

SUNWIND
URNORSK PÅ GRILLEN

HILD

- Gassgrill
- Gasolgrill
- Kaasugrilli
- Gasgrill
- Gas grill



Art.nr 440523

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 nordmän 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.

Produkterne 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 all 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!

Generelt om Hild

Plassering av Hild

- Grillen er kun ment for utendørs bruk!
- Du må ikke lagre bensin eller andre lett antenkelige væsker i nærheten av grillen.
- Sett alltid gassflasken ved siden av grillen når den er i bruk. På modeller med flaske under er dette kun ment til oppbevaring når grillen er kald!
- Ved bruk av gassboks, må boksen plasseres i den medfølgende holderen og i god avstand fra grillen. Dette er for å sikre at boksen står i oppreist posisjon under grilling, og at gasslangen ikke kommer i kontakt med varme områder på grillen.
- **VIKTIG!** Dersom gassboksen velter kan dette medføre oppflaming. Skulle dette skje må man umiddelbart skru av grillen og sette boksen opp igjen.

Sikkerhet ved mistanke om gasslekkasje

- Steng av gasstilførselen til grillen og fjern gassregulatoren fra gassflasken/boksen
- Slukk alle åpne flammer og fjern mulige antennelseskilder. Åpne lokket hvis du fortsatt lukter propan.
- Hvis lukten/lekkasjen kommer fra gassflasken må du sette denne på et luftig sted utendørs, langt unna mulige antennelseskilder.

Merk!

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

Sørg for at gasslangen ikke ligger inntil varme overflater eller kommer i klem. Kontakt autorisert personell for service på din grill. Det er viktig at du monterer og bruker din gassgrill nøyaktig slik det beskrives i denne anvisningen. Du må alltid kontrollere at den ikke står i nærheten av brennbart materiale når grillen er i bruk. Sjekk alltid tilkoblinger og slanger for lekkasje når du bytter gassflaske. Gassgrillen må aldri være uten tilsyn når den brenner. Hold alltid barn på avstand, berøring av varme flater kan føre til brannskader. Hold gassgrillen ren for å hindre brann forårsaket av fett. Manglende vedlikehold som resulterer i fettbrann, fører til at garantien oppheves.

Kontroller at gassflasken/boksen er av riktig type og ment for din grill: I denne veiledningen referer vi til gassflasker (5/11kg) og gassbokser (450g) med tilhørende regulatorer. Denne gassgrillen bruker propan- eller butangass. I Norden anbefaler vi å bruke propangass slik at det er mulig å grille hele året. Merk at gasstype og gasstrykk kan variere fra land til land. Er du usikker ber vi deg ta kontakt med utsalgsstedet hvor du kjøpte grillen.

Bruk av Hild

Gassgrillen må monteres og brukes i samsvar med instruksene i denne bruksanvisningen. Gassgrill Hild kan kun brukes utendørs. Garasjer, telt og lignende er ikke egnet. Grillen må ikke stå nærmere brennbare overflater enn 100 cm. Hold området rundt grillen og gassflasken fritt for avfall, og sørg for at stedet er godt ventilert. Plasser aldri gassgrillen din i nærheten av brennbart materiale, bensin eller andre antennelige 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!

Montering og gasstilkobling

Monter grillen i henhold til trinnene videre i denne anvisningen.

Kontroller gasstypetiketten som sitter på gassgrillen. Forsikre deg om at grillen kan brukes med gasstypen du har. I Europa brukes butan- eller propangass for gassgriller. Vær klar over at det finnes mange forskjellige typer gassflaskeventiler. Regulatoren må være utformet slik at den passer til gassflaskeventilen som du har kjøpt. Du må aldri prøve å tilkoble den hurtiglåsende regulatoren til flaskeventilen med makt. Kontakt utsalgssted hvis problemer oppstår. Forsøk aldri å gjøre forandringer på lavtryksregulatorer og slangetilkoblinger. Slangen må kontrolleres for lekkasje og/eller skade før bruk. Dersom slange eller regulator må byttes ut, bruk kun samme type som produsenten spesifiserer for denne grillen. Regulator/slange skal tilkobles grillen med slangeklemmer (for gassflaske) eller skrukobling (for gassboks).

Når gassflasken/boksen ikke brukes, skal denne slås av og det er lurt å ta av gassregulatoren. Gassflasker som ikke er i bruk, må oppbevares utendørs i et godt ventilert område og utenfor barns rekkevidde. Sørg for at gassflasken står støtt på et plant underlag. Gassflasken/boksen skal oppbevares stående. **Gassflasken/boksen må ikke lagres under grillen.**

Slik sjekker du for eventuelle lekkasjer

Dette bør gjøres første gang du tilkobler gassgrillen til gassflasken/boksen og hver gang du bytter til ny gassflaske/boks.

Skru på gasstilførselen på gassflasken/boksen, men ikke på brennerne. Dette gjør at gasslangene fylles med gass. Pensle eller hell såpevann på alle tilkoblinger. Egnet lekkasjespray er å få kjøpt hos utsalgsstedet eller på sunwind.no. Hvis det finnes lekkasjer, vil bobler vise seg innen ca. 20 sekunder. Dersom du finner en lekkasje må du stramme slangeklemmen som sitter på overgangen fra gasslangen til sokkelen på grillen eller stramme tilkoblingen av slangen. Hvis lekkasjen fortsetter, ber vi deg ta kontakt med ditt utsalgssted. Aldri bruk åpen flamme for å søke etter lekkasjer!

Slik herder du støpejernsristene på Hild

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 fabrikkens. Tørk grillristen og sett inn overflatene, både over og under med matolje. Sett støpejernsristen tilbake i grillen. Tenn brennerne og still inn på lav posisjon 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 grillert. 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

Gassgrillen 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 under et egnet grilltrekk.

Vask Hild 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, hjulbolter og dører kan du med fordel smøre med smøremiddel (universalspray).

Brennere trenger også jevnlig vedlikehold. Børst disse rene og sørg for at hullene i brennerne er åpne og frie for 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 lengre tid.

Garanti

Hild har et 5 års garantiprogram, garantien gjelder også 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 ståltypene er motstandsdyktige mot. I tillegg står de fleste griller utendørs lagret og fukt og varierende lufttemperatur gjør også sitt.

Slik bruker du gassgrillen din

Tenning

Sørg for at gassen er slått på ved gassregulatoren/flasken/boksen. Ikke bøy deg over gassgrillen når brennerne tennes. **Merk: Lokket på grillen skal alltid stå åpent under tenning!**

Overflatene på grillens lokk kan bli varme under grilling. Pass derfor på at du kun berører håndtaket på lokket når grillen er varm.

Grillen har en piezoelektrisk tenning i bryteren. Denne fungerer som en innebygget gnisttenner. Vri bryteren til 'halv' posisjon og hold den inne til du hører det strømmer ut gass. Vri bryteren videre til du hører et tydelig klikk. Det er normalt at brenneren ikke tenner på første forsøk fordi blanding av oksygen og gass ikke er optimal. Gjenta ved å vri bryteren flere ganger over tenningshaket til brenner tenner.

Hvis brenneren ikke tennes ved første forsøk, trykk og vri bryteren tilbake til av-posisjonen og prøv prosedyren igjen. Hvis brenneren fortsatt ikke tenner, vent i noen minutter slik at gassen dreneres bort før du prøver på nytt.

Manuell tenning: Dersom tenningen av en eller annen årsak ikke virker, kan du holde en lang fyrstikk til brenneren for å tenne på. Kontroll av flammen: Du kan få enhver flammehøyde mellom lav ("MIN") og høy ("MAX") ved å trykke og vri bryteren mellom disse posisjonene.

Slik griller du på Hild

Sett støpejernsristene inn med lett mat olje. Dette forhindrer at maten setter seg fast. Tenn på brenneren og la ristene bli varme før du begynner å grille.

Tips: Hvis du opplever at det flammer opp mens du griller skyldes dette ofte at fett i maten drypper ned. Dette kan ødelegge for grillresultatet og maten blir lett svidd. Det er derfor fornuftig å stå ved grillen og flytte kjøttet unna de områdene med mest flammer. Eventuelt kan overflødig fett skjæres bort, men husk at fett gir mye god smak!

Grillmetoder

Direkte grilling

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 oppflamming og brent kjøtt. Alternativt kan kjøttet legges på aluminiumsfolie eller et stekebrett som samler opp fett et.

Bruk Hild som stekeovn

Grillen er en god varmekilde og derfor perfekt til å brukes som stekeovn når du er på tur. Med en bakstehelle vil din Hild kunne brukes til å varme rundstykker, pizza og andre bakevarer uansett om du er på tur med båten eller campingvognen. Husk å holde lokket igjen så mye som mulig.

Grilling på grillrist

Den karakteristiske “ røkte” grillsmaken fås kun på grilling på rist. Når maten grilles drypper saftene ned på brenneren. I det fettene treffer brennerne lages 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, anbefaler vi at du legger de i folie eller i en egnet rist/kurv, gjerne sammen med sitronsaft, løk, hvitløk, eller friskt krydder. Legg pakken på grillristen på medium styrke, og husk å vende den fra tid til annen mens du griller.

Pizza som proffene

Bakstehelle er en pizzastein som passer enhver pizzaelskende grillsjef. La steinen ligge på grillen i ca. 5 minutter først så den blir ordentlig varm, legg pizza, rundstykker eller stek sveler på steinen, og på få minutter har du et sprøtt og nydelig resultat med en urnorsk tvist! Bakstespaden er en pizzaspade som er det ideelle tilbehøret til Bakstehellen. Bruk godt med mel og tilbered pizzaen rett på pizzaspaden før du sklir pizzaen av på pizzasteinen. Det solide, urnorske håndtaket i bøk kan foldes for enkel oppbevaring. Pizzastein Bakstehelle og pizzaspade Bakstespade kan kjøpes på sunwind.no.

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 griltips 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 förvara bruksanvisningen för framtida behov.

Läs instruktionerna noggrant för din egen säkerhet.

Allmän information om gasolgrill Hild

Placering av Hild

- Denna grill är endast avsedd för utomhusbruk!
- Förvara inte bensen eller brandfarliga vätskor nära grillen.
- Placera alltid gasflaskan bredvid grillen när den inte används. Gasflaskan får endast förvaras under grillen när den inte används pga brandfara.
- Om du använder en liten gasolbehållare måste den placeras i hållare och på säkert avstånd från grillen. Detta för att säkerställa att gasolbehållaren förblir i upprätt läge hela tiden. Se till att gasslangen inte kommer i direkt kontakt med heta områden på grillen.
- Viktigt! Om gasolbehållaren skulle välta kommer det att leda till att grillen flammnar upp. Om detta skulle hända, stäng av grillen och ställ upp gasbehållaren.

Säkerhet vid misstänkt gasläckage

- Stäng av grillens gastillförsel och koppla bort regulatoren från gasolbehållaren.
- Släck öppen eld och ta bort eventuella antändningskällor. Öppna locket om det luktar Gasol.
- Om gasolbehållaren verkar vara källan till lukt / läckage, placera denna utomhus med god ventilation och långt från möjliga antändningskällor

Observera!

Felaktig installation, justeringar och ändringar eller brist på service och underhåll kan orsaka skador på individer eller material. Det är därför viktigt att noggrant läsa instruktionerna om hur du installerar, använder och underhåller produkten innan du monterar produkten. Grillen måste installeras i enlighet med nationella / lokala bestämmelser.

Se till att gasslangen inte är veckad och inte kommer i kontakt med heta ytor och att grillen är installerad i exakt enlighet med dessa instruktioner. Kontakta auktoriserad personal för service. Se alltid till att grillen placeras på avstånd från lättantändligt material när den används. Alla gasslangar och redskap måste kontrolleras för eventuellt läckage varje gång gasolbehållaren byts ut. Vid användning måste grillen alltid hållas under uppsikt. Håll barn på säkert avstånd från grillen. Kontakt med heta ytor kan orsaka brännskador. Grillen måste hållas ren för att undvika flammor orsakade av rester av fett. Bränder till följd av antändning av fett upphäver garantin.

Se till att gasolbehållaren passar din produkt: Denna bruksanvisning hänvisar till gasolbehållare och regulatorer, och denna grill drivs på gasol. Observera att gaser och gstryck kan variera mellan länder. Om du är osäker, vänligen kontakta din leverantör.

Använda Hild

Grillen måste installeras enligt dessa instruktioner och ska endast användas utomhus. Den ska inte användas i garage, tält etc. och måste placeras minst 100 cm från brandfarliga ytor. Grillen får inte installeras i fordon eller båt. Det är viktigt att området runt grillen och gasolbehållaren är väl ventilerat. Grillen får aldrig placeras i närheten av lättantändligt material, bensin eller andra antändbara gaser eller vätskor.

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

Montage och anslutning

Montera grillen enligt instruktionerna nedan.

Observera märkningen av lämpliga gaser listade på din grill, så du är säker på att den gas du har är lämplig för din grill. I Sverige används Gasol G30. Butan eller propan används i hela Europa. Var medveten om att det finns flera olika regulatorer för gasbehållare och att regulatorn måste anslutas på rätt sätt till din LPG-behållare. Försök aldrig tvinga på regulatorn på gasolbehållaren. Sök hjälp från leverantören om problem skulle uppstå. Gör aldrig överkan/justeringar på gasolregulator och slanganslutningar. Gasolslangen måste inspekteras för tecken på skador / läckage innan den används. Om någon av dessa delar byts ut, använd endast delar som anges av tillverkaren. Regulatorn och gasslangen ska säkras med slangklämmor som dras åt med hjälp av en skruvmejsel. Säkra inte några anslutningar med tejp eller liknande material som inte är avsedda för gasol.

När gasolbehållaren inte används måste den stängas av och det är lämpligt att koppla bort regulatorn. Gasolbehållare som inte används ska förvaras utomhus på en väl ventilerad plats, utom räckhåll för barn. Se till att tanken är placerad i upprätt läge och på en jämn yta. **Gasbehållaren ska inte förvaras under eller i närheten av grillen.**

Kontrollera avseende gasolläckage

Kontrollera eventuella gasläckage första gången du ansluter grillen till gasolbehållaren och varje gång du byter ut gasolbehållaren. För att kontrollera läckage, öppna gastillförseln från gasolbehållaren, men slå inte på brännarna i grillen. Fukta alla anslutningar med såpvatten eller läckagespray. Läckagespray finns att beställa på sunwind.se. Om det bildas bubblor, dra åt anslutningen. Om det inte hjälper, kontakta din återförsäljare. Läcktesta aldrig genom att använda öppen låga.

Vård/underhåll av gjutjärnsgaller

Innan du använder grillen för första gången, tvätta gjutjärnsgallren med vatten med ett mildt rengöringsmedel för att avlägsna fett och oljerester som fortfarande finns kvar från fabriken. Torka av gallren och fetta in över- och undersida med matolja. Sätt tillbaka gjutjärnsgallret i grillen. Sätt på brännarna och ställ dem i låg effekt i ca. 15-20 minuter. Bränn av gallren tills det slutar fräsa.

Gjutjärnsgaller kan med fördel brännas av på hög värme i ca. tio minuter efter varje gång du har grillat. Matrester och sot tas lättast bort med en stålborste. Lämpliga grillborstar kan köpas hos din återförsäljare eller på sunwind.se.

OBS! Gallren bör smörjas in med matolja om grillen inte ska användas på ett tag. Om man inte gör det kommer ytrost bildas.

Rengöring och underhåll av grillen

Din gasgrill bör hållas fri från smuts och fett för att inte försämrats. Ytan behöver ungefär samma behandling som en bil så att den inte rostar och blir ful. Grillen förvaras bäst under ett lämpligt grillöverdrag.

Tvätta Hild noggrant med jämna mellanrum: ta bort alla galler och brännare och rengör, tvätta noggrant. Smörj sedan in grillen med ett tunt lager syrafri olja. Symaskinsolja, vapolja etc. passar bra. På rörliga delar som gångjärn, hjulbultar och dörrar kan du med fördel smörja med smörjmedel (universalspray).

Brännare behöver också regelbundet underhåll. Borsta dessa rena och se till att hålen i brännarna är öppna och fria från smuts och skräp. Kom ihåg att smörja in gjutjärnsgallren med matolja ett par gånger under säsongen, och alltid innan du vet att grillen inte kommer att användas på länge.

Garanti

Hild har ett 5-årigt garantiprogram, garantin gäller även för rost. Undantaget är rost på brännare, fettbrickor och galler eftersom dessa betraktas som "slitdelar". Garantin kräver normalt rengöring och underhåll i enlighet med denna bruksanvisning. Försummad vård och brist på städning leder till delvis eller fullständig förlust av rätten till garanti. När det gäller ytrost täcks detta inte av garantin.

Brist på underhåll som leder till fettförbränning upphäver garantin.

Kombinationen av fett, salter och värme ger en miljö som få ståltyper är motståndskraftiga mot. Dessutom lagras de flesta grillar utomhus och fukt och varierande lufttemperatur gör också sin del.

Så använder du din gasogrill

Tändning

Se till att gasen är påslagen vid gasolbehållaren. Luta dig inte över grillen när du tänder brännarna.

Obs! Grillens lock måste alltid vara öppet under tändning!

Ytorna på locket kan bli heta under grillningen. Se därför till att du bara rör vid handtaget på locket när grillen är varm.

Grillen har en piezoelektrisk tändning i reglaget. Detta fungerar som ett inbyggt tändstift. Vrid reglaget till halvläge och håll den intryckt tills du hör gas komma fram. Vrid reglaget tills du hör ett tydligt klick. Det är normalt att brännaren inte tänds vid första försöket eftersom blandningen av syre och gas inte är optimal. Upprepa genom att vrida reglaget flera gånger över tändningsläget för att tända brännaren. Om brännaren inte tänds vid första försöket, tryck in och vrid brytaren tillbaka till avstängt läge och försök igen. Om brännaren fortfarande inte tänds, vänta några minuter tills gasen försvunnit innan du försöker igen.

Manuell tändning: Om tändningen av någon anledning inte fungerar kan du hålla en lång tändsticka mot brännaren för att antända. Flamkontroll: Du kan få vilken flamhöjd som helst mellan låg ("MIN") och hög ("MAX") genom att trycka på och vrida omkopplaren mellan dessa lägen.

Så grillar du på Hild

Smörj in gjutjärnsgallren med tunn matolja. Detta förhindrar att maten fastnar. Sätt på brännaren och låt grillen värmas upp innan du börjar grilla.

Tips: Om det bildas lågor när du grillar beror det ofta på att fett från maten droppar ner. Detta kan förstöra grillresultatet och maten bränns lätt. Det är därför vettigt att stå vid grillen och flytta köttet från de områden som har mest lågor. Överflödigt fett kan tas bort, men kom ihåg att fett ger mycket god smak!

Grillmetoder

Direkt grillning

Direktgrillning är det traditionella sättet att grilla, där värmen kommer från en källa direkt under maten. Direkt grillning har störst effekt och passar bäst för skivad korv och kött som bildar en skorpa samtidigt som maten tillagas. Om du vill bryna köttet extra kan du grilla utan lock först. Annars rekommenderas att steka med locket stängt för att minska risken för flambildning och bränt kött. Alternativt kan köttet placeras på aluminiumfolie eller på en bakplåt som samlar upp fett.

Använda Hild som värmeugn

Grillen är en bra värmekälla och därför perfekt för användning som ugn när du är på resa. Med en bakplåt kan din Hild 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.

Grillning på galler

Den karakteristiska "rökta" grillsmaken får man bara vid grillning på galler. När maten grillas droppar fett på brännaren. När fett träffar brännarna skapas en ånga som stiger och omger maten - detta ger den unika smaken. Denna metod passar bäst för mörkt kött, grönsaker och fisk.

När du grillar grönsaker rekommenderar vi att du lägger dem i folie eller i en lämplig korg, helst tillsammans med citron, lök, vitlök eller färska kryddor. Lägg förpackningen på grillgallret på medelhög effekt och kom ihåg att vända på den då och då medan du grillar.

Pizza som proffsen

Bakstehelle är en pizzasten som passar alla pizzaälskande grillkockar. Lämna stenen på grillen i ca. 5 minuter först så att den blir riktigt varm, lägg pizza, bröd eller liknande på stenen, och på några minuter får du ett krispigt och vackert resultat med en gammal nordisk tvist! Bakstespaden är en pizzaspade som är det perfekta tillbehöret för Bakstehellen. Använd ordentligt med mjöl och förbered pizzan direkt på pizzaspaten innan du skjuter över pizzan på pizzastenen. Det solida, handtaget i bok kan vikas för enkel förvaring. Pizzastein Bakstehelle och pizzaspade Bakstespade kan köpas på sunwind.se.

Komplett grillset

Grillsetet innehåller den nödvändiga utrustningen du behöver för att få bästa möjliga resultat på grillen: grilltång, grillspade och grillborste. Trähandtagen är mycket robusta i god gammalnordisk tradition. Grilluppsättningen kan köpas på sunwind.se.

Har du frågor, vill du ha grilltips eller kanske lite inspiration? Klicka på sunwind.se idag: här hittar du ett antal artiklar om grillning, flera fantastiska recept, intervjuer med 'gammalnordiska' bönder och annan användbar information. Kom ihåg att du alltid kan skicka frågor på sunwind.se, vi svarar på det du undrar över i Ask Sunwind.

Grilla gott!

Arvoisa asiakas! Onnittelemme uuden grillin hankinnasta. Ole hyvä ja lue nämä käyttöohjeet huolellisesti läpi ennen kuin otat grillin käyttöön ja säilytä käyttöohjeet myöhempää käyttötarvetta varten.

Lue tämä käyttöohje huolellisesti oman turvallisuutesi varmistamiseksi!

Yleistä Hild-kaasugrillistä

Hild-grillin sijoittelu

- Grilli on tarkoitettu vain ulkokäyttöön!
- Älä koskaan säilytä bensiiniä tai muita herkästi syttyviä aineita grillin lähellä.
- Aseta kaasupullo aina grillin sivulle käytön aikana. Mallit joissa on tilaa kaasupullolle grillin alaosassa: laita kaasupullo grillin alla olevaan tilaan vasta kun grillaus on päättynyt ja grillin osat ovat jäähtyneet!
- Kaasupatruunaa käytettäessä se on sijoitettava mukana toimitettuun pidikkeeseen ja hyvälle etäisyydelle grillistä. Näin varmistetaan, että patruuna on pystysuorassa grillaamisen aikana ja että kaasuletku ei ole kosketuksessa grillin kuumien alueiden kanssa.
- **TÄRKEÄ!** Jos kaasupatruuna kaatuu, se syttyy. Jos näin tapahtuu, sinun on välittömästi sammutettava grilli ja nostettava patruuna takaisin pystyasentoon.

Toimenpiteet kaasuvuotoa epäiltäessä

- Sulje grillin kaasunsyöttöventtiili ja irrota paineensäädin kaasupullosta.
- Sammuta kaikki avotulet ja siirrä mahdolliset sytytys- ja kipinälähteet mahdollisimman kauas grillistä. Avaa kansi jos tunnet edelleen propaanin (maakaasun) tuoksua.
- Mikäli tuoksu/vuoto liittyy kaasupulloon, aseta kaasupullo hyvin tuuletettuun paikkaan ulkona etäälle kaikista mahdollisista sytytys- ja kipinälähteistä.

Huomautus!

Väärä asennus, väärin tehdyt säädöt, muutokset, luvaton huolto tai korjaus voi aiheuttaa henkilö- ja materiaalivahinkoja. Lue siksi asennus-, käyttö- ja huolto-ohjeet huolellisesti läpi ennen grillin asennusta ja käyttöönottoa. Kaasugrillin asennuksen ja käytön tulee olla linjassa kansallisten ja kansainvälisten määräysten kanssa.

Varmista, että kaasuletku ei pääse kosketuksiin kuumien pintojen kanssa tai joudu puristuksiin. Jos grilli tarvitsee huoltoa ota yhteys valtuutettuun kaasulaitteiden huoltoliikkeeseen. On erittäin tärkeää, että kaasugrilli asennetaan ja että sitä käytetään tämän käyttöohjeen määrittämällä tavalla. Tarkista aina grilliä käyttäessäsi, että sen lähellä ei ole helposti syttyviä tai palavia materiaaleja. Tarkista aina liitäntöjen ja kaasuletkujen kunto mahdollisten vuotojen varalta kun olet vaihtanut kaasupullon. Kaasugrilliiä ei koskaan saa jättää ilman valvontaa kun se on päällä. Varmista, että lapset tai kotieläimet eivät pääse koskettamaan kuumia pintoja, jotka voivat aiheuttaa palovammoja. Pidä kaasugrilli puhtaana rasvapalojen estämiseksi. Puutteellinen hoito, josta aiheutuu rasvapalo ei vahinkoineen kuulu takuun piiriin.

Tarkista, että kaasupullo / patruuna on oikean tyyppinen ja tarkoitettu grillillesi: Tässä oppaassa viitataan nestekaasupulloihin (5 / 11kg) ja kaasupatruunoihin (450g) ja niihin liittyviin säätimiin. Tämä kaasugrilli käyttää propaania tai butaanikaasua. Pohjoismaissa suosittelemme käyttämään propaanikaasua, jotta grillaus on mahdollista ympäri vuoden. Huomaa, että kaasutyyppi ja kaasunpaine voivat vaihdella maittain. Jos et ole varma, ota yhteyttä myyntipisteeseen, josta ostit grillin.

Hild-grillin käyttö

Kaasugrillin saa asentaa ja sitä saa käyttää vain tässä käyttöohjeessa mainittuja ohjeita noudattamalla. Vilja-kaasugrilliä on mahdollista käyttää vain ulkotiloissa. Käyttö autotalleissa, teltoissa ja vastaavissa on ehdottomasti kielletty! Grillin tulee olla vähintään 100 cm:n etäisyydellä herkästi syttyvistä pinnoista. Grilliä ei saa asentaa eikä käyttää asuntovaunuissa, asuntoautoissa tai veneissä. Pidä grillin ympäristö puhtaana ja vapaana ylimääräisistä esineistä ja tavaroista ja varmista, että kaasupullo ei pääse kaatumaan tai putoamaan. Varmista, että käyttötilan ilmanvaihto on riittävä. Älä koskaan aseta grilliä herkästi syttyvien materiaalien kuten bensiinin tai muiden syttyvien kaasujen lähelle.

Asennus ja kaasuliitäntä

Asenna grilli tässä käyttöohjeessa annettuja ohjeita noudattamalla.

Tarkista kaasutyyppin määrittävän laitekilven tiedot, kilpi on kiinni kaasugrillissä. Varmista, että grilliä on mahdollista käyttää tarjolla olevan kaasutyyppin kanssa. Euroopan alueella kaasugrillien yhteydessä käytetään sekä propaani- että butaanikaasua. Ota huomioon, että markkinoilla on useita erilaisia kaasupulloverntiileitä. Säätimen tulee olla tyypiltään ja venttiililiitännöiltään kaasupulloon sopivaa tyyppiä. Älä koskaan yritä asentaa kaasuliitäntöjä, venttiileitä tai paineensäätimiä käyttämällä voimaa. Ongelmatapauksissa ota yhteys jälleenmyyjään. **Älä koskaan yritä tehdä muutoksia matalapaineisiin paineensäätimiin tai letkuliitäntöihin. Letkut ja liitännät tulee tarkistaa mahdollisten kaasuvuotojen varalta sekä tarkistaa mahdollisten vaurioiden ja kulumien havaitsemiseksi. Kun vaihdat letkun tai paineensäätimen uuteen, käytä vain alkuperäistä osaa vastaavaa osaa.** Paineensäädin/letku tulee liittää grilliin letkukiristimellä. Kiristä mainittu liitin ruuvimeisselin avulla. Älä käytä teippiä, eristysnauhaa, hampua tai muuta tiivistämateriaalia liitäntöjen tiivistämiseen.

Kaasupullo tulee irrottaa kaasugrillistä ja paineensäädin kaasupullostaa aina kun grilliä ei käytetä. Kaasupullo joka ei ole käytössä tulee varastoida ulkotilaan hyvin tuuletettuun paikkaan ja poissa lasten ulottuvilta. Varmista, että kaasupullo seisoo vakaalla tasaisella pohjalla. **Kaasupullot tulee säilyttää pystyasennossa. Varakaasupulloa ei saa varastoida tai säilyttää grillin alla tai sen lähellä.**

Näin tarkistat mahdolliset kaasuvuodot

Suorita alla kuvatut toimenpiteet ensimmäisellä kerralla kun olet liittänyt kaasupullon kaasugrilliin tai kun olet vaihtanut kaasupullon uuteen.

Kierrä auki kaasupullon sulkuventtiili mutta älä kierrä auki polttimen venttiiliä. Tällöin kaasuletku täyttyy kaasulla. Sivele saippuavesiliuosta kaikkiin kaasuliitäntöihin. Voit myös käyttää Sunwindilta ostettavissa olevaa erityistä vuodonetsintään tarkoitettua suihketta. Jos vuotoja on ne näkyvät kuplintana noin 20 sekunnin kuluessa. Jos löydät vuotoja kiristä letkuliittimen kiristintä. Jos vuoto ei lakkaa, sulje venttiilit, irrota kaasupullo ja paineensäädin ja ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään. Älä koskaan käytä avotulta vuodonetsinnässä!

Näin hoidat Hild-grillin valurautaritulää

Ennen kuin käytät grilliä ensimmäistä kertaa tulee valurautaritulää kastella vedellä, johon on sekoitettu mietoa puhdistusainetta, jotta tehtaalla ritilän pintaan levitetyt suojarasva- ja öljyjäämät lähtisivät irti. Kuivaa grilliritilää ja levitä ohut kerros ruokaöljyä ritilän ala- ja yläpinnoille. Aseta valurautaritulää takaisin grilliin. Sytytä polttimet ja anna palaa pienellä liekillä (matala asetus) noin 15 - 20 minuutin ajana. Anna polttimien palaa kunnes et enää tunne hajua.

Polta polttimia täydellä teholla noin 10 minuutin ajan jokaisen ruoanvalmistuskerran jälkeen ruokajäämien polttamiseksi irti valurautaritulästä. Loput jäämät voit poistaa helpoiten teräsharjalla. Voit ostaa sopivan grilliharjan joko lähikaupastasi tai Sunwindilta.

Huom! Valurautaritulää tulee käsitellä ohuella ruokaöljykerroksella aina jos grilliä ei tulla käyttämään pitempään aikaan. Jos et toimi näin, pinnat ruostuvat.

Grillin hoito ja huolto

Kaasugrilli tulee pitää vapaana rasvasta ja roskista. Ulkopinnat tulee käsitellä ja hoitaa kuten auton maalipinnat, jotta ne eivät ruostuisi ja samentuisi. Grilli säilyy parhaiten oman peitteensä alla.

Pese Hild perusteellisesti säännöllisin väliajoin. Ota irti kaikki ritilät ja polttimet ja puhdista, pese grillin kolot ja ahtaa paikat huolellisesti. Käsittele kuivaamisen jälkeen ohuella öljykerroksella. Käytä ompelukonerasvaa, aseöljyä tai vastaavaa. Käsittele liikkuvat osat kuten nivelet, pyörän pultit ja luukkujen saranat sopivalla määrällä voiteluainetta (spray).

Myös polttimot tarvitsevat säännöllistä huoltoa. Harjaa osat puhtaaksi ja varmista, että polttimen aukot ovat vapaat liasta ja noesta. Muista käsitellä valurautaritulää ruokaöljyllä muutaman kerran sesongin aikana ja aina jos tiedät, ettet aio käyttää grilliä pitempään aikaan.

Takuu

Sunwind myöntää Hild-grillille 5 vuoden takuun, joka koskee myös läpiruostumista. Poikkeuksena on polttimot ja lämmönjakolevyt, jotka ovat ns. kulutusosia. Takuuehdot edellyttävät normaalia hoitoa ja huoltoa tämän käyttöohjeen mukaisesti. Takuu ei kata pintaruostetta.

Huono hoito tai väärä käyttö, josta aiheutuu rasvapalo poistaa takuun.

Rasva, suola ja kuumuus ovat yhdistelmä, jota harva teräslaatu kestää täysin ilman muutoksia. Lisäksi on syytä huomioida, että suurin osa grilleistä säilytetään ulkotiloissa joissa ilmankosteus ja vaihteleva lämpötila rasittaa pintoja omalta osaltaan.

Grillin käyttö

Sytytys

Varmista, että kaasupullon ja paineensäätimen venttiili/venttiilit ovat auki-asennossa ennen kuin ryhdyt sytyttämään polttimien liekkejä. Älä kumarru grillin yläpuolelle kun sytytät polttimien liekkejä. **Huom! Grillin kannen tulee aina olla auki kun suoritat sytytyksen!**

Grillin kannen ulkopinnat kuumentuvat grillauksen aikana. Käsittele kantta vain kahvasta kiinni ottamalla kun grilli on kuuma.

Grillin jokaisessa polttimossa on oma kääntöpietso-sytytin. Käännä sen polttimen painiketta «puoli» asentoon ja pidä sisäänpainettuna, niin kauan kunnes kuulet sytyttimen naksahduksen. On normaalia, jos poltin ei syty ensimmäisellä kerralla, vaan voit grillin ollessa kylmä toistamaan tämän muutaman kerran ennen kuin hapen ja kaasun suhde on optimaalinen ja poltin syttyy. Päästä irti painikkeesta muutaman sekunnin päästä kun poltin on hieman ehtinyt lämmetä.

Manuaalinen sytytys: Jos sytytys ei jostakin syystä toimi, voit suorittaa sytytyksen manuaalisesti. Ota esiin tarpeeksi pitkä tulitikku, sytytä se ja aseta polttimen päälle/viereen ja käännä kaasun-syöttö päälle. Voit säätää polttimen liekin korkeutta säätimen avulla: "MIN" tuottaa matalan liekin, "MAX" korkean liekin. Paina ja käännä säädin haluttuun asentoon.

Näin grillaat Hild-grillillä

Käsittele valurautaritilä pienellä määrällä ruokaöljyä. Tämä estää ruokaa jäämästä kiinni ritilään. Sytytä polttimet ja anna ritilän kuumentua ennen kuin aloitat grillauksen.

Vihje: Jos huomaat, että grillauksen aikana ilmee liekehdintää, on useimmiten syynä ruoasta valuva rasva ja nesteet. Tämä voi vaikuttaa grillauksen lopputulokseen ja aiheuttaa noen kertymistä ruokaan. Siksi on tärkeää seistä grillin äärellä ja siirtää ruokaa kohtiin joissa se altistuu savulle vähiten. Ylimääräinen rasva on mahdollista kaapia pois mutta muista, että rasva antaa ruoalle mahtavan hyvän maun!

Grillausmenetelmiä

Ruoan valmistamiseen grillin avulla on käytössä kaksi eri päämenetelmää: epäsuora ja suora. Epäsuoran grillauksen tapauksessa grilliä käytetään lähes samaan tapaan kuin paistouunia. Ruoka asetetaan suoraan sammutetun polttimen yläpuolelle muiden polttimien ollessa päällä - muista sulkea grillin kansi. Epäsuora grillaus soveltuu parhaiten suurien lihapalojen grillaukseen yli 25 minuutin ajan. Suosittelemme, että käytät apuna paistolämpömittaria varsinkin jos grillaat suuria lihapaloja.

Suoran grillauksen tapauksessa kyseessä on perinteisempi tapa grillata. Lämpö tulee suoraan ruoan alla olevasta lämmönlähteestä. Suora grillaus on kaikista tehokkain kuumennusmenetelmä ja soveltuu parhaiten makkaroiden ja siivutetun lihan grillaamiseen kun pintaan halutaan rapea kerros sen lisäksi, että liha paistuu myös sisältä. Jos haluat ruskistaa lihaa erityisesti voit grillata

ensin ilman kantta. Muutoin suosittelemme lihan grillaamista kansi suljettuna ylipaistumisen ja palamisen estämiseksi. Vaihtoehtoisesti voit asettaa lihan alumiinifolioon tai paistoastiaan joka kerää lihasta tihkuvat nesteet ja rasvan ja estää rasvaa päätyvästä polttimeen (rasvapalon esto).

Edellisten lisäksi voit käyttää molempien menetelmien yhdistelmää, jota suosittelemme erityisesti paksuille pihveille tai kalalle. Kuumenna ruokaa suoralla lämmöllä lyhyen aikaa molemmilta puolilta. Pienennä lämmitystehoa ja sulje kansi 3 - 4 minuutin ajaksi.

Grillaus ritilän avulla

Perinteinen ”savustettu” grillauksen aromi aikaansaadaan ritilän päällä grillattaessa. Kun ruokaa grillataan, nesteet tippuvat alas polttimeen. Kun rasva osuu kuumaan polttimeen, muodostuu höyryä, joka nousee ylöspäin ja ympäröi ruoan - tämä muodostaa ruokaan sen ainutlaatuisen grillauksen aromin. Tämä menetelmä soveltuu parhaiten lihan, vihannesten ja kalan grillaukseen.

Jos grillaat vihanneksia, suosittelemme että asetat vihannekset alumiinifolioon tai erilliseen ritilään/koriin, mielellään yhdessä sitruunamehun, sipulin, valkosipulin tai tuoreiden yrttien kanssa. Aseta koko paketti grillilevylle ja kuumenna keskiteholla ja muista kääntää aika ajoin grillauksen aikana.

Pizzaa ammattilaisten tapaan

Bakstehelle on pizzakivi, joka sopii kaikille pizzaa rakastaville grillimestareille. Anna kiven kuumentua grillissä noin 5 minuutin ajan jotta se kuumentuu kunnolla, aseta pizza tai pihvit tai kyljykset kiven päälle ja muutamassa minuutissa saat mahtavan aterianautinnon jossa on pohjoismaalainen tunnelma! Bakstespaden on ihanteellinen pizzan valmistamisen mahdollistava varuste, johon on saatavissa mainio lisävaruste Bakstespaden-pizzalasta. Käytä riittävästi jauhoja ja valmista pizza suoraan pizzalastaan jolloin saat pizzan irti kivistä todella kätevästi ja helposti. Vahvarakenteinen ’urnorske’-kahva on valmistettu pyökistä. Kahva on taittavissa helpon säilytyksen mahdollistamiseksi. Voit tilata Bastehelle-pizzakiven ja Bakstespade-pizzalastan Sunwindin internet-sivuilta tai osta suoraan jälleenmyyjältä.

Täydellinen grillausvälinesetti

Grillausvälinesetti sisältää kaikki oleelliset varusteet joita tarvitset parhaan mahdollisen grillauksen aikaansaamiseksi: grillipihdit, grillilasta ja grilliharja. Kahvat valmistettu vahvasta ja kestävästä puusta - parhaiden pohjoismaalaisten perinteiden mukaisesti. Voit tilata tämän setin suoraan Sunwindiltä.

Onko sinulla kysymyksiä, haluatko grillausvihjeitä tai reseptejä ja inspiraatiota grillaushetkiin? Vieraile Sunwindin internet-sivuilla tänään - sivuiltamme löydät artikkeleita grillauksesta, joitakin todella fantastisia pohjoismaisia reseptejä, ’urnorske’-tuotteiden käyttäjien haastatteluja ja paljon muuta hyödyllistä tietoa. Muista myös, että voit aina lähettää kysymyksiä Sunwindille, me vastaamme sinulle mielellämme.

Hyviä ja maukkaita grillaushetkiä!

Kære kunde! Tillykke med din nye grill. Venligst læs brugervejledningen grundigt igennem inden du tager grillen i brug og opbevar brugervejledningen til senere brug.

Læs brugervejledningen grundigt igennem for din egen sikkerhed!

Generelt om Hild

Placering af Hild

- Grillen er kun til udendørs brug!
- Du må ikke bruge eller opbevare benzin eller andre letantændelige væsker i nærheden af grillen.
- Afmonter altid gasflasken når grillen ikke er i brug. På modeller med plads til gasflaske under grillen er dette kun til opbevaring når grillen ikke er i brug
- Ved brug af engangsgasdåse skal gasdåsen placeres i den medfølgende holder og i god afstand til grillen. Dette er for at sikre at gasdåsen står op, og at gasslangen ikke kommer i kontakt med varme områder på grillen.
- VIGTIGT! Hvis gasdåsen vælter vil gassen gå i flydende form som medfølger opflamning. Såfremt dette skulle ske, skal grillen slukkes og gasdåsen stilles lodret igen.

Sikkerhedsanvisning ved mistanke om gaslækage

- Sluk grillen og fjern gasregulatoren fra gasflaske/gasdåse
- Suk for åben ild og fjern mulige antændningskilder. Åben låget hvis det fortsat lugter af gas.
- Hvis gaslugten/lækagen kommer fra gasflasken må du sætte den udendørs på et velventileret sted langt fra andre antændelses kilder.

Bemærk!

Forkert montering, justering, ændring, service eller vedligeholdelse kan forårsage person- eller materielskade. Læs derfor installations-, drift- og vedligeholdelsesvejledningerne grundigt igennem før grillen samles og tages i brug. Montering og brug af din gasgrill skal ske i overensstemmelse med de nationale og lokale bestemmelser.

Sørg for at gasslangen ikke er forbindelse med varme områder på grillen eller at slangen bøjes. Gasgrillen skal serviceres af autoriserede personer. Det er vigtigt at grillen kun bruges som beskrevet i denne anvisning. Sikre dig at der aldrig står brandbar materiale i nærheden af grillen når du griller. Kontroller altid forskruningerne når du skifter gasflaske/gasdåse. Grillen skal altid være under opsyn når den er i drift. Hold børn i afstand af grillen da varme arealer på grillen kan medføre brandskader. Hold grillen ren for fedt for at hindre brand forårsaget af fedt. Manglende rengøring for fedt som medfører fedtbrand medfører at garantien ikke gælder.

Kontroller at gasflasken/gasdåsen er den rigtige til grillen. I denne vejledning refererer vi til 5kg/10kg/11kg gasflaske og 450g engangsgasdåse med tilhørende gasregulatorere. Gasgrillen kan operere med propan eller butangas eller blandinger af disse. Vi anbefaler propangas som kan bruges hele året. Bemærk at gastype og tryk varierer fra land til land. Er du usikker så kontakt forhandleren.

Brug af Hild

Gasgrillen skal bruges som beskrevet i denne anvisning.

Kontroller gastypelabel som sidder på grillen. Sikre dig at grillen kan bruges med den gastype som du har. I Europa bruges Propangas og butangas og mix af disse. Der findes mange forskellige forskruninger på gasflasker. Regulatoren skal passe til gasflasken. Du må aldrig tilslutte en højtryksregulator. Kontakt forhandleren hvis der opstår problemer med tilslutningen. Der må ikke ændres på regulatorer og tilslutninger. Gasslangen skal efterses for lækage før brug. Såfremt det bliver nødvendigt at skifter gasregulator eller slange må der kun bruges samme type som producenten foreskriver til denne grill. Der skal altid bruges spændebånd/gasklemmer på regulator og slangestuds (gasflaske) og skruekobling (gasdåse)

Når gasflaske/dåse ikke er i brug skal der slukkes for gastilførsel og vi anbefaler at gasflaske/gasdåse afmonteres. Gasflasker/dåser der ikke er i brug skal opbevares udendørs på et velventileret sted og uden for børns rækkevidde. Sørg for at gasflasken står stabilt på et fast underlag. Gasflasker/dåser skal stå oprejst. **Gasflaske/dåse må ikke opbevares under grillen.**

Sådan sikrer du dig mod eventuelle lækager:

Dette skal gøres første gang du tilslutter grillen og når du skifter gasflaske/dåse: Sluk for gastilførslen på gasflasken/dåsen, men ikke på brænderne. Dette gør at gasslangerne bliver fyldt med gas. Pensel eller brug lækagespray på gasforbindelserne. Lækagespray kan købes hos forhandleren eller sunwind.no. Hvis der er lækage vil der vise sig bobler efter ca. 20 sekunder. Hvis der er lækage skal spændebåndene spændes og/eller forskruningerne spændes. Brug aldrig flamme/ild til lækagesøgning. Såfremt lækagen fortsætter skal du tage kontakt til forhandleren.

Hærdning af grillristene på Hild

Før brug skal ristene afvaskes i vand tilsat mild sulfosæbe for at fjerne olierester. Tør ristene af og smør ristene med madolie. Grillristene lægges tilbage i grillen. Tænd grillen på position "lav" og lad grillen brænde i 15-20 minutter. Brænd ristene af til det ikke ryger mere.

Støbejernsriste kan med fordel rengøres ved høj varme i ca 10 minutter efter hver grillning. Eventuelle madrester og sod kan fjernes med stålbørste. Stålbørster som er egnede kan købes hos forhandleren eller sunwind.no

Bemærk! Grillristene skal smøres med madolie hvis grillen ikke skal bruges i længere tid. Hvis dette ikke gøres kan der komme rust på overfladerne.

Rengøring og vedligeholdelse af grillen

Gasgrillen skal rengøres for fedt og skidt for at holde den i god form. Overfladerne skal vedligeholdes som en bil vedligeholdes (overflader) for ikke at ruste og blive grim. Vi anbefaler at du bruger grillovertræk.

Vask Hild grundigt med jævne mellemrum: tag ristene ud og rengør brændere, vask grillen grundigt i brænderkassen. På før derefter et tyndt lag syrefri olie. Brug symaskineolie eller våbenolie som er velegnet. På bevægelige dele som hængsler, hjulbolte og døre kan smørelolie med fordel bruges (universalspray).

Brændere trænger også til jævnligt vedligeholdelse, disse børstes rene og sørg for at hullerne er rene og fri for fedt og skidt. Ristene skal smøres med olie et par gange i løbet af sæsonen og når den ikke skal bruges i længere tid.

Garanti

Hild har et 5 års garantiprogram, garantien gælder også mod gennemrusting. Undtaget er rust på brændere, fedtbrædt og riste da disse regnes som sliddele. Garantien forudsætter at grillen er normalt rengjort og vedligeholdelse ifølge brugervejledning er udført. Manglende rengøring og vedligeholdelse medfører tab af garanti eller dele af samme. Overfladerust dækkes ikke af garanti. Manglende vedligeholdelse som resulterer i en fedtbrand er ikke omfattet garantien.

En kombination af fedt, salt og varme giver et miljø som stål ikke er modstandsdygtig mod. Udendørs opbevaring med fugt og varierende temperaturer er også medvirkende til korrosion.

Brug af din gasgrill

Tænding

Tænd for gassen på regulatoren/gasflasken/gasdåsen. Bøj ikke gasslangen når du tænder brænderne. **Bemærk: Låget skal altid være åbent når du tænder grillen!**

Overflader på låget kan bliver varmt under grillning. Rør derfor kun håndtaget på låget når grillen er varm.

Grillen er udstyret med en piezoelektrisk tænder. Denne fungerer som en indbygget gnist-tænder. Still gasreguleringsknappen på "halv" position og hold den inde til du hører gassen sive. Vrid knappen videre rundt til du hører et klik. Det er normalt at tænderen ikke tænder ved første forsøg gentag operation indtil der er ild i brænderen. Hvis brænderen ikke er tændt efter mange forsøg, så afvent nogle minutter indtil gassen er drevet væk.

Manuel tænding:

Såfremt brænderne stadig ikke tænder, kan du tænde med en lang gaslighter direkte på brænderne. Når grillen er tændt kan du veksle mellem lav (MIN) og høj (MAX) flamme ved at dreje gasreguleringsknappen.

Grillning på Hild

Smør grillristene med madolie. Dette forhindrer at maden brænder på. Tænd brænderne så de bliver varme inden du griller.

Tips: Hvis det flammer op under grillning, skyldes det ofte at fedt/olie løber ned på brænderne.

Dette kan forkulle kødet, bliv derfor ved grillen og flyt kødet rundt så opflamning undgås mest mulig. Overflødig fedt kan evt. skæres af, men husk fedt giver god smag!

Grillmetoder

Direkte grillning

Den traditionelle måde at grille på hvor varmen kommer direkte fra brænderne, denne er mest velegnet til pølser og kød i skiver hvor der ønskes sprød skorpe. Hvis du ønsker ekstra sprød skorpe kan du grille med låget lukket i starten. Vi anbefaler at der grilles med låget åbent for at reducere risikoen for opflamning og sveden kød. Alternativ kan man lægge alufolie på ristene.

Brug Hild som stegeovn

Grillen er en god varmekilde og er derfor perfekt som stegeovn når du er på tur. Med bakstehelle stenplade vil din Hild kunne bruges til at varme brød, pizza og andre brødprodukter når du er på tur med båd eller campingvogn. Hold låget lukket så meget som muligt.

Grillning på grillrist

Den karakteristiske røgede grillsmag fås kun ved grillning på rist. Når maden grilles drypper saft og fedt ned på brændere, derved opnået evaporering som giver den unikke grillsmag, bedst egnet er mørkt kød, grøntsager og fisk.

Grøntsager lægges i folie eller rist/kurv gerne sammen med citronsaft, løg, hvidløg og friske urter. Grøntsager lægges på risten ved medium styrke, som vendes med jævne mellemrum

Pizza som profferne

Bakstehelle er en pizzasten som enhver pizzaelskende grillchef elsker. Lad stenen lægge på grillen i ca 5 minutter så den bliver ordentlig varm, læg pizza på stenen, og på få minutter får du et sprødt og flot resultat med et urnorsk twist! Bakstespaden er en pizzaspade som er det ideelle tilbehør til Bakstehelle pizzastenen. Brug godt med Mel og tilbered pizzaen direkte på pizzaspaden før tager pizzaen ned på pizzastenen. Det solide, urnorske håndtag i bøg kan foldes for let opbevaring. Begge kan købes på sunwind.no

Det komplette grillsæt

Grillsætte indeholder det essentielle udstyr som du har brug for, for at opnå den perfekte grillning, grilltang, grillspade og grillbørste, håndtagene er robust i god urnorsk tradition. Grillsættet kan købes på suwind.no

Hvis du ønsker tips om til grillning og lidt inspiration? Klik ind på sunwind.no allerede i dag, her finder du en række artikler om grillning, flere fantastiske urnorske opskrifter, interviews med urnorske bønder og kokke og almen nyttig information. Du kan altid sende spørgsmål på sunwind.no, vi svarer på alt i Spør Sunwind.

God grillning!

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 information about gas grill Hild

Placement of Hild

- This grill is meant for outdoor use only!
- Do not store petrol or any flammable liquids near the grill.
- Always place the gas bottle beside the grill when not in use.
- When using a gas cartridge, it must be placed in the enclosed holder and in safe distance from the BBQ. This is to ensure that the gas cartridge remains in an upright position all the time. Make sure that the gas hose does not get in direct contact with hot areas on the BBQ.
- Important! If the gas cartridge should tip over it will lead to a flame-up in the BBQ. Should this happen, turn off the BBQ, and straighten the cartridge back up again.

Safety when leakage of gas is suspected

- Turn off the grill's gas supply and disconnect the regulator from the tank.
- Wipe out any open flames and remove possible ignition sources. Open the lid, if the smell of gas is sustained.
- If the gas tank appears to be the source of smell/ leakage, place this outdoors with good ventilation and away from possible ignition sources.

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.

Make sure that the gas hose is not clenched, and never in contact with hot surfaces, and that the BBQ is installed in exact accordance with these instructions. For service, please contact authorized personnel. Always ensure that the BBQ is placed away from inflammable material when being used. All gas hoses and attachments must be checked for possible leakage each time the gas tank is replaced. When in use, the BBQ must always be kept an eye on. Keep children at a safe distance from the grill; touching hot surfaces could cause burns. The BBQ must be kept clean to avoid flare-ups caused by remnants of fat. Fires resulting from ignition of grease will terminate the warranty.

Ensure that the gas tank is suitable for your product: This user manual refers to gas tanks/boxes and regulators, and this BBQ utilizes propane or butane gas. Within the Nordic countries we recommend propane gas, as this can be used at low temperatures. Note that gases and gas pressures may vary between countries. If in doubt, please contact your supplier.

Using Hild

The BBQ must be installed according to these instructions and is only to be used outdoors. It is not to be used in garages, tents etc. and must be placed a minimum of 100 cm away from any inflammable surfaces. The BBQ cannot be installed in any vehicle or boat. It is important to keep the area surrounding the BBQ and the gas tank clean and see to that it is placed where the ventilation is sufficient. The barbecue 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!

Assembly and connection

Assemble the product according to these instructions.

Note the labeling of appropriate gases listed on your BBQ and be certain that the gas you have is suitable for your BBQ. Butane or propane is used throughout Europe. Be aware that several different valves for gas tanks exist, and that the regulator must connect appropriately to your LPG tank. Never try forcing the tank valve to fit the "click on" regulator. Seek assistance from the supplier if problems should arise. Never make adjustments to low-pressure regulator and hose couplers. The gas hose must be inspected for signs of damage/leakage prior to being used. If any of these parts are being replaced, use only parts specified by the manufacturer. The regulator and gas hose should be secured by using hose clamps, which are tightened with the use of a screw driver. Do not secure any attachments with tape, or similar materials don't mean for LPG.

When the gas tank is not in use, it must be closed, and disconnecting the regulator is advisable. Gas tanks not in use are to be stored outdoors in a well-ventilated place, out of reach from children. Make sure that the tank is placed in an upright position and on an evenly surfaced ground.

Additional gas tanks are not to be stored underneath or in proximity to the BBQ.

Check for possible gas leakage

Please check for gas leakage the first time you are connecting the BBQ to the gas tank, and also each time you are replacing the gas tank.

To check for leakage, open the gas supply from the gas tank, but do not switch on the burners inside the BBQ. The gas hose(s) will fill with gas. Then pour water with soap over all connections. A spray, replacing the water and soap, can be obtained from the supplier. Any leakage will result in bubbles within approx. 20 seconds. If a leakage is detected, tighten the connection. If the leakage does not terminate, contact your supplier. Never use an open flame to search for leaks!

How to cure Hilds east iron grids

The east 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 burners 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 east iron grids. Remnants of food and sot are then removed 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 Hild thoroughly on a regular basis: take out all grids and burners and dean those, wash all surfaces and all little corners and 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.

The burner also need maintenance. Keep these clean by brushing them and assure that the holes are kept open and 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 of time!

Warranty

Hild 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 gasgrill

Ignition

Make sure that the gas supply is turned on. Do not lean over the BBQ when igniting the burners.

NOTE: The lid must always be kept open while igniting.

Be aware that the surface of the lid will be hot when using the BBQ, during which time only the handle on the lid should be touched.

The BBQ has an electronic built-in igniter in the knob which emits sparks when the knob is pushed and turned. Turn the knob halfway and keep pushing the knob down until you can hear the gas streaming out, and then keep turning the knob until a click is heard. The burner will often not ignite instantly/at first attempt, because the mixture of gas and oxygen is not optimal at that time. Repeat by turning the knob multiple times passed the ignition "click" until the burner ignites. This is a safe and reliable way of igniting the BBQ. Once the burner is burning, you can open the gas flow to "MAX". If the burner does not ignite at first attempt, push, and turn the button back to the "off" position and repeat the procedure. If the burner still does not ignite, wait a few minutes to give the gas time to diffuse away from the BBQ before attempting again.

Manual ignition: If the described procedures do not work, the burner can be ignited manually, by utilizing a (long) match. Control of the flame: You can get any size of flame between low ("MIN") and high ("MAX") by pushing and rotating the knob between these positions.

How to grill with Hild

Saturate the surface of the cast iron grids with cooking oil. This will keep the food from sticking to the surface of the grill. Turn on the burners and let the grids get warm before starting to barbeque.

Tip: Flames caused by fat dripping from the food could damage the result, making the food burn easily. Removing the meat from the flames is advisable.

Grill methods

Direct grilling

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, regardless of whether you are traveling by boat or caravan. Remember to hold the lid back as much as possible underneath

Using a grid

The characteristic “smoked” taste can only be obtained by grilling on grids. This will allow juice from the food to drip down, creating a steam surrounding the food - providing the unique taste of barbequed meat. This method is most suitable for tender meat, vegetables, and fish.

When cooking vegetables, they should be wrapped in foil, griddle, or basket, preferable with same lemon juice, onions, garlic, or fresh herbs. Use medium heat and remember to flip the package a few times during the barbequing.

Pizza like a pro

Bakstehelle is a pizza stone that suits every pizza-loving barbecue chef. Let the pizza stone lie on the grill for approx. 5 minutes as it gets hot. Place the pizza, bread rolls or steak on the stone.

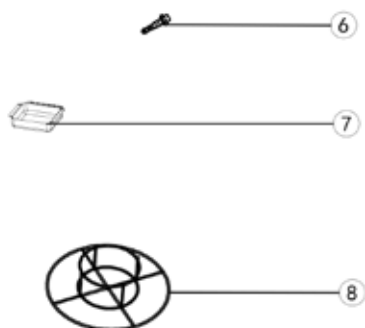
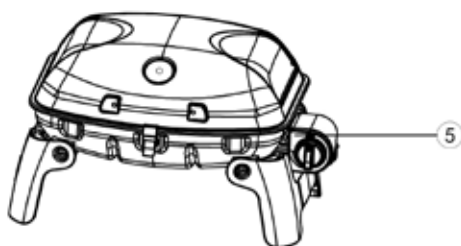
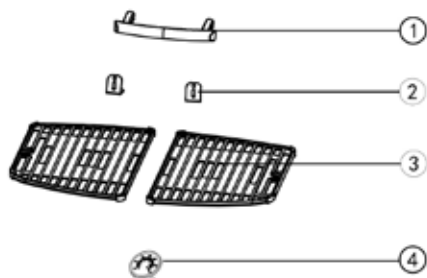
Within a few minutes you have a crispy and tasteful result with an “urnorsk” twist! Bakstespade is a pizza peel which is the ideal accessory for Bakstehelle. Use enough flour and prepare the pizza right on the pizza peel before sliding the pizza onto the pizza stone. The sturdy, “urnorsk” handle in beech can be folded for easy storage.

The complete barbecue tool set

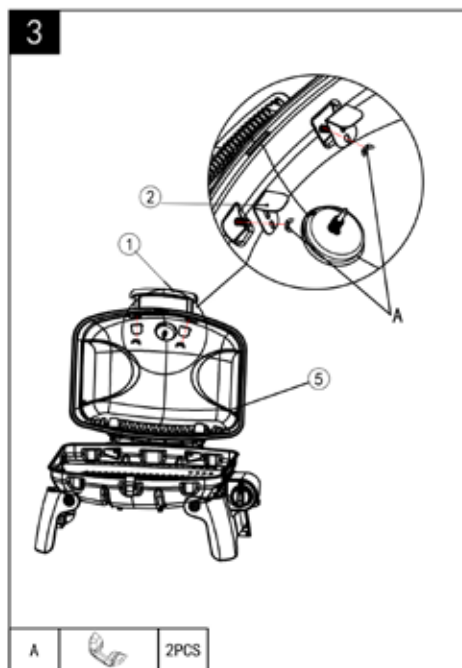
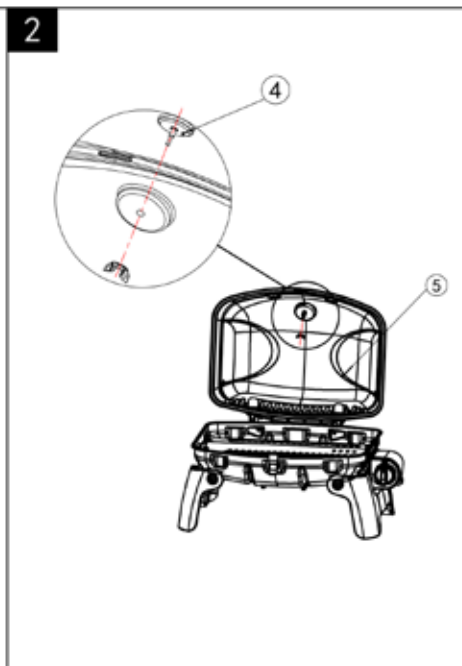
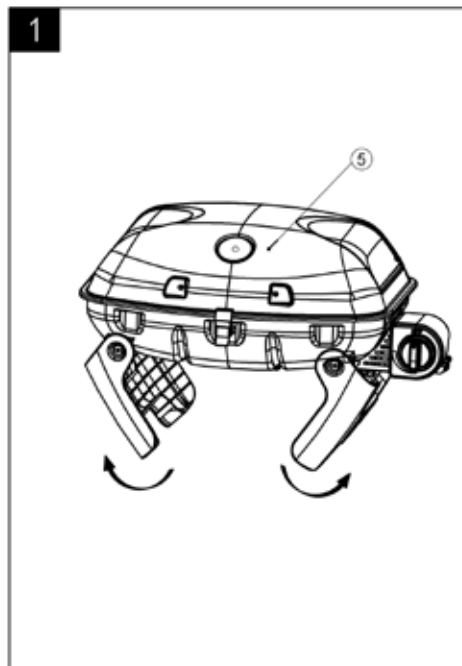
The tool set includes the essential equipment you need to get the best results on the grill: a tang, spatula, and grill brush. The wooden handles are very robust - based on good, “urnorsk” traditions.

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”.

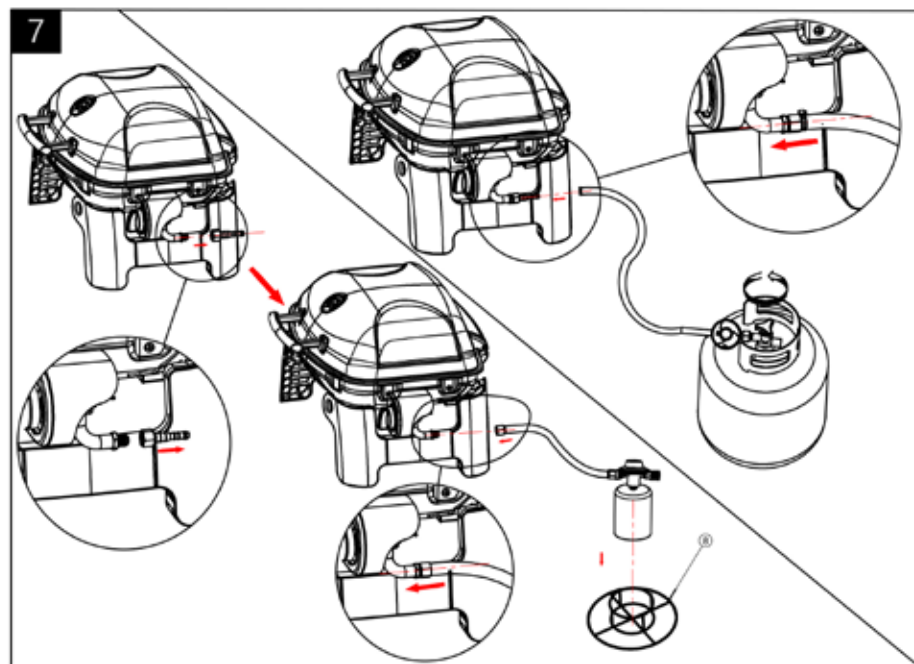
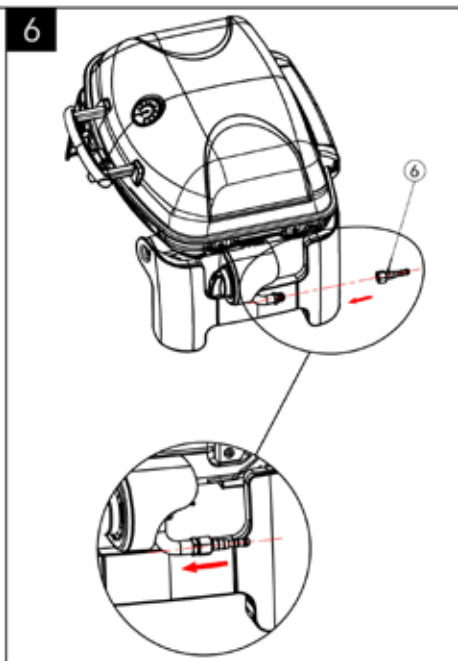
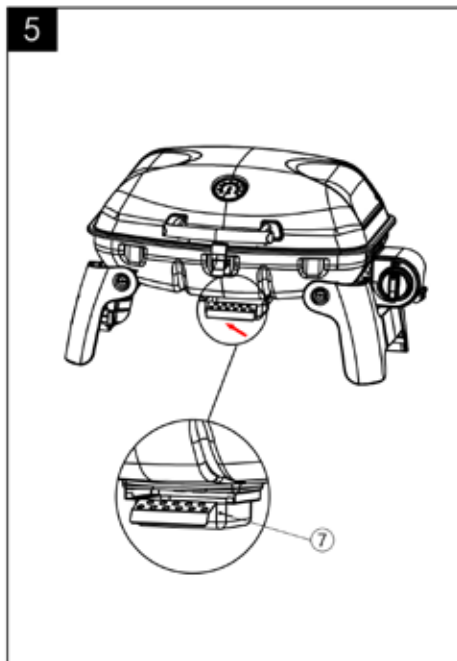
Enjoy!




① *1 	② *2 	③ *2
④ *1 	⑤ *1 	⑥ *1
⑦ *1 	⑧ *1 	
A M5*2 		



A		2PCS
---	---	------



PRODUSENT: LAITTEEN VALMISTAJA: TILVERKARE: APPLIANCE MANUFACTURED BY:	YOUNGDA GROUP CHINA		IMPORTER	SUNWIND GYLLING AS
PRODUKTNUMMER: VALMISTEKODI: PRODUKTNUMMER: APPLIANCE CODE:	440523 HILD		ID KODE: TUNNISTEKODI: IDENTIFIKATIONSKOD: IDENTIFICATION CODE:	 2531/20
TOTAL EFFEKT: KOKONAISLÄMPÖTEHO: TOTAL EFFEKT: TOTAL HEAT INPUT:	3,5kW (255/h) Brennere er på 3.5kW per brenner 3,5kW (255/h) Grillin polttimien nimellisteho on 3.5kW per polttin 3,5kW (255g/h) Grillbrännarna är nominellt 3.5kW per brännare 3,5kW (255g/h) The grill burners are rated at 3.5kW per burner			
GASSKATEGORI: LAITTELUOKKA: GASKATEGORI: GAS CATEGORY:	I ₃ (28-30/37)		I _{3B} (P(30))	
GASTYPE: KASULAJI: GASTYP: TYPES OF GAS:	Butan	Propan	LPG GAS MIXTURE (GASOL)	
GASTRYKK: KASUN KÄYTTÖPAINE: GASTRYCK: GAS PRESSURE:	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	
INJEKTOR, STR: SUUTTIMEN KOKO: INJEKTOR, STORLEK: INJEKTOR SIZE:	Hovedbrennere: 0.93mm; Pääpoltin: 0.93mm; Huvudbrännare: 0.93mm; Main Burner: 0.93mm;		SERIENUMMER DATOKODE: KOHDEMAAT: DATUMKOD SERIAL NUMBER/DATE CODE	
DEST LAND: KOHDEMAAT: ANVÄNDNING I LÄNDER: COUNTRIES OF DESTINATION	I ₃ (28-30/37) BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, and SI. I _{3B} (P(30)) BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU and MT.			
<p>NO: KUN FOR UTENDØRS BRUK! OVERFLATER BLIR VARME – HOLD BARN OG DYR PÅ AVSTAND FLYTT IKKE GRILLEN UNDER BRUK. STENG AV GASSTILFØRSEL ETTER BRUK. FORSØK ALDRI Å ENDRE PÅ PRODUKTET MÅ IKKE BRUKES I NÆRHETEN AV BRANNFARLIGE MATERIALER ELLER VÆSKER SAMT MATERIALER SOM ER FØLSOMME FOR VARMEPÅVIRKNING. LES OG OPPBEVAR BRUKSANVISNINGEN TIL SENERE BRUK.</p> <p>FIN: AINOASTAAN ULKOKÄYTTÖ SEKÄ HYVIN TUULETETUT TILAT.LAITTEEN PINNAT VOIVAT OLLA KUUMIA. ÄLÄ PÄÄSTÄ LAPSIA LAITTEEN LÄHELLE.V ÄLÄ LIIKUTA LAITETTA KÄYTÖN AIKANA.SULJE KAASUPULLON VENTTIILI KÄYTÖN JÄLKEEN. ÄLÄ TEE LAITTEeseen MITÄÄN MUUTOKSIA. LAITTEEN LÄHELLÄ EI SAA OLLA SYTTYVIÄ MATERIAALEJA. LUE LAITTEEN KÄYTTÖOHJE HUOLELLA ENNEN KÄYTTÖNOTTOA.</p> <p>SWE: ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK MED GOD VENTILATION. YTTERSIDORNA BLIR MYCKET VARMA – HÅLL BARN OCH HUSDJUR PÅ AVSTAND. FLYTTA INTE PRODUKTEN UNDER ANVÄNDNING. STÄNG AV GASSTILFÖRSELN EFTER ANVÄNDNING. ÄNDRA ELLER MODIFIERA INTE PRODUKTEN DENNA PRODUKT FÅR INTE ANVÄNDAS I NÄRHETEN AV BRANDFARLIGT MATERIAL. LÄS BRUKSANVISNINGEN INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS!</p> <p>ENG: FOR USE OUTDOORS AND IN WELL VENTILATED AREAS. ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY. DO NOT MOVING THE APPLIANCE DURING USE. TURN OFF THE GASS SUPPLY AT THE GAS CYLINDER AFTER USE. DO NOT MODIFY THIS APPLIANCE.KEEP AWAY FROM FLAMMABLE MATERIALS DURING USE. READ THE INSTRUCTION LITERATURE BEFORE USING THE APPLIANCE.</p>				





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