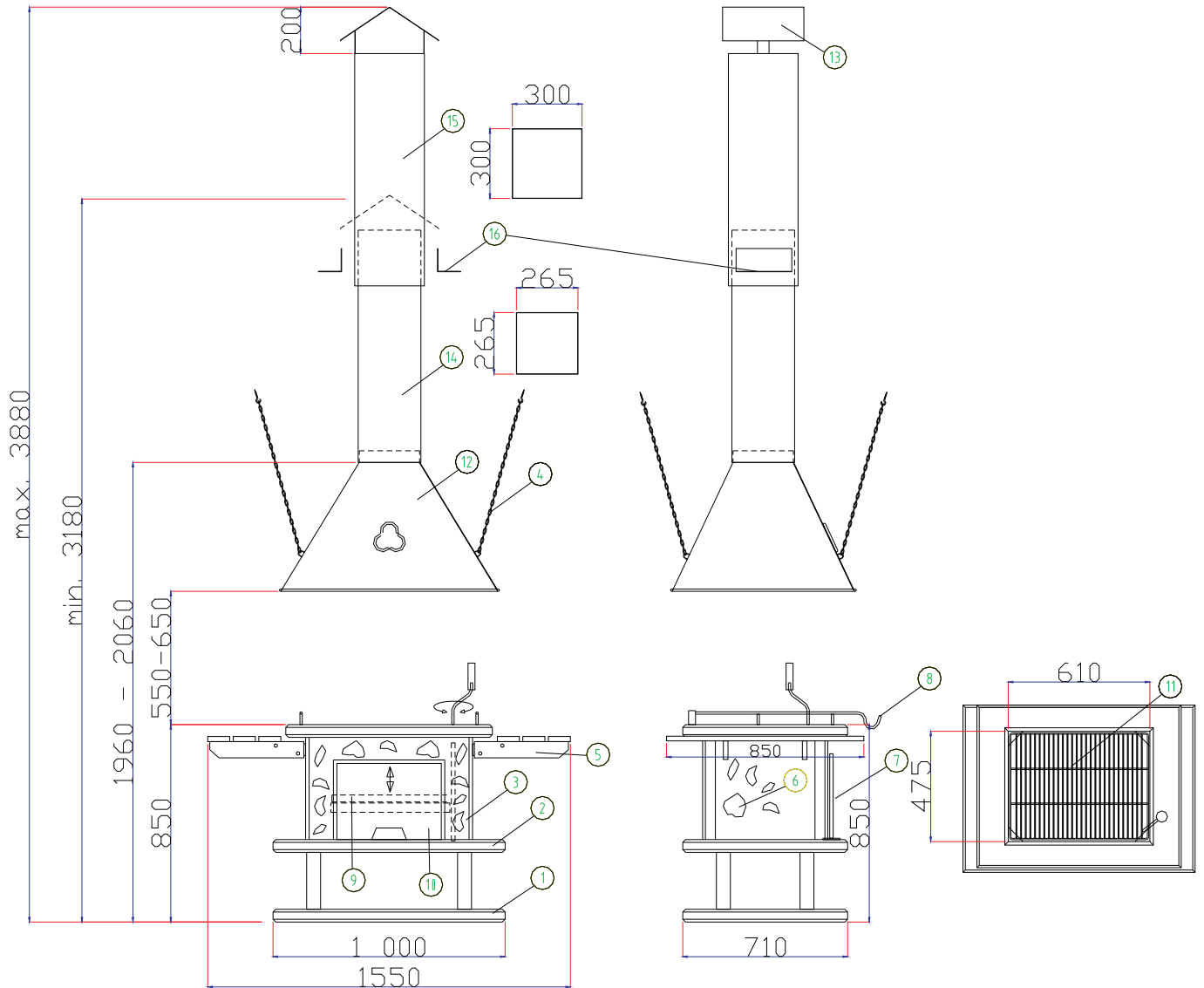




CLASSIC KUPUVERSIO

VALUGRILLI



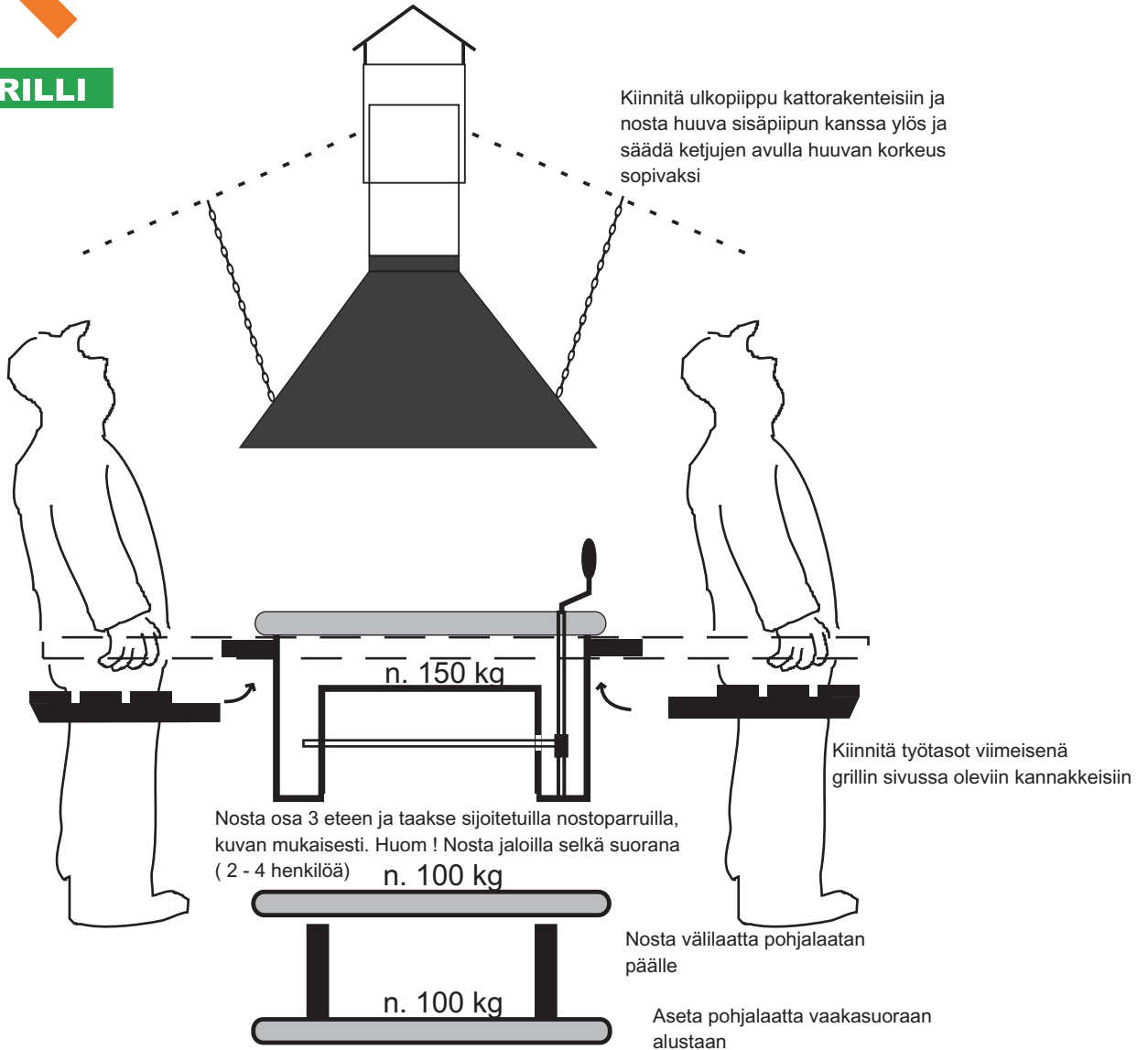
TOIMITUSSISÄLTÖ

	OSA	kpl	MATERIAALI	VIIMEISTELY	VÄRI	VAIHTOEHOT	LISÄHINTA
1	pohjalaatta	1	valubetoni		vaaleanharmaa		
2	välilaatt	1	valubetoni		vaaleanharmaa		
3	grilliosa	1	valubetoni		vaaleanharmaa	ilman koristekiviä	ei
4	kannatinketjut - kattokoukut - sakkelit	4 4 4	sinkitty teräs		kirkas		
5	sivutasot - ruuvit ja mutterit	2 8	puu	maalattu, suoja- aine	musta		
6	koristekivet		tumma liuskekivi		musta		
7	kipinäpelti	1	teräs	maalattu	musta	ruostumaton teräs kipinäverkko	kyllä ei
8	tarviketoukut	2	teräs	maalattu	musta		
9	säätöarina	1	teräs				
10	grillin sisäpinta		tulilaasti	ruiskutettu	vaaleanharmaa		
11	grilliritilä	1	ruostumaton teräs				
12	huuva	1	teräs	maalattu	musta		
13	sadehattu - kiinnitysruuvit	1 4	teräs	maalattu	musta		
14	sisäpiippu	1	sinkitty teräs	maalattu	musta		
15	ulkopiippu	1	sinkitty teräs	maalattu	musta		
16	piipun kannatinkulmat	2	teräs	maalattu	musta		



VALUGRILLI

ASENNUS



Asenna ensin ulkopiippu kattoon kannatinkulmien avulla ja kiinnitä sadehattu paikoilleen. Kiinnitä kannatinketjujen kattokoukut ja asenna ketjut koukkuihin. Aseta sisäpiippu huuvan päälle ja nosta se huuvan kanssa siten, että sisäpiippu menee ulkopiipun sisään, kiinnitä ketjut huuvan kulmissa oleviin lenkkeihin. huuvan lopullinen korkeus säädetään, kun grilli on asennettu huuvan alle. Asenna grilli tasaiselle alustalle. Maapohjalle asennettaessa täytä maa tiivisti kivimurskeella tai soralla. helposti routivalla maaperällä kannattaa käyttää eristekerrosta. Grillin voi asentaa myös valmiille laatoitukselle tai betonijalustalle. Katoksiin tai huvimajoihin asennettaessa grillin alla ja sivuilla on oltava vähintään 0,5 m alueella palamaton materiaali (kivi, pelti jne..), samoin puuseinän lähelle asennettaessa suojaa seinä 1.5 m alueelta. Asennusvaiheessa käsittele grillin osia varoen ja vältä kolahduksia tai putoamisia, ne saattavat aiheuttaa halkeamia. Jos tarvitset siirtää grilliä, nosta aina betoniosista.

KÄYTTÖ

Asennuksen jälkeen grilli on käyttövalmis ja voit valmistaa maukasta ruokaa monella eri tavalla.. Voit grillata, savustaa, loimuttaa, kypsentää parilla tai vaikkapa valmistaa salsik-vartaat. Käytä polttoaineena kipinöimättömiä pieniä puukalikoita (koivu, leppä) tai grillihiiliä / grillibrikettejä. Myös kaasun käyttö on mahdollista SVG-kaasuyksiköllä. Liekin korkeus ei saa ylittää grilliritilän tasoa. Liian suuri tuli ja siitä aiheutuva kuumuus saattaa aiheuttaa hiushalkeamia. Huuva kestää 300 astetta lämpöä. Laita arinan kierretankoon aika-ajoin esim. ruokaöljyä. kauden päätyttyä puhdista ja rasvaa kierretanko huolella (elintarvikerasva). Grilliritilän voi puhdistaa teräsharjalla ja käsitellä ruokaöljyllä. Muista tyhjentää tuhkat aina käytön jälkeen, se jatkaa grillin ikää. Lisävarusteiden asennus; savustuslaatikko, loimusetti, salsik-setti, liesitaso: -kierrä arina lähes ala-asentoonsa ja poista grilliritilä sekä puukahva. Asenna haluttu lisävaruste paikalleen, samoin puukahva ja säädä lämpötila sopivaksi kammesta kiertäen.

HUOLTO

Betoniosia voi puhdistaa mäntysuovalla tai betonin pesuaineella ja pehmeällä harjalla Jos grilli on käyttämättömänä pidemmän aikaa (talvikausi), poista arina / tuhkalaatikko ja vie ne kuivaan varastoon Käsittele puinen sivutaso suoja-aineella kauden päätyttyä.

NAUTINNOLLISIA GRILLAUSHETKIÄ!