



Tønnegrill Cancun

ART NR: 440500



NO

Bruksanvisning

SE

Brukanvisning

FI

Käyttöohje

(NO)

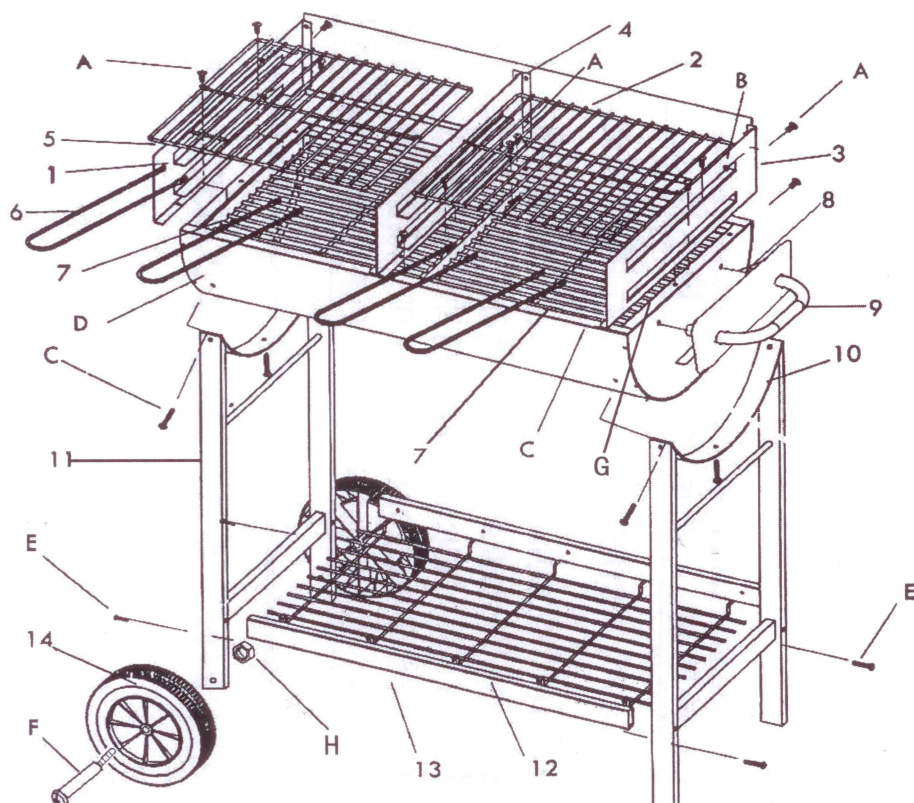
NRO	BESKRIVELSE	KPL
1	VENSTRE VINDEKSEL	1
2	LANGT VINDEKSEL	1
3	HØYRE VINDEKSEL	1
4	GRILLRIST-STØTTE	1
5	GRILLRIST	2
6	GRILLHÅNDTAK	4
7	KULLRIST	2
8	GRILLBUNN	1
9	HÅNDTAK	1
10	BEN	1
11	BEN TIL HJUL	1
12	TRÅDHYLLE	1

NRO	BESKRIVNING	KPL
13	STØTTE FOR TRÅDHYLLE	2
14	HJUL	2
A	SKRUE (M5x10)	16
B	MUTTER (M5)	16
C	SKRUE (M5x12)	6
D	MUTTER (M5)	6
E	SKRUE (M6x45)	4
F	SKRUE (M10x70)	2
G	M6x25 + SKIVE	2
H	MUTTER (M8)	2

(FI)

NRO	NIMIKE	KPL
1	VASEN TUULISUOJA	1
2	PITKÄ TUULISUOJA	1
3	OIKEA TUULISUOJA	1
4	VÄLITUKI	1
5	KEITTORITILÄ	2
6	KAHVA	4
7	GRILLAUSRITILÄ	2
8	POLTTOAINETILA	1
9	KAHVA	1
10	JALKA	1
11	PYÖRÄLLINEN JALKA	1
12	LANKAHYLLY	1

NRO	NIMIKE	KPL
13	LANKAHYLLYN KANNATIN	2
14	PYÖRÄ	2
A	RUUVI (M5x10)	16
B	MUTTERI (M5)	16
C	RUUVI (M5x12)	6
D	MUTTERI (M5)	6
E	RUUVI (M6x45)	4
F	RUUVI (M10x70)	2
G	M6x25 + ALUSLEVY	2
H	MUTTERI (M8)	2



LES DETTE NØYE FOR DIN EGEN SIKKERHET

Generell informasjon og tips.

- Dette produktet er kun ment for utendørs bruk! Du må verken lagre bensin eller andre lett antennelige væsker i nærheten av dette apparatet.
- Les nøye igjennom monteringsanvisningen for din kullgrill og følg sikkerhetsforskriftene. Før du begynner monteringen, legg frem deler og verktøy slik at de er lette å nå. Kontroller at alle deler stemmer med listen. Ta deg god tid!
- Flytt ikke grillen når den er i bruk. Vær ekstra forsiktig når det er små barn og husdyr i nærheten.
- La grillen bli kald før den rengjøres.
- Før grillen brukes første gang skal den varmes opp i ca 30 minutter ved hjelp av grillkull eller briketter.
- Plassere grillen stabilt og fritt når den brukes. Må ikke brukes innendørs eller under tak. Bruk kun godkjente tennmidler.

Hvordan tenner jeg grillkull ?

1. Bruk kvalitets grillkull eller briketter ved grillingen.
2. Legg grillkull eller briketter i pyramideform i grillskålen.
3. NB! Anvend ikke mer kull enn at det dekker kullristen, da dette vil kunne gi for høy temperatur for riktig grilling og skade grillens lakking. Ved grilling over lengre tid, etterfylles kull jevnlig etter hvert som det brenner opp.
4. Hell litt tennvæske over grillkullet.
5. Tenn grillkullet etter ca 1. minutt.
6. Etter ca 15-20 minutter begynner kullet å bli grå av aske og da har kullet nådd riktig temperatur og kan fordeles jevnt.
7. Den innsmurte grillristen kan settes på plass og det er klart for å begynne å grille.

Renhold og vedlikehold.

En grill bør holdes fri for skitt og fett for å ikke forringes. Overflaten behøver omtrent samme behandling som en bil for at den ikke skal ruste og bli stygg. Grillen oppbevares best under egnet grilltrekk. Vask grillen grundig med jevne mellomrom og sett den inn med et tynt lag med syrefri olje. Symaskinolje, våpenolje etc. er godt egnet. På bevegelige deler som hengsler, hjulbolter og dører kan man med fordel smøre med smøremiddel (universalspray).

Tips for grilling på kullgrill:

- Ikke start grillingen for tidlig, vent til kullene er hvite.
- Sett stekeflaten lett inn med matolje. Dette forhindrer at maten setter seg fast.
- Ild forårsaket av fett i maten kan ødelegge for grillresultatet og maten blir lett svidd. Du bør derfor skjære bort overskytende fett fra kjøttet hvis dette er vanskelig å kontrollere. I tillegg er det fornuftig å stå ved grillen og flytte kjøttet noe, bort fra de områdene på grillen med mest flammer.
- Grilling med lokk gir mulighet for langtidsgrilling av store stykker, se indirkete grilling under.
- Grillen skal stå trygt og stødig, og med god avstand til brennbart materiale.
- Bruk tennbriketter eller små mengder tennvæske ved opptenning av kullgrill
- Bruk ikke tennvæske på varm grill.
- Fjern lokket før du tenner opp. Kontroller at ventilen i bunnen er lukket. Merk: For passende lufting fjerner du den oppsamlede asken fra bunnen av grillen ved behov (bare hvis kullet er helt utbrent). Kullet trenger oksygen for å brenne, så du må sørge for at ingenting dekker til luftehullene.
- Ved fjerning av lokket under steking er det bedre å løfte det til siden enn rett opp. Hvis du løfter det rett opp, kan det skape et sug som drar med seg aske opp i maten.

Grillmetoder

Det finnes to hovedmetoder for å lage mat på en grill: den indirekte og den direkte måten.

Indirekte grilling

Når mat grilles indirekte brukes grillen nærmest som en stekeovn. Maten legges direkte over midtre brennere som er slått av, med de ytre brennerne på – husk å lokke igjen grillens lokk. Indirekte grilling egner seg best for større kjøttstykker som grilles i mer enn 25 minutter. Kjøttet grilles av sirkulerende varme ved at varmen reflekteres fra grillens lokk og sider. På denne måten unngår man at fett og kjøttsaft drypper ned på varmekilden og gir oppflamming. Denne metoden anbefales for steking, baking, sakte grilling og ved bruk av roterende grillspyd. Det anbefales at du bruker steketermometer spesielt ved steking av et stort stykke kjøtt.

Direkte grilling

Direkte grilling er den mer tradisjonelle måten å grille på, der varmen kommer fra en kilde direkte under maten. Direkte grilling har den høyeste effekten og er best egnet til pølser og kjøtt i skiver som skal oppnå en stekeskorpe på samme tid som maten blir gjennomstekt. Hvis du ønsker å brune kjøttet ekstra kan du grille uten lokk først. Ellers anbefales det å steke med lokket igjen. Da reduseres faren for oppflamming og brent kjøtt. Alternativt kan kjøttet legges på aluminiumsfolie eller et stekebrett som samler opp fett.

Kombinering av direkte og indirekte grilling

En kombinasjon av begge grillmetodene kan brukes, og anbefales spesielt for et tykt stykke biff eller fisk. La maten grille på direkte varme i kort tid på begge sider. Skru så ned temperaturen og lukk lokket i 3-4 minutter.

Grilling på grillrist

Det er ikke noe som kan sammenlignes med smaken av grillet mat, og grillristen er nøkkelen bak ”munnavann-resultatet”. Den karakteristiske ”røkte” grillsmaken fås kun ved grilling på rist. Når maten grilles drypper saftene ned på brennere eller varmeskjoldene. I det fettene treffer varmeskjoldene kreeres en damp som stiger opp og omringer maten - dette gir den unike smaken. Denne metoden er best egnet for mørt kjøtt, grønnsaker og fisk. Når du griller grønnsaker, anbefales det å legge de i folie eller i en egnet rist/kurv, gjerne sammen med sitronsaft, løk, hvitløk, eller friskt krydder. Legg pakken på grillplaten på medium styrke, husk å vende den fra tid til annen mens du griller.

Grilling på stekeplate

Stekeplaten er rask og enkel å bruke, den er best egnet til å grille på når du lager mat med høyt fettinnhold som for eksempel maten du ellers steker i stekepannen på komfyren. For å lage den perfekte biff, stryk kjøttet med olivenolje eller vegetabilsk olje. Unngå å dryppe oljen direkte på stekeplaten for å forhindre at oljen blir brent. Forhåndsvarm stekeplaten i ca. 5 minutter på full styrke. Stek biffen i 2-3 minutter på hver side. Etter bruk bør alltid matrester skrapes av platen. For å forhindre rust, stryk gjerne platen med vegetabilsk olje etter bruk. Stekeplaten er også ideell til å steke egg og bacon en søndagsmorgen, eller til å steke grønnsaker og annet tilbehør.

LÄS DETTA NOGGRANT FÖR DIN EGEN SÄKERHET**Allmän information och tips.**

- Denna produkt är endast avsedd för utomhusbruk! Du skall inte lagra bensin eller andra brandfarliga vätskor i närheten av grillen..
- Läs noggrant igenom installationsinstruktionerna för din kolgrill och följ säkerhetsföreskrifterna. Innan du påbörjar monteringen, lägg ut delar och verktyg så att de är lätta att nå. Kontrollera att alla delar motsvarar dellistan. Ta god tid på dig!
- Flytta inte grillen när det används. Var extra försiktig när det finns små barn och husdjur i närheten.
- Låt grillen kallna innan den rengörs.
- Innan grillen används för första gången skall den värmas upp ca 30 minuter med hjälp av grillkol eller briketter.
- Placera grillen stabilt och fritt när den används. Bör inte användas inomhus eller under tak. Använd endast godkända tändmedel.

Hur tänder jag kolgrillen?

- 1 Använd grillkol eller briketter av hög kvalitet till din grill.
- 2 Placera grillkol eller briketter som en pyramid i grillskålen. OBS! Använd inte mer kol än att det täcker kolgallret, då detta kan ge för hög temperatur för ordentlig grillning och/eller skada grillens beläggning/lackering. Vid grillning under längre tid, fyll på kol vartefter kolet brinner upp.
- 3 Häll lite tändvätska över grillkolen.
- 4 Tänd grillen efter ca 1 minut.
- 5 Efter 15-20 minuter börjar kolen att bli grå av aska och då har kolen uppnått korrekt temperatur och kan nu fördelas jämnt över gallret.
- 6 Insmort grillgaller kan nu sättas på plats och det är klart att börja grilla.

Rengöring och underhåll.

En grill bör hållas fri från smuts och fett för att inte försämrats. Ytan kräver samma behandling som en bil för att inte rosta och bli ful. Grillen bör förvaras under ett överdrag. Tvätta grillen grundligt regelbundet och smörj in den med ett tunt lager av syrafri olja. Symaskinsolja, vaponolja etc. passar bra. På rörliga delar som gångjärn, hjulbultar och dörrar, man kan med fördel använda fett med smörjmedel (universalspray)

Tips för grillning med kolgrill

- Börja inte grilla för tidigt, vänta tills kolen är gråvit.
- Smörj grillgallret/-platta med lite matolja. Detta förhindrar att maten bränner fast.
- Brand orsakad av fett från maten kan förstöra grillresultatet och kan orsaka att maten blir bränd. Därför bör du klippa/skära bort överflödigt fett från kött, om det är svårt att kontrollera/hantera uppkomsten av brand/eld. Dessutom är det klokt att stå vid grillen och flytta bort köttet från områdena på grillen med flest flammor.
- Grillning med lock möjliggör längre grillning av stora bitar, se Indirekt Grillning under Grillmetoder.
- Grillen ska stå plant, säkert och stadigt och med bra avstånd till brännbart material.
- Använd tänd-briketter eller en liten mängd tändvätska när du tänder kolgrillen.
- Använd inte tändvätska på het grill.
- Ta bort locket innan grillen tänds, kontrollera att ventilen i botten är öppen. OBS! För ordentlig luftning

kan utbränd kol behöva tas bort från botten av grillen. Grillkol behöver syre för att brinna, så du måste se till att inga lufthål är igensatta. Ändring av lufttillförseln påverkar värmen/effekten i grillen och kan med fördel göras under tillredningen.

- När locket tas av under grillning, är det bättre att lyfta det till sidan än rakt upp, därigenom undviker du att skapa ett sug som drar aska till maten.

Grillmetoder

Det finns två huvudsakliga sätt att laga mat på en grill, indirekt och direkt grillning.

Indirekt grillning

När maten lagas indirekt används grillen nästan som en ugn. Fyll halva grillen med briketter, briketter håller värmen längre än kol. Tänd och vänta tills glöden är askgrå. Om du vill, bryn det som ska grillas direkt över glöden innan du lägger det på halvan utan glöd. Lägg på locket. Kolla att ventilationen fungerar, annars slocknar glöden. Indirekt grillning är bäst lämpad för större köttbitar som har koktid mer än 25 min. Vi rekommenderar att du använder stektermometer, särskilt vid grillning av en stor bit kött.

Direkt grillning

Direkt grillning är den gamla hederliga metoden att grilla rakt över glöden. Passar perfekt för korvar eller kött i mindre bitar och skivor. Större bitar blir brända och torra om man låter dem ligga på direkt värme tills de är klara inuti.

Kombinera direkt och indirekt grillning

En kombination av bägge grillmetoderna kan användas, och rekommenderas speciellt för en tjock bit biff eller fisk. Grilla maten först med direkt värme en kort tid på bägge sidor. Flytta därefter köttbiten till den andra halvan och låt den färdiglagas under lock.

Grillning på galler

Den karakteristiska "rökta" grillsmaken uppnås bara genom grillning på grillgaller. När maten grillas, droppar köttsaft och fett ned på brännarna och/eller värmesköldarna. När de träffar värmesköldarna uppstår en ånga som omger maten. Denna grillmetod passar bäst för mörkt kött, grönsaker och fisk. När du grillar grönsaker, rekommenderas det att lägga dem i folie, helst tillsammans med citronsaft, lök, vitlök, och färska kryddor. Lägg paketet på grillen på medelvärme. Glöm inte att vända på paketet några gånger under tillagningen.

Grillning på grillplatta

Matlagning på grillplatta går snabbt och lätt. Bäst är livsmedel med högt fetthinnehåll, ex vis den mat du normalt steker i stekpanna. För att göra den perfekta biff, pensla den med olivolja/vegetabilisk olja. Undvik att droppa olja direkt på grillplattan, för att förhindra att oljan bränns vid. Förvärm grillplattan ca 5 min på full effekt, grilla biffen 2-3 min på var sida.

Efter tillagning, bör grillplattan göras rent och matrester skrapas bort. För att förhindra rostangrepp, bör plattan regelbundet smörjas in med vegetabilisk olja. Grillplattan är perfekt att steka ägg på, eller bacon en söndagsmorgon. Eller steka grönsaker och andra tillbehör.

LUE TÄMÄ KÄYTTÖOHJE OMAN TURVALLISUUTESI TAKIA

Yleistä tietoa ja vinkkejä.

- Tämä tuote on tarkoitettu ulkokäyttöön! Älä säilytä bensiiniä taikka muita syttyviä nesteitä laitteen lähellä.
- Lue huolellisesti asennusohjeet ja noudata turvaohjeita. Ennen kuin aloitat asennuksen, pura paketin osat ja ota esiin tarvittavat työkalut. Tarkista, että kaikki grillin osat löytyvät.
- Älä siirrä grilliä käytön aikana. Ole erityisen varovainen, kun lähettyvillä on pieniä lapsia ja lemmikkejä.
- Anna grillin jäähtyä ennen puhdistusta.
- Ennen ensimmäistä käyttökertaa, lämmitä grilliä puuhiilillä tai briketeillä noin 30 minuutissa.
- Sijoita grilli tasaiselle alustalle ja pidä grillin ympäristö vapaana. Älä käytä tuotetta sisätiloissa taikka peitteen alla. Käytä vain hyväksytyjä sytytysvälineitä.

Kuinka sytytän hiiligrillin?

1. Käytä vain laadukkaita puuhiiliä tai grillibrikettejä.
2. Aseta hiilet tai briketit pyramidinmuotoiseksi kasaksi grillin sisään.
3. Huom! Älä täytä grilliä yli grilliritilätason. Tämä voi aiheuttaa liian korkean palolämpötilan, joka voi vahingoittaa grillin maalipintoja. Kun grillataan pidempiä aikoja kerrallaan, tyhjennä tuhkaa sitä mukaa kun sitä syntyy.
4. Kaada sytytysnestettä tasaisesti hiilien päälle.
5. Anna imeytyä noin 1 minuutin, ennen kuin sytytät hiilet.
6. Kun hiilet tai briketit ovat palaneet noin 15-20 minuuttia, grilli on saavuttanut oikean lämpötilan ja voit levittää hiilet tai briketit grillin pohjalle tasaisesti.
7. Öljytty grilliritilät voi nyt asettaa paikalleen ja olet valmis aloittamaan grillauksen.

Puhdistus ja ylläpito.

Grilli on pidettävä puhtaana liasta ja rasvasta, jotta sen teho ei heikkenisi. Grillin pinnat tarvitsevat samankaltaista kohtelua kuten esim. auto, tarkoittaen että sen puhtaana pitäminen ehkäisee ruostetta. Varastoi grilli asianmukaisesti ja vältä grillin säilyttämistä ilman suojaa. Pese grilli huolellisesti säännöllisin väliajoin ja käsittele se aika ajoin tarkoitukseen soveltuvalla öljyllä tai ruosteenestoaineella. Liikkuvat osat, kuten saranat, pyörän pultit ja ovet voidaan edullisesti käsitellä yleisvoiteluaineella (esim. CRC).

Vinkkejä hiiligrillin käyttöön:

- Älä aloita grillausta liian aikaisin, odota kunnes hiilet ovat saaneet hieman tuhka värisen pinnan.
 - Voitele grilliritilä kevyesti ruokaöljyllä. Tämä estää ruoan tarttumisen grilliritilään.
 - Grilliritilään tarttuneen ruuan ja rasvan aiheuttama palo voi vahingoittaa grilliä ja ruoka palaa helposti. Helpoin tapa on leikata pois ylimääräinen rasva lihasta. Lisäksi on järkevää siirtää esim. liha pois alueilta jossa on eniten liekkejä.
 - Grillaus kannen kanssa mahdollistaa pitkän eritoten suurten ruokapalojen grillaamisen, katso ohje epäsuorasta grillauksesta alla.
 - Grillin sijoituspaikka on oltava turvallinen, vakaa ja hyvin erillään palavista materiaaleista.
 - Käytä asianmukaisia sytytysvälineitä ja ohjeen mukaisia määriä sytytinnestettä grillihiiltä ja – brikettien sytyttämiseen.
 - Älä käytä sytytysnestettä palavaan taikka kuumaan grilliin.
 - Poista kansi ennen sytyttämistä. Tarkista, että grillin alareunassa sijaitseva venttiili on auki.
- Huomautus: varmista riittävä tuuletus poistamalla tarvittaessa grillin pohjalle kertynyt ja tuuletusaukon tukkinut tuhka. Hiili tarvitsee happea palaakseen, joten sinun täytyy varmistaa, että mikään ei peitä tuuletusaukkoja.
- Kun irrotat kannen kypsennyksen aikana, on parempi nostaa se sivulle kuin suoraan ylös. Jos nostat se suoraan ylös, se voi luoda imua, mikä voi johtaa tuhkan menemisen ruokaan.

Grillaustavat

On olemassa kaksi tapaa kypsentää ruokaa hiiligrillin kanssa, epäsuora ja suora tapa.

Epäsuora grillaus

Kun ruoka on grillattu epäsuorasti on lopputulos vastaavanlainen kun käytettäessä uunia. Aseta ruoka grillissä kohtaan jossa ei ole suoraa lämpöä alapuolella (eli ei hiiliä eikä brikettejä) - muistan sulkea grillin kansi. Epäsuora grillaus on paras tapa kypsentää suurempia lihanpaloja, joita pitää kypsentää yli 25 minuuttia. Liha on grillaataan kierrättämällä lämpö grilli kannen ja sivujen kautta. Näin vältetään rasvan ja esim. lihasnesteiden tippumisen hiilten tai brikettienä päälle. Tätä menetelmää suositellaan paistamiseen, leivontaan, hitaaseen grillagrillaamisen tai vartaiden paistamiseen. On suositeltavaa, että käytät paistomittaria varsinkin kun kyseessä on isokokoinen ruoka.

Suora grillaus

Suora grillaaminen on perinteinen tapa grillata, jossa grillattava ruoka asetetaan suoraan palavien hiilien tai grillien päälle. Suora grillaaminen soveltuu parhaiten makkaralle ja valmiiksi viipaloiduille lihalle. Tällöin saavutetaan hyvä paistopinta ja kypsytys. Jos haluat hieman tummemman paistopinnan, grillaa ensin kansi ylhäällä, jonka jälkeen laske kansi jotta ruoka kypsyy nopeammin. Vaihtoehtoisesti liha voidaan kääriä alumiinifolioon tai käyttää uunipeltiä. Näin estät pintojen mahdollisen palamisen.

Suoran ja epäsuoran grillauksen yhdistäminen

Menetelmien yhdistämistä suositellaan etenkin kun valmistettava raaka-aine on paksu tai pala on isohko. Anna raaka-aineelle ensin kuumaa suoraa lämpöä, jolloin raaka-aineen pinnat ruskistuvat ja ”menevät kiinni”. Tämän jälkeen sulje kansi ja siirrä raaka-aine pois suorasta lämmöstä.

Grillaus ritilän päällä

Grillattaessa ritilän päällä raaka-aineesta tippuva neste saa aikaan kosteustason nousun grillissä. Lisäksi maut sekoittuva ja tarttuvat raaka-aineeseen. Kunhan varotaan liiallista raaka-aineen ylikypsymistä taikka pintojen palamista, lopputulos on paras mahdollinen. Aito hieman savunmaikuinen grilliruoka. Kun grillataan vihanneksia, on suositeltavaa käyttää foliota tai sopivaa telinettä tai koria.

Grillaus parilan päällä

Parila on nopea ja helppo käyttää, se sopii parhaiten raaka-aineella on korkea rasvapitoisuus. Voit käyttää parilaa aivan samalla tavalla kuin paistinpannua. Tärkeintä on huomata että parila vaatii hieman pidemmän lämpenemisajan kuin esim grillattaessa ritilän päällä. Grilliparila on helppo pitää puhtaana. Käsittele se aika-ajoin esim. ruokaöljyllä. Näin mahdollistat sen pitkäikäisyyden ja ruosteettomuuden.



•
Sunwind Gylling AS • Postboks 64 • N-1309 RUD • Norge
Rudssletta 71-75 • N-1351 RUD • Norge
(+47) 67 17 13 70
post@sunwind.no

Sunwind Gylling AB • Solkraftsvägen 12 • 135 70 STOCKHOLM • Sverige
(+46) 8-742 01 70 • www.sunwind.se • mail@sunwind.se

Sunwind Gylling OY • Niemeläntie 1. • Kaarina
FIN-20780
(+358) 2236 1515