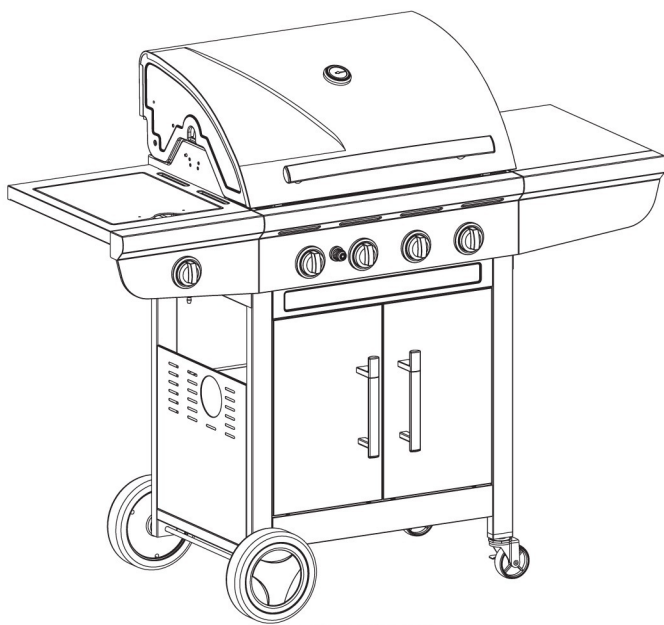




## TRIO ALPES STEEL KAASUGRILLI

### TURVALLISUUS-, HOITO-, KÄYTTÖ JA KOKOAMISOHJEET



G45217

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 loppu, 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.**

## Sisällysluettelo

1.	YLEISET OHJEET .....	2
2.	GRILLIIN LIITTYVÄT VAROITUKSET JA TURVAOHJEET .....	2
3.	TEKNISET TIEDOT .....	3
4.	GRILLIN KASAAMINEN .....	3
4.1	Asennusohjeet .....	3
4.2	Vinkki .....	4
5.	RUUVIPAKKAUS .....	4
6.	HAJOTUSKUVA .....	5
7.	OSALISTA .....	6
8.	ASENNUSOHJEET .....	7
9.	ENNEN GRILLIN KÄYTTÖÄ .....	19
9.1	Kaasupullo, kaasuletku ja paineensäädin .....	19
9.2	Kaasupullon asennus .....	19
9.3	Kaasupullon irrotus .....	19
9.4	Grillin käyttöönotto .....	20
9.5	Vuototesti .....	20
9.6	Seuraavat asiat täytyy aina tarkistaa vuototestissä .....	20
9.7	Tee vuototesti seuraavasti .....	20
10.	GRILLIN KÄYTTÄMINEN .....	20
10.1	Polttimen sytyttäminen paristotoimisella piezo-sytyttimellä .....	20
10.2	Sytyttäminen tulitikulla, jos paristotoiminen piezo ei toimi .....	21
10.3	Sivukeittimen polttimen sytyttäminen .....	21
10.4	Grillin käyttäminen .....	21
10.5	Liekin vetäytyminen polttimen juureen .....	22
10.6	Grillin sammuttaminen .....	22
10.7	Lämmönjakopellit .....	22
10.8	Esivalmistelut .....	22
10.9	Kypsennysaika .....	22
10.10	Liekkien leimahtelu .....	23
10.11	Marinadit .....	23
11.	GRILLIN HUOLTO, PUHDISTUS JA VARASTOINTI .....	23
11.1	Grillin huolto ja puhdistus .....	23
11.2	Grillin grillausritilät ja -parilat .....	23
11.3	Grillin muut osat .....	24
11.4	Grillin polttimet .....	25
11.5	Grillin varastointi .....	26
11.6	Grillin sisätiloissa säilytettävät osat .....	26
11.7	Kaasupullon varastointi .....	26
12.	TAKUU JA TAKUUASIOIDEN KÄSITTELY .....	27
12.1	Takuu .....	27
12.2	Takuuasioiden käsittely .....	27
13.	VIANHAKUOPAS .....	28
14.	MAAHANTUOJAN YHTEYSTIEDOT .....	29

## **1. YLEISET OHJEET**

Ostaessasi tämän kaasugrillin olet samalla velvoitettu lukemaan kaikki tässä käyttöohjeessa olevat kasaamis-, käyttö-, hoito- ja huolto-ohjeet. Lue kaikki ohjeet ja neuvot ennen kuin käytät laitetta. Erityisesti sinun tulee lukea ja ymmärtää kaikki varoitus- ja turvaohjeet ennen kaasugrillin käyttöä. Seuraa tarkoin syntytykseen ja käyttöön liittyviä ohjeita. Käsittele metalliosia varovasti, ettet loukkaa itseäsi. Seuraa kaikkia kohtia järjestyksessä.

**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 SAATTAÄ VALUA RASVAA TAI MARINADEJA GRILLIN ALLE, ALATASOLLE TAI KAAPPIIN, SEKÄ NIITÄ SAATTAÄ ROISKUA GRILLIN YMPÄRISTÖÖN. RASVAVALUMAT TAI ROSKEET OVAT NORMAALI ILMIÖ KÄYTETTÄESSÄ GRILLIÄ.**

**GRILLI ON CE-MERKITYY JA SE ON VOIMASSA OLEVIENTÄ ASETUSTENTÄ MUKAISESTI HYVÄKSYTTY.**

**GRILLIN PIENIKIN RAKENTEELLINEN MUUTTAMINEN ON KAIKILTÄ OSINTÄ KIELLETTY. GRILLIN KASAUKSESSÄ EI MITÄÄN OSIÄ SÄÄ RAKENTEESTÄ JÄTTÄÄ POIS, MYÖSKÄÄN MITÄÄN OSIÄ RAKENTEESÄEN EI SÄÄ LISÄTÄ.**

## **2. GRILLIIN LIITTYVÄT VAROITUKSET JA TURVAOHJEET**

1. Grilli on tarkoitettu ainoastaan ulkokäyttöön.
2. Grillin käyttäminen muuhun kuin suunniteltuun tarkoitukseen 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. Avaa grillin kansi ja tarkista mahdolliset vuodot. Tee vuototesti ohjeiden mukaan. Korjaa mahdolliset vuotavat liitokset. Jos et löydä vikaa, ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen tai maahantuojaan.
7. Älä siirrä grilliä käytön aikana tai kun grilli on vielä kuuma.
8. Älä käytä tai säilytä palavia 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 säätimestä kun grilli on käytössä.
12. Älä koskaan jätä grilliä vartioimatta käytön aikana.
13. Älä anna lasten käyttää grilliä.

14. Grilli täytyy puhdistaa säännöllisin väliajoin. Varo ettet vaurioita polttimien aukkoja ja säätimien suuttimia puhdistuksen aikana.
15. Etenkin grillin pohja, rasvapelti, parila ja ritilä tulee pitää puhtaana rasvasta ja marinadeista. Rasvapalon vaara.
16. Älä käytä grilliä katoksen alla, seinän vieressä, autotallissa, matkailuautossa tai –vaunussa, veneessä, suljetussa tilassa tai sisätiloissa. Tarkista ettei lähetyvillä ole palavia tai syttyviä materiaaleja. Vapaata tilaa täytyy olla grillin sivuilla joka suuntaan vähintään yksi metri, mielellään enemmän.
17. 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.
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 pitkävartisia grillaustarvikkeita apuvälineenä kun käytät grilliä.
22. Valmistaudu mahdolliseen onnettomuuteen niin että tiedät missä ensiapupakkaus ja käsisammutin ovat, ja että osaat käyttää niitä.

### **3. TEKNISET TIEDOT**

Malli: Futur Trio Alpes Steel (G45217)

Kokonaisteho pääpolttimet: 11,4 kW

Kokonaisteho sivupoltin: 2,3 kW

Kaasunkulutus: 832 g/h + 168 g/h

Käyttöpaine: 30 mbar

Kaasu: Nestekaasu

Käyttöluokka: I3B/P

Pääpolttimen suuttimen halkaisija: 1,0 mm

Sivupolttimen suuttimen halkaisija: 0,87 mm

### **4. GRILLIN KASAAMINEN**

#### **4.1 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 ruuvipakkauksen 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. Älä kokoa grilliä terassilla, osia voi tippua terassilaudoituksen alle.

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


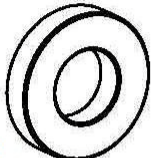
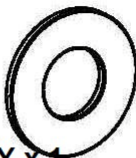
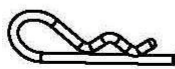






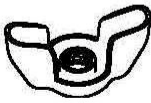

Aloita grillin kasaaminen ohjeen alusta ja etene kohta kohdalta järjestyksessä kasaohjeen loppuun. Aseta osat aina kuten kuvassa ja käytä osien kiinnitykseen ohjeessa esitetty määrä ruuveja, muttereita ja aluslevyjä.

#### 4.2 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.

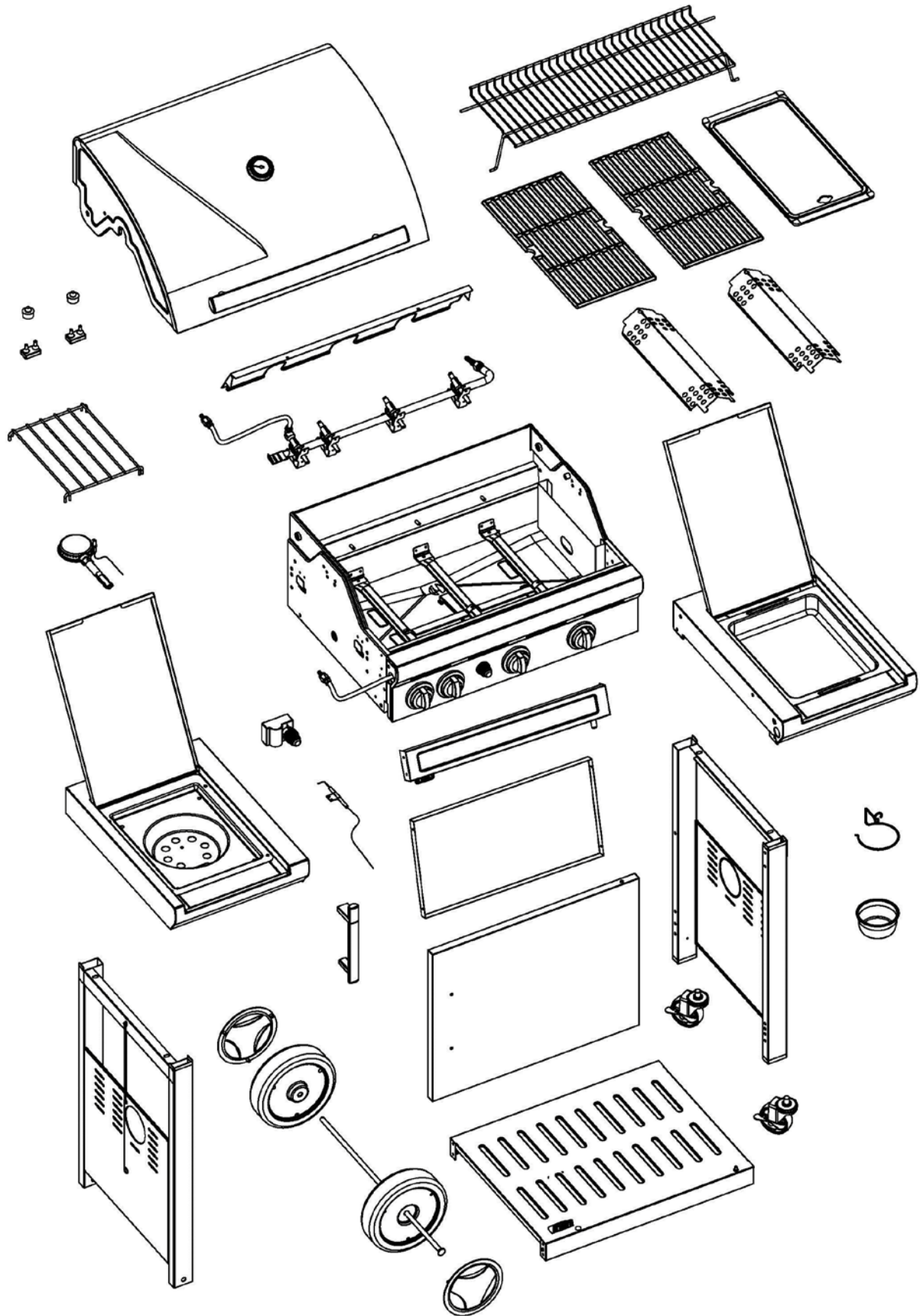
Jos ohjeen jokin osa ei täsmää grillin osien kanssa, katso grillin hajotuskuvaa, siitä löytyy kaikki grillin osat ja niiden sijoituspaikat.

### 5. RUUVIPAKKAUS

<b>A</b>  RUUVI x 18	<b>B</b>  HYLSY x 2	<b>C</b>  ALUSLEVY x 1
<b>D</b>  LUKKOSOKKA x 1	<b>E</b>  ALUSLEVY x 2	<b>F</b>  LUKKO ALUSLEVY x 2
<b>G</b>  RUUVI x 6	<b>H</b>  RUUVI x 10	<b>I</b>  ALUSLEVY x 6
<b>J</b>  MUTTERI x 6	<b>K</b>  SIIPIMUTTERI x 1	<b>AA</b>  AA PARISTO x 1

6. HAJOTUSKUVA

G45213



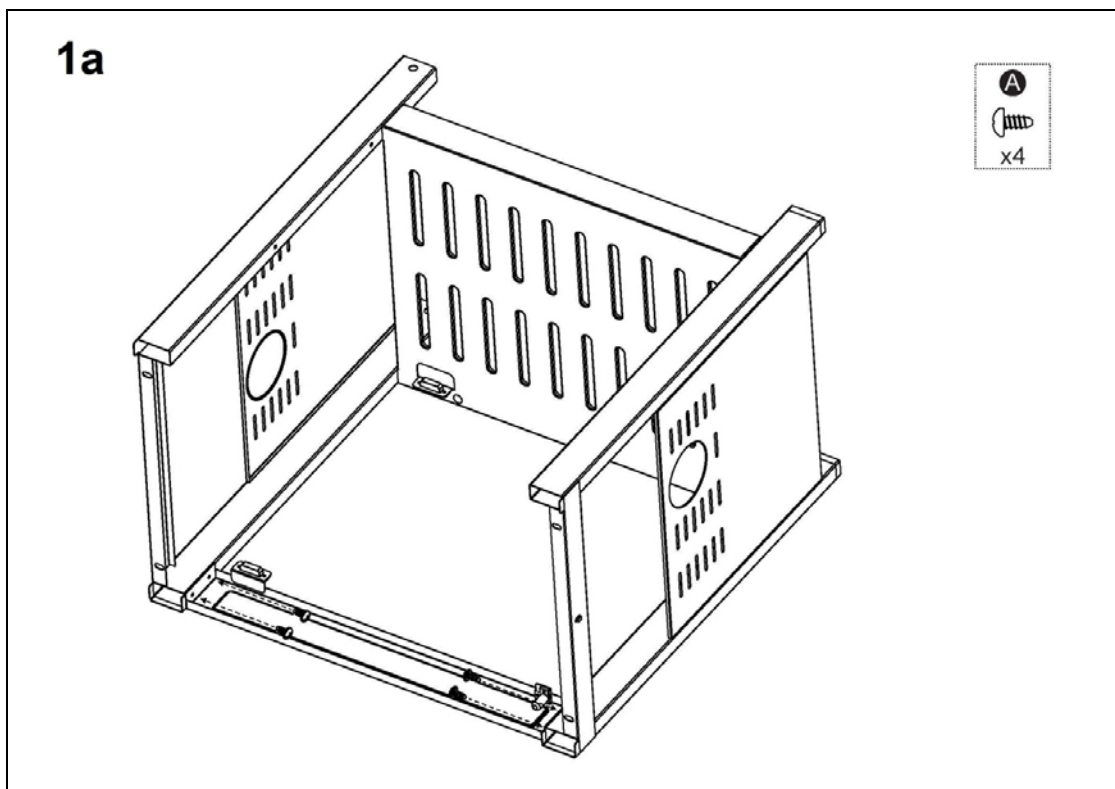
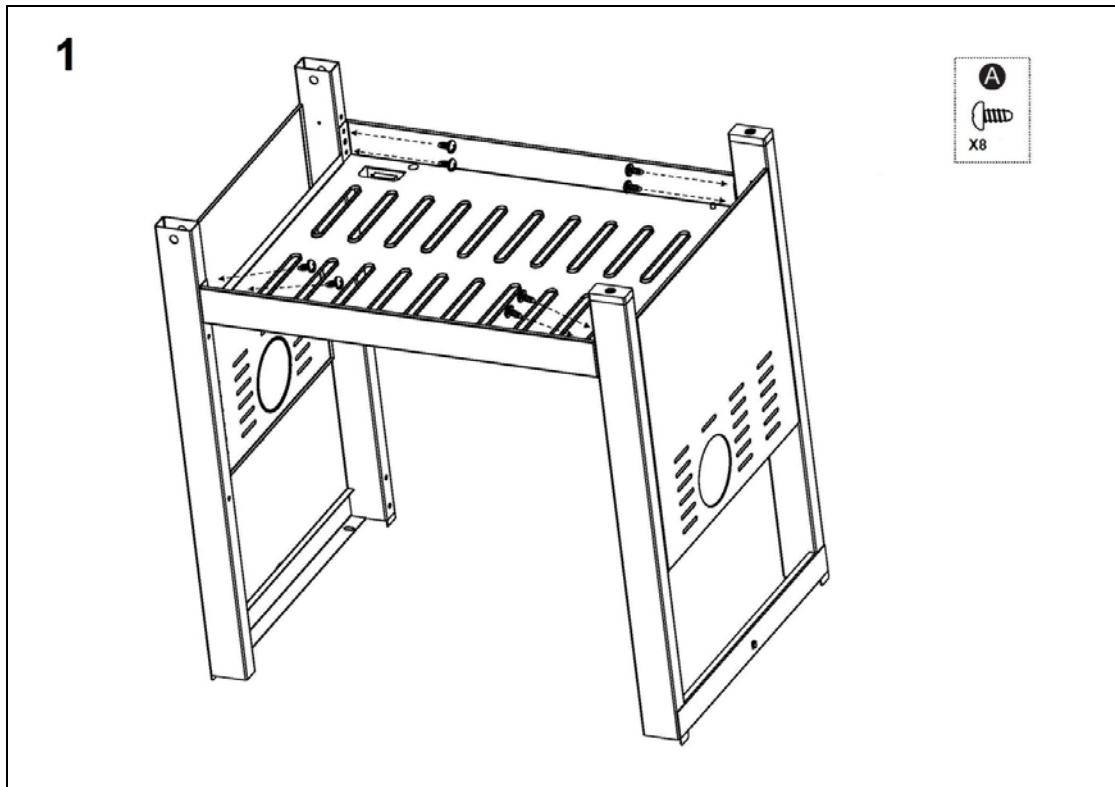
## 7. OSALISTA

### FUTUR TRIO ALPES STEEL (G45217) OSALISTA

Osa no	Määrä	Tuote	Tuotenumero
1	1	Kansi	G452-8600-9000
2	1	Lämpömittari	G404-0036-9000
3	1	Kahva	G433-0018-9100
4	2	Kannen pehmuste	G303-0038-9000
5	2	Kannen pehmuste	G508-0063-9000
6	1	Tulilaatikko	G430-4300-9001
7	3	Poltin	G430-3800-9100
8	1	Elektrodi	G501-0010-9000
9	2	Kaasukanava	G413-0004-9000
10	2	Lämmönjakopelti	G430-0046-9001
11	2	Valurautaritä	G430-0004-9001
12	1	Valurautaparila	G404-0002-9001
13	1	Lämmitysritilä	G430-0003-9081
14	1	Lämpösuoja	G430-3702-9000
15	1	Ohjauspaneli	G452-C400-9000
16	1	Venttiilikokoonpano	G452-0300-9000
17	4	Säätönuppi	G452-0003-9084
18	4	Säätönupin kaulus	G430-0027-9084
19	1	Elektroninen piezo	G430-0008-9000
20	1	Rasvakupin pidike	G305-0043-9082
21	1	Rasvakuppi	G430-0033-9000
22	1	Vaunun oikea pääty	G452-0800-9066
23	1	Vaunun vasen pääty	G452-0700-9066
24	1	Vaunun takaseinä	G452-0013-9066
25	1	Vaunun etu ylätuki	G452-0900-9066
26	1	Vaunun ovi	G452-3500-9000
27	1	Oven kahva	G452-0009-9000
28	1	Vaunun pohjalevy	G452-0008-9066
29	2	Kääntyvä pyörä	G401-0061-9000
30	2	Pölykapseli	G452-0010-9081
31	2	Pyörä	G432-0034-9031
32	1	Akseli	G650-0011-9088
33	1	Sivutaso oikea	G432-1200-9066
34	1	Tarjouluastia	G601-0090-9000
35	2	Sivukeittimen kansi	G456-0017-9000
36	1	Sivutaso vasen	G452-0400-9066
37	1	Sivukeittimen runko	G452-0006-9001
38	1	Sivukeittimen poltin	G452-0500-9100
39	1	Sivukeittimen elektrodi	G452-0007-9000
40	1	Kattilaritä	G452-0014-9001
41	1	Ruuvipakkaus	G452-B013-01
42	1	Käyttöohje	

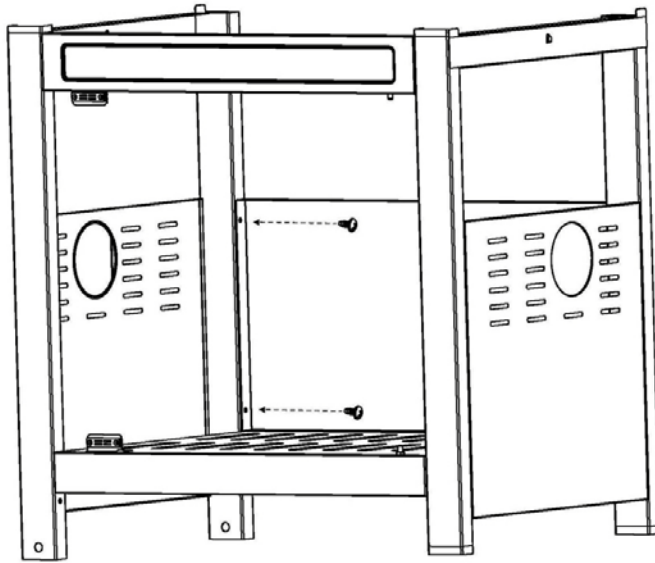


## 8. ASENUSOHJEET

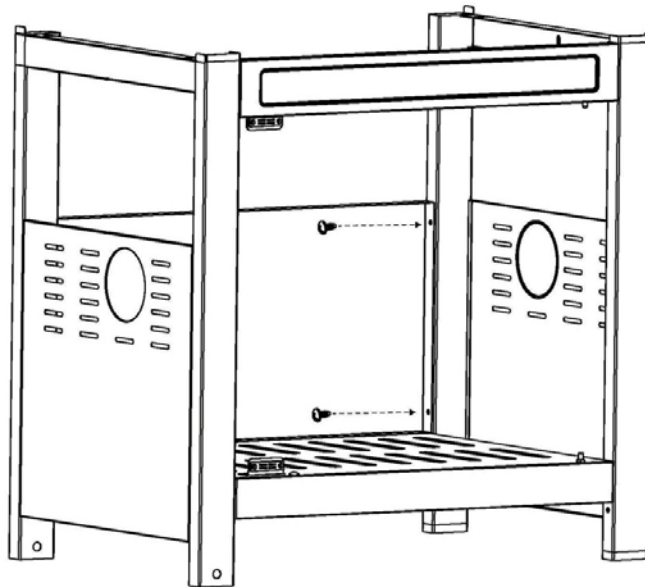
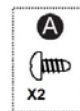


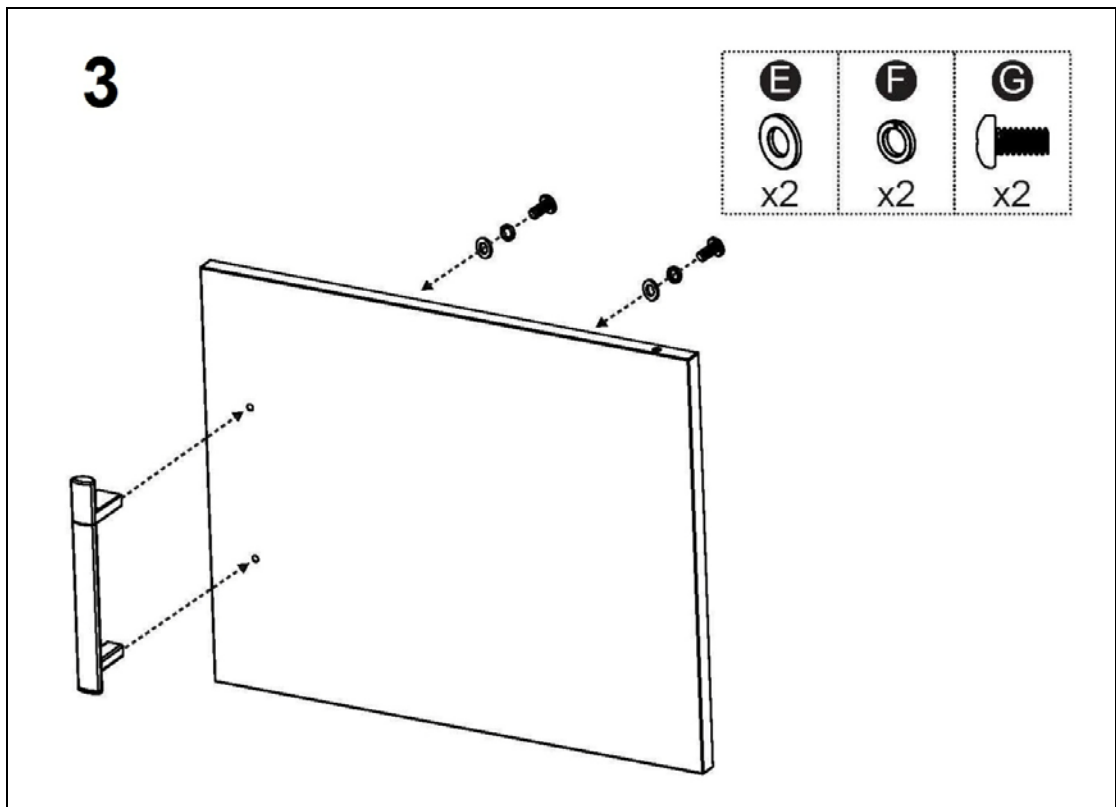
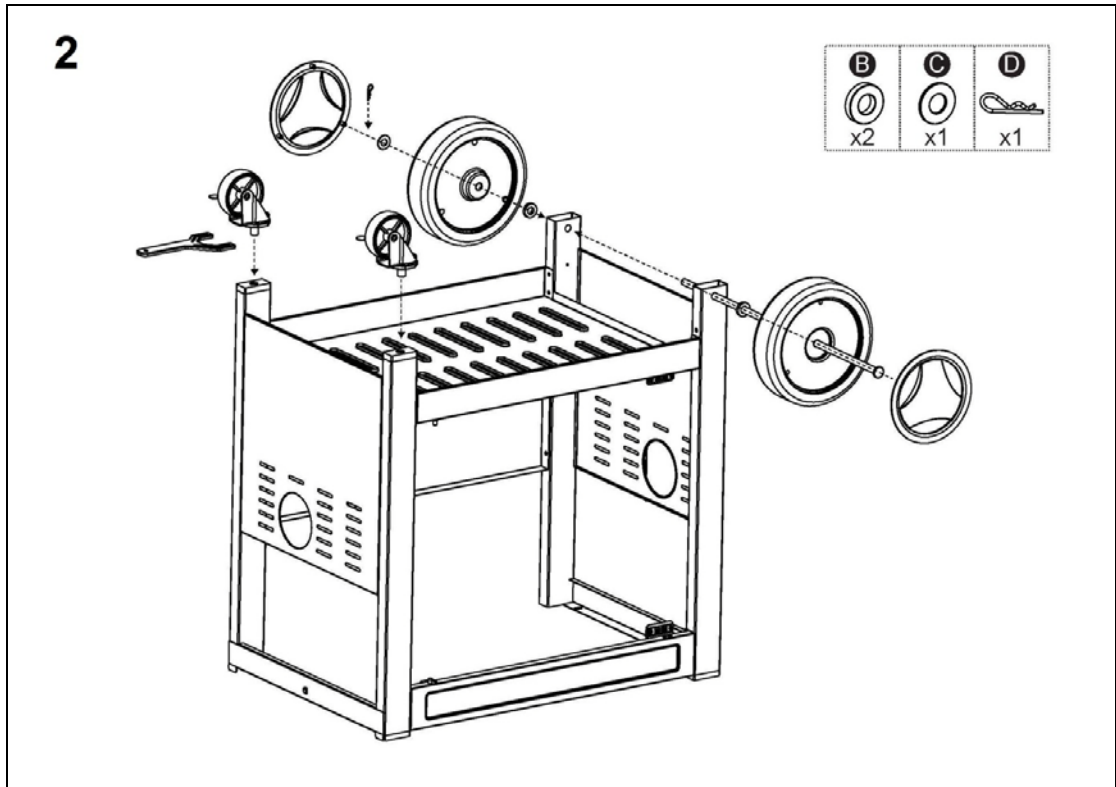


1b

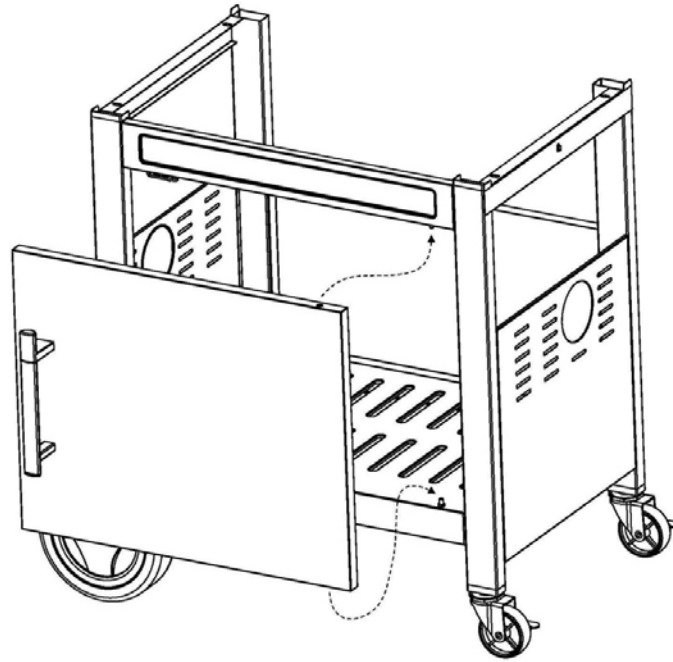


1c

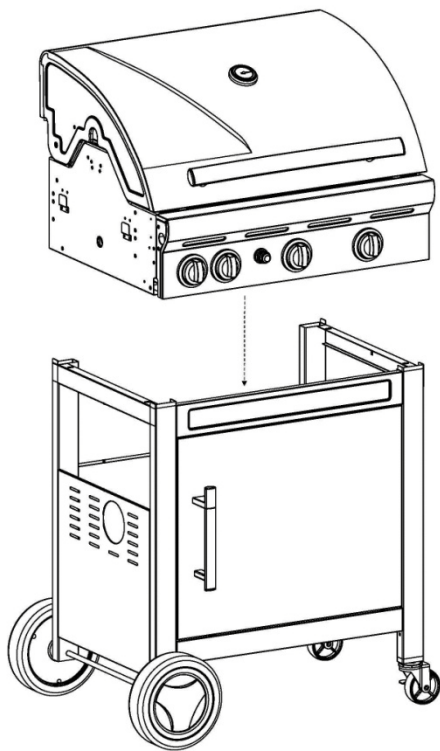




**3a**

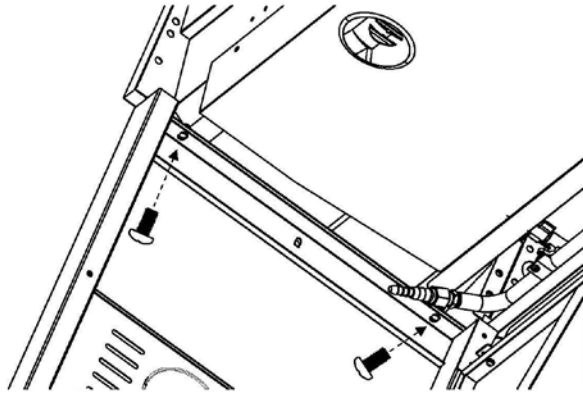


**4**

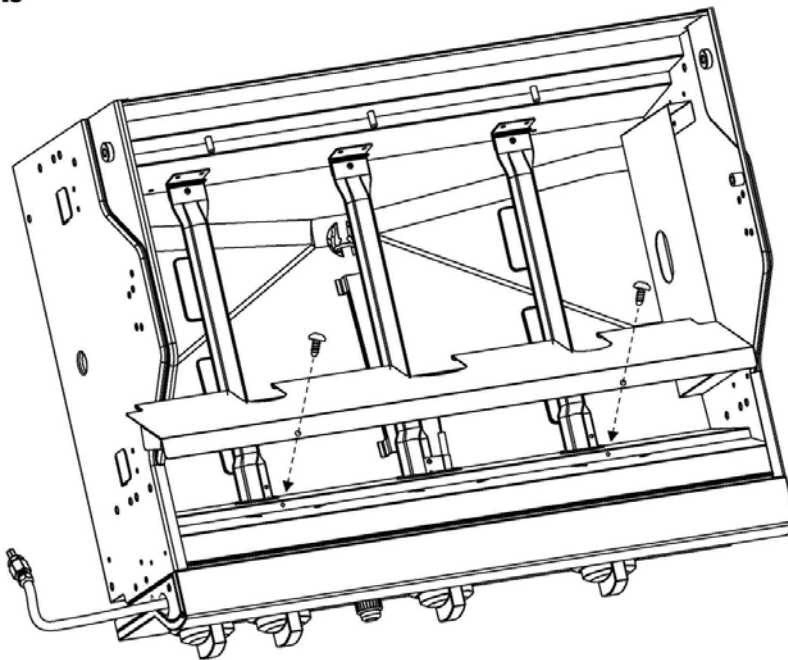


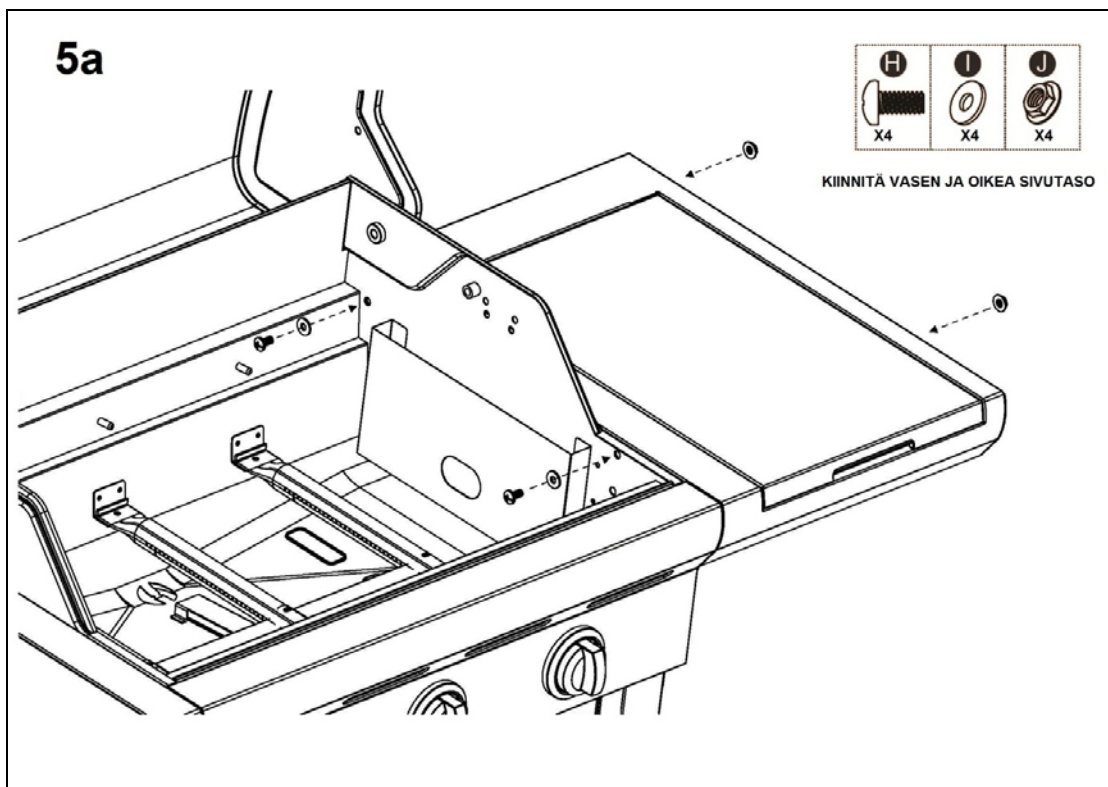
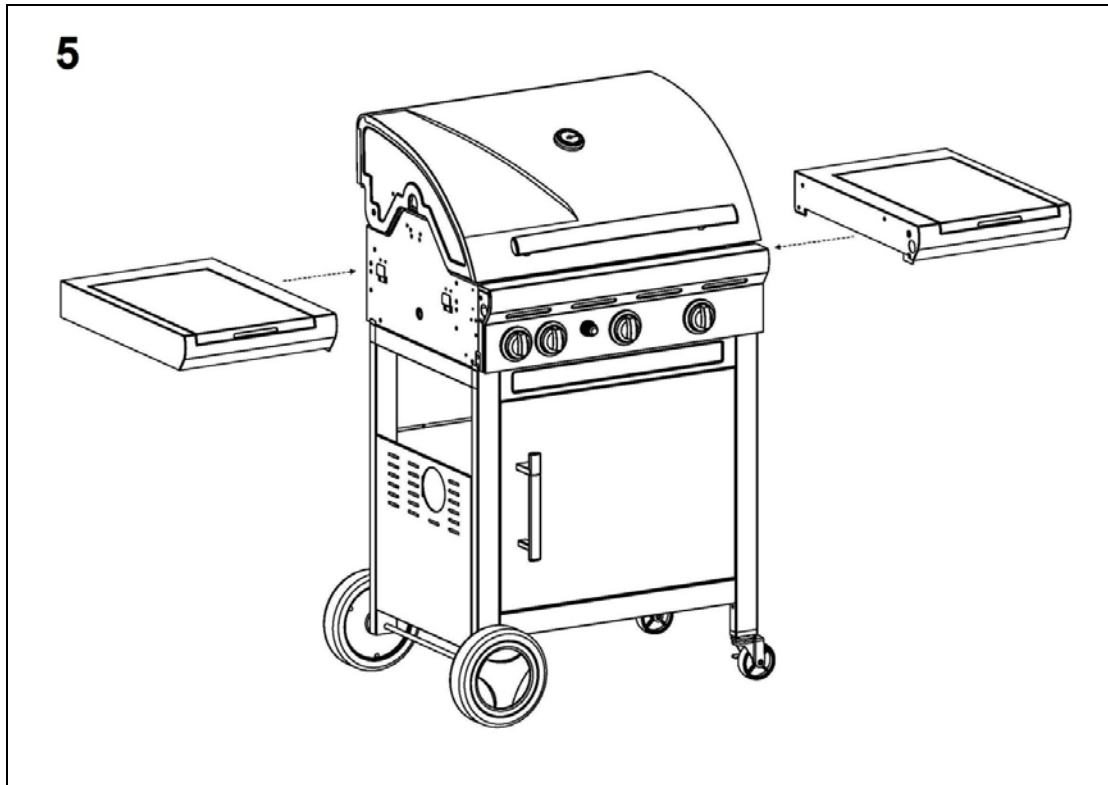
4a

KIINNITÄ VASEN JA OIKEA REUNA

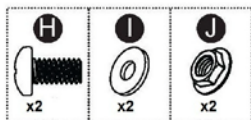


4b

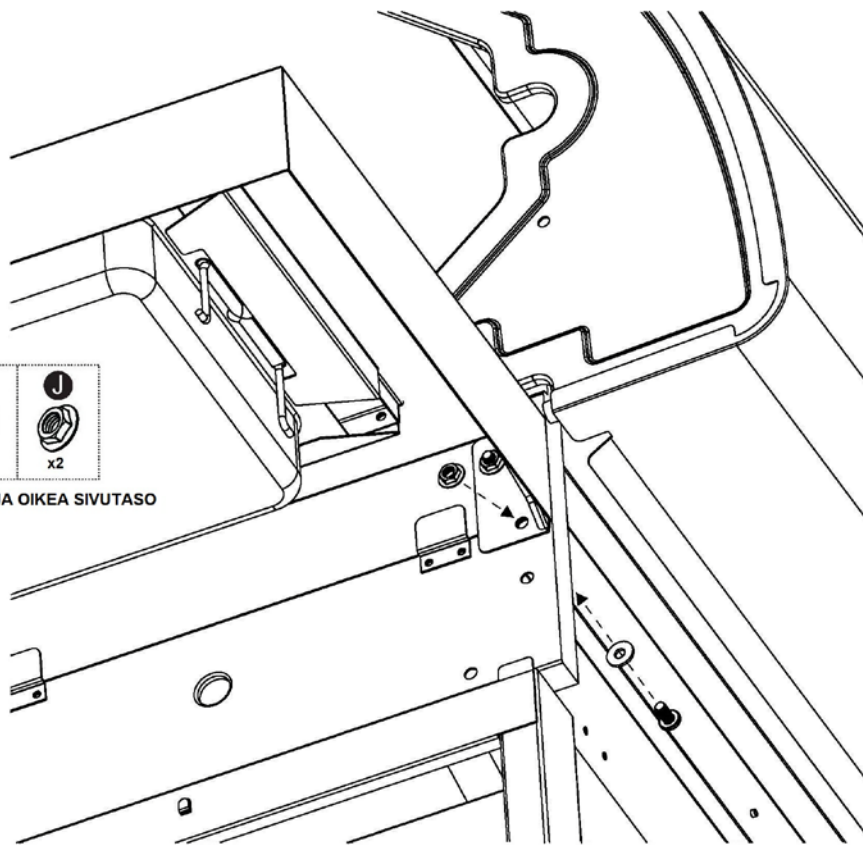




5b

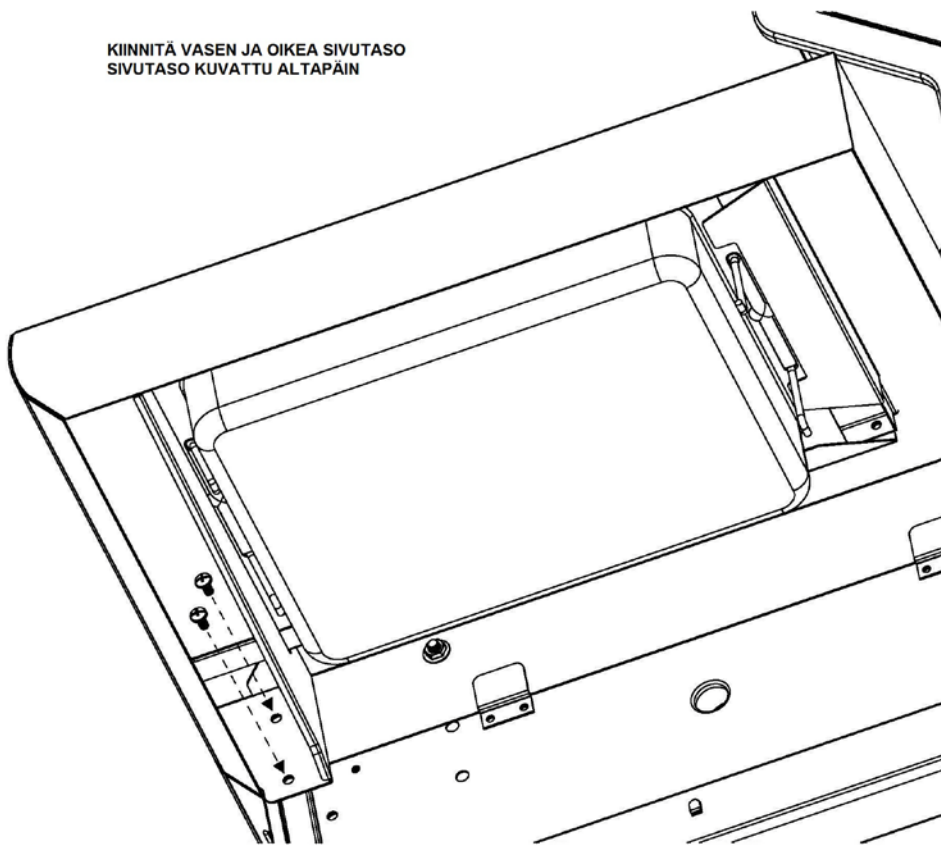


KIINNITÄ VASEN JA OIKEA SIVUTASO

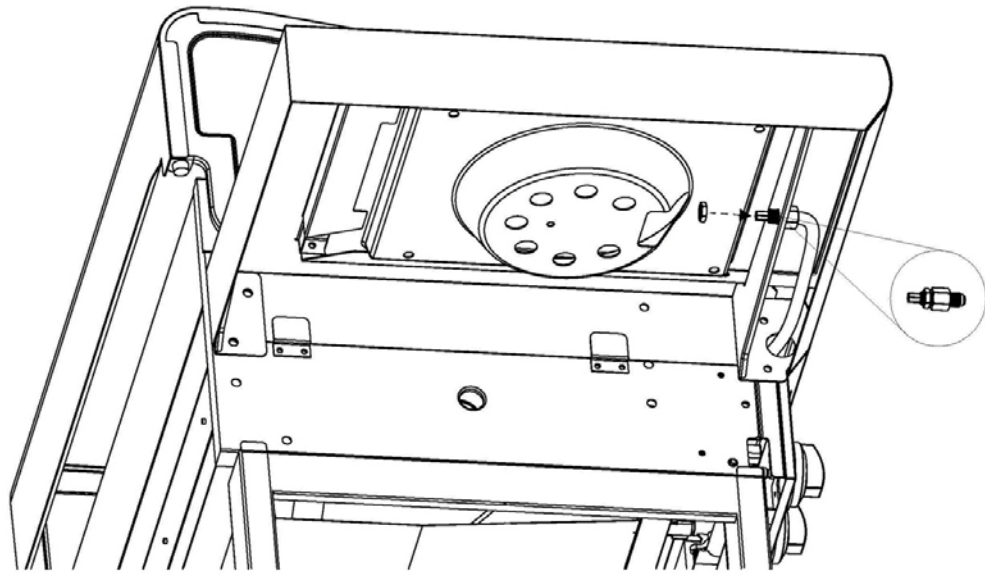


5c

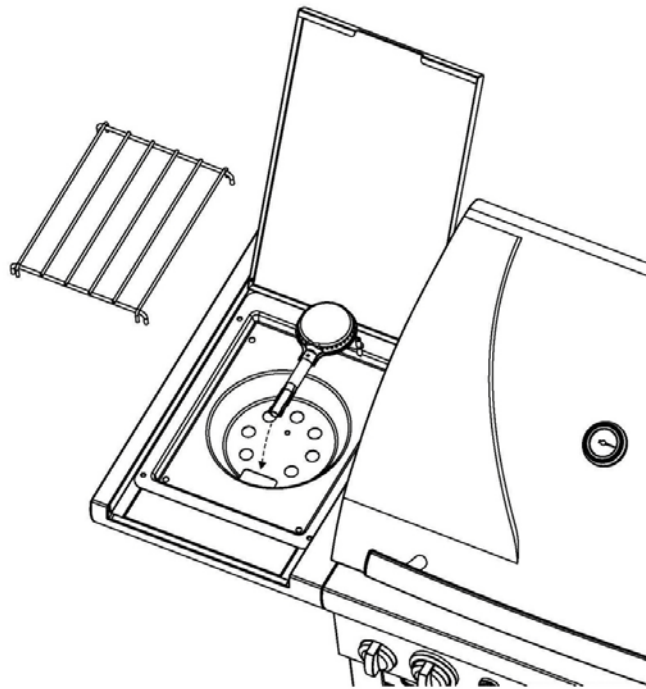
KIINNITÄ VASEN JA OIKEA SIVUTASO  
SIVUTASO KUVATTU ALTAPÄIN



6

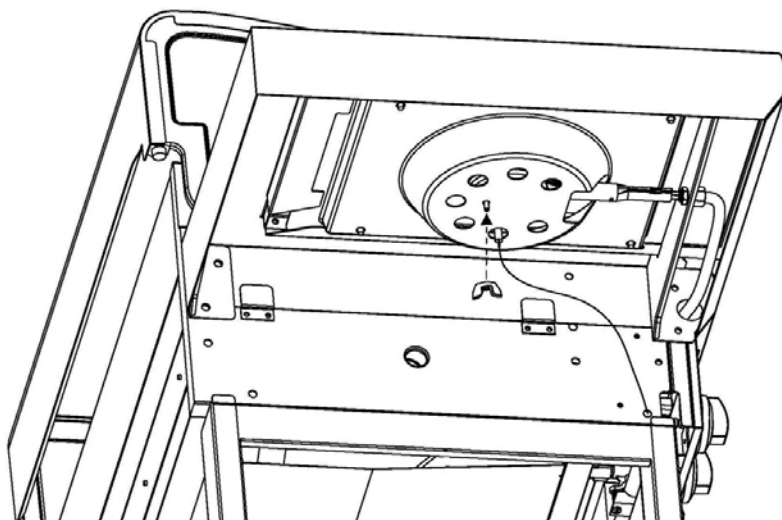


6a

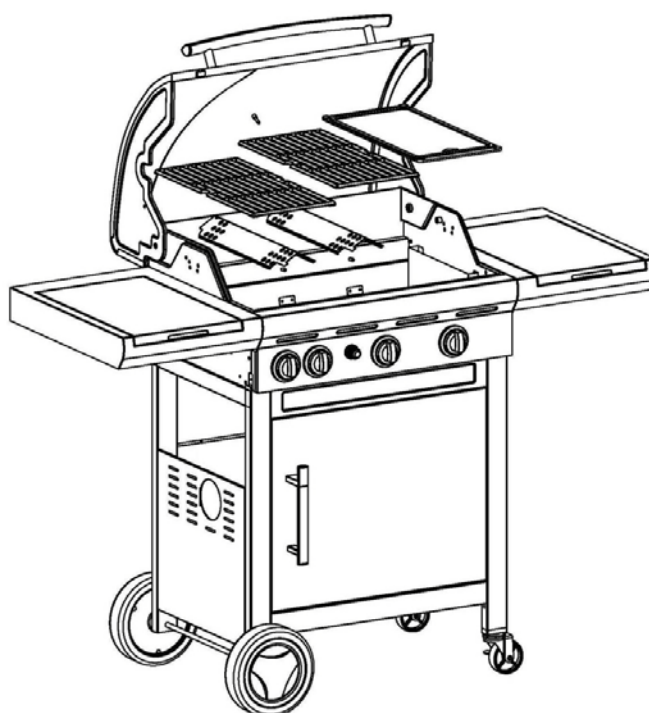




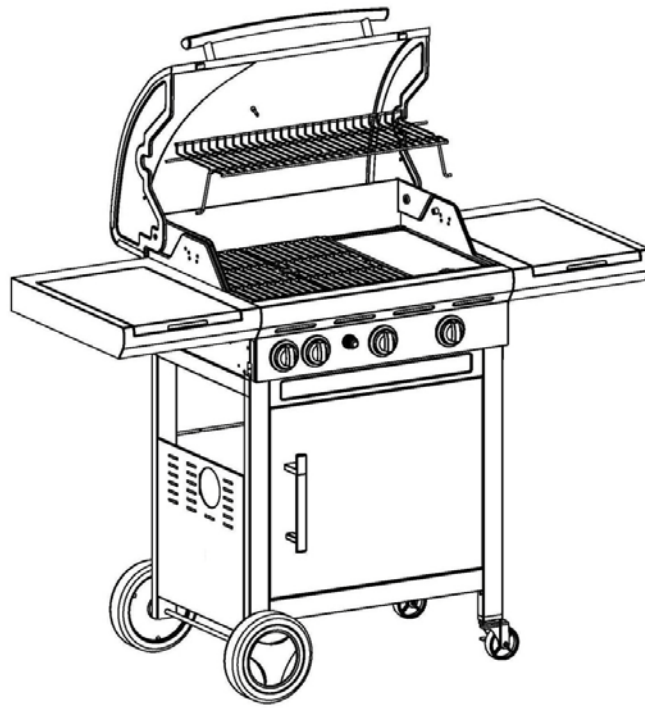
6b



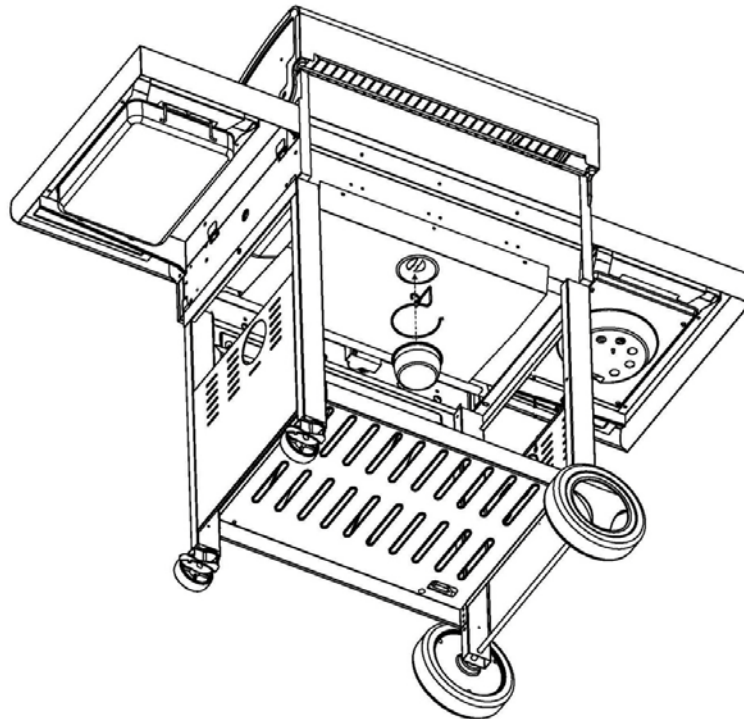
7

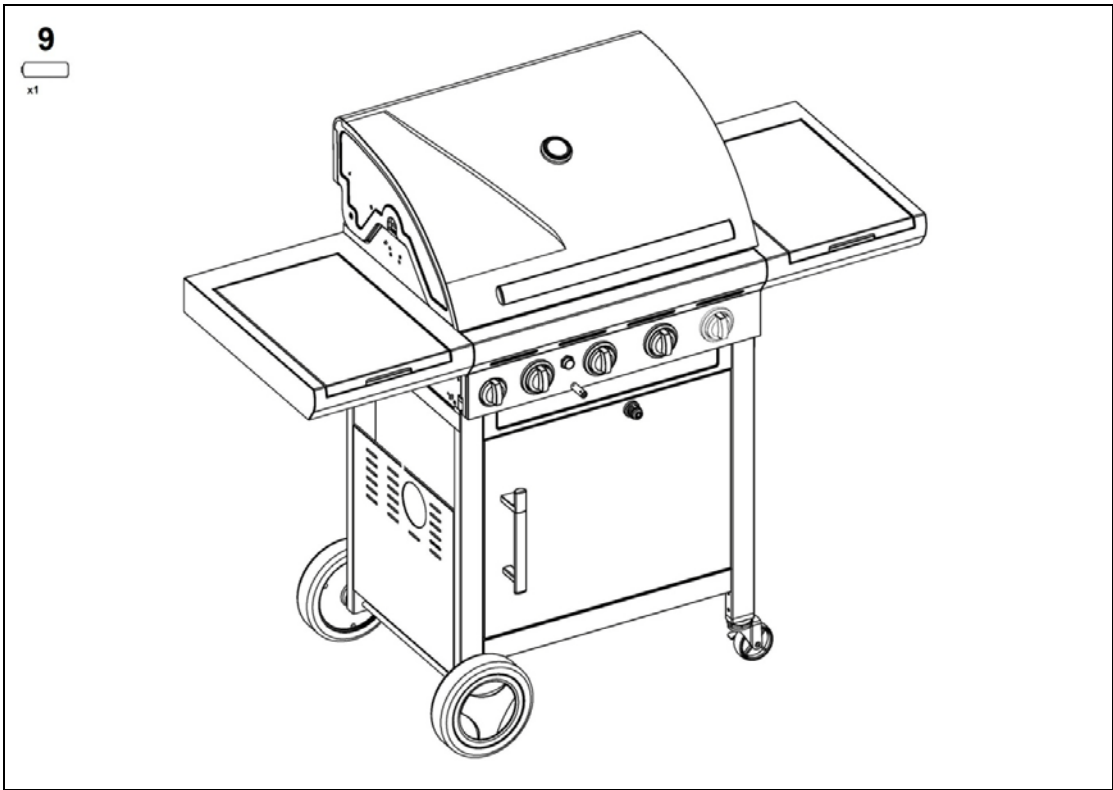


7a

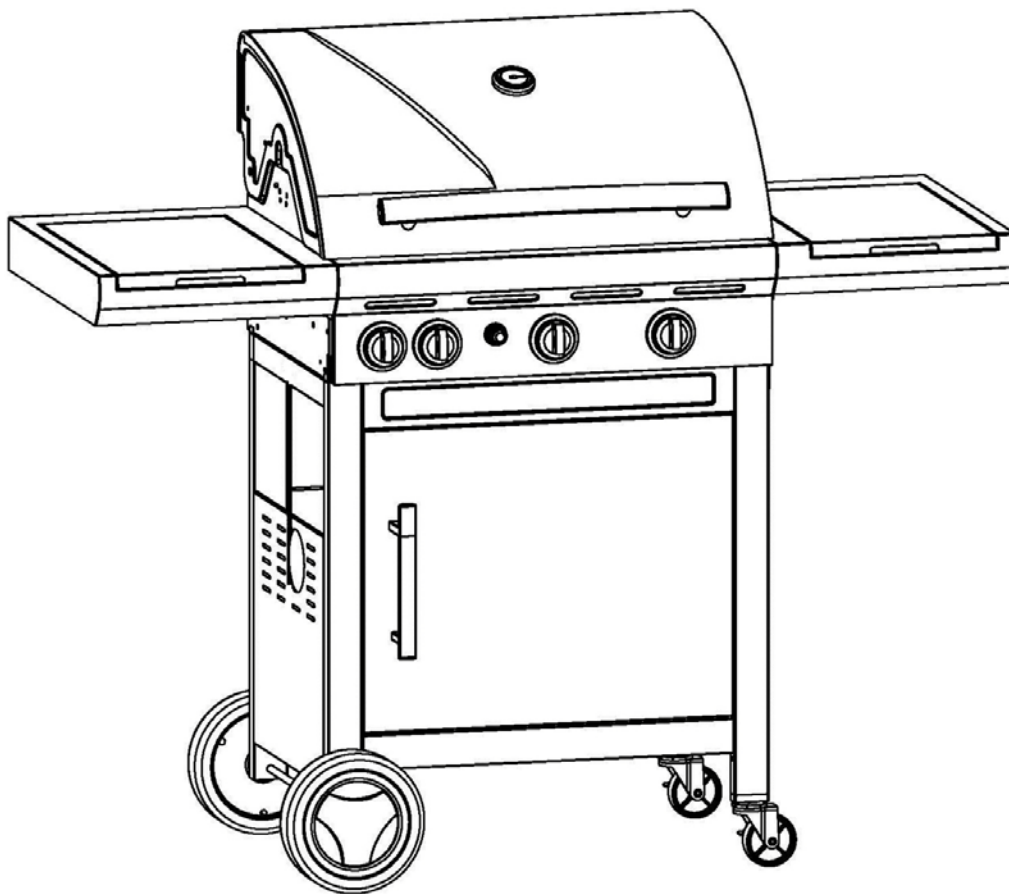


8





10



## 9. ENNEN GRILLIN KÄYTTÖÄ

### 9.1 Kaasupullo, kaasuletku ja paineensäädin

Grillin mukana ei toimiteta kaasuletkua, matalapaineensäädintä eikä letkukiristimiä. Ne myydään erikseen. 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 30 mbar matalapainesäätimet, jotka ovat oikea valinta kaasugrillille sekä oikealla korkeapainesäädin, joka on tarkoitettu nestekaasutyökaluille eikä sitä saa käyttää kaasugrillissä.

Kaasuletku pitää olla Suomessa hyväksyttyä halkaisijaltaan 10 mm nestekaasuletkua ja sen pituus saa olla enintään 1,2 m.

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 kaasuletkussa.

Käytä grillin alla olevaa tasoa vain kaasupullon säilyttämiseen. Kun käytät grilliä, ota kaasupullo aina pois grillin alta turvallisuus syistä.

### 9.2 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.
3. Kiinnitä matalapainesäädin kaasupulloon. Tarkista säätimen kiinnitys kaasupulloon vetämällä säätimestä voimakkaasti ylöspäin.
4. Avaa kaasuntulo matalapainesäätimestä hitaasti, että kaasunpaine tasaantuu.

### 9.3 Kaasupullon irrotus

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

Älä vaihda kaasupulloa avotulen tai hiilloksen läheisyydessä.

## 9.4 Grillin käyttöönotto

Ennen ensimmäistä grillin käyttökertaa, tee sille täydellinen vuototesti ohjeiden mukaisesti. Sytytä grilli ja käytä kaikkia 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. Anna grillin jäähtyä noin 15 minuuttia. Puhdista ritilä ja parila grillinpuhdistusharjalla. Öljyä ritilä ja parila ruokaöljyllä. Nyt grilli on valmis käyttöön.

## 9.5 Vuototesti

Vuototesti tulee suorittaa aina seuraavissa yhteyksissä:

- Ennen grillin sytyttämistä ensimmäistä kertaa.
- Joka kerta kun täysi kaasupullo 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.

## 9.6 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.


## 9.7 Tee vuototesti seuraavasti

- Käytä hiljattain täytettyä ja tarkastettua kaasupulloa, joka on liitetty grilliin, ja kaikki grillin säätimet kiinni-asennossa (OFF).
- Avaa paineensäädin.
- Käyttämällä harjaa ja saippuavettä, kastele kaikki kohdassa 9.6 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 paineensäädin ja varmista, että säätöventtiilit ovat kiinni.

Älä käytä grilliä ellei vuotoja saa korjattua. Sulje kaasupullon venttiili, irrota kaasupullo ja ole yhteydessä maahantuojaan.

## 10. GRILLIN KÄYTTÄMINEN

### 10.1 Polttimen sytyttäminen paristotoimisella piezo-sytyttimellä


1. Avaa grillin kansi aina kun sytytät polttimen.
2. Avaa kaasun tulo pullosta ja matalapainesäätimestä.
3. Paina ja käännä keskimmäinen säädin -asentoon.
4. Paina piezo-sytytin pohjaan, kunnes grillin poltin syttyy.
5. Säädä polttimen liekkiä kääntämällä säädintä ison ja pienen tehon välillä.

6. Kun poltin on syttynyt, voidaan loput polttimet sytyttää kääntämällä poltinta vastaavaa säätönuppia vastapäivään.

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

## 10.2 Sytyttäminen tulitikulla, jos paristotoiminen piezo ei toimi

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

1. Avaa grillin kansi aina kun sytytät grillin.
2. Avaa kaasun tulo pullosta ja matalapainesäätimestä.
3. Työnnä sytytetty tulitikku tulilaatikon aukkoon, polttimen viereen.
4. Paina ja käännä oikeanpuoleinen säädin  asentoon, jolloin polttimen pitäisi syttyä. Varmistu katsomalla ritilän ja lämmönjakolevyn läpi, että poltin on varmasti syttynyt.


Jos poltin ei vielääkään 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 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.

## 10.3 Sivukeittimen polttimen sytyttäminen

Käytä piezo-sytytintä ohjauspanelista ja säädintä sivukeittimen ohjauspanelista.

1. Paina ja käännä säädin  asentoon.
2. Paina piezo-sytytintä kunnes sivupoltin syttyy.
3. 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 tulitikun avulla.

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

## 10.4 Grillin käyttäminen

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.



## **10.5 Liekin vetäytyminen polttimen juureen**

Tuulisella säällä on mahdollista, että tuuli painaa liekin pois polttimesta. Tällöin liekki jää palamaan ohjauspaneelin alle. Samalla kuuluu voimakas kohiseva tai röpöttävä ääni.

Tällöin grilli on sammutettava välittömästi. Jos grilliä ei sammuteta, voivat grillin venttiili, ohjauspaneeli ja säätönupit vaurioitua.

Tuulen aiheuttaman liekin vetäytymisen aiheuttamat vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

## **10.6 Grillin 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.
3. Irrota paineensäädin kaasupullosta.

## **10.7 Lämmönjakopellit**

Tässä grillissä on lämmönjakopellit polttimien yläpuolella. Lämmönjakopeltien tehtävä on jakaa lämpö tasaisesti grillausalueelle, estää kuuman liekin osumista suoraan grillattaviin tuotteisiin sekä suojella polttimia ruoasta tippuvilta rasvoilta, suolaisilta nesteiltä sekä marinadeilta.

Grillissä ei käytetä laavakiviä.

Lämmönjakopellit laitetaan grillausritilän alapuolella olevien polttimien päälle. Umpiparilan alla ei käytetä lämmönjakopeltiä. Tästä johtuen lämmönjakopeltien lukumäärä on eri kuin grillin polttimien lukumäärä.

## **10.8 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.

## **10.9 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.

## 10.10 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 rasvapelti ole täynnä. Tyhjennä ja pese rasvapelti 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 nestekaasuliekin vapauttamasta vesihöyrystä ja lämmöstä, joka grillissä kiertää.

## 10.11 Marinadit

Marinadien tehtävä on maustaa grillattavat tuotteet. Grillin sisällä marinadit aiheuttavat tuotteiden kiinnipalamista grillausritilään tai – parilaan, voivat valua grillin alle tai ne voivat syttyä palamaan.

Kun marinointi on suoritettu:

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

## 11. GRILLIN HUOLTO, PUHDISTUS JA VARASTOINTI

### 11.1 Grillin huolto ja puhdistus

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.

### 11.2 Grillin grillausritilät ja -parilat

Jos grillin grillausritilöihin ja -pariloihin on jäänyt grillattavaa ruokaa kiinni, toimi seuraavassa järjestyksessä:

- Pyyhi talouspaperilla ylimääräinen rasva ja marinadit ritilöistä pois. Pyyhi tarkkaan, rasvaa ja marinadeja ei saa jäädä grilliin koska ne voivat syttyä palaamaan.
- Sytytä grillin polttimet ohjeiden mukaisesti. Säädä polttimet suurimmalle teholle. Laske grillin kansi alas.

- Anna polttimien polttaa kiinni jäänyt ruoka, rasva ja marinadi karrelle ritilässä ja parilassa. Käytä polttimia täydellä teholla tyhjässä grillissä korkeintaan 5 minuuttia, muuten grillin osat voivat kumentua liikaa.
- Sulje polttimet, avaa grillin kansi ja anna osien jäähtyä ainakin 15 minuuttia kosketuslämpöiseksi.
- Harjaa karrelle palanut ruoka ritilästä ja parilasta 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 ritilät ovat harjattu puhtaaksi, sivele niihin ruokaöljyä, niin grilli on heti käyttövalmis seuraavaa kertaa varten.

Grillausritilän ja – parilan käytöstä aiheutuva kuluminen tai huollon laiminlyönnistä ja väärästä varastoinnista aiheutuva ruostuminen ei kuulu takuun piiriin.

### 11.3 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 tekstit ja muut merkinnät.
- Kaikki teräsosat kuten grillin kansipelti ja ohjauspaneeli täytyy käsitellä yleisesti kaupoissa myytävillä teräksen puhdistus- ja hoitoaineilla vähintään 2-3 kertaa vuodessa, esimerkiksi CRC 5-56 monitoimisprayllä. Tällä ehkäistään lian pinttymisen ja ruostepilkkujen esiintymisen 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 näkyvissä esim. kannen takakulmaan ennen varsinaista käyttöä. Näin varmistutaan aineen soveltuvuus grillin teräsosille.
- Käytä puhdistus- ja hoitoaineita ainoastaan grillin ulkopinnoille.

Grillin alla oleva rasvakuppi:

- Grillin alla oleva rasvakuppi tulee tyhjentää aina kun sinne on tippunut grillistä marinadeja ja rasvaa. Rasvakuppiin ei saa päästää muodostumaan lammikoita, koska ne saattavat syttyä palamaan.
- Puhdista rasvakuppi pesemällä se tiskialtaassa.

**Huomio!** Rasvakupissa oleva rasva ja marinadi voivat syttyä palamaan. Rasvapalosta aiheutuneet grillin vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

Grillin lämmönjakopellit tulee puhdistaa seuraavasti:

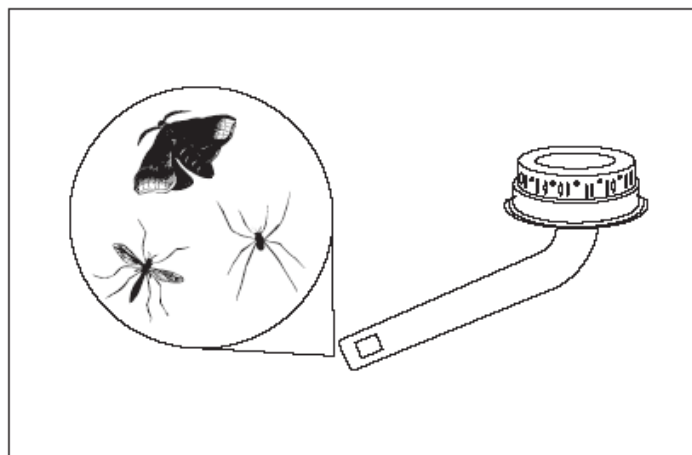
- Kun ritilä ja parila on puhdistettu ohjeen mukaisesti, nosta ne pois paikoiltaan.
- Puhdista lämmönjakopellit grillin puhdistusharjalla harjaamalla.
- Vaihtoehtoisesti voit pestä lämmönjakopellit tiskialtaassa. Älä laita lämmönjakopeltejä astianpesukoneeseen.
- Puhdistuksen jälkeen laita lämmönjakopellit takaisin paikoilleen.
- Laita ritilä ja parila takaisin paikoilleen.

Lämmönjakopellin käytöstä aiheutuva kuluminen tai huollon laiminlyönnistä ja väärästä varastoinnista aiheutuva ruostuminen ei kuulu takuun piiriin.

#### 11.4 Grillin polttimet

Grillin polttimien sekä venttiilien kunto ja toiminta on tarkistettava säännöllisesti. Vähintään kahdesti vuodessa on grillin polttimet otettava irti ja tarkistettava niiden kunto. Polttimien kaikki reiät tulee tarkastaa ja puhdistaa niistä mahdolliset tukokset. Samalla tulee tarkistaa että venttiilin suutin on puhdas.

Kuljetuksen, grillauskertojen välillä 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 ohjeiden mukaisesti ja puhdista kaasunsyöttöputket harjalla tai piipunpuhdistimella. Asenna poltin takaisin ohjeiden mukaisesti ja varmista, että kaasunsyöttöputket on asennettu kaasuventtiilien suuttimien päälle.

Jos kaasu on päässyt syttymään syöttöputken ulkopuolella, tarkista grillin kaikkien osien kunto ennen grillin sytyttämistä uudelleen. Jos osia on vaurioitunut, älä käytä grilliä. Ota yhteys maahantuojaan.

Kaasunsyöttöputkien puhdistus tulee tehdä säännöllisesti, erityisesti käyttökauden alussa.

Grillille myönnetty takuu ei kata tukkeutuneista kaasunsyöttöputkista tai tukkeutuneesta venttiilin suuttimesta aiheutunutta vahinkoa.

Polttimien puhdistus tapahtuu seuraavasti.

- Poista grillausritilä ja parila sekä lämmönjakopelti.
- Irrota poltin grillin tulilaatikosta avaamalla ruuvi, jolla poltin on kiinni. Ruuvi on polttimen takapäissä.
- Käytä ohutta rautalankaa polttimen reikien puhdistamiseen. Jos polttimet ovat vahingoittuneet tai ovat pahasti ruosteessa, vaihda viallinen poltin uuteen mahdollisimman pian.
- Tarkista samalla, että venttiilin suutin on puhdas.

Jos polttimet ovat hyvässä kunnossa, asenna ne takaisin paikoilleen oikeaan asentoon.

- Varmista, että poltinta grilliin takaisin asennettaessa venttiilin suutin menee polttimen kaasunsyöttöaukon sisään.
- Kiinnitä poltin grillin tulilaatikkoon ruuvilla.
- Laita lämmönjakopelti sekä ritilä ja parila takaisin paikoilleen.

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

### **11.5 Grillin varastointi**

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

- Puhdista grilli perusteellisesti. Pese grillin osat astianpesuharjalla sekä saippuavesiseoksella. Pese grillin tulilaatikko sekä kansi myös sisäpuolelta.
- Laita grilli takaisin päälle ja pidä grilliä päällä noin 20 minuuttia, jotta grilli on kuivunut perusteellisesti.
- Anna grillin jäähtyä.
- Harjaa grillin puhdistusharjalla grillausritilä ja – parila puhtaaksi.
- Öljyä ritilä ja parila ruokaöljyllä.
- Irrota polttimet ohjeen mukaisesti.
- Kääri polttimet, ritilä ja parila, lämmitysritilä sekä lämmönjakopellit ilmavasti sanomalehtipaperiin ja säilytä ne kuivassa lämpöisessä paikassa sisätiloissa.
- Irrota paineensäädin kaasupullosta.

Jos säilytät grillin ulkona, hanki grillille kunnan suojapeite, joita myydään lisävarusteena. Kunnan suojapeite suojaa grillin alas saakka ja pysyy paikoillaan kovallakin tuulella. Huolehdi, että ilma pääsee kiertämään 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.

### **11.6 Grillin sisätiloissa säilytettävät osat**

Seuraavat grillin osat tulee säilyttää kuivassa sisätilassa talven yli:

- Valurautaritilä ja – parila.
- Lämmitysritilä
- Polttimet
- Lämmönjakopellit

### **11.7 Kaasupullon varastointi**

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

## **12. TAKUU JA TAKUUASIOIDEN KÄSITTELY**

### **12.1 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 värimuutos, pilkuttuminen ja tummeneminen on normaalia käytössä ja ajan kuluessa. Teräspinoilla saattaa varsinkin kosteassa ja suolaisessa ympäristössä esiintyä korroosipilkkuja, joten teräksen hoitoaineiden käyttö ohjeiden mukaan on ehdottoman tärkeää. Nämä mahdolliset korroosipilkut 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 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 vuokrauskäytöksessä. Takuu ei heikennä millään tavalla Suomessa voimassa olevaa kuluttajansuojalakiä.

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

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

Erilaisia kulutusosia myydään maahantuojan verkkokaupassa, [www.tulikulma.fi](http://www.tulikulma.fi)

### **12.2 Takuuasioiden käsittely**

Jos tuotteessa tai tuotteen osassa ilmenee vikaa takuuajana tai osia puuttuu grilliä kasattaessa, ole yhteydessä suoraan grillin maahantuojaan. Maahantuoja hoitaa kaikki takuukäsittelyt.

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

Takuuasioissa seuraavat tiedot on toimitettava maahantuojalle:

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

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

### 13. VIANHAKUOPAS

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



## **14. MAAHANTUOJAN YHTEYSTIEDOT**

### **Maahantuoja:**

Oy FinnFlame Ab  
Olarinluoma 12  
02200 ESPOO  
Puh 09 5259 360  
Fax 09 5259 3636  
[www.finnflame.fi](http://www.finnflame.fi)  
[info@finnflame.fi](mailto:info@finnflame.fi)  
[reklamaatio@finnflame.fi](mailto:reklamaatio@finnflame.fi)

### **Grillin vara- ja kulutusosien myynti:**

Tulikulma myymälä  
Olarinluoma 12  
02200 ESPOO  
Puh 09 5259 3626  
  
Verkkokauppa  
[www.tulikulma.fi](http://www.tulikulma.fi)