

PRAASU-TULISIJAN KÄYTTÖOHJE



24.3.2020 / VERSIO 1.1

YLEISTÄ

Praasu on monipuolinen ulkokeittiölaite ja toimii tulisijana, grillinä ja keitto- sekä paistotasona. Polttoaineena toimii puu ja hiili. Optiona grilliin voi hankkia kaasulaitevarustuksen. Kun keittotason kansi avataan, voi nauttia Praasun tarjoamasta avotulesta. Praasu on pitkäikäinen tuote niin yksityiseen ja ammattikäyttöön.

VAROITUKSET

Lue käyttöohje huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa ja pidä manuaali tallessa myöhempää tarvetta varten.

Praasu on tarkoitettu vain ulkokäyttöön. Virheellinen käyttö voi aiheuttaa vaaraa muille ihmisille ja ympäristölle.

Keittotaso kuumenee lämmitettäessä erittäin kuumaksi. Varmista, että lapset ja kotieläimen pysyvät etäällä laitteesta käytön aikana. Älä jätä Praasua vartioimatta käytön aikana ja varaudu tarvittaessa sammuttamaan tuli laitteessa nopeasti ja turvallisesti.

Praasun muokkaaminen käyttäjän toimesta voi aiheuttaa vaaratilanteen ja mitätöi takuun.

Älä siirrä Praasua käytön aikana. Älä myöskään polta Praasussa muuta kuin polttopuiksi tarkoitettua puuta tai hiiltä. Kyllästetty, pinnoitettu, liimattu tai kemiallisesti käsitelty puu voi vapauttaa myrkyllisiä kaasuja sekä ympäristölle haitallisia aineita.

Tyhjennä tuhkalaatikko ennen tai jälkeen käytön. Mikäli tuhka on kuumaa, tyhjennä tuhka tulenkestävään astiaan.

TOIMITUSSISÄLTÖ



OSIEN TEKNISTÄ TIETOA

TULIPESÄ

- Laitteen sydän, tulipesä on suunniteltu tehokkaaksi, pitkäikäiseksi sekä niin, että palaminen on mahdollisimman puhdasta.
- Tulipesässä on kaksoiseinärakenne, jolla on kaksi tehtävää:
 1. Ympäristö. Palamiseen tarvittava primääri ilma otetaan pesän alta, tuhkalaatikon kautta ja sekundääri-ilma johdetaan kaksoiseinän välissä pesän yläosaan. Ratkaisulla varmistetaan puhdas palaminen ja minimoidaan pienhiukkasten, polysyklisten aromaattisten hiilivetyjen (PAH-yhdisteet) sekä hiilimonoksidin (häkä) päästöt, joita syntyy epätäydellisen palamisen vuoksi.
 2. Turvallisuus. Tulipesän kaksoiseinärakenne eristää lämpöä ja siten estää lämmön johtumisen laitteen ulkokuoriaan.

ULKOKUORI

- Ulkokuori on valmistettu ruostumattomasta teräksestä ja pinnoitettu kuumankestävällä tekstuurimaalilla, väri RAL9005. Kuva oikealla.
- Tekstuuripinta vähentää lämmön johtumista tuotteesta parantaen näin tuotteen turvallisuutta.



KEITTO-/PAISTOTASO, ARINA JA SAVUKANAVA

- Paistotason materiaali on 6 mm paksu hiiliteräs. Paksu taso varaa paljon lämpöä vähentäen pinnan nopeita lämpötilanvaihteluita. Tulipesän yläpuolella oleva alue on kuumin, ja paistotason sileä pinta sopii parhaiten ruuan pinnan ruskistamiseen ja nopeasti kypsentyvien ruokien grillaamiseen. Tason sivuilla lämpötila on alempi ja sopii hyvin läpikypsennettävien paksujen lihojen sekä vähärasvaisten lihojen grillaamiseen.
- Paistotason keskiosan voi avata tuotteen mukana tulevalla kammella ja siten Praasua voi käyttää tulisijana.
- Praasun mukana toimitetaan myös valurauta-arinat, jotka asennetaan paistotason aukkoon. Arinalla grillaamisessa ruokaan saadaan hienot grillausraidot sekä alkuperäinen puu/hiiligrillauksen maku.
- Praasun savukanava valmistetaan ruostumattomasta teräksestä.

ASENTAMINEN

Asenna Praasu palamattomalle ja tukevalle alustalle. Palamattoman alustan tulisi jatkua 800 mm ulospäin laitteen alareunoilta mitattuna. Praasussa on säädettävät jalat. Säädä niiden avulla laite suoraan siten, että paistotaso on vaakatasossa joka suuntaan.

Poista kaikki pakkausmateriaalit huolellisesti, myös savukanavan suojakalvo ennen käyttöä. Mikäli suojakalvo altistuu pitkään auringonvalolle, sen poistaminen hankaloituu.

Paistopinnan alapuolella suojaetäisyys palaviin pintoihin on 500 mm, mutta tulipesän oven puolella 800 mm.

Paistopinnan yläpuolella suojaetäisyydet tulee olla riittäviä. Avotulesta tai savukanavasta voi johtua hehkuvia kipinöitä ilmaan. Varmista, että Praasu ei ole katon alla tai lähellä kattoa, räystäitä tai muuta palavaa rakennetta. Asennuspaikka tulee valita siten, että se ei aiheuta vaaraa ympärillä oleville rakenteille. Käyttäjä on velvollinen seuraamaan paikallisia lakeja ja säädöksiä liittyen avotulilaitteiden käyttämiseen. Mikäli asiassa on epävarmuutta, ota yhteyttä paikallisiin pelastusviranomaisiin liittyen avotulilaitteisiin liittyviin säädöksiin käytöstä ja asennuksesta.

POLTTOPUU JA GRILLIHILTI

Tehokkuuden ja ympäristöystävällisyyden varmistamiseksi käytä vain kuivaa polttopuuta tai grillihiiltä. Optimaalinen polttopuun koko on halkaisijaltaan 4-5 cm ja pituudeltaan 30-35 cm. Tyypillisiä korkean lämpöarvon polttopuita ovat koivu, tammi, saarni, pyökki, vaahtera, omenapuu ja hikkori.

Laitteessa voi käyttää muitakin polttopuulajeja, mutta männyn käyttöä kannattaa välttää korkean pihkapitoisuuden vuoksi.

Polta Praasussa vain polttopuiksi tarkoitettua puuta tai grillihiiltä. Kyllästetyt, pinnoitetut, liimatut tai kemikaalikäsitellyt puut voivat vapauttaa ilmaan myrkyllisiä kaasuja poltettaessa.

PRAASUN KÄYTTÄMINEN

Tarkista tuhkalaatikko ja tyhjennä se tarvittaessa. Avaa paistotasossa oleva kansi. Avauskampi toimitetaan Praasun mukana. Laita tulipesään polttopuut ja lato ne hieman ristikkäin tai niin, että ilma pääsee hyvin kulkemaan pohjan kautta pinon lävitse. Sopiva määrä ruuanlaittoon on 3-4 puuta. Avaa tuhkaluukku hieman 1-2 cm, jotta ilma pääsee kulkemaan tulipesään tuhkaluukun kautta. Palamisen primääri-ilma tulee tulipesään tuhkaluukun kautta. Sytytä tuli pinon päältä käyttäen sytykkeitä. Pinon päältä sytyttäessä palaminen on puhtaampaa.

Jos polttopuu on suurempaa tai pienempää kuin suositeltu, säädä polttopuun määrä vastaavasti, jotta sopiva ruuanlaittolämpötila saavutetaan.

Kuun puut ovat kunnolla syttyneet, sulje paistotason kansi. Mikäli grillaat arinalla, jätä kansi auki ja laita arinat paistotason aukkoon. Praasu on valmis grillaukseen, kun liekit ovat loppuneet ja puu hehkuu punaisen oranssina.

Jos käytät Praasua avotulilaitteena, polttopuut voi latioa paistotason aukkoon pystyasentoon kuten kuvassa.

Mikäli käytät hiiliä, lisää niitä maltillisesti polttopuiden päälle, kun näkyvät liekit ovat hiipuneet. Hiilet voi lisätä paistotason aukon kautta.



GRILLAUS JA KYPSENTÄMINEN

Ennen ruuanlaittoa, sivele taso ja arinat ruokaöljyllä tai muulla ruuanlaittoon sopivalla rasvalla.

Paistotason kuumin alue on tulipesän yläpuolella olevan avattavan kannen päällä (katso kuva alla paistotason lämpötilavyöhykkeet). Tämä alue sopii hyvin ruuan pinnan ruskistamiseen sekä nopeasti grillaantuvien ruokien, kuten kalan, äyriäisten tai medium-pihvin valmistamiseen.

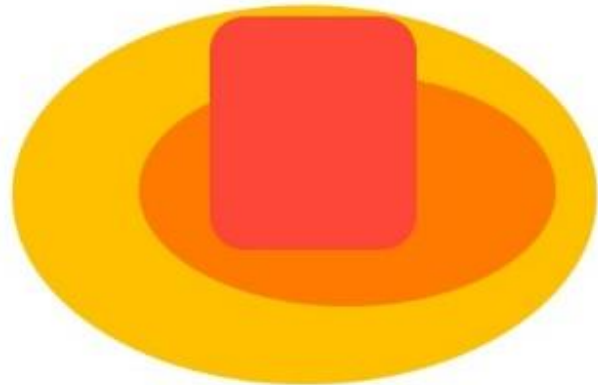
Jos tarvitset suoraa tulta, avaa paistotason kansi ja asenna arinat aukkoon.

Paistotason sivuilla on alempi lämpötila. Vasemmalla on hieman alempi lämpö kuin oikealla, sillä tulipesän yläosa on avoin oikealle puolelle. Alempi lämpötila sopii hyvin läpi kypsennettävien lihojen valmistamiseen pidemmällä paistoajalla ja alemmalla lämpötilalla.

Käytön jälkeen, puhdista paistopinnat teräväreunaisella lastalla. Tällä estät rasva- ja ruokajäämien homehtumisen paistopinnalla, kun grilli ei ole käytössä.

PAISTOPINNAN LÄMPÖTILAT

Praasun paistopinnan lämpötila nousee nopeasti tulen sytyttämisen jälkeen. Paistopinnan kuumimman kohdan lämpötila nousee neljällä kuivalla koivuklapilla voimakkaimman palon aikana yli 450 °C -asteeseen hetkellisesti ja oikean puolen keskiosa 300 °C -asteeseen. Kun näkyvät liekit ovat hiipuneet ja puun kiintoaines palaa hehkuvana, ovat paistopinnan lämpötilat luukun kohdalla noin 340 °C, oikealla keskellä noin 260 °C, vasemmalla keskellä sekä paistotason reunoilla noin 170 °C. Mikäli puuta ei lisätä pesään, paistopinnan lämpötila laskee 3-5 astetta minuutissa, kun palo on hiillosvaiheessa. Sopivan ruuanlaittolämpötilan pystyy pitämään lisäämällä yhden puun kerrallaan, kun hiillos on vaimenemassa.



Kuva 1. Paistopinnan lämpötilavyöhykkeet, punainen on kuumin alue ja keltainen viilein.

PRAASUN HUOLTO

Tyhjennä tuhkaluukku säännöllisesti. Täysi tuhkalaatikko heikentää ilman virtausta palopesän alla aiheuttaen epätäydellistä palamista, joka puolestaan aiheuttaa nokipäästäjä ja synnyttää PAH-yhdisteitä ja häkää.

Peitä Praasu suojahupulla, kun se on jäähtynyt. Huppu estää veden kertymisen Praasun sisään, estää paistopinnan korroosiota sekä pidentää Praasun tekstuurimaalipinnan elinikää. Suojahuppu suojaa myös hyönteisiltä ja linnuilta.

Jos maalipinta naarmuuntuu tai vaurioituu, on suositeltavaa korjata vaurioituneet kohdat Teknoheat 500 -maalilla, värisävy RAL9005. Praasun ulkokuori on ruostumatonta terästä, joten se kestää erinomaisesti ulko-olosuhteita, mutta vaurioitunut maalipinta voi alkaa hitaasti kuoriutumaan, ellei sitä korjata.

Puhdista Praasu tarvittaessa. Ruostumattomat teräspinnat sekä maalipinta on suositeltavaa puhdistaa lievästi emäksisellä saippualliuoksella. Puhdistaminen on helpompaa, jos jätät saippualliuoksen pintaan vaikuttamaan 15 minuutiksi ennen pyyhkimistä. Pidä pinta koko vaikutusajan kosteana. Pyyhi pinnat puhtaaksi pehmeällä sienellä tai liinalla. Huuhtelee ja kuivaa pinnat. Älä käytä painepesuria maalipintaan, sillä voimakas ja pistemäinen vesisuihku voi irrottaa maalia. Älä käytä hiovia pesuaineita ja hankausvälineitä pintoihin, sillä ne voivat jättää hankaumajälkiä teräksen pintaan.

MITAT

- Paistoalueen leveys: 840 mm
- Paistoalueen syvyys: 440 mm
- Paistopinnan korkeus: 930 mm
- Ulkomitat: L860 x S560 x K_{total}1500 mm
- Massa: 65 kg

TAKUU

Praasulla on vuoden takuu toimituspäivästä. Takuu kattaa materiaali- ja valmistusvirheet. Takuu ei kata vikoja, jotka ovat aiheutuneet huolimattomasta käytöstä tai ylläpidon puutteesta. Takuu ei kata normaalin kulumisen aiheuttamia huoltoja tai korjauksia.

Vikatilanteessa valmistaja joko korjaa tai korvaa viallisen osan. Valmistaja ei korvaa vian aiheuttamia epäsuoria tai välillisiä vahinkoja.

Lisää takuuehdoista verkkosivuillamme www.teuvan.com

Teuvan Keitin Tehdas Oy kiittää hankinnastanne ja toivottaa teille miellyttäviä ja maistuvia hetkiä Praasun parissa!