



# PUUGRILLI BASIC

Tuotenro 14601

ASENNUS- JA KÄYTTÖOHJEET

## OSALUETTELO:

### Puugrilli

1. Parilointilevy / keittotaso
2. Grillausritilä
3. Tulipesä
4. Tulipesän suojalevy
5. Tulenohjainlevy
6. Lasiluukku
7. Arina 100x400 mm
8. Tuhkalaatikko
9. Alahyllytaso
10. Jalat
11. Tuliputki 90° kulmalla
12. Tuliputken jatko 0,5 m
13. Sadehattu putkeen

### Muut tarvikkeet

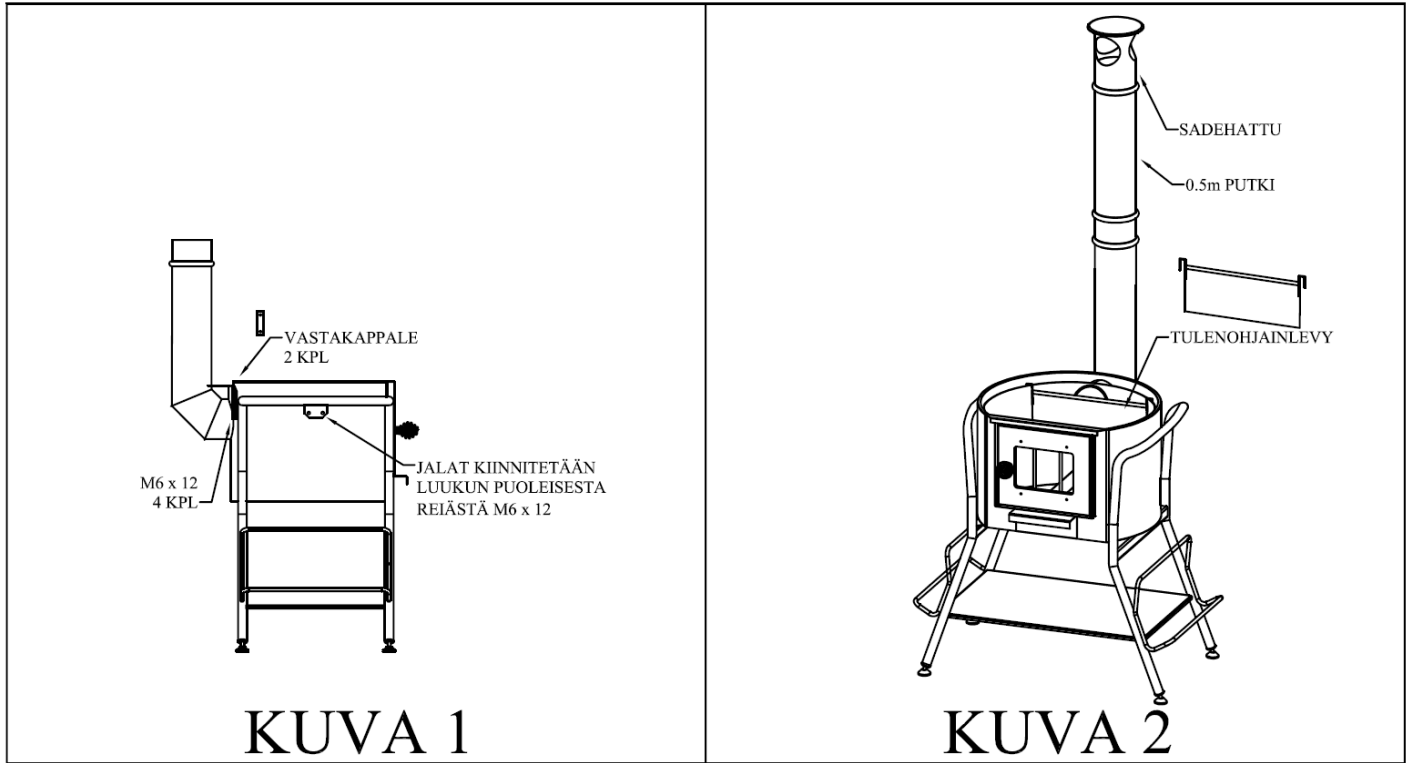
- M6 x 12 mm rst-ruuvi 6 kpl
- M6 rst-mutteri 2 kpl
- Aluslevy, rst 2 kpl
- Putken kiinnike, rst 2 kpl



**Onnittelemme teitä hyvästä valinnasta ja toivotamme  
Teille hienoja hetkiä Misa-Puugrillin parissa!**

## KOKOONPANO

Kokoonpano on helpointa vähintään kahden henkilön voimin. Kokoonpano suoritetaan seuraavasti: Poistetaan tulipesän suojalevy (sisävaippa) tulipesästä nostamalla se pois. Kannatetaan tulipesää ilmassa tai asetetaan se esim. pukin päälle. Kiinnitetään jalat tulipesään. Jalka, joka on merkitty O-kirjaimella, tulee luukun puolelta katsottuna oikealle puolelle ja V-kirjaimella merkitty vasemmalle puolelle. Jalassa oleva kannake asettuu tulipesän alle. Jalka kiinnitetään luukun puoleisesta reiästä tulipesän runkoon M6 x 12 mm ruuvilla ja M6 mutterilla aluslevyn kanssa. Aluslevy ja mutteri tulevat tulipesän sisäpuolelle. Kiinnitysruuveja ei kiristetä vielä. Seuraavaksi asetetaan mustaksi maalattu alahyllytaso paikoilleen. Alahyllytaso jää roikkumaan jaloissa olevien tukilankojen varaan. Tämän jälkeen vielä kiristetään jalkojen kiinnitysruuvit. Tulipesän suojalevy asetetaan tämän jälkeen takaisin paikoilleen.



KUVA 1

Tuliputki kiinnitetään paikoilleen. Tulipesän sisäpuolelle tulee kaksi vastakappaletta pystyasentoon. Putki kiinnitetään neljällä M6 x 12 mm ruuvilla. Tulipesän suojalevyn tulee olla paikoillaan ennen putken asennusta.

KUVA 2

Lopuksi laitetaan tuliputkeen 0,5 m jatko-osa ja ruostumaton sadehattu paikoilleen putken päähän. Tulenohjainlevy asetetaan paikoilleen tulipesään. Tulenohjainlevy jää roikkumaan koukuistaan tulipesän suojalevyn varaan tuliputken pään etupuolelle.

## ASENNUS

Puugrilli voidaan asentaa ulos tai grillikatokseen. Alustan pitää olla kohtuullisen tasainen. Puugrilli säädetään suoraksi säätöjaloista. Tuotteen alusta ei kuumene, joten se ei tarvitse erillistä lämpöeristystä. Jos tuote asennetaan palavalle alustalle, on alle asennettava min. 0,5 mm paksuinen pelti, joka ylettää vähintään 40 cm tuotteen eteen. Pellin leveys on oltava vähintään 54 cm. Suojaetäisyys syttyvään materiaalin vaakasuunnassa on tulipesästä/tuliputkesta mitattuna vähintään 50 cm ilman suojausta.

Grillikatokseen asennettaessa voidaan käyttää lisätarvikkeena saatavaa eristämätöntä hormia ja liesikupua, tuotenro: 15100. Tarvittaessa savupiippua voidaan jatkaa Puugrilliin saatavien jatkoputkien avulla.

Poista kaikki suojamuovit ennen käyttöä.



## KÄYTTÖ

Puugrilli Basicilla voit pariloida, paistaa, grillata ja keittää. Lisäksi se toimii mainiona tulisijana, tunnelman luojana.

## PARILOINTI / PAISTAMINEN

Parilointilevyn ensimmäinen käyttöönotto tapahtuu asentamalla levy paikoilleen tulisijan päälle. Polttoaineena käyvät normaalit sekahalot, grillihiiliä tai muita erikoisia polttoaineita puugrillissä ei tarvita. Parilointilevyä käytettäessä puugrilliin ei tarvitse tehdä kovin suuria tulia. Puut on hyvä pilkkoa kohtuullisen pieniksi, jolloin parilointilevyn lämpötilaa on helpompi pitää tasaisena. Veto säädetään tuhkalaatikkoa avaamalla tai sulkemalla. Polttoaineluukun ikkunasta voi seurata liekkien voimakkuutta.

Kuumennuksen jälkeen kaadetaan levyllä ruokaöljyä, likainen öljy pyyhitään pois esim. talouspaperilla. Käyttämällä suojakäsineitä estätte palovammat. Varsinainen paisto / parilointi tapahtuu käyttäen tarkoituksenmukaista paistorasvaa.

Pariloinnin tai paistamisen yhteydessä levyä joudutaan välillä puhdistamaan. Se käy kätevästi nostamalla levyä hieman paikoiltaan, jolloin tulipesän ja levyn välisestä raosta, on helppo paistolastalla pyyhkäistä ylimääräiset rasvat yms. tulipesään. Levyn saa nopeasti puhtaaksi myös siten, että sille kaadetaan ruokaöljyä ja annetaan sen kumentua, jonka jälkeen sille kaadetaan kylmää vettä. Varoitus! Tällöin on varottava, ettei roiskuva rasva / vesihöyry polta ketään!! (Oma vastuu!!)

Parilointilevyä säilytettäessä on hyvä käsitellä se eläinrasvalla (veteen liukenematon) ja pitää levy säänsuojassa, näin se ei ruostu. Mahdolliset ruosteet voi hioa pois.

## GRILLAUS

Grillausta varten valmistetaan hiillos seuraavasti. Tulta pidetään tulipesässä parilointilevyn paikoillaan ollessa. Tasaisen hiilloksen saa käyttämällä mahdollisimman saman kokoisia puita n. 2 pesällistä. Hiilloksen valmistuttua tasoitetaan se, suljetaan tuhkalaatikko ja vaihdetaan parilointilevy grillausritilään. Grillausritilä on heti valmis käyttöön. Grillausritilä on emaloitu ja sen puhdistaminen tapahtuu parhaiten grillin puhdistukseen soveltuvalla harjalla. Parilointilevyä ja grillausritilää voi säilyttää tarvittaessa puugrillin jaloissa olevissa telineissä.

## KEITTÄMINEN

Pihakeittion parilointilevyä voidaan käyttää normaalina liesitasona. Lisäksi lisävarusteena puugrilliin on saatavana 60 l RST-vesipata, tuotenro: 14260. Pataosassa on hana ja kantokahvat sekä alumiinikansi. Padassa voidaan keittää pienikin vesimäärä ym., koska se lämpiää vain pohjasta.

## HUOLTO

Tulipesä ja tuhkalaatikko tulee tyhjentää tuhkasta ennen jokaista käyttökertaa. Tuliputki puhdistetaan tarpeen mukaan. Emaloidut, maalatut ja ruostumattomasta teräksestä olevat pinnat pestään astianpesuainetta käyttäen, tuotteen ollessa kylmä. Pesun jälkeen pinnat kuivataan pehmeällä kankaalla. Älä käytä hankaavia pesuaineita. Pinnat on syytä puhdistaa riittävän useasti, jottei lika pääse pinttyymään. Parilointilevy ja grillausritilä tulee puhdistaa käytön jälkeen. Parilointilevyyn mahdollisesti muodostunut ruoste voidaan hioa pois. Parilointilevy on aina suojattava rasvalla puhdistuksen jälkeen. Mahdolliset ruoanvalmistuksessa syntyneet roiskeet on hyvä pyyhkiä heti pois.

## SÄILYTYS

Jos puugrilli on ulkona, on se hyvä peittää pidemmän säilytyksen ajaksi. Parilointilevy tulee säilyttää kuivassa tilassa ja suojata se huolellisesti esim. eläinrasvalla.



## TAKUU

Takuuaika on kaksi vuotta alkaen puugrillin toimituspäivästä. Takuu on voimassa Suomessa. Takuu on voimassa vain yksityiskäytössä.

Takuuaikana ilmenneet raaka-aineista tai valmistusvirheistä johtuvat viat korjataan veloituksetta.

Takuu ei kata asennus- ja käyttöohjeiden vastaisesta asennuksesta ja/tai käytöstä johtuvia vikoja. Takuu ei kata normaalista kulumisesta johtuvia vaurioita.

## LISÄVARUSTEET

SAVUSTIN, tuotenro: 19031

Puugrilliin soveltuva savustin. Mustaksi emaloitua terästä. Astian tilavuus 60 litraa. Kaksi vaakaritilää ja yksi piikkiritilä. Rasva-allas ruostumatonta terästä.

SAVURI, tuotenro: 19021 ja ASENNUSRENGAS, tuotenro: 19010

Pienempi savustuslaatikko Puugrilliin. Emaloitu laatikko ja kaksi vaakaritilää. Rasva-allas ruostumattomasta teräksestä. Laatikon mitat: 29 x 53 x 18 cm. Puugrillissä käytettäessä tarvitaan asennusrenkas. Savuria voi käyttää myös muussa tulisijassa.

LOIMULAUTA, tuotenro: 19309

Puugrilliin on saatavissa myös lisävarusteena loimulauta. Puugrillissä voidaan samanaikaisesti käyttää kuutta loimulautaa.

PAELLAPANNU, tuotenro: 19100

Paellapannussa on 7 cm korkeat reunat, jotka mahdollistavat paellan tms. ruokien valmistamisen. Pannun halkaisija on 53 cm. Kantana voidaan tarvittaessa käyttää erikseen saatavaa emaloitua kantta, tuotenro: 44118.

PATAOSA, tuotenro: 14260

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu 60 l pataosa on varustettu hanalla ja kantokahvoilla. Lisäksi mukana tulee alumiinikansi. Pataosa lämpenee pohjasta, joten pienemmänkin vesimäärän keittäminen/lämmitys onnistuu hyvin.

ERISTÄMÄTÖN HORMI JA LIESIKUPU, tuotenro: 15100

Grillikatokäyttöön. Mukana tulevat kattopellit vesi- ja sisäkatolle, joilla hormi kiinnitetään kattorakenteisiin. Hormiosa ja liesikupu on galvanoitua terästä. Hattuosa on ruostumatonta terästä. Pihakeittiö asetetaan liesikuvun alle ja savuputki johdetaan hormiosan sisään. Pihakeittiön savuputkea jatketaan Misan liitinputkilla vesikaton tasalle asti.

TUULENSUOJA JA YLÄRITILÄ, tuotenro: 19601

Puugrilli Basic-malliin on saatavissa lisävarusteena sama tuulensuoja ja yläritilä, joka kuuluu Puugrilli Premium-mallin vakiovarusteeksi. Tuulensuoja ja sen kiinnike ovat ruostumatonta terästä. Ritilä on mustaksi emaloitu.

SAVUPUTKEN JATKAMINEN, tuotenrot: 16211 (0,5 m) ja 16111 (1,0 m)

Putkia löytyy suorina 0,5 m ja 1,0 m mittaisina.