

KJ101

KAMADO JOE HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ÚTMUTATÓ A KAMADO SÜTÉSHEZ

KAMADO**JOE**[®]

A szikrát kutatva

Amit a láng az étellel művel, nehéz megfogni. Szinte mágikus hatással van rá, kihozva az édes ízeket, hangsúlyozva az ízhatásokat, mélyebb összetettséget teremtve. Ennek az íznek az elérése gyújtotta lángra a grillezés iránti szenvedélyemet 20 éve – kutatni kezdtem, és elérkeztem a kamado hagyományához. Mindent kipróbáltam: a felsőkategóriás gázos grillsütőktől a hagyományos faszénbrikettes típusokig; a faszén füstös aromája kalandra csábított, de kutattam tovább. Végül megtaláltam ugyanazt a légyságot és ízhatást, amit évtizedekkel ezelőtt amerikai katonák először Japánban kóstoltak meg.

Miután éveken át főztem egy kamado grillsütőn, úgy döntöttem, elkészítem a sajátomat, és tökéletesítem. A legkiválóbb alapanyagokra és a főzési innovációra összpontosítottunk, és megszületett a Kamado Joe. Grillsütőink a világ legjobb kamado grillsütői, és ezen túlmenően az étel elkészítésének egyik legjobb lehetőségét kínálják. Hat gyermekkel a családomban igen sok időt töltök főzéssel. És sokat is jár rajta az eszem. És amit legjobban szeretek a Kamado Joe-val kapcsolatban, hogy a vacsora elkészítését közös programmá varázsolja. A Kamado Joe bevezetését követően ugyanezt a visszajelzést kaptuk olyan vásárlóinktól is, mint Ön. Nagyszerű élmény a grillezett étel kitűnő íze – de ami ennél több: Még nagyszerűbb élmény a kamadot begyújtani, kitölteni egy italt és hagyni, hogy a nap gondjai leperegjenek az emberről.

Akár először vásárolt most kamadot, akár már negyedszer, remélem, hogy ez az útmutató inspirálni fogja, hogy összehívja a családját és barátait, hogy együtt hódoljanak a csodálatos, faszéneken sült ízek élvezetének! Ahogy ezrek és ezrek tették már előttünk.

Gyűjtsa be Ön is!



Bobby Brennan

A Kamado művészete

A VILÁGOT A TŰZ SZELIDÍTETTE MEG – MERT TŰZ NÉLKÜL NEM LEHET FŐZNI

Az étkezések a tűz körül kezdődtek és értek véget. A főzés technikája idővel a kihagyott bot végén tűzbe tartott falatoktól a nyársak és a korai kemencék használatáig fejlődött. A főzéshez használt agyagedények közvetítették és szabályozták a tűz hőjét az étel felé a jobb ízhatás érdekében. A kezdetleges főzőedények világszerte tökéletesedtek, így alakult ki belőlük pl. a tandoori kemence Indiában, és a faszéntüzelésű mushikamado Japánban.

A II. világháború után az amerikai katonák megismerkedhettek a kamado kínálta kitűnő, faszéne sütött ízekkel, és magukkal hozták ezt a grillezési technikát az Egyesült Államokba. Azóta a kamado grillsütő sokoldalú kerámiasütővé fejlődött, amely továbbra is lenyűgöz hihetetlen ízeivel és textúráival. A gazdag, füstös ízű, csontból leváló hústól a ropogós pizzákon át a szaftos, karamellizálódott, forró lángon pörkölt steakig a kamadoval készített ételek elemi, valódi ízű fogások.

Őseink tisztában voltak azzal, amiről mi gyakran megfeledkezünk: A legjobb hozzávaló az idő. Sokezer ével ezelőtt az emberek a kamado köré gyűlve várták az ételük elkészültét; ma hiába ultramodern konyháink, kétrészes sütők és indukciós főzőlapjaink, mégis a kamado hozza össze az embereket, és ülteti őket a tűz köré. A kamado több, mint sütési technika: kapcsolatteremtési lehetőség! Kapcsolatteremtés az elemekkel. A kezünkkel, az ételünkkel. A szeretteinkkel. Nem gyorsétel. Mint minden jó munkához, ehhez is idő kell. Az eredmény pedig egy páratlan ízrel jutalmazó fogás – és az értelmesen eltöltött idő adta elégedettség érzete.

ALAPOK

A jó kamado sütés a jó alapoknál kezdődik. Tanulja meg az elemeket uralni és a grillsütőt szabályozni – már meg is tette az első lépéseket a hihetetlenül finom ízek felé!

TECHNIKÁK

E néhány alapvető fontosságú módszer ismerete kiszélesíti a grillezési lehetőségeit. A kezébe adják a szaktudást bármilyen recept elkészítéséhez.

– 5

TŰZ

– 7

FÜST

– 9

TÁVOLSÁG

– 11

FELÜLETEK

– 13

GRILLEZÉS

– 15

PÖRKÖLÉS

– 17

SÜTÉS

– 19

HÚSSÜTÉS

– 21

FÜSTÖLÉS

A tűz alapjai

A tűz a sikeres kamado sütés legfontosabb összetevője – és csak három elem kell hozzá: oxigén, hő és tüzelőanyag. Sajátítsa el a szabályozásukat, és ura lesz a tűznek.

AZ ÍZ FORRÁSA A TÜZELŐ

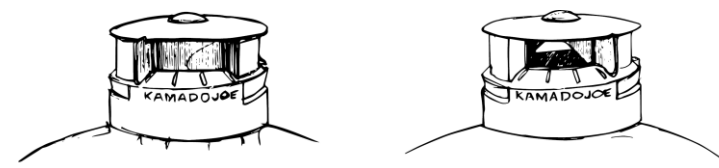
Csak prémium minőségű keményfa faszenet használjon. Az éghető folyadékok (pl. gyújtófolyadék) nemkívánatos ízt ad az ételnek, károsítja a sütőt, és tűzveszélyt okoz. Ne feledje: Az íz forrása a tüzelől! A bevitt íz végső soron visszaköszön a tányéron.

A JÓ TŰZ A JÓ LÉGÁRAMMAL KEZDŐDIK

A tűztérbe annyi faszenet helyezzen, amennyi azt félig feltölti. Ha magas hőmérsékletet kíván létrehozni, a faszéntartót maximális légáramhoz rendezze el – a nagyobb darabokat alulra, a kisebbeket rá, közéjük helyezze. Most meggyújthatja a faszenet. A tűz él. Levegőhöz kell jutnia kicsit, mielőtt a hőmérsékletet szabályozni kezdi, ezért hagyja a kupolát nyitva kb. 5 percig, miután meggyújtotta.



A FASZÉN ADDIG HASZNÁLHATÓ, AMÍG EL NEM FOGY. A LEGKÖZELEBBI HASZNÁLAT ELŐTT A MARADÉK FASZENET JÓL KAVARJA ÁT, HOGY A LAZA HAMUT LEVERJE RÓL, HAMUZZA KI A SÜTŐT, MAJD TÖLTSE FEL A TŰZTERET A SZÜKSÉGES MENNYISÉGŰ FASZÉNHÉZ. MAGAS HŐMÉRSÉKLETŰ SÜTÉSHEZ JAVASOLJUK A TŰZTERET TELJESEN FELTÖLTENI.



TÖBB LEVEGŐ, TÖBB HŐ – KEVESEBB LEVEGŐ, KEVESEBB HŐ

A Kamado Joe felső és alsó szellőzőrendszere a tűz „hangerőszabályozója”. A levegő az alsó szellőzőnyíláson jön be, és a felsőn távozik. Nyissa ki őket a légáram gyorsításához, és a hőmérséklet fokozásához, és csukja be őket a lassításhoz és a hőmérséklet csökkentéséhez. Ha forró tüzet szeretne készíteni pirításhoz, mindkét nyílást majdnem teljesen ki kell nyitni.

Kis tüzet füstöléshez? Ehhez majdnem be kell őket csukni.



IRÁNYÍTÁS FELÜLRŐL

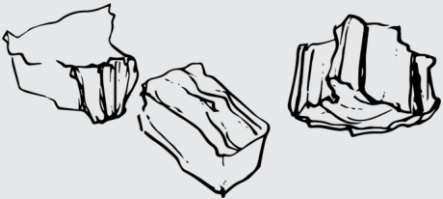
A Kamado Joe 225°F - 750°F hőmérsékleten képes üzemelni. A célhőmérséklet legkönnyebben az alsó szellőzőnyílással történő beállítással és a felsővel, a Kontrol Tower szabályozóval történő finombeállítással. 600°F hőmérsékletig állítsa be a felső szellőzőnyílást a Kontrol Tower első tolózárával. Ha 600°F-nál forróbb hőmérsékleten kíván sütni, a Kontrol Tower tetejét is forgassa nyitott állásba, hogy növelje a légáramot. A kezdéshez csukja be a kupolát, az első tolózárát tartsa teljesen nyitva, amíg a célhőmérsékletet 50°F-ra meg nem közelíti. Ezután kezdje meg lezárni a felső szellőzőnyílást, várjon egy vagy két percet a szükséges beállításokhoz, a Kontrol Tower szabályozófej tolózárának zárásával vagy nyitásával.

ADJON IDŐT A TŰZNEK

A legnagyobb hiba, amit elkövethet, ha nem ad elég időt a Kamado Joe-nak átmelegedni a faszén meggyújtását követően. A grillsütő azért remekel, mert a kerámia fala páratlanul hatékonyan elnyeli, megtartja és eloszlatja a hőt – de a hő egyenletes elnyeléséhez azonban időre van szüksége. Begyújtást követően hagyja a sütőt 20-40 percig melegedni, hogy stabilizálódjon a hőmérséklete, mielőtt a sütést megkezdi. A sütő hőmérsékletének növelését pedig lassan végezze. Mivel a kerámia fal igen jól tartja a hőt, sokkal egyszerűbb a hőmérsékletét kissé megemelni, mint visszahűteni, ha a célhőmérsékleten egyszer túlszalad.

A tűz alapjai

A füst íze utánozhatatlan és hamisíthatatlan. A legalacsonyabb minőségű húsokat is feljavítja, komplexebbé teszi, emlékezetessé teszi a belőlük készített ételt. Mivel a Kamado Joe faszéntüzrelésű, minden benne sült ételen érződni fog az enyhe füstös íz, bármilyen technikát is használ. A füst íze, amire mindenki vágyik.



EGY KIS FA SOKAT NYOM A LATBAN

A jó füstölés titka a kamado grillsütőben nem feledni, hogy a kevesebb néha több. Nem kell teletömni füstölőfával, az ízhatáshoz néhány darab is megteszi. Nem kell a grillsütőnek ontania a füstöt, hogy a benne lévő ételt is tökéletesen átjárja. A túl sok füstölőfától az étel keserű, fanyar ízt kaphat.

A FOLYADÉK ELHAGYHATÓ

A kamado innovatív alakja és légkeveréses kialakítása megteremti azt az ideális nedvességtartalmú környezetet, amely a puha, ízletes húsok készítéséhez szükséges. Nem szükséges egy tálca vizet vagy egyéb folyadékot hozzáadni a füstölési folyamat közben, mivel a Kamadonak a hőmérséklet-szabályozáshoz nincs szüksége további folyadékra.

A FÜSTÖLÉS MŰVÉSZET, NEM TUDOMÁNY

A füstölésnek nincsenek kőbe vésett szabályai, csak tippek adhatók. Minden döntése – a fafaj, a fűszer, a füstölési idő – ízlés és preferencia dolga. A különböző fafajok más, eltérően intenzív ízhatást eredményeznek. Az intenzív füstízt adó fafajok, mint a hikoridió vagy meszkitó a tökéletes választás marhahúshoz, míg a kevésbé intenzív gyümölcsfák a disznóhús édességét csalják elő. Egyesek ütős, domináns füstízt szeretnek érezni, mások csak az enyhe érintését – idővel mindenki kikísérletezi a saját ízlésének megfelelőt, de a legjobb kevéssel kezdeni, és fokozatosan, igény szerint növelni a mennyiséget.



A HOZZÁADOTT FÜSTÖLŐFA MENNYISÉGÉT ÍZLÉS ÉS TAPASZTALAT HATÁROZZA MEG, AZONBAN KEZDETNEK ÁLLJON ITT EGY EGYSZERŰ ÖKÖLSZABÁLY: 1 HASÁB SZÁRNYASOKHOZ ÉS HALHOZ (MIVEL EZEK KÖNNYEBBEN NYELIK EL A FÜSTÍZT, MINT A MARHA ÉS A DISZNÓHÚS); 2–4 HASÁB A 3 KG-NÁL NAGYOBB HÚSDARABOKHOZ (TARJA, MARHASZEGY, OLDALAS). ÍZLÉS SZERINT NÖVELJE A MENNYISÉGET.

A távolság alapjai

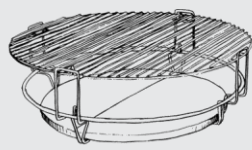
AZ OPTIMUMPONT MEGKERESÉSE

A tűzzel hővel és távolsággal kapcsolatos első tapasztalatokat talán gyerekkorunkban szereztük. Talán türelmesen próbálta ideális aranybarnára pirítani a mályvacukrot, magasan a tűz fölé tartva. Talán a megfeketedett, ropogós kérge ízlett, ezért a lángba lóbálgatta. Akárhogy is tette, a láng közelségével kapcsolatban tapasztaltak a kamado esetében is érvényesek.

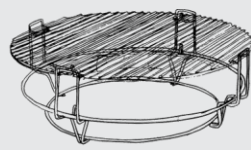
HÁROMFÉLE MÓDON LEHET TŰZ FÖLÖTT ÉTELT KÉSZÍTENI:



Közeli és gyors → közvetlen hőközlés

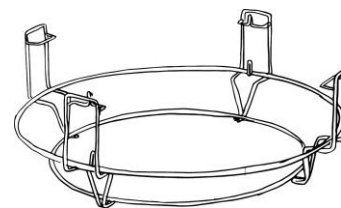


Távoli és lassú → közvetett hőközlés

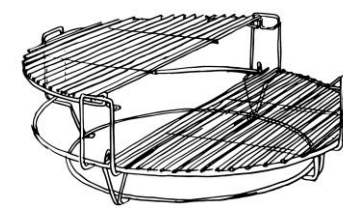


Távoli és gyors → közvetlen hőközlés

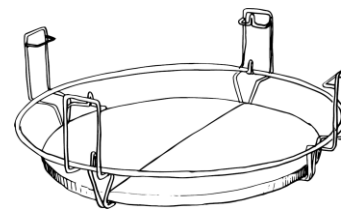
Amikor tipikusan jó szint és pörkölést kíván elérni, az ételt közel fogja helyezni a közvetlen hőforráshoz. A közvetlen hőforrás fölé magasan elhelyezett grillrács hihetetlen ízeket kölcsönöz a készülő ételnek. Ha nagyon forrón kívánja pirítani a hamburger pogácsát vagy a steakot, közvetlenül faszén fölött grillezze, alacsonyan elhelyezett ráccsal. Amikor inkább hagyná, hogy az állandó tűz és az ízletes füst tegyék a dolgukat a szegyen, brízen vagy oldalason, akkor az ételt kissé távolabb helyezve, a közvetett hő hatását használja ki.



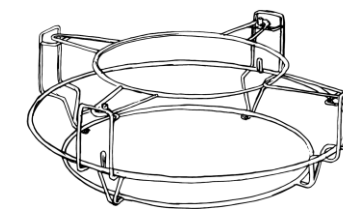
Rugalmas sütőrácsrendszer



Felezett sütőrács



Két fél hőterelő



Eszköztartó

KÉTFÉLEKÉPPEN EGYSZERRE

Néha előfordulhat, hogy két különböző módon szeretne egyszerre sütni. Ezért hoztuk létre a Divide & Conquer® rugalmas sütőrendszert. Innovatív kialakítása lehetővé teszi, hogy többszintű hőzónákat hozzon létre – így egyszerre piríthatja a steakot, és sütheti a zöldségeket lassú tűzön.

E rendszerünk szépsége saját fejlesztésű, félhold alakú kiképzésében rejlik. A hőterelők vagy részlegesen lezárja a hőt, hogy két hőmérséklet-zónát alakítson ki, vagy teljesen lefedje a lángot, és ideális, közvetett hőt képezzen sütéshez, füstöléshez és hússütéshez. Mindkét hőterelőt használva a kamado hatékonyan alakítható át grillsütőből faszéntüzelésű kemencévé – vagyis minden, ami egy beltéri sütőben elkészíthető, ugyanúgy elkészíthető a Kamado Joe-ban is. A telepítés szintén rugalmas, lehetővé téve a sütőrácsok és hőterelők áthelyezését, különböző magas és alacsony hőmérsékletű zónák kialakításához.

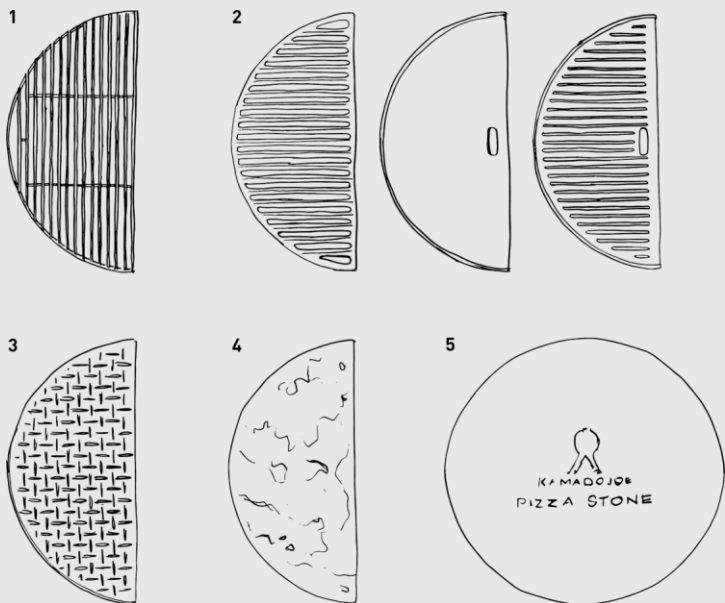
A sütési felületeinket ezután szintén félhold alakúra képeztük ki, rugalmasságot biztosítva arra vonatkozóan, hogy mit és mikor süts. Egy felületen piríthat disznóhúst nyílt láng felett, míg a másikon édesburgonyát süthet – mindezt egyszerre.

A felületek alapjai

AZ ESZKÖZÖK TÖKÉLETES HASZNÁLATÁNAK ELSAJÁTÍTÁSA

A Kamado Joe sütőfelületeire úgy gondoljon, mint a konyhai lábosok és serpenyők felületére. Vagy mint a legalapvetőbb konyhaeszközökre. A különféle anyagok (öntöttvas, rozsdamentes acél, kerámiakő) hőtehetetlensége és hőátadása eltérő. A megfelelő hőátadás megtalálása – a lángtól az étel felületéig – kulcsfontosságú a tökéletes befejezéshez, függetlenül attól, hogy mit süt éppen.

A láng fölötti sütés szépsége, hogy nem komplikált dolog. A standard rozsdamentes acél sütőrácsunk megfelelő eszköz a sikerhez. Azonban ahogy felfedezi a kamado hagyományát, új technikákat és recepteket próbál ki, meg fogja tapasztalni, hogy egyes felületektől egyes ételek szinte tánra perdülnek. Ki fogják érdemelni a megfelelő helyüket a konyhaeszközei között – ahogy minden jó szerszámot megbecsül az ember.



ÚTMUTATÓ A FELÜLETEKHEZ

1 Standard rozsdamentes acél sütőrács

Ez a rendkívül sokoldalú sütőrács nem véletlenül a Kamado Joe standard tartozéka: tartós, könnyen tisztítható, és kiválóan alkalmas számos étel sütésére. A rozsdamentes acél rendkívül gyorsan felforrósodik, és nagyon egyenletesen oszlatja el a hőt. Sokan használják általános sütőfelületnek.

2 Öntöttvas

A szinte elnyúlhatatlan öntöttvas az egyik leghosszabb ideje főzéshez használt anyag a világon. Ellenáll a magas hőmérsékleteknek, és kiválóan nyeli el, tartja, és közvetíti a hőt – ezért a magas hőmérsékletű pörköléshez, pirításhoz tökéletes felületet ad. Használja az öntöttvas rácsot vagy sütőlapot, ha tökéletes pörkölést, színt és karamellizálódást óhajt elérni.

3 Lézervágású rozsdamentes acél

Az egyenletes hőelosztásra tervezett, a tartósság kedvéért kéteseres vastagsággal készült sima felületű rozsdamentes acél felület védi a törékeny fehérjéket, pl. a halat, a sütés közbeni szétesésétől. Lézerrel vágott kialakítása révén zöldségek sütésére is alkalmas, mivel az apró réseken a hő könnyen átjut, ugyanakkor az apró zöldségfélék nem eshetnek be a parázsba.

4 Zsírke

Kiemelkedően egyenletes hőelosztásának köszönhetően ez a vastag, baktérium- és foltálló kőlap ideális a hús és hal sütés közbeni nedvesen tartásához, mivel a saját levükben sülnék. Hasáb alakú kialakítása elnyeli és eloszlatja a közvetett hőt, megakadályozva, hogy a lángok sütés közben felcsaphassanak.

5 Kerámia pizzakő

Ideális sütéshez és pirításhoz, a kerámialap kiváló hőtartást és hőelosztást biztosít. A kerámia elvezeti a tészta nedvességét, hogy a pizza és a kenyér isteni ropogós kérgét kialakítsa.

A grillezés technikája

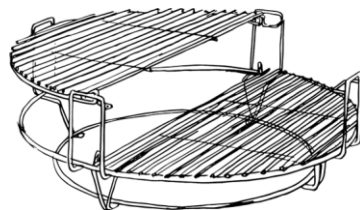
A GRILLEZÉS MENETE

A grillezés a gyors, finom és konzisztens eredmények szokványos technikája. A magas minőségű faszén használata biztosítja a tartós lángot, és a páratlan ízhatást minden grillezett étel esetén, a hamburgertől a csöves kukoricáig.

GRILLEZÉSI KONFIGURÁCIÓK:



A Mindkét félhold alakú ráccsal az alsó helyzetben



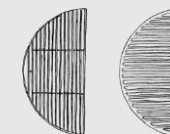
B Egy félhold alakú ráccsal a felső, egygel az alsó helyzetben

1. Töltse fel a tűzteret faszénnel. Gyűjtsa meg a faszenet 1-2 helyen, hogy a grillsütő a lehető leggyorsabban felforrósodjon.
2. Helyezzen be egy vagy két félhold alakú sütőrácsot. Hagyja a kupolát nyitva kb. 10 percig, majd csukja be.
3. Nyissa ki a felső szellőzőnyílást teljesen, amíg a Kamado Joe el nem éri a 400–600°F-os grillezési célhőmérsékletet. Ezután zárja be a felső nyílást félig, ha szükséges, szabályozva a légáramot.
4. Ügyeljen arra, hogy a grillsütőt minden nyitáskor „kiszellőztesse”, hogy a veszélyes lángvisszacsapást elkerülje – ekkor az oxigén gyors beáramlása miatt a hőmérséklet ugrásszerűen megemelkedik. A kupolát részben kinyitva (2-3 hüvelyknyire), kb. 5 másodpercig hagyva, hogy a hő távozzon, megakadályozza ezt.
5. Ha a grillsütő kellően forró, helyezze az ételt a rácsra, és igény szerint fordítsa át. Az átfordításhoz csipeszt használjon villa helyett, hogy a nedvek ne folyhassanak el.

Barbecue Cheddar sajtburger

Elkészítése: 30–60 perc. | A sütőben: 15–20 perc. | Felület: Acél vagy öntöttvas rács

1 Melegítse elő a Kamado Joe grillsütőt 400–450°F-ra. Konfigurálja a Divide & Conquer® rugalmas sütőrendszert standard grillsütésre, mindkét fél grillezőrácsot a tartó alsó helyzetébe téve.



2 A szószt hozzávalóit dolgozza össze egy kis tálban, és tegye félre.

3 Egy keverőtálban dolgozza össze a darált marhahúst a barbecue és sórszósszal, és keverje össze teljesen. Ossa a keveréket négy egyenlő részre, és formázza őket hamburgerpogácsa alakúra. Ízlés szerint sózza, borsozza a pogácsák mindkét oldalát, és tegye őket félre.

4 Hagymaszeleteket hintsen meg olívaolajjal, és helyezze őket a grillezőrácsra.

5 Helyezze a pogácsákat a rácsra, és süssse 3-4 percig.

6 Fordítsa át a pogácsákat, és helyezzen mindegyikre egy hagymaszeletet, egy szelet sajttal együtt. Folytassa a sütést, amíg a pogácsák ízlés szerint kellően át nem sülnnek.

7 A hamburger puffancsok mindkét felére kenjen barbecue szószt és helyezzen rá egy salátalevelet és egy szelet paradicsomot. Helyezze rá a húspogácsát, és fogyassza élvezettel!

HOZZÁVALÓK

4 személyre

- 1 ¼ font darált marhalapocka (80/20)
- 1 Vidalia hagyma, felszeletelve
- 4 szelet csipős Cheddar sajt
- 4 szelet paradicsom
- Saláta
- Barbecue szósz, olívaolaj, ízlés szerint só és bors
- 4 hamburger puffancs

A szószhoz:

- ¼ csésze barbecue szósz
- ¼ csésze sör

A pörkölés technikája

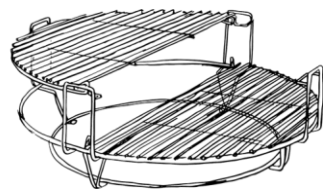
A PÖRKÖLÉS MENETE

A pörkölés adja a húsnak azt a hihetetlen színét és ízét, amire akkor gondolunk, amikor egy szaftos steak vagy lángon sült natúr szelet jut eszünkbe. Ennek a magas hőfokon történő elkészítési technikának a titka az időztetés. Elegendő időt kell adnia a Kamado Joe-nak, hogy elérje a megfelelő hőmérsékletet (500–750°F) a pörköléshez, ezért ne feledje jó előre begyújtani a grillsütőt! Ha a sütő így fel van forrosítva, maga a pörkölés nem lesz hosszú folyamat. A cél, hogy az ízeket a húsba zárva egy gazdag, barna karamellizált réteget vonjunk köré, az étel megégetése nélkül.

PÖRKÖLÉSI KONFIGURÁCIÓK:



A Mindkét félhold alakú ráccsal az alsó helyzetben



B Egy félhold alakú ráccsal a felső, egygel az alsó helyzetben

1. A pörkölés előtt egy órával gyújtsa be a sütőt, a tűzteret teljesen feltöltve friss faszénnel. Gyújtsa meg a faszén 1-2 helyen, hogy a grillsütő a lehető leggyorsabban felforrósodjon. Helyezzen egy vagy két félhold alakú rácsot az alsó helyzetbe, a legközelebb a faszénhez. Hagyja a kupolát nyitva kb. 10 percig, majd csukja be, amint a parázs elkezd kialakulni.
2. Nyissa ki az alsó szellőzőnyílást teljesen, amíg a grillsütő el nem éri az 500°F-os, vagy a fenti hőmérsékletet. Ezután kissé zárja be a felső nyílást, tartva a hőmérsékletet.
3. Ügyeljen arra, hogy a grillsütőt minden nyitáskor „kiszellőztesse”, hogy a veszélyes lángvisszacsapást elkerülje – ekkor az oxigén gyors beáramlása miatt a hőmérséklet ugrásszerűen megemelkedik. A kupolát részben kinyitva (2-3 hüvelyknyire), kb. 5 másodpercig hagyva, hogy a hő távozzon, megakadályozza ezt.
4. Ha a grillsütő kellően forró, helyezze az ételt a rácsra, a láng fölé. Az átfordításhoz csipeszt használjon villa helyett, hogy a nedvek ne folyhassanak el.

Szárazpácolású New York Strip Steak

Elkészítése: 30–60 perc. | A sütőben: 10 perc. | Felület: Acél/öntöttvas rács, vagy öntöttvas sütőlap

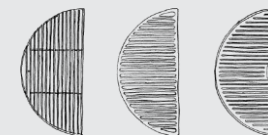
1 Melegítse előre a Kamado Joe grillsütőt a Divide & Conquer® rugalmas sütőrendszerrel, kéztónás közvetlen, ill. közvetett sütésre előkészítve. Helyezze a grillsütőt vagy sütőlapot az alsó tartóra, közvetlenül a forró parázs fölé. Helyezzen egy hőterelőt az átellenes alacsony oldalra a grillráccsal az emelt helyzetben, a hőterelő felett. Hagyja a grillsütőt 500°F-ra felmelegedni.

2 Amíg a grillsütő melegszik, állítsa össze a száraz pácot, keverje jól össze, és tegye félre.

3 Olvassza meg az ülepített vagy sózatlan vaját. Merítse a hideg hússzeleteket az olvasztott vajba, mindkét felületüket bevonva. Bőségesen dörzsölje be a szeletek mindkét oldalát a szárazpáccal. Hagyja a steakeket állni, amíg a grillsütő melegszik.

4 Amint a grillsütő felmelegedett, helyezze a steakeket a közvetlen hőt közlő rácsra vagy sütőlapra 2 percig, hogy szépen megpiruljanak. Fordítsa át a steakeket, és süsse újabb 2 percig.

5 Helyezze át a steakeket a grill közvetett oldalára, és folytassa a sütést, amíg a steakek ízlés szerint kellően át nem sülnék.



HOZZÁVALÓK

4 személyre

- 4 szelet 1-2 hüvelyk vastag New York strip steak
- 4 evőkanál olvasztott ülepített vaj (vagy sózatlan vaj)

A szárazpáchoz:

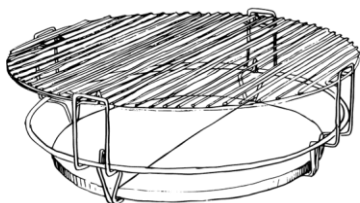
- 1 evőkanál tengeri só
- 1 teáskanál tört feketebors
- ½ teáskanál paprika
- ½ teáskanál fokhagyma granulátum
- ½ teáskanál finomra őrölt kávé
- ¼ teáskanál őrölt Cayenne-i bors

A sütés technikája

A SÜTÉS MENETE

Több mint grillsütő: A Kamado Joe egyetlen, egyszerű konfigurációval faszéntüzelésű kemencévé alakítható. Kerámia fala tartja a hőt, forgástest alakja pedig elősegíti a tökéletes légkeverést, megteremtve a sütés ideális feltételeit. megsüthet benne bármit, amit egy konyhai sütőben is, a kőn sült pizzától a rusztikus erdei gyümölcsös cobbleren át a friss, ropogós kenyérig. Megjegyzés: a pizza sütéséhez a hőmérsékletet a tipikus sütési hőmérséklet (300–450°F) fölé kell növelnie, legalább 500°F-ra.

SÜTÉSI KONFIGURÁCIÓK:



A Mindkét félhold alakú ráccsal és hőterelővel



B Pizzakővel és mindkét hőterelővel

1. Töltse fel a tűzteret faszénnel. Gyújtsa meg a faszenet. Helyezze be a hőterelő lapokat; majd helyezze a pizzakövet vagy sütőrácsot felülre. Hagyja a kupolát nyitva kb. 10 percig, majd csukja be.
2. Nyissa ki az alsó és felső szellőzőnyílásokat félig, amíg a Kamado Joe megközelíti a 300–450°F-ot. Ezután kezdje el lezárni a szellőzőnyílásokat igény szerint, hogy a kamadot a célhőmérsékleten stabilizálja. Ha pizzát készít, növelje a hőmérsékletet legalább 500°F-ra.
3. Ügyeljen arra, hogy a grillsütőt minden nyitáskor „kiszellőztesse”, hogy a veszélyes lángvisszacsapást elkerülje. A kupolát részben kinyitva (2-3 hüvelyknyire), kb. 5 másodpercig hagyva, hogy a hő távozzon, megakadályozza ezt.
4. Ha a grillsütő kellően forró, készen áll a sütésre. A felső huzatszabályzóval végezze el az esetleges hőmérséklet-finombeállításokat.

Pizza

Elkészítése: 90–120 perc. | A sütőben: 10 perc. | Felület: Kerámia pizzakő

1 Egy állványos keverőgép keverőedényében keverjen össze vizet, olívaolajat, cukrot és élesztőt. Hagyja állni 10–15 percig, amíg hólyagosodni nem kezd.

2 Keverje össze a lisztet és a sót a tésztakeverő toldalékokkal kb. 5-6 percig. A tésztából gyúrjon golyót, helyette egy kiolajozott tálba, és görgesse körbe benne, hogy az olaj bevonja. Takarja le a tálát fóliával, és hagyja állni meleg helyen 60-90 percig, amíg a tészta a méretének kétszeresére nem kel.

3 Eközben gyújtsa be és melegítse elő a Kamado Joe grillsütőt 500°F-ra a hőterelővel és a pizzakővel a legmagasabb helyzetben a Divide & Conquer® rugalmas sütőrendszeren.

4 Miután a tészta megkelt, ossza két egyenlő részre. Gyúrjon mindkettőből nagy, vékony körlapot egy jól beliszteztet felületen. Hintse meg a pizzalapátot kukoricadarával, és helyezze rá a tésztát. Egy villával jól szurkálja meg, hogy a hólyagosodását megelőzze. Kenje meg a tésztát olívaolajjal, mielőtt egyenletesen elteríti rajta a pizzaszószot. Gazdagítsa a pizzát tetszőleges feltéttel.

5 Helyezze a pizzát a pizzakőre a Kamado Joe grillsütőben. Csukja le a kupolát, és süsse 7-10 percig. Ügyeljen arra, hogy a grillsütőt ezen a hőmérsékleten a kupola minden nyitása előtt „kiszellőztesse”. Szedje ki a pizzát a pizzalapáttal, és hagyja lehűlni, mielőtt felvágja.



HOZZÁVALÓK

4-6 személyre (2 pizzához)

A pizzatésztahoz:

- 1 csésze langyos víz
- ¼ csésze extra szűz olívaolaj
- 1 teáskanál cukor
- 1 csomag instant száraz élesztő
- 3 csésze univerzális liszt
- 1 teáskanál só

További hozzávalók:

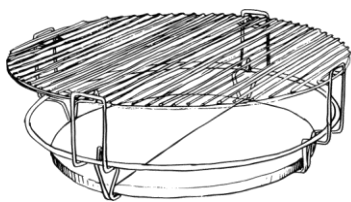
- Kukoricadara a pizzalapáthoz
- Extra szűz olívaolaj a pizzatészta kenéséhez
- Pizzaszósz
- A választott pizzafeltétek

A hússütés technikája

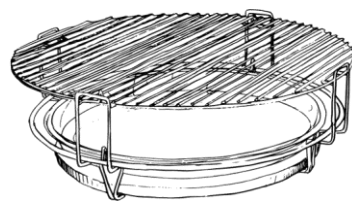
A HÚSSÜTÉS MENETE

Belül szaftos és lágy, kívül ropogós és ízletes – ez a hússütés titka. Ez a technika tökéletes a nagyobb darab húshoz, pl. egész csirkéhez vagy sertéskarajhoz, vagy zöldségekhez. A középmeleg hőmérséklet (300–450°F) a lassú, közvetett hőt állítja szolgálatába, hogy a húst átjárja a faszenes sütés íze és puhára süsse, miközben a közölt hő elegendő a ropogós kéreg kialakításához is. Ha nedves vagy száraz páccokkal kíván kísérletezni, a sütés nagyszerű módja annak, hogy büszkélkedjen művészetével!

HÚSSÜTÉSI KONFIGURÁCIÓK:



A Cseppfogó nélkül



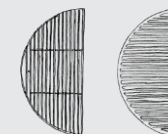
B Cseppfogóval

1. Töltsd fel a tűzteret faszénnel. Gyűjtsd meg a faszénét.
2. Helyezze be a hőterelő lapokat; majd helyezze a sütőrácsot felülre. Hagyja a kupolát nyitva kb. 10 percig, majd csukja be.
3. Nyissa ki az alsó és felső szellőzőnyílásokat félig, amíg a Kamado Joe megközelíti a 300–450°F-os sütési célhőmérsékletet. Ezután kezdje el lezárni a szellőzőnyílásokat igény szerint, hogy a Kamado Joe-t a célhőmérsékleten stabilizálja.
4. Ha a grillsütő kellően forró, készen áll a sütésre.

Sült csirke

Elkészítése: 30–60 perc. | A sütőben: 60–90 perc. | Felület: Acél vagy öntöttvas rács

1. Dörzsölje le az egész csirkét olívaolajjal.
2. Dolgozza össze a sót, borsot, kakukkfűvet és köményt, és borítsa be a csirke külsejét bőségesen.
3. Helyezze a csirkét a sütőrácsra a mellével lefelé, és süsse 1 - 1 ½ óráig, amíg a mellehúsa vastag részében a hőmérséklet eléri a 160°F-ot.
4. Vegye ki a csirkét a grillsütőből, lazán takarja le alufóliával, és felszolgálás előtt hagyja állni 15 percig, vagy amíg a belső hőmérséklet eléri a 165°F-ot.



HOZZÁVALÓK

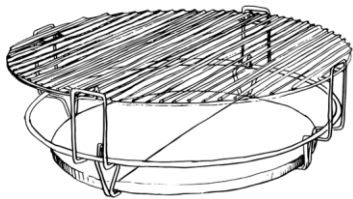
- 1 egész bontott csirke, 2-3 kg, lemosva, szárazra törölve
- ¼ csésze extra szűz olívaolaj
- 1 evőkanál só
- 1 teáskanál feketebors
- 1 teáskanál szárított kakukkfű
- 1 teáskanál köménymag

A füstölés technikája

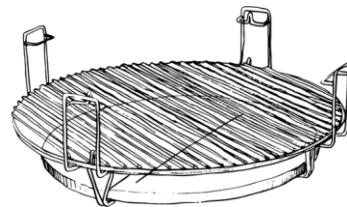
A FÜSTÖLÉS MENETE

A füstölés az alacsony hőfokú, lassú főzés legtokéletesebb formája. A kamado egyedi formája és kialakítása nedvesen tartja a húst, miközben a hő kíméletesen lebontja a kollagént, miközben átható füstízt kölcsönöz neki. A hús természetesen nem az egyetlen füstölhető étel. A haltól a mogyoróféléken át a zöldségekig egy sor élelmiszernek előnyére szolgál a fafüst komplex aromája.

FÜSTÖLÉSI KONFIGURÁCIÓK:



A A rácsokkal a felső szinten



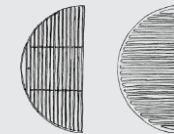
B A rácsokkal az alsó szinten

1. Töltse fel a tűzteret friss faszénnel. Gyűjtsa meg a faszenet.
2. Helyezzen be pár darab füstölőfát (1-6 db, ízlés szerint).
3. Helyezze be a hőterelő lapokat és a sütőrácsokat. Hagyja a kupolát nyitva kb. 10 percig, majd csukja be.
4. Az alsó szellőzőnyílást csak kb. 2 hüvelykre nyissa ki, teljesen csukja be a felső szellőzőnyílást, és nyissa ki a huzatszabályzót, amíg a Kamado Joe el nem éri a füstölési célhőmérsékletet (225–275°F). A finombeállítást a huzatszabályzó nyitásával, ill. zárásával végezheti, és ha a hőmérséklet még mindig túl magas, szűkítse az alsó szellőzőnyílást további ¼ - ½ hüvelykkel.
5. Várjon, amíg a sűrű, fehér füst eltűnik, mielőtt tovább halad. Amikor a Kamado Joe elérte a megfelelő hőmérsékletet, helyezze az ételt a sütőrácsra, és csukja le a kupolát.

Füstölt, szálaira széthúzogató sertéshús barbecue

Elkészítése: 30–60 perc. | A sütőben: 8–10 óra. | Felület: Acél vagy öntöttvas rács

1 Melegítse elő a Kamado Joe grillsütőt 250°F-ra 2-3 db hikoridió darabot téve a tűztérbe. Konfigurálja a Divide & Conquer® rugalmas sütőrendszert standard füstölésre, a hőterelőket a legalsó helyzetbe, a sütőrácsokat a legmagasabb helyzetbe téve.



2 Öblítse le és törölje a tarját szárazra. Dolgozza össze a szárzépác hozzávalóit, és dörzsölje be a húst bőségesen minden oldalról. Hagyja a húst a munkalapon állni, amíg a grillsütő felmelegszik.

3 A húst helyezze be a grillsütő közepébe. Hagyja sülni, amíg a belső hőmérséklet a hús közepén el nem éri a 200°F-ot. Átlagosan ez a hús minden kilójára 3 órát vesz igénybe. Vegye ki a húst a grillsütőből, amikor a belső hőmérséklet eléri a 200°F-ot. Hagyja a húst fedetlenül pihenni a munkalapon 10-15 percig. Ne burkolja a húst alufóliába, helyezze üres hűtőbe, és hagyja legalább 1, legfeljebb 5 óráig pihenni.

4 Távolítsa el a húst a fóliából. Húzza ki a csontot a húsból. Húzza a húst szét szálaira villákkal, és tálalja!

HOZZÁVALÓK

1 db. 3-3,5 kg-os csontos tarja

A szárzépáchoz:

- ¼ csésze só
- ¼ csésze cukor
- 1 evőkanál paprika
- 1 evőkanál feketebors
- 2 teáskanál vöröshagymapor
- 1 teáskanál fokhagymapor

A Joe Jr. sütő áttekintése

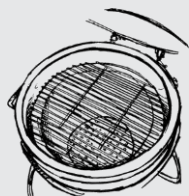
KIVÁLÓ ÍZ, BÁRHOVÁ IS MEGY!

Méretének és hordozhatóságának köszönhetően a Kamado Joe Jr. grillsütővel a prémium grillezés szinte bárhol lehetséges. A Kamado Joe Classic grillsütő e miniatűr változata tökéletesen alkalmas a grillezésre, füstölésre, hússütésre és pékáru sütésére. Élvezze ugyanazt a faszenes sütésű ízt otthon vagy akár útközben – a kényelmes hordfüleknek köszönhetően a Joe Jr.-t gond nélkül magával viheti, ha összejönnek egy hússütésre, vízitúrára, vagy egyéb eseményre.

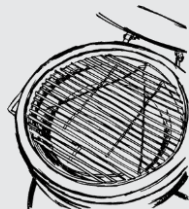


AZ ALAPOKRA ÉPÍTKEZVE

A kamado grillezés valamennyi, itt már megtárgyalt alapja és technikája alkalmazható a Joe Jr. esetén is, pár konfigurációs kivétellel. A Kamado Joe Jr. nem rendelkezik a Divide & Conquer® rugalmas sütőrendszerrel, és kihúzható hamuzóval. A Joe Jr. standard állvánnyal, egy darabos hőterelővel és grillezőráccsal kapható.



A A Kamado Joe Jr. konfigurálható közvetlen grillezéshez, a grillezőrácsot közvetlenül a tűztér peremére helyezve.



B A Kamado Joe Jr. konfigurálható közvetett főzéshez, füstöléshez, hússütéshez és pékáru sütéséhez a hőterelőt a tartó alsó részére helyezve, a grillezőrácsot pedig a felső helyzetbe.

A grillsütő összeállítása

A GRILLSÜTŐ KICSOMAGOLÁSA

- 1 Vágja el a műanyag pántolószalagokat, és távolítsa el a szállítókonténer fedelét és oldallapjait.
- 2 Vegye le a felső részt a grillező kocsiról, és távolítsa el a műanyagot a grillsütő tetejéről.
- 3 Nyissa ki a grillsütő kupoláját, és távolítsa el az alkatrészeket a grillsütő belsejéből. A belső kerámia alkatrészeket óvatosan kezelje.

KAMADO JOE GRILLSÜTŐ KOCSIVAL

- 1 Amint a grillsütő belső alkatrészeit eltávolította, emelje ki a grillsütőt a konténerből, és tegye félre. A grillsütő súlya miatt nyomtatékosan javasoljuk, hogy ezt a feladatot két ember végezze. **NE** emelje a grillsütőt az oldalsó polctartó füleknél fogva. Emelési pontként használja a hátsó zsanért és az első alsó szellőzőnyílást.
- 2 Távolítsa el a műanyag csomagolást a grillezőkocsi alapjáról.
- 3 Zárja le a görgőket a grillezőkocsi alján. Szerelje össze a grillezőkocsi két részét a mellékelt rozsdamentes acél csavarokkal. Ezeket a csavarokat nylonzacskóban, ragasztószalaggal a kocsi aljára erősítve találja.
- 4 A korábban használt emelési technikával emelje a grillsütőt a kocsira. Állítsa be a grillsütőt a kocsiba úgy, hogy a szellőzőnyílás a kocsi elejére mutasson. A kocsi elülső oldala az, ahol a két lezárható görgő található.

KÜLÖNÁLLÓ GRILLSÜTŐ KAMADO ASZTALLAL

- 1 Helyezze a grillsütő három lábát a grillező asztal alsó polcára, hogy háromszöget alkossanak, a csúcsponttal a grillezőasztal hátsó oldalán. A másik két lábat az alsó szellőzőnyílás bal és jobb oldalára helyezze el a grillsütő első oldalán.
- 2 Kíméletesen helyezze a grillsütőt az asztalra, és állítsa be a lábakat. A grillsütőt kezelje óvatosan, nehogy kárt tegyen a grillezőasztal felületében. Javasoljuk, hogy a grillsütőt két ember emelje az asztalra.

Belső felépítés

A Kamado Joe belső felépítésének legújabb innovációja az új AMP tűztér. A Divide & Conquer® rugalmas sütőrendszerrel és a kihúzható hamuzófiókkal megteremtik a tökéletes belső feltételeket a célnak megfelelőbb, ízletes megoldásokhoz. Egy jobb grillsütő építése néhány egyszerű lépéssel és az alábbi alkatrészekkel kezdődik.

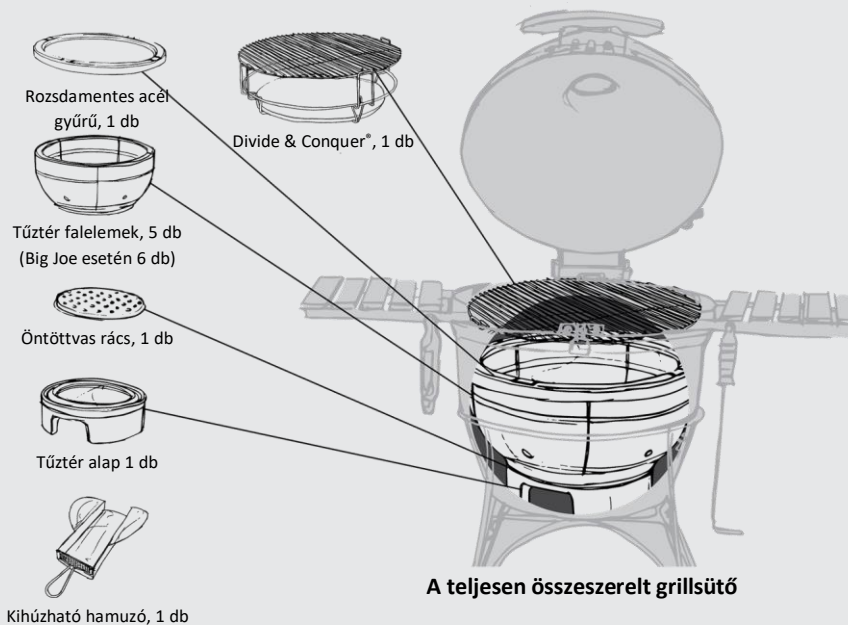
ÖSSZESZERELÉS

1 Nyissa ki a kupolát, és helyezze a kihúzható hamuzót a grillsütő aljára, hogy a fogantyúja egy vonalban legyen az alsó szellőzőnyílással.

2 Helyezze a tűztér alapját a kihúzható hamuzó fölé, az alap nyílását a fiók fogantyújához igazítva.

3 Helyezze az öntöttvas rácsot az alap tetejére. Megjegyzés: A tűzrác bordázott felülete lefelé mutasson!

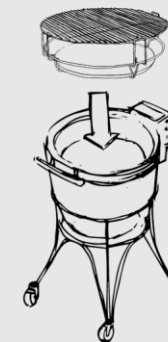
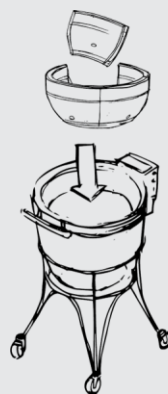
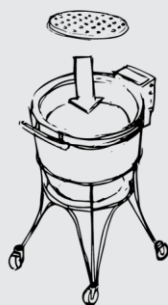
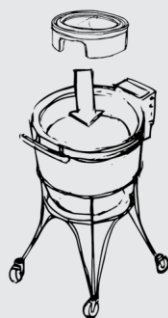
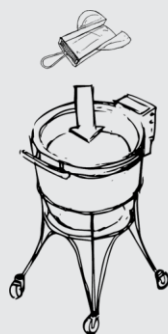
ALKATRÉSZEK



4 Kezdje meg a tűztér falainak összeépítését. Helyezze mindegyiket a tűztér alap tetejére. Megjegyzés: az elemek a grillsütő alapjának belső felére támaszkodnak fel.

5 Az elemekben lévő lyukaknál fogva húzza őket a sütő középpontja felé, hogy a rozsdamentes acél gyűrű alá illessze őket. Ismétlje meg ezt a lépést mindegyik elemmel, amíg a tűzteret szilárdan össze nem állította.

6 Helyezze a Divide & Conquer® rendszert a rozsdamentes acélgyűrű tetejére. Megjegyzés: a rugalmas sütőrendszer tartójának a gyűrű benyomódásaiba kell illeszkednie.



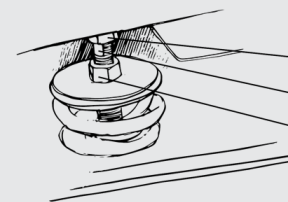
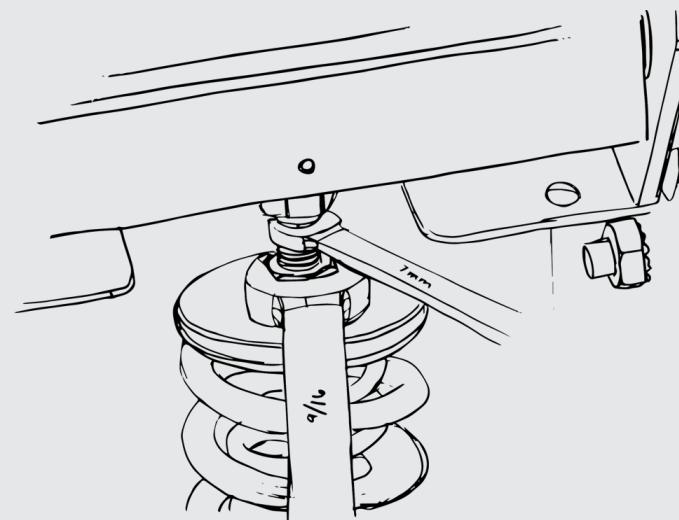
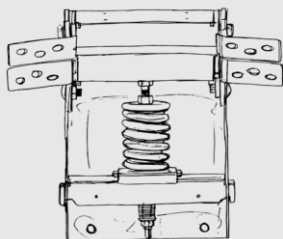
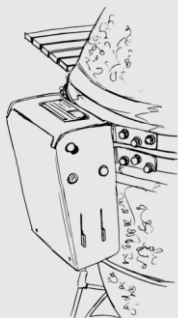
A Classic Air Lift zsanér beállítása

Az Air Lift zsanér a Kamado Joe Classic sütőn gyárilag be van állítva az ideális kiegyensúlyozáshoz és stabilitáshoz. Kövesse az alábbi utasításokat, hogy a zsanért az egyedi igényeinek megfelelően állítsa be.

Vigyázat! Az Air Lift zsanér nagy mechanikai feszültség alatt van.

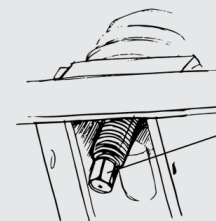
CLASSIC SÜTŐ ESETÉN:

- 1 Nyissa ki a Kamado Joe Classic grillsütő kupoláját.
- 2 A nyitott kupolával helyezze a 7 mm-es villáskulcsot a csavar lemunkált felületére (lásd az 1. Részletrajzot). Ha az Ön sütőjén nincs a csavaron síkra munkált felület, fogja meg a csavar alsó végét egy 7 mm-es dugókulccsal a 7 mm-es villáskulcs helyett (lásd a 2. Részletrajzot).
- 3 Helyezze a 9/16" villáskulcsot az anyára a rugófeszítő fölött (lásd az 1. Részletrajzot).
- 4 Hogy a kupolát könnyebben lehessen emelni, tartsa a 7 mm-es csavarkulcsot álló helyzetben, és forgassa a 9/16" csavarkulcsot az óramutató járásával azonos irányban, az ábrán látható módon. Távolítsa el a csavarkulcsokat, és ellenőrizze a zsanér működését az anyag minden egyes fordulata után. Ha a kupola súlyát hangsúlyosabban szeretné érezni, forgassa az anyát az óramutató járásával ellenkező irányban. Távolítsa el a csavarkulcsokat, és ellenőrizze a zsanér működését az anyag minden egyes fordulata után. Ne állítsa be az anyát úgy, hogy hozzáérjen az anyához a csatlakozóelem alatt (lásd az 1. Részletrajzot).



1. Részletrajz

- Any a csatlakozóelem alatt
- Lemunkált felület a csavaron, csavarkulcshoz
- Beállítóanya a rugófeszítőn



2. Részletrajz

- Hatlapú végkiképzés 7 mm-es dugókulcshoz

SZÜKSÉGES SZERSZÁMOK: 7 MM (9/32") VILLÁSKULCS VAGY 7 MM (9/32") DUGÓKULCS, A MODELTŐL FÜGGŐEN, ÉS 9/16" VILLÁSKULCS (14 MM VILLÁSKULCS IS HASZNÁLHATÓ)

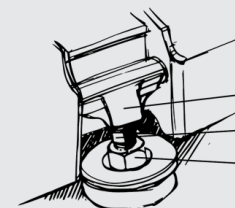
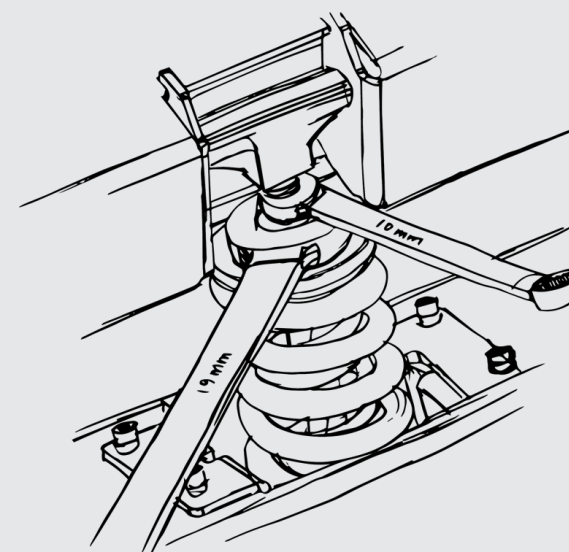
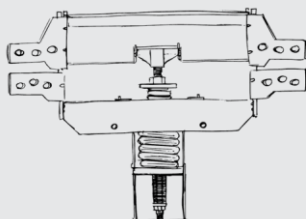
A Big Joe Air Lift zsanér beállítása

Az Air Lift zsanér a Kamado Joe Big Joe sütőn gyárilag be van állítva az ideális kiegyensúlyozáshoz és stabilitáshoz. Kövesse az alábbi utasításokat, hogy a zsanért az egyedi igényeinek megfelelően állítsa be.

Vigyázat! Az Air Lift zsanér nagy mechanikai feszültség alatt van.

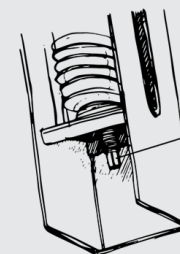
BIG JOE SÜTŐ ESETÉN:

- 1 Nyissa ki a Kamado Joe Big Joe grillsütő kupoláját.
- 2 A nyitott kupolával helyezze a 10 mm-es villáskulcsot a csavar lemunkált felületére (lásd az 1. Részletrajzot). Ha az Ön sütőjén nincs a csavaron síkra munkált felület, fogja meg a csavar alsó végét egy 7 mm-es dugókulccsal a 10 mm-es villáskulcs helyett (lásd a 2. Részletrajzot).
- 3 Helyezze a 19 mm-es villáskulcsot az anyára a rugófeszítő fölött (lásd az 1. Részletrajzot).
- 4 Hogy a kupolát könnyebben lehessen emelni, tartsa a 10 mm-es (vagy 7 mm-es) csavarkulcsot álló helyzetben, és forgassa a 19 mm-es csavarkulcsot az óramutató járásával azonos irányban, az ábrán látható módon. Távolítsa el a csavarkulcsokat, és ellenőrizze a zsanér működését az anyag minden egyes fordulata után. Ha a kupola súlyát hangsúlyosabban szeretné érezni, forgassa az anyát az óramutató járásával ellenkező irányban. Távolítsa el a csavarkulcsokat, és ellenőrizze a zsanér működését az anyag minden egyes fordulata után. Ne állítsa be az anyát úgy, hogy hozzáérjen a csatlakozóelemhez (lásd az 1. Részletrajzot).



1. Részletrajz

- Csatlakozóelem
- Lemunkált felület a csavaron, csavarkulcsához
- Beállítóanya a rugófeszítőn



2. Részletrajz

- Hatlapú végkiképzés 7 mm-es dugókulcsához

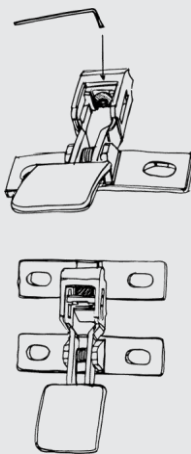
SZÜKSÉGES SZERSZÁMOK: 10 MM VILLÁSKULCS VAGY 7 MM (9/32 ") DUGÓKULCS, A MODELTŐL FÜGGŐEN. 19 MM VILLÁSKULCS (VAGY 3/4 " VILLÁSKULCS)

A retez beállítása

A Kamado Joe Classic vagy Big Joe retesze gyárilag teljesen tömör zárásra van beállítva. Ha mégis állítani kell rajta, kövesse az alábbi utasításokat.

CLASSIC & BIG JOE

A retez beállításának megszorításához vagy lazításához használjon egy kis imbuszkulcsot és a távtartót, a használati útmutatóhoz mellékelt kis fémcsővet. A beállítócsavart állítsa be úgy, hogy leengedje a retezlemez, és hozzáadja a távtartót. Amint a távtartót egyszer hozzáadta, helyezze vissza a retez lemezét a beállítócsavar meghúzásához.



Biztonsági tudnivalók

ZSANÉR

Ne próbálja szétszerelni a zsanért a megfelelő céleszközök hiányában. Ha a zsanért el kell távolítani a kerámia kupola vagy az alap cseréjéhez, kérjük, hívja a Kamado Joe-t a (877) 215-6299 telefonszámon, akik rendelkezésére bocsátják a megfelelő szerszámokat a zsanér megfelelő rögzítéséhez zárt helyzetben, hogy leszerelhesse. Ha a zsanért emelési pontnak kívánja használni, a rögzítési pont és/vagy pántok közelében fogja meg, ne pedig az aljánál. Csak kis beállításokat végezzen, a kupola súlyának megfelelően, a 27-30. oldalakon található utasítások szerint.

TÖMÍTÉS

A tömítés természetes öntisztítása javasolt, melegítési ciklussal. A tömítést ne tisztítsa vegyszerekkel. Ha feltétlenül szükséges, az esetlegesen kiömlött maradékokat és a nedvességet törölje le. Tisztításkor ne súrolja a tömítést. A túlzott dörzsölés kopást eredményezhet.

Tisztítás és gondozás

A Kamado Joe grillsütőt minőségi anyagokból készítettük, így általánosan minimális gondozást és tisztítást igényel. Emellett a szabadalmaztatott kihúzható hamuzó leegyszerűsíti a grillsütő gondozását az egymást követő használatok között. Az egyszerű, öntisztító eljárást rendszeresen végezze el, és óvja a Kamado Joe grillsütőt az elemektől a huzatával.

KARBANTARTÓ TISZTÍTÁS

- 1 Töltsön faszenet a sütőbe, és gyújtsa be egy-két gyújtó segítségével.
- 2 Helyezze fel a Divide & Conquer® rugalmas sütőrendszert az eszköztartóval a felső helyzetben, mindkét hőterelőt ráhelyezve.
- 3 Nyissa ki a felső és alsó szellőzőnyílásokat teljesen, és hagyja a grillsütő belső hőmérsékletét 600°F-ra (315°C) melegedni, csukott kupolával.
- 4 Tartsa a hőmérsékletet 600°F (315°C) körül 15-20 percig.
- 5 Csukja be az alsó szellőzőnyílást teljesen, és várjon további 15-20 percet, majd csukja be a felső szellőzőnyílást is.

Ez az öntisztító folyamat kiéget minden nemkívánatos maradékot a grillsütő belsejéből és a hőterelő lapokról. Mielőtt ismét használja, kefélje le a sütőrácsot egy standard grilltisztító kefével. A kerámia felületeket puha sörtéjű kefével tisztítsa, hogy eltávolítsa a maradékokat. Ha a hőterelő lapok a rendeltetésszerű használat során elpiszkolódnak, fordítsa őket át a piszkos felületükkel lefelé a következő sütéshez, hogy a hő megtisztítsa őket.

ÉVES TISZTÍTÁS

Évente egy-két alkalommal érdemes a grillsütő belsejét alaposabban kitisztítani. Távolítsa el a belső alkatrészeket, és távolítsa el a maradék szennyeződést, amely a grillsütő test és a belső alkatrészek között gyűlt össze. A belső kerámia felületet műanyag kefével tisztítsa meg. A grillsütő aljából merje vagy porszívózza ki a hulladékot, mielőtt a belső alkatrészeket visszahelyezi.

Egy életre tervezve

Korlátozott élettartam-garancia a kerámia elemekre

A Kamado Joe szavatolja, hogy a jelen Kamado Joe grillsütő valamennyi kerámia alkatrésze mentes az anyag- és megmunkálási hibáktól, és garanciát vállal rájuk mindaddig, amíg a grillsütő az eredeti tulajdonos birtokában marad.

5 év garancia a fém alkatrészekre

A Kamado Joe szavatolja, hogy a jelen Kamado Joe grillsütő valamennyi fém és öntöttvas alkatrésze mentes az anyag- és megmunkálási hibáktól, és öt év garanciát vállal rájuk.

3 év garancia a hőterelő lapokra és a pizzasütő kőre

A Kamado Joe szavatolja, hogy a hőterelő kerete és a kerámia lemez(ek), valamint a pizzasütő kő mentes az anyag- és megmunkálási hibáktól, és három év garanciát vállal rájuk.

1 év garancia a hőmérőre és a tömítésekre

A Kamado Joe szavatolja, hogy a jelen Kamado Joe grillsütő hőmérője és tömítései mentesek az anyag- és megmunkálási hibáktól, és egy év garanciát vállal rájuk.

Mikor kezdődik a garanciális időszak?

A garanciális időszak az eredeti vásárlási dátummal kezdődik, és csak az eredeti vevő részére érvényes. A garancia érvényesítéséhez a grillsütőt regisztrálnia szükséges. Ha a vonatkozó garanciális időszakon belül, rendeltetészerű használat és karbantartás mellett anyag- vagy megmunkálási hiba fordul elő, a Kamado Joe saját döntése értelmében az adott alkatrész költségének felszámításától eltekintve kicseréli vagy megjavítja a hibás alkatrészt. A jelen garancia nem terjed ki a grillsütő szervizelésével, javításával és működtetésével kapcsolatos munkaerőköltségre és egyéb költségekre. A Kamado Joe a garanciális alkatrészek valamennyi szállítási költségét állja.

Mire nem terjed ki a garancia?

A jelen garancia nem érvényes a termék rongálására vagy rendeltetésellenes használatára, a rendeltetészerű használat, összeszerelés, karbantartás vagy telepítés hiányából adódó károokra, a balesetek és természeti katasztrófák miatti károokra, az engedélyezetlen kiegészítők vagy átalakítások alkalmazására, ill. a szállítási károokra. A garancia nem terjed ki a termék használatából adódó normális elhasználódás miatti károokra (karcolásokra, horpadásokra, ütődésekre, csorbulásokra), ill. a grillsütő teljesítményén nem befolyásoló megjelenésbeli elváltozásaira.

A jelen jótállás helyettesít minden más garanciát, legyen az írásos, szóbeli, kifejezett vagy vélelmezett, beleértve, de nem kizárólagosan, a forgalomképesség, vagy az adott célra való alkalmasság garanciáját. Az esetleges ráutaló garanciák, ideértve az esetleges hallgatólagos garanciavállalást a piacképességre, adott célra való alkalmasságra kifejezetten az adott alkatrész garanciális időszakára korlátozottak. *Egyes államokban nem korlátozható a vélelmezett jótállás érvényességi ideje, így lehetséges, hogy Önre nem vonatkozik a fenti garanciakorlátozás.

A vevő kizárólagos jogorvoslata a jelen korlátozott, vagy bármely vélelmezett garancia megszegése esetén az itt leírtak alapján cserére korlátozódik. A Kamado Joe semmilyen esetben nem vállal felelősséget speciális, véletlen és következményes károkért. *Egyes államokban nem korlátozhatók ill. nem zárhatók ki a speciális, véletlen és következményes károk, így lehetséges, hogy Önre nem vonatkozik a fenti garanciakorlátozás, ill. kizárás.

Látogasson el a kamadojoe.com weboldalra, ahol további információ található a garanciáról, ill. a kapcsolódó szolgáltatásokról.

Gyűjtsa be. Kapcsoljon ki.

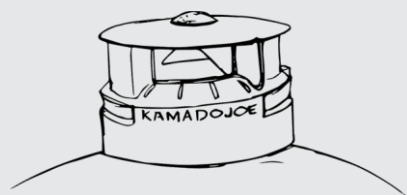
Köszönjük, hogy a Kamado Joe-t választotta! Rendkívüli örömünkre szolgál Önt is a kamado-szakácsok egyre növekvő táborában üdvözölni. Biztosak vagyunk abban, hogy a világ legjobb kamado-grillsütőjét építettük meg, és szeretnénk, ha erről Ön is meggyőződne. Kérdéseivel, észrevételeivel, megjegyzéseivel bátran forduljon csapatunkhoz – készséggel állunk rendelkezésére!

ELÉRHETŐSÉGEINK:

ONLINE: KAMADOJOE.COM

TELEFONSZÁM: (877) 215-6299

E-MAIL: CONTACT@KAMADOJOE.COM



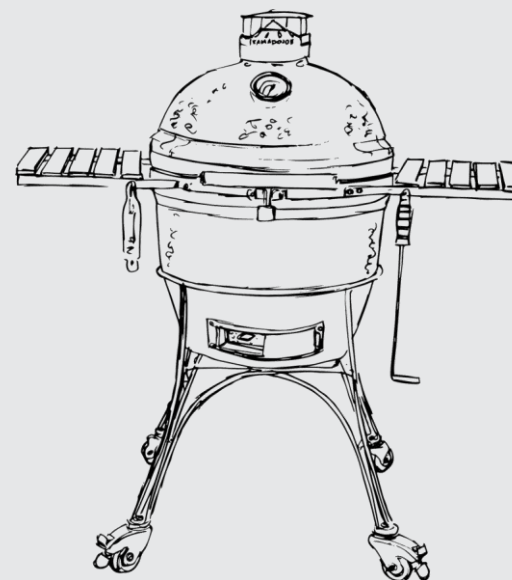
Sokunknak vált szenvedélyévé a kamado-főzéstechnika. Több, mint pusztán főzési módszer – minőségi szabadidő barátainkkal, szeretteinkkel, új ízek felfedezéséhez, és hogy kapcsolatba lépjünk másokkal, világszerte. A felfedezés és a kísérletezés lehetőségei – technikák, receptek, tanfolyamok – szinte korlátlanok. Reméljük, tetszeni fog a kaland!

TARTSON VELÜNK!

A használati útmutató tartalmazza az alapvető ismereteket, amelyre a fitűnő fogások elkészítéséhez szüksége van, de javasoljuk, Önnek és a többi kamado rajongónak is az internet és a közösségi média böngészését is, ahol rengeteg recept, tipp, technika, ötlet található, és - mondjuk ki bátran - saját kreációinkkal is büszkélkedhetünk!

Ha az alapismereteket kívánja megtanulni, vagy tovább csiszolni tudását, a Kamado Joe YouTube csatornája a legjobb kiindulópont. Ha a füstölőfák apróbb részleteit kívánja megvitatni, akkor biztosan talál hasonló érdeklődésű lelki társakat a fórumainkon. És ha csak egy soha véget nem érő kamado hússütést kíván élvezni, látogasson el közösségi csatornáinkra, és ne felejtse el a saját megosztásait a **#kamadojoe** címkével ellátni!

Már alig várjuk, hogy meglássuk, mit fog készíteni! Gyűjtsa be a sütőt Ön is!



Gyors üzembe helyezési útmutató

BEÜZEMELÉS

- 1 Töltsön faszenet a tűztérbe, és gyújtsa be egy-két gyújtó segítségével.
- 2 Hagyja a kupolát nyitva kb. 10 percig, a felső szellőzőnyílást teljesen nyitva hagyva.
- 3 Csuksa be a kupolát.
- 4 Kezdje el becsukni a felső és az alsó szellőzőnyílásokat, amikor a kupola hőmérséklete 50°F-ra megközelíti a célhőmérsékletet.

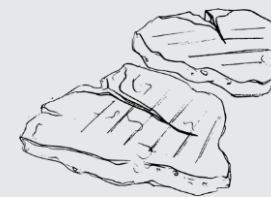
HŐMÉRSÉKLET TARTÁSA

A hőmérséklet csökkentéséhez, csökkentse a légáramot a rácson keresztül a szellőzőnyílások lezárásával. Ellenkezőleg, a hőmérséklet növeléséhez nyissa ki a szellőzőnyílásokat. A szellőzőnyílások átállítása nem érzeti a hatását azonnal – várjon 10-15 percet, amíg a kívánt hőmérséklet-változás beáll. Mivel a kerámia Kamado Joe sütő nagyon jól tartja a hőt, időbe telik, amíg teljesen átmelegszik. Hagyja a grillsütő hőmérsékletét 20-40 percig stabilizálódni, mielőtt hozzákezd a sütéshez.

A SÜTŐ LEHÚTÉSE

- 1 Amikor végzett a sütéssel, zárja le az alsó szellőzőnyílást teljesen.
- 2 Amint a hőmérséklet 400°F alá esik, csukja be a felső szellőzőnyílást majdnem teljesen, de hagyjon egy kis rést.
- 3 Ne takarja le a süttőt addig, amíg a kupola kézzel érinthető hőmérsékletűre nem hűl.

A HŐMÉRSÉKLET CSÖKKENTÉSÉHEZ ZÁRJA EL A SZELLŐZŐNYÍLÁSOKAT.
A HŐMÉRSÉKLET NÖVELÉSÉHEZ NYISSA KI A SZELLŐZŐNYÍLÁSOKAT.



GYORS HŐMÉRSÉKLET-ÚTMUTATÓ

Közelítőleges hőmérsékleti értékek különböző sütési technikákhoz.

GRILLEZÉS	400–600°F
PÖRKÖLÉS	500–750°F
SÜTÉS	300–750°F
HÚSSÜTÉS	300–450°F
FÜSTÖLÉS	225–275°F

VIGYÁZAT!

KISZELLŐZTETÉS

Ha 350°F fölött süt, óvatosan nyissa ki a grillsütőt (vagy szellőztesse ki) valahányszor szükség van rá, hogy a lángvisszacsapást elkerülje.

FOLYADÉKOK

Ne öntsön folyadékokat a forró sütőbe!

OLDALSÓ POLCOK

Ne helyezzen forró tárgyakat az oldalsó polcokra.

SZIKRÁK

Amikor a grillsütőt fapadlón használja, ügyeljen a kirepülő szikrákra és a parázsra.

HASZNÁLAT KÖZBEN

Ne hagyja a grillsütőt felügyelet nélkül, nyitott kupolával.

GYÚJTSA BE.

KAPCSOLJON KI.