

KOTKA-PAISTOTASO -GRILLIN ASENNUSOHJEET

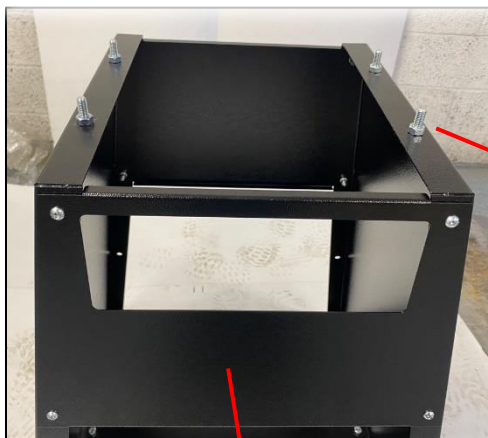


1. Aseta grillin pohjataso tasaiselle alustalle ja ruuvaa säätöjalat paikoilleen



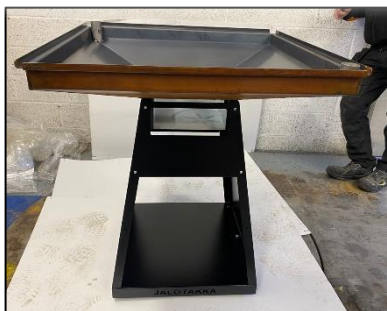
Säätöjalca M10x60 4kpl

3. Kiinnitä rungon etu- ja takalevyt sivulevyihin. Asenna tulipesän kiinnityspultit paikoilleen



Etu- ja takalevy, kiinnitys M6 x 16 4kpl / levy

5. Nosta tulipesä grillin jalkaosan päälle

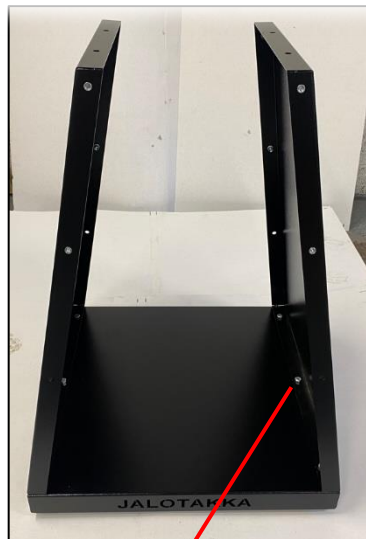


Kantikas



Pyöreä

2. Nosta kylkilevyt paikoilleen ja kiinnitä ne pohjatasoon

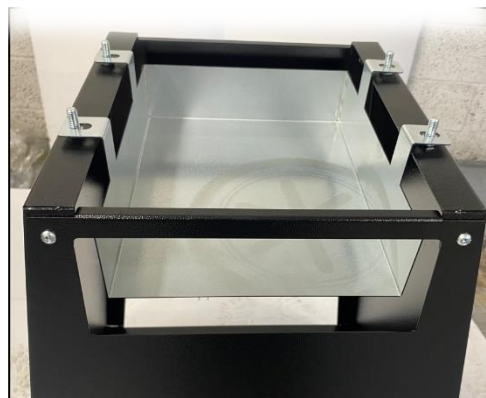


M8 x 16 3KPL / Kylki (Yht. 6KPL)

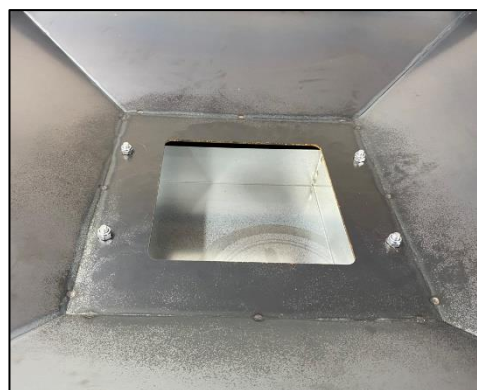
4kpl M8 x 20 + 4kpl M8-mutterit (Kantikas tulipesä)

4kpl M8 x 25 + 4kpl M8-mutteri (Pyöreä tulipesä)

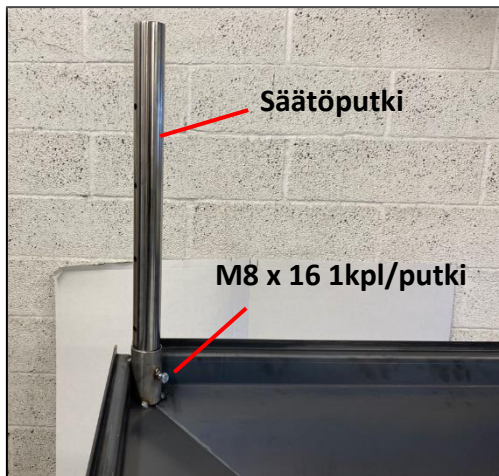
4. Aseta tuhkalaatikko pulttien läpi makaamaan muttereiden päälle



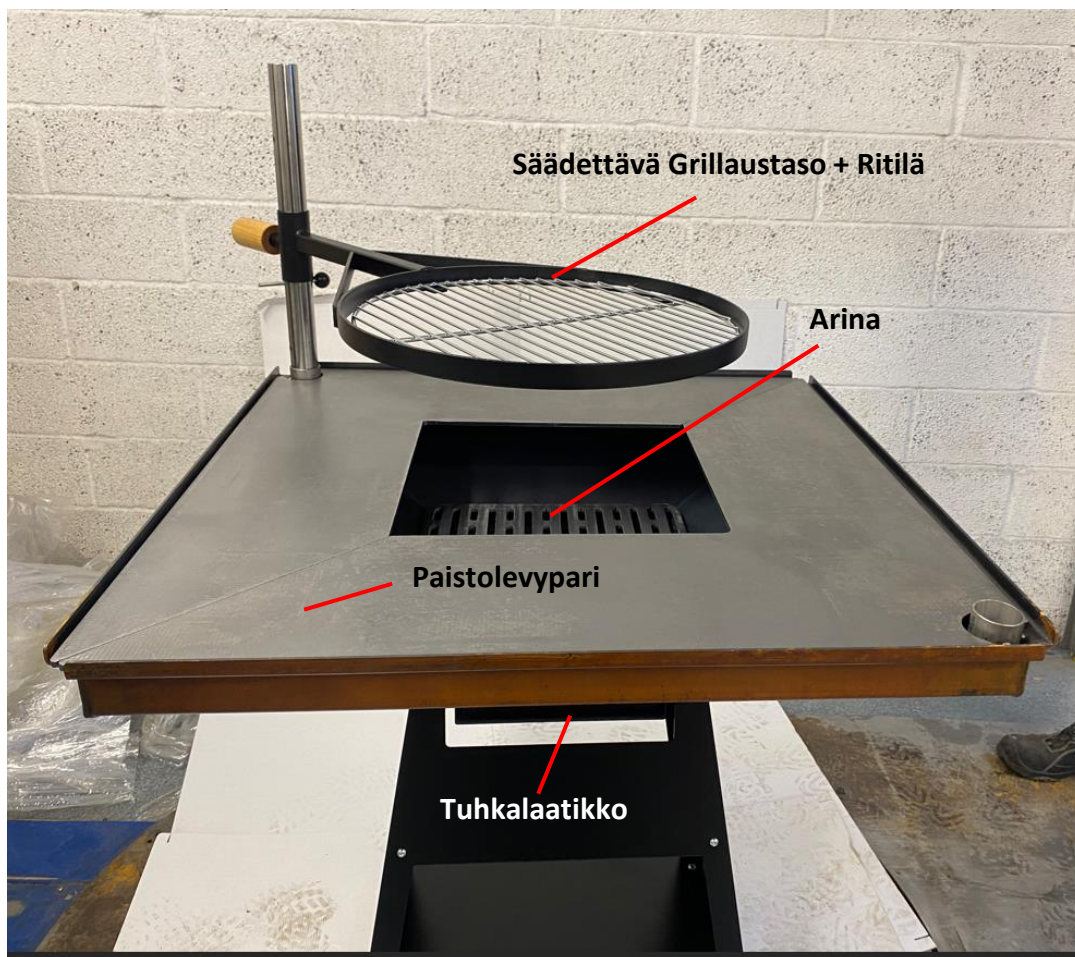
6. Kiinnitä tulipesä paikoilleen, 4kpl M8 Nyloc -muttereilla



- 7.** Asenna säädettävän grillaustason säätöputki paikoilleen ja kiristä se M8 x 16 pultilla 1kpl. Pyöreässä mallissa säätöputki kiinnitetään paistotasoon



- 8.** Nosta paikoilleen säädettävä grillaustaso + ritilä, arina, paistolevyt. Työnnä tuhkalaatikko tulipesän alla olevaan sille varattuun lokeroon.



Käyttö ja huolto-ohjeet

Grilli tulee perustaa palamattomalle alustalle ja vähintään 4 metrin päähän asuinrakennuksesta. Grilli on tarkoitettu ulkokäyttöön.

GRILLIN RUOSTUTTAMINEN

Neliö-mallinen tulipesä on valmistettu Corten-teräksestä ja toimitetaan ilman pinnoitusta. Tarkoitus on, että tulipesän ulkopinta ruostuu tai ruostutetaan. Ruoste suojaa metallin sisäistä rakennetta aivan kuten maalaus. Ruoste kuitenkin uusiutuu ilman ja kosteuden ansiosta jatkuvasti.

Kotiloissa ruostuttaminen on helpoin suorittaa sumuttamalla tulipesän **ulkopinnalle** lämmintä suolavettä tasaisesti. Liiallinen ja valuva suolavesi jättää pinnalle valumajälkiä. Suolaveden annetaan vaikuttaa grillin pinnalla noin 3 tunnin ajan. Suolaveden sekoitussuhde on noin 1dl karkeaa merisuolaa yhteen litraan vettä. Ruostuttaminen on suositeltavaa tehdä ennen grillin kokoamista. Halutessaan näkyvän ruostepinnan voi suojata lämmönkestävällä kirkaslakalla (esim. Motip Kuumankesto Kirkaslakka 800°C). Lakka sulkee ruosteen alleen, eikä sitä enää irtoa.

GRILLIN SYTYTTÄMINEN JA KÄYTTÖ

Ennen ensimmäistä varsinaista grillauskertaa, polta tulipesässä vähintään yksi pesällinen puuta tai hiiliä, jotta säilytysrasva palaa pois paistotasosta ja tulipesän sisäosista.

Poista tuhka kotelosta riittävän usein. Tuhka ei saa valua reunuksen yli missään vaiheessa. **(tuhkaa ei saa poistaa kuumana).**

Grillissä voidaan käyttää grillihiiliä tai puupilkettä. Grillihiiliä käytettäessä hiilet laitetaan tulipesän pohjalle. Puuta käytettäessä tee puusta noin 5-10 cm pituisia klapeja ja valitse kuivaa lehtipuuta, jolloin savun muodostuminen on vähäistä ja kipinöinti olematonta.

Sytytä tuli sytytyspaloilla tai siihen tarkoitukseen sopivalla sytytysnesteellä. Palamisen korvausilma saadaan Arinan kautta.

Älä säilytä grillin jalkaosassa puu- tai hiiligrillauksen aikana mitään **syttyviä tai räjähdysherkkiä polttonesteitä.**

Kun grilliä ei käytetä, on se suositeltavaa peittää suojahupulla.

Grillin perusteellinen huolto on suoritettava vähintään kerran vuodessa. Pidemmän käyttöiän takaamiseksi paistolevyt ja muut metalliosat on otettava kuivaan tilaan ja pestävä ne puhtaaksi noesta ja rasvasta miedolla astianpesuaineliuoksella.

RASVANPOLTTO:

1. Kun paistotasot ovat uudet tai käytetyt niin, että tasossa on kiinnipalanutta karstaa, puhdista tasot harjaamalla teräsharjalla voimakkaasti tai polttamalla kovalla lämmöllä.
2. Pese tämän jälkeen pannu kuumalla vedellä ja tiskiharjalla. Uuteen pannuun kannattaa käyttää myös tiskiainetta. Tämän jälkeen pyyhi taso kuivaksi ja lämmitä uudelleen sen verran, että kaikki kosteus varmasti haihtuu
3. Voitele pannu silavalla, rypsiöljyllä tai pellavaöljyllä
4. Kuumenna tasot niin, että paistotasossa oleva rasva savuaa kunnolla ja odota kunnes savuaminen lakkaa
5. Jos haluat kestävämmän pinnan. Toista lämpö- ja öljykäsittely muutamaan kertaan