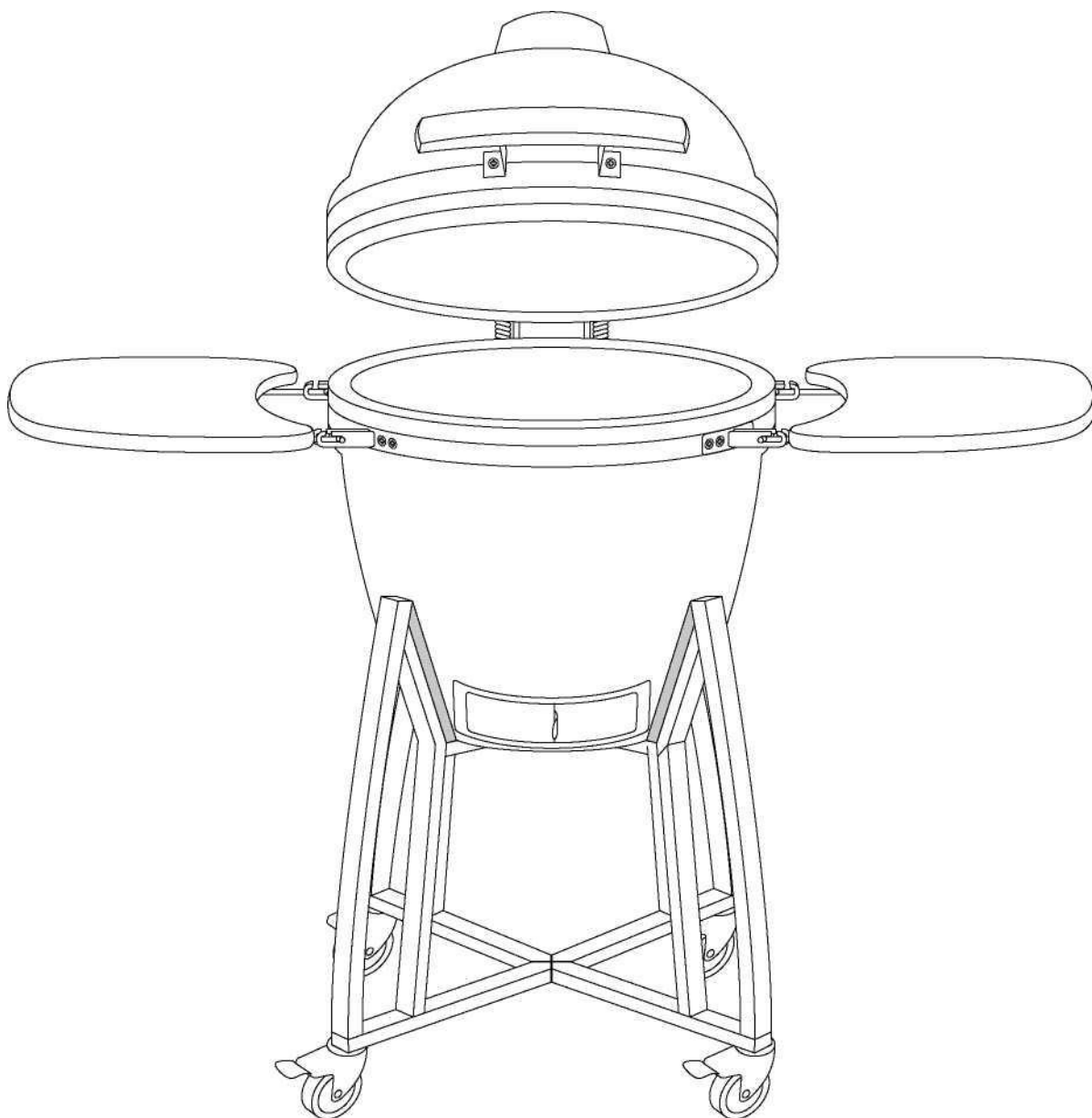


Kamado ulkokeitin ja -grilli



Käyttöohjeet - säilytä tulevaa käyttöä varten

TÄRKEÄÄ - Poista pakkausmateriaali huolellisesti ennen käyttöä, mutta pidä ohjeet tallessa.

Nämä ohjeet ovat osa tuotetta.

Huomioi kaikki tässä ohjeessa luetellut turvallisuusvaroitukset.

Lue nämä ohjeet kokonaisuudessaan ja säilytä ne myöhempää käyttöä varten.

Nämä ohjeet on säilytettävä tuotteen mukana.

Tämä tuote on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön eikä sitä saa käyttää kaupallisesti tai sopimustarkoituksiin.

TIETOA

Arkeologit löysivät 4000 vuotta sitten valmistettuja suuria saviastioita, joiden katsottiin olevan keraamisen Kamado-keittimen esivanhempia. Siitä lähtien keitin on kehittynyt monin eri tavoin: poistettava kansi, venttiilit parempaa lämmönsäätelyä varten ja pääasiallisen polttoaineen vaihtuminen puusta hiileen. Japanissa Mushikamado oli pyöreä saviastia, jossa oli irrotettava kupolikansi ja jota käytettiin riisin höyrystämiseen. Nimi ”Kamado” on itse asiassa japaninkielinen sana liedelle tai keittolevyille. Amerikkalaiset ottivat nimen käyttöön, ja siitä on tullut yleinen termi tämän tyyppiselle keraamiselle keittimelle.

Kamado-keittimet ovat erittäin monipuolisia. Niitä voidaan käyttää grillauksen ja savustamisen lisäksi pitsojen, leivän, piirakoiden ja keksien paistamiseen. Erinomaisten lämmönsieto-ominaisuuksiensa ansiosta grilli voidaan lämmittää hyvin kuumaksi ja sen lämpötilaa voidaan säädellä tarkasti yläosan ja pohjan tuuletuskanavien avulla. Korkea lämpötila on ihanteellinen pikaruokille ja makkaraille, kun taas matala lämpötila sopii suurten lihapalojen pitkäaikaiseen kypsentämiseen. Voit lisätä lihaasi makua lisäämällä puulastuja hiileen tai kokeilemalla erilaisia puulastuja.

VAROITUKSET – HUOMIO!

- Tämä tuote on tarkoitettu vain ulkotiloihin. Älä käytä sisätiloissa.
 - Pidä lapset ja lemmikit turvallisen välimatkan päässä.
 - Älä koskaan jätä tulta vaille valvontaa.
 - Hiilimonoksidimyrkytyksen vaara - älä käytä tuotetta tai anna sen kytä tai viilentyä suljetussa tilassa.
 - Älä käytä tuotetta teltassa, asuntovaunussa, autossa, kellarissa, parvella tai veneessä.
 - Älä käytä tuotetta katoksen, päivävarjon tai kodan alla.
 - TULIPALOVAARA - Tuotteesta voi lentää kipinöitä käytön aikana.
 - VAROITUS - Älä käytä bensiiniä, lakkabensiiniä, sytytinnestettä, alkoholia tai vastaavaa kemikaalia sytyttämiseen. Käytä vain EN1860-3 -standardin mukaisia sytyttimiä.
 - Suosittelemme käyttämään puuhiiltä. Se palaa pidempään ja tuottaa vähemmän tuhkaa, joka voi rajoittaa ilmavirtaa.
 - Älä käytä hiiltä.
 - TÄRKEÄÄ: Kun avaat kannen ja grillin lämpötila on korkea, avaa kansi hitaasti, jotta ilma pääsee grilliin hitaasti ja turvallisesti. Näin estät mahdolliset leimahdukset.
 - Noudata aina tämän käyttöohjeen sivulla 4 annettuja kypsennystietoja.
 - Älä käytä grilliä terassilla tai muulla palavalla pinnalla, kuten kuivalla nurmikolla tai puulastujen tai lehtien päällä.
 - Varmista, että grilli on vähintään kahden metrin päässä palavista esineistä.
 - Älä käytä grilliä uunina.
 - HUOMIO: Tuote kuumenee käytön aikana. Älä liikuta sitä.
 - Käytä aina lämmönkestäviä käsineitä, kun käsittelet kuumaa keramiikkaa tai keittotasoja.
 - Anna tuotteen jäähtyä täysin ennen kuin siirrät sitä tai asetat sen säilöön.
-
- Tarkasta laite kulumien ja vaurioiden varalta ja korjaa puutteet tarvittaessa.

KAMADON KÄYTTÖÖNOTTO

- Sytytä tuli asettamalla kääritty sanomalehti ja pari sytytyspalaa grillin hiililevyille (7). Aseta kaksi tai kolme nyrkillistä puuhiiltä sanomalehden päälle.
- Älä käytä bensiiniä, lakkabensiiniä, sytytinnestettä, alkoholia tai vastaavaa kemikaalia sytyttämiseen.
- Avaa pohjaventtiili ja sytytä sanomalehti pitkävartisella sytyttimellä tai pitkällä tulitikuilla.
- **ÄLÄ** ylikuormita grilliä polttoaineella – liian kova tuli voi vahingoittaa Kamadoa.
- Anna grillin palaa, kunnes polttoaine on kokonaan käytetty ja sammunut.
- Jos ensimmäiset polttokerrat ovat liian voimakkaita, huopatiiviste voi vaurioitua ennen kuin se on asettunut kunnolla.
- Tarkasta kiinnikkeiden kireys ensimmäisen käyttökerran jälkeen. Kannen ja rungon välinen metallinauha laajenee kuumuudesta ja voi löystyä. Suosittelemme, että tarkastat ja kiristät nauhan mutteriavaimella.
- Voit nyt käyttää Kamadoasi normaalisti.

SAMMUTTAMINEN

- Sammuta grilli seuraavasti: älä lisää polttoainetta ja sulje kaikki venttiilit, jolloin tuli tukahtuu itsestään.
- **ÄLÄ** sammuta hiiltä vedellä, sillä se saattaa vahingoittaa tuotetta.

Hoito- ja turvallisuusohjeet

SÄILYTYS

- Kun grilliä ei käytetä ja sitä säilytetään ulkona, peitä täysin jäähtynyt Kamado asianmukaisella peitteellä.
- Kromattu grillausritilä **EI** kestä konepesua. Käytä mietoa puhdistusainetta ja lämmintä vettä.
- Kun käytät Kamadoa, lukitse kummatkin pyörät, jotta se ei liiku käytön aikana.
- Suosittelemme, että Kamadoa säilytetään talven yli peitteen alla autotallissa tai vajassa.

PUHDISTAMINEN

- Kamado on itsepuhdistuva. Kuumenna se 260 °C:seen 30 minuutin ajaksi, jolloin kaikki ruoka ja lika palaa pois.
- **ÄLÄ** puhdista Kamadon sisäpintaa vedellä tai muulla puhdistustuotteella. Seinämät ovat huokoisia ja imevät nesteen, joka voi johtaa Kamadon halkeamiseen. Jos grillissä on liikaa nokea, käytä teräsharjaa tai tuhkatyökalua (ei sisälly) hiilijäänteiden poistamiseen ennen seuraavaa käyttöä.
- Puhdista ritilät hankaamattomalla puhdistusaineella, kun grilli on täysin jäähtynyt.
- Ulkopinnan voit puhdistaa kostealla kankaalla ja miedolla pesuaineella, kun Kamado on jäähtynyt.

YLLÄPITO

- Kiristä nauhat ja öljyä sarana kaksi kertaa vuodessa tai tarvittaessa useammin.

SYTYTTÄMINEN, KÄYTTÖ JA YLLÄPITO

- Varmista, että grilli on asetettu tukevalle, tasaiselle, suoralle ja palamattomalle pinnalle niin, että se on etäällä palavista esineistä.
- Varmista, ettei grillin yläpuolella ja sivuilla ole muita esineitä (kahden metrin säteellä).
- Sytytä tuli asettamalla kääritty sanomalehti ja pari sytytyspalaa grillin hiililevylle (7). Aseta kaksi tai kolme nyrkillistä puuhiiltä sanomalehden päälle.
- Älä käytä bensiiniä, lakkabensiiniä, sytytinnestettä, alkoholia tai vastaavaa kemikaalia sytyttämiseen.
- Avaa pohjaventtiili ja sytytä sanomalehti pitkävartisella sytyttimellä tai pitkällä tulitikuilla. Kun tuli on syttynyt, jätä pohjakanava ja kansi auki noin kymmeneksi minuutiksi, jotta pieni hiillos muodostuu.
- Anna hiilen kumentua ja hiillostua vähintään 30 minuutin ajan ennen kuin kypsennät ruokaa Kamadolla ensimmäistä kertaa.
 - **ÄLÄ** kypsennä ruokaa ennen kuin hiilen pinnassa on tuhkaa.
- On suositeltavaa, ettet sekoita tai käännä hiiliä, kun ne ovat syttyneet. Näin puuhiili palaa tasaisemmin ja tehokkaammin.
- Käytä lämmönkestäviä käsineitä, kun käsittelet kuumaa keramiikkaa tai keittotasoja.
- Katso kypsennysohjeita alla olevasta taulukosta.

KYPSENTÄMINEN ALHAISELLA LÄMPÖTILALLA

- Sytytä puuhiili yllä olevien ohjeiden mukaisesti. **ÄLÄ** siirrä tai sekoita syttyneitä hiiliä.
- Avaa pohjaventtiili ja kansi noin kymmeneksi minuutiksi, jotta pieni hiillos muodostuu.
- Valvo Kamadoa, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu. Katso lämpötilat sivulta 4.
- Sulje pohjaventtiili kokonaan, jotta lämpötila pysyy yllä.
- Kamado on nyt käyttövalmis.
- **TÄRKEÄÄ:** Kun avaat kannen ja grillin lämpötila on korkea, avaa kansi hitaasti, jotta ilma pääsee grilliin hitaasti ja turvallisesti. Näin estät mahdolliset leimahdukset.
- Noudata aina tämän käyttöohjeen sivulla 4 annettuja kypsennystietoja.
- Käytä aina lämmönkestäviä käsineitä, kun käsittelet kuumaa keramiikkaa tai keittotasoja.

SAVUSTAMINEN

- Noudata hitaan kypsennyksen ohjeita.
- Valvo Kamadoa, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu. Katso lämpötilat sivulta 4.
- Jätä pohjaventtiili hieman auki.
- Sulje yläventtiili ja jatka lämpötilan tarkkailua pari minuuttia.
- Levitä puulastut ympyräksi kuumien hiilien päälle. Käytä lämmönkestäviä käsineitä.
- Kamado on nyt valmis savustamista varten.
- **VINKKI:** Liota puulastuja tai lankkuja vedessä 15 minuutin ajan pidentääksesi savustusajan.
- **TÄRKEÄÄ:** Kun avaat kannen ja grillin lämpötila on korkea, avaa kansi hitaasti, jotta ilma pääsee grilliin hitaasti ja turvallisesti. Näin estät mahdolliset leimahdukset.
- Noudata aina tämän käyttöohjeen sivulla 4 annettuja kypsennystietoja.
- Käytä aina lämmönkestäviä käsineitä, kun käsittelet kuumaa keramiikkaa tai keittotasoja.

KYPSENTÄMINEN KORKEALLA LÄMPÖTILALLA

- Sytytä puuhiili sivun 3 ohjeiden mukaisesti.
- Sulje kansi ja avaa ylä- ja pohjaventtiilit.
- Valvo Kamadoa, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu. Katso lämpötilat sivulta 4.
- Sulje yläventtiili puoliksi ja jatka lämpötilan tarkkailua pari minuuttia.
- Kamado on nyt käyttövalmis.
- TÄRKEÄÄ:** Kun avaat kannen ja grillin lämpötila on korkea, avaa kansi hitaasti, jotta ilma pääsee grilliin hitaasti ja turvallisesti. Näin estät mahdolliset leimahdukset.
- Noudata aina tämän käyttöohjeen sivulla 4 annettuja kypsennystietoja.
- Käytä aina lämmönkestäviä käsineitä, kun käsittelet kuumaa keramiikkaa tai keittotasoja.

KYPSENTÄMISTIEDOT

- ÄLÄ** kypsennä ruokaa ennen kuin hiilen pinnassa on tuhkaa.
- Lue ja noudata näitä ohjeita, kun käytät Kamadoa.
- Pese aina kätesi ennen kypsennettävän lihan käsittelyä ja sen jälkeen sekä ennen ruokailua.
- Pidä raaka liha aina pois keitetystä lihasta ja muista elintarvikkeista.
- Ennen ruoanlaittoa varmista, että grillipinnat ja -välineet ovat puhtaita.
- ÄLÄ** käytä samoja välineitä kypsennettyjen ja kypsennettävien elintarvikkeiden käsittelyyn.
- Varmista, että kaikki liha on keitetty perusteellisesti ennen syömistä.
- VAROITUS** - raa'an tai osittain kypsennettävän lihan syöminen voi johtaa ruokamyrkytykseen (esim. bakteerikannat, kuten kolibakteeri).
- Vähennä kypsennettävän lihan aiheuttamaa vaaraa tarkastamalla kypsäys veitsellä.
- HUOMAUTUS** - jos lihaa on kypsennetty riittävästi, lihan mehut ovat kirkkaita eivätkä vaaleanpunaisia tai punaisia.
- Suurempien lihapalojen esikypsennys on suoritettavaa ennen grilliin laittoa.
- Käytön jälkeen puhdista grillin keittopinnat ja aterimet.

HIILIEN LISÄÄMINEN

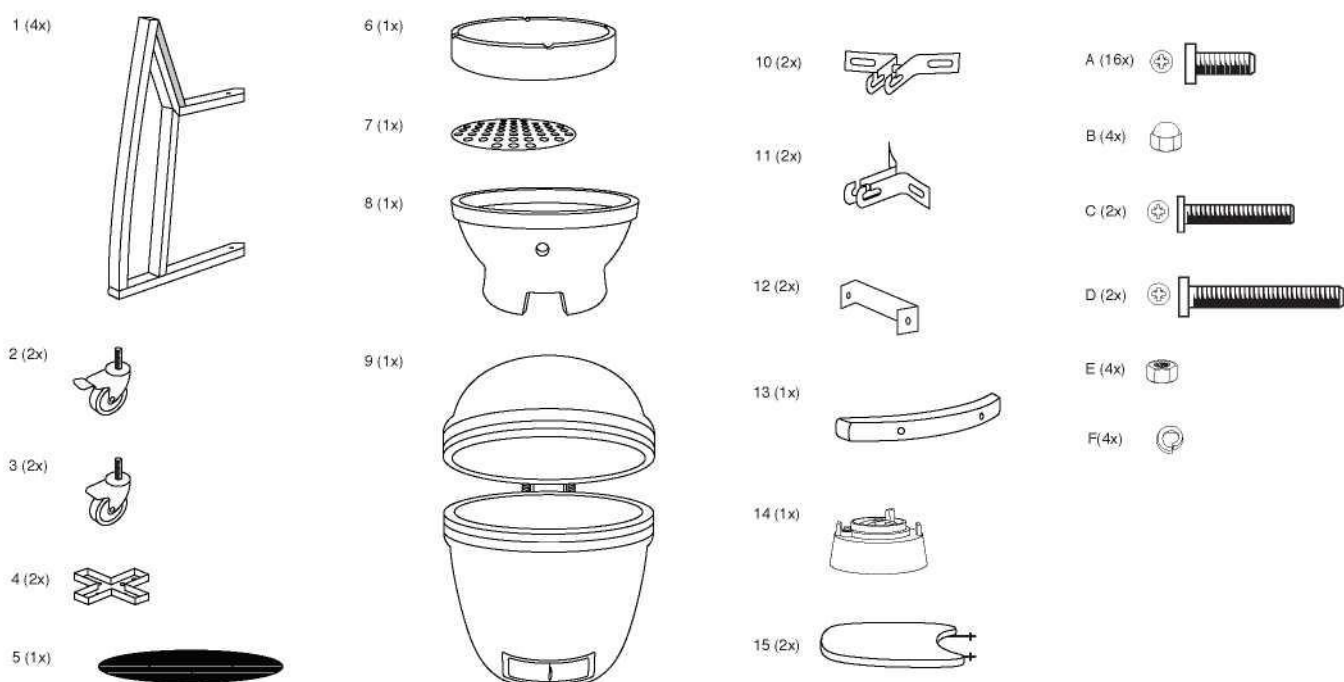
- Kun venttiilit ovat kiinni, grilli pysyy kuumana useiden tuntien ajan. Jos tarvitset pidempää kypsennysaikaa (esim. paahdettaessa tai savutettaessa), voit joutua lisäämään puuhiiltä. Lisää vähän puuhiiltä ja jatka kuin ennenkin.

KYPSENNOHJE

Hidas kypsennys / savustaminen (110–135 °C)		Yläventtiili	Pohjaventtiili
Naudanliha	1 tunti per kilo		
Pulled pork	1 tunti per kilo		
Kokonainen kana	3–4 tuntia		
Ribsit	3–5 tuntia		
Paisti	yli 9 tuntia		
Grilli/paahto (160–180 °C)		Yläventtiili	Pohjaventtiili
Kala	15–20 min		
Porsaan sisäfilee	15–30 min		
Kanansiivet	30–45 min		
Kokonainen kana	1–1,5 tuntia		
Lampaan jalka	3–4 tuntia		
Kalkkuna	2–4 tuntia		
Kinkku	2–5 tuntia		
Ruskistus (260–370 °C)		Yläventtiili	Pohjaventtiili
Pihvi	5–8 minuuttia		
Porsaankyljys	6–10 minuuttia		
Hampurilaispihvi	6–10 minuuttia		

Avoin  Suljettu 

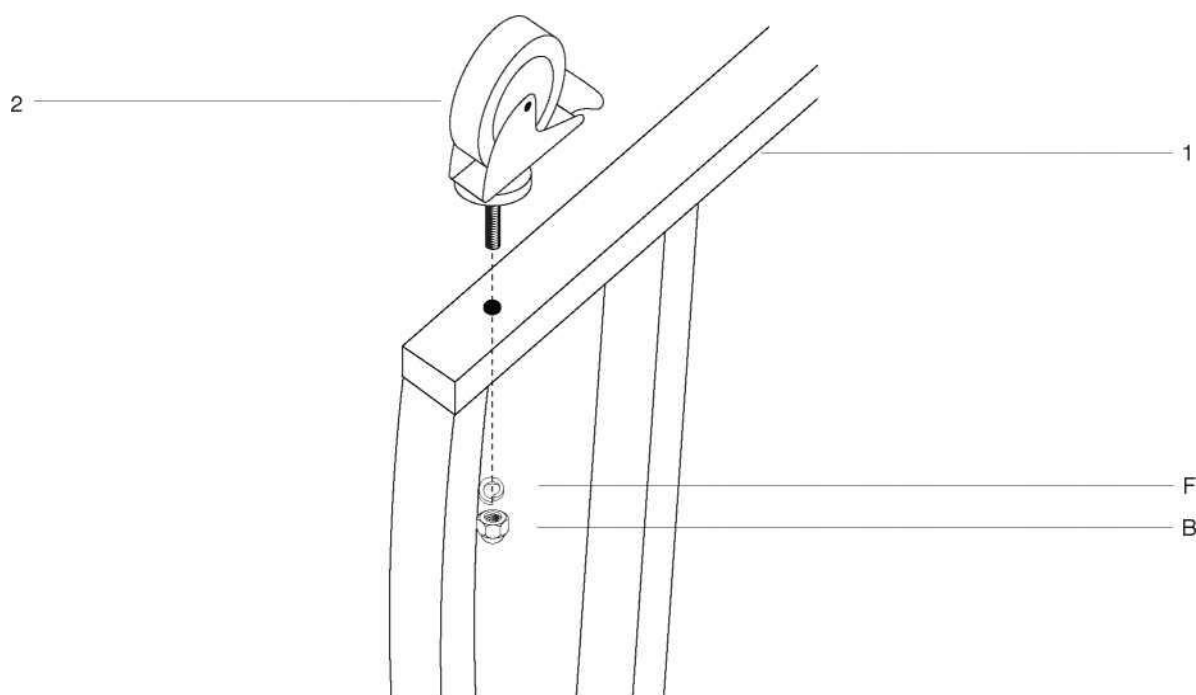
Osaluettelo



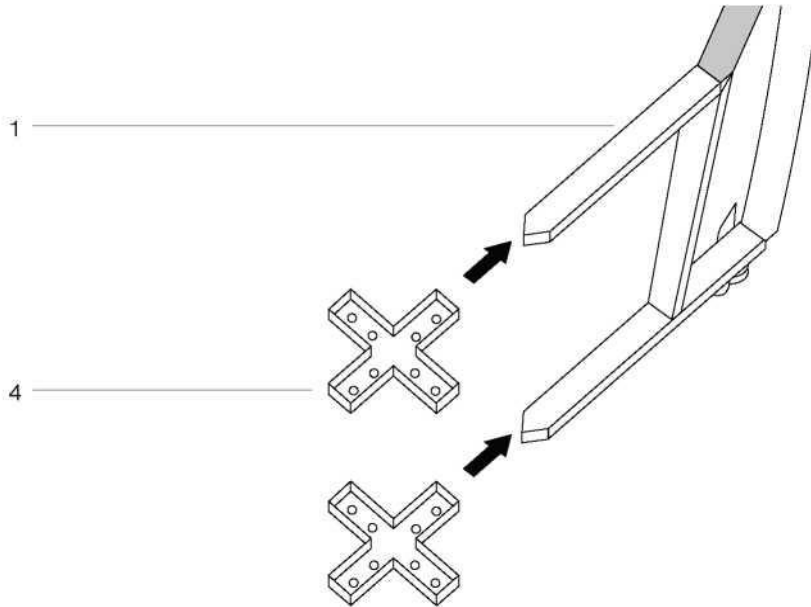
Lue ohjeet huolellisesti ennen kokoamista. Tarkista kaikki osat osaluettelosta. Suorita asennus pehmeällä pinnalla, jotta maali ei naarmuunnu. Säilytä nämä tiedot tulevaa käyttöä varten. Kokoontamisen helpottamiseksi kiristä pultit löyhästi ja suorita loppukiristys asennuksen jälkeen.

VAROITUS – ÄLÄ kiristä pultteja liikaa. Kiristä niitä kohtalaisella voimalla, jotta pultit tai osat eivät vaurioidu.

TÄRKEÄÄ - Poista pakkausmateriaali huolellisesti ennen käyttöä, mutta pidä ohjeet tallessa ja säilytä niitä tuotteen kanssa. Varmista, että kansi on suljettu ennen asennusta.

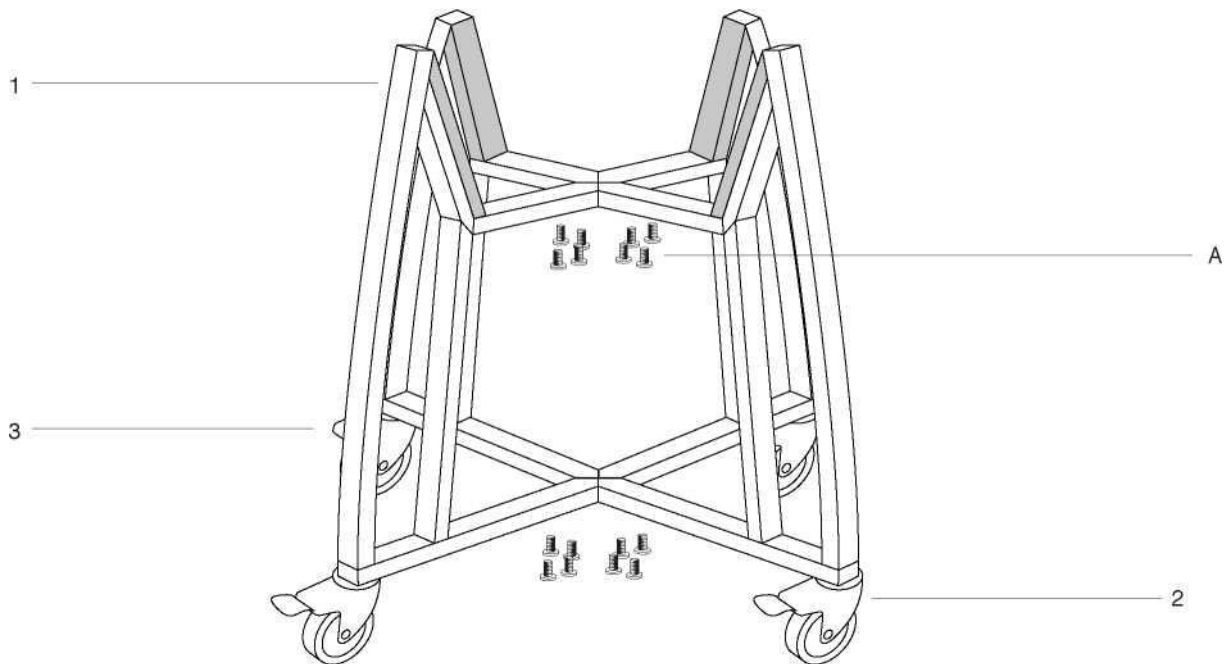


VAIHE 1 Kiinnitä neljä kierteitettyä pyörää (2 ja 3) kuhunkin kiinnikkeeseen (1) työntämällä ne reiän läpi. Kiinnitä kukin pyörä mutterilla (B).



VAIHE 2 Kiinnitä kaksi ristiosaa (4) yhteen neljästä kiinnikkeestä (1) sekä ylhäältä että alhaalta.

VAIHE 3 Kiinnitä ristiosat (4) myös kolmeen muuhun kiinnikkeeseen (1).

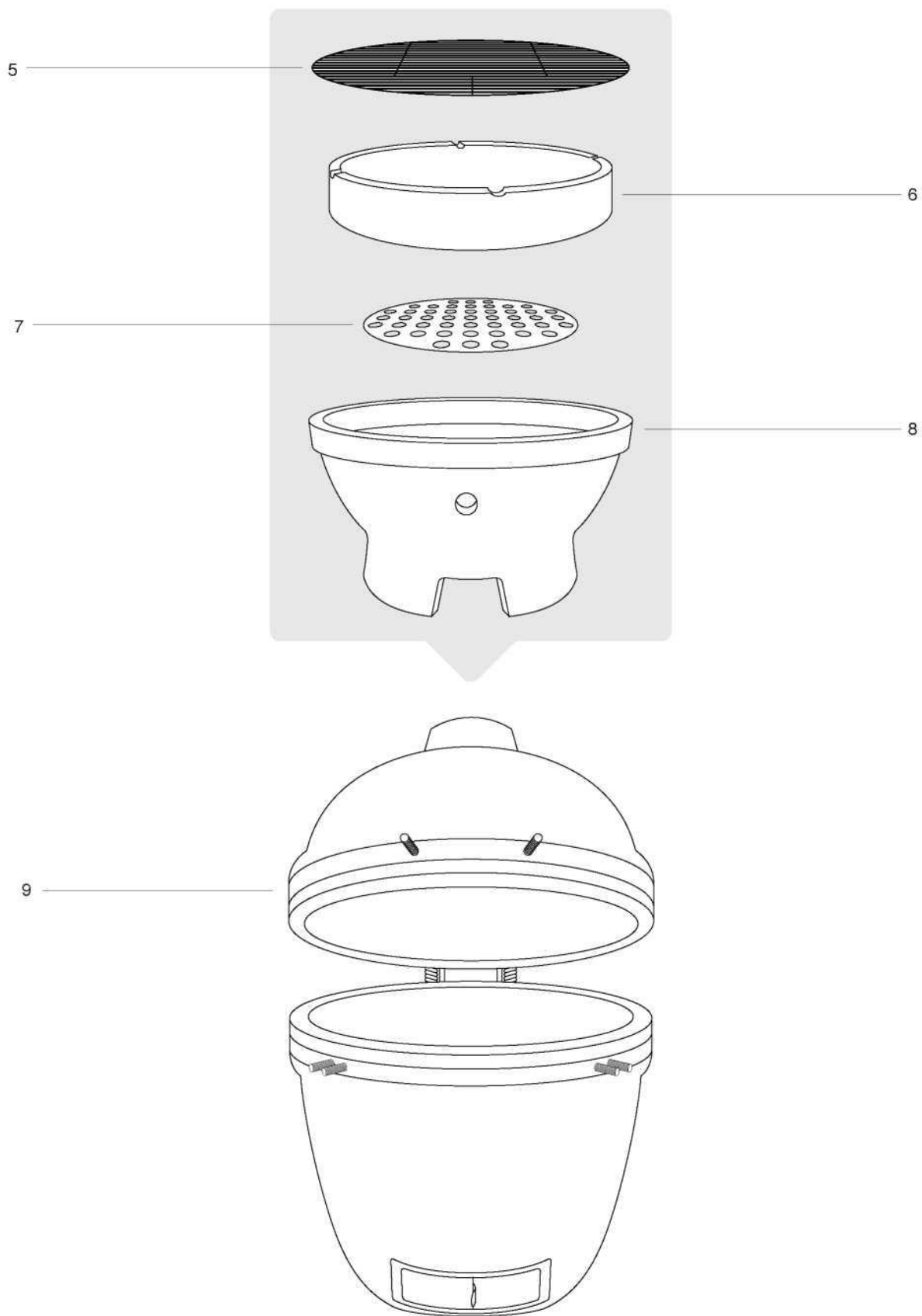


VAIHE 4 Kiinnitä kiinnikkeet (1) ristiosiin (4) 16 ruuvilla (A). Varmista, että teline on tukeva ja että kaikki ruuvit ovat kireällä ennen kuin nostat Kamado-grillin (9) sen päälle.

VAIHE 5 Aseta Kamado-grilli (9) telineeseen. Poista ensin sen sisällä olevat esineet, jotta se on kevyempi.

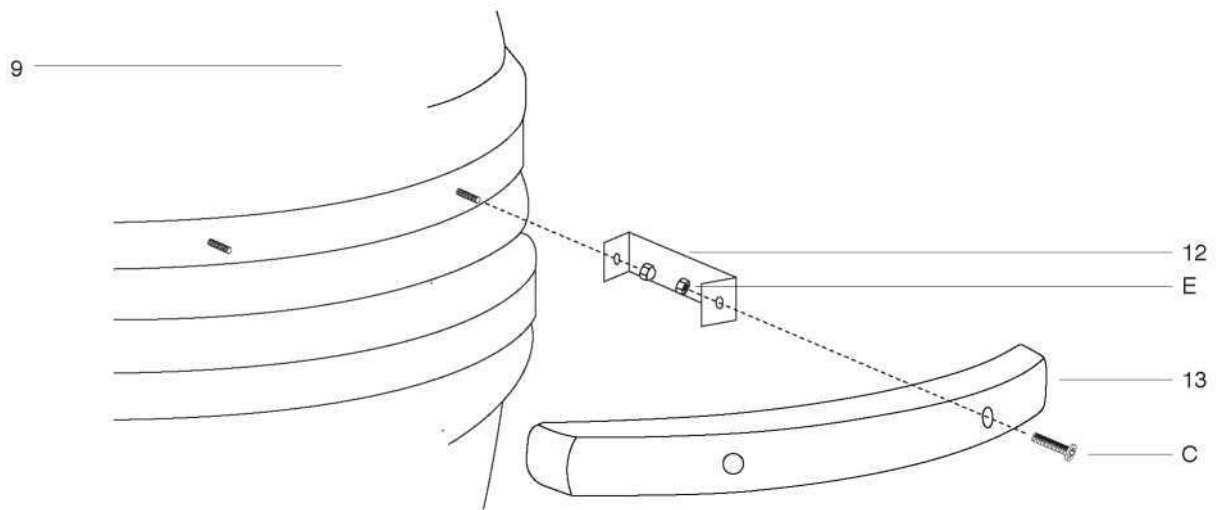
VAIHE 6 Nosta Kamado-grilli telineen päälle vähintään kahden henkilön voimin. Aseta toinen käsi pohjaventtiilin päälle ja toinen grillin alle. Saranasta tai sivupöydästä nostaminen voi johtaa vahinkoihin ja vaurioihin.

VAIHE 7 Aseta grilli telineeseen niin, että pohjaventtiili on telineen etupuolella, jolloin se voidaan avata ja sulkea vaivatta.



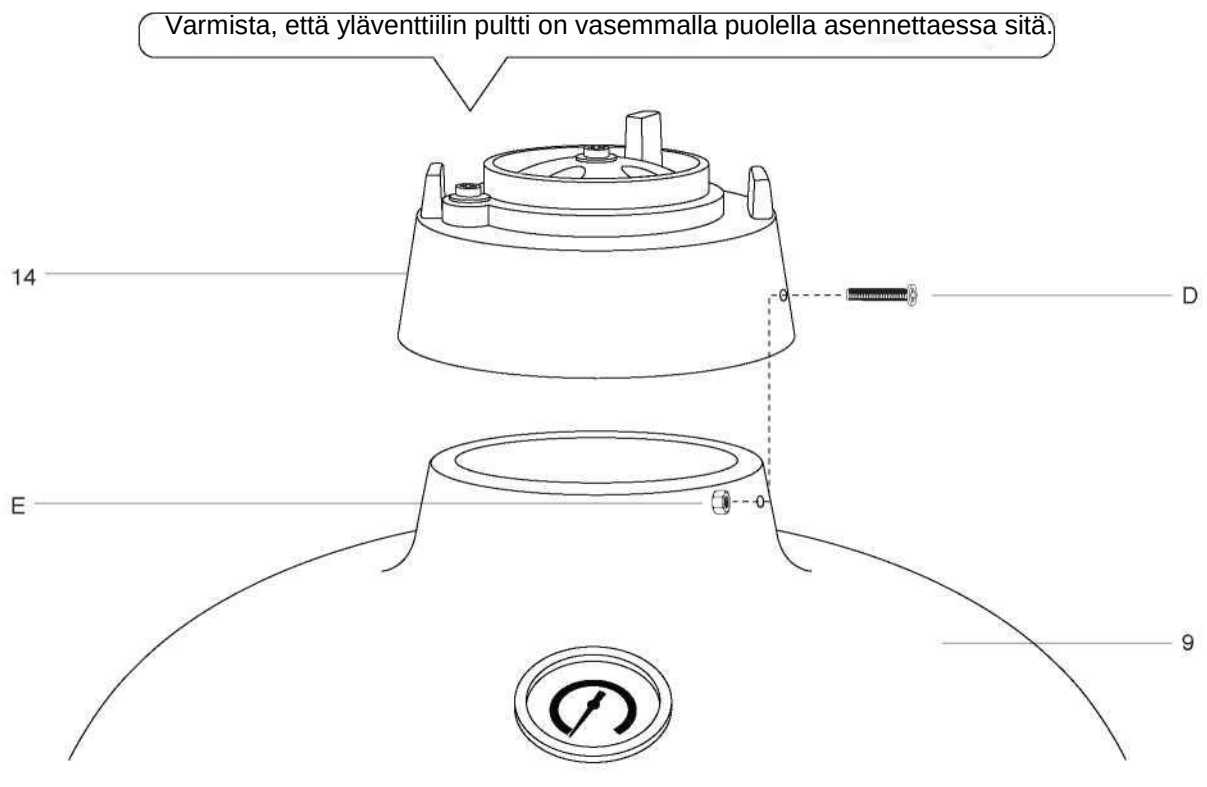
VAIHE 8 Asenna Kamadon sisälle tulipesä (8), hiililevy (7), ylempi rengas (6) ja ritilä (5). Katso alla oleva kuva.

VAIHE 9 Paina pyörien lukitus (2) päälle, jotta Kamado ei liikahta käytön aikana.

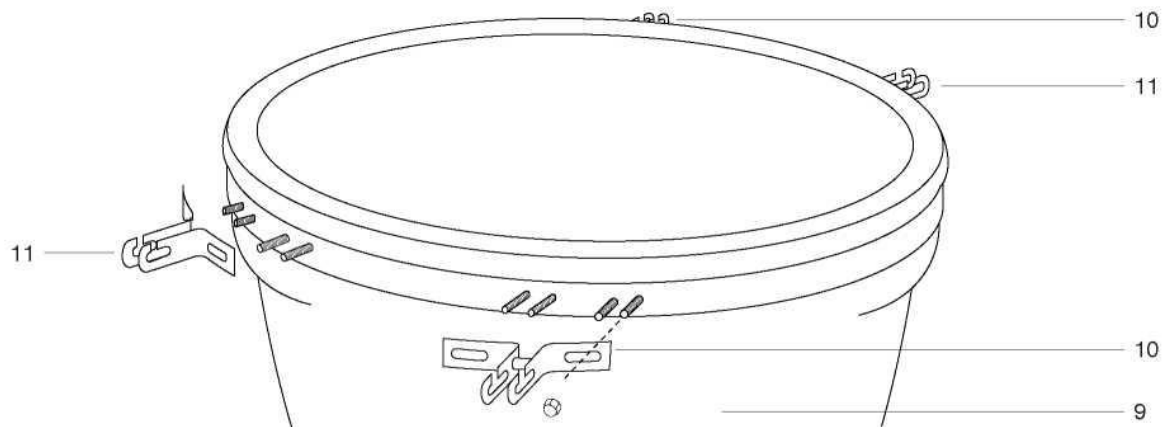


VAIHE 10 Kiinnitä kahva (13) Kamado-grillin (9) kanteen kiinnittämällä kahvakiinnikkeet esiasennetulla pultilla ja kupumutterilla.

Kiinnitä kahva (13) kiinnikkeisiin (12) kahdella pultilla (C) ja mutterilla (E).

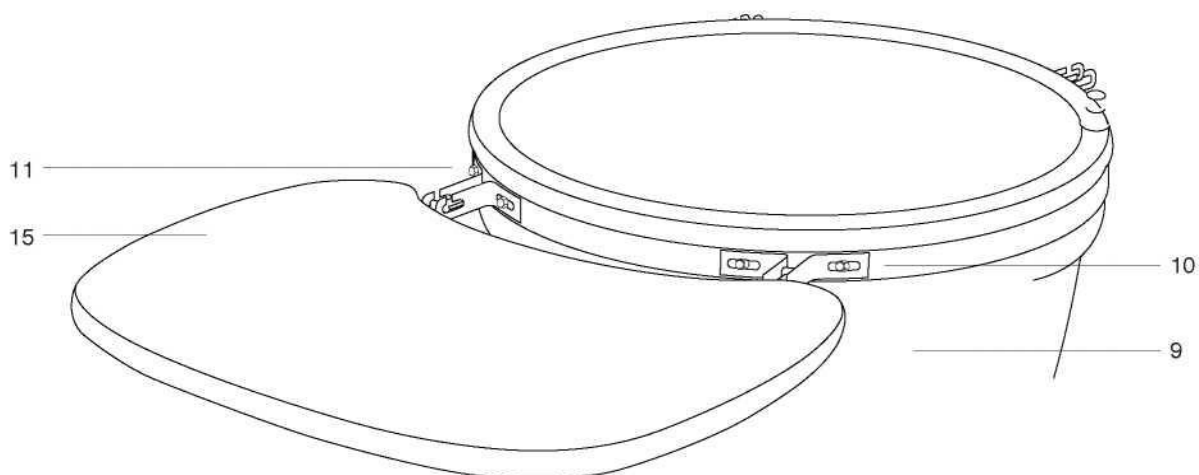


VAIHE 11 Kiinnitä yläventtiili (14) Kamado-grilliin (9) kohdistamalla pulttireiät. Kiinnitä kahdella pultilla (D) ja mutterilla (E). Varmista, että yläventtiilin pultti on vasemmalla puolella asennettaessa sitä.



VAIHE 12 Kiinnitä kaksi pöytäkiinnikettä (10) Kamado-grilliin (9) neljällä esiasennetulla pultilla ja kupumutterilla. Huomaa asento yllä olevassa kuvassa.

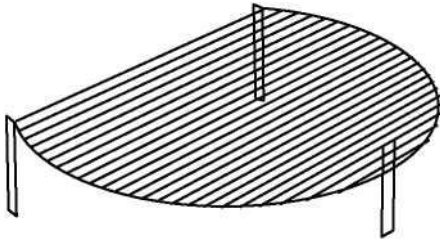
VAIHE 13 Kiinnitä kaksi pöytäkiinnikettä (11) Kamado-grilliin (9) neljällä esiasennetulla pultilla ja kupumutterilla. Huomaa asento yllä olevassa kuvassa.



VAIHE 14 Aseta kaksi pöydän saranaa (15) kuhunkin pöytäkiinnikkeeseen (10 ja 11).

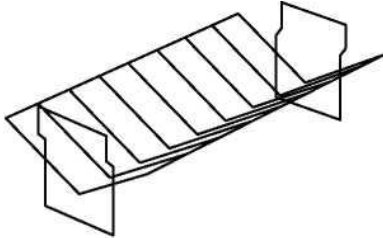
Grilli on nyt käyttövalmis, mutta varmista, että olet lukenut valmisteluohjeet perusteellisesti ennen käyttöä.

Lisävarusteet (saatavana erikseen)



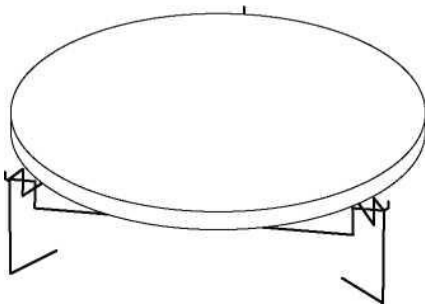
Korotettu ritilä

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu ritilä antaa lisää grillaustilaa.



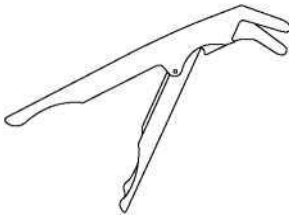
Ribs-teline

Tämä ruostumattomasta teräksestä valmistettu teline on ihanteellinen täydellisten ribsien valmistamiseen.



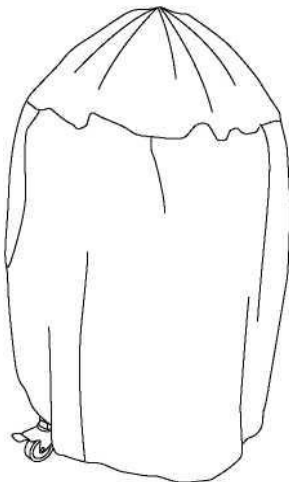
Pitsan paistokivi ja tukirunko

Tärkeä lisävaruste rapeiden pitsojen, leipien ja muiden herkkujen valmistamiseen.



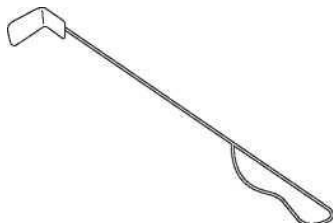
Pihdit

Kuuman pitsakiven tai ritilän nostamista varten.



Sadesuoja

Kun Kamado on jäähtynyt eikä sitä enää käytetä, peitä se sadesuojalla.



Tuhkan poistotyökalu

Kun Kamado on polttanut kaikki hiilensä ja jäähtynyt, käytä tätä työkalua tuhkan poistamiseen pohjasta.

Maahantuoja:

Suomi Trading Oy, Areenakatu 7, 37570 Lempäälä