



REBEL

45 GRILL SMOKER

Asennus- ja käyttöohje Monterings- och bruksanvisning Monterings- og bruksanvisning Paigaldus- ja kasutusjuhend Assembly and operating instructions

Lue ohjeet huolella ennen savustimen käyttöönottoa ja säilytä ohjeet myöhempää tarvetta varten.

För säkerhetskull, läs bruksanvisningar före montaget eller innan rökugnen tas i bruk. Spara manualen för senare bruk.

For sikkerhets skyld, les bruksanvisningen før montering eller før røykovnen tas i bruk. Ta vare på manualen for fremtidig bruk.

Enne suitsuahju kokkupanekut ja kasutuselevõttu loe juhendid tähelepanelikult läbi. Hoia juhendid alles, et neid saaks ka hiljem kasutada.

Read the instructions before operating the appliance. Keep these instructions for later use.



Kiitos, että valintasi on Rebel.

Toivomme, että Rebel savustimesta on sinulle paljon iloa. Voidaksemme palvella sinua entistä paremmin toiveitasi vastaavasti ja antaa sinulle henkilökohtaisia erikoistarjouksia, pyydämme sinua rekisteröimään grillisi.

Rekisteröintiin tarvittavan sarjanumeron löydät arvokilvestä.

Rekisteröi grillisi osoitteessa:
www.rebel.fi

Tack att du valt Rebel.

Vi önskar att du har mycket nöje med din Rebel rök. För att vi skall kunna betjäna dig bättre och ge dig personliga specialerbjudanden, önskar vi att du skulle registrera din grill.

För registrering behöver du grillens serienummer som hitta på typskylt.

Registrera grillen på:
www.rebel.fi

Thank you for choosing Rebel.

We hope that this Rebel smoker will give you a lot of joy. In order to serve you better and give special offers to you, we kindly ask you to register your grill.

Serial number for registering you will find from rating label.

Register your grill at
www.rebel.fi



www.facebook.com/rebelgrilli

Maahantuoja:

Oy FinnFlame Ab
Olarinluoma 12
02200 ESPOO
Puh 09 5259 360
Fax 09 5259 3636

www.finnflame.fi
info@finnflame.fi
reklamaatio@finnflame.fi

Grillin vara- ja kulutusosien myynti:

Tulikulma myymälä
Olarinluoma 12
02200 ESPOO
Puh 09 5259 3626

Verkkokauppa
www.tulikulma.fi

Importör:

Oy FinnFlame Ab
Olarsbäcken 12
02200 ESBO
Tel 09 5259 360
Fax 09 5259 3636

www.finnflame.fi
info@finnflame.fi
reklamaatio@finnflame.fi

Grillens reservdelar och slitsdelar säljs:

Tulikulma butik
Olarsbäcken 12
02200 ESBO
Tel 09 5259 3626

Webbutik
www.tulikulma.fi

**Sisällysluettelo - Innehållsförteckning**

1. ASENNUSOHJEET – MONTERINGSANVISNING – MONTERINGSANVISNING – PAIGALDUSJUHENDID – ASSEMBLY INSTRUCTIONS	7
1.1 Ennen asentamista	7
1.2 Före montaget	7
1.3 Før montering	7
1.4 Enne paigaldamist	8
1.5 Before assembly	8
2. HAJOSTUSKUVA – EXPLOSIONSBILD – SPLITTEGNING – KOOSTEJOONIS – EXPLOSION PICTURE	9
3. OSALUETTELO – DELLISTA – DELELISTE - OSADE LOETELU – SPARE PART LIST 10	
4. RUUVIPAKKAUS – SKRUVFÖRPACKNING – SKRUEPAKKE – KRUVIPAKEND – SCREW PACKAGE	11
5. ASENNUSOHJEET – MONTERINGSANVISNING – MONTERINGSANVISNING – PAIGALDUSJUHISED – ASSEMBLY INSTRUCTIONS	12
6. YLEISET OHJEET	15
6.1 Tärkeää	15
7. SAVUSTIMEEN LIITTYVÄT VAROITUKSET JA TURVAOHJEET	15
8. ENNEN SAVUSTIMEN SYTYTTÄMISTÄ	15
8.1 Savustimen sijoituspaikka	15
8.2 Valmistelut ennen savustimen sytyttämistä	16
9. SYTYTTÄMINEN	16
9.1 Käytettävät polttoaineet	16
9.2 Eri sytytystavat	16
9.3 Sytyttäminen	16
9.3.1 Lehtipuuhiilien sytyttäminen sytytyspiipulla	16
9.3.2 Brikettien sytyttäminen sytytyspiipulla	16
9.3.3 Sytyttäminen sytytyspaloilla	17
9.3.4 Sytyttäminen käyttämällä sytytysnestettä	17
9.3.5 Sytyttäminen sähköisellä sytytysvastuksella	17
10. SAVUSTIMEN KÄYTTÄMINEN	17
10.1 Valmistelut ennen savustamisen aloittamista	17
10.2 Savustaminen, barbeque grillaaminen tai savulla grillaaminen	18
10.2.1 Erilaiset savustuspurut	18
10.3 Lämpötilan säätäminen	19
10.3.1 Lämpötilasuosituksia	19
10.4 Lehtipuuhiilien tai brikettien lisääminen	19
11. SAVUSTIMEN KÄYTTÄMINEN HIILIGRILLINÄ	20

12.	SAVUSTIMEN SAMMUTTAMINEN	20
13.	SAVUSTIMEN PUHDISTUS JA HUOLTO	20
13.1	Grillausritilät	20
13.2	Savustimen muut teräsosat	20
13.3	Huolto	20
14.	SÄILYTYS	20
15.	TAKUU JA TAKUUASIOIDEN KÄSITTELY	20
15.1	Takuu	20
15.2	Takuuasiodien käsittely	21
16.	ALLMÄNNA RÅD	21
16.1	Viktigt	21
17	VARNING OCH SÄKERHETSÅD FÖR RÖKUGNEN	21
18.	FÖRE TÄNDNINGEN AV RÖKUGNEN	22
18.1	Placering av rökugnen	22
18.2	Förberedning för tändningen	22
19.	TÄNDNING	22
19.1	Bränslen man kan använda	22
19.2	Olika tändningsmetoder	22
19.3	Tändning	23
19.3.1	Lövträds kol tändning med en tändningspipa	23
19.3.2	Briketter tändning med en tändningspipa	23
19.3.3	Tändning med tändningsbitar	23
19.3.4	Tändning med hjälp av tändningsvätska	23
19.3.5	Tändning med elresistor	23
20.	BRUK AV RÖKUGNEN	23
20.1	Förberedning före rökning	23
20.2	Rökning, barbeque grillning och grillning med rök	24
20.2.1	Olika rökningssflisor	24
20.3	Justering av temperaturen	25
20.3.1	Temperaturer	25
20.4	Att fylla på lövträds kol och briketter	25
21.	RÖKUGNENS BRUK SOM KOLGRILL	26
22.	SLÄCKA RÖKUGNEN	26
23.	RENGÖRING OCH SERVICE AV RÖKUGNEN	26
23.1	Grillgallret	26
23.2	Rökugnens andra stäldelar	26
23.3	Service	26



24.	FÖRVARING	26
25.	GARANTI OCH HANDLÄGGNING AV GARANTIN	26
25.1	Garanti	26
25.2	Handläggning av garantin	27
25.3	Handläggning av garanti i Sverige	27
26.	GENERELLE RÅD	27
26.1	Viktig	27
27	ADVARSLER OG SIKKERHETS RÅD FOR RØYKOVNEN	27
28.	FØR TENNING AV RØYKOVNEN	28
28.1	Plassering av røykovnen	28
28.2	Forberedelser før tenning	28
29.	TENNING	28
29.1	Brensel som kan brukes	28
29.2	Ulike tenningsmetoder	28
29.3	Tenning	29
29.3.1	Tenne trekull med tennrør	29
29.3.2	Tenne briketter med tennrør	29
29.3.3	Tenning med tennbrikker	29
29.3.4	Tenning med tennvæske	29
29.3.5	Tenning med elektrisk opptenningshjelp	29
30.	BRUK AV RØYKOVNEN	29
30.1	Forberedelser før røyking	29
30.2	Røyking, barbeque-grilling og grilling med røyk	30
30.2.1	Forskjellig røykflis	30
30.3	Justering av temperatur	30
30.3.1	Temperaturer	31
30.4	Fylle på trekull og briketter	31
31.	BRUKE RØYKOVNEN SOM KULLGRILL	31
32.	SLUKKE RØYKOVNEN	31
33.	RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV RØYKOVNEN	32
33.1	Grillristen	32
33.2	Røykovnens andre ståldeler	32
33.3	Service	32
34.	LAGRING	32
35.	GARANTI OG BEHANDLING AV GARANTIEN	32
35.1	Garanti	32
35.2	Behandling av garantien	32

36.	ÜLDJUHISED	32
36.1	Tähtis	32
37	SUITSUAHJU KOHTA KÄIVAD HOIATUSED JA OHUTUSJUHISED	33
38.	ETTEVALMISTUSED	33
38.1	Suitsuahju paigutuskohd.....	33
38.2	Ettevalmistused enne suitsuahju süütamist.....	34
39.	SÜÜTAMINE	34
39.1	Kasutatavad kütused	34
39.2	Eri süütamismeetodid	34
39.3	Süütamine	34
39.3.1	Lehtpuusüte süütamine süütekaminaga	34
39.3.2	Brikettide süütamine süütekaminaga	34
39.3.3	Süütamine süütepaladega	34
39.3.4	Süütamine süütevedelikuga.....	34
39.3.5	Süütamine elektrilise süütajaga.....	35
40.	SUITSUAHJU KASUTAMINE	35
40.1	Ettevalmistused enne suitsutamise alustamist	35
40.2	Suitsutamine, barbeque grillimine või suitsuga grillimine	35
40.2.1	Erinevad suitsutamispurud.....	36
40.3	Temperatuuri reguleerimine	36
40.3.1	Temperatuurisoovitusi	37
40.4	Lehtpuusüte või brikettide lisamine.....	37
41.	SUITSUAHJU KASUTAMINE SÖEGRILLINA.....	37
42.	SUITSUAHJU KUSTUTAMINE.....	37
43.	SUITSUAHJU PUHASTAMINE JA HOOLDUS	37
43.1	Grillimisrestid.....	37
43.2	Suitsuahju muud terasosad	37
43.3	Hooldus.....	37
44	SÄILITAMINE.....	38
45	GARANTII JA GARANTIIASJADE KORRALDAMINE	38
45.1	Garantii	38
45.2	Garantiasjade korraldamine.....	38
46.	GENERAL INSTRUCTIONS	38
46.1	Important.....	38
47	WARNINGS AND SAFETY INSTRUCTIONS ON THE GRILL/GRILL/SMOKER	38
48.	BEFORE IGNITION OF THE GRILL/SMOKER.....	39
48.1	Placement of the grill/smoker.....	39



48.2	Preparations before lighting of the grill/smoker	39
49.	LIGHTNING	40
49.1	Fuels used	40
49.2	Different ignition methods.....	40
49.3	Ignition.....	40
49.3.1	Ignition of hardwood charcoal with a fire starter:.....	40
49.3.2	Ignition of briquettes with a fire starter:	40
49.3.3	Ignition with lighter bits:.....	40
49.3.4	Ignition with lighter fluid:.....	40
49.3.5	Ignition with an electrical lighter:	41
50.	USING THE GRILL/SMOKER	41
50.1	Preparations before you begin to smoke.....	41
50.2	Smoking, barbeque grill or barbeque smoke	41
50.2.1	Different smoking dust.....	42
50.3	Regulation of temperature	42
50.3.1	Temperature recommendations	43
50.4	Adding hardwood charcoal or briquettes.....	43
51.	USING THE GRILL/SMOKER AS A CHARCOAL GRILL	43
52.	EXTINGUISHING THE GRILL/SMOKER.....	43
53.	CLEANING AND MAINTENANCE OF THE GRILL/SMOKER.....	43
53.1	Grilling grates	43
53.2	Other steel parts of the grill/smoker	43
53.3	Maintenance.....	43
54.	STORAGE	44
55.	WARRANTY AND MANAGEMENT OF WARRANTY ISSUES	44
55.1	Warranty	44
55.2	Arrangement of warranty affairs	44

1. ASENNUSOHJEET – MONTERINGSANVISNING – MONTERINGSANVISNING – PAIGALDUSJUHENDID – ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1.1 Ennen asentamista

Pura myyntipakkaus huolella ja poista kaikki pakkausmateriaali ennen grillin kokoamista. Huolehdi pakkausmateriaalin asianmukaisesta hävittämisestä. Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Tarkista ennen grillin kokoamista osalistan avulla, että kaikki kokoamiseen tarvittavat osat ovat olemassa ja että ne ovat kunnossa. Osien ollessa viallisia tai niiden puuttuessa ota yhteys suoraan maahantuojaan.

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.

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

Huomio! Älä milloinkaan käytä kokoamisessa akkuruuvinväännintä. Se saattaa rikkoa ruuvit ja osien pinnat. Kiristä kaikki ruuvit ainoastaan käsivoimin.

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

1.2 Före montaget

Avlägsna all förpackningsmaterial noggrant före montaget. Låt ej barn leka med förpackningsmaterialet.

Innan du börjar montaget på grillen kontrollera att du har allt material med del listan och att de är hela. Om det finns söndriga delar eller om delar fattas kontakta importören

Montera grillen i den ordning som det är visat i bra belysning på en ren och slät yta. Montera inte grillen på en terrass, delar kan falla under terrassen.

Plåtdelarna kan orsaka sår. Använd hanskar under montaget. Var noggrann med montaget.

Montera grillen i den ordningen som det är visat i bilderna. Montera delarna så som bilderna visar och använd skruvar, muttrar och brickor enligt anvisning.

Obs! Använd aldrig en batteridrivnen skruvmaskin under monteringen. Den kan söndra skruvarna och ytor. Spänn skruvarna för hand.

Skador och fel som uppstått att man använt en skruvmaskin eller att man spänt skruvar för hårt hör inte till garantin.

1.3 Før montering

Fjern nøye all emballasje før montering. La ikke barn leke med emballasjen.

Før montering av grillen, kontroller at alt materiell følger med mot delelisten og at de er hele. Ved ødelagte eller manglende deler, kontakt importøren.

Monter grillen i samme rekkefølge som vist med god belysning på et rent og jevnt underlag. Ikke monter grillen på terrassen, deler kan falle under terrassen.

Metalldelene kan forårsake skade. Bruk hansker under montering. Vær nøye med monteringen.

Monter grillen i samme rekkefølge som vist på bildene. Monter delene som vist på bildene og bruk skruer, muttere og skiver ifølge anvisningen.

Obs! Bruk aldri batteridrevet skrutrekker ved montering. Den kan ødelegge skruer og overflater. Trekk til skruene for hånd.

Skader og feil som oppstår ved bruk av batteridrevet skrutrekker eller at skruene er trukket til for hardt, omfattes ikke av garantien.



1.4 Enne paigaldamist

Ava müügi pakend hoolikalt ning enne grilli kokkupanekut vii kõik pakendimaterjalid ära. Hoolitse selle eest, et pakendimaterjalid hävitatakse ettenähtud korras. Ära luba lastel pakendimaterjalidega mängida.

Kontrolli enne grilli kokkupanekut osade loetelu abil, et kõik vajalikud osad on olemas ja korras. Kui avastad defektseid osi või neid on puudu, võta kontakti otse maaletoojaga.

Pane grill kokku juhendites ettenähtud järjestuses, hästi valgustatud kohas ja tasasel aluspinnal. Ära pane grilli kokku terrassil, sest selle osad võivad kukkuda laudade vahelt läbi.

Plekkosad võivad tekitada vigastusi. Kasuta grilli kokkupanekul töökindaid. Ole kokkupanekul eriti hoolikas.

Alusta grilli kokkupanekut juhendi algusest ja tegutse samm-sammult ettenähtud järjestuses kuni kokkupaneku lõpuni. Paigalda osad alati nii, nagu on näidatud joonisel ning kasuta osade kinnitamiseks juhendis näidatud kruvisid, mutreid ja seibe.

Tähelepanu! Ära kasuta kokkupanekul kunagi akukruvikeerajat. See võib kahjustada kruvisid ja osadi pindu. Pinguta kõik kruvid ainult käsitsi.

Akukruvikeeraja kasutamisest ja kruvide ülepingutamisest tulenevad kahjustused ei käi garantii alla.

1.5 Before assembly

Open the sales package carefully, and before assembly of the grill/smoker take all the packaging materials away. Take care that the packaging materials are destroyed in a prescribed manner. Do not allow children to play with the packaging material.

Check before assembling the grill/smoker against the list of parts so that all the required parts are available and not damaged. If there are any defective parts or they are missing, contact the distributor directly.

Put together the barbeque in a sequence prescribed in the instructions, in a well-lit area and on a flat surface. Do not assemble the

grill/smoker on a terrace because the pieces thereof can fall through the spaces between the boards.

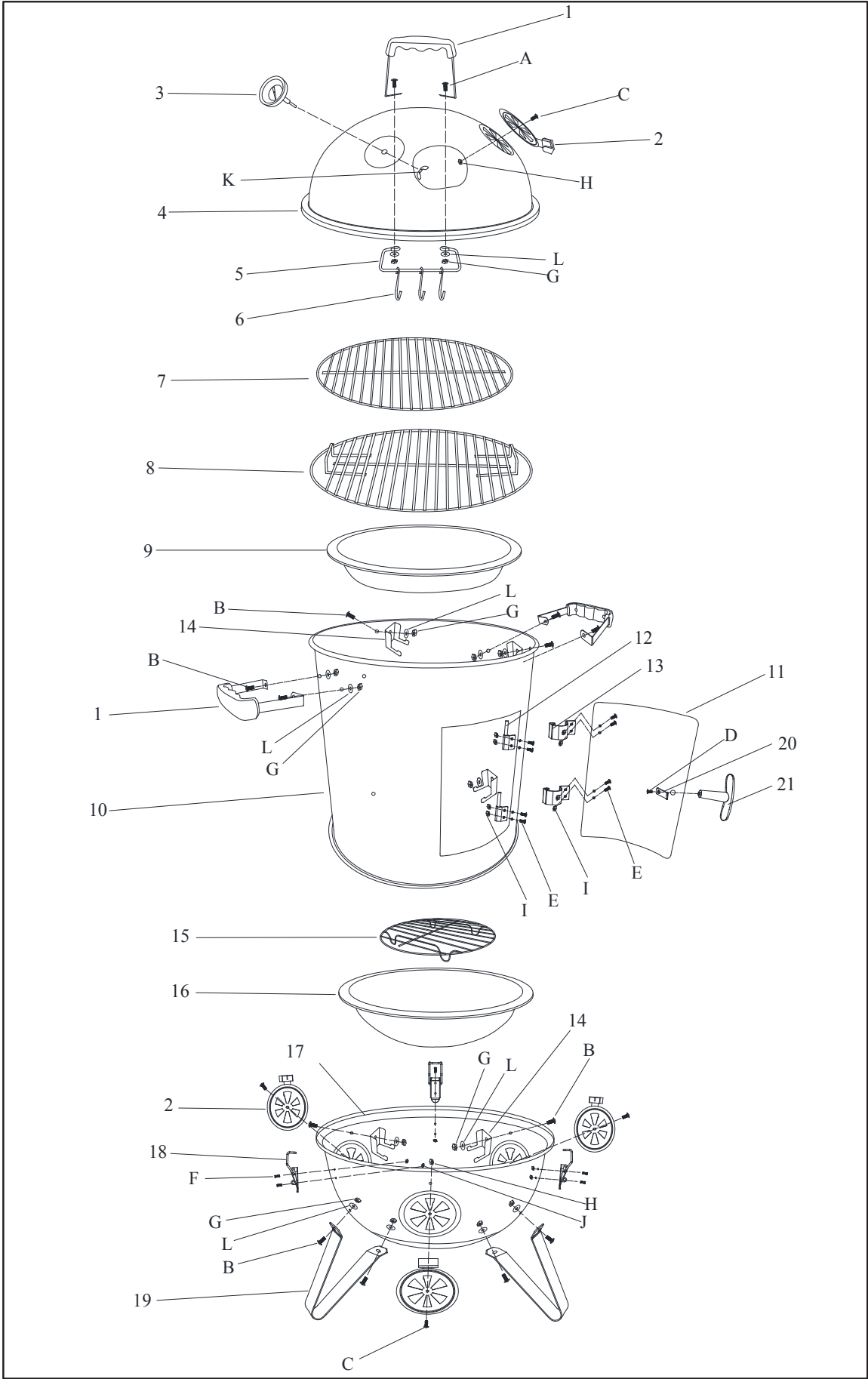
Sheet metal parts can cause injury. Use gloves on the assembly of the grill/smoker. Be particularly careful at the assembly.

Start the assembly of the grill/smoker at the beginning of the instructions and operate step by step in the provided sequence until the end of the assembly. Install the parts always the way as shown in the drawing and use for installing the parts, the screws, nuts and washers shown in the instructions.

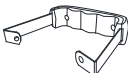
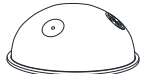
Note! Do not ever use a cordless screwdriver on assembling. This can damage the screws and the surfaces. Tighten all screws only by hand.

The damage caused by the use of a cordless screwdriver and the overstraining of the screws are not covered by the warranty.

FI SE NO EE UK



**3. OSALUETTELO – DELLISTA – DELELISTE - OSADE LOETELU – SPARE PART LIST**

PART NO.		QUANTITY	PART NO.		QUANTITY
1		3	12		2
2		4	13		2
3		1	14		9
4		1	15		1
5		1	16		1
6		3	17		1
7		1	18		3
8		1	19		3
9		1	20		1
10		1	21		1
11		1			

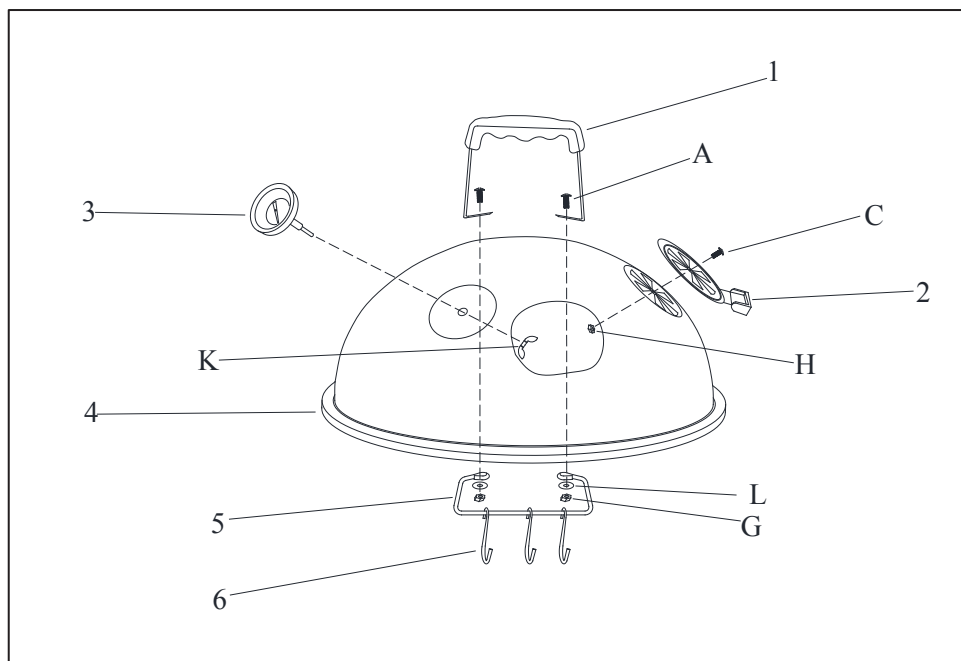
4. RUUVIPAKKAUS – SKRUVFÖRPACKNING – SKRUEPAKKE – KRUVIPAKEND – SCREW PACKAGE

PART NO.		DESCRIPTION	QUANTITY
A		M6*16	2
B		M6*12	19
C		M5*10	4
D		M5*8	1
E		M4*10	8
F		M3*8	6
G		M6	21
H		M5	5
I		M4	8
J		M3	6
K		M8	1
L		Ø6*18	21
M		Ø5	1

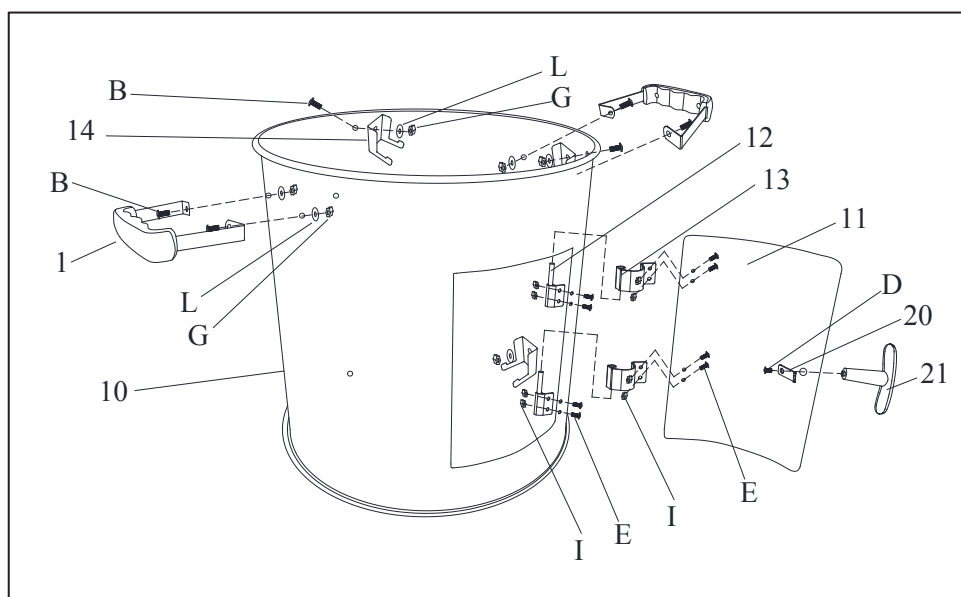


5. ASENNUSOHJEET – MONTERINGSANVISNING – MONTERINGSANVISNING – PAIGALDUSJUHISED – ASSEMBLY INSTRUCTIONS

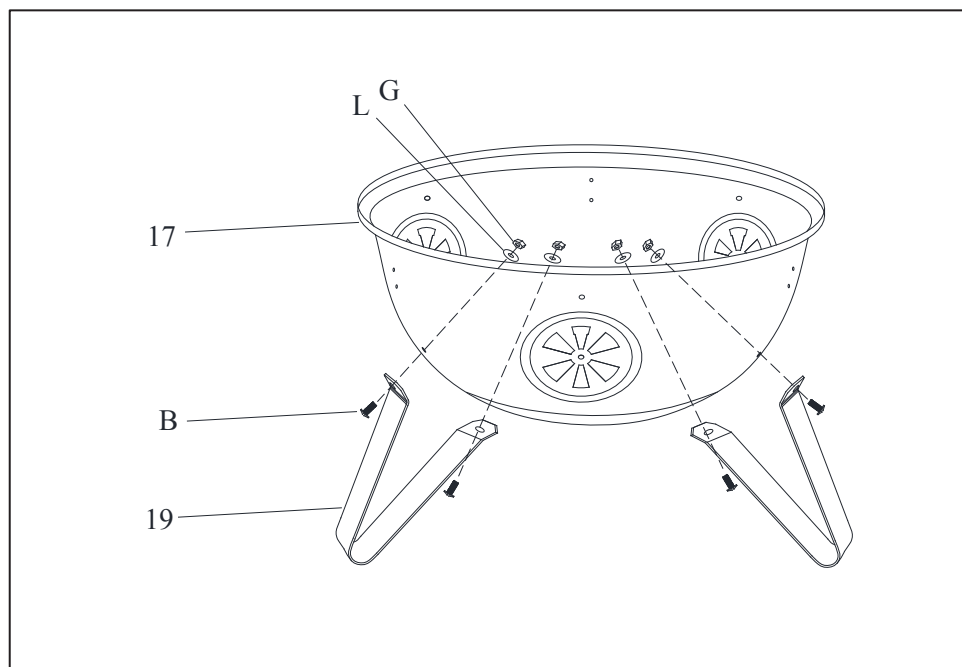
STEP 1



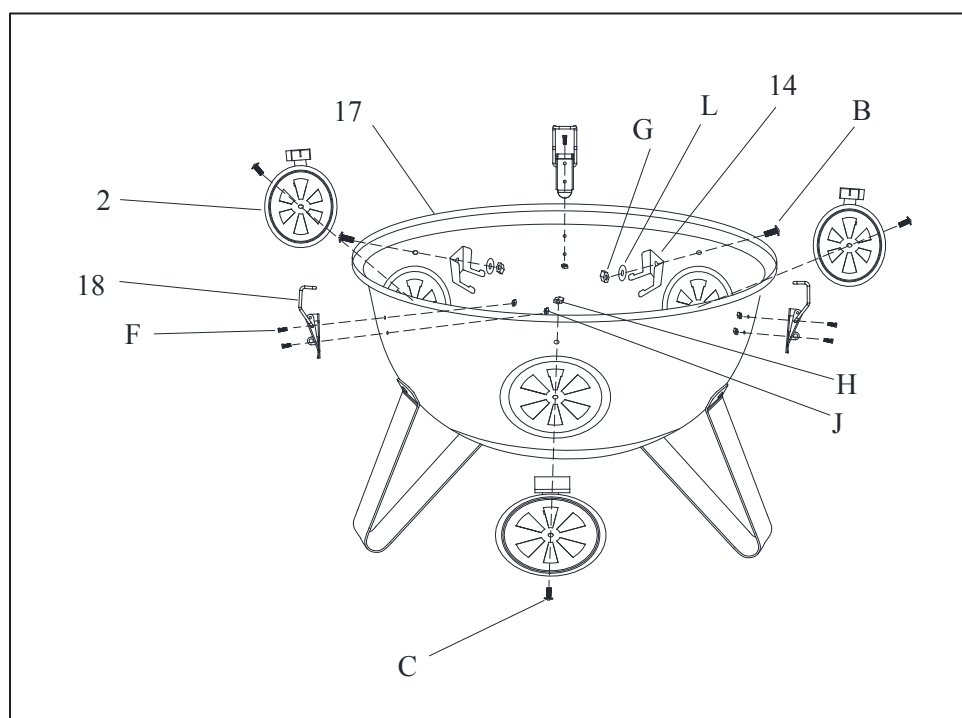
STEP 2



STEP 3

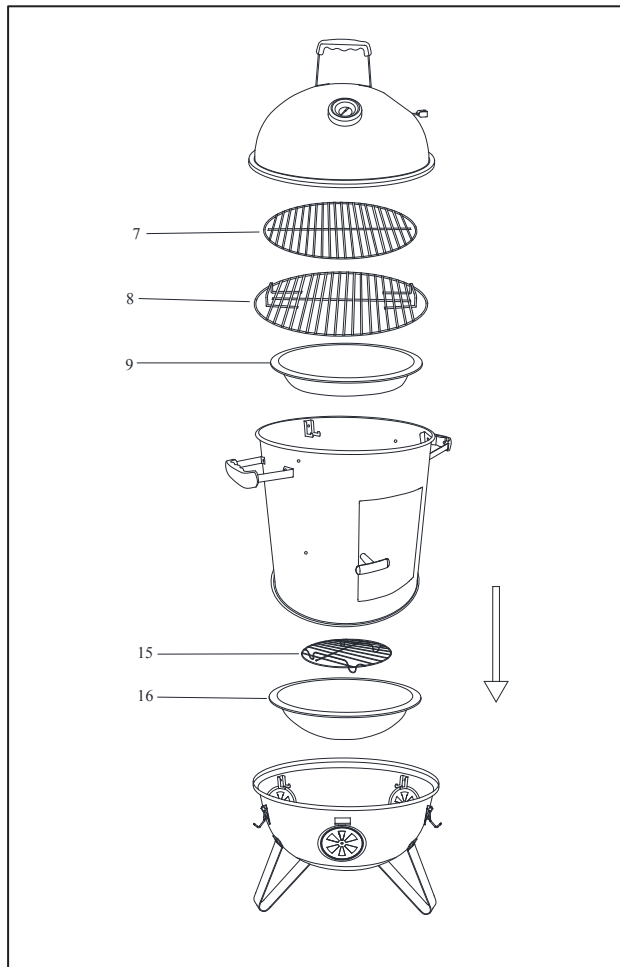


STEP 4

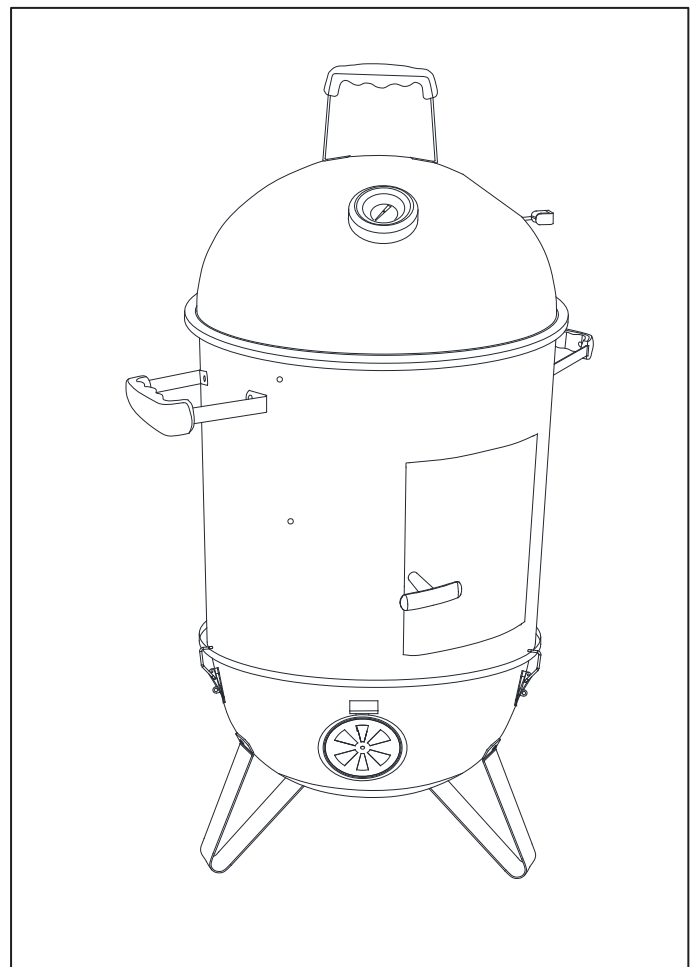




STEP 5



STEP 6



6. YLEISET OHJEET

Tätä hiilisavustinta voidaan käyttää savustimena lämminsavustukseen, barbeque grillaamiseen, grillaamiseen kuumalla savulla sekä perinteisenä hiiligrillinä.

6.1 Tärkeää

Lue kaikki ohjeet ja neuvot ennen kuin käytät savustinta. Seuraa tarkoin sytytykseen, sammutukseen ja käyttöön liittyviä ohjeita. Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vaaratilanteen tai aiheuttaa aineellista vahinkoa.

Säilytä ohjeet myöhempää tarvetta varten.

7. SAVUSTIMEEN LIITTYVÄT VAROITUKSET JA TURVAOHJEET

1. Savustin on tarkoitettu ainoastaan ulkokäyttöön.
2. Savustinta ei saa käyttää sisätiloissa.
3. Käytä ainoastaan grillihiiliä tai brikettejä savustimen polttoaineena. Älä käytä puuhalkoja.
4. Käytä savustimen sytytykseen sytytyspaloja, rapsiöljypohjaista sytytysnestettä tai sähköistä sytytinvastusta. Voit myös käyttää sytytyspiippua hiilien tai brikettien sytyttämiseen.
5. VAROITUS: Älä käytä bensiiniä tai spritiä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen. Käytä vain standardin 1860-3 mukaisia sytykkeitä.
6. Älä käytä sytytysnestettä, jos käytät sähköistä sytytysvastusta savustimen sytyttämiseen.
7. Älä lisää sytytysnestettä palviin hiiliin tai briketteihin, tai kuumaan hiillockseen.
8. Älä käytä tai säilytä palavia materiaaleja, nesteitä tai kaasuja savustimen läheisyydessä.
9. Älä käytä savustinta 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 savustimen sivuilla joka suuntaan vähintään kaksi metriä, mielellään enemmän.
10. VAROITUS: Savustin kuumenee käytössä. Savustinta ei saa siirtää käytön aikana tai kun se on vielä kuuma.
11. Älä anna lasten käyttää savustinta.
12. Älä jätä savustinta hetkeksikään vartioimatta käytön aikana.

13. VAROITUS: Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa savustimen läheisyydestä.
14. Älä käytä savustinta, jos siinä on vikaa.
15. Sijoita savustin tukevalle ja tasaiselle lämpöä kestäväälle alustalle.
16. Ota huomioon savunmuodostuminen sijoituspaikkaa valittaessa. Älä käytä savustinta avoimien ikkunoiden läheisyydessä. Savu voi kulkeutua ikkunoiden kautta asuntoon sisälle.
17. Savustin lämpenee myös alaspäin. Älä sijoita savustinta suoraan nurmikon päälle.
18. Savustimen alle voi laittaa betonilaatan suojaamaan arkoja materiaaleja.
19. Sijoita savustin paikkaan, jossa tuuli ei pääse kaatamaan sitä.
20. Sijoita hiilet tai briketit niille varatulle ritilälle. Älä laita niitä tuhka-astian pohjalle.
21. Sytytä savustin aina ilman kantta.
22. Poista tuhka tuhka-astian pohjalta vasta kun se on jäähtynyt.
23. Älä laita tuhkaa muoviseen tai muuhun syttyvään astiaan.
24. Älä koske kuumaan savustimeen tai sen ritilöihin.
25. Käytä kuumaa kestäviä grillihanskoja ja tukevia pitkävartisia grillaustarvikkeita apuvälineenä kun käytät savustinta.
26. Älä käytä vettä savustimen sammuttamiseen. Vesi voi vaurioittaa kuuman savustimen emalipintoja.
27. Tukahduta hiillos sulkemalla ilmansäätöventtiilit savustimen pohjasta sekä kannesta.
28. Savustin täytyy puhdistaa käytön jälkeen. Käytä ritilöiden puhdistamiseen grillin puhdistusharjaa. Teräsharjan käyttö voi vaurioittaa savustimen emaloituja ritilöitä.
29. Valmistaudu mahdolliseen onnettomuuteen niin, että tiedät missä ensiapupakkaus ja käsisammutin ovat, ja että osaat käyttää niitä.

8. ENNEN SAVUSTIMEN SYTYTTÄMISTÄ

8.1 Savustimen sijoituspaikka

Savustimen sijoittelussa tulee ottaa huomioon seuraavat asiat:

- Savustin tulee sijoittaa paikkaan, jossa savu ei pääse aiheuttamaan vahinkoa.
- Älä käytä savustinta avoimien ikkunoiden läheisyydessä.
- Älä käytä tai säilytä palavia materiaaleja, nesteitä tai kaasuja savustimen läheisyydessä.



- Älä sijoita savustinta syttyvien materiaalien, kuten terassilaudoitusta, päälle.
- Älä käytä savustinta 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 savustimen sivuilla joka suuntaan vähintään kaksi metriä, mielellään enemmän.
- Savustin tulee sijoittaa tasaiselle, vaakasuorassa olevalle alustalle.
- Savustin kuumenee käytössä. Se säteilee lämpöä myös alaspäin. Ota tämä huomioon sijoituspaikkaa valittaessa.
- Älä sijoita savustinta suoraan nurmikon päälle.
- Savustin kannattaa sijoittaa betonilaatan päälle. Laatan koko on oltava vähintään 50 x 50 cm.

8.2 Valmistelut ennen savustimen sytyttämistä

Ennen savustimen sytyttämistä toimi seuraavasti:

- Poista savustimen kansi ja keskiosa.
- Poista tuhka-astiasta edellisen savustuskerran tuhkat.
- Laita tuhka-astia takasin paikoilleen sekä hiiliritilä tuhka-astian päälle.
- Avaa pohjaosan ilmansäätöventtiilit (3 kpl) kokonaan auki.

9. SYTYTTÄMINEN

9.1 Käytettävät polttoaineet

Tämän savustimen hyväksytyt polttoaineet ovat:

- Lehtipuuhiili
- Briketti

Suosittellemme käytettävän brikettejä, joiden palamisaika on selkeästi pidempi, kuin lehtipuuhiilillä. Niitä ei tarvitse lisätä niin usein savustimeen, kuin lehtipuuhiiliä. Ota asia huomioon ainakin pitkäaikaisessa savustamisessa. Osa briketeistä palaa jopa 240 minuuttia.

Huomio! Älä koskaan käytä puuhalkoja tai muuta puutavaraa savustimen polttoaineena. Niiden lämpöarvo on hyvin korkea, ja liian suuri lämpö voi vaurioittaa savustinta.

Puuhalkojen tai muun puutavaran käytöstä aiheutuvat vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

9.2 Eri sytytystavat

Savustin voidaan sytyttää eri tavoin.

- Käyttämällä sytytyspiippua.
- Käyttämällä parafiinipohjaisia sytytyspaloja.
- Käyttämällä sytytysnestettä. Käytä rapsiöljypohjaista sytytysnestettä, joka ei jätä sivumakua savustettaviin tuotteisiin. Voidaan käyttää lehtipuuhiilille.
- Käyttämällä sähköistä sytytysvastusta. Voidaan käyttää lehtipuuhiilien ja brikettien sytyttämiseen.

VAROITUS: Älä käytä bensiiniä tai spritiä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen. Käytä vain standardin 1860-3 mukaisia sytykkeitä.

Kaikki sytytysmateriaalit ja apuvälineet myydään erikseen.

9.3 Sytyttäminen

Kun savustimen esivalmistelut on tehty, voidaan savustin sytyttää seuraavasti.

9.3.1 Lehtipuuhiilien sytyttäminen sytytyspiipulla

1. Laita sytytyspiipun alaosaan pari rypistettyä sanomalehden aukeamaa tai muutama parafiinipohjainen sytytyspala hiiliritilälle.
2. Täytä sytytyspiipun yläosa lehtipuuhiilillä.
3. Sijoita täytetty sytytyspiippu hiiliritilän keskelle.
4. Sytytä sanomalehtipaperi tai sytytyspalat tulitikulla tai sytyttimellä.
5. Kun kaikki lehtipuuhiilet ovat hehkuvan punaisia, kaada sytytyspiipun sisältö hiiliritilälle.

9.3.2 Brikettien sytyttäminen sytytyspiipulla

1. Laita 3 – 5 parafiinipohjaista sytytyspalaa hiiliritilälle.
2. Täytä sytytyspiipun yläosa briketeillä.
3. Sijoita täytetty sytytyspiippu hiiliritilän keskelle.
4. Sytytä sytytyspalat tulitikulla tai sytyttimellä.
5. Kun kaikki briketit ovat hehkuvan punaisia, kaada sytytyspiipun sisältö hiiliritilälle.



9.3.3 Sytyttäminen sytytyspaloilla

1. Tee pyramidin muotoinen keko lehtipuuhiilistä tai briketeistä hiiliritilälle.
2. Aseta 3 - 5 parafiinipohjaista sytytyspalaa lehtipuuhiilien tai brikettien joukkoon.
3. Sytytä sytytyspalat tulitikulla tai sytyttimellä.

9.3.4 Sytyttäminen käyttämällä sytytysnestettä

1. Tee pyramidin muotoinen keko lehtipuuhiilistä hiiliritilälle.
2. Kostuta hiilet käyttämällä sytytysnestettä. Suosittelemme käytettäväksi rapsiöljypohjaista sytytysnestettä. Tästä ei jää sivumakua savustettaviin tuotteisiin.
3. Rapsiöljypohjaisen sytytysnesteen voi sytyttää välittömästi tulitikulla tai sytyttimellä.
4. Jos käytät muuta sytytysnestettä, anna sen imeytyä lehtipuuhiiliin ennen sytyttämistä. Katso imeytymisaika sytytysnestepakkauksen kyljestä.

Huomio! Älä koskaan käytä savustimen sytyttämiseen bensiiniä tai spritiä.

Ole huolellinen kun laitat sytytysnestettä lehtipuuhiilille. Katso, ettei sytytysnestettä pääse valumaan maahan, savustimen alapuolelle. Kuuma savustin voi sytyttää alapuolelle valuneen sytytysnesteen tuleen.

Takuu ei kata savustimen tai sen ympäristön vaurioita, jotka ovat aiheutuneet savustimen ulkopuolelle valuneen sytytysnesteen syttymisestä palamaan.

9.3.5 Sytyttäminen sähköisellä sytytysvastuksella

1. Aseta sytytysvastus hiiliritilälle.
2. Tee pyramidin muotoinen keko lehtipuuhiilistä tai briketeistä sytytysvastuksen päälle.
3. Kytke sytytysvastus päälle.
4. Kun hiillos on hehkuvan punainen, sammuta sytytysvastus ja poista se hiilien alta.

Huomio! Älä koskaan käytä sytytysnestettä, kun käytät sähköistä sytytysvastusta lehtipuuhiilien tai brikettien sytyttämiseen.

Kun käytät sähköistä sytytysvastusta ota huomioon seuraavat asiat:

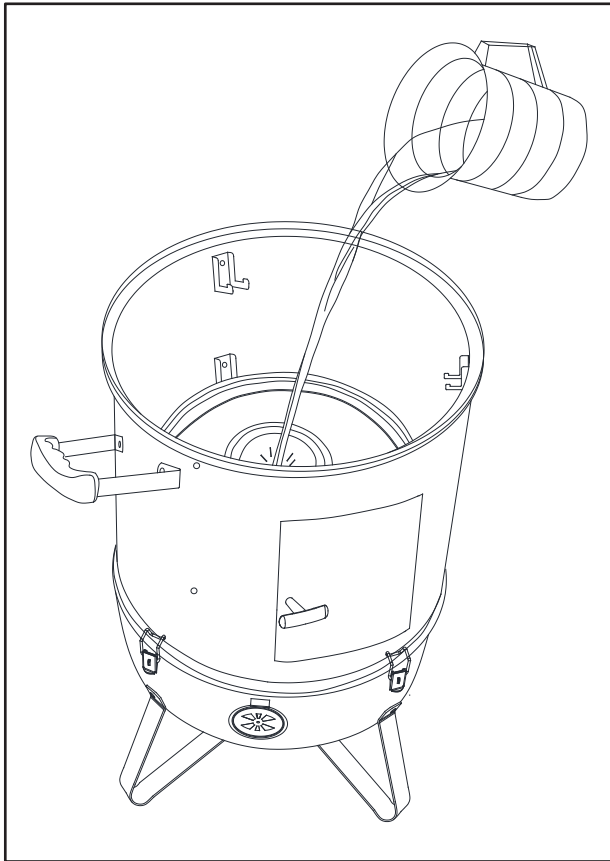
- Noudata aina sytytysvastuksen valmistajan käyttöohjeita.
- Katso, ettei sytytysvastuksen sähköjohto ota kiinni kuumaan savustimeen.
- Huolehdi, ettei kukaan pääse kompastumaan sytytysvastuksen sähköjohtoon.

10. SAVUSTIMEN KÄYTTÄMINEN

10.1 Valmistelut ennen savustamisen aloittamista

Kun lehtipuuhiillos tai brikitit ovat muuttuneet vaalean harmaiksi ja ovat tuhkan peitossa, on savustin käyttövalmis. Levitä hiillos tasaiseksi kerrokseksi hiiliritilälle. Kokoa savustin sen jälkeen valmiiksi seuraavasti:

1. Aseta savustimen keskiosa pohjaosan päälle. Katso, että keskiosassa oleva luukku on kiinni.
2. Sulje 3 kpl lukitussalppaa, jotka pitävät keskiosan tukevasti paikoillaan.
3. Aseta nestekulho alempiin pidikkeisiin.
 - Nestekulhon tarkoitus on tasata lämpötilaa pitkäaikaisessa barbeque grillaamisessa tai savulla kypsennyksessä.
 - **Huomio!** Normaalisissa lämminsavustuksissa nestekulhoa ei tarvitse käyttää.
 - Nestekulho täytetään kuumalla vedellä, jottei lämpötila savustimen sisällä lähde laskemaan. Kaada vesi kannun avulla nestekulhoon.
 - **Huomio!** Katso, ettei vettä roisku hiillokselle. Tuhka voi pölytyä savustettaviin/grillattaviin tuotteisiin.
 - Nestekulhoon voidaan laittaa myös olutta, viiniä, mausteliemiä sekä yrttejä nesteeseen kiehuttaessa, vapautuvat höyryt maustavat savustettavat/grillattavat tuotteet.



4. Aseta ilman kahvoja oleva grillausritilä suoraan nestekulhon päälle.
5. Laita savustettavat tai grillattavat tuotteet ritilälle.
6. Jos savustettavia tai grillattavia tuotteita on paljon, laita toinen grillausritilä paikoilleen keskiosan ylempiin pidikkeisiin. Tällöin voit valmistaa ruoan kahdessa eri tasossa.
7. Laita kansi paikoilleen.

10.2 Savustaminen, barbeque grillaaminen tai savulla grillaaminen

Tässä savustimessa savustuspuruja tai – lastut laitetaan kostutettuina hiilloksen päälle. Savustuspuruja on liotettava vedessä vähintään 30 minuuttia, ennen niiden laittamista hiillokselle.

1. Avaa keskiosassa oleva luukku.
2. Lisää kostutettuja savustuspuruja tai – lastuja hiillokselle.
 - Savustamisen alussa savustuspuruja tai – lastuja täytyy laittaa hiillokselle enemmän.

Tuotteiden kypsentyessä lisättävien savustuspurujen tai – lastujen määrää voidaan vähentää.

- **Huomio!** Savustin ja sen osat ovat kuumia. Käytä kuumaa kestäviä grillihanskoja ja tukevia pitkävartisia grillaustarvikkeita apuvälineenä kun käytät savustinta.
- Samalla kun lisäät savustuspuruja tai – lastuja hiillokselle, tarkista nestepinta nestekulhossa. Lisää tarvittaessa nestettä.
- **Vinkki!** Kokeile myös kostutettuja yrttejä hiilloksella.

3. Sulje keskiosan luukku.

10.2.1 Erilaiset savustuspurut

Hyvinvarustetuista elintarvikeliikkeistä ja rautakaupoista löytyy laaja valikoima erilaisia savustuspuruja ja – lastuja. Eri puusta olevat savustuspurut ja – lastut tuovat oman arominsa savustettaviin ja grillattaviin tuotteisiin. Kokeilemalla löydät itsellesi parhaiten sopivat aromit.

Kaupoissa yleisesti olevia savustuspuruja ja – lastuja.

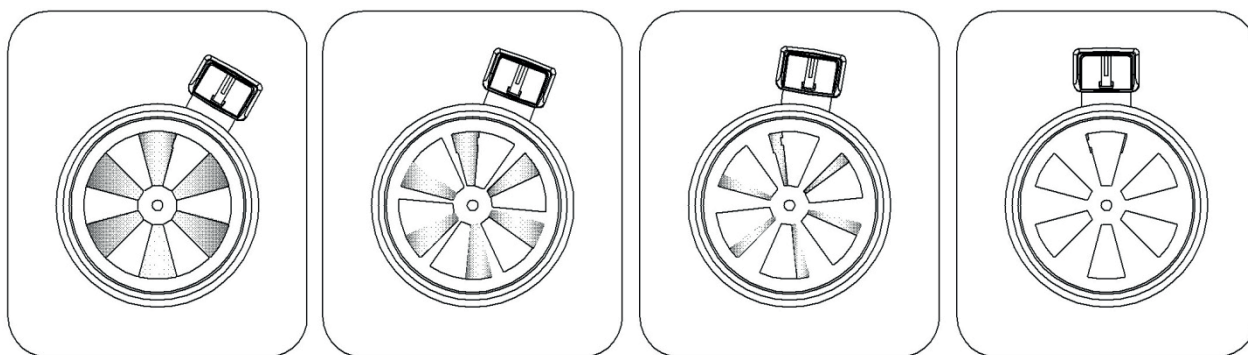
- Leppä (Alder)
- Omenapuu (Apple)
- Kirsikkapuu (Cherry)
- Vaahtera (Maple)
- Pecan pähkinäpuu (Pecan)
- Mesquitopuu (Mesquite)
- Hikkori (Hickory)



10.3 Lämpötilan säätäminen

Lämpötilan säätäminen tapahtuu avaamalla ja sulkemalla savustimen pohjassa ja kannessa olevia ilmansäätöventtiileitä. Ilmansäätöventtiilien avaaminen nostaa lämpötilaa savustimessa. Vastaavasti niiden sulkeminen laskee lämpötilaa savustimessa. Tarkkaile lämpötilaa kannessa olevan lämpömittarin avulla. Tarkista lämpötilaa säännöllisesti, ja säädä ilmansäätöventtiileitä tarvittaessa.

Huomio! Ilmansäätöventtiilit kuumenevat savustimen käytön aikana. Käytä suojakäsineitä, kun säädät ilmansäätöventtiileitä.



AUKI - KORKEA LÄMPÖ ← → **VÄHENNÄ LÄMPÖÄ** ← → **KIINNI - SAMMUTA**

Jos lämpötila pysyy liian korkeana, vaikka lämpötilaa on yritetty säätää ilmansäätöventtiileistä, poista lehtipuuhiiliä tai brikettejä hiiliritilältä. Käytä apuna pitkävartisia grillauspihtejä sekä kuumuutta kestäviä grillaushanskoja.

Huomio! Laita kuumat lehtipuuhiilet tai brikitit kuumuutta kestäväseen astiaan. Älä koskaan laita niitä maahan tai muovikämpäriin.

10.3.1 Lämpötilasuosituksia

Lämpötilan valintaan vaikuttaa valmistusmenetelmä sekä valmistettavat tuotteet. Tässä esimerkkilämpötiloja eri valmistusmenetelmille.

- Lämminsavustus: 70 – 100 C°, valmistusaika 20 minuuttia – 2 tuntia.
- Barbeque grillaus: 80 – 115 C°, valmistusaika 4 – 14 tuntia.
- Savulla kypsentyminen: 150 – 230 C°, valmistusaika 1 – 5 tuntia.
- Hiiligrillaaminen: Pidä kättä noin 15 cm korkeudella hiililoksesta. Jos pystyt pitämään kättä paikoillaan 4 – 5 sekuntia, on hiililoksen lämpötila sopiva.

10.4 Lehtipuuhiilien tai brikettien lisääminen

Pitkäaikaisessa barbeque grillaamisessa tai savulla kypsennyksessä on tarpeen lisätä lehtipuuhiiliä tai brikettejä hiiliritilälle. Lisää lehtipuuhiilet tai brikitit hiiliritilälle seuraavasti:

1. Avaa keskiosan luukku.
2. Lisää lehtipuuhiilet tai brikitit hiiliritilälle käyttäen pitkävartisia grillauspihtejä sekä kuumuutta kestäviä grillaushanskoja.
 - Tarkista samalla nestepinta nestekulhossa. Lisää tarvittaessa nestettä.
3. Sulje keskiosan luukku.



Huomio! Aina kun keskiosan luukku tai savustimen kansi on avoinna, laskee lämpötila savustimessa. Tämä lisää kypsennysaikaa.

11. SAVUSTIMEN KÄYTTÄMINEN HIILIGRILLINÄ

Tätä savustinta voidaan käyttää myös perinteisenä hiiligrillinä.

Kun savustinta halutaan käyttää hiiligrillinä, jätetään keskiosa asentamatta pohjaosan päälle.

1. Tee hiillos lehtipuuhiilistä tai briketeistä ohjeiden mukaisesti.
2. Hiilloksen ollessa vaalean harmaa, levitä hiillos tasaiseksi kerrokseksi hiiliritilälle.
 - Epäsuorassa grillaamisessa levitä hiillos ritilän toiseen reunaan, ja tee grillaaminen vastakkaisella reunalla, kannen ollessa suljettuna.
3. Aseta grillausritilä pidikkeisiin.
4. Aloita grillaaminen.

12. SAVUSTIMEN SAMMUTTAMINEN

Kun savustaminen, barbeque grillaus, kuumalla savulla kypsentäminen tai grillaaminen on tehty, sammutetaan savustin sulkemalla kaikki ilmansäätöventtiilit.

Laita savustimen kansi paikoilleen, ja sulje sen jälkeen kaikki ilmansäätöventtiilit savustimen pohjaosasta sekä kannesta.

Pidä kansi paikoillaan ja ilmansäätöventtiilit suljettuina seuraavaan päivään, jonka jälkeen tuhka-astian voi tyhjentää.

13. SAVUSTIMEN PUHDISTUS JA HUOLTO

Jotta savustimelle saadaan mahdollisimman pitkä käyttöikä, on sitä säännöllisesti puhdistettava.

13.1 Grillausritilät

Grillausritilät on puhdistettava jokaisen käytön jälkeen. Puhdista ritilät niiden ollessa vielä lämpimiä. Käytä puhdistamiseen pehmeäharjaksista grillin puhdistusharjaa. Teräsharjan käyttö voi vaurioittaa grillausritilöiden emalipintoja.

Grillausritilät voidaan pestä myös tiskialtaassa. Älä laita grillausritilöitä astianpesukoneeseen.

Teräsharjan käytöstä aiheutuneet vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

13.2 Savustimen muut teräsosat

Savustimen muut teräsosat puhdistetaan käyttämällä kosteaa puhdistusliinaa ja saippuavesiseosta. Kuivaa pinnat huolellisesti puhdistuksen jälkeen.

13.3 Huolto

Tarkista säännöllisesti savustimen jalkojen, luukun, kahvojen, lukitussalpojen ja ritiläpidikkeiden ruuvien kireys. Kiristä ruuvit tarvittaessa.

Huomio! Älä milloinkaan käytä kokoamisessa akkuruuvinväännintä. Se saattaa rikkoa ruuvit ja osien pinnat. Kiristä kaikki ruuvit ainoastaan käsivoimin.

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

14. SÄILYTYS

Säilytä savustin aina puhdistettuna kuivassa paikassa. Älä koskaan jätä savustinta vesisateeseen.

15. TAKUU JA TAKUUASIOIDEN KÄSITTELY

15.1 Takuu

Tällä savustimella ja sen osilla on yhden 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, 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, 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.

15.2 Takuuasiodien käsittely

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

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

Reklamaatio ilmoituksen voi tehdä helposti maahantuojan internetsivulla www.finnflame.fi tai tiedot voi toimittaa seuraavaan sähköpostiosoitteeseen: reklamaatio@finnflame.fi

16. ALLMÄNNA RÅD

Denna rökugn får användas endast till varmrökning, berbeque grillning, grillning med het rök samt som normal kolgrill.

16.1 Viktigt

Läs alla anvisningar och råd innan ni börjar använda rökugnen. Följ noggrant tändnings, släcknings samt användnings råden. Om man inte följer råden kan det orsaka fara och materiella skador.

Spara bruksanvisningen för senare bruk.

17. VARNING OCH SÄKERHETSÅD FÖR RÖKUGNEN

1. Rökugnen är endast för utomhusbruk.
2. Rökugnen får inte användas inomhus.
3. Använd endast grillkol eller briketter som bränsle. Du får inte använda ved.
4. För tändning kan du använda tändningsbitar, rapsolja baserad tändningsvätska eller elresistor. Du kan också använda en tändningspipa för tändning av kol och briketter.
5. VARNING! Använd inte bensin eller alkohol för tändning eller åter tändning. Använd endast tändningsmedel enligt standard EN 1860-3.
6. Använd aldrig tändningsvätska om du tänder rökugnen med en elresistor.
7. Tillägg aldrig tändningsvätska på brinnande kol eller briketter, eller om glöden är het.
8. Använd eller förvara inte brinnande material, vätska eller gaser nära rökugnen.
9. Använd inte rökugnen under tak, brevid en vägg, i bilstall, i en husvagn/bil, i en båt eller i andra stängda utrymmen eller inomhus. Det skall finnas minst två meter fritt utrymme på båda sidorna av rökugnen, helst mera.
10. VARNING! Rökugnen är het under användning. Flytta aldrig grillen då den är i användning eller het.
11. Låt inte barn använda rökugnen.
12. Lämna aldrig rökugnen oöversiktad när den är i bruk.
13. VARNING! Håll barn och djur på avstånd.
14. Använd inte rökugnen om det finns fel på den.
15. Placera rökugnen på ett stabilt och stadigt underlag som håller hetta.
16. Beakta rökbildning när du placerar rökugnen. Placera den inte i närhet av öppna fönster och dörrar. Rök kan komma in i bostaden.



17. Rökugnen blir het på undersidan, lägg den inte direkt på gräsmattan.
18. Man kan skydda ömtåliga underlag med betongplattor.
19. Placera rökugnen så att inte vinden kan fälla den.
20. Lägg kolen eller briketterna på kolgallret. Lägg dem inte i botten på askbehållaren.
21. Tänd rökugnen alltid utan lock.
22. Avlägsna askan från askbehållaren först när den är sval.
23. Lägg inte askan i en plastbehållare eller i annan lättantändlig behållare.
24. Rör inte rökugnen eller gallren när de är heta.
25. Använd alltid skyddshandskar vid hantering av rökugnen och långskaftade grillningstillbehör när du tillreder mat.
26. Använd inte vatten för att släcka rökugnen. Vatten kan skada den heta rökugnens emaljerade yta.
27. Kväv glöden i rökugnen genom att stänga ventilationsluckorna i botten samt på locket.
28. Rökugnen måste rengöras efter användning. Använd till rengöring av gallren grillborste, stålborste kan skada ytorna.
29. Förbered för möjlig olycka så att du vet var förstahjälpsmedel och släckaren är och att du vet hur man använder dem.

18. FÖRE TÄNDNINGEN AV RÖKUGNEN

18.1 Placering av rökugnen

Beakta följande saker vid placeringen:

- Rökugnen måste placeras så att röken inte orsakar skada.
- Använd inte rökugnen vid öppna fönster.
- Använd eller förvara inte brinnande material, vätska eller gaser nära rökugnen.
- Placera inte rökugnen på ett lättantändligt underlag, t.ex. terrassbräder.
- Använd inte rökugnen under tak, brevid en vägg, i bilstall, i en husvagn/bil, i en båt eller i andra stängda utrymmen eller inomhus. Det skall finnas minst två meter fritt utrymme på båda sidorna av rökugnen, helst mera.
- Rökugnen placeras på ett stabilt, jämnt och vågrätt underlag.
- Rökugnen blir het under bruk. Hettan sprider sig också neråt, ta detta i beakta under placeringen
- Placera inte rökugnen direkt på gräsmattan

- Det lönar sig att placera rökugnen på en betongplatta. Plattans storlek måste vara minst 50 x 50 cm

18.2 Förberedning för tändningen

Före tändningen gör följande:

- Avlägsna rökugnens lock och mellandel.
- Avlägsna gammal aska från askbehållaren.
- Lägg askbehållaren på sin plats samt kolgallret över askbehållaren.
- Öppna ventilationsluckorna (3 st.) i botten på rökugnen.

19. TÄNDNING

19.1 Bränslen man kan använda

Godkända bränslen i denna rökugn är:

- Lövträds kol
- Briketter

Vi rekommenderar att använda briketter, de har tydligt längre glöddtid än lövträds kolen. Man behöver inte fylla på briketter så ofta. Beakta detta när du röker längre tider. En del av briketterna brinner hela 240 minuter.

OBS! Använd aldrig ved eller annan trävara i rökugnen. Deras temperatur är mycket hög och kan skada rökugnen.

Skador som uppstått att man använt ved i rökugnen hör inte till garantin.

19.2 Olika tändningsmetoder

Man kan tända rökugnen på flera olika sätt.

- Tänd med en tändningspipa.
- Genom att använda parafin baserade tändningsbitar.
- Använd tändningsvätska. Använd en rapsolja baserad vätska, den lämnar ingen sidosmak i maten. Kan användas till lövträds kol
- Genom att använda en elresistor. Kan användas till lövträds kol och briketter.

WARNING! Använd inte bensin eller alkohol för tändning eller åter tändning. Använd endast tändningsmedel enligt standard EN 1860-3.

Alla tändningsmaterial och hjälpmedel säljs skilt.

19.3 Tändning

När alla förberedelser är gjorda kan man tända rökugnen.

19.3.1 Lövträds kol tändning med en tändningspipa

1. Lägg lite tändningspapper eller några tändningsbitar i botten på tändningspipan.
2. Fyll tändningspipan med lövträds kol.
3. Placera pipan i mitten på gallret.
4. Tänd pappret eller tändningsbitarna med en tändsticka eller tändare.
5. När all kol är glödande håll dem på kolgallret.

19.3.2 Briketter tändning med en tändningspipa

1. Lägg 3-5 parafin baserade tändningsbitar i botten av pipan.
2. Fyll pipan med briketter.
3. Placera pipan i mitten på gallret.
4. Tänd tändningsbitarna med en tändsticka eller tändare.
5. När alla briketterna är glödande håll dem på kolgallret

19.3.3 Tändning med tändningsbitar

1. Gör en pyramid av lövträds kol eller briketter på kolgallret.
2. Lägg 3-5 parafin baserade tändningsbitar bland kolen eller briketterna.
3. Tänd tändningsbriketterna med en tändsticka eller med en tändare.

19.3.4 Tändning med hjälp av tändningsvätska

1. Gör en pyramid av lövträds kol på kolgallret.
2. Fukta kolet med tändningsvätska. Vi rekommenderar att använda rapsolja baserad tändningsvätska. Denna ger ingen sidosmak i maten.
3. Rapsbaserad tändningsvätska kan genast tändas.
4. Om du använder annan tändningsvätska, låt den först sugas in i kolet före du tänder

rökugnen. Kontrollera tiden från tändningsvätskans förpackning.

Obs! Använd aldrig bensin eller alkohol för att tända rökugnen. Var försiktig när du sätter tändningsvätska på kolen. Se till att det inte rinner under rökugnen. Hettan från rökugnen kan antända vätskan under rökugnen

Garantin täcker ej de skador som uppstått av brand som tänds av tändningsvätskans rinnande utanför rökugnen.

19.3.5 Tändning med elresistor

1. Lägg elresistorn på kolgallret.
2. Gör en pyramid av lövträds kol eller briketter på kolgallret.
3. Lägg elresistorn på.
4. När glöden är röd, släck elresistorn och avlägsna den från rökugnen.

OBS! Använd aldrig för tändning en elresistor om du använder tändningsvätska

Beakta följande saker när du använder en elresistor:

- Följ noga bruksanvisningen för elresistorn.
- Kontrollera att inte elkabeln rör rökugnens heta delar.
- Se till att ingen kan snubbla i elkabeln.

20. BRUK AV RÖKUGNEN

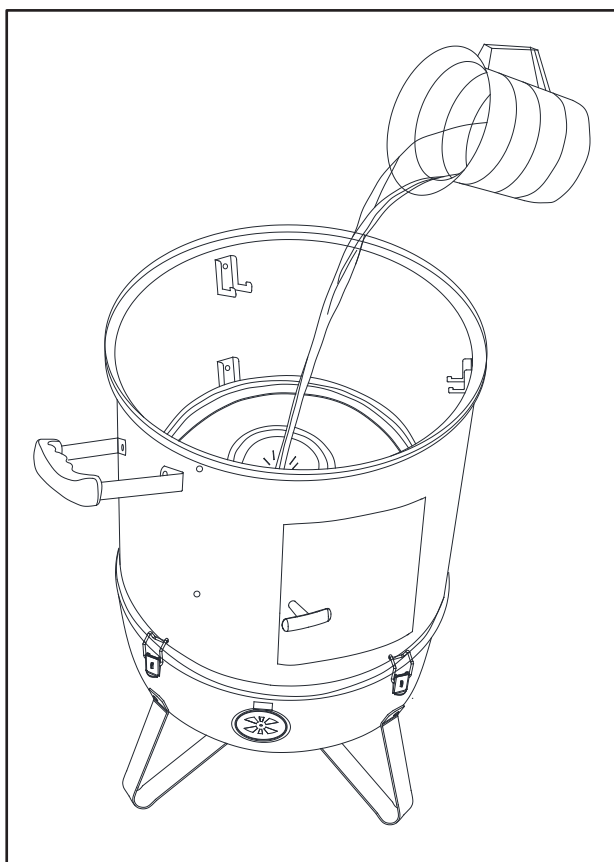
20.1 Förberedning före rökning

När kolen eller briketterna har fått en ljus grå färg är rökugnen färdig för bruk. Bred ut glöden jämnt över kolgallret. Montera nu färdigt rökugnen enligt följande steg:

1. Lägg rökugnens mittersta del på bottendelen. Se till att ventilationsluckorna är fast.
2. Stäng de 3 låsgångjärnen som fäster mittersta delen i bottendelen.
3. Lägg vätskebehållaren i de nedersta stöden.
 - Vätskebehållaren håller en mer stabil värme i rökugnen under långvarig barbeque grillning eller med mattillredning med rök.
 - **Obs!** Vid normal varmrökning behöver man inte använda vätskebehållaren.



- Väskebehållaren fylls med hett vatten så att inte temperaturen inne i rökugnen sjunker. Häll vattnet med hjälp av en kanna.
- **Obs!** Se till att inte vatten spills på glöden. Askan kan komma i kontakt med maten.
- Man kan också lägga öl, vin, kryddlag samt örter i vätskan. När vätskan kokar, smaksätter den maten.



- I början av rökningen måste man använda mera rökningsflisor. Under tillredningen kan man minska på mängden av flisor som läggs till.
 - **Obs!** Rökugnen och dess delar är heta. Använd alltid skyddshandskar vid hantering av rökugnen och långskaftade grillningstillbehör när du tillreder mat.
 - Samtidigt när du lägger till flisor kontrollera vätskemängden och fyll på mera vätska vid behov.
 - **Idé!** Prova också fuktade örter på glöden.
3. Stäng luckan.

20.2.1 Olika rökningsflisor

Det finns ett stort urval av rökningsflisor och spån. Olika träd avsöndrar olika aromer till maten som tillreds. Genom att prova sig fram hittar man den arom som man tycker om.

I butikerna säljs oftast:

- Al (Alder)
- Äpple (Apple)
- Körsbär (Cherry)
- Lönn (Maple)
- Pecan nöt (Pecan)
- Mesquito (Mesquite)
- Amerikansk nöt (Hickory)

4. Lägg grillgallret utan handtag direkt över väskebehållaren.
5. Lägg maten på grillgallret.
6. Om du har mycket mat att tillreda kan du lägga ett annat grillgaller i den mittersta delen. Nu kan du tillreda mat i två lager
7. Lägg locket på.

20.2 Rökning, barbeque grillning och grillning med rök

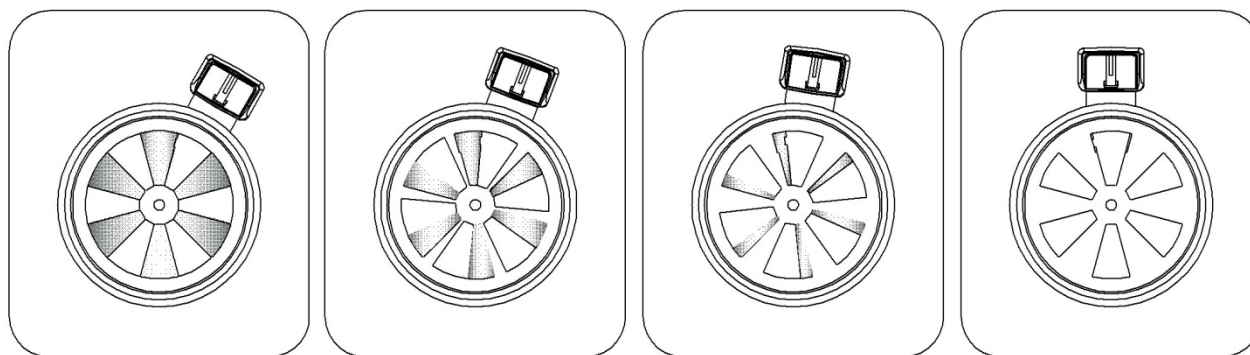
I denna rökugn läggs de fuktade rökningsflisorna direkt på glöden. Rökningsflisorna skall stå i vatten minst 30 minuter före dem läggs i rökugnen.

1. Öppna luckan i den mittersta delen.
2. Lägg de fuktade rökningsflisorna på glöden.

20.3 Justering av temperaturen

Justering av temperaturen i rökugnen sker med ventilationsluckorna i botten och på locket. När luckorna öppnas stiger temperaturen och när man stänger dem så svalnar rökugnen. Kontrollera temperaturen från mätaren på locket. Kontrollera regelbundet temperaturen och justera den vid behov.

Obs! Ventilationsluckorna blir heta vid bruk. Använd skyddshandskar när du justerar dem



HÖG TEMPERATUR ← → **MINSKA VÄRME** ← → **SLÄCK**

Om temperaturen hålls ännu för hög fast du har försökt få ner den, avlägsna lite kol eller briketter från rökugnen. Använd lång grilltång och skyddshandskar.

Obs! Lägg den heta kolen eller briketterna i en behållare som håller heta. Lägg dem aldrig i en plasthink eller på marken.

20.3.1 Temperaturer

Vilken temperatur du skall använda är beroende på maten och tillverkningsmetoden.

- Varmrökning: 70 – 100 C°, tillverkningstid 20 minuter – 2 timmar.
- Barbeque grillning: 80 – 115 C°, tillverkningstid 4 – 14 timmar.
- Tillverkning med rök: 150 – 230 C°, tillverkningstid 1 – 5 timmar.
- Kolgrillning: Håll handen c. 15 cm från glöden. Om du kan hålla handen där i c. 4-5 sekunder är glöden passlig.

20.4 Att fylla på lövträds kol och briketter

Vid långvarig barbeque grillning och vid rökning hamnar du att lägga till kol eller briketter på kolgallret. Gör enligt följande:

1. Öppna mittersta delens lucka.
2. Lägg på mera kol eller briketter med hjälp av en grilltång och långa skyddshandskar.
 - Kontrollera samtidigt vätskenivån. Vid behov lägg till mera vätska.
3. Stäng luckan.

Obs! Alltid när luckan öppnas eller locket tas bort sjunker temperaturen i rökugnen. Detta förlänger tillrednings tid.



21. RÖKUGNENS BRUK SOM KOLGRILL

Denna rökugn kan också användas som en traditionell kolgrill.

När du vill använda den som en normal kolgrill, montera inte den mittersta delen på bottendelen.

1. Tillred en glöd av lövträds kol eller briketter.
2. När glöden är ljusgrå, sprid glöden jämnt över kolgallret.
 - Vid indirekt grillning läggs kolen på ena sidan av kolgallret och maten tillreds på den motsatta sidan, locket stängt
3. Lagg grillgallret på plats.
4. Börja grilla.

22. SLÄCKA RÖKUGNEN

När maten är tillredd skall rökugnen släckas genom att stänga alla ventilationsluckor.

Lägg locket på plats och stäng alla ventilationsluckor i botten och locket.

Håll locket på plats och alla ventilationsluckor stängda till nästa dag. Nu kan du tömma askbehållaren.

23. RENGÖRING OCH SERVICE AV RÖKUGNEN

För att rökugnen skall hålla en lång tid skall den rengöras regelbundet.

23.1 Grillgallret

Grillgallren skall rengöras efter varje användning. Rengör dem när de ännu är ljumma. Använd en mjuk grillborste. Stålbörste kan skada grillgallrets emaljerade yta.

Grillgallret kan även putsas i diskhon. Lagg dem aldrig i diskmaskinen.

Skador som uppkommit av stålbörste hör inte till garantin.

23.2 Rökugnens andra ståldelar

Rökugnens andra ståldelar skall rengöras med en fuktig trasa och tvålvattenlösning. Torka av med en torr trasa.

23.3 Service

Kontrollera regelbundet att alla ben, luckor, handtag mm. sitter fast ordentligt. Spänn skruvarna för hand vid behov.

Obs! Använd aldrig en batteridrivna skruvmaskin under monteringen. Den kan söndra skruvarna och ytorna. Spänn skruvarna för hand.

Skador och fel som uppstått att man använt en skruvmaskin eller att man spänt skruvarna för hårt hör inte till garantin.

24. FÖRVARING

Förvara rökugnen rengjord på en torr plats. Låt den aldrig vara ute i regn.

25. GARANTI OCH HANDLÄGGNING AV GARANTIN

25.1 Garanti

För denna rökugn ges ett års garanti på tillverknings och materialfel. Spara kvittot, kopiera det och nita ihop det med bruksanvisningen så gäller det som garantibevis. Ifall du hänvisar till garantin skall inköpsplats och – tid anges.

Garantin gäller inte fel som uppstått genom normalt slitage eller att den blivit rostig, man har använt rökugnen fel eller försummat att sköta underhållet av den.

Att färgförändringar, fläckar i stålytorna förekommer eller de blir mörkare är normalt vid användning. I fuktig och salthaltig miljö kan stålytorna få rostfläckar. Om fläckar uppstår, går det bra att använda rökugnen eftersom rostfläckar är normalt på stålytor och omfattas därför inte av garantin.

Om produkten eller dess delar visar sig vara defekta under garantiperioden ska du kontakta importören som sköter alla garantifall. Importören byter ut en defekt del eller en del som saknas eller skickar en ny, men svarar inte för byte av delen. Garantin gäller inte om dessa instruktioner försummas.

Garantin hävs ifall denna produkt används för kommersiellt ändamål. Garantin gäller inte heller

om grillen har ändrats eller om den inte har använts enligt instruktionerna i denna manual.

Garantin försämrar inte konsumentskyddslagen som gäller i Finland.

25.2 Handläggning av garantin

Om produkten eller delar av denna visar sig vara defekta under garantitiden eller de saknas vid montaget ska du kontakta importören direkt. Importören sköter alla garantifall.

Före garantikravet, läs igenom bruksanvisningen. Garantin gäller inte om dessa bruksanvisningar försummas.

Följande uppgifter skall lämnas till importören:

- Rökugns märke och försäljnings namn
- Orsak till reklamation
- Artikelnummer på defekt del enligt dellistan
- Kopia av kvittot eller uppgifter om inköpsställe och inköpsdag
- Namn, telefonnummer, adress och postnummer

Ovan nämnda uppgifter ska skickas följande e-postadress: reklamaatio@finnflame.fi

25.3 Handläggning av garanti i Sverige

Om produkten eller delar av denna visar sig vara defekta under garantitiden eller de saknas vid montaget ska du kontakta köpplats.

Före garantikravet, läs igenom bruksanvisningen. Garantin gäller inte om dessa bruksanvisningar försummas.

Följande uppgifter skall lämnas till köpplats:

- Grillmärke och försäljnings namn
- Orsak till reklamation
- Artikelnummer på defekt del enligt dellistan
- Kopia av kvittot eller uppgifter om inköpsställe och inköpsdag
- Namn, telefonnummer, adress och postnummer

26. GENERELLE RÅD

Røykovnen kan bare brukes til varmrøyking, barbeque-grilling, grilling med varm røyk og som normal kullgrill.

26.1 Viktig

Les alle anvisninger og råd før røykovnen brukes. Følg nøye alle råd om opptenning, slukking og bruk. Hvis rådene ikke følges, kan det føre til fare og materielle skader.

Ta vare på bruksanvisningen for senere bruk.

27. ADVARSLER OG SIKKERHETSRAÅD FOR RØYKOVNEN

1. Røykovnen er kun til utendørs bruk.
2. Røykovnen må ikke brukes innendørs.
3. Bruk kun grillkull eller briketter som brensel. Kan ikke bruke ved.
4. Til opptenning kan brukes tennbrikker, rapsoljebasert tennvæske eller elektrisk opptenningshjelp. Grillstarter kan også brukes til tenning av kull og briketter.
5. ADVARSEL! Ikke bruk bensin eller alkohol til tenning eller re-tenning. Bruk kun tennmidler i henhold til standard EN 1860-3.
6. Bruk aldri flytende tennvæske ved bruk av elektrisk opptenningshjelp.
7. Tøm aldri tennvæske på brennende kull eller briketter eller fortsatt varm kull.
8. Ikke bruk eller oppbevar brennbart materiale, væske eller gass nær røykovnen.
9. Ikke bruk røykovnen under tak, ved vegg, i campingvogn/bobil, båt eller andre lukkede rom eller innendørs. Det skal være minst to meter klaring på begge sider av røykovnen, helst mer.
10. ADVARSEL! Røykovnen er varm ved bruk. Flytt aldri røykovnen når den er i bruk eller er varm.
11. La aldri barn bruke røykovnen.
12. Forlat aldri røykovnen uten tilsyn når den er i bruk.
13. ADVARSEL! Hold barn og dyr på avstand.
14. Ikke bruk røykovnen hvis det er feil på den.
15. Plasser røykovnen på et stabilt og stødig underlag som tåler varme.
16. Ta hensyn til røykdannelsen ved plassering av røykovnen. Ikke plasser den i nærheten av åpne vinduer og dører. Røyk kan komme inn i boligen.



17. Røykovnen blir varm på undersiden, ikke sett den rett på plenen.
18. Beskytt ømfintlig underlag med betongheller.
19. Plass røykovnen slik at vinden ikke kan velte den.
20. Legg kull eller briketter på kullristen. Ikke legg de i bunnen av askebeholderen.
21. Tenn alltid røykovnen uten lokk.
22. Ikke fjern asken fra askebeholderen før den er kald.
23. Ikke legg asken i en plastbeholder eller annen lettantennelig beholder.
24. Ikke ta på røykovnen eller risten når de er varme.
25. Bruk alltid vernehansker ved håndtering av røykovnen og grilltilbehør med langt skaft ved tilbereding av mat.
26. Ikke bruk vann for å slukke røykovnen. Vann kan skade røykovnens varme, emaljerte overflate.
27. Kvel glørne i røykovnen ved å lukke ventilasjonslukene i bunnen og på lokket.
28. Røykovnen må rengjøres etter bruk. Bruk grillbørste til rengjøring av risten, stålborste kan skade overflatene.
29. Vær forberedt på mulig ulykke og vit hvor førstehjelps- og brannslukningsutstyr er og hvordan dette brukes.

28. FØR TENNING AV RØYKOVNEN

28.1 Plassering av røykovnen

Ta hensyn til følgende ved plassering:

- Røykovnen må plasseres slik at røyken ikke forårsaker skade.
- Bruk ikke røykovnen ved åpne vinduer.
- Ikke bruk eller oppbevar brennbart materiale, væske eller gass nær røykovnen.
- Ikke plasser røykovnen på et lettantennelig underlag, f.eks et terrassegulv av tre.
- Ikke bruk røykovnen under tak, ved vegg, i campingvogn/bobil, båt eller andre lukkede rom eller innendørs. Det skal være minst to meter klaring på begge sider av røykovnen, helst mer.
- Røykovnen plasseres på et stabilt, jevnt, vannrett underlag.
- Røykovnen blir varm ved bruk. Varmen spres også nedover, ta hensyn til dette ved plassering
- Ikke plasser røykovnen rett på plenen

- Det beste er å plassere røykovnen på en betongplate. Størrelsen på platen må være minst 50 cm x 50 cm

28.2 Forberedelser før tenning

Gjør følgende før tenning:

- Fjern røykovnens lokk og mellomdel.
- Fjern gammel aske fra askebeholderen.
- Legg askebeholderen på plass, samt kullristen over askebeholderen.
- Åpne ventilasjonslukene (3 stk.) i bunnen av røykovnen.

29. TENNING

29.1 Brensel som kan brukes

Godkjent brensel for denne røykovnen:

- Trekull
- Briketter

Vi anbefaler bruk av briketter, de har klart lengre glødetid enn trekull. Trenger ikke fylle på briketter så ofte. Ta hensyn til dette ved røyking over lang tid. Noen av brikettene brenner i hele 240 minutter.

OBS! Bruk aldri ved eller annet trevirke i røykovnen. Temperaturen blir svært høy og kan skade røykovnen.

Skader oppstått ved bruk av ved i røykovnen omfattes ikke av garantien.

29.2 Ulike tenningsmetoder

Røykovnen kan tennes på flere måter.

- Tennrør.
- Parafinbaserte tennbrikker.
- Tennvæske. Rapsoljebasert tennvæske, gir ingen bismak på maten. Kan brukes til trekull
- Elektrisk opptenningshjelp. Kan brukes til trekull og briketter.

ADVARSEL! Ikke bruk bensin eller alkohol til tenning eller re-tenning Bruk kun tennmidler i henhold til standard EN 1860-3.

Alt av brensel og hjelpemidler selges separat.

29.3 Tenning

Når alle forberedelsene er gjort, kan røykovnen tennes.

29.3.1 Tenne trekull med tennrør

1. Legg litt avispapir eller noen tennbrikker i bunnen av tennrøret.
2. Fyll tennrøret med trekull.
3. Plasser røret midt på risten.
4. Tenn papiret eller tennbrikkene med en fyrstikk eller lighter.
5. Når alt kullet er glødende tømmes de på kullristen.

29.3.2 Tenne briketter med tennrør

1. Legg 3-5 parafinbaserte tennbrikker i bunnen av røret.
2. Fyll røret med briketter.
3. Plasser røret midt på risten.
4. Tenn tennbrikkene med en fyrstikk eller lighter.
5. Når alle brikettene er glødende tømmes de på kullristen.

29.3.3 Tenning med tennbrikker

1. Lag en pyramide av trekull eller briketter på kullristen.
2. Legg 3-5 parafinbaserte tennbrikker blant kullet eller brikettene.
3. Tenn tennbrikkene med en fyrstikk eller lighter.

29.3.4 Tenning med tennvæske

1. Lag en pyramide av trekull på kullristen.
2. Fukt kullet med tennvæske. Vi anbefaler at det brukes rapsoljebasert tennvæske. Denne gir ingen bismaken på maten.
3. Rapsbasert tennvæske kan tennes med en gang.
4. Brukes annen tennvæske, la den først trekke inn i kullet før røykovnen tennes. Kontroller tiden på tennvæskens emballasje.

Obs! Bruk aldri bensin eller alkohol for å tenne røykovnen.

Vær forsiktig når du har tennvæske på kullet. Pass på at det ikke renner ut under røykovnen. Varmen

fra røykovnen kan antenne væske under røykovnen

Garantien dekker ikke skader som oppstår ved brann antent av tennvæske som har rent utenfor røykovnen.

29.3.5 Tenning med elektrisk opptenningshjelp

1. Legg den elektriske opptenningshjelpen på kullristen.
2. Lag en pyramide av trekull eller briketter på kullristen.
3. Legg på den elektriske opptenningshjelpen.
4. Når glørne er røde, slås den elektriske opptenningshjelpen av og fjernes fra røykovnen.

OBS! Bruk aldri elektrisk opptenningshjelp til tenning hvis tennvæske brukes

Ta hensyn til følgende ting når elektrisk opptenningshjelp brukes:

- Følg nøye bruksanvisningen til den elektriske opptenningshjelpen.
- Kontroller at strømledningen ikke berører røykovnens varme deler.
- Sørg for at ingen kan snuble i strømledningen.

30. BRUK AV RØYKOVNEN

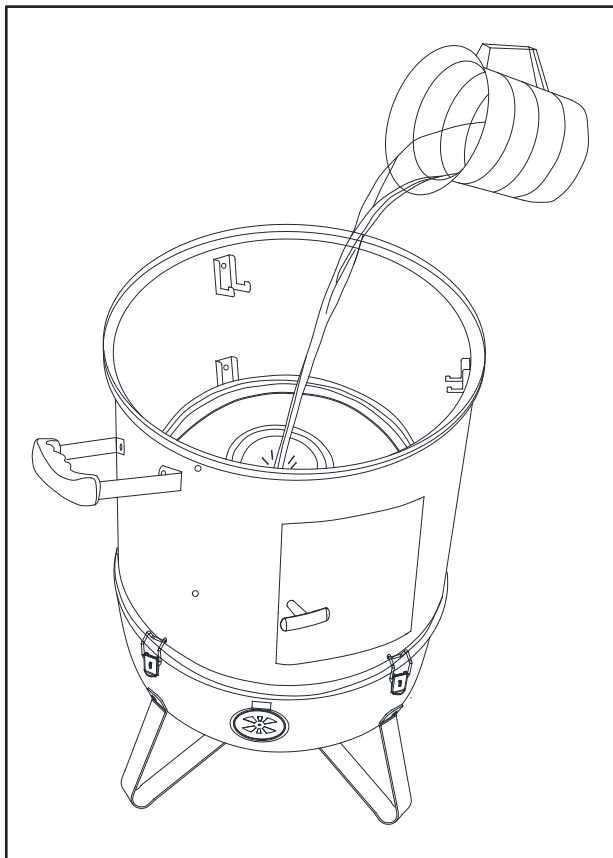
30.1 Forberedelser før røyking

Når kullet eller brikettene har fått en lys grå farge er røykovnen er klar til bruk. Spre de jevnt ut over kullristen. Monter røykovnen ferdig etter følgende trinn:

1. Legg røykovnens midterste del på bunndelen. Kontroller at ventilasjonslukene sitter fast.
2. Steng de tre låsehengslene som fester midterste delen til bunndelen.
3. Legg væskebeholderen i de nederste støttene.
 - Væskebeholderen gir mer stabil varme i røykovnen ved langvarig barbeque-grilling eller tilberedning av mat med røyk.
 - **Obs!** Ved normal varmrøyking trenger man ikke bruke væskebeholderen.
 - Væskebeholderen fylles med varmt vann så temperaturen i røykovnen ikke synker. Fyll på vannet med kanne.



- **Obs!** Pass så det ikke søles vann på glørne. Asken kan komme i kontakt med maten.
- Man kan også sette til øl, vin, krydderlake eller urter til væsken. Når væsken koker, smaksettes maten.



4. Legg grillrist uten håndtak rett over væskebeholderen.
5. Legg maten på grillristen.
6. Skal det tilberedes mye mat, kan en ekstra grillrist settes inn i den midterste delen. Nå kan det tilberedes mat i to lag
7. Sett på lokket.

30.2 Røyking, barbeque-grilling og grilling med røyk

I denne røykovnen legges den fuktete røykflisen rett på det glødende kullet. Røykflisen må ligge i vann minst 30 minutter før de legges i røykovnen.

1. Åpne luken i den midterste delen.
2. Legg den fuktete røykflisen på det glødende kullet.
 - I starten av røykingen må man bruke mer røykflis. Under tilberedningen kan man redusere mengden flis som legges til.
 - **Obs!** Røykovnen og røykovnens deler er varme. Bruk alltid vernehansker ved håndtering av røykovnen og grilltilbehør med langt skaft ved tilbereding av mat.
 - Kontroller væskemengden samtidig som det legges på flis og fyll på mer væske ved behov.
 - **Idé!** Prøv også fuktete urter på det glødende kullet.
3. Lukk luken.

30.2.1 Forskjellig røykflis

Det er et stort utvalg av røykflis og spon. Forskjellige trær utskiller ulike aromaer til mat som tilberedes. Ved å prøve seg frem finner man den smaken man liker.

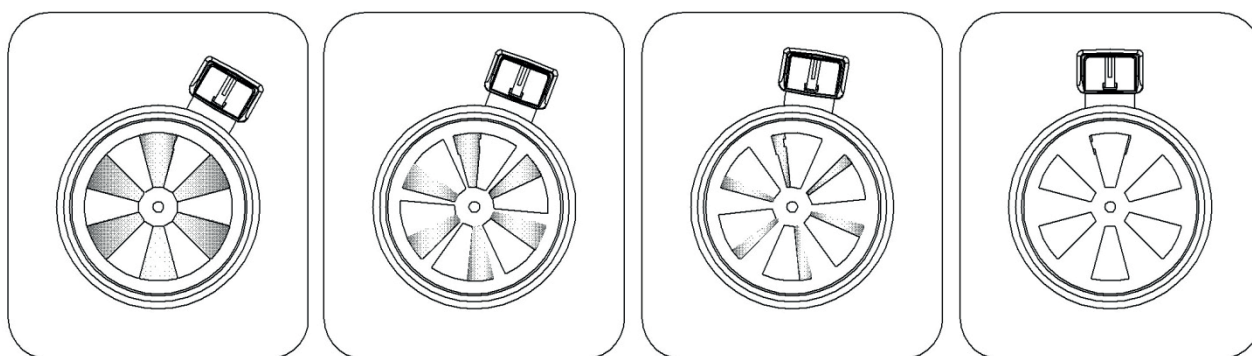
I butikkene selges oftest:

- Or (Alder)
- Eple (Apple)
- Kirsebær (Cherry)
- Lønn (Maple)
- Pekannøtt (Pecan)
- Mesquite (Mesquite)
- Hickory (Hickory)

30.3 Justering av temperatur

Justering av temperaturen i røykovnen gjøres med ventilasjonslukene i bunnen og på lokket. Når lukene åpnes stiger temperaturen, og når de lukkes avkjøles røykovnen. Temperaturen kontrolleres med måleren på lokket. Temperaturen kontrolleres regelmessig og justeres ved behov.

Obs! Ventilasjonslukene blir varme når røykovnen er i bruk. Bruk vernehansker når de justeres



HÖG TEMPERATUR ← MINSKA VÄRME → SLÄCK

Hvis temperaturen fortsatt er for høy selv om den er forsøkt redusert, fjern litt kull eller briketter fra røykovnen. Bruk lang grilltang og vernehansker.

Obs! Legg det varme kullet eller brikettene i en beholder som tåler varme. Legg de aldri i en plastbøtte eller på bakken.

30.3.1 Temperaturer

Hvilken temperatur som skal brukes, vil avhenge av mat og produksjonsmetode.

- Varmrøyking: 70-100 °C, tilberedningstid 20 minutter - 2 timer.
- Barbeque-grilling: 80-100 °C, tilberedningstid 4 - 14 timer.
- Tilberedningstid med røyk: 150-230 °C, tilberedningstid 1 - 5 timer.
- Kullgrilling: Hold hånden ca. 15cm fra det glødende kullet. Kan hånden holdes der i ca. 4-5 sekunder, er gløden passelig.

30.4 Fylle på trekull og briketter

Ved langvarig barbeque-grilling og røyking må det legges på kull eller briketter på kullristen. Gjør følgende:

1. Åpne luken i den midterste delen.
2. Legg på mer kull eller briketter som med grilltang og lange vernehansker.
 - Kontroller samtidig væsknivået. Ved behov, fyll på mer væske.
3. Lukk luken.

Obs! Hver gang luken åpnes eller lokket fjernes, synker temperaturen i røykovnen. Dette forlenger tilberedningstiden.

31. BRUKE RØYKOVNEN SOM KULLGRILL

Denne røykovnen kan også brukes som tradisjonell kullgrill.

Ønskes den brukt som vanlig kullgrill, monteres ikke den midterste delen på bunndelen.

1. Lag en pyramide av trekull eller briketter.
2. Når de er lysegrå, spres de jevnt ut over kullristen.
 - Ved indirekte grilling, legges kullet på den ene siden av kullristen og maten tilberedes på motsatt side, lokket lukket
3. Legg grillristen på plass.
4. Begynn å grille.

32. SLUKKE RØYKOVNEN

Når maten er tilberedt, slukkes røykovnen ved å lukke alle ventilasjonslukene.

Sett på plass lokket og lukk alle ventilasjonslukene i bunnen og lokket.

Hold lokket på plass og alle ventilasjonslukene lukket til neste dag. Nå kan du tømme askeskuffen.



33. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV RØYKOVNEN

For at røykovnen skal vare lenge, må den rengjøres regelmessig.

33.1 Grillristen

Grillristen skal rengjøres etter bruk. Rengjøres mens de ennå er lunkne. Bruk en myk grillbørste. Stålbørste kan skade grillristens emaljerte overflate.

Grillristen kan også pusses i kjøkkenvasken. Legg de aldri i oppvaskmaskinen.

Skader forårsaket av stålbørste omfattes ikke av garantien.

33.2 Røykovnens andre ståldeler

Røykovnens andre ståldeler skal rengjøres med fuktig klut og såpevann. Tørk med tørr klut.

33.3 Service

Kontroller regelmessig at alle bein, luker, håndtak m.m. sitter ordentlig fast. Trekk til skruene for hånd ved behov

Obs! Bruk aldri batteridrevet skrutrekker ved montering. Den kan ødelegge skruer og overflater. Trekk til skruene for hånd.

Skader og feil som oppstår ved bruk av batteridrevet skrutrekker eller at skruene er trukket til for hardt, omfattes ikke av garantien.

34. LAGRING

Lagre røykovnen rengjort på et tørt sted. La den aldri stå ute i regn.

35. GARANTI OG BEHANDLING AV GARANTIEN

35.1 Garanti

Det gis ett års garanti for produksjons- og materialfeil på denne røykovnen. Ta vare på kvitteringen, kopier og fest den sammen med bruksanvisningen så gjelder dette som garantibevis. Ved henvisning til garantien skal innkjøpssted og kjøpstidspunkt angis.

Garantien gjelder ikke feil oppstått ved normal slitasje eller at den har rustet, feil bruk eller forsømt vedlikehold.

At fargeforandring, flekker i ståloverflatene forekommer eller at de blir mørkere er normalt ved bruk. I fuktig og saltholdig miljø kan ståloverflatene få rustflekker. Oppstår det flekker, går det greit å bruke røykovnen siden rustflekker er normalt på ståloverflater og omfattes derfor ikke av garantien.

Garantien faller bort dersom produktet brukes til kommersielle formål. Garantien gjelder ikke hvis grillen er endret eller den ikke er brukt i henhold til instruksjonene i denne manualen.

35.2 Behandling av garantien

Hvis produktet eller deler av dette viser seg å være defekt i garantiperioden eller de mangler ved montering, kontakt kjøpested.

Før garantikrav, les gjennom bruksanvisningen. Garantien gjelder ikke hvis disse instruksjonene forsømmes.

Følgende opplysninger skal leveres til kjøpested:

- Grillmerke og selgers navn
- Grunn for reklamasjon
- Artikkelnummer på defekt del ifølge delelisten
- Kopi av kvittering eller opplysninger om innkjøpssted og innkjøpsdag
- Navn, telefonnummer, adresse og postnummer

36. ÜLDJUHISED

Seda grill-suitsuahju võib kasutada suitsuahjuna kuumsuitsutuseks, barbeque tegemiseks, grillimiseks kuuma suitsuga ning traditsioonilise söegrillina.

36.1 Tähtis

Enne suitsuahju kasutamist loe läbi kõik juhised ja nõuanded. Järgi täpselt süütamist, kustutamist ja kasutamist puudutavad juhised. Juhiste eiramine võib tekitada ohuolukorra või põhjustada ainelist kahju.

Hoia juhendid alles, et neid oleks võimalik ka hiljem kasutada.

37. SUITSUAHJU KOHTA KÄIVAD HOIATUSED JA OHUTUSJUHISED

1. Suitsuahi on ette nähtud ainult väliskasutuseks.
2. Suitsuahju ei tohi kasutada siseruumides.
3. Kasuta suitsuahju kütusena ainult grillsütt või brikette. Ära kasuta puuhalgusid.
4. Kasuta suitsuahju süütamiseks süütepalasid, rapsiõlipõhist süütevedelikku või elektrilist süütajat. Võid kasutada süte või brikettide süütamiseks ka süütekaminat.
5. HOIATUS: Ära kasuta süütamiseks või leekide suurendamiseks bensiini või piiritust. Kasuta ainult standardile 1860-3 vastavaid süütevahendeid.
6. Ära kasuta süütevedelikku, kui kasutad suitsuahju süütamiseks elektrilist süütajat.
7. Ära lisa süütevedelikku põlevatele sütele või brikettidele või kuumadele sütele.
8. Ära kasuta või säilita tuleohtlikke materjale, vedelikke või gaase suitsuahju läheduses.
9. Ära kasuta suitsuahju varikatuse all, seina ääres, garaažis, elamuautos või -haagises, paadis, suletud ruumis või siseruumides. Kontrolli, et läheduses ei oleks tuleohtlikke või süttivaid materjale. Suitsuahju ümber peab olema igas suunas vaba ruumi vähemalt kaks meetrit, soovitatavalt aga rohkem.
10. HOIATUS: Suitsuahi kuumeneb kasutamisel. Suitsuahju ei tohi teisaldada kasutamise ajal või siis, kui see on veel kuum.
11. Ära luba lastel kasutada suitsuahju.
12. Ära jäta suitsuahju hetkekski kasutamise ajal järelevalveta.
13. HOIATUS: Hoia lapsed ja lemmikloomad suitsuahjust eemal.
14. Ära kasuta suitsuahju, kui sellel on midagi viga.
15. Paiguta suitsuahi tugevale ja tasasele, kuumust taluvale aluspinnale.
16. Paigutamiskohta valides võta arvesse suitsu tekkimist. Ära kasuta suitsuahju avatud akende lähedal. Suits või akende kaudu tuppa kanduda.
17. Suitsuahi kuumeneb ka altpoolt. Ära pane suitsuahju otse murule.
18. Suitsuahju alla võib panna betoonplaadi, et kaitsta tundlikke materjale.
19. Pane suitsuahi sellisesse kohta, kus tuul ei saa seda ümber lükata.
20. Pane söed või briketid neile ettenähtud restile. Ära pane neid tuhanõu põhja.
21. Süüta suitsuahi alati ilma kaaneta.

22. Eemalda tuhk tuhanõu põhjast alles siis, kui see on jahtunud.
23. Ära pane tuhka plastist või muust süttivast materjalist nõusse.
24. Ära puuduta kuuma suitsuahju või selle reste.
25. Kasuta kuumakindlaid grillimiskindaid ning tugevaid pika varrega grillimisriistu abivahenditena, kui kasutad suitsuahju.
26. Ära kasuta suitsuahju kustutamiseks vett. Vesi kahjustab kuuma suitsuahju emailpindu.
27. Summuta hõõguvad söed, sulgedes õhuklapid suitsuahju põhjal ja kaanel.
28. Suitsuahi tuleb pärast kasutamist puhastada. Kasuta restide puhastamiseks grillipuhastusharja. Terashari võib kahjustada suitsuahju emailitud reste.
29. Ole valmis võimaikuks õnnetuseks nii, et tead, kus on esmaabipakend ja tulekustuti ning et oskad neid kasutada.

38. ETTEVALMISTUSED

38.1 Suitsuahju paigutukoht

Suitsuahju paigutamisel tuleb võtta arvesse järgmisi asjaolusid:

- Suitsuahi tuleb paigutada kohta, kus suits ei saa tekitada kahjustusi.
- Ära kasuta suitsuahju avatud akende läheduses.
- Ära kasuta või säilita tuleohtlikke materjale, vedelikke või gaase suitsuahju läheduses.
- Ära paiguta suitsuahju süttivate materjalide, näiteks terrassilaudade peale.
- Ära kasuta suitsuahju varikatuse all, seina ääres, garaažis, elamuautos või -haagises, paadis, suletud ruumis või siseruumides. Kontrolli, et läheduses ei oleks põlevaid või süttivaid materjale. Suitsuahju ümber peab jääma igas suunas vaba ruumi vähemalt kaks meetrit, soovitatavalt rohkem.
- Suitsuahi tuleb paigutada tasasele horisontaalsele aluspinnale.
- Suitsuahi kuumeneb kasutamise ajal. See kiirgab kuumust ka allapoole. Pea seda silmas, kui valid kohta selle paigutamiseks.
- Ära pane suitsuahju otse murule.
- Suitsuahi on soovitatav paigutada betoonplaadile. Plaadi suurus peab olema vähemalt 50 x 50 cm.



38.2 Ettevalmistused enne suitsuahju süütamist

Enne suitsuahju süütamist tegutse järgmiselt:

- Eemalda suitsuahju kaas ja keskosa.
- Võta tuhanõust välja eelmise suitsutamiskorra tuhk.
- Pane tuhanõu tagasi paika ja sõerest selle peale.
- Ava põhjaosa õhureguleerimisklapid (3 tk) täielikult.

39. SÜÜTAMINE

39.1 Kasutatavad kütused

Selle suitsuahju aktsepteeritavad kütused on:

- Lehtpuusüsi
- Brikett

Soovitame kasutada brikette, mille põlemisaeg on märksa pikem kui lehtpuusöel. Neid ei ole vaja nii tihti suitsuahju lisada kui lehtpuusütt. Arvesta sellega eriti pikaajalise suitsutamise puhul. Osa brikette põleb isegi kuni 240 minutit.

Tähelepanu! Ära kasuta kütusena puuhalgusid või muud puitu. Nende kütteväärtus on liiga suur ning liigne kuumus või suitsuahju kahjustada.

Puuhalgude või muu puidu kasutamisest tulenevad kahjustused ei käi garantii alla.

39.2 Eri süütamise meetodid

Suitsuahju võib süüdata eri meetoditel.

- Kasutades süütekaminat.
- Kasutades parafiinipõhiseid süütepalasid.
- Kasutades süütevedelikku. Kasuta rapsiõlil põhinevat süütevedelikku, mis ei jäta suitsutatavatele toodetele kõrvalmaitset. Võib kasutada lehtpuusüte süütamiseks.
- Kasutades elektrilist süütajat. Võib kasutada lehtpuusüte ja brikettide süütamiseks.

HOIATUS: Ära kasuta süütamiseks või leekide suurendamiseks bensiini või piiritust. Kasuta ainult standardile 1860-3 vastavaid süütevahendeid.

Kõiki süütamismaterjale ja abivahendeid müüakse eraldi.

39.3 Süütamine

Kui suitsuahi on ette valmistatud, võib selle süüdata järgmiselt.

39.3.1 Lehtpuusüte süütamine süütekaminaga

1. Pane süütekamina alla paar kortsutatud ajalehte või mõned parafiinipõised süütepalad sõerestile.
2. Täida süütekamina ülaosa lehtpuusütega.
3. Pane süütekamin sõeresti keskele.
4. Süüta ajalehepaber või süütepalad tuletiku või süütajaga.
5. Kui kõik lehtpuusöed hõõguvad punaselt, kalla süütekamina sisu sõerestile.

39.3.2 Brikettide süütamine süütekaminaga

1. Pane 3 – 5 parafiinipõhist süütepala sõerestile.
2. Täida süütekamina ülaosa brikettidega.
3. Pane süütekamin sõeresti keskele.
4. Pane süütepalad tuletiku või süütajaga põlema.
5. Kui kõik briketid hõõguvad punaselt, kalla süütekamina sisu sõerestile.

39.3.3 Süütamine süütepaladega

1. Tee sõerestile püramiidikujuline kuhi lehtpuusütest või brikettidest.
2. Pane 3 – 5 parafiinipõhist süütepala lehtpuusüte või brikettide hulka.
3. Pane süütepalad tuletiku või süütajaga põlema.

39.3.4 Süütamine süütevedelikuga

1. Tee sõerestile lehtpuusütest püramiidikujuline kuhi.
2. Niisuta söed süütevedelikuga. Soovitame kasutada rapsiõlil põhinevat süütevedelikku. See ei jäta suitsutatavatele toodetele kõrvalmaitset.
3. Rapsiõlil põhineva süütevedeliku võib süüdata otse tuletiku või süütajaga.
4. Kui kasutad muud süütevedelikku, lase sellel imenduda enne süütamist lehtpuusütesse. Imendumisaega vaata süütevedeliku pakendilt.



Tähelepanu! Ära kunagi kasuta suitsuahju süütamiseks bensiini või piiritust.

Ole ettevaatlik, kui paned süütevedelikku lehtpuusütele. Vaata, et süütevedelik ei valguks maha, suitsuahju alla. Kuum suitsuahi võib süüdata selle alla valgunud süütevedeliku.

Garantii ei kata suitsuahju või selle ümbruse kahjustusi, mis tulenevad suitsuahjust välja valgunud süütevedeliku süttimisest.

39.3.5 Süütamine elektrilise süütajaga

1. Pane süütaja sõrestile.
2. Tee süütaja peale lehtpuusütest või briketidest püramiidikujuline kuhi.
3. Lülita süütaja sisse.
4. Kui söed hõõguvad punaselt, lülita süütaja välja ja võta see süte alt ära.

Tähelepanu! Ära kunagi kasuta süütevedelikku, kui süütad lehtpuusütt või brikette elektrilise süütajaga.

Kui kasutad elektrilist süütajat, pea silmas järgmisi asju:

- Järgi alati süütaja tootja kasutusjuhendeid.
- Vaata, et süütaja elektrijuhe ei puutuks kokku kuumade suitsuahjuga.
- Hoolitse selle eest, et keegi ei komistaks süütaja elektrijuhtme otsa.

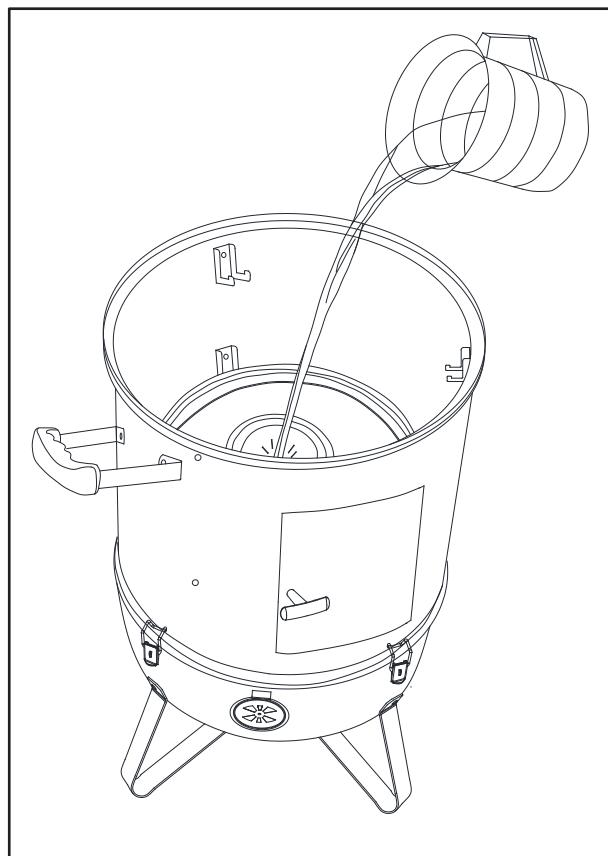
40. SUITSUAHJU KASUTAMINE

40.1 Ettevalmistused enne suitsutamise alustamist

Kui lehtpuusöed või briketid on muutunud helehallideks ja on tuhaga kaetud, on suitsuahi kasutusvalmis. Levita söed ühtlaseks kihiks sõrestile. Pane seejärel suitsuahi kokku järgmiselt:

1. Aseta suitsuahju keskosa põhjaosa peale. Vaata, et keskosas olev luuk oleks kinni.
2. Pane kinni 3 lukustusriivi, mis hoiavad keskosa tugevasti paigas.
3. Pane vedelikukauss alumistele hoidikutele.
 - Vedelikukausi eesmärk on ühtlustada temperatuuri pikaajalisel barbeque grillimisel või suitsuga küpsetamisel.

- **Tähelepanu!** Tavalise kuumsuitsutamise puhul ei ole vaja vedelikukaussi kasutada.
- Vedelikukauss täidetakse kuumade veega, et suitsuahju sisetemperatuur ei langeks. Vala vesi kannu abil vedelikukaussi.
- **Tähelepanu!** Vaata, et vett ei satuks sütele. Tuhk võib tolmata suitsutatavatele või grillitavatele toodetele.
- Vedelikukaussi võib panna ka õlut, veini, maitseleent ning vedeliku sisse ürte. Vedeliku keemisel maitsestavad vabanevad aarud suitsutatavaid või grillitavaid tooteid.



4. Pane ilma sangadeta grillimisrest otse vedelikukausi peale.
5. Pane suitsutatavad või grillitavad tooted restile.
6. Kui suitsutatavaid või grillitavaid tooteid on palju, pane teine grillimisrest keskosa ülemistele hoidikutele. Siis võid valmistada toitu kahel eri tasandil.
7. Pane kaas paika.

40.2 Suitsutamine, barbeque grillimine või suitsuga grillimine

Selles suitsuahjus pannakse suitsutamispuru või – laastud niisutatult süte peale. Suitsutamispuru tuleb leotada vees vähemalt 30 minutit, enne kui see sütele pannakse.



1. Ava keskosas olev luuk.
2. Pane niisutatud suitsutamispuru või -laastud sütele.
 - Suitsutamise alguses tuleb panna suitsutamispuru või -laastusid sütele rohkem. Toodete küpsedes võib lisatava puru või laastude kogust vähendada.
 - **Tähelepanu!** Suitsuahi ja selle osad on kuumad. Suitsutamisel kasuta kuumakindlaid grillimiskindaid ja pika varrega grillimistarvikuid.
 - Ühtaegu kui lisad suitsutamispuru või laastusid, kontrolli vedelikukaussi. Vajaduse korral lisa vedelikku.
 - **Näpunäide!** Proovi kasutada ka sütel ürte, mis on eelnevalt niisutatud.
3. Sulge keskosa luuk.

40.2.1 Erinevad suitsutamispurud

Hästi varustatud toidupoodides ja rauakauplustes on müügil lai valik erinevaid suitsutamispurusid ja -laastusid. Eri puiduliikidest valmistatud suitsutamispurud ja -laastud annavad suitsutatavatele või grillitavatele toodetele oma aroomi. Katsetades leiad endale kõige paremini sobivad aroomid.

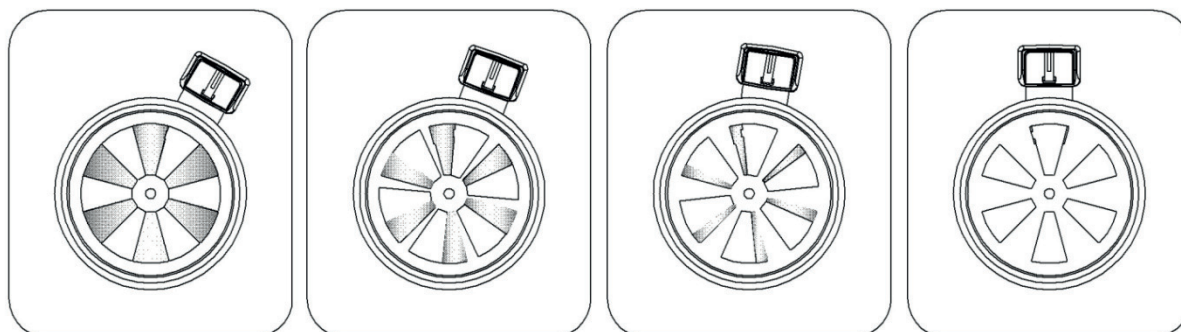
Kauplustes üldiselt saadaolevad suitsutamispurud ja -laastud.

- 31. Lepp (*Alder*)
- 32. Õunapuu (*Apple*)
- 33. Kirsipuu (*Cherry*)
- 34. Vaher (*Maple*)
- 35. Pekanipähkel (*Pecan*)
- 36. Mesquite (*Mesquite*)
- 37. Hikkoripuu (*Hickory*)

40.3 Temperatuuri reguleerimine

Temperatuuri reguleeritakse, avades ja sulgedes suitsuahju põhjas ja kaanel olevaid õhureguleerimisklappe. Klappide avamine tõstab suitsuahjus temperatuuri. Vastavalt nende sulgemine alandab temperatuuri. Kontrolli temperatuuri kaanel oleva termomeetri abil. Kontrolli temperatuuri regulaarselt ja reguleeri vajaduse korral klappe.

Tähelepanu! Õhureguleerimisklapid kuumenevad suitsuahju kasutamise ajal. Kasuta nende reguleerimisel kaitsekindaid.



AUKI - KORKEA LÄMPÖ ← → VÄHENNÄ LÄMPÖÄ ← → KIINNI - SAMMUTA
LAHTI KÕRGE TEMPERatuur ALANDA TEMPERatuurI KINNI - KUSTUTA

Kui temperatuur jääb liiga kõrgeks, kuigi seda on üritatud alandada õhureguleerimisklappidega, võta lehtpuusütt või briquette söerestilt vähemaks. Kasuta abiks pika varrega grillimistange ning kuumakindlaid grillimiskindaid.

Tähelepanu! Pane kuumad lehtpuusöed või briketid kuumakindlasse nõusse. Ära pane neid kunagi maha või plastämbrisse.



40.3.1 Temperatuurisoovitusi

Temperatuuri valik oleneb valmistusmeetodist ning valmistatavatest toodetest. Siin on esitatud näiteid temperatuuride kohta eri valmistusmeetodite puhul.

- Kuumsuitsutamine: 70 – 100 C°, valmistusaeg 20 minutit – 2 tundi.
- Barbeque grillimine: 80 – 115 C°, valmistusaeg 4 – 14 tundi.
- Suitsuga küpsetamine: 150 – 230 C°, valmistusaeg 1 – 5 tundi.
- Sütel grillimine: Hoia kätt umbes 15 cm kõrgusel sütest. Kui saad hoida kätt süte kohal 4 – 5 sekundit, on süte temperatuur sobiv.

40.4 Lehtpuusüte või brikettide lisamine

Pikaajalisel barbeque grillimisel või suitsuga küpsetamisel tekib vajadus lisada lehtpuusütt või brikette söerestile. Lisa lehtpuusütt või brikette söerestile järgmiselt:

1. Ava keskosa luuk.
2. Lisa lehtpuusütt või brikette söerestile, kasutades pika varrega grillimistange ning kuumakindlaid grillimiskindaid.
 - Kontrolli ühtlasi vedelikukaussi. Vajaduse korral lisa vedelikku.
3. Sule keskosa luuk.

Tähelepanu! Alati, kui keskosa luuk või suitsuahju kaas on lahti, langeb suitsuahju temperatuur. See pikendab küpsetamisaega.

41. SUITSUAHJU KASUTAMINE SÖEGRILLINA

Seda suitsuahju võib kasutada ka traditsioonilise söegrillina.

Kui suitsuahju tahetakse kasutada söegrillina, jäetakse keskosa põhjaosale paigaldamata.

1. Süüta lehtpuusöed või briketid vastavalt juhiste.
2. Kui söed on muutunud helehalliks, levita need ühtlaseks kihiks söerestile.
 - Kaudse grillimise puhul pane söed resti teise serva ning grilli tooteid teises servas, suletud kaane all.
3. Aseta grillimisrest hoidikutele.

4. Alusta grillimist.

42. SUITSUAHJU KUSTUTAMINE

Kui suitsutamine, barbeque grillimine, kuuma suitsuga küpsetamine või grillimine on lõpetatud, kustutatakse suitsuahi, sulgedes kõik õhureguleerimisklapid.

Pane suitsuahju kaas paika ja sule seejärel kõik õhureguleerimisklapid suitsuahju põhjas ja kaanel.

Hoia kaas kinni ja õhureguleerimisklapid suletuna järgmise päevani, misjärel võib tuhanõu tühjendada.

43. SUITSUAHJU PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Et suitsuahju saaks võimalikult pikka aega kasutada, tuleb seda regulaarselt puhastada.

43.1 Grillimisrestid

Grillimisreste tuleb puhastada pärast igit kasutamiskorda. Puhasta restid, kui need on veel soojad. Kasuta puhastamiseks pehmete harjastega grillipuhastusharja. Terashari võib vigastada grillimisrestide emailpindu.

Grillimisreste võib pesta ka kraanikausis. Ära pane grillimisreste nõudepesumasinasse.

Terasharja kasutamisest tulenevad vigastused ei käi garantii alla.

43.2 Suitsuahju muud terasosad

Suitsuahju muud terasosad puhastatakse niiske puhastuslapi ja seebiveega. Kuivata pinnad pärast puhastamist hoolikalt.

43.3 Hooldus

Kontrolli regulaarselt suitsuahju jalgade, luugi, käepidemete, lukustusriivide ja restihoidikute kruvide pingutust. Vajaduse korral pinguta kruvisid.

Tähelepanu! Ära kunagi kasuta suitsuahju kokkupanekul akukruvikeerajat. See võib kahjustada kruvisid ja osade pindu. Pinguta kõik kruvid ainult käsitsi.



Akukruvikeeraja kasutamisest ja kruvide ülepingsutamisest tulenevad kahjustused ei käi garantii alla.

44. SÄILITAMINE

Hoia suitsuahju alati puhastatult kuivas ruumis. Ära jäta suitsuahju kunagi vihma kätte.

45. GARANTII JA GARANTIIASJADE KORRALDAMINE

45.4 Garantii

Suitsuahjul ja selle osadel on aastane tootmis- ja materjaligarantii. Hoia ostutšekk alles, tee sellest koopia ning lisa käesolevale kasutusjuhendile garantiitunnistuseks. Garantii probleemide lahendamisel tuleb ostukoht ja -kuupäev kindlalt tõendada.

Garantii ei kata osade normaalset kulumist, osade või pindade roostetamist, roostest tulenevaid kahjustusi, samuti seadme valest kasutamisest või hoolduse tegematajätmisest johtuvaid vigu või jälgi.

Teraspindade värvimuutus, täppide tekkimine, roostetamine ja tumenemine on kasutamisel ja aja jooksul normaalne. Teraspindadele võib eriti niiskes ja soolases keskkonnas tekkida roostetäppe. Terasse hooldusainete juhenditekohane kasutamine on eriti tähtis. Need võimalikud roostetäpid ei takista seadme kasutamist ning on teraspindadel normaalne nähtus. Seega ei käi nende võimalik tekkimine osade pindadele garantii alla.

45.5 Garantiasjade korraldamine

Kui tootel või selle osadel ilmneb garantii ajal vigu või osi jääb suitsuahju kokku pannes puudu, võta kontakti suitsuahju ostukohaga.

Enne garantiinõuete esitamist loe kasutusjuhend tähelepanelikult läbi ning kontrolli, et garantiinõue ei tulene kasutusjuhiste eiramisest või hoolduse tegematajätmisest.

Garantiinõudega seoses tuleb esitada müügikohta järgmised andmed:

- Suitsuahju mark ja mudel
- Reklamatsiooni põhjus

- Vigase osa number vastavalt osade loetelule
- Ostutšeki koopia või selgitus müügikohast ning ostukuupäev
- Kasutaja nimi, telefoninumber, aadress ja postiindeks

46. GENERAL INSTRUCTIONS

This grill/smoker can be used as a smoker for hot smoking, making barbeque, grilling with hot smoke and as a traditional charcoal grill.

46.1 Important

Before the use of the grill/smoker, read through all the instructions and advice. Follow exactly the instructions relating to ignition, extinguishing and operation. Disregard of the instruction may cause material damage or result in a hazardous situation.

Keep the instructions for future reference, so that they can be used later.

47. WARNINGS AND SAFETY INSTRUCTIONS ON THE GRILL/GRILL/SMOKER

1. The grill/smoker is intended for outdoor use only.
2. The grill/smoker should not be used indoors.
3. Use only charcoal or briquettes as a fuel for the grill/smoker. Do not use billets.
4. Use for ignition of the grill/smoker, the lighter bits, rapeseed oil-based lighter fluid or an electric lighter. You can also use a fire starter to ignite the coals or briquettes.
5. WARNING: Do not use petrol or spirits for ignition or for the increase of the flames. Use only the ignition means according to standard 1860-3.
6. Do not use lighter fluid if you are using an electric lighter for igniting the grill/smoker.
7. Do not add lighter fluid to burning coals or briquettes or hot coals.
8. Do not use or store flammable materials, liquids or gasses near the grill/smoker.
9. Do not use the grill/smoker under a canopy, by a wall, in a garage, in a motor caravan or a trailer, on a boat, in a closed room or indoors. Check that there are no flammable or combustible materials in the vicinity. Around the grill/smoker should be at least two meters of free space in all directions, but more is recommended.



10. **WARNING:** The grill/smoker gets hot when being used. The grill/smoker cannot be moved during use, or when it is still hot.
11. Do not allow children to use the grill/smoker.
12. Do not leave the grill/smoker unattended during use even for a moment.
13. **WARNING:** Keep children and pets away from the grill/smoker.
14. Do not use the grill/smoker where there is something wrong with it.
15. Place the grill/smoker on a strong and flat heat-tolerant ground.
16. When choosing a place of location, take into consideration emergence of smoke. Do not use the grill/smoker near open windows. The smoke can come into the room through the windows.
17. The grill/smoker also heats up on the bottom. Do not place the grill/smoker onto the lawn.
18. Under the grill/smoker can be placed a concrete slab, for the purpose of protection of sensitive materials.
19. Place the grill/smoker in a location where the wind cannot overturn it.
20. Put coals or briquettes on the rack intended for that purpose. Do not put them on the bottom ash container.
21. Light the grill/smoker always and only when uncovered.
22. Remove the ash from the bottom of the ash container only when it has cooled.
23. Do not put the ashes in a plastic container or a container of any other combustible material.
24. Do not touch the hot grill/smoker or its racks.
25. Use heat-resistant barbecue gloves and strong, long-stemmed barbecue tools as aids when using the grill/smoker.
26. To not use water for extinguishing the grill/smoker. Water damages the enamel surfaces of the hot grill/smoker.
27. Extinguish the embers by closing the air inlet valves on the bottom and on the lid of the grill/smoker.
28. The grill/smoker should be cleaned after use. Use the barbecue cleaning brush for cleaning the grates. A steel brush can damage the enameled grates of the grill/smoker.
29. Be prepared for a possible accident by knowing where the first aid kit and fire extinguisher are and ensure that you know how to use them.

48. BEFORE IGNITION OF THE GRILL/SMOKER

48.1 Placement of the grill/smoker

On placement of the grill/smoker should be taken into account the following circumstances:

- The grill/smoker should be placed in a place where the smoke cannot cause damage.
- Do not use the grill/smoker near open windows.
- Do not use or store flammable materials, liquids or gasses near the grill/smoker.
- Do not place the grill/smoker on top of combustible materials, such as patio tables.
- Do not use the grill/smoker under a canopy, by a wall, in a garage, in a motor caravan or a trailer, in a boat, in a closed room or indoors. Check that there are no flammable or combustible materials in the vicinity. Around the grill/smoker should be at least two meters of free space in all directions, but more is recommended.
- The grill/smoker should be placed on a flat, horizontal surface.
- The grill/smoker gets hot when being used. It radiates heat also downwards. Keep this in mind when choosing a place to put it.
- Do not place the grill/smoker onto the lawn.
- It is preferable to place the grill/smoker on a concrete slab. The size of the slab should be at least 50 x 50 cm.

48.2 Preparations before lighting of the grill/smoker

Before lighting of the grill/smoker follow these instructions:

- Remove the lid and the center part of the grill/smoker.
- Take the ashes of the previous smoking out of the ash container.
- Put the ash container back into place and the coal grille on top of it.
- Open the air regulation valves (3 pieces) of the bottom part completely.



49. LIGHTNING

49.1 Fuels used

The acceptable fuels of this grill/smoker are:

- Hardwood charcoal
- Briquettes

We recommend that you use briquettes, the burning time of which is much longer than that of hardwood charcoal. They do not need to be added to the grill/smoker as often as hardwood charcoal. Take that in account in particular in the case of long-term smoking. Some of the briquettes smoke even up to 240 minutes.

Note! Do not use billets or other timbers as fuel. Their calorific value is too high and too much heat can damage the grill/smoker.

The damage caused by the use of billets or other timber are not covered by the warranty.

49.2 Different ignition methods

The grill/smoker can be ignited by different methods.

- By using a fire starter.
- By using paraffin-based lighting bits.
- By using lighter fluids. Use lighter fluids based on rapeseed oil, which does not leave side flavours to the products to be smoked. It can be used to ignite hardwood charcoal.
- Using an electric lighter. It can be used to ignite hardwood charcoal and briquettes.

WARNING: Do not use petrol or spirits for ignition or for the increase of the flames. Use only the ignition means according to standard 1860-3.

All kindling materials and tools are sold separately.

49.3 Ignition

When the grill/smoker is ready, it can be ignited as follows.

49.3.1 Ignition of hardwood charcoal with a fire starter:

1. Put at the bottom of the fire starter a couple of crumpled newspapers or some paraffin based lighter bits on the charcoal grate.
2. Fill the top part of the fire starter with hardwood charcoal.
3. Put the fire starter in the center of the charcoal grate.
4. Light the newspaper or the lighter bits with a match or a lighter.
5. When all the hardwood charcoal is glowing red, pour the contents of the fire starter onto the charcoal grate.

49.3.2 Ignition of briquettes with a fire starter:

1. Put 3-5 paraffin based lighter bits on the charcoal grate.
2. Fill the top part of the fire starter with briquettes.
3. Put the fire starter in the center of the charcoal grate.
4. Light the lighter bits with a match or a lighter.
5. When all the briquettes are glowing red, pour the contents of the fire starter to the charcoal grate.

49.3.3 Ignition with lighter bits:

1. Make a pyramid shaped pile of hardwood charcoal or briquettes on the charcoal grate.
2. Put 3-5 paraffin based lighter bits among the hardwood charcoal or briquettes.
3. Light the lighter bits with a match or a lighter.

49.3.4 Ignition with lighter fluid:

1. Make a pyramid-shaped pile of the hardwood charcoal on the charcoal grate.
2. Dampen the charcoal with lighter fluid. We recommend to use lighter fluids based on rapeseed oil. It does not leave side flavours to the products being smoked.
3. Rapeseed based lighter fluid can be ignited directly with a match or a lighter.
4. If you use any other lighter fluid, let it be absorbed in the hardwood charcoal before ignition. For absorption time, look at the lighter fluid packaging.



Note! Never use gasoline or spirits for ignition of the grill/smoker.

Be careful when you put lighter fluid on the hardwood charcoal. Check that lighter fluid would not seep down under the grill/smoker. A hot grill/smoker can ignite the lighter fluid spilled underneath it.

The warranty does not cover damage to the grill/smoker or its environment, resulting from ignition of the lighter fluid spilled out of the grill/smoker.

49.3.5 Ignition with an electrical lighter:

1. Put the lighter on the charcoal grate.
2. Make a pyramid shaped pile of hardwood charcoal or briquettes on the lighter.
3. Turn on the lighter.
4. When the coals are glowing red, turn off the lighter and remove the lighter from under the charcoal.

Note! Never use lighter fluid when lighting hardwood charcoal or briquettes with an electric lighter.

If using an electric lighter, observe the following things:

- Always follow the lighter's manufacturer's instructions.
- Make sure that the power cord of the lighter does not come into contact with the hot grill/smoker.
- Take care that no one trips over the power cord of the lighter.

50. USING THE GRILL/SMOKER

50.1 Preparations before you begin to smoke

When the hardwood charcoal or briquettes have turned light grey and are covered with ash, the grill/smoker is ready for use. Spread the coals evenly on the charcoal grate. Then assemble the grill/smoker as follows:

1. Place the center part of the grill/smoker on top of the bottom part. Make sure that the hatch in the center part is shut.

2. Close the three locking clips that holds the center part in place firmly.
3. Put a liquid bowl on the lower retainers.
 - The liquid bowl is aimed to harmonize the temperature on long-term barbeque grilling or baking with smoke.
 - **Note!** In the case of conventional hot smoking, a liquid bowl does not have to be used.
 - The liquid bowl is filled with hot water so that the internal temperature of the grill/smoker would not fall. Pour the water into the liquid bowl using a jug.
 - **Note!** Check that water does not come into contact with the charcoals. The ash can give off dust which can contaminate the products being smoked or barbequed.
 - In the liquid bowl can also be placed beer, wine, flavoured broth and herbs in the liquid. Upon boiling of the fluid, the vapours released flavour the products to be smoked or barbequed.

4. Put the barbeque grate without handles directly onto the liquid bowl.
5. Put the products to be smoked or barbequed onto the grate.
6. If you have a lot of products to be smoked or barbequed, put another barbeque grate onto the top holders of the center part. Then you can prepare food on two different levels.
7. Put the lid in place.

50.2 Smoking, barbeque grill or barbeque smoke

In this grill/smoker, the smoking dust or the smoking chips are placed wetted on the charcoal. The smoking dust should be soaked in water for at least 30 minutes before it is put on charcoal.

1. Open the hatch in the center part.
2. Put the wet smoking dust or smoking chips onto the charcoal.
 - At the beginning of the smoking more smoking dust or smoking chips must be placed on the charcoal. In the course of smoking, the amount of the dust or chips to be added can be reduced.
 - **Note!** The grill/smoker and its components are hot. In the smoking process, use heat-resistant barbeque gloves and long-stemmed barbeque accessories.



- At the same time you add smoking dust or smoking chips, check the liquid bowl. If necessary, add fluid.
 - **Tip!** Try pre-wetted herbs on the charcoal.
3. Close the hatch in the center part.

50.2.1 Different smoking dust

Well-equipped grocery stores and hardware stores sell a wide variety of smoking dust and chips. The smoking dust and chips made of different species of wood give the products being smoked or

barbequed their own fragrance. Experiment to find your best fitting fragrances.

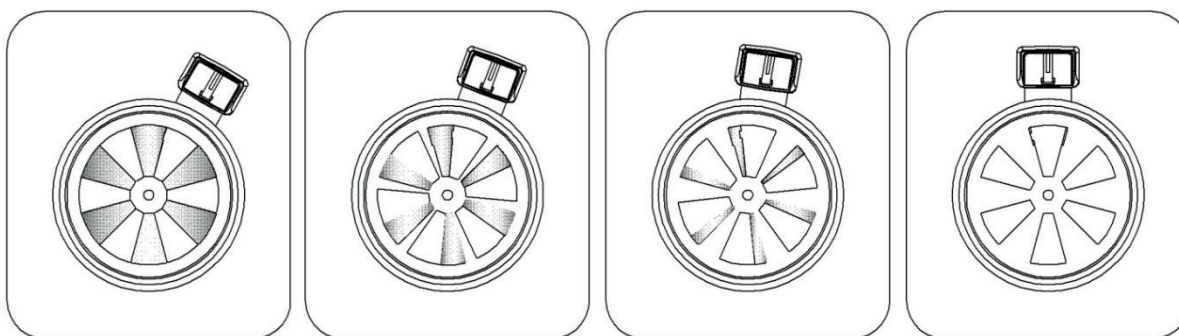
Generally available smoking dust and chips in the stores.

- *Alder*
- *Apple*
- *Cherry*
- *Maple*
- *Pecan*
- *Mesquite*
- *Hickory*

50.3 Regulation of temperature

The temperature is regulated by opening and closing the air regulating valves at the bottom of the grill/smoker and on the lid. Opening the valves increases the temperature of the grill/smoker. Accordingly, their closing lowers the temperature. Check on the temperature with a thermometer on the lid. Check the temperature regularly and, where necessary, regulate the valves.

Note! Air regulating valves heat up during the use of the grill/smoker. Use protective gloves when regulating them.



AUKI - KORKEA LÄMPÖ



VÄHENNÄ LÄMPÖÄ



KIINNI - SAMMUTA

OPEN HIGH TEMPERATURE

LOWER THE TEMPERATURE

CLOSED - EXTINGUISH

If the temperature is too high, even though it has been tried to reduce with air regulating valves, decrease the amount of hardwood charcoal or briquettes on the charcoal grate. Use the help of long barbeque tongs and heat-resistant barbeque gloves.

Note! Put the hot hardwood charcoal or briquettes into a heat resistant container. Never put them into a plastic bucket.



50.3.1 Temperature recommendations

The selection of temperature depends on the method of preparation and on the products being prepared. Here are examples of various temperatures in case of different methods of preparation.

- Hot smoking: 70-100 ° C, preparation time 20 minutes - 2 hours.
- Barbeque grilling: 80-115 ° C, preparation time 4 minutes - 14 hours.
- Smoke cooking: 150 – 230 C°, preparation time 1 – 5 hours.
- Charcoal grilling: Hold your hand about 15 cm above the charcoal. If you can keep your hand above the charcoal for 4-5 seconds, the temperature of the charcoal is appropriate.

50.4 Adding hardwood charcoal or briquettes

In long term barbeque grilling or smoke cooking, a need emerges to add more hardwood charcoal or briquettes to the charcoal grate. Add hardwood charcoal or briquettes to the charcoal grate as follows:

1. Open the hatch in the center part.
2. Add hardwood charcoal or briquettes to the charcoal grate, using long barbeque tongs and heat-resistant barbeque gloves.
 - Check also the liquid bowl. If necessary, add fluid.
3. Close the hatch in the center part.

Note! Always, when the hatch of the center part or the lid of the grill/smoker is open, the temperature of the grill/smoker drops. This extends the cooking time.

51. USING THE GRILL/SMOKER AS A CHARCOAL GRILL

This grill/smoker can also be used as a traditional charcoal grill.

If you want to use the grill/smoker as a charcoal grill, the center part is left uninstalled on the bottom part.

1. Ignite the hardwood charcoal or briquettes according to the instructions.

2. When the charcoal has turned light gray, distribute them evenly on the charcoal grate.
 - In case of indirect grilling put coals to the other site of the grate, and grill the products on the other side, under the closed lid.
3. Place the grill grate on the holders.
4. Start grilling.

52. EXTINGUISHING THE GRILL/SMOKER

When the smoking, barbeque grilling, hot smoke baking or grilling is completed, the grill/smoker is extinguished by closing all the air regulating valves.

Put the grill/smoker lid in place and then close all the air regulating valves at the bottom and on the lid of the grill/smoker.

Keep the lid shut and the air regulating valves closed until the following day, after which the ash container can be emptied.

53. CLEANING AND MAINTENANCE OF THE GRILL/SMOKER

So that the grill/smoker could be used as long as possible, it should regularly be cleaned.

53.1 Grilling grates

Grilling grates should be cleaned after each use. Clean the grates when they are still warm. For cleaning use a grill cleaning brush with soft bristles. A steel brush can damage the enamel surfaces of the grill grates.

Grill grates can also be washed in the sink. Do not put grill grates in the dishwasher.

The damage caused by the use of a steel brush are not covered by the warranty.

53.2 Other steel parts of the grill/smoker

Other steel parts of the grill/smoker are cleaned with a damp cloth and soapy water. Dry the surfaces thoroughly after cleaning.

53.3 Maintenance

Check regularly the tension of the screws of the legs, the hatch, the door handles, the locking bolts



and grate holders of the grill/smoker. If necessary, tighten the screws.

Note! Never use a cordless screwdriver when assembling the grill/smoker. This can damage the screws and the surfaces of the parts. Tighten all screws only by hand.

The damage caused by the use of a cordless screwdriver and the overstraining of the screws are not covered by the warranty.

54. STORAGE

Keep the grill/smoker always cleaned in a dry place. Never leave the grill/smoker exposed to rain.

55. WARRANTY AND MANAGEMENT OF WARRANTY ISSUES

55.1 Warranty

The grill/smoker and its components have a one-year manufacturing and materials warranty. Keep a proof of purchase, make a copy thereof and add to this manual as proof of warranty. In case of warranty issues, the purchase date and place must be firmly verified.

The warranty does not cover normal wear of parts, damage resulting from rusting of components or surfaces, as well as errors or traces caused by improper handling or maintenance of the device.

The steel surfaces discoloration, spots formation, corrosion, and darkening is normal during operation and over time. On steel surfaces can develop rust spots in extremely humid and salty environments. Use of steel care substances according to instructions is of particular importance. These potential rust spots do not prevent the use of the device and are a normal phenomenon on steel surfaces. Therefore, the possible emergence of those spots on the surfaces of parts is not covered under warranty.

55.2 Arrangement of warranty affairs

If on the product, or some of its components, errors occur during the warranty period, or parts are missing from the assembly of the grill/smoker, contact the place of purchase of the grill/smoker.

Prior to submission of warranty claims read these instructions carefully and make sure that the warranty claim does not result from failure to follow instructions or failure to perform maintenance.

With regard to the warranty claim, the following data must be submitted to the place of purchase:

- The grill/smoker make and model
- Reason for the warranty claim
- The number of the faulty part according to the parts list
- A copy of the sales receipt or an explanation from the place of purchase and the date of purchase
- Name, phone number, address, and postal code of the user





**Maahantuoja:**

Oy FinnFlame Ab
Olarinluoma 12
02200 ESPOO
Puh 09 5259 360
Fax 09 5259 3636

www.finnflame.fi
info@finnflame.fi
reklamaatio@finnflame.fi

**Grillin vara- ja
kulutusosien myynti:**

Tulikulma myymälä
Olarinluoma 12
02200 ESPOO
Puh 09 5259 3626

Verkkokauppa
www.tulikulma.fi

Importör:

Oy FinnFlame Ab
Olarsbäcken 12
02200 ESBO
Tel 09 5259 360
Fax 09 5259 3636

www.finnflame.fi
info@finnflame.fi
reklamaatio@finnflame.fi

**Grillens reservdelar
och slitsdelar säljs:**

Tulikulma butik
Olarsbäcken 12
02200 ESBO
Tel 09 5259 3626

Webbutik
www.tulikulma.fi

www.rebel.fi