

Model No.:Orlando

Viktig läsning

- Felaktig installation, montering, justering, förändring, eller liknande, kan förorsaka personeller materiell skada. Läs därför noggrant igenom denna instruktion innan grillen monteras. Montering av din gasolgrill måste göras i enlighet med lokala lagar, regler och förordningar.
- Se till att gasolslangen inte är i närheten av varma ytor.
- Utför inte själv underhåll och/eller reparationer på din gasolgrill. Kontakta en auktoriserad verkstad/gasolinstallatör eller inköpsställe.
- Det är viktigt att du installerar din gasolgrill exakt på det sätt som beskrivs i denna instruktion. Du skall vara speciellt noga med att hålla gasolgrillen ifrån brännbart material, och du bör alltid kontrollera slangar och anslutningar för eventuella läckage när du gör en ny Tillkoppling.
- Gasolgrillen får aldrig lämnas utan tillsyn när den är påslagen. Låt inte barn vistas i närheten av grillen, beröring av grillgaller/-platta kan orsaka brännskador.
- Håll gasolgrillen ren för att förhindra brand orsakat av fett. Brand som orsakas av fett upphäver garantin.
- Kontrollera att gasolbehållare är av rätt typ och passar till denna gasolgrill.
- Observera gasoltyp: I denna vägledning refererar vi till gasolflaskor och regulatorer. Vi rekommenderar användandet av gasol (en blandning av propan och butan), då det möjliggör grillning året runt. Observera att gas-/gasoltyp och tryck kan variera från land till land. Om du är osäker, kontakta en auktoriserad återförsäljare.

Installation

Denna gasolgrill skall monteras och installeras i enlighet med dessa instruktioner.

Denna grill skall uteslutande användas utomhus. Den skall endast användas i väl ventilerade områden. Denna grill får INTE användas inomhus, i garage, tält eller liknande. Grillen får ej heller användas i båtar eller motorfordon.

Denna grill bör EJ placeras under en täckt, oskyddad konstruktion. Grillens baksida, sidor och botten får INTE stå närmare brännbart material än en meter.

Håll området runt din gasolgrill och gasolflaskor fritt från avfall, och se till att området är väl ventilerat.

Placera aldrig din gasolgrill och/eller dina gasolflaskor i närheten av något brännbart material, bensin eller andra lättantändliga gaser eller vätskor.

Montering och tillkoppling av gasolbehållare

Montera i enlighet med denna instruktion

Kontrollera gasoltyps-etiketten som sitter på gasolgrillen. I hela Europa används butanoch/eller propangas för gasolgrillar. I Sverige är gasol, den mest använda, vilket vi också rekommenderar. Regulatorn skall vara utformad så att den passar till ventilen på gasolbehållaren du köpt.

Du skall aldrig använda överdriven kraft eller våld när du ansluter reduceringsventilen. Det är bättre och tryggare att tillkalla din grill- eller gasolleverantör, för hjälp.

Reduceringsventilen/gasolregulatorn skall, och måste användas utan modifieringar. Slangmonteringar skall användas utan modifieringar och/eller förändringar. Slangen skall, innan varje användande, kontrolleras avseende förslitning, hål, sprickor eller andra skador. I händelse av utbyte av slang och/eller regulator, skall samma typ användas, som tillverkaren föreskrivit denna grill. Regulatorslangen skall i båda ändar anslutas med slangklämmor, som dras åt med en skruvmejsel. Använd inte gängtejp eller isoleringsmaterial på dessa kopplingsanordningar. Slangen skall anslutas på ett säkert sätt och med slangklämma även till regulatorn.

När gasolbehållaren inte används SKALL den stängas med kranen. Gasolbehållare som inte används, ska lagras utomhus i ventilerat område och ej i närheten av barn.

Se till att gasolbehållaren ej kan välta. Gasolbehållaren skall

installeras/användas i en vertikal position (stående). En extra/reservbehållare skall även den lagras stående.

Lagring av en extra gasolbehållare får ej ske, under eller i närheten av grillen.

Kontroll av läckage

Detta bör göras första gången du ansluter gasolgrillen och varje gång du monterar eller demonterar. Sätt på gasen på gasolbehållaren men inte på brännarna. Detta gör att gasledningen fylls med gas. Nu bör du pensla eller hålla en tvällösning på alla förbindelser. Om det finns ett läckage, kommer bubblor att uppstå och visa sig inom 20 sek. Har läckage uppstått, täta anslutningen. Om läckaget fortsätter, kontakta återförsäljaren av grillen. Du får **aldrig** använda en låga av något slag för att kontrollera läckage. En kontroll av läckage bör göras ett par gånger under säsongen.

Härdning av grillgaller/-platta (modeller med grillgaller/-platta av gjutjärn

Detta gäller endast modeller med grillgaller av gjutjärn, andra typer av galler behöver man endast diska innan de används.

Diska grillgallret/-plattan med ett mildt diskmedel och skölj noggrant. På detta sätt avlägsnas ev. fett- och oljerester från tillverkningen. Torka grillgallret och smörj in stekplattorna/hällarna med lite matolja. Sätt tillbaka grillplattan/-gallret i grillen.

Tänd grillen och låt den gå på låg värme i 15-20 minuter för att låta gallret ” bränna av sig ” eller tills det slutar att osa.

Gjutjärnsgaller kan med fördel brännas av på hög värme i ca 10 minuter efter varje gång man använt grillen. Matrester och sot tas bort enklast med en stålborste. OBS! Grillgaller/-platta bör smörjas in med matolja efter användning, speciellt om grillen inte skall användas under en längre tid. På så sätt undviker man att rostbeläggning bildas på gallret/plattan.

Hantering av grillgaller/-platta med emalj- eller teflonbeläggning

Diska grillgallret/-plattan med ett mildt diskmedel och skölj noggrant innan du använder grillen. Använd aldrig stålborste, stålull eller slipmedel för att rengöra grillgaller/-platta. Lång hållbarhet uppnår man om man diskar galler/-platta efter varje användning och/eller bränner dem rena från fett och matrester.

Övrig rengöring och underhåll

En gasolgrill bör hållas ren från smuts och fett för att inte förstöras. Ovansidan på en grill behöver samma behandling som en bil, för att inte rosta och bli ful. Grillen bör ha ett överdrag som skydd mot väder och vind. Tvätta grillen med

jämna mellanrum och smörj in den med syrafri olja. Delar som gångjärn, dörrar och hjulbultar kan smörjas med vanligt smörjmedel(Universalspray). Brännarna kräver också underhåll. Dessa borstas rena, kontrollera att alla små hål är öppna och inte igensatta av smuts eller fett. Modeller med gjutjärnsbrännare bör smörjas in med matolja ett par gånger under säsonger samt ytterligare en gång när man ställer undan den efter säsongen.

Modeller i rostfritt utförande

Tecken på ytrost kan förekomma. Detta är varken farligt eller fel. Rostfritt, är en beteckning och en kvalitetsmärkning och det är en vanlig missuppfattning att materialet inte kan rosta. Vi försöker här ge en kort förklaring till de kunder som upplever att ytskikten rostar (oxiderar).

Rostfritt stål har en betydligt högre motståndskraft mot rostangrepp än annat stål. Grunden till detta är att krom bildar en kromoxid-film (Cr_2O_3) på ytskiktet och därmed skyddar underliggande stål mot oxidering.

Filmen är delvis självreparerande på så vis att den kan återskapas där stålet skadats. Det betyder att produkten har en lång livslängd. Om man önskar behålla ytskiktet blankt på en rostfri produkt skall man vara noga med rengöring och helst smörja in ytan med ett tunt lager av syrafri olja.

Motståndskraften mot korrosion, som rostfritt stål har, uppnås genom att stålet legeras med krom. När krominnehållet överstiger 17 % bildas en tunn hinna på stålet, som passivt skyddar det underliggande stålet mot vidare oxidering. Det yttre lagret, som består av kromoxid, är endast någon nanometer tjockt och därmed osynligt för ögat. Om stålet skadas ytterligare, återbildas lagret snabbt, förutsatt att det finns syre i omgivningen. Den kemiska motståndskraften i rostfritt stål ökar med stigande krominnehåll, men ökar också med minskande kolinnehåll. Vi försöker därför hålla kolinnehållet under 0,25 % vid produktion av ex vis gasolgrillar.

Användning av din gasolgrill

Att tända grillen

Det är enkelt att tända grillen, men det skall göras försiktigt. Se till att gasen är påslagen på gasolbehållaren. Luta dig inte över grillen när brännarna skall tändas. Vänligen notera att locket skall vara öppet på grillen vid tändning. Tänk på att lockets ovan-/utsida kan bli het under grillning. Använd endast lockets handtag när grillen är varm.

Grillar med elektronisk tändare (OBSERVERA ATT EN 1,5 V AA-BATTERI KRÄVS FÖR TÄNDNINGEN)

Grillen har en elektronisk tändare som skickar in gnistor på sidan av brännaren när knappen hålls intryckt eller vrids (beroende på modell). Tryck in och vrid

den mittersta brännarens brytare mot läget Hög ("MAX"). Håll tändarknappen intryckt till brännaren tänds. Detta är ett mycket effektivt och samtidigt pålitligt sätt att tända på. När den första brännaren brinner, kan du sedan slå på brännarna på sidorna genom att vrida brytarna till "MAX". Om brännaren inte tänds vid första försöket, tryck och vrid brytaren tillbaka till AV-positionen och gör samma tändningsprocedur igen. I det fall då brännaren ändå inte tänds, vänta några minuter tills gasen förångats och prova därefter igen.

Grillar med tändare inbyggd i vredet

Grillen har en inbyggd piezo-tändare i brytaren/vredet. Vrid brytaren till halv-position och håll den intryckt till dess att du hör gas strömma ut. Vrid brytaren vidare till dess att du hör ett tydligt klick. Det är normalt att brännaren inte tänds vid det första försöket p g a att blandningen av syre och gasol inte är optimal. Forsätt att vrida brytaren flera gånger över tändningshacket till dess att brännaren tänds.

Manuell tändning - I det fall tändningen, av en eller annan orsak, ändå inte fungerar, kan du använda en LÅNG tändsticka för att tända brännaren.

Kontroll av flaman - Brytarna har tre baspositioner. Du kan ställa in flamhöjder mellan låg ("MIN") och hög ("MAX") genom att trycka och vrida respektive brytare inom dessa positioner.

Att stänga av grillen

När du är färdig med matlagningen, låt brännarna stå på hög ("MAX") i (högst) 5 minuter för att få överskottsfett att bränna bort på värmespridaren, brännarna och andra ytor.

För att stänga av grillen, är det bäst att först stänga av gasolventilen på behållaren, så att restgasen i slangen kan bränna bort. Detta tar bara några sekunder. Stäng därefter av alla brännare.

Innan grillning

Smörj in kokplattorna med lite matolja, detta hindrar maten att bränna fast. Tänd brännarna och låt dem värma gasolgrillen på LÅG ("MIN") så grillplatta och galler blir varma.

Tips vid matlagning

Uppflamningskontroll:

Uppflamningar är plötsliga flammor som kommer upp genom grillgallret. Dom orsakas av att naturliga matsafter droppar ner på brännarna och antänds.

Mindre uppflamningar och rök är bara bra. Denna företeelse ger grillmaten en extra god smak. Men om det händer för ofta, och flaman varar i mer än några

sekunder, riskerar maten att bli bränd och därmed förstörd. Därför är det viktigt att kunna kontrollera och hindra större uppflamningar.

Väldigt fet mat skapar uppflamningar. Du kan därför skära bort överflödigt fett från köttet. Utöver detta, kan uppflamningar inträffa om brännarna är ställda med för hög låga. Det kan också hjälpa att skjuta bort köttet från flammorna.

Grillmetoder

Det finns två olika huvudmetoder för att laga mat på en grill: indirekt- och direkt grillning

Indirekt grillning

När man grillar indirekt, kan man likna grillen vid en konventionell ugn. Maten läggs på gallret rakt ovanför den mittersta brännaren, som är avslagen samtidigt som de yttre brännarna är på – kom ihåg att stänga grillens lock. Indirekt grillning lämpar sig bäst för större råvaror som bör grillas i mer än 25 minuter. Råvarorna grillas genom att varmluft cirkuleras inuti grillen därför att värmen reflekteras emot grillens lock och sidor. På detta sätt undviker man att t ex fett och köttsafter droppar ner på värmekällan och skapar en uppflamning. Denna metod rekommenderas för stekning, bakning, långsam grillning och vid användning av roterande grillspett. Det rekommenderas även att du använder dig av en stektermometer, speciellt vid tillagning av större köttstycken.

Direkt grillning

Direkt grillning är det mer traditionella sättet att grilla på, värmen kommer från en källa direkt under maten. Direkt grillning har den högsta effekten och är bäst lämpat för t ex kött i skivor och korv, som skall uppnå en stekyta på samma tid som den skall bli genomstekt. Om du önskar att bryna råvaran extra kan du grilla utan lock under de första minuterna, annars rekommenderas det att grilla med locket stängt. Då minskas risken för uppflamning och vidbrända råvaror. Alternativt kan råvarorna läggas på aluminiumfolie eller en stekplatta med en uppsamlingskopp för fett och köttsaft.

Kombination av direkt- och indirekt grillning

En kombination av de båda grillmetoderna kan användas, och rekommenderas speciellt vid tjockare biffar, grönsaker eller fisk. Låt maten grilla på direkt värme under kort tid på bägge sidor. Skruva sedan ner temperaturen och stäng locket tills grillråvaran är färdig, 3-4 minuter beroende på tjocklek.

Grillning på grillgaller

Det finns inget som kan jämföras med smaken av grillad mat, och grillgallret är nyckeln till det “munvattnande-resultatet”. Den karaktäriserande “rökta” grillsmaken kan endast fås genom grillning på galler. När maten grillas droppar

safterna ner på brännaren eller värmeskölden, när fett träffar värmeskölden förångas den och röken från detta omger maten – detta ger den unika smaken. Denna metod är bäst lämpad för mörkt kött, grönsaker och fisk. När du grillar grönsaker, rekommenderar vi att lägga grönsakerna i aluminiumfolie, i ett halster eller i en grillkorg. Gärna tillsammans med citronsaft, lök, vitlök och färska kryddor. Lägg paketen på den mediumvärmda grillplattan, och kom ihåg att vända grönsakspaketet lite då och då under tiden som du grillar.

Grillning på grillplatta

Grillplattan är snabb och enkel att använda, den är bäst att använda till att grilla på när du lagar mat med högt fetthinnehåll. För att tillaga den perfekta rätten, stryk råvaran med olivolja eller vegetabilisk olja. Undgå att droppa olja direkt på grillplattan, detta för att förhindra att oljan blir bränd. Förhandsvärm grillplattan i ca 5 minuter på hög (” MAX”). Stek råvaran under 2-3 minuter på varje sida lite beroende på tjocklek. Efter användning bör alltid matrester skrapas bort från plattan. Stryk gärna plattan med en vegetabilisk olja efter användning, för att undvika att plattan rostar. Grillplattan är idealisk till att grilla kött, fisk, grönsaker eller tillbehör, eller varför inte steka ägg och bacon en söndagsmorgon?

Värmehylla

När du grillar kött skall alltid köttet få vila efter tillagning innan du serverar köttet. Detta görs för att köttet skall hinna sprida köttsafterna och smakerna inuti köttbiten. Värmehyllan är idealisk för just detta ändamål. Värmehyllan kan även användas för att värmehålla färdig mat under tiden som du förbereder andra rätter. Värmen stiger från grillytan och skapar en varm plats för till exempel majscolvar eller bakade potatisar.

Sidobrännaren

Nästan allt som du kokar på spisen i ditt kök, kan du koka på sidobrännaren på grillen. Du kan använda en wok, stekpanna eller kastrull för att tillaga kokta potatisar, grönsaker eller sås till dina grillrätter. Det bästa av allt är att du kan tillaga en fullständig måltid på samma plats utan att behöva springa mellan köket och grillen. Rengör sidobrännaren och området runt omkring med vatten, rengöringsmedel och en trasa efter användning. Se till att rengöringsmedlet inte innehåller slipmedel eller liknande.

Ningbo Huige Outdoor Products Co., LtdHuangjialing, Chunhu, Fenghua,
Zhejiang-provinsen, Kina**www.huigeoutdoor.com**

Produkt: Gasolgrill för utomhusbruk

Id-nummer: 0063CN7292

Serienummer:

Destinationsland	Kategori av utrustning	Gas och anslutningstryck	Huvudbrännare Injektorstorlek Ø	Utrustningens namn	
				4B-01 <input checked="" type="checkbox"/>	5B-01 <input type="checkbox"/>
				Tot. nominella värmeingångar (Hs)	Tot. nominella värmeingångar (Hs)
BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI	I3+(28-30/37) <input type="checkbox"/>	Butan(G30) 28-30 mbar	0,86 mm	12,0 kW 872 g/h	15,0 kW 1091 g/h
		Propan(G31) 37 mbar	0,86 mm	12,0kW 857 g/h	15,0 kW 1071 g/h
BE,CY,DK,EE,FI,HU,LT,NL,NO,SE,SI,SK,RO,HR, TR,BG,LU,MT	I3B/P(30) <input checked="" type="checkbox"/>	Butan/Propan 30 mbar	0,86 mm	12,0 kW 872 g/h	15,0 kW 1091 g/h
AT,CH,DE,SK	I3B/P(50) <input type="checkbox"/>	Butan/Propan 50 mbar	0,76mm	12,0 kW 872 g/h	15,0 kW 1091 g/h
PL	I3B/P(37) <input type="checkbox"/>	Butan/Propan 37 mbar	0,82 mm	12,0 kW 872 g/h	15,0 kW 1091 g/h

Endast för utomhusbruk.

Läs anvisningarna innan du börjar använda grillen.

Gasolflaskan ska inte placeras inuti grillen.

Varning : Åtkomliga delar kan bli mycket varma. Håll små barn borta.

0063-19

Made in China