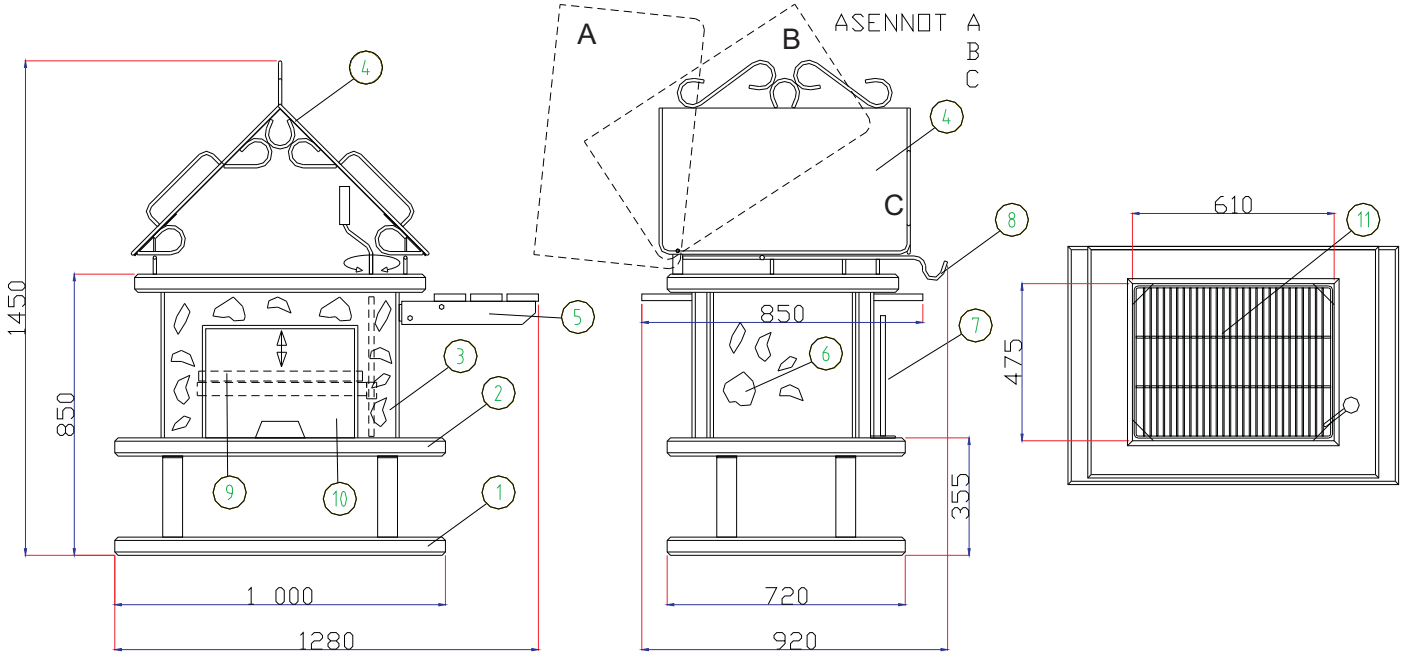




# CLASSIC

## VALUGRILLI



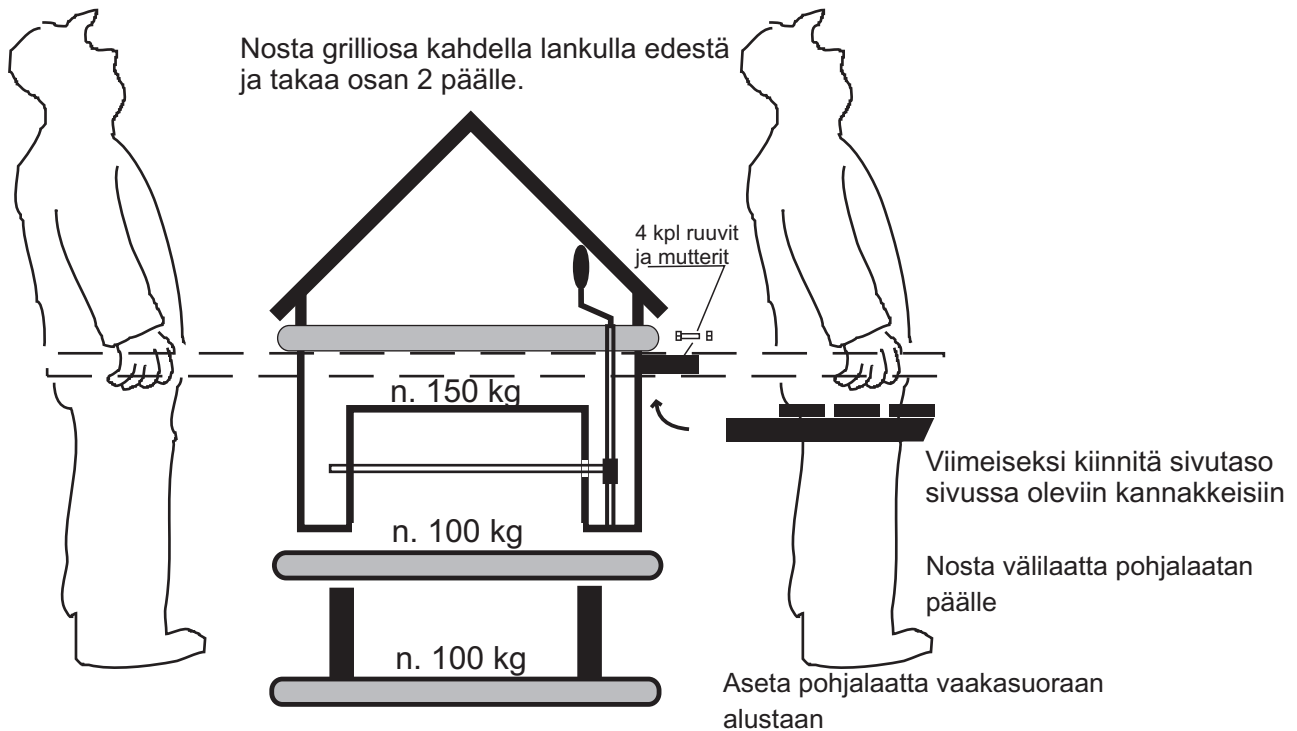
## TOIMITUSSISÄLTÖ

	OSA	kpl	MATERIAALI	VIIMEISTELY	VÄRI	VAIHTOEHDOT	LISÄHINTA
1	pohjalaatta	1	valubetoni		vaaleanharmaa		
2	välilaatt	1	valubetoni		vaaleanharmaa		
3	grilliosa	1	valubetoni		vaaleanharmaa	ilman koristekiviä	ei
4	kippikatto	1	teräs	maalattu	musta	ilman koristerautoja	ei
5	sivutaso - ruuvit ja mutterit	1 4	puu	maalattu, suoja- aine	musta		
6	koristekivet		tumma liuskekivi		musta		
7	kipinäpelti	1	teräs	maalattu	musta	ruostumaton teräs kipinäverkko	kyllä ei
8	tarvikekoukut	2	teräs	maalattu	musta		
9	säätöarina	1	teräs				
10	grillin sisäpinta		tullaasti	ruiskutettu	vaaleanharmaa		
11	grilliritilä	1	ruostumaton teräs				



## VALUGRILLI

### ASENNUS



Asenna grilli tasaiselle alustalle. Pihalle asennettaessa poista maasta humuskerros ja täytä maa tiivisti kivimurskeella tai soralla. helposti routivalla maaperällä kannattaa käyttää eristekerrosta. Grillin voi asentaa myös valmiille laatoitukselle. 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 parillalla tai vaikkapa valmistaa salsik-vartaat.

Käytä polttoaineena kipinöimättömiä pieniä puukalikoita (koivu, leppä) tai grillihiiliä / grillibrikettejä. Myös kaasun käyttö on mahdollista SVG-kaasuyksiköllä.

Kun aloitat grillauksen niin nosta kippikatto yläasentoon (A). Asentoa B voit käyttää hiillosvaiheessa. Muista aina kattoa nostatessasi vapauttaa katon lukituslappi.

Liekin korkeus ei saa ylittää grilliritilän tasoa. Liian suuri tuli ja siitä aiheutuva kuumuus saattaa aiheuttaa hiushalkeamia. Kippikatto 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 Mikäli et käytä grilliä talvella, voit suojata sen suojahupulla. (ks. lisävaruste - jätä aina alaosan tuuletusväli n. 100 mm)

Käsittele puinen sivutaso suoja-aineella kauden päätyttyä.

**NAUTINNOLLISIA GRILLAUSHETKIÄ!**