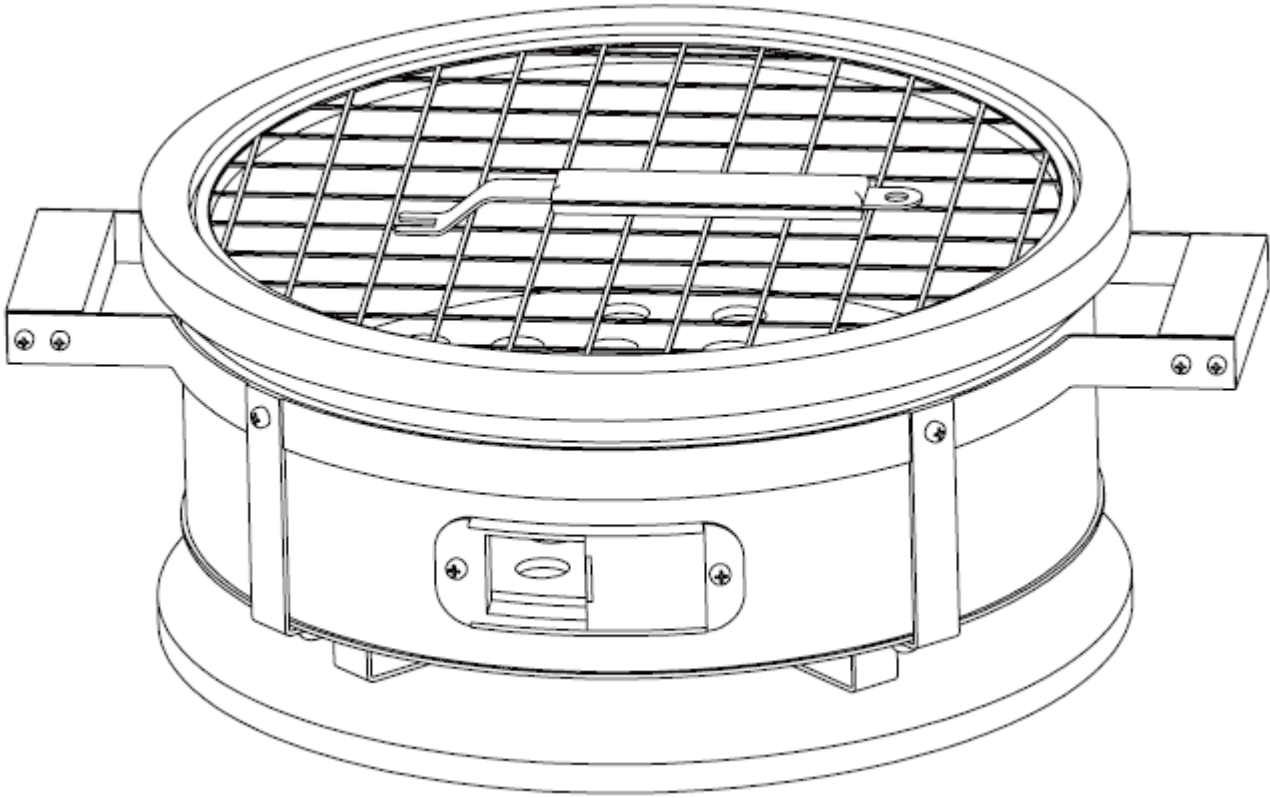


Kamado-ulkogrilli

Käyttöohjeet – säilytä myöhempää tarvetta varten

mallit 10193 ja 10339



Käyttöohjeet – säilytä myöhempää tarvetta varten

TÄRKEÄÄ – Irrota kaikki pakkaukset huolellisesti ennen käyttöä, mutta säilytä turvallisuusohjeet. Nämä ohjeet ovat osa tuotetta.
Huomioi kaikki näissä ohjeissa luetellut turvallisuutta koskevat varoitukset.
Lue nämä ohjeet kokonaisuudessaan ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
Nämä ohjeet on säilytettävä tuotteen yhteydessä.
Tuote on tarkoitettu **AINOASTAAN** kotikäyttöön, eikä sitä saa käyttää kaupallisiin tai alihankintatarkoituksiin.

Hoitoa ja turvallista käyttöä koskevat ohjeet

TIETOJA KAMADO-TUOTTEESTASI

Muinaistutkijat ovat löytäneet 4 000 vuotta vanhoja isoja saviastioita, joita pidetään keraamisen Kamado-uunin edeltäjinä. Sittemmin kehitys on ollut monipuolista: tuotteessa on nykyisin irrotettava kansi (ei kaikissa malleissa), tehostettu veto parantaa lämmönhallintaa ja ensisijaiseksi polttoaineeksi on tullut puun sijaan hiili. Japanissa kutsuttiin mushikamadoksi pyöreää saviastiaa, jossa on irrotettava kupu ja jota käytetään riisin höyryttämiseen. "Kamado" onkin japaninkielinen sana, joka tarkoittaa "hellaa" tai "keittoalustaa". Amerikkalaiset ovat omaksuneet saman sanan yleisnimeksi tarkoittamaan tämäntyyppistä keraamista ruoanvalmistusastiaa.

VAROITUKSET – HUOMIO!

- Tämä tuote on tarkoitettu VAIN ULKOKÄYTTÖÖN. ÄLÄ käytä sisätiloissa!
- Pidä lapset ja lemmikkieläimet AINA turvallisen etäisyyden päässä toiminnassa olevasta uunista.
- ÄLÄ jätä tulta valvomatta.
- Häikämyrkytyksen VAARA: ÄLÄ sytytä tuotetta äläkä jätä sitä kytemään tai jäähtymään suljetuissa tiloissa.
- ÄLÄ käytä tuotetta teltassa, asuntovaunussa tai -autossa, kellarissa, ullakolla tai veneessä.
- ÄLÄ käytä markiisien, aurinkovarjojen tai katosten alla.
- TULIPALOVAARA: käytön aikana voi päästä ulos kuumia kekäleitä.
HUOMIO: ÄLÄ käytä sytytykseen ja uudelleensytytykseen bensiiniä, spriiä, sytytysnestettä, muuta alkoholia tai kemikaaleja. Käytä ainoastaan standardin EN 1860-3 vaatimukset täyttäviä sytykkeitä.
- Suosittelemme, että Kamado-grillissä käytetään irtonaista puuhiiltä. Se palaa pitempään ja tuottaa vähemmän valkeaa tuhkaa, joka saattaa rajoittaa ilmavirtausta.
- ÄLÄ käytä kivihiiltä tässä tuotteessa.
- ÄLÄ käytä Kamadon katteiden tai muiden palavien alustojen päällä, esimerkkeinä kuiva ruoho, lastut, lehdet tai kuorikate.
- Varmista, että Kamado on vähintään 2 metrin päässä syttyvistä esineistä.
- ÄLÄ käytä Kamadon lämmityslaitteena.
- VARO: tuote kuumenee erittäin kuumaksi, ÄLÄ siirrä sitä käytön aikana.
- KÄYTÄ AINA lämmönkestäviä paistokintaita, kun käsittelet kuumia keraamisia esineitä tai keittotasoja.
- Anna laitteen jäähtyä ennen siirtämistä tai säilöön laittamista.
- Tarkasta laite aina ennen käyttöä kulumisen ja vahinkojen varalta, ja vaihda se uuteen tarvittaessa.

KAMADON HOITO

- Sytytä tuli asettamalla Kamadon pohjalla olevalle hiililevylle sytytyspaloja tai kiinteitä sytykkeitä. Laita sytykkeiden päälle 2 tai 3 kourallista irtopuhiiliä.
- ÄLÄ käytä sytytykseen ja uudelleensytytykseen bensiiniä, spriiä, sytytysnestettä, muuta alkoholia tai kemikaaleja.
- Avaa pohjan ilma-aukko ja sytytä sanomalehti pitkällä sytyttimellä tai tulitikulla.
- ÄLÄ laita tuotteeseen polttonesteitä – liian voimakas tuli voi vahingoittaa Kamadon.
- Anna kaiken polttoaineen palaa ja liekin sammua rauhassa.
- Nyt voit käyttää Kamadon normaalisti.

SAMMUTTAMINEN

- Tuote sammutetaan lopettamalla polttoaineen lisääminen, sulkemalla kaikki ilma-aukot ja antamalla tulen hiipua itsestään.

ÄLÄ sammuta hiillosta vedellä, koska tämä voi vahingoittaa keraamista Kamadon.

SÄILYTYS

- Jos säilytät käyttämätöntä Kamadoa ulkona, peitä Kamado täysin jäähtyneenä sopivalla sadesuojalla.
- Kromipintainen paistoritilä **EI** ole konepestävä, pese se miedolla pesuaineella ja lämpimällä vedellä.
- Suosittelemme, että säilytät Kamadoa talven ajan katoksessa esim. autotallissa tai vajassa. Näin se on suojattu säiltä.

PUHDISTUS

- Kamado on itsepuhdistuva. Kuumenna se 30 minuutin ajaksi, jolloin kaikki ruokajäämät ja roskat palavat pois. **ÄLÄ** puhdista Kamadoa sisäpuolelta vedellä tai minkäänlaisilla puhdistusaineilla. Seinät ovat huokoiset ja imevät kaikki nesteet, jolloin Kamado voi haljeta. Jos grilliin tarttuu liikaa nokea, poista hiilijäämät teräsharjalla tai nokikoukulla (eivät kuulu toimitukseen) ennen seuraavaa käyttökertaa.
- Puhdista ristikot ja levyt naarmuttamattomalla puhdistusaineella, kun tuote on täysin jäähtynyt.
- Puhdista Kamadon ulkopinta vasta kylmänä, käytä kosteaa, miedolla puhdistusaineella kostutettua liinaa.

SYTYTTÄMINEN, KÄYTTÖ JA HOITO

- Varmista, että Kamado on sijoitettu kestäväälle, tasaiselle ja vaakatasoiselle alustalle, joka on lämmönkestävä ja syttymätön ja kaukana syttyvistä esineistä.
- Varmista, että Kamadon yläpuolella on tilaa vähintään 2 metriä ja vähintään 2 metriä muista ympäröivistä kohteista.
- Sytytä tuli asettamalla Kamadon pohjalla olevalle hiililevyille sytytyspaloja tai kiinteitä sytykkeitä. Laita sytykkeiden päälle 2 tai 3 kourallista irtopuuhiiliä.
- **ÄLÄ** käytä sytytykseen ja uudelleensytytykseen bensiiniä, spriitä, sytytysnestettä, muuta alkoholia tai kemikaaleja.
- Avaa pohjan ilma-aukko ja sytytä pitkällä sytyttimellä tai tulitikulla. Kun tuli syttyy, jätä pohjan ilma-aukko auki noin 10 minuutiksi, jotta grilliin muodostuu ohut kekälekerros.
- Anna hiilloksen kuumeta hiilet punaisina ainakin 30 minuuttia ennen grillauksen aloittamista
- **ÄLÄ** aloita grillaamista ennen kuin hiilet ovat peittyneet tuhkaan.
- Suosittelemme, ettei hiillosta kohenneta eikä käännellä syttymisen jälkeen. Näin hiilet palavat tasaisemmin ja tehokkaammin.
- Käytä syttymisen jälkeen **AINA** lämmönkestäviä paistokintaita, kun käsittelet kuumia keraamisia esineitä tai keittotasoja.

RUOAN KYPSENTÄMINEN

- **ÄLÄ** aloita grillaamista ennen kuin hiilet ovat peittyneet tuhkaan.
- Lue nämä ohjeet ja noudata niitä, kun kypsennät ruoka-aineita Kamadossa.
- Pese aina kätesi, ennen kuin käsittelet raakaa lihaa, sen käsittelyn jälkeen sekä ennen ruokailua.
- Pidä raaka liha aina erillään valmiista ruoasta ja muista elintarvikkeista.
- Varmista ennen grillaamista, että grillin pinnat ja työkalut ovat puhtaat eikä niissä ole vanhoja ruokajäämiä.
- **ÄLÄ** käytä samoja työvälineitä valmiin ja raa'an ruoan käsittelyyn.
- Varmista, että kaikki liha on täysin kypsää ennen syömistä.
- HUOMIO: raa'an tai huonosti paistuneen lihan syöminen voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen (esim. E. coli -bakteerien vaikutuksesta).
- Vältä lihan jääminen raa'aksi leikkaamalla siihen viilto ja varmistamalla, että se on läpikypsä sisältä.
- HUOMIO: kun liha on riittävän kypsää, lihasta tuleva neste on väriltään kirkasta eikä siinä ole punaista värisävyä tai lihan väriä.
- Isojen lihapalojen esivalmistus on suositeltavaa, ennen kuin viimeistelet valmistuksen grillissä.
- Puhdista Kamadon paistopinnat ja työvälineet aina grillauksen jälkeen.

Kamado-grilli on nyt käyttövalmis, mutta varmista, että olet lukenut hoito-ohjeet huolellisesti ennen käyttöä.

Tuotteen takuu on voimassa 2 vuotta ostopäivästä. Takuu ei kata kuluvia osia eikä virheellisestä käytöstä johtuvia vaurioita. Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta käytetään muihin tarkoituksiin kuin sen alkuperäiseen tarkoitukseen tai jos tuotetta käytetään kaupalliseen / ammatilliseen tai vuokrauskäyttöön.

Takuu ei kata luonnonolosuhteista aiheutuvia vahinkoja eikä vaurioita, jotka johtuvat virheellisestä säilytyksestä.

Takuuasioissa ota yhteyttä jälleenmyyjään.

Blue Import BIM Oy, Hampuntie 12-14, 36220 Kangasala Finland

