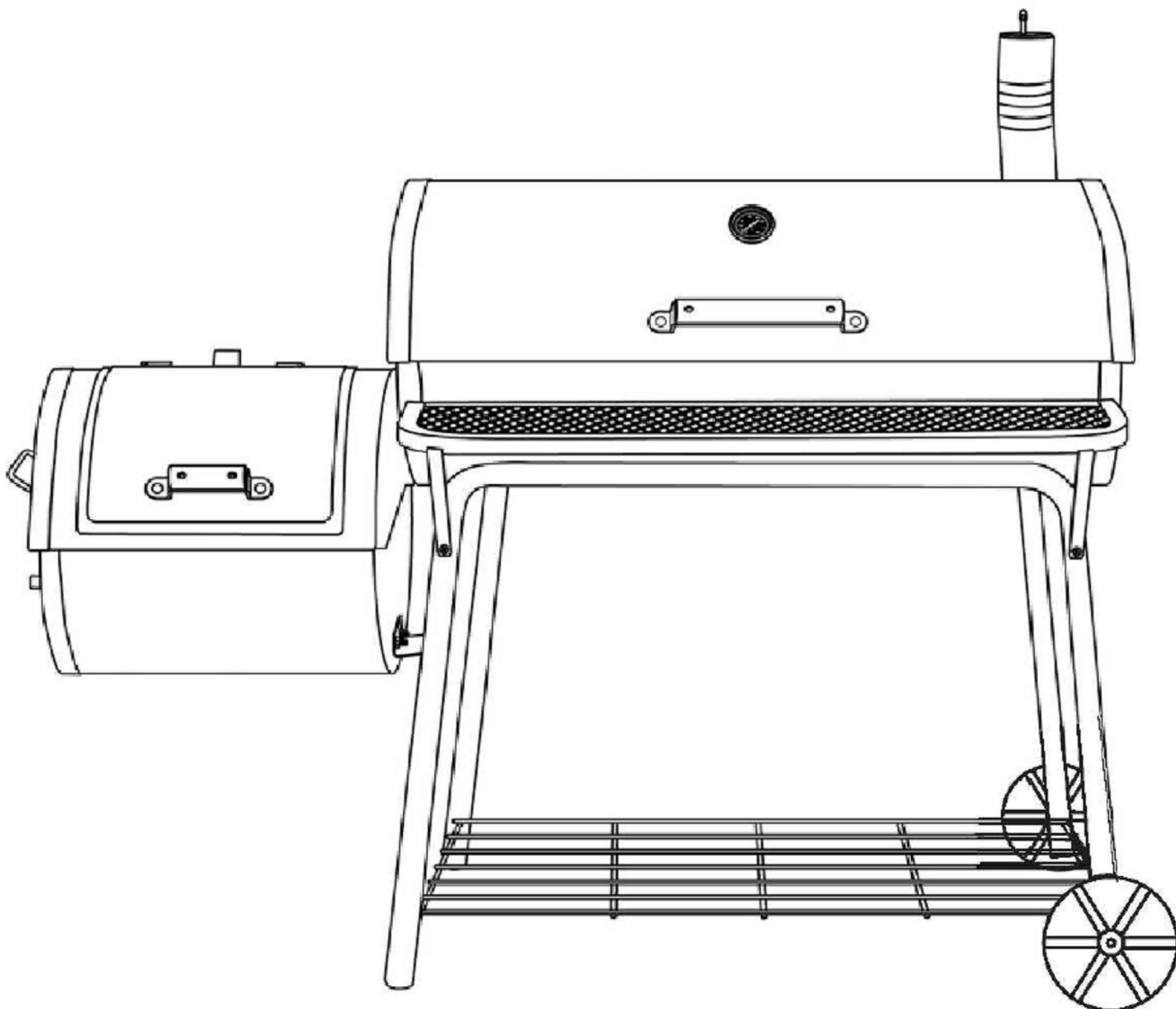


**art OGA056**

## ***Savu- ja hiiligrillin käyttöohjeet.***



***Tutustu huolella turvallisuus- ja kokoamisohjeisiin ennen kuin kokoat ja otat käyttöön tämän grillisi!***

Grilli on valmistettu kestävästä metallirakenteesta ja tarkoitettu pitkäaikaiseen käyttöön.

Grillin sisäosien huolto on samanlaista valuraudan kanssa ja niitä on voideltava ruokaöljyllä.

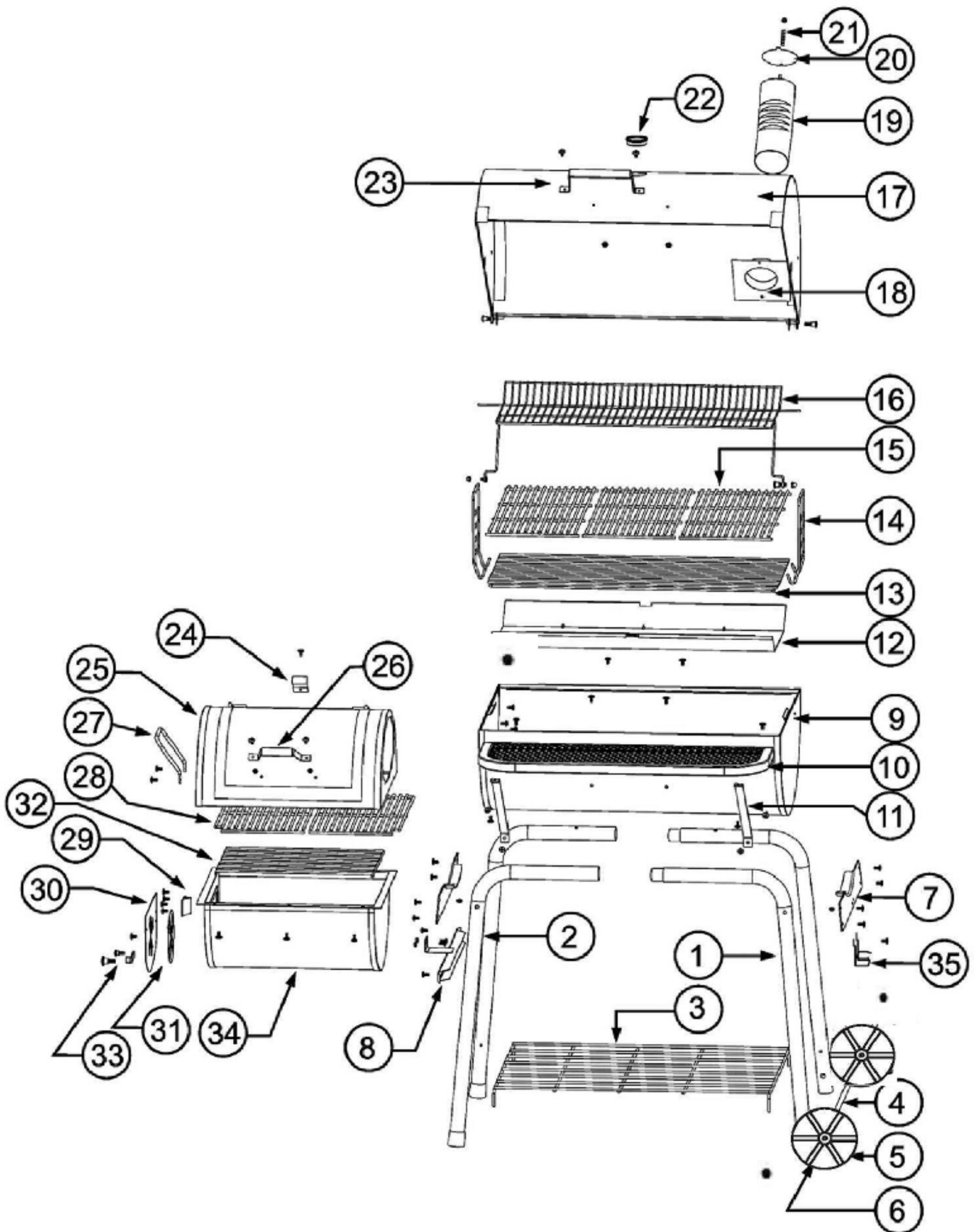
Grillin ulkopintojen väri saattaa kuoriutua / palata pois korkeassa lämpötilassa. Grillin pintaan voi ilmestyä myös ruostetta. Puhdista grillin pinnat herkästi teräsharjalla tai / hiekkapaperilla ja tarvittaessa peittää kuumankestävällä maalilla. Maalauksessa on noudatettava maalivalmistajan maalausohjeita.

Grillin pintojen kunnossapitoa ja ruosteen estämistä varten:

**VÄLTÄ LIIAN ISON/KUUMAN TULEN TEKEMISTÄ**

**SUOJAA GRILLIA SATEILTA**

**POISTA AINA TUHKA, KOSKA GRILLIIN JÄÄVÄ TUHKA SUOSII KORROOSIOTA.**



Varaa kokoamiseen avuksesi toinen henkilö. Tarvittavat työvälineet: puristimet, ristipäinen ja tavallinen ruuvitaltta, säädettävä ruuviavain.

**Osaluettelo:**

Nro	Nimitys	Kpl	Nro	Nimitys	Kpl	Nro	Nimitys	Kpl
1	Oikeat jalat	2	13	Hiiliritilä	1	25	Tulilaatikon kansi	1
2	Vasemmat jalat	2	14	Hiiliritilän korkeuden säätimet	2	26	Tulilaatikon kannen kahva	1
3	Hylly	1	15	Grillausritilä	3	27	Grillin kahva	1
4	Pyörän akseli	1	16	Lämmitysritilä	1	28	Tulilaatikon grillausritilä	2
5	Pyörä	2	17	Grillin kansi	1	29	Ilmaventtiilin / oven sarana	1
6	Pyörän mutteri	2	18	Savupiipun kinnitys	1	30	Ilmaventtiili / ovi	1
7	Jalkojen tukiosa	2	19	Savupiippu	1	31	Ilmasulkulaite	1
8	Tulilaatikon tukiosa	1	20	Savupiipun venttiili	1	32	Hiiliritilä	1
9	Grillikulho	1	21	Savupiipun venttiilin jousto	1	33	Oven suljin	1
10	Lisähylly	1	22	Lämpömittari	1	34	Hiiliritilän kulho	1
11	Hyllyn tukiosat	2	23	Kannen kahva	1	35	Rasvaan keräilijän pidike	1
12	Tuhkalaatikko	1	24	Luukun stopperi	1			

**Kiinnitysvälineet.**

1. 9 X M6 mutterit

2. 8 X M5 mutterit

3. 2 X M6 pyörän mutterit

4. 43 X M6 x 12mm ristipää pulti

5. 2 X M6 aluslevy

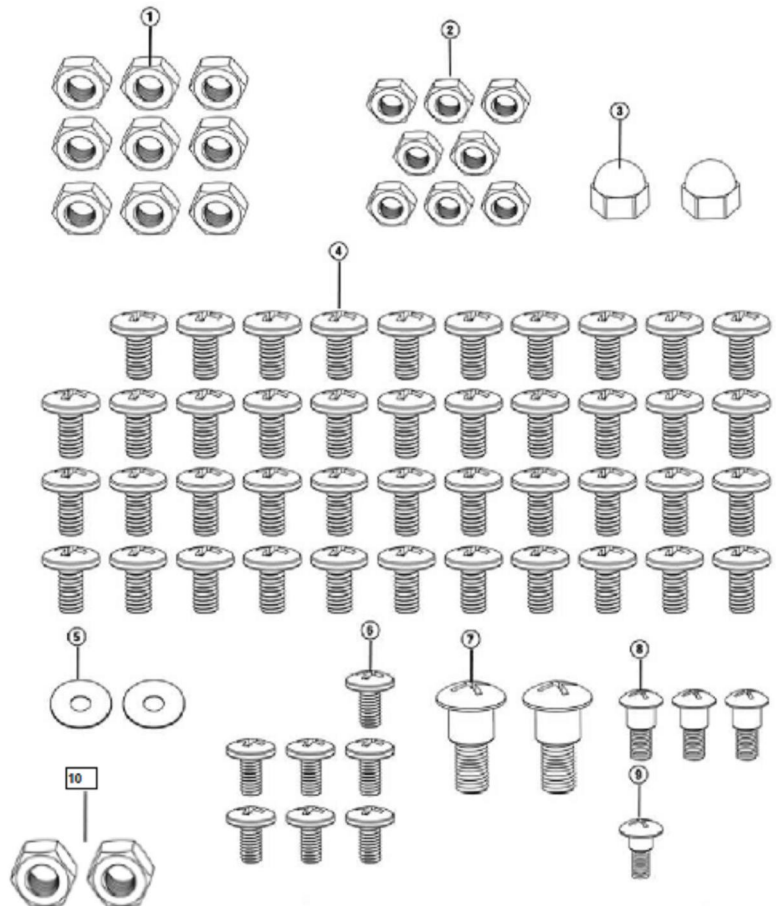
6. 7 X M5 x 12mm ristipää pulti

7. 2 X M8 x 23mm ristipää pulti

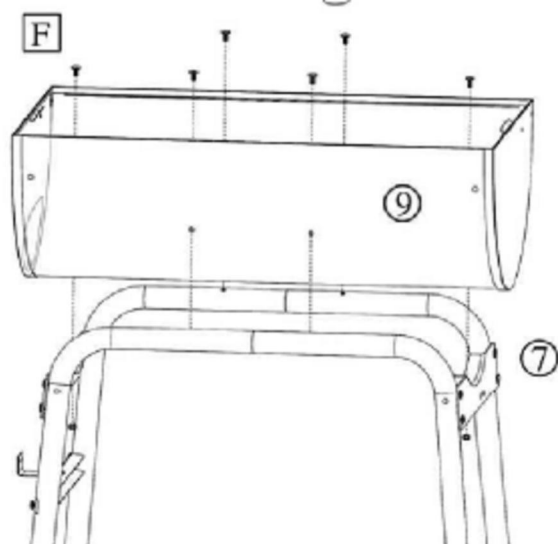
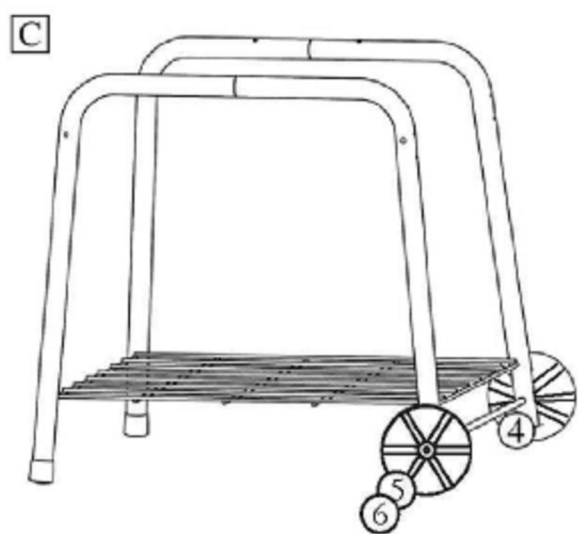
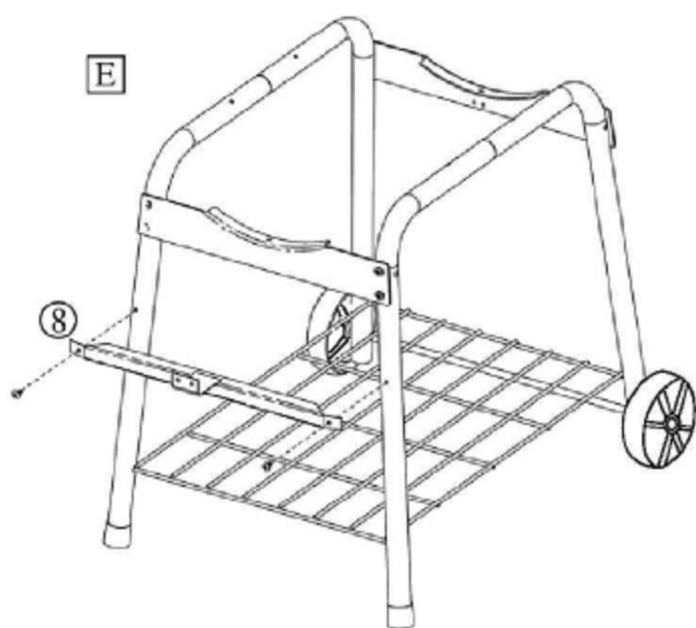
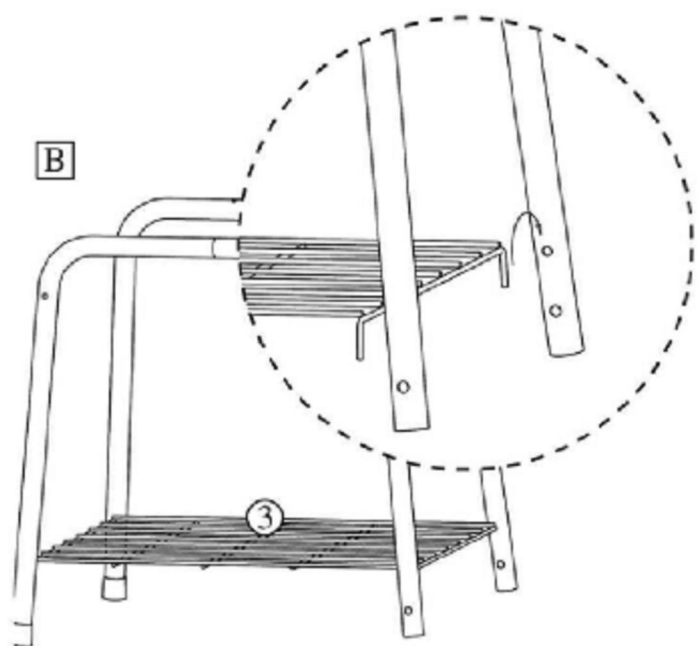
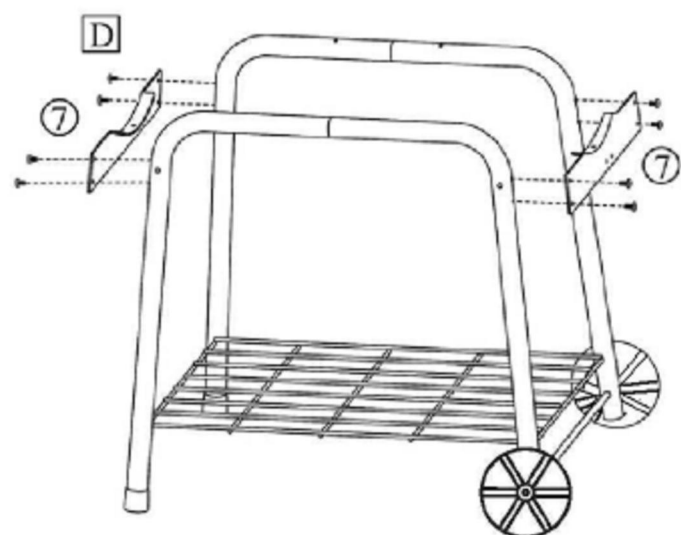
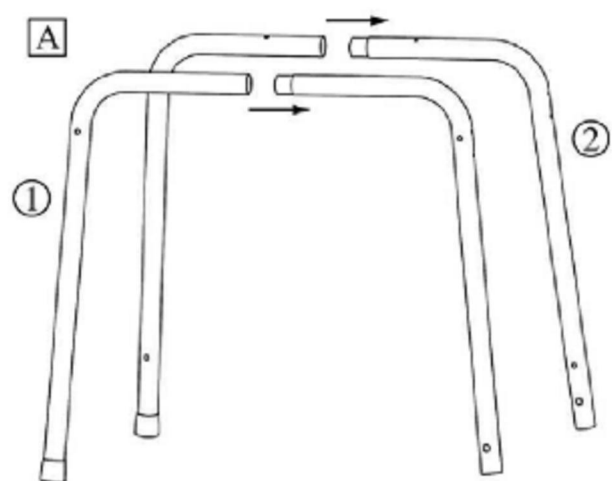
8. 2 X M6 x 15mm ristipää pulti

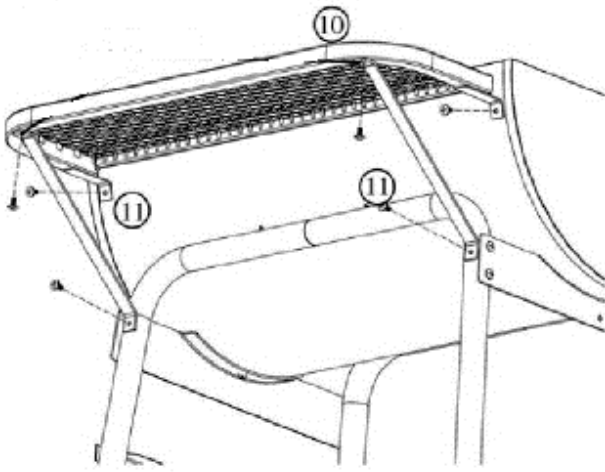
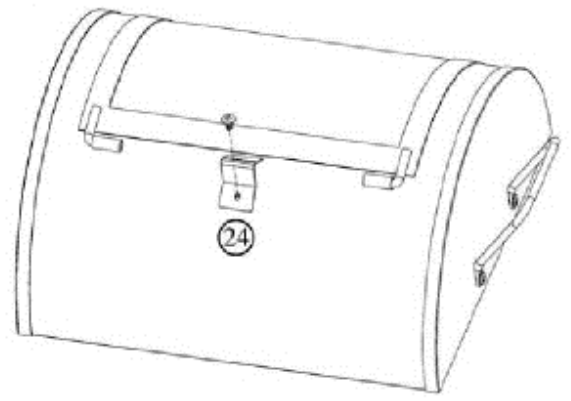
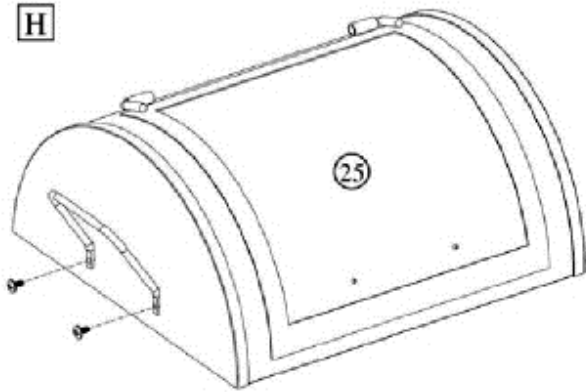
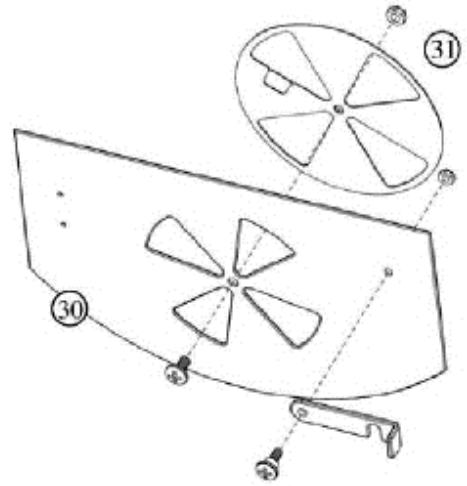
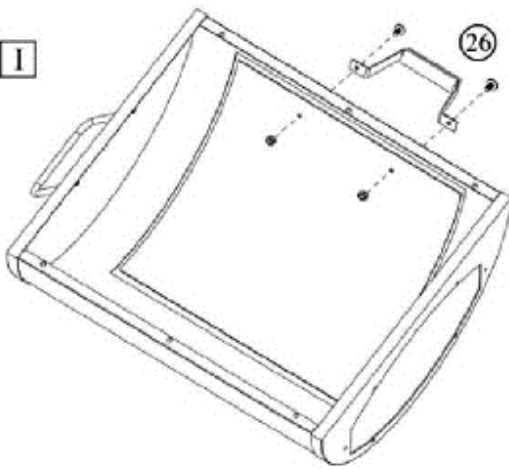
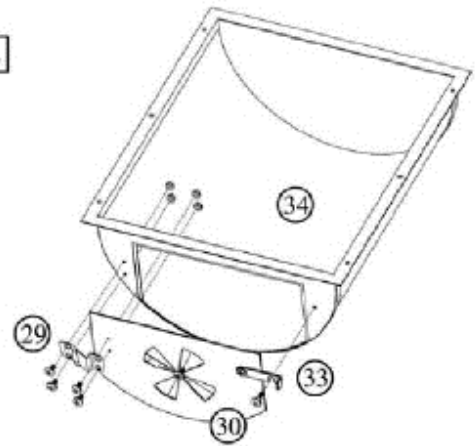
9. 1 X M5 x 12mm ristipää pulti

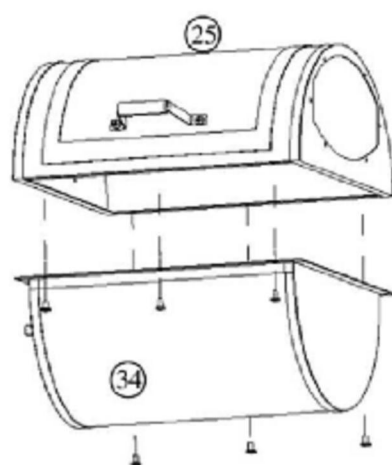
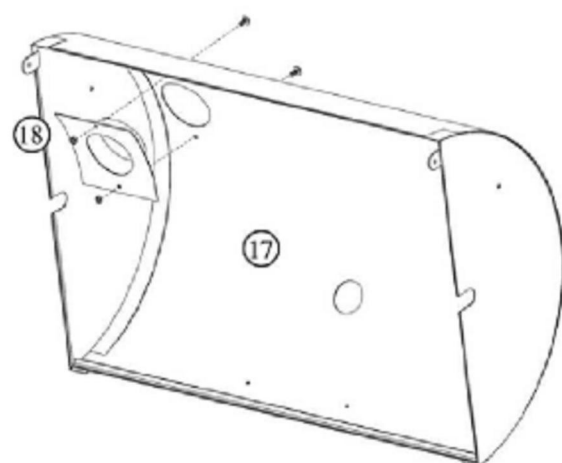
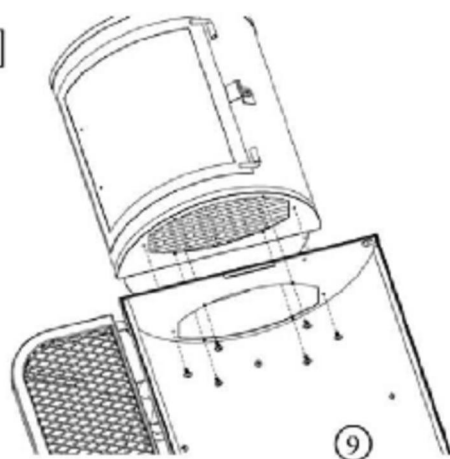
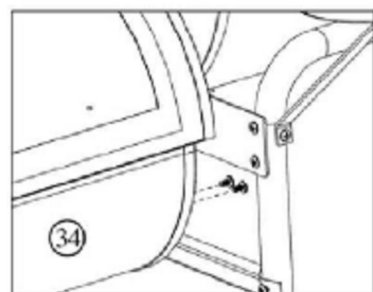
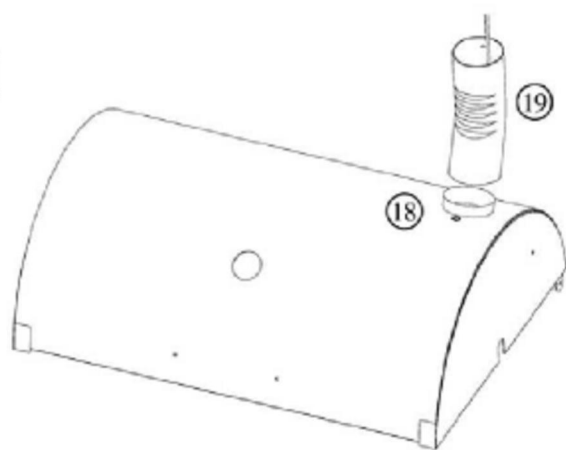
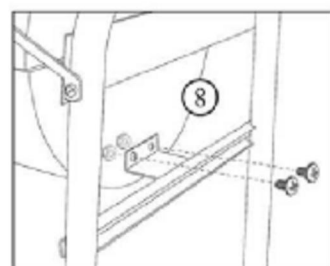
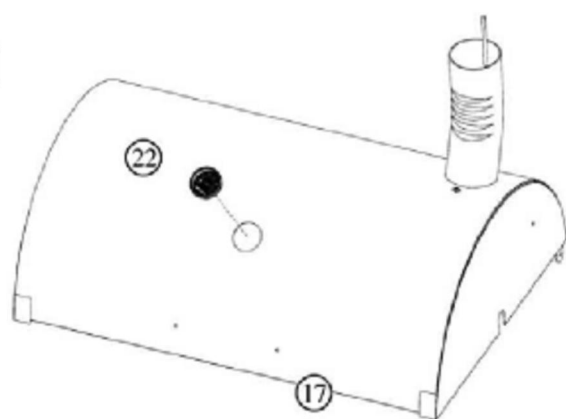
10. 2 X M8 mutterit

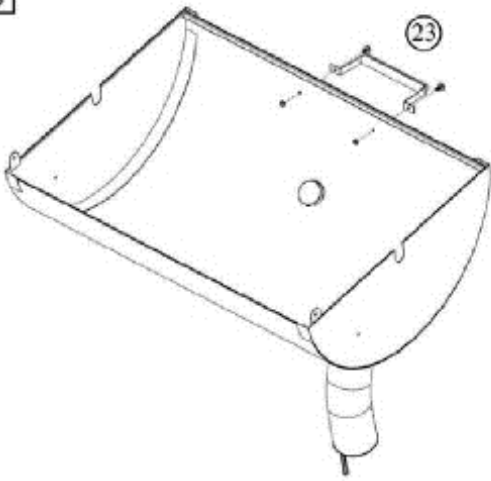
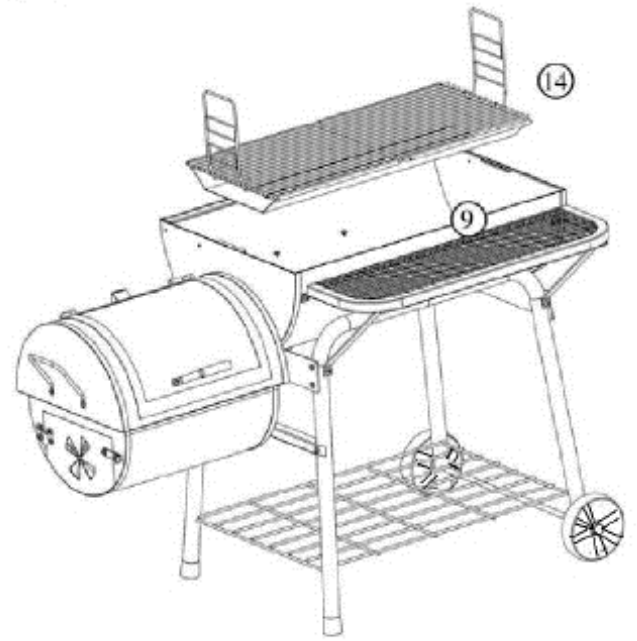
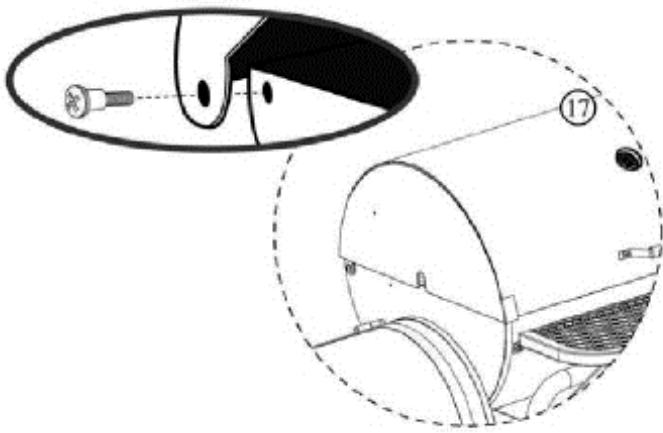
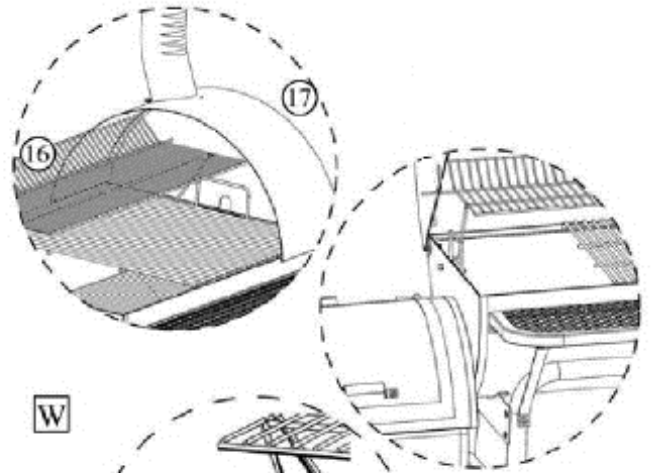
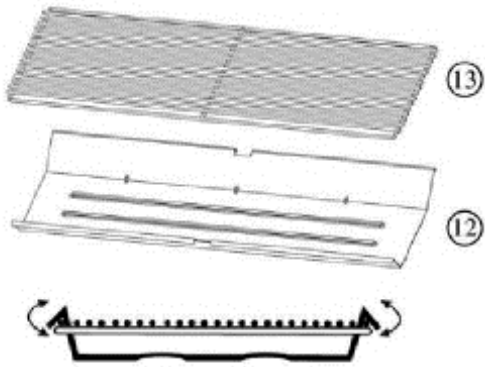
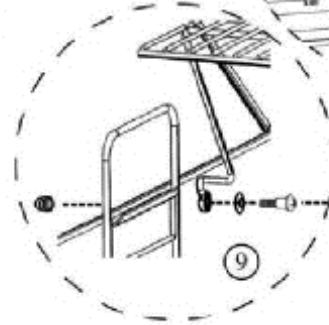


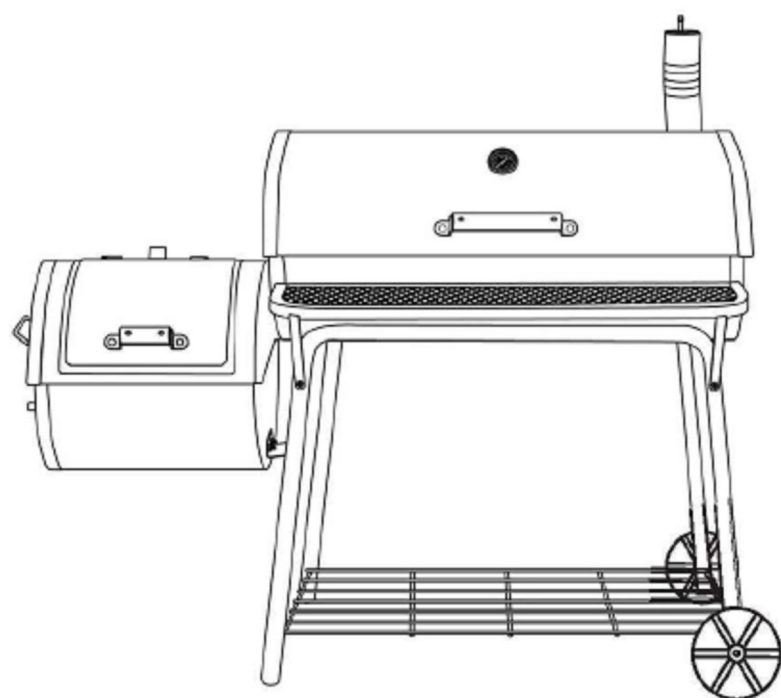
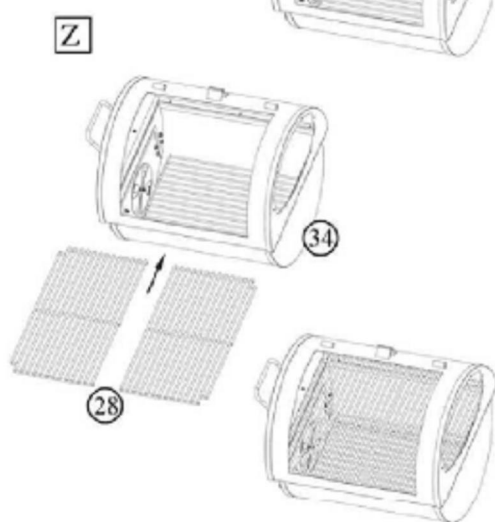
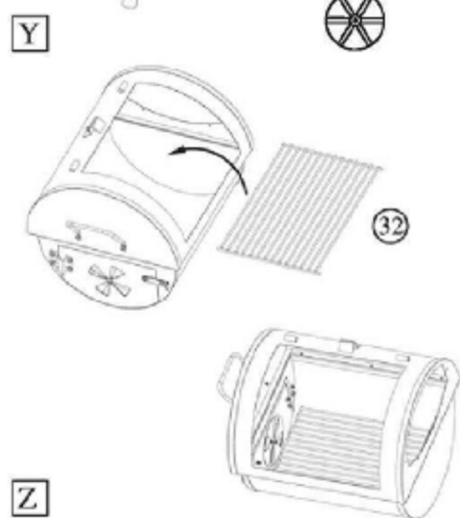
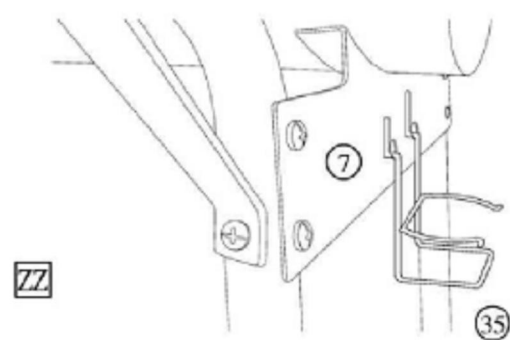
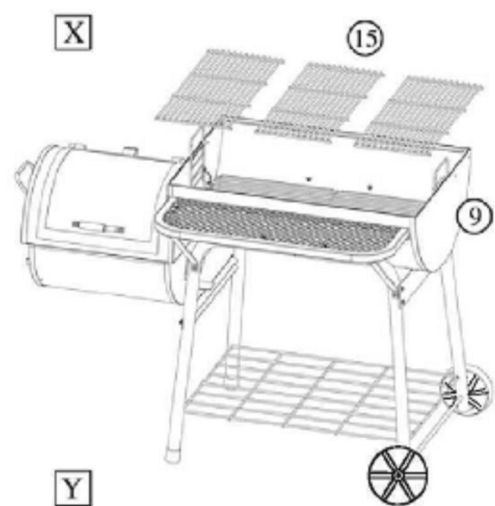
# KOKOAMISOHJEET



**G****J****H****K****I****L**

**M****P****N****Q****O****R**

**S****V****T****U****W**





## **Turvallisuusohjeet**

### **Tutustu huolella tähän turvallisuusohjeeseen, ennen kuin kokoat ja otat käyttöön tämän grillisi.**

- Sijoita grilli vakaalle, tasaiselle ja palamattomalle alustalle, joka kestää grillin painon. Älä käytä grilliä puupinnoilla.
- Älä käytä grilliä ilman tuhkalaatikkoa. Älä yritä poistaa tuhkalaatikkoa, jos siellä on kuumaa tuhkaa.
- Varmista, että turvallisuusväli grillin ja kaiken palavan (puut / pensaat / aidat / rakennukset) välillä olisi vähintään 3 metriä.
- Älä käytä grilliä katoksen alla eikä sisätiloissa. Grillin käyttö on sallittu ainoastaan ulkotiloissa.
- Grilli on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Älä käytä grilliä muihin tarkoituksiin kuin grillaaminen.
- Suositellaan käyttämään sytytystabletteja tai vastaavia tuotteita välttääkseen sytytysnesteseen liittyviä vaaroja. Jos haluat kuitenkin käyttää sytytysnestettä, käytä hiilin kanssa yhteensopivaa sytytysnestettä, lue kunnolla sekä sytytysnesteen, hiilien käyttö- sekä turvallisuusohjeet ennen käyttöönottoa. Älä pidä sytytysnestettä grillin lähellä.
- Jos käytät sytytysnestettä, anna hiillillä palata avoimilla luukuilla, kunnes hiiliin syntyy tuhkerakos (n. 20 min). Sen aikana sytytysneste ehtii palata loppuun. Suljetulla luukulla palaten voi syntyä palaamattomasta sytytysnesteestä kaasuja, jotka aiheuttavat liekkivaaraa kannen avaamisen aikana.
- Jos toisessa laatikossa tuli jo palaa, ei saa käyttää toisen laatikon tulen sytytykseen sytytysnestettä. Jos sytytystabletteja ei ole, on sytyttävä sytytysnesteellä tuli molemmassa laatikossa samana aikana.
- Älä käytä hiilipakkauksia, joita on käsitelty sytytysnesteellä. Käytä ainoastaan puhdasta hiiliä tai hiilin ja puun seosta.
- Älä käytä polttoainetta, maaöljyä, alkoholia tai vastaavaa grillin sytyttämiseen. Räjähdyksen vaara voi aiheuttaa vakavia vammoja!
- Älä koskaan kaada sytytysnestettä jo palaavalle, hehkuville tai lämpimille hiilille. Odottamaton räjähdys vaara voi aiheuttaa vakavia vammoja!
- Käytä grilliä näin, että lapset ja lemmikkieläimet eivät pääsisi koskemaan laitetta. Älä koskaan jätä päällä olevaa grilliä vartioimatta!
- Hiiliä tai puuta lisäten ole varovainen ja noudata tässä ohjeessa olevia sääntöjä.
- Älä käytä grilliä polttoaineen tai muiden syttyvien nesteiden tai kaasujen lähellä! Älä pidä sytytysnestettä, syttyviä nesteitä, kaasuja tai muita materiaaleja grillin alla.
- Ole varovainen hiiliritilän korkeuden säätämisessä, kahvat saattavat olla kuumia!
- Älä liikuta hiiliritilää, jos käytät vettä palon sammuttamiseen, koska kuuma vesi saattaa joutua hiilille aiheuttaen kuumaa höyryä.

### **Grillin osat saattavat tulla erittäin kuumiksi – estääkseen palovammoja, toimi seuraavasti:**

- Älä liikuta käytössä olevaa grilliä
- Varmistu, että grilli on kunnolla paikallaan, ettei se pääsisi vahingossa liikkumaan - Käytä palamattomia suojakäsineitä
- Älä koske grillin pintoja, ne ovat kuumia
- Älä käytä irtoavia vaatteita ja älä anna hiuksillasi kosketa kuumaa grilliä.

### **VAROITUS.**

- Tarkista rasvan määrä rasvankerääjässä ja tyhjennä se, jos se on täynnä. Ole varovainen, koska grilli ja kerääjä saattavat olla erittäin kuumia.
- Grillaamisen aikana rasva saattaa vuotaa hiilille ja syttyä. Siinä tapauksessa sulje välittömästi grillin kansi sammuttaaksesi liekki. Älä käytä siihen vettä.
- Ole varovainen grillin kansien avaamisessa, koska odottamaton hapin pääsy voi vaikuttaa liekin mittoihin. Grillin kannen avaamisessa pidä kätesi, kasvosi sekä vartalosi turvallisessa etäisyydessä kuumasta ilmasta sekä liekestä.
- Älä laita ensimmäiselle hyllylle enemmän kuin 6,8kg kerralla. Älä tukeudu hyllyyn.

- Älä lämmitä grillin lämpötilaa isommaksi kuin 200 astetta. Älä anna hiilien / puun palata grillin pinnan kanssa kosketuksessa. Se vähentää huomattavasti grillin käyttöikää.
- Ole varovainen grilliin kokoamisessa ja käytössä. Vältä grillipintojen raapimista. Varmistu, ettei vaurioitu grillin mahdollisilla terävillä kulmilla ja reunoilla.
- Kannen avaamisen aikana varmistu, että se on kokonaan avattu, ennen kuin ryhdyt askartelemaan grillin sisällä. Päinvastaisessa tapauksessa se voi odottamattomasti painua alas ja aiheuttaa vammoja.
- Liekin sammutukseen sulje molemman kannet ja muut aukot.
- Älä koskaan jätä kuumaa grilliä vartioimatta. Ennen grillistä poistumista poista kuuma hiili ja tuhka. Ole varovainen ja suoja itsesi sekä omaisuuttasi. Ylimääräinen hiili sekä tuhka kaada palaamattomaan metalliastiaan sekä kaada siihen vettä.
- Käytön jälkeen puhdista grilli kunnolla ja levitä grillin sisäpintaan ohut kerros ruokaöljyä. Tämä toiminta hidastaa ruostumista. Suoja grilli sateilta, koska ne nopeuttavat ruostumista.
- Ole varovainen liikuttaessasi ja nostaessasi grilliä. Grilli on painava, joten siinä on venytyksien tai selkävamman vaara.
- Suositellaan pitää grillaamisen lähellä palosammutinta! Tutki paikalliselta paloviranomaiselta, mikä olisi sopiva sammuttimen tyyppi ja koko.
- Säilytä grilli lasten ulottumattomalla ja niin, että se pysyy kuivana.

**Toimi järkevästi ja huolellisesti grilliä käyttäessäsi. Säilytä tämä käyttöohje.**

### **Ennakkovalmistus käyttöön ja sytytyksen ohjeet.**

Käyttöohjeita seuraamalla estät toimintahäiriöiden syntyminen ja pidennät grillisi käyttöikää. **Erittäin tärkeä on lämmittää grilli ennen ensikäyttöä ilman ruokaa.** Tämä auttaa poistaa grillistä mahdolliset värijäämät ja tuotantojäämistä syntyvät luonnottomat hajut.

Tärkeä: Suojatakseen grillisi, levitä sen sisäpintaan aina ruokaöljy, näin estät sen ruostumisen.

1 vaihe. Voitele grillin sisäpinta ohuella kerroksella ruokaöljyllä, voitele myös grillausritilät. Hiiliritilää tai pohjaa ei saa peittää.

2 vaihe. Laita kohdalleen rasva-astian pidike ja säiliö siihen. Näin on toimittava aina grilliä käyttäessäsi.

3 vaihe. Noudata ohjeita tulen käsittelyssä.

Älä käytä hiilipakkauksia, joita on käsitelty sytytysnesteellä. Käytä ainoastaan puhdasta hiiliä tai hiilin ja puun seosta.

Sytytysnesteen käytössä noudata kunnolla sytytysnesteen valmistajan ohjeita ja varoituksia. Aloissa laita grilliin 3,5–4,5 kg hiiliä. Se pitäisi olla riittävä grillin lämmitykseen ja sytytysnesteen palaamiseen ja sen jälkeen on vielä riittävästi lämpöä grillaamiseen. Alussa laita hiili hiiliritilään pyramidin tapaan, sen jälkeen, kun hiili palaa kunnolla, levitä hiili hiiliritilällä tasaiseksi. Älä käytä grilliä ilman hiiliritilää.

**HUOM! Grillin käyttöiän pidentämiseen älä anna hiilillä tai/ja puulla palata grillin seinässä.**

Avaa palolaatikon ilma-aukko 2,5-5 cm ja savupiipun savuventtiili puolittain.

HUOM! Pidä kuumat hiilet kaukana tulilaatikon ilma-aukon venttiilistä, näin vältän niiden kaatumista ulos.

4 vaihe. Kyllästä hiili sytytysnesteellä. Odota avatulla kannella 2-3 minuuttia, että sytytysneste imeytyisi hiiliin. Varmista turvallisuusväli sytytysnesteen ja grillin välillä.

5 vaihe. Sytytä hiilet varovaisesti. Anna hiilien palata, kunnes ne ovat peitetty ohuella tuhkerroksella (n. 20min). Sytytysnesteen tulee palata täysin, ennen kun suljet kannet. Suljetulla luukulla lämmittäessä voi syntyä palaamattomasta sytytysnesteestä kaasuja, jotka aiheuttavat liekin räjähdysten vaaraa kannen avaamisen aikana.

## ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA:

6 vaihe. Sen jälkeen, kun hiili palaa kunnolla, sulje kannet. Anna lämpötilan nousta n. 120 asteeseen ja pidä tätä lämpötilaa noin 2 tuntia.

7 vaihe. Nosta lämpötila 200 asteeseen. Avaa sitä varten ilmaventtiili ja savuventtiili sekä lisää hiiliä. Pidä tätä lämpötilaa noin tunti ja anna sen jälkeen grillin jäähtyä kokonaan.

Älä anna lämpötilan nousta 200 asteen korkeammalle. Muista, ettet raavi eikä hiero grillin ulkopintaa.

## Käyttö.

**Sijoita grilli vakaalle, tasaiselle ja palamattomalle alustalle, joka kestää grillin painon. Älä käytä grilliä katoksen alla eikä muiden palaavien esineiden lähellä. Älä käytä grilliä puusta tai muusta palaavasta materiaalista pinnoilla. Pidä grilli kaukana avatuista ikkunoista ja ovista välttääkseen savun pääsemistä huoneeseen. Tuulen tapauksessa sijoita grilli tuulensuojaiseen paikkaan.**

## Savustusprosessi

1. Laita hiiliritilä palolaatikkoon ja grillausritilät grillauslaatikkoon. Kaada tulilaatikon ritilään 2 – 2,5kg hiiliä.
2. Laita rasvakuppi rasvakupin pidikkeeseen. Näin on toimittava aina grillaamisen aikana.
3. **Noudata kaikkia edellä mainittuja sytytyksen ja turvallisuuden ohjeita!** Sytytä hiilet ohjeen mukaisesti.
4. Anna hiilien palata n. 20 minuuttia
5. Sen jälkeen, kun hiilet palaavat kunnolla, lisää puulastoja. Käytä siihen vastaavia grillausvälineitä!
6. Käytä palamattomia suojakäsineitä, kun käsittelet grilliä.
7. Laita esikäsitelty ruoka grillausritilään.
8. Sopiva grillauslämpötila jää 80-120 asteen välille. Isompien lihapalojen tapauksessa varaa kypsytykseen aikaa noin 1 tunti puolelle lihakilolle. Suositellaan käyttämään lihalämpömittaria, jotta voisit tarkista, onko liha kunnolla kypsytetty, ennen kuin poistat sen ritilältä.
9. Käytön jälkeen anna grillin jäähtyä kokonaan. Noudata ohjeen kohta Turvallisuus käytön jälkeen.

## Vinkkejä savustukseen.

- Älä avaa grillauslaatikon luukkua liian usein tarkistaaksesi ruokaa. Jokainen kerta päästä ulos savua ja lämpöä ja näin pitenee grillaamisen prosessi.
- Ruoka, joka on grillauslaatikkoa lähempänä, kypsyy ja ruskettuu nopeammin. Ruokaa kannattaa välillä siirtää saavuttaakseen tasainen tulos.
- Sen jälkeen, kun ruoka on riittävän ruskea ja savumainen, se voidaan pakata folioon ja jatkaa grillaamista, jotta liha kypsyisi syvemmältäkin.
- Kalaa tai ohuita lihan viipaleita kypsyttäen voit saavuttaa paremman tuloksen, jos käytät kosteuttamiseen vesiallasta. Sitä varten on asennettava ennen grillaamista grillauslaatikkoon nesteellä (vedellä tai marinadilla) täytetty laakeapohjainen astia, suositellaan metalliastiaa. Älä täytä astiaa liikaa ja laita se grillausritilän alle. Tarvittaessa voidaan astiaa savutuksen aikana täyttää. Sitä varten on käytettävä kannua tms. apuvälinettä, jolla voidaan kohdistaa nestettä. Täytön aikana on oltava erittäin varovainen, jotta neste ei vuotaisi grillipintoihin. Käytä palamattomia suojakäsineitä, kun kosket kuumaa grilliä! Käytön jälkeen anna astian ja veden jäähtyä ennen sen poistamista.

## Grillaus.

1. Ota grillistä grillausritilät ja laita kohdalleen hiiliritilät.
2. Laita rasvakuppi rasvakupin pidikkeeseen. Näin on toimittava aina grillaamisen aikana.
3. Voitele grillin sisäpinnat ja grillausritilä ruokaöljyllä. Varmistu, ettei se joutuisi hiiliritilälle tai hiilille.
4. Kaada hiiliä hiiliritilään. **Noudata kaikkia edellä mainittuja sytytyksen ja turvallisuuden ohjeita!** Sytytä hiilet ohjeen mukaisesti.
5. Anna hiilien palata n. 20 minuuttia

6. Käytä palamattomia suojakäsineitä, kun laitat kohdalleen grilliritilät. Ole varovainen, grilli on kuumaa! 7. Laita ruoka grillausritilään ja sulje grillin kansi. Seuraa ajoittain lihan kypsymistä. Parhaan tuloksen saavuttamiseen käytä lihalämpömittaria.
8. Kun lopetat grillaamisen, annan grillin kunnolla jäähtyä. Noudata ohjeen kohtaa Turvallisuus käytön jälkeen.

### **Lämpötilan säätäminen.**

Lämpötilan lisäämiseen avaa kokonaan lämmityslaatikon ilma-aukko ja savupiipun savuventtiili. Jos parempi ilman liikkuminen ei anna haluttua tulosta, lisää hiiliä tai/ja puuta.

Lämmitysmateriaalin lisääminen on tarpeellista myös lämpötilan säilyttämiseen pitempään aikaan.

HUOM! Kuiva puu palaa hiiliä lämpimimmän. Lämpötilan alentamiseen kannattaa käyttää hiiliä. Suositellaan käyttämään lehtipuuta (tammi, pähkinä, hedelmäpuut, leppä, koivu jne.). Jos käytät puuta, varmistu, että se on kuivannut vähintään vuoden ja on kuiva käytön aikana. Älä käytä puuta, joka on pihkaista, esim. kuusi ja mänty.

### **Hiilin / puun lisääminen tulilaatikkoon:**

- Avaa varovasti lämmityslaatikon kansi, pysy itse mahdollisemman loitolla, koska liekki saattaa räjähtää ja luukun alta pääsee ulos kuuma ilma.
- Sopivia grillausvälineitä käyttäen levitä olemassa oleva lämmitysmateriaali. Laita varovasti lisää hiiliä / puuta hiiliritilään. Tarvittaessa käytä sytytykseen tabletteja tms., älä käytä sytytysnestettä käytössä olevalle grillille!
- Sen jälkeen, kun tuli palaa, sulje kansi.

### **Hiilin / puun lisääminen grillauslaatikkoon:**

- Avaa varovasti grillauslaatikon kansi, pysy itse mahdollisemman loitolla, koska liekki saattaa räjähtää ja luukun alta pääsee ulos kuuma ilma.
- Käytä suojakäsineitä ja poista ruoka ja grilliritilät. Ole varovainen!
- Sopivia grillausvälineitä käyttäen levitä olemassa oleva lämmitysmateriaali. Käytä suojakäsineitä. Laita varovasti lisää hiiliä / puuta hiiliritilään. Tarvittaessa käytä sytytykseen tabletteja tms., älä käytä sytytysnestettä käytössä olevalle grillille!
- Sen jälkeen, kun tuli palaa riittävästi, laita kohdalleen grillausritilät ja ruoka. Käytä suojakäsineitä.
- Sulje kansi ja anna ruoan kypsyä.

### **Turvallisuus käytön jälkeen.**

- Anna grillin jäähtyä kokonaan ennen seuraavaa grillin käsittelyä.
  - Älä koskaan jätä grilliä vartioimatta, jos siellä on kuumaa tuhkaa tai hiiliä.
  - Jäljelle jäänyt tuhka ja hiilet on poistettava grillistä varovasti ja kaadettava palonkestävään asiaan ja sen jälkeen kaadettava siihen vettä.
  - Tuhkan ja hiilin ylijäämät on sijoitettava turvalliseen etäisyyteen rakennuksista.
  - Kasta puutarhaletkulla grillauspaikan alue ja lähialue sammuttaakseen kaikki mahdolliset kipinät ym. palolähteet, jotka saattavat olla päässeet ulos grillauksen aikana.
  - Anna kaikkien säiliöiden ja niihin sisältyvien nesteiden / aineiden jäähtyä kokonaan ennen niiden vaatimustenmukaista käsittelyä
  - Peitä ja säilytä grilli paikassa, joka on loitolla lapsista sekä lemmikkieläimistä.
  - Grillausritilät ja hiiliritilät on hyvä puhdistaa lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtelee kunnolla ja anna kuivua. Voitele grillausritilä ruokaöljyllä.
  - Puhdista grilli sisä- sekä ulkopuolelta kostealla pyyhkeellä. Voitele grillausritilä ruokaöljyllä, se auttaa estämään ruostumista.
  - Jos grillin ulkopintaan syntyy ruostetta, puhdista se paikka varovasti ja maalaa se palaamattomalla laatumaalilla.
- ÄLÄ MAALAA GRILLIN SISÄPINTOJA!** Jos sisäpinnalle syntyy ruostetta, puhdista se paikka varovasti ja voitele ruokaöljyllä.