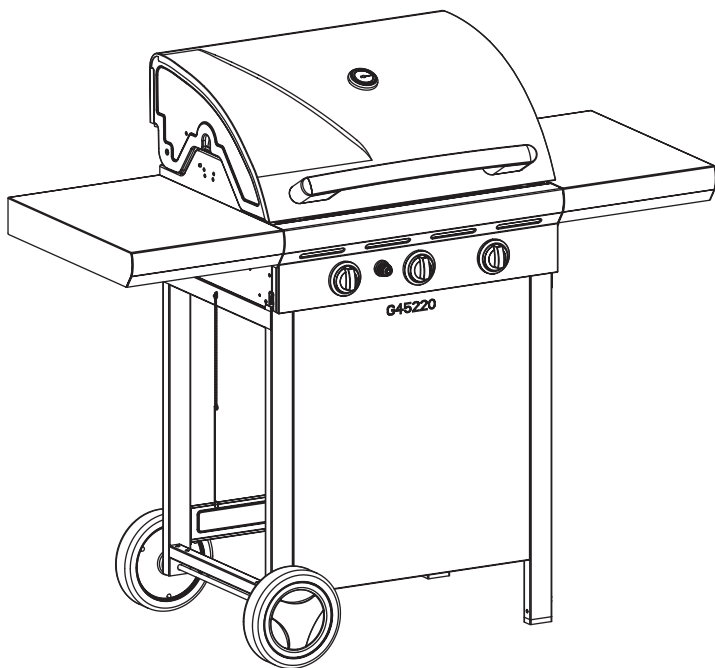




Futur Trio Alpes Basic 3 Pultin Kaasugrilli G45220

TURVALLISUUS-, HOITO-,
KÄYTTÖ JA KOKOAMISOHJEET



Lue ja säilytä nämä ohjeet myöhempää käyttöä varten. Jos laite on koottu tai kootaan valmiiksi, jätä nämä ohjeet laitteen mukana asiakkaalle.

VAROITUS

Jotkin pinnat voivat olla hyvin kuumia. Pidä lapset etäällä kuumasta grillistä.

OMAN TURVALLISUUTESI VUOKSI

Jos tunnet kaasun hajua:

1. Sulje välittömästi kaasupullon venttiili.
2. Sammuta kaikki liekit.
3. Avaa laitteen kansi.
4. Jos kaasun haju ei lopu, tee vuotesti, tarkasta ja korjaa mahdolliset kaasuvuodot.

OMAN TURVALLISUUTESI VUOKSI

1. Älä varastoi tai käsittele bensiiniä, muita palavia nesteitä, kuten liuottimia laitteen läheisyydessä, sen ollessa käytössä.
2. Nestekaasupulloa, joka ei ole käytössä laitteessa, ei saa varastoida tämän laitteen läheisyydessä.

VAROITUS

Valmistajan ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa palovaaran, räjähdysvaaran, omaisuusvahingon, tai vaikean henkilövamman, jopa kuoleman.

VAROITUS

Noudata kaikkia vuodontarkistusohjeita ennen grillin käyttöä, vaikka grilli olisi ollut valmiiksi koottuna.

Älä yritä sytyttää grilliä ennen kuin olet lukenut sytytysohjeet tästä käyttöohjeesta.

**TÄMÄ GRILLI ON TARKOITETTU
AINOASTAAN ULKOKÄYTTÖÖN.**

Tekniset tiedot

Malli: G45220

Kokonaisteho pääpolttimet: 11,4 kW

Kaasunkulutus: 832 g/h

Käyttöpaine: 30 mbar

Kaasu: Nestekaasu

Käyttöluokka: I3B/P

Pääpolttimen suuttimen halkaisija: 1,0 mm

Tärkeää

Lue kaikki ohjeet ja neuvot ennen kuin käytät laitetta. Seuraa tarkoin sytytykseen ja käyttöön liittyviä ohjeita. Käsittele metalliosia varovasti, ettet loukkaa itseäsi. Seuraa kaikkia kohtia järjestyksessä. Älä anna lasten käyttää laitetta.

TÄMÄ GRILLI 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 SAATTAA VALUA RASVAA TAI MARINADEJA GRILLIN ALLE, ALATASOLLE TAI KAAPPIIN, SEKÄ NIITÄ SAATTAA ROISKUA GRILLIN YMPÄRISTÖÖN. RASVAVALUMAT TAI ROSKEET OVAT NORMAALI ILMIÖ KÄYTETTÄESSÄ GRILLIÄ. GRILLI ON CE-MERKITYY JA SE ON VOIMASSA OLEVIEN ASETUSTEN MUKAISESTI HYVÄKSYTTY.

GRILLIN PIENIKIN RAKENTEELLINEN MUUTTAMINEN ON KAIKILTA OSIN KIELLETTY. GRILLIN KASAUKSESSA EI MITÄÄN OSIA SAA RAKENTEESTA JÄTTÄÄ POIS, MYÖSKÄÄN MITÄÄN OSIA RAKENTEeseen EI SAA LISÄTÄ.

Varoitukset ja turvaohjeet

1. Grilli on tarkoitettu ainoastaan ulkokäyttöön.
2. Sulje kaasuntulo pullosta aina käytön jälkeen.
3. Seuraa kaikkia asennusohjeita. Jos ohjeita ei seurata, voi ilmetä ongelmia käytössä.
4. Grilli kuumenee käytön aikana, ole tarkkaavainen jos lähettyvillä on lemmikkejä, lapsia tai vanhuksia.
5. Jos tunnet voimakasta kaasun hajua, sulje kaasuntulo pullosta välittömästi. Sammuta kaikki palavat liekit sulkemalla jokaisen polttimen säädin. Avaa grillin kansi ja tarkista mahdolliset vuodot. Tee vuototesti ohjeiden mukaan. Korjaa mahdolliset vuotavat liitokset. Jos et löydä vikaa, ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen tai maahantuojaan.
6. Älä siirrä grilliä käytön aikana tai kun grilli on vielä kuuma.
7. Älä käytä tai säilytä palavia materiaaleja, nesteitä tai kaasuja grillin läheisyydessä.
8. Älä koskaan tarkista kaasuvuotoa avotulella.
9. Älä käytä grilliä jos siinä on vikaa.
10. Älä irrota mitään kaasuliitoksia grillistä tai säätimestä kun grilli on käytössä.
11. Älä koskaan jätä grilliä vartioimatta käytön aikana.
12. Älä anna lasten käyttää grilliä.
13. Grilli täytyy puhdistaa säännöllisin väliajoin. Varo ettet vaurioita polttimien aukkoja ja säätimien suuttimia puhdistuksen aikana.
14. 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.

15. Suosittelemme huoltamaan ja puhdistamaan grillin vähintään kerran vuodessa. Jos et ole varma miten laite huolletaan, älä yritä itse huoltaa laitetta, vaan anna valtuutetun kaasuhuoltoliikkeen tehdä huolto.

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

17. 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.

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

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

20. Valmistaudu mahdolliseen onnettomuuteen niin että tiedät missä ensiapupakkaus ja käsisammutin ovat, ja että osaat käyttää niitä.

Asennusohjeet

Jos sinusta tuntuu että grillin kokoaminen on vaikeaa tai et ymmärrä ohjeiden tarkoitusta, tilaa ammattitaitoinen asentaja kokoamaan grilli. Useimmista kaasuasennusliikkeistä voi tilata grillin asennus- ja kokoamispalvelua.

Grillin kokoamiseen tarvitset kaksi henkilöä sekä työkaluja, kuten ruuvimeisselin, pihdit ja jakoavaimen. Tarkista työkalujen tarve grillin ruuvipussin mukaan.

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 kokoamista tarkasta osalistauksen kanssa, että kaikki osat ovat pakkauksessa mukana. Puuttuvat osat saat tilattua maahantuojalta.

Kokoa grilli ohjeiden mukaisessa järjestyksessä hyvässä valaistuksessa ja puhtaalla tasaisella alustalla.

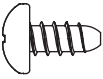
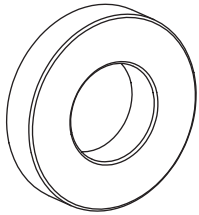
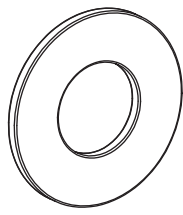
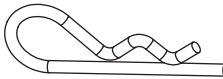

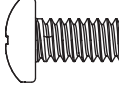
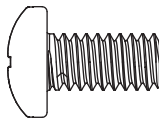
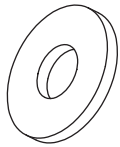


Peltiosista voi tulla haavoja. Käytä työkasineitä grilliä asentaessasi. Ole erittäin huolellinen kokoonpanotyössä ja vuotestin suorittamisessa.

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

Vinkki

Älä kiristä grilliä kasatessa heti kaikkia ruuveja lopulliseen tiukkuuteen. Kiristä ruuvit vasta kun grilli on kokonaan kasattu. Jos tuntuu että jokin osa ei sovi paikalleen tai ruuvien reiät ei osu kohdilleen, kokeile kääntää osa toisin päin tai toiseen asentoon.

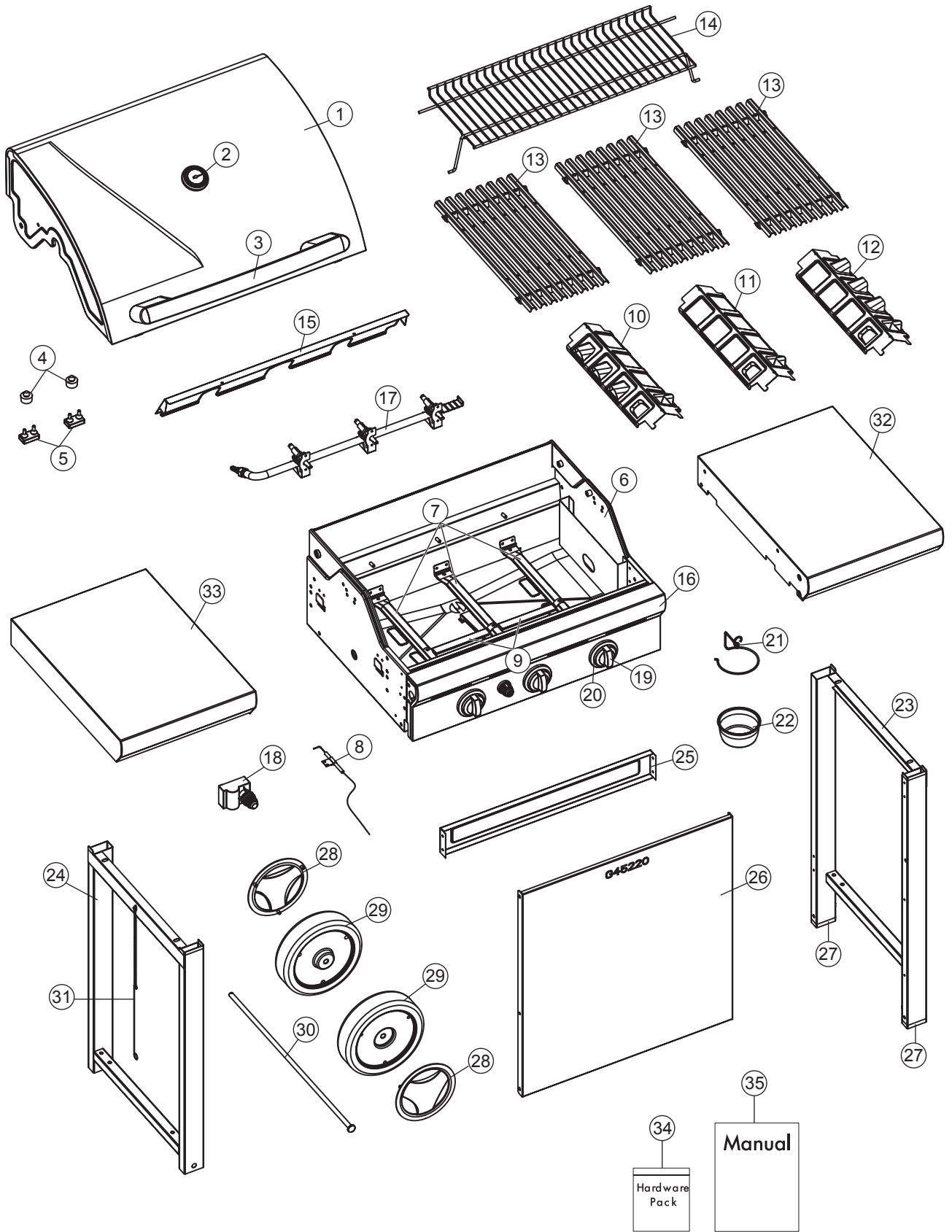
Jos ohjeen jokin osa ei täsmää grillin osien kanssa, katso grillin hajotuskuvaa, siitä löytyy kaikki grillin osat ja niiden sijoituspaikat.

<p>A</p>  <p>#8X8 Tapping Screw X12</p>	<p>B</p>  <p>Wheel Bushing X2</p>	<p>C</p>  <p>φ11 Washer X1</p>
<p>D</p>  <p>Split Pin X1</p>	<p>F</p>  <p>φ5 Washer, Lock X10</p>	<p>G</p>  <p>#10X13 Screw X4</p>
<p>H</p>  <p>1/4"-20UNCX13 Screw X10</p>	<p>I</p>  <p>φ7 Fiber Washer X6</p>	<p>J</p>  <p>1/4"-20UNC Nut X6</p>
 <p>AA Battery X1</p>		

FUTUR (G45220) OSALISTA

Item No.	Description	Part No.	Quantity
1	Top Lid Weldment	G452-6900-9001	1
2	Thermometer	G401-0005-9100	1
3	Top Handle	G452-0033-9000	1
4	Rubber Underlay (2)	G303-0038-9000	2
5	Rubber Underlay	G508-0063-9000	2
6	Firebox Weldment	G430-4300-9001	1
7	Main Burner Assy	G430-3800-9100	3
8	Electrode Set	G501-0010-9000	1
9	Carryovers	G413-0004-9000	2
10	Flame Tamper, L	G432-4700-9001	1
11	Flame Tamper, M	G432-4600-9001	1
12	Flame Tamper, R	G308-1000-9001	1
13	Cooking grate	G451-1200-9001	1
14	Warming Rack	G430-0003-9081	1
15	Heat shield	G430-3702-9000	1
16	Control Panel w/screen print	G452-A800-9031	1
17	Manifold assy	G452-3800-9000	1
18	Pulse Ignitor Assy	G430-0008-9000	1
19	Knob	G452-0003-9084	3
20	Bezel, Knob	G430-0027-9084	3
21	Hook, Grease Tray	G305-0043-9082	1
22	Grease Cup	G430-0033-9000	1
23	Cart Side Welding Assy (R)	G451-7100-9031	1
24	Cart Side Welding Assy,(L)	G451-7000-9031	1
25	Back Brace	G431-0031-9031	1
26	Front Panel	G452-0053-9031	1
27	End Caps, Cart legs (R)	G408-0036-9331	2
28	Wheel Cap	G452-0010-9081	2
29	Wheel	G432-0034-9031	2
30	Wheel Axle	G650-0011-9088	1
31	Match holder	G401-0079-9100	1
32	Cart Side Welding Assy (R)	G451-7100-9031	1
33	Cart Side Welding Assy,(L)	G451-7000-9031	1
34	Hardware pack	G452-B020-01	1
35	Manual	G452-M020-01	1

Explode Diagram



Asennusohjeet

Jos sinusta tuntuu että grillin kokoaminen on vaikeaa tai et ymmärrä ohjeiden tarkoitusta, tilaa ammattitaitoinen asentaja kokoamaan grilli. Useimmista kaasuasennusliikkeistä voi tilata grillin asennus- ja kokoamispalvelua.

Grillin kokoamiseen tarvitset kaksi henkilöä sekä työkaluja, kuten ruuvimeisselin, pihdit ja jakoavaimen. Tarkista työkalujen tarve grillin ruuvipussin mukaan.

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 kokoamista tarkasta osalistauksen kanssa, että kaikki osat ovat pakkauksessa mukana. Puuttuvat osat saat tilattua maahantuojalta.

Kokoa grilli ohjeiden mukaisessa järjestyksessä hyvässä valaistuksessa ja puhtaalla tasaisella alustalla.

Peltiosista voi tulla haavoja. Käytä työkasineitä grilliä asentaessasi. Ole erittäin huolellinen kokoonpanotyössä ja vuotestin suorittamisessa.

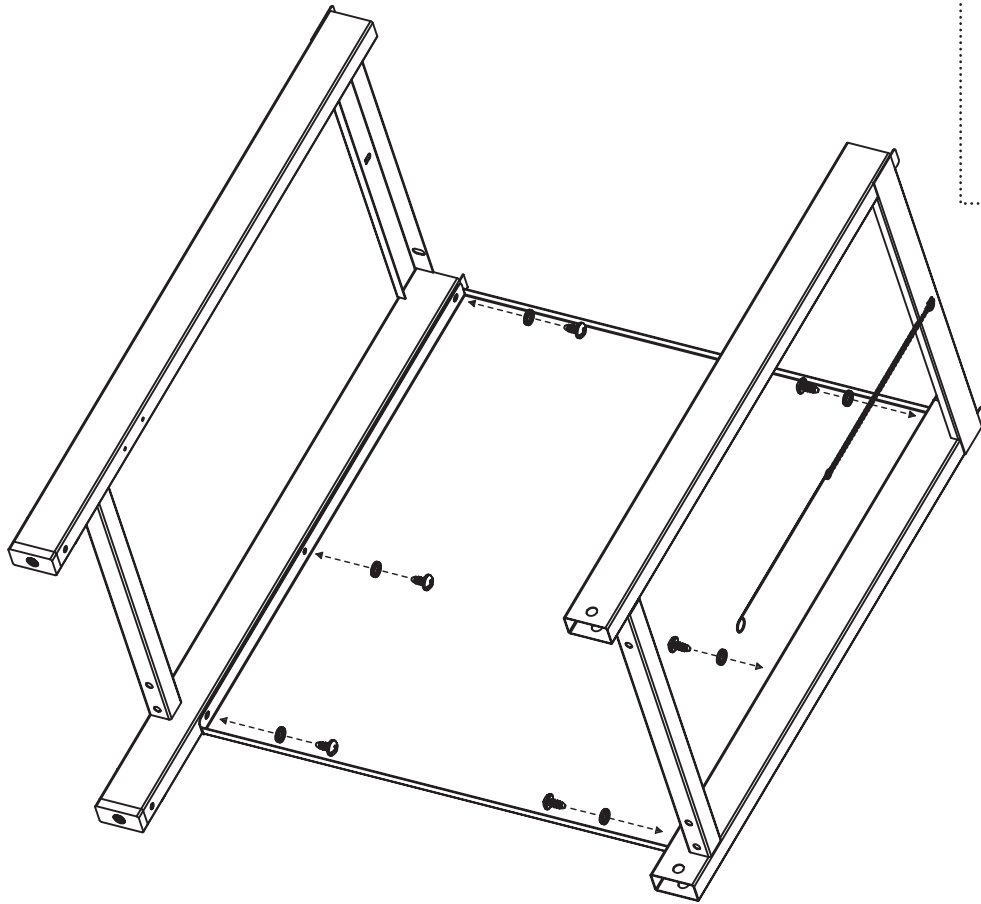
Aloita grillin kasaaminen ohjeen alusta ja etene kohta kohdalta järjestyksessä kasaushjeen loppuun. Aseta osat aina kuten kuvassa ja käytä osien kiinnitykseen ohjeessa esitetty määrä ruuveja, muttereita ja aluslevyjä.



Vinkki

Älä kiristä grilliä kasatessa heti kaikkia ruuveja lopulliseen tiukkuuteen. Kiristä ruuvit vasta kun grilli on kokonaan kasattu. Jos tuntuu että jokin osa ei sovi paikalleen tai ruuvin reiät ei osu kohdilleen, kokeile kääntää osa toisin päin tai toiseen asentoon.

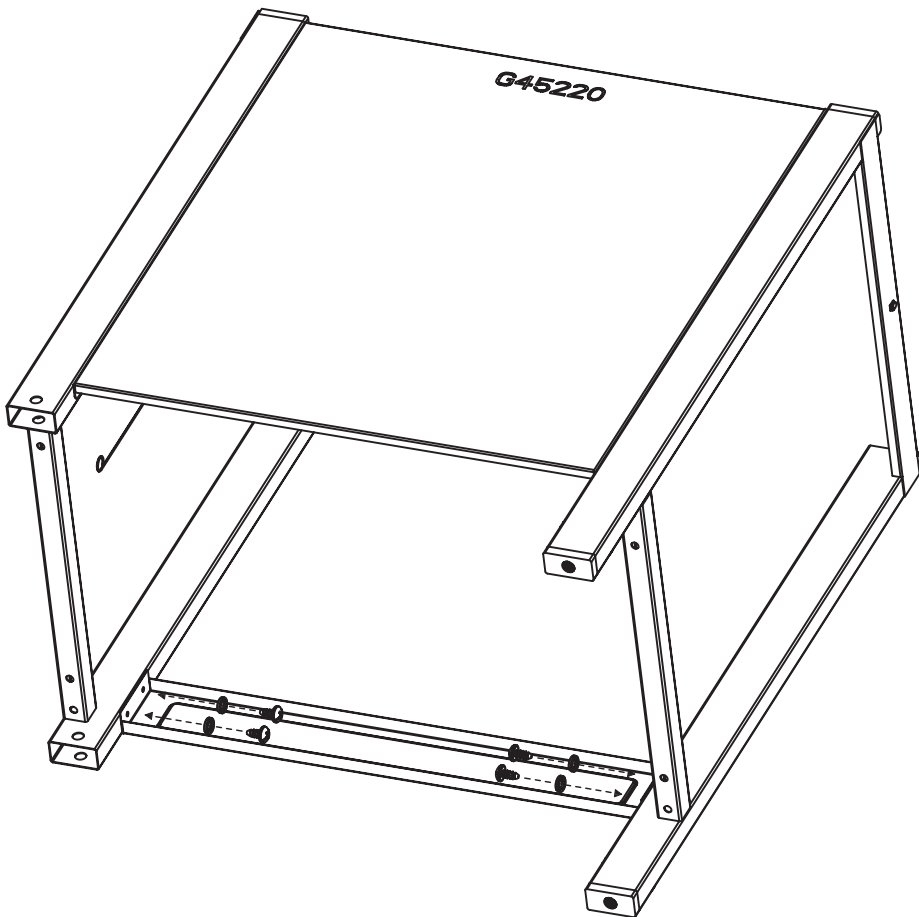
Jos ohjeen jokin osa ei täsmää grillin osien kanssa, katso grillin hajotuskuvaa, siitä löytyy kaikki grillin osat ja niiden sijoituspaikat.



1



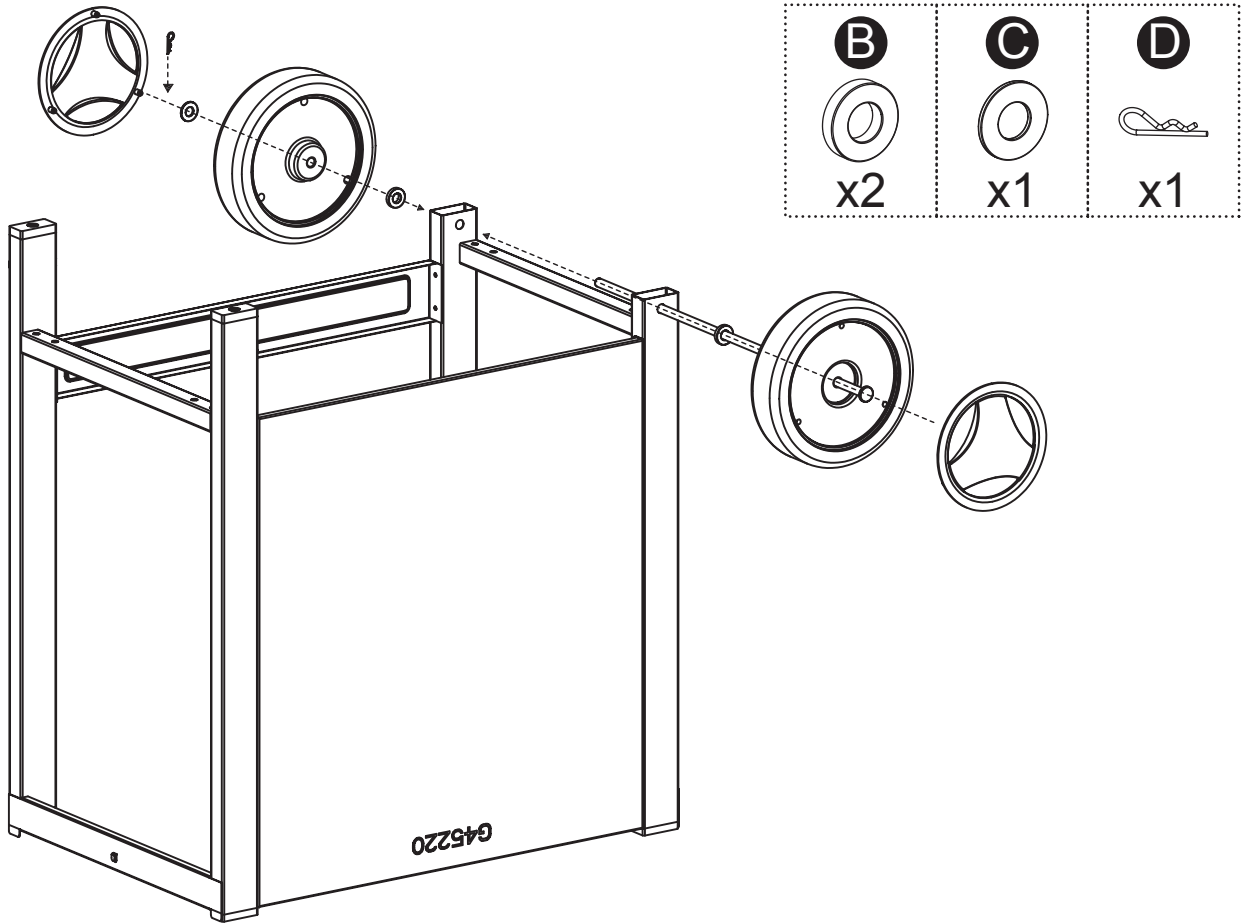
A	F
	
x6	x6

2

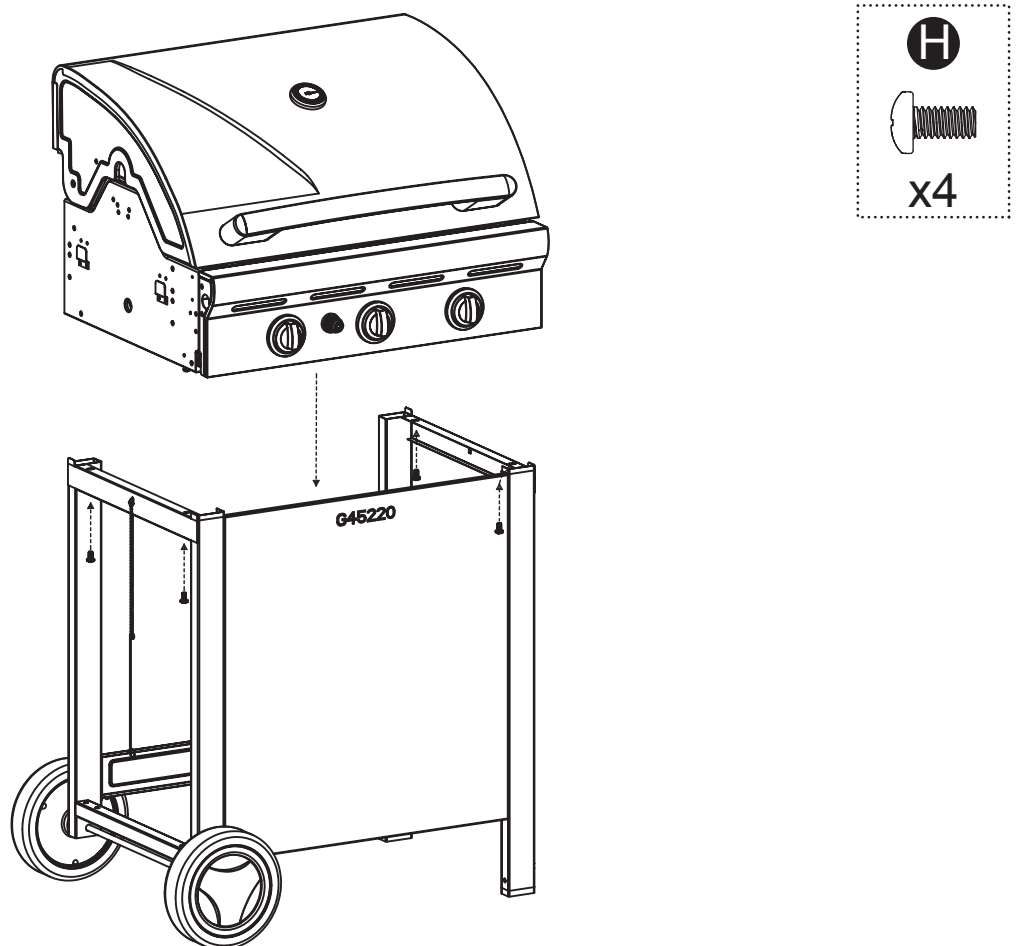


A	F
	
x4	x4

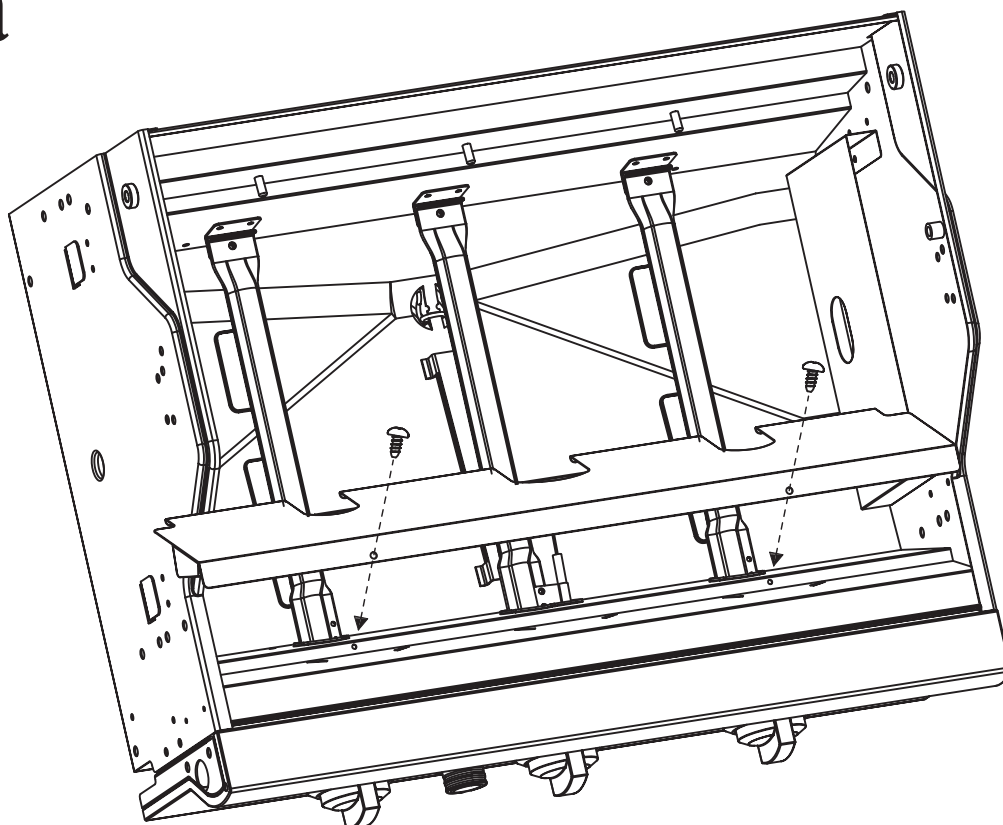
3



4



4a

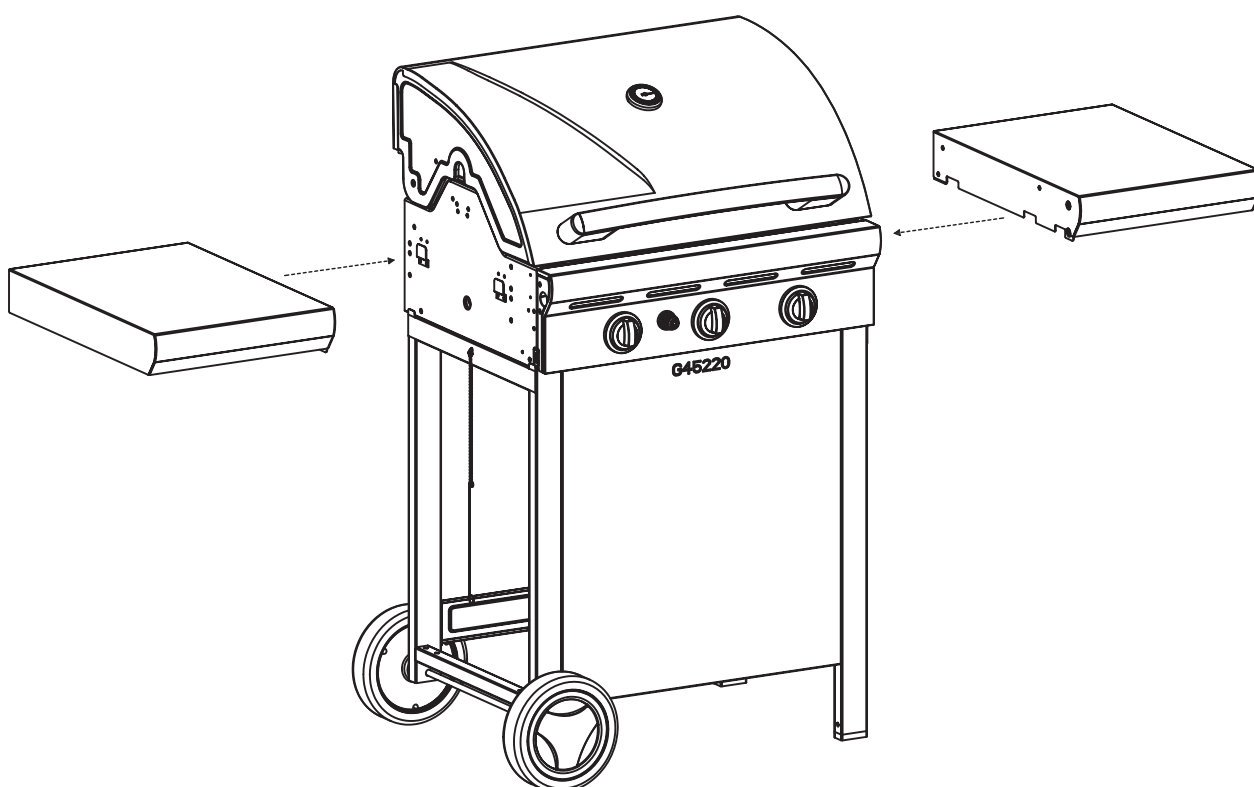


A






x2

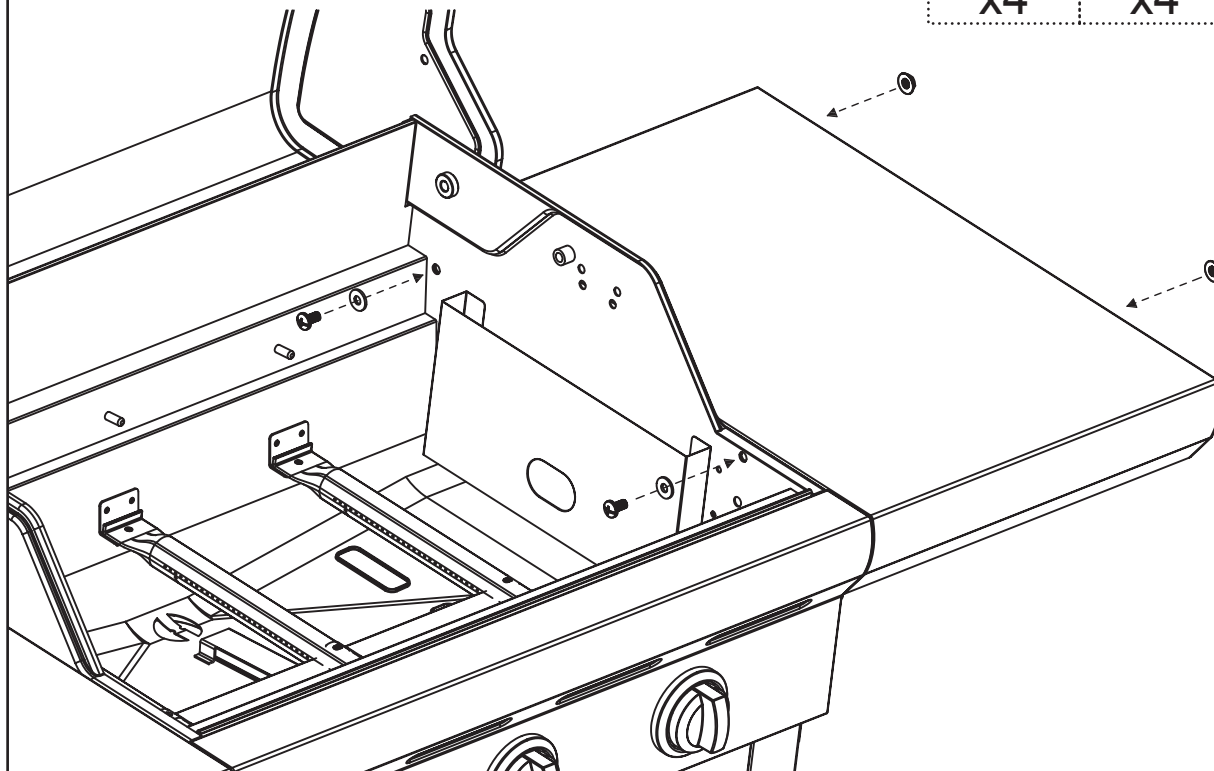
5



5a




Left & Right

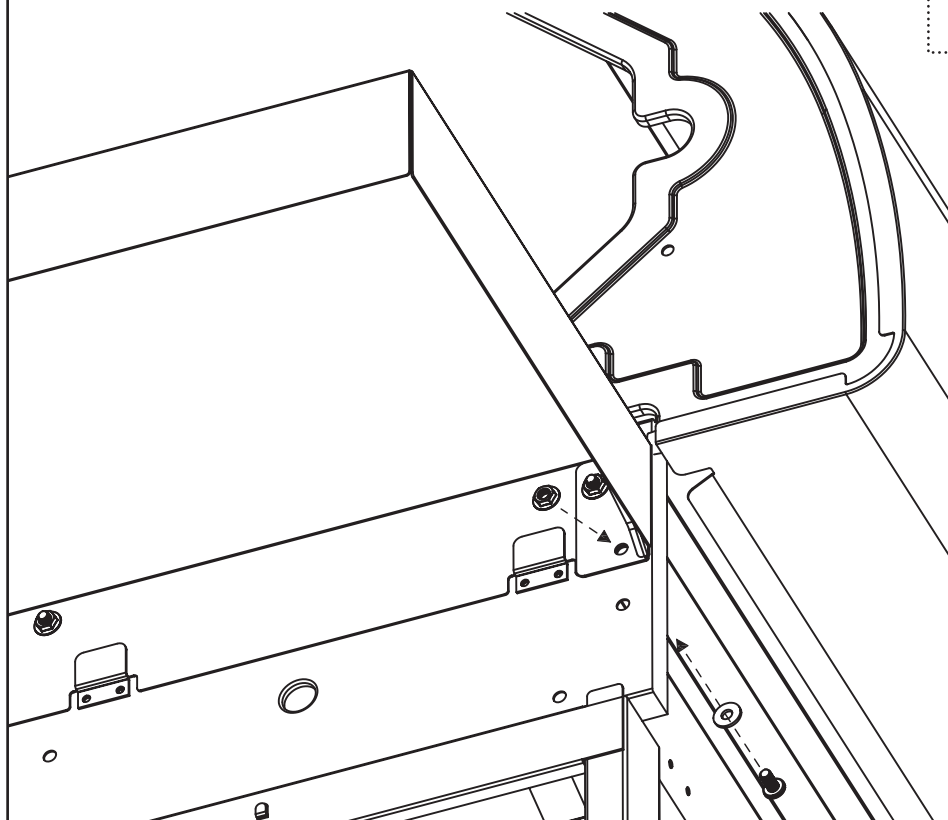
H  x4	I  x4	J  x4
---	---	---



5b

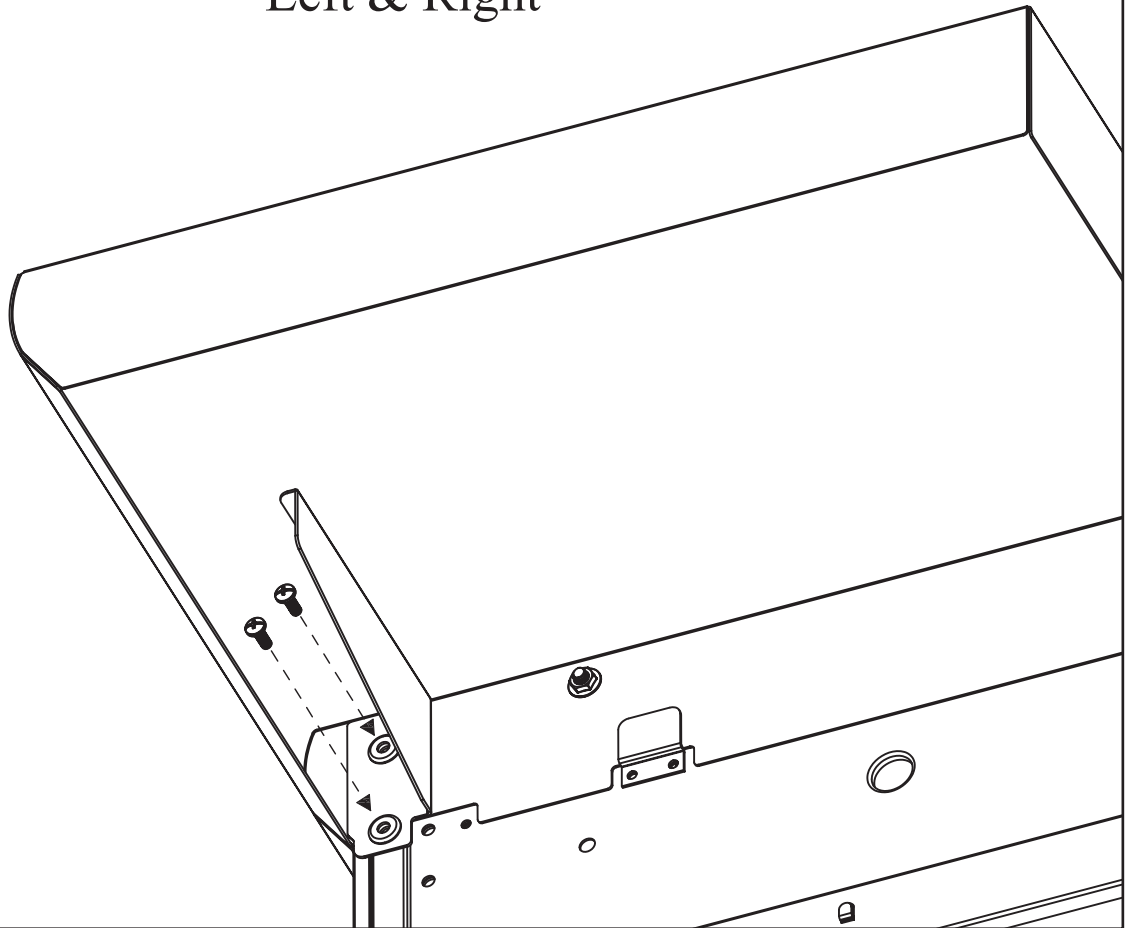
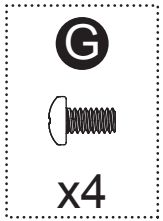
Left & Right

H  x2	I  x2	J  x2
---	---	---

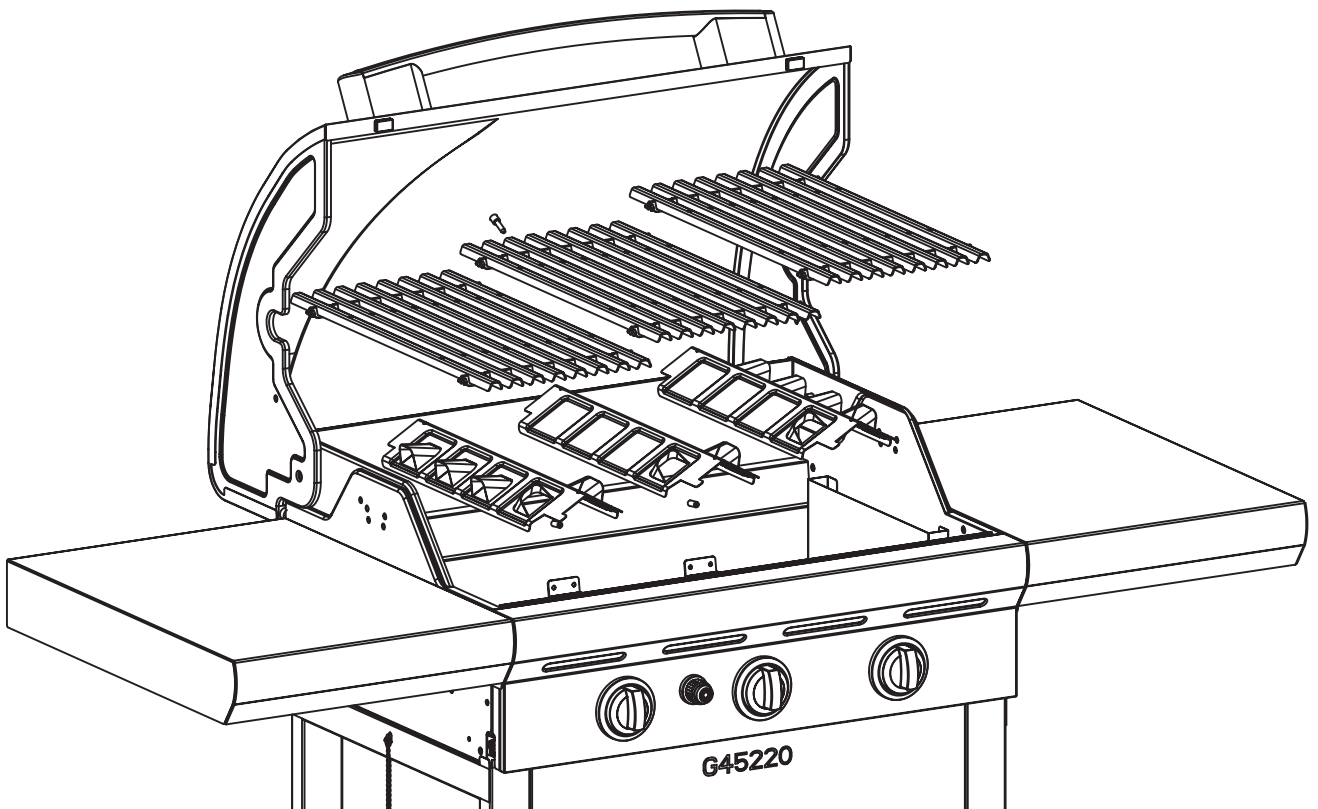


5c

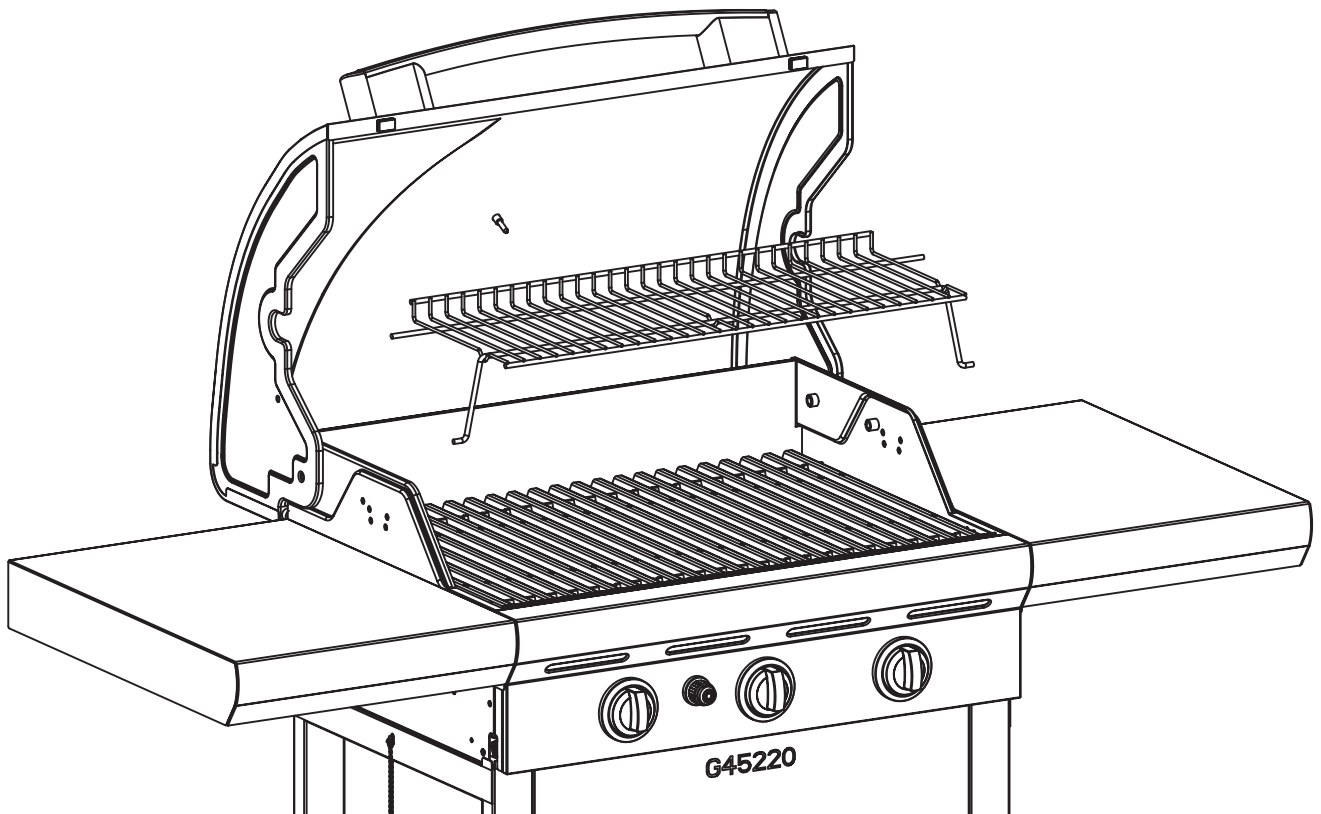
Left & Right



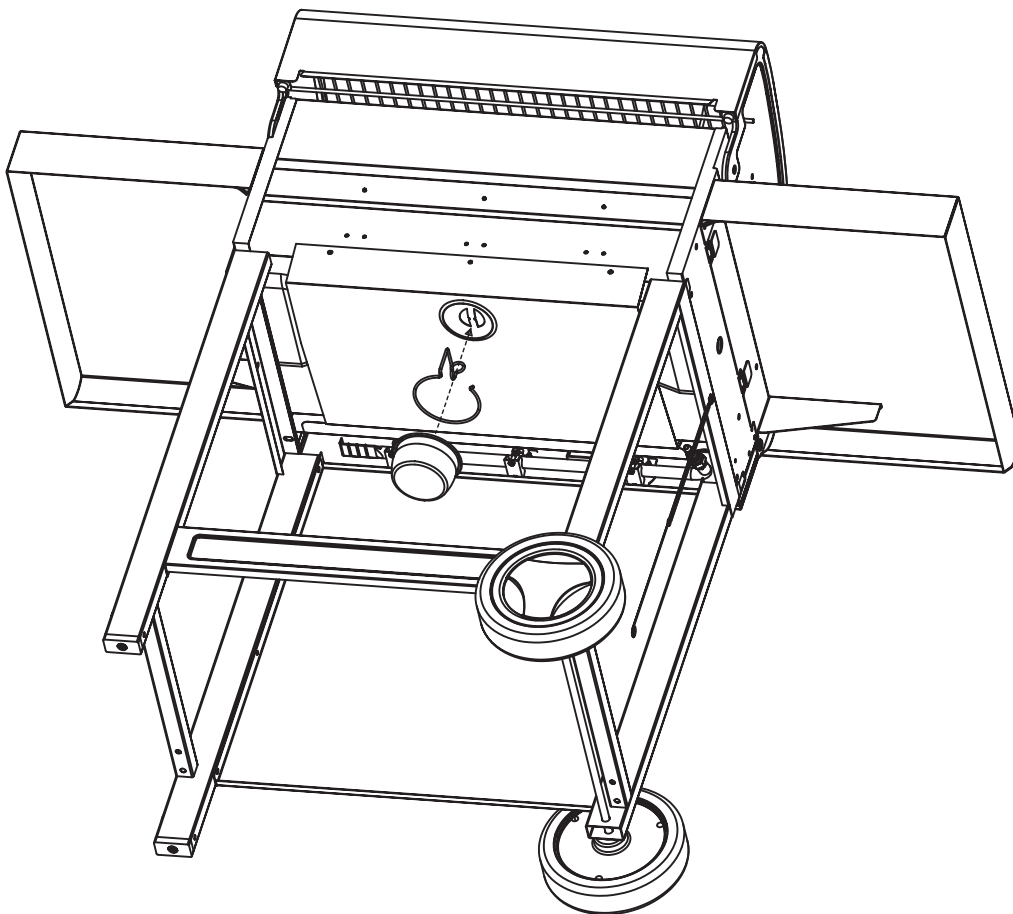
6



6a



7



Kaasupullo, kaasuletku ja paineensäädin

Hanki vähintään 5 kg ja enintään 11 kg nestekaasupullo, matalapainesäädin (30mbar) ja kaasuletku jälleenmyyjältäsi. Huom.! Pulloon liitettävä paineensäädin ei saa olla millään tavoin säädettävissä ja siinä pitää lukea että säätimen käyttöpaine on 30 mbar.



Kuvassa matalapainesäädin 30 mbar, joka on oikea valinta kaasugrillille sekä korkeapainesäädin, joka on tarkoitettu nestekaasutyökaluille eikä saa käyttää kaasugrillissä.

Kaasuletku pitää olla Suomessa hyväksyttyä halkaisijaltaan 10 mm nestekaasuletkua ja sen pituus saa olla enintään 1,2 m. Käytä grillin alla olevaa tasoa vain kaasupullon säilyttämiseen. Kun käytät grilliä, ota kaasupullo aina pois grillin alta turvallisuus 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 kiristykseen letkuklemmareita (Myydään erikseen).
3. Kiinnitä matalapainesäädin kaasupulloon. Tarkista säätimen kiinnitys kaasupulloon vetämällä säätimestä voimakkaasti ylöspäin.
4. Avaa kaasuntulo matalapainesäätimestä hitaasti, että kaasunpaine tasaantuu.

Kaasupullon irrotus

1. Sulje kaasuvirtaus matalapainesäätimestä.
2. Tarkasta että kaikki grillin säätimet ovat kiinni asennossa (OFF).
3. Irrota matalapainesäädin kaasupullostasi.

Tarkista aina vuototestillä kaikki kaasuliitokset. Älä vaihda kaasupulloa avotulen tai hiilloksen läheisyydessä.

Huomio!

Ennen ensimmäistä grillin käyttökertaa, tee täydellinen vuototesti, käynnistä grilli ja käytä polttimia Max-teholla noin 5 minuuttia kansi auki, älä yhtään kauemmin. Sen jälkeen sulje kansi ja jatka grillin käyttöä Max-teholla vielä 2-3 minuutin ajan. Kun tämä on suoritettu, on grillistä varastorasvat poltettu pois ja se on valmiina käyttöön.

Polttimen sytyttäminen paristotoimisella piezo-sytyttimellä

- Nosta grillin kansi auki.
- Paina ja käännä keskimäinen säädin *- asentoon.
- Paina piezo-sytytin pohjaan, kunnes grillin poltin syttyy.
- Jos poltin ei syty kolmen yrityksen jälkeen, käännä säädin ”Off” asentoon ja odota, kunnes kaasu on hälventynyt (noin 5 minuuttia). Toista aikaisemmat sytytystoimenpiteet.

Jos poltin ei vielä kukaan syty, katso ongelmanratkaisutaulukko tai sytytä grilli pitkän tulitikun avulla

Sytyttäminen tulitikut avulla

Grillin tulilaatikon oikeassa päädyssä olevaa ilmanottoaukkoa aukkoa voidaan käyttää grillin sytyttämiseen.

- Nosta grillin kansi auki.
- Työnnä sytytetty tulitikku tulilaatikon aukkoon, polttimen viereen.
- Paina ja käännä oikeanpuoleinen säädin *- asentoon, jolloin polttimen pitäisi syttyä. Jos näin ei tapahdu 5 sekunnissa, käännä säädin takaisin ”Off” asentoon ja odota, kunnes kaasu on hälventynyt. Toista aikaisemmat sytytystoimenpiteet.

Jos poltin ei vielääkään syty, katso ongelmanratkaisutaulukosta apua

Sivupolttimen sytyttäminen

Käytä piezo-sytytintä ohjaustaulusta ja säädintä sivupolttimen taulusta.

- Paina ja käännä säädin *- asentoon.
- Paina piezo-sytytintä kunnes sivupoltin syttyy.
- Jos poltin ei syty, sulje venttiili ja odota kunnes kaasu on hälvennyt ja toista sytytystoimenpiteet.

Jos poltin ei vielääkään syty, katso ongelmanratkaisutaulukko tai sytytä poltin pitkän tulitikut avulla.

HUOM! Sivukeittimen runko on suunniteltu kannattelemaan enintään 5 kg painoa. Älä ylitä painorajoitusta.

Varoitus

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

Jos grillin poltin ei syty useista yrityksestä huolimatta 10 sekunnin aikana, sulje grillin säädin ja kaasun tulo pullosta. Jätä kansi auki ja odota vähintään 5 minuuttia ennen kuin yrität uudelleen sytyttää grillin. Näin grilliin kerääntynyt kaasu tuulettuu pois.

Huomio!

1. Älä käytä enempää kuin yhtä poltinta Max teholla kun valmistat ruokaa grillissä kansi kiinni. Usein tämä yhden polttimen teho riittää ruoan valmistukseen.
2. Älä koskaan käytä enempää kuin kahta poltinta täysillä samanaikaisesti. Liika kuumuus voi vaurioittaa grillin osia.
3. Älä koskaan jätä päällä olevaa grilliä hetkeksikään vartioimatta.
4. Jos polttimen liekki vetäytyy polttimen juureen ja samalla kuuluu kohiseva ääni, on grilli sammutettava välittömästi. Muutoin grillin venttiili ja ohjauspaneeli voivat vaurioitua. Näin voi käydä tuulisella säällä. Nämä vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

Sammuttaminen

1. Sulje kaasuntulo pullosta grilliin.
2. Kun kaikki liekit ovat polttimista sammuneet, käännä polttimien säätimet kiinni OFF-asentoon. Varmistu vielä että kaasun tulo pullosta on varmasti kiinni.

Esivalmistelut

Grilli pitää kuumentaa ennen ruokien laittoa grilliin. Tämä tehdään sytyttämällä grilli ja käyttämällä sitä Max-teholla noin 3-5 minuuttia kansi alhaalla. Jos valmistettava ruoka vaatii alhaisempaa lämpötilaa kypsennykseen, käännä tehoa säätimistä pienemmälle ennen ruoan laittamista grilliin. Älä käytä grillin kaikkia polttimia koskaan grillatessa 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 pienellä teholla. Grillauskokemuksesta on hyötyä tässä asiassa.

Kypsennysaika

Tähän vaikuttaa moni asia ja grillauskokemuksesta on hyötyä. Raaka-aineet, grillattavan ruoan koko ja jopa säätötila voivat vaikuttaa kypsennysaikaan. Kokemus näyttää, että kuumana päivänä, matalampi tehoasento toimii paremmin ja kylmänä päivänä korkeampi tehoasento voi toimia paremmin. Parhaan tuntuman grilliin saa kokeilemalla eri ruokia, eri tehoilla.

Liekkien leimahtelu

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

- Poista näkyvä rasva lihasta ennen grillaamista.
- Kypsytä kanan- ja possunliha pienemmällä teholla.
- Varmista, että rasvanpoistoaukko grillin pohjassa on auki ja ettei rasvakuppi ole täynnä. Tyhjennä ja pese rasvakuppi säännöllisesti.
- Grillaa mahdollisuuksien mukaan aina kansi alhaalla ja käytä alinta tehokasta tehonsäätöasetusta.

Pitämällä grillatessa kannen alhaalla, pysyy grillissä lämpötila tasaisena ja grilli kuluttaa vähemmän kaasua. Myös ruoka ei kuivu kannen ollessa alhaalla, johtuen nestekaasuliekkin vapauttamasta vesihöyrystä ja lämmöstä, joka grillissä kiertää.

Huolto

Jotta grilli pysyy hyvässä kunnossa ja siitä saisi parhaan hyödyn useiksi vuosiksi, täytyy grilliä ja sen osia myös puhdistaa ja huoltaa. Tee vähintään seuraavasti aina jokaisen käyttökerran jälkeen heti kun grilli on jäähtynyt.

Grillin valurautaparila ja -ritilä

Jos grillin valurautaritulään tai – parilaan on jäänyt grillattavaa ruokaa kiinni, toimi seuraavassa järjestyksessä: Pyyhi talouspaperilla ylimääräinen rasva ja marinadit ritilästä sekä parilasta pois. Pyyhi tarkkaan, rasvaa ja marinadeja ei saa jäädä grilliin koska ne voivat syttyä palaamaan. Laita grillin kaksi poltinta palamaan kohdassa jossa kiinnijäänyttä ruokaa on eniten, yleensä riittää kun laittaa keskimmäisen ja yhden reunapolttimen palamaan. Säädä polttimet suurimmalle teholle. Laske grillin kansi alas. Anna polttimien polttaa kiinni jäänyt ruoka karrelle parilassa ja ritilässä. Käytä polttimia täydellä teholla tyhjässä grillissä korkeintaan 5 minuuttia, muuten grillin osat voivat kumentua liikaa. Sulje polttimet, avaa grillin kansi ja anna valurautaisten osien jäähtyä ainakin 15 minuuttia kosketuslämpöiseksi. Harjaa karrelle palanut ruoka parilasta ja ritilästä harjalla jossa on messinkiharjakset. Harja pitää olla ehdottomasti grillinpuhdistukseen tarkoitettu messinkiharja, tavallisen teräsharjan harjakset ovat liian kovat ja ne rikkovat grillin osien pinnat. Teräsharjan käytön jäljet eivät kuulu takuun piiriin. Lopuksi kun valurautapinnat on harjattu puhtaaksi, sivele niihin ruokaöljyä, niin grilli on heti käyttövalmis seuraavaa kertaa varten.

Grillin muut osat

Kaikki kirkkaat teräksiset osat kuten grillin kansipelti ja ohjauspaneeli täytyy käsitellä yleisesti kaupoissa myytävillä teräksen puhdistus- ja hoitoaineilla vähintään 2-3 kertaa vuodessa esimerkiksi CRC 5-56 monitoimi sprayllä. Tällä ehkäistään lian pinttyminen ja ruostepilkkujen esiintyminen teräs pinnoilla. Käytä hoitoaineita niiden omien ohjeiden mukaan, kuitenkin ensin kokeillen aineen soveltuvuus grillin teräspinnalle. Puhdistus- ja

hoitoaineita on hyvä kokeilla johonkin grillin teräsosaan joka ei ole suoraan näkyvässä esim. kannen takakulmaan ennen varsinaista käyttöä. Näin varmistutaan aineen soveltuvuus grillin teräsosille. Ohjauspaneelin painettuja tekstejä ja kuvioita ei saa puhdistaa millään muulla kuin kuumalla kostealla liinalla. Älä hankaa. Kaikki muut teräsosat jotka ovat terästä, voidaan puhdistaa kuumalla saippuavesiseoksella pyyhkimällä ja sen jälkeen huolellisesti puhdistetut pinnat kuivaamalla.

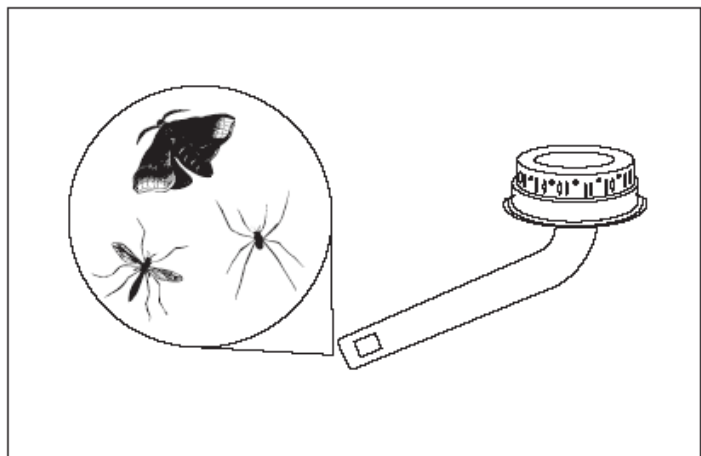
Grillin alla oleva rasvapelti tulee tyhjentää aina kun sinne on tippunut grillistä marinadeja ja rasvaa. Rasvapellille ei saa päästää muodostumaan lammikoita, koska ne saattavat syttyä palamaan.

Grillin polttimet, kaasuletku ja kaasuliitännät

Vähintään kahdesti vuodessa on grillin polttimet otettava irti ja tarkistettava niiden kunto. Polttimien kaikki reiät tulee tarkastaa ja puhdistaa niistä mahdolliset tukokset. Käytä ohutta rautalankaa reikien puhdistamiseen. Jos polttimet ovat vahingoittuneet tai ovat pahasti ruosteessa, vaihda viallinen poltin uuteen mahdollisimman pian.

Jos polttimet ovat hyvässä kunnossa, asenna ne takaisin paikoilleen oikeaan asentoon. Varmistu että poltinta grilliin takaisin asennettaessa venttiilin suutin menee polttimen kaasunsyöttöaukon sisään, ja että poltin tulee toisesta päästä kunnolla kiinni grillin runkoon.

Kuljetuksen tai varastoinnin aikana, on mahdollista, että pienet hyönteiset kuten hämähäkit voivat päästä kaasunsyöttöputkiin, pesiä siellä tai tehdä verkkojaan. Tämä voi estää kaasun tulo syöttöputkeen, aiheuttaen savuavan kellertävän liekin polttimessa tai estää polttimen syttymisen kokonaan. Se voi jopa aiheuttaa kaasun palamisen syöttöputken ulkopuolella, mikä voi vakavasti vahingoittaa grilliä. Jos näin tapahtuu, sulje kaasun tulo ja odota että grilli jäähtyy. Kun grilli on jäähtynyt, irrota poltin ja puhdista kaasunsyöttöputket harjalla tai piipunpuhdistimella. Asenna poltin takaisin ja varmistu, että kaasunsyöttöputket on asennettu kaasuventtiilien suuttimien päälle. Kaasunsyöttöputkien puhdistus tulisi tehdä säännöllisesti, erityisesti käyttökauden alussa.



Grillille myönnetty takuu ei kata tukkeutuneista kaasunsyöttöputkista tai ruostumisesta aiheutunutta vahinkoa.

Varastointi

Kun ulkoilmakäyttökausi on ohi ja päätät varastoida grillin talven ajaksi, tee vähintään seuraavat asiat:

- Polttimien irrotuksen ja niiden puhdistamisen sekä grillin puhdistamisen jälkeen, öljyä ruokaöljyllä polttimet, valurautaparila ja -ritilä joka puolelta kevyesti. Kääri ne ilmastavasti sanomalehtipaperiin ja varastoi mielellään kuivassa paikassa sisätiloissa.
- Grilli voidaan varastoida myös ulkosalla katoksen alla suojaavan peittämisen jälkeen.
- Älä varastoi kaasupulloa suljetussa tilassa.

Kun grilli ei ole käytössä, kaasupullostä täytyy kaasun virtaus grilliin olla suljettu. Grilli ja kaasupullo vaativat säilytystä ulkosalla, hyvin tuulettuvassa tilassa. Älä varastoi grilliä autotallissa tai lämmityslaitteen vieressä. Jos grilli halutaan varastoida sisätiloissa, irrota

kaasupullo. Kaasupullo voidaan varastoida ulkosalla hyvin tuulettuvassa tilassa jos käytössä on kierreventtiilipullo varmista, että myös kierreventtiilin suojakupu on kierretty tiukasti paikoilleen.

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 normaalia kulumista, puuosien vääntymistä tai halkeilua, osien tai pintojen ruostumista, ruostumisesta johtuvia vikoja, laitteen väärinkäyttöä tai huollon laiminlyönnistä johtuvia vikoja ja jälkiä.

Teräspintojen värimuutos, pilkuttuminen ja tummeneminen on normaalia käytössä ja ajan kuluessa. Teräspinoilla saattaa varsinkin kosteassa ja suolaisessa ympäristössä esiintyä korroosiopilkkuja, 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 takuuaikana, ole yhteydessä suoraan grillin maahantuojaan. Maahantuoja hoitaa kaikki takuukäsittelyt. Viallisen tai puuttuvan osan tilalle maahantuoja lähettää uuden osan, mutta ei vastaa viallisen tai puuttuvan osan vaihdosta grilliin. Itse koottavissa grilleissä asiakas vastaa aina itse osan vaihtamisesta grilliin ohjeiden mukaan. Näiden ohjeiden noudattamatta jättämisen takia takuu raukeaa eikä käyttö vastaa tuotetodistusta.

Takuu ei ole voimassa, mikäli tuotetta käytetään kaupallisessa valmistus-, myynti- tai vuokraustarkoituksessa. Takuu ei heikennä millään tavalla Suomessa voimassa olevaa kuluttajansuojalakia.

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

- Valurauta- tai rosteriputkipolttimet
- Grillausritilät ja -parilat
- Lämmitysritilä
- Lämmönjakopellit

Kuluvia osia myydään www.tulikulma.fi

Takuuasioden käsittely

Jos tuotteessa tai tuotteen osassa ilmenee vikaa takuuaikana tai osia puuttuu grilliä kasattaessa, ole yhteydessä suoraan grillin maahantuojaan. Maahantuoja hoitaa kaikki takuukäsittelyt. Takuuasioissa seuraavat tiedot on toimitettava maahantuojoille:

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

Yllämainitut tiedot tulee toimittaa seuraavaan sähköpostiosoitteeseen:
reklamaatio@finnflame.fi

Vuototesti

Vuototesti tulee suorittaa aina seuraavissa yhteyksissä:

- Ennen grillin sytyttämistä ensimmäistä kertaa.
- Joka kerta kun täysi pullo vaihdetaan tilalle tai jokin osa vaihdetaan.
- Vähintään kerran vuodessa, on suositeltavaa tehdä testi ainakin käyttökauden alussa.

Vuototesti täytyy tehdä aina ulkona, etäällä kuumuudesta, avotulesta ja tulenaroista nesteistä.

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

Seuraavat asiat täytyy aina tarkistaa vuototestissä

- Kaasupullon venttiilit sekä pullon kierteet.
- Kaikki kaasupullon hitsaukset.
- Säätimen kiinnitykset ja kaasupullon liitännät.
- Kaikki letkuliitokset, sekä sivupolttimen letkut jos niitä on.
- Käytä hiljattain täytettyä ja tarkastettua pulloa, joka on liitetty grilliin, ja kaikki grillin säätimet kiinni-asennossa (OFF), avaa hitaasti pullon venttiili.
- Käyttämällä harjaa ja saippuavettä, kastele kaikki yllä mainitut liitokset ja osat.
- Katso huolellisesti muodostuvia kuplia, jotka ilmaisevat kaasuvuotoa.
- Kiristä liitoksia kuplivissa kohdissa kunnes uudesti testattaessa ei havaita vuodon merkkejä (Sulje kaasuntulo aina vuotojen korjaamisen ajaksi).
- Sulje pulloventtiili ja varmista, että säätöventtiilit ovat kiinni.

Älä käytä grilliä ellei vuotoja saa korjattua. Sulje pullon venttiili, irrota pullo ja pyydä apua asiantuntevasta kaasulaitehuollosta tai kaasun myyjältä.

Vianhakuopas

Ongelma	Mahdolliset syyt	Korjaustoimenpide
Poltin ei syty tulitikulla tai sytyttimellä	<ul style="list-style-type: none">• Polttimen reiät ovat tukossa• Kaasupullon venttiili on kiinni	<ul style="list-style-type: none">• Puhdista tukokset• Avaa kaasupullon venttiili
Polttimet eivät ole tarpeeksi kuumia	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Varmista grillin polttimien kiinnitys venttiileihin• Puhdista tai vaihda poltin• Vaihda kaasupullo täyteen• Tarkista paineensäätimen kiinnitys kaasupulloon• Oikaise kaasuletku
Liekki savuavan keltainen	<ul style="list-style-type: none">• Polttimen ilmanottoaukot tukossa• Ylimääräistä suolaa tai marinadia polttimien pinnalla	<ul style="list-style-type: none">• Puhdista tukokset• Puhdista polttimet
Poltin sytty tulitikulla mutta ei sytyttimellä	<ul style="list-style-type: none">• Huono johtimen kontakti• Murtunut elektrodi• Huono maadoitus• Epäkuntoinen sytytin	<ul style="list-style-type: none">• Tarkista, että liitokset ovat tiukalla• Varmista, että kytkinkotelo, poltin ja sytytin on asennettu oikein• Vaihda sytytin
Liekki sammuilee	<ul style="list-style-type: none">• Voimakas tuuli• Kaasu on vähissä	<ul style="list-style-type: none">• Siirrä grilli tuulensuojaan• Vaihda kaasupullo
Liiaksi kuumuutta ylenmääräinen leimahtelu	<ul style="list-style-type: none">• Runsasrasvainen ruoka• Rasvanpoisto grillistä on estynyt• Kypsennettävä tuote ei ole oikeassa kohdassa	<ul style="list-style-type: none">• Poista rasvaisia kohtia ja pienennä polttimen tehoa• Puhdista rasvankeräin ja polttimet• Sijoita kypsennettävä tuote oikein
Liekkejä tehonsäätökonsolin alla	<ul style="list-style-type: none">• Tukoksia polttimissa• Kova tuuli	<ul style="list-style-type: none">• Sulje kaasupullon hana välittömästi, anna grillin jäähtyä ja puhdista polttimet
Kaasunsäädin surisee	<ul style="list-style-type: none">• Tämä ei ole vika tai vaaratilanne	<ul style="list-style-type: none">• Ohimenevä tilanne johtuu korkeasta ulkoilman lämpötilasta ja täydestä kaasupullost
Epätäydellinen liekki	<ul style="list-style-type: none">• Liekki palaa voimakkaan keltaisena	<ul style="list-style-type: none">• Puhdista tai vaihda grillin poltin ja tarkista tukokset polttimissa
Liekki liian iso	<ul style="list-style-type: none">• Käytössä on väärä paineensäädin	<ul style="list-style-type: none">• Vaihda 30 mbar paineensäädin

Maahantuoja:

Oy FinnFlame Ab
Riihitontuntie 14
02200 ESPOO
Puh 09 5259 360
Fax 09 5259 3636
www.finnflame.fi
www.tulikulma.fi