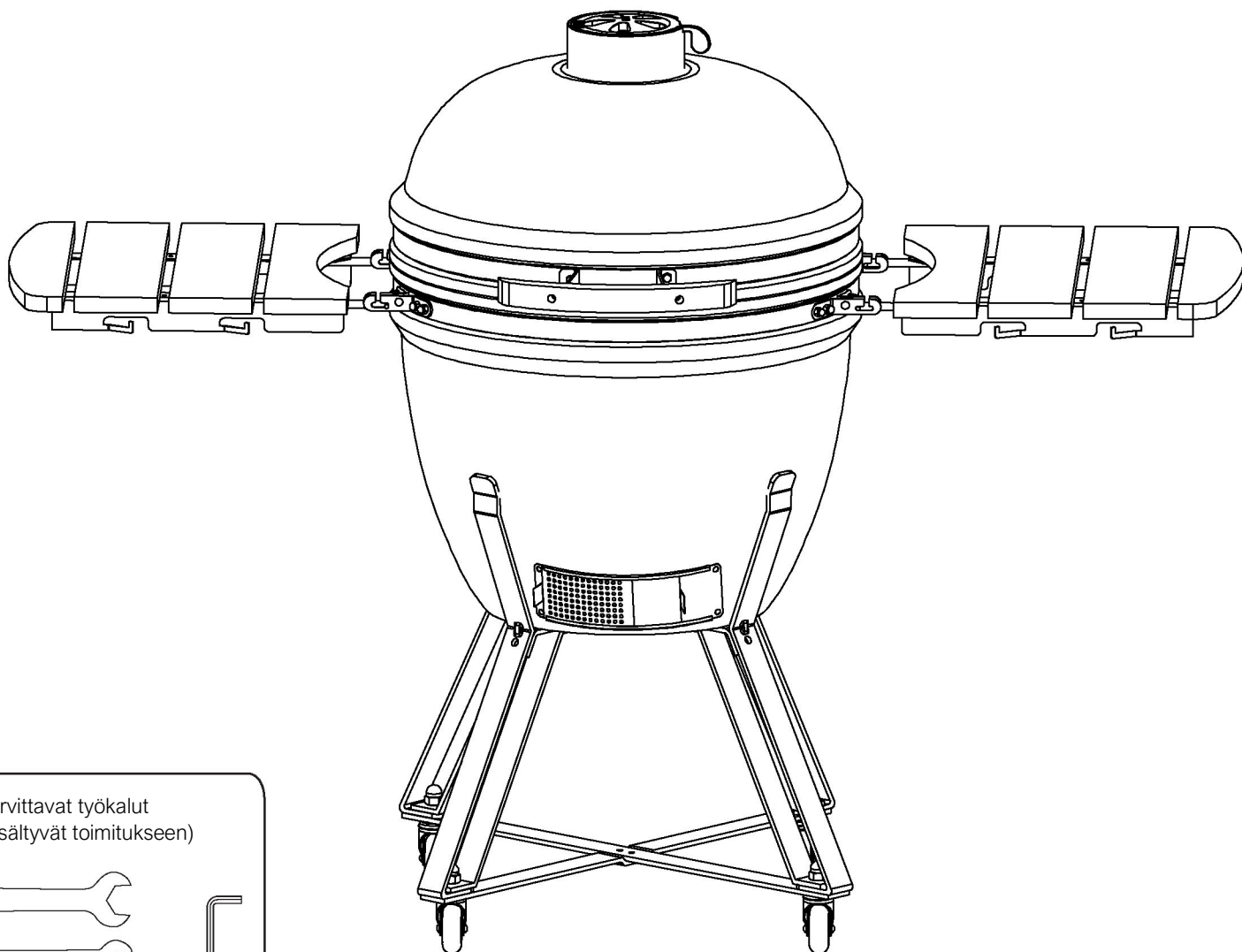


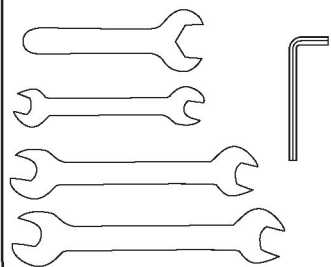
# Kamado-ulkouuni ja -grilli



Käyttöohjeet – säilytä myöhempää tarvetta varten



Tarvittavat työkalut  
(sisältyvät toimitukseen)



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.

### 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, 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.

Kamado-keittimet ovat erityisen monipuolisia. Niitä voidaan käyttää kätevästi paitsi grillaamiseen ja savustamiseen myös pitsojen, leipien, piirakoiden ja pikkuleipien paistamiseen. Erinomaisen lämmönsäilytyskyvyn ansiosta korkeatkin lämpötilat saavutetaan nopeasti, ja lämpöä on helppo hallita ylhäällä ja pohjassa olevien ilma-aukkojen avulla. Korkeissa lämpötiloissa hampurilaiset ja makkarat kypsyvät nopeasti; isommat palat kannattaa paistaa hitaammin ja matalassa lämpötilassa. Voit lisätä hiilen sekaan puulastuja. Erilaisia lastuja yhdistelemällä saat maukkaampaa ruokaa.

### 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, aurinkovarjosten 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 ilmvirtausta.
- ÄLÄ käytä kivihiltä tässä tuotteessa.
- TÄRKEÄÄ: Kun avaat kannen laitteen ollessa kuuma, nosta kantta vain hieman, jotta ilma virtaa laitteeseen hitaasti ja turvallisesti. Näin estetään veto ja liekit, jotka voivat aiheuttaa vammoja.
- Noudata AINA RUOANVALMISTUSOHJEITA, jotka on esitetty tämän käyttöoppaan sivulla 4.
- ÄLÄ käytä Kamadoa katteiden tai muiden palavien alustojen päällä, esimerkiksi kuiva ruoho, lastut, lehdet tai kuorikate.
- Varmista, että Kamado on vähintään 2 metrin päässä syttyvistä esineistä.
- ÄLÄ käytä Kamadoa 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 hiililevyille (7) rullalle kääritty sanomalehti sekä sytytyspaloja tai kiinteitä sytykkeitä. Laita lehden päälle 2 tai 3 kourallista irtopuuhiiliä.
- 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 poltonesteitä – liian voimakas tuli voi vahingoittaa Kamadoa.
- Anna kaiken polttoaineen palaa ja liekin sammua rauhassa.
- Jos alkuvaiheen liekki on liian voimakas, huopatiiviste voi vahingoittua ennen hiilloksen muodostumista sopivaksi
- Tarkista kaikkien kiinnitysosien tiukkuus ensi käytön jälkeen. Kannen alustaan yhdistävä metallinen nauha laajenee lämmön vaikutuksesta ja voi löystyä. Suosittelemme että tarkistat ja tarvittaessa kiristät nauhan avaimella.
- Nyt voit käyttää Kamadoa 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 Kamadoa.**

### SÄILYTYS

- Jos säilytät käyttämätöntä Kamadoa ulkona, peitä Kamado täysin jäähtyneenä sopivalla sadesuojalla.
- Kromipintainen paistoritilä **EI** ole konepestävä, pese se miedolla pesuaineella ja lämpimällä vedellä.
- Kun ryhdyt käyttämään Kamadoa, paina kumpaakin lukittuvaa pyörää, jotta grilli ei pääse liikkumaan käytön aikana.
- Suosittelemme, että säilytät Kamadoa talven ajan katoksessa esim. autotallissa tai vajassa. Näin se on suojattu säiltä.

### PUHDISTUS

- Kamado on itsepuhdistuva. Kuumenna se 260 °C:een 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.

### KUNNOSSAPITO

Kiristä renkaat ja öljyä sarana kahdesti vuodessa tai tarvittaessa useammin.

### 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 hiililevylle (7) rullalle kääritty sanomalehti sekä sytytyspaloja tai kiinteitä sytykkeitä. Laita lehden päälle 2 tai 3 kourallista irtopuuhiiliä.
- **ÄLÄ** käytä sytytykseen ja uudelleensytytykseen bensiiniä, spriitä, sytytysnestettä, muuta alkoholia tai kemikaaleja.
- Avaa pohjan ilma-aukko ja sytytä sanomalehti pitkällä sytyttimellä tai tulitikulla. Kun tuli syttyy, jätä pohjan ilma-aukko ja kansi auki noin 10 minuutiksi, jotta grilliin muodostuu ohut kekälekerros.
- Anna hiilloksen kuumeta hiilet punaisina ainakin 30 minuuttia ennen grillauksen aloittamista
- Kamadossa. **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.
- Katso seuraavasta paisto-ohjeista ruokien lämpötilat ja paistoaajat.

### PAISTO-OPAS MATALILLE LÄMPÖTILOILLE

- Sytytä irtopuuhiili yllä olevien ohjeiden mukaan. **ÄLÄ** liikuta tai kohenna hiiliä, kun ne ovat syttyneet.
- Avaa pohjan ilma-aukko täysin ja jätä kansi auki noin 10 minuutiksi, jotta grilliin muodostuu ohut kekälekerros.
- Valvo Kamadoa, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu. Katso lämpötilaa koskevat ohjeet sivulta 4.
- Sulje pohjan ilma-aukko, jotta lämpö säilyy.
- Nyt voit ryhtyä käyttämään Kamadoa paistamiseen.
- **TÄRKEÄÄ:** Kun avaat kuumen grillin kantta, nosta sitä vain vähän, jotta ilma pääsee hitaasti ja turvallisesti sisään. Näin ei synny vetoa eikä liekkejä, jotka voivat aiheuttaa vammoja.
- Noudata **AINA RUOANVALMISTUSOHJEITA**, jotka on esitetty tämän käyttöoppaan sivulla 4.
- Käytä **AINA** lämmönkestäviä paistokintaita, kun käsittelet kuumia keraamisia esineitä tai keittotasoja.

### SAVUSTUSOPAS

- Noudata edellä olevia ohjeita matalassa lämpötilassa kypsennystä varten.
- Valvo Kamadoa, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu. Katso lämpötilaa koskevat ohjeet sivulta 4.
- Jätä pohjan ilma-aukko hieman auki.
- Sulje ylempi ilma-aukko ja seuraa lämpötilaa vielä muutaman minuutin ajan.
- Käytä paistokintaita ja levittele puulastuja ympyräksi kuumen hiilloksen päälle.
- Nyt voit ryhtyä käyttämään Kamadoa savustamiseen.
- **VINKKI:** upota lastut tai paistolaudat veteen 15 minuutiksi, jolloin savustuksen kesto pitenee.
- **TÄRKEÄÄ:** Kun avaat kuumen grillin kantta, nosta sitä vain vähän, jotta ilma pääsee hitaasti ja turvallisesti sisään. Näin ei synny vetoa eikä liekkejä, jotka voivat aiheuttaa vammoja.
- Noudata **AINA RUOANVALMISTUSOHJEITA**, jotka on esitetty tämän käyttöoppaan sivulla 4.
- Käytä **AINA** lämmönkestäviä paistokintaita, kun käsittelet kuumia keraamisia esineitä tai keittotasoja.

## Hoitoa ja turvallista käyttöä koskevat ohjeet

### PAISTO-OPAS KORKEILLE LÄMPÖTILOILLE

- Sytytä irtopuuhiili sivulla 3 olevien ohjeiden mukaan.
- Sulje kansi ja avaa ylhäällä ja pohjalla sijaitsevat ilma-aukot kokonaan.
- Valvo Kamadoa, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu. Katso lämpötilaa koskevat ohjeet sivulta 4.
- Sulje ylempi ilma-aukko puoliksi ja seuraa lämpötilaa vielä muutaman minuutin ajan.
- Nyt voit ryhtyä käyttämään Kamadoa paistamiseen.
- **TÄRKEÄÄ:** Kun avaat kuuman grillin kantta, nosta sitä vain vähän, jotta ilma pääsee hitaasti ja turvallisesti sisään. Näin ei synny vetoa eikä liekkiä, jotka voivat aiheuttaa vammoja.
- Noudata **AINA RUOANVALMISTUSOHJEITA**, jotka on esitetty tämän käyttöoppaan sivulla 4.
- Käytä **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.

### POLTTOAINEEN LISÄYS

- Kun suljet ilma-aukot, Kamadon lämpötila säilyy korkeana useita tunteja. Jos paistoaika on pitkä (esim. paahdettaessa kokonaista paistia tai kylmäsavustettaessa), voidaan puuhiiliä joutua lisäämään. Jatka hiilten lisäämisen jälkeen kuten edellä.

### PAISTOLÄMPÖTILAOPAS

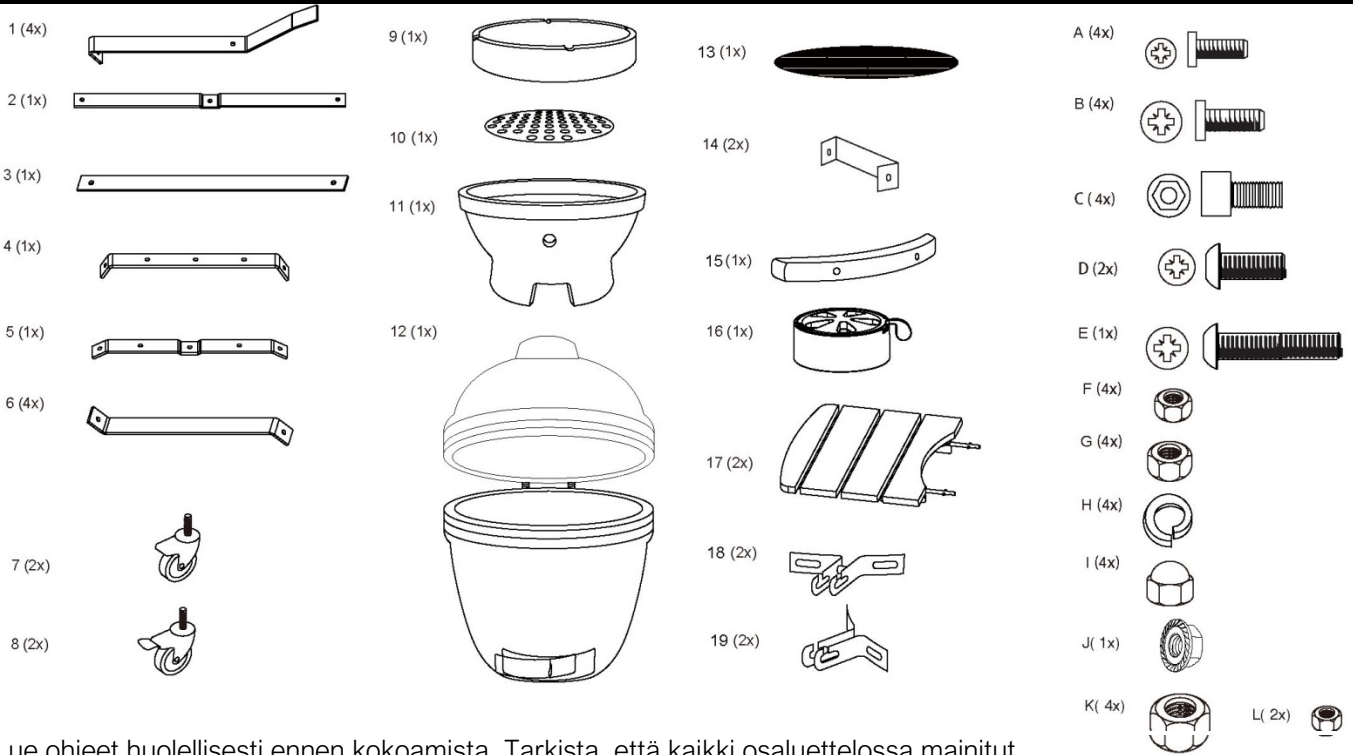
Hidas paisto / kylmäsavustus (110–135 °C)		Yläilma-aukko	Pohjan ilma-aukko
Naudan rintapala	2 h/500 g.		
Nyhtöpossu	2 h/500 g		
Kokonainen broileri	3-4h		
Kylkirivit	3-5h		
Paisti	9+h		
Grillaus / paahto (160–180 °C)		Yläilma-aukko	Pohjan ilma-aukko
Kala	15–20 min.		
Porsaan sisäfilee	15–30 min.		
Kanapalat	30–45 min.		
Kokonainen broileri	1–1,5 h.		
Lampaankoipi	3–4 h.		
Kalkkuna	2–4 h.		
Kinkku	2–5 h.		
Ruskistaminen (260–370 °C)		Yläilma-aukko	Pohjan ilma-aukko
Pihvi	5–8 min.		
Porsaankyljykset	6–10 min.		
Hampurilaispihvit	6–10 min.		
Makkara	6–10 min.		

Auki

 Kiinni



## Osaluettelo



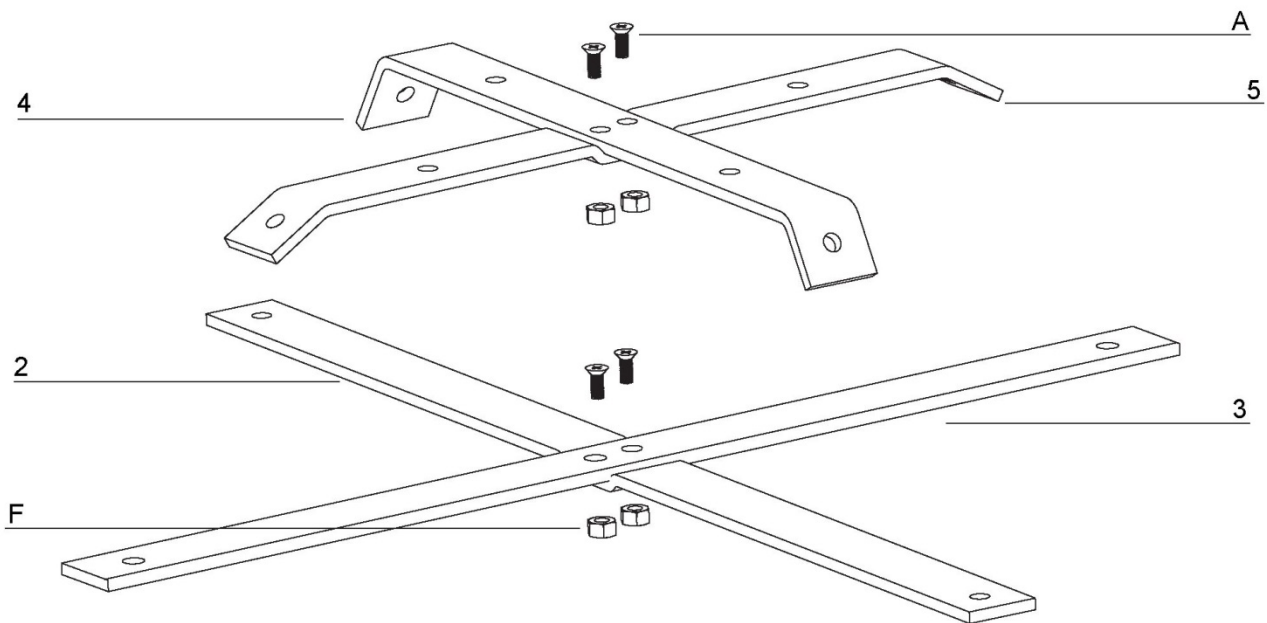
Lue ohjeet huolellisesti ennen kokoamista. Tarkista, että kaikki osaluettelossa mainitut osat ovat mukana.

Kokoa tuote pehmeällä alustalla, jottei tuotteen maalipinta naarmuunnu. Säilytä nämä tiedot tulevaa tarvetta varten. Kokoaminen helpottuu, kun kiinnität pultit ensin löysästi ja kiristät vasta kokonaan valmiin asennelman.

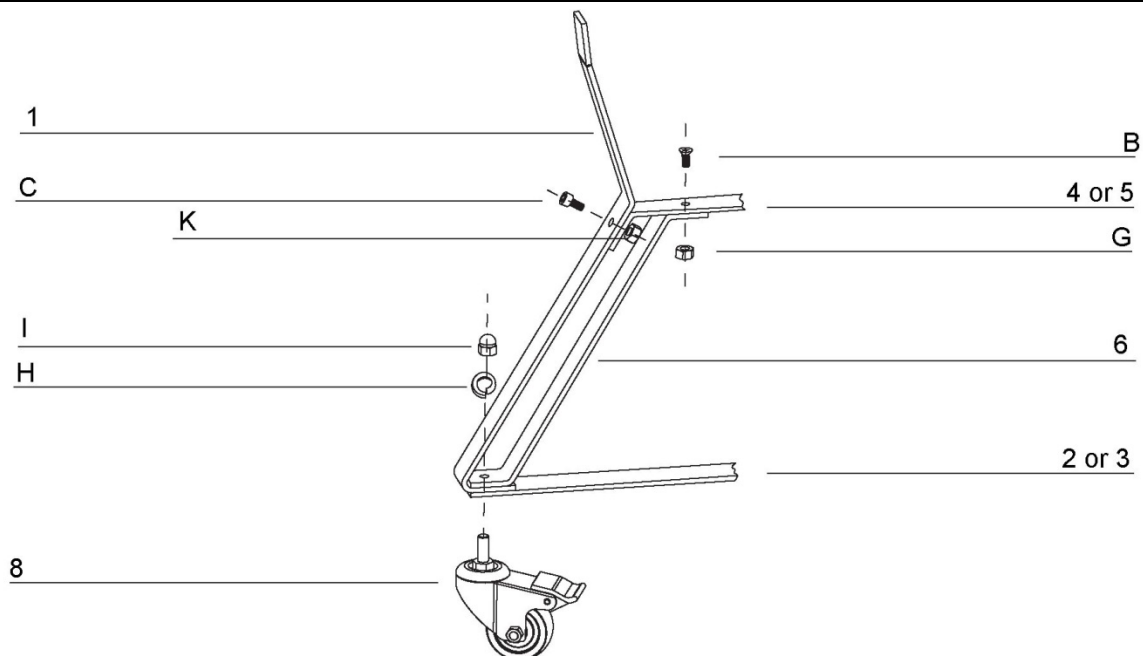
**VAROITUS – ÄLÄ** kiristä pultteja liikaa vaan kohtuullisesti. Näin Kamado-grillin pultit ja komponentit eivät vahingoitu.

## Asennusohjeet

**TÄRKEÄÄ** – Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä, mutta pidä turvallisuusohjeet tallessa ja säilytä ne tuotteen yhteydessä. Varmista, että kansi on kiinni ennen kokoamista.

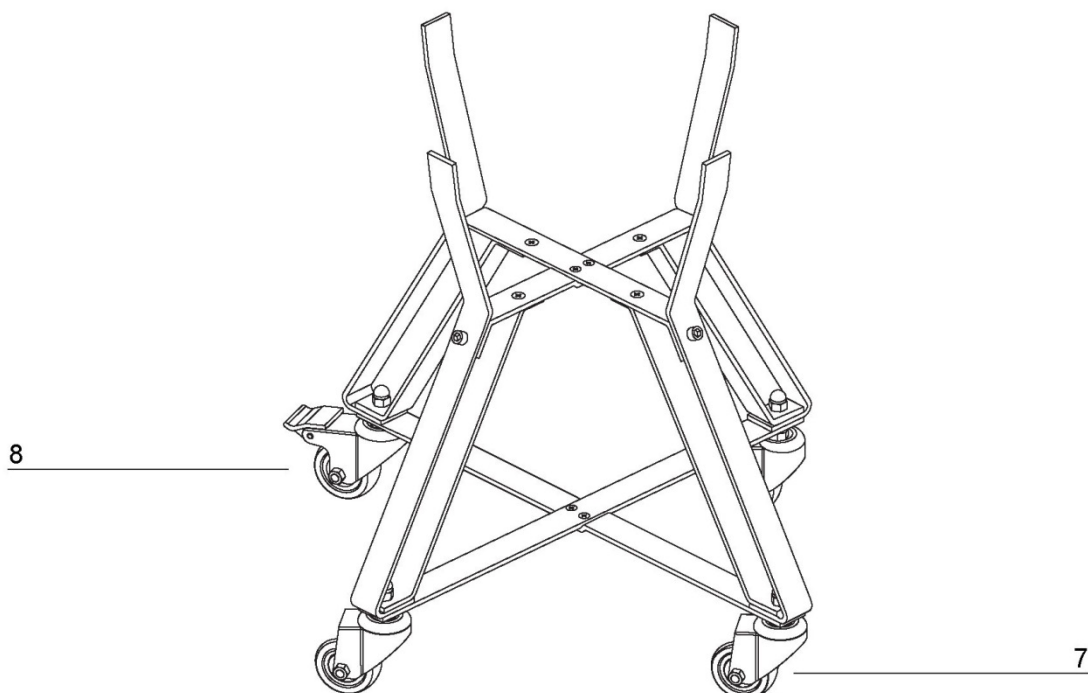


**VAIHE 1 –** Aseta osat tasaiselle alustalle, joka ei naarmuta grillipesän osien pintaa. Kiinnitä erityistä huomiota limittäin meneviin ylempiin poikkitukiin (4 ja 5) ja alempiin poikkitukiin (2 ja 3), katso yllä oleva kuva. Käytä mukana toimitettuja työkaluja ja kiristä tuet käsitiukkaan ruuveilla A ja muttereilla F.



**VAIHE 2 –** (Vaiheessa I asennettujen puoliskojen yhdistäminen) Nosta osio 1 pystyyn ja aseta ylemmät poikkituet (4 ja 5) lähelle osiota 1. Työnnä kuusiokoloruuvi C osan 1 ja osien 4 ja 5 reikien läpi ja asenna Keps-mutteri K ja kiristä tiukalle.

**VAIHE 3 –** (Alempien poikkitukien ja pyörien asentaminen) Aseta asennetut alemmat poikkituet (2 ja 3) osion 1 alle. Nosta osio 6 pystyyn niin, että se on lähellä osiota 1 ja osioita 4 ja 5. Työnnä ruuvi B osioiden 4 ja 5 ja osion 6 läpi, asenna Keps-mutteri G ja kiristä tiukalle. Asenna seuraavaksi pyörän kierrevarsin ensin alemman poikkituen päässä olevan reiän, sitten pystyputken ja lopuksi pystyputken tuen läpi. Asenna litteä aluslevy H ja Keps-mutteri I. Toista kolmelle (3) muulle pyörälle ja kiristä tiukalle.

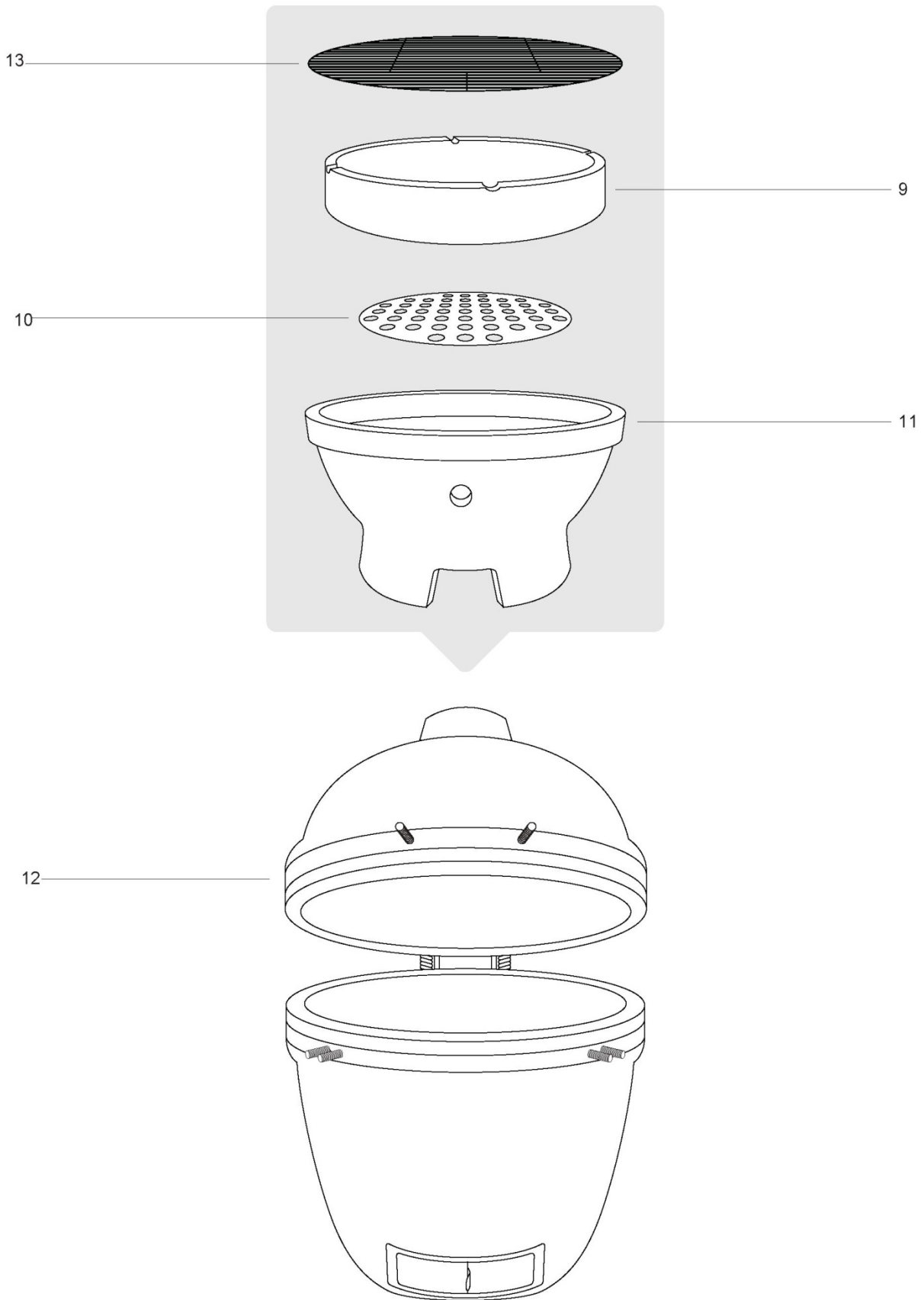


**VAIHE 4 –** Asenna pyörät 7 eteen ja jarrulliset pyörät taakse.

**VAIHE 5 –** Aseta uuni vaunun päälle, mutta irrota kaikki grillin sisällä olevat osat, jotta nosto käy helpommin.

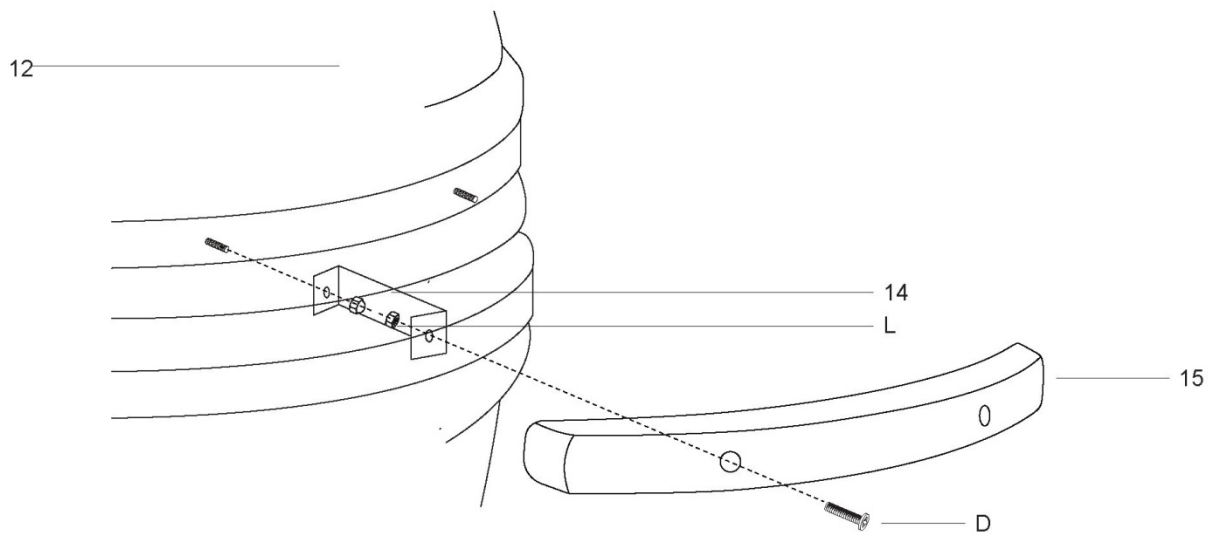
**VAIHE 6 –** Uunin nostamiseen vaunuun tarvitaan vähintään kaksi henkilöä. Aseta yksi käsi uunin pohjan ilma-aukkoon ja toinen grillin alle. Saranasta tai sivupöydistä nostaminen voi aiheuttaa vamman ja tuotteen vahingoittumisen.

**VAIHE 7 –** Nosta grillipesä pystyasentoon tasaiselle alustalle toisen henkilön avustuksella. Uunin voi nyt laittaa grillipesään. Aseta uuni siten, että uuninluukku on käytettävissä kahden pystyputken välissä, ja paina uunia varovasti alaspäin, jotta se asettuu paikalleen grillipesään.

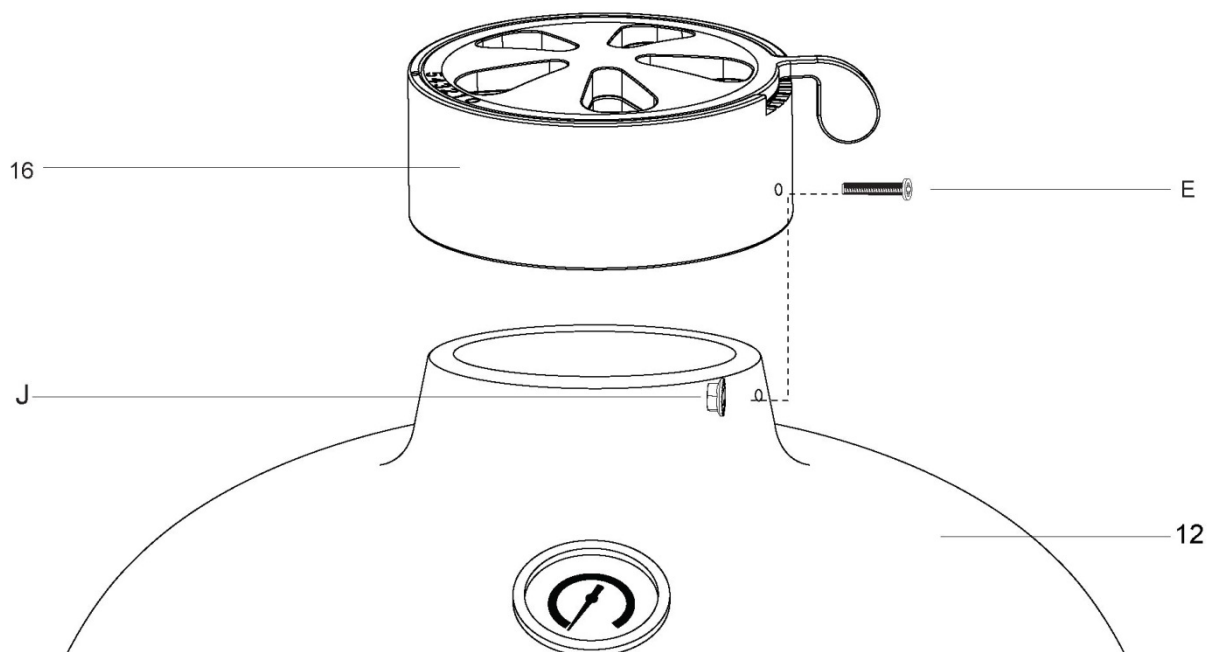


**VAIHE 8** – Kun grilli on vakaasti vaunun päällä, lisää arina (11), puuhiililevy (10), ylärengas (9) ja grilliritilä (13) Kamado-grillin sisään kokoamiskaavion mukaisesti.

**VAIHE 9** – Paina kääntyviä pyöriä (8) niiden lukitsemiseksi, jolloin Kamado ei pääse liikkumaan käytön aikana.

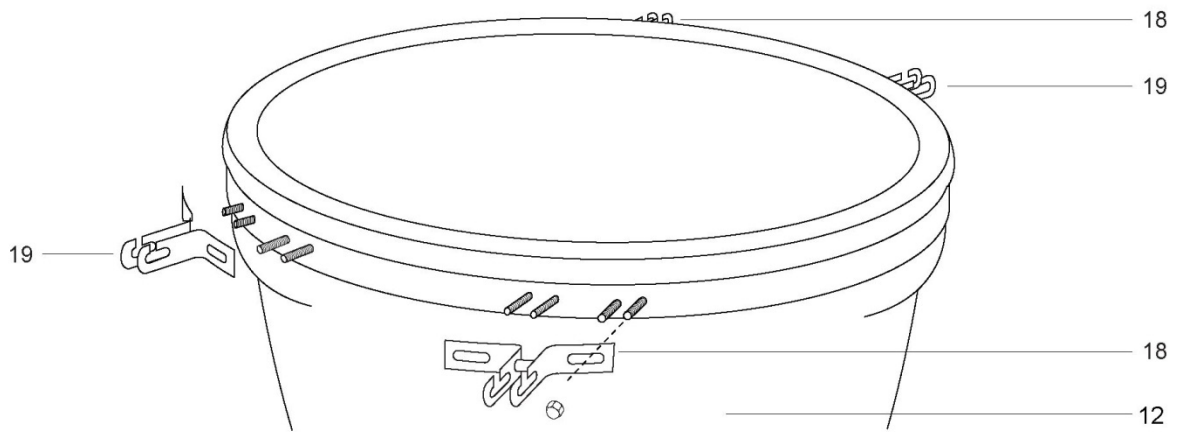


**VAIHE 10** – Kiinnitä kahva (15) Kamado-grillin (12) kanteen aloittamalla kahvan kiinnikkeestä (14) käyttäen kahta esikiinnitettyä pulttia ja kupumutteria. Kiinnitä kahva (15) kiinnikkeisiin (14) kahdella pultilla (D) ja mutterilla (L).



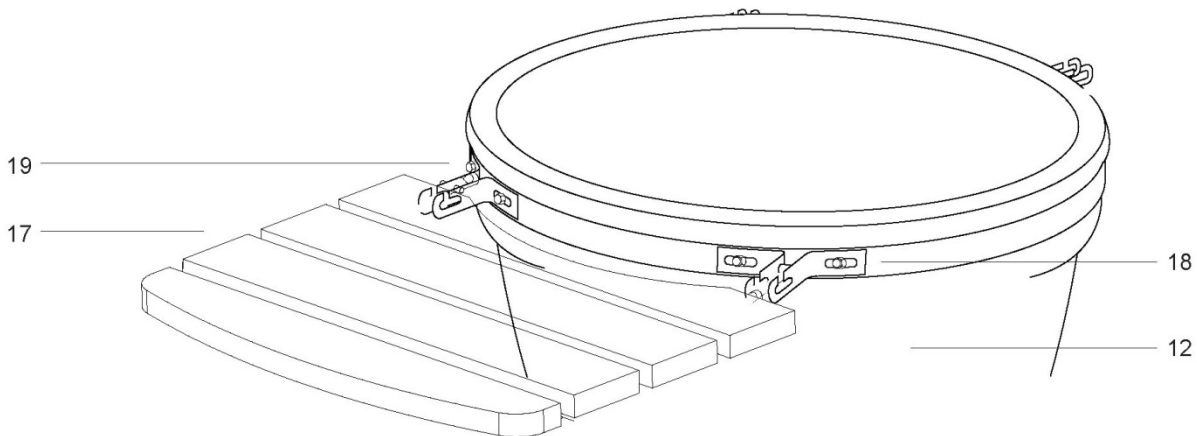
**VAIHE 11** – Kiinnitä yläilma-aukko (16) Kamado-grilliin (12) sijoittamalla se grillin päälle ja kohdistamalla pultin reiät. Kiinnitä yhdellä pultilla (E) ja mutterilla (J). Varmista, että yläilma-aukon pultti on vasemmalla puolella, kun kokoat grilliä.





**VAIHE 12** – Kiinnitä kaksi pöydän kannatinta (18) Kamado-grilliin (12) neljällä esikiinnitettyllä pultilla ja kupumutterilla kumpaankin kannattimeen. Huomaa sijainti yllä olevassa kuvassa.

**VAIHE 13** – Kiinnitä kaksi pöydän kannatinta (19) Kamado-grilliin (12) neljällä esikiinnitettyllä pultilla ja kupumutterilla kumpaankin kannattimeen. Huomaa sijainti yllä olevassa kuvassa.



**VAIHE 14** – Työnnä kaksi pöydän saranaa (17) jokaiseen pöydän kannattimeen (18 ja 19).

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

Edututor Oy, Kannistontie 5, 36220 Kangasala  
Finland

