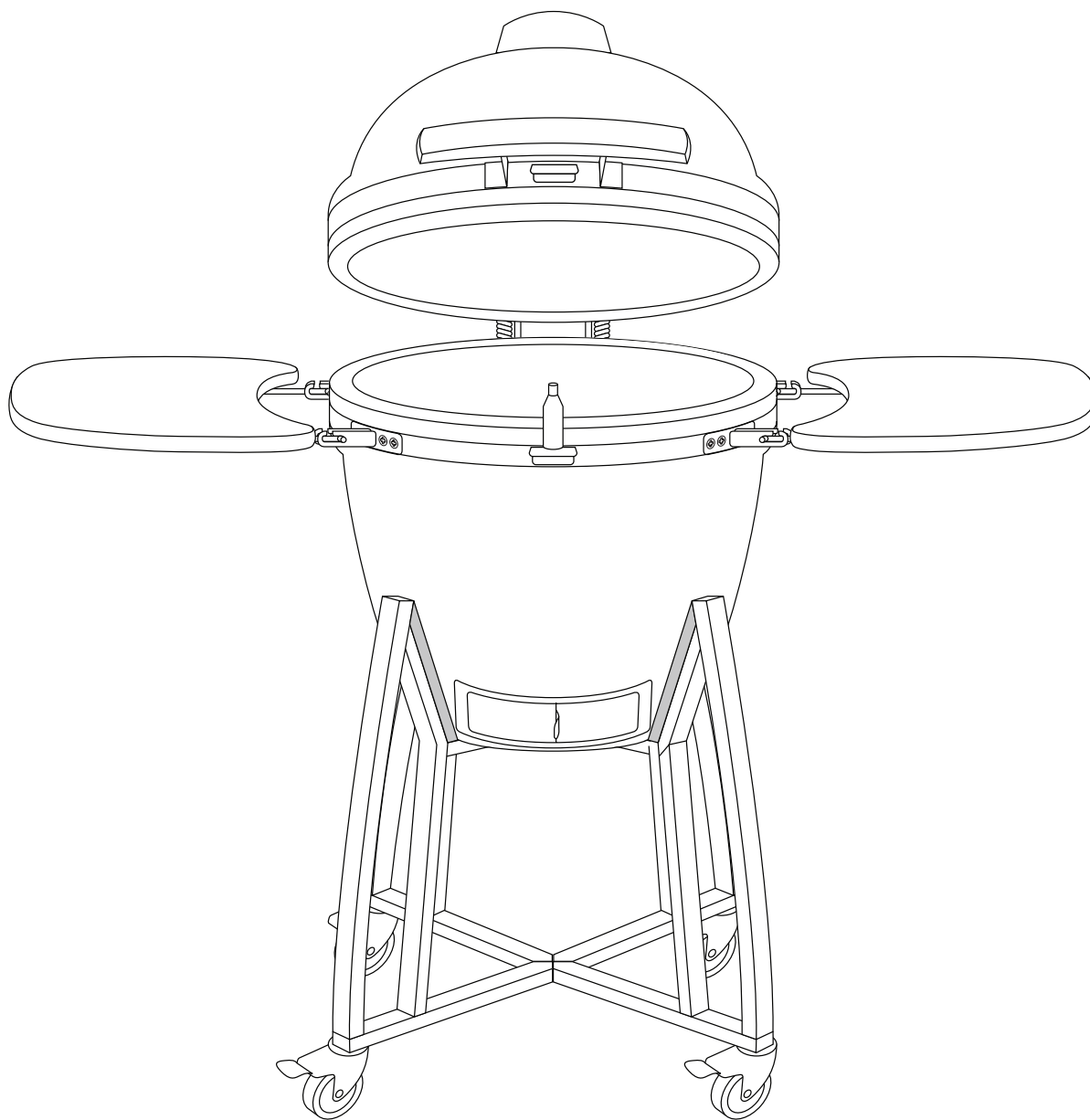


# Kamado Outdoor Uuni ja BBQ

Käyttöohjeet - Säilytä myöhempää tarvetta varten



Käyttöohjeet - Säilytä myöhempää tarvetta varten

**TÄRKEÄ**–Poista pakkaus huolellisesti ennen käyttöä, mutta säilytä turvallisuusohjeet. Nämä ohjeet ovat osa tuotetta.

Ota huomioon kaikki näissä ohjeissa luetellut turvallisuusvaroitukset. Lue nämä ohjeet kokonaisuudessaan ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten. Nämä ohjeet tulee säilyttää tuotteen mukana.

Tämä tuote on kotikäyttöön**VAIN** eikä sitä saa käyttää kaupallisiin tai sopimustarkoituksiin.

### TIETOJA KAMADOSTASI

4000 vuotta sitten arkeologit ovat löytäneet suuria saviastioita, joiden uskotaan olevan Kamadon keraamisen liesiajan varhaisia inkarnaatioita. Siitä lähtien se on kehittynyt monin tavoin; irrotettava kansi, lisätty vetoluukku lämmönhallinnan parantamiseksi ja siirtyminen puusta puuhiileen ensisijaisena polttoaineena. Japanissa Mushikamado oli pyöreä saviruukku, jossa oli irrotettava kupullinen kansi, joka oli suunniteltu riisin höyryttämiseen. Nimi "Kamado" on itse asiassa japaninkielinen sana "liesi" tai "keittoalue". Amerikkalaiset omaksuivat tämän nimen, ja siitä on nyt tullut yleistermi tälle keraamiselle lieden tyylille.

Kamado-keittimet ovat erittäin monipuolisia. Niitä ei voi käyttää vain grillaamiseen tai savustamiseen, vaan niiden sisällä voi myös paistaa vaivattomasti pizzoja, leipää, piirakoita ja keksejä. Erinomaisten lämmönkesto-ominaisuuksiensa ansiosta korkeat

Lämpötilat ovat ihanteellisia hampurilaisten ja makkaroiden nopeaan kypsennykseen, kun taas matalalla lämmöllä kypsennetään isommat palat pidemmän ajan kuluessa. Mikset kokeilisi lisätä puuhaketta hiilen joukkoon tai kokeilisi yhdistellä eri makuisia puulastuja tehdäkseen lihasta vieläkin maukkaampaa.

### VAROITUKSET - VAROITUS!

- **Tämä tuote on tarkoitettu VAIN ULKOKÄYTTÖÖN. ÄLÄ käytä sisätiloissa.**
- **Pidä lapset ja lemmikkieläimet AINA turvallisella etäisyydellä uunista käytön aikana.**
- **ÄLÄ KOSKAAN jätä palavaa tulta ilman valvontaa.**
- **Häkämyrkytyksen VAARA – ÄLÄ KOSKAAN syytä tätä tuotetta tai anna sen kytetä tai jäähtyä suljetussa tilassa.**
- **ÄLÄ käytä tätä tuotetta teltassa, asuntovaunussa, autossa, kellarissa, parvella tai veneessä.**
- **ÄLÄ käytä minkään markiisin, päivänvarjon tai huvimajan alla.**
- **TULIPALON VAARA – Kuumia hiillosta voi vapautua käytön aikana.**
- **VAROITUS - ÄLÄ käytä bensiiniä, lakkabensiiniä, sytytinnestettä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja sytytykseen tai uudelleensytytykseen. Käytä vain EN1860-3:n mukaisia sytyttimiä.**
- **On erittäin suositeltavaa, että käytät Kamadossa hiilenpalaa. Se palaa pidempään ja tuottaa vähemmän tuhkaa, mikä voi rajoittaa ilmapvirtausta.**
- **ÄLÄ käytä tässä tuotteessa hiiltä.**
- **TÄRKEÄÄ:** Kun avaat kannen korkeissa lämpötiloissa, on tärkeää nostaa kantta vain hieman, jotta ilma pääsee sisään hitaasti ja turvallisesti. Näin vältetään vammoja aiheuttava takaveto tai leikkaukset.
- **Noudata AINA tämän käyttöohjeen sivulla 4 annettuja RUOKAN VALMISTUSOHJEITA.**
- **ÄLÄ käytä Kamadoa terassilla tai muilla syttyvillä pinnoilla, kuten kuivalla ruoholla, puulastuilla, lehdillä tai koristeellisella kuorella.**
- **Varmista, että Kamado on vähintään 2 metrin päässä syttyvistä esineistä.**
- **ÄLÄ käytä tätä Kamadoa uunina.**
- **HUOMIO:** Tämä tuote kuumenee erittäin kuumaksi, **ÄLÄ siirrä sitä käytön aikana.**
- **KÄYTÄ AINA lämmönkestäviä käsiineitä käsitellessäsi kuumia keramiikkaa tai keittopintoja.**
- **Anna laitteen jäähtyä täysin ennen siirtämistä tai varastointia.**
- **Tarkista aina ennen käyttöä, ettei laite ole väsynyt ja vaurioitunut, ja vaihda tarvittaessa.**

### KAMADOON PARETAAN

- Takan sytyttämiseksi rullaa sanomalehti, jossa on sytytinkuutiot tai kiinteät tulisytyttimet Kamadon pohjassa olevaan hiililevyyn (7). Laita sitten 2 tai 3 kourallista puuhiiltä sanomalehden päälle.
- **ÄLÄ** käytä sytytykseen tai uudelleensytytykseen bensiiniä, lakkabensiiniä, sytytinnestettä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja.
- Avaa alempi tuuletusaukko ja sytytä uusi paperi pitkäkärkisellä sytyttimellä tai turvatikuilla.
- **ÄLÄ** ylikuormita yksikköä polttoaineella – jos tuli on liian voimakas, se voi vahingoittaa Kamadoa.
- Anna olla, kunnes kaikki polttoaine on käytetty ja sammunut.
- Jos ensimmäiset palovammat ovat liian korkeat, se voi vahingoittaa huopatiivistetiivistettä ennen kuin se on ehtinyt kypsyä kunnolla.
- Tarkista ensimmäisen käytön jälkeen kaikkien kiinnikkeiden kireys. Kannen pohjaan yhdistävä metallinauha laajenee lämmöstä ja se voi löystyä. On suositeltavaa tarkistaa ja tarvittaessa kiristää nauha avaimella.
- Voit nyt käyttää Kamadoa normaalisti.

### SAMMUTUS

- Yksikön sammuttaminen – lopeta polttoaineen lisääminen ja sulje kaikki tuuletusaukot ja kansi, jotta tuli voi sammua luonnollisesti.
- **ÄLÄ** käytä vettä hiilen sammuttamiseen, koska se voi vahingoittaa keraamista Kamadoa.

### SÄILYTYS

- Kun Kamado ei ole käytössä ja sitä säilytetään ulkona, peitä täysin jäähtynyt se sopivalla sadesuojalla.
- Kromattu grilli on **EI**astianpesukoneen kestävä; käytä mieto pesuainetta lämpimän veden kanssa.
- Kun käytät Kamadoa, paina molemmat lukituspyörät alas estääksesi yksikön liikkumisen käytön aikana.
- Suosittelemme, että Kamado säilytetään peitteen alla autotallissa tai aitassa talven yli täydellisen suojan takaamiseksi.

### PUHDISTUS

- Kamado on itsepuhdistuva. Kuumenna se 260 °C:seen 30 minuutiksi, niin se polttaa pois kaiken ruoan ja roskat.
- **ÄLÄ**käytä vettä tai mitä tahansa muuta puhdistusainetta Kamadon sisäpuolen puhdistamiseen. Seinät ovat huokoisia ja imevät kaikki käytetyt nesteet, mikä saattaa aiheuttaa Kamadon halkeilun. Jos nokea tulee liikaa, käytä teräsharjaa tai tuhkatyökälyä (ei sisälly toimitukseen) hiilen jäänteiden poistamiseen ennen seuraavaa käyttöä.
- Käytä ritilöiden ja ritilöiden puhdistamiseen hankaamatonta puhdistusainetta, kun laite on täysin jäähtynyt.
- Puhdista ulkopinta odottamalla, että Kamado jäähtyy, ja käytä kosteaa liinaa miedolla pesuaineella.

### HUOLTO

- Kiristä nauhat ja öljyä sarana 2 kertaa vuodessa tai useammin tarvittaessa.

### VALAISITUS-, KÄYTTÖ- JA HOITOTIEDOT

- Varmista, että Kamado on sijoitettu pysyvälle, tasaiselle, tasaiselle, lämmönkestävälle ja palamattomalle pinnalle etäällä syttyvistä esineistä.
- Varmista, että Kamadolla on vähintään 2 metrin etäisyys yläpuolella ja vähintään 2 metrin etäisyys muista ympäröivistä esineistä.
- Takan sytyttämiseen käärittynäsanomalehti, jossa on sytytyskuutiot tai kiinteät tulisytyttimet hiililevyllä (7) Kamadon juurella. Laita sitten 2 tai 3 kourallista puuhiiltä sanomalehden päälle.
- **ÄLÄ**käytä sytytykseen tai uudelleensytytykseen bensiiniä, lakkabensiiniä, sytytinnestettä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja.
- Avaa alempi tuuletusaukko ja sytytä uusi paperi pitkäkärkisellä sytyttimellä tai tikkuja. Kun se on tarttunut kiinni, jätä pohjaventtiili ja kansi auki noin 10 minuutiksi, jotta muodostuu pieni kuumahiillos.
- Anna hiilen lämmitä ja pitää kuumana vähintään 30 minuuttia ennen ensimmäistä kypsennystä kamadolla. **ÄLÄ**kypsennä ennen kuin polttoaineessa on tuhkerakos.
- On suositeltavaa, että et polta tai käännä hiiltä, kun ne ovat syttyneet. Näin hiilet palavat tasaisemmin ja tehokkaammin.
- Kerran syttynyt **VAIN**käytä lämmönkestäviä käsineitä käsitellessäsi kuumia keramiikkaa tai keittopintoja.
- Katso alta lämpötilasta ja kestosta riippuvat kypsennysohjeet.

### MATALA LÄMPÖTILA KYSENNYSOPAS

- Sytytä hiilipala yllä olevien ohjeiden mukaisesti. **ÄLÄ**siirrä tai polta hiiltä, kun ne on sytytetty.
- Avaa pohjaventtiili kokonaan ja jätä kansi auki noin 10 minuutiksi, jolloin muodostuu pieni kuumahiillos.
- Tarkkaile Kamadoa, kunnes se on noussut haluttuun lämpötilaan. Katso sivulta 4 lämpötilan kypsennysopas.
- Sulje pohjaventtiili kokonaan säilyttääksesi lämpötilan.
- Olet nyt valmis käyttämään Kamadoa ruoanlaittoon.
- **TÄRKEÄ:**Kun avaat kannen korkeissa lämpötiloissa, on tärkeää nostaa kantta vain hieman, jotta ilma pääsee sisään hitaasti ja turvallisesti, jotta vältytään vammoja aiheuttavilta takavedoilta tai leimahduksilta.
- **AINA**seuraa **TIETOA RUOKIEN RUOKKAASTA** mainittu tämän käyttöohjeen sivulla 4.
- **AINA**käytä lämmönkestäviä käsineitä käsitellessäsi kuumia keramiikkaa tai keittopintoja.

### TUPANKIN OPAS

- Noudata yllä olevia ohjeita aivan kuin aloittaisit hitaan kypsennyksen.
- Tarkkaile Kamadoa, kunnes se on noussut haluttuun lämpötilaan. Katso sivulta 4 lämpötilan kypsennysopas.
- Jätä alempi tuuletusaukko hieman auki.
- Sulje ylempi tuuletusaukko ja jatka lämpötilan tarkistamista vielä muutaman minuutin ajan.
- Ripottele puulastuja ympyrässä kuumen hiilen päälle käyttämällä lämmönkestäviä käsineitä.
- Olet nyt valmis käyttämään Kamadoa polttamiseen.
- **KÄRKI:**Liota haketta tai keittolautaa vedessä 15 minuutiksi tupakointiprosessin pidentämiseksi.
- **TÄRKEÄ:**Kun avaat kannen korkeissa lämpötiloissa, on tärkeää nostaa kantta vain hieman, jotta ilma pääsee sisään hitaasti ja turvallisesti, jotta vältytään vammoja aiheuttavilta takavedoilta tai leimahduksilta.
- **AINA**seuraa **TIETOA RUOKIEN RUOKKAASTA** mainittu tämän käyttöohjeen sivulla 4.
- **AINA**käytä lämmönkestäviä käsineitä käsitellessäsi kuumia keramiikkaa tai keittopintoja.

## Hoito- ja käyttöohjeet

### KORKEAN LÄMPÖTILAN KYPSENNYSOPAS

- Sytytä hiilipala sivun 3 ohjeiden mukaan.
- Sulje kansi ja avaa ylä- ja alailmaaukot kokonaan.
- Tarkkaile Kamadoa, kunnes se on noussut haluttuun lämpötilaan. Katso sivulta 4 lämpötilan kypsennysopas.
- Sulje ylempi tuuletusaukko puoliväliin ja jatka lämpötilan tarkistamista vielä muutaman minuutin ajan.
- Olet nyt valmis käyttämään Kamadoa ruoanlaittoon.
- **TÄRKEÄ:**Kun avaat kannen korkeissa lämpötiloissa, on välttämätöntä nostaa kantta vain hieman, jotta ilma pääsee sisään astu sisään hitaasti ja turvallisesti, estäen vamman aiheuttavan takaisinvedon tai leikkaukset.
- **AINA**seuraa**TIETOA RUOKIEN RUOKKAASTA**mainittu tämän käyttöohjeen sivulla 4.
- **AINA**käytä lämmönkestäviä käsineitä käsitellessäsi kuumia keramiikkaa tai keittopintoja.

### TIETOA RUOKIEN RUOKKAASTA

- **ÄLÄ**keitä, kunnes polttoaineessa on tuhkerkerros.
- Lue ja noudata näitä ohjeita, kun valmistat Kamadolla.
- Pese kätesi aina ennen kypsentämättömän lihan käsittelyä ja sen jälkeen sekä ennen ruokailua.
- Pidä raaka liha aina poissa kypsennetyn lihan ja muiden elintarvikkeiden läheltä.
- Varmista ennen ruoanlaittoa, että grillin pinnat ja työkalut ovat puhtaat ja niissä ei ole vanhoja ruokajäämiä.
- **ÄLÄ**käytä samoja astioita kypsennettyjen ja kypsentämättömien ruokien käsittelyyn.
- Varmista, että kaikki liha on kypsennetty kunnolla ennen syömistä.
- **VAROITUS**–raa'an tai kypsennetyn lihan syöminen voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen (esim. bakteerikannat, kuten E. coli).
- Vähentääksesi riskiä, että liha leikkaa auki, jotta se kypsyy kokonaan.
- **VAROITUS**–jos liha on kypsennetty riittävästi, lihamehujen tulee olla kirkkaita eikä niissä saa olla jälkiä vaaleanpunaisesta/punaisesta mehusta tai lihan väristä.
- Isompien lihapalojen ja täytteiden esikypsäntäminen on suositeltavaa ennen lopullista kypsennystä grillissä.
- Puhdista aina grillin kypsennyspinnat ja ruokailuvälineet Kamadossa kypsennyksen jälkeen.

### TANKKAUS

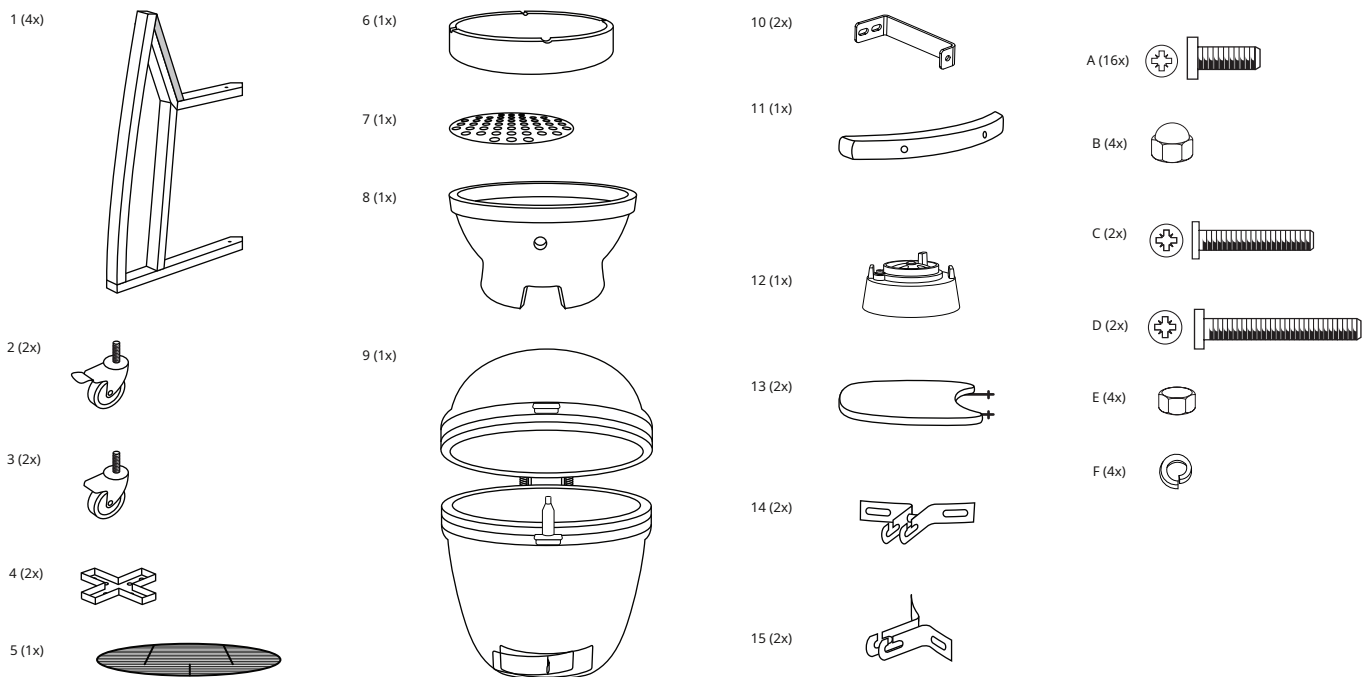
- Tuuletusaukot suljettuina Kamado pysyy korkeassa lämpötilassa useita tunteja. Jos tarvitset pidempää kypsennysaikaa (esim. kun paistat koko nipun tai kun savustetaan hitaasti), voi olla tarpeen lisätä hiiltä. Lisää vain vähän hiiltä ja jatka kuten edellä.

### KYPSENNYSLÄMPÖTILA-OPAS

Hidas kypsennys / savu (110 °C - 135 °C)		Yläilmanvaihto	Pohja tuuletusaukko
Naudanrinta	2 tuntia per kilo.		
Nyhtöpossu	2 tuntia per kilo.		
Koko kana	3-4 h.		
Kylkiluut	3-5 tuntia		
Paistit	9+ tuntia		
Grilli/paisti (160 °C - 180 °C)		Yläilmanvaihto	Pohja tuuletusaukko
Kalastaa	15-20 min.		
Porsaan sisäfilee	15-30 min.		
Kananpalat	30-45 min.		
Koko kana	1-1,5 tuntia		
Lampaan jalka	3-4 tuntia		
Turkki	2-4 tuntia		
Kinkku	2-5 tuntia		
Paista (260 °C - 370 °C)		Yläilmanvaihto	Pohja tuuletusaukko
Pihvi	5-8 min.		
Porsaan kyljykset	6-10 min.		
Hampurilaiset	6-10 min.		
Makkarat	6-10 min.		

Avata Suljettu

## Osaluettelo



Lue ohjeet huolellisesti ennen kokoamista. Tarkista kaikki osat osaluettelosta.

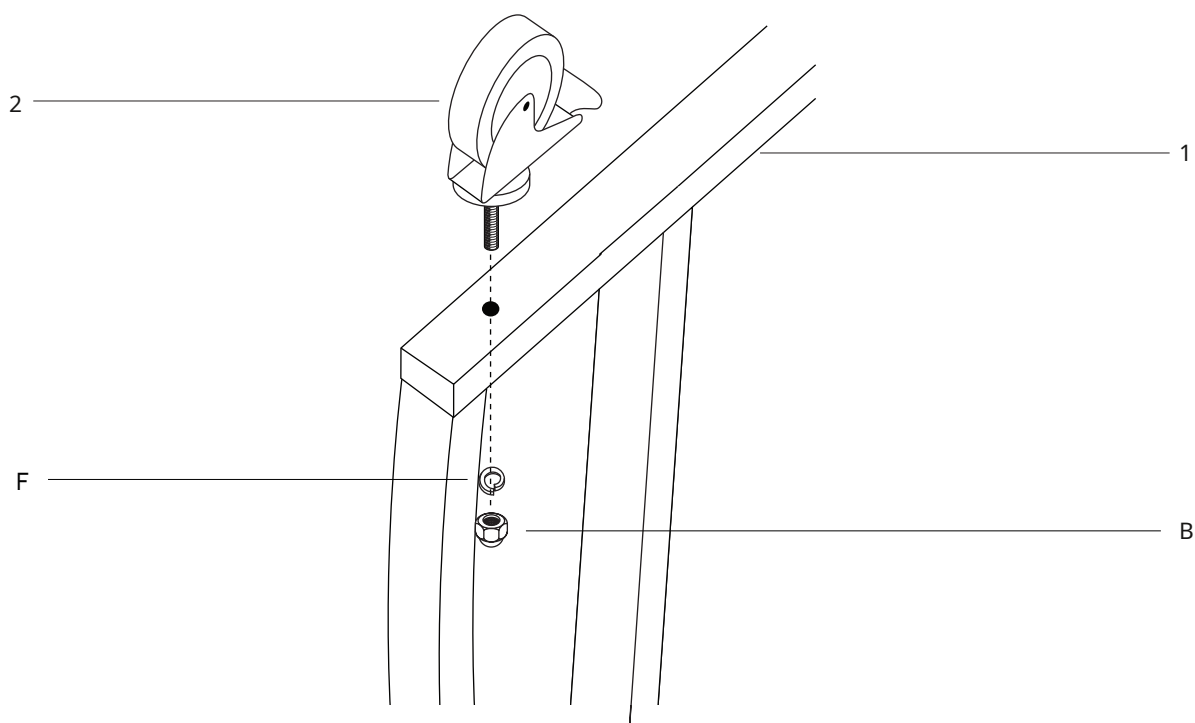
Suorita kokoaminen pehmeälle alustalle, jotta maali ei naarmuunnu. Säilytä nämä tiedot myöhempää tarvetta varten.

Kokoamisen helpottamiseksi kiristä pultit vain löysästi ja kiristä sitten kokonaan, kun asennus on valmis.

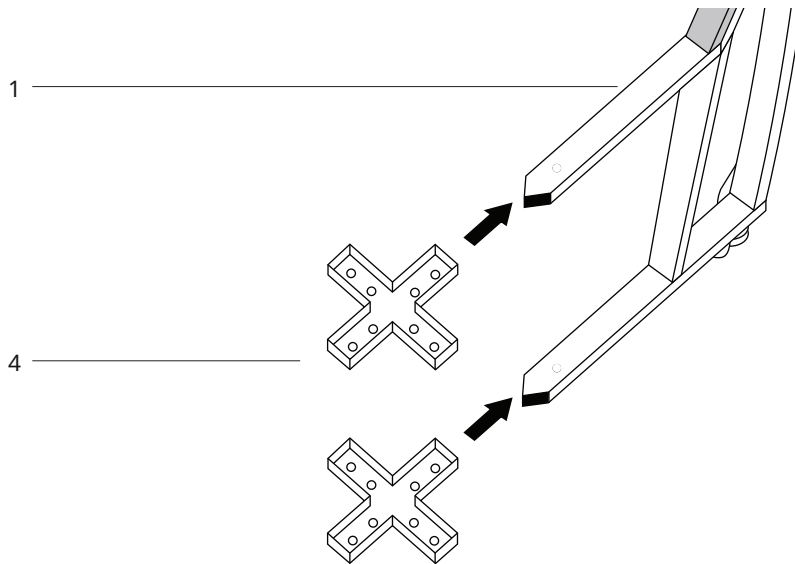
**VAROITUS - ÄLÄ** kiristä pultit liikaa; kiristä vain kohtuullisella paineella, jotta Kamado Grillin pultit tai komponentit eivät vaurioidu.

## Kokoamisohjeet

**TÄRKEÄ** -Poista kaikki pakkaukset ennen käyttöä, mutta säilytä turvallisuusohjeet ja säilytä ne tämän tuotteen kanssa. Varmista, että kansi on suljettu ennen kokoamista.

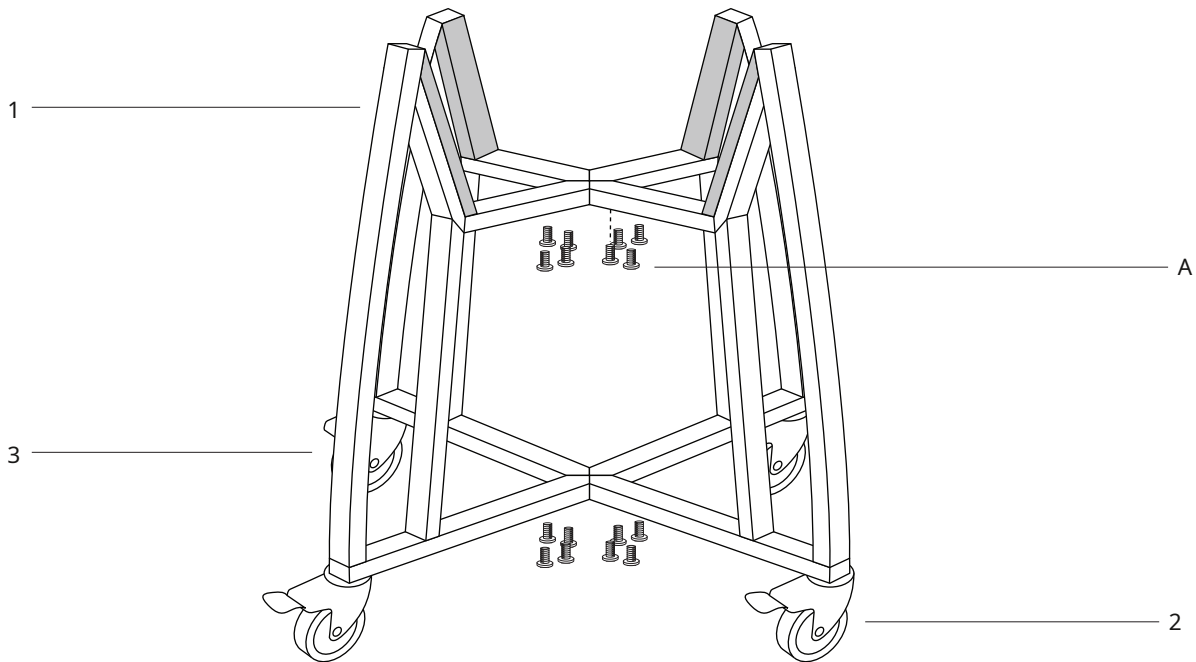


**VAIHE 1** -Kiinnitä neljä esikierteitettyä pyörää (2 & 3) kuhunkin neljästä kannakkeesta (1) työntämällä niitä reiän läpi. Kiinnitä jokainen pyörä 1x mutterilla (B) säädettävällä avaimella.



**VAIHE 2** -Kokoaksesi kärryn työnnä kaksi poikkikappaletta (4) yhteen neljästä kannakkeesta (1) sekä ylhäältä että pohja.

**VAIHE 3** -Jatka poikkikappaleiden (4) asettamista kolmeen muuhun kiinnikkeeseen (1).



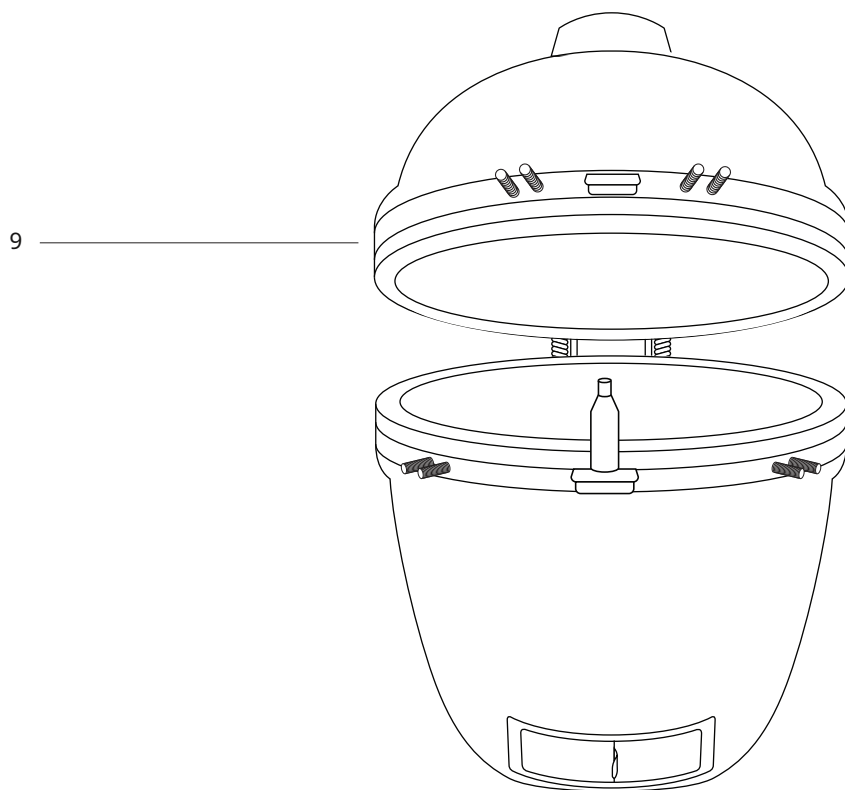
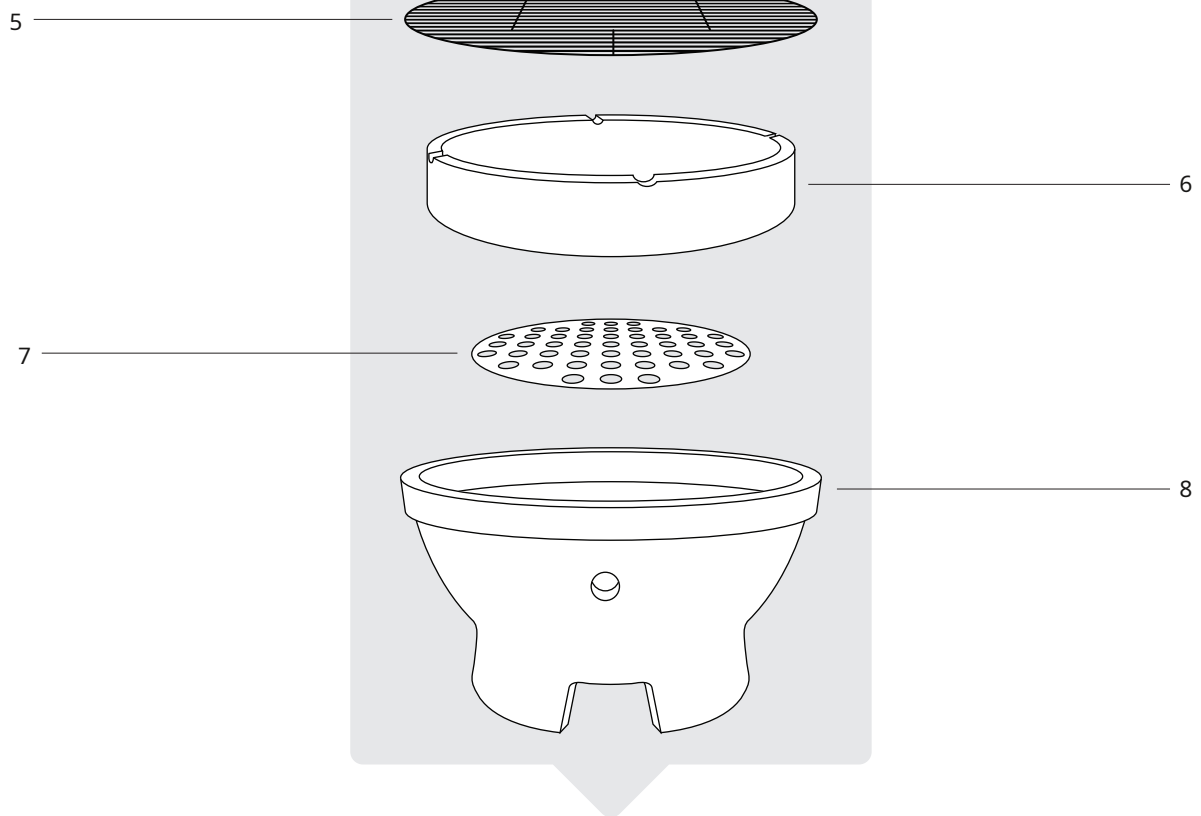
**VAIHE 4** -Kiinnitä kannattimet (1) poikkikappaleisiin (4) käyttämällä 16x ruuveja (A). Varmista, että kärry on turvallinen ja kaikki ruuvit on kiristetty ennen kuin asetat Kamado Grillin (9) siihen.

**VAIHE 5** -Aseta Kamado Grill (9) kärryyn poistamalla ensin kaikki grillin sisällä olevat esineet.

nostaminen helpompaa.

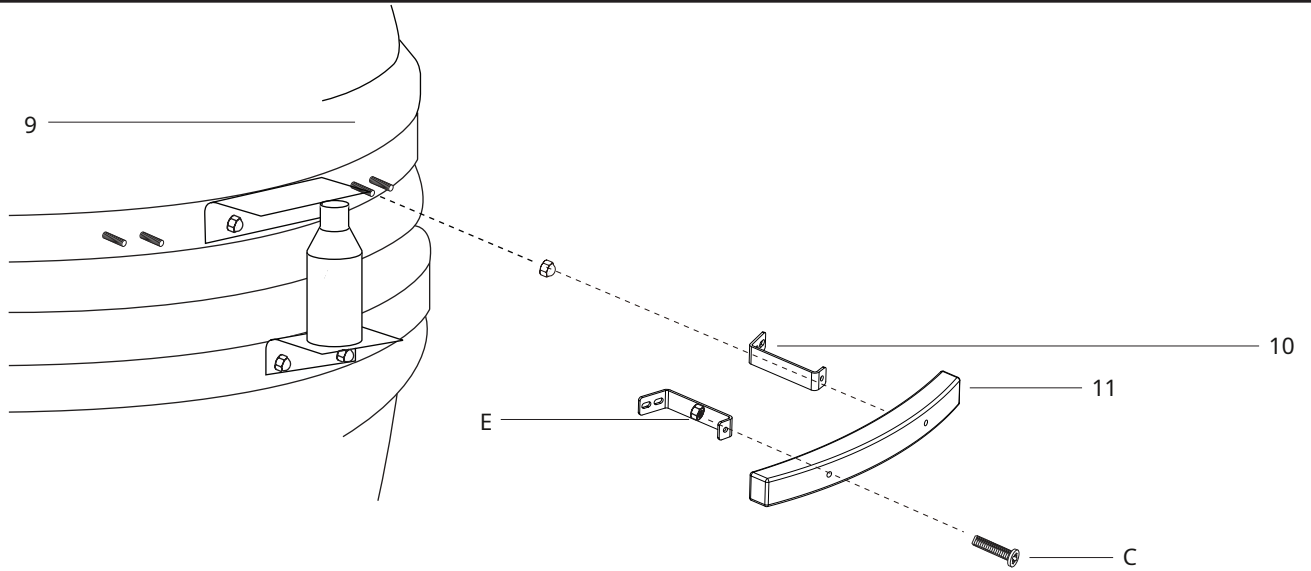
**VAIHE 6** -Käytä vähintään kahta henkilöä nostaessasi Kamado Grilliä kärryyn. Aseta yksi käsistäsi Kamadon alareuna ja toinen grillin alla. Nostaminen saranoista tai sivupöydistä voi johtaa loukkaantumiseen ja tuotteen vaurioitumiseen.

**VAIHE 7** -Aseta Kamado Grill kärryyn siten, että pohjaaukko osoittaa kärryn etuosaan, jolloin tuuletusaukko avata ja sulkea ilman keskeytyksiä.



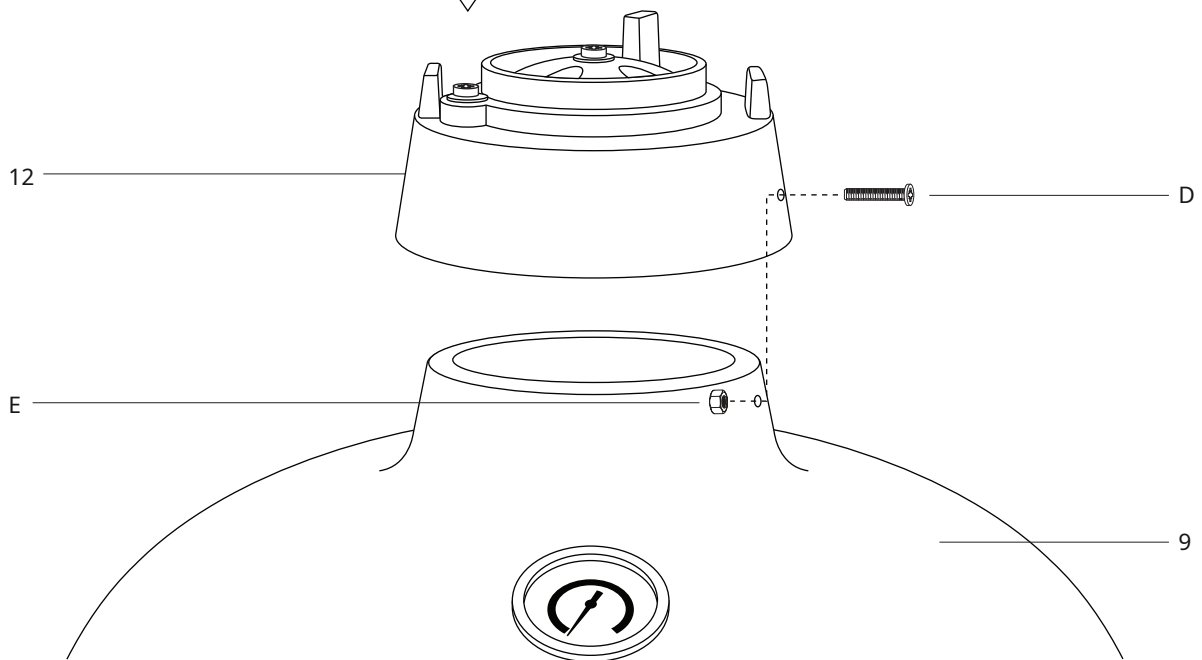
**VAIHE 8** -Kun grilli on kunnolla paikallaan kärryssä, lisää tulipesä (8), hiililevy (7), ylärengas (6) ja kypsennysgrilli (5) Kamado Grillin sisällä kokoonpanokaavion mukaisesti.

**VAIHE 9** -Paina pyörän vipuja (2) alas lukitaksesi pyörien pyörät varmistaaksesi, että Kamado ei pääse liikkumaan, kun käytössä.



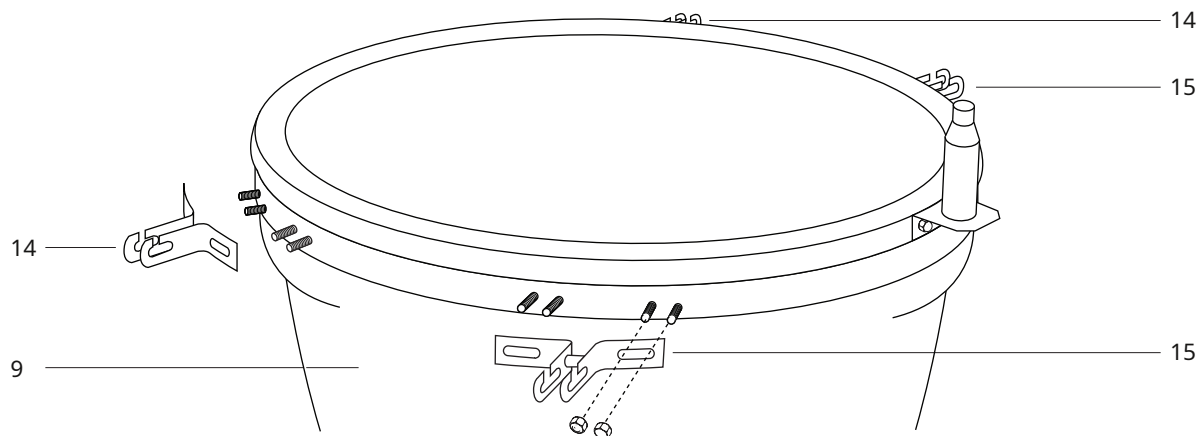
**VAIHE 10** - Kiinnitä kahva (10) KamadoGrillin lidofiin (9) ensin kiinnittämällä 2x kahvan kiinnikettä (11) käyttämällä 2x valmiiksi kiinnitettyjä pultteja ja kupupäisiä muttereita. Kiinnitä kahva (11) kannakkeisiin (10) 2x pulteilla (C) ja muttereilla (E).

Varmista, että ylempi tuuletuspultti on vasemmalla puolella, kun kokoat sitä.



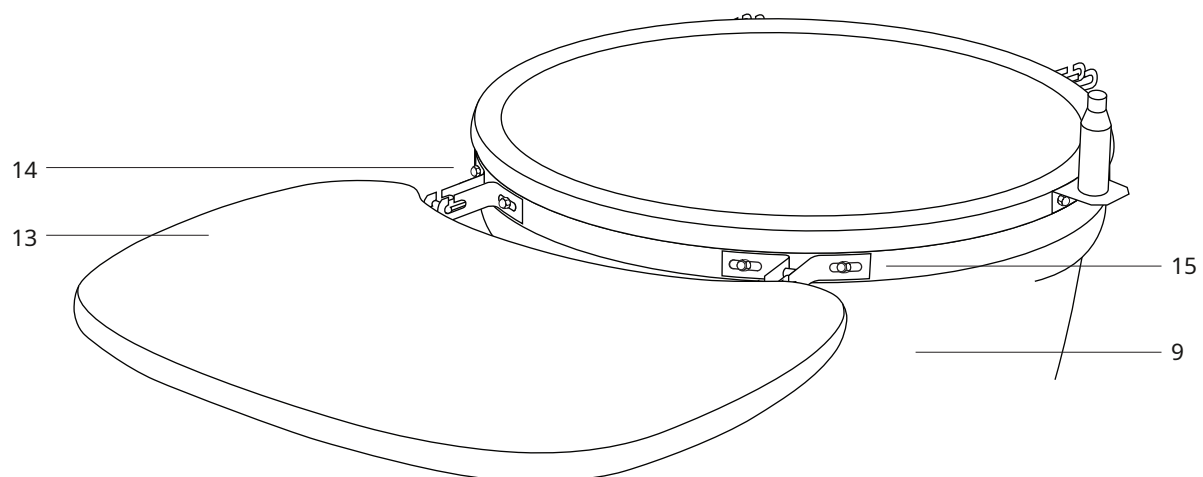
**VAIHE 11** -Kiinnitä ylempi tuuletusaukko (12) Kamado Grilliin (9) asettamalla se päälle ja kohdistamalla molemmat pultinreiät. Turvallinen käyttämällä 2x pultteja (D) ja muttereita (E). Varmista, että ylempi tuuletuspultti on vasemmalla puolella, kun kokoat sitä.





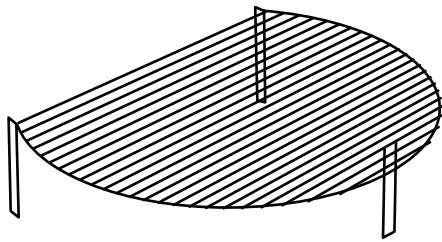
**VAIHE 12 -** Kiinnitä 2x pöytäkiinnike (14) Kamado Grilliin (9) käyttämällä 4x valmiiksi kiinnitettyjä pultteja ja kupupäisiä muttereita kiinnikettä kohti. Huomaa yllä olevassa kaaviossa näkyvä sijainti

**VAIHE 13 -** Kiinnitä 2x pöytäkiinnike (15) Kamado Grilliin (9) käyttämällä 4x valmiiksi kiinnitettyjä pultteja ja kupupäisiä muttereita kiinnikettä kohti. Huomaa yllä olevassa kaaviossa näkyvä sijainti.



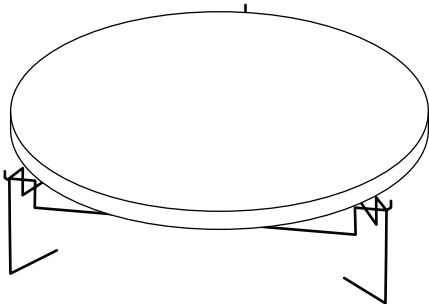
**VAIHE 14 -**Aseta 2x pöydän sarana kuhunkin pöytäkiinnikkeeseen (14 ja 15).

**Kamado Grill on nyt käyttövalmis, mutta varmista, että olet lukenut kovettumisohteet huolellisesti ennen käyttöä.**



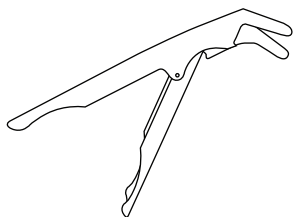
#### Korotettu keittorilä

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu lisägrilli lisää ruoanlaittotilaa.



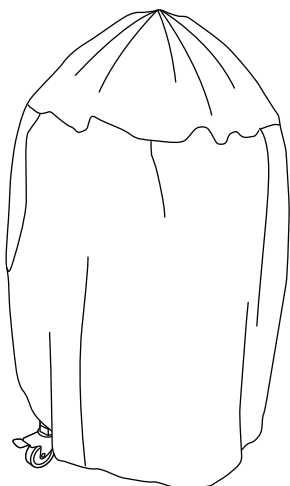
#### Pizza Stone tukikehyksellä

Olennainen lisävaruste rapeiden pizzojen, litteän leivän ja muiden herkkujen tasaiseen kypsentämiseen.



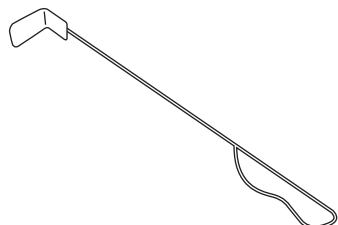
#### Leiketyökalu

Voit nostaa pizzakiveä tai grillit, kun ne ovat liian kuumia käsitellä.



#### Sadesuoja

Kun Kamado on jäähtynyt eikä ole käytössä, peitä se Kamado-sadesuojalla lisäsuojan saamiseksi.



#### Tuhketyökalu

Kun Kamado on polttanut kaiken polttoaineensa ja jäähtynyt, käytä tätä työkalua tuhkan poistamiseen pohjasta.