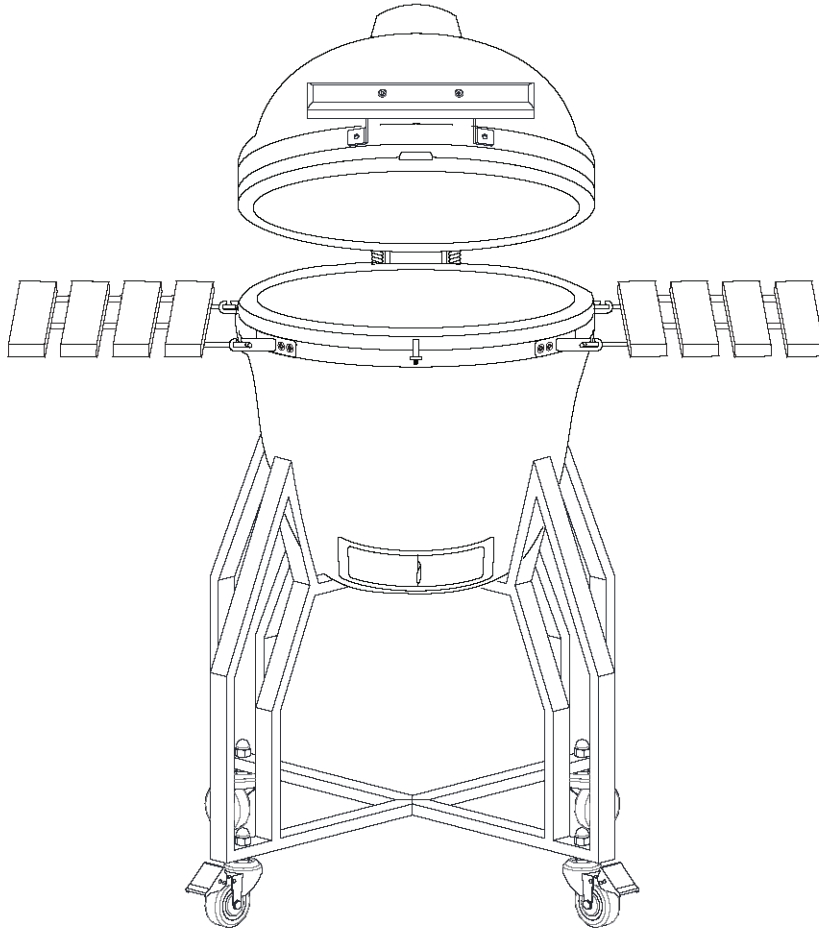




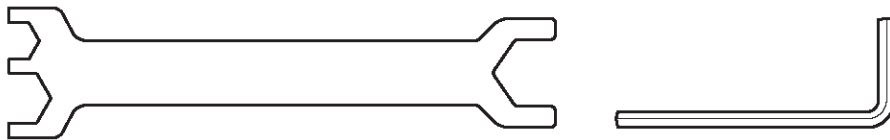
**KAMADOCHÉF**  
CERAMIC GRILLS & SMOKERS

C/P1400  
C/P1600  
C/P1900  
C/P2200  
V2.0

Használati útmutató – Őrizze meg későbbi felhasználás céljából



Szükséges eszközök (mellékelt tartozékok)



Használati útmutató – Őrizze meg későbbi felhasználás céljából

**FONTOS!** - Használat előtt távolítson el mindenfajta csomagolást, de a biztonsági útmutatásokat tartsa meg.

Az útmutató a termék részét képezi.

Kérjük, vegyen figyelembe minden, a jelen útmutatóban felsorolt biztonsági figyelmeztetést.

Kérjük, a jelen útmutatót teljes egészében olvassa el, és későbbi felhasználás céljából őrizze meg.

Jelen útmutatásokat a termékkel együtt kell tárolni.

A termék **KIZÁRÓLAG** háztartási használatra alkalmas, ipari vagy alvállalkozói célra nem használható.

Amennyiben nem tartja be a jelen útmutatásokat, az anyagi károkat, személyi sérülést vagy halált eredményezhet.

### AZ ÖN KAMADÓJÁRÓL

A régészek nagy 4000 évvel ezelőtti agyagvályúkat fedeztek fel, amelyekről úgy gondolták, hogy a Kamado kerámiafőzők korai prototípusai lehettek. Azóta a Kamado számtalan változáson ment keresztül: kapott eltávolítható fedelet, huzatajtócskát a jobb hőszabályozás végett, és elsődleges tüzelőanyaga faszén lett a fa helyett. A Japánból származó mushikamado-edény kerek, eltávolítható, kupolás fedéllel rendelkező agyagtál volt, amelyben rizst gőzöltek. A „kamado” szó lényegében „tűzhelyet”, „főzőlapot” jelent japán nyelven. A nevet az amerikaiak is átvették, mostanra már ez az ehhez hasonló kerámiafőzők általános megnevezése.

A Kamado főzőedények rendkívül sokoldalúak. Nem csak grillezésre vagy füstölésre használhatóak, hanem minden gond nélkül lehet bennük pizzát, kenyeret és sütiket is sütni. Kitűnő hőmegtartó tulajdonságaiknak köszönhetően magas hőmérsékleteket lehet elérni és megtartani a légmozgások pontos vezérlésével a felső és alsó szellőzőnyílásokon keresztül. A magas hőmérséklet ideális húspogácsák és kolbászok sütésére, alacsonyabb hőmérsékleten pedig hosszabb idő alatt sül meg a nagyobb szelet hús. Adjon faforgácsot a faszénhez, vagy próbálja ki különböző ízű faforgácsok kombinációját, így sült húasai még ízletesebbek lesznek.

### VIGYÁZAT – FIGYELEM!

- Ezt a terméket **CSAK KÜLTÉREN** szabad használni. **NE HASZNÁLJA** beltérben.
- **Gyermekek és kisállatok MINDIG tartózkodjanak biztonságos távolságban a tűzhelytől, ha az használatban van.**
- **Égő tüzet SOHA ne hagyjon felügyelet nélkül.**
- **Szén-monoxid mérgezés VESZÉLYE – Zárt térben SOHA ne gyújtson tüzet a tűzhelyben vagy hagyja a benne égő tüzet leégni.**
- **SOSE használja a terméket sátorban, lakókocsiban, kocsiban, pincében, tetőtérben vagy hajón.**
- **NE használja ponyva, napernyő vagy pavilon alatt.**
- **TŰZVESZÉLY – Használat közben forró parázs pattanhat ki.**
- **FIGYELEM! – A tűz meggyújtására vagy ismételt meggyújtására SOHA NE használjon benzint, lakkbenzint, gyújtófolyadékot, alkoholt vagy hasonló vegyületet. Csak az EN1860-3 szabványnak megfelelő tűzgyújtót használjon.**
- **Kiemelten ajánlott a Kamado eszközben darabos faszént használni. Ez tovább ég és kevesebb hamu keletkezik belőle, így nem korlátozza annyira a légmozgást.**
- **NE HASZNÁLJON szenet a termékben.**
- **FONTOS!:** Ha magas hőmérséklet mellett nyitja ki a fedőt, csak résnyire nyissa ki, hogy a levegő lassan, biztonságosan jusson be. Ezzel megelőzheti a sérüléseket okozó lángcsóvák és fellobbanások kialakulását. **MINDIG tartsa be a használati utasítás 4. oldalán leírt ÉTELKÉSZÍTÉSI INFORMÁCIÓKAT.**
- **NE HASZNÁLJA a Kamadót fapadlón vagy más éghető felületen (pl. száraz fűvön, faforgácson, leveleken vagy dekorkérgen).**
- **Győződjön meg arról, hogy a Kamado körül 2 méteres körzetben nem található éghető anyag.**
- **NE HASZNÁLJA kályhaként a Kamadót.**
- **VIGYÁZAT!:** A termék nagyon forró lesz, működés közben **NE mozgassa.**
- **Ha forró kerámiával vagy főzőfelületekkel dolgozik, MINDIG VISELJEN hőálló kesztyűt.**
- **Mielőtt mozgatná vagy tárolná a terméket, mindig hagyja teljesen kihűlni.**
- **Használat előtt mindig vizsgálja meg a terméket, nincs-e rajta anyagfáradás vagy károsodás. Ha szükséges, cserélje.**
- **A termék mozgatásánál mindig legyen jelen legalább két személy.**

### A KAMADO BEGYÚJTÁSA

- Tűzgyújtáshoz helyezzen a Kamado aljában található tűzrostélyra (8) felcsavart újságpapírt és néhány gyújtókockát vagy más szilárd gyújtóst. Ezután helyezzen 2-3 marék darabos faszenet az újság tetejére.
- A tűz meggyújtására vagy ismételt meggyújtására **SOSE HASZNÁLJON** benzint, lakkbenzint, gyújtófolyadékot, alkoholt vagy hasonló vegyületet.
- Nyissa ki az alsó szellőzőt és gyújtsa meg az újságpapírt egy hosszú öngyújtó vagy biztonsági gyufa segítségével.
- **NE** töltse túl az egységet tüzelőanyaggal. Ha a tűz túl erős, károsíthatja a Kamadót.
- Amíg el nem égett és ki nem aludt minden tüzelőanyag, ne hagyja felügyelet nélkül a terméket.
- Ha az első lángok túl magasra csapnak, az károsíthatja a filctömítést, mielőtt az idomult volna a hőhöz.
- Az első használat után ellenőrizze a rögzítések szorosságát. A fedelet az alsó részhez kapcsoló fémabroncs kitágul a hőtől és meglazulhat. Ajánlott ellenőrizni, és ha meglazult, csavarkulccsal rögzíteni.
- Most már a szokásos módon használhatja a Kamado készüléket.

### ELOLTÁS

- A tűz eloltásához fejezze be a tüzelőanyag adagolását, zárjon el minden szellőzőnyílást és zárja le a fedelet, így a tűz természetes módon alszik ki.
- **NE** használjon vizet a faszén kioltására, mert ez károsíthatja a kerámia Kamado készüléket.

## Útmutató a kezeléshez és a biztonságos használathoz

### TÁROLÁS

- Ha a készüléket nem használja és kültéren tárolja, a teljesen kihűlt Kamadót takarja le a mellékelt esővédővel (csak Prestige sorozat) (20).
- Ha használni szeretné a Kamadót, nyomja le mindkét zárkereket, így megakadályozhatja, hogy a termék használat közben mozogjon.
- A teljes védelem érdekében a téli hónapokban ajánlott a Kamadót fedél alatt, garázsban vagy fészerben tartani.

### TISZTÍTÁS

- A Kamado öntisztító. Hevítse fel és tartsa 260 °C-os hőmérsékleten 30 percen keresztül, ez leéget minden étel- és egyéb maradványt.
- **NE** használjon vizet vagy bármilyen tisztítószert a Kamado belsejének tisztítására. A Kamado falai porózusak és minden folyadékot beszívnak, ami a termék megrepedéséhez vezethet. Ha túl sok a korom, akkor drótkéfével vagy a hamutisztító eszközzel (19) kaparja le a szénmaradványokat a következő használat előtt.
- A grill és a rácsok tisztításához használjon nem csiszoló tisztítóanyagot, ha az egység teljesen lehűlt.
- A rozsdamentes acél főzőrács (16) és tűzrostély (8) **NEM** tisztíthatók mosogatógépben. Meleg vízben, enyhe tisztítószerrel tisztítsa meg őket.
- A külső felület tisztításához várja meg, amíg a Kamado teljesen lehűl, majd nedves textillal és enyhe tisztítószerrel tisztítsa meg.

### KARBANTARTÁS

- Évente 2 alkalommal (ha szükséges, többször) húzza meg az abroncsokat és olajozza meg a zsanérokat.
- Vegye figyelembe, hogy a mázon megjelenhetnek apró repedések. Ezek természetesek és nincsenek kihatással a termék használatára.

### BEGYÚJTÁS, HASZNÁLAT ÉS KEZELÉSI INFORMÁCIÓ

- Győződjön meg arról, hogy a Kamado stabil, lapos, vízszintes, hőálló, nem gyúlékony felületen áll, gyúlékony anyagoktól távol.
- Győződjön meg róla, hogy a Kamado fölött 2 méteres magasságban, illetve körülötte 2 méteres körzetben nincs más tárgy.
- Tűzgyújtáshoz helyezzen a tűztér aljában (9) található tűzrostélyra (8) felcsavart újságpapírt és néhány gyújtókockát vagy szilárd gyújtót. Ezután helyezzen 2-3 marék darabos faszenet az újság tetejére.
- A tűz meggyújtására vagy ismételt meggyújtására **SOSE HASZNÁLJON** benzint, lakkbenzint, gyújtófolyadékot, alkoholt vagy hasonló vegyületet.
- Nyissa ki az alsó szellőzőt és gyújtsa meg az újságpapírt egy hosszú öngyújtó vagy biztonsági gyufa segítségével. Ha a gyújtós meggyulladt, tartsa nyitva az alsó szellőzőt és a fedelet körülbelül 10 percig, így létrejön egy kisebb, forró parázsagy.
- Hagyja, hadd forrósodjon fel a faszén és hagyja 30 percig parázállapotban, mielőtt elkezdene a főzést a Kamadón. **NE** kezdjen sütni, amíg a tüzelőanyag nem keletkezett hamuréteg.
- Ajánlott nem táplálni tovább vagy megforgatni a faszenet, miután az meggyulladt. Így a faszén egyenletesebben és hatékonyabban ég.
- Ha forró kerámiával vagy főzőfelületekkel dolgozik, **MINDIG VISELJEN** hőálló kesztyűt, ha már begyújtotta a tüzet.
- Lásd alább a hőmérsékletre és az időtartamra vonatkozó főzési utasításokat.
- Ha használni szeretné a Kamadót, nyomja le mindkét zárkereket, így megakadályozhatja, hogy a termék használat közben mozogjon.

### FŐZÉS ALACSONY HŐMÉRSÉKLETEN - ÚTMUTATÓ

- Gyújtsa meg a darabos faszenet a fenti utasítások szerint. **NE** táplálja tovább vagy mozgassa a faszenet, miután az meggyulladt.
- Nyissa ki teljesen az alsó szellőzőt és hagyja nyitva a fedelet körülbelül 10 percig, így létrejön egy kisebb, forró parázsagy.
- Figyelje a Kamadót, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet. Lásd a 4. oldalon a sütési hőmérsékleteket.
- A hőmérséklet fenntartása érdekében teljesen zárja le az alsó szellőzőt.
- Most már készen áll arra, hogy főzhessen a Kamadóval.
- **FONTOS!** Ha magas hőmérséklet mellett nyitja ki a fedőt, csak résnyire nyissa ki, hogy a levegő lassan, biztonságosan jusson be. Ezzel megelőzheti a sérüléseket okozó lángcsóvák és fellobbanások kialakulását.
- **MINDIG** tartsa be a használati utasítás 4. oldalán leírt **ÉTELKÉSZÍTÉSI INFORMÁCIÓKAT**.
- Ha forró kerámiával vagy főzőfelületekkel dolgozik, **MINDIG VISELJEN** hőálló kesztyűt.

### FÜSTÖLÉS – ÚTMUTATÓ

- Kövesse a lassú főzési előkészületek fentebb olvasható utasításait.
- Figyelje a Kamadót, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet. Lásd a 4. oldalon a sütési hőmérsékleteket.
- Hagyja résnyire nyitva az alsó szellőzőt.
- Zárja be a felső szellőzőt és még néhány percig ellenőrizze a hőmérsékletet.
- Hőálló kesztyűt viselve szórjon faforgácsot kör alakban a forró faszénre.
- Most már készen áll arra, hogy füstölhessen a Kamadóval.
- **TIPP:** Ha a faforgácsot vagy a sütődeszkát 15 percre vízbe áztatja, meghosszabbíthatja a füstölési folyamatot.
- **FONTOS!** Ha magas hőmérséklet mellett nyitja ki a fedőt, csak résnyire nyissa ki, hogy a levegő lassan, biztonságosan jusson be. Ezzel megelőzheti a sérüléseket okozó lángcsóvák és fellobbanások kialakulását.
- **MINDIG** tartsa be a használati utasítás 4. oldalán leírt **ÉTELKÉSZÍTÉSI INFORMÁCIÓKAT**.
- Ha forró kerámiával vagy főzőfelületekkel dolgozik, **MINDIG VISELJEN** hőálló kesztyűt.
- Ha a füst kiszökik a fedél alól, ellenőrizze, hogy a fémbroncsok elég szorosak-e. Ha nem, húzza meg őket, ha a Kamado épp nincs használatban.

## Útmutató a kezeléshez és a biztonságos használathoz

### FŐZÉS MAGAS HŐMÉRSÉKLETEN - ÚTMUTATÓ

- Gyűjtsa meg a darabos faszenet a 3. oldalon olvasható utasítások szerint.
- Zárja be a fedelet és teljesen nyissa ki a felső és alsó szellőzőket.
- Figyelje a Kamadót, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet. Lásd a 4. oldalon a sütési hőmérsékleteket.
- Félig zárja be a felső szellőzőt és még néhány percig ellenőrizze a hőmérsékletet.
- Most már készen áll arra, hogy főzhessen a Kamadóval.
- **FONTOS!** Ha magas hőmérséklet mellett nyitja ki a fedőt, csak résnyire nyissa ki, hogy a levegő lassan, biztonságosan jusson be. Ezzel megelőzheti a sérüléseket okozó lángcsóvák és fellobbanások kialakulását.
- **MINDIG** tartsa be a használati utasítás 4. oldalán leírt **ÉTELKÉSZÍTÉSI INFORMÁCIÓKAT**.
- Ha forró kerámiával vagy főzőfelületekkel dolgozik, **MINDIG VISELJEN** hőálló kesztyűt.







### ÉTELKÉSZÍTÉSI INFORMÁCIÓK

- **NE** kezdjen sütni, amíg a tüzelőanyagon nem keletkezett hamuréteg.
- Kérjük, olvassa el és tartsa be ezeket az utasításokat, amikor a Kamadóval főz.
- Mindig mosson kezet a nyers hús kezelése előtt és után, és étkezés előtt.
- Tartsa távol a nyers húst a már elkészített hústól és egyéb élelmiszerektől.
- Főzés előtt győződjön meg arról, hogy a grillfelületek és eszközök tiszták, és nincsenek rajtuk ételmaradványok.
- **NE** használja ugyanazokat az eszközöket nyers és megfőtt ételekhez.
- Elfogyasztás előtt győződjön meg róla, hogy minden étel meg van-e sütvé.
- **FIGYELEM!** – nyers vagy nem megfelelően sült étel fogyasztása ételmérgezést okozhat (pl. baktériumtörzsek, mint az E.coli révén).
- Vágja föl a húst, hogy meggyőződhessen róla, hogy teljesen megsült-e. Ezzel csökkenthető a nem megfelelő elkészítés veszélye.
- **FIGYELEM!** – ha a hús megfelelően átsült, a húslének tisztának kell lennie és nem lehetnek rózsaszín/vörös lényomok, illetve hús elszíneződések.
- A nagyobb húsdarabokat és ízületes húsokat ajánlott előzetesen megfőzni, mielőtt a grillen megsütnénk őket.
- A Kamadón történő sütést követően mindig tisztítsa meg a grillsütő felületeket és eszközöket.

### ÚJRATÖLTÉS

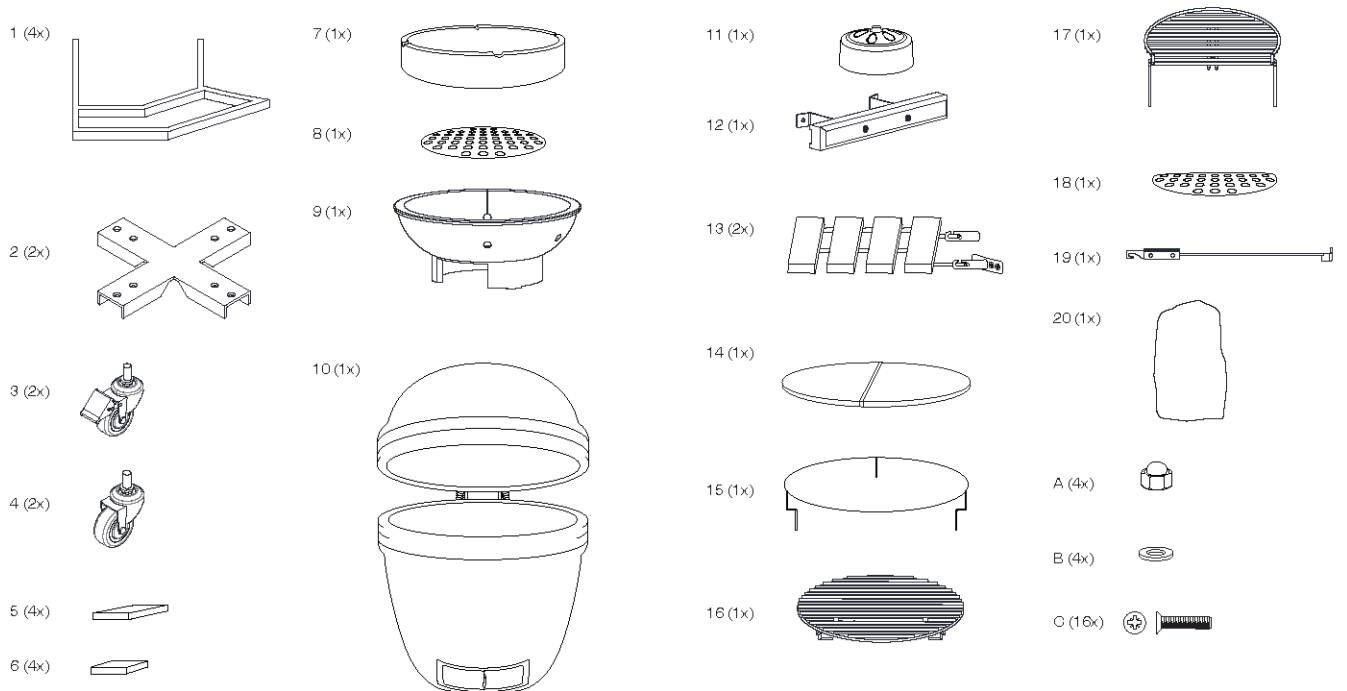
- Ha a szellőzőnyílások zárva vannak, a Kamado néhány óráig megtartja a magas hőmérsékletet. Ha hosszabb sütési időre van szüksége (pl. amikor egy teljes ízületes húst süt vagy lassan füstöl), szükséges lehet további faszen hozzáadása. Csak adja hozzá a további faszenet és folytassa a fentieknek megfelelően.

### FŐZÉSI HŐMÉRSÉKLETEK - ÚTMUTATÓ

Lassú sütés / Füstölés (110 °C-135 °C)	Alacsony hőmérséklet	Felső szellőző	Alsó szellőző
Marhaszegy Tépett sertéshús Egész csirke Borda Pecsenyék			
Grillezés (160 °C-180 °C)	Közepes hőmérséklet	Felső szellőző	Alsó szellőző
Hal Sertés rövidkaraj Csirkerészek Egész csirke Bárányláb Pulyka Sonka			
Sütés (260 °C-370 °C)	Magas hőmérséklet	Felső szellőző	Alsó szellőző
Steak Karaj Húspogácsák Kolbászok			

Nyitva  Zárva 

## Alkatrészlista

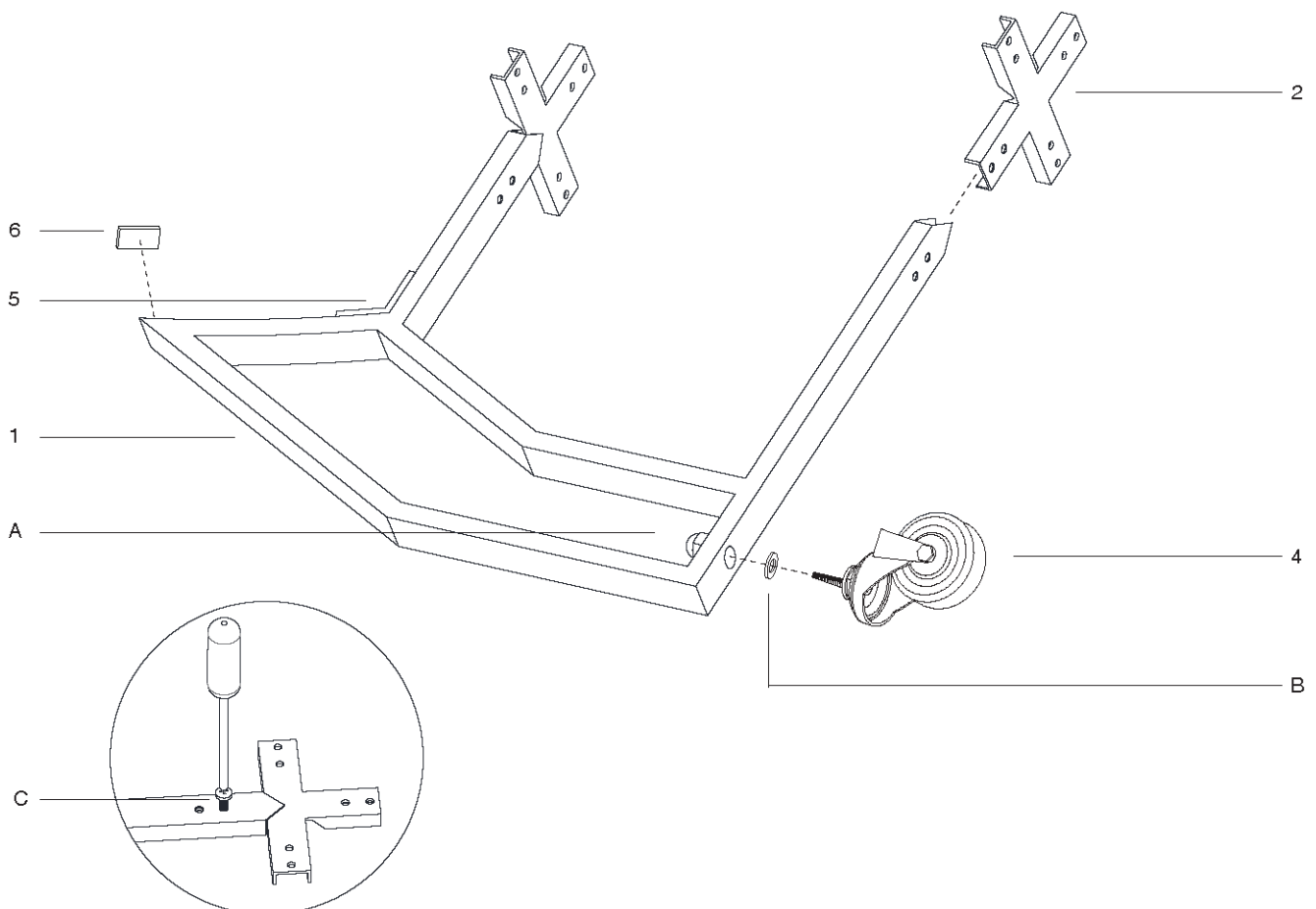


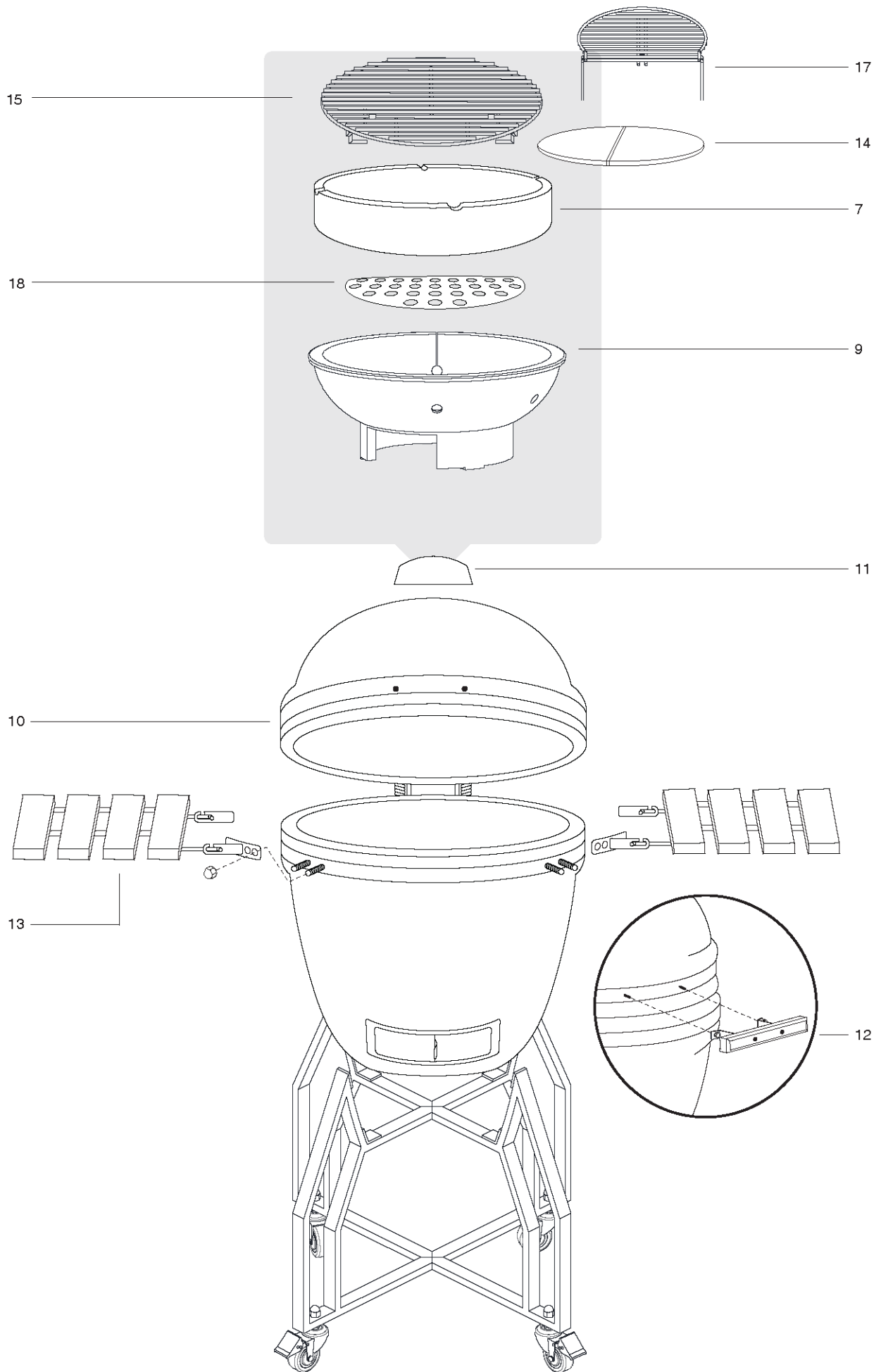
Az összeállítás előtt alaposan olvassa el az utasításokat. Ellenőrizze az alkatrészlistán, hogy minden alkatrész megvan-e. Az összeszerelést puha felületen végezze el, hogy ne karcolódjon meg a festés. Kérjük, a jövőbeli hivatkozás érdekében őrizze meg ezt az információt.

Az összeállítás könnyebbé tétele érdekében csak lazán csavarja meg a csavarokat. Csak akkor húzza meg őket teljesen, ha elkészült az összeszereléssel.

**VIGYÁZAT - SOSE HÚZZA TÚL** a csavarokat; csak mérsékelt erővel húzza meg őket a csavarok vagy a Kamado Grill károsodásának elkerülése érdekében.

## Összeállítási utasítások





## Összeállítási utasítások

**FONTOS!** - Használat előtt távolítsa el mindenfajta csomagolást, de a biztonsági utasításokat tartsa meg és tárolja a termékkel együtt. Mielőtt összeállítaná a terméket, győződjön meg arról, hogy a fedél zárva legyen.

- 1. LÉPÉS** - Rögzítsen 4 db hosszú tömítés/öntapadós betétet (5) és 4 rövid tömítést (6) a 4 állólábrészhez (1) az ábra szerint. Győződjön meg róla, hogy a hosszú tömítést (5) a láb szögtartó elötétének belső oldalához, a rövid tömítést (6) pedig az állólábrész végéhez rögzíti (1).
- 2. LÉPÉS** - Helyezzen 1 db csavaralátétet (B) mindegyik előzetesen rögzített csavarra a görgős kerekeken (3 & 4). Minden állólábhöz (1) rögzítsen egy görgős kereket: nyomja meg az előzetesen a görgős kerekeken rögzített csavart (3 & 4) az állólábrészen (1) található lyukon keresztül, és rögzítse azokat 1 db kalapos anyacsavarral (A). Húzza meg a mellékelt csavarkulccsal. Ismétlje meg a folyamatot minden állólábnál (1).
- 3. LÉPÉS** - Helyezzen be 2 db átlós összekötőt (2) az állóláb (1) nyílt végeibe úgy, hogy a lapos oldala lefelé, a görgős kerék felé nézzen. Helyezzen be 2 db csavart (C) mindegyik átlós összekötőbe (2), így rögzítve őket a helyükre. Ne húzza meg teljesen a csavarokat.
- 4. LÉPÉS** - Lazán rögzítse a maradék 3 állólábat (1) az átlós összekötőkhöz (2) 12 db csavar (C) használatával, és győződjön meg róla, hogy a 2, fékkel rendelkező görgős kerék (3) az összeállított állvány elülső oldalára essen. Győződjön meg róla, hogy a tömítések (5 & 6) felfelé nézzenek.
- 5. LÉPÉS** - Szorítsa meg mind a 16 db csavart (C) a mellékelt csavarkulccsal, hogy az állvány biztosan és stabilan álljon.
- 6. LÉPÉS** - Nyomja le a billenőkarokat a fékkel rendelkező görgős kerekeken (3), így az összeállított állvány nem tud elmozdulni, amíg beilleszti a Kamado-testet (10).
- 7. LÉPÉS** - A Kamado-testet (10) legalább 2 ember illessze be a helyére. Ne a zsanéroknál vagy az oldalfalanknál fogva emeljék meg, mert ez sérülésekhez vagy a termék károsodásához vezethet.
- 8. LÉPÉS** - Erősítse a fogantyút (12) a Kamado fedeléhez (10): távolítsa el az előzetesen rögzített 2 db kalapos anyát a Kamado fedelének abroncsából. Igazítsa a fogantyú konzoljának lyukait a rögzített csavarokhoz. Szorítsa a kalapos anyákat a rögzített csavarokhoz a mellékelt csavarkulccsal.
- 9. LÉPÉS** - Helyezze a kéménytetőt (11) a Kamado-test (10) tetejére.
- 10. LÉPÉS** - Erősítse fel a 2 db oldalpolcot (13): a Kamado-test (10) abroncsának mindegyik oldaláról távolítsa el a 4 db előzetesen rögzített kalapos anyát az előzetesen rögzített csavarokból. Csúsztassa mindkét oldalpolcot (13) az előzetesen rögzített csavarokra és rögzítse azokat a 8 kalapos anyára ismételt rögzítésével. Szorítsa meg a mellékelt csavarkulccsal.
- 11. LÉPÉS** - Helyezze a tűztérrészt (9) a Kamado-testbe (10). Ezután helyezze be a tűzrostélyt (8) és a felső kerámiagyűrűt (7).
- 12. LÉPÉS** - Helyezze be a kerámia hőterelőt (14) a sütőrács emelőjébe (15), majd helyezze a sütőrács emelőjét (15) a kerámia hőterelővel (14) együtt a helyére.  
MEGJEGYZÉS: A sütőrács-emelő (15) formája a vásárolt modelltől függ. Nagyobb modellek esetén a kerámia hőterelő (14) 2 db félkör alakú darabból áll.
- 13. LÉPÉS** - Helyezze a rozsdamentes acél sütőrácsot (16) a Kamado-testbe (10).
- 14. LÉPÉS** - A másodlagos rozsdamentes acél sütőrács (17) szükség szerint becsúsztatható az elsődleges sütőrács (16) fölé.

### MEGJEGYZÉS:

A nagyobb, Prestige modellek többszintes főzőrendszerrel felszereltek.

A többszintes főzőrendszer tartozékai: 4 db rozsdamentes acél, félkör alakú főzőrács-rész

1 db rozsdamentes acél, főzőrács-emelő

1 db rozsdamentes acél, másodlagos főzőrács

1 db faszén-elválasztó (18), amely beilleszthető a Kamado tűztérészébe (9), így a faszén elválasztásával különböző intenzitású hőt hoz létre.