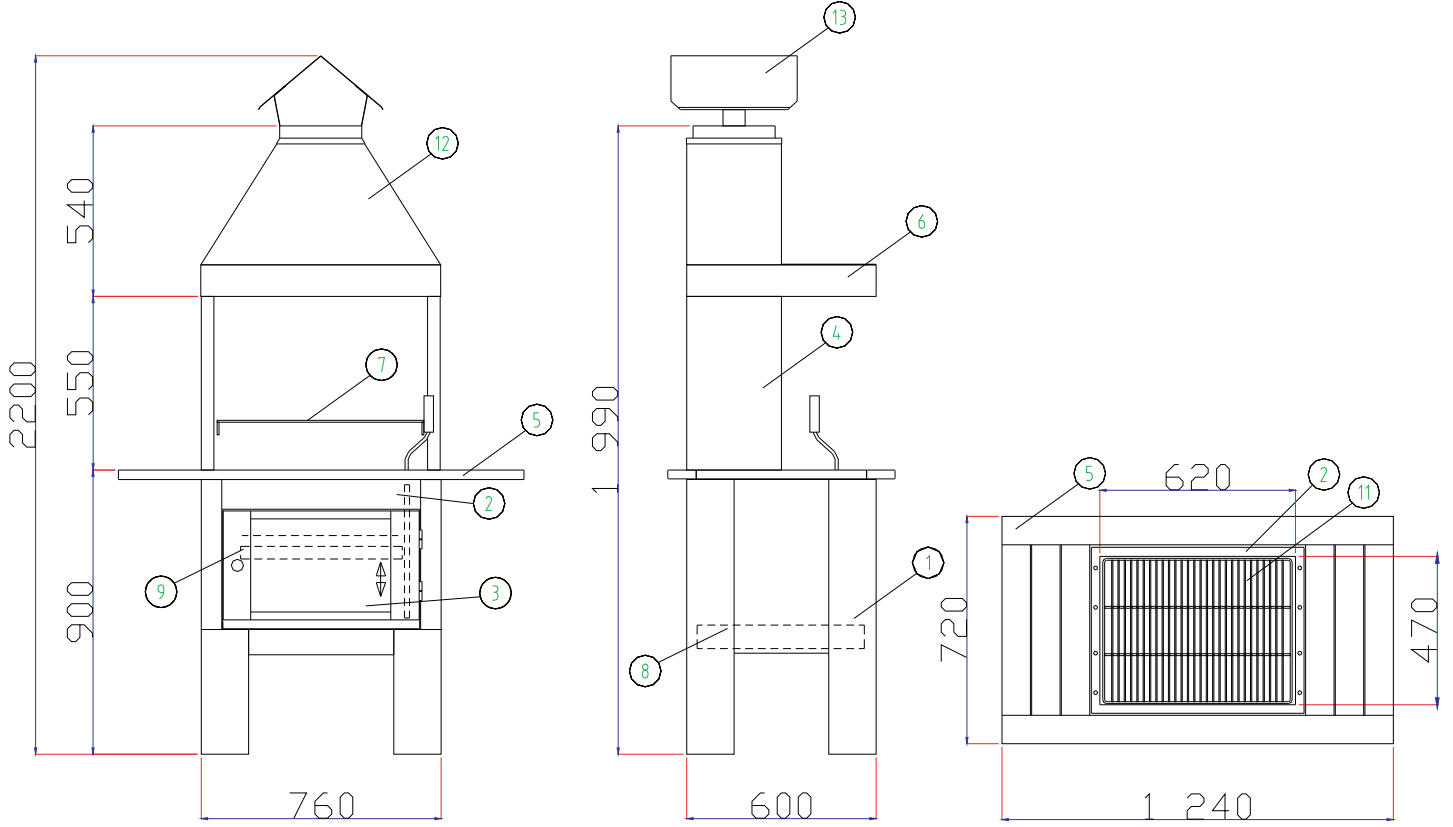




VUOLUKIVIGRILLI HELSINKI

VALUGRILLI



TOIMITUSSISÄLTÖ

	OSA	kpl	MATERIAALI	VIIMEISTELY	VÄRI	VAIHTOEHOT	LISÄHINTA
1	grilliosan verhoilukivet	14	vuolukivi		hamaa		
2	grilliosa	1	teräs	maalattu	musta		
3	lasiluukku	1	teräs / lasi	maalattu	musta		
4	väliosan kivet	2	vuolukivi		hamaa		
5	työtasot	1	puu	lämpökäsitelty	vaalean ruskea		
6	huuvan väливаippa	1	ruostumaton teräs				
7	lämpötaso	1	ruostumaton teräs				
8	kokoonpanon varustelusarja	1	sinkitty teräs		hamaa		
9	säätöarina	1	teräs				
10	varustelupussi	1	muovi				
11	grilliritilä	1	ruostumaton teräs				
12	huuva	1	teräs	maalattu	ant.hopea	musta	ei
13	sadehattu - kiinnitysruuvit	1 4	teräs	maalattu	ant.hopea	musta	ei



ASENNUS

VALUGRILLI

Tarkista pakkauksen sisältö, ettei kuljetuksessa ole tullut vaurioita. Kokoa grilli oheisen kuvasarjan mukaisessa järjestyksessä, käytä asennuksessa suojakäsineitä, ettei kiviin jää rasvaisia somenjälkiä. Lopuksi grillin kivet voi puhdistaa mukana olevalla hankausliinalla.

Kiristä kiviruuvit aina lopuksi kiintoavaimella. **Huom ! Mikäli kerran asennettu ruuvi poistetaan on takaisin laitettava varmistettava, että se lähtee samoille kierteille.**

Kokoa grilli mahdollisimman lähelle lopullista sijoituspaikkaa





VALUGRILLI

ASENNUS



Huuvan yläosaan kiinnitetään sadehattu tai piippusarja toimitussisällön mukaan.

Palomääräysten mukaan grillin alla ja sen reunojen ulkopuolella 500 mm matkalla on oltava palamaton materiaali (pelti, betoni tai muu vastaava).

KÄYTTÖ

Asennuksen jälkeen grilli on käyttövalmis ja voit valmistaa maukasta ruokaa monella eri tavalla.. Voit grillata, savustaa, loimuttaa, kypsentää parilalla tai vaikkapa valmistaa saslik-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. 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, saslik-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

Grilliosaa voi puhdistaa tavallisilla pesuaineilla ja harjalla. Puuosat on hyvä käsitellä suoja-aineilla kerran vuodessa. Jos grilli on käyttämättömänä pidemmän aikaa (talvikausi), poista arina / tuhkalaatikko ja vie ne kuivaan varastoon. Säätoruuvi voidellaan elintarvikerasvalla hyvin kauden loputtua.

NAUTINNOLLISIA GRILLAUSHETKIÄ!