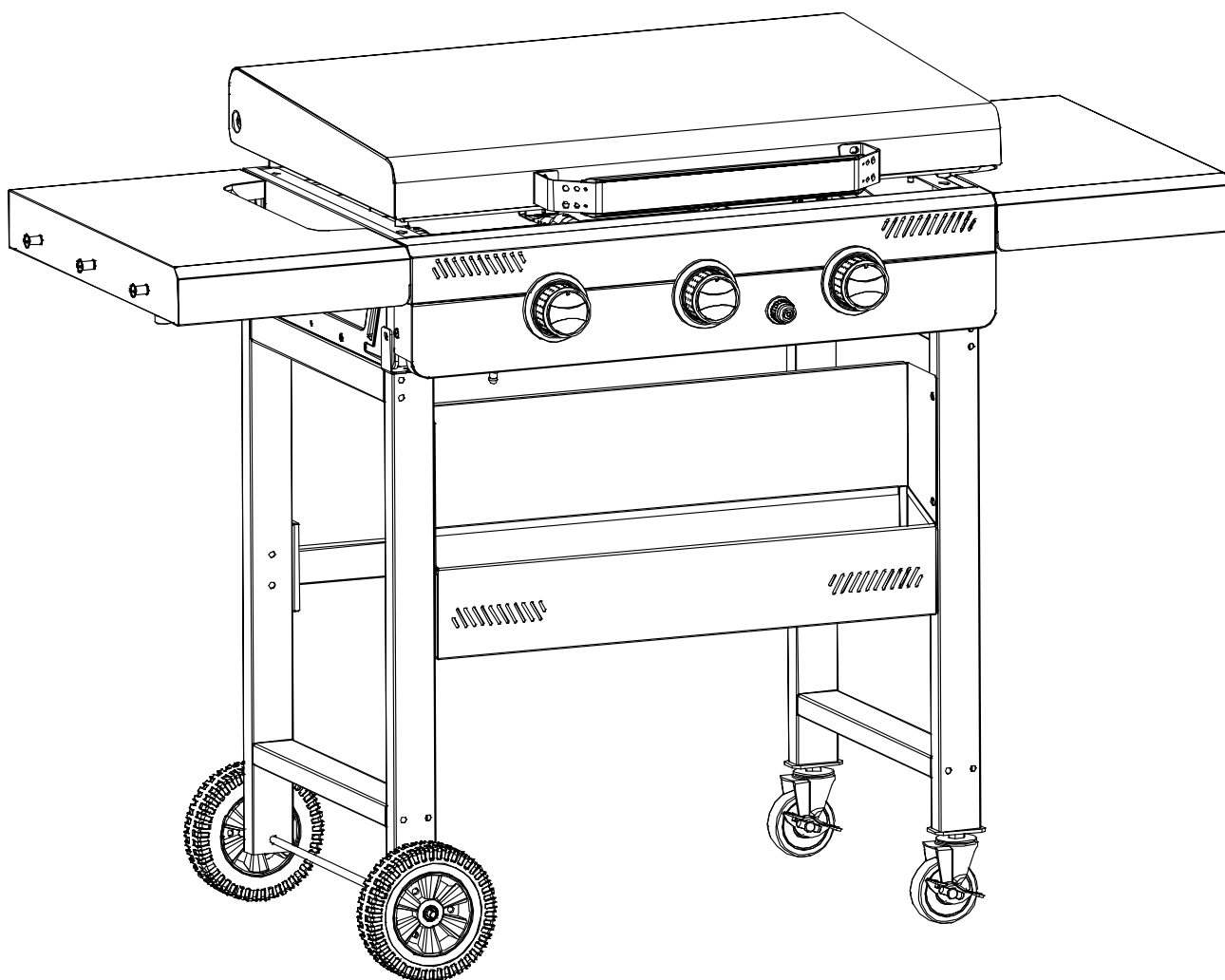




Exon 3

(502803855/6438313868590)

Instruction manual

Käyttöohje

Bruksanvisning

Bruksanvisning

Kasutusjuhend

Lietošanas rokasgrāmata

GB

FI

SE

NO

EE

LV

CELLO

GB

WARNINGS AND GENERAL OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS FOR THE BARBECUE

THIS GAS BARBECUE IS FOR OUTDOOR USE ONLY. DUE TO OPEN DESIGN OF THE BARBECUE, POSSIBLE FAT LEAKS INTO THE COMPONENTS AND FAT SPILLS OUTSIDE THE BARBECUE, DO NOT USE THE BARBECUE NEAR OR ON TOP OF SENSITIVE SURFACES.

FAT OF MARINADE MAY LEAK UNDER THE BARBECUE, ONTO A BOTTOM PLATE OR INTO A CABINET, AND FAT/MARINADE SPLASHES TO THE SURROUNDING SURFACES ARE POSSIBLE. WHEN USING THE BARBECUE, FAT LEAKS OR SPLASHES ARE COMPLETELY NORMAL.

THIS GAS BARBECUE IS CE-MARKED AND APPROVED IN ACCORDANCE WITH VALID LEGISLATION.

ANY STRUCTURAL MODIFICATION OF THE BARBECUE IS PROHIBITED. WHEN ASSEMBLING THE BARBECUE, NO COMPONENTS MAY BE OMITTED OR ANY COMPONENTS ADDED TO THE STRUCTURE.

By buying this gas barbecue, you accept the obligation of reading all the instructions on assembly, use, care, and maintenance contained in this manual.

Read all the instructions and advice before using the unit. Read and understand all warning and safety instructions before using the gas barbecue. Follow all ignition and operation-related instructions closely. Manage metal parts carefully to avoid injuries. Follow the order of steps.

1. The barbecue is for outdoor use only.
2. Use of the barbecue for any other purpose than intended may be dangerous.
3. After use always turn of gas supply from the gas cylinder.
4. Follow all assembly instructions. Ignoring of the instructions may cause problems in use.
5. The barbecue heats up during use – be careful if there are pets, children, or the elderly nearby.

6. If you sense a strong smell of gas, turn of gas supply from the gas cylinder immediately. Extinguish all flames

by closing the controller for each burner. Open the barbecue lid and check for possible leaks. Carry out a leak

test following the instructions. Repair any leaking joints. If you cannot find the fault, contact a qualified gas equipment maintenance services provider or the importer.

7. Do not move the barbecue while it is in use or still hot.

8. Do not use or store combustible materials, liquids or gasses near the barbecue.

9. Never check for leaks with open flame.

10. Do not use the barbecue if there are faults.

11. While the barbecue is in use, never disconnect any gas connections from the barbecue or regulator.

12. Never leave the barbecue unattended while in use.

13. Do not allow children to use the barbecue.

14. Clean the barbecue at regular intervals. Be careful not to damage the burner openings and controller nozzles during the cleaning.

15. In particular, the barbecue plate must be kept clean of too much fat and marinades. Risk of grease fire!

16. Do not use the barbecue under a canopy, next to a wall, inside a garage, motor-caravan or caravan, on board of a boat, in an enclosed area, or indoors. Check that there are no combustible or flammable materials nearby.

There must be at least 1 meter (preferably more) of free space around the barbecue in all directions.

17. It is recommended to keep and clean your barbecue thoroughly at least once a year.

If you are not sure of how to service the unit, instead of servicing it by yourself, contact an authorized gas equipment maintenance services provider.

18. Only a qualified gas equipment maintenance services provider is allowed to service and adjust the barbecue's

main valves, gas taps, and valve nozzles.

19. Before using the barbecue after a long period of storage (for example, in spring) and after each

replacement of the gas cylinder or installation of new components

(such as pressure regulator or gas hose), always conduct a leak test.

20. When lighting the barbecue, the lid must always be open.

21. Use heat-resistant BBQ gloves and sturdy long handled BBQ utensils when using the barbecue.

22. Be prepared for possible accidents: make sure you know the location of the first aid kit and fire extinguisher and can use them.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Cello Exon 3 (502803855)

Total power main burners: 12 kW

Gas consumption: Max 873 g/h

Operating pressure: 30 mbar

Gas: Butane/Propane

Appliance category: I3B/P

Main burner nozzle diameter: 0.98 mm



PIN CODE: 2531DQ-0065

- Use outdoors only.
- Read the instructions before using the appliance.
- WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away.

ASSEMBLING

Carefully unpack the sales package and remove all packaging material before assembling the barbecue. Dispose of the packaging material properly. Do not allow children to play with the packaging material.

Before assembling the barbecue, check the parts list to make sure that all parts required for assembly are present and in good condition. If any parts are damaged or missing, contact the place of buying. Assemble the barbecue in good lighting, on a clean and flat surface, in the order specified in the instructions. Do not assemble the grill on the lawn or patio. Parts may fall onto the lawn or fall under the decking. Sheet metal parts may cause cuts. Wear protective work gloves when assembling the grill.

Be careful when assembling barbecue. Start assembling from the beginning of the instructions. Proceed step by step through the assembly steps to the end of the assembly instructions. Always place the parts as shown in the picture and use the number of screws, nuts and washers specified in the instructions to attach the parts.

Caution! Never use a cordless screwdriver for assembly. It may damage the screws and the surfaces of the parts. Tighten all screws by hand only.

Damage caused by using a cordless screwdriver and over-tightening the screws is not covered by the warranty.

BEFORE USING THE BARBECUE

The gas cylinder, gas hose, low-pressure regulator and hose clamps are not supplied by the manufacturer. These components need to be bought separately. Buy LPG cylinder (min. 5 kg, max. 11 kg), low pressure regulator (28–30 mbar), and gas hose from your dealer.

Note! The regulator connected to the cylinder may not be adjustable in any way and must be marked with the operating pressure 28–30 mbar.



The picture on the left shows 28–30 mbar low-pressure regulators, which are the right choice for a gas barbecue. The picture on the right shows a high-pressure regulator, which is marked with a tick, and is intended for LPG tools and should never be used in a gas barbecue.

Use a 28–30 mbar low-pressure regulator following EN16129 and a gas hose following EN16436 with the gas appliance. The gas hose must follow the national regulations of the destination country. In Finland, the diameter of the gas hose is 10 mm, and the length may not exceed 1.2 meters.

Check the condition of the gas hose regularly. Replace any worn or damaged hose with a new one. Make sure that the gas hose does not catch on hot

parts of the grill. Make sure that the gas hose is not twisted into a tight bend that prevents the gas from flowing through the hose.

If the barbecue has a lower cabinet, shelf or similar space that can accommodate a gas bottle, use it only to store the gas bottle.

When the barbecue is in use, the gas bottle must always be out of under of the grill for fire safety reasons.

GAS CYLINDER INSTALLATION

1. Check that all controllers of the barbecue are in the OFF position.
2. Install the gas hose tightly to the low-pressure regulator's hose fitting and the other hose end to the hose fitting on the barbecue. Use hose clamps for tightening.
3. Attach the low-pressure regulator to the gas cylinder. Check the regulator connection to the gas cylinder by pulling the regulator strongly upwards.
4. Open gas supply from the low-pressure regulator slowly, to stabilize the gas pressure.

BEFORE USING BARBECUE

Before using your barbecue for the first time, perform a complete leak test using the following instructions.

LEAK TEST

The test should be performed at least on the following cases:

- Before lighting the grill for the first time.
- Every time the gas cylinder is replaced.
- Every time the gas hoses or their parts and the low-pressure regulator are replaced.
- It is recommended to perform a leak test on all gas connections in the system at least once a year.

The leak test must always be performed outdoors, away from sparks, flames, open flames, and flammable liquids. Also, do not smoke while performing the test.

Use only a 50/50 mixture of liquid soap and water for the leak test. Never use a match or an open flame.

The following points must always be checked during a leak test:

- Gas cylinder connections, valves and valve threads.
- All gas cylinder welds.
- All gas hose connections.

Do the leak test as follows

- Make sure that there is also gas in the gas cylinder that is connected to the barbecue.
- Check that all the controls on the barbecue are in the closed position (OFF).
- Open the gas supply from the gas cylinder to the barbecue.
- The gas pressure is now on in the hoses and parts of the barbecue.
- Brush all gas hose connections, starting with the pressure regulator on the gas cylinder, with a soapy water mixture.
- Check all connections very carefully.
- If bubbles form at the connection, there is a gas leak.
- Close the gas supply from the gas cylinder, repair and tighten the connection at the leak point.
- Perform a new leak test on the repaired point.
- Once all connections have been leaking tested, the barbecue can be put into use.
- Do not use the barbecue unless the gas leaks can be repaired.

INSTALLING THE BATTERY INTO THE LIGHTER

You must insert an AA-size finger type battery into the lighter (not included with the grill).

1. Unscrew the lighter button by turning it counterclockwise.
2. Insert the AA-size finger type battery with the + terminal facing out.
3. Close the lighter button by turning it clockwise.
4. Press the lighter button all the way in.
5. When you hear a many clicking sound, the battery-operated lighter is working.
6. The lighter will provide a spark to each burner on the barbecue.

LIGHTING THE BARBECUE

Lighting the barbecue burner with the battery-operated igniter.

1. Open the barbecue lid when lighting the burner.
2. Open the gas supply from the bottle and the low-pressure regulator.

3. Press and turn the igniter burner control on the barbecue control panel to the high flame.
4. Press and hold the battery igniter until the barbecue burner lights.
5. Adjust the burner flame by turning the control between high and low power.
6. If the burner does not light, see the troubleshooting chart for help or light the barbecue using a long match.

Lighting with a match if the battery-operated ignition does not work.

There is an opening at the left end of the barbecue firebox, under the side table, which can be used to light the barbecue with a long match.

1. Open the barbecue lid when lighting the burner.
2. Open the gas supply from the bottle and the low-pressure regulator.
3. Always light the left-side burner on the barbecue with a match.
3. Insert the lit long match into the opening under the side plate on the left side of the firebox, next to the burner.
4. Press and turn the burner control on the barbecue control panel to the large flame, which should light the burner from the match flame.
5. Make sure that the burner is on flame.
6. When the left burner on the barbecue is burning, you can turn on the middle burner. The flame moves from the burning burner to the next burner that is turned on.
7. If the burner does not light even with a match, see the troubleshooting table for help.

Warning! Never lean over the barbecue when lighting or using the grill.

If the barbecue burner does not light within 10 seconds after few attempts, turn off the burners and the gas supply from the bottle. Leave the lid open and wait at least 5 minutes before trying to light the barbecue again. The gas that has accumulated in the grill will vent.

TURN OFF THE BARBECUE

1. Close the gas supply from the cylinder to the barbecue.
2. When all flames have gone out from the burners, turn the burner controls to the OFF position.

3. Make sure the gas supply from the cylinder is securely closed.
 4. Remove the low-pressure regulator from the gas cylinder.
- Do not change the gas cylinder near an open flame, embers or sparks.

GRILL PLATE

The grill plate is made of rolled carbon steel. It requires care and maintenance to keep it in good condition.

WASHING THE GRILL PLATE

1. Wash the steel grill plate with hot soapy water after the factory made.
2. Dry the grill plate very well.
3. When first grease burning on the grill plate top is done, after that in the future wash the grill plate only with hot water and a brush. Do not use any cleaning agents on the grill plate.

TIPS TO GRILL PLATE COATING

1. Make sure the grill plate is completely dry before you start grease fire coat.
 2. Open the barbecue lid and light all burners.
 3. Adjust the burners to Max power.
 4. Let the burners heat the grill plate for about 10 minutes, until the color of the grill plate begins to change.
 5. Spread cooking oil (Rapeseed) or unsalted pork fat all over the grill plate, for example using grill tongs and a paper towel or piece of cloth.
- NOTE: Do not pour oil directly onto a hot grill plate, as it can catch fire with a big flare!
6. When the oil stops smoking on the grill plate, you can oil that a second time.
 7. Repeat oiling 3–4 times until the surface of the grill plate has darkened, at least around the burners area.
 8. The grill plate may not darken evenly from burning fat, but over time, with more use it, the color will even out.
 9. Be careful with hot oil due to the risk of start grease burning.
 10. Wear heat-resistant, long-handled grill gloves when managing hot oils or the grill plate and other hot surfaces.

GREASE FIRE

Never leave a barbecue unattended while it is on. A grease fire can start in an instant. If a grease fire starts in the barbecue, first close the barbecue lid. Then extinguish the barbecue that is burning using a fire blanket or a hand fire extinguisher.

Never put out a grease fire with water! It is dangerous!

USING THE BARBECUE

This barbecue model needs to be used just with the lid open. The lid will be damaged from heat if it is closed when the barbecue is on.

Only one burner can be used at Max power at a time when cooking food on the barbecue. Often, this Max power of one burner is enough for cooking food.

Never use more than one burner at full power at the same time. Excessive heat can damage various parts of the barbecue.

If you use two burners on the barbecue at the same time, keep their power to a minimum.

Using three burners at the same time is commonly useless. Then it can raise the temperature on the grill plate too high for cook food.

FLAME DEPART FROM BURNER

In windy weather, it is possible that the wind will push the flame away from the barbecue burner. In this case, the flame will burn at the base of the burner under or behind the control panel. At the same time, a loud roaring and cracking sound will be heard. In this case, the barbecue must be turned off immediately. If the barbecue is not turned off immediately, the gas valve, control panel, control knobs and igniters may be damaged. Damage to the barbecue or its parts caused by flame burn wrong place is not covered by the warranty.

PREHEAT

The grill plate must be preheated before cooking.

This is done by opening the barbecue lid and lighting 1–2 burners on.

Allow the burners to burn and preheat the grill plate for about 5–10 minutes.

If the food you are cooking requires a lower temperature for cooking, turn the power controls down before placing the food on the barbecue.

Never use all the burners on the grill at Max power

at the same time, as the grill plate will then be unnecessarily hot for cooking, and you will waste gas. Usually, it is enough to have one or two burners on at the same time, and even then, at a sufficiently low power.

COOKING TIME

This is influenced by many factors and grilling and roasting experience is helpful. The ingredients, the size of the food being cooked and even the weather can affect cooking time. Experience shows that on a hot day, a lower power setting works better and on a cold day a higher power setting can work better. The best feeling for the barbecue is to try different foods, at different power levels and cooking times.

USE OF OIL AND GREASE

Too much oil or grease can raise the temperature of the barbecue too much and increase the release of fat and the burning of the ingredients being grilled.

Too much oil or grease on the grill plate also increases the risk of a grease fire. Although using oil or grease on the grill plate is always advisable, as it also gives the food a roast flavor.

To keep the amount of oil or grease on the grill plate right, do the following:

Remove excess white fat visible from meats before frying them.

Grill chicken and pork for longer but at a lower power and with less grease.

Make sure that the grease drain hole on the grill plate is open and that the grease collection container underneath it is not full. Always empty and wash the grease collection container after using the barbecue, if it has cooled down to a temperature that you can touch.

GRILLING SAUCES AND MARINADES

Sauces and marinades are used to season the ingredients being grilled.

Marinades on the grill are the main cause of products sticking to the grill.

Once the ingredients have been marinated, remove the marinades by draining or wiping them with paper towels. Never pour marinade that has been used on raw meat, chicken or fish onto products that are on the grill or have already been cooked.

Otherwise, bacteria from raw meat will end up on the finished grilled food.

If you want to add flavor to grilled products, you can brush seasoning sauces on their surface at the end of grilling.

GRILL SAUCES AND MARINADES

Sauces and marinades are used to season the ingredients being grilled or roasted.

Marinades are the biggest cause of products sticking to the grill plate.

Once the ingredients have been marinated, remove the marinades by draining or wiping them with paper towels. Never pour marinade that has been used on raw meat, chicken or fish onto products that are on the roasted or have already been cooked. Otherwise, bacteria from raw meat will end up on the finished food.

If you want to more flavor to products, you can add seasoning sauces on their surface at the end of.

MAINTENANCE AND CLEANING

To keep your barbecue in good condition and get the best out of it for many years, you need to keep and clean it and its parts. If you have fried food stuck to the grill plate, follow the steps below:

- Open the barbecue lid.
- Light all burners on the grill according to the instructions.
- Heat the grill burners on minimum power for a moment to make it easier to wipe off grease and marinades.
- Wipe loose grease and marinades from the grill plate with paper towels.
- Then turn all burners to full power.
- Let the burners burn off any food and grease stuck to the grill plate.
- Use the burners on full power on an empty grill plate for no more than 10 minutes, otherwise the grill parts and the grill plate may get too hot.
- Turn off the burners and let the parts cool to the touch for at least 20 minutes.
- Brush any burnt food off the grill plate with a grill cleaning brush.
- The brush must be a grill brush specifically designed for grill cleaning.
- The bristles of a regular wire brush are too hard and will damage the surfaces of the grill parts.

- Traces of use of a wire brush are not covered by the warranty.
- Finally, when the grill has been brushed clean, apply cooking oil to it, and it will be ready for use for the next time.
- Close the gas flow from gas bottle.

Caused by neglect of maintenance, parts rust and improper storage not are covered by the warranty.

OTHER PARTS

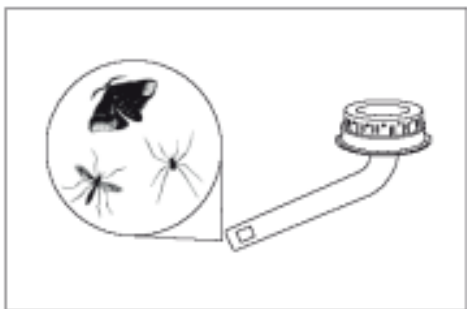
The steel parts should be cleaned as follows:

- All steel parts of the barbecue should be cleaned regularly by wiping with a soapy water mixture and a damp cleaning cloth.
- Dry the cleaned surfaces thoroughly.
- The printed texts and patterns on the control panel should not be cleaned with anything other than a damp cloth.
- Do not scrub or use cleaning agents. Cleaning agents can remove the texts and other markings on the control panel.
- All steel parts, such as the lid and control panel, must be treated with commonly available steel cleaning and care products at least 2–3 times a year.
- For example, the multi-purpose spray CRC 5-56, which is commonly available in stores, is suitable for treatment.
- Treatment prevents dirt from sticking and rust from forming on the grill surfaces.
- Use the treatment product according to its own instructions but first test its suitability for the barbecue surfaces.
- It is a good idea to test cleaning and care products on a steel part of the barbecue that is not directly visible, e.g. the back corner of the lid or side table, before actual use. This ensures the suitability of the product for the barbecue parts.
- Only use cleaning and care products on the exterior surfaces of the barbecue.

BURNERS

The condition and operation of the burners and valves should be checked regularly. Once a year, it is a good idea to remove the burners and check their condition. All holes in the burners should be checked and any blockages should be cleaned. At

the same time, you should check that the burners gas valve nozzle is clean.



During transportation, between using sessions or during storage, it is possible that small insects such as spiders can enter the gas supply pipes, nest there or make nets.

This can prevent gas from entering the supply pipe, causing a smoky, yellowish flame on the burner or prevent the burner from igniting completely. It can even cause gas to burn outside the supply pipe, which can seriously damage the barbecue. If this happens, turn off the gas supply and wait for the barbecue to cool. Once it has cooled, remove the burner as instructed and clean the gas supply pipes with a brush or pipe cleaner. Reinstall the burner and make sure that the gas supply pipes at the back of the burners are installed over the gas valve nozzles. If gas has ignited outside the supply pipe, check the condition of all parts of the before barbecue re-igniting.

If any parts are damaged, do not use barbecue. Contact a gas appliance service or importer. Barbecue burners gas supply pipes should be cleaned regularly, especially at the beginning of the operating season. The warranty issued for the grill does not cover damage caused by blocked burners gas supply pipes or a blocked gas valve nozzle.

To clean the burners as follows:

- Remove the grill plate from the grill.
- Remove the burner from the firebox by opening the bracket that holds the burner in place. The bracket is found at the end of the firebox toward the back wall.
- Use a thin wire or wooden stick to clean the burner holes.

- If a burner is at the end of its service life or is badly rusted, replace the burner with a new one.
- At the same time, check that the nozzle on the burner gas control valve is clean.
- If the burners are in good condition, reinstall them in their correct position.
- When reinstalling the burner to the firebox, make sure that the nozzle on the gas control valve goes inside the back of the burner.
- Secure the burner to the back wall of the firebox with the bracket.
- Put the grill plate back in place.

Wear or rusting of the burners caused by use is not covered by the warranty.

STORAGE

When the using season is over and you are storing your barbecue for an extended period, do at least the following:

- Clean the barbecue thoroughly. Wash the parts with a dishwashing brush and a mild soapy water mixture.
- Use only hot water to clean the grill plate. No detergent.
- Clean the firebox and lid, also from the inside.
- After cleaning, light the barbecue according to the instructions.
- Keep it on with the lid open for about 5–10 minutes so that the parts have dried thoroughly.
- Let the barbecue cool to a touch.
- Brush the grill plate clean with a grill cleaning brush.
- Oil the grill plate with cooking oil.
- Store the grill plate in a dry, warm place indoors.
- Remove the burners as instructed.
- Wrap the burners loosely in newspaper and store them in a dry, warm place indoors.
- Remove regulator from the gas cylinder.

COVER

If you store your barbecue outdoors, get a good cover, which is sold as an accessory. A good cover will cover the barbecue almost all the way to the bottom and will stay in place even in strong winds. However, make sure that air can circulate well under the cover. The barbecue should always be stored at least under a canopy, so that it is never directly

exposed to rain or snow. Make sure that snow falling from the roof does not damage the barbecue. Damage to the barbecue caused by snow falling from the roof or wind-blown debris is not covered by the warranty.

GAS CYLINDER STORAGE

When the grill is not in use, the gas flow from the gas cylinder to the grill must be closed. The gas cylinder must be stored outdoors in a well-ventilated area.

Do not store the gas cylinder in a garage, basement, attic, near a heater or open flame.

WARRANTY

This barbecue and its parts are covered by a two-year warranty on workmanship and materials. Please save your receipt, make a copy of it and attach it to these instructions as proof of warranty. In warranty matters, the place and date of purchase must be reliably proven. The warranty does not cover normal wear and tear of parts, rusting of parts or surfaces, defects resulting from rusting, defects and marks resulting from misuse of the appliance or neglect of maintenance. Discoloration, spots, lightening or darkening of steel surfaces are normal over time. Corrosion spots may appear on steel surfaces, especially in humid and salty environments, it is essential to use steel care products according to the instructions. These possible corrosion spots do not prevent the use of the appliance and are a completely normal phenomenon on steel surfaces, so their possible appearance on the surfaces of the parts is not covered by the warranty.

If a defect occurs in the product or a part of the product during the warranty period, please contact the place of purchase of the barbecue directly. The seller will manage all warranty processing.

The seller or his representative will send a new part to replace the defective or missing part but is not responsible for replacing the defective or missing part in the barbecue. In self-assembled barbecue, the customer is always responsible for replacing the part in the grill according to the instructions.

The warranty is not valid if the product is used for commercial manufacturing, sales or rental purposes.

The warranty does not in any way impair the consumer protection law in force in the country of destination.

The following parts of the grill are subject to wear and tear, so their wear and tear or rusting is not covered by the warranty.

- Cast iron or stainless-steel tube burners
- Grilling grates and baking racks
- Warming grates
- Grease trays and cups
- Igniters and their parts

Please inquire about the new part you need from the place you bought your grill. New parts are available in limited quantities for grills.

WARRANTY PROCESSING

If a product or part of the product becomes defective during the warranty period or parts are missing when assembling the product, contact the place of purchase directly. The seller will manage all warranty processing.

Before giving a warranty claim, read the user manual carefully and check that the warranty claim is not due to use contrary to the instructions for use or neglect of maintenance.

In warranty matters, the following information must be provided to the place of purchase:

- Product brand and model name
- Reason for complaint
- Part number of the defective part according to the parts list in the user manual
- Copy of the purchase receipt or statement of the place of purchase and date of purchase
- Consumer's name, telephone number, street address, postal code and email address.

The information must be provided in connection with the complaint or warranty claim.

Photographs of the matter often also help in the speedy handling of the complaint and warranty matter. Take 1–3 photographs of the product or its part/defect that is being complained about and show them at the place of purchase when making the complaint.

PRODUCT DISPOSAL

This product should not be disposed of with household waste. To conserve natural resources and minimize harmful effects on the environment, please recycle the product and packaging materials properly or dispose of them in an environmentally friendly manner. The product should be taken to a local recycling center or other official collection and disposal point.

If you are unsure, please ask your local waste disposal service about recycling and/or disposal options.

SAFETY

Please note that products assembled with screws should be retightened regularly to ensure that the product remains stable and safe throughout its service life. When assembled correctly and used for its intended purpose, the product does not pose a risk to the user.

Read more: k-rauta.fi/asiakaspalvelu

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Remedy
Impossible to light burner (with igniter or match)	The burner openings are blocked	Clear the blockages
The burners do not produce enough heat	Gas cylinder valve is not open	Open gas cylinder valve
	Burners are not fitted properly to barbecue valves	Make sure barbecue burners are fitted to valves
	Burner air inlet is blocked	Clean or replace burner
	Cylinder is empty or almost empty	Replace with new cylinder
	Regulator is not fitted properly to cylinder	Check regulator connection to cylinder
Yellow, smoky flame	Gas supply is blocked	Straighten gas hose
	Burner air inlet openings are blocked	Clear the blockages
Burner can be lit with match, but not with igniter	Lots of salt or marinade on burner surfaces	Clean burners
	Poor conductor contact	Check all connections for tightness
	- Defective igniter or electrode - Poor grounding	Make sure the burner and igniter are installed correctly
Flame goes out	Defective igniter	Replace igniter
	Windy weather	Move barbecue away from wind
Excessive heat excessive flare-ups	Cylinder almost empty	Replace cylinder
	Fat-rich food	Trim excess fat and reduce burner power
	Blocked fat drain from barbecue	Clean the fat collector and burners
Flames under control panel	Cooked food is not positioned correctly	Position cooked food correctly.
	- Blocked burners - Strong wind	Shut off gas immediately, allow barbecue to cool down and clean burners
Regulator humming	This is not a defect or a hazard	A temporary situation caused by high outside air temperature and full cylinder
Incomplete flame	The flame is visibly yellow	Clean or replace burner and check for burner blockages
The flame is too big	You are using the wrong type of pressure regulator.	Replace with 30 mbar pressure regulator

FI

GRILLIIN LIITTYVÄT VAROITUKSET JA YLEISET KÄYTTÖ- JA TURVAOHJEET

TÄMÄ KAASUGRILLI ON TARKOITETTU AINOASTAAN ULKOKÄYTTÖÖN. JOHTUEN GRILLIN AVONAISESTA RAKENTEESTA, MAHDOLLISISTA RASVAVALUMISTA RAKENTEISSA JA RASVAN ROISKUMISESTA GRILLIN ULKOPUOLELLE, ÄLÄ KÄYTÄ GRILLIÄ ARKOJEN PINTOJEN LÄHEISYYDESSÄ TAI PÄÄLLÄ. GRILLISTÄ SAATTAÄ VALUA RASVAA TAI MARINADEJA GRILLIN ALLE, ALATASOLLE TAI KAAPPIIN, SEKÄ NIITÄ SAATTAÄ ROISKUA GRILLIN YMPÄRISTÖÖN. RASVAVALUMAT TAI ROSKEET OVAT NORMAALI ILMIÖ KÄYTETTÄESSÄ GRILLIÄ.

KAASUGRILLI ON CE-MERKITTY JA SE ON VOIMASSA OLEVIENT ASETUSTEN MUKAISESTI HYVÄKSYTTY. GRILLIN PIENIKIN RAKENTEELLINEN MUUTTAMINEN ON KAIKILTA OSIN KIELLETTY. GRILLIN KASAUKSESSA EI MITÄÄN OSIA SEN RAKENTEESTA SAA JÄTTÄÄ POIS. HUOMAA ETTEI MITÄÄN OSALISTAUKSEEN KUULUMATTOMIA OSIA SEN RAKENTEESSEEN SAA LISÄTÄ.

Ottaessasi tämän grillin käyttöön, olet samalla velvoitettu lukemaan kaikki tässä käyttöohjeessa olevat turvallisuus-, kasaamis-, käyttö-, hoito- ja huolto-ohjeet. Lue kaikki ohjeet ja neuvot, ennen kuin käytät grilliä. Erityisesti sinun tulee lukea ja ymmärtää kaikki varoitus- ja turvallisuusohjeet ennen grillin käyttöä.

Seuraa tarkoin grillin sytytykseen ja käyttöön liittyviä ohjeita. Käsittele metalliosia varovasti, ettet loukkaa itseäsi.

Seuraa kaikkia käyttöohjeen kohtia ilmoitetussa järjestyksessä.

1. Grilli on tarkoitettu ainoastaan ulkokäyttöön.
2. Grillin käyttö muuhun kuin sen suunniteltuun käyttötarkoitukseen voi aiheuttaa vaaraa.
3. Sulje kaasuntulo kaasupullolta aina käytön jälkeen.

4. Seuraa kaikkia asennusohjeita. Jos ohjeita ei seurata, voi ilmetä ongelmia käytössä.

5. Grilli kuumenee käytön aikana, ole tarkkaavainen, jos lähettyvillä on lemmikkejä, lapsia tai vanhuksia.

6. Jos tunnet voimakasta kaasun hajua, sulje kaasuntulo kaasupullolta välittömästi. Sammuta kaikki palavat liekit sulkemalla jokaisen polttimen säädin. Tarkista mahdolliset kaasuvuodot. Tee grillin osille vuototesti ohjeiden mukaan. Korjaa mahdolliset vuotavat liitokset. Jos et löydä vikaa, ota yhteys kaasulaitehuoltoon tai ostopaikkaan.

7. Älä siirrä grilliä käytön aikana tai kun grilli on vielä kuuma.

8. Älä käytä tai säilytä palavia tai syttyviä materiaaleja, nesteitä tai kaasuja grillin läheisyydessä.

9. Älä koskaan tarkista kaasuvuotoa avotulella.

10. Älä käytä grilliä, jos siinä on vikaa.

11. Älä irrota mitään kaasuliitoksia grillistä tai paineensäätimestä, kun grilli on käytössä.

12. Älä koskaan jätä grilliä vartioimatta käytön aikana.

13. Älä anna lasten käyttää grilliä.

14. Grilli täytyy puhdistaa säännöllisin väliajoin.

15. Etenkin grillin pohja, rasvapelti, parila ja ritilä tulee pitää puhtaana rasvasta ja marinadeista. Syynä on rasvapalon vaara.

16. Älä käytä grilliä 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 grillin sivuilla, joka suuntaan vähintään yksi metri, mielellään enemmän.

17. On suositeltavaa huoltaa ja puhdistaa grilli perusteellisesti vähintään kerran vuodessa. Jos et ole varma, miten laite huolletaan, älä yritä itse huoltaa laitetta, vaan anna valtuutetun kaasuhuoltoliikkeen tehdä huolto.

18. Vain kaasuasennusoikeudet omaava huoltoliike saa huoltaa ja säätää grillin pääventtiileitä, kaasuhanoja ja venttiilien suuttimia.

19. Tee grillille aina vuototesti, kun otat sen käyttöön pitkän varastointiajan jälkeen esim. keväällä ja aina kun vaihdat kaasupullon tai olet asentanut uusia osia järjestelmään, kuten paineensäätimen tai kaasuletkun.

20. Grillin kansi täytyy olla aina auki kun sytytät grillin.

21. Käytä kuumaa kestäviä grillihanskoja ja tukevia pitkävärtisiä grillaustarvikkeita apuvälineenä kun käytät grilliä.
22. Valmistaudu mahdolliseen onnettomuuteen niin että tiedät missä ensiapupakkaus, sammutuspeite ja käsisammutin ovat. Varmistu että osaat myös käyttää niitä.

TEKNISET TIEDOT

Malli: Cello EXON 3 (502803855)

Kokonaisteho, pääpoltin: 12 kW

Kaasunkulutus: Max 873 g/h

Käyttöpaine: 30 mbar

Kaasu: Butaani/Propaani

Käyttöluokka: I3B/P

Poltin suuttimen halkaisija: 0.98 mm



PIN CODE: 2531DQ-0065

- Vain ulkokäyttöön.
- Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä.
- VAROITUS: laitteen osat voivat olla hyvin kuumia.

Pienten lasten pääsy laitteelle estettävä

GRILLIN KASAUS

Pura myyntipakkaus huolella ja poista kaikki pakkauskas materiaali ennen grillin kokoamista. Huolehdi pakkauskas materiaalin asianmukaisesta hävittämisestä. Älä anna lasten leikkiä pakkauskas materiaalilla.

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 ostopaikkaan.

Kokoa grilli hyvässä valaistuksessa, puhtaalla tasaisella alustalla ja ohjeiden mukaisessa järjestyksessä. Älä kokoa grilliä nurmikolla tai terassilla. Osia voi kadota nurmikkoon tai tippua terassilaudoituksen alle. Peltiosista voi tulla haavoja. Käytä suojaavia työkaluneitä kootessasi grilliä.

Ole huolellinen grillin kasaamisessa.

Aloita kasaaminen ohjeiden alusta. Etene osien kiinnitysvaiheet kohta kohdalta järjestyksessä

kasausohjeen 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 osien pinnat. Kiristä kaikki ruuvit ainoastaan käsivoimin.

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

ENNEN GRILLIN KÄYTTÖÄ

Grillin mukana ei toimiteta kaasupulloa, kaasuletkua, matalapaineensäädintä eikä letkukiristimiä. Ne myydään erikseen. Hanki vähintään 5 kg ja enintään 11 kg nestekaasupullo, matalapainesäädin (28–30 mbar) ja kaasuletku jälleenmyyjältäsi. Huom! Pulloon liitettävä paineensäädin ei saa olla millään tavoin säädettävissä ja siinä pitää lukea, että säätimen käyttöpaine on 28–30 mbar.



Kuvassa vasemmalla on 28–30 mbar matalapainesäätimet, jotka ovat oikea valinta kaasugrillille. Kuvassa oikealla on ruksattu korkeapainesäädin, joka on tarkoitettu nestekaasutyökaluille eikä sitä saa milloinkaan käyttää kaasugrillissä.

Käytä kaasulaitteen kanssa EN16129 standardin mukaista 28–30 mbar matalapaineensäädintä ja EN16436 mukaista kaasuletkua. Kaasuletkun on oltava kohdemaan kansallisten määräysten mukainen. Suomessa kaasuletkun halkaisija on 10 mm ja pituus saa olla enintään 1,2 metriä.

Tarkista kaasuletkun kunto säännöllisesti. Vaihda kulunut tai vaurioitunut letku uuteen. Pidä huoli, ettei kaasuletku ota kiinni grillin kuumiin osiin. Katso, ettei kaasuletku ole kiertynyt tiukalle mutkalle, joka estää kaasun virtauksen letkussa. Jos grillissä on alakaappi, -taso tai vastaava paikka, johon kaasupullo mahtuu, käytä sitä vain

kaasupullon säilyttämiseen.

Kun grilli on käytössä, kaasupullo pitää olla aina pois grillin alta paloturvallisuus syistä.

KAASUPULLON ASENNUS

1. Tarkasta että kaikki grillin säätimet ovat kiinni asennossa (OFF).
2. Asenna kaasuletku tiiviisti matalapainesäätimen letkuistukkaan ja toinen pää grillissä olevaan letkuistukkaan. Käytä kiinnitykseen letkuklemmareita.
3. Kiinnitä matalapainesäädin sen omien ohjeiden mukaan kaasupulloon. Tarkista säätimen kiinnitys kaasupulloon vetämällä säätimestä voimakkaasti ylöspäin.
4. Avaa kaasuntulo matalapainesäätimestä hitaasti, että kaasunpaine tasaantuu.

GRILLIN KÄYTTÖÖNOTTO

Ennen ensimmäistä grillin käyttökertaa, tee sille täydellinen vuototesti seuraavien ohjeiden mukaisesti.

UUOTOTESTI

Testi tulee suorittaa vähintään seuraavissa yhteyksissä:

- Ennen grillin sytyttämistä ensimmäistä kertaa.
- Joka kerta kun kaasupullo vaihdetaan toiseen.
- Aina kun kaasuletku tai niiden osia sekä matalapainesäädin vaihdetaan.
- Vähintään kerran vuodessa on suositeltavaa tehdä vuototesti kaikille järjestelmän kaasuliitoksille.

Vuototesti täytyy tehdä aina ulkona, etäällä kipinöistä, liekeistä, avotulesta sekä tulenaroista nesteistä. Älä myöskään tupakoi testiä suorittaessasi.

Käytä ainoastaan nestesaippuan ja veden seosta 50/50 vuototestiin. Älä koskaan käytä tulitikkua tai avotulta.

Seuraavat kohdat täytyy aina tarkistaa vuototestissä:

- Kaasupullon liitännät, venttiilit sekä venttiilin kierteet.
- Kaikki kaasupullon hitsisaumat.
- Kaikki kaasuletkujen liitoskohdat.

Tee vuototesti seuraavasti

- Varmistu että kaasupullossa, joka on liitetty grilliin, on myös kaasua.
- Tarkista että kaikki grillin säätimet ovat kiinniasennossa (OFF).
- Avaa kaasuntulo kaasupullostas grilliin.
- Nyt grillin letkuissa ja osissa on kaasunpaine päällä.
- Sivele kaikki kaasuletkuliitokset kaasupullon paineensäätimestä alkaen saippuavesiseoksella.
- Tarkastele kaikkia liitoskohtia erityisen tarkkaan.
- Jos liitoskohdassa muodostuu kuplia, on siinä kaasuvuoto.
- Sulje kaasuntulo kaasupullostas, korjaa ja kiristä vuotokohdan liitos.
- Tee korjattuun kohtaan uusi vuototesti.
- Kun kaikki liitokset ovat vuototestattu, voi grillin ottaa käyttöön.
- Älä käytä grilliä, ellei kaasuvuotoja saa korjattua.

SYTYTTIMEN PARISTON ASENNUS

Sytyttimeen pitää lisätä AA-kokoinen sormiparisto (Ei tule grillin mukana).

1. Kierrä sytyttimen painonappi auki kiertämällä sitä vastapäivään.
2. Työnnä AA-kokoinen sormiparisto paikoilleen siten, että pariston + napa osoittaa ulos päin.
3. Kierrä sytyttimen painonappi kiinni kiertämällä sitä myötäpäivään.
4. Paina sytyttimen painonappi pohjaan.
5. Kun kuuluu naksuva ääni, paristotoiminen sytytin toimii.
6. Sytytin antaa kipinän jokaiselle grillin polttimelle.

GRILLIN SYTYTTÄMINEN

Grillin polttimen sytyttäminen paristotoimisella sytyttimellä.

1. Avaa grillin kansi, kun sytytät polttimen.
2. Avaa kaasun tulo pullostas ja matalapainesäätimestä.
3. Paina ja käännä grillin ohjauspaneelistas sytytettävän polttimen säädin ison liekin kohdalle.
4. Paina paristosytytintä ja pidä se pohjassa, kunnes grillin poltin syttyy.
5. Säädä polttimen liekkiä kääntämällä säädintä ison ja pienen tehon välillä.

6. Jos poltin ei syty, katso apua ongelmanratkaisutaulukosta tai sytytä grilli pitkän tulitikun avulla.

Sytyttäminen tulitikulla, jos paristotoiminen sytytys ei toimi.

Grillin tulilaatikon vasemmassa päädyssä, sivutason alla on aukko, jota voi käyttää grillin sytyttämiseen pitkällä tulitikulla.

1. Avaa grillin kansi, kun sytytät polttimen.
2. Avaa kaasun tulo pullosta ja matalapainesäätimestä.
3. Tulitikulla sytytetään grillissä aina vasemmanpuoleinen poltin.
4. Työnnä sytytetty pitkä tulitikku tulilaatikon vasemmalla puolella sivutason alla olevaan aukkoon, polttimen viereen.
5. Paina ja käännä grillin ohjauspaneelista sytytettävän polttimen säädin ison liekin kohdalle, jolloin polttimen pitäisi syttyä tulitikun liekistä.
6. Varmista että poltin on varmasti syttynyt.
7. Kun vasen poltin grillissä palaa, voi keskimmäisen polttimen kääntää päälle. Liekki siirtyy palavasta polttimesta seuraavaan päälle käännettävään poltimeen.
8. Jos poltin ei tulitikullakaan syty, katso ongelmanratkaisutaulukosta apua.

Varoitus! Älä milloinkaan kumarru grillin päälle, kun sytytät tai käytät grilliä.

Jos grillin poltin ei syty useista yrityksistä huolimatta 10 sekunnin aikana, sulje grillin polttimet ja kaasuntulo pullosta. Jätä kansi auki ja odota vähintään 5 minuuttia ennen kuin yrität uudelleen sytyttää grillin. Grilliin kerääntynyt kaasu tuulettuu pois.

GRILLIN SAMMUTTAMINEN

1. Sulje kaasuntulo pullolta grilliin.
2. Kun kaikki liekit ovat grillin polttimista sammuneet, käännä polttimien säätimet kiinni OFF-asentoon.
3. Varmistu että kaasuntulo pullosta on varmasti kiinni.
4. Irrota matalapainesäädin kaasupullosta. Älä vaihda kaasupulloa avotulen, hiilloksen tai kipinöiden läheisyydessä.

PAISTOPARILA

Grillissä oleva paistoparila on valssattua hiiliterästä. Se vaatii huoltoa ja ylläpitoa, jotta se pysyy kunnossa.

PAISTOPARILAN PESU

1. Pese teräksinen paistoparila tehtaan jäljiltä kuumalla saippuavedellä.
2. Kuivaa parila erityisen hyvin.
3. Ensimmäisen rasvapolton jälkeen, pese paistoparila jatkossa vain kuumalla vedellä ja harjalla. Älä käytä jatkossa parilaan pesuaineita.

PAISTOPARILAN RASVAPOLTTO

1. Varmistu että paistoparila on kokonaan kuiva ennen rasvapolton aloittamista.
 2. Avaa grillin kansi ja sytytä kaikki grillin polttimet.
 3. Säädä grillin polttimet täysille.
 4. Anna polttimien kuumentaa paistoparilaa noin 10 minuuttia, kunnes parilan väri alkaa muuttua.
 5. Levitä parilalle kauttaaltaan esimerkiksi grilliiphtien ja talouspaperin tai kangaspalan avulla ruokaöljyä (Rypsi) tai suolatonta silavaa.
- HUOM.** Öljyä ei saa kaataa suoraan tulikuumalle parilalle, koska se voi syttyä palamaan isolla roihulla!
6. Kun öljyn savuaminen parilalla lakkaa, voit tehdä toisen kerran parilan öljyämisestä.
 7. Toista öljyäminen 3–4 kertaa, kunnes parilan pinta on tummunut ainakin polttimien kohdalta.
 8. Parila ei välttämättä tummu tasaisesti rasvapolttamalla, mutta ajan kanssa, kun sitä enemmän käytetään, väri tasaantuu.
 9. Ole varovainen kuumien öljyjen kanssa rasvapalovaaran takia.
 10. Käytä kuumaa kestäviä pitkävartisia grillihanskoja, kun käsittelet kuumia öljyjä tai grillin parilaa ja muita kuumia pintoja.

GRILLIN RASVAPALO

Älä koskaan jätä päällä olevaa grilliä hetkeksikään vartioimatta. Grillissä voi hetkessä syttyä rasvapalo. Jos grillissä syttyy rasvapalo, sulje ensin grillin kansi. Sammuta sen jälkeen rasvapalosta liekehtivä grilli sammutuspeitteellä tai käsiammuttimella. Älä koskaan sammuta rasvapaloa vedellä! Se on vaarallista!

GRILLIN KÄYTTÄMINEN

Tällä parilagrillillä saa valmistaa ruokaa ainoastaan kansi avoinna. Kansi vaurioituu, jos se on kiinni, kun grilli on päällä.

Vain yhtä poltinta saa käyttää Max teholla kerrallaan, kun grillissä valmistetaan ruokaa. Usein tämä yhden polttimeen Max teho riittää ruoan valmistukseen.

Älä koskaan käytä enempää kuin yhtä poltinta täysillä samanaikaisesti. Liika kuumuus voi vaurioittaa grillin eri osia.

Jos käytät grillissä kahta poltinta samaan aikaan päällä, pidä niiden tehot minimissään.

Kolmen polttimeen käyttö samaan aikaan on turhaa. Se voi nostaa lämpötilan parilalla liian korkeaksi valmistaa ruokaa.

LIEKIN VETÄYTYMINEN POLTTIMESSA

Tuulisella säällä on mahdollista, että tuuli painaa liekin pois grillin polttimesta.

Silloin liekki jää palamaan polttimeen juureen ohjauspaneelin alle tai taakse. Samalla kuuluu voimakas kohiseva ja röpöttävä ääni. Tällöin grilli on sammutettava välittömästi. Jos grilliä ei sammuteta heti, voivat grillin venttiili, ohjauspaneeli, säätönupit ja sytyttimet vaurioitua. Liekin vetäytymisestä johtuvat vauriot grilliin tai sen osiin eivät kuulu takuun piiriin.

GRILLIN ESIVALMISTELUT

Grillin paistoparila pitää kuumentaa ennen ruoan valmistuksen aloitusta. Tämä tehdään avaamalla grillin kansi ja sytyttämällä grillistä 1–2 poltinta. Polttimet saavat palaa ja esilämmittää paistoparilaa noin 5–10 minuuttia.

Jos valmistettava ruoka vaatii alhaisempaa lämpötilaa kypsennykseen, käännä tehoa säätimistä pienemmälle ennen ruoan laittamista grilliin. Älä käytä grillin kaikkia polttimia koskaan Max-teholla samaan aikaan, koska grilli on silloin tarpeettoman kuuma ruoan valmistukseen, ja kulutat turhaan kaasua. Yleensä riittää, että yksi - kaksi poltinta on samaan aikaan päällä, ja nekin tarpeellisen pienellä teholla.

RUOKIEN VALMISTUSAIKA

Tähän vaikuttaa moni asia ja grillaus- ja paistokokemuksesta on hyötyä. Raaka- aineet, valmistettavan ruoan koko ja jopa säätölaivat

vaikuttaa kypsennysaikaan. Kokemus näyttää, että kuumana päivänä, matalampi tehoasento toimii paremmin ja kylmänä päivänä korkeampi tehoasento voi toimia paremmin. Parhaan tuntuman grilliin ja parilaan saa kokeilemalla eri ruokia, eri tehoilla ja valmistusajoilla.

ÖLJYN JA RASVAN KÄYTTÖ

Liika öljy tai rasva voi nostaa paistoparilan lämpötilaa liikaa ja lisätä rasvan irtoamista sekä palamista grillattavissa raaka-aineissa. Runsas öljy tai rasva paistoparilalla lisää myös rasvapalon vaaraa. Joskin öljyn tai rasvan käyttö parilalla on aina suotavaa, koska se antaa myös paistamisen makua ruokiin.

Jotta paistoparilalla öljyn tai rasvan määrä pysyy sopivana, toimi seuraavasti:

Poista lihoista näkyvä liika valkoinen rasva ennen niiden paistamista parilalla.

Paista kanan- ja possunlihaa pidempään mutta pienemmällä teholla ja vähemmällä rasvalla.

Varmista että parilassa oleva rasvanpoistoaukko on auki ja ettei sen alla oleva rasvan keräysastia ole täynnä.

Tyhjennä ja pese rasvan keräysastia aina grillin käytön jälkeen, kunhan se on ensin jäähtynyt kosketuslämpöiseksi.

GRILLIKASTIKKEET JA MARINAADIT

Kastikkeita ja marinadeja käytetään grillattavien tai paahdettavien aineiden maustamiseen.

Marinadit ovat suurin syy tuotteiden tarttumiseen grillilevyyn.

Kun ainekset on marinoitu, poista marinadit valuttamalla ne tai pyyhkimällä ne talouspaperilla.

Älä koskaan kaada raa'alle lihalle, kanalle tai kalalle käytettyä marinadia paahdettujen tai jo kypsennettyjen tuotteiden päälle. Muuten raa'asta lihasta peräisin olevia bakteereja päätyy valmiiseen ruokaan.

Jos haluat tuotteisiin enemmän makua, voit lisätä maustekastikkeita niiden pinnalle lopuksi.

GRILLIN HUOLTO JA PUHDISTUS

Jotta grilli pysyy hyvässä kunnossa ja siitä saisi parhaan hyödyn useiksi vuosiksi, täytyy grilliä ja sen osia myös huoltaa ja puhdistaa. Jos grillin parilaan

on jäänyt paistettua ruokaa kiinni, toimi seuraavassa järjestyksessä:

- Avaa grillin kansi.
- Sytytä grillin kaikki polttimet ohjeiden mukaisesti.
- Lämmitä paistoparilaa polttimet minimi teholla hetki, jotta rasva ja marinadit on helpompi pyyhkiä.
- Pyyhi irtonainen rasva ja marinadit parilasta talouspaperilla.
- Tämän jälkeen käännä kaikki polttimet täysille.
- Anna polttimien polttaa parilaan kiinni jäänyt ruoka ja rasva karrelle.
- Käytä polttimia täydellä teholla tyhjässä grillissä korkeintaan 10 minuuttia, muuten grillin osat ja parila voivat kuumentua liikaa.
- Sulje grillin polttimet ja anna osien jäähtyä ainakin 20 minuuttia kosketuslämpöiseksi.
- Harjaa karrelle palanut ruoka parilasta grillille tarkoitetulla puhdistusharjalla.
- Harja pitää olla ehdottomasti grillinpuhdistukseen tarkoitettu grilliharja.
- Tavallisen teräsharjan harjakset ovat liian kovat ja ne rikkovat grillin osien pinnat.
- Teräsharjan käytön jäljet eivät kuulu takuun piiriin.
- Lopuksi kun paistoparila on harjattu puhtaaksi, sivele siihen ruokaöljyä, niin se on heti käyttövalmis seuraavaa kertaa varten.
- Sulje kaasuntulo kaasupullostasta.

Paistoparilan käytöstä aiheutuva kuluminen tai huollon laiminlyönnistä ja väärästä varastoinnista aiheutuva ruostuminen eivät kuulu takuun piiriin.

GRILLIN MUUT OSAT

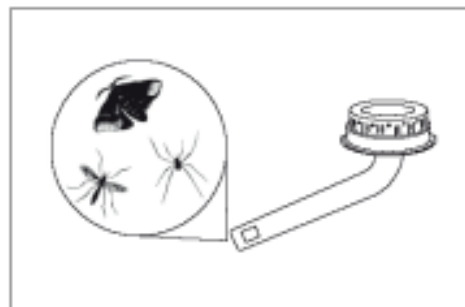
Grillin teräsosat tulee puhdistaa seuraavasti:

- Kaikki grillin teräsosat tulee säännöllisesti puhdistaa saippuavesiseoksella ja kostealla puhdistusliinalla pyyhkimällä.
- Kuivaa puhdistetut pinnat huolellisesti.
- Ohjauspaneelin painettuja tekstejä ja kuvioita ei saa puhdistaa millään muulla kuin kostealla liinalla.
- Älä hankaa tai käytä puhdistusaineita. Puhdistusaineet voivat irrottaa ohjauspaneelin tekstiit ja muut merkinnät.

- Kaikki teräsosat kuten grillin kansipelti ja ohjauspaneeli täytyy käsitellä yleisesti kaupoissa myytävillä teräksen puhdistus- ja hoitoaineilla vähintään 2–3 kertaa vuodessa.
- Käsittelyyn soveltuu esimerkiksi kaupoissa yleisesti myytävä monitoimispray CRC 5-56.
- Käsittelyllä ehkäistään lian pinttyminen ja ruosteen esiintyminen grillin pinnoilla.
- Käytä käsittelyainetta sen omien ohjeiden mukaan, kuitenkin ensin kokeillen sen soveltuvuus grillin pinnoille.
- Puhdistus- ja hoitoaineita on hyvä kokeilla johonkin grillin teräsosaan, joka ei ole suoraan näkyvissä esim. kannen tai sivutason takakulmaan ennen varsinaista käyttöä. Näin varmistutaan aineen soveltuvuus grillin osille.
- Käytä puhdistus- ja hoitoaineita ainoastaan grillin ulkopinnoille.

GRILLIN POLTTIMET

Grillin polttimien sekä venttiilien kunto ja toiminta on tarkistettava säännöllisesti. Kerran vuodessa on grillin polttimet hyvä ottaa irti ja tarkistaa niiden kunto. Polttimien kaikki reiät ja syöttöputket tulee tarkastaa ja puhdistaa niistä mahdolliset tukokset. Samalla tulee tarkistaa, että polttimen kaasunsäätöventtiilin suutin on puhdas.



Kuljetuksen, grillauskertojen välillä tai varastoinnin aikana, on mahdollista, että pienet hyönteiset kuten hämähäkit voivat päästä polttimien juuresta oleviin kaasunsyöttöputkiin, pesiä siellä tai tehdä verkkojaan. Tämä voi estää kaasun tulon polttimen syöttöputkeen, aiheuttaen savuavan kellertävän liekin tai estää polttimen syttymisen kokonaan. Se voi jopa aiheuttaa kaasun palamisen polttimen syöttöputken ulkopuolella, mikä voi vakavasti vahingoittaa grilliä. Jos näin tapahtuu, sulje kaasun tulo ja odota että grilli jäähtyy. Kun grilli on jäähtynyt, irrota poltin ohjeiden mukaisesti ja puhdista sen

takaosan kaasunsyöttöputket harjalla tai piipunpuhdistimella. Asenna poltin takaisin paikoilleen ja varmistu, että polttimien takaosan kaasunsyöttöputket on asennettu kaasuventtiilien suuttimien päälle. Jos kaasu on päässyt syttymään polttimen syöttöputken ulkopuolella, tarkista grillin kaikkien osien kunto ennen grillin sytyttämistä uudelleen.

Jos osia on vaurioitunut, älä käytä grilliä. Ota yhteys kaasulaitehuoltoon tai maahantuojaan.

Kaikkien polttimien kaasunsyöttöputkien puhdistus tulee tehdä säännöllisesti, erityisesti käyttökauden alussa. Grillille myönnetty takuu ei kata tukkeutuneesta polttimen kaasunsyöttöputkesta tai tukkeutuneesta venttiilin suuttimesta aiheutunutta vahinkoa.

Polttimien puhdistus tapahtuu seuraavasti:

- Poista grillistä paistoparila.
- Irrota grillin poltin tulilaatikosta avaamalla kiinnike, jolla poltin on kiinni. Kiinnike on grillin takaseinän puoleisessa päässä.
- Käytä ohutta rautalankaa tai puutikkua polttimen reikien puhdistamiseen.
- Jos jokin poltin on käyttöikänsä lopussa tai pahasti ruosteessa, vaihda poltin uuteen.
- Tarkista samalla, että grillin kaasunsäätöventtiilin suutin on puhdas.
- Jos polttimet ovat hyvässä kunnossa, asenna ne takaisin paikoilleen oikeaan asentoon.
- Varmista poltinta grilliin takaisin asennettaessa, että kaasunsäätöventtiilin suutin menee polttimen takaosan sisään.
- Kiinnitä poltin grillin tulilaatikon takaseinään kiinnikkeellä.
- Laita paistoparila takaisin paikoilleen.

Polttimien käytöstä aiheutunut kuluminen tai niiden ruostuminen ei kuulu takuun piiriin.

GRILLIN VARASTOINTI

Kun grillauskausi on ohi ja varastoit grillin pidemmäksi ajaksi, tee vähintään seuraavat asiat:

- Puhdista grilli perusteellisesti. Pese grillin osat astianpesuharjalla sekä miedolla saippuavesiseoksella.
- Paistoparilan pesuun käytä vain kuumaa vettä. Ei pesuainetta.

- Puhdista grillin tulilaatikko sekä kansi myös sisäpuolelta.
- Puhdistuksen jälkeen sytytä grilli ohjeiden mukaan.
- Pidä sitä päällä kansi auki noin 5-10 minuuttia, jotta grillin osat ovat kuivuneet perusteellisesti.
- Anna grillin jäähtyä kosketuslämpöiseksi.
- Harjaa grillin puhdistusharjalla paistoparila puhtaaksi.
- Öljyä paistoparila ruokaöljyllä.
- Säilytä paistoparila kuivassa lämpöisessä paikassa sisätiloissa.
- Irrota polttimet ohjeen mukaisesti.
- Kääri polttimet ilmavasti sanomalehtipaperiin ja säilytä ne kuivassa lämpöisessä paikassa sisätiloissa.
- Irrota paineensäädin kaasupullosta.

SUOJAPEITE

Jos säilytät grillin ulkona, hanki sille kunnan suojapeite, joita myydään lisävarusteena. Kunnan suojapeite suojaa grillin lähes alas saakka ja pysyy paikoillaan kovallakin tuulella. Huolehdi kuitenkin, että ilma pääsee kiertämään hyvin suojapeitteen alla. Grilli on säilytettävä aina vähintään katoksen alla, niin ettei se koskaan ole suoraan vesi- tai lumisateessa. Huolehdi, ettei katolta tippuva lumi pääse vaurioittamaan grilliä. Katolta tippuneen lumen tai tuulen kaataman grillin vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

KAASUPULLON VARASTOINTI

Kun grilli ei ole käytössä, kaasupullosta täytyy kaasun virtaus grilliin olla suljettu. Kaasupullo vaatii säilytystä ulkosalla, hyvin tuulettuvassa tilassa. Älä varastoi kaasupulloa autotallissa, kellarissa, vintillä, lämmityslaitteen tai avotulen lähellä.

TAKUU

Tällä grillillä ja sen osilla on kahden vuoden valmistus- ja materiaalitakuu. Säästä ostokuitti, ota siitä kopio ja liitä se näihin käyttöohjeisiin takuutodistuksena. Takuuasioissa on ostopaikka ja ostopäivämäärä kyettävä osoittamaan luotettavasti toteen. Takuu ei kata osien normaalia kulumista, osien tai pintojen ruostumista, ruostumisesta johtuvia vikoja, laitteen väärinkäytöstä tai huollon

laiminlyönnistä johtuvia vikoja ja jälkiä. Teräspintojen värimuutokset, pilkut, vaalenemiset tai tummumiset ovat normaalia ajan kuluessa. Teräspinoilla saattaa varsinkin kosteassa ja suolaisessa ympäristössä esiintyä korroosiopilkkuja, joten teräksen hoitoaineiden käyttö ohjeiden mukaan on ehdottoman tärkeää. Nämä mahdolliset korroosiopilkut eivät estä laitteen käyttöä, ja ne ovat aivan normaali ilmiö teräspinoilla, joten niiden mahdollinen esiintyminen osien pinnoilla ei kuulu takuun piiriin.

Jos tuotteessa tai tuotteen osassa ilmenee vika takuuajana, ole yhteydessä suoraan grillin ostopaikkaan. Myyjä hoitaa kaikki takuukäsittelyt. Viallisen tai puuttuvan osan tilalle myyjä tai hänen edustajansa lähettää uuden osan, mutta ei vastaa viallisen tai puuttuvan osan vaihdosta grilliin. Itse koottavissa grilleissa asiakas vastaa aina osan vaihtamisesta grilliin ohjeiden mukaisesti.

Takuu ei ole voimassa, mikäli tuotetta käytetään kaupallisessa valmistus-, myynti- tai vuokraustarkoituksessa.

Takuu ei heikennä millään tavalla kohdemaassa voimassa olevaa kuluttajansuojalakia.

Seuraavat grillin osat kuluvat käytössä, joten niiden kuluminen tai ruostuminen ei kuulu takuun piiriin.

- Valurauta- tai rosteriputkipolttimet
- Grillausritilät ja paistoparilat
- Lämmitysritilät
- Rasvapellit ja -kupit
- Sytyttimet ja niiden osat

Tiedustele tarvitsemaasi uutta osaa grillin ostopaikasta. Uusia osia on grilleihin saatavilla rajoitetusti.

TAKUUASIOIDEN KÄSITTELY

Jos tuotteessa tai tuotteen osassa ilmenee vikaa takuuajana tai osia puuttuu tuotetta kasattaessa, ole yhteydessä suoraan sen 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 ostopaikkaan:

- Tuotteen merkki ja mallinimi
- Reklamaation syy
- Viallisen osan osanumero käyttöohjeen osaluettelon mukaisesti
- Kopio ostokuitista tai selvitys ostopaikasta sekä ostopäivämäärä
- Kuluttajan nimi, puhelinnumero, katuosoite, postinumero sekä sähköpostiosoite.

Tiedot tulee toimittaa reklamaation tai takuuvaatimuksen yhteydessä.

Usein myös valokuvat asiasta auttavat reklamaation ja takuuasian nopeassa hoitamisessa. Ota reklamoidusta tuotteesta tai sen osasta/viasta 1–3 valokuvaa ja näytä niitä ostopaikassa reklamaation tekemisen yhteydessä.

TUOTTEEN HÄVITTÄMINEN

Tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana.

Luonnonvarojen säilyttämiseksi ja haitallisten ympäristövaikutusten minimoimiseksi, kierrätä tuote ja pakkausmateriaalit asianmukaisesti tai hävitä muulla ympäristöystävällisellä tavalla. Tuote tulee viedä paikalliseen kierrätyskeskukseen tai muuhun viralliseen keräily- ja hävityspisteeseen.

Jos olet epävarma, kysy kierrätys- ja/tai hävittämisvaihtoehdoista paikalliselta jätehuoltopalvelulta.

TURVALLISUUS

Huomioithan, että ruuveilla kasattavat tuotteet tulee kiristää uudelleen säännöllisesti, jotta tuote pysyy vakaana

ja turvallisena koko käyttöikänsä ajan. Oikein kasattuna ja käyttötarkoituksen mukaisessa käytössä tuote ei aiheuta vaaraa käyttäjälle.

Lue lisää: k-rauta.fi/asiakaspalvelu

VIANHAKUOPAS

Ongelma	Mahdolliset syyt	Korjaustoimenpide
Poltin ei syty tulitikulla tai sytyttimellä	• Polttimen reiät ovat tukossa	• Puhdista tukokset
Polttimet eivät tuota tarpeeksi lämpöä	• Kaasupullon venttiili on kiinni • Polttimet eivät ole kunnolla kiinni grillin venttiileissä • Polttimen ilmanotto on tukossa • Kaasua on liian vähän tai se on lopussa • Paineensäädin ei ole kunnolla kiinni kaasupullossa • Kaasun tulo on estynyt	• Avaa kaasupullon venttiili • Varmista grillin polttimien kiinnitys venttiileihin • Puhdista tai vaihda poltin • Vaihda kaasupullo täyteen • Tarkista paineensäätimen kiinnitys kaasupulloon • Oikaise kaasuletku
Liekki savuavan keltainen	• Polttimen ilmanottoaukot tukossa • Paljon suolaa tai marinadia polttimien pinnalla	• Puhdista tukokset • Puhdista polttimet
Poltin sytty tulitikulla mutta ei sytyttimellä	• Huono johtimen kontakti • Rikkinäinen sytytin tai elektrodi • Huono maadoitus • Epäkuntoinen sytytin	• Tarkista, että liitokset ovat tiukalla • Varmista, että poltin ja sytytin on asennettu oikein • Vaihda sytytin
Liekki sammuu	• Voimakas tuuli • Kaasu on vähissä	• Siirrä grilli tuulensuojaan • Vaihda kaasupullo
Liaksi kuumuutta ylenmääräinen leimahtelu	• Runsasrasvainen ruoka • Rasvanpoisto grillistä on estynyt • Kypsennettävä tuote ei ole oikeassa kohdassa	• Poista rasvaisia kohtia ja pienennä polttimen tehoa • Puhdista rasvankeräin ja polttimet • Sijoita kypsennettävä tuote oikein
Liekkejä tehonsäätökonsolin alla	• Tukoksia polttimissa • Kova tuuli	• Sulje kaasupullon hana välittömästi, anna grillin jäähtyä ja puhdista polttimet
Paineensäädin surisee	• Tämä ei ole vika tai vaaratilanne	• Ohimenevä tilanne johtuu korkeasta ulkoilman lämpötilasta ja täydestä kaasupullost
Epätäydellinen liekki	• Liekki palaa voimakkaan keltaisena	• Puhdista tai vaihda grillin poltin ja tarkista tukokset polttimissa
Liekki liian iso	• Käytössä on väärä paineensäädin	• Vaihda 29-30 mbar paineensäädin

SE

VARNINGAR OCH SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR SÄKER ANVÄNDNING AV GRILLEN.

**DENNA GASOLGRILL ÄR ENDAST FÖR
UTOMHUSBRUK. PÅ GRUND AV RISK FÖR
FETTSTÄNK OCH SPILL SKA GRILLEN INTE
ANVÄNDAS PÅ ELLER INTILL KÄNSLIGA YTOR
DÄ DE KAN TA SKADA. DETTA ÄR HELT
NORMALT OCH BEROR PÅ GRILLENS OPPNA
KONSTRUKTION.**

**DENNA GASOLGRILL ÄR CE-MÄRKT OCH
GODKÄND I ENLIGHET MED GÄLLANDE
LAGSTIFTNING.**

**ALLA STRUKTURELLA MODIFIERINGAR AV
GRILLEN ÄR FÖRBUDNA. VID MONTERING AV
GRILLEN FÅR INGA KOMPONENTER
UTELÄMNAS ELLER LÄGGAS TILL
KONSTRUKTIONEN.**

Genom att köpa denna gasolgrill accepterar du din skyldighet att läsa alla anvisningar om montering, användning, skötsel och underhåll som finns i denna handbok.

Läs alla anvisningar och råd innan du använder enheten. Läs och förstå alla varnings- och säkerhetsanvisningar innan du använder gasolgrillen. Följ noga alla tändnings- och driftsrelaterade anvisningar. Hantera metalldelar varsamt för att undvika skador. Följ ordningsstegen.

1. Grillen är endast för utomhusbruk.
2. Det kan vara farligt att använda grillen för något annat ändamål än det den är avsedd för.
3. Stäng alltid av gastillförseln från gasolflaskan efter användning.
4. Följ alla monteringsanvisningar. Om du inte följer anvisningarna kan det uppstå problem under användning.
5. Grillen värms upp under användning – var försiktig om det finns husdjur eller barn i närheten.
6. Om du känner en stark gaslukt ska du omedelbart stänga av gastillförseln från gasolflaskan. Släck alla lågor genom att stänga reglaget för varje brännare. Öppna grillens lucka och kontrollera om det finns några läckor. Utför ett

läckagetest enligt anvisningarna. Reparera eventuella läckande fogar. Om du inte kan hitta felet, kontaktar du en kvalificerad servicetekniker för gasutrustning eller importören.

7. Flytta inte grillen när den används eller fortfarande är varm.

8. Använd eller förvara inte brännbara material, vätskor eller gaser i närheten av grillen.

9. Kontrollera aldrig om läckor finns med öppen låga.

10. Använd inte grillen om den är defekt.

11. När grillen används får du aldrig koppla bort några gasanslutningar från grillen eller regulatören.

12. Lämna aldrig grillen utan uppsikt när den är i bruk.

13. Låt inte barn använda grillen.

14. Rengör grillen regelbundet. Var försiktig så att du inte skadar öppningarna till brännaren och reglagemunstycken vid rengöring.

15. I synnerhet måste grillplattan hållas ren från för mycket fett och marinader. Brandrisk på grund av fett!

16. Använd inte grillen under ett skärmtak, intill en vägg, i ett garage, i en husbil eller husvagn, ombord på en båt, i ett slutet utrymme eller inomhus. Kontrollera att det inte finns några brännbara eller flambara material i närheten. Det måste finnas minst 1 meter (helst mer) fritt utrymme runt grillen i alla riktningar.

17. Det rekommenderas att du underhåller och rengör din grill noggrant minst en gång om året. Om du är osäker på hur du ska serva enheten, kontaktar du istället en auktoriserad serviceverkstad för gasutrustning och låter de serva grillen.

18. Endast en kvalificerad serviceverkstad för gasutrustning får underhålla och justera grillens huvudventiler, gaskranar och ventilmunstycken.

19. Innan du använder grillen efter att den har förvarats under en längre tid (till exempel på våren) och efter varje byte av gasolflaska eller installation av nya komponenter (t.ex. tryckregulator eller gasolslang) ska du alltid utföra ett läckagetest.

20. När du tänder grillen måste locket alltid vara öppet.

21. Använd värmetåliga grillhandskar och robusta grillredskap med långa handtag vid användning av grillen.

22. Var förberedd på eventuella olyckor: se till att du vet var första hjälpen-lådan och brandsläckaren finns och att du kan använda dem.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Modell: Cello Exon 3 (502803855)

Total effekt i huvudbrännare: 12 kW

Gasförbrukning: Max 873 g/h

Drifttryck: 30 mbar

Gas: Butan/Propan

Anordningskategori: I3B/P

Diameter på huvudbrännarens munstycke: 0,98 mm



PIN CODE: 2531DQ-0065

- Endast för utomhusbruk.
- Läs anvisningarna innan anordningen används.
- VARNING! Åtkomliga delar kan bli väldigt varma. Se till att små barn inte befinner sig i närheten.

MONTERING

Packa försiktigt upp försäljningsförpackningen och avlägsna allt förpackningsmaterial innan du monterar produkten. Kassera förpackningsmaterialet på lämpligt vis. Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

Innan du monterar grillen, ska du kontrollera att alla delar som behövs för monteringen finns och är i gott skick. Om någon del är skadad eller saknas ska du kontakta återförsäljaren.

Montera grillen i god belysning, på en ren och plan yta, i den ordning som anges i anvisningarna.

Montera inte grillen på gräsmattan eller terrassen.

Delar kan falla ner på gräsmattan eller under trallgolvet. Plåtdelar kan orsaka skärskador. Använd skyddshandskar när du monterar grillen.

Var försiktig när du monterar grillen. Börja monteringen från anvisningarnas början. Följ monteringsanvisningarna stegvis till slutet av monteringsanvisningarna. Placera alltid delarna enligt bilden och använd det antal skruvar, muttrar och brickor som anges i anvisningarna för att fästa delarna.

Försiktighet! Använd inte en sladdlös skruvdragare vid montering. Det kan skada skruvarna och delarnas ytor. Dra endast åt alla skruvar för hand. Skador som orsakas på grund av användning av en sladdlös skruvdragare eller att skruvarna dras åt för hårt täcks inte av garantin.

FÖRE ANVÄNDNING AV GRILLEN

Gasolflaskan, gasolslangen, lågtrycksregulatorn och slangklämmorna ingår inte i leveransen från tillverkaren. Dessa komponenter måste köpas separat. Köp LPG-flaska (min. 5 kg, max. 11 kg), lågtrycksregulator (28–30 mbar) och gasolslang från din återförsäljare.

Obs! Regulatorn ansluten till gasolflaskan kan inte justeras på något vis och måste markeras med drifttrycket 28–30 mbar.



Bilden till vänster visar en lågtrycksregulatorer med 28–30 mbar, som är rätt val för en gasolgrill. På bilden till höger visas en högtrycksregulator, som är markerad med en bock, och den är avsedd för LPG-verktyg och får aldrig användas i en gasolgrill.

Använd en lågtrycksregulator med 28–30 mbar enligt EN16129 och en gasolslang enligt EN16436 med gasanordningen. Gasolslangen måste följa de nationella bestämmelserna i destinationslandet. I Finland är gasolslangens diameter 10 mm och längden får inte överstiga 1,2 meter.

Kontrollera regelbundet gasolslangens skick. Byt ut slitna eller skadade slangar mot nya. Se till att slangen inte fastnar på heta delar på grillen. Se till att gasolslangen inte vrids i en snäv böj som hindrar gasen från att strömma genom slangen. Om grillen har ett underskåp, en hylla eller liknande utrymme som rymmer en gasolflaska, ska det endast användas för förvaring av gasolflaskan. På grund av brandsäkerhetsskäl måste gasolflaskan alltid förvaras utanför grillen när grillen används.

INSTALLATION AV GASOLFLASKA

1. Kontrollera att alla reglage på grillen är i läget OFF (AV).
2. Anslut gasolslangen ordentligt till slangkopplingen på lågtrycksregulatorn och den andra änden till slangkopplingen på grillen. Använd slangklämmor för att dra åt.
3. Anslut lågtrycksregulatorn till gasolflaskan. Kontrollera regulatorns anslutning till gasolflaskan genom att dra regulatorn kraftigt uppåt.
4. För att stabilisera gastrycket ska du öppna gasflödet från lågtrycksregulatorn långsamt.

FÖRE ANVÄNDNING AV GRILLEN

Innan du använder din grill för första gången ska du utföra ett fullständigt läckagetest enligt följande anvisningar.

LÄCKAGETEST

Testet ska utföras åtminstone i följande fall:

- Innan grillen tänds för första gången.
- Varje gång gasolflaskan byts ut.
- Varje gång gasolslangarna eller delar till gasolslangarna samt lågtrycksregulatorn byts ut.
- Det rekommenderas att ett läckagetest utförs på alla gasanslutningar i systemet minst en gång om året.

Läckagetestet måste alltid utföras utomhus, borta från gnistor, lågor, öppen eld och brandfarliga vätskor. Du ska heller inte röka när testet utförs. Använd endast en 50/50-blandning av flytande tvål och vatten för läckagetestet. Använd aldrig tändstickor eller öppen eld.

De följande punkterna måste alltid kontrolleras under ett läckagetest:

- Gasolflaskans anslutningar, ventiler och ventiltångar.
- Alla svetsningar på gasolflaskan.
- Alla anslutningar på gasolslangen.

Utför läckagetestet enligt följande

- Se till att det också finns gas i gasolflaskan som är ansluten till grillen.
- Kontrollera att alla reglagen på grillen är slängda i läget OFF (AV).
- Öppna gasflödet från gasolflaskan till grillen.

- Gastrycket är nu på i slangarna och delar av grillen.
- Borsta av alla anslutningar till gasolslangen, och börja med tryckregulatorn på gasolflaskan, med en tvålvattenblandning.
- Kontrollera alla anslutningar mycket noggrant.
- Om det bildas bubblor vid anslutningen förekommer det ett gasläckage.
- Stäng av gasflödet från gasolflaskan, reparera och dra åt anslutningen vid läckagepunkten.
- Utför ett nytt läckagetest på den reparerade punkten.
- När alla anslutningar har testats för läckage kan grillen tas i bruk.
- Använd inte grillen om gasläckagen inte kan repareras.

SÄTTA I BATTERIET I TÄNDAREN

Du måste sätta i ett AA-batteri i tändaren (medföljer inte med grillen).

1. Skruva loss tändarknappen genom att vrida den moturs.
2. Sätt i AA-batteriet med pluspolen vänd utåt.
3. Slut tändarknappen genom att vrida den medurs.
4. Tryck in tändarknappen så långt det går.
5. När du hör flera klickande ljud betyder det att den batteridrivna tändaren fungerar.
6. Tändaren kommer att ge en gnista till varje brännare på grillen.

TÄNDA GRILLEN

Tänd grillens brännare med en batteridrivna tändare.

1. Öppna grillens lucka när du tänder brännaren.
2. Öppna gasflödet från gasolflaskan och lågtrycksregulatorn.
3. Tryck och vrid reglaget på tändbrännaren på grillens kontrollpanel till hög flamma.
4. Tryck och håll batteritändaren intryckt tills grillens brännare tänds.
5. Justera brännarens låga genom att vrida reglaget mellan hög och låg effekt.
6. Om brännaren inte tänds, ser du felsökningstabellen för att få hjälp eller tänder grillen med en lång tändsticka.

Tänd med en tändsticka om den batteridrivna tändningen inte fungerar.

Det finns en öppning på vänster sida i änden på grillens eldstad, under sidobordet, som kan användas för att tända grillen med en lång tändsticka.

1. Öppna grillens lock när du tänder brännaren.
2. Öppna gasflödet från gasolflaskan och lågtrycksregulatorn.
3. Tänd alltid den vänstra brännaren på grillen med en tändsticka.
4. För in den tända långa tändstickan i öppningen under sidoplattan på vänster sida av eldstaden, bredvid brännaren.
5. Tryck och vrid brännarens reglage på grillens kontrollpanel till den stora lågan, vilket bör tända brännaren från tändstickan.
6. Se till att brännaren är tänd.
7. När grillens vänstra brännare brinner kan du slå på den mellersta brännaren. Lågan går från den brinnande brännaren till nästa brännare som är påslagen.
8. Om brännaren inte tänds även med en lång tändsticka, ser du felsökningstabellen för att få hjälp.

Varning! Luta dig aldrig över grillen när den tänds eller när du använder grillen.

Om grillens brännare inte tänds inom 10 sekunder efter några försök, stänger du av brännarna och gasflödet från gasolflaskan. Lämna luckan öppen och vänta minst 5 minuter innan du försöker tända grillen igen. Gasen som har ansamlats i grillen kommer då att ventileras ut.

STÄNGA AV GRILLEN

1. Stäng gasflödet från gasolflaskan till grillen.
2. När alla lågor från brännarna har slocknat, vrider du reglagen på brännaren till läget OFF (AV).
3. Se till att gastillförseln från gasolflaskan är ordentligt stängd.
4. Ta bort lågtrycksregulatorn från gasolflaskan. Byt inte gasolflaskan i närheten av öppen eld, glöd eller gnistor.

GRILLPLATTA

Grillplattan är tillverkad av valsat kolstål. För att den ska hålla sig i gott skick kräver den skötsel och underhåll.

TVÄTTA GRILLPLATTAN

1. Tvätta stålgrillplattan med varmt tvålatten efter tillverkningen på fabriken.
2. Torka grillplattan noggrant.
3. Efter första gången då fett har bränts fast på grillplattan ska du bara tvätta grillplattan med varmt vatten och en borste. Använd inga rengöringsmedel på grillplattan.

TIPS FÖR SMÖRJNING AV GRILLPLATTAN

1. Se till att grillplattan är helt torr innan du börjar smörja in den med fett.
2. Öppna grillens lucka och tänd alla brännare.
3. Justera brännaren till maximal effekt.
4. Låt brännarna värma grillplattan i cirka 10 minuter, tills grillplattans färg börjar förändras.
5. Sprid matolja (rapsolja) över hela grillplattan, till exempel med hjälp av en grilltång och en pensel eller en bit hushållspapper.
OBS! Håll inte olja direkt på en varm grillplatta, då den kan börja brinna med en stor låga!
6. När oljan slutar att ryka på grillplattan kan du smörja den en gång till.
7. Upprepa smörjningen 3–4 gånger tills grillplattans yta har mörknat, åtminstone runt brännarna.
8. Det kan hända att grillplattan inte mörknar jämnt av fett som brinner, men med tiden och med mer användning kommer färgen att jämnas ut.
9. Var försiktig med varm olja eftersom det finns risk för att fett börjar brinna.
10. Använd värmetåliga grillhandskar med långa handtag när du hanterar varm olja, grillplattan eller andra heta ytor.

FETTBRAND

Lämna aldrig en grill utan uppsikt när den är påslagen. På endast en sekund kan en fettbrand bildas. Om en fettbrand uppstår i grillen, börjar du med att stänga grillens lock. Släck sedan den brinnande grillen med en brandfilt eller en handsläckare.

Släck aldrig en fettbrand med vatten! Det är förenat med livsfara!

ANVÄNDNING AV GRILLEN

Denna grillmodell får endast användas med locket öppet. Luckan kan skadas av värmen om den är stängd när grillen är påslagen.

Endast en brännare kan användas med maximal effekt åt gången när man lagar mat på grillen. Ofta är denna maximala effekt från en brännare tillräcklig för att laga mat.

Använd aldrig mer än en brännare med full effekt åt gången. Överdriven värme kan skada olika delar av grillen.

Om du använder två brännare på grillen samtidigt, ska deras effekt hållas till ett minimum.

Att använda tre brännare samtidigt är oftast meningslöst. Då kan temperaturen på grillplattan bli så varm att man bara bränner maten.

LÅGA SOM LÄMNAR BRÄNNAREN

Vid blåst väder kan vinden blåsa bort lågan från grillbrännaren. I sådana fall kommer lågan att brinna vid brännarens bas under eller bakom kontrollpanelen. Samtidigt kommer du att höra ett högt vrålande och knakande ljud. I sådana fall måste grillen stängas av omedelbart. Om grillen inte stängs av omedelbart kan gasventilen, kontrollpanelen, reglageknapparna och tändarna skadas. Skador på grillen eller dess delar som orsakats av felaktig användning täcks inte av garantin.

FÖRVÄRMNING

Innan man lagar mat måste grillplattan förvärmas. Detta görs genom att öppna grillens lucka och tända 1–2 brännare.

Låt brännarna brinna och förvärm grillplattan i cirka 5–10 minuter.

Om maten du tillagar kräver en lägre temperatur, sänker du värmen innan du lägger maten på grillen. Använd aldrig alla brännare på grillen med maximal effekt samtidigt, eftersom grillplattan då blir alldeles för varm för matlagning och du slösar på gas. Vanligtvis räcker det med att ha en eller två brännare på samtidigt, och även då på tillräckligt låg effekt.

TILLAGNINGSTID

Detta påverkas av många faktorer och erfarenhet av grillning och stekning är till hjälp. Ingredienserna,

storleken på maten som tillagas och till och med vädret kan påverka tillagningstiden. Erfarenheten visar att på en varm dag fungerar en lägre effektinställning bättre och på en kall dag kan en högre effektinställning fungera bättre. Det bästa sättet att lära sig grilla är att prova olika matvaror och tillaga dem med olika effektnivåer och tillagningstider.

ANVÄNDNING AV OLJA OCH FETT

För mycket olja eller fett kan höja grillens temperatur för mycket och öka fettet som släpps ut och förbränningen av ingredienserna som grillas. För mycket olja eller fett på grillplattan ökar också risken för fettbrand. Det är dock alltid bra att använda olja eller fett på grillplattan, eftersom det också ger maten en grillad smak.

För att säkerställa att du har rätt mängd olja eller fett på grillplattan ska du göra följande:

Avlägsna överflödigt fett som syns på köttet innan du steker det.

Grilla kyckling och fläsk längre men på lägre effekt och med mindre fett.

Se till att fettavloppshålet på grillplattan är öppet och att fettuppsamlingsbehållaren under den inte är full. Töm och diska alltid fettuppsamlingsbehållaren efter användning av grillen, om den har svalnat till en temperatur som gör att du kan röra den.

SÅSER OCH MARINADER VID GRILLNING

Såser och marinader används för att smaksätta ingredienserna som grillas.

Marinader på grillen är den främsta orsaken till att ingredienserna fastnar på grillen.

När ingredienserna har marinerats, avlägsnar du marinaden genom att låta den rinna av eller torka av den med hushållspapper. Håll aldrig marinad som har använts på rått kött, kyckling eller fisk på ingredienser som ligger på grillen eller redan har tillagats. Om du gör det kommer bakterier från rått kött att hamna på den färdiggrillade maten.

Om du vill ge grillade matprodukter mer smak kan du pensla kryddsåser på ytan när grillningen är klar.

GRILLSÅSER OCH MARINADER

Såser och marinader används för att smaksätta ingredienserna som grillas eller steks.

Marinader är den främsta orsaken till att ingredienserna fastnar på grillen. När ingredienserna har marinerats, avlägsnar du marinaden genom att låta den rinna av eller torka av den med hushållspapper. Håll aldrig marinad som har använts på rått kött, kyckling eller fisk på ingredienser som steks eller redan har tillagats. Om du gör det kommer bakterier från rått kött att hamna på den tillagade maten. Om du vill ge matprodukter mer smak kan du tillsätta kryddsåser på ytan i slutet av tillagningen.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

För att hålla din grill i gott skick och få ut det mesta av den under många år framöver måste du underhålla och rengöra den och dess delar. Om du har fastbränd mat på grillplattan följer du stegen nedan:

- Öppna grillens lock.
- Tänd alla brännare på grillen enligt anvisningarna.
- Värm grillbrännarna på lägsta effekt en stund för att göra det lättare att torka bort fett och marinader.
- Torka bort fett och marinader från grillplattan med hushållspapper.
- Skruva sedan upp alla brännare till full effekt.
- Låt brännarna bränna bort matrester och fett som fastnat på grillplattan.
- Använd brännarna på full effekt på en tom grillplatta i högst 10 minuter, för i annat fall kan grilldelarna och grillplattan bli för varma.
- Stäng av brännarna och låt delarna svalna i minst 20 minuter.
- Använd en grillborste för att borsta bort eventuella matrester från grillplattan.
- Borsten måste vara en grillborste, som är särskilt avsedd för rengöring av grillar.
- Borsten på en vanlig stålborste är för hård och skadar ytorna på grilldelarna.
- Spår efter användning av stålborste täcks inte av garantin.
- När grillen har borstats ren, smörjer du in den med matolja så är den redo att användas nästa gång.
- Stäng gasflödet från gasolflaskan.

Skador orsakade av försummat underhåll, rostiga delar och felaktig förvaring täcks inte av garantin.

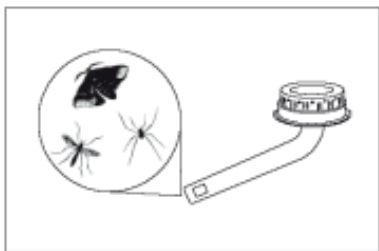
ANDRA DELAR

Ståldelar ska rengöras enligt följande:

- Alla ståldelar på grillen bör rengöras regelbundet genom att torka av med en tvålvattenblandning och en fuktig rengöringsduk.
- Torka de rengjorda ytorna noggrant.
- De tryckta texterna och mönstren på kontrollpanelen får endast rengöras med en fuktig trasa.
- Skrubba inte och använd inte rengöringsmedel. Rengöringsmedel kan ta bort texter och andra markeringar på kontrollpanelen.
- Alla ståldelar, såsom luckan och kontrollpanelen, måste behandlas med vanliga rengörings- och skötselprodukter för stål minst 2–3 gånger om året.
- Till exempel är den multifunktionella sprayen CRC 5-56 lämplig för behandling, och den går att köpa i vanliga butiker.
- Behandlingen förhindrar att smuts fastnar och rost bildas på grillytorna.
- Använd behandlingsprodukten enligt dess egna anvisningar, men testa först dess lämplighet för grillytorna.
- Det är en god idé att testa rengörings- och skötselprodukter på en stålkomponent på grillen som inte är direkt synlig, t.ex. bakre hörnet på luckan eller sidobordet, innan du använder dem på direkt synliga delar. Detta säkerställer produktens lämplighet för grillens delar.
- Använd endast rengörings- och skötselprodukter på grillens yttre ytor.

BRÄNNARE

Brännarnas och ventilernas skick och funktion bör kontrolleras regelbundet. Det är en god idé att ta bort brännarna och kontrollera deras skick en gång om året. Alla hål i brännarna bör kontrolleras och eventuella blockeringar bör rengöras. Samtidigt bör du kontrollera att brännarnas gasventilmunstycke är rent.



Under transport, mellan användningstillfällen eller under förvaring kan små insekter som spindlar ta sig in i gastillförselrören, bygga bo eller spinna nät där.

Detta kan hindra gasen från att strömma in i tillförselröret, vilket kan orsaka en rökig, gulaktig låga på brännaren eller hindra brännaren från att tändas helt. Det kan till och med orsaka att gas brinner utanför tillförselröret, vilket kan orsaka allvarlig skada på grillen. Om detta inträffar ska du stänga av gastillförseln och vänta tills grillen har svalnat. När den har svalnat tar du bort brännaren och rengör gastillförselrören med en borste eller en rörrengörare. Sätt tillbaka brännaren och kontrollera att gastillförselrören på baksidan av brännarna är monterade över gasventilmunstycken. Om gas har antänts utanför gastillförselröret, kontrollerar du alla delar av grillen innan du tänder den igen. Använd inte grillen om någon del är skadad. Kontakta en serviceverkstad för gasanordningar eller importören.

Grillens brännare och gastillförselrör bör rengöras regelbundet, särskilt i början av grillsäsongen. Garantin för grillen täcker inte skador som orsakats av igensatta brännare, gastillförselrör eller igensatta gasventilmunstycken.

Rengör brännarna enligt följande:

- Ta bort grillplattan från grillen.
- Ta bort brännaren från eldstaden genom att öppna fästet som håller brännaren på plats. Fästet sitter i änden av eldstaden mot bakväggen.
- Använd en tunn tråd eller en träpinne för att rengöra brännarrålen.
- Om en brännare är utsliten eller väldigt rostig ska den bytas ut mot en ny.
- Kontrollera samtidigt att munstycket på brännarens gasreglerventil är rent.
- Om brännarna är i gott skick ska de sättas tillbaka i rätt läge.

- När du sätter tillbaka brännaren i eldstaden, ska du se till att munstycket på gasreglaget går in i brännarens baksida.
- Fäst brännaren på eldstadens bakvägg med fästet.
- Sätt tillbaka grillplattan.

Slitage eller rost på brännarna som orsakats av användning täcks inte av garantin.

FÖRVARING

När grillsäsongen är över och du ska förvara grillen under en längre tid, gör följande:

- Rengör grillen noggrant. Tvätta delarna med en diskborste och en mild tvålvattenblandning.
- Använd endast varmt vatten för att rengöra grillplattan. Inget rengöringsmedel.
- Rengör eldstaden och locket, även på insidan.
- Efter rengöringen tänder du grillen enligt anvisningarna.
- Låt den vara på med locket öppet i cirka 5–10 minuter så att delarna torkar ordentligt.
- Låt grillen svalna tills den går att röra.
- Borsta grillplattan ren med en grillborste.
- Olja in grillplattan med matolja.
- Förvara grillplattan på en torr, varm plats inomhus.
- Ta bort brännaren enligt instruktionerna.
- Linda in brännarna löst i tidningspapper och förvara dem på en torr, varm plats inomhus.
- Ta bort regulatorn från gasolflaskan.

SKYDD

Om du förvarar din grill utomhus behöver du köpa ett bra skydd, och sådana tillbehör säljs separat. Ett bra skydd ska täcka grillen nästan helt och hållet och hållas på plats även vid stark vind. Se dock till att luften kan cirkulera väl under skyddet. Grillen ska alltid förvaras under ett tak, så att den aldrig utsätts för direkt regn eller snö. Se till att snö som faller från taket inte skadar grillen. Skador på grillen orsakade av snö som faller från taket eller föremål som vinden blåser på grillen täcks inte av garantin.

FÖRVARING AV GASOLFLASKA

När grillen inte används måste gasflödet från gasolflaskan till grillen stängas av. Gasolflaskan måste förvaras utomhus på en väl ventilerad plats.

Förvara inte gasolflaskan i garage, källare, på vind, nära värmeelement eller öppen eld.

GARANTI

Denna grill och dess delar omfattas av två års garanti på tillverkning och material. Spara kvittot, gör en kopia av det och bifoga det till dessa anvisningar som garantibevis. När det kommer till garantifrågor måste inköpsorten och inköpsdatumet kunna styrkas på ett tillförlitligt sätt. Garantin täcker inte normalt slitage eller rost på delar och ytor, eller defekter till följd av rost, defekter och märken till följd av felaktig användning av anordningen eller försummelse av underhåll. Missfärgning, fläckar, blekning eller mörkfärgning av stålytor är normalt med tiden. Korrosionsfläckar kan uppstå på stålytor, särskilt i fuktiga och salta miljöer, och det är viktigt att använda stålvårdsprodukter enligt anvisningarna. Dessa möjliga korrosionsfläckar förhindrar inte användningen av anordningen och är helt normala fenomen på stålytor, så deras potentiella närvaro på delarnas ytor täcks inte av garantin.

Om det uppstår någon defekt på produkten eller en del av produkten under garantiperioden, kontaktar du den plats där grillen köptes direkt. Säljaren kommer att hantera all garantibehandling.

Säljaren eller dennes representant kommer att skicka en ny del för att ersätta den defekta eller saknade delen, men ansvarar inte för att byta ut den defekta eller saknade delen i grillen. I egenmonterade grillar ansvarar alltid kunden för att byta ut delen i grillen enligt anvisningarna.

Garantin gäller inte om produkten används för kommersiell tillverkning, försäljning eller uthyrning. Garantin påverkar inte på något sätt den konsumentskyddslag som gäller i destinationslandet.

Följande delar av grillen är föremål för slitage, och av den anledningen täcker inte garantin slitage eller rostbildning.

- Gjutjärns- eller rostfria rörbrännare
- Grillgaller och bakgaller
- Värmegaller
- Fettbrickor och fettkoppar
- Tändare och tillhörande delar

Fråga efter den nya delen du behöver på inköpsplatsen för din grill. Nya delar finns tillgängliga i begränsat antal för grillar.

GARANTIBEHANDLING

Om en produkt eller en del av produkten blir defekt under garantitiden eller delar saknas vid montering av produkten, kontaktar du inköpsstället för grillen direkt. Säljaren kommer att hantera all garantibehandling.

Innan du lämnar in ett garantianspråk ska du läsa bruksanvisningen noggrant och kontrollera att garantianspråket inte beror på användning som strider mot bruksanvisningen eller försummelse av underhåll.

När det kommer till garantifrågor måste följande information lämnas till inköpsstället:

- Varumärke och modellnamn
- Orsak till reklamation
- Artikelnummer för den defekta delen enligt reservdelslistan i användarhandboken
- Kopia av inköpskvittot eller uppgift om inköpsställe och inköpsdatum
- Konsumentens namn, telefonnummer, adress, postnummer och e-postadress.

Informationen måste lämnas i samband med reklamationen eller garantianspråket.

Bilder på anledningen bidrar ofta också till en snabb hantering av reklamationen och garantiärendet. Ta 1–3 bilder av produkten eller den del/defekt som reklamationen avser och visa upp dem på inköpsstället när du lämnar in klagomålet.

KASSERING AV PRODUKT

Denna produkt ska inte kasseras med hushållsavfall.

För att spara på naturresurserna och minimera skadliga inverkan på miljön, ska du återvinna produkten och förpackningsmaterialet på rätt sätt eller kassera dem på ett miljövänligt vis. Produkten ska lämnas till en lokal återvinningscentral eller annan officiell insamlings- och avfallsstation. Fråga din lokala avfallshanteringstjänst om återvinnings- och/eller avfallsalternativ om du är osäker.

SÄKERHET

Observera att produkter monterade med skruvar måste dras åt regelbundet i efterhand för att säkerställa att produkten förblir stabil och säker under hela sin livslängd. När produkten monteras korrekt och används för avsett ändamål utgör den ingen risk för användaren.

Läs mer: k-rauta.fi/asiakaspalvelu

FELSÖKNING

Problem	Möjliga orsaker	Lösning
Omöjligt att tända brännaren (med tändare eller tändsticka)	• Öppningarna på brännaren är blockerade	• Avlägsna blockeringar
	• Gasolflaskans ventil är öppen	• Öppna gasolflaskans ventil
Brännaren producerar inte tillräckligt med värme	• Brännarna är inte korrekt monterade på grillventilerna	• Se till att grillbrännarna är monterade på ventilerna
	• Brännarens luftintag är blockerat	• Rengör eller byt ut brännare
	• Gasolflaskan är tom eller nästan tom	• Byt ut mot ny gasolflaska
	• Regulatorn är inte korrekt monterad på gasolflaskan	• Kontrollera regulatorns anslutning till gasolflaskan
	• Gastillförsel är blockerad	• Räta ut gasolslangen
Gul, rökig låga	• Öppningar på brännarens luftintag är blockerade	• Avlägsna blockeringar
	• Mycket salt eller marinader på brännarens yta	• Rengör brännare
Brännaren kan tändas med tändsticka, men inte med tändaren	• Dålig kontakt med ledaren	• Kontrollera att alla anslutningar sitter fast ordentligt
	• Defekt tändare eller elektrod	• Kontrollera att brännaren och tändaren är korrekt monterade
	• Dålig jordning	• Byt tändare
Lågan slocknar	• Blåsig väder	• Flytta grillen bort från vinden
	• Gasolflaskan är nästan tom	• Byt gasolflaskan
Överdriven värme, överdrivet stora lågor	• Fettrik mat	• Skär bort överflödigt fett och minska brännarens effekt
	• Blockerat fettavlopp från grillen	• Rengör fettbehållaren och brännaren
	• Tillagad mat är inte placerad korrekt	• Placera tillagad mat korrekt.
Lågor under kontrollpanelen	• Blockerade brännare • Stark vind	• Stäng av gasen omedelbart, låt grillen svalna och rengör brännarna
Regulatorn surrar	• Detta är inte en defekt eller en fara	• En tillfällig situation orsakad av hög utomhustemperatur och full gasolflaska
Ofullständig låga	• Lågan är synligt gul	• Rengör eller byt ut brännaren och kontrollera om brännaren är igensatt
Lågan är för stor	• Du använder fel typ av tryckregulator.	• Byt ut mot en tryckregulator på 30 mbar

NO

ADVARSLER OG GENERELLE BRUKSANVISNINGER OG SIKKERHETSINSTRUKSJONER FOR GRILLEN

**DENNE GASSGRILLEN ER BARE FOR UTENDØRS
BRUK. PÅ GRUNN AV GRILLENS ÅPNE DESIGN
KAN FETT KOMME INN I KOMPONENTENE OG
FETT SØLES UTEFOR GRILLEN. IKKE BRUK
GRILLEN I NÆRHETEN AV ELLER OVER
FØLSOMME OVERFLATER.**

**MARINADEFETT KAN LEKKE UNDER GRILLEN,
PÅ EN BUNNTALLERKEN ELLER INN I ET SKAP,
OG FETT-/MARINADESPRUT PÅ DE
NÆRVÆRENDE OVERFLATENE ER MULIG. NÅR
DU BRUKER GRILLEN, ER FETTLEKKASJER
ELLER SPRUT HELT NORMALT.**

**DENNE GASSGRILLEN ER CE-MERKET OG
GODKJENT I SAMSVAR MED GYLDIG
LOVGIVNING.
ENHVER STRUKTURELL ENDRING AV GRILLEN
ER FORBUDT. VED MONTERING AV GRILLEN MÅ
INGEN KOMPONENTER UTELATES ELLER
LEGGES TIL KONSTRUKSJONEN.**

Ved å kjøpe denne gassgrillen godtar du forpliktelsen til å lese alle instruksjonene for montering, bruk, stell og vedlikehold som er å finne i denne håndboken.

Les alle instruksjoner og råd før du bruker enheten.

Les og forstå alle advarsler og

sikkerhetsinstruksjoner før du bruker gassgrillen.

Følg alle instruksjoner for tenning og drift nøye.

Håndter metalldeler forsiktig for å unngå skader.

Følg trinnes rekkefølge.

1. Grillen er kun til utendørs bruk.
2. Det kan være farlig å bruke grillen til andre formål enn det som er tiltenkt.
3. Etter bruk, slå alltid av gassstilførselen fra gassflasken.
4. Følg alle monteringsanvisninger. Å ignorere instruksjonene kan føre til problemer i bruk.
5. Grillen blir varm under bruk – vær forsiktig hvis det er kjæledyr, barn eller eldre i nærheten.

6. Du må umiddelbart slå av gassstilførselen fra gassflasken hvis du merker en sterk lukt av gass. Slokk alle flammer ved å lukke kontrollerknappen for hver brenner. Åpne lokket på grillen og sjekk for mulige lekkasjer. Utfør en lekkasjetest i henhold til instruksjonene. Reparer eventuelle forbindelser som lekker. Hvis du ikke finner feilen, kontakt en kvalifisert leverandør av vedlikeholdstjenester for gassutstyr eller importøren.

7. Ikke flytt grillen når den er i bruk eller fortsatt er varm.

8. Ikke bruk eller oppbevar brennbare materialer, væsker eller gasser i nærheten av grillen.

9. Sjekk aldri lekkasjer med åpen flamme.

10. Ikke bruk grillen hvis den har feil.

11. Når grillen er i bruk, må du aldri koble fra gasstilkoblinger fra grillen eller regulatoren.

12. La aldri grillen være uten tilsyn når den er i bruk.

13. Ikke la barn bruke grillen.

14. Rengjør grillen med jevne mellomrom. Vær forsiktig så du ikke skader brenneråpningene og styringsdysene under rengjøringen.

15. Spesielt må grillplaten holdes ren for mye fett og marinader. Fare for fettbrann!

16. Ikke bruk grillen under et tak, inntil en vegg, inne i en garasje, bobil eller campingvogn, om bord i en båt, i et lukket område eller innendørs. Sjekk at det ikke er brennbare eller brannfarlige materialer i nærheten. Det må være minst 1 meter (helst mer) fri plass rundt grillen i alle retninger.

17. Det anbefales å vedlikeholde og rengjøre grillen grundig minst én gang i året. Hvis du er usikker på hvordan du skal utføre service på enheten, bør du kontakte en autorisert leverandør av vedlikeholdstjenester for gassutstyr fremfor å utføre service selv.

18. Kun en kvalifisert leverandør av vedlikeholdstjenester for gassutstyr har lov til å utføre service på og justere grillens hovedventiler, gasskraner og ventildyser.

19. Før du bruker grillen etter en lang periode med lagring (for eksempel om våren) og etter hver utskifting av gassylinderen eller installasjon av nye komponenter (som trykkregulator eller gasslange), må du alltid utføre en lekkasjetest.

20. Lokket må alltid være åpent når du antenner grillen.

21. Bruk varmebestandige grillhansker og solide grillredskaper med langt skaft når du bruker grillen.
22. Vær forberedt på mulige ulykker: sørg for at du vet hvor førstehjelpsutstyr og brannslukkingsapparat befinner seg, samt hvordan du bruker det.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Modell: Cello Exon 3 (502803855)

Total effekt for hovedbrennere: 12 kW

Gassforbruk: Maks 873 g/h

Driftstrykk: 30 mbar

Gass: Butan/propan

Apparatkategori: I3B/P

Dysediameter for hovedbrenner: 0,98 mm



PIN CODE:2531DQ-0065

- Skal bare brukes utendørs.
- Les instruksjonene før du bruker apparatet.
- ADVARSEL: tilgjengelige deler kan være svært varme. Hold unge barn unna.

MONTERING

Pakk forsiktig ut salgspakken og fjern all emballasje før du monterer grillen. Kast emballasjen på riktig måte. Ikke la barn leke med emballasjen.

Før du monterer grillen, sjekk delelisten for å forsikre deg om at alle delene som kreves for montering er til stede og i god stand. Kontakt kjøpsstedet hvis noen deler er skadet eller mangler. Monter grillen i godt lys, på en ren og flat overflate, i rekkefølgen som er angitt i instruksjonene. Ikke monter grillen på plenen eller terrassen. Deler kan falle ned på plenen eller under gulvet. Metallplatedeler kan forårsake kutt. Bruk vernehansker når du monterer grillen.

Vær forsiktig når du monterer grillen. Start monteringen fra begynnelsen av instruksjonene. Gå gjennom monteringsstrinnene trinn for trinn til slutten av monteringsanvisningen. Plasser alltid delene som vist på bildet, og bruk antallet skruer, muttere og skiver som er angitt i instruksjonene for å feste delene.

Forsiktig! Bruk aldri en batteridrevet skrutrekker til montering. Det kan skade skruene og overflatene på delene. Alle skruer må kun strammes for hånd. Skader forårsaket av bruk av batteridrevet skrutrekker og for sterkt strammede skruer dekkes ikke av garantien.

FØR BRUK AV GRILLEN

Gassflasken, gasslangen, lavtrykksregulatoren og slangeklemmene leveres ikke av produsenten. Disse komponentene må kjøpes separat. Kjøp LPG-flaske (min. 5 kg, maks. 11 kg), lavtrykksregulator (28–30 mbar) og gasslange fra forhandleren.

Merk! Regulatoren som er koblet til sylindere, må ikke være justerbar på noen måte, og den må være merket med driftstrykket 28–30 mbar.



Bildet til venstre viser lavtrykksregulatorer på 28–30 mbar, som er det riktige valget for en gassgrill. Bildet til høyre viser en høytrykksregulator, som er merket med en hake, og er beregnet for LPG-verktøy og skal aldri brukes i en gassgrill.

Bruk en lavtrykksregulator på 28–30 mbar i henhold til EN16129 og en gasslange i henhold til EN16436 med gassapparatet. Gasslangen må følge de nasjonale forskriftene i destinasjonslandet. I Finland er diameteren på gasslangen 10 mm, og lengden kan ikke overstige 1,2 meter.

Kontroller gasslangens tilstand jevnlig. Bytt ut enhver slitt eller skadet slange med en ny. Pass på at gasslangen ikke setter seg fast i varme deler av grillen. Sørg for at gasslangen ikke er vridd i en kronglete bøy som hindrer gassen i å strømme gjennom slangen.

Hvis grillen har et nedre skap, en hylle eller lignende plass som har plass til en gassflaske, må denne kun brukes til oppbevaring av gassflasken.

Når grillen er i bruk, må gassflasken alltid være unna under grillen av brannsikkerhetsmessige årsaker.

MONTERING AV GASSFLASKE

1. Sjekk at alle kontrollerne på grillen er i OFF (av)-posisjon.
2. Monter gasslangen tett til lavtrykksregulatorens slangekobling og den andre slangenden til slangekoblingen på grillen. Bruk slangeklemmene for å stramme.
3. Fest lavtrykksregulatoren til gassflasken. Kontroller regulatorens tilkobling til gassflasken ved å trekke regulatoren kraftig oppover.
4. Åpne gasstilførselen fra lavtrykksregulatoren sakte for å stabilisere gasstrykket.

FØR BRUK AV GRILLEN

Før du bruker grillen for første gang, må du utføre en fullstendig lekkasjetest ved å følge instruksjonene nedenfor.

LEKKASJETEST

Testen bør utføres i minst følgende tilfeller:

- Før du tenner grillen for første gang.
- Hver gang gassflasken byttes ut.
- Hver gang gasslangene eller delene til disse og lavtrykksregulatoren byttes ut.
- Det anbefales å utføre en lekkasjetest på alle gasstilkoblinger i systemet minst én gang i året.

Lekkasjetesten må alltid utføres utendørs, unna gnister, flammer, åpen ild og brennbare væsker. Du må heller ikke røyke når du utfører testen. Bruk kun en 50/50-blanding av flytende såpe og vann til lekkasjetesten. Bruk aldri fyrstikk eller åpen flamme.

Følgende punkter må alltid kontrolleres under en lekkasjetest:

- Gassflasketilkoblinger, ventiler og ventilgjenger.
- Alle sveiser på gassflasker.
- Alle gasslangetilkoblinger.

Utfør lekkasjetesten som følger

- Sørg for at det også er gass i gassflasken som er koblet til grillen.
- Sjekk at alle betjeningselementene på grillen er i lukket posisjon (OFF).
- Åpne gasstilførselen fra gassflasken til grillen.
- Gasstrykket er nå på i slangene og delene av grillen.

- Børst alle gasslangekoblinger, start med trykkregulatoren på gassflasken, med en såpevannsblanding.
- Sjekk alle tilkoblinger veldig nøye.
- Det er en gasslekkasje hvis det dannes bobler ved tilkoblingen.
- Steng gasstilførselen fra gassflasken, reparer og stram tilkoblingen ved lekkasjepunktet.
- Utfør en ny lekkasjetest på det reparerte punktet.
- Når alle tilkoblinger er lekkasjetestet, kan grillen tas i bruk.
- Ikke bruk grillen med mindre gasslekkasjene kan repareres.

SETTE BATTERIET I LIGHTEREN

Du må sette inn et AA-batteri av fingertypen i lighteren (følger ikke med grillen).

1. Skru løs lighterknappen ved å vri den mot klokken.
2. Sett inn AA-batteri av fingertypen med +polen vendt utover.
3. Lukk lighterknappen ved å vri den med klokken.
4. Trykk lighterknappen helt inn.
5. Når du hører mange klikkelyder, fungerer den batteridrevne lighteren.
6. Lighteren gir en gnist til hver brenner på grillen.

TENNING AV GRILLEN

Tenne grillbrenneren med den batteridrevne tenneren.

1. Åpne grilllokket når du tenner brenneren.
2. Åpne gasstilførselen fra flasken og lavtrykksregulatoren.
3. Trykk på og vri tenningsbrennerkontrollen på grillens kontrollpanel til høy flamme.
4. Trykk og hold inne batteritennen til grillbrenneren tenner.
5. Juster brennerflammen ved å vri kontrollen mellom høy og lav effekt.
6. Hvis brenneren ikke tenner, se feilsøkingsskjemaet for hjelp eller tenn grillen med en lang fyrstikk.

Tenne med fyrstikk hvis den batteridrevne tenningen ikke virker.

Det er en åpning i venstre ende av grillens brennkammer, under sidebordet, som kan brukes til å tenne grillen med en lang fyrstikk.

1. Åpne grilllokket når du tenner brenneren.
2. Åpne gasstilførselen fra flasken og lavtryksregulatoren.
3. Tenn alltid venstre brenner på grillen med en fyrstikk.
4. Sett den tente lange fyrstikken inn i åpningen under sideplaten på venstre side av brennkammeret, ved siden av brenneren.
5. Trykk og vri på brennerkontrollen på grillpanelet til stor flamme, som skal tenne brenneren fra fyrstikkflammen.
6. Sørg for at brenneren er på.
7. Når den venstre brenneren på grillen brenner, kan du slå på den midterste brenneren. Flammen beveger seg fra den brennende brenneren til den neste brenneren som er slått på.
8. Hvis brenneren ikke antennes selv med en fyrstikk, se feilsøkingstabellen for hjelp.

Advarsel! Len deg aldri over grillen når du tenner eller bruker den.

Hvis grillbrenneren ikke tennes innen ti sekunder etter noen få forsøk, slå av brennerne og gasstilførselen fra flasken. La lokket stå åpent og vent minst fem minutter før du prøver å tenne grillen igjen. Gassen som har samlet seg i grillen frigjøres.

SLÅ AV GRILLEN

1. Steng gasstilførselen fra flasken til grillen.
2. Når alle flammene har sluknet fra brennerne, vri brennerkontrollene til OFF (av)-posisjon.
3. Sørg for at gasstilførselen fra flasken er forsvarlig lukket.
4. Fjern lavtryksregulatoren fra gassflasken. Ikke bytt gassflaske i nærheten av åpen flamme, glør eller gnister.

GRILLPLATE

Grillplaten er laget av valset karbonstål. Den krever stell og vedlikehold for at den skal forbli i god stand.

VASK AV GRILLPLATEN

1. Vask stålgrillplaten med varmt såpevann etter fabrikkproduksjon.
2. Tørk grillplaten godt.
3. Når det første fettete brenner seg fast på toppen av grillplaten, må grillplaten deretter vaskes med

kun varmt vann og en børste. Ikke bruk rengjøringsmidler på grillplaten.

TIPS FOR Å SMØRING AV GRILLPLATEN

1. Sørg for at grillplaten er helt tørr før du begynner med fettpåføring.
2. Åpne lokket på grillen og tenn alle brennerne.
3. Juster brennerne til maks effekt.
4. La brennerne varme grillplaten i omtrent 10 minutter, til fargen på grillplaten begynner å endre seg.
5. Smør matolje (raps) eller usaltet svinefett over hele grillplaten, for eksempel med en grilltang og et papirhåndkle eller et tøyestykke.
MERK: Ikke hell olje direkte på en varm grillplate, da den kan ta fyr med en kraftig bluss!
6. Smør grillplaten én gang til når oljen slutter å ryke.
7. Gjenta oljepåføringen 3–4 ganger til overflaten på grillplaten er mørknet, i hvert fall rundt brennerområdet.
8. Grillplaten blir kanskje ikke jevnt mørk på grunn av fettforbrenning, men over tid, med mer bruk, jevnes fargen ut.
9. Vær forsiktig med varm olje på grunn av risikoen for å starte fettbrenning.
10. Bruk varmebestandige grillhansker med langt skaft når du håndterer varm olje, grillplaten og andre varme overflater.

FETTBRANN

La aldri en grill være uten tilsyn når den er på. En fettbrann kan starte på et øyeblikk. Hvis det begynner å brenne fett i grillen, må du først lukke grilllokket. Slukk deretter grillen som brenner med et brannteppe eller et håndholdt brannslukkingsapparat. Slukk aldri en fettbrann med vann! Det er farlig!

BRUK AV GRILLEN

Denne grillmodellen skal kun brukes med lokket åpent. Lokket skades av varme hvis det er lukket når grillen er på.
Bare én brenner kan brukes på maks effekt om gangen når du griller mat. Ofte er denne maksimale effekten til én brenner nok til å lage mat.

Bruk aldri mer enn én brenner på full effekt samtidig. For høy varme kan skade ulike deler av grillen.

Hvis du bruker to brennere på grillen samtidig, bør du holde effekten deres på et minimum.

Det er vanligvis nytteløst å bruke tre brennere samtidig. Dette kan gjøre at temperaturen på grillplaten blir for høy til at maten kan tilberedes.

FLAMMEFORLØP Fra BRENNER

I vindfullt vær er det mulig at vinden vil skyve flammen bort fra grillbrenneren. I dette tilfellet vil flammen brenne ved bunnen av brenneren under eller bak kontrollpanelet. Samtidig vil det høres en høy brølende og knistrende lyd. I dette tilfellet må grillen slås av umiddelbart. Hvis grillen ikke slås av umiddelbart, kan gassventilen, kontrollpanelet, kontrollknappene og tennerne bli skadet. Skader på grillen eller dens deler forårsaket av flamme som brenner på feil sted dekkes ikke av garantien.

FORVARME

Grillplaten må forvarmes før steking. Dette gjøres ved å åpne grilllokket og tenne 1–2 brennere.

La brennerne brenne og forvarm grillplaten i omtrent 5–10 minutter.

Hvis maten du lager krever lavere temperatur, skru ned effektkontrollene før du legger maten på grillen. Bruk aldri alle brennerne på grillen på maks effekt samtidig, da blir grillplaten unødvendig varm til matlaging, samt at du sløser med gassen. Vanligvis er det nok å ha én eller to brennere på samtidig, og selv da på tilstrekkelig lav effekt.

TILBEREDNINGSTID

Dette påvirkes av mange faktorer. Erfaring med grilling og steking er nyttig. Ingrediensene, størrelsen på maten som tilberedes og til og med været kan påvirke steketiden. Erfaring viser at på en varm dag fungerer en lavere effektinnstilling bedre, og på en kald dag kan en høyere effektinnstilling fungere bedre. Den beste følelsen ved grilling er å prøve forskjellige matvarer, på forskjellige effektnivåer og steketider.

BRUK AV OLJE OG FETT

For mye olje eller fett kan øke temperaturen på grillen for mye og øke fettutslippet og forbrenningen

av ingrediensene som grilles. For mye olje eller fett på grillplaten øker også risikoen for fettbrann.

Likevel er det alltid lurt å bruke olje eller fett på grillplaten, da det også gir maten en stekesmak. For å holde mengden olje eller fett på grillplaten riktig, utfør følgende:

Fjern overflødig hvitt fett som er synlig fra kjøttet før du steker det.

Grill kylling og svinekjøtt lenger, men på lavere effekt og med mindre fett.

Forsikre deg om at fettavløpshullet på grillplaten er åpent, og at fettoppamlingsbeholderen under ikke er full. Tøm og vask alltid fettoppamlingsbeholderen etter bruk av grillen, hvis den har avkjølt seg til en temperatur som gjør at du kan ta på den.

GRILLSAUSER OG MARINADER

Sauser og marinader brukes til å krydre ingrediensene som grilles.

Marinader på grillen er hovedårsaken til at produkter setter seg fast på grillen.

Når ingrediensene er marinert, fjern marinaden ved å sile av vannet eller tørke den av med kjøkkenpapir. Hell aldri marinade som har blitt brukt på rått kjøtt, kylling eller fisk på produkter som er på grillen eller allerede er stekt. Ellers vil bakterier fra rått kjøtt havne på den tilberedte grillmaten.

Hvis du vil tilføre smak til grillede produkter, kan du pensle kryddersaus på overflaten på slutten av grillingen.

GRILLSAUSER OG MARINADER

Sauser og marinader brukes til å krydre ingrediensene som grilles eller stekes.

Marinader er den største årsaken til at produkter setter seg fast på grillplaten.

Når ingrediensene er marinert, fjern marinaden ved å sile av vannet eller tørke den av med kjøkkenpapir. Hell aldri marinade som har blitt brukt på rått kjøtt, kylling eller fisk på produkter som er stekt eller allerede er tilberedt. Ellers vil bakterier fra rått kjøtt havne på den ferdige maten.

Hvis du ønsker mer smak på produktene, kan du tilsette kryddersaus på overflaten på slutten av.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

For å holde grillen din i god stand og få mest mulig ut av den i mange år, må du vedlikeholde og

rengjøre den og delene. Hvis du har stekt mat som sitter fast på grillplaten, følg trinnene nedenfor:

- Åpne lokket på grillen.
- Tenn alle grillens brennere i henhold til instruksjonene.
- Varm grillbrennerne på minimum effekt et øyeblikk for å gjøre det lettere å tørke av fett og marinade.
- Tørk av løst fett og marinade fra grillplaten med papirhåndklær.
- Skru deretter alle brennerne til full effekt.
- La brennerne brenne bort mat og fett som har festet seg til grillplaten.
- Bruk brennerne på full effekt på en tom grillplate i ikke mer enn ti minutter, ellers kan grilldelene og grillplaten bli for varme.
- Slå av brennerne og la delene avkjøles i minst 20 minutter.
- Børst av eventuell fastbrent mat fra grillplaten med en grillrengjøringsbørste.
- Børsten må være en grillbørste som er spesielt utviklet for rengjøring av griller.
- Bustene på en vanlig stålbørste er for harde og vil skade overflatene på grilldelene.
- Spor etter bruk av en stålbørste dekkes ikke av garantien.
- Til slutt, når grillen er børstet ren, påfører du matolje på den, og den vil være klar til neste gangs bruk.
- Steng gasstilførselen fra gassflasken.

Forårsaket av forsømmelse av vedlikehold, rust på deler og feil oppbevaring dekkes ikke av garantien.

ANDRE DELER

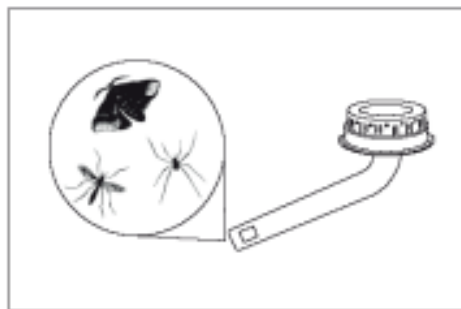
Ståldelene bør rengjøres på følgende måte:

- Alle grillens ståldeler bør rengjøres regelmessig ved å tørke av med en såpevannsblanding og en fuktig rengjøringsklut.
- Tørk de rengjorte overflatene grundig.
- De trykte tekstene og mønstrene på kontrollpanelet skal ikke rengjøres med noe annet enn en fuktig klut.
- Ikke skrubbe eller bruk rengjøringsmidler. Rengjøringsmidler kan fjerne tekst og andre markeringer på kontrollpanelet.

- Alle ståldeler, som lokk og betjeningspanel, må behandles med vanlige rengjørings- og pleieprodukter for stål minst 2–3 ganger i året.
- Multisprøyen CRC 5-56, som er vanlig å få tak på i butikker, er for eksempel egnet for behandling.
- Behandlingen hindrer at smuss fester seg og at det dannes rust på grilloverflatene.
- Bruk behandlingsproduktet i henhold til instruksjonene, men test først om det er egnet for grilloverflatene.
- Det er lurt å teste rengjørings- og pleieprodukter på en ståldel av grillen som ikke er direkte synlig, f.eks. bakre hjørne av lokket eller sidebordet, før faktisk bruk. Dette sikrer at produktet er egnet for grilldelene.
- Bruk bare rengjørings- og pleieprodukter på grillens utvendige overflater.

BRENNERE

Tilstanden og driften til brennere og ventiler bør kontrolleres regelmessig. Det er lurt å fjerne brennerne og sjekke tilstanden deres én gang i året. Alle hull i brennerne bør kontrolleres, og eventuelle blokkeringer bør rengjøres. Samtidig bør du sjekke at brennerens gassventildyse er ren.



Under transport, mellom bruksøkter eller under lagring er det mulig at små insekter som edderkopper kan komme inn i gassrørene, bygge rede der eller spinne nett.

Dette kan hindre at gass kommer inn i tilførselsrøret, noe som forårsaker en røykfylt, gulaktig flamme på brenneren eller hindrer at brenneren antennes helt. Det kan til og med føre til at gass brenner utenfor tilførselsrøret, noe som kan skade grillen alvorlig. Hvis dette skjer, slå av gasstilførselen og vent til grillen er avkjølt. Når den er avkjølt, fjern brenneren som anvist og rengjør gasstilførselsrørene med en børste eller piperenser. Sett brenneren på plass

igjen, og sørg for at gasstilførselsrørene bak på brennerne er installert over gassventildysene. Hvis gassen har antent seg utenfor tilførselsrøret, kontroller tilstanden til alle delene før du tenner grillen på nytt.

Du må ikke bruke grillen hvis noen av delene er skadet. Kontakt en serviceleverandør eller importør av gassapparater.

Gassrørene til grillbrennerne bør rengjøres regelmessig, spesielt i begynnelsen av driftssesongen. Garantien utstedt for grillen dekker ikke skader forårsaket av blokkerte brennere, gassledningsrør eller en blokkert gassventil.

Slik rengjør du brennerne:

- Fjern grillplaten fra grillen.
- Fjern brenneren fra brennkammeret ved å åpne braketten som holder brenneren på plass. Braketten finnes på enden av brennkammeret mot bakveggen.
- Bruk en tynn ståltråd eller trepinne til å rengjøre brennerhullene.
- Hvis en brenner nærmer seg slutten av levetiden eller er sterkt rusten, må brenneren byttes ut med en ny.
- Kontroller samtidig at dysen på brennerens gassreguleringsventil er ren.
- Hvis brennerne er i god stand, må de monteres tilbake på riktig plass.
- Når du monterer brenneren tilbake på brennkammeret, må du sørge for at dysen på gassreguleringsventilen går inn i baksiden av brenneren.
- Fest brenneren til bakveggen av brennkammeret med braketten.
- Sett grillplaten tilbake på plass.

Slitasje eller rust på brennerne forårsaket av bruk dekkes ikke av garantien.

LAGRING

Når brukssesongen er over og du skal lagre grillen over lengre tid, bør du gjøre minst følgende:

- Rengjør grillen grundig. Vask delene med en oppvaskbørste og en mild såpeblanding.
- Bruk kun varmt vann til å rengjøre grillplaten. Ikke bruk vaskemiddel.

- Rengjør brennkammeret og lokket, også fra innsiden.
- Tenn grillen i henhold til instruksjonene etter rengjøring.
- La den stå på med lokket åpent i omtrent 5–10 minutter, slik at delene tørker grundig.
- La grillen avkjøles litt.
- Børst grillplaten ren med en grillrengjøringsbørste.
- Smør grillplaten med matolje.
- Oppbevar grillplaten på et tørt og varmt sted innendørs.
- Fjern brennerne som anvist.
- Pakk brennerne løst inn i avispapir og oppbevar dem på et tørt og varmt sted innendørs.
- Fjern regulatoren fra gassflasken.

DEKSEL

Hvis du oppbevarer grillen utendørs, bør du skaffe et godt trekk. Dette selges som tilbehør. Et godt trekk vil dekke grillen nesten helt ned og holde seg på plass selv i sterk vind. Sørg imidlertid for at luften kan sirkulere godt under dekselet. Grillen bør alltid oppbevares minst under et tak, slik at den aldri blir direkte utsatt for regn eller snø. Sørg for at snø som faller fra taket ikke skader grillen. Skader på grillen forårsaket av snø som faller fra taket eller vindblåst rusk dekkes ikke av garantien.

LAGRING AV GASSFLASKE

Når grillen ikke er i bruk, må gasstilførselen fra gassflasken til grillen være stengt. Gassflasken må oppbevares utendørs i et godt ventilert område. Ikke oppbevar gassflasken i garasje, kjeller, loft, i nærheten av en varmeovn eller åpen flamme.

GARANTI

Denne grillen og delene er dekket av to års garanti på utførelse og materialer. Ta vare på kvitteringen, ta en kopi av den og legg den ved disse instruksjonene som garantibeviss. I garantisaker må kjøpssted og -dato dokumenteres på en pålitelig måte. Garantien dekker ikke normal slitasje på deler, rust på deler eller overflater, defekter som følge av rust, defekter og merker som følge av feil bruk av apparatet eller forsømt vedlikehold. Misfarging, flekker, lysning eller mørkning av ståloverflater er normalt over tid. Korrosjonsflekker kan oppstå på ståloverflater,

spesielt i fuktige og salte miljøer. Det er viktig å bruke stålbehandlingsprodukter i henhold til instruksjonene. Disse mulige korrosjonsområdene hindrer ikke bruken av apparatet og er et helt normalt fenomen på ståloverflater, så deres mulige utseende på overflatene til delene er ikke dekket av garantien.

Hvis det oppstår en feil på produktet eller en del av produktet i løpet av garantiperioden, kontakt stedet der grillen ble kjøpt direkte. Selgeren håndterer all garantibehandling.

Selgeren eller dennes representant vil sende en ny del for å erstatte den defekte eller manglende delen, men er ikke ansvarlig for å erstatte den defekte eller manglende delen i grillen. Ved selvmontert grill er kunden alltid ansvarlig for å bytte ut delen i grillen i henhold til instruksjonene.

Garantien er ikke gyldig dersom produktet brukes til kommersiell produksjon, salg eller utleie.

Garantien svekker ikke på noen måte gjeldende forbrukervernlovgivning i brukslandet.

Følgende deler av grillen er utsatt for slitasje, så slitasje eller rust dekkes ikke av garantien.

- Brennere av støpejern eller rustfritt stålør
- Grillrister og stekerister
- Varmerister
- Fettbrett og -kopper
- Tennere og deres deler

Be om den nye delen du trenger fra stedet du kjøpte grillen. Nye deler er tilgjengelige i begrenset antall til griller.

GARANTIBEHANDLING

Hvis et produkt eller en del av produktet blir defekt i løpet av garantiperioden, eller deler mangler ved montering av produktet, må du kontakte kjøpsstedet direkte. Selgeren håndterer all garantibehandling.

Før du fremsetter et garantikrav, les brukerhåndboken nøye og kontroller at garantikravet ikke skyldes bruk i strid med bruksanvisningen eller manglende vedlikehold.

I garantisaker må følgende informasjon oppgis til kjøpsstedet:

- Produktmerke og modellnavn
- Klagens årsak

- Delenummeret til den defekte delen i henhold til delelisten i brukerhåndboken
- Kopi av kjøpskvittering eller opplysning om kjøpssted og -dato
- Forbrukerens navn, telefonnummer, gateadresse, postnummer og e-postadresse.

Informasjonen må oppgis i forbindelse med reklamasjon eller garantikrav.

Fotografier av tilfellet bidrar ofte også til raskere behandling av klagen og garantisaken. Ta 1–3 bilder av produktet eller den delen/feilen det klages over, og vis dem frem på kjøpsstedet når du klager.

AVHENDING AV PRODUKTET

Dette produktet skal ikke kastes i husholdningsavfallet. For å bevare naturressurser og minimere skadelige effekter på miljøet, må du resirkulere produktet og emballasjen på riktig måte eller kaste dem på en miljøvennlig måte. Produktet bør leveres til et lokalt resirkuleringssenter eller et annet offisielt innsamlings- og avhendingspunkt. Hvis du er usikker, kan du spørre din lokale avfallstjeneste om alternativer for resirkulering og/eller avhending.

SIKKERHET

Vær oppmerksom på at produkter som er montert med skruer bør etterstrammes regelmessig for å sikre at produktet forblir stabilt og sikkert gjennom hele levetiden. Når produktet er riktig montert og brukt til det tiltenkte formålet, utgjør det ingen risiko for brukeren.

Les mer: k-rauta.fi/asiakaspalvelu

FEILSØKING

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Umulig å tenne brenneren (med tenner eller fyrstikk)	- Brenneråpningene er blokkerte - Gassflaskeventilen er ikke åpen	- Fjern blokkeringene - Åpne gassflaskeventilen
Brennerne produserer ikke nok varme	- Brennere er ikke montert i henhold til grillventilene - Brennerens luftinntak er blokkert - Flasken er tom eller nesten tom - Regulatoren er ikke riktig montert på flasken - Gasstilførselen er blokkert	- Sørg for at grillbrennerne er montert på ventilene - Rengjør eller bytt brenner - Bytt ut med ny flaske - Sjekk regulatorens tilkobling til flasken - Rett ut gasslangen
Gul, røykfylt flamme	- Brennerens luftinntaksåpninger er blokkerte - Mye salt eller marinade på brenneroverflatene	- Fjern blokkeringene - Rengjør brennerne
Brenneren kan tennes med fyrstikk, men ikke med tenneren	- Dårlig lederkontakt - Defekt tenner eller elektrode - Dårlig jording - Defekt tenner	- Sjekk alle tilkoblinger for tetthet - Sørg for at brenneren og tenneren er riktig installert - Bytt tenner
Flammen slukner	- Vindfullt vær - Flasken er nesten tom	- Flytt grillen vekk fra vinden - Bytt flaske
Overdreven varme, overdreven oppblussing	- Fettrik mat - Tett fettavløp fra grillen - Tilberedt mat er ikke plassert riktig	- Fjern overflødig fett og reduser brennereffekten - Rengjør fettopsamlere og brennerne - Plasser den tilberedte maten riktig.
Flammer under kontrollpanelet	- Blokkerte brennere - Sterk vind	Steng av gassen umiddelbart, la grillen avkjøles og rengjør brennerne
Regulatoren summer	Dette er ikke en feil eller en fare	En midlertidig situasjon forårsaket av høy utetemperatur og full sylinder
Ufullstendig flamme	Flammen er synlig gul	Rengjør eller skift ut brenneren og sjekk for blokkeringer i brenneren
Flammen er for stor	Du bruker feil type trykkregulator.	Bytt ut med en 30 mbar trykkregulator

EE

GRILLI ÜLDISED KASUTUS- JA OHUTUSJUHISED

GAASIGRILL ON AINULT ÕUES KASUTAMISEKS. KUNA GRILLI AVATUD EHTUSE TÕTTU VÕIVAD RASVAD KOOSTEOSADESSE JA VÄLJAPOOLE GRILLI VOOLATA, SIIS ÄRGE KASUTAGE GRILLI TUNDLIKE PINDADE LÄHEDAL VÕI PEAL. MARINAADI RASV VÕIB LEKKIDA GRILLI ALLA, ALUSPLAADILE VÕI KAPI SISSE NING RASV/MARINAAD VÕIVAD PRITSUDA ÜMBRITSEVATELE PINDADELE. GRILLI KASUTAMISEL ON RASVA LEKKED VÕI PRITSMED TÄIESTI LOOMULIKUD.

SELLELE GAASIGRILLIL ON CE VASTAVUSMÄRGIS JA SEE ON HEAKSIIDETUD VASTAVALT KEHTIVATE ÕIGUSAKTIDELE. GRILLI EHTUSE MISTAHES MUUTMINE ON KEELATUD. GRILLI KOKKUPANEKUL EI TOHI ÜHTEGI KOOSTEOSA ÄRA JÄTTA NING SELLELE EI TOHI MINGEID OSI LISADA.

Selle gaasigrilli ostmisega võtate kohustuse lugeda kõik käesolevas kasutusjuhendis sisalduvad koostamise, kasutamise, korrashoiu ja hoolduse juhised.

Enne seadme kasutamist lugege läbi kõik juhised ja nõuanded. Enne gaasigrilli kasutamist lugege tähelepanelikult ja jätke meelde kõik hoiatused ja ohutusjuhised. Järgige hoolikalt kõiki süütamise ja käitamisega seotud juhiseid. Kehavigastuste vältimiseks käsitage metallosasid ettevaatlikult. Järgige sammude järjekorda.

1. Grill on mõeldud ainult õues kasutamiseks.
2. Grilli kasutamine muul kui ettenähtud eesmärgil võib olla ohtlik.
3. Pärast kasutamist lülitage alati gaasiballooni pealt gaasitoide välja.
4. Järgige kõiki koostamisjuhiseid. Juhiste eiramine võib põhjustada probleeme kasutamisel.
5. Grill kuumeneb kasutamise ajal - olge tähelepanelik, kui läheduses on lemmikloomi, lapsi või eakad inimesi.
6. Kui tunnete tugevat gaasilõhna, lülitage gaasiballooni pealt kohe gaasitoide välja. Kustutage

kõik leegid, sulgedes iga põleti regulaatori. Avage grillkate ja kontrollige võimalikke lekkeid. Tehke lekkekatsed vastavalt juhistele. Korrastage kõik lekkivad ühendused. Kui te ei leia viga, võtke ühendust kvalifitseeritud gaasiseadmete hooldusteenuste pakkujaga või maaletoojaga.

7. Ärge liigutage grilli, kui see on kasutusel või veel kuum.

8. Ärge kasutage ega hoidke grilli lähedal põlevaid materjale, vedelikke või gaase.

9. Ärge kunagi katsetage lekkimist lahtise leegiga.

10. Ärge kasutage grilli, kui sellel on rikkeid.

11. Grilli kasutamise ajal ärge kunagi võtke grilli või regulaatori gaasiühendusi lahti.

12. Ärge kunagi jätke grilli kasutamise ajal järelevalveta.

13. Ärge lubage lastel grilli kasutada.

14. Puhastage grilli korrapäraste ajavahemike järel. Olge ettevaatlik, et mitte kahjustada puhastamise ajal põleti avasid ja regulaatori düüse.

15. Eelkõige tuleb grilliplaat hoida puhtana liigest rasvast ja marinaadist. Rasvapõlengu oht!

16. Ärge kasutage grilli varikatuse all, seina lähedal, garaažis, haagissuvilas või matkaautos, paadi pardal, kinnises ruumis või toas. Tagage, et läheduses ei oleks põlevaid või tuleohtlikke materjale. Grilli ümber peab igas suunas olema vähemalt 1 meeter (soovitavalt rohkem) vaba ruumi.

17. Soovitav on hoida grilli puhtana ja puhastada vähemalt kord aastas põhjalikult. Kui te ei ole kindel, kuidas seadet hooldada, siis võtke seadme sobimatu hooldamise vältimiseks ühendust volitatud gaasiseadmete hooldusteenuse pakkujaga.

18. Grilli peaventiile, gaasikraane ja düüse tohib hooldada ja reguleerida ainult kvalifitseeritud gaasiseadmete hooldusteenuse osutaja.

19. Enne grilli kasutamist pärast pikemat ladustamisperioodi (näiteks kevadel) ja pärast iga gaasiballooni asendamist või uute koosteosade (nt rõhuregulaatori või gaasivooliku) paigaldamist viige alati läbi lekkekatsed.

20. Grilli süütamise ajal peab kaas olema alati avatud.

21. Kasutage grillimisel kuumakindlaid grillikindaid ja tugevaid pika käepidemega grillimisriistu.

22. Olge valmis võimalikeks õnnetusteks: veenduge, et teate esmaabikomplekti ja tulekustuti asukohta ning oskate neid kasutada.

TEHNILISED ANDMED

Mudel: Cello Exon 3 (502803855)
Peapõletite koguvõimsus: 12 kW
Gaasikulu: kuni 873 g/h
Töörõhk: 30 mbar
Gaas: butaan/propaan
Seadmete kategooria: I3B/P
Peapõleti düüsi läbimõõt: 0,98 mm



PIN CODE:2531DQ-0065

- Kasutage ainult õues!
- Lugege juhised enne seadme kasutamist läbi.
- HOIATUS. Käeulatuses olevad osad võivad olla väga kuumad. Hoidke väikelapsed seadmest eemal.

KOKKUPANEK

Enne grilli kokkupanekut pakkige müügipakend hoolikalt lahti ja eemaldage kogu pakkematerjal. Kõrvaldage pakkematerjal nõuetekohaselt. Ärge lubage lastel pakkematerjaliga mängida.

Enne grilli kokkupanekut võrrelge osade nimekirja järgi, et kõik kokkupanekuks vajalikud osad on olemas ja heas seisukorras. Kui mõni osa on kahjustatud või puudub, võtke ühendust müüjaga. Pange grill kokku heas valguses, puhtal ja rõhtsal pinnal, kasutusjuhendis ettenähtud järjekorras. Ärge koostage grilli murul või terrassil. Osad võivad kukkuda murule või pudeneda terrassi alla. Lehtmetailist osad võivad põhjustada lõikeid. Kandke grilli kokkupanekul kaitsekindaid.

Olge grilli kokku panemisel ettevaatlik. Alustage kokkupanekut juhendi algusest. Jätkake kokkupanekut samm-sammult kuni kokkupaneku juhendi lõpuni. Asetage osad alati nii, nagu pildil näidatud, ja kasutage nende kinnitamiseks juhendis märgitud arvu kruvisid, mutreid ja seibe. Ettevaatust! Ärge kunagi kasutage kokkupanekuks akukruvikeerajat. See võib kahjustada kruvisid ja osade pindu. Pingutage kõiki kruvisid ainult käsitsi. Akukruvikeeraja kasutamisest ja kruvide liigsest pingutamisest põhjustatud kahjustused ei kuulu garantii alla.

ENNE GRILLI KASUTAMIST

Gaasiballoon, gaasivoolik, madalrõhuregulaator ja voolikuklambrid ei kuulu grilli tootja tarnitud komplekti. Need koostesad tuleb osta eraldi. Ostke vedelgaasiballoon (maht 5 kuni 11 kg), madalrõhuregulaator (28-30 millibaari) ja gaasivoolik samalt edasimüüjalt. Tähelepanu! Ballooniga ühendatud regulaator ei tohi olla kuidagi reguleeritav ja sellel peab olema märgitud töörõhk 28-30 millibaari.



Joonisel on vasakul näidatud gaasigrilli jaoks sobivad 28-30 millibaarised madalrõhuregulaatorid. Joonisel paremal on näidatud tööriistade jaoks mõeldud vedelgaasi kõrgrõhuregulaator, mis on läbikriipsutatud ja mida ei tohi koos gaasigrilliga kasutada.

Kasutage koos gaasiseadmega standardile EN 16129 vastavat 28-30 millibaarist madalrõhuregulaatorit ja standardile EN 16436 vastavat gaasivoolikut. Gaasivoolik peab vastama asukohariigis kehtivatele eeskirjadele. Soomes peab gaasivooliku läbimõõt olema 10 mm ja pikkus ei tohi ületada 1,2 meetrit.

Hinnake korrapäraselt gaasivooliku seisukorda. Asendage kõik kulunud või kahjustatud voolikud uue voolikuga. Tagage, et gaasivoolik ei puudutaks grilli kuumasid osasid. Tagage, et gaasivoolikul ei oleks väänatud kohti, mis takistaksid gaasi voolamist läbi vooliku.

Kui grillil on alumine kapp, riul või muu sarnane ruum, kuhu mahub gaasiballoon, kasutage seda ainult gaasiballooni ladustamiseks.

Kui grill on kasutusel, peab gaasiballoon olema tuleohutuse tagamiseks alati grilli alt väljas.

GAASIBALLOONI PAIGALDAMINE

1. Tagage, et kõik grilli regulaatorid oleksid suletud (asendis OFF).
2. Paigaldage gaasivoolik tihedalt madalrõhuregulaatori voolikunipliile ja vooliku teine

ots grilli voolikuniplile. Kinnitage voolikud klambritega.

3. Ühendage madalrõhuregulaator gaasiballoonile. Katsetage regulaatori gaasiballooniga ühendust, tõmmates regulaatorit tugevalt ülespoole.

4. Avage aeglaselt gaasitoide madalrõhuregulaatorist, et saada ühtlane gaasirõhk.

ENNE GRILLI KASUTAMIST

Enne grilli esmakordset kasutamist tehke järgmiste juhiste kohaselt täielik lekkekats.

LEKKEKATSE

Katse tuleks teha vähemalt järgmistel juhtudel:

- Enne grilli esmakordset süütamist.
- Iga kord pärast gaasiballooni asendamist.
- Iga kord pärast gaasivoolikute või nende osade ja madalrõhuregulaatori asendamist.
- Vähemalt kord aastas on soovitatav teha kõikide süsteemi gaasiühenduste lekkekats.

Lekkekats tuleb alati teha õues, eemal sädemetest, leekidest, lahtisest tulest ja tuleohtlikest vedelikest. Samuti ärge suitsetage kats tegemise ajal. Kasutage lekkekatsiks ainult 50/50 vedelseebi ja vee segu. Ärge kunagi kasutage tikku või lahtist leeki.

Lekkekats käigus tuleb alati vaadata järgmised kohad:

- Gaasiballooni ühendused, ventiilid ja ventiilikeermed.
- Kõik gaasiballooni keevisõmblused.
- Kõik gaasivooliku ühendused.

Tehke lekkekats järgmiselt:

- Veenduge, et grilliga ühendatud gaasiballoonis on ka gaasi.
- Tagage, et kõik grilli juhtimisseadised oleksid suletud asendis (OFF).
- Avage gaasitoide gaasiballoonist grillile.
- Nüüd on voolikutes ja grilli osades gaasi rõhk olemas.
- Pintseldage kõikidele gaasivooliku ühendustele seebiveesegu, alustades gaasiballooni rõhuregulaatorist.
- Vaadake kõiki ühendusi väga hoolikalt.

- Kui ühenduskohast tekivad mullid, on tegemist gaasilekkega.
- Sulgege gaasitoide gaasiballoonist, korrastage lekkekoha ühendus ja pingutage kinni.
- Tehke korrastatud kohas uus lekkekats.
- Kui kõik ühendused on lekkekats läbinud, võib grilli kasutusele võtta.
- Ärge kasutage grilli, kui gaasilekkeid ei ole võimalik korrastada.

SÜÜTELISSE AKU PAIGALDAMINE

Süütelisse tuleb sisestada AA suurusega aku (ei ole grilliga kaasas).

1. Keerake süütel nupp vastupäeva keerates lahti.
2. Sisestage AA suurune aku nii, et + klemm on väljapoole suunatud.
3. Keerake süütel nupp päripäeva keerates kinni.
4. Vajutage süütel nupp lõpuni sisse.
5. Kui kuulete korduvalt klõpsatusi, on akusüütel töökorras.
6. Süütel annab sädeme igale grilli põletile.

GRILLI SÜÜTAMINE

Grillipõleti süütamine akusüüteliga.

1. Põleti süütamiseks avage grilli kaas.
2. Avage gaasitoide gaasiballoonist ja madalrõhuregulaatorist.
3. Vajutage ja keerake grilli juhtpaneelil olev põleti regulaator suure leegi asendisse.
4. Vajutage ja hoidke akusüütelt all, kuni grilli põleti süttib.
5. Kohandage põleti leeki, keerates regulaatorit suure ja väikese võimsuse vahemikus.
6. Kui põleti ei sütti, vaadake abi tõrkeotsingu tabelist või süüdake grill pika tiku abil.

Süütamine tikutulega, kui akusüütel ei tööta.

Grilli leegikambri vasakus otsas on küljelaua all avaus, mida saab kasutada grilli süütamiseks pika tiku abil.

1. Põleti süütamiseks avage grilli kaas.
2. Avage gaasitoide gaasiballoonist ja madalrõhuregulaatorist.
3. Süüdake tikuga alati grilli vasakpoolne põleti.
4. Sisestage süüdatud pikk tikk leegikambri vasakul küljel, põleti kõrval asuva külglplaadi all olevasse avasse.

5. Vajutage ja keerake grilli juhtpaneelil olev põleti regulaator suure leegi asendisse, mille järel peaks põleti tikutulest süttima.
6. Veenduge, et põleti jääb põlema.
7. Kui grilli vasakpoolne põleti põleb, võite avada keskmise põleti regulaatori. Leek liigub põlevast põletist järgmisele avatud põletile.
8. Kui põleti ei sütti isegi tiku abil, vaadake abi tõrkeotsingu tabelist.

Hoiatus! Ärge kunagi kummarduge grilli süütamisel või kasutamisel üle grilli.

Kui grillipõleti ei sütti pärast paari katset 10 sekundi jooksul, lülitage põletid ja gaasitoide gaasiballoonist välja. Jätke kaas lahti ja oodake vähemalt 5 minutit, enne kui proovite grilli uuesti süüdata. Grilli kogunenud gaas lastakse välja.

GRILLI VÄLJALÜLITAMINE

1. Sulgege gaasitoide gaasiballoonist grillile.
2. Kui kõikide põletite leegid on kustunud, keerake põletite regulaatorid asendisse OFF.
3. Tagage, et gaasitoide gaasiballoonist on kindlalt suletud.
4. Eemaldage madalrõhuregulaator gaasiballoonilt.

Ärge vahetage gaasiballooni lahtise leegi, hõõguva sõe või sädemete läheduses.

GRILLPLAAT

Grilliplaat on valmistatud valtsitud süsinikterasest. Seda tuleb heas korras hoidmiseks hooldada ja korrastada.

GRILLPLAADI PESEMIN

1. Peske terasest grilliplaati pärast tehases valmistamist kuumas seebiveega.
2. Kuivatage grilliplaat korralikult.
3. Kui grilliplaadile on tehtud esimene rasvapõletuskate, peske edaspidi grilliplaati ainult kuumas vee ja harjaga. Ärge kasutage grilliplaadi puhastamiseks mingeid puhastuskemikaale.

NÄPUNÄITEID GRILLPLAADI KATMISEKS

1. Enne rasvapõletuskatte teostamist veenduge, et grilliplaat on täiesti kuiv.
2. Avage grilli kaas ja süüdake kõik põletid.
3. Seadke põletid suurimale võimsusele.

4. Laske põletitel umbes 10 minutit grilliplaati kuumutada, kuni grilliplaadi värvus hakkab muutuma.
5. Piserdage grilliplaadile toiduõli (rapsiõli) või soolamata searasva, kasutades selleks näiteks grillitange ja paberrätikut või riidetükki.
MÄRKUS Ärge valage õli otse kuumale grilliplaadile, sest see võib suure leegiga põlema süttida!
6. Kui grilliplaat ei suitse enam, võite seda teist korda õlitada.
7. Korrake õlitamist 3-4 korda, kuni grilliplaadi pind on vähemalt põletite ümbruses tumenenud.
8. Grilliplaat ei pruugi rasvapõletusest ühtlaselt tumeneda, kuid aja jooksul, kui seda rohkem kasutada, ühtlustub värvus.
9. Olge kuumas õliga ettevaatlik, sest on oht, et rasv võib süttida.
10. Kandke kuumas õli või grilliplaadi ja muude kuumade pindade käsitlemise ajal kuumakindlaid, pika käepidemega grillkindaid.

RASVAPÕLENG

Ärge jätke süüdatud grilli kunagi järelevalveta. Rasvapõleng võib puhkeda hetkega. Kui grillis tekib rasvapõleng, sulgege kõigepealt grilli kaas. Seejärel kustutage põlev grill tulekustutusvaiba või käsikustuti abil.

Ärge kunagi kustutage rasvapõlengut veega! See on ohtlik!

GRILLI KASUTAMINE

Seda grillimudelit tuleb kasutada ainult avatud kaanega. Kui grill on süüdatud, saab suletud kaas kuumuse tõttu kahjustada.

Grillil toidu valmistamise ajal tohib suurimal võimsusel kasutada korraga ainult ühte põletit. Sageli piisab toidu valmistamiseks ühe põleti suurimast võimsusest.

Ärge kunagi kasutage korraga rohkem kui ühte põletit täisvõimsusel. Liigne kuumus võib kahjustada erinevaid grilli osi.

Kui kasutate grilli kahte põletit samaaegselt, hoidke nende võimsus vähimal tasemel.

Kolme põleti samaaegne kasutamine on tavaliselt kasutu. Siis võib see tõsta grilliplaadi temperatuuri toidu valmistamiseks liiga kõrgeks.

LEEGI ERALDUMINE PÕLETIST

Tuulise ilmaga on võimalik, et tuul puhub leegi grilli põletist eemale. Sellisel juhul põleb leek põleti põhjas, juhtpaneeli all või taga. Samal ajal on kuulda valju mürinat ja krabisevat heli. Sellisel juhul tuleb grill kohe välja lülitada. Kui grilli ei lülitata kohe välja, võivad gaasiklapp, juhtpaneel, juhtnupud ja süütelid kahjustada. Vales kohas toimunud gaasipõlengu põhjustatud grilli või selle osade kahjustused ei ole garantiiga kaetud.

EELKUUMUTUS

Grilliplaat tuleb enne küpsetamist ette kuumutada. Selleks tuleb avada grilli kaas ja süüdata 1-2 põletit. Lasta põletitel põleda ja kuumutada grilliplaati umbes 5-10 minutit.

Kui küpsetatav toit vajab küpsetamiseks madalamat temperatuuri, vähendage enne toidu grillile asetamist regulaatori võimsust. Ärge kunagi kasutage kõiki grilli põleteid korraga suurimal võimsusel, sest siis on grilliplaat toidu küpsetamiseks tarbetult kuum ja te raiskate gaasi. Tavaliselt piisab sellest, kui üks või kaks põletit on korraga sisse lülitatud, ja isegi siis piisavalt väikese võimsusega.

KÜPSETUSAEG

Seda mõjutavad paljud tegurid ning grillimis- ja röstimiskogemus on abiks. Koostisosad, küpsetatavate toidutükkide suurus ja isegi ilm võivad mõjutada küpsetusaega. Kogemused näitavad, et kuumal päeval toimib madalam võimsus paremini ja külmal päeval võib võimsust suurendada. Grillimise parim tulemuse saavutamiseks võib proovida erinevaid toiduaineid erineva võimsuse ja küpsetusaegadega.

ÕLI JA RASVA KASUTAMINE

Liiga palju õli või rasva võib tõsta grilli temperatuuri liiga kõrgele ning suurendada rasva eraldumist ja grillitavate koostisosade põlemist. Liiga palju õli või rasva grilliplaadil suurendab ka rasvapõlengu ohtu. Kuigi õli või rasva kasutamine grilliplaadil on alati soovitatav, sest see annab toidule ka praemaitse. Grilliplaadil õige õli- või rasvakoguse hoidmiseks toimige järgmiselt: Enne praadimist eemaldage lihalt liigne valge rasv.

Grillige kana- ja sealiha kauem, kuid väiksema võimsuse ja vähema rasvaga.

Veenduge, et grilliplaadi rasva äravooluava oleks avatud ja et selle all olev rasva kogumise mahuti ei oleks täis. Tühjendage ja peske rasva kogumise mahuti alati pärast grilli kasutamist, kui see on jahtunud temperatuurini, mida saab puudutada.

KASTMETE JA MARINAADIDE GRILLIMINE

Kastmeid ja marinaade kasutatakse grillitavate koostisosade maitsestamiseks.

Grillil olevad marinaadid on peamine põhjus, miks tooted grillile kleepuvad.

Pärast koostisosade marineerimist eemaldage marinaadid, nõrutades või pühkides neid paberrätikutega. Ärge kunagi valage toore liha, kana või kala peal kasutatud marinaadi grillil olevatele või juba küpsetatud toodetele. Vastasel juhul satuvad toorest lihast pärit bakterid valmis grillitud toidule. Kui soovite grillitud toodetele maitseaineid lisada, võite grillimise lõpus pintseldada nende pinnale maitseainekastmeid.

GRILLIKASTMED JA MARINAADID

Kastmeid ja marinaade kasutatakse grillitavate või röstitavate koostisosade maitsestamiseks.

Marinaadid on suurim põhjus, miks tooted grilliplaadile kleepuvad.

Pärast koostisosade marineerimist eemaldage marinaadid, nõrutades või pühkides neid paberrätikutega. Ärge kunagi valage toore liha, kana või kala peal kasutatud marinaadi grillil olevatele või juba küpsetatud toodetele. Vastasel juhul satuvad toorest lihast pärit bakterid valmis grillitud toidule. Kui soovite grillitud toodetele maitseid lisada, võite grillimise lõpus lisada neile maitseainekastmeid.

HOOLDUS JA PUHASTUS

Grilli heas korras hoidmiseks ja sellest paljude aastate jooksul parima kasu saamiseks tuleb seda ja selle osi hooldada ja puhastada. Kui grilliplaadi külge on jäänud praetud toit, toimige järgnevalt:

- Avage grilli kaas.
- Süüdake kõik grilli põletid vastavalt juhistele.
- Kuumutage grilli põleteid veidi vähimal võimsusel, et rasva ja marinaadi oleks lihtsam ära pühkida.

- Pühkige lahtine rasv ja marinaadid paberrätikutega grilliplaadilt maha.
- Seejärel lülitage kõik põletid täisvõimsusele.
- Laske põletitel kogu grilliplaadile kleepunud toit ja rasv ära põletada.
- Kasutage põletit tühjal grillplaadil täisvõimsusel mitte kauem kui 10 minutit, muidu võivad grilli osad ja grillplaat liiga kuumaks kuumeneda.
- Lülitage põletid välja ja laske osadel vähemalt 20 minutit jahtuda.
- Pühkige grillipuhastusharjaga grilliplaadilt kõik kõrbenud toiduained.
- Harjal peab olema spetsiaalselt grilli puhastamiseks mõeldud grilliharjased.
- Tavalise traatharja harjased on liiga kõvad ja kahjustavad grilliosade pindu.
- Traatharja kasutamise jäljed ei ole garantiiga kaetud.
- Lõpuks, kui grill on puhtaks harjatud, määrige seda toiduõliga ja see on järgmine kord kasutamiseks valmis.
- Sulgege gaasivool gaasiballoonist.

Hooletuse, osade roostetamise ja ebaõige ladustamise tagajärjed ei ole garantii kaetud.

MUUD OSAD

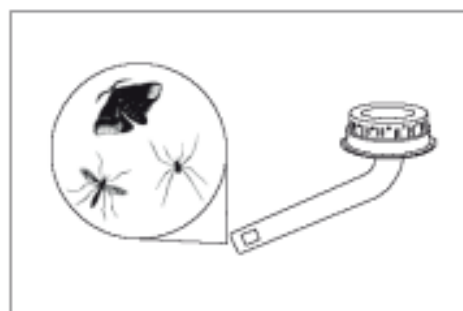
Terasosasid tuleb puhastada järgmiselt:

- Kõiki grilli terasosi tuleb korrapäraselt puhastada, pühkides neid seebivee lahuse ja niiske puhastuslapiga.
- Kuivatage puhastatud pinnad hoolikalt.
- Juhtpaneelile trükitud tekste ja mustreid ei tohi puhastada muu kui niiske lapiga.
- Ärge küürige ega kasutage puhastuskemikaale. Puhastuskemikaalid võivad eemaldada juhtpaneelil olevaid tekste ja muid märgistusi.
- Kõiki terasosi, näiteks kaant ja juhtpaneeli, tuleb vähemalt 2-3 korda aastas töödelda tavaliste terase puhastus- ja hooldustoodetega.
- Töötlemiseks sobib näiteks kauplustes saadaolev mitmeotstarbeline pihus CRC 5-56.
- Töötlemine takistab mustuse grillpindadele kinnijäämist ja rooste tekkimist.
- Kasutage töötlemistoodet vastavalt selle kasutusjuhendile, kuid esmalt katsetage selle sobivust grillipindadele.

- Enne tegelikku kasutamist on hea mõte katsetada puhastus- ja hooldustooteid grilli vähenähtavatel terasosadel, nt kaane tagumine nurk või külglaud. Sellega tõestatakse toote sobivust grilli osade jaoks.
- Kasutage puhastus- ja hooldustooteid ainult grilli välispindadel.

PÕLETID

Põletite ja ventiilide seisundit ja toimimist tuleb regulaarselt katsetada. Kord aastas on hea mõte eemaldada põletid ja vaadata nende seisukorda. Kõik põletite avad tuleks üle vaadata ja kõik ummistused tuleks puhastada. Samal ajal peaksite veenduma, et põletite gaasidüüsid oleksid puhtad.



Transpordi ajal, kasutusperioodide vahel või ladustamise ajal on võimalik, et väikesed putukad, näiteks ämblikud, pääsevad gaasitorudesse, pesitsevad seal või teevad võrke.

See võib takistada gaasi sisenemist toititorusse, põhjustades põleti suitsuse ja kollaka leegi või takistades põleti täielikku süttimist. See võib põhjustada isegi gaasi põlemist väljaspool toititoru, mis võib grilli tõsiselt kahjustada. Kui see juhtub, lülitage gaasitoide välja ja oodake, kuni grill jahtub. Pärast jahtumist eemaldage põleti vastavalt juhistele ja puhastage gaasitorud harja või torupuhastiga.

Paigaldage põleti tagasi ja veenduge, et põleti tagaosas asuvad gaasitorud on paigaldatud gaasidüüside peale. Kui gaas on süttinud väljaspool toititoru, katsetage enne grilli uuesti süütamist kõigi osade seisundit.

Kui mõni osa on kahjustatud, ärge kasutage grilli. Võtke ühendust gaasiseadmete hooldaja või maaletoojaga.

Grillipõletite gaasitorusid tuleks regulaarselt puhastada, eriti tööhooaja alguses. Grillile antud garantii ei kata põletite gaasitorude ummistumisest

või gaasidüüsi ummistumisest põhjustatud kahjustusi.

Põleteid puhastatakse järgmiselt:

- Eemaldage grillplaat grillilt.
- Eemaldage põleti leegikambri, avades põleti kinnitusklambri. Klamber asub leegikambri otsas tagaseina poolel.
- Puhastage põleti avad peene traadi või puupulga abil.
- Kui põleti on oma kasutusea lõpus või on tugevalt roostetanud, asendage põleti uuega.
- Samal ajal veenduge, et põleti gaasiregulaatori düüs oleks puhas.
- Kui põletid on heas seisukorras, paigaldage need uuesti õigesse asendisse.
- Põleti uuesti leegikambri paigaldamisel tagage, et gaasiregulaatori düüs läheb põleti tagaosa sisse.
- Kinnitage põleti klambri leegikambri tagaseinale.
- Pange grillplaat tagasi oma kohale.

Garantii ei hõlma põletite kasutamisest tingitud kulumist või roostetamist.

LADUSTAMINE

Kui kasutushooaeg on lõppenud ja te ladustate oma grilli pikemaks ajaks, tehke vähemalt järgmist:

- Puhastage grill põhjalikult. Peske osad nõudepesuharja ja maheda seebiveeseguga.
- Puhastage grillplaati ainult kuuma veega. Ärge kasutage kemikaale.
- Puhastage leegikamber ja kaas, ka seestpoolt.
- Pärast puhastamist süüdake grill vastavalt juhiste.
- Hoidke seda umbes 5-10 minutit avatud kaanega, et osad saaksid põhjalikult kuivada.
- Laske grillil puutetemperatuurini jahtuda.
- Puhastage grillplaat grillipuhastusharjaga.
- Õlitage grillplaat toiduõliga.
- Hoidke grillplaati siseruumis kuivas ja soojas kohas.
- Eemaldage põletid vastavalt juhiste.
- Mähkige põletid lõdvalt ajalehepaberisse ja hoidke neid siseruumis kuivas ja soojas kohas.
- Eemaldage rõhuregulaator gaasiballoonilt.

KAAS

Kui te hoiate oma grilli õues, hankige korralik lisatarvikuna saadaolev kate. Hea kate katab grilli peaaegu kogu ulatuses ja püsib paigal ka tugeva tuule korral. Veenduge siiski, et õhk saaks katte all hästi ringelda. Grilli tuleks alati hoida vähemalt varikatuse all, et see ei satuks kunagi otse vihma või lume kätte. Veenduge, et katuselt langev lumi ei kahjustaks grilli. Garantii ei hõlma katuselt langeva lume või tuulest puhutud prahi poolt grillile tekitatud kahjustusi.

GAASIBALLOONIDE LADUSTAMINE

Kui grilli ei kasutata, peab gaasivool gaasiballoonist grillile olema suletud. Gaasiballooni tuleb hoida välitingimustes hästi ventileeritud kohas.

Ärge hoidke gaasiballooni garaažis, keldris, pööningul ega küttekeha või lahtise tule läheduses.

GARANTII

Sellele grillile ja selle osadele antakse kaheaastane valmistus- ja materjalivigade garantii. Palun salvestage oma ostukviitung, tehke sellest koopia ja lisage see garantiitõendina käesolevate juhiste juurde. Garantiiõude korral tuleb ostukohta ja -kuupäeva usaldusväärselt tõendada. Garantii ei hõlma osade tavapärasest kulumist, osade või pindade roostetamist, roostetamisest tulenevaid puudusi, seadme väärkasutamisest või hooletusest tulenevaid puudusi ja märke. Teraspindade värvimuutused, laigud, heledamaks või tumedamaks muutumine on aja jooksul loomulik. Teraspindadele võivad tekkida korrosioonilaigud, eriti niiskes ja soolases keskkonnas, mistõttu on oluline kasutada terase hooldustooteid vastavalt juhiste. Need võimalikud korrosioonilaigud ei takista seadme kasutamist ja on teraspindadel täiesti tavaline nähtus, mistõttu nende võimalik esinemine osade pinnal ei kuulu garantii alla.

Kui garantiiaja jooksul esineb tootel või toote osal puudusi, võtke palun otse ühendust grilli ostukohaga. Müüja haldab kogu garantii käsitlemist. Müüja või tema esindaja saadab puuduliku või puuduva osa asendamiseks uue osa, kuid ei vastuta puuduliku või puuduva osa asendamise eest grillis. Isekomplekteeritud grilli puhul vastutab klient alati selle eest, et osa grillist vastavalt juhiste välja vahetatakse.

Garantii ei kehti, kui toodet kasutatakse ärilisel eesmärgil tootmiseks, müügi või rentimiseks. Garantii ei piira mingil moel asukohariigis kehtivat tarbijakaitseseadust.

Järgmised grilli osad loetakse kuluosadeks, mistõttu nende kulumine või roostetamine ei kuulu garantii alla.

- Malmist või roostevabast terasest torupõletid
- Grillivõred ja küpsetusvõred
- Soojendusvõred
- Rasvaliud ja -toosid
- Süütelid ja nende osad

Pöörduge vajaliku uue osa hankimiseks oma grilli ostukohta. Uued osad on saadaval piiratud koguses grillide jaoks.

GARANTII KÄSITLEMINE

Kui tootel või selle osadel ilmneb garantiiperioodi jooksul puudus või grilli kokkupanekul on mõni osa puudu, pöörduge vahetult grilli müügikohta. Müüja haldab kogu garantii käsitlemist.

Enne garantiinõude esitamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit ja veenduge, et garantiinõue ei tulene kasutusjuhendi eiramisest või toote hooletusse jätmisest.

Garantiinõude korral tuleb ostukohta esitada järgmised andmed:

- Toote kaubamärk ja mudeli nimi
- Kaebuse põhjus
- Puuduliku osa number vastavalt kasutusjuhendis esitatud osade loetelule
- Ostukviitungi koopia või ostukohta ja ostukuupäeva kinnitav tõend
- Tarbija nimi, telefoninumber, aadress, postiindeks ja e-posti aadress.

Samuti tuleb esitada kaebuse või garantiinõudega seotud teave.

Sageli toetavad kaebuse ja garantiinõude kiiret menetlemist ka fotod. Tehke pretensiooni alusest tootest või selle osast/puudusest 1-3 fotot ja näidake neid ostukohas koos pretensiooniga.

TOOTE KÕRVALDAMINE

Seda toodet ei tohi hävitada koos majapidamisjäätmega. Loodusressursside

säästmiseks ja keskkonnale kahjulike mõjude vähendamiseks palume toote ja pakkematerjalid nõuetekohaselt ringlusse võtta või kõrvaldada need keskkonnasõbralikul viisil. Toode tuleb viia kohalikku ringlussevõtuasutusse või muusse ametlikku kogumis- ja kõrvaldamispunkti.

Kahtluste korral küsige oma kohalikult jäätmekäitlusteenistusest ringlussevõtu ja/või kõrvaldamise juhiseid.

OHUTUS

Pange tähele, et kruvidega kokku pandud tooteid tuleb regulaarselt uuesti pingutada, et toode püsiks kogu oma kasutusaja jooksul stabiilse ja ohutuna. Kui toode on õigesti kokku pandud ja seda kasutatakse ettenähtud otstarbel, ei kujuta see kasutajale ohtu.

Lisateave: k-rauta.fi/asiakaspalvelu

TÕRKETUVASTUS

Probleem	Võimalikud põhjused	Lahendus
Põletit ei saa süüdata (süüturiga või tikutulega)	- Põleti avad on ummistatud - Gaasiballooni ventiil ei ole avatud	- Vabastage ummistused - Avatud gaasiballooni ventiil
Põletid ei tooda piisavalt kuumust	- Põletid ei ole korralikult grillidüüsidele paigaldatud - Põleti õhu sisselaskeava on ummistatud - Gaasiballoon on tühi või peaaegu tühi - Regulaator ei ole korralikult balloonile paigaldatud - Gaasitoide on ummistatud	- Tagage, et grillipõletid on düüsidele paigaldatud - Puhastage või asendage põleti - Asendage uue ballooniga - Ühendage regulaator korralikult gaasiballooniga - Sirgestage gaasivoolik
Kollane, suitsune leek	- Põleti õhu sisselaskeavad on ummistatud - Põleti pindadel on palju soola või marinaadi	- Vabastage ummistused - Puhastage põletid
Põleti saab süüdata tikuga, kuid mitte süüteliga	- Halb juhtme kontakt - Vigane süütel või elektrood - Halb maandus - Vigane süütel	- Katsetage kõikide ühenduste tihedust - Veenduge, et põleti ja süütel on õigesti paigaldatud - Asendage süütel
Leek kustub	- Tuuline ilm - Gaasiballoon on peaaegu tühi	- Viige grill tuulevarjulisse kohta - Asendage gaasiballoon uuega
Ülemäärane kuumus, ülemäärane põlemine	- Rasvarikas toit - Grillist rasva äravoolu ummistus - Küpsetatav toit ei ole õigesti paigutatud	- Koorige liigne rasv ja vähendage põleti võimsust - Puhastage rasvakogur ja põletid - Paigutage küpsetatav toit õigesti.
Leegid juhtpaneeli all	- Põletid on ummistunud - Tugev tuul	Sulgege kohe gaasitoide, laske grillil jahtuda ja puhastage põletid
Regulaatori sumisemine	See ei ole puudus ega oht	Kõrgest välisõhu temperatuurist ja täisballoonist põhjustatud ajutine olukord
Mittetäielik leek	Leek on nähtavalt kollane	Puhastage või vahetage põleti ja veenduge, et põleti pole ummistunud
Leek on liiga suur	Kasutatav rõhuregulaator on vale tüüpi.	Asendage see 30 millibaarise rõhuregulaatoriga

LV

BRĪDINĀJUMI UN VISPĀRĪGI GRILA LIETOŠANAS UN DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

**ŠIS GĀZES GRILS IR PAREDZĒTS TIKAI
LIETOŠANAI ĀRPUS TELPĀM. ATVĒRTĀS GRILA
KONSTRUKCIJAS, IESPĒJAMĀS TAUKU
NOPLŪDES UZ DETAĻĀM UN TAUKU NOPLŪDES
ĀRPUS GRILA DĒĻ NELIETOJIET GRILU JUTĪGU
VIRSMU TUVUMĀ VAI UZ TĀM.**

**MARINĀDES TAUKI VAR NOPLŪST ZEM GRILA,
UZ APAKŠĒJĀS PLĀKSNES VAI UZ SKAPĪŠA, UN
TAUKU/MARINĀDES ŠĻAKATAS VAR NOKLŪT UZ
APKĀRTĒJĀM VIRSMĀM. IZMANTOJOT GRILU,
TAUKU NOPLŪDES VAI ŠĻAKATAS IR PILNĪGI
NORMĀLS PROCESS.**

**ŠIM GĀZES GRILAM IR CE MARKĒJUMS UN TAS
IR APSTIPRINĀTS SASKAŅĀ AR SPĒKĀ
ESOŠAJIEM TIESĪBU AKTIEM.
IR AIZLIEGTS VEIKT JEBKĀDAS GRILA
KONSTRUKCIJAS IZMAIŅAS. SALIEKOT GRILA
KONSTRUKCIJU, NEDRĪKST IZLAIST NEVIENU
SASTĀVDAĻU VAI PIEVIENOT KONSTRUKCIJAI
CITAS DETAĻAS.**

Iegādājoties šo gāzes grilu, jūs uzņematies
pienākumu izlasīt visus šajā rokasgrāmatā ietvertos
norādījumus par montāžu, lietošanu, kopšanu un
apkopi.

Pirms ierīces lietošanas izlasiet visus norādījumus
un padomus. Pirms gāzes grila lietošanas izlasiet un
izprotiet visus brīdinājumus un drošības
norādījumus. Rūpīgi ievērojiet visus ar iedarbināšanu
un ekspluatāciju saistītos norādījumus. Lai izvairītos
no traumām, ar metāla detaļām aplejieties uzmanīgi.
Ievērojiet darbību secību.

1. Grils ir paredzēts lietošanai tikai ārpus telpām.
2. Grila lietošana jebkādiem citiem mērķiem,
kuriem tas nav paredzēts, var būt bīstama.
3. Pēc lietošanas vienmēr atslēdziet gāzes padevi
no gāzes balona.
4. Ievērojiet visus montāžas norādījumus. Ignorējot
norādījumus, izmantošanas laikā var rasties
problēmas.

5. Izmantošanas laikā grils uzsilst – rīkojieties
uzmanīgi, ja tuvumā ir mājdzīvnieki, bērni vai vecāka
gadagājuma cilvēki.

6. Ja jūtat spēcīgu gāzes smaku, nekavējoties
atslēdziet gāzes padevi no gāzes balona. Nodzēsiet
visas liesmas, aizverot katru degļa regulatoru.

Atveriet grila vāku un pārbaudiet, vai nav radusies
noplūde. Veiciet noplūdes pārbaudi atbilstoši
norādījumiem. Salabojiet visas noplūdes vietas
savienojumos. Ja nevarat atrast bojājumu,
sazinieties ar kvalificētu gāzes iekārtu apkopes
pakalpojumu sniedzēju vai importētāju.

7. Nepārvietojiet grilu, kamēr tas tiek lietots vai vēl
ir karsts.

8. Grila tuvumā nedrīkst izmantot vai uzglabāt
degošus materiālus, šķidrumus vai gāzes.

9. Nekad nepārbaudiet noplūdes ar atklātu liesmu.

10. Neizmantojiet grilu, ja ir radušies bojājumi.

11. Kamēr lietojat grilu, nedrīkst atvienot gāzes
savienojumus no grila vai regulatora.

12. Nekad neatstājiet grilu bez uzraudzības tā
lietošanas laikā.

13. Neļaujiet bērniem lietot grilu.

14. Grils ir regulāri jātīra. Veicot tīrīšanu, esiet
uzmanīgs, lai nesabojātu degļa atveres un regulatora
sprauslas.

15. It īpaši uz grila plāksnes nedrīkst būt pārāk
daudz tauku un marinādes šķidruma. Tauku
aizdegšanās risks!

16. Nelietojiet grilu zem nojumes, pie sienas,
garāžā, autofurgonā vai treilerī, uz kuģa, slēgtā
teritorijā vai iekštelpās. Pārbaudiet, vai tuvumā nav
viegli uzliesmojošu vai degošu materiālu. Ap grila
galdu jāatstāj vismaz 1 metru (vēlams vairāk) brīvas
vietas visos virzienos.

17. Vismaz reizi gadā ieteicams rūpīgi apkopt un
notīrīt grilu. Ja īsti nezināt, kā veikt iekārtas apkopi,
labāk sazinieties ar autorizētu gāzes iekārtu apkopes
pakalpojumu sniedzēju.

18. Grila galveno vārstu, gāzes krānu un vārstu
sprauslu apkopi un regulēšanu drīkst veikt tikai
kvalificēts gāzes iekārtu apkopes pakalpojumu
sniedzējs.

19. Pirms lietojat grilu pēc ilgākas uzglabāšanas
posma (piemēram, pavasarī) un pēc katras gāzes
balona maiņas vai jaunu sastāvdaļu (piemēram,
spiediena regulatora vai gāzes šļūtenes)
uzstādīšanas vienmēr veiciet noplūdes pārbaudi.

20. Aizdedzinot grilu, vākam vienmēr jābūt atvērtam.
21. Grila lietošanas laikā lietojiet karstumizturīgus grila cimds un izturīgus grila piederumus ar gariem rokturiem.
22. Sagatavojieties iespējamām negadījumiem: pārliedzinieties, ka zināt pirmās palīdzības aptieciņas un ugunsdzēsīgā aparāta atrašanās vietu un mākat tos izmantot.

TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

Modelis: Cello Exon 3 (502803855)

Galveno degļu kopējā jauda: 12 kW

Gāzes patēriņš: līdz 873 g/h

Darba spiediens: 30 mbar

Gāze: butāns/propāns

Ierīces kategorija: I3B/P

Galvenā degļa sprauslas diametrs: 0,98 mm



PIN CODE:2531DQ-0065

- Izmantot tikai ārpus telpām!
- Izlasiet instrukcijas, pirms lietojat iekārtu.
- BRĪDINĀJUMS! pieejamās daļas var būt ļoti karstas. Neļaujiet maziem bērniem tām tuvuoties.

MONTĀŽA

Pirms grila montāžas uzmanīgi izpakojiet veikala iepakojumu un noņemiet visus iepakojuma materiālus. Utilizējiet iepakojuma materiālu pareizi. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiālu.

Pirms grila montāžas pārbaudiet detaļu sarakstu, lai pārliedzinātos, vai visas montāžai nepieciešamās ir pieejamas un labā stāvoklī. Ja kāda detaļa ir bojāta vai tās trūkst, sazinieties ar iegādes vietu.

Montējiet grilu labā apgaismojumā, uz tīras un līdzenas virsmas instrukcijā norādītajā secībā. Grilu nedrīkst montēt uz zāliena vai terases. Detaļas var iekrist zālienā vai zem dēļu klāja. Ar lokšņu metāla detaļām var sagriezties. Grila montāžas laikā valkājiet aizsargcimdus.

Grila montāžas laikā esiet uzmanīgs. Sāciet montāžu no instrukcijas sākuma. Izpildiet montāžas darbības norādītajā secībā līdz pat montāžas instrukcijas beigām. Vienmēr novietojiet detaļas atbilstoši attēlā

parādītajam, un detaļu piestiprināšanai izmantojiet instrukcijā norādīto skrūvju, uzgriežņu un paplākšņu skaitu.

Uzmanību! Montāžai nekad neizmantojiet mehānisko skrūvgriezi. Tas var sabojāt skrūves un detaļu virsmas. Pievelciet visas skrūves tikai ar roku. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies, lietojot mehānisko skrūvgriezi un pārāk spēcīgi pievelkot skrūves.

PIRMS GRILA LIETOŠANAS

Ražotājs nepiegādā gāzes balonu, gāzes šļūteni, zemspiediena regulatoru un šļūtenes skavas. Šīs sastāvdaļas ir jāiegādājas atsevišķi. Pērciet LPG balonu (min. 5 kg, maks. 11 kg), zemspiediena regulatoru (28-30 mbar) un gāzes šļūteni pie sava tirgotāja.

Piezīme. Ar balonu savienotais regulators nedrīkst būt regulējams, un uz tā jābūt norādītam darba spiedienam 28-30 mbar.



Attēlā kreisajā pusē redzami 28-30 mbar zemspiediena regulatori, kas ir pareizā izvēle gāzes grila iekārtām. Attēlā pa labi redzams augstspiediena regulators, kam blakus ielikts ķeksītis, un tas ir paredzēts sašķidrinātās naftas gāzes instrumentiem, un to nekādā gadījumā nedrīkst izmantot gāzes grila iekārtās.

Izmantojiet 28-30 mbar zemspiediena regulatoru atbilstoši standartam EN16129 un gāzes šļūteni atbilstoši standartam EN16436. Gāzes šļūtenei jāatbilst galamērķa valsts noteikumiem. Somijā gāzes šļūtenes diametrs ir 10 mm, un tās garums nedrīkst pārsniegt 1,2 metrus.

Regulāri pārbaudiet gāzes šļūtenes stāvokli. Nomainiet nolietotu vai bojātu šļūteni pret jaunu. Pārbaudiet, vai gāzes šļūtene nav pieskārusies karstām grila daļām. Pārbaudiet, vai gāzes šļūtene nav savijusies un tas neļauj gāzei plūst caur šļūteni.

Ja grilam ir apakšējais skapītis, plaukts vai līdzīga vieta, kurā var ievietot gāzes balonu, izmantojiet to tikai gāzes balona glabāšanai.

Grila lietošanas laikā ugunsdrošības apsvērumu dēļ gāzes balonam vienmēr jāatrodas ārpus grila.

GĀZES BALONA UZSTĀDĪŠANA

1. Pārbaudiet, vai visi grila slēdži ir izslēgtā (OFF) pozīcijā.
2. Gāzes šļūteni cieši piestipriniet pie zemspiediena regulatora šļūtenes savienojuma, bet otru šļūtenes galu – pie šļūtenes savienojuma uz grila. Stiprināšanai izmantojiet šļūtenes skavas.
3. Pievienojiet zemspiediena regulatoru gāzes balonam. Pārbaudiet regulatora savienojumu ar gāzes balonu, strauji pavelkot regulatoru uz augšu.
4. Lēnām atveriet gāzes padevi no zemspiediena regulatora, lai stabilizētu gāzes spiedienu.

PIRMS GRILA LIETOŠANAS

Pirms grila pirmās lietošanas reizes veiciet pilnīgu noplūdes pārbaudi, izmantojot turpmāk sniegtos norādījumus.

NOPLŪDES PĀRBAUDE

Pārbaude jāveic vismaz šādos gadījumos:

- Pirms grila pirmreizējās aizdedzināšanas.
- Pēc katras gāzes balona maiņas.
- Ikreiz, kad tiek nomainītas gāzes šļūtenes vai to daļas un zemspiediena regulators.
- Vismaz reizi gadā ir ieteicams veikt visu sistēmas gāzes savienojumu noplūdes pārbaudi.

Noplūdes pārbaude vienmēr jāveic ārpus telpām, kur tuvumā nav dzirksteles, liesma, atklāta liesma un uzliesmojoši šķidrumi. Pārbaudes laikā nedrīkst smēķēt.

Noplūdes pārbaudei izmantojiet tikai šķidro ziepu un ūdens maisījumu proporcijā 50/50. Nekad nelietojiet sērskociņu vai atklātu liesmu.

Noplūdes pārbaudē vienmēr jāaplūko tālāk minētie punkti.

- Gāzes balona savienojumi, vārsti un vārstu vītnes.
- Visas gāzes balona metinājuma šuves.
- Visi gāzes šļūtenju savienojumi.

Veiciet noplūdes testu, kā aprakstīts zemāk

- Pārliedzinieties, vai grilam pievienotajā gāzes balonā ir gāze.
- Pārbaudiet, vai visas grila vadības ierīces ir aizvērtā stāvoklī (OFF).
- Atveriet gāzes padevi no gāzes balona uz grila.
- Tagad šļūtenēs un grila daļās ir padots gāzes spiediens.
- Ar ziepjūdeni notīriet visus gāzes šļūtenju savienojumus, sākot ar spiediena regulatoru uz gāzes balona.
- Ļoti rūpīgi pārbaudiet visus savienojumus.
- Ja savienojuma vietā veidojas burbuļi, tas liecina par gāzes noplūdi.
- Atslēdziet gāzes padevi no gāzes balona, salabojiet un nostipriniet savienojumu noplūdes vietā.
- Veiciet jaunu noplūdes pārbaudi salabotajā vietā.
- Pēc visu savienojumu hermētiskuma pārbaudes, grilu var pieņemt ekspluatācijā.
- Nelietojiet grilu, ja gāzes noplūdes nav iespējams novērst.

BATERIJAS UZSTĀDĪŠANA AIZDEDZINĀTĀJĀ

Aizdedzinātājā ir jāievieto AA izmēra pirksta tipa baterija (nav iekļauta grila komplektācijā).

1. Atskrūvējiet aizdedzinātāja pogu, pagriežot to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.
2. Ievietojiet AA izmēra pirksta tipa bateriju ar + spaili uz ārpusi.
3. Aizveriet aizdedzinātāja pogu, pagriežot to pulksteņrādītāju kustības virzienā.
4. Nospiediet aizdedzinātāja pogu līdz galam.
5. Vairāki klikšķi liecina, ka aizdedzinātājs ar baterijām darbojas.
6. Aizdedzinātājs pados dzirksteli katram grila deglim.

GRILA AIZDEDZINĀŠANA

Grila degļa aizdedzināšana ar aizdedzinātāju, kam ir baterija.

1. Pirms degļa aizdedzināšanas atveriet grila vāku.
2. Atveriet gāzes padevi no balona un zemspiediena regulatora.
3. Nospiediet un pagrieziet aizdedzinātāja degļa regulatoru, kas atrodas uz grila vadības paneļa, intensīvas liesmas līmenī.

4. Nospiediet un turiet ar bateriju darbināmo aizdedzinātāju, līdz grila deglis aizdegas.
5. Regulējiet degļa liesmu, pagriežot regulatoru starp lielu un mazu jaudu.
6. Ja deglis neaizdegas, skatiet problēmu novēršanas tabulu vai aizdedziniet grilu ar garu sērskociņu.

Aizdedzināšana ar sērskociņu, ja nedarbojas aizdedzinātājs ar bateriju.

Grila kurtuves kreisajā galā, zem sānu galdiņa, ir atvērums, caur kuru grilu var aizdedzināt ar garu sērskociņu.

1. Pirms degļa aizdedzināšanas atveriet grila vāku.
2. Atveriet gāzes padevi no balona un zemspiediena regulatora.
3. Ar sērskociņu vienmēr aizdedziniet grila kreisās puses degli.
4. Ievietojiet aizdegto garu sērskociņu atverē zem sānu plāksnes kurtuves kreisajā pusē, blakus deglim.
5. Nospiediet un pagriežiet degļa regulatoru, kas atrodas uz grila vadības paneļa, intensīvas liesmas līmenī, lai sērskociņa liesma aizdedzinātu degli.
6. Pārliecinieties, ka deglis ir aizdedzies.
7. Kad grila kreisais deglis deg, varat ieslēgt vidējo degli. Liesma no degošā degļa pāriet uz nākamo ieslēgto degli.
8. Ja deglis neaizdegas pat ar sērskociņu, meklējiet palīdzību problēmu novēršanas tabulā.

Brīdinājums! Aizdedzinot vai lietojot grilu, nekad neliecinieties pāri tam.

Ja pēc dažiem mēģinājumiem grila deglis 10 sekunžu laikā neaizdegas, izslēdziet degļus un gāzes padevi no balona. Atstājiet vāku atvērtu un nogaidiet vismaz 5 minūtes, un mēģiniet vēlreiz aizdedzināt grilu. Grilā uzkrātā gāze izvēdināsies.

GRILA IZSLĒGŠANA

1. Atslēdziet gāzes padevi no balona uz grilu.
2. Kad visas liesmas no degļiem ir nodzisušas, pagriežiet degļu vadības slēdžus izslēgtā stāvoklī (OFF).
3. Pārbaudiet, vai gāzes padeve no balona ir droši atslēgta.

4. Noņemiet zemspiediena regulatoru no gāzes balona.

Gāzes balonu nedrīkst mainīt atklātas liesmas, ogļu vai dzirksteļu tuvumā.

GRILA PLĀKSNE

Grila plāksne ir izgatavota no velmēta oglekļa tērauda. Lai to uzturētu labā stāvoklī, tā jākopj un jāuztur.

GRILA PLĀKSNES MAZGĀŠANA

1. Pēc saņemšanas no rūpnīcas nomazgājiet grila tērauda plāksni ar karstu ziepjūdeni.
2. Kārtīgi nosusiniet grila plāksni.
3. Pēc pirmās tauku dedzināšanas uz grila plāksnes virsmas turpmāk mazgājiet grila plāksni tikai ar karstu ūdeni un birstīti. Nelietojiet uz grila plāksnes nekādus tīrīšanas līdzekļus.

PADOMI PAR GRILA PLĀKSNES PĀRKLĀJUMU

1. Pārbaudiet, vai grila plāksne ir pilnīgi sausa, pirms sākat eļļas aizsargkārtiņas izveidošanu.
2. Atveriet grila vāku un aizdedziniet visus degļus.
3. Iestatiet degļus uz maksimālo jaudu.
4. Apmēram 10 minūtes ļaujiet degļiem uzkarstēt grila plāksni, līdz sāk mainīties tās krāsa.
5. Ieeļļojiet plāksni ar cepamo eļļu (rapšu) vai nesālītiem cūku taukiem, piemēram, izmantojot grila šķēres un papīra dvieli vai auduma gabalu.
- PIEZĪME. Nelejiet eļļu tieši uz karstas grila plāksnes, jo tā var spēji uzliesmot!
6. Kad eļļa uz grila plāksnes pārstāj dūmot, to var ieeļļot otrreiz.
7. Atkārtojiet eļļošanu 3-4 reizes, līdz grila plāksnes virsma vismaz ap degļu zonu ir kļuvusi tumšāka.
8. Grila plāksne tauku sadegšanas rezultātā var neiegūt vienmērīgi tumšu toni, taču laika un biežākas lietošanas gaitā krāsa izlīdzināsies.
9. Apejieties uzmanīgi ar karstu eļļu, jo pastāv taukvielu aizdegšanās risks.
10. Darbojoties ar karstām eļļām vai grila plāksni un citām karstām virsmām, lietojot karstumizturīgus grila cimdus ar garu roku daļu.

TAUKVIELU AIZDEGŠANĀS

Nekad neatstājiet grilu bez uzraudzības, kamēr tas ir ieslēgts. Taukvielas var uzliesmot vienā mirklī. Ja uz grila sāk degt tauki, vispirms aizveriet grila vāku. Pēc tam nodzēsiet degošo grilu, izmantojot ugunsdrošu segu vai rokas ugunsdzēsamo aparātu. Aizdegušos taukus nekad nedrīkst dzēst ar ūdeni! Tas ir bīstami!

GRILA IZMANTOŠANA

Šis grila modelis jālieto tikai ar atvērtu vāku. Ja vāks būs aizvērts pēc grila aizdedzināšanas, karstums sabojās vāku.

Gatavojot ēdienu uz grila, uz maksimālo jaudu var izmantot tikai vienā deglī. Bieži vien ēdiena pagatavošanai pietiek ar vienu degli, kas noregulēts uz maksimālo jaudu.

Nekad neizmantojiet pilnu jaudu vairākiem degļiem. Pārmērīgs karstums var sabojāt dažādas grila daļas. Ja uz grila vienlaikus izmantojat divus degļus, samaziniet to jaudu līdz minimumam.

Parasti nav lietderīgi vienlaikus izmantot trīs degļus. Tas var pārmērīgi paaugstināt grila plāksnes temperatūru, kas nebūs piemērota ēdiena gatavošanai.

LIESMAS AIZPŪŠANA NO DEGLA

Vējinā laikā vējš var aizpūst liesmu prom no grila degļa. Šajā gadījumā liesma degs degļa pamatnē zem vai aiz vadības paneļa. Vienlaikus atskanēs skaļa rūkoņa un plaisāšanas skaņa. Šādā gadījumā grils ir nekavējoties jāizslēdz. Ja grils netiek nekavējoties izslēgts, var tikt bojāts gāzes vārsts, vadības panelis, vadības pogas un aizdedzinātājs. Garantija neattiecas uz grila vai tā daļu bojājumiem, ja tie radušies, liesmai degot nepareizā vietā.

UZSILDĪŠANA

Grila plāksne pirms gatavošanas ir jāuzsilda. Lai to paveiktu, ir jāatver grila vāks un jāaizdedzina 1-2 degļi.

Ļaujiet degļiem degt aptuveni 5-10 minūtes, lai tie uzkarētu grila plāksni.

Ja ēdiena gatavošanai ir nepieciešama zemāka temperatūra, ar regulēšanas slēdžiem samaziniet jaudu pirms ēdiena novietošanas uz grila. Vienlaikus neizmantojiet visus grila degļus ar maksimālo jaudu, jo tas gatavošanas laikā pārkarsēs grila plāksni un

lieki iztērēsies gāze. Parasti pietiek, ja vienlaicīgi ir ieslēgts viens vai divi degļi, turklāt ar pietiekami zemu jaudu.

GATAVOŠANAS LAIKS

To ietekmē daudzi faktori, tādēļ noder pieredze grilēšanā un cepšanā. Gatavošanas laiku var ietekmēt sastāvdaļas, gatavojamā ēdiena lielums un pat laikapstākļi. Pieredze rāda, ka karstā dienā labāk darbojas zemāks jaudas iestatījums, savukārt aukstā dienā — augstāks jaudas iestatījums. Vislabāk ir izmēģināt pagatavot uz grila dažādus ēdienus, izmantojot atšķirīgus jaudas līmeņus un gatavošanas laikus.

EĻĻAS UN TAUKU IZMANTOŠANA

Pārāk daudz eļļas vai tauku var pārāk paaugstināt grila temperatūru, palielināt tauku izdalīšanos un sadedzināt uz grila gatavotos produktus. Pārāk liels eļļas vai tauku daudzums uz grila plāksnes palielina arī tauku uzliesmošanas risku. Tomēr vienmēr ir ieteicams uz grila plāksnes izmantot eļļu vai taukus, jo tie ēdienam piešķir arī cepta ēdiena garšu. Lai uz grila plāksnes būtu pareizs eļļas vai tauku daudzums, rīkojieties, kā aprakstīts zemāk. Pirms gaļas cepšanas noņemiet tai redzamos liekos, baltos taukus.

Grilējiet vistas gaļu un cūkgaļu ilgāk, bet ar mazāku jaudu un mazāk taukvielu.

Pārliecinieties, ka uz grila plāksnes esošais tauku notecināšanas caurums ir atvērts un ka zem tā esošā tauku vācele nav pilna. Pēc grila lietošanas vienmēr iztukšojiet un izmazgājiet tauku vāceli, ja tā ir pietiekami atdzisusi un tai var pieskarties.

GRILA MĒRCES UN MARINĀDES

Sastāvdaļu pagatavošanai uz grila izmanto mērces un marinādes.

Uz grila nonākušās marinādes ir galvenais iemesls, kāpēc produkti pielīp pie tā.

Kad sastāvdaļas ir iemarinējušās, noteciniet vai noslaukiet marinādi ar papīra dvieļiem. Nekad nelejiet gaļas, vistas vai zivs marinādi uz produktiem, kas atrodas uz grila vai jau ir pagatavoti. Pretējā gadījumā baktērijas no jēlas gaļas nokļūs uz gatavā grilētā ēdiena.

Ja grilā ceptiem produktiem vēlaties piešķirt garšu, grilēšanas beigās to virsmu varat apziest ar garšvielu mērcēm.

GRILA MĒRCES UN MARINĀDES

Grilētu vai ceptu sastāvdaļu pagatavošanai izmanto mērces un marinādes.

Uz grila nonākušās marinādes ir galvenais iemesls, kāpēc produkti pielīp pie grila plāksnes.

Kad sastāvdaļas ir iemarinējušās, noteciniet vai noslaukiet marinādi ar papīra dvieļiem. Nekad neļaujiet gaļas, vistas vai zivs marinādi uz produktiem, kas atrodas uz grila vai jau ir pagatavoti. Pretējā gadījumā baktērijas no jēlas gaļas nokļūs uz gatavā ēdiena.

Ja vēlaties produktiem piešķirt vairāk garšas, to virsmu beigās varat apziest ar garšvielu mērcēm.

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Lai saglabātu savu grilu labā stāvoklī un varētu to lietot pēc iespējas labāk daudzus gadus, grils un tā detaļas ir jākopj un jātīra. Ja uz grila plāksnes ir pielīpis cepts ēdiens, veiciet tālāk norādītās darbības.

- Atveriet grila vāku.
- Aizdedziniet visus grila degļus saskaņā ar norādījumiem.
- Uzkarsējiet grila degļus ar minimālo jaudu, lai būtu vieglāk noslaucīt taukus un marinādes.
- Ar papīra dvieļiem noslaukiet nepiecepušās taukvielas un marinādes no grila plāksnes.
- Pēc tam ieslēdziet visus degļus uz pilnu jaudu.
- Ļaujiet degļiem sadedzināt ēdienu un taukus, kas pieķērušies pie grila plāksnes.
- Degļus ar pilnu jaudu uz tukšas grila plāksnes izmantojiet ne ilgāk kā 10 minūtes, citādi grila daļas un grila plāksne var pārkarst.
- Izslēdziet degļus un ļaujiet detaļām atdzist vismaz 20 minūtes.
- Notīriet no grila plāksnes visus piedegušos ēdienus ar grila tīrīšanas birsti.
- Birstei jābūt paredzētai tieši grila tīrīšanai.
- Parastas stieplu birstes sari ir pārāk cieti un sabojās grila detaļu virsmas.
- Garantija nesedz stieplu birstes lietošanas pēdas.
- Visbeidzot, kad grils ir notīrīts, uzklājiet uz tā cepamo eļļu, lai to sagatavotu lietošanai nākamajā reizē.

- Aizveriet plūsmu no gāzes balona.

Garantija neattiecas uz apkopi, detaļu rūsū un nepareizu uzglabāšanu, kas radusies nolaidīgas apkopes, detaļu rūsas un nepareizas uzglabāšanas dēļ.

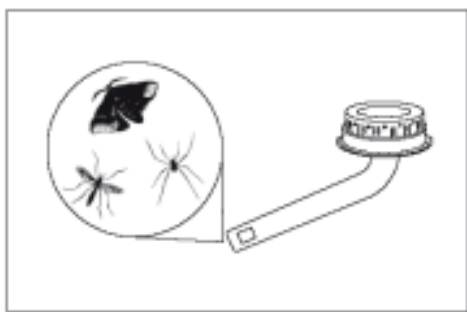
CITAS DETALAS

Tērauda daļas jātīra, kā norādīts zemāk.

- Visas grila tērauda daļas regulāri jātīra, nomazgājot ar ziepjūdeni un mitru tīrīšanas drānu.
- Rūpīgi nosusiniet notīrītās virsmas.
- Uz vadības paneļa uzdrukātos tekstus un rakstus drīkst tīrīt tikai ar mitru drānu.
- Neskrāpējiet un nelietojiet tīrīšanas līdzekļus. Tīrīšanas līdzekļi var notīrīt tekstus un citus marķējumus, kas atrodas uz vadības paneļa.
- Visas tērauda daļas, piemēram, vāks un vadības panelis, vismaz 2-3 reizes gadā jāapstrādā ar tirgū pieejamiem tērauda tīrīšanas un kopšanas līdzekļiem.
- Piemēram, apstrādei ir piemērots universālais aerosols CRC 5-56, kas parasti ir pieejams veikalos.
- Apstrāde novērš netīrumu pielipšanu un rūsas veidošanos uz grila virsmām.
- Lietojiet apstrādes līdzekli saskaņā ar tā lietošanas instrukciju, bet vispirms pārbaudiet tā piemērotību grila virsmām.
- Pirms faktiskās lietošanas tīrīšanas un kopšanas līdzekļus ieteicams izmēģināt uz tādas grila tērauda daļas, kas nav tieši redzama, piemēram, uz vāka aizmugurējā stūra vai sānu galda. Tas pārbauda produkta piemērotību grila daļām.
- Tīrīšanas un kopšanas līdzekļus izmantojiet tikai grila ārējām virsmām.

DEGĻI

Regulāri jāpārbauda degļu un vārstu stāvoklis un darbība. Reizi gadā ieteicams noņemt degļus un pārbaudīt to stāvokli. Jāpārbauda visi degļu caurumi un jāiztīra visi nosprostojumi. Vienlaikus jāpārbauda, vai degļu gāzes vārsta sprausla ir tīra.



Transportēšanas laikā, starp lietošanas reizēm vai uzglabāšanas laikā gāzes padeves caurulēs var iekļūt mazi kukaiņi, piemēram, zirnekļi, un tur ligzdot vai veidot tīklus.

Tas var nosprostot gāzes padevi caurulē, izraisot dūmainu, dzeltenīgu liesmu uz degļa, vai arī neļaut deglim pilnībā aizdegties. Tas var pat izraisīt gāzes sadegšanu ārpus padeves caurules, nopietni sabojājot grilu. Šādā gadījumā izslēdziet gāzes padevi un pagaidiet, līdz grils atdziest. Kad tas ir atdzisis, noņemiet degli saskaņā ar norādījumiem un iztīriet gāzes padeves caurules ar suku vai cauruļu tīrīšanas līdzekli. Vēlreiz uzstādiet degli un pārbaudiet, vai gāzes padeves caurules degļu aizmugurē ir uzstādītas virs gāzes vārsta sprauslām. Ja gāze ir aizdegusies ārpus padeves caurules, pirms grila atkārtotas aizdegšanās pārbaudiet visu tā daļu stāvokli.

Ja kāda no daļām ir bojāta, nelietojiet grilu. Sazinieties ar gāzes iekārtu servisu vai importētāju. Grila degļu gāzes padeves caurules ir regulāri jātīra, it īpaši lietošanas sezonas sākumā. Grilam izsniegtā garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies gāzes padeves cauruļu nosprostatu degļu vai gāzes vārsta sprauslas nosprostošanas dēļ.

Lai iztīrītu degļus, veiciet zemāk aprakstītās darbības.

- Noņemiet grila plāksni no grila.
- Noņemiet degli no kurtuves, atverot degli turošo kronšteinu. Kronšteins atrodas kurtuves galā, aizmugurējās sienas virzienā.
- Degļa caurumus tīriet ar plānu stiepli vai koka nūjiņu.
- Ja degļa kalpošanas laiks ir beidzies vai tas ir stipri sarūsējis, nomainiet degli pret jaunu.
- Vienlaikus pārbaudiet, vai degļa gāzes regulēšanas vārsta sprausla ir tīra.

- Ja degļi ir labā stāvoklī, uzstādiet tos atpakaļ pareizajā pozīcijā.
- Atkārtoti uzstādot degli kurtuvei, pārbaudiet, vai gāzes regulēšanas vārsta uzgalis atrodas degļa aizmugurē.
- Piestipriniet degli pie kurtuves aizmugurējās sienas ar kronšteinu.
- Uzlieciet grila plāksni atpakaļ tās vietā.

Garantija neattiecas uz lietošanas radītu degļu nolietojumu vai rūsēšanu.

GLABĀŠANA

Kad lietošanas sezona ir beigusies un novietojat grilu glabāšanā uz ilgāku laiku, veiciet vismaz zemāk aprakstītās darbības.

- Rūpīgi notīriet grilu. Nomazgājiet detaļas ar trauku mazgāšanas birsti un maigu ziepjūdeni.
- Grila plāksnes tīrīšanai izmantojiet tikai karstu ūdeni. Nelietojiet mazgāšanas līdzekļus.
- Iztīriet kurtuvi un vāku arī no iekšpuses.
- Pēc tīrīšanas aizdedziniet grilu saskaņā ar norādījumiem.
- Turiet to ieslēgtu ar atvērtu vāku apmēram 5-10 minūtes, lai detaļas pilnībā izžūtu.
- Ļaujiet grilam nedaudz atdzist.
- Notīriet grila plāksni ar tīrīšanas birsti.
- Apsmērējiet grila plāksni ar cepamo eļļu.
- Grila plāksni uzglabājiet sausā, siltā telpā.
- Noņemiet degļus saskaņā ar norādījumiem.
- Brīvi ietiniet degļus avīzē un uzglabājiet tos sausā, siltā vietā iekštelpās.
- Noņemiet regulatoru no gāzes balona.

PĀRSEGS

Ja glabājat grilu ārā, iegādājieties labu pārsegu, kas tiek pārdots kā piederums. Labs pārsegs nosegs grilu gandrīz līdz pat apakšai un paliks savā vietā pat stiprā vējā. Tomēr pārliecinieties, lai zem vāka var labi cirkulēt gaiss. Grils vienmēr jāuzglabā vismaz zem jumta, lai tas nekad nebūtu tieši pakļauts lietus vai sniega iedarbībai. Pārliecinieties, ka no jumta krītošais sniegs nebojā grilu. Garantija neattiecas uz grila bojājumiem, kurus izraisījis no jumta krītošs sniegs vai vēja nesti gruži.

GĀZES BALONA UZGLABĀŠANA

Ja grils netiek izmantots, gāzes plūsmā no gāzes balona uz grilu jābūt atslēgtai. Gāzes balons jāuzglabā labi vēdināmā vietā ārpus telpām. Gāzes balonu nedrīkst glabāt garāžā, pagrabā, bēniņos, sildītāja vai atklātas liesmas tuvumā.

GARANTĪJA

Šim grilam un tā detaļām ir divu gadu garantija uz apdari un materiāliem. Saglabājiet čeku, nokopējiet to un pievienojiet šai instrukcijai kā garantijas apliecinājumu. Garantijas pieteikuma gadījumā ir ticami jāpierāda iegādes vieta un datums. Garantija neattiecas uz dabisku detaļu nolietojumu, detaļu vai virsmu rūsēšanu, rūsēšanas izraisītiem defektiem, defektiem un zīmēm, kas radušās ierīces nepareizas lietošanas vai nolaidīgas apkopes rezultātā. Tērauda virsmu krāsas maiņa, plankumi, izbalējusi vai tumšāka krāsa laika gaitā ir normāla parādība. Uz tērauda virsmām var parādīties korozijas plankumi, jo īpaši mitrā un sālā vidē, tāpēc tērauda kopšanas līdzekļus ir svarīgi lietot saskaņā ar norādījumiem. Iespējamie korozijas plankumi netraucē ierīces lietošanu un ir pilnīgi normāla parādība uz tērauda virsmām, tāpēc garantija nesedz varbūtēju to parādīšanos uz detaļu virsmām.

Ja garantijas laikā produktam vai produkta daļai rodas defekts, lūdzu, sazinieties tieši ar grila iegādes vietu. Pārdevējs nodrošinās visas garantijas formalitātes.

Pārdevējs vai viņa pārstāvis nosūtīs jaunu detaļu, lai aizvietotu bojāto vai trūkstošo, bet tas nav atbildīgs par bojātās vai trūkstošās detaļas nomaiņu grila krāsnī. Pašmontējamā grila gadījumā klients vienmēr ir atbildīgs par detaļas nomaiņu grilā saskaņā ar instrukcijām.

Garantija nav spēkā, ja produkts tiek izmantots komerciāliem ražošanas, pārdošanas vai nomas mērķiem.

Garantija nekādā veidā neietekmē galamērķa valstī spēkā esošos patērētāju aizsardzības likumus.

Tālāk minētās grila detaļas ir pakļautas nolietojumam, tāpēc garantija neattiecas uz to nolietojumu vai rūsēšanu.

- Čuguna vai nerūsējošā tērauda cauruļu degļi
- Grila režģi un cepšanas plaukti
- Sildīšanas režģi

- Tauku paplātes un krūzītes
- Aizdedzinātājs un tā daļas

Lūdzu, noskaidrojiet informāciju par nepieciešamo jauno detaļu grila iegādes vietā. Jaunas detaļas griliem ir pieejamas ierobežotā daudzumā.

GARANTIJAS FORMALITĀTES

Ja izstrādājums vai izstrādājuma daļa tiek bojāta vai trūkst garantijas periodā vai, montējot izstrādājumu, sazinieties tieši ar iegādes vietu. Pārdevējs nodrošinās visas garantijas formalitātes.

Pirms garantijas prasības iesniegšanas rūpīgi izlasiet lietošanas pamācību un pārbaudiet, vai garantijas prasības cēlonis nav lietošana neatbilstoši lietošanas instrukcijai vai nolaidīga apkope.

Garantijas jautājumos iegādes vietā ir jāsniedz šāda informācija:

- Produkta zīmols un modeļa nosaukums
- Sūdzības iemesls
- Bojātās detaļas numurs saskaņā ar lietotāja rokasgrāmatā iekļauto detaļu sarakstu
- Pirkuma čeka kopija vai izziņa par pirkuma vietu un pirkuma datumu
- Patērētāja vārds, uzvārds, tālruna numurs, ielas adrese, pasta indekss un e-pasta adrese.

Informācija jāsniedz saistībā ar sūdzību vai garantijas prasību.

Sūdzības un garantijas gadījuma ātrākai izskatīšanai bieži vien palīdz arī fotogrāfijas. Uzņemiet 1 līdz 3 sūdzībā norādītā produkta vai tā daļas/defekta fotogrāfijas un sūdzības iesniegšanas brīdī parādiet tās iegādes vietā.

IZSTRĀDĀJUMA IZNĪCINĀŠANA

Šo produktu nedrīkst izmest kopā ar sadzīves atkritumiem. Lai taupītu dabas resursus un samazinātu kaitīgo ietekmi uz vidi, lūdzu, pareizi pārstrādāiet produktu un iepakojuma materiālus vai atbrīvojieties no tiem videi draudzīgā veidā.

Izstrādājums jānogādā vietējā pārstrādes centrā vai citā oficiālā savākšanas un iznīcināšanas punktā. Neskaidrību gadījumā jautāiet vietējam atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumam par pārstrādes un/vai iznīcināšanas iespējām.

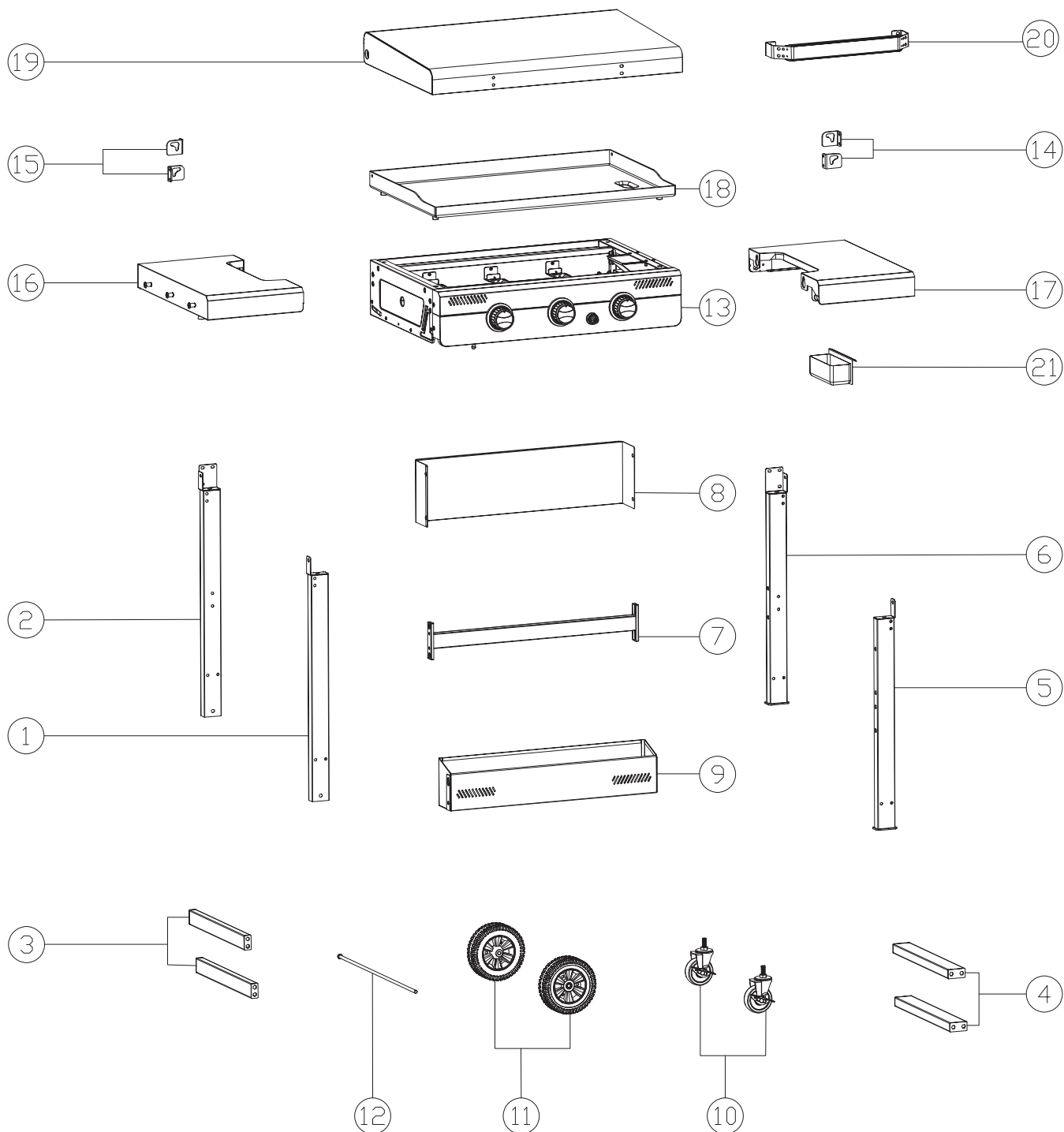
DROŠĪBA

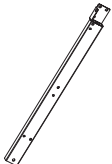
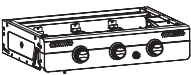
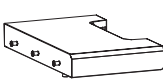
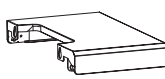
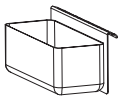
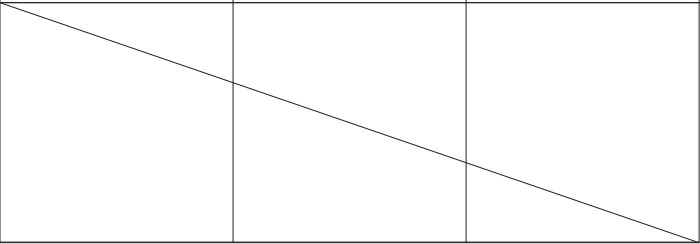
Lūdzu, ņemiet vērā, ka ar skrūvēm samontētie izstrādājumi regulāri jānostiprina, lai nodrošinātu izstrādājuma stabilitāti un drošību visā tā kalpošanas laikā. Pareizi samontēts un lietots paredzētajam mērķim, izstrādājums nerada risku lietotājam.

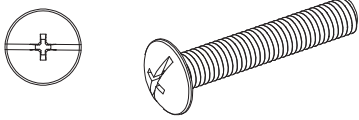
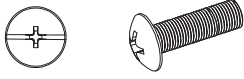
Lasīt vairāk: k-rauta.fi/asiakaspalvelu

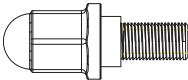
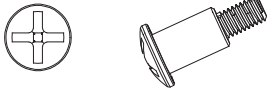
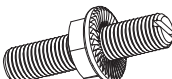
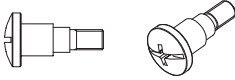
TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

Problēma	Iespējamie cēloņi	Risinājums
Nav iespējams aizdedzināt degļi (ar aizdedzinātāju vai sērkokciņu)	- Degļa atveres ir aizsprostotas - Gāzes balona vārsts nav atvērts	- Notīriet aizsprostojumus - Atveriet gāzes balona vārstu
Degļi neizdala pietiekami daudz siltuma	- Degļi nav piestiprināti pie grila vārstiem - Degļa gaisa ieplūde ir bloķēta - Balons ir tukšs vai gandrīz tukšs - Regulators ir nepareizi piestiprināts pie balona - Gāzes padeve ir bloķēta	- Pārļiecinieties, ka grila degļi ir uzstādīti pie vārstiem - Iztīriet vai nomainiet degļi - Nomainiet to pret jaunu balonu - Pārbaudiet regulatora savienojumu ar balonu - Iztaisnojiet gāzes šļūteni
Dzeltena, dūmojoša liesma.	- Degļa gaisa ieplūdes atveres ir nosprostotas. - Uz degļu virsmām ir daudz sāls vai marinādes.	- Likvidējiet nosprostojumus. - Notīriet degļus
Degļi var aizdedzināt ar sērkokciņu, taču ne ar aizdedzinātāju	- Slikts vadu savienojums - Bojāts aizdedzinātājs vai elektrods - Nepietiekams zemējums - Bojāts aizdedzinātājs	- Pārbaudiet visu savienojumu hermētiskumu - Pārbaudiet, vai deglis un aizdedzinātājs ir pareizi uzstādīti - Nomainiet aizdedzinātāju
Liesmas nodziest	- Vējaini laika apstākļi - Balons ir gandrīz tukšs	- Pārvietojiet grilu tālāk no vēja - Nomainiet balonu
Pārmērīga karstuma uzliesmojumi	- Ar taukiem bagāts ēdiens - Bloķēta tauku aizplūšana no grila - Gatavais ēdiens ir nepareizi novietots	- Nogrieziet liekos taukus un samaziniet degļa jaudu - Notīriet tauku uztvērēju un degļus - Pareizi novietojiet gatavo ēdienu
Liesmas zem regulēšanas paneļa	- Aizsprostoti degļi - Spēcīgs vējš	Nekavējoties izslēdziet gāzi, ļaujiet grilam atdzist un iztīriet degļus
Rūc regulators	Tas nav defekts vai bīstama parādība	Īslaicīga situācija, ko izraisījusi augsta ārējā gaisa temperatūra un pilns balons
Nepilna liesma	Liesma ir redzami dzeltena	Iztīriet vai nomainiet degļi un pārbaudiet, vai deglis nav aizsprostots
Liesma ir pārāk liela	Ir izmantots nepareizs spiediena regulatora tips.	Nomainiet pret 30 mbar spiediena regulatoru



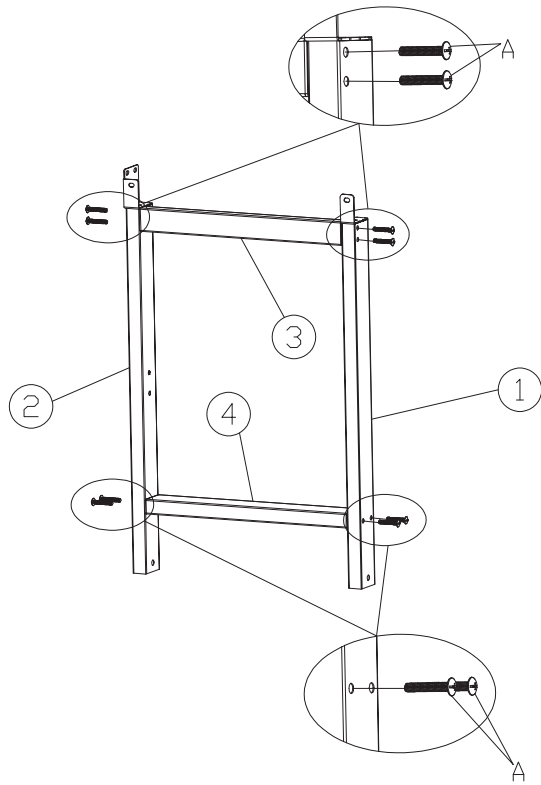
① *1 (LF) 	② *1 (LB) 	③ *2 	④ *2 	⑤ *1 (RF) 	⑥ *1 (RB) 
⑦ *1 	⑧ *1 	⑨ *1 	⑩ *2 	⑪ *2 	⑫ *1 
⑬ *1 	⑭ *2 (L) 	⑮ *2 (R) 	⑯ *1 (L) 	⑰ *1 (R) 	⑱ *1 
⑲ *1 	⑳ *1 	㉑ *1 			

	(A) BOLT M6×35 (16pcs)
	(B) BOLT M6×30 (2pcs)
	(C) BOLT M6×12 (22pcs)
	(D) BOLT M5×12 (10pcs)

	(E) CAP SCREW M6×10 (4pcs)
	(F) LATCH (1pc)
	(G) WHELL PAD (2pcs)
	(H) STUD HOOK M6 (6pcs)
	(I) SHIM 16-8MM OD (2pcs)
	(J) BOLT (4pcs)
	(K) COVER NUT (4pcs)
	(L) STEP SCREWS (2pcs)
	(M) NUT (2pcs)
	(N) WRENCH (1pc)
	(O) SHIM 16-6.5MM OD (4pcs)



1

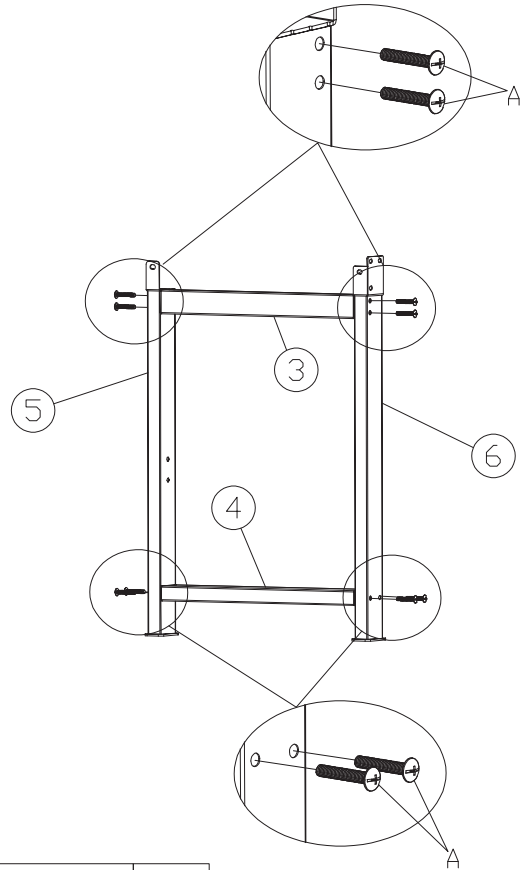


A



8PCS

2

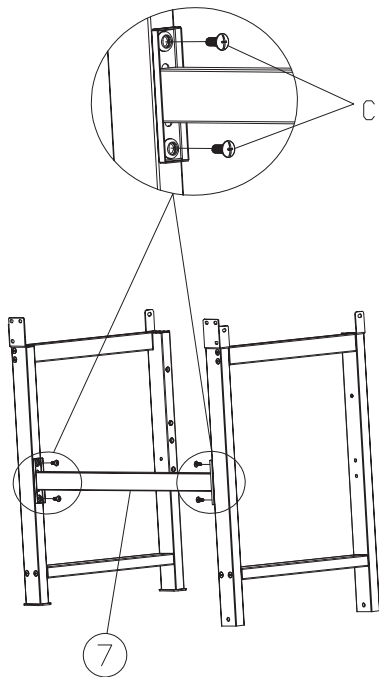


A



8PCS

3

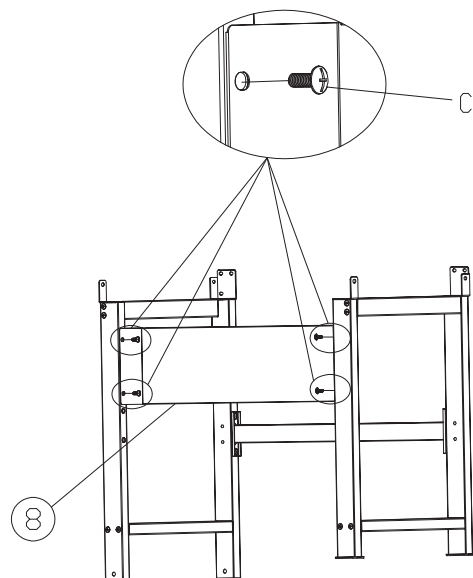


C



4PCS

4

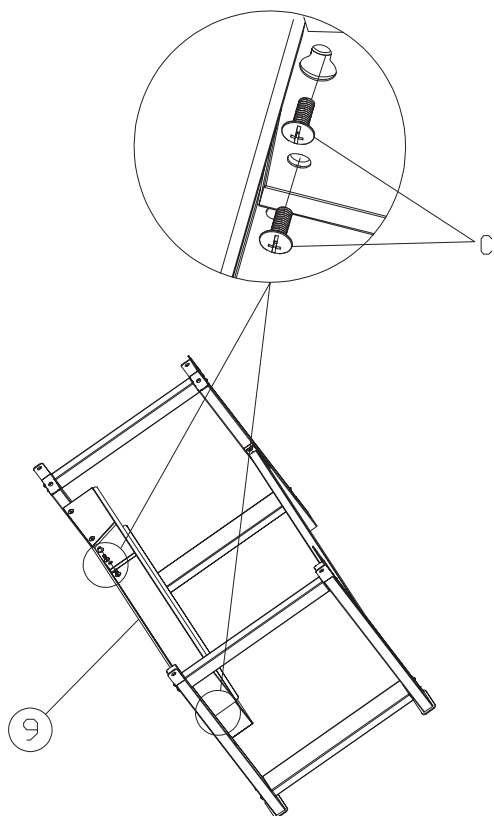


C



4PCS

5

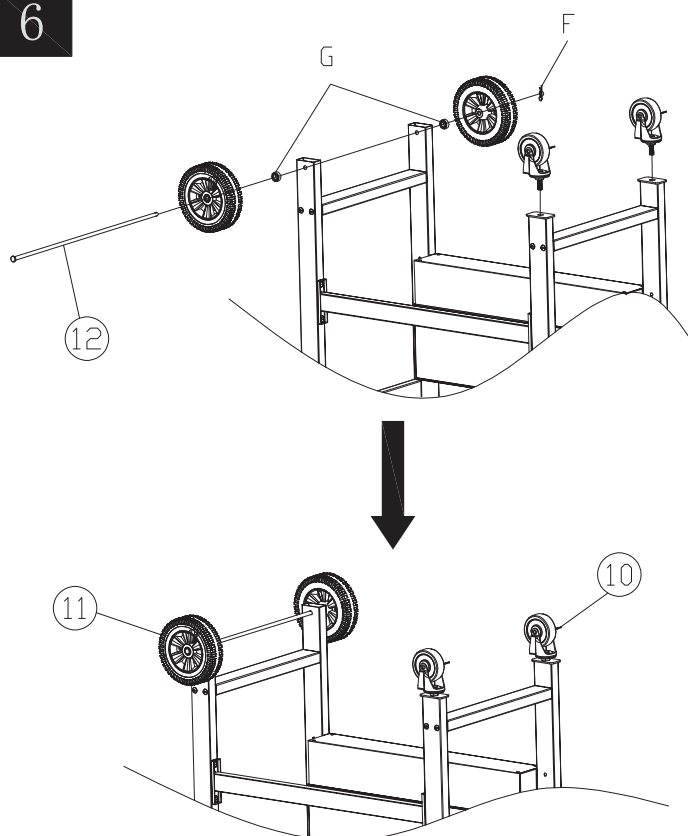


C



4PCS

6



F



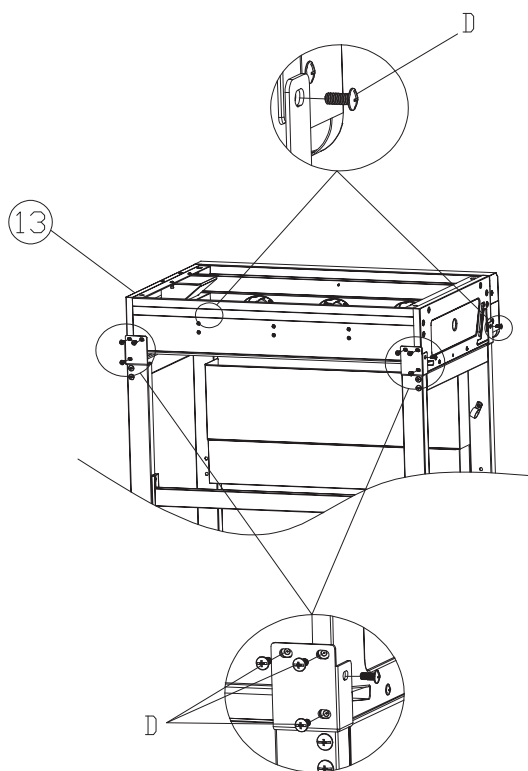
1PC

G



2PCS

7

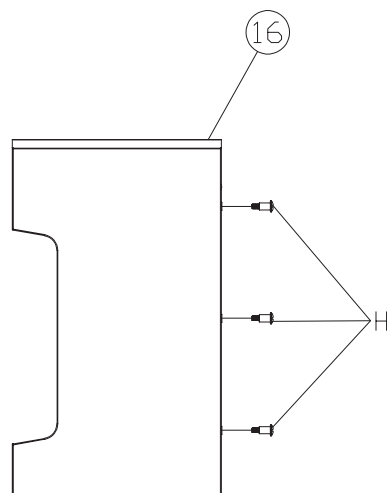


D

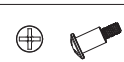


10PCS

8



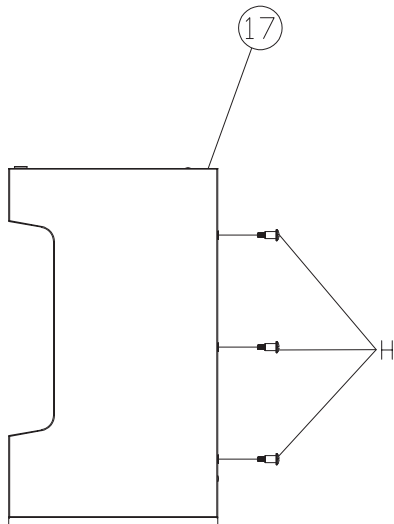
H



3PCS

CELLO

9

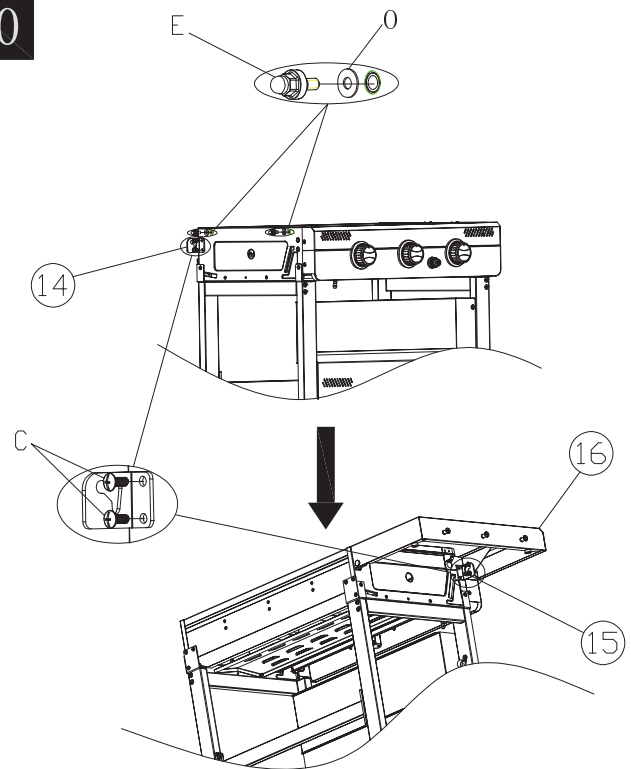


H



3PCS

10



O



2PCS

E



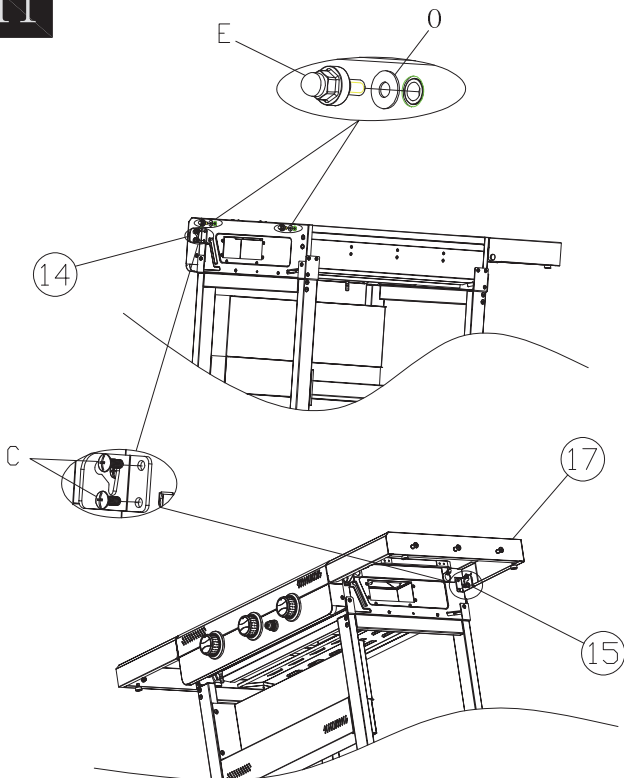
2PCS

C



4PCS

11



O



2PCS

E



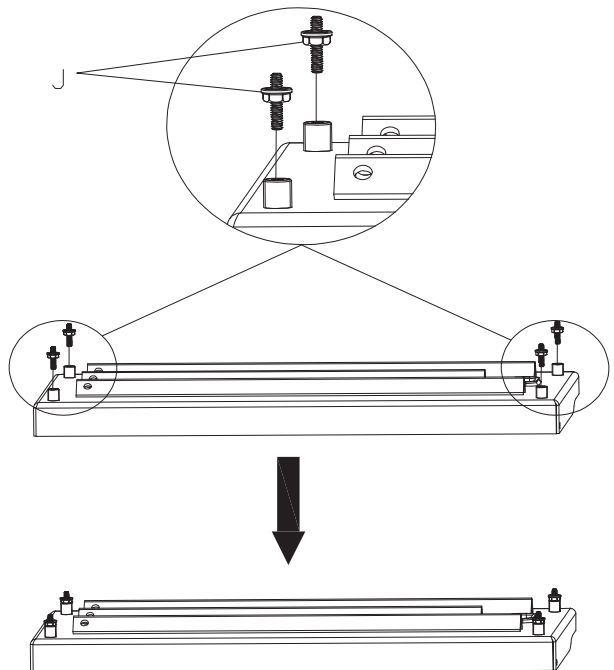
2PCS

C



4PCS

12

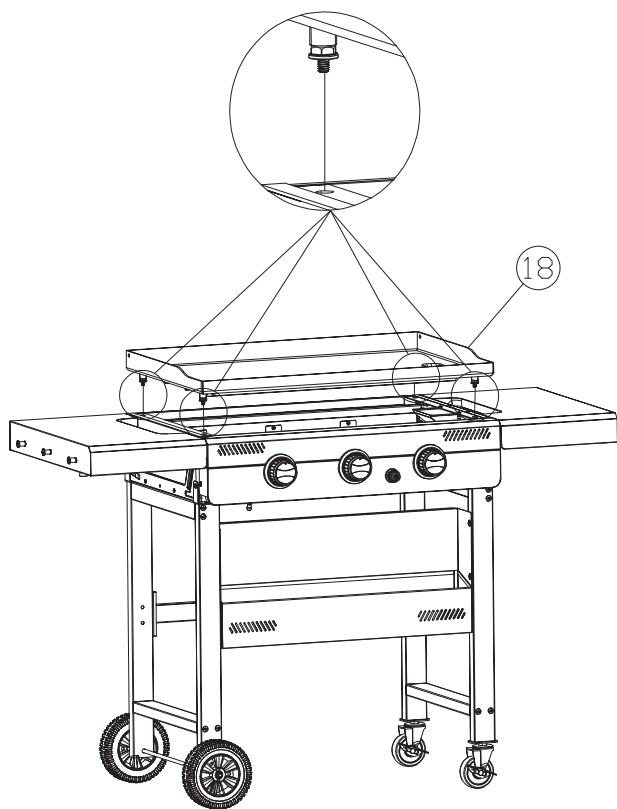


J

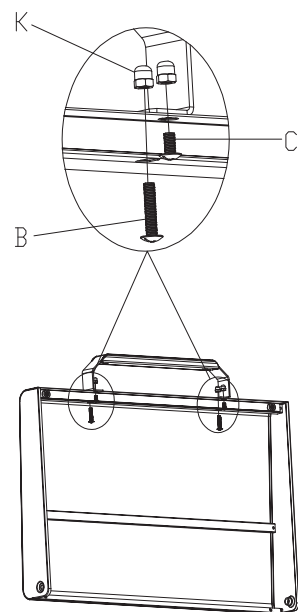


4PCS

13

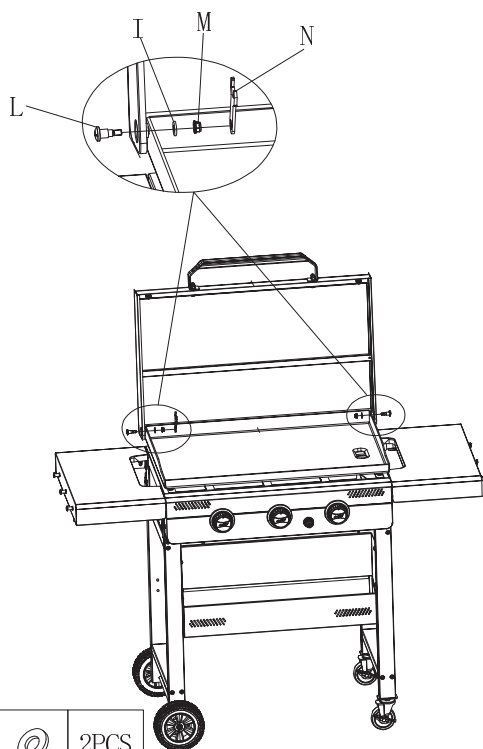


14



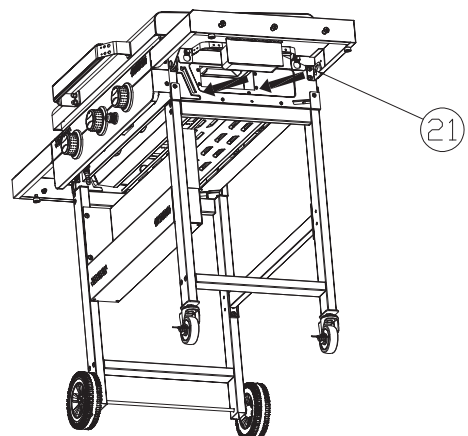
K		4PCS
C		2PCS
B		2PCS

15

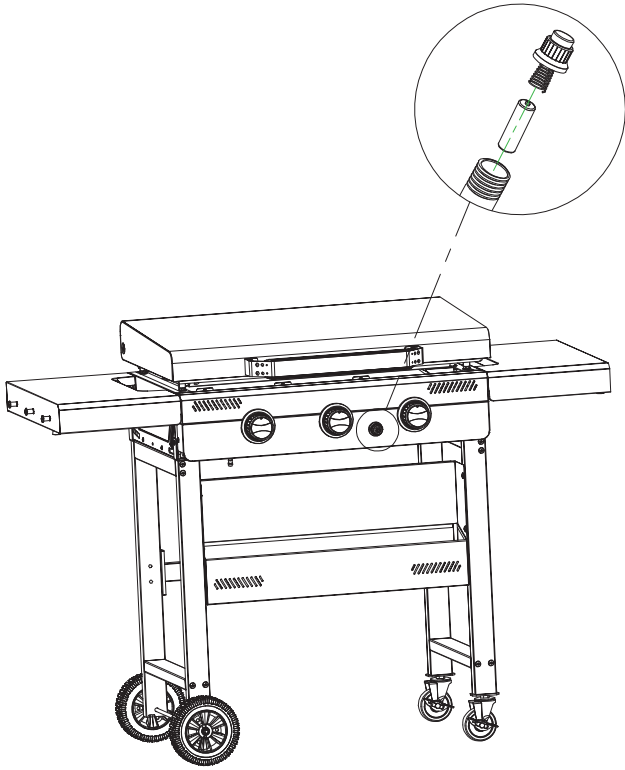


I		2PCS
N		1PC
M		2PCS
L		2PCS

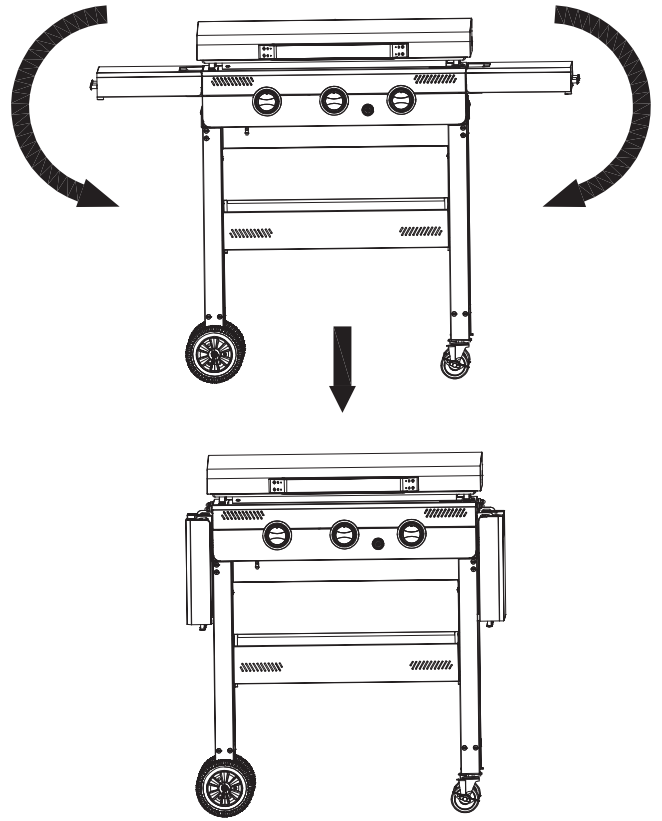
16

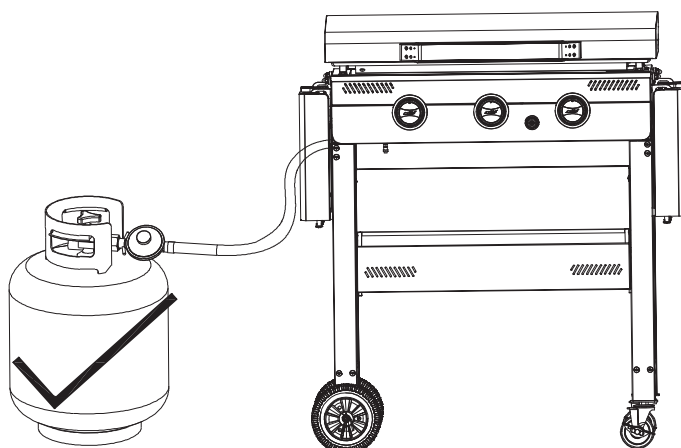
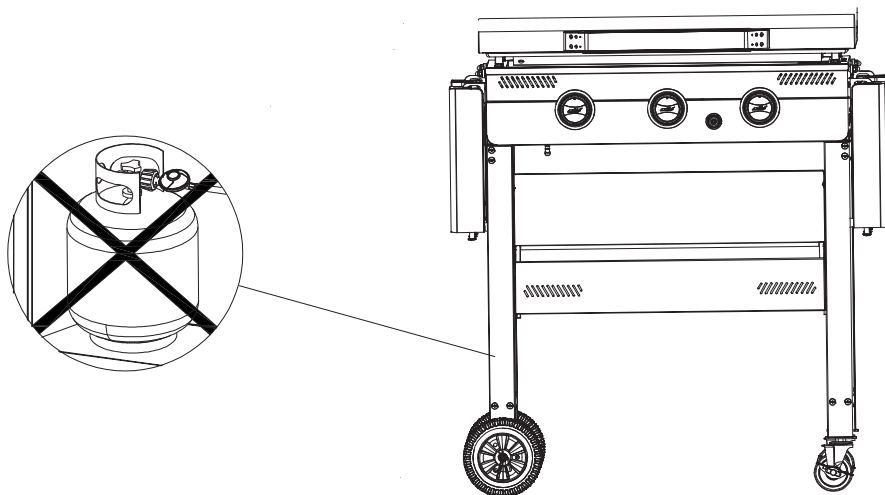


17



18





GB FOR SAFETY REASONS GAS CYLINDER MAY NOT BE UNDER GRILL, WHILE GRILL IS OPERATED. KEEP GAS CYLINDER NEXT TO GRILL, WHILE GRILL IS OPERATED.

FI TURVALLISUUSSYISTÄ KAASUPULLOA EI SAA PITÄÄ GRILLIN ALLA SEN OLLESSA KÄYTÖSSÄ. PIDÄ KAASUPULLO KÄYTÖN AIKANA GRILLIN VIERESSÄ.

SE AV SÄKERHETSKEL FÅR INTE GASOLFLASKAN VARA UNDER GRILLEN NÄR DEN ÄR I BRUK. PLACERA GASOLFLASKAN BREDVID GRILLEN NÄR DEN ÄR I BRUK.

NO AV SIKKERHETMESSIGE ÅRSAKER FÅR IKKE GASSFLASKEN STÅ UNDER GRILLEN NÅR DEN ER I BRUK. OPPBEVAR GASSFLASKEN VED SIDEN AV GRILLEN NÅR DEN ER I BRUK.

EE OHUTUSE TAGAMISEKS EI TOHI GAASIBALLOONI HOIDA GRILLI ALL, KUI SEE ON KASUTUSEL. HOIA GAASI BALLOONI KASUTAMISE JALA GRILLI KÕRVAL.

LV DROŠĪBAS IEMĒLU GĀZES PUDELI NEDRĪKST GLABĀT ZEM GRILA, KAD TO TIEK IZMANTOTA.

Manual instructions material/
Ohjekirjan materiaali/
Bruksanvisning för material/
Manuel instructionsmateriale/
Juhendmaterjal/
Lietošanas norādījumi/
Naudojimo vadovo medžiaga



Manufacturer • Valmistaja • Tillverkare • Produsent • Fabrikant • Tootja • Ražotājs •
Gamintojas • Kesko Corporation Building and technical trade, Työpajankatu 12,
FI- 00580 Helsinki © Kesko 2026. Made in China. <https://www.kesko.fi/contact>

CELLO