

SK-Metalli Oy  
Rantakulmantie 86  
28600 Pori

[www.skmetalli.com](http://www.skmetalli.com)

myynti@skmetalli.com

puh. 050-4669033 / Markku Suominen

toukokuu 2015

1. ( 2 )

## **KESÄKEITTIÖN KÄYTTÖ- JA TURVALLISUUSOHJEITA**

**Lue nämä ohjeet ennen Kesäkeittiön käyttöönottoa!**

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

### **Turvallisuus**

Tulta, hiillosta tai kaasupoltinta ei koskaan saa jättää vartioimatta.

Pienten lasten pääsy laitteelle on estettävä.

Käytä aina paloturvallisia kintaita tai käsineitä 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 huvimajan valmistajalta tulen käyttömahdollisuus ja huuvan soveltuvuus ko. rakennuksessa.

Älä käytä Kesäkeittiötä kovalla tuulella.

Kesäkeittiötä ei saa siirtää käytön aikana eikä pakkasella.

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 metalliastia. Vaarattomalta näyttävän tuhkan alla hiilloksen jäähtyminen voi viedä vuorokausia. Älä siis kaada aamulla edellisillan tuhkaa luontoon tai muuhunkaan syttyvään paikkaan.

Suosittellemme 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, muista että valmistettavan ruuan ja mahdollisen ruuanvalmistusastian maksimi yhteispaino ei saa ylittää 10 kiloa. Halsterissa maksimi paino ei saa ylittää 5 kiloa.

## **Polttoaineet**

Kesäkeittiön polttoaineena käytetään useimmiten kuivaa puuta (klapit/pilkkeet)

Suosittellemme käytettäväksi koivua tai leppää, koska ne tulella 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)

Mikäli käytät sytytysaineita, muista lukea käyttöohjeet huolella.

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