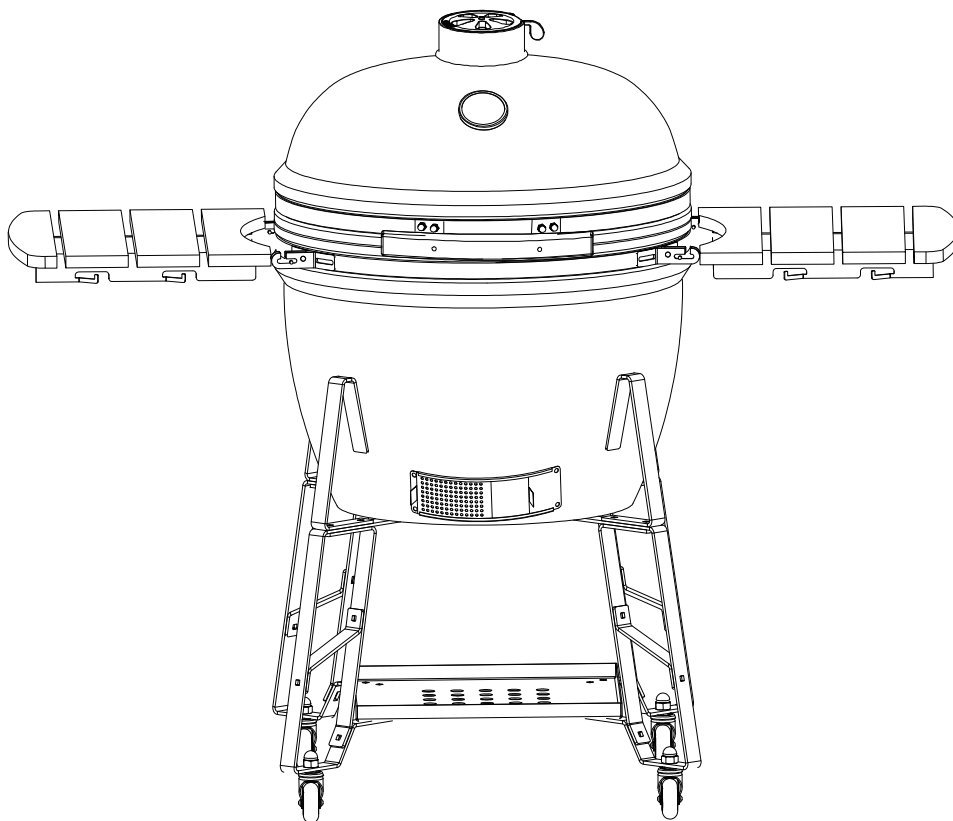




Premium Kamado 26"

141 × 84,5 × 128 cm

103767424



Käyttöohje
Bruksanvisning
User manual

SUOMITRADING.fi

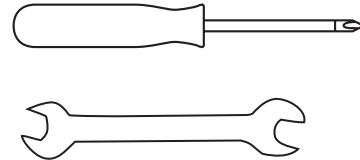
Realparkinkatu 12, 37570 Lempäälä
+358 (0)10 430 3490



Kiitos, että ostit Wagyu tuotteen. Olemme varmoja siitä, että tulet olemaan tyytyväinen valintaasi. Tutustu tähän käyttöohjeeseen ennen tuotteen käyttöä ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.



Tarvittavat työkalut (sisältyy)



Kuvitettu kasausohje jatkuu sivulla 23

1. Tietoa Kamadosta

Kamado-kypsennystavan juuret ulottuvat pitkälle historiaan. Arkeologiset löydöt viittaavat siihen, että jo yli 4000 vuotta sitten käytettiin suuria saviastioita, joita voidaan pitää nykyaikaisten keraamisten kamadojen varhaisina esikuvina. Perusidea on säilynyt vuosituhansien ajan samankaltaisena: kannellinen rakenne, ilmavirtauksen avulla hallittava lämpö sekä hiilen käyttö polttoaineena. Japanissa "Mushikamado" oli pyöreä saviastia irrotettavalla kupukannella, jota käytettiin erityisesti riisin höyryttämiseen. Sana kamado tarkoittaa japaniksi uunia tai liettä, ja myöhemmin termi vakiintui myös länsimaissa yleisnimitykseksi tämän tyyppisille keraamisille grilleille.

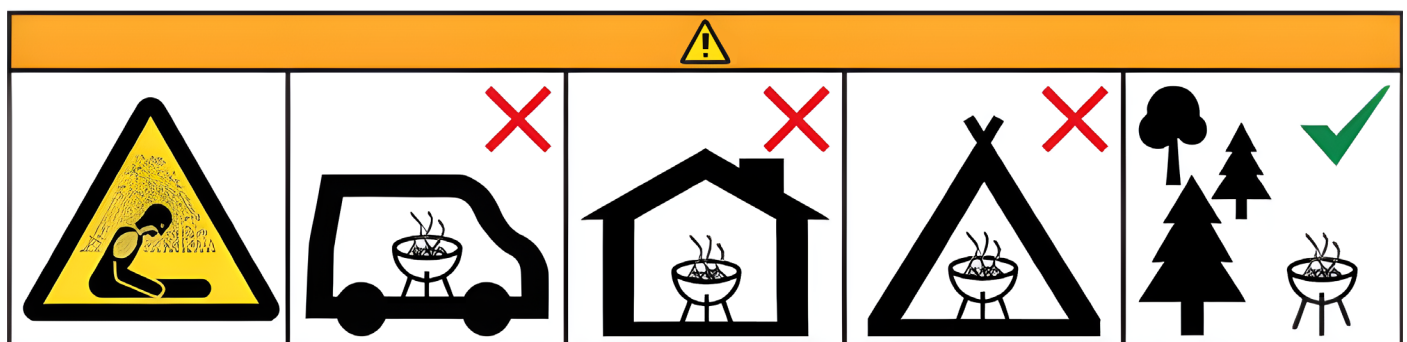
Kamado on poikkeuksellisen monipuolinen grilli, jolla valmistat helposti monenlaisia ruokia eri kypsennystekniikoilla. Voit grillata tehokkaasti suoralla lämmöllä tai lisävarusteiden avulla epäsuoralla lämmöllä, kypsentää ruokaa hitaasti matalissa lämpötiloissa, paistaa pizzaa sekä valmistaa leipää ja muita uuniruokia. Kamado soveltuu erinomaisesti myös savustamiseen: lisää hiilien joukkoon savustuslastuja tai käytä erilaisia puulajeja ja aromipuita saadaksesi ruokaan täyteläisen savuaromin.

Paksu keraaminen rakenne varaa lämpöä erittäin tehokkaasti, minkä ansiosta kamado saavuttaa nopeasti halutun lämpötilan ja pitää sen tasaisena pitkään. Lämpötilaa ja ilmankiertoa säädetään ala- ja yläosan venttiileillä, mikä mahdollistaa tarkan lämmönhallinnan aina nopeasta kuumagrillauksesta pitkään haudutukseen. Korkeissa lämpötiloissa kamado sopii täydellisesti esimerkiksi pihvien, hampurilaisten ja makkaroiden nopeaan kypsennykseen, kun taas matalammilla lämpötiloilla valmistuvat tasaisesti myös suuremmat paistit ja pitkää kypsennystä vaativat ruoat.

Kamado sopii erinomaisesti myös talvikäyttöön ja sillä voi grillata turvallisesti pakkasellakin.

2. Varoitukset Ja Turvallisuusohjeet

- Tämä tuote on tarkoitettu vain ulkokäyttöön. Älä käytä sisätiloissa.
- Pidä lapset ja lemmikit aina turvallisen etäisyyden päässä käytön aikana.
- Älä koskaan jätä tulta valvomatta.
- Hiilimonoksidimyrkytyksen (häkämyrkytyksen) riski: älä koskaan sytytä tulta, anna sen kytä tai jäähtyä suljetuissa tiloissa.
- Älä käytä teltassa, asuntovaunussa, autossa, kellarissa, ullakolla tai veneessä.
- Älä käytä markiisin, aurinkovarjon tai katoksen alla.
- Aseta kamado ulos tasaiselle palamattomalle ja lämmönkestävälle alustalle ennen käyttöä.
- Pidä riittävät suojaetäisyydet syttyviin kohteisiin: vähintään 2 m ylöspäin ja 2 m sivusuunnassa kaikkiin suuntiin.
- Tulipalovaara: käytön aikana kamadosta voi irrota kuumia kipinöitä ja kekäleitä.
- Älä käytä sytyttämiseen tai uudelleensytytykseen bensiiniä, lakkabensiiniä, sytytysnestettä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja.
- Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä.
- Älä sytytä sammunutta tulta sytytysnesteeillä, sillä kamado voi olla vielä kuuma ja sytytysnesteen lisääminen voi aiheuttaa äkkinäisen leimahtamisen.
- Kun avaat kannen korkeassa lämpötilassa, nosta kantta aluksi vain hieman, jotta ilma pääsee sisään hallitusti. Tämä ehkäisee äkillistä leimahdusta, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja.
- Älä käytä kamadoa terassilaudoituksen päällä, kuivalla ruoholla tai muilla syttyvillä pinnoilla.
- Älä käytä lämmittimenä tai tulisijana.
- Kamado kuumenee erittäin kuumaksi. Älä siirrä käytön aikana.
- Käytä aina kuumuutta kestäviä suojakäsineitä, kun käsittelet kuumia osia, keramiikkaa tai grillipintoja.
- Anna kamadon jäähtyä täysin ennen siirtämistä tai varastointia ja peittämistä.
- Aloita ruoanvalmistus vasta, kun hiilien pinnalle on muodostunut tuhkapinta.
- Varmista, että kamado on täysin jäähtynyt ennen tuhkan poistamista.
- Tarkista kamado ennen jokaista käyttöä. Jos havaitset kulumaa tai vaurioita, vaihda osat tarvittaessa.



3. Käyttö



Käytä aina kuumuutta kestäviä suojakäsineitä, kun käsittelet kuumia osia tai grillipintoja.

Huomioita kamadon käytöstä

- Kamadon lasitteen pinnassa on pieniä verkkomaisia halkeamia. Tämä on normaali lasituksen ominaisuus ja sitä kutsutaan nimellä "crazing". Halkeamat syntyvät, kun lasite ja keraaminen runko lämpölaajenevat eri tahdissa ja lasitekerros halkeilee. Crazing ei vaikuta kestävyYTEEN tai käyttöikään.
- Huolehdi aina hygieniasta: pese kädet ennen ruoan käsittelyä, älä käytä samoja välineitä kypsälle ja raa'alle lihalle ja huolehdi, että kamadon ruoanlaittopinnat sekä välineet ovat puhtaita.
- Lisää ruoat vasta, kun hiilien pinnalle on muodostunut tuhkaa.

Ensimmäinen käyttökerta ja ensilämmitys

Ennen kuin kamado otetaan säännölliseen käyttöön, sille on tehtävä ensilämmitys noin 150-200 °C lämmössä. Mikäli kamado lämmitetään liian kuumaksi suoraan ensimmäisellä käyttökerralla, materiaalit voivat vaurioitua.

1. Aseta kamado vakaalle ja tasaiselle alustalle, joka kestää kuumuutta eikä ole syttyvä. Varmista, että lähistöllä ei ole syttyviä materiaaleja. Varmista, että yläpuolella sekä sivuilla on vähintään 2 metriä vapaata tilaa.
2. Aseta hiiliritilälle sytytyspalat ja niiden päälle 2-3 kourallista hiiliä. Älä käytä liikaa hiiliä, jottei lämpötila nouse liian korkeaksi.
3. Avaa alaosan venttiili ja sytytä palat pitkäkärkisellä sytyttimellä tai pitkällä tulitikulla. Sytyttämiseen ei saa käyttää bensiiniä, lakkabensiiniä, sytytysnestettä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja.
4. Anna nyt hiiltien palaa loppuun asti niin, että tuli sammuu. Tässä kestää tyypillisesti noin 1,5-2,5 tuntia.
5. Ensilämmityksen jälkeen tarkista, että kaikki ruuvit, osat ja liitokset ovat kunnolla kiinni. Etenkin kannen yhteydessä oleva metallivanne sekä kuumenevat osat saattavat ensimmäisellä käytöllä löystyä lämpölaajenemisen vaikutuksesta. Kiristä osat tarvittaessa.

Ensilämmityksen jälkeen kamado on valmis käytettäväksi.

Sytytysopas:

1. Aseta kamado vakaalle ja tasaiselle alustalle, joka kestää kuumuutta eikä ole syttyvä. Varmista, että lähistöllä ei ole syttyviä materiaaleja. Varmista, että yläpuolella sekä sivuilla on vähintään 2 metriä vapaata tilaa.
2. Poista edellisen käyttökerran tuhkat ennen sytyttämistä. Huolehdi aina, että tuhka on jäähtynyt ennen sen hävittämistä.
3. Aseta hiiliritilälle sytytyspalat ja niiden päälle grillaustarpeeseesi sopiva määrä hiiltä. Hiilien enimmäismäärä on 400 g. Tämän käyttöohjeen lopusta löydät suuntaa-antavat kypsennysajat ja lämpötilat eri ruoka-aineille.
4. Avaa ensin alaosan venttiili, ja sytytä tämän jälkeen sytytyspalat käyttäen pitkäkärkistä sytytintä tai pitkiä tulitikkuja. Kun tuli on syttynyt, pidä pohjan venttiili ja kansi auki noin 10 minuutin ajan, jotta hiilipohja saa syttyä kunnolla. Sytyttämiseen ei saa käyttää bensiiniä, lakka-bensiiniä, sytytysnestettä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja.
5. Sulje kansi ja anna hiilien kuumentua vähintään 30 minuutin ajan ennen ruoanvalmistusta.
6. Kun hiilien pinnalle on muodostunut tuhkaa, voit aloittaa ruoanvalmistuksen. Älä enää sekoita tai kääntele hiiliä tässä vaiheessa. Ne palavat tasaisemmin ja tehokkaammin ilman kääntelyä.

Mikäli hiilet eivät meinaa syttyä kunnolla, poista pohjalta tuhkan jäämät ja hiilien muruset, jotta ilma pääsee virtaamaan alaventtiilistä.

Lämpötilan säätö

Kamadon lämpötilaa ja hiilien palamista säädetään ylä- ja alaventtiileillä. Mitä enemmän venttiilit ovat auki, sitä enemmän happea hiilet saavat ja sitä korkeammaksi lämpötila nousee. Alaventtiili vaikuttaa lämpötilaan eniten, ja yläventtiilillä tehdään tarkempi hienosäätö. Älä kääntele tai kohen-na palavia hiiliä ja pidä kansi ruoanvalmistuksen aikana kiinni. Näin lämpötila pysyy tasaisena ja hallittuna.

Alkulämmityksen jälkeen venttiileitä ei yleensä pidetä täysin auki, sillä kamado kuumenee helposti liian kuumaksi. Keraaminen rakenne varaa lämpöä tehokkaasti, joten lämpötilaa on helpompi nostaa tarvittaessa kuin laskea. Älä myöskään sulje venttiileitä kokonaan ruoanvalmistuksen aikana, sillä tällöin tuli voi tukehtua ja kamado alkaa viilentyä. Pitkää matalalämpökypsennystä varten venttiilit voidaan säätää lähes kiinni, mutta jätä ne aina hieman raolleen, jotta hiilet saavat riittävästi happea.

Jos lämpötila nousee yli tavoitteen, pienennä venttiilien aukkoa maltillisesti ja anna lämpötilan tasaantua. Jos lämpötila laskee liikaa, avaa venttiileitä hieman. Tee säätöjä aina pienin askelin ja odota noin 5 minuuttia ennen seuraavaa muutosta, sillä kamadon lämpö reagoi säädöksiin viiveellä. Huomioi myös, että käytetty hiilimäärä vaikuttaa lämpötilaan, ja että kamado säilyttää lämmön pitkään myös sammuttamisen jälkeen.

Mikäli ruoka vaatii erityisen pitkän kypsennysajan, voi olla tarpeen lisätä pieni määrä hiiliä kypsennyksen aikana.

Sammuttaminen

Sammuta kamado lopettamalla hiilten lisääminen ja sulkemalla ylä- ja alaventtiili sekä kansi. Tuli sammuu tämän jälkeen luonnollisesti hapenpuutteeseen.

Älä sammuta hiiliä vedellä, sillä vesi voi vahingoittaa kamadon keraamista rakennetta.

4. Puhdistus ja huolto

- Kamado on itsepuhdistuva. Kuumenna kamado 260 °C lämpöön 30 minuutiksi, jolloin reunoihin tarttuneet ruoantähteet palavat itsestään pois.
- Poista aina edellisen käyttökerran tuhkat. Poista tuhkat vasta, kun kamado on täysin jäähtynyt.
- Älä käytä vettä tai muita puhdistusaineita sisäpuolen puhdistamiseen. Keramiikka on huokoista ja imee nesteitä, mikä voi aiheuttaa materiaalin halkeamisen. Jos pinnoilla on paksu nokikerros, pyyhi se teräsharjalla ennen seuraavaa käyttöä.
- Ritalät ja grillipinnat voi puhdistaa miedolla, hankaamattomalla puhdistusaineella niiden jäähtyttyä. Ritalät ja paistopinnat eivät ole konepesuun soveltuvia.
- Ulkopinnan voi tarvittaessa puhdistaa kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella.
- Älä irrota tulipesää.
- Kiristä kaikki osat ja voitele saranat kaksi kertaa vuodessa tai tarpeen mukaan useammin.

5. Kypsennysohjeet

Kypsennys matalassa lämpötilassa

Sytytä kamado normaalisti sytytysoppaan mukaisesti. Pidä alaventtiili sekä kansi auki noin 10 minuutin ajan, jonka jälkeen voit sulkea kannen.

Seuraa lämpötilaa. Kun kamado saavuttaa halutun kypsennyslämpötilan, sulje alaosan venttiili lähes kiinni. Lämpötila pysyy nyt hallinnassa ja kamado on valmis ruoanvalmistukseen.

Savustaminen

Lämmitä kamado kuten matalan lämpötilan kypsennyksessä. Kun kamado saavuttaa halutun lämmön, avaa alaosan venttiiliä hieman.

Sulje kansi ja jatka lämpötilan seuranta muutaman minuutin ajan.

Käytä kuumuutta kestäviä suojakäsineitä ja ripottele savustuslastuja hiilien ympärille. Voit käyttää myös savustusaloja. Savustuslastut ja savustuspalat kannattaa liottaa vedessä noin 15 minuutin ajan ennen kamadoon lisäämistä.

Kypsennys korkeassa lämpötilassa

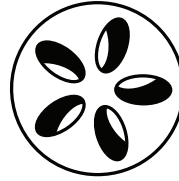
Sytytä kamado normaalisti sytytysoppaan mukaisesti. Sulje sitten kansi ja avaa täysin sekä ylä- että alaosan venttiilit.

Seuraa lämpötilaa, kunnes kamado saavuttaa halutun kypsennyslämpötilan. Sulje sitten yläosan venttiili puolittain ja seuraa lämpötilaa vielä muutaman minuutin ajan.

6. Kypsennyslämpötilat

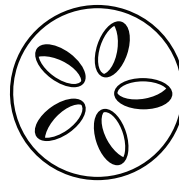
Hidas kypsennys / savustus (110–135 °C)

- Brisket: 2 h / 500 g
- Nyhtöpossu: 2 h / 500 g
- Kokonainen kana: 3–4 h
- Ribsit: 3–5 h
- Paistit: 9+ h



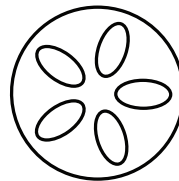
Grillaus / paahto (160–180 °C)

- Kala: 15–20 min
- Porsaan sisäfilee: 15–30 min
- Broilerin palat: 30–45 min
- Kokonainen kana: 1–1,5 h
- Karitsan koipi: 3–4 h
- Kalkkuna: 2–4 h
- Kinkku: 2–5 h



Ruskistus / kuuma kypsennys (260–370 °C)

- Pihvi: 5–8 min
- Porsaankyljykset: 6–10 min
- Hampurilaiset: 6–10 min
- Makkarat: 6–10 min



Auki



Kiinni

7. Säilytys ja siirtäminen

- Odota käytön jälkeen, että kamado jäähtyy täysin ennen siirtämistä tai suojaamista.
- Avaa siirtopyörien lukitus ennen siirtämistä.
- Mikäli säilytät kamadoa ulkona, suojaa se sopivalla sateensuojalla. Talven ajaksi suosittelemme siirtämään kamadon esimerkiksi autotalliin tai varastoon.
- Paina pyörien jarrut alas aina säilytyksen sekä käytön aikana.

8. Takuu

Tällä tuotteella on 5 vuoden takuu, joka on voimassa tuotteen ostopäivästä alkaen.

Puu- ja metalliosien takuu on 2 vuotta.

Wagyu-tuotteet valmistetaan huolellisesti noudattaen korkeita laatukriteerejä. 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 grillausritilöihin liittyviä vikoja. Kamadon pintojen lasitteeseen muodostuu normaalissa käytössä halkeamia, eikä niitä lasketa takuunalaiseksi viaksi, vaan tuotteen luonnolliseksi ominaisuudeksi. Halkeamat johtuvat keraamisen materiaalin ja pinnan lasituksen toisistaan poikkeavista lämpölaajenemisominaisuuksista, ja niitä saattaa muodostua lasitteeseen jo valmistusprosessissa.

Takuu myös raukeaa, mikäli tuote on koottu käyttöohjeiden vastaisesti tai sen käytössä, huollossa ja säilytyksessä ei ole noudatettu riittävää 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.

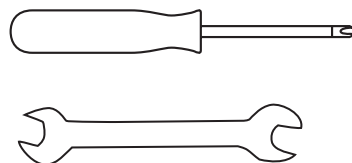


Kuvitettu kasausohje jatkuu sivulla 23

Tack för att du köpte Wagyu produkten. Vi är säkra på att du kommer att vara nöjd med ditt val. Läs denna bruksanvisning innan du använder produkten och spara den för framtida bruk.



Nödvändiga verktyg (ingår)



Illustrerade monteringsanvisningar fortsätter på sidan 23

1. Information om Kamadosta

Kamadotillagningens rötter sträcker sig långt tillbaka i historien. Arkeologiska fynd tyder på att stora lerkrukor användes redan för över 4000 år sedan, och dessa kan ses som tidiga föregångare till dagens keramiska kamados. Grundidén har varit i stort sett densamma genom årtusendena: en konstruktion med lock, temperaturkontroll via luftflöde och användning av kol som bränsle.

I Japan var "Mushikamado" ett runt lerkärl med ett avtagbart kupolformat lock, vilket användes särskilt för att ånga ris. Ordet kamado betyder ugn eller spis på japanska, och senare etablerades termen även i västvärlden som en allmän benämning på denna typ av keramiska grillar.

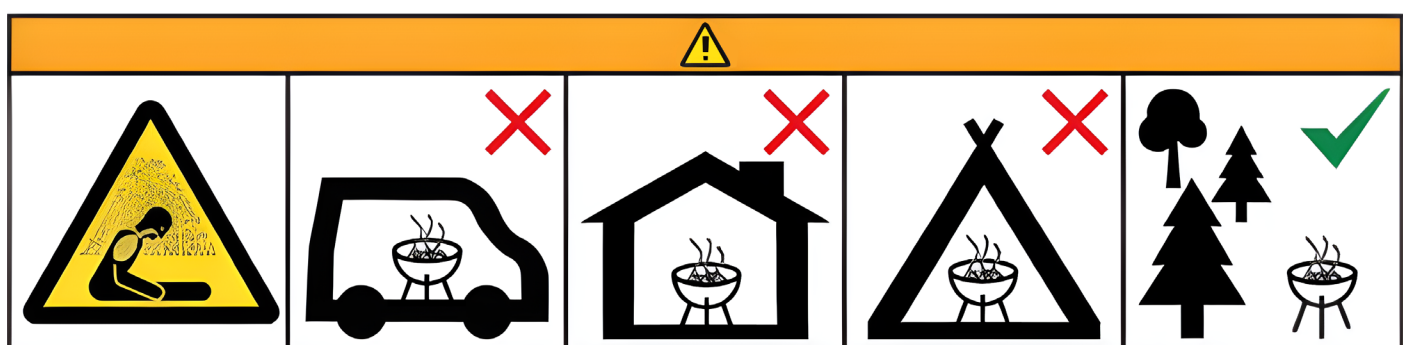
En kamado är en exceptionellt mångsidig grill som gör det enkelt att laga många olika rätter med olika tillagningsmetoder. Du kan grilla effektivt med direkt värme eller använda indirekt värme med hjälp av tillbehör, tillaga mat långsamt vid låg temperatur, baka pizza samt baka bröd och andra ugnsrätter. Kamado passar även utmärkt för rökning: tillsatt rökflis bland kolen eller använd olika träslag och aromträ för att ge maten en fyllig röksmak.

Den tjocka keramiska konstruktionen lagrar värme mycket effektivt, vilket gör att kamadon snabbt når önskad temperatur och håller den jämn under lång tid. Temperatur och luftcirkulation regleras med ventilerna i botten och upptill, vilket möjliggör exakt värmekontroll från snabb grillning på hög värme till långsam tillagning. Vid höga temperaturer är kamadon perfekt för snabb tillagning av exempelvis biffar, hamburgare och korv, medan större stekar och rätter som kräver lång tillagning blir jämnt tillagade vid lägre temperaturer.

Kamado lämpar sig även mycket väl för vinterbruk och kan användas säkert även vid minusgrader.

2. Varningar och säkerhetsanvisningar

- Denna produkt är endast avsedd för utomhusbruk. Använd den inte inomhus.
- Håll alltid barn och husdjur på säkert avstånd under användning.
- Lämna aldrig elden utan uppsikt.
- Risk för kolmonoxidförgiftning: tänd aldrig en eld, låt den glöda eller svalna i slutna utrymmen.
- Använd inte i tält, husvagn, bil, källare, vind eller båt.
- Använd inte under markis, parasoll eller tak/överbyggnad.
- Placera kamadon utomhus på ett plant, obrännbart och värmetåligt underlag före användning.
- Håll tillräckligt säkerhetsavstånd till brännbara föremål: minst 2 m uppåt och 2 m åt sidorna i alla riktningar.
- Brandrisk: under användning kan kamadon avge heta gnistor och glödande kolbitar.
- Använd aldrig bensen, lacknafta, tändvätska, alkohol eller andra liknande kemikalier för tändning eller återtändning.
- Använd endast tändprodukter enligt standarden EN 1860-3.
- Tänd inte en slocknad eld med tändvätska, eftersom kamadon kan vara varm och tillsats av tändvätska kan orsaka plötslig uppflamning.
- När du öppnar locket vid hög temperatur, lyft först locket endast lite så att luft kan komma in kontrollerat. Detta förhindrar en plötslig uppflamning som kan orsaka allvarliga skador.
- Använd inte kamadon på trall, torrt gräs eller andra brännbara underlag.
- Använd inte som värmekälla eller eldstad.
- Kamadon blir mycket varm. Flytta den inte under användning.
- Använd alltid värmetåliga skyddshandskar när du hanterar heta delar, keramik eller grillgaller.
- Låt kamadon svalna helt innan den flyttas, förvaras eller täcks över.
- Börja laga mat först när en askbeläggning har bildats på kolens yta.
- Se till att kamadon har svalnat helt innan du tar bort askan.
- Kontrollera kamadon före varje användning. Om du upptäcker slitage eller skador, byt ut delar vid behov.



3. Användning



Använd alltid värmetåliga skyddshandskar när du hanterar heta delar eller grillgaller.

Viktigt att tänka på vid användning av kamado

- På kamadons glasyr kan små nätliknande sprickor förekomma. Detta är en normal egenskap hos glasyren och kallas "crazing". Sprickorna uppstår när glasyren och den keramiska kroppen utvidgar sig i olika takt vid uppvärmning och glasyrskiktet spricker. Crazing påverkar inte hållbarheten eller livslängden.
- Tänk alltid på hygien: tvätta händerna innan du hanterar livsmedel, använd inte samma redskap för tillagat och rått kött och se till att kamadons tillagningsytor samt redskap är rena.
- Lägg i maten först när en askbeläggning har bildats på kolens yta.

Första användning och första uppvärmning

Innan kamadon tas i regelbunden användning ska den genomgå en första uppvärmning vid cirka 150–200 °C. Om kamadon värms upp för mycket direkt vid första användningen kan materialet skadas.

1. Placera kamadon på ett stabilt och plant underlag som tål värme och inte är brännbart. Se till att inga brännbara material finns i närheten. Säkerställ att det finns minst 2 meter fritt utrymme ovanför och på sidorna.
2. Placera tändkuber på kolgallret och lägg 2–3 nävar kol ovanpå. Använd inte för mycket kol så att temperaturen inte stiger för högt.
3. Öppna bottenventilen och tänd tändkuberna med en lång tändare eller långa tändstickor. Använd inte bensin, lacknafta, tändvätska, alkohol eller liknande kemikalier för tändning.
4. Låt nu kolen brinna ut helt så att elden slocknar av sig själv. Detta tar vanligtvis cirka 1,5–2,5 timmar.
5. Efter första uppvärmningen ska du kontrollera att alla skruvar, delar och fästen sitter ordentligt. Särskilt metallbandet vid locket samt delar som blir varma kan lossna vid första användningen på grund av värmeutvidgning. Dra åt vid behov.

Efter första uppvärmningen är kamadon redo att användas.

Tändningsguide:

1. Placera kamadon på ett stabilt och plant underlag som tål värme och inte är brännbart. Se till att inga brännbara material finns i närheten. Säkerställ att det finns minst 2 meter fritt utrymme ovanför och på sidorna.
2. Ta bort askan från föregående användning före tändning. Se alltid till att askan har svalnat innan den kastas.
3. Placera tändkuber på kolgallret och lägg ovanpå en mängd kol som passar dina grillbehov. Maximal mängd kol är 400 g. Längst bak i denna bruksanvisning hittar du ungefärliga tillagningstider och temperaturer för olika livsmedel.
4. Öppna först bottenventilen och tänd därefter tändkuberna med en lång tändare eller långa tändstickor. När elden har tagit sig, håll bottenventilen och locket öppna i cirka 10 minuter så att kolbädden hinner tända ordentligt. Använd inte bensen, lacknafta, tändvätska, alkohol eller liknande kemikalier för tändning.
5. Stäng locket och låt kolen bli ordentligt varma i minst 30 minuter innan du börjar laga mat.
6. När en askbeläggning har bildats på kolens yta kan du börja laga mat. Rör eller vänd inte kolen i detta skede. De brinner jämnare och effektivare utan att flyttas runt.

Om kolen inte vill ta sig ordentligt, ta bort askrester och kolsmulor från botten så att luft kan strömma in genom bottenventilen.

Temperaturreglering

Kamadons temperatur och kolens förbränning regleras med ventilerna upptill och i botten. Ju mer ventilerna är öppna, desto mer syre får kolen och desto högre blir temperaturen. Bottenventilen påverkar temperaturen mest, och toppventilen används för finjustering. Rör eller lyft inte brinnande kol och håll locket stängt under tillagningen. På så sätt hålls temperaturen jämn och kontrollerad.

Efter den inledande uppvärmningen hålls ventilerna vanligtvis inte helt öppna, eftersom kamadon lätt kan bli för varm. Den keramiska konstruktionen lagrar värme effektivt, så det är lättare att höja temperaturen vid behov än att sänka den. Stäng inte heller ventilerna helt under tillagning, eftersom elden då kan kvävas och kamadon börjar svalna. För lång tillagning vid låg temperatur kan ventilerna ställas nästan stängda, men lämna dem alltid lite på glänt så att kolen får tillräckligt med syre.

Om temperaturen stiger över önskat värde, minska ventilöppningen gradvis och låt temperaturen stabilisera sig. Om temperaturen sjunker för mycket, öppna ventilerna något. Gör alltid justeringar i små steg och vänta cirka 5 minuter innan nästa ändring, eftersom kamadons temperatur reagerar med viss fördröjning. Observera också att mängden kol påverkar temperaturen och att kamadon behåller värmen länge även efter att den släckts.

Om maten kräver extra lång tillagningstid kan det vara nödvändigt att lägga till en liten mängd kol under tillagningen.

Släckning

Släck kamadon genom att sluta fylla på kol och stänga topp- och bottenventilen samt locket. Elden slocknar därefter naturligt på grund av syrebrist.

Släck inte kolen med vatten, eftersom vatten kan skada kamadons keramiska konstruktion.

4. Rengöring och underhåll

- Kamadon är självrengörande. Värm upp kamadon till 260 °C i 30 minuter, så bränns matrester som fastnat på kanterna bort av sig själv.
- Ta alltid bort askan från föregående användning. Ta bort askan först när kamadon har svalnat helt.
- Använd inte vatten eller andra rengöringsmedel för att rengöra insidan. Keramiken är porös och absorberar vätska, vilket kan orsaka sprickor i materialet. Om ytorna har ett tjockt lager sot, borsta bort det med en stålborste före nästa användning.
- Galler och grill-/tillagningsytor kan rengöras med ett mildt, icke-slipande rengöringsmedel när de har svalnat. Galler och tillagningsytor tål inte maskindisk.
- Utsidan kan vid behov rengöras med en fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel.
- Ta inte bort eldstaden.
- Dra åt alla delar och smörj gångjärnen två gånger per år eller vid behov oftare

5. Tillagningsanvisningar

Tillagning vid låg temperatur

Tänd kamadon normalt enligt tändningsguiden. Håll bottenventilen och locket öppna i cirka 10 minuter, varefter du kan stänga locket.

Följ temperaturen. När kamadon når önskad tillagningstemperatur, stäng bottenventilen nästan helt. Temperaturen hålls då under kontroll och kamadon är redo för matlagning.

Rökning

Värm upp kamadon som vid tillagning vid låg temperatur. När kamadon når önskad temperatur, öppna bottenventilen något.

Stäng locket och fortsätt att följa temperaturen i några minuter.

Använd värmetåliga skyddshandskar och strö rökflis runt kolen. Du kan även använda rökträbitar. Rökflis och rökträbitar bör blötläggas i vatten i cirka 15 minuter innan de läggs i kamadon.

Tillagning vid hög temperatur

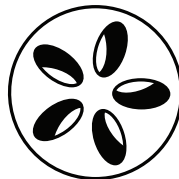
Tänd kamadon normalt enligt tändningsguiden. Stäng sedan locket och öppna både topp- och bottenventilen helt.

Följ temperaturen tills kamadon når önskad tillagningstemperatur. Stäng därefter toppventilen till hälften och följ temperaturen ytterligare några minuter.

6. Tillagningstemperaturer

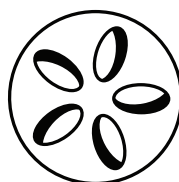
Långsam tillagning / rökning (110–135 °C)

- Brisket: 2 h / 500 g
- Pulled pork: 2 h / 500 g
- Hel kyckling: 3–4 h
- Revbensspjäll: 3–5 h
- Stekar: 9+ h



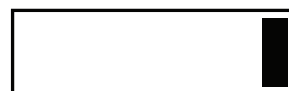
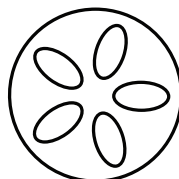
Grillning / rostning (160–180 °C)

- Fisk: 15–20 min
- Fläskytterfilé: 15–30 min
- Kycklingdelar: 30–45 min
- Hel kyckling: 1–1,5 h
- Lammstek: 3–4 h
- Kalkon: 2–4 h
- Skinka: 2–5 h



Bryning / hög värme (260–370 °C)

- Biff: 5–8 min
- Fläskkotletter: 6–10 min
- Hamburgare: 6–10 min
- Korv: 6–10 min



Öppen



Stängd

7. Förvaring och flyttning

- Vänta efter användning tills kamadon har svalnat helt innan du flyttar den eller täcker över den.
- Lås upp transporthjulens lås innan du flyttar kamadon.
- Om du förvarar kamadon utomhus, skydda den med ett lämpligt regnskydd. Inför vintern rekommenderar vi att flytta kamadon till exempelvis garage eller förråd.
- Tryck alltid ner hjulbromsarna under förvaring och användning.

8. Garanti

Denna produkt har 5 års garanti, som gäller från inköpsdatum.

Garantin för trä- och metalldelar är 2 år.

Wagyu-produkter tillverkas omsorgsfullt enligt höga kvalitetskrav. Om du ändå skulle stöta på ett problem eller fel på produkten, kontakta återförsäljaren medan garantin fortfarande gäller.

Garantin omfattar tydliga tillverknings- och materialfel. Som garantifel räknas inte fel som beror på normalt slitage, rost på produkten eller dess delar eller fel som gäller grillgaller. På kamadons ytor uppstår normalt sprickor i glasyren vid användning, och dessa räknas inte som ett garantifel utan är en naturlig egenskap hos produkten. Sprickorna beror på att den keramiska kroppen och glasyren har olika värmeutvidgningsegenskaper, och de kan även uppstå redan i tillverkningsprocessen.

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

Visa upp kvitto eller annat inköpsbevis om du behöver kontakta återförsäljare eller importör i garantiärenden.

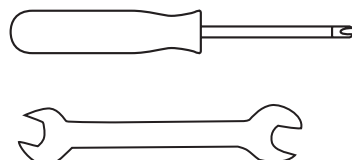


Illustrerade monteringsanvisningar fortsätter på sidan 23

Thank you for purchasing a Wagyu product. We are confident you've made an excellent choice and that the product will serve you well. Please read this instruction manual carefully before use and keep it for future reference.



Required tools (included)



See the complete illustrated assembly guide on page 23

1. About Kamado Grills

The roots of the kamado cooking method go far back in history. Archaeological findings indicate that large clay vessels were already used more than 4,000 years ago and can be considered early predecessors of modern ceramic kamados. The basic concept has remained similar for millennia: a lidded structure, temperature control via airflow, and charcoal used as fuel.

In Japan, the “Mushikamado” was a round clay vessel with a removable dome-shaped lid, used especially for steaming rice. The word kamado means oven or stove in Japanese, and the term later became established in the Western world as a generic name for this type of ceramic grill.

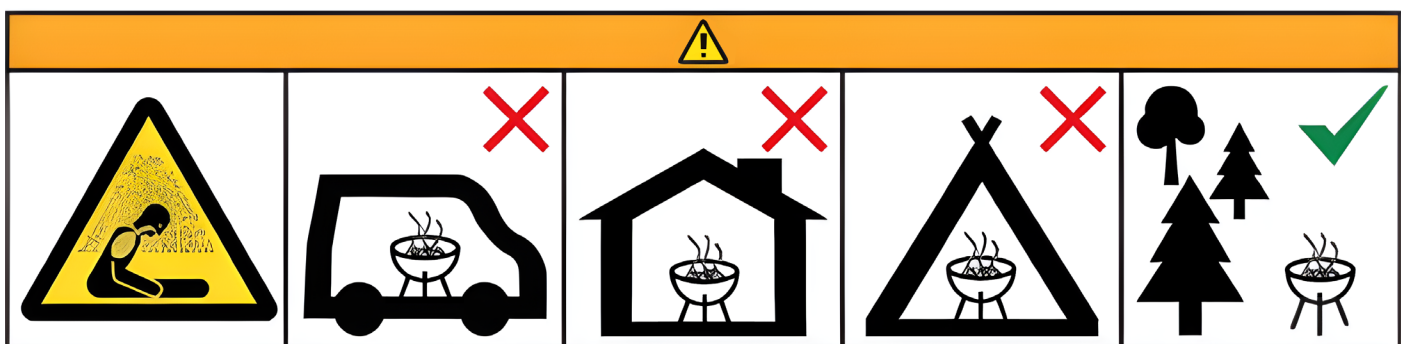
A kamado is an exceptionally versatile grill that makes it easy to prepare a wide variety of foods using different cooking techniques. You can grill efficiently over direct heat, or use indirect heat with the help of accessories, cook food slowly at low temperatures, bake pizza, and prepare bread and other oven-style dishes. Kamados are also excellent for smoking: add smoking chips among the charcoal, or use different types of wood and aromatic woods to give food a rich smoky flavour.

The thick ceramic structure stores heat very efficiently, allowing the kamado to reach the desired temperature quickly and maintain a steady temperature for a long time. Temperature and airflow are controlled using the lower and upper vents, enabling precise heat control from fast, high-heat grilling to long, slow cooking. At high temperatures, the kamado is perfect for quickly cooking steaks, burgers, and sausages, while at lower temperatures it also cooks larger roasts and long-cooking foods evenly.

A kamado is also well suited for winter use and can be used safely even in freezing conditions.

2. Warnings and Safety Instructions

- This product is intended for outdoor use only. Do not use indoors.
- Always keep children and pets at a safe distance during use.
- Never leave a fire unattended.
- Risk of carbon monoxide poisoning: never light a fire, let it smoulder, or allow it to cool down in enclosed spaces.
- Do not use in a tent, caravan, car, basement, attic, or boat.
- Do not use under an awning, parasol, or canopy.
- Before use, place the kamado outdoors on a level, non-combustible, heat-resistant surface.
- Keep sufficient safety distances from flammable objects: at least 2 m above and 2 m to the sides in all directions.
- Fire hazard: hot sparks and embers may escape from the kamado during use.
- Never use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol, or similar chemicals for lighting or re-lighting.
- Use only firelighters compliant with EN 1860-3.
- Do not re-light an extinguished fire with lighter fluid, as the kamado may still be hot and adding lighter fluid can cause a sudden flare-up.
- When opening the lid at high temperature, lift it slightly at first to allow air to enter in a controlled manner. This prevents sudden flare-ups that may cause serious injury.
- Do not use the kamado on decking boards, dry grass, or other flammable surfaces.
- Do not use as a heater or fire pit.
- The kamado becomes extremely hot. Do not move it during use.
- Always use heat-resistant protective gloves when handling hot parts, ceramic components, or grill surfaces.
- Allow the kamado to cool down completely before moving, storing, or covering it.
- Start cooking only once an ash layer has formed on the surface of the charcoal.
- Make sure the kamado has cooled down completely before removing ash.
- Inspect the kamado before each use. If you notice wear or damage, replace parts as necessary.



3. Usage



Always use heat-resistant protective gloves when handling hot parts or grill surfaces.

Notes on Using Your Kamado

- Small, web-like cracks may appear in the glaze surface of the kamado. This is a normal characteristic of the glaze and is called “crazing”. The cracks occur because the glaze and the ceramic body expand at different rates when heated, causing the glaze layer to crack. Crazing does not affect durability or service life.
- Always maintain good hygiene: wash your hands before handling food, do not use the same utensils for cooked and raw meat, and make sure the kamado cooking surfaces and utensils are clean.
- Add food only once an ash layer has formed on the surface of the charcoal.

First Use and Initial Burn-In

Before using the kamado regularly, it must be burnt in once at approximately 150–200 °C. If the kamado is heated too hot during the very first use, the materials may be damaged.

- Place the kamado on a stable, level surface that is heat-resistant and non-combustible. Make sure there are no flammable materials nearby. Ensure there is at least 2 metres of free space above and to the sides.
- Place firelighters on the charcoal grate and add 2–3 handfuls of charcoal on top. Do not use too much charcoal, so that the temperature does not rise too high.
- Open the lower vent and light the firelighters using a long-reach lighter or long matches. Do not use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol, or similar chemicals for lighting.
- Allow the charcoal to burn out completely so that the fire extinguishes naturally. This typically takes about 1.5–2.5 hours.
- After the burn-in, check that all screws, parts, and connections are properly tightened. In particular, the metal band around the lid and parts that heat up may loosen during first use due to thermal expansion. Tighten parts as necessary.

After the initial burn-in, the kamado is ready for use.

Lighting Guide:

1. Place the kamado on a stable, level surface that is heat-resistant and non-combustible. Make sure there are no flammable materials nearby. Ensure there is at least 2 metres of free space above and to the sides.
2. Remove ash from the previous use before lighting. Always make sure the ash has cooled down before disposal.
3. Place firelighters on the charcoal grate and add an amount of charcoal suitable for your cooking needs. The maximum amount of charcoal is 400 g. Approximate cooking times and temperatures for different foods can be found at the end of this manual.
4. First open the lower vent, then light the firelighters using a long-reach lighter or long matches. Once the fire has ignited, keep the lower vent and the lid open for about 10 minutes to allow the charcoal bed to ignite properly. Do not use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol, or similar chemicals for lighting.
5. Close the lid and allow the charcoal to heat up for at least 30 minutes before cooking.
6. Once an ash layer has formed on the surface of the charcoal, you can start cooking. Do not stir or turn the charcoal at this stage. It will burn more evenly and efficiently without being moved.

If the charcoal does not seem to ignite properly, remove ash residue and small charcoal fragments from the bottom so that air can flow through the lower vent.

Temperature Control

The kamado temperature and charcoal burn rate are controlled using the upper and lower vents. The more the vents are open, the more oxygen the charcoal receives and the higher the temperature will rise. The lower vent has the greatest effect on temperature, while the upper vent is used for more precise fine-tuning. Do not stir or rearrange burning charcoal, and keep the lid closed during cooking. This helps maintain a stable and controlled temperature.

After the initial heating phase, the vents are usually not kept fully open, as the kamado can easily become too hot. The ceramic structure retains heat efficiently, so it is easier to raise the temperature when needed than to lower it. Do not close the vents completely during cooking either, as this may suffocate the fire and cause the kamado to cool down. For long low-temperature cooking, the vents can be set almost closed, but always leave them slightly open so the charcoal receives sufficient oxygen.

If the temperature rises above your target, reduce the vent openings gradually and allow the temperature to stabilise. If the temperature drops too much, open the vents slightly. Always make adjustments in small steps and wait about 5 minutes before making another change, as the kamado temperature responds with a delay. Also note that the amount of charcoal used affects the temperature, and that the kamado retains heat for a long time even after it has been extinguished.

If the food requires a particularly long cooking time, it may be necessary to add a small amount of charcoal during cooking.

Extinguishing

Extinguish the kamado by stopping the addition of charcoal and closing the upper and lower vents as well as the lid. The fire will then go out naturally due to lack of oxygen.

Do not extinguish the charcoal with water, as water may damage the ceramic structure of the kamado.

4. Cleaning and Maintenance

- The kamado is self-cleaning. Heat the kamado to 260 °C for 30 minutes, allowing food residue stuck to the edges to burn off naturally.
- Always remove ash from the previous use. Remove ash only once the kamado has cooled down completely.
- Do not use water or cleaning agents to clean the inside. The ceramic is porous and absorbs liquids, which may cause the material to crack. If there is a thick layer of soot on the surfaces, brush it off with a steel brush before the next use.
- Grates and grill surfaces can be cleaned with a mild, non-abrasive cleaning agent once they have cooled down. The grates and cooking surfaces are not dishwasher safe.
- The exterior can be cleaned if needed using a damp cloth and a mild cleaning agent.
- Do not remove the firebox.
- Tighten all parts and lubricate the hinges twice a year or more often if needed

5. Cooking Instructions

Low-Temperature Cooking

Light the kamado normally according to the lighting guide. Keep the lower vent and the lid open for about 10 minutes, after which you can close the lid.

Monitor the temperature. Once the kamado reaches the desired cooking temperature, close the lower vent almost completely. The temperature will then remain under control and the kamado is ready for cooking.

Smoking

Heat the kamado as for low-temperature cooking. Once the kamado reaches the desired temperature, open the lower vent slightly.

Close the lid and continue monitoring the temperature for a few minutes.

Use heat-resistant protective gloves and sprinkle smoking chips around the charcoal. You can also use smoking wood chunks. Smoking chips and chunks should be soaked in water for about 15 minutes before adding them to the kamado.

High-Temperature Cooking

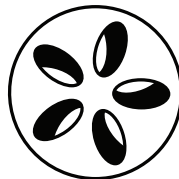
Light the kamado normally according to the lighting guide. Then close the lid and open both the upper and lower vents fully.

Monitor the temperature until the kamado reaches the desired cooking temperature. Then close the upper vent halfway and monitor the temperature for a few more minutes.

6. Cooking Temperatures

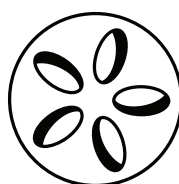
Slow cooking / smoking (110–135 °C)

- Brisket: 2 h / 500 g
- Pulled pork: 2 h / 500 g
- Whole chicken: 3–4 h
- Ribs: 3–5 h
- Roasts: 9+ h



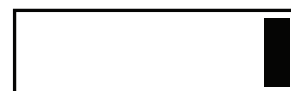
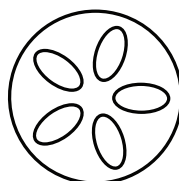
Grilling / roasting (160–180 °C)

- Fish: 15–20 min
- Pork tenderloin: 15–30 min
- Chicken pieces: 30–45 min
- Whole chicken: 1–1.5 h
- Leg of lamb: 3–4 h
- Turkey: 2–4 h
- Ham: 2–5 h



Searing / high-heat cooking (260–370 °C)

- Steak: 5–8 min
- Pork chops: 6–10 min
- Burgers: 6–10 min
- Sausages: 6–10 min



Öppen



Stängd

7. Storage and Moving

- After use, wait until the kamado has cooled down completely before moving it or covering it.
- Unlock the transport wheels before moving the kamado.
- If you store the kamado outdoors, protect it with a suitable rain cover. For winter storage, we recommend moving the kamado to a garage or storage room, for example.
- Always press the wheel brakes down during storage and use.

8. Warranty

This product comes with a 5-year warranty, valid from the date of purchase.

The warranty for wooden and metal parts is 2 years.

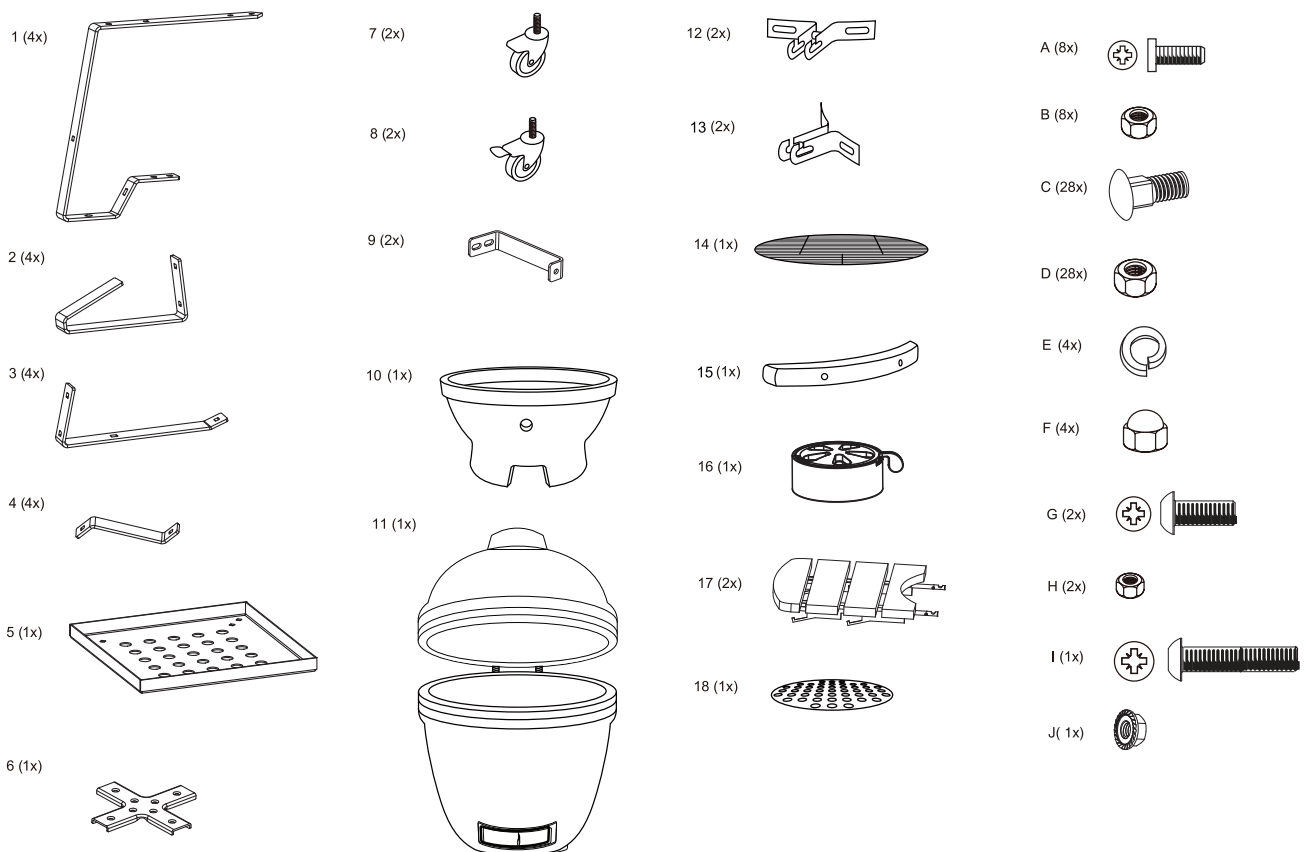
Wagyu products are manufactured carefully according to high quality standards. However, if you encounter a problem or defect with the product, please contact the retailer while the warranty is still valid.

The warranty covers clear manufacturing and material defects. The warranty does not cover faults caused by normal wear and tear, rusting of the product or its parts, or faults related to the cooking grates. During normal use, cracks may form in the glaze on the kamado surfaces; these are not considered a warranty defect but a natural characteristic of the product. The cracks are caused by different thermal expansion properties between the ceramic material and the glaze surface, and they may also occur in the glaze during the manufacturing process.

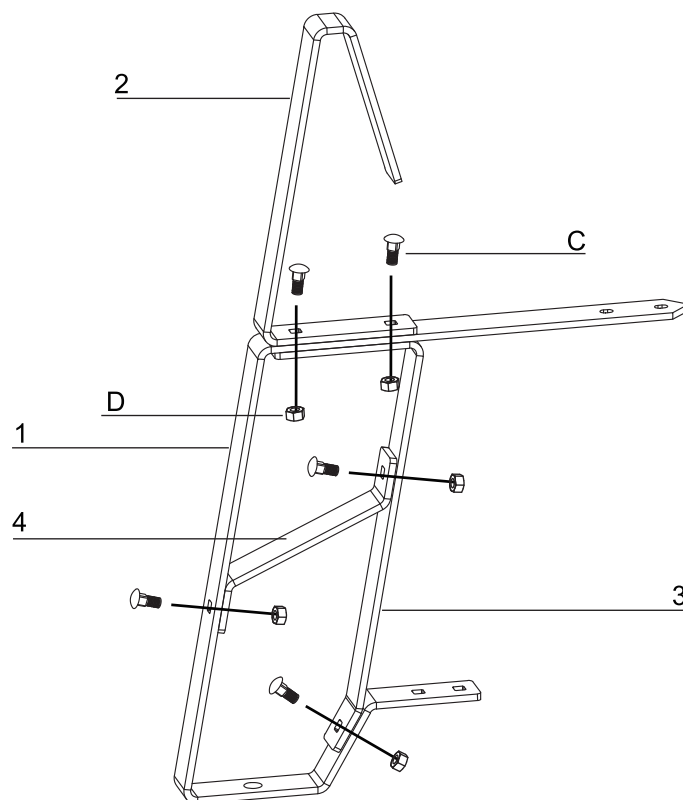
The warranty also becomes void if the product has been assembled contrary to the instructions, or if adequate care has not been taken in the use, maintenance, and storage of the product. The warranty is valid only when the product is used in normal household use. Use in commercial environments voids the warranty.

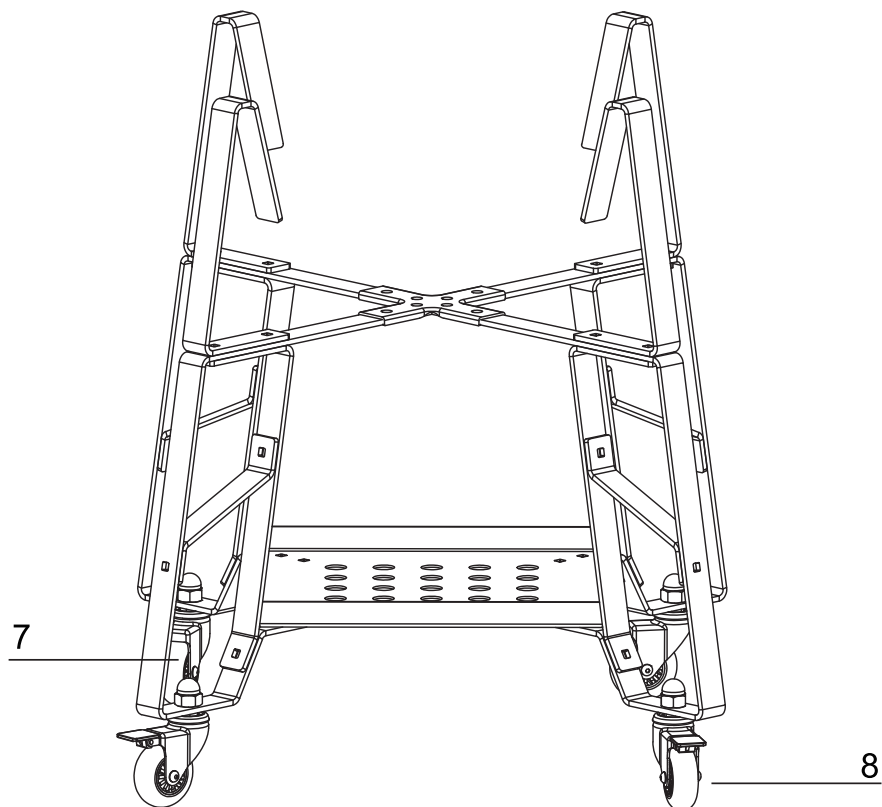
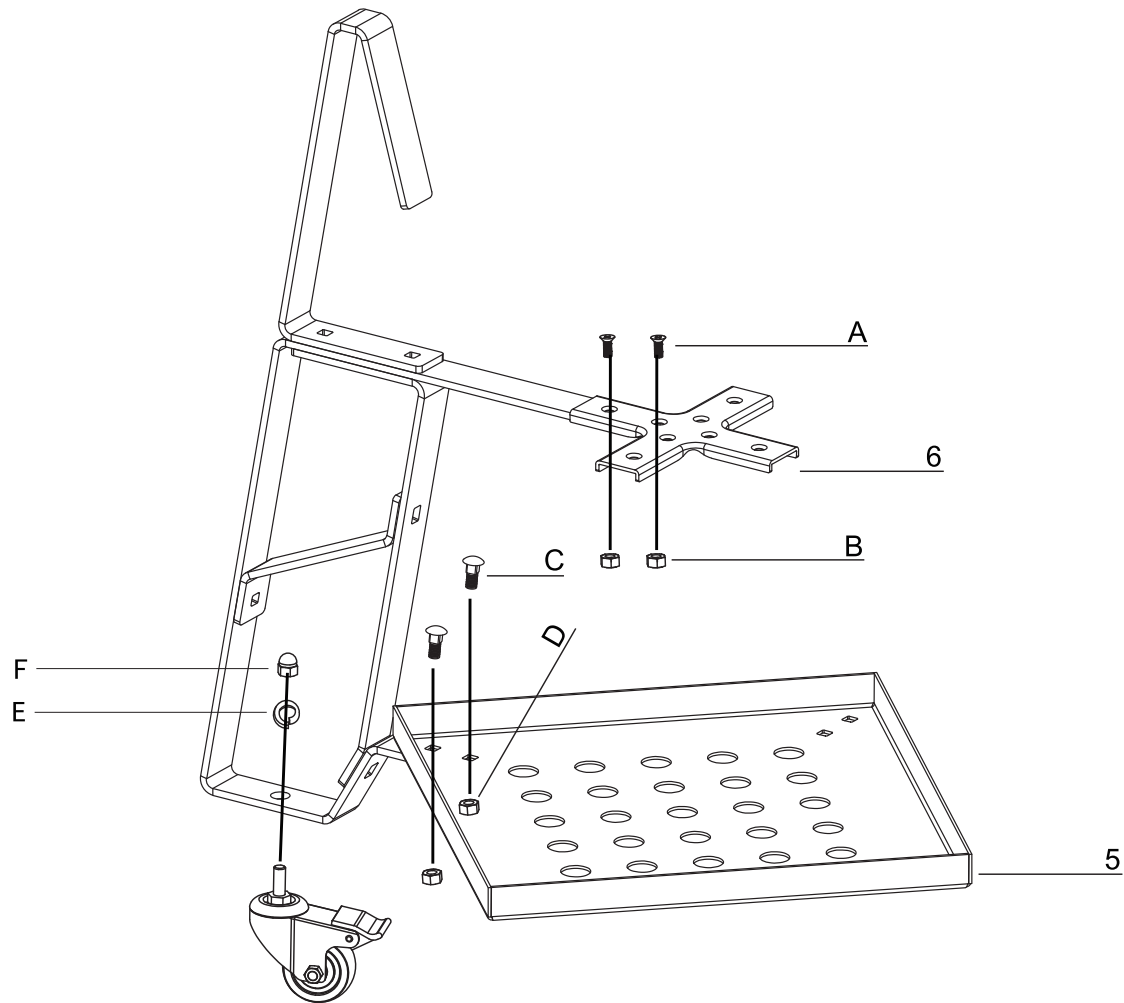
Please present the purchase receipt or other proof of purchase date if you need to contact the retailer or importer regarding warranty matters.

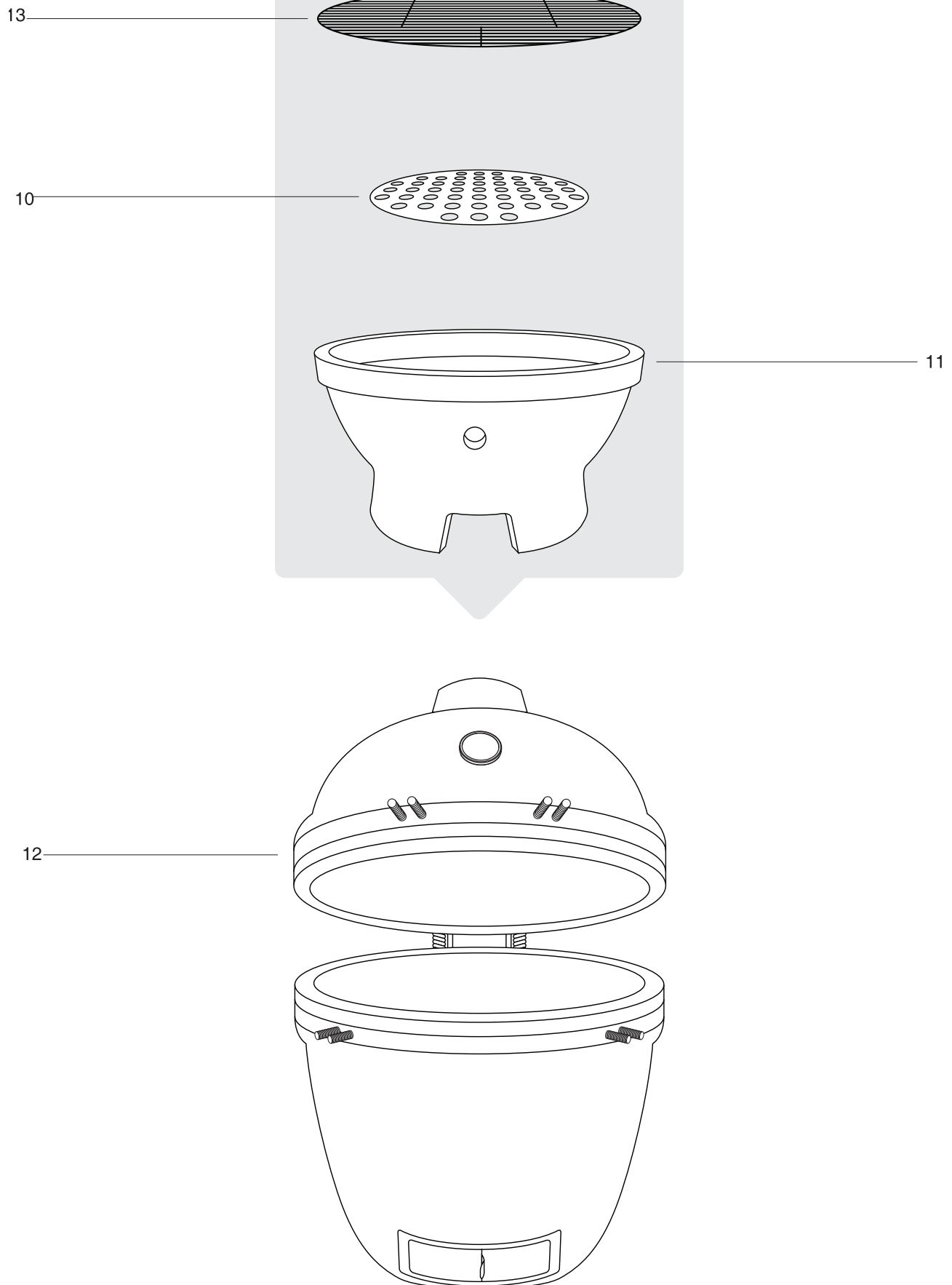
9. Osalista / Dellist / Parts list



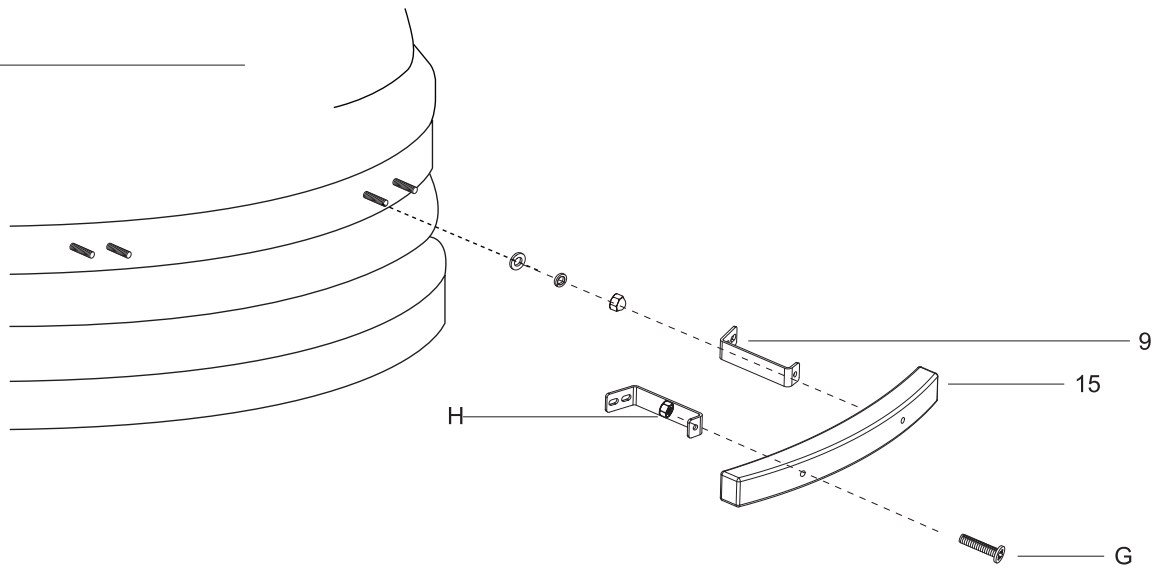
10. Kokoaminen / Monteringsanvisning / Assembly Instructions





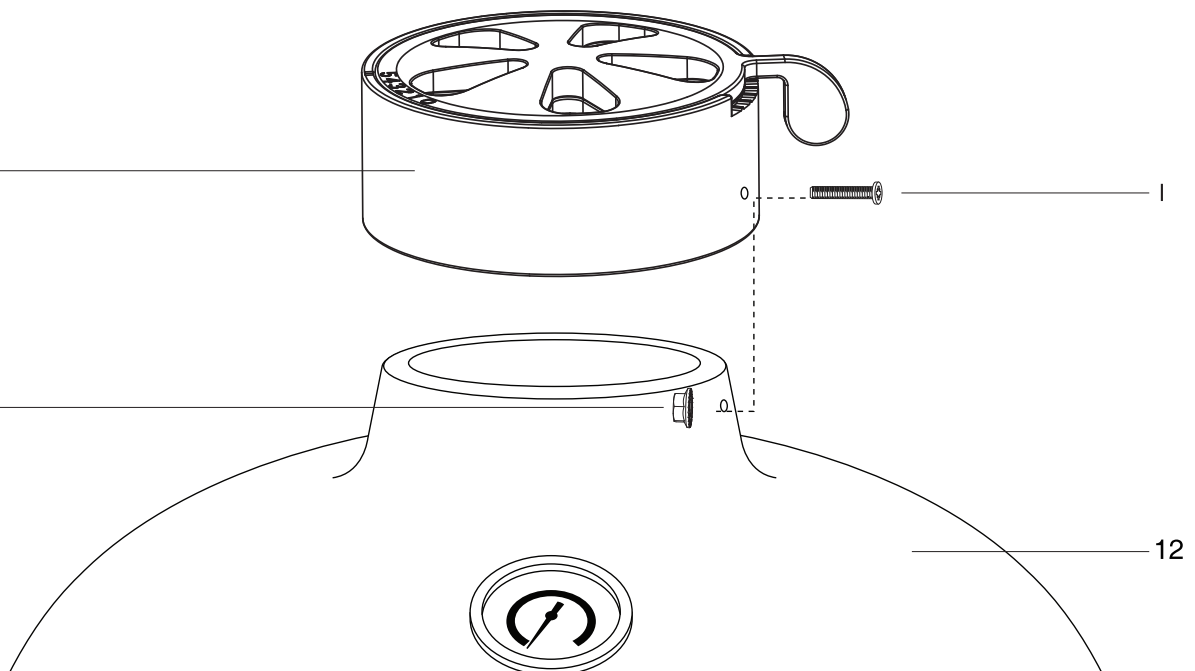


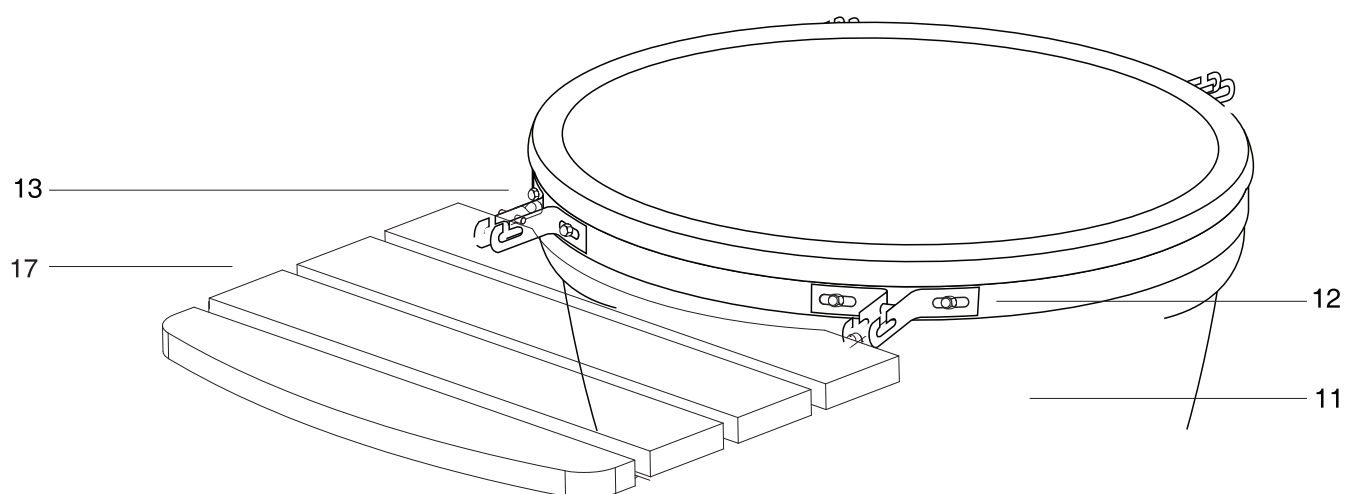
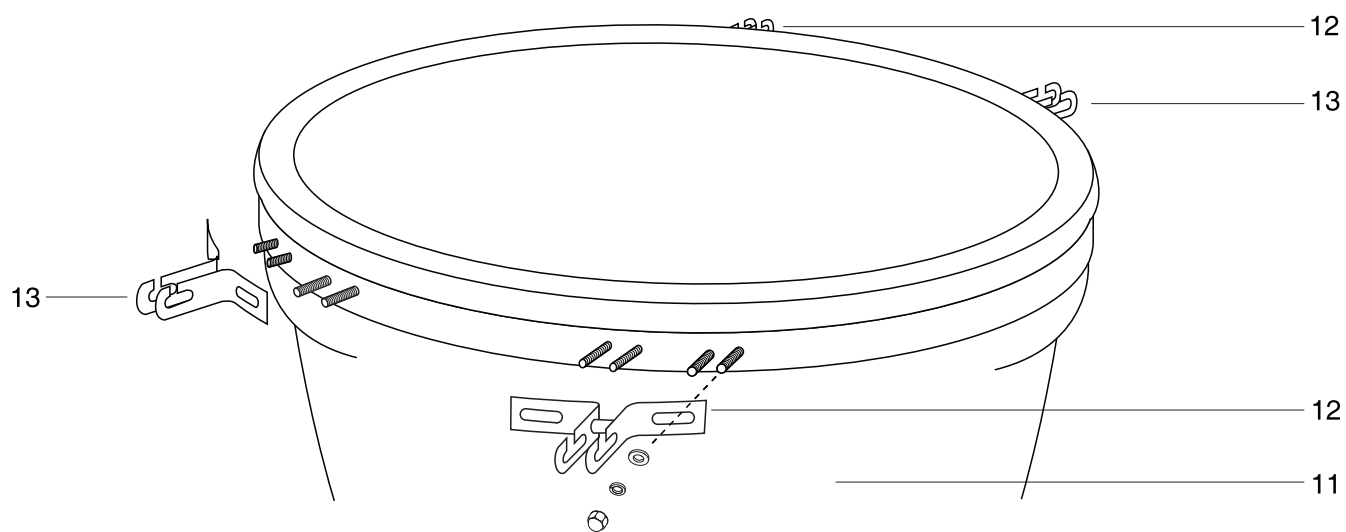
12

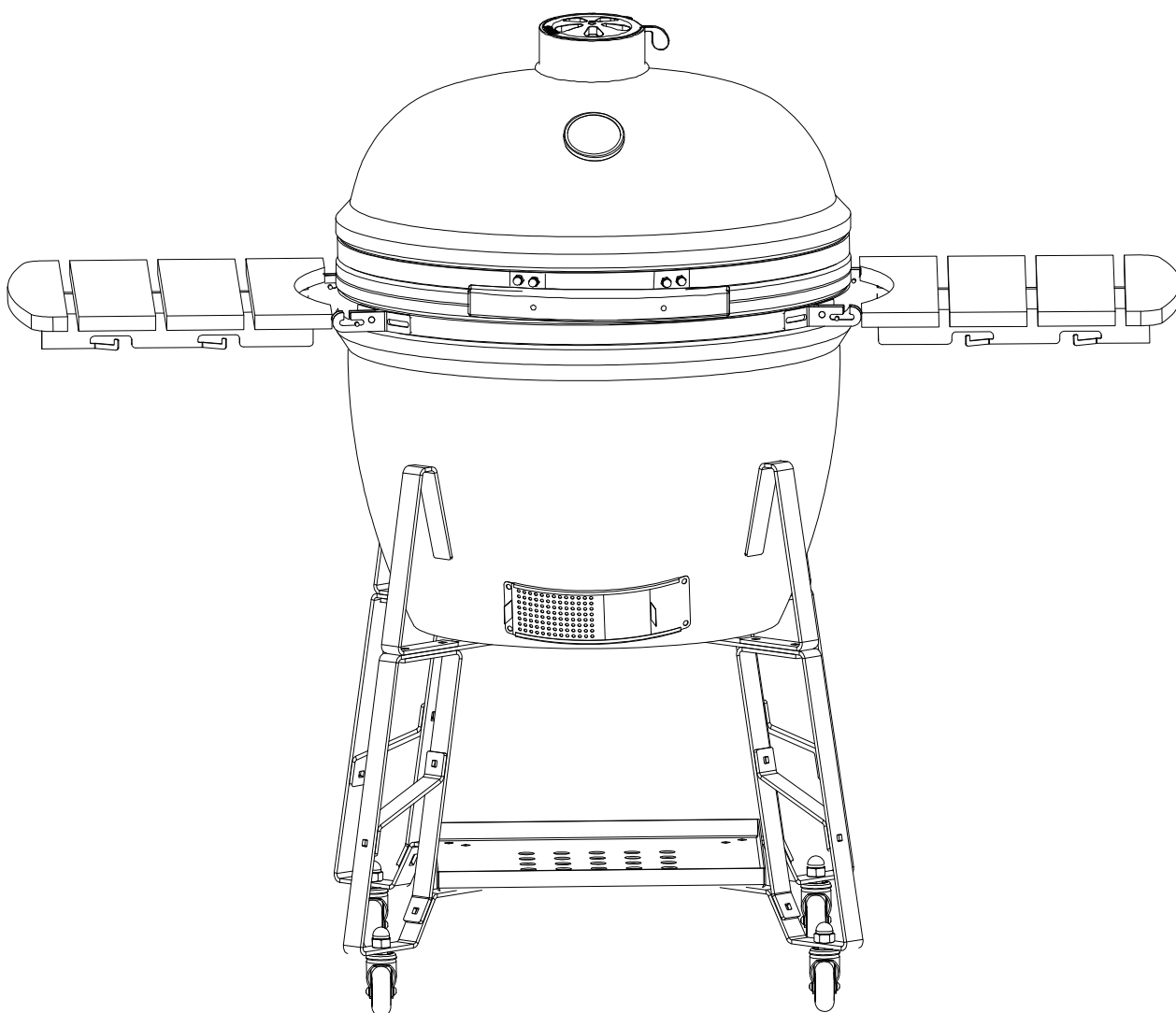


16

J







WAGYU 