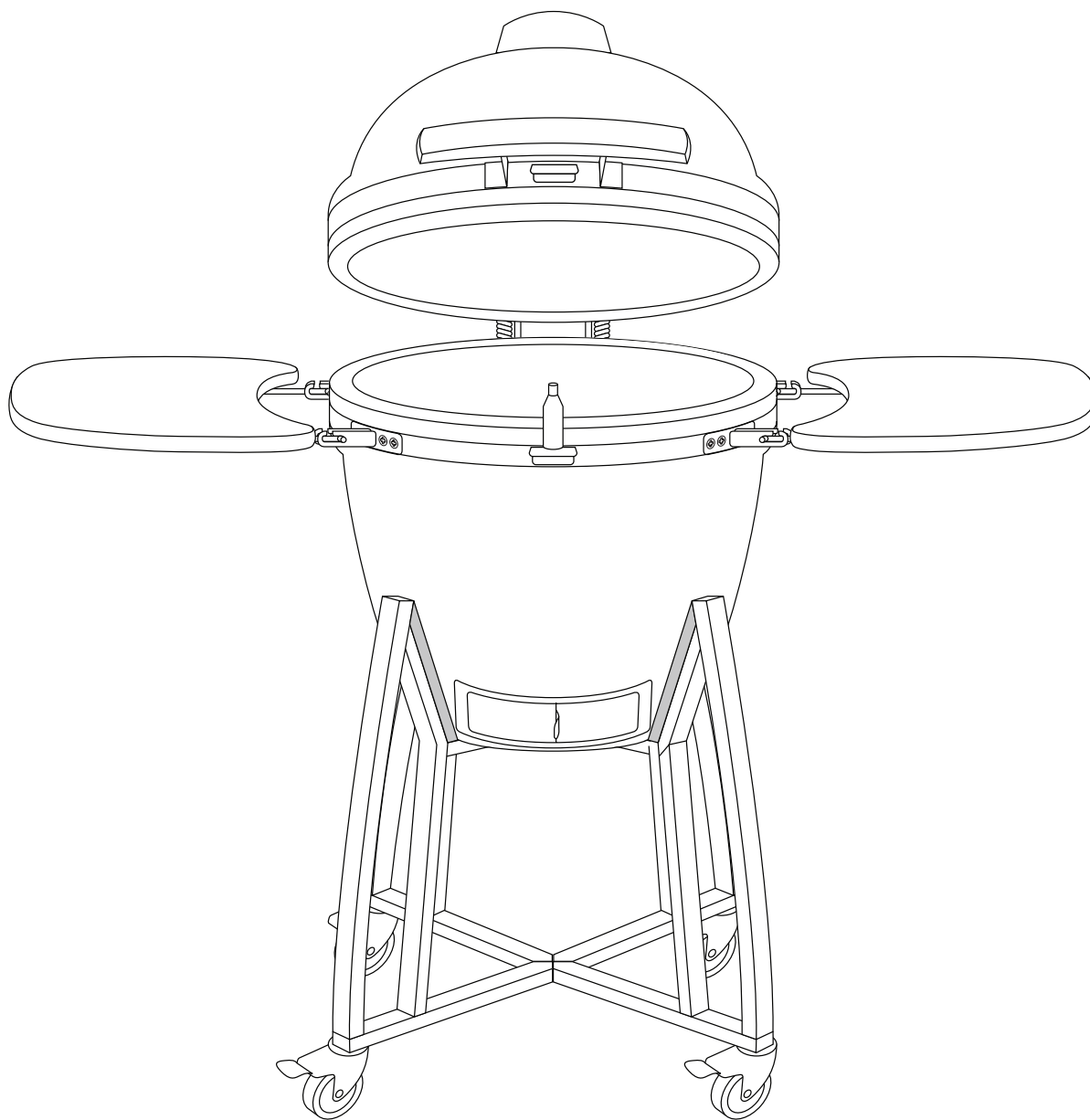


Kamado udendørs ovn og grill

Brugervejledning - Gem venligst til fremtidig reference



Brugervejledning - Gem venligst til fremtidig reference

VIGTIG–Fjern forsigtigt al emballage før brug, men gem sikkerhedsinstruktionerne. Disse instruktioner er en del af produktet.

Vær opmærksom på alle sikkerhedsadvarslerne i denne vejledning. Læs venligst disse instruktioner i deres helhed og gem dem til fremtidig reference. Disse instruktioner skal opbevares sammen med produktet.

Dette produkt er til husholdningsbrug**KUN**og bør ikke bruges kommercielt eller til kontraktformål.

OM DIN KAMADO

Arkæologer, der går tilbage for 4000 år siden, har opdaget store lerkar, der menes at være tidlige inkarnationer af den keramiske Kamado-komfur. Siden da har det udviklet sig på mange måder; aftageligt låg, tilføjet trækdør for bedre varmestyring og skift fra træ til trækul som primært brændstof. I Japan var Mushikamado en rund lergrøde med et aftageligt hvælvet låg designet til at dampe ris. Navnet 'Kamado' er faktisk det japanske ord for 'komfur' eller 'kogeplade'. Dette navn blev vedtaget af amerikanerne og er nu blevet en generisk betegnelse for denne stil af keramisk komfur.

Kamado komfurer er ekstremt alsidige. Ikke kun kan de bruges til at grille eller ryge, men også pizzaer, brød, tærter og småkager kan bages uden besvær inde i dem. På grund af deres fremragende varmetilbageholdelsesegenskaber, høje temperaturer er ideelle til hurtig tilberedning af burgere og pølser, mens lav varme tilbereder større led over længere tid. Hvorfor ikke prøve at tilføje nogle træspåner til kullet eller prøve at kombinere træflis med forskellige smag for at gøre dit kød endnu mere smagfuldt.

ADVARSLER – FORSIGTIG!

- Dette produkt er **KUN** beregnet til **UDENDØRS BRUG**. **MÅ IKKE** bruges indendørs.
- Hold **ALTID** børn og kæledyr på sikker afstand fra ovnen, når den er i brug.
- Efterlad **ALDRIG** en brændende ild uden opsyn.
- **FARE** for kulilteforgiftning – Tænd **ALDRIG** dette produkt eller lad det ulme eller køle af i lukkede rum.
- Brug **IKKE** dette produkt i et telt, campingvogn, bil, kælder, loft eller båd.
- **MÅ IKKE** bruges under markiser, parasoller eller lysthuse.
- **BRANDFARE** – Varme gløder kan udsendes under brug.
- **FORSIGTIG** - Brug **IKKE** benzin, terpentin, tændvæske, alkohol eller andre lignende kemikalier til optænding eller genoptænding. Brug kun ildtændere, der overholder EN1860-3.
- Det anbefales stærkt, at du bruger trækul i din Kamado. Det brænder længere og producerer mindre aske, hvilket kan begrænse luftstrømmen.
- **BRUG IKKE** kul i dette produkt.
- **VIGTIGT:** Når du åbner låget ved høje temperaturer, er det vigtigt kun at løfte låget lidt, så luften kan trænge ind langsomt og sikkert, hvilket forhindrer tilbagetrækning eller opblussen, der kan forårsage skade.
- Følg **ALTID** MADEKOGNINGSINFORMATIONEN, der er angivet på side 4 i denne brugsanvisning.
- Brug **IKKE** Kamado på terrasser eller andre brændbare overflader såsom tørt græs, træflis, blade eller dekorativ bark.
- Sørg for, at Kamado er placeret mindst 2 meter væk fra brændbare genstande.
- Brug **IKKE** denne Kamado som en ovn.
- **BEMÆRK:** Dette produkt bliver meget varmt. Flyt det **IKKE** under drift.
- **BRUG** ALTID varmebestandige handsker ved håndtering af varme keramik- eller madlavningsoverflader.
- Lad enheden køle helt af, før den flyttes eller opbevares.
- Inspicér altid enheden før brug for træthed og beskadigelse og udskift efter behov.

HURDNING AF KAMADOEN

- For at starte et bålsted sammenrullet avispapir med nogle lighterterninger eller solide ildtændere på kulpladen (7) i bunden af Kamadoen. Læg derefter 2 eller 3 håndfulde trækul over toppen af avisen.
- **LADE VÆRE MED** bruge benzin, terpentin, tændvæske, alkohol eller andre lignende kemikalier til optænding eller genoptænding.
- Åbn den nederste åbning, og tænd for avispapiret med en lighter med lang næse eller sikkerhedstændstikker.
- **LADE VÆRE MED** overbelast enheden med brændstof - hvis ilden er for intens, kan dette beskadige Kamado'en.
- Lad være, indtil alt brændstof er brugt og slukket.
- Hvis de første forbrændinger er for høje, kan det beskadige filtpakningen, før den har haft mulighed for at modne ordentligt.
- Efter første brug efterses alle fastgørelsesanordninger for tæthed. Metalbåndet, der forbinder dit låg med basen, vil udvide sig af varmen, og det kan blive løst. Det anbefales, at du tjekker og om nødvendigt spænder båndet med en skruenøgle.
- Du kan nu bruge din Kamado som normalt.

SLUKNING

- For at slukke enheden – stop med at tilføje brændstof og luk alle ventilationsåbninger og låget for at lade ilden dø naturligt.
- **LADE VÆRE MED** Brug vand til at slukke kullene, da dette kan beskadige den keramiske Kamado.

OPBEVARING

- Når den ikke er i brug, og hvis den opbevares udenfor, skal du dække Kamado'en, når den er helt afkølet, med et passende regnslag.
- Den forkromede grill er **IKKE** tåler opvaskemaskine; brug et mildt rengøringsmiddel med varmt vand.
- Når du bruger Kamado, skal du trykke ned på begge låsehjul for at forhindre enheden i at bevæge sig under brug.
- Det anbefales, at Kamado opbevares under overdækning i en garage eller et skur om vinteren for fuldstændig beskyttelse.

RENGØRING

- Kamado er selvrensende. Varm den op til 260°C i 30 minutter, og den vil afskære al mad og snavs.
- **LADE VÆRE MED** Brug vand eller andre typer rengøringsmidler til at rengøre indersiden af din Kamado. Væggene er porøse og vil absorbere enhver brugt væske, dette kan få Kamado til at revne. Hvis soden bliver for meget, skal du bruge en stålbørste eller askeværktøjet (medfølger ikke) til at skrabe kulresterne af inden næste brug.
- For at rengøre grille og riste, brug et ikke-slibende rengøringsmiddel, når enheden er helt afkølet.
- Vent til Kamado'en er afkølet for at rengøre den ydre overflade, og brug en fugtig klud med et mildt rengøringsmiddel.

VEDLIGEHOLDELSE

- Spænd båndene og olie hængslet 2 gange om året eller mere, hvis det er nødvendigt.

OPLYSNINGER OM BELYSNING, BRUG OG PLEJE

- Sørg for, at Kamado er placeret på en permanent, flad, plan, varmebestandig ikke-brændbar overflade væk fra brændbare genstande.
- Sørg for, at Kamado har mindst 2 m frihøjde over hovedet og mindst 2 m frigang fra andre omgivende genstande.
- At starte en bålplads sammenrulletavis med nogle lighter terninger eller faste optændere på kulpladen (7) i bunden af Kamado. Læg derefter 2 eller 3 håndfulde trækul over toppen af avisene.
- **LADE VÆRE MED** bruge benzin, terpentintædvæske, alkohol eller andre lignende kemikalier til optænding eller genoptænding.
- Åbn den nederste åbning, og tænd for papiret med en langnåset lighter eller sikkerhedstændstikker. Når det har fanget sig, skal du lade bunden og låget stå åbne i cirka 10 minutter for at bygge en lille seng af varme gløder.
- Lad kullet varme op og holdes rødglødende i mindst 30 minutter før den første tilberedning på kamadoen. **LADE VÆRE MED** kog før brændstoffet har en belægning af aske.
- Det anbefales, at du ikke brænder eller vender kullene, når de er tændt. Dette gør det muligt for kullene at brænde mere ensartet og effektivt.
- En gang tændt **KUN** brug varmebestandige handsker, når du håndterer varme keramik eller madlavningsoverflader.
- Se nedenfor for madlavningsinstruktioner afhængigt af temperatur og varighed.

LAV TEMPERATUR TILBEREDNINGSGUIDE

- Tænd klumpen i henhold til instruktionerne ovenfor. **LADE VÆRE MED** flytte eller fyre kullene, når de er tændt.
- Åbn bundåbningen helt og lad låget stå åbent i ca. 10 minutter for at bygge en lille seng af varme gløder.
- Overvåg Kamado, indtil den er steget til den ønskede temperatur. Se side 4 for en temperaturlæsningsvejledning.
- Luk bundventilen helt for at opretholde temperaturen.
- Du er nu klar til at bruge Kamado til madlavning på.
- **VIGTIG:** Når låget åbnes ved høje temperaturer, er det vigtigt kun at løfte låget lidt, så luft kan trænge ind langsomt og sikkert, hvilket forhindrer tilbagetrækning eller opblussen, der kan forårsage skade.
- **ALTID** følg **OPLYSNINGER OM MADLAVNING** angivet på side 4 i denne brugsanvisning.
- **ALTID** brug varmebestandige handsker, når du håndterer varme keramik eller madlavningsoverflader.

RYGEGUIDE

- Følg instruktionerne ovenfor, som om du startede en slow cooking.
- Overvåg Kamado, indtil den er steget til den ønskede temperatur. Se side 4 for en temperaturlæsningsvejledning.
- Lad den nederste udluftning være lidt åben.
- Luk den øverste udluftning og fortsæt med at kontrollere temperaturen i et par minutter mere.
- Brug varmebestandige handsker og drys træspånerne i en cirkel over det varme kul.
- Du er nu klar til at bruge Kamado'en til at ryge på.
- **TIP:** Læg dine træflis eller kogeplanker i blød i vand i 15 minutter for at forlænge rygeprocessen.
- **VIGTIG:** Når låget åbnes ved høje temperaturer, er det vigtigt kun at løfte låget lidt, så luft kan trænge ind langsomt og sikkert, hvilket forhindrer tilbagetrækning eller opblussen, der kan forårsage skade.
- **ALTID** følg **OPLYSNINGER OM MADLAVNING** angivet på side 4 i denne brugsanvisning.
- **ALTID** brug varmebestandige handsker, når du håndterer varme keramik eller madlavningsoverflader.

HØJ TEMPERATUR TILBEREDNINGSGUIDE

- Tænd klumpen i henhold til instruktionerne på side 3.
- Luk låget og åbn de øverste og nederste ventilationsåbninger helt.
- Overvåg Kamado, indtil den er steget til den ønskede temperatur. Se side 4 for en temperaturliberedningsvejledning.
- Luk den øverste ventil halvvejs, og fortsæt med at kontrollere temperaturen i et par minutter mere.
- Du er nu klar til at bruge Kamado til madlavning på.
- **VIGTIG:**Når låget åbnes ved høje temperaturer, er det vigtigt kun at løfte låget en smule, så der kan komme luft gå langsomt og sikkert ind, og forhindrer eventuel backdraft eller opblussen, der kan forårsage skade.
- **ALTID**Følg**OPLYSNINGER OM MADLAVNING**angivet på side 4 i denne brugsanvisning.
- **ALTID**brug varmebestandige handsker, når du håndterer varme keramik eller madlavningsoverflader.





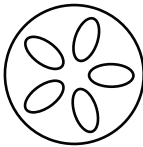

OPLYSNINGER OM MADLAVNING

- **LADE VÆRE MED**kog indtil brændstoffet har en belægning af aske.
- Læs og følg venligst dette råd, når du laver mad på din Kamado.
- Vask altid hænder før og efter håndtering af utilberedt kød og før spisning.
- Hold altid råt kød væk fra kogt kød og andre fødevarer.
- Før madlavning skal du sikre dig, at grilloverflader og værktøj er rene og fri for gamle madrester.
- **LADE VÆRE MED**bruge de samme redskaber til at håndtere kogte og ikke-tilberedte fødevarer.
- Sørg for, at alt kød er tilberedt grundigt, før det spises.
- **ADVARSEL**–at spise råt eller underkogt kød kan forårsage madforgiftning (f.eks. bakteriestammer som E.coli).
- For at mindske risikoen for understegt kød skæres op for at sikre, at det er gennemstegt.
- **ADVARSEL**–hvis kødet er tilberedt tilstrækkeligt, skal kødsaften være klar, og der må ikke være spor af pink/rød juice eller kødfarve.
- Det anbefales at forkoge større stykker kød og led, før de endelig tilberedes på din grill.
- Rengør altid grillens overflader og redskaber efter tilberedning på din Kamado.

OPFYLDNING AF BRÆNDSTOF

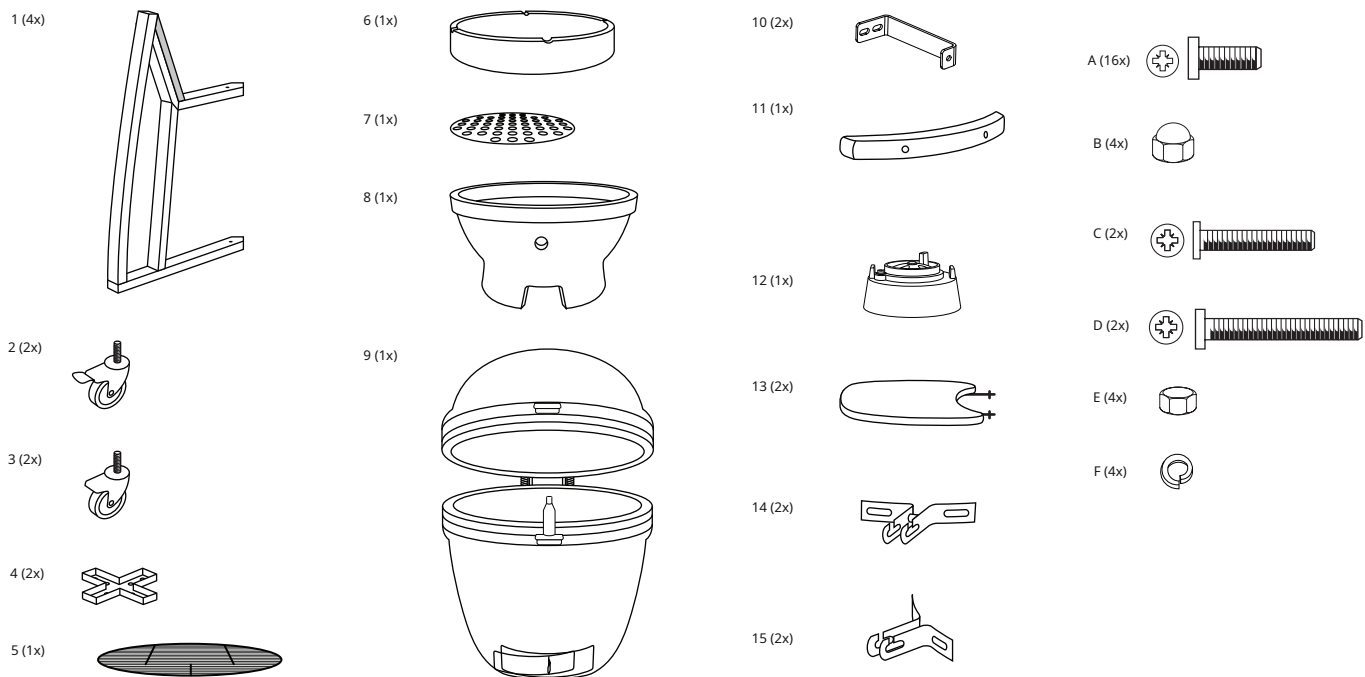
- Med åbningerne lukket forbliver Kamado ved en høj temperatur i flere timer. Hvis du har brug for længere tilberedningstid (f.eks. ved stegning af en hel joint eller langsom rygning), kan det være nødvendigt at tilføje mere trækul. Bare tilsæt noget ekstra trækul og fortsæt som ovenfor.

GUIDE TIL TILBEREDNINGSTEMPERATUR

Slow cooking / Smoke (110°C-135°C)		Top udluftning	Nederste udluftning
Oksekødsbryst	2 timer pr. lb.		
Pulled pork	2 timer pr. lb.		
Hel Kylling	3-4 timer.		
Ribben	3-5 timer.		
Stege	9+ timer.		
Grill/steg (160°C-180°C)		Top udluftning	Nederste udluftning
Fisk	15-20 min.		
Svine mørbrad	15-30 min.		
Kyllingestykker	30-45 min.		
Hel Kylling	1-1,5 timer.		
Lammekølle	3-4 timer.		
Kalkun	2-4 timer.		
skinke	2-5 timer.		
Sear (260°C-370°C)		Top udluftning	Nederste udluftning
Bøf	5-8 min.		
Svinekoteletter	6-10 min.		
Burgere	6-10 min.		
Pølser	6-10 min.		

Åben ○ Lukket ●

Liste over dele



Læs instruktionerne omhyggeligt før montering. Tjek alle dele mod reservedelslisten.

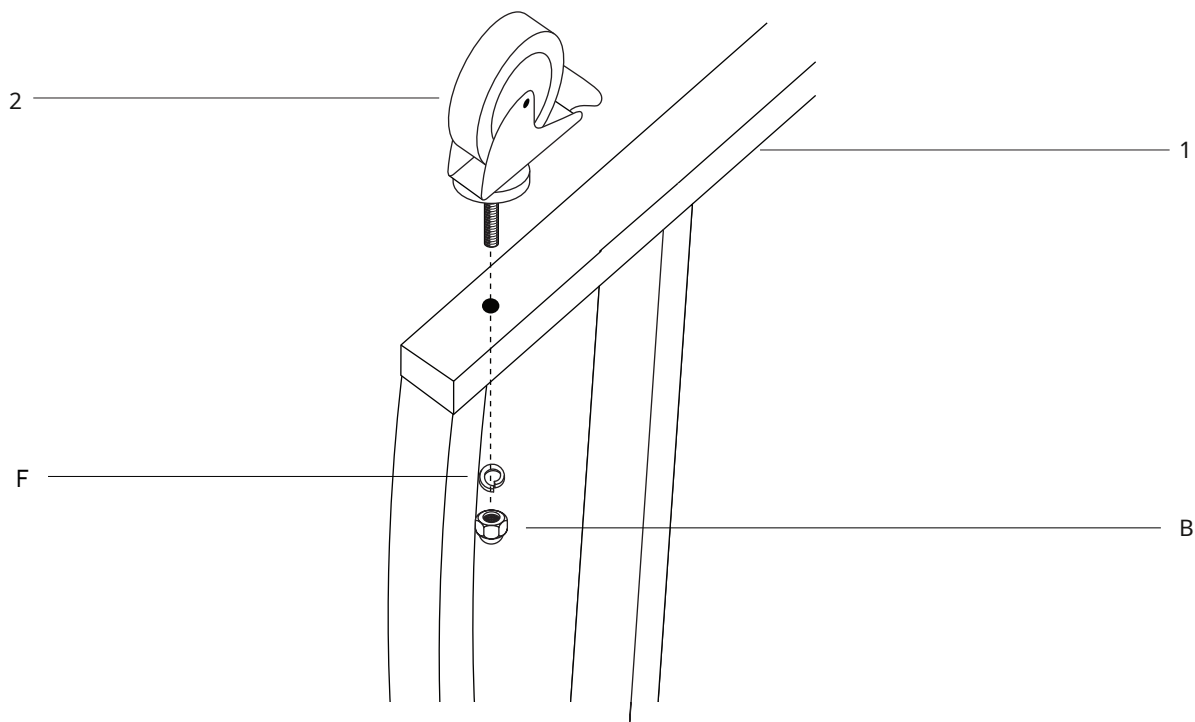
Udfør monteringen på en blød overflade for at undgå at ridse lakken. Gem venligst disse oplysninger til fremtidig reference.

For at lette monteringen, stram kun boltene løst og stram derefter helt, når samlingen er færdig.

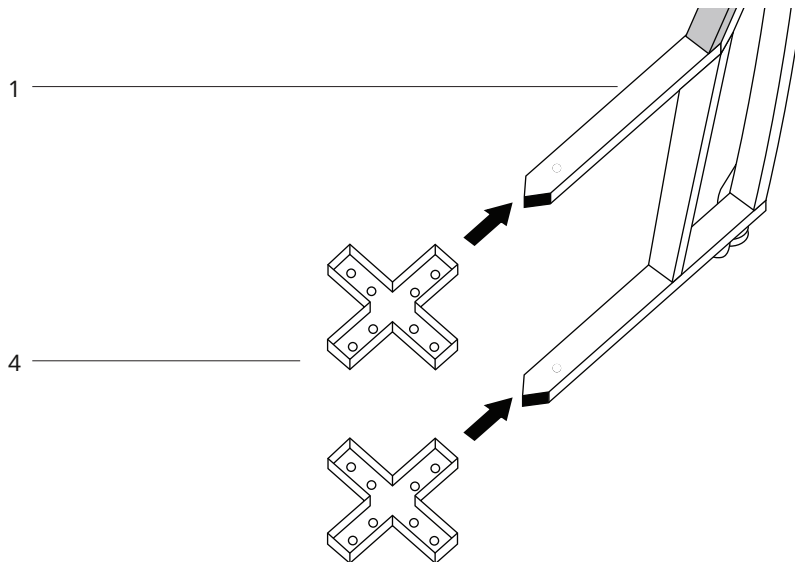
ADVARSEL - GØR IKKE overspænd boltene; spænd kun med moderat tryk for at undgå at beskadige boltene eller komponenterne på Kamado Grill.

Monteringsvejledning

VIGTIGT -Fjern al emballage før brug, men gem sikkerhedsinstruktionerne og opbevar dem sammen med dette produkt. Sørg for, at låget er lukket før montering.

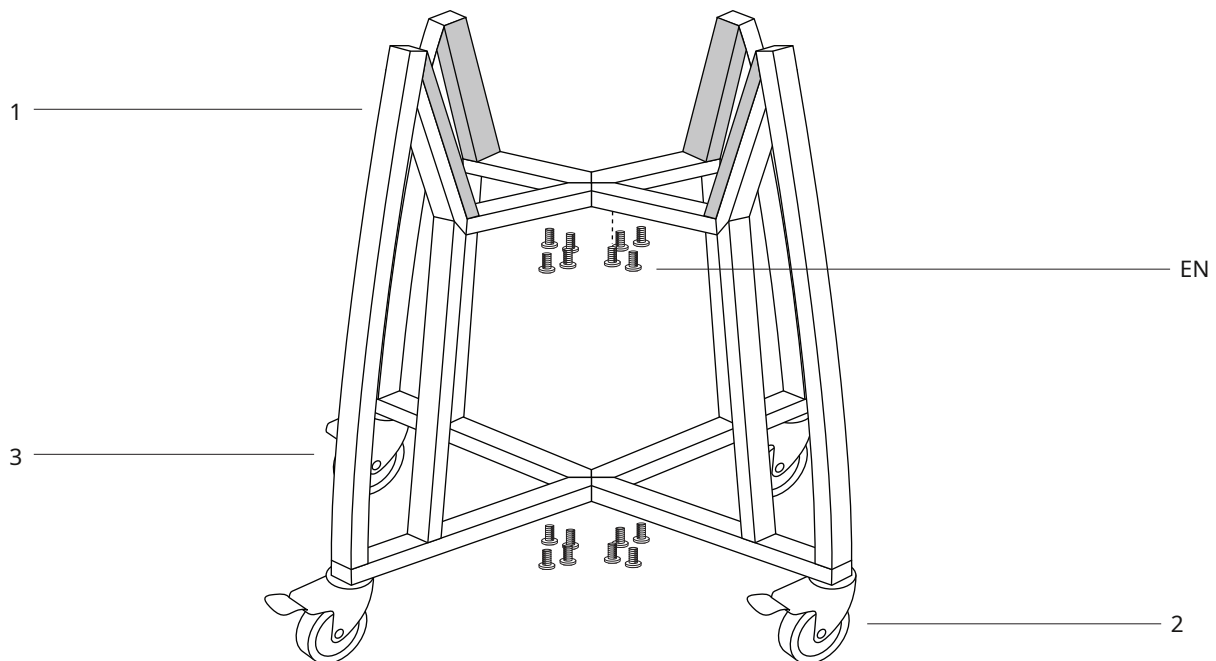


TRIN 1 -Fastgør de fire forgevindede styrehjul (2 & 3) til hver af de fire beslag (1) ved at skubbe dem gennem hullet. Ved hjælp af en justerbar skruenøgle sikres hvert styrehjul med 1x møtrik (B).



TRIN 2 -For at samle vognen indsættes de to tværstykker (4) i en af de fire beslag (1) fra både toppen og bund.

TRIN 3 -Fortsæt med at indsætte tværstykkerne (4) i de tre andre beslag (1).

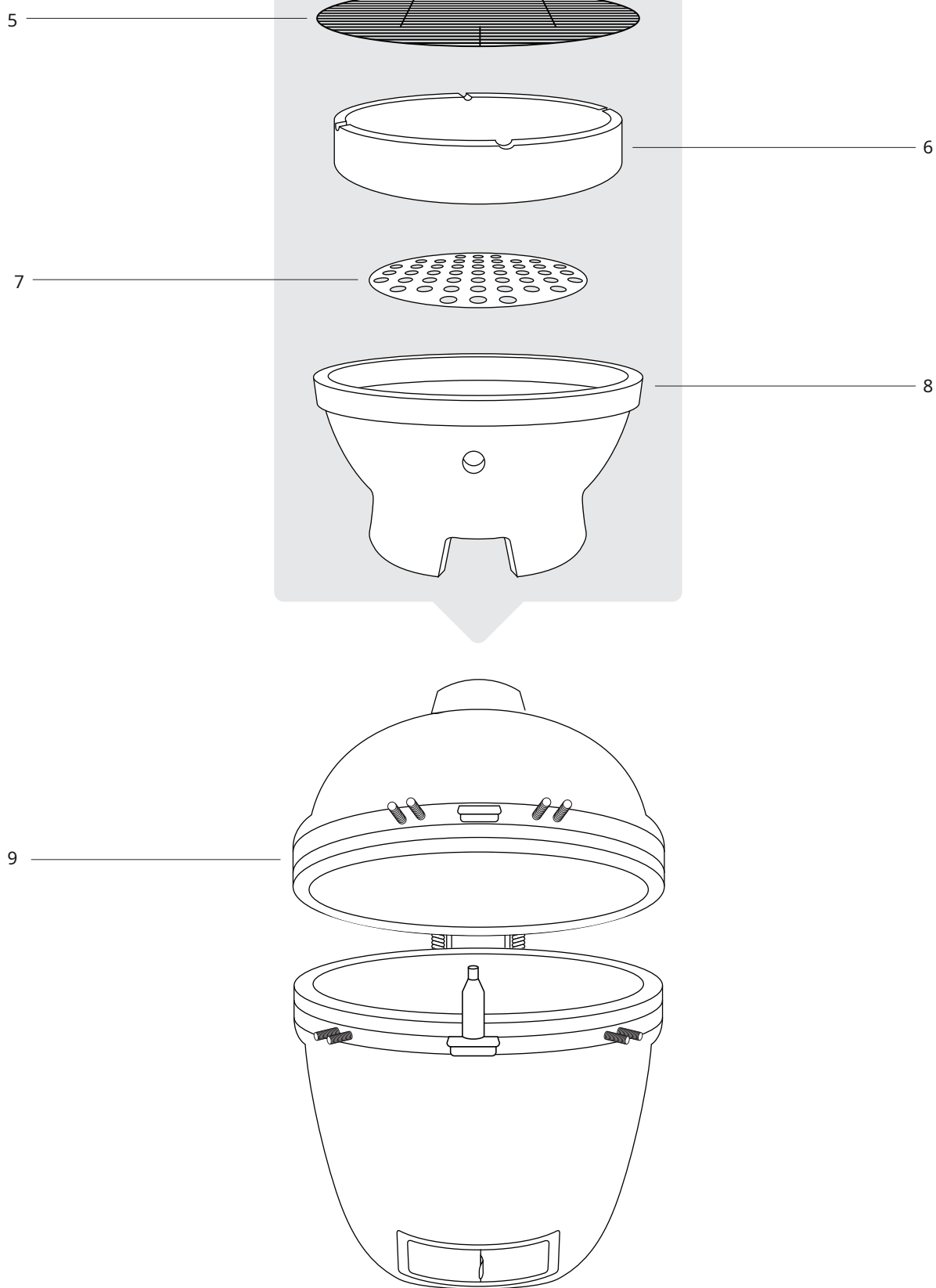


TRIN 4 -Fastgør beslagene (1) til tværstykkerne (4) ved at bruge 16x skruerne (A). Sørg for, at vognen er sikker og alle skruerne er stramme, før Kamado Grill (9) placeres i den.

TRIN 5 -For at placere Kamado-grillen (9) på vognen skal du først fjerne alle de genstande, der er inde i grillen for at lave nemmere at løfte.

TRIN 6 -Brug minimum to personer, når du løfter Kamado Grill op på vognen. Læg en af dine hænder i bundventilen på Kamadoen og den anden under grillen. Løft i hængslet eller sidebordene kan resultere i personskade og beskadigelse af produktet.

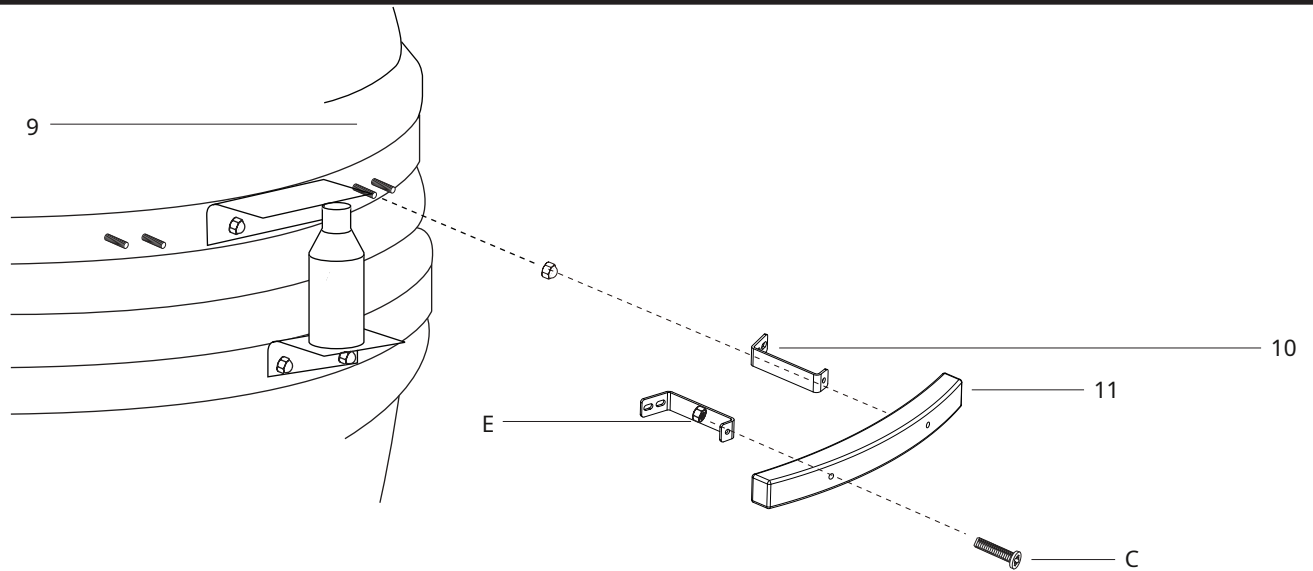
TRIN 7 -Placer Kamado Grill på vognen med den nederste åbning vendt mod vognens forside, så åbningen tillader at åbne og lukke uden afbrydelser.



TRIN 8 -Når grillen er sikkert placeret på vognen, tilføjes brændekammeret (8), kulpladen (7), den øverste ring (6) og madlavningsgrill (5) inde i Kamado-grillen, som vist i monteringsdiagrammet.

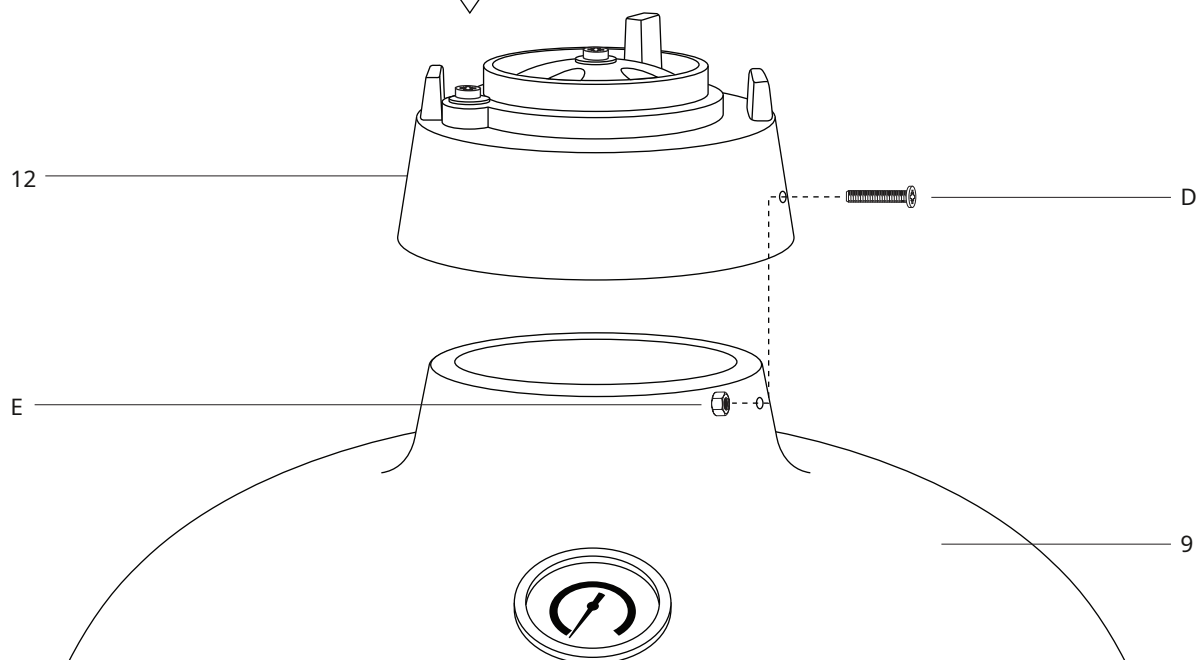
TRIN 9 -Tryk ned på styrehjulene (2) for at låse styrehjulene for at sikre, at Kamado ikke kan bevæge sig, når i brug.

Monteringsvejledning

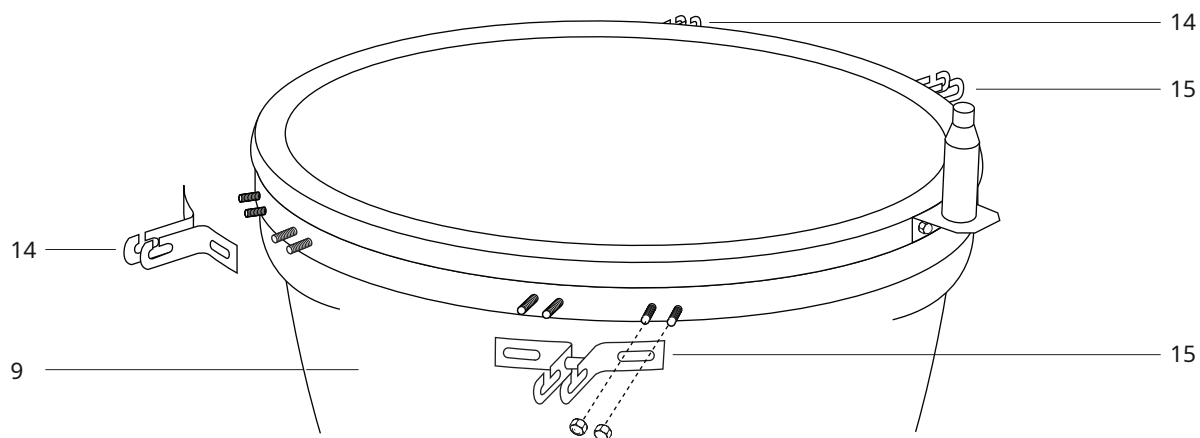


TRIN 10 - For at fastgøre håndtaget (10) til låget på KamadoGrillen (9) skal du starte med at fastgøre 2x håndtagsbeslag (11) ved hjælp af de 2x forhåndsmonterede bolte og kuglemøtrikker. Fastgør håndtaget (10) til beslagene (11) ved hjælp af 2x bolte (C) og møtrikker (E).

Sørg for, at den øverste udluftningsbolt er på venstre side, når den monteres.

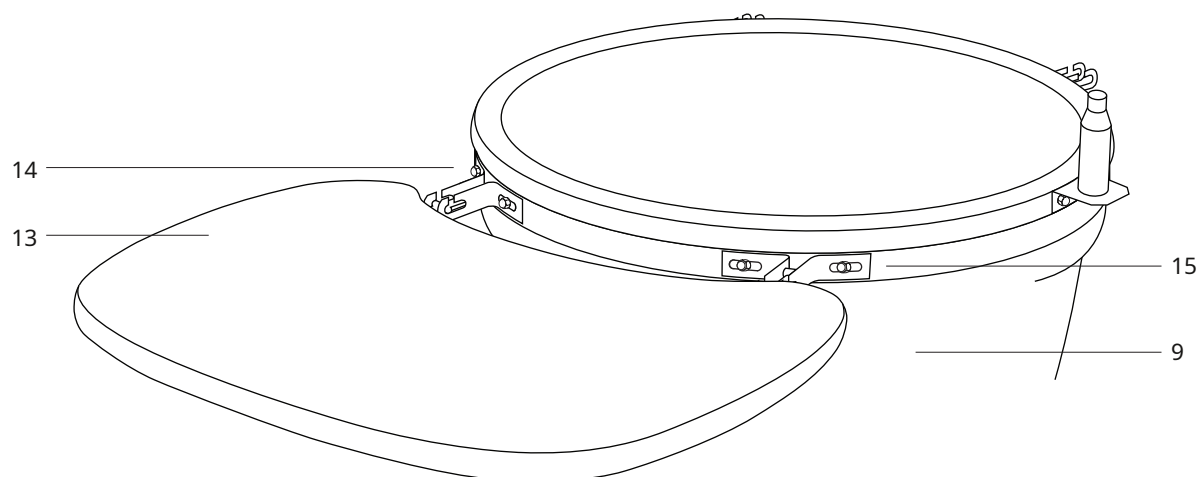


TRIN 11 - For at fastgøre den øverste ventil (12) til Kamado Grill (9), skal du placere den ovenpå og justere begge bolthuller. Sikker ved hjælp af 2x bolte (D) og møtrikker (E). Sørg for, at den øverste udluftningsbolt er på venstre side, når den monteres.



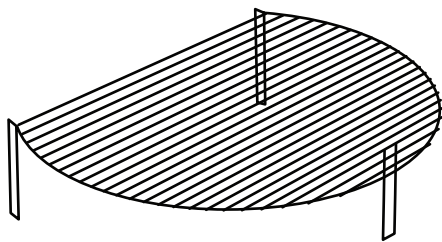
TRIN 12 - Fastgør 2x bordbeslagene (14) til Kamado Grillen (9) ved hjælp af de 4x forudmonterede bolte og kuppelmøtrikker pr. beslag. Bemærk venligst positionen vist i ovenstående diagram

TRIN 13 - Fastgør 2x bordbeslagene (15) til Kamado Grillen (9) ved hjælp af de 4x forudmonterede bolte og kuppelmøtrikker pr. beslag. Bemærk venligst positionen vist i ovenstående diagram.



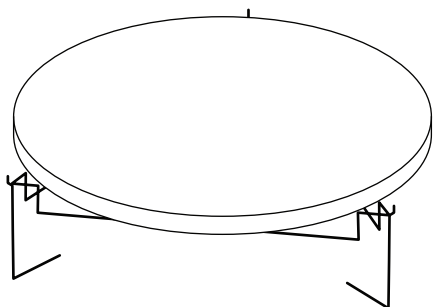
TRIN 14 -Indsæt 2x bordhængslet i hvert af bordbeslagene (14 & 15).

Kamado Grill er nu klar til brug, men sørg for, at du har læst hærtningsvejledningen grundigt før brug.



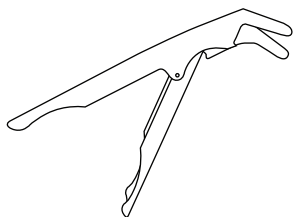
Forhøjet madlavningsgitter

Ekstra grill i rustfrit stål for ekstra madlavningsplads.



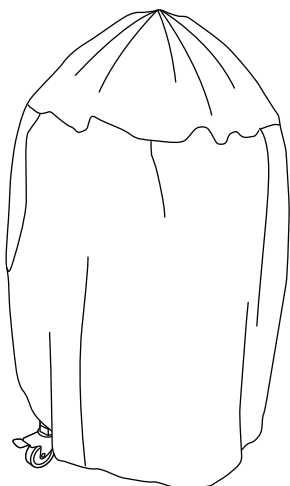
Pizzasten med støtteramme

Væsentligt tilbehør til jævn tilberedning af sprøde pizzaer, flade brød og andre lækkerier.



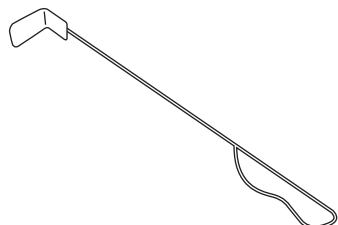
Klipværktøj

Giver dig mulighed for at løfte pizzastenen eller grillen, når de er for varme til at håndtere.



Regnslag

Når Kamado er afkølet og ikke er i brug, skal du dække det med Kamado regnslag for ekstra beskyttelse.

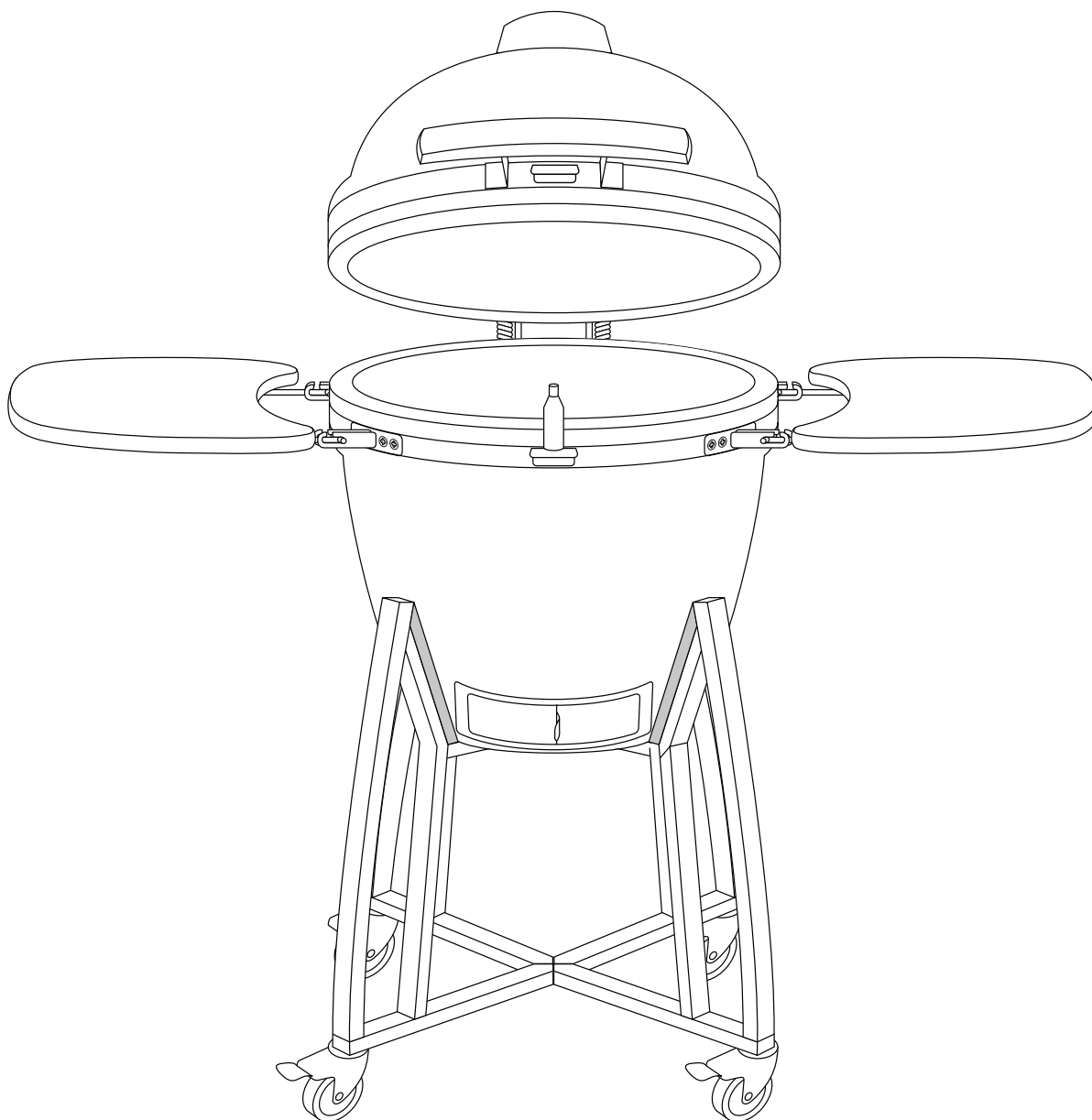


Ask værktøj

Når din Kamado har forbrændt alt brændstof og kølet ned, skal du bruge dette værktøj til at fjerne asken fra bunden.

Kamado Outdoor-Ofen und Grill

Benutzeranweisungen – Bitte bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf



Benutzeranweisungen – Bitte bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf

WICHTIG–Entfernen Sie vor Gebrauch sorgfältig alle Verpackungen, bewahren Sie jedoch die Sicherheitshinweise auf.

Diese Anleitung ist Bestandteil des Produkts.

Bitte beachten Sie alle in dieser Anleitung aufgeführten Sicherheitshinweise. Bitte lesen Sie diese Anleitung vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Diese Anleitung sollte zusammen mit dem Produkt aufbewahrt werden.

Dieses Produkt ist für den Hausgebrauch bestimmt **NUR** und sollten nicht kommerziell oder für Vertragszwecke genutzt werden.

ÜBER IHREN KAMADO

Vor 4000 Jahren haben Archäologen große Tongefäße entdeckt, die als frühe Inkarnationen des Kamado-Keramikkochers gelten. Seitdem hat es sich in vielerlei Hinsicht weiterentwickelt; abnehmbarer Deckel, zusätzliche Zugtür für eine bessere Wärmekontrolle und die Umstellung von Holz auf Holzkohle als Hauptbrennstoff. In Japan war der Mushikamado ein runder Tontopf mit abnehmbarem, gewölbtem Deckel zum Dämpfen von Reis. Der Name „Kamado“ ist tatsächlich das japanische Wort für „Herd“ oder „Kochherd“. Dieser Name wurde von den Amerikanern übernommen und ist mittlerweile zu einem Oberbegriff für diese Art von Keramikherden geworden.

Kamado-Kocher sind äußerst vielseitig. Sie können nicht nur zum Grillen oder Räuchern verwendet werden, sondern auch Pizzen, Brot, Kuchen und Kekse lassen sich darin mühelos backen. Aufgrund ihrer hervorragenden Wärmespeichereigenschaften hoch

T

ro I O F A ich RF siehe da w v T h e Z u P A N D B Ö Z u M v e N t s. H ich G H

Die Temperaturen sind ideal zum schnellen Garen von Burgern und Würstchen, während bei niedriger Hitze größere Bratenstücke über einen längeren Zeitraum gegart werden. Warum probieren Sie nicht, etwas Holzspäne zur Holzkohle hinzuzufügen oder Holzspäne verschiedener Geschmacksrichtungen zu kombinieren, um Ihrem Fleisch noch mehr Geschmack zu verleihen?

WARNHINWEISE – VORSICHT!

- **Dieses Produkt ist NUR FÜR DEN AUSSENBEREICH bestimmt. NICHT im Innenbereich verwenden.**
- **Halten Sie Kinder und Haustiere IMMER in sicherer Entfernung vom Ofen, wenn er in Betrieb ist.**
- **Lassen Sie ein brennendes Feuer NIEMALS unbeaufsichtigt.**
- **GEFAHR einer Kohlenmonoxidvergiftung – Zünden Sie dieses Produkt NIEMALS an und lassen Sie es NIEMALS in geschlossenen Räumen glimmen oder abkühlen.**
- **Verwenden Sie dieses Produkt NICHT in einem Zelt, Wohnwagen, Auto, Keller, Dachboden oder Boot.**
- **NICHT unter Markisen, Sonnenschirmen oder Pavillons verwenden.**
- **BRANDGEFAHR – Während des Gebrauchs kann heiße Glut austreten.**
- **VORSICHT – Verwenden Sie KEIN Benzin, Testbenzin, Feuerzeugflüssigkeit, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder Wiederanzünden. Verwenden Sie nur Feueranzünder, die EN1860-3 entsprechen.**
- **Es wird dringend empfohlen, in Ihrem Kamado Stückholzkohle zu verwenden. Es brennt länger und produziert weniger Asche, was den Luftstrom behindern kann.**
- **Verwenden Sie in diesem Produkt KEINE Kohle.**
- **WICHTIG: Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, den Deckel nur leicht anzuheben, damit die Luft langsam und sicher einströmen kann und ein Rückzug oder Flammenbildung vermieden wird, die zu Verletzungen führen könnte.**
- **Befolgen Sie IMMER die INFORMATIONEN ZUM KOCHEN VON LEBENSMITTELN auf Seite 4 dieser Bedienungsanleitung.**
- **Verwenden Sie den Kamado NICHT auf Terrassendielen oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Blättern oder dekorativer Rinde.**
- **Stellen Sie sicher, dass der Kamado mindestens 2 Meter von brennbaren Gegenständen entfernt ist.**
- **Benutzen Sie diesen Kamado NICHT als Ofen.**
- **ACHTUNG: Dieses Produkt wird sehr heiß. Bewegen Sie es während des Betriebs NICHT.**
- **Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Keramik- oder Kochflächen IMMER hitzebeständige Handschuhe.**
- **Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder lagern.**
- **Überprüfen Sie das Gerät vor dem Gebrauch immer auf Ermüdung und Beschädigung und tauschen Sie es bei Bedarf aus.**

AUSHÄRTUNG DES KAMADO

- Um ein Feuer anzuzünden, legen Sie zusammengerolltes Zeitungspapier mit einigen Anzündwürfeln oder festen Feueranzündern auf die Holzkohleplatte (7) im Boden des Kamado. Legen Sie dann zwei oder drei Handvoll Holzkohleklumpen über die Oberseite der Zeitung.
- **NICHT** Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden Benzin, Testbenzin, Feuerzeugflüssigkeit, Alkohol oder ähnliche Chemikalien.
- Öffnen Sie die untere Lüftungsöffnung und zünden Sie das Zeitungspapier mit einem langen Feuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern an.
- **NICHT** Überladen Sie das Gerät nicht mit Treibstoff – wenn das Feuer zu stark ist, könnte dies zu Schäden am Kamado führen.
- Warten Sie, bis der gesamte Kraftstoff verbraucht und erloschen ist.
- Wenn die ersten Verbrennungen zu hoch sind, könnte die Filzdichtung beschädigt werden, bevor sie richtig reifen konnte.
- Überprüfen Sie nach dem ersten Gebrauch alle Befestigungselemente auf festen Sitz. Das Metallband, das Ihren Deckel mit der Basis verbindet, dehnt sich durch die Hitze aus und könnte sich lösen. Es wird empfohlen, das Band mit einem Schraubenschlüssel zu überprüfen und gegebenenfalls festzuziehen.
- Sie können Ihren Kamado jetzt wie gewohnt verwenden.

LÖSCHEN

- Um das Gerät zu löschen, stoppen Sie die Brennstoffzufuhr und schließen Sie alle Lüftungsöffnungen und den Deckel, damit das Feuer auf natürliche Weise erlöschen kann.
- **NICHT** Löschen Sie die Holzkohle mit Wasser, da dies den Keramik-Kamado beschädigen könnte.

LAGERUNG

- Bei Nichtgebrauch und bei Lagerung im Freien decken Sie den Kamado nach dem vollständigen Abkühlen mit einer geeigneten Regenhülle ab.
- Der verchromte Grillrost ist **NICHT**spülmaschinenfest; Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel mit warmem Wasser.
- Wenn Sie den Kamado verwenden, drücken Sie beide Feststellräder nach unten, um zu verhindern, dass sich das Gerät während des Gebrauchs bewegt.
- Es wird empfohlen, den Kamado über den Winter abgedeckt in einer Garage oder einem Schuppen aufzubewahren, um vollständigen Schutz zu gewährleisten.

REINIGUNG

- Der Kamado ist selbstreinigend. Erhitzen Sie es 30 Minuten lang auf 260 °C, damit alle Speisereste und Rückstände verbrennen.
- **NICHT**Verwenden Sie Wasser oder ein anderes Reinigungsmittel, um das Innere Ihres Kamado zu reinigen. Die Wände sind porös und absorbieren alle verwendeten Flüssigkeiten. Dies könnte zu Rissen im Kamado führen. Wenn der Ruß zu stark wird, kratzen Sie die Kohlenstoffreste vor dem nächsten Gebrauch mit einer Drahtbürste oder dem Aschewerkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten) ab.
- Um die Grills und Roste zu reinigen, verwenden Sie einen nicht scheuernden Reiniger, sobald das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Um die Außenfläche zu reinigen, warten Sie, bis der Kamado abgekühlt ist, und verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel.

WARTUNG

- Ziehen Sie die Bänder fest und ölen Sie das Scharnier zweimal im Jahr oder bei Bedarf öfter.

BELEUCHTUNGS-, GEBRAUCHS- UND PFLEGEINFORMATIONEN

- Stellen Sie sicher, dass der Kamado auf einer dauerhaften, flachen, ebenen, hitzebeständigen, nicht brennbaren Oberfläche und fern von brennbaren Gegenständen steht.
- Stellen Sie sicher, dass der Kamado mindestens 2 m Freiraum über dem Gerät und einen Mindestabstand von 2 m zu anderen Gegenständen in der Umgebung hat.
- Um einen zusammengerollten Kamin anzuzünden Zeitungspapier mit einigen Anzündwürfeln oder festen Feueranzündern auf dem Holzkohleteller (7) in der Basis des Kamado. Legen Sie dann zwei oder drei Handvoll Holzkohleklumpen über die Oberseite der Zeitung.
- **NICHT**Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden Benzin, Testbenzin, Feuerzeugflüssigkeit, Alkohol oder ähnliche Chemikalien.
- Öffnen Sie die untere Entlüftung und zünden Sie das Zeitungspapier mit einem Feuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern an. Sobald es sich verfangen hat, lassen Sie die untere Entlüftung und den Deckel etwa 10 Minuten lang geöffnet, um ein kleines Bett aus heißer Glut zu bilden.
- Lassen Sie die Holzkohle aufheizen und mindestens 30 Minuten lang rotglühend halten, bevor Sie zum ersten Mal auf dem Kamado kochen. **NICHT**kochen, bevor sich auf dem Brennstoff eine Ascheschicht bildet.
- Es wird empfohlen, die Kohlen nicht zu schüren oder zu wenden, sobald sie brennen. Dadurch können die Holzkohlen gleichmäßiger und effizienter verbrennen.
- Sobald Sie aussteigen **NUR**Verwenden Sie beim Umgang mit heißer Keramik oder Kochflächen hitzebeständige Handschuhe.
- Nachfolgend finden Sie Kochanweisungen je nach Temperatur und Dauer.

ANLEITUNG ZUM KOCHEN BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN

- Zünden Sie die Holzkohlestücke gemäß den obigen Anweisungen an. **NICHT**Bewegen oder schüren Sie die Kohlen, sobald sie angezündet sind.
- Öffnen Sie die untere Entlüftung vollständig und lassen Sie den Deckel etwa 10 Minuten lang geöffnet, um ein kleines Bett aus heißer Glut zu bilden.
- Beobachten Sie den Kamado, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat. Eine Anleitung zum Garen bei Temperatur finden Sie auf Seite 4.
- Schließen Sie die untere Entlüftung vollständig, um die Temperatur aufrechtzuerhalten.
- **Jetzt können Sie den Kamado zum Kochen verwenden.**
- **WICHTIG:**Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, den Deckel nur leicht anzuheben, damit die Luft langsam und sicher einströmen kann und ein Rückzug oder Flammenbildung vermieden wird, die zu Verletzungen führen könnte.
- **STETS**Folge dem **INFORMATIONEN ZUM KOCHEN VON LEBENSMITTELN**siehe Seite 4 dieser Bedienungsanleitung.
- **STETS**Verwenden Sie beim Umgang mit heißer Keramik oder Kochflächen hitzebeständige Handschuhe.

RÄUCHER-RATGEBER

- Befolgen Sie die obigen Anweisungen, als ob Sie mit dem Schongaren beginnen würden.
- Beobachten Sie den Kamado, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat. Eine Anleitung zum Garen bei Temperatur finden Sie auf Seite 4.
- Lassen Sie die untere Lüftungsöffnung leicht geöffnet.
- Schließen Sie die obere Entlüftung und prüfen Sie die Temperatur noch einige Minuten lang.
- Streuen Sie die Holzspäne mit hitzebeständigen Handschuhen kreisförmig über die heiße Holzkohle.
- **Jetzt können Sie den Kamado zum Rauchen verwenden.**
- **TIPP:**Weichen Sie Ihre Hackschnitzel oder Kochbretter 15 Minuten lang in Wasser ein, um den Räuchervorgang zu verlängern.
- **WICHTIG:**Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, den Deckel nur leicht anzuheben, damit die Luft langsam und sicher einströmen kann und ein Rückzug oder Flammenbildung vermieden wird, die zu Verletzungen führen könnte.
- **STETS**Folge dem **INFORMATIONEN ZUM KOCHEN VON LEBENSMITTELN**siehe Seite 4 dieser Bedienungsanleitung.
- **STETS**Verwenden Sie beim Umgang mit heißer Keramik oder Kochflächen hitzebeständige Handschuhe.

LEITFADEN ZUM KOCHEN BEI HOHEN TEMPERATUREN

- Zünden Sie die Holzkohle gemäß den Anweisungen auf Seite 3 an.
- Schließen Sie den Deckel und öffnen Sie die oberen und unteren Lüftungsschlitze vollständig.
- Beobachten Sie den Kamado, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat. Eine Anleitung zum Garen bei Temperatur finden Sie auf Seite 4.
- Schließen Sie die obere Entlüftung zur Hälfte und prüfen Sie die Temperatur noch einige Minuten lang.
- Jetzt können Sie den Kamado zum Kochen verwenden.
- **WICHTIG:** Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, den Deckel nur leicht anzuheben, damit Luft eindringen kann. Gehen Sie langsam und sicher hinein und vermeiden Sie Rückströmungen oder Flammen, die zu Verletzungen führen könnten.
- **STETS** Folge dem **INFORMATIONEN ZUM KOCHEN VON LEBENSMITTELN** siehe Seite 4 dieser Bedienungsanleitung.
- **STETS** Verwenden Sie beim Umgang mit heißer Keramik oder Kochflächen hitzebeständige Handschuhe.





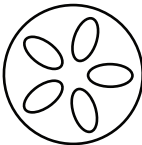

INFORMATIONEN ZUM KOCHEN VON LEBENSMITTELN

- **NICHT** kochen, bis der Brennstoff eine Ascheschicht aufweist.
- Bitte lesen und befolgen Sie diese Ratschläge, wenn Sie auf Ihrem Kamado kochen.
- Waschen Sie sich immer die Hände vor und nach dem Umgang mit ungekochtem Fleisch und vor dem Essen.
- Halten Sie rohes Fleisch immer von gekochtem Fleisch und anderen Lebensmitteln fern.
- Stellen Sie vor dem Grillen sicher, dass die Grilloberflächen und -werkzeuge sauber und frei von alten Speiseresten sind.
- **NICHT** Verwenden Sie für den Umgang mit gekochten und ungekochten Lebensmitteln die gleichen Utensilien.
- Stellen Sie sicher, dass das gesamte Fleisch vor dem Verzehr gründlich gegart ist.
- **VORSICHT**–Der Verzehr von rohem oder unzureichend gegartem Fleisch kann zu einer Lebensmittelvergiftung führen (z. B. durch Bakterienstämme wie E. coli).
- Um das Risiko von unzureichend gegartem Fleisch zu verringern, schneiden Sie es auf, um sicherzustellen, dass es vollständig durchgegart ist.
- **VORSICHT**–Wenn das Fleisch ausreichend gegart ist, sollte der Fleischsaft klar sein und es dürfen keine Spuren von rosa/rotem Saft oder Fleischfarbe vorhanden sein.
- Es empfiehlt sich, größere Fleischstücke und Bratenstücke vorzugaren, bevor Sie sie endgültig auf Ihrem Grill garen.
- Reinigen Sie nach dem Grillen auf Ihrem Kamado immer die Grillflächen und Utensilien.

TANKEN

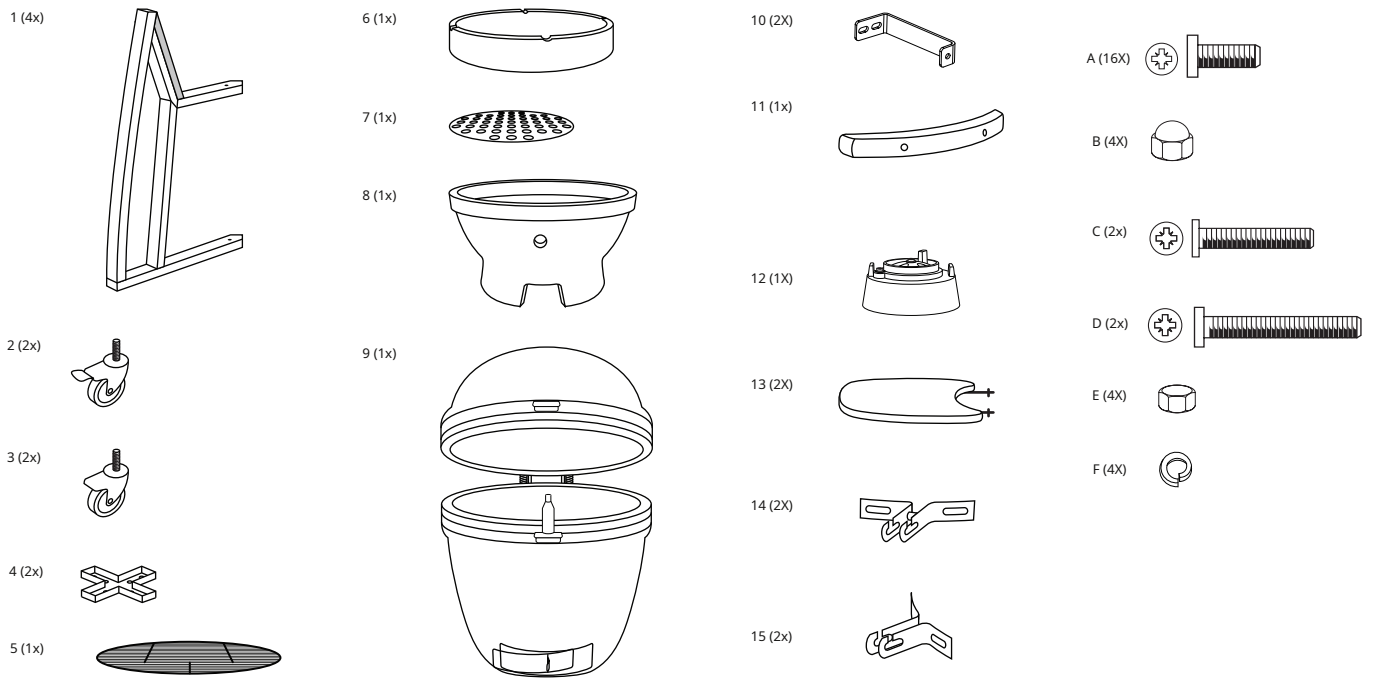
- Bei geschlossenen Lüftungsöffnungen bleibt der Kamado mehrere Stunden lang auf hoher Temperatur. Wenn Sie eine längere Garzeit benötigen (z. B. beim Braten eines ganzen Bratens oder beim langsamen Räuchern), kann es notwendig sein, mehr Holzkohle hinzuzufügen. Fügen Sie einfach etwas zusätzliche Holzkohle hinzu und fahren Sie wie oben fort.

LEITFADEN ZUR GARTEMperatur

Langsames Garen/Räuchern (110 °C–135 °C)		Obere Entlüftung	Untere Entlüftung
Rinderbrust	2 Stunden pro Pfund.		
Pulled Pork	2 Stunden pro Pfund.		
Ganzes Huhn	3-4 Std.		
Rippen	3-5 Std.		
Braten	9+ Std.		
Grillen/Braten (160 °C–180 °C)		Obere Entlüftung	Untere Entlüftung
Fisch	15-20 Min.		
Schweinefilet	15-30 Min.		
Hänchenstücke	30-45 Min.		
Ganzes Huhn	1–1,5 Stunden.		
Lammkeule	3-4 Std.		
Truthahn	2-4 Std.		
Schinken	2-5 Std.		
Anbraten (260 °C–370 °C)		Obere Entlüftung	Untere Entlüftung
Steak	5-8 Min.		
Schweinekoteletts	6-10 Min.		
Burger	6-10 Min.		
Würste	6-10 Min.		

Offen  Geschlossen 

Liste der Einzelteile



Lesen Sie vor der Montage die Anleitung sorgfältig durch. Überprüfen Sie alle Teile anhand der Teileliste.

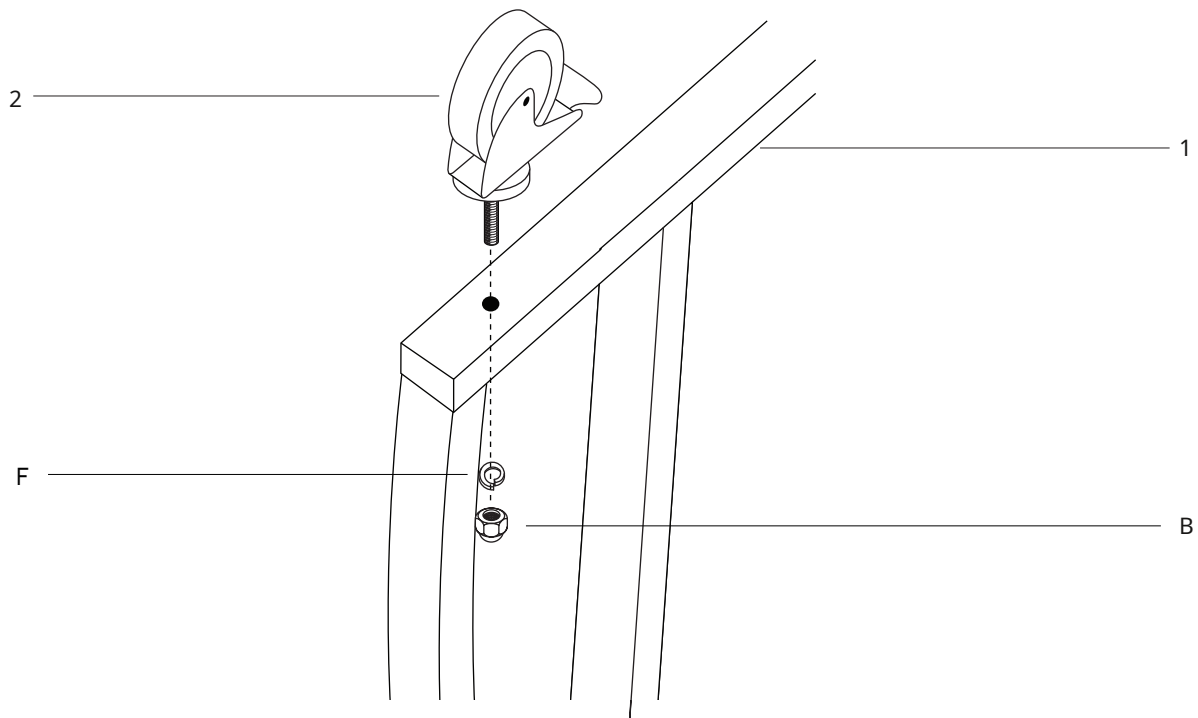
Führen Sie die Montage auf einer weichen Oberfläche durch, um Kratzer im Lack zu vermeiden. Bitte bewahren Sie diese Informationen zum späteren Nachschlagen auf.

Um die Montage zu erleichtern, ziehen Sie die Schrauben nur locker an und ziehen Sie sie dann vollständig fest, wenn die Montage abgeschlossen ist.

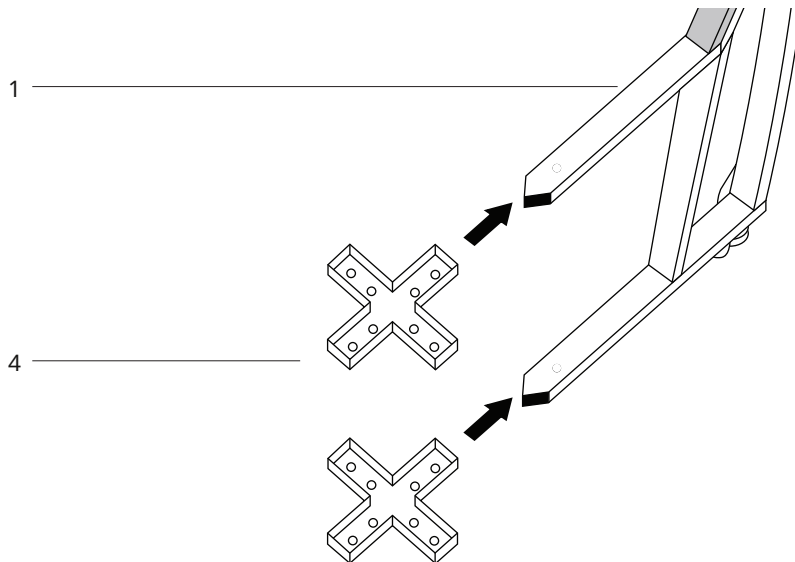
WARNUNG - NICHTSchauben zu fest anziehen; Ziehen Sie die Schrauben nur mit mäßigem Druck an, um eine Beschädigung der Schrauben oder Komponenten des Kamado-Grills zu vermeiden.

Montageanleitungen

WICHTIG -Entfernen Sie vor dem Gebrauch sämtliche Verpackungen, bewahren Sie jedoch die Sicherheitshinweise auf und bewahren Sie sie zusammen mit diesem Produkt auf. Stellen Sie sicher, dass der Deckel vor der Montage geschlossen ist.

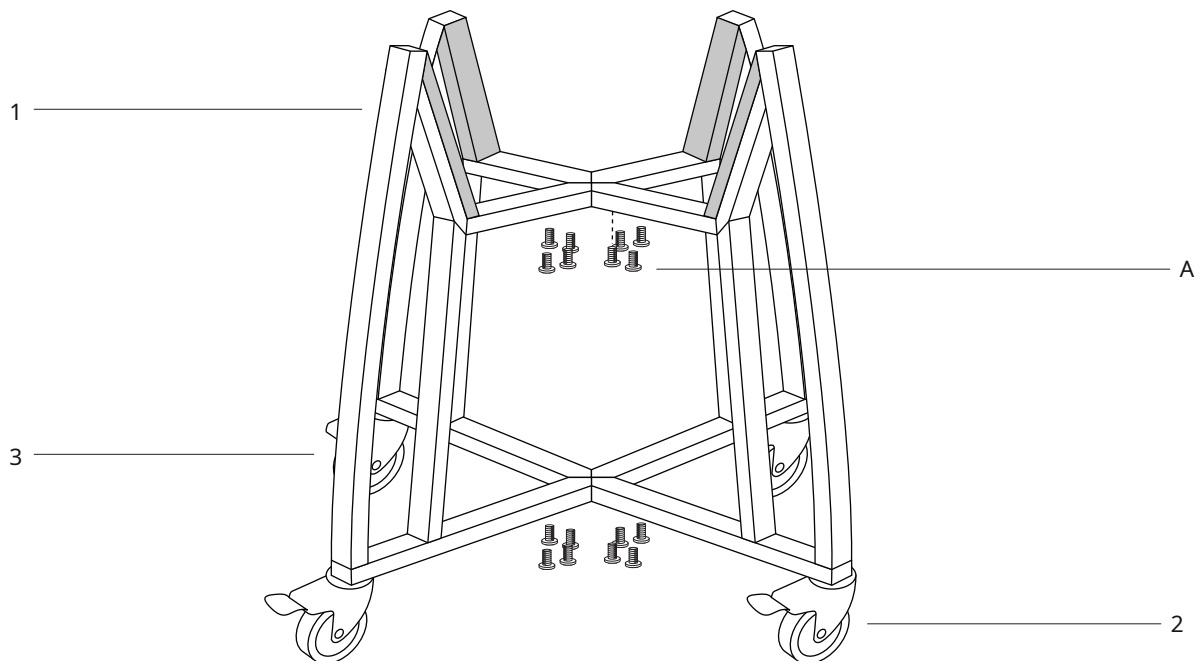


SCHRITT 1 -Befestigen Sie die vier vorgeschraubten Lenkrollen (2 und 3) an jeder der vier Halterungen (1), indem Sie sie hineinschieben durch das Loch. Befestigen Sie jedes Lenkrad mit einem verstellbaren Schraubenschlüssel mit einer Mutter (B).



SCHRITT 2 -Um den Wagen zusammenzubauen, stecken Sie die beiden Querstücke (4) von oben und unten in eine der vier Halterungen (1).
unten.

SCHRITT 3 -Setzen Sie die Querstücke (4) weiterhin in die anderen drei Halterungen (1) ein.

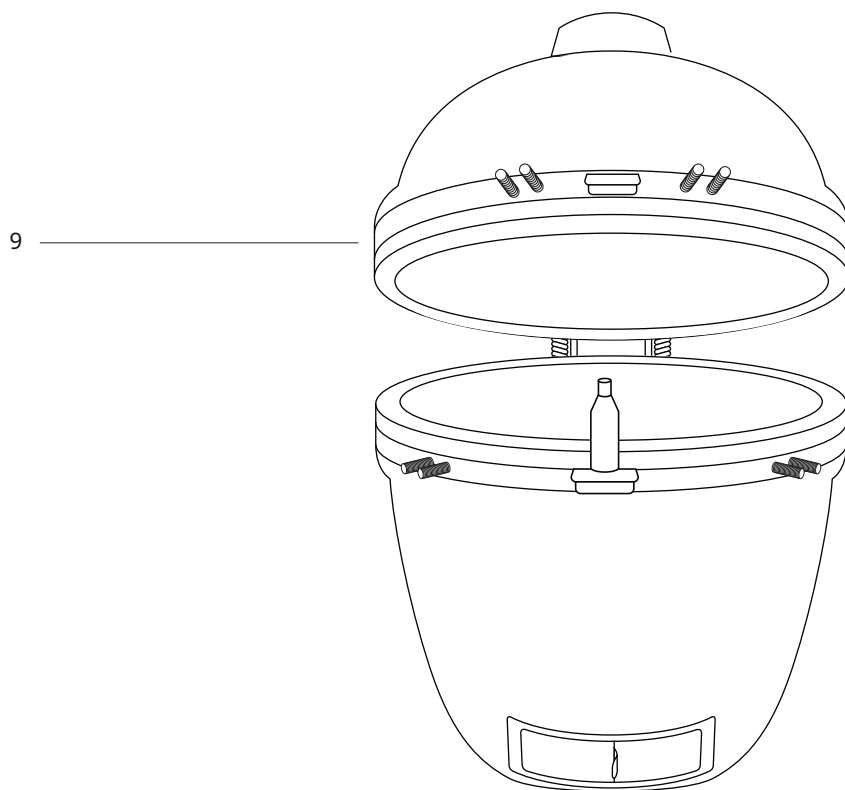
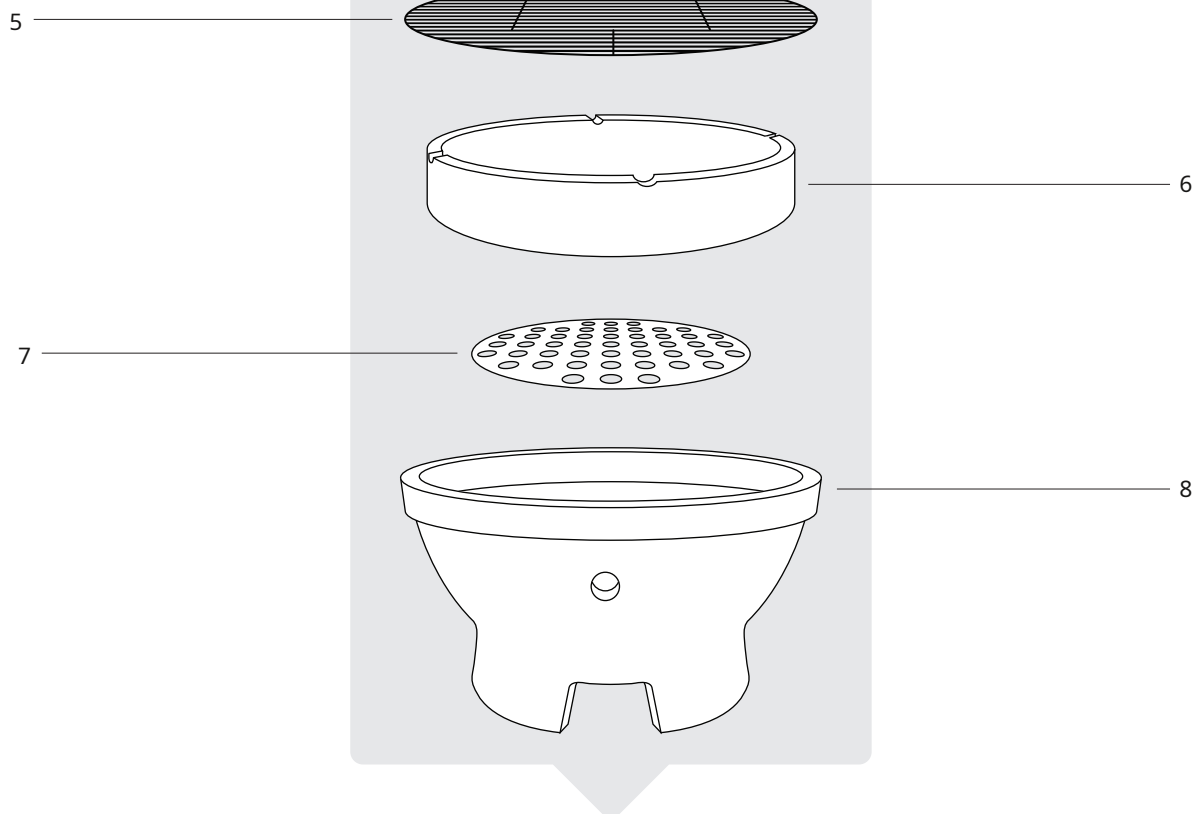


SCHRITT 4 -Befestigen Sie die Halterungen (1) mit den 16 Schrauben (A) an den Querstücken (4). Stellen Sie sicher, dass der Wagen sicher ist und alle Schrauben fest angezogen sind, bevor Sie den Kamado-Grill (9) hineinstellen.

SCHRITT 5 -Um den Kamado-Grill (9) auf den Wagen zu stellen, entfernen Sie zunächst alle Gegenstände, die sich im Inneren des Grills befinden
Heben einfacher.

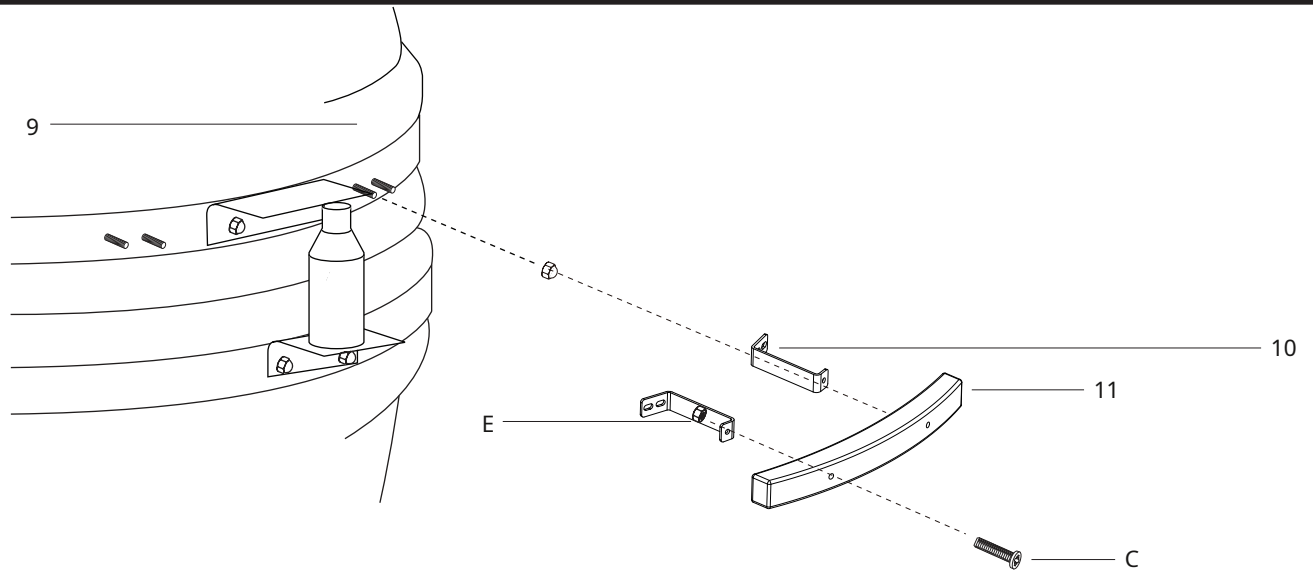
SCHRITT 6 -Benutzen Sie mindestens zwei Personen, um den Kamado-Grill auf den Wagen zu heben. Legen Sie eine Ihrer Hände hinein untere Lüftungsöffnung des Kamado und die andere unter dem Grill. Das Anheben am Scharnier oder an den Seitentischen kann zu Verletzungen und Schäden am Produkt führen.

SCHRITT 7 -Stellen Sie den Kamado-Grill so auf den Wagen, dass die untere Lüftungsöffnung zur Vorderseite des Wagens zeigt und die Entlüftung ermöglicht ohne Unterbrechung zu öffnen und zu schließen.



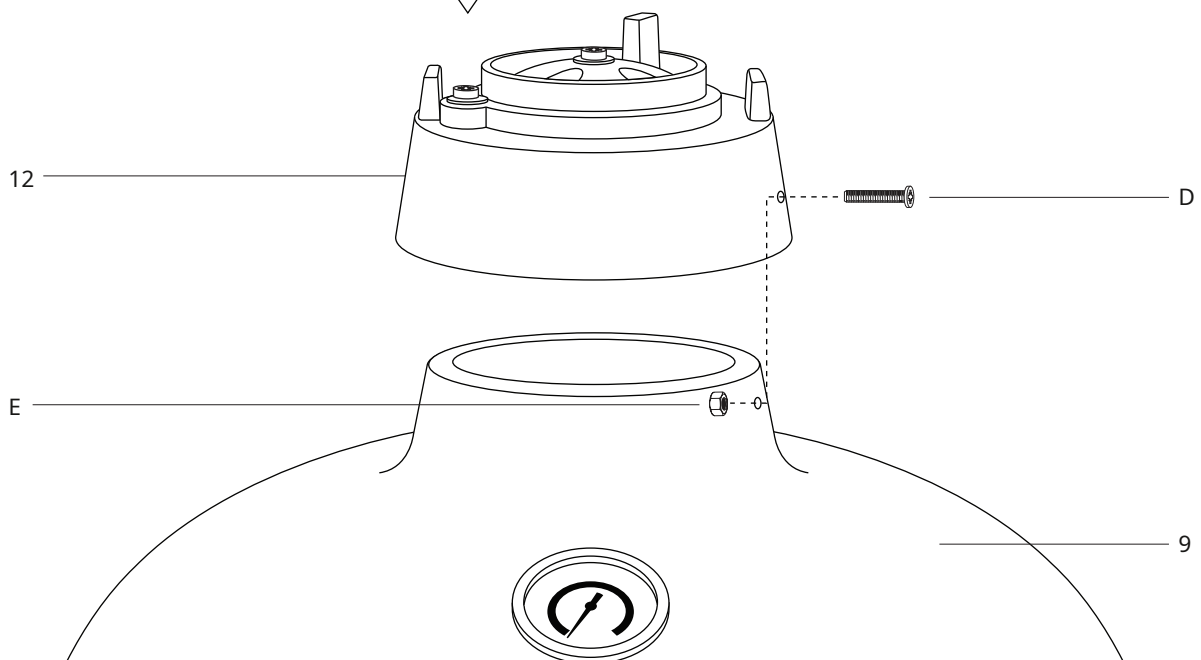
SCHRITT 8 – Wenn der Grill sicher auf dem Wagen platziert ist, fügen Sie den Feuerraum (8), die Holzkohleplatte (7), den oberen Ring (6) usw. hinzu Grillrost (5) im Inneren des Kamado-Grills anbringen, wie im Montageplan dargestellt.

SCHRITT 9 – Drücken Sie die Lenkrollenhebel (2) nach unten, um die Lenkrollen zu arretieren und sicherzustellen, dass sich der Kamado nicht bewegen kann in Benutzung.

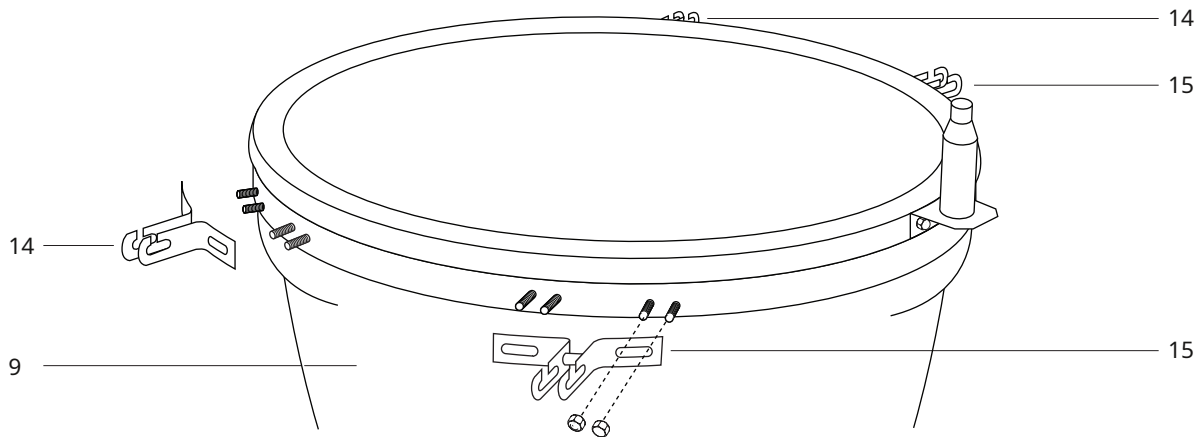


SCHRITT 10 - Um den Griff (10) am Deckel des KamadoGrills (9) zu befestigen, befestigen Sie zunächst zwei Griffhalterungen (11) mit den zwei vormontierten Schrauben und Hutmuttern. Befestigen Sie den Griff (11) mit 2 Schrauben (C) und Muttern (E) an den Halterungen (10).

Achten Sie beim Zusammenbau darauf, dass sich die obere Entlüftungsschraube auf der linken Seite befindet.

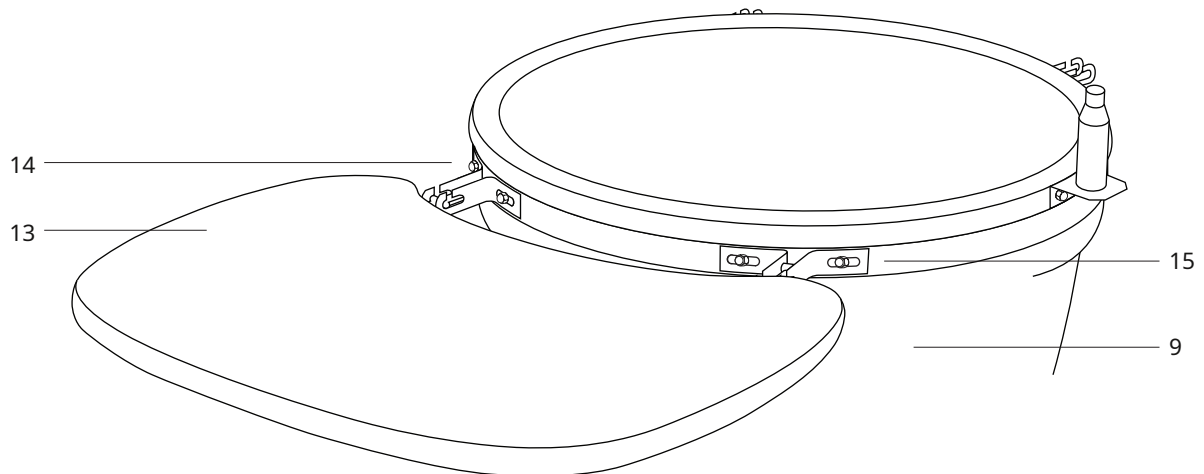


SCHRITT 11 - Um die obere Lüftungsöffnung (12) am Kamado-Grill (9) zu befestigen, platzieren Sie sie oben und richten Sie beide Schraubenlöcher aus. Sicher mit 2x Schrauben (D) und Muttern (E). Achten Sie beim Zusammenbau darauf, dass sich die obere Entlüftungsschraube auf der linken Seite befindet.



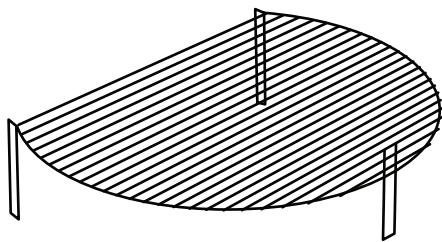
SCHRITT 12 - Befestigen Sie die 2x Tischhalterungen (14) mit den 4x vormontierten Schrauben und Hutmuttern pro Halterung am Kamado Grill (9). Bitte beachten Sie die in der obigen Abbildung dargestellte Position

SCHRITT 13 - Befestigen Sie die 2x Tischhalterungen (15) mit den 4x vormontierten Schrauben und Hutmuttern pro Halterung am Kamado Grill (9). Bitte beachten Sie die in der obigen Abbildung dargestellte Position.



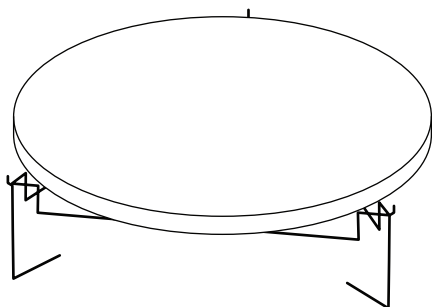
SCHRITT 14 - Setzen Sie die 2x Tischscharniere in jede der Tischhalterungen (14 und 15) ein.

Der Kamado-Grill ist jetzt betriebsbereit. Bitte stellen Sie jedoch sicher, dass Sie vor der Verwendung die Anweisungen zum Aushärten sorgfältig gelesen haben.



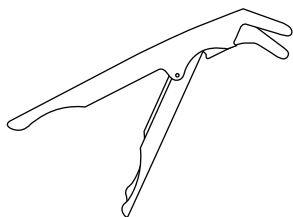
Erhöhter Grillrost

Extra-Grill aus Edelstahl für zusätzlichen Garraum.



Pizzastein mit Stützrahmen

Unverzichtbares Zubehör zum gleichmäßigen Garen knuspriger Pizzen, Fladenbrote und anderer Köstlichkeiten.



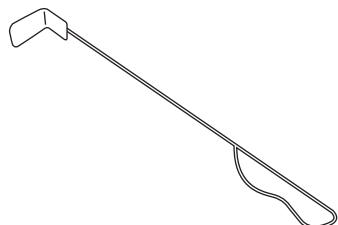
Clip-Tool

Ermöglicht das Anheben des Pizzasteins oder der Grillroste, wenn diese zu heiß zum Anfassen sind.



Regenschutz

Wenn der Kamado abgekühlt ist und nicht verwendet wird, decken Sie ihn für zusätzlichen Schutz mit der Kamado-Regenhülle ab.

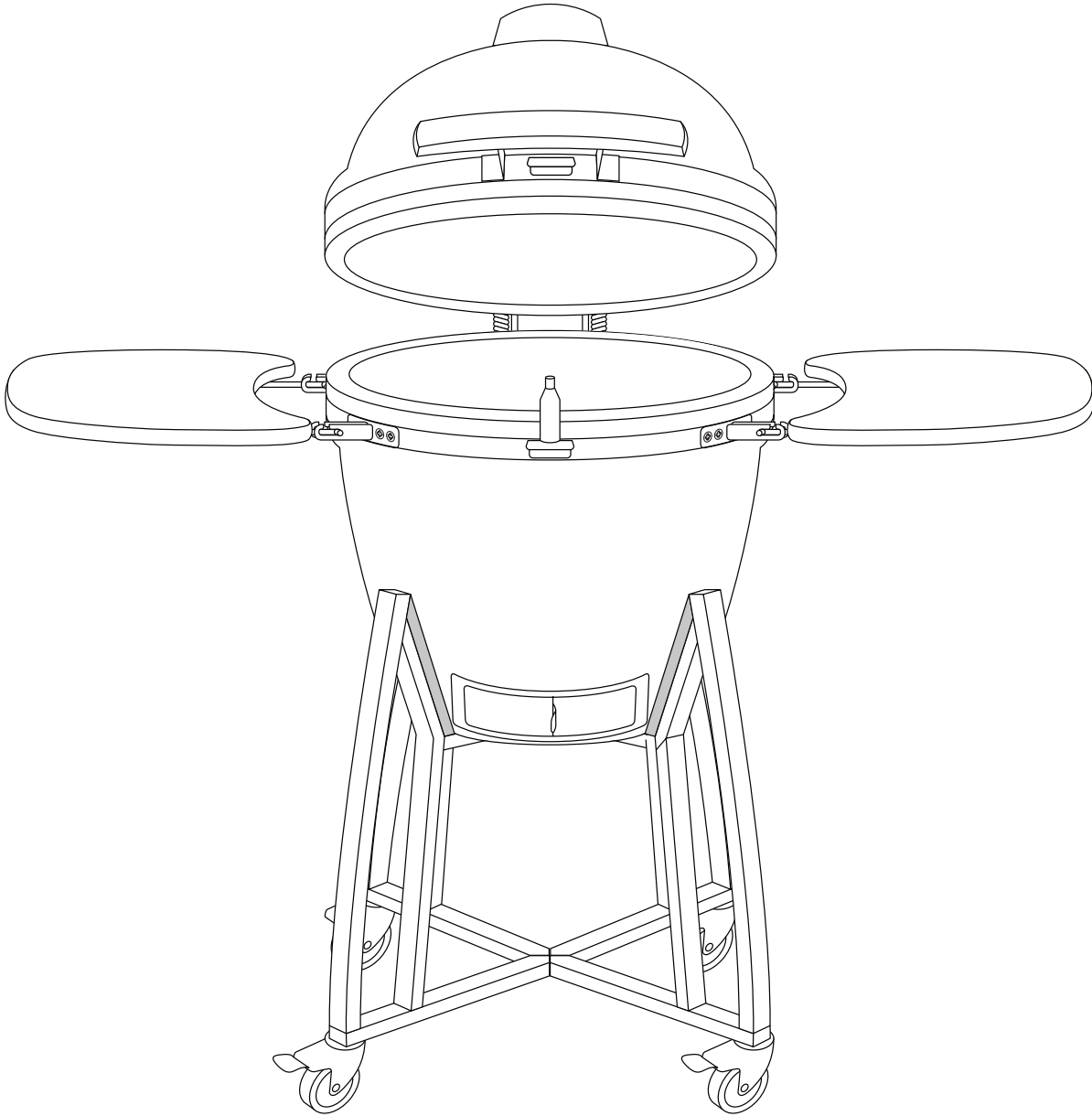


Aschenwerkzeug

Sobald Ihr Kamado den gesamten Treibstoff verbrannt hat und abgekühlt ist, verwenden Sie dieses Werkzeug, um die Asche vom Boden zu entfernen.

Kamado Outdoor Oven and BBQ

User Instructions - Please keep for future reference



User Instructions - Please keep for future reference

IMPORTANT – Carefully remove any packaging before use, but retain the safety instructions. These instructions form part of the product. Please take note of all of the safety warnings listed in these instructions. Please read these instructions in their entirety and retain them for future reference. These instructions should be stored with the product. This product is for domestic use **ONLY** and should not be used commercially or for contract purposes.

ABOUT YOUR KAMADO

Dating back 4000 years ago archaeologists have discovered large clay vessels thought to be early incarnations of the Kamado ceramic cooker. Since then it has evolved in many ways; removable lid, added draft door for better heat control and the switch from wood to charcoal as the primary fuel. In Japan the Mushikamado was a round clay pot with a removable domed lid designed for steaming rice. The name 'Kamado' is, in fact, the Japanese word for 'stove' or 'cooking range'. This name was adopted by the Americans and has now become a generic term for this style of ceramic cooker.

Kamado cookers are extremely versatile. Not only can they be used for grilling or smoking but also pizzas, bread, pies and cookies can be baked effortlessly inside them. Due to their excellent heat retention properties, high temperatures can be achieved and maintained by precise control of airflow via the top and bottom vents. High temperatures are ideal for fast cooking burgers and sausages whilst low heats will cook larger joints over a longer period of time. Why not try adding some wood chips to the charcoal or try combining different flavour wood chips to make your meats even more flavoursome.

WARNINGS – CAUTION!

- **This product is intended FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT use indoors.**
- **ALWAYS keep children and pets at a safe distance from the oven when in use.**
- **NEVER leave a burning fire unattended.**
- **DANGER of carbon monoxide poisoning – NEVER light this product or let it smoulder or cool down in confined spaces.**
- **DO NOT use this product in a tent, caravan, car, cellar, loft or boat.**
- **DO NOT use under any awnings, parasols or gazebos.**
- **FIRE HAZARD – Hot embers may emit while in use.**
- **CAUTION - DO NOT use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting. Use only firelighters complying to EN1860-3.**
- **It is highly recommended that you use lump charcoal in your Kamado. It burns for longer and produces less ash which can restrict the airflow.**
- **DO NOT use coal in this product.**
- **IMPORTANT: When opening the lid at high temperatures it is essential to lift the lid only slightly, allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury.**
- **ALWAYS follow the FOOD COOKING INFORMATION stated on page 4 of this instruction manual.**
- **DO NOT use the Kamado on decking or any other flammable surfaces such as dry grass, wood chips, leaves or decorative bark.**
- **Ensure that the Kamado is positioned at least 2 metres away from flammable items.**
- **DO NOT use this Kamado as a furnace.**
- **ATTENTION: This product will become very hot, DO NOT move it during operation.**
- **ALWAYS USE heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.**
- **Allow the unit to cool down completely before moving or storing.**
- **Always inspect the unit prior to use for fatigue and damage and replace as and when necessary.**

CURING THE KAMADO

- To start a fire place rolled up newspaper with some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal plate (7) in the base of the Kamado. Then place 2 or 3 handfuls of lump charcoal over the top of the newspaper.
- **DO NOT** use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.
- Open the bottom vent and light the newspaper using a long nosed lighter or safety matches.
- **DO NOT** overload the unit with fuel – if the fire is too intense this could damage the Kamado.
- Leave until all the fuel is used and extinguished.
- If the first burns are too high it could damage the felt gasket seal before it has had the chance to mature properly.
- After first use inspect all fasteners for tightness. The metal band connecting your lid to the base will expand from the heat and this could become loose. It is recommended you check and if necessary tighten the band with a spanner.
- You can now use your Kamado as normal.

EXTINGUISHING

- To extinguish unit – stop adding fuel and close all the vents and the lid to allow the fire to die naturally.
- **DO NOT** use water to extinguish the charcoals as this could damage the ceramic Kamado.

Care and safe use guidelines

STORAGE

- When not in use, and if stored outside, cover the Kamado once completely cooled with a suitable rain cover.
- The chrome plated cooking grill is **NOT** dishwasher safe; use a mild detergent with warm water.
- When using the Kamado push down on both of the locking wheels to stop the unit moving about during use.
- It is recommended the Kamado be stored under cover in a garage or shed over winter for complete protection.

CLEANING

- The Kamado is self cleaning. Heat it up to 260°C for 30 minutes and it will scorch off all of the food and debris.
- **DO NOT** use water or any other types of cleaning product to clean the inside of your Kamado. The walls are porous and will absorb any fluids used, this could cause the Kamado to crack. If the soot becomes excessive then use a wire brush or the ash tool (not supplied) to scrape off the carbon remnants before the next use.
- To clean the grills and grates use a non-abrasive cleaner once the unit has fully cooled.
- To clean the outer surface wait until the Kamado is cool and use a damp cloth with a mild detergent.

MAINTENANCE

- Tighten the bands and oil the hinge 2 times a year or more if needed.

LIGHTING, USAGE AND CARE INFORMATION

- Ensure the Kamado is positioned on a permanent, flat, level, heat resistant non-flammable surface away from flammable items.
- Ensure the Kamado has a minimum of 2m overhead clearance and has a minimum 2m clearance from other surrounding items.
- To start a fire place rolled up newspaper with some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal plate (7) in the base of the Kamado. Then place 2 or 3 handfuls of lump charcoal over the top of the newspaper.
- **DO NOT** use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.
- Open the bottom vent and light the newspaper using a long nosed lighter or safety matches. Once it has caught, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
- Allow the charcoal to heat up and be kept red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking on the kamado. **DO NOT** cook before the fuel has a coating of ash.
- It is recommended you don't stoke or turn the coals once they are alight. This allows the charcoals to burn more uniformly and efficiently.
- Once alight **ONLY** use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.
- See below for cooking instructions depending on temperature and duration.

LOW TEMPERATURE COOKING GUIDE

- Light the lump charcoal according to the the instructions above. **DO NOT** move or stoke the coals once lit.
- Open the bottom vent fully and leave the lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
- Monitor the Kamado until it has risen to the desired temperature. See page 4 for a temperature cooking guide.
- Fully close the bottom vent to maintain the temperature.
- You are now ready to use the Kamado for cooking on.
- **IMPORTANT:** When opening the lid at high temperatures it is essential to lift the lid only slightly, allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury.
- **ALWAYS** follow the **FOOD COOKING INFORMATION** stated on page 4 of this instruction manual.
- **ALWAYS** use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

SMOKING GUIDE

- Follow the instructions above as if you were starting a slow cook.
- Monitor the Kamado until it has risen to the desired temperature. See page 4 for a temperature cooking guide.
- Leave the bottom vent slightly open.
- Close the top vent and continue to check the temperature for a few more minutes.
- Using heat resistant gloves sprinkle the wood chips in a circle over the hot charcoal.
- You are now ready to use the Kamado to smoke on.
- **TIP:** Soak your wood chips or cooking planks in water for 15 minutes to prolong the smoking process.
- **IMPORTANT:** When opening the lid at high temperatures it is essential to lift the lid only slightly, allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury.
- **ALWAYS** follow the **FOOD COOKING INFORMATION** stated on page 4 of this instruction manual.
- **ALWAYS** use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

Care and safe use guidelines

HIGH TEMPERATURE COOKING GUIDE

- Light the lump charcoal according to the the instructions on page 3.
- Close the lid and fully open the top and bottom vents.
- Monitor the Kamado until it has risen to the desired temperature. See page 4 for a temperature cooking guide.
- Close the top vent half way and continue to check the temperature for a few more minutes.
- You are now ready to use the Kamado for cooking on.
- **IMPORTANT:** When opening the lid at high temperatures it is essential to lift the lid only slightly, allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury.
- **ALWAYS** follow the **FOOD COOKING INFORMATION** stated on page 4 of this instruction manual.
- **ALWAYS** use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

FOOD COOKING INFORMATION

- **DO NOT** cook until the fuel has a coating of ash.
- Please read and follow this advice when cooking on your Kamado.
- Always wash your hands before and after handling uncooked meat and before eating.
- Always keep raw meat away from cooked meat and other foods.
- Before cooking ensure grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.
- **DO NOT** use the same utensils to handle cooked and uncooked foods.
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.
- **CAUTION** – eating raw or under cooked meat can cause food poisoning (e.g. bacteria strains such as E.coli).
- To reduce the risk of under cooked meat cut open to ensure it is cooked all the way through.
- **CAUTION** – if the meat has been cooked sufficiently the meat juices should be clear and there should be no traces of pink/red juice or meat colouring.
- Pre-cooking larger pieces of meat and joints is recommended before finally cooking on your grill.
- After cooking on your Kamado always clean the grill cooking surfaces and utensils.

REFUELLING

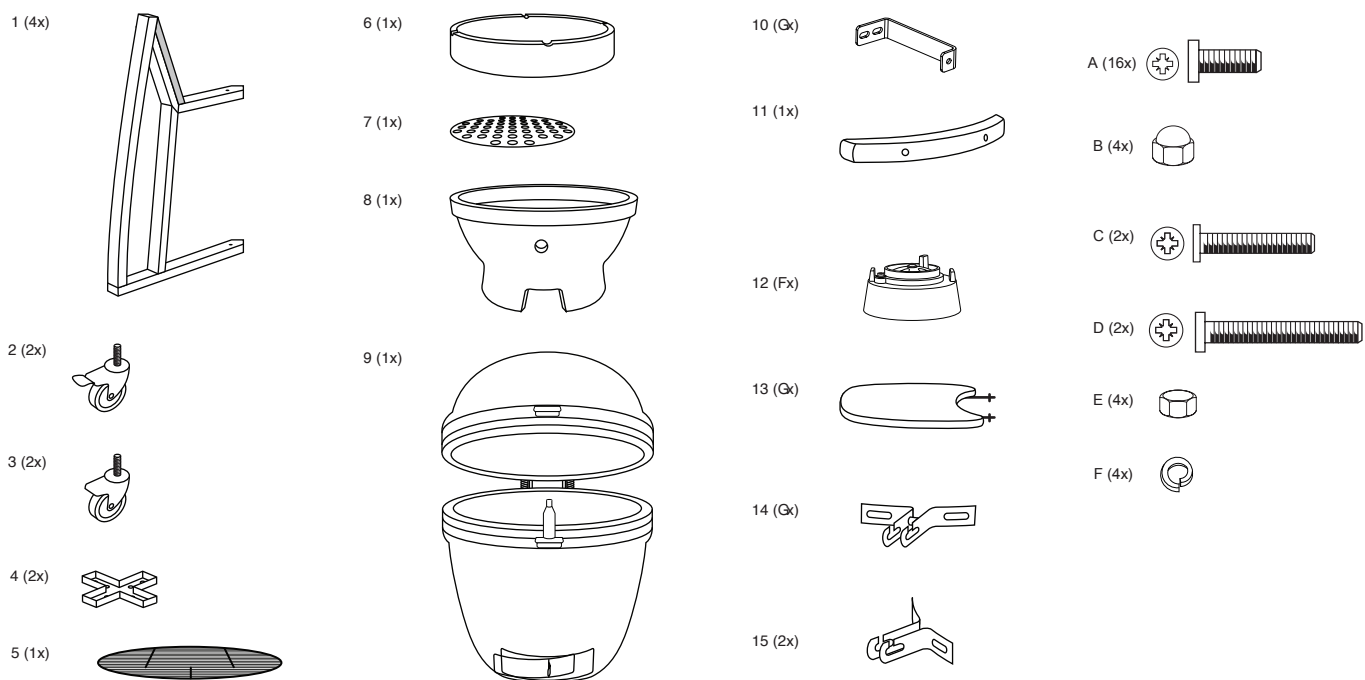
- With the vents closed, the Kamado stays at a high temperature for several hours. If you require a longer cooking time (e.g when roasting a whole joint or slow smoking), it may be necessary to add more charcoal. Just add some additional charcoal and continue as above.

COOKING TEMPERATURE GUIDE

Slow cook / Smoke (110°C-135°C)		Top vent	Bottom vent
Beef Brisket	2 Hrs per lb.		
Pulled Pork	2 Hrs per lb.		
Whole Chicken	3-4 Hr.		
Ribs	3-5 Hrs.		
Roasts	9+ Hrs.		
Grill / Roast (160°C-180°C)		Top vent	Bottom vent
Fish	15-20 Min.		
Pork Tenderloin	15-30 Min.		
Chicken Pieces	30-45 Min.		
Whole Chicken	1-1.5 Hrs.		
Leg of lamb	3-4 Hrs.		
Turkey	2-4 Hrs.		
Ham	2-5 Hrs.		
Sear (260°C-370°C)		Top vent	Bottom vent
Steak	5-8 Min.		
Pork Chops	6-10 Min.		
Burgers	6-10 Min.		
Sausages	6-10 Min.		

Open  Closed 

Parts list



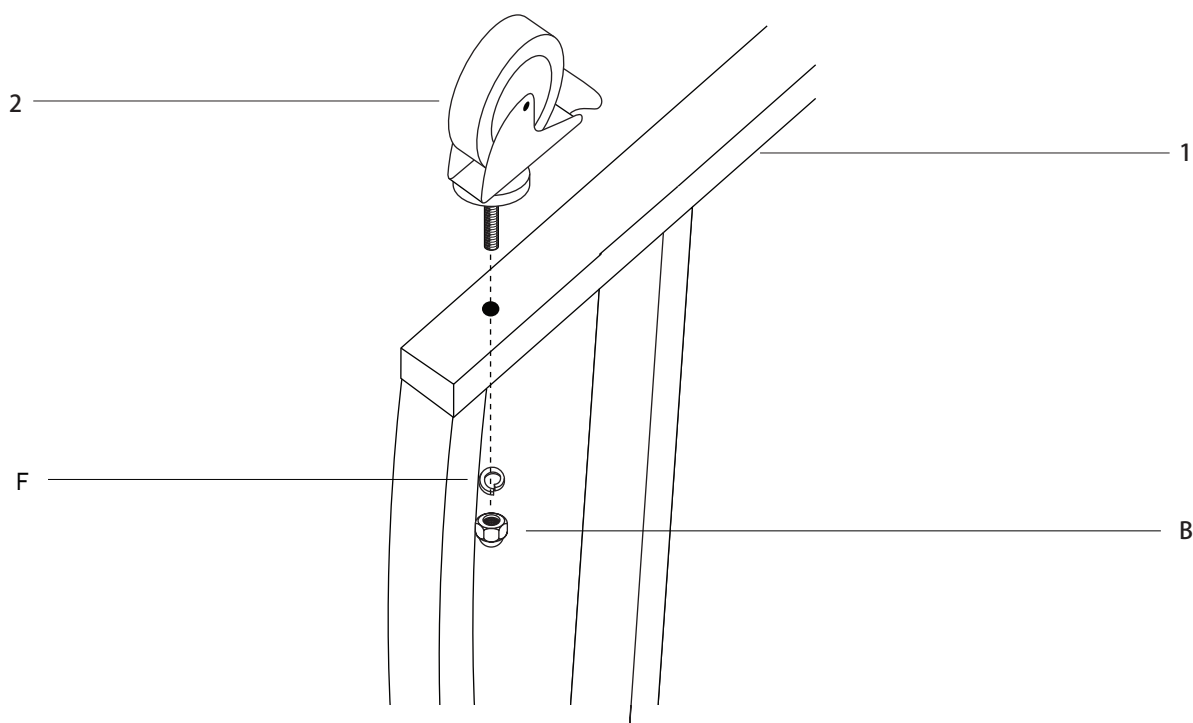
Prior to assembly, read the instructions carefully. Check all parts against the parts list. Carry out assembly on a soft surface to avoid scratching the paint. Please retain this information for future reference.

For ease of assembly only loosely tighten bolts and then tighten fully when assembly is complete.

WARNING - DO NOT over tighten bolts; only tighten with moderate pressure to avoid damaging the bolts or components of the Kamado Grill.

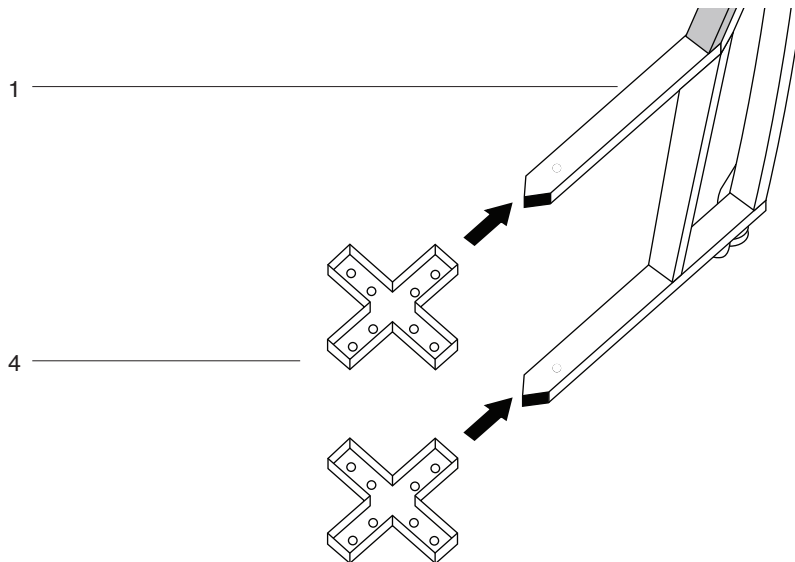
Assembly instructions

IMPORTANT - Remove any packaging before use, but retain the safety instructions and store them with this product. Ensure that the lid is closed prior to assembly.



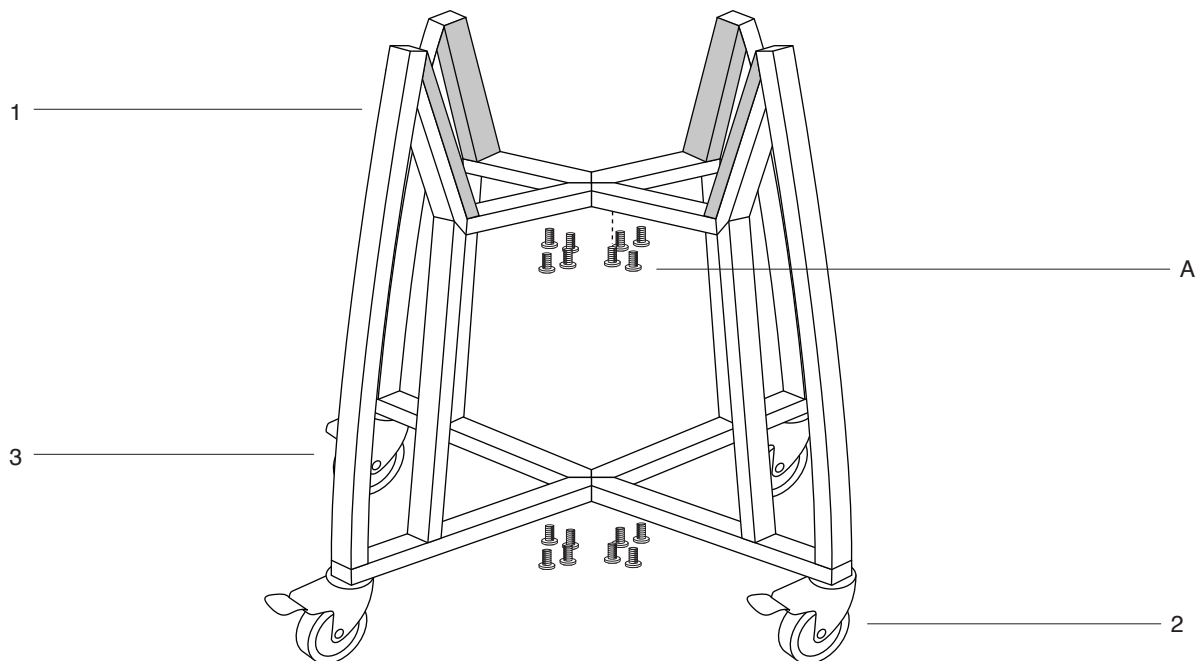
STEP 1 - Attach the four pre-threaded castor wheels (2 & 3) to each of the four brackets (1) by pushing them through the hole. Using an adjustable spanner secure each castor wheel with 1x nut (B).

Assembly instructions



STEP 2 - To assemble the cart insert the two cross pieces (4) into one of the four brackets (1) from both the top and bottom.

STEP 3 - Continue to insert the cross pieces (4) into the other three brackets (1).



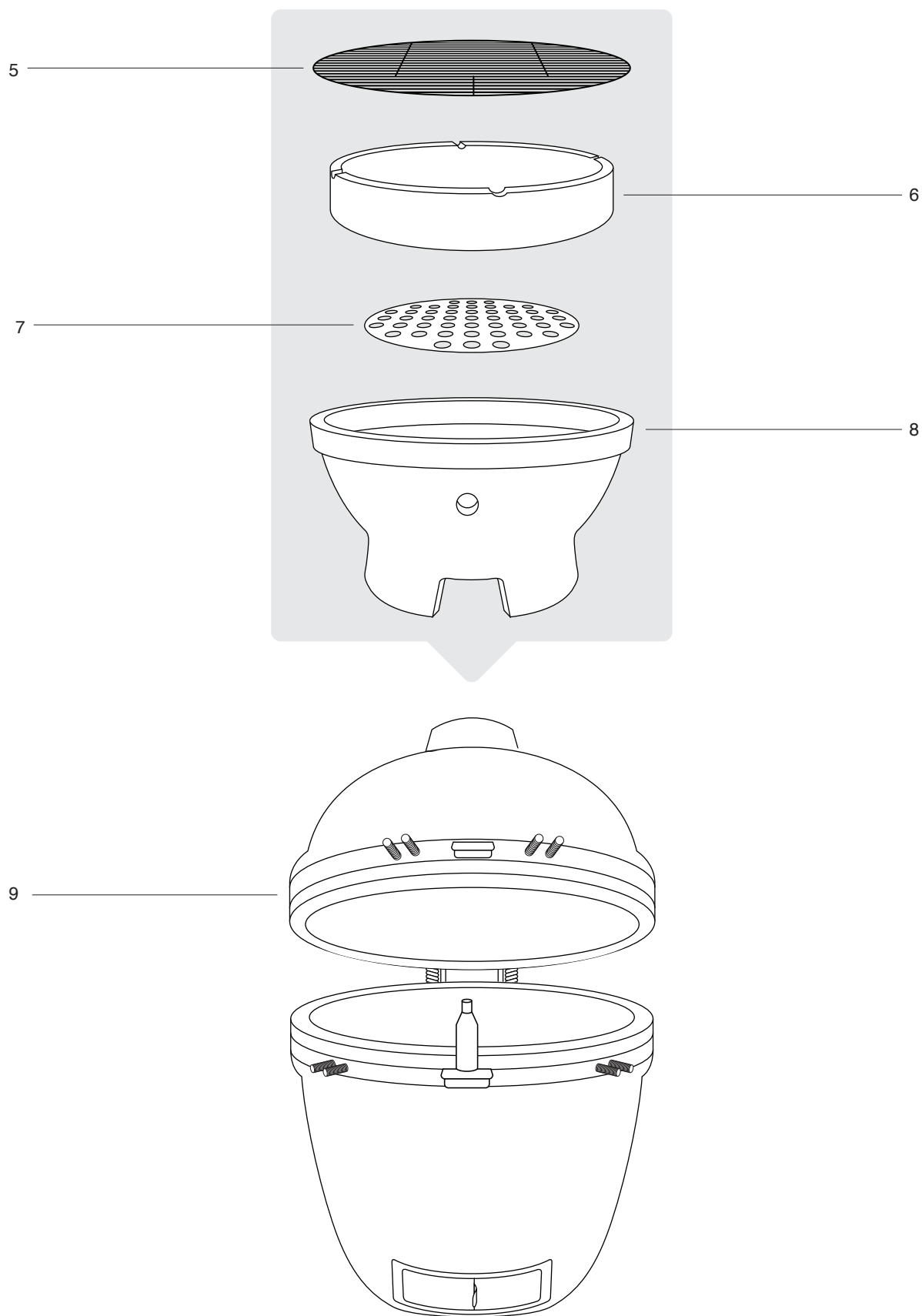
STEP 4 - Secure the brackets (1) to the cross pieces (4) by using the 16x screws (A). Make sure the cart is secure and all of the screws are tight before placing the Kamado Grill (9) into it.

STEP 5 - To place the Kamado Grill (9) on the cart first remove all of the items that are inside of the grill to make lifting easier.

STEP 6 - Use a minimum of two people when lifting the Kamado Grill onto the cart. Place one of your hands in the bottom vent of the Kamado and the other under the grill. Lifting by the hinge or the side tables could result in injury and damage to the product.

STEP 7 - Place the Kamado Grill on the cart with the bottom vent facing to the front of the cart allowing the vent to open and close without any interruption.

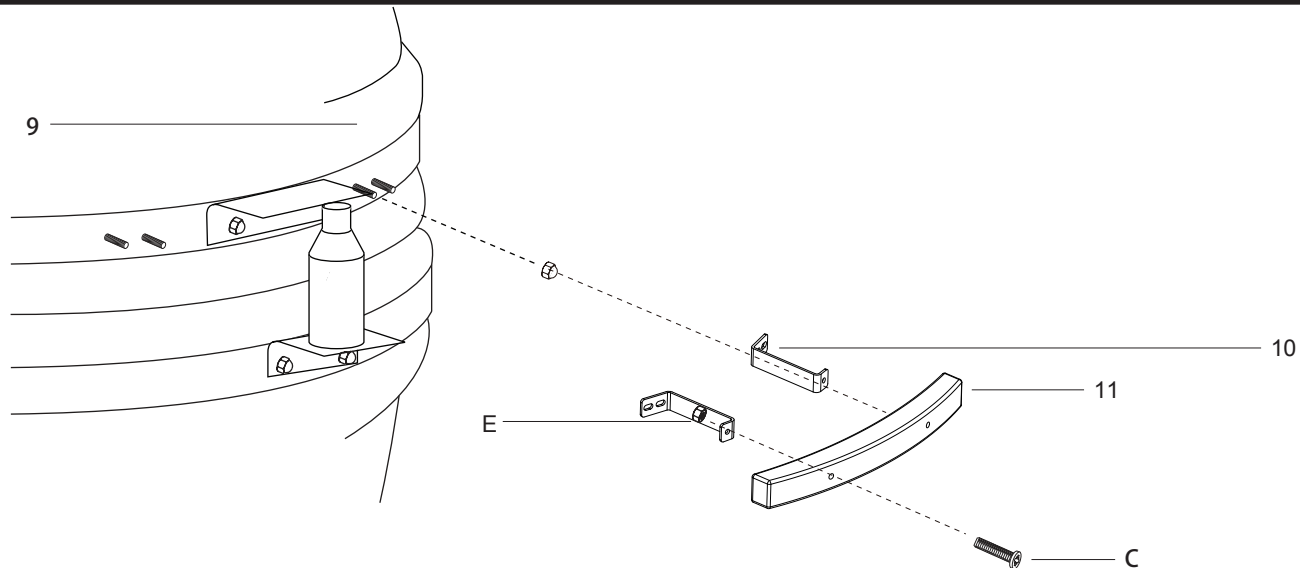
Assembly instructions



STEP 8 - When the grill is securely placed on the cart add the firebox (8), charcoal plate (7), upper ring (6) and cooking grill (5) inside of the Kamado Grill as displayed in the assembly diagram.

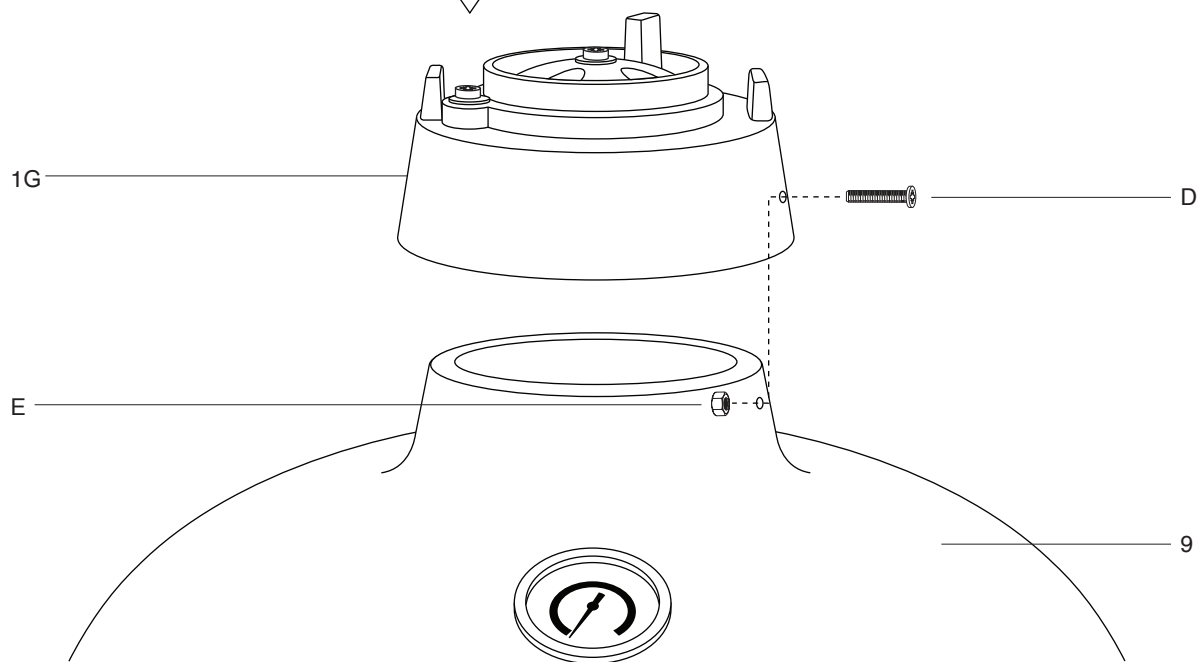
STEP 9 - Press down on the castor levers (2) to lock the castor wheels to ensure the Kamado can not move when in use.

Assembly instructions



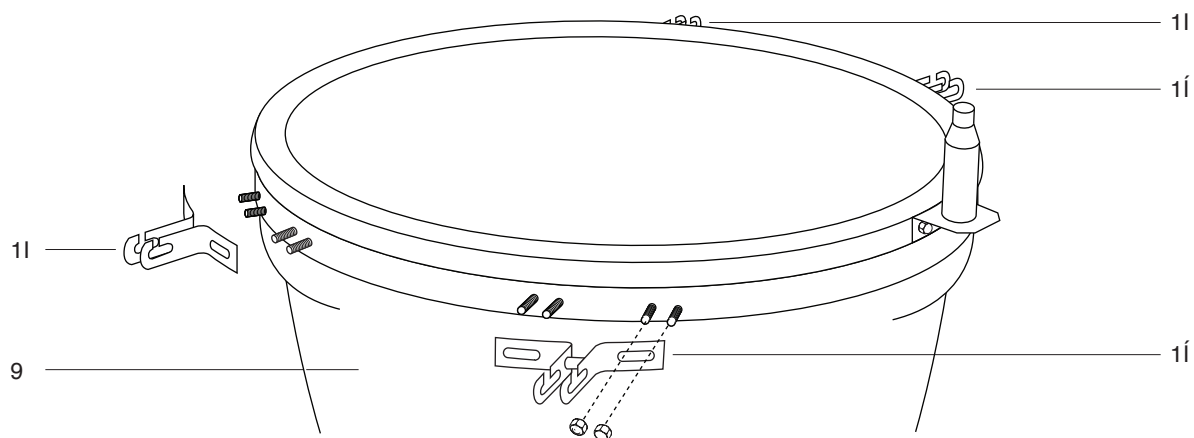
STEP 10 - To attach the handle (10) to the lid of the Kamado Grill (9) start by attaching 2x handle brackets (11) using the 2x pre-attached bolts and dome headed nuts. Attach the handle (11) to the brackets (10) using 2x bolts (C) and nuts (E).

Ensure that the top vent bolt is on the left hand side when assembling it.



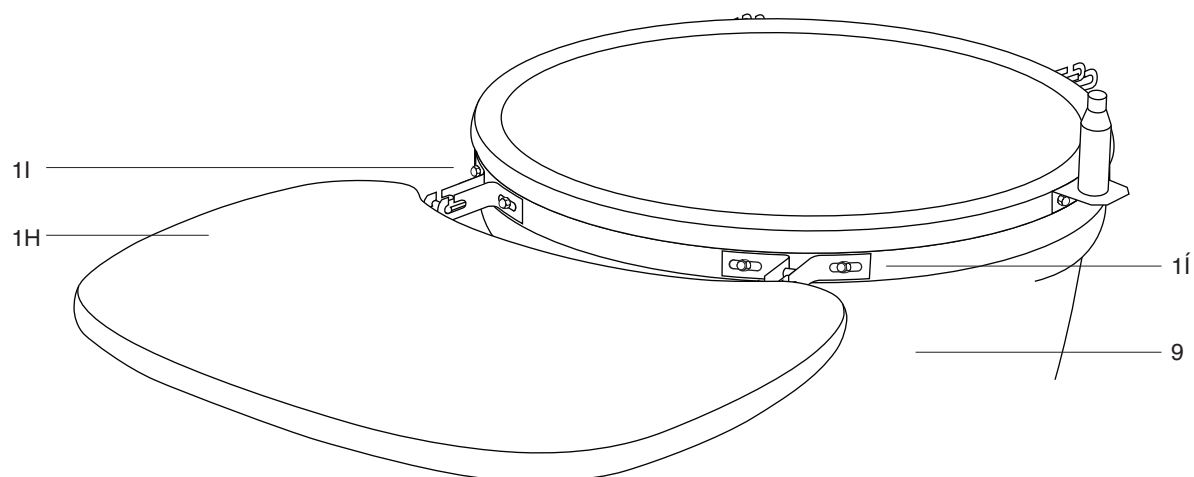
STEP 11 - To attach the top vent (12) to the Kamado Grill (9) place it on top and align both the bolt holes. Secure using 2x bolts (D) and nuts (E) Ensure that the top vent bolt is on the left hand side when assembling it.

Assembly instructions



STEP 12 – Attach the 2x table brackets (14) to the Kamado Grill (9) using the 4x pre-attached bolts and dome headed nuts per bracket. Please note the position shown in the above diagram

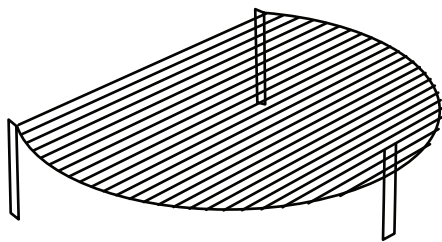
STEP 13 – Attach the 2x table brackets (15) to the Kamado Grill (9) using the 4x pre-attached bolts and dome headed nuts per bracket. Please note the position shown in the above diagram.



STEP 14 - Insert the 2x table hinge into each of the table brackets (14 & 15).

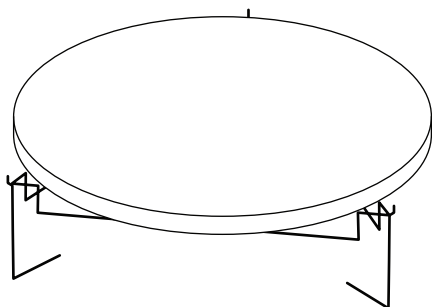
The Kamado Grill is now ready to use but please ensure that you have read the curing instructions thoroughly prior to use.

Accessories (Available for purchase separately)



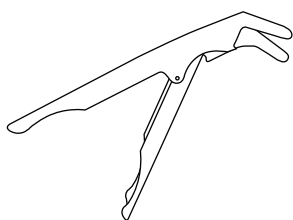
Raised Cooking Grid

Stainless steel extra grill for additional cooking space.



Pizza Stone with Support Frame

Essential accessory for evenly cooking crispy pizzas, flat breads and other delights.



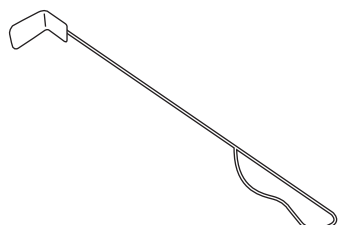
Clip Tool

Allows you to lift the pizza stone or cooking grills when they are too hot to handle.



Rain Cover

When the Kamado has cooled and is not in use, cover it with the Kamado raincover for extra protection.

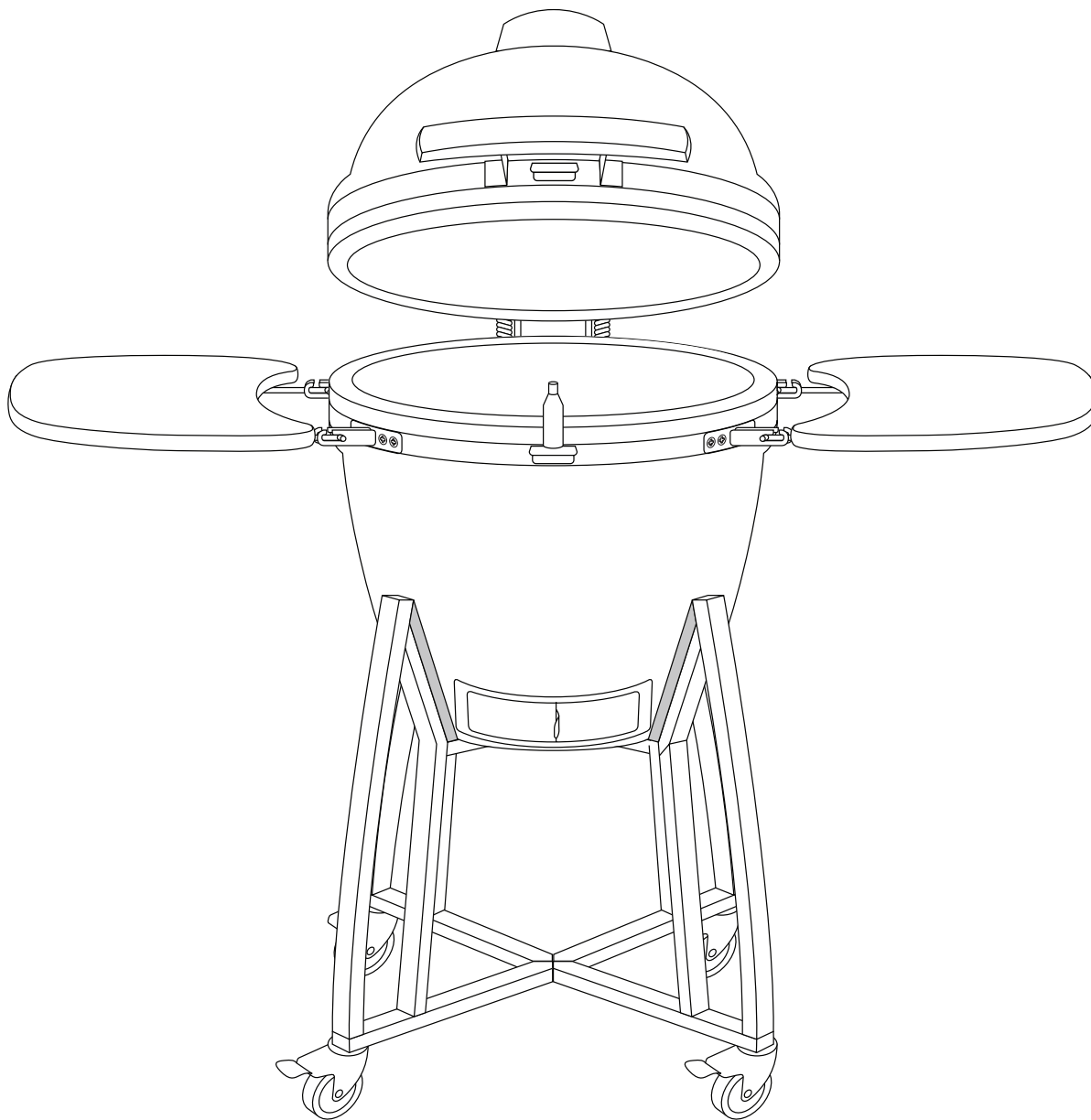


Ash Tool

Once your Kamado has burnt all its fuel and cooled down use this tool for removing the ash from the bottom.

Horno al aire libre Kamado y barbacoa

Instrucciones para el usuario: consérvelas para consultarlas en el futuro



Instrucciones para el usuario: consérvelas para consultarlas en el futuro

IMPORTANTE–Retire con cuidado el embalaje antes de su uso, pero conserve las instrucciones de seguridad.

Estas instrucciones forman parte del producto.

Tome nota de todas las advertencias de seguridad enumeradas en estas instrucciones. Lea estas instrucciones en su totalidad y consérvelas para consultarlas en el futuro. Estas instrucciones deben guardarse con el producto.

Este producto es para uso doméstico.**SOLO**y no debe utilizarse comercialmente ni con fines contractuales.

ACERCA DE TU KAMADO

Los arqueólogos han descubierto grandes vasijas de arcilla que se remontan a hace 4.000 años y que se cree que son las primeras encarnaciones de la cocina de cerámica Kamado. Desde entonces ha evolucionado de muchas maneras; tapa extraíble, puerta de tiro adicional para un mejor control del calor y el cambio de madera a carbón como combustible principal. En Japón, el Mushikamado era una olla de barro redonda con una tapa abovedada extraíble diseñada para cocinar arroz al vapor. El nombre "Kamado" es, de hecho, la palabra japonesa para "estufa" o "cocina". Este nombre fue adoptado por los americanos y ahora se ha convertido en un término genérico para este estilo de cocina de cerámica.

Las cocinas Kamado son extremadamente versátiles. No solo se pueden utilizar para asar o ahumar, sino que también se pueden hornear pizzas, pan, pasteles y galletas sin esfuerzo en su interior. Debido a sus excelentes propiedades de retención de calor, alta

temperaturas son ideales para cocinar rápidamente hamburguesas y salchichas, mientras que las temperaturas bajas cocinarán porros más grandes durante un período de tiempo más largo. ¿Por qué no intentas agregar algunas astillas de madera al carbón o intentas combinar astillas de madera de diferentes sabores para que tus carnes sean aún más sabrosas?

ADVERTENCIAS - ¡PRECAUCIÓN!

- **Este producto está destinado SOLO PARA USO EN EXTERIORES. NO lo use en interiores.**
- **SIEMPRE mantenga a los niños y las mascotas a una distancia segura del horno cuando esté en uso.**
- **NUNCA deje un fuego encendido sin vigilancia.**
- **PELIGRO de intoxicación por monóxido de carbono: NUNCA encienda este producto ni lo deje arder o enfriarse en espacios reducidos.**
- **NO utilice este producto en una tienda de campaña, caravana, coche, sótano, loft o barco.**
- **NO lo utilice debajo de toldos, sombrillas o cenadores.**
- **PELIGRO DE INCENDIO:** Pueden emitirse brasas calientes mientras está en uso.
- **PRECAUCIÓN:** NO utilice gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender o volver a encender. Utilice únicamente encendedores que cumplan con la norma EN1860-3.
- **Se recomienda encarecidamente que utilice carbón en trozos en su Kamado. Quema durante más tiempo y produce menos cenizas, lo que puede restringir el flujo de aire.**
- **NO utilice carbón en este producto.**
- **IMPORTANTE:** Al abrir la tapa a altas temperaturas es fundamental levantar la tapa sólo ligeramente, permitiendo que el aire entre de forma lenta y segura, evitando contracorrientes o llamaradas que puedan causar lesiones.
- **SIEMPRE siga la INFORMACIÓN PARA COCINAR ALIMENTOS que se indica en la página 4 de este manual de instrucciones.**
- **NO utilice el Kamado en terrazas ni en ninguna otra superficie inflamable, como pasto seco, astillas de madera, hojas o cortezas decorativas.**
- **Asegúrese de que el Kamado esté colocado al menos a 2 metros de distancia de elementos inflamables.**
- **NO utilice este Kamado como horno.**
- **ATENCIÓN:** Este producto se calentará mucho, **NO lo mueva durante el funcionamiento.**
- **SIEMPRE UTILICE** guantes resistentes al calor al manipular cerámicas o superficies para cocinar calientes.
- **Deje que la unidad se enfríe completamente antes de moverla o guardarla.**
- **Inspeccione siempre la unidad antes de usarla para detectar fatiga y daños y reemplácela cuando sea necesario.**

CURAR EL KAMADO

- Para encender el fuego, coloque papel de periódico enrollado con algunos cubos de encendedor o encendedores macizos sobre la placa de carbón (7) en la base del Kamado. Luego, coloque 2 o 3 puñados de carbón en trozos sobre la parte superior del periódico.
- **NO** utilice gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender o volver a encender.
- Abra la ventilación inferior y encienda el periódico con un encendedor de punta larga o cerillas de seguridad.
- **NO** sobrecargue la unidad con combustible; si el fuego es demasiado intenso, esto podría dañar el Kamado.
- Dejar hasta que se acabe y se acabe todo el combustible.
- Si las primeras quemaduras son demasiado altas podría dañar la junta de fieltro antes de que haya tenido la oportunidad de madurar adecuadamente.
- Después del primer uso, inspeccione todos los sujetadores para ver si están apretados. La banda de metal que conecta la tapa con la base se expandirá por el calor y podría aflojarse. Se recomienda comprobar y si es necesario apretar la banda con una llave.
- Ahora puedes utilizar tu Kamado normalmente.

EXTINCIÓN

- Para extinguir la unidad: deje de agregar combustible y cierre todas las rejillas de ventilación y la tapa para permitir que el fuego se apague naturalmente.
- **NO** utilice agua para apagar el carbón, ya que podría dañar el Kamado cerámico.

Pautas de cuidado y uso seguro

ALMACENAMIENTO

- Cuando no esté en uso y si se guarda en el exterior, cubra el Kamado una vez que esté completamente frío con una funda impermeable adecuada.
- La parrilla de cocción cromada está **NO** apta para el lavavajillas; use un detergente suave con agua tibia.
- Cuando utilice el Kamado, empuje hacia abajo ambas ruedas de bloqueo para evitar que la unidad se mueva durante el uso.
- Se recomienda guardar el Kamado bajo techo en un garaje o cobertizo durante el invierno para una protección completa.

LIMPIEZA

- El Kamado se limpia solo. Caliéntalo a 260°C durante 30 minutos y quemará toda la comida y los restos.
- **NO** utilice agua o cualquier otro tipo de producto de limpieza para limpiar el interior de su Kamado. Las paredes son porosas y absorberán cualquier líquido utilizado, lo que podría provocar que el Kamado se agriete. Si el hollín se vuelve excesivo, utilice un cepillo de alambre o la herramienta para cenizas (no incluida) para raspar los restos de carbón antes del siguiente uso.
- Para limpiar las parrillas y rejillas utilice un limpiador no abrasivo una vez que la unidad se haya enfriado por completo.
- Para limpiar la superficie exterior, espere hasta que el Kamado se enfríe y utilice un paño húmedo con un detergente suave.

MANTENIMIENTO

- Apriete las bandas y engrase la bisagra 2 veces al año o más si es necesario.

INFORMACIÓN DE ILUMINACIÓN, USO Y CUIDADO

- Asegúrese de que el Kamado esté colocado sobre una superficie no inflamable permanente, plana, nivelada y resistente al calor, lejos de elementos inflamables.
- Asegúrese de que el Kamado tenga un espacio libre mínimo de 2 m por encima de la cabeza y de otros elementos circundantes.
- Para encender una chimenea enrollada periódica con algunos cubos de encendedor o encendedores sólidos sobre la placa de carbón (7) en la base del Kamado. Luego, coloque 2 o 3 puñados de carbón en trozos sobre la parte superior del periódico.
- **NO** utilice gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender o volver a encender.
- Abra la ventilación inferior y encienda el periódico usando un encendedor de punta larga o fósforos de seguridad. Una vez que se haya calentado, deja la ventilación inferior y la tapa abiertas durante unos 10 minutos para formar un pequeño lecho de brasas calientes.
- Deje que el carbón se caliente y se mantenga al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de cocinarlo por primera vez en el kamado. **NO** cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza.
- Se recomienda no avivar ni girar las brasas una vez encendidas. Esto permite que el carbón se queme de manera más uniforme y eficiente.
- Una vez bajado **SOLO** utilice guantes resistentes al calor cuando manipule cerámicas o superficies para cocinar calientes.
- Consulte a continuación las instrucciones de cocción según la temperatura y la duración.

GUÍA DE COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

- Encienda el carbón en trozos según las instrucciones anteriores. **NO** mover o avivar las brasas una vez encendidas.
- Abra completamente la ventilación inferior y deje la tapa abierta durante unos 10 minutos para formar un pequeño lecho de brasas calientes.
- Vigile el Kamado hasta que haya alcanzado la temperatura deseada. Consulte la página 4 para obtener una guía de temperatura de cocción.
- Cierre completamente la ventilación inferior para mantener la temperatura.
- **Ahora está listo para utilizar el Kamado para cocinar.**
- **IMPORTANTE:** Al abrir la tapa a altas temperaturas es fundamental levantarla ligeramente, permitiendo que el aire entre de forma lenta y segura, evitando contracorrientes o llamaradas que puedan provocar lesiones.
- **SIEMPRE** siga el **INFORMACIÓN PARA COCINAR ALIMENTOS** indicado en la página 4 de este manual de instrucciones.
- **SIEMPRE** utilice guantes resistentes al calor cuando manipule cerámicas o superficies para cocinar calientes.

GUÍA PARA FUMAR

- Siga las instrucciones anteriores como si estuviera iniciando una cocción lenta.
- Vigile el Kamado hasta que haya alcanzado la temperatura deseada. Consulte la página 4 para obtener una guía de temperatura de cocción.
- Deje la ventilación inferior ligeramente abierta.
- Cierre la ventilación superior y continúe verificando la temperatura durante unos minutos más.
- Usando guantes resistentes al calor, espolvoree las astillas de madera en círculo sobre el carbón caliente.
- **Ahora está listo para utilizar el Kamado para fumar.**
- **CONSEJO:** Remoje las astillas de madera o las tablas para cocinar en agua durante 15 minutos para prolongar el proceso de ahumado.
- **IMPORTANTE:** Al abrir la tapa a altas temperaturas es fundamental levantarla ligeramente, permitiendo que el aire entre de forma lenta y segura, evitando contracorrientes o llamaradas que puedan provocar lesiones.
- **SIEMPRE** siga el **INFORMACIÓN PARA COCINAR ALIMENTOS** indicado en la página 4 de este manual de instrucciones.
- **SIEMPRE** utilice guantes resistentes al calor cuando manipule cerámicas o superficies para cocinar calientes.

GUÍA DE COCCIÓN A ALTA TEMPERATURA

- Encienda el carbón en trozos según las instrucciones de la página 3.
- Cierre la tapa y abra completamente las rejillas de ventilación superior e inferior.
- Vigile el Kamado hasta que haya alcanzado la temperatura deseada. Consulte la página 4 para obtener una guía de temperatura de cocción.
- Cierre la ventilación superior hasta la mitad y continúe verificando la temperatura durante unos minutos más.
- Ahora está listo para utilizar el Kamado para cocinar.
- **IMPORTANTE:** Al abrir la tapa a altas temperaturas, es esencial levantar la tapa sólo ligeramente, permitiendo que el aire entre. ingrese de manera lenta y segura, evitando cualquier contracorriente o brotes que puedan causar lesiones.
- **SIEMPRE** siga el **INFORMACIÓN PARA COCINAR ALIMENTOS** indicado en la página 4 de este manual de instrucciones.
- **SIEMPRE** utilice guantes resistentes al calor cuando manipule cerámicas o superficies para cocinar calientes.






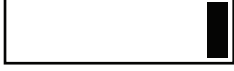
INFORMACIÓN PARA COCINAR ALIMENTOS

- **NO** cocine hasta que el combustible tenga una capa de ceniza.
- Lea y siga estos consejos cuando cocine en su Kamado.
- Lávese siempre las manos antes y después de manipular carne cruda y antes de comer.
- Mantenga siempre la carne cruda alejada de la carne cocida y otros alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrese de que las superficies y herramientas de la parrilla estén limpias y libres de residuos de comida vieja.
- **NO** utilice los mismos utensilios para manipular alimentos cocidos y crudos.
- Asegúrese de que toda la carne esté bien cocida antes de comerla.
- **PRECAUCIÓN**—comer carne cruda o poco cocida puede provocar intoxicación alimentaria (por ejemplo, cepas de bacterias como E. coli).
- Para reducir el riesgo de que la carne esté poco cocida, córtela para asegurarse de que esté completamente cocida.
- **PRECAUCIÓN**—Si la carne se ha cocinado lo suficiente, los jugos de la carne deben ser claros y no deben haber rastros de jugo rosado/rojo ni colorante de la carne.
- Se recomienda precocinar trozos más grandes de carne y porros antes de cocinarlos finalmente en la parrilla.
- Después de cocinar en su Kamado, limpie siempre las superficies y los utensilios para cocinar de la parrilla.

REPOSTAJE

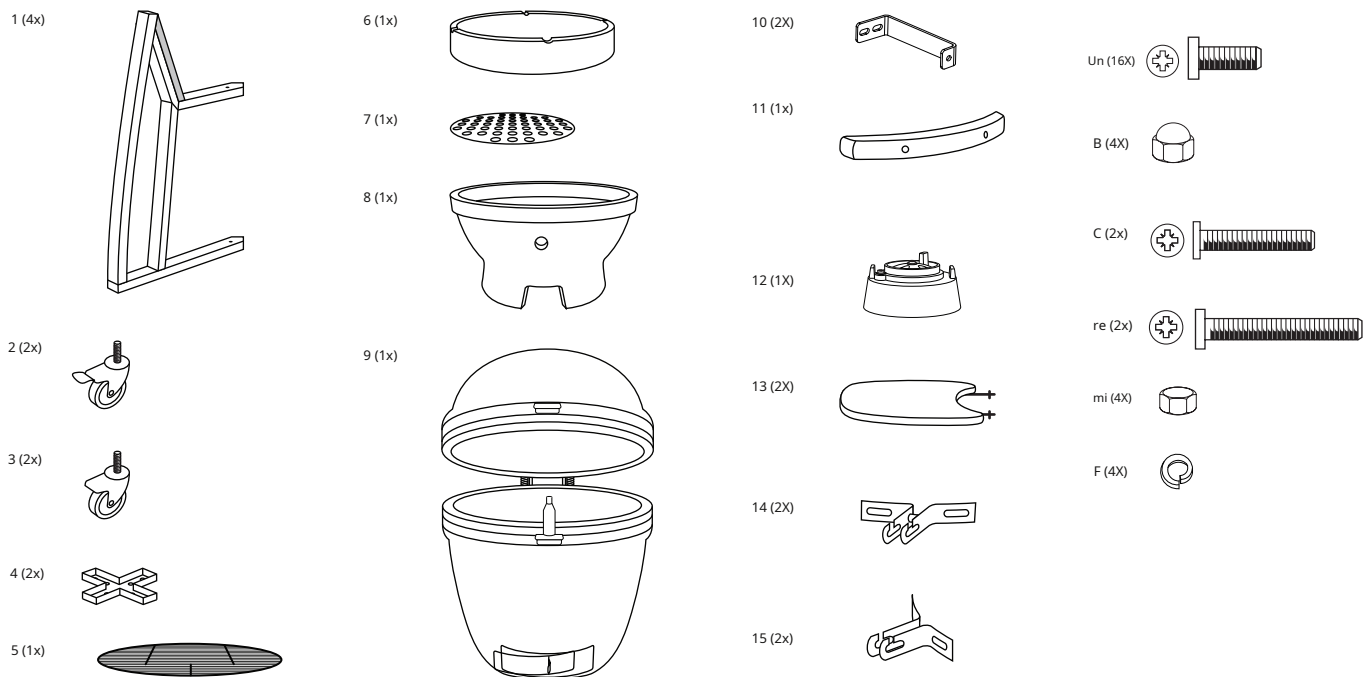
- Con las rejillas de ventilación cerradas, el Kamado permanece a alta temperatura durante varias horas. Si necesita un tiempo de cocción más largo (por ejemplo, al asar un porro entero o al ahumarlo lentamente), puede que sea necesario añadir más carbón. Simplemente agregue un poco de carbón adicional y continúe como se indicó anteriormente.

GUÍA DE TEMPERATURA DE COCCIÓN

Cocción lenta / Ahumado (110°C-135°C)		Ventilación superior	Ventilación inferior
Bistec de carne	2 horas por libra.		
Cerdo desmenuzado	2 horas por libra.		
Pollo entero	3-4 horas.		
costillas	3-5 horas.		
Asados	Más de 9 horas.		
Grill / Asado (160°C-180°C)		Ventilación superior	Ventilación inferior
Pez	15-20 min.		
Lomo de cerdo	15-30 min.		
Pedazos de pollo	30-45 min.		
Pollo entero	1-1,5 horas.		
Pierna de cordero	3-4 horas.		
Pavo	2-4 horas.		
jamón	2-5 horas.		
Dorar (260°C-370°C)		Ventilación superior	Ventilación inferior
Bife	5-8 min.		
Chuletas De Cerdo	6-10 min.		
hamburguesas	6-10 min.		
Salchichas	6-10 min.		

Abierto  Cerrado 

Lista de partes



Antes del montaje, lea atentamente las instrucciones. Verifique todas las piezas con la lista de piezas.

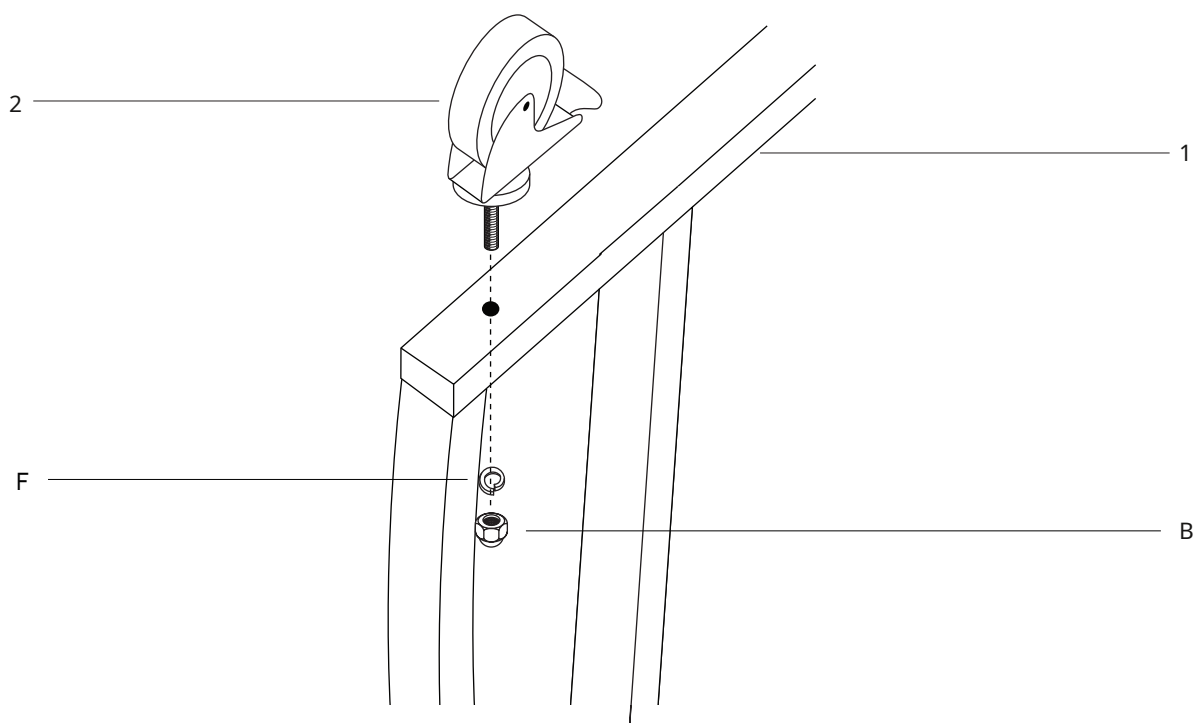
Realice el montaje sobre una superficie blanda para evitar rayar la pintura. Por favor, guarde esta información para referencia futura.

Para facilitar el montaje, apriete los pernos sólo sin apretar y luego apriételes completamente cuando se complete el montaje.

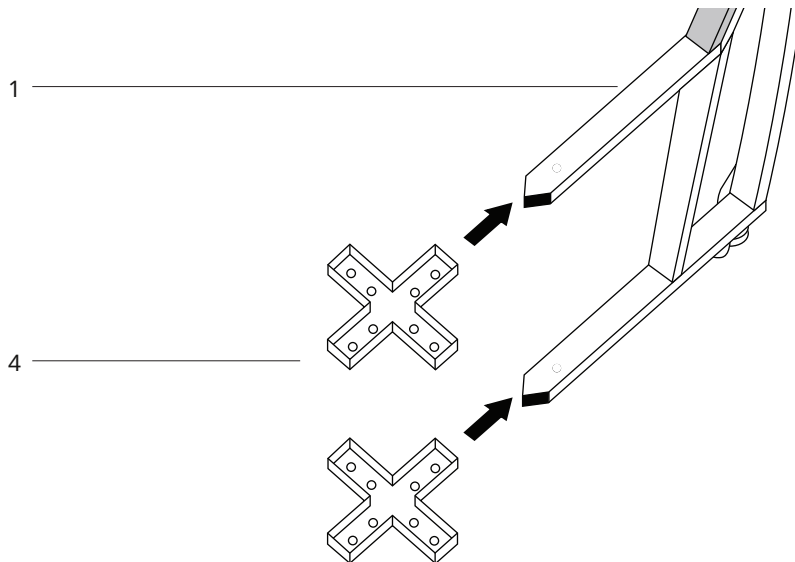
ADVERTENCIA - NO apretar demasiado los pernos; Apriete solo con una presión moderada para evitar dañar los pernos o componentes de Kamado Grill.

Instrucciones de montaje

IMPORTANTE -Retire cualquier embalaje antes de usar, pero conserve las instrucciones de seguridad y guárdelas con este producto. Asegúrese de que la tapa esté cerrada antes del montaje.

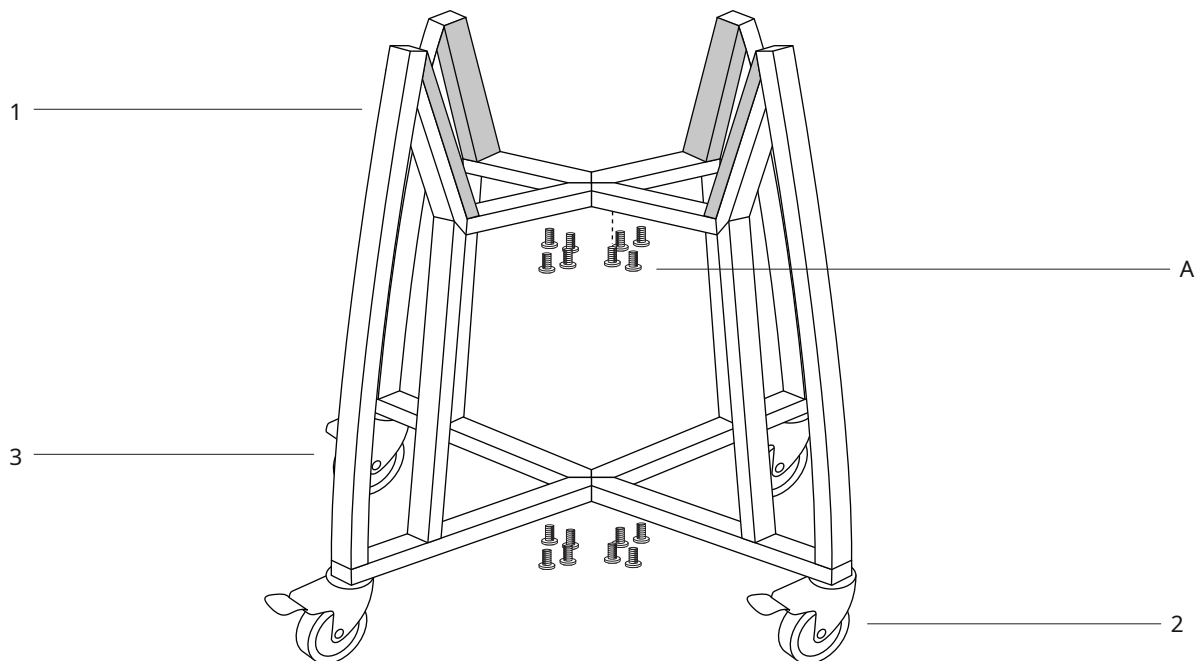


PASO 1 -Fije las cuatro ruedas giratorias preroscadas (2 y 3) a cada uno de los cuatro soportes (1) empujándolas a través del agujero. Con una llave ajustable, asegure cada rueda giratoria con 1 tuerca (B).



PASO 2 -Para ensamblar el carro, inserte las dos piezas transversales (4) en uno de los cuatro soportes (1) tanto desde la parte superior como desde la parte superior. abajo.

PASO 3 -Continúe insertando las piezas transversales (4) en los otros tres soportes (1).

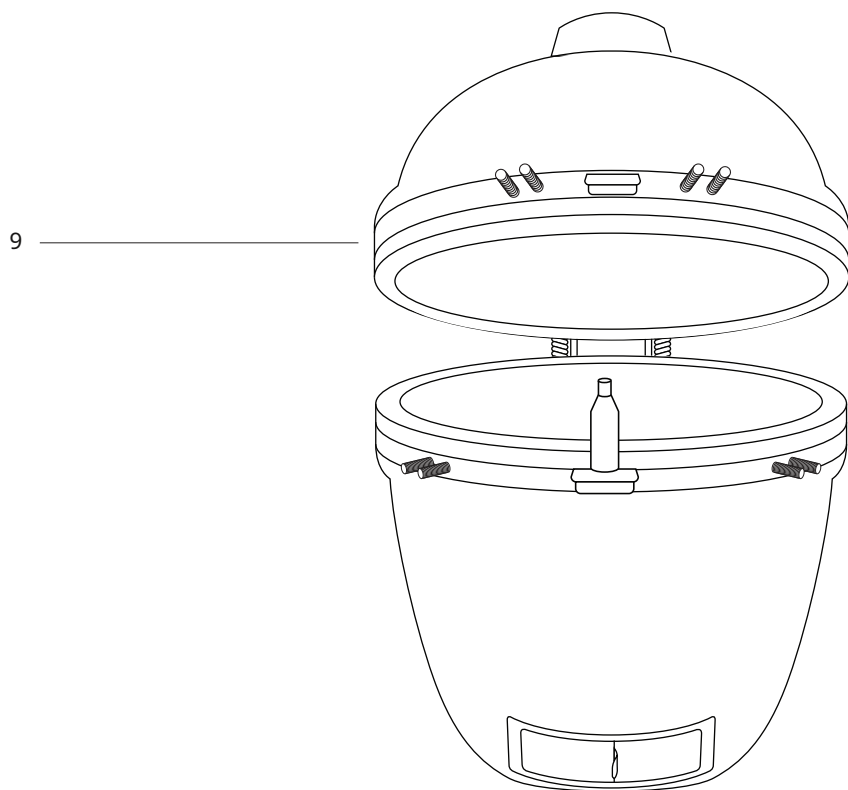
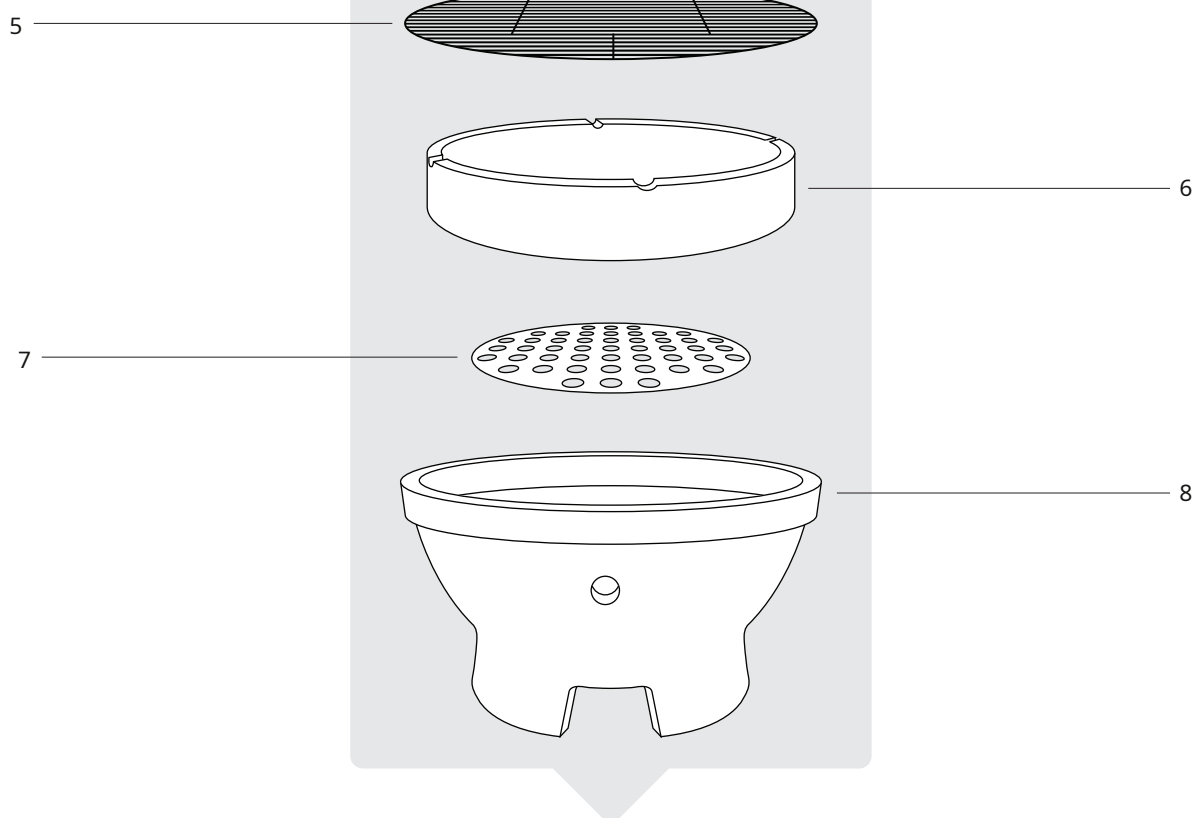


ETAPA 4 -Fije los soportes (1) a los travesaños (4) utilizando los 16 tornillos (A). Asegúrese de que el carrito esté seguro y todos los tornillos estén apretados antes de colocar la parrilla Kamado (9) en él.

PASO 5 -Para colocar la parrilla Kamado (9) en el carrito, primero retire todos los elementos que están dentro de la parrilla para hacer levantar más fácilmente.

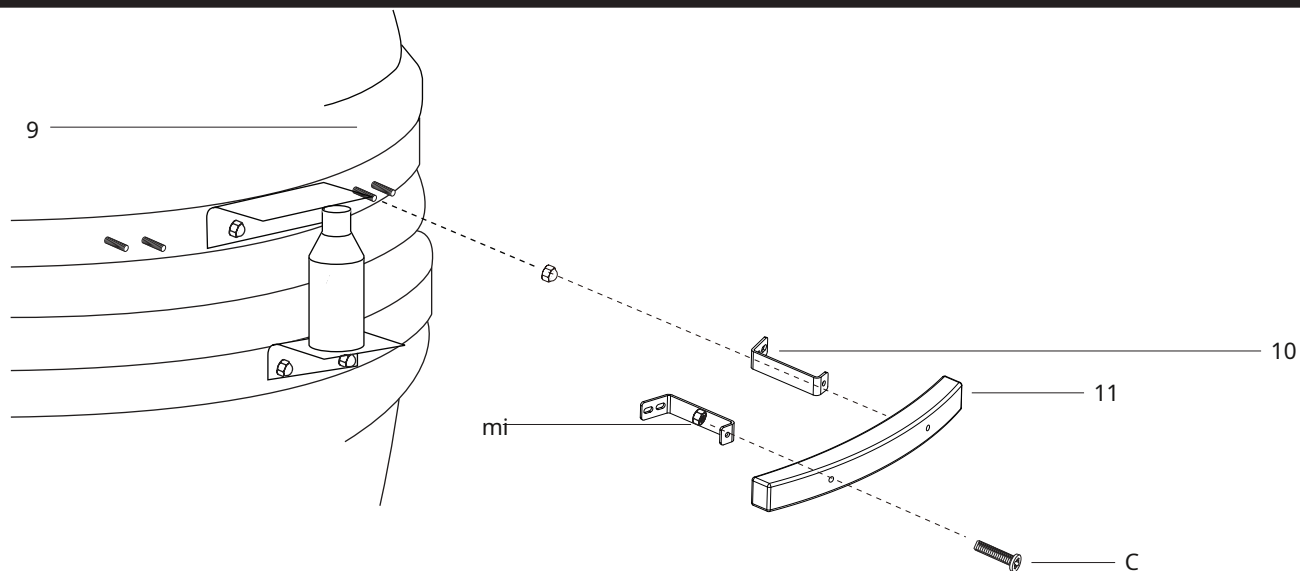
PASO 6 -Utilice un mínimo de dos personas para levantar el Kamado Grill sobre el carrito. Coloque una de sus manos en el ventilación inferior del Kamado y el otro debajo de la parrilla. Levantarlo por la bisagra o las mesas auxiliares podría provocar lesiones y daños al producto.

PASO 7 -Coloque la parrilla Kamado en el carrito con la ventilación inferior orientada hacia el frente del carrito, permitiendo que la ventilación abrir y cerrar sin interrupción.



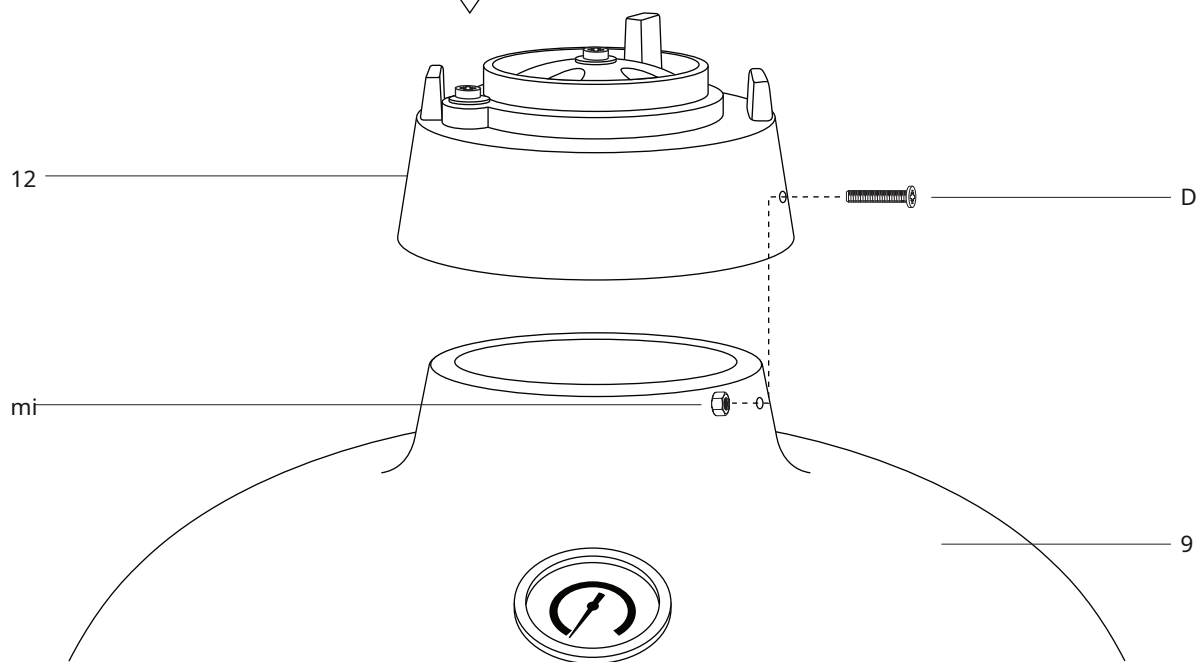
PASO 8 -Cuando la parrilla esté colocada firmemente en el carro, agregue la cámara de combustión (8), la placa de carbón (7), el anillo superior (6) y parrilla de cocción (5) dentro de Kamado Grill como se muestra en el diagrama de montaje.

PASO 9 -Presione hacia abajo las palancas de las ruedas (2) para bloquear las ruedas y garantizar que el Kamado no pueda moverse cuando en uso.

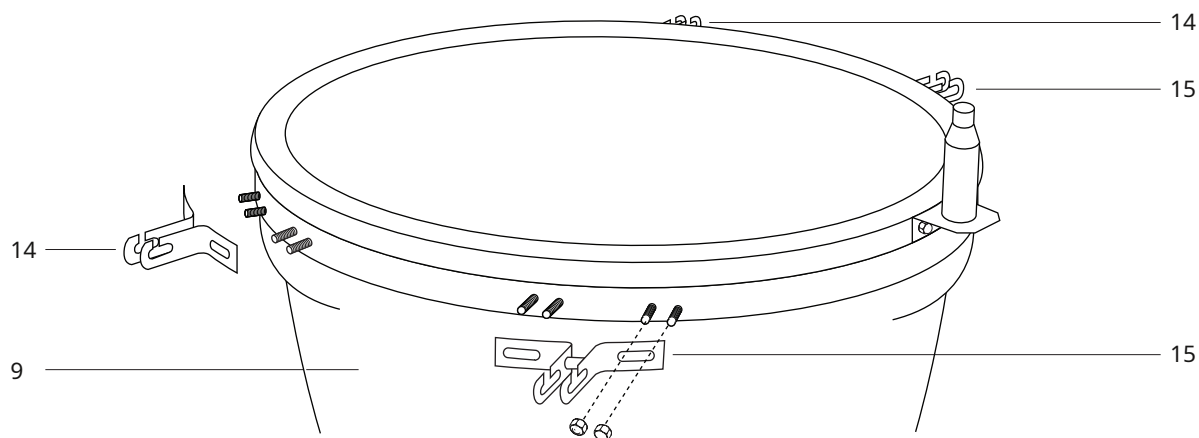


PASO 10 - Para fijar la manija (10) a la tapa de la parrilla Kamado (9), comience colocando 2 soportes de manija (11) usando los 2 pernos y tuercas con cabeza abovedada preinstalados. Fije la manija (11) a los soportes (10) usando 2 pernos (C) y tuercas (E).

Asegúrese de que el perno de ventilación superior esté en el lado izquierdo al ensamblarlo.

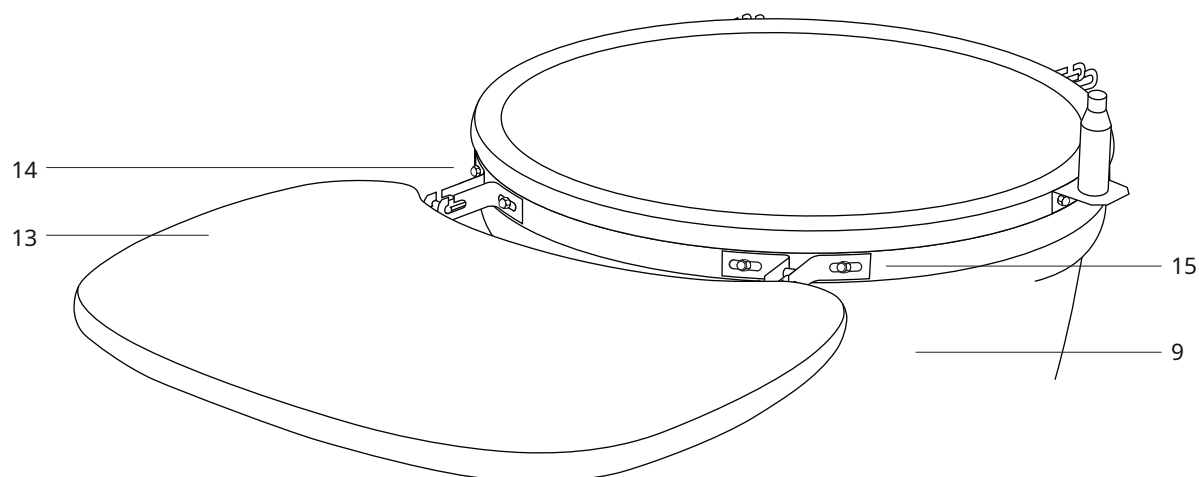


PASO 11 -Para conectar la ventilación superior (12) a la parrilla Kamado (9), colóquela encima y alinee ambos orificios para pernos. Seguro usando 2x pernos (D) y tuercas (E). Asegúrese de que el perno de ventilación superior esté en el lado izquierdo al ensamblarlo.



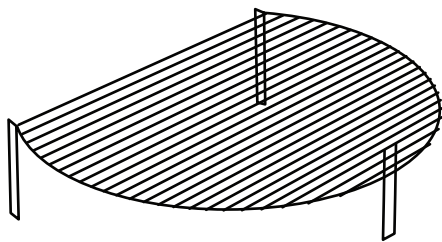
PASO 12 - Fije los 2 soportes de mesa (14) a la parrilla Kamado (9) usando los 4 pernos preinstalados y las tuercas de cabeza abovedada por soporte. Tenga en cuenta la posición que se muestra en el diagrama anterior.

PASO 13 - Fije los 2 soportes de mesa (15) a la parrilla Kamado (9) usando los 4 pernos preinstalados y las tuercas de cabeza abovedada por soporte. Tenga en cuenta la posición que se muestra en el diagrama anterior.



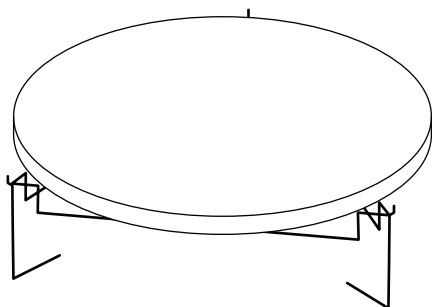
PASO 14 - Inserte las 2 bisagras de la mesa en cada uno de los soportes de la mesa (14 y 15).

Kamado Grill ya está listo para usar, pero asegúrese de haber leído detenidamente las instrucciones de curado antes de usarlo.



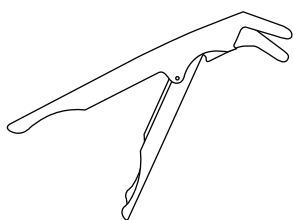
Rejilla de cocción elevada

Parrilla adicional de acero inoxidable para espacio adicional para cocinar.



Piedra para pizza con marco de soporte

Accesorio esencial para cocinar uniformemente pizzas crujientes, panes planos y otras delicias.



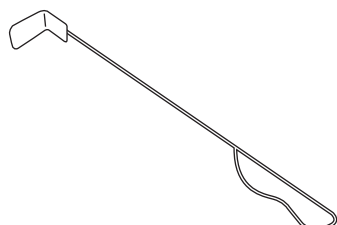
Herramienta de recorte

Le permite levantar la piedra para pizza o las parrillas para cocinar cuando están demasiado calientes para manipularlas.



Cubierta para la lluvia

Cuando el Kamado se haya enfriado y no esté en uso, cúbralo con la funda impermeable Kamado para obtener protección adicional.

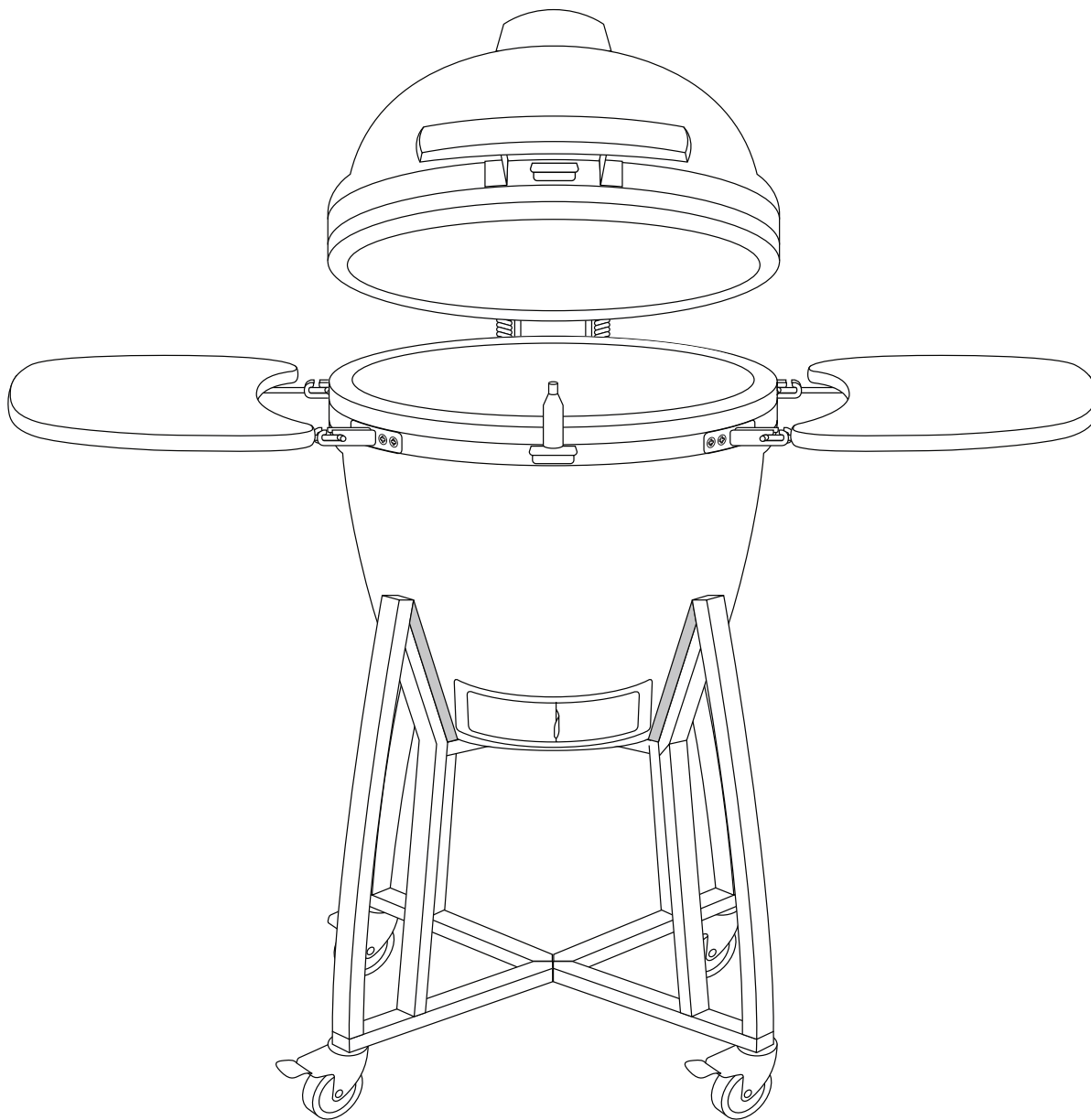


Herramienta de ceniza

Una vez que su Kamado haya quemado todo el combustible y se haya enfriado, utilice esta herramienta para retirar las cenizas del fondo.

Kamado Outdoor Uuni ja BBQ

Käyttöohjeet - Säilytä myöhempää tarvetta varten



Käyttöohjeet - Säilytä myöhempää tarvetta varten

TÄRKEÄ–Poista pakkaus huolellisesti ennen käyttöä, mutta säilytä turvallisuusohjeet. Nämä ohjeet ovat osa tuotetta.

Ota huomioon kaikki näissä ohjeissa luetellut turvallisuusvaroitukset. Lue nämä ohjeet kokonaisuudessaan ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten. Nämä ohjeet tulee säilyttää tuotteen mukana.

Tämä tuote on kotikäyttöön**VAIN** eikä sitä saa käyttää kaupallisiin tai sopimustarkoituksiin.

TIETOJA KAMADOSTASI

4000 vuotta sitten arkeologit ovat löytäneet suuria saviastioita, joiden uskotaan olevan Kamadon keraamisen liesiajan varhaisia inkarnaatioita. Siitä lähtien se on kehittynyt monin tavoin; irrotettava kansi, lisätty vetoluukku lämmönhallinnan parantamiseksi ja siirtyminen puusta puuhiileen ensisijaisena polttoaineena. Japanissa Mushikamado oli pyöreä saviruukku, jossa oli irrotettava kupullinen kansi, joka oli suunniteltu riisin höyryttämiseen. Nimi "Kamado" on itse asiassa japaninkielinen sana "liesi" tai "keittoalue". Amerikkalaiset omaksuivat tämän nimen, ja siitä on nyt tullut yleistermi tälle keraamiselle lieden tyylille.

Kamado-keittimet ovat erittäin monipuolisia. Niitä ei voi käyttää vain grillaamiseen tai savustamiseen, vaan niiden sisällä voi myös paistaa vaivattomasti pizzoja, leipää, piirakoita ja keksejä. Erinomaisten lämmönkesto-ominaisuuksiensa ansiosta korkeat

Lämpötilat ovat ihanteellisia hampurilaisten ja makkaroiden nopeaan kypsennykseen, kun taas matalalla lämmöllä kypsennetään isommat palat pidemmän ajan kuluessa. Mikset kokeilisi lisätä puuhaketta hiilen joukkoon tai kokeilisi yhdistellä eri makuksia puulastuja tehdäkseen lihasta vieläkin maukkaampaa.

VAROITUKSET - VAROITUS!

- **Tämä tuote on tarkoitettu VAIN ULKOKÄYTTÖÖN. ÄLÄ käytä sisätiloissa.**
- **Pidä lapset ja lemmikkieläimet AINA turvallisella etäisyydellä uunista käytön aikana.**
- **ÄLÄ KOSKAAN jätä palavaa tulta ilman valvontaa.**
- **Häkämyrkytyksen VAARA – ÄLÄ KOSKAAN syytä tätä tuotetta tai anna sen kytetä tai jäähtyä suljetussa tilassa.**
- **ÄLÄ käytä tätä tuotetta teltassa, asuntovaunussa, autossa, kellarissa, parvella tai veneessä.**
- **ÄLÄ käytä minkään markiisin, päivänvarjon tai huvimajan alla.**
- **TULIPALON VAARA – Kuumia hiillosta voi vapautua käytön aikana.**
- **VAROITUS – ÄLÄ käytä bensiiniä, lakkabensiiniä, sytytinnestettä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja sytytykseen tai uudelleensytytykseen. Käytä vain EN1860-3:n mukaisia sytyttimiä.**
- **On erittäin suositeltavaa, että käytät Kamadossa hiilenpalaa. Se palaa pidempään ja tuottaa vähemmän tuhkaa, mikä voi rajoittaa ilmastusta.**
- **ÄLÄ käytä tässä tuotteessa hiiltä.**
- **TÄRKEÄÄ:** Kun avaat kannen korkeissa lämpötiloissa, on tärkeää nostaa kantta vain hieman, jotta ilma pääsee sisään hitaasti ja turvallisesti. Näin vältetään vammoja aiheuttava takaveto tai leikkaukset.
- **Noudata AINA tämän käyttöohjeen sivulla 4 annettuja RUOKAN VALMISTUSOHJEITA.**
- **ÄLÄ käytä Kamadoa terassilla tai muilla syttyvillä pinnoilla, kuten kuivalla ruoholla, puulastuilla, lehdillä tai koristeellisella kuorella.**
- **Varmista, että Kamado on vähintään 2 metrin päässä syttyvistä esineistä.**
- **ÄLÄ käytä tätä Kamadoa uunina.**
- **HUOMIO:** Tämä tuote kuumenee erittäin kuumaksi, **ÄLÄ siirrä sitä käytön aikana.**
- **KÄYTÄ AINA lämmönkestäviä käsiineitä käsitellessäsi kuumia keramiikkaa tai keittopintoja.**
- **Anna laitteen jäähtyä täysin ennen siirtämistä tai varastointia.**
- **Tarkista aina ennen käyttöä, ettei laite ole väsynyt ja vaurioitunut, ja vaihda tarvittaessa.**

KAMADOON PARETAAN

- Takan sytyttämiseksi rullaa sanomalehti, jossa on sytytinkuutiot tai kiinteät tulisytyttimet Kamadon pohjassa olevaan hiililevyyn (7). Laita sitten 2 tai 3 kourallista puuhiiltä sanomalehden päälle.
- **ÄLÄ** käytä sytytykseen tai uudelleensytytykseen bensiiniä, lakkabensiiniä, sytytinnestettä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja.
- Avaa alempi tuuletusaukko ja sytytä uusi paperi pitkäkärkisellä sytyttimellä tai turvatikuilla.
- **ÄLÄ** ylikuormita yksikköä polttoaineella – jos tuli on liian voimakas, se voi vahingoittaa Kamadoa.
- Anna olla, kunnes kaikki polttoaine on käytetty ja sammunut.
- Jos ensimmäiset palovammat ovat liian korkeat, se voi vahingoittaa huopatiivistetiivistettä ennen kuin se on ehtinyt kypsyä kunnolla.
- Tarkista ensimmäisen käytön jälkeen kaikkien kiinnikkeiden kireys. Kannen pohjaan yhdistävä metallinauha laajenee lämmöstä ja se voi löystyä. On suositeltavaa tarkistaa ja tarvittaessa kiristää nauha avaimella.
- Voit nyt käyttää Kamadoa normaalisti.

SAMMUTUS

- Yksikön sammuttaminen – lopeta polttoaineen lisääminen ja sulje kaikki tuuletusaukot ja kansi, jotta tuli voi sammua luonnollisesti.
- **ÄLÄ** käytä vettä hiilen sammuttamiseen, koska se voi vahingoittaa keraamista Kamadoa.

SÄILYTYS

- Kun Kamado ei ole käytössä ja sitä säilytetään ulkona, peitä täysin jäähtynyt se sopivalla sadesuojalla.
- Kromattu grilli on **EI**astianpesukoneen kestävä; käytä mietoa pesuainetta lämpimän veden kanssa.
- Kun käytät Kamadoa, paina molemmat lukituspyörät alas estääksesi yksikön liikkumisen käytön aikana.
- Suosittelemme, että Kamado säilytetään peitteen alla autotallissa tai aitassa talven yli täydellisen suojan takaamiseksi.

PUHDISTUS

- Kamado on itsepuhdistuva. Kuumenna se 260 °C:seen 30 minuutiksi, niin se polttaa pois kaiken ruoan ja roskat.
- **ÄLÄ**käytä vettä tai mitä tahansa muuta puhdistusainetta Kamadon sisäpuolen puhdistamiseen. Seinät ovat huokoisia ja imevät kaikki käytetyt nesteet, mikä saattaa aiheuttaa Kamadon halkeilun. Jos nokea tulee liikaa, käytä teräsharjaa tai tuhkatyökälyä (ei sisälly toimitukseen) hiilen jäänteiden poistamiseen ennen seuraavaa käyttöä.
- Käytä ritilöiden ja ritilöiden puhdistamiseen hankaamatonta puhdistusainetta, kun laite on täysin jäähtynyt.
- Puhdista ulkopinta odottamalla, että Kamado jäähtyy, ja käytä kosteaa liinaa miedolla pesuaineella.

HUOLTO

- Kiristä nauhat ja öljyä sarana 2 kertaa vuodessa tai useammin tarvittaessa.

VALAISITUS-, KÄYTTÖ- JA HOITOTIEDOT

- Varmista, että Kamado on sijoitettu pysyvälle, tasaiselle, tasaiselle, lämmönkestävälle ja palamattomalle pinnalle etäällä syttyvistä esineistä.
- Varmista, että Kamadolla on vähintään 2 metrin etäisyys yläpuolella ja vähintään 2 metrin etäisyys muista ympäröivistä esineistä.
- Takan syyttämiseen käärittynäsanomalehti, jossa on syytyskuutiot tai kiinteät tulisyyttimet hiililevyllä (7) Kamadon juurella. Laita sitten 2 tai 3 kourallista puuhiiltä sanomalehden päälle.
- **ÄLÄ**käytä syytykseen tai uudelleensyytykseen bensiiniä, lakkabensiiniä, sytytinnestettä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja.
- Avaa alempi tuuletusaukko ja sytytä uusi paperi pitkäkärkisellä syyttimellä tai tikkuja. Kun se on tarttunut kiinni, jätä pohjaventtiili ja kansi auki noin 10 minuutiksi, jotta muodostuu pieni kuumahiillos.
- Anna hiilen lämmitä ja pitää kuumana vähintään 30 minuuttia ennen ensimmäistä kypsennystä kamadolla. **ÄLÄ**kypsennä ennen kuin polttoaineessa on tuhkerkerros.
- On suositeltavaa, että et polta tai käännä hiiltä, kun ne ovat syttyneet. Näin hiilet palavat tasaisemmin ja tehokkaammin.
- Kerran syttynyt **VAIN**käytä lämmönkestäviä käsineitä käsitellessäsi kuumia keramiikkaa tai keittopintoja.
- Katso alta lämpötilasta ja kestosta riippuvat kypsennysohjeet.

MATALA LÄMPÖTILA KYSENNYSOPAS

- Sytytä hiilipala yllä olevien ohjeiden mukaisesti. **ÄLÄ**siirrä tai polta hiiltä, kun ne on sytytetty.
- Avaa pohjaventtiili kokonaan ja jätä kansi auki noin 10 minuutiksi, jolloin muodostuu pieni kuumahiillos.
- Tarkkaile Kamadoa, kunnes se on noussut haluttuun lämpötilaan. Katso sivulta 4 lämpötilan kypsennysopas.
- Sulje pohjaventtiili kokonaan säilyttääksesi lämpötilan.
- Olet nyt valmis käyttämään Kamadoa ruoanlaittoon.
- **TÄRKEÄ:**Kun avaat kannen korkeissa lämpötiloissa, on tärkeää nostaa kantta vain hieman, jotta ilma pääsee sisään hitaasti ja turvallisesti, jotta vältytään vammoja aiheuttavilta takavedoilta tai leimahduksilta.
- **AINA**seuraa **TIETOA RUOKIEN RUOKKAASTA** mainittu tämän käyttöohjeen sivulla 4.
- **AINA**käytä lämmönkestäviä käsineitä käsitellessäsi kuumia keramiikkaa tai keittopintoja.

TUPANKIN OPAS

- Noudata yllä olevia ohjeita aivan kuin aloittaisit hitaan kypsennyksen.
- Tarkkaile Kamadoa, kunnes se on noussut haluttuun lämpötilaan. Katso sivulta 4 lämpötilan kypsennysopas.
- Jätä alempi tuuletusaukko hieman auki.
- Sulje ylempi tuuletusaukko ja jatka lämpötilan tarkistamista vielä muutaman minuutin ajan.
- Ripottele puulastuja ympyrässä kuumen hiilen päälle käyttämällä lämmönkestäviä käsineitä.
- Olet nyt valmis käyttämään Kamadoa polttamiseen.
- **KÄRKI:**Liota haketta tai keittolautaa vedessä 15 minuutiksi tupakointiprosessin pidentämiseksi.
- **TÄRKEÄ:**Kun avaat kannen korkeissa lämpötiloissa, on tärkeää nostaa kantta vain hieman, jotta ilma pääsee sisään hitaasti ja turvallisesti, jotta vältytään vammoja aiheuttavilta takavedoilta tai leimahduksilta.
- **AINA**seuraa **TIETOA RUOKIEN RUOKKAASTA** mainittu tämän käyttöohjeen sivulla 4.
- **AINA**käytä lämmönkestäviä käsineitä käsitellessäsi kuumia keramiikkaa tai keittopintoja.

Hoito- ja käyttöohjeet

KORKEAN LÄMPÖTILAN KYSENNYSOPAS

- Sytytä hiilipala sivun 3 ohjeiden mukaan.
- Sulje kansi ja avaa ylä- ja alailmaaukot kokonaan.
- Tarkkaile Kamadoa, kunnes se on noussut haluttuun lämpötilaan. Katso sivulta 4 lämpötilan kypsennysopas.
- Sulje ylempi tuuletusaukko puoliväliin ja jatka lämpötilan tarkistamista vielä muutaman minuutin ajan.
- Olet nyt valmis käyttämään Kamadoa ruoanlaittoon.
- **TÄRKEÄ:**Kun avaat kannen korkeissa lämpötiloissa, on välttämätöntä nostaa kantta vain hieman, jotta ilma pääsee sisään astu sisään hitaasti ja turvallisesti, estäen vamman aiheuttavan takaisinvedon tai leikkaukset.
- **AINA**seuraa**TIETOA RUOKIEN RUOKKAASTA**mainittu tämän käyttöohjeen sivulla 4.
- **AINA**käytä lämmönkestäviä käsineitä käsitellessäsi kuumia keramiikkaa tai keittopintoja.

TIETOA RUOKIEN RUOKKAASTA

- **ÄLÄ**keitä, kunnes polttoaineessa on tuhkerkerros.
- Lue ja noudata näitä ohjeita, kun valmistat Kamadolla.
- Pese kätesi aina ennen kypsennettävän lihan käsittelyä ja sen jälkeen sekä ennen ruokailua.
- Pidä raaka liha aina poissa kypsennetyn lihan ja muiden elintarvikkeiden läheltä.
- Varmista ennen ruoanlaittoa, että grillin pinnat ja työkalut ovat puhtaat ja niissä ei ole vanhoja ruokajäämiä.
- **ÄLÄ**käytä samoja astioita kypsennettyjen ja kypsennettävien ruokien käsittelyyn.
- Varmista, että kaikki liha on kypsennetty kunnolla ennen syömistä.
- **VAROITUS**–raa'an tai kypsennetyn lihan syöminen voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen (esim. bakteerikannat, kuten E. coli).
- Vähentääksesi riskiä, että liha leikkaa auki, jotta se kypsyy kokonaan.
- **VAROITUS**–jos liha on kypsennetty riittävästi, lihamehujen tulee olla kirkkaita eikä niissä saa olla jälkiä vaaleanpunaisesta/punaisesta mehusta tai lihan väristä.
- Isompien lihapalojen ja täytteiden esikypsäntäminen on suositeltavaa ennen lopullista kypsennystä grillissä.
- Puhdista aina grillin kypsennyspinnat ja ruokailuvälineet Kamadossa kypsennyksen jälkeen.

TANKKAUS

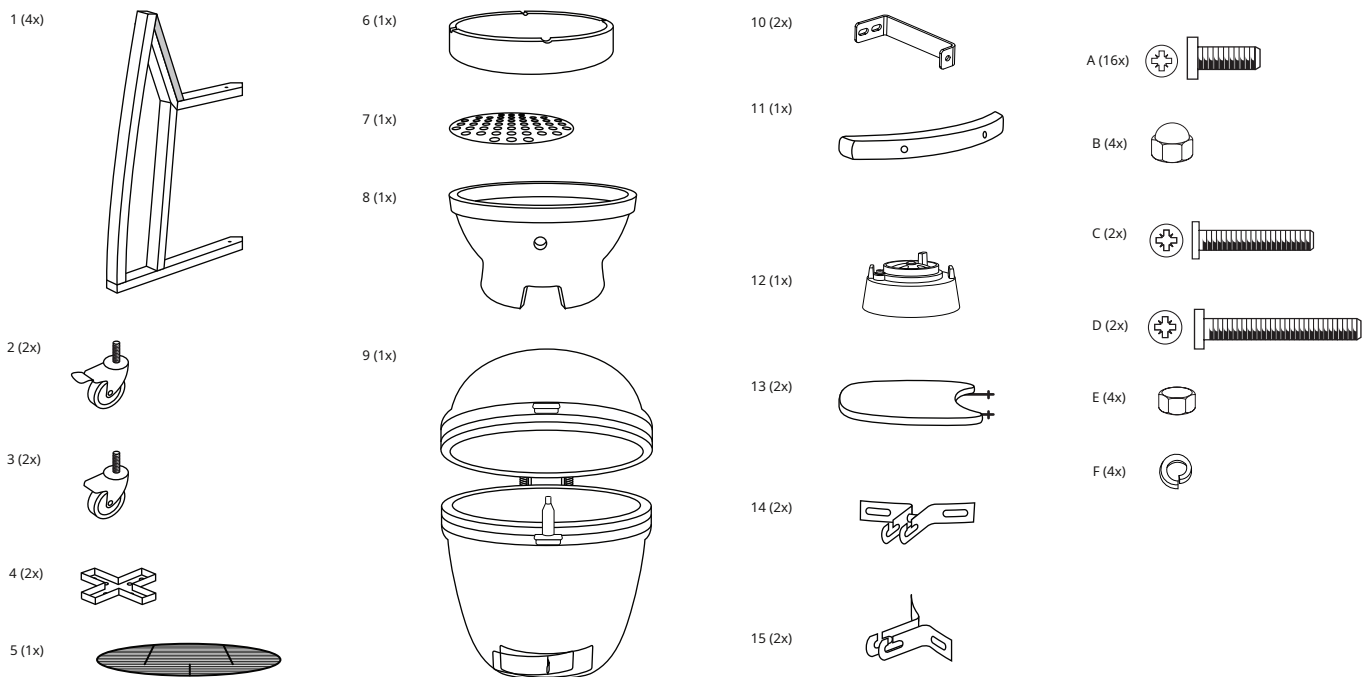
- Tuuletusaukot suljettuina Kamado pysyy korkeassa lämpötilassa useita tunteja. Jos tarvitset pidempää kypsennysaikaa (esim. kun paistat koko nipun tai kun savustetaan hitaasti), voi olla tarpeen lisätä hiiltä. Lisää vain vähän hiiltä ja jatka kuten edellä.

KYSENNYSLÄMPÖTILA-OPAS

Hidas kypsennys / savu (110 °C - 135 °C)		Yläilmanvaihto	Pohja tuuletusaukko
Naudanrinta	2 tuntia per kilo.		
Nyhtöpossu	2 tuntia per kilo.		
Koko kana	3-4 h.		
Kylkiluut	3-5 tuntia		
Paistit	9+ tuntia		
Grilli/paisti (160 °C - 180 °C)		Yläilmanvaihto	Pohja tuuletusaukko
Kalastaa	15-20 min.		
Porsaan sisäfilee	15-30 min.		
Kananpalat	30-45 min.		
Koko kana	1-1,5 tuntia		
Lampaan jalka	3-4 tuntia		
Turkki	2-4 tuntia		
Kinkku	2-5 tuntia		
Paista (260 °C - 370 °C)		Yläilmanvaihto	Pohja tuuletusaukko
Pihvi	5-8 min.		
Porsaan kyljykset	6-10 min.		
Hampurilaiset	6-10 min.		
Makkarat	6-10 min.		

Avata Suljettu

Osaluettelo



Lue ohjeet huolellisesti ennen kokoamista. Tarkista kaikki osat osaluettelosta.

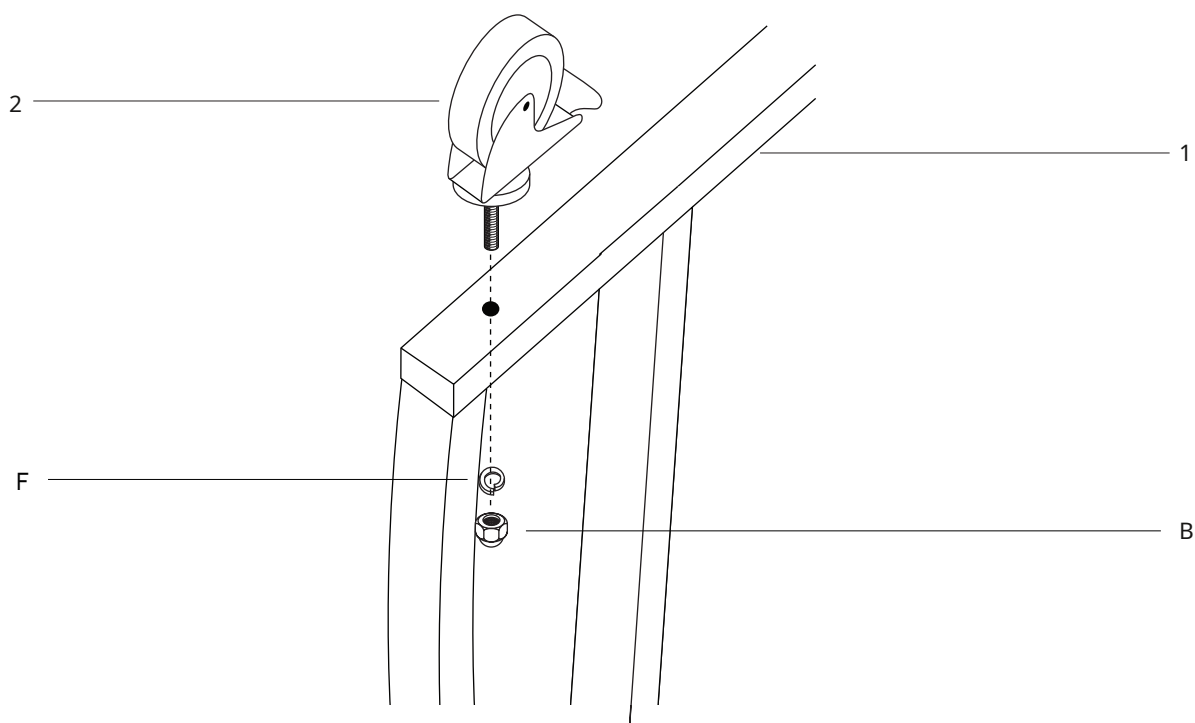
Suorita kokoaminen pehmeälle alustalle, jotta maali ei naarmuunnu. Säilytä nämä tiedot myöhempää tarvetta varten.

Kokoamisen helpottamiseksi kiristä pultit vain löysästi ja kiristä sitten kokonaan, kun asennus on valmis.

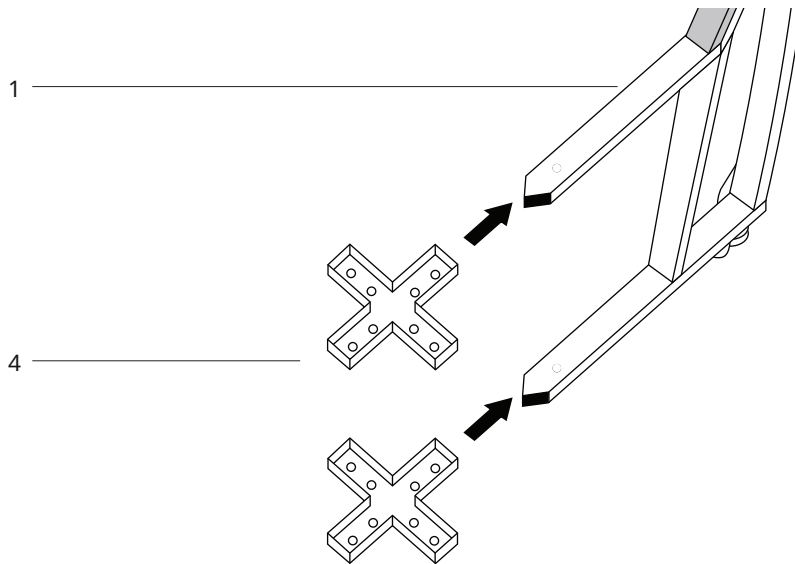
VAROITUS - ÄLÄ kiristä pultit liikaa; kiristä vain kohtuullisella paineella, jotta Kamado Grillin pultit tai komponentit eivät vaurioidu.

Kokoamisohjeet

TÄRKEÄ -Poista kaikki pakkaukset ennen käyttöä, mutta säilytä turvallisuusohjeet ja säilytä ne tämän tuotteen kanssa. Varmista, että kansi on suljettu ennen kokoamista.

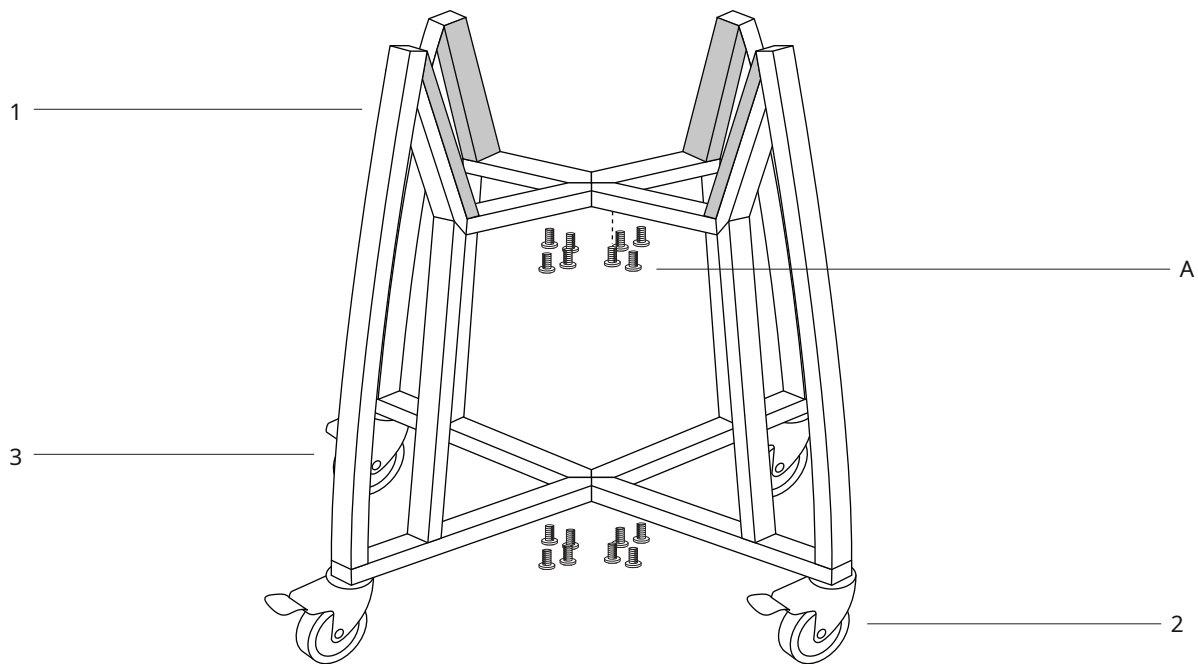


VAIHE 1 -Kiinnitä neljä esikierteitettyä pyörää (2 & 3) kuhunkin neljästä kannakkeesta (1) työntämällä niitä reiän läpi. Kiinnitä jokainen pyörä 1x mutterilla (B) säädettävällä avaimella.



VAIHE 2 -Kokoaksesi kärryn työnnä kaksi poikkikappaletta (4) yhteen neljästä kannakkeesta (1) sekä ylhäältä että pohjalta.

VAIHE 3 -Jatka poikkikappaleiden (4) asettamista kolmeen muuhun kiinnikkeeseen (1).



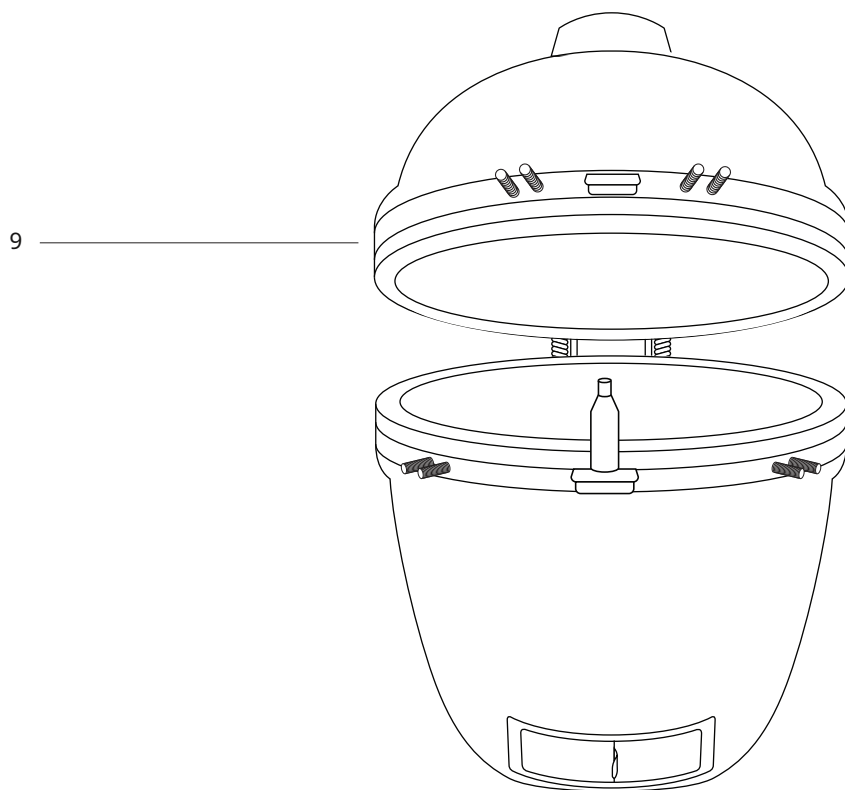
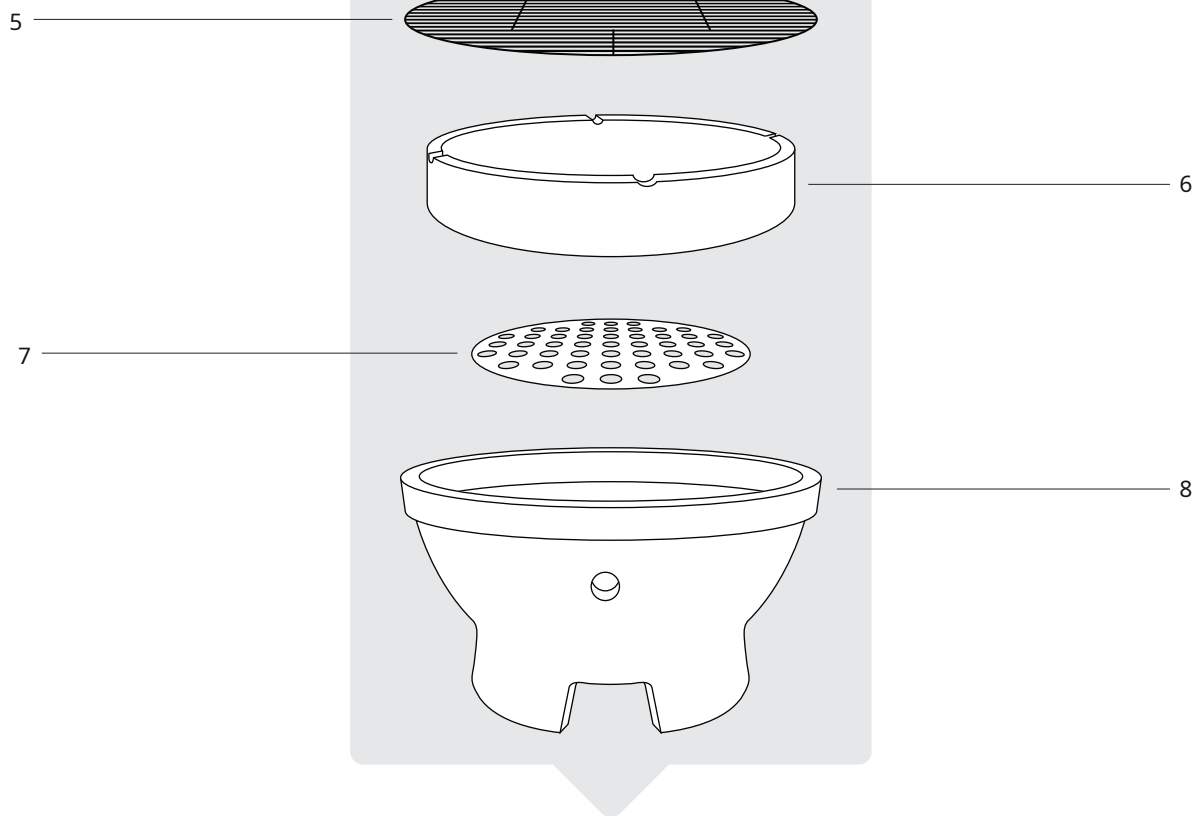
VAIHE 4 -Kiinnitä kannattimet (1) poikkikappaleisiin (4) käyttämällä 16x ruuveja (A). Varmista, että kärry on turvallinen ja kaikki ruuvit on kiristetty ennen kuin asetat Kamado Grillin (9) siihen.

VAIHE 5 -Aseta Kamado Grill (9) kärryyn poistamalla ensin kaikki grillin sisällä olevat esineet.

nostaminen helpompaa.

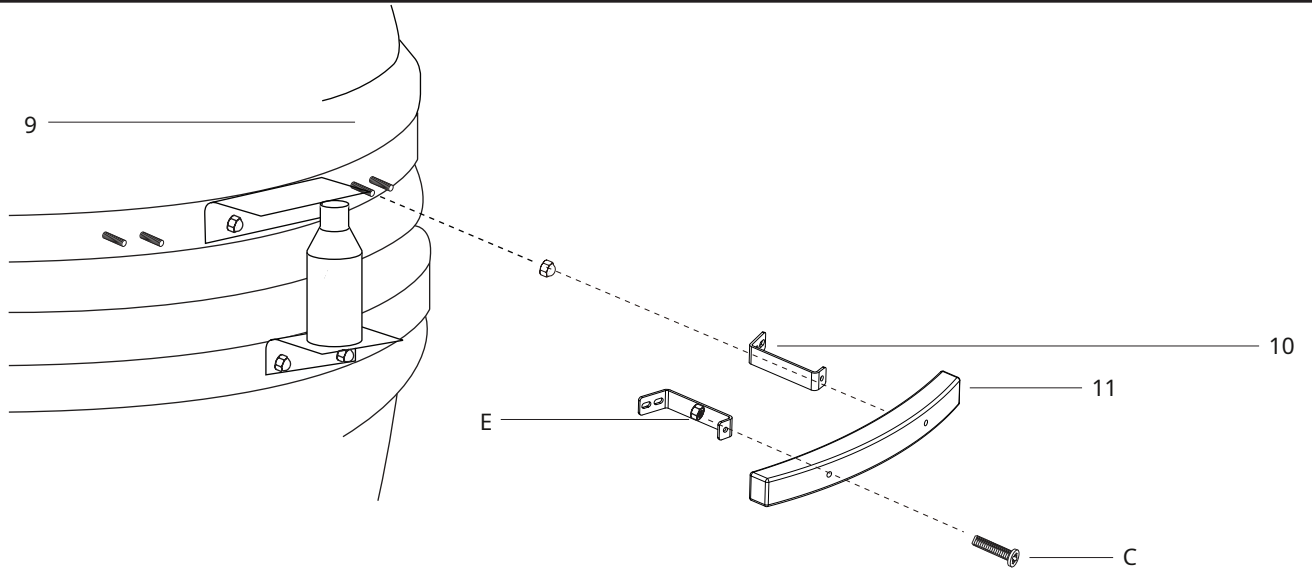
VAIHE 6 -Käytä vähintään kahta henkilöä nostaessasi Kamado Grilliä kärryyn. Aseta yksi käsistäsi Kamadon alareuna ja toinen grillin alla. Nostaminen saranoista tai sivupöydistä voi johtaa loukkaantumiseen ja tuotteen vaurioitumiseen.

VAIHE 7 -Aseta Kamado Grill kärryyn siten, että pohjaaukko osoittaa kärryn etuosaan, jolloin tuuletusaukko avata ja sulkea ilman keskeytyksiä.



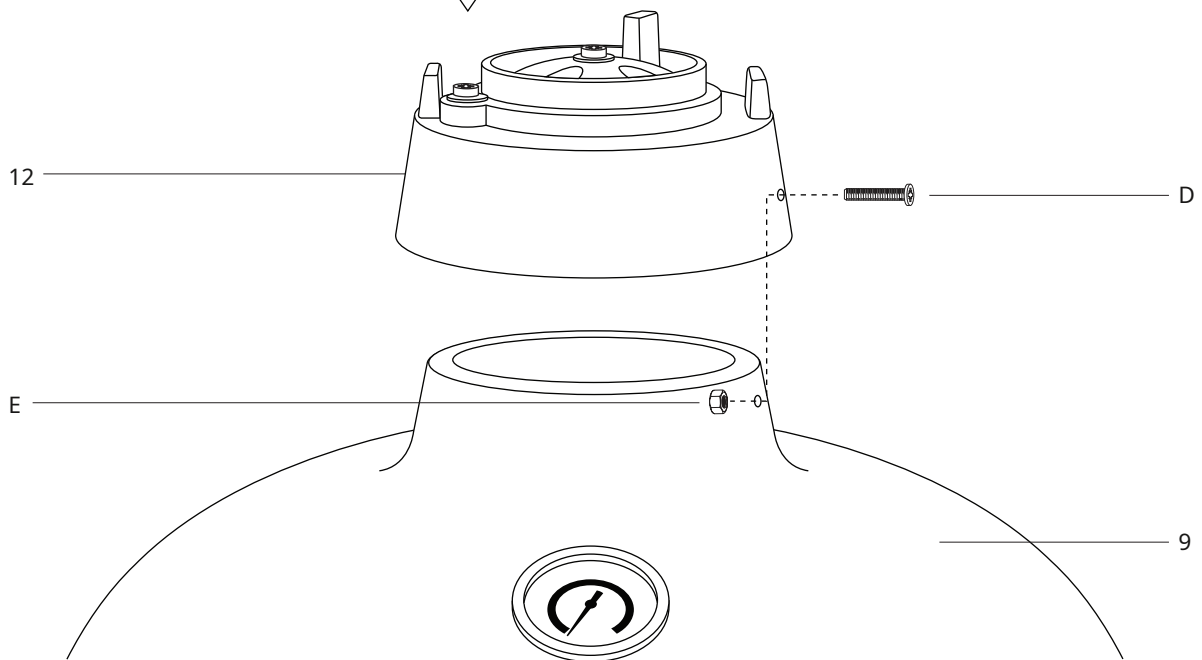
VAIHE 8 -Kun grilli on kunnolla paikallaan kärryssä, lisää tulipesä (8), hiililevy (7), ylärengas (6) ja kypsennysgrilli (5) Kamado Grillin sisällä kokoonpanokaavion mukaisesti.

VAIHE 9 -Paina pyörän vipuja (2) alas lukitaksesi pyörien pyörät varmistaaksesi, että Kamado ei pääse liikkumaan, kun käytössä.

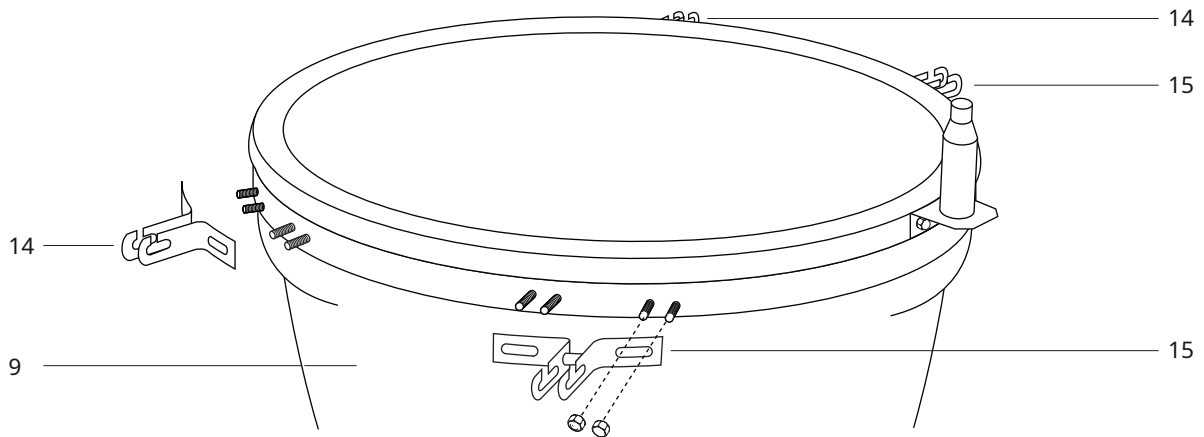


VAIHE 10 - Kiinnitä kahva (10) KamadoGrillin lidofiin (9) ensin kiinnittämällä 2x kahvan kiinnikettä (11) käyttämällä 2x valmiiksi kiinnitettyjä pultteja ja kupupäisiä muttereita. Kiinnitä kahva (11) kannakkeisiin (10) 2x pulteilla (C) ja muttereilla (E).

Varmista, että ylempi tuuletuspultti on vasemmalla puolella, kun kokoat sitä.

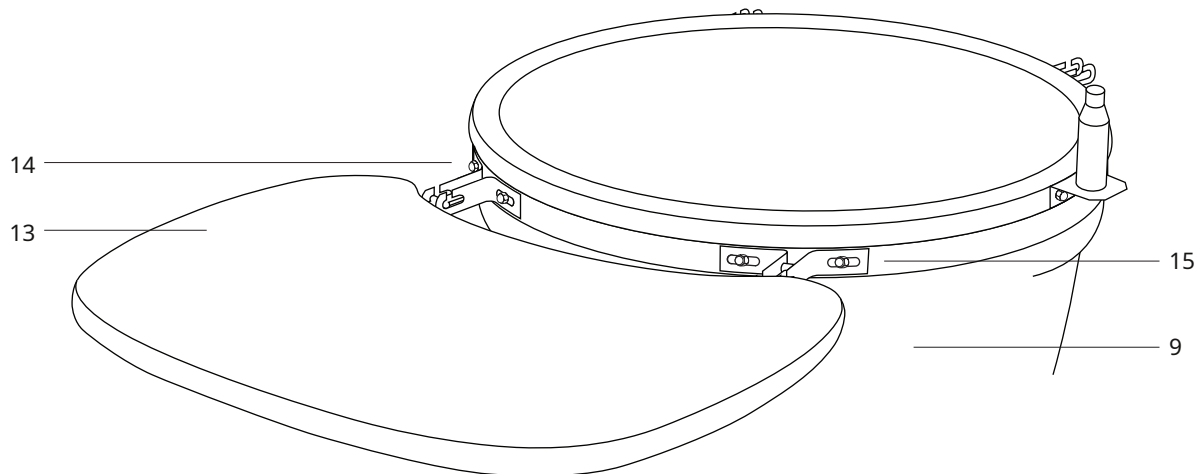


VAIHE 11 -Kiinnitä ylempi tuuletusaukko (12) Kamado Grilliin (9) asettamalla se päälle ja kohdistamalla molemmat pultinreiät. Turvallinen käyttämällä 2x pultteja (D) ja muttereita (E). Varmista, että ylempi tuuletuspultti on vasemmalla puolella, kun kokoat sitä.



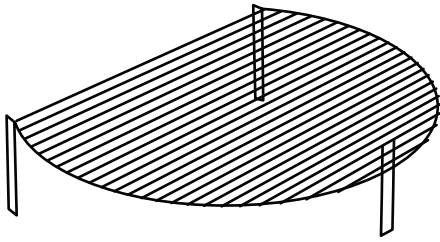
VAIHE 12 - Kiinnitä 2x pöytäkiinnike (14) Kamado Grilliin (9) käyttämällä 4x valmiiksi kiinnitettyjä pultteja ja kupupäisiä muttereita kiinnikettä kohti. Huomaa yllä olevassa kaaviossa näkyvä sijainti

VAIHE 13 - Kiinnitä 2x pöytäkiinnike (15) Kamado Grilliin (9) käyttämällä 4x valmiiksi kiinnitettyjä pultteja ja kupupäisiä muttereita kiinnikettä kohti. Huomaa yllä olevassa kaaviossa näkyvä sijainti.



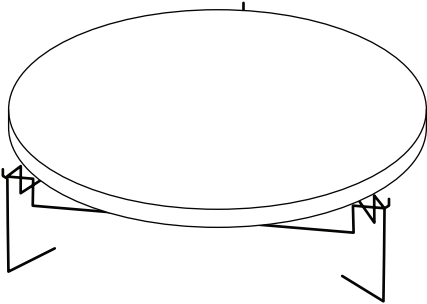
VAIHE 14 -Aseta 2x pöydän sarana kuhunkin pöytäkiinnikkeeseen (14 ja 15).

Kamado Grill on nyt käyttövalmis, mutta varmista, että olet lukenut kovettumisohteet huolellisesti ennen käyttöä.



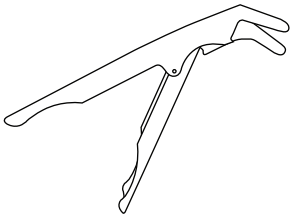
Korotettu keittorilä

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu lisägrilli lisää ruoanlaittotilaa.



Pizza Stone tukikehyksellä

Olennainen lisävaruste rapeiden pizzojen, litteän leivän ja muiden herkkujen tasaiseen kypsentämiseen.



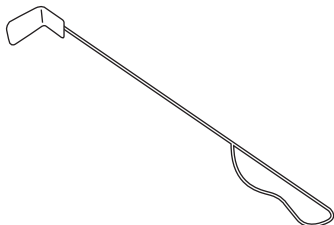
Leiketyökalu

Voit nostaa pizzakiveä tai grillit, kun ne ovat liian kuumia käsitellä.



Sadesuoja

Kun Kamado on jäähtynyt eikä ole käytössä, peitä se Kamado-sadesuojalla lisäsuojan saamiseksi.

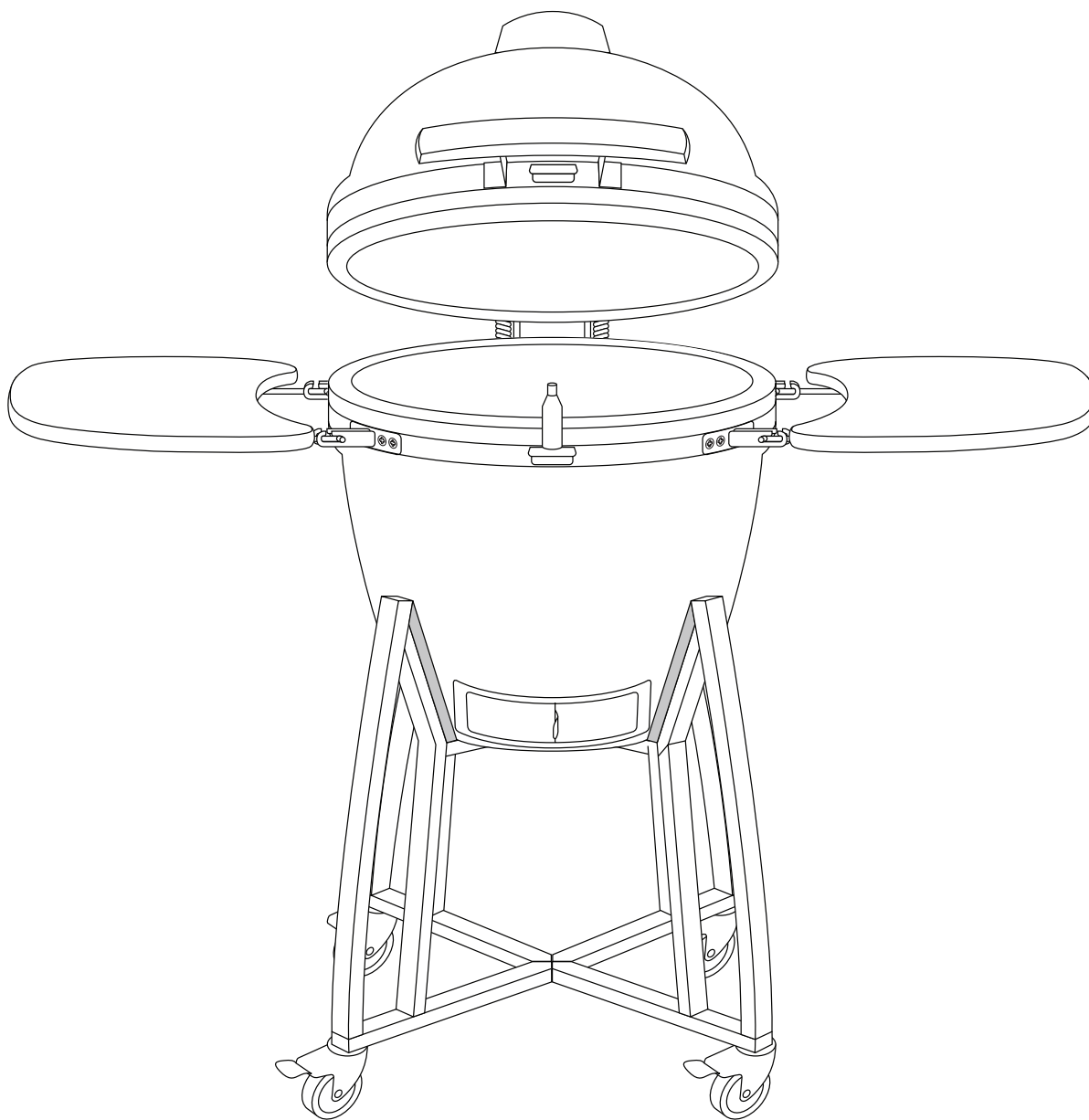


Tuhketyökalu

Kun Kamado on polttanut kaiken polttoaineensa ja jäähtynyt, käytä tätä työkalua tuhkan poistamiseen pohjasta.

Four extérieur et barbecue Kamado

Instructions d'utilisation - Veuillez conserver pour référence future



Instructions d'utilisation - Veuillez conserver pour référence future

IMPORTANT - Retirez soigneusement tout emballage avant utilisation, mais conservez les consignes de sécurité. Ces instructions font partie du produit.

Veillez prendre note de tous les avertissements de sécurité répertoriés dans ces instructions.

Veillez lire ces instructions dans leur intégralité et les conserver pour référence future. Ces instructions doivent être conservées avec le produit.

Ce produit est destiné à un usage domestique **SEULEMENT** et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ou contractuelles.

À PROPOS DE VOTRE KAMADO

Il y a 4 000 ans, les archéologues ont découvert de grands récipients en argile qui seraient les premières incarnations de la cuisinière en céramique Kamado. Depuis lors, il a évolué de plusieurs manières ; couvercle amovible, porte de tirage supplémentaire pour un meilleur contrôle de la chaleur et le passage du bois au charbon de bois comme combustible principal. Au Japon, le Mushikamado était un pot rond en argile doté d'un couvercle en forme de dôme amovible conçu pour cuire le riz à la vapeur. Le nom « Kamado » est en fait le mot japonais signifiant « cuisinière » ou « cuisinière ». Ce nom a été adopté par les Américains et est désormais devenu un terme générique pour ce style de cuisinière en céramique.

Les cuisinières Kamado sont extrêmement polyvalentes. Non seulement ils peuvent être utilisés pour griller ou fumer, mais ils peuvent également cuire des pizzas, du pain, des tartes et des biscuits sans effort. En raison de leurs excellentes propriétés de rétention de chaleur,

les températures sont idéales pour la cuisson rapide des hamburgers et des saucisses, tandis que les températures basses permettent de cuire des morceaux plus gros sur une période plus longue. Pourquoi ne pas essayer d'ajouter des copeaux de bois au charbon de bois ou essayer de combiner des copeaux de bois de différentes saveurs pour rendre vos viandes encore plus savoureuses.

AVERTISSEMENTS – ATTENTION !

- **Ce produit est destiné UNIQUEMENT À UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR. NE PAS utiliser à l'intérieur.**
- **Gardez TOUJOURS les enfants et les animaux domestiques à une distance sécuritaire du four lorsqu'il est utilisé.**
- **NE JAMAIS laisser un feu brûlant sans surveillance.**
- **DANGER d'intoxication au monoxyde de carbone – N'allumez JAMAIS ce produit et ne le laissez pas couvrir ou refroidir dans des espaces confinés.**
- **NE PAS utiliser ce produit dans une tente, une caravane, une voiture, une cave, un loft ou un bateau.**
- **NE PAS utiliser sous des auvents, parasols ou tonnelles.**
- **RISQUE D'INCENDIE** – Des braises chaudes peuvent émettre pendant l'utilisation.
- **ATTENTION** - N'utilisez PAS d'essence, de white spirit, d'essence à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour l'éclairage ou le rallumage. Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN1860-3.
- **Il est fortement recommandé d'utiliser du charbon de bois en morceaux dans votre Kamado. Il brûle plus longtemps et produit moins de cendres, ce qui peut restreindre le flux d'air.**
- **N'utilisez PAS de charbon dans ce produit.**
- **IMPORTANT** : lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de soulever le couvercle légèrement, permettant à l'air d'entrer lentement et en toute sécurité, évitant ainsi tout refoulement ou poussée pouvant causer des blessures.
- **Suivez TOUJOURS les INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS indiquées à la page 4 de ce manuel d'instructions.**
- **NE PAS utiliser le Kamado sur une terrasse ou sur toute autre surface inflammable telle que de l'herbe sèche, des copeaux de bois, des feuilles ou de l'écorce décorative.**
- **Assurez-vous que le Kamado est placé à au moins 2 mètres des objets inflammables.**
- **NE PAS utiliser ce Kamado comme fournaise.**
- **ATTENTION** : Ce produit deviendra très chaud, **NE le déplacez PAS pendant son fonctionnement.**
- **UTILISEZ TOUJOURS des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des céramiques ou des surfaces de cuisson chaudes.**
- **Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.**
- **Inspectez toujours l'appareil avant utilisation pour déceler toute fatigue ou tout dommage et remplacez-le si nécessaire.**

GUÉRIR LE KAMADO

- Pour allumer un feu, enroulez du papier journal avec des cubes plus légers ou des allume-feu solides sur la plaque à charbon (7) située à la base du Kamado. Placez ensuite 2 ou 3 poignées de charbon de bois en morceaux sur le dessus du journal.
- **NE PAS** utiliser de l'essence, du white spirit, de l'essence à briquet, de l'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour l'éclairage ou le rallumage.
- Ouvrez l'évent inférieur et allumez le journal à l'aide d'un briquet à long nez ou d'allumettes de sécurité.
- **NE PAS** surcharger l'appareil avec du carburant – si le feu est trop intense, cela pourrait endommager le Kamado.
- Laissez jusqu'à ce que tout le carburant soit utilisé et éteint.
- Si les premières brûlures sont trop fortes, cela pourrait endommager le joint d'étanchéité en feutre avant qu'il n'ait eu le temps de mûrir correctement.
- Après la première utilisation, vérifiez le serrage de toutes les fixations. La bande métallique reliant votre couvercle à la base se dilatera à cause de la chaleur et pourrait se détacher. Il est recommandé de vérifier et si nécessaire de serrer le bracelet avec une clé.
- Vous pouvez maintenant utiliser votre Kamado normalement.

EXTINCTEUR

- Pour éteindre l'appareil – arrêtez d'ajouter du combustible et fermez tous les événements et le couvercle pour permettre au feu de s'éteindre naturellement.
- **NE PAS** utiliser de l'eau pour éteindre les charbons car cela pourrait endommager le Kamado en céramique.

STOCKAGE

- Lorsqu'il n'est pas utilisé et s'il est stocké à l'extérieur, couvrez le Kamado une fois complètement refroidi avec une housse de pluie appropriée.
- La grille de cuisson chromée est **PAS** lave-vaisselle; utilisez un détergent doux avec de l'eau tiède.
- Lorsque vous utilisez le Kamado, appuyez sur les deux roues verrouillables pour empêcher l'appareil de bouger pendant l'utilisation.
- Il est recommandé de stocker le Kamado sous abri dans un garage ou un hangar pendant l'hiver pour une protection complète.

NETTOYAGE

- Le Kamado est autonettoyant. Faites-le chauffer à 260 °C pendant 30 minutes et il brûlera tous les aliments et débris.
- **NE PAS** utilisez de l'eau ou tout autre type de produit de nettoyage pour nettoyer l'intérieur de votre Kamado. Les parois sont poreuses et absorberont tous les fluides utilisés, ce qui pourrait provoquer des fissures dans le Kamado. Si la suie devient excessive, utilisez une brosse métallique ou le cendrier (non fourni) pour gratter les restes de carbone avant la prochaine utilisation.
- Pour nettoyer les grilles et les grilles, utilisez un nettoyeur non abrasif une fois l'appareil complètement refroidi.
- Pour nettoyer la surface extérieure, attendez que le Kamado soit refroidi et utilisez un chiffon humide avec un détergent doux.

ENTRETIEN

- Resserrez les bandes et huilez la charnière 2 fois par an ou plus si nécessaire.

INFORMATIONS SUR L'ÉCLAIRAGE, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN

- Assurez-vous que le Kamado est positionné sur une surface ininflammable permanente, plate, de niveau et résistante à la chaleur, loin des objets inflammables.
- Assurez-vous que le Kamado dispose d'un dégagement au-dessus d'au moins 2 m et d'un dégagement minimum de 2 m par rapport aux autres objets environnants.
- Pour allumer une cheminée enroulée papier journal avec quelques cubes plus légers ou des allume-feu solides sur la plaque à charbon (7) à la base du Kamado. Placez ensuite 2 ou 3 poignées de charbon de bois en morceaux sur le dessus du journal.
- **NE PAS** utilisez de l'essence, du white spirit, de l'essence à briquet, de l'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour l'éclairage ou le rallumage.
- Ouvrez l'évent inférieur et allumez le journal à l'aide d'un briquet à long bec ou d'allumettes de sécurité. Une fois qu'il est coincé, laissez l'évent inférieur et le couvercle ouverts pendant environ 10 minutes pour construire un petit lit de braises chaudes.
- Laissez le charbon de bois chauffer et le maintenir au rouge pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson sur le kamado. **NE PAS** cuire avant que le combustible ne soit recouvert d'une couche de cendre.
- Il est recommandé de ne pas allumer ou allumer les charbons une fois qu'ils sont allumés. Cela permet aux charbons de brûler de manière plus uniforme et plus efficace.
- Une fois allumés **SEULEMENT** utilisez des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des céramiques ou des surfaces de cuisson chaudes.
- Voir ci-dessous les instructions de cuisson en fonction de la température et de la durée.

GUIDE DE CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

- Allumez le charbon de bois en morceaux selon les instructions ci-dessus. **NE PAS** déplacer ou alimenter les charbons une fois allumés.
- Ouvrez complètement l'évent inférieur et laissez le couvercle ouvert pendant environ 10 minutes pour former un petit lit de braises chaudes.
- Surveillez le Kamado jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée. Voir page 4 pour un guide de cuisson par température.
- Fermez complètement l'évent inférieur pour maintenir la température.
- Vous êtes maintenant prêt à utiliser le Kamado pour cuisiner.
- **IMPORTANT:** Lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de ne soulever que légèrement le couvercle, permettant à l'air d'entrer lentement et en toute sécurité, évitant ainsi tout refoulement ou poussée pouvant causer des blessures.
- **TOUJOURS** suivre la **INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS** indiqué à la page 4 de ce manuel d'instructions.
- **TOUJOURS** utilisez des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des céramiques ou des surfaces de cuisson chaudes.

GUIDE DE FUMER

- Suivez les instructions ci-dessus comme si vous démarriez une cuisson lente.
- Surveillez le Kamado jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée. Voir page 4 pour un guide de cuisson par température.
- Laissez l'évent inférieur légèrement ouvert.
- Fermez l'évent supérieur et continuez à vérifier la température pendant quelques minutes supplémentaires.
- À l'aide de gants résistants à la chaleur, saupoudrez les copeaux de bois en cercle sur le charbon chaud.
- Vous êtes maintenant prêt à utiliser le Kamado pour fumer.
- **CONSEIL:** Faites tremper vos copeaux de bois ou vos planches de cuisson dans l'eau pendant 15 minutes pour prolonger le processus de fumage.
- **IMPORTANT:** Lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de ne soulever que légèrement le couvercle, permettant à l'air d'entrer lentement et en toute sécurité, évitant ainsi tout refoulement ou poussée pouvant causer des blessures.
- **TOUJOURS** suivre la **INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS** indiqué à la page 4 de ce manuel d'instructions.
- **TOUJOURS** utilisez des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des céramiques ou des surfaces de cuisson chaudes.

GUIDE DE CUISSON À HAUTE TEMPÉRATURE

- Allumez le charbon de bois en morceaux selon les instructions de la page 3.
- Fermez le couvercle et ouvrez complètement les événements supérieur et inférieur.
- Surveillez le Kamado jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée. Voir page 4 pour un guide de cuisson par température.
- Fermez l'événement supérieur à moitié et continuez à vérifier la température pendant quelques minutes supplémentaires.
- Vous êtes maintenant prêt à utiliser le Kamado pour cuisiner.
- **IMPORTANT:** Lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de soulever légèrement le couvercle pour permettre à l'air de s'échapper. entrez lentement et en toute sécurité, en évitant tout reflux ou poussée pouvant causer des blessures.
- **TOUJOURS** suivre les **INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS** indiqué à la page 4 de ce manuel d'instructions.
- **TOUJOURS** utiliser des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des céramiques ou des surfaces de cuisson chaudes.

INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS

- **NE PAS** cuire jusqu'à ce que le combustible soit recouvert d'une couche de cendre.
- Veuillez lire et suivre ces conseils lorsque vous cuisinez sur votre Kamado.
- Lavez-vous toujours les mains avant et après avoir manipulé de la viande crue et avant de manger.
- Gardez toujours la viande crue à l'écart de la viande cuite et des autres aliments.
- Avant la cuisson, assurez-vous que les surfaces et les outils du grill sont propres et exempts de vieux résidus alimentaires.
- **NE PAS** utiliser les mêmes ustensiles pour manipuler les aliments cuits et non cuits.
- Assurez-vous que toute la viande est bien cuite avant de la manger.
- **PRUDENCE**—manger de la viande crue ou insuffisamment cuite peut provoquer une intoxication alimentaire (par exemple, des souches bactériennes telles que E.coli).
- Pour réduire le risque que la viande ne soit pas assez cuite et soit ouverte pour garantir qu'elle est entièrement cuite.
- **PRUDENCE**—si la viande a été suffisamment cuite, le jus de viande doit être clair et il ne doit y avoir aucune trace de jus rose/rouge ou de colorant de viande.
- Il est recommandé de pré-cuire les gros morceaux de viande et les joints avant de les cuire définitivement sur votre grill.
- Après avoir cuisiné sur votre Kamado, nettoyez toujours les surfaces de cuisson et les ustensiles du grill.

RAVITAILLEMENT

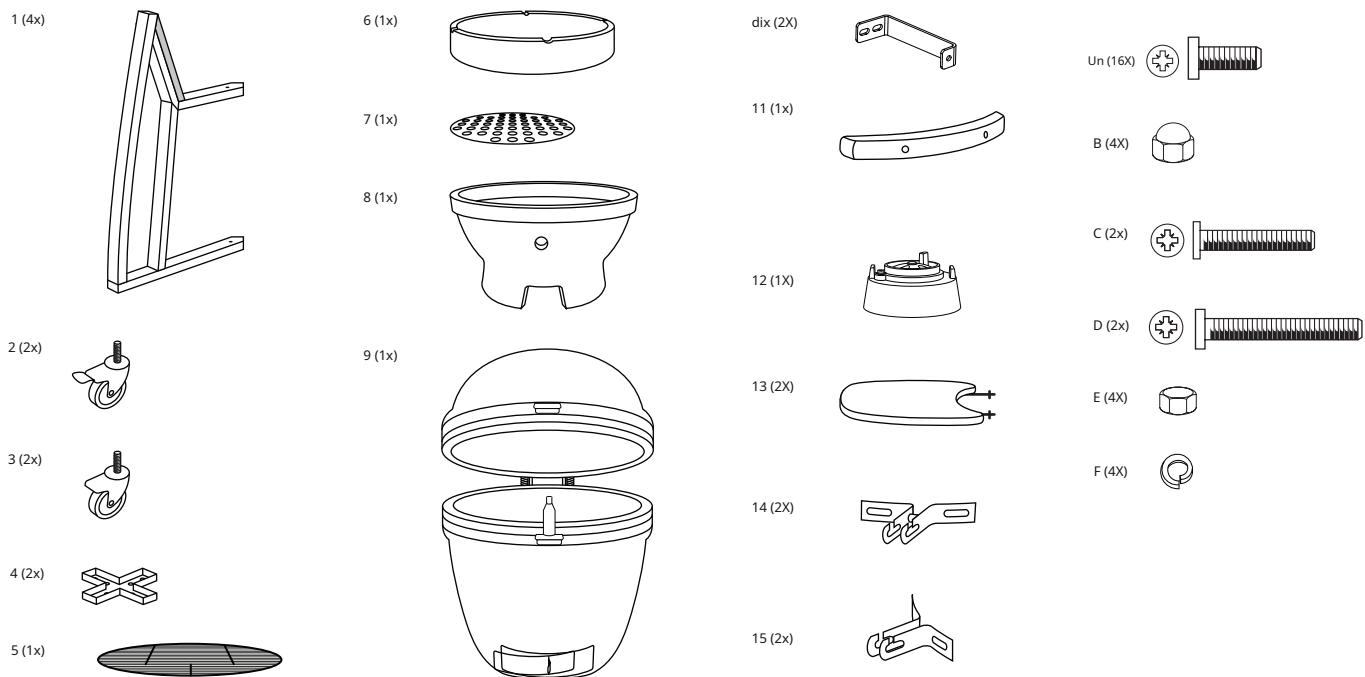
- Avec les aérations fermées, le Kamado reste à haute température pendant plusieurs heures. Si vous avez besoin d'un temps de cuisson plus long (par exemple pour rôtir un rôti entier ou pour fumer lentement), il peut être nécessaire d'ajouter plus de charbon de bois. Ajoutez simplement du charbon de bois supplémentaire et continuez comme ci-dessus.

GUIDE DES TEMPÉRATURES DE CUISSON

Cuisson lente / Fumée (110°C-135°C)		Événement supérieur	Événement inférieur
Poitrine de boeuf	2 heures par livre.		
Porc effiloché	2 heures par livre.		
Poulet entier	3-4 heures.		
Côtes	3-5 heures.		
Rôtis	9+ heures.		
Griller / Rôtir (160°C-180°C)		Événement supérieur	Événement inférieur
Poisson	15-20 minutes.		
Filet de porc	15-30 minutes.		
Morceaux de poulet	30-45 minutes.		
Poulet entier	1-1,5 heures.		
Gigot d'agneau	3-4 heures.		
Turquie	2-4 heures.		
jambon	2-5 heures.		
Saisir (260°C-370°C)		Événement supérieur	Événement inférieur
Steak	5-8 minutes.		
Côtes de porc	6-10 minutes.		
Des hamburgers	6-10 minutes.		
Saucisses	6-10 minutes.		

Ouvrir Fermé

Liste des pièces



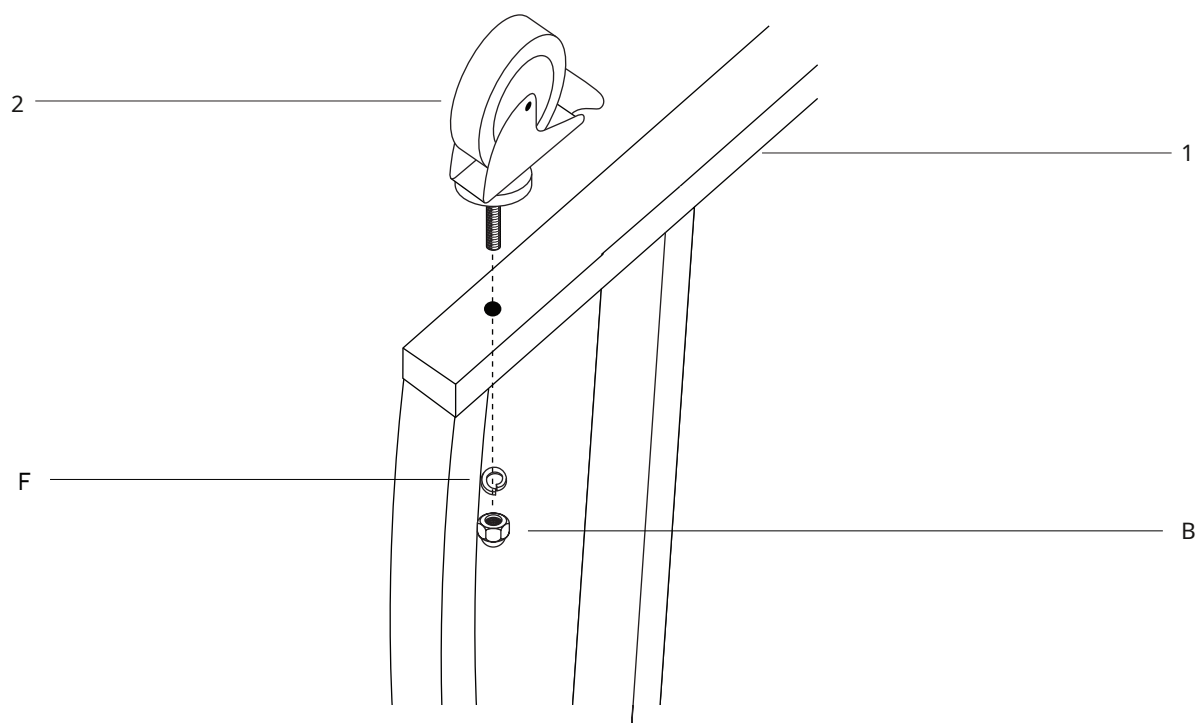
Avant le montage, lisez attentivement les instructions. Vérifiez toutes les pièces par rapport à la liste des pièces. Effectuer le montage sur une surface souple pour éviter de rayer la peinture. Veuillez conserver cette information pour référence ultérieure.

Pour faciliter l'assemblage, serrez les boulons légèrement, puis serrez-les à fond une fois l'assemblage terminé.

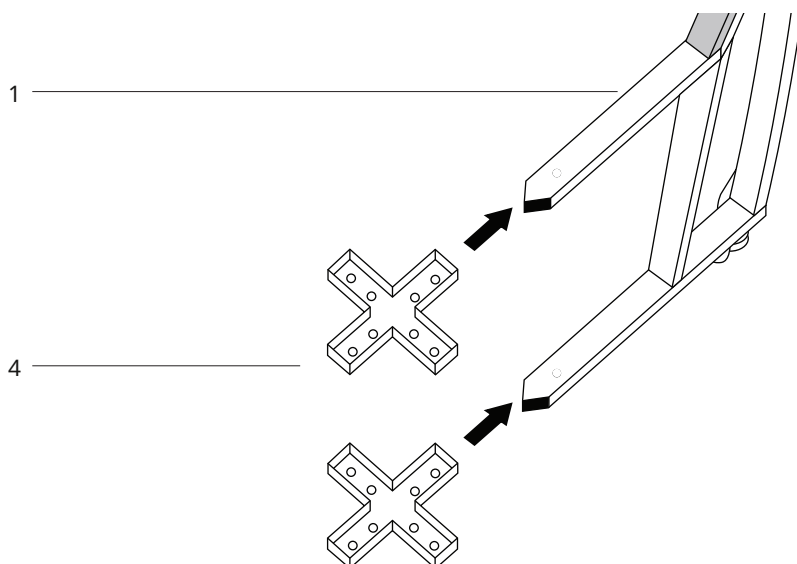
AVERTISSEMENT - NE PAS trop serrer les boulons ; serrez uniquement avec une pression modérée pour éviter d'endommager les boulons ou les composants du Kamado Grill.

instructions de montage

IMPORTANT -Retirez tout emballage avant utilisation, mais conservez les consignes de sécurité et conservez-les avec ce produit. Assurez-vous que le couvercle est fermé avant l'assemblage.

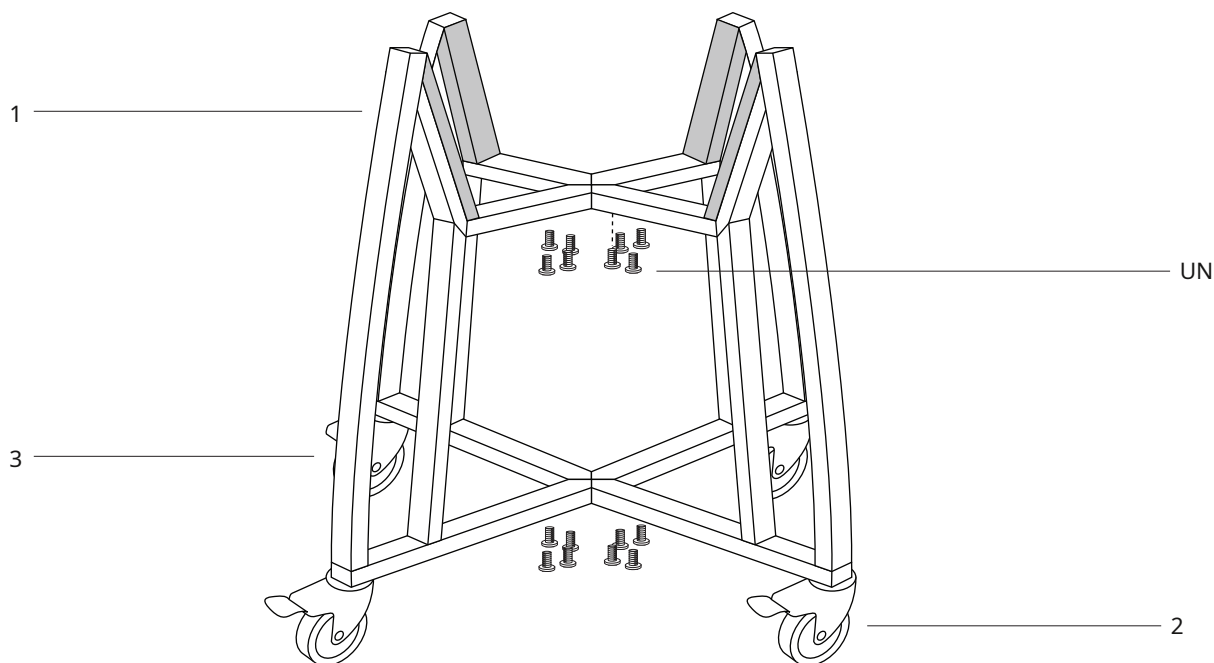


ÉTAPE 1 -Fixez les quatre roulettes pré-filetées (2 et 3) à chacun des quatre supports (1) en les poussant à travers le trou. À l'aide d'une clé à molette, fixez chaque roue pivotante avec 1x écrou (B).



ÉTAPE 2 -Pour assembler le chariot, insérez les deux traverses (4) dans l'un des quatre supports (1) depuis le haut et bas.

ÉTAPE 3 -Continuez à insérer les traverses (4) dans les trois autres supports (1).

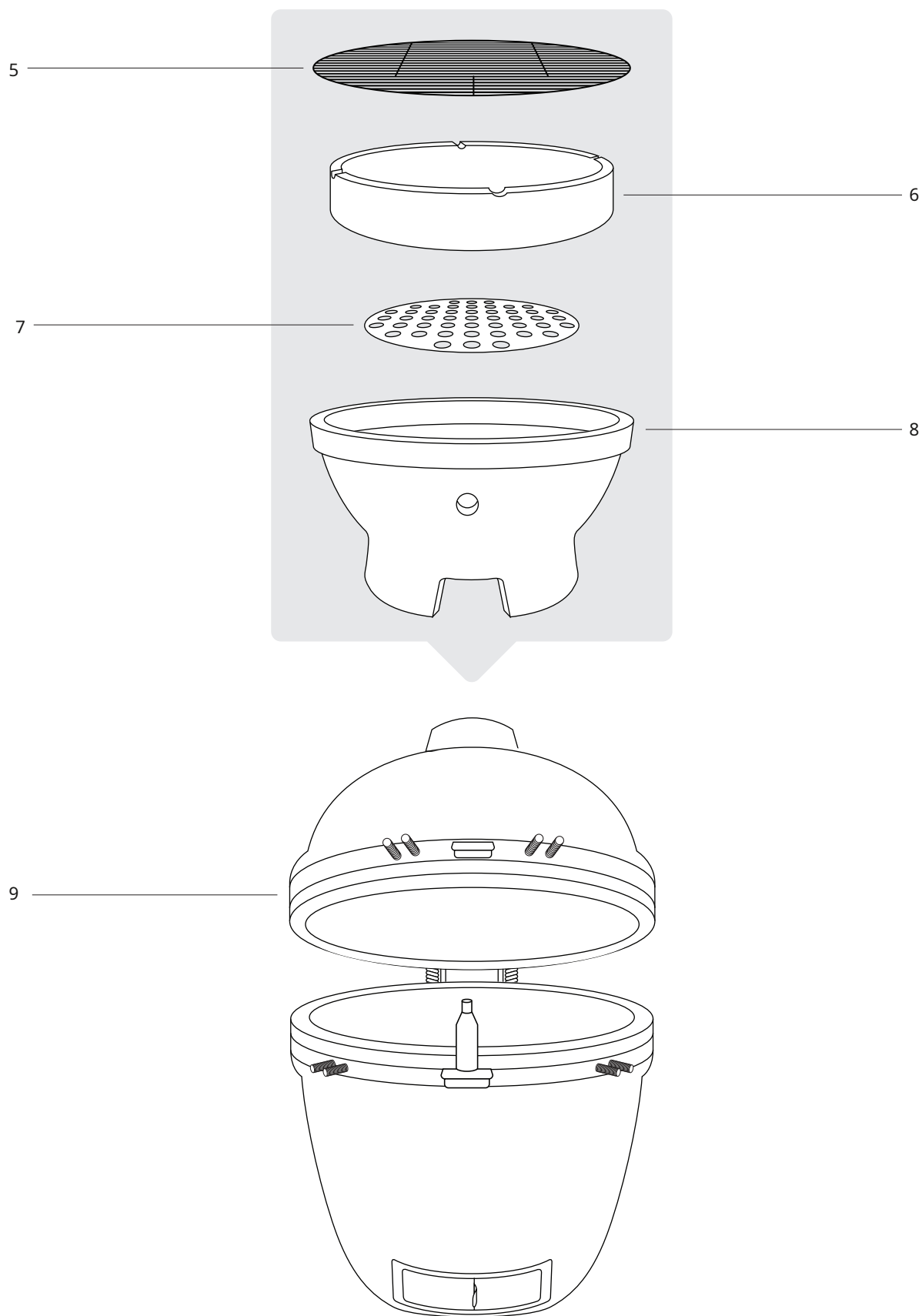


ÉTAPE 4 -Fixez les supports (1) aux traverses (4) à l'aide des 16 vis (A). Assurez-vous que le chariot est sécurisé et toutes les vis sont bien serrées avant d'y placer le Kamado Grill (9).

ÉTAPE 5 -Pour placer le Kamado Grill (9) sur le chariot, retirez d'abord tous les éléments qui se trouvent à l'intérieur du gril pour faire soulever plus facilement.

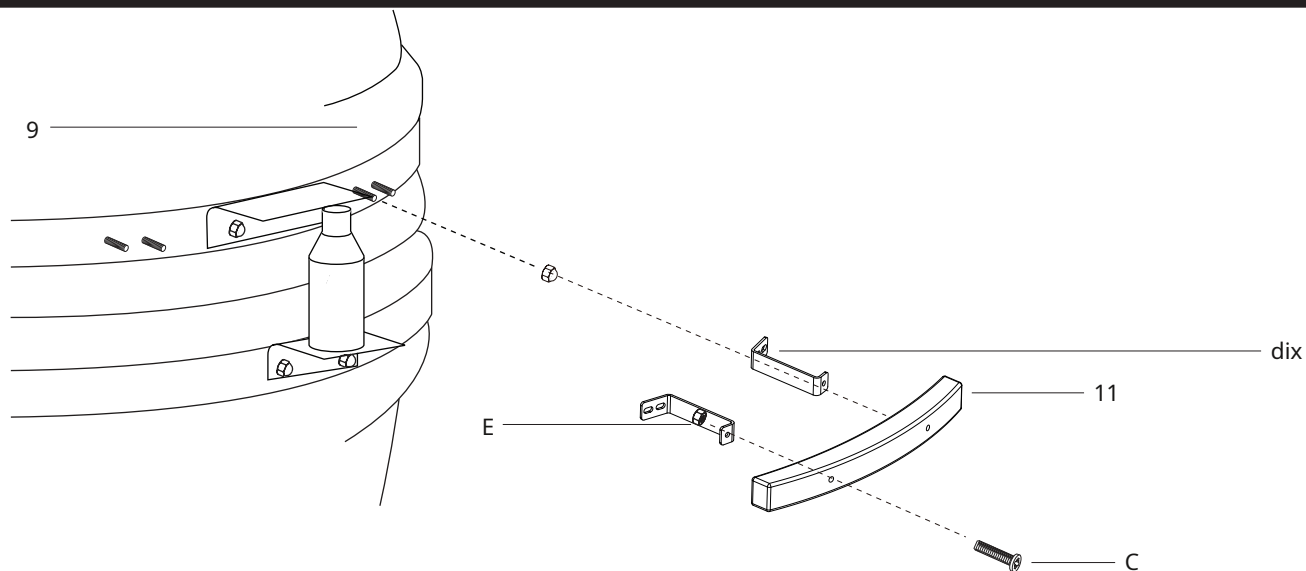
ÉTAPE 6 -Utilisez au moins deux personnes pour soulever le Kamado Grill sur le chariot. Placez une de vos mains dans le évent inférieur du Kamado et l'autre sous le gril. Le levage par la charnière ou les tables d'appont pourrait entraîner des blessures et endommager le produit.

ÉTAPE 7 -Placez le Kamado Grill sur le chariot avec l'évent inférieur face à l'avant du chariot permettant l'évent pour ouvrir et fermer sans aucune interruption.



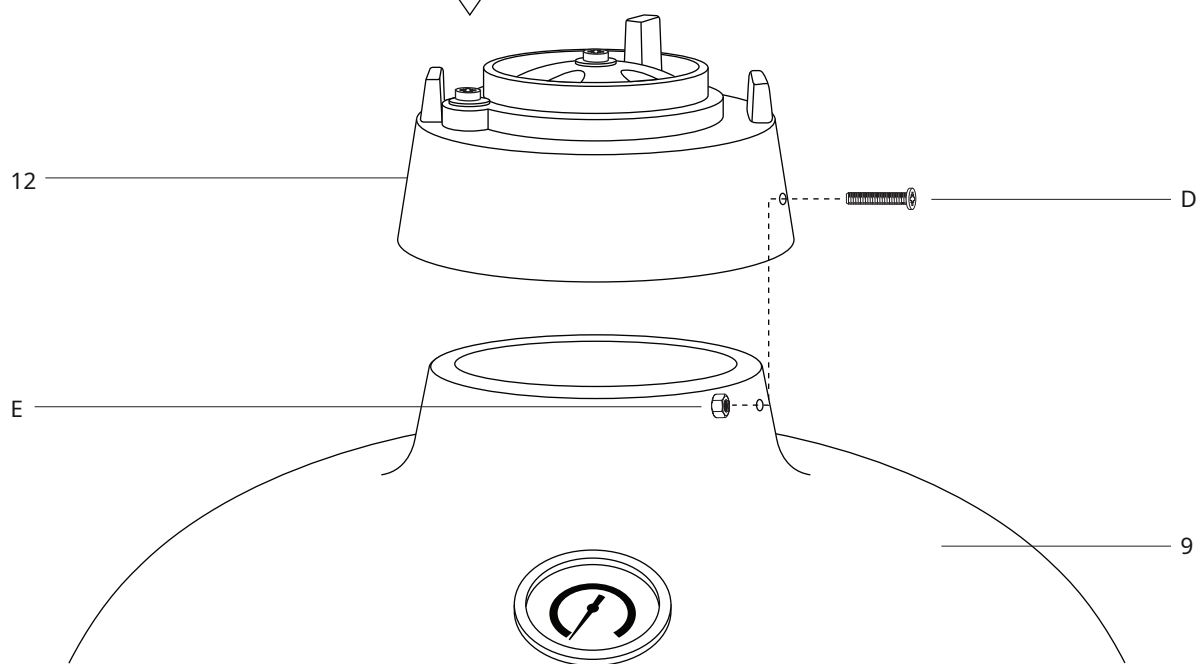
ÉTAPE 8 -Lorsque le grill est solidement placé sur le chariot, ajoutez le foyer (8), la plaque à charbon (7), l'anneau supérieur (6) et grille de cuisson (5) à l'intérieur du Kamado Grill comme indiqué dans le schéma de montage.

ÉTAPE 9 -Appuyez sur les leviers des roulettes (2) pour verrouiller les roulettes et garantir que le Kamado ne puisse pas bouger lorsque utilisé.

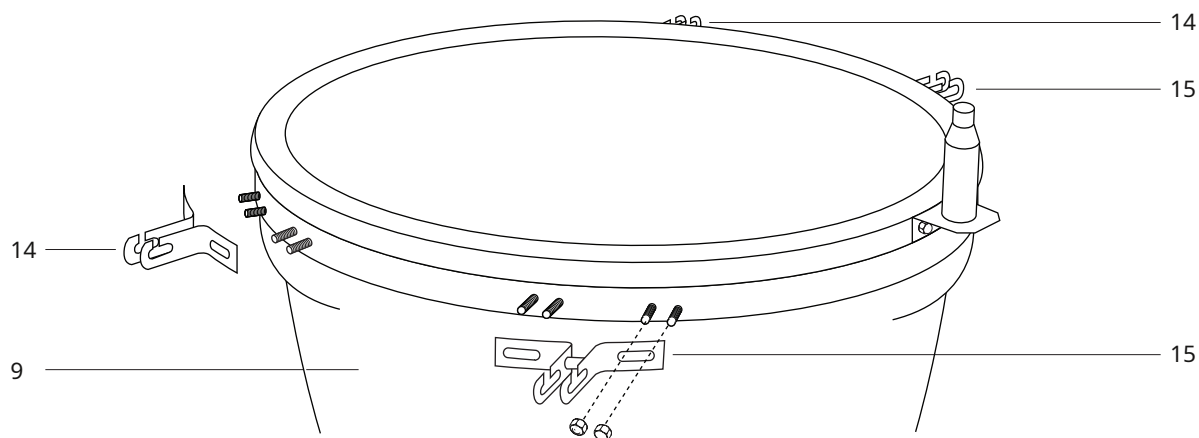


ÉTAPE10 - Pour fixer la poignée (10) au couvercle du KamadoGrill (9), commencez par fixer 2 supports de poignée (11) à l'aide des 2 boulons et écrous à tête bombée pré-fixés. Fixez la poignée (11) aux supports (10) à l'aide de 2 boulons (C) et écrous (E).

Assurez-vous que le boulon de ventilation supérieur se trouve sur le côté gauche lors de son assemblage.

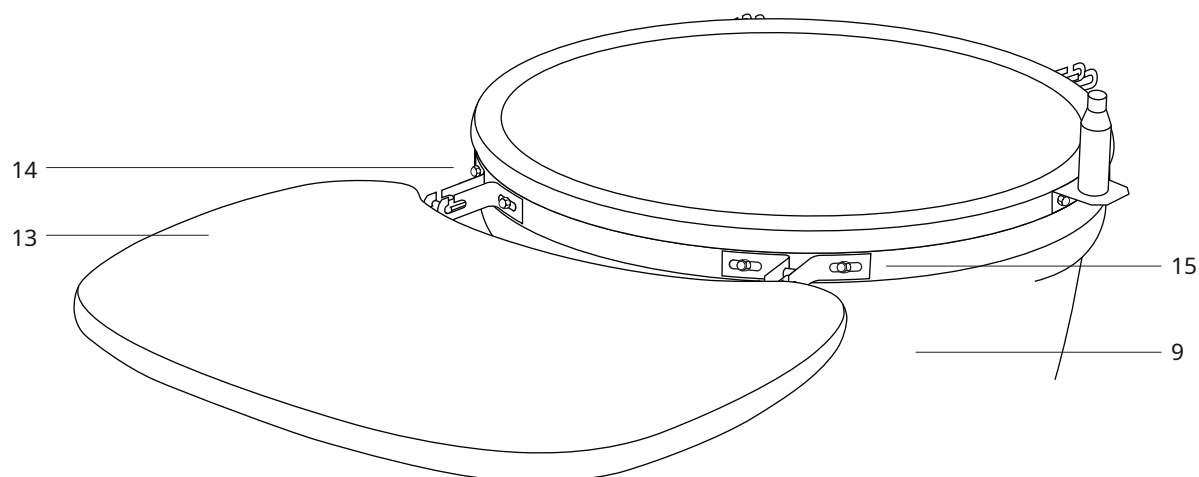


ÉTAPE 11 - Pour fixer l'évent supérieur (12) au Kamado Grill (9), placez-le sur le dessus et alignez les deux trous de boulons. Sécurisé à l'aide de 2x boulons (D) et écrous (E). Assurez-vous que le boulon de ventilation supérieur se trouve sur le côté gauche lors de son assemblage.



ÉTAPE 12 - Fixez les 2 supports de table (14) au Kamado Grill (9) à l'aide des 4 boulons pré-fixés et des écrous à tête bombée par support. Veuillez noter la position indiquée dans le schéma ci-dessus

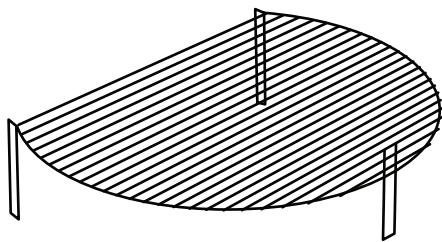
ÉTAPE 13 - Fixez les 2 supports de table (15) au Kamado Grill (9) à l'aide des 4 boulons pré-fixés et des écrous à tête bombée par support. Veuillez noter la position indiquée dans le diagramme ci-dessus.



ÉTAPE 14 - Insérez les 2 charnières de table dans chacun des supports de table (14 et 15).

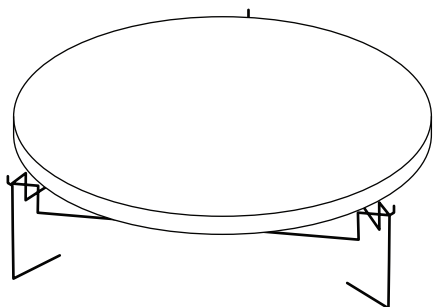
Le Kamado Grill est maintenant prêt à l'emploi, mais assurez-vous d'avoir lu attentivement les instructions de durcissement avant utilisation.

Accessoires (disponibles à l'achat séparément)



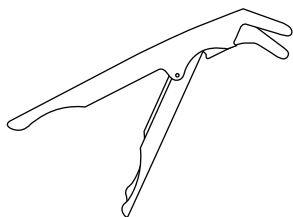
Grille de cuisson surélevée

Grille supplémentaire en acier inoxydable pour un espace de cuisson supplémentaire.



Pierre à pizza avec cadre de support

Accessoire indispensable pour cuire uniformément les pizzas croustillantes, les pains plats et autres délices.



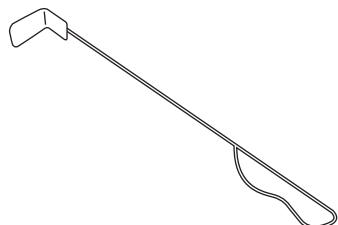
Outil de découpe

Permet de soulever la pierre à pizza ou les grilles de cuisson lorsqu'elles sont trop chaudes pour être manipulées.



Housse de pluie

Lorsque le Kamado a refroidi et n'est pas utilisé, couvrez-le avec la housse de pluie Kamado pour une protection supplémentaire.

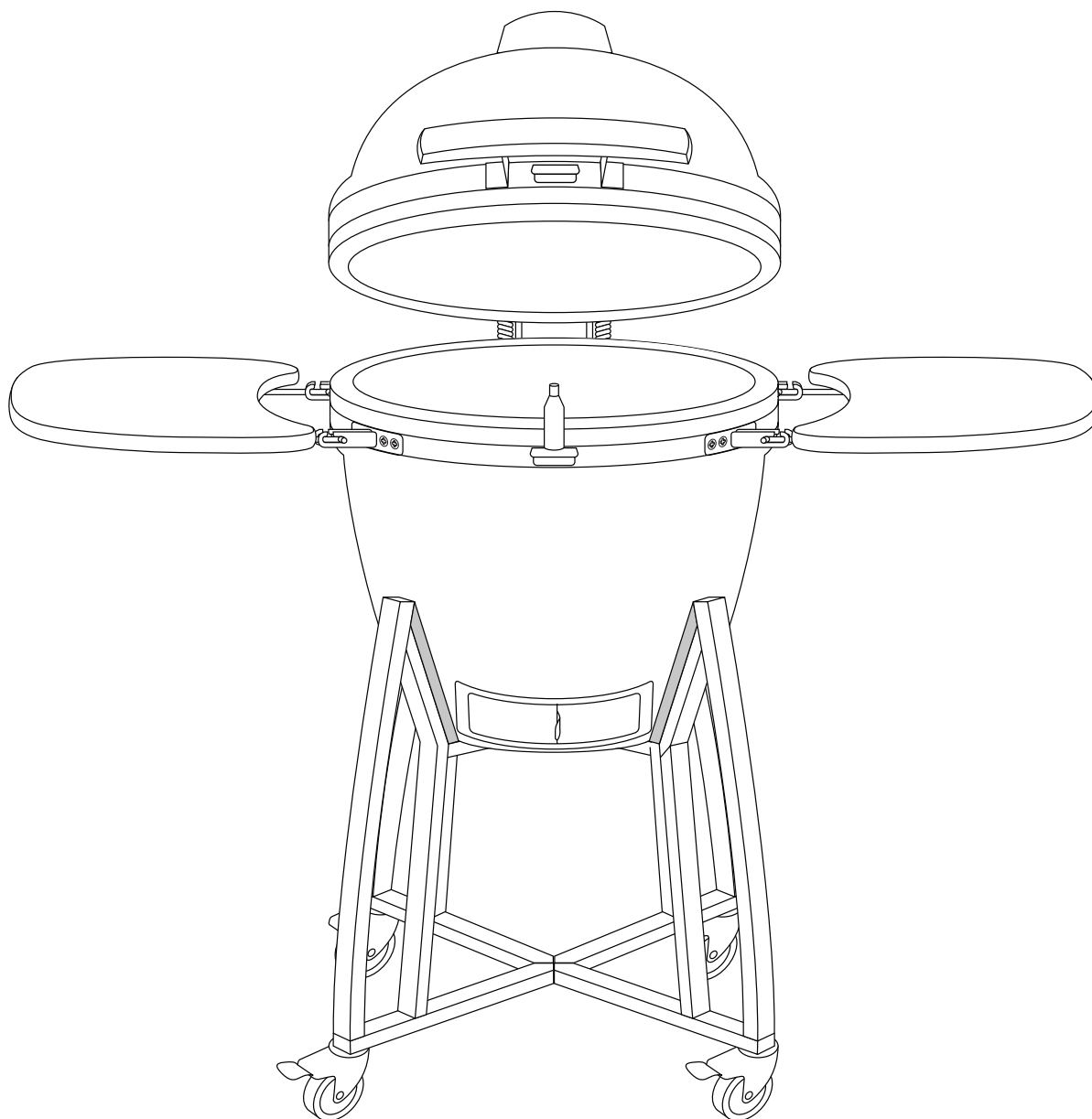


Outil à cendres

Une fois que votre Kamado a brûlé tout son carburant et refroidi, utilisez cet outil pour retirer les cendres du fond.

Kamado vanjska pećnica i roštilj

Korisničke upute - Molimo sačuvajte za buduću upotrebu



Korisničke upute - Molimo sačuvajte za buduću upotrebu

VAŽNO—Pažljivo uklonite svu ambalažu prije uporabe, ali sačuvajte sigurnosne upute. Ove upute su dio proizvoda.

Obratite pažnju na sva sigurnosna upozorenja navedena u ovim uputama.

Pročitajte ove upute u cijelosti i sačuvajte ih za buduću upotrebu. Ove upute treba pohraniti uz proizvod.

Ovaj proizvod je za kućnu upotrebu **SAMO** i ne smije se koristiti u komercijalne svrhe ili u ugovorne svrhe.

O VAŠEM KAMADU

Arheolozi koji datiraju od prije 4000 godina otkrili su velike glinene posude za koje se smatra da su rane inkarnacije keramičkog kuhala Kamado. Od tada se razvio na mnogo načina; poklopac koji se može ukloniti, dodana vrata za propuh za bolju kontrolu topline i prelazak s drva na ugljen kao primarno gorivo. U Japanu je Mushikamado bio okrugli glineni lonac s uklonjivim kupolastim poklopcem namijenjen kuhanju riže na pari. Naziv 'Kamado' zapravo je japanska riječ za 'štednjak' ili 'štednjak'. Ovaj naziv usvojili su Amerikanci i sada je postao generički izraz za ovaj stil keramičkih kuhala.

Kamado štednjaci iznimno su svestrani. Ne samo da se mogu koristiti za roštiljanje ili dimljenje, već se u njima mogu bez napora peći i pizze, kruh, pite i kolačići. Zbog svojih izvrsnih svojstava zadržavanja topline, visoka

temperature su idealne za brzo kuhanje hamburgera i kobasica, dok će niske temperature kuhati veće komade tijekom duljeg vremenskog razdoblja. Zašto ne biste pokušali dodati malo drvene sječke u ugljen ili pokušali kombinirati drvenu sječku različitih okusa kako bi vaše meso bilo još ukusnije.

UPOZORENJA – OPREZ!

- Ovaj proizvod je namijenjen SAMO ZA VANJSKU UPOTREBU. NEMOJTE koristiti u zatvorenom prostoru.
- UVIJEK držite djecu i kućne ljubimce na sigurnoj udaljenosti od pećnice dok je u upotrebi.
- NIKADA ne ostavljajte zapaljenu vatru bez nadzora.
- OPASNOST od trovanja ugljičnim monoksidom – NIKADA ne palite ovaj proizvod niti ga ostavljajte da tinja ili se hladi u zatvorenim prostorima.
- NEMOJTE koristiti ovaj proizvod u šatoru, kamp kućici, automobilu, podrumu, tavanu ili čamcu.
- **NEMOJTE koristiti ispod tendi, suncobrana ili sjenica.**
- OPASNOST OD POŽARA – Tijekom uporabe može se pojaviti vrući žar.
- OPREZ - NEMOJTE koristiti benzin, white spirit, tekućinu za upaljače, alkohol ili druge slične kemikalije za paljenje ili ponovno paljenje. Koristite samo upaljače koji su u skladu s EN1860-3.
- Preporučljivo je da u svom Kamadu koristite drveni ugljen u komadima. Gori dulje i proizvodi manje pepela koji može ograničiti protok zraka.
- NEMOJTE koristiti ugljen u ovom proizvodu.
- VAŽNO: Prilikom otvaranja poklopca na visokim temperaturama bitno je samo malo podići poklopac, dopuštajući zraku da ulazi polako i sigurno, sprječavajući povratno strujanje ili plamenove koji mogu uzrokovati ozljede.
- UVIJEK Slijedite INFORMACIJE O KUHANJU HRANE navedene na stranici 4 ovog priručnika s uputama.
- NEMOJTE koristiti Kamado na podovima ili bilo kojim drugim zapaljivim površinama kao što su suha trava, drvena sječka, lišće ili ukrasna kora.
- Osigurajte da je Kamado udaljen najmanje 2 metra od zapaljivih predmeta.
- NEMOJTE koristiti ovaj Kamado kao peć.
- PAŽNJA: Ovaj će se proizvod jako zagrijati, NEMOJTE ga pomicati tijekom rada.
- UVIJEK KORISTITE rukavice otporne na toplinu kada rukujete vrućom keramikom ili površinama za kuhanje.
- Ostavite jedinicu da se potpuno ohladi prije premještanja ili pohranjivanja.
- Prije uporabe uvijek pregledajte jedinicu zbog zamora i oštećenja i zamijenite je po potrebi.

LIJEČENJE KAMADA

- Da biste zapalili kamin, smotajte novine s nekoliko kockica upaljača ili čvrstih zapaljivača na ploči za ugljen (7) u podnožju Kamada. Zatim stavite 2 ili 3 šake drvenog ugljena preko vrha novina.
- NEMOJte koristite benzin, white spirit, tekućinu za upaljače, alkohol ili druge slične kemikalije za paljenje ili ponovno paljenje.
- Otvorite donji otvor i zapalite novine upaljačem s dugim vrhom ili sigurnosnim šibicama.
- NEMOJte preopteretiti jedinicu gorivom – ako je vatra prejaka, to bi moglo oštetiti Kamado.
- Ostavite dok se svo gorivo ne potroši i ugasi.
- Ako su prve opekline prejake, mogle bi oštetiti brtvu od filca prije nego što je imala priliku pravilno sazrijeti.
- Nakon prve uporabe provjerite zategnutost svih pričvrstnih elemenata. Metalna traka koja povezuje poklopac s bazom proširit će se od topline i mogla bi se olabaviti. Preporuča se provjeriti i, ako je potrebno, zategnuti traku pomoću ključa.
- Sada možete koristiti svoj Kamado kao i obično.

GAŠENJE

- Za gašenje jedinice – prestanite dodavati gorivo i zatvorite sve otvore za ventilaciju i poklopac kako biste dopustili da se vatra prirodno ugasi.
- NEMOJte koristiti vodu za gašenje ugljena jer bi to moglo oštetiti keramički Kamado.

SKLADIŠTENJE

- Kada se ne koristi i ako se skladišti vani, pokrijte Kamado kad se potpuno ohladi odgovarajućom navlakom za kišu.
- Kromirana rešetka za kuhanje je **NE** pogodna za pranje u perilici posuđa; koristite blagi deterdžent s toplom vodom.
- Kada koristite Kamado, pritisnite prema dolje oba kotačića za zaključavanje kako biste zaustavili kretanje jedinice tijekom uporabe.
- Preporuča se da se Kamado preko zime skladišti pokriven u garaži ili šupi radi potpune zaštite.

ČIŠĆENJE

- Kamado se sam čisti. Zagrijte ga na 260°C 30 minuta i spalit će svu hranu i ostatke.
- **NEMOJ** koristite vodu ili bilo koju drugu vrstu proizvoda za čišćenje kako biste očistili unutrašnjost svog Kamada. Stijenke su porozne i apsorbiraju sve korištene tekućine, što bi moglo uzrokovati pucanje Kamada. Ako čađe postane previše, upotrijebite žičanu četku ili alat za pepeo (nije isporučen) da biste ostrugali ostatke ugljika prije sljedeće uporabe.
- Za čišćenje roštilja i rešetki koristite neabrazivno sredstvo za čišćenje nakon što se jedinica potpuno ohladi.
- Za čišćenje vanjske površine pričekajte da se Kamado ohladi i koristite vlažnu krpnu s blagim deterdžentom.

ODRŽAVANJE

- Zategnite trake i podmažite šarke 2 puta godišnje ili više ako je potrebno.

INFORMACIJE O RASVJETI, UPOTREBI I ODRŽAVANJU

- Provjerite je li Kamado postavljen na stalnu, ravnu, ravnu nezapaljivu površinu otpornu na toplinu, dalje od zapaljivih predmeta.
- Osigurajte da Kamado ima najmanje 2 m slobodnog prostora iznad glave i najmanje 2 m slobodnog prostora od drugih okolnih predmeta.
- Za paljenje ognjišta smotanonovine s malo lakših kocki ili čvrstih palilica na ploči s ugljenom (7) u podnožju Kamada. Zatim stavite 2 ili 3 šake drvenog ugljena preko vrha novina.
- **NEMOJ** koristite benzin, white spirit, tekućinu za upaljače, alkohol ili druge slične kemikalije za paljenje ili ponovno paljenje.
- Otvorite donji otvor i zapalite novi papir upaljačem s dugim vrhom ili šibicama. Nakon što se uhvati, ostavite donji ventilacijski otvor i poklopac otvorenima oko 10 minuta kako biste napravili mali krevet od vruće žeravice.
- Ostavite ugljen da se zagrije i držite ga vrućim najmanje 30 minuta prije prvog kuhanja na kamadu.
NEMOJ kuhajte prije nego što gorivo ima sloj pepela.
- Preporuča se da ne ložite ili ne okrećete ugljen nakon što se zapali. To omogućuje ravnomjernije i učinkovitije sagorijevanje drvenog ugljena.
- Nakon što se upali **SAMO** koristite rukavice otporne na toplinu kada rukujete vrućom keramikom ili površinama za kuhanje.
- U nastavku pogledajte upute za kuhanje ovisno o temperaturi i trajanju.

VODIČ ZA KUHANJE NA NISKIM TEMPERATURAMA

- Zapalite drveni ugljen prema gore navedenim uputama. **NEMOJ** pomaknite ili ložite ugljen nakon što se zapali.
- Potpuno otvorite donji ventilacijski otvor i ostavite poklopac otvorenim oko 10 minuta kako biste stvorili mali sloj vruće žeravice.
- Pratite Kamado dok ne dosegne željenu temperaturu. Pogledajte stranicu 4 za vodič za temperaturu kuhanja.
- Potpuno zatvorite donji ventil za održavanje temperature.
- Sada ste spremni za korištenje Kamada za kuhanje.
- **VAŽNO:** Prilikom otvaranja poklopca na visokim temperaturama bitno je da ga samo malo podignete, dopuštajući zraku da ulazi polako i sigurno, sprječavajući povratno strujanje ili plamenove koji mogu uzrokovati ozljede.
- **STALNO** prati **INFORMACIJE O KUHANJU HRANE** navedeno na stranici 4 ovog priručnika s uputama.
- **STALNO** koristite rukavice otporne na toplinu kada rukujete vrućom keramikom ili površinama za kuhanje.

VODIČ ZA PUŠENJE

- Slijedite gornje upute kao da počinjete lagano kuhati.
- Pratite Kamado dok ne dosegne željenu temperaturu. Pogledajte stranicu 4 za vodič za temperaturu kuhanja.
- Ostavite donji otvor malo otvoren.
- Zatvorite gornji otvor i nastavite provjeravati temperaturu još nekoliko minuta.
- Koristeći rukavice otporne na toplinu, pospite drvenu sječku u krug preko vrućeg drvenog ugljena.
- Sada ste spremni koristiti Kamado za pušenje.
- **SAVJET:** Potopite drvenu sječku ili daske za kuhanje u vodu na 15 minuta kako biste produžili proces dimljenja.
- **VAŽNO:** Prilikom otvaranja poklopca na visokim temperaturama bitno je da ga samo malo podignete, dopuštajući zraku da ulazi polako i sigurno, sprječavajući povratno strujanje ili plamenove koji mogu uzrokovati ozljede.
- **STALNO** prati **INFORMACIJE O KUHANJU HRANE** navedeno na stranici 4 ovog priručnika s uputama.
- **STALNO** koristite rukavice otporne na toplinu kada rukujete vrućom keramikom ili površinama za kuhanje.

VODIČ ZA KUHANJE NA VISOKIM TEMPERATURAMA

- Zapalite drveni ugljen prema uputama na stranici 3.
- Zatvorite poklopac i potpuno otvorite gornji i donji ventilacijski otvor.
- Pratite Kamado dok ne dosegne željenu temperaturu. Pogledajte stranicu 4 za vodič za temperaturu kuhanja.
- Zatvorite gornji otvor do pola i nastavite provjeravati temperaturu još nekoliko minuta.
- Sada ste spremni za korištenje Kamada za kuhanje.
- **VAŽNO:**Prilikom otvaranja poklopca na visokim temperaturama bitno je da ga samo malo podignete kako biste propuštali zrak ulazite polako i sigurno, sprječavajući bilo kakvo povratno strujanje ili rasplamsavanje koje može uzrokovati ozljede.
- **STALNO**prati**INFORMACIJE O KUHANJU HRANE**navedeno na stranici 4 ovog priručnika s uputama.
- **STALNO**koristite rukavice otporne na toplinu kada rukujete vrućom keramikom ili površinama za kuhanje.





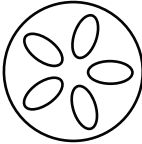

INFORMACIJE O KUHANJU HRANE

- **NEMOJ**kuhajte dok gorivo ne dobije sloj pepela.
- Pročitajte i slijedite ove savjete kada kuhate na Kamadu.
- Uvijek perite ruke prije i nakon rukovanja nekuhanim mesom i prije jela.
- Sirovo meso uvijek držite podalje od kuhanog mesa i druge hrane.
- Prije kuhanja provjerite jesu li površine roštilja i alati čisti i bez ostataka stare hrane.
- **NEMOJ**koristite isti pribor za rukovanje kuhanom i nekuhanom hranom.
- Pobrinite se da je sve meso temeljito skuhanu prije jela.
- **OPREZ**–jedenje sirovog ili nedovoljno kuhanog mesa može izazvati trovanje hranom (npr. sojevi bakterija kao što je E.coli).
- Kako biste smanjili rizik od nedovoljno pečenog mesa, izrežite ga kako biste bili sigurni da je pečeno do kraja.
- **OPREZ**–ako je meso dovoljno pečeno, mesni sok mora biti bistar i ne smije biti tragova ružičastog/crvenog soka ili boje mesa.
- Veće komade mesa i komade preporučamo prethodno ispeći prije konačnog pečenja na roštilju.
- Nakon kuhanja na Kamadu uvijek očistite površine za kuhanje i posuđe za roštilj.

TOČENJE GORIVA

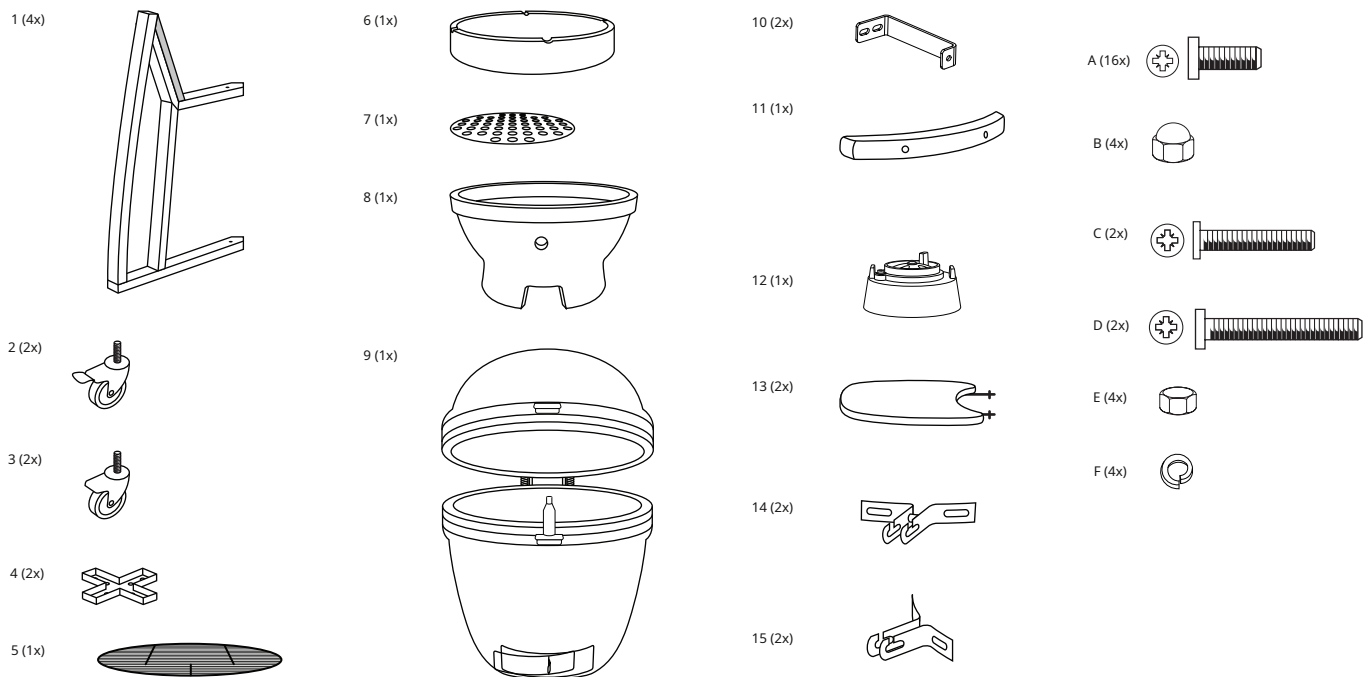
- Sa zatvorenim otvorima, Kamado ostaje na visokoj temperaturi nekoliko sati. Ako vam je potrebno dulje vrijeme kuhanja (npr. kada se peče cijeli komad ili lagano dimi), možda će biti potrebno dodati još drvenog ugljena. Samo dodajte još malo ugljena i nastavite kao gore.

VODIČ ZA TEMPERATURU KUHANJA

Sporo kuhanje / dim (110°C-135°C)		Gornji ventilacijski otvor	Donji ventilacijski otvor
Goveđi prsa	2 sata po lb.		
Pulena svinjetina	2 sata po lb.		
Cijelo pile	3-4 sata		
Rebra	3-5 sati		
Pečenje	9+ sati		
Roštilj / pečenje (160°C-180°C)		Gornji ventilacijski otvor	Donji ventilacijski otvor
Riba	15-20 min.		
Svinjski file	15-30 min.		
Komadi piletine	30-45 min.		
Cijelo pile	1-1,5 sati		
Janjeća noga	3-4 sata		
purica	2-4 sata		
šunka	2-5 sati		
Pečenje (260°C-370°C)		Gornji ventilacijski otvor	Donji ventilacijski otvor
Odrezak	5-8 min.		
Svinjski odresci	6-10 min.		
hamburgeri	6-10 min.		
kobasice	6-10 min.		

Otvoren  Zatvoreno 

Popis dijelova



Prije montaže pažljivo pročitajte upute. Provjerite sve dijelove prema popisu dijelova.

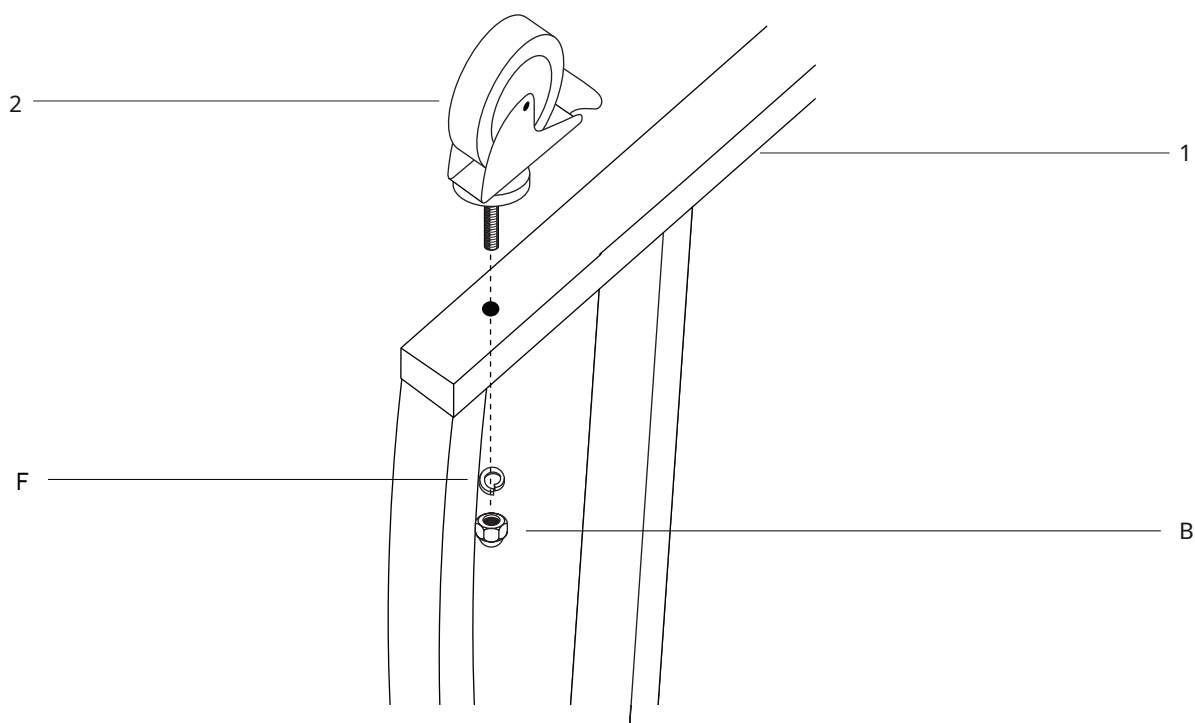
Izvedite montažu na mekanj površini kako biste izbjegli grebanje boje. Sačuvajte ove informacije za buduće potrebe.

Za lakšu montažu samo labavo zategnite vijke, a zatim ih potpuno zategnite kada je montaža dovršena.

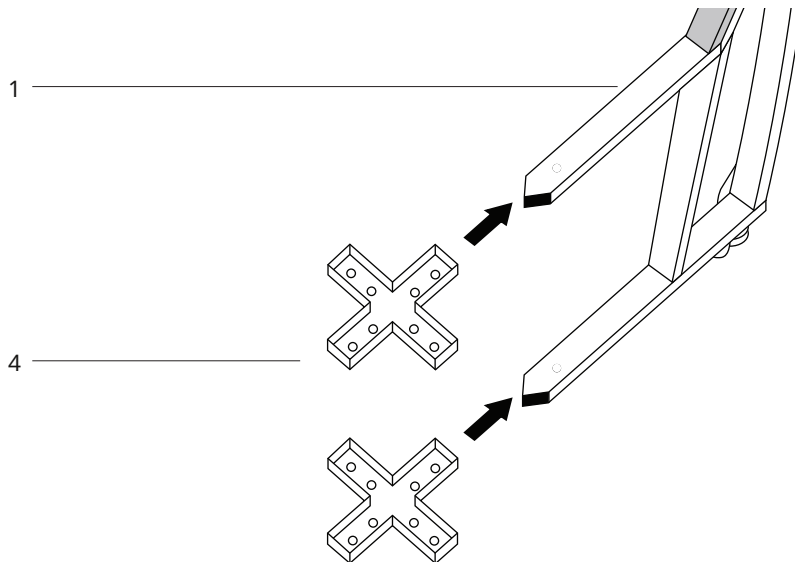
UPOZORENJE - NEMOJTE prekomjerno zategnite vijke; zategnite samo s umjerenim pritiskom kako biste izbjegli oštećenje vijaka ili komponenti Kamado roštilja.

Upute za sastavljanje

VAŽNO -Prije uporabe uklonite svu ambalažu, ali sačuvajte sigurnosne upute i pohranite ih s ovim proizvodom. Uvjerite se da je poklopac zatvoren prije sastavljanja.

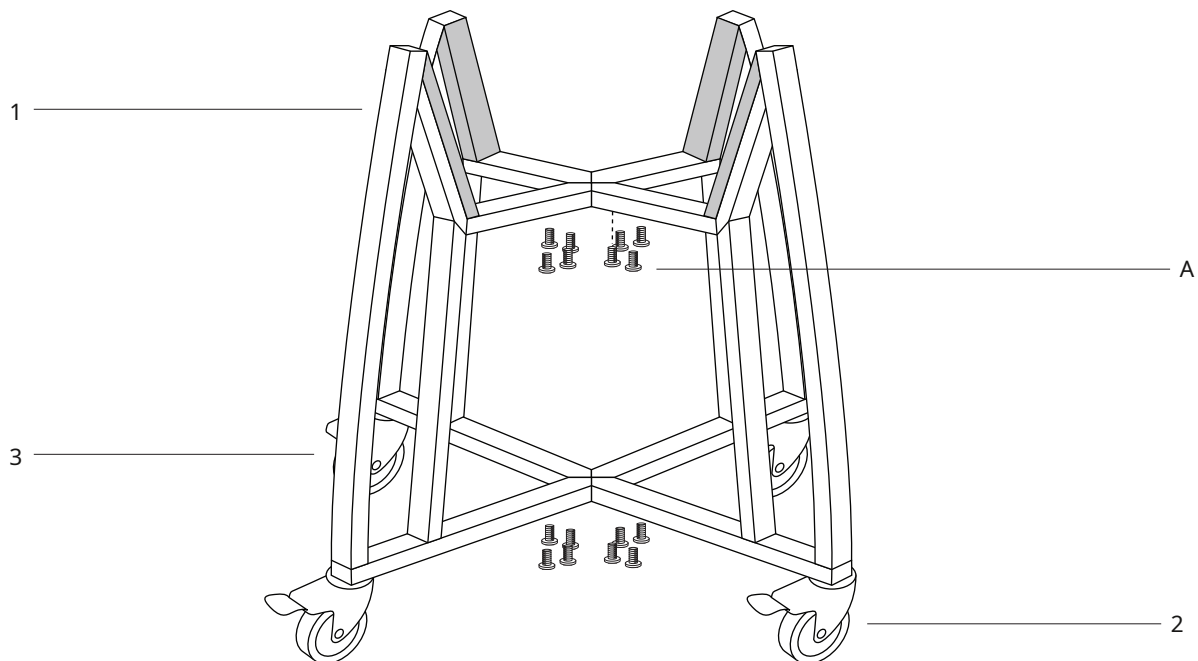


KORAK 1 -Pričvrstite četiri kotačića s prethodno navojem (2 i 3) na svaki od četiri nosača (1) gurajući ih kroz rupu. Pomoću podesivog ključa pričvrstite svaki kotačić s 1x maticom (B).



KORAK 2 -Za sastavljanje kolica umetnite dva poprečna dijela (4) u jedan od četiri nosača (1) i s gornje i dno.

KORAK 3 -Nastavite umetati križne dijelove (4) u ostala tri držača (1).

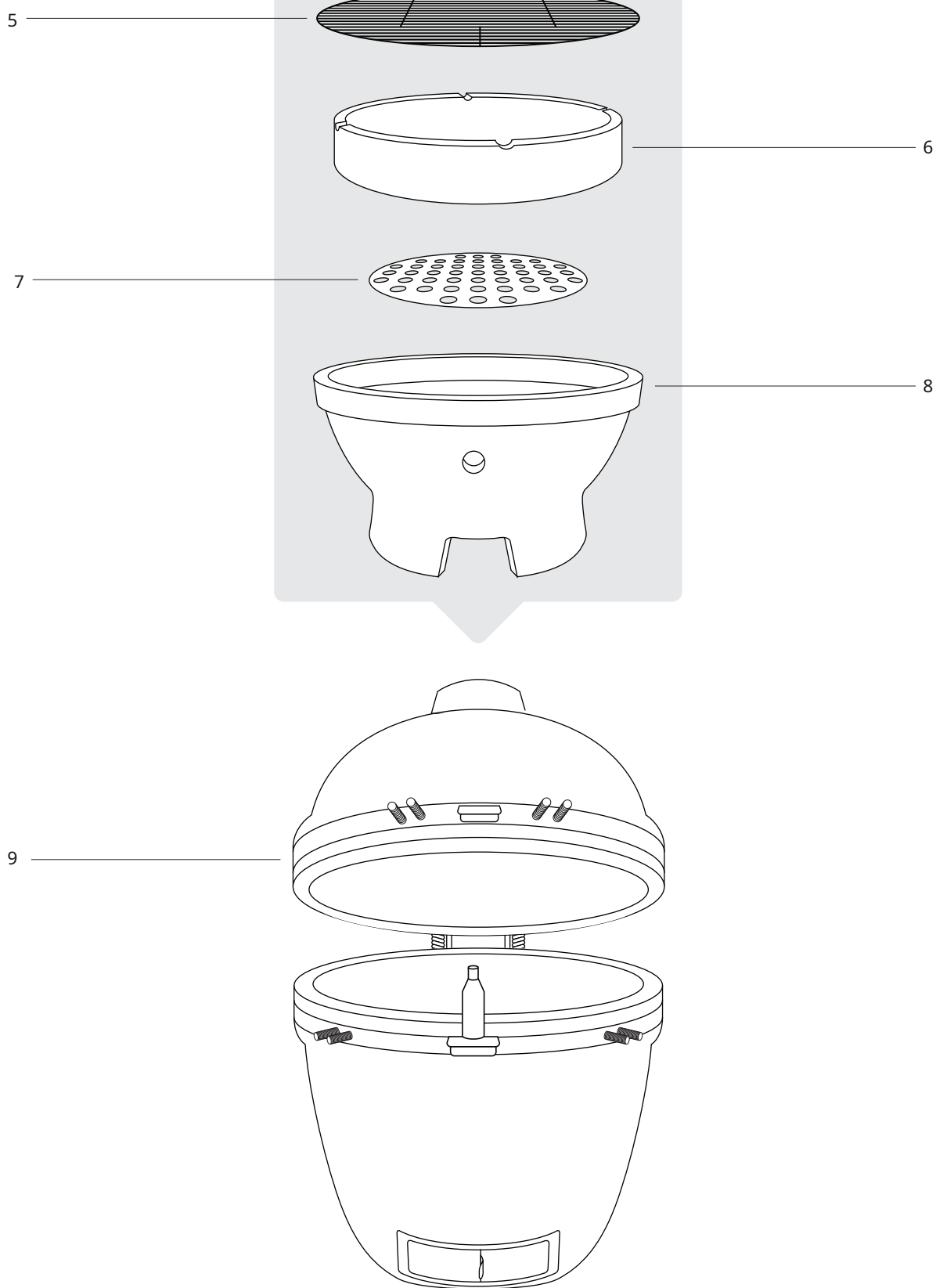


KORAK 4 -Pričvrstite nosače (1) na poprečne dijelove (4) pomoću 16x vijaka (A). Provjerite jesu li kolica sigurna i svi vijci su zategnuti prije nego što stavite Kamado Grill (9) u njega.

KORAK 5 -Za postavljanje Kamado roštilja (9) na kolica najprije uklonite sve predmete koji se nalaze unutar roštilja kako biste lakše podizanje.

KORAK 6 -Koristite najmanje dvije osobe kada podižete Kamado Grill na kolica. Stavite jednu ruku u donji otvor Kamada, a drugi ispod roštilja. Podizanje za šarke ili bočne stoliće može dovesti do ozljeda i oštećenja proizvoda.

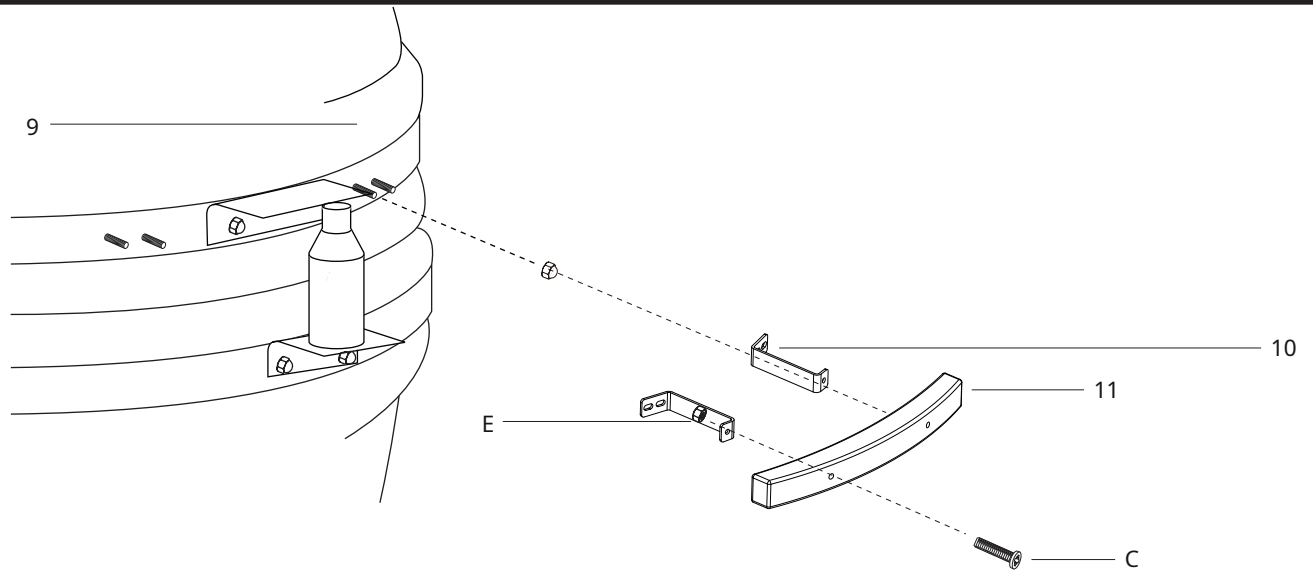
KORAK 7 -Postavite Kamado Grill na kolica s donjim ventilacijskim otvorom okrenutim prema prednjem dijelu kolica, omogućujući ventilacijski otvor otvarati i zatvarati bez ikakvog prekida.



KORAK 8 -Kada je roštilj sigurno postavljen na kolica dodajte ložište (8), ploču za ugljen (7), gornji prsten (6) i roštilj za kuhanje (5) unutar Kamado roštilja kao što je prikazano na dijagramu sastavljanja.

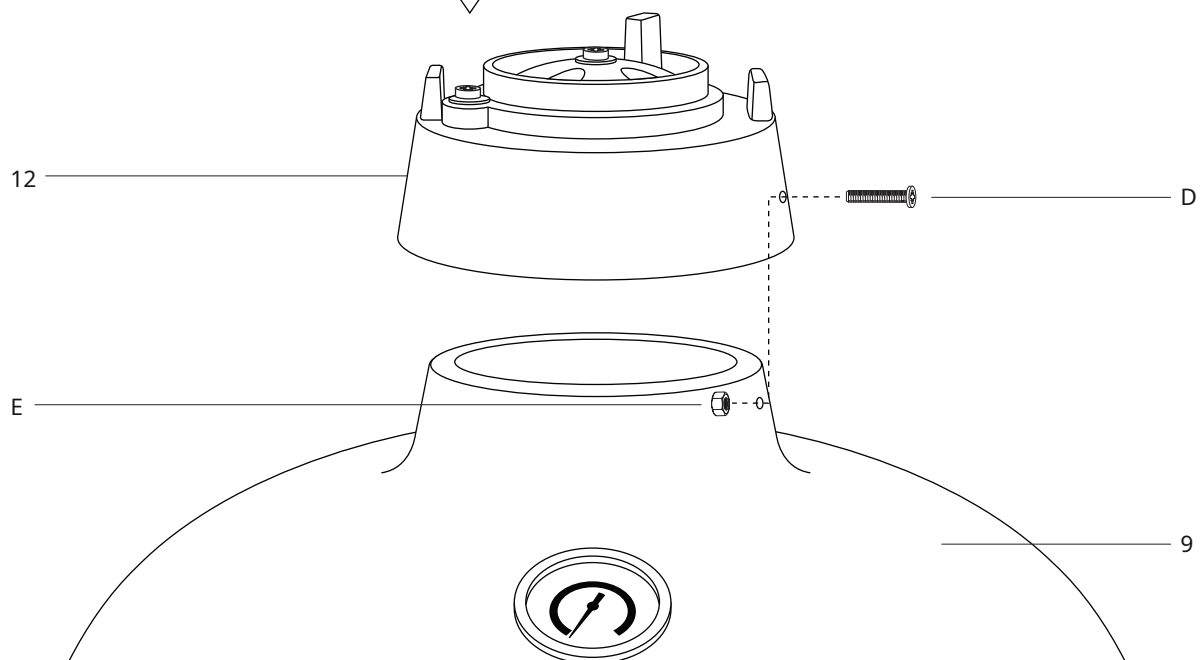
KORAK 9 -Pritisnite prema dolje poluge kotačića (2) kako biste zaključali kotačiće kako biste osigurali da se Kamado ne može pomicati kada u uporabi.

Upute za sastavljanje

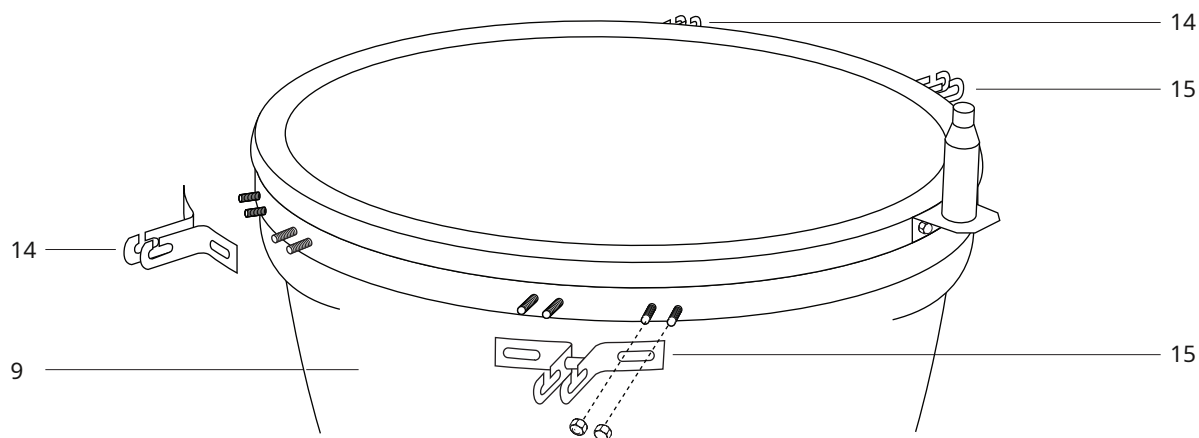


KORAK 10 - Za pričvršćivanje ručke (10) na poklopac KamadoGrill-a (9) započnite pričvršćivanjem 2x nosača ručke (11) pomoću 2x prethodno pričvršćenih vijka i matica s kupolastom glavom. Pričvrstite ručku (11) na nosače (10) pomoću 2 vijka (C) i matica (E).

Uvjerite se da je gornji vijak za ventilaciju na lijevoj strani kada ga sastavljate.

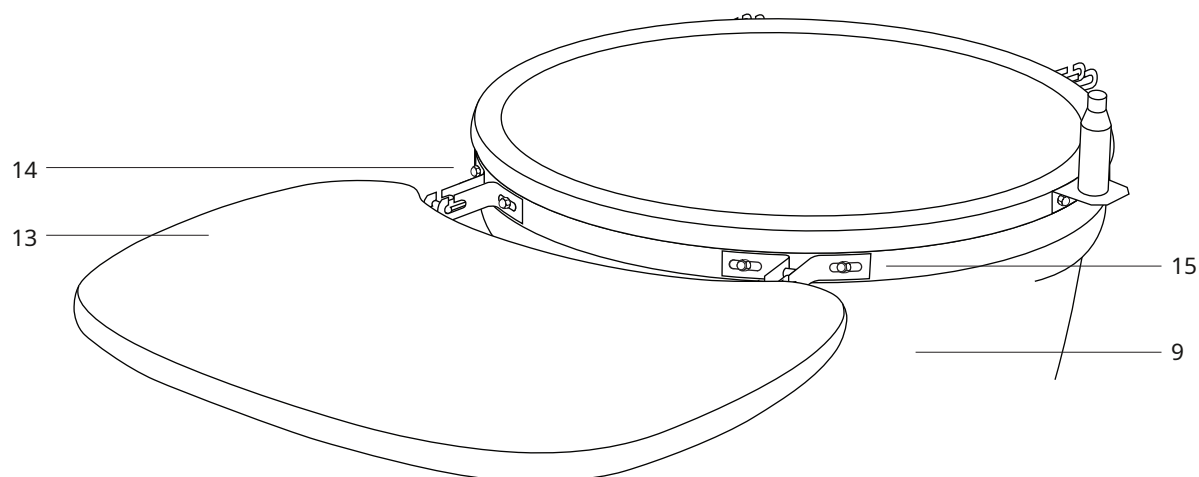


KORAK 11 - Za pričvršćivanje gornjeg ventilacijskog otvora (12) na Kamado roštilj (9) postavite ga na vrh i poravnajte obje rupe za vijke. Siguran koristeći 2x vijka (D) i maticе (E). Uvjerite se da je gornji vijak za ventilaciju na lijevoj strani kada ga sastavljate.



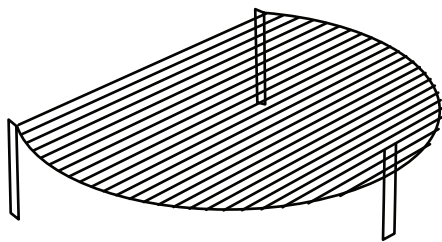
KORAK 12 - Pričvrstite 2x nosača stola (14) na Kamado roštilj (9) pomoću 4x prethodno pričvršćenih vijaka i matica s kupolastom glavom po nosaču. Obratite pažnju na položaj prikazan na gornjem dijagramu

KORAK 13 - Pričvrstite 2x nosača stola (15) na Kamado roštilj (9) pomoću 4x prethodno pričvršćenih vijaka i matica s kupolastom glavom po nosaču. Obratite pažnju na položaj prikazan na gornjem dijagramu.



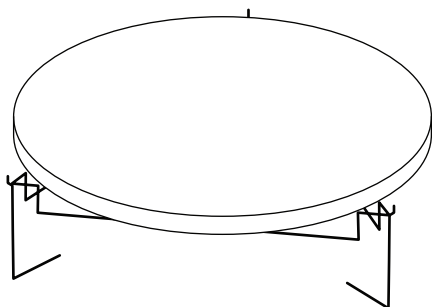
KORAK 14 - Umetnite 2x šarke stola u svaki od nosača stola (14 i 15).

Kamado Grill je sada spreman za upotrebu, ali prije upotrebe pažljivo pročitajte upute za pečenje.



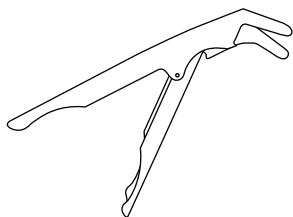
Povišena rešetka za kuhanje

Dodatni roštilj od nehrđajućeg čelika za dodatni prostor za kuhanje.



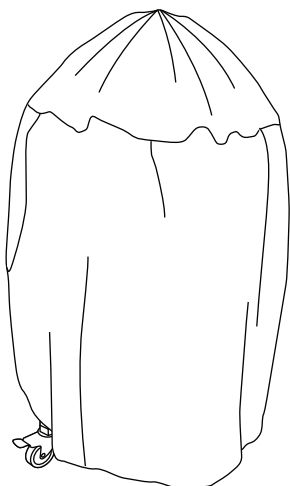
Kamen za pizzu s potpornim okvirom

Neophodan dodatak za ravnomjerno pečenje hrskavih pizza, somuna i drugih delicija.



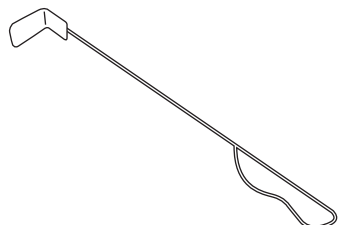
Alat za isječak

Omogućuje vam podizanje kamena za pizzu ili roštilja kada su prevrući za rukovanje.



Navlaka za kišu

Kada se Kamado ohladi i nije u upotrebi, pokrijte ga Kamado kišnom navlakom za dodatnu zaštitu.

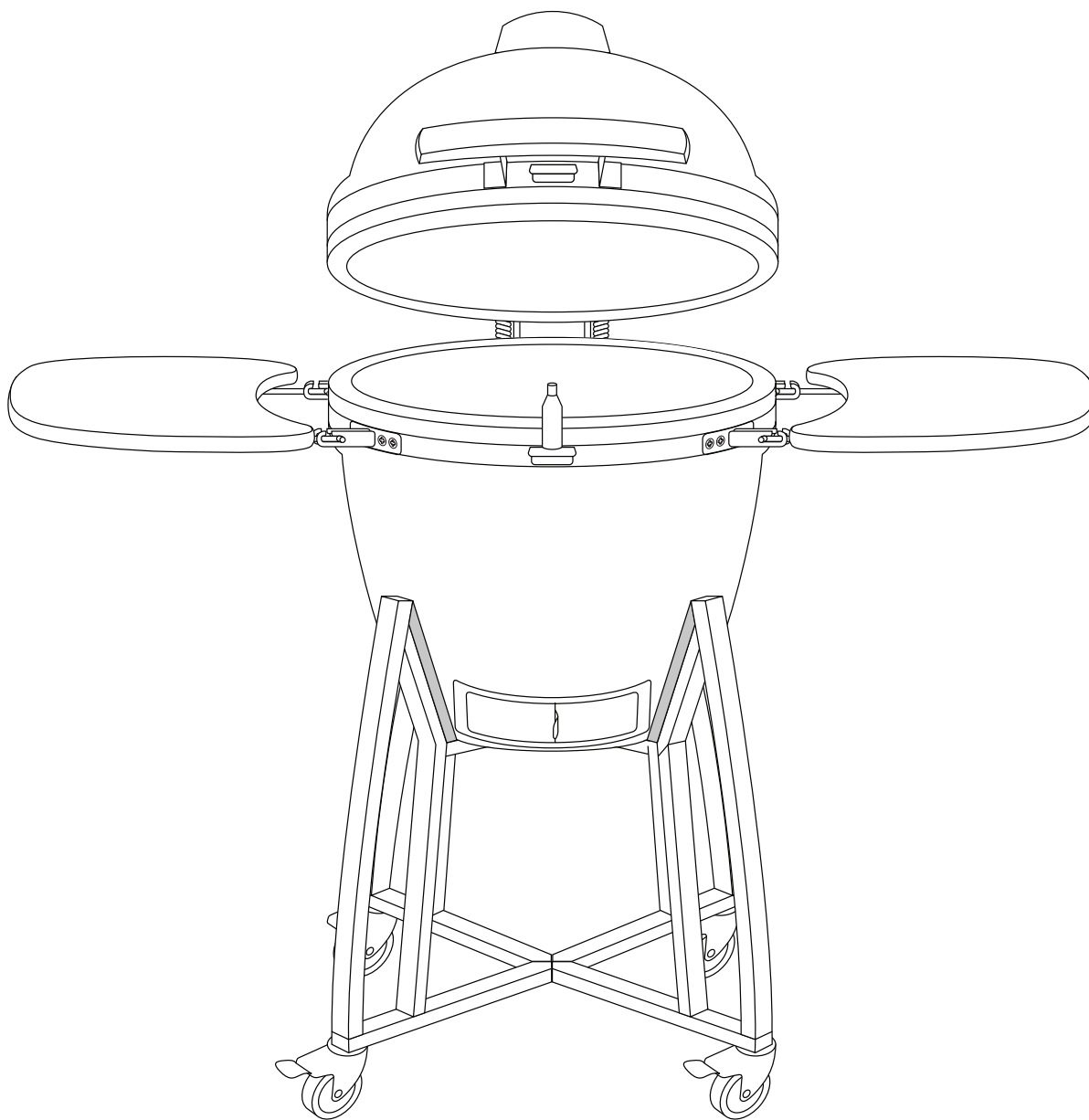


Alat za jasen

Nakon što vaš Kamado sagori svo gorivo i ohladi se koristite ovim alatom za uklanjanje pepela s dna.

Kamado kültéri sütő és BBQ

Felhasználói útmutató - Kérjük, őrizze meg későbbi használatra



Felhasználói útmutató - Kérjük, őrizze meg későbbi használatra

FONTOS–Használat előtt óvatosan távolítson el minden csomagolóanyagot, de őrizze meg a biztonsági utasításokat.

Ezek az utasítások a termék részét képezik.

Kérjük, vegye figyelembe az ebben az útmutatóban felsorolt összes biztonsági figyelmeztetést. Kérjük, olvassa el ezeket az utasításokat teljes egészében, és őrizze meg későbbi hivatkozás céljából. Ezeket az utasításokat a termékkel együtt kell tárolni.

Ez a termék háztartási használatra készült **CSAK** és nem szabad kereskedelmi vagy szerződéses célokra felhasználni.

A KAMADODRÓL

A 4000 évvel ezelőtti régészek nagy agyagedényeket fedeztek fel, amelyeket a Kamado kerámiafőző korai inkarnációinak véltek. Azóta sokféleképpen fejlődött; levehető fedél, hozzáadott huzatajtó a jobb hőszabályozás érdekében, valamint a fáról faszénre való váltás elsődleges tüzelőanyagként. Japánban a Mushikamado egy kerek agyagedény volt, levehető kupolás fedővel, amelyet rizs párolására terveztek. A „Kamado” név valójában a japán „tűzhely” vagy „főzőlap” szó. Ezt a nevet az amerikaiak vették át, és mára a kerámiafőző stílusának általános kifejezésévé vált.

A Kamado tűzhelyek rendkívül sokoldalúak. Nemcsak grillezésre vagy füstölésre használhatók, hanem pizzák, kenyér, piték és sütemények is könnyedén süthetők bennük. Kiváló hőtartó tulajdonságaik miatt magas

A hőmérséklet ideális a hamburgerek és kolbászok gyors főzéséhez, míg alacsony hőfokon hosszabb ideig főzik meg a nagyobb ízeket. Miért ne adjon hozzá faforgácsot a faszénhez, vagy próbáljon meg különböző ízű faforgácsokat kombinálni, hogy húsa még ízesebb legyen.

FIGYELMEZTETÉSEK - VIGYÁZAT!

- **Ez a termék CSAK KÜLTÉRI HASZNÁLATRA készült. NE használja beltérben.**
- **MINDIG tartsa biztonságos távolságban a gyerekeket és a háziállatokat a sütőtől használat közben.**
- **SOHA ne hagyjon felügyelet nélkül égő tüzet.**
- **Szén-monoxid-mérgezés VESZÉLY – SOHA NE gyűjtse meg ezt a terméket, és SOHA ne hagyja parázsolni vagy kihűlni zárt térben.**
- **NE használja ezt a terméket sátorban, lakókocsiban, autóban, pincében, padláson vagy csónakban.**
- **NE használja semmilyen napellenző, napernyő vagy pavilon alatt.**
- **TŰZVESZÉLY – Használat közben forró parázs keletkezhet.**
- **VIGYÁZAT – NE használjon benzint, lakkbenzint, öngyújtófolyadékot, alkoholt vagy más hasonló vegyszert gyújtáshoz vagy újragyújtáshoz. Csak az EN1860-3 szabványnak megfelelő tüzgyújtókat használjon.**
- **Erősen ajánlott széndarabok használata a Kamadóban. Hosszabb ideig ég, és kevesebb hamut termel, ami korlátozhatja a légáramlást.**
- **NE használjon szenet ebben a termékben.**
- **FONTOS: Ha magas hőmérsékleten nyitja ki a fedelet, csak enyhén emelje fel a fedelet, hogy a levegő lassan és biztonságosan bejusson, elkerülve a visszaáramlást vagy a sérülést okozó fellángolásokat.**
- **MINDIG kövesse a jelen használati útmutató 4. oldalán található ÉTEL SÜTÉSI INFORMÁCIÓKAT.**
- **NE használja a Kamadót teraszon vagy bármilyen más gyúlékony felületen, mint például száraz fű, faforgács, levelek vagy dekoratív kéreg.**
- **Ügyeljen arra, hogy a Kamado legalább 2 méterre legyen a gyúlékony tárgyaktól.**
- **NE használja ezt a Kamadót kemenceként.**
- **FIGYELEM: Ez a termék nagyon felforrósodik, NE mozgassa működés közben.**
- **MINDIG HASZNÁLJON hőálló kesztyűt a forró kerámiák vagy főzőfelületek kezelésekor.**
- **Hagyja az egységet teljesen kihűlni, mielőtt elmozdítja vagy elrakja.**
- **Használat előtt mindig ellenőrizze az egységet, hogy nincs-e benne fáradság és sérülés, és szükség esetén cserélje ki.**

A KAMADO GYÓGYÍTÁSA

- A kandalló gyújtásához tekerje fel az újságpapírt néhány öngyújtókockával vagy szilárd tüzgyújtóval a Kamado alján található széntányéron (7). Ezután tegyen 2 vagy 3 marék szenet az újság tetejére.
- **NEgyújtáshoz vagy újragyújtáshoz használjon benzint, lakkbenzint, öngyújtófolyadékot, alkoholt vagy más hasonló vegyszert.**
- Nyissa ki az alsó szellőzőnyílást, és gyűjtse meg az újságot egy hosszú orrú öngyújtóval vagy biztonsági gyufával.
- **NEtöltse túl az egységet üzemanyaggal – ha a tűz túl erős, az károsíthatja a Kamadót.**
- Hagyja, amíg az összes üzemanyagot el nem használja és el nem oltja.
- Ha az első égési sérülések túl magasak, az károsíthatja a nemeztömítés tömítését, még mielőtt az megfelelő érést kapott volna.
- Az első használat után ellenőrizze az összes rögzítőelem szorosságát. A fedelét az alappal összekötő fémszalag a hő hatására kitágul, és ez meglazulhat. Javasoljuk, hogy ellenőrizze, és ha szükséges, húzza meg a szalagot villáskulccsal.
- Most már a szokásos módon használhatja a Kamadót.

OLTÁS

- Az egység oltásához – hagyja abba az üzemanyag hozzáadását, és zárja be az összes szellőzőnyílást és a fedelet, hogy a tűz természetes módon elhaljon.
- **NEvízzel oltsa el a szenet, mert ez károsíthatja a kerámia Kamadót.**

TÁROLÁS

- Ha nem használja, és ha kint tárolja, a teljesen lehűlt Kamadót fedje le megfelelő esővédővel.
- A krómozott sütőrács az **NEM** mosogatógépben mosható; használjon enyhe mosószert meleg vízzel.
- A Kamado használatakor nyomja le mindkét reteszelő kereket, hogy az egység ne mozogjon használat közben.
- Javasoljuk, hogy a Kamadót télen fedél alatt, garázsban vagy fészterben tárolja a teljes védelem érdekében.

TISZTÍTÁS

- A Kamado öntisztító. Melegítse fel 260°C-ra 30 percig, és leperzseli az összes ételt és törmelékét.
- **NE** használjon vizet vagy bármilyen más tisztítószeret a Kamado belsejének tisztításához. A falak porózusak és felszívják a felhasznált folyadékokat, ez a Kamado megrepedését okozhatja. Ha a korom túlzott mértékűvé válik, a következő használat előtt drótkéfével vagy hamuszerszámmal (nem tartozék) kaparja le a szénmaradványokat.
- A rácsok és a rácsok tisztításához használjon karcmentes tisztítószeret, ha az egység teljesen lehűlt.
- A külső felület tisztításához várja meg, amíg a Kamado kihűl, és használjon enyhe tisztítószeres nedves ruhát.

KARBANTARTÁS

- Évente kétszer vagy többször, ha szükséges, húzza meg a szalagokat, és olajozza be a zsanéért.

VILÁGÍTÁSI, HASZNÁLATI ÉS GONDOZÁSI INFORMÁCIÓK

- Győződjön meg arról, hogy a Kamado állandó, sík, vízszintes, hőálló, nem gyúlékony felületen van elhelyezve, távol a gyúlékony tárgyaktól.
- Gondoskodjon arról, hogy a Kamado legalább 2 méteres távolságra legyen a fej felett, és legalább 2 méteres távolsága legyen a többi környező tárgytól.
- A kandalló gyújtásához feltekerveújság öngyújtókockákkal vagy szilárd tűzgyújtóval a széntányéron (7) a Kamado tövében. Ezután tegyen 2 vagy 3 marék szenet az újság tetejére.
- **NE** gyújtáshoz vagy újragyújtáshoz használjon benzint, lakkbenzint, öngyújtófolyadékot, alkoholt vagy más hasonló vegyszert.
- Nyissa ki az alsó szellőzőnyílást, és gyújtsa meg az újságot egy hosszú orrú öngyújtóval vagy biztonsági gyufával. Ha megakadt, hagyja nyitva az alsó szellőzőnyílást és a fedelet körülbelül 10 percig, hogy egy kis forró parázságyat építsen.
- Hagyja felmelegedni a szenet, és tartsa vörösen legalább 30 percig, mielőtt az első kamadón főzést végezne. **NE** főzzük, mielőtt az üzemanyag hamurégeget kapna.
- Javasoljuk, hogy ne gyújtsa meg és ne forgassa a szenet, ha már meggyulladt. Ez lehetővé teszi a szén egyenletesebb és hatékonyabb égését.
- Ha egyszer kigyulladt **CSAK** használjon hőálló kesztyűt a forró kerámiák vagy főzőfelületek kezelésekor.
- A hőmérséklettől és időtartamtól függően lásd alább a főzési utasításokat.

ALACSONY HŐMÉRSÉKLETES SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

- Gyújtsa meg a széndarabot a fenti utasítások szerint. **NE** mozgassa vagy gyújtsa meg a parazsat, miután meggyújtott.
- Nyissa ki teljesen az alsó szellőzőnyílást, és hagyja nyitva a fedelet körülbelül 10 percig, hogy egy kis forró parázs ágyat építsen.
- Figyelje a Kamadót, amíg fel nem emelkedik a kívánt hőmérsékletre. A hőmérsékleti főzési útmutatót lásd a 4. oldalon.
- Zárja le teljesen az alsó szellőzőnyílást a hőmérséklet fenntartása érdekében.
- Most már használhatja a Kamadót a főzéshez.
- **FONTOS:** Ha magas hőmérsékleten nyitja ki a fedelet, csak kissé emelje fel a fedelet, hogy a levegő lassan és biztonságosan bejusson, elkerülve a visszahuzatot vagy a sérülést okozó fellángolásokat.
- **MINDIG** Kövesd a **ÉTELFŐZÉSI INFORMÁCIÓ** ka használati útmutató 4. oldalán olvasható.
- **MINDIG** használjon hőálló kesztyűt a forró kerámiák vagy főzőfelületek kezelésekor.

DOHÁNYZÁSI ÚTMUTATÓ

- Kövesse a fenti utasításokat, mintha lassú főzést kezdene.
- Figyelje a Kamadót, amíg fel nem emelkedik a kívánt hőmérsékletre. A hőmérsékleti főzési útmutatót lásd a 4. oldalon.
- Az alsó szellőzőnyílást hagyja kissé nyitva.
- Zárja el a felső szellőzőnyílást, és folytassa a hőmérséklet ellenőrzését még néhány percig.
- Hőálló kesztyűvel szórja körbe a faforgácsot a forró faszénre.
- Most már használhatja a Kamadót a dohányzásra.
- **TIPP:** Áztassa a faforgácsot vagy főződeszkát vízben 15 percre, hogy meghosszabbítsa a füstölési folyamatot.
- **FONTOS:** Ha magas hőmérsékleten nyitja ki a fedelet, csak kissé emelje fel a fedelet, hogy a levegő lassan és biztonságosan bejusson, elkerülve a visszahuzatot vagy a sérülést okozó fellángolásokat.
- **MINDIG** Kövesd a **ÉTELFŐZÉSI INFORMÁCIÓ** ka használati útmutató 4. oldalán olvasható.
- **MINDIG** használjon hőálló kesztyűt a forró kerámiák vagy főzőfelületek kezelésekor.

MAGAS HŐMÉRSÉKLETŰ SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

- Gyűjtsa meg a széndarabot a 3. oldalon található utasítások szerint.
 - Zárja le a fedelet, és nyissa ki teljesen a felső és alsó szellőzőnyílásokat.
- Figyelje a Kamadót, amíg fel nem emelkedik a kívánt hőmérsékletre. A hőmérsékleti főzési útmutatót lásd a 4. oldalon.
 - Zárja le félig a felső szellőzőnyílást, és folytassa a hőmérséklet ellenőrzését még néhány percig.
- Most már használhatja a Kamadót a főzéshez.
 - **FONTOS:** Ha magas hőmérsékleten nyitja ki a fedelet, csak kissé emelje fel a fedelet, hogy levegőt engedjen lassan és biztonságosan lépjen be, elkerülve a visszahuzatot vagy a sérülést okozó fellángolásokat.
 - **MINDIG** Kövesd a **ÉTELFŐZÉSI INFORMÁCIÓK** a használati útmutató 4. oldalán olvasható.
 - **MINDIG** használjon hőálló kesztyűt a forró kerámiák vagy főzőfelületek kezelésekor.







ÉTELFŐZÉSI INFORMÁCIÓK

- **NE** addig főzzük, amíg az üzemanyag hamuréteget nem kap.
- Kérjük, olvassa el és kövesse ezt a tanácsot, amikor a Kamadón főz.
- Mindig mosson kezet a nyers hús kezelése előtt és után, valamint étkezés előtt.
- A nyers húst mindig tartsa távol a főtt hústól és más élelmiszerektől.
- Sütés előtt győződjön meg arról, hogy a grillfelületek és a szerszámok tiszták és mentesek a régi ételmaradékoktól.
- **NE** ugyanazokat az eszközöket használja a főtt és a nyers ételek kezelésére.
- Fogyasztás előtt győződjön meg arról, hogy minden húst alaposan átsütött.
- **VIGYÁZAT**–nyersen vagy alatta főtt hús ételmérgezést okozhat (pl. baktériumtörzsek, mint például az E. coli).
- Az alulsült hús felvágásának kockázatának csökkentése érdekében, hogy biztosítsa a teljes átsülést.
- **VIGYÁZAT**–ha a húst kellőképpen megfőtt, a hús levének tisztának kell lennie, és nem lehet nyomokban rózsaszín/vörös lé vagy hússzínező.
- Nagyobb húsdarabok és ízesítők előfőzése javasolt, mielőtt végül a grillen sütné.
- A Kamadón végzett főzés után mindig tisztítsa meg a grill főzőfelületeit és edényeit.

TANKOLÁS

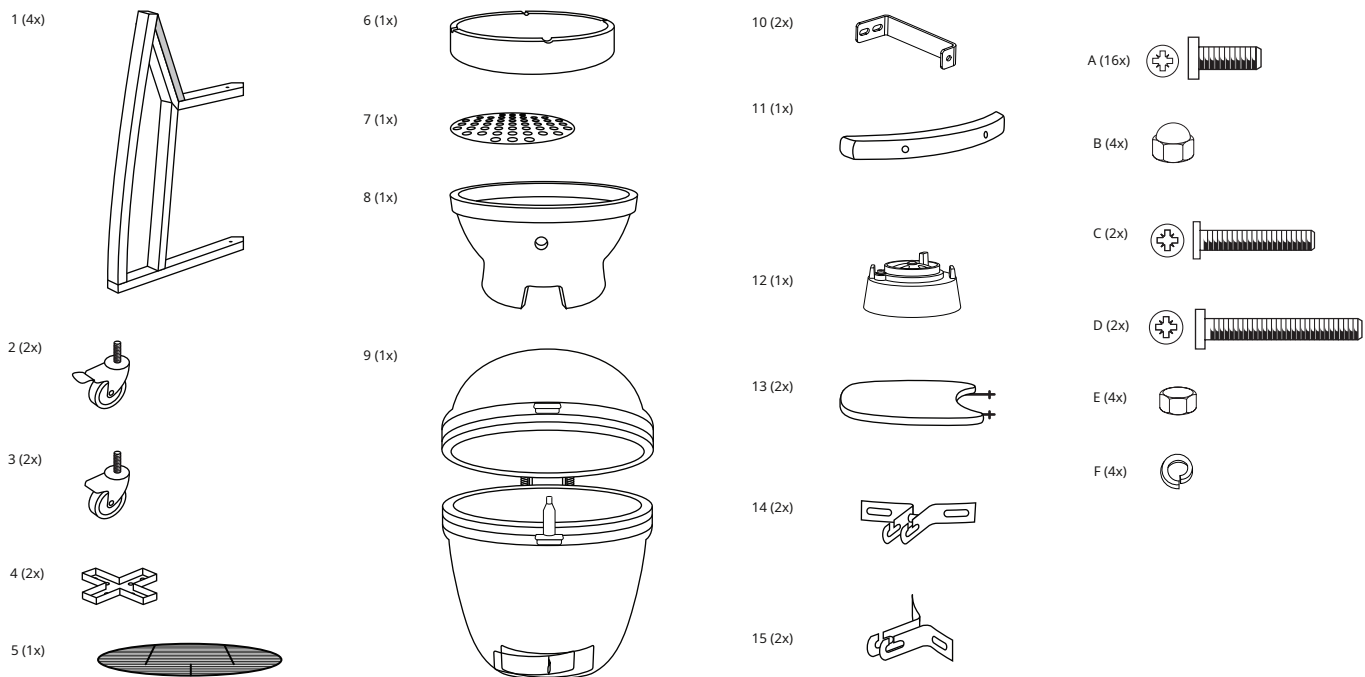
- Zárt szellőzőnyílásokkal a Kamado több órán keresztül magas hőmérsékleten marad. Ha hosszabb főzési időre van szüksége (pl. egész ízesítés vagy lassú füstölés esetén), szükség lehet több szenet hozzáadására. Csak adjon hozzá további szenet, és folytassa a fentiek szerint.

SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET ÚTMUTATÓ

Lassú főzés / füstölés (110°C-135°C)		Felső szellőző	Alsó szellőző
Marha szegy	2 óra fontonként.		
Pulled Pork	2 óra fontonként.		
Egész csirke	3-4 óra		
Borda	3-5 óra		
Sültek	9+ óra		
Grill/sült (160°C-180°C)		Felső szellőző	Alsó szellőző
Hal	15-20 perc		
Sertés szűzpecsenye	15-30 perc		
Csirke darabok	30-45 perc		
Egész csirke	1-1,5 óra		
Báránycomb	3-4 óra		
pulyka	2-4 óra		
Sonka	2-5 óra		
Sütés (260-370 °C)		Felső szellőző	Alsó szellőző
Steak	5-8 perc		
Sertésszelet	6-10 perc		
Burgerek	6-10 perc		
Kolbász	6-10 perc		

Nyisd ki  Zárva 

Alkatrész lista



Az összeszerelés előtt figyelmesen olvassa el az utasításokat. Ellenőrizze az összes alkatrészt az alkatrészlistában.

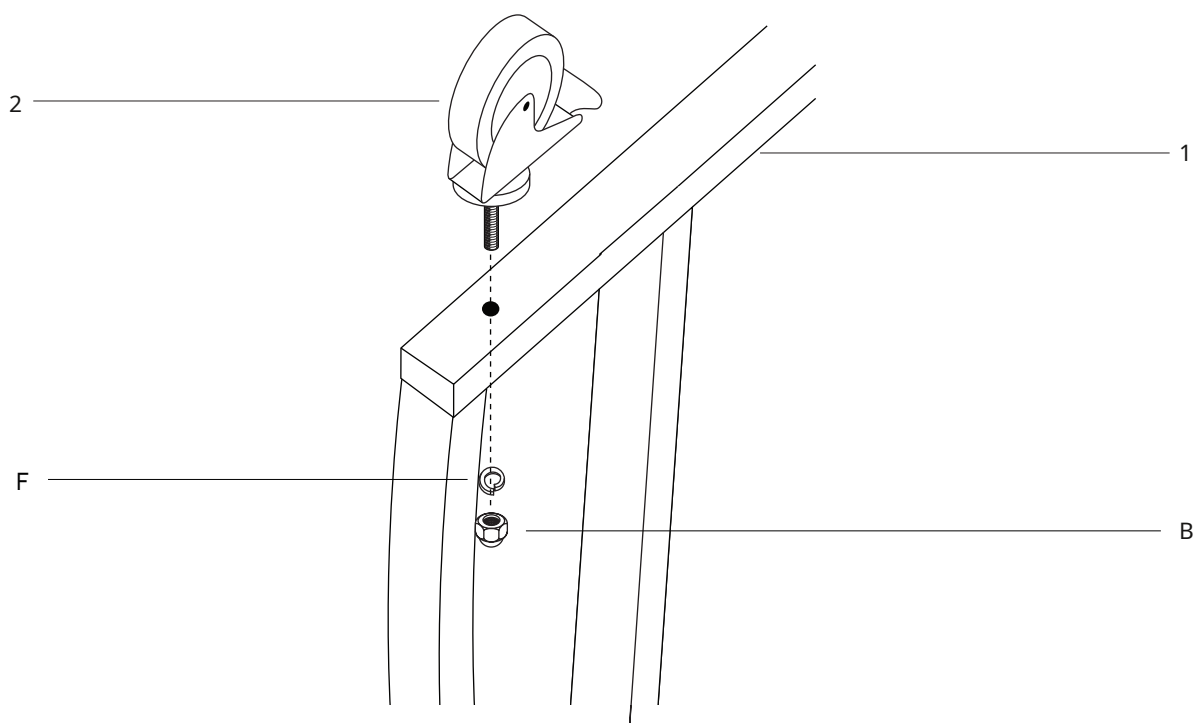
Az összeszerelést puha felületen végezze, hogy elkerülje a festék megkarcolódását. Kérjük, őrizze meg ezeket az információkat későbbi hivatkozás céljából.

Az összeszerelés megkönnyítése érdekében csak lazán húzza meg a csavarokat, majd az összeszerelés befejeztével húzza meg teljesen.

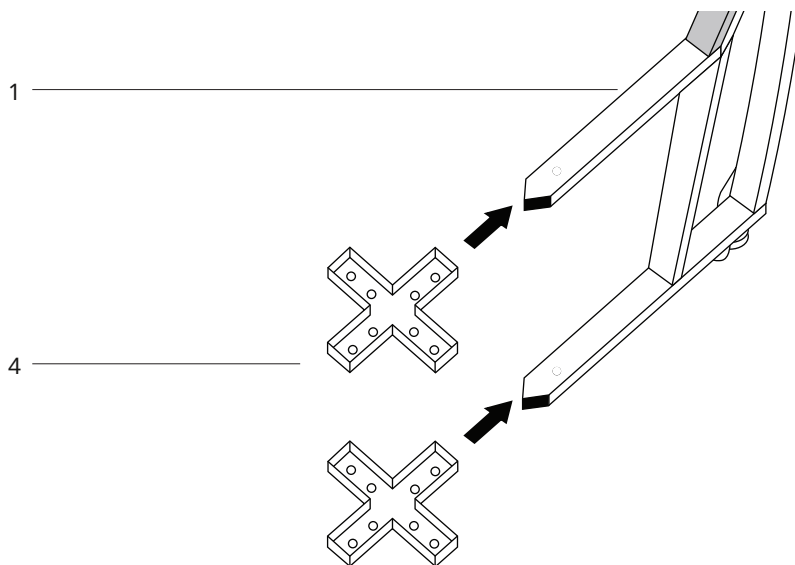
FIGYELMEZTETÉS - **NE**túl húzza meg a csavarokat; csak mérsékelt nyomással húzza meg, nehogy megsérüljenek a Kamado Grill csavarjai vagy alkatrészei.

Szerelési útmutató

FONTOS -Használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, de őrizze meg a biztonsági utasításokat, és tárolja a termékkel együtt. Az összeszerelés előtt győződjön meg arról, hogy a fedél le van zárva.

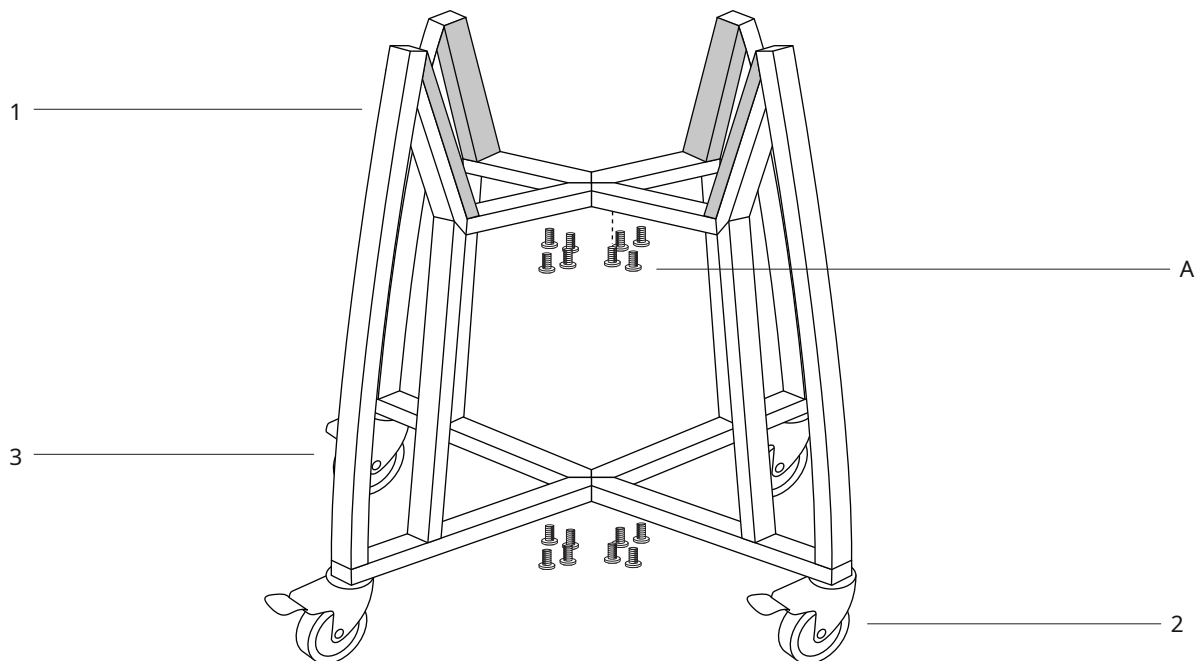


1. LÉPÉS -Rögzítse a négy előmenetes görgőt (2 és 3) mind a négy konzolhoz (1) úgy, hogy megnyomja őket. a lyukon keresztül. Állítható kulccsal rögzítse az egyes görgőket 1x anyával (B).



2. LÉPÉS -A kocsi összeszereléséhez helyezze be a két keresztadarabot (4) a négy konzol (1) egyikébe felülről és alsó.

3. LÉPÉS -Folytassa a keresztadarabok (4) behelyezését a másik három tartóba (1).

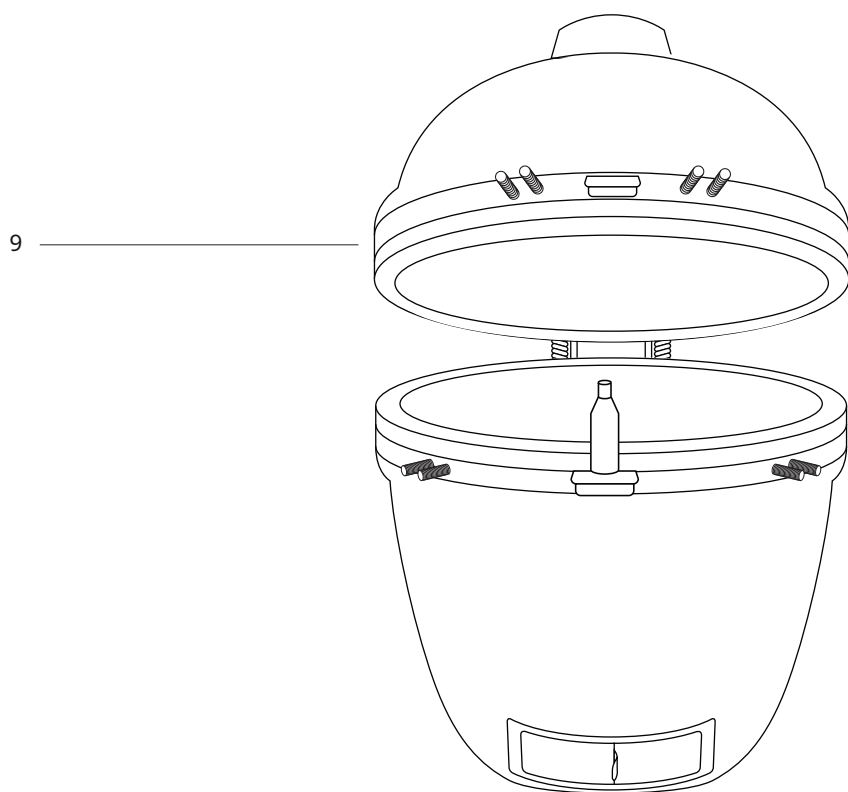
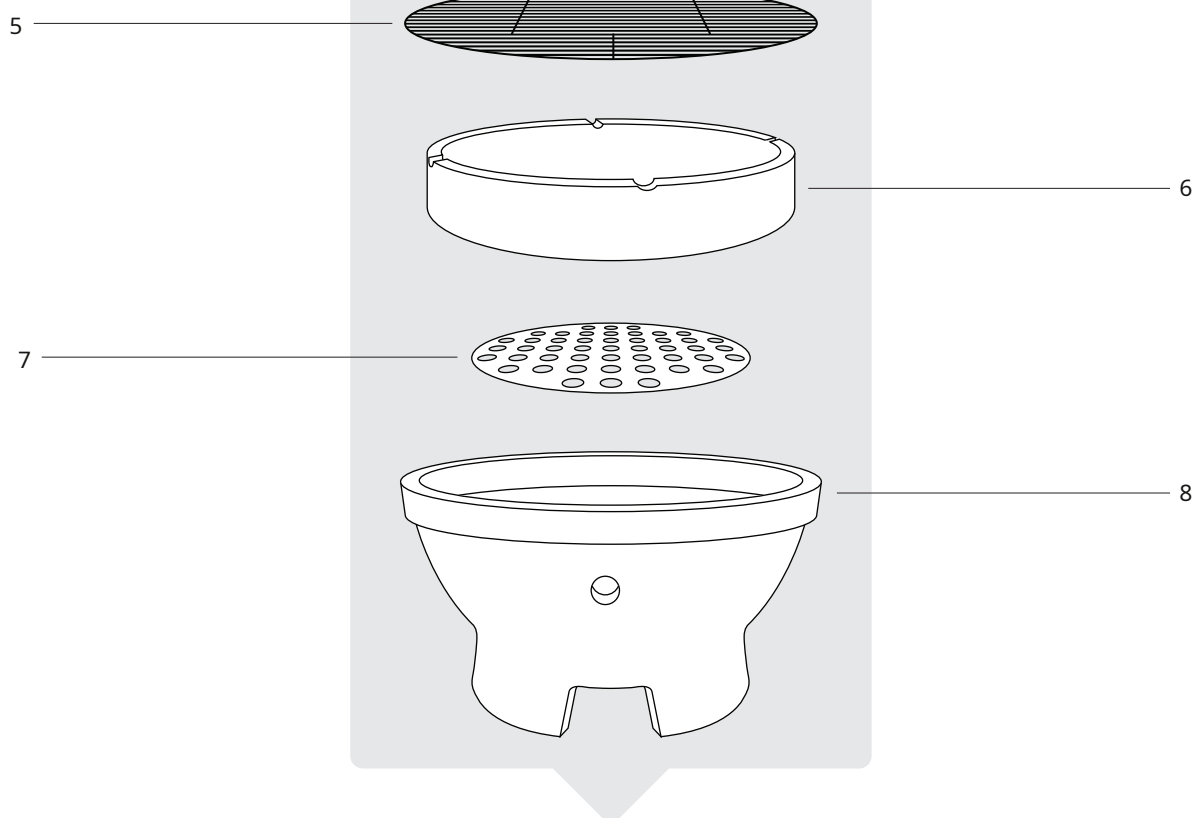


4. LÉPÉS -Rögzítse a konzolokat (1) a keresztadarabokhoz (4) a 16x csavarok (A) segítségével. Győződjön meg arról, hogy a kocsi biztonságosan van rögzítve és az összes csavart húzza meg, mielőtt behelyezi a Kamado Grillt (9).

5. LÉPÉS -A Kamado Grill (9) kosárra helyezéséhez először távolítson el minden elemet, amely a grill belsejében van. könnyebb az emelés.

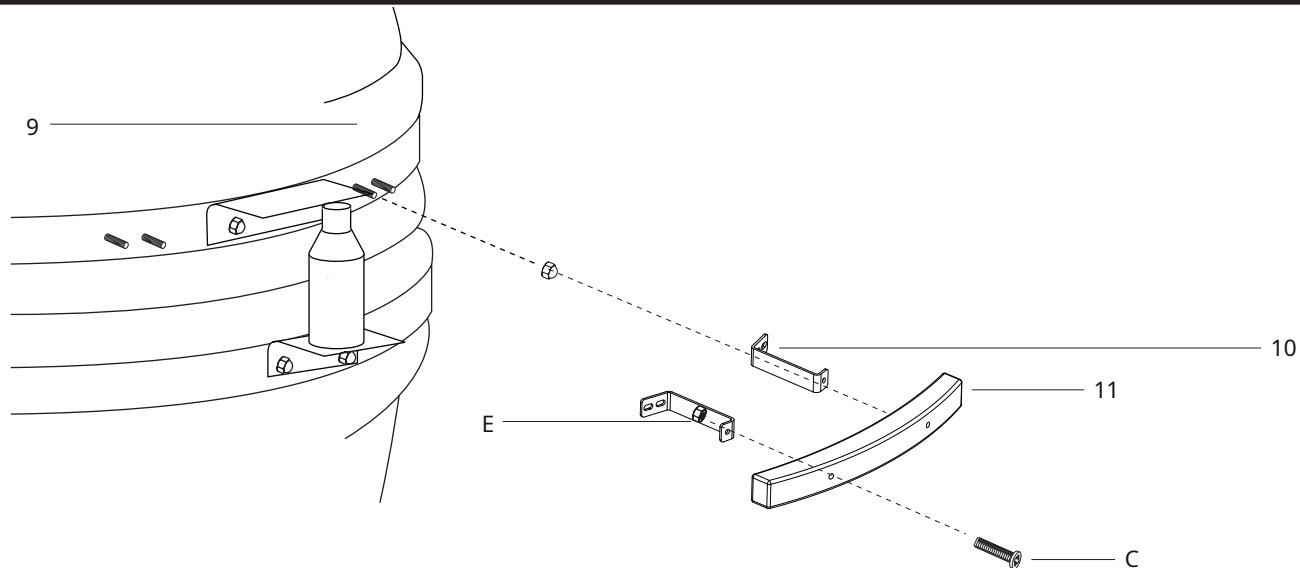
6. LÉPÉS -A Kamado Grill kocsira emelésekor legalább két embert használjon. Helyezze az egyik kezét a Kamado alsó szellőzőnyílása, a másik pedig a grill alatt. A zsanérnál vagy az oldalsó asztaloknál történő emelés sérülést és a termék károsodását okozhatja.

7. LÉPÉS -Helyezze a Kamado Grillt a kocsira úgy, hogy az alsó szellőzőnyílás a kocsi eleje felé nézzen, lehetővé téve a szellőzést megszakítás nélkül nyitni és zárni.



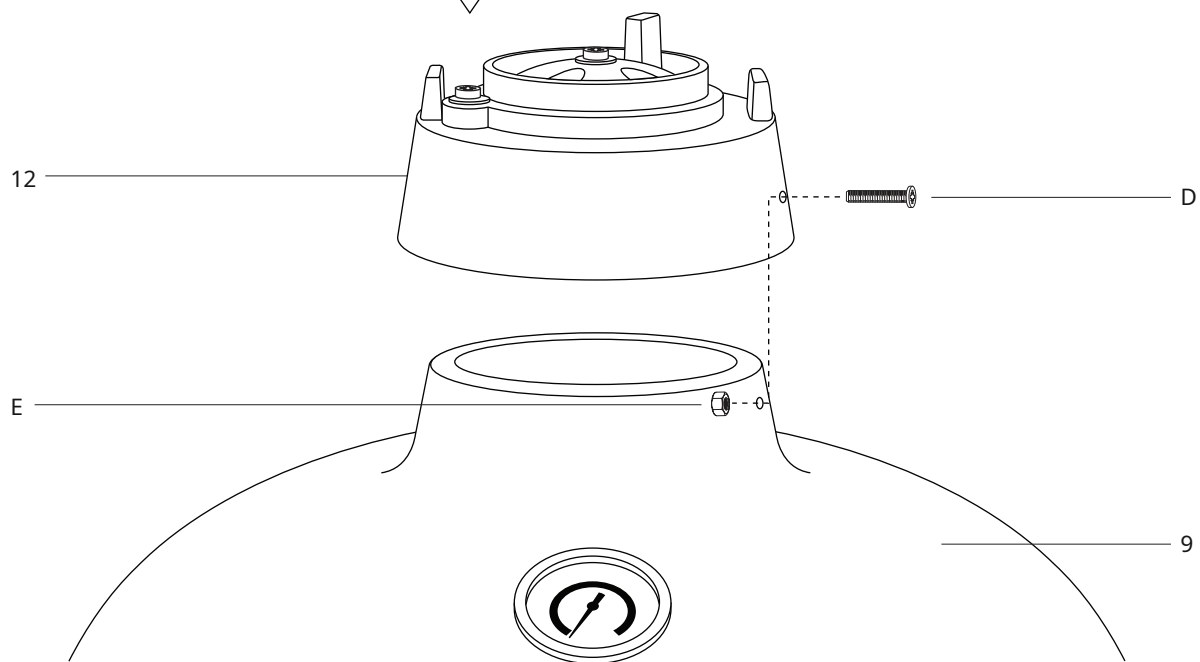
8. LÉPÉS -Amikor a grill biztonságosan fel van helyezve a kocsira, helyezze be a tűzteret (8), a széntányért (7), a felső gyűrűt (6) és sütőrács (5) a Kamado Grill belsejében, ahogy az összeszerelési rajzon látható.

9. LÉPÉS -Nyomja le a görgőkarokat (2) a görgő kerekeinek rögzítéséhez, hogy a Kamado ne tudjon elmozdulni, amikor használatban.

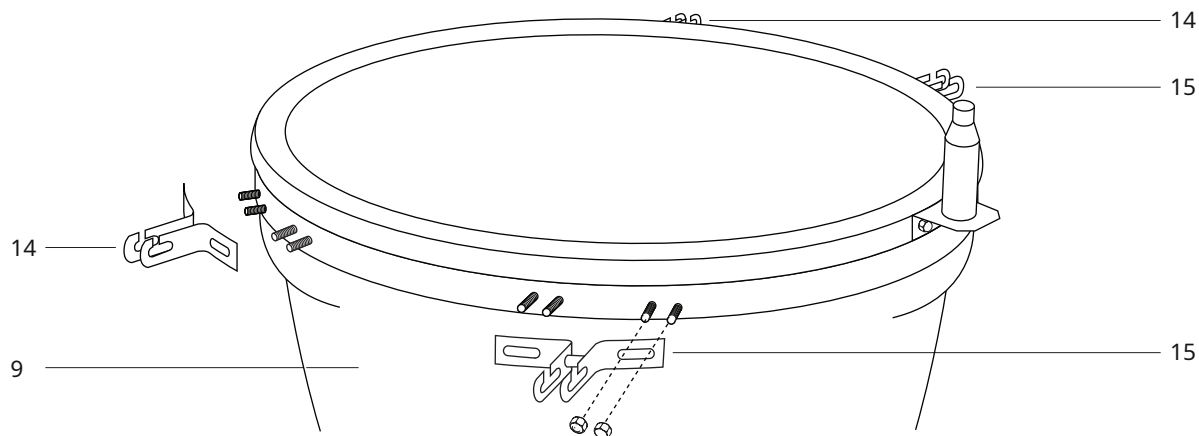


10. LÉPÉS - Rögzítse a fogantyút (10) a KamadoGrill (9) nyéléhez, és először rögzítse 2x fogantyútartót (11) a 2x előre rögzített csavarok és kupolafejű anyák segítségével. Rögzítse a fogantyút (11) a tartókhöz (10) 2x csavarok (C) és anyák (E) segítségével.

Ügyeljen arra, hogy összeszereléskor a felső szellőzőcsavar a bal oldalon legyen.

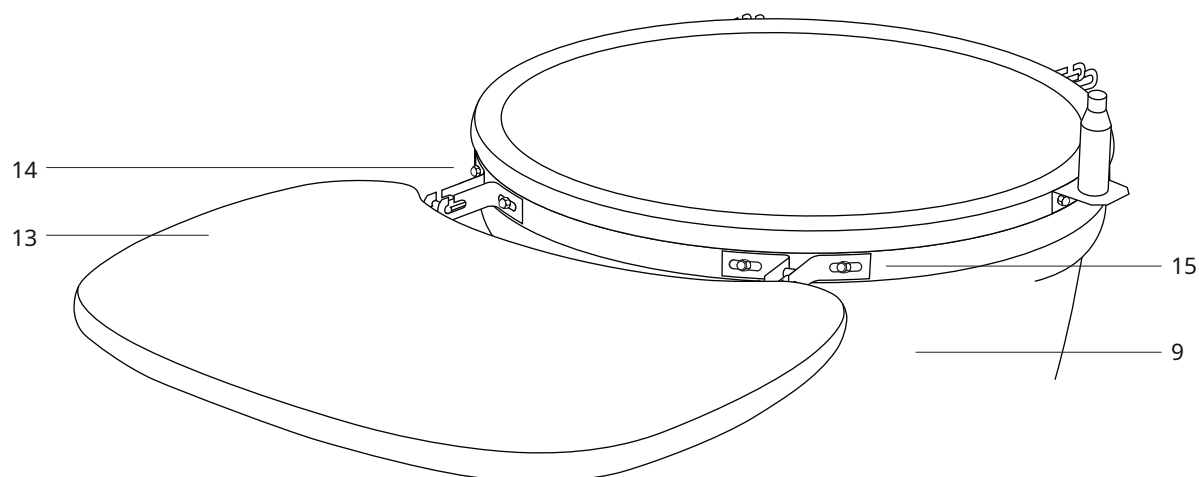


11. LÉPÉS - Ha a felső szellőzőnyílást (12) a Kamado Grillhez (9) szeretné rögzíteni, helyezze rá, és igazítsa mindkét csavarfuratot. Biztonságos 2x csavarok (D) és anyák (E) segítségével. Ügyeljen arra, hogy összeszereléskor a felső szellőzőcsavar a bal oldalon legyen.



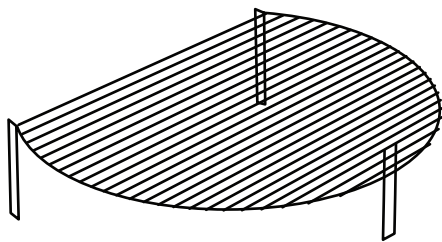
12. LÉPÉS - Rögzítse a 2x asztali tartót (14) a Kamado Grillhez (9) a tartónkénti 4x előre rögzített csavarokkal és kupolafejű anyákkal. Kérjük, vegye figyelembe a fenti ábrán látható helyzetet

13. LÉPÉS - Rögzítse a 2x asztali konzolt (15) a Kamado Grillhez (9) a tartónkénti 4x előre rögzített csavarokkal és kupolafejű anyákkal. Kérjük, vegye figyelembe a fenti ábrán látható helyzetet.



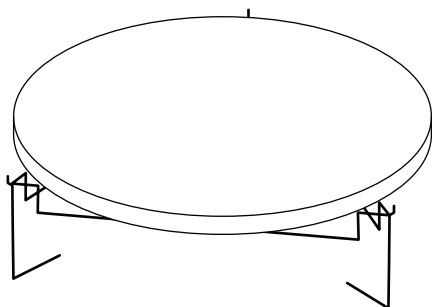
14. LÉPÉS - Illesse be a 2x asztalpántot minden asztali tartóba (14 és 15).

A Kamado Grill most használatra kész, de kérjük, használat előtt alaposan olvassa el a kikeményedési utasításokat.



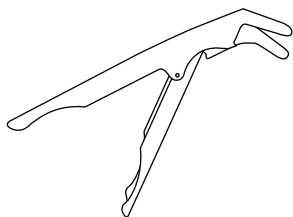
Emelt főzőrács

Rozsdamentes acél extra grill a nagyobb főzési helyért.



Pizza Stone tartókerettel

Nélkülözhetetlen kellék ropogós pizzák, lapos kenyerek és egyéb finomságok egyenletes főzéséhez.



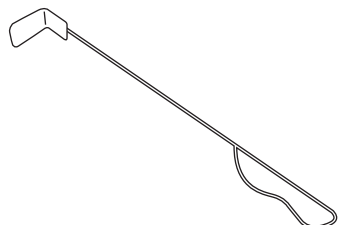
Klip eszköz

Lehetővé teszi a pizzakő vagy a sütőrácsok felemelését, ha túl forróak ahhoz, hogy kezelni tudják.



Eső ponyva

Amikor a Kamado lehűlt és nincs használatban, fedje le Kamado esővédővel az extra védelem érdekében.

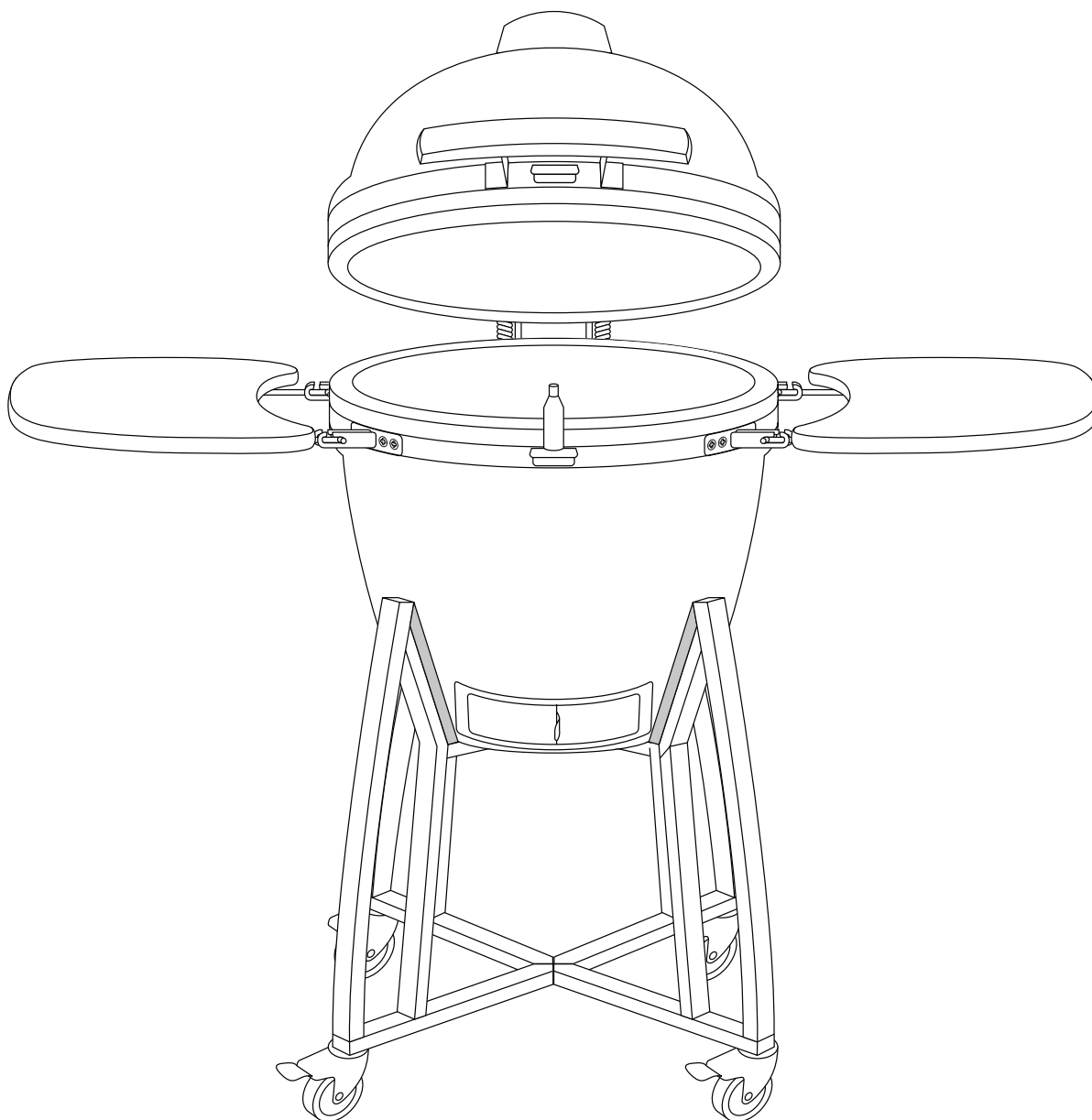


Ash Tool

Miután a Kamado az összes üzemanyagot elégette és lehűlt, használja ezt az eszközt a hamu eltávolításához az aljáról.

Forno esterno Kamado e barbecue

Istruzioni per l'utente: conservare per riferimento futuro



Istruzioni per l'utente: conservare per riferimento futuro

IMPORTANTE–Rimuovere con attenzione l'eventuale imballaggio prima dell'uso, conservando però le istruzioni di sicurezza. Queste istruzioni fanno parte del prodotto.

Si prega di prendere nota di tutte le avvertenze di sicurezza elencate in queste istruzioni. Si prega di leggere queste istruzioni nella loro interezza e di conservarle per riferimento futuro. Queste istruzioni devono essere conservate insieme al prodotto.

Questo prodotto è per uso domestico**SOLTANTO**e non devono essere utilizzati a fini commerciali o contrattuali.

SUL TUO KAMADO

Risalenti a 4000 anni fa, gli archeologi hanno scoperto grandi vasi di argilla che si ritiene siano le prime incarnazioni del fornello in ceramica Kamado. Da allora si è evoluto in molti modi; coperchio rimovibile, sportello di ventilazione aggiunto per un migliore controllo del calore e passaggio dalla legna al carbone come combustibile principale. In Giappone il Mushikamado era una pentola rotonda di terracotta con coperchio a cupola rimovibile progettata per cuocere il riso al vapore. Il nome "Kamado" è, infatti, la parola giapponese per "stufa" o "piano cottura". Questo nome è stato adottato dagli americani ed è ormai diventato un termine generico per questo stile di cucina in ceramica.

Le cucine Kamado sono estremamente versatili. Non solo possono essere utilizzati per grigliare o affumicare, ma al loro interno è anche possibile cuocere senza fatica pizze, pane, torte e biscotti. Grazie alle loro eccellenti proprietà di ritenzione del calore, elevate

T

ro l o F U N i o R F e c c o w v e . t h e A P U N N D B o A M v e N t s . H e g H

Le temperature sono ideali per cuocere velocemente hamburger e salsicce, mentre le temperature basse cuoceranno pezzi più grandi per un periodo di tempo più lungo. Perché non provare ad aggiungere dei trucioli di legno al carbone o provare a combinare trucioli di legno con gusti diversi per rendere le vostre carni ancora più saporite.

AVVERTENZE – ATTENZIONE!

- **Questo prodotto è destinato SOLO PER USO ESTERNO. NON utilizzare in ambienti chiusi.**
- **Tenere SEMPRE i bambini e gli animali domestici a distanza di sicurezza dal forno durante l'uso.**
- **Non lasciare MAI incustodito il fuoco acceso.**
- **PERICOLO di avvelenamento da monossido di carbonio – NON accendere MAI questo prodotto né lasciarlo bruciare o raffreddarsi in spazi ristretti.**
- **NON utilizzare questo prodotto in tenda, roulotte, automobile, cantina, soffitta o barca.**
- **NON utilizzare sotto tende, ombrelloni o gazebo.**
- **PERICOLO DI INCENDIO** - Potrebbero fuoriuscire braci ardenti durante l'uso.
- **ATTENZIONE** - NON utilizzare benzina, acqua ragia minerale, liquidi per accendini, alcool o altri prodotti chimici simili per l'illuminazione o la riaccensione. Utilizzare solo accendifuoco conformi alla norma EN1860-3.
- **Si consiglia vivamente di utilizzare carbone in pezzi nel Kamado. Brucia più a lungo e produce meno cenere che può limitare il flusso d'aria.**
- **NON utilizzare carbone in questo prodotto.**
- **IMPORTANTE:** Quando si apre il coperchio ad alte temperature è essenziale sollevarlo solo leggermente, consentendo all'aria di entrare lentamente e in sicurezza, evitando eventuali ritorni di fiamma o fiammate che potrebbero causare lesioni.
- Seguire SEMPRE le INFORMAZIONI SULLA COTTURA DEGLI ALIMENTI riportate a pagina 4 del presente manuale di istruzioni.
- **NON utilizzare Kamado su terrazze o altre superfici infiammabili come erba secca, trucioli di legno, foglie o cortecce decorative.**
- Assicurarsi che il Kamado sia posizionato ad almeno 2 metri di distanza da oggetti infiammabili.
- **NON utilizzare questo Kamado come forno.**
- **ATTENZIONE:** questo prodotto diventerà molto caldo, **NON spostarlo durante il funzionamento.**
- **UTILIZZARE SEMPRE** guanti resistenti al calore quando si maneggiano ceramiche calde o superfici di cottura.
- **Lasciare raffreddare completamente l'unità prima di spostarla o riporla.**
- **Ispezionare sempre l'unità prima dell'uso per verificare che non sia usurata o danneggiata e sostituirla se e quando necessario.**

CURARE IL KAMADO

- Per accendere il fuoco, posizionare un giornale arrotolato con alcuni cubetti di accendino o accendifuoco solidi sulla piastra di carbone (7) alla base del Kamado. Quindi posizionare 2 o 3 manciate di carbone in pezzi sopra il giornale.
- **NON** utilizzare benzina, acqua ragia minerale, liquidi per accendini, alcool o altri prodotti chimici simili per l'illuminazione o la riaccensione.
- Apri lo sfiato inferiore e accendi la carta utilizzando un accendino a becco lungo o fiammiferi di sicurezza.
- **NON** sovraccaricare l'unità con carburante: se il fuoco è troppo intenso potrebbe danneggiare il Kamado.
- Lasciare agire finché tutto il carburante non sarà stato utilizzato e spento.
- Se le prime bruciature sono troppo elevate potrebbero danneggiare la guarnizione di tenuta in feltro prima che abbia avuto la possibilità di maturare adeguatamente.
- Dopo il primo utilizzo, ispezionare tutti gli elementi di fissaggio per verificarne la tenuta. La fascia metallica che collega il coperchio alla base si espanderà a causa del calore e potrebbe allentarsi. Si consiglia di controllare ed eventualmente serrare la fascetta con una chiave inglese.
- Ora puoi utilizzare il tuo Kamado normalmente.

ESTINZIONE

- Per spegnere l'unità - smettere di aggiungere carburante e chiudere tutte le prese d'aria e il coperchio per consentire al fuoco di spegnersi naturalmente.
- **NON** utilizzare acqua per spegnere i carboni poiché ciò potrebbe danneggiare la ceramica Kamado.

MAGAZZINAGGIO

- Quando non in uso, e se riposto all'aperto, coprire il Kamado una volta completamente raffreddato con una copertura antipioggia adeguata.
- La griglia di cottura è cromata **NON** lavabile in lavastoviglie; utilizzare un detersivo delicato con acqua tiepida.
- Quando si utilizza il Kamado, spingere verso il basso entrambe le ruote di bloccaggio per impedire all'unità di spostarsi durante l'uso.
- Si consiglia di riporre il Kamado al coperto in un garage o in un capannone durante l'inverno per una protezione completa.

PULIZIA

- Il Kamado è autopulente. Riscaldalo fino a 260°C per 30 minuti e brucerà via tutto il cibo e i detriti.
- **NON** utilizzare acqua o qualsiasi altro tipo di prodotto detergente per pulire l'interno del Kamado. Le pareti sono porose e assorbiranno eventuali liquidi utilizzati, ciò potrebbe causare la rottura del Kamado. Se la fuliggine diventa eccessiva, utilizzare una spazzola metallica o uno strumento per la cenere (non in dotazione) per raschiare via i residui di carbonio prima dell'uso successivo.
- Per pulire le griglie e le griglie utilizzare un detergente non abrasivo una volta che l'unità si è completamente raffreddata.
- Per pulire la superficie esterna attendere che il Kamado si sia raffreddato e utilizzare un panno umido con un detergente delicato.

MANUTENZIONE

- Stringere le fasce e oliare la cerniera 2 volte l'anno o più se necessario.

INFORMAZIONI SU ILLUMINAZIONE, UTILIZZO E CURA

- Assicurarsi che il Kamado sia posizionato su una superficie non infiammabile permanente, piana, livellata e resistente al calore, lontana da oggetti infiammabili.
- Assicurarsi che il Kamado abbia uno spazio minimo di 2 m sopra la testa e abbia uno spazio minimo di 2 m da altri oggetti circostanti.
- Per accendere un caminetto arrotolato giornaliero con alcuni cubetti di accendino o accendifuoco solidi sulla piastra del carbone (7) alla base del Kamado. Quindi posizionare 2 o 3 manciate di carbone in pezzi sopra il giornale.
- **NON** utilizzare benzina, acqua ragia minerale, liquidi per accendini, alcool o altri prodotti chimici simili per l'illuminazione o la riaccensione.
- Aprire lo sfiato inferiore e accendere la carta utilizzando un accendino a becco lungo o fiammiferi di sicurezza. Una volta catturato, lasciare aperto lo sfiato inferiore e il coperchio per circa 10 minuti per creare un piccolo letto di brace calda.
- Lasciare che il carbone si scaldi e mantenga rovente per almeno 30 minuti prima della prima cottura sul kamado.
NON cuocere prima che il combustibile abbia uno strato di cenere.
- Si consiglia di non attizzare o girare i carboni una volta accesi. Ciò consente ai carboncini di bruciare in modo più uniforme ed efficiente.
- Una volta acceso **SOLTANTO** utilizzare guanti resistenti al calore quando si maneggiano ceramiche calde o superfici di cottura.
- Vedi sotto per le istruzioni di cottura in base alla temperatura e alla durata.

GUIDA ALLA COTTURA A BASSA TEMPERATURA

- Accendere il carbone in pezzi seguendo le istruzioni sopra. **NON** spostare o attizzare i carboni una volta accesi.
- Aprire completamente lo sfiato inferiore e lasciare il coperchio aperto per circa 10 minuti per formare un piccolo letto di brace calda.
- Monitorare il Kamado finché non raggiunge la temperatura desiderata. Vedere pagina 4 per una guida alla cottura a temperatura.
- Chiudere completamente lo sfiato inferiore per mantenere la temperatura.
- Ora siete pronti per utilizzare il Kamado per cucinare.
- **IMPORTANTE:** Quando si apre il coperchio ad alte temperature è essenziale sollevarlo solo leggermente, consentendo all'aria di entrare lentamente e in sicurezza, evitando eventuali ritorni di fiamma o fiammate che potrebbero causare lesioni.
- **SEMPRE** Segui il **INFORMAZIONI SULLA CUCINA DEGLI ALIMENTI** indicato a pagina 4 del presente manuale di istruzioni.
- **SEMPRE** utilizzare guanti resistenti al calore quando si maneggiano ceramiche calde o superfici di cottura.

GUIDA AL FUMO

- Seguire le istruzioni sopra riportate come se si stesse avviando una cottura lenta.
- Monitorare il Kamado finché non raggiunge la temperatura desiderata. Vedere pagina 4 per una guida alla cottura a temperatura.
- Lasciare leggermente aperta la ventola inferiore.
- Chiudere lo sfiato superiore e continuare a controllare la temperatura ancora per qualche minuto.
- Usando guanti resistenti al calore, cospargere i trucioli di legno in cerchio sul carbone caldo.
- Ora sei pronto per utilizzare il Kamado per affumicare.
- **MANCIA:** Immergere i trucioli di legno o le assi di cottura in acqua per 15 minuti per prolungare il processo di affumicatura.
- **IMPORTANTE:** Quando si apre il coperchio ad alte temperature è essenziale sollevarlo solo leggermente, consentendo all'aria di entrare lentamente e in sicurezza, evitando eventuali ritorni di fiamma o fiammate che potrebbero causare lesioni.
- **SEMPRE** Segui il **INFORMAZIONI SULLA CUCINA DEGLI ALIMENTI** indicato a pagina 4 del presente manuale di istruzioni.
- **SEMPRE** utilizzare guanti resistenti al calore quando si maneggiano ceramiche calde o superfici di cottura.

GUIDA ALLA COTTURA AD ALTA TEMPERATURA

- Accendere il carbone in pezzi seguendo le istruzioni a pagina 3.
- Chiudere il coperchio e aprire completamente le prese d'aria superiori e inferiori.
- Monitorare il Kamado finché non raggiunge la temperatura desiderata. Vedere pagina 4 per una guida alla cottura a temperatura.
- Chiudi lo sfianto superiore a metà e continua a controllare la temperatura per qualche altro minuto.
- Ora siete pronti per utilizzare il Kamado per cucinare.
- **IMPORTANTE:** Quando si apre il coperchio ad alte temperature è essenziale sollevarlo solo leggermente per consentire il passaggio dell'aria entrare lentamente e in sicurezza, evitando eventuali ritorni di aria o fiammate che potrebbero causare lesioni.
- **SEMPRE** Segui il **INFORMAZIONI SULLA CUCINA DEGLI ALIMENTI** indicato a pagina 4 del presente manuale di istruzioni.
- **SEMPRE** utilizzare guanti resistenti al calore quando si maneggiano ceramiche calde o superfici di cottura.





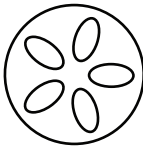

INFORMAZIONI SULLA CUCINA DEGLI ALIMENTI

- **NON** cuocere fino a quando il combustibile avrà uno strato di cenere.
- Leggere e seguire questi consigli durante la cottura sul Kamado.
- Lavarsi sempre le mani prima e dopo aver maneggiato carne cruda e prima di mangiarla.
- Tenere sempre la carne cruda lontana dalla carne cotta e da altri alimenti.
- Prima della cottura assicurarsi che le superfici e gli utensili della griglia siano puliti e privi di vecchi residui di cibo.
- **NON** utilizzare gli stessi utensili per maneggiare cibi cotti e crudi.
- Assicurarsi che tutta la carne sia ben cotta prima di mangiarla.
- **ATTENZIONE**—mangiare carne cruda o poco cotta può causare intossicazioni alimentari (ad esempio ceppi batterici come E.coli).
- Per ridurre il rischio di carne poco cotta, tagliarla per garantire che sia completamente cotta.
- **ATTENZIONE**—se la carne è stata sufficientemente cotta i succhi dovranno essere chiari e non dovranno esserci tracce di succo rosa/rosso o colore della carne.
- Si consiglia di precuocere pezzi di carne e arrosti più grandi prima di cuocerli definitivamente sulla griglia.
- Dopo aver cucinato sul vostro Kamado pulite sempre le superfici di cottura e gli utensili della griglia.

RIFORMIMENTO

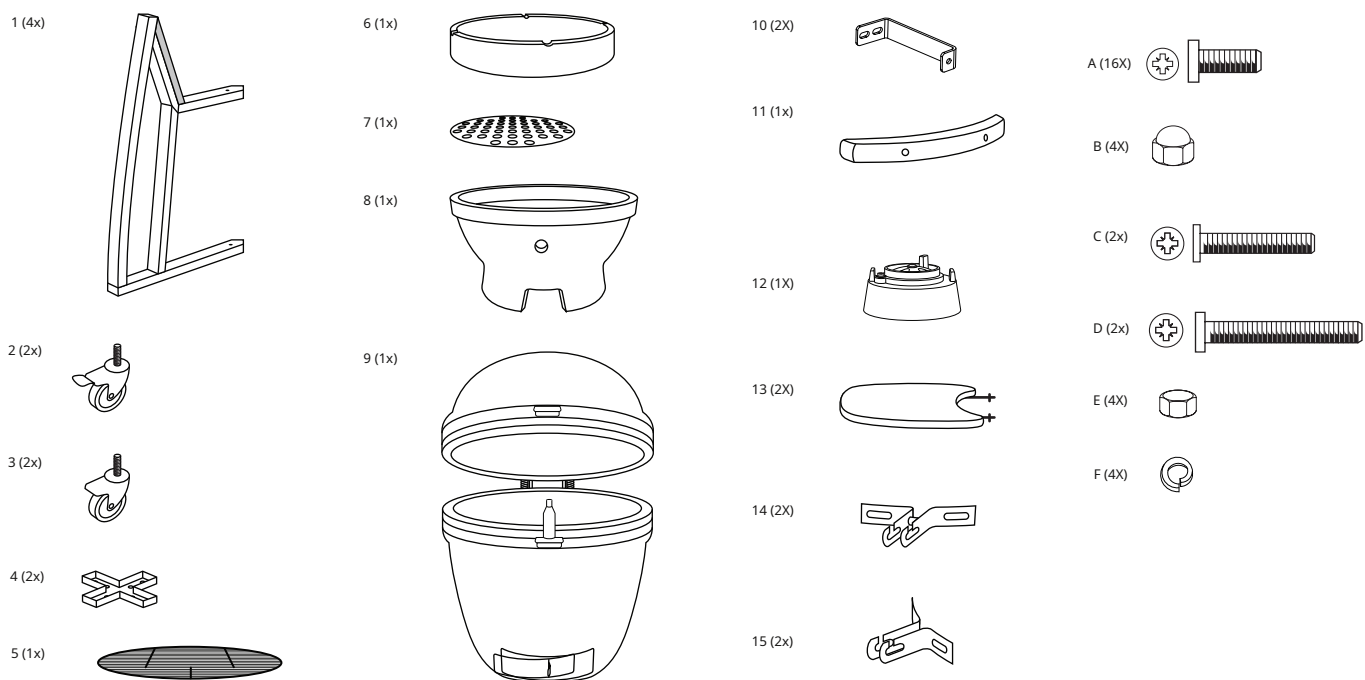
- Con le bocchette chiuse, il Kamado rimane ad alta temperatura per diverse ore. Se è necessario un tempo di cottura più lungo (ad esempio quando si arrostisce un pezzo intero o si affumica lentamente), potrebbe essere necessario aggiungere più carbone. Basta aggiungere altro carbone e continuare come sopra.

GUIDA ALLE TEMPERATURE DI COTTURA

Cottura lenta/affumicatura (110°C-135°C)		Ventilazione superiore	Ventilazione inferiore
Petto di manzo	2 ore per libbra		
Maiale tirato	2 ore per libbra		
Pollo intero	3-4 ore		
Costolette	3-5 ore.		
Arrosti	9+ ore		
Griglia/Arrosto (160°C-180°C)		Ventilazione superiore	Ventilazione inferiore
Pescare	15-20 minuti.		
Filetto di maiale	15-30 minuti		
Pezzi di pollo	30-45 minuti		
Pollo intero	1-1,5 ore.		
Cosciotto di agnello	3-4 ore.		
Tacchino	2-4 ore.		
prosciutto	2-5 ore.		
Rosolatura (260°C-370°C)		Ventilazione superiore	Ventilazione inferiore
Bistecca	5-8 minuti		
Braciole di maiale	6-10 minuti		
Hamburger	6-10 minuti		
Salsicce	6-10 minuti		

Aprire  Chiuso 

Elenco delle parti



Prima del montaggio leggere attentamente le istruzioni. Confrontare tutte le parti con l'elenco delle parti.

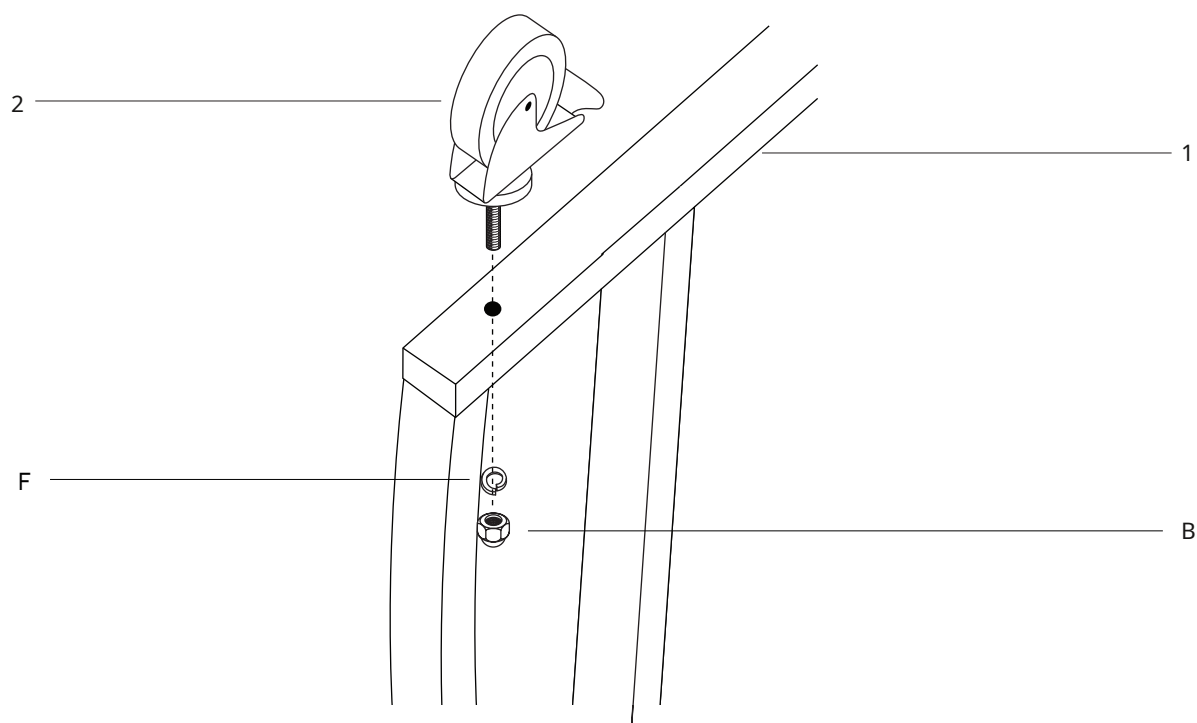
Effettuare il montaggio su una superficie morbida per evitare di graffiare la vernice. Si prega di conservare queste informazioni per riferimento futuro.

Per facilitare il montaggio, serrare i bulloni solo leggermente, quindi serrarli completamente una volta completato il montaggio.

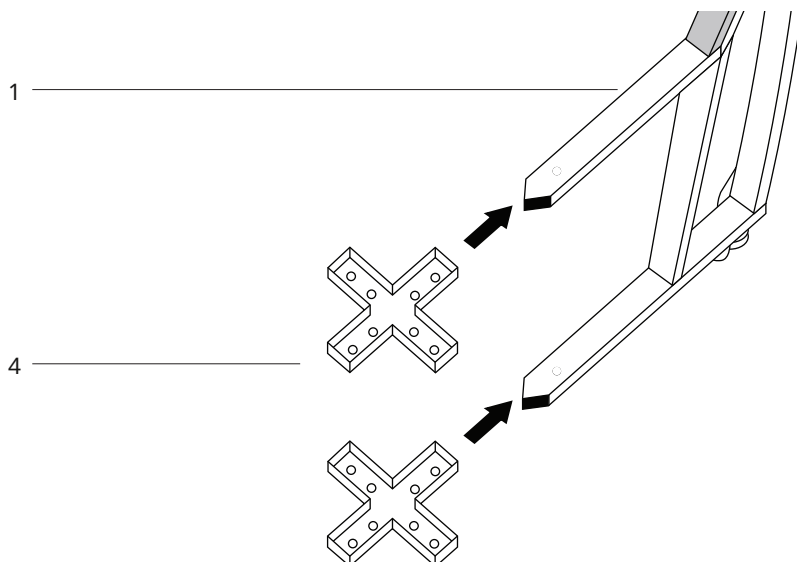
ATTENZIONE: NON FARE stringere eccessivamente i bulloni; serrare solo con una pressione moderata per evitare di danneggiare i bulloni o i componenti del Kamado Grill.

Istruzioni di montaggio

IMPORTANTE -Rimuovere qualsiasi imballaggio prima dell'uso, ma conservare le istruzioni di sicurezza e conservarle insieme a questo prodotto. Assicurarsi che il coperchio sia chiuso prima del montaggio.

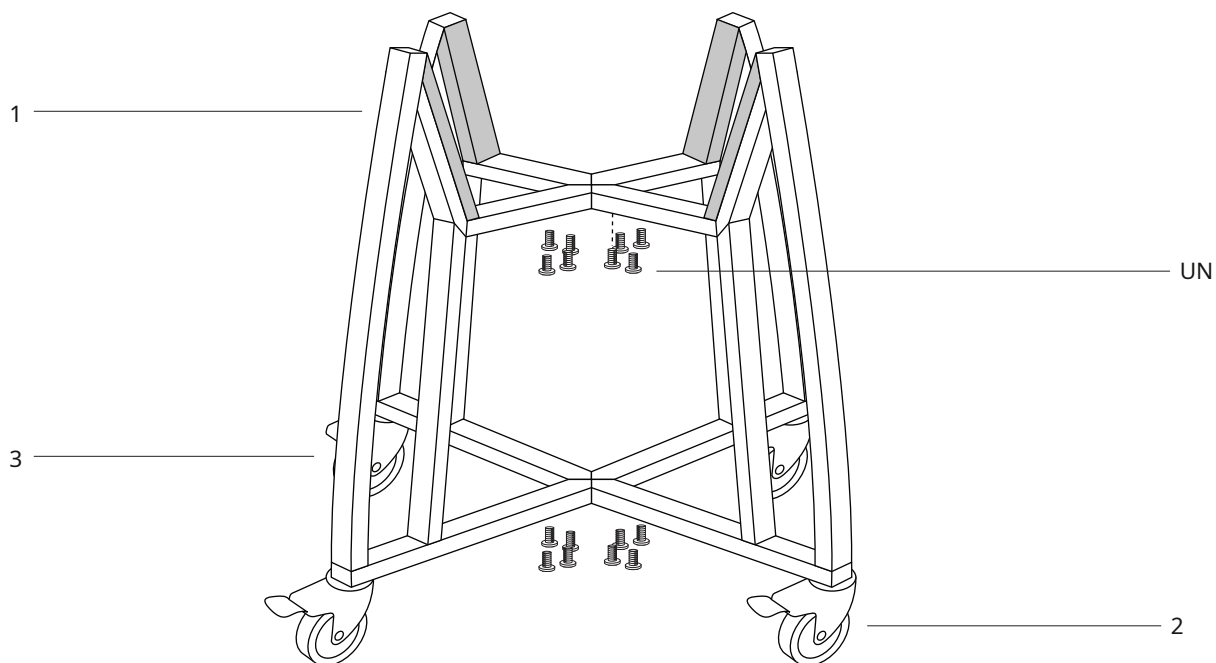


PASSO 1 -Fissare le quattro ruote piroettanti preflettate (2 e 3) a ciascuna delle quattro staffe (1) spingendole attraverso il buco. Utilizzando una chiave regolabile, fissare ciascuna ruota orientabile con 1 dado (B).



PASSO 2 -Per montare il carrello inserire le due traverse (4) in una delle quattro staffe (1) sia dall'alto che
metter il fondo a.

PASSO 3 -Continuare ad inserire le traverse (4) nelle altre tre staffe (1).

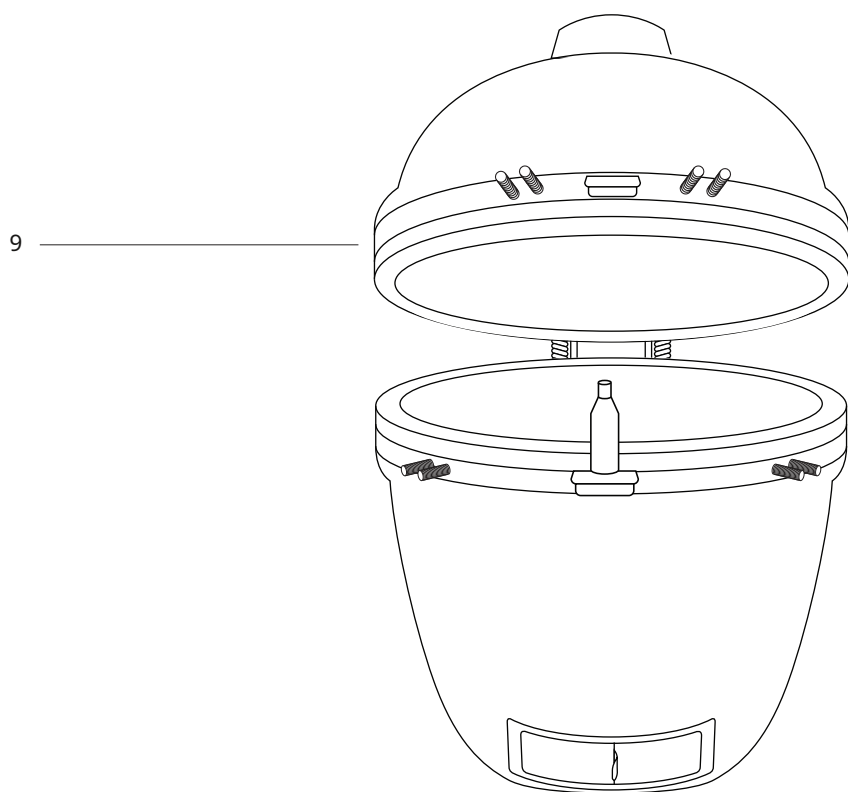
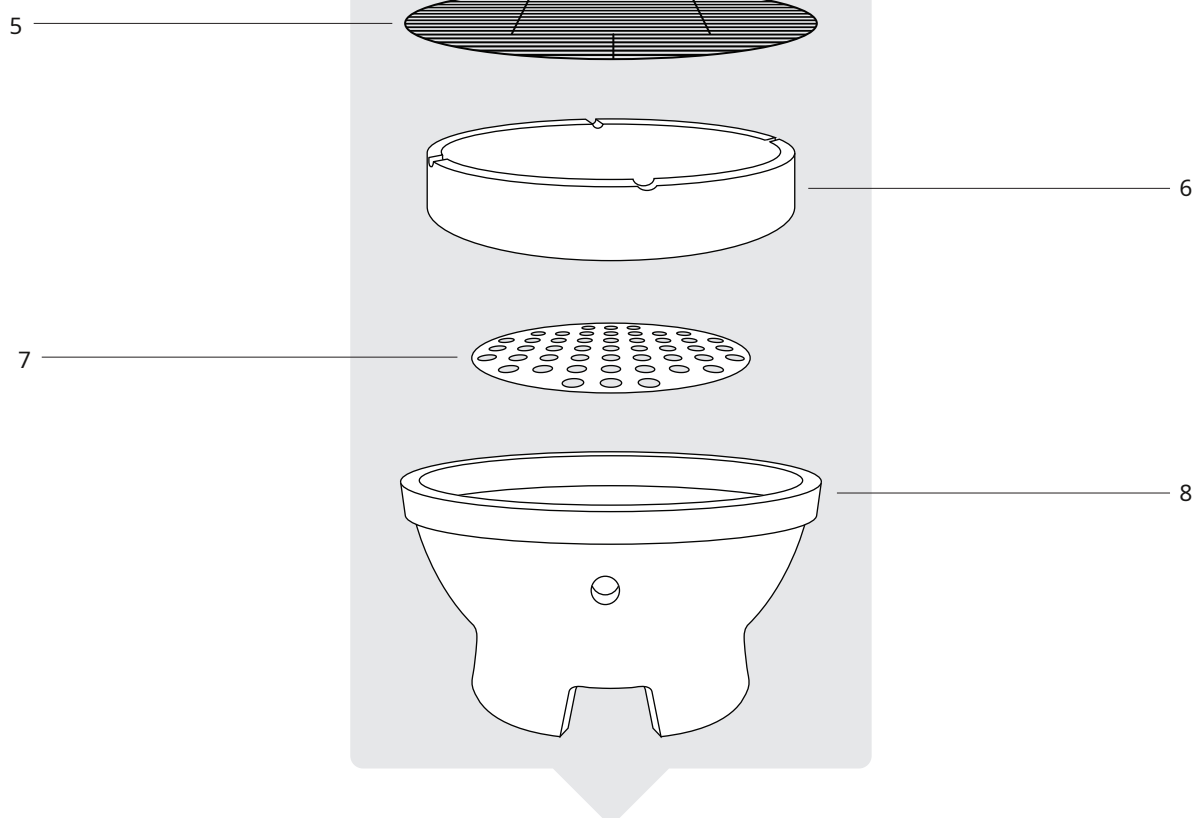


PASSO 4 -Fissare le staffe (1) alle traverse (4) utilizzando le 16 viti (A). Assicurati che il carrello sia sicuro e tutte le viti siano serrate prima di inserire il Kamado Grill (9).

PASSO 5 -Per posizionare il Kamado Grill (9) sul carrello, rimuovere prima tutti gli oggetti da preparare all'interno della griglia
sollevamento più facile.

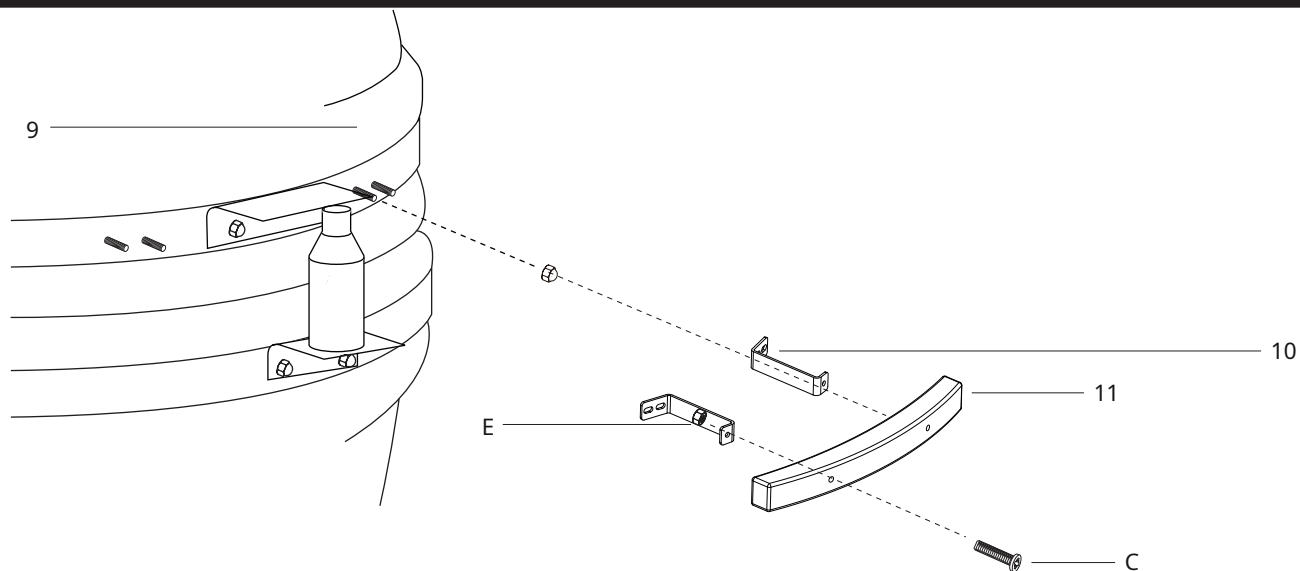
PASSO 6 -Sono necessarie almeno due persone per sollevare il Kamado Grill sul carrello. Metti una delle tue mani nella presa d'aria inferiore del Kamado e l'altra sotto la griglia. Il sollevamento tramite la cerniera o i tavoli laterali potrebbe provocare lesioni e danni al prodotto.

PASSO 7 -Posizionare il Kamado Grill sul carrello con la ventola inferiore rivolta verso la parte anteriore del carrello consentendo la ventilazione per aprire e chiudere senza alcuna interruzione.



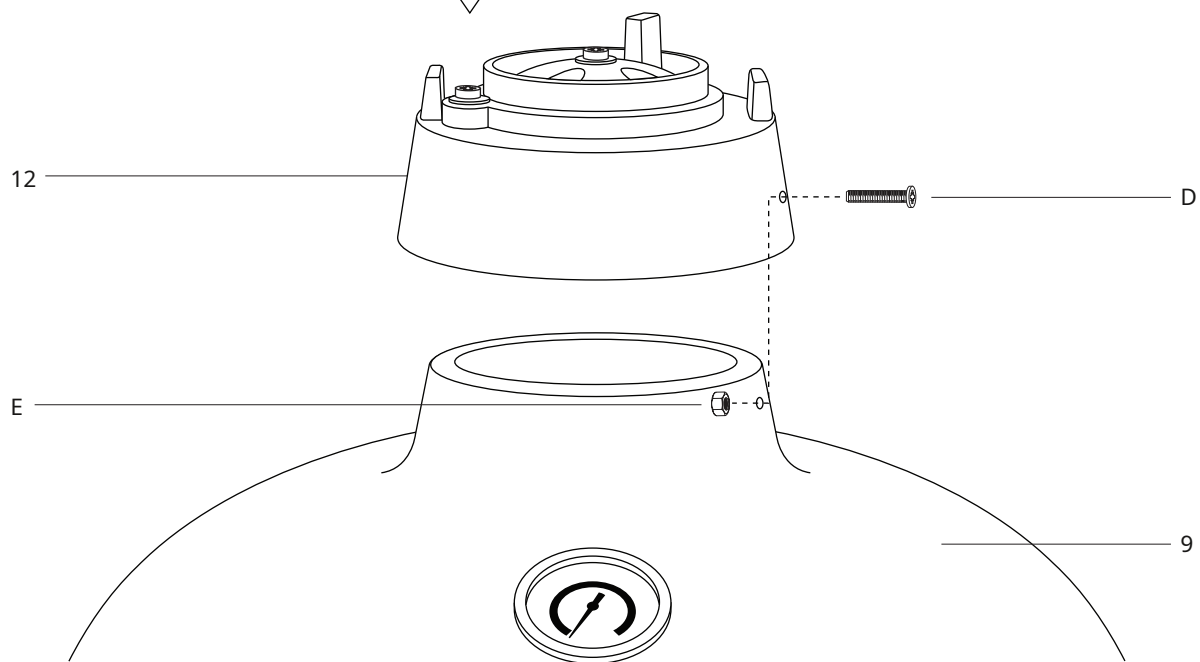
PASSO 8 -Quando la griglia è posizionata saldamente sul carrello aggiungere il focolare (8), la piastra per carbone (7), l'anello superiore (6) e griglia di cottura (5) all'interno del Kamado Grill come mostrato nello schema di montaggio.

PASSO 9 -Premere verso il basso le leve delle rotelle (2) per bloccarle e garantire che il Kamado non possa muoversi in uso.

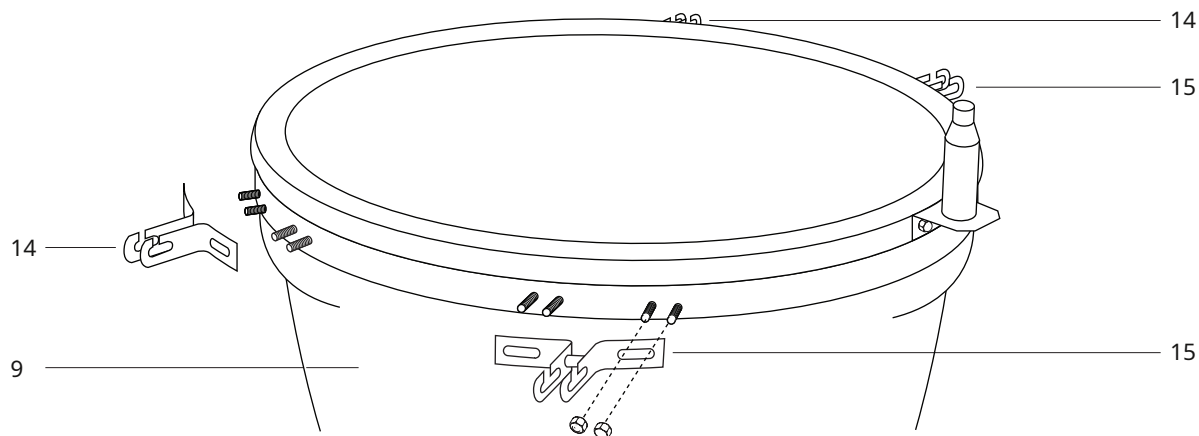


PASSO 10- Per fissare la maniglia (10) al coperchio del Kamado Grill (9), iniziare collegando 2 staffe della maniglia (11) utilizzando i 2 bulloni premontati e i dadi a testa tonda. Fissare la maniglia (11) alle staffe (10) utilizzando 2 bulloni (C) e dadi (E).

Assicurarsi che il bullone di sfiato superiore sia sul lato sinistro durante il montaggio.

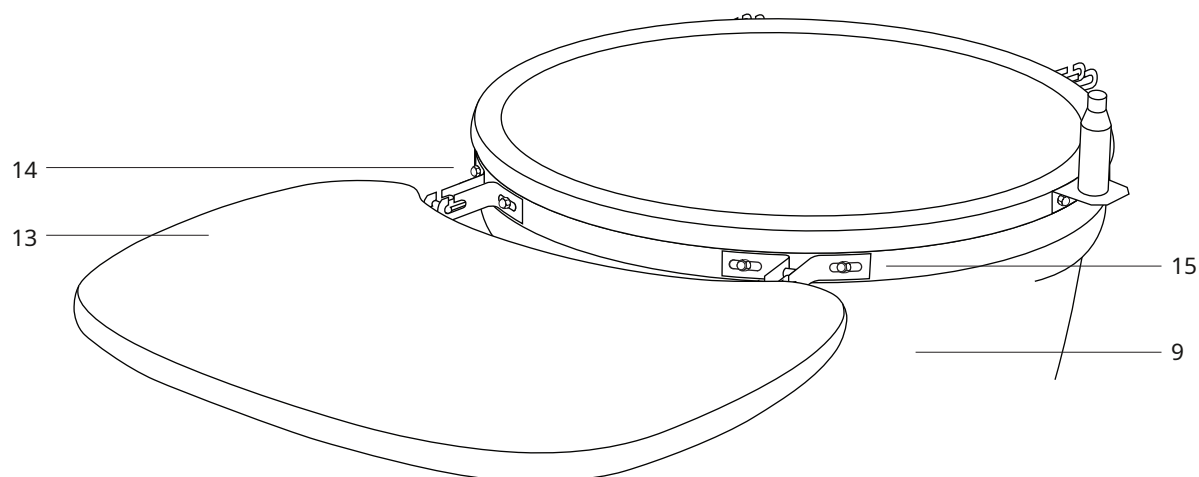


PASSO 11 -Per collegare la ventola superiore (12) al Kamado Grill (9), posizionarla sopra e allineare entrambi i fori dei bulloni. Sicuro utilizzando 2 bulloni (D) e dadi (E). Assicurarsi che il bullone di sfiato superiore sia sul lato sinistro durante il montaggio.



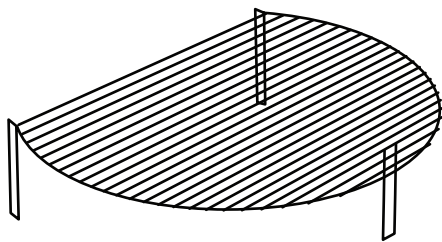
PASSO 12 - Fissare le 2 staffe da tavolo (14) al Kamado Grill (9) utilizzando i 4 bulloni premontati e i dadi a testa bombata per staffa. Si prega di notare la posizione mostrata nel diagramma sopra

PASSO 13 - Fissare le 2 staffe da tavolo (15) al Kamado Grill (9) utilizzando i 4 bulloni premontati e i dadi a testa bombata per staffa. Si prega di notare la posizione mostrata nel diagramma sopra.



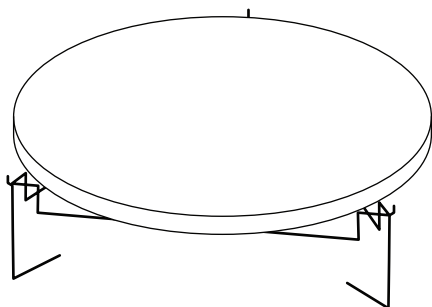
PASSO 14 - Inserire la cerniera del tavolo 2x in ciascuna delle staffe del tavolo (14 e 15).

Il Kamado Grill è ora pronto per l'uso, ma assicurati di aver letto attentamente le istruzioni di essiccazione prima dell'uso.



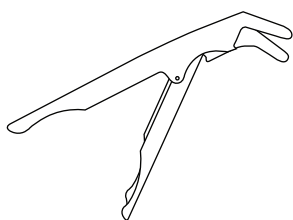
Griglia di cottura rialzata

Griglia extra in acciaio inox per ulteriore spazio di cottura.



Pietra per pizza con telaio di supporto

Accessorio indispensabile per cuocere in modo uniforme pizze croccanti, focacce e altre delizie.



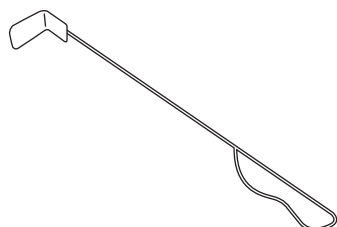
Strumento di ritaglio

Consente di sollevare la pietra per pizza o le griglie di cottura quando sono troppo calde per essere maneggiate.



Copertura anti pioggia

Quando il Kamado si è raffreddato e non viene utilizzato, coprilo con il parapioggia Kamado per una protezione extra.

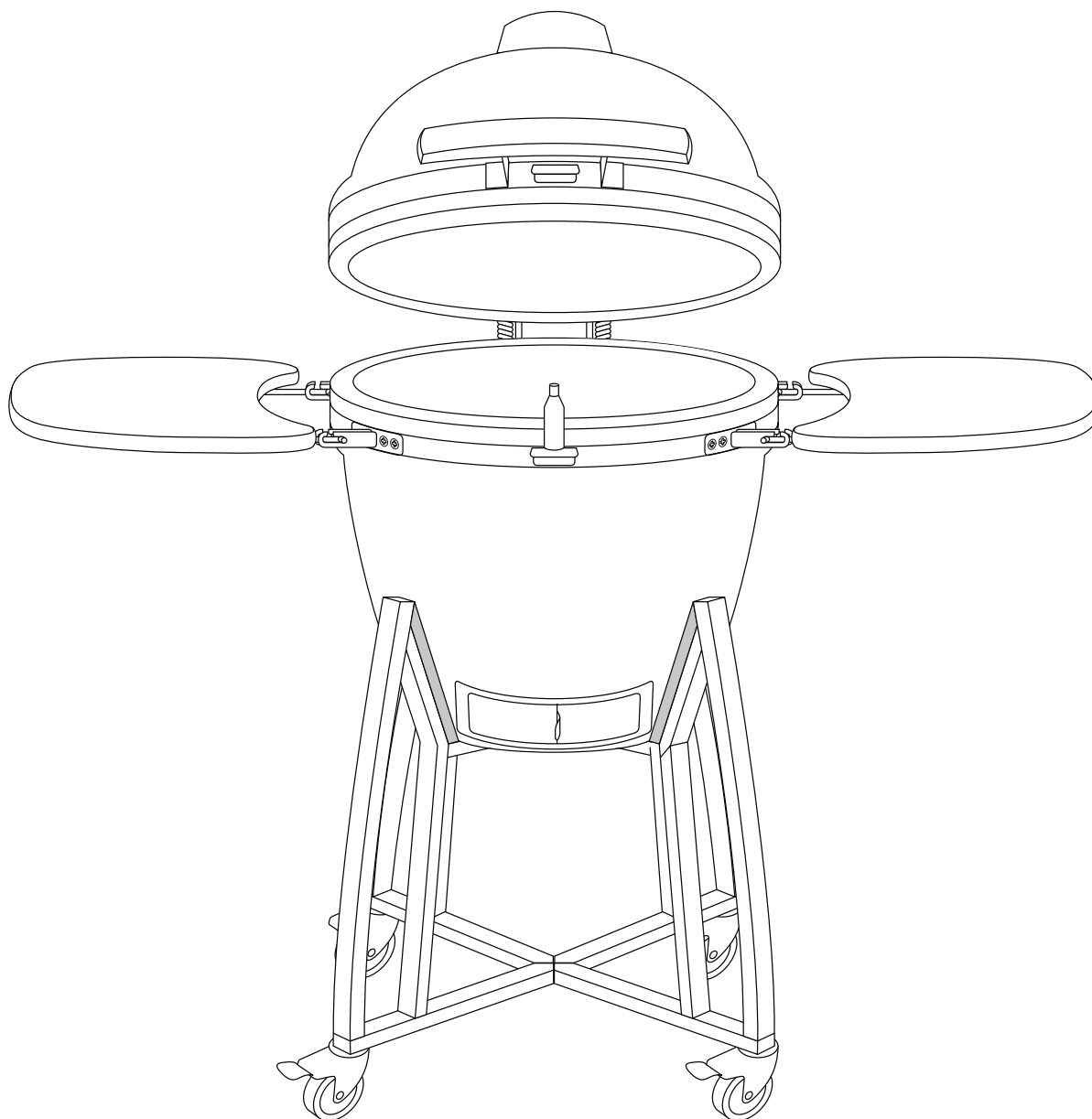


Strumento di cenere

Una volta che il tuo Kamado ha bruciato tutto il carburante e si è raffreddato, usa questo strumento per rimuovere la cenere dal fondo.

Kamado Buitenoven en BBQ

Gebruikershandleiding - Bewaar deze voor toekomstig gebruik



Gebruikershandleiding - Bewaar deze voor toekomstig gebruik

BELANGRIJK–Verwijder vóór gebruik zorgvuldig de verpakking, maar bewaar de veiligheidsinstructies. Deze instructies maken deel uit van het product.

Neem alle veiligheidswaarschuwingen in deze instructies in acht. Lees deze instructies volledig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik. Deze instructies moeten bij het product worden bewaard.

Dit product is voor huishoudelijk gebruik **ALLEEN** en mag niet commercieel of voor contractdoeleinden worden gebruikt.

OVER JE KAMADO

Archeologen dateren van 4000 jaar geleden en hebben grote kleivaten ontdekt waarvan men dacht dat ze vroege incarnaties waren van het keramische Kamado-fornuis. Sindsdien is het op veel manieren geëvolueerd; afneembaar deksel, toegevoegde tochtdeur voor betere hittebeheersing en de overstap van hout naar houtskool als primaire brandstof. In Japan was de Mushikamado een ronde aardse pot met een afneembaar koepelvormig deksel, ontworpen voor het stomen van rijst. De naam 'Kamado' is in feite het Japanse woord voor 'fornuis' of 'kookplaat'. Deze naam werd door de Amerikanen overgenomen en is nu een verzamelnaam geworden voor deze stijl keramische kookplaat.

Kamado-fornuizen zijn enorm veelzijdig. Ze kunnen niet alleen worden gebruikt om te grillen of te roken, maar ook pizza's, brood, taarten en koekjes kunnen er moeiteloos in worden gebakken. Vanwege hun uitstekende warmtevasthoudende eigenschappen, hoog

T

ro I O F A i R F zie w v I e e naar P A N D B O naar M v e N t s . H i g H

De temperaturen zijn ideaal voor het snel bereiden van hamburgers en worstjes, terwijl lage temperaturen grotere stukken gedurende een langere tijd bereiden. Probeer eens wat houtsnippers aan de houtskool toe te voegen of probeer houtsnippers met verschillende smaken te combineren om uw vlees nog smaakvoller te maken.

WAARSCHUWINGEN – LET OP!

- Dit product is **UITSLUITEND BEDOELD VOOR GEBRUIK BUITEN. NIET binnenshuis gebruiken.**
- Houd kinderen en huisdieren **ALTIJD** op een veilige afstand van de oven wanneer deze in gebruik is.
- Laat een brandend vuur **NOOIT** onbeheerd achter.
- **GEVAAR voor koolmonoxidevergiftiging – Steek dit product NOOIT aan en laat het NOOIT smeulen of afkoelen in besloten ruimtes.**
- Gebruik dit product **NIET** in een tent, caravan, auto, kelder, zolder of boot.
- **NIET gebruiken onder luifels, parasols of partytenten.**
- **BRANDGEVAAR** – Tijdens gebruik kunnen hete sintels vrijkomen.
- LET OP - Gebruik **GEEN** benzine, terpentine, aanstekervloeistof, alcohol of andere soortgelijke chemicaliën voor het aansteken of opnieuw aansteken. Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN1860-3.
- Het wordt ten zeerste aanbevolen om houtskoolblokjes in uw Kamado te gebruiken. Het brandt langer en produceert minder as, wat de luchtstroom kan beperken.
- Gebruik **GEEN** steenkool in dit product.
- **BELANGRIJK:** Wanneer u het deksel bij hoge temperaturen opent, is het van essentieel belang dat u het deksel slechts een klein stukje optilt, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnendringen en er geen terugslag of opflakkeringen optreden die letsel kunnen veroorzaken.
- Volg **ALTIJD** de **INFORMATIE OVER HET BEREIDEN VAN VOEDSEL** zoals vermeld op pagina 4 van deze handleiding.
- Gebruik de Kamado **NIET** op terrasplanken of andere brandbare oppervlakken zoals droog gras, houtsnippers, bladeren of decoratieve schors.
- Zorg ervoor dat de Kamado minimaal 2 meter verwijderd is van brandbare voorwerpen.
- Gebruik deze Kamado **NIET** als oven.
- **LET OP:** Dit product wordt erg heet. Verplaats het **NIET** tijdens gebruik.
- **GEBRUIK ALTIJD** hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramiek of kookoppervlakken.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het verplaatst of opbergt.
- **Inspecteer het apparaat vóór gebruik altijd op vermoeidheid en schade en vervang het indien nodig.**

HET UITHARDEN VAN DE KAMADO

- Om een vuurtje te maken plaats je een opgerolde krant met wat aanmaakblokjes of stevige aanmaakblokjes op de houtskoolplaat (7) in de bodem van de Kamado. Plaats vervolgens 2 of 3 handenvol houtskoolklompjes over de bovenkant van de krant.
- **NIET DOEN** gebruik benzine, terpentine, aanstekervloeistof, alcohol of andere soortgelijke chemicaliën voor het aansteken of opnieuw aansteken.
- Open de onderste ventilatieopening en steek het papier aan met een aansteker met lange neus of veiligheidslucifers.
- **NIET DOEN** overbelast het apparaat met brandstof – als het vuur te hevig is, kan dit de Kamado beschadigen.
- Laat staan totdat alle brandstof is opgebruikt en gedoofd.
- Als de eerste brandwonden te hoog zijn, kan dit de vilten pakking beschadigen voordat deze de kans heeft gehad om goed te rijpen.
- Controleer na het eerste gebruik of alle bevestigingsmiddelen goed vastzitten. De metalen band die uw deksel met de basis verbindt, zal door de hitte uitzetten en deze kan losraken. Het wordt aanbevolen om de band te controleren en indien nodig aan te spannen met een sleutel.
- U kunt uw Kamado nu normaal gebruiken.

Blussen

- Om het apparaat te blussen: stop met het toevoegen van brandstof en sluit alle ventilatieopeningen en het deksel zodat het vuur op natuurlijke wijze kan doven.
- **NIET DOEN** gebruik water om de houtskool te doven, omdat dit de keramische Kamado kan beschadigen.

OPSLAG

- Wanneer u de Kamado niet gebruikt en buiten opbergt, dek hem dan, nadat deze volledig is afgekoeld, af met een geschikte regenhoes.
- Het verchromde kookrooster is **NIET** vaatwasserbestendig; gebruik een mild schoonmaakmiddel met warm water.
- Wanneer u de Kamado gebruikt, drukt u op beide vergrendelwielen om te voorkomen dat het apparaat tijdens gebruik gaat bewegen.
- Voor volledige bescherming wordt aanbevolen om de Kamado in de winter afgedekt in een garage of schuur op te slaan.

SCHOONMAAK

- De Kamado is zelfreinigend. Verwarm het tot 260°C gedurende 30 minuten en het zal al het voedsel en vuil wegschroeien.
- **NIET DOEN** Gebruik water of een ander soort schoonmaakmiddel om de binnenkant van je Kamado schoon te maken. De wanden zijn poreus en zullen alle gebruikte vloeistoffen absorberen, hierdoor kan de Kamado barsten. Als er teveel roet aanwezig is, gebruik dan een staalborstel of het asgereedschap (niet meegeleverd) om de koolstofresten af te schrapen vóór het volgende gebruik.
- Gebruik voor het reinigen van de roosters en roosters een niet-schurend schoonmaakmiddel zodra het apparaat volledig is afgekoeld.
- Wacht voor het reinigen van de buitenkant tot de Kamado afgekoeld is en gebruik een vochtige doek met een mild schoonmaakmiddel.

ONDERHOUD

- Span de banden aan en olie het scharnier 2 keer per jaar of vaker indien nodig.

VERLICHTING, GEBRUIK EN ONDERHOUDSINFORMATIE

- Zorg ervoor dat de Kamado op een permanente, vlakke, vlakke, hittebestendige, niet-ontvlambare ondergrond staat, uit de buurt van brandbare voorwerpen.
- Zorg ervoor dat de Kamado minimaal 2 meter vrije ruimte boven het hoofd heeft en minimaal 2 meter afstand heeft tot andere omringende voorwerpen.
- Om een vuur te starten, opgeroldkrant met wat aanmaakblokjes of stevige aanmaakblokjes op de houtskoolplaat (7) in de basis van de Kamado. Plaats vervolgens 2 of 3 handenvol houtskoolklompjes over de bovenkant van de krant.
- **NIET DOEN** gebruik benzine, terpentijn, aanstekervloeistof, alcohol of andere soortgelijke chemicaliën voor het aansteken of opnieuw aansteken.
- Open de onderste ventilatieopening en steek het papier aan met een lange aansteker of veiligheidslucifers. Zodra het is vastgelopen, laat u de onderste ventilatieopening en het deksel ongeveer 10 minuten open staan, zodat er een klein bedje van hete sintels ontstaat.
- Laat de houtskool minimaal 30 minuten opwarmen en roodgloeiend houden voordat u voor het eerst op de kamado gaat koken. **NIET DOEN** koken voordat de brandstof een laagje as heeft.
- Het is raadzaam de kolen niet meer op te stoken of te draaien zodra ze branden. Hierdoor branden de houtskool gelijkmatiger en efficiënter.
- Eenmaal uitgestapt **ALLEEN** gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramiek of kookoppervlakken.
- Zie hieronder voor kookinstructies afhankelijk van temperatuur en tijdsduur.

KOOKGIDS OP LAGE TEMPERATUUR

- Steek het houtskoolklompje aan volgens de bovenstaande instructies. **NIET DOEN** Verplaats of stook de kolen op zodra ze zijn aangestoken.
- Open de onderste ventilatieopening volledig en laat het deksel ongeveer 10 minuten open staan, zodat er een klein bedje van hete sintels ontstaat.
- Houd de Kamado in de gaten totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt. Zie pagina 4 voor een kookgids op temperatuur.
- Sluit de onderste ventilatieopening volledig om de temperatuur op peil te houden.
- Je bent nu klaar om de Kamado te gebruiken om op te koken.
- **BELANGRIJK:** Wanneer u het deksel bij hoge temperaturen opent, is het van essentieel belang dat u het deksel slechts een klein stukje optilt, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnendringen en backdraft of opflakkingen worden voorkomen die letsel kunnen veroorzaken.
- **ALTIJD** Volg de **INFORMATIE VOOR HET KOKEN VAN VOEDSEL** vermeld op pagina 4 van deze gebruiksaanwijzing.
- **ALTIJD** gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramiek of kookoppervlakken.

ROKENGIDS

- Volg de bovenstaande instructies alsof u een slowcooking start.
- Houd de Kamado in de gaten totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt. Zie pagina 4 voor een kookgids op temperatuur.
- Laat de onderste ventilatieopening een beetje open.
- Sluit de bovenste ventilatieopening en blijf de temperatuur nog een paar minuten controleren.
- Strooi met hittebestendige handschoenen de houtsnippers in een cirkel over de hete houtskool.
- Je bent nu klaar om de Kamado te gebruiken om op te roken.
- **TIP:** Week uw houtsnippers of kookplanken gedurende 15 minuten in water om het rookproces te verlengen.
- **BELANGRIJK:** Wanneer u het deksel bij hoge temperaturen opent, is het van essentieel belang dat u het deksel slechts een klein stukje optilt, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnendringen en backdraft of opflakkingen worden voorkomen die letsel kunnen veroorzaken.
- **ALTIJD** Volg de **INFORMATIE VOOR HET KOKEN VAN VOEDSEL** vermeld op pagina 4 van deze gebruiksaanwijzing.
- **ALTIJD** gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramiek of kookoppervlakken.

KOOKGIDS OP HOGE TEMPERATUUR

- Steek het houtskoolklompje aan volgens de instructies op pagina 3.
 - Sluit het deksel en open de ventilatieopeningen aan de boven- en onderkant volledig.
- Houd de Kamado in de gaten totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt. Zie pagina 4 voor een kookgids op temperatuur.
- Sluit de bovenste ventilatieopening halverwege en blijf de temperatuur nog een paar minuten controleren.
- Je bent nu klaar om de Kamado te gebruiken om op te koken.
- **BELANGRIJK:** Wanneer u het deksel bij hoge temperaturen opent, is het van essentieel belang dat u het deksel slechts een klein stukje optilt, zodat er lucht naar binnen kan ga langzaam en veilig naar binnen en voorkom backdraft of opflakkingen die letsel kunnen veroorzaken.
- **ALTIJD** Volg de **INFORMATIE VOOR HET KOKEN VAN VOEDSEL** vermeld op pagina 4 van deze gebruiksaanwijzing.
- **ALTIJD** gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramiek of kookoppervlakken.





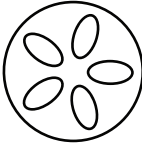

INFORMATIE VOOR HET KOKEN VAN VOEDSEL


- **NIET DOEN** kook tot de brandstof een laagje as heeft.
- Lees en volg dit advies als u kookt op uw Kamado.
- Was altijd uw handen voor en na het hanteren van ongekookt vlees en vóór het eten.
- Houd rauw vlees altijd uit de buurt van gekookt vlees en ander voedsel.
- Zorg er vóór het koken voor dat de grilloppervlakken en gereedschappen schoon zijn en vrij van oude voedselresten.
- **NIET DOEN** gebruik hetzelfde keukengerei voor het hanteren van gekookt en ongekookt voedsel.
- Zorg ervoor dat al het vlees gaar is voordat u het eet.
- **VOORZICHTIGHEID**—het eten van rauw of onvoldoende gekookt vlees kan voedselvergiftiging veroorzaken (bijvoorbeeld bacteriestammen zoals E.coli).
- Om het risico op onvoldoende gaar vlees te verminderen, moet u het vlees opensnijden om er zeker van te zijn dat het helemaal gaar is.
- **VOORZICHTIGHEID**—als het vlees voldoende gaar is, moeten de vleessappen helder zijn en mogen er geen sporen van roze/rood sap of vleeskleuring aanwezig zijn.
- Het wordt aanbevolen om grotere stukken vlees en braadstukken voor te bereiden voordat u ze uiteindelijk op uw grill grilt.
- Maak na het koken op uw Kamado altijd de grilloppervlakken en het keukengerei schoon.

TANKEN

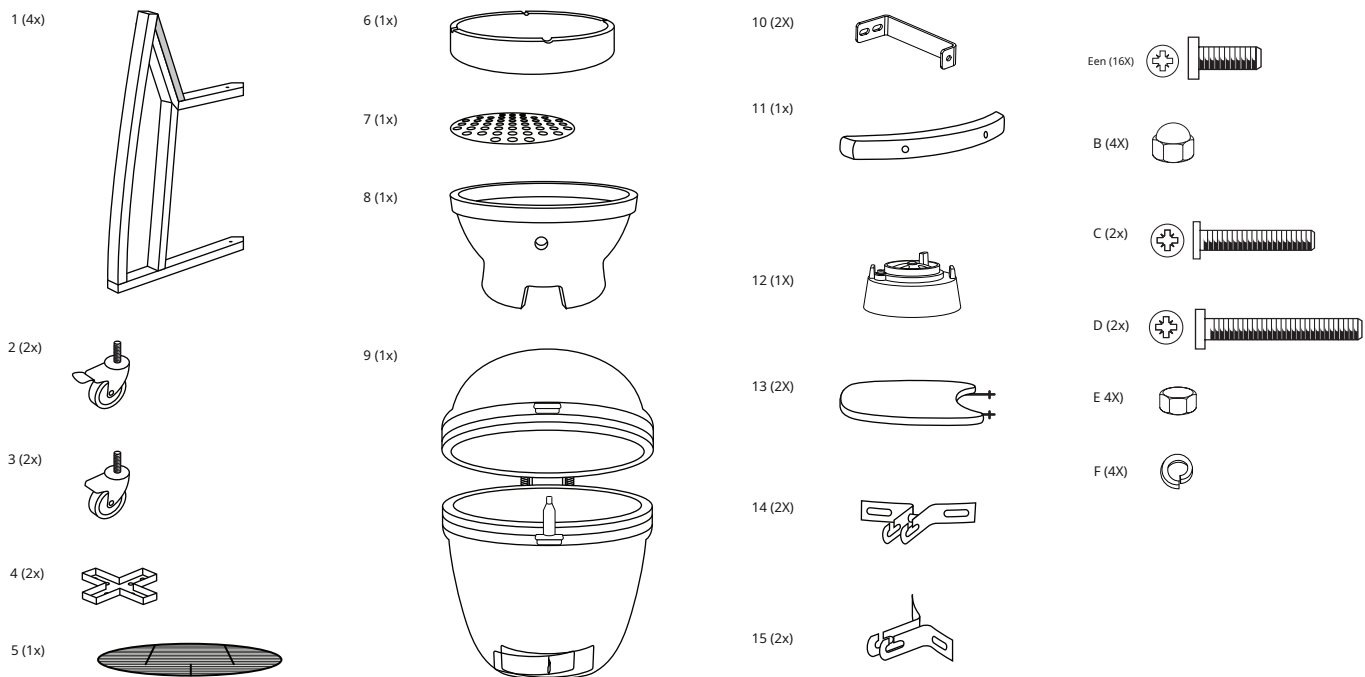
- Met gesloten ventilatieroosters blijft de Kamado enkele uren op hoge temperatuur. Als je een langere kooktijd nodig hebt (bijvoorbeeld bij het braden van een hele joint of bij langzaam roken), kan het nodig zijn om meer houtskool toe te voegen. Voeg gewoon wat extra houtskool toe en ga verder zoals hierboven.

GIDS VOOR KOOKTEMPERATUUR

Langzaam koken / Roken (110°C-135°C)		Bovenste ventilatieopening	Onderste ventilatieopening
Rundvleesborststuk	2 uur per pond.		
Getrokken varkensvlees	2 uur per pond.		
Hele kip	3-4 uur.		
Ribben	3-5 uur.		
Gebraad	9+ uur.		
Grill/Braadstuk (160°C-180°C)		Bovenste ventilatieopening	Onderste ventilatieopening
Vis	15-20 min.		
Varkenshaas	15-30 min.		
Stukjes kip	30-45 min.		
Hele kip	1-1,5 uur.		
Lamsbout	3-4 uur.		
Kalkoen	2-4 uur.		
Ham	2-5 uur.		
Schroeien (260°C-370°C)		Bovenste ventilatieopening	Onderste ventilatieopening
Biefstuk	5-8 minuten.		
Varkenskarbonades	6-10 minuten.		
Hamburgers	6-10 minuten.		
Worsten	6-10 minuten.		

Open  Gesloten 

Onderdelen lijst



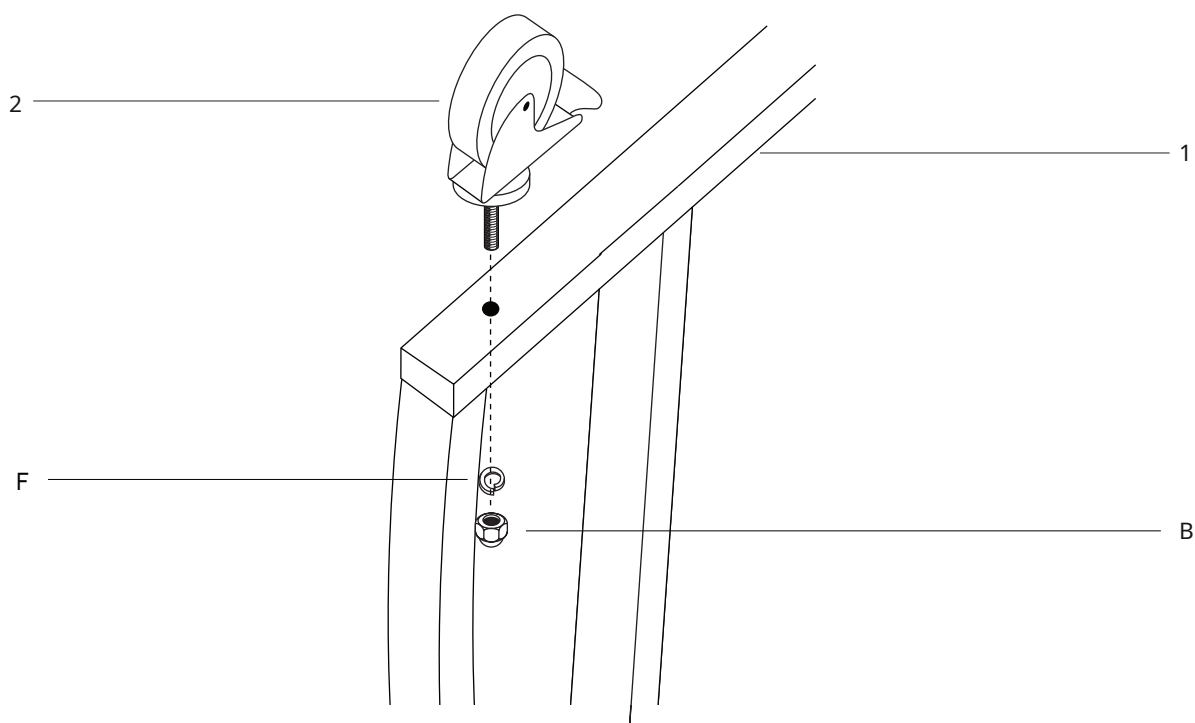
Lees vóór de montage zorgvuldig de instructies. Controleer alle onderdelen aan de hand van de onderdelenlijst. Voer de montage uit op een zachte ondergrond om krassen op de lak te voorkomen. Bewaar deze informatie voor toekomstig gebruik.

Om de montage te vergemakkelijken, draait u de bouten slechts losjes vast en draait u ze vervolgens volledig vast als de montage voltooid is.

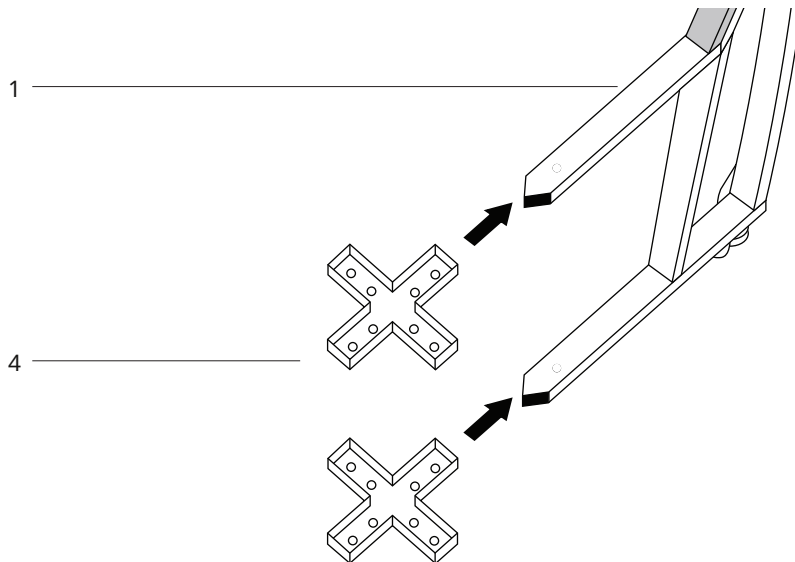
WAARSCHUWING - NIET DOEN bouten te strak aandraaien; draai ze alleen met matige druk vast om beschadiging van de bouten of onderdelen van de Kamado Grill te voorkomen.

Montage-instructies

BELANGRIJK -Verwijder vóór gebruik de eventuele verpakking, maar bewaar de veiligheidsinstructies en bewaar deze bij dit product. Zorg ervoor dat het deksel vóór montage gesloten is.

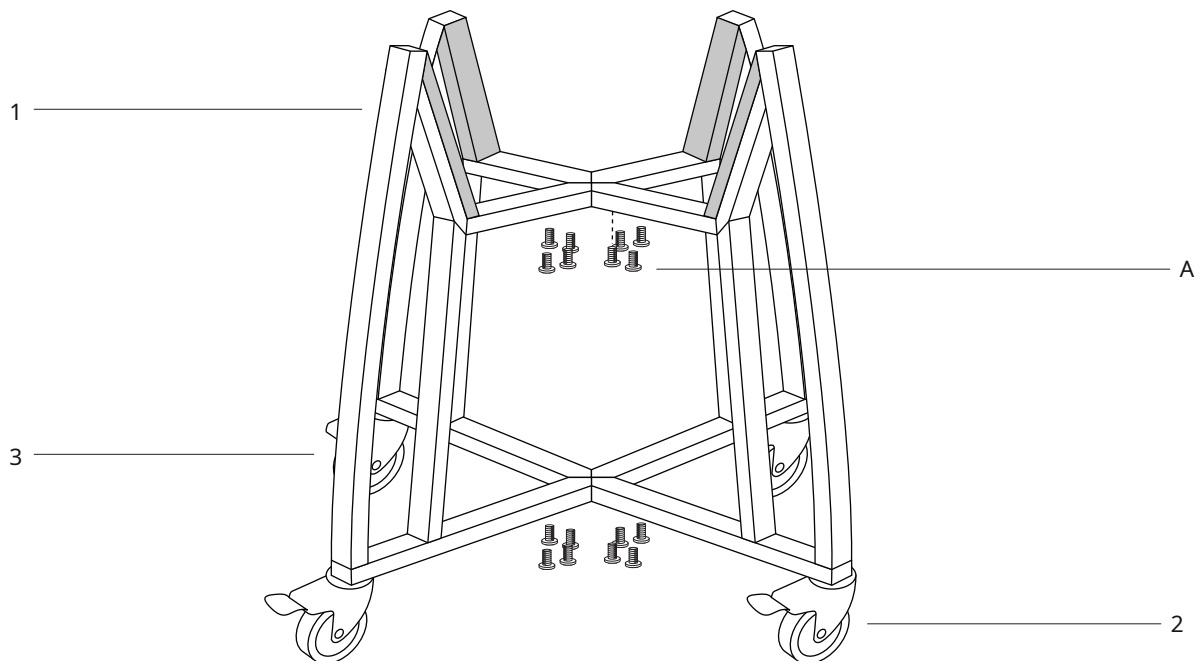


STAP 1 -Bevestig de vier zwenkwielen met schroefdraad (2 en 3) aan elk van de vier beugels (1) door erop te duwen door het gat. Gebruik een verstelbare sleutel om elk zwenkwiel vast te zetten met 1x moer (B).



STAP 2 -Om de wagen in elkaar te zetten, plaatst u de twee dwarsstukken (4) in een van de vier beugels (1) vanaf zowel de boven- als onderkant.

STAP 3 -Ga verder met het plaatsen van de dwarsstukken (4) in de andere drie beugels (1).

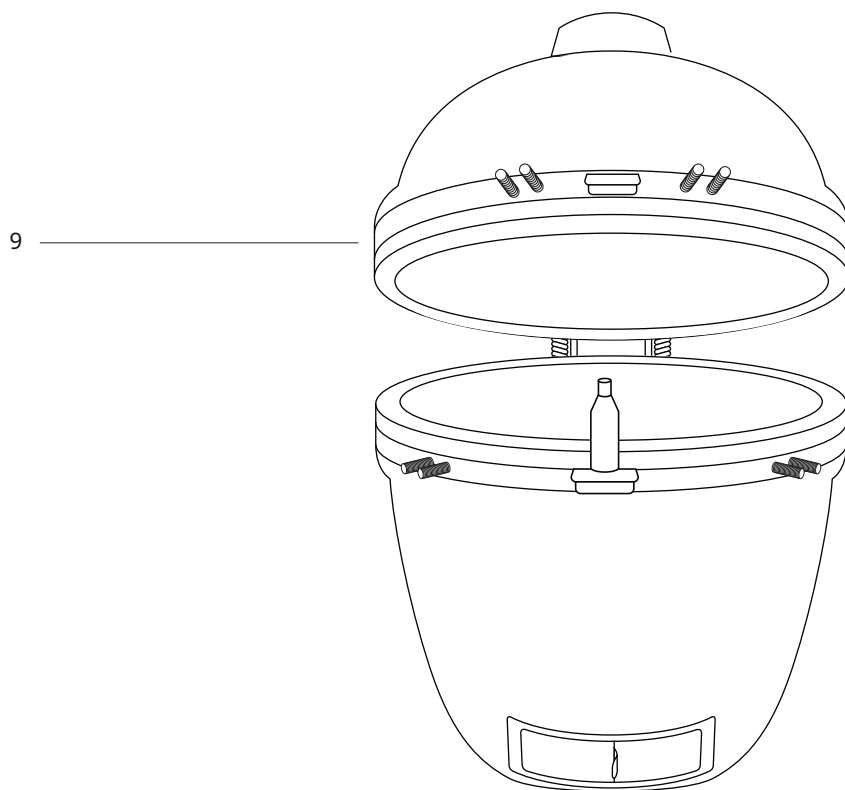
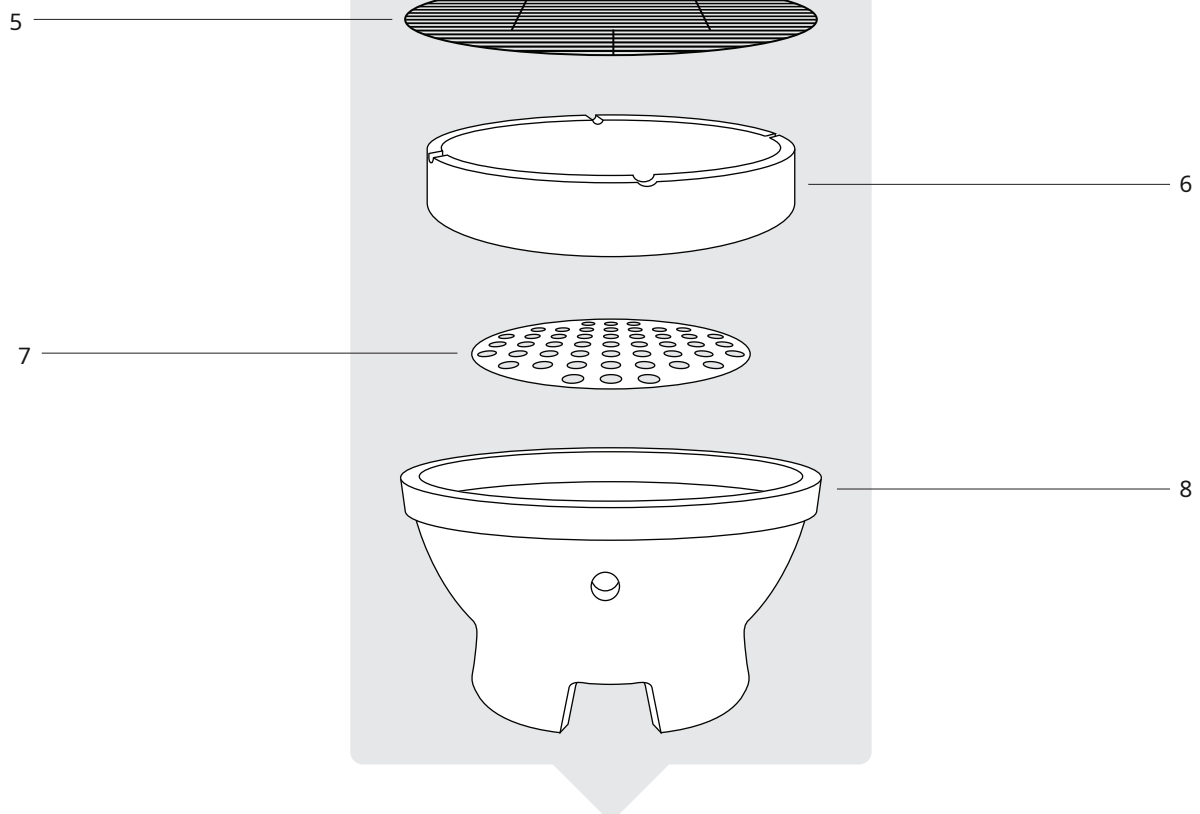


STAP 4 -Bevestig de beugels (1) aan de dwarsstukken (4) met behulp van de 16x schroeven (A). Zorg ervoor dat de kar veilig is en alle schroeven goed vastzitten voordat u de Kamado Grill (9) erin plaatst.

STAP 5 -Om de Kamado Grill (9) op de kar te plaatsen, verwijdert u eerst alle items die zich in de grill bevinden gemakkelijker tillen.

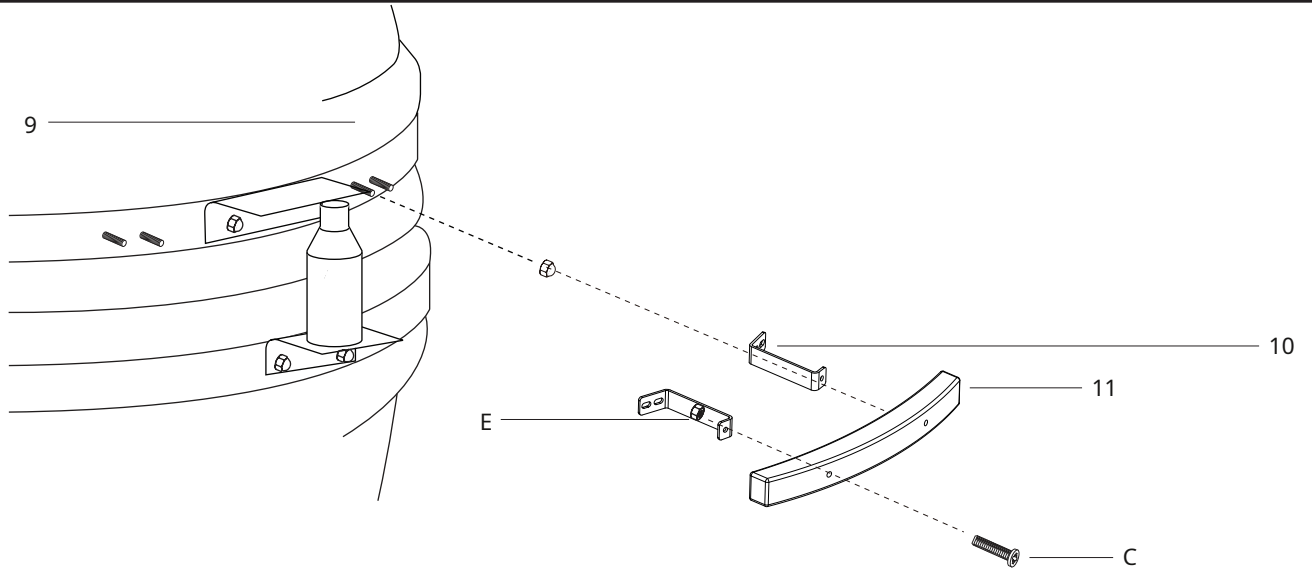
STAP 6 -Gebruik minimaal twee personen om de Kamado Grill op de kar te tillen. Plaats een van uw handen in de onderste ventilatieopening van de Kamado en de andere onder de grill. Optillen aan het scharnier of de bijzettafels kan leiden tot letsel en schade aan het product.

STAP 7 -Plaats de Kamado Grill op de wagen met de onderste ventilatieopening naar de voorkant van de wagen gericht, zodat er ventilatie mogelijk is zonder enige onderbreking te openen en te sluiten.



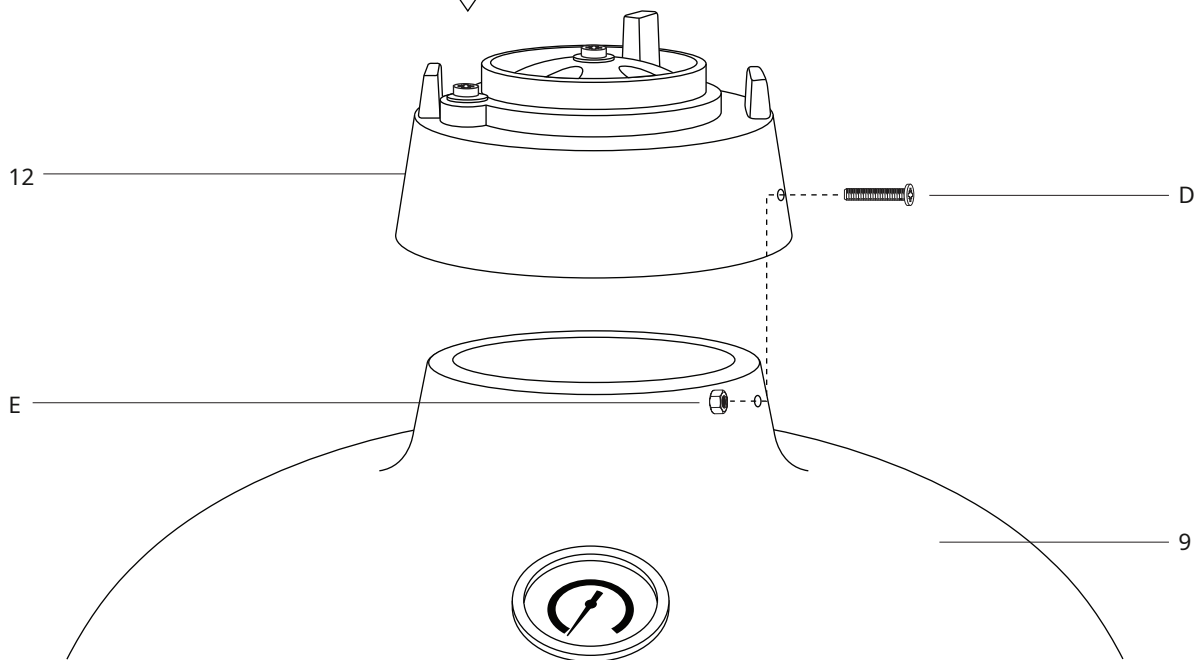
STAP 8 -Wanneer de grill stevig op de wagen is geplaatst, voegt u de vuurhaard (8), houtskoolplaat (7), bovenste ring (6) en toe grillrooster (5) aan de binnenkant van de Kamado Grill zoals weergegeven in het montageschema.

STAP 9 -Druk de zwenkwielhendels (2) naar beneden om de zwenkwielen te vergrendelen, zodat de Kamado niet kan bewegen in gebruik.

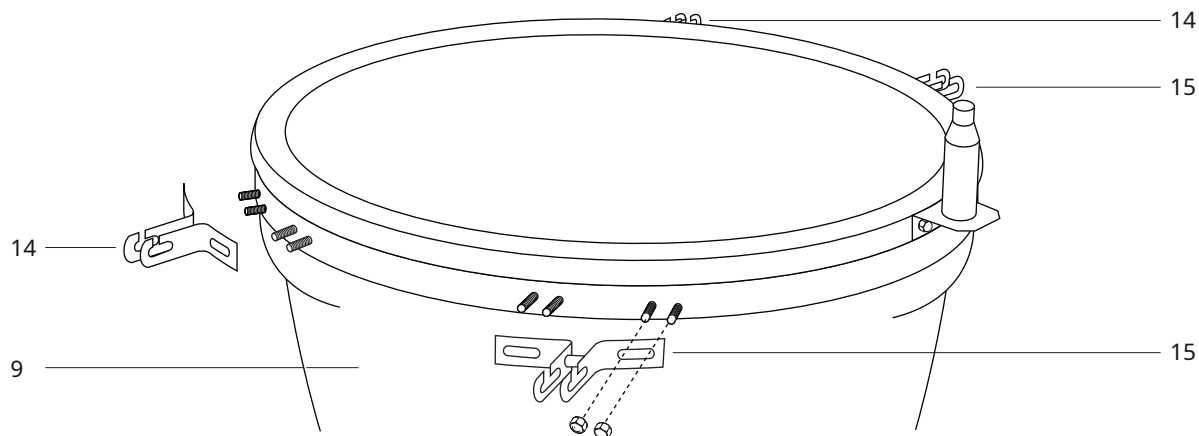


STAP10 - Om de handgreep (10) aan het deksel van de KamadoGrill (9) te bevestigen, begint u met het bevestigen van 2 x handgreepbeugels (11) met behulp van de 2 vooraf bevestigde bouten en bolkopmoeren. Bevestig de handgreep (11) aan de beugels (10) met behulp van 2 bouten (C) en moeren (E).

Zorg ervoor dat de bovenste ontluuchtingsbout zich aan de linkerkant bevindt tijdens de montage.

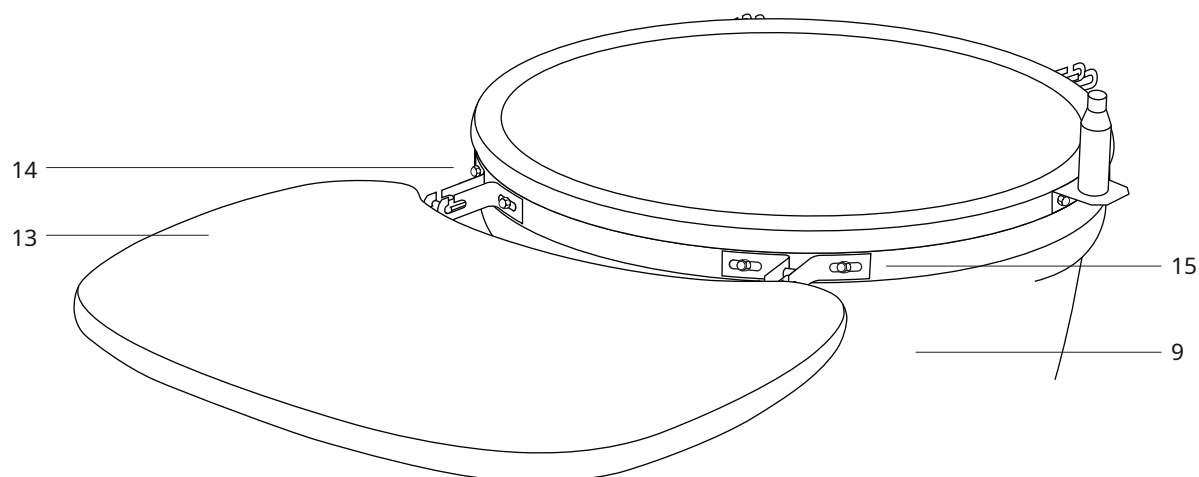


STAP 11 -Om de bovenste ventilatieopening (12) aan de Kamado Grill (9) te bevestigen, plaatst u deze erop en lijnt u beide boutgaten uit. Zeker met behulp van 2x bouten (D) en moeren (E). Zorg ervoor dat de bovenste ontluuchtingsbout zich aan de linkerkant bevindt tijdens de montage.



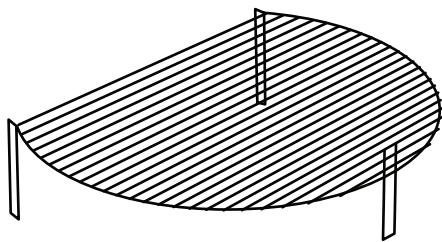
STAP 12 - Bevestig de 2x tafelbeugels (14) aan de Kamado Grill (9) met behulp van de 4x vooraf bevestigde bouten en bolkopmoeren per beugel. Let op de positie weergegeven in het bovenstaande diagram

STAP 13 - Bevestig de 2x tafelbeugels (15) aan de Kamado Grill (9) met behulp van de 4x vooraf bevestigde bouten en bolkopmoeren per beugel. Let op de positie weergegeven in het bovenstaande diagram.



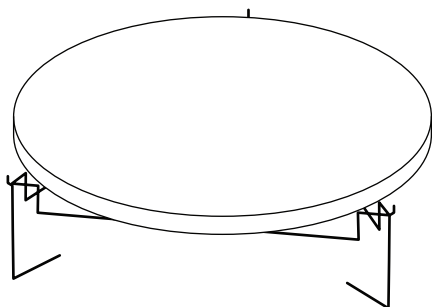
STAP 14 - Steek het 2x tafelscharnier in elk van de tafelbeugels (14 en 15).

De Kamado Grill is nu klaar voor gebruik, maar zorg ervoor dat u vóór gebruik de uithardingsinstructies zorgvuldig heeft gelezen.



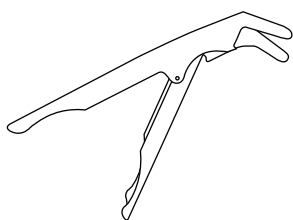
Verhoogd kookrooster

RVS extra grill voor extra kookruimte.



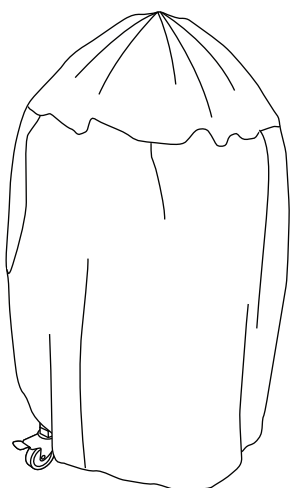
Pizzasteen met steunframe

Essentieel accessoire voor het gelijkmatig bereiden van knapperige pizza's, platte broden en andere lekkernijen.



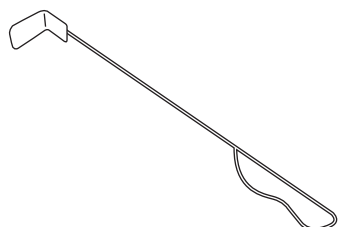
Clip-tool

Hiermee kunt u de pizzasteen of grillroosters optillen als ze te heet zijn om vast te houden.



Regenbescherming

Wanneer de Kamado is afgekoeld en niet in gebruik is, bedek hem dan met de Kamado regenhoes voor extra bescherming.

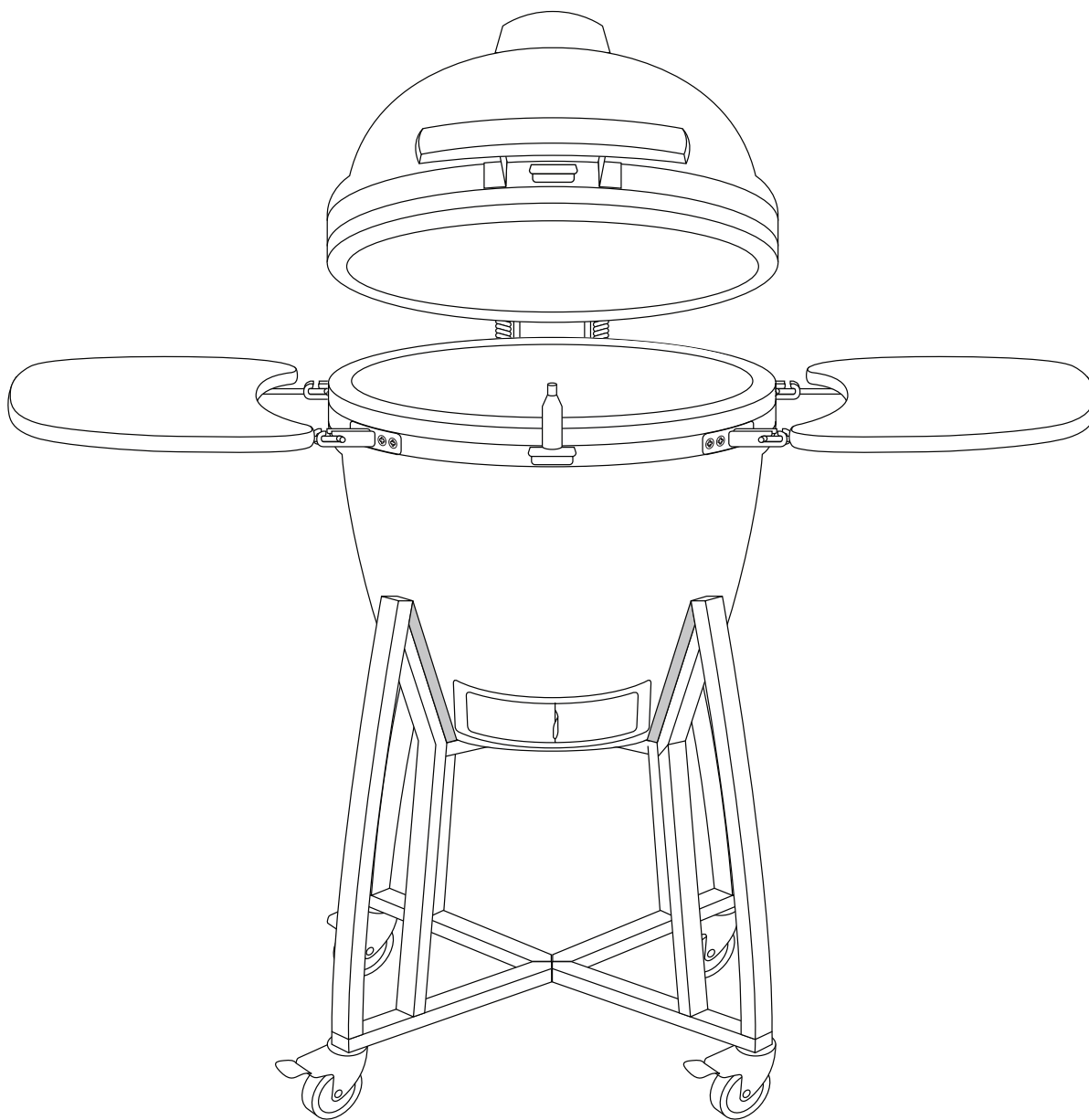


As gereedschap

Zodra uw Kamado alle brandstof heeft opgebrand en is afgekoeld, gebruikt u dit hulpmiddel om de as van de bodem te verwijderen.

Kamado Uteovn og BBQ

Brukerinstruksjoner - Vennligst oppbevar for fremtidig referanse



Brukerinstruksjoner - Vennligst oppbevar for fremtidig referanse

VIKTIG–Fjern forsiktig eventuell emballasje før bruk, men ta vare på sikkerhetsinstruksjonene.

Disse instruksjonene er en del av produktet.

Vær oppmerksom på alle sikkerhetsadvarslene som er oppført i disse instruksjonene. Vennligst

les disse instruksjonene i sin helhet og ta vare på dem for fremtidig referanse. Disse

instruksjonene bør oppbevares sammen med produktet.

Dette produktet er for hjemmebruk**BARE**og bør ikke brukes kommersielt eller til kontraktsformål.

OM KAMADOEN DIN

For 4000 år siden har arkeologer oppdaget store leirekar som antas å være tidlige inkarnasjoner av Kamado-keramikkkokeren. Siden den gang har det utviklet seg på mange måter; avtakbart lokk, ekstra trekkdør for bedre varmekontroll og bytte fra ved til trekull som primærbrensel. I Japan var Mushikamado en rund leirgryte med et avtagbart kuppellokk designet for damping av ris. Navnet 'Kamado' er faktisk det japanske ordet for 'komfyr' eller 'komfyr'. Dette navnet ble adoptert av amerikanerne og har nå blitt en fellesbetegnelse for denne stilen med keramisk komfyr.

Kamado komfyrer er ekstremt allsidige. Ikke bare kan de brukes til grilling eller røyking, men også pizza, brød, paier og småkaker kan bakes uten problemer inni dem. På grunn av deres utmerkede varmeretensjonsegenskaper, høye temperaturer er ideelle for hurtigkoking av burgere og pølser, mens lav varme vil koke større ledd over lengre tid. Hvorfor ikke prøve å tilsette noen flis til kullet eller prøve å kombinere flis med forskjellige smaker for å gjøre kjøttet ditt enda mer smakfullt.

ADVARSLER – FORSIKTIG!

- Dette produktet er KUN beregnet for UTENDØRS BRUK. IKKE bruk innendørs.
- Hold ALLTID barn og kjæledyr på trygg avstand fra ovnen når den er i bruk.
- La ALDRI en brennende ild være uten tilsyn.
- FARE for karbonmonoksidforgiftning – ALDRI tenn på dette produktet eller la det ulme eller kjøle seg ned i trange rom.
- IKKE bruk dette produktet i telt, campingvogn, bil, kjeller, loft eller båt.
- IKKE bruk under markiser, parasoller eller lysthus.
- BRANNFARE – Varme glør kan avgis under bruk.
- FORSIKTIG - IKKE bruk bensin, white spirit, tennvæske, alkohol eller andre lignende kjemikalier til tenning eller gjentening. Bruk kun tennere som oppfyller EN1860-3.
- Det anbefales på det sterkeste at du bruker kullkull i Kamado. Det brenner lenger og produserer mindre aske som kan begrense luftstrømmen.
- IKKE bruk kull i dette produktet.
- VIKTIG: Når du åpner lokket ved høye temperaturer, er det viktig å løfte lokket bare litt, slik at luft kan trenge inn sakte og trygt, og forhindrer tilbaketrekk eller oppblussing som kan forårsake skade.
- følg ALLTID INFORMASJONEN FOR MATSLAG som er angitt på side 4 i denne bruksanvisningen.
- IKKE bruk Kamado på terrassebord eller andre brennbare overflater som tørt gress, flis, løv eller dekorativ bark.
- Sørg for at Kamado er plassert minst 2 meter unna brennbare gjenstander.
- IKKE bruk denne Kamado som en ovn.
- OBS: Dette produktet vil bli veldig varmt, IKKE flytt på det under drift.
- BRUK ALLTID varmebestandige hansker når du håndterer varme keramikk- eller matlagingsflater.
- La enheten avkjøles helt før du flytter eller oppbevarer den.
- Inspiser alltid enheten før bruk for trettehet og skade, og skift ut når og når det er nødvendig.

HURDER KAMADOEN

- For å starte et ildsted sammenrullet avisapapir med noen tennterninger eller solide tenner på kullplaten (7) i bunnen av Kamadoen. Deretter legger du 2 eller 3 håndfuller kull over toppen av avisen.
- IKKE bruk bensin, white spirit, tennvæske, alkohol eller andre lignende kjemikalier til tenning eller gjentening.
- Åpne bunnventilen og tenn avisapapiret med en lighter med lang nese eller sikkerhetsfyrstikker.
- IKKE overbelast enheten med drivstoff – hvis brannen er for intens kan dette skade Kamado.
- La stå til alt drivstoffet er brukt og slukket.
- Hvis de første forbrenningene er for høye, kan det skade filtpakningen før den har fått sjansen til å modnes ordentlig.
- Etter første gangs bruk, inspiser alle festene for tetthet. Metallbåndet som kobler lokket til basen vil utvide seg fra varmen, og dette kan løsne. Det anbefales at du sjekker og om nødvendig stram båndet med en skiftenøkkel.
- Du kan nå bruke din Kamado som normalt.

SLUKNING

- For å slukke enheten – slutt å fylle på drivstoff og lukk alle ventiler og lokket for å la brannen dø naturlig.
- IKKE bruk vann for å slukke kullene, da dette kan skade den keramiske Kamado.

OPPBEVARING

- Når den ikke er i bruk, og hvis den oppbevares utendørs, dekk til Kamado når den er helt avkjølt med et passende regntrekk.
- Den forkrommede grillen er **IKKE** tåler vask i oppvaskmaskin; bruk et mildt vaskemiddel med varmt vann.
- Når du bruker Kamado, trykk ned på begge låsehjulene for å stoppe enheten i bevegelse under bruk.
- Det anbefales at Kamado oppbevares under tak i garasje eller bod over vinteren for fullstendig beskyttelse.

RENGJØRING

- Kamado er selvrensende. Varm den opp til 260°C i 30 minutter, og den vil svi av all mat og rusk.
- **IKKE** bruk vann eller andre typer rengjøringsprodukter for å rengjøre innsiden av din Kamado. Veggene er porøse og vil absorbere alle væsker som brukes, dette kan føre til at Kamadoen sprekker. Hvis soten blir for mye, bruk en stålbørste eller askeverktøyet (medfølger ikke) for å skrape av karbonrestene før neste bruk.
- For å rengjøre grillene og ristene, bruk et ikke-slipende rengjøringsmiddel når enheten er helt avkjølt.
- For å rengjøre den ytre overflaten, vent til Kamado er avkjølt og bruk en fuktig klut med et mildt rengjøringsmiddel.

VEDLIKEHOLD

- Stram båndene og olje hengslet 2 ganger i året eller mer om nødvendig.

INFORMASJON OM BELYSNING, BRUK OG PLEIE

- Sørg for at Kamado er plassert på en permanent, flat, jevn, varmebestandig ikke-brennbar overflate, vekk fra brennbare gjenstander.
- Sørg for at Kamado har minimum 2m klaring over hodet og har minimum 2m klaring fra andre omgivende gjenstander.
- For å starte en peis sammenrulletavis med noen tennterninger eller solide tennere på kullplaten (7) i bunnen av Kamado. Deretter legger du 2 eller 3 håndfuller kull over toppen av avisen.
- **IKKE** bruk bensin, white spirit, tennvæske, alkohol eller andre lignende kjemikalier til tenning eller gjentening.
- Åpne bunnventilen og tenn avisepapiret med en lighter med lang nese eller sikkerhetsfyrstikker. Når den har festet seg, la den nederste ventilen og lokket stå åpent i ca. 10 minutter for å bygge en liten seng av varme glør.
- La kullet varmes opp og holdes rødglødende i minst 30 minutter før den første tilberedningen på kamadoen. **IKKE** kok før drivstoffet har et belegg av aske.
- Det anbefales at du ikke fyrer eller snur på kullene når de er tent. Dette gjør at trekullene kan brenne mer jevnt og effektivt.
- En gang tent **BARE** bruk varmebestandige hansker når du håndterer varme keramikk- eller matlagingsflater.
- Se nedenfor for matlagingsinstruksjoner avhengig av temperatur og varighet.

LAVTEMPERATURE TILBEREDNINGSGUIDE

- Tenn kullet i henhold til instruksjonene ovenfor. **IKKE** flytt eller fyr på kullene når de er tent.
- Åpne bunnventilen helt og la lokket stå åpent i ca. 10 minutter for å bygge en liten seng av varme glør.
- Overvåk Kamado til den har steget til ønsket temperatur. Se side 4 for en temperaturveiledning.
- Lukk bunnventilen helt for å opprettholde temperaturen.
- Du er nå klar til å bruke Kamado til matlaging på.
- **VIKTIG:** Når du åpner lokket ved høye temperaturer, er det viktig å løfte lokket bare litt, slik at luft kan trenge inn sakte og trygt, og forhindrer tilbaketrekk eller oppblussing som kan forårsake skade.
- **ALLTID** Følg **INFORMASJON OM MAT TILBEREDNING** angitt på side 4 i denne bruksanvisningen.
- **ALLTID** bruk varmebestandige hansker når du håndterer varme keramikk- eller matlagingsflater.

RØYKEGUIDE

- Følg instruksjonene ovenfor som om du startet en slow cook.
- Overvåk Kamado til den har steget til ønsket temperatur. Se side 4 for en temperaturveiledning.
- La bunnventilen være litt åpen.
- Lukk den øvre ventilen og fortsett å kontrollere temperaturen i noen minutter til.
- Bruk varmebestandige hansker og dryss flisene i en sirkel over det varme kullet.
- Du er nå klar til å bruke Kamado til å røyke på.
- **TIPS:** Bløtlegg flisene eller kokeplankene dine i vann i 15 minutter for å forlenge røykeprosessen.
- **VIKTIG:** Når du åpner lokket ved høye temperaturer, er det viktig å løfte lokket bare litt, slik at luft kan trenge inn sakte og trygt, og forhindrer tilbaketrekk eller oppblussing som kan forårsake skade.
- **ALLTID** Følg **INFORMASJON OM MAT TILBEREDNING** angitt på side 4 i denne bruksanvisningen.
- **ALLTID** bruk varmebestandige hansker når du håndterer varme keramikk- eller matlagingsflater.

HØYTEMPERATUR TILBEREDNINGSGUIDE

- Tenn kullet i henhold til instruksjonene på side 3.
- Lukk lokket og åpne de øvre og nedre ventilene helt.
- Overvåk Kamado til den har steget til ønsket temperatur. Se side 4 for en temperaturveiledning.
- Lukk den øverste ventilen halvveis og fortsett å sjekke temperaturen i noen minutter til.
- Du er nå klar til å bruke Kamado til matlagning på.
- **VIKTIG:**Når du åpner lokket ved høye temperaturer, er det viktig å løfte lokket bare litt, slik at luft kan komme inn gå inn sakte og trygt, og forhindrer tilbaketrekk eller oppblussing som kan forårsake skade.
- **ALLTID**Følg**INFORMASJON OM MAT TILBEREDNING**angitt på side 4 i denne bruksanvisningen.
- **ALLTID**bruk varmebestandige hansker når du håndterer varme keramikk- eller matlagingsflater.





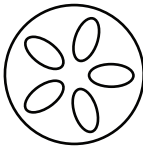

INFORMASJON OM MAT TILBEREDNING

- **IKKE**kok til drivstoffet har et belegg av aske.
- Vennligst les og følg dette rådet når du lager mat på din Kamado.
- Vask alltid hendene før og etter håndtering av ukokt kjøtt og før du spiser.
- Hold alltid rått kjøtt unna tilberedt kjøtt og annen mat.
- Før tilberedning, sørg for at grilloverflater og verktøy er rene og fri for gamle matrester.
- **IKKE**bruk de samme redskapene til å håndtere tilberedt og ukokt mat.
- Sørg for at alt kjøtt er gjennomstekt før det spises.
- **FORSIKTIGHET**–å spise rått eller underkokt kjøtt kan forårsake matforgiftning (f.eks. bakteriestammer som E.coli).
- For å redusere risikoen for understekt kjøtt skjæres opp for å sikre at det er gjennomstekt.
- **FORSIKTIGHET**–hvis kjøttet er tilstrekkelig stekt skal kjøttsaften være klar og det skal ikke være spor av rosa/rød juice eller kjøttfarge.
- Det anbefales å forkoke større kjøttstykker og ledd før du til slutt tilbereder på grillen.
- Etter matlagning på din Kamado skal du alltid rengjøre grillens overflater og redskaper.

FYLLING AV BENSIN

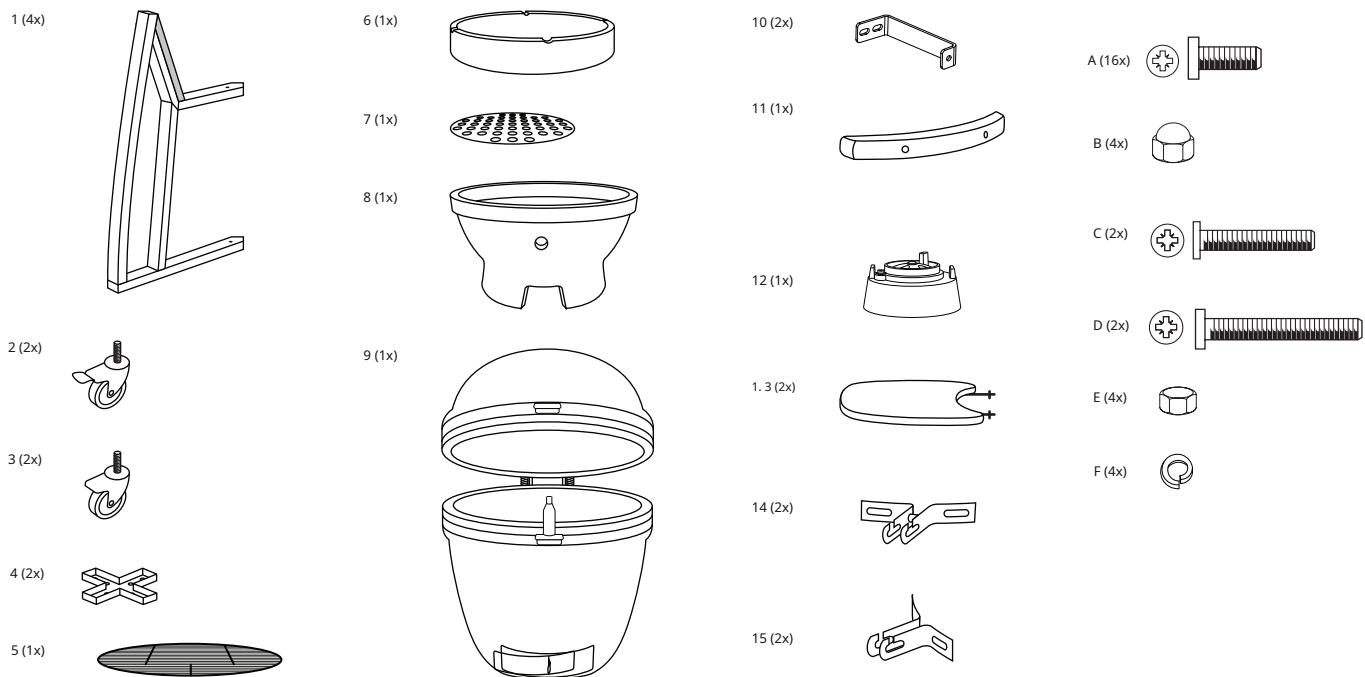
- Med ventilene lukket, holder Kamado seg på høy temperatur i flere timer. Hvis du trenger lengre steketid (f.eks. når du steker en hel kjøttmat eller sakte røyking), kan det være nødvendig å tilsette mer kull. Bare tilsett litt ekstra kull og fortsett som ovenfor.

GUIDE FOR TILBEREDNINGSTEMPERATUR

Slow cook / Smoke (110°C-135°C)		Topp ventil	Bunnventil
Oksebryst	2 timer per lb.		
Pulled Pork	2 timer per lb.		
Hel kylling	3-4 timer.		
Ribb	3-5 timer.		
Steker	9+ timer.		
Grill / stek (160°C-180°C)		Topp ventil	Bunnventil
Fisk	15-20 min.		
Indrefilet av svin	15-30 min.		
Kyllingstykker	30-45 min.		
Hel kylling	1-1,5 timer.		
Lammelår	3-4 timer.		
Tyrkia	2-4 timer.		
Skinke	2-5 timer.		
Sear (260°C-370°C)		Topp ventil	Bunnventil
Biff	5-8 min.		
Svinekoteletter	6-10 min.		
Burgere	6-10 min.		
Pølser	6-10 min.		

Åpen ○ Lukket ●

Deleliste



Les instruksjonene nøye før montering. Sjekk alle deler mot delelisten.

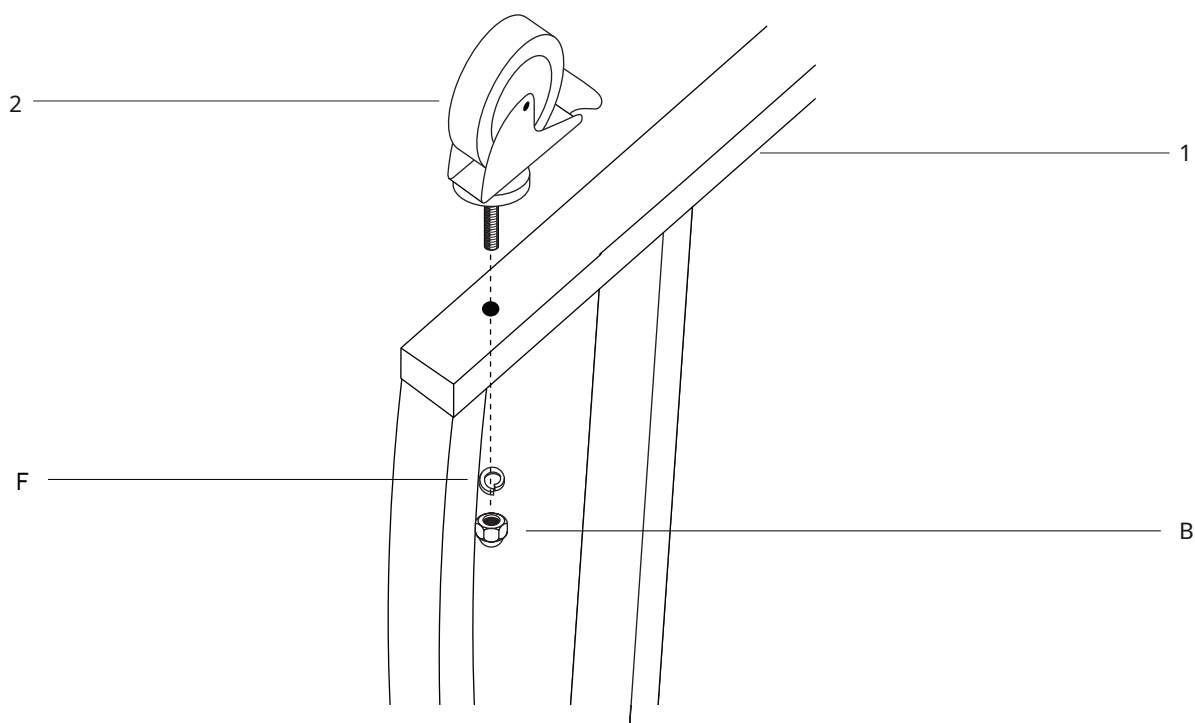
Utfør monteringen på en myk overflate for å unngå riper i lakken. Ta vare på denne informasjonen for fremtidig referanse.

For enkel montering må du bare stramme boltene løst og deretter strammes helt når monteringen er fullført.

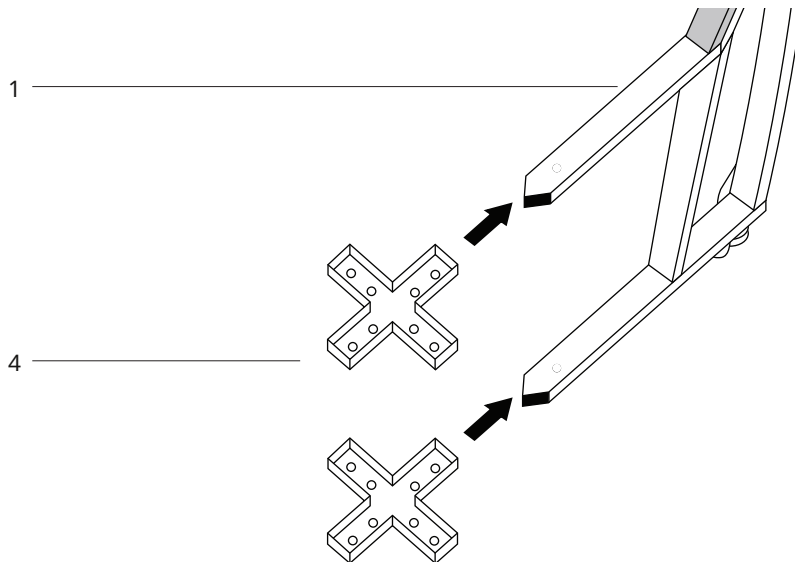
ADVARSEL - IKKEoverstram boltene; stram kun med moderat trykk for å unngå å skade boltene eller komponentene til Kamado Grill.

Monteringsanvisning

VIKTIG -Fjern eventuell emballasje før bruk, men ta vare på sikkerhetsinstruksjonene og oppbevar dem sammen med dette produktet. Sørg for at lokket er lukket før montering.

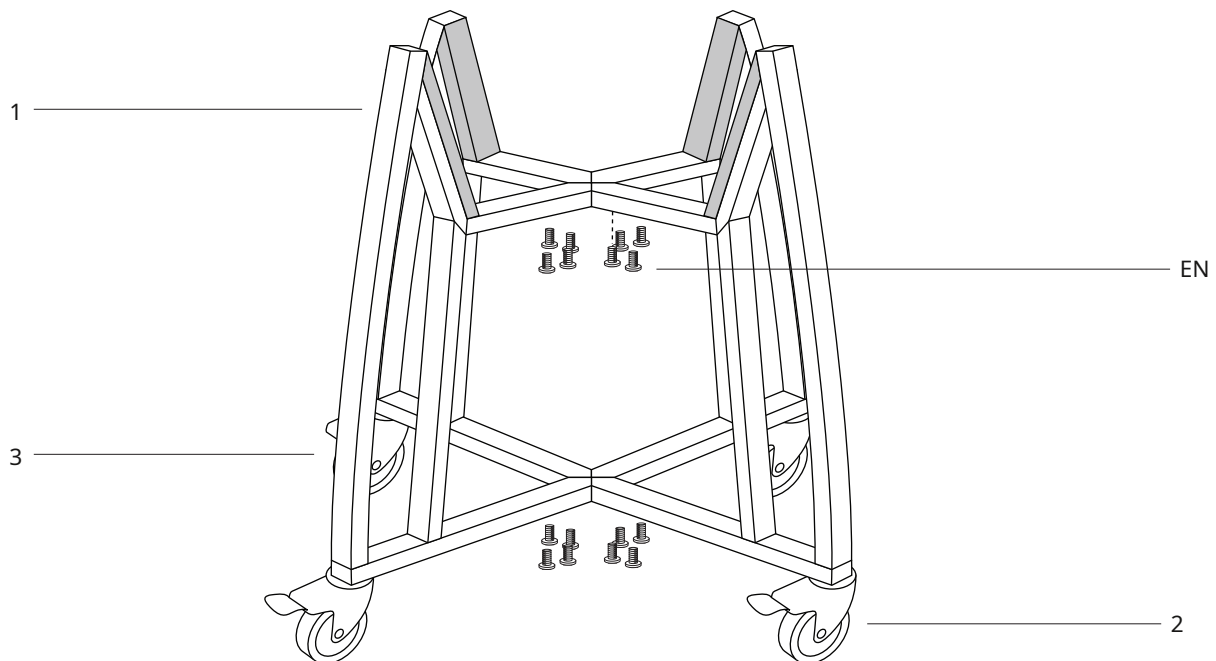


TRINN 1 -Fest de fire forhåndsgjengede styrehjulene (2 og 3) til hver av de fire brakettene (1) ved å skyve dem gjennom hullet. Bruk en justerbar skiftenøkkel og fest hvert styrehjul med 1x mutter (B).



STEG 2 -For å sette sammen vognen, sett inn de to tverrstykkene (4) i en av de fire brakettene (1) fra både toppen og bunn.

TRINN 3 -Fortsett å sette inn tverrstykkene (4) i de tre andre brakettene (1).

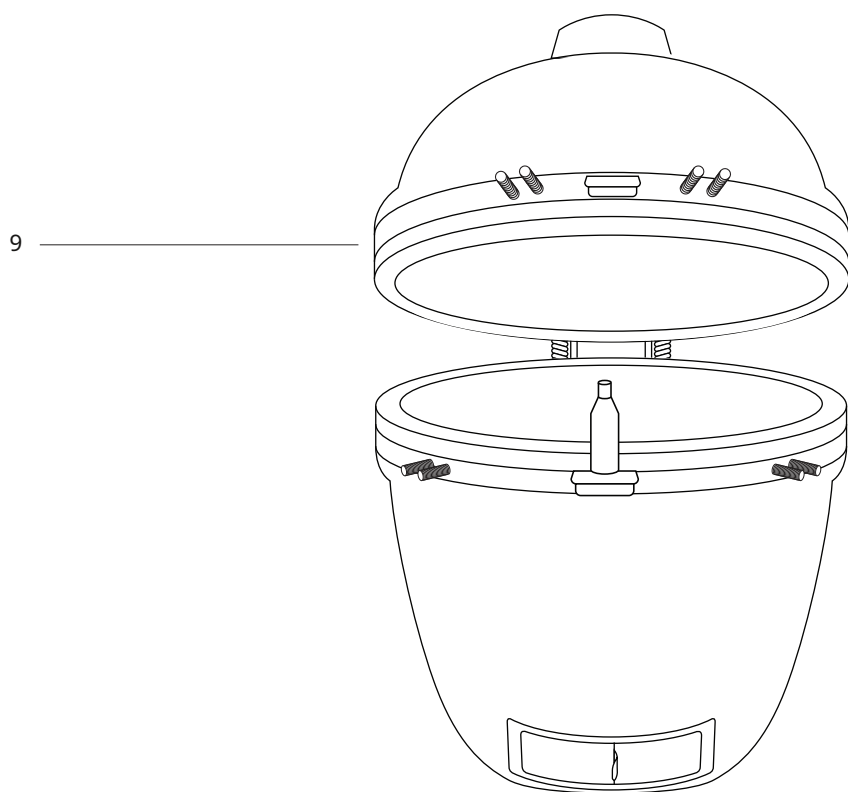
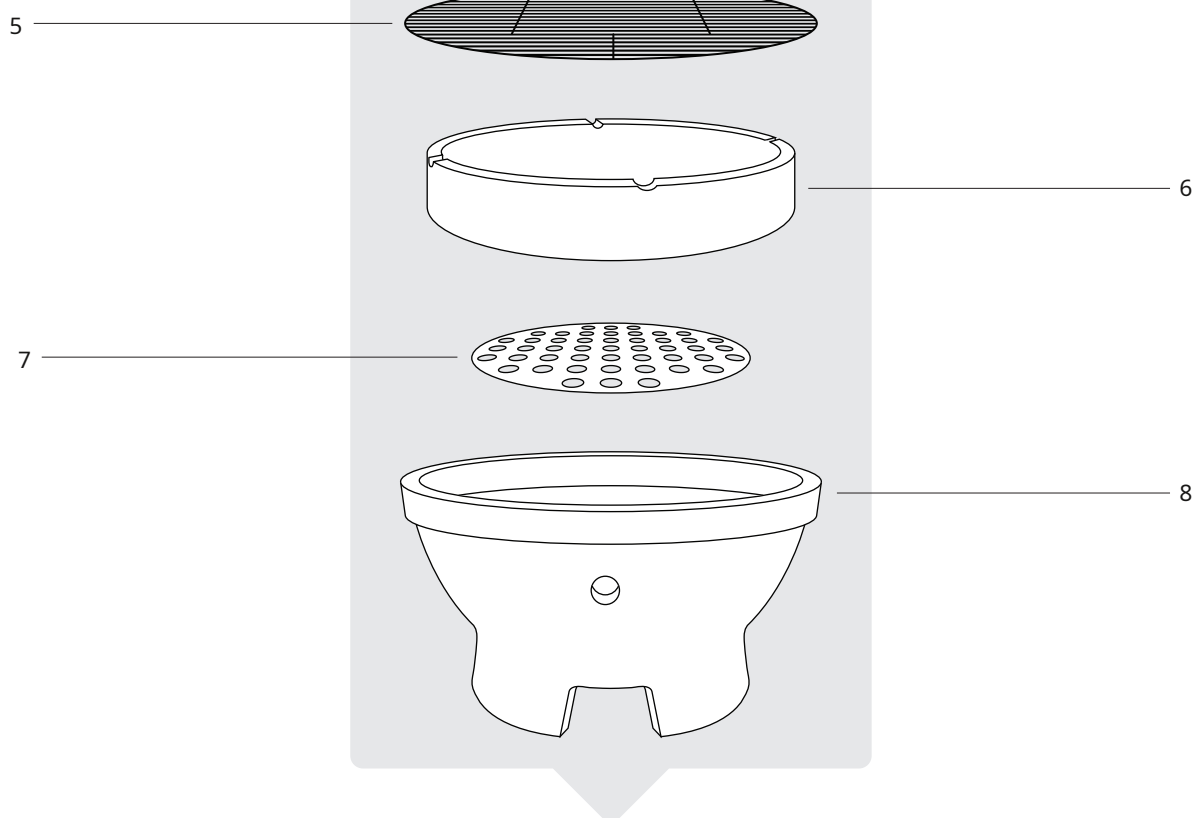


TRINN 4 -Fest brakettene (1) til tverrstykkene (4) ved å bruke 16x skruene (A). Sørg for at vognen er sikker og alle skruene er stramme før du plasserer Kamado Grill (9) i den.

TRINN 5 -For å plassere Kamado-grillen (9) på vognen, fjern først alle gjenstandene som er inne i grillen for å lage løft lettere.

TRINN 6 -Bruk minimum to personer når du løfter Kamado Grill opp på vognen. Plasser en av hendene dine i bunnventil på Kamado og den andre under grillen. Løfting etter hengslene eller sidebordene kan føre til personskade og skade på produktet.

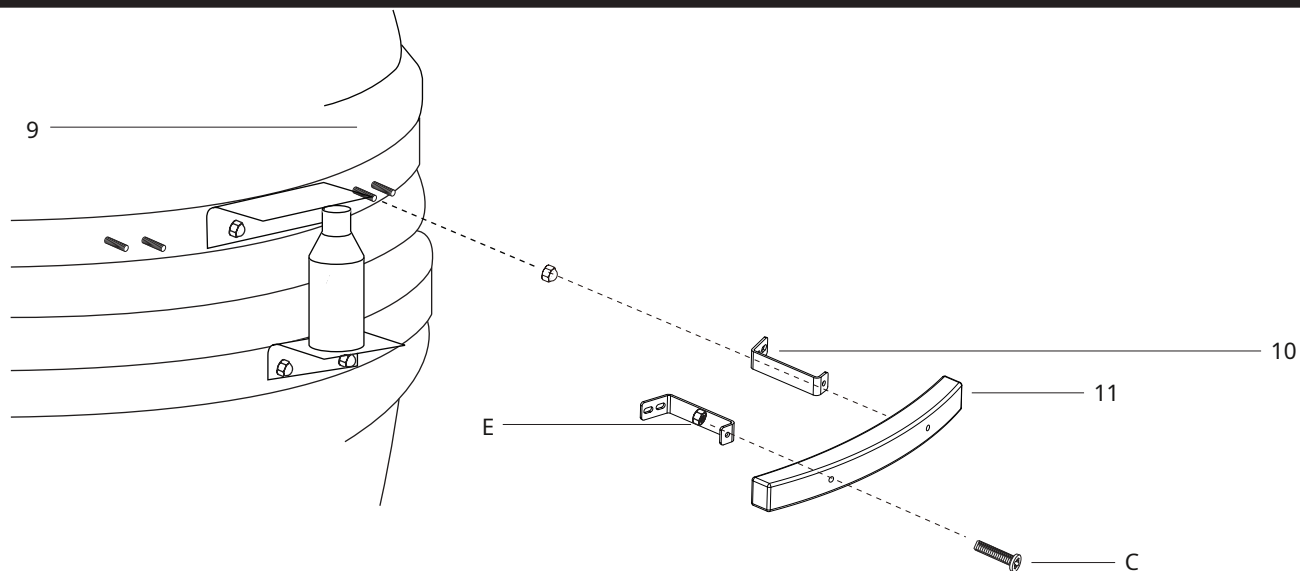
TRINN 7 -Plasser Kamado-grillen på vognen med bunnventilen vendt mot fronten av vognen slik at ventilen kan åpnes å åpne og lukke uten avbrudd.



TRINN 8 -Når grillen er sikkert plassert på vognen, legg til brennkammer (8), kullplate (7), øvre ring (6) og grill (5) på innsiden av Kamado-grillen som vist i monteringsdiagrammet.

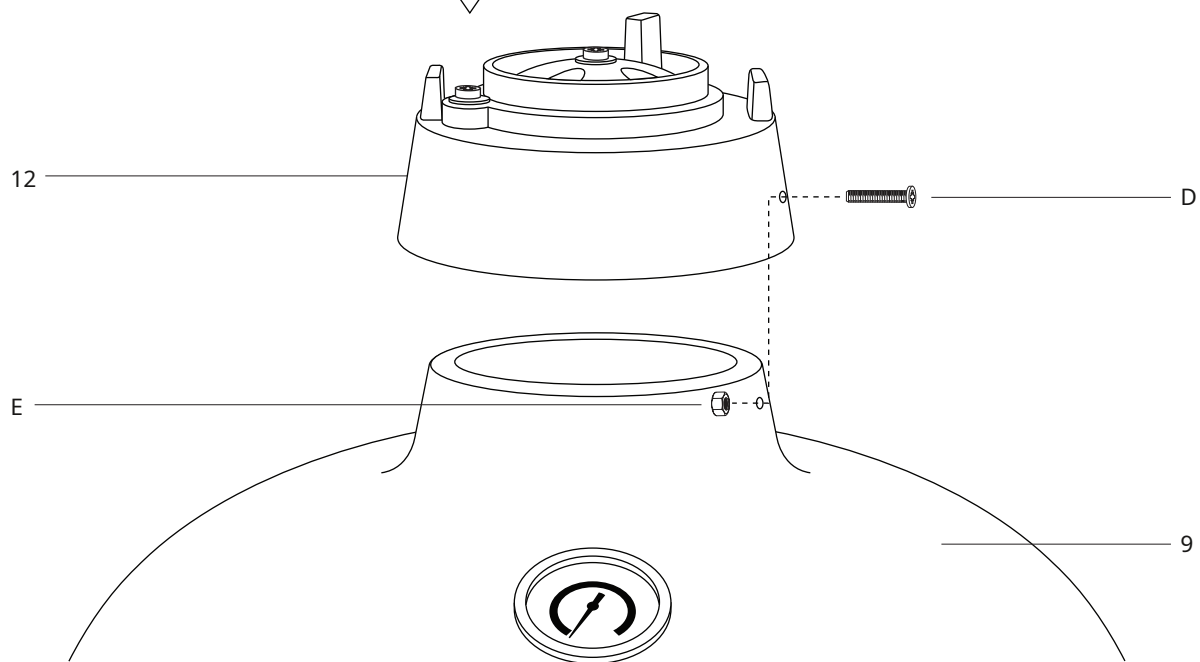
TRINN 9 -Trykk ned på styrespakene (2) for å låse styrehjulene for å sikre at Kamado ikke kan bevege seg når i bruk.

Monteringsanvisning



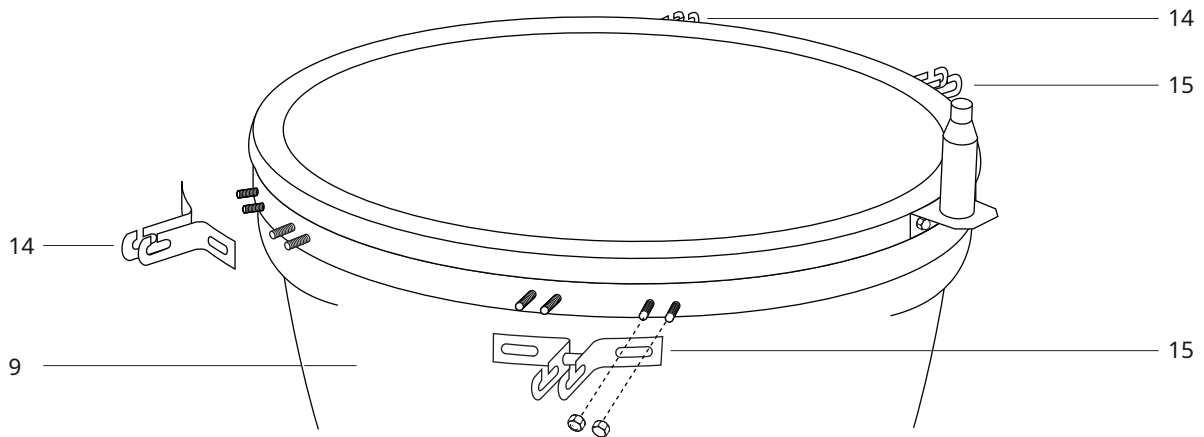
TRINN 10 - For å feste håndtaket (10) til lokket på KamadoGrillen (9) begynner du med å feste 2x håndtaksbraketter (11) ved å bruke de 2x forhåndsmonterte boltene og kuppelmutrene. Fest håndtaket (11) til brakettene (10) med 2xbolter (C) og mutre (E).

Sørg for at den øvre ventilasjonsbolten er på venstre side når du monterer den.



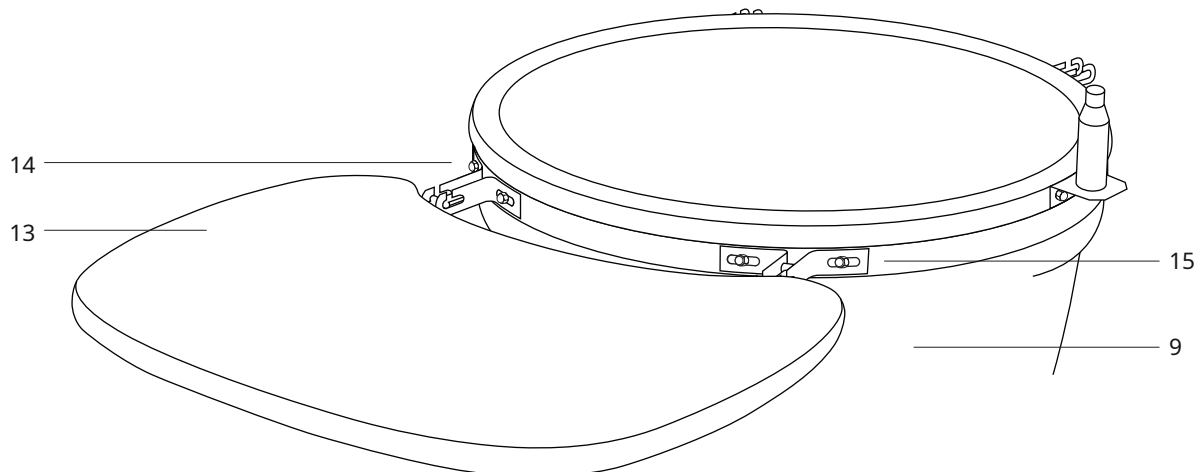
TRINN 11 -For å feste den øvre ventilen (12) til Kamado Grill (9), plasser den på toppen og juster begge boltehullene. Sikre ved hjelp av 2x bolter (D) og muttere (E). Sørg for at den øvre ventilasjonsbolten er på venstre side når du monterer den.

Monteringsanvisning



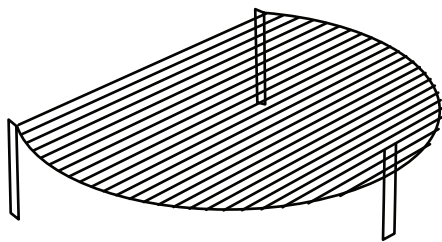
TRINN 12 - Fest 2x bordbrakettene (14) til Kamado Grill (9) ved å bruke de 4x forhåndsmonterte boltene og kuppelmuttere per brakett. Vær oppmerksom på posisjonen vist i diagrammet ovenfor

TRINN 13 - Fest 2x bordbrakettene (15) til Kamado Grill (9) ved hjelp av de 4x forhåndsmonterte boltene og kuppelmutterne per brakett. Vær oppmerksom på posisjonen vist i diagrammet ovenfor.



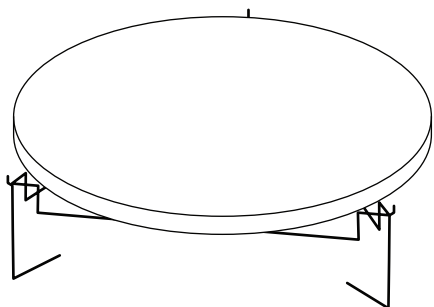
TRINN 14 - Sett inn 2x bordhengslet i hver av bordbrakettene (14 og 15).

Kamado Grill er nå klar til bruk, men sørg for at du har lest herdeinstruksjonene grundig før bruk.



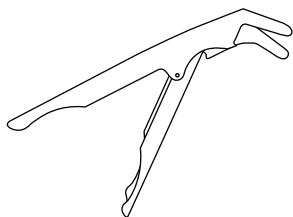
Hevet matlagingsgitter

Ekstra grill i rustfritt stål for ekstra matlagingsplass.



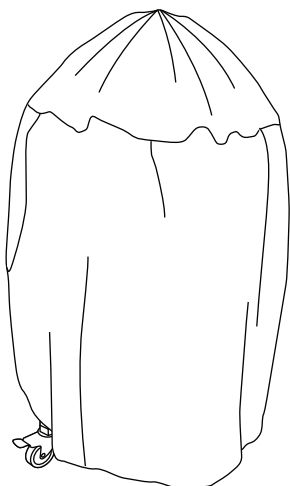
Pizzastein med støtteramme

Viktig tilbehør for jevn tilberedning av sprø pizza, flatbrød og andre herligheter.



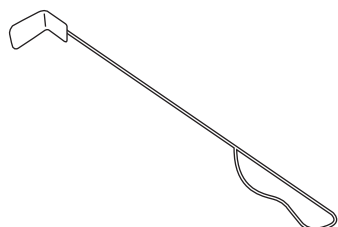
Klippverktøy

Lar deg løfte pizzasteinen eller grillen når de er for varme til å håndtere.



Regntrekk

Når Kamado er avkjølt og ikke er i bruk, dekk den til med Kamado regntrekk for ekstra beskyttelse.

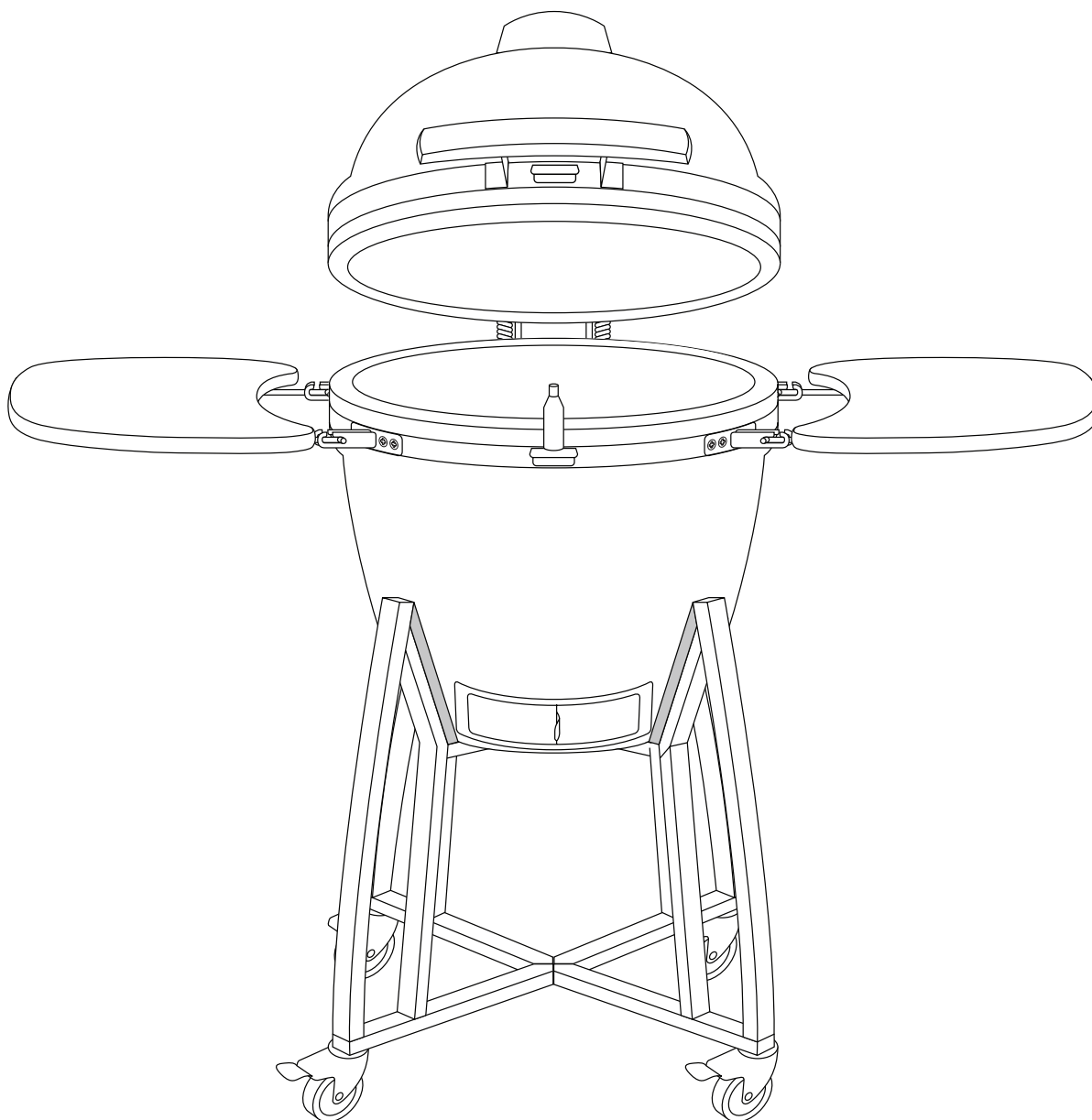


Askverktøy

Når din Kamado har brent alt drivstoffet og avkjølt, bruk dette verktøyet for å fjerne asken fra bunnen.

Piekarnik i grill Kamado na świeżym powietrzu

Instrukcje dla użytkownika – proszę zachować do wykorzystania w przyszłości



Instrukcje dla użytkownika – proszę zachować do wykorzystania w przyszłości

WAŻNY – Przed użyciem należy ostrożnie usunąć opakowanie, zachowując jednak instrukcje dotyczące bezpieczeństwa. Niniejsza instrukcja stanowi część produktu.

Należy zwrócić uwagę na wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa zawarte w niniejszej instrukcji. Proszę przeczytać niniejszą instrukcję w całości i zachować ją do wykorzystania w przyszłości.

Instrukcje te należy przechowywać razem z produktem.

Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego **TYLKO** i nie należy ich wykorzystywać komercyjnie ani do celów kontraktowych.

O TWOIM KAMADO

Datowane 4000 lat temu archeolodzy odkryli duże gliniane naczynia, które uważa się za wczesne wcielenia ceramicznej kuchenki Kamado. Od tego czasu ewoluował na wiele sposobów; zdejmowana pokrywa, dodane drzewiczki ciągu dla lepszej kontroli ciepła i przejścia z drewna na węgiel drzewny jako główne paliwo. W Japonii Mushikamado było okrągłym glinianym garnkiem ze zdejmowaną wypukłą pokrywką, przeznaczonym do gotowania ryżu na parze. Nazwa „Kamado” to w rzeczywistości japońskie słowo oznaczające „piec” lub „kuchenkę”. Nazwa ta została przyjęta przez Amerykanów i obecnie stała się ogólnym określeniem tego stylu kuchenki ceramicznej.

Kuchenki Kamado są niezwykle wszechstronne. Można ich używać nie tylko do grillowania czy wędzenia, ale także do pieczenia pizzy, chleba, ciast i ciasteczek. Ze względu na doskonałe właściwości zatrzymywania ciepła, wysokie

Temperatury są idealne do szybkiego gotowania burgerów i kiełbasek, podczas gdy niskie temperatury umożliwiają gotowanie większych kawałków przez dłuższy czas. Dlaczego nie spróbować dodać trochę zrbków do węgla drzewnego lub spróbować połączyć zrbki o różnych smakach, aby Twoje mięsa były jeszcze bardziej aromatyczne.

OSTRZEŻENIA – UWAGA!

- Ten produkt jest przeznaczony WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ. NIE używać w pomieszczeniach zamkniętych.
- **ZAWSZE trzymaj dzieci i zwierzęta w bezpiecznej odległości od włączonej kuchenki.**
- **NIGDY nie pozostawiaj płonącego ognia bez nadzoru.**
- **NIEBEZPIECZEŃSTWO zatrucia tlenkiem węgla – NIGDY nie zapalaj tego produktu ani nie pozwalaj mu się tlić lub ostygąć w zamkniętych pomieszczeniach.**
- NIE używaj tego produktu w namiocie, przyczepie kempingowej, samochodzie, piwnicy, na poddaszu lub na łodzi.
- **NIE WOLNO używać pod markizami, parasolami lub altankami.**
- **NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU** – podczas użytkowania może wydzielać się gorący żar.
- **UWAGA – NIE używaj benzyny, benzyny lakowej, płynu do zapalniczek, alkoholu ani innych podobnych środków chemicznych do rozpalania lub ponownego rozpalania. Używaj wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN1860-3.**
- **Zdecydowanie zaleca się używanie węgla drzewnego w kawałkach w swoim Kamado. Spala się dłużej i wytwarza mniej popiołu, który może ograniczać przepływ powietrza.**
- **NIE używaj węgla w tym produkcie.**
- **WAŻNE:** Podczas otwierania pokrywy w wysokich temperaturach ważne jest, aby unieść pokrywę tylko nieznacznie, aby powietrze mogło przedostać się powoli i bezpiecznie, zapobiegając powstawaniu wstecznego ciągu lub nawrotom, które mogą spowodować obrażenia.
- **ZAWSZE postępuj zgodnie z INFORMACJAMI O GOTOWANIU ŻYWNOŚCI** podanymi na stronie 4 niniejszej instrukcji obsługi.
- **NIE używaj Kamado na tarasach ani na innych łatwopalnych powierzchniach, takich jak sucha trawa, zrbki, liście lub kora dekoracyjna.**
- **Upewnij się, że Kamado znajduje się w odległości co najmniej 2 metrów od przedmiotów łatwopalnych.**
- **NIE używaj tego Kamado jako pieca.**
- **UWAGA:** Produkt nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. **NIE przesuwasz go podczas pracy.**
- **ZAWSZE NALEŻY UŻYWAĆ rękawic odpornych na ciepło podczas obsługi gorącej ceramiki lub powierzchni kuchennych.**
- **Przed przeniesieniem lub przechowywaniem poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.**
- **Zawsze sprawdzaj urządzenie przed użyciem pod kątem zmęczenia i uszkodzeń, a następnie wymień je w razie potrzeby.**

LECZENIE KAMADO

- Aby rozpać ogień, zwiń gazetę z kilkoma kostkami zapalniczki lub stałymi podpałkami na płycie węglowej (7) w podstawie Kamado. Następnie umieść 2 lub 3 garści kawałków węgla drzewnego na wierzchu gazety.
- **NIE RÓB** do rozpalania lub ponownego rozpalania używaj benzyny, benzyny lakowej, płynu do zapalniczek, alkoholu lub innych podobnych środków chemicznych.
- Otwórz dolny otwór wentylacyjny i podpal gazetę za pomocą zapalniczki z długą końcówką lub zapalek.
- **NIE RÓB** przeciążać urządzenie paliwem – zbyt intensywny ogień może spowodować uszkodzenie Kamado.
- Pozostaw do czasu zużycia i wygaśnięcia paliwa.
- Jeżeli pierwsze przypalenia są zbyt duże, może to spowodować uszkodzenie filcowej uszczelki, zanim zdąży ona prawidłowo dojrzeć.
- Po pierwszym użyciu należy sprawdzić wszystkie mocowania pod kątem dokręcenia. Metalowa opaska łącząca pokrywkę z podstawą rozszerzy się pod wpływem ciepła i może się poluzować. Zaleca się sprawdzenie i w razie potrzeby dokręcenie opaski kluczem.
- Możesz teraz normalnie używać swojego Kamado.

WYGASZANIE

- Aby ugasić urządzenie – przestań dolewać paliwa i zamknij wszystkie otwory wentylacyjne oraz pokrywkę, aby ogień wygasł w sposób naturalny.
- **NIE RÓB** do gaszenia węgla drzewnego używaj wody, gdyż może to spowodować uszkodzenie ceramicznego Kamado.

SKŁADOWANIE

- Gdy nie używasz Kamado i przechowujesz je na zewnątrz, po całkowitym ochłodzeniu przykryj Kamado odpowiednią osłoną przeciwdeszczową.
- Chromowany grill jest **NIE** można myć w zmywarce; użyj łagodnego detergentu z ciepłą wodą.
- Podczas korzystania z Kamado naciśnij oba kółka blokujące, aby zapobiec przesuwaniu się urządzenia podczas użytkowania.
- Zaleca się przechowywanie Kamado przez zimę pod przykryciem w garażu lub szopie, aby zapewnić całkowitą ochronę.

CZYSZCZENIE

- Kamado jest samoczyszczące. Podgrzej go do 260°C przez 30 minut, a cała żywność i zanieczyszczenia zostaną spalone.
- **NIE RÓB**Do czyszczenia wnętrza Kamado używaj wody lub innych środków czyszczących. Ściany są porowate i wchłaniają wszelkie używane płyny, co może spowodować pęknięcie Kamado. Jeśli sadza stanie się zbyt duża, użyj szczotki drucianej lub narzędzia do popiołu (brak w zestawie), aby zeskrobać resztki węgla przed następnym użyciem.
- Do czyszczenia rusztów i rusztów należy używać nieściernego środka czyszczącego po całkowitym ostygnięciu urządzenia.
- Do czyszczenia zewnętrznej powierzchni poczekaj, aż Kamado ostygnie i użyj wilgotnej szmatki z dodatkiem łagodnego detergentu.

KONSERWACJA

- Dokręć opaski i oliwki zawiasy 2 razy w roku lub częściej, jeśli zajdzie taka potrzeba.

INFORMACJE DOTYCZĄCE OŚWIETLENIA, UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

- Upewnij się, że Kamado jest ustawione na trwałej, płaskiej, poziomej, odpornej na ciepło i niepalnej powierzchni, z dala od łatwopalnych przedmiotów.
- Upewnij się, że Kamado ma co najmniej 2 m prześwitu nad głową i co najmniej 2 m prześwitu od innych otaczających przedmiotów.
- Aby rozpałić zwiniętą paleniskogazeta z kilkoma kostkami zapalniczek lub stałymi podpałkami na płycie węglowej (7) u podstawy Kamado. Następnie umieść 2 lub 3 garści kawałków węgla drzewnego na wierzchu gazety.
- **NIE RÓB**do rozpalania lub ponownego rozpalania używaj benzyny, benzyny lakowej, płynu do zapalniczek, alkoholu lub innych podobnych środków chemicznych.
- Otwórz dolny otwór wentylacyjny i zapal gazetę za pomocą zapalniczki z długą końcówką lub zapalek. Po złapaniu pozostaw dolny otwór wentylacyjny i pokrywę otwarte na około 10 minut, aby utworzyć małe złożę gorącego żaru.
- Przed pierwszym gotowaniem na kamado poczekaj, aż węgiel drzewny się rozgrzeje i utrzymuj go w stanie gorącym przez co najmniej 30 minut. **NIE RÓB**gotować, zanim paliwo pokryje się warstwą popiołu.
- Zaleca się, aby nie rozpałać ani nie obracać rozżarzonych węgla. Dzięki temu węgiel drzewny spala się bardziej równomiernie i wydajnie.
- Po zapaleniu **TYLKO** podczas obsługi gorącej ceramiki lub powierzchni do gotowania należy używać rękawic odpornych na ciepło.
- Poniżej znajdują się instrukcje gotowania w zależności od temperatury i czasu trwania.

PRZEWODNIK GOTOWANIA W NISKIEJ TEMPERATURZE

- Rozpał węgiel drzewny zgodnie z powyższymi instrukcjami. **NIE RÓB**przesuń lub podpał rozpalone węgle.
- Otwórz całkowicie dolny otwór wentylacyjny i pozostaw pokrywę otwartą na około 10 minut, aby utworzyć małe złożę gorącego żaru.
- Monitoruj Kamado, aż osiągnie żądaną temperaturę. Wskazówki dotyczące gotowania w odpowiedniej temperaturze można znaleźć na stronie 4.
- Całkowicie zamknij dolny otwór wentylacyjny, aby utrzymać temperaturę.
- Teraz możesz używać Kamado do gotowania.
- **WAŻNY:**Podczas otwierania pokrywy w wysokich temperaturach ważne jest, aby unieść pokrywę tylko nieznacznie, aby umożliwić powolny i bezpieczny dostęp powietrza, zapobiegając powstawaniu wstecznego ciągu lub nawrotom, które mogą spowodować obrażenia.
- **ZAWSZE**Podążaj za **INFORMACJE O GOTOWANIU ŻYWNOŚCI** podano na stronie 4 niniejszej instrukcji obsługi.
- **ZAWSZE**podczas obsługi gorącej ceramiki lub powierzchni do gotowania należy używać rękawic odpornych na ciepło.

PRZEWODNIK PALENIA

- Postępuj zgodnie z powyższymi instrukcjami, jakbyś zaczynał powolne gotowanie.
- Monitoruj Kamado, aż osiągnie żądaną temperaturę. Wskazówki dotyczące gotowania w odpowiedniej temperaturze można znaleźć na stronie 4.
- Pozostaw dolny otwór wentylacyjny lekko otwarty.
- Zamknij górny otwór wentylacyjny i kontynuuj sprawdzanie temperatury przez kilka minut.
- Używając rękawic żaroodpornych, posyp zrębki w kółko nad gorącym węglem drzewnym.
- Teraz możesz już używać Kamado do palenia.
- **WSKAZÓWKA:**Aby przedłużyć proces wędzenia, namocz zrębki lub deski kuchenne w wodzie na 15 minut.
- **WAŻNY:**Podczas otwierania pokrywy w wysokich temperaturach ważne jest, aby unieść pokrywę tylko nieznacznie, aby umożliwić powolny i bezpieczny dostęp powietrza, zapobiegając powstawaniu wstecznego ciągu lub nawrotom, które mogą spowodować obrażenia.
- **ZAWSZE**Podążaj za **INFORMACJE O GOTOWANIU ŻYWNOŚCI** podano na stronie 4 niniejszej instrukcji obsługi.
- **ZAWSZE**podczas obsługi gorącej ceramiki lub powierzchni do gotowania należy używać rękawic odpornych na ciepło.

PRZEWODNIK GOTOWANIA W WYSOKIEJ TEMPERATURZE

- Rozpal węgiel drzewny zgodnie z instrukcjami na stronie 3.
- Zamknij pokrywę i całkowicie otwórz górny i dolny otwór wentylacyjny.
- Monitoruj Kamado, aż osiągnie żądaną temperaturę. Wskazówki dotyczące gotowania w odpowiedniej temperaturze można znaleźć na stronie 4.
- Zamknij górny otwór wentylacyjny do połowy i kontynuuj sprawdzanie temperatury przez kilka minut.
- Teraz możesz używać Kamado do gotowania.
- **WAŻNY:**Podczas otwierania pokrywy w wysokich temperaturach ważne jest, aby pokrywę unieść tylko nieznacznie, aby umożliwić dopływ powietrza wchodzą powoli i bezpiecznie, zapobiegając backdraftowi lub zaostreniom, które mogą spowodować obrażenia.
- **ZAWSZE**Podążaj za **INFORMACJE O GOTOWANIU ŻYWNOŚCI** podano na stronie 4 niniejszej instrukcji obsługi.
- **ZAWSZE**podczas obsługi gorącej ceramiki lub powierzchni do gotowania należy używać rękawic odpornych na ciepło.





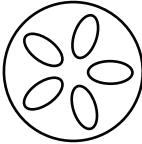

INFORMACJE O GOTOWANIU ŻYWNOŚCI

- **NIE RÓB**gotować, aż paliwo pokryje się warstwą popiołu.
- Przeczytaj i postępuj zgodnie z tymi wskazówkami podczas gotowania na urządzeniu Kamado.
- **Zawsze myj ręce przed i po kontakcie z surowym mięsem oraz przed jedzeniem.**
- **Zawsze trzymaj surowe mięso z dala od gotowanego mięsa i innych potraw.**
- Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że powierzchnie grilla i narzędzia są czyste i wolne od resztek jedzenia.
- **NIE RÓB**używaj tych samych przyborów do przygotowywania gotowanej i niegotowanej żywności.
- Przed jedzeniem upewnij się, że całe mięso jest dokładnie ugotowane.
- **OSTROŻNOŚĆ**–jedzenie surowego lub niedogotowanego mięsa może spowodować zatrucie pokarmowe (np. szczepy bakterii, takie jak E.coli).
- Aby zmniejszyć ryzyko niedogotowanego mięsa, rozetnij je i upewnij się, że jest całkowicie ugotowane.
- **OSTROŻNOŚĆ**–jeśli mięso zostało wystarczająco ugotowane, soki mięsne powinny być klarowne i nie powinno być żadnych śladów różowego/czerwonego soku ani barwnika mięsa.
- Zaleca się wstępne gotowanie większych kawałków mięsa i stawów przed ostatecznym grillowaniem.
- Po zakończeniu gotowania na urządzeniu Kamado zawsze czyść powierzchnie grillowe i przybory kuchenne.

TANKOWANIE

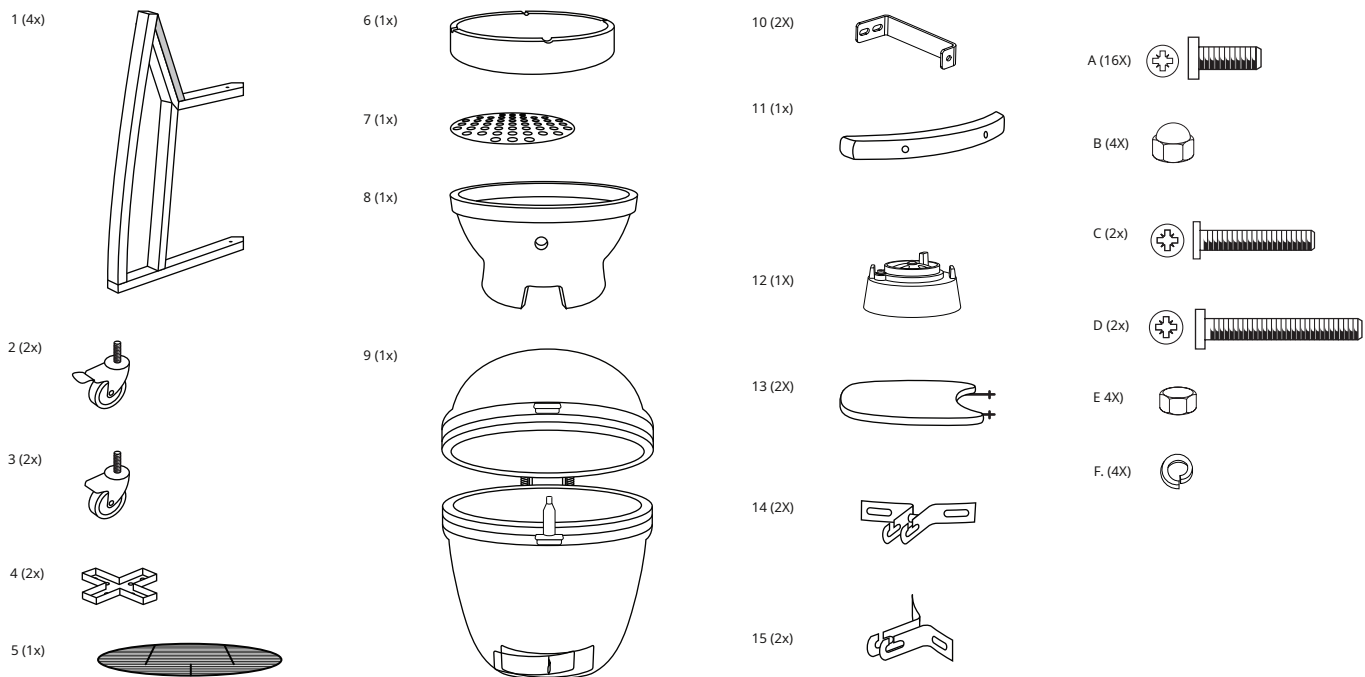
- Przy zamkniętych otworach wentylacyjnych Kamado utrzymuje wysoką temperaturę przez kilka godzin. Jeśli potrzebujesz dłuższego czasu gotowania (np. podczas pieczenia całej sztuki lub powolnego wędzenia), może być konieczne dodanie większej ilości węgla drzewnego. Po prostu dodaj trochę dodatkowego węgla drzewnego i kontynuuj jak powyżej.

PRZEWODNIK TEMPERATURY GOTOWANIA

Wolne gotowanie / Wędzenie (110°C-135°C)		Górny otwór wentylacyjny	Dolny odpowietrznik
Mostek wołowy	2 godziny na funt.		
Szarpana Wieprzowina	2 godziny na funt.		
Cały kurczak	3-4 godz.		
Żeberka	3-5 godz.		
Pieczeń	9+ godz.		
Grill / Pieczeń (160°C-180°C)		Górny otwór wentylacyjny	Dolny odpowietrznik
Ryba	15-20 minut		
Polędwiczki wieprzowe	15-30 minut		
Kawałki kurczaka	30-45 minut		
Cały kurczak	1-1,5 godz.		
Udziec jagnięcy	3-4 godz.		
Indyk	2-4 godz.		
szynka	2-5 godz.		
Przysmaż (260°C-370°C)		Górny otwór wentylacyjny	Dolny odpowietrznik
stek	5-8 minut		
Kotlety Wieprzowe	6-10 minut		
Hamburgery	6-10 minut		
Kiełbaski	6-10 minut		

otwarty  Zamknięte 

Lista części



Przed montażem przeczytaj uważnie instrukcję. Sprawdź wszystkie części zgodnie z listą części.

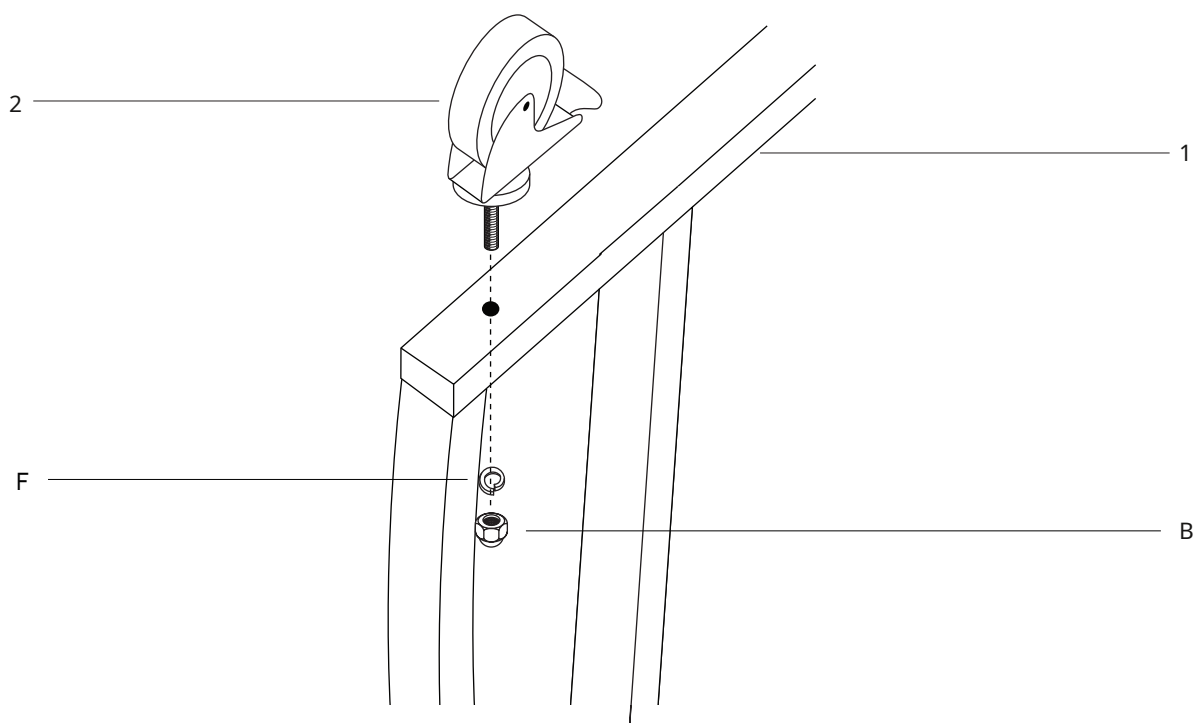
Montaż należy przeprowadzać na miękkiej powierzchni, aby uniknąć zarysowania lakieru. Prosimy zachować tę informację do wykorzystania w przyszłości.

Aby ułatwić montaż, śruby należy dokręcać tylko luźno, a po zakończeniu montażu dokręcić całkowicie.

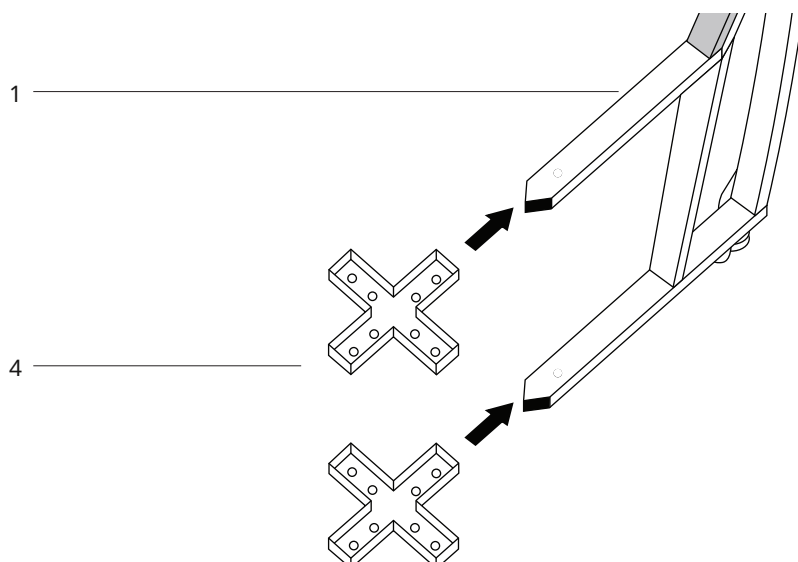
OSTRZEŻENIE - **NIE**zbyt mocno dokręcić śruby; dokręcaj tylko z umiarkowanym naciskiem, aby uniknąć uszkodzenia śrub lub elementów grilla Kamado.

instrukcje składania

WAŻNY -Przed użyciem usuń opakowanie, zachowaj jednak instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i przechowuj je razem z produktem. Przed montażem upewnij się, że pokrywa jest zamknięta.

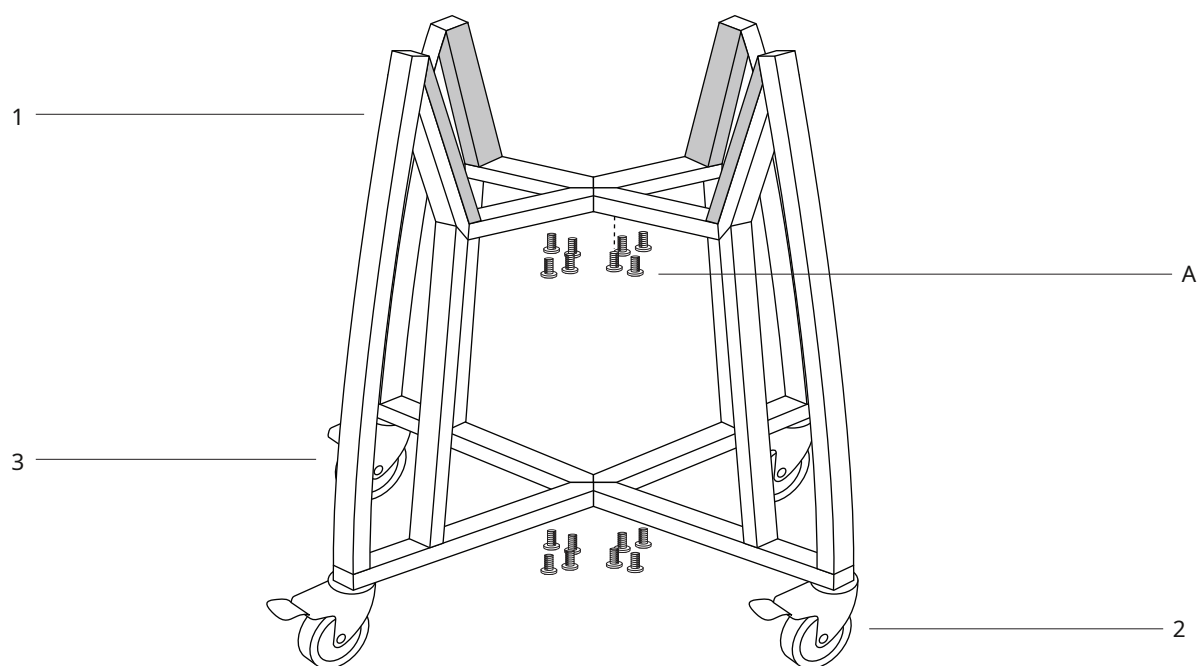


KROK 1 -Przymocuj cztery wstępnie gwintowane kółka samonastawne (2 i 3) do każdego z czterech wsporników (1), popychając je przez dziurę. Za pomocą klucza nastawnego zabezpiecz każde koło samonastawne za pomocą 1 nakrętki (B).



KROK 2 -Aby zmontować wózek, włóż dwie poprzeczki (4) do jednego z czterech wsporników (1) zarówno od góry, jak i od góry. spód.

KROK 3 -Kontynuuj wkładanie poprzeczek (4) do pozostałych trzech wsporników (1).

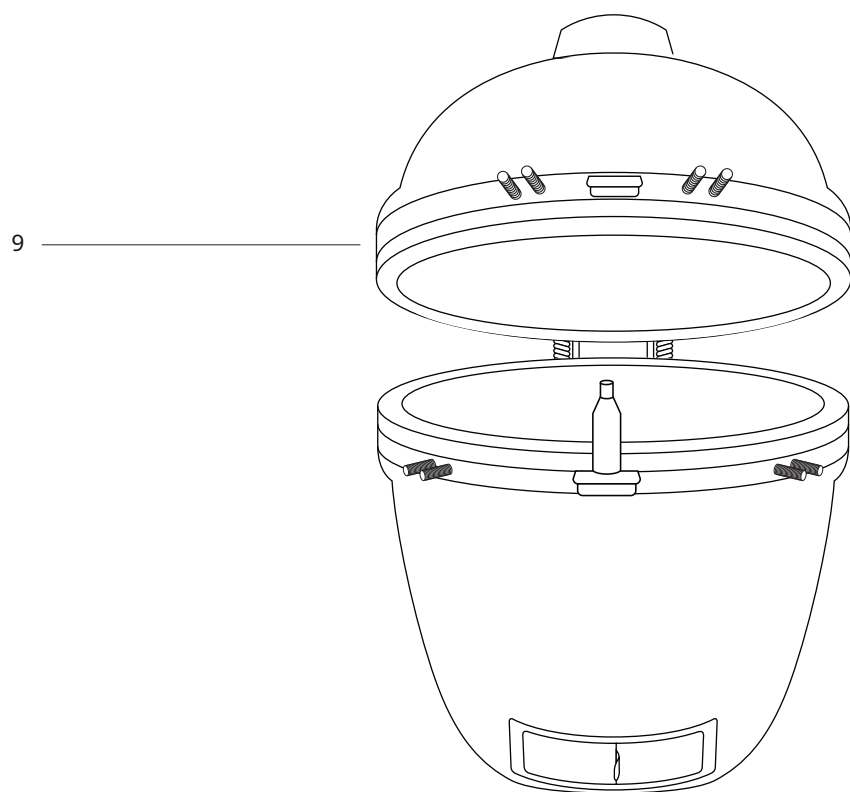
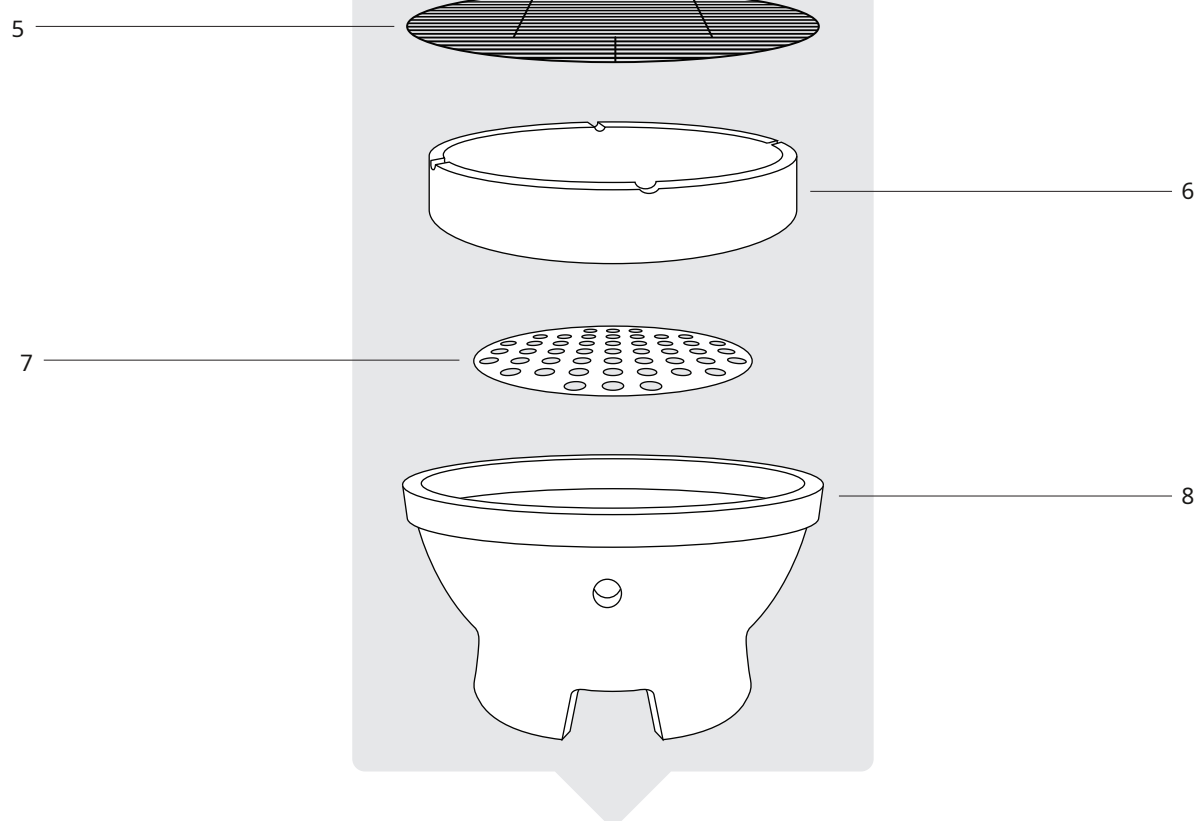


KROK 4 -Przymocuj wsporniki (1) do elementów poprzecznych (4) za pomocą 16 śrub (A). Upewnij się, że wózek jest bezpieczny i dokręć wszystkie śruby przed umieszczeniem w nim grilla Kamado (9).

KROK 5 -Aby umieścić grill Kamado (9) na wózku, najpierw usuń wszystkie elementy znajdujące się wewnątrz grilla podnosić łatwiej.

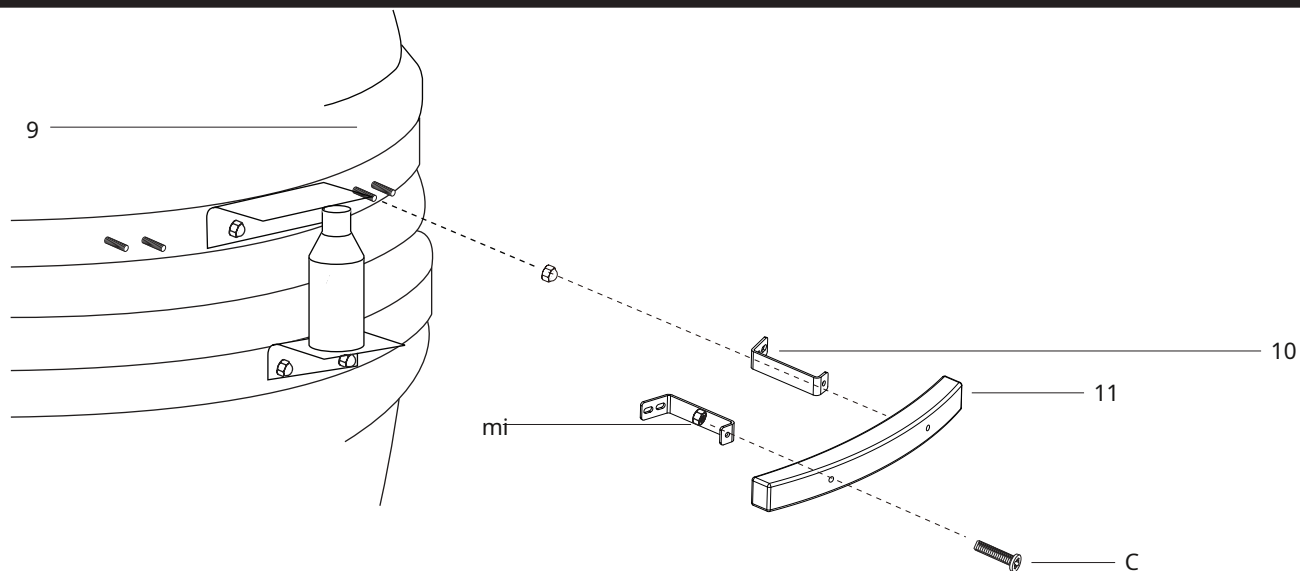
KROK 6 -Do podnoszenia grilla Kamado na wózek potrzebne są co najmniej dwie osoby. Połóż jedną rękę w dolny otwór wentylacyjny Kamado i drugi pod grillem. Podnoszenie za zawias lub stoliki boczne może spowodować obrażenia ciała i uszkodzenie produktu.

KROK 7 -Umieść grill Kamado na wózku tak, aby dolny otwór wentylacyjny był skierowany do przodu wózka, umożliwiając odpowietrzenie otwierać i zamykać bez żadnych zakłóceń.



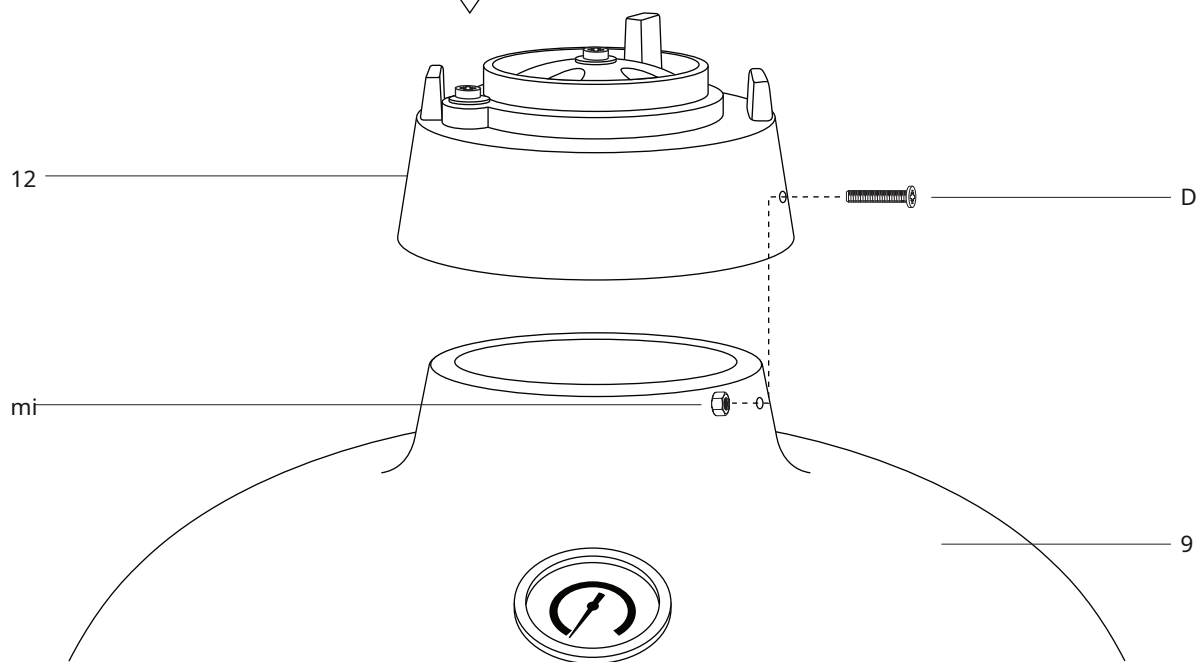
KROK 8 -Gdy grill zostanie bezpiecznie umieszczony na wózku, dodaj palenisko (8), płytę węglową (7), górny pierścień (6) i grill do gotowania (5) wewnątrz grilla Kamado, jak pokazano na schemacie montażu.

KROK 9 -Naciśnij dźwignie kółek (2), aby zablokować kółka i zapobiec przesuwaniu się Kamado w użyciu.

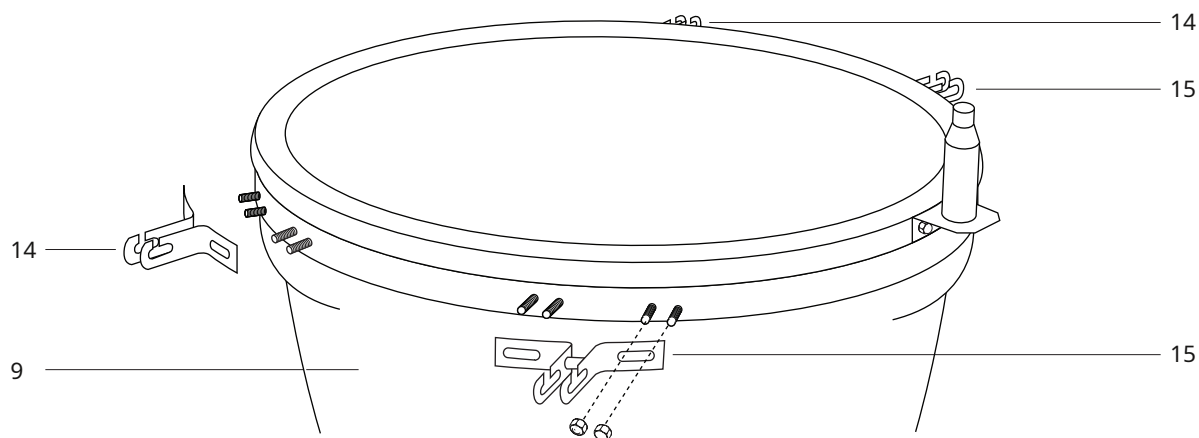


KROK 10 - Aby przymocować uchwyt (10) do pokrywy grilla Kamado (9), zacznij od przymocowania 2 wsporników uchwytu (11) za pomocą 2 wstępnie przymocowanych śrub i nakrętek kopułkowych. Przymocuj uchwyt (10) do wsporników (11) za pomocą 2 śrub (C) i nakrętek (E).

Podczas montażu upewnij się, że górna śruba odpowietrzająca znajduje się po lewej stronie.

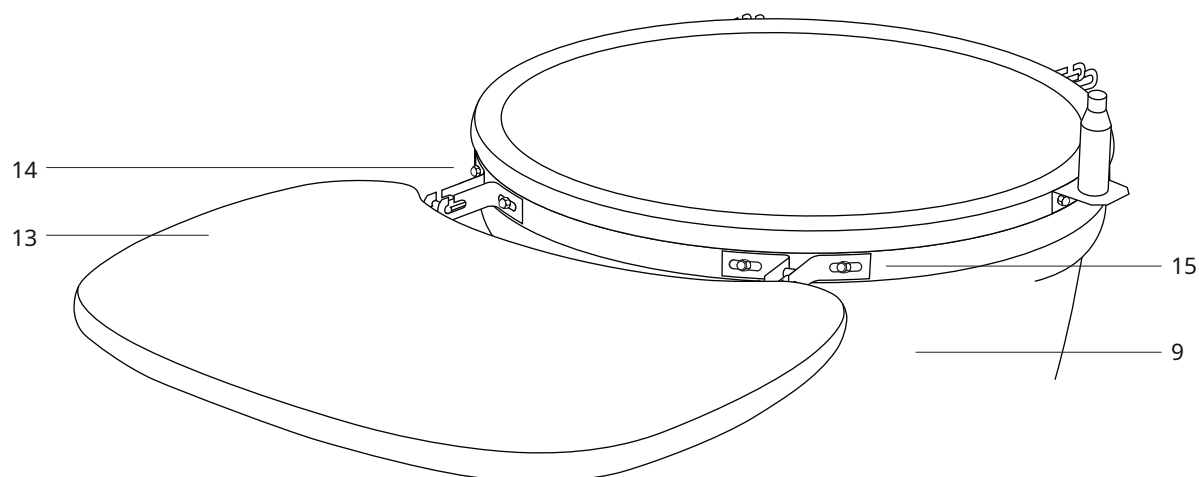


KROK 11 - Aby przymocować górny otwór wentylacyjny (12) do grilla Kamado (9), umieść go na górze i zrównaj oba otwory na śruby. Bezpiecznie za pomocą 2 śrub (D) i nakrętek (E). Podczas montażu upewnij się, że górna śruba odpowietrzająca znajduje się po lewej stronie.



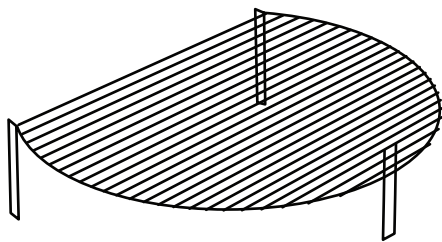
KROK 12 - Przymocuj 2 wsporniki stołowe (14) do grilla Kamado (9) za pomocą 4 wstępnie przymocowanych śrub i nakrętek kopułkowych na każdy wspornik. Proszę zwrócić uwagę na pozycję pokazaną na powyższym schemacie

KROK 13 - Przymocuj 2 wsporniki stołowe (15) do grilla Kamado (9) za pomocą 4 wstępnie przymocowanych śrub i nakrętek kopułkowych na każdy wspornik. Proszę zwrócić uwagę na pozycję pokazaną na powyższym schemacie.



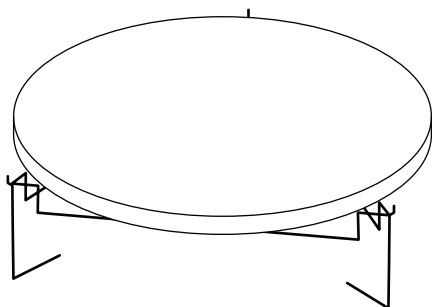
KROK 14 - Włóż 2 zawiasy stołowe do każdego wspornika stołowego (14 i 15).

Grill Kamado jest teraz gotowy do użycia, ale przed użyciem należy dokładnie przeczytać instrukcję utwardzania.



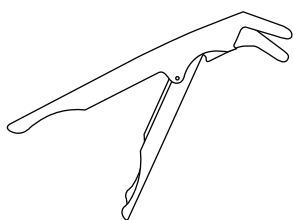
Podwyższona siatka do gotowania

Dodatkowy grill ze stali nierdzewnej zapewniający dodatkową przestrzeń do gotowania.



Kamień do pizzy z ramą wsporczą

Niezbędne akcesorium do równomiernego pieczenia chrupiącej pizzy, płaskiego pieczywa i innych przysmaków.



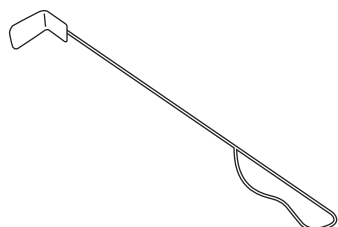
Narzędzie do klipów

Umożliwia podniesienie kamienia do pizzy lub grilla, gdy jest zbyt gorący, aby go unieść.



Ostłona przeciwdeszczowa

Gdy Kamado ostygnie i nie będzie używane, przykryj je ostłoną przeciwdeszczową Kamado dla dodatkowej ochrony.

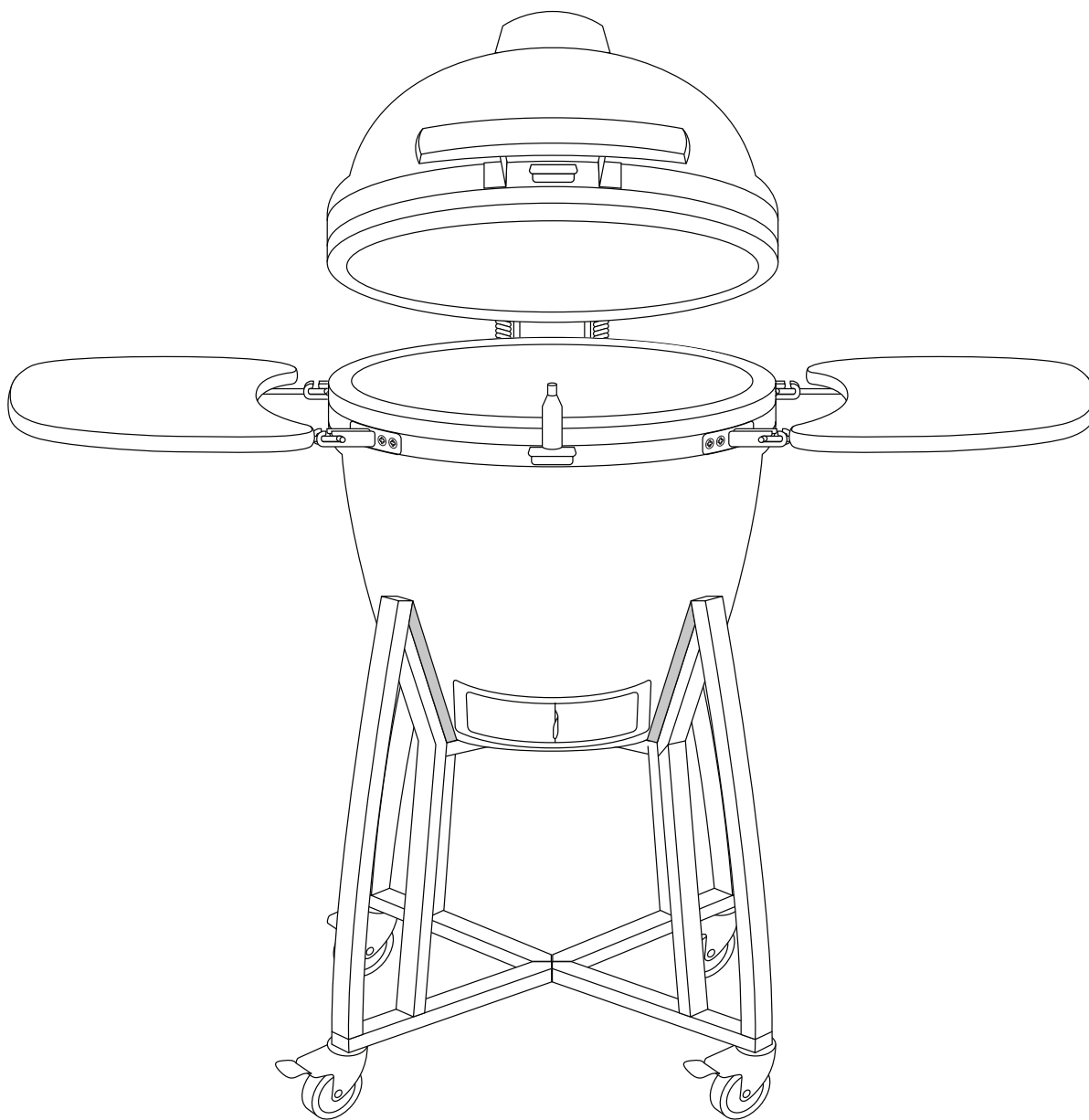


Narzędzie popiołu

Gdy Kamado spali całe paliwo i ostygnie, użyj tego narzędzia do usunięcia popiołu z dna.

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 sobrecarregue 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.







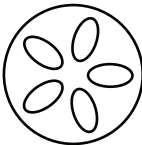
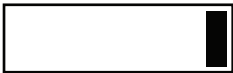
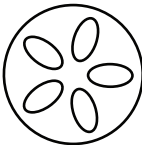
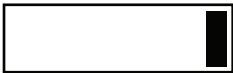
INFORMAÇÕES SOBRE COZINHA DE ALIMENTOS

- **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

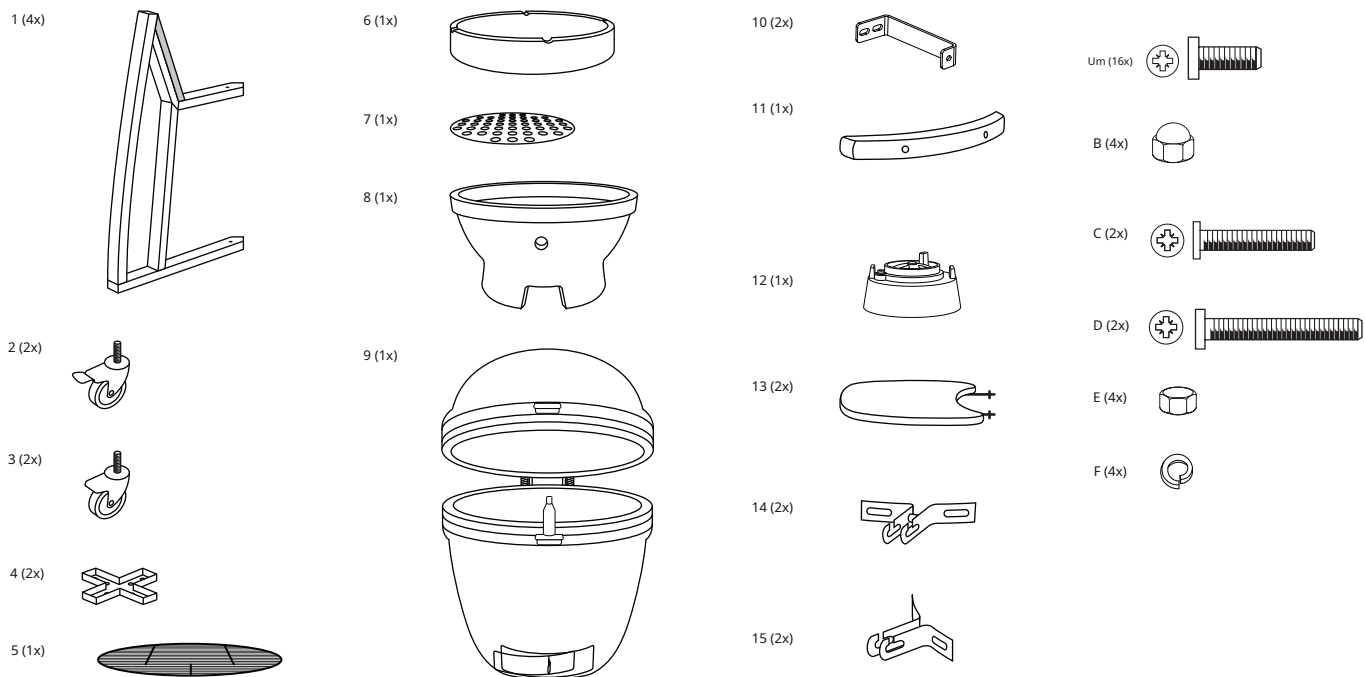
- Com as aberturas de ventilação fechadas, o Kamado permanece em temperatura elevada por várias horas. Se necessitar de um tempo de cozedura mais longo (por exemplo, ao assar um baseado inteiro ou ao fumar lentamente), poderá ser necessário adicionar mais carvão. Basta adicionar um pouco de carvão adicional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



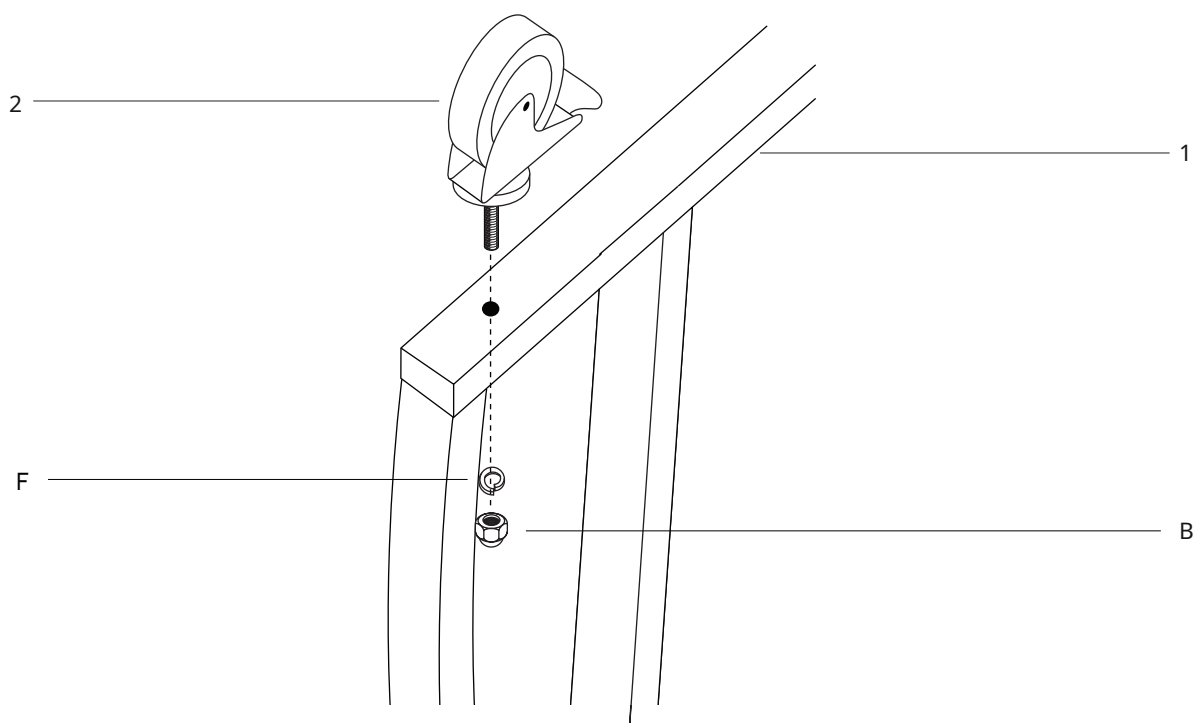
Antes da montagem, leia atentamente as instruções. Verifique todas as peças em relação à lista de peças. Efetue a montagem sobre uma superfície macia para evitar riscar a pintura. Por favor, guarde essa informação para referência futura.

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

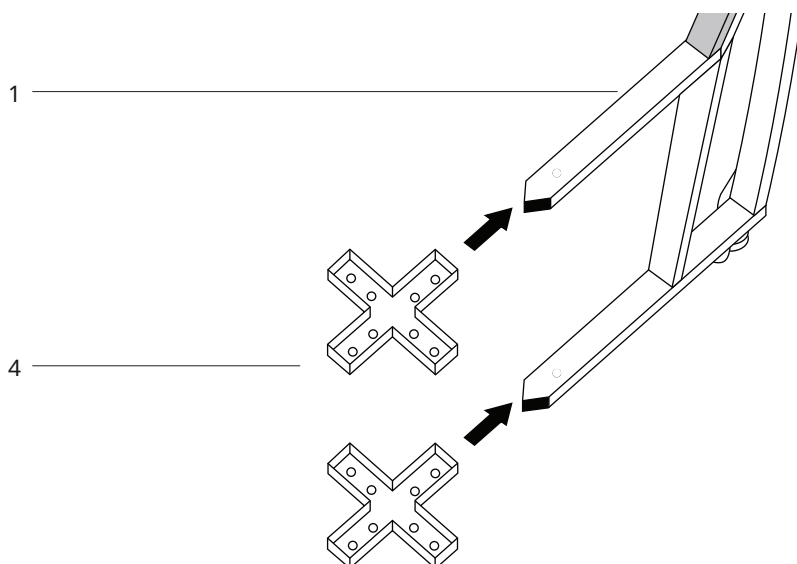
AVISO - NÃO aperte demais os parafusos; aperte apenas com pressão moderada para evitar danificar os parafusos ou componentes da churrasqueira Kamado.

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.

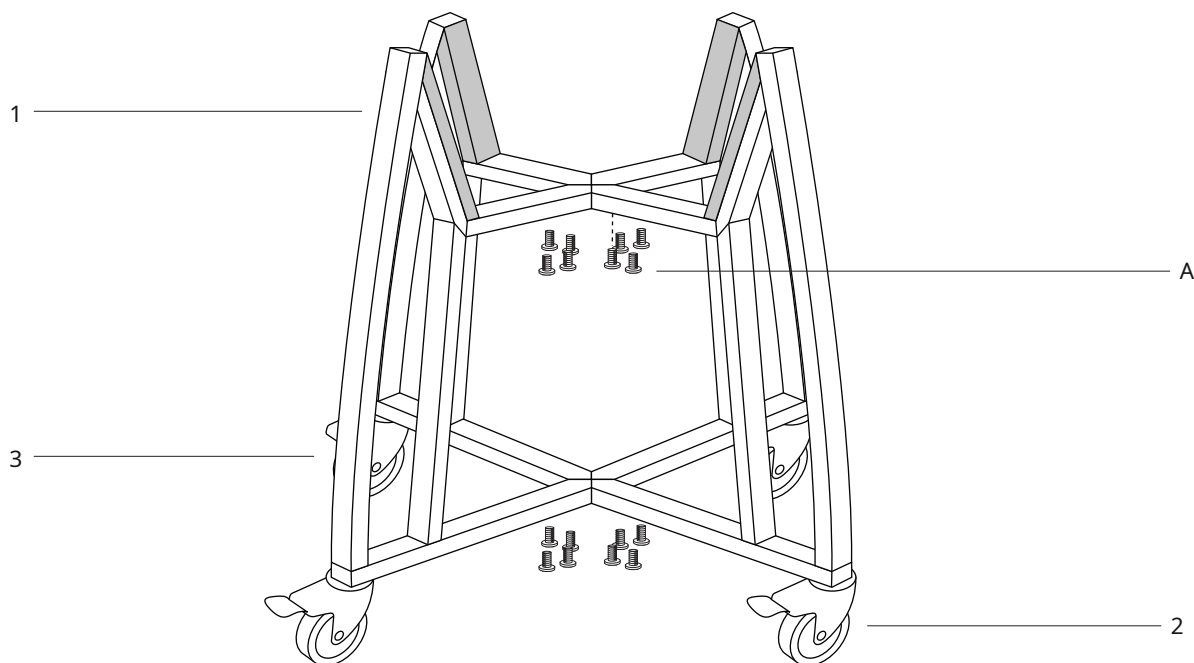


PASSO 1 -Fixe as quatro rodas giratórias pré-rosqueadas (2 e 3) a cada um dos quatro suportes (1) empurrando-as através do buraco. Usando uma chave inglesa ajustável, prenda cada roda giratória com 1 porca (B).



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).

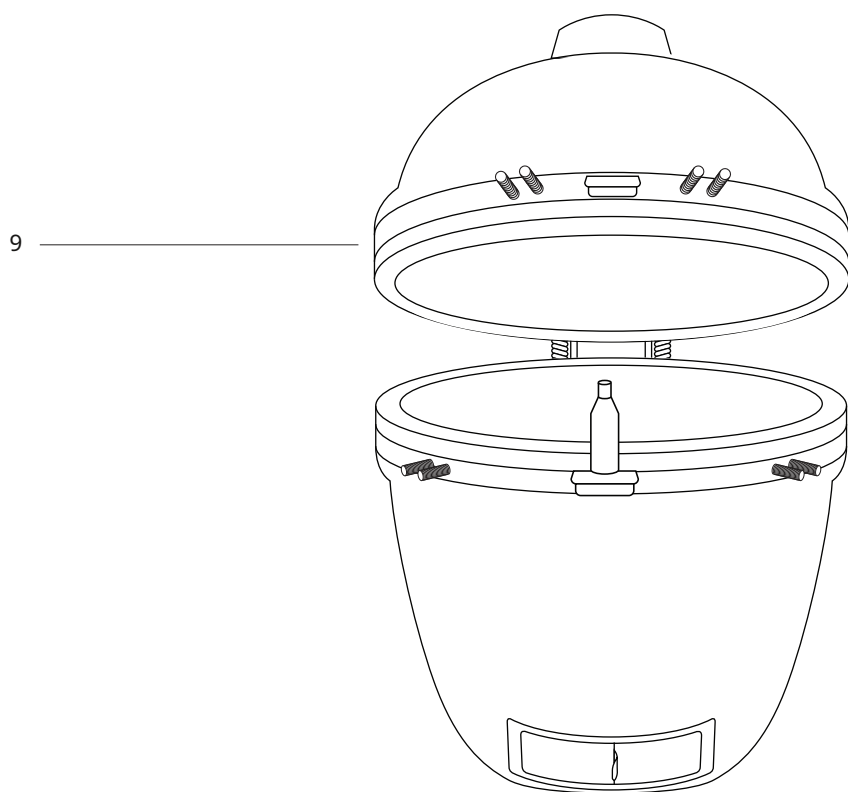
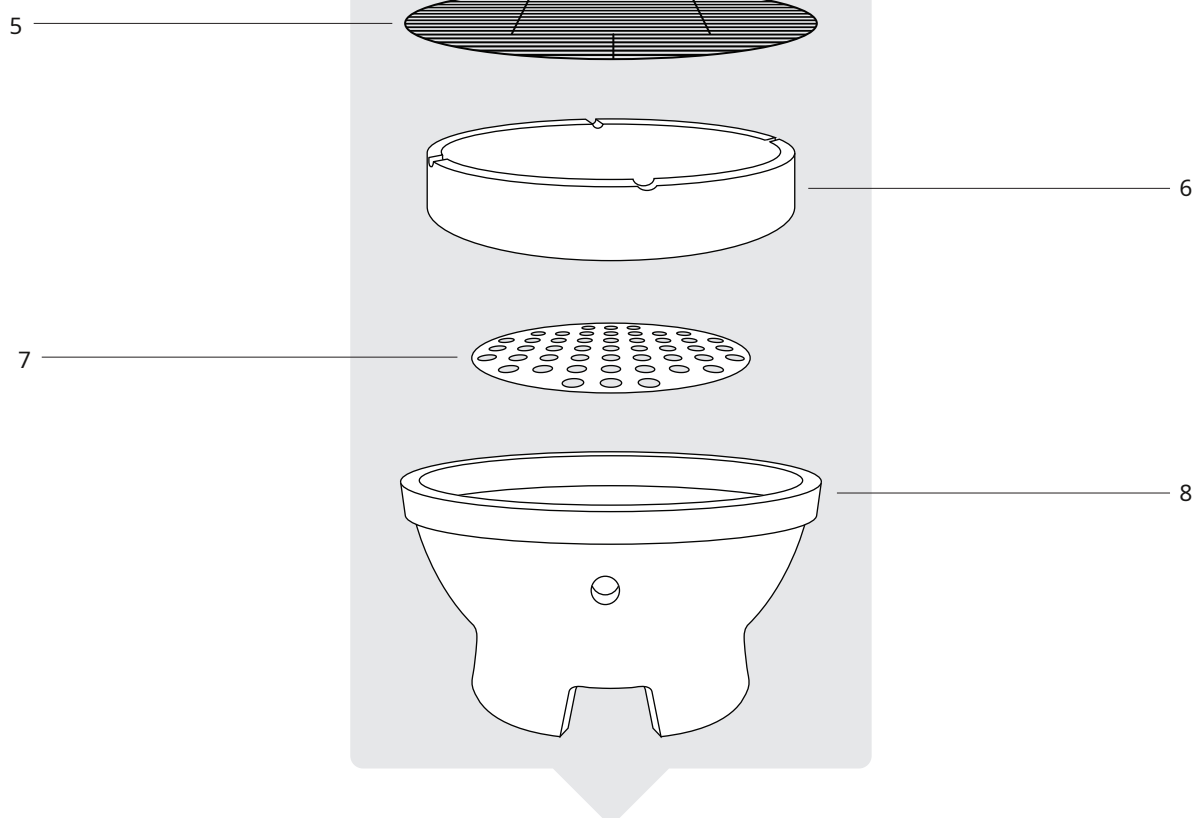


PASSO 4 -Fixe os suportes (1) nas travessas (4) usando os parafusos 16x (A). Certifique-se de que o carrinho esteja seguro e todos os parafusos estão apertados antes de colocar a Grelha Kamado (9) nela.

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.

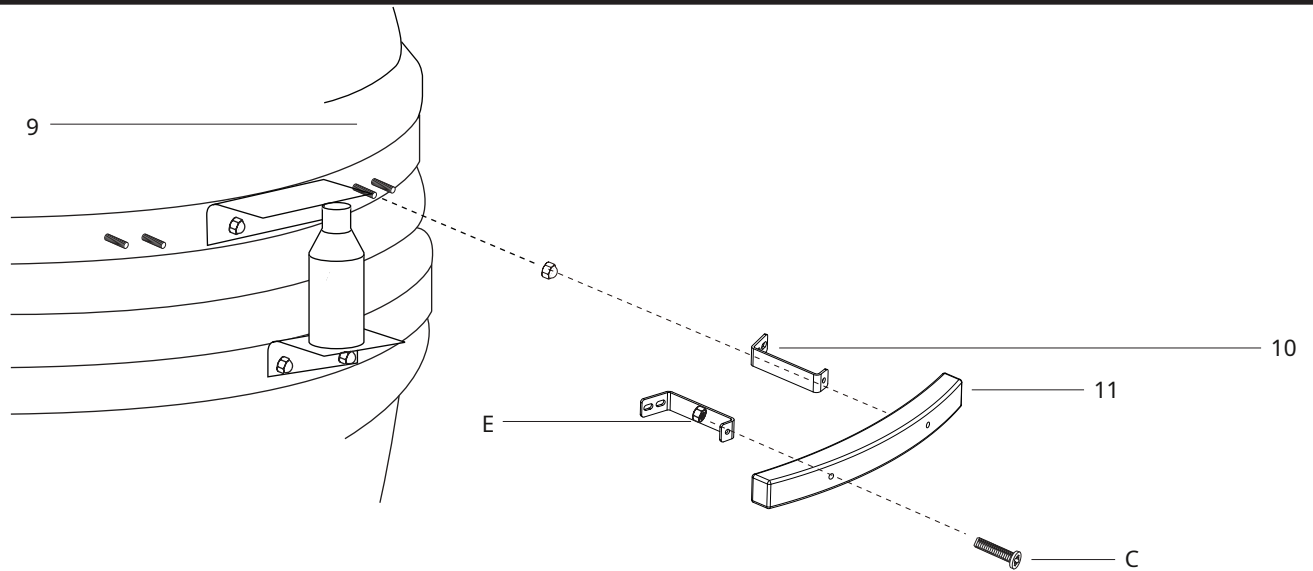
PASSO 6 -Use no mínimo duas pessoas ao levantar o Kamado Grill até o carrinho. Coloque uma das mãos no ventilação inferior do Kamado e outra sob a grelha. Levantar pela dobradiça ou pelas mesas laterais pode resultar em ferimentos e danos ao produto.

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.



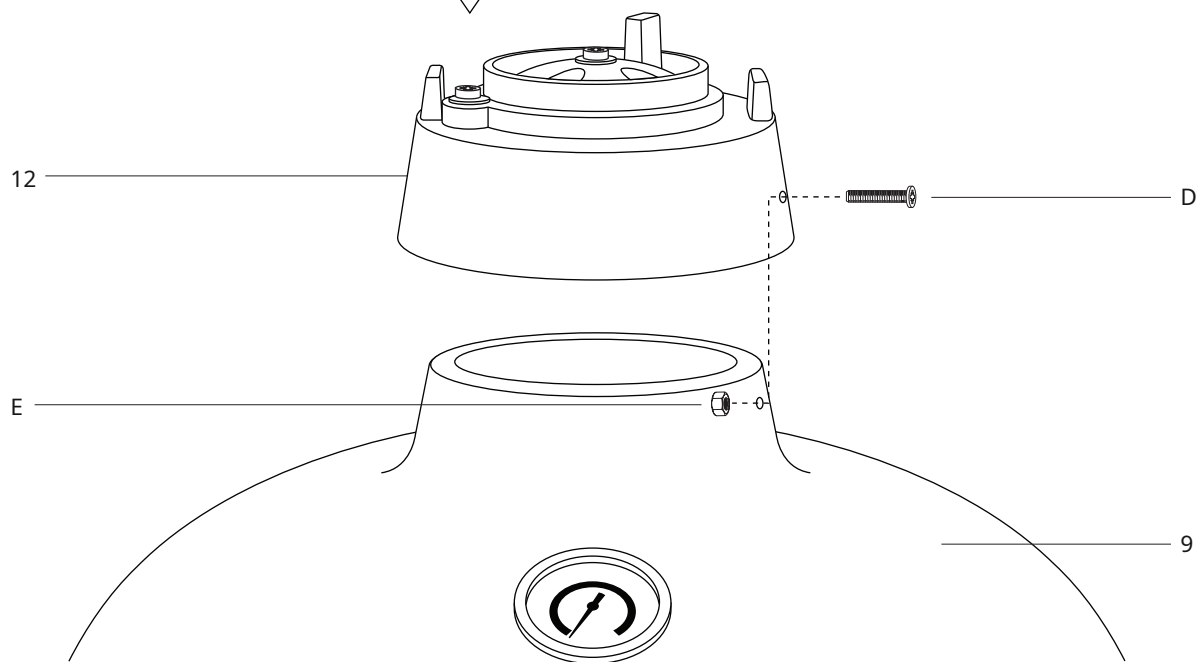
PASSO 8 -Quando a grelha estiver bem colocada no carrinho, adicione a fornalha (8), a placa de carvão (7), o anel superior (6) e grelha de cozimento (5) dentro da churrasqueira Kamado conforme exibido no diagrama de montagem.

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

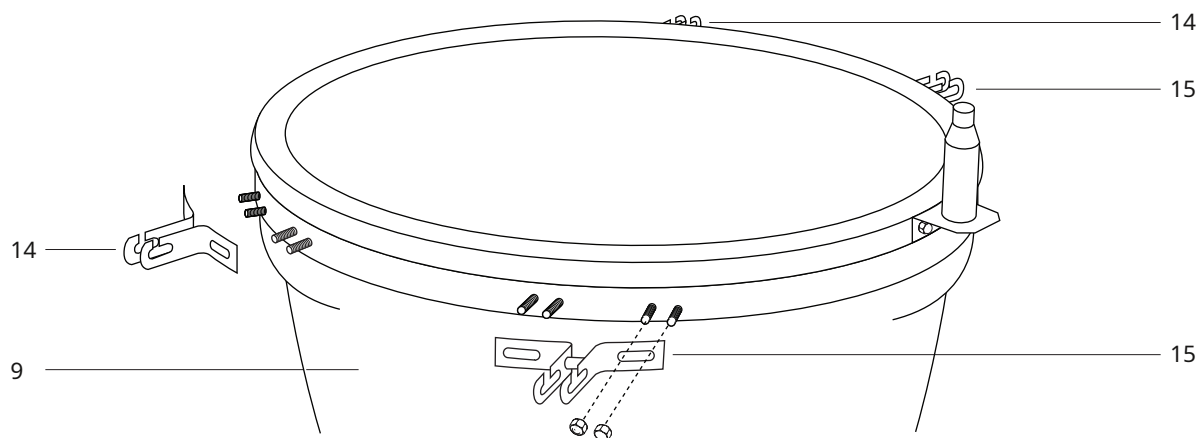


PASSO 10 - Para fixar a alça (10) à tampa do Kamado Grill (9), comece fixando 2 suportes da alça (11) usando os 2 parafusos pré-fixados e porcas com cabeça abaulada. Fixe a alça (11) aos suportes (10) usando 2 parafusos (C) e porcas (E).

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

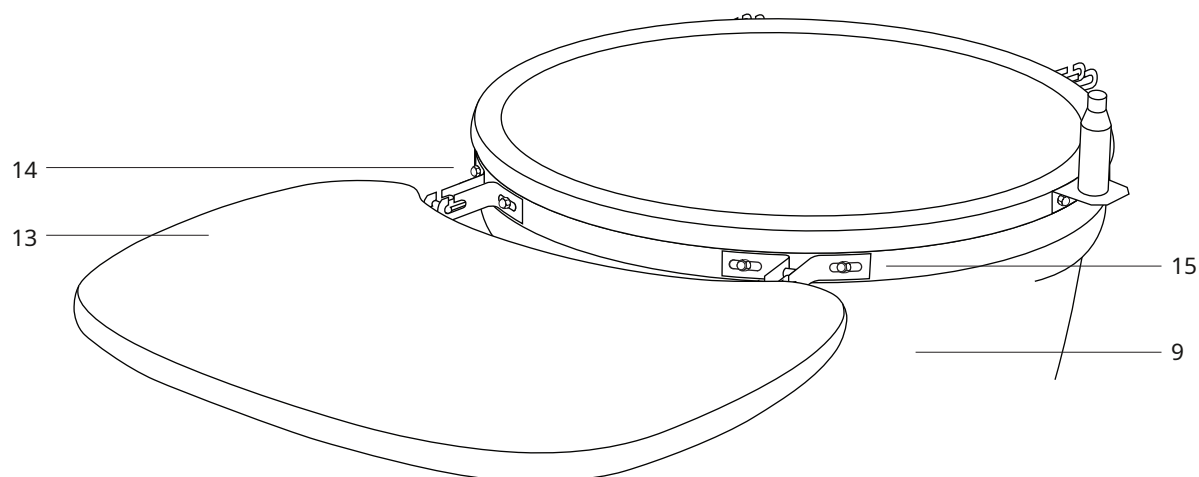


PASSO 11 - Para fixar a ventilação superior (12) à Grelha Kamado (9), coloque-a em cima e alinhe os dois orifícios dos parafusos. Seguro usando 2 parafusos (D) e porcas (E). Certifique-se de que o parafuso de ventilação superior esteja no lado esquerdo ao montá-lo.



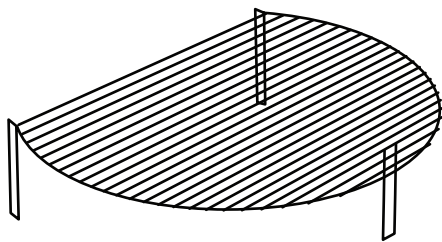
PASSO 12 - Fixe os 2 suportes de mesa (14) à churrasqueira Kamado (9) usando os 4 parafusos pré-fixados e porcas de cabeça abaulada por suporte. Observe a posição mostrada no diagrama acima

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.



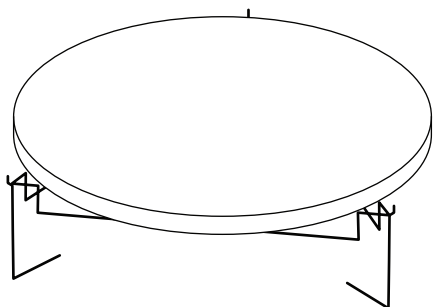
PASSO 14 - Insira as 2 dobradiças da mesa em cada um dos suportes da mesa (14 e 15).

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



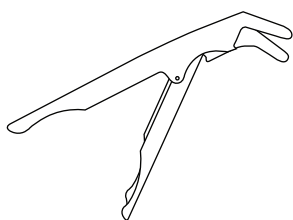
Grade de cozimento elevada

Grelha extra em aço inoxidável para espaço adicional para cozinhar.



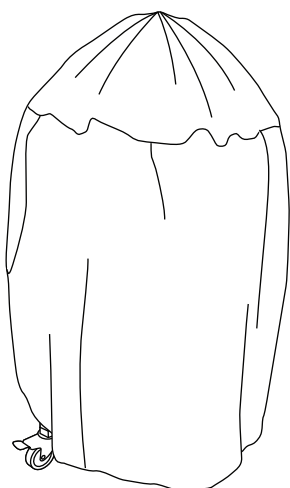
Pedra para Pizza com Estrutura de Suporte

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



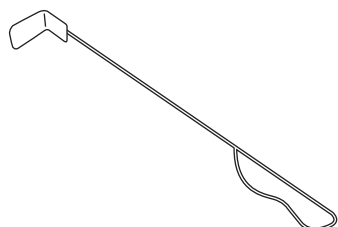
Ferramenta Clipe

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.

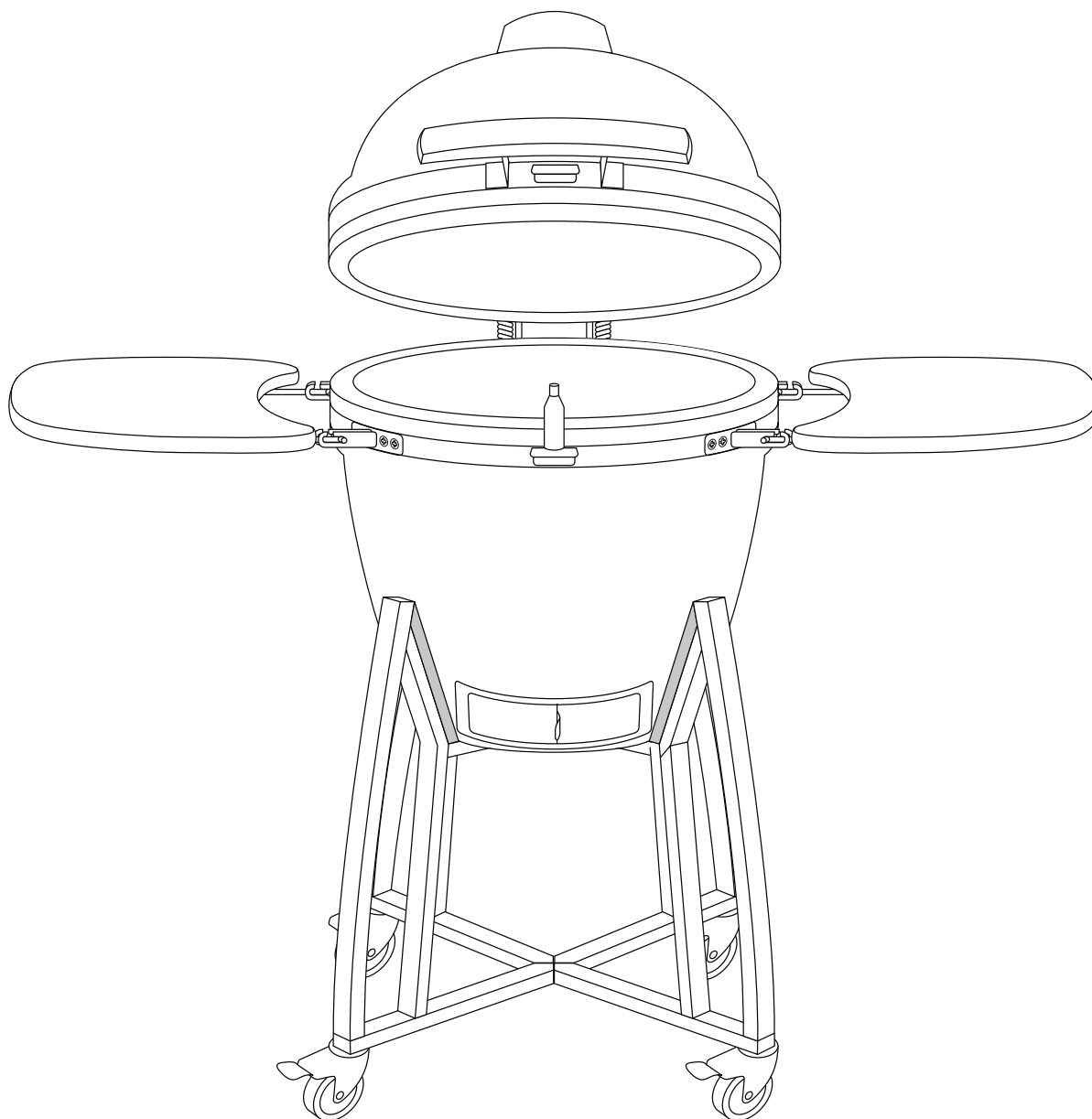


Ferramenta Cinza

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

Zunanja peč in žar Kamado

Navodila za uporabo - Prosimo, shranite za poznejšo uporabo



Navodila za uporabo - Prosimo, shranite za poznejšo uporabo

POMEMBNO–Pred uporabo previdno odstranite vso embalažo, vendar shranite varnostna navodila. Ta navodila so del izdelka.

Upoštevajte vsa varnostna opozorila, navedena v teh navodilih. Prosimo, preberite ta navodila v celoti in jih shranite za prihodnjo uporabo. Ta navodila shranite skupaj z izdelkom.

Ta izdelek je za domačo uporabo **SAMO** in se ne sme uporabljati v komercialne namene ali za pogodbene namene.

O VAŠEM KAMADU

Arheologi so izpred 4000 let odkrili velike glinene posode, ki naj bi bile zgodnje inkarnacije keramičnega štedilnika Kamado. Od takrat se je razvil na mnogo načinov; odstranljiv pokrov, dodana vratca za vlek za boljši nadzor toplote in prehod z lesa na oglje kot primarno gorivo. Na Japonskem je bil Mushikamado okrogel glinen lonc z odstranljivim kupolastim pokrovom, namenjen kuhanju riža na pari. Ime „Kamado“ je pravzaprav japonska beseda za „štedilnik“ ali „štedilnik“. To ime so prevzeli Američani in je zdaj postalo splošni izraz za ta stil keramičnih kuhalnikov.

Štedilniki Kamado so izjemno vsestranski. Ne samo, da jih lahko uporabljate za peko na žaru ali dimljenje, ampak tudi pice, kruh, pite in piškote lahko brez truda pečete v njih. Zaradi svojih odličnih lastnosti zadrževanja toplote, visoka

temperature so idealne za hitro kuhanje hamburgerjev in klobas, medtem ko nizki ognji pečejo večje kose dlje časa. Zakaj ne bi oglju dodali nekaj lesnih sekancev ali poskusili kombinirati lesnih sekancev različnih okusov, da bo vaše meso še bolj okusno.

OPOZORILA – POZOR!

- Ta izdelek je namenjen SAMO ZA ZUNANJE UPORABO. NE uporabljajte v zaprtih prostorih.
- Med uporabo naj bodo otroci in hišni ljubljenci VEDNO na varni razdalji od pečice.
- NIKOLI ne puščajte gorečega ognja brez nadzora.
- NEVARNOST zastrupitve z ogljikovim monoksidom – NIKOLI ne prižigajte tega izdelka ali ga pustite tleti ali ohlajati v zaprtih prostorih.
- Izdelka NE uporabljajte v šotoru, prikolici, avtomobilu, kleti, podstrešju ali čolnu.
- NE uporabljajte pod markizami, senčniki ali paviljoni.
- NEVARNOST POŽARA – med uporabo lahko nastane vroča žerjavica.
- POZOR - NE uporabljajte bencina, bencina, tekočine za vžigalnike, alkohola ali drugih podobnih kemikalij za prižiganje ali ponovno prižiganje. Uporabljajte samo zažigalnike, ki so skladni z EN1860-3.
- Zelo priporočljivo je, da v vašem Kamadu uporabite oglje v kosih. Gori dlje in proizvede manj pepela, ki lahko omeji pretok zraka.
- V tem izdelku NE uporabljajte premoga.
- POMEMBNO: Pri odpiranju pokrova pri visokih temperaturah je bistveno, da pokrov le rahlo dvignete, da zrak vstopi počasi in varno ter prepreči povratni vlek ali vžig, ki lahko povzroči poškodbe.
- VEDNO upoštevajte INFORMACIJE O KUHANJU HRANE, ki so navedene na 4. strani teh navodil za uporabo.
- Kamada NE uporabljajte na talnih oblogah ali drugih vnetljivih površinah, kot so suha trava, lesni sekanci, listi ali okrasno lubje.
- Zagotovite, da je Kamado nameščen vsaj 2 metra stran od vnetljivih predmetov.
- Tega Kamada NE uporabljajte kot peč.
- POZOR: Ta izdelek se bo zelo segrel, med delovanjem ga NE premikajte.
- Pri rokovanju z vročo keramiko ali kuhalnimi površinami VEDNO UPORABLJAJTE rokavice, odporne na vročino.
- Pred premikanjem ali shranjevanjem počakajte, da se enota popolnoma ohladi.
- Pred uporabo vedno preglejte enoto glede utrujenosti in poškodb ter jo po potrebi zamenjajte.

ZDRAVLJENJE KAMADA

- Za prižig ognja zvijte časopisni papir z nekaj lažjimi kockami ali trdnimi ognjišči na ploščo za oglje (7) na dnu Kamada. Nato na vrh časopisa položite 2 ali 3 pesti oglja v kosih.
- NEza prižiganje ali ponovno prižiganje uporabite bencin, beli špirit, tekočino za vžigalnike, alkohol ali druge podobne kemikalije.
- Odprite spodnji ventil in prižgite časopisni papir z vžigalnikom z dolgim nastavkom ali varnostnimi vžigalicami.
- NEpreobremenite enoto z gorivom – če je ogenj premočan, lahko poškodujete Kamado.
- Pustite, dokler ne porabite vsega goriva in ne ugasnete.
- Če so prve opekline previsoke, lahko poškodujejo tesnilo iz klobučevine, preden je imelo možnost, da pravilno dozori.
- Po prvi uporabi preverite tesnost vseh pritrdilnih elementov. Kovinski trak, ki povezuje vaš pokrov s podstavkom, se bo zaradi vročine razširil in se lahko zrahlja. Priporočljivo je, da preverite in po potrebi zategnete trak z viličastim ključem.
- Kamado lahko zdaj uporabljate kot običajno.

GAŠENJE

- Za gašenje enote – prenehajte z dodajanjem goriva in zaprite vse zračnike in pokrov, da omogočite ogenj naravno ugasnitev.
- NEza gašenje oglja uporabite vodo, saj lahko poškodujete keramični Kamado.

SHRANJEVANJE

- Ko Kamado ni v uporabi in če ga hranite zunaj, pokrijte Kamado, ko se popolnoma ohladi, z ustrezno dežno prevleko.
- Kromiran žar za kuhanje je **NE**primerno za pomivanje v pomivalnem stroju; uporabite blag detergent s toplo vodo.
- Ko uporabljate Kamado, pritisnite navzdol na obe kolesci za zaklepanje, da preprečite premikanje enote med uporabo.
- Priporočljivo je, da Kamado čez zimo shranite pod pokrovom v garaži ali lopi za popolno zaščito.

ČIŠČENJE

- Kamado se čisti sam. Segrevajte ga na 260°C 30 minut in skuril bo vso hrano in ostanke.
- **NE**uporabite vodo ali katero koli drugo vrsto čistilnega izdelka za čiščenje notranjosti vašega Kamada. Stene so porozne in absorbirajo vse uporabljene tekočine, kar lahko povzroči, da Kamado počni. Če saj postane preveč, uporabite žično krtačo ali orodje za pepel (ni priloženo), da pred naslednjo uporabo strgate ostanke ogljika.
- Za čiščenje žarov in rešetk uporabite neabrazivno čistilo, ko se enota popolnoma ohladi.
- Za čiščenje zunanje površine počakajte, da se Kamado ohladi, in uporabite vlažno krpo z blagim detergentom.

VZDRŽEVANJE

- Zategnite trakove in naoljite tečaj 2-krat letno ali večkrat, če je potrebno.

INFORMACIJE O OSVETLJAVI, UPORABI IN NEGI

- Poskrbite, da bo Kamado postavljen na stalno, ravno, vodoravno, toplotno odporno negorljivo površino, stran od vnetljivih predmetov.
- Zagotovite, da ima Kamado vsaj 2 m prostora nad glavo in najmanj 2 m prostora od drugih okoliških predmetov.
- Za kurjenje kamina zvitčasopis z nekaj svetlejšimi kockami ali trdnimi ognjiči na plošči za oglje (7) v vznožju Kamada. Nato na vrh časopisa položite 2 ali 3 pesti oglja v kosih.
- **NE**za prižiganje ali ponovno prižiganje uporabite bencin, beli špirit, tekočino za vžigalnice, alkohol ali druge podobne kemikalije.
- Odprite spodnji ventil in prižgite časopisni papir z vžigalnikom z dolgim nastavkom ali varnostnimi vžigalicami. Ko se ujame, pustite spodnjo odprtino in pokrov odprta približno 10 minut, da ustvarite majhno posteljico vroče žerjavice.
- Pustite, da se oglje segreje in naj bo vroče vsaj 30 minut pred prvim kuhanjem na kamadu. **NE**kuhajte, preden se na gorivu pojavi pepel.
- Priporočljivo je, da oglja ne kurite ali obračate, ko se prižge. To omogoča bolj enakomerno in učinkovito gorenje oglja.
- Ko zasveti **SAMO**pri rokovanju z vročo keramiko ali kuhalnimi površinami uporabljajte toplotno odporne rokavice.
- Spodaj si oglejte navodila za kuhanje glede na temperaturo in trajanje.

VODNIK ZA KUHANJE PRI NIZKIH TEMPERATURAH

- Prižgite grudasto oglje v skladu z zgornjimi navodili. **NE**premahnite ali zakurite oglje, ko se prižge.
- Popolnoma odprite spodnjo odprtino in pustite pokrov odprt približno 10 minut, da ustvarite majhno posteljico vroče žerjavice.
- Kamado spremljajte, dokler ne doseže zelene temperature. Glej stran 4 za vodnik za temperaturno kuhanje.
- Povsem zaprite spodnjo odprtino, da ohranite temperaturo.
- Zdaj ste pripravljeni za uporabo Kamada za kuhanje.
- **POMEMBNO**:Pri odpiranju pokrova pri visokih temperaturah je ključnega pomena, da pokrov le rahlo dvignete, da omogočite počasen in varen vstop zraka ter preprečite povratni vlek ali vžig, ki lahko povzroči poškodbe.
- **NENEHNO**sledite **INFORMACIJE O KUHANJU HRAN** navedeno na strani 4 teh navodil za uporabo.
- **NENEHNO**pri rokovanju z vročo keramiko ali kuhalnimi površinami uporabljajte toplotno odporne rokavice.

VODNIK ZA KAJENJE

- Sledite zgornjim navodilom, kot da bi začeli s počasnim kuhanjem.
- Kamado spremljajte, dokler ne doseže zelene temperature. Glej stran 4 za vodnik za temperaturno kuhanje.
- Spodnjo odprtino pustite rahlo odprto.
- Zaprite zgornjo odprtino in nadaljujte s preverjanjem temperature še nekaj minut.
- S toplotno odpornimi rokavicami potresite sekance v krogu po vročem oglju.
- Zdaj ste pripravljeni za uporabo Kamada za kajenje.
- **NAMIG**:Sekance ali deske za kuhanje namočite v vodo za 15 minut, da podaljšate proces dimljenja.
- **POMEMBNO**:Pri odpiranju pokrova pri visokih temperaturah je ključnega pomena, da pokrov le rahlo dvignete, da omogočite počasen in varen vstop zraka ter preprečite povratni vlek ali vžig, ki lahko povzroči poškodbe.
- **NENEHNO**sledite **INFORMACIJE O KUHANJU HRAN** navedeno na strani 4 teh navodil za uporabo.
- **NENEHNO**pri rokovanju z vročo keramiko ali kuhalnimi površinami uporabljajte toplotno odporne rokavice.

VODNIK ZA KUHANJE NA VISOKIH TEMPERATURAH

- Prižgite grudasto oglje v skladu z navodili na strani 3.
- Zaprite pokrov in popolnoma odprite zgornje in spodnje zračnike.
- Kamado spremljajte, dokler ne doseže zelene temperature. Glej stran 4 za vodnik za temperaturno kuhanje.
- Zaprite zgornjo odprtino do polovice in nadaljujte s preverjanjem temperature še nekaj minut.
- Zdaj ste pripravljeni za uporabo Kamada za kuhanje.
- **POMEMBNO:** Pri odpiranju pokrova pri visokih temperaturah je nujno, da pokrov le rahlo dvignete, da omogočite zrak vstopajte počasi in varno ter preprečite kakršen koli povratni vlek ali izbruhe, ki bi lahko povzročili poškodbe.
- **NENEHNO** sledite **INFORMACIJE O KUHANJU HRANE** navedeno na strani 4 teh navodil za uporabo.
- **NENEHNO** pri rokovanju z vročo keramiko ali kuhalnimi površinami uporabljajte toplotno odporne rokavice.

INFORMACIJE O KUHANJU HRANE

- **NE** kuhajte, dokler se na gorivu ne pojavi ovoj pepela.
- Prosimo, preberite in upoštevajte ta nasvet, ko kuhate na svojem Kamadu.
- Vedno si umijte roke pred in po rokovanju z nekuhanim mesom ter pred jedjo.
- Surovo meso vedno hranite stran od kuhanega mesa in druge hrane.
- Pred kuhanjem se prepričajte, da so površine žara in orodja čisti in brez ostankov stare hrane.
- **NE** uporabljajte iste pripomočke za rokovanje s kuhano in nekuhano hrano.
- Prepričajte se, da je vse meso pred zaužitjem temeljito kuhano.
- **POZOR** – uživanje surovega ali premalo kuhanega mesa lahko povzroči zastrupitev s hrano (npr. sevi bakterij, kot je E.coli).
- Da zmanjšate tveganje premalo pečenega mesa, ga razrežite in zagotovite, da je pečeno do konca.
- **POZOR** – če je bilo meso dovolj pečeno, morajo biti mesni sokovi bistri in ne sme biti nobenih sledi rožnatega/rdečega soka ali barve mesa.
- Pred dokončno peko na žaru priporočamo predhodno pečenje večjih kosov mesa in kosov.
- Po kuhanju na Kamadu vedno očistite kuhalne površine žara in posodo.

TOČENJE GORIVA

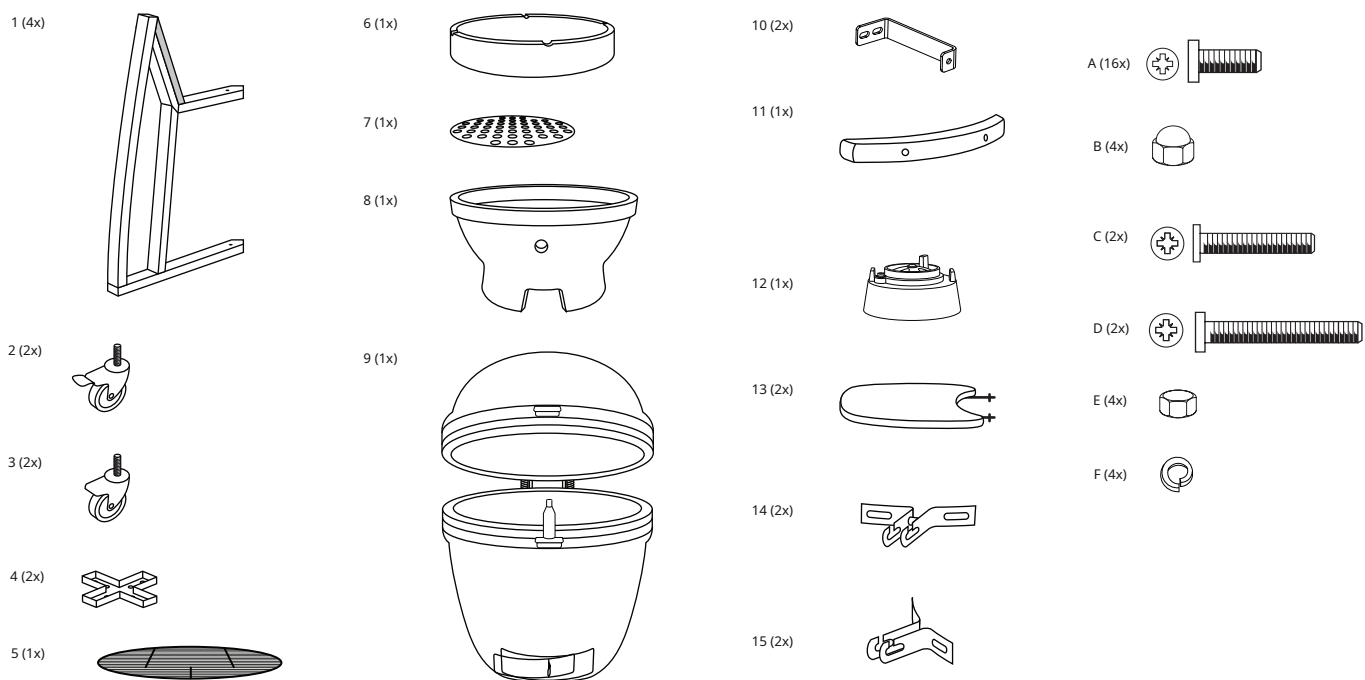
- Ko so odprtine zaprte, Kamado ostane na visoki temperaturi več ur. Če potrebujete daljši čas kuhanja (npr. pri pečenju celega kruha ali počasnem dimljenju), boste morda morali dodati več oglja. Samo dodajte nekaj dodatnega oglja in nadaljujte kot zgoraj.

VODNIK ZA TEMPERATURE KUHANJA

Počasno kuhanje/dimljenje (110°C-135°C)		Zgornji zračnik	Spodnja odprtina
Goveji prsi	2 uri na lb.		
vlečena svinjina	2 uri na lb.		
Cel piščanec	3-4 ure		
Rebra	3-5 ur.		
pečenke	9+ ur		
Žar / pečenka (160°C-180°C)		Zgornji zračnik	Spodnja odprtina
ribe	15-20 min.		
Svinjski file	15-30 min.		
Kosi piščanca	30-45 min.		
Cel piščanec	1-1,5 ure		
Jagnječja stegna	3-4 ure		
puran	2-4 ure		
Šunka	2-5 ur		
Sear (260°C-370°C)		Zgornji zračnik	Spodnja odprtina
zrezek	5-8 min.		
Svinjski zrezki	6-10 min.		
Burgerji	6-10 min.		
Klobase	6-10 min.		

Odprto Zaprto

Seznam delov



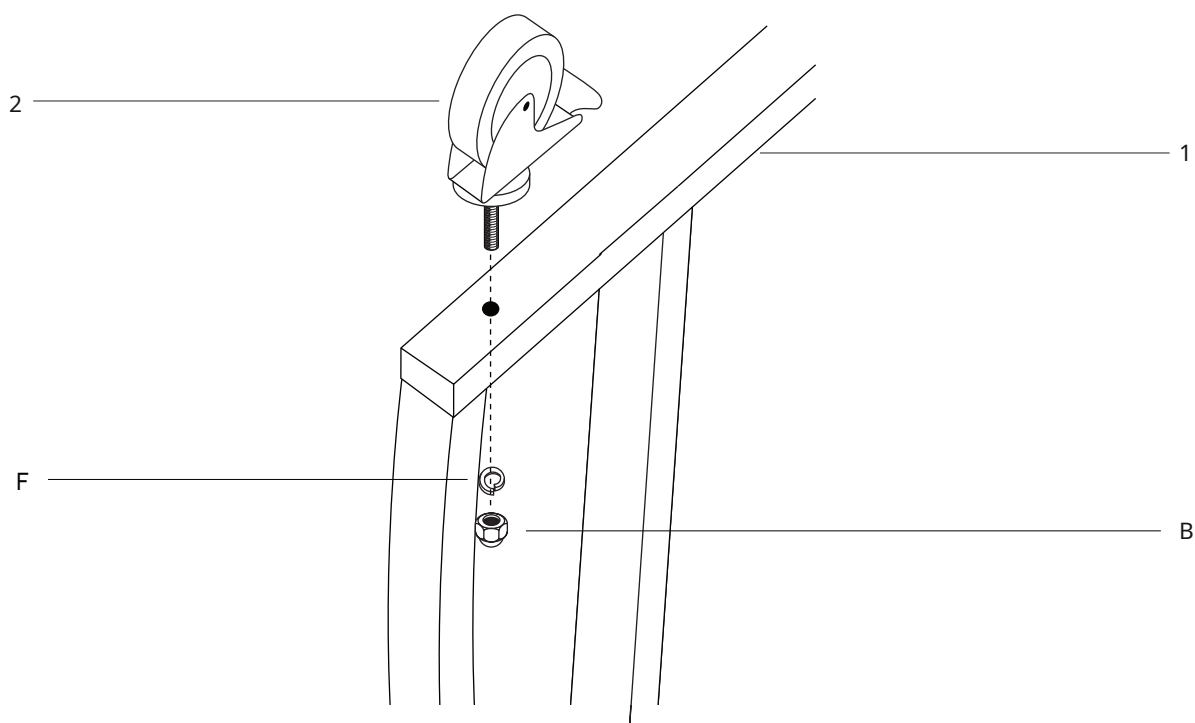
Pred montažo natančno preberite navodila. Preverite vse dele glede na seznam delov. Montažo izvajajte na mehki površini, da preprečite praske na barvi. Prosimo, shranite te podatke za prihodnjo uporabo.

Za lažjo montažo samo ohlapno privijte vijake in jih nato popolnoma zategnite, ko je montaža končana.

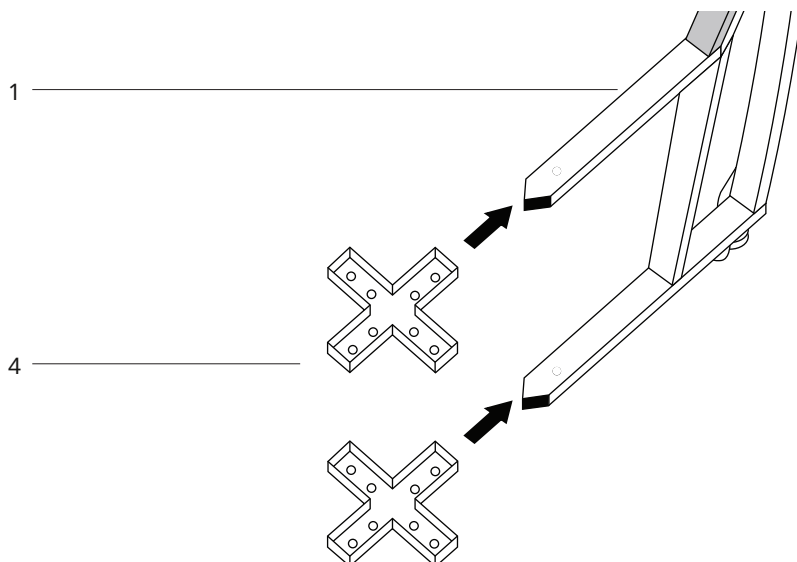
OPOZORILO - **NE**preveč zategnite vijake; zategnite samo z zmernim pritiskom, da ne poškodujete vijakov ali komponent žara Kamado.

Navodila za montažo

POMEMBNO -Pred uporabo odstranite vso embalažo, vendar ohranite varnostna navodila in jih shranite s tem izdelkom. Pred montažo se prepričajte, da je pokrov zaprt.

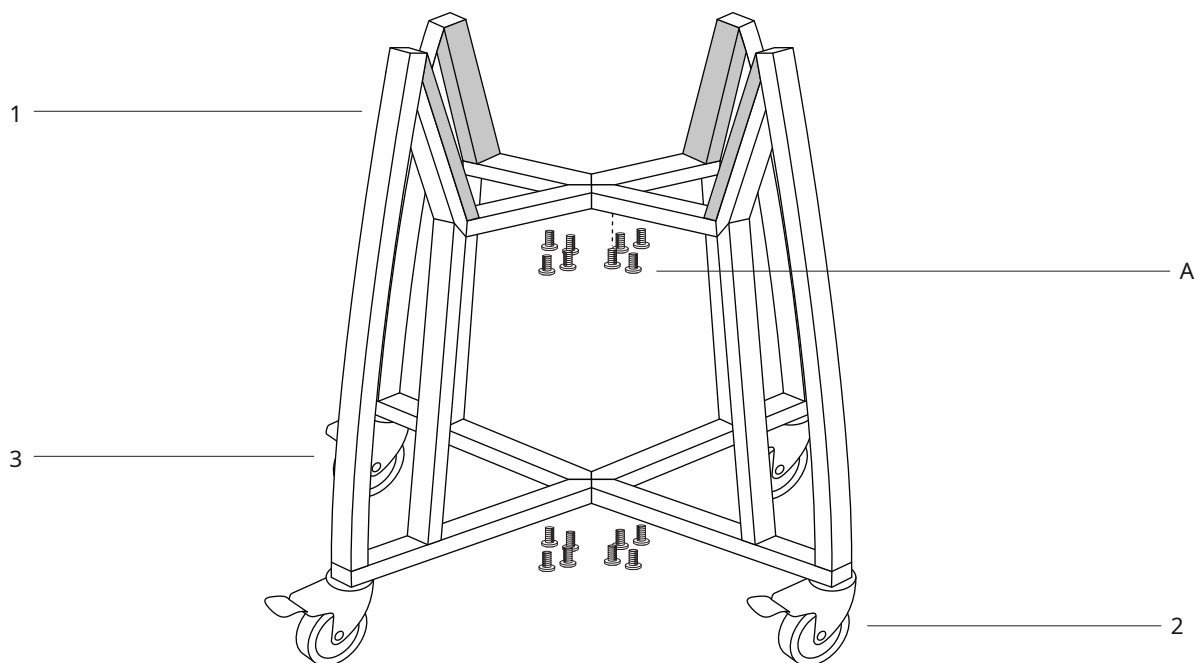


KORAK 1 -Pritrdite štiri prednavojna kolesca (2 in 3) na vsakega od štirih nosilcev (1), tako da jih potisnete skozi luknjo. Z nastavljivim ključem pritrdite vsako kolesce z 1x matico (B).



2. KORAK -Če želite voziček sestaviti, vstavite dva prečna kosa (4) v enega od štirih nosilcev (1) z zgornje in dno.

KORAK 3 -Nadaljujte z vstavljanjem prečnih kosov (4) v ostale tri nosilce (1).

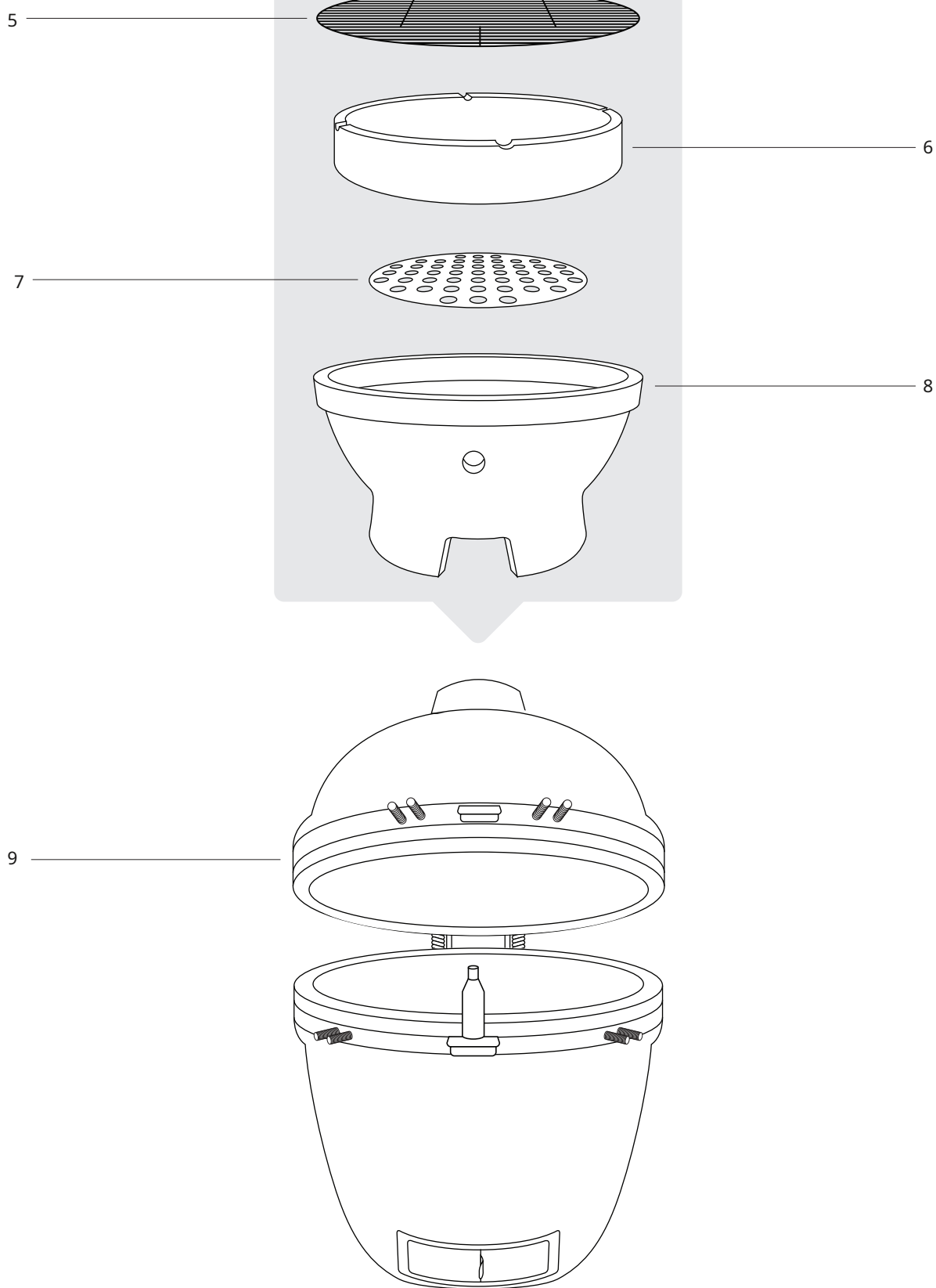


KORAK 4 -Pritrdite nosilce (1) na prečne dele (4) z uporabo 16x vijakov (A). Prepričajte se, da je voziček varen in so vsi vijaki priviti, preden vanj postavite Kamado Grill (9).

KORAK 5 -Če želite žar Kamado (9) postaviti na voziček, najprej odstranite vse predmete, ki so v notranjosti žara, da lažje dvigovanje.

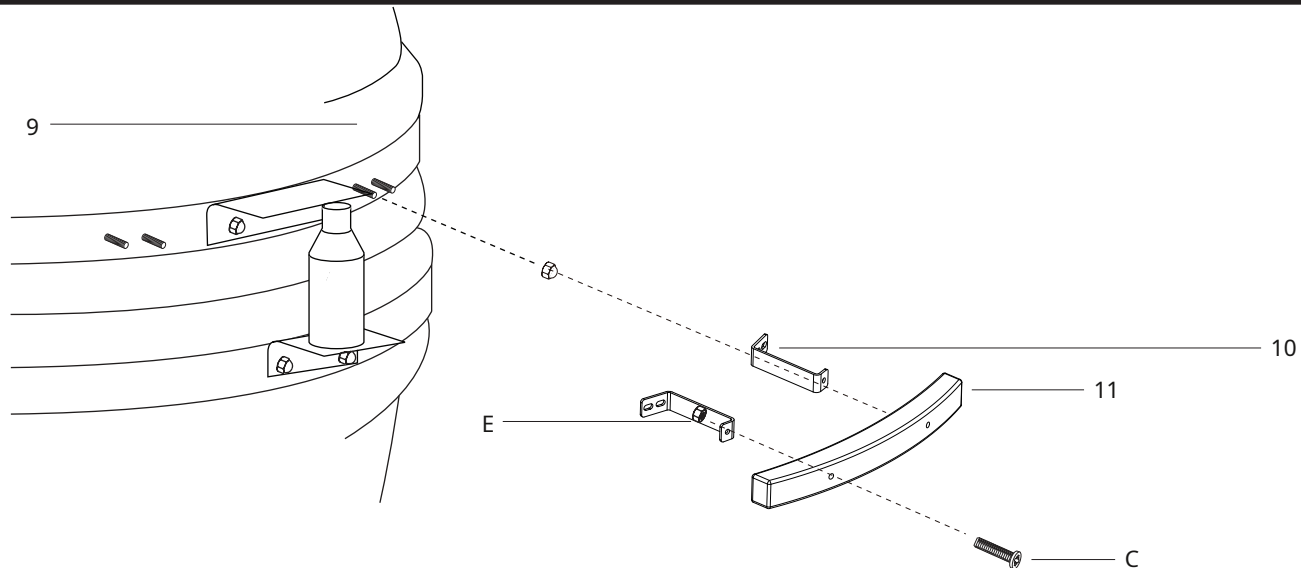
KORAK 6 -Pri dvigovanju žara Kamado na voziček sodelujeta najmanj dve osebi. Eno od rok položite v spodnji zračnik Kamada in drugi pod žarom. Dvigovanje za tečaj ali stranske mize lahko povzroči poškodbe in škodo na izdelku.

KORAK 7 -Žar Kamado postavite na voziček tako, da je spodnja odprtina obrnjena proti sprednjemu delu vozička, tako da je odprtina odpreti in zapreti brez prekinitve.



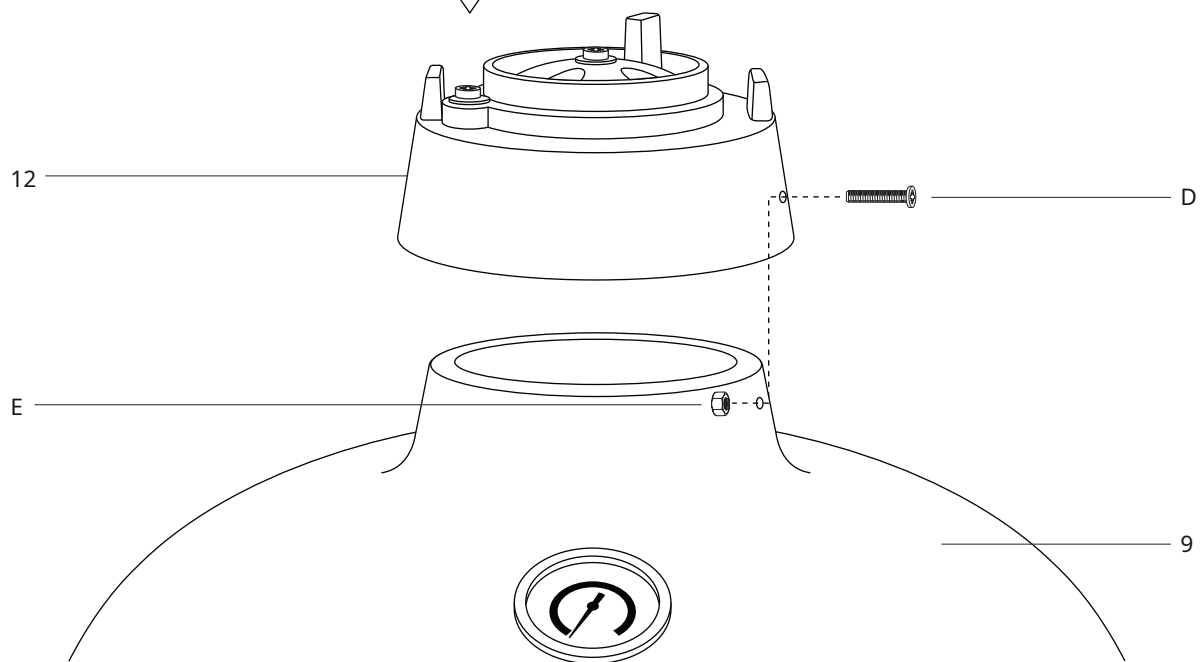
KORAK 8 -Ko je žar varno nameščen na vozičku, dodajte kurišče (8), ploščo za oglje (7), zgornji obroč (6) in žar za kuhanje (5) v notranjosti žara Kamado, kot je prikazano na diagramu sestavljanja.

KORAK 9 -Pritisnite navzdol na vzvode koles (2), da zaklenete kolesca in zagotovite, da se Kamado ne more premakniti, ko v uporabi.

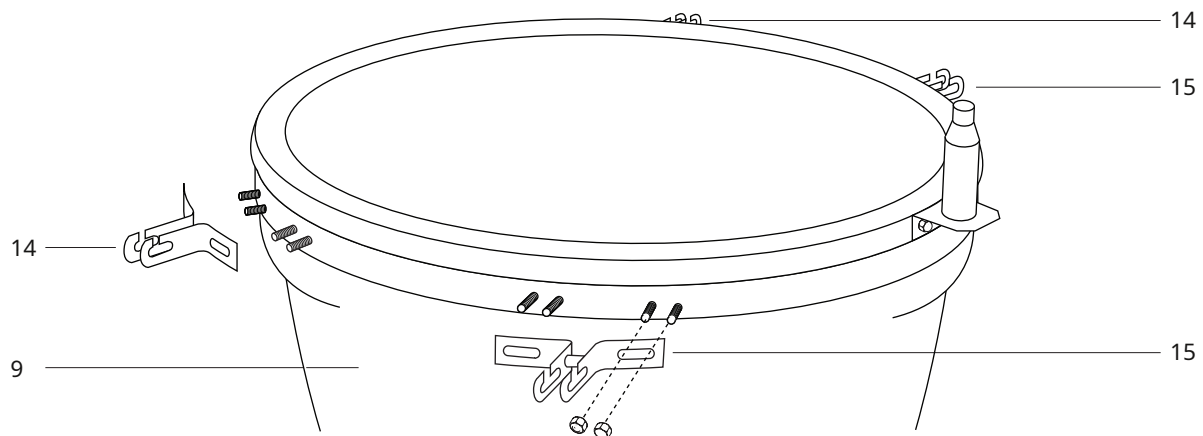


KORAK 10 - Za pritrnitev ročaja (10) na pokrov žara KamadoGrill (9) začnite tako, da pritrдите 2x nosilca za ročaj (11) z uporabo 2x predhodno pritrjenih vijakov in matic. Ročaj (11) pritrđite na nosilce (10) z 2 vijakoma (C) in maticami (E).

Prepričajte se, da je zgornji odzračevalni vijak pri sestavljanju na levi strani.

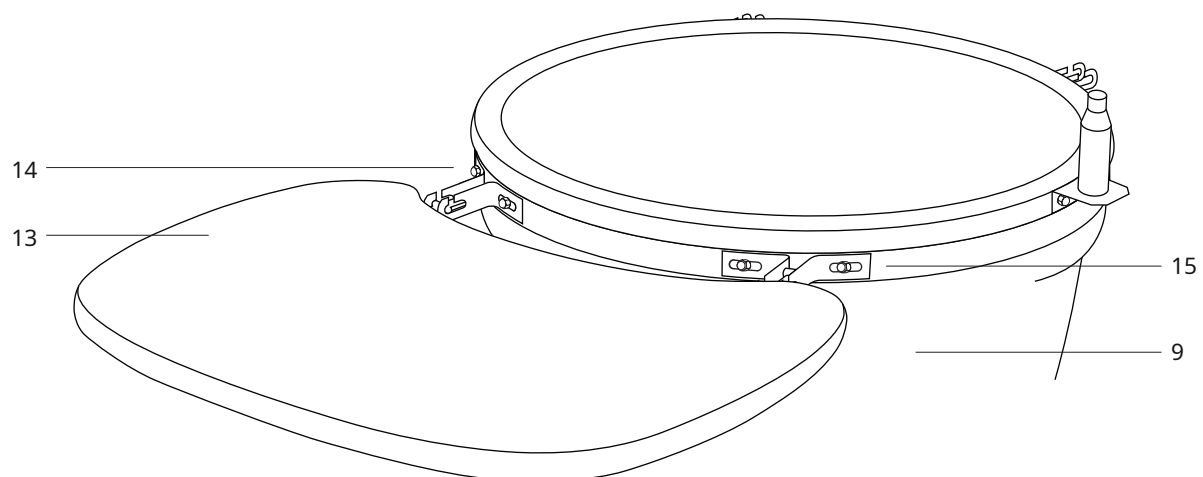


KORAK 11 - Za pritrnitev zgornje odprtine (12) na žar Kamado (9) jo postavite na vrh in poravnajte obe luknji za vijake. Varno z uporabo 2x vijakov (D) in matic (E). Prepričajte se, da je zgornji odzračevalni vijak pri sestavljanju na levi strani.



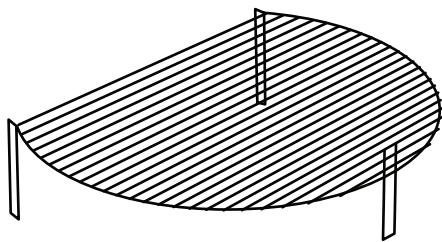
12. KORAK - Pritrdite 2x namizna nosilca (14) na Kamado Grill (9) s 4x predhodno pritrjenimi vijaki in maticami s kupolasto glavo na nosilec. Upoštevajte položaj, prikazan na zgornjem diagramu

KORAK 13 - Pritrdite 2x namizna nosilca (15) na Kamado Grill (9) s 4x predhodno pritrjenimi vijaki in maticami s kupolasto glavo na nosilec. Upoštevajte položaj, prikazan na zgornjem diagramu.



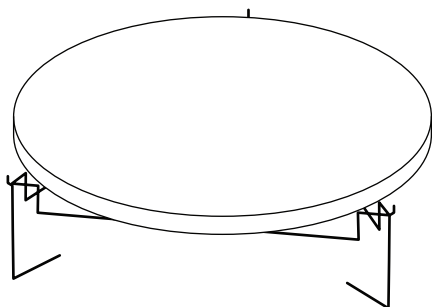
KORAK 14 -V vsak nosilec mize (14 in 15) vstavite 2x tečaj mize.

Žar Kamado je zdaj pripravljen za uporabo, vendar prosimo, da pred uporabo natančno preberete navodila za sušenje.



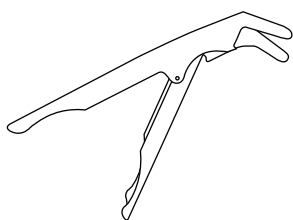
Dvignjena rešetka za kuhanje

Dodatna rešetka iz nerjavečega jekla za dodaten prostor za kuhanje.



Kamen za pico s podpornim okvirjem

Pomemben pripomoček za enakomerno pečenje hrustljavih pic, kruhkov in drugih dobrot.



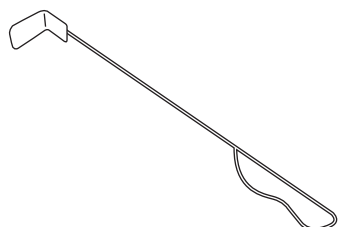
Clip Tool

Omogoča vam, da dvignete kamen za pico ali žare, ko so prevroči, da bi jih z njimi lahko obvladali.



Dežna prevleka

Ko se Kamado ohladi in ni v uporabi, ga pokrijte z dežno prevleko Kamado za dodatno zaščito.

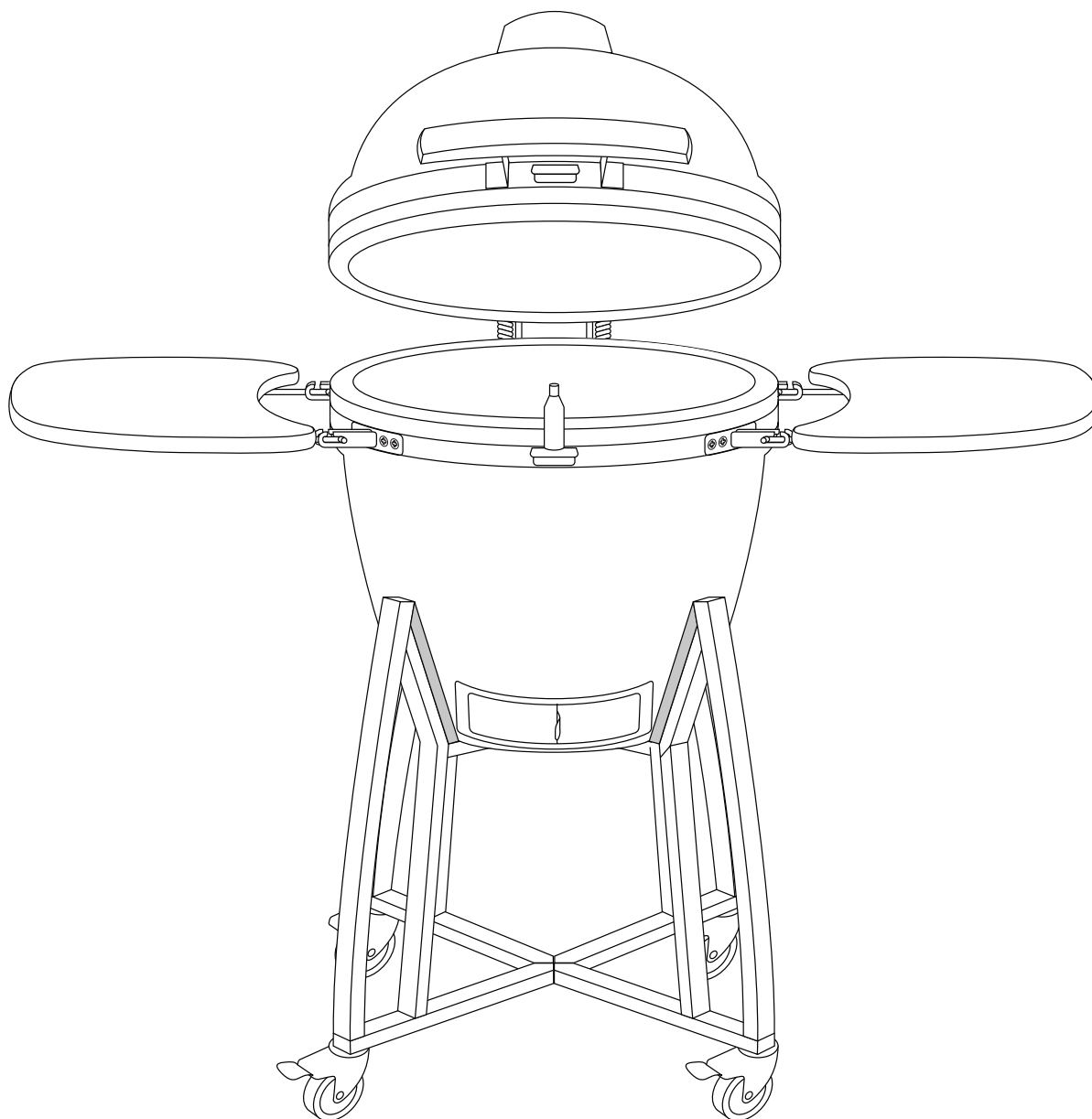


Orodje za pepel

Ko vaš Kamado požge vse gorivo in se ohladi, uporabite to orodje za odstranjevanje pepela z dna.

Vonkajšia rúra Kamado a gril

Návod na použitie – uchovajte si ho pre budúce použitie



Návod na použitie – uchovajte si ho pre budúce použitie

DÔLEŽITÉ–Pred použitím opatrne odstráňte všetky obaly, ale uschovajte si bezpečnostné pokyny.

Tento návod je súčasťou produktu.

Všimnite si prosím všetky bezpečnostné upozornenia uvedené v týchto pokynoch.

Prečítajte si celý tento návod a uschovajte si ho pre budúce použitie. Tieto pokyny by mali byť uložené spolu s výrobkom.

Tento výrobok je určený na domáce použitie **IBA** a nemali by sa používať komerčne alebo na zmluvné účely.

O VAŠOM KAMADO

Archeológovia spred 4000 rokov objavili veľké hlinené nádoby, o ktorých sa predpokladá, že boli skorými inkarnáciami keramického sporáka Kamado. Odvtedy sa vyvinul mnohými spôsobmi; odnímateľné veko, pridané prievanové dvierka pre lepšiu reguláciu tepla a prechod z dreva na drevené uhlie ako primárne palivo. V Japonsku bol Mushikamado okrúhly hlinený hrniec s odnímateľnou kupolovitou pokrievkou určený na dusenie ryže. Názov „Kamado“ je v skutočnosti japonským slovom pre „sporák“ alebo „rozsah na varenie“. Tento názov si osvojili Američania a teraz sa stal všeobecným pojmom pre tento štýl keramického sporáka.

Variče Kamado sú mimoriadne všestranné. Nielenže sa dajú použiť na grilovanie alebo údenie, ale dá sa v nich bez námahy piecť aj pizza, chlieb, koláče a sušienky. Vďaka svojim vynikajúcim vlastnostiam udržania tepla je vysoká

teploty sú ideálne pre rýchle varenie hamburgerov a klobás, zatiaľ čo nízke teploty uvaria väčšie kusy po dlhšiu dobu. Preto neskúsiť pridať nejaké drevené štiepky do dreveného uhlia alebo skúsiť skombinovať drevené štiepky s rôznymi príchutami, aby bolo vaše mäso ešte chutnejšie.

UPOZORNENIA – POZOR!

- Tento výrobok je určený **LEN NA VONKAJŠIE POUŽITIE. NEPOUŽÍVAJTE v interiéri.**
- **VŽDY** udržiavajte deti a domáce zvieratá v bezpečnej vzdialenosti od rúry, keď ju používate.
- **NIKDY** nenechávajte horiaci oheň bez dozoru.
- **NEBEZPEČENSTVO** otravy oxidom uhoľnatým – **NIKDY** tento výrobok nezapaľujte, nenechajte ho tlieť alebo vychladnúť v uzavretých priestoroch.
- **NEPOUŽÍVAJTE** tento výrobok v stane, karavane, aute, pivnici, podkroví alebo lodi.
- **NEPOUŽÍVAJTE** pod žiadne markízy, slnečníky alebo altánky.
- **NEBEZPEČENSTVO POŽIARU** – Počas používania môžu vyžarovať žeravé uhlíky.
- **UPOZORNENIE - NEPOUŽÍVAJTE** benzín, lakový benzín, kvapalinu do zapaľovačov, alkohol alebo iné podobné chemikálie na zapaľovanie alebo opätovné zapaľovanie. Používajte iba podpaľovače vyhovujúce norme EN1860-3.
- **Dôrazne sa odporúča, aby ste vo svojom Kamado používali kusové drevené uhlie. Horí dlhšie a vytvára menej popola, ktorý môže obmedziť prúdenie vzduchu.**
- **V tomto výrobku NEPOUŽÍVAJTE uhlie.**
- **DÔLEŽITÉ:** Pri otvorení veka pri vysokých teplotách je nevyhnutné nadvihnúť veko iba mierne, aby vzduch mohol pomaly a bezpečne vniknúť, aby sa zabránilo akémukoľvek spätnému prúdeniu vzduchu alebo vzplanutiu, ktoré by mohlo spôsobiť zranenie.
- **VŽDY** dodržujte **INFORMÁCIE O VARENÍ POTRAVÍN** uvedené na strane 4 tohto návodu na obsluhu.
- **NEPOUŽÍVAJTE** Kamado na terasách alebo iných horľavých povrchoch, ako je suchá tráva, drevené triesky, lístie alebo ozdobná kôra.
- **Uistite sa, že Kamado je umiestnené aspoň 2 metre od horľavých predmetov.**
- **NEPOUŽÍVAJTE** toto Kamado ako pec.
- **UPOZORNENIE:** Tento výrobok bude veľmi horúci, **NEPOHYBUJTE** ho počas prevádzky.
- Pri manipulácii s horúcou keramikou alebo varnými plochami **VŽDY** POUŽÍVAJTE tepelne odolné rukavice.
- **Pred** premiestnením alebo uskladnením nechajte jednotku úplne vychladnúť.
- **Pred** použitím jednotku vždy skontrolujte, či nie je unavená a poškodená a podľa potreby ju vymeňte.

LIEČENIE KAMADO

- Na založenie krbu zrolujte noviny s niekoľkými kockami zapaľovača alebo pevnými podpaľovačmi na doske na drevené uhlie (7) v základni Kamado. Potom položte 2 alebo 3 hrste kusového dreveného uhlia na vrch novin.
- **NI**ena osvetlenie alebo opätovné zapálenie používajte benzín, lakový benzín, kvapalinu do zapaľovačov, alkohol alebo iné podobné chemikálie.
- Otvorte spodný otvor a zapáľte nový papier pomocou zapaľovača s dlhým nosom alebo bezpečnostných zápaličiek.
- **NI**epretáždajte jednotku palivom – ak je oheň príliš intenzívny, mohlo by to poškodiť Kamado.
- Nechajte, kým sa všetko palivo nespotrebuje a nezhasne.
- Ak sú prvé popáleniny príliš vysoké, mohlo by dôjsť k poškodeniu plsteného tesnenia skôr, než bude mať možnosť riadne dozrieť.
- Po prvom použití skontrolujte dotiahnutie všetkých upevňovacích prvkov. Kovový pás spájajúci veko so základňou sa vplyvom tepla roztiahne a môže sa uvoľniť. Odporúča sa skontrolovať a v prípade potreby utiahnuť remienok pomocou kľúča.
- Teraz môžete svoje Kamado používať ako obvykle.

HASIACI

- Na uhasenie jednotky – prestaňte pridávať palivo a zatvorte všetky vetracie otvory a veko, aby oheň mohol prirodzene uhasiť.
- **NI**ena uhasenie uhlíkov použite vodu, pretože by to mohlo poškodiť keramické kamado.

SKLADOVANIE

- Keď Kamado nepoužívate a ak je uskladnené vonku, zakryte ho po úplnom vychladnutí vhodnou pláštenkou.
- Chrómovaný gril je **NIE**vhodné do umývačky riadu; použite jemný čistiaci prostriedok s teplou vodou.
- Keď používate Kamado, zatlačte na obe uzamykacie kolieska, aby ste zastavili pohyb jednotky počas používania.
- Kamado sa odporúča skladovať pod krytom v garáži alebo v kôlni cez zimu pre úplnú ochranu.

ČISTENIE

- Kamado je samočistiaci. Zahrejte ho na 260 °C na 30 minút a spáli všetko jedlo a nečistoty.
- **NIE**na čistenie vnútra kamado použite vodu alebo akýkoľvek iný typ čistiaceho prostriedku. Steny sú porézne a absorbujú všetky použité tekutiny, čo by mohlo spôsobiť prasknutie Kamado. Ak sa sadze premnožia, použite drôtenú kefu alebo nástroj na popol (nie je súčasťou dodávky) na zoškrabanie zvyškov uhlíka pred ďalším použitím.
- Po úplnom vychladnutí jednotky použite na čistenie grilov a roštov neabrazívny čistiaci prostriedok.
- Na čistenie vonkajšieho povrchu počkajte, kým Kamado nevychladne, a použite vlhkú handričku s jemným čistiacim prostriedkom.

ÚDRŽBA

- Utiahnite pásy a naolejujte pánt 2-krát ročne alebo viac, ak je to potrebné.

INFORMÁCIE O OSVETLENÍ, POUŽÍVANÍ A STAROSTLIVOSTI

- Uistite sa, že je Kamado umiestnené na trvalom, plochom, rovnom, žiaruvzdornom nehorľavom povrchu mimo dosahu horľavých predmetov.
- Uistite sa, že Kamado má nad hlavou vzdialenosť minimálne 2 m a od ostatných okolitých predmetov má vzdialenosť minimálne 2 m.
- Na založenie ohniska zrolovaného honoviny s niekoľkými kockami zapaľovača alebo pevnými podpaľovačmi na doske na drevené uhlie (7) v základni Kamado. Potom položte 2 alebo 3 hrste kusového dreveného uhlia na vrch novín.
- **NIE**na osvetlenie alebo opätovné zapálenie používajte benzín, lakový benzín, kvapalinu do zapaľovačov, alkohol alebo iné podobné chemikálie.
- Otvorte spodný otvor a zapáľte nový papier pomocou zapaľovača s dlhým nosom alebo bezpečnostných zápalky. Keď sa zachytí, nechajte spodný prieduch a veko otvorené asi 10 minút, aby sa vytvorilo malé lôžko horúcich uhlíkov.
- Pred prvým varením na kamado nechajte drevené uhlie zohriať a udržiavať na červeno horúce aspoň 30 minút. **NIE**varte skôr, ako palivo bude mať povlak popola.
- Odporúča sa neprikladať ani neotáčať uhlíky, keď sú zapálené. To umožňuje uhlie horieť rovnomernejšie a efektívnejšie.
- Po vystúpení **IBA** pri manipulácii s horúcou keramikou alebo varnými plochami používajte tepelne odolné rukavice.
- Nižšie nájdete pokyny na varenie v závislosti od teploty a trvania.

SPRIEVODCA VARENÍM PRI NÍZKEJ TEPLOTE

- Zapáľte kusové drevené uhlie podľa vyššie uvedených pokynov. **NIE**zapálené uhlie premiestnite alebo priložte.
- Úplne otvorte spodný prieduch a nechajte veko otvorené asi 10 minút, aby sa vytvorilo malé lôžko horúcich uhlíkov.
- Monitorujte Kamado, kým nedosiahne požadovanú teplotu. Sprievodcu teplotou varenia nájdete na strane 4.
- Úplne zatvorte spodný prieduch, aby ste udržali teplotu.
- Teraz ste pripravení použiť Kamado na varenie.
- **DÔLEŽITÉ:** Pri otváraní veka pri vysokých teplotách je nevyhnutné nadvíhnuť veko len mierne, aby vzduch mohol pomaly a bezpečne vniknúť, aby sa zabránilo spätnému prúdeniu vzduchu alebo vzplanutiu, ktoré by mohlo spôsobiť zranenie.
- **VŽDY** nasleduj **INFORMÁCIE O VARENÍ JEDÁL** uvedených na strane 4 tohto návodu na použitie.
- **VŽDY** pri manipulácii s horúcou keramikou alebo varnými plochami používajte tepelne odolné rukavice.

SPRIEVODCA FAJČENÍM

- Postupujte podľa vyššie uvedených pokynov, ako keby ste spúšťali pomalé varenie.
- Monitorujte Kamado, kým nedosiahne požadovanú teplotu. Sprievodcu teplotou varenia nájdete na strane 4.
- Spodný vetrací otvor nechajte mierne otvorený.
- Zatvorte horný vetrací otvor a pokračujte v kontrole teploty ešte niekoľko minút.
- Pomocou tepelne odolných rukavíc posypte drevené štiepky v kruhu na žeravé drevené uhlie.
- Teraz ste pripravení použiť Kamado na fajčenie.
- **TIP:** Namočte drevené štiepky alebo dosky na varenie do vody na 15 minút, aby ste predĺžili proces údenia.
- **DÔLEŽITÉ:** Pri otváraní veka pri vysokých teplotách je nevyhnutné nadvíhnuť veko len mierne, aby vzduch mohol pomaly a bezpečne vniknúť, aby sa zabránilo spätnému prúdeniu vzduchu alebo vzplanutiu, ktoré by mohlo spôsobiť zranenie.
- **VŽDY** nasleduj **INFORMÁCIE O VARENÍ JEDÁL** uvedených na strane 4 tohto návodu na použitie.
- **VŽDY** pri manipulácii s horúcou keramikou alebo varnými plochami používajte tepelne odolné rukavice.

SPRIEVODCA VARENÍM PRI VYSOKEJ TEPLOTE

- Zapáľte kusové drevené uhlie podľa pokynov na strane 3.
- Zatvorte veko a úplne otvorte horné a spodné vetracie otvory.
- Monitorujte Kamado, kým nedosiahne požadovanú teplotu. Sprievodcu teplotou varenia nájdete na strane 4.
- Zatvorte horný prieduch do polovice a pokračujte v kontrole teploty ešte niekoľko minút.
- Teraz ste pripravení použiť Kamado na varenie.
- **DÔLEŽITÉ:** Pri otváraní veka pri vysokých teplotách je nevyhnutné nadvihnúť veko len mierne, aby mohol prúdiť vzduch vstupujúce pomaly a bezpečne, aby ste zabránili akémukoľvek spätnému prúdeniu vzduchu alebo vzplanutiu, ktoré by mohlo spôsobiť zranenie.
- **VŽDY** nasledujú **INFORMÁCIE O VARENÍ JEDÁL** uvedené na strane 4 tohto návodu na použitie.
- **VŽDY** pri manipulácii s horúcou keramikou alebo varnými plochami používajte tepelne odolné rukavice.





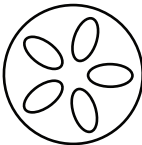

INFORMÁCIE O VARENÍ JEDÁL

- **NI**Evaríte, kým palivo nebude mať povlak popola.
- Pri varení na Kamado si prečítajte a dodržiavajte tieto rady.
- Pred a po manipulácii s tepelne neupraveným mäsom a pred jedlom si vždy umyte ruky.
- Vždy uchovávajte surové mäso mimo vareného mäsa a iných potravín.
- Pred varením sa uistite, že povrch grilu a náradie sú čisté a bez starých zvyškov jedla.
- **NI**E na manipuláciu s varenými a tepelne neupravenými jedlami používajte rovnaké náčinie.
- Pred konzumáciou sa uistite, že je všetko mäso dôkladne uvarené.
- **POZOR** – konzumácia surového alebo pod tepelne upraveného mäsa môže spôsobiť otravu jedlom (napr. bakteriálne kmene ako E.coli).
- Aby ste znížili riziko rozrezania nedopečeného mäsa, aby sa zabezpečilo, že je úplne prepečené.
- **POZOR** – ak je mäso dostatočne prepečené, mäsová šťava by mala byť číra a nemali by v nej byť žiadne stopy ružovej/červenej šťavy alebo zafarbenia mäsa.
- Pred finálnym pečením na grile sa odporúča predvariť väčšie kusy mäsa a kĺbov.
- Po varení na vašom Kamado vždy očistite grilovacie plochy a náčinie.

TANKOVANIE PALIVA

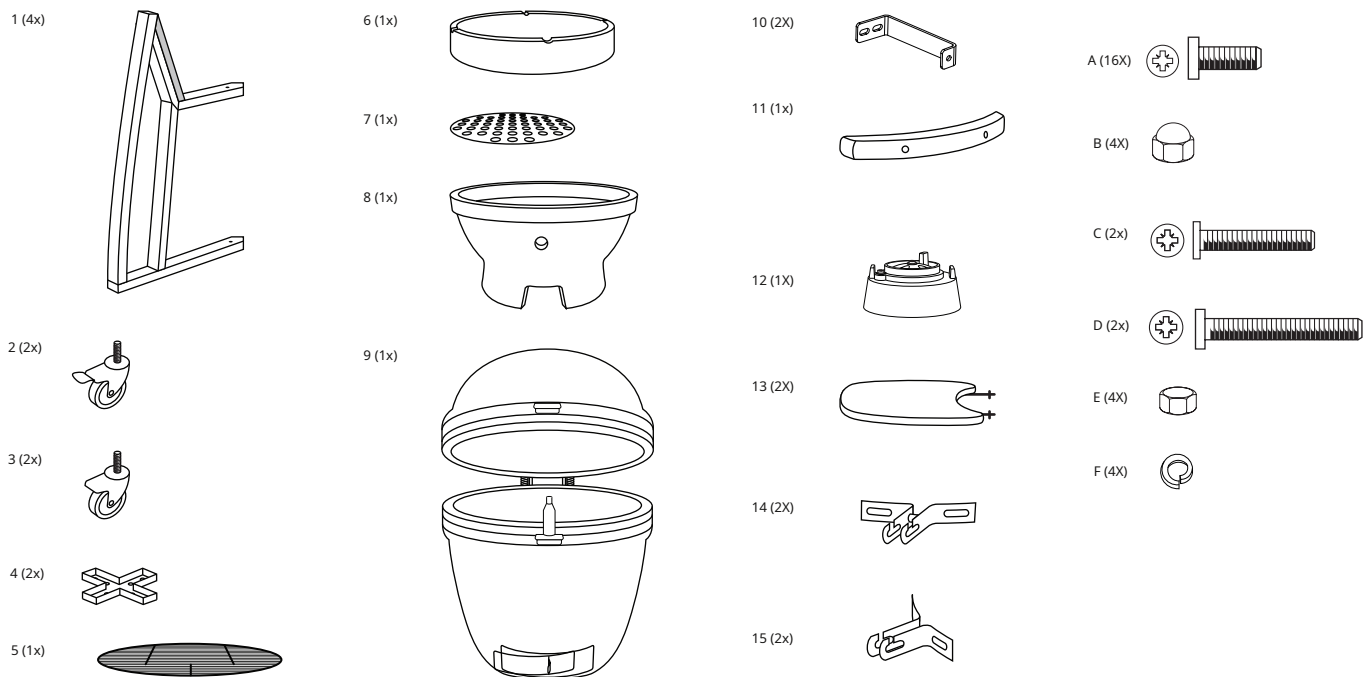
- So zatvorenými vetracími otvormi zostane Kamado pri vysokej teplote niekoľko hodín. Ak požadujete dlhší čas varenia (napr. pri pečení celého kĺbu alebo pri pomalom údení), môže byť potrebné pridať viac dreveného uhlia. Stačí pridať ďalšie drevené uhlie a pokračovať tak, ako je uvedené vyššie.

NÁVOD NA TEPLITU VARENIA

Pomalé varenie/údenie (110°C-135°C)		Horný prieduch	Spodný vetrací otvor
Hovädzia hrud'	2 hodiny na libru		
Ťahané bravčové	2 hodiny na libru		
Celé kura	3-4 hod.		
Rebrá	3-5 hod.		
Pražieniny	9+ hod.		
Gril/opekanie (160°C-180°C)		Horný prieduch	Spodný vetrací otvor
Ryby	15-20 min.		
Bravčová panenka	15-30 min.		
Kuracie kusky	30-45 min.		
Celé kura	1-1,5 hod.		
Jahňacie stehno	3-4 hod.		
Turecko	2-4 hod.		
Šunka	2-5 hod.		
Peče (260 °C – 370 °C)		Horný prieduch	Spodný vetrací otvor
Steak	5-8 min.		
Bravčové kotlety	6-10 min.		
Burgery	6-10 min.		
Klobásy	6-10 min.		

OTVORENÉ  ZATVORENÉ 

Zoznam položiek



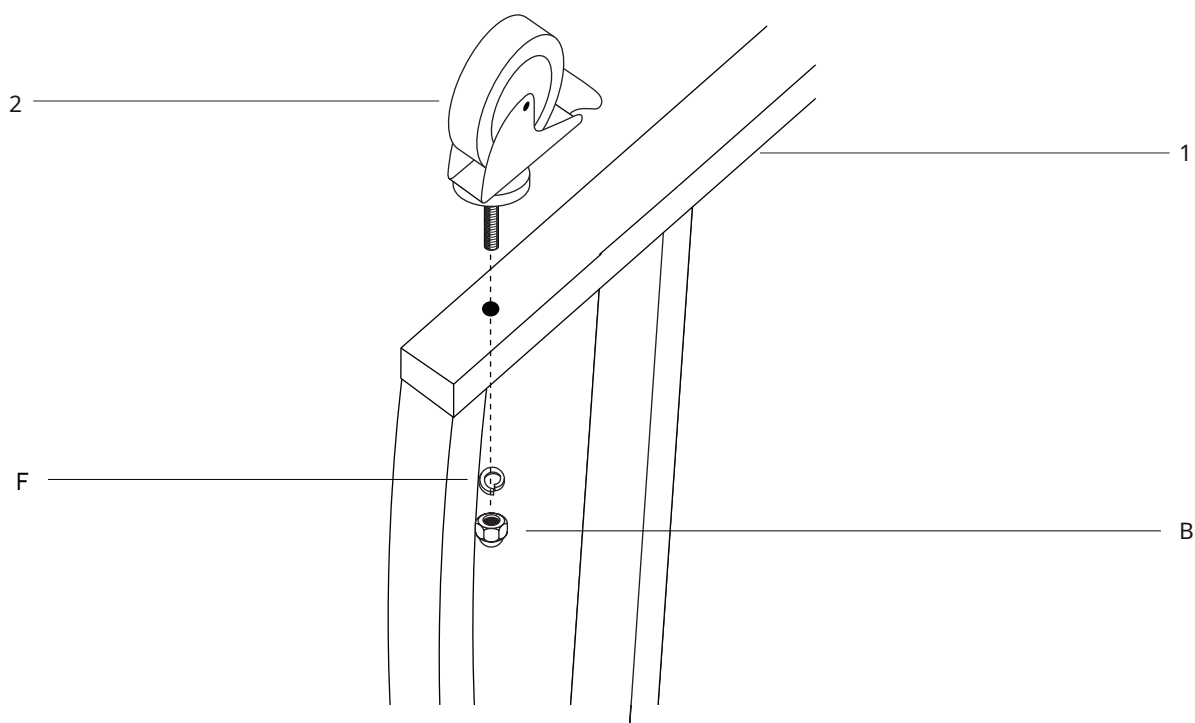
Pred montážou si pozorne prečítajte návod. Skontrolujte všetky diely podľa zoznamu dielov. Montáž vykonajte na mäkkom povrchu, aby nedošlo k poškrabaniu laku. Uchovajte si tieto informácie pre budúce použitie.

Pre uľahčenie montáže skrutky utiahnite len voľne a po dokončení montáže ich úplne dotiahnite.

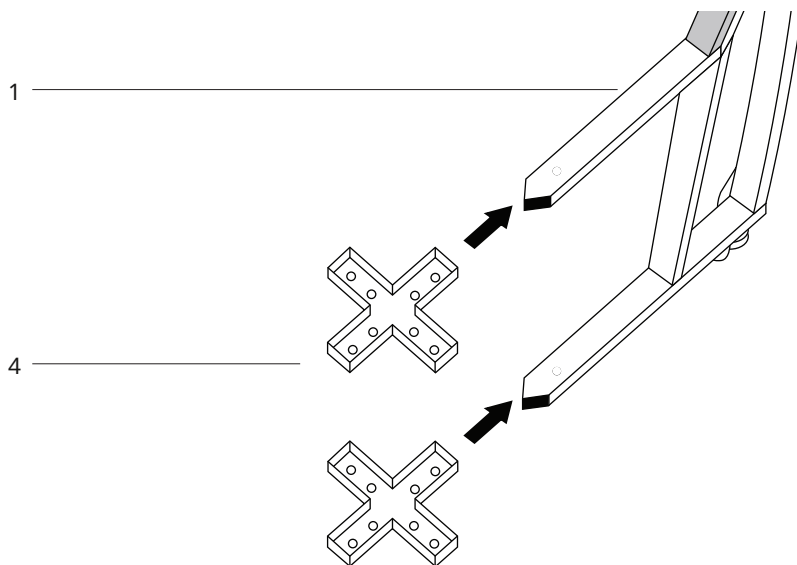
UPOZORNENIE - NIEpríliš utiahnite skrutky; dotahujte iba miernym tlakom, aby ste nepoškodili skrutky alebo súčasti grilu Kamado.

Montážny návod

DÔLEŽITÉ -Pred použitím odstráňte všetky obaly, ale uschovajte si bezpečnostné pokyny a uložte ich spolu s týmto výrobkom. Pred montážou sa uistite, že je veko zatvorené.

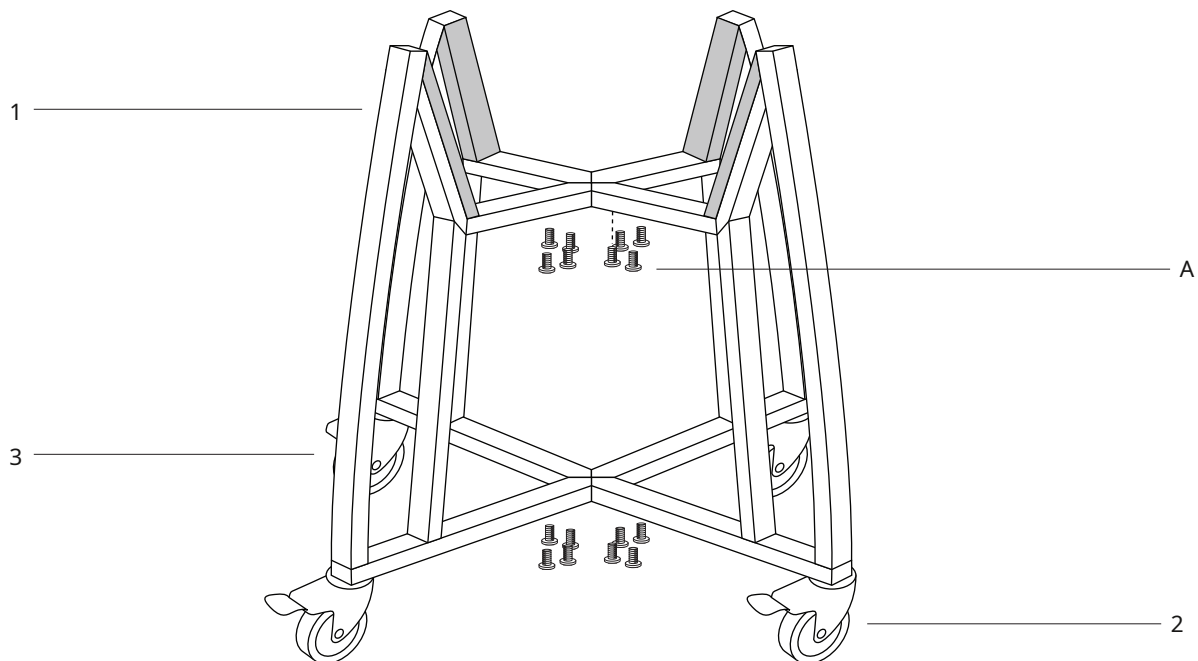


KROK 1 -Pripevnite štyri predzávitové kolieska (2 a 3) ku každej zo štyroch konzol (1) tak, že ich zatlačíte cez diery. Pomocou nastaviteľného kľúča zaistite každé koliesko 1x maticou (B).



KROK 2 -Pri montáži vozíka vložte dva krížové kusy (4) do jednej zo štyroch konzol (1) zhora aj dno.

KROK 3 -Pokračujte v vkladaní priečných kusov (4) do ostatných troch konzol (1).

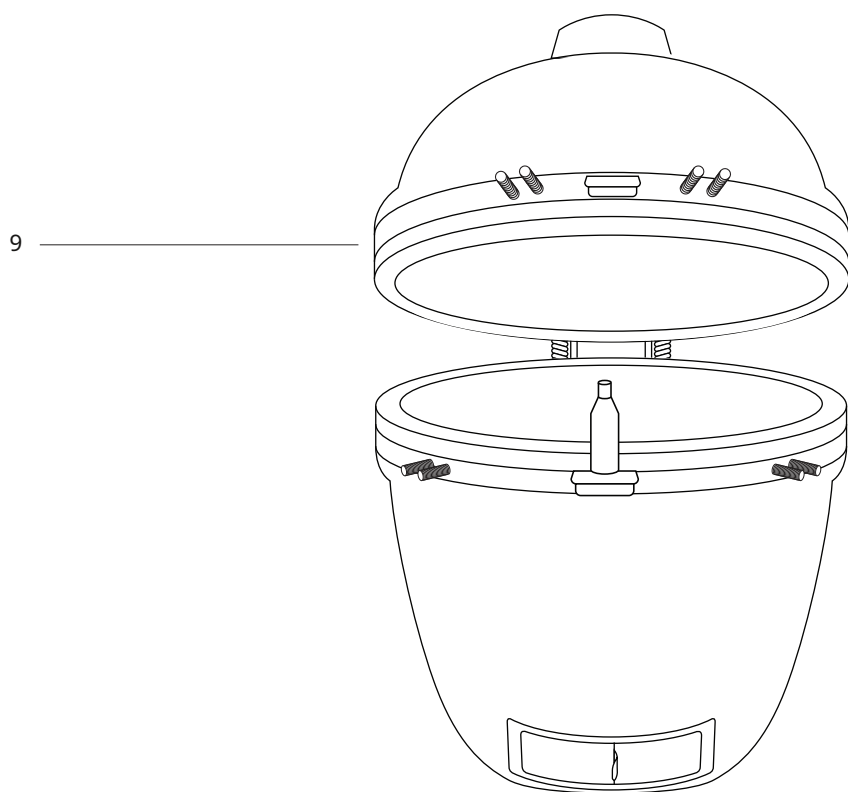
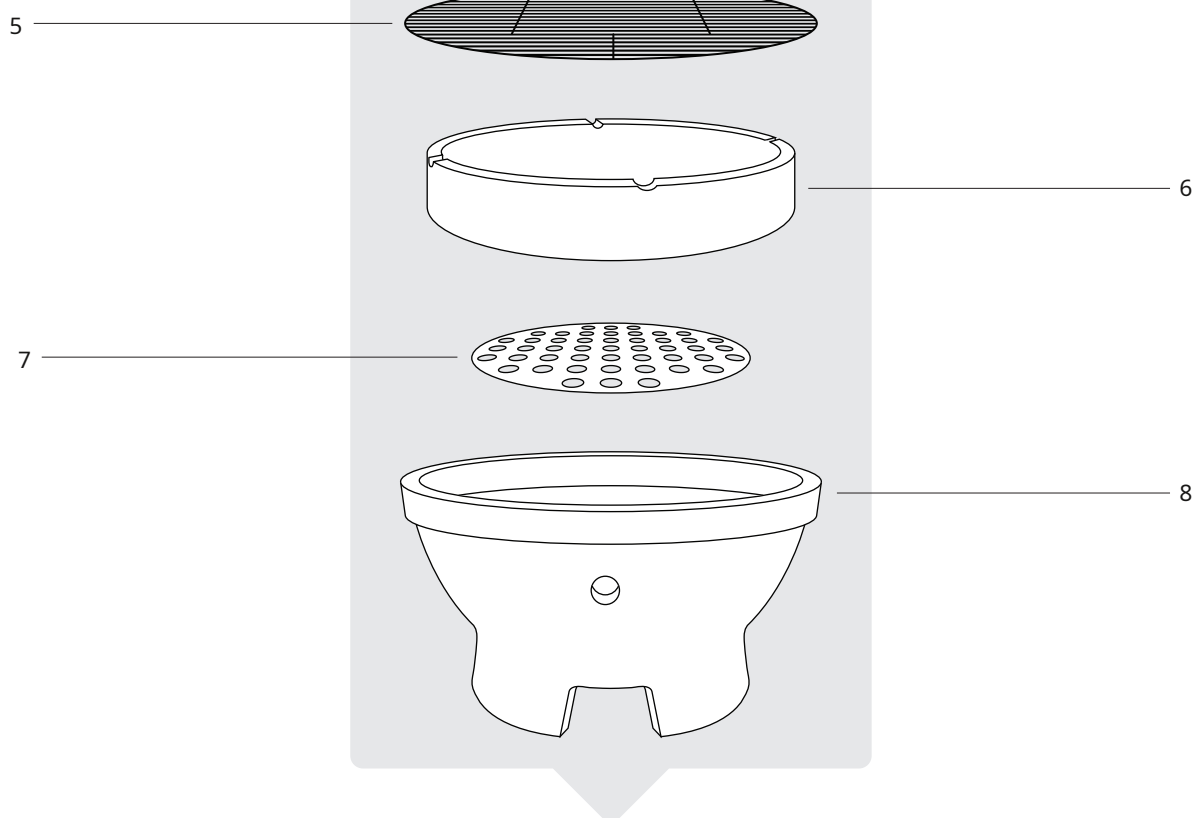


KROK 4 -Pripevnite konzoly (1) ku krížovým kusom (4) pomocou 16x skrutiek (A). Uistite sa, že je vozík bezpečný a všetky skrutky sú utiahnuté predtým, ako doň umiestnite gril Kamado (9).

KROK 5 -Ak chcete umiestniť gril Kamado (9) na vozík, najskôr odstráňte všetky predmety, ktoré sú vo vnútri grilu, zdvíhanie jednoduchšie.

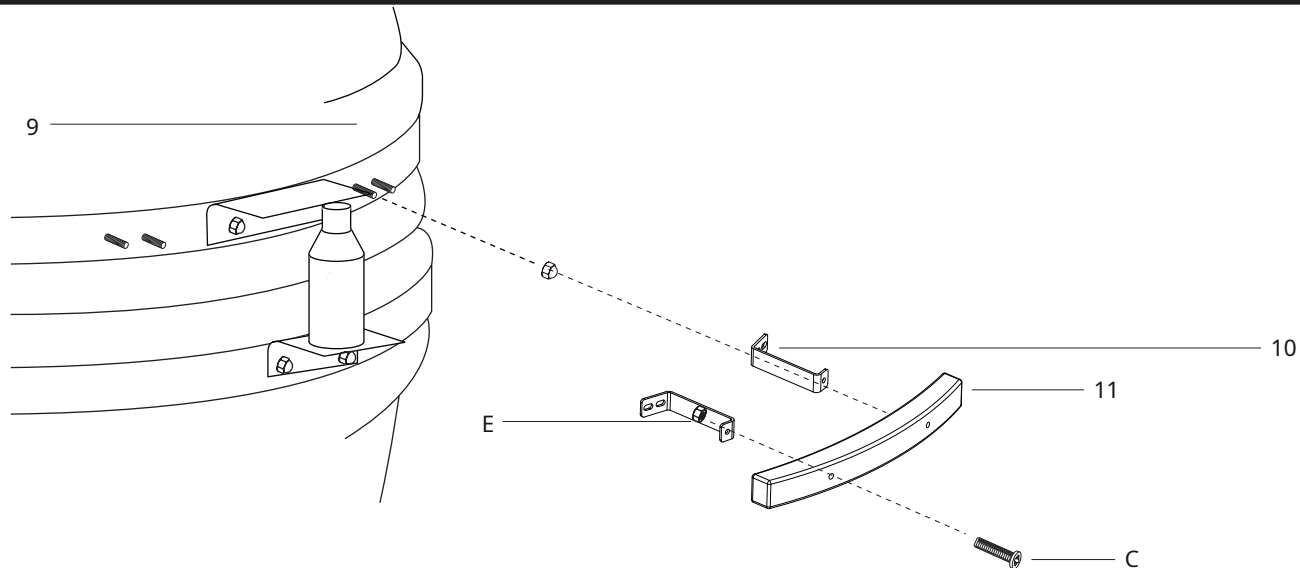
KROK 6 -Pri zdvíhaní grilu Kamado na vozík použite minimálne dve osoby. Položte jednu zo svojich rúk do spodný prieduch Kamado a druhý pod grilom. Zdvíhanie za záves alebo bočné stolíky môže viesť k zraneniu a poškodeniu produktu.

KROK 7 -Umiestnite gril Kamado na vozík tak, aby spodný prieduch smeroval k prednej časti vozíka a umožnil tak vetranie otvárať a zatvárať bez akéhokoľvek prerušenía.



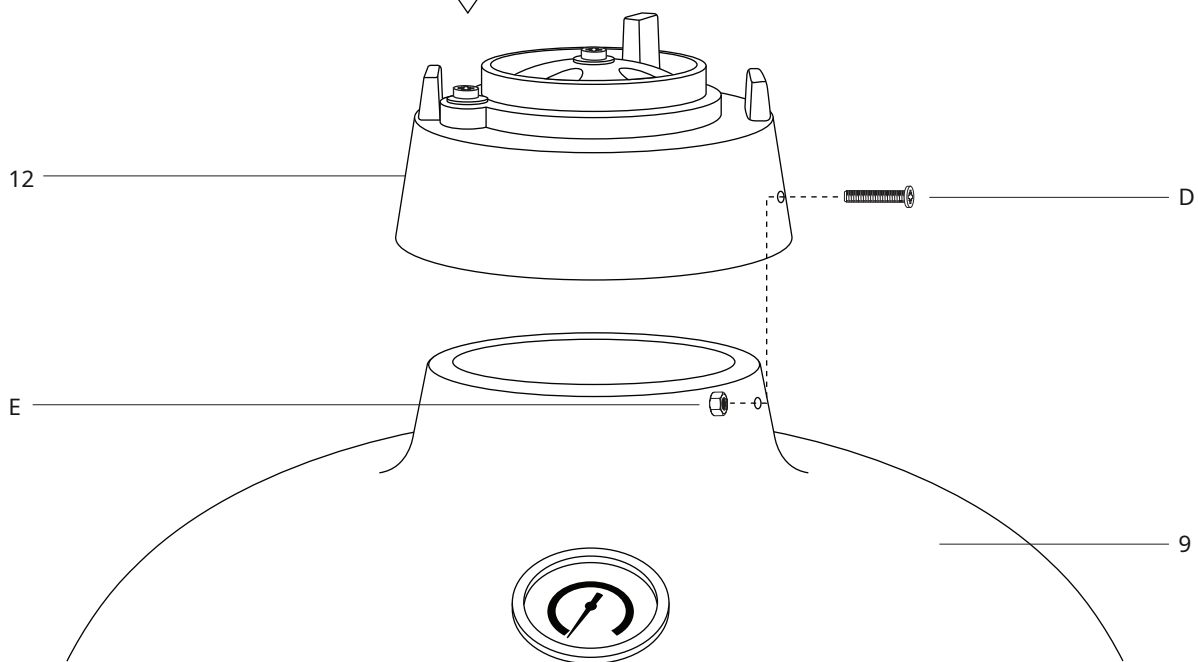
KROK 8 -Keď je gril bezpečne umiestnený na vozíku, pridajte ohnisko (8), platňu na drevené uhlie (7), horný krúžok (6) a gril na varenie (5) vo vnútri grilu Kamado, ako je znázornené na montážnom diagrame.

KROK 9 -Zatlačte na otočné páky (2), aby ste zaistili otočné kolieska, aby sa zaistilo, že sa Kamado nemôže pohnúť používa sa.

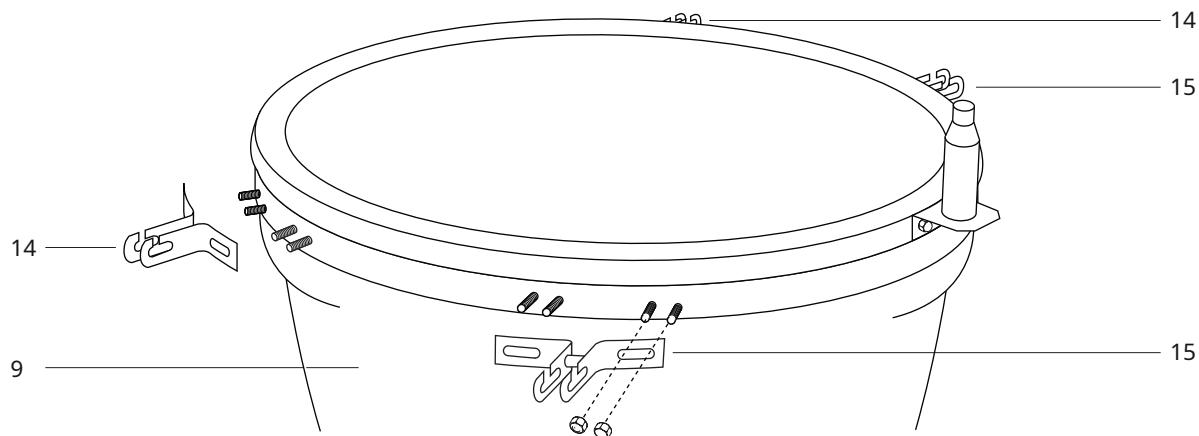


KROK 10 - Pripevnením rukoväte (10) k veku grilu Kamado (9) začnite pripevnením 2x držiakov rukoväte (11) pomocou 2x vopred pripevnených skrutiek a matíc s kupolovou hlavou. Pripevnite rukoväť (11) k konzolám (10) pomocou 2x skrutiek (C) a matíc (E).

Pri montáži sa uistite, že horná odvzdušňovacia skrutka je na ľavej strane.

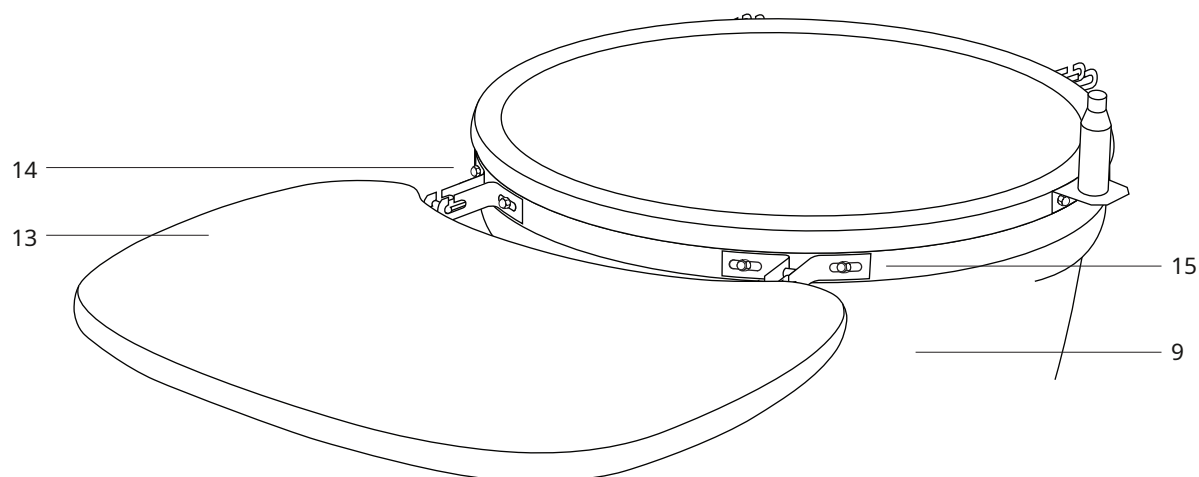


KROK 11 - Ak chcete pripojiť horný vetrací otvor (12) ku grilu Kamado (9), umiestnite ho navrch a zarovnajte oba otvory pre skrutky. Zabezpečiť pomocou 2x skrutiek (D) a matíc (E). Pri montáži sa uistite, že horná odvzdušňovacia skrutka je na ľavej strane.



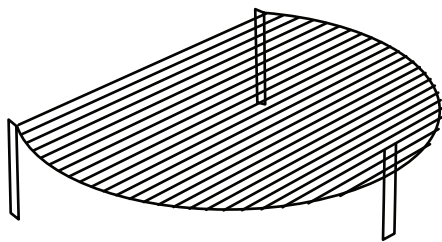
KROK 12 - Pripevnite 2x držiak stola (14) ku grilu Kamado (9) pomocou 4x vopred pripevnených skrutiek a matíc s kupolovou hlavou na každý držiak. Všimnite si polohu zobrazenú na obrázku vyššie

KROK 13 - Pripevnite 2x držiak stola (15) ku grilu Kamado (9) pomocou 4x vopred pripevnených skrutiek a matíc s kupolovou hlavou na každý držiak. Všimnite si polohu zobrazenú na obrázku vyššie.



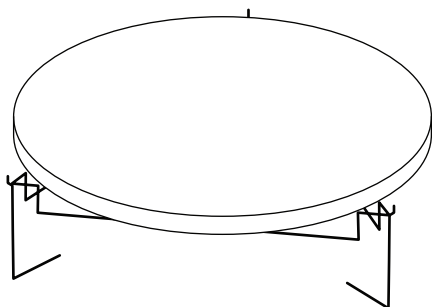
KROK 14 - Vložte 2x záves stola do každej konzoly stola (14 a 15).

Kamado gril je teraz pripravený na použitie, ale pred použitím sa uistite, že ste si dôkladne prečítali pokyny na vytvrdzovanie.



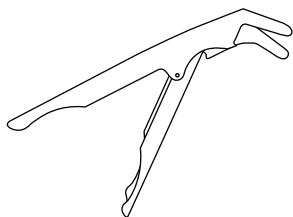
Zvýšená mriežka na varenie

Extra gril z nehrdzavejúcej ocele pre dodatočný priestor na varenie.



Pizza kameň s nosným rámom

Nevyhnutné príslušenstvo pre rovnomerné varenie chrumkavej pizze, plochého chleba a iných pochútok.



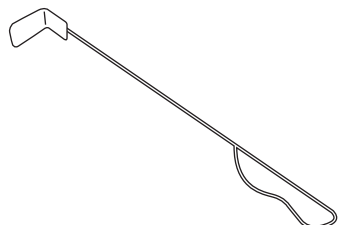
Nástroj Clip Tool

Umožňuje zdvihnúť kameň na pizzu alebo grilovacie rošty, keď sú príliš horúce na manipuláciu.



Kryt proti dažďu

Keď vaše Kamado vychladne a nepoužíva sa, zakryte ho pláštom Kamado pre dodatočnú ochranu.

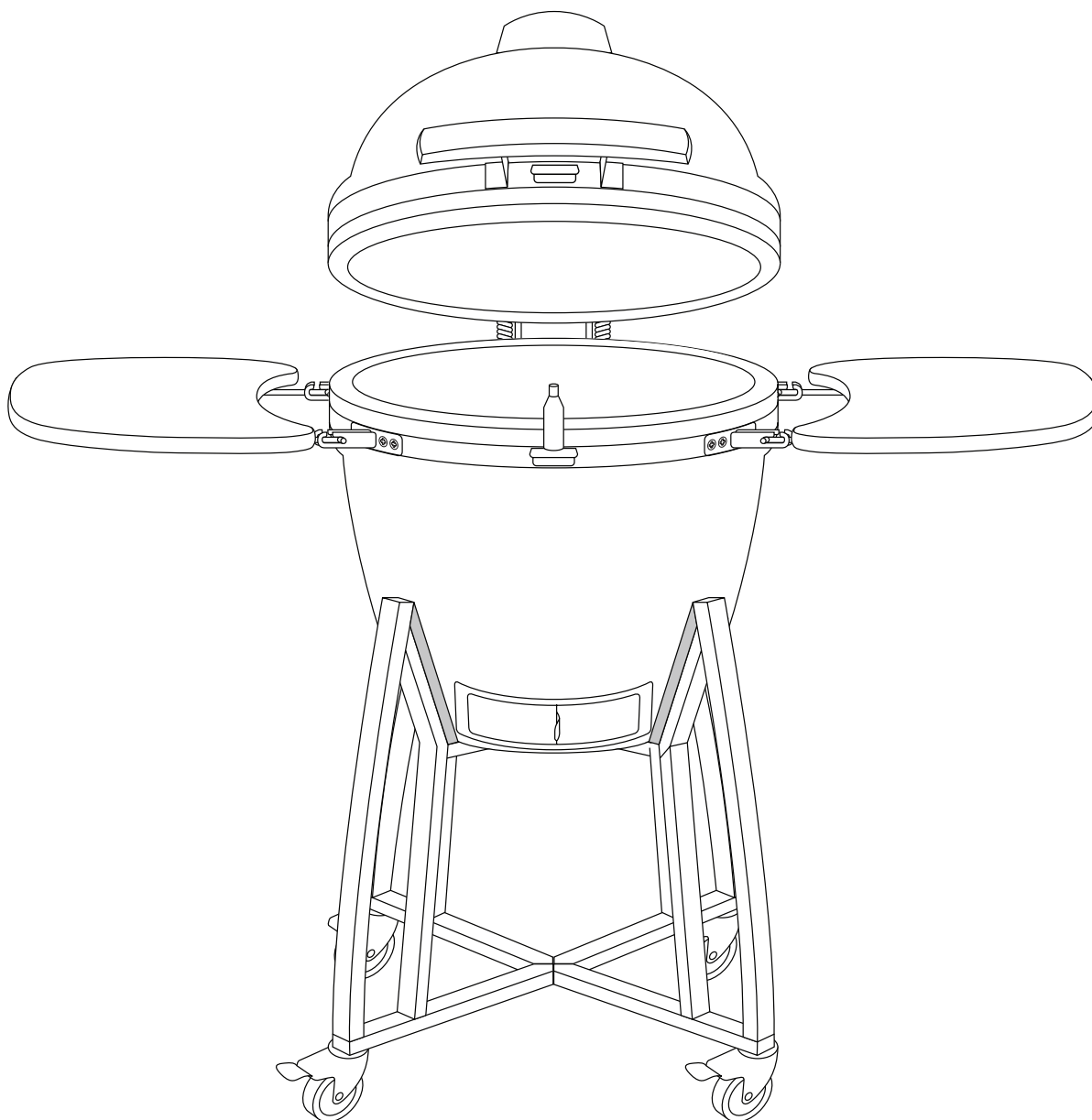


Ash Tool

Keď vaše Kamado spáli všetko palivo a vychladne, použite tento nástroj na odstránenie popola zo dna.

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 temperaturtillagning.
- 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 temperaturtillagning.
- 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.






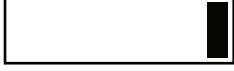
INFORMATION OM MATlagning

- **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

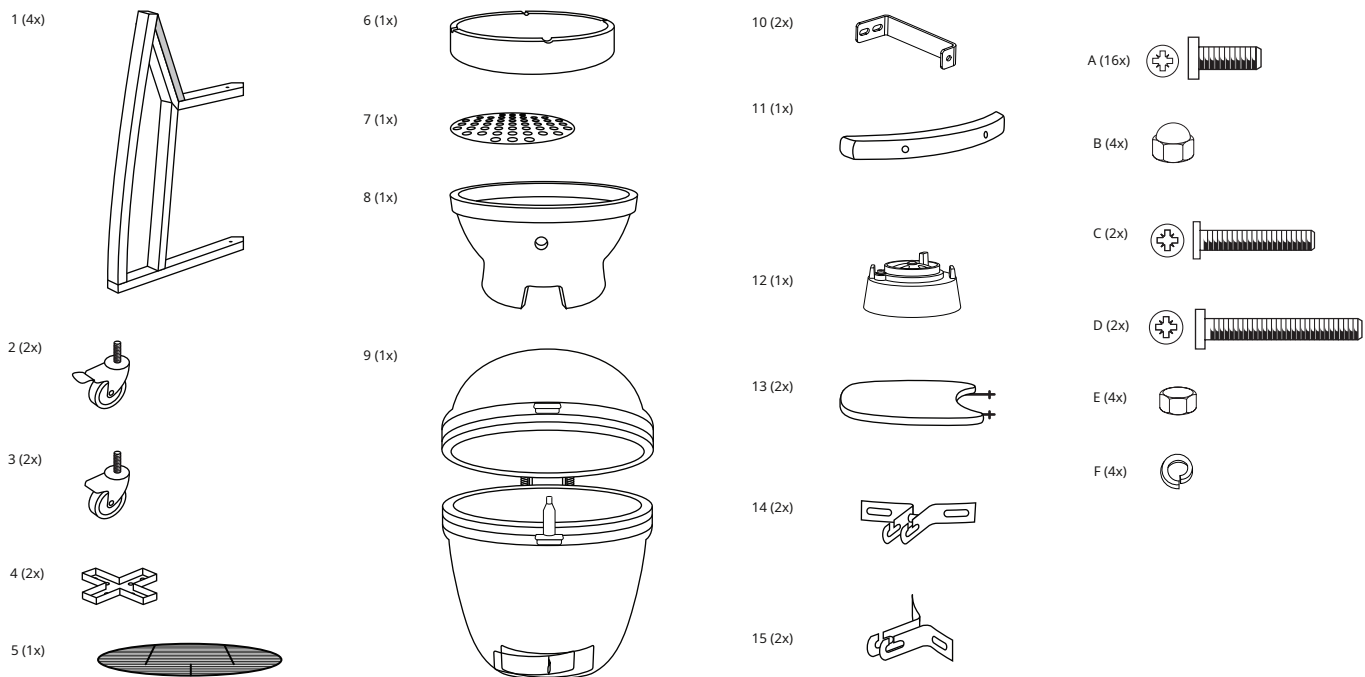
- Med ventilerna stängda håller Kamado en hög temperatur i flera timmar. Om du behöver en längre tillagningstid (t.ex. när du steker en hel fog eller långsam rökning), kan det bli nödvändigt att tillsätta mer kol. Lägg bara till lite extra kol och fortsätt enligt ovan.

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.

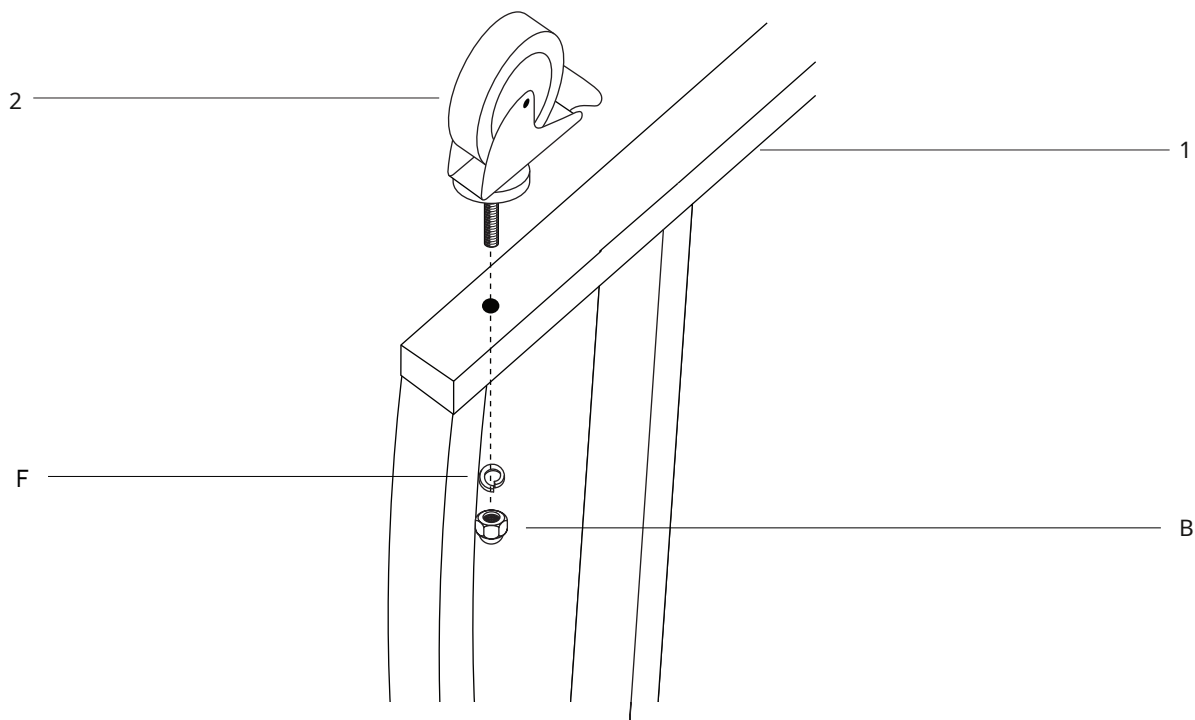
Utför monteringen på ett mjukt underlag för att undvika repor i lacken. Vänligen spara denna information för framtida referens.

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

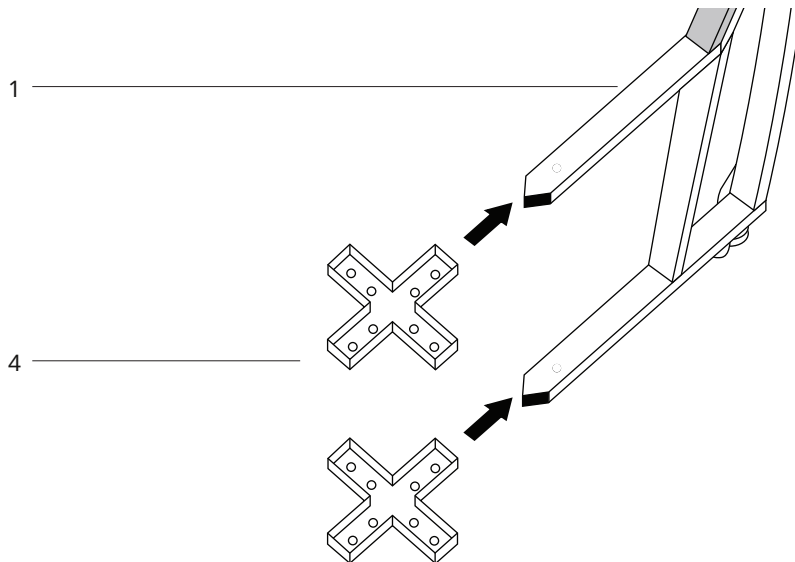
VARNING - GÖR INTE överdra åt bultarna; Dra bara åt med måttligt tryck för att undvika att skada bultarna eller komponenterna på Kamado Grill.

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.

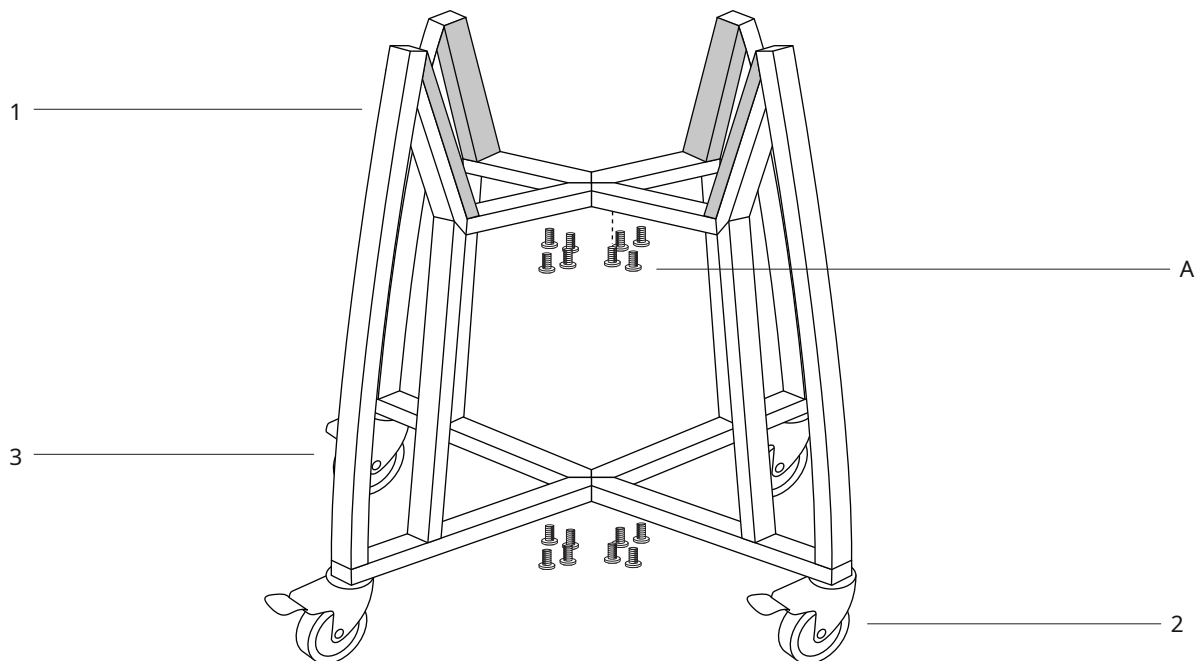


STEG 1 - Fäst de fyra förgängade länkhjulen (2 & 3) på var och en av de fyra fästena (1) genom trycka på dem genom hålet. Använd en justerbar skiftnyckel och fäst varje länkhjul med 1x mutter (B).



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).

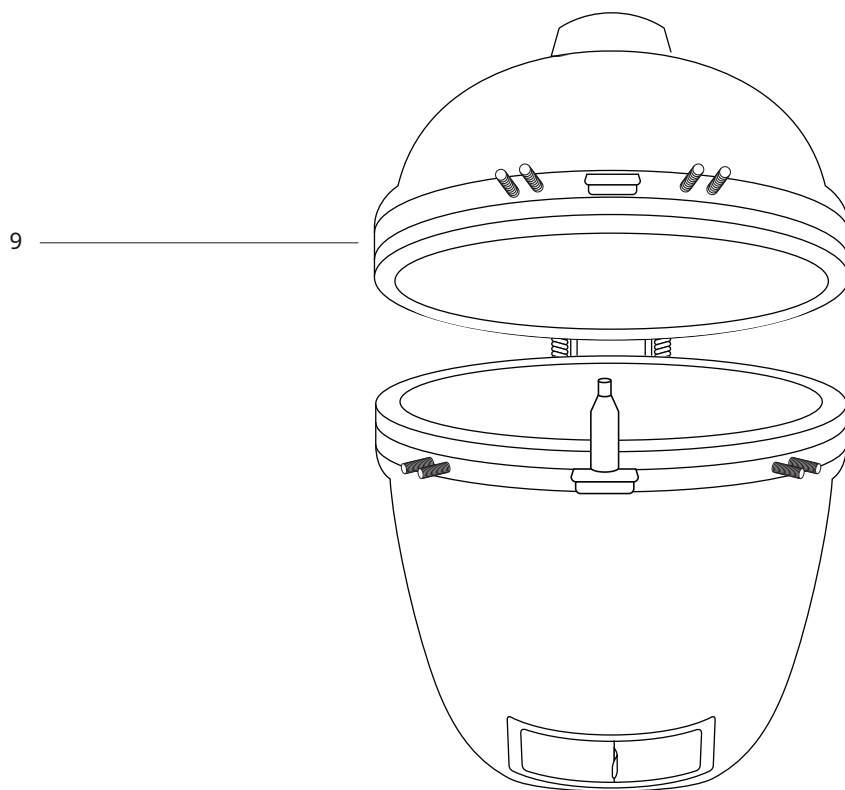
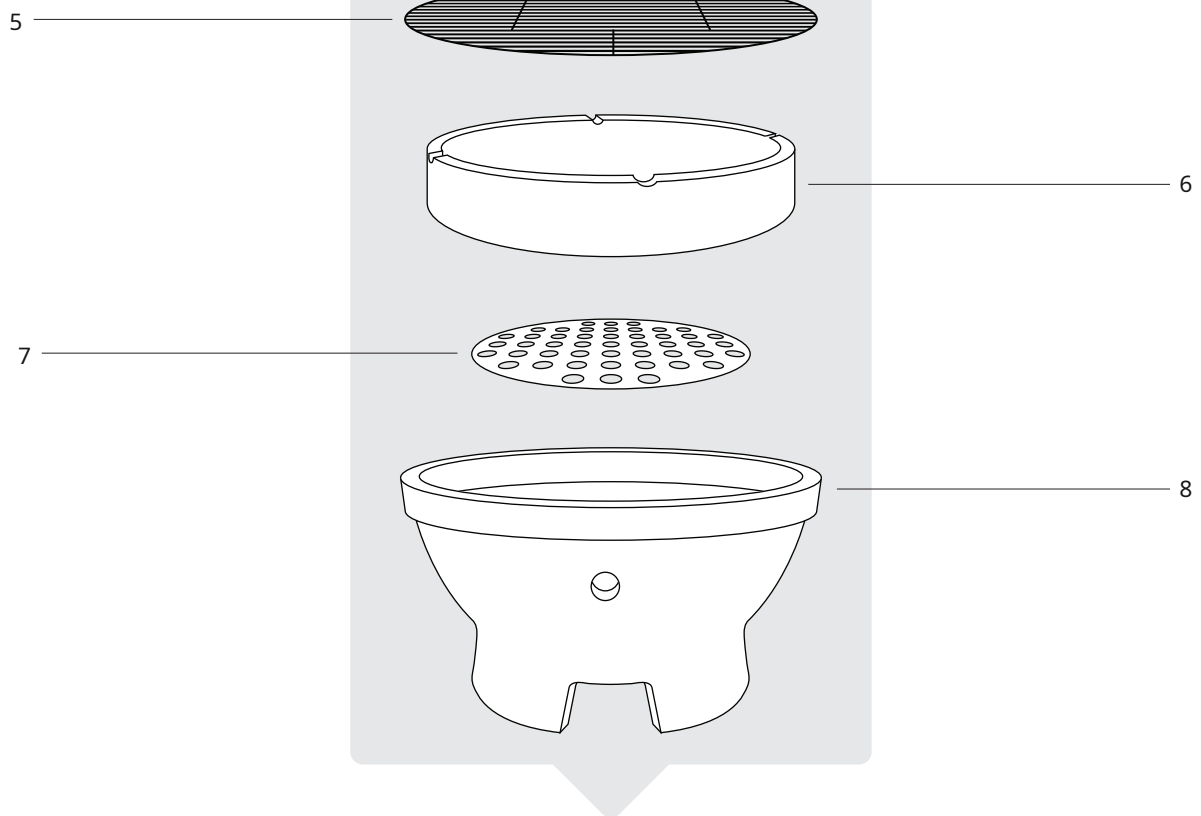


STEG 4 -Fäst fästena (1) vid tvärstyckena (4) med hjälp av de 16x skruvarna (A). Se till att vagnen är säker och alla skruvar är åtdragna innan du placerar Kamado Grill (9) i den.

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.

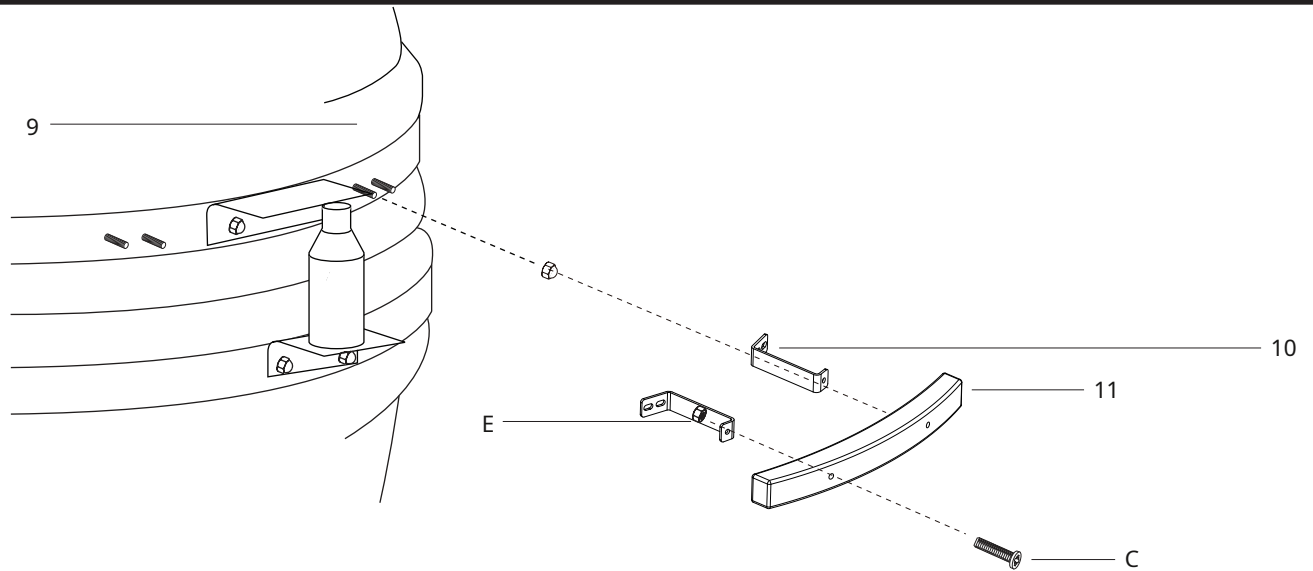
STEG 7 -Placera Kamado Grill på vagnen med den nedre ventilen vänd mot framsidan av vagnen så att ventilen släpps ut att öppna och stänga utan avbrott.



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.

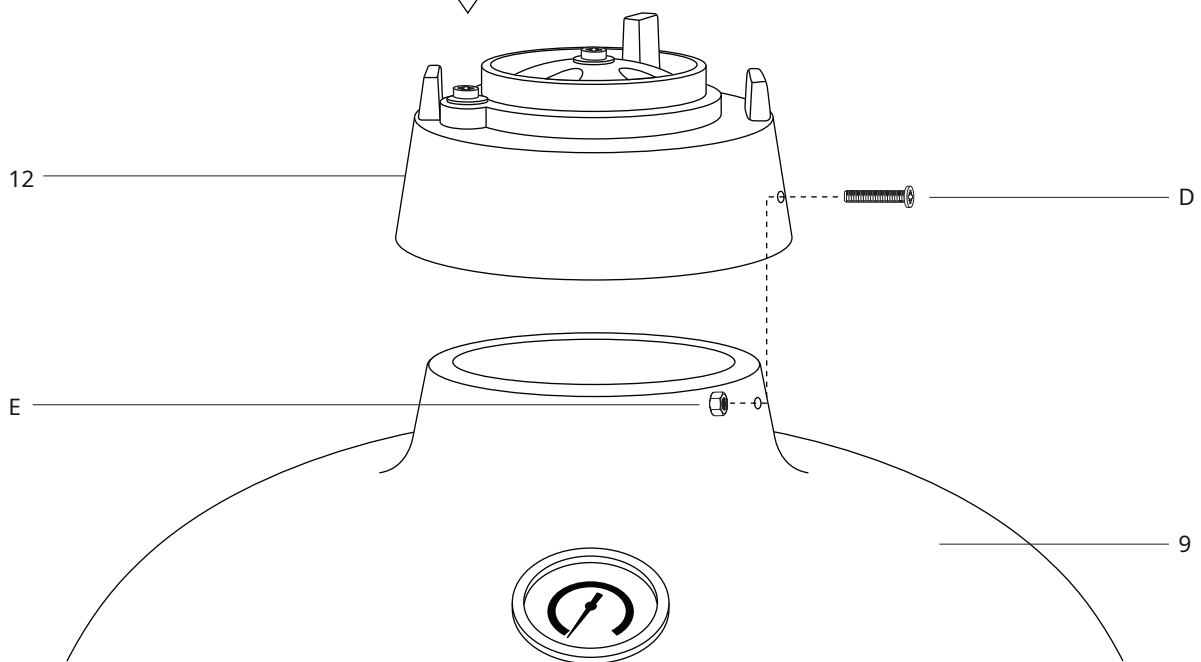
STEG 9 -Tryck ned länkhjulsspakarna (2) för att låsa länkhjulen för att säkerställa att Kamado inte kan röra sig när

i användning.

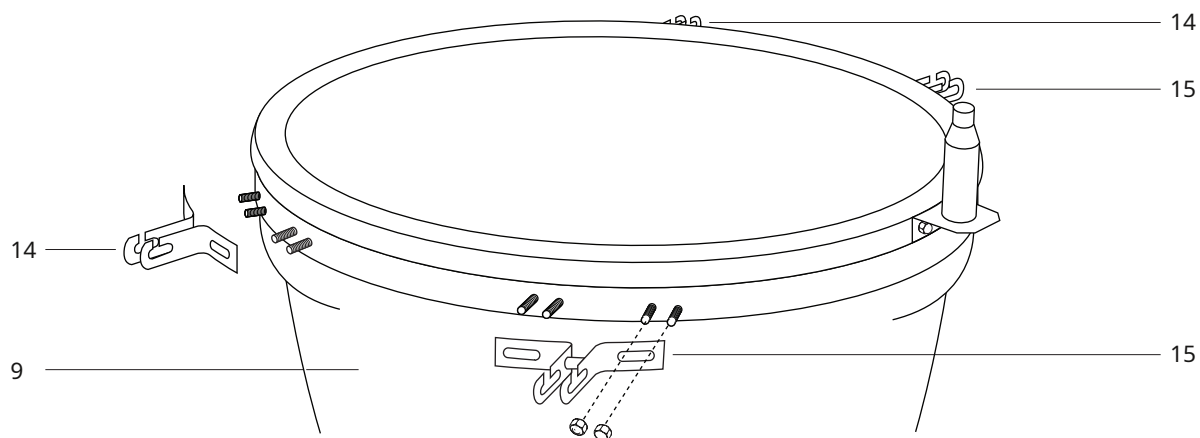


STEG 10 - För att fästa handtaget (10) på locket på KamadoGrill (9) börjar du med att fästa 2xhandtagsfästen (11) med de 2xförmonterade bultarna och kupolmuttrarna. Fäst handtaget (10) på fästena (11) med 2xbultar (C) och muttrar (E).

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

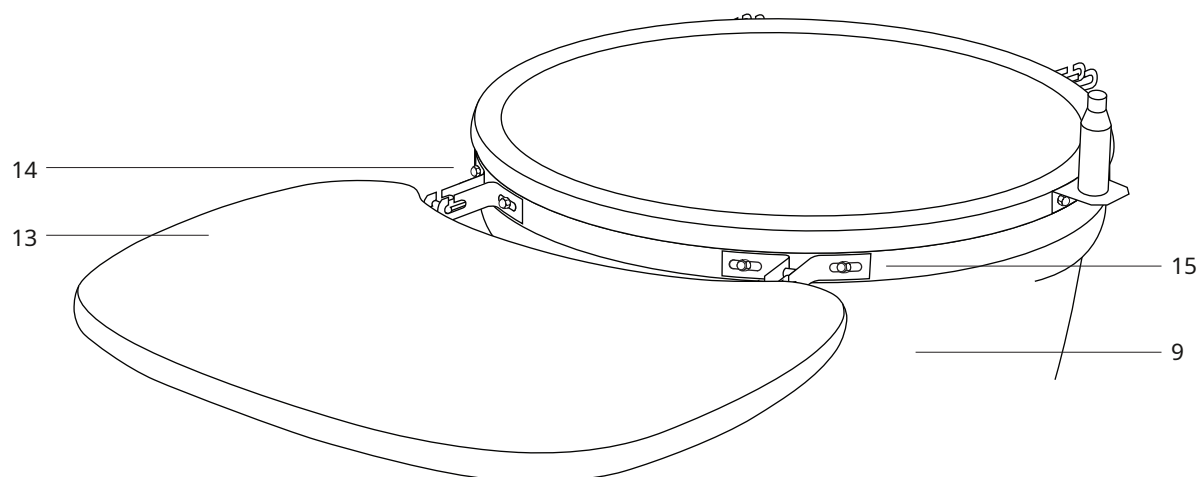


STEG 11 -För att fästa den övre ventilen (12) på Kamado Grill (9) placera den ovanpå och rikta in båda bulthålen. Säkra med 2x bultar (D) och muttrar (E). Se till att den övre ventilationsbulten är på vänster sida när du monterar den.



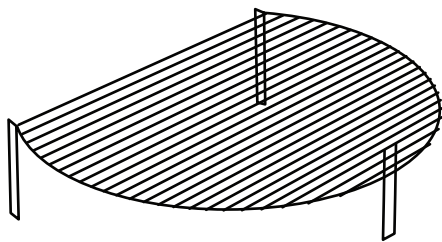
STEG 12 - Fäst 2x bordsfästena (14) på Kamado Grill (9) med hjälp av 4x förmonterade bultar och kupolförsedda muttrar per fäste. Observera läget som visas i diagrammet ovan

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.



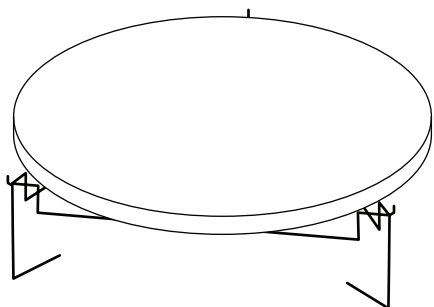
STEG 14 -Sätt in 2x bordsgångjärnet i var och en av bordsfästena (14 & 15).

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



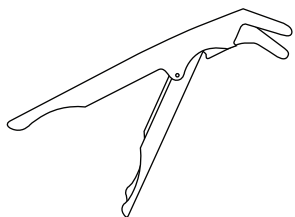
Upphöjt matlagningsgaller

Extra grill i rostfritt stål för extra matlagningsutrymme.



Pizzasten med stödram

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



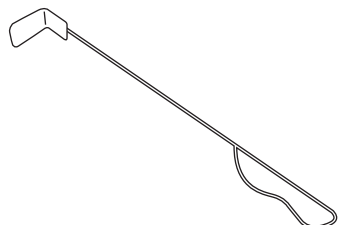
Klippverktyg

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.

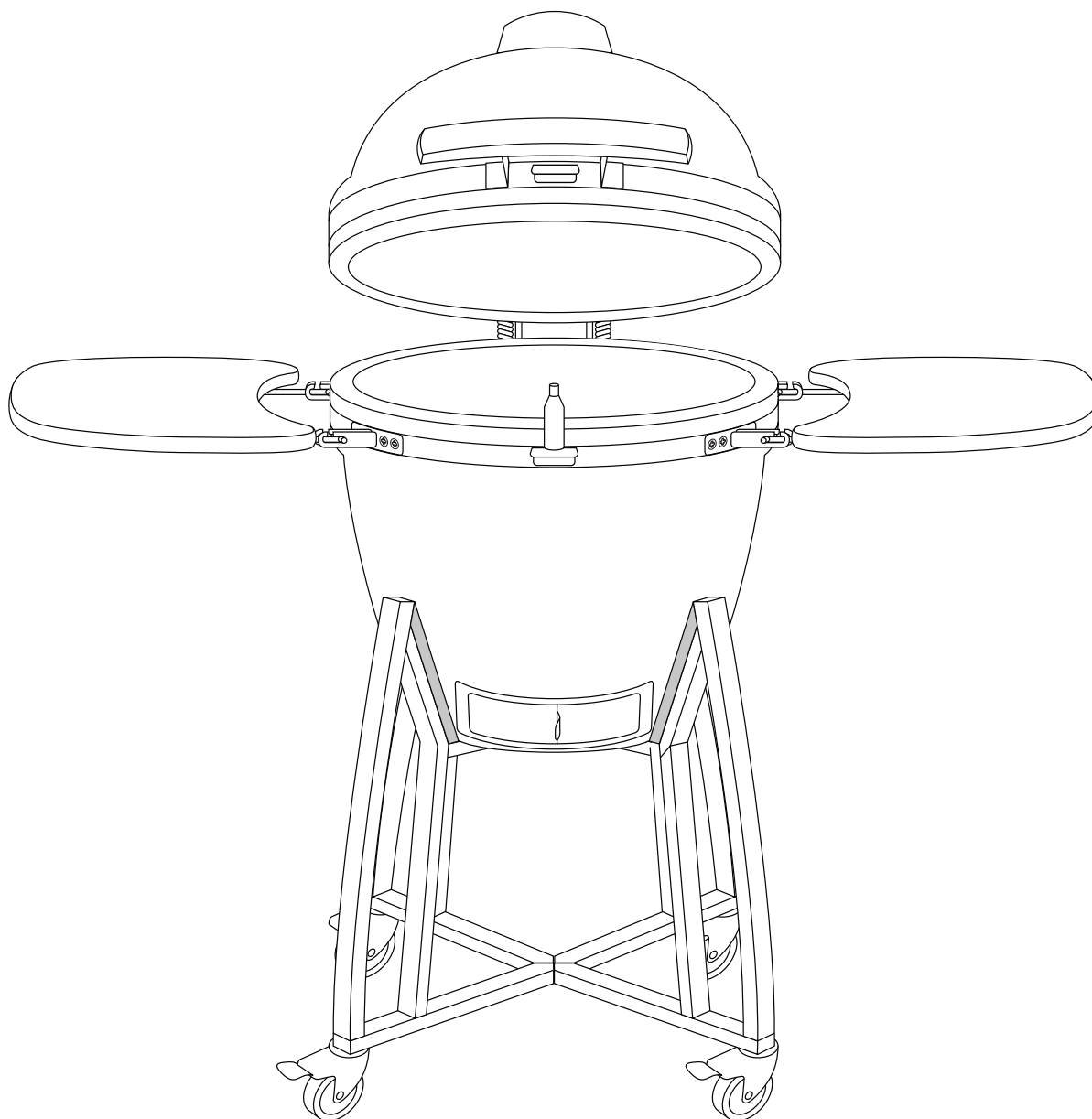


Askverktyg

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

Venkovní trouba a gril Kamado

Pokyny pro uživatele – uschovejte si je pro budoucí použití



Pokyny pro uživatele – uschovejte si je pro budoucí použití

DŮLEŽITÉ–Před použitím opatrně odstraňte všechny obaly, ale uschovejte si bezpečnostní pokyny.

Tento návod je součástí produktu.

Vezměte prosím na vědomí všechna bezpečnostní varování uvedená v tomto návodu.

Přečtěte si prosím tyto pokyny celé a uschovejte je pro budoucí použití. Tyto pokyny by měly být uloženy spolu s výrobkem.

Tento výrobek je určen pro domácí použití**POUZE**a neměly by být používány komerčně nebo pro smluvní účely.

O VAŠEM KAMADO

Archeologové z doby před 4000 lety objevili velké hliněné nádoby, které byly považovány za rané inkarnace keramického sporáku Kamado. Od té doby se vyvíjel mnoha způsoby; odnímatelné víko, přidaná průvanová dvířka pro lepší regulaci tepla a přechod ze dřeva na dřevěné uhlí jako primární palivo. V Japonsku byl Mushikamado kulatý hliněný hrnec s odnímatelným klenutým víkem určený pro vaření rýže v páře. Název „Kamado“ je ve skutečnosti japonské slovo pro „sporák“ nebo „rozsah vaření“. Tento název převzali Američané a nyní se stal obecným pojmem pro tento styl keramického sporáku.

Sporáky Kamado jsou mimořádně univerzální. Nejen, že je lze použít ke grilování nebo uzení, ale lze v nich bez námahy péct také pizzu, chléb, koláče a sušenky. Vzhledem k jejich vynikajícím vlastnostem zadržování tepla, vysoká

teploty jsou ideální pro rychlé vaření hamburgerů a klobás, zatímco nízké teploty uvaří větší kusy po delší dobu. Proč nezkusit přidat nějaké dřevěné třísky do dřevěného uhlí nebo zkusit zkombinovat dřevěné třísky s různými příchutěmi, aby bylo vaše maso ještě chutnější.

VAROVÁNÍ – POZOR!

- Tento výrobek je určen **POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ. NEPOUŽÍVEJTE uvnitř.**
- Při používání trouby **VŽDY** udržte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti od trouby.
- **NIKDY** nenechávejte hořící oheň bez dozoru.
- **NEBEZPEČÍ** otravy oxidem uhelnatým – **NIKDY** tento výrobek nezapalujte, nenechte jej doutnat nebo vychladnout ve stísněných prostorách.
- **NEPOUŽÍVEJTE** tento výrobek ve stanu, karavanu, autě, sklepě, na půdě nebo na lodi.
- **NEPOUŽÍVEJTE** pod žádné markýzy, slunečníky nebo altány.
- **NEBEZPEČÍ POŽÁRU** – Při používání mohou unikat žhavé uhlíky.
- **UPOZORNĚNÍ** - K zapalování nebo opětovnému zapalování **NEPOUŽÍVEJTE** benzín, lakový benzín, kapalinu do zapalovačů, alkohol nebo jiné podobné chemikálie. Používejte pouze podpalovače vyhovující normě EN1860-3.
- **Důrazně se doporučuje, abyste ve svém Kamadu používali kusové dřevěné uhlí. Hoří déle a vytváří méně popela, který může omezit proudění vzduchu.**
- **V tomto produktu NEPOUŽÍVEJTE uhlí.**
- **DŮLEŽITÉ:** Při otvírání víka při vysokých teplotách je nezbytné víko zvedat jen mírně, aby vzduch mohl pomalu a bezpečně vstupovat dovnitř, aby se zabránilo zpětnému tahu nebo vzplanutí, které by mohlo způsobit zranění.
- **VŽDY** dodržujte **INFORMACE O VAŘENÍ JÍDLA** uvedené na straně 4 tohoto návodu.
- **NEPOUŽÍVEJTE** Kamado na terasy nebo jiné hořlavé povrchy, jako je suchá tráva, dřevěné štěpky, listí nebo dekorativní kůra.
- **Ujistěte se, že Kamado je umístěno alespoň 2 metry od hořlavých předmětů.**
- **NEPOUŽÍVEJTE** toto Kamado jako pec.
- **POZOR:** Tento výrobek se velmi zahřeje, během provozu s ním **NEPOHYBEJTE.**
- Při manipulaci s horkou keramikou nebo varnými plochami **VŽDY** **POUŽÍVEJTE** tepelně odolné rukavice.
- **Před přemístěním nebo uskladněním nechte jednotku zcela vychladnout.**
- **Před použitím jednotku vždy zkontrolujte, zda není unavená nebo poškozená a v případě potřeby ji vyměňte.**

LÉČENÍ KAMADO

- Pro založení krbu srolujte noviny s několika zapalovači kostkami nebo pevnými podpalovači na uhelné desce (7) v základně Kamado. Poté položte 2 nebo 3 hrsti kusového dřevěného uhlí na horní část novin.
- **NE**pro osvětlení nebo opětovné zapálení používejte benzín, lakový benzín, kapalinu do zapalovačů, alkohol nebo jiné podobné chemikálie.
- Otevřete spodní větrací otvor a zapalte nový papír pomocí zapalovače s dlouhým nosem nebo bezpečnostních zápalek.
- **NE**přetížte jednotku palivem – pokud je požár příliš intenzivní, mohlo by to Kamado poškodit.
- Nechte, dokud se všechno palivo nespotřebuje a nezhasne.
- Pokud jsou první popáleniny příliš vysoké, mohlo by dojít k poškození plstěného těsnění dřívě, než by mělo šanci řádně vyzrát.
- Po prvním použití zkontrolujte dotažení všech upevňovacích prvků. Kovový pásek spojující víko se základnou se teplem roztáhne a mohl by se uvolnit. Doporučuje se zkontrolovat a v případě potřeby pásek utáhnout klíčem.
- Nyní můžete své Kamado používat jako obvykle.

HASICÍ

- K uhašení jednotky – přestaňte přidávat palivo a zavřete všechny ventilační otvory a víko, aby oheň přirozeně uhasil.
- **NEK** uhašení dřevěného uhlí použijte vodu, protože by to mohlo poškodit keramické Kamado.

ÚLOŽNÝ PROSTOR

- Když Kamado nepoužíváte a pokud je skladováno venku, zakryjte ho po úplném vychladnutí vhodnou pláštěnkou.
- Chromovaný grilovací gril je **NE**možno mýt v myčce; použijte jemný mycí prostředek s teplou vodou.
- Při používání Kamado zatlačte na obě zajišťovací kolečka, abyste zastavili pohyb jednotky během používání.
- Kamado se doporučuje skladovat pod krytem v garáži nebo v kůlně přes zimu pro úplnou ochranu.

ČIŠTĚNÍ

- Kamado je samočistící. Zahřejte ji na 260 °C po dobu 30 minut a spálí všechny potraviny a zbytky.
- **NE**k čištění vnitřku kamado použijte vodu nebo jakýkoli jiný typ čisticího prostředku. Stěny jsou porézní a absorbují veškeré použité tekutiny, což by mohlo způsobit prasknutí Kamada. Pokud jsou saze nadměrné, použijte drátěný kartáč nebo nástroj na popel (není součástí dodávky) k seškrábnutí zbytků uhlíku před dalším použitím.
- K čištění grilů a roštů po úplném vychladnutí jednotky použijte neabrazivní čisticí prostředek.
- K čištění vnějšího povrchu počkejte, dokud Kamado nevychladne, a použijte vlhký hadřík s jemným čisticím prostředkem.

ÚDRŽBA

- Utáhněte pásy a naolejujte pant 2krát ročně nebo vícekrát, pokud je to nutné.

INFORMACE O OSVĚTLENÍ, POUŽITÍ A PÉČE

- Ujistěte se, že je Kamado umístěno na trvalém, plochém, rovném, teplu odolném nebo hořlavém povrchu mimo dosah hořlavých předmětů.
- Zajistěte, aby měl Kamado nad hlavou minimálně 2 m a od ostatních okolních předmětů minimálně 2 m.
- Založit srolovaný krbnoviny s několika zapalovači kostkami nebo pevnými podpalovači na uhelné desce (7) na základně Kamado. Poté položte 2 nebo 3 hrsti kusového dřevěného uhlí na horní část novin.
- **NE**pro osvětlení nebo opětovné zapálení používejte benzín, lakový benzín, kapalinu do zapalovačů, alkohol nebo jiné podobné chemikálie.
- Otevřete spodní větrací otvor a zapalte nový papír pomocí zapalovače s dlouhým nosem nebo bezpečnostních zápalek. Jakmile se zachytí, nechte spodní větrací otvor a víko otevřené asi 10 minut, aby se vytvořilo malé lůžko žhavých uhlíků.
- Před prvním vařením na kamadu nechte dřevěné uhlí zahřát a udržujte jej rozžhavené po dobu nejméně 30 minut. **NE**vařte dříve, než palivo pokryje popelem.
- Po zahoření uhlí se doporučuje nepřikládat ani neotáčet. To umožňuje, aby dřevěné uhlí spalovalo rovnoměrněji a efektivněji.
- Jakmile vystoupí **POUZE** při manipulaci s horkou keramikou nebo varnými plochami používejte tepelně odolné rukavice.
- Viz níže pokyny pro vaření v závislosti na teplotě a době trvání.

PRŮVODCE NÍZKOTEPLNÍM VAŘENÍM

- Zapalte kusové dřevěné uhlí podle výše uvedených pokynů. **NE**po zapálení uhlí přemístit nebo přiložit.
- Zcela otevřete spodní větrací otvor a nechte víko otevřené asi 10 minut, aby se vytvořilo malé lůžko žhavých uhlíků.
- Sledujte Kamado, dokud nedosáhne požadované teploty. Na straně 4 najdete průvodce teplotou vaření.
- Zcela zavřete spodní větrací otvor, abyste udrželi teplotu.
- Nyní jste připraveni použít Kamado k vaření.
- **DŮLEŽITÉ:** Při otevírání víka při vysokých teplotách je nezbytné víko zvedat jen mírně, aby vzduch mohl pomalu a bezpečně vstupovat, aby se zabránilo zpětnému tahu nebo vzplanutí, které by mohlo způsobit zranění.
- **VŽDY** následuj **INFORMACE O VAŘENÍ JÍDEL** uvedeno na straně 4 tohoto návodu k použití.
- **VŽDY** při manipulaci s horkou keramikou nebo varnými plochami používejte tepelně odolné rukavice.

PRŮVODCE KOUŘENÍM

- Postupujte podle výše uvedených pokynů, jako byste spouštěli pomalé vaření.
- Sledujte Kamado, dokud nedosáhne požadované teploty. Na straně 4 najdete průvodce teplotou vaření.
- Spodní větrací otvor nechte mírně otevřený.
- Zavřete horní větrací otvor a pokračujte v kontrole teploty ještě několik minut.
- Pomocí tepelně odolných rukavic posypte dřevěné třísky v kruhu na žhavé dřevěné uhlí.
- Nyní jste připraveni používat Kamado ke kouření.
- **SPROPITNÉ:** Namočte dřevěné štěpky nebo varná prkna na 15 minut do vody, abyste prodloužili proces uzení.
- **DŮLEŽITÉ:** Při otevírání víka při vysokých teplotách je nezbytné víko zvedat jen mírně, aby vzduch mohl pomalu a bezpečně vstupovat, aby se zabránilo zpětnému tahu nebo vzplanutí, které by mohlo způsobit zranění.
- **VŽDY** následuj **INFORMACE O VAŘENÍ JÍDEL** uvedeno na straně 4 tohoto návodu k použití.
- **VŽDY** při manipulaci s horkou keramikou nebo varnými plochami používejte tepelně odolné rukavice.

PRŮVODCE VAŘENÍM PŘI VYSOKÉ TEPLOTĚ

- Zapalte kusové dřevěné uhlí podle pokynů na straně 3.
- Zavřete víko a úplně otevřete horní a spodní větrací otvory.
- Sledujte Kamado, dokud nedosáhne požadované teploty. Na straně 4 najdete průvodce teplotou vaření.
- Zavřete horní větrací otvor napůl a pokračujte v kontrole teploty ještě několik minut.
- Nyní jste připraveni použít Kamado k vaření.
- **DŮLEŽITÉ:**Při otvírání víka při vysokých teplotách je nezbytné víko zvednout jen mírně, aby mohl proudit vzduch vstupujte pomalu a bezpečně, zabraňte zpětnému proudění vzduchu nebo vzplanutí, které by mohlo způsobit zranění.
- **VŽDY**následuj **INFORMACE O VAŘENÍ JÍDEL** uvedeno na straně 4 tohoto návodu k použití.
- **VŽDY**při manipulaci s horkou keramikou nebo varnými plochami používejte tepelně odolné rukavice.





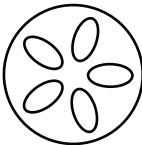

INFORMACE O VAŘENÍ JÍDEL

- **NE**vařte, dokud palivo nebude mít povlak z popela.
- Při vaření na Kamadu si prosím přečtete a dodržujte tyto rady.
- Před a po manipulaci s tepelně neupraveným masem a před jídlem si vždy umyjte ruce.
- Vždy udržujte syrové maso daleko od vařeného masa a jiných potravin.
- Před vařením se ujistěte, že grilovací povrchy a nástroje jsou čisté a bez zbytků starých jídel.
- **NE**používejte stejné náčiní pro manipulaci s vařenými i nevařenými potravinami.
- Před konzumací se ujistěte, že je veškeré maso důkladně propečené.
- **POZOR**–konzumace syrového masa nebo pod tepelně upraveným masem může způsobit otravu jídlem (např. kmeny bakterií, jako je E.coli).
- Aby se snížilo riziko nedopečeného masa, aby bylo zajištěno, že bude celé propečené.
- **POZOR**–pokud je maso dostatečně propečené, šťáva z masa by měla být čirá a neměly by na ní být žádné stopy růžové/červené šťávy nebo zbarvení masa.
- Před konečným pečením na grilu se doporučuje předvařit větší kusy masa a kloubů.
- Po vaření na vašem Kamado vždy očistěte grilovací povrchy a náčiní.

TANKOVÁNÍ PALIVA

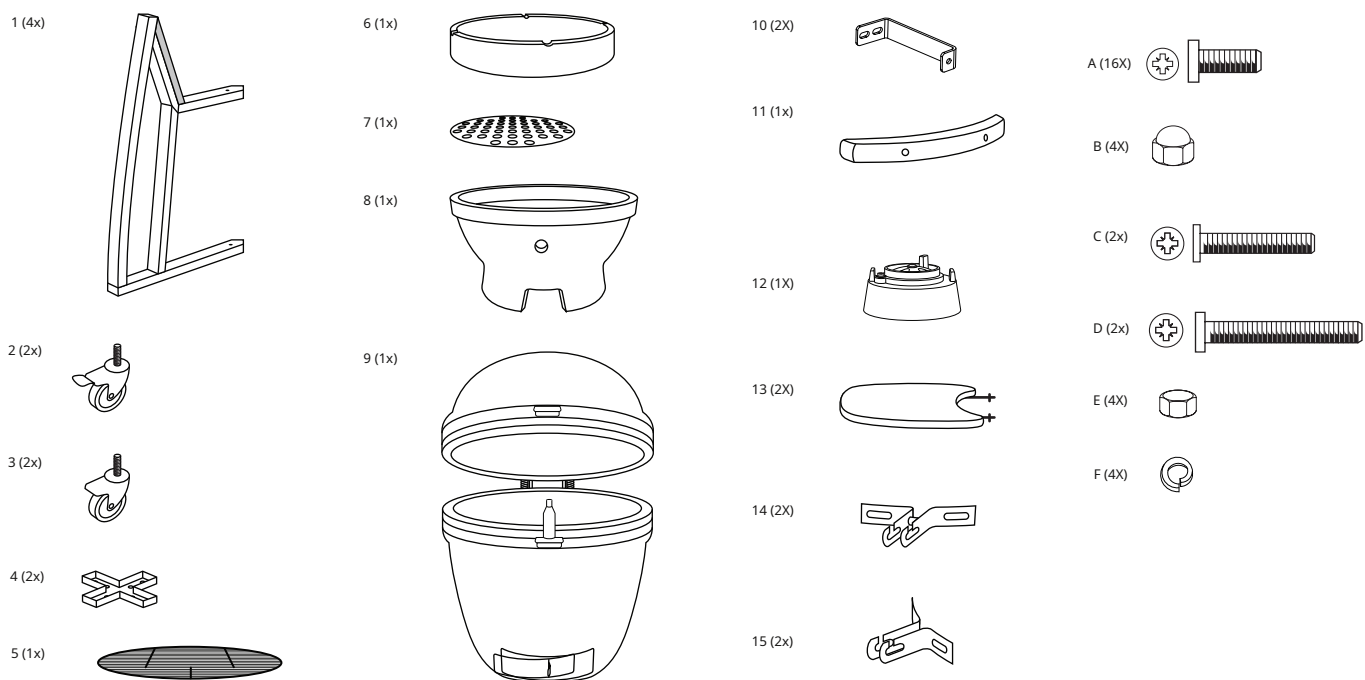
- Se zavřenými ventilačními otvory zůstává Kamado několik hodin při vysoké teplotě. Pokud požadujete delší dobu vaření (např. při pečení celého jointa nebo pomalého uzení), může být nutné přidat více dřevěného uhlí. Stačí přidat další dřevěné uhlí a pokračovat jako výše.

PRŮVODCE TEPLoty VAŘENÍ

Pomalé vaření / Uzení (110°C-135°C)		Horní větrací otvor	Spodní větrací otvor
Hovězí hrud'	2 hodiny na libru		
Tažené vepřové	2 hodiny na libru		
Celé kuře	3-4 hod.		
Žebra	3-5 hodin		
Pečeně	9+ hodin		
Gril/pečení (160°C-180°C)		Horní větrací otvor	Spodní větrací otvor
Ryba	15-20 min.		
Vepřová panenka	15-30 min.		
Kuřecí kousky	30-45 min.		
Celé kuře	1-1,5 hod.		
Noha jehněte	3-4 hod.		
krocán	2-4 hod.		
Šunka	2-5 hodin		
Smažte (260°C-370°C)		Horní větrací otvor	Spodní větrací otvor
Steak	5-8 min.		
Vepřové kotlety	6-10 min.		
Burgery	6-10 min.		
Klobásy	6-10 min.		

OTEVŘENO  ZAVŘENO 

Seznam dílů



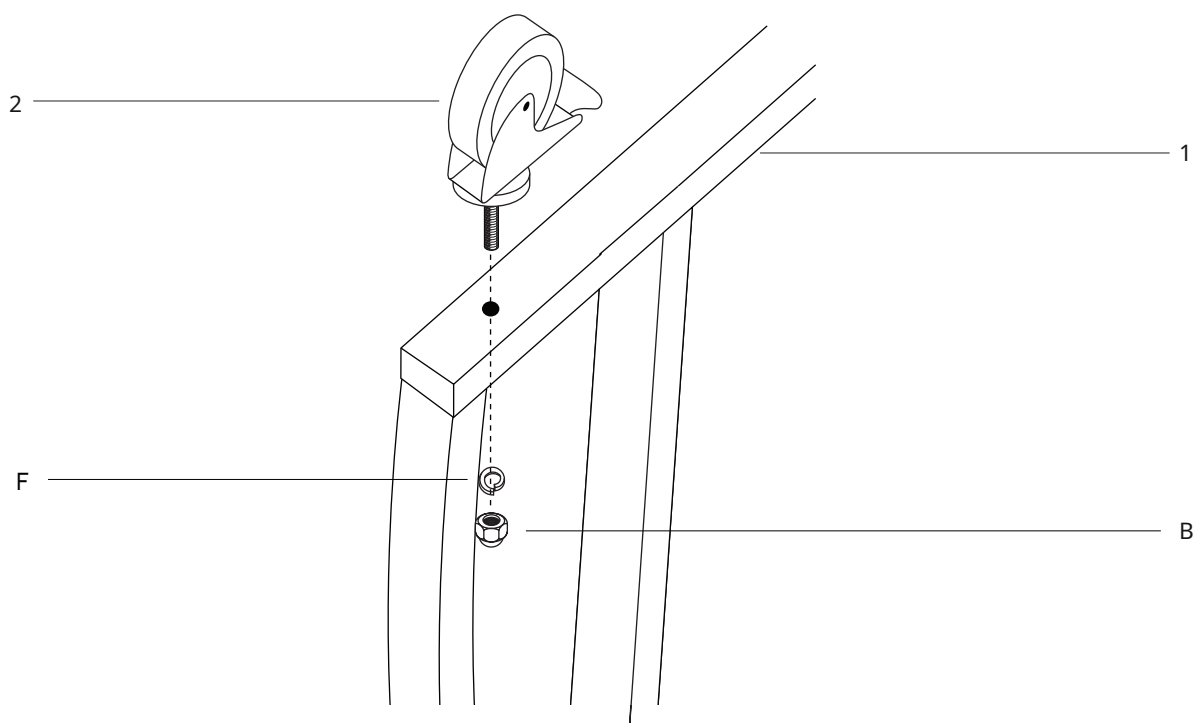
Před montáží si pozorně přečtěte návod. Zkontrolujte všechny díly podle seznamu dílů. Montáž provádějte na měkkém povrchu, aby nedošlo k poškrábání laku. Uchovejte si tyto informace pro budoucí použití.

Pro snazší montáž utáhněte šrouby pouze volně a po dokončení montáže je dotáhněte.

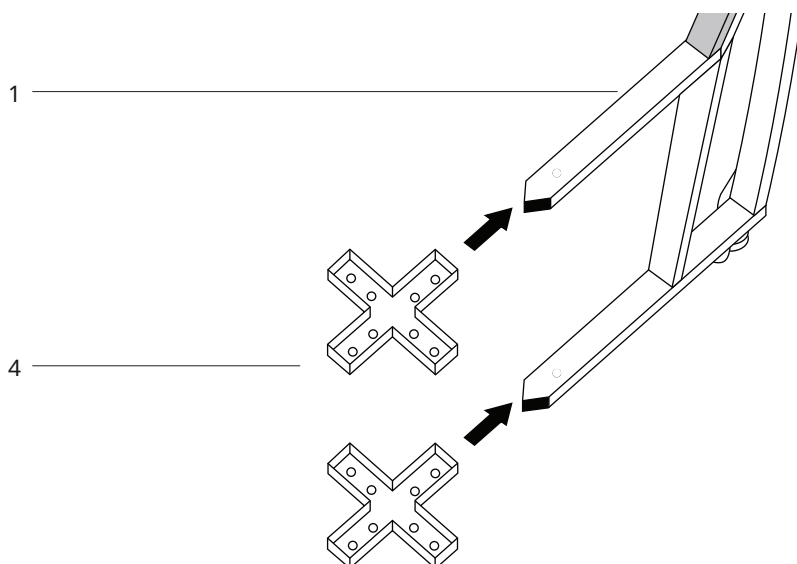
VAROVÁNÍ - NEpříliš utáhněte šrouby; utahujte pouze mírným tlakem, aby nedošlo k poškození šroubů nebo součástí grilu Kamado.

montážní návod

DŮLEŽITÉ - Před použitím odstraňte veškeré obaly, ale uchovejte si bezpečnostní pokyny a uložte je s tímto výrobkem. Před montáží se ujistěte, že je víko zavřené.

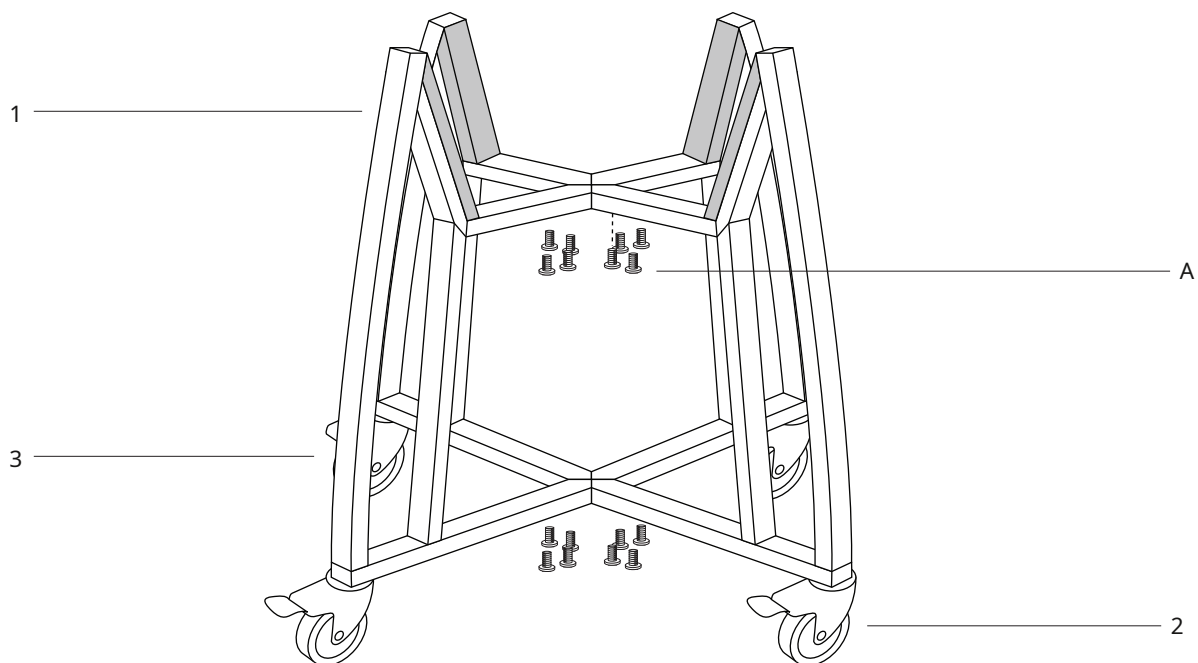


KROK 1 - Připevněte čtyři předem našroubovaná pojezdová kola (2 a 3) ke každému ze čtyř držáků (1) tak, že je zatlačíte skrz díru. Pomocí nastavitelného klíče zajistěte každé kolečko 1x maticí (B).



KROK 2 -Pro sestavení vozíku vložte dva křížové kusy (4) do jednoho ze čtyř držáků (1) jak shora, tak dno.

KROK 3 -Pokračujte ve vkládání příčných kusů (4) do dalších tří držáků (1).

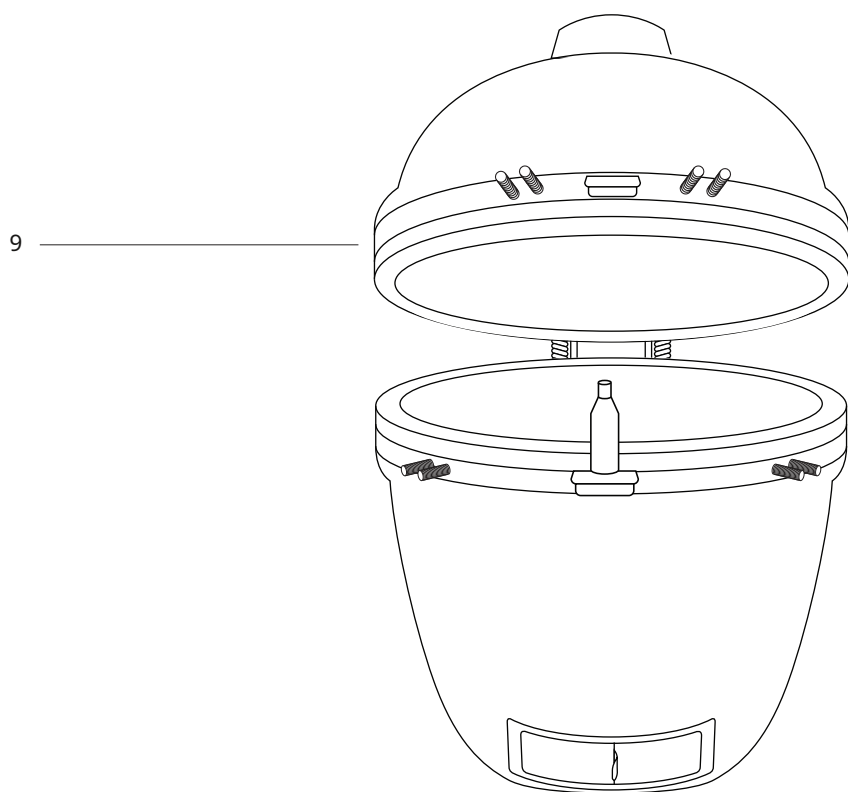
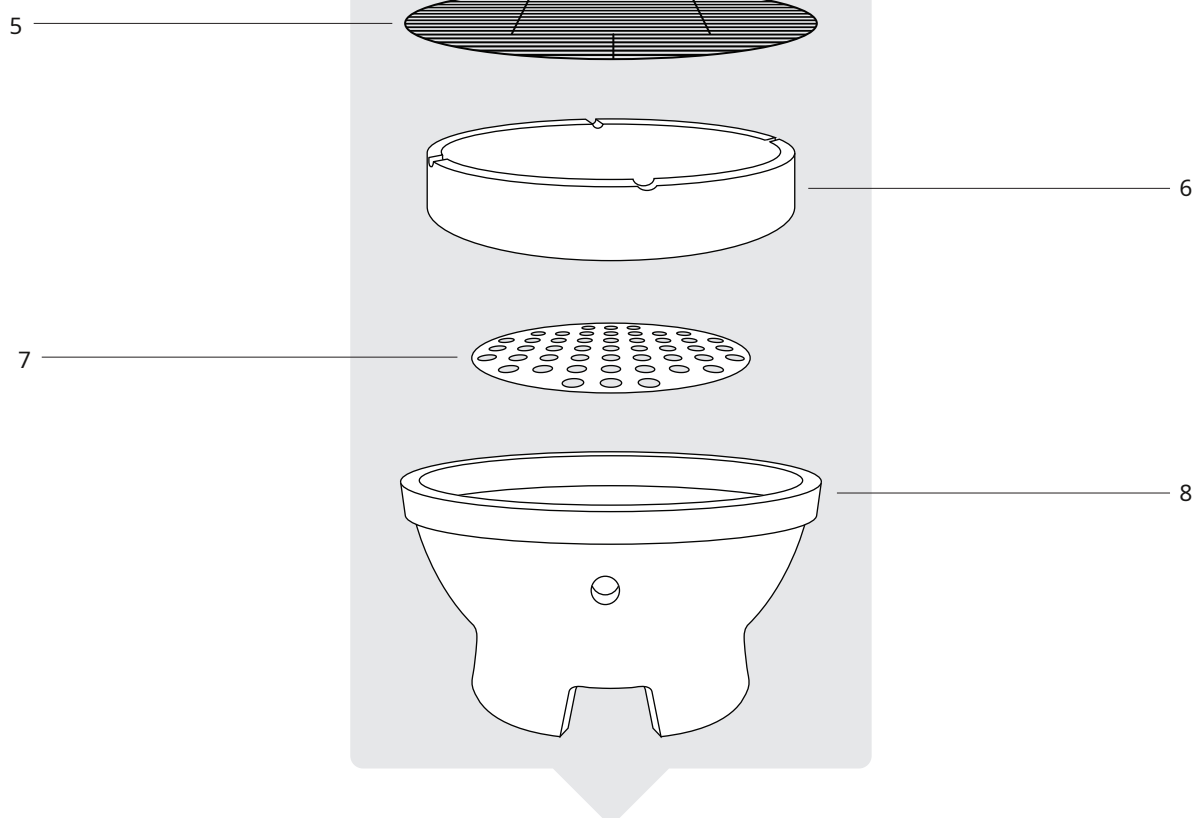


KROK 4 -Připevněte držáky (1) k příčným dílům (4) pomocí 16x šroubů (A). Ujistěte se, že je vozík zajištěn a všechny šrouby jsou utažené, než do něj umístíte gril Kamado (9).

KROK 5 -Chcete-li umístit kamado gril (9) na vozík, nejprve odstraňte všechny předměty, které jsou uvnitř grilu, snadnější zvedání.

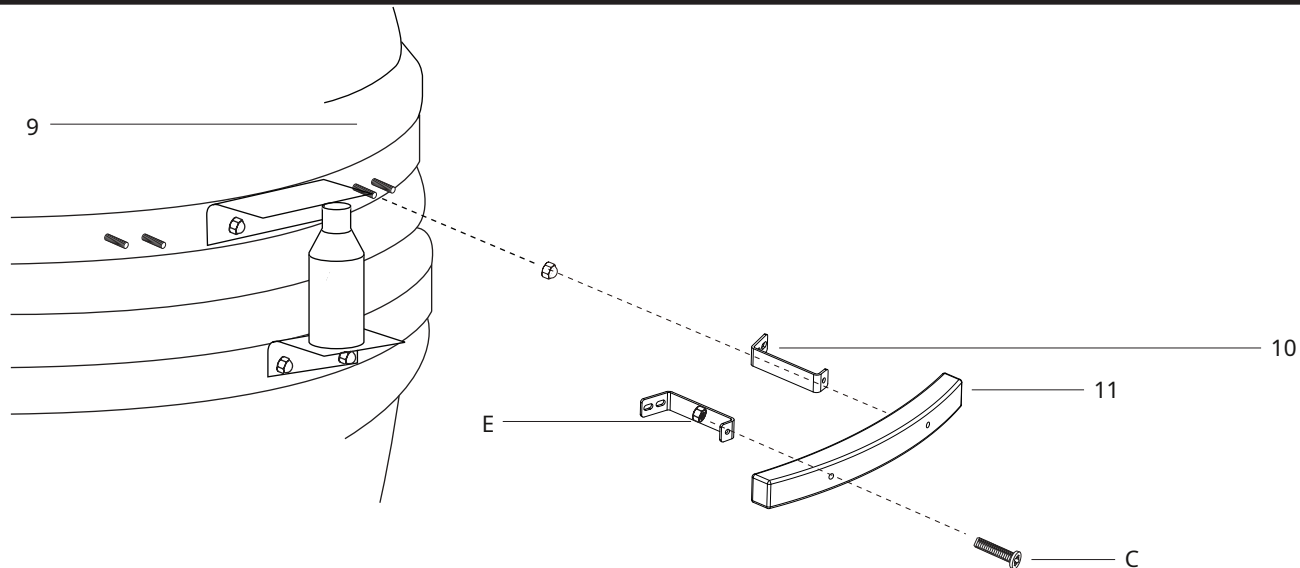
KROK 6 -Při zvedání grilu Kamado na vozík používejte minimálně dvě osoby. Vložte jednu ze svých rukou do spodní průduch Kamado a druhý pod grilem. Zvedání za závěs nebo boční stolky může způsobit zranění a poškození produktu.

KROK 7 -Umístěte gril Kamado na vozík tak, aby spodní větrací otvor směřoval k přední části vozíku, aby bylo umožněno větrání otevírat a zavírat bez jakéhokoli přerušování.



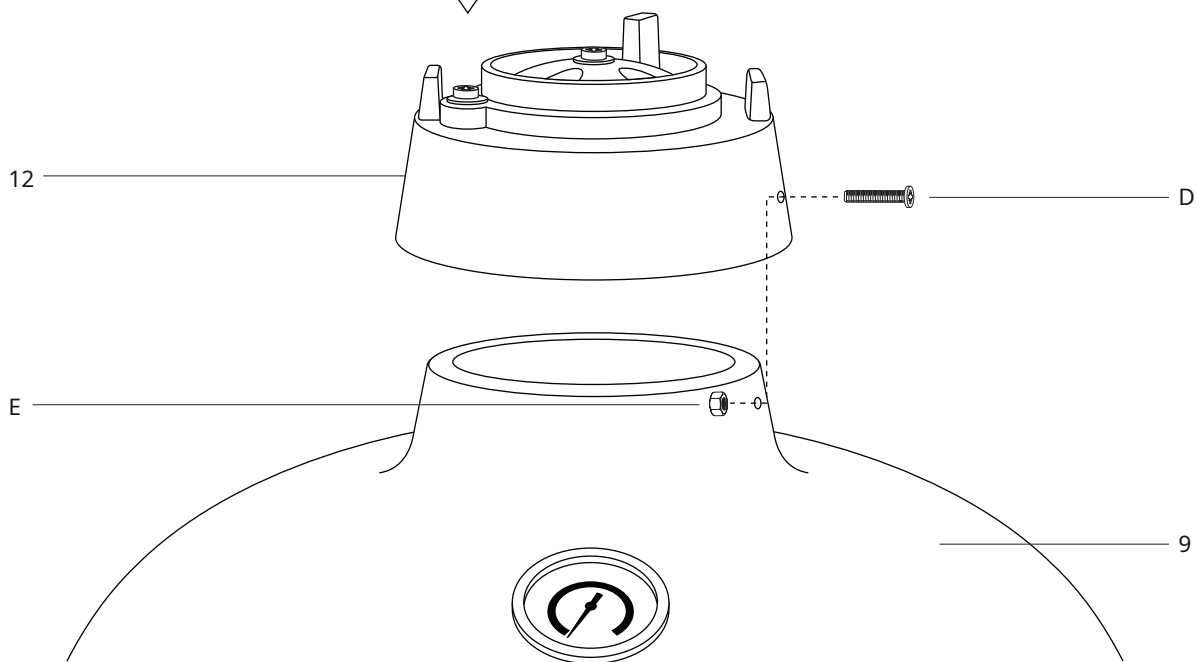
KROK 8 -Když je gril bezpečně umístěn na vozíku, přidejte topeniště (8), desku na dřevěné uhlí (7), horní kroužek (6) a grilovací gril (5) uvnitř grilu Kamado, jak je znázorněno na montážním schématu.

KROK 9 -Zatlačte na otočné páky (2), abyste zajistili otočná kola, aby se Kamado nemohlo pohnout při použití.

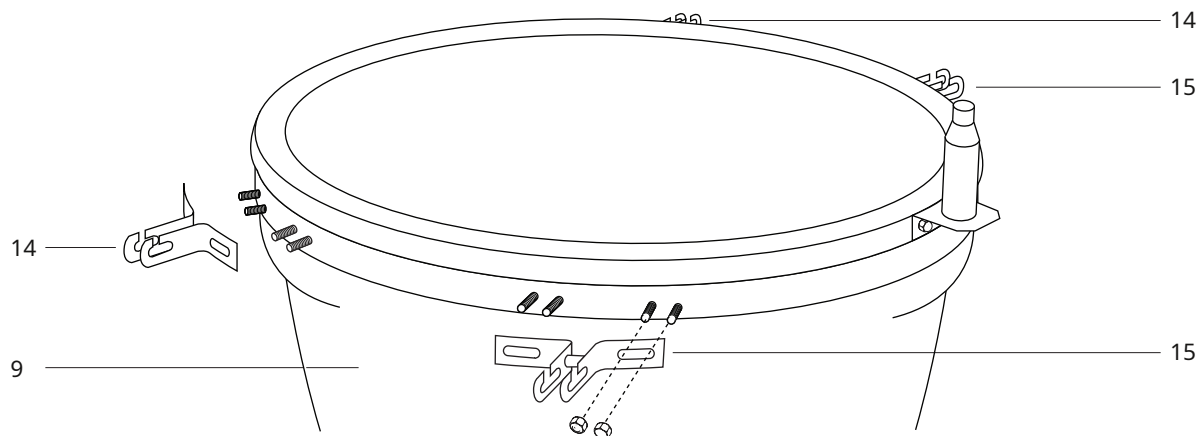


KROK 10 - Připevnění rukojeti (10) k víku grilu Kamado (9) začněte připevněním 2x držáku na rukojet' (11) pomocí 2x předem připevněných šroubů a matic s kupolovou hlavou. Připevněte rukojet' (11) k držákům (10) pomocí 2x šroubů (C) a matic (E).

Při montáži se ujistěte, že je horní odvětrávací šroub na levé straně.

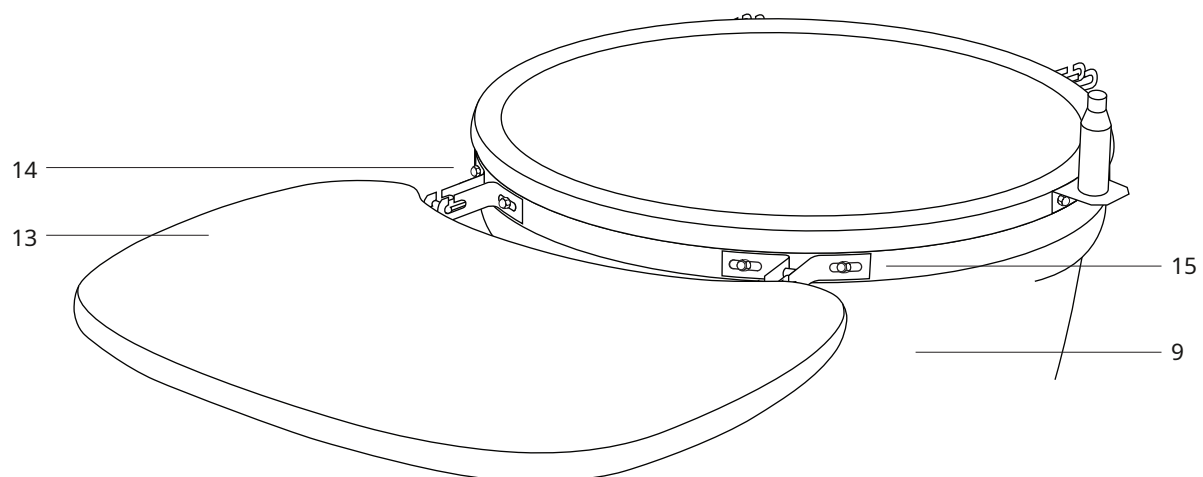


KROK 11 - Chcete-li připevnit horní větrací otvor (12) ke grilu Kamado (9), umístěte jej nahoru a zarovnejte oba otvory pro šrouby. Zajistit pomocí 2x šroubů (D) a matic (E). Při montáži se ujistěte, že je horní odvětrávací šroub na levé straně.



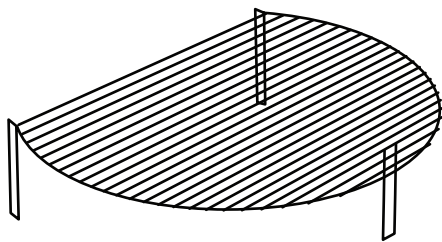
KROK 12 - Připevněte 2x držák stolu (14) ke grilu Kamado (9) pomocí 4x předem připevněných šroubů a matic s kupolovou hlavou na držák. Všimněte si polohy znázorněné na obrázku výše

KROK 13 - Připevněte 2x držák stolu (15) ke grilu Kamado (9) pomocí 4x předem připevněných šroubů a matic s kupolovou hlavou na držák. Všimněte si polohy znázorněné na obrázku výše.



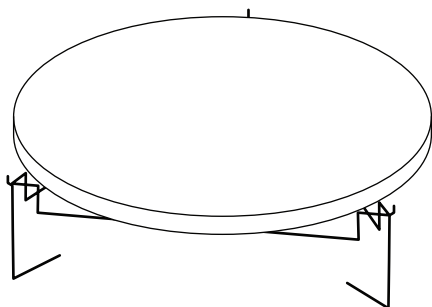
KROK 14 - Vložte 2x závěs stolu do každé z držáků stolu (14 a 15).

Gril Kamado je nyní připraven k použití, ale před použitím se ujistěte, že jste si důkladně přečetli pokyny pro vytvrzování.



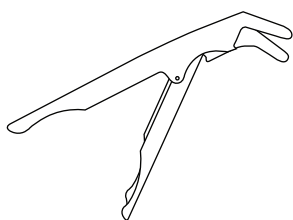
Zvýšená grilovací mřížka

Extra gril z nerezové oceli pro další grilovací prostor.



Pizza kámen s nosným rámem

Nezbytné příslušenství pro rovnoměrné vaření křupavé pizzy, plochého chleba a dalších pochutin.



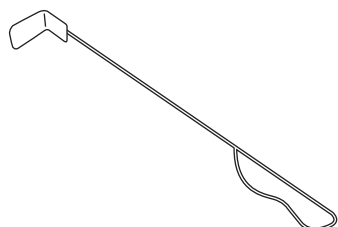
Nástroj Clip Tool

Umožňuje zvednout kámen na pizzu nebo grilovací rošty, když jsou příliš horké, aby se s nimi dalo manipulovat.



Kryt proti dešti

Když Kamado vychladne a nepoužívá se, zakryjte ho pláštěnkou Kamado pro extra ochranu.



Ash Tool

Jakmile vaše Kamado spálí veškeré palivo a vychladne, použijte tento nástroj k odstranění popela ze dna.