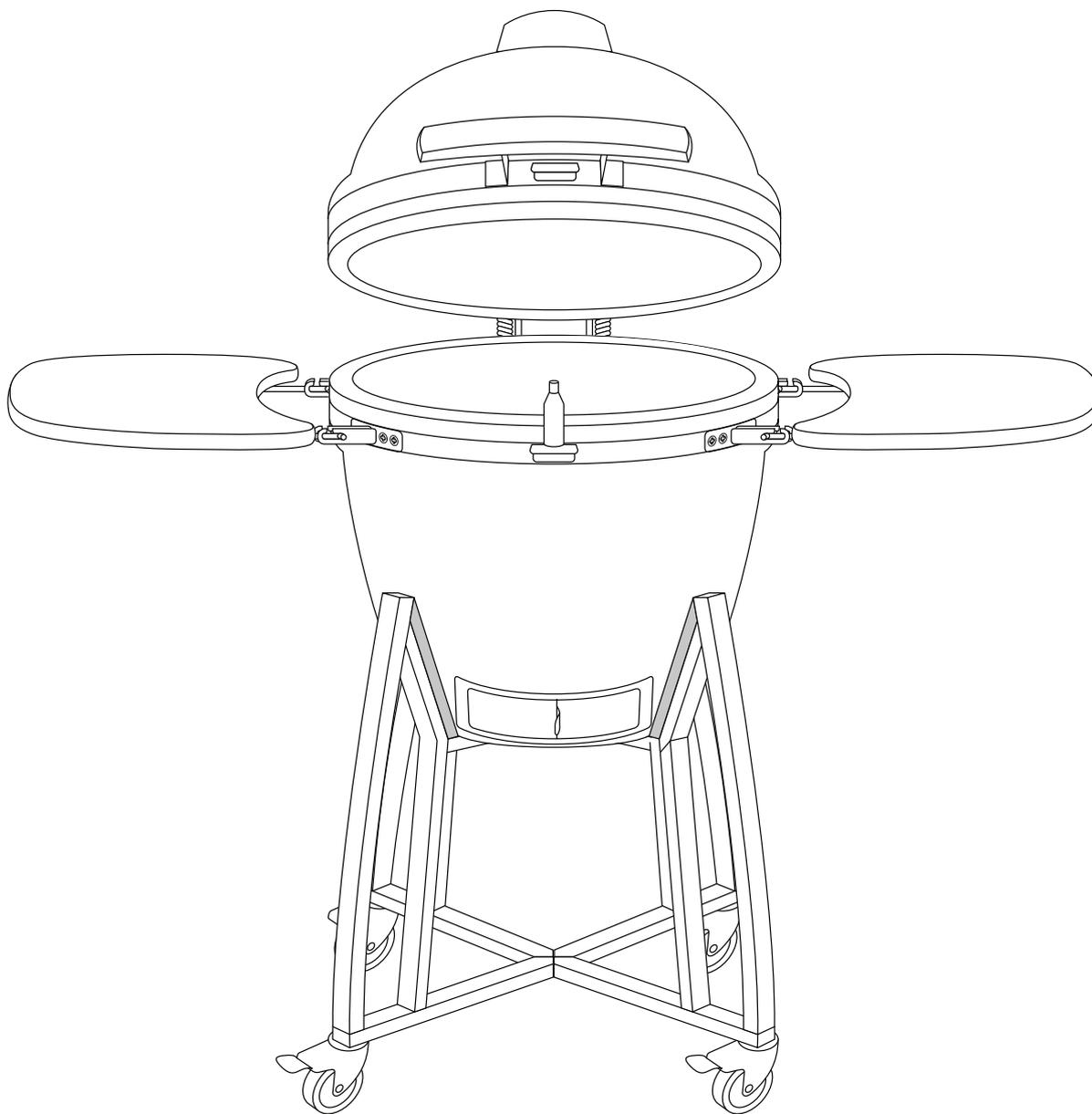


# Forno externo Kamado e churrasqueira

Instruções do usuário - Guarde-as para referência futura



Instruções do usuário - Guarde-as para referência futura

**IMPORTANTE** - Remova cuidadosamente qualquer embalagem antes de usar, mas guarde as instruções de segurança. Estas instruções fazem parte do produto.

Observe todos os avisos de segurança listados nestas instruções. Leia estas instruções na íntegra e guarde-as para referência futura. Estas instruções devem ser guardadas junto com o produto.

Este produto é para uso doméstico **APENAS** e não deve ser usado comercialmente ou para fins contratuais.

## **SOBRE O SEU KAMADO**

Datados de 4.000 anos atrás, arqueólogos descobriram grandes vasos de barro que se acredita serem as primeiras encarnações do fogão de cerâmica Kamado. Desde então, evoluiu de muitas maneiras; tampa removível, porta de tiragem adicionada para melhor controle de calor e mudança de madeira para carvão como combustível principal. No Japão, o Mushikamado era uma panela redonda de barro com tampa removível projetada para cozinhar arroz no vapor. O nome 'Kamado' é, na verdade, a palavra japonesa para 'fogão' ou 'fogão'. Esse nome foi adotado pelos americanos e hoje se tornou um termo genérico para esse estilo de fogão cerâmico.

Os fogões Kamado são extremamente versáteis. Eles não só podem ser usados para grelhar ou defumar, mas também pizzas, pães, tortas e biscoitos podem ser assados sem esforço dentro deles. Devido às suas excelentes propriedades de retenção de calor, altas temperaturas são ideais para hambúrgueres e salsichas de cozimento rápido, enquanto as temperaturas baixas cozinham assados maiores por um longo período de tempo. Por que não tentar adicionar algumas lascas de madeira ao carvão ou combinar lascas de madeira com diferentes sabores para tornar as suas carnes ainda mais saborosas.

## **AVISOS – CUIDADO!**

- **Este produto destina-se APENAS PARA USO EXTERIOR. NÃO use dentro de casa.**
- Mantenha SEMPRE crianças e animais de estimação a uma distância segura do forno durante a sua utilização.
- **NUNCA deixe um fogo aceso sem vigilância.**
- **PERIGO de envenenamento por monóxido de carbono – NUNCA acenda este produto ou deixe-o arder ou arrefecer em espaços confinados.**
- **NÃO utilize este produto numa tenda, caravana, carro, adega, sótão ou barco.**
- **NÃO utilize sob toldos, guarda-sóis ou gazebos.**
- **PERIGO DE INCÊNDIO** – Podem ser emitidas brasas quentes durante o uso.
- **CUIDADO - NÃO use gasolina, aguarrás, fluido de isqueiro, álcool ou outros produtos químicos semelhantes para acender ou reacender. Utilize apenas acendalhas em conformidade com EN1860-3.**
- **É altamente recomendável que você use carvão em seu Kamado. Queima por mais tempo e produz menos cinzas, o que pode restringir o fluxo de ar.**
- **NÃO utilize carvão neste produto.**
- **IMPORTANTE: Ao abrir a tampa a altas temperaturas é imprescindível levantá-la apenas ligeiramente, permitindo a entrada de ar de forma lenta e segura, evitando qualquer refluxo ou surtos que possam causar ferimentos.**
- **Siga SEMPRE as INFORMAÇÕES PARA COZINHAR OS ALIMENTOS indicadas na página 4 deste manual de instruções.**
- **NÃO use o Kamado em decks ou quaisquer outras superfícies inflamáveis, como grama seca, lascas de madeira, folhas ou cascas decorativas.**
- **Certifique-se de que o Kamado esteja posicionado a pelo menos 2 metros de distância de itens inflamáveis.**
- **NÃO use este Kamado como fornalha.**
- **ATENÇÃO: Este produto ficará muito quente, NÃO o mova durante a operação.**
- **USE SEMPRE luvas resistentes ao calor ao manusear cerâmicas quentes ou superfícies de cozimento.**
- **Deixe a unidade esfriar completamente antes de movê-la ou armazená-la.**
- **Sempre inspecione a unidade antes de usá-la quanto a fadiga e danos e substitua-a quando necessário.**

## **CURA DO KAMADO**

- Para acender a lareira, enrole o jornal com alguns cubos de isqueiro ou acendalhas sólidas na placa de carvão (7) na base do Kamado. Em seguida, coloque 2 ou 3 punhados de carvão por cima do jornal.
- **NÃO use gasolina, aguarrás, fluido de isqueiro, álcool ou outros produtos químicos semelhantes para acender ou reacender.**
- Abra a ventilação inferior e acenda o papel novo usando um isqueiro de ponta longa ou fósforos de segurança.
- **NÃO sobrearregue a unidade com combustível – se o fogo for muito intenso poderá danificar o Kamado.**
- Deixe até que todo o combustível seja consumido e extinto.
- Se as primeiras queimaduras forem muito altas, poderão danificar a vedação da junta de feltro antes que ela tenha a oportunidade de amadurecer adequadamente.
- Após a primeira utilização, inspecione todos os fixadores quanto ao aperto. A faixa de metal que conecta a tampa à base se expandirá com o calor e poderá se soltar. Recomenda-se verificar e se necessário apertar a cinta com uma chave inglesa.
- Agora você pode usar seu Kamado normalmente.

## **EXTINÇÃO**

- Para extinguir a unidade – pare de adicionar combustível e feche todas as aberturas e a tampa para permitir que o fogo se apague naturalmente.
- **NÃO use água para apagar o carvão, pois isso pode danificar a cerâmica Kamado.**

### ARMAZENAR

- Quando não estiver em uso e se for armazenado ao ar livre, cubra o Kamado depois de completamente resfriado com uma capa de chuva adequada.
- A grelha de cozimento cromada **É NÃO** pode ser lavado na máquina de lavar louça; use um detergente neutro com água morna.
- Ao usar o Kamado, pressione ambas as rodas de travamento para impedir que a unidade se mova durante o uso.
- Recomenda-se que o Kamado seja armazenado coberto em uma garagem ou galpão durante o inverno para proteção completa.

### LIMPEZA

- O Kamado é autolimpante. Aqueça a 260°C por 30 minutos e queimará todos os alimentos e detritos.
- **NÃO** use água ou qualquer outro tipo de produto de limpeza para limpar o interior do seu Kamado. As paredes são porosas e absorvem quaisquer fluidos utilizados, o que pode causar rachaduras no Kamado. Se a fuligem se tornar excessiva, use uma escova de aço ou a ferramenta para cinzas (não fornecida) para raspar os restos de carbono antes do próximo uso.
- Para limpar as grelhas e grelhas utilize um produto de limpeza não abrasivo quando o aparelho estiver completamente frio.
- Para limpar a superfície externa espere até que o Kamado esfrie e use um pano úmido com detergente neutro.

### MANUTENÇÃO

- Aperte as cintas e lubrifique a dobradiça 2 vezes por ano ou mais, se necessário.

### INFORMAÇÕES DE ILUMINAÇÃO, USO E CUIDADOS

- Certifique-se de que o Kamado esteja posicionado em uma superfície permanente, plana, nivelada, resistente ao calor e não inflamável, longe de itens inflamáveis.
- Certifique-se de que o Kamado tenha um espaço livre mínimo de 2 m acima da cabeça e de 2 m de outros itens ao redor.
- Para acender uma lareira enrolada jornal com alguns cubos de isqueiro ou acendalhas sólidas na placa de carvão (7) na base do Kamado. Em seguida, coloque 2 ou 3 punhados de carvão por cima do jornal.
- **NÃO** use gasolina, aguarrás, fluido de isqueiro, álcool ou outros produtos químicos semelhantes para acender ou reacender.
- Abra a ventilação inferior e acenda o papel novo usando um isqueiro de ponta longa ou fósforos de segurança. Depois de pegar, deixe a ventilação inferior e a tampa abertas por cerca de 10 minutos para formar uma pequena cama de brasas quentes.
- Deixe o carvão aquecer e mantê-lo em brasa durante pelo menos 30 minutos antes da primeira cozedura no kamado. **NÃO** cozinhe antes que o combustível fique com uma camada de cinza.
- Recomenda-se não acender ou virar as brasas depois de acesas. Isso permite que o carvão queime de maneira mais uniforme e eficiente.
- Uma vez aceso **APENAS** use luvas resistentes ao calor ao manusear cerâmicas quentes ou superfícies de cozimento.
- Veja abaixo as instruções de cozimento dependendo da temperatura e duração.

### GUIA DE COZINHAR EM BAIXA TEMPERATURA

- Acenda o carvão vegetal de acordo com as instruções acima. **NÃO** mova ou acenda as brasas uma vez acesas.
- Abra totalmente a ventilação inferior e deixe a tampa aberta por cerca de 10 minutos para formar uma pequena cama de brasas quentes.
- Monitore o Kamado até atingir a temperatura desejada. Consulte a página 4 para obter um guia de cozimento em temperatura.
- Feche totalmente a ventilação inferior para manter a temperatura.
- Agora você está pronto para usar o Kamado para cozinhar.
- **IMPORTANTE:** Ao abrir a tampa a altas temperaturas é imprescindível levantá-la apenas ligeiramente, permitindo a entrada de ar de forma lenta e segura, evitando qualquer refluxo ou surtos que possam causar ferimentos.
- **SEMPRE** segue o **INFORMAÇÕES SOBRE COZINHA DE ALIMENTOS** indicado na página 4 deste manual de instruções.
- **SEMPRE** use luvas resistentes ao calor ao manusear cerâmicas quentes ou superfícies de cozimento.

### GUIA DE FUMO

- Siga as instruções acima como se estivesse iniciando um cozimento lento.
- Monitore o Kamado até atingir a temperatura desejada. Consulte a página 4 para obter um guia de cozimento em temperatura.
- Deixe a ventilação inferior ligeiramente aberta.
- Feche a ventilação superior e continue a verificar a temperatura por mais alguns minutos.
- Usando luvas resistentes ao calor, espalhe as aparas de madeira em círculo sobre o carvão quente.
- Agora você está pronto para usar o Kamado para fumar.
- **DICA:** Mergulhe as lascas de madeira ou tábuas de cozinha em água por 15 minutos para prolongar o processo de defumação.
- **IMPORTANTE:** Ao abrir a tampa a altas temperaturas é imprescindível levantá-la apenas ligeiramente, permitindo a entrada de ar de forma lenta e segura, evitando qualquer refluxo ou surtos que possam causar ferimentos.
- **SEMPRE** segue o **INFORMAÇÕES SOBRE COZINHA DE ALIMENTOS** indicado na página 4 deste manual de instruções.
- **SEMPRE** use luvas resistentes ao calor ao manusear cerâmicas quentes ou superfícies de cozimento.

**GUIA DE COZINHA EM ALTA TEMPERATURA**

- Acenda o carvão vegetal de acordo com as instruções da página 3.
- Feche a tampa e abra totalmente as aberturas superior e inferior.
- Monitore o Kamado até atingir a temperatura desejada. Consulte a página 4 para obter um guia de cozimento em temperatura.
- Feche a ventilação superior até a metade e continue verificando a temperatura por mais alguns minutos.
- Agora você está pronto para usar o Kamado para cozinhar.
- **IMPORTANTE:** Ao abrir a tampa a altas temperaturas é imprescindível levantá-la apenas ligeiramente, permitindo a entrada de ar. entre lenta e seguramente, evitando qualquer refluxo ou surtos que possam causar fermentos.
- **SEMPRE** sguie o **INFORMAÇÕES SOBRE COZINHA DE ALIMENTOS** indicado na página 4 deste manual de instruções.
- **SEMPRE** use luvas resistentes ao calor ao manusear cerâmicas quentes ou superfícies de cozimento.

**INFORMAÇÕES SOBRE COZINHA DE ALIMENTOS**

- **NÃO** cozinhe até que o combustível tenha uma camada de cinzas.
- Leia e siga estes conselhos ao cozinhar no seu Kamado.
- Lave sempre as mãos antes e depois de manusear carne crua e antes de comer.
- Mantenha sempre a carne crua afastada da carne cozinhada e de outros alimentos.
- Antes de cozinhar, certifique-se de que as superfícies e ferramentas do grelhador estão limpas e sem resíduos de alimentos velhos.
- **NÃO** use os mesmos utensílios para manusear alimentos cozidos e não cozidos.
- Certifique-se de que toda a carne esteja bem cozida antes de comer.
- **CUIDADO**—comer carne crua ou mal cozida pode causar intoxicação alimentar (por exemplo, cepas de bactérias como E.coli).
- Para reduzir o risco de carne mal cozinhada, corte-a para garantir que está completamente cozinhada.
- **CUIDADO**—se a carne tiver sido suficientemente cozinhada, os sucos da carne deverão ser límpidos e não deverá haver vestígios de sumo rosa/vermelho ou corante de carne.
- Recomenda-se pré-cozinhar pedaços maiores de carne e peças antes de finalmente cozinhar na grelha.
- Depois de cozinhar no Kamado, limpe sempre as superfícies de cozimento e os utensílios da churrasqueira.

**REABASTECIMENTO**

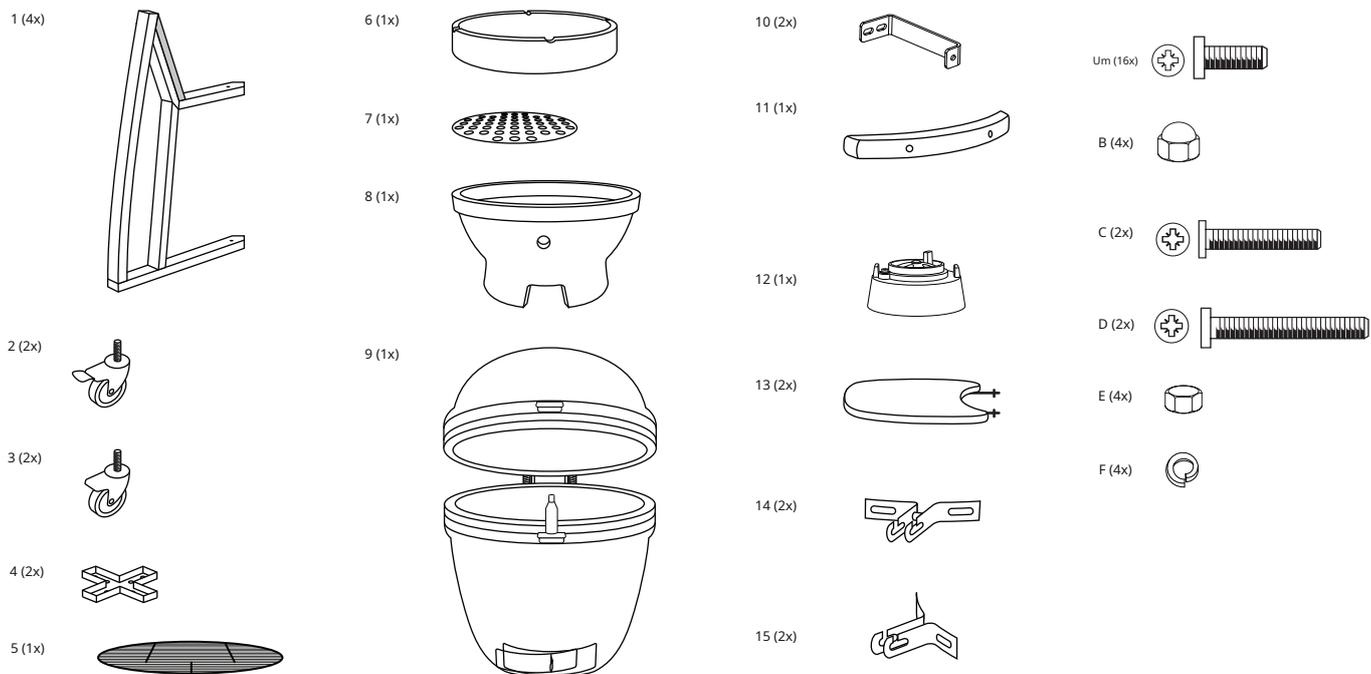
- Com as aberturas de ventilação fechadas, o Kamado permanece em temperatura elevada por várias horas. Se necessitar de um tempo de cozedura mais longo (por exemplo, ao assar um baseado inteiro ou ao fumar lentamente), poderá ser necessário adicionar mais carvão. Basta adicionar um pouco de carvão adicional e continuar como acima.

**GUIA DE TEMPERATURA DE COZIMENTO**

Cozimento lento / Fumo (110°C-135°C)		Ventilação superior	Ventilação inferior
Bife de peito	2 horas por libra.		
Carne De Porco Desfiada	2 horas por libra.		
Galinha inteira	3-4 horas.		
Costelas	3-5 horas.		
Assados	9+ horas.		
Grelhado/Assado (160°C-180°C)		Ventilação superior	Ventilação inferior
Peixe	15-20 minutos.		
Lombo de porco	15-30 minutos.		
Pedaços de frango	30-45 minutos.		
Galinha inteira	1-1,5 horas.		
Pernil de cordeiro	3-4 horas.		
Peru	2-4 horas.		
presunto	2-5 horas.		
Selar (260°C-370°C)		Ventilação superior	Ventilação inferior
Bife	5-8 minutos.		
Costeletas de porco	6-10 minutos.		
Hambúrgueres	6-10 minutos.		
Salsichas	6-10 minutos.		

Abrir  Fechado 

## Lista de peças



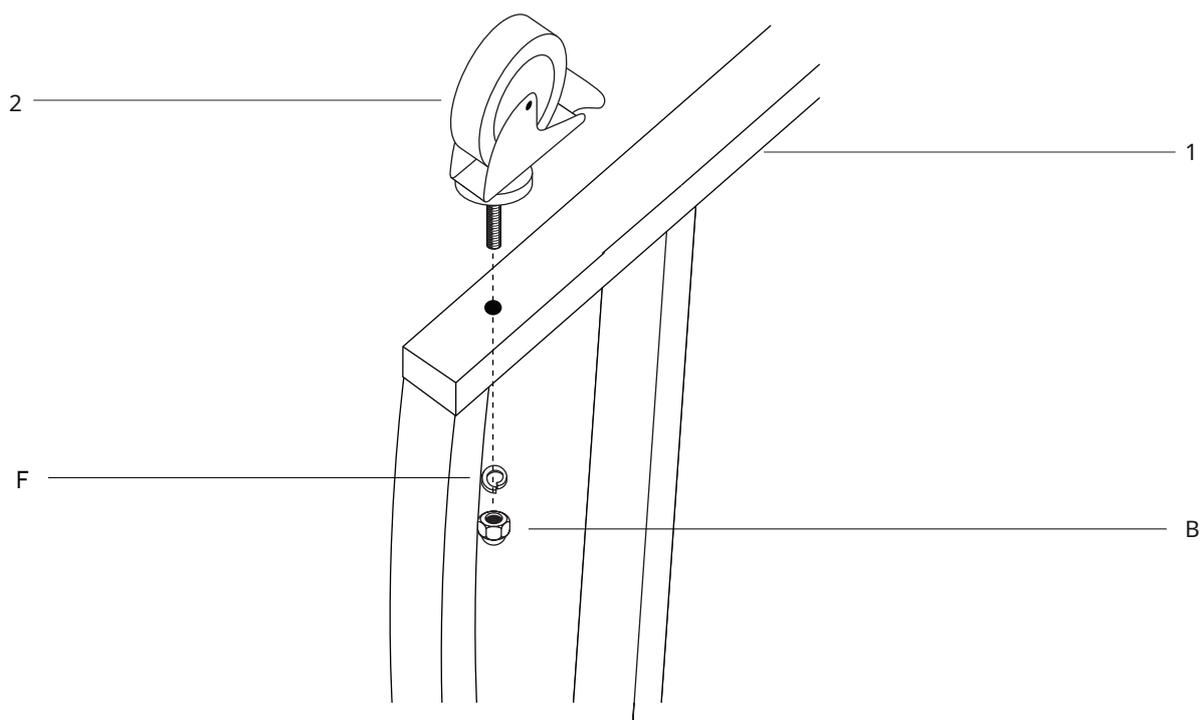
Antes da montagem, leia atentamente as instruções. Verifique todas as peças em relação à lista de peças. Efetue a montagem sobre uma superfície macia para evitar riscar a pintura. Por favor, guarde essa informação para referência futura.

Para facilitar a montagem, aperte os parafusos apenas levemente e, em seguida, aperte totalmente quando a montagem estiver concluída.

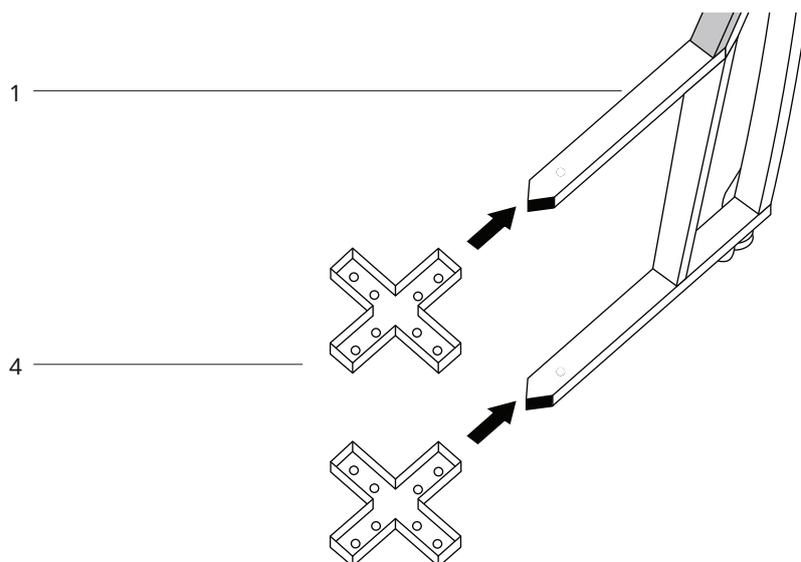
**AVISO - NÃO** aperte demais os parafusos; aperte apenas com pressão moderada para evitar danificar os parafusos ou componentes da churrasqueira Kamado.

## Instruções de montagem

**IMPORTANTE** -Remova qualquer embalagem antes de usar, mas guarde as instruções de segurança e guarde-as com este produto. Certifique-se de que a tampa esteja fechada antes da montagem.

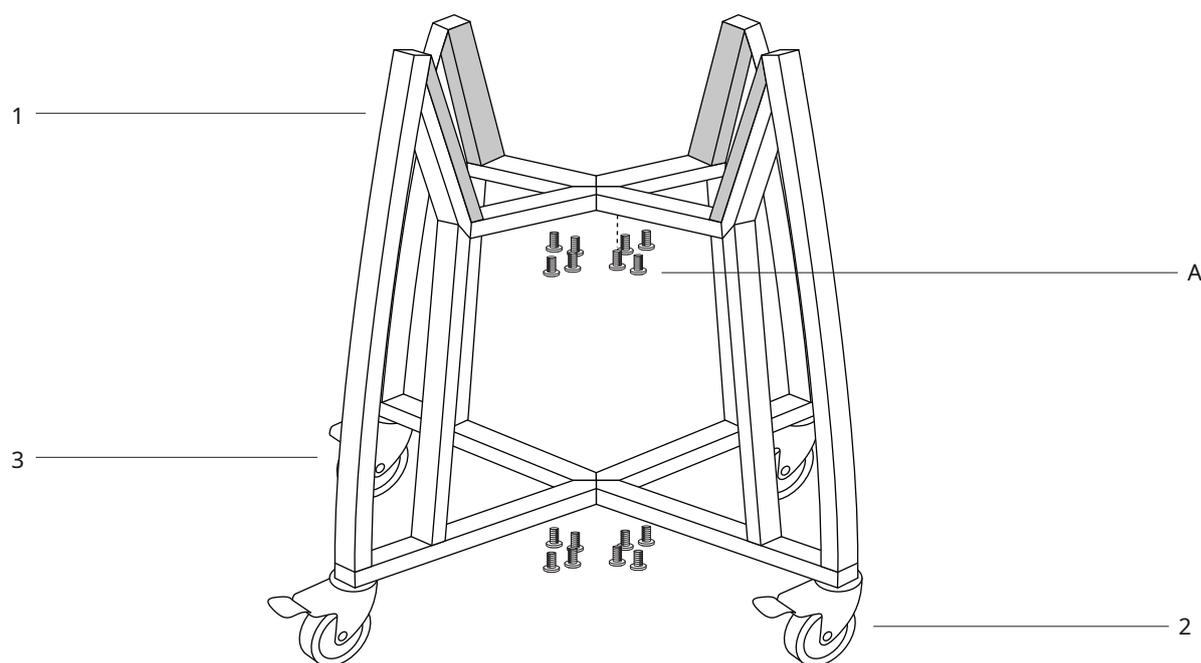


**PASSO 1** -Fixe as quatro rodas giratórias pré-rosqueadas (2 e 3) a cada um dos quatro suportes (1) empurrando-as através do buraco. Usando uma chave inglesa ajustável, prenda cada roda giratória com 1 porca (B).



**PASSO 2** -Para montar o carrinho insira as duas travessas (4) em um dos quatro suportes (1) tanto pela parte superior quanto fundo.

**ETAPA 3** -Continue a inserir as travessas (4) nos outros três suportes (1).

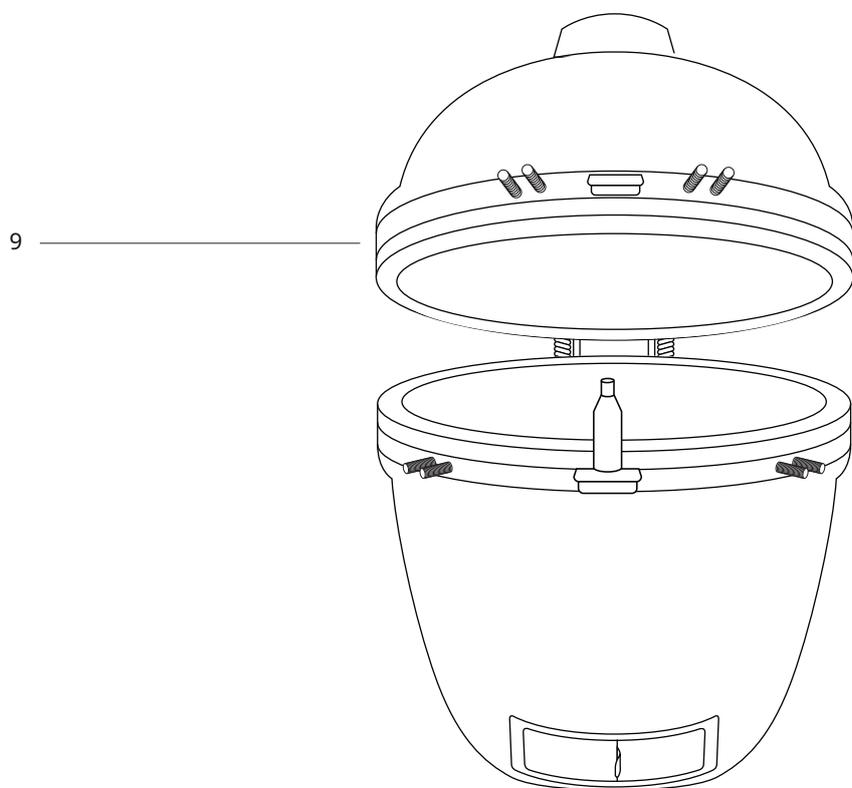
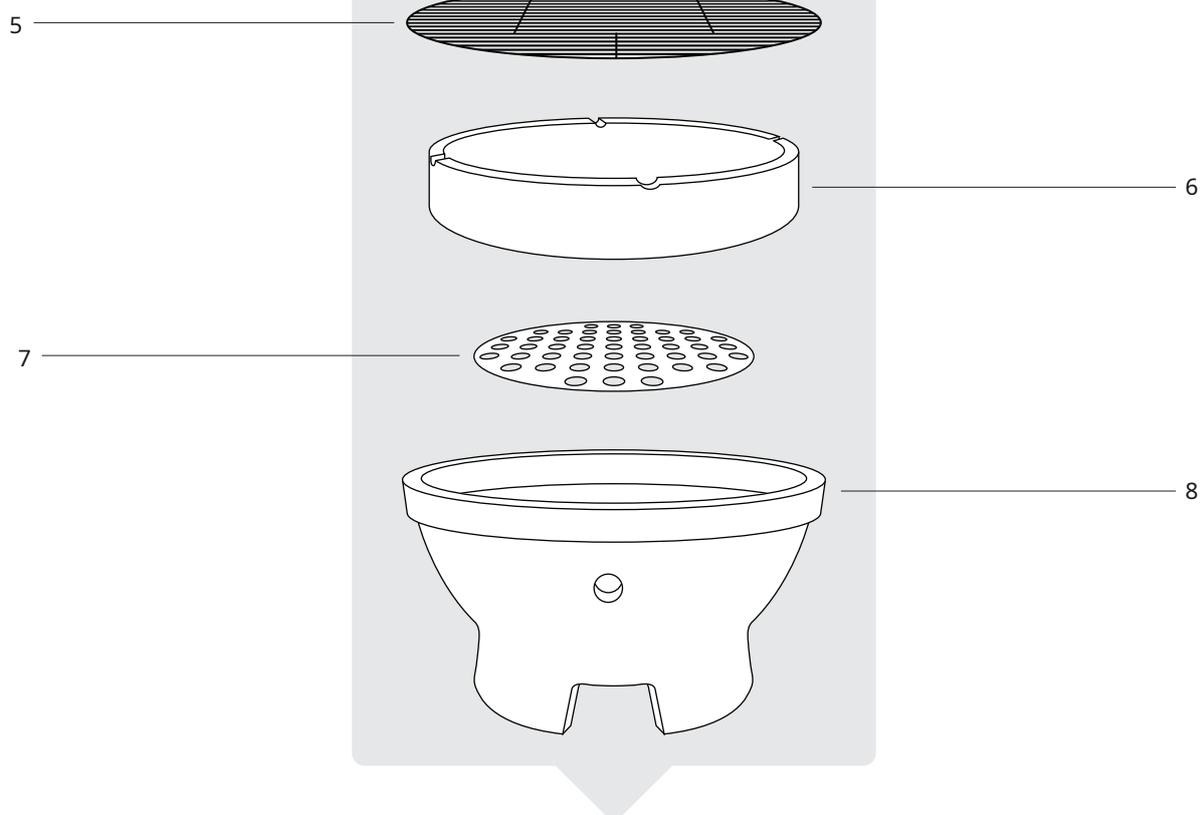


**PASSO 4** -Fixe os suportes (1) nas travessas (4) usando os parafusos 16x (A). Certifique-se de que o carrinho esteja seguro e todos os parafusos estão apertados antes de colocar a Grelha Kamado (9) nela.

**PASSO 5** -Para colocar a Grelha Kamado (9) no carrinho primeiro retire todos os itens que estão dentro da grelha para fazer levantamento mais fácil.

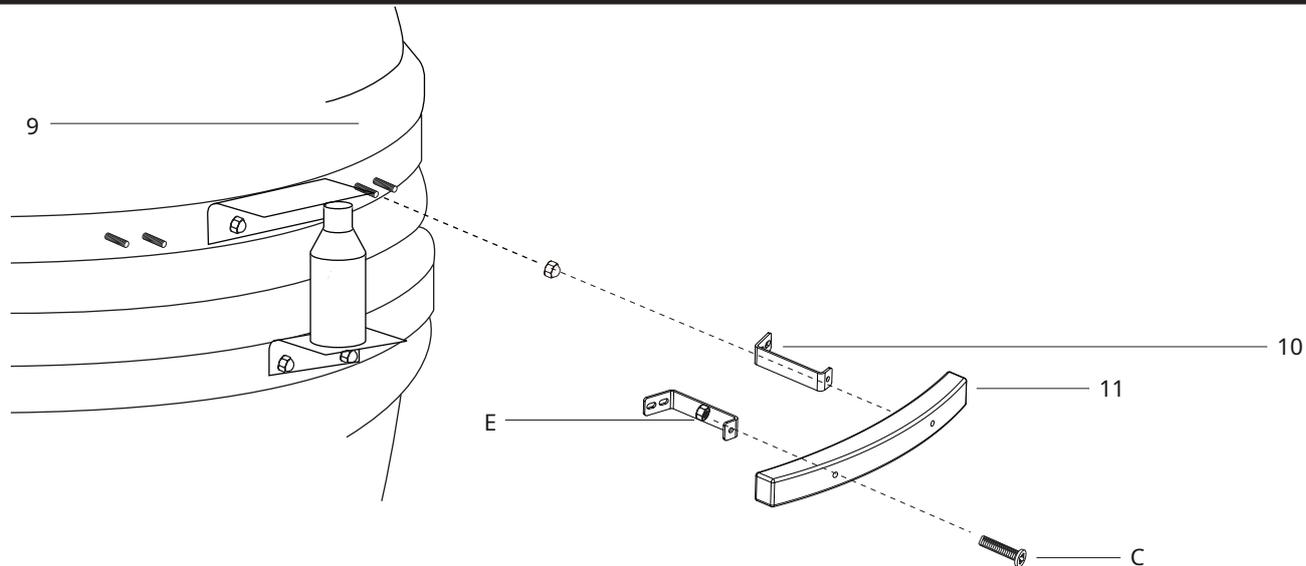
**PASSO 6** -Use no mínimo duas pessoas ao levantar o Kamado Grill até o carrinho. Coloque uma das mãos no ventilação inferior do Kamado e outra sob a grelha. Levantar pela dobradiça ou pelas mesas laterais pode resultar em ferimentos e danos ao produto.

**PASSO 7** -Coloque o Kamado Grill no carrinho com a ventilação inferior voltada para a frente do carrinho permitindo a ventilação para abrir e fechar sem qualquer interrupção.



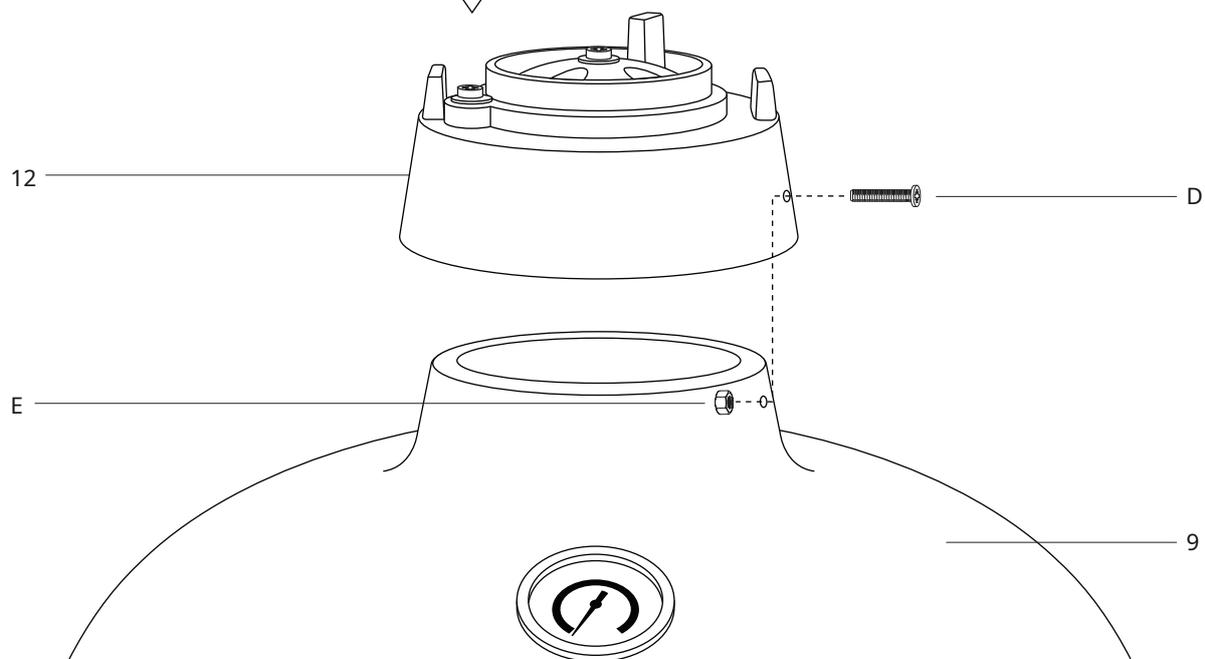
**PASSO 8** -Quando a grelha estiver bem colocada no carrinho, adicione a fornalha (8), a placa de carvão (7), o anel superior (6) e grelha de cozimento (5) dentro da churrasqueira Kamado conforme exibido no diagrama de montagem.

**PASSO 9** -Pressione as alavancas dos rodízios (2) para travar as rodas e garantir que o Kamado não se mova quando em uso.

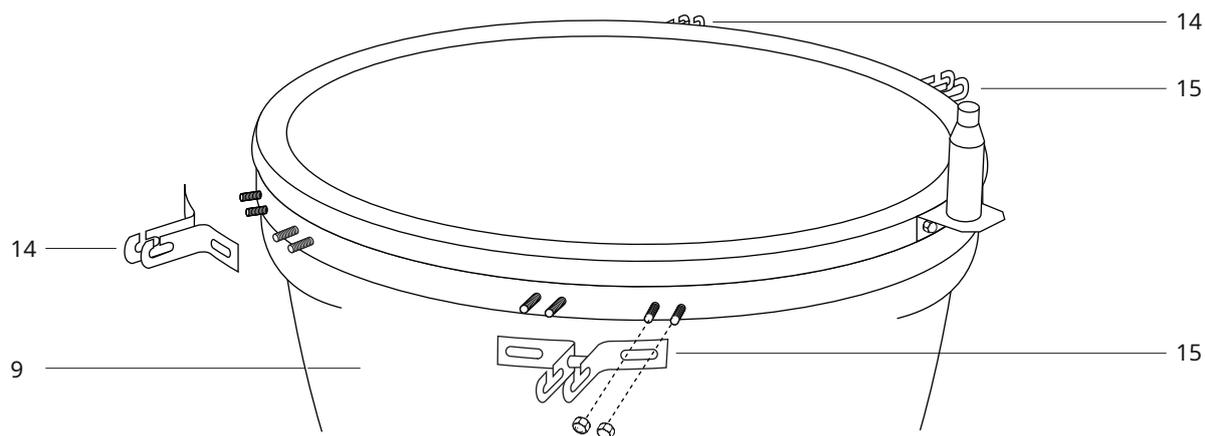


**PASSO 10 -** Para fixar a alça (10) à tampa do Kamado Grill (9), comece fixando 2 suportes da alça (11) usando os 2 parafusos pré-fixados e porcas com cabeça abaulada. Fixe a alça (11) aos suportes (10) usando 2 parafusos (C) e porcas (E).

Certifique-se de que o parafuso de ventilação superior esteja no lado esquerdo ao montá-lo.

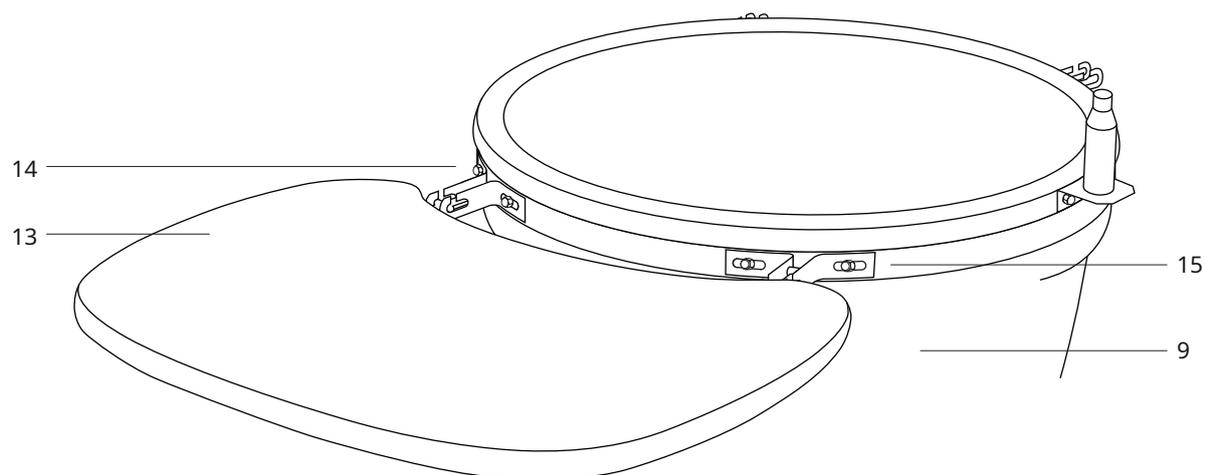


**PASSO 11 -** Para fixar a ventilação superior (12) à Grelha Kamado (9), coloque-a em cima e alinhe os dois orifícios dos parafusos. Seguro usando 2 parafusos (D) e porcas (E). Certifique-se de que o parafuso de ventilação superior esteja no lado esquerdo ao montá-lo.



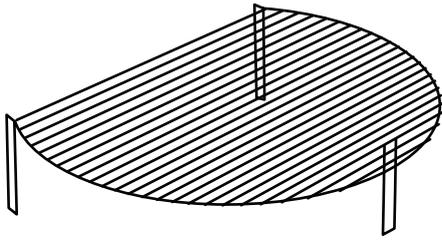
**PASSO 12 -** Fixe os 2 suportes de mesa (14) à churrasqueira Kamado (9) usando os 4 parafusos pré-fixados e porcas de cabeça abaulada por suporte. Observe a posição mostrada no diagrama acima

**PASSO 13 -** Fixe os 2 suportes de mesa (15) à churrasqueira Kamado (9) usando os 4 parafusos pré-fixados e porcas de cabeça abaulada por suporte. Observe a posição mostrada no diagrama acima.



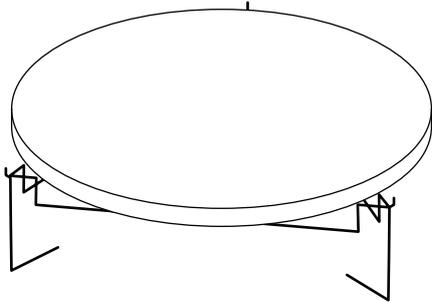
**PASSO 14 -** Insira as 2 dobradiças da mesa em cada um dos suportes da mesa (14 e 15).

**O Kamado Grill agora está pronto para uso, mas certifique-se de ler atentamente as instruções de cura antes de usar.**



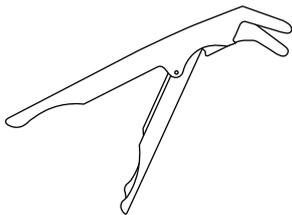
**Grade de cozimento elevada**

Grelha extra em aço inoxidável para espaço adicional para cozinhar.



**Pedra para Pizza com Estrutura de Suporte**

Acessório essencial para cozinhar pizzas crocantes, pães achatados e outras delícias de maneira uniforme.



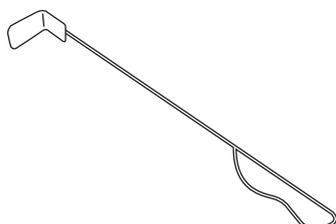
**Ferramenta Clipe**

Permite levantar a pedra da pizza ou as grelhas quando estão quentes demais para serem manuseadas.



**Capa de chuva**

Quando o Kamado esfriar e não estiver em uso, cubra-o com a capa de chuva Kamado para proteção extra.



**Ferramenta Cinza**

Assim que o seu Kamado queimar todo o combustível e esfriar, use esta ferramenta para remover as cinzas do fundo.