



PUUGRILLI PREMIUM

Tuotenro 14701P

ASENNUS- JA KÄYTTÖOHJEET

OSALUETTELO:

Puugrilli

1. Parilointilevy / keittotasoa
2. Grillausritilä
3. Yläritilä
4. Tulipesä
5. Tulipesän suojalevy
6. Tulenohjainlevy
7. Lasiluukku
8. Arina 100x400 mm
9. Tuhkalaatikko
10. Alahyllytaso
11. Jalat
12. Sivutasot
13. Tuulensuoja ja kiinnike
14. Tuliputki 90° kulmalla
15. Tuliputken jatko 0,5 m
16. Sadehattu putkeen
17. Grillausvälineet



Savustin

1. Kansi
2. Ritilöiden kannatin
3. Piikkiritilä
4. Vaakaritilä
5. Vaakaritilä
6. Rasva-allas
7. Purulautanen
8. Savustimen astia



Loimulauta

1. Teline
2. Kiinnityslanka
3. Loimulauta

Muut tarvikkeet

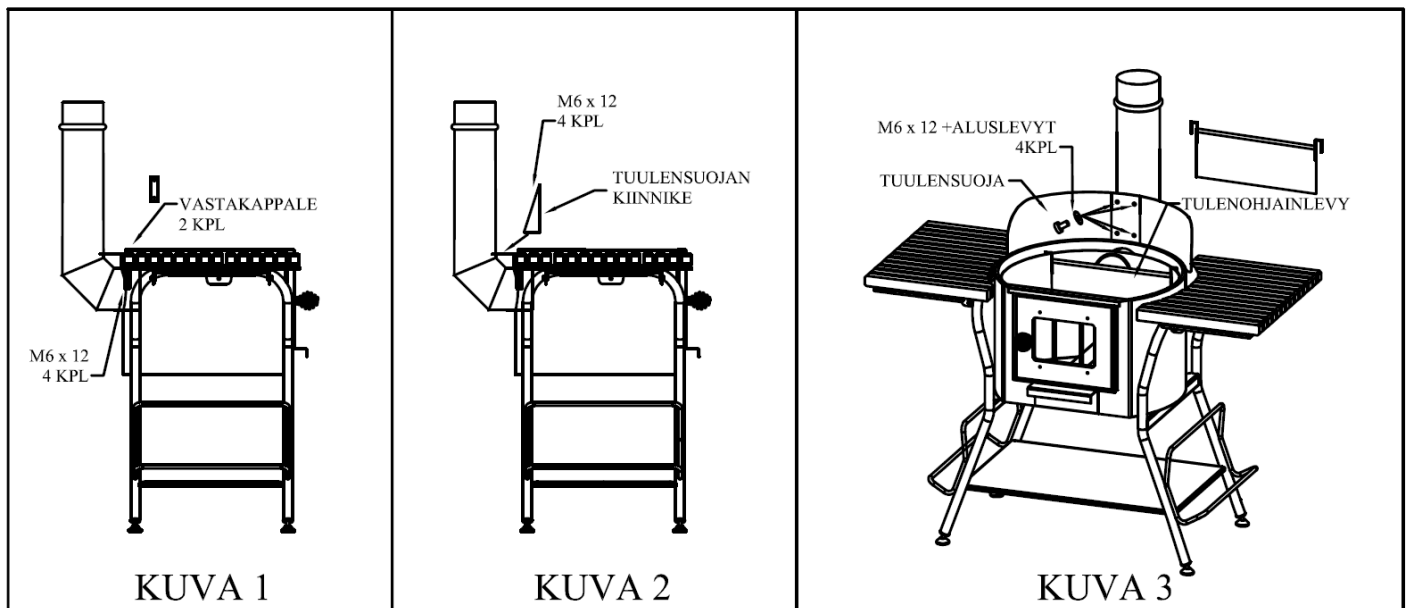
- M6 x 12 mm rst-ruuvi 14 kpl
- M6 rst-mutteri 2 kpl
- Aluslevy, rst 6 kpl
- Putken kiinnike, rst 2 kpl
- S-koukku 3 kpl



**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. Puset sivutasot voidaan nostaa paikoilleen jalkojen päälle.



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

Tuulensuojan kiinnike kiinnitetään tuliputkeen neljällä M6 x 12 mm ruuvilla.

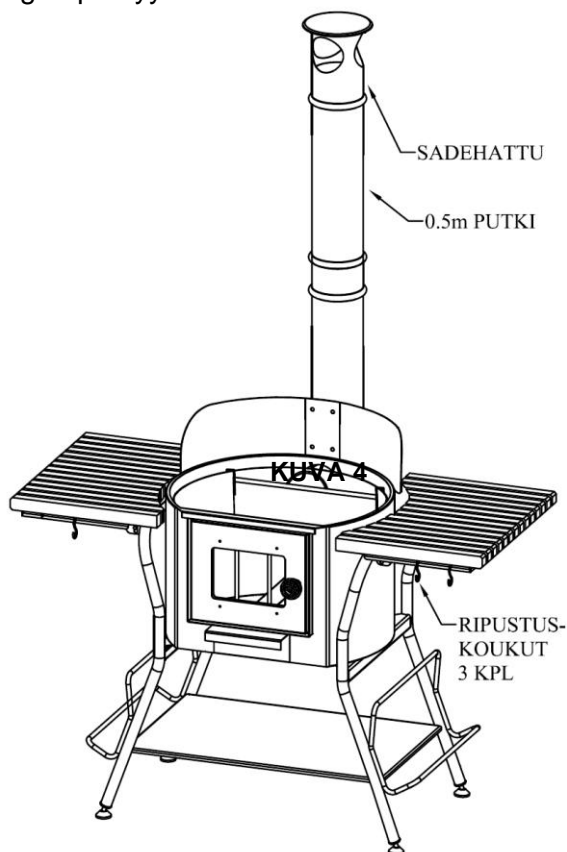
KUVA 3

Tuulensuoja kiinnitetään kiinnikkeeseen neljällä M6 x 12 mm ruuvilla, joihin laitetaan aluslevyt. Poista suojamuovi ennen kiinnitystä.

Tulenohjainlevy asetetaan paikoilleen tulipesään. Tulenohjainlevy jää roikkumaan koukuistaan tulipesän suojalevyn varaan tuliputken pään etupuolelle.

KUVA 4

Lopuksi laitetaan tuliputkeen 0,5 m jatko-osa ja ruostumaton sadehattu paikoilleen putken päähän. Grillausvälineiden ripustusta varten mukana tulevat koukut voi laittaa haluamiinsa kohtiin jalkarungon pätyyn.



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 Premiumilla voit pariloida, grillata, keittää, paistaa, savustaa ja loimuttaa. 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.

Tuulensuojaan kiinnitettävää yläritilää voidaan käyttää myös yhdessä parilointilevyn kanssa.

Pariloinnin tai paistamisen välillä joudutaan levyä huoltamaan. 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. Yläritilä asetetaan roikkumaan tuulensuojaan koukuistaan. 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

Pihakeittiön parilointilevyä voidaan käyttää normaalina liesitasona. Lisäksi lisävarusteena pihakeittiöön 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.

SAVUSTAMINEN

Puugrilli Premiumin mukana tulevalla savustimella savustaminen on helppoa.

Periaate savustamisessa on seuraava:

Savustimen purulautaselle (osa 7) asetetaan leppäpurut tai leppäkiekot ym. muut lastut. Savustamiseen voidaan käyttää esim. leppäpurua tai leppäkiekoja (Ø n. 3cm x 0,5cm) tai vastaavaa puuta maun mukaan. Purujen käyttäminen kannattaa aloittaa mahdollisimman vähäisellä määrällä. Oikean määrän saa selville parhaiten kokeilemalla. Kiekoja käytettäessä voi aloittaa esim. 3 – 5 kiekolla. Leppä voi olla myös tuoretta, mieluiten kuorittua. Moottorisahalla tehtyjä puruja pitää välttää, koska teräketjuöljy pilaa purut! Lisäksi purulautaselle voi laittaa muutaman sokeripalan antamaan lisää väriä savustukseen. Purulautanen asetetaan suoraan savustimen astian pohjalle.

Savustettava kala tms. laitetaan joko vaakaritilälle (osat 4 ja 5) tai kiinnitetään piikkiritilään (osa 3).

Piikkiritilä on suunniteltu pienille kaloille ja kalat laitetaan roikkumaan piikkeihin joko silmästä tai niskasta.

Voit savustaa useammalla ritilällä samanaikaisesti.

Ritilät asetetaan haluttuun kohtaan telineeseen. Rasva-allas kuuluu telineen alimmaiselle tasolle.

Teline nostetaan savustimen astian sisälle ja kansi laitetaan paikoilleen.

Savustin nostetaan puugrillin tulisijan päälle ja aloitetaan savustus. Puugrilliin voi tehdä jo tulet valmiiksi aiemmin.

Pohjan kuumentuessa alkaa purulautasella leppäpurut, ym. muodostaa savua. Samalla savustin kuumentuu oikeaan lämpötilaan. Savustusaika on määrästä riippuen n. 20 min – 2 h.

Savustimen ruostumaton rasva-allas kerää savustettavista raaka-aineista valuvan rasvan ja lisäksi tasoittaa lämpötilaa savustimen sisällä. Ritilät ja savustin on emaloitu, joten ne kestävät sään ja suolan vaikutukset.

Savustimeen mahtuu kerralla esim. 7 kpl n.1,5 kg kaloja tai piikkiarinalle n.90 kpl kaloja.

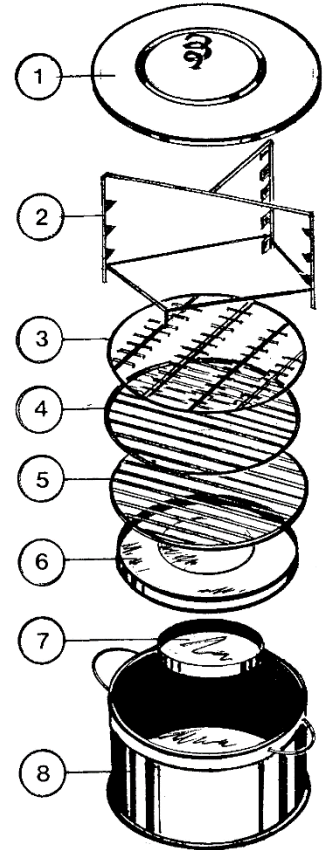
Savustamisen kultaisia sääntöjä:

Pidä leppoista tulta ja muista, että savu on mauste, eli kypsänä tuote on vaalean kullan keltainen (ei ruskea tervan värinen). Savustustemperatuurin pitää tällöin olla n. 90 – 130°C. Savustusaika on määrästä riippuen n. 20 min – 2 h. Aina savustamaan ryhdyttäessä puhdistetaan ritilät hyvin esim. puhdistusharjalla ja pesemällä. Ritilät on hyvä voidella ruokaöljyllä ennen kalojen ym. laittoja niille, näin kiinnitarttumisen on vähäisempää. Purulautanen on tyhjennettävä ja puhdistettava jokaisen savustuskerran jälkeen.

Savustin on pidemmän varastoinnin ja eri savustus raaka-aineiden jälkeen kuumennettava tyhjänä ritilöiden ja rasvalautasen kanssa (sterilointi) makuhaittojen välttämiseksi.

Vinkki!

Savusta myös pestyt kuorimattomat perunat samoin kuin kalat ja tarjoile ne mahdollisimman kuumana voin tai margariinin kera. Savustusaika on n. 45–55 min.





LOIMUTTAMINEN

Puugrilli Premiumin mukana tulee loimulauta. Loimulauta on helppokäyttöinen ja niitä on mahdollista hankkia useampia lisävarusteina. Puugrillissä on mahdollista käyttää kuutta loimulautaa kerralla.

Puhdista loimulauta ja kiinnityslanka ennen käyttöönottoa pesemällä ne.

Tee puugrilliin tulet. Loimutuksessa on hyvä käyttää leppähalkoja, näin kaloihin ym. loimutettaviin raaka-aineisiin tulee hyvä aromi.

Loimutettaessa tulipesän tulee olla avoinna.

Aseta loimulaudan asennusteline pihakeittiön ulkovaipan reunaan.

Kastele loimulauta suolatulla vedellä. Aseta loimutettava kalan file tms. loimulaudalle. Kalan file laitetaan nahkapuoli lautaa vasten ja paksumpi kohta alaspäin. Kiinnityspannalla kiinnitetään file loimulautaan. Loimulauta asetetaan asennustelineeseen siten, että kypsennettävät fileet tulevat tulipesään päin. Loimulauta on mahdollista kääntää telineeseen myös ylösalaisin tasaisemman loimutuksen aikaan saamiseksi.

File voi olla suolattu etukäteen tai sitä voidaan suolata loimutuksen aikana merisuolasta valmistetulla suolavedellä penslaamalla muutamia kertoja kypsennyksen aikana. Vinkki suolaliuoksen vahvuudeksi: raaka peruna kelluu pinnalla.

Kypsennyksen jälkeen poistetaan kiinnityspanna, näin loimulauta toimii pöydässä tarjoilualustana.

SIVUTASOT

Puugrillin sivutasot toimivat laskutasoina valmistettaville tai valmistetuille ruoille. Sivutasot on käsitelty kalusteöljyllä. Valmistettavia tai valmistettuja ruokia ei saa asettaa suoraan kosketukseen puuosien kanssa.

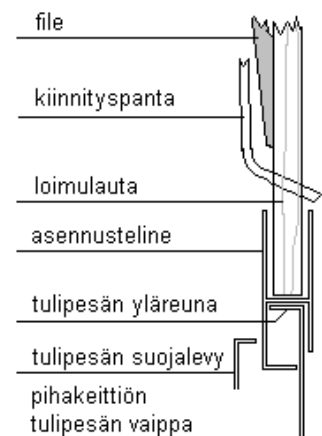
HUOLTO

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 pinnalle. Parilointilevy, grillausritilät, savustin ja loimulauta tulee puhdistaa käytön jälkeen. Parilointilevyyn mahdollisesti muodostunut ruoste voidaan hioa pois. Parilointilevy on aina suojattava rasvalla puhdistuksen jälkeen.

Puisten sivutasojen huoltoon suosittelemme vuosittaista käsittelyä ruskealla kalusteöljyllä. Mahdolliset ruoanvalmistuksessa syntyneet roiskeet on hyvä pyyhkiä heti pois.

SÄILYTYS

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



kuva 1



TAKUU

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

Takuu-aikana 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

SAVURI, tuotenro: 19021 ja ASENNUSRENGAS, tuotenro: 19010

Pienempi savustuslaatikko Puugrilliin. Emaloitu laatikko ja kaksi vaakarutilää. Rasva-allas ruostumattomasta teräksestä. Laatikon mitat: 29 x 53 x 18 cm. Puugrillissä käytettäessä tarvitaan asennusrengas. Savuria voi käyttää myös muissakin tulisijoissa.

SAVUSTIN, tuotenro: 19031

Puugrilli Premium-mallin mukana toimitettava savustin on myös mahdollista saada lisävarusteena.

LOIMULAUTA, tuotenro: 19309

Puugrilliin on saatavissa myös lisävarusteena loimulauta. Puugrilli Premium-mallin varusteisiin kuuluu yksi 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 vesi- ja sisäkatolle asennettavat kauluspellit, joilla hormi kiinnitetään kattorakenteisiin. Hormiosa ja liesikupu on galvanoitua terästä. Hattuosa on ruostumatonta terästä. Puugrilli asetetaan liesikuvun alle ja savuputki johdetaan hormiosan sisään. Puugrillin savuputkea jatketaan jatkoputkilla vesikaton tasalle asti. Savuputken jatkamiseen tarkoitettut putket on hankittava erikseen.

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

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




Puugrilli
PREMIUM

