

SUNWIND
URNORSK PÅ GRILLEN

ELLI

- Elektrisk grill
- Elektrisk grill
- Sähkögrilli Elli
- Elektrisk grill
- Electric grill



Art.nr 440530

BRUKSANVISNING

BRUKSANVISNING

KÄYTTÖOHJE

BRUGSANVISNING

USER MANUAL



URNORSK PÅ GRILLEN

'Urnorsk på grillen' er Sunwinds egen serie med griller, bålpanner, utepeiser og tilbehør - designet av nordmenn for å brukes under norske forhold.

Produktene i Urnorsk-serien tåler norsk vær og klima, og er like gode å grille på året rundt, sommer som vinter!

Vi ønsker å fremme norske mattradisjoner, og all den herlige maten som kan tilberedes på grillen.

For å hedre den norske kvinnen har alle våre griller fått norrøne kvinnenavn.

Nyt fritiden med urnorsk på grillen!

"Urnorsk" är Sunwinds egen serie av grillar, bålpannor, utespisar och tillbehör - designade av norrmän för att brukas året om under nordiska förhållanden.

Produkterna i "Urnorsk"-serien är skapade för att användas i det nordiska klimatet och är lika bra att använda året runt, vår, sommar, höst som vinter!

Vi vill främja de nordiska mattraditionerna och all den härliga och nyttiga mat som kan tillredas på grillen.

För att hedra kvinnan har alla grillar fått ett norskt kvinnonamn.

Uusi Sunwind -grillimallisto koostuu kaasugrillien lisäksi ulkopadoista ja -tulista sekä kattavasta lisävarustevalikoimasta. Nämä norjalaisten suunnittelemat tuotteet on tarkoitettu käytettäväksi Pohjoismaisissa olosuhteissa.

Uuden grillimallistomme tuotteet kestävät pohjoismaista säätä ja ilmastoa, ja ne on tarkoitettu ympärivuotiseen käyttöön, niin kesällä kuin myös talvellakin!

Haluamme edistää norjalaisia ruokaperinteitä ja kaikkia herkullisia ruokia, joita voidaan valmistaa grillissä.

Norjalaisten naisten kunniaksi kaikille grillaustuotteillemme on annettu norjassa syntyneiden naisten nimiä.

Nauti vapaa-ajastasi 'pala Norjaa grillissäsi'!

'Urnorsk på grillen' er Sunwinds egen grill serie, som inneholder grill, bålpad, ude peise og tilbehør - designet af nordmænd til brug i norske forhold.

Produktene i Urnorsk-serien tåler det norske vejr og klima, og er like gode året rundt, sommer som vinter.

Vi ønsker at fremme norske mad traditioner, og alt det herlige der kan tilberedes på en grill.

For at hylde de norske kvinder er alle vore grill opkaldt efter norrøne kvinde navne.

Nyd friheden med urnorsk på grillen!

'Urnorsk på grillen' is Sunwind's own product series with BBQ's, tripod fire pits, outdoor wood stoves and accessories. "Urnorsk", which refers to the old, traditional Norwegian ways, has been our biggest source of inspiration when developing this product series.

The 'Urnorsk' products are designed to withstand the rough Norwegian conditions and can be used all year around, in summer as well as in winter!

We want to focus on our Norwegian food traditions and all the delicious recipes you can make on the barbecue.

In honour of the Norwegian woman, all our BBQs have old Norse female names.

Enjoy your spare time with "Urnorsk" on your BBQ!



Kjære kunde! Gratulerer med ny grill. Vi ber deg lese denne bruksanvisningen nøye før du tar grillen i bruk og oppbevar bruksanvisningen for din egen referanse.

Les denne bruksanvisningen nøye for din egen sikkerhet!

Generelle bestemmelser om sikkerhet og bruk

- Apparatet kan brukes av personer fra 8 år, av personer med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner og personer med manglende erfaring og kunnskap dersom de holdes under oppsyn eller har fått instruksjoner om trygg bruk av apparatet og forstår risikoene som foreligger. Barn skal holdes under oppsyn, slik at de ikke leker med apparatet. Ikke la barn bruke, rengjøre eller vedlikeholde apparatet uten tilsyn.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Grillen må ikke brukes om enten stikkontakt eller ledningen er skadet. Ledningen må kontrolleres jevnlig
- Bruk ikke grillkull eller andre brennbare væsker i grillen!
- Grillen må kobles til en jordet stikkontakt
- Enkelte deler av apparatet blir svært varme. Overvåk apparatet nøye når det brukes av eller i nærheten av barn eller personer med nedsatt funksjonsevne.
- Apparatet må ikke tildekkes, det kan medføre overoppheting og brann.
- Ikke bruk grillen hvis den er skadet eller ikke fungerer som det skal.
- Grillen skal aldri brukes i regnvær eller i fuktige miljøer.
- Grillen må være kald før rengjøring. Vent til grillen er helt tørr før du starter opp grillen etter rengjøring.
- Grillen må oppbevares tørt og tildekket når den ikke er i bruk.
- Ikke flytt grillen mens den er varm og/ eller i bruk.
- La aldri barn betjene eller leke med grillen!

Merk! Feilaktig montering, justering, forandring, service eller vedlikehold kan forårsake person- eller materielle skade. Les derfor nøye gjennom installerings-, drifts- og vedlikeholds instruksene før grillen monteres og tas i bruk. Montering og bruk av din gassgrill må gjøres i overensstemmelse med de nasjonale/lokale bestemmelser.

Bruk av Elli

Den elektriske grillen Elli må monteres og brukes i samsvar med instruksene i denne bruksanvisningen. Den elektriske grillen Elli kan kun brukes utendørs. Grillen må ikke stå nærmere brennbare overflater enn 100 cm.

Hold området rundt grillen fritt for avfall, og sørg for at stedet er godt ventilert. Plasser aldri

gassgrillen din i nærheten av brennbart materiale, bensin eller andre antennerlige gasser og væsker.

Grillen er perfekt å ha med på tur, enten i bobilen eller i båten. Pass på at sikkerhetsavstanden til brennbart materiale (100 cm) blir overholdt!

Slik herder du støpejernsristene på Elli

Før du bruker grillen for første gang må du vaske støpejernsristene med vann tilsatt et mildt rengjøringsmiddel for å fjerne fett- og oljerester som fortsatt kan sitte på fra fabrikken. Tørk grillristen og sett inn overflatene, både over og under med matolje. Sett støpejernsristen tilbake i grillen. Tenn brenneren og still inn på lav temperatur i ca. 15-20 minutter. La platene brenne av seg til det slutter å ose.

Støpejernsristen kan med fordel brennes av på høy varme i ca. ti minutter etter hver gang du har grillt. Matrester og sot fjernes enklest med stålbørste. Egnede grillbørster fås kjøpt hos ditt utsalgssted eller på sunwind.no.

Merk! Støpejernsristen bør settes inn med olje etter siste bruk hvis grillen ikke skal brukes over lengre tid. Hvis du ikke gjør dette, vil det skapes et rustbelegg på overflaten.

Renhold og vedlikehold av grillen

Grillen din 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 i egnet bæreveske/grilltrekk.

Vask Elli grundig med jevne mellomrom: ta ut alle rister og brennere og rengjør, vask alle grillens kriker og kroker godt. Sett henne deretter inn med et tynt lag med syrefri olje. Symaskin olje, våpenolje etc. er godt egnet. På bevegelige deler som hengsler og hjulbolter kan du med fordel smøre med smøremiddel (universalspray).

Advarsel: Pass på at stikkkontakten er trukket ut og at grillen er kald før du rengjør brenneren.

Brenneren trenger også jevnlig vedlikehold. Gå over denne med mildt såpevann ved jevne mellomrom for å fjerne skitt og smuss.

Husk å sette inn støpejernsristene med matolje et par ganger i løpet av sesongen, og alltid før du vet at grillen ikke skal brukes på en lengre tid.

Garanti

Elli har et 5 års garantiprogram, garantien gjelder mot gjennomrusting. Unntaket er rust på brennere, fettbrett og rister da dette regnes som «slitedeler». Garantien forutsetter normalt renhold og vedlikehold i henhold til denne bruksanvisningen. Vanskjøtsel og manglende renhold gir helt eller fullt tap av rett til garanti. Når det gjelder overflaterust dekkes dette ikke av garantien.

Manglende vedlikehold som resulterer i fettbrann, fører til at garantien oppheves.

Kombinasjonen av fett, salter og varme gir et miljø de færreste ståltyper er motstandsdyktige mot. I tillegg står de fleste griller utendørs lagret og fukt og varierende lufttemperatur gjør også sitt.

Slik bruker du den elektriske grillen din

1. Påse at grillen står i «off» posisjon før du setter inn stikkkontakten.
2. Plugg inn stikkkontakten i en jordet kontakt med 220-230 V.
3. Vri på termostathjulet og en blå lampe vil tennes som indikerer at grillen er varm/varmes opp.
4. La grillen få varme seg opp i 8-12 minutter før du starter å grille.
5. Overflatene på grillens lokk kan bli varme under grilling. Pass derfor på at du kun berører håndtaket på lokket når grillen er varm.
6. For å skru av grillen, vri på termostathjulet mot urviseren til det stopper.
7. Trekk ut stikkkontakten.
8. Sørg for at grillen er helt avkjølt før du rengjør grillen.

Advarsel: Ikke tilbered frossen mat på din elektriske grill! Sørg for at dette er opptint før du starter å grille.

Grillmetoder

Direkte grilling er den 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 for å redusere faren for brent kjøtt.

Bruk Elli som stekeovn

Grillen er en god varmekilde og derfor perfekt til å brukes som stekeovn. Med en bakstehelle vil din Elli kunne brukes til å varme rundstykker, pizza og annet bakverk. Husk å holde lokket igjen så mye som mulig under grilling.

Det komplette grillsett

Grillsettet inneholder det essensielle utstyret du trenger for å få best mulig resultat på grillen: grillklype, grillspade og grillbørste. Håndtakene i tre er svært robuste i god urnorsk tradisjon. Grillsettet kan kjøpes på sunwind.no.

Har du spørsmål, ønsker du grilltips eller kanskje litt inspirasjon? Klikk deg inn på sunwind.no i dag: her finner du en rekke artikler om grilling, flere fantastiske urnorske oppskrifter, intervjuer med 'urnorske' bønder og annen nyttig informasjon. Husk at du alltid kan sende inn spørsmål på sunwind.no, vi svarer på det du måtte lure på i Spør Sunwind.

God grilling!

Kära kund! Grattis till din nya grill. Läs denna bruksanvisning noggrant före användning och behåll bruksanvisningen för senare behov.

Läs instruktionerna noggrant för din egen säkerhet.

Generella säkerhetsregler

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- Låt inte barn rengöra eller underhålla produkten utan uppsikt.
- Om nätsladden är skadad får grillen inte användas och bör bytas av tillverkaren. Kontrollera strömförsörjningen regelbundet.
- Kol eller andra brännbara bränslen får inte användas med denna apparat!
- Apparaten måste vara ansluten till ett vägguttag med jordkontakt.
- Vissa delar av grillen kan vara mycket varma. Använd handtaget när du hanterar grillen.
- Apparaten får inte vara övertäckt, det kan orsaka skada och brand.
- Låt grillen svalna innan rengöring och underhåll. Och låt grillen torka innan den tänds igen.
- Grillen måste förvaras på en torr plats när den inte används.
- Flytta inte grillen när den är varm.
- Låt aldrig barn leka med grillen!

WARNING! Den elektriska grillen får aldrig användas i regn eller under våta förhållanden.

OBS! Felaktig installation, justeringar och ändringar eller brist på service och underhåll kan orsaka skador på personer eller material. Det är därför viktigt att noggrant läsa instruktionerna om hur du installerar, använder och underhåller produkten innan du monterar varan. Grillen måste installeras enligt nationella/lokala föreskrifter.

Använda Elli

Grillen måste installeras enligt dessa instruktioner och får endast användas utomhus. Den elektriska grillen måste placeras minst 100 cm från alla brandfarliga ytor. Det är viktigt att hålla området runt grillen rent och se till att den placeras där ventilationen är tillräcklig. Grillen får aldrig placeras i närheten av brandfarligt material, bensin eller andra lättantändliga gaser eller vätskor.

Grillen är perfekt att ta med på resa, i husvagnen eller i båten. Se till att säkerhetsavståndet till brännbart material (100 cm) upprätthålls!

Rengöring av Ellis gjutjärnsgaller

Gjutjärnsgallren bör tvättas med såpvatten före användning för att ta bort eventuella rester av fett och/eller olja från tillverkningen. Torka torrt och behandla sedan båda sidorna av gallren med matolja. Sätt tillbaka gallren inuti grillen, slå på brännaren och på låg effekt i 15-20 minuter, eller tills det slutar osa.

Kör grillen på maxvärme i ca. 10 minuter efter varje användning för att rengöra gjutjärnsgallren. Matrester avlägsnas sedan med en stålborste, som kan köpas från din leverantör.

OBS! Gallren bör också smörjas med olja efter användning och om grillen inte ska användas under en längre period. Underlåtenhet att göra detta kan resultera i ytrost.

Underhåll

Din grill ska hållas ren för att inte förstöras. Ytan kommer att behöva liknande behandling som en bil. Förvara gärna grillen i väska eller under överdrag.

Rengör Elli noggrant regelbundet: ta ut gallren och tvätta alla ytor och alla små hörn. Täck sedan med ett tunt lager av neutral olja (syrafri olja). Oljor som används för symaskiner eller vapen är lämpliga. Rörliga delar som gångjärn, hjulmuttrar och dörrar ska sprutas med smörjmedel.

Varning: Se till att elen är urkopplad och att grillen är kall innan du börjar rengöra brännaren!

Brännaren behöver också underhåll. Håll dem rena med mildt såpvatten och se till att de hålls fria från smuts. Gjutjärnsgallren bör smörjas med matolja några gånger per säsong och alltid i slutet av varje säsong - innan grillen ska förvaras under en längre period!

Garanti

Elli har ett 5-årigt garantiprogram, garantin gäller även genomrostning. Denna garanti täcker inte brännare, fettbrickor och galler eftersom dessa delar definieras som slitdelar. För att garantin ska vara giltig krävs det underhåll, som anges i manualen. Felaktig användning och brist på underhåll kan resultera i delvis eller fullständig förlust av garantin. Vid ytrost täcks detta inte av garantin.

Brist på underhåll som leder till fettförbränning leder till att garantin förloras.

Kombinationen av fett, salter och värme ger en miljö som få ståltyper är resistent mot. Dessutom lagras de flesta grillarna utomhus, och fukt och varierande lufttemperaturer påverkar också.

Så använder du din elgrill

1. Se till att vredet står i läge off.
2. Anslut uttaget till ett jordat uttag med 220-230 V.
3. Vrid termostatvredet så tänds en lampa som indikerar att grillen är varm/har börjat värmas.

4. Låt grillen värmas upp i ca 8-12 minuter innan du börjar grilla.
5. Ytan på grilllocket kan vara mycket varm under grillningen. Använd bara handtaget på locket när grillen är varm!
6. Stäng av grillen genom att vrida termostatvredet moturs tills det stannar.
7. Dra ur nätsladden.
8. Se till att grillen är helt sval innan du rengör grillen.

Varning: Tillaga inte frysta livsmedel på din elektriska grill! Se till att maten är tinad innan du börjar grilla!

Grillmetoder

Direkt grillning är det mer traditionella sättet att grilla; med värmen direkt under maten. Direkt grillning är lämplig för korv och skivat kött där en rejäl yta önskas. Om du vill steka köttet lite extra kan du grilla utan lock först. Annars rekommenderar vi att grilla med locket på. På så sätt undviker man att det droppar fett från köttet och orsakar öppna lågor. Köttet kan också läggas på aluminiumfolie eller i en form för att samla upp fett.

Använd Elli som ugn

Grillen är en bra värmekälla och därför perfekt att använda som ugn när du är på resa. Med en Pizzasten Bakstehelle kan din grill användas för att värma bröd, pizza och andra bakverk, oavsett om du reser med båt eller husvagn. Kom ihåg att hålla locket stängt så mycket som möjligt under grillning.

Det kompletta setet med grillverktyg

Setet innehåller den nödvändiga utrustningen du behöver för att få bästa resultat på grillen: en tång, stekspadel och grillborste. Trähandtagen är mycket robusta- baserade på goda urnorsktraditioner.

Har du frågor, vill du ha grillningstips eller kanske lite inspiration? Klicka på sunwind.se idag: Här hittar du en rad artiklar om grillar, mer fantastiska nordiska recept, intervjuer och annan användbar information. Kom ihåg att du alltid kan ställa frågor på sunwind.se, vi svarar på vad du funderar över i "Fråga Sunwind".

Lycka till med grillningen!

Hyvä asiakas! Onnittelut uudesta grillistä. Pyydämme sinua lukemaan nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen grillin käyttöä ja säilyttämään käyttöohjeet.

Lue tämä opas huolellisesti oman turvallisuutesi vuoksi!

Yleiset turvallisuus- ja käyttömääräykset

- Laitetta voivat käyttää 8 -vuotiaat ja sitä vanhemmat, fyysisesti, aistinvaraisesti tai henkisesti heikentyneet henkilöt sekä henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa, jos heitä valvotaan tai he ovat saaneet ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja ymmärtävät riskit mukana. Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät leiki laitteella. Älä anna lasten käyttää, puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa.
- Grilliä ei saa käyttää, jos pistorasia tai johto on vaurioitunut. Johto on tarkistettava säännöllisesti
- Älä käytä hiiltä tai muita syttyviä nesteitä grillissä!
- Grilli on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan
- Jotkut laitteen osat kuumenevat hyvin. Valvo laitetta huolellisesti, kun lapset tai vammaiset käyttävät sitä tai ovat sen lähellä.
- Laitetta ei saa peittää, koska se voi aiheuttaa ylikuumenemisen ja tulipalon.
- Älä käytä grilliä, jos laite on vaurioitunut tai ei toimi kunnolla.
- Grilliä ei saa koskaan käyttää sateisella säällä tai kosteassa ympäristössä.
- Grillin on oltava kylmä ennen grillin puhdistamista. Odota, kunnes grilli on täysin kuiva, ennen kuin käynnistät grillin puhdistuksen jälkeen.
- Grilli on säilytettävä kuivana ja peitettynä, kun sitä ei käytetä.
- Älä siirrä grilliä, kun se on kuuma ja / tai käytössä.
- Älä koskaan anna lasten käyttää tai leikkiä grillillä!

Huomaus! Virheellinen asennus, säätö, muutos, huolto tai huolto voi aiheuttaa henkilö- tai omaisuusvahinkoja. Siksi lue huolellisesti asennus-, käyttö- ja huolto -ohjeet ennen grillin asentamista ja käyttöä. Kaasugrillin asennus ja käyttö on tehtävä kansallisten / paikallisten määräysten mukaisesti.

Ellin käyttö

Elli -sähkögrilli on asennettava ja sitä on käytettävä tämän oppaan ohjeiden mukaisesti. Elli -sähkögrilliä voidaan käyttää vain ulkona. Grilli ei saa olla lähempänä syttyvää pintaa kuin 100 cm.

Pidä grillin ympäristö vapaana roskista ja varmista, että alue on hyvin tuuletettu. Älä koskaan aseta kaasugrilliä helposti syttyvien materiaalien, bensiinin tai muiden syttyvien kaasujen ja nesteiden lähelle.

Grilli on täydellinen matkalle, joko matkailuautossa tai veneessä. Varmista, että turvaetäisyyttä palaviin materiaaleihin (100 cm) noudatetaan!

Kuinka kovettaa Elli -valuraudan ritilät

Ennen kuin käytät grilliä ensimmäistä kertaa, pese valurauta ritilät vedellä miedolla pesuaineella, jotta voit poistaa rasvan ja öljyjäämät, joita saattaa vielä olla tehtaalla. Kuivaa grilliritilä ja aseta pinnat sekä ylä- että alapuolelle ruokaöljyllä. Aseta valurautaristikko takaisin grilliin. Kytke poltin päälle ja aseta matala lämpötila n. 15-20 minuuttia. Anna levyjen palaa, kunnes se lakkaa vuotamasta.

Valurautaristikot voidaan polttaa edullisesti korkealla lämmöllä n. kymmenen minuuttia jokaisen grillauskerran jälkeen. Ruokajäämät ja noki poistetaan helpoimmin teräsharjalla. Sopivia grilliharjoja voi ostaa myyntipisteestä tai osoitteesta sunwind.fi.

Huomautus! Valurautaristikot tulee täyttää öljyllä viimeisen käytön jälkeen, jos grilliä ei käytetä pitkään aikaan. Jos näin ei tehdä, pinnalle muodostuu ruostepinnoite.

Grillin puhdistus ja huolto

Grillisi on pidettävä puhtaana liasta ja rasvasta, jotta se ei vaurioidu. Pinta tarvitsee suunnilleen saman käsittelyn kuin auto, jotta se ei ruostu ja muutu rumaksi. Grilli on parasta säilyttää sopivassa kantolaukussa / grillisuojuksessa.

Pese Elli huolellisesti säännöllisin väliajoin: poista kaikki ritilät ja polttimet ja puhdistu, pese kaikki grillit ja koukut huolellisesti. Aseta sitten se ohut kerros happamatonta öljyä. Ompelukoneöljy, aseöljy jne. Sopivat hyvin. Liikkuvat osat, kuten saranat ja pyöränpultit, voit voittaa edullisesti voiteluaineella (yleissuihke).

Varoitus: Varmista ennen polttimen puhdistamista, että pistorasia on irrotettu pistorasiasta ja että grilli on kylmä.

Poltin tarvitsee myös säännöllistä huoltoa. Käy tämä läpi miedolla saippuavedellä säännöllisin väliajoin lian ja lian poistamiseksi.

Muista lisätä valurautaiset ritilät ruokaöljyllä pari kertaa kauden aikana ja aina ennen kuin tiedät, että grilli ei ole käytössä pitkään aikaan.

Takuu

Ellillä on 5 vuoden takuuohjelma, takuu koskee ruostumista. Poikkeuksena on polttimien, rasva-alustojen ja ritilöiden ruoste, koska tätä pidetään ”kuluvinä osina”. Takuu vaatii normaalisti puhdistusta ja huoltoa tämän käyttöohjeen mukaisesti. Laiminlyöty hoito ja puhdistuksen puute johtavat takuuoikeuden menettämiseen kokonaan tai kokonaan. Pinnan ruosteessa tämä ei kuulu takuun piiriin.

Rasvan palovammoja aiheuttavan huollon puute mitätöi takuun.

Rasvan, suolojen ja lämmön yhdistelmä luo ympäristön, jota harvat terästuotteet kestävätkin. Lisäksi useimmat grillit säilytetään ulkona ja myös kosteus ja vaihteleva ilman lämpötila tekevät osansa.

Sähkögrillin käyttö

1. Varmista, että grilli on ”pois” -asennossa ennen pistorasian asettamista.
2. Kytke pistorasia maadoitettuun pistorasiaan, jonka jännite on 220-230 V.
3. Käännä termostaattipyörää ja sininen valo syttyy, mikä osoittaa, että grilli on kuuma / lämmitetty.
4. Anna grillin lämmitä 8-12 minuuttia ennen kuin alat grillata.
5. Grillin kannen pinnat voivat kuumentua grillauksen aikana. Varmista siksi, että kosketat kannen kahvaa vain grillin ollessa kuuma.
6. Sammuta grilli kääntämällä termostaatin pyörää vastapäivään, kunnes se pysähtyy.
7. Irrota virtajohto.
8. Varmista, että grilli on täysin jäähtynyt ennen grillin puhdistamista.

Varoitus: Älä kypsennä pakastettua ruokaa sähkögrillilläsi! Varmista, että tämä on sulanut ennen kuin aloitat grillaamisen.

Grillausmenetelmät

Suora grillaus on perinteinen grillaustapa, jossa lämpö tulee suoraan ruoan alla olevasta lähteestä. Suoralla grillauksella on suurin vaikutus, ja se sopii parhaiten viipaloituille makkaroille ja lihalle, jotka saavat aikaan kuoren samanaikaisesti ruoan kypsentämisen kanssa. Jos haluat ruskistaa lihan liikaa, voit grillata ensin ilman kantta. Muussa tapauksessa on suositeltavaa paistaa uudelleen kannella, jotta lihan palamisriski vähenee.

Käytä Elliä uunina

Grilli on hyvä lämmönlähde ja siksi täydellinen uunikäyttöön. Leivinpelillä Elliäsi voidaan käyttää sämpylöiden, pizzan ja muiden kuumentamiseen. Muista pitää kantta mahdollisimman paljon grillauksen aikana.

Täydellinen grillisarja

Grillisarja sisältää välttämättömät välineet, joita tarvitset parhaan mahdollisen tuloksen saavuttamiseksi grillillä: grilliklipsi, grillilapila ja grillisivellin. Puukahvat ovat erittäin vankat vanhan norjalaisen perinteen mukaisesti. Grillisarjan voi ostaa osoitteesta sunwind.fi.

Onko sinulla kysyttävää, haluatko grillivinkkejä tai ehkä inspiraatiota? Napsauta sunwind.fi tänään: täältä löydät useita artikkeleita grillaamisesta, useita upeita vanhan norjalaisia reseptejä, haastatteluja ”vanhojen norjalaisten” viljelijöiden kanssa ja muuta hyödyllistä tietoa. Muista, että voit aina lähettää kysymyksiä osoitteesta sunwind.no, me vastaamme kysymyksiisi Ask Sunwindissä.

Hyviä grillaushetkiä!

Kære kunde! Tillykke med din nye grill. Du bedes læse brugervejledningen grundigt igennem før du tager grillen i brug, og gem brugervejledningen til senere brug.

Les denne bruksanvisningen nøye for din egen sikkerhet!

Generelle bestemmelser om sikkerhed og brug

- Apparatet kan bruges af personer fra 8 år, af personer med nedsatte fysiske, sansemeæssige eller mentale evner og personer med manglende erfaring og kundskab såfremt de holdes under opsyn eller har fået instruktioner om sikker brug af apparatet og forstår risikoen som foreligger. Børn skal holdes under opsyn, så at de ikke leger med apparatet. Lad ikke børn bruge, rengøre eller vedligeholde apparatet uden tilsyn.
- Rengjøring og vedligehold skal ikke udføres af børn uden tilsyn.
- Grillen må ikke bruges hvis enten stikkontakt eller ledningen er beskadiget. Ledningen skal kontrolleres jævnligt.
- Brug ikke grillkull eller andre brændbare væsker i grillen!
- Lad aldrig børn betjene eller lege med grillen!
- Grillen skal kobles til en jordet stikkontakt
- Enkelte deler af apparatet blir meget varme. Overvåg apparatet nøje når det bruges af eller i nærheden av børn eller personer med nedsatt funktionsevne
- Apparatet må ikke tildækkes det kan medføre overopphedning og brand.
- Brug aldrig grillen hvis det er beskadiget eller ikke fungerer som det skal.
- Grillen må aldrig bruges i regnvejrl eller i fugtige miljøer.
- Grillen må være kold før rengøring af grillen. Vent til grillen er helt tør før du starter op efter rengøring.
- Grillen skal obevares tørt og tildækket når den ikke er i brug.

Bemærk! Fejlagtig montering, justering, forandring, service eller vedligeholdelse kan forårsage person- eller materielle skade. Læs derfor installerings-, drifts- og vedligeholdelsesinstruktionen grundigt igennem før grillen monteres og tages i brug. Montering og brug af din gassgrill skal udføres i overensstemmelse med de nationale/lokale bestemmelser.

Brug af Elli

Den elektriske grill Elli skal monteres og bruges i overensstemmelse med instruktionserne i denne brugsanvisning. Den elektriske grill Elli kan kun bruges udendørs. Grillen må ikke stå nærmere brændbare overflader end 100 cm.

Hold området rundt grillen fri for affald og sørg for at stedet er godt ventileret. Placer aldrig gasgrillen i nærheden af brændbart materiale, benzin eller andre antændelige gasser og væsker.

Grillen er perfekt til at tage med på tur, enten i camper eller i båd. Sørg for at sikkerhedsafstanden til brændbart materiale (100 cm) bliver overholdt!

Sådan hærdes støbejernsristene på Elli

Før du bruger grillen for første gang må du vaske støbejernsristene med vand tilsattet mildt rengøringsmiddel for at fjerne fedt- og olierester som fortsat kan sidde på fra fabrikken. Tør grillristen og smør ind overfladerne, både over og under med madolie. Sæt støbejernsristen tilbage i grillen. Tænd brænderen og stil temperaturen på lav i ca. 15-20 minutter. Lad grillen brænde indtil det ikke oser mere.

Støbejernsristee kan med fordel brændes af vej høj varme i ca. ti minutter efter hver gang du har grillet. Madrester og sod fjernes enklest med stålborste. Egnede grillborster kan købes i dit lokale byggemarked eller på sunwind.no.

Bemærk!! Støbejernsristen bør smøres ind i olie efter sidste brug hvis grillen ikke skal bruges i længere tid. Hvis du ikke gør dette, vil der komme et rustlag på overfladen.

Rengøring og vedligeholdelse af grillen

Grillen bør holdes fri for skidt og fedt for ikke at forringes. Overfladen behøver omtrent samme behandling som en bil for at den ikke skal ruste og blive grim. Grillen opbevares bedst i en egnet bæretaske/grillovertræk.

Vask Elli grundigt med jævne mellemrum: tag alle riste og brændere og rengør dem, vask helt ud i kroge grundigt. Smør hende ind i et tyndt syrefri olie. Symaskin olie, våbenolie etc. er godt egnet. På bevægelige dele som hængsler og hjulbolte kan du med fordel smøre med smøremiddel (universalspray).

Advarsel: Sørg for at stikkontakten er trukket ud og at grillen er kold før du rengør brænderen.

Brænderen trænger også jævnligt til vedligeholdelse. Vask den med mild sæbevand med jævne mellemrum for at fjerne skidt og smuds.

Husk at smøre støbejernsristene med madolie et par gange i løbet af sæsonen, og altid før grillen ikke skal bruges i længere tid.

Garanti

Elli har et 5 års garantiprogram, garantien gælder mod gennemrustning. Undtaget er rust på brændere, fedtbræt og riste da dette regnes som «sliddele». Garantien forudsætter normalt rengøring og vedligeholdelse i henhold til denne brugsanvisning. Mislige holdelse og manglende rengøring medfører helt eller fuldt tabgaranti. Når det gælder overfladerust dækkes dette ikke af garantien.

Manglende vedligeholdelse som resulterer i fedtbrand, fører til at garantien ophæves.

Kombinationen af fedt, salt og varme giver et miljø de færreste ståltyper er modstandsdygtige imod.. Desuden står de fleste griller udendørs og fugt og varierende lufttemperatur gør også sit.

Sådan bruger du den elektriske grill

1. Påse at grillen står i «off» position før du putter stikket i stikkontakten.
2. Put stikket i stikkontakten i en jordet kontakt med 220-230 V.
3. Drej termostathjulet og en blå lampe vil tændes, dette indikerer at grillen er varm/varmes op.
4. Lad grillen få varme i 8-12 minutter før du starter med at grille
5. Overfladerne på grillens låg kan blive meget varm under grilling. Pas derfor på at du kun berører håndtaget på lokket når grillen er varm.
6. For at slukke grillen, drej termostathjulet mod uret til det stopper.
7. Træk stikkontakten ud.
8. Sørg for at grillen er helt afkølet før du rengør grillen.

Advarsel: Ikke tilbered frossen mat på din elektriske grill! Sørg for at dette er optøet før du starter at grille.

Grillmetoder

Direkte grilling er den traditionelle måde at grille på, varmen kommer fra en kilde direkte under maden. Direkte grilling har den højeste effekt og er bedst egnet til pølser og kød i skiver som skal opnå en stegeskorpe på samme tid som maden blir gennemstegt. Hvis du ønsker at brune kødet ekstra kan du grille uden låg først. Ellers anbefales det at stege med låget lukket for at reducere faren for brændt kød.

Bruk Elli som stegeovn

Grillen er en god varmekilde og derfor perfekt til at bruge som stegeovn. Med en bakstehelle vil din Elli kunne bruges til at varme rundstykker, pizza og andet bagværk. Husk at holde låget lukket så meget som mulig under grilling.

Det komplette grillsæt

Grillsettet indeholder det essensielle udstyr du har brug for at få bedst mulig resultat på grillen: grillklype, grillspade og grillbørste. Håndtagene i træ er svært robuste i god urnorsk tradition. Grillsettet kan købes på sunwind.no.

Har du spørsmål, ønsker du grilltips eller måske lidt inspiration? Klik ind på sunwind.no i dag: her finder du en række artikler om grilling, flere fantastiske urnorske opskrifter, interview med 'urnorske' bønder og anden nyttig informasjon. Husk at du allid kan sende spørsmål ind på sunwind.no, vi svarer på det du måtte lure på i Spør Sunwind.

God grilling!

Dear customer! Congratulations on your new grill. Please read this user manual thoroughly before usage and keep the manual for later reference.

Please read the instructions thoroughly for your own safety.

General safety regulations

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children clean or maintain the product without being supervision.
- If the supply cord is damaged, the BBQ must not be used and should be changed by the manufactory. Control the power supply regularly.
- Charcoal or other combustible fuels must not be used with this appliance!
- The appliance must be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- Some parts of the grill may be very hot. Use the handle when handling the grill.
- The appliance must not be covered, this can cause damage and fire.
- Let the grill cool down before cleaning and maintenance. And let the grill dry before lightning it up again.
- The grill must be stored in a dry place when not in use.
- Do not move the grill when it's hot.
- Never let children play with the grill!

Warning: The electric grill shall never be used in the rain or in wet conditions.

Note! Wrongful installation, adjustments and changes, or lack of service and maintenance could cause damage to individuals or materials. It is therefore important to carefully read the instructions on how to install, use and maintain the product before assembling the item. The BBQ must be installed according to national/local regulations.

Using Elli

The BBQ must be installed according to these instructions and is only to be used outdoors. The electric BBQ must be placed a minimum of 100 cm away from any inflammable surfaces. It is important to keep the area surrounding the BBQ clean and see to that it is placed where the ventilation is sufficient. The barbeque is never to be placed in proximity to inflammable material, petrol or other ignitable gases or liquids.

The grill is perfect to take on a trip, either in the caravan or in the boat. Make sure that the safety distance to combustible material (100 cm) is maintained!

How to cure Ellis cast iron grids

The cast iron grids should be washed with diluted soap water prior to usage to remove possible remnants of grease and/or oil from manufacturing. Wipe dry, then treat both sides of the grids with cooking oil. Place the grids back inside the grill, turn on the burner and leave them burning on a low position for 15-20 minutes, or until it stops oozing.

Burning at maximum heat for approx. 10 minutes is recommended after each use, to dean the cast iron grids. Remaining's of food and sweets are then removed by using a steel brush, which can be bought from your supplier.

NOTE: The grids should also be saturated with oil after usage and if the BBQ is not to be used for a longer period. Failure to do this can result in a layer of rust on the surface.

Maintenance

Your BBQ should be kept clean not to deteriorate. The surface will need similar treatment to that of a car.

Clean Elli thoroughly on a regular basis: take out the grids and wash all surfaces and all little corners. Afterwards cover it with a thin layer of neutral oil (acid free oil). Oils used for sowing machines or weapons are suitable. Movable parts such as the hinges, wheel nuts and doors should be sprayed with a lubricant.

Warning: Make sure the socket is plugged out and the grill is cold before you start cleaning the burner!

The burner also need maintenance. Keep these clean by mild soapy water and make sure it is kept free of dirt. The cast iron grids should be covered with cooking oil a few times per season and always at the end of each season - before stalling the BBQ for a longer period!

Warranty

Elli has a 5-year warranty program, the warranty also applies to perforation. This warranty does not cover burners, grease trays and grids as these parts are defined as wear parts. For the warranty to be valid, it requires maintenance, as stated in the manual. Misappropriation and lack of maintenance could result in partial or full loss of warranty. In the case of surface rust, this is not covered by the warranty. Lack of maintenance that results in fat burning results in loss of warranty.

The combination of grease, salts and heat provides an environment the fewest steel types are resistant to. In addition, most grills are stored outside, and moisture and varying air temperatures also have an influence.

How to use your electrical BBQ

1. Plug the socket into a grounded socket with 220-230 V.
2. Turn the thermostat knob and a light will turn on that indicates that the BBQ is hot/started to heat.
3. Let the BBQ heat up for about 8-12 minutes before you start grilling.
4. The surface of the grill lid may be very hot during grilling. Use only the handle on the lid when the grill is hot!
5. To turn off the grill, turn the thermostat knob counterclockwise until it stops.
6. Unplug the power cord.
7. Make sure the grill is completely cooled before cleaning the grill.

Warning: Do not cook frozen food on your electric grill! Make sure this is thawed before you start grilling!

Grill methods

Direct grilling is the more traditional way of grilling; with the heat originating directly below the food. Direct barbequing is suitable for hot dogs and sliced meat where a crisp surface is desired. If you want to sear your meat a little bit extra, you can grill without lid first. Otherwise, we recommend grilling with the lid on. In this way dripping of fat from the meat, causing flareups is avoided. The meat can also be placed on aluminum foil or in a tray to collect the grease.

Use Hild as an oven

The grill is a good heat source and therefore perfect for use as an oven when you are on a trip. With a Bakstehelle, your Hild can be used to heat rolls, pizza and other baked goods. Remember to hold the lid back as much as possible underneath.

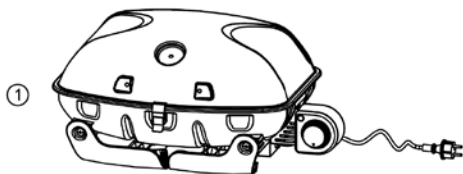
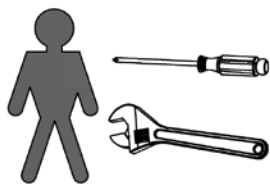
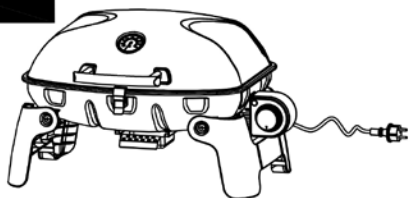
The complete barbecue tool set








The tool set includes the essential equipment you need to get the best results on the grill: a tang, spatula, and grill brush. The wooden handles are very robust- based on good, "urnorsk" traditions.

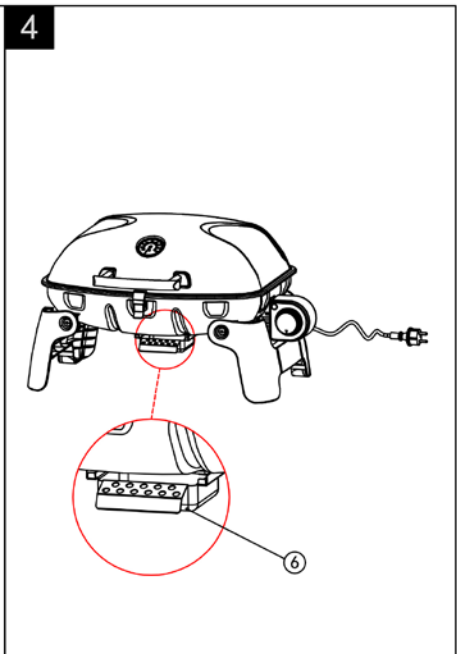
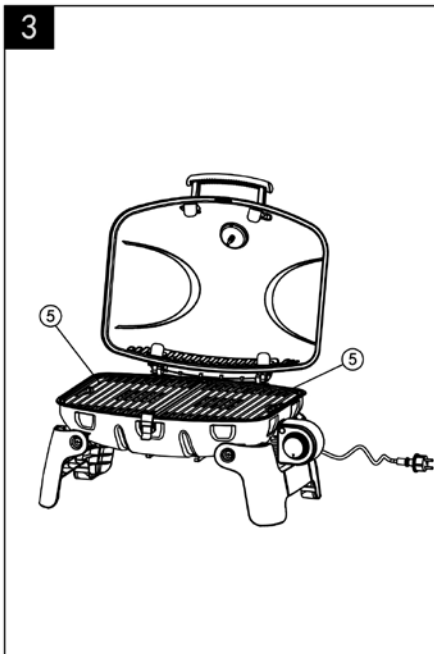
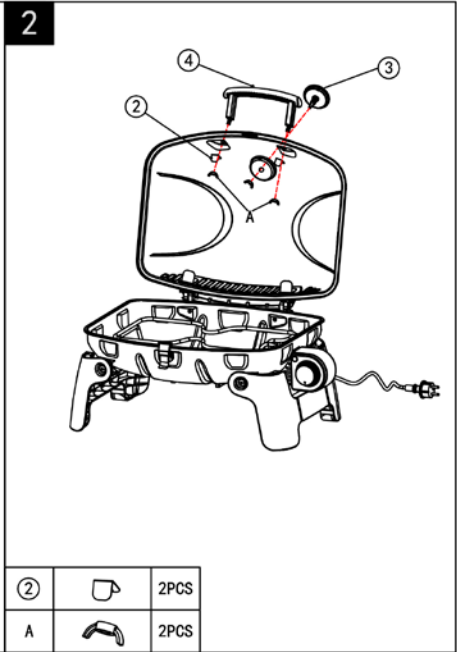
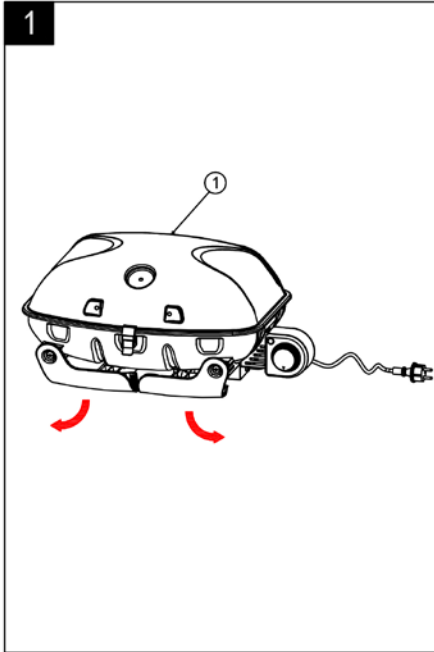
Do you have questions, are looking for tips or maybe some inspiration? Go to sunwind.no today: here you'll find a wide range of articles about grilling, more amazing "urnorsk" recipes, interviews with "urnorsk" farmers and other useful information. Remember that you always can send in questions on sunwind.no, we'll give you the answer on what you might be looking for on "Ask Sunwind".

Enjoy!

QE11F112



① *1 	② *2 	③ *1 
④ *1 	⑤ *2 	⑥ *1 
A *2 		



ELEKTRISK GRILL ELLI

Modell/model/malli: 440530 • NOBB: 57998413
Spänning/Spänning/Voltage/Jännite: 220 – 240V – 50Hz
Strømtrekk/Strömförbrukning/Current/Virta: 9,6A
Effekt/Power/Teho: 2200W
IP-class: X4

Serial number:

SUNWIND

Rudssletta 71, 1350 Rud, Norway
Made in China



Sunwind Gylling AS

Rudssletta 71-75, 1351 Rud, Norway
(+47) 67 17 13 70 • post@sunwind.no
www.sunwind.no

Sunwind Gylling AB

Solkraftsvägen 12, 135 70 Stockholm, Sverige
(+46) 8 7420170 • info@sunwind.se
www.sunwind.se

Sunwind Gylling OY

Niemeläntie 4A, 20780 Kaarina, Finland
020 1102 600 • sunwind@sunwind.fi
www.sunwind.fi