

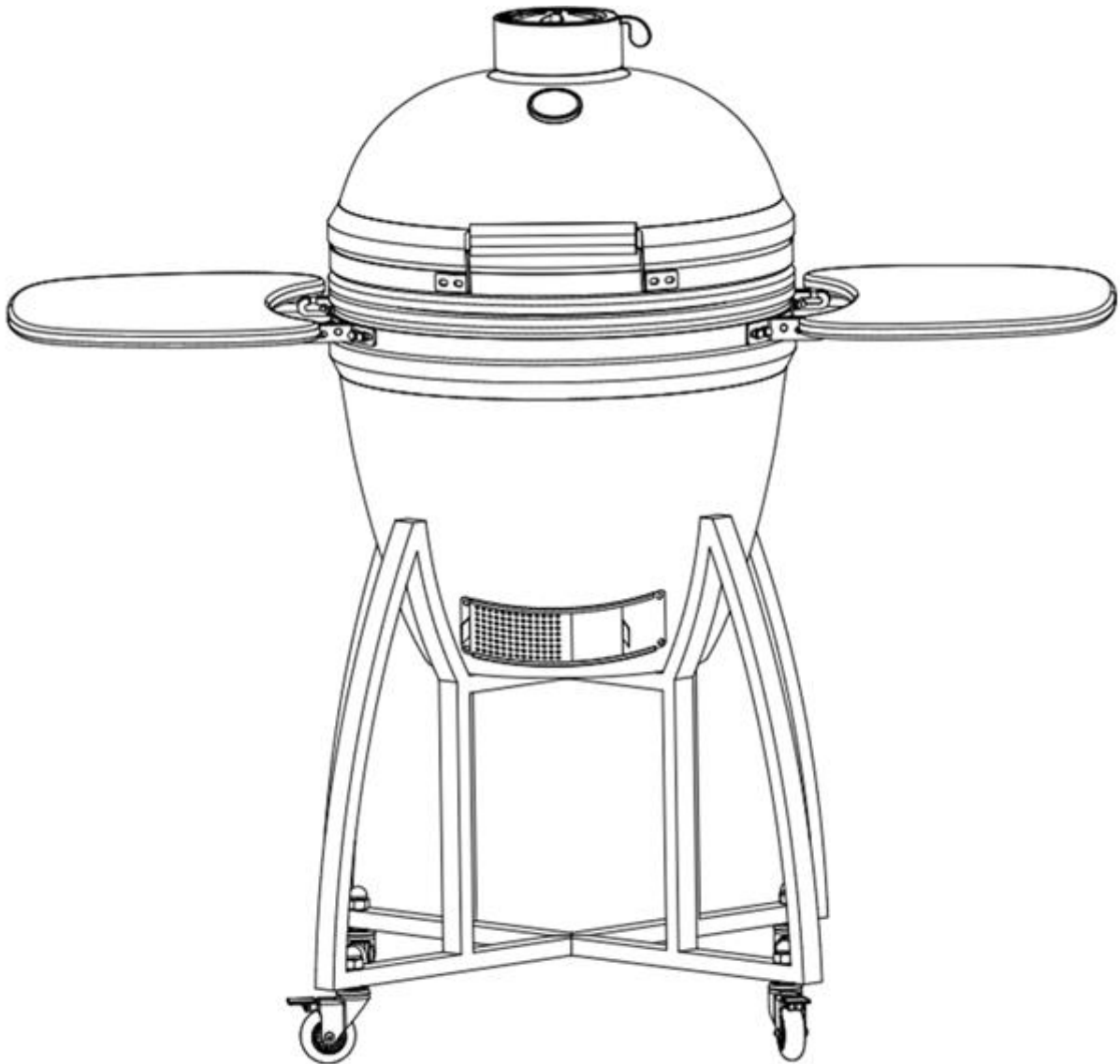


Käyttöohje
Bruksanvisning
Kasutusjuhend

Kamado ulkouuni ja grilli

Käyttö- ja asennusohjeet

Malli: House Kamado Premium L



Art. no.: BG-21N

SOK, PL 35, 00088 S-ryhmä, Finland

KT-tuote@sok.fi

Hoito- ja käyttöohjeet

VAROITUKSET – HUOMIO!

- Tämä tuote on tarkoitettu VAIN ULKOKÄYTTÖÖN. Käyttö sisätiloissa KIELLETTY.
- Pidä lapset ja lemmikkieläimet AINA turvallisen välimatkan päässä uunista, kun se on käytössä.
- ÄLÄ KOSKAAN jätä palavaa tulta vartioimatta.
- HIILIMONOKSIDIMYRKYTYSVAARA – ÄLÄ KOSKAAN sytytä tätä tuotetta tai anna sen kytteä tai jäähtyä suljetuissa tiloissa.
- ÄLÄ käytä tätä tuotetta teltassa, asuntovaunussa, autossa, kellarissa, vintillä tai veneessä.
- ÄLÄ käytä markiisien, aurinkovarjojen tai huvimajojen alla.
- PALOVAARA – Kuumaa hiillosta muodostuu käytön aikana.
- VAROITUS - ÄLÄ käytä bensiiniä, mineraalitärpättiä, sytytysnestettä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja tulen sytyttämiseen tai uudelleen sytyttämiseen. Käytä vain standardin EN1860-3 mukaisia sytykkeitä.
- On erittäin suositeltavaa, että käytät kamadossasi luonnonhiiltä. Se palaa pidempään ja tuottaa vähemmän tuhkaa, joka voi rajoittaa ilmapirtaa.
- ÄLÄ käytä hiiltä tässä tuotteessa.
- TÄRKEÄÄ: Kun kansi avataan lämpötilan ollessa korkea, on tärkeä nostaa kantta vain hieman ja
- päästää ilma sisään hitaasti ja turvallisesti tulen hulmahtamisen tai leimahtamisen ja siitä aiheutuvan loukkaantumisvaaran estämiseksi.
- Ota AINA huomioon RUOANLAITTOA KOSKEVAT TIEDOT, jotka on esitetty tämän käyttöohjeen sivulla 4.
- ÄLÄ käytä kamadoa terassilla tai muilla syttyvillä alustoilla, kuten kuivalla nurmikolla tai puuhakkeen, lehtien tai kuorikatteen päällä.
- Varmista, että kamado on sijoitettuvahintaan 2 metrin päähän syttyvistä esineistä.
- ÄLÄ käytä tätä kamadoa uunina.
- HUOMAA: Tämä tuote kuumenee hyvin kuumaksi. ÄLÄ siirrä sitä käytön aikana.
- KÄYTÄ AINA kuumuutta kestäviä käsineitä, kun käsittelet kuumia keraamisia pintoja tai grillauspintoja.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen siirtämistä tai varastointia.
- Tarkasta laite aina ennen käyttöä väsymisen ja vaurioiden varalta ja vaihda se tarvittaessa.

KAMADO-GRILLIN SISÄÄNAJO

Jos haluat sytyttää tulen, aseta rullattu sanomalehti ja sytytyskuutioita tai kiinteitä sytykkeitä kamado-grillin pohjassa olevalle hiililevyille (7). Aseta sitten 2 tai 3 kourallista luonnonhiiltä sanomalehden päälle.

- ÄLÄ käytä bensiiniä, mineraalitärpättiä, sytytysnestettä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja tulen sytyttämiseen tai uudelleen sytyttämiseen.
- Avaa alaventtiili ja sytytä sanomalehti pitkäkärkisellä sytyttimellä tai tulitikuilla.
- ÄLÄ ylikuormita laitetta polttoaineella – jos tuli on liian voimakas, se voi vahingoittaa kamado-grillia.
- Anna palaa, kunnes polttoaine loppuu ja tuli sammuu.
- Jos kuumuus on liian suuri ensimmäisillä sytytyskerroilla, huopatiiviste voi vahingoittua ennen kuin se on ehtinyt mukautua kunnolla.
- Ensimmäisen käyttökerran jälkeen tarkista kaikkien kiinnikkeiden tiukkuus. Metallihihna, joka yhdistää kannen alaosaan, laajenee kuumuuden vaikutuksesta ja voi löystyä. On suositeltavaa, että tarkistat ja tarvittaessa kiristät hihnan kiintoavaimella.
- Voit nyt käyttää kamadoasi normaalisti.

SAMMUTUS

- Yksikön sammuttaminen – lopeta polttoaineen lisääminen ja sulje kaikki venttiilit ja kansi, jotta tuli sammuu itsestään.

- **ÄLÄ** käytä vettä hiilloksen sammuttamiseen, sillä se voi vahingoittaa keraamista kamadoa.

SÄILYTYS

- Jos kamadoa säilytetään ulkona silloin, kun sitä ei käytetä, suojaa täysin jäähtynyt kamado sateelta sopivalla peitteellä.
- Kromipinnoitettu grilli **EI** ole konepestävä; pese käyttämällä mietoa pesuainetta ja lämmintä vettä.
- Kun käytät kamadoa, paina molemmat lukituspyörät alas, jotta laite ei liiku käytön aikana.
- Suosittelemme säilyttämään kamadon peitteen alla autotallissa tai vajassa sen täydelliseksi suojaamiseksi talven yli.

PUHDISTUS

- Kamado on itsepuhdistuva. Kuumenna se **260°C:n** lämpötilaan 30 minuutiksi, jolloin kaikki ruokajäämät ja roskat palavat tuhkaksi.
- **ÄLÄ** käytä vettä tai muita puhdistusaineita kamadon sisäpuolen puhdistuksessa. Seinät ovat huokoisia ja imevät itseensä kaikki käytetyt nesteet, mikä voi aiheuttaa kamadon halkeilua. Jos nokea muodostuu liikaa, poista jäljelle jäänyt hiili teräsharjalla tai hiilihangolla (ei sisälly toimitukseen) ennen grillin seuraavaa käyttökertaa.
- Puhdista parilat ja ritilät hankaamattomalla puhdistusaineella, kun laite on täysin jäähtynyt.
- Odota, kunnes kamado on jäähtynyt, ja puhdista sitten ulkopinta käyttämällä kosteaa liinaa yhdessä miedon pesuaineen kanssa.

HUOLTO

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

PITKÄN AIKAVÄLIN HUOLTO

- Puset sivuhyllyt on peitettävä, kun niitä ei käytetä, ja ne saattavat vaatia aika ajoin uudelleen käsittelyä.
- Tarkista jousivanne säännöllisesti ja varmista, että kaikki pultit ovat kireällä ja tiukasti kiinni.
- Kun siirrät grilliä, varmista, että avaat ensin pyörien lukituksen. Älä työnnä liikkeelle. Vedä takaosan saranasta edessä olevan kahvan sijasta.
- Älä irrota hiilipesää. Hiilipesä on tarkoitettu luonnonhiilen lisäämistä varten ja toimii, vaikka siinä olisi halkeamia.

HUOM.:

Läheltä tarkasteltaessa voi näyttää siltä, että keraamisen grillin pinnoitteessa on hiushalkeamia. Se **EI** tarkoita sitä, että keraaminen materiaali on haljennut. Tästä käytetään nimitystä ”säröily”, ja siihen on syynä lasitteen ja saven toisistaan poikkeava laajenemiskerroin. Hämähäkinseittä muistuttava ”säröilykuvio” poikkeaa halkeamasta siten, ettei sitä voi havaita pinnalla muuten kuin kynnellä tunnustelemalla; se erottuu kuitenkin paremmin pölyisellä pinnalla tai suurennettuna. Vaikka ”säröily” voi tuntua vialta, se ei vaikuta keraamisen grillisi suorituskykyyn tai käyttöikään, siksi se ei ole takuun piiriin kuuluva ongelma. Säröilyprosessi parantaa tehokkaasti laitteen kestävyttä.



SYTYTYS-, KÄYTTÖ- JA HOITOTIEDOT

- Aseta kamado kiinteälle, matalalle ja tasaiselle alustalle, joka kestää kuumuutta eikä ole syttyvä, etäälle syttyvistä esineistä.

- Varmista, että kamadon yläpuolella on vähintään kaksi metriä vapaata tilaa ja että se sijaitsee vähintään kahden metrin etäisyydellä muista ympärillä olevista esineistä.
- Tulen sytyttämiseksi aseta rullattua sanomalehteä ja sytytyskuutioita tai kiinteitä sytytysaineita kamadon pohjassa olevalle hiililevyille (7) . Aseta sitten 2–3 kourallista luonnonhiiltä sanomalehden päälle.
- Enimmäismäärä luonnonhiiltä: 1,2 kg.
- **ÄLÄ** käytä bensiiniä, mineraalitärpättiä, sytytysnestettä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen.
- Avaa alaventtiili ja sytytä sanomalehtipaperi pitkäkärkisellä sytyttimellä tai tulitikuilla. Kun tuli on syttynyt, pidä alaventtiiliä ja kantta auki noin 10 minuuttia pienen hiiloksen muodostamiseksi.
- Anna hiiloksen lämmetä ja pysyä hehkuvan kuumana vähintään 30 minuuttia ennen ensimmäistä kypsennystä kamado-grillillä. **ÄLÄ** aloita grillausta, ennen kuin hiilissä on tuhkapinta.
- Suosittelemme, ettet kohenna tai käännä palavia hiiliä. Näin hiillos palaa tasaisemmin ja tehokkaammin.
- Kun hiilet ovat syttyneet palaamaan, käytä **AINOASTAAN** kuumuutta kestäviä käsineitä, kun käsittelet kuumia keraamisia pintoja tai grillauspintoja.
- Katso alta kypsennysohjeet lämpötilan ja keston perusteella.

MATALASSA LÄMPÖTILASSA KYPSENNYKSEN OHJE

- Sytytä hiiletyllä olevien ohjeiden mukaisesti. **ÄLÄ** liikuta tai kohenna hiiliä sen jälkeen, kun ne ovat syttyneet.
- Avaa alaventtiili kokonaan ja pidä kansi avattuna noin 10 minuuttia pienen hiiloksen muodostamiseksi.
- Tarkkaile kamadoa, kunnes lämpötila on halutun korkea. Katso ohjeet eri lämpötiloissa kypsennykseen sivulta 4.
- Sulje alaventtiili kokonaan lämpötilan ylläpitämiseksi.
- Olet nyt valmis käyttämään kamadoa ruoanlaittoon.
- **TÄRKEÄÄ:** Kun lämpötila on korkea kansi avattaessa, on tärkeää nostaa kantta vain hieman ja päästää ilma sisään hitaasti ja turvallisesti tulen hulmahtamisen tai leimahtamisen ja siitä aiheutuvan loukkaantumisvaaran estämiseksi.
- Noudata **AINA** tämän käyttöohjeen sivulla 4 mainittuja **RUOAN KYPSENTÄMISOHJEITA**.
- Käytä **AINA** kuumuutta kestäviä käsineitä, kun käsittelet kuumia keramiikkapintoja tai grillauspintoja.

SAVUSTUSOHJE

- Noudata yllä olevia ohjeita tekemällä samat alkutoimet kuin hitaassa kypsennyksessä.
- Tarkkaile kamadoa, kunnes lämpötila on halutun korkea. Katso ohjeet eri lämpötiloissa kypsennykseen sivulta 4.
- Jätä alaventtiili hieman auki.
- Sulje yläventtiili ja jatka lämpötilan tarkkailemista vielä muutaman minuutin ajan.
- Käytä kuumuutta kestäviä käsineitä ja ripottele puulastut ympyrässä kuumien hiilten päälle.
- Olet nyt valmis käyttämään kamadoa savustamiseen.
- **VINKKI:** liota puulastuja tai savustuslautoja vedessä 15 minuuttia, jotta savustus kestäisi pidempään.
- **TÄRKEÄÄ:** Kun lämpötila on korkea kansi avattaessa, on tärkeää nostaa kantta vain hieman ja päästää ilma sisään hitaasti ja turvallisesti tulen hulmahtamisen tai leimahtamisen ja siitä aiheutuvan loukkaantumisvaaran estämiseksi.
- Noudata **AINA** tämän käyttöohjeen sivulla 4 mainittuja **RUOAN KYPSENTÄMISOHJEITA**.
- Käytä **AINA** kuumuutta kestäviä käsineitä, kun käsittelet kuumia keramiikkapintoja tai grillauspintoja.

KORKEASSA LÄMPÖTILASSA KYPSENNYKSEN OHJE

- Sytytä hiilet sivun 3 ohjeiden mukaisesti.
- Sulje kansi ja avaa ylä- ja alaventtiilit kokonaan.

- Tarkkaile kamadoa, kunnes lämpötila on halutun korkea. Katso ohjeet eri lämpötiloissa kypsennykseen sivulta 4.
- Sulje yläventtiili puoleen väliin ja jatka lämpötilan tarkkailemista vielä muutaman minuutin ajan.
- Olet nyt valmis käyttämään kamadoa ruoanlaittoon.
- **TÄRKEÄÄ:** Kun lämpötila on korkea kansi avattaessa, on tärkeää nostaa kantta vain hieman ja päästää ilma sisään hitaasti ja turvallisesti tulen hulmahtamisen tai leimahtamisen ja siitä aiheutuvan loukkaantumisvaaran estämiseksi.
- Noudata **AINA** tässä käyttöohjeessa mainittuja **RUOAN KYPSENTÄMISTIETOJA**.
- Käytä **AINA** kuumuutta kestäviä käsineitä, kun käsittelet kuumia keramiikkapintoja tai grillauspintoja.

RUOAN KYPSENTÄMISTIEDOT



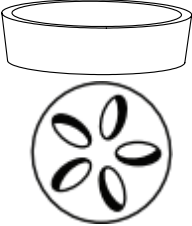



- **ÄLÄ** aloita kypsennystä, ennen kuin hiilten pinnassa on tuhkerkerros.
- Ole hyvä ja lue ja noudata näitä neuvoja, kun laitat ruokaa kamadolla.
- Pese aina kätesi ennen kypsentämättömän lihan käsittelyä ja sen jälkeen sekä ennen syömistä.
- Pidä raaka liha aina erillään kypsennetystä lihasta ja muista elintarvikkeista.
- Varmista ennen kypsennystä, että grillipinnat ja -välineet ovat puhtaat ja että niissä ei ole vanhoja elintarvikkejäämiä.
- **ÄLÄ** käytä samoja välineitä kypsennettyjen ja kypsentämättömien ruokien käsittelyyn.
- Varmista, että kaikki liha on kypsennetty perusteellisesti ennen syömistä.
- **VAROITUS** - Raa'an tai liian vähän kypsennetyn lihan syöminen voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen (esim. bakteerikannat, kuten E.coli).
- Voit vähentää lihan alikypsymisen riskiä leikkaamalla liha halki ja tarkistamalla, että se on kokonaan kypsä.
- **VAROITUS** - Jos lihaa on kypsennetty riittävästi, lihamehun on oltava kirkas eikä siinä saa olla jälkiä vaaleanpunaisesta/punaisesta mehusta tai lihan värjäytymisestä.
- Suurempien lihapalojen ja paistien esikypsennys on suositeltavaa ennen varsinaista kypsentämistä grillissä.
- Kun olet kypsentänyt kamadolla, puhdista aina grillin paistopinnat ja -välineet.

HIILTEN LISÄÄMINEN

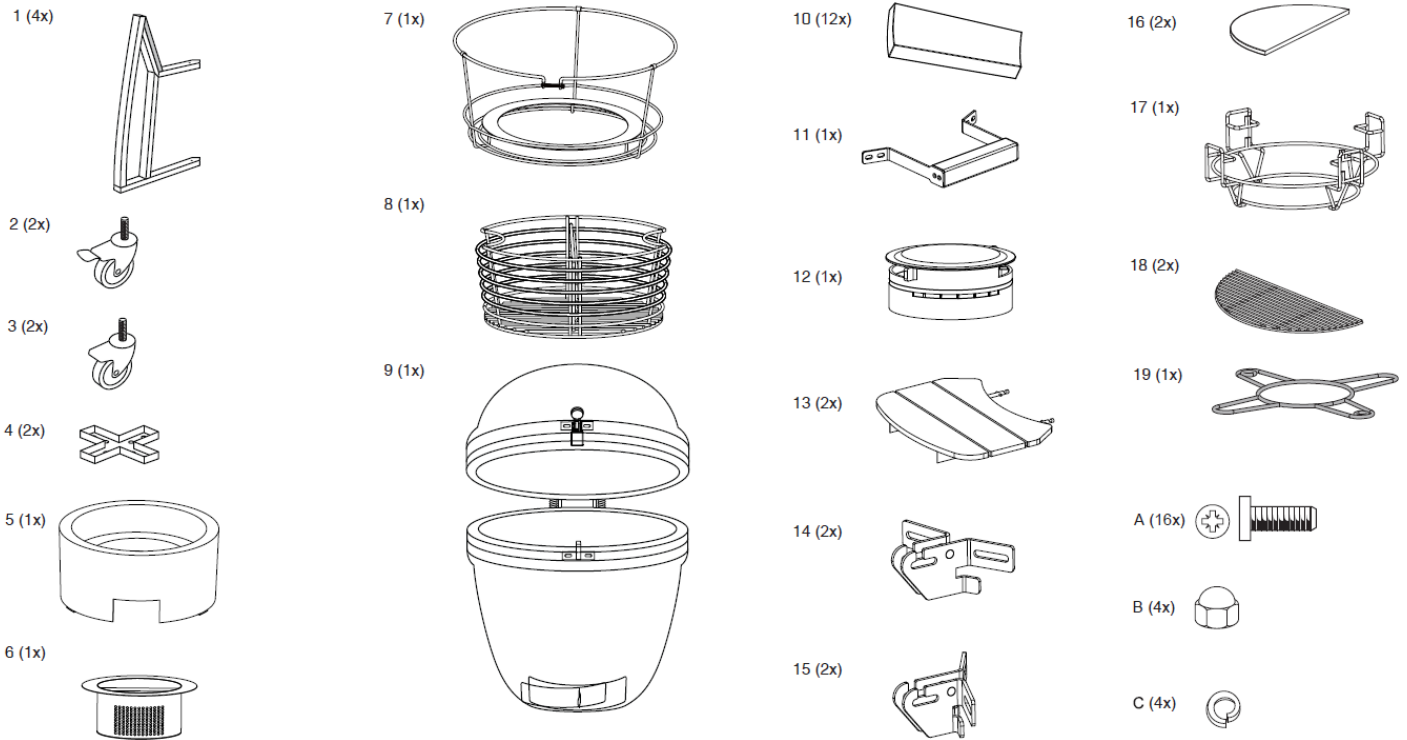
- Kun venttiilit ovat suljettuina, kamado pysyy korkeassa lämpötilassa useita tunteja. Jos tarvitset pidemmän
- kypsennysajan (esim. paahdettaessa kokonaista paistia tai savustettaessa), hiiliä voi olla tarpeen lisätä. Lisää vain hieman lisähiiltä ja jatka kuten edellä.

ERI LÄMPÖILOISSA KYPSENNYKSEN OHJE

Taulukko on ohjeellinen, ja turvallisen kypsennyksen tarkat ajat vaihtelevat. Tarkista aina lihan sisälämpötila.

hidas kypsennys/savustus (110°C–135°C)		Yläventtiili	Alaventtiili
naudan rintafilee	4 h per kg		
nyhtöpossu	4 h per kg		
kokonainen kana	3–4 h		
grillikyljet	3–5 h		
paahtopaistit	yli 9 h		
Grillaus/paahto (160°C–180°C)		Yläventtiili	Alaventtiili
kala	15–20 min		
porsaan sisäfilee	15–30 min		
kananpalat	30–45 min		
kokonainen kana	1–1,5 h		
lampaanjalka	3–4 h		
kalkkuna	2–4 h		
kinkku	2–5 h		
ruskistus (260°C–370°C)		Yläventtiili	Alaventtiili
pihvi	5–8 min		
porsaankylykset	6–10 min		
hampurilaiset	6–10 min		
makkarat	6–10 min		
Auki <input type="radio"/> Kiinni <input checked="" type="radio"/>			

Osien luettelo



Lue ohjeet huolellisesti ennen kokoamista. Tarkista kaikki osat osaluettelosta.

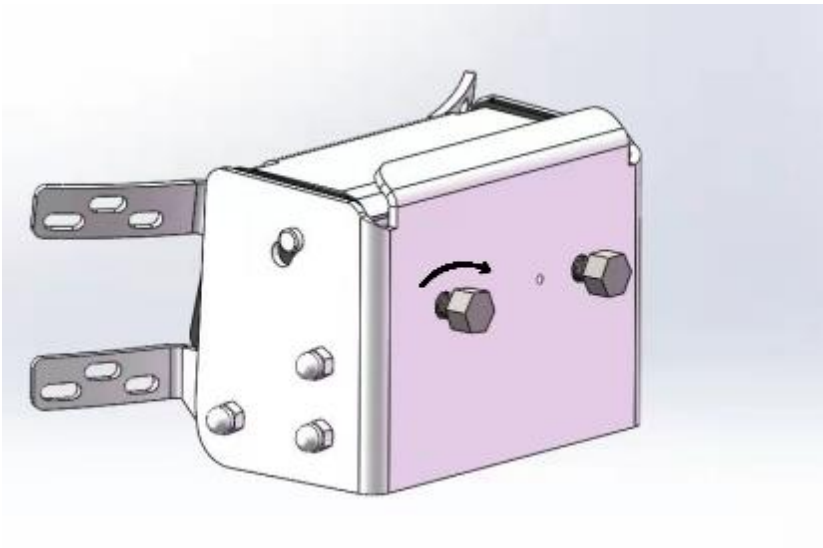
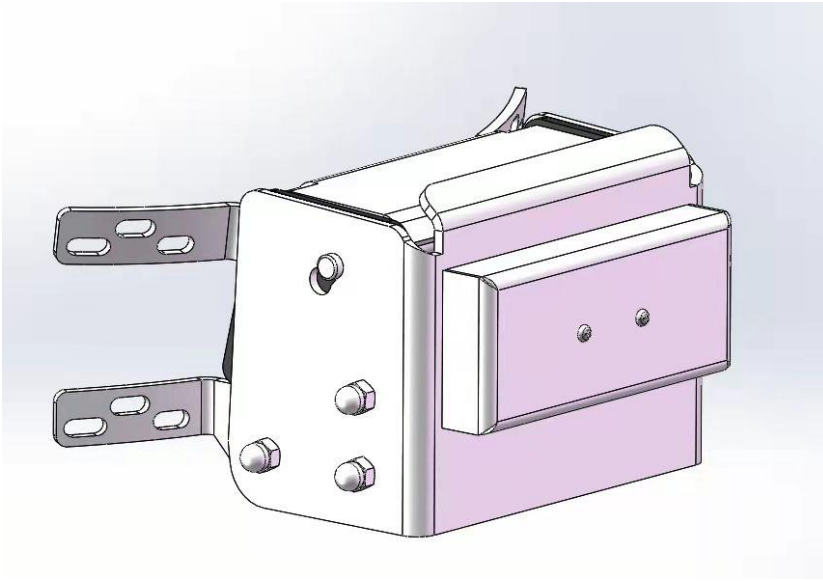
Suorita kokoonpano pehmeällä alustalla, jotta maali ei naarmuunnu. Säilytä nämä tiedot myöhempää käyttöä varten. Asennuksen helpottamiseksi kiristä pultit vain löysästi ja kiristä sitten kokonaan, kun asennus on valmis.

VAROITUS – ÄLÄ kiristä pultteja liikaa; kiristä vain maltillisella paineella, jotta vältät pulttien tai Kamado-grillin osien vahingoittumisen.

Asennusohjeet

TÄRKEÄÄ – Poista kaikki pakkaukset ennen käyttöä, mutta säilytä turvallisuusohjeet ja säilytä ne tämän tuotteen mukana. Varmista, että kansi on suljettu ennen kokoamista.

FOR LAST PAGE



VAIHE 1 – Irrota takakannen kaksi ristiruuvia ja irrota takakansi.

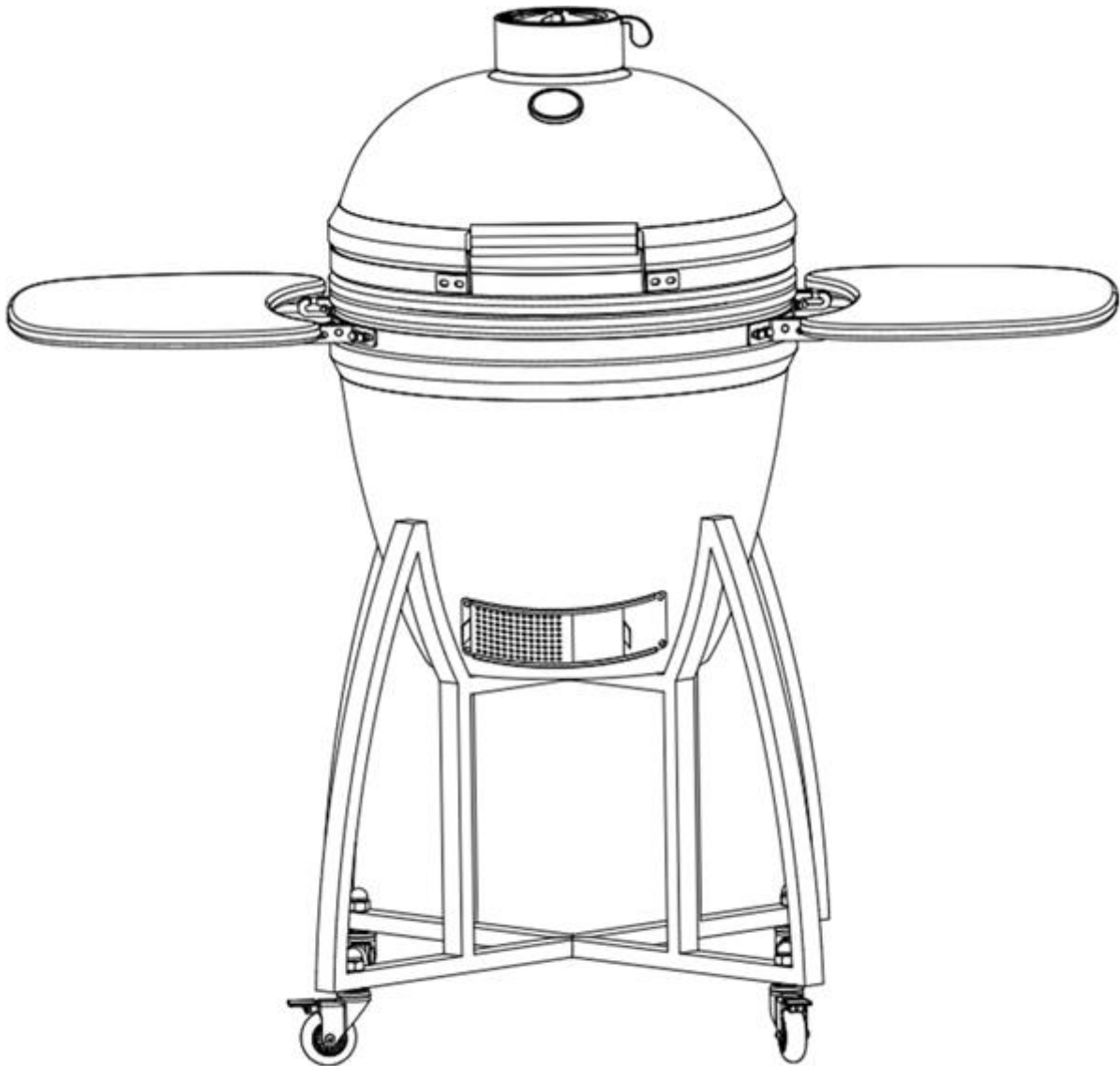
VAIHE 2 – Käännä kahta ruuvia myötäpäivään vääntäjousen vääntömomentin lisäämiseksi.



Kamado ugn och grill för utomhusbruk

Bruks- och monteringsanvisning

Modell: House Kamado Premium L



Art. no.: BG-21N

SOK, PL 35, 00088 S-ryhmä, Finland

KT-tuote@sok.fi

Anvisningar för skötsel och säker användning

VARNINGAR OCH FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- Produkten är endast avsedd för användning **UTOMHUS**. Använd **INTE** inomhus!
- Håll **ALLTID** barn och husdjur på säkert avstånd från ugnen när den används.
- Lämna **ALDRIG** en brinnande eld utan uppsikt.
- **RISK** för kolmonoxidförgiftning – Tänd **ALDRIG** denna produkt och låt den aldrig glöda eller svalna i trånga utrymmen.
- Använd **INTE** denna produkt i ett tält, en husvagn, en bil, en källare, ett loft eller en båt.
- Använd **INTE** under markiser, parasoller eller lusthus.
- **BRANDRISK** – Heta glödstrån kan avges under användning.
- **FÖRSIKTIGHET** – Använd **INTE** bensen, lacknafta, tändvätska, alkohol eller liknande kemikalier för tändning eller återtändning. Använd endast tändblock som uppfyller EN1860-3.
- Vi rekommenderar starkt att du använder träkol i din kamado. Den brinner längre och producerar mindre aska som kan hindra luftflödet.
- Använd **INTE** stenkol i denna produkt.
- **OBS!** När du öppnar locket vid höga temperaturer är det viktigt att du bara lyfter locket en aning, så att luften kan komma in långsamt och säkert, vilket förhindrar bakdrag eller flammor som kan orsaka skador.
- Följ **ALLTID** informationen om tillagning av mat på sidan 4 i denna bruksanvisning.
- Använd **INTE** kamadon på trädäck eller andra lättantändliga ytor som torrt gräs, träflis, löv eller dekorativ bark.
- Se till att kamadon är placerad minst 2 meter från brandfarliga föremål.
- Använd **INTE** denna kamado som en smältugn.
- **OBSERVERA:** Denna produkt blir mycket het, flytta därför **INTE** på den medan den används.
- **ANVÄND ALLTID** värmebeständiga handskar vid hantering av het keramik eller kokytor..
- Låt enheten svalnare innan du flyttar eller förvarar den.
- Inspektera alltid enheten före användning med avseende på slitage och skador och byt ut vid behov.

TÄNDA KAMADO

- För att tända grillen lägger du hoprullat tidningspapper med några tändbitar eller fasta tändare på kolplattan (7) på botten av kamadon. Lägg sedan 2 eller 3 nävar träkol på tidningspappret.
- Använd **INTE** bensen, lacknafta, tändvätska, alkohol eller andra liknande kemikalier för tändning eller återtändning.
- Öppna bottenventilen och tänd tidningen med en tändare med lång pip eller säkerhetständstickor.
- Överbelasta **INTE** enheten med kol – om elden blir för intensiv kan kamadon skadas.
- Lämna kvar allt kol tills det har brunnit upp och släckts.
- Om de första lågorna är för höga kan detskada filtpackningen innan det har fått chansen att mogna ordentligt.
- Kontrollera efter första användningen att alla fästordningar är ordentligt åtdragna. Metallbandet som förbinder locket med basen kommer att expandera av värmen och kan bli löst. Vi rekommenderar att du kontrollerar och vid behov spänner bandet med en skiftnyckel.
- Nu kan du använda din kamado som vanligt.

SLÄCKA KAMADO

- För att släcka enheten, sluta tillföra kol och stäng alla ventiler och locket för att låta elden slockna naturligt.
- Använd **INTE** vatten för att släckakolen eftersom det kan skada den keramiska kamadon.

FÖRVARING

- När kamadon inte används, och om den förvaras utomhus, täck den med ett lämpligt regnskydd när den har svalnat helt.
- Den kromade matlagingsgrillen tål **INTE** maskindisk, använd ett mildt rengöringsmedel med varmt vatten.
- När du använder kamadon, tryck ned båda låshjulen för att förhindra att enheten rör sig under användning.
- Vi rekommenderar att kamadon förvaras under tak i ett garage eller skjul under vintern för att skydda den.

RENGÖRING

- Kamado är självrengörande. Värm upp den till 260 °C i 30 minuter så bränner den bort allmat och allt skräp.
- Använd **INTE** vatten eller andra typer av rengöringsmedel för att rengöra kamadons insida. Väggarna är porösa och absorberar alla vätskor som används, vilket kan leda till att kamadon spricker. Om ansamlingen av sot blir för stor kan du använda en stålborste eller ett askverktyg (medföljer ej) för att skrapa bort kolresterna före nästa användning.
- Använd ett icke-slipande rengöringsmedel för att rengöra grillar och galler när enheten har svalnat helt.
- För att rengöra den yttre ytan, vänta tills kamadon har svalnat och använd en fuktig trasa med ett mildt rengöringsmedel.

UNDERHÅLL

- Dra åt banden och olja gångjärnet 2 gånger per år eller oftare om det behövs.

LÅNGSIKTIGT UNDERHÅLL

- Sidohyllorna i trä ska täckas när de inte används och kan behöva målas om nu och då.
- Kontrollera regelbundet fjäderbandet och att alla bultar är spända och sitter fast ordentligt.
- När du flyttar grillen, se till att låsa upp hjulen först. Tryck inte för att flytta. Dra i det bakre gångjärnet istället för handtaget frampå.
- Ta inte bort eldskålen. Syftet med eldskålen är att hålla träkolen och den fortsätter att fungera även om den är sprucken.

OBS!

Vid en noggranninspektion kan det se ut som om ytbehandlingen på din keramiska grill har sprickor. Detta är **INTE** sprickbildning i keramiken. Detta kallas "krackelering" och orsakas av attexpansionskoefficienten mellan ytbeläggningen och leran inte är densamma. Spindelvävsmönstret vid "krackelering" skiljer sig från en spricka i det avseendet att det inte kan kännas på ytan, förutom med nageln. Det blir dock mer synligt när ytan är dammig eller förstorad. Även om denna "krackelering" kan uppfattas som brister, påverkar krackelering inte prestandan eller livslängden för din keramikgrill. Därför kan det inte åberopas som ett garantiproblem. Processen med krackelering har effektivt ökat enhetens hårdhet.



TÄNDNING, ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

- Se till att kamadon är placerad på en permanent, platt, jämn, värmetålig, icke-antändlig yta på avstånd från antändliga föremål.

- Se till att kamadon har ett avstånd på minst 2 m från taket och ett avstånd på minst 2 m från andra omgivande föremål.
- För att tända grillen lägger du hoprullat tidningspapper med några tändbitar eller fasta tändare på kolplattan (7) på botten av kamadon. Lägg sedan 2 eller 3 nävar träkol på tidningspapperet.
- Maximal mängd träkol: 1,2 kg.
- Använd **INTE** bensen, lacknafta, tändvätska, alkohol eller andra liknande kemikalier för tändning eller återtändning.
- Öppna bottenventilen och tänd tidningen med en tändare med lång nos eller säkerhetständstickor. När den har fattat eld, låt bottenventilen och locket vara öppna i cirka 10 minuter för att skapa en litenbädd av het glöd.
- Låt grillkolen värmas upp och håll den glödande i minst 30 minuter före den första tillagningen på kamadon.. **Tillred** **INTE** mat innan träkolen är täckt med aska.
- Vi rekommenderar att du inte petar i elden eller vänder på kolen när den väl är tänd. Detta gör att kolen brinner jämnare och mer effektivt.
- Använd **ENDAST** värmetåliga handskar när du hanterar het keramik eller heta matlagingsytor.
- Se nedan för tillagningsinstruktioner beroende på temperatur och varaktighet.

TILLAGNINGSGUIDE VID LÅG TEMPERATUR

- Tänd träkolen enligt anvisningarna ovan. Flytta eller peta **INTE** i kolen när den väl är tänd.
- Öppna bottenventilen helt och hållet och låt locket vara öppet i cirka 10 minuter för att bygga upp en liten bädd av het glödande kol.
- Övervaka kamadon tills den har nått önskadtemperatur. Se sidan 4 för en temperaturguide för tillagning.
- Stäng bottenventilen helt för att behålla temperaturen.
- Du är nu redo att använda kamadon för matlagning.
- **VIKTIGT:** när du öppnar locket vid höga temperaturer är det viktigt att du lyfter locket bara lite grann, så att luften kan komma in långsamt och säkert, vilket förhindrar bakdrag eller flammor som kan orsaka skador.
- Följ **ALLTID TILLAGNINGSSANVISNINGARNA** på sidan 4 i denna bruksanvisning.
- Använd **ALLTID** värmetåliga handskar när du hanterar het keramik eller hetamatlagingsytor.

ANVISNINGAR FÖR RÖKNING

- Följ anvisningarna ovan som om du skulle starta ett långkok.
- Övervaka kamadon tills den har nått önskadtemperatur. Se sidan 4 för en temperaturguide för tillagning.
- Lämna bottenventilen något öppen.
- Stäng den övre ventilen och fortsätt att kontrollera temperaturen i ytterligare några minuter.
- Använd värmetåliga handskar för att sprida träflisen i en cirkel över den heta kolen.
- Du är nu redo att använda kamadon för rökning.
- **TIPS:** blötlägg dina träflisor eller rökplankor i vatten i 15 minuter för att förlänga rökningprocessen.
- **VIKTIGT:** när du öppnar locket vid höga temperaturer är det viktigt att du lyfter locket bara lite grann, så att luften kan komma in långsamt och säkert, vilket förhindrar bakdrag eller flammor som kan orsaka skador.
- Följ **ALLTID TILLAGNINGSSANVISNINGARNA** på sidan 4 i denna bruksanvisning.
- Använd **ALLTID** värmetåliga handskar när du hanterar het keramik eller hetamatlagingsytor.

TILLAGNINGSGUIDE VID HÖG TEMPERATUR

- Tänd träkolen enligt anvisningarna på sidan 3.
- Stäng locket och öppna helt de övre och nedre ventilerna.
- Övervaka kamadon tills den har nått önskad temperatur. Se sidan 4 för en tillagningsguide enligt temperatur.
- Stäng det övre ventilationshålet halvvägs och fortsätt att kontrollera temperaturen i ytterligare några minuter.

- Du är nu redo att använda kamadon för matlagning.
- **VIKTIGT:** när du öppnar locket vid höga temperaturer är det viktigt att du endast lyfter locket en aning, så att luften kan komma in på ett långsamt och säkert sätt, vilket förhindrar bakdrag eller uppflamning som kan orsaka skador.
- Följ **ALLTID TILLAGNINGSGRANSNINGEN** i denna bruksanvisning.
- Använd **ALLTID** värmetåliga handskar när du hanterar het keramik eller heta matlagningssytor.

TILLAGNINGSGRANSNINGEN







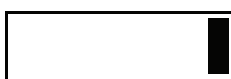
- Tillaga **INTE** mat förrän kolen har en beläggning av aska.
- Läs och följ dessa råd när du lagar mat på din kamado.
- Tvätta alltid händerna före och efter att du har hanterat rått kött och innan du äter.
- Håll alltid rått kött borta från tillagat kött och andra livsmedel.
- Före tillagningen ska du se till att alla grillgrytor och tillbehör är rena och fria från matrester.
- Använd **INTE** samma redskap för att hantera tillagad och okokt mat.
- Se till att allt kött är genomstekt innan du äter det.
- **FÖRSIKTIGHET** — Att äta rått eller otillräckligt tillagat kött kan orsaka matförgiftning (t.ex. bakteriestammar som E.coli).
- För att minska risken för att köttet inte är tillräckligt genomstekt, skär upp det för att kontrollera om det är genomstekt.
- **FÖRSIKTIGHET** — När köttet har tillagats tillräckligt ska köttsaften vara klar och det ska inte finnas några spår av rosa/röd saft eller köttets färg.
- Förkokning av större köttbitar och köttstycken rekommenderas innan du tillagar dem på din grill.
- Efter att du har lagat mat på din kamado ska du alltid rengöra grillgrytorna och redskapen.

PÅFYLLNING

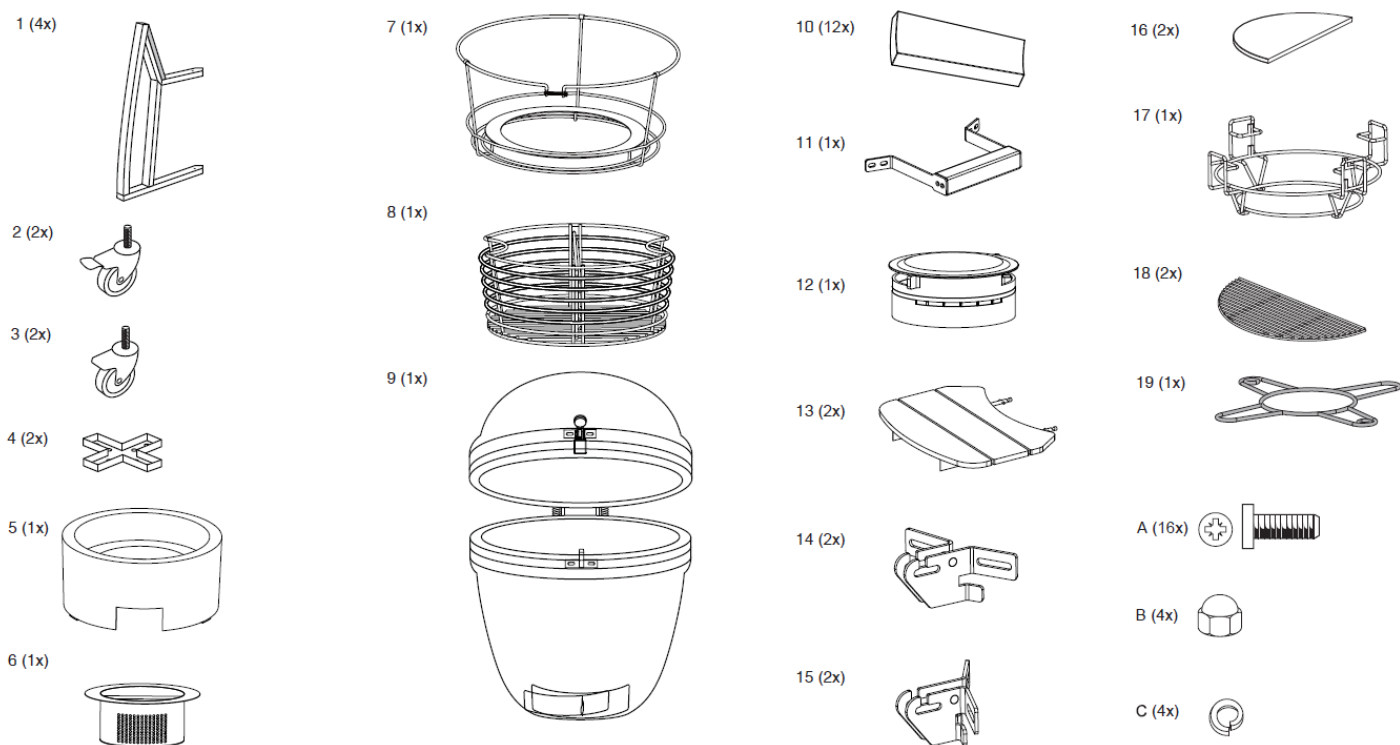
- När ventilerna är stängda håller kamadon hög temperatur i flera timmar. Om du behöver en längre
- tillagningstid (t.ex. vid stekning av en hel köttbit eller långsam rökning), kan det vara nödvändigt att tillsätta mer träkol. Lägg bara till lite extra kol och fortsätt enligt ovan.

GUIDE FÖR TILLAGNINGSTEMPERATUR

Tabellen är ett exempel och exakta tillagningstider varierar. Kontrollera alltid köttets innertemperatur.

Långkok/rökning (110 °C–135 °C)		Övre ventil	Bottenventil
oxbringa	4 h per 1 kg.		
pulled pork	4 h per 1 kg.		
hel kyckling	3–4 h		
revben	3–5 h		
stek	9+ h		
Grillning/Stekning (160 °C–180 °C)		Övre ventil	Bottenventil
fisk	15–20 min.	 	
fläskfilé	15–30 min.		
kycklingbitar	30–45 min.		
hel kyckling	1–1,5 h		
lammlår	3–4 h		
kalkon	2–4 h		
skinka	2–5 h		
Bryning (260 °C–370 °C)		Övre ventil	Bottenventil
stek	5–8 min.		
fläskkotletter	6–10 min.		
hamburgare	6–10 min.		
korv	6–10 min.		
Öppen <input type="radio"/> Stängd <input checked="" type="radio"/>			

Lista över delar



Läs instruktionerna noggrant före monteringen. Kontrollera alla delar mot listan över delar.

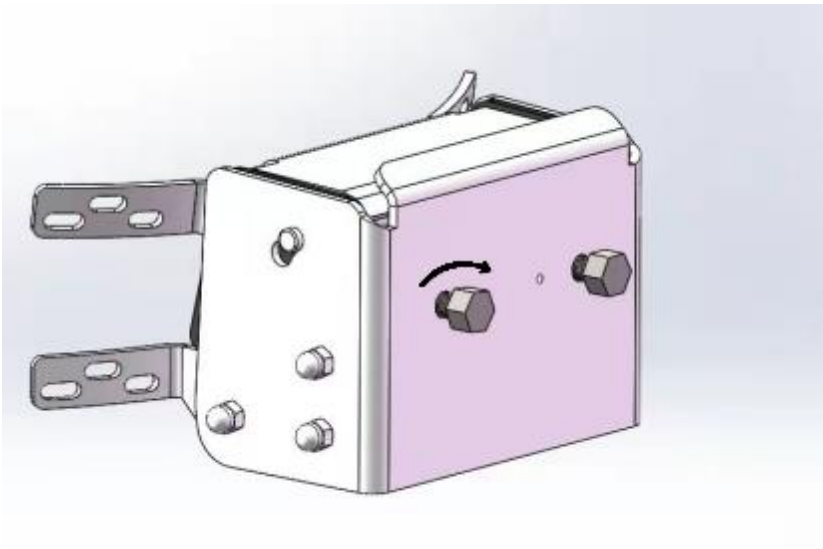
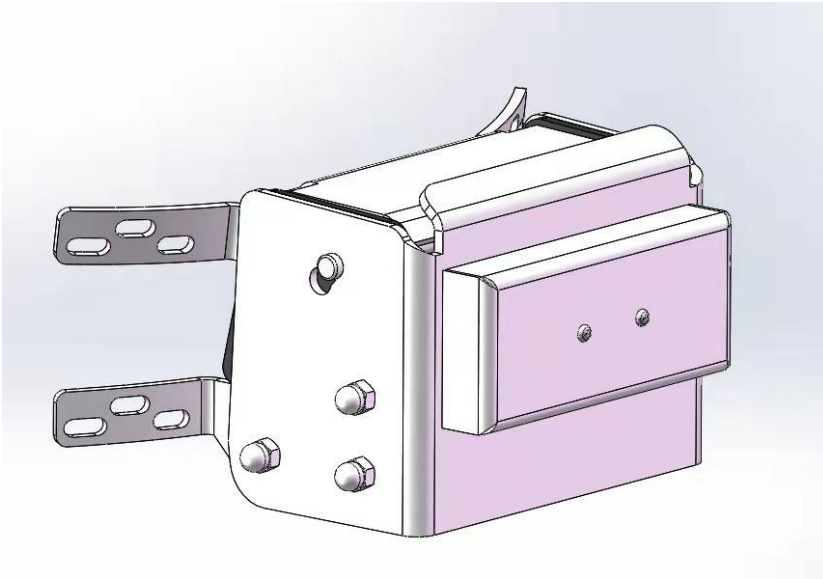
Utför monteringen på ett mjukt underlag för att undvika repor i lacken. Behåll denna information för framtida bruk. För att underlätta monteringen ska skruvarna endast dras åt löst och sedan dras åt helt när monteringen är klar.

VARNING – Dra **INTE** åt bultarna för hårt. Dra endast åt med måttligt tryck för att undvika skador på bultarna eller Kamado-grillens komponenter.

Monteringsanvisningar

VIKTIGT – Ta bort all förpackning före användning, men behåll säkerhetsanvisningarna och förvara dem tillsammans med produkten. Se till att locket är stängt före montering.

FOR LAST PAGE



STEG 1 – Skruva loss de två stjärnskruvarna på bakstycket, ta bort bakstycket.

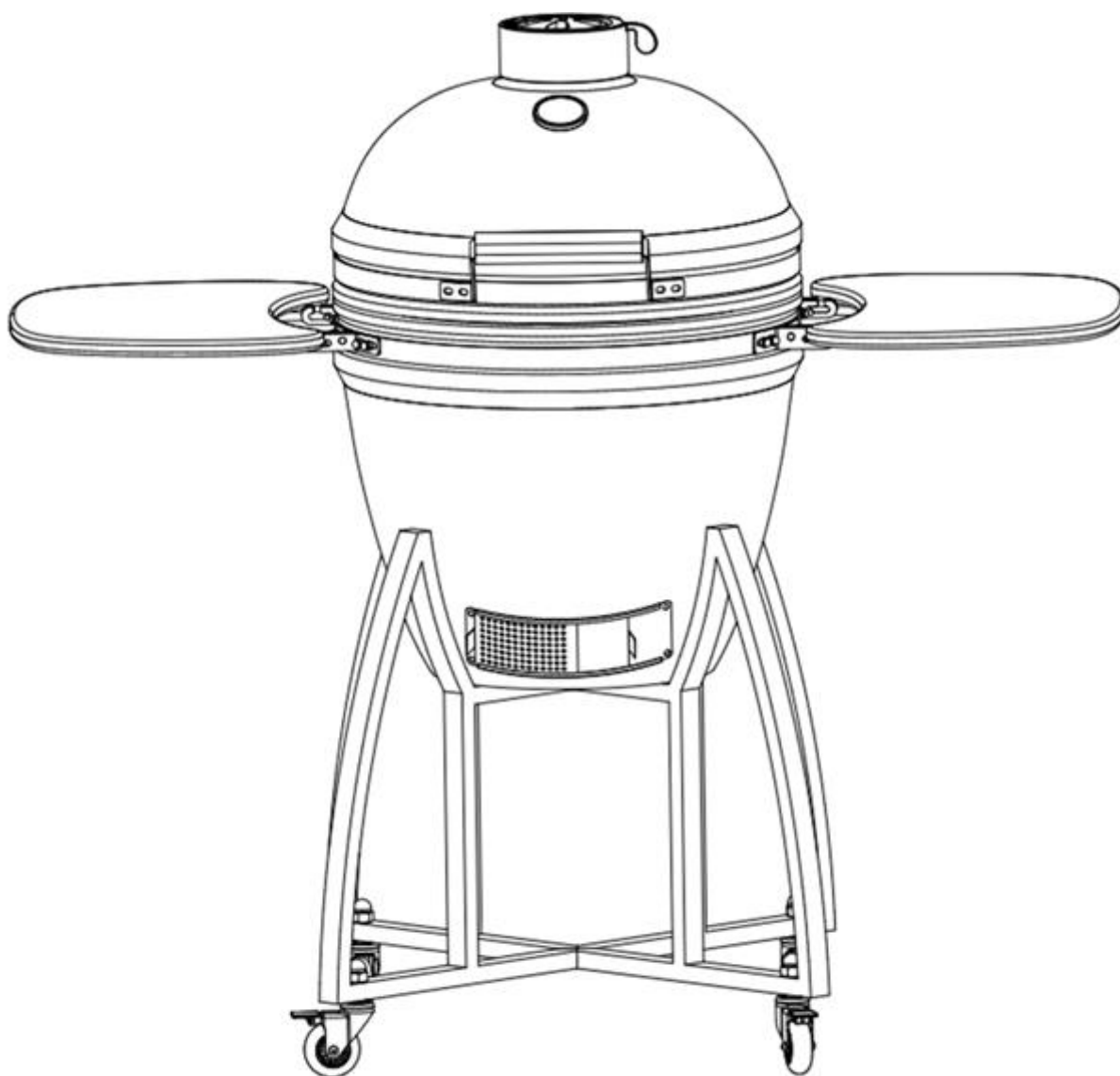
STEG 2 – Vrid två skruvar medurs för att öka vridmomentet för torsionsfjädem.



Kamado väliahi ja -grill

Kasutus- ja paigaldusjuhend

Mudel: House Kamado Premium L



Art no.: BG-21N

SOK, PL 35, 00088 S-ryhmä, Finland

KT-tuote@sok.fi

Hoolduse ja ohutu kasutamise juhised

HOIATUSED JA ETTEVAATUSABINÕUD!

- Toode on mõeldud AINULT VÄLITINGIMUSTES KASUTAMISEKS. TOODET EI TOHI kasutada siseruumides.
- Hoidke ahju kasutamise ajal lapsed ja lemmikloomad ALATI ohutus kauguses.
- Ärge KUNAGI jätke põlevat tuld järelevalveta.
- Vingugaasimürgistuse OHT - ärge KUNAGI süüdake toodet suletud ruumis, samuti ärge laske sellel suletud ruumis hõõguda ega jahtuda.
- ÄRGE kasutage toodet telgis, haagissuvilas, autos, keldris, pööningul ega paadis.
- ÄRGE kasutage varikatuste, päikesevarjude või lehtlate all.
- TULEOHT – kasutamise ajal võib eralduda kuum süsi.
- ETTEVAATUST! ÄRGE kasutage süütamiseks või uuesti süütamiseks bensiini, lakibensiini, süütevedelikku ega muid sarnaseid kemikaale. Kasutage ainult standardi EN1860-3 nõuetele vastavaid süütaaineid.
- Soovitame tungivalt kasutada Kamados grillisöe tükke. See põleb kauem ja tekitab vähem sütt. Süsi võib õhuvoolu takistada.
- ÄRGE kasutage tootes kivisütt.
- TÄHTIS! Kui avate kaane kõrgel temperatuuril, on oluline seda ainult veidi tõsta, sest see võimaldab õhul aeglaselt ja ohutult siseneda, ennetades tagasitõmmete või leekide tekkimist, mis võivad põhjustada kehavigastusi.
- Järgige ALATI TOIDUVALMISTAMISE TEAVET, mis on esitatud käesoleva kasutusjuhendi 4. leheküljel.
- ÄRGE kasutage Kamadot terrassidel või muudel kergesti süttivatel pindadel, näiteks kuival murul, puidulaastudel, lehtedel või dekoratiivsel puukoorel.
- Veenduge, et Kamado on asetatud kergesti süttivatest esemetest vähemalt kahe meetri kaugusele.
- ÄRGE kasutage Kamadot põletusahjana.
- TÄHELEPANU! Toode muutub väga kuumaks, ÄRGE liigutage seda kasutamise ajal.
- Kuumade keraamiliste esemete või küpsetuspindade käsitlemisel KASUTAGE ALATI kuumakindlaid kindaid.
- Laske seadmel enne teisaldamist või hoiustamist täielikult jahtuda.
- Kontrollige seadet alati enne kasutamist kulumise ja kahjustuste suhtes ning vajadusel vahetage see välja.

KAMADO KASUTAMINE

- Tule süütamiseks asetage Kamado põhjas asuvale söeplaadile (7) kokku keeratud ajaleht ning paar süütekuubikut või tahke tulehakatis. Seejärel asetage ajalehe peale kaks või kolm peotäit grillisöe tükke.
- ÄRGE kasutage süütamiseks või uuesti süütamiseks bensiini lakibensiini, süütevedelikku ega muid sarnaseid kemikaale.
- Avage alumine õhutusava ja süüdake ajaleht, kasutades süütamiseasetet või tuletikke.
- ÄRGE koormake seadet kütusega üle – kui tuli on liiga intensiivne, võib see Kamadot kahjustada.
- Jätke paigale, kuni kütus on täielikult kasutatud ja kustutatud.
- Juhul kui esimesed põletused on liiga suured, võib see viiltihendit kahjustada, enne kui see on saanud nõuetekohaselt laagerduda.
- Pärast esmakordset kasutamist kontrollige all kinnitusdetailide tihedust. Metallriba, mis ühendab kaane põhjaga, paisub kuumaga, mistõttu võib see lahti tulla. Soovitatav on riba kontrollida ja vajadusel mutrivõtmega pingutada.
- Nüüd saad Kamadot tavapäraselt kasutada.

TULE KUSTUTAMINE

- Tule kustutamiseks ärge lisage rohkem kütust ja pange kõik õhutusavad ning kaas kinni, et tuli saaks loomulikult teel kustuda.

- **ÄRGE** kasutage söe kustutamiseks vett, sest see võib keraamilist Kamado seadet kahjustada.

HOIUSTAMINE

- Kui te seadet ei kasuta ja hoiate seda väljas, siis pärast Kamado täielikku jahtumist katke see kinni sobiva vihmakindla kattega.
- Kroomist kattega küpsetusgrill **EI OLE** mõeldud nõudepesumasinas pesemiseks. Kasutage selle puhastamiseks õrnatoimelist pesuvahendit ja sooja vett.
- Kui kasutate Kamado seadet, siis lükake kasutamise ajal seadme liikumise peatamiseks alla mõleamad lukustusrattad.
- Täieliku kaitse tagamiseks on soovitatav hoiustada Kamado seadet talvel katte all garaažis või kuuris.

PUHASTAMINE

- Kamado on isepuhastuv. Soojendage see 30 minutiks temperatuurini 260°C ning kogu toit ja mustus tuleb maha.
- **ÄRGE** kasutage Kamado sisemuse puhastamiseks vett või muud tüüpi puhastustooteid. Seinad on poorsed ja need imavad ükskõik millist vedelikku. See võib põhjustada Kamado mõranemise. Juhul kui tahma on liiga palju, siis kasutage enne seame järgmist kasutuskorda söejääkide puhastamiseks traatharja või tuhakühvliit (ei kuulu tootekomplekti).
- Grillide ja restide puhastamiseks tuleb kasutada mitteabasiivset puhastusvahendit siis, kui seade on täielikult jahtunud.
- Välispinna puhastamiseks oodake, kuni Kamado on jahtunud ning kasutage niisket lappi ja õrnatoimelist pesuainet.

HOOLDUS

- Pingutage ribasid ja õlitage hinge kaks korda aastas või vajaduse korral rohkem.

PIKAAJALINE HOOLDUS

- Puidust külgmised riulid peavad olema kaetud, kui te neid ei kasuta, ja on võimalik, et neid peab aeg-ajalt uuesti viimistlema.
- Kontrollige korrapäraselt vedruga riba ja veenduge, et kõik poldid on pingul ning tugevalt kinnitatud.
- Grilli liigutamisel veenduge esmalt, et rattad poleks lukustatud. Ärge lükake liigutamiseks. Tõmmake tagumisest hingest, mitte eesmisest käepidemest.
- Ärge eemaldage tuleanumat. Tuleanuma eesmärgiks on hoida grillisöe tükke ja see töötab ka pärast seda, kui see on mõranenud.

NB!

Pärast põhjalikku uurimist võite leida keraamiliselt grillilt pragusid. Tegemist **EI OLE** keraamilise materjali mõranemisega. Seda nimetatakse „mõranemiseks“ ja seda põhjustab paisumise erinev koefitsient glasuuritud viimistluse ja savi vahel. Ämblikuvõrgule sarnaneva „mõranemise“ muster erineb pragunemist selle poolest, et seda ei ole ilma sõrmekünnega katsumiseta pinnal tunda, kuid see muutub visuaalselt nähtavamaks siis, kui pind on tolmune või seda suurendatakse. Kuigi „mõranemine“ võib ilmned defektina, ei mõjuta see teie keraamilise grilli toimivust või kasutusiga, mistõttu ei liigitu see garantiiprobleemide alla. Mõranemise protsess suurendas tõhusalt seadme vastupidavust.



VALGUSTUSE, KASUTAMISE JA HOOLDUSE TEAVE

- Veenduge, et Kamado on paigutatud püsivale, lamedale ja tasasele kuumuskindlale mittesüttivale pinnale, mis asub süttivatest seadmetest eemal.
- Veenduge, et Kamadol on vähemalt 2 m ruumi ülalpool ja vähemalt 2 m ruumi muudest ümbritsevatest esemetest.
- Tule süütamiseks asetage Kamado põhjas asuvale söeplaadile (7) kokku keeratud ajaleht ning paar süütekuubikut või tahke tulehakatis. Seejärel asetage ajalehe peale kaks või kolm peotäit grillisöe tükke.
- Grillsöe tükide maksimaalne hulk: 1,2 kg.
- **ÄRGE** kasutage süütamiseks või uuesti süütamiseks bensiini, lakibensiini, süütevedelikku ega muid sarnaseid kemikaale.
- Avage alumine õhutusava ja süüdake ajaleht, kasutades süüteseadet või tuletikke. Kui tuli on süttinud, siis jätke alumine õhutusava ja kaas umbes 10 minutiks lahti, et luua väikesöekuhi.
- Enne seda, kui Kamado seadet esmakordselt küpsetamiseks kasutate, laske söel kuumeneda ja hoidke neid vähemalt 30 minuti jooksul hõõguvana. **ÄRGE** küpsetage enne, kui tulehakatisele on tekkinud tuhakiht.
- Kui söed hõõguvad, on soovitatav neid mitte kohendada ega keerata. Tänu sellele põleb süsi ühtlasemalt ja tõhusamalt.
- Kui süsi on süttinud, kasutage kuumade keraamiliste esemete või küpsetuspindade käsitlemiseks **AINULT** kuumakindlaid kindaid.
- Vaadake altpoolt küpsetusjuhiseid sõltuvalt temperatuurist ja kestusest.

MADALAL TEMPERAATUURIL KÜPSETAMISE JUHEND

- Süütage söetükid vastavalt eespool esitatud juhiste. Pärast süütamist **ÄRGE** liigutage ega kohandage söetükke.
- Avage täielikult alumine õhutusava ja jätke kaas umbes 10 minutiks lahti, et tekitada söest väike tulease.
- Jälgige Kamado seadet, kuni saavutatud on meelepärane temperatuur, temperatuuride küpsetusjuhendit vt 4. leheküljel.
- Temperatuuri säilitamiseks pange alumine õhutusava täielikult kinni.
- Nüüd olete valmis Kamado seadet küpsetamiseks kasutama.
- **TÄHTIS!** Kui avate kaane kõrgel temperatuuril, on oluline, et kaant tõstetaks ainult veidi, mis võimaldab õhul aeglaselt ja ohutult siseneda, ennetades tagasitõmmete või leekide tekkimist, mis võivad põhjustada kehavigastusi.
- Järgige **ALATI** käesoleva kasutusjuhendi 4. leheküljel esitatud **TOIDU KÜPSETAMISE TEAVET**.
- Kuumade keraamiliste esemete või küpsetuspindade käsitlemisel kasutage **ALATI** kuumakindlaid kindaid.

SUITSUTAMISE JUHEND

- Järgige eespool esitatud juhiseid, mis sarnanevad aeglase küpsetamise juhistele.
- Jälgige Kamado seadet, kuni saavutatud on meelepärane temperatuur, temperatuuride küpsetusjuhendit vt 4. leheküljel.
- Jätke alumine õhutusava veidi lahti.
- Pange ülemine õhutusava kinni ja jälgige temperatuuri veel paari minuti jooksul.
- Kasutage kuumakindlaid kindaid ja puistage kuumade süte peale puidulaaste.
- Nüüd oled valmis Kamado seadet suitsutamiseks kasutama.
- **NÕUANNE.** Suitsutamistoimingu pikendamiseks leotage puidulaaste või puidust aluseid 15 minuti jooksul vees.
- **TÄHTIS!** Kui avate kaane kõrgel temperatuuril, on oluline, et kaant tõstetaks ainult veidi, mis võimaldab õhul aeglaselt ja ohutult siseneda, ennetades tagasitõmmete või leekide tekkimist, mis võivad põhjustada kehavigastusi.
- Järgige **ALATI** käesoleva kasutusjuhendi 4. leheküljel esitatud **TOIDU KÜPSETAMISE TEAVET**.

- Kuumade keraamiliste esemete või küpsetuspindade käsitsemisel kasutage **ALATI** kuumakindlaid kindaid.

KÕRGEL TEMPERATUURIL KÜPSETAMISE JUHEND

- Süütage söetükid vastavalt 3. leheküljel esitatud juhiste.
- Pange kaas kinni ning avage täielikult ülemine ja alumine õhutusava.
- Jälgige Kamado seadet, kuni see on saavutanud meelepärase temperatuuri. Temperatuuride küpsetusjuhendit vt 4. leheküljel.
- Pange ülemine õhutusava pooleldi kinni ja jätkake temperatuuri jälgimist veel mõne minuti jooksul.
- Nüüd olete valmis Kamado seadet küpsetamiseks kasutama.
- **TÄHTIS!** Kui avate kaane kõrgel temperatuuril, on oluline, et kaant tõstetaks ainult veidi, mis võimaldab õhul aeglaselt ja ohutult siseneda, ennetades tagasitõmmete või leekide tekkimist, mis võivad põhjustada kehavigastusi.
- Järgige **ALATI** käesolevas kasutusjuhendis esitatud **TOIDUVALMISTAMISE TEAVET**.
- Kuumade keraamiliste esemete või küpsetuspindade käsitsemisel kasutage **ALATI** kuumakindlaid kindaid.

TOIDUVALMISTAMISE TEAVE



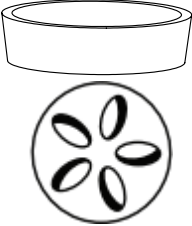





- **ÄRGE** küpsetage enne, kui tulehakatisele on tekkinud tuhakiht.
- Lugege kõnealune nõuanne läbi ja järgige seda Kamado seadmel toitu küpsetades.
- Pärast küpsetamata liha käsitsemist ja enne söömist tuleb alati käsi pesta.
- Hoidke toores liha alati küpsetatud lihast ja muust söögist eemal.
- Enne küpsetamist veenduge, et grillipinnad ja -tööriistad on puhtad ning vanadest toidujääkidest puhtad.
- **ÄRGE** kasutage küpsetatud ja küpsetamata toitude käitlemiseks samu vahendeid.
- Veenduge, et liha on enne söömist põhjalikult küpsetatud.
- **ETTEVAATUST** - toore või küpsetamata liha söömine võib põhjustada toidumürgituse (nt bakteritüve E.coli olemasolu korral).
- Läbiküpsemata liha lõikamise ohu vähendamiseks veenduge, et see on täielikult läbi küpsetatud.
- **ETTEVAATUST** - kui liha on piisavalt küpsenud, on lihamahlad läbipaistvad ning ei tohiks olla ühtegi märki roosast/punasesest mahlast või liha värvusest.
- Eelküpsetamine – soovitatav on kasutada suuremaid liha- ja liigesetükke, enne kui lõpetuseks grillil küpsetate.
- Pärast Kamado seadmel küpsetamist puhastage grilli küpsetuspinnad ja -vahendid.

TANKIMINE

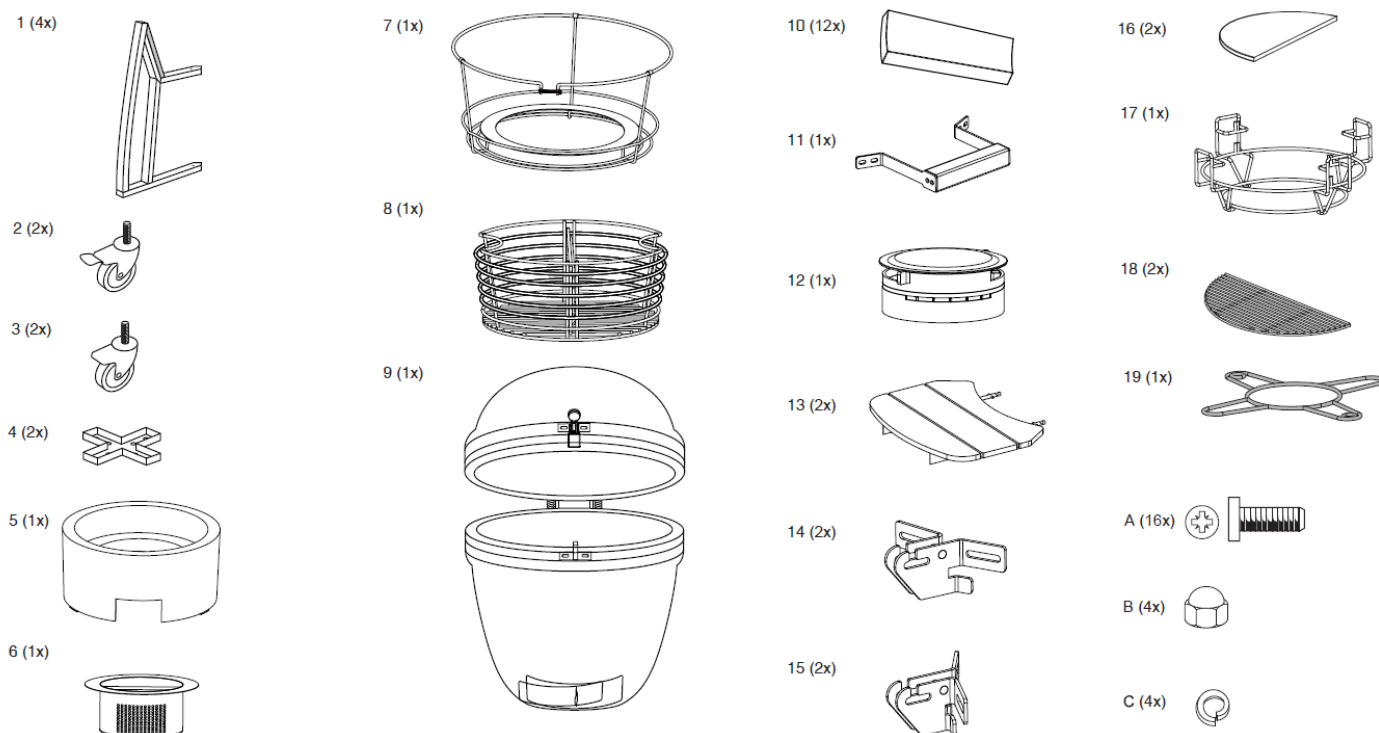
- Kui õhutusavad on suletud, püsib Kamado seadmes mitme tunni jooksul kõrge temperatuur. Kui soovite pikemat
- küpsetamisaega (näiteks siis, kui soovite kondiga tükki röstida või aeglaselt suitsutada), siis peate võib-olla süsi lisama. Lihtsalt lisage süsi ja jätkake eespool esitatud viisil.

KÜPSETUSTEMPERATUURI JUHEND

Tabelis on esitatud näited ja täpsed ohutud küpsetusajad võivad erineda. Kontrollige alati liha sisetemperatuuri.

Aeglane küpsetamine / suitsutamine (110°C kuni 135°C)		Ülemine õhutusava	Alumine õhutusava
Veise rinnatükk	4 tundi kilogrammi kohta.		
Kauaküpsenud sealiha	4 tundi kilogrammi kohta.		
Terve kana	3–4 tundi.		
Ribid	3–5 tundi.		
Ahjupraed	rohkem kui 9 tundi.		
Grillpraed/ahjupraed (160° kuni 180°C)		Ülemine õhutusava	Alumine õhutusava
Kala	15–20 minutit		
Sea sisefilee	15–30 minutit		
Kanatükid	30–45 minutit		
Terve kana	1–1,5 tundi.		
Lambakints	3–4 tundi.		
Kalkun	2–4 tundi.		
Ahjusink	2–5 tundi.		
Vinnutamine (260–370 °C)		Ülemine õhutusava	Alumine õhutusava
Veisepraad	5–8 minutit.		
Seakarbonaad	6–10 minutit.		
Burgerid	6–10 minutit.		
Vorstikesed	6–10 minutit.		
Avatud 	Suletud 		

Osade loend



Enne kokkupanekut lugege hoolikalt juhiseid. Kontrollige kõiki osi vastavalt osade loendile.

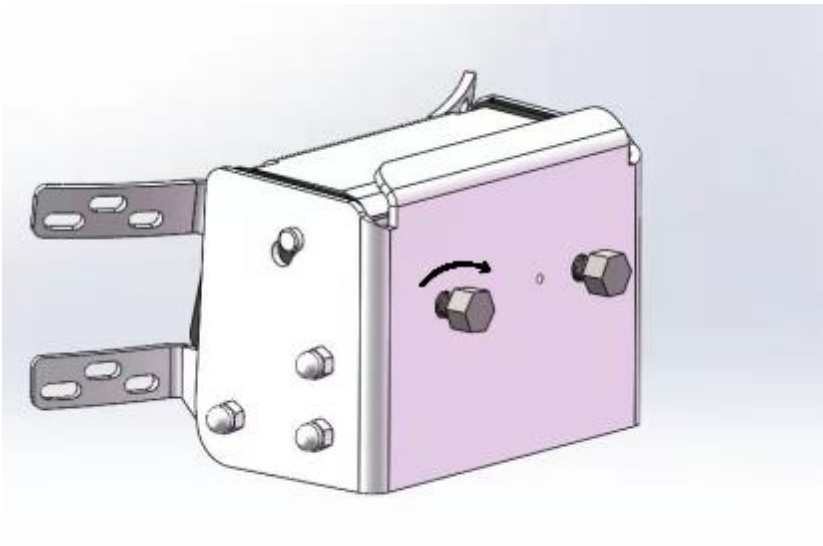
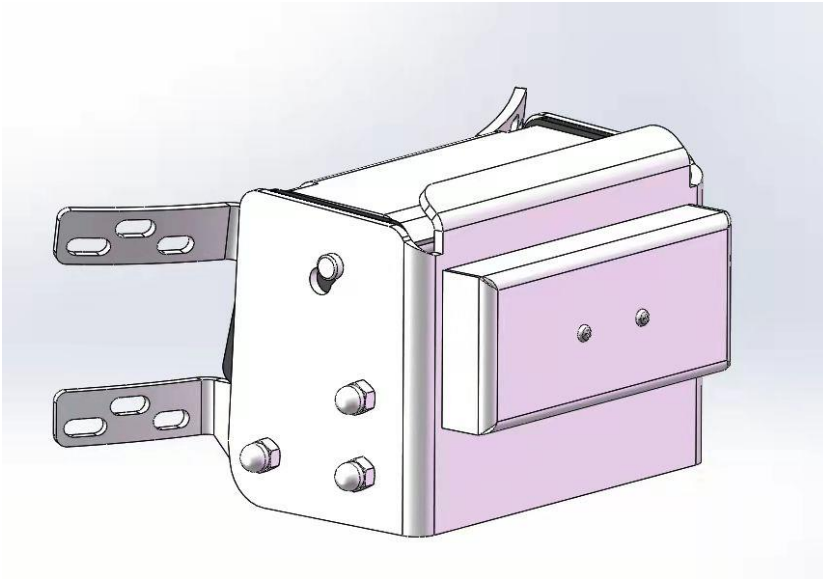
Sooritage osade kokkupanek pehmel pinnal, et vältida värvi kriimustamist. Säilitage käesolev teave edaspidiseks kasutamiseks. Osade hõlpsaks kokkupanekuks pingutage polte ainult lõdvalt ja seejärel pingutage täielikult, kui kokkupanek on lõppenud.

HOIATUS – ÄRGE pingutage polte liiga palju, pingutage ainult mõõduka survega, et ennetada Kamado grilli poltide või komponentide kahjustamist.

Paigaldusjuhised

TÄHTIS – enne kasutamist eemaldage kõik pakendid, kuid säilitage ohutusjuhised ja hoidke neid koos tootega. Enne kokkupanekut veenduge, et kaas on suletud.

FOR LAST PAGE



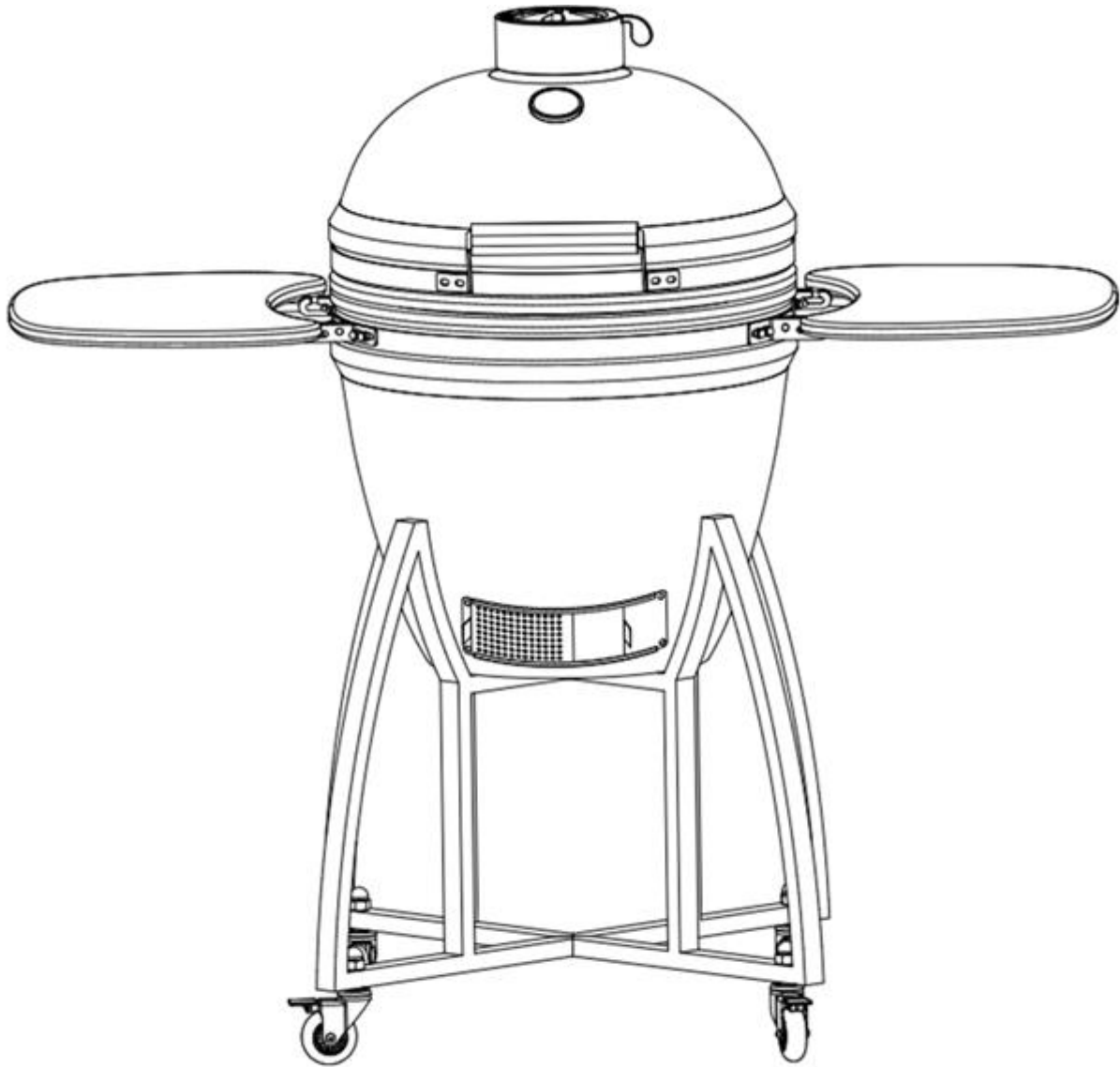
1. **SAMM** – kruvige tagakaanel lahti kaks ristpeakruvi, eemaldage tagakaas
2. **SAMM** – keerake kahte kruvi päripäeva, et suurendada väändevedru pöördemomenti



Kamado Outdoor Oven and BBQ

Instructions of use and assembly

Model: House Kamado Premium L



Art. no.: BG-21N

SOK, PL 35, 00088 S-ryhmä, Finland

KT-tuote@sok.fi

Care and safe use guidelines

WARNINGS – CAUTION!

- This product is intended FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT use indoors.
- ALWAYS keep children and pets at a safe distance from the oven when in use.
- NEVER leave a burning fire unattended.
- DANGER of carbon monoxide poisoning - NEVER light this product or let it smoulder or cool down in confined spaces.
- DO NOT use this product in a tent, caravan, car, cellar, loft or boat.
- DO NOT use under any awnings, parasols or gazebos.
- FIRE HAZARD - Hot embers may emit while in use.
- CAUTION - DO NOT use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting. Use only firelighters complying to EN1860-3.
- It is highly recommended that you use lump charcoal in your kamado. It burns for longer and produces less ash which can restrict the airflow.
- DO NOT use coal in this product.
- IMPORTANT: When opening the lid at high temperatures it is essential to lift the lid only slightly,
 - allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury.
- ALWAYS follow the FOOD COOKING INFORMATION stated on page 4 of this instruction manual.
- DO NOT use the kamado on decking or any other flammable surfaces such as dry grass, wood chips, leaves or decorative bark.
- Ensure that the kamado is positioned at least 2 metres away from flammable items.
- DO NOT use this kamado as a furnace.
- ATTENTION: This product will become very hot, DO NOT move it during operation.
- ALWAYS USE heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.
- Allow the unit to cool down completely before moving or storing.
- Always inspect the unit prior to use for fatigue and damage and replace as and when necessary.

CURING THE KAMADO

- To start a fire, place rolled up newspaper with some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal plate (7) in the base of the Kamado. Then place 2 or 3 handfuls of lump charcoal over the top of the newspaper.
- DO NOT use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.
- Open the bottom vent and light the newspaper using a long nosed lighter or safety matches.
- DO NOT overload the unit with fuel – if the fire is too intense this could damage the Kamado.
- Leave until all the fuel is used and extinguished.
- If the first burns are too high it could damage the felt gasket seal before it has had the chance to mature properly.
- After first use inspect all fasteners for tightness. The metal band connecting your lid to the base will expand from the heat and this could become loose. It is recommended you check and if necessary tighten the band with a spanner.
- You can now use your kamado as normal.

EXTINGUISHING

- To extinguish unit - stop adding fuel and close all the vents and the lid to allow the fire to die naturally.
- DO NOT use water to extinguish the charcoals as this could damage the ceramic kamado.

STORAGE

- when not in use, and if stored outside, cover the kamado once completely cooled with a suitable rain cover.
- The chrome plated cooking grill is **NOT** dishwasher safe; use a mild detergent with warm water.
- when using the kamado push down on both of the locking wheels to stop the unit moving about during use.
- It is recommended the kamado be stored under cover in a garage or shed over winter for complete protection.

CLEANING

- The kamado is self cleaning. Heat it up to 260°C for 30 minutes and it will scorch off all of the food and debris.
- **DO NOT** use water or any other types of cleaning product to clean the inside of your kamado. The walls are porous and will absorb any fluids used, this could cause the kamado to crack. if the soot becomes excessive then use a wire brush or the ash tool (not supplied) to scrape off the carbon remnants before the next use.
- To clean the grills and grates use a non-abrasive cleaner once the unit has fully cooled.
- To clean the outer surface wait until the kamado is cool and use a damp cloth with a mild detergent.

MAINTENANCE

- Tighten the bands and oil the hinge 2 times a year or more if needed.

LONG-TERM-MAINTANANCE

- The wood side shelves should be covered when not in use and may require refinishing from time to time.
- Routinely check the spring assist band to make sure all the bolts are tight and secure.
- When moving the barbecue, ensure to unlock the castors first. Do not push to move. Pull from the back hinge instead of the handle in the front.
- Do not remove the fire bowl. The purpose of the fire bowl is to hold the lump charcoal and will continue to work even if it is cracked.

NOTE:

Upon close inspection, the finish of your ceramic BBQ may appear to have crack lines. This is **NOT** cracking of the ceramic. This is known as “crazing” and is caused by a different coefficient of expansion between the glaze finish and the clay. The spider-web pattern of “crazing” is different from a crack in the aspect that it cannot be felt on the surface, unless using a fingernail; however it does become more visually apparent when the surface is dusty or magnified. while this "crazing" may appear as imperfections, crazing does not affect the performance of life span of your ceramic BBQ; therefore it can't be claimed as a warranty issue. The process of crazing effectively increased the toughness of the unit.



LIGHTING, USAGE AND CARE INFORMATION

- Ensure the kamado is positioned on a permanent, flat, level, heat resistant non-flammable surface away from flammable items.

- Ensure the kamado has a minimum of 2m overhead clearance and has a minimum 2m clearance from other surrounding items.
- To start a fire place rolled up newspaper with some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal plate (7) in the base of the kamado. Then place 2 or 3 handfuls of lump charcoal over the top of the newspaper.
- Maximum amount of lump charcoal: 1.2kg.
- **DO NOT** use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.
- open the bottom vent and light the newspaper using a long nosed lighter or safety matches. once it has caught, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
- Allow the charcoal to heat up and be kept red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking on the kamado. **DO NOT** cook before the fuel has a coating of ash.
- It is recommended you don't stoke or turn the coals once they are alight. This allows the charcoals to burn more uniformly and efficiently.
- once alight **ONLY** use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.
- see below for cooking instructions depending on temperature and duration.

LOW TEMPERATURE COOKING GUIDE

- Light the lump charcoal according to the the instructions above. **DO NOT** move or stoke the coals once lit.
- open the bottom vent fully and leave the lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
- Monitor the kamado until it has risen to the desired temperature. see page 4 for a temperature cooking guide.
- Fully close the bottom vent to maintain the temperature.
- You are now ready to use the kamado for cooking on.
- **IMPORTANT:** when opening the lid at high temperatures it is essential to lift the lid only slightly, allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury.
- **ALWAYS** follow the **FOOD COOKING INFORMATION** stated on page 4 of this instruction manual.
- **ALWAYS** use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

SMOKING GUIDE

- Follow the instructions above as if you were starting a slow cook.
- Monitor the kamado until it has risen to the desired temperature. see page 4 for a temperature cooking guide.
- Leave the bottom vent slightly open.
- Close the top vent and continue to check the temperature for a few more minutes.
- using heat resistant gloves sprinkle the wood chips in a circle over the hot charcoal.
- You are now ready to use the kamado to smoke on.
- **TIP:** soak your wood chips or cooking planks in water for 15 minutes to prolong the smoking process.
- **IMPORTANT:** when opening the lid at high temperatures it is essential to lift the lid only slightly, allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury.
- **ALWAYS** follow the **FOOD COOKING INFORMATION** stated on page 4 of this instruction manual.
- **ALWAYS** use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

HIGH TEMPERATURE COOKING GUIDE

- Light the lump charcoal according to the the instructions on page 3.
- Close the lid and fully open the top and bottom vents.

- Monitor the kamado until it has risen to the desired temperature. see page 4 for a temperature cooking guide.
- Close the top vent half waY and continue to check the temperature for a few more minutes.
- You are now ready to use the kamado for cooking on.
- **IMPORTANT:** when opening the lid at high temperatures it is essential to lift the lid only slightly, allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury.
- **ALWAYS** follow the **FOOD COOKING INFORMATION** stated on this instruction manual.
- **ALWAYS** use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

FOOD COOKING INFORMATION



- **DO NOT** cook until the fuel has a coating of ash.
- please read and follow this advice when cooking on your kamado.
- Always wash your hands before and after handling uncooked meat and before eating.
- Always keep raw meat away from cooked meat and other foods.
- Before cooking ensure grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.
- **DO NOT** use the same utensils to handle cooked and uncooked foods.
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.
- **CAUTION** — eating raw or under cooked meat can cause food poisoning (e.g. bacteria strains such as E.coli).
- To reduce the risk of under cooked meat cut open to ensure it is cooked all the way through.
- **CAUTION** — if the meat has been cooked sufficiently the meat juices should be clear and there should be no traces of pink/red juice or meat colouring.
- pre-cooking larger pieces of meat and joints is recommended before finally cooking on your grill.
- After cooking on your kamado always clean the grill cooking surfaces and utensils.

REFUELLING

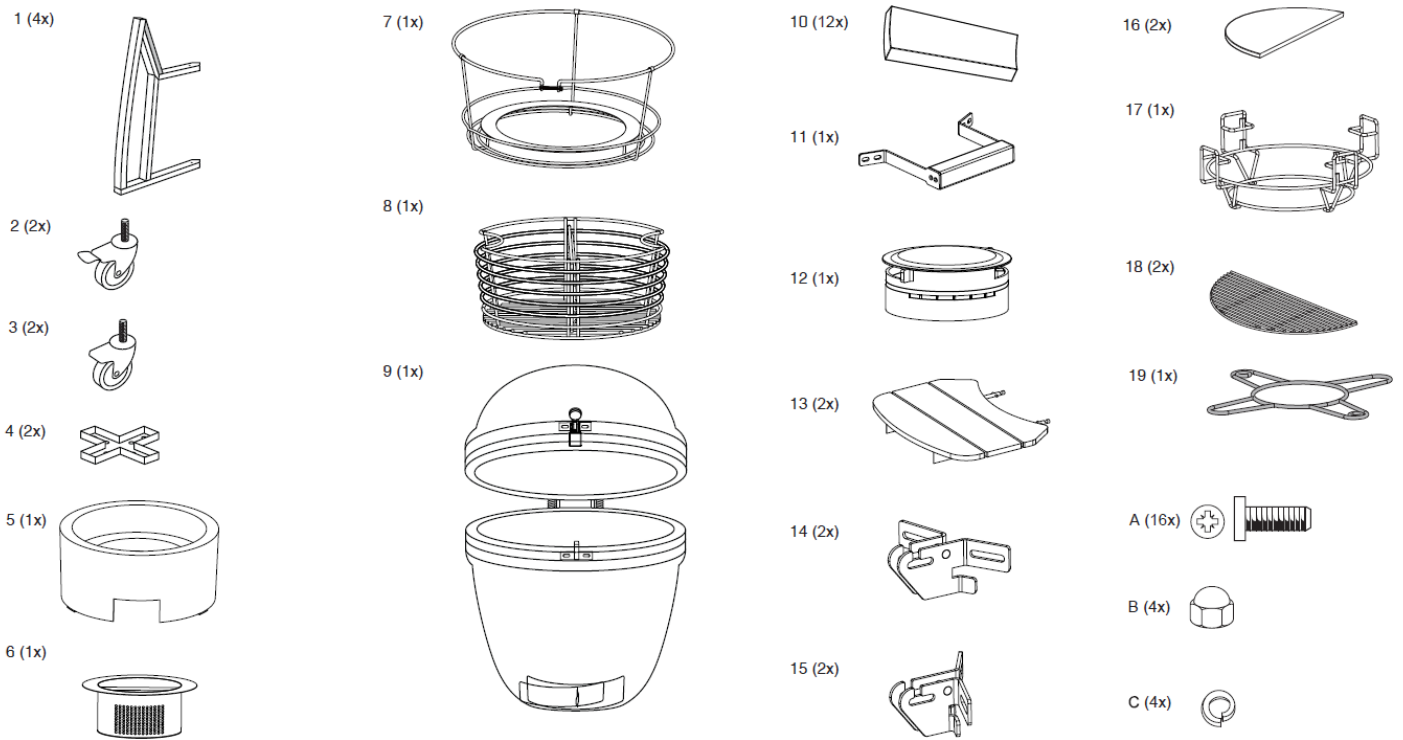
- With the vents closed, the kamado stays at a high temperature for several hours. if you require a longer
- Cooking time (e.g when roasting a whole joint or slow smoking), it may be necessary to add more charcoal. Just add some additional charcoal and continue as above.

COOKING TEMPERATURE GUIDE

Table is as example and exact safe cooking times vary. Always check inside temperature of the meat.

slow cook / smoke (110°C-135°C)		Top vent	Bottom vent
beef brisket	4 Hrs per kg.		
pulled pork	4 Hrs per kg.		
whole chicken	3-4 Hr.		
ribs	3-5 Hrs.		
roasts	9+ Hrs.		
Grill / Roast (160°C-180°C)		Top vent	Bottom vent
fish	15-20 Min.		
pork tenderloin	15-30 Min.		
chicken pieces	30-45 Min.		
whole chicken	1-1.5 Hrs.		
leg of lamb	3-4 Hrs.		
turkey	2-4 Hrs.		
ham	2-5 Hrs.		
sear (260°C-370°C)		Top vent	Bottom vent
steak	5-8 Min.		
pork chops	6-10 Min.		
burgers	6-10 Min.		
sausages	6-10 Min.		
open  Closed 			

Parts list



Prior to assembly, read the instructions carefully. Check all parts against the parts list.

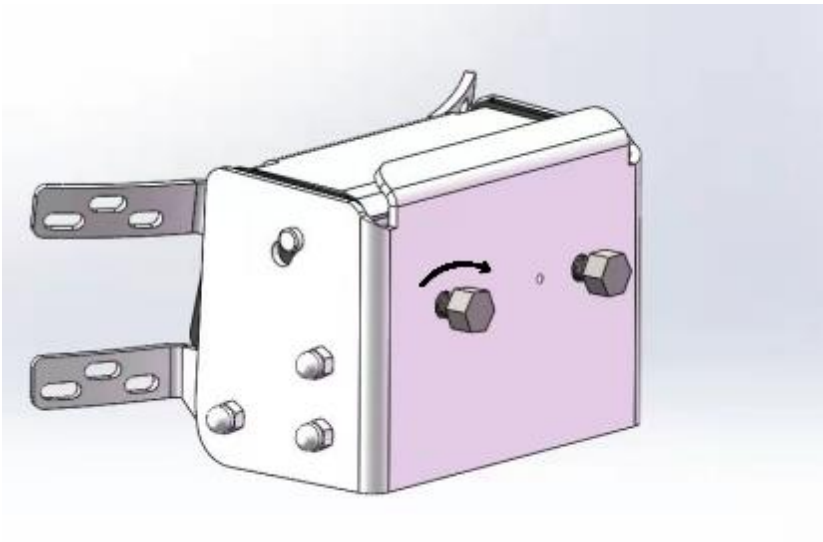
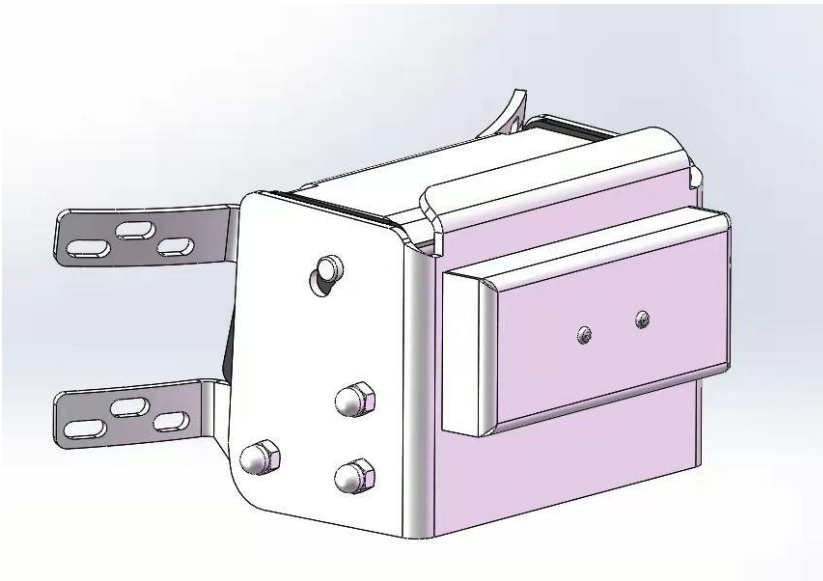
Carry out assembly on a soft surface to avoid scratching the paint. Please retain this information for future reference. For ease of assembly only loosely tighten bolts and then tighten fully when assembly is complete.

WARNING - DO NOT over tighten bolts; only tighten with moderate pressure to avoid damaging the bolts or components of the Kamado Grill.

Assembly instructions

IMPORTANT - Remove any packaging before use, but retain the safety instructions and store them with this product. Ensure that the lid is closed prior to assembly.

FOR LAST PAGE



STEP 1 - Unscrew the two cross screws of the back cover, remove the back cover

STEP 2 - Turn two screws clockwise to increase the torque of the torsion spring





SOK, PL 35, 00088 S-ryhmä, Finland
s-kuluttajaneuvonta.fi
KT-tuote@sok.fi