



LUE OHJEKIRJA, NOUDATA KOKOAMISOHJEITA
VAIHEITTAIN. PEREHDY GRILLIIN JA LUE KAIKKI
TURVALLISUUSOHJEET ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ!

SISÄLLYSLUETTELO

Varoitukset	3
Tekniset tiedot	4
Kaasukategoria	4
Räjätyskuva	6
Osaluettelo	7
Kokoamisohjeet	8-17
Vuototesti	18
Kaasun liittäminen	19
Sytyttämisohejet	20
Ennen grillin käyttämistä	22
Rasvapalo	23
Puhdistaminen	24
Vianetsintä	25
Multigrill System	26
Kuluttajapalvelu	28



- Vakavien henkilö- ja omaisuusvahinkojen vaara, jos ohjeita ei noudateta.
- Jotkut grillin osat voivat olla teräviä. Ota se huomioon ja käytä suojakäsineitä koottaessa ja nostettaessa. Terävät reunat voivat vahingoittaa.
- Grilli on tarkoitettu vain ulkokäyttöön hyvin tuuletetuissa tiloissa. Älä grillaa suljetuissa tai katetuissa tiloissa, joissa vaarana on hapenpuute.
- Grillin ulkopinnat ovat erittäin kuumia käytön aikana. Pidä lapset, eläimet ja valvontaa vaativat turvallisella etäisyydellä. Älä siirrä toimivaa tai kaasupulloon liitettyä grilliä.
- Sulje säädin käytön jälkeen ja irrota se pullosta.
- Grillin muuttamisesta voi seurata vaara ja takuun kumoutuminen.
- Älä säilytä kaasupulloa toimivan grillin alla, sillä kaasuvuodosta voi aiheutua vakavia vahinkoja. Aseta pullo käytön ajaksi grillin viereen.
- Älä aseta grillipeitettä tai muuta palavaa grillin alle, kun sitä käytetään tai se on kuuma.
- Laavakiviä, hiiliä tai brikettejä ei saa käyttää.
- Älä sytytä grilliä, kun kansi on kiinni, grillin tuuletusaukkoja ei saa missään tapauksessa tukkia tai sulkea.
- Puhdista grilli säännöllisesti ja huolellisesti.
- Tarkasta vuodot säännöllisesti ja aina, kun kaasupullo vaihdetaan tai pitkän varastoinnin jälkeen. Tarkasta aina ennen grillin käyttöä, onko kaasuletkussa, halkeamia ja vaurioita.
- Jos grilliä säilytetään kellarissa tai muussa maanalaisessa tilassa, pulloa ei saa säilyttää samassa paikassa, vaan se on säilytettävä maanpinnan tasolla.

TEKNISET TIEDOT

Kokonaisteho: 17 kW
Poltinta 14 kW (1020 g/h,
Sivupoltin 3 kW (218g/h)

Kaasun kulutus: 1235 grammaa/tunti

Letku ja säädin:
EN-hyväksyntä vaaditaan.

Kaasupullo (ei sisälly): Käytä Suomessa hyväksytyjä vakiopulloja.
Suositus 10/11 kg. Vaikka sekä butaania että propaania voidaan käyttää, Suomessa suositellaan käytettäväksi propaania. Hyväksytyjä letkuja ja säätimiä on myytävänä useimmissa kaasutarvikkeita myyvissä liikkeissä.

HUOM! KAASULETKUN SALLITTU ENIMMÄISPITUUS ON 120 CM.



TIETOJA KAASUKATEGORIOISTA

KÄYTTÖMAAT	VENTTIILIN KOKO	KAASUN LAATU	KAASU-KATEGORIA
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU LV, PT, SK, SI	0.9 mm	Butaani (28~30) mbar Propani 37 mbar	I3+(28-30/37)
BE, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT	0.9 mm	G30(butaani), G31(propaani) ja niiden seokset, LPG 28~30 mbar	I3B/P(30)
PL	0.86 mm	G30(butaani), G31(propaani) ja niiden seokset, LPG 37mbar	I3B/P(37)
AT, CH, DE, SK	0.81 mm	G30 (butaani), G31(propaani) ja niiden seokset, LPG 50mbar	I3B/P(50)



Tuote on standardien EN498 ja EN484 (EUROPEAN GAS APPLIANCE STANDARD) mukainen ja sillä on CE-sertifiointi.

VÄLTÄ GRILLIN VAURIOITUMINEN JA HENKILÖVAHINGOT NOUDATTAMALLA OHJEITA HUOLELLISESTI.

Tarkasta, että kaikki osat ja ruuvit ovat mukana vertaamalla osaluetteloa pakkauksen sisältöön. Tarkasta myös vauriottomuus ennen tuotteen kokoamista.

Älä kokoa grilliä, jos siinä on kuljetusvaurioita. Ota yhteys myyjään tai support@nordicseason.no.

Osien, lakan tai maalin kuljetusvaurioista on ilmoitettava myyjälle ennen grillin asennusta ja käyttöä. Jos vaurioista ilmoitetaan myöhemmin, ne ovat saattaneet tapahtua grilliä koottaessa. Sitä ei pidetä kuljetusvahinkona.

Jotkut osat voivat olla kiinni pakkauksen vaahtomuovissa. Jos osia puuttuu, tarkasta ensin pakkaus huolellisesti. Poista loppu pakkausmateriaali ja muovikalvot ennen grillin käyttöä.

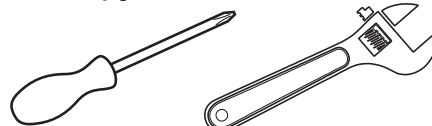
KOKOA GRILLI TASAISILLA ALUSTALLA.



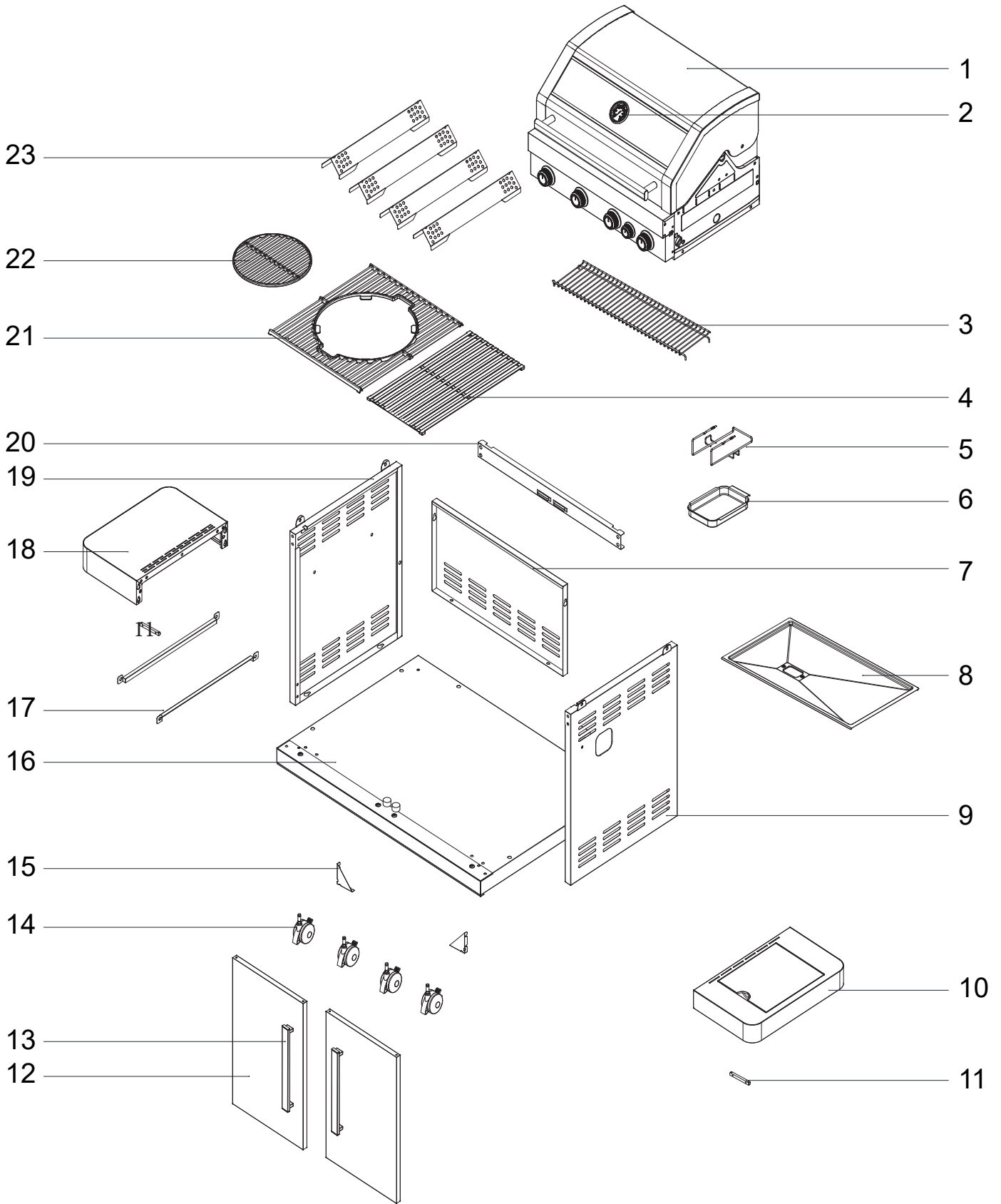
- **NOUDATA OHJEKIRJAN KOKOAMISJÄRJESTYSTÄ. RASKAIDEN OSIEN NOSTAMISEEN TARVITAAN KAKSI HENKILÖÄ VAMMOJEN JA GRILLIN VAURIOIDEN VÄLTTÄMISEKSI. JOTKUT METALLIOSAT VOIVAT OLLA TERÄVIÄ, KÄYTÄ SUOJAKÄSINEITÄ.**
- **ÄLÄ KÄYTÄ SÄHKÖTYÖKALUJA GRILLIN KOKOAMISEEN. TYÖKALUJEN LIIAN SUURI VOIMA VOI VAHINGOITTA A RUUVIEN PINNOITETTA, VAURIOITTA MAALATTUJA / LAKATTUJA PINTOJA JA LÖYSÄTÄ VALMIIKSI ASENNETTUJA MUTTEREITA.**
- **JOS TUOTTEEN LAKKAUS TAI MAALI VAUHIGOITTUU KOKOAMISEN AIKANA, KORJAA VAURIOT HETI, JOTTA NE EIVÄT RUOSTU MYÖHEMMIN. SOPIVAA LÄMMÖNKESTÄVÄÄ LAKKAA VOI TILATA OSOITTEESTA [SUPPORT@NORDICSEASON.NO](mailto:support@nordicseason.no).**

Grillin kokoamiseen tarvitaan ruuvitaltta (ei mukana) ja jakoavain (ei mukana).

GRILLIN KOKOAMISEEN TARVITAAN KAKSI HENKILÖÄ.








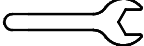

RÄJÄYTYSKUVA



OSALUETTELO

1	Kansi	1 stk
2	Lämpömittari	1 stk
3	Lämpimänäpitohylly	1 stk
4	Valurautainen grillauslevy	1 stk
5	Rasvakupin pidin	1 stk
6	Rasvakuppi	1 stk
7	Alempi takapaneeli	1 stk
8	Rasvaleyvy	1 stk
9	Sivupalkki	1 stk
10	Sivupolttimen	1 stk
11	Pöydän kiinnitystangot	2 stk
12	Ovi	2 stk
13	Oven kahva	2 stk
14	Lukittava pyörä	4 stk
15	Kolmion kiinnike	2 stk
16	Pohjaleyvy	1 stk
17	Grilliritilän kiinnitystangot	2 stk
18	Vasen sivupöytä	1 stk
19	Sivupalkki	1 stk
20	Vaunun etupalkki	1 stk
21	Erillisosa perusgrilli MGS*	1 stk
22	Pyöreä erillisgrilli	1 stk
23	Lämmönjakolevy	4 stk

A	B	C	D
 x7 5/32"-32	 x12 1/4"-20	 x2	 x4

KOKOAMISEEN TARVITTAVAT TYÖKALUT (EI SISÄLLY):		
		
Ristiuraruuvitaltta	Jakoavain / kiitoavain	Viivotin
HUOM! Käytä sähkötyökaluja varoen, sillä niiden voima voi vahingoittaa ruuveja.		



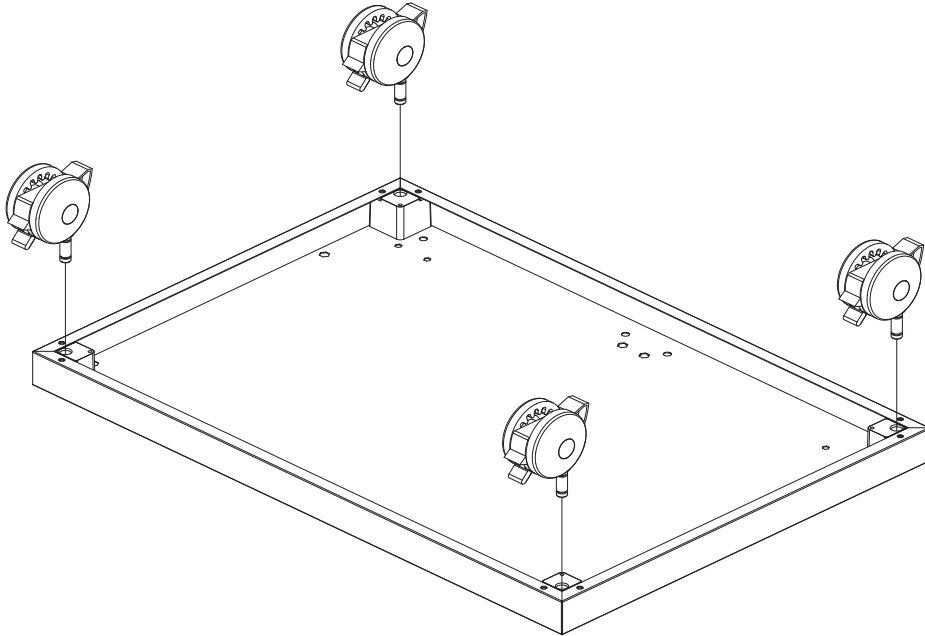
**NOUDATA OHJEITA VAIHE VAIHEELTA.
JOTKUT OSAT OVAT PAINAVIA, JOTEN KOKOAMISEEN
TARVITAAN 2 HENKILÖÄ.**

KOKOAMISOHJEET

VAIHE 1

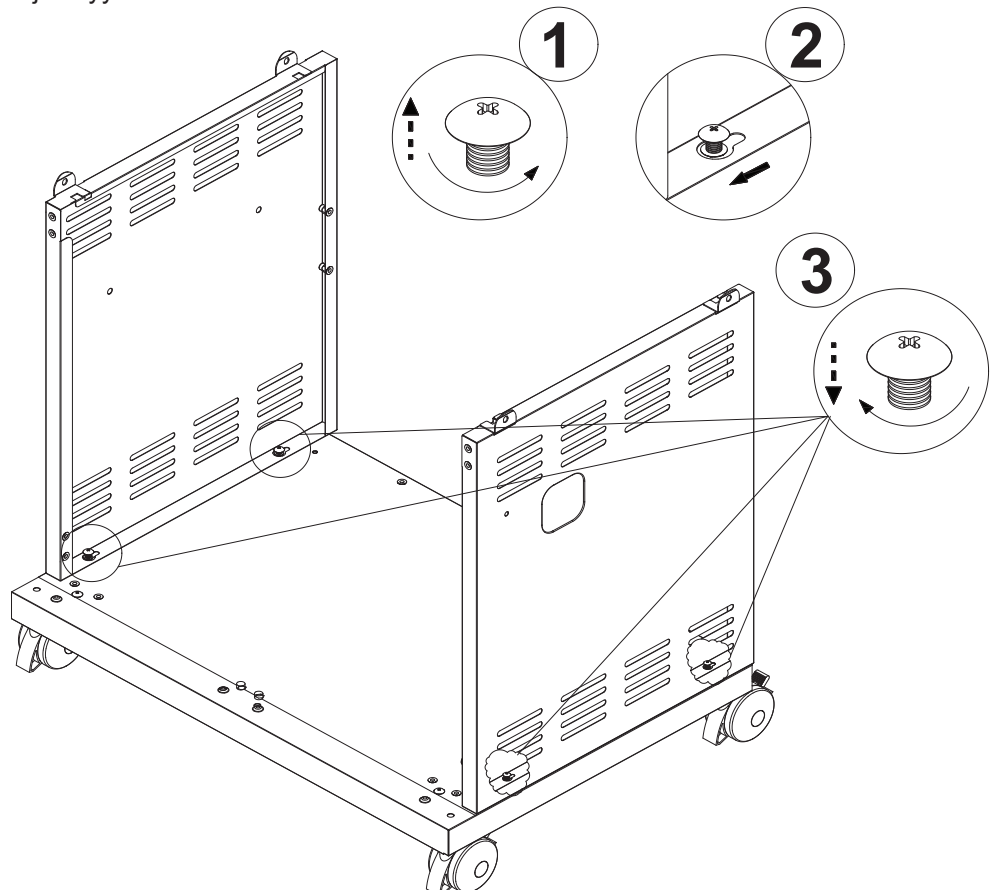
Käännä pohjalevyä osa 16 ja paina pyöriä osa 14 paikoilleen.

ASETA PAHVI (ESIM. ULKOPAKKAUS) ALUSTAKSI, JOTTA YKSIKÖ JA SEN OSAT EIVÄT NAARMUUNNU KOKOAMISEN AIKANA.



VAIHE 2

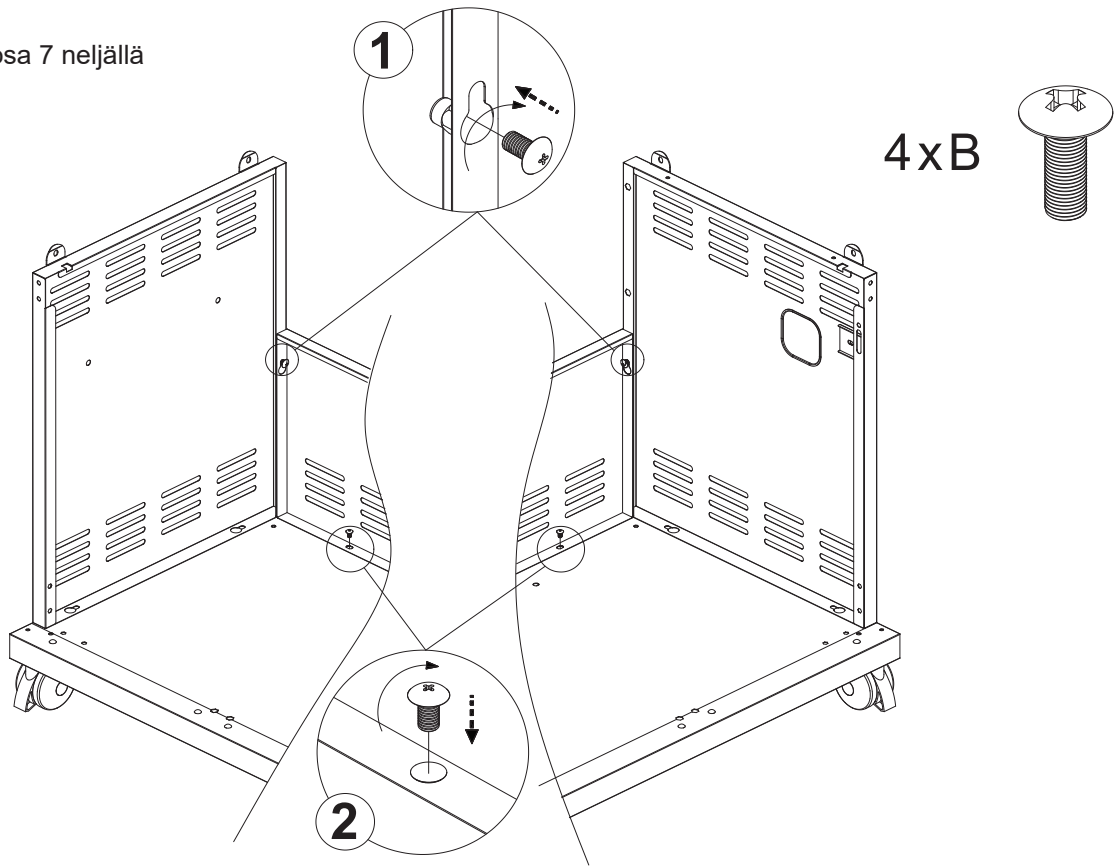
Asenna oikea ja vasen sivupaneeli osa 9 ja 19 esiasennetuilla ruuveilla pohjalevyyn.



KOKOAMISOHJEET

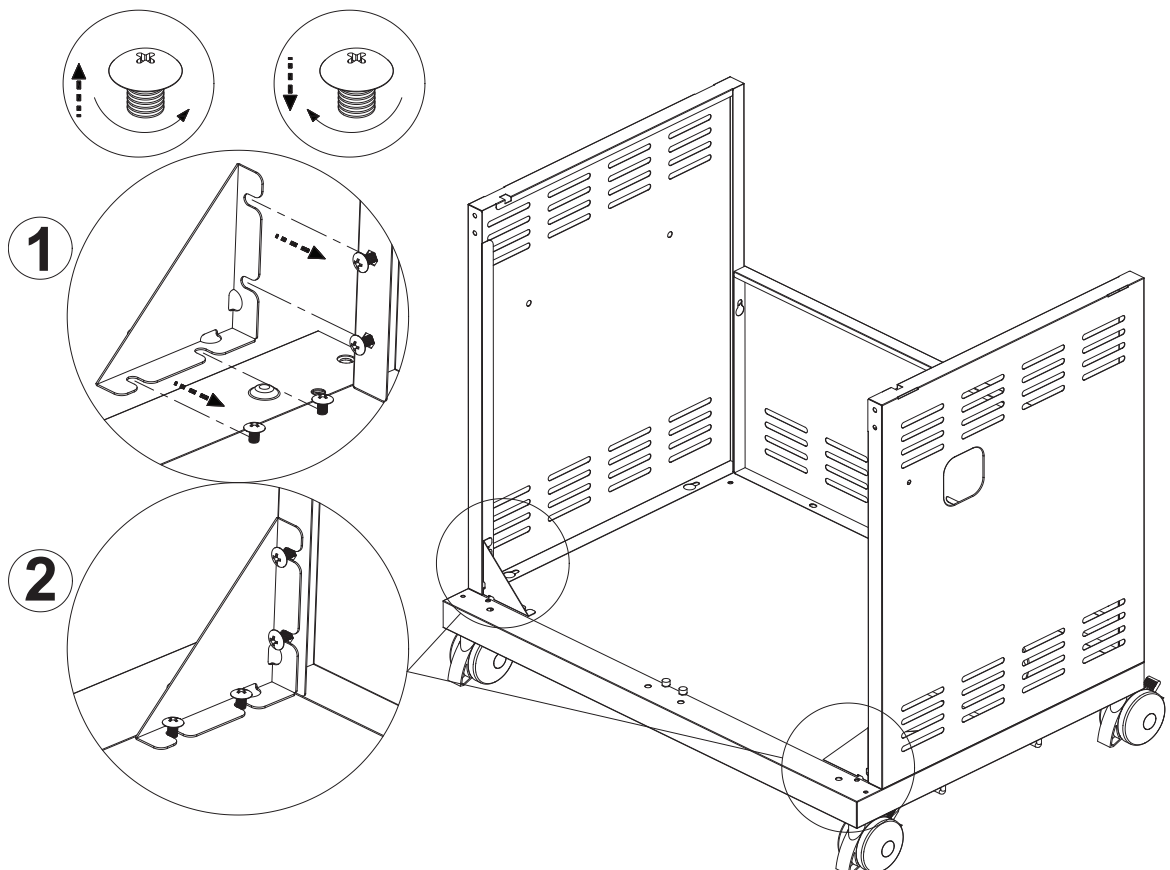
VAIHE 3

Asenna takapaneeli osa 7 neljällä B-ruuvilla.



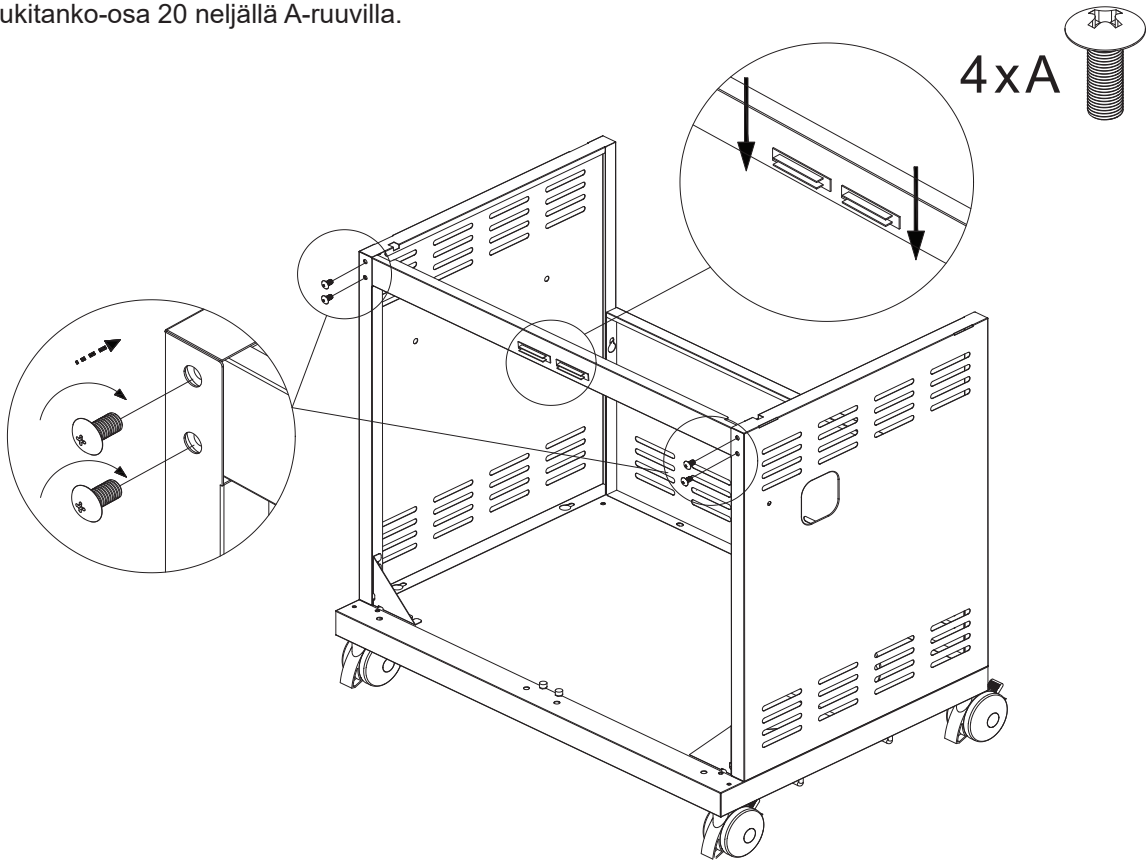
VAIHE 4

Asenna kolmionmuotoinen kiinnike osa 15 neljällä A-ruuvilla



VAIHE 5

Asenna tukitanko-osa 20 neljällä A-ruuvilla.



VAIHE 6

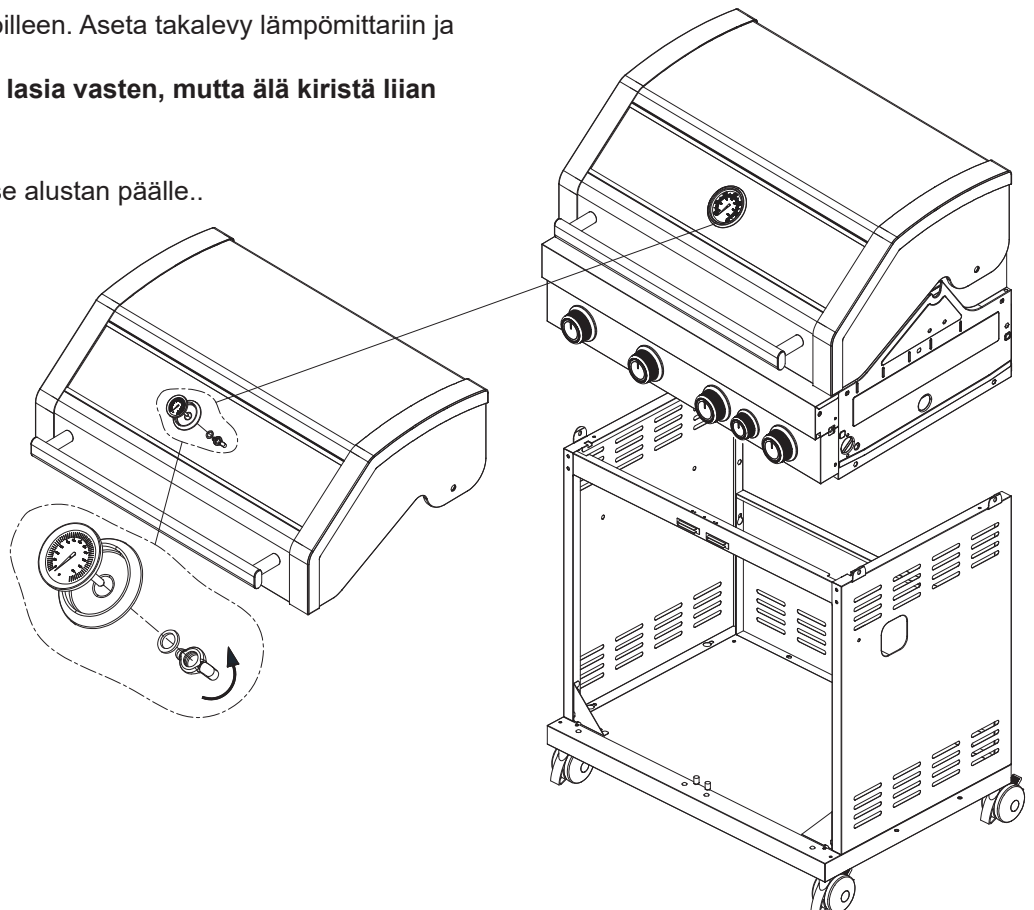
Työnnä/paina kytkimet paikoilleen. Aseta takalevy lämpömittariin ja kiinnitä siipimutterilla.

HUOM! Kiristä siipimutteri lasia vasten, mutta älä kiristä liian tiukasti.

Nosta grillin runko ja aseta se alustan päälle..




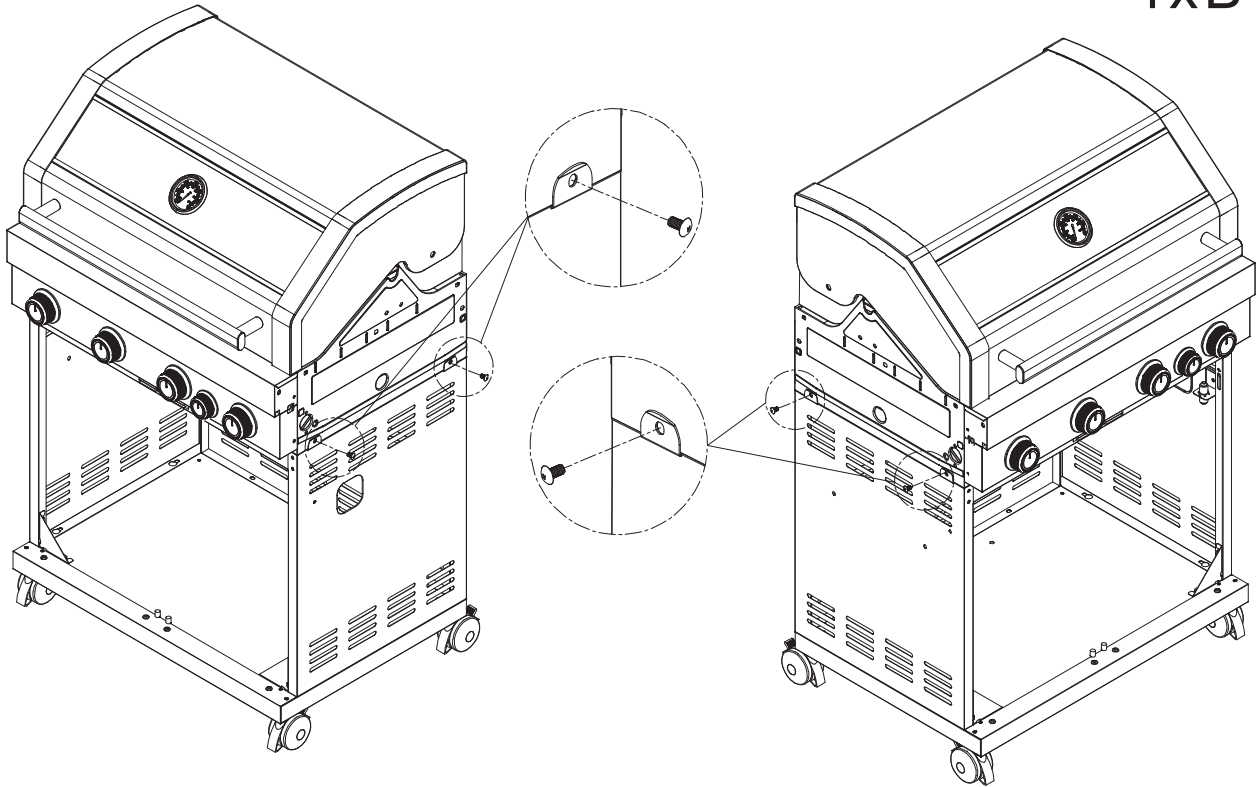
**GRILLIRUNGON
ASENNUS TULISI
SUORITTA
KAHDEN
HENKILÖN VOIMIN.**



VAIHE 7

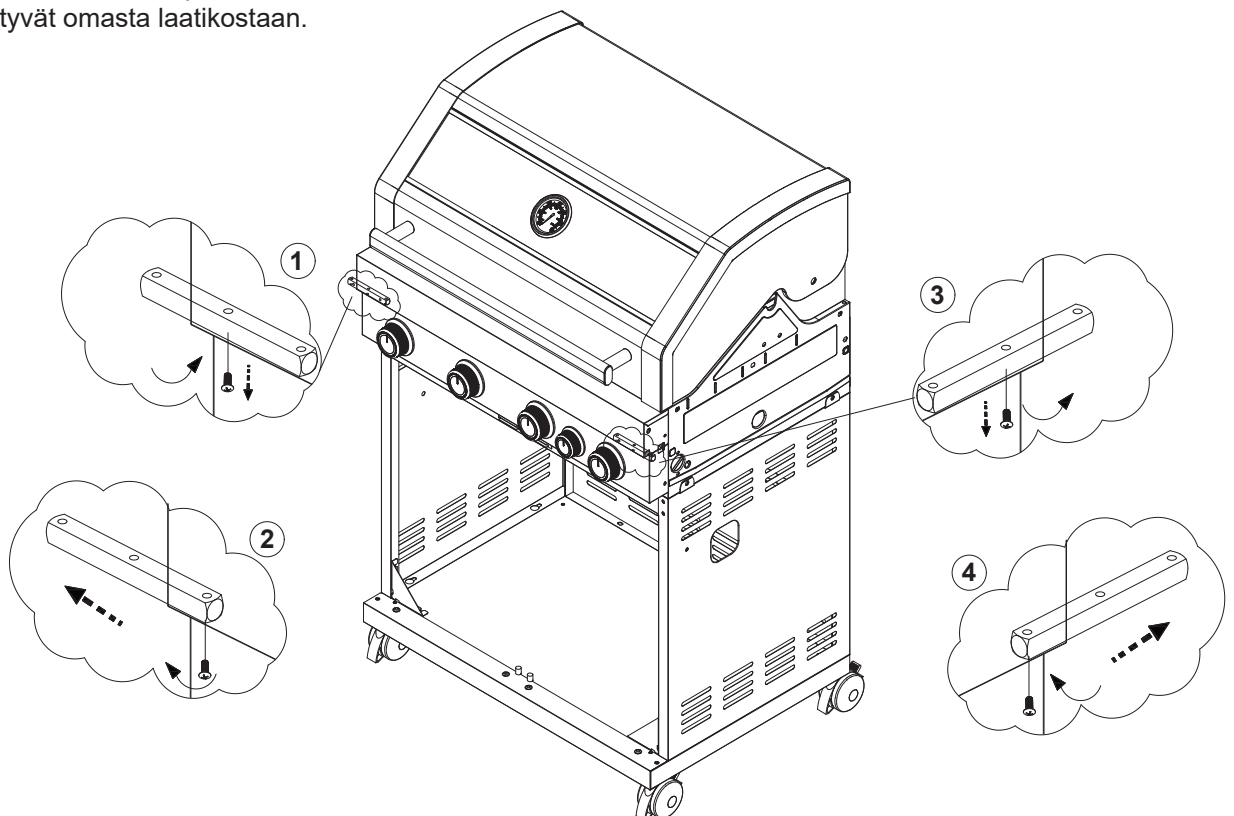
Asenna kaikki neljä B-ruuvia ennen kuin kiristät niitä.

4xB 



VAIHE 8

Asenna sivupöydän tukitangot grillirunkoon kuvan mukaisesti. Kiinnitä ristipääruuvilla. Nämä osat löytyvät omasta laatikostaan.

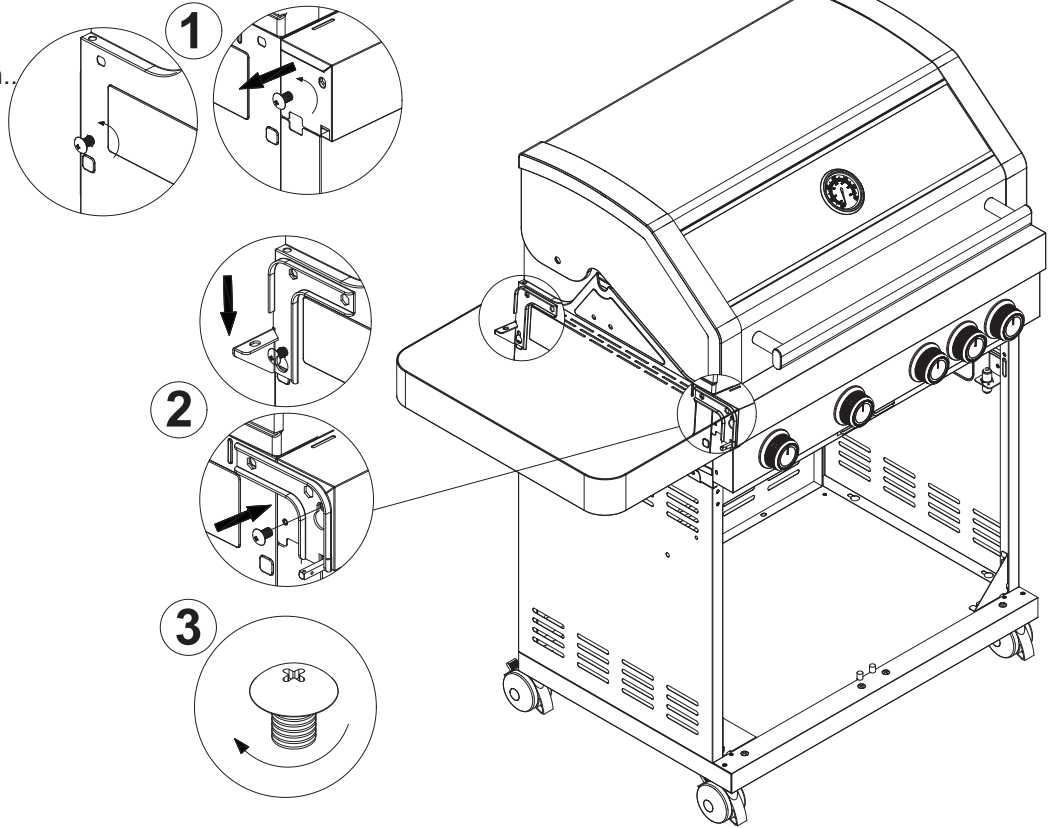


KOKOAMISOHJEET

VAIHE 9

Asenna vasen sivupöytä
kahdella esiasennetulla ruuvilla.

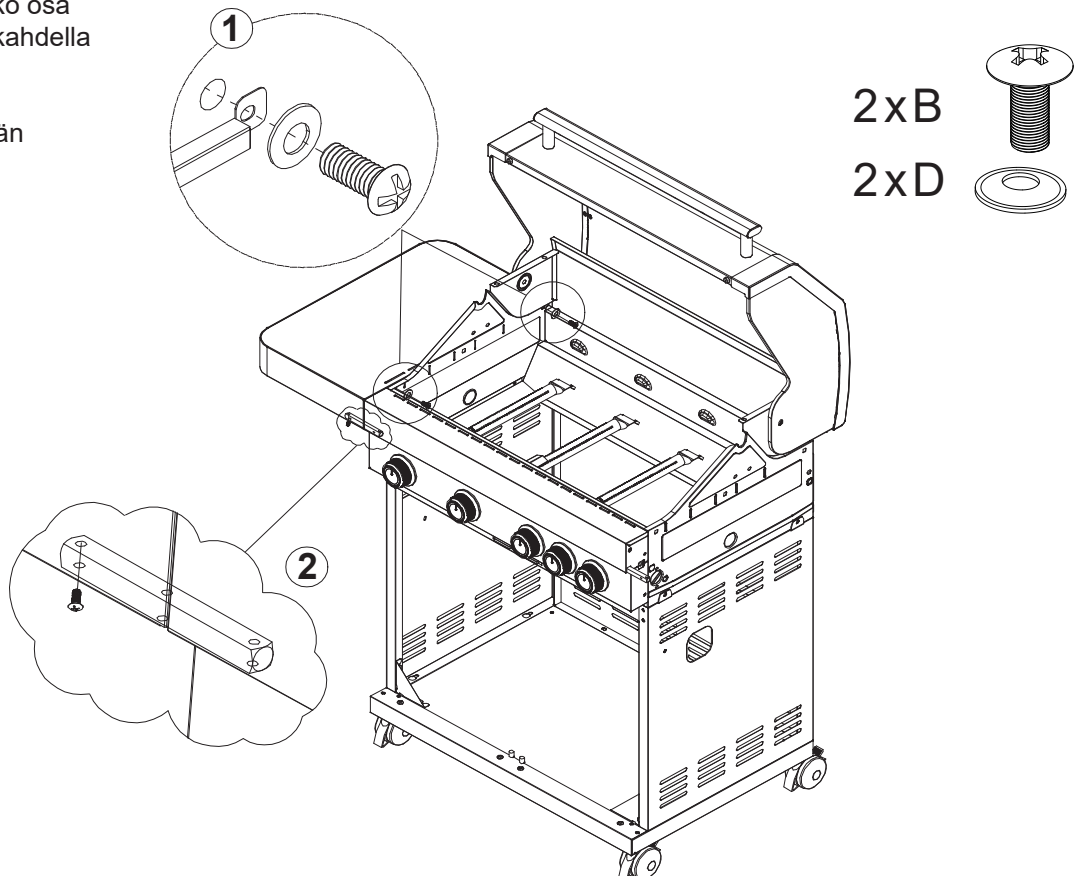
- 1) Irrota ruuvi.
- 2) Asenna sivupöytä.
- 3) Kiristä ruuvi paikoilleen.



VAIHE 10

Asenna grilliritilän tukikisko osa
17 kahdella B-ruuvilla ja kahdella
D-prikalla.

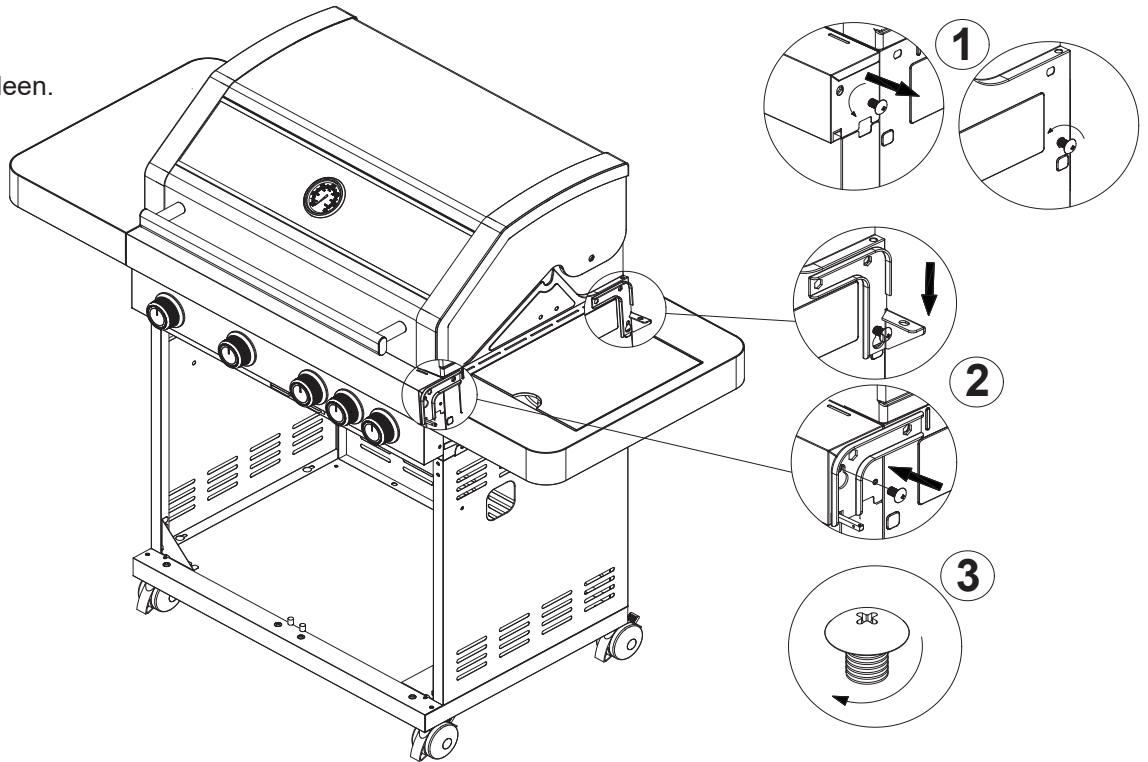
Kiinnitä osa 11 sivupöytään
ruuveilla.



VAIHE 11

Asenna oikea sivupöytä
kahdella esiasennetulla ruuvilla.

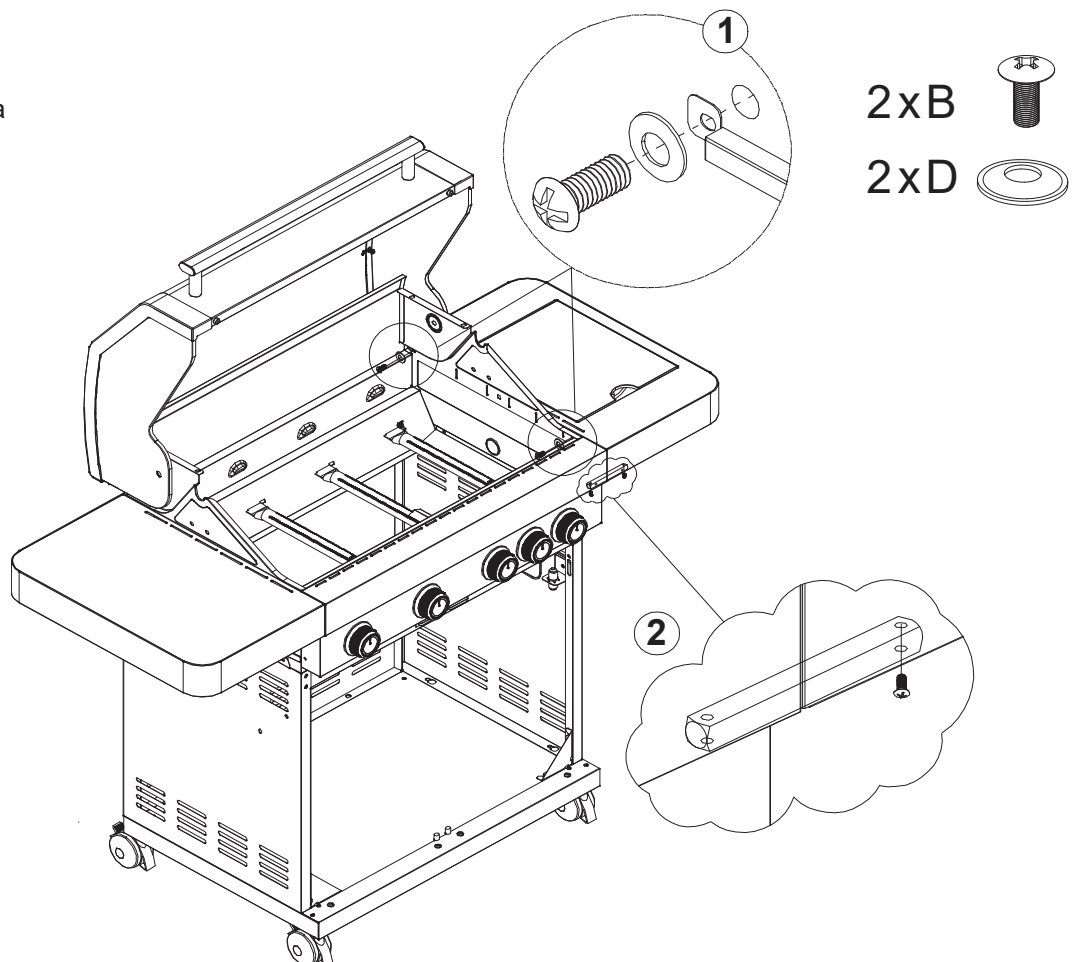
- 1) Irrota ruuvi
- 2) Asenna sivupöytä
- 3) Kiristä ruuvi paikoilleen.



VAIHE 12

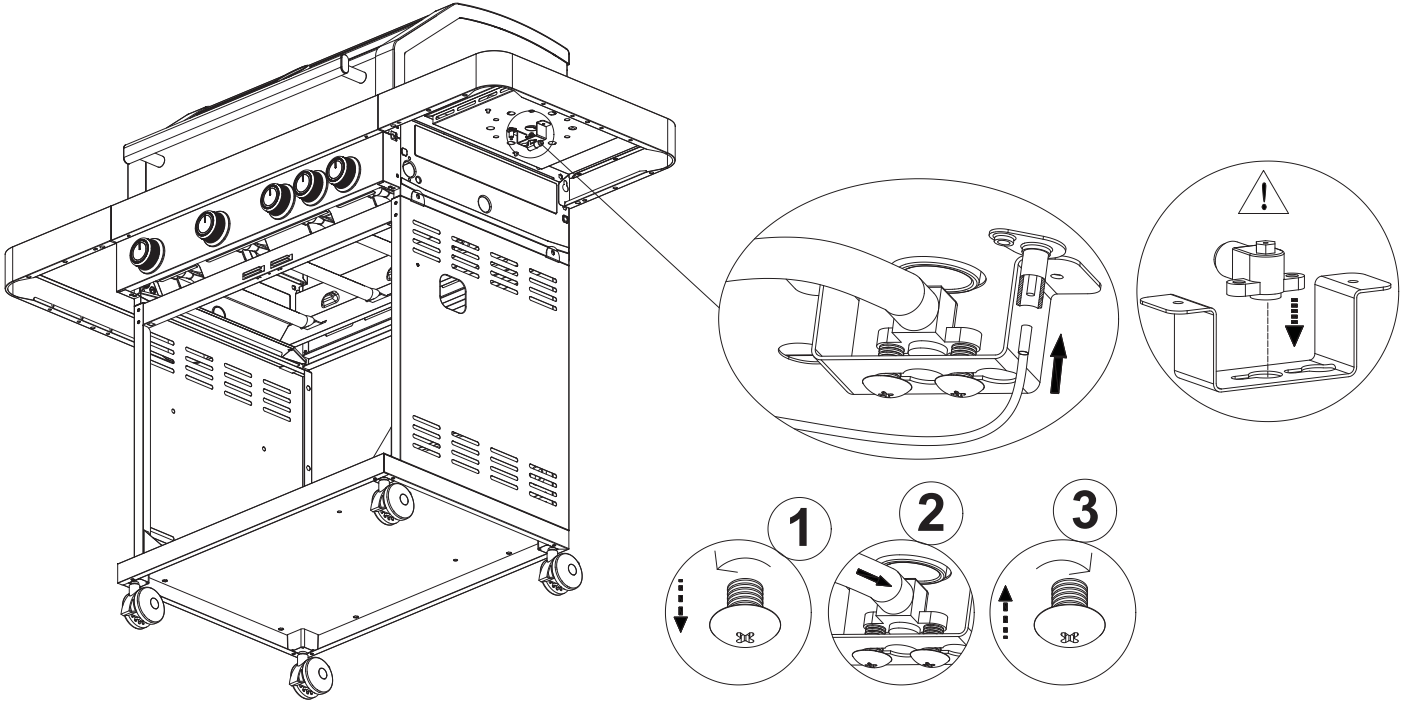
Asenna grilliritilän tukikisko
osa 17 kahdella B-ruuvilla ja
kahdella D-prikalla.

Kiinnitä osa 11 sivupöytään
ruuveilla.



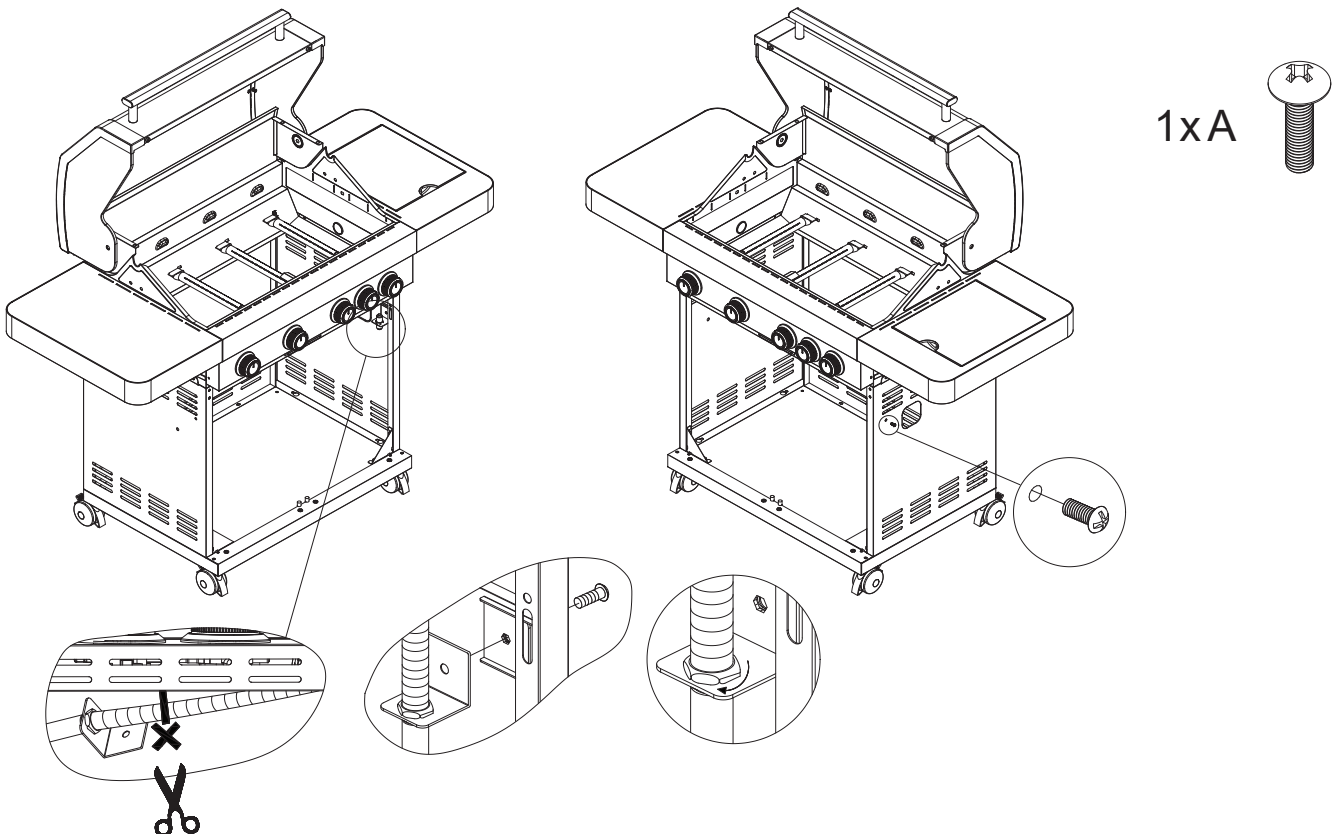
VAIHE 13

Irrota esiasennetut ruuvit sivupolttimesta ja kiinnitä se kiinnikkeeseen. Työnnä johto sytytystulppaan.



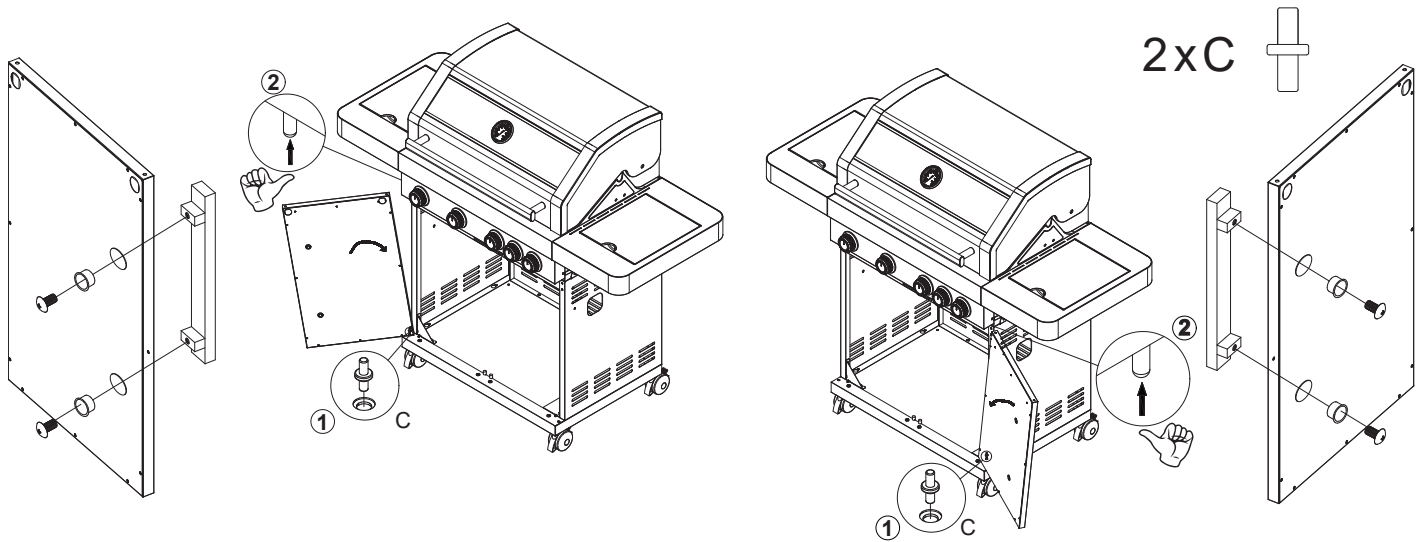
VAIHE 14

Leikkaa nauha kaasus-langasta ja kiinnitä se kiinnikkeeseen yhdellä A-ruuvilla.



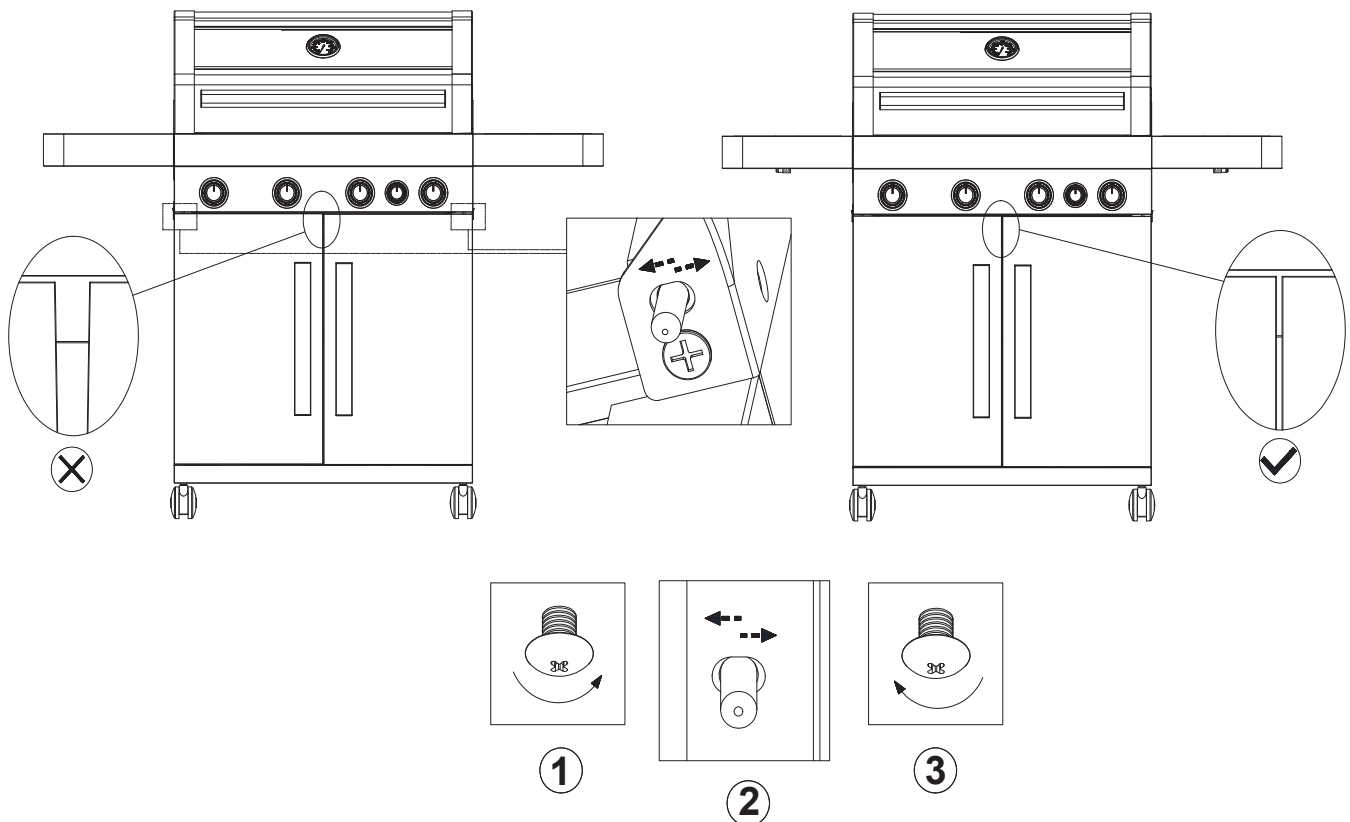
VAIHE 15

Asenna kahvaosa 13 oven osaan 12. Aseta kaksi C-osaa pohjalevyyn ja kiinnitä ovet paikoilleen.



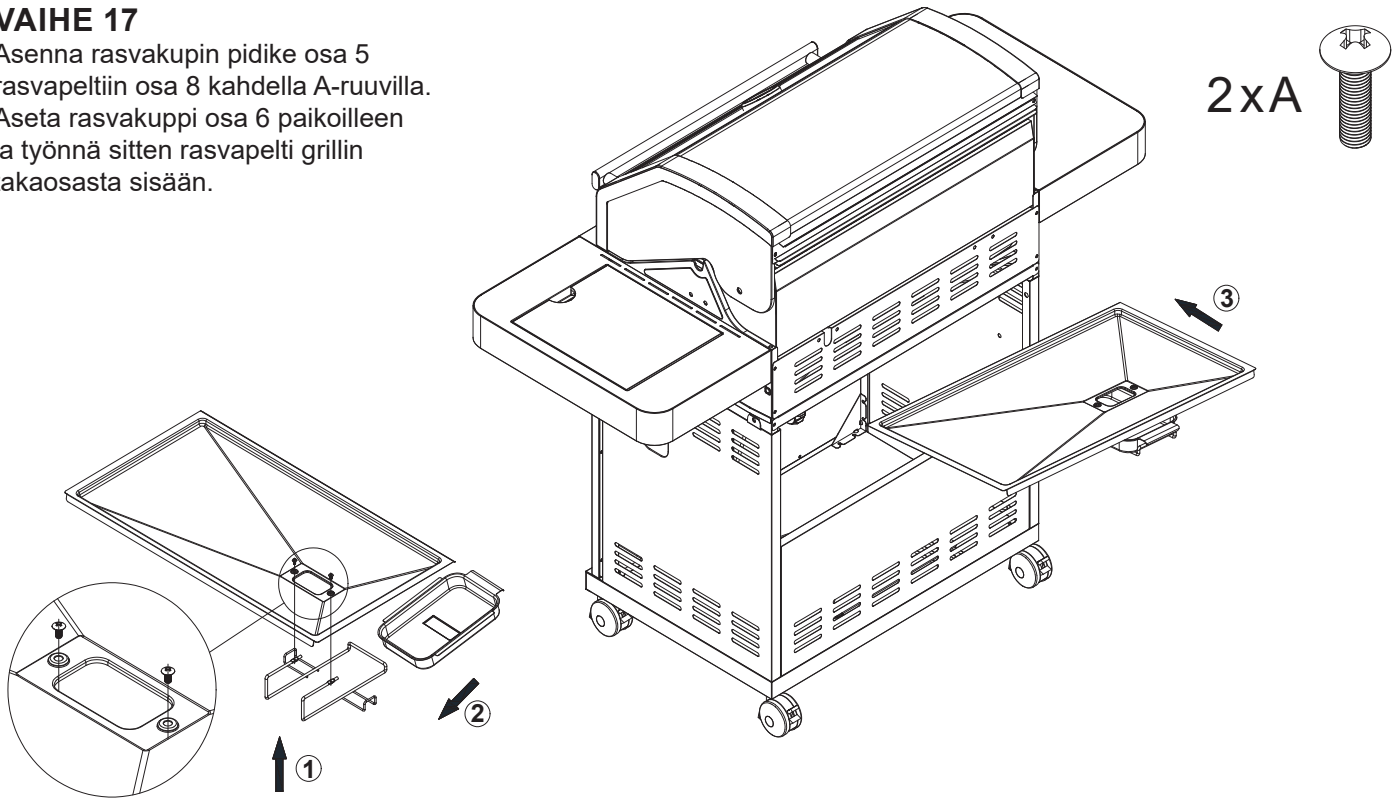
VAIHE 16

Jos ovia tarvitsee säätää, käytä oven kiinnitettyä takana olevaa ruuvia.



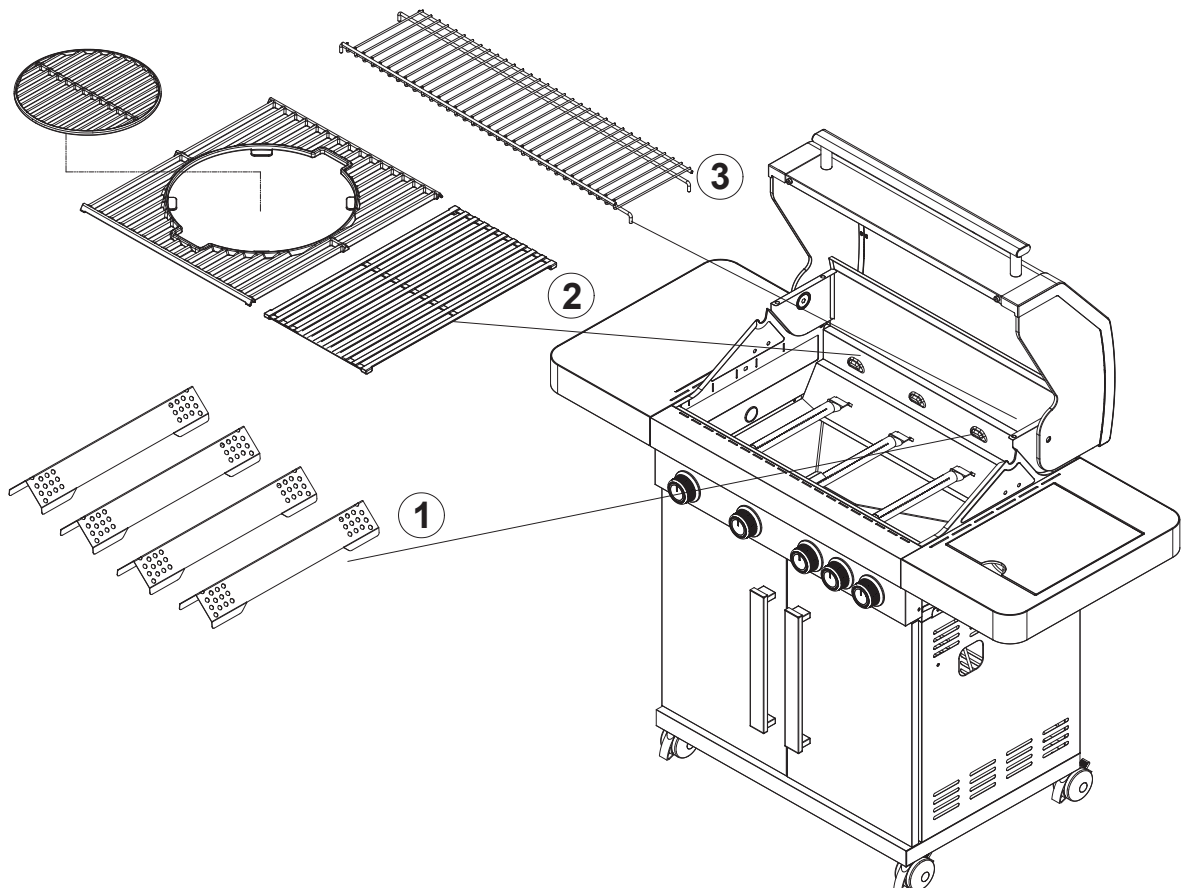
VAIHE 17

Asenna rasvakupin pidike osa 5 rasvapeltiin osa 8 kahdella A-ruuvilla. Aseta rasvakuppi osa 6 paikoilleen ja työnnä sitten rasvapelti grillin takaosasta sisään.

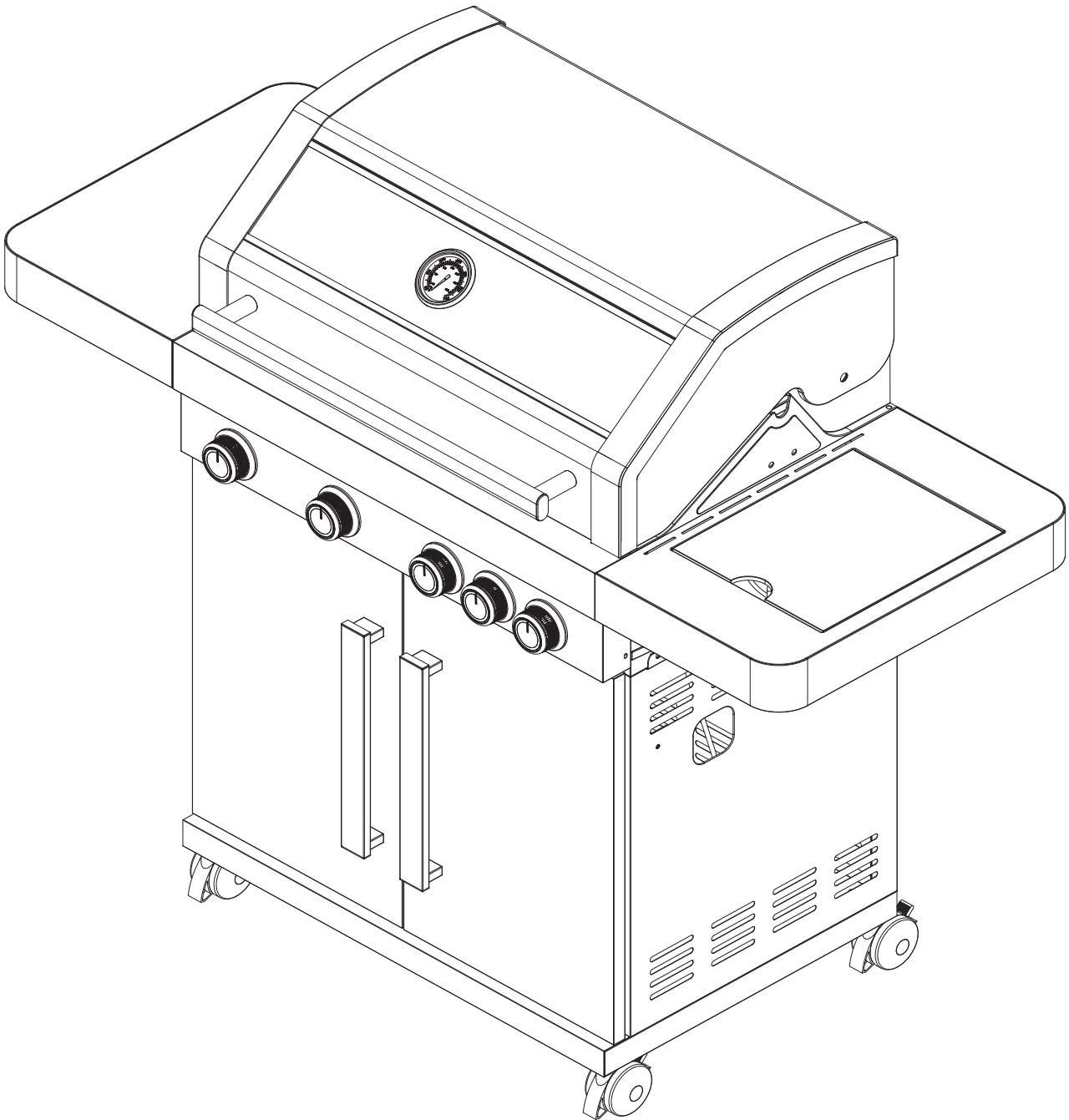


VAIHE 18

Aseta osa 23 liekintaltuttaja grilliin. Aseta ritilät grilliin, osat 4, 21 ja 22. Aseta lämpöhyllä, osa 3, paikoilleen.



GRILLI ON NYT VALMIIKSI KOOTTU.



**KAIKKIEN LIITOSTEN TIIVIYS ON TESTATTAVA ENNEN GRILLIN KÄYTTÖÄ.
SUORITA VUOTOTESTI VUOSITTAIN JA AINA, KUN IRROTAT TAI VAIHDAT KAASUPULLON.**



VUOTOTESTI ON TEHTÄVÄ ENNEN GRILLIN KÄYTTÖNOTTOA, JOKA KERRAN, KUN PULLO, SÄÄDIN TAI LETKU VAIHDETAAN SEKÄ AINA, JOS GRILLI ON OLLUT PITKÄÄN KÄYTTÄMÄTTÄ. ASETA GRILLI PAIKKAAN, JOSSA ON HYVÄ ILMANVAIHTO LIEKKEJÄ EI SAA KÄYTTÄÄ VUOTOJEN ETSIMISEEN.

- Sekoita 2 astianpesuainetta yhteen osaan vettä.
- Sammuta kaikki avotuleet, lämmönlähteet ja savukkeet testauspaikan ympäristöstä.
- Sulje kaikki grillin säätimet asentoon "OFF".
- Sulje kaasunsäädin ja kiinnitä se pulloon.
- Sivele seosta kaikkiin pullon ja säätimen liitännöihin, koko letkun pituudelle ja kaikkiin grillin venttiileihin
- Avaan kaasunsäädin ja tarkasta huolellisesti, näkyykö jossain seoksella sivellyssä kohdassa kuplia.
- JOS KUPLIA NÄKY, SULJE KAASUN TULO JA KORJAA ONGELMA. TESTAA UUELLEEN. GRILLIÄ EI SAA OTTAA KÄYTTÖÖN ENNEN KUIN VARMISTETTU, ETTÄ VUOTOJA EI OLE.
- Jos vuotoja on edelleen havaittavissa, ota yhteys myyjään vian korjaamiseksi.



KAASUN LIITTÄMINEN

ÄLÄ SÄILYTÄ KAASUPULLOA TOIMIVAN GRILLIN ALLA. JOS SÄILYTÄT PULLOA GRILLIN ALLA, KUN SITÄ EI KÄYTETÄ, IRROTA SÄÄDIN. ÄLÄ SIIRÄ TOIMIVAA TAI KAASUPULLOON LIITETTYÄ GRILLIÄ.

LETKU

Liitä kaasuletku grillin kaasuliitântään grillin vasemmalla puolella. Kiristä hyvin, mutta ei liian tiukalle.

Älä käytä tiivistysteippiä, liimaa tai nestettä liittimessä.

Liitä paineensäädin kaasupulloon paineensäätimen ohjeiden ja kaasupullon myyjän ohjeiden mukaisesti.

Tuotteen kanssa käytettävän kaasuletkun enimmäispituus on 120 cm.

PAINEENSÄÄDIN

Varmista, että kaikki grillin säätönupit ovat asennossa OFF.

Suosittellemme käyttämään Pohjoismaissa propaania, mutta butaaniakin voidaan käyttää. Butaani soveltuu huonosti pieniin lämpötiloihin.

Asenna paineensäädin ja kaasuletku paikalleen.
Noudata paineensäätimen mukana toimitettuja kokoamisohjeita.

KAASUPULLO

Tarkasta säännöllisin väliajoin, että kaasuletku on ehjä, ja että siinä ei näy merkkejä halkeamista tai muista vaurioista.

Älä koskaan käytä vaurioitunutta kaasuletkua.

Tarkasta, että paineensäätimen liikuteltava muovinen kaulus on ehjä ja että kuumat grillin osat eivät ole vahingoittuneet sitä.

Varmista, että kaasupullo on asetettu lujalle, tasaiselle alustalle grillin kaasuliitântää alemmaksi.

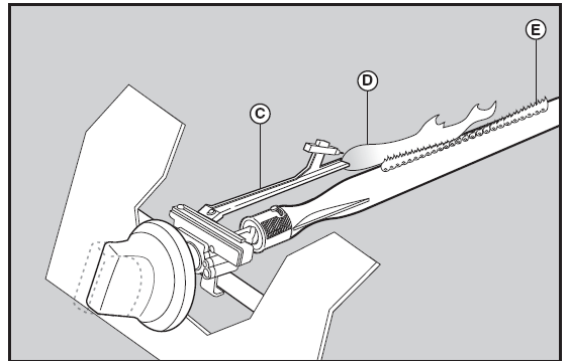
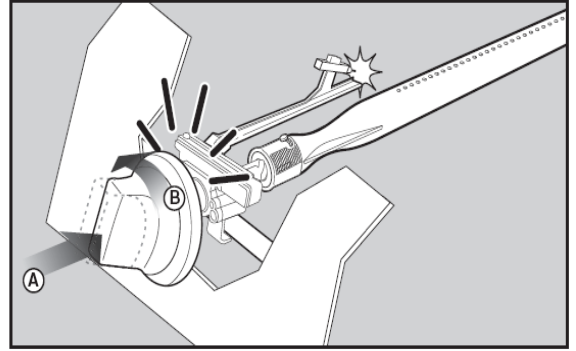
Käytä hyväksyttyä kaasupulloa, joka sopii paineensäätimeen. Suositus: 10 kg ja suuremmat kaasupullot.

KAASUN LAATU

I3+ : butaani 28-30mbar, propaani 37mbar
I3B/P(30): G30(Butaani), G31(propaani) ja niiden seokset, LPG 28-30 mbar
I3B/P(50): G30(butaani),G31(propaani) ja niiden seokset, LPG 50mbar
I3B/P(37): G30(butaani),G31(propaani) ja niiden seokset, LPG 37 mbar

PILOTTILIEKKI SYTYTYSOHJEET

1. Kannen tulee olla aina auki, kun grilli sytytetään. Älä koskaan seiso kumartuneena grillin ylle sytyttäessäsi sitä, ja suojaa kasvosi leimahduksen varalta.
2. Varmista, että kaikki kytkimet ovat OFF-asennossa. Avaa säätimen kaasunsyöttö.
3. Luo kipinä painamalla ohjauskytkintä ja pitämällä sitä painettuna 3-5 sekuntia kaasunsyötön avaamiseksi. Kun kytkin on painettuna, käännä se vastapäivään asentoon HI. Sytyttimestä kuuluu "naksahdus" ja polttimen vasemmalle puolelle ilmestyy oranssi liekki. Pidä ohjauskytkintä painettuna kaksi sekuntia, kun kuulet "naksahduksen", jolloin kaasu virtaa poltinputkea pitkin ja poltin syttyy. Kun poltin on sytytetty, seuraava poltin voidaan sytyttää samalla tavalla.
4. Kun poltin on sytytetty, seuraava poltin voidaan sytyttää samalla tavalla. Sytytä loput polttimet tarpeen mukaan.



Jos polttimet eivät syty 5 sekunnin kuluttua, aseta kaikki kytkimet

OFF-asentoon ja sulje kaasusylinterin säädin. Odota 5 minuuttia. Toista yllä oleva toimenpide.

GRILLIN SYTYTTÄMINEN MANUAALISESTI

Jos sisäänrakennettu sytytin ei toimi, grilli voidaan sytyttää manuaalisesti pitkällä tulitikulla tai takkasytyttimellä. Älä kumarru grillin ylle sytytyksen aikana!

1. Varmista, että kaikki kytkimet ovat OFF-asennossa.
2. Avaa kansi. Kannen tulee olla aina auki, kun grilli sytytetään.
3. Avaa kaasupullon kaasuvirtaus pullon säätimellä.
4. Sytytä pitkä tulitikku tai takkasytytin ja työnnä se grillin rungon vasemmalla tai oikealla sivulla olevaan sytytysaukkoon.
5. Paina sytytysaukkoa lähinnä olevan polttimen kytkin sisään ja käännä kytkin vasemmalle HI-asentoon.
6. Varmista, että poltin syttyy ja jää palamaan.
7. Viereiset polttimet voidaan sytyttää painamalla kytkintä sisään ja kääntämällä sitä vasemmalle.

Jos polttimet eivät syty 5 sekunnin kuluessa, aseta kaikki kytkimet "OFF"-asentoon ja sulje kaasupullon säädin. Odota 5 minuuttia. Toista yllä oleva toimenpide

HUOM:

Jos poltin ei syty, käännä säädin takaisin OFF-asentoon (sammutettu), ja sulje kaasun tulo. Odota 5 minuuttia, ja kokeile sytyttämistä uudelleen.



SYTYTTÄMISOHJEET

LIEKKIEN TULEE OLLA SINISIÄ JA PALAA TASAISESTI. JOS LIEKIT OVAT SUURIA JA KELTAISIA, SOIHTUMAISIA TAI "RIKKOUTUNEITA", KATSO VIANETSINTÄOHJEET.

ÄLÄ KOSKAAN RUISKUTA VETTÄ KUUMAN GRILLIN PINNOILLE.

SIVUPOLTTIMIEN SYTYMINEN

1. Avaa sivupolttimen kansi.
2. Varmista, että kaikki kytkimet ovat OFF-tilassa. Avaa kaasupullon kaasunsyöttö.
3. Paina ja käännä kytkintä hitaasti vasemmalle HI-asentoon, jolloin kuulet napsahduksen, joka antaa kipinän elektrodille polttimien sytyttämiseksi.

Jos polttimet eivät syty 5 sekunnin kuluessa, aseta kaikki kytkimet OFF-asentoon ja sulje kaasupullon säädin. Odota 5 minuuttia. Toista yllä oleva toimenpide.

SIVUPOLTTIMEN SYTYTTÄMINEN MANUAALISESTI

Jos sisäänrakennettu sytytin ei toimi, grilli voidaan sytyttää manuaalisesti pitkällä tulitikulla tai takansytyttimellä. Älä kumarru grillin ylle sytytyksen aikana!

1. Avaa sivupolttimen kansi.
2. Varmista, että kaikki kytkimet ovat OFF-tilassa. Avaa kaasupullon kaasunsyöttö.
3. Sytytä pitkä tulitikku tai takkasytytin ja pidä sitä lähellä sivupoltinta.
4. Paina sivupolttimen kytkin sisään ja käännä kytkintä vasemmalle.
5. Varmista, että poltin syttyy ja jää palamaan.

JOS GRILLI EI SYTY NORMAALISTAI MANUAALISESTI, KATSO VIANETSINTÄOHJEET TAI OTA YHTEYS MYYJÄÄN.

SIVUPOLTTIMEN KÄYTTÖ

Kattilan maksimikoko sivupolttimessa on 25 cm. Käytä kattiloita/pannuja, joissa ei ole muoviva, bakeliittia jne. muodonmuutosten välttämiseksi. Teräksisiä ja valurautaisia kattiloita, pannuja ja pannuja voi käyttää myös suoraan rutilöillä, jos ne ovat suurempia kuin sivupoltin.

HUOM! Älä koskaan käytä sivupolttimella tai grillitilassa kattiloita/pannuja, joissa on teflon/non-stick-pinnoite!

Jos käytät liian suurta kattilaa, pannua tai pataa, voit vahingoittaa/tuhota sivupöydän.

KÄYTTÖPAIKKA

- Aseta grilli käytön ajaksi vähintään 150 cm päähän seinistä, puista ja pensaista sekä muista palavista aineista/nesteistä.
- Älä aseta grilliä katon tai katoksen alle.
- Aseta grilli paikkaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Ei saa käyttää maanpintaa syvemmillä.

VIIMEINEN TARKASTUS

- Tarkasta, että kaikki säätimet toimivat oikein.
- Tarkasta, että kaasuletkussa ei ole halkeamia eikä vaurioita. (Tarkasta joka kerran, kun otat grillin käyttöön).
- Varmista, että kaasupullo ja -letku eivät kosketa kuumia esineitä.

VAROITUKSET!

GRILLIÄ EI OLE SUUNNITELTU KÄYTETTÄVÄKSI NIIN, ETTÄ YLI 50 % GRILLAUSPINNASTA ON TÄYSIN PEITOSSA – KOSKEE MYÖS LEIVONTA-ASTIOITA.

TÄYDELLINEN PEITTÄMINEN JOHTAA YLIKUUMENEMISEEN JA GRILLIN VAURIOITUMSEEN. EI TAKUUVIKA.

VIHJEITÄ

PUHDAS GRILLI on tehokkaampi, savuttaa vähemmän ja rasvajäämät liekehtivät vähemmän. Polta grilli käytön jälkeen avaamalla kansi ja säätämällä täysi teho noin 10 minuutiksi. Anna grillin jäähtyä ja harjaa tuhka pois liekinrajoittimista ja ritilöistä.

SIVELE GRILLIRITILÄT KUUMUUTTA KESTÄVÄLLÄ ÖLJYLLÄ. Se estää ruoan palamisen kiinni ritilöihin.

ESILÄMMITÄ GRILLIÄ täydellä teholla noin 10 minuuttia ennen kuin asetat ruokia grilliin. Grillaustulos on parempi ja grillausaika lyhenee.

ÄLÄ GRILLAA JÄISTÄ TAI OSITTAIN SULANUTTA RUOKAA. Kylmyys pidentää grillausaikaa ja tulos on huonompi.

JAA GRILLI KUUMAAN JA KYLMÄÄN VYÖHYKKEESEEN. Kun ruoka on puolikypsää, siirrä se kylmään vyöhykkeeseen ja grillaa valmiiksi. Grillaustulos on parempi ja ruoka on läpikypsää, mutta ei pala.

ARVIOI TUOTEKOHTAINEN GRILLAUSAIKA JA GRILLAA JÄRJESTYKSESSÄ NIIN, että ruoat valmistuvat samanaikaisesti.

SIVELE RUOKAA GRILLAUKSEN AIKANA SÄÄNNÖLISESTI ÖLJYLLÄ TAI MUULLA MARINADILLA. Ruoka pysyy mehukkaana.

KUN KANSI AVATAAN, lämpöä poistuu paljon, joten toimi nopeasti.



RASVAPALOT VAHINGOITTAVAT METALLIA, MAALIA JA EMALOINTIA. TAKUU EI KOSKE RASVAPALOSTA AIHEUTUVIA GRILLIN VAURIOITA, KOSKA SYYNÄ ON VÄÄRINKÄYTTÖ.

ÄLÄ KÄYTÄ VETTÄ PALON SAMMUTTAMISEEN! VÄLTÄ RASVAPALOT PUHDISTAMALLA GRILLI SÄÄNNÖLLESTI.

ESTÄMÄÄN RASVAA TULIPALO

1. Estä rasvapalot pitämällä grilli puhtaana.
2. Täytä rasvakuppi rasvaa imevällä materiaalilla, kuten kissanhiekalla. Se imee rasvan ja ruokaöljyn ja estää rasvapalon. Alle asetettava alumiinifolio helpottaa puhdistamista.

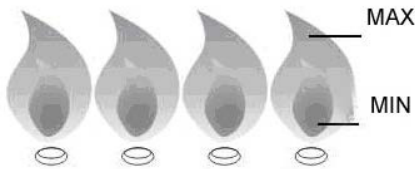
SATTUESSA RASVAN PALO

Jos rasva palaa, sulje kaasun tulo ja irrota säädin, jätä kansi auki ja odota, kunnes palo sammuu itsestään.

**PUUTTEELLINEN HUOLTO
VOI JOHTAA VANHAN
RASVAN SYTTYMISEEN JA
RASVAPALON.**

KUNNOSSAPITO

- ✓ **Tarkasta säännöllisesti, että polttimet palavat oikein.**
- ✓ **Poista grilliritilä ja liekinvaimentimet.**
- ✓ **Sytytä grilli normaalisti.**
- ✓ **Käännä säätimiä pienen tehon asennosta suuren tehon asentoon, ja tarkasta, eroavatko tehot, ja että liekki on kirkkaan sininen, ei oranssi. Jos poltin käyttäytyy epänormaalisti, katso vianetsintätaulukko.**
- ✓ **Jos rasva tai vanhat ruokajäämät peittävät polttimen, poista ne grilliharjalla.**



HYÖNTEISETJA TUHOELÄIMET

Hyönteiset tai muut tuhoeläimet voivat "asettua asumaan" grilliin, kun se seisoo pitkään varastoituna. Jos sytyttämisen kanssa on ongelmia tai liekit ovat epätasaisia, kutsumattomat vieraat voivat estää kaasun tulon. Pura silloin polttimet ja puhdista ne. Asenna polttimet takaisin, kun ne ovat täysin kuivat.

Tarkasta, että hiiret tai rotat eivät ole vahingoittaneet kaasuletkua.

KAASUGRILLIT, JOIDEN KANNESSA ON LASI

Jos kantta ei ole peitetty grillipeitteellä ja se altistuu runsaalle sateelle, kannen lasisen osan läpi voi mennä vettä. Suuret vesikertymät saattavat ruostuttaa kannen sisäpintaa. Myös rasvalevy/rasvakuppi voi täytyä vedellä, jolloin rasva ja ruoanjäämät valuvat niiden reunojen yli sotkien grillin alaosaan. Joissain grillimalleissa kanteen saattaa muodostua vesikertymiä, ja kun kansi avataan, siitä valuu runsaasti vettä.

Ruostevaurioiden välttämiseksi suosittelemme, että grilli suojataan muotoon ommellulla Nordic Season -grillipeitteellä, tai että grilliä säilytetään katoksessa eikä sitä altisteta sateelle.

PUHDISTAMINEN

- Käytä yleiseen puhdistamiseen vain vettä ja mahdollisesti mietoa puhdistusainetta.
- Älä käytä palavia puhdistusaineita.
- Ennen kuin puhdistat ritilät, jätä kansi auki ja polta grilliä käytön jälkeen noin 10 minuuttia. Puhdista ritilät sitten grilliharjalla. Kun puhdistat vedellä, käytä normaalia astianpesuainetta, ei hankaavia puhdistusaineita. Grilliritilöitä ei saa pestä koneessa, koska se vahingoittaa emalointia. Kuivaa ritilät huolellisesti pesun jälkeen ja sivele ne ruokaöljyllä.
- Pese rasvakuppi säännöllisesti, jotta se ei houkuttele tuholaisia ja alahaisemaan.
- Säilytä grilli kuivassa paikassa tai peitä se peitteellä, kun et käytä sitä.
- Estä ulkopuolisten osien ruostuminen suojaamalla ne autovahalla vuosittain. Jos meri on alle 5 km etäisyydellä, grilli kannattaa säilyttää sisätiloissa, koska suolapitoinen ilma voi lyhentää grillin käyttöikä.
- Aseta rasvakupin pohjalle kissanhiekkaa, joka imee rasvaa. Se estää rasvapalot ja helpottaa rasvakupin puhdistamista.
- Poista ruoista poistuva rasva grillistä.
- Puhdista rasvakuppi säännöllisesti, jotta rasvaa ei valu yli.
- Valurauta- ja teräsosat ruostuvat luonnollisesti, mutta se ei vaikuta grilliin. Pese/poista pintaruoste.
- Grillipeitettä käytettäessä grillin on oltava puhdas ja kuiva, ja ilman on vaihduttava riittävästi. Peitteen sisäpuolelle kertyy muuten kosteutta, joka voi aiheuttaa suuria ruostevaurioita.

VIANETSINTÄ

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
POLTIN EI SYTY KÄYTETTÄESSÄ SYTYTYSNUPPIA	Tyhjä kaasupullo	Vaihda pullo
	Vaurioitunut paineensäädin	Tarkasta/vaihda paineensäädin
	Poltin on tukkeutunut	Puhdista poltin
	Kaasun syöttö on tukkeutunut	Puhdista kaasuventuri tai letku
	Elektrodi on rikki tai likainen	Puhdista elektrodi
	Sytytysnuppi on rikki	Ota yhteyttä myyjään
	Kova tuuli	Siirrä grilli tuulensuojaan
	Sytyttimen johto asennettu väärin tai rikki	Tarkasta johdon oikean asennus
POLTTIMET EIVÄT SYTY KÄSIN SYTYTTÄESSÄ	Tyhjä kaasupullo	Vaihda pullo
	Epätasainen kaasun tulo	Tarkasta/vaihda paineensäädin
	Poltin on tukkeutunut	Puhdista poltin
	Kaasun syöttö tai letku on tukkeutunut	Puhdista kaasuventuri tai letku
PIENI LIEKKI TAI TAKATULI	Kaasupullo on liian pieni	Käytä 10-11 kg:n tai suurempaa kaasupulloa
	Poltin on tukkeutunut	Puhdista poltin
	Kaasun syöttö tai letku on tukkeutunut	Puhdista kaasuventuri tai letku
	Kova tuuli	Siirrä grilli tuulensuojaan
ONGELMIA KÄÄNNETTÄESSÄ SÄÄTÖNUPPEJA	Kaasuventtiili juuttunut	Vaihda kaasuventtiili. HUOMAA! Paina nuppi ensin sisään ja käännä
RUNSAASTI SAVUA	Rasvaisia ruokia grillissä	Poista liika rasva lihasta. Puhdista rasvakaukalo.

MULTI GRILL SYSTEM

UUSIA JA JÄNNITTÄVIÄ

RUOANVALMISTUSMAHDOLLISUUKSIA GRILLAAMISEEN

Multi Grill System -järjestelmällä varustettujen grillien grilliritilässä on erillinen osa, joka voidaan irrottaa ja vaihtaa erilaisiin pannuihin, ritilöihin tai pizzakiviin.

RUOANLAITON MONIPUOLISUUS

Jokainen MGS-lisävaruste on suunniteltu tiettyyn tarkoitukseen, ja niiden avulla voit valmistaa monipuolisesti erilaisia ruokia grillissä. Kun otat MGS-lisävarusteet mukaan grillausrepertuaariisi, voit parantaa kokkaustaitojasi ulkokeittiössä ja nauttia laajemmasta valikoimasta herkullisia ruokia.



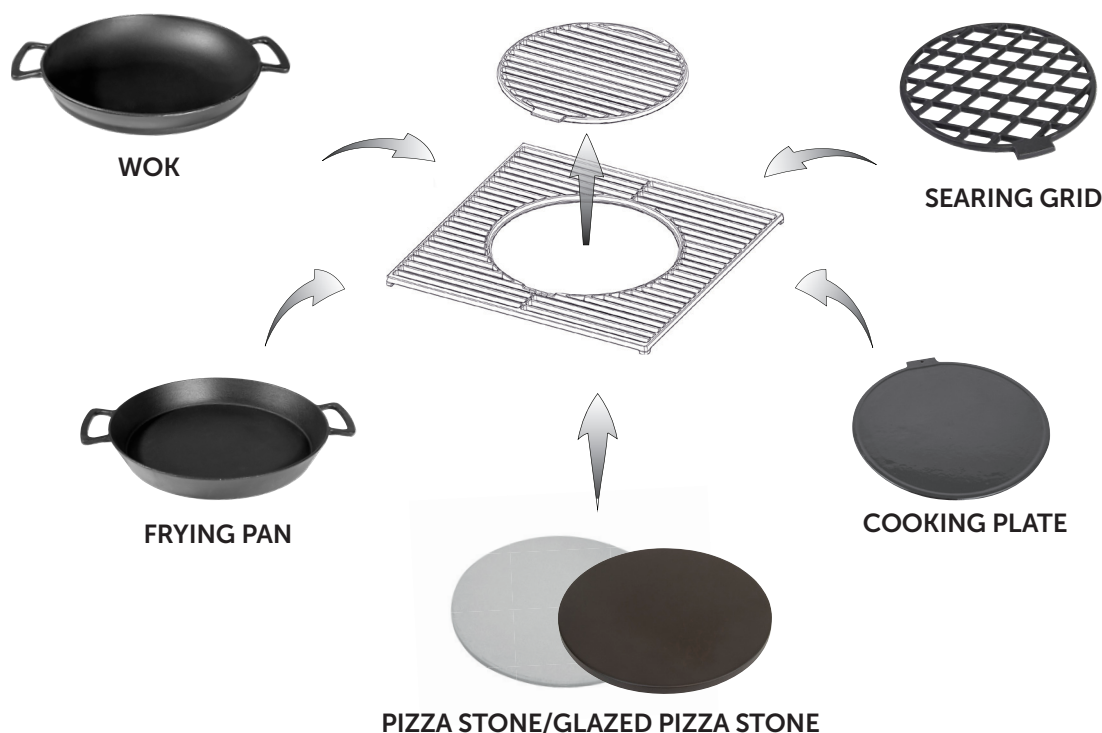
LÄMPÖTILAN HALLINTA

MGS-lisävarusteiden avulla voit hallita paremmin grillauslämpötiloja ja lämmön jakautumista grillissä. Esimerkiksi pizzakivi jakaa lämmön ja paistaa pizzerian tasaisesti, kun taas Searing Grid -ruskistusritilä saavuttaa korkean lämpötilan täydellisten pihvien paistamiseen. Lämpötilan hallinta varmistaa, että ruoka kypsyy tasaisesti läpikotaisin eikä pala.

PUHDISTUKSEN HELPPOUS

MSG-lisävarusteiden käyttö rajoittaa rasvan tippumista grilliin ja ehkäisee sen syttymisen, mikä pitää paistopinnat siistimpinä ja helpottaa puhdistusta.





WOK

Wokkipannu emaloitua valurautaa. Tehokas tapa valmistaa ruokaa. Litteän pohjan ansiosta tätä wokia voidaan käyttää myös liedellä ja se voidaan asettaa pöydälle tarjoilun ajaksi.

FRYING PAN

Käytetään wokin tapaan paistamiseen tai pienemmällä lämmöllä pataruokien, munakkaiden ja merenelävien valmistamiseen. Emaloitu pinta ehkäisee pohjaan palamisen ja helpottaa puhdistusta.

PIZZA STONE CORDIERITE

Kordieriitti on materiaali, joka kuumenee nopeasti ja kestää korkeita lämpötiloja. Pizzakiveä voidaan käyttää myös uunissa.

GLAZED PIZZA STONE

Lasitettu pinta helpottaa pizzakiven puhdistamista. Kestävä lasitus estää pizzakiven haalistumisen, halkeilun ja pizzan tarttumisen kiveen. Kiveä voidaan käyttää myös muiden leivonnaisten paistamiseen.

COOKING PLATE

Paistolevy emaloitua valurautaa. Vältä äyriäisten ja vihannesten putoaminen grillirutilän läpi. Estää liekkien syttymisen, kun grillataan runsaasti rasvaa sisältäviä aineksia.

SEARING GRID

Valurautarutilä, joka jättää ruokaan kauniit grillausjäljet. Emaloitu pinta helpottaa puhdistamista.

Tuotteella on Suomen kuluttajansuojalain mukainen reklamaatio-oikeus. Tuotteen ja materiaalien laatua valvotaan ja testataan säännöllisesti tehtaalla. Jos pakkauksesta puuttuu kuitenkin osia tai tuote on vioittunut, ota yhteys myyjään tai kuluttajapalveluun, jonka yhteystiedot ovat alla.

Takuu ei korvaa vikoja, joiden syynä on väärinkäyttö, puutteellinen hoito ja huolto tai tuotteen muuttaminen.

Vioittuneista osista, jotka eivät ole tuotteen vian syynä, laskutetaan hinnaston mukainen hinta + rahti ja käsittelymaksu.

Jos tarvitset osia tai haluat esittää reklamaation, ota yhteys myyjään tai kuluttajapalveluun.

Kuluttajapalvelu:

Nordic Season Products AS
Kjeller Vest 3
2007 Kjeller, Norge
e-post: support@nordicseason.no
tlf: 0047 924 78 600 (10-14 mon-fri)
www.nordicseasonbbq.no

Reklamaatioihin on liitettävä kuitti ja sarjanumero.
Sarjanumero on pohjahyllyn hopeanvärisessä tarrassa.
Tuote on valmistettu Kiinassa China for Nordic Season Asia Co., Ltd.

NORDIC
SEASON
BARBECUE