

# KÄYTTÖOHJE Malli #6719



## AKORN ™ Kamado Kooker™

Char-Griller uusi teknologia tarjoaa lisää kestävyyttä, mukavuutta, edullisuutta ja keveyttä AKORN Kamado Kooker™.

Hiilet hehkuvat jopa 24 h  
Säilyttää lämpötilan 90 - 370C

Eristys takaa herkullisen aromin  
Samat grillausominaisuudet kuin  
keraamisessa grillissä

### Keraamiseen grilliin verrattuna Uusi teknologia mahdollistaa paremman grillaustuloksen

- ~45% Kevyempi paino Kolmoisena & eristys
- ~40% Alhaisempi hinta Helppo tuhkanpoisto
- ~9% Suurempi kuin "Large" Kestävämpi  
Sisältää jalustan ja sivutasot



#### Ominaisuudet:

- Kaksi venttiiliä
- Lämpömittari
- Alas taittavat sivutasot
- Kolminkertainen eristetty teräsrunko  
Mehukas herkullinen grillaustulos
- Helppo tuhkan poisto
- Valurauta paistoritilä  
Parantaa aromeja  
Jatkuva & tasainen lämpö  
Pitkäkestoinen
- Tarvikekoukut
- Normaali grillejä viileämpi ulkokuori
- Lukittavat pyörät  
Helppo siirtää
- Helppo käyttää

Paras aromi ja grillaustulos puuhiiliä käyttäen

**Säilytä ostokuitti takuuta varten.**

# TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

## LUE KAIKKI TURVA- JA ASENNUSOHJEET HUOLELLA ENNEN GRILLIN ASENNUSTA JA KÄYTTÖÄ

- Ole huolellinen kun asennat ja käytät grilliä välttääksesi terävien reunojen aiheuttamat naarmut ja haavat.
- Älä käytä bensaa, alkoholia tai muita syttyviä nesteitä hiilien sytytykseen. Näiden tai vastaavien aineiden käyttö sytytyksessä saattaa aiheuttaa räjähdyksen ja aiheuttaa vakavan vamman.
- Älä suihkuta sytytysnestettä jo hehkuviin hiiliin.
- Pidä lapset ja lemmikkieläimet loitolla grillistä. Pidä huolta grillistä, äläkä jätä sitä huomoitta kun se on käytössä. Pidä grilli vähintään 5m päässä kaikista syttyvistä materiaaleista. (terassit, rakennukset, aidat, puut ja pensaat, jne.)
- Noudata erityistä varovaisuutta kun lisäät grilliin hiiliä/puuta.
- Älä koskaan siirrä grilliä kun se on käytössä tai siinä on edelleen kuumia hiiliä. Käytä grilliä aina tasaisella palamattomalla alustalla. Sulje kansi **AINA** salvalla kun se on suljettuna.
- Älä aseta grilliä palavien nesteiden, kaasujen tai leimahtavien höyryjen läheisyyteen.
- Avaa grillin kansi aina varoen, ensin hiukan raolleen niin, että se saa hiukan ilmaa muutaman sekunnin ajan. Tämä estää suuren määrän happea pääsemästä kerralla kuumille hiilille, joka voi johtaa hetkelliseen vaaralliseen leimahdukseen.
- Noudata aina varovaisuutta koska liekit saattavat leimahtaa voimakkaasti saadessa äkillisesti runsaasti happea. Pidä kädet, kasvot ja muu keho loitolla kuumasta höyrystä ja leimahtavista liekeistä kun avaat grillin kantta.
- Liiallisen rasvan poistaminen grillattavasta ruoasta vähentää leimahtelua.
- Pidä grilli aina puhtaana estääksesi mahdollista leimahtelua.
- Aseta hiilet aina hiiliritilän päälle, eikä koskaan suoraan grillin pohjalle.
- Älä ylitä 370° C lämpötilaa. Älä päästä grillihiiliä tai puuta suoraan kosketukseen grillin sivujen kanssa koska se vähentää huomattavasti grillin käyttöikä.
- Käytä aina patakintaita käsien suojana, erityisesti kun säädät ilmanottoa. Vältä kuumien pintojen suoraa koskettamista.
- Varmista kantta avatessa, että se on asetettu kokonaan taakse ja nojaa kannen tukiosaa vasten. Ole erittäin varovainen, ettei kansi avatessa pääse irti otteesta ja putoa takaisin kiinni. Tämä saattaa aiheuttaa vamman käyttäjälle.
- Sulje kansi ja ilmanvaihtventtiilit liekkien sammuttamiseksi.
- Pidä avointa kantta aina sen kahvasta, ettei se pääse vahingossa sulkeutumaan.
- Älä koskaan jätä kuumia hiiliä/tuhkaa ilman huomiota. Kuumat hiilet ja tuhka on poistettava grillistä ennen kuin sen voi jättää huomiotta. Ole varovainen ja suojaa itseäsi ja ympäristöä. Aseta hiilet ja tuhka palamattomaan metalliastiaan ja sammuta ne vedellä. Anna hiilien olla astiassa 24 tuntia ennen niiden hävittämistä.
- Suojaudu sairauksia aiheuttavilta bakteereilta ja pidä kaikki liharuoat jääkaapissa ja sulata ne esim. mikroaaltouunissa; pidä raaka liha erossa muista elintarvikkeista; pese kaikki astiat joissa on säilytetty raakaa lihaa, paista liha läpikotaisin puoli-/täysin kypsäksi ja pakasta heti ylijääneet osat.

## **TAKUU Char-Griller hiiligrilli/savustin**

Maahantuoja korjaa tai vaihtaa hiiligrilli/savustimen vialliset osat yhden vuoden ajan ostopäivästä lukien. Säilytä ostokuitti takuukäsittelyä varten.

Takuu ei korvaa tuotteen ruostumista, eikä sen huolimattomasta käsittelystä aiheutuneita vaurioita. Takuu ei myöskään kata grillin/savustimen kaupallista käyttöä.

Maahantuoja:

Horisont Enterprises Ltd Oy

Atomitie 5E

00370 Helsinki

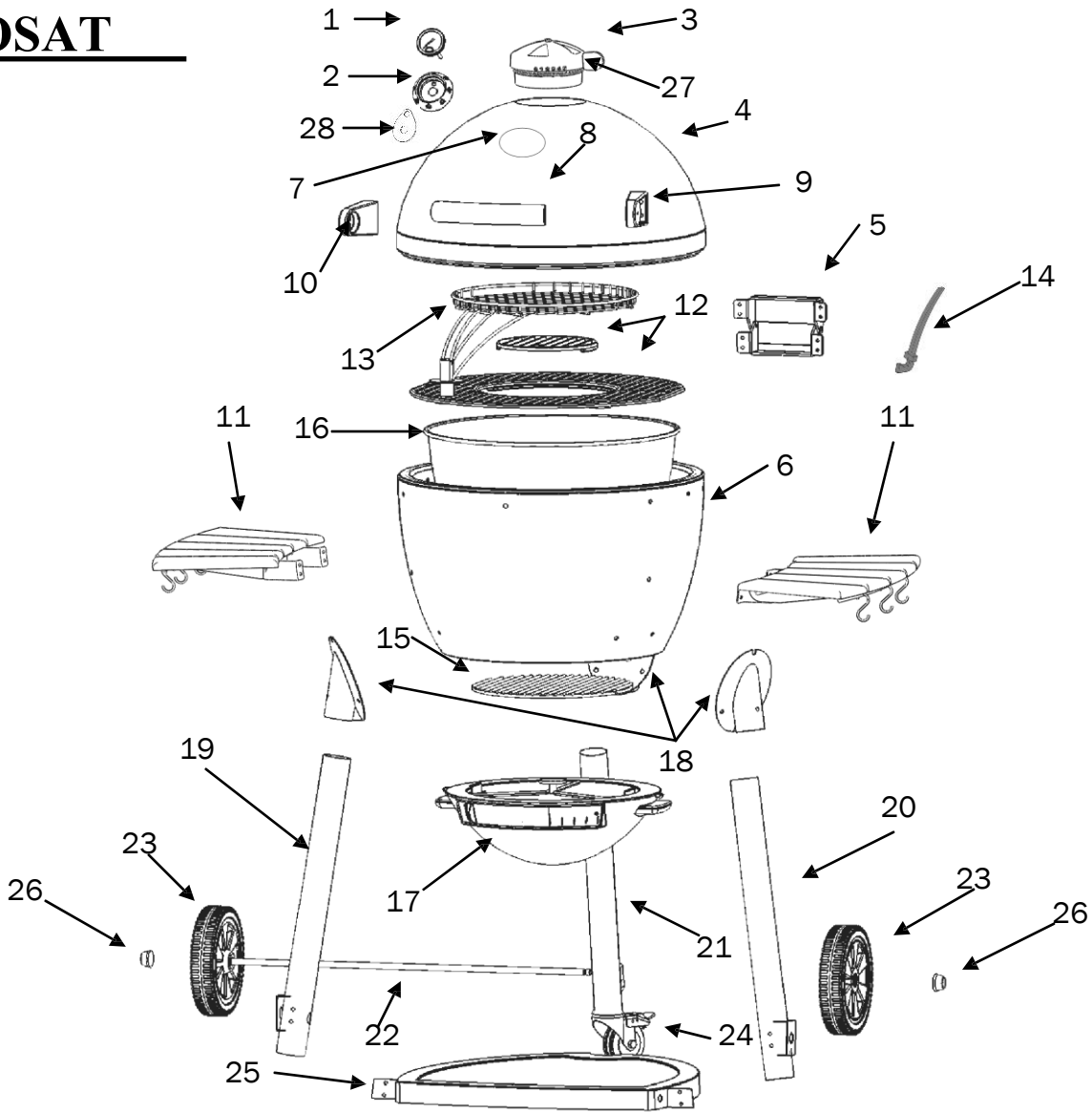
096866720

tuki@horisontenterprises.fi

www.horisontenterprises.fi

**Säilytä ostokuitti takuukäsittelyä varten.**

# OSAT



<u>OSA</u>	<u>KPL</u>	<u>NIMITYS</u>	<u>OSANO.</u>	<u>OSA</u>	<u>KPL</u>	<u>NIMITYS</u>	<u>OSANO.</u>
1	1	Lämpömittari	55-0076	15	1	Hiiliritilä	20-0042
2	1	Mittarin kehys	10-0305	16	1	Tulipesä	20-1011
3	1	Kannen ilmanvaihtovent	30-0073	17	1	Tuhka-astia	30-0079
4	1	Kansi	30-0074	18	3	Jalan kannatin	20-0138
5	1	Kannen sarana	30-0075	19	1	Jalka, etusa vasen	20-0139
6	1	Grillin runko	30-0076	20	1	Jalka, etusa oikea	20-0140
7	1	Nimikyyltti	10-0302	21	1	Jalka, takaosa	20-0137
8	1	Kannen kahva	10-0303	22	1	Akseli	10-0048
9	1	Kahvan kannatin, oikea	10-0316	23	2	Pyörä, 8"	55-0006
10	1	Kahvan kannatin, oikea	10-0306	24	1	Lukkopyörä, 3"	55-0011
11	2	Sivutaso	30-0077	25	1	Alataso	20-0141
12	1	Grilliritiläsarja	30-0078	26	2	Kapseli	55-0007
13	1	Lämpöhyllä	20-0041	27	1	O-rengas	55-0101
14	1	Grilliritilän nostin	10-0045	28	1	Lämpömittarin tiiviste	55-1015



## **VAROITUS!**

ÄLÄ KÄYTÄ GRILLISSÄ YLI 425 C LÄMPÖTILAA

**HUOM! Älä siirrä grilliä, ellei sen kansi ole lukittu.  
Tämä saattaa muutoin altistaa vaaralle tai vahingolle.**

**HUOM! Lue kaikki grillin asennus- ja käyttöohjeet ennen grillin asennusta ja käyttöä.**

**HUOM! Pidä aina palosammutinta grillin läheisyydessä.  
Tarkasta sammuttimen kunto säännöllisesti.**













## **Asennuksessa tarvittavat työkalut ja tarvikkeet**

(Työkalut eivät sisälly toimitukseen)

7/16" mutteriväännin



**Tarvikkeet:**

		1/4-20x1/2" Pultti.....26 KPL		1/4" Lukkoaluslevy .....11 KPL
		1/4-20x3/4" Lukkopultti .....4 KPL		1/4-20 Mutteri.....4 KPL
		1/4-20 Pultti.....4 KPL		Sokka....2 KPL
		2/5" Aluslevy.....2 KPL		Tarvikekoukku.....6 KPL

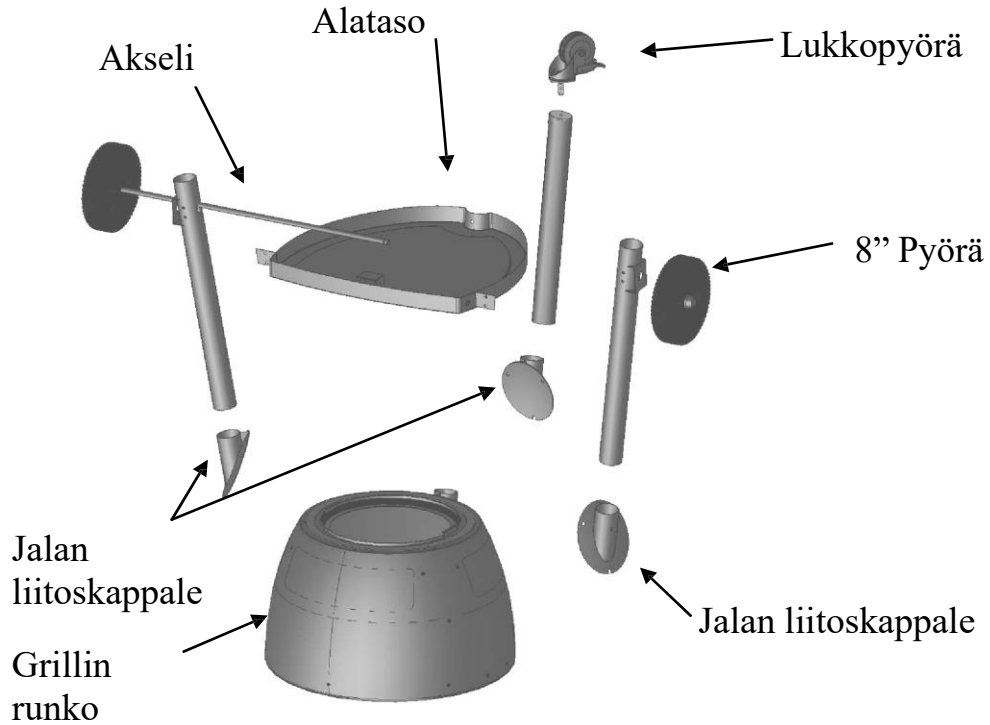
Tämä tuote on valmistettu korkeimpien laatuvaatimusten mukaan.

Ota yhteys tuotteen myyjään tai maahantuojaan jos tarvitset lisätietoja tai varaosia tuotteeseen.

**Katso valmiiksi tuotteen sarjanumero (grillirungon takaosassa tai jalustassa).**

### Kohta 1

Aseta grilli ylösalaisin ja kiinnitä jalkojen liitoskappaleet kolmella (3) ½” pultilla. Kiinnitä jalat liitoskappaleihin kahdella (2) ½” pultilla ja kahdella ¼” lukkoaluslevyllä. Älä kiristä pultteja ennen asennuksen kohtaa #3. Kiinnitä lukkopyörä takajalkaan, lukitse pyörä ennen kiristystä. Varmista, että lukkopyörällä varustettu jalka tulee grillin taakse ja että pyörien tuet etujaloissa osoittavat ulospäin.



### Kohta 2

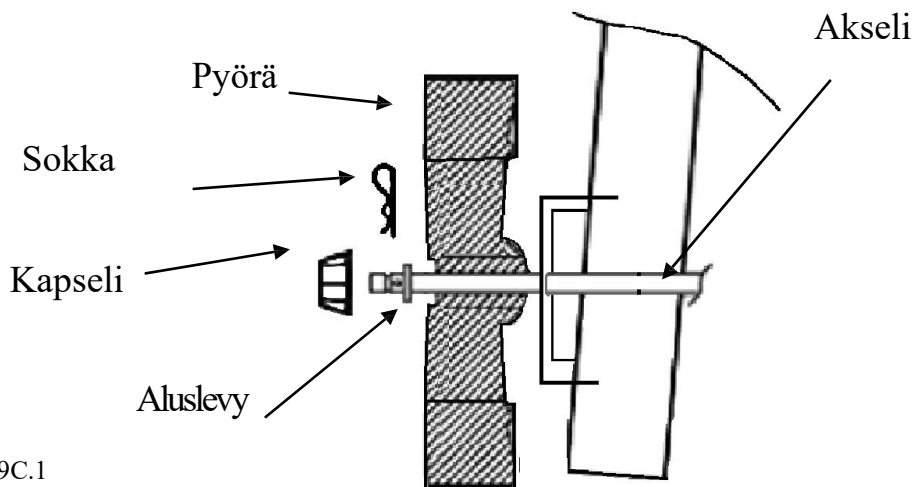
Kiinnitä alataso jalkoihin viidellä (5) ½” pultilla ja lukkoaluslevyllä.

### Kohta 3

Työnnä pyörien akseli etujalkojen ja alatason läpi. Kiristä kaikki pultit.

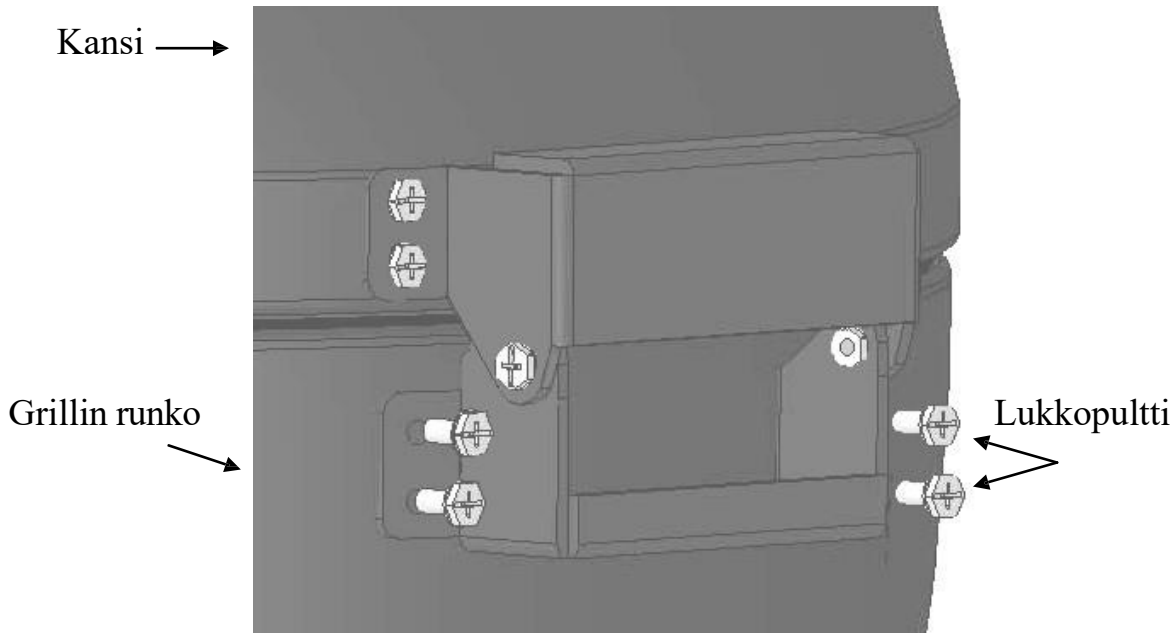
### Kohta 4

Kiinnitä yksi aluslevy, sokka ja kapseli akselin toiseen päähän ja työnnä akseli pyörien läpi kuten kuvassa. Aseta lopuksi toinen aluslevy, sokka ja kapseli akselin toiseen päähän.



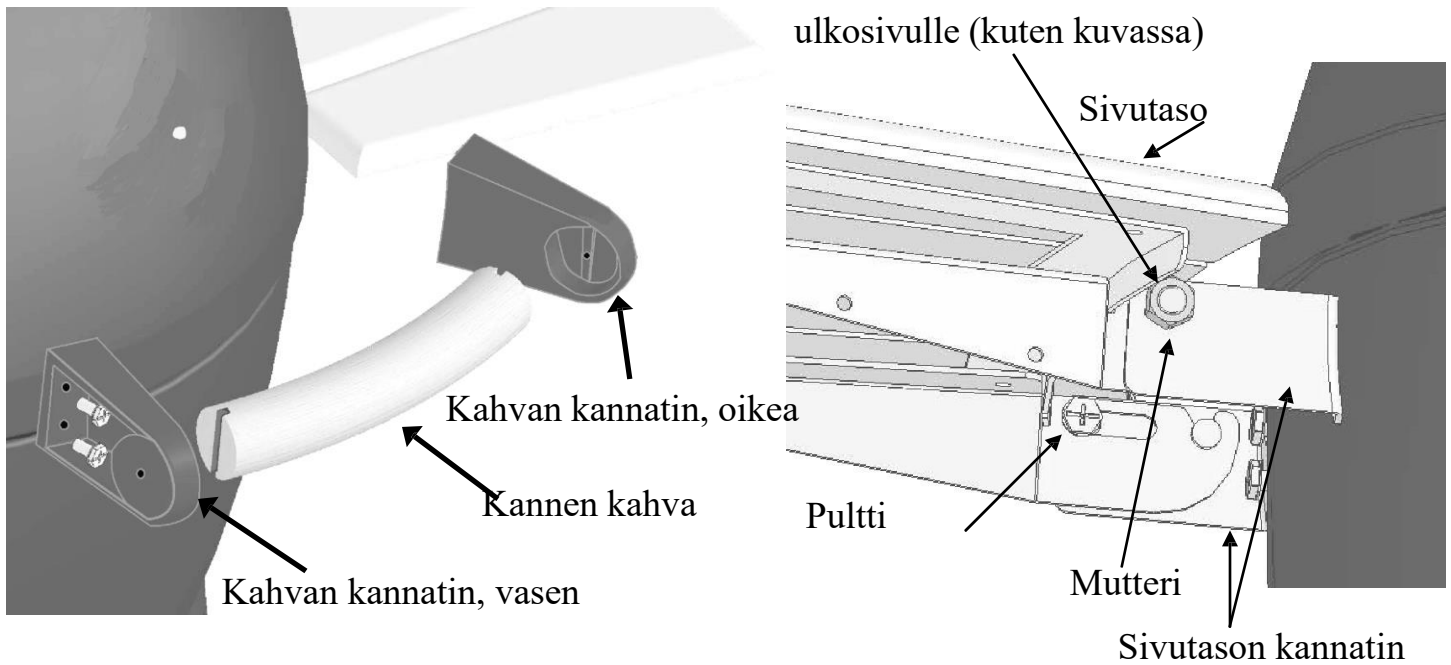
### Kohta 5

Käännä grilli oikeinpäin, **LUKITSE PYÖRÄ** ja aseta kansi grillin runkoon. Kiinnitä kannen takasarana grillin runkoon neljällä (4)  $\frac{3}{4}$ " lukkopultilla.



### Kohta 6

Kiinnitä etukahva kanteen neljällä (4)  $\frac{1}{2}$ " pultilla. Kiinnitä ensin yksi kahvan liitoskappale grillin kanteen ja pidä kahvaa paikallaan samalla kun kiinnität kahvan toisen liitoskappaleen grillin kanteen. Kahvan liitoskappaleet ovat oikea/vasen puolisia.

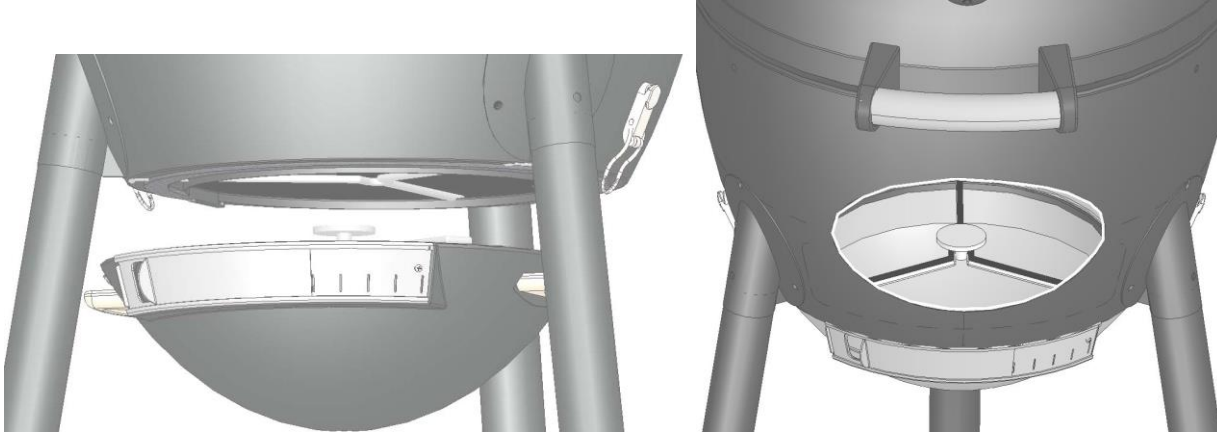


### Kohta 7

Kiinnitä sivutasot kahdella (2) ruuvilla niiden kannattimiin.

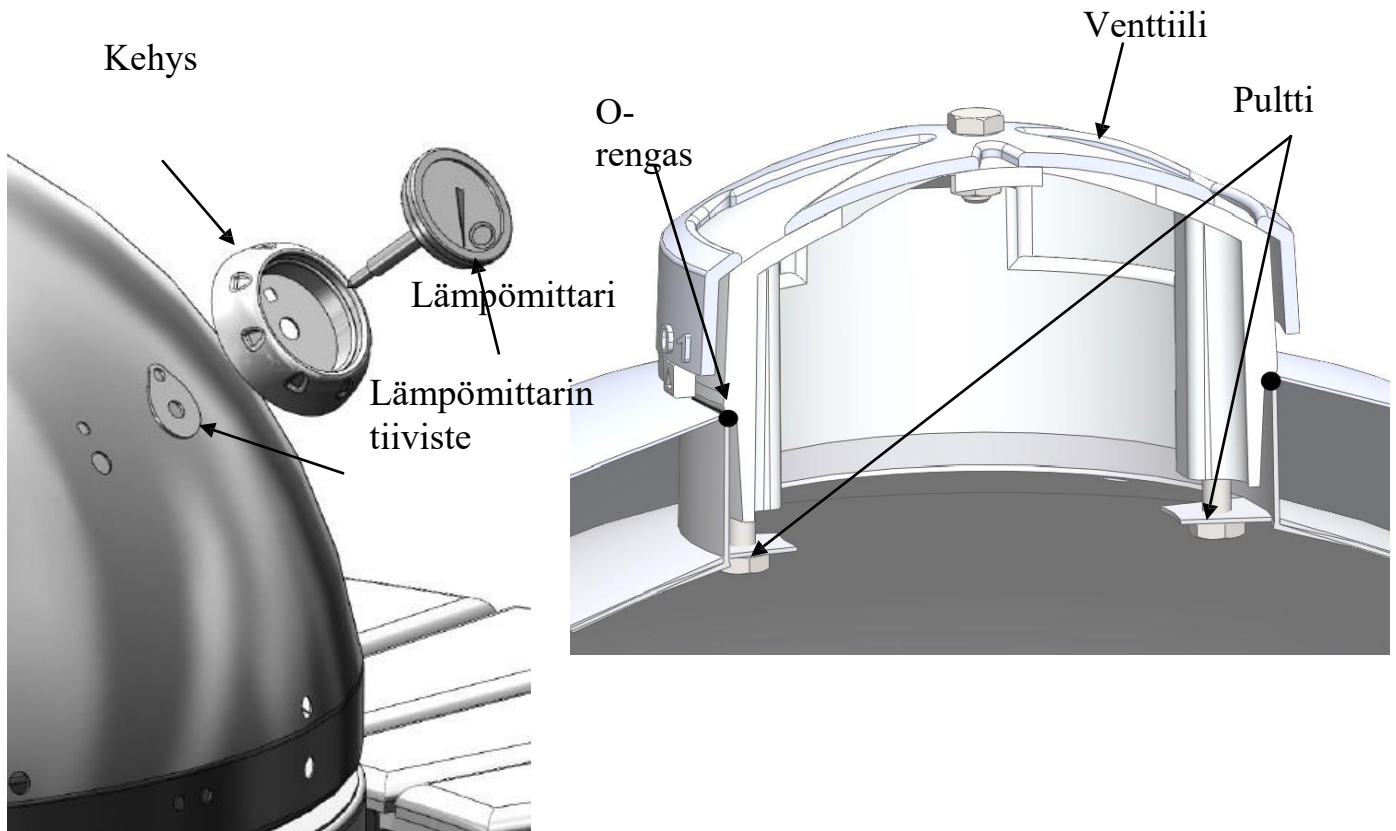
### Kohta 8

Kiinnitä tuhka-astia grillin edestä, pitämällä sitä grillin pohjaosaa vasten keskitappi sisäpuolella. Työnnä tuhka-astiaa taaksepäin ja kiinnitä se grillin rungossa olevilla liittimillä kuten kuvassa.



### Kohta 9

Aseta O-rengas ilmanvaihtoventtiiliin alaosaan ja pyöritä se ylös paikalleen. O-rengas paikallaan kiinnitä venttiili kahdella (2) 1/2" ruuvilla sisäpuolelta kanteen. Venttiilin pinnoite naarmuuntuu käytössä. Tällä ei ole vaikutusta venttiilin tehoon tai toimintaan. Kiinnitä seuraavaksi lämpömittarin alusta, lämpömittari ja kehys siipimutterilla kuten kuvassa alla. Varmista, että olet kalibroinut lämpömittarin ennen asennusta, katso sivu 11.

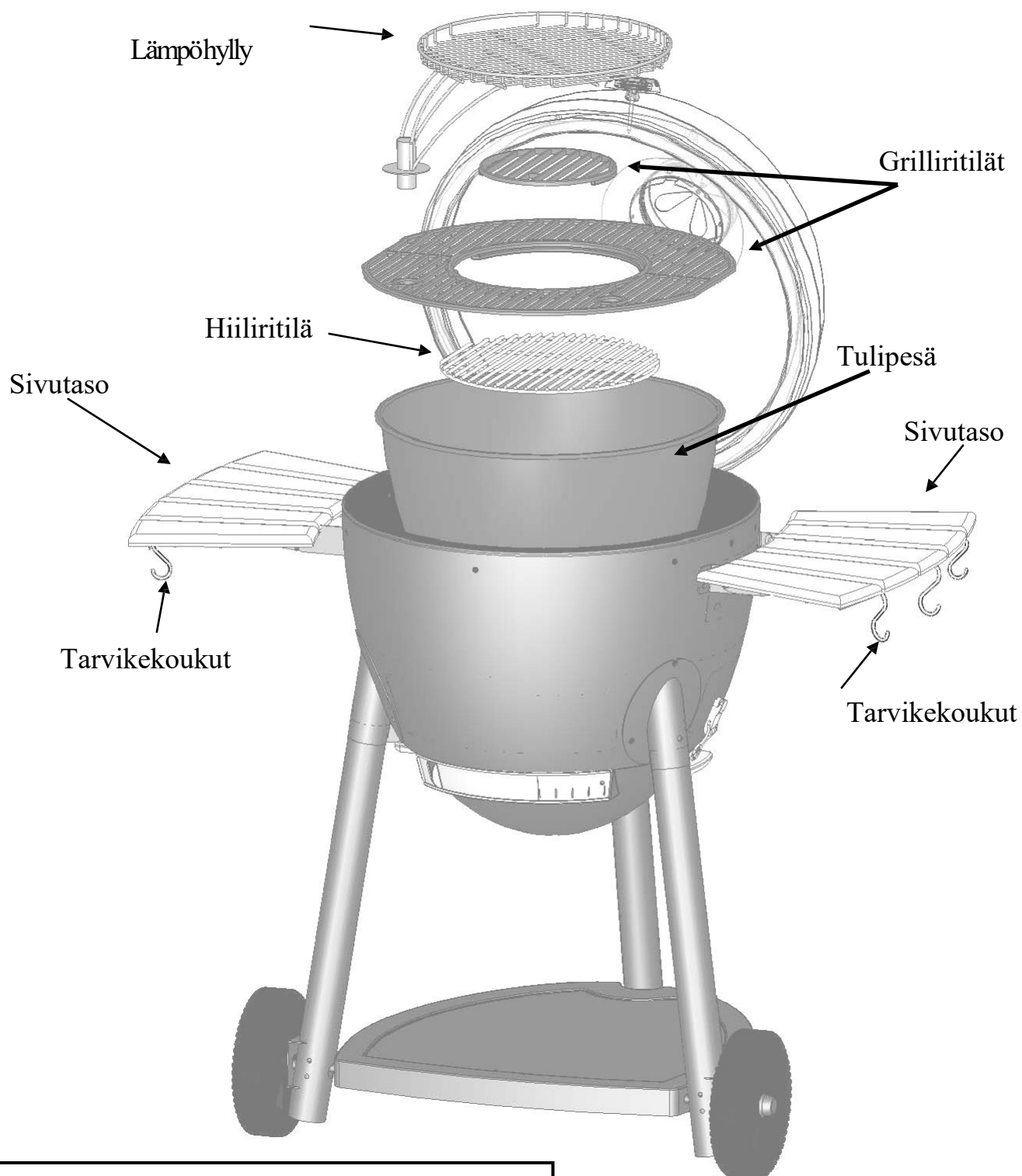




**Kohta 10** Kiinnitä tulipesä, hiiliritilä, grilliritilä ja lämpöhylyy rungon alaosaan.

**Kohta 11**

Kiinnitä kuusi (6) tarvikekoukkaa sivutasojen alapuolelle (3 per taso). Paina koukkuja puuta vasten ja kierrä ne paikalleen.

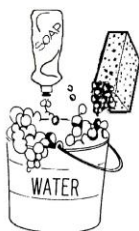


## GRILLIN ASENNUS JA KÄYTTÖOHJEET

Lue kaikki varoitukset ja turvaohjeet ennen grillin asennusta ja käyttöä!

**TÄRKEÄÄ! KÄSITTELE VALURAUTAINEN GRILLIRITILÄ ESIM. RUOKAÖLJYLLÄ ENNEN GRILLIN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ!**

### Grilliritilän käsittely:



On tärkeää käsitellä grilliritilä ennen kuin käytät grilliä. Tämä polttaa pois grillissä olevan suojaopinnoitteen, auttaa suojaamaan grilliritilän ruostumiselta ja valmistaa sen käyttöä varten. Pese ensin grilliritilä lämpimällä saippuvedellä. Huuhtelee ja kuivaa se huolellisesti pyyhkeellä.

**ÄLÄ JÄTÄ GRILLIN OSIA VAPAASTI KUIVUMAAN. ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ GRILLIRITILÄÄ TAI MITÄÄN MUITA GRILLIN OSIA ASTIANPESUKONEESSA!**

Kun grilliritilä on kuivattu voitele se esim. ruokaöljyllä tai vastaavalla. Muista käsitellä ritilän molemmat puolet huolellisesti. Sytytä seuraavaksi tuli grilliin, suosittelemme puuhiilien käyttöä grillissä. Lämmitä grilliä noin 1 tunti 200°C, tämä polttaa pois grillissä olevat suojaopinnoitteet. Käsittele grilliritilä säännöllisesti ruokaöljyllä niin se pidentää sen käyttöikä.

## Grillin sytytys:

Huom! Suosittelemme puuhiilien käyttöä grillissä koska bY Y] sisällä mitään lisättyjä aineita. Se cb'a rñg tehokkaampaa ja tuottaa vähemmän tuhkaa kuin esim. hiilibriketit ja antaa ruokaan paremman aromin.



### Venttiilien asetukset

LÄMPÖTILA C	GRILLATTAVA RUOKA	YLÄVENTTIILI	ALAVENTTIILI
95 - 110	SAVUSTUS	●	■
148	KANA JA HAMPURILAISET GRILLIKYLKI	◐	■
165	KANA JA KALKKUNA	◑	■
175	PAAHDETTU PIHVI JA POSSU	●	▬
230+	LIHAN RUSKISTAMINEN	○	▬

● KIINNI ○ AUKI

## Suurempi ilmankierto tarkoittaa lisää lämpöä.

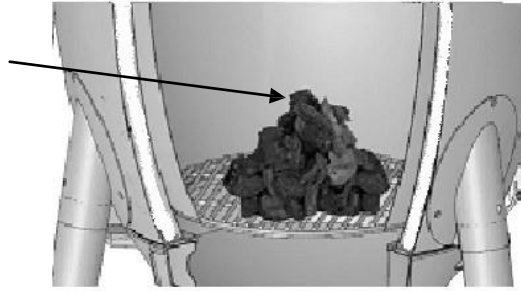
### Yleisiä ohjeita

- Tee puuhiilistä keko keskelle hiiliritilää. Älä käytä bensiiniä/vastaavaa sisältäviä sytytysaineita.
- Älä käytä sytytykseen tupakansytytin nesteitä.
- Jätä kansi auki kunnes hiilet ovat syttyneet ja tuottavat valkoisen savun ilman liekkiä.
- Sulje kansi kun hiilet on syttyneet ja ennen kuin ne ovat muuttuneet valkoisen värisiksi.
- Säädä grillin lämpötilaa venttiileillä.
- Älä anna lämpötilan kokea suuremmaksi kuin on tarkoitus koska lämpötilaa on vaikeampi saada laskemaan kuin nousemaan.

## Alhainen lämpötila, hidas grillaus ja savustus (95 – 175 C)

Aseta noin kaksi kuorallista isoja puuhiiliä keoksi keskelle hiiliritilää. Sytytä hiilet yllä annettujen ohjeiden mukaisesti. Sulje kansi kun hiilet syttyvät ja säädä haluttu lämpötila venttiilejä käyttäen.

Sytytä puuhiilet keon päältä matalan lämmön saamiseksi.

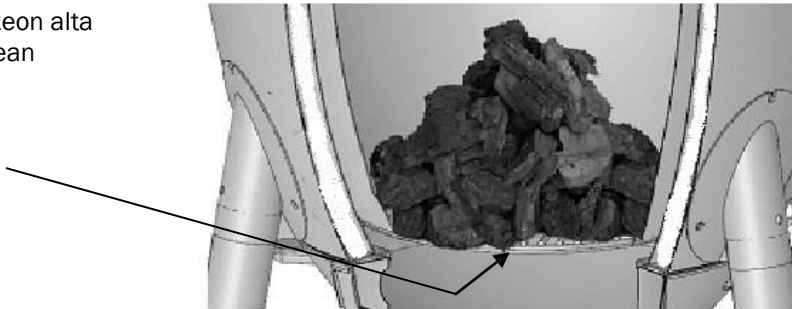


Vihje! Lämpötilaa on helpompi nostaa kuin laskea. Kun lämpötila grillatessa nousee, säädä lämpötilaa sulkemalla venttiilejä.

## Korkean lämpötilan grillaus (175 – 340C)

Aseta noin kolme kuorallista pieniä puuhiiliä keoksi keskelle hiiliritilää. Sytytä hiilet yllä annettujen ohjeiden mukaisesti. Sulje kansi kun hiilet syttyvät ja säädä haluttu lämpötila venttiilejä käyttäen.

Sytytä puuhiilet keon alta saadaksesi korkean lämpötilan.



HUOM! Ole erittäin huolellinen kun avaat grillin kannen korkeassa lämpötilassa. Leimahtelua saattaa esiintyä. Avaa kantta ensin hiukan ja sen jälkeen hitaasti kokonaan.

## Savustaminen

Katso alhaisen lämpötilan grillaus sekä ohjeet alta (175C ja alempi). Upota puulastut 35min ajaksi. Liota isompia paloja 1 tunti 30 minuuttia tai kunnes ne ovat täysin vettyneet. Kun grilli on saavuttanut halutun lämpötilan sirottele kaksi kourallista puulastuja tai paloja hiilien päälle. Sulje kansi ja anna lastujen savuta. Voit alkaa pienen hetken kuluttua savustamaan ruokaa. Lisää tarvittaessa puulastuja hiilien päälle.

## Lämpömittari

Tämän lämpömittarin tarkkuus on +/- 10% todellista lämmöstä. Suosittelemme vertaamaan lämpömittarin lukemaa keittiösi uunin kanssa. Jos haluat tarkemman lämpötilan seurannan suosittelemme lihalämpömittarin käyttöä.

## Kun lopetat grillaamisen

Lopeta grillaaminen sulkemalla molemmat venttiilit ja antamalla tulen sammua.

### **Tuhkan poistaminen: POISTA TUHKA SILLOIN KUN GRILLIÄ EI KÄYTETÄ JA SE ON TÄYSIN JÄÄHTYNYT**

Odota useita tunteja sen jälkeen kun tuli grillissä on sammunut ennen kuin tyhjennät tuhka-astian. Kopauta hiiliritilää jotta kaikki tuhka saadaan tuhka-astiaan. (Jos hiiliritilälle on jäänyt palamattomia hiiliä voit käyttää ne seuraavalla kerralla). Kopauta tulipesän sivuja jotta kaikki sinne kertynyt tuhka saadaan poistettua. Avaa tulipesän kiinnityssalvat ja vedä tulipesää eteenpäin. Kopauta tulipesän reunoja napakasti muutaman kerran jotta kaikki tuhka saadaan poistettua. Kaada tuhka metalliseen tuhkasäiliöön ja kaada vettä päälle jotta varmistat, ettei siellä ole enää hehkuvia hiiliä joukossa. Tämän jälkeen voit hävittää tuhkan. Hiili on huokoista ja sitoo kosteutta. **ÄLÄ JÄTÄ** hiiliä grilliin silloin kun se ei ole käytössä ja erityisesti kun sitä säilytetään ulkona. Tämä saattaa lyhentää grillin käyttöikää.