

13" / Kamado



**Black
Flame**

SUOMITRADING.fi

SuomiTrading, RealParkinkatu 12, 37570 Lempäälä
☎ 010 430 3490

**LUE KÄYTTÖOHJEET JA VAROITUKSET HUOLELLISESTI ENNEN KUIN OTAT TUOTTEEN KÄYTTÖÖN.
SÄILYTÄ OHJE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.**

Onnittelut Black Flame tuotteen valinnasta. Black Flame grillit, tulisijat ja muut grillaustuotteet soveltuvat kaikille grillauksesta, tulesta ja itse tehdystä ruoasta nauttivien käyttöön. Alati kasvavasta valikoimasta löydät kattavasti pohjoismaiseen makuun ja vaatimustasoon soveltuvia tuotteita grillaukseen ja ruoanlaittoon.



TIETOA KAMADO GRILLISTÄ

Kamado on keraaminen hiiligrilli, jonka kannellinen rakenne ja hallittu ilmankierto mahdollistavat tarkan lämmönsäätelyn ja monipuoliset kypsennystavat. Kamadolla voit grillata suoralla lämmöllä, kypsentää ruokaa epäsuoralla lämmöllä, valmistaa pitkään kypsyviä ruokia matalissa lämpötiloissa sekä paistaa esimerkiksi pizzeria ja uuniruokia. Se soveltuu erinomaisesti myös savustamiseen: lisää hiilien joukkoon pieni määrä savustuslastuja tai -palikoita, jolloin saat ruokaan täyteläisen savun aromin. Paksu keraaminen rakenne varaa lämpöä tehokkaasti ja pitää lämpötilan tasaisena pitkään, mikä tekee kamadosta helposti säädettävän ja kuluttaa vähemmän hiiliä. Lämpöä säädetään ala- ja yläosan venttiileillä: kun venttiileitä avataan, hiilet palavat voimakkaammin ja lämpötila nousee, ja kun niitä suljetaan, lämpö laskee ja hiilet kestävät pidempään. Kamado sopii erinomaisesti myös talvigrillaukseen.

TUOTETIEDOT

- Grillin koko: 48,5 x 46 x 47 cm
- Grillausalan halkaisija: 26,5 cm
- Grillauskorkeus: 34,5 cm
- Lämmönkesto: jopa 1000 °C
- Materiaalit: valurauta, mullite-savi, ruostumaton teräs, bambu
- Paino: n. 21 kg

VAROITUKSET

- Grilliä ei saa käyttää sisätiloissa.
- Älä käytä grilliä suljetussa ja/tai asuttavassa tilassa, kuten talossa, teltassa, asuntovaunussa, matkailuautossa tai veneessä. Hengenvaara – häikämyrkytyksen riski.
- Aseta grilli ulos tasaiselle palamattomalle ja lämmönkestävälle alustalle ennen käyttöä.
- Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin läheisyydestä.
- Pidä huoli riittävistä suojaetäisyyksistä syttyviin kohteisiin. Suojaetäisyys ylöspäin 2 metriä, suojaetäisyys sivuttain 2 metriä kaikkiin suuntiin.
- Älä käytä bensiiniä tai spritiä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen.
- Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä.
- Älä sytytä sammunutta tulta sytytysnesteellä, sillä grilli voi olla vielä kuuma, ja sytytysnesteen lisääminen voi aiheuttaa äkkinäisen leimahtamisen.
- Käytä suojakäsineitä tai -kintaita kun kosketat käytössä olevan grillin osia.
- Grilli kuumenee käytössä. Grilliä ei saa siirtää käytön aikana.
- Grillin ollessa käytössä avaa kansi hitaasti. Kannen liian nopea avaaminen saattaa aiheuttaa leimahdusvaaran.
- Grilli on valmis ruoanlaittoon vasta, kun polttoaine on tuhkan peitossa.
- Varmista että grilli on täysin jäähtynyt ennen tuhkan poistamista.
- Peitä grilli suojalla tai siirrä se säilöön vasta kun olet varmistunut, että grilli on täysin sammunut ja jäähtynyt.

KÄYTTÖÖN LIITTYVÄT HUOMAUTUKSET

- Grillissä suositellaan ensisijaisesti käytettäväksi polttoaineena laadukkaita grillihiiliä.
- Pidä huoli grillin säännöllisestä puhdistuksesta sekä tarpeenmukaisesta huollosta. Näin pidennät tuotteen käyttöikä ja pidät myös huolta, että grilli on aina turvallinen käyttää.
- Tärkeä muistaa! Grillin ollessa käytössä avaa kansi hitaasti. Kannen liian nopea avaaminen saattaa aiheuttaa leimahdusvaaran.
- Mikäli grilliä käytetään talvella, on se säilytettävä niin, etteivät kannen tiivisteet pääse jäätymään. Kannen avaaminen, kun tiivisteet ovat jäässä, saattaa rikkoa tai irrottaa tiivisteet.
- Käytä grilliä vain, kun kannen tiivisteet ovat ehjät ja kunnolla paikoillaan.

KÄYTTÖ

KÄYTÄ AINA KUUMUUTTA KESTÄVIÄ SUOJAKÄSINEITÄ, KUN KÄSITTELET KUUMIA OSIA TAI GRILLIPINTOJA!

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Ennen kuin grilli otetaan säännölliseen käyttöön, on sille tehtävä ensilämmitys rajoitetulla lämpötilalla. Mikäli grilli lämmitetään liian kuumaksi suoraan ensimmäisellä käyttökerralla saattaa grilli tai grilliin kuuluva tiiviste vahingoittua. Avaa grillin ala- ja yläventtiilit reilusti ja aseta hiiliritilälle n. kourallinen grillihiiliä. Sytytä hiilet sytytyspaloja apuna käyttäen. Älä käytä liikaa hiiliä välttääksesi grillin ylikuumentumisen. Hiilten sytyttyä kunnolla sulje sekä ala- että yläventtiilit lähes kiinni, jättäen kuitenkin pienen ilmaraon molempiin. Anna hiilten palaa grillissä loppuun, kunnes ne sammuvat itseksensä. Hiilten paloaika riippuu käytettävien hiilten määrästä ja laadusta, mutta kestää tyypillisesti n. 1,5-2,5 tuntia. Kun hiilet ovat palaneet loppuun ja grilli on jäähtynyt kokonaan, tarkasta ja kiristä tarvittaessa kaikki grilliin ja sen jalustaan kuuluvat ruuvit. Etenkin grillin kannen yhteydessä olevat osat saattavat ensimmäisellä käytöllä löystyä lämpölaajenemisen vaikutuksesta.

Ensilämmityksen jälkeen grilli on valmis käytettäväksi normaalisti.

Valmistelu ja sytytys

- Poista edellisen käytön tuhkat vasta, kun kamado on täysin jäähtynyt.
- Tarkista ennen jokaista käyttöä, ettei kamadossa ole vaurioita ja että ilmanvaihto toimii.

- A) Varmistu, että grilli on asetettu tukevasti jalustalleen palamattomalle alustalle, ja turvaetäisyyksistä syttyviin materiaaleihin on huolehdittu.
- B) Aseta grillin hiiliritilälle 1-2 kourallista grillihiiliä, ja näiden sekaan osittain hiilten peittoon 1-3 sytytyspaloa. Sytyttämiseen ei saa käyttää bensiiniä, lakkabensiiniä, sytytysnestettä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja.
- C) Avaa ensin grillin alaosan ilmenttiili, ja sytytä tämän jälkeen sytytyspalat käyttäen pitkää takkasytytintä tai pitkiä tulitikkuja. Jätä grillin kansi auki alkuvaiheessa, jotta hiilet sytyvät kunnolla. Olosuhteiden vaatiessa voit sulkea kannen, mutta huomioi tällöin, että myös yläosan ilmenttiili on avattava täysin.
- D) Anna hiilten sytyä n. 10-15 minuutin ajan. Tämän jälkeen voit sulkea kannen, ja säätää grillin lämpötilaa ylä- ja alaventtiilin avulla. Käytä aina kuumuudelta suojaavia käsiteitä koskiessasi ilmenttiileihin.
- E) Anna hiilloksen kuumentua kokonaisuudessaan ainakin n. 30 minuuttia ennen grillauksen aloittamista. Aloita grillaus aikaisintaan sitten, kun hiilien päälle on muodostunut tuhkerakkeros.

Huom: Kun hiilet ovat syttyneet, niitä ei kannata enää sekoitella tai käänellä. Näin ne palavat tasaisemmin ja tehokkaammin.

Grillin käyttö ja säädöt

- Älä kääntele tai kohenna grillissä palavia hiiliä.
- Grillaa ruokaa aina niin, että grillin kansi on kiinni.
- Grillin kuumuutta ja hiilten palamista säädetään ylä- ja alaventtiilien avulla. Mitä enemmän venttiileitä avataan, sitä enemmän happea hiilet saavat palamiseen, ja sitä kuumemmaksi grillin lämpötila nousee.
- Opettele usein käyttämäsi ylä- ja alaventtiilin asetukset helpottaaksesi tasaisen lämpötilan hakemista.
- Venttiilejä ei suositella pidettävän täysin auki alkulämmityksen jälkeen, sillä grillin lämpötila nousee tällöin helposti liian kuumaksi grillaukseen. Lämpöä varaavan keraamisen materiaalin vuoksi kamado-grillin lämpötilaa on helpompi nostaa tarvittaessa, kuin laskea grillin päästyä kuumentamaan liiksi.
- Älä myöskään sulje venttiilejä täysin. Tällöin hiilet sammuvat ja grilli alkaa viilentyä. Valmistettaessa ruokaa pitkään matalassa lämpötilassa sekä ylä- että alaventtiilit saavat olla lähes kiinni, mutta kuitenkin raollaan, jotta grilli ei pääse tukehtumaan.
- Käytetty hiilten määrä vaikuttaa myös oleellisesti grillin lämpötilaan.
- Grilli varaa lämpöä pitkään myös sammuttamisen jälkeen, minkä voit ottaa huomioon ja käyttää hyödyksi ruoan valmistuksessa.

Grillin sammutus ja varastointi

- A) Kun haluat sammuttaa grillin, sulje kansi sekä molemmat ilmaventtiilit ja anna grillin sammua itsestään. Älä sammuta kaatamalla vettä grilliin, jottei materiaalit vaurioidu.
- B) Muista, että grilli varaa lämpöä pitkään käytön jälkeen.
- C) Grillin sammuttua ja jäähtyttyä riittävästi voit tyhjentää tuhkan ja hiilet tulipesästä. Suosittelemme odottamaan grillin käytöstä seuraavaan päivään ennen tulipesän tyhjentämistä.
- D) Grillin jäähtyttyä täysin peitä se sadesuojalla, mikäli grilliä säilytetään ulkona sateelle alttiina.
- E) Talven ajaksi grilli on siirrettävä lumelta ja jäältä suojaan katoksen alle.

PUHDISTUS JA HOITO

- Grillin jäähtyttyä käytön jälkeen voit tyhjentää tuhkat ja hiilijäämät ja poistaa muut roskat alaventtiin kautta.
- Grillin ruostumattomasta teräksestä valmistetut rutilät voit puhdistaa käsin käyttäen vettä ja astianpesuainetta.
- Kuivaa rutilät huolella pesun jälkeen ja aseta takaisin grilliin.
- Grillin keraamiset sisäpinnat ovat itsepuhdistuvia. Polta liat grillin sisäpinnoilta lämmittämällä grilli n. 260 asteeseen puoleksi tunniksi.
- Älä koskaan kastele grilliä sisältä tai pyri puhdistamaan grillin sisäpintoja veden tai puhdistusaineiden avulla. Grillin huokoiset pinnat imevät nesteen sisäänsä, mikä saattaa aiheuttaa keraamisen materiaalin halkeamisen.
- Grillin ulkopinnan voit puhdistaa tarvittaessa käyttäen apuna kosteaa liinaa ja mietoa yleispuhdistusainetta.
- Tarkista kaikki grilliin ja jalustaan kuuluvat ruuvit ja kiinnitykset säännöllisesti (vähintään 1-2 kertaa vuodessa), ja kiristä tarvittaessa. Kiristä napakasti, mutta varo ylikiristämistä.
- Öljyä kannen sarana vähintään kerran vuodessa.

SUUNTAA ANTAVAT KYSENNYSLÄMPÖTILAT

Alla yleisiä lämpötila-alueita, joilla kamadoa käytetään:

Hidas kypsennys / savustus (110–135 °C)

Sopii esim. ribsille, nyhtöpossulle ja pitkään kypsyyville paisteille.

Grillaus / paahto (160–180 °C)

Sopii mm. kalalle, broilerille ja fileille.

Kuumagrillaus / ruskistus (260–370 °C)

Sopii esim. pihville, burgereille ja makkaroille.

TAKUU

Tällä grillillä on 24 kuukauden takuu, joka on voimassa tuotteen ostopäivästä alkaen.

Black Flame tuotteet on valmistettu huolellisesti noudattaen määriteltyjä laatuksiteerejä. Mikäli kuitenkin kohtaat ongelman tai virheen tuotteessa, ota yhteyttä jälleenmyyjään takuuajan ollessa vielä voimassa.

Tuotteen takuu koskee selviä valmistus- ja materiaalivirheitä. Takuunalaisiksi vioiksi ei lasketa normaalista kulumisesta aiheutuvia vikoja, tuotteen tai sen osien ruostumista tai grillausrutilöihin liittyviä vikoja.

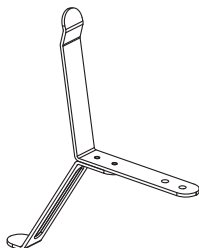
Keraamisten grillien pintojen lasitteeseen muodostuu normaalissa käytössä halkeamia, eikä niitä lasketa takuunalaiseksi viaksi, vaan grillin luonnolliseksi ominaisuudeksi. Halkeamat johtuvat keraamisen materiaalin ja pinnan lasituksen toisistaan poikkeavista lämpölaajenemisominaisuuksista, ja niitä saattaa muodostua lasitteeseen jo grillin valmistusprosessissa.

Takuu myös raukeaa, mikäli tuote on koottu käyttöohjeiden vastaisesti tai sen käytössä, huollossa ja säilytyksessä ei ole noudatettu riittävä huolellisuutta. Takuu on voimassa vain tuotteen ollessa normaalissa kotitalouskäytössä. Kaupallisessa käytössä käytettynä takuu raukeaa.

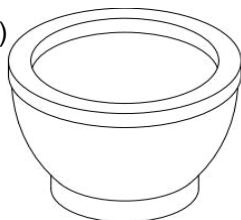
Esitä ostokuitti tai muu todiste ostopäivästä, mikäli joudut olemaan takuuasioissa yhteydessä jälleenmyyjään tai maahantuojaan.

KOKOAMISOHJEET

1.(3x)



5.(1x)



A.(6x)  

B.(6x)



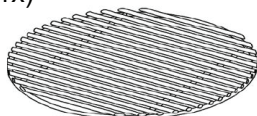
2.(1x)



6.(1x)



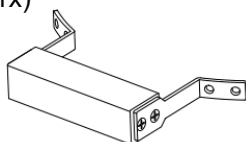
3.(1x)



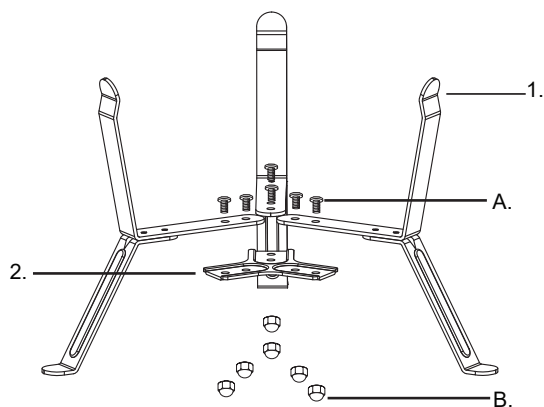
4.(1x)



7.(1x)



VAIHE 1

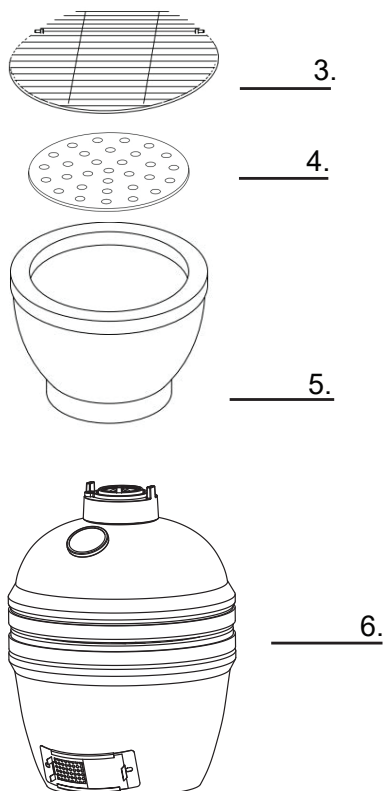


Kiinnitä 3x-tuki (1) ja kolmion muotoinen liitososa (2) käyttäen 6x ruuvia (A) ja 6x kupukantamutteria (B).

VAIHE 2

Lisää sivulta tulipesä (5), hiilitaso (4) ja grillausritilä (3) Kamadon sisälle. Katso alla oleva kaavio ohjeeksi.

VAIHE 3



VAIHE 4

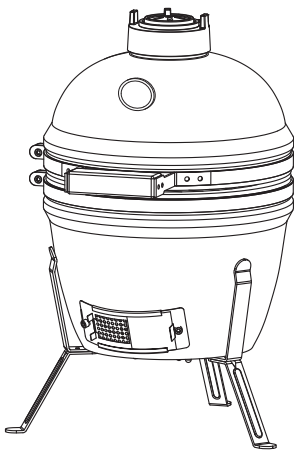
Kiinnittäaksesi kahvan (7) Kamado-grillin (6) kansiin, aloita kohdistamalla kahvan pulttireiät kansiin valmiiksi asennettujen pulttien kanssa. Kiinnitä kahva (7) neljällä valmiiksi asennetulla kupukantamutterilla.

VAIHE 5

Aseta Kamado-grilli jalustalle siten, että alaventtiili on jalustan etuosaa kohti, jolloin venttiiliä voidaan avata ja sulkea esteettä.

VAIHE 6

Kun grilli on tukevasti asetettu jalustalle, suositellaan asettamaan vesivaaka grillausritilän päälle varmistaaksesi, että grillauspinta on tasainen.



Kamado-grilli on nyt valmis käytettäväksi. Varmista, että luet huolellisesti grilliin liittyvät ensikäyttöön ja lämmitykseen liittyvät ohjeet ennen käyttöä.

**LÄS BRUKSANVISNINGEN OCH VARNINGARNA NOGGRANT INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN.
FÖRVARA AVISNINGAR FÖR FRAMTIDA REFERENS.**

Grattis till ditt val av Black Flame. Black Flame grillar, eldstäder och andra grillprodukter är lämpliga för alla som gillar grillning, eld och hemlagad mat. Det ständigt växande sortimentet erbjuder ett omfattande urval av produkter för grillning och matlagning som passar nordiska smaker och krav.



INFORMATION OM KAMADO-GRILLEN

Kamado är en keramisk kolgrill vars lockade konstruktion och kontrollerade luftcirkulation möjliggör noggrann temperaturkontroll och mångsidiga tillagningsmetoder. Med en Kamado kan du grilla med direkt värme, tillaga mat med indirekt värme, laga långkok vid låg temperatur samt baka exempelvis pizza och ugnsrätter. Den är även utmärkt för rökning: tillsätt en liten mängd rökspån eller röckblock bland kolen för en fyllig röksmak.

Den tjocka keramiska konstruktionen lagrar värme effektivt och håller temperaturen jämn under lång tid, vilket gör Kamadon lätt att reglera och minskar kolförbrukningen. Värmen styrs med ventiler både i botten och toppen: när ventilerna öppnas brinner kolen starkare och temperaturen stiger, och när de stängs sjunker värmen och kolen varar längre. Kamado lämpar sig också utmärkt för vintergrillning.

PRODUKTINFORMATION

- Grillens storlek: 48,5 x 46 x 47 cm
- Grillområde diameter: 26,5 cm
- Grillhöjd: 34,5 cm
- Värmetålighet: upp till 1000 °C
- Material: gjutjärn, mullitskärl, rostfritt stål, bambu
- Vikt: ca 21 kg

VARNINGAR

- Grillen får inte användas inomhus.
- Använd inte grillen i slutna och/eller bebodda utrymmen, såsom hus, tält, husvagn, husbil eller båt. Livsfara – risk för kolmonoxidförgiftning.
- Placera grillen utomhus på en plan, obrännbart och värmetåligt underlag innan användning.
- Håll barn och husdjur borta från grillen.
- Säkerställ tillräckliga avstånd till brandfarliga föremål. Säkerhetsavstånd uppåt: 2 meter, sidled: 2 meter i alla riktningar.
- Använd inte bensin eller sprit för att tända eller förstärka elden.
- Använd endast tändmedel som uppfyller standard EN 1860-3.
- Tänd inte en släckt eld med tändvätska, eftersom grillen fortfarande kan vara varm och tillsättning av tändvätska kan orsaka en plötslig flamma.
- Använd skyddshandskar när du rör vid delar av grillen som är i bruk.
- Grillen blir mycket varm under användning. Flytta inte grillen medan den är i bruk.
- När grillen används, öppna locket långsamt. Ett för snabbt öppnande kan orsaka en flammrisk.
- Grillen är redo för matlagning först när bränslet är täckt av aska.
- Se till att grillen är helt avkyld innan du tar bort askan.

ANVÄNDNINGSANMÄRKNINGAR

- Det rekommenderas att använda högkvalitativ grillkol som bränsle i grillen.
- Se till att rengöra grillen regelbundet och utföra nödvändig underhåll. Detta förlänger produktens livslängd och säkerställer att grillen alltid är säker att använda.
- Viktigt att komma ihåg! När grillen används, öppna locket långsamt. Ett för snabbt öppnande kan orsaka flammor.
- Om grillen används på vintern, förvara den så att locket tätningar inte fryser. Att öppna locket när tätningarna är frusna kan skada eller lossa tätningarna.
- Använd grillen endast när locket tätningar är intakta och korrekt på plats.

ANVÄNDNING

ANVÄND ALLTID VÄRMETÅLIGA SKYDDSHANDSKAR NÄR DU HANTERAR HETA DELAR ELLER GRILLYTOR.

Innan första användning

Innan grillen används regelbundet, bör den förvärmas vid en begränsad temperatur. Om grillen värms upp för varmt vid första användningen kan grillen eller dess tätning skadas.

Öppna grillens övre och nedre ventiler ordentligt och lägg en handfull grillkol på kolgallret. Tänd kolen med hjälp av tändblock. Använd inte för mycket kol för att undvika överhettning av grillen. När kolen brinner ordentligt, stäng både övre och nedre ventiler nästan helt, men lämna en liten luftspalt i båda. Låt kolen brinna ut i grillen tills de slocknar av sig själva. Brinntiden beror på mängden och kvaliteten på kolen, men tar normalt ca 1,5–2,5 timmar.

När kolen har brunnit ut och grillen har svalnat helt, kontrollera och dra åt alla skruvar på grillen och dess stativ vid behov. Speciellt delar vid grillens lock kan lossa vid första användningen på grund av värmeutvidgning.

Efter förvärmningen är grillen redo för normal användning..

Förberedelse och tändning

- Ta bort askan från föregående användning först när Kamadon är helt avkyld.
 - Kontrollera före varje användning att Kamadon inte är skadad och att luftcirkulationen fungerar.
- A) Säkerställ att grillen står stadigt på sitt stativ på ett obrännbart underlag och att säkerhetsavstånd till brännbara material har uppfyllts.
- B) Lägg 1–2 handfullar grillkol på grillens kolgaller och placera 1–3 tändblock delvis bland kolen. Använd inte bensin, lacknafta, tändvätska, alkohol eller liknande kemikalier för tändning.
- C) Öppna först grillens nedre ventil och tänd därefter tändblocken med lång tändsticka eller tändare. Lämna locket öppet i början så att kolen tänds ordentligt. Om det behövs kan locket stängas, men då måste också övre ventilen vara helt öppen.
- D) Låt kolen tända i ca 10–15 minuter. Därefter kan locket stängas och grillens temperatur justeras med övre och nedre ventiler. Använd alltid värmeskyddshandskar när du rör vid ventilhantagen.
- E) Låt kolbädden värmas upp helt i minst ca 30 minuter innan grillning påbörjas. Börja grilla först när ett asklager har bildats på kolen.

Obs: När kolen har tänts bör den inte röras om eller vändas, så brinner den jämnare och mer effektivt.

Grillens användning och inställningar

- Rör eller flytta inte brinnande kol i grillen.
- Grilla alltid med grillens lock stängt.
- Grillens värme och kolens förbränning styrs med övre och nedre ventiler. Ju mer ventilerna öppnas, desto mer syre får kolen, vilket ökar grillens temperatur.
- Lär dig ofta använda inställningar för övre och nedre ventiler för att enklare uppnå en jämn temperatur.
- Ventilerna rekommenderas inte att hållas helt öppna efter förvärmning, eftersom grillens temperatur då lätt blir för hög för matlagning. På grund av det värmelagrande keramiska materialet är det lättare att höja temperaturen vid behov än att sänka den när grillen redan blivit för varm.
- Stäng inte heller ventilerna helt. Då slocknar kolen och grillen börjar svalna. Vid långsam matlagning på låg temperatur kan både övre och nedre ventiler stå nästan helt stängda, men fortfarande något öppna, så att grillen inte kvävs.
- Mängden kol som används påverkar också grillens temperatur betydligt.
- Grillen behåller värmen länge även efter att den släckts, vilket kan utnyttjas vid matlagning.

Släckning och förvaring av grillen

- A) När du vill släcka grillen, stäng locket och båda ventilationsventilerna och låt grillen slockna av sig själv. Använd inte vatten för att släcka grillen, då kan materialen skadas.
- B) Kom ihåg att grillen behåller värmen länge efter användning.
- C) När grillen har slocknat och svalnat tillräckligt, kan du tömma aska och kol från eldstaden. Vi rekommenderar att vänta till nästa dag efter användning innan eldstaden töms.
- D) När grillen har svalnat helt, täck den med ett regnskydd om grillen förvaras utomhus och utsätts för regn.
- E) Under vintern bör grillen flyttas bort från snö och is och förvaras under ett skyddat tak.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- När grillen har svalnat efter användning kan du tömma aska och kolrester samt ta bort andra skräp genom den nedre ventilen.
- Grillens galler i rostfritt stål kan rengöras för hand med vatten och diskmedel.
- Torka gallren noggrant efter rengöring och sätt tillbaka dem i grillen.
- Grillens keramiska insidor är självrengörande. Ta bort smuts genom att värma upp grillen till ca 260 °C i 30 minuter.
- Blöt aldrig grillen inifrån eller försök rengöra grillens insidor med vatten eller rengöringsmedel. Grillens porösa ytor absorberar vätska, vilket kan orsaka sprickor i det keramiska materialet.
- Grillens utsida kan vid behov rengöras med en fuktig trasa och ett mildt allrengöringsmedel.
- Kontrollera alla skruvar och fästen på grillen och stativet regelbundet (minst 1–2 gånger per år) och dra åt vid behov. Dra åt ordentligt, men var försiktig så att du inte överdrar.
- Smörj gångjärnet på locket minst en gång per år.

RIKTLINJER FÖR TILLAGNINGSTEMPERATURER

Nedan anges vanliga temperaturintervall för användning av Kamado:

Långsam tillagning / rökning (110–135 °C)

Passar t.ex. revbensspjäll, pulled pork och långkokta stekar.

Grillning / rostning (160–180 °C)

Passar bl.a. fisk, kyckling och filéer.

Het grillning / bryning (260–370 °C)

Passar t.ex. biff, hamburgare och korv.

GARANTI

Denna grill har 24 månaders garanti från och med köpedatumet.

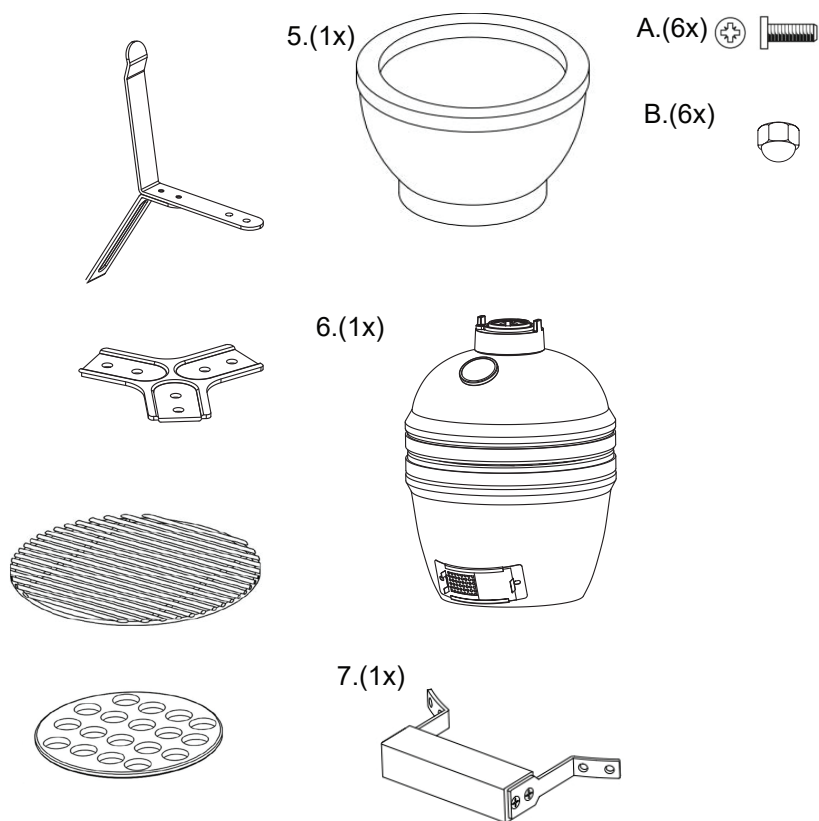
Black Flame-produkter tillverkas noggrant enligt fastställda kvalitetskriterier. Om du dock stöter på ett problem eller fel på produkten, kontakta återförsäljaren under garantiperioden.

Produktens garanti täcker tydliga tillverknings- och materialfel. Garantin omfattar inte skador som uppstått vid normalt slitage, rost på produkten eller dess delar, eller fel relaterade till grillgallren. På keramiska grills ytor kan sprickor i glaseringen uppstå vid normal användning; detta betraktas inte som ett garantifel, utan som en naturlig egenskap hos grillen. Sprickorna uppstår på grund av skillnader i termisk expansion mellan det keramiska materialet och glasyrskiktet och kan förekomma redan under tillverkningsprocessen.

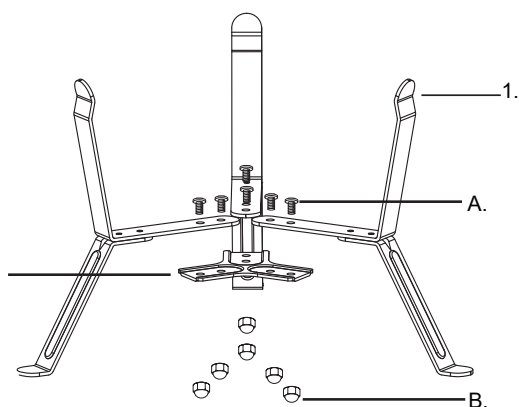
Garantin upphör också om produkten har monterats i strid med bruksanvisningen eller om tillräcklig omsorg inte iakttagits vid användning, underhåll och förvaring. Garantin gäller endast vid normal hushållsanvändning. Vid kommersiell användning upphör garantin att gälla.

Visa inköpskvitto eller annan bekräftelse på köpedatum vid kontakt med återförsäljare eller importör för garantiärenden.

MONTERINGSANVISNINGAR



STEG 1

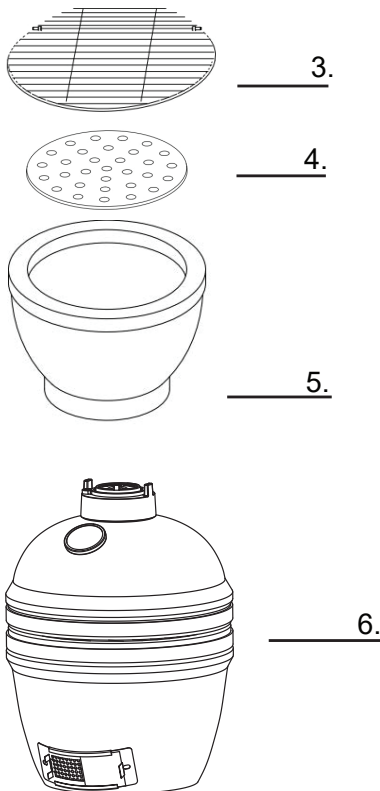


Fäst 3x-stöd (1) och triangel förbindelsen (2) med 6x skruvar (A) och 6x kupolmuttrar (B).

STEG 2

På sidan, sätt in eldstaden (5), kolplattan (4) och grillgallret (3) inuti Kamadon. Se diagrammet nedan som referens.

STEG 3



STEG 4

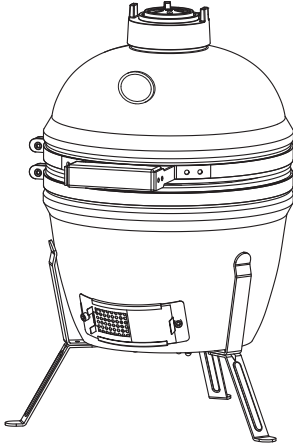
För att fästa handtaget (7) på Kamado-grillens lock (6), börja med att rikta in handtagets bultöppningar mot de förinstallerade bultarna på locket. Fäst handtaget (7) med de 4 förmonterade kupolmuttrarna.

STEG 5

Placera Kamado-grillen på stativet med den nedre ventilen mot stativets framsida, så att ventilen kan öppnas och stängas utan hinder.

STEG 6

När grillen är stadigt placerad på stativet rekommenderas att placera ett vattenpass på grillgallret för att säkerställa att ytan är jämn.



Kamado-grillen är nu redo att användas. Se till att läsa grillens inkörningsinstruktioner noggrant före användning.

**READ THE INSTRUCTION MANUAL AND THE WARNINGS CAREFULLY BEFORE USING THE ITEM.
KEEP THE MANUAL STORED FOR FUTURE REFERENCE.**

Congratulations on choosing a Black Flame product. Black Flame barbecues, fire pits and other grilling items are a great choice for everyone who enjoys grilling, cooking or spending time by the fire. You can find grilling and cooking items that cater for Nordic taste and requirements from our ever growing selection.



INFORMATION ABOUT THE KAMADO GRILL

The Kamado is a ceramic charcoal grill whose lidded design and controlled airflow allow precise temperature control and versatile cooking methods. With a Kamado, you can grill with direct heat, cook food with indirect heat, prepare slow-cooked dishes at low temperatures, and bake items such as pizza and oven dishes. It is also perfect for smoking: add a small amount of wood chips or smoking blocks to the charcoal for a rich smoky flavor.

The thick ceramic construction efficiently retains heat and keeps the temperature stable for a long time, making the Kamado easy to regulate and reducing charcoal consumption. Heat is controlled with vents at the top and bottom: opening the vents makes the charcoal burn hotter and increases the temperature, while closing them lowers the heat and extends the charcoal's burn time. The Kamado is also ideal for winter grilling.

PRODUCT INFORMATION

- Grill size: 48.5 x 46 x 47 cm
- Cooking area diameter: 26.5 cm
- Cooking height: 34.5 cm
- Heat resistance: up to 1000 °C
- Materials: cast iron, mullite clay, stainless steel, bamboo
- Weight: approx. 21 kg

WARNINGS

- Do not use the grill indoors.
- Do not use the grill in enclosed and/or inhabited spaces such as houses, tents, caravans, motorhomes, or boats. Danger to life – risk of carbon monoxide poisoning.
- Place the grill outdoors on a flat, non-combustible, and heat-resistant surface before use.
- Keep children and pets away from the grill.
- Ensure sufficient safety distances from flammable objects: upward distance 2 meters, sideways distance 2 meters in all directions.
- Do not use gasoline or alcohol to ignite or boost the fire.
- Use only lighters that comply with EN 1860-3 standard.
- Do not ignite a extinguished fire with lighter fluid, as the grill may still be hot and adding lighter fluid can cause a sudden flare-up.
- Use protective gloves when touching parts of the grill in use.
- The grill becomes hot during operation. Do not move the grill while in use.
- When the grill is in use, open the lid slowly. Opening it too quickly may cause flare-ups.
- The grill is ready for cooking only when the fuel is covered with ash.
- Ensure the grill is completely cooled before removing the ash.
- Cover the grill with a protective cover or store it only after ensuring it is completely extinguished and cooled.

NOTE ON USE

- It is recommended to use high-quality charcoal as fuel in the grill.
- Ensure regular cleaning and necessary maintenance of the grill. This extends the product's lifespan and ensures the grill is always safe to use.
- Important to remember! When the grill is in use, open the lid slowly. Opening it too quickly may cause flare-ups.
- If the grill is used in winter, it should be stored so that the lid seals do not freeze. Opening the lid when the seals are frozen may damage or dislodge them.
- Use the grill only when the lid seals are intact and properly in place.



13" / Kamado
103767414

USAGE

ALWAYS USE HEAT-RESISTANT PROTECTIVE GLOVES WHEN HANDLING HOT PARTS OR GRILL SURFACE!

Before first use

Before the grill is used regularly, it should be preheated at a limited temperature. If the grill is heated too hot on the first use, the grill or its seal may be damaged.

Open the grill's top and bottom vents fully and place about a handful of charcoal on the charcoal grate. Light the charcoal using fire starter blocks.

Do not use too much charcoal to avoid overheating the grill. Once the charcoal is burning well, close both the top and bottom vents almost completely, leaving a small gap for air in both. Let the charcoal burn out in the grill until it extinguishes naturally. The burn time depends on the amount and quality of the charcoal, but typically takes about 1.5–2.5 hours.

When the charcoal has burned out and the grill has completely cooled, check and tighten all screws on the grill and its stand as needed. Parts near the grill lid may loosen during first use due to thermal expansion.

After the initial heating, the grill is ready for normal use.

Preparation and Ignition

- Remove ash from the previous use only when the Kamado is completely cooled.
 - Before each use, check that the Kamado is not damaged and that the airflow works properly.
- A) Ensure the grill is placed securely on its stand on a non-combustible surface and that safety distances from flammable materials are observed.
 - B) Place 1–2 handfuls of charcoal on the grill's charcoal grate, and partially cover with 1–3 fire starter blocks. Do not use gasoline, lacquer thinner, lighter fluid, alcohol, or other similar chemicals for ignition.
 - C) First open the grill's bottom vent, then light the fire starter blocks using a long fireplace lighter or long matches. Keep the lid open initially so that the charcoal ignites properly. If necessary, you can close the lid, but in this case, the top vent must also be fully open.
 - D) Allow the charcoal to ignite for about 10–15 minutes. Then you can close the lid and adjust the grill's temperature using the top and bottom vents. Always use heat-resistant gloves when touching the vents.
 - E) Let the charcoal bed heat up completely for at least about 30 minutes before starting to grill. Begin cooking only once a layer of ash has formed on the charcoal.

Note: Once the charcoal is lit, do not stir or turn it, as this ensures more even and efficient burning.

Using and Adjusting the Grill

- Do not stir or move burning charcoal in the grill.
- Always grill with the grill lid closed.
- The grill's heat and the charcoal's burning rate are controlled using the top and bottom vents. The more the vents are opened, the more oxygen the charcoal gets, and the hotter the grill becomes.
- Learn the settings for the top and bottom vents that you use most often to help achieve a stable temperature.
- The vents are not recommended to be fully open after initial heating, as the grill temperature can easily become too high for cooking. Due to the heat-retaining ceramic material, it is easier to increase the temperature if needed than to lower it once the grill has become too hot.
- Do not fully close the vents either. This will extinguish the charcoal and the grill will begin to cool. When cooking slowly at low temperatures, both top and bottom vents can be nearly closed, but still slightly open, so the grill does not suffocate.
- The amount of charcoal used also significantly affects the grill temperature.
- The grill retains heat for a long time even after being extinguished, which can be taken into account and used when cooking.



13" / Kamado
103767414

Extinguishing and Storing the Grill

- A) To extinguish the grill, close the lid and both air vents, and let the grill extinguish on its own.
Do not pour water into the grill to extinguish it, as this may damage the materials.
- B) Remember that the grill retains heat for a long time after use.
- C) Once the grill has sufficiently cooled, you can remove the ash and remaining charcoal from the firebox. We recommend waiting until the day after use before emptying the firebox.
- D) When the grill has completely cooled, cover it with a rain cover if it is stored outdoors and exposed to rain.
- E) During winter, the grill should be moved away from snow and ice and stored under a protective roof.

CLEANING AND MAINTENANCE

- After the grill has cooled following use, you can remove ash, charcoal residue, and other debris through the bottom vent.
- The grill's stainless steel grates can be cleaned by hand using water and dish soap.
- Dry the grates thoroughly after washing and place them back in the grill.
- The grill's ceramic interior surfaces are self-cleaning. Remove dirt by heating the grill to approximately 260 °C for 30 minutes.
- Never wet the grill interior or attempt to clean the ceramic surfaces with water or cleaning agents. The porous surfaces absorb liquid, which may cause cracking of the ceramic material.
- The exterior of the grill can be cleaned as needed using a damp cloth and mild all-purpose cleaner.
- Check all screws and fastenings on the grill and stand regularly (at least 1–2 times per year) and tighten as needed. Tighten firmly, but avoid over-tightening.
- Oil the lid hinge at least once a year.

GUIDELINE COOKING TEMPERATURE

Below are common temperature ranges for using the Kamado:

Slow cooking / smoking (110–135 °C)

Suitable for ribs, pulled pork, and slow-cooked roasts.

Grilling / roasting (160–180 °C)

Suitable for fish, chicken, and fillets.

High-heat grilling / searing (260–370 °C)

Suitable for steaks, burgers, and sausages.

WARRANTY

This grill comes with a 24-month warranty starting from the date of purchase.

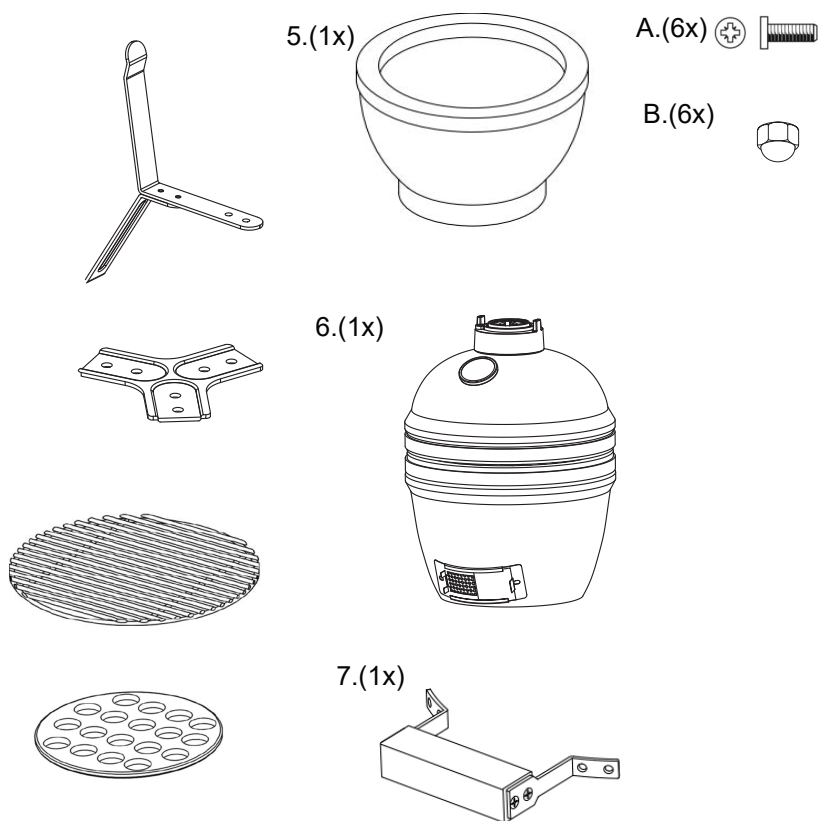
Black Flame products are carefully manufactured according to defined quality standards. However, if you encounter a problem or defect with the product, contact the retailer while the warranty is still valid.

The product warranty covers clear manufacturing and material defects. The warranty does not cover defects caused by normal wear and tear, rust on the product or its parts, or issues related to the cooking grates. On ceramic grills, cracks in the glazed surfaces may occur during normal use; these are considered a natural characteristic of the grill and are not covered by the warranty. Cracks occur due to differences in thermal expansion between the ceramic material and the glaze and may form during the manufacturing process.

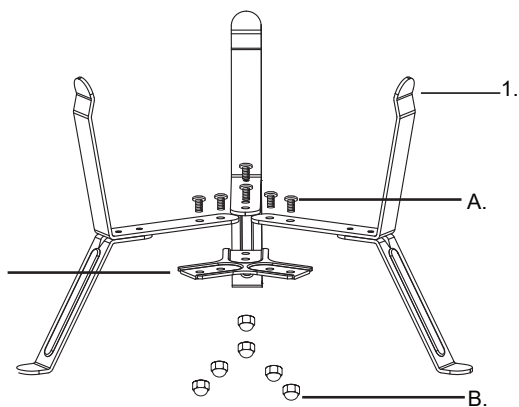
The warranty also becomes void if the product is assembled contrary to the instructions, or if insufficient care is taken during use, maintenance, or storage. The warranty is valid only for normal household use. Commercial use voids the warranty.

Provide a purchase receipt or other proof of purchase date when contacting the retailer or importer for warranty matters.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS



STEP 1

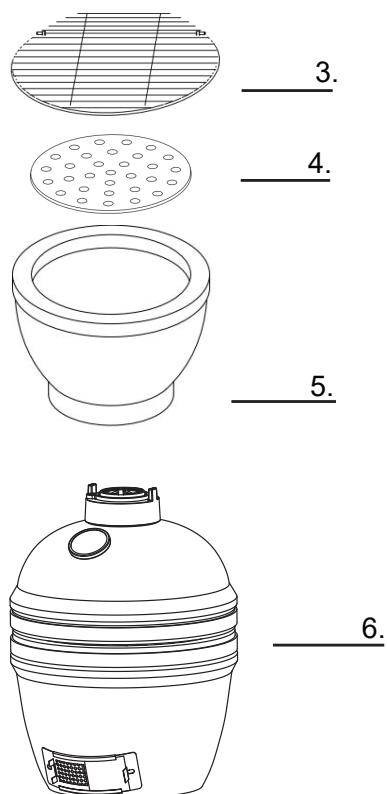


Secure the 3× bracket (1) and triangle connection piece (2) using 6× screws (A) with 6× dome-headed nuts (B).

STEP 2

On the side, add the firebox (5), charcoal plate (4), and cooking grill (3) inside the Kamado. Please refer to the diagram below.

STEP 3



STEP 4

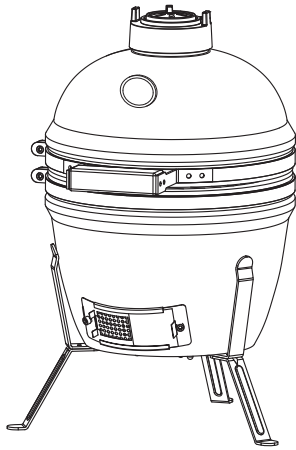
To attach the handle (7) to the lid of the Kamado Grill (6), start by aligning the bolt holes of the handle with the pre-installed bolts on the lid. Secure the handle (7) with the 4 pre-attached dome-headed nuts.

STEP 5

Place the Kamado Grill on the stand with the bottom vent facing the front of the stand, allowing the vent to open and close without obstruction.

STEP 6

When the grill is securely placed on the stand, it is recommended to place a level on the cooking grill to ensure a flat cooking surface.



The Kamado Grill is now ready to use. Please ensure that the grill curing instructions are read thoroughly prior to use.