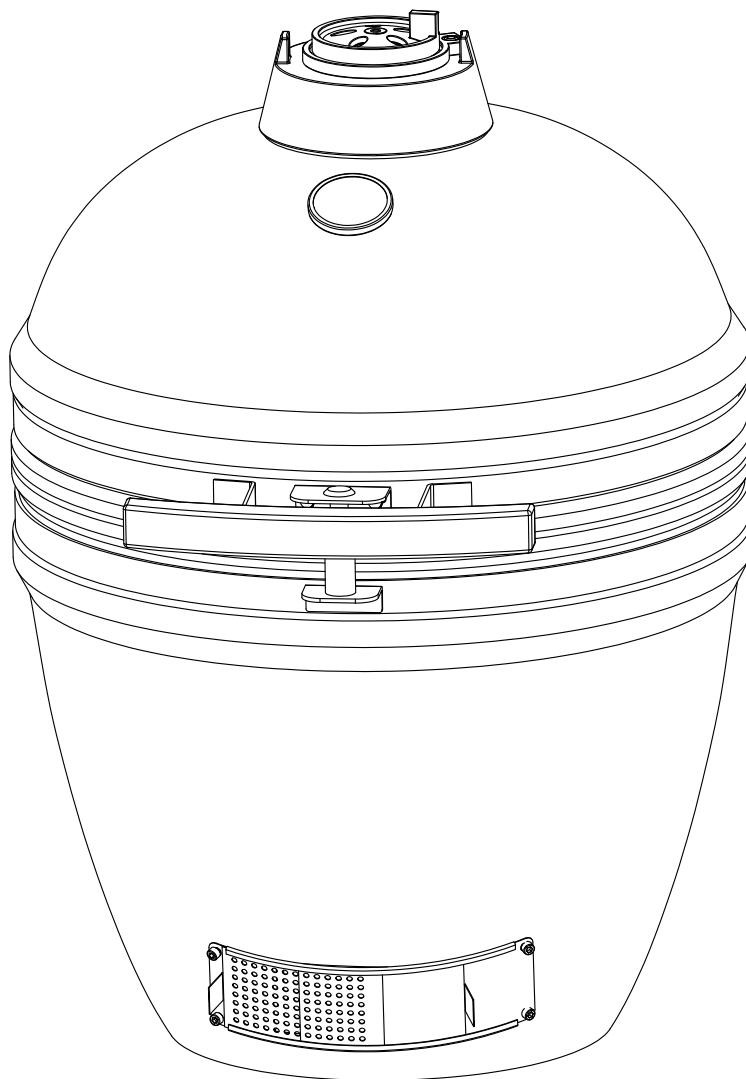


Venkovní trouba a gril Kamado

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. Díky jejich vynikajícím vlastnostem zadržování tepla lze dosáhnout a udržovat vysoké teploty přesným řízením proudění vzduchu přes horní a spodní ventilační otvory. Vysoké 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** udržujte 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 unikát 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 otevírání 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 použijte 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 grilu 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 uhebné desce (7) na základně Kamado. Poté položte 2 nebo 3 hrsti kusového dřevěného uhlí na horní část novin. Maximální množství kusového dřevěného uhlí: 1,2 kg.
- **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 napůl horní větrací otvor a pokračujte v kontrole teploty ještě několik minut.
- 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.







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 hruď	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

1 (1x)



5 (1x)



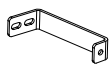
A (2x)



2 (1x)



6 (2x)



B (2x)



3 (1x)



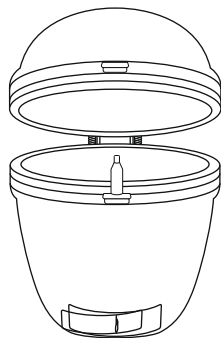
7 (1x)



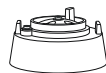
C (4x)

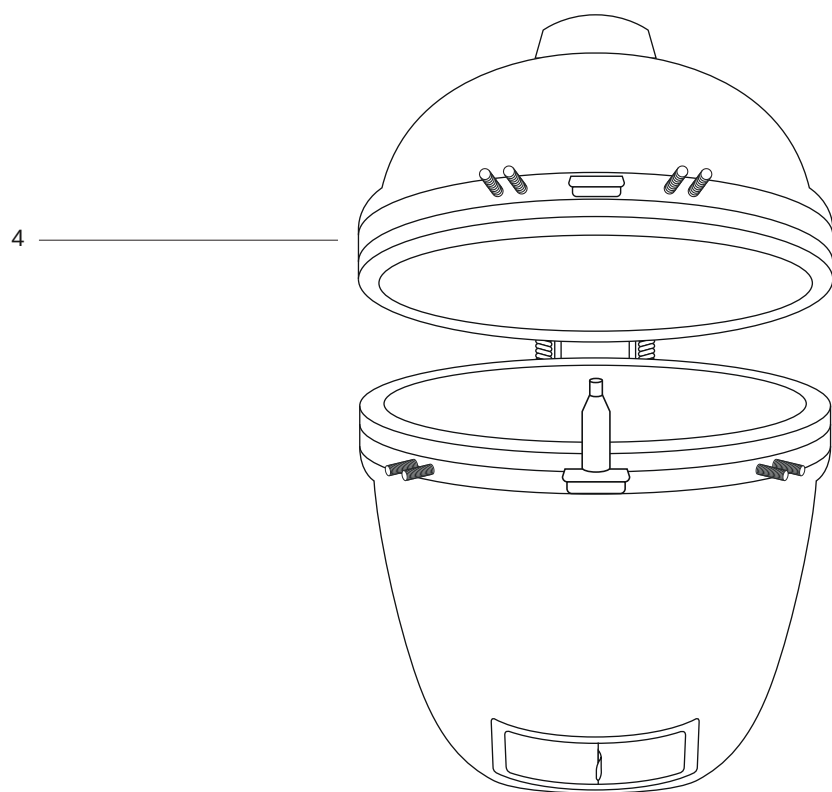
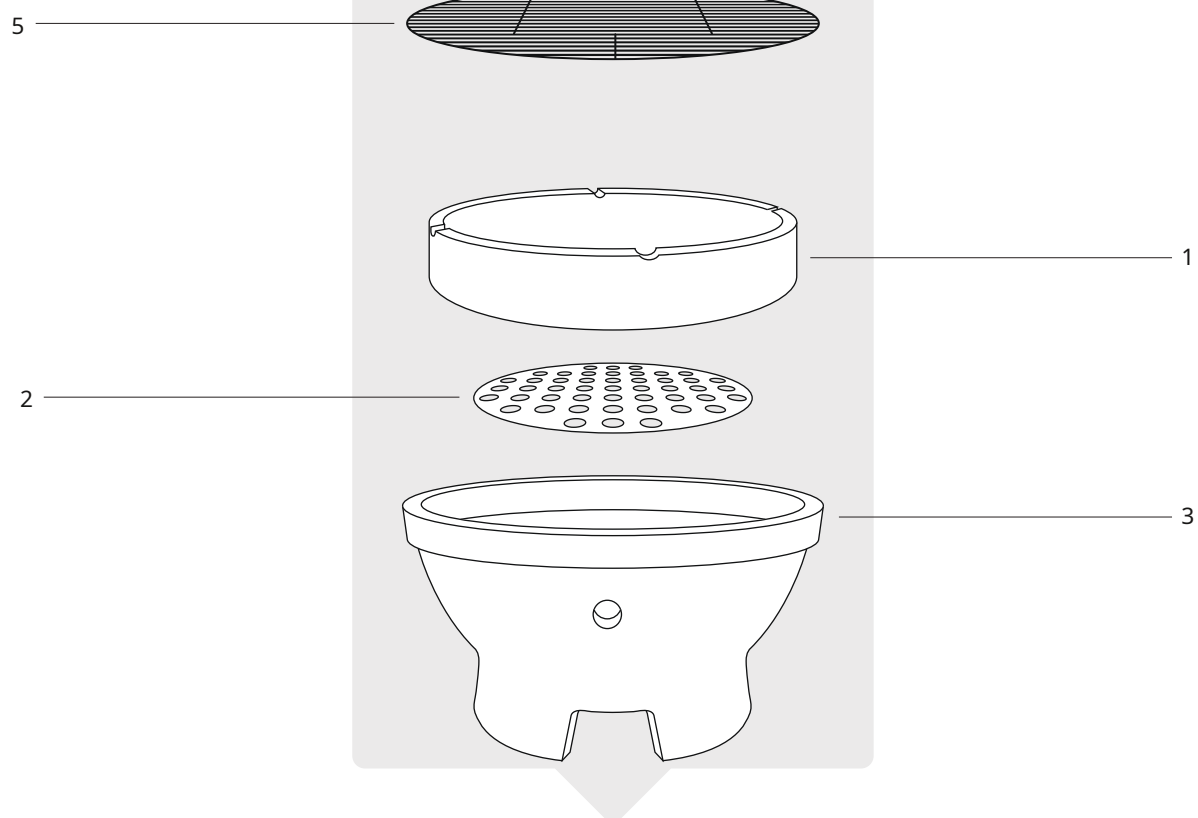


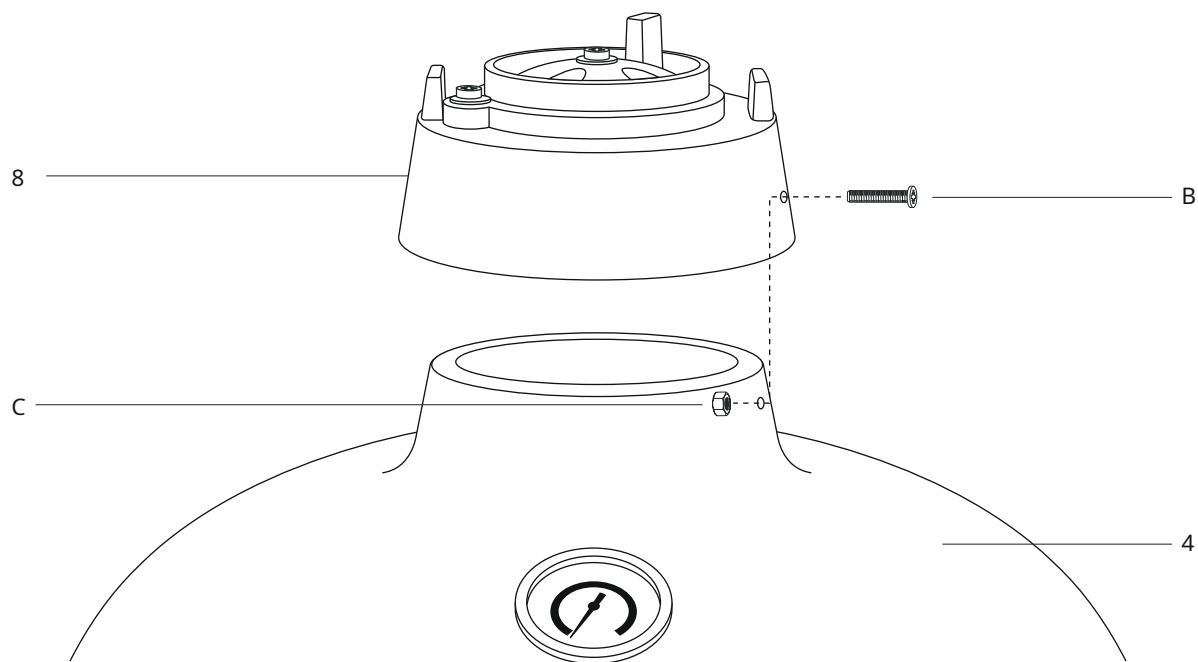
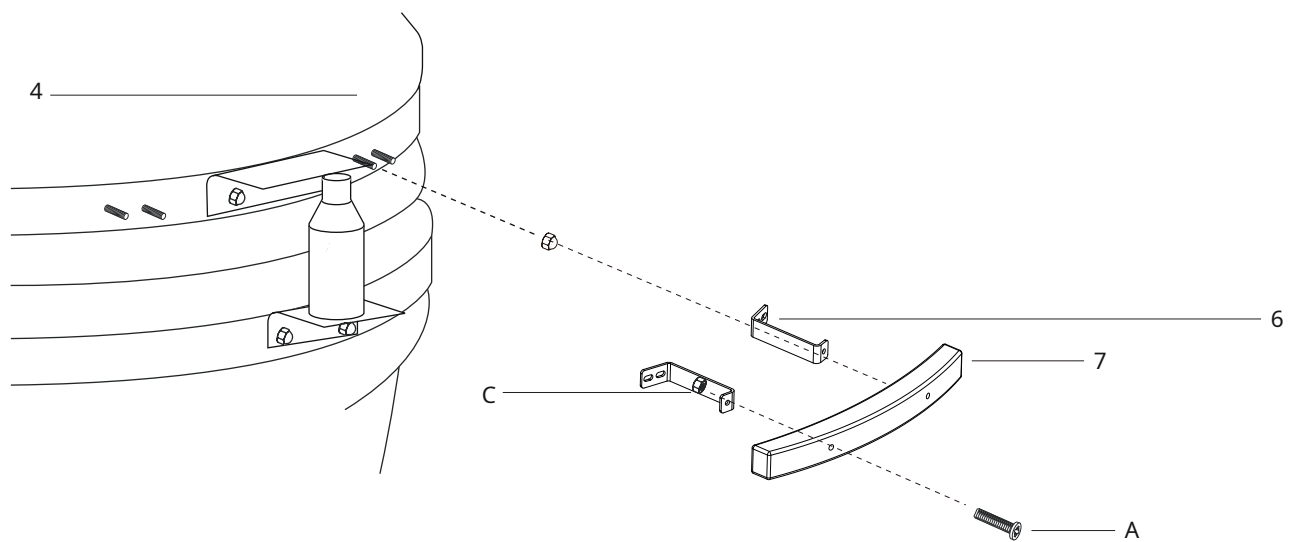
4 (1x)

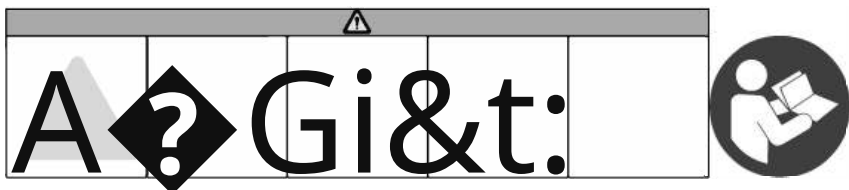


8 (1x)









- Při podrobné prohlídce se může povrch vašeho keramického grilu jevit jako prasklý. Tohle je **NE**praskání keramiky. Toto je známé jako „bláznění“ a je způsobeno jiným koeficientem expanze mezi glazurou a hlinou. Pavoučí vzor „popraskání“ se liší od praskliny v tom, že ji nelze na povrchu cítit, pokud nepoužijete nehet; ale stane se více vizuálně patrným, když je povrch zaprášený nebo zvětšený. Zatímco toto "šílení"



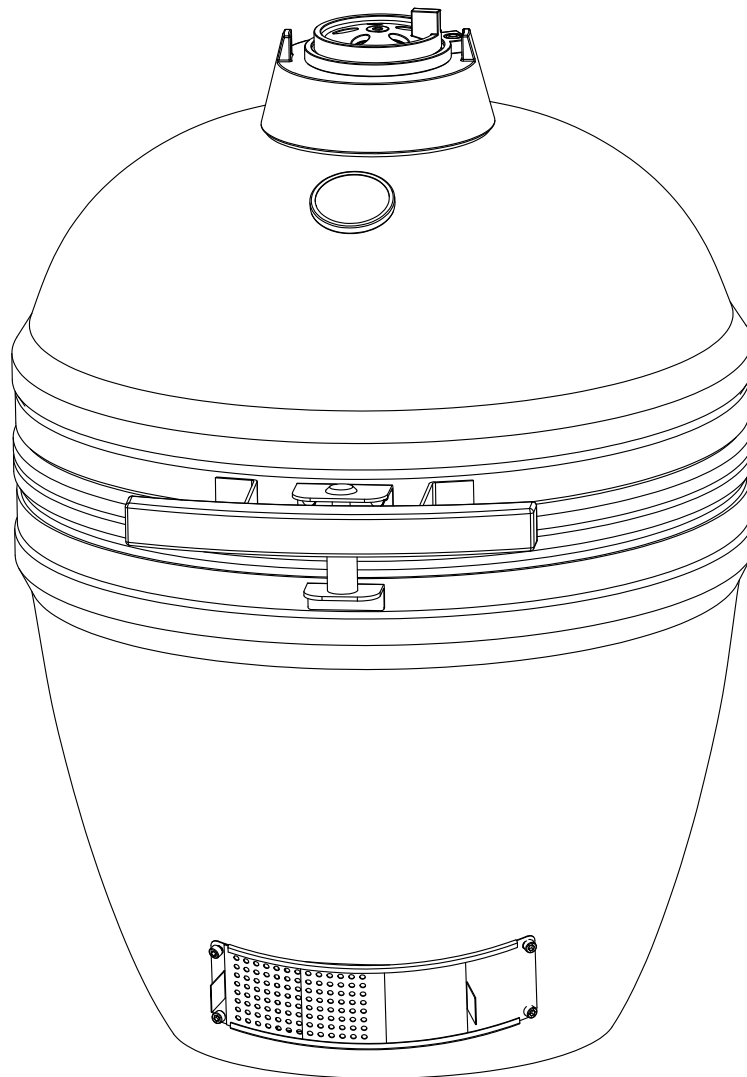
se mohou jevit jako nedokonalosti, popraskání nemá vliv na životnost vašeho keramického grilu; proto to nelze reklamovat jako záruční problém. Proces popraskání účinně zvýšil houževnatost jednotky.

Dlouhodobá údržba

- Dřevěné boční police by měly být zakryté, když se nepoužívají a mohou vyžadovat čas od času renovaci.
- Pravidelně kontrolujte pásek na podporu pružiny, abyste se ujistili, že jsou všechny šrouby dotažené a zajištěné.
- Při přemístování grilu nejprve odjistěte kolečka. K pohybu netlačte. Zatáhněte ze zadního závěsu místo rukojeti vpředu.
- Neodstraňujte nádobu na oheň. Účelem ohniště je držet kusové dřevěné uhlí a bude pokračovat v práci, i když je prasklé.

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 kan høje temperaturer opnås og opretholdes ved præcis styring af luftstrømmen via de øverste og nederste ventilationsåbninger. 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** **MADEKOGNINGSMÅTIDEN**, 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 avisen. Maksimal mængde trækul: 1,2 kg.
- **LADE VÆRE MED** bruge benzin, terpentin, tændvæske, alkohol eller andre lignende kemikalier til optænding eller genoptænding.
- Åbn den nederste åbning, og tænd for papiret med en langnæset 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 temperaturtilberedningsvejledning.
- 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 temperaturtilberedningsvejledning.
- 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 halvejs, 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 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.







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 rå 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 rå 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

1 (1x)



5 (1x)



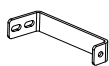
A (2x)



2 (1x)



6 (2x)



B (2x)



3 (1x)



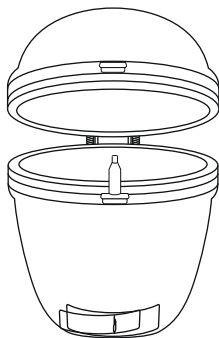
7 (1x)



C (4x)

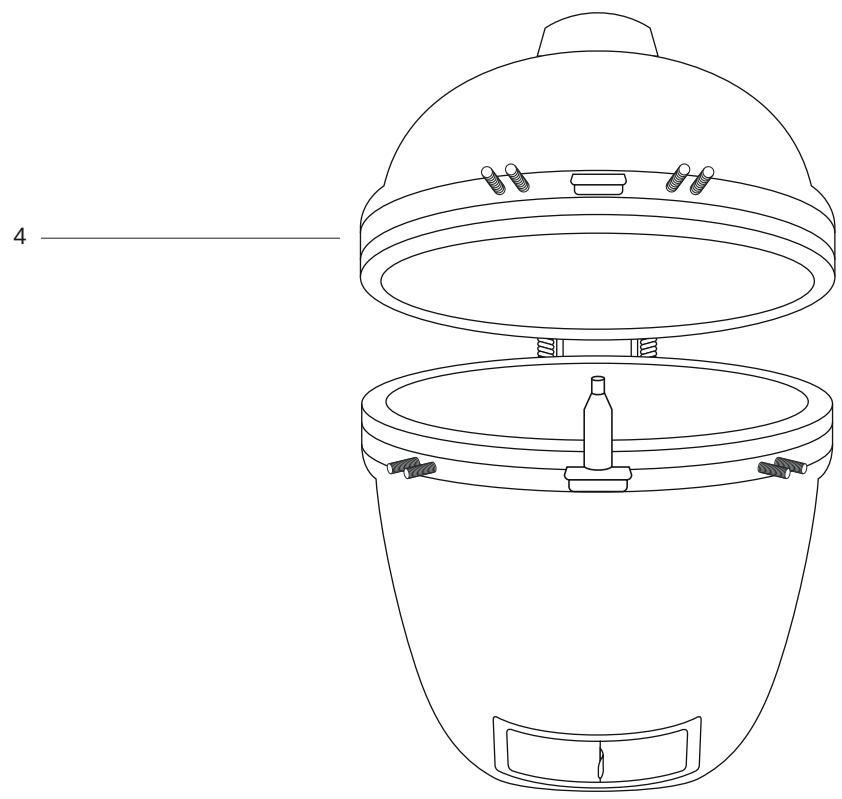
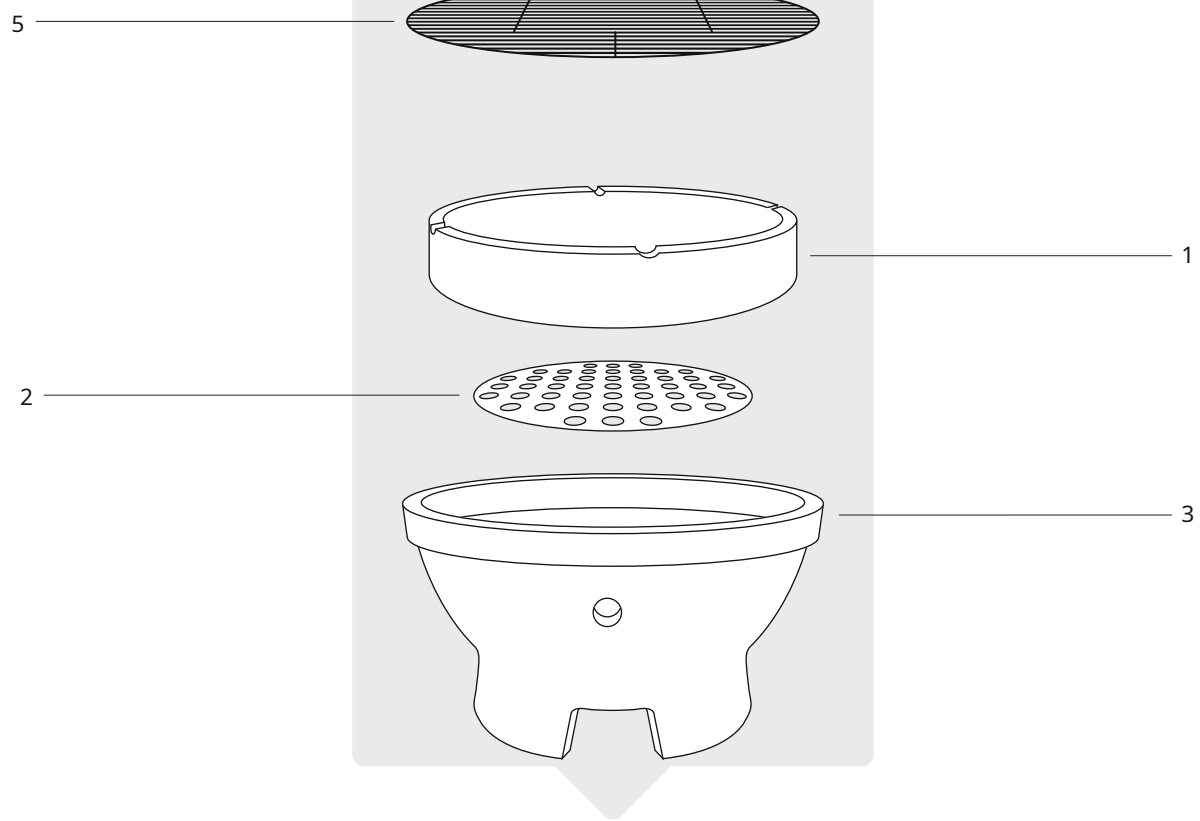


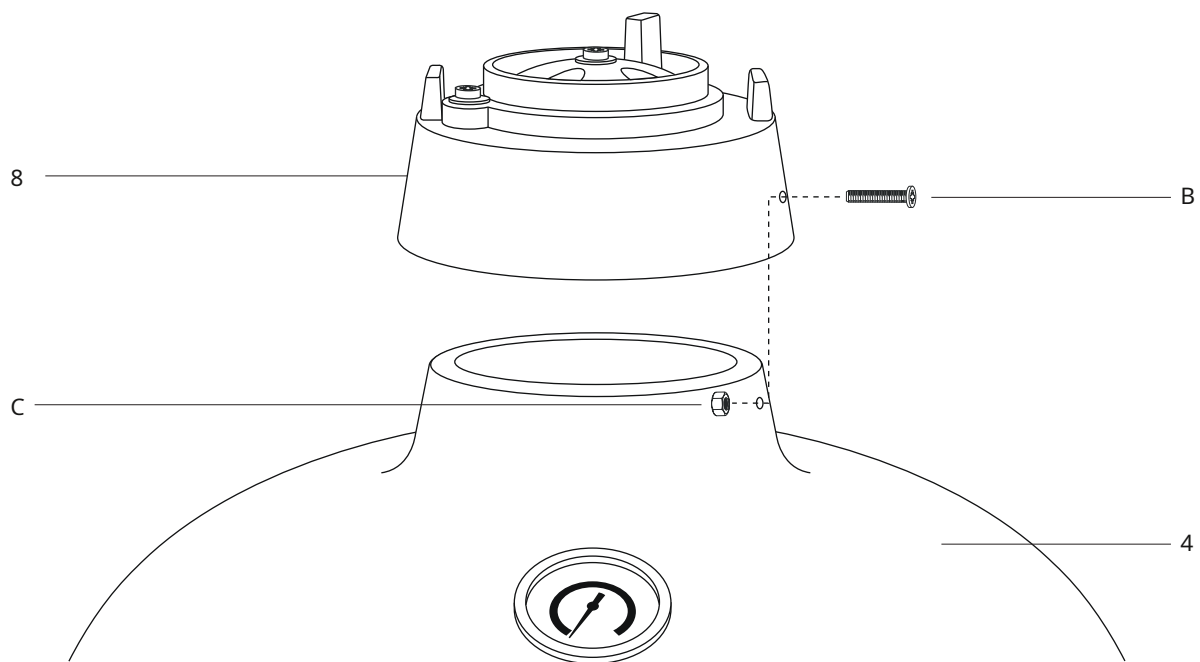
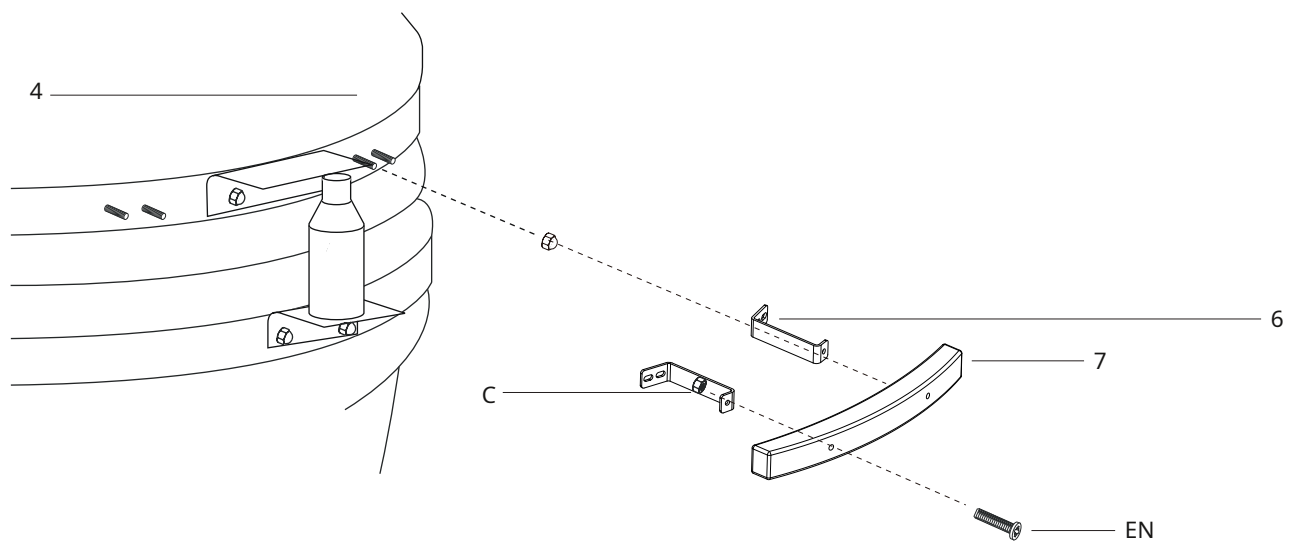
4 (1x)

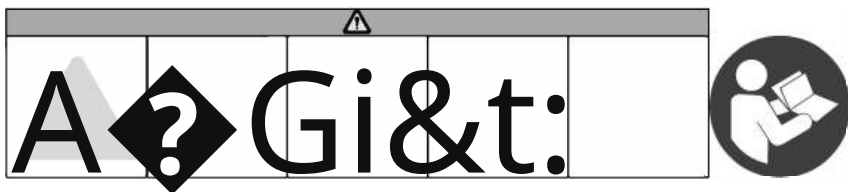


8 (1x)









- Ved nøje inspektion kan finishen på din keramiske BBQ se ud til at have revnelinjer. Dette er **INGEN** revner af keramikken. Dette er kendt som "crazing" og er forårsaget af en anden koefficient på ekspansion mellem glasurfinishen og leret. Spindelvævmønsteret af "crazing" er forskelligt fra en revne i det aspekt, at det ikke kan mærkes på overfladen, medmindre du bruger en fingernegl; det bliver dog mere visuelt tydeligt, når overfladen er støvet eller forstørret. Mens denne "galskab"



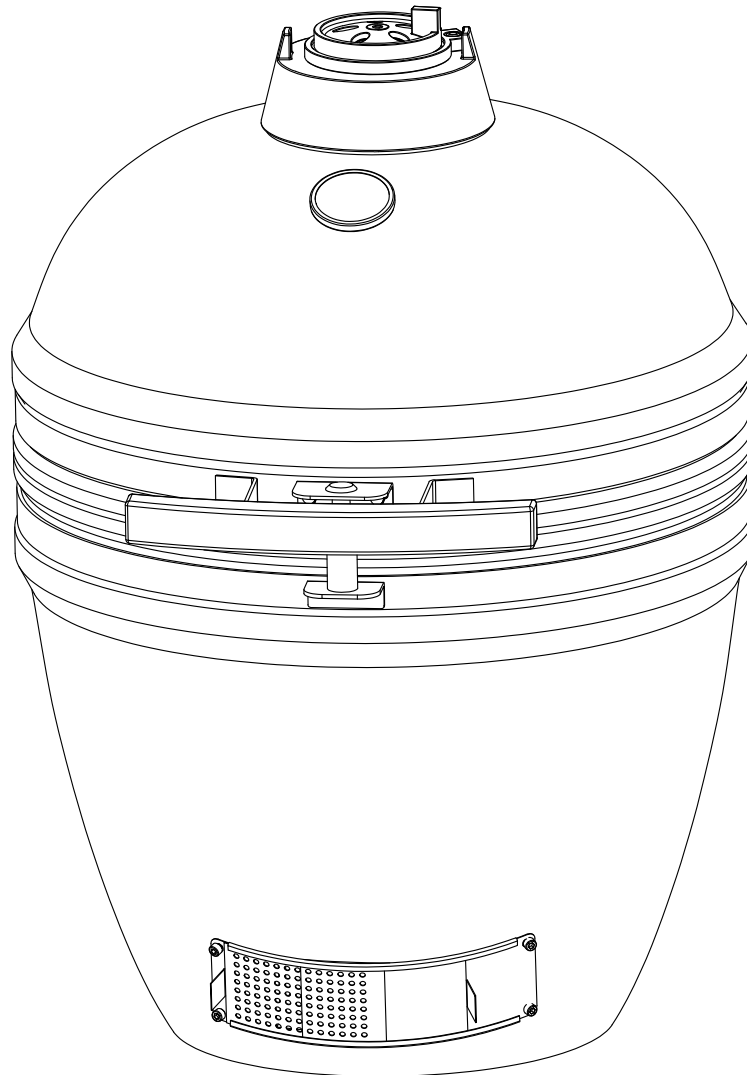
kan forekomme som ufuldkommenheder, krakelering påvirker ikke ydeevnen af levetiden på din keramiske grill; derfor kan det ikke gøres gældende som et garantiproblem. Processen med at krakelere øgede effektivt enhedens sejhed.

Langsigtet vedligeholdelse

- Sidehylderne i træ skal være dækket til, når de ikke er i brug og kan kræve efterbehandling fra tid til anden.
- Kontroller regelmæssigt fjederhjælpebåndet for at sikre, at alle bolte er stramme og sikre.
- Når du flytter grillen, skal du sørge for at låse hjulene op først. Tryk ikke for at bevæge dig. Træk fra det bagerste hængsel i stedet for håndtaget foran.
- Fjern ikke ildskålen. Formålet med ildskålen er at holde på kulklumpen og vil fortsætte med at virke, selvom den er revnet.

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 können durch die präzise Steuerung des Luftstroms über die oberen und unteren Lüftungsschlitze hohe Temperaturen erreicht und aufrechterhalten werden. Hohe Temperaturen sind ideal zum schnellen Garen von Burgern und Würstchen, während niedrige Temperaturen das Garen größerer Bratenstücke über einen längeren Zeitraum ermöglichen. 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. Maximale Menge an Holzkohlestücken: 1,2 kg.
- **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 Lüftungsöffnungen 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 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.







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

1 (1x)



5 (1x)



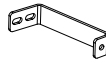
A (2x)



2 (1x)



6 (2x)



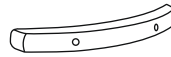
B (2x)



3 (1x)



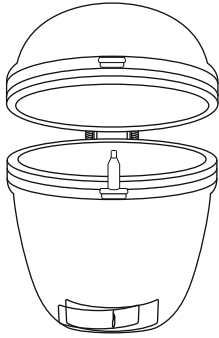
7 (1x)



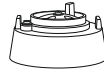
C (4x)

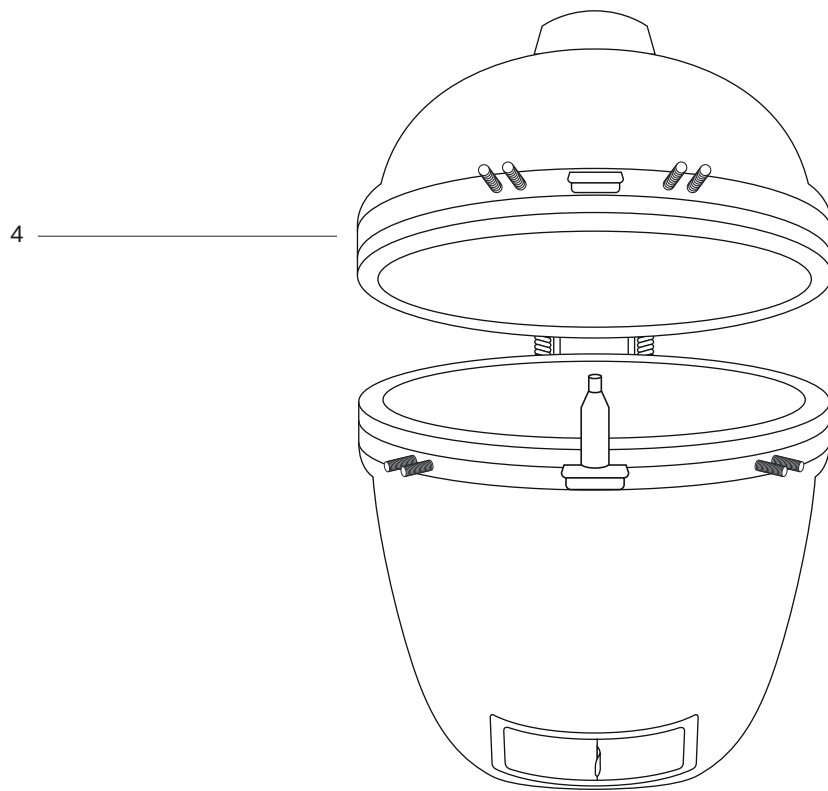
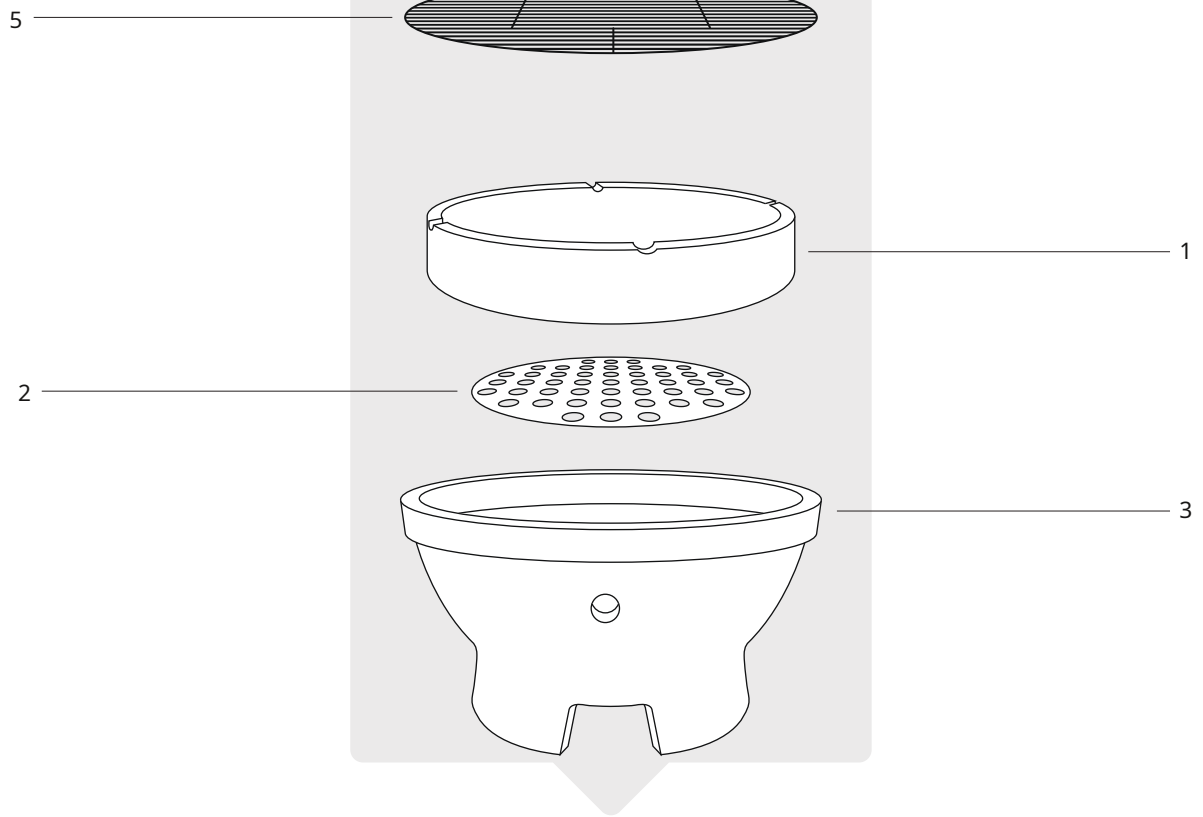


4 (1x)

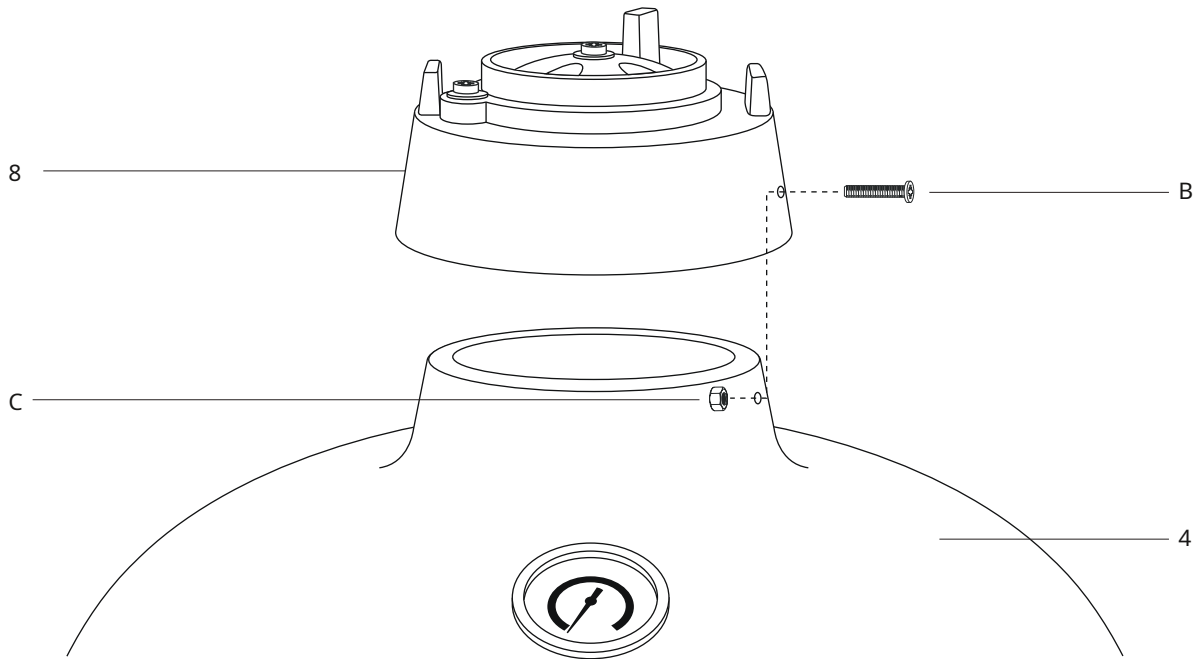
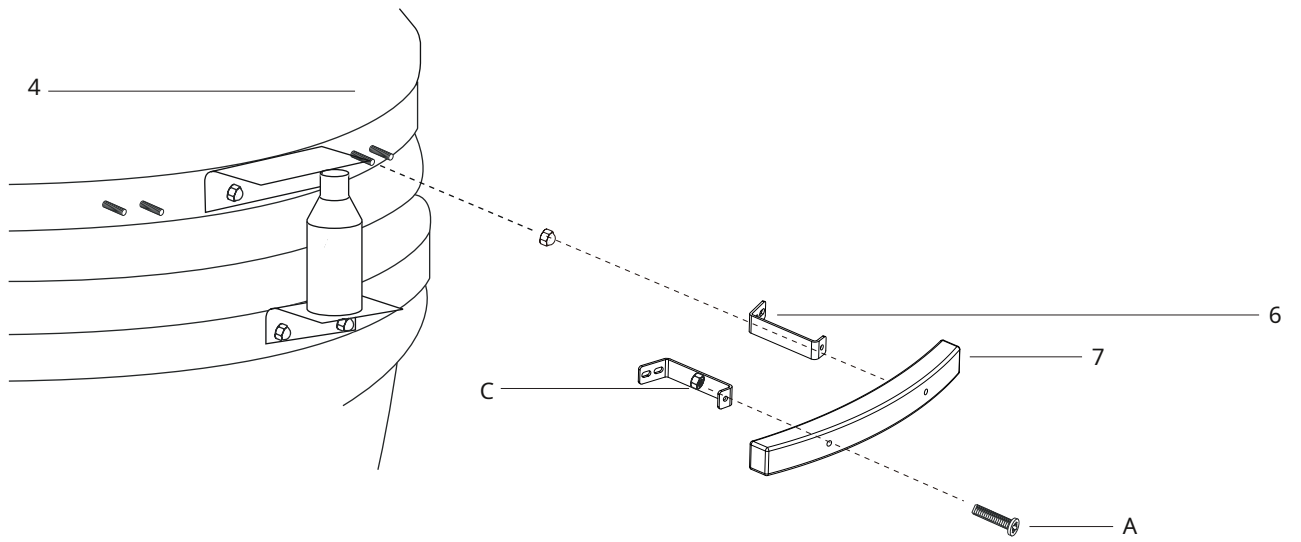


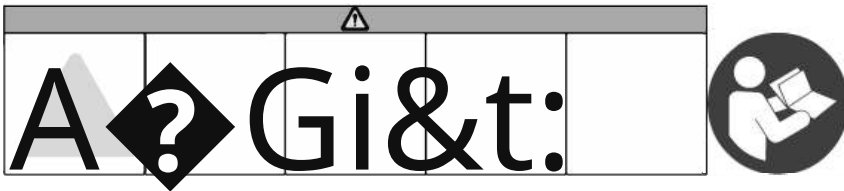
8 (1x)





Montageanleitungen





- Bei genauer Betrachtung kann es sein, dass die Oberfläche Ihres Keramikgrills Risslinien aufweist. Das ist **NEIN** Risse in der Keramik. Dies wird als „Crazing“ bezeichnet und wird durch einen anderen Koeffizienten verursacht Ausdehnung zwischen der Glasur und dem Ton. Das Spinnennetzmuster der „Haarrisse“ unterscheidet sich von einem Riss dadurch, dass es auf der Oberfläche nur mit dem Fingernagel ertastet werden kann. Es wird jedoch optisch deutlicher sichtbar, wenn die Oberfläche staubig oder vergrößert ist. Während dieser „Verrücktheit“



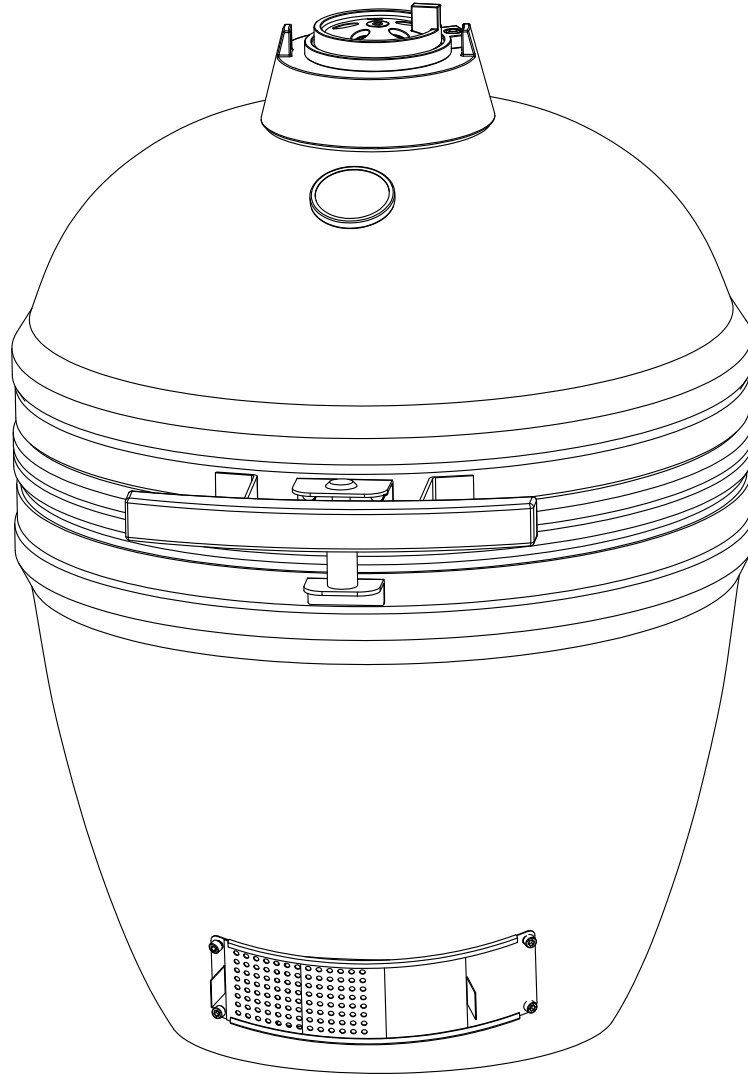
kann als Unvollkommenheit erscheinen, Haarrisse haben keinen Einfluss auf die Leistung und Lebensdauer Ihres Keramikgrills; Daher kann es nicht als Garantiefall geltend gemacht werden. Der Prozess der Haarrissbildung erhöhte effektiv die Zähigkeit der Einheit.

Langfristige Wartung

- Die Holzseitenregale sollten bei Nichtgebrauch abgedeckt werden und müssen möglicherweise von Zeit zu Zeit nachbearbeitet werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Federunterstützungsband, um sicherzustellen, dass alle Schrauben fest angezogen und sicher sind.
- Achten Sie beim Bewegen des Grills darauf, zuerst die Rollen zu entriegeln. Drücken Sie nicht, um sich zu bewegen. Ziehen Sie am hinteren Scharnier statt am Griff vorne.
- Nehmen Sie die Feuerschale nicht heraus. Die Feuerschale dient dazu, die Holzkohlekumpen festzuhalten und funktioniert auch dann weiter, wenn sie Risse aufweist.

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. Maximum amount of lump charcoal: 1.2kg.
- **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

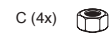
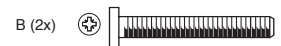
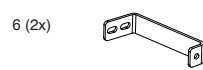
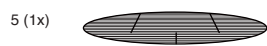
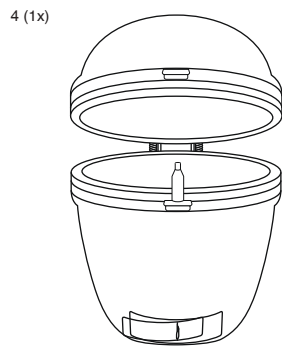
- With the vents closed, the Kamado stays at a high temperature for several hours. If you require a longer cooking time (e.g when roasting a whole joint or slow smoking), it may be necessary to add more charcoal. Just add some additional charcoal and continue as above.

COOKING TEMPERATURE GUIDE

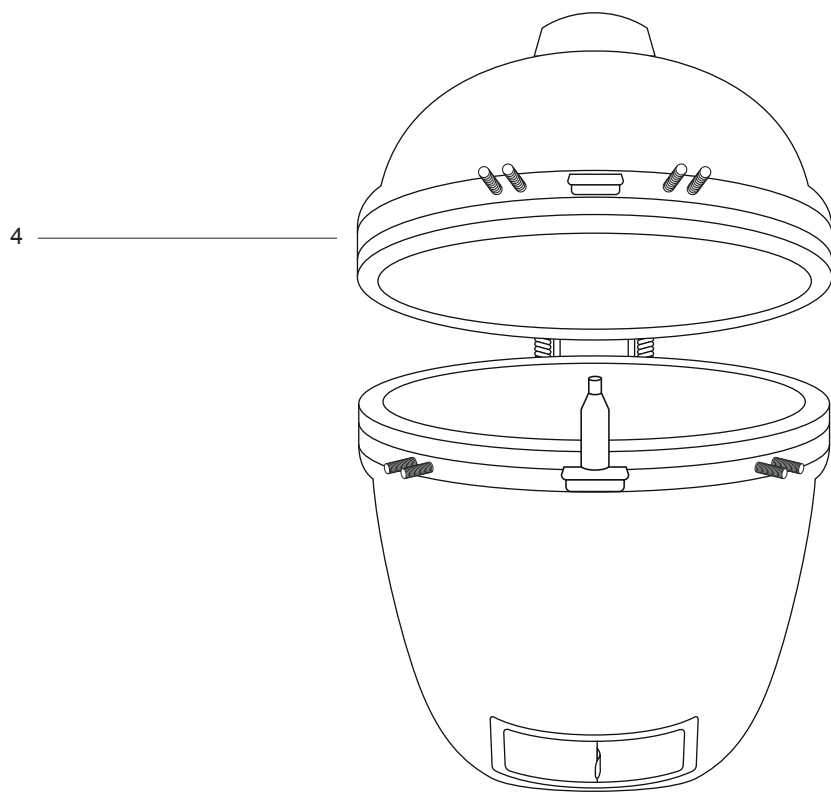
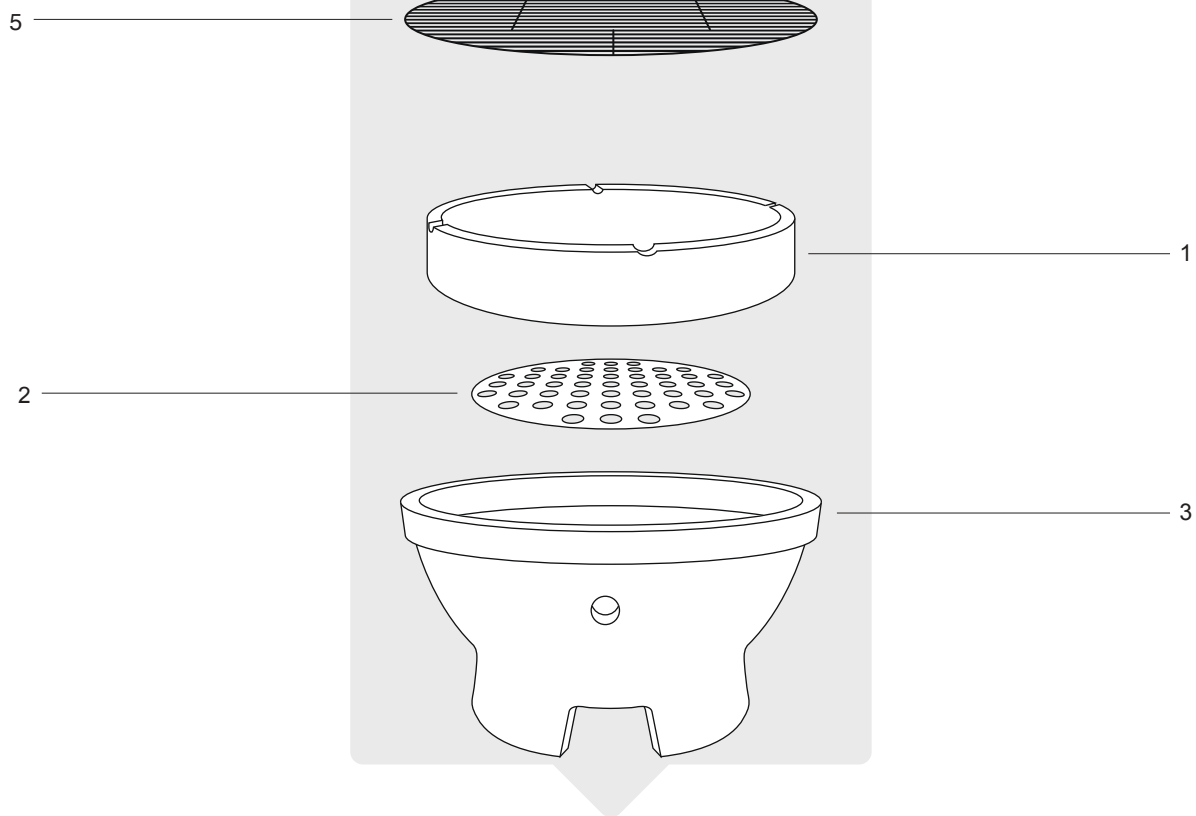
Slow cook / Smoke (110°C-135°C)		Top vent	Bottom vent
Beef Brisket	2 Hrs per lb.		
Pulled Pork	2 Hrs per lb.		
Whole Chicken	3-4 Hr.		
Ribs	3-5 Hrs.		
Roasts	9+ Hrs.		
Grill / Roast (160°C-180°C)		Top vent	Bottom vent
Fish	15-20 Min.		
Pork Tenderloin	15-30 Min.		
Chicken Pieces	30-45 Min.		
Whole Chicken	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 ●

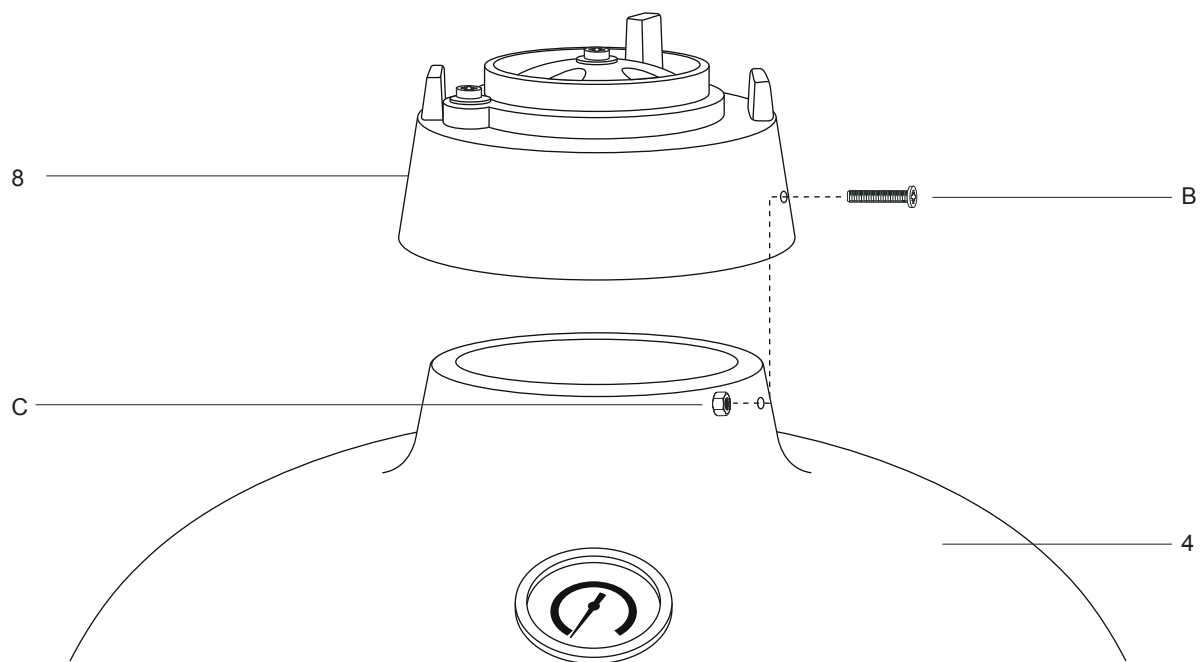
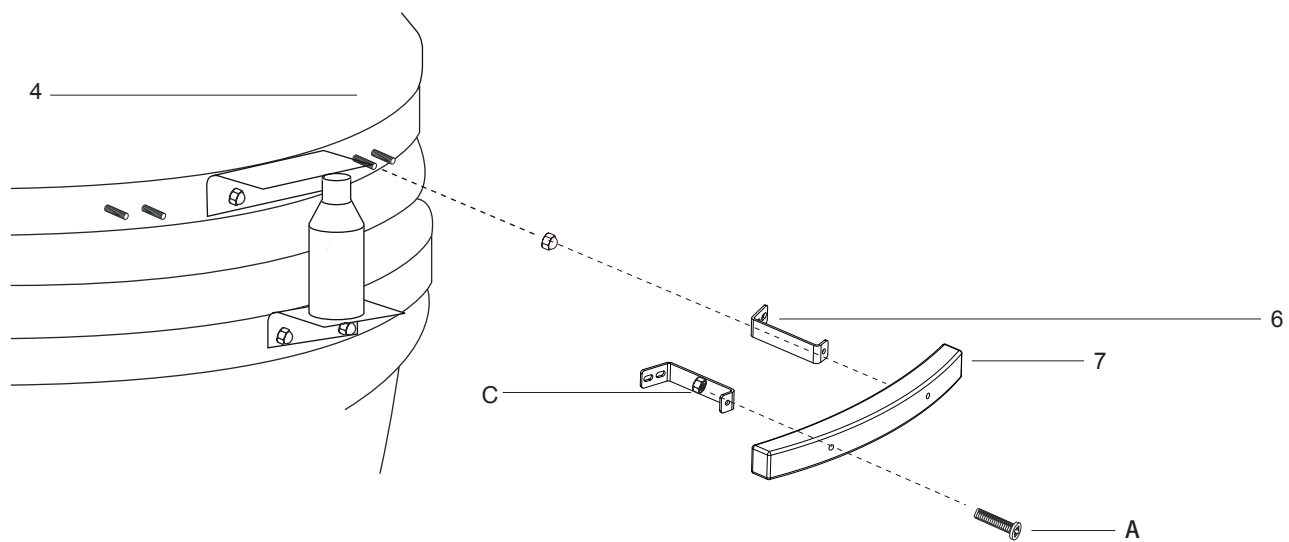
Parts list

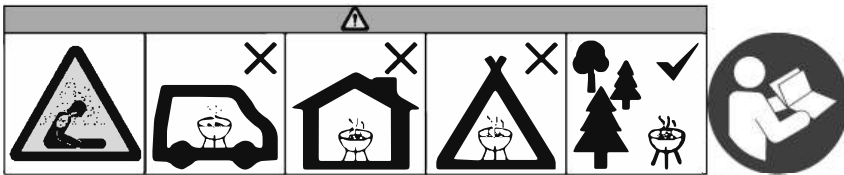


Assembly instructions

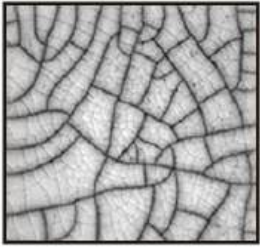


Assembly instructions





- Upon close inspection, the finish of your ceramic BBQ may appear to have crack lines. This is **NO** cracking of the ceramic. This is known as “crazing” and is caused by a different coefficient of expansion between the glaze finish and the clay. The spider-web pattern of “crazing” is different from a crack in the aspect that it cannot be felt on the surface, unless using a fingernail; however it does become more visually apparent when the surface is dusty or magnified. While this “crazing”



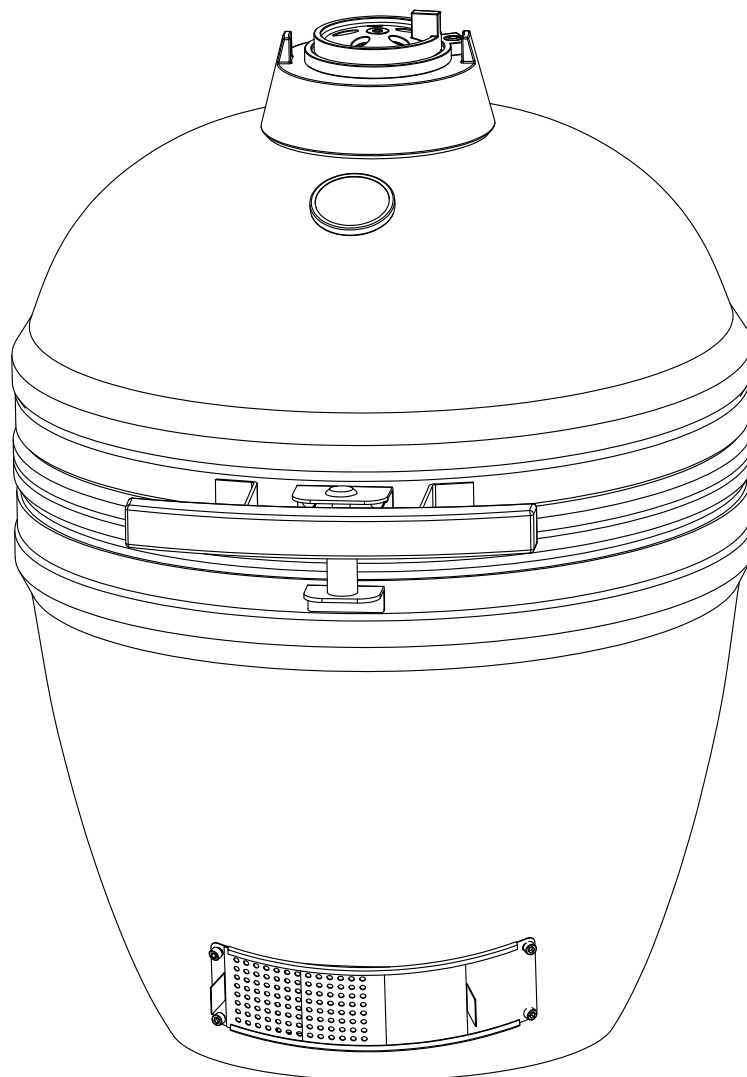
may appear as imperfections, crazing does not affect the performance of life span of your ceramic BBQ; therefore it can't be claimed as a warranty issue. The process of crazing effectively increased the toughness of the unit.

Long-term maintenance

- The wood side shelves should be covered when not in use and may require refinishing from time to time.
- Routinely check the spring assist band to make sure all the bolts are tight and secure.
- When moving the barbecue, ensure to unlock the castors first. Do not push to move. Pull from the back hinge instead of the handle in the front.
- Do not remove the fire bowl. The purpose of the fire bowl is to hold the lump charcoal and will continue to work even if it is cracked.

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, se pueden alcanzar y mantener altas temperaturas mediante un control preciso del flujo de aire a través de las rejillas de ventilación superior e inferior. Las temperaturas altas 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. Cantidad máxima de carbón en trozos: 1,2 kg.
- **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 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.

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

1 (1x)



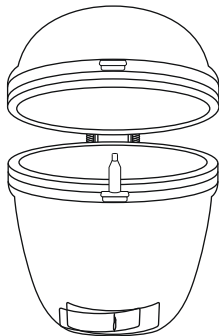
2 (1x)



3 (1x)



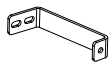
4 (1x)



5 (1x)



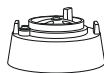
6 (2x)



7 (1x)



8 (1x)



A (2x)

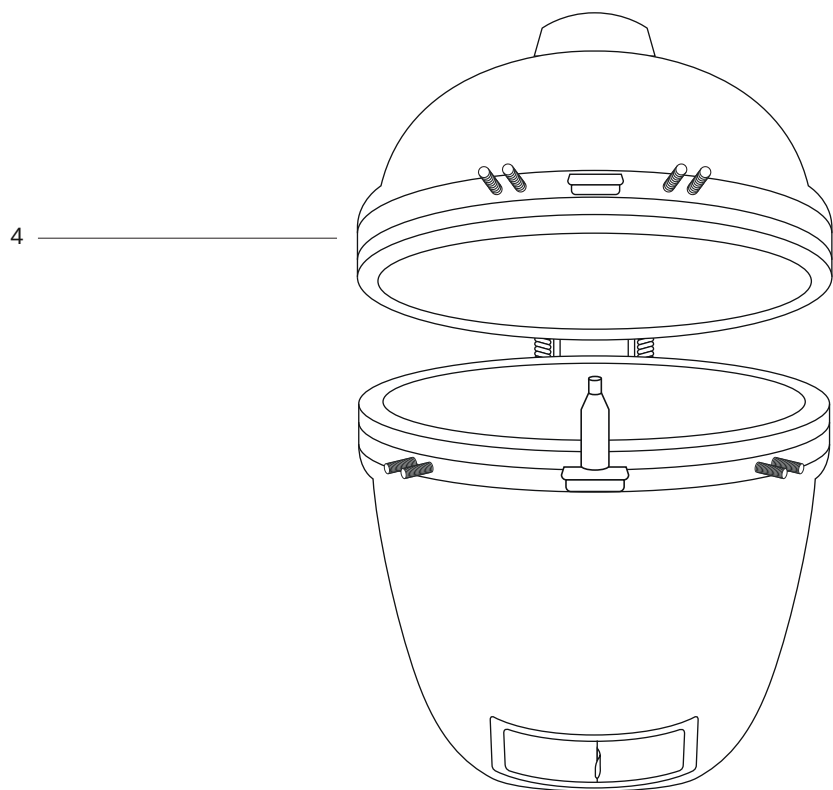
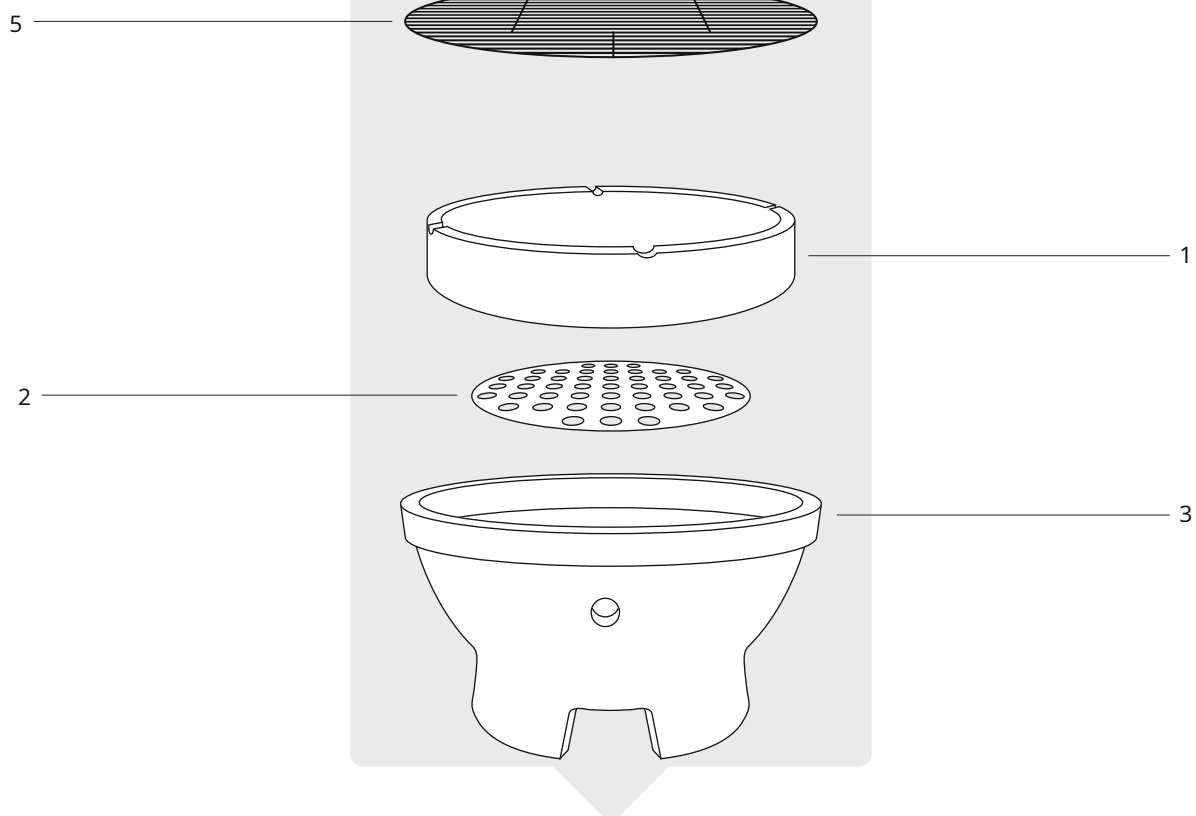


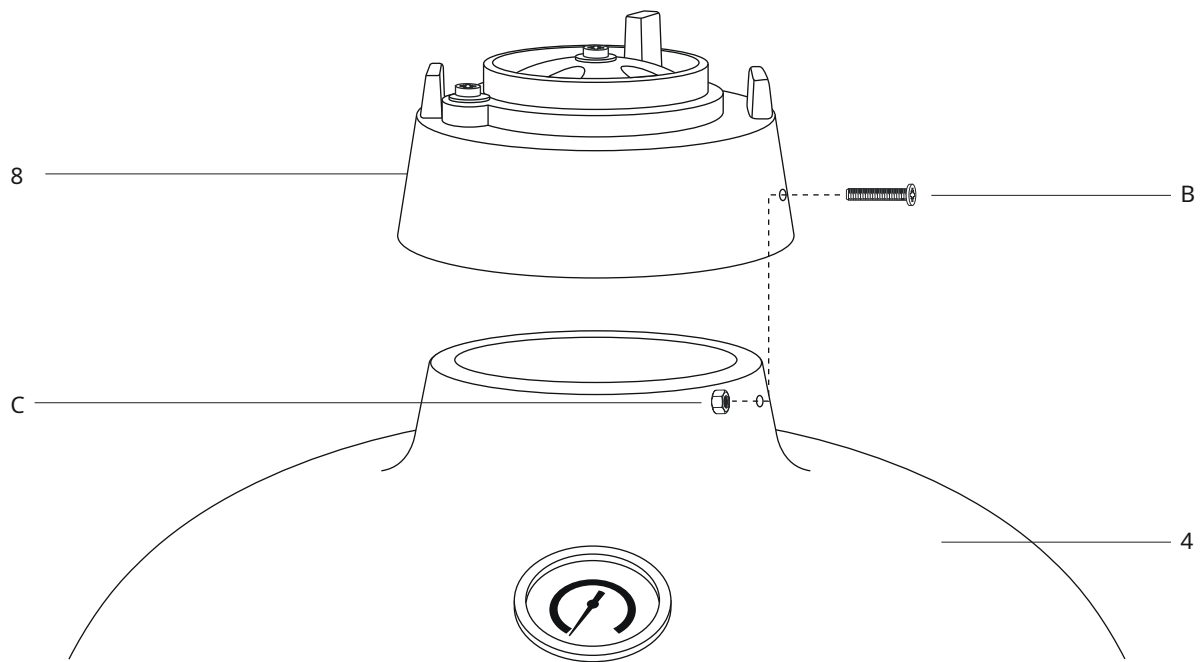
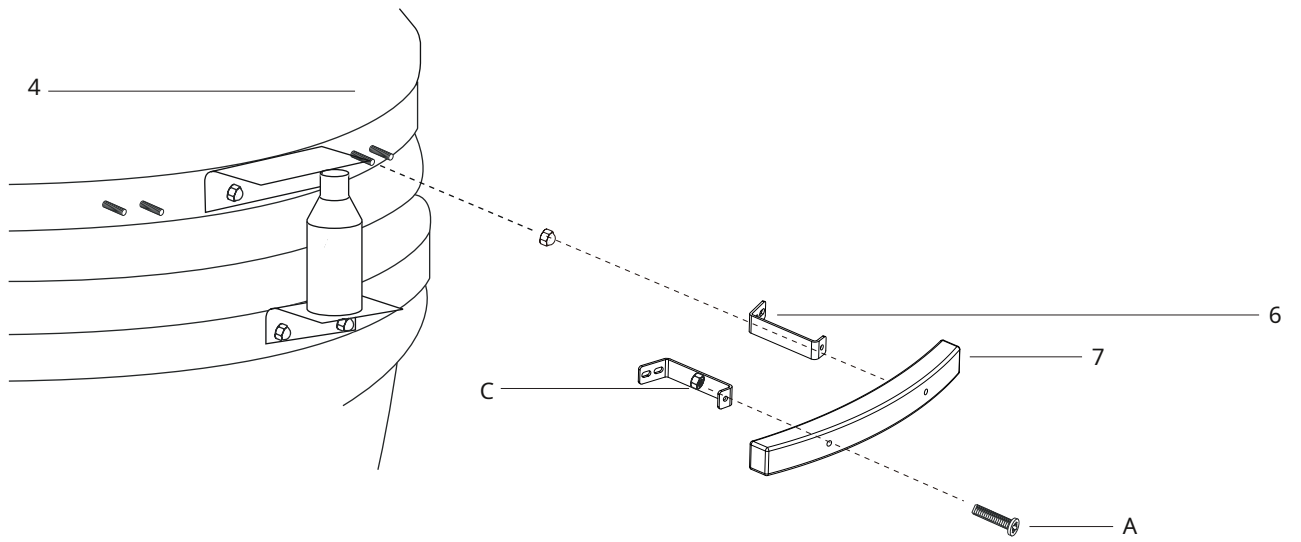
B (2x)

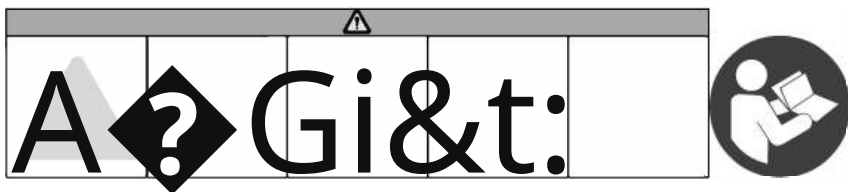


C (4x)









- Tras una inspección minuciosa, es posible que parezca que el acabado de su barbacoa de cerámica tiene líneas de grietas. Esto es **NO** agrietamiento de la cerámica. Esto se conoce como "cracking" y es causado por un coeficiente diferente de expansión entre el acabado del esmalte y la arcilla. El patrón de telaraña del "cracking" se diferencia de una grieta en el aspecto de que no se puede sentir en la superficie, a menos que se use la uña; sin embargo, se vuelve más evidente visualmente cuando la superficie está polvorosa o ampliada. Mientras este "enloquecimiento"



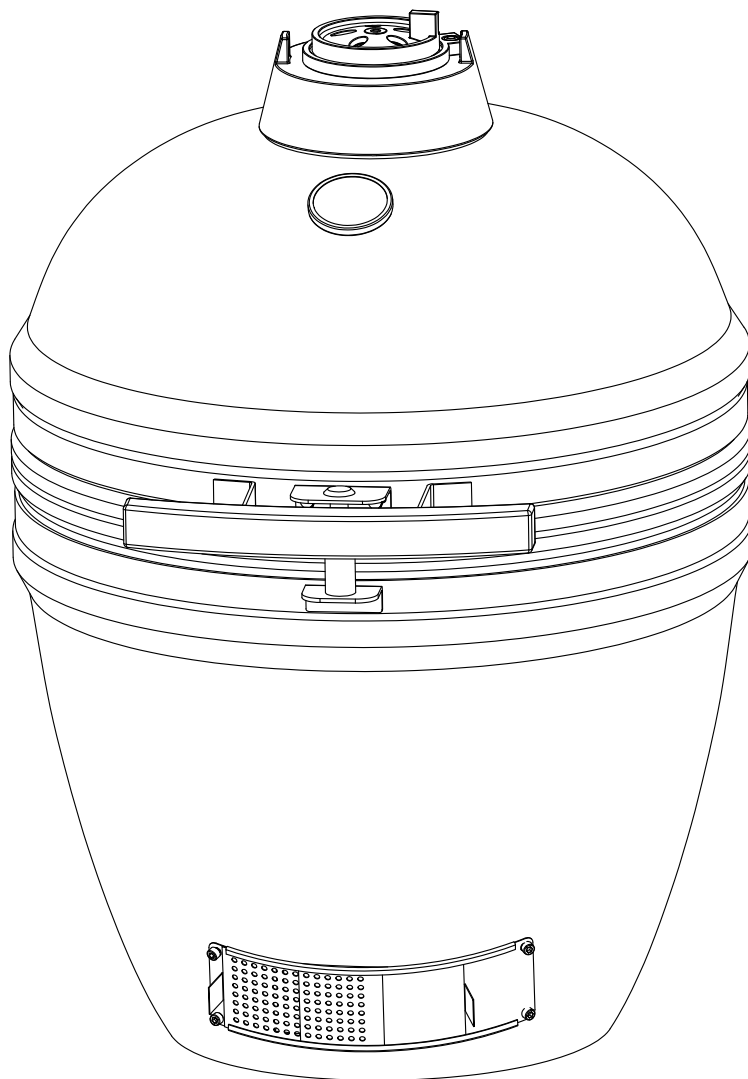
pueden aparecer como imperfecciones, el agrietamiento no afecta el rendimiento de la vida útil de su barbacoa de cerámica; por lo tanto, no se puede reclamar como un problema de garantía. El proceso de enloquecimiento aumentó efectivamente la dureza de la unidad.

Mantenimiento a largo plazo

- Los estantes laterales de madera deben cubrirse cuando no estén en uso y es posible que sea necesario renovarlos de vez en cuando.
- Revise periódicamente la banda de asistencia del resorte para asegurarse de que todos los pernos estén apretados y seguros.
- Cuando mueva la barbacoa, asegúrese de desbloquear primero las ruedas. No presione para moverse. Tire de la bisagra trasera en lugar de la manija en el frente.
- No retire el brasero. El propósito del brasero es contener el carbón en trozos y continuará funcionando incluso si está agrietado.

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 lämmönpidätysominaisuuksiensa ansiosta korkeita lämpötiloja voidaan saavuttaa ja ylläpitää säätämällä tarkasti ilmavirtaa ylä- ja alareikien kautta. Korkeat lämpötilat ovat ihanteellisia hampurilaisten ja makkaroiden nopeaan kypsennykseen, kun taas matalalla lämmöllä kypsennetään isommat palat pidemmän ajan. Mikset kokeilisi lisätä puuhaketta hiilen joukkoon tai kokeilisi yhdistellä eri makuisia 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 ilmavirtausta.**
- **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 tuhkatyökäluua (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 sytyttämiseen käärittynäsanomalehti, jossa on sytytyskuutiot tai kiinteät tulisytyttimet hiililevyllä (7) Kamadon juurella. Laita sitten 2 tai 3 kourallista puuhiiltä sanomalehden päälle. Hiilen enimmäismäärä: 1,2 kg.
- **ÄLÄ**käytä sytytykseen tai uudelleensytytykseen bensiiniä, lakkabensiiniä, sytytinnestettä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja.
- Avaa alempi tuuletusaukko ja sytytä uusi paperi pitkäkärkisellä sytyttimellä 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 tuhkerakos.
- 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 välttämätöntä nostaa kantta vain hieman, jotta ilma pääsee sisään hitaasti ja turvallisesti, jotta vältetään vammoja aiheuttavat takavedot tai leimahdukset.
- **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 välttämätöntä nostaa kantta vain hieman, jotta ilma pääsee sisään hitaasti ja turvallisesti, jotta vältetään vammoja aiheuttavat takavedot tai leimahdukset.
- **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 hitaasti ja turvallisesti, jotta vältetään vammoja aiheuttavat takavedot tai leimahdukset.
- **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)		Yläilmanvaihtoaukko	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)		Yläilmanvaihtoaukko	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)		Yläilmanvaihtoaukko	Pohja tuuletusaukko
Pihvi	5-8 min.		
Porsaan kyljykset	6-10 min.		
Hampurilaiset	6-10 min.		
Makkarat	6-10 min.		

Avata Suljettu

Osaluettelo

1 (1x)



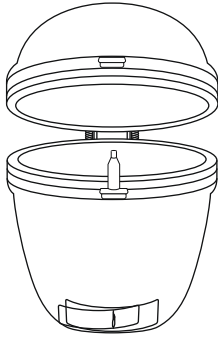
2 (1x)



3 (1x)



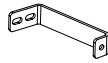
4 (1x)



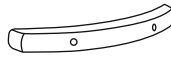
5 (1x)



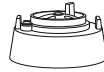
6 (2x)



7 (1x)



8 (1x)



A (2x)



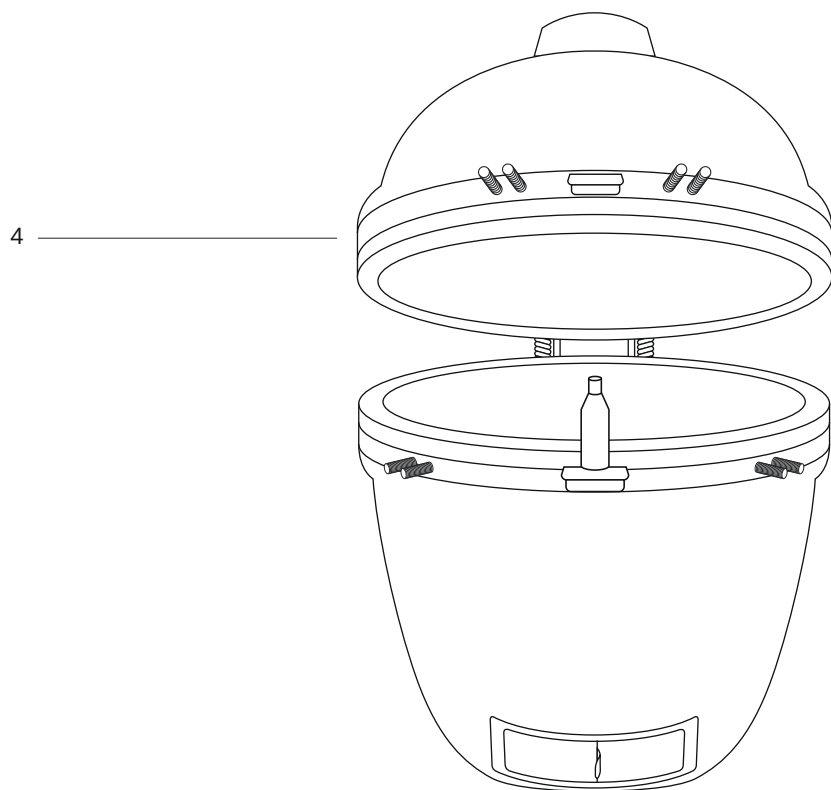
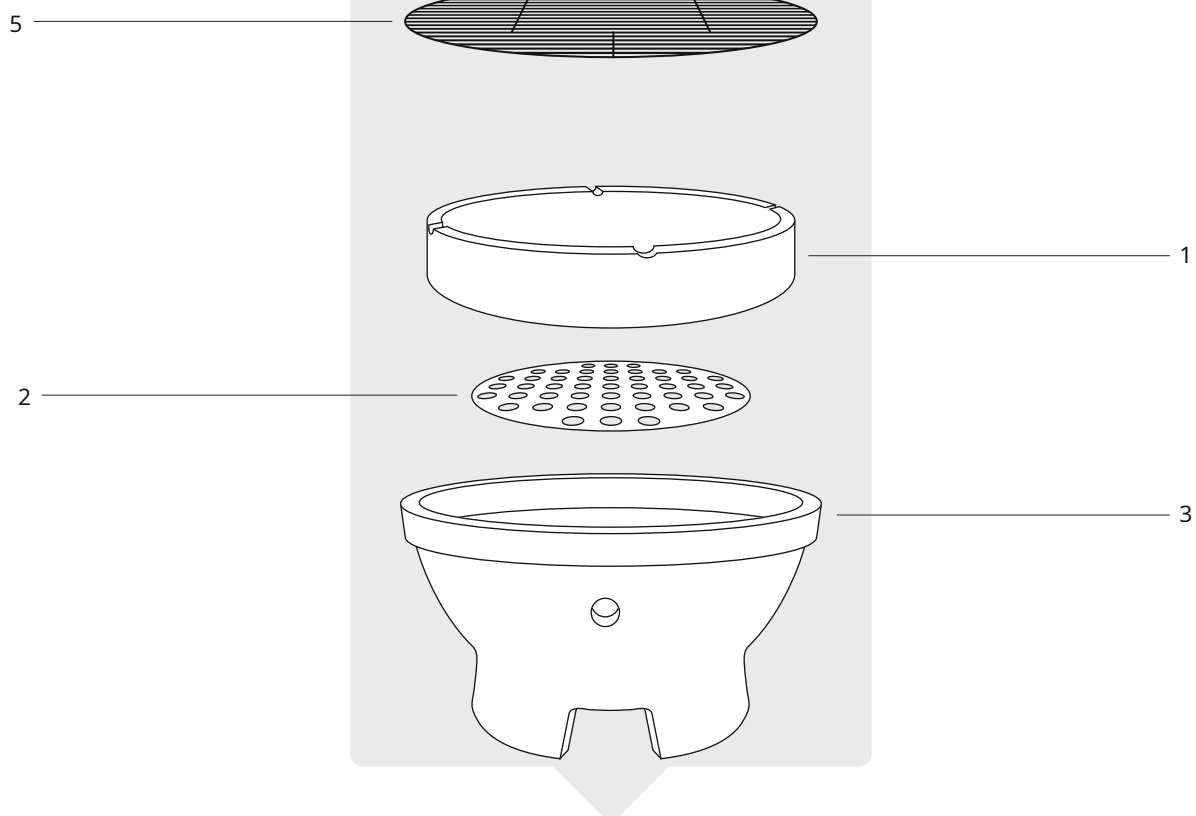
B (2x)



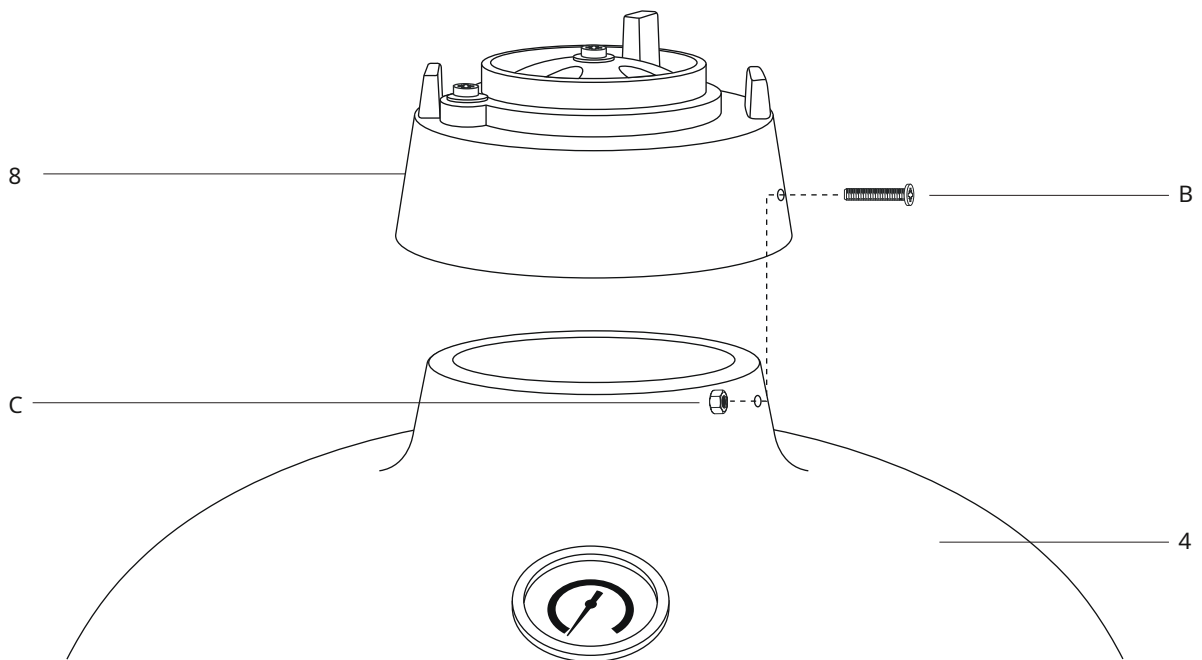
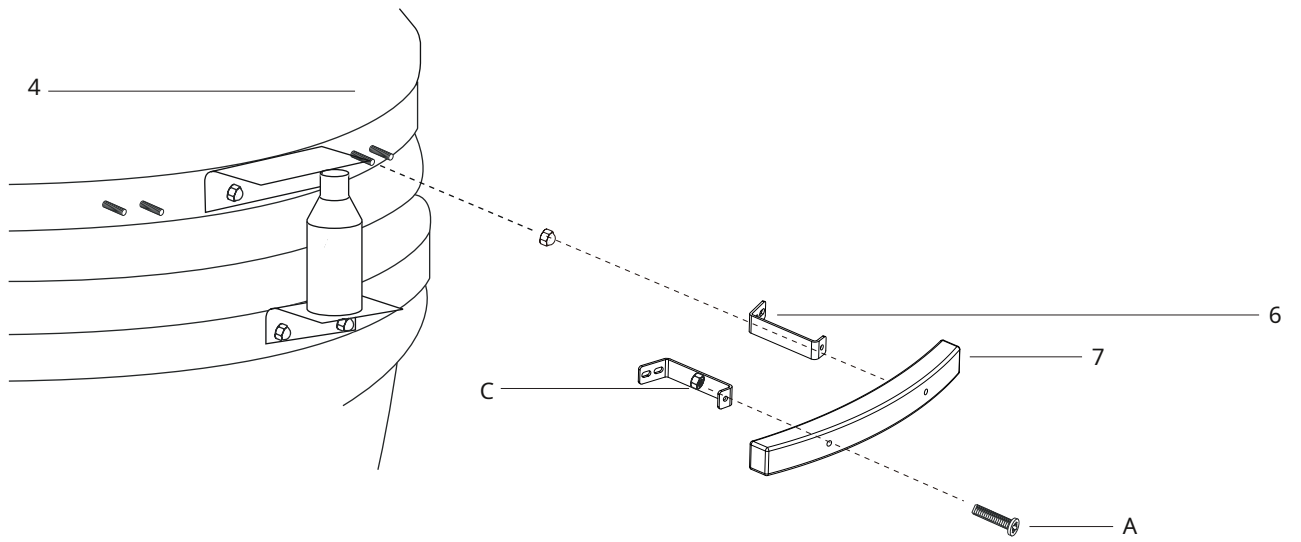
C (4x)

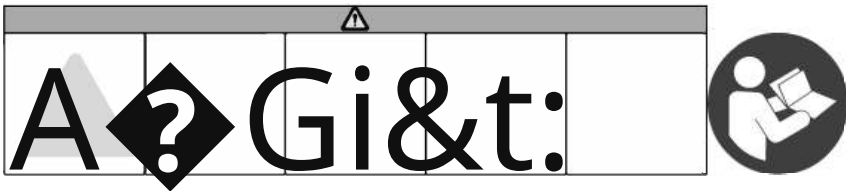


Kokoamisohjeet

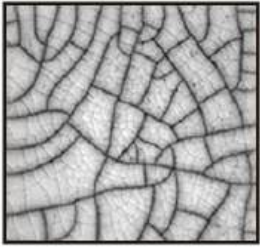


Kokoamisohjeet





- Tarkasteltaessa keraamisen grillipinnan pinnassa saattaa näkyä halkeamia. Tämä on **EI**keramiikan halkeilu. Tämä tunnetaan "hulluksi" ja johtuu erilaisesta kertoimesta laajeneminen lasitepinnan ja saven välillä. Hämähäkinverkkokuvio "hullu" eroaa halkeamasta siinä mielessä, että sitä ei voi tuntea pinnalla, ellei käytä kynttä; se tulee kuitenkin visuaalisesti näkyvämmäksi, kun pinta on pölyinen tai suurennettu. kun tämä "hullu"



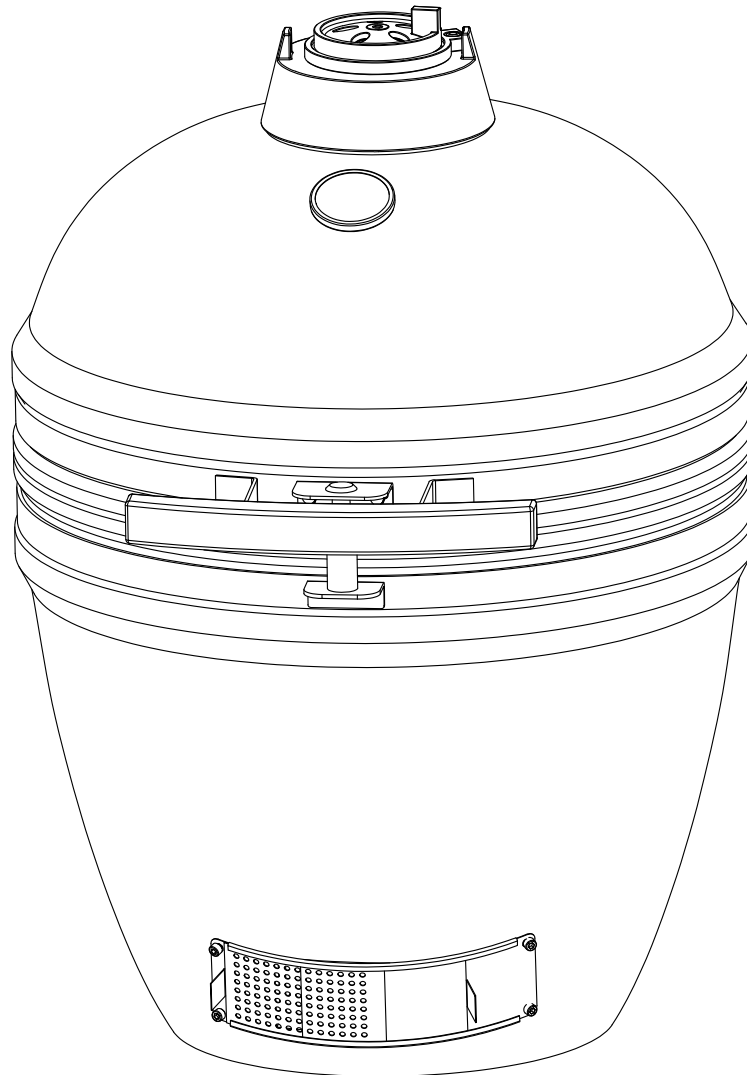
saattaa ilmetä epätäydellisyyksinä, halkeileminen ei vaikuta keraamisen grillin käyttöikään; siksi sitä ei voida vedota takuukysymyksenä. Huijausprosessi lisäsi tehokkaasti yksikön sitkeyttä.

Pitkäaikainen huolto

- Puiset sivuhyllyt tulee peittää, kun niitä ei käytetä, ja ne saattavat vaatia pintakäsittelyä ajoittain.
- Tarkista rutiininomaisesti jousiavustinnauha varmistaaksesi, että kaikki pultit ovat tiukalla ja kiinni.
- Kun siirrät grilliä, varmista, että avaat ensin pyörät. Älä työnnä liikkuaksesi. Vedä takasaranasta edessä olevan kahvan sijaan.
- Älä irrota tulikulhoa. Tulimaljan tarkoitus on pitää hiilen pala ja toimii edelleen, vaikka se olisi haljennut.

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.

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

Veuillez 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, des températures élevées peuvent être atteintes et maintenues grâce à un contrôle précis du flux d'air via les événements supérieurs et inférieurs. Les températures élevées 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. Quantité maximale de charbon de bois en morceaux : 1,2 kg.
- **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 ne soulever que légèrement le couvercle, permettant à l'air d'entrer lentement et en toute sécurité, évitant ainsi 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.






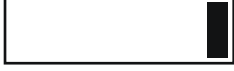
INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS

- **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 gril 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 gril.
- Après avoir cuisiné sur votre Kamado, nettoyez toujours les surfaces de cuisson et les ustensiles du gril.

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

1 (1 fois)



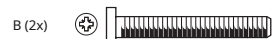
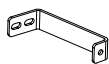
5 (1x)



2 (1 fois)



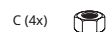
6 (2x)



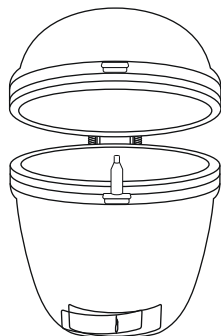
3 (1 fois)



7(1 fois)

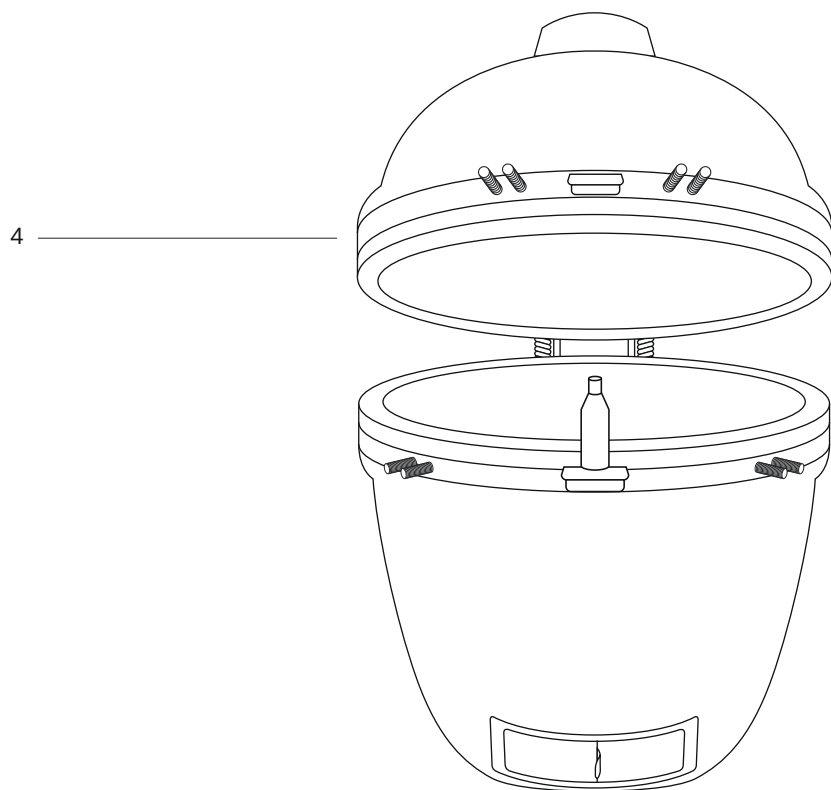
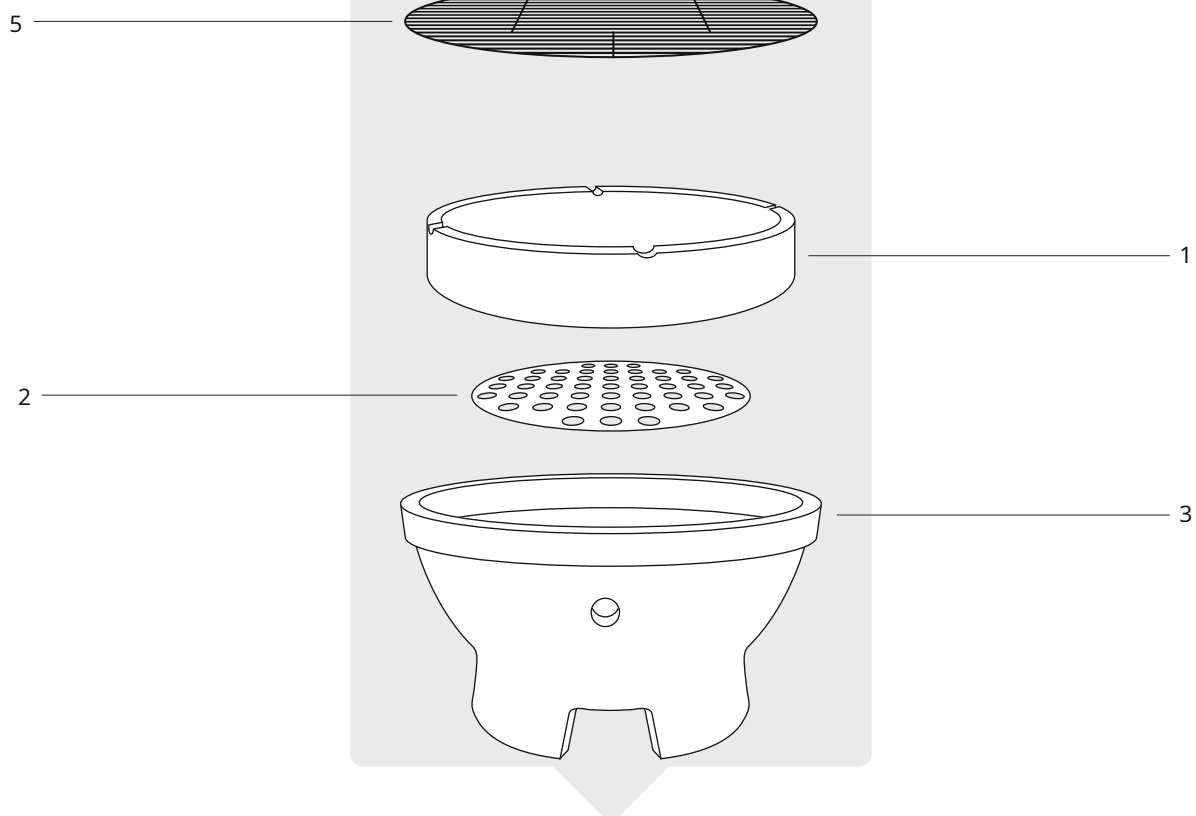


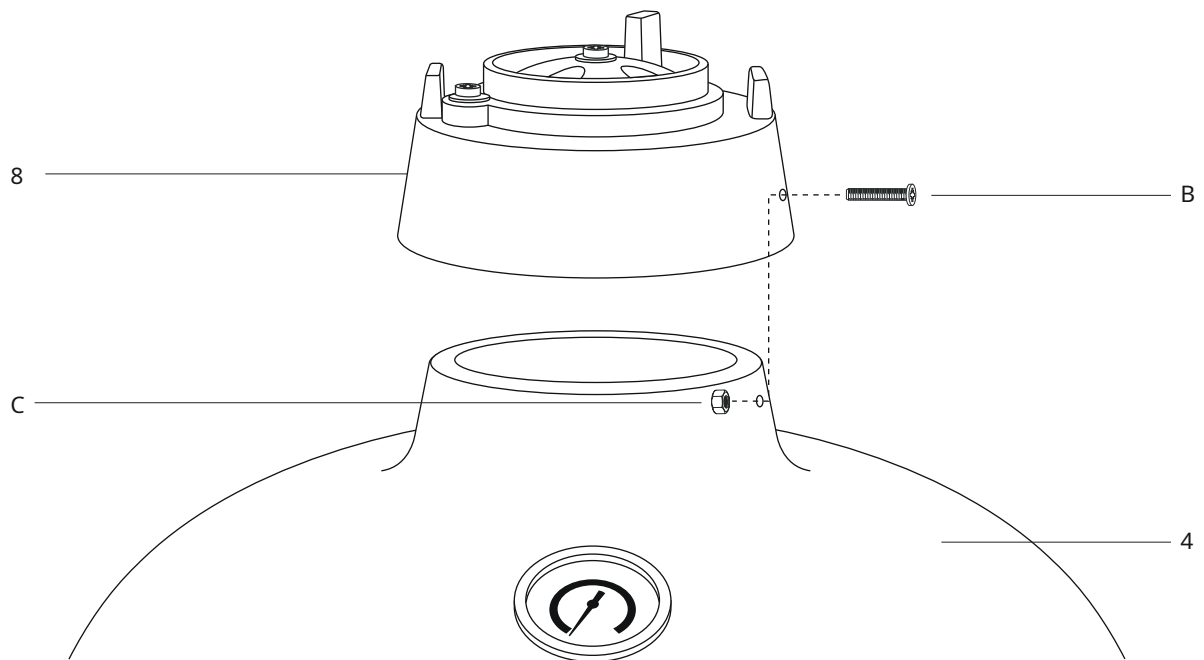
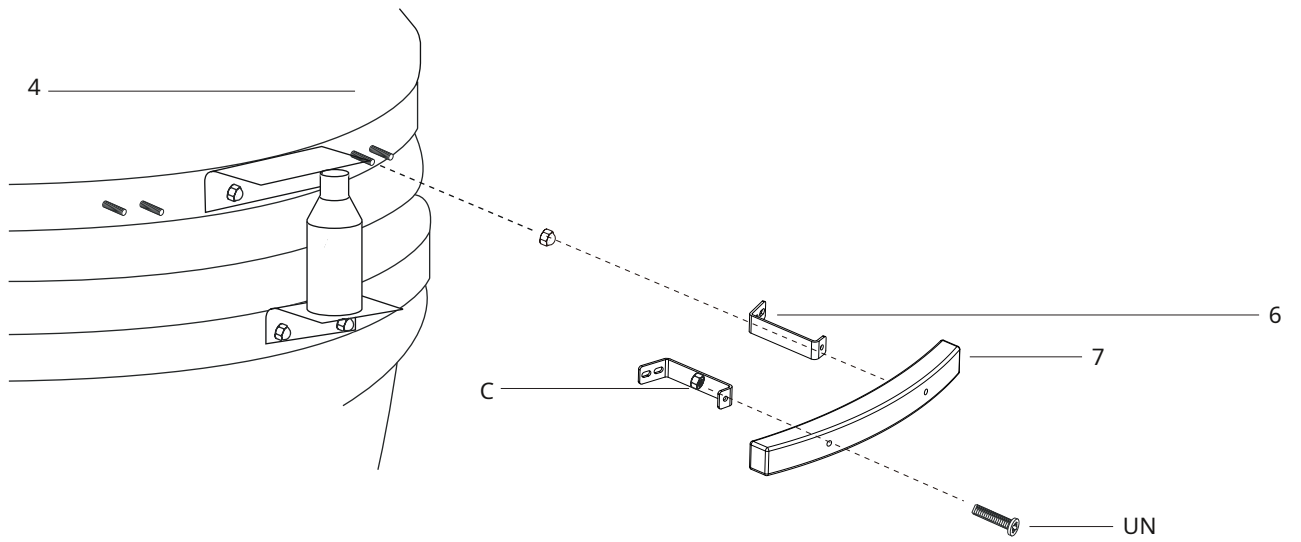
4 (1 fois)

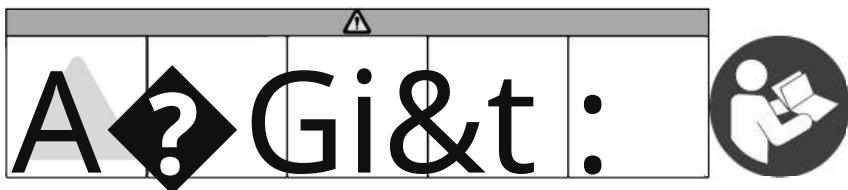


8(1 fois)









- Après une inspection minutieuse, la finition de votre barbecue en céramique peut sembler présenter des lignes de fissures. C'est **NON** fissuration de la céramique. Ceci est connu sous le nom de « faience » et est provoqué par un coefficient de expansion entre la finition émaillée et l'argile. Le motif de « folie » en toile d'araignée est différent d'une fissure dans le sens où il ne peut pas être ressenti sur la surface, sauf à l'aide d'un ongle ; cependant, cela devient plus visible lorsque la surface est poussiéreuse ou agrandie. Pendant que cette « folie »



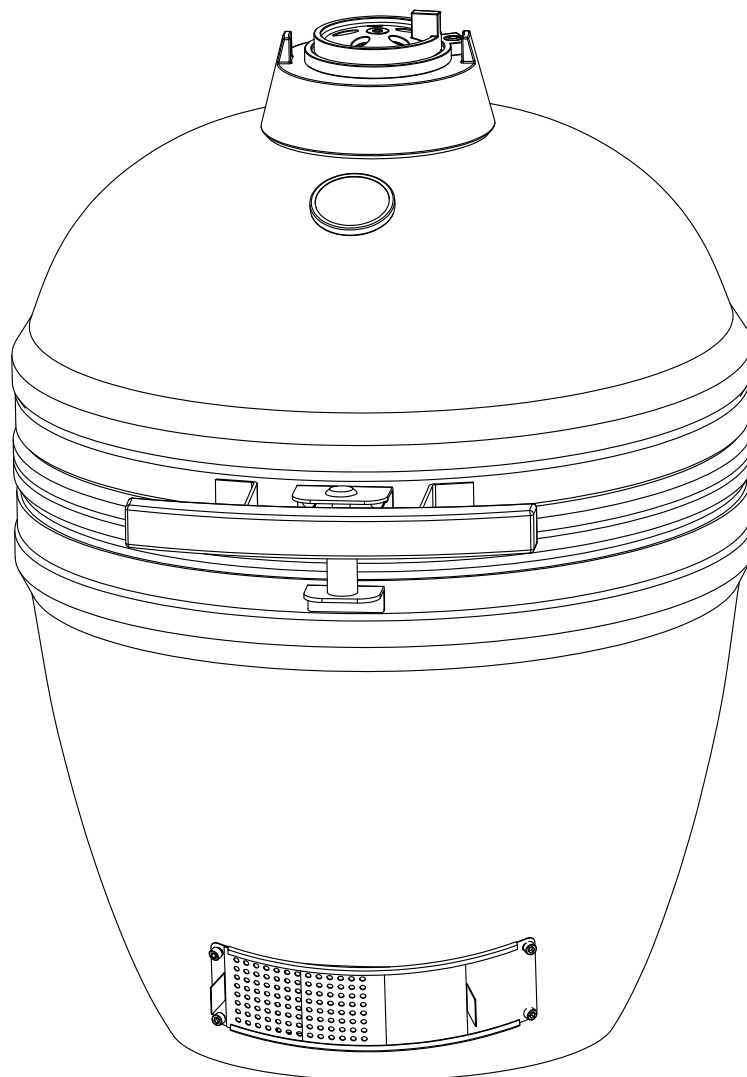
peut apparaître sous forme d'imperfections, la fissuration n'affecte pas les performances et la durée de vie de votre barbecue en céramique ; cela ne peut donc pas être invoqué comme problème de garantie. Le processus de faiencage a effectivement augmenté la ténacité de l'unité.

Entretien à long terme

- Les étagères latérales en bois doivent être couvertes lorsqu'elles ne sont pas utilisées et peuvent nécessiter une remise en état de temps en temps.
- Vérifiez régulièrement la bande d'assistance à ressort pour vous assurer que tous les boulons sont serrés et sécurisés.
- Lorsque vous déplacez le barbecue, assurez-vous d'abord de déverrouiller les roulettes. Ne poussez pas pour bouger. Tirez sur la charnière arrière au lieu de la poignée à l'avant.
- Ne retirez pas le brasero. Le but du bol à feu est de contenir les morceaux de charbon de bois et continuera à fonctionner même s'il est fissuré.

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 izvrsnih svojstava zadržavanja topline, visoke temperature mogu se postići i održavati preciznom kontrolom protoka zraka kroz gornje i donje ventilacijske otvore. Visoke temperature idealne su 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 prejak, 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** pogodno 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. Maksimalna količina drvenog ugljena u komadima: 1,2 kg.
- **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, 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.







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		
Pečenja	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

1 (1x)



5 (1x)



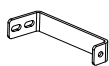
A (2x)



2 (1x)



6 (2x)



B (2x)



3 (1x)



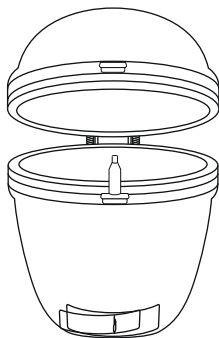
7 (1x)



C (4x)



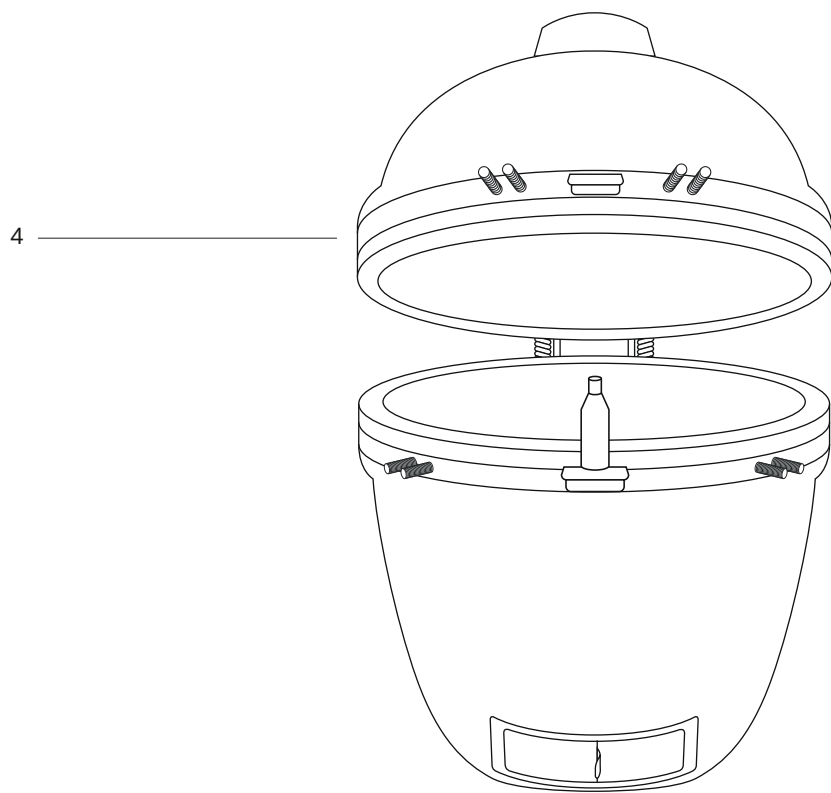
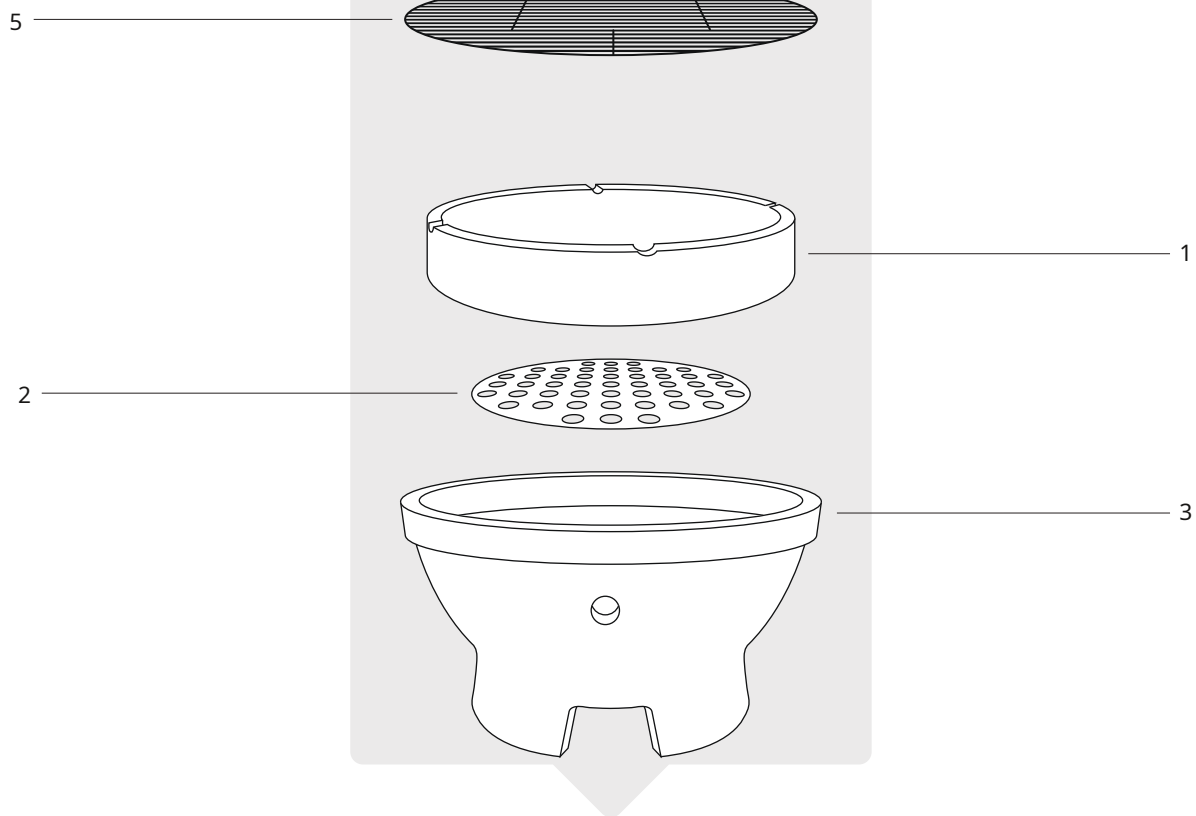
4 (1x)



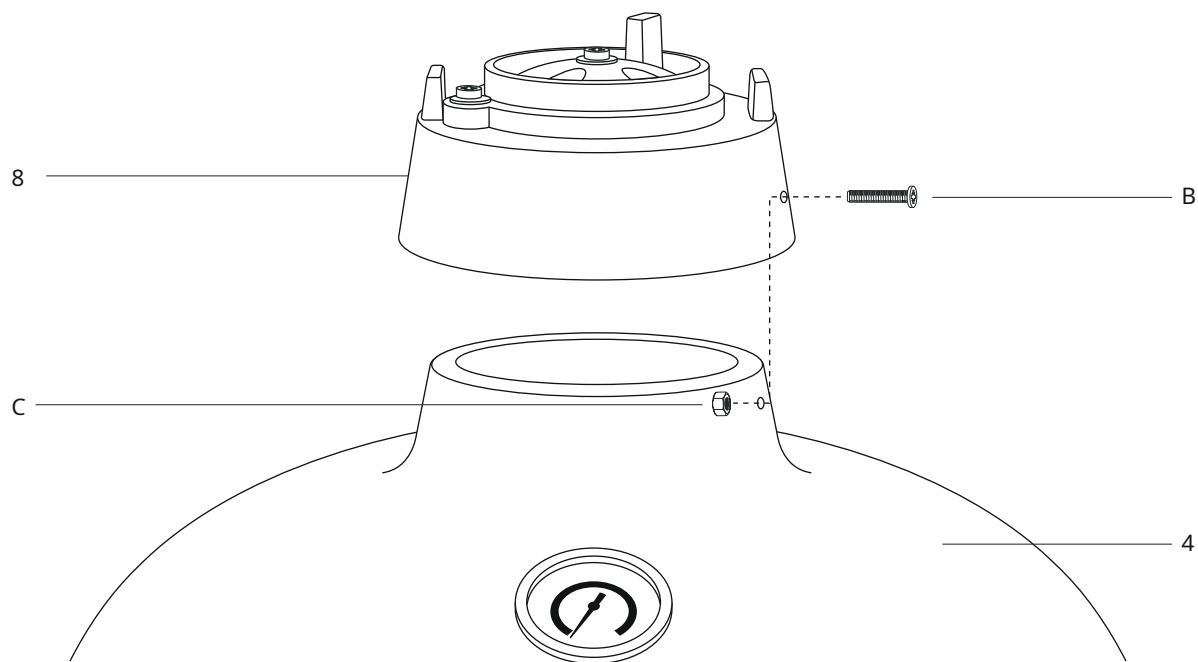
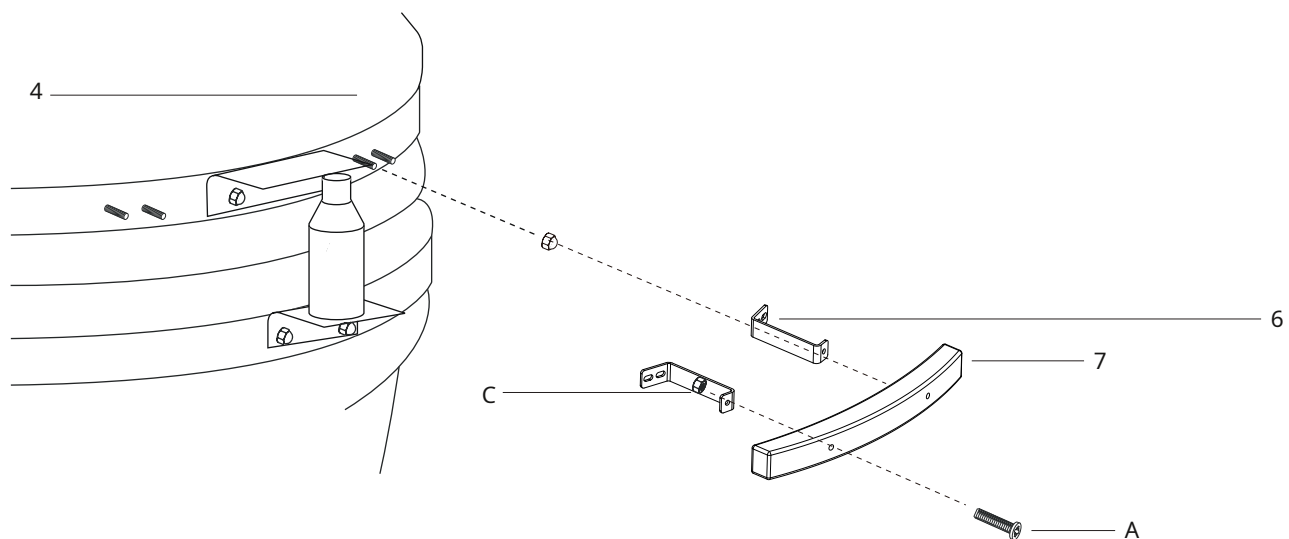
8 (1x)

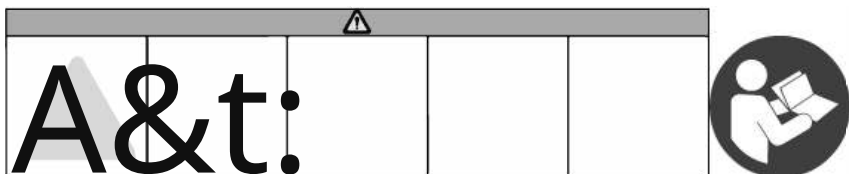


Upute za sastavljanje



Upute za sastavljanje





- Nakon pažljivog pregleda, završni sloj vašeg keramičkog roštilja može izgledati kao da ima pukotine. Ovo je **NE**pucanje keramike. Ovo je poznato kao "luđenje" i uzrokovano je različitim koeficijentom širenje između glazure i gline. Uzorak "luđenja" u obliku paukove mreže razlikuje se od pukotine u smislu da se ne može osjetiti na površini, osim pomoću nokta; no postaje vizualno vidljiviji kada je površina prašnjava ili povećana. Dok ovo "luđenje"



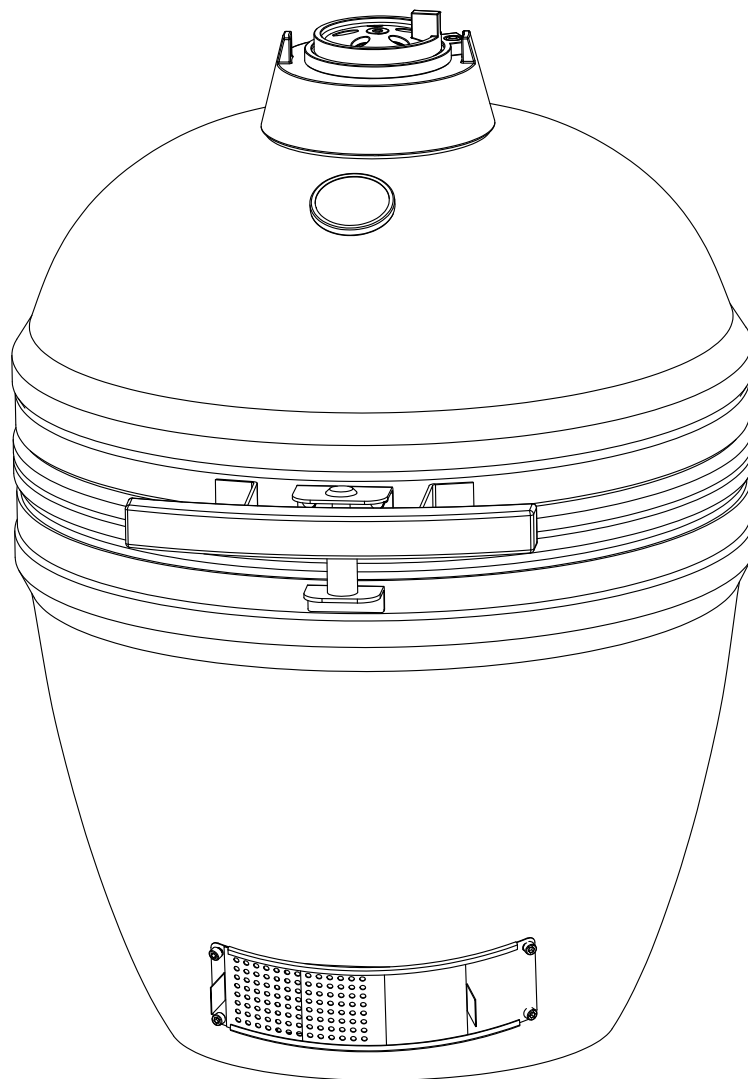
moгу se pojaviti kao nesavršenosti, pucanje ne utječe na radni vijek vašeg keramičkog roštilja; stoga se ne može tražiti kao problem jamstva. Proces izrezivanja učinkovito je povećao žilavost jedinice.

Dugoročno održavanje

- Drvene bočne police trebale bi biti pokrivene kada se ne koriste i s vremena na vrijeme mogu zahtijevati doradu.
- Redovito provjeravajte pomoćnu opružnu traku kako biste bili sigurni da su svi vijci zategnuti i sigurni.
- Kada pomičete roštilj, prvo otključajte kotačiće. Nemojte gurati da biste se pomaknuli. Povucite sa stražnje šarke umjesto ručke sprijeda.
- Nemojte uklanjati posudu za vatru. Svrha posude za vatru je da drži grumen ugljena i nastaviti će raditi čak i ako je napuknuta.

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 hőmegtartó tulajdonságaiknak köszönhetően a felső és alsó szellőzőnyílásokon keresztül történő légáramlás pontos szabályozásával magas hőmérséklet érhető el és tartható fenn. A magas hőmérséklet ideális a hamburgerek és kolbászok gyors főzéséhez, míg az alacsony hőfokon a nagyobb izületek hosszabb ideig főznek. 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 gyűjtsa 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 tűzgyújtókat 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 tűzgyújtóval 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 gyűjtsa 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 tővében. Ezután tegyen 2 vagy 3 marék szenet az újság tetejére. Maximális darabos szén mennyisége: 1,2 kg.
- **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 hamuréteget 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 INFORMÁCIÓK** a 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 INFORMÁCIÓK** a 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.
- Csukja 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 el 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 a levegő lassan és biztonságosan bejusson, 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

1 (1x)



5 (1x)



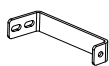
A (2x)



2 (1x)



6 (2x)



B (2x)



3 (1x)



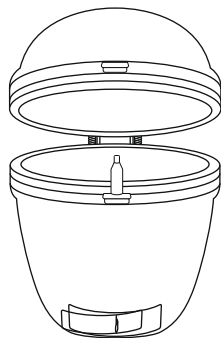
7 (1x)



C (4x)

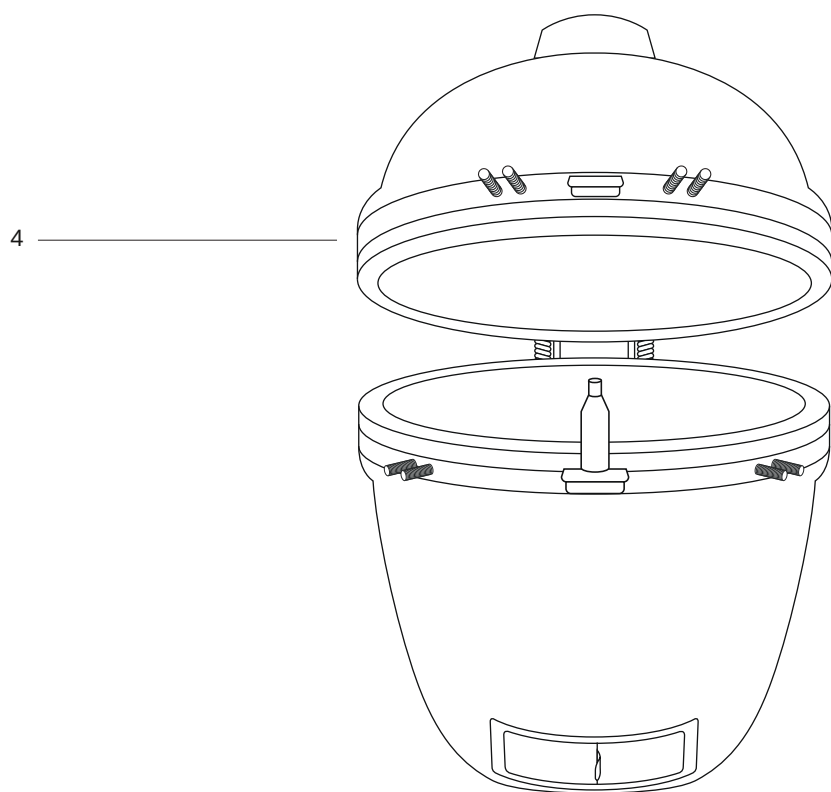
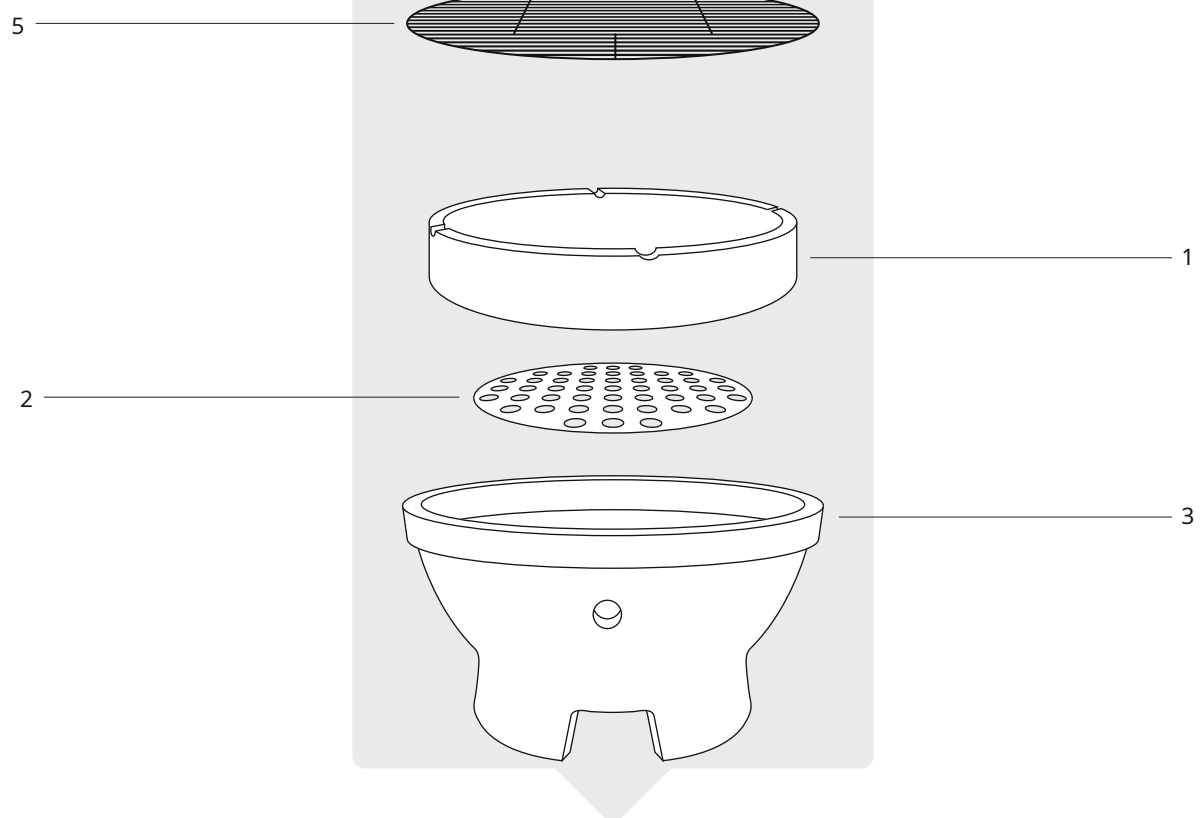


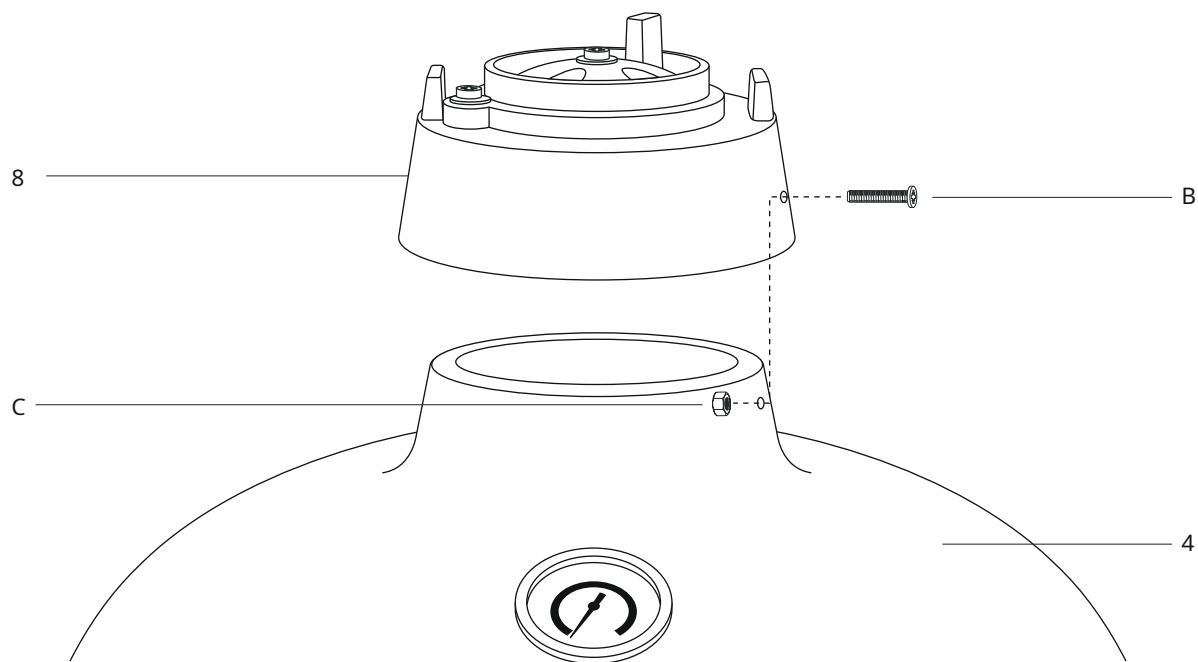
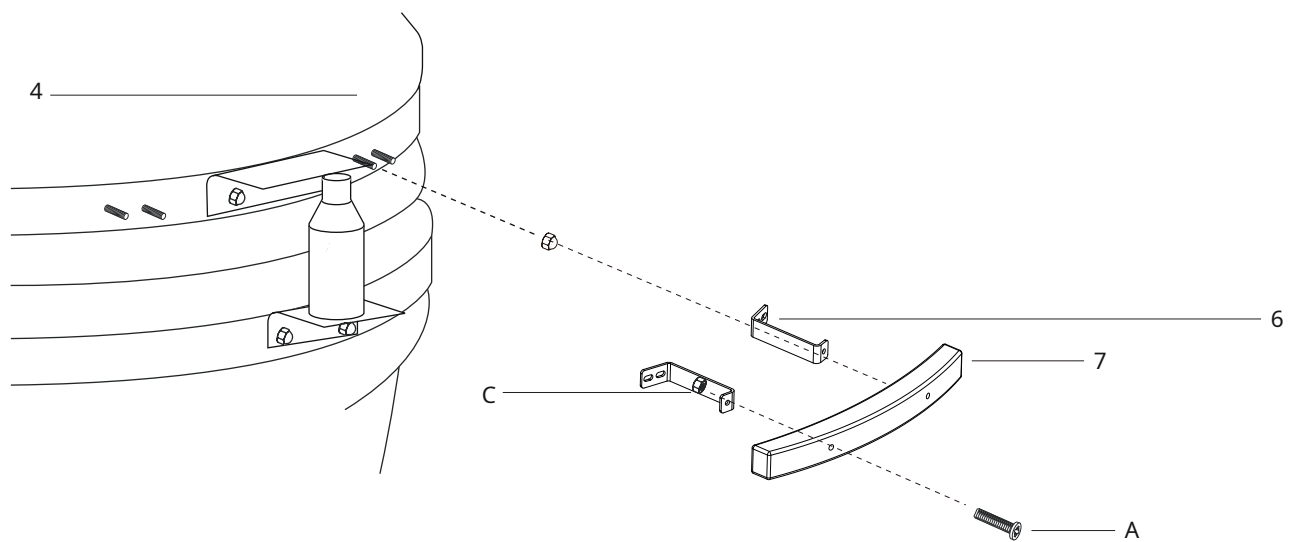
4 (1x)



8 (1x)









- Alapos vizsgálat után úgy tűnhet, hogy a kerámia grillező felületén repedési vonalak találhatók. Ez **NEM** a kerámia repedése. Ezt „őrületnek” nevezik, és egy másik együttható okozza tágulás a máz és az agyag között. Az „őrült” pókhálós mintázata annyiban különbözik a repedéstől, hogy nem érezhető a felületen, ha csak nem körömöt használunk; azonban vizuálisan jobban láthatóvá válik, ha a felület poros vagy felnagyított. Miközben ez az "őrület"



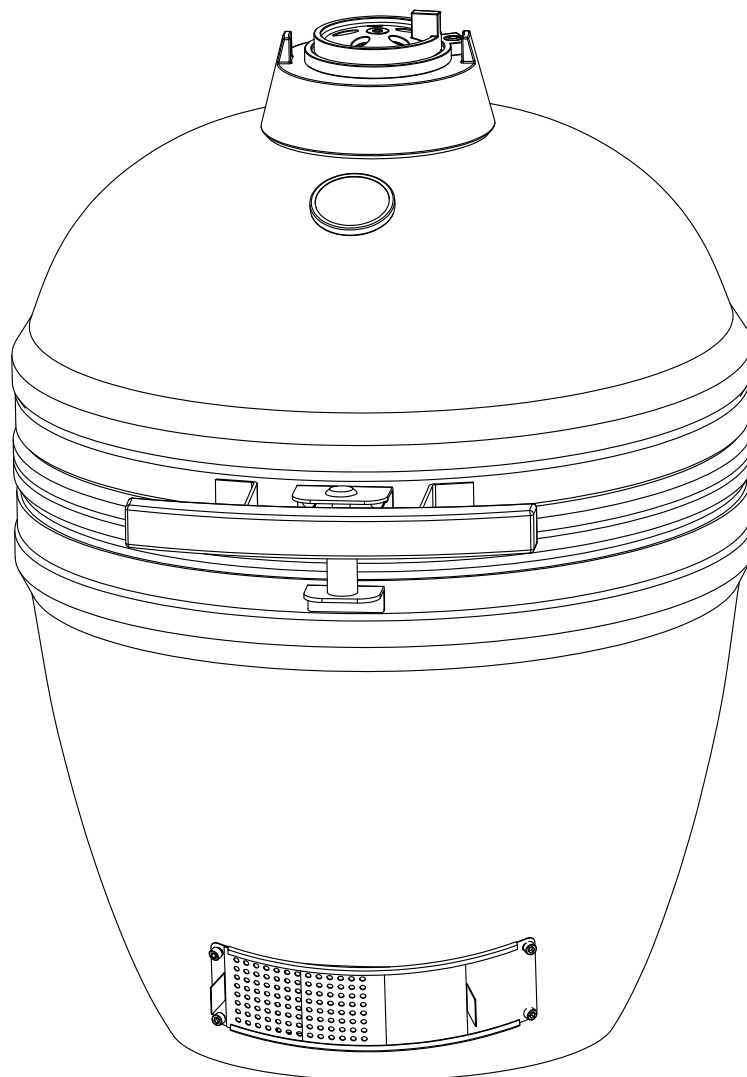
tökéletlenségként jelenhetnek meg, a megrepedezés nem befolyásolja a kerámia BBQ élettartamát; ezért garanciális problémaként nem igényelhető. Az őrlési folyamat hatékonyan növelte az egység szívósságát.

Hosszú távú karbantartás

- A fa oldalsó polcokat használaton kívül le kell takarni, és időnként újra kell festeni.
- Rendszeresen ellenőrizze a rugóegédszalagot, hogy megbizonyosodjon arról, hogy minden csavar meg van-e húzva és rögzítve.
- A grillező mozgatásakor először a görgők reteszelését oldja ki. Ne nyomja meg a mozgáshoz. Húzza ki a hátsó zsanérból az elülső fogantyú helyett.
- Ne távolítsa el a tűzoltóedényt. A tűztálca célja, hogy megtartsa a darabos szenet, és akkor is tovább működik, ha megrepedt.

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, è possibile raggiungere e mantenere temperature elevate controllando con precisione il flusso d'aria attraverso le prese d'aria superiori e inferiori. Le alte temperature sono ideali per cuocere velocemente hamburger e salsicce, mentre le basse temperature 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 anti-pioggia 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 giornale 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. Quantità massima di carbone in pezzi: 1,2 kg.
- **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.
- Chiudere a metà lo sfiato superiore e continuare a controllare la temperatura ancora per qualche minuto.
- 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.







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

1 (1x)



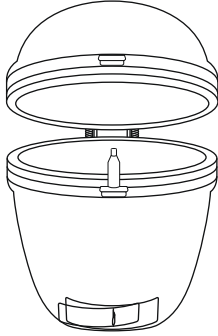
2 (1x)



3 (1x)



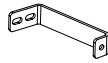
4 (1x)



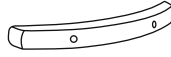
5 (1x)



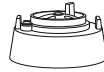
6 (2x)



7 (1x)



8 (1x)



UN (2x)

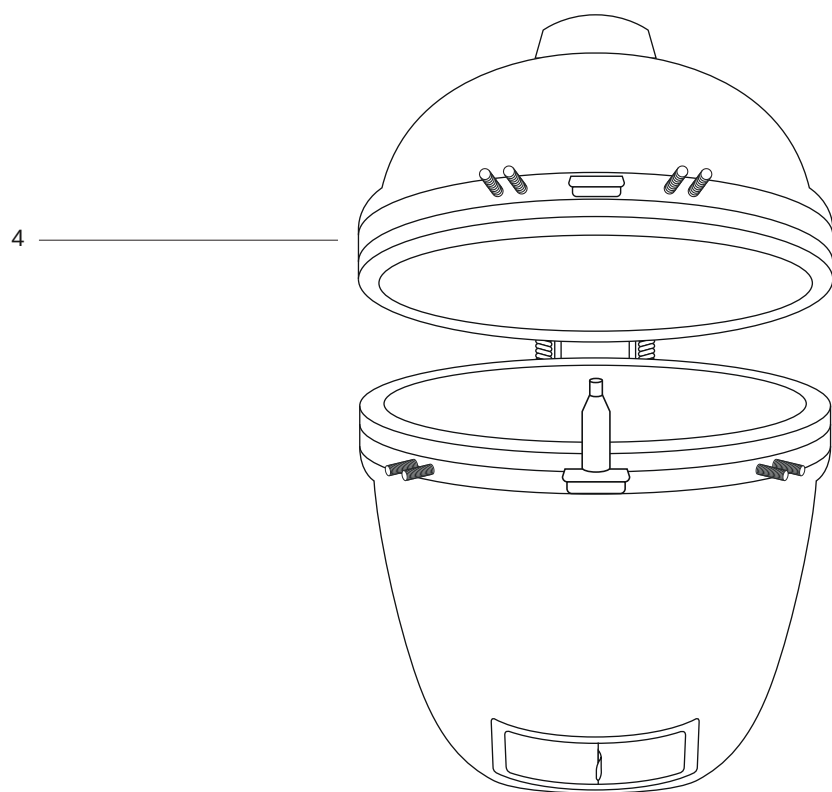
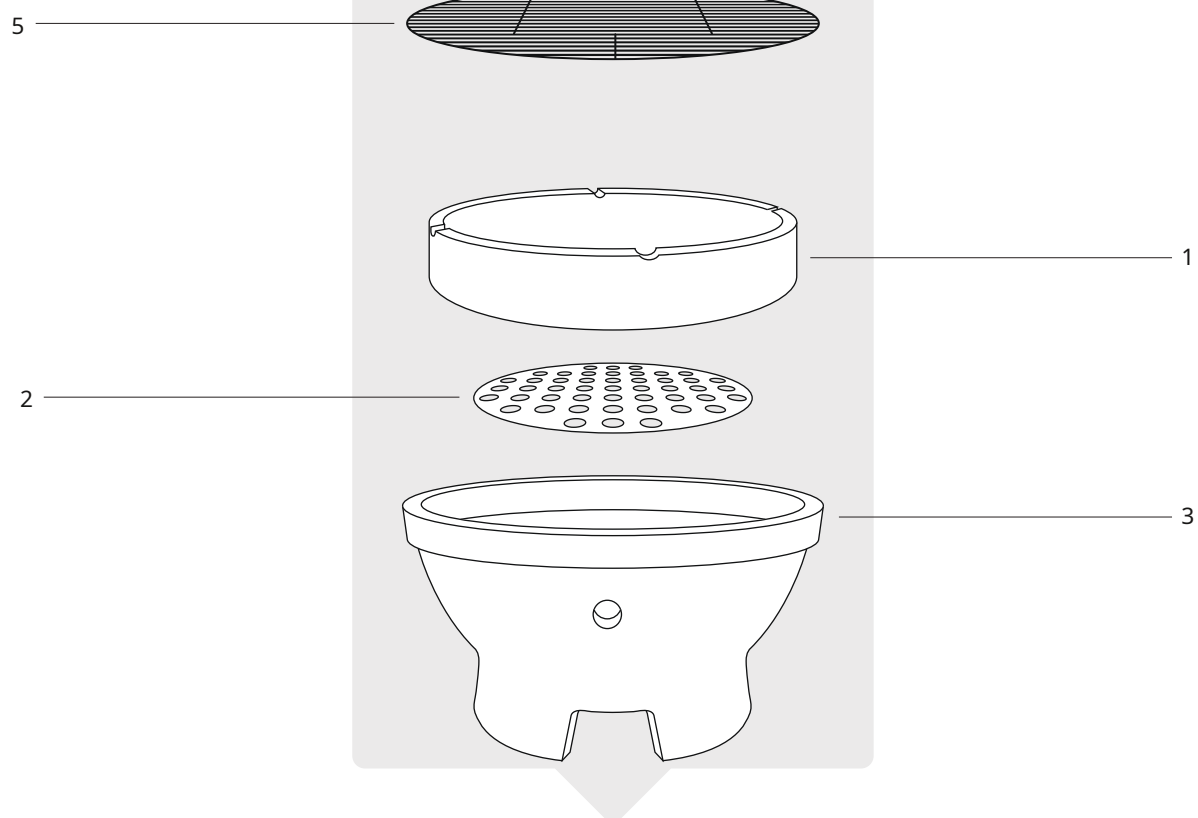


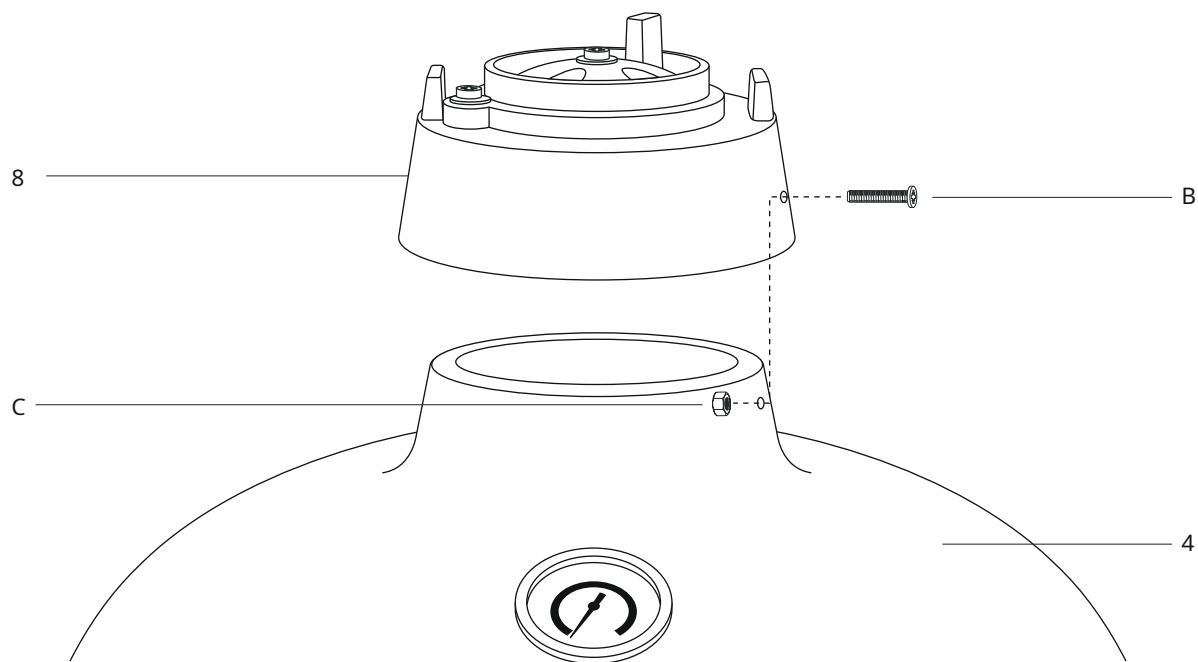
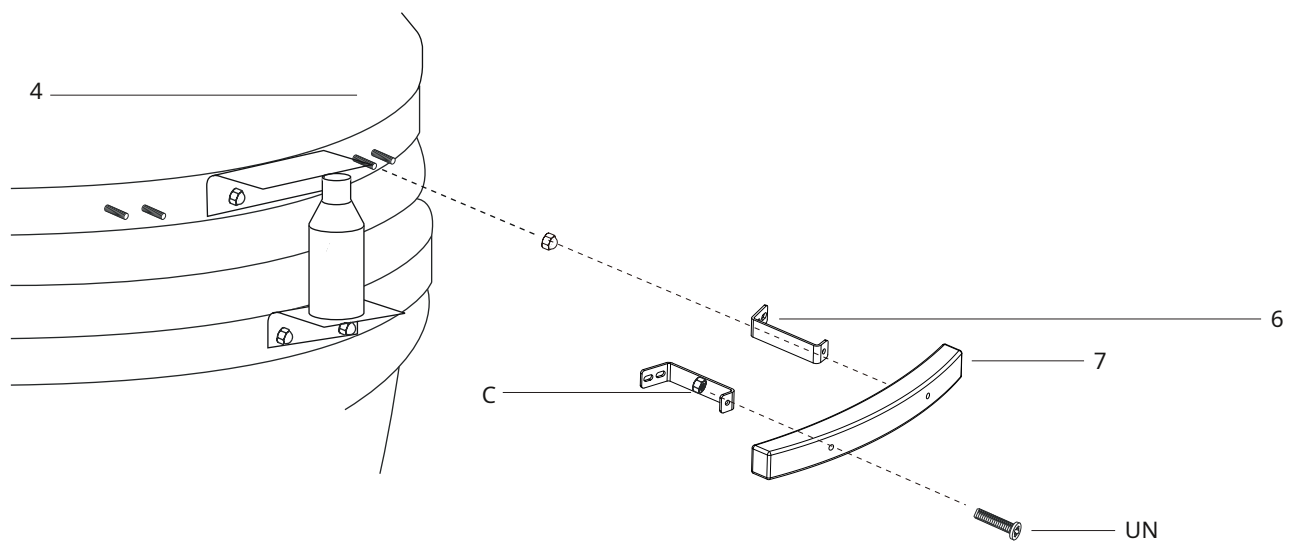
B (2x)

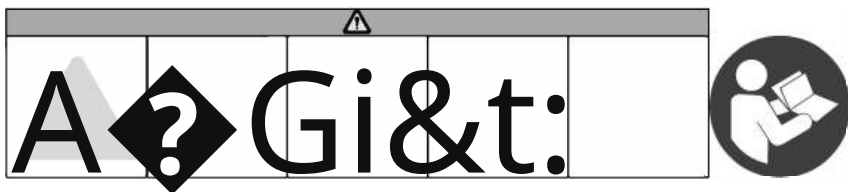


C (4x)









- Dopo un attento esame, la finitura del barbecue in ceramica potrebbe presentare delle crepe. Questo è **NO** rottura della ceramica. Questo è noto come “crazing” ed è causato da un diverso coefficiente di espansione tra la finitura smaltata e l'argilla. Il disegno a ragnatela di “cracking” è diverso da una crepa nell'aspetto che non può essere palpato in superficie, se non utilizzando un'unghia; tuttavia diventa visivamente più evidente quando la superficie è polverosa o ingrandita. Mentre questo "pazzesco"



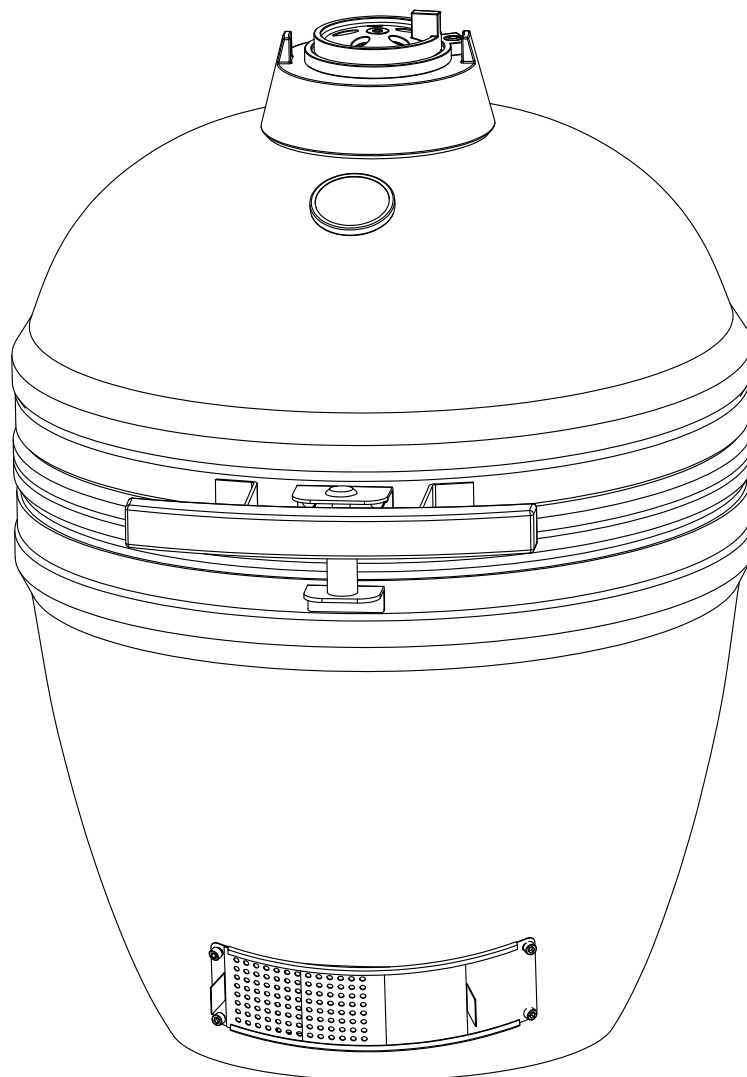
possono apparire come imperfezioni, le screpolature non influiscono sulla durata del barbecue in ceramica; pertanto non può essere rivendicato come problema di garanzia. Il processo di crazing ha effettivamente aumentato la robustezza dell'unità.

Manutenzione a lungo termine

- I ripiani laterali in legno devono essere coperti quando non vengono utilizzati e potrebbero richiedere una rifinitura di tanto in tanto.
- Controllare regolarmente la fascia di assistenza della molla per assicurarsi che tutti i bulloni siano serrati e sicuri.
- Quando si sposta il barbecue, assicurarsi prima di sbloccare le rotelle. Non spingere per muoverli. Tirare dalla cerniera posteriore anziché dalla maniglia anteriore.
- Non rimuovere il braciere. Lo scopo del braciere è quello di trattenere il carbone in pezzi e continuare a funzionare anche se è rotto.

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. Dankzij hun uitstekende warmtevasthoudende eigenschappen kunnen hoge temperaturen worden bereikt en gehandhaafd door nauwkeurige controle van de luchtstroom via de ventilatieopeningen aan de boven- en onderkant. Hoge 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 viltten 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. Maximale hoeveelheid houtskoolklompen: 1,2 kg.
- **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 bovenste en onderste ventilatieopeningen 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 de lucht langzaam en veilig kan binnendringen en backdraft of opflakkeringen 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.







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 goed 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 opsnijden 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.

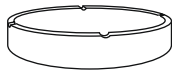
GIDS VOOR KOOKTEMPERATUUR

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

1 (1x)



5 (1x)



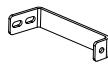
A (2x)



2 (1x)



6 (2x)



B (2x)



3 (1x)



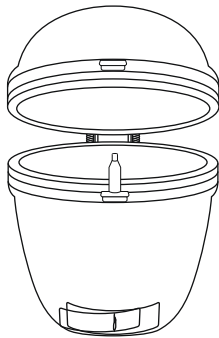
7 (1x)



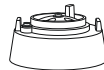
C (4x)

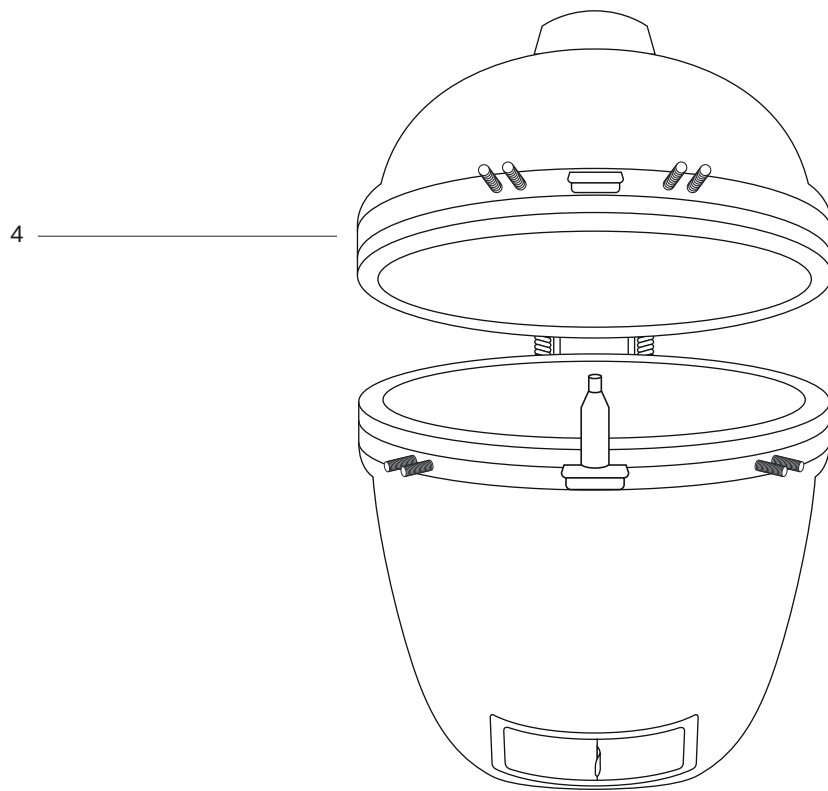
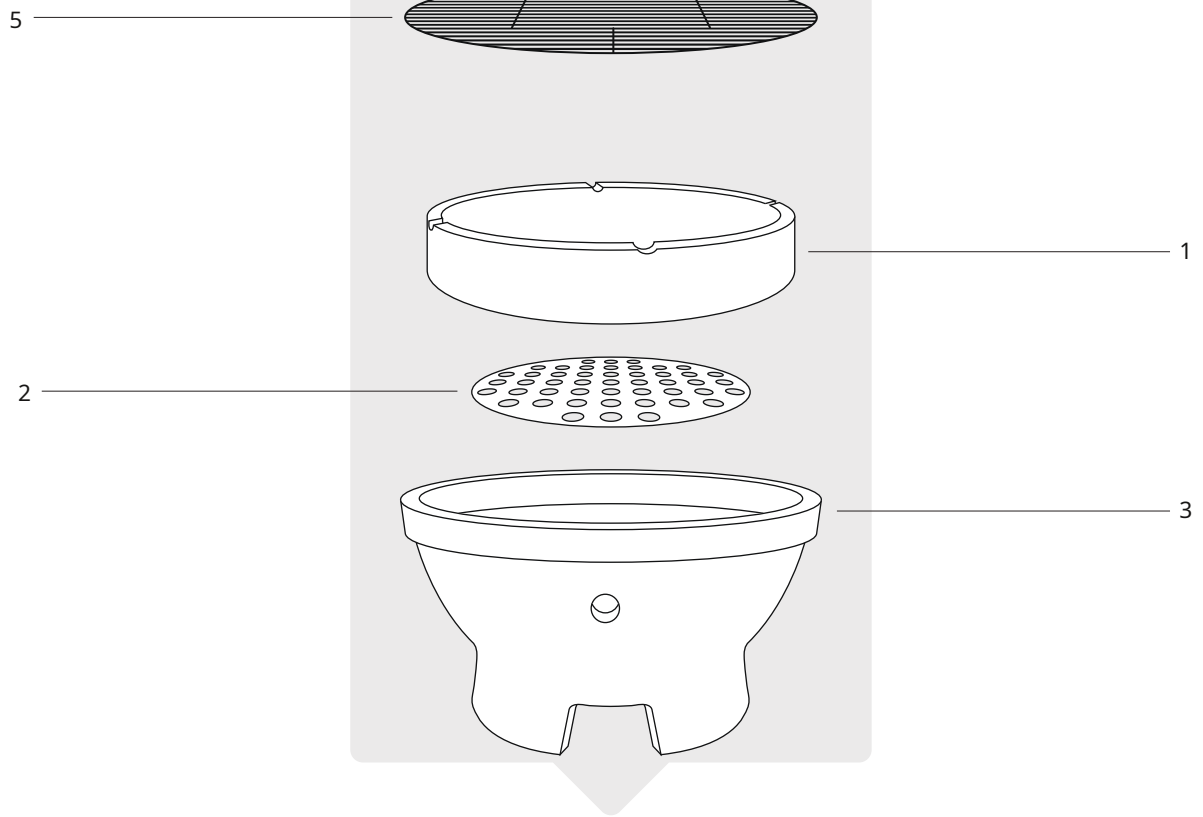


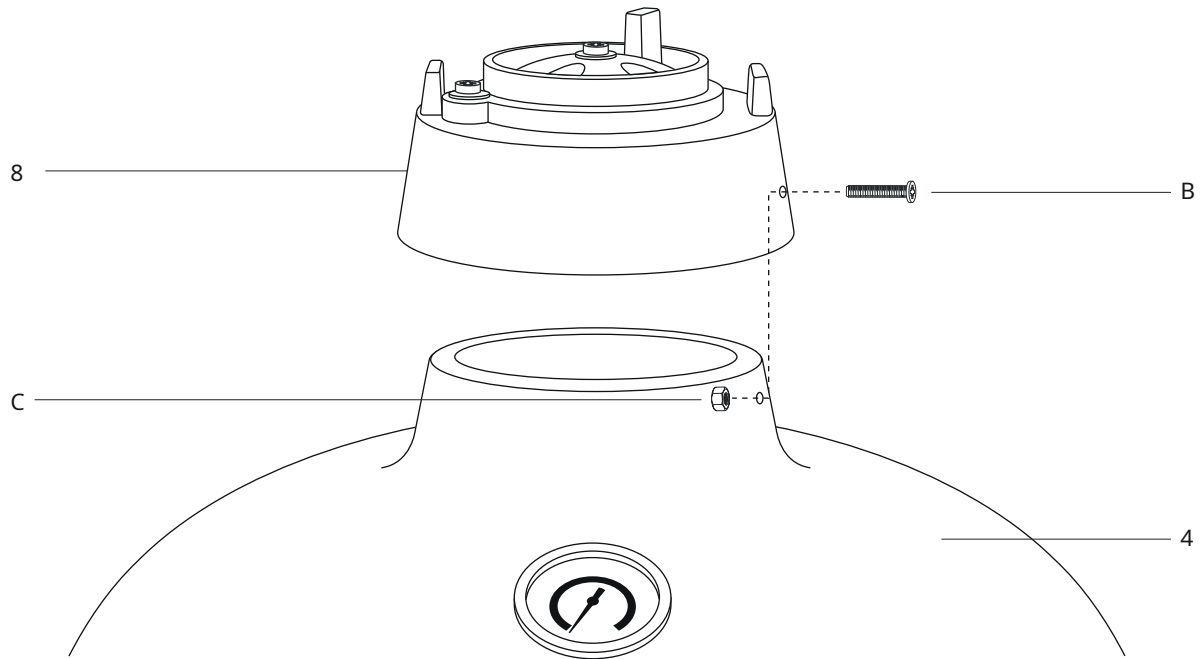
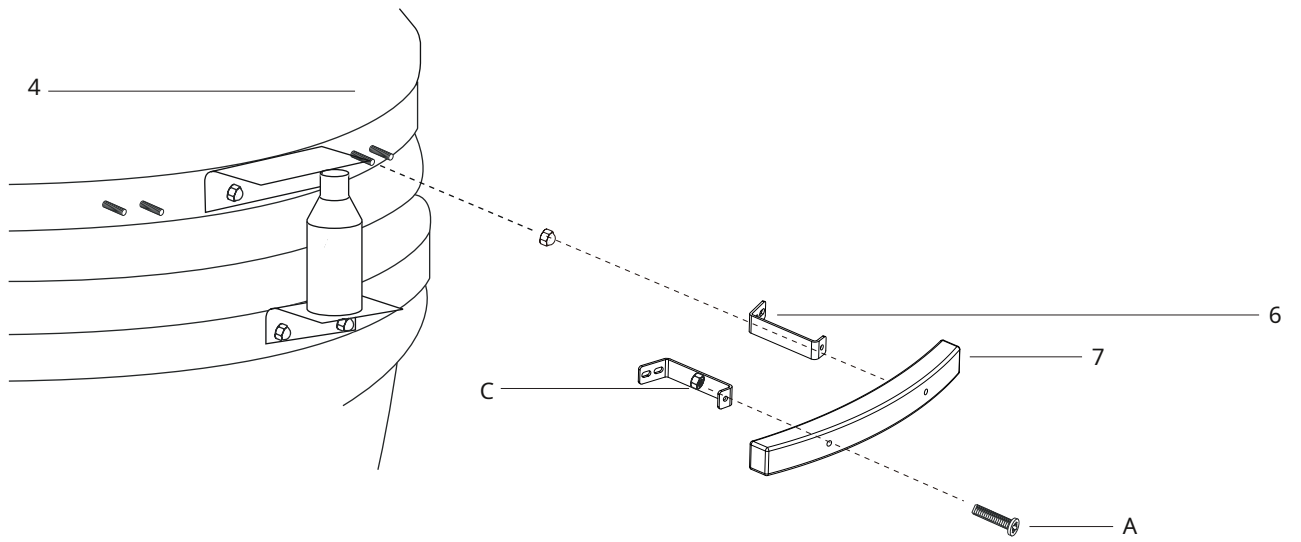
4 (1x)

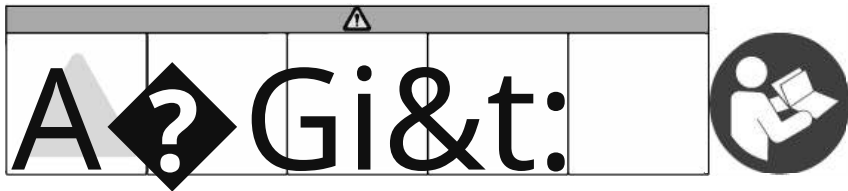


8 (1x)

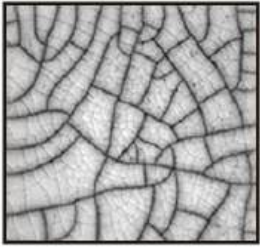








- Bij nadere inspectie kan het lijken alsof de afwerking van uw keramische barbecue scheurtjes vertoont. Dit is **NEE**barsten van het keramiek. Dit staat bekend als 'craqueleren' en wordt veroorzaakt door een andere coëfficiënt van uitzetting tussen de glazuurafwerking en de klei. Het spinnenwebpatroon van "craquelé" verschilt van een scheur in die zin dat het niet aan de oppervlakte voelbaar is, tenzij je een vingernagel gebruikt; het wordt echter visueel duidelijker wanneer het oppervlak stoffig of vergroot is. Hoewel deze 'gekke'



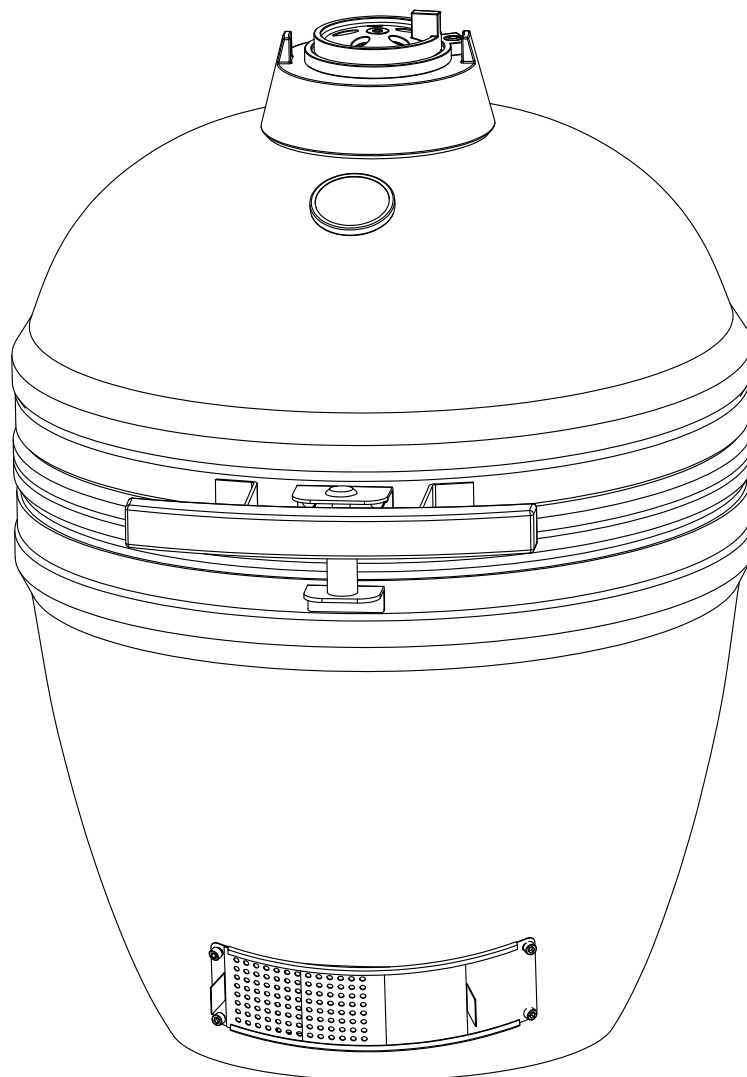
kan verschijnen als onvolkomenheden, haarscheurtjes hebben geen invloed op de prestaties en levensduur van uw keramische barbecue; daarom kan er geen aanspraak op worden gemaakt als garantieprobleem. Het proces van haarscheurtjes verhoogde effectief de taaiheid van de eenheid.

Onderhoud op lange termijn

- De houten zijplanken moeten worden afgedekt als ze niet worden gebruikt en moeten van tijd tot tijd opnieuw worden afgewerkt.
- Controleer regelmatig de veerhulpband om er zeker van te zijn dat alle bouten goed vastzitten.
- Wanneer u de barbecue verplaatst, zorg er dan voor dat u eerst de zwenkwielen ontgrendelt. Duw niet om te bewegen. Trek aan het achterste scharnier in plaats van aan het handvat aan de voorkant.
- Verwijder de vuurschaal niet. Het doel van de vuurschaal is om de houtskoolklomp vast te houden en blijft werken, zelfs als deze gebarsten is.

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, kan høye temperaturer oppnås og opprettholdes ved nøyaktig kontroll av luftstrømmen via de øvre og nedre ventilene. 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 tretthet 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. Maksimal mengde kullkull: 1,2 kg.
- **IKKE** bruk bensin, white spirit, tennvæske, alkohol eller andre lignende kjemikalier til tenning eller gjentenning.
- Åpne bunnventilen og tenn avis papiret 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 øvre ventilen halvveis og fortsett å kontrollere 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 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.






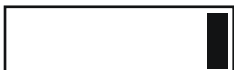
INFORMASJON OM MAT TILBEREDNING

- **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

1 (1x)



5 (1x)



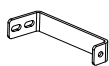
A (2x)



2 (1x)



6 (2x)



B (2x)



3 (1x)



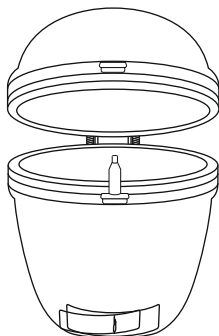
7 (1x)



C (4x)

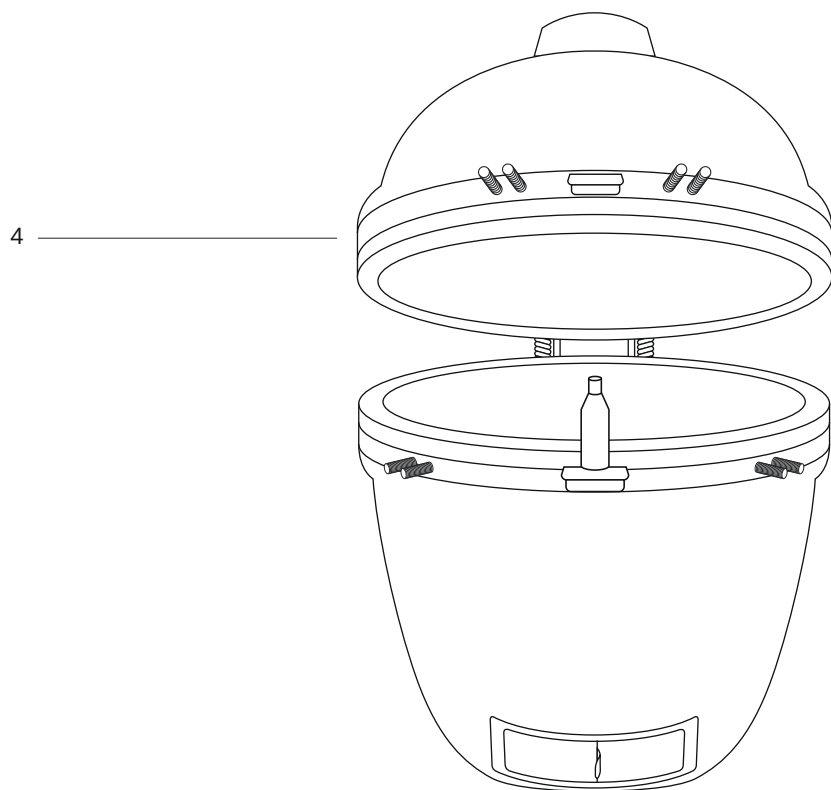
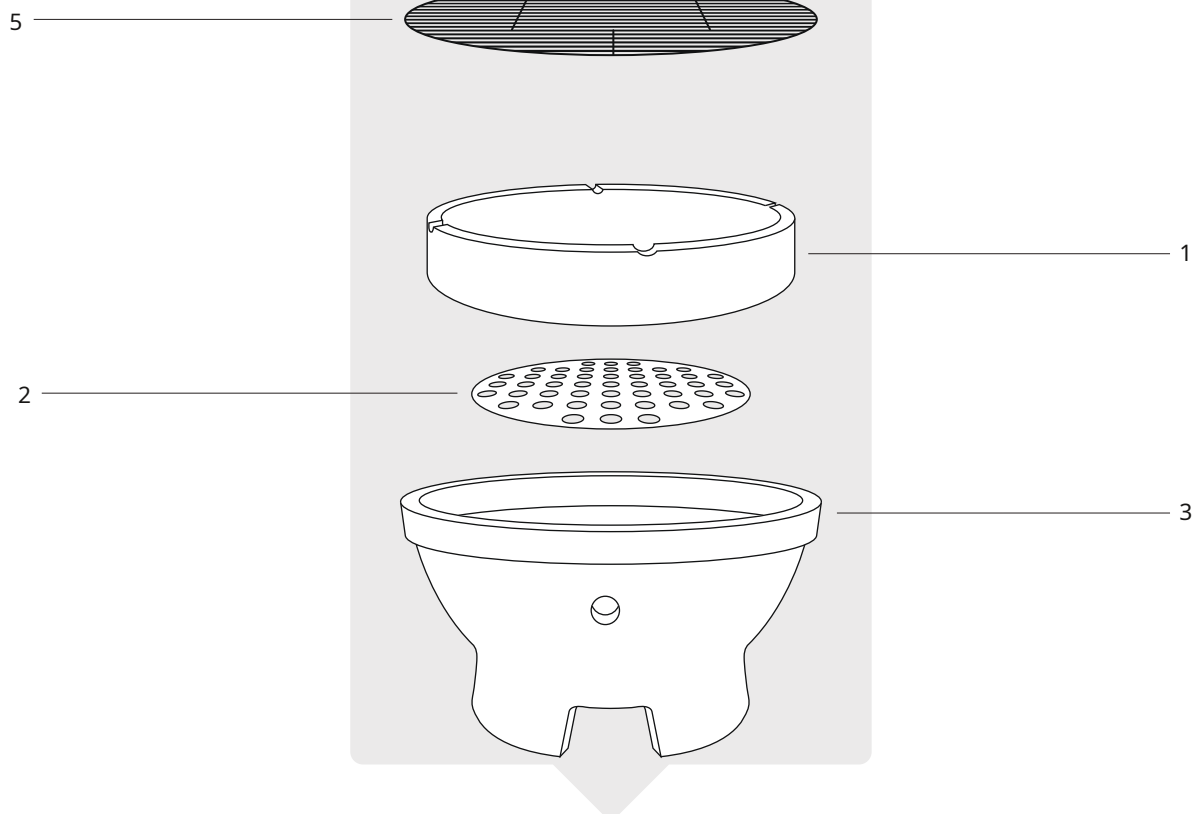


4 (1x)

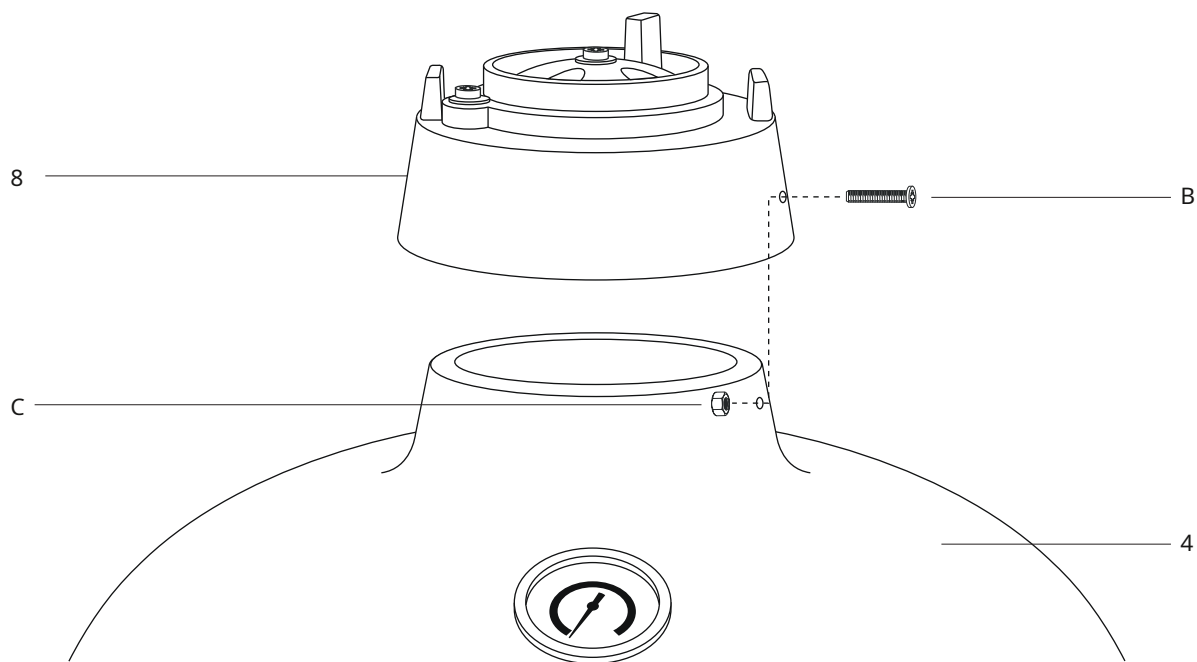
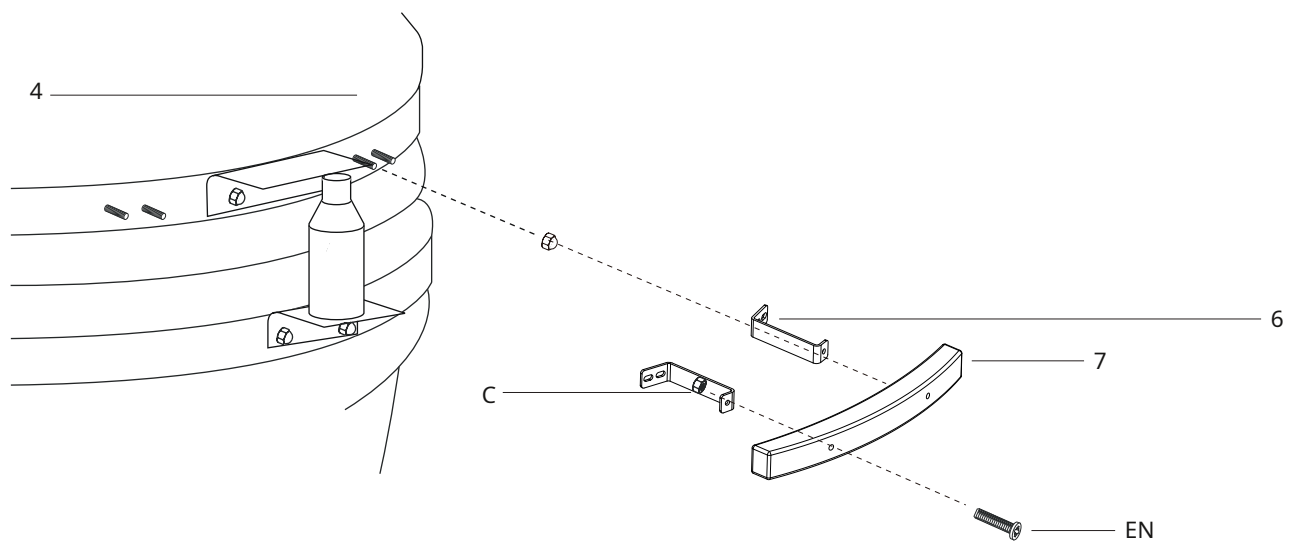


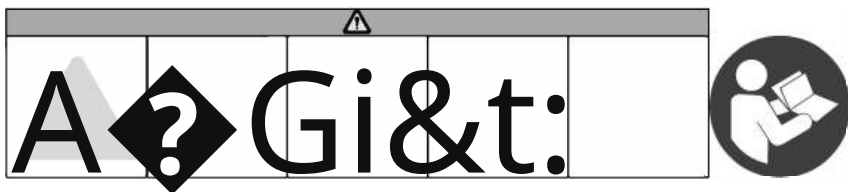
8 (1x)





Monteringsanvisning





- Ved nøye inspeksjon kan finishen på din keramiske BBQ se ut til å ha sprekker. Dette er **NEI** oppsprekking av keramikken. Dette er kjent som "crazing" og er forårsaket av en annen koeffisient på utvidelse mellom glasurfinishen og leiren. Edderkoppnettmønsteret av "crazing" er forskjellig fra en sprekke i det aspektet at det ikke kan kjønes på overflaten, med mindre du bruker en negl; men det blir mer visuelt synlig når overflaten er støvete eller forstørret. Mens dette "galskap"



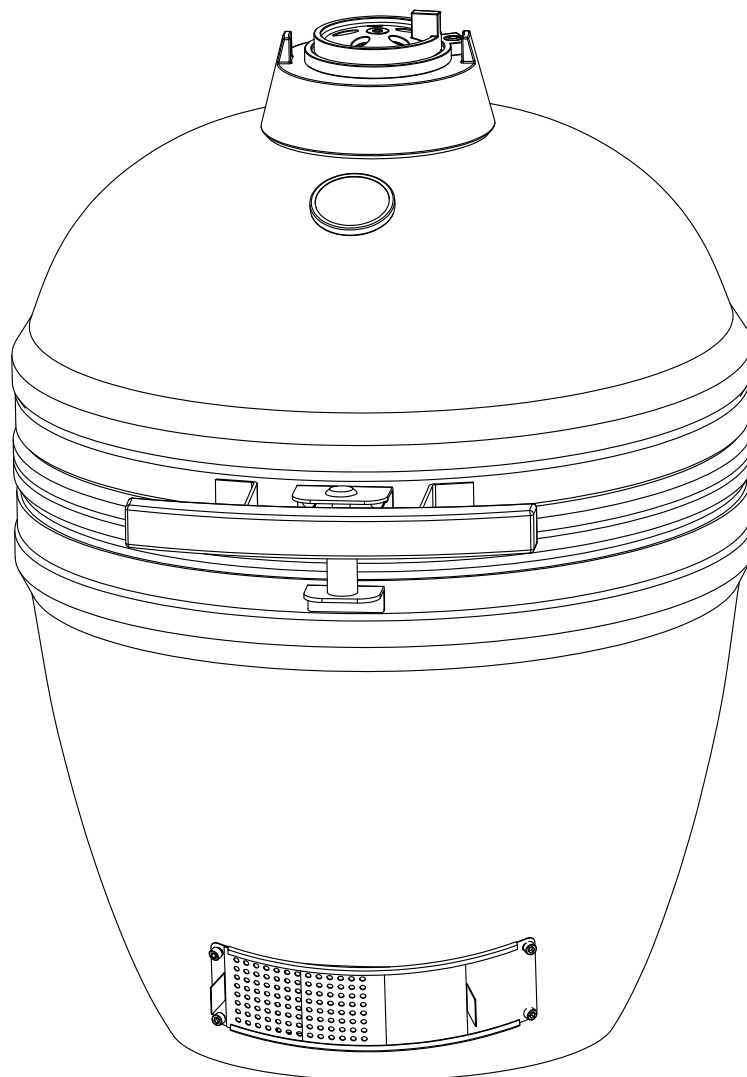
kan fremstå som ufullkommenheter, krakelering påvirker ikke ytelsen til levetiden til din keramiske BBQ; derfor kan det ikke kreves som et garantiproblem. Prosessen med crazing økte effektivt enhetens seighet.

Langsiktig vedlikehold

- Sidehyllene i tre bør dekkes til når de ikke er i bruk og kan trenge etterlakkering fra tid til annen.
- Sjekk regelmessig fjærhjelpbandet for å sikre at alle boltene er stramme og sikre.
- Når du flytter grillen, sørg for å låse opp hjulene først. Ikke trykk for å flytte. Trekk fra bakre hengsel i stedet for håndtaket foran.
- Ikke fjern brannskålen. Hensikten med ildskålen er å holde på kullet og vil fortsette å virke selv om det er sprukket.

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 można osiągnąć i utrzymać poprzez precyzyjną kontrolę przepływu powietrza przez górne i dolne otwory wentylacyjne. Wysokie temperatury są idealne do szybkiego gotowania burgerów i kiełbasek, podczas gdy niskie temperatury pozwolą na gotowanie większych kawałków przez dłuższy czas. Dlaczego nie spróbować dodać trochę zrębków do węgla drzewnego lub spróbować połączyć zrębki 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, zrębki, 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** przesuwać 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 rozpalić 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 zapałek.
- **NIE RÓB**przeciążać urządzenie paliwem – zbyt intensywny ogień może spowodować uszkodzenie Kamado.
- Pozostawić 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 rozpałcić 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. Maksymalna ilość węgla drzewnego w kawałkach: 1,2kg.
- **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 złożo gorącego żaru.
- Przed pierwszym gotowaniem na kamado poczekaj, aż węgiel drzewny się rozgrzeje i utrzyj go w stanie gorącym przez co najmniej 30 minut. **NIE RÓB**gotować, zanim paliwo pokryje się warstwą popiołu.
- Zaleca się, aby nie rozpałcać ani nie obracać rozżarzonych węgli. 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 złożo 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 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 ŻYWNOSCI** 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 ŻYWNOSCI

- **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

1 (1x)



5 (1x)



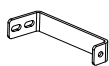
A (2x)



2 (1x)



6 (2x)



B (2x)



3 (1x)



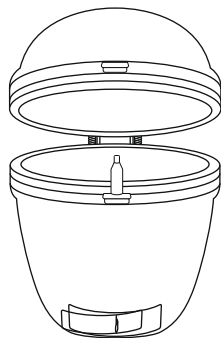
7 (1x)



C (4x)

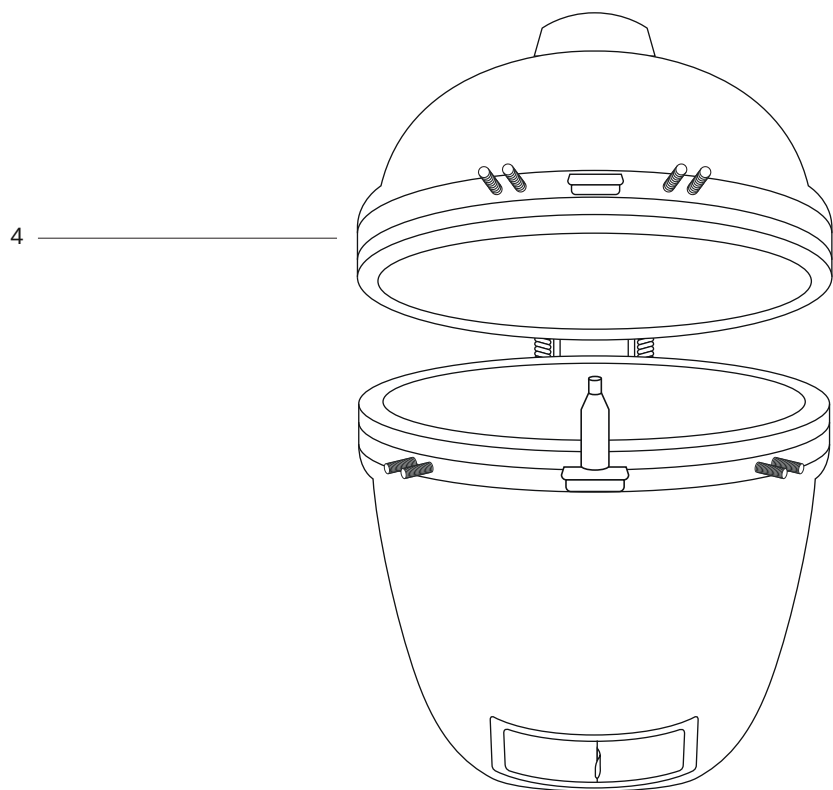
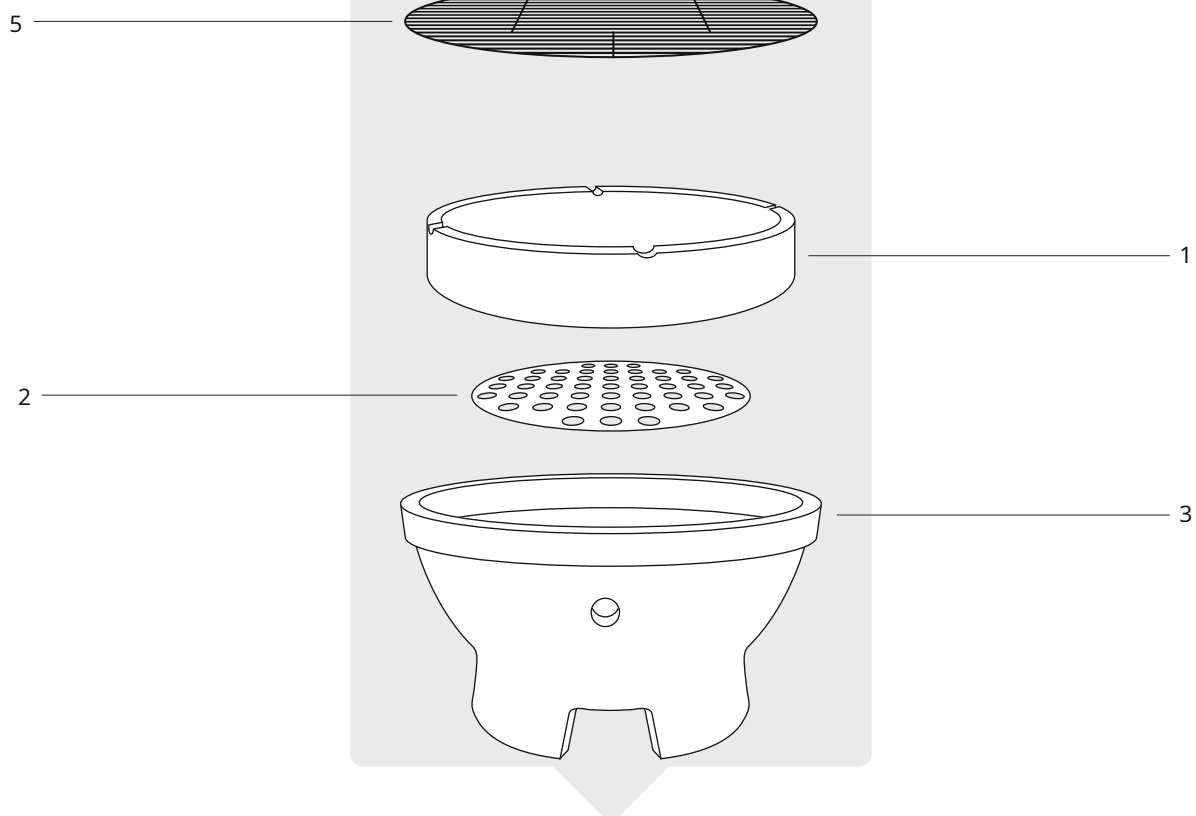


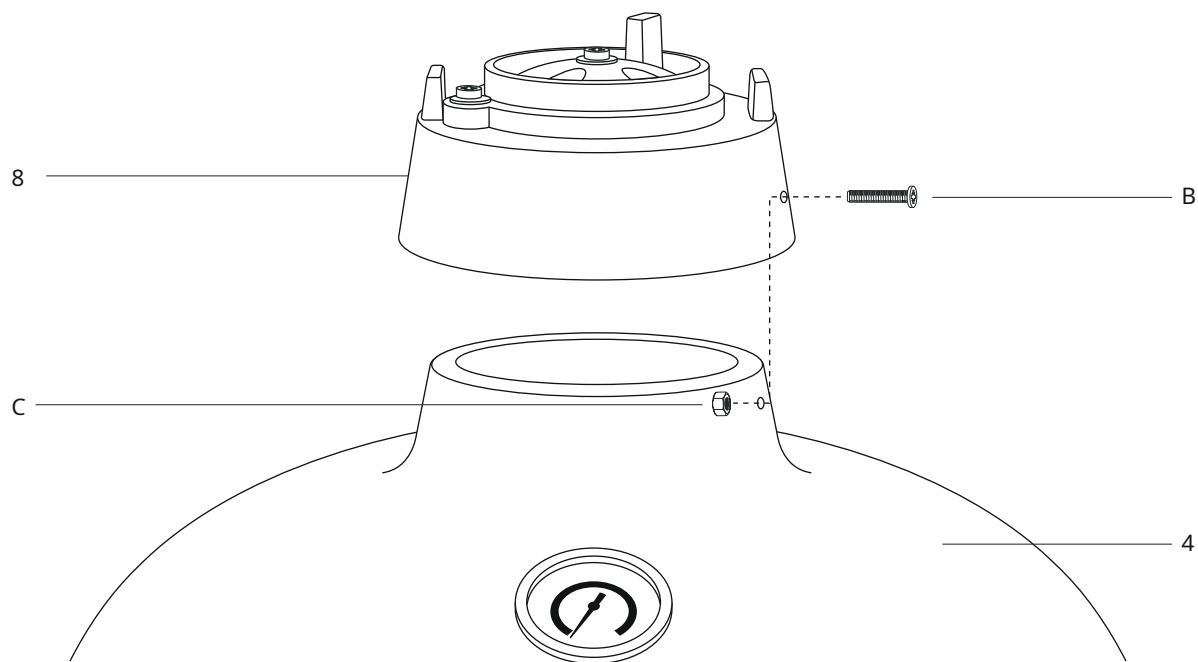
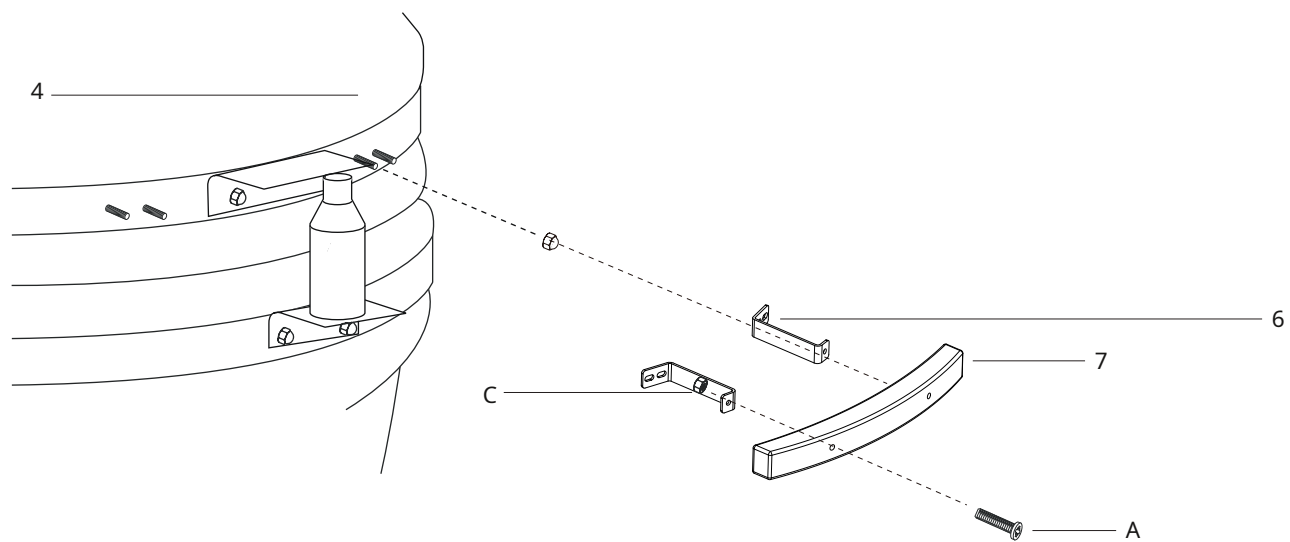
4 (1x)

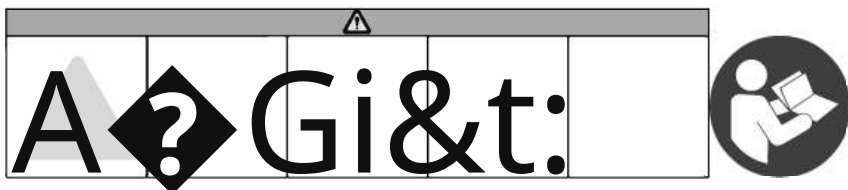


8 (1x)









- Po bliższym przyjrzeniu się, na powierzchni ceramicznego grilla mogą pojawić się pęknięcia. To jest **NIE**pęknięcie ceramiki. Nazywa się to „szaleniem” i jest spowodowane innym współczynnikiem ekspansja pomiędzy wykończeniem glazury a gliną. Wzór pajęcznej sieci „pęknięć” różni się od pęknięcia tym, że nie można go wyczuć na powierzchni, chyba że użyje się paznokcia; jednakże staje się to bardziej widoczne, gdy powierzchnia jest zakurzona lub powiększona. Choć to „szaleństwo”



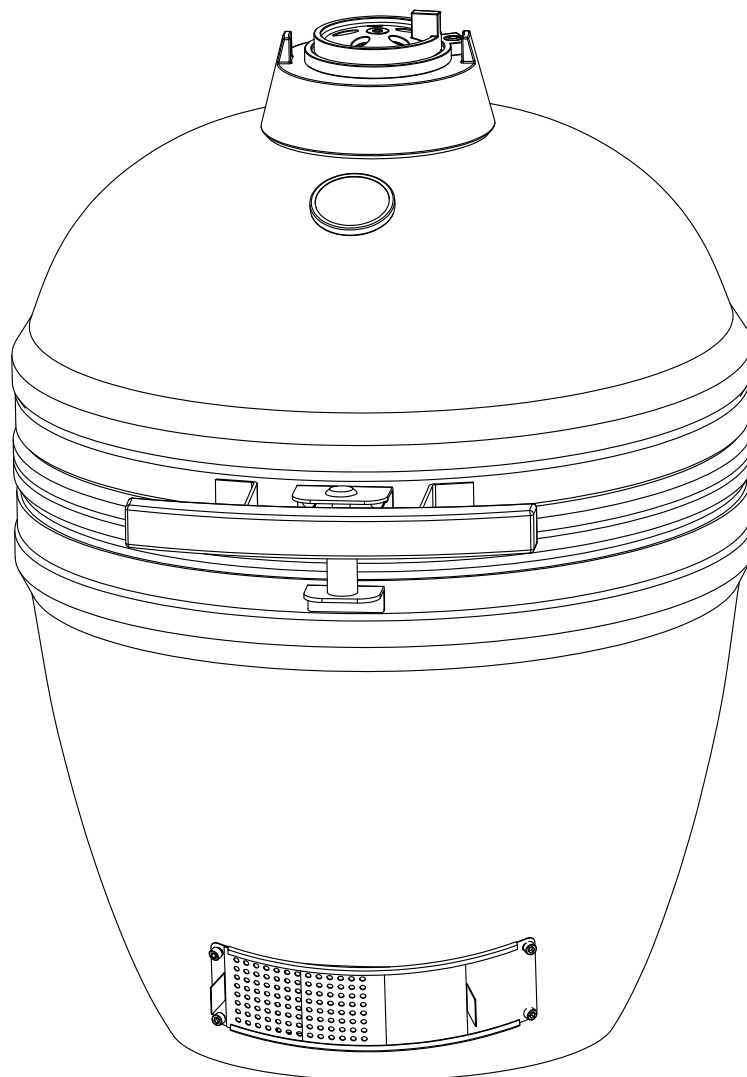
mogą wyglądać jak niedoskonałości, spękania nie wpływają na żywotność ceramicznego grilla; dlatego nie można tego reklamować w ramach gwarancji. Proces krakowania skutecznie zwiększył wytrzymałość jednostki.

Długoterminowa konserwacja

- Drewniane półki boczne należy przykryć, gdy nie są używane i mogą od czasu do czasu wymagać odnowienia.
- Rutynowo sprawdzaj opaskę wspomagającą sprężynę, aby upewnić się, że wszystkie śruby są dokręcone i bezpieczne.
- Podczas przenoszenia grilla należy najpierw odblokować kółka. Nie naciskaj, aby się poruszyć. Pociągnij za tylny zawias zamiast za uchwyt z przodu.
- Nie usuwaj misy paleniskowej. Misa paleniskowa ma za zadanie pomieścić bryłę węgla drzewnego i będzie nadal działać, nawet jeśli jest popękana.

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 podem ser alcançadas e mantidas através do controle preciso do fluxo de ar através das aberturas superior e inferior. As 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 enroladajornal 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. Quantidade máxima de carvão vegetal: 1,2kg.
- **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** segure 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** segure 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 de forma lenta e segura, 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

1 (1x)



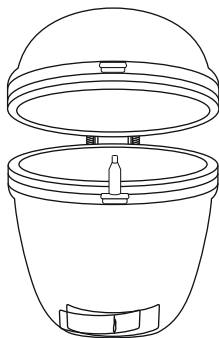
2 (1x)



3 (1x)



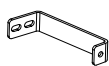
4 (1x)



5 (1x)



6 (2x)



7 (1x)



8 (1x)



A (2x)

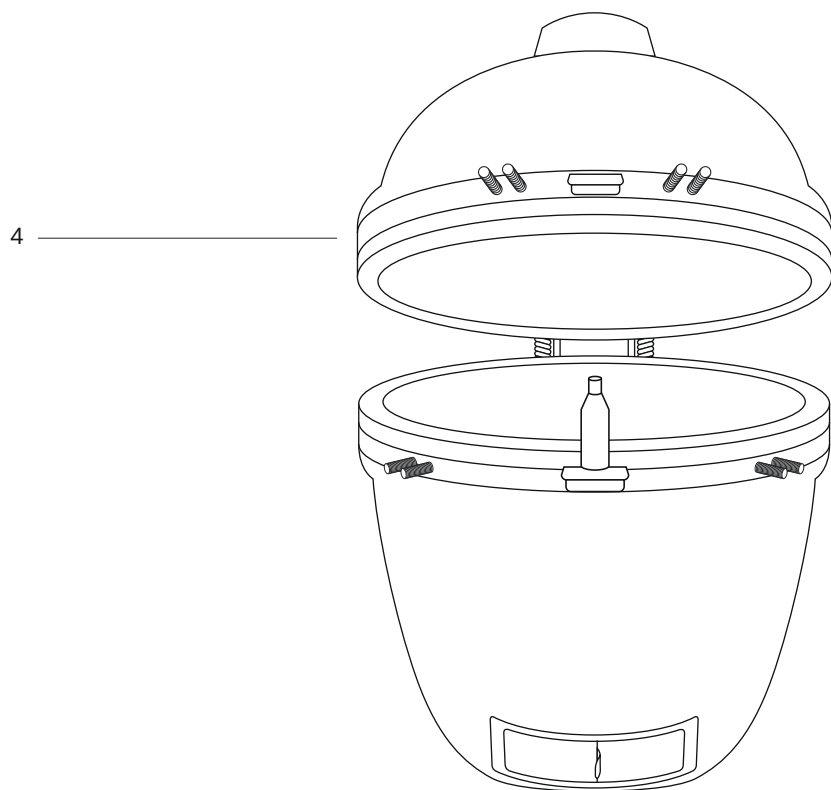
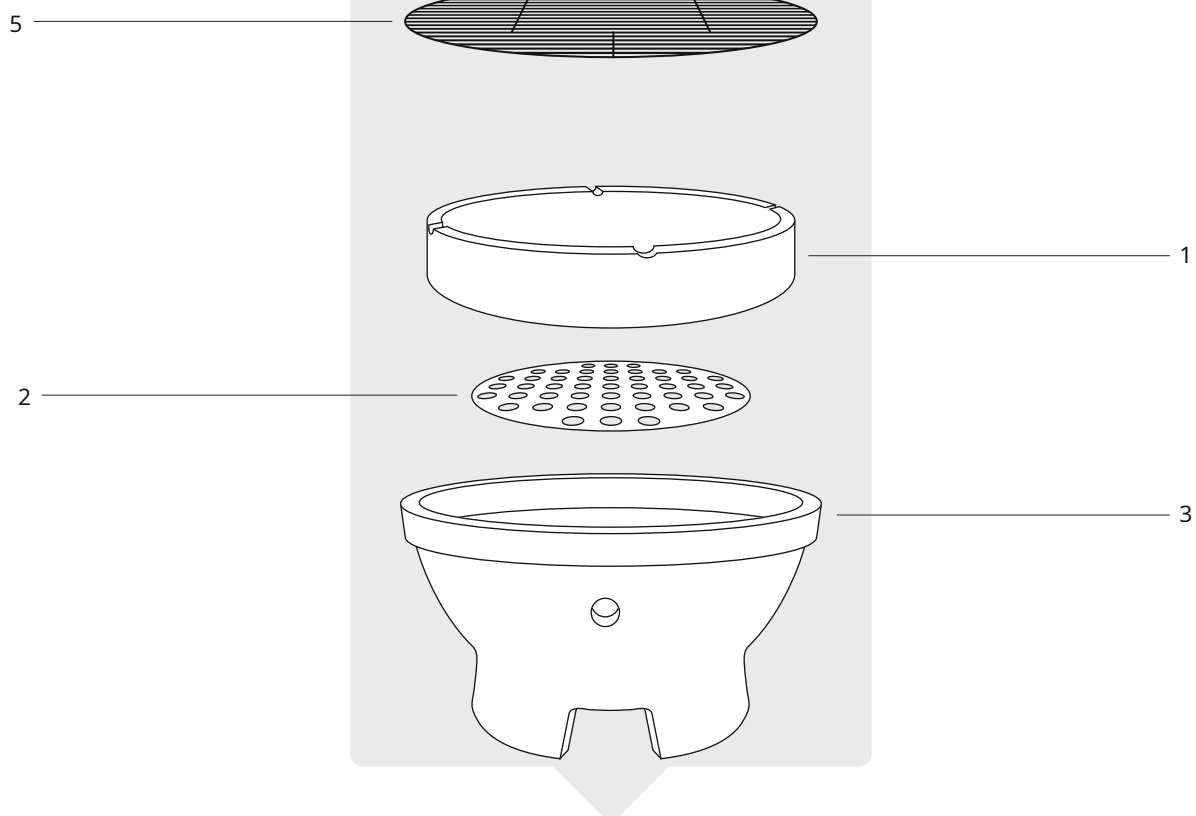


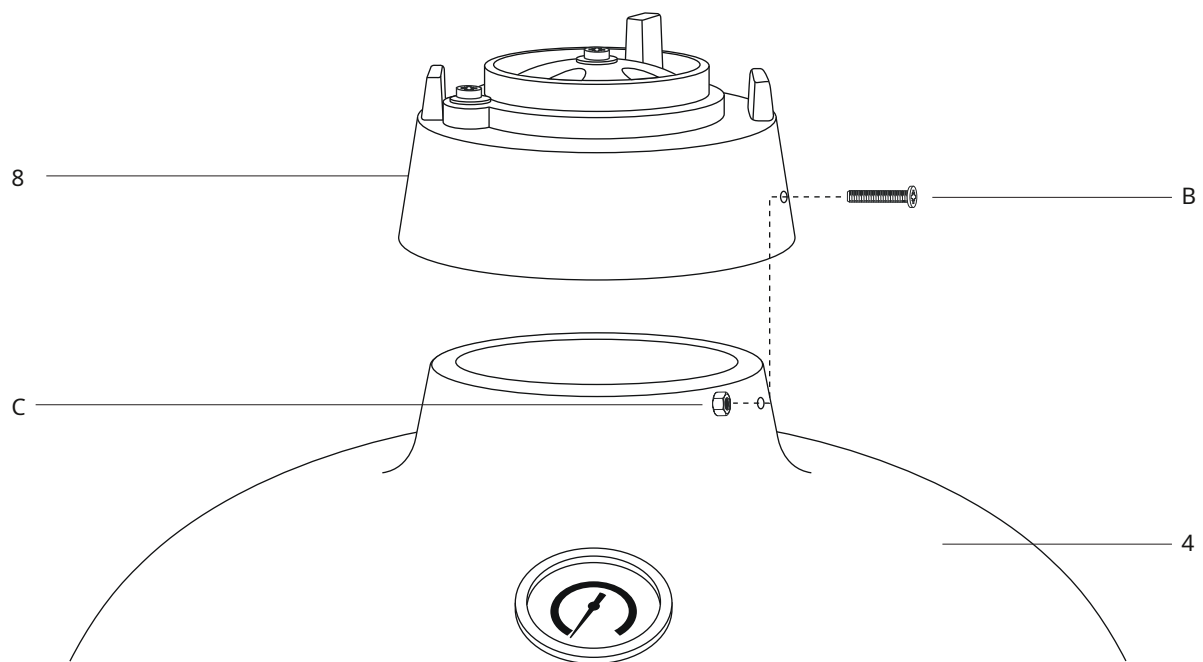
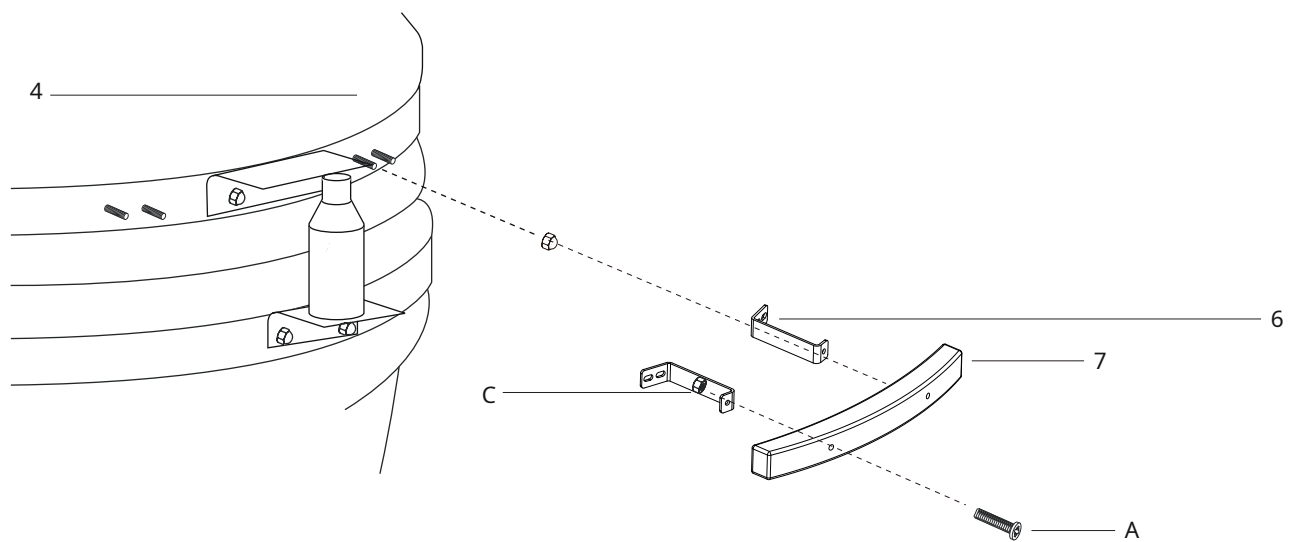
B (2x)

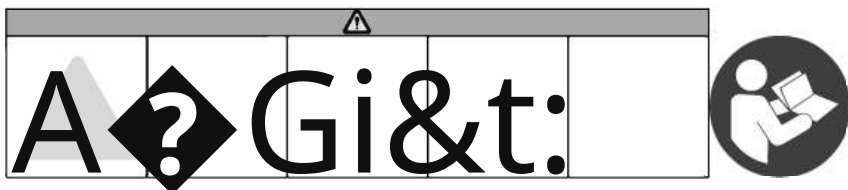


C (4x)









• Após uma inspeção minuciosa, o acabamento da sua churrasqueira de cerâmica pode parecer ter linhas de rachaduras. Isso é **NÃO** fissuração da cerâmica. Isto é conhecido como “fissuração” e é causado por um coeficiente diferente de expansão entre o acabamento do esmalte e a argila. O padrão de “fissura” em teia de aranha é diferente de uma rachadura no aspecto que não pode ser sentido na superfície, a menos que seja usada a unha; no entanto, torna-se mais aparente visualmente quando a superfície está empoeirada ou ampliada. Enquanto esta “loucura”



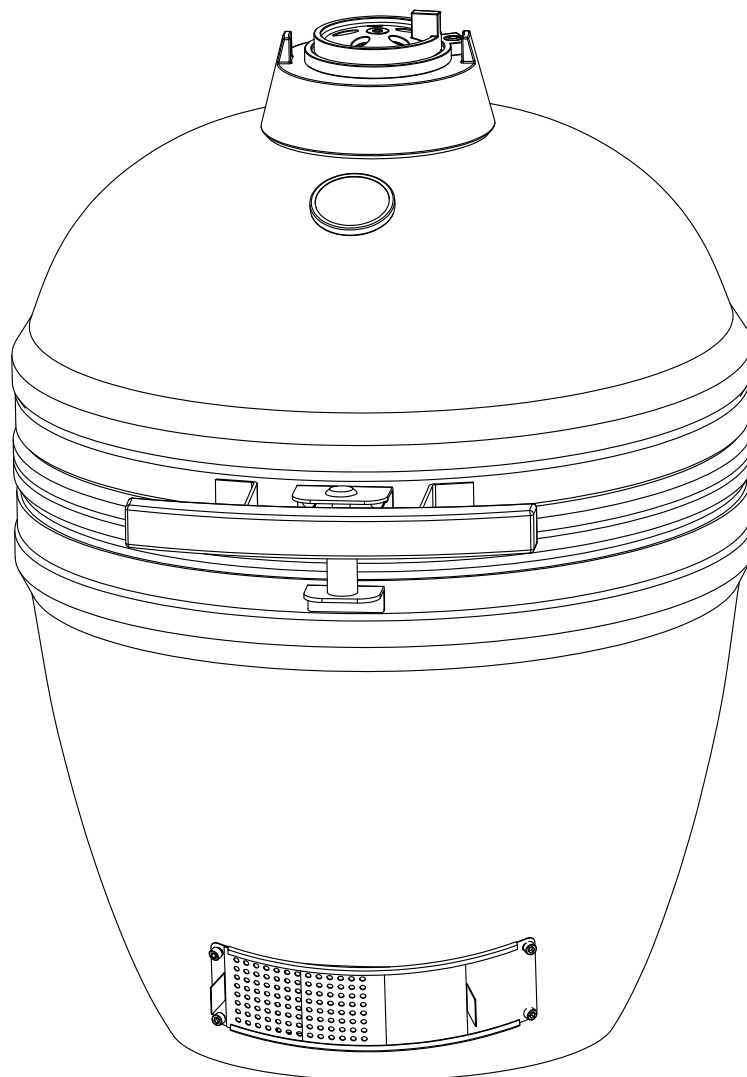
podem aparecer como imperfeições, fissuras não afetam o desempenho e a vida útil da sua churrasqueira de cerâmica; portanto, não pode ser reivindicado como um problema de garantia. O processo de fissuração aumentou efetivamente a resistência da unidade.

Manutenção a longo prazo

- As prateleiras laterais de madeira devem ser cobertas quando não estiverem em uso e podem exigir retoques de tempos em tempos.
- Verifique rotineiramente a faixa auxiliar da mola para certificar-se de que todos os parafusos estão apertados e seguros.
- Ao mover a churrasqueira, certifique-se de desbloquear primeiro os rodízios. Não empurre para se mover. Puxe pela dobradiça traseira em vez da alça na frente.
- Não remova a tigela de fogo. O objetivo da tigela de fogo é segurar o carvão e continuará funcionando mesmo se estiver rachado.

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 odličnih lastnosti zadrževanja toplote je mogoče visoke temperature doseči in vzdrževati z natančnim nadzorom pretoka zraka skozi zgornje in spodnje zračnike. Visoke temperature so idealne za hitro pripravo hamburgerjev in klobas, nizke temperature pa bodo pekle 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.
- **NE** za 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.
- **NE** preobremenite 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.
- **NE** za 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. Največja količina oglja v kosih: 1,2 kg.
- **NE**za 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. 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 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 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

1 (1x)



5 (1x)



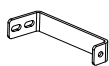
A (2x)



2 (1x)



6 (2x)



B (2x)



3 (1x)



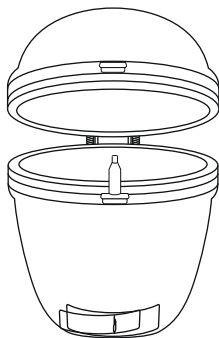
7 (1x)



C (4x)



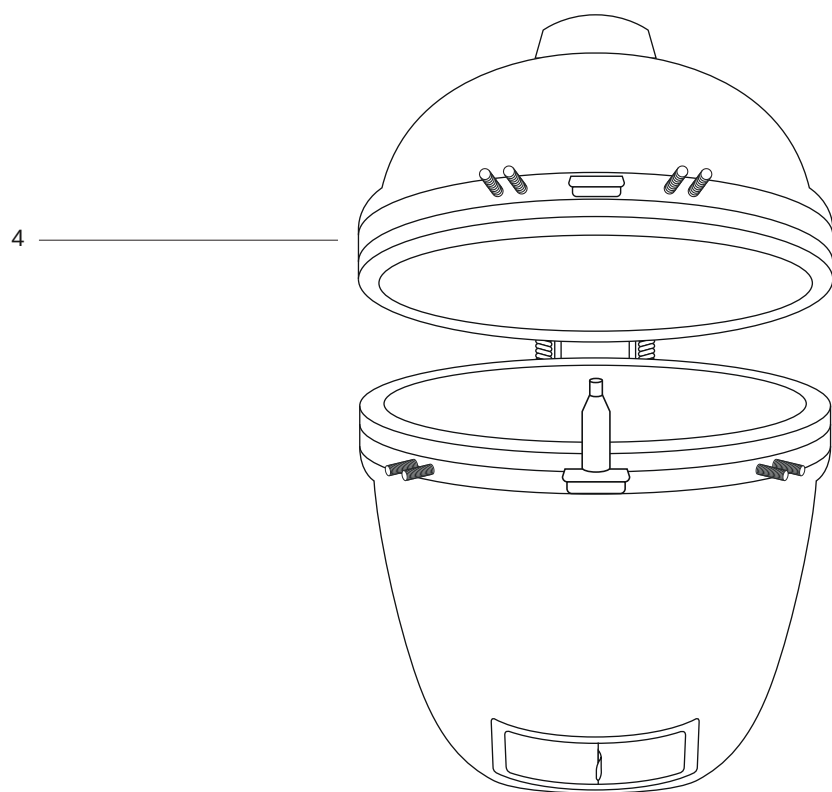
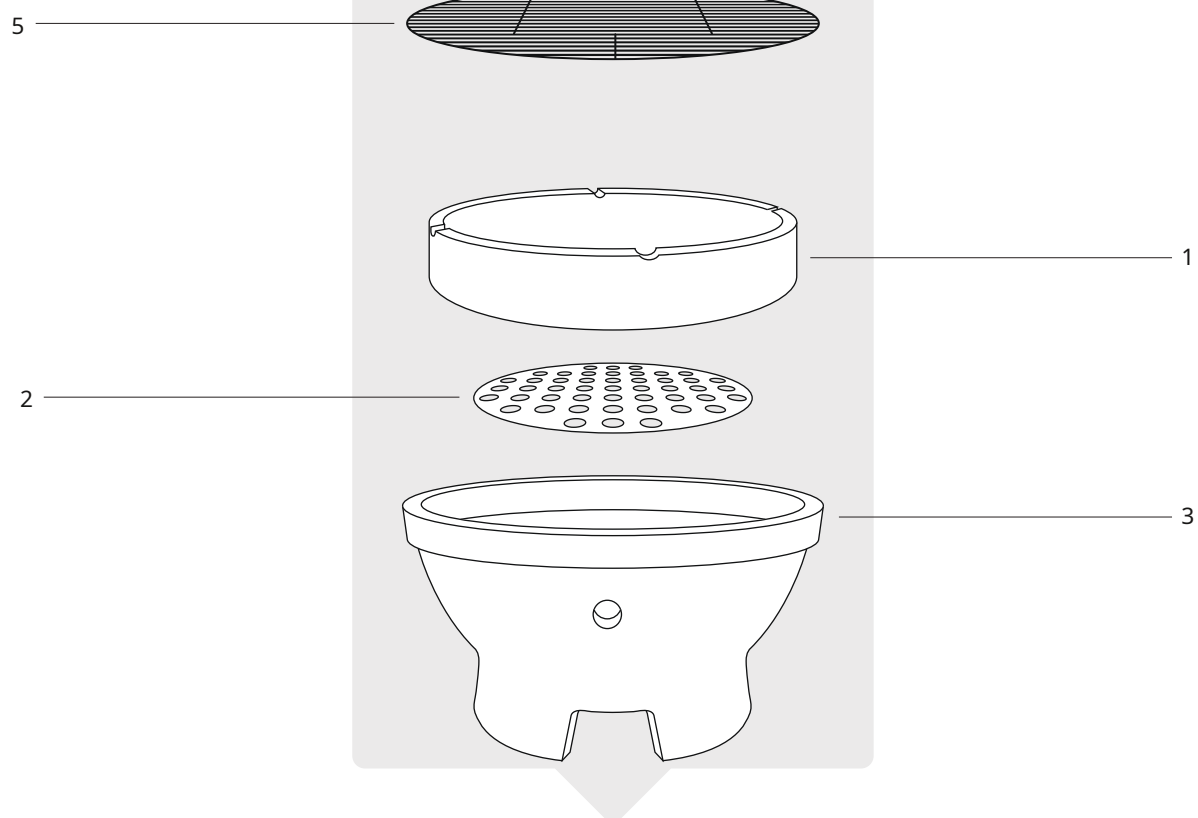
4 (1x)



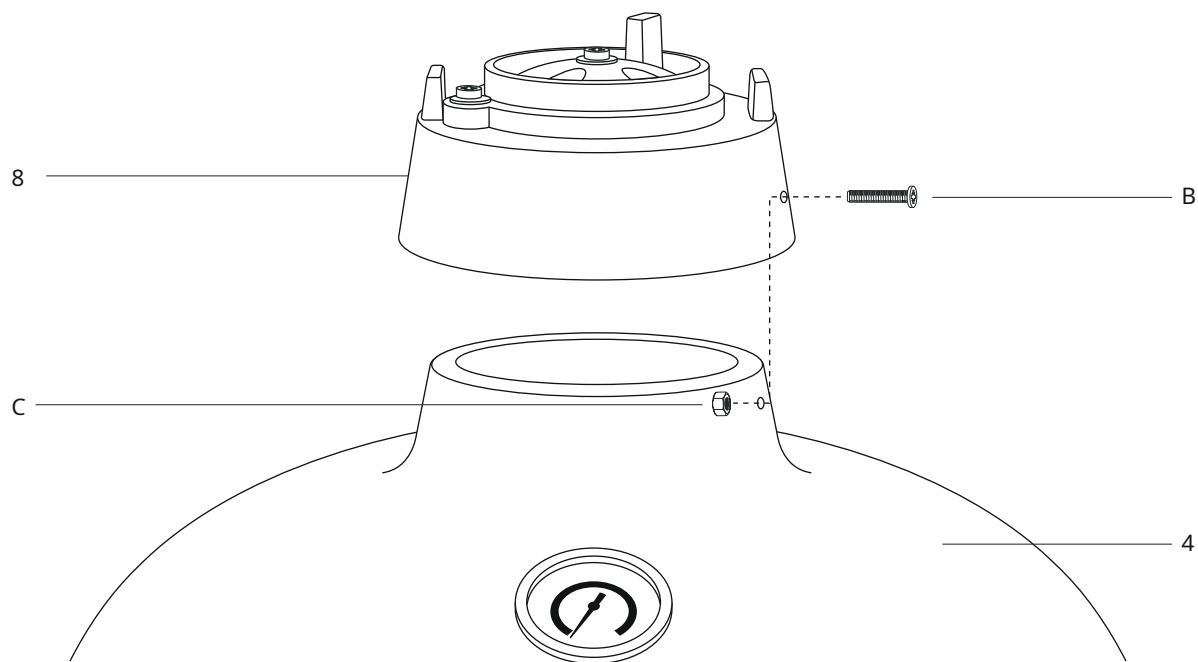
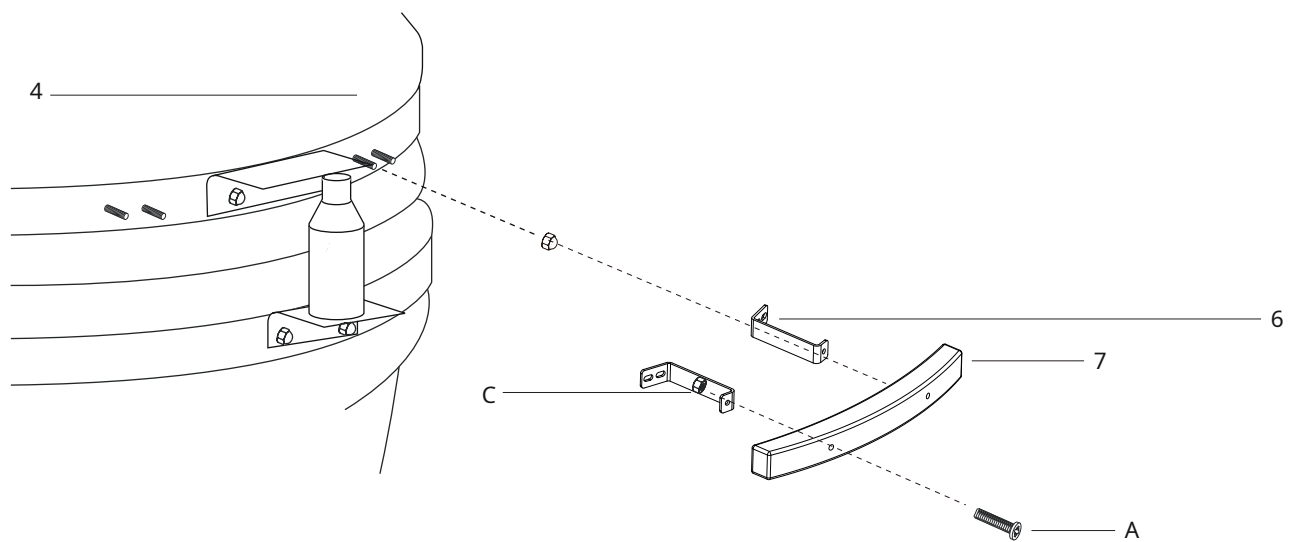
8 (1x)

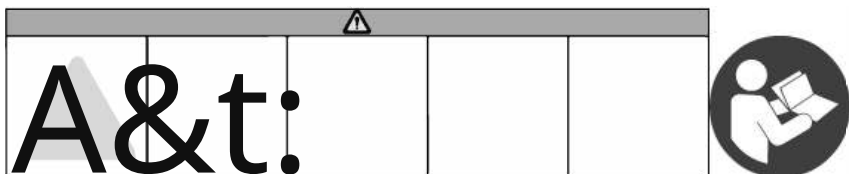


Navodila za montažo



Navodila za montažo





- Po natančnem pregledu se lahko zdi, da ima zaključek vašega keramičnega žara razpokane črte. To je **štpokanje** keramike. To je znano kot "norenje" in je posledica drugačnega koeficienta raztezanje med glazuro in glino. Vzorec pajkove mreže "ponorenja" se razlikuje od razpoke v tem, da ga ni mogoče otipati na površini, razen z nohtom; vendar pa postane vidnejša, ko je površina prašna ali povečana. Medtem ko je to "norenje"



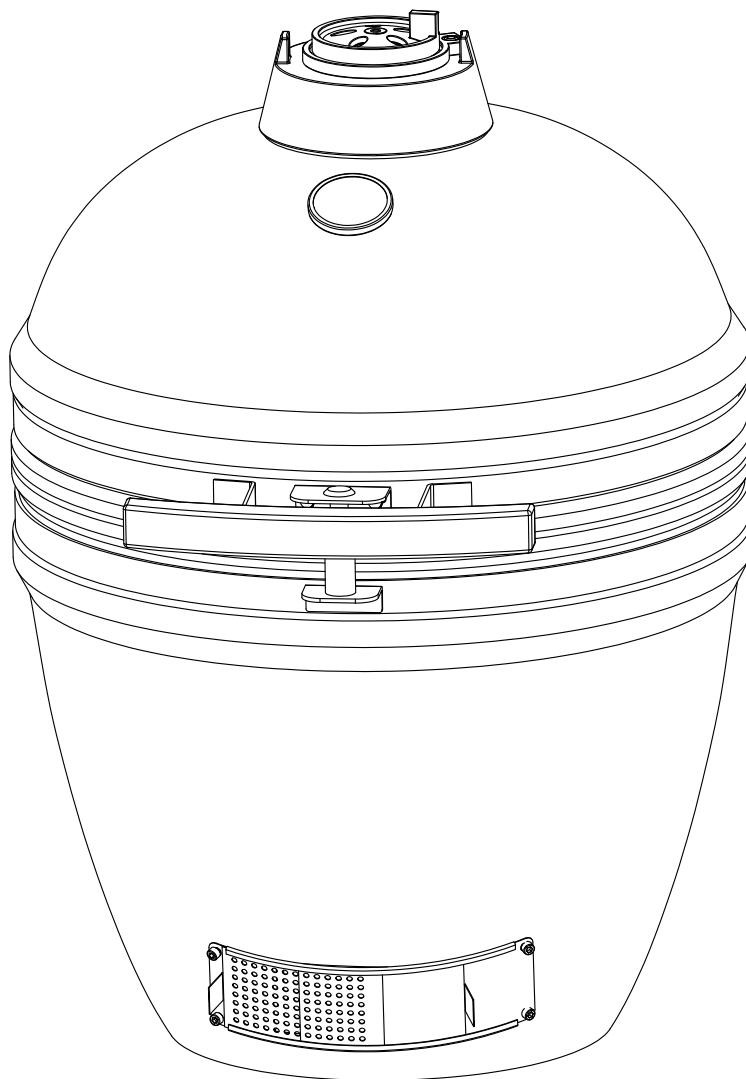
se lahko pojavijo kot nepopolnosti, razpoke ne vplivajo na delovanje in življenjsko dobo vašega keramičnega žara; zato tega ni mogoče uveljavljati kot garancijsko težavo. Proces razrezovanja je učinkovito povečal žilavost enote.

Dolgoročno vzdrževanje

- Lesene stranske police morajo biti pokrite, ko niso v uporabi in jih bo morda treba občasno ponovno lakirati.
- Redno preverjajte vzmetni pomožni trak, da se prepričate, da so vsi vijaki priviti in pritrjeni.
- Pri premikanju žara najprej odklenite kolesca. Ne potiskajte, da bi se premaknili. Potegnite iz zadnjega tečaja namesto ročaja spredaj.
- Ne odstranjujte posode za ogenj. Namen kurišča je, da zadrži kepo oglja in bo še naprej delovala, tudi če je počena.

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 ich vynikajúcim vlastnostiam udržania tepla je možné dosiahnuť a udržať vysoké teploty presným riadením prúdenia vzduchu cez horné a spodné vetracie otvory. Vysoké teploty sú ideálne na rýchle varenie hamburgerov a klobás, zatiaľ čo nízke teploty uvaria väčšie rožky po dlhšiu dobu. Preto neskúsiť pridať nejaké drevené štiepky do dreveného uhlia alebo skúsiť skombinovať drevené štiepky s rôznymi príchuťami, aby bolo vaše mäso ešte chutnejšie.

UPOZORNENIA – POZOR!

- Tento výrobok je určený **LEN NA VONKAJŠIE POUŽITIE. NEPOUŽÍVAJTE v interiéri.**
- **VŽDY** udržujte 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 otvaraní 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 ozdoba 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 pláštenukou.
- 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 zrolovanéhohonoviny 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. Maximálne množstvo kusového dreveného uhlia: 1,2 kg.
- **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 zápaličiek. 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 nadvíhnúť 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**uvedené 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 nadvíhnúť 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**uvedené 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 vzduch mohol pomaly a bezpečne vniknúť, aby sa zabránilo 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

1 (1x)



5 (1x)



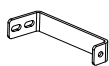
A (2x)



2 (1x)



6 (2x)



B (2x)



3 (1x)



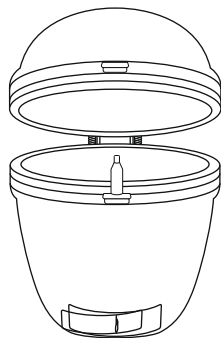
7 (1x)



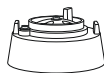
C (4x)

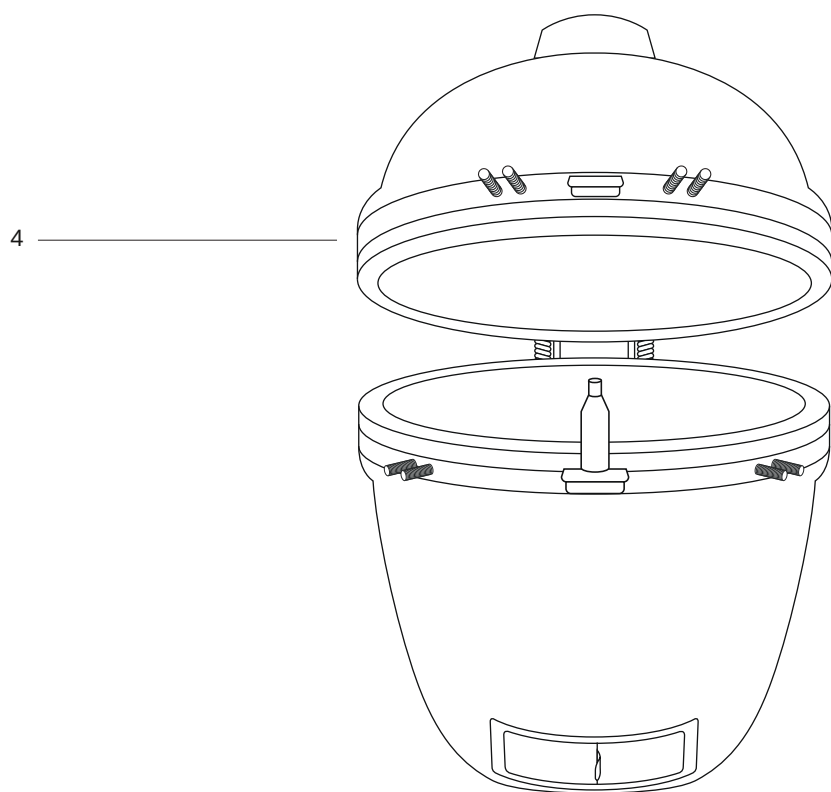
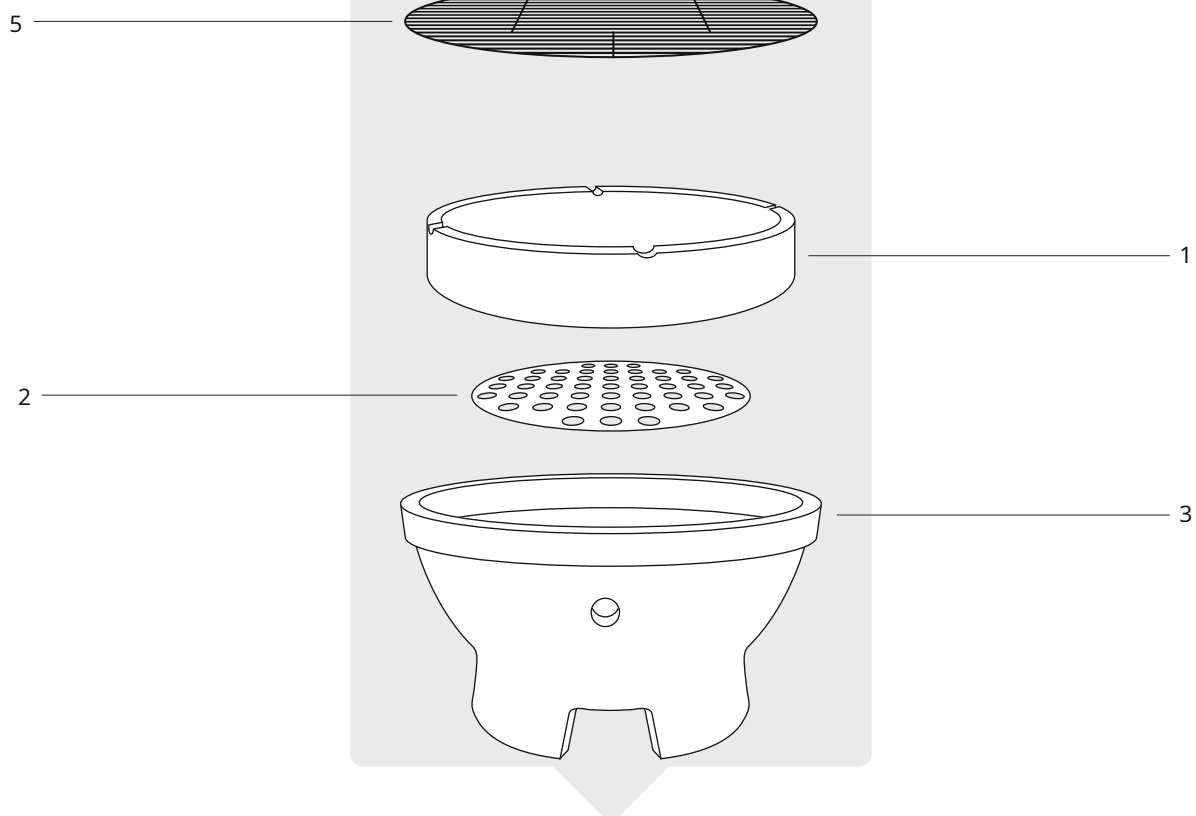


4 (1x)

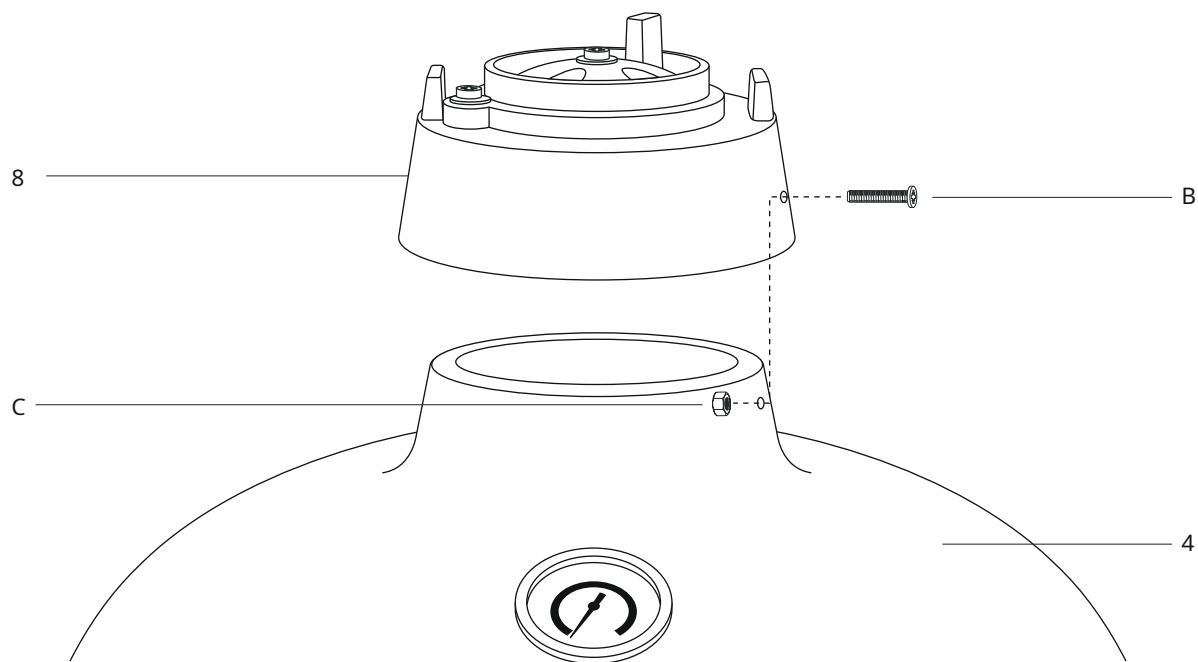
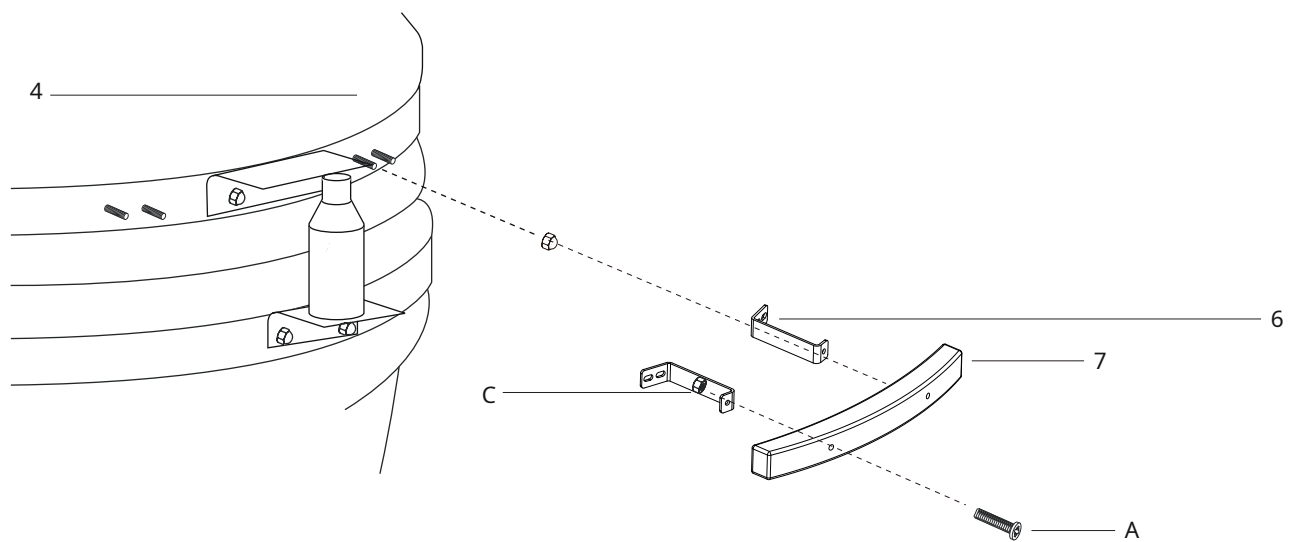


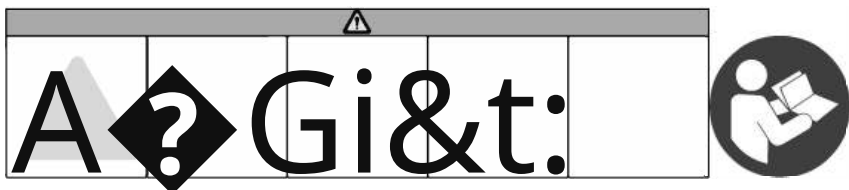
8 (1x)





Montážny návod





- Pri dôkladnej kontrole sa môže zdať, že povrch vášho keramického grilu má praskliny. Toto je **NIE**praskanie keramiky. Toto je známe ako „bláznenie“ a je spôsobené iným koeficientom expanzia medzi glazúrou a hlinou. Pavučinový vzor „popraskania“ sa líši od praskliny v tom, že ju nie je možné cítiť na povrchu, pokiaľ nepoužijete necht; vizuálne sa však stáva zreteľnejším, keď je povrch zaprášený alebo zväčšený. Zatiaľ čo toto "bláznenie"



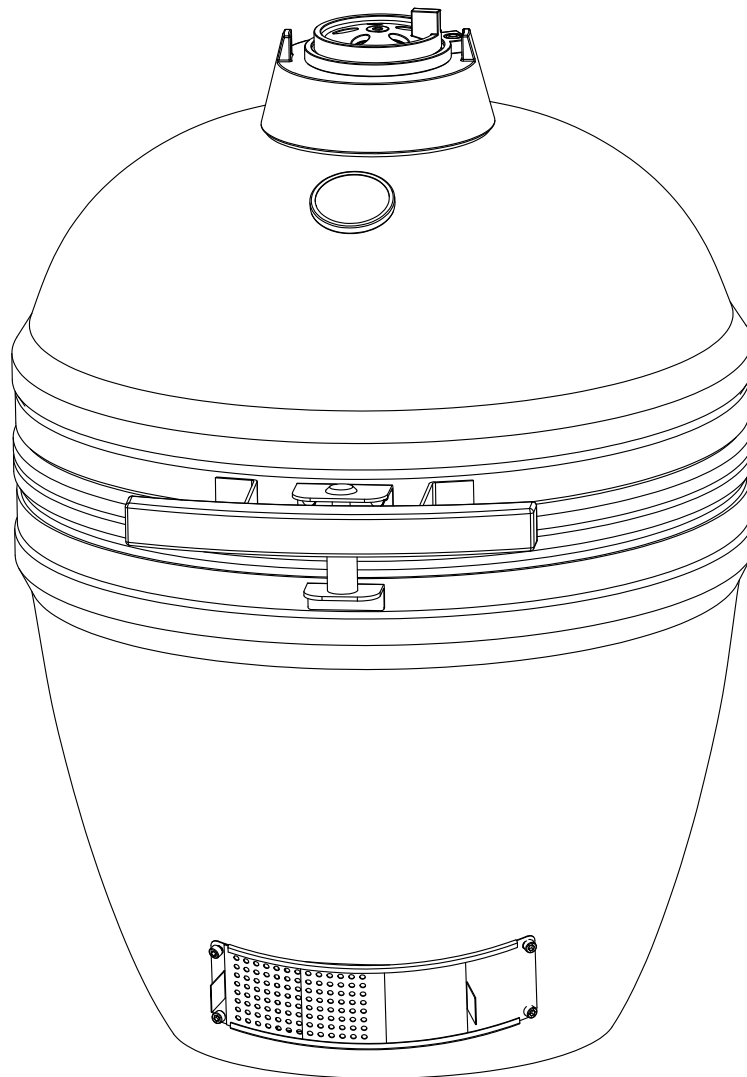
sa môžu prejaviť ako nedokonalosti, popraskanie nemá vplyv na životnosť vášho keramického grilu; preto to nemôže byť reklamované ako záručný problém. Proces popraskania účinne zvýšil húževnatosť jednotky.

Dlhodobá údržba

- Drevené bočné police by mali byť zakryté, keď sa nepoužívajú a z času na čas môžu vyžadovať opravu.
- Pravidelne kontrolujte pás pomocnej pružiny, aby ste sa uistili, že sú všetky skrutky dotiahnuté a zaistené.
- Pri premiestňovaní grilu najskôr odblokujte kolieska. Netlačte na pohyb. Potiahnite zo zadného pántu namiesto rukoväte vpred.
- Neodstraňujte nádobu na oheň. Účelom misky na oheň je držať kusové drevené uhlie a bude pokračovať v práci, aj keď je prasknuté.

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 kan höga temperaturer uppnås och upprätthållas genom exakt kontroll av luftflödet via de övre och nedre ventilerna. Höga temperaturer är idealiska för snabbkokning av hamburgare och korvar, medan låg värme kommer att tillaga större leder 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 uppblussningar 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. Lägg sedan 2 eller 3 nävar kolklump över tidningens topp. Maximal mängd kol: 1,2 kg.
- **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 temperaturlagning.
- 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 luften kan komma in långsamt och säkert, vilket förhindrar 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 och innan du äter.
- Håll alltid rått kött borta från tillagat kött och annan mat.
- Se till att grillytorna 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 köttsaften vara klar och det ska inte finnas några spår av rosa/röd juice eller köttfärg.
- Förkokning av större köttbitar och fogar rekommenderas innan du slutligen tillagar på din grill.
- Rengör alltid grillytorna och redskapen efter tillagning på din Kamado.

TANKNING

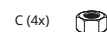
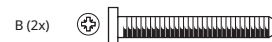
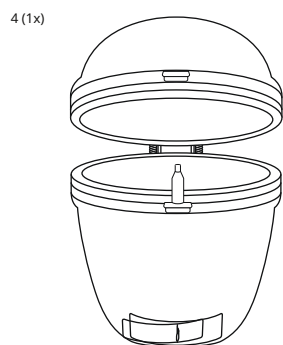
- Med ventilerna stängda håller Kamado en hög temperatur i flera timmar. Om du behöver en längre tillagningstid (t.ex. när du steker en hel fog eller långsam rökning), kan det bli nödvändigt att tillsätta mer kol. Lägg bara till lite extra kol och fortsätt enligt ovan.

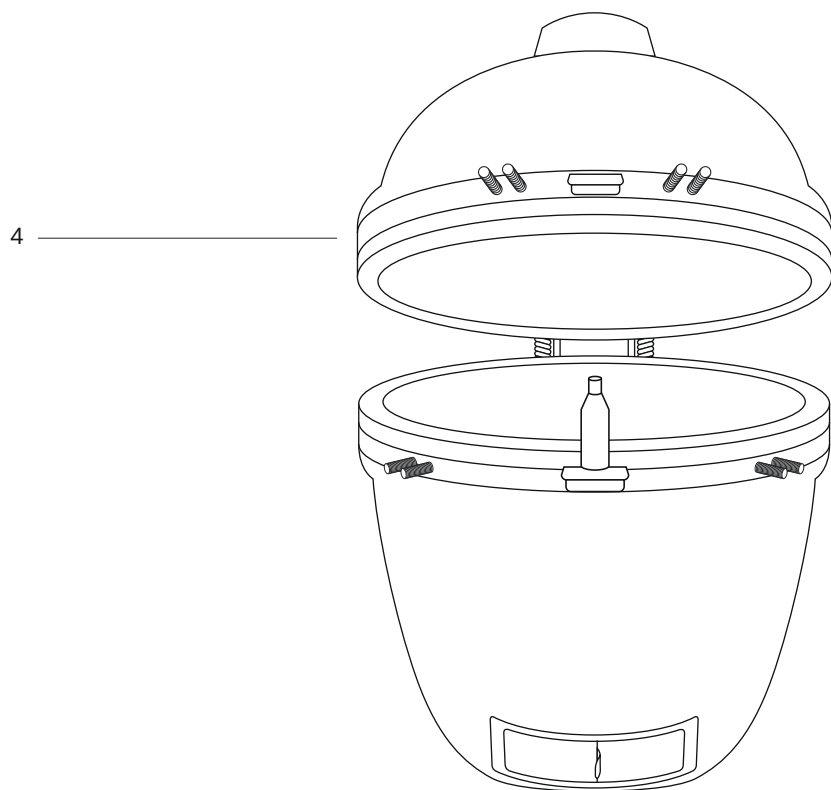
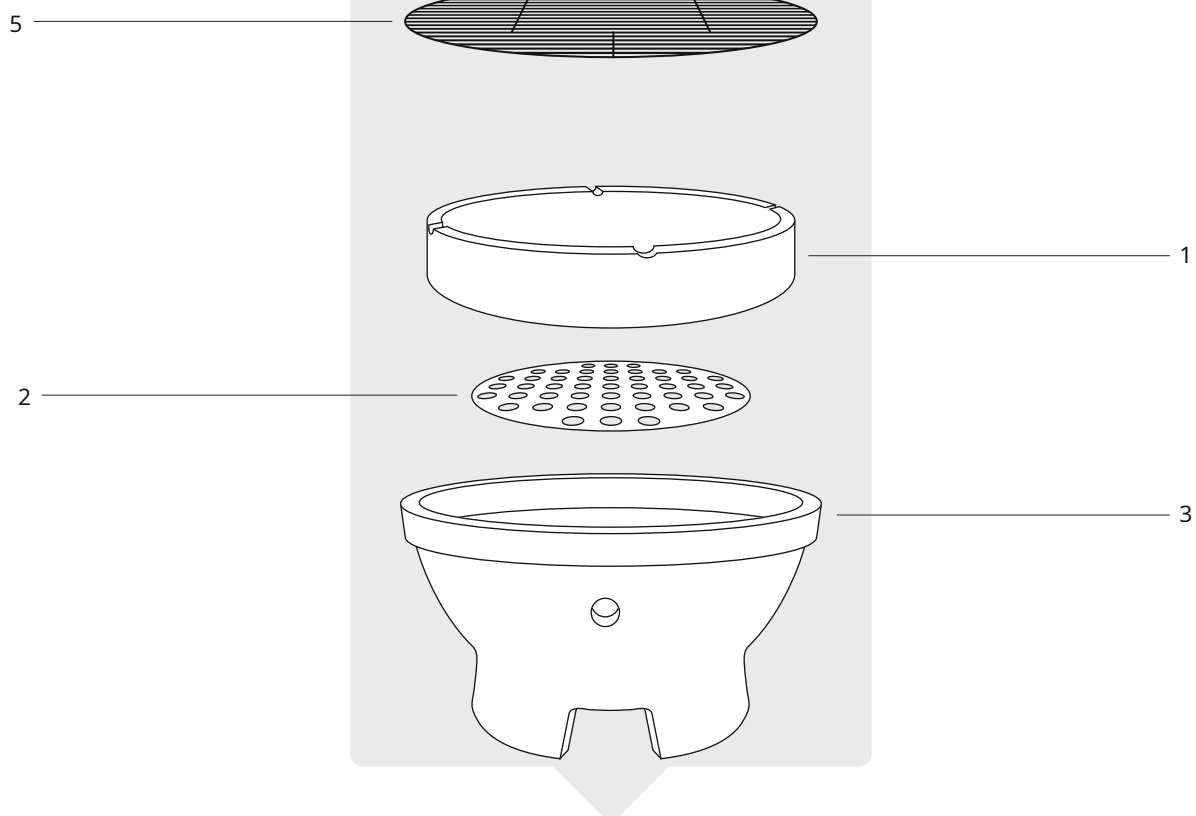
GUIDE FÖR TILLAGNINGSTEMPERATUR

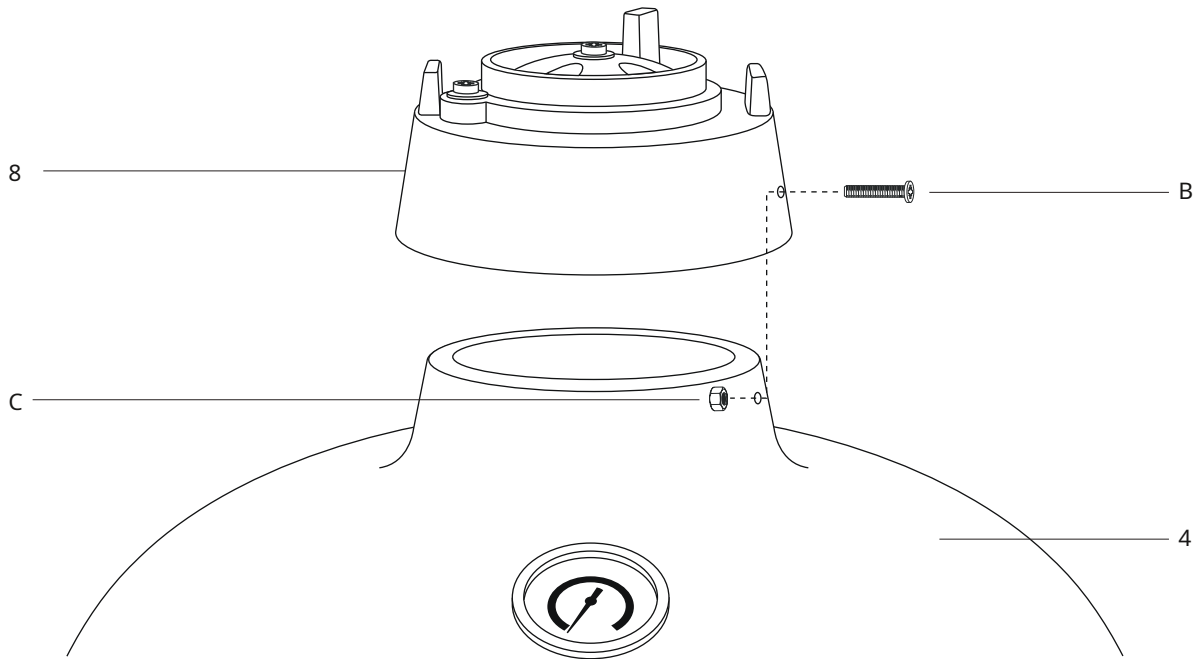
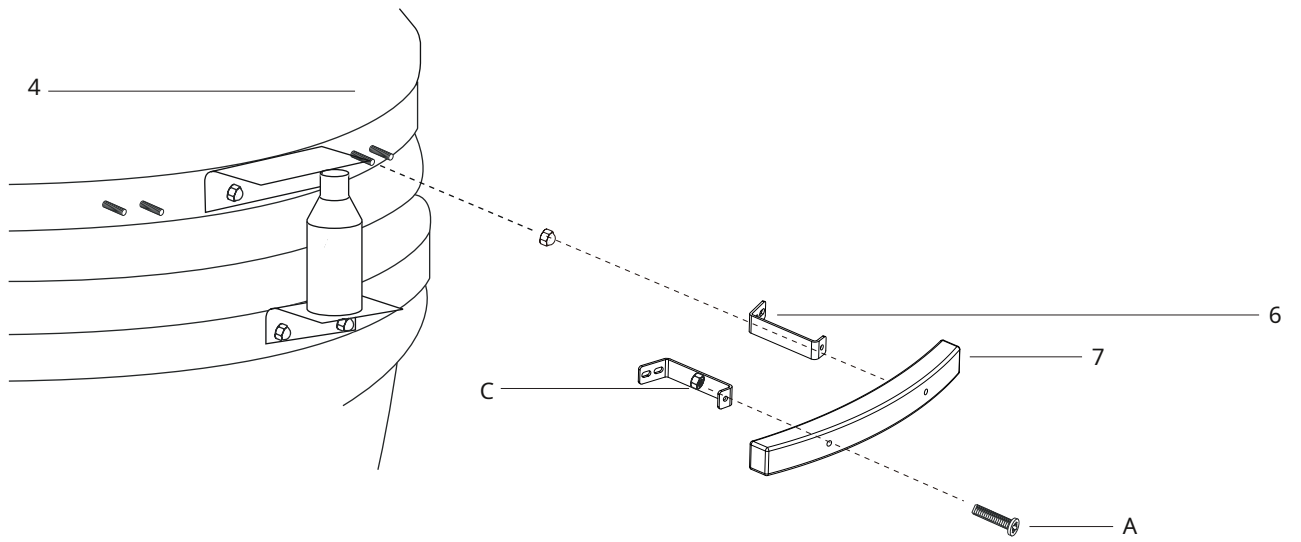
Slow cooking/Smoke (110°C-135°C)		Toppventil	Bottenventil
Biffbricka	2 timmar per lb.		
Pulled Pork	2 timmar per lb.		
Hel kyckling	3-4 timmar.		
Revben	3-5 timmar.		
Stekar	9+ timmar.		
Grill/stek (160°C-180°C)		Toppventil	Bottenventil
Fisk	15-20 min.		
Fläskfilé	15-30 min.		
Kycklingbitar	30-45 min.		
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.		

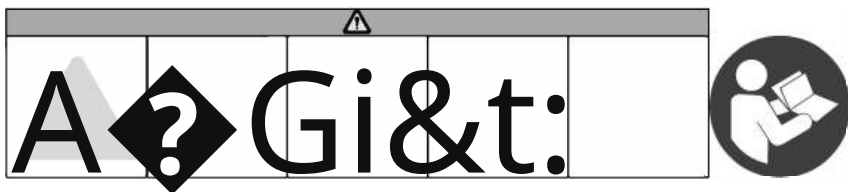
Öppen  Stängd 

Delarlista









- Vid noggrann inspektion kan finishen på din keramiska grill tyckas ha sprickor. Detta är **NEJ** sprickbildning av keramen. Detta är känt som "crazing" och orsakas av en annan koefficient på expansion mellan glasyrytan och leran. Spindelnätsmönstret av "crazing" skiljer sig från en spricka i den aspekten att det inte kan kännas på ytan, om man inte använder en nagel; men det blir mer visuellt uppenbart när ytan är dammig eller förstörd. Medan detta "galna"



kan framstå som brister, krackelering påverkar inte prestandan under livslängden på din keramiska grill; därför kan det inte göras anspråk på som en garantifråga. Processen med krackelering ökade effektivt enhetens seghet.

Långsiktigt underhåll

- Sidohyllorna i trä bör täckas över när de inte används och kan behöva lackeras då och då.
- Kontrollera regelbundet fjäderhjälpbandet för att se till att alla bultar är åtdragna och säkra.
- När du flyttar grillen, se till att låsa upp hjulen först. Tryck inte för att flytta. Dra från det bakre gångjärnet istället för handtaget fram till.
- Ta inte bort eldskålen. Syftet med eldskålen är att hålla kolk lumpen och kommer att fortsätta fungera även om den är sprucken.