

KAMADO JOE GRILLI KASUTUSJUHEND

JUHISED KAMADO JOE'GA KÜPSETAMISEKS

KAMADOJOE®

Sädeme leidmine

Seda, mida elav tuli toiduga teeb, on keeruline kirjeldada. Maagiline tuli toob toidus välja selle magususe, tugevdab maitseid ja muudab need sügavamaks. Igatsus selliste maitsete järele süütas 20 aastat tagasi minu kire grillimise vastu. Alustasin otsinguid, mis viisid mind lõpuks Kamado-tüüpi grillideni. Proovisin kõike kallistest gaasigrillidest kuni traditsioonilistest söegrillideni.

Söest tulenev suitsune maitse intrigeeris mind, kuid jätkasin siiski oma avastusretke. Lõpuks avastasin samasuguse mahlakuse ja maitse, mida Ameerika sõdurid tundsid kümneid aastaid tagasi Jaapanis, valmistades toitu Kamado-tüüpi grillil.

Pärast aastatepikkust Kamado-tüüpi grilli kasutamist otsustasin valmistada täiesti uude, senisest veelgi parema grilli. Keskendusime parima kvaliteediga materjalidele ja kõikvõimalikele uuendustele küpsetusvaldkonnas – tulemus oli Kamado Joe grill. Meie grillid on parimad Kamado-tüüpi grillid maailmas ja lisaks sellele ka üleüldse parim vahend toidu valmistamiseks. Meie peres on kuus last, seega kulutan palju aega toidu valmistamisele ja sellest mõtlemisele. Kõige enam meeldib mulle Kamado Joe grilli juures see, et tänu sellele saame toitu valmistada kõik koos. Pärast Kamado Joe grilli turuletulekut oleme samasugust tagasisidet kuulnud ta teistelt inimestelt. Teile meeldib grillilt tuleva toidu suurepärase maitse, kuid kõige rohkem meeldib teile kogu see tegevus – süüdata oma grill, valada endale üks jook ja lasta igapäevamuredel lihtsalt haihtuda.

Olgu tegemist teie esimese Kamado grilli või lausa neljandaga, loodetavasti inspireerivad need juhised teid grilli süütama, kutsuma kokku pere ja sõbrad, proovima uusi roogi ja püüdma seda imelist, elusa tule peal valmistatud toidu maitset – täpselt nii nagu tuhanded inimesed juba enne meid.

Süüta tuli!



Bobby Brennan

Kamado kunst

TULI TALTSUTAS MAAILMA – SEST ILMA TULETA EI OLE KA KÜPSETAMIST

Söömaajad algasid ja lõppesid tule ümber. Aja jooksul arenes toidu valmistamine lihtsast varda otsas küpsetamisest lihtsamate ahjudeni. Savinõud suunasid ja juhtisid tule soojust, andes toitudele parema maitse. Aegamööda arenesid algelised küpsetusanumad üle kogu maailma erinevat tüüpi küpsetusvahenditeks: näiteks tandoori ahjuks Indias ja söega köetavaks mushikamado grilliks Jaapanis.

Pärast Teist maailmasõda avastasid Ameerika sõdurid Kamado-tüüpi grilli imelised maitset ja töid grilli ka USAsse. Sellest ajast peale on Kamado-tüüpi grill end tõestanud kui mitmekülgne keraamiline küpsetusvahend, mis jätkuvalt üllatab suurepärase maitsete ja tekstuuridega, mida see toidule annab. Alates mahlakast suitsutatud lihast, mis lausa kukub luudelt, kuni krõbedate pitsade ja kuuma leegi kohal karamelliseeritud maitsvate lihalõikudeni – Kamadol valmistatud toit maitseb algupäraselt ja ehedalt.

Meie esivanemad mõistsid seda, mida me sageli unustame: aeg on toidu kõige tähtsam koostisosa. Tuhandeid aastaid tagasi kogunesid inimesed toidu valmistamise ajal oma ahjude ümber; tänapäeval on meil uhked köögid, kaks ahju ja induktsioonipliit, kuid Kamado toob endiselt inimesed tule ümber. Kamado on palju rohkemat kui küpsetusanum – see on viis inimese ühendamiseks. Ühendamiseks loodusega. Ühendamiseks oma käte ja toiduga. Ühendamiseks inimestega, keda armastame. Me ei valmista kiirtoitu. Nagu iga kunst, võtab ka toidu valmistamine aega. Ja tulemus on roog, mis pakub meile kustumatuid maitseid ja rahulolu hästi veedetud ajast.

ALUSTÕED

Kamadoga toitu valmistama hakates tuleb endale kõigepealt selgeks teha alustõed. Õppige, kuidas kontrollida grillimise põhielemente ja oma grilli ning oletegi poolel teel suurepärase maitseteni.

TEHNIKAD

Paari põhimeetodi tundmine laiendab oluliselt teie grillimisvõimalusi. Need valmistavad teid ette ka kõige keerukamateks retseptideks.

– LK 5

TULI

– LK 7

SUITS

– LK 9

KAUGUS

– LK 11

PINNAD

– LK 13

GRILLIMINE

– LK 15

PRUUNISTAMINE

– LK 17

KÜPSETAMINE

– LK 19

RÖSTIMINE

– LK 21

SUITSUTAMINE

Tule alustõed

Tuli on kõige tähtsam element edukaks grillimiseks Kamadoga ning see koosneb omakorda vaid kolmest elemendist: hapnik, kuumus ja kütus. Õppige, kuidas neid kontrollida, ja te kontrollite ka tuld oma grillis.

MAITSE TULEB KÜTTEMATERJALIST

Kasutage tule tegemiseks vaid parimat lehtpuusütt. Põlevvedelikud (süütevedelik jms) eritavad soovimatuid maitseid, kahjustavad teie grilli ja tekitavad tulekahju. Pidage meeles: toidu maitse tuleb küttematerjalist. Kõik maitseid, mille grillimisele lisate, jõuavad lõpuks teie taldrikule.

KORRALIK TULI ALGAB KORRALIKUST ÕHUVOOLUST

Lisage sütt grilli tulekoldesse, kuni kuhi ulatub tulerõngani. Kui tahate saavutada kõrget temperatuuri, tagage söehunnikule maksimaalne õhuvool – suured söetükid allapoole, väiksemad täiteks vahele. Nüüd võite söehunniku süüdata. Tuli on elav. See peab enne temperatuuri reguleerimist natuke hingama, seega jätke grilli kuppel umbes 10 minutiks pärast süütamist avatuks.

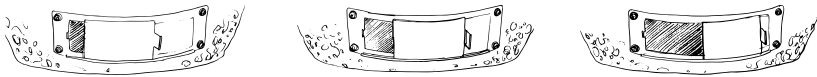
SÜTT VÕIB UUESTI KASUTADA, KUNI SEE ON TÄIESTI ÄRA PÖLENUD. ENNE GRILLI JÄRGMIST KASUTUSKORDA SEGAGE OLEMASOLEVAD SÕED LÄBI, ET LAHTINE TUHK ALLA KUKUKS, SEEJÄREL EEMALDAGE TUHK TUHASAHTLIST JA LISAGE TULEKOLDESSE UUT SÜTT SOOVITUD KOGUSES. KÕRGE TEMPERAATUURI SAAVUTAMISEKS SOOVITAME TULEKOLDE SÜTT TÄIESTI TÄIS PANNA.





ROHKEM ÕHKU, ROHKEM KUUMUST – VÄHEM ÕHKU, VÄHEM KUUMUST

Kamado Joe ülemise ja alumise ventilatsiooniava süsteem on nagu tule suuruse regulaator. Õhk liigub alumisest ventilatsiooniavast sisse ja ülemisest välja. Avage ventilatsiooniavad, et õhuvoolu kiirendada ja temperatuuri kõrgemaks muuta; temperatuuri alandamiseks sulgege ventilatsiooniavad. Kui soovite kuuma tuld toidu kõrvetamiseks, tuleb mõlemad ventilatsiooniavad jätta peaaegu avatud asendisse. Soovite väiksemat tuld suitsutamiseks? Ventilatsiooniavad peaksid olema peaaegu kinni.



JUHTIGE GRILLI ÜLEVALT

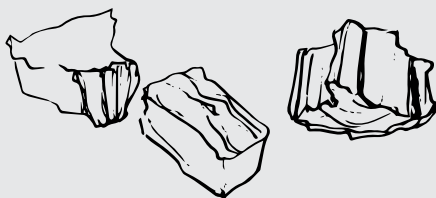
Kamado Joe grillis võib saavutada temperatuure vahemikus 107–400 °C. Kõige lihtsam on soovitud temperatuuri saavutada ja seda säilitada, kui panete paika alumise ventilatsiooniava asendi ning reguleerite ülemist ventilatsiooniava (Kontrol Tower). Kuni 315 °C saavutamiseks reguleerige ülemist ventilatsiooniava selle eesmisest liugurist. Kui plaanite küpsetamiseks kasutada kõrgemat temperatuuri kui 315 °C, tuleb ventilatsiooniava ülemist osa ka pöörata, et õhuvoolu suurendada. Kõigepealt sulgege kuppel ja hoidke eesmine liugur täiesti avatuna, kuni teie soovitud temperatuurini on jäänud umbes 10 °C. Seejärel sulgege ülemine ventilatsiooniava, oodake minut või kaks ja avage või sulgege liugur vajaduse järgi kas rohkem või vähem.

ANDKE TULELE AEGA

Suurim viga on see, kui hakkate oma Kamado Joe grilli liiga kähku pärast söe süütamist kasutama. Grilliga on võimalik saavutada suurepärased tulemused, kuna selle keraamilised seinad koguvad endasse, talletavad ja jaotavad kuumust enneolematul viisil, kuid seinte ühtlane soojenemine võtab aega. Enne küpsetama hakkamist tuleks grillil lasta 20–40 minutit põleda, et temperatuur stabiliseeruks. Kui soovite grilli temperatuuri tõsta, tehke seda aeglaselt. Kuna grilli keraamilised seinad säilitavad hästi soojust, on kuumuse tõstmine vähehaaval palju lihtsam kui grilli jahutamine, kui olete soovitud temperatuuri kogemata ületanud.

Suitsu alustõed

Suitsune maitse on maitse, mida ei saa järgi teha ega muude vahenditega esile kutsuda. See muudab erakordseks ka kõige tavalisema lihatüki, lisades sellele maitstesügavust ja muutes selle meenutamist väärt eineks. Kuna Kamado Joe grillid töötavad söega, tekib õrn suitsumaitse kõikidele grillitavatele toitudele hoolimata kasutatavast tehnikast. Suitsune maitse on see, mille poole me kõik püüdleme.



VÄHESEST PUIDUST JÄTKUB KAUAKS

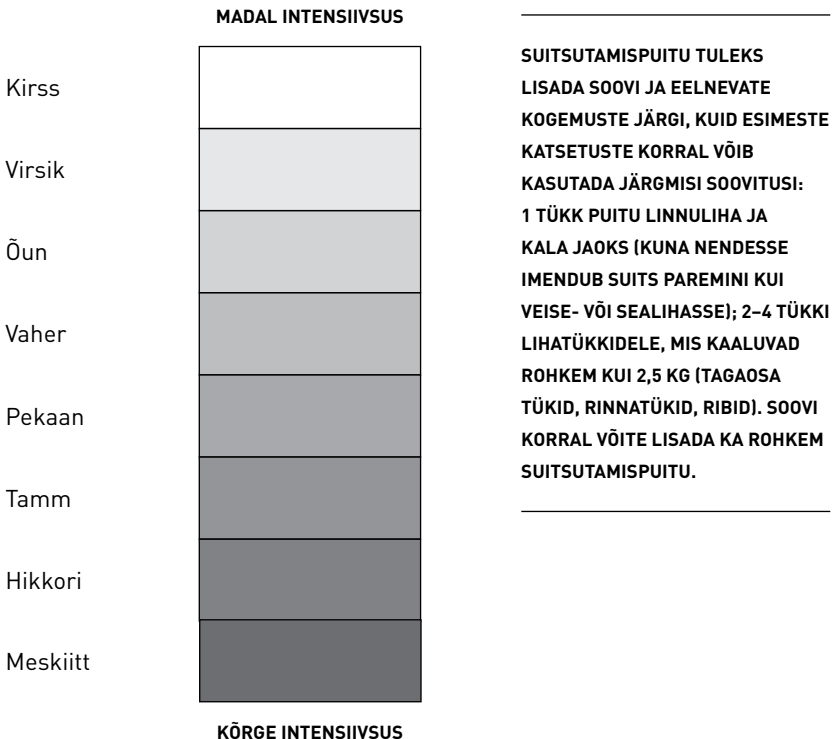
Eduka suitsutamise saladus Kamado puhul seisneb põhimõttes „vähem on rohkem“. Ei ole mõtet kogu tulekollet suitsutamispuiduga täis toppida – suurepärase maitse saamiseks piisab ainult mõnest tükist. Te ei pea nägema võimsat tossu grillist kerkimas veendumaks, et suitsutamisprotsess toimib. Liiga palju suitsutamispuitu võib teie toidule jätta kibeda ja hapuka maitse.

JÄTKE VEDELIKUD ÄRA

Kamado uuenduslik, õhuringlust tagav kuju loob niiske küpsetuskeskkonna, milles valmib õrn ja mahlakas liha. Suitsutamisprotsessi ajal ei ole vaja grillile lisada veepanni või vedelikke, kuna Kamado Joe grillis ei ole temperatuuri juhtimiseks vaja täiendavat niiskust.

SUITSUTAMINE ON KUNST, MITTE TEADUS

Toidu suitsutamisel ei ole kindlaid reegleid, on vaid soovitusel. Iga teie otsust – alates kasutava puidu tüübist kuni maitseainesegu ja suitsutamisaja pikkuseni – mõjutavad teie maitsemeel ja eelistused. Erinevat tüüpi puit tekitab erinevaid aroome ja maitseid või nende intensiivsust. Suure intensiivsusega puit, näiteks hikkori ja meskiidipuu, sobib hästi veiseliha suitsutamiseks, samas kui vähem intensiivne viljapuude puit toob hästi välja sealiha magususe. Mõned eelistavad jõulist maitset, teised jälle õrna suitsupuudutust – teil tekivad oma eelistused, kuid parem on alustada vähemaga ja vajaduse korral lisada puitu juurde.

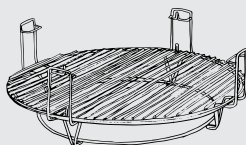


Kauguse alustõed

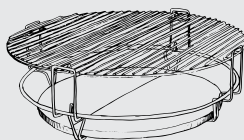
ÕIGE KOHA LEIDMINE

Teie esimene õppetund seoses tule, kuumuse ja piisava kaugusega pärineb tõenäoliselt juba lapsepõlvest, kui lõkke kohal head-paremat grilliti. Võib-olla soovisite saada toidule just seda õiget kuldset värvust, hoides oma oksaraagu kõrgel lõkke kohal ja oodates kannatlikult. Võib-olla ihkasite te maksimaalset krõbedust, pistes oma pala pidevalt otse leegi sisse ja kohe jälle välja. Mida kõike te ka ei õppinud, need õppetunnid toidu ja leegi vahelise kauguse kohta kehtivad ka sinu Kamado puhul.

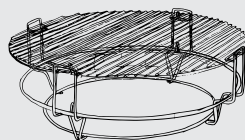
TULE KOHAL KÜPSETAMISEKS ON KOLM VIISI:



Lähedalt ja kiiresti –
otsene kuumus

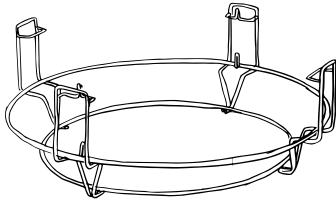


Kaugelt ja aeglaselt –
kaudne kuumus

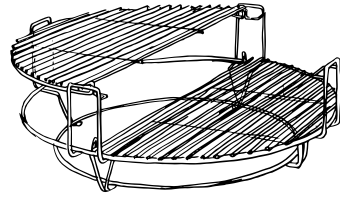


Kaugelt ja kiiresti –
otsene kuumus

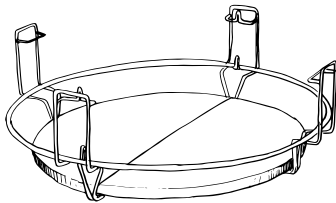
Kui soovite toidule anda meeldivat värvi ja krõbedust, küpsetage seda otsese kuumuse lähedal. Kõrgele kuumusallika kohale paigaldatud grillrestil valmistatud toit saab küpsedes suurepärase maitse. Kui soovite näiteks burgeritele või lihalõikudele anda erilise krõbeduse, grillige neid süte kohal nii, et grillrest on alumises asendis. Kui aga soovite rahulikumat ja ühtlasemat kuumusel ja maitserikkal suitsul grillitavale rinnatükile, leibadele või ribidele anda meeldiva maitse, pange toit otsesest kuumusallikast kaugemale ja laske toimida kaudsel kuumusel.



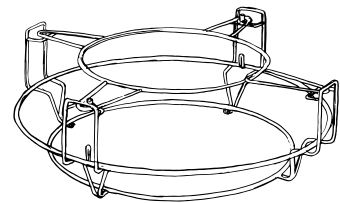
Multifunktsionaalne küpsetusraam



Poolikud küpsetusrestid



Kaks poolringikujulist soojusdeflektorit



Lisatarvikute raam

KAKS KÜPSETUSVIISI ÜHES

Mõnikord soovite küpsetada kahel erineval viisil samal ajal. Seepärast töötasimegi välja multifunktsionaalse küpsetussüsteemi Divide & Conquer®. Selle uuenduslik disain võimaldab luua mitmetasandilised kuumustsoonid – nii saate samal ajal pruunistada nii lihatükki kui ka aeglaselt köögivilju röstida.

Meie süsteemi toimib tänu meile iseloomulikele poolringikujulistele elementidele. Poolitatud soojusdeflektorid võimaldavad kuumuse blokeerida osaliselt, et luua kahe temperatuuriga küpsetustsoonid, või katta kogu tule, et luua ideaalne kaudse soojusega keskkond küpsetamiseks, suitsutamiseks või röstimiseks. Mõlema soojusdeflektori kasutamine muudab teie Kamado Joe grilli söega köetavaks ahjuks – see tähendab, et te saate Kamado Joe grillil küpsetada absoluutselt kõike, mida te saate küpsetada ka tavalises köögiahjus. Ka küpsetusrestide paigaldamine on paindlik, kuna saate nii reste kui ka soojusdeflektoreid liigutada üles- ja allapoole, et saavutada erinevad kõrged ja madalad küpsetustemperatuurid.

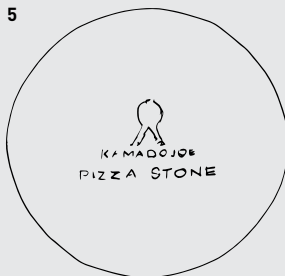
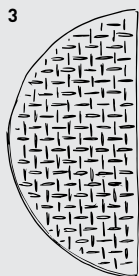
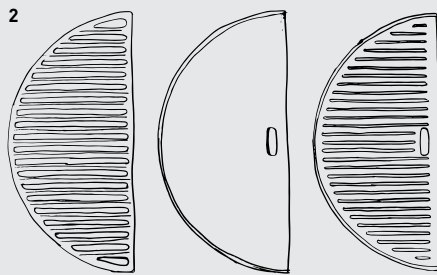
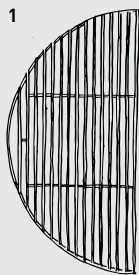
Lisaks oleme ka kõik oma küpsetuspinnad teinud poolringikujulised, tagades ka nende paindlikuma kasutuse. Kasutage üht pinda sealihalõikude pruunistamiseks lahtise leegi kohal ja teist pinda bataadi röstimiseks – ning seda kõike samal ajal.

Pindade alustõed

TÖÖVAHENDITE OSKUSLIK KASUTAMINE

Mõelge Kamado Joe küpsetuspindadest nagu oma köögi pottidest ja pannidest või muudest kõige hädavajalikematest tarvikutest. Erinevad materjalid (malm, roostevaba teras, keraamiline kivi) hoiavad ja juhivad soojust erineval viisil. Õige soojusjuhi leidmine (leegist kuni toidu pinnani) on võti kõikide toitude täiusliku küpsemiseni.

Lahtise tule kohal küpsetamise võlu peitub selles, et see ei ole üldse keeruline. Olete edukaks küpsetamiseks piisavalt hästi varustatud ka vaid meie standardse roostevabast terasest restiga. Kui te uurite Kamado-tüüpi grillide küpsetustraditsioone lähemalt ja soovite proovida uusi retsepte või tehnikaid, leiate kindlasti, et teatud pinnad on justkui loodud mõnede toiduainete küpsetamiseks. Sarnaselt igale heale tööriistale teenivad need auga välja koha teie tarvikute hulgas.



KÜPSETUSPINNAD

1 Roostevabast terasest standardrest

See äärmiselt mitmekülgne rest kuulub Kamado Joe grilli standardvarustuse hulka põhjusega: see on vastupidav, lihtsasti puhastatav ja sobib hästi väga paljude erinevate toitude küpsetamiseks. Roostevaba teras kuumeneb kiiresti ja jaotab kuumust ühtlaselt. Paljud kasutavad seda resti multifunktsionaalse küpsetuspinnana.

2 Malmrest

Peaegu igavesti kestav malm on üks maailma vanimaid küpsetusvahendite materjale. See talub kõrgeid temperatuure, kogub endasse, säilitab ja juhib äärmiselt hästi soojust, mistõttu on see ideaalne pind kõrget kuumust nõudva kõrvetamisprotsessi jaoks. Kasutage malmresti või -plaati siis, kui soovite toitu pruunistades või karamelliseerides anda sellele mõnusa värvi.

3 Laserlõigatud roostevabast terasest rest

Topeltpaks rest jaotab ühtlaselt kuumust, kaitstes õrna toidu (nt kala) valke küpsetamise ajal lagunemast. Resti laserlõigatud disain on ideaalne ka köögiviljade röstimiseks, kuna selle väikestest avadest tuleb läbi kuumust, kuid need ei lase köögiviljadel läbi resti sütele kukkuda.

4 Steatiidist küpsetusplaat

Tänu kuumuse äärmiselt ühtlasele jaotusele on see paks, baktereid ja mustust tõrjuv plaat ideaalne mahlase liha ja kala küpsetamiseks, kuna sellel plaadil küpseb liha omaenda mahlas. Selle kuju imab endasse kuumust ja kiirgab kaudset kuumust välja toitu kõrvetamata.

5 Keraamiline pitsakivi

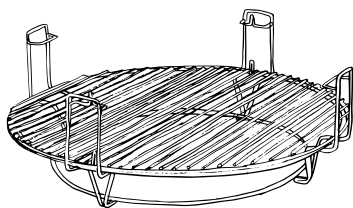
See keraamiline kivi on ideaalne toidu küpsetamiseks ja pruunistamiseks, kuna see säilitab ja jaotab väga hästi kuumust. Keraamiline pind imab niiskuse tainast välja ning tulemus on täiuslikud, kergelt krõbeda koorikuga pitsad ja leivad.

Grillimistehnika

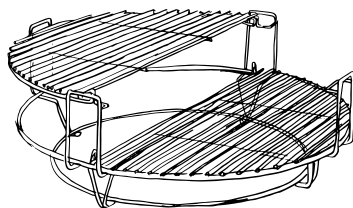
KUIDAS GRILLIDA

Grillimine on hea viis kiirelt valmima, maitstva ja ühtlase kvaliteediga toidu saamiseks. Kõrgekvaliteetse söe kasutamine tagab ühtlase leegi ja enneolematu maitse kõigele, mida grillite – burgeritest kuni maisitõlvikuteni.

GRILLIMISE SEADISTUSED:



A Mõlemad poolringikujulised restid on alumises asendis



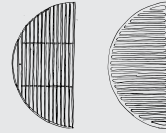
B Üks poolringikujuline rest on ülemises, teine alumises asendis

1. Lisage tulekoldesse sütt. Süüdake süsi 1–2 kohast, et grill võimalikult kiiresti kuumeneks.
2. Paigaldage üks või kaks poolringikujulist küpsetusresti. Jätke kuppel umbes 10 minutiks lahti, seejärel sulgege see.
3. Avage alumine ja ülemine ventilatsiooniava täielikult, kuni Kamado Joe grill saavutab grillimiseks vajamineva temperatuuri 200–300 °C. Seejärel sulgege ülemine ventilatsiooniava poolenisti, et temperatuur säilitada (vajaduse korral seadistage ventilatsiooniava).
4. Avage grill alati ettevaatlikult, et vältida kuumuse järsku väljapääsemist (happniku juurdevoolu tõttu tekib grilli avamisel kiiresti palju kuumust). Avage kuppel osaliselt (5–8 cm) ja laske kuumusel umbes viie sekundi jooksul kupli alt väljuda.
5. Kui grill on piisavalt kuum, asetage toit grillrestile ja pöörake seda vajadust mööda. Kasutage pööramiseks grilltange, mitte kahvlit, et vältida mahlade väljavoolamist.

Burgerid barbeque-kastme ja Cheddari juustuga

Ettevalmistus: 30–60 min | **Küpsetamine: 15–20 min** | **Pind: terasest või malmist küpsetusrest**

1. Eelsoojendage oma Kamado Joe grill temperatuurini 200–230 °C. Seadistage süsteem Divide & Conquer nii, et mõlemad standardresti poolikud on alumisel positsioonil.
2. Segage kastme komponendid väikeses kausis ja tõstke kõrvale.
3. Segage suuremas kausis hoolikalt veisehakkliha ja eelnevalt kokku segatud kaste. Jagage segu neljaks võrdseks osaks ja vormige hamburgeripihvid. Maitsestage pihvid soola ja piparaga mõlemalt poolt ning tõstke kõrvale.
4. Nõristage sibulaviiludele oliivõli ja asetage viilud grillile.
5. Asetage pihvid grillile ja grillige 3–4 minutit.
6. Pöörake pihvid ümber ja asetage igale burgerile üks sibula- ja üks juustuviil. Küpsetage nii kaua, kuni pihvid on saavutanud soovitud küpsusastme.
7. Määrige kuklite mõlemale poolele barbeque-kastet, lisage salatit ja tomatit. Lisage saia vahele hamburgeripihv ja nautige!



KOOSTISOSAD

4 portsjonit

0,5 kg veisehakkliha (80/20)

1 magus sibul, viilutatud

4 viilu tugeva maitsega Cheddari juustu

4 viilu tomatit

Salatit

Barbeque-kastet, oliivõli, maitsestamiseks soola ja pipart

4 burgerikuklit

Kaste:

¼ tassi barbeque-kastet

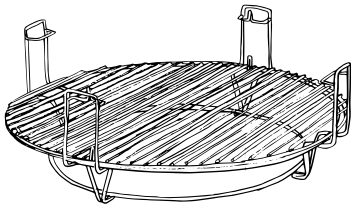
¼ tassi õlut

Pruunistamistehnika

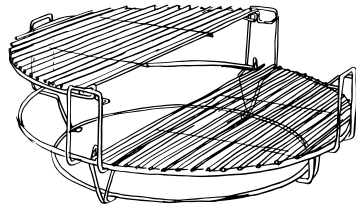
KUIDAS PRUUNISTADA

Pruunistamine annab toidule hämmastava värvi ja maitse – kujutlege vaid ette mahlast lihalõiku või pealt krõbedaid kammkarpe. Selle kõrge kuumusega tehnika puhul on õige ajastus kõige olulisem aspekt. Pruunistamiseks on vaja, et teie Kamado Joe grill saavutaks õige temperatuuri (260–400 °C), seega süüdake grill juba varakult. Kuna temperatuur on väga kõrge, ei võta pruunistamine kaua aega. Eesmärk on lukustada maitseid toidu sisse ja luua toidule rikkalik pruun krõbe kiht ilma toitu liigselt põletamata.

PRUUNISTAMISE SEADISTUSED:



A Mõlemad poolringikujulised restid on alumises asendis



B Üks poolringikujuline rest on ülemises, teine alumises asendis

- 1. Pange grill sütt täis tulekoldega sooja umbes tund aega enne toiduvalmistamise algust. Süüdake süsi 1–2 kohast, et grill võimalikult kiiresti kuumeneks. Paigaldage alumisse asendisse ehk sütele võimalikult lähedale üks või mõlemad poolringikujulised grillrestid. Jätke kuppel umbes 10 minutiks lahti ja sulgege see siis, kui söed on hakanud hõõguma.**
- 2. Avage alumine ja ülemine ventilatsiooniaava täielikult, kuni grilli temperatuur on vähemalt 260 °C. Seejärel sulgege osaliselt ülemine ventilatsiooniaava, et saavutatud temperatuuri säilitada.**
- 3. Avage grill alati ettevaatlikult, et vältida kuumuse järsku väljapääsemist (hapniku juurdevoolu tõttu tekib grilli avamisel kiiresti palju kuumust). Avage kuppel osaliselt (5–8 cm) ja laske kuumusel umbes 5 sekundi jooksul kupli alt väljuda.**
- 4. Kui grill on piisavalt kuum, asetage toit grillrestile süte kohale. Kasutage pööramiseks grilltange, mitte kahvlit, et vältida mahlade väljavoolamist.**

Maitsestatud lihalõigud New Yorki moodi

Ettevalmistus: 30–60 min

Küpsetamine: 10 min

Pind: terasest/malmist rest või malmist plaat

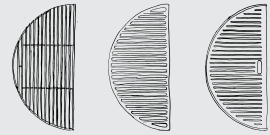
1. Eelsoojendage Kamado Joe grill nii, et süsteem Divide & Conquer® on seadistatud kahele tasandile, mis võimaldab küpsetamist otsese ja kaudse tulega. Asetage grillrest või -plaat alumisele positsioonile, otse tuliste süte kohale. Selle kõrvale alumisele positsioonile asetage soojusdeflektor ja selle kohale ülemisele positsioonile grillrest. Kuumutage grill kuni 260 °C-ni.

2. Samal ajal kui grill soojeneb, segage omavahel hoolikalt maitseainesegu komponendid ja asetage kõrvale.

3. Sulatage piimarasv või või. Kastke külmad lihalõigud sulavõisse ja jälgige, et mõlemad pooled oleksid kaetud. Raputage maitseainesegu lihalõikude mõlemale poolele. Laske lihalõikudel seista, kuni grill soojeneb.

4. Kui grill on piisavalt kuum, asetage lihalõigud otsese kuumuse käes olevale alumisele grillrestile või -plaadile ning pruunistage neid ühelt poolt 2 minutit. Pöörake lihalõigud ümber ja pruunistage ka teist poolt 2 minutit.

5. Tõstke lihalõigud ülemisele grillrestile ja jätkake küpsetamist, kuni olete saavutanud soovitud küpsusastme.



KOOSTISOSAD

4 portsjonit

4 lihalõiku veise seljatükist paksusega 2,5–5 cm

4 tl sulatatud piimarasva (või tavalist maitsestatamata võid)

Maitseainesegu:

1 tl meresoola

1 tl purustatud

musta pipart

½ tl paprikapulbrit

½ tl küüslaugugraanuleid

½ tl peeneks jahvatatud kohvi

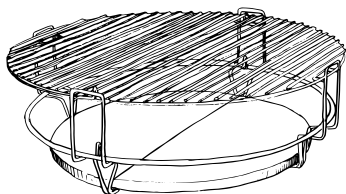
¼ tl jahvatatud Cayenne'i pipart

Küpsetamistehnika

KUIDAS KÜPSETADA

Kamado Joe grillid võib muuta sütel töötavaks ahjuks vaid ühe lihtsa seadistuse abil. Grilli keraamilised seinad säilitavad kuumust ja selle ringjas kuju tagab hea õhuringluse, luues ideaalsed tingimused küpsetamiseks. Te saate grillis küpsetada kõike, mida te küpsetaksite ka tavalises ahjus, alates pitsast kuni toekate puuviljapirukate ja värskete, krõbedate koorikuga leivani. Märkus: pitsa valmistamiseks tuleb grilli temperatuur tõsta tavalisest küpsetamistemperatuurist (150–230 °C) mõnevõrra kõrgemaks (260 °C või kõrgem).

KÜPSETAMISE SEADISTUSED:



A Kahe poolringikujulise resti ja kahe soojusdeflektoriga



B Pitsakivi ja kahe soojusdeflektoriga

- 1. Lisage tulekoldesse sütt. Süüdake süsi. Paigaldage soojusedflektori plaadid ja seejärel nende kohale pitsakivi või küpsetusrest. Jätke kuppel umbes 10 minutiks lahti, seejärel sulgege see.**
- 2. Avage alumine ja ülemine ventilatsiooniava poolenisti, kuni grill saavutab temperatuuri 150–230 °C. Seejärel hakake ventilatsiooniavasid vaikselt sulgema, et Kamado Joe grilli temperatuur saavutaks soovitud temperatuuri ja hoiaks seda. Pitsa küpsetamisel laske grillil kuumeneda vähemalt 260 °C-ni.**
- 3. Avage grill alati ettevaatlikult, et vältida kuumuse järsku väljapääsemist. Avage kuppel osaliselt (5–8 cm) ja laske kuumusel umbes 5 sekundi jooksul kupli alt väljuda.**
- 4. Kui grill on piisavalt kuum, võite alustada küpsetamist. Kasutage ülemist pöördratast, et temperatuuri täpsemalt reguleerida.**

Pitsa

Ettevalmistus: 90–120 min | **Küpsetamine: 10 min** | **Pind: keraamiline pitsakivi**

1. Segage vesi, oliivõli, suhkur ja pärm lauamikseriga. Laske tainal seista 10–15 min, kuni segusse tekivad mullid.
2. Segage juurde jahu ja sool ning segage tainast tainakonksudega umbes 5–6 minutit. Töstke tainapall õliga määratud kaussi ja veeretage palli kausis, kuni see on õliga kaetud. Katke kausi kilega ja laske soojas kohas 60–90 minutit seista, kuni taina kogus on muutunud kahekordseks.
3. Vahepeal pange grill soojema ning laske temperatuuril tõusta 260 °C-ni, nii et alumisele positsioonile on paigaldatud soojusdeflektorid ja ülemisele positsioonile pitsakivi.
4. Pärast seda, kui tainas on kerkinud, jaotage see kaheks võrdseks osaks. Rullige mõlemad pallid jahuga kaetud pinnal õhukeseks suurteks ketasteks. Puistake pitsalabidale maisijahu ja libistage tainas labida peale. Torgake tainasse kahvliga augud, et vältida taina liigset kerkimist. Pintseldage pitsapõhi oliivõliga üle ja katke seejärel õhukese pitsakastme kihiga. Lisage pitsale endale meelepärased lisandid.
5. Libistage pitsa Kamado Joe grilli pitsakivi peale. Sulgege kuppel ja küpsetage pitsat 7–10 minutit. Enne grilli avamist sellisel kõrgel temperatuuril paotage grilli kaas kõigepealt ettevaatlikult mõneks minutiks ja alles seejärel eemaldage see täielikult. Eemaldage pitsa grillilt pitsalabidaga ja laske enne lahtilõikamist natuke jahtuda.



KOOSTISOSAD

4–6 portsjonit (2 pitsat)

Pitsatainas:

- 1 tass käesooja vett
- ¼ tassi esimese külmpressi oliivõli
- 1 tl suhkrut
- 1 pakk kuivpärm
- 3 tassi nisujahu
- 1 tl soola

Täiendavad koostisosad:

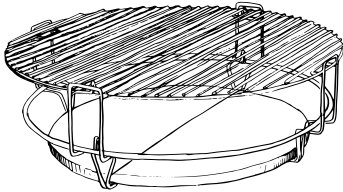
- Maisijahu pitsalabidale puistamiseks
- Esimese külmpressi oliivõli pitsataina määrimiseks
- Pitsakaste
- Teie valitud pitsakatte komponendid

Röstimistehnika

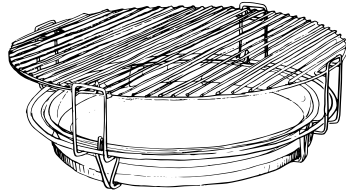
KUIDAS RÖSTIDA

Mahlane ja õrn seest, krõbe ja maitserikas väljast – seda ootame me röstitud toidult. Röstimine on ideaalne tehnika suuremate lihatükkide, näiteks terve kana või sea seljatükkide, või köögiviljade valmistamiseks. Keskmine temperatuur (150–230 °C) küpsetab toitu aeglaselt ja kaudse kuumuse abil, jättes toidule mõnusa elaval tuel küpsetatud maitse ja mahlasuse ning krõbeda kooriku. Ning kui tahate katsetada soolvee või erinevate vürtsisegudega, on röstimine hea viis nende proovimiseks.

RÖSTIMISE SEADISTUSED:



A Ilma nõrutuspanniga



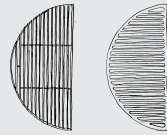
B Nõrutuspanniga

1. Lisage tulekoldesse sütt. Süüdake süsi.
2. Paigaldage soojusedeflektori plaadid ja seejärel nende kohale küpsetusrest. Jätke kuppel umbes 10 minutiks lahti, seejärel sulgege see.
3. Avage alumine ja ülemine ventilatsioonivaava poolenisti, kuni grill saavutab temperatuuri 150–230 °C. Seejärel hakake ventilatsioonivaasid vaikselt sulgema, et Kamado Joe grilli soovitud temperatuuri hoiaks.
4. Kui grill on piisavalt kuum, võite alustada röstimist.

Röstitud kana

Ettevalmistus: 30–60 min | Küpsetamine: 60–90 min | Pind: terasest või malmist küpsetusrest

1. Hõõrge kana oliivõliga sisse.
2. Segage sool, pipar, tüümian ja köömned ja hõõrge segu kanale.
3. Asetage kana grillile, rinnaku pool allpool, ja küpsetage 1–1,5 tundi, kuni kana paksema rinnaosa temperatuur jõuab 70 °C-ni.
4. Eemaldage kana grillilt ja mähkige õrnalt fooliumisse ning laske enne serveerimist seista 15 minutit või kuni liha sisetemperatuur jõuab 74 °C-ni.



KOOSTISOSAD

1 terve kana (1,8–2,7 kg),
loputatud, kuivaks patsutatud,
sisikond eemaldatud

¼ tassi esimese külmpressi
oliivõli

1 tl soola

1 tl musta pipart

1 tl kuivatatud tüümiani

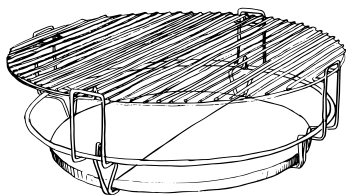
1 tl köömneid

Suitsutamistehnika

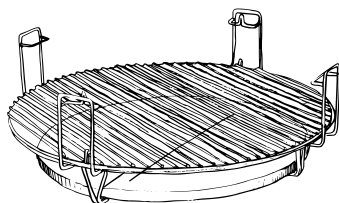
KUIDAS SUITSUTADA

Suitsutamine on toidu valmistamine madalal kuumusel pika aja vältel. Kamado unikaalne kuju ja disain lukustavad endasse niiskuse ning lasevad kuumusel liha aeglaselt küpsetada, immutades selle samas sügava suitsuse maitsega. Loomulikult võib suitsutada ka muid toite peale liha. Puidusuitsu mitmekülgse maitsega võib rikastada ka kala, pähkleid, köögivilju ja palju muid toiduaineid.

SUITSUTAMISE SEADISTUSED:



A Grillrestid ülemisel positsioonil



B Grillrestid alumisel positsioonil

1. Täitke tulekolle värske söega. Süüdake süsi.
2. Asetage söele mõned tükid suitsutamispuitu (1–6 olenevalt sellest, mida küpsetate).
3. Paigaldage soojusdeflektorid ja küpsetusrestid. Jätke kuppel umbes 10 minutiks lahti, seejärel sulgege see.
4. Avage alumine ventilatsiooniava umbes 5 cm jagu, sulgege ülemine ventilatsiooniava täielikult ja avage pöördratas, kuni Kamado Joe grill saavutab suitsutamiseks sobiva temperatuuri 107–135 °C. Reguleerige temperatuuri pöördratta avamise või sulgemisega ning kui temperatuur tõuseb liiga kõrgeks, sulgege alumine ventilatsiooniava umbes 0,5–1,2 cm võrra.
5. Enne jätkamist oodake, kuni grillist hakkab tulema paksu valget suitsu. Kui grill on saavutanud õige temperatuuri, asetage toit restile ja sulgege kuppel.

Suitsutatud rebitud sealih

Ettevalmistus: 30–60 min | **Küpsetamine: 8–10 tundi** | **Pind: terasest või malmist küpsetusrest**

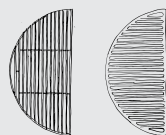
1. Eelsoojendage Kamado Joe grill 120 °C-ni, lisage sütele ka 2 või 3 tükki hickori suitsutamispuitu.

Seadistage grill suitsutamiseks, asetage soojusdeflektorid alumisele positsioonile ja grillrestid ülemisele.

2. Loputage lihatükk ja patsutage see köögipaberiga kuivaks. Segage maitseained ja hõõruge liha nendega sisse. Laske seista toatemperatuuril, kuni grill soojeneb.

3. Asetage liha grillresti keskele. Küpsetage, kuni liha sisetemperatuur tüki keskosas on 93 °C. Keskmiselt kulub selleks umbes 1,5 tundi 0,5 kg kohta. Kui liha sisetemperatuur on jõudnud 93 °C-ni, eemaldage liha grillilt. Laske katmata lihatükil 10–15 minutit seista. Seejärel mähkige lihatüki ümber kaks kihti fooliumi, asetage lihatükk tühja jahutuskasti ning laske seista 1–5 tundi.

4. Eemaldage foolium liha ümbert. Tõmmake kont lihast välja. Rebige liha kahvlitega väiksemateks tükkideks ja serveerige.



KOOSTISOSAD

1 tk (2,7–3 kg) kondiga sea abaliha

Maitseainesegu:

¼ tassi soola

¼ tassi suhkrut

1 tl paprikapulbrit

1 tl musta pipart

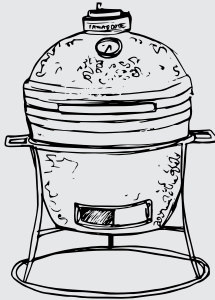
2 tl sibulapulbrit

1 tl küüslaugupulbrit

Grilli Joe Jr. ülevaade

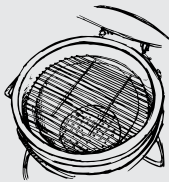
MAITSEKÜLLUS KÕIKJAL, KUHU LÄHETE

Tänu oma mõõtmetele ja kaasaskantavusele saab Kamado Joe Jr. Grilli kasutada praktiliselt kõikjal. See Kamado Joe Classic grilli miniatuurne versioon suudab nii grillida, suitsutada, röstida kui ka küpsetada. Nautige ühesugust meeldivat sütel küpsetatud toidu maitset nii kodus kui ka väljaspool – mugavad kandesangad võimaldavad grilli Joe Jr. kaasa võtta väliüritustele, telkimisretkedele jms.



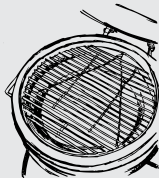
ALUSTÖDEDE KASUTAMINE

Kõik Kamado kasutamise alustööd ja tehnikad, mida on kirjeldatud eespool, kehtivad ka Joe Jr. puhul, kuid mõningaste erinevustega grilli seadistustes. Grillil Kamado Joe Jr. puudub multifunktsionaalne küpsetussüsteem Divide & Conquer® ja väljatõmmatav tuhasahtel. Grillil Joe Jr. on standardne raam, ühes tükis soojusdeflektor ja ühes tükis grillrest.



A

A. Grilliga Kamado Joe Jr. saab otsese kuumuse abil grillida, kui asetate grillresti otse tulerõnga peale.



B

B. Grilliga Kamado Joe Jr. saab kaudse kuumuse abil küpsetada, suitsutada, röstida ja küpsetada, kui asetate soojusdeflektori raami alumisele positsioonile ja grillresti ülemisele.

Grilli ülesseadmine

KARBIST EEMALDAMINE

1. Lõigake läbi plastmasspaelad ning eemaldage tarnepakendi ülemised ja külgmised osad.
2. Tõstke pealt grilliraami ülemine osa ja eemaldage grilli peal olev kile.
3. Avage grilli kuppel ja eemaldage grilli sees olevad komponendid. Käsitsege sisemisi keraamilisi elemente ettevaatlikult.

RAAMIGA KAMADO JOE

1. Kui sisekomponendid on grillist eemaldatud, tõstke grill karbist välja ja asetage see eemale. Grilli raskuse tõttu soovitame tungivalt tõsta grilli kahe inimesega. ÄRGE tõstke grilli külgmistest riiulitest. Kasutage tõstmiskohtadeks tagumist hinge ja eesmist alumist ventilatsiooniava.
2. Eemaldage grilliraami ümbert kile.
3. Lukustage grilliraami alaosas olevad rullikud. Kravige roostevabast terasest kruviga grilliraami kaks osa üksteise külge kokku. Kruvid on kilekoti sees ja kinnitatud teibi abil raami alumise osa külge.
4. Tõstke grilli grilliraami peale sama tõstetehnikaga nagu enne. Paigutage grill raamis nii, et alumine ventilatsiooniava jääks ettepoole. Raami eesmine külg on see, kus paiknevad kaks lukustusratast.

ERALDISEISEV GRILL STAND-ALONE KOOS KAMADO LAUAGA

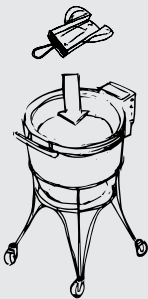
1. Asetage grilli kolm jalga grillilaua alumisele riiulile, et see moodustaks kolmnurga, nii et üks jalg on grillilaua tagaosas. Kaks ülejäänud jalga peaksid asuma grilli eesosas paiknevast alumisest ventilatsiooniavast vasakul ja paremal.
2. Asetage grill ettevaatlikult lauale ja reguleerige selle jalgu. Olge ettevaatlik, et grill laua pinda ei kahjustaks. Soovitame grilli lauale tõsta kahe inimesega.

Sisekomponentide kokkupanek

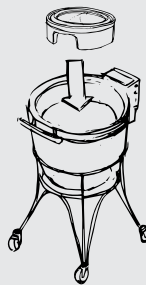
Kõige viimane uuendus teie Kamado Joe grillis on meie uus mitme paneeliga tulekolle. Multifunktsionaalse küpsetussüsteemiga Divide & Conquer® ja väljatõmmatava tuhasahtliga oleme loonud täiuslikud tingimused grilli funktsionaalseks toimimiseks ning maitsva tulemuse saavutamiseks. Grilli kokkupanek on lihtne:

KOKKUPANEK

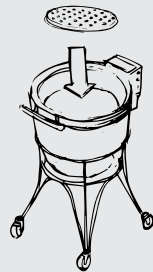
1. Avage grilli kuppel ja asetage väljatõmmatav tuhasahtel grilli põhja, nii et sahtli käepide joondub alumise ventilatsiooniava avausega.



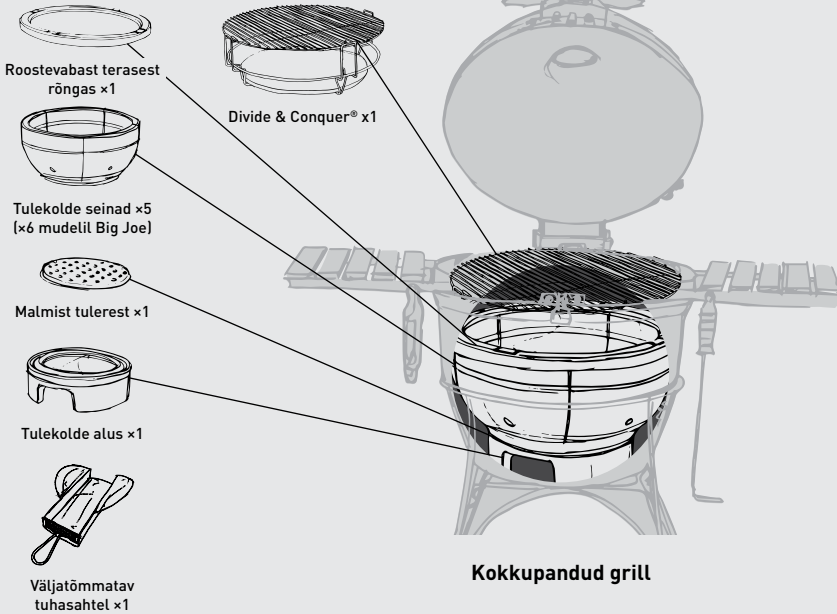
2. Asetage tulekolde alus tuhasahtli peale, joondades aluses oleva ava sahtli käepidemega.



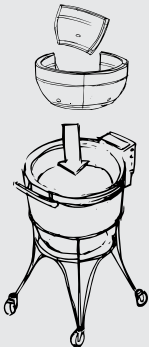
3. Paigaldage malmist tulerest aluse peale. Märkus: resti ribidega pool peab olema allpool.



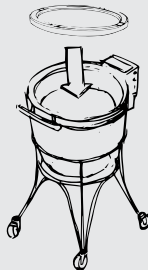
KOMPONENDID



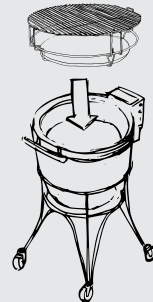
4. Alustage tulekolde seinte paigaldamist. Asetage iga tükk tulekolde aluse peale. Märkus: tükid toetuvad grilli aluse siseseinte vastu.



5. Kasutage iga tükkis olevat ava, et sobitada tükk roostevabast terasest rõnga välimisele soonele. Korrake sama iga tükiga, kuni tulekolle on valmis.



6. Asetage süsteemi Divide & Conquer® raam roostevabast terasest rõngale. Märkus: küpsetussüsteemi raam tuleb paigaldada rõnga sälkudesse.



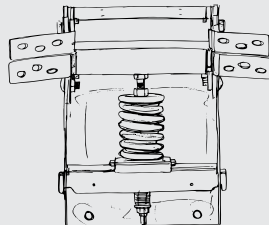
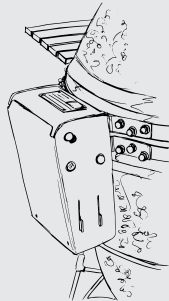
Air Lift hinge reguleerimine Classicul

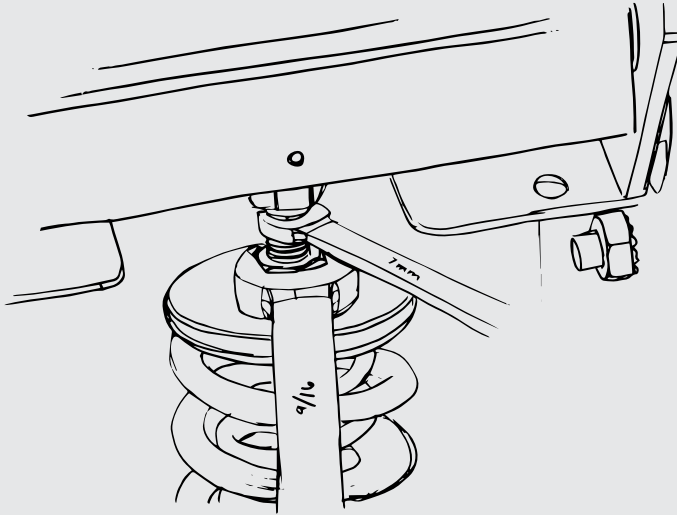
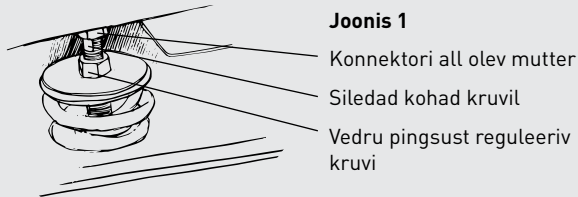
Ideaalse tasakaalu ja stabiilsuse tagamiseks on teie Kamado Joe Classic grilli hing juba eelnevalt reguleeritud. Enda soovidele vastavaks reguleerimiseks järgige järgmisi juhiseid.

Hoiatus: hing Air Lift on pinges all.

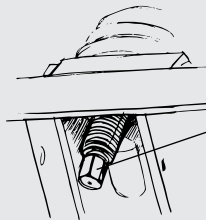
CLASSIC

1. Avage Kamado Joe Classic grilli kuppel.
2. Kui kuppel on avatud, asetage 7 mm mutrivõti ümber kruvil asuvate siledate kohtade (vt joonis 1). Kui teie grillil selliseid kohti ei ole, asetage selle asemel 7 mm padrunvõti kruvi alumisele osale (vt joonis 2).
3. Asetage 9/16" mutrivõti ümber vedru pingsust reguleeriva kruvi (vt joonis 1).
4. Selleks, et kuplit oleks lihtsam tõsta, hoidke 7 mm mutrivõtit paigal ja keerake 9/16" võtit päripäeva joonise alusel. Eemaldage mutrivõtmed ja kontrollige kupli liikumist mutri iga täispöörde järel. Kui soovite, et kuppel tunduks raskem, pöörake mutrit vastupäeva. Eemaldage mutrivõtmed ja kontrollige kupli liikumist mutri iga täispöörde järel. Ärge reguleerige mutrit nii, et see puutuks kokku konektori all oleva mutriga (vt joonis 1).



**Joonis 1**

Konnektori all olev mutter
 Siledad kohad kruvil
 Vedru pingsust reguleeriv kruvi

**Joonis 2**

7 mm padrunvõtme
 kuuskantots

VAJAMINEVAD TÖÖRIISTAD: 7 MM (9/32") LEHTVÕTI VÕI 7 MM (9/32") PADRUNVÕTI OLENEVALT MUDELIST JA 9/16" LEHTVÕTI (VÕI 14 MM LEHTVÕTI)

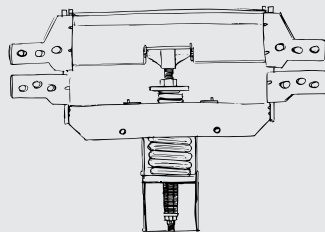
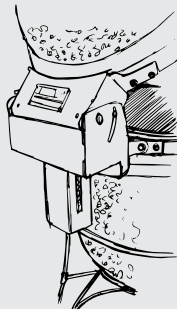
Big Joe Air Lift hinge reguleerimine

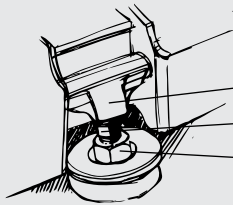
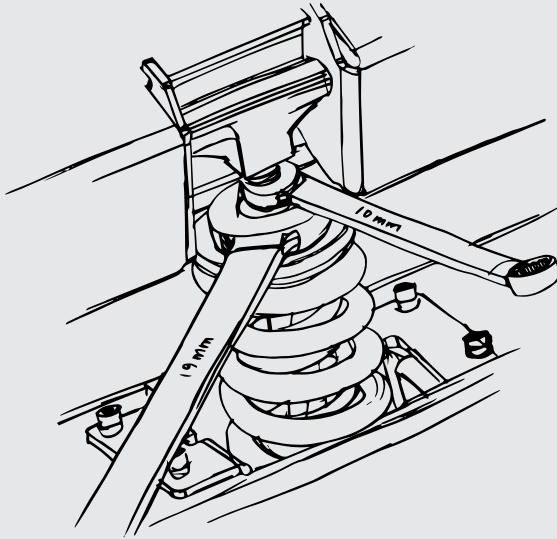
Ideaalse tasakaalu ja stabiilsuse tagamiseks on teie Kamado Joe Big Joe grilli hing juba eelnevalt reguleeritud. Enda soovidele vastavaks reguleerimiseks järgige järgmisi juhiseid.

Hoiatus: hing Air Lift on pinges all.

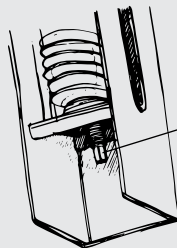
BIG JOE

1. Avage Kamado Joe Big Joe grilli kuppel.
2. Kui kuppel on avatud, asetage 10 mm mutrivõti ümber kruvil asuvate siledade kohtade (vt joonis 1). Kui teie grillil selliseid kohti ei ole, asetage selle asemel 7 mm padrunvõti kruvi alumisele osale (vt joonis 2).
3. Asetage 19 mm mutrivõti ümber vedru pingsust reguleeriva kruvi (vt joonis 1).
4. Selleks, et kuplit oleks lihtsam tõsta, hoidke 10 mm (või 7 mm) mutrivõtit paigal ja keerake 19 mm võtit päripäeva joonise alusel. Eemaldage mutrivõtmed ja kontrollige kupli liikumist mutri iga täispöörde järel. Kui soovite, et kuppel tunduks raskem, pöörake mutrit vastupäeva. Eemaldage mutrivõtmed ja kontrollige kupli liikumist mutri iga täispöörde järel. Ärge reguleerige mutrit nii, et see puutuks kokku konektori all oleva mutriga (vt joonis 1).



**Joonis 1**

Konnektor
 Siledad kohad kruvil
 Vedru pingsust
 reguleeriv kruvi

**Joonis 2**

7 mm padrunvõtme
 kuuskantots

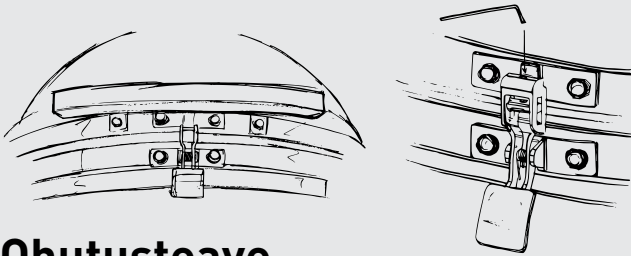
**VAJAMINEVAD TÖÖRIISTAD: 10 MM LEHTVÕTI VÕI 7 MM (9/32") PADRUNVÕTI OLENEVALT MUDELIST.
 19 MM LEHTVÕTI (VÕI 3/4" LEHTVÕTI)**

Sulguri reguleerimine

Teie Kamado Joe Classic või Big Joe grill on eelseadistatud nii, et tagatud oleks grilli maksimaalne sulgumine. Kui soovite sulgurit täiendavalt reguleerida, järgige järgmisi juhiseid.

CLASSIC & BIG JOE

Pingutage või vabastage sulguri seadistusi väikese kuuskantvõtme ja vahepuksi abil. Reguleerige kruvi nii, et sulguri plaat liiguks allapoole ja paigaldage puks. Kui puks on paigaldatud, paigaldage tagasi ka sulguri plaat kruvi pingutamisega.



Ohutusteave

HING

Ärge püüdke hinge grilli küljest eemaldada sobivate tööriistadega. Kui soovite hinge asendada selleks, et grilli keraamilist kuplit või alumist osa eemaldada, helistage palun Kamado Joesse telefonil (877) 215-6299 ja teile saadetakse õiged tööriistad, mille abil saate hinge kupli suletud asendi korral ohutult eemaldada. Kui soovite grilli hingest kinni hoides tõsta, haarake kinni hinge paigalduskohast, mitte selle alt. Kupli kaalu muutmiseks piisab vaid vähesest reguleerimisest (vt juhiseid lk 27–30).

TIHEND

Tihendit on soovituslik puhastada loomuliku kuumustsükli abil. Ärge kasutage tihendi puhastamiseks kemikaalidel põhinevaid puhastusvahendeid. Kui see on tõesti vajalik, pühkige tihend õrnalt sinna kukkunud mustusest või niiskusest puhtaks. Puhastades ärge hõõruge ega nühkige tihendit. Liigne hõõrumine kulutab tihendit liigselt.

Puhastamine ja hooldus

Oleme teie Kamado Joe grilli valmistanud kvaliteetsetest materjalidest, mistõttu tuleb grilli puhastada ja hooldada vähe. Lisaks muudab ka patenditud väljatõmmatav tuhasahtel grilli puhastamise kühsetuskordade vahepeal äärmiselt lihtsaks. Teostage grillil regulaarselt kuumutamise abil nõ isepuhastumist ja kaitske grilli välismõjude eest grillikattega.

HOOLDUS

1. Lisage grilli tulekoldesse sütt ja süüdake süsi ühe või kahe tulehakatuse abil.
2. Multifunktsionaalse kühsetussüsteemi Divide & Conquer® raam, nii et lisatarvikute raam on ülemisel positsioonil ja soojusdeflektorid lisatarvikute raamil.
3. Avage ülemine ja alumine ventilatsiooniava täielikult laske temperatuuril grilli sees suletud kupli all tõusta 315 °C-ni.
4. Hoidke grilli sellel temperatuuril (315 °C) 15–20 minutit.
5. Sulgege alumine ventilatsiooniava ja oodake veel 15–20 minutit, misjärel sulgege ka ülemine ventilatsiooniava.

Sellise isepuhastusprotsessiga põletate grilli seest ja soojusdeflektori plaatidelt ära kõik soovimatud jäägid. Enne uuesti kühsetama asumist pühkige kühsetusrest tavalise grillharjaga puhtaks. Kasutage keraamiliste komponentide ja soojusdeflektorite pühkimiseks pehmete harjastega harja. Kui soojusdeflektorid määrduvad grilli tavapärasel kasutamisel, keerake need järgmisel kasutuskorral teistpidi ja tule kuumus puhastab deflektorplaadid altpoolt.

IGA-AASTANE PUHASTUS

Üks-kaks korda aastas tuleks grilli seestpoolt põhjalikumalt puhastada. Eemaldage grilli sisekomponendid ja kõik mustusejäägid, mis on grilli korpuse ja sisekomponentide vahele kogunenud. Kasutage keraamiliste sisepindade puhastamiseks plasharjastega harja. Enne sisekomponentide tagasipanemist pühkige või imege grilli põhja kogunenud mustus tolmuimejaga.

Loodud kestma kogu elu

Piiratud eluaegne garantii keraamilistele komponentidele

Kamado Joe garantii kehtib Kamado Joe grillis ja suitsutusseadmes kasutatud keraamiliste komponentide materjali- ja valmistamisdefektidele seni, kui grill on esmase ostja omanduses.

5-aastane garantii metallosadele

Kamado Joe viieaastane garantii kehtib Kamado Joe grillis ja suitsutusseadmes kasutatud metall- ja malmkomponentide materjali- ja valmistamisdefektidele.

3-aastane garantii soojusdeflektorile ja pitsakivile

Kamado Joe kolmeaastane garantii kehtib Kamado Joe grillis ja suitsutusseadmes kasutatud soojusdeflektori raami, keraamilistele plaatide ning pitsakivi materjali- ja valmistamisdefektidele.

1-aastane garantii termomeetritele ja tihenditele

Kamado Joe üheaastane garantii kehtib Kamado Joe grillis ja suitsutusseadmes kasutatud termomeetri ning tihendite materjali- ja valmistamisdefektidele.

Millal garantii kehtima hakkab?

Garantii hakkab kehtima toote ostukuupäevast ja kehtib vaid seadme esmasele ostjale. Garantii kehtima hakkamiseks peate oma grilli registreerima. Kui materjali- või valmistamisdefekt avastatakse kehtiva garantiiperioodi jooksul ja on tekkinud seadme tavapärasel kasutamisel, asendab või parandab Kamado Joe defektse komponendi omal äranägemisel enda kulul. Garantii ei hõlma tööjookulusid ega muid teenuse, parandamise või grilli kasutamisega seotud kulusid. Kamado Joe tasub garantii korras asendatud komponentide tarnekulud.

Mida garantii ei kata?

Garantii ei kata toote väärkasutusest tekkinud kahjustusi või kahjustusi, mis on tekkinud toote kasutamisel muul kui selleks ettenähtud otstarbel, toote mittenõuetekohase kasutamise, koostamise, hoolduse või paigalduse tõttu tekkinud kahjustusi, õnnetuste või looduskatastroofide tõttu tekkinud kahjustusi, grillile volitamata lisaseadmete paigaldamise või grilli modifitseerimise tõttu tekkinud kahjustusi ega transpordikahjustusi. Garantii ei kata toote kasutamisel normaalsest kulumisest tekkinud kahjustusi (nt kriimustusi, täkkeid) ega muutuseid grilli välimuses, mis ei mõjuta selle toimimisvõimet.

Piiratud garantii on eksklusiivne ja asendab kõiki teisi kirjalikke või suulisi, otseseid või kaudseid garantiisid, see hõlmab piiratud müügikõlblikkuse garantiid ja seadme sobivust konkreetsel eesmärgil kasutamiseks, kuid pole nendega piiratud. Kõigi kaudsete garantiide kestus, sealhulgas müügikõlblikkuse garantii või seadme sobivus konkreetsel eesmärgil kasutamiseks, on selgelt piiratud kohaldatava komponendi garantiiperioodi pikkusega. *Mõnedes osariikides ei ole lubatud piirangud kaudse garantii kestusele, seega ei pruugi eespool nimetatud piirang teile kehtida.

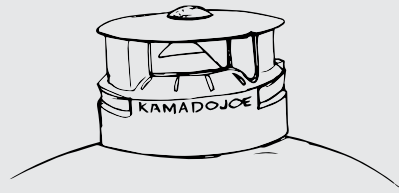
Piiratud garantii või mistahes muu kaudse garantii rikkumisel on ostjal õigus garantiitingimustes toodud piirangute alusel vaid komponentide asendamisele. Ühelgi juhul ei vastuta Kamado Joe mistahes eriolukordadest tekkinud, teisejärguliste või kaudsete kahjude eest. *Mõnedes osariikides ei ole lubatud piirangud eriolukordadest tekkinud, teisejärgulistele või kaudsetele kahjudele, seega ei pruugi eespool nimetatud piirang teile kehtida.

Rohkem infot meie garantii ja teenuste kohta leiate veebilehelt **kamadojoe.com**.

Süüta tuli. Alanda kuumust.

Täname, et olete valinud Kamado Joe grilli! Meil on hea meel teid tervitada järjest kasvavasse Kamado-kokkade seltskonda. Oleme kindlad, et oleme valmistanud kõige parema Kamado-tüüpi grilli kogu maailmas, ja soovime, et ka teie arvaksite sama. Võtke meiega julgesti ühendust, kui teil on küsimusi, muresid või kommentaare meie toodete kohta – oleme alati valmis teid hea meelega aitama.

MEIE KONTAKTID:**+372 5628 8355****INFO@KAMADOJOE.EE****WWW.KAMADOJOE.EE**



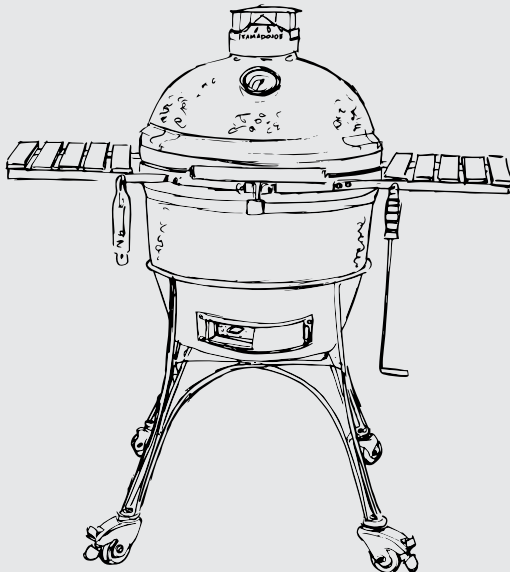
Paljude jaoks on kokkamine Kamadol muutunud lausa kireks. See on palju rohkemat kui lihtsalt küpsetusviis; see on viis veeta aega nendega, keda armastame, ning avastada uusi maitseid ja tunda ühtekuuluvust paljude inimestega üle kogu maailma. Võimalused avastamiseks ja tehnikate, retseptide ja näpunäidetega eksperimenteerimiseks on peaaegu lõputud. Loodame, et naudite seda teekonda!

KOGUNEGE KOKKU

Kasutusjuhendist leiate põhiteadmised, mida meeldivaks küpsetamiseks vajate, kuid kutsume teid ühinema ka teiste Kamado grillide fännidega veebis ja sotsiaalmeedias, kust leiate lõputult retsepte, soovitusi, tehnikaid, ideid ning ka pilte teiste inimeste grillimissaavutustest.

Kui soovite õppida grillimise põhitõdesid või oma tehnikaid täiustada, on Kamado Joe YouTube'i kanal parim paik alustamiseks. Kui soovite arutleda suitsutamispuitude nüansside üle, leiate kindlasti abi meie foorumitest. Ning kui tahate lihtsalt nautida Kamado-grillidel valmistatud hõrgutisi, külastage meie sotsiaalmeediakanaleid ja ärge unustage ka enda postitustele lisada **#kamadojoe**.

Jääme ootama pilte teie valmistatud toitudest! Veetke mõnusalt aega ja pange grill sooja!



Kiirjuhend alustamiseks

ALUSTAMINE

1. Lisage grilli tulekoldesse sütt ja süüdake süsi ühe või kahe tulehakatuse abil.
2. Jätke grilli kuppel 10 minutiks lahti, nii et alumine ventilatsiooniava on täielikult lahti.
3. Sulgege kuppel.
4. Hakake ülemist ja alumist ventilatsiooniava vaikselt sulgema siis, kui grilli temperatuur on umbes 10 °C kaugusel soovitud temperatuurist.

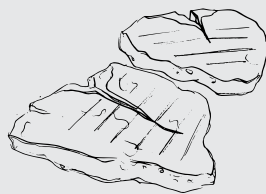
TEMPERATUURI SÄILITAMINE

Temperatuuri alandamiseks vähendage õhu läbivoolu grillist, sulgedes selleks ventilatsiooniavad. Temperatuuri tõstmiseks avage ventilatsiooniavad. Ventilatsiooniavade reguleerimine ei anna kohest efekti – avade muutmisel saavutatud tulemused on nähtavad u 10–15 minuti pärast. Kuna keraamiline Kamado Joe grill säilitab väga hästi kuumust, võtab selle täielik ülessoojenemine natuke aega. Enne küpsetama hakkamist tuleks grillil lasta 20–40 minutit põleda, et temperatuur stabiliseeruks.

KUUMUSE ALANDAMINE

1. Kui olete küpsetamise lõpetanud, sulgege alumine ventilatsiooniava täielikult.
2. Kui temperatuur langeb alla 200 °C, sulgege ülemine ventilatsiooniava peaaegu täielikult, jättes sinna vaid väikese prao.
3. Ärge katke grilli enne, kui selle kuppel on puudutades jahe.

**TEMPERATUURI ALANDAMISEKS SULGEGE VENTILATSIOONIAVAD.
TEMPERATUURI TÕSTMISEKS AVAGE VENTILATSIOONIAVAD.**



TEMPERATUURI KIIRJUHEND

Ligikaudsed temperatuurid erinevatele küpsetustehnikatele.

GRILLIMINE 200–315 °C

KÕRVETAMINE 260–400 °C

KÜPSETAMINE 150–400 °C

RÖSTIMINE 150–230 °C

SUITSUTAMINE 107–135 °C

ETTEVAATUST!

KUPLI AVAMINE

Kui küpsetate temperatuuril üle 175 °C, avage grilli kaas grillimise ajal kõigepealt väikese praona, et suurem kuumus sealtkaudu välja pääseks.

VEDELIKUD

Ärge pillake vedelikke grilli sisse ega grillile, kui see on veel kuum.

KÜLGMISED RIIULID

Ärge asetage grilli külgmistele riulitele tuliseid esemeid.

SÄDEMED

Olge sädemete ja hõõguva söega ettevaatlik, kui grillite puidust aluspinna peal.

TÖÖTAMISE AJAL

Ärge jätke grilli järelevalveta, kui grilli kuppel on avatud.

SÜÜTA TULI.

ALANDA KUUMUST.

VELTEKSPERT salong, Pärnu mnt 139E/11, Tallinn

E-POOD: VELTEKSPERT.EE | KAMADOJOE.EE | INFO@VELTEKSPERT.EE | +372 58 999 214

