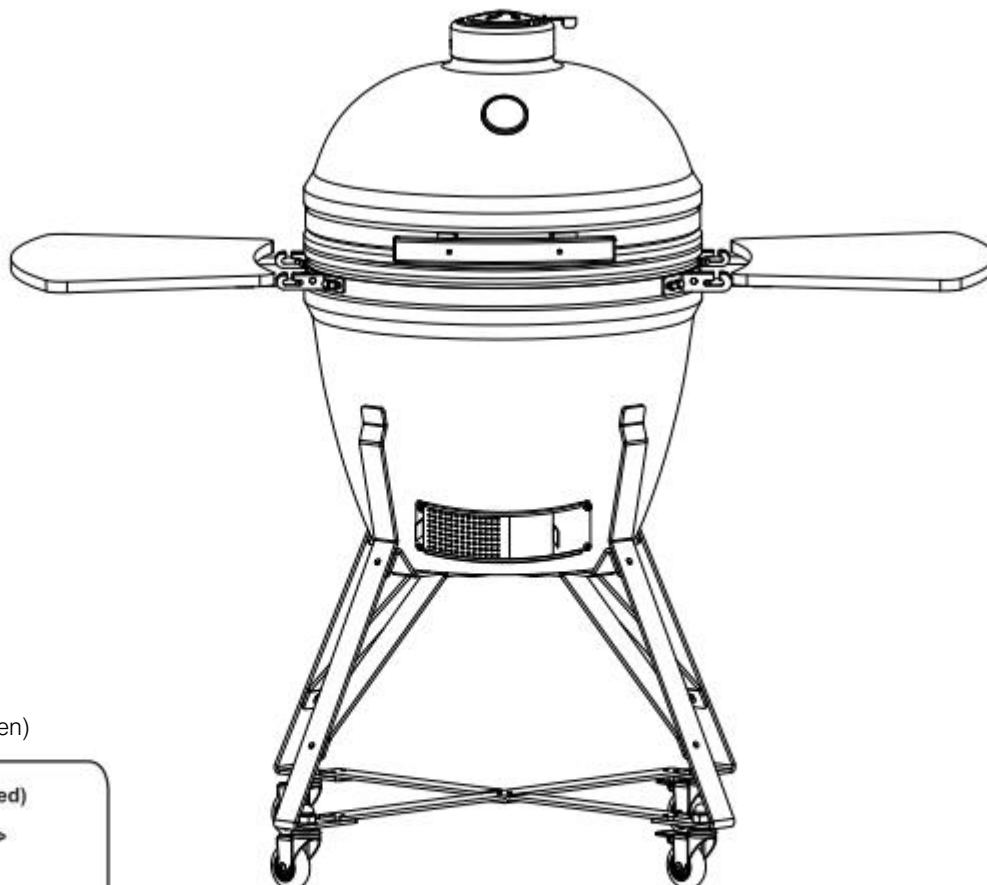
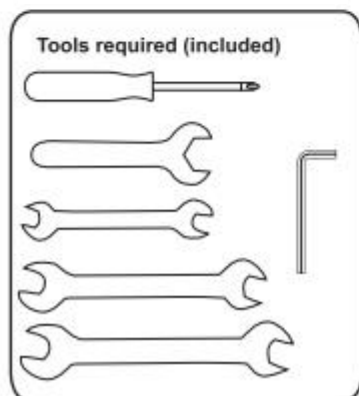


Kamado-ulkouuni ja -grilli

Käyttöohjeet – säilytä myöhempää tarvetta varten



Tarvittavat työkalut
(sisältyvät toimitukseen)



Käyttöohjeet – säilytä myöhempää tarvetta varten

TÄRKEÄÄ – Irrota kaikki pakkaukset huolellisesti ennen käyttöä, mutta säilytä turvallisuusohjeet. Nämä ohjeet ovat osa tuotetta.

Huomioi kaikki näissä ohjeissa luetellut turvallisuutta koskevat varoitukset.

Lue nämä ohjeet kokonaisuudessaan ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.

Nämä ohjeet on säilytettävä tuotteen yhteydessä.

Tuote on tarkoitettu **AINOASTAAN** kotikäyttöön, eikä sitä saa käyttää kaupallisiin tai alihankintatarkoituksiin.

TIETOJA KAMADO-TUOTTEESTASI

Muinaistutkijat ovat löytäneet 4 000 vuotta vanhoja isoja saviastioita, joita pidetään keraamisen Kamado-uunin edeltäjinä. Sitten kehitys on ollut monipuolista: tuotteessa on nykyisin irrotettava kansi, tehostettu veto parantaa lämmönhallintaa ja ensisijaiseksi polttoaineeksi on tullut puun sijaan hiili. Japanissa kutsuttiin mushikamadoksi pyöreää saviastiaa, jossa on irrotettava kupu ja jota käytetään riisin höyryttämiseen. "Kamado" onkin japaninkielinen sana, joka tarkoittaa "hellaa" tai "keittoalustaa". Amerikkalaiset ovat omaksuneet saman sanan yleisnimeksi tarkoittamaan tämäntyyppistä keraamista ruoanvalmistusastiaa.

Kamado-keittimet ovat erityisen monipuolisia. Niitä voidaan käyttää kätevästi paitsi grillaamiseen ja savustamiseen myös pitsojen, leipien, piirakoiden ja pikkuleipien paistamiseen. Erinomaisen lämmönsäilytyskyvyn ansiosta korkeatkin lämpötilat saavutetaan nopeasti, ja lämpöä on helppo hallita ylhäällä ja pohjassa olevien ilma-aukkojen avulla. Korkeissa lämpötiloissa hampurilaiset ja makkarat kypsyvät nopeasti; isommat palat kannattaa paistaa hitaammin ja matalassa lämpötilassa. Voit lisätä hiilen sekaan puulastuja. Erilaisia lastuja yhdistelemällä saat maukkaampaa ruokaa.

VAROITUKSET – HUOMIO!

- Tämä tuote on tarkoitettu VAIN ULKOKÄYTTÖÖN. ÄLÄ käytä sisätiloissa!
- Pidä lapset ja lemmikkieläimet AINA turvallisen etäisyyden päässä toiminnassa olevasta uunista.
- ÄLÄ jätä tulta valvomatta.
- Häikämyrkytyksen VAARA: ÄLÄ sytytä tuotetta äläkä jätä sitä kytemään tai jäähtymään suljetuissa tiloissa.
- ÄLÄ käytä tuotetta teltassa, asuntovaunussa tai -autossa, kellarissa, ullakolla tai veneessä.
- ÄLÄ käytä markiisien, aurinkovarjojen tai katosten alla.
- TULIPALOVAARA: käytön aikana voi päästä ulos kuumia kekäleitä.
HUOMIO: ÄLÄ käytä sytytykseen ja uudelleensytytykseen bensiiniä, spriitä, sytytysnestettä, muuta alkoholia tai kemikaaleja. Käytä ainoastaan standardin EN 1860-3 vaatimukset täyttäviä sytykkeitä.
- Suosittelemme, että Kamado-grillissä käytetään irtonaista puuhiiltä. Se palaa pitempään ja tuottaa vähemmän valkeaa tuhkaa, joka saattaa rajoittaa ilmvirtausta.
- ÄLÄ käytä kivihiiltä tässä tuotteessa.
- TÄRKEÄÄ: Kun avaat kannen laitteen ollessa kuuma, nosta kantta vain hieman, jotta ilma virtaa laitteeseen hitaasti ja turvallisesti. Näin estetään veto ja liekit, jotka voivat aiheuttaa vammoja.
- Noudata AINA RUOANVALMISTUSOHJEITA, jotka on esitetty tämän käyttöoppaan sivulla 4.
- ÄLÄ käytä Kamadoa katteiden tai muiden palavien alustojen päällä, esimerkkeinä kuiva ruoho, lastut, lehdet tai kuorikate.
- Varmista, että Kamado on vähintään 2 metrin päässä syttyvistä esineistä.
- ÄLÄ käytä Kamadoa lämmityslaitteena.
- VARO: tuote kuumenee erittäin kuumaksi, ÄLÄ siirrä sitä käytön aikana.
- KÄYTÄ AINA lämmönkestäviä paistokintaita, kun käsittelet kuumia keraamisia esineitä tai keittotasoja.
- Anna laitteen jäähtyä ennen siirtämistä tai säilöön laittamista.
- Tarkasta laite aina ennen käyttöä kulumisen ja vahinkojen varalta, ja vaihda se uuteen tarvittaessa.

KAMADON HOITO

- Sytytä tuli asettamalla Kamadon pohjalla olevalle hiililevyllä kääritty sanomalehti sekä sytytyspaloja tai kiinteitä sytykkeitä. Laita lehden päälle 2 tai 3 kourallista irtopuuhiiliä.
- ÄLÄ käytä sytytykseen ja uudelleensytytykseen bensiiniä, spriitä, sytytysnestettä, muuta alkoholia tai kemikaaleja.
- Avaa pohjan ilma-aukko ja sytytä sanomalehti pitkällä sytyttimellä tai tulitikulla.
- ÄLÄ laita tuotteeseen polttonesteitä – liian voimakas tuli voi vahingoittaa Kamadoa.
- Anna kaiken polttoaineen palaa ja liekin sammua rauhassa.
- Jos alkuvaiheen liekki on liian voimakas, huopatiiviste voi vahingoittua ennen hiilloksen muodostumista sopivaksi
- Tarkista kaikkien kiinnitysosien tiukkuus ensi käytön jälkeen. Kannen alustaan yhdistävä metallinen nauha laajenee lämmön vaikutuksesta ja voi löystyä. Suosittelemme että tarkistat ja tarvittaessa kiristät nauhan avaimella.
- Nyt voit käyttää Kamadoa normaalisti.

SAMMUTTAMINEN

- Tuote sammutetaan lopettamalla polttoaineen lisääminen, sulkemalla kaikki ilma-aukot ja antamalla tulen hiipua itsestään.

ÄLÄ sammuta hiillosta vedellä, koska tämä voi vahingoittaa keraamista Kamadoa.

SÄILYTYS

- Jos säilytät käyttämätöntä Kamadoa ulkona, peitä Kamado täysin jäähtyneenä sopivalla sadesuojalla.
- Kromipintainen paistoritilä **EI** ole konepestävä, pese se miedolla pesuaineella ja lämpimällä vedellä.
- Kun ryhdyt käyttämään Kamadoa, paina kumpaakin lukittuvaa pyörää, jotta grilli ei pääse liikkumaan käytön aikana.
- Suosittelemme, että säilytät Kamadoa talven ajan katoksessa esim. autotallissa tai vajassa. Näin se on suojattu säiltä.

PUHDISTUS

- Kamado on itsepuhdistuva. Kuumenna se 260 °C:een 30 minuutin ajaksi, jolloin kaikki ruokajäämät ja roskat palavat pois.

ÄLÄ puhdista Kamadoa sisäpuolelta vedellä tai minkäänlaisilla puhdistusaineilla. Seinät ovat huokoiset ja imevät kaikki nesteet, jolloin Kamado voi haljeta. Jos grilliin tarttuu liikaa nokea, poista hiilijäämät teräsharjalla tai nokikoukulla (eivät kuulu toimitukseen) ennen seuraavaa käyttökertaa.

- Puhdista ristikot ja levyt naarmuttamattomalla puhdistusaineella, kun tuote on täysin jäähtynyt.
- Puhdista Kamadon ulkopinta vasta kylmänä, käytä kosteaa, miedolla puhdistusaineella kostutettua liinaa.

KUNNOSSAPITO

Kiristä renkaat ja öljyä sarana kahdesti vuodessa tai tarvittaessa useammin.

SYTYTTÄMINEN, KÄYTTÖ JA HOITO

- Varmista, että Kamado on sijoitettu kestäväälle, tasaiselle ja vaakatasoiselle alustalle, joka on lämmönkestävä ja syttymätön ja kaukana syttyvistä esineistä.
- Varmista, että Kamadon yläpuolella on tilaa vähintään 2 metriä ja vähintään 2 metriä muista ympäröivistä kohteista.
- Sytytä tuli asettamalla Kamadon pohjalla olevalle hiililevylle rullalle kääritty sanomalehti sekä sytytyspaloja tai kiinteitä sytykkeitä. Laita lehden päälle 2 tai 3 kourallista irtopuuhiiliä.
- **ÄLÄ** käytä sytytykseen ja uudelleensytytykseen bensiiniä, spriitä, sytytysnestettä, muuta alkoholia tai kemikaaleja.
- Avaa pohjan ilma-aukko ja sytytä sanomalehti pitkällä sytyttimellä tai tulitikulla. Kun tuli syttyy, jätä pohjan ilma-aukko ja kansi auki noin 10 minuutiksi, jotta grilliin muodostuu ohut kekälekerros.
- Anna hiilloksen kuumeta hiilet punaisina ainakin 30 minuuttia ennen grillauksen aloittamista
- Kamadossa. **ÄLÄ** aloita grillaamista ennen kuin hiilet ovat peittyneet tuhkaan.
- Suosittelemme, ettei hiillosta kohenneta eikä käännellä syttymisen jälkeen. Näin hiilet palavat tasaisemmin ja tehokkaammin.
- Käytä syttymisen jälkeen **AINA** lämmönkestäviä paistokintaita, kun käsittelet kuumia keraamisia esineitä tai keittotasoja.
- Katso seuraavasta paisto-ohjeista ruokien lämpötilat ja paistoajat.

PAISTO-OPAS MATALILLE LÄMPÖTILOILLE

- Sytytä irtopuuhiili yllä olevien ohjeiden mukaan. **ÄLÄ** liikuta tai kohenna hiiliä, kun ne ovat syttyneet.
- Avaa pohjan ilma-aukko täysin ja jätä kansi auki noin 10 minuutiksi, jotta grilliin muodostuu ohut kekälekerros.
- Valvo Kamadoa, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu. Katso lämpötilaa koskevat ohjeet sivulta 4.
- Sulje pohjan ilma-aukko, jotta lämpö säilyy.
- Nyt voit ryhtyä käyttämään Kamadoa paistamiseen.
- **TÄRKEÄÄ:** Kun avaat kuumen grillin kantta, nosta sitä vain vähän, jotta ilma pääsee hitaasti ja turvallisesti sisään. Näin ei synny vetoa eikä liekkejä, jotka voivat aiheuttaa vammoja.
- Noudata **AINA RUOANVALMISTUSOHJEITA**, jotka on esitetty tämän käyttöoppaan sivulla 4.
- Käytä **AINA** lämmönkestäviä paistokintaita, kun käsittelet kuumia keraamisia esineitä tai keittotasoja.

SAVUSTUSOPAS

- Noudata edellä olevia ohjeita matalassa lämpötilassa kypsennystä varten.
- Valvo Kamadoa, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu. Katso lämpötilaa koskevat ohjeet sivulta 4.
- Jätä pohjan ilma-aukko hieman auki.
- Sulje ylempi ilma-aukko ja seuraa lämpötilaa vielä muutaman minuutin ajan.
- Käytä paistokintaita ja levittele puulastuja ympyräksi kuumen hiilloksen päälle.
- Nyt voit ryhtyä käyttämään Kamadoa savustamiseen.
- **VINKKI:** upota lastut tai paistolaudat veteen 15 minuutiksi, jolloin savustuksen kesto pitenee.
- **TÄRKEÄÄ:** Kun avaat kuumen grillin kantta, nosta sitä vain vähän, jotta ilma pääsee hitaasti ja turvallisesti sisään. Näin ei synny vetoa eikä liekkejä, jotka voivat aiheuttaa vammoja.
- Noudata **AINA RUOANVALMISTUSOHJEITA**, jotka on esitetty tämän käyttöoppaan sivulla 4.
- Käytä **AINA** lämmönkestäviä paistokintaita, kun käsittelet kuumia keraamisia esineitä tai keittotasoja.

PAISTO-OPAS KORKEILLE LÄMPÖILOILLE

- Sytytä irtopuuhiili sivulla 3 olevien ohjeiden mukaan.
- Sulje kansi ja avaa ylhäällä ja pohjalla sijaitsevat ilma-aukot kokonaan.
- Valvo Kamadoa, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu. Katso lämpötilaa koskevat ohjeet sivulta 4.
- Sulje ylempi ilma-aukko puoliksi ja seuraa lämpötilaa vielä muutaman minuutin ajan.
- Nyt voit ryhtyä käyttämään Kamadoa paistamiseen.
- TÄRKEÄÄ:** Kun avaat kuuman grillin kantta, nosta sitä vain vähän, jotta ilma pääsee hitaasti ja turvallisesti sisään. Näin ei synny vetoa eikä liekkiä, jotka voivat aiheuttaa vammoja.
- Noudata **AINA RUOANVALMISTUSOHJEITA**, jotka on esitetty tämän käyttöoppaan sivulla 4.
- Käytä **AINA** lämmönkestäviä paistokintaita, kun käsittelet kuumia keraamisia esineitä tai keittotasoja.

RUOAN KYPSENTÄMINEN

- ÄLÄ** aloita grillaamista ennen kuin hiilet ovat peittyneet tuhkaan.
- Lue nämä ohjeet ja noudata niitä, kun kypsennät ruoka-aineita Kamadossa.
- Pese aina kätesi, ennen kuin käsittelet raakaa lihaa, sen käsittelyn jälkeen sekä ennen ruokailua.
- Pidä raaka liha aina erillään valmiista ruoasta ja muista elintarvikkeista.
- Varmista ennen grillaamista, että grillin pinnat ja työkalut ovat puhtaat eikä niissä ole vanhoja ruokajäämiä.
- ÄLÄ** käytä samoja työvälineitä valmiin ja raa'an ruoan käsittelyyn.
- Varmista, että kaikki liha on täysin kypsää ennen syömistä.
- HUOMIO:** raa'an tai huonosti paistuneen lihan syöminen voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen (esim. E. coli -bakteerien vaikutuksesta).
- Vältä lihan jääminen raa'aksi leikkaamalla siihen viilto ja varmistamalla, että se on läpikypsä sisältä.
- HUOMIO:** kun liha on riittävän kypsää, lihasta tuleva neste on väriltään kirkasta eikä siinä ole punaista värisävyä tai lihan väriä.
- Isojen lihapalojen esivalmistus on suositeltavaa, ennen kuin viimeistelet valmistuksen grillissä.
- Puhdista Kamadon paistopinnat ja työvälineet aina grillauksen jälkeen.

POLTTOAINEEN LISÄYS

- Kun suljet ilma-aukot, Kamadon lämpötila säilyy korkeana useita tunteja. Jos paistoaika on pitkä (esim. paahdettaessa kokonaista paistia tai kylmäsavustettaessa), voidaan puuhiiliä joutua lisäämään. Jatka hiiltien lisäämisen jälkeen kuten edellä.

PAISTOLÄMPÖTILAOPAS

Hidas paisto / kylmäsavustus (110–135 °C)		Yläilma-aukko	Pohjan ilma-aukko
Naudan rintapala	2h/500g.		
Nyhtöpossu	2 h/500 g		
Kokonainen broileri	3-4h		
Kylkirivit	3-5h		
Paisti	9+h		
Grillaus / paahto (160–180 °C)		Yläilma-aukko	Pohjan ilma-aukko
Kala	15–20 min.		
Porsaan sisäfilee	15–30 min.		
Kanapalat	30–45 min.		
Kokonainen broileri	1–1,5 h.		
Lampaankoipi	3–4 h.		
Kalkkuna	2–4 h.		
Kinkku	2–5 h.		
Ruskistaminen (260–370 °C)		Yläilma-aukko	Pohjan ilma-aukko
Pihvi	5–8 min.		
Porsaankyljykset	6–10 min.		
Hampurilaispihvit	6–10 min.		
Makkara	6–10 min.		

Auki



Kiinni



Kamado-grilli on nyt käyttövalmis, mutta varmista, että olet lukenut hoito-ohjeet huolellisesti ennen käyttöä.

Tarkemman tarkastelun yhteydessä keraamisen BBQ-grillisi pinnassa saattaa näkyä hiusmurtumaviivoja. Tämä ei tarkoita, että keramiikka olisi haljennut. Tätä ilmiötä kutsutaan "craze-efektiksi" (suom. lasitteen halkeiluksi) ja se johtuu lasitteen ja saven erilaisista lämpölaajenemiskertoimista. Hämähäkinseittiä muistuttava kuvio eroaa varsinaisesta halkeamasta siten, ettei sitä voi tuntea pinnassa, ellei käytä kynttä; se kuitenkin näkyy selvemmin, kun pinta on pölyinen tai tarkastellaan suurennettuna. Vaikka tämä "craze-efekti" saattaa näyttää pinnan virheeltä, se ei vaikuta grillin toimintaan eikä käyttöikään, joten sitä ei voida pitää takuuasiana. Craze-ilmion seurauksena keraaminen rakenne itse asiassa vahvistuu.

Pitkäaikaishuolto

Puuosat sivuhyllyissä tulee suojata, kun grilli ei ole käytössä; ne saattavat vaatia uudelleen pintakäsittelyä ajoittain.

Tarkista säännöllisesti jousiavusteinen kansimekanismi ja varmista, että kaikki pultit ovat tiukalla ja kunnossa.

Kun siirrät grilliä, muista avata pyörien lukitus ensin. Älä työnnä grilliä, vaan vedä takaosan saranasta etuosan kahvan sijaan.

Älä poista tulipesää. Tulipesän tehtävänä on pitää hiillos paikallaan, ja se toimii edelleen, vaikka siinä olisi halkeamia.

Tuotteen takuu on voimassa 2 vuotta ostopäivästä. Takuu ei kata kuluvia osia eikä virheellisestä käytöstä johtuvia vaurioita. Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta käytetään muihin tarkoituksiin kuin sen alkuperäiseen tarkoitukseen tai jos tuotetta käytetään kaupalliseen / ammatilliseen tai vuokrauskäyttöön.

Takuu ei kata luonnonolosuhteista aiheutuvia vahinkoja eikä vaurioita, jotka johtuvat virheellisestä säilytyksestä.

Takuuasioissa ota yhteyttä jälleenmyyjään.

Blue Import BIM Oy, Hampuntie 12-14, 36220 Kangasala Finland

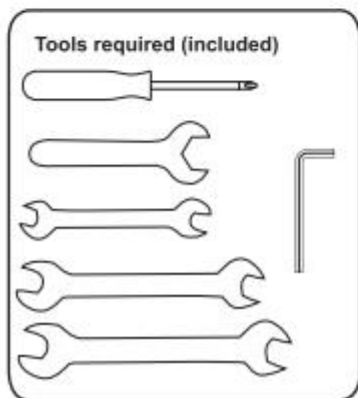


Kamado utomhusugn och grill

Bruksanvisning – spara den för framtida konsultation



Verktyg som behövs (ingår)



Bruksanvisning – spara den för framtida konsultation

VIKTIGT – Ta försiktigt bort eventuell förpackning före användning, men behåll säkerhetsanvisningarna.

Dessa instruktioner utgör en del av produkten.

Notera alla varningar som anges i dessa instruktioner.

Läs dessa instruktioner i sin helhet och spara dem för framtida konsultation.

Dessa instruktioner ska förvaras tillsammans med produkten.

Denna produkt är **ENDAST** för hemmabruk och får inte användas i kommersiellt syfte eller för kontraktsändamål.

OM DIN KAMADO

Arkeologer har upptäckt lerkärl från 4 000 år tillbaka som tros vara tidiga versioner av Kamados keramiska spis. Sedan dess har den utvecklats på många sätt; avtagbara lock, tillagda förslag till luckor för bättre värmereglering och övergång från trä till träkol som primärt bränsle. I Japan var Mushikamado en rund lerkruka med ett löstagbart kupolformat lock avsett för att ånga ris. Namnet "Kamado" är i själva verket japanska för "spis" eller "kamin". Namnet antogs av amerikanerna och har nu blivit ett samlingsnamn för denna typ av keramiska spis.

Kamados spisar är extremt mångsidiga. De kan inte bara användas för grillning eller rökning utan även till att baka pizza, bröd, pajer och kakor inuti dem. Tack vare dess utmärkta värmebevarande egenskaper, kan höga temperaturer uppnås och underhållas av en exakt kontroll av luftflöde via de övre och nedre ventilerna. Höga temperaturer är perfekta för snabb tillagning av hamburgare och korv medan den låga värmen passar för att laga stora stekar under en längre tidsperiod. Varför inte prova att lägga till några träflis på kolet eller försöka att kombinera olika sorters träflis för att göra dina köttbitar ännu mer smakrika.

VARNINGAR - FÖRSIKTIGT!

- Denna produkt är **ENDAST** avsedd för utomhusbruk. **ANVÄND** den **INTE** inomhus.
- Håll **ALLTID** barn och husdjur på ett säkert avstånd från ugnen när den används.
- Lämna aldrig en brinnande eld obevakad.
- **FARA** för koloxidförgiftning - tänd aldrig den här produkten eller låt den pyra eller svalna i trånga utrymmen.
- **ANVÄND INTE** den här produkten i ett tält, husvagn, bil, källare, loft eller båt.
- **ANVÄND** den **INTE** under några markiser, parasoller och lusthus.
- **BRANDFARA** - Het glöd kan avges under användning.
- **VARNING** - **ANVÄND INTE** bensin, lacknafta, tändvätska, alkohol eller andra liknande kemikalier för tändning eller återtändning. Använd endast braständare som uppfyller EN1860-3.
- Det rekommenderas starkt att du använder grillkol i Kamado. Den brinner längre och ger mindre aska som kan begränsa luftflödet.
- **ANVÄND INTE** stenkol i denna produkt.
- **VIKTIGT:** När du öppnar locket vid höga temperaturer är det viktigt att endast lyfta lite på locket, vilket gör att luft kommer in sakta och säkert och förhindrar utsug eller uppblossning som kan orsaka skada.
- Följ **ALLTID** **MATLAGNINGSSANVISNINGARNA** som anges på sidan 4 i denna bruksanvisning.
- **ANVÄND INTE** Kamado på trallgolv eller andra lättantändliga ytor som t.ex. torrt gräs, flis, löv eller dekorativ bark.
- Se till att Kamado placeras minst 2 meter från lättantändliga föremål.
- **ANVÄND INTE** Kamado som en ugn.
- **OBSERVERA:** Den här produkten kommer att bli mycket varm. Flytta den **INTE** den under drift.
- **ANVÄND ALLTID** värmebeständiga handskar vid hantering av het keramik eller matlagningssytor.
- Låt enheten svalna helt innan du flyttar eller förvarar den.
- Kontrollera alltid enheten före användning om den är utsliten eller har skador och byt ut den vid behov.

HÄRDA KAMADO

- För att starta en eld, lägg hoprullat tidningspapper med några tändkuber eller fasta braständare på träkolsplattan i botten av Kamado. Placera sedan 2 eller 3 nävar grillkol över tidningspappret.
- **ANVÄND INTE** bensin, lacknafta, tändvätska, alkohol eller andra liknande kemikalier för tändning eller återtändning.
- Öppna bottengallret och tänd tidningspappret med en lång tändare eller med säkerhetständstickor.
- Överbelasta **INTE** enheten med bränsle - om brasan är alltför intensiv kan Kamado skadas.
- Låt vara tills allt bränsle har använts och släckts.
- Om de första brasorna är för höga kan de skada filtpackningen innan den har haft möjlighet att mogna ordentligt.
- Efter första användningen, kontrollera alla fästelement om de är täta. Metallbandet som ansluter locket till basen kommer att expandera av värmen och kan lossna. Det rekommenderas att du kontrollerar det och drar åt bandet med en skiftnyckel vid behov.
- Du kan nu använda din Kamado som vanligt.

SLÄCKNING

- För att släcka enheten – lägg inte på mer bränsle och stäng alla ventiler och locket för att låta elden dö ut naturligt.
- **ANVÄND INTE** vatten för att släcka grillkol eftersom det kan skada den keramiska Kamado.

FÖRVARING

- När den inte används, och om den förvaras utomhus, täck över Kamado när den väl har svalnat helt med ett lämpligt regnskydd.
- Den förkromade matlagingsgrillen tål **INTE** att maskindiskas. Använd ett mildt rengöringsmedel med varmt vatten.
- När du använder Kamado, pressa ned båda spärrhjulerna för att hindra att enheten rör sig under användning.
- Det rekommenderas att Kamado förvaras under tak i ett garage eller en byggnad under vintern för komplett skydd.

RENGÖRING

- Kamado är självrengörande. Värm upp till 260 °C i 30 minuter alla livsmedel och skräp kommer att brännas bort.
- **ANVÄND INTE** vatten eller andra typer av rengöringsmedel för att rengöra insidan av din Kamado. Väggarna är porösa och kommer att absorbera alla vätskor som används, vilket kan leda till att Kamado spricker. Om det blir allt för mycket sot, använd en stålborste eller askborttagningsverktyg (medföljer ej) för att skrapa bort kolresterna före nästa användning.
- För att rengöra grillar och galler, använd ett icke-slipande rengöringsmedel när enheten har svalnat.
- För att rengöra den yttre ytan, vänta tills Kamado är sval och använd en fuktig trasa med ett mildt rengöringsmedel.

UNDERHÅLL

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

BELYSNING, ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

- Se till att Kamado är placerad på en permanent, plan, värmestålig obrännbar yta bort från lättantändliga föremål.
- Se till att Kamado har minst 2 m fritt utrymme ovanför och minst 2 m fritt utrymme från andra omgivande objekt.
- För att starta en eld, lägg hoprullat tidningspapper med några tändkuber eller fasta brästandare på träkolsplattan i botten av Kamado. Placera sedan 2 eller 3 nävar grillkol över tidningspappret.
- **ANVÄND INTE** bensen, lacknafta, tändvätska, alkohol eller andra liknande kemikalier för tändning eller återtändning.
- Öppna bottengallret och tänd tidningspappret med en lång tändare eller med säkerhetständstickor. När den har tagit sig, lämna bottengallret och locket öppet i ca 10 minuter för att bygga upp en liten bädd av varm glöd.
- Låt träkolen värmas upp och hållas glödhet under minst 30 minuter före den första matlagningen på Kamado. Laga **INTE** mat innan bränslet har en beläggning av aska.
- Det rekommenderas att du inte blåser eller vänder på kolen när den är tänd. Detta låter träkolen brinna mer enhetligt och effektivt.
- När den är tänd, använd **ENDAST** värmebeständiga handskar vid hantering av heta keramik- eller matlagingsytor.
- Se nedan för matlagningsinstruktioner beroende på temperatur och varaktighet.

GUIDE FÖR TILLAGNING PÅ LÅG TEMPERATUR

- Tänd träkolet enligt instruktionerna ovan. Flytta eller peta **INTE** på träkolet när det väl är tänd.
- Öppna den nedre ventilen fullt ut och lämna locket öppet i ca 10 minuter för att bygga upp en liten bädd av varm glöden.
- Övervaka Kamado tills den har stigit till den önskade temperaturen. Se sidan 4 för en guide över tillagningstemperatur.
- Stäng bottenventilen helt för att behålla temperaturen.
- Du är nu redo att använda Kamado för tillagning.
- **VIKTIGT:** När du öppnar locket vid höga temperaturer är det viktigt att endast lyfta lite på locket, vilket gör att luft kommer in sakta och säkert och förhindrar utsug eller uppblossning som kan orsaka skada.
- Följ **ALLTID MATLAGNINGSANVISNINGARNA** som anges på sidan 4 i denna bruksanvisning.
- **ANVÄND ALLTID** värmebeständiga handskar vid hantering av het keramik eller matlagingsytor.

RÖKNINGSGUIDE

- Följ instruktionerna ovan som om du hade börjat en långsam tillagning.
- Övervaka Kamado tills den har stigit till den önskade temperaturen. Se sidan 4 för en guide över tillagningstemperatur.
- Lämna bottenventilen på glänt.
- Stäng den övre ventilen och fortsätt att kontrollera temperaturen under några minuter.
- Använd värmebeständiga handskar och strö träflisen i en cirkel över den heta träkolen.
- Du är nu redo att använda Kamado till att röka.
- **TIPS:** Blötlägg träflis eller matlagingsplankor i vatten i 15 minuter för att förlänga rökningen.
- **VIKTIGT:** När du öppnar locket vid höga temperaturer är det viktigt att endast lyfta lite på locket, vilket gör att luft kommer in sakta och säkert och förhindrar utsug eller uppblossning som kan orsaka skada.
- Följ **ALLTID MATLAGNINGSANVISNINGARNA** som anges på sidan 4 i denna bruksanvisning.
- **ANVÄND ALLTID** värmebeständiga handskar vid hantering av het keramik eller matlagingsytor.

GUIDE FÖR TILLAGNING PÅ HÖG TEMPERATUR

- Tänd träkolet enligt instruktionerna på sidan 3.
- Stäng locket och öppna helt de övre och nedre ventilerna.
- Övervaka Kamado tills den har stigit till den önskade temperaturen. Se sidan 4 för en guide över tillagningstemperatur.
- Stäng den övre ventilen halvvägs och fortsätt att kontrollera temperaturen under några minuter.
- Du är nu redo att använda Kamado för tillagning.
- **VIKTIGT:** När du öppnar locket vid höga temperaturer är det viktigt att endast lyfta lite på locket, vilket gör att luft kommer in sakta och säkert och förhindrar utsug eller uppblossning som kan orsaka skada.
- Följ **ALLTID MATLAGNINGSSANVISNINGARNA** som anges på sidan 4 i denna bruksanvisning.
- ANVÄND **ALLTID** värmebeständiga handskar vid hantering av het keramik eller matlagningssytor.

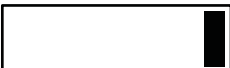
MATLAGNINGSSANVISNINGAR

- Laga **INTE** mat innan bränslet har en beläggning av aska.
- Läs och följ dessa råd när du lagar mat på Kamado.
- Tvätta alltid händerna före och efter hantering av ej tillagat kött och innan du äter.
- Håll alltid rått kött borta från tillagat kött och andra livsmedel.
- Innan tillagning säkerställ att grilltor och verktyg är rena och fria från gamla matrester.
- **ANVÄND INTE** samma redskap för att hantera tillagade och råa livsmedel.
- Se till att allt köttet tillagas ordentligt innan du äter.
- **FÖRSIKTIGHET** - att äta rått eller inte tillräckligt tillagat kött kan orsaka matförgiftning (t.ex. bakteriestammar såsom E.coli).
- För att minska risken för lite tillagat kött, skär i köttet för att säkerställa att det är genomstekt.
- **FÖRSIKTIGHET** - Om köttet har tillagats tillräckligt är köttsaften klar och det bör inte finnas några spår av rosa/röd saft eller köttfärg.
- Att förtillaga större köttbitar och stekar rekommenderas innan de slutligen tillagas på din grill.
- Efter tillagning på Kamado, rengör alltid grillen tillagningssytor och redskap.

LÄGGA PÅ MER BRÄNSLE

- Med ventilerna stängda behåller Kamado en hög temperatur under flera timmar. Om du behöver en längre tillagningstid (t.ex. vid stekning av en hel stek eller vid långsam rökning), kan det vara nödvändigt att lägga på mer träkol. Lägg bara på några extra kolbitar och fortsätt enligt ovan.

KOKTEMPERATURGUIDE

Långsam tillagning/rökning (110 °C-135 °C)		Övre ventil	Nedre ventil
Oxbringa	2 tim/500 g		
Pulled pork	2 tim/500 g Hel		
kyckling	3-4 tim.		
Revbensspjäll	3-5 tim.		
Stek	9+ tim.		
Grill/Stek (160 °C-180 °C)		Övre ventil	Nedre ventil
Fisk	15-20 min.		
Fläskkarré	15-30 min.		
Kyckling i bitar	30-45 min. Hel		
kyckling	1-1,5 tim.		
Lammben	3-4 tim.		
Kalkon	2-4 tim.		
Skinka	2-5 tim.		
Oxfilé (260 °C-370 °C)		Övre ventil	Nedre ventil
Stek	5-8 min.		
Fläskkotletter	6-10 min.		
Hamburgare	6-10 min.		
Korvar	6-10 min.		

Öppen

Stäng 

Glasyrsprickor ("Crazing")

Vid noggrann inspektion kan ytan på din keramiska BBQ-grill verka ha spricklinjer. Detta är inte sprickor i själva keramiken. Det kallas "glasyrsprickor" (eller "crazing") och orsakas av olika värmeutvidgningskoefficienter mellan glasyren och leran. Det spindelnätsliknande mönstret av glasyrsprickor skiljer sig från riktiga sprickor eftersom det inte kan kännas på ytan, om du inte använder en nagel. Det blir dock mer synligt när ytan är dammig eller betraktas under förstoring. Även om dessa "glasyrsprickor" kan se ut som ojämnheter, påverkar de inte grillens prestanda eller livslängd och kan därför inte betraktas som ett garantiärende. Processen med glasyrsprickor gör faktiskt enheten mer motståndskraftig.

Långsiktig skötsel

Träsidorna på hyllorna bör täckas när grillen inte används och kan behöva ytbehandlas på nytt då och då.

Kontrollera regelbundet det fjäderassisterade bandet för att säkerställa att alla bultar sitter ordentligt fast.

När du flyttar grillen, se till att låsa upp hjulen först. Skjut inte grillen – dra i den från gångjärnet på baksidan istället för i handtaget på framsidan.

Ta inte bort eldstaden. Eldstadens syfte är att hålla grillkolet på plats, och den fungerar även om den är sprucken.

Kamado-grillen är nu klar att använda, men se till att du har läst hårdningsanvisningarna noga före användning.

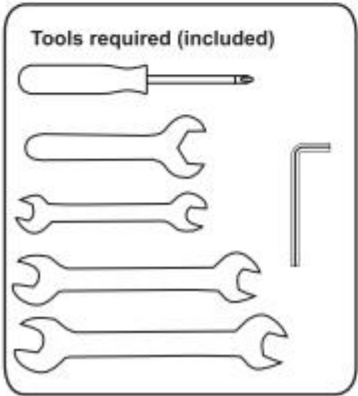
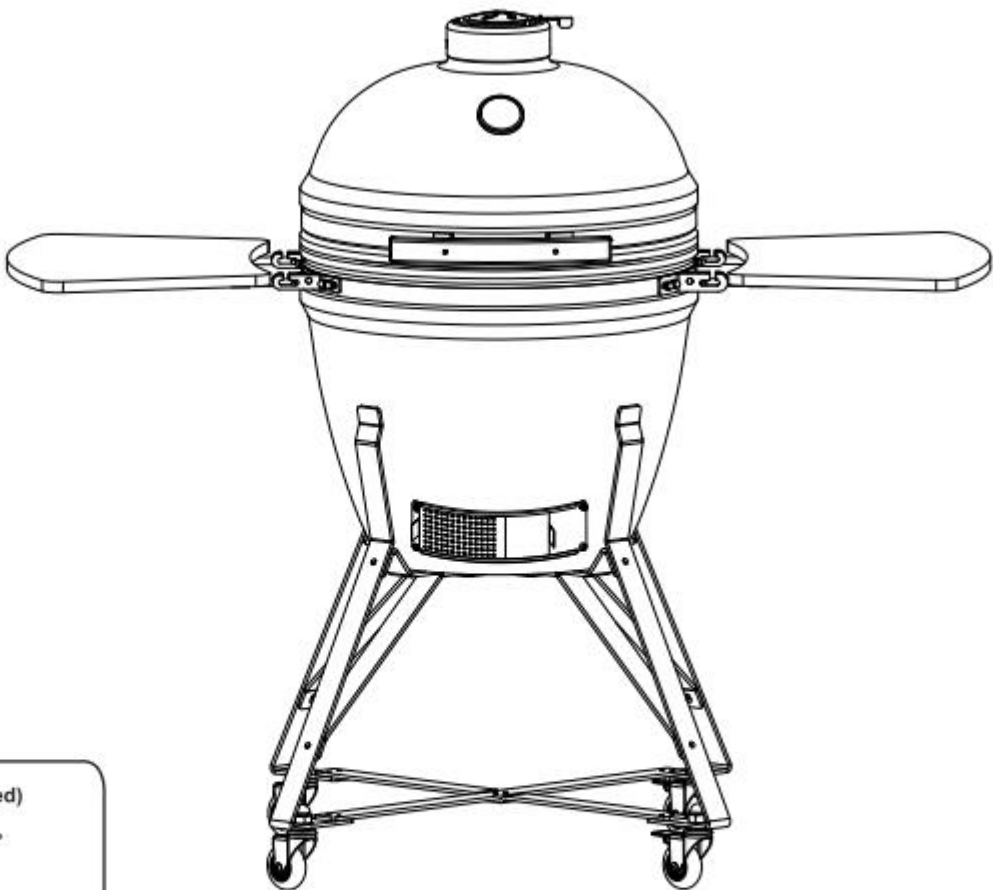
Produktgarantin gäller i 2 år från inköpsdatum. Garantin gäller inte om produkten används för andra ändamål än det ursprungliga ändamålet, eller om produkten används för kommersiell/professionell eller hyra bruk. Garantin gäller inte med skador som orsakats av naturförhållanden, inga skador på grund av felaktig förvaring. För garanti, kontakta din återförsäljare.

Blue Import BIM, Hampuntie 12-14, 36220 Kangasala
Finland



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 flavor wood chips to make your meats even more flavorful.

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 smolder 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 meters 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 fireplace rolled up newspaper with some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal plate 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.

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 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 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 fireplace rolled up newspaper with some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal plate in the base of the Kamado. Then place 2 or 3 handfuls of lump charcoal over the top of the newspaper.
- DO NOT use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.
- Open the bottom vent and light the newspaper using a long nosed lighter or safety matches. Once it has caught, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
- Allow the charcoal to heat up and be kept red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking on the kamado. DO NOT cook before the fuel has a coating of ash.
- It is recommended you do not 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 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.

HIGH TEMPERATURE COOKING GUIDE

- Light the lump charcoal according to 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 halfway 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.

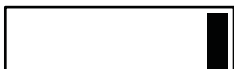
FOOD COOKING INFORMATION

- **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 coloring.
- 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 (110–135 °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 (160–180 °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 (260–370 °C)		Top vent	Bottom vent
Steak	5–8 min.		
Pork Chops	6–10 min.		
Burgers	6–10 min.		
Sausages	6–10 min.		

Upon close inspection, the finish of your ceramic BBQ may appear to have crack lines. This is not cracking of the ceramic. This is known as “crazing”, and it 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 because it cannot be felt on the surface unless you use a fingernail; however, it becomes more visible when the surface is dusty or viewed under magnification.

While this “crazing” may appear as imperfections, it does not affect the performance or lifespan of your ceramic BBQ. Therefore, it cannot be considered a warranty issue.

The process of crazing actually increases 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 bolts are tight and secure.

When moving the barbecue, ensure the castors are unlocked first. Do not push to move — pull from the back hinge instead of the handle at the front.

Do not remove the fire bowl. The purpose of the fire bowl is to hold the lump charcoal and it will continue to work even if it is cracked.

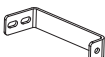
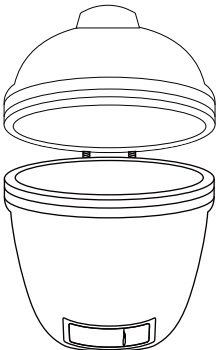
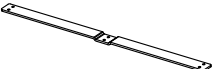
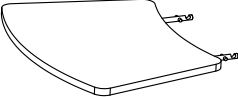
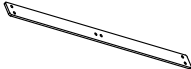
The Kamado Grill is now ready to use but please ensure that you have read the curing instructions thoroughly prior to use.

The warranty for this product is 2 years from the date of purchase. The warranty is void if the product is used for purposes other than its original purpose, or if the product is used for commercial / professional or rental use. The warranty does not cover damage resulting from natural conditions or damage resulting from improper storage. For warranty issues, contact your dealer.

Blue Import BIM Oy, Hampuntie 12-14, 36220 Kangasala
Finland



Parts list

1 (4x)		9 (1x)		13 (1x)		A (10x)	
2 (4x)		10 (1x)		14 (2x)		B (8x)	
3 (4x)		11 (1x)		15 (1x)		C (8x)	
4 (1x)		12 (1x)		16 (1x)		D (2x)	
5 (1x)				17 (2x)		E (18x)	
6 (1x)				18 (2x)		F (8x)	
7 (2x)				19 (2x)		G (4x)	
8 (2x)						H (4x)	
						I (4x)	
						J (2x)	

Assembly instructions

