

PIHAKEITTIÖ

Tuotenro 14700

ASENNUS- JA KÄYTTÖOHJEET

OSALUETTELO:

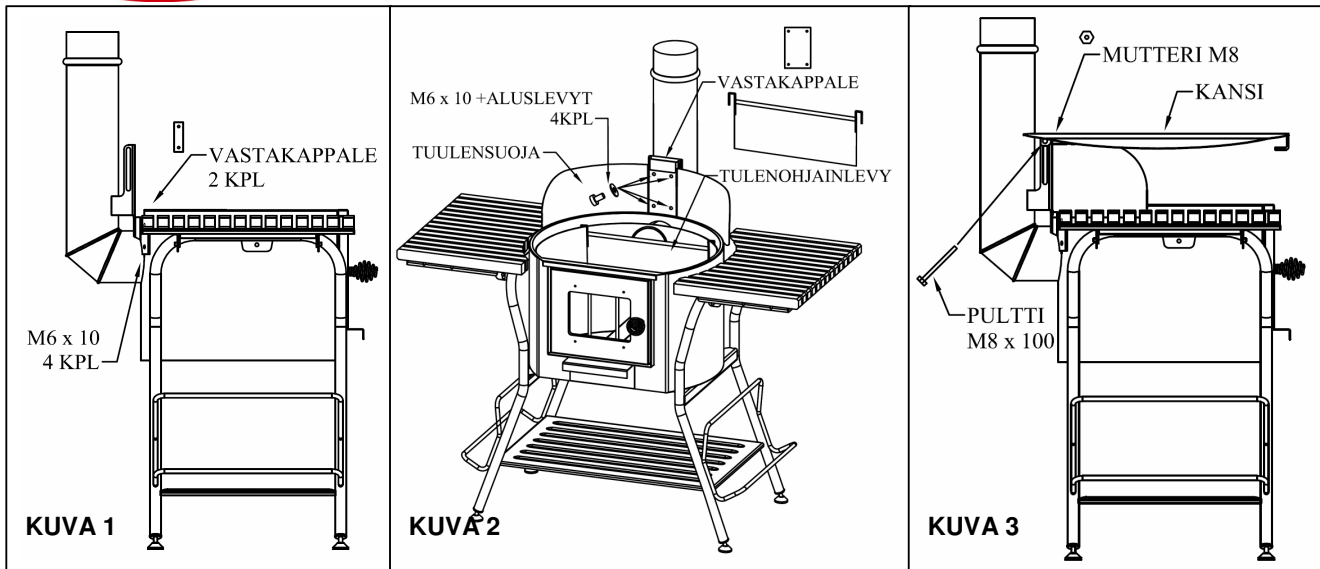
1. Parilointilevy / keittotaso
2. Grillausritilä
3. Yläritilä
4. Tulipesä
5. Tulipesän suojalevy
6. Tulenohjainlevy
7. Lasiluukku
8. Arina 100x400 mm
9. Tuhkalaatikko
10. Alahyllytaso
11. Jalat
12. Sivutasot
13. Tuulensuoja
14. Kansi
15. Tuliputki 90° kulmalla
16. Tuliputken jatko 0,5 m
17. Sadehattu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



**Haluamme onnitella teitä hyvästä valinnasta ja
toivomme Teille hyviä hetkiä Misa-Pihakeittiön 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 10 mm ruuvilla. Tulipesän suojalevyn tulee olla paikoillaan ennen putken asennusta.

KUVA 2

Tuulensuoja kiinnitetään tuliputkessa olevaan kiinnikkeeseen siten, että kiinnityskohdassa oleva lovi tulee ylöspäin. Tuulensuoja kiinnitetään neljällä M6 x 10 mm ruuvilla, joihin laitetaan aluslevyt. Takapuolelle laitetaan vastakappale, johon ruuvit kiinnittyvät. Poista suojamuovi ennen kiinnitystä.

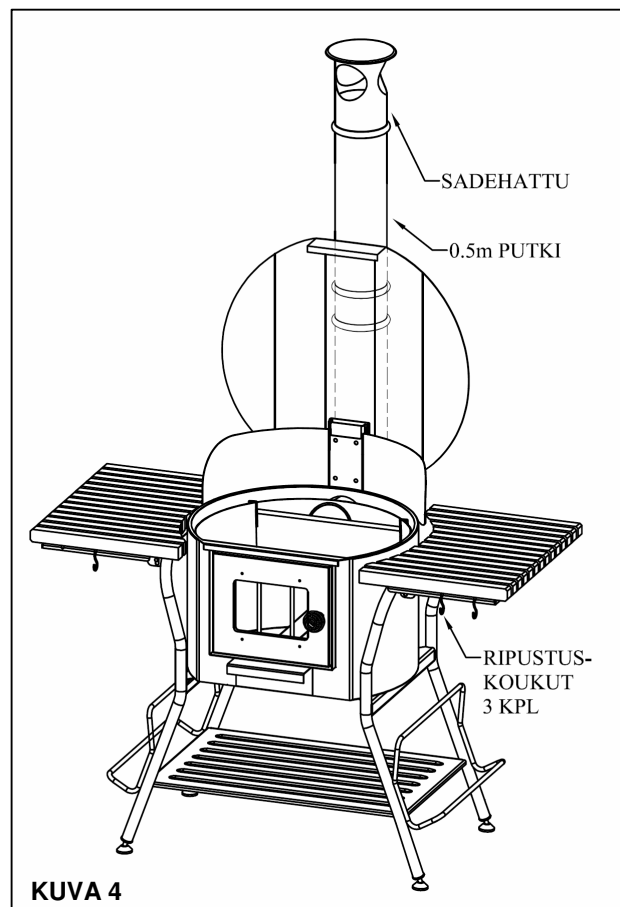
Tulenojainlevy asetetaan paikoilleen tulipesään. Tulenojainlevy jää roikkumaan koukuistaan tulipesän suojalevyn varaan tuliputken pään etupuolelle.

KUVA 3

Kansi kiinnitetään tuliputkessa olevaan kiinnikkeeseen M8 x 100 mm pultilla ja M8 lukkomutterilla. Pultti toimii sarana-akselina. Mutteria ei saa kiristää liian tiukalle, jotta kannen saranointi toimii.

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.


KUVA 4

ASENNUS

Pihakeittiö voidaan asentaa ulos tai grillikatokseen. Alustan pitää olla kohtuullisen tasainen. Pihakeittiö 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 materiaaliin 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 Misan liitosputkien avulla. Poista kaikki suojamuovit ennen käyttöä.

KÄYTTÖ

Pihakeittiöllä voit pariloida, grillata, keittää ja paistaa. Lisäksi se toimii mainiona tulisijana, tunnelman luojana.

PARILOINTI

Parilointilevyn ensimmäinen käyttöönotto tapahtuu asentamalla levy paikoilleen tulisijan päälle. Polttoaineena käyvät normaalit sekahalot, grillihiiliä tai muita erikoisia polttoaineita pihakeittiössä ei tarvita. Parilointilevyä käytettäessä pihakeittiöön ei tarvitse tehdä kovin suuria tulia. Puut on hyvä pilkkoa kohtuullisen pieniksi, jolloin parilointilevyn lämpötilaa on helpompi pitää tasaisena. Veto säädetään tuhkalaatikkoon 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 mieluiten lauhkealla paistolämmöllä 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 pyyhkiä ylimääräiset rasvat yms. tulipesään. Levyn saa nopeasti puhtaaksi myös siten, että sille kaadetaan ruokaöljyä ja annetaan sen kuumentua, 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 tuhkakaukalo ja vaihdetaan parilointilevy grillausritilään. Yläritilä asetetaan roikkumaan tuulensuojaan koukuistaan. Grillausritilä on heti valmis käyttöön. Grillausritilän puhdistaminen tapahtuu parhaiten teräsharjalla. Parilointilevyä ja grillausritilää voi säilyttää tarvittaessa pihakeittiön 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.

KANSI

Pihakeittiö on varustettu saranoidulla kannella. Kansi voidaan kääntää alas pariloinnin tai grillauksen aikana, jos esimerkiksi pieni vesisade yllättää. Kantta käännettäessä on hyvä käyttää suojakäsineitä tai patakinnasta, koska kansi voi kuumentua käytön aikana. Yläasennossa se taas antaa lisää tuulensuojaa.

SIVUTASOT

Pihakeittiön 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 on hyvä 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 pinttymään. Parilointilevy ja grillausritilät tulee puhdistaa käytön jälkeen. Parilointilevyn mahdollisesti muodostuneet ruosteet 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 pihakeittiö on ulkona on se hyvä peittää pidemmän säilytyksen ajaksi. Puutasot on hyvä nostaa suojaan. Jos kansi on käännetty alas tulee sille laittaa etureunaan lisätuki, esim. puupalikka, jottei mahdollinen lumikuorma vahingoita kantta. Parilointilevy tulee säilyttää kuivassa tilassa ja suojata se huolellisesti esim. eläinrasvalla.

TAKUU

Takuuaika on yksi vuosi alkaen pihakeittiön toimituspäivästä. Takuu on voimassa Suomessa. Takuuaikana ilmenneet raaka-aineista tai valmistusvirheistä johtuvat viat korjataan veloituksetta. Takuu ei kata asennus- ja käyttöohjeiden vastaisesta asennuksesta ja/tai käytöstä johtuvia vikoja.

LISÄVARUSTEET

SAVUSTIMET, tuotenrot: 19031 ja 19021

Misan Pihakeittiöön on saatavana lisävarusteena 60 l savustin, tuotenro: 19031, johon mahtuu kerralla 7 kpl n. 1,5 kg:n kaloja tai piikkirutille n. 90 kpl kaloja.

Saatavana on myös pienempi savuri, tuotenro: 19021. Käytettäessä savuria 19021 pihakeittiössä tarvitaan aina myös savurin asennusrengas, tuotenro: 19010.

LOIMULAUTA, tuotenro: 19309

Pihakeittiöön lisävarusteena saatava loimulauta kiinnitetään tulipesän kehälle loimulaudan mukana tulevalla kiinnikkeellä. Loimutettava esim. kalafile on helppo kiinnittää laudassa olevan kiinnityslangan avulla. Pihakeittiössä 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. Kantena 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

Grillikatoskäyttöön. Mukana tulevat kattopellit vesi- ja sisäkatolle, joilla hormi kiinnitetään kattorakenteisiin. Hormiosa ja liesikupu on galvanoitua terästä. Hattuosa on ruostumatonta terästä. Pihakeittiö asetetaan liesikuvun alle ja savuputki johdetaan hormiosan sisään. Pihakeittiön savuputkea jatketaan Misan liitinputkillä vesikaton tasalle asti.

SAVUPUTKEN JATKAMINEN

Pihakeittiön tuliputken jatkoiksi käyvät Misan emaloidut liitinputket. Putkia löytyy suorina 0,5 m ja 1,0 m mittaisina. Myös kulmaputkia 45° tai 90° kulmilla on saatavana. Lisäksi putken liitokseen on mahdollista asentaa savupeltiosa.

MISA OY

Punaportinkatu 15
54710 LEMI
FINLAND

Puh. (Tel)

020-710 9390
Int. +358-20 710 9390
Homepage: www.misa.fi

Telefax

020-710 9399
Kotipaikka: Lemi
E-mail: misa@misa.fi

Y-tunnus

0162038-3
Krnro 188.087
Alv rek.