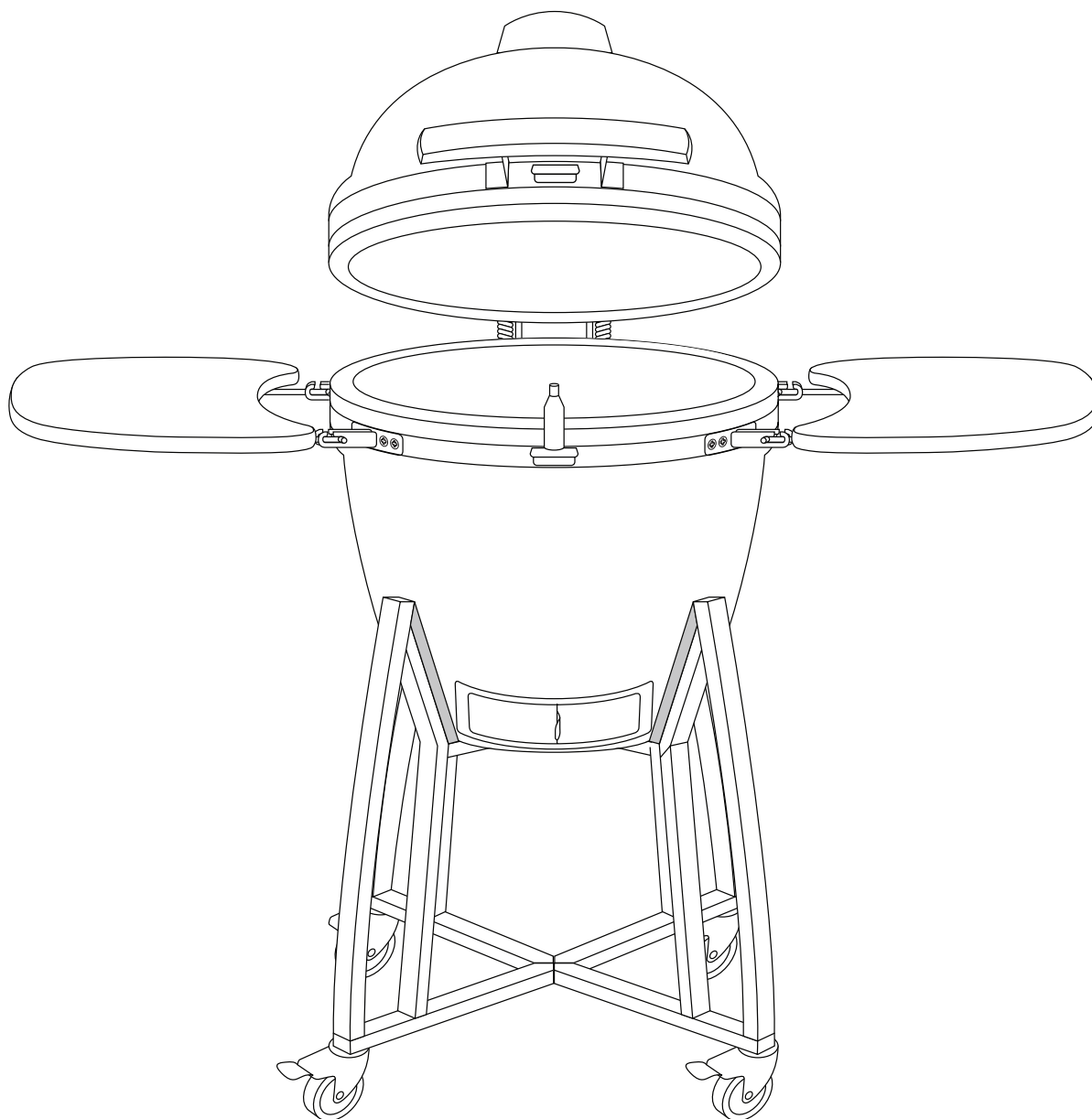


# Kamado utomhusugn och grill

Användarinstruktioner - Vänligen spara för framtida referens



Användarinstruktioner - Vänligen spara för framtida referens

**VIKTIG**–Ta försiktigt bort eventuell förpackning före användning, men behåll säkerhetsinstruktionerna.

Dessa instruktioner är en del av produkten.

Vänligen notera alla säkerhetsvarningar som anges i dessa instruktioner. Läs dessa instruktioner i sin helhet och spara dem för framtida referens. Dessa instruktioner bör förvaras tillsammans med produkten.

Denna produkt är för hushållsbruk **ENDAST** och bör inte användas kommersiellt eller för kontraktsändamål.

## OM DIN KAMADO

Med anor för 4000 år sedan har arkeologer upptäckt stora lerkärl som tros vara tidiga inkarnationer av Kamados keramiska spis. Sedan dess har det utvecklats på många sätt; avtagbart lock, extra draglucka för bättre värmekontroll och byte från ved till träkol som primärbränsle. I Japan var Mushikamado en rund lerkruka med ett avtagbart kupolformigt lock designat för att ånga ris. Namnet 'Kamado' är i själva verket det japanska ordet för 'spis' eller 'kokkärl'. Detta namn antogs av amerikanerna och har nu blivit en generisk term för denna typ av keramisk spis.

Kamado spisar är extremt mångsidiga. De kan inte bara användas för grillning eller rökning utan även pizzor, bröd, pajer och kakor kan bakas utan ansträngning inuti dem. På grund av deras utmärkta värmebevarande egenskaper, höga temperaturer är idealiska för snabb tillagning av hamburgare och korvar, medan låg värme kommer att tillaga större fogar under en längre tid. Varför inte prova att tillsätta lite träspån till kolet eller prova att kombinera träflis med olika smaker för att göra ditt kött ännu mer smakrikt.

## VARNINGAR - VARNING!

- Denna produkt är **ENDAST** avsedd för **ANVÄNDNING UTOMHUS**. **ANVÄND INTE** inomhus.
- **Håll ALLTID barn och husdjur på säkert avstånd från ugnen när den används.**
- Lämna **ALDRIG** en brinnande eld utan uppsikt.
- **FARA för kolmonoxidförgiftning – Tänd ALDRIG denna produkt eller låt den glöda eller svalna i trånga utrymmen.**
- **ANVÄND INTE** denna produkt i ett tält, husvagn, bil, källare, loft eller båt.
- **Använd INTE under markiser, parasoller eller lusthus.**
- **BRANDRISK – Heta glöd kan avge under användning.**
- **FÖRSIKTIGHET - ANVÄND INTE** bensin, lacknafta, tändvätska, alkohol eller andra liknande kemikalier för att tända eller tända på nytt. Använd endast tändare som uppfyller EN1860-3.
- **Det rekommenderas starkt att du använder träkol i din Kamado. Det brinner längre och producerar mindre aska vilket kan begränsa luftflödet.**
- **ANVÄND INTE kol i denna produkt.**
- **VIKTIGT:** När du öppnar locket vid höga temperaturer är det viktigt att bara lyfta locket något, så att luften kan komma in långsamt och säkert, vilket förhindrar bakslag eller uppblåsningar som kan orsaka skada.
- **Följ ALLTID MATTILKNINGSINFORMATIONEN som anges på sidan 4 i denna bruksanvisning.**
- **ANVÄND INTE Kamado på trädäck eller andra lättantändliga ytor som torrt gräs, träflis, löv eller dekorativ bark.**
- **Se till att Kamado är placerad minst 2 meter från brandfarliga föremål.**
- **ANVÄND INTE denna Kamado som en ugn.**
- **OBSERVERA:** Denna produkt kommer att bli mycket varm, flytta den **INTE** under drift.
- **ANVÄND ALLTID värmebeständiga handskar vid hantering av het keramik eller matlagningssytor.**
- **Låt enheten svalna helt innan du flyttar eller förvarar den.**
- **Inspektera alltid enheten före användning för utmattning och skador och byt ut den när det behövs.**

## BOTERA KAMADO

- För att starta en eldstad upprullad tidning med några tändkuber eller fasta tändare på kolplattan (7) i botten av Kamado. Lägg sedan 2 eller 3 nävar kolklump över tidningens topp.
- **LÅT BLI** använd bensin, lacknafta, tändvätska, alkohol eller andra liknande kemikalier för tändning eller återtändning.
- Öppna den nedre ventilen och tänd papperet med en tändare med lång nos eller säkerhetständstickor.
- **LÅT BLI** överbelasta enheten med bränsle – om elden är för intensiv kan detta skada Kamado.
- Låt stå tills allt bränsle är förbrukat och släckt.
- Om de första brännskadorna är för stora kan det skada filtpackningen innan den har fått chansen att mogna ordentligt.
- Kontrollera att alla fästelement är åtdragna efter första användningen. Metallbandet som ansluter ditt lock till basen kommer att expandera av värmen och det kan lossna. Det rekommenderas att du kontrollerar och vid behov drar åt bandet med en skiftnyckel.
- Du kan nu använda din Kamado som vanligt.

## SLÄCKNING

- För att släcka enheten – sluta fylla på bränsle och stäng alla ventiler och locket så att elden dör naturligt.
- **LÅT BLI** använd vatten för att släcka kolen eftersom det kan skada den keramiska Kamado.

## LAGRING

- När den inte används, och om den förvaras utomhus, täck över Kamado när den har svalnat helt med ett lämpligt regnskydd.
- Den förkromade grillen är INTE kan diskas i diskmaskin; använd ett mildt rengöringsmedel med varmt vatten.
- När du använder Kamado tryck ned båda låshjulen för att förhindra att enheten rör sig under användning.
- Det rekommenderas att Kamado förvaras under tak i ett garage eller skjul över vintern för fullständigt skydd.

## RENGÖRING

- Kamado är självrengörande. Värm upp den till 260°C i 30 minuter och den kommer att bränna bort all mat och skräp.
- **LÅT BLI** använd vatten eller någon annan typ av rengöringsmedel för att rengöra insidan av din Kamado. Väggarna är porösa och kommer att absorbera alla vätskor som används, detta kan göra att Kamado spricker. Om sotet blir för mycket använd en stålborste eller askverktyget (medföljer ej) för att skrapa bort kolrester innan nästa användning.
- För att rengöra galler och galler använd ett icke-slipande rengöringsmedel när enheten har svalnat helt.
- För att rengöra den yttre ytan vänta tills Kamado är kall och använd en fuktig trasa med mildt rengöringsmedel.

## UNDERHÅLL

- Dra åt banden och olja in gångjärnet 2 gånger per år eller mer om det behövs.

## INFORMATION OM BELYSNING, ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

- Se till att Kamado är placerad på en permanent, platt, jämn, värmebeständig icke brännbar yta borta från brännbara föremål.
- Se till att Kamado har ett utrymme på minst 2 m över huvudet och har ett utrymme på minst 2 m från andra omgivande föremål.
- Att starta en eldstad upprulladtidning med några tändkuber eller fasta tändare på kolplattan (7) i basen av Kamado. Lagg sedan 2 eller 3 nävar kolklump över tidningens topp.
- **LÅT BLI** använd bensin, lacknafta, tändvätska, alkohol eller andra liknande kemikalier för tändning eller återtändning.
- Öppna den nedre ventilen och tänd papperet med en tändare med lång nos eller säkerhetständstickor. När det har fastnat, lämna bottenventilen och locket öppna i cirka 10 minuter för att bygga en liten bädd av heta glöd.
- Låt kolet värmas upp och hålls glödhet i minst 30 minuter innan den första tillagningen på kamado. **LÅT BLI** laga mat innan bränslet har en beläggning av aska.
- Det rekommenderas att du inte eldar eller vänder på kolen när de har tänts. Detta gör att kolen kan brinna mer enhetligt och effektivt.
- En gång tänd **ENDAST** använd värmebeständiga handskar när du hanterar het keramik eller matlagningssytor.
- Se nedan för matlagninginstruktioner beroende på temperatur och varaktighet.

## GUIDE FÖR TILLAGNING MED LÅG TEMPERATUR

- Tänd kolen enligt instruktionerna ovan. **LÅT BLI** flytta eller elda på kolen när de tänds.
- Öppna bottenventilen helt och låt locket stå öppet i cirka 10 minuter för att bygga en liten bädd av heta glöd.
- Övervaka Kamado tills den har stigit till önskad temperatur. Se sidan 4 för en guide för temperaturlagning.
- Stäng bottenventilen helt för att hålla temperaturen.
- Du är nu redo att använda Kamado för matlagning på.
- **VIKTIG:** När du öppnar locket vid höga temperaturer är det viktigt att bara lyfta locket något, så att luften kan komma in långsamt och säkert, vilket förhindrar backdraft eller flare-ups som kan orsaka skada.
- **ALLTID FÖLJ INFORMATION OM MAT** lagning anges på sidan 4 i denna bruksanvisning.
- **ALLTID** använd värmebeständiga handskar när du hanterar het keramik eller matlagningssytor.

## RÖKGUIDE

- Följ instruktionerna ovan som om du skulle starta en slow cooking.
- Övervaka Kamado tills den har stigit till önskad temperatur. Se sidan 4 för en guide för temperaturlagning.
- Lämna bottenventilen något öppen.
- Stäng den övre ventilen och fortsätt att kontrollera temperaturen i några minuter till.
- Använd värmebeständiga handskar och strö flisen i en cirkel över det heta kolet.
- Du är nu redo att använda Kamado för att röka på.
- **DRICKS:** Blötlägg dina träflis eller kokplankor i vatten i 15 minuter för att förlänga rökprocessen.
- **VIKTIG:** När du öppnar locket vid höga temperaturer är det viktigt att bara lyfta locket något, så att luften kan komma in långsamt och säkert, vilket förhindrar backdraft eller flare-ups som kan orsaka skada.
- **ALLTID FÖLJ INFORMATION OM MAT** lagning anges på sidan 4 i denna bruksanvisning.
- **ALLTID** använd värmebeständiga handskar när du hanterar het keramik eller matlagningssytor.

**GUIDE FÖR HÖG TEMPERATUR TILLAGNING**

- Tänd kolen enligt instruktionerna på sidan 3.
- Stäng locket och öppna de övre och nedre ventilerna helt.
- Övervaka Kamado tills den har stigit till önskad temperatur. Se sidan 4 för en guide för temperaturtillagning.
- Stäng den övre ventilen halvvägs och fortsätt att kontrollera temperaturen i några minuter till.
- Du är nu redo att använda Kamado för matlagning på.
- **VIKTIG:**När du öppnar locket vid höga temperaturer är det viktigt att bara lyfta locket något, så att luft släpps gå in långsamt och säkert och förhindra backdraft eller flare-ups som kan orsaka skada.
- **ALLTID**Följ **INFORMATION OM MATlagning** anges på sidan 4 i denna bruksanvisning.
- **ALLTID**använd värmebeständiga handskar när du hanterar het keramik eller matlagningssytor.






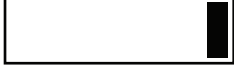
**INFORMATION OM MATlagning**

- **LÅT BLI**koka tills bränslet har en beläggning av aska.
- Läs och följ detta råd när du lagar mat på din Kamado.
- Tvätta alltid händerna före och efter hantering av okött kött och innan du äter.
- Håll alltid rått kött borta från tillagat kött och annan mat.
- Se till att grilltytor och verktyg är rena och fria från gamla matrester före tillagning.
- **LÅT BLI**använd samma redskap för att hantera tillagad och okött mat.
- Se till att allt kött är genomstekt innan det äts.
- **VARNING**–att äta rått eller under tillagat kött kan orsaka matförgiftning (t.ex. bakteriestammar som E.coli).
- För att minska risken för understekt kött skärs upp för att säkerställa att det är genomstekt.
- **VARNING**–om köttet har tillagats tillräckligt ska köttsoften vara klar och det ska inte finnas några spår av rosa/röd juice eller köttfärg.
- Förekoking av större köttbitar och fogar rekommenderas innan du slutligen tillagar på din grill.
- Rengör alltid grilltyorna och redskapen efter tillagning på din Kamado.

**TANKNING**

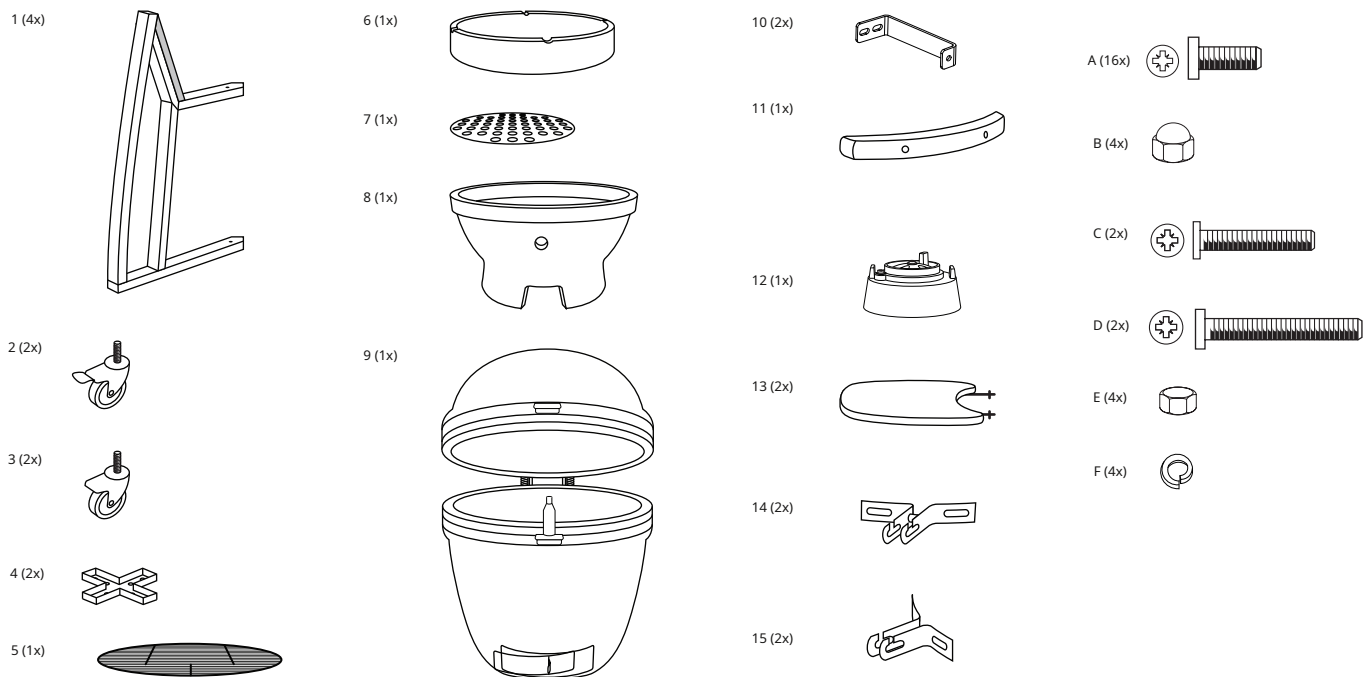
- Med ventilerna stängda håller Kamado en hög temperatur i flera timmar. Om du behöver en längre tillagningstid (t.ex. när du steker en hel fog eller långsam rökning), kan det bli nödvändigt att tillsätta mer kol. Lägg bara till lite extra kol och fortsätt enligt ovan.

**GUIDE FÖR TILLAGNINGSTEMPERATUR**

Slow cooking/Smoke (110°C-135°C)		Toppventil	Bottenventil
Biffbricka	2 timmar per lb.		
Pulled Pork	2 timmar per lb.		
Hel kyckling	3-4 timmar.		
Revben	3-5 timmar.		
Stekar	9+ timmar.		
Grill/stek (160°C-180°C)		Toppventil	Bottenventil
Fisk	15-20 min.		
Fläskfilé	15-30 min.		
Kycklingbitar	30-45 min.		
Hel kyckling	1-1,5 timmar.		
Lamm ben	3-4 timmar.		
Kalkon	2-4 timmar.		
Skinka	2-5 timmar.		
Sear (260°C-370°C)		Toppventil	Bottenventil
Biff	5-8 min.		
Fläskkotletter	6-10 min.		
Hamburgare	6-10 min.		
Korv	6-10 min.		

Öppen  Stängd 

## Delarlista



Läs instruktionerna noggrant före montering. Kontrollera alla delar mot reservdelslistan.

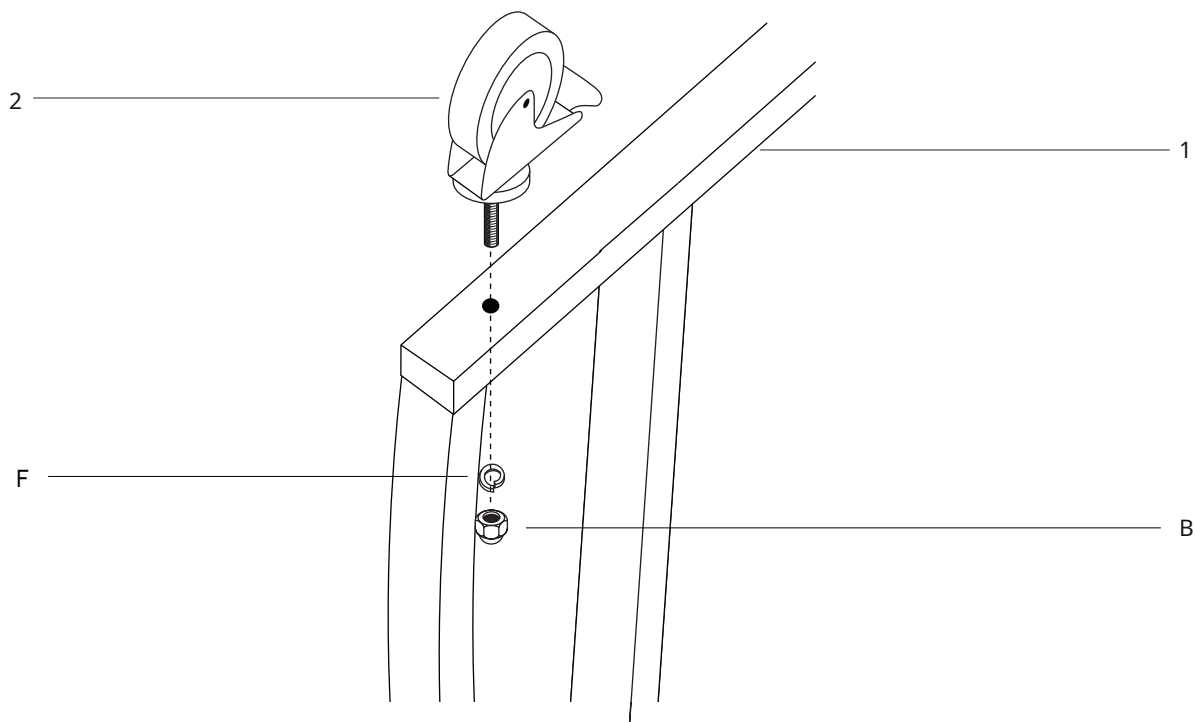
Utför monteringen på ett mjukt underlag för att undvika repor i lacken. Vänligen spara denna information för framtida referens.

För att underlätta monteringen, dra endast åt bultarna löst och dra sedan åt helt när monteringen är klar.

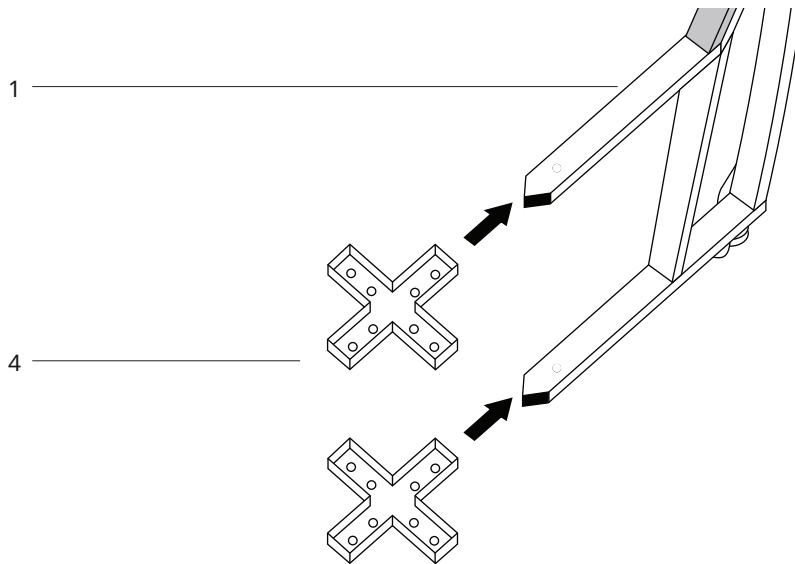
**VARNING - GÖR INTE** överdra åt bultarna; Dra bara åt med måttligt tryck för att undvika att skada bultarna eller komponenterna på Kamado Grill.

## monteringsanvisningar

**VIKTIG** - Ta bort eventuell förpackning före användning, men behåll säkerhetsinstruktionerna och förvara dem tillsammans med denna produkt. Se till att locket är stängt före montering.

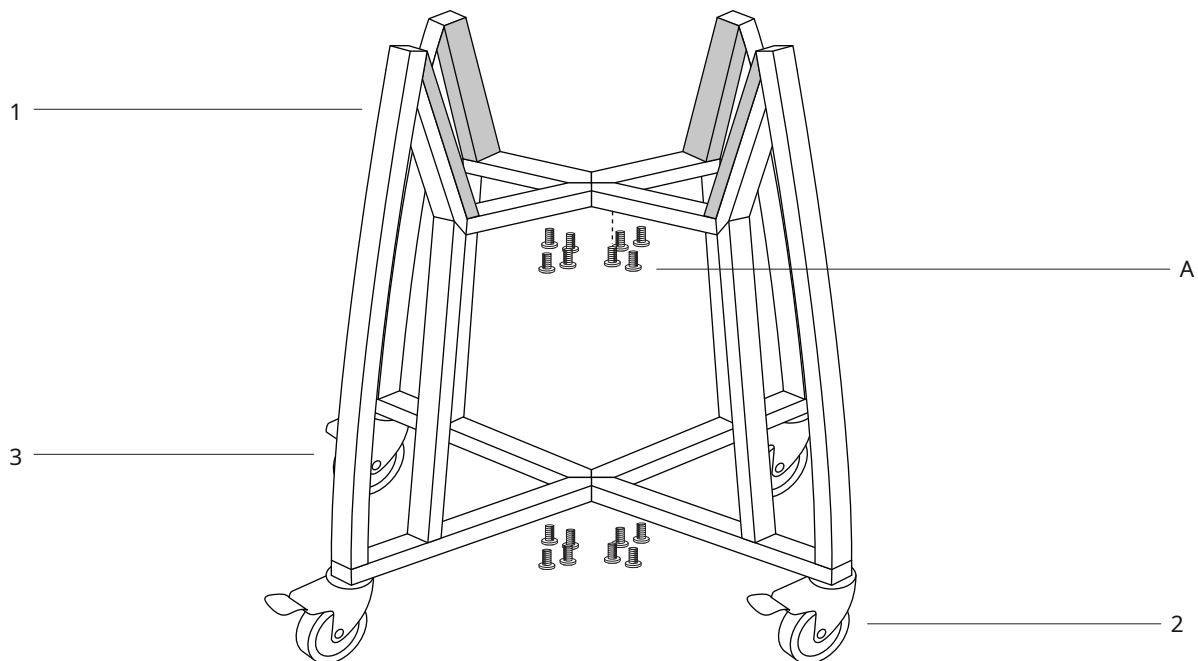


**STEG 1** - Fäst de fyra förgängade länkhjulen (2 & 3) på var och en av de fyra fästena (1) genom att trycka på dem genom hålet. Använd en justerbar skiftnyckel och fäst varje länkhjul med 1x mutter (B).



**STEG 2** -För att montera vagnen, sätt in de två tvärstyckena (4) i en av de fyra fästena (1) från både toppen och botten.

**STEG 3** -Fortsätt att sätta in tvärstyckena (4) i de andra tre fästena (1).

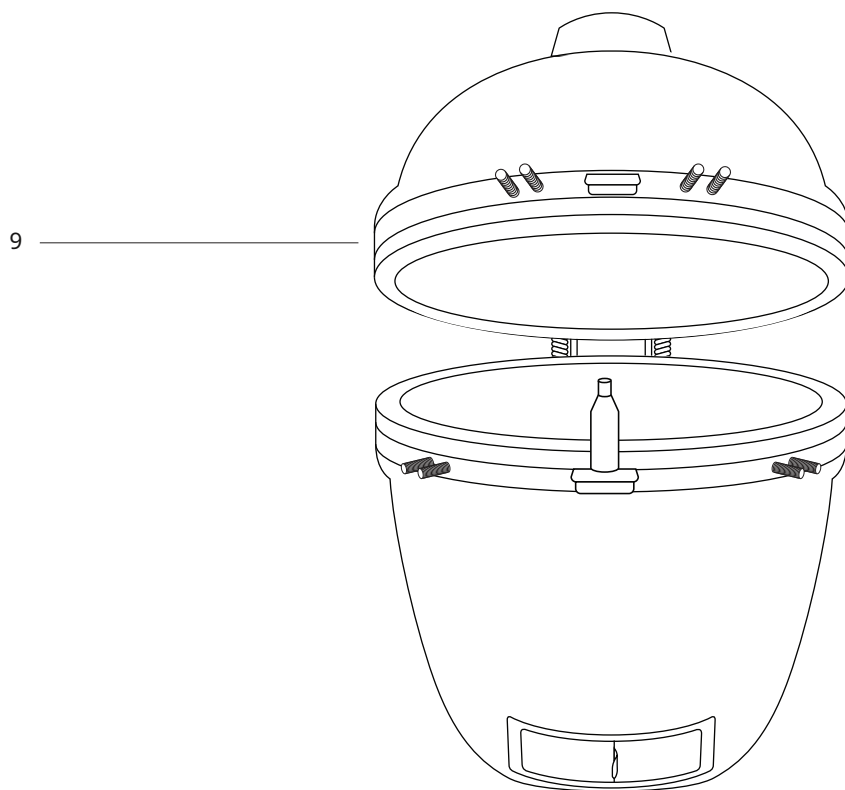
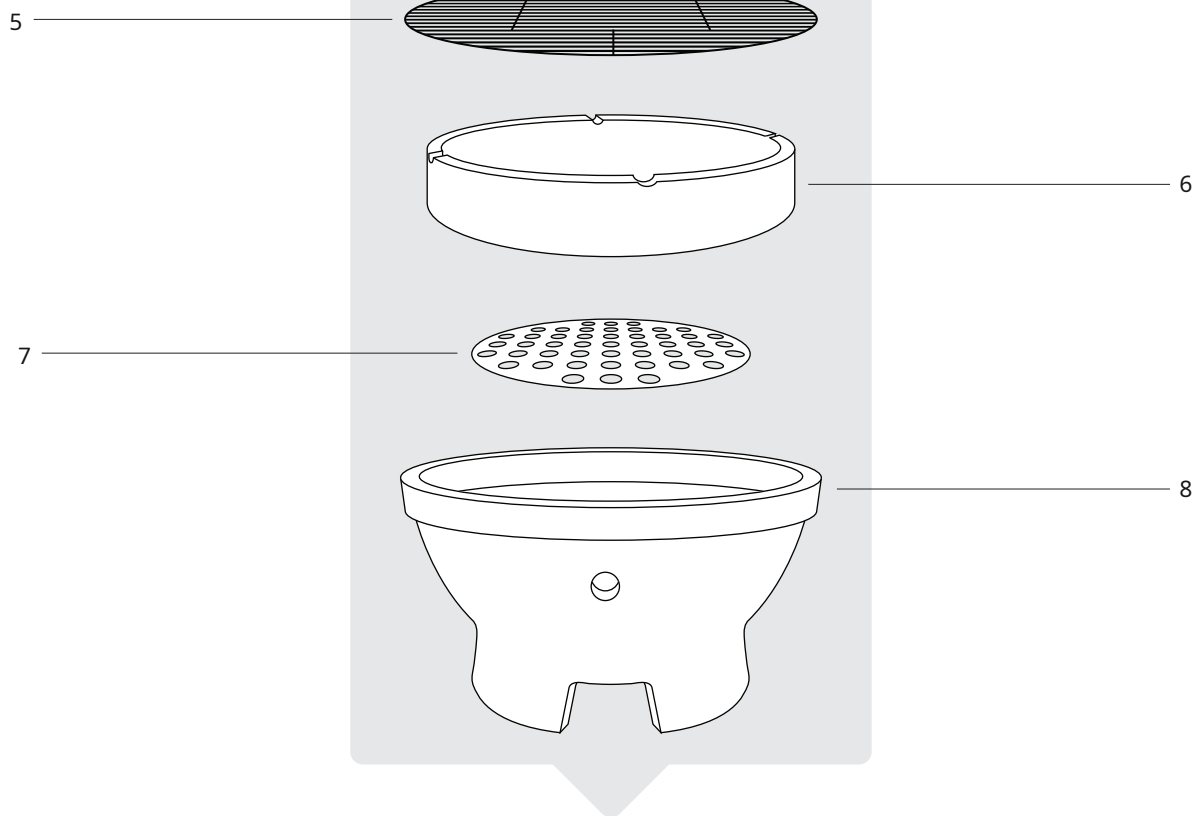


**STEG 4** -Fäst fästena (1) vid tvärstyckena (4) med hjälp av de 16x skruvarna (A). Se till att vagnen är säker och alla skruvar är åtdragna innan du placerar Kamado Grill (9) i den.

**STEG 5** -För att placera Kamado Grill (9) på vagnen, ta först bort alla föremål som finns inuti grillen för att göra lyft lättare.

**STEG 6** -Använd minst två personer när du lyfter upp Kamado Grill på vagnen. Placera en av dina händer i bottenventilen på Kamado och den andra under grillen. Lyft i gångjärnet eller sidoborden kan resultera i skador och skador på produkten.

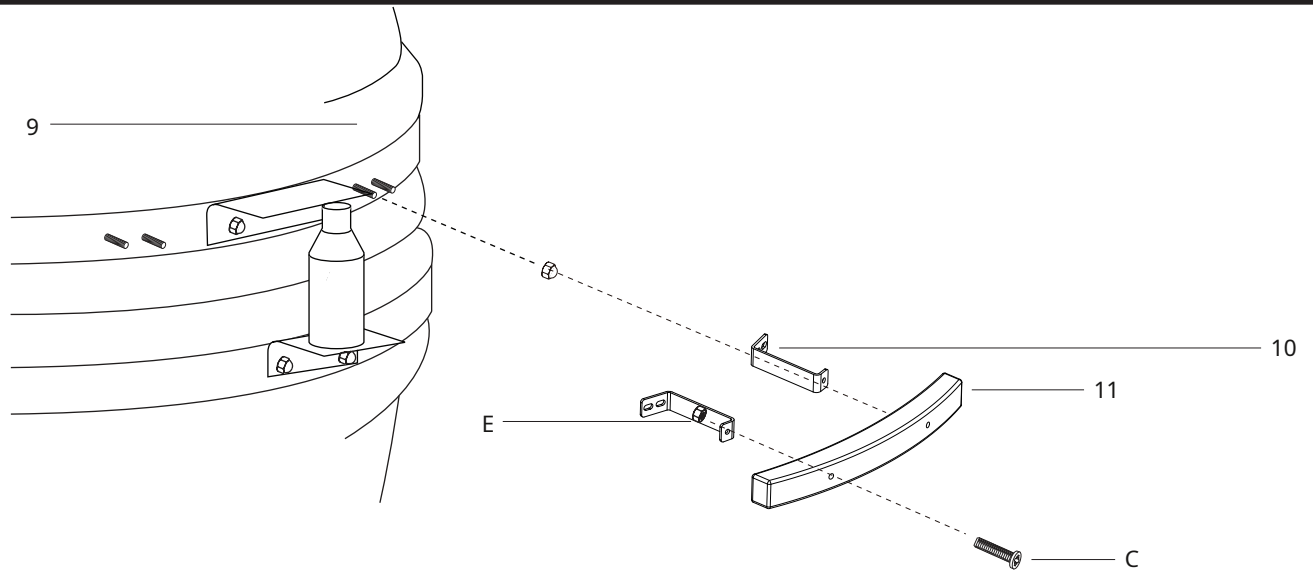
**STEG 7** -Placera Kamado Grill på vagnen med den nedre ventilen vänd mot framsidan av vagnen så att ventilen släpps ut att öppna och stänga utan avbrott.



**STEG 8** -När grillen är ordentligt placerad på vagnen lägg till eldstaden (8), kolplattan (7), den övre ringen (6) och matlagningsgrill (5) inuti Kamado Grill som visas i monteringschemat.

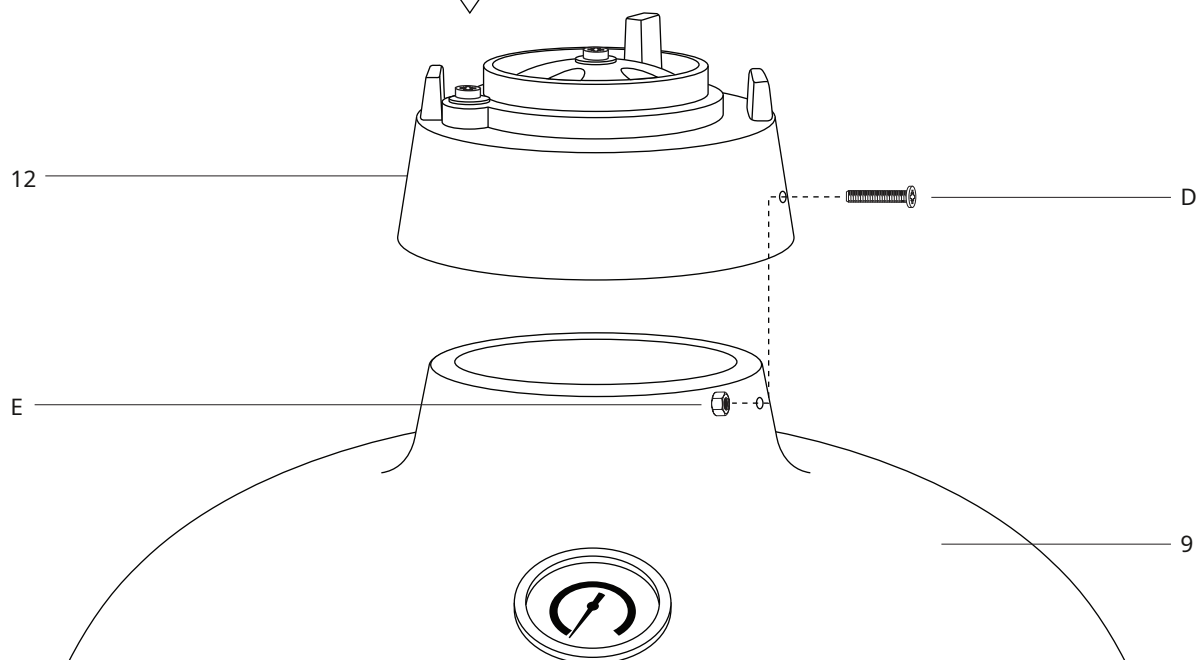
**STEG 9** -Tryck ned länkhjulsspakarna (2) för att låsa länkhjulen för att säkerställa att Kamado inte kan röra sig när

i användning.



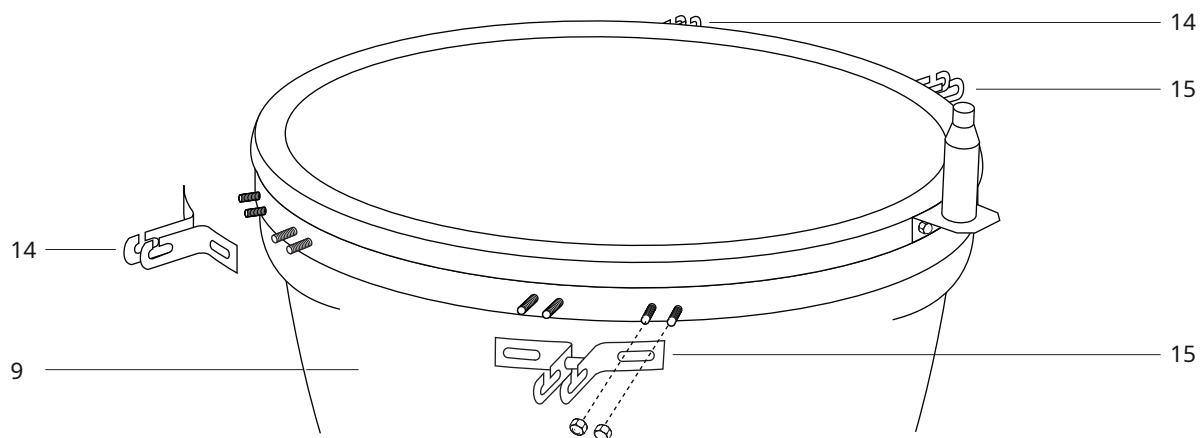
**STEG 10** - För att fästa handtaget (10) på locket på KamadoGrill (9) börjar du med att fästa 2xhandtagsfästen (11) med de 2xförmonterade bultarna och kupolmuttrarna. Fäst handtaget (11) på fästena (10) med 2xbultar (C) och muttrar (E).

Se till att den övre ventilationsbulten är på vänster sida när du monterar den.



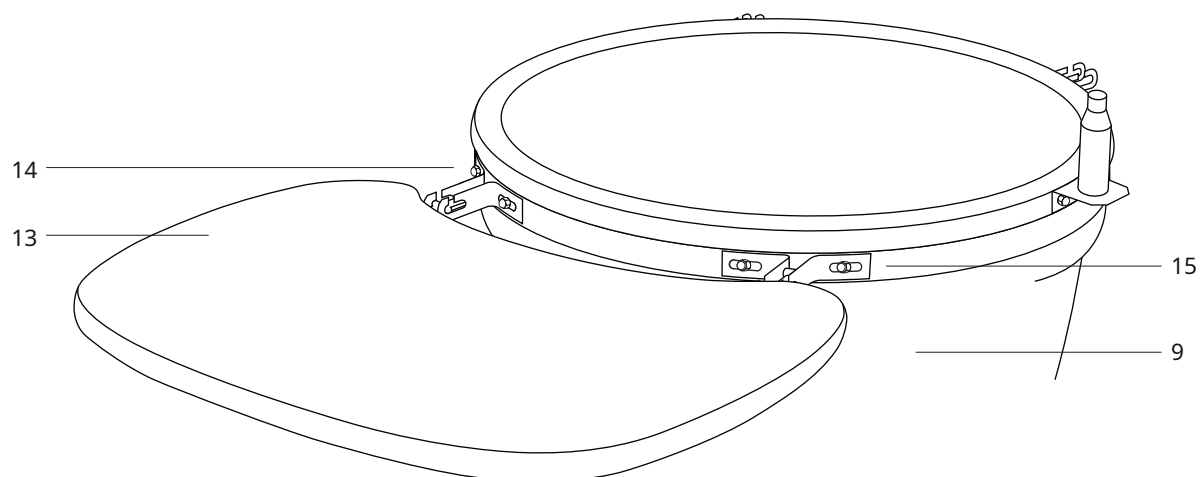
**STEG 11** -För att fästa den övre ventilen (12) på Kamado Grill (9) placera den ovanpå och rikta in båda bulthålen. Säkra med 2x bultar (D) och muttrar (E). Se till att den övre ventilationsbulten är på vänster sida när du monterar den.





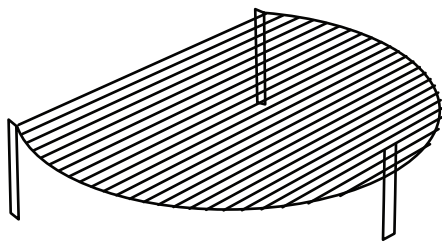
**STEG 12 -** Fäst 2x bordsfästena (14) på Kamado Grill (9) med hjälp av 4x förmonterade bultar och kupolförsedda muttrar per fäste. Observera läget som visas i diagrammet ovan

**STEG 13 -** Fäst 2x bordsfästena (15) på Kamado Grill (9) med hjälp av 4x förmonterade bultar och kupolförsedda muttrar per fäste. Observera läget som visas i diagrammet ovan.



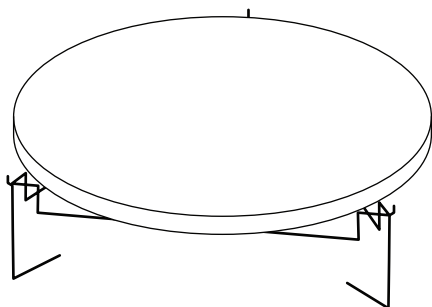
**STEG 14 -**Sätt in 2x bordsgångjärnet i var och en av bordsfästena (14 & 15).

**Kamado Grill är nu redo att användas, men se till att du har läst härdningsinstruktionerna noggrant före användning.**



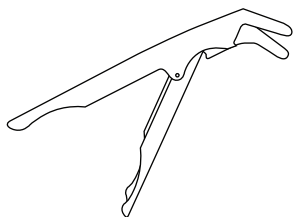
**Upphöjt matlagningsgaller**

Extra grill i rostfritt stål för extra matlagningsutrymme.



**Pizzasten med stödram**

Viktigt tillbehör för jämn tillagning av krispiga pizzor, platta bröd och andra läckerheter.



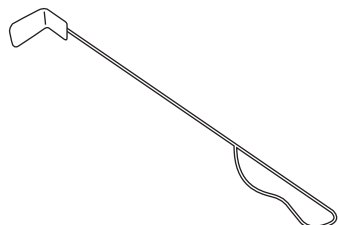
**Klippverktyg**

Gör att du kan lyfta pizzastenen eller grillen när de är för varma att hantera.



**Regnskydd**

När din Kamado har svalnat och inte används, täck den med Kamado regnskydd för extra skydd.



**Askverktyg**

När din Kamado har bränt allt bränsle och svalnat, använd detta verktyg för att ta bort askan från botten.