

myynti@skmetalli.com
puh. 050-4669033 / Markku Suominen

KESÄKEITTIÖN KÄYTTÖ- JA TURVALLISUUSOHJEITA

Lue nämä ohjeet ennen Kesäkeittiön käyttöönottoa ja kertaa ne tarvittaessa ennen käyttöä!

Ota yhteys, mikäli sinulla on kysyttävää, puhelin päivystäää aamusta iltaan ja viikonloppuisinkin.

Turvallisuus

Sytytä Kesäkeittiöön tuli takkatikuilla tai grillisytyttimellä. Siirrä tulentekovälineet ja sytytysaineet heti sytyttämisen jälkeen pois tulipesän lähetyviltä. Bensiiniä tai spriitä ei saa käyttää sytyttämiseen. Säilytä sytytysnesteet ja muut herkästi syttyvät aineet mieluiten lukitussa paikassa. Muista aina lukea sytytysaineiden käyttöohjeet huolella.

Leimahdusvaaran välttämiseksi anna sytytysnesteen ensin riittävästi imeytyä hiiliin/puihin ja sytytä vasta sitten. Sytytysnestettä ei tule lisätä jo sytytettyihin puihin tai grillihiiliin, sillä liekki voi pulloon imeytyessään sytyttää sen.

Tulta, hiillosta tai kaasupoltinta ei koskaan saa jättää vartioimatta. Pidä siis Kesäkeittiötä koko ajan silmällä äläkä anna liekkien nousta liian korkeiksi. Älä sijoita Kesäkeittiön lähelle mitään syttyviä materiaaleja.

Grillituotteista valuva rasva voi leimahtaessaan nostattaa korkeita liekkejä. Muista, ettei rasvaa saa sammuttaa vedellä vaan tarvittaessa tukahduttaa palo suojakannella tai sammutuspeitteellä.

Pienten lasten pääsy laitteelle on estettävä.

Käytä aina paloturvallisia kintaita tai käsineitä, äläkä työnnä kasvoja liian lähelle tulta/hiillosta kun käsittelet Kesäkeittiötä.

Sijoita Kesäkeittiö aina sellaiseen paikkaan, jossa sijoituspaikan lisäksi myös ympäristö on paloturvallinen. Mikäli Kesäkeittiö sijoitetaan huvimajaan, grillikatokseen tms. suljettuun tilaan, tulee paloturvallisuuden lisäksi myös palokaasujen poistuminen tilasta varmistaa esim. huuvalla. Varmista tarvittaessa rakennuksen valmistajalta tulen käyttömahdollisuus ja huuvan soveltuvuus ko. rakennuksessa.

2.

Älä käytä Kesäkeittiötä kovalla tuulella äläkä siirrä sitä käytön aikana eikä pakkasella.

Älä käytä Kesäkeittiötä lämmittimenä eikä minkään materiaalin tai esineen lämmittämiseen. Käytä Kesäkeittiötä ainoastaan ruuan valmistamiseen.

Kesäkeittiön käyttäminen huumaavien aineiden tai päihteiden vaikutuksen alaisena on kielletty

Älä tee Kesäkeittiöön mitään teknisiä muutoksia. Käytä ainoastaan niitä lisätarvikkeita, jotka on tarkoitettu tähän Kesäkeittiöön. Käytä ainoastaan alkuperäisiä varaosia.

Käytön jälkeen aseta ruostumaton terässuojakansi rungon päälle ja lukitse se poikkivarrella.

Puista ja hiilistä käytössä syntyvä tuhka kerääntyy Kesäkeittiön rungon alla olevaan ruostumattomaan terästuhkalaatikkoon. Kun tyhjennät tuhkalaatikkoa, käytä kannellista ja jalallista metalliastiaa. Vaarattomalta näyttävän tuhkan alla hiilloksen jäähtyminen voi viedä vuorokausia. Älä siis kaada aamulla edellisillan tuhkaa luontoon tai muuhunkaan syytyvään paikkaan.

Suosittelimme tuhkalaatikon tyhjentämistä aina ennen Kesäkeittiön käyttöä, koska täysinäinen tuhkalaatikko haittaa puiden/grillihiilen/brikettien palamista ja rikkoo/vääntää helposti valurauta-arinat. Tuhkalaatikon tyhjennyksen yhteydessä kannattaa ottaa tuhkaa pois myös rungon ja arinoiden välistä.

Älä käytä tuhkalaatikkoa "vetopeltinä" ja varmista aina ennen käyttöönottoa, että tuhkalaatikko on tyhjä ja varmasti kokonaan työnnettynä rungon alle.

Kesäkeittiön rungon lämpötila nousee käytön aikana useaan sataan asteeseen, joten ole varovainen kaikkien kuumien metallipintojen suhteen. Valurautaiset rungon osat myös varastoivat hyvin lämpöä, joten pinnat ovat vielä kuumia jonkin aikaa käytön jälkeenkin.

Valurautainen poikkivarsi ja kuumenee tulella nopeasti, joten käytä aina ruostumattomasta teräksestä valmistettua apukättä/välikättä kun säädät poikkivarren korkeutta.

Halsterin varsi ja poikkivarren kahva lämpenee käytössä myös jonkin verran, joten älä unohda poikkivartta (kahvaa) tulelle, kun kierrät poikkivarren pois tulelta.

Pöytäversion sivuraudat kuumenevat myös käytön aikana, joten ole varovainen myös näiden suhteen.

Huom!: Kun käytät pelkkää valurautaista poikkivartta tai sen kanssa lettupannua, keitinalustaa tai parilaa/savustuslaatikkoa, muista että valmistettavan ruuan ja mahdollisen ruuanvalmistusastian maksimi yhteispaino ei saa ylittää 15 kiloa. Halsterissa maksimi paino ei saa ylittää 5 kiloa.

Polttoaineet

Kesäkeittiön polttoaineena käytetään useimmiten kuivaa puuta (klapit/pilkkeet), grillihiiliä tai brikettejä.

Puun käytön osalta suosittelemme käytettäväksi aina kuivaa materiaalia. Lehtipuista koivu ja leppä ovat parhaita, sillä ne tulessa räiskyvät ja lennättävät kipinöitä vähemmän kuin havupuut.

Älä käytä polttoaineena käsiteltyä puuta (maalattu, lahosuojattu, kestopuu tms.)

Älä polta Kesäkeittiössä muuta materiaalia kuin puuta, puubrikettiä tai grillihiiltä (mm. muovi vaurioittaa arinoita)

.

Kesäkeittiössä voit myös käyttää erillisellä kaasupolttimella kaasua. Varmista aina polttimen sopivuus ja muista kaasulaitteiden erityisohjeet.

myynti@skmetalli.com
puh. 050-4669033 / Markku Suominen

KESÄKEITTIÖN KÄYTTÖ- JA TURVALLISUUSOHJEITA

Lue nämä ohjeet ennen Kesäkeittiön käyttöönottoa ja kertaa ne tarvittaessa ennen käyttöä!

Ota yhteys, mikäli sinulla on kysyttävää, puhelin päivystäää aamusta iltaan ja viikonloppuisinkin.

Turvallisuus

Sytytä Kesäkeittiöön tuli takkatikuilla tai grillisytyttimellä. Siirrä tulentekovälineet ja sytytysaineet heti sytyttämisen jälkeen pois tulipesän lähetyviltä. Bensiiniä tai spriitä ei saa käyttää sytyttämiseen. Säilytä sytytysnesteet ja muut herkästi syttyvät aineet mieluiten lukitussa paikassa. Muista aina lukea sytytysaineiden käyttöohjeet huolella.

Leimahdusvaaran välttämiseksi anna sytytysnesteen ensin riittävästi imeytyä hiiliin/puihin ja sytytä vasta sitten. Sytytysnestettä ei tule lisätä jo sytytettyihin puihin tai grillihiiliin, sillä liekki voi pulloon imeytyessään sytyttää sen.

Tulta, hiillosta tai kaasupoltinta ei koskaan saa jättää vartioimatta. Pidä siis Kesäkeittiötä koko ajan silmällä äläkä anna liekkien nousta liian korkeiksi. Älä sijoita Kesäkeittiön lähelle mitään syttyviä materiaaleja.

Grillituotteista valuva rasva voi leimahtaessaan nostattaa korkeita liekkejä. Muista, ettei rasvaa saa sammuttaa vedellä vaan tarvittaessa tukahduttaa palo suojakannella tai sammutuspeitteellä.

Pienten lasten pääsy laitteelle on estettävä.

Käytä aina paloturvallisia kintaita tai käsineitä, äläkä työnnä kasvoja liian lähelle tulta/hiillosta kun käsittelet Kesäkeittiötä.

Sijoita Kesäkeittiö aina sellaiseen paikkaan, jossa sijoituspaikan lisäksi myös ympäristö on paloturvallinen. Mikäli Kesäkeittiö sijoitetaan huvimajaan, grillikatokseen tms. suljettuun tilaan, tulee paloturvallisuuden lisäksi myös palokaasujen poistuminen tilasta varmistaa esim. huuvalla. Varmista tarvittaessa rakennuksen valmistajalta tulen käyttömahdollisuus ja huuvan soveltuvuus ko. rakennuksessa.

2.

Älä käytä Kesäkeittiötä kovalla tuulella äläkä siirrä sitä käytön aikana eikä pakkasella.

Älä käytä Kesäkeittiötä lämmittimenä eikä minkään materiaalin tai esineen lämmittämiseen. Käytä Kesäkeittiötä ainoastaan ruuan valmistamiseen.

Kesäkeittiön käyttäminen huumaavien aineiden tai päihteiden vaikutuksen alaisena on kielletty

Älä tee Kesäkeittiöön mitään teknisiä muutoksia. Käytä ainoastaan niitä lisätarvikkeita, jotka on tarkoitettu tähän Kesäkeittiöön. Käytä ainoastaan alkuperäisiä varaosia.

Käytön jälkeen aseta ruostumaton terässuojakansi rungon päälle ja lukitse se poikkivarrella.

Puista ja hiilistä käytössä syntyvä tuhka kerääntyy Kesäkeittiön rungon alla olevaan ruostumattomaan terästuhkalaatikkoon. Kun tyhjennät tuhkalaatikkoa, käytä kannellista ja jalallista metalliastiaa. Vaarattomalta näyttävän tuhkan alla hiilloksen jäähtyminen voi viedä vuorokausia. Älä siis kaada aamulla edellisillan tuhkaa luontoon tai muuhunkaan syytyvään paikkaan.

Suosittelimme tuhkalaatikon tyhjentämistä aina ennen Kesäkeittiön käyttöä, koska täysinäinen tuhkalaatikko haittaa puiden/grillihiilen/brikettien palamista ja rikkoo/vääntää helposti valurauta-arinat. Tuhkalaatikon tyhjennyksen yhteydessä kannattaa ottaa tuhkaa pois myös rungon ja arinoiden välistä.

Älä käytä tuhkalaatikkoa "vetopeltinä" ja varmista aina ennen käyttöönottoa, että tuhkalaatikko on tyhjä ja varmasti kokonaan työnnettynä rungon alle.

Kesäkeittiön rungon lämpötila nousee käytön aikana useaan sataan asteeseen, joten ole varovainen kaikkien kuumien metallipintojen suhteen. Valurautaiset rungon osat myös varastoivat hyvin lämpöä, joten pinnat ovat vielä kuumia jonkin aikaa käytön jälkeenkin.

Valurautainen poikkivarsi ja kuumenee tulella nopeasti, joten käytä aina ruostumattomasta teräksestä valmistettua apukättä/välikättä kun säädät poikkivarren korkeutta.

Halsterin varsi ja poikkivarren kahva lämpenee käytössä myös jonkin verran, joten älä unohda poikkivartta (kahvaa) tulelle, kun kierrät poikkivarren pois tulelta.

Pöytäversion sivuraudat kuumenevat myös käytön aikana, joten ole varovainen myös näiden suhteen.

Huom!: Kun käytät pelkkää valurautaista poikkivartta tai sen kanssa lettupannua, keitinalustaa tai parilaa/savustuslaatikkoa, muista että valmistettavan ruuan ja mahdollisen ruuanvalmistusastian maksimi yhteispaino ei saa ylittää 15 kiloa. Halsterissa maksimi paino ei saa ylittää 5 kiloa.

Polttoaineet

Kesäkeittiön polttoaineena käytetään useimmiten kuivaa puuta (klapit/pilkkeet), grillihiiliä tai brikettejä.

Puun käytön osalta suosittelemme käytettäväksi aina kuivaa materiaalia. Lehtipuista koivu ja leppä ovat parhaita, sillä ne tulessa räiskyvät ja lennättävät kipinöitä vähemmän kuin havupuut.

Älä käytä polttoaineena käsiteltyä puuta (maalattu, lahosuojattu, kestopuu tms.)

Älä polta Kesäkeittiössä muuta materiaalia kuin puuta, puubrikettiä tai grillihiiltä (mm. muovi vaurioittaa arinoita)

.

Kesäkeittiössä voit myös käyttää erillisellä kaasupolttimella kaasua. Varmista aina polttimen sopivuus ja muista kaasulaitteiden erityisohjeet.

myynti@skmetalli.com
puh. 050-4669033 / Markku Suominen

KESÄKEITTIÖN KÄYTTÖ- JA TURVALLISUUSOHJEITA

Lue nämä ohjeet ennen Kesäkeittiön käyttöönottoa ja kertaa ne tarvittaessa ennen käyttöä!

Ota yhteys, mikäli sinulla on kysyttävää, puhelin päivystäää aamusta iltaan ja viikonloppuisinkin.

Turvallisuus

Sytytä Kesäkeittiöön tuli takkatikuilla tai grillisytyttimellä. Siirrä tulentekovälineet ja sytytysaineet heti sytyttämisen jälkeen pois tulipesän lähetyviltä. Bensiiniä tai spriitä ei saa käyttää sytyttämiseen. Säilytä sytytysnesteet ja muut herkästi syttyvät aineet mieluiten lukitussa paikassa. Muista aina lukea sytytysaineiden käyttöohjeet huolella.

Leimahdusvaaran välttämiseksi anna sytytysnesteen ensin riittävästi imeytyä hiiliin/puihin ja sytytä vasta sitten. Sytytysnestettä ei tule lisätä jo sytytettyihin puihin tai grillihiiliin, sillä liekki voi pulloon imeytyessään sytyttää sen.

Tulta, hiillosta tai kaasupoltinta ei koskaan saa jättää vartioimatta. Pidä siis Kesäkeittiötä koko ajan silmällä äläkä anna liekkien nousta liian korkeiksi. Älä sijoita Kesäkeittiön lähelle mitään syttyviä materiaaleja.

Grillituotteista valuva rasva voi leimahtaessaan nostattaa korkeita liekkejä. Muista, ettei rasvaa saa sammuttaa vedellä vaan tarvittaessa tukahduttaa palo suojakannella tai sammutuspeitteellä.

Pienten lasten pääsy laitteelle on estettävä.

Käytä aina paloturvallisia kintaita tai käsineitä, äläkä työnnä kasvoja liian lähelle tulta/hiillosta kun käsittelet Kesäkeittiötä.

Sijoita Kesäkeittiö aina sellaiseen paikkaan, jossa sijoituspaikan lisäksi myös ympäristö on paloturvallinen. Mikäli Kesäkeittiö sijoitetaan huvimajaan, grillikatokseen tms. suljettuun tilaan, tulee paloturvallisuuden lisäksi myös palokaasujen poistuminen tilasta varmistaa esim. huuvalla. Varmista tarvittaessa rakennuksen valmistajalta tulen käyttömahdollisuus ja huuvan soveltuvuus ko. rakennuksessa.

2.

Älä käytä Kesäkeittiötä kovalla tuulella äläkä siirrä sitä käytön aikana eikä pakkasella.

Älä käytä Kesäkeittiötä lämmittimenä eikä minkään materiaalin tai esineen lämmittämiseen. Käytä Kesäkeittiötä ainoastaan ruuan valmistamiseen.

Kesäkeittiön käyttäminen huumaavien aineiden tai päihteiden vaikutuksen alaisena on kielletty

Älä tee Kesäkeittiöön mitään teknisiä muutoksia. Käytä ainoastaan niitä lisätarvikkeita, jotka on tarkoitettu tähän Kesäkeittiöön. Käytä ainoastaan alkuperäisiä varaosia.

Käytön jälkeen aseta ruostumaton terässuojakansi rungon päälle ja lukitse se poikkivarrella.

Puista ja hiilistä käytössä syntyvä tuhka kerääntyy Kesäkeittiön rungon alla olevaan ruostumattomaan terästuhkalaatikkoon. Kun tyhjennät tuhkalaatikkoa, käytä kannellista ja jalallista metalliastiaa. Vaarattomalta näyttävän tuhkan alla hiilloksen jäähtyminen voi viedä vuorokausia. Älä siis kaada aamulla edellisillan tuhkaa luontoon tai muuhunkaan syttyvään paikkaan.

Suosittelimme tuhkalaatikon tyhjentämistä aina ennen Kesäkeittiön käyttöä, koska täysinäinen tuhkalaatikko haittaa puiden/grillihiilen/brikettien palamista ja rikkoo/vääntää helposti valurauta-arinat. Tuhkalaatikon tyhjennyksen yhteydessä kannattaa ottaa tuhkaa pois myös rungon ja arinoiden välistä.

Älä käytä tuhkalaatikkoa "vetopeltinä" ja varmista aina ennen käyttöönottoa, että tuhkalaatikko on tyhjä ja varmasti kokonaan työnnettynä rungon alle.

Kesäkeittiön rungon lämpötila nousee käytön aikana useaan sataan asteeseen, joten ole varovainen kaikkien kuumien metallipintojen suhteen. Valurautaiset rungon osat myös varastoivat hyvin lämpöä, joten pinnat ovat vielä kuumia jonkin aikaa käytön jälkeenkin.

Valurautainen poikkivarsi ja kuumenee tulella nopeasti, joten käytä aina ruostumattomasta teräksestä valmistettua apukättä/välikättä kun säädät poikkivarren korkeutta.

Halsterin varsi ja poikkivarren kahva lämpenee käytössä myös jonkin verran, joten älä unohda poikkivartta (kahvaa) tulelle, kun kierrät poikkivarren pois tulelta.

Pöytäversion sivuraudat kuumenevat myös käytön aikana, joten ole varovainen myös näiden suhteen.

Huom!: Kun käytät pelkkää valurautaista poikkivartta tai sen kanssa lettupannua, keitinalustaa tai parilaa/savustuslaatikkoa, muista että valmistettavan ruuan ja mahdollisen ruuanvalmistusastian maksimi yhteispaino ei saa ylittää 15 kiloa. Halsterissa maksimi paino ei saa ylittää 5 kiloa.

Polttoaineet

Kesäkeittiön polttoaineena käytetään useimmiten kuivaa puuta (klapit/pilkkeet), grillihiiliä tai brikettejä.

Puun käytön osalta suosittelemme käytettäväksi aina kuivaa materiaalia. Lehtipuista koivu ja leppä ovat parhaita, sillä ne tulessa räiskyvät ja lennättävät kipinöitä vähemmän kuin havupuut.

Älä käytä polttoaineena käsiteltyä puuta (maalattu, lahosuojattu, kestopuu tms.)

Älä polta Kesäkeittiössä muuta materiaalia kuin puuta, puubrikettiä tai grillihiiltä (mm. muovi vaurioittaa arinoita)

.

Kesäkeittiössä voit myös käyttää erillisellä kaasupolttimella kaasua. Varmista aina polttimen sopivuus ja muista kaasulaitteiden erityisohjeet.

myynti@skmetalli.com
puh. 050-4669033 / Markku Suominen

KESÄKEITTIÖN KÄYTTÖ- JA TURVALLISUUSOHJEITA

Lue nämä ohjeet ennen Kesäkeittiön käyttöönottoa ja kertaa ne tarvittaessa ennen käyttöä!

Ota yhteys, mikäli sinulla on kysyttävää, puhelin päivystäää aamusta iltaan ja viikonloppuisinkin.

Turvallisuus

Sytytä Kesäkeittiöön tuli takkatikuilla tai grillisytyttimellä. Siirrä tulentekovälineet ja sytytysaineet heti sytyttämisen jälkeen pois tulipesän lähetyviltä. Bensiiniä tai spriitä ei saa käyttää sytyttämiseen. Säilytä sytytysnesteet ja muut herkästi syttyvät aineet mieluiten lukitussa paikassa. Muista aina lukea sytytysaineiden käyttöohjeet huolella.

Leimahdusvaaran välttämiseksi anna sytytysnesteen ensin riittävästi imeytyä hiiliin/puihin ja sytytä vasta sitten. Sytytysnestettä ei tule lisätä jo sytytettyihin puihin tai grillihiiliin, sillä liekki voi pulloon imeytyessään sytyttää sen.

Tulta, hiillosta tai kaasupoltinta ei koskaan saa jättää vartioimatta. Pidä siis Kesäkeittiötä koko ajan silmällä äläkä anna liekkien nousta liian korkeiksi. Älä sijoita Kesäkeittiön lähelle mitään syttyviä materiaaleja.

Grillituotteista valuva rasva voi leimahtaessaan nostattaa korkeita liekkejä. Muista, ettei rasvaa saa sammuttaa vedellä vaan tarvittaessa tukahduttaa palo suojakannella tai sammutuspeitteellä.

Pienten lasten pääsy laitteelle on estettävä.

Käytä aina paloturvallisia kintaita tai käsineitä, äläkä työnnä kasvoja liian lähelle tulta/hiillosta kun käsittelet Kesäkeittiötä.

Sijoita Kesäkeittiö aina sellaiseen paikkaan, jossa sijoituspaikan lisäksi myös ympäristö on paloturvallinen. Mikäli Kesäkeittiö sijoitetaan huvimajaan, grillikatokseen tms. suljettuun tilaan, tulee paloturvallisuuden lisäksi myös palokaasujen poistuminen tilasta varmistaa esim. huuvalla. Varmista tarvittaessa rakennuksen valmistajalta tulen käyttömahdollisuus ja huuvan soveltuvuus ko. rakennuksessa.

2.

Älä käytä Kesäkeittiötä kovalla tuulella äläkä siirrä sitä käytön aikana eikä pakkasella.

Älä käytä Kesäkeittiötä lämmittimenä eikä minkään materiaalin tai esineen lämmittämiseen. Käytä Kesäkeittiötä ainoastaan ruuan valmistamiseen.

Kesäkeittiön käyttäminen huumaavien aineiden tai päihteiden vaikutuksen alaisena on kielletty

Älä tee Kesäkeittiöön mitään teknisiä muutoksia. Käytä ainoastaan niitä lisätarvikkeita, jotka on tarkoitettu tähän Kesäkeittiöön. Käytä ainoastaan alkuperäisiä varaosia.

Käytön jälkeen aseta ruostumaton terässuojakansi rungon päälle ja lukitse se poikkivarrella.

Puista ja hiilistä käytössä syntyvä tuhka kerääntyy Kesäkeittiön rungon alla olevaan ruostumattomaan terästuhkalaatikkoon. Kun tyhjennät tuhkalaatikkaa, käytä kannellista ja jalallista metalliastiaa. Vaarattomalta näyttävän tuhkan alla hiilloksen jäähtyminen voi viedä vuorokausia. Älä siis kaada aamulla edellisillan tuhkaa luontoon tai muuhunkaan syttyvään paikkaan.

Suosittelimme tuhkalaatikon tyhjentämistä aina ennen Kesäkeittiön käyttöä, koska täysinäinen tuhkalaatikko haittaa puiden/grillihiilen/brikettien palamista ja rikkoo/vääntää helposti valurauta-arinat. Tuhkalaatikon tyhjennyksen yhteydessä kannattaa ottaa tuhkaa pois myös rungon ja arinoiden välistä.

Älä käytä tuhkalaatikkaa "vetopeltinä" ja varmista aina ennen käyttöönottoa, että tuhkalaatikko on tyhjä ja varmasti kokonaan työnnettynä rungon alle.

Kesäkeittiön rungon lämpötila nousee käytön aikana useaan sataan asteeseen, joten ole varovainen kaikkien kuumien metallipintojen suhteen. Valurautaiset rungon osat myös varastoivat hyvin lämpöä, joten pinnat ovat vielä kuumia jonkin aikaa käytön jälkeenkin.

Valurautainen poikkivarsi ja kuumenee tulella nopeasti, joten käytä aina ruostumattomasta teräksestä valmistettua apukättä/välikättä kun säädät poikkivarren korkeutta.

Halsterin varsi ja poikkivarren kahva lämpenee käytössä myös jonkin verran, joten älä unohda poikkivartta (kahvaa) tulelle, kun kierrät poikkivarren pois tulelta.

Pöytäversion sivuraudat kuumenevat myös käytön aikana, joten ole varovainen myös näiden suhteen.

Huom!: Kun käytät pelkkää valurautaista poikkivartta tai sen kanssa lettupannua, keitinalustaa tai parilaa/savustuslaatikkoa, muista että valmistettavan ruuan ja mahdollisen ruuanvalmistusastian maksimi yhteispaino ei saa ylittää 15 kiloa. Halsterissa maksimi paino ei saa ylittää 5 kiloa.

Polttoaineet

Kesäkeittiön polttoaineena käytetään useimmiten kuivaa puuta (klapit/pilkkeet), grillihiiliä tai brikettejä.

Puun käytön osalta suosittelemme käytettäväksi aina kuivaa materiaalia. Lehtipuista koivu ja leppä ovat parhaita, sillä ne tulessa räiskyvät ja lennättävät kipinöitä vähemmän kuin havupuut.

Älä käytä polttoaineena käsiteltyä puuta (maalattu, lahosuojattu, kestopuu tms.)

Älä polta Kesäkeittiössä muuta materiaalia kuin puuta, puubrikettiä tai grillihiiltä (mm. muovi vaurioittaa arinoita)

.

Kesäkeittiössä voit myös käyttää erillisellä kaasupolttimella kaasua. Varmista aina polttimen sopivuus ja muista kaasulaitteiden erityisohjeet.

myynti@skmetalli.com
puh. 050-4669033 / Markku Suominen

KESÄKEITTIÖN KÄYTTÖ- JA TURVALLISUUSOHJEITA

Lue nämä ohjeet ennen Kesäkeittiön käyttöönottoa ja kertaa ne tarvittaessa ennen käyttöä!

Ota yhteys, mikäli sinulla on kysyttävää, puhelin päivystäää aamusta iltaan ja viikonloppuisinkin.

Turvallisuus

Sytytä Kesäkeittiöön tuli takkatikuilla tai grillisytyttimellä. Siirrä tulentekovälineet ja sytytysaineet heti sytyttämisen jälkeen pois tulipesän lähetyviltä. Bensiiniä tai spriitä ei saa käyttää sytyttämiseen. Säilytä sytytysnesteet ja muut herkästi syttyvät aineet mieluiten lukitussa paikassa. Muista aina lukea sytytysaineiden käyttöohjeet huolella.

Leimahdusvaaran välttämiseksi anna sytytysnesteen ensin riittävästi imeytyä hiiliin/puihin ja sytytä vasta sitten. Sytytysnestettä ei tule lisätä jo sytytettyihin puihin tai grillihiiliin, sillä liekki voi pulloon imeytyessään sytyttää sen.

Tulta, hiillosta tai kaasupoltinta ei koskaan saa jättää vartioimatta. Pidä siis Kesäkeittiötä koko ajan silmällä äläkä anna liekkien nousta liian korkeiksi. Älä sijoita Kesäkeittiön lähelle mitään syttyviä materiaaleja.

Grillituotteista valuva rasva voi leimahtaessaan nostattaa korkeita liekkejä. Muista, ettei rasvaa saa sammuttaa vedellä vaan tarvittaessa tukahduttaa palo suojakannella tai sammutuspeitteellä.

Pienten lasten pääsy laitteelle on estettävä.

Käytä aina paloturvallisia kintaita tai käsineitä, äläkä työnnä kasvoja liian lähelle tulta/hiillosta kun käsittelet Kesäkeittiötä.

Sijoita Kesäkeittiö aina sellaiseen paikkaan, jossa sijoituspaikan lisäksi myös ympäristö on paloturvallinen. Mikäli Kesäkeittiö sijoitetaan huvimajaan, grillikatokseen tms. suljettuun tilaan, tulee paloturvallisuuden lisäksi myös palokaasujen poistuminen tilasta varmistaa esim. huuvalla. Varmista tarvittaessa rakennuksen valmistajalta tulen käyttömahdollisuus ja huuvan soveltuvuus ko. rakennuksessa.

2.

Älä käytä Kesäkeittiötä kovalla tuulella äläkä siirrä sitä käytön aikana eikä pakkasella.

Älä käytä Kesäkeittiötä lämmittimenä eikä minkään materiaalin tai esineen lämmittämiseen. Käytä Kesäkeittiötä ainoastaan ruuan valmistamiseen.

Kesäkeittiön käyttäminen huumaavien aineiden tai päihteiden vaikutuksen alaisena on kielletty

Älä tee Kesäkeittiöön mitään teknisiä muutoksia. Käytä ainoastaan niitä lisätarvikkeita, jotka on tarkoitettu tähän Kesäkeittiöön. Käytä ainoastaan alkuperäisiä varaosia.

Käytön jälkeen aseta ruostumaton terässuojakansi rungon päälle ja lukitse se poikkivarrella.

Puista ja hiilistä käytössä syntyvä tuhka kerääntyy Kesäkeittiön rungon alla olevaan ruostumattomaan terästuhkalaatikkoon. Kun tyhjennät tuhkalaatikkaa, käytä kannellista ja jalallista metalliastiaa. Vaarattomalta näyttävän tuhkan alla hiilloksen jäähtyminen voi viedä vuorokausia. Älä siis kaada aamulla edellisillan tuhkaa luontoon tai muuhunkaan syytyvään paikkaan.

Suosittelimme tuhkalaatikon tyhjentämistä aina ennen Kesäkeittiön käyttöä, koska täysinäinen tuhkalaatikko haittaa puiden/grillihiilen/brikettien palamista ja rikkoo/vääntää helposti valurauta-arinat. Tuhkalaatikon tyhjennyksen yhteydessä kannattaa ottaa tuhkaa pois myös rungon ja arinoiden välistä.

Älä käytä tuhkalaatikkaa "vetopeltinä" ja varmista aina ennen käyttöönottoa, että tuhkalaatikko on tyhjä ja varmasti kokonaan työnnettynä rungon alle.

Kesäkeittiön rungon lämpötila nousee käytön aikana useaan sataan asteeseen, joten ole varovainen kaikkien kuumien metallipintojen suhteen. Valurautaiset rungon osat myös varastoivat hyvin lämpöä, joten pinnat ovat vielä kuumia jonkin aikaa käytön jälkeenkin.

Valurautainen poikkivarsi ja kuumenee tulella nopeasti, joten käytä aina ruostumattomasta teräksestä valmistettua apukättä/välikättä kun säädät poikkivarren korkeutta.

Halsterin varsi ja poikkivarren kahva lämpenee käytössä myös jonkin verran, joten älä unohda poikkivartta (kahvaa) tulelle, kun kierrät poikkivarren pois tulelta.

Pöytäversion sivuraudat kuumenevat myös käytön aikana, joten ole varovainen myös näiden suhteen.

Huom!: Kun käytät pelkkää valurautaista poikkivartta tai sen kanssa lettupannua, keitinalustaa tai parilaa/savustuslaatikkoa, muista että valmistettavan ruuan ja mahdollisen ruuanvalmistusastian maksimi yhteispaino ei saa ylittää 15 kiloa. Halsterissa maksimi paino ei saa ylittää 5 kiloa.

Polttoaineet

Kesäkeittiön polttoaineena käytetään useimmiten kuivaa puuta (klapit/pilkkeet), grillihiiliä tai brikettejä.

Puun käytön osalta suosittelemme käytettäväksi aina kuivaa materiaalia. Lehtipuista koivu ja leppä ovat parhaita, sillä ne tulessa räiskyvät ja lennättävät kipinöitä vähemmän kuin havupuut.

Älä käytä polttoaineena käsiteltyä puuta (maalattu, lahosuojattu, kestopuu tms.)

Älä polta Kesäkeittiössä muuta materiaalia kuin puuta, puubrikettiä tai grillihiiltä (mm. muovi vaurioittaa arinoita)

Kesäkeittiössä voit myös käyttää erillisellä kaasupolttimella kaasua. Varmista aina polttimen sopivuus ja muista kaasulaitteiden erityisohjeet.