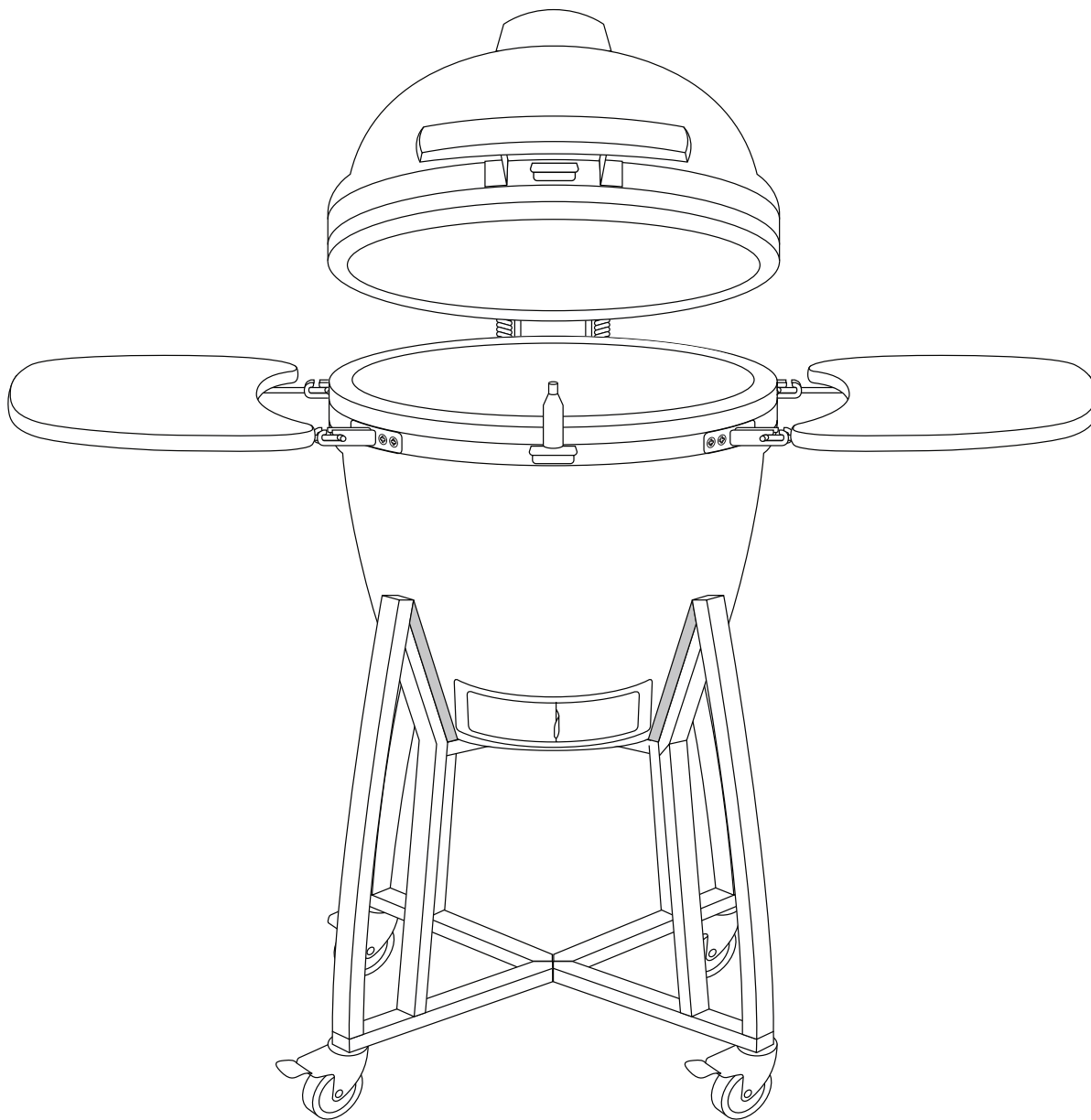


Kamado kültéri sütő és BBQ

Felhasználói útmutató - Kérjük, őrizze meg későbbi használatra



Felhasználói útmutató - Kérjük, őrizze meg későbbi használatra

FONTOS–Használat előtt óvatosan távolítson el minden csomagolóanyagot, de őrizze meg a biztonsági utasításokat.

Ezek az utasítások a termék részét képezik.

Kérjük, vegye figyelembe az ebben az útmutatóban felsorolt összes biztonsági figyelmeztetést. Kérjük,

olvassa el ezeket az utasításokat teljes egészében, és őrizze meg későbbi hivatkozás céljából. Ezeket az

utasításokat a termékkel együtt kell tárolni.

Ez a termék háztartási használatra készült **CSAK** és nem szabad kereskedelmi vagy szerződéses célokra felhasználni.

A KAMADODRÓL

A 4000 évvel ezelőtti régészek nagy agyagedényeket fedeztek fel, amelyeket a Kamado kerámiafőző korai inkarnációinak véltek. Azóta sokféleképpen fejlődött; levehető fedél, hozzáadott huzatajtó a jobb hőszabályozás érdekében, valamint a fáról faszénre való váltás elsődleges tüzelőanyagként. Japánban a Mushikamado egy kerek agyagedény volt, levehető kupolás fedővel, amelyet rizs párolására terveztek. A „Kamado” név valójában a japán „tűzhely” vagy „főzőlap” szó. Ezt a nevet az amerikaiak vették át, és mára a kerámiafőző stílusának általános kifejezésévé vált.

A Kamado tűzhelyek rendkívül sokoldalúak. Nemcsak grillezésre vagy füstölésre használhatók, hanem pizzák, kenyér, piték és sütemények is könnyedén süthetők bennük. Kiváló hőtartó tulajdonságaik miatt magas

A hőmérséklet ideális a hamburgerek és kolbászok gyors főzéséhez, míg alacsony hőfokon hosszabb ideig főzik meg a nagyobb ízeket. Miért ne adjon hozzá faforgácsot a faszénhez, vagy próbáljon meg különböző ízű faforgácsokat kombinálni, hogy húsa még ízesebb legyen.

FIGYELMEZTETÉSEK - VIGYÁZAT!

- **Ez a termék CSAK KÜLTÉRI HASZNÁLATRA készült. NE használja beltérben.**
- **MINDIG tartsa biztonságos távolságban a gyerekeket és a háziállatokat a sütőtől használat közben.**
- **SOHA ne hagyjon felügyelet nélkül égő tüzet.**
- **Szén-monoxid-mérgezés VESZÉLY – SOHA NE gyűjtsa meg ezt a terméket, és SOHA ne hagyja parázsolni vagy kihűlni zárt térben.**
- **NE használja ezt a terméket sátorban, lakókocsiban, autóban, pincében, padláson vagy csónakban.**
- **NE használja semmilyen napellenző, napernyő vagy pavilon alatt.**
- **TŰZVESZÉLY – Használat közben forró parázs keletkezhet.**
- **VIGYÁZAT – NE használjon benzint, lakkbenzint, öngyújtófolyadékot, alkoholt vagy más hasonló vegyszert gyújtáshoz vagy újragyújtáshoz. Csak az EN1860-3 szabványnak megfelelő tüzgyújtókat használjon.**
- **Erősen ajánlott széndarabok használata a Kamadóban. Hosszabb ideig ég, és kevesebb hamut termel, ami korlátozhatja a légáramlást.**
- **NE használjon szenet ebben a termékben.**
- **FONTOS: Ha magas hőmérsékleten nyitja ki a fedelet, csak enyhén emelje fel a fedelet, hogy a levegő lassan és biztonságosan bejusson, elkerülve a visszaáramlást vagy a sérülést okozó fellángolásokat.**
- **MINDIG kövesse a jelen használati útmutató 4. oldalán található ÉTEL SÜTÉSI INFORMÁCIÓKAT.**
- **NE használja a Kamadót teraszon vagy bármilyen más gyúlékony felületen, mint például száraz fű, faforgács, levelek vagy dekoratív kéreg.**
- **Ügyeljen arra, hogy a Kamado legalább 2 méterre legyen a gyúlékony tárgyaktól.**
- **NE használja ezt a Kamadót kemenceként.**
- **FIGYELEM: Ez a termék nagyon felforrósodik, NE mozgassa működés közben.**
- **MINDIG HASZNÁLJON hőálló kesztyűt a forró kerámiák vagy főzőfelületek kezelésekor.**
- **Hagyja az egységet teljesen kihűlni, mielőtt elmozdítja vagy elrakja.**
- **Használat előtt mindig ellenőrizze az egységet, hogy nincs-e benne fáradság és sérülés, és szükség esetén cserélje ki.**

A KAMADO GYÓGYÍTÁSA

- A kandalló gyújtásához tekerje fel az újságpapírt néhány öngyújtókockával vagy szilárd tüzgyújtóval a Kamado alján található széntányéron (7). Ezután tegyen 2 vagy 3 marék szenet az újság tetejére.
- **NEgyújtáshoz vagy újragyújtáshoz használjon benzint, lakkbenzint, öngyújtófolyadékot, alkoholt vagy más hasonló vegyszert.**
- Nyissa ki az alsó szellőzőnyílást, és gyűjtsa meg az újságot egy hosszú orrú öngyújtóval vagy biztonsági gyufával.
- **NEtöltse túl az egységet üzemanyaggal – ha a tűz túl erős, az károsíthatja a Kamadót.**
- Hagyja, amíg az összes üzemanyagot el nem használja és el nem oltja.
- Ha az első égési sérülések túl magasak, az károsíthatja a nemeztömítés tömítését, még mielőtt az megfelelő érést kapott volna.
- Az első használat után ellenőrizze az összes rögzítőelem szorosságát. A fedelét az alappal összekötő fémszalag a hő hatására kitágul, és ez meglazulhat. Javasoljuk, hogy ellenőrizze, és ha szükséges, húzza meg a szalagot villáskulccsal.
- Most már a szokásos módon használhatja a Kamadót.

OLTÁS

- Az egység oltásához – hagyja abba az üzemanyag hozzáadását, és zárja be az összes szellőzőnyílást és a fedelet, hogy a tűz természetes módon elhaljon.
- **NEvízzel oltsa el a szenet, mert ez károsíthatja a kerámia Kamadót.**

TÁROLÁS

- Ha nem használja, és ha kint tárolja, a teljesen lehűlt Kamadót fedje le megfelelő esővédővel.
- A krómozott sütőrács az **NEM** mosogatógépben mosható; használjon enyhe mosószert meleg vízzel.
- A Kamado használatakor nyomja le mindkét reteszelő kereket, hogy az egység ne mozogjon használat közben.
- Javasoljuk, hogy a Kamadót télen fedél alatt, garázsban vagy fészterben tárolja a teljes védelem érdekében.

TISZTÍTÁS

- A Kamado öntisztító. Melegítse fel 260°C-ra 30 percig, és leperzseli az összes ételt és törmelékét.
- **NE** használjon vizet vagy bármilyen más tisztítószeret a Kamado belsejének tisztításához. A falak porózusak és felszívják a felhasznált folyadékokat, ez a Kamado megrepedését okozhatja. Ha a korom túlzott mértékűvé válik, a következő használat előtt drótkéfével vagy hamuszerszámmal (nem tartozék) kaparja le a szénmaradványokat.
- A rácsok és a rácsok tisztításához használjon karmentes tisztítószeret, ha az egység teljesen lehűlt.
- A külső felület tisztításához várja meg, amíg a Kamado kihűl, és használjon enyhe tisztítószeres nedves ruhát.

KARBANTARTÁS

- Évente kétszer vagy többször, ha szükséges, húzza meg a szalagokat, és olajozza be a zsanéért.

VILÁGÍTÁSI, HASZNÁLATI ÉS GONDOZÁSI INFORMÁCIÓK

- Győződjön meg arról, hogy a Kamado állandó, sík, vízszintes, hőálló, nem gyúlékony felületen van elhelyezve, távol a gyúlékony tárgyaktól.
- Gondoskodjon arról, hogy a Kamado legalább 2 méteres távolságra legyen a fej felett, és legalább 2 méteres távolsága legyen a többi környező tárgytól.
- A kandalló gyújtásához feltekerveújság öngyújtókockákkal vagy szilárd tűzgyújtóval a széntányéron (7) a Kamado tövében. Ezután tegyen 2 vagy 3 marék szenet az újság tetejére.
- **NE** gyújtáshoz vagy újragyújtáshoz használjon benzint, lakkbenzint, öngyújtófolyadékot, alkoholt vagy más hasonló vegyszert.
- Nyissa ki az alsó szellőzőnyílást, és gyújtsa meg az újságot egy hosszú orrú öngyújtóval vagy biztonsági gyufával. Ha megakadt, hagyja nyitva az alsó szellőzőnyílást és a fedelet körülbelül 10 percig, hogy egy kis forró parázságyat építsen.
- Hagyja felmelegedni a szenet, és tartsa vörösen legalább 30 percig, mielőtt az első kamadón főzést végezne. **NE** főzzük, mielőtt az üzemanyag hamurégeget kapna.
- Javasoljuk, hogy ne gyújtsa meg és ne forgassa a szenet, ha már meggyulladt. Ez lehetővé teszi a szén egyenletesebb és hatékonyabb égését.
- Ha egyszer kigyulladt **CSAK** használjon hőálló kesztyűt a forró kerámiák vagy főzőfelületek kezelésekor.
- A hőmérséklettől és időtartamtól függően lásd alább a főzési utasításokat.

ALACSONY HŐMÉRSÉKLETES SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

- Gyújtsa meg a széndarabot a fenti utasítások szerint. **NE** mozgassa vagy gyújtsa meg a parazsat, miután meggyújtott.
- Nyissa ki teljesen az alsó szellőzőnyílást, és hagyja nyitva a fedelet körülbelül 10 percig, hogy egy kis forró parázs ágyat építsen.
- Figyelje a Kamadót, amíg fel nem emelkedik a kívánt hőmérsékletre. A hőmérsékleti főzési útmutatót lásd a 4. oldalon.
- Zárja le teljesen az alsó szellőzőnyílást a hőmérséklet fenntartása érdekében.
- Most már használhatja a Kamadót a főzéshez.
- **FONTOS:** Ha magas hőmérsékleten nyitja ki a fedelet, csak kissé emelje fel a fedelet, hogy a levegő lassan és biztonságosan bejusson, elkerülve a visszahuzatot vagy a sérülést okozó fellángolásokat.
- **MINDIG** Kövesd a **ÉTELFŐZÉSI INFORMÁCIÓ** ka használati útmutató 4. oldalán olvasható.
- **MINDIG** használjon hőálló kesztyűt a forró kerámiák vagy főzőfelületek kezelésekor.

DOHÁNYZÁSI ÚTMUTATÓ

- Kövesse a fenti utasításokat, mintha lassú főzést kezdene.
- Figyelje a Kamadót, amíg fel nem emelkedik a kívánt hőmérsékletre. A hőmérsékleti főzési útmutatót lásd a 4. oldalon.
- Az alsó szellőzőnyílást hagyja kissé nyitva.
- Zárja el a felső szellőzőnyílást, és folytassa a hőmérséklet ellenőrzését még néhány percig.
- Hőálló kesztyűvel szórja körbe a faforgácsot a forró faszénre.
- Most már használhatja a Kamadót a dohányzásra.
- **TIPP:** Áztassa a faforgácsot vagy főződeszkát vízben 15 percre, hogy meghosszabbítsa a füstölési folyamatot.
- **FONTOS:** Ha magas hőmérsékleten nyitja ki a fedelet, csak kissé emelje fel a fedelet, hogy a levegő lassan és biztonságosan bejusson, elkerülve a visszahuzatot vagy a sérülést okozó fellángolásokat.
- **MINDIG** Kövesd a **ÉTELFŐZÉSI INFORMÁCIÓ** ka használati útmutató 4. oldalán olvasható.
- **MINDIG** használjon hőálló kesztyűt a forró kerámiák vagy főzőfelületek kezelésekor.

MAGAS HŐMÉRSÉKLETŰ SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

- Gyűjtsa meg a széndarabot a 3. oldalon található utasítások szerint.
 - Zárja le a fedelet, és nyissa ki teljesen a felső és alsó szellőzőnyílásokat.
- Figyelje a Kamadót, amíg fel nem emelkedik a kívánt hőmérsékletre. A hőmérsékleti főzési útmutatót lásd a 4. oldalon.
 - Zárja le félig a felső szellőzőnyílást, és folytassa a hőmérséklet ellenőrzését még néhány perccig.
- Most már használhatja a Kamadót a főzéshez.
 - **FONTOS:** Ha magas hőmérsékleten nyitja ki a fedelet, csak kissé emelje fel a fedelet, hogy levegőt engedjen lassan és biztonságosan lépjen be, elkerülve a visszahuzatot vagy a sérülést okozó fellángolásokat.
 - **MINDIG** Kövesd a **ÉTELFŐZÉSI INFORMÁCIÓK** a használati útmutató 4. oldalán olvasható.
 - **MINDIG** használjon hőálló kesztyűt a forró kerámiák vagy főzőfelületek kezelésekor.







ÉTELFŐZÉSI INFORMÁCIÓK

- **NE** addig főzzük, amíg az üzemanyag hamuréteget nem kap.
- Kérjük, olvassa el és kövesse ezt a tanácsot, amikor a Kamadón főz.
- Mindig mosson kezet a nyers hús kezelése előtt és után, valamint étkezés előtt.
- A nyers húst mindig tartsa távol a főtt hústól és más élelmiszerektől.
- Sütés előtt győződjön meg arról, hogy a grillfelületek és a szerszámok tiszták és mentesek a régi ételmaradékoktól.
- **NE** ugyanazokat az eszközöket használja a főtt és a nyers ételek kezelésére.
- Fogyasztás előtt győződjön meg arról, hogy minden húst alaposan átsütött.
- **VIGYÁZAT**–nyersen vagy alatta főtt hús ételmérgezést okozhat (pl. baktériumtörzsek, mint például az E. coli).
- Az alulsült hús felvágásának kockázatának csökkentése érdekében, hogy biztosítsa a teljes átsülést.
- **VIGYÁZAT**–ha a húst kellőképpen megfőtt, a hús levének tisztának kell lennie, és nem lehet nyomokban rózsaszín/vörös lé vagy hússzínező.
- Nagyobb húsdarabok és ízesítők előfőzése javasolt, mielőtt végül a grillen sütné.
- A Kamadón végzett főzés után mindig tisztítsa meg a grill főzőfelületeit és edényeit.

TANKOLÁS

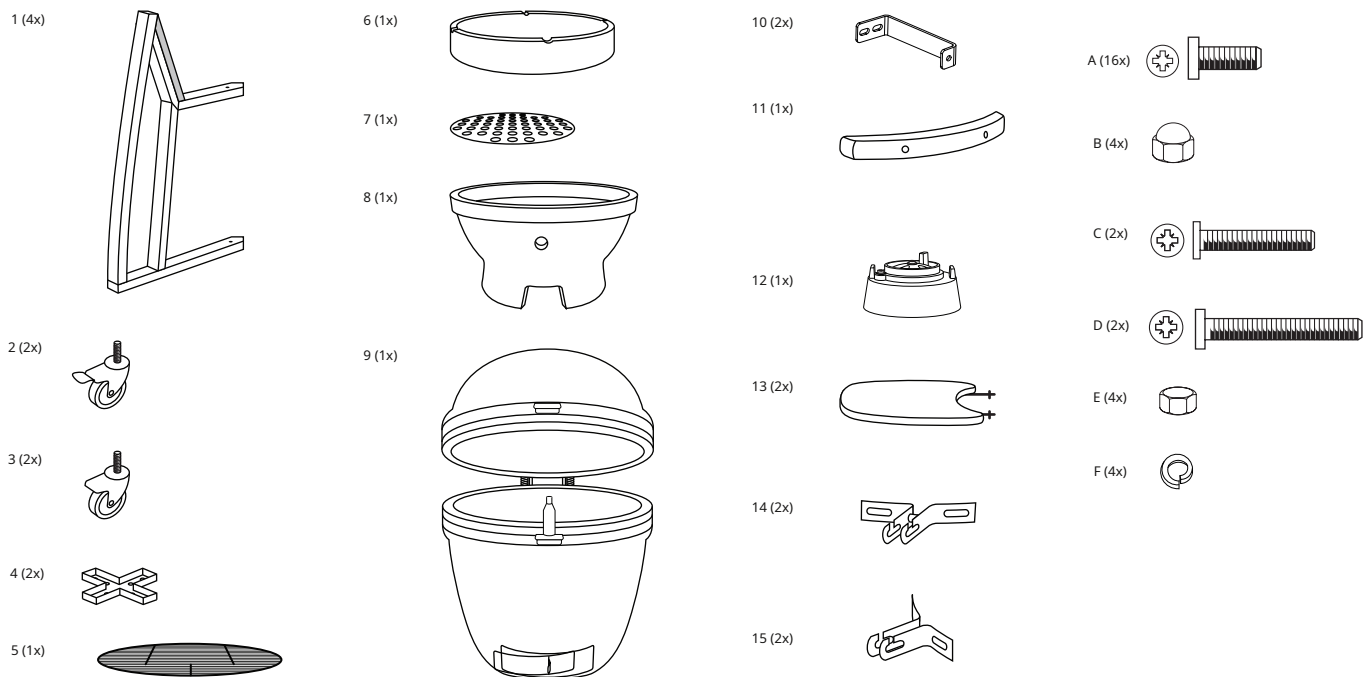
- Zárt szellőzőnyílásokkal a Kamado több órán keresztül magas hőmérsékleten marad. Ha hosszabb főzési időre van szüksége (pl. egész ízesítés vagy lassú füstölés esetén), szükség lehet több szenet hozzáadására. Csak adjon hozzá további szenet, és folytassa a fentiek szerint.

SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET ÚTMUTATÓ

Lassú főzés / füstölés (110°C-135°C)		Felső szellőző	Alsó szellőző
Marha szegy	2 óra fontonként.		
Pulled Pork	2 óra fontonként.		
Egész csirke	3-4 óra		
Borda	3-5 óra		
Sültek	9+ óra		
Grill/sült (160°C-180°C)		Felső szellőző	Alsó szellőző
Hal	15-20 perc		
Sertés szűzpecsenye	15-30 perc		
Csirke darabok	30-45 perc		
Egész csirke	1-1,5 óra		
Báránycomb	3-4 óra		
pulyka	2-4 óra		
Sonka	2-5 óra		
Sütés (260-370 °C)		Felső szellőző	Alsó szellőző
Steak	5-8 perc		
Sertésszelet	6-10 perc		
Burgerek	6-10 perc		
Kolbász	6-10 perc		

Nyisd ki  Zárva 

Alkatrész lista



Az összeszerelés előtt figyelmesen olvassa el az utasításokat. Ellenőrizze az összes alkatrészt az alkatrészlistában.

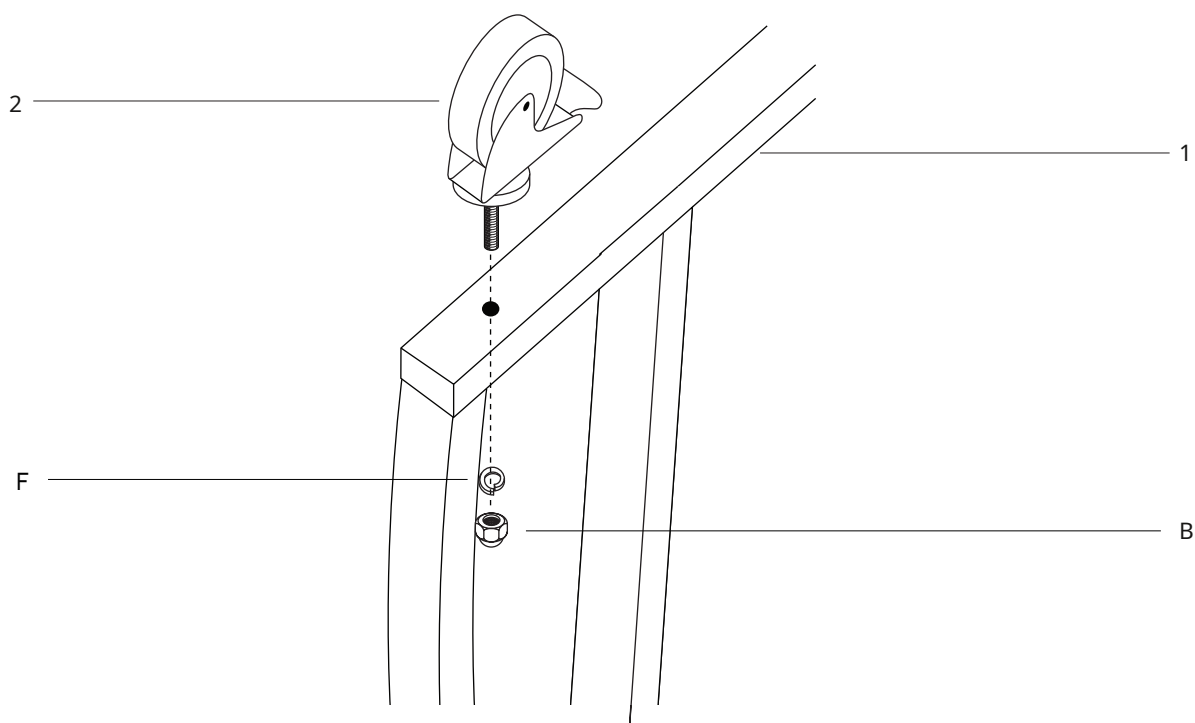
Az összeszerelést puha felületen végezze, hogy elkerülje a festék megkarcolódását. Kérjük, őrizze meg ezeket az információkat későbbi hivatkozás céljából.

Az összeszerelés megkönnyítése érdekében csak lazán húzza meg a csavarokat, majd az összeszerelés befejeztével húzza meg teljesen.

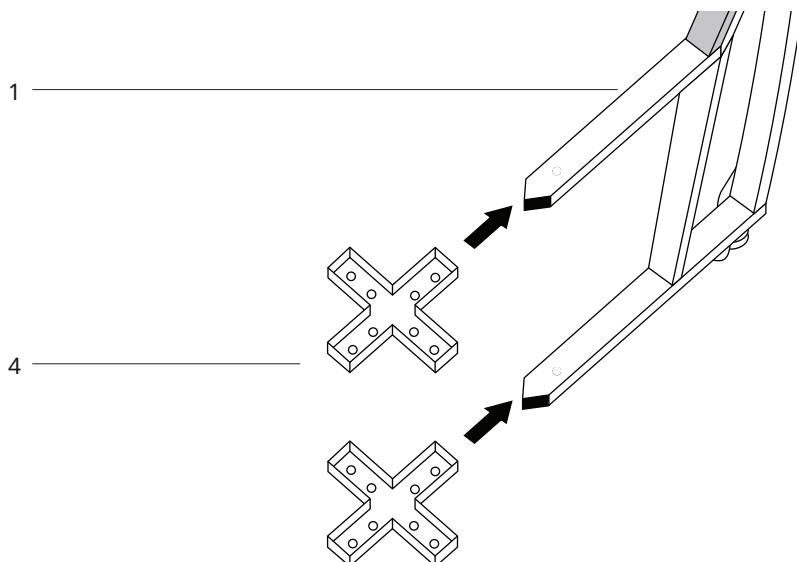
FIGYELMEZTETÉS - **NE**túl húzza meg a csavarokat; csak mérsékelt nyomással húzza meg, nehogy megsérüljenek a Kamado Grill csavarjai vagy alkatrészei.

Szerelési útmutató

FONTOS -Használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, de őrizze meg a biztonsági utasításokat, és tárolja a termékkel együtt. Az összeszerelés előtt győződjön meg arról, hogy a fedél le van zárva.

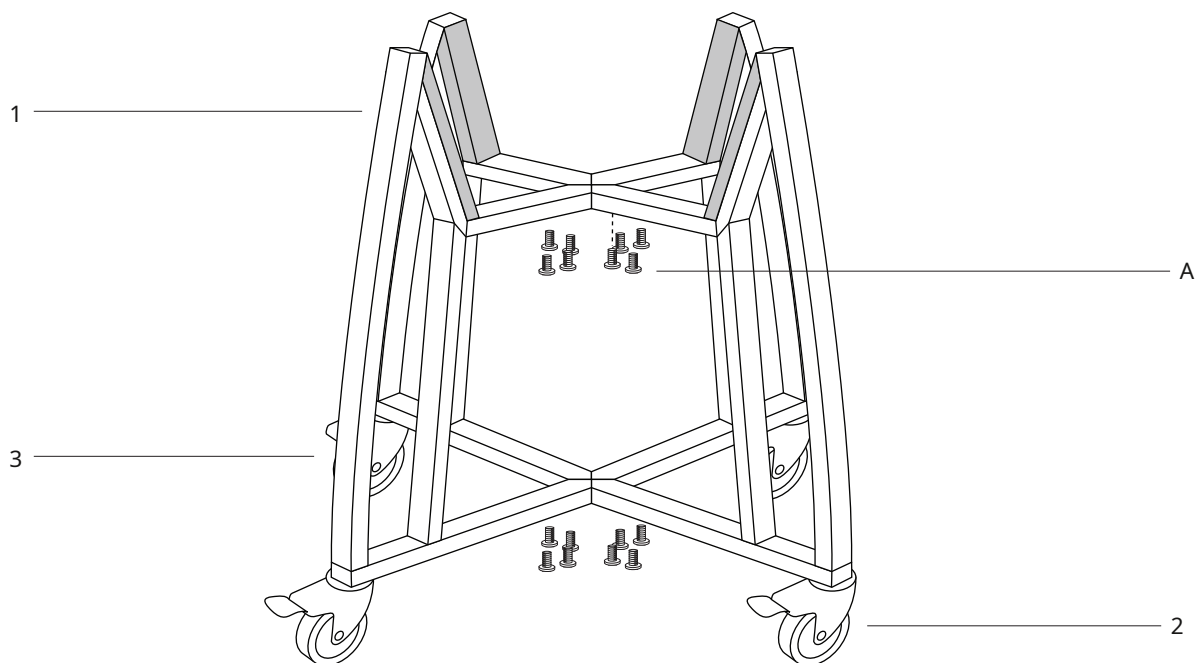


1. LÉPÉS -Rögzítse a négy előmenetes görgőt (2 és 3) mind a négy konzolhoz (1) úgy, hogy megnyomja őket. a lyukon keresztül. Állítható kulccsal rögzítse az egyes görgőket 1x anyával (B).



2. LÉPÉS -A kocsi összeszereléséhez helyezze be a két keresztdarabot (4) a négy konzol (1) egyikébe felülről és alsó.

3. LÉPÉS -Folytassa a keresztdarabok (4) behelyezését a másik három tartóba (1).

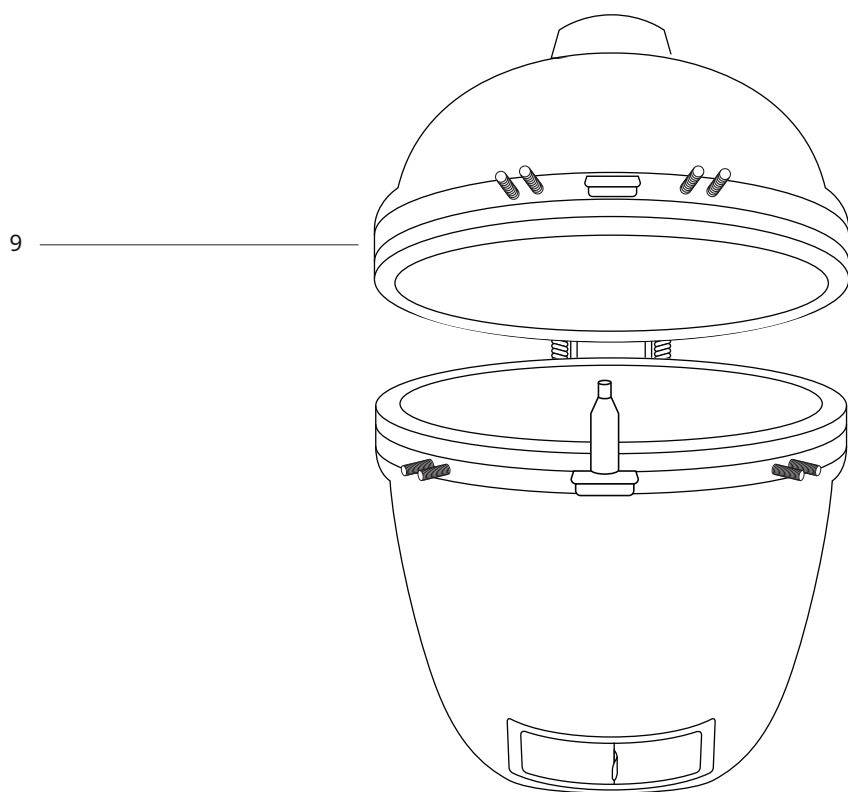
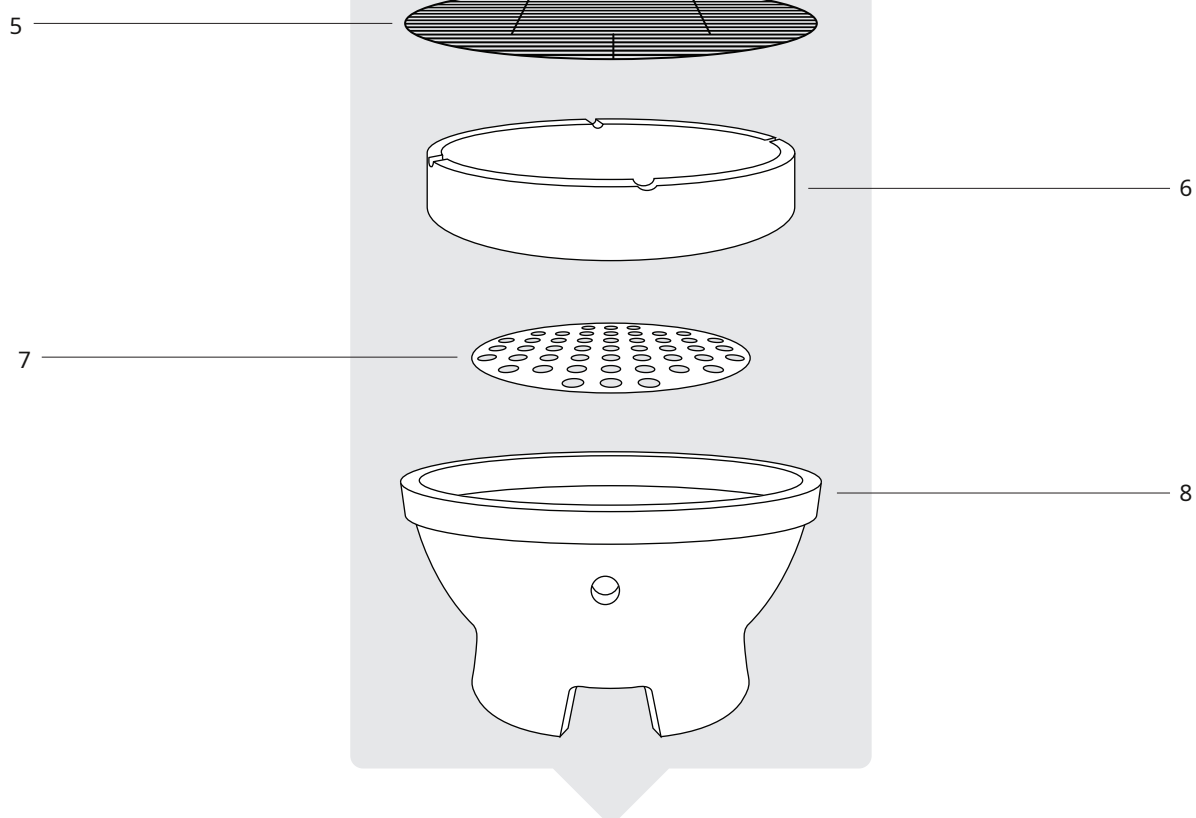


4. LÉPÉS -Rögzítse a konzolokat (1) a keresztdarabokhoz (4) a 16x csavarok (A) segítségével. Győződjön meg arról, hogy a kocsi biztonságosan van rögzítve és az összes csavart húzza meg, mielőtt behelyezi a Kamado Grillt (9).

5. LÉPÉS -A Kamado Grill (9) kosárra helyezéséhez először távolítson el minden elemet, amely a grill belsejében van.
könnyebb az emelés.

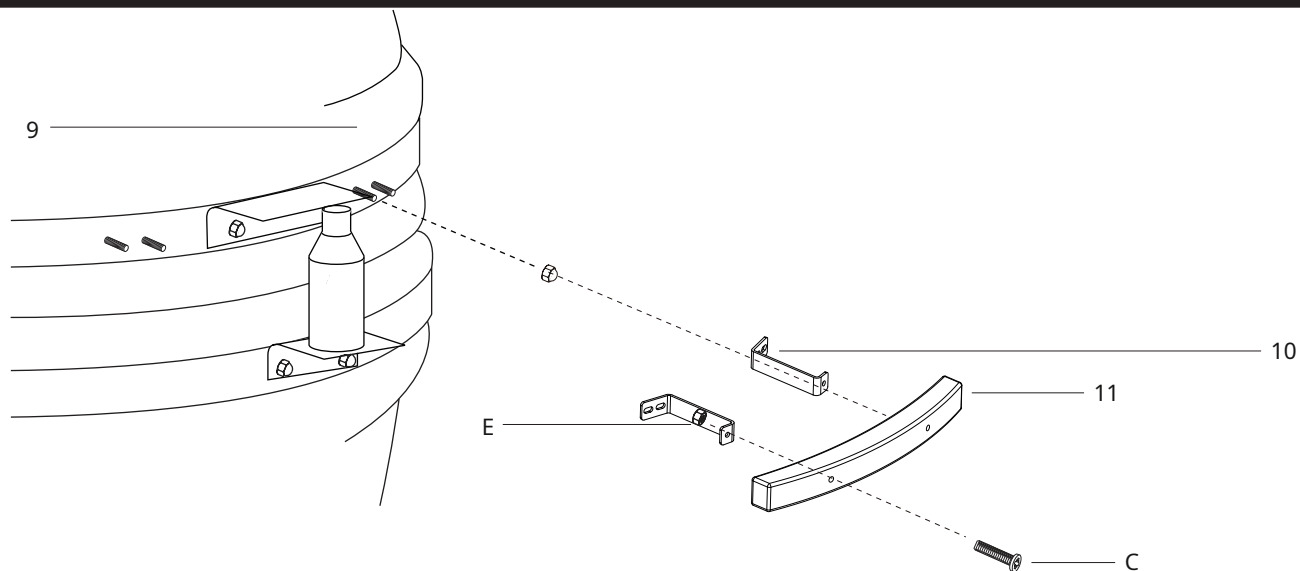
6. LÉPÉS -A Kamado Grill kocsira emelésekor legalább két embert használjon. Helyezze az egyik kezét a Kamado alsó szellőzőnyílása, a másik pedig a grill alatt. A zsanérnál vagy az oldalsó asztaloknál történő emelés sérülést és a termék károsodását okozhatja.

7. LÉPÉS -Helyezze a Kamado Grillt a kocsira úgy, hogy az alsó szellőzőnyílás a kocsi eleje felé nézzen, lehetővé téve a szellőzést megszakítás nélkül nyitni és zárni.



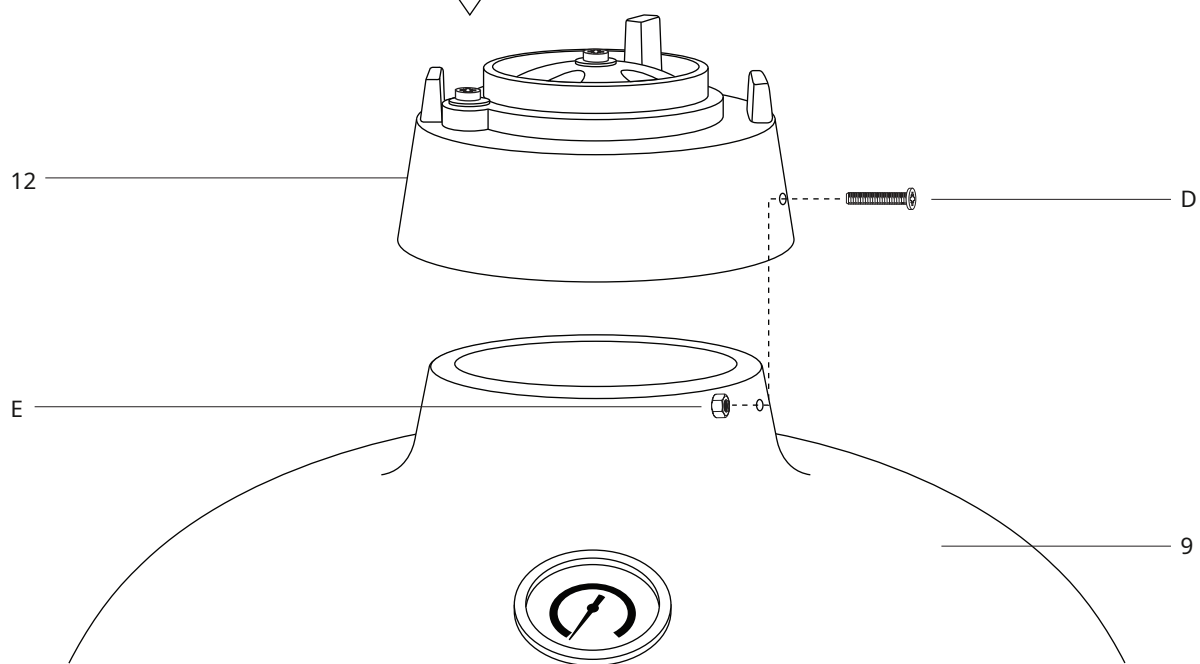
8. LÉPÉS -Amikor a grill biztonságosan fel van helyezve a kocsira, helyezze be a tűzteret (8), a széntányért (7), a felső gyűrűt (6) és sütőrács (5) a Kamado Grill belsejében, ahogy az összeszerelési rajzon látható.

9. LÉPÉS -Nyomja le a görgőkarokat (2) a görgő kerekeinek rögzítéséhez, hogy a Kamado ne tudjon elmozdulni, amikor használatban.

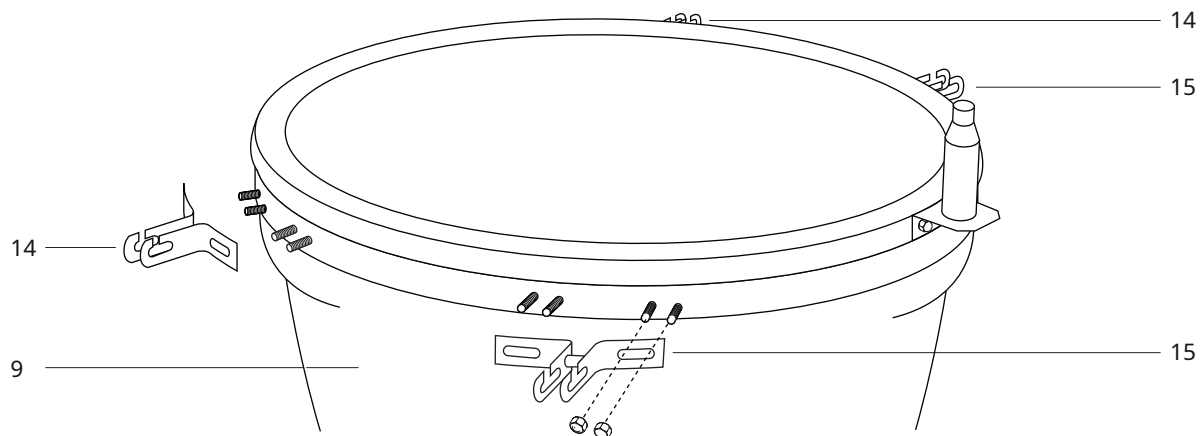


- 10. LÉPÉS -** Rögzítse a fogantyút (10) a KamadoGrill (9) nyéléhez, és először rögzítse 2x fogantyútartót (11) a 2x előre rögzített csavarok és kupolafejű anyák segítségével. Rögzítse a fogantyút (11) a tartókhöz (10) 2x csavarok (C) és anyák (E) segítségével.

Ügyeljen arra, hogy összeszereléskor a felső szellőzőcsavar a bal oldalon legyen.

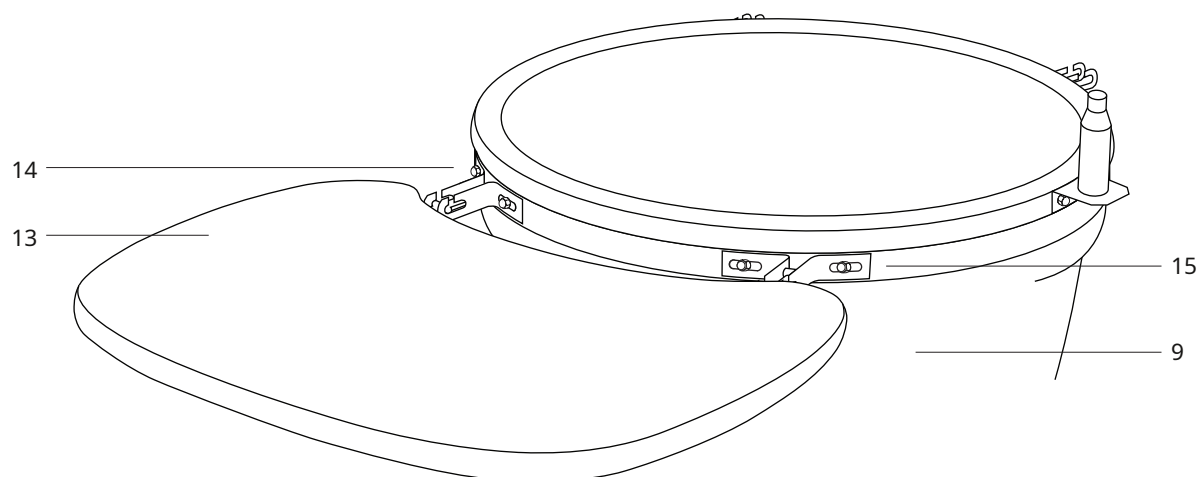


- 11. LÉPÉS -** Ha a felső szellőzőnyílást (12) a Kamado Grillhez (9) szeretné rögzíteni, helyezze rá, és igazítsa mindkét csavarfuratot. Biztonságos 2x csavarok (D) és anyák (E) segítségével. Ügyeljen arra, hogy összeszereléskor a felső szellőzőcsavar a bal oldalon legyen.



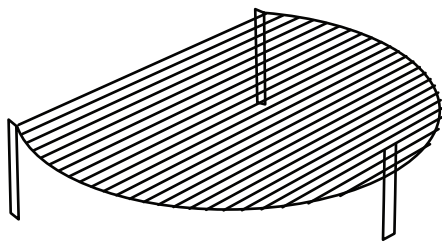
12. LÉPÉS - Rögzítse a 2x asztali tartót (14) a Kamado Grillhez (9) a tartónkénti 4x előre rögzített csavarokkal és kupolafejű anyákkal. Kérjük, vegye figyelembe a fenti ábrán látható helyzetet

13. LÉPÉS - Rögzítse a 2x asztali konzolt (15) a Kamado Grillhez (9) a tartónkénti 4x előre rögzített csavarokkal és kupolafejű anyákkal. Kérjük, vegye figyelembe a fenti ábrán látható helyzetet.



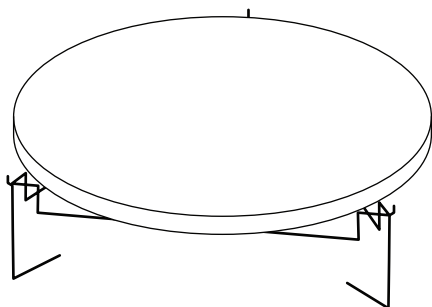
14. LÉPÉS - Illesse be a 2x asztalpántot minden asztali tartóba (14 és 15).

A Kamado Grill most használatra kész, de kérjük, használat előtt alaposan olvassa el a kikeményedési utasításokat.



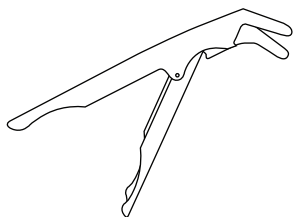
Emelt főzőrács

Rozsdamentes acél extra grill a nagyobb főzési helyért.



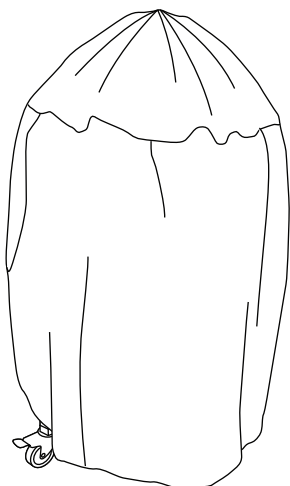
Pizza Stone tartókerettel

Nélkülözhetetlen kellék ropogós pizzák, lapos kenyerek és egyéb finomságok egyenletes főzéséhez.



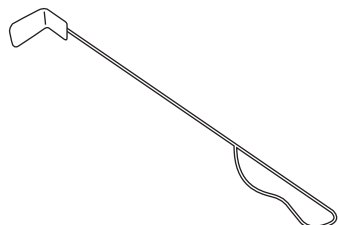
Klip eszköz

Lehetővé teszi a pizzakő vagy a sütőrácsok felemelését, ha túl forróak ahhoz, hogy kezelni tudják.



Eső ponyva

Amikor a Kamado lehűlt és nincs használatban, fedje le Kamado esővédővel az extra védelem érdekében.



Ash Tool

Miután a Kamado az összes üzemanyagot elégette és lehűlt, használja ezt az eszközt a hamu eltávolításához az aljáról.