

## GRILLI KASUTAMISE ÜLDINE JUHEND

Kamado grillid on väga mitmekülgsed. Grilliga saad: grillida ja süitsutada ning küpsetada pitsat, leiba, pirukaid ning küpsiseid.

Tänu suurepärasele temperatuuri säilitamise võimalusele on võimalik saavutada kõrge temperatuuri, mida saab kontrollida ülemise ja alumise õhuava kaudu. Kõrge temperatuur on täiuslik küpsetamiseks burgereid ja vorstikesi. Madalama temperatuuriga saab küpsetada suuremaid (liha)tükke pikema aja vältel. Soovitused on eraldi lehel.

### Grilli süütamine:

- 1) NB! Kui õues on külm (alla 10 kraadi), tuleb grilli ühtlaselt soojendada, vastasel korral grill mõraneb. Ühtlane soojendamine: palun ära ava kohe õhuavasid max ulatuses, suurenda temperatuuri ühtlaselt.
- 2) kasuta vaid süütekuubikut ja puusütt. Aseta süütekuubik(ud) alumise plaadi peale, süüta need ja asetage peale grillsüsi (5-10 cm). Mida rohkem sütt lisad, seda kõrgemaks läheb temperatuur.
- 3) väldi süütevedelikku vm vedelikke, muud materjali (need rikuvad grilli ja grillimise kogemuse).

### Grilli kasutamine:

- 1) reguleeri grillil sobiv temperatuur (õhuavade kaudu). Keelatud on lõkke tegemine, söed peavad ühtlaselt hõõguma.
- 2) temperatuuri reguleerimine: vaid õhuavade kaudu. Kui grill saavutab soovitud temperatuuri, sulge alumine õhuava. Keelatud on valada grilli vett. Kui oled lasknud grilli temperatuuril väga kõrgeks minna, piira õhuavasid (väiksem õhuvool vähendab põlemist) ning oota temperatuuri langemist. Teist varianti pole.
- 3) Kui ventilatsioonivad on suletud, siis grill säilitab soovitud temperatuuri mitu tundi. Kui sul on vaja veelgi pikemat küpsetusaega, siis lisa lihtsalt puusütt juurde ning jätkake.
- 4) grilli vahele jäetud esemed (nt tangid) võivad muutuda väga kuumaks. Plastmassesemed (nt ühekordsed kahvlid-noad) võivad sulada, kui nendega kuumas grillis sööki liigutada.
- 5) võib kasutada ka sajuse ilma korral. Oluline on, et vett ei satuks grilli sisse. Grilli puhastamiseks ei või vett kasutada.

JÄTKUB pöördel.

### Puhastamine

- 1) Kamado grill on isepuhastuv. Kui soovid grilli puhastada, kuumuta grill 260 kraadi juurde 30 minutiks ning see kõrvetab ära kõik toidu ja muud jäägid.
- 2) Keelatud on kasutada vett ja muid puhastusvahendeid grilli sisu puhastamiseks. Kamado grilli siseseinad on poorsed ning nad imavad vedeliku endasse, mis võib põhjustada mõranemist, samuti kemikaalide sattumist toidu sisse.
- 3) Grilli välispinda võib pesta niiske lapiga alles siis, kui grill on täielikult maha jahtunud.

### Grilli lõpetamine ja kustutamine:

- 1) sulge õhuavad ja grill kustub ise ühtlaselt.
- 2) kindlasti sulge kaas, et vesi grilli ei satuks.

Ohutusnõuded. Palun järgi grilli kasutamisel kõiki ohutusnõudeid. Grilli pind võib muutuda väga kuumaks, palun ava grill vaid käepideme abil.