

Polar Nuotio -nuotiogrilli

Polar Campfire Grill

FI: Asennus- ja hoito-ohjeet (s. 2)

EN: Installation Instructions & Use and Care Guide (p. 5)



POLAR GRILLI

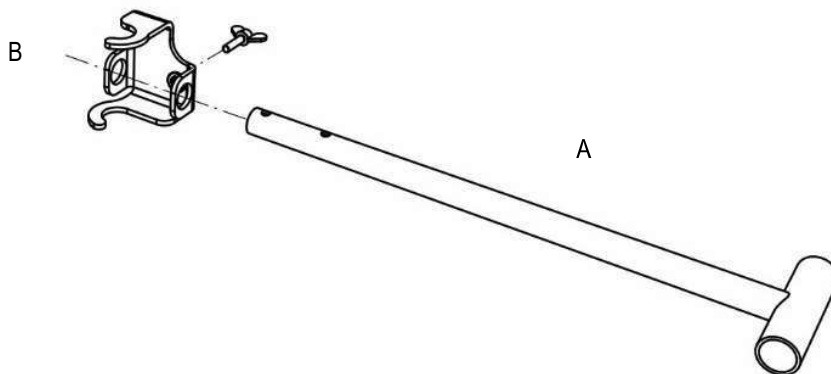
SUOMEKSI [IN FINNISH]

OSALUETTELO

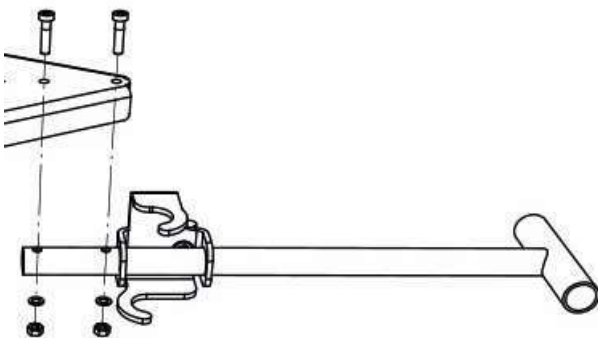
1. Yläkaariputki: sinkittyä ohutseinäputkea. Putken halkaisija 25 mm. Putkeen kiinnitetään halsteri/grillaustaso sekä kahvipannun koukku ja lukitusrenkaat.
2. Lukitusrenkaat: 2 kpl. Pujotetaan yläkaariputkeen pitämään varusteet (grillaustaso/halsteri ja kahvipannun koukku) paikoillaan.
3. Maa-/kiinnityspiikit: 2 kpl. Lyödään kiinni maaperään. Yläkaariputki asennetaan niiden päälle.
4. Portaattomasti säädettävä grillaustaso/halsteri tuplaritilällä, jolla voi myös loimuttaa kalaa. Materiaali: ruostumaton teräs (halsterin ritilä) & kuumankestomaalilla jauhemaalattu musta rauta (grillaustaso ja kahva).
5. Kahvipannun koukku: mustaa rautaa.

ASENNUSOHJEET

1. Merkitse pihamaahan yläkaariputkien päiden leveydeltä kohdat, joihin kiinnität maapiikit. Valitse riittävän tiivis maaperä, jotta nuotiogrilli ei pääse huojumaan. Vasaroi maapiikit (terävä pää alaspäin) maahan niin syvälle, että niistä jää maanpinnalle vain kolot näkyville.
2. Pujota ensin yksi lukitusrenkas yläkaariputken toiseen päähän, ja kiristä se haluttuun grillauskorkeuteen. Pujota sitten kahvipannun koukku vastakkaiseen putkeen/päähän, minkä jälkeen pujota toinen lukitusrenkas kahvipannun koukun alapuolelle. Kiristä lukitusrenkas siipiruuvilla haluttuun korkeuteen.
3. Työnnä yläkaariputken päät maapiikkeihin perille asti. Varmista, että yläkaariputki seisoo tukevasti maassa suorassa asennossa.
4. Kokoa grillaustaso/halsteri: Työnnä halsterin varsi (A) säätöosan (B) läpi niittiin asti. Kiinnitä siipiruuvilla. Tarkista, että säätöosa on samalla tavalla kuin kuvassa.



5. Kiinnitä varsi kehikkoon kahdella pultilla ja kiristä.



6. Kiinnitä halsteri/grillaustaso yläkaariputkeen vapaana olevan lukitusrenkaan yläpuolelle. Jos grillaustaso kallistuu pois päin, on se asennettu väärinpäin säätöosastaan (käännä tuolloin se toisinpäin). Voit nyt säätää lukitusrenkaan/grillausritilän korkeutta ja kulmaa.

PUHDISTUS JA HOITO

Grillaustasoa ja halsteriritilää suositellaan lämmitettäväksi ennen ensimmäistä grillausta 30 minuuttia punahehkuisilla hiilillä tai tulella.

Puhdista grillaamisen jälkeen mahdolliset roiskeet hyvin jäähtyneen mustan grillaustason päältä esim. teräslastalla tai -harjalla sekä tarvittaessa vedellä. Hopeanvärisen halsteriritilän voi pestä käsin myös astianpesuaineella. Tämän jälkeen kuivaa osat ja voitele musta grillaustaso vielä ruokaöljyllä, jotta se säilyisi hyvänä monta vuotta. Säilytä grillaustaso ja halsteriritilä kuivassa ja lämpimässä paikassa.

TURVALLISUUS

- Varmista (maanomistajalta), että nuotion tekeminen on sallittua ko. alueella.
- **Älä tee nuotiota silloin, kun ruohikko-/metsäpalovaroitus on voimassa.**
- Älä grillaa tuulisella säällä.
- Valitse riittävän tiivis maaperä, jotta nuotiogrilli ei pääse huojumaan.
- Älä käytä grilliä 1,5 metriä lähempänä tulenarkoja materiaaleja.
- Älä käytä grilliä ennen, kuin kaikki osat ovat kunnolla paikoillaan.
- Grillikintaita tai patalappuja pitäisi aina käyttää suojaamaan käsiä, kun grillataan.
- Älä koske grillausritilään tai kahvipannun koukkuun niiden ollessa kuumia.
- Käytä kunnollisia grillausvälineitä, joissa on pitkät, kuumuuden kestävät kädensijat.
- Älä jätä lapsia tai lemmikkieläimiä nuotion lähelle valvomatta.
- Älä yritä siirtää kuumaa grilliä.
- Älä käytä vaatteita, joissa on helposti valuvat hihat, kun sytytät tai käytät grilliä.
- Älä jätä tulta vartioimatta.
- Sammuta nuotio huolellisesti grillaamisen jälkeen.

TAKUU

Polar Metallit Oy myöntää työ- ja materiaalitakuun Polar Nuotio -nuotiogrillille seuraavin ehdoin:

- Takuun voimassaoloaika on yksi vuosi ostopäivästä (12 kk).
- Takuun edellytyksenä on luotettava selvitys (esim. kassakuitti) ostopaikasta ja -ajasta.
- Takuu korvaa takuuajana havaitut työ- ja materiaaliavirheet.

TAKUU EI KORVAA

- normaalista käytöstä johtuvaa kulumista, esimerkiksi maalin palamista
- käyttövirheistä, huolimattomuudesta, puutteellisesta hoidosta & muista ulkopuolisista tekijöistä aiheutuvia vaurioita
- rahti- ja matkakustannuksia tai muita välillisiä kustannuksia.

MENETTELY VIRHETILANTEISSA

Näkyvästä mahdollisesta kuljetusvahingosta on tehtävä ilmoitus heti, ja piilevästä vahingosta on tehtävä ilmoitus viiden vuorokauden kuluessa tavarantoimituksen vastaanottamisesta ottamalla yhteyttä tuotteen myyjään.

Polar Metallit Oy korjaa kustannuksellaan tuotteen virhettä edeltävään kuntoon, mikäli takuu ja takuehdot (ks. yllä) ovat voimassa. Takuukorjaus ei pidennä tuotteen eikä korjauksen kohteen takuuajaa. Ostajan pitää ilmoittaa viasta myyjälle tai valmistajalle kohtuullisessa ajassa siitä, kun hän on havainnut virheen tai kun hänen olisi pitänyt se havaita. Kohtuullinen aika on normaalisti 14 vuorokautta. Tämä takuu ei rajoita niitä oikeuksia, jotka ostajalla on kuluttajansuojalain mukaan.

TUOTTEEN HÄVITTÄMINEN

Vanhan/Käyttökelvottomaksi kuluneen Polar Nuotio -grillin voi kokonaisuudessaan laittaa metallinkeräysastiaan.

TUOTTEEN VALMISTAJA

Polar Metalli Oy
Teollisuuskylänraitti 5, FI-94450 Keminmaa
Puhelin: +358 400 284 400 (arkisin klo 8.00–16.30)
Sähköposti: info@polarmetalli.fi
Kotisivut: www.polarmetalli.fi

Polar Grillit ja muut Polar Grilli -tuotteet löydät osoitteista:
www.polarshop.fi (Polar Metalli Oy:n oma verkkokauppa)
www.polargrilli.com (tuotesivusto)
Facebook ja Instagram: @polargrilli

Jaa omat Polar Grilli -grillauskokemuksesi meidän kanssamme Facebookissa ja Instagramissa aihetunnisteella #polargrilli

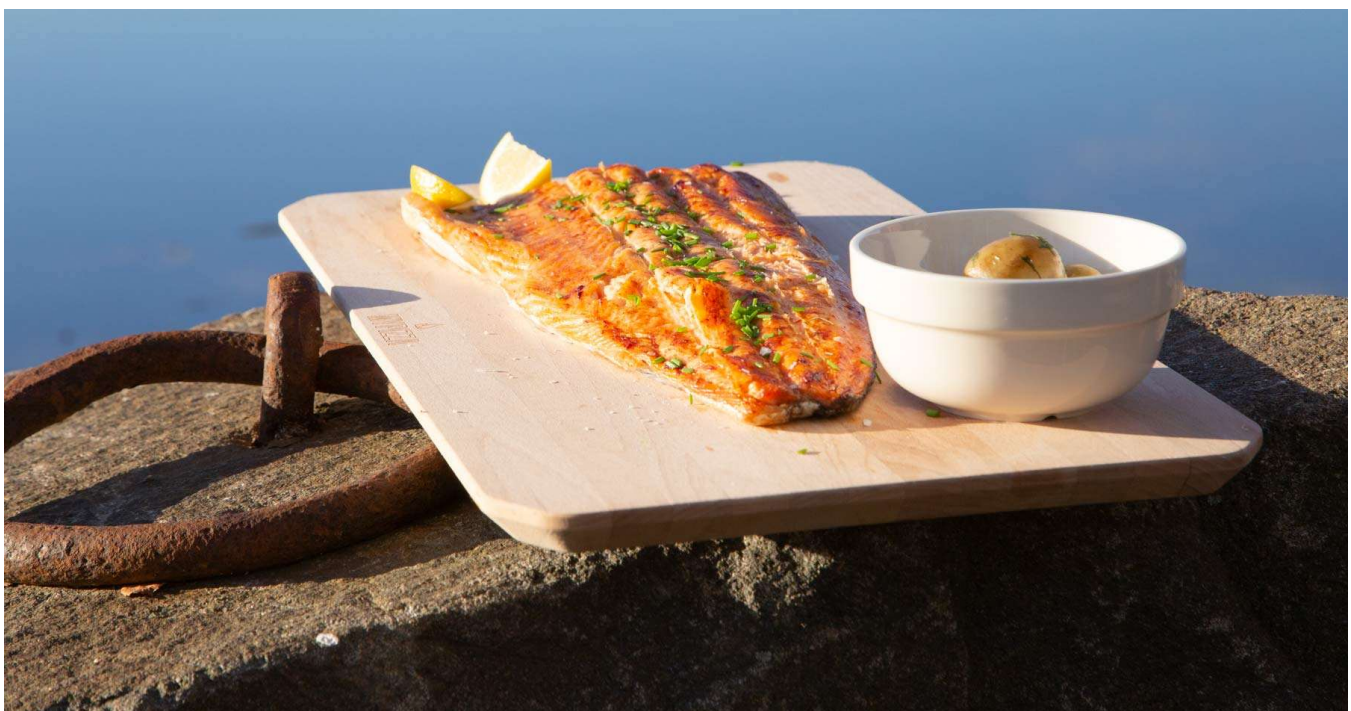
VINKKI: Kalan valmistaminen Polar Nuotio -grillillä

Loimulohi

Siirrä grillaustaso pois nuotion päältä. Levitä mustan grillaustason päälle foliota. Aseta ruokaöljyllä vaukka ja suolattu kalafilee grillaustason päälle nahkapuoli alaspäin. Kiinnitä rosterinen halsteriritilä lohifileen päälle grillaustasaan, jottei kala pääsisi tippumaan. Aseta grillaustaso/kala nyt hiilloksen päälle lähes pystyasentoon. Lämpö on sopiva, kun se ei ole polttavan kuuma käden ollessa kalan lähellä. Voitele kalaa paiston aikana ruokaöljyllä, jottei se kuivu ja/tai tartu ritilään kiinni. Kääntelee välillä grillaustasoa kahvan avulla toisinpäin, jotta kala paistuisi tasaisesti.

Kalojen halstraus

Siirrä grillaustaso pois nuotion päältä. Voitele sekä musta grillaustaso että rosterinen halsteriritilä ruokaöljyllä. Purista pienet, suolatut kalat tason ja ritilän väliin siten, etteivät ne pääse tippumaan. Vie grillaustaso/kalat hiilloksen päälle vaakaa-asentoon. Käännä välillä grillaustaso/halsteri toisinpäin, jotta kalat paistuisivat tasaisesti.



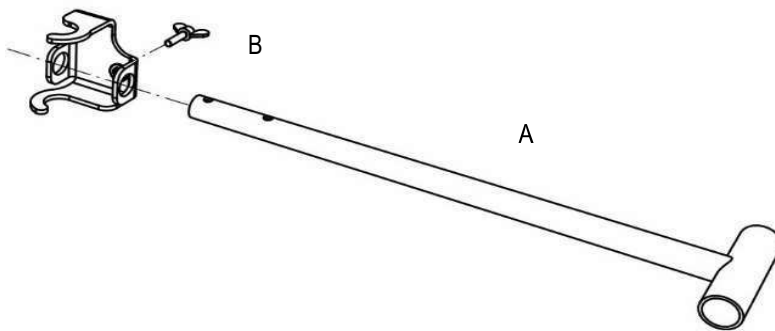
IN ENGLISH [ENGLANNIKSI]

PARTS LIST

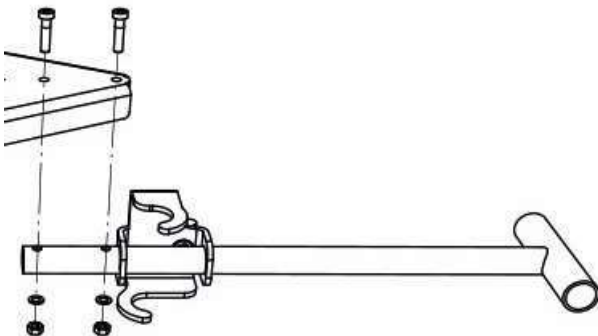
1. Top curved tube: zinc-coated, thin-walled metal tube. The tube diameter is 25 mm. The grilling surface, the hook for the coffee pot and the locking rings are attached to the tube.
2. Locking rings: 2 pcs. Attached to the curved tube for securing the other equipment (the grilling surface/broiler and the hook for coffee pot).
3. Ground/attachment spikes: 2 pcs. To be pressed into the ground. The curved tube is attached on top of them.
4. The steplessly adjustable grilling surface, which can also be used for open-fire cooking of fish. Materials: stainless steel (the broiler grate) and black iron powder-coated with heat resistant paint (the black grilling surface and the handle).
5. The hook for the coffee pot: black iron

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Mark the places for the spikes on the ground, with the width of the ends of the curved tube. Choose a sufficiently firm spot to prevent the device from wobbling. Pound the spikes into the ground (sharp end first) until only the grooves are visible above the surface.
2. First slide one locking ring over one end of the curved tube and secure it at the desired grilling level. Then attach the hook for the coffee pot to the opposite tube/end, after which you can attach the other locking ring below the hook for the coffee pot. Use the wingnut to secure the locking ring at the desired level.
3. Push the ends of the tube all the way into the ground spikes. Make sure that the tube stands straight and firm.
4. Assemble the grilling surface: Push the handle (A) through the adjustment part (B) until it hits the rivet. Attach with a wingnut. Make sure that the adjustment part looks similar to the picture.



5. Attach the handle to the frame with two bolts and tighten.



6. Attach the grilling surface to the curved tube above the free locking ring. Should the grilling surface tilt outwards, the adjustment part has been wrongly attached (in which case turn it around). Now you can adjust the level and angle of the locking ring/grilling grate.

CLEANING AND CARE

It is recommended to heat up the grill and keep the fuel red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking on the grill. After grilling, clean potential splatter from a thoroughly cooled grilling surface with a grill spatula or brush and/or plain water if necessary. The stainless steel broiler grate can also be hand-washed with water and dishwashing liquid. Then dry the parts and grease the black grilling surface with cooking oil to keep it in good condition. Store the grilling surface and the broiler grate in a dry and warm place.

SAFETY

- Before making a campfire, make sure that the campfire is permitted on the land you are visiting.
- **Do not start a campfire during heightened fire danger (when the grass/forest is dry).**
- Do not make a fire in heavy wind.
- Choose a sufficiently firm spot, to prevent the device from wobbling.
- Do not place the grill near flammable materials. Minimum distance of 1.5 m from the fire is recommended.
- Do not use the grill until it is fully assembled.
- Always use oven mitts or kettle holders to protect your hands when handling the grill.
- Never touch the grill grids or the hook for coffee pot when they're hot.
- Always use proper grilling tools with long and heat-resistant hand holds.
- Do not leave children or pets unsupervised near the fire.
- Do not attempt to move a hot grill.
- When using the grill, it is not recommended to wear clothes with slouchy sleeves.
- Don't leave the fire unattended.
- Afterwards, ensure that the campfire is properly extinguished.

WARRANTY

Polar Metalli Oy provides warranty on workmanship and material for the Polar Campfire Grill under the following conditions:

- Warranty period is one year (12 months) from the date of purchase.
- Prerequisite for warranty is reliable proof (e.g. receipt) of the time and place of purchase.
- The warranty will cover workmanship and material faults detected during the warranty period.

WARRANTY DOES NOT COVER

- wear and tear resulting from the use, for example burning of the paint
- damage caused by misuse, negligence, deficient care and other damages caused by other external factors
- freight and travel costs or other indirect costs.

PROCEDURE IN FAULT SITUATIONS

You must notify of potential visible transportation damage immediately and of the latent damage within 5 days of receiving the goods by contacting the seller of the product. Polar Metalli Oy repairs the product to the condition preceding the fault at its own expense if the warranty is valid and warranty terms apply (see above). Repairs under warranty do not extend the time of warranty. The buyer must notify the seller or the manufacturer of the fault within a reasonable time after detecting the fault or when they should have detected it. Normally, reasonable time is 14 days. This warranty does not limit the rights the buyer has according to the Consumer Protection Law.

DISPOSAL OF THE PRODUCT

An old/unusable Polar Campfire Grill can be taken to a metal recycling container.

MANUFACTURER

Polar Metalli Oy, Teollisuuskylänraitti 5, FI-94450 Keminmaa, FINLAND
 Tel. +358 400 284 400 (weekdays from 08:00 A.M. to 04:30 P.M. in Finnish time)
 E-mail: info@polarmetalli.fi
 Website: www.polarmetalli.fi

You can find Polar Grills and other Polar Grilli products in:

www.polarshop.fi (online shop of Polar Metalli Oy)

www.polargrilli.com (product site)

Facebook and Instagram: @polargrilli

Share your own Polar Grilli experiences with us on Facebook and Instagram with the hashtag #polargrilli

How to grill fish on Polar Campfire

Making glow-fried salmon

Move the grilling surface off the fire. Put foil on top of the grilling surface. Put the oiled and salted fish filet on top of the black grilling surface, skin down. Attach the stainless steel broiler grate to the grilling surface on top of the fish, so that the fish does not fall. Now set the grilling surface/fish almost fully upright on top of the embers. The heat is at the right level when it doesn't burn your hand when you hold it near the fish. While roasting, keep oiling the fish so that it doesn't dry out and/or get stuck to the grate. Keep turning the grilling surface with the handle so the fish roasts evenly.

Broiling small fish

Move the grilling surface off the fire. Oil the black grilling surface and the stainless steel broiler grate. Press the small, salted fish between the grilling surface and the broiler grate so that they do not fall. Position the grilling surface/fish horizontally above the embers. Keep flipping the grilling surface/broiler so the fish roast evenly.





POLAR GRILLI

www.polargrilli.com

Valmistaja/Manufacturer:

