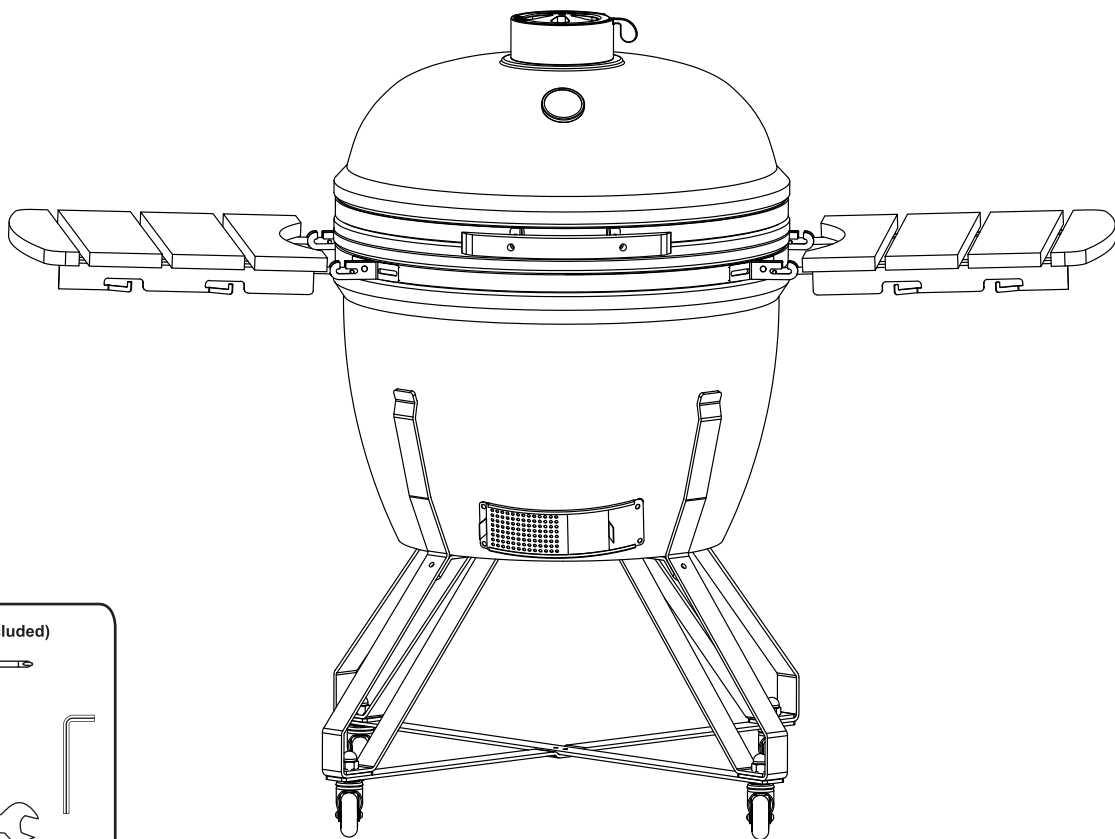




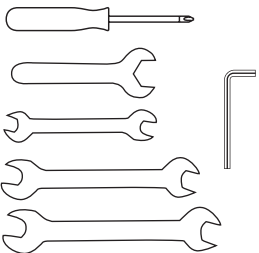
LOGE[®]

User Instructions - Please keep for future reference

SKU: KG010990, KG010989, KG010988



Tools required (included)



User Instructions - Please keep for future reference

IMPORTANT – Carefully remove any packaging before use, but retain the safety instructions. These instructions form part of the product.

Please take note of all of the safety warnings listed in these instructions.

Please read these instructions in their entirety and retain them for future reference.

These instructions should be stored with the product.

This product is for domestic use **ONLY** and should not be used commercially or for contract purposes.

ABOUT YOUR KAMADO

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

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

WARNINGS – CAUTION!

- **This product is intended FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT use indoors.**
- **ALWAYS keep children and pets at a safe distance from the oven when in use.**
- **NEVER leave a burning fire unattended.**
- **DANGER of carbon monoxide poisoning – NEVER light this product or let it 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 fire place rolled up newspaper with some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal plate (7) in the base of the Kamado. Then place 2 or 3 handfuls of lump charcoal over the top of the newspaper.
- **DO NOT** use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.
- Open the bottom vent and light the newspaper using a long nosed lighter or safety matches.
- **DO NOT** overload the unit with fuel – if the fire is too intense this could damage the Kamado.
- Leave until all the fuel is used and extinguished.
- If the first burns are too high it could damage the felt gasket seal before it has had the chance to mature properly.
- After first use inspect all fasteners for tightness. The metal band connecting your lid to the base will expand from the heat and this could become loose. It is recommended you check and if necessary tighten the band with a spanner.
- You can now use your Kamado as normal.

EXTINGUISHING

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

STORAGE

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

CLEANING

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

MAINTENANCE

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

LIGHTING, USAGE AND CARE INFORMATION

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

LOW TEMPERATURE COOKING GUIDE

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

SMOKING GUIDE

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

Care and safe use guidelines

HIGH TEMPERATURE COOKING GUIDE

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

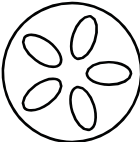
FOOD COOKING INFORMATION

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

REFUELLING

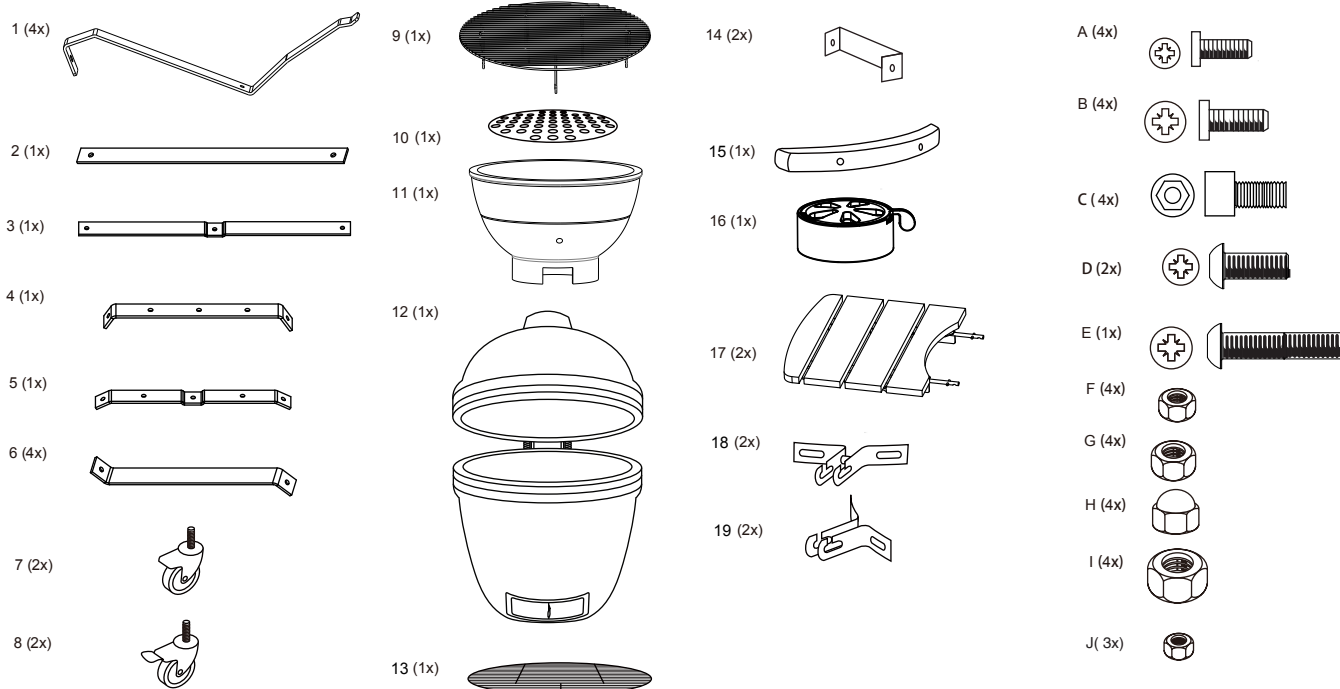
- With the vents closed, the Kamado stays at a high temperature for several hours. If you require a longer cooking time (e.g. when roasting a whole joint or slow smoking), it may be necessary to add more charcoal. Just add some additional charcoal and continue as above.

COOKING TEMPERATURE GUIDE

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

Open  Closed 

Parts list



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

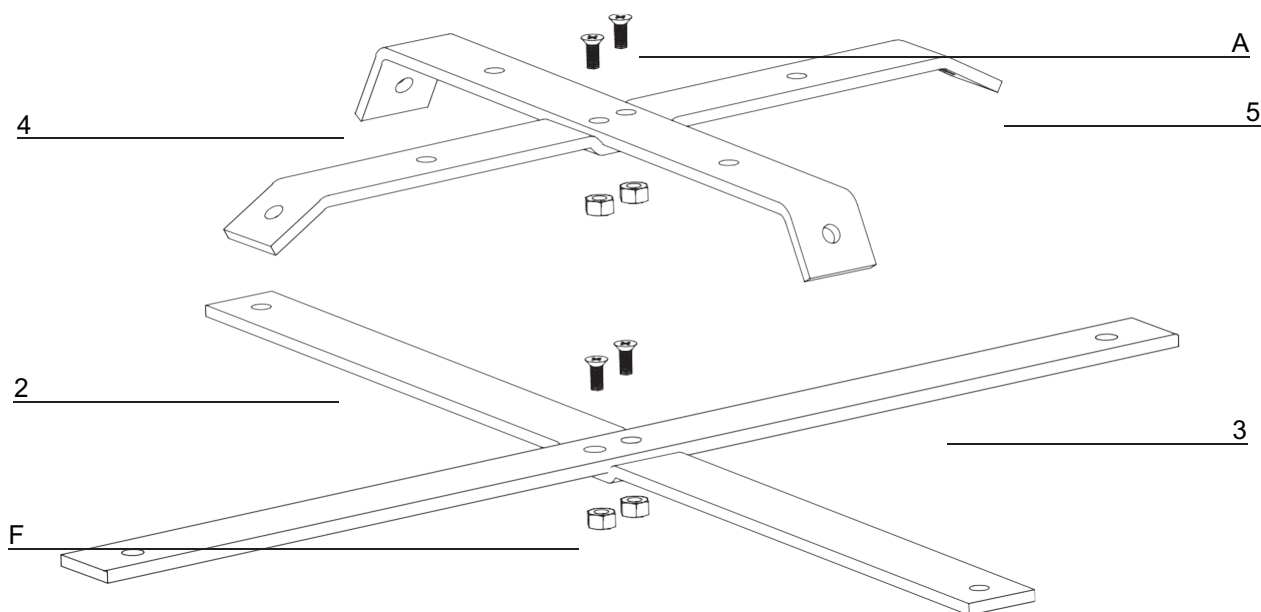
For ease of assembly only loosely tighten bolts and then tighten fully when assembly is complete.

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

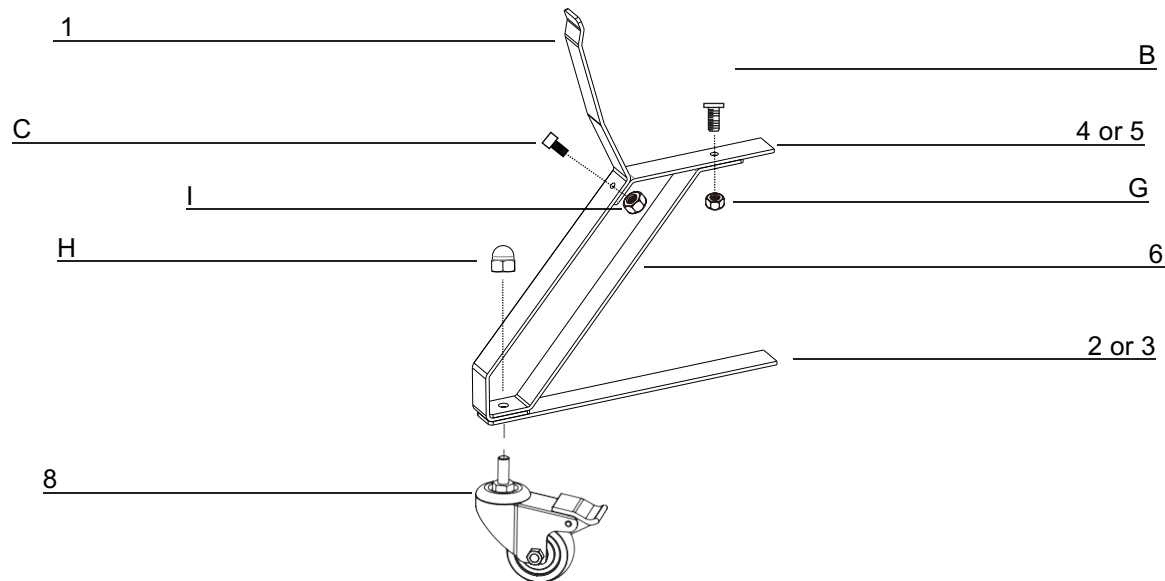
Assembly instructions

IMPORTANT -

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

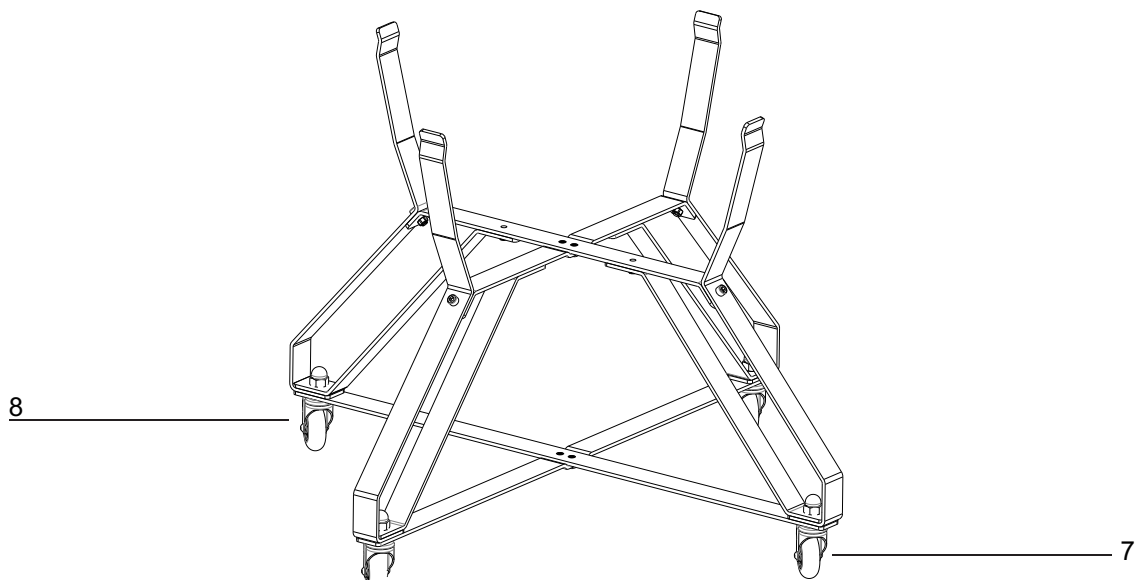


STEP 1 - Position the parts on a flat surface that will not scratch the finish of the nest components, paying close attention to the joint overlap in illustration the 2pcs Upper cross brace(4&5) and 2pcs Lower cross brace(2&3). Using the given hardware and hand tighten the braces with screw A + nut F.



STEP 2 - (Joining the two halves assembled in step 1) Stand the section 1 upright, and place the upper cross braces (4&5) close to section 1. Inserting truss head screw C through the hole of section 1 and section 4&5 and install G Keps nut and tighten securely.

STEP 3 - (Installing the lower cross braces and casters) Place the assembled lower cross braces (2&3) under section 1, Stand the section 6 upright to make it close to section 1 and section 4&5. Inserting screw B through section 4&5 and section 6, install G Keps nut and tighten securely. Next insert the threaded caster stem through the hole in the end of the lower cross brace then through the riser and finally the riser brace. Install (H) flat washer and (H) Keps nut, repeat this at the remaining (3) bracket locations and securely tighten.

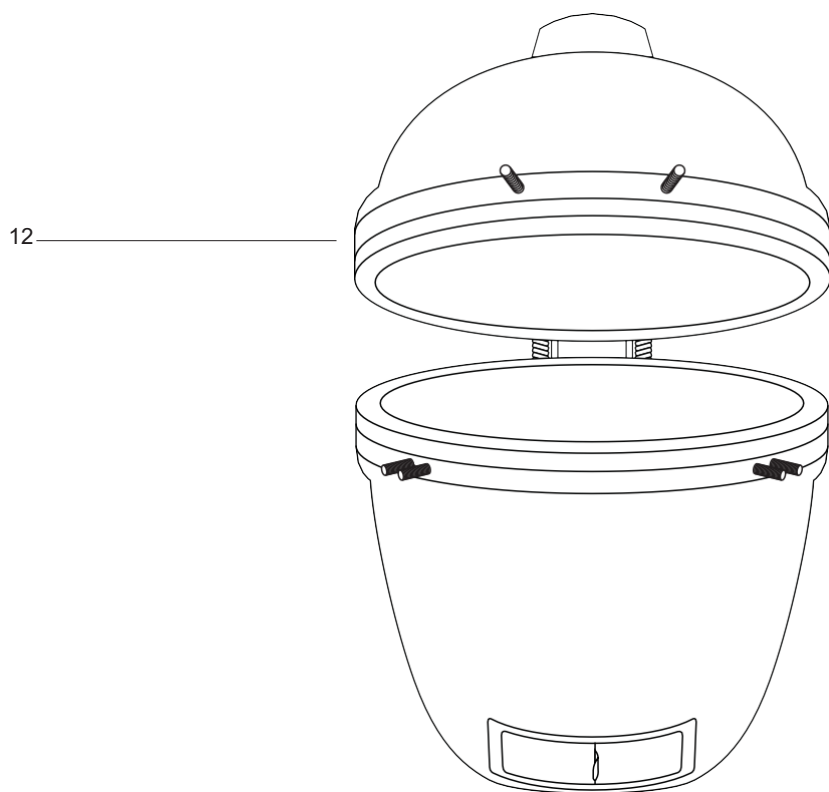
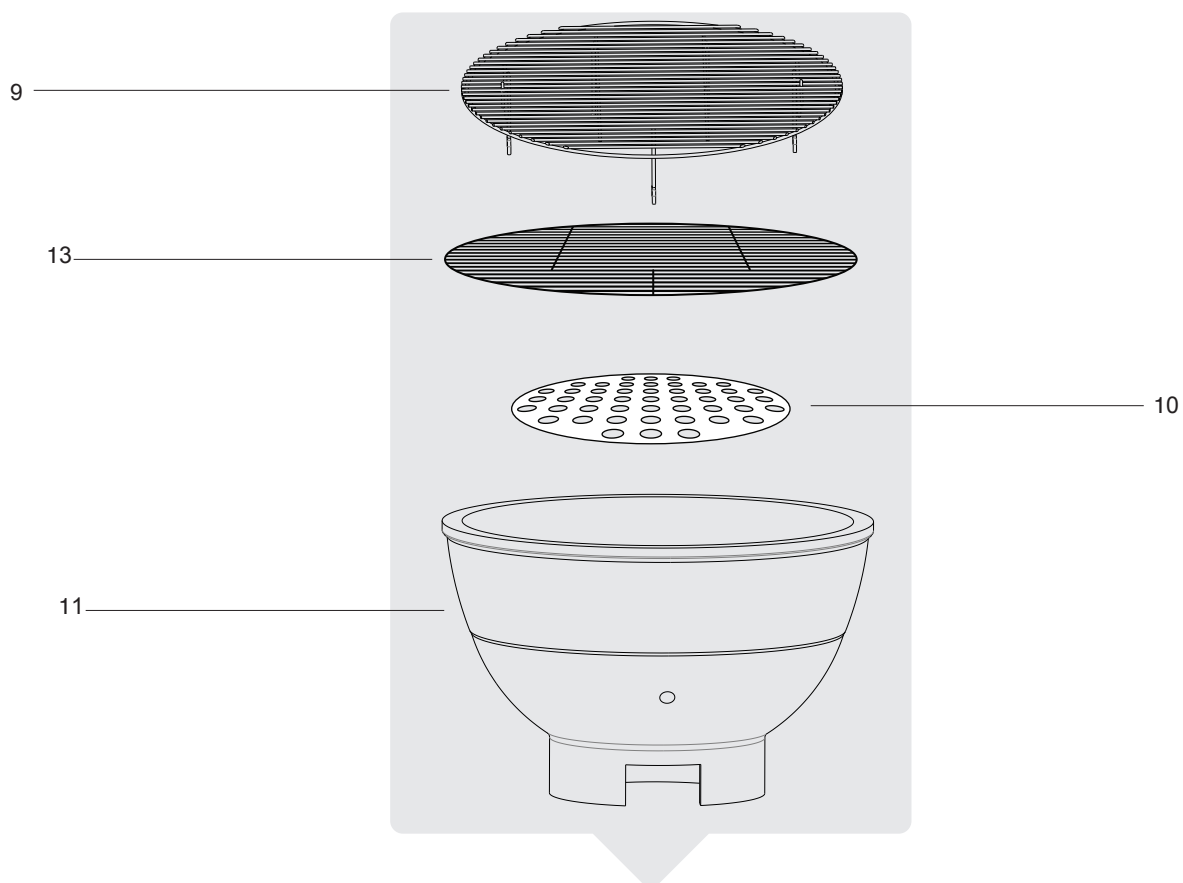


STEP 4 - As picture, put wheels 7 in front, and wheels with brake at the back.

STEP 5 - To place the Oven on the cart first remove all of the items that are inside of the grill to make lifting easier.

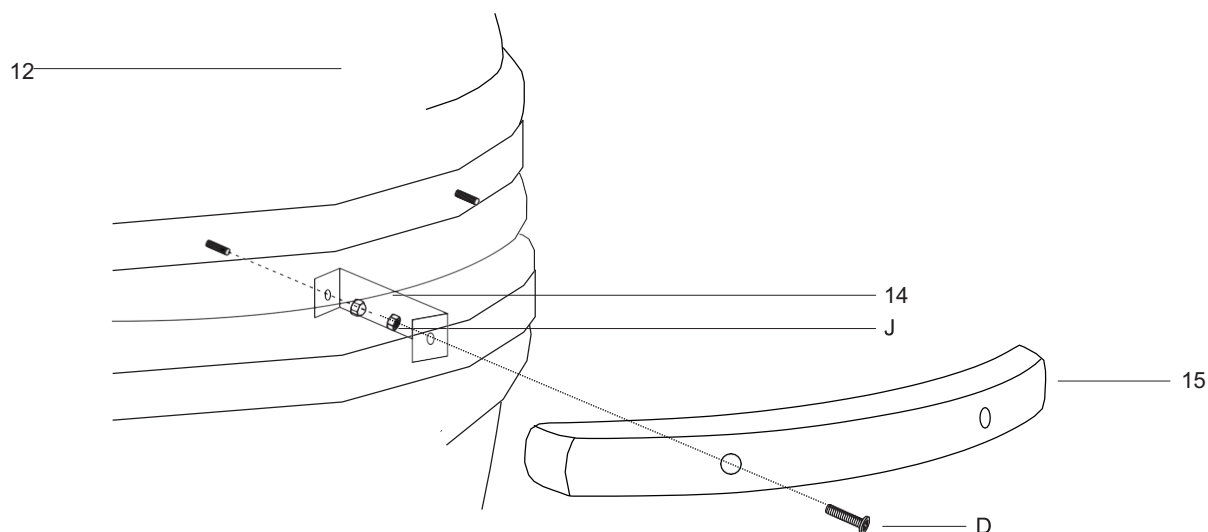
STEP 6 - Use a minimum of two people when lifting the Oven onto the cart. Place one of your hands in the bottom vent of the Oven and the other under the grill. Lifting by the hinge or the side tables could result in injury and damage to the product.

STEP 7 - Position the nest upright on a flat level surface with the help of an assistant you can now place the oven into the nest. Position the oven so the vent door is accessible between two of the risers and gently push downward on the oven to seat it in the nest.

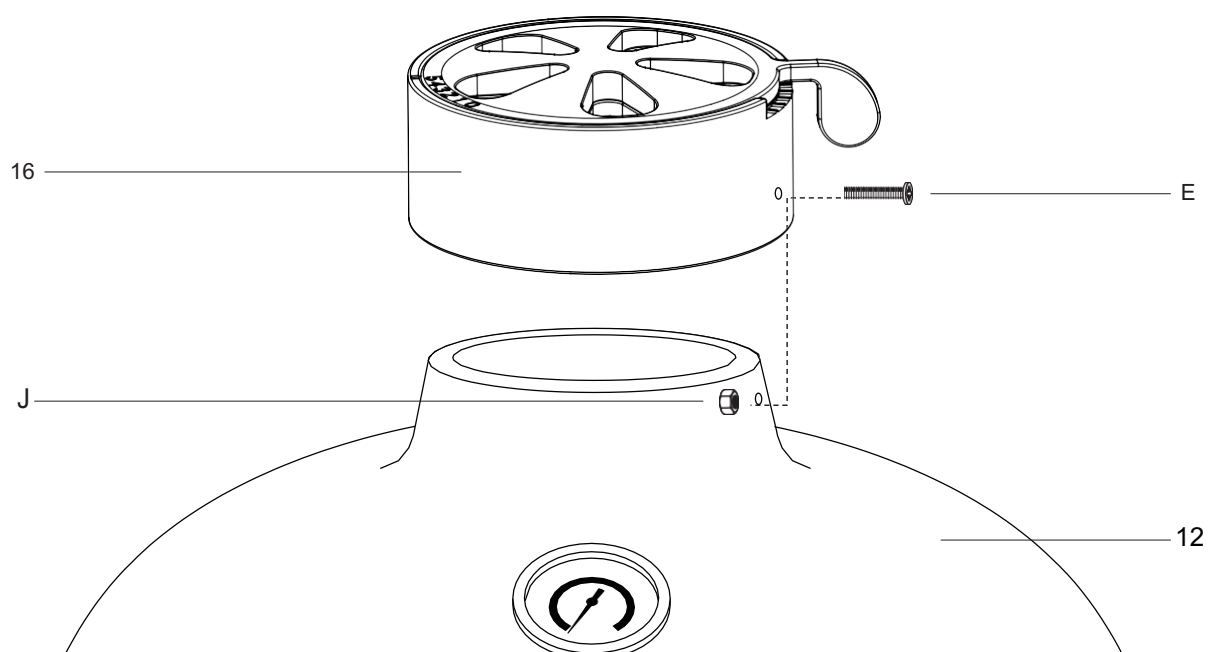


STEP 8 - When the grill is securely placed on the cart add the firebox (11), charcoal plate (10), cooking grill (13) and (9) inside of the Kamado Grill as displayed in the assembly diagram.

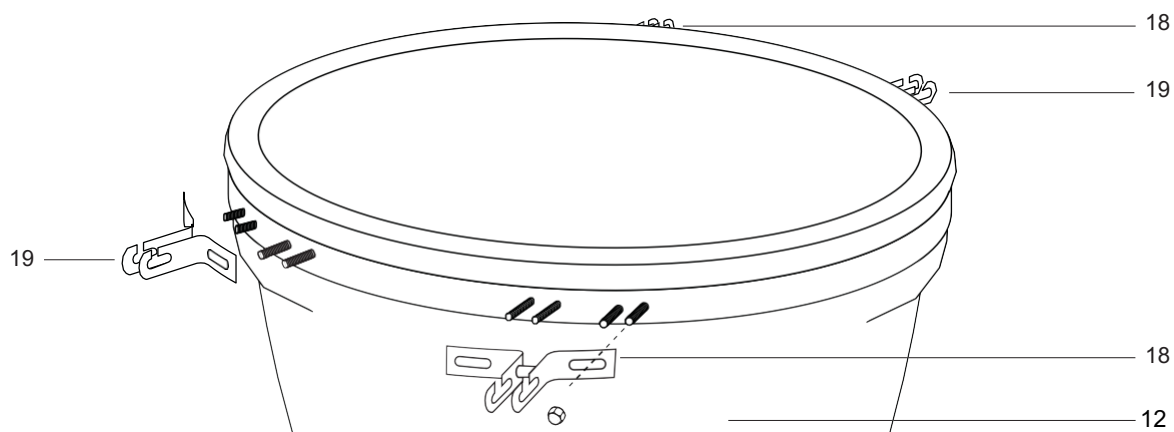
STEP 9 - Press down on the castor levers (6) to lock the castor wheels to ensure the Kamado can not move when in use.



STEP 10 - To attach the handle (15) to the lid of the Kamado Grill (12) start by attaching 2x handle brackets (14) using the 2x pre-attached bolts and dome headed nuts. Attach the handle (15) to the brackets (14) using 2x bolts (D) and nuts (J).

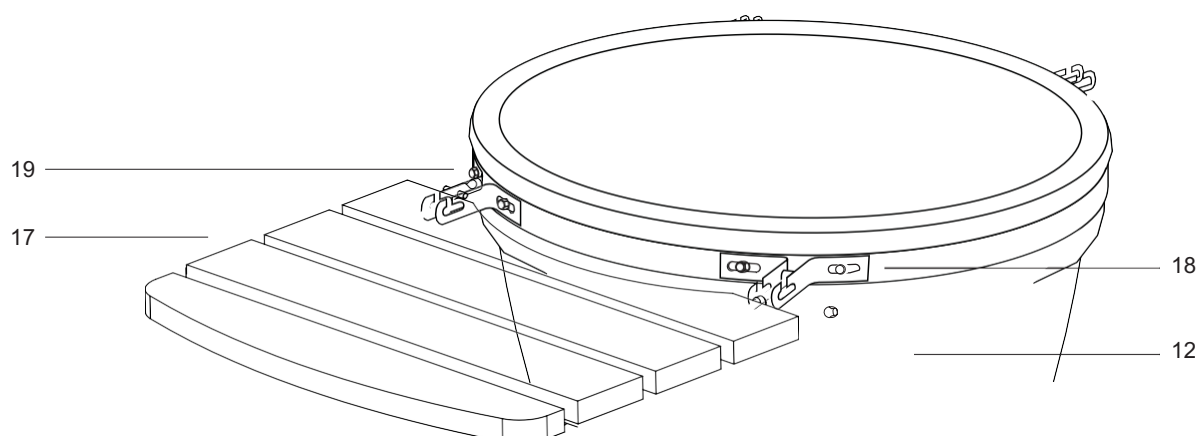


STEP 11 - To attach the top vent (16) to the Kamado Grill (12) place it on top and align both the bolt holes. Secure using 2x bolts (E) and nuts (J). Ensure that the top vent bolt is on the left hand side when assembling it.



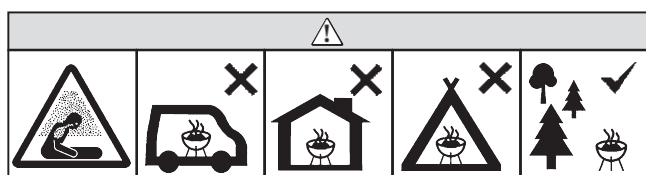
STEP 12 - Attach the 2x table brackets (18) to the Kamado Grill (12) using the 4x pre-attached bolts and dome headed nuts per bracket. Please note the position shown in the above diagram.

STEP 13 - Attach the 2x table brackets (19) to the Kamado Grill (12) using the 4x pre-attached bolts and dome headed nuts per bracket. Please note the position shown in the above diagram.



STEP 14 - Insert the 2x table hinge (17) into each of the table brackets (18 & 19).

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

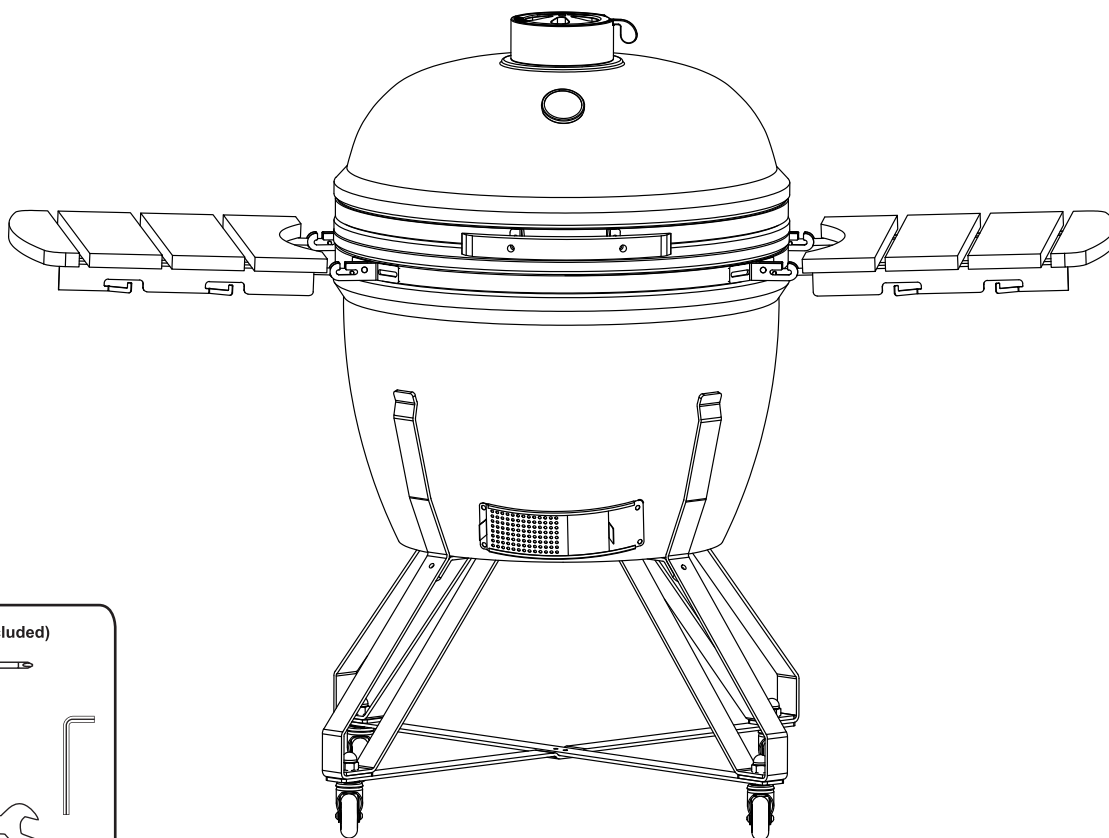




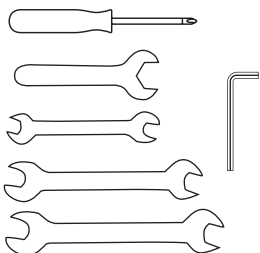
LOGE[®]

SKU: KG010990, KG010989, KG010988

Brukerhåndbok – ta vare på denne for framtidig referanse



Tools required (included)



Brukerhåndbok – ta vare på denne for framtidig referanse

VIKTIG – Fjern emballasjen forsiktig før bruk, men behold sikkerhetsinstruksjonene. Denne håndboken er en del av produktet.

Les alle sikkerhetsadvarslene i denne håndboken nøye.

Les instruksjonene i sin helhet og oppbevar dem slik at du har en referanse senere.

Denne håndboken bør oppbevares sammen med produktet.

Dette produktet er **KUN** til privat bruk og ikke for kommersielle eller kontraktmessige formål.

OM KAMADO

Arkeologer har funnet store leirebeholdere datert over 4000 år tilbake. Disse antas å være tidlige utgaver av Kamado keramiske griller. Mye har skjedd siden da, og i dag har grillene en rekke oppgraderinger: avtakbart lokk, luftedør for bedre varmekontroll, i tillegg til å gå over fra ved til trekull som hovedbrensel. Mushikamado var en rund japansk leirgryte med et avtakbart kuppelformet lokk brukt til å dampe ris. Navnet «Kamado» er faktisk det japanske ordet for «ovn» eller «komfyr». Amerikanerne adopterte dette navnet og i dag er det et generelt begrep for denne typen keramiske griller.

Kamado-griller er svært allsidige. Ikke bare kan de brukes til grilling og røyking, du kan også enkelt bake pizza, brød, paier og småkaker i dem. De utmerkede varmebeholdningsegenskapene gjør at den kan få og opprettholde høye temperaturer ved nøyaktig kontroll av luftstrømmen via ventilene. Høye temperaturer er ideelle for å lage burgere og pølser raskt, mens lav varme tilbereder større kjøttstykker over lengre tid. Hvorfor ikke prøve å blande litt treflis med grillkullet eller kombinere treflis med ulik smak for å gjøre kjøttet ditt enda mer smakfullt?

ADVARSLER – FORSIKTIG!

- Dette produktet er kun beregnet for utendørs bruk. **IKKE** bruk dette inne.
- Hold alltid barn og kjæledyr i sikker avstand fra grillen når den er i bruk.
- Flammer skal **ALDRI** være uten tilsyn.
- **FARE** for karbonmonoksidforgiftning: Dette produktet skal **ALDRI** tennes på, stå og ulme eller avkjøles i små, trange rom.
- **IKKE** bruk dette produktet i telt, campingvogn, bil, kjeller, loft eller båt.
- **IKKE** bruk under markiser, parasoller eller lysthus.
- **BRANNFARE**: Den kan avgi varme glør når den er i bruk.
- **FORSIKTIG**: **IKKE** bruk bensin, white sprit, lightergass, alkohol eller andre lignende kjemikalier til opptenning eller gjenfyring. Kun bruk tennbriketter som oppfyller EN1860-3.
- Det anbefales på det sterkeste at du bruker grillbriketter i Kamado. Det brenner lenger og lager mindre aske, som kan begrense luftstrømmen.
- **IKKE** bruk vanlig kull i dette produktet.
- **VIKTIG**: Når du åpner lokket ved høye temperaturer, er det viktig å bare løfte lokket litt, slik du slipper inn luft sakte og sikkert. Dette forhindrer tilbakeslag eller oppblussing, som kan forårsake personskader.
- Pass på at du alltid følger informasjonen om matlaging på side 4 i denne håndboken.
- Kamado skal **IKKE** brukes på terrassebord eller andre brennbare underlag, som tørt gress, treflis, løv eller dekkbark.
- Sjekk at Kamado står minst 2 meter fra brennbare gjenstander.
- **IKKE** bruk Kamado som varmeovn.
- **Merk**: Dette produktet blir veldig varmt og må **IKKE** flyttes når det er i bruk.
- **BRUK ALLTID** varmebestandige hansker når du håndterer varm keramikk eller grillflater.
- La enheten avkjøles helt før du flytter eller lagrer den.
- Kontroller alltid enheten for slitasje og skader før bruk, og bytt deler ved behov.

BRUK AV KAMADO

- For å fyre opp, legger du sammenkrøllet avispapir med noen tennblokker eller solide tennbriketter på kullristen i bunnen av Kamado. Plasser deretter 2 eller 3 håndfuller grillkull oppå avisene.
- **IKKE** bruk bensin, white sprit, lightergass, alkohol eller andre lignende kjemikalier til opptenning eller gjenfyring.
- Åpne den nederste ventilen og tenn avisen med en lang lighter eller fyrstikker.
- **Ikke** bruk for mye brennstoff – hvis brannen er for intens kan dette skade Kamado.
- La det stå til alt brennstoffet er brukt opp og flammene slukket.
- Hvis de første flammene er for høye, kan det skade filt-tetningen før den har hatt sjansen til å sette seg ordentlig.
- Etter du har brukt Kamado for første gang, må du kontrollere alle festene for løshet. Metallbåndet som kobler lokket til hoveddelen vil utvide seg fra varmen, og dette kan løsne. Vi anbefaler at du sjekker og strammer båndet med en skiftenøkkel ved behov.
- Deretter kan du bruke Kamado som før.

FOR Å SLUKKE GRILLEN

- For å slukke enheten: Slutt å tilsette brennstoff og lukk alle ventilene samt lokket, slik at flammene dør naturlig.
- **IKKE** bruk vann for å slukke grillkullet, da dette kan skade keramikken.

OPPBEVARING

- Hvis Kamado lagres ute når den ikke er i bruk, den tildekkes med et egnet regntrekk når den er helt nedkjølt.
- Den forkrommede grillristen er **IKKE** egnet for oppvaskmaskin. Bruk et mildt vaskemiddel med varmt vann.
- For å stoppe Kamado fra å bevege seg når den er i bruk, trykker du ned sperrene på begge hjulene.
- Om vinteren bør Kamado stå med et trekk over seg i en garasje eller et skur, for best mulig beskyttelse.

RENGJØRING

- Kamado er selvrensende. Varm den opp til 260 °C i 30 minutter, og den vil svi av all mat og rusk.
- **IKKE** bruk vann eller andre rengjøringsprodukter for å rengjøre inni Kamado. Veggene er porøse og absorberer eventuelle væsker, noe som kan føre til at Kamado sprekker. Hvis det samler seg for mye sot, kan du skrape bort sotrestene med en stålborste eller askeverktøyet (ikke inkludert) før neste bruk.
- Vent til enheten er helt nedkjølt før du rengjør indre flater og grillristene. Bruk et ikke-slipende rengjøringsmiddel.
- Vent til Kamado er helt nedkjølt før du rengjør den ytre overflaten. Bruk et ikke-slipende rengjøringsmiddel.

VEDLIKEHOLD

- Stram båndene og smør hengselene 2 ganger i året eller mer ved behov.

INFORMASJON OM OPPTENNING, BRUK OG VEDLIKEHOLD

- Kontroller at Kamado står på et permanent, flatt, jevnt, varmebestandig og ikke-brennbart underlag i god avstand fra brennbare gjenstander.
- Sjekk at Kamado har minimum 2 meter avstand fra tak og andre gjenstander.
- For å fyre opp, legger du sammenkrøllet avisapapir med noen tennblokker eller -briketter eller på kullristen (7) i bunnen av Kamado. Plasser deretter 2 eller 3 håndfuller grillkull oppå avisene.
- **IKKE** bruk bensin, white sprit, lightergass, alkohol eller andre lignende kjemikalier til opptenning eller gjenfyring.
- Åpne den nederste ventilen og tenn avisapapiret med en lang lighter eller fyrstikker. Når den har tatt fyr, la den nederste ventilen og lokket være åpne i omtrent 10 minutter for å lage en liten «seng» av varme glør.
- La grillkullet varmes opp og holdes glødende varmt i minst 30 minutter før du begynner å lage mat med Kamado. **IKKE** lag mat før det har dannet seg et askebelegg.
- Det anbefales at du ikke rører eller snur grillkullet mens det brenner. Dette lar grillkullet brenne mer jevnt og effektivt.
- Bruk **KUN** varmebestandige hansker når du håndterer varm keramikk og andre varme gjenstander som grillflater.
- Under finner du en oversikt over matlaging etter temperatur og varighet.

MATLAGING VED LAV TEMPERATUR

- Tenn grillkullet i henhold til instruksjonene over. **IKKE** flytt eller rør i grillkullet mens det brenner.
- Åpne den nederste ventilen helt, og la lokket være åpent i 10 minutter for å bygge en liten «seng» med varme glør.
- Hold et øye med Kamado til den har nådd ønsket temperatur. Se side 4 for en temperaturoversikt.
- Lukk den nederste ventilen helt for å opprettholde temperaturen.
- Nå kan du grille på Kamado.
- **VIKTIG:** Når du åpner lokket ved høye temperaturer, er det viktig å bare løfte lokket litt, slik at du slipper inn luft sakte og trygt. Dette forhindrer tilbakeslag eller oppblussing, som kan forårsake personskader.
- **Følg alltid informasjonen om matlaging på side 4 i denne håndboken.**
- **Bruk alltid** varmebestandige hansker når du håndterer varm keramikk eller andre varme gjenstander som grillflater o.l.

RØYKING AV MAT

- Følg instruksjonene over som om du startet matlaging ved lav temperatur.
- Hold et øye med Kamado til den har nådd ønsket temperatur. Se side 4 for en temperaturoversikt.
- La den nederste ventilen være litt åpen.
- Lukk den øverste ventilen og fortsett å kontrollere temperaturen i noen flere minutter.
- Bruk varmebestandige hansker for å drysse treflisene i en sirkel over det varme grillkullet.
- Nå kan du bruke Kamado til røyking av mat.
- **TIPS:** Legg treflisene eller grillplankene i vann i 15 minutter for å forlenge røykeprosessen.
- **VIKTIG:** Når du åpner lokket ved høye temperaturer, er det viktig å bare løfte lokket litt. Da kan luften komme inn sakte og trygt, og forhindre tilbakeslag eller oppblussing som kan forårsake personskader.
- **Følg alltid informasjonen om matlaging på side 4 i denne brukerhåndboken.**
- **Bruk alltid** varmebestandige hansker når du håndterer varm keramikk eller andre varme gjenstander som grillflater o.l.

Retningslinjer for vedlikehold og sikker bruk

MATLAGING VED HØYE TEMPERATURER

- Tenn grillkullet etter instruksjonene på side 3.
- Lukk lokket og åpne begge ventilene helt.
- Hold et øye med Kamado til den har nådd ønsket temperatur. Se side 4 for en temperaturoversikt.
- Lukk den øverste ventilen halvveis og fortsett å kontrollere temperaturen i noen flere minutter.
- Kamado kan nå brukes til matlagning.
- **VIKTIG:** Når du åpner lokket ved høye temperaturer, er det viktig å bare løfte lokket litt. Da kan luften komme inn sakte og trygt, og forhindre tilbakeslag eller oppblussing som kan forårsake personskader.
- **Følg alltid informasjonen om matlagning på side 4 i denne håndboken.**
- **Bruk alltid varmebestandige hansker** når du håndterer varm keramikk eller varme overflater som grillflater o.l

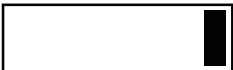
INFORMASJON OM MATLAGING

- **IKKE** begynn å lage mat før det har lagt seg et belegg med aske.
- Les og følg disse rådene når du lager mat med Kamado.
- Vask alltid hendene før og etter håndtering av rått kjøtt og før du spiser.
- Rått kjøtt skal aldri være i nærheten av tilberedt kjøtt og annen mat.
- Kontroller at grillflatene og verktøyene er rene og fri for gamle matrester før du griller.
- **IKKE** bruk det samme utstyret til å håndtere ferdig og utilberedt mat.
- Vær nøye med å sjekke at alt kjøttet er ferdigstekt før du spiser.
- **MERK:** Å spise rått eller understekt kjøtt kan forårsake matforgiftning (f.eks. bakteriestammer som E.coli).
- For å redusere risikoen for at kjøttet blir understekt, skjær et snitt for å sikre at det blir helt gjennomstekt.
- **MERK:** Hvis kjøttet har blitt gjennomstekt, skal kjøttsaften være gjennomsiktig og det skal ikke være spor av rosa/rød saft eller kjøttfarging.
- Større kjøttstykker og stykningsdeler bør forstekes før du steker dem på grillen.
- Grillflatene og redskapene skal alltid rengjøres etter at du har brukt Kamado.

PÅFYLLING

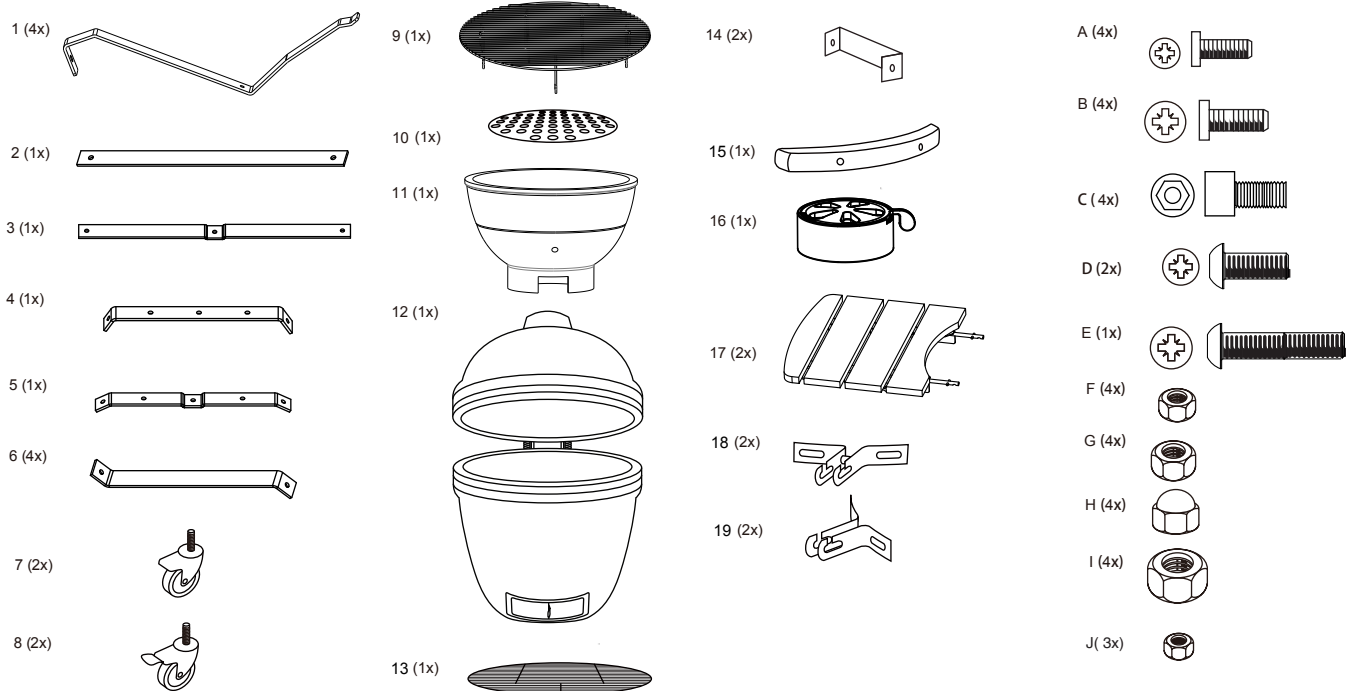
- Når ventilene er lukket, holder Kamado en høy temperatur over flere timer. Hvis du trenger lengre steketid (f.eks. når du steker en hel stykningsdel eller ved langsom røyking), kan det være nødvendig å tilsette mer trekull. Bare legg til litt ekstra grillkull og fortsett etter instruksjonene over.

TEMPERATUROVERSIKT FOR MATLAGING

Langtidssteking/røyking (110 °C–135 °C)		Øverste ventil	Nederste ventil
Biff/oksebryst	2 t per 0,5 kg		
Pulled pork	2 t per 0,5 kg		
Hel kylling	3–4 t		
Ribbe/spareribs	3–5 t		
Steker	9+ t		
Grilling/steking (160 °C–180 °C)		Øverste ventil	Nederste ventil
Fisk	15–20 min		
Indrefilet av svin	15–30 min		
Kyllingstykker	30–45 min		
Hel kylling	1–1,5 t		
Lammelår	3–4 t		
Kalkun	2–t		
Skinke	2–5 t		
Bruning av kjøtt (260 °C–370 °C)		Øverste ventil	Nederste ventil
Biff	5–8 min		
Svinekoteletter	6–10 min		
Burgere	6–10 min		
Pølser	6–10 min		

Åpen  Lukket 

Liste over deler



Les monteringsinstruksjonene nøye før montering. Kontroller alle delene mot listen.

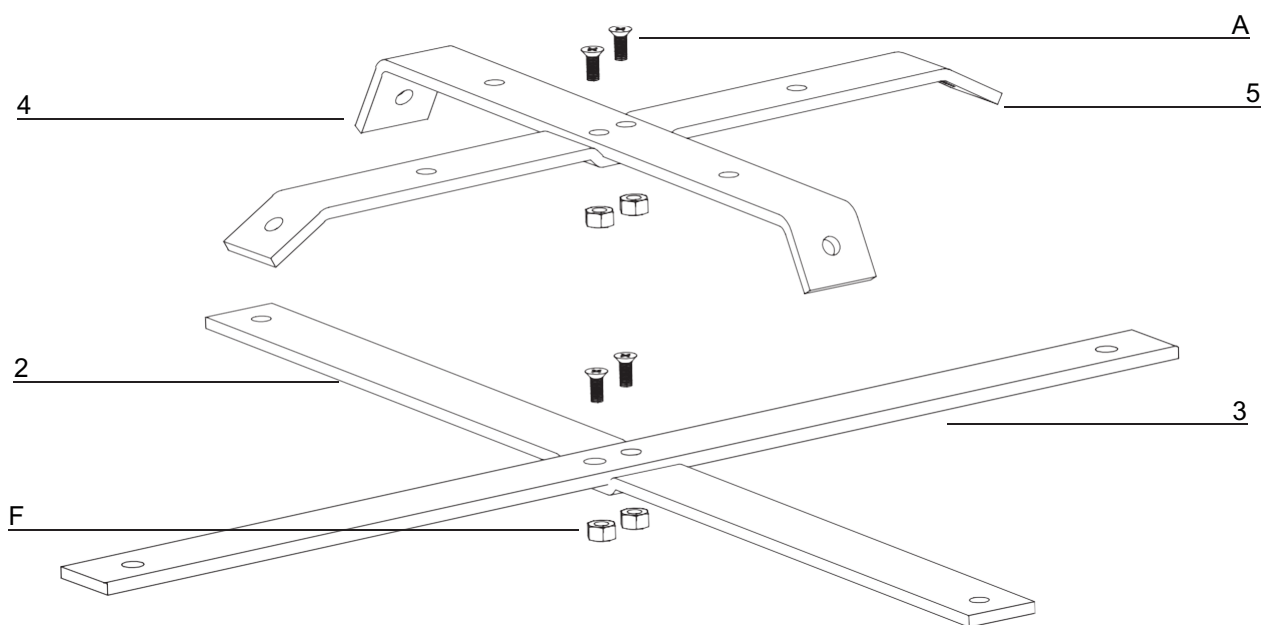
Monter enheten på en myk overflate for å unngå riper i lakken. Behold håndboken, slik at du har en referanse senere.

For enkel montering, skru inn boltene litt, og stram deretter helt når monteringen er ferdig.

ADVARSEL: IKKE stram boltene for mye. Stram kun med moderat krat for å unngå skade på boltene eller delene i Kamado Grill.

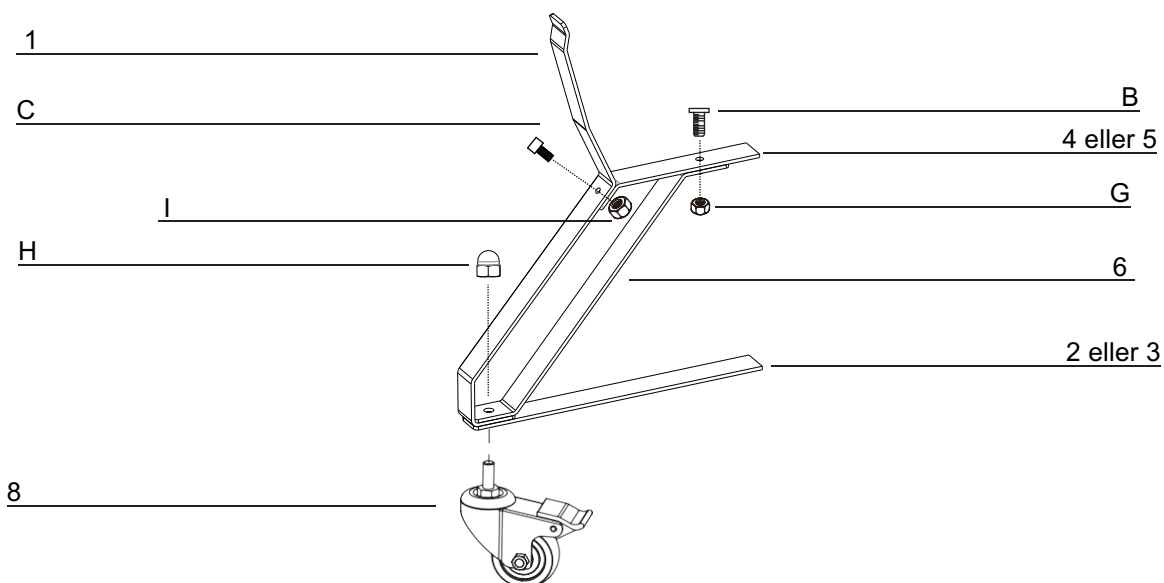
Monteringsanvisninger

VIKTIG: Fjern eventuell emballasje før bruk, men behold sikkerhetsinstruksjonene og oppbevar dem sammen med produktet. Kontroller at lokket er lukket før montering.



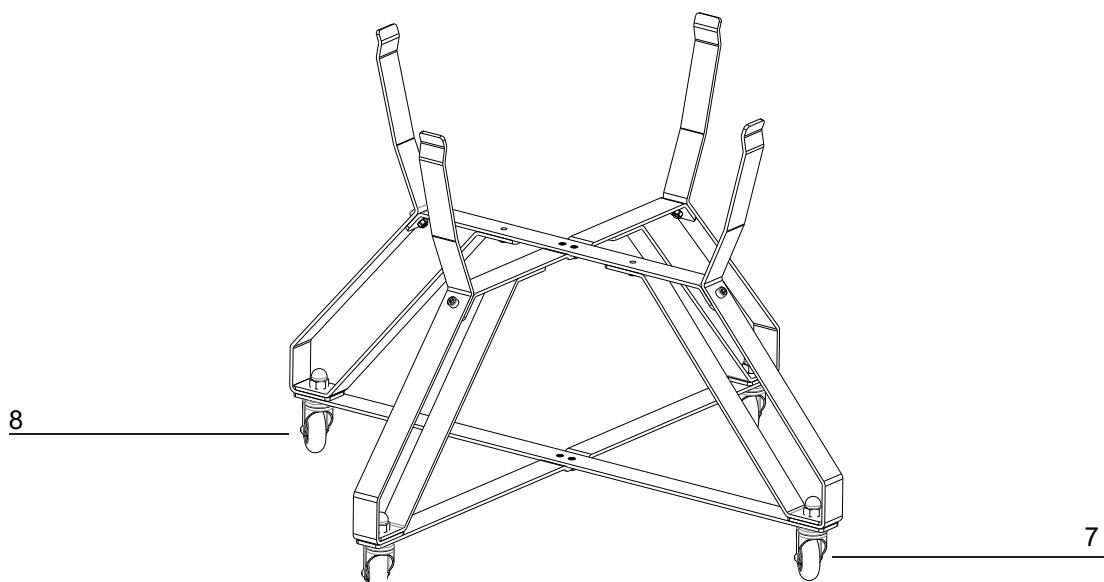
Legg delene på et flatt underlag som ikke skraper opp lakken. Vær ekstra oppmerksom når du setter

STEG 1: sammen de fire delene slik at de danner et kryss iht. illustrasjonen. 2 deler for øverste støtte (4 og 5) og 2



STEG 2: Sett sammen de to halvdelene fra steg 1 slik: Sett del (1) i loddrett stilling, og sett det øverste krysset (4 og 5) nærme del 1. Sett linsehodeskruen (C) inn gjennom hullet i del (1) og del (4 og 5). Sett på låsemutter (G) og stram godt.

STEG 3: Festing av det nederste rammekrysset og hjulene: Sett det nederste ferdigmonterte krysset (2 og 3) under del 1. Sett del (6) loddrett nær del (1) og (4 og 5). Sett skrue (B) gjennom del (4 og 5) og del (6). Sett på låsemutter (G) og stram godt. Deretter skyver du hjulet gjennom hullet i den nederste støtten og videre gjennom del (1) og tilleggsstøtten. Sett inn skiver (H) og låsemuttere (H). Fortsett dette med resten av hjulene (3) og stram godt.

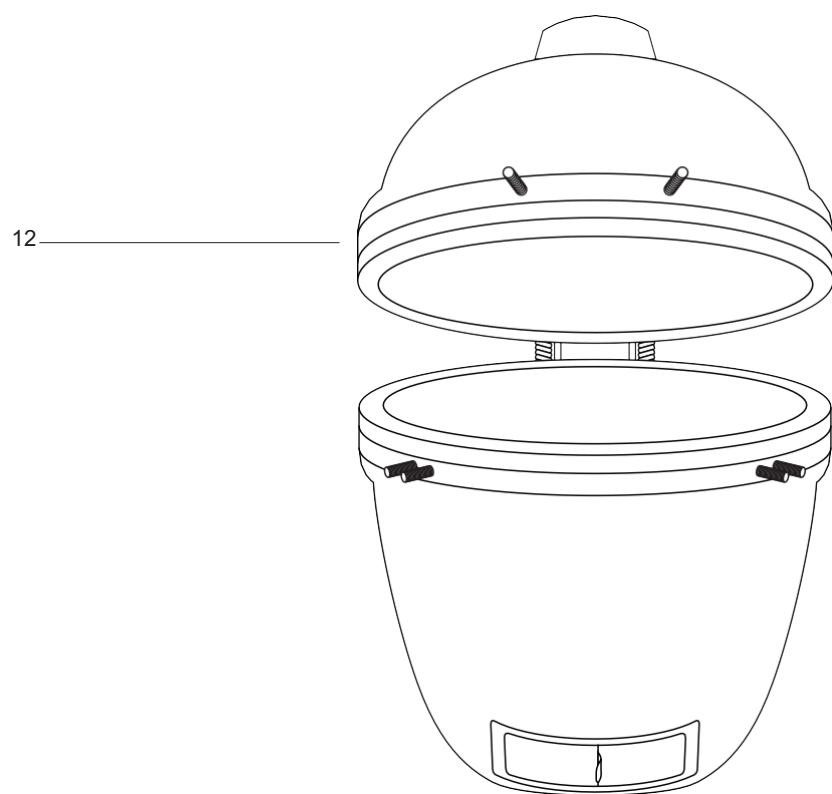
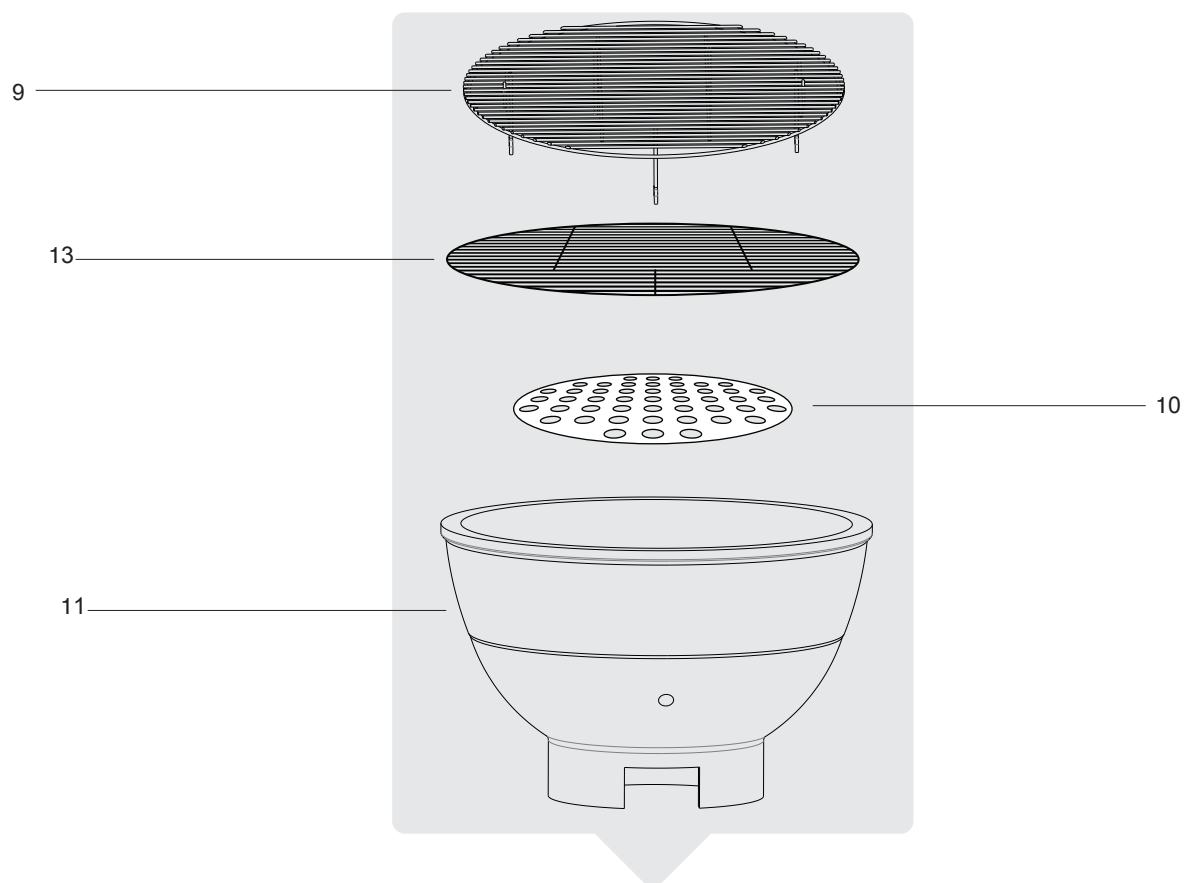


STEG 4: Følg illustrasjonen og fest hjulene (7) foran og hjulene med sperrer (8) bak.

STEG 5: For å sette ovnen på stativet, må du først fjerne alle tingene inne i grillen for å gjøre den lettere å bære.

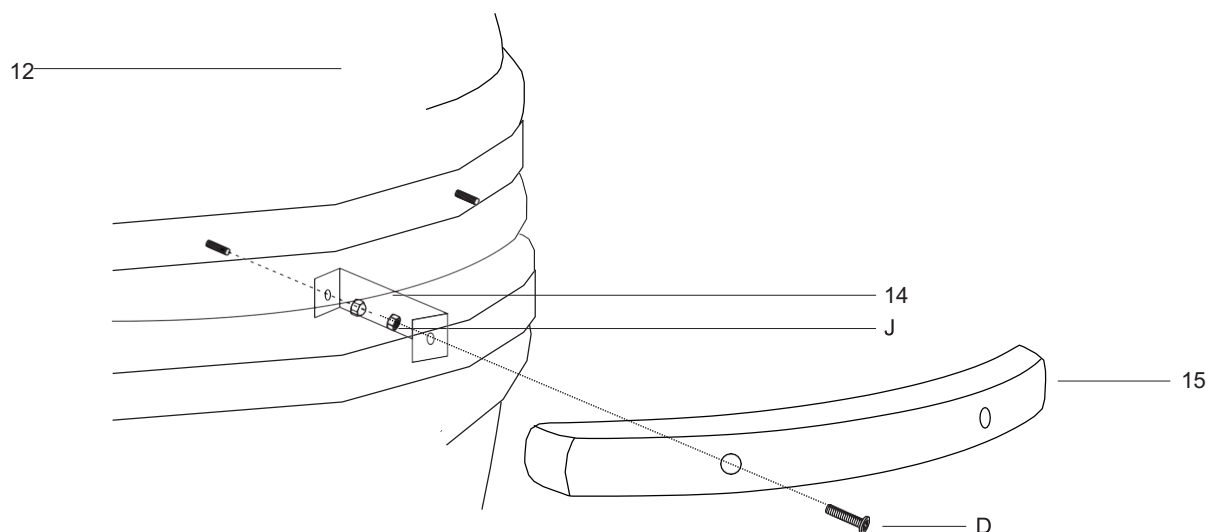
STEG 6: Minst to personer må til for å løfte ovnen på stativet. Ta tak i den nederste ventilen og legg den andre hånden under grillen. Hvis dere løfter fra hengselet eller sidebordene kan dette føre til personskade eller skade på produktet.

STEG 7: Plasser stativet på et flatt, jevnt underlag og be noen om hjelp til å sette ovnen i stativet. Plasser ovnen slik at luftedøren kan nås mellom to av stengene og trykk lett ned på ovnen for å sette den på plass.

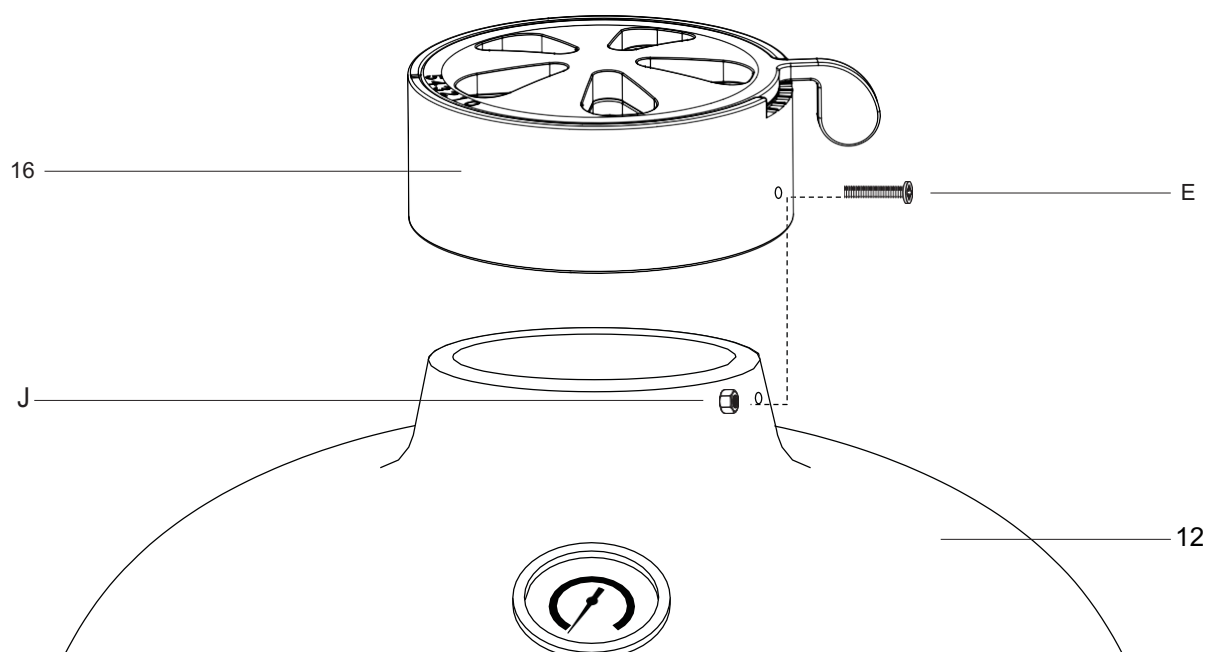


STEG 8: Når grillen er trygt på plass på stativet, legg til brennkammeret (11), kullristen (10), grillristen (13) og (9) inn i Kamado-grillen som vist på illustrasjonen.

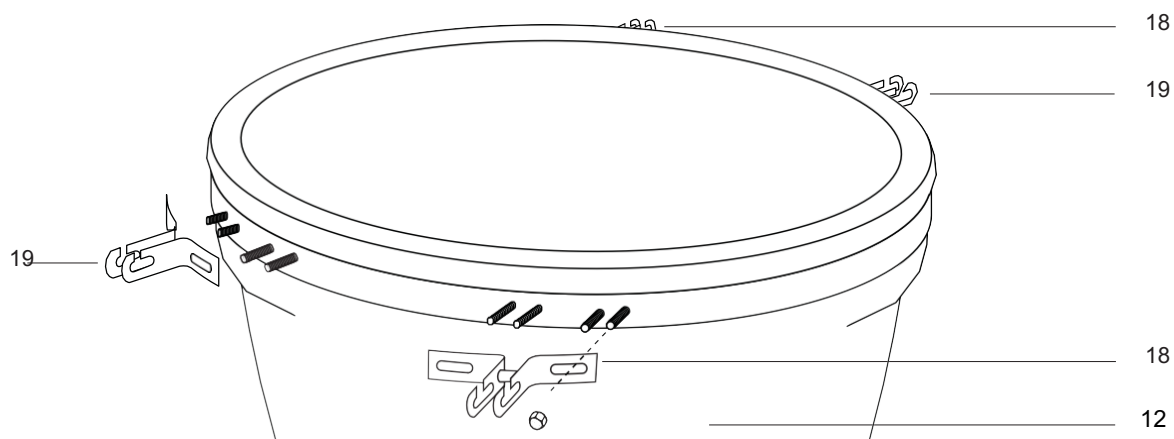
STEG 9: Trykk ned sperrene på hjulene (8) for å låse dem, slik at Kamado ikke beveger seg mens du bruker den.



STEG 10: Festing av håndtaket (15) til lokket på Kamado (12): Start ved å feste 2x håndtaksbraketter (14) med 2x forhåndsmonterte bolter og hettemuttere. Fest håndtaket (15) til brakettene (14) med 2x bolter (D) og muttere (J).

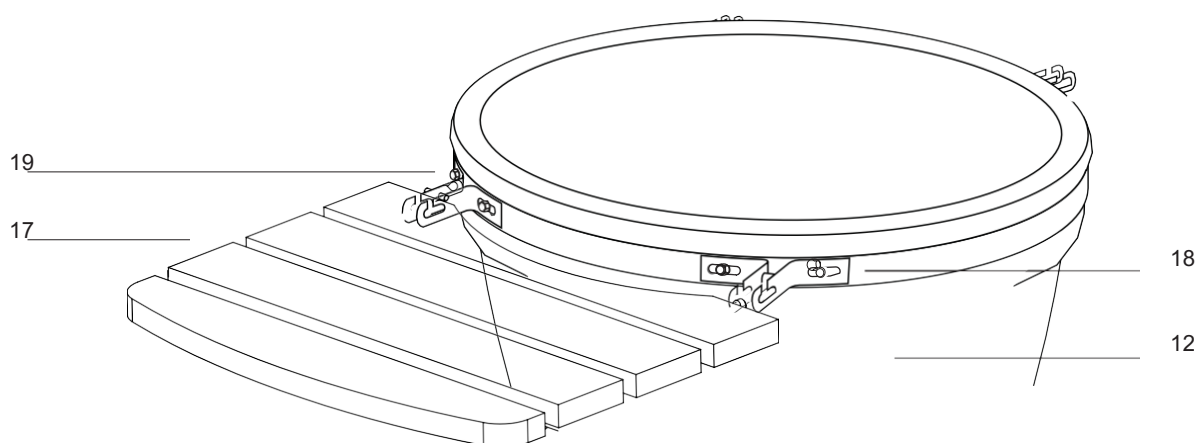


STEG 11: Festing av den øverste ventilen (16) til Kamado Grill (12): Sett den på øverst og vri til bolthullene passer. Fest den med 2x bolter (E) og muttere (J). Sørg for at den øverste ventilasjonsbolten er plassert til venstre når du setter den sammen.



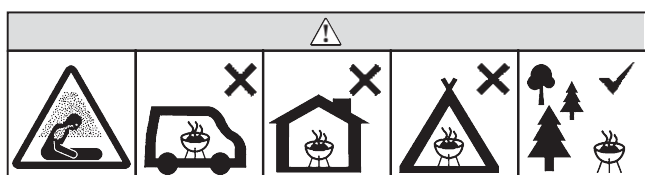
STEG 12: Fest 2x bordbraketter (18) til Kamado Grill (12) med 4x forhåndsmonterte bolter og hette-muttere per brakett. Merk posisjonen som vist på illustrasjonen.

STEG 13: Fest 2x bordbraketter (19) til Kamado Grill (12) med 4x forhåndsmonterte bolter og hette-muttere per brakett. Merk posisjonen som vist på illustrasjonen.



STEG 14: Sett inn 2x bordhengsler (17) i hver av bordbrakettene (18 og 19).

Nå kan du bruke Kamado Grill, men pass på at du leser avsnittet «Bruk av Kamado» grundig før du tar grillen i bruk.

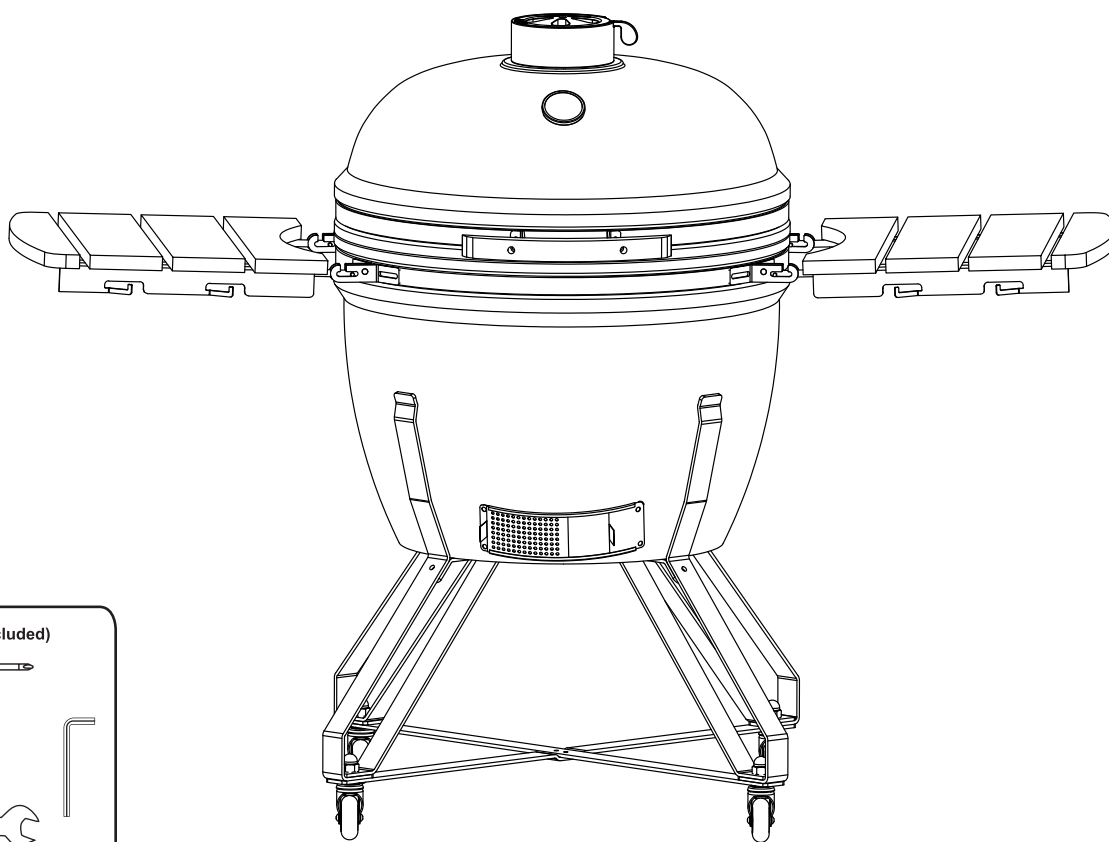




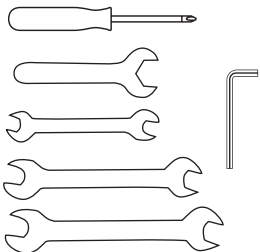
LOGE[®]

Bruksanvisning – Behåll för framtida referens

SKU: KG010990, KG010989, KG010988



Tools required (included)



Bruksanvisning – Behåll för framtida referens

VIKTIGT – Avlägsna försiktigt eventuella förpackningar innan användning, men behåll säkerhetsinstruktionerna. Dessa instruktioner är en del av produkten.

Vänligen läs igenom alla säkerhetsvarningar som listas i dessa instruktioner.

Vänligen läs dessa instruktioner i sin helhet och behåll dem för framtida referens.

Dessa instruktioner bör förvaras tillsammans med produkten.

Denna produkt är **ENDAST** för hemmabruk och ska inte användas kommersiellt eller för liknande ändamål.

OM DIN KAMADO

Arkeologer har hittat stora lerkärl som är 4000 år gamla och som tros vara tidiga versioner av den keramiska tillagningsmetoden Kamado. Sedan dess har den utvecklats på många sätt; avtagbart lock, extra dörr för bättre värmekontroll och övergången från trä till träkol som primärt bränsle. I Japan var Mushikamado en rund lerkruka med ett avtagbart kupollock designad för att ånga ris. Namnet "Kamado" är i själva verket det japanska ordet för "spis" eller "matlagningsområde". Detta namn anammades av amerikanerna och har nu blivit en allmän term för denna typ av keramisk spis.

Kamado-grillar är extremt mångsidiga. De kan inte bara användas för att grilla eller röka, utan även pizzor, bröd, pajer och kakor kan bakas utan problem i dem. Tack vare deras utmärkta värmehållningsegenskaper kan höga temperaturer uppnås och hållas genom exakt kontroll av luftflödet via topp- och bottenventilerna. Höga temperaturer är perfekta för snabbtillagning av hamburgare och korv medan låga temperaturer tillagar större bitar över längre tid. Varför inte prova lägga till några träflisor i träkolen eller prova att kombinera olika träflisor för att göra ditt kött ännu mer smakrikt.

VARNINGAR – FÖRSIKTIG!

- Denna produkt är endast avsedd **FÖR UTOMHUSBruk. ANVÄND INTE inomhus.**
- **Håll ALLTID barn och husdjur på säkert avstånd från ugnen när den används.**
- **Lämna ALDRIG en brinnande eld utan tillsyn.**
- **FARA för kolmonoxidförgiftning – Tänd ALDRIG denna produkt eller låt den pyra eller svalna i trånga utrymmen.**
- **Använd INTE produkten i tält, husvagn, bil, källare, loft eller båt.**
- **ANVÄND INTE under markiser, parasoller eller lusthus.**
- **BRANDFARA – Heta gnistor kan avges vid användning.**
- **FÖRSIKTIG – Använd INTE bensin, spritdrycker, tändarvätska, alkohol eller andra liknande kemikalier för att tända eller återtända. Använd endast brandstartare som uppfyller kraven i EN1860-3.**
- **Det rekommenderas starkt att du använder träkol av hårdträ i din Kamado. Den brinner längre och producerar mindre aska som kan begränsa luftflödet.**
- **Använd INTE kol i den här produkten.**
- **VIKTIGT: När du öppnar locket vid höga temperaturer är det viktigt att endast lyfta locket lite, detta för att luften ska gå in långsamt och säkert, för att på så vis förhindra eventuellt drag eller flammor som kan orsaka skador.**
- **Följ ALLTID INFORMATIONEN ANGÅENDE MATLAGNING som anges på sidan 4 i denna bruksanvisning.**
- **Använd INTE Kamado på trädäck eller andra brandfarliga ytor såsom torrt gräs, flis, löv eller dekorativ bark.**
- **Se till att Kamado är placerad minst 2 meter från brandfarliga föremål.**
- **Använd INTE denna Kamado som en ugn.**
- **OBS: Denna produkt blir väldigt het, flytta den INTE medan den används.**
- **ANVÄND ALLTID värmebeständiga handskar vid hantering av het keramik eller tillagningsytor.**
- **Låt enheten svalna helt innan du flyttar eller förvarar den.**
- **Kontrollera alltid enheten före användning för att hitta slitage och skador och byt ut vid behov.**

FÖRBEREDA KAMADO

- För att starta en eld, placera knycklat tidningspapper med några tändkuber eller solida braständare på kolplattan (7) i botten av Kamado. Placera sedan två eller tre händer fulla med träkol av hårdträ ovanpå tidningen.
- Använd **INTE** bensin, spritdrycker, tändarvätska, alkohol eller andra liknande kemikalier för att tända eller återtända.
- Öppna bottenventilen och tänd tidningen med en lång tändare eller säkerhetständstickor.
- Fyll **INTE** enheten med för mycket bränsle – om elden är för intensiv kan detta skada din Kamado.
- Låt vara tills allt bränsle använts och släckts.
- Om de första flammorna är för höga kan det skada filtpackningens tätning innan den har haft chansen att mogna ordentligt.
- Efter första användningen, kontrollera att alla fästelement är åtdragna. Metallbandet som ansluter locket till basen kommer att expandera på grund av värmen och kan bli löst. Det rekommenderas att du kontrollerar och spänner bandet om det är nödvändigt med en skiftnyckel.
- Du kan nu använda din Kamado som normalt.

SLÄCKANDE

- För att släcka enheten – sluta tillsätta bränsle och stäng alla ventiler och locket så att elden släcks naturligt.
- Använd **INTE** vatten för att släcka träkolen, eftersom detta kan skada din keramiska Kamado.

FÖRVARING

- När den inte används och om den förvaras utomhus, täck Kamado när den är helt kyld med ett lämpligt regntäcke.
- Den förkromade matlagningsgrillen kan **INTE** köras i diskmaskin; använd ett mildt tvättmedel med varmt vatten.
- När du använder din Kamado trycker du ner på båda låshjulen för att förhindra att enheten rör sig under användning.
- Det rekommenderas att Kamado förvaras under skydd i ett garage eller skjul över vintern för fullständigt skydd.

RENGÖRING

- Din Kamado är självrengörande. Värm upp den till 260°C i 30 minuter, vilket kommer bränna bort all mat och smuts.
- Använd **INTE** vatten eller andra typer av rengöringsprodukter för att rengöra insidan av din Kamado. Väggarna är porösa och absorberar alla vätskor som används, vilket kan göra att din Kamado spricker. Om det blir överdrivet mycket sot använder du en trådborste eller askverktyget (medföljer inte) för att skrapa bort kolresterna före nästa användning.
- För att rengöra grill och galler använder du ett icke-slipande rengöringsmedel när enheten har svalnat helt.
- För att rengöra utsidan, vänta till din Kamada har svalnat och använd en fuktig trasa med ett mildt rengöringsmedel.

UNDERHÅLL

- Spänn bandet och olja gångjärnet två gånger om året eller oftare om det behövs.

TÄNDNING, ANVÄNDNING OCH VÅRD

- Se till att din Kamada står på en permanent, platt, jämn, värmetålig, icke-antäningsbar yta borta från antändningsbara objekt.
- Se till att din Kamado har minst 2 meters frigång uppåt och minst 2 meters avstånd från andra omgivande objekt.
- För att starta en eld, placera knycklat tidningspapper med några tändkuber eller solida braständare på kolplattan (7) i botten av din Kamado. Placera sedan två eller tre händer fulla med träkol av hårdträ ovanpå tidningen.
- Använd **INTE** bensen, spritdrycker, tändarvätska, alkohol eller andra liknande kemikalier för att tända eller återtända.
- Öppna bottenventilen och tänd tidningen med en lång tändare eller säkerhetständstickor. När den har tagit eld, låt bottenventilen och locket vara öppna i ungefär 10 minuter för att en liten bädd med varm glöd ska byggas upp.
- Låt träkolen värmas upp och håll den röd och varm i minst 30 minuter innan du påbörjar tillagning på Kamado. Påbörja **INTE** tillagning innan bränslet har en beläggning med aska.
- Det rekommenderas att du inte förstärker eller vänder kolbitarna när de har tänts. Detta gör att kolen kan brinna mer enhetligt och effektivt.
- Använd **ENDAST** värmetåliga handskar efter tändning och du ska hantera varm keramik eller tillagningsytor.
- Se nedan för tillagningsinstruktioner beroende på temperatur och längd.

TILLAGNINGSGUIDE FÖR LÅG TEMPERATUR

- Tänd träkolen enligt instruktionerna ovan. **LÅT BLI** att förstärka eller flytta kolen när den har tänts på.
- Öppna bottenventilen helt och låt locket vara öppet i ungefär 10 minuter för att bygga upp en liten bädd med varm glöd.
- Håll koll på din Kamado tills den har uppnått önskad temperatur. Se sida 4 för en guide till temperaturtillagning.
- Stäng bottenventilen helt för att bibehålla temperaturen.
- Du är nu klar för att börja använda din Kamado till matlagning.
- **VIKTIGT:** När du öppnar locket vid höga temperaturer är det viktigt att endast lyfta locket lite, detta för att luften ska gå in långsamt och säkert, för att på så vis förhindra eventuellt drag eller flammor som kan orsaka skador.
- Följ **ALLTID INFORMATIONEN ANGÅENDE MATLAGNING** som anges på sida 4 i denna bruksanvisning.
- Använd **ALLTID** värmebeständiga handskar vid hantering av het keramik eller tillagningsytor.

RÖKNINGSGUIDE

- Följ instruktionerna ovan som om du skulle påbörja en långsam tillagning.
- Håll koll på din Kamado tills den har uppnått önskad temperatur. Se sida 4 för en guide till temperaturtillagning.
- Låt bottenventilen vara lite öppen.
- Stäng den övre ventilen och fortsätt hålla koll på temperaturen i några minuter till.
- Använd värmetåliga handskar för att sprida ut träflisor i en cirkel över den varma kolen.
- Du är nu klar för att använda din Kamado till rökning.
- **TIPS:** Blötlägg dina träflisor eller tillagningsplankor i vatten i 15 minuter för att förlänga rökningssprocessen.
- **VIKTIGT:** När du öppnar locket vid höga temperaturer är det viktigt att endast lyfta locket lite, detta för att luften ska gå in långsamt och säkert, för att på så vis förhindra eventuellt drag eller flammor som kan orsaka skador.
- Följ **ALLTID INFORMATIONEN ANGÅENDE MATLAGNING** som anges på sida 4 i denna bruksanvisning.
- Använd **ALLTID** värmebeständiga handskar vid hantering av het keramik eller tillagningsytor.

TILLAGNINGSGUIDE FÖR HÖG TEMPERATUR

- Tänd träkolen enligt instruktionerna på sida 3.
- Stäng locket och öppna den nedre och övre ventilen helt.
- Håll koll på din Kamado tills den har uppnått önskad temperatur. Se sida 4 för en guide till temperaturtillagning.
- Stäng den övre ventilen halvvägs och fortsätt hålla koll på temperaturen i några minuter till.
- Du är nu klar för att börja använda din Kamado till matlagning.
- **VIKTIGT:** När du öppnar locket vid höga temperaturer är det viktigt att endast lyfta locket lite, detta för att luften ska gå in långsamt och säkert, för att på så vis förhindra eventuellt drag eller flammor som kan orsaka skador.
- Följ **ALLTID INFORMATIONEN ANGÅENDE MATLAGNING** som anges på sida 4 i denna bruksanvisning.
- Använd **ALLTID** värmebeständiga handskar vid hantering av het keramik eller tillagningsytor.

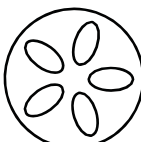
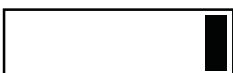
INFORMATION ANGÅENDE MATLAGNING

- Tillaga **INTE** något innan bränslet har en beläggning med aska.
- Vänligen läs och följ dessa råd innan du tillagar något med din Kamado.
- Tvätta alltid dina händer innan och efter du hanterar rått kött och innan du äter.
- Håll alltid rått kött borta från tillagat kött och annan mat.
- Se till att grillytan och redskapen är rena och fria från gamla matrester innan matlagning påbörjas.
- Använd **INTE** samma redskap för att hantera tillagad och rå mat.
- Se till att allt kött är genomstekt innan det äts.
- **FÖRSIKTIG** – att äta kött som är rått eller inte tillräckligt tillagat kan resultera i matförgiftning (t.ex. bakterier såsom E. coli).
- För att minska risken för att konsumera kött som inte är tillräckligt tillagat bör du skära i det för att se att det är genomstekt.
- **FÖRSIKTIG** – om köttet har tillagats tillräckligt bör köttsaften vara genomskinlig och det ska inte finnas några spår av rosa/röd saft eller köttfärg.
- Förtillagning av större köttstycken rekommenderas innan de slutligen tillagas på din grill.
- Rengör alltid grillens tillagningsytor och redskap efter att du har använt din Kamado för att laga mat.

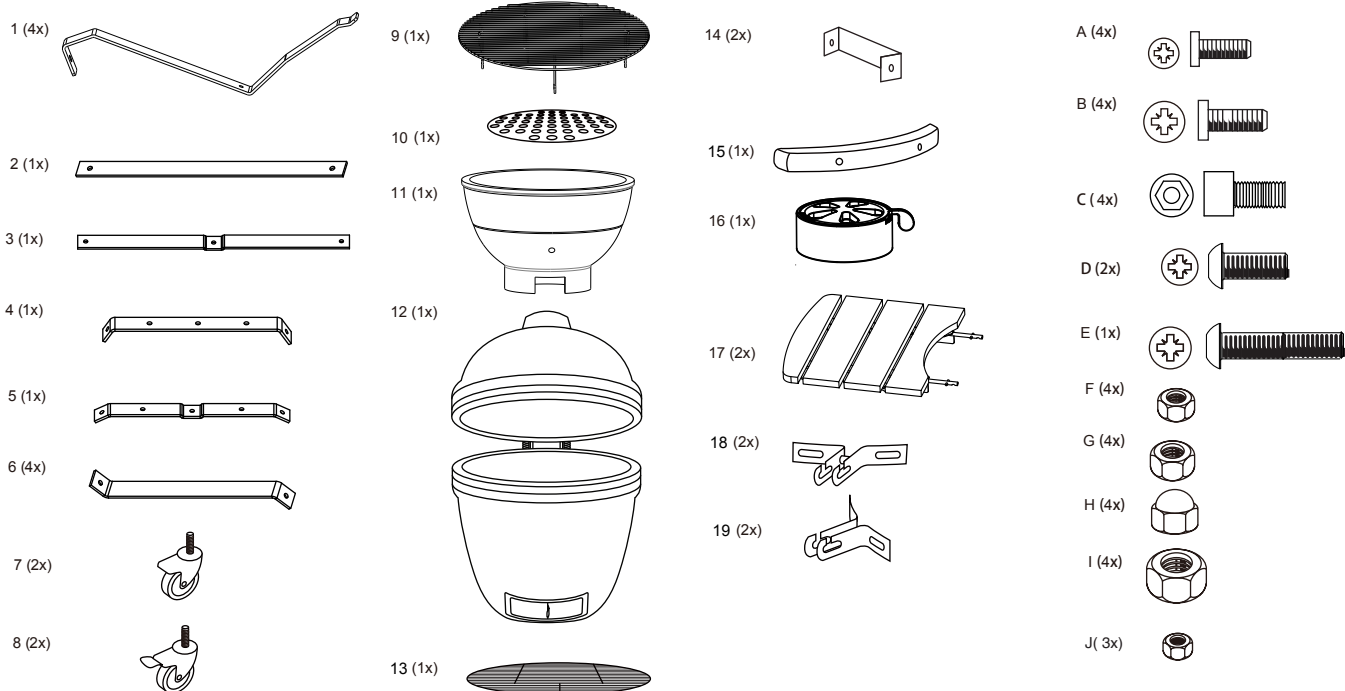
FYLLA PÅ BRÄNSLE

- Med ventilerna stängda behåller din Kamado sin höga temperatur i flera timmar. När du behöver längre tillagningstid (t.ex. när du tillagar ett stort köttstycke eller röker långsamt) kan du behöva tillsätta mer träkol. Tillsätt bara mer träkol och fortsätt som ovan.

TEMPERATURGUIDE FÖR TILLAGNING

Långsam tillagning (110°C–135°C) / rökning		Övre ventil	Nedre ventil
Oxbringa	2 timmar per 500 g.		
Pulled Pork	2 timmar per 500 g.		
Hel kyckling	3–4 timmar		
Revben	3–5 timmar		
Stek	9+ timmar		
Grill / Stek (160°C–180°C)		Övre ventil	Nedre ventil
Fisk	15–20 min.		
Fläskfilé	15–30 min.		
Kycklingdelar	30–45 min.		
Hel kyckling	1–1,5 timmar		
Lammstek	3–4 timmar		
Kalkon	2–4 timmar		
Skinka	2–5 timmar		
Bryna (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  Stängd	

Dellista

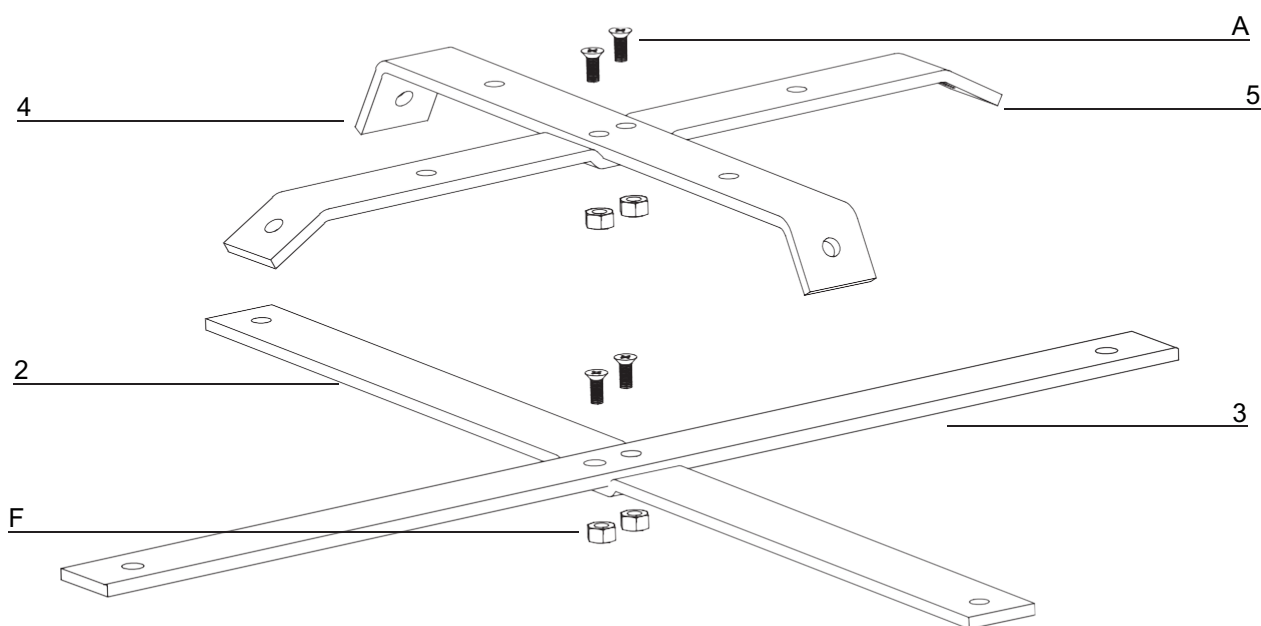


Innan montering, läs instruktionerna noga. Kontrollera med hjälp av dellistan att alla delar är inkluderade. Genomför montering på en mjuk yta för att undvika att skrapa färgen. Behåll denna information för framtida referens. För att underlätta montering bör du endast försiktigt spänna bultar och sedan spänna dem helt när monteringen är slutförd.

VARNING – Överspänn **INTE** bultar; spänn endast med lagom mycket tryck för att undvika skador på bultarna eller komponenter på Kamado-grillen.

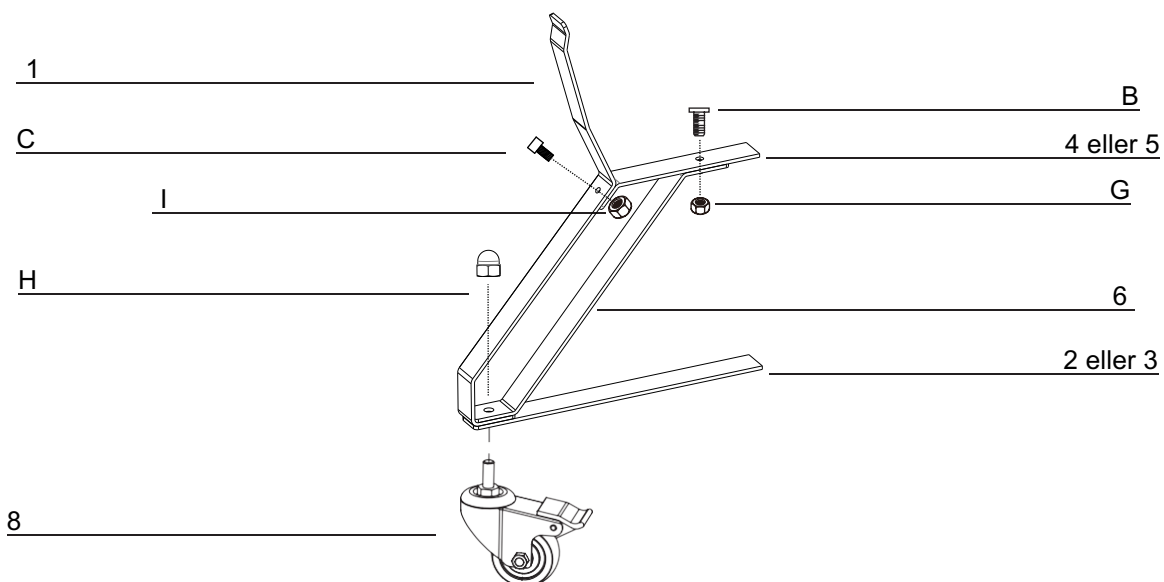
Monteringsinstruktioner

VIKTIGT – Avlägsna försiktigt eventuella förpackningar innan användning, men behåll säkerhetsinstruktionerna och förvara dem med denna produkt. Säkerställ att locket är ordentligt stängt innan monteringen påbörjas.



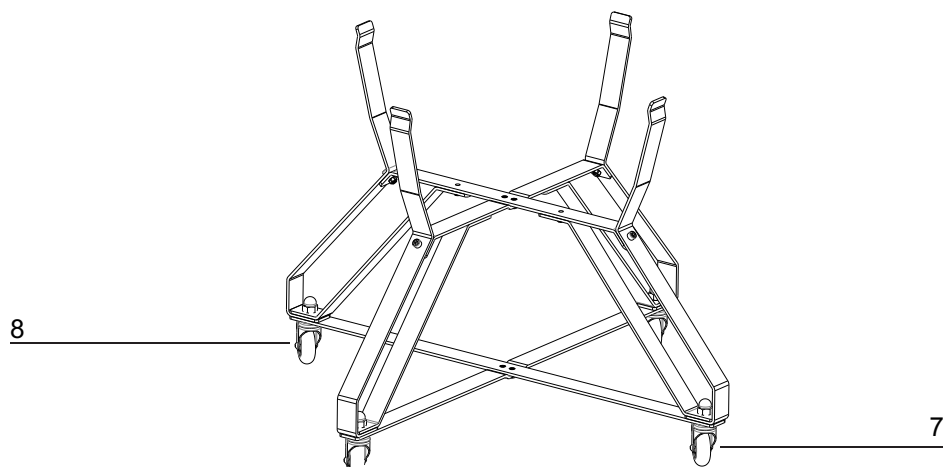
STEG 1

Placera delarna på en plan yta som inte kommer repa ytan på komponenterna, och var särskilt uppmärksam på fogens överlappning i illustration med 2 x Övre korsstag (4 & 5) och 2 x Lägre korsstag (2 & 3). Med hjälp av tillhandahållna verktyg, dra åt stag med skruv A + mutter F för hand.



STEG 2 - (Koppla samman de två halvorna monterade i Steg 1). Ställ upp sektion 1, och placera övre korsstag (4 & 5) i närheten av sektion 1. Sätt in skruvhuvudskruven C genom hålet i sektion 1 och sektion 4 & 5 och montera G-kapselmutter och dra åt ordentligt.

STEG 3 - (Montering av nedre korsstag och hjul). Placera de monterade undre korsstagarna (2 & 3) under sektion 1, ställ sektion 6 upprätt så att den ligger nära sektion 1 och sektion 4 & 5. För igenom skruv B, sektion 4 & 5 och sektion 6, montera G-kapselmutter och dra åt ordentligt. För sedan in den gängade hjulstammen i hålet i änden av det nedre korsstaget och sedan genom stigaren och slutligen stigarstaget. Montera (H) platt bricka och (H) kapselmutter, upprepa detta på de återstående fästen platserna (3) och dra åt ordentligt

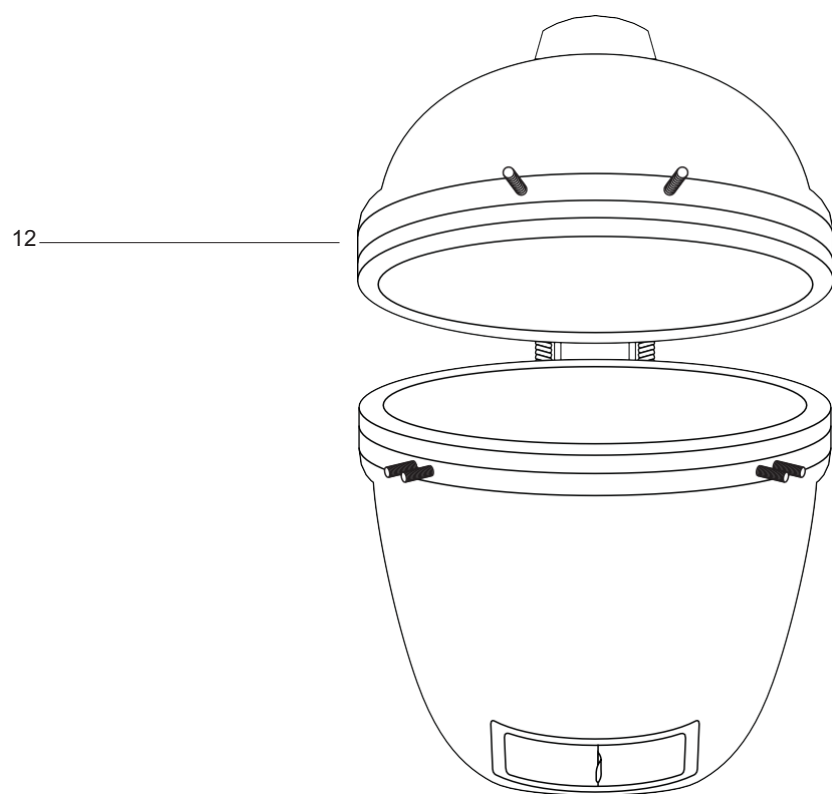
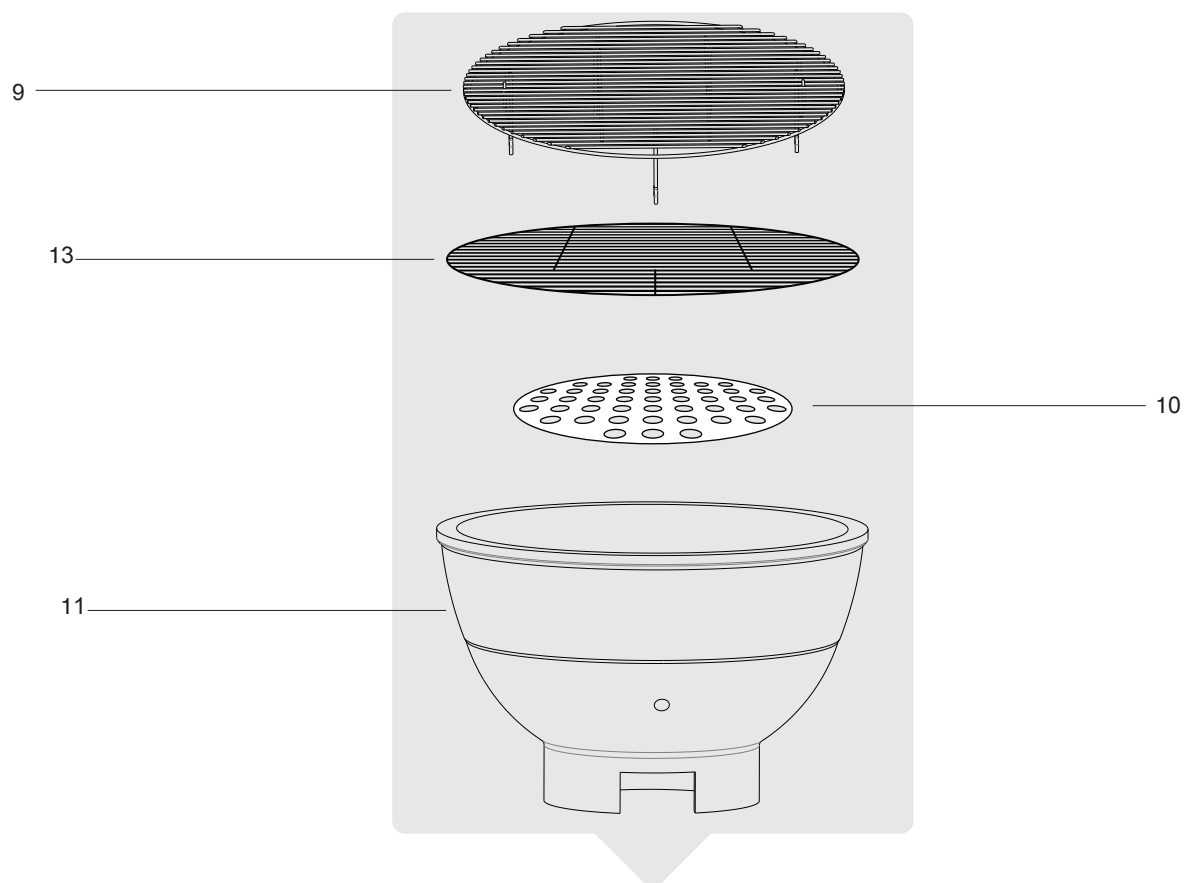


STEG 4 - Som visas på bilden, montera hjul (7) framtill och hjul med broms bak.

STEG 5 - För att placera ugnen på vagnen ska du först ta bort alla föremål som finns inuti grillen för att underlätta lyftandet.

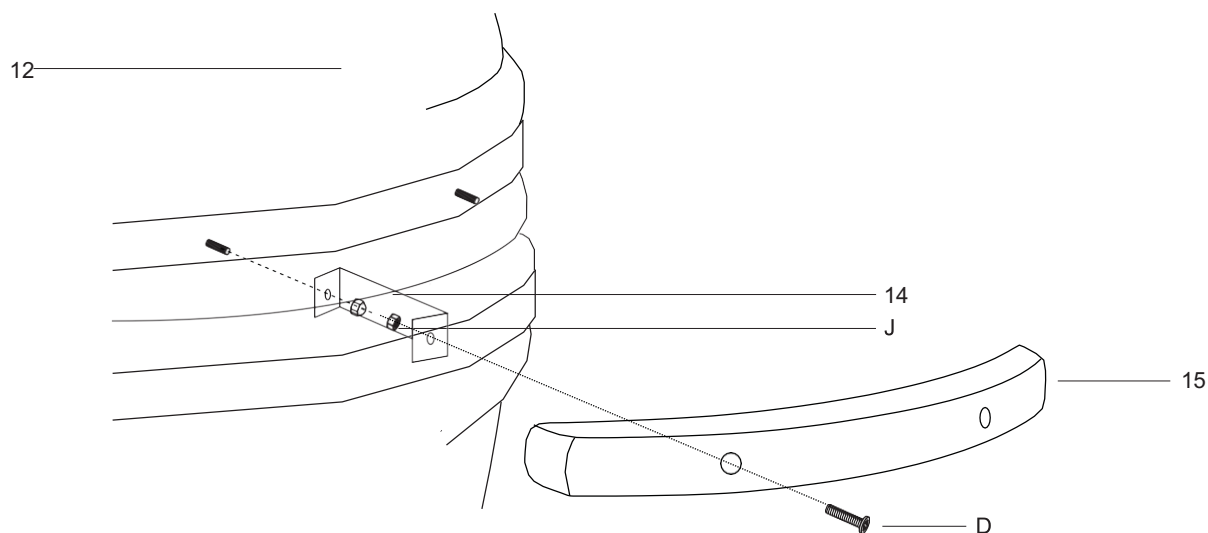
STEG 6 - Minst två personer ska hjälpa till när ugnen lyfts på vagnen. Lägg en av dina händer i bottenventilen på ugnen och den andra under grillen. Att lyfta i gångjärnet eller sidoborden kan leda till personskador och skador på produkten.

STEG 7 - Placera boet upprätt på en plan yta med hjälp av en annan person. Nu kan du placera ugnen i boet. Placera ugnen så att ventilationsdörren går att nå mellan två av stigarna och tryck försiktigt nedåt på ugnen för att sätta den på plats i boet.

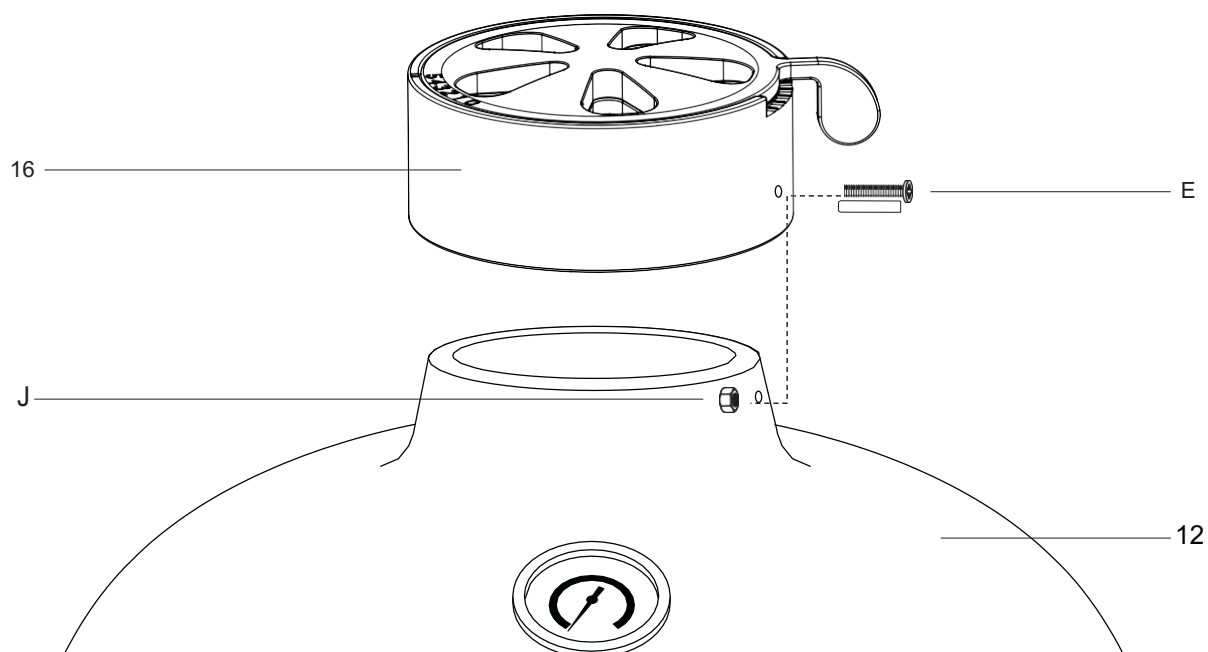


STEG 8 – När grillen är säkert på plats på vagnen, montera eldstaden (11), kolplattan (10), matlagningsgrill (13) och (9) inuti Kamado-grillen, såsom det visas i monteringschemat.

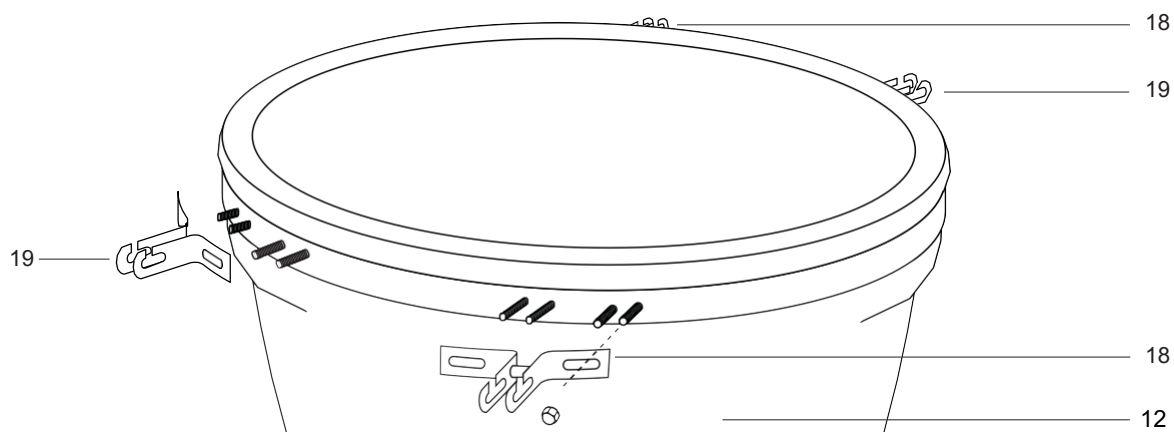
STEG 9 – Tryck ner hjulspakarna (6) för att låsa hjulen för att säkerställa att Kamado inte kan röra sig när den används.



STEG 10 – För att montera handtaget (15) på locket på Kamado-grillen (12) börjar du med att fästa 2 x handtagsfästen (14) med hjälp av 2 x förmonterade bultar och kupolmuttrar. Fäst handtaget (15) på fästena (14) med 2 x bultar (D) och muttrar (J).

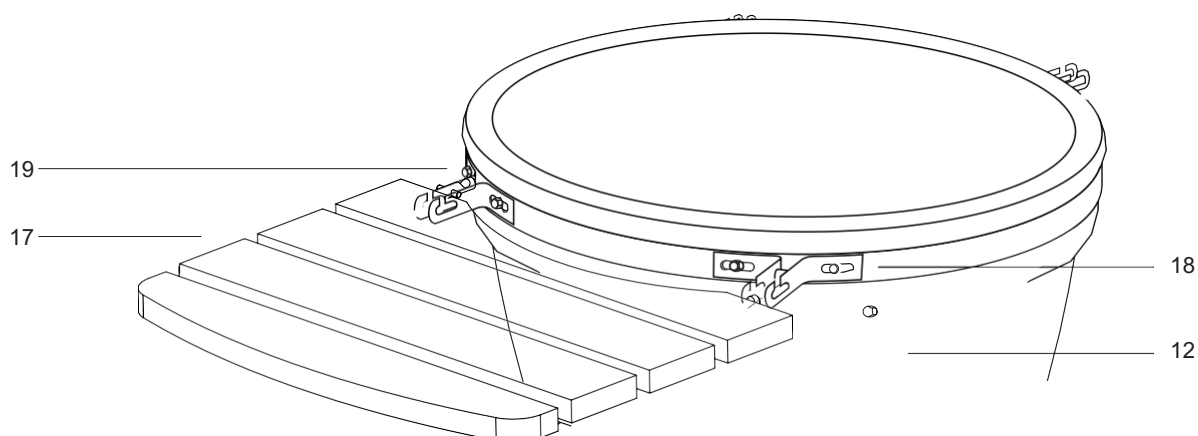


STEG 11 – För att fästa den övre ventilen (16) på Kamado-grillen (12), placera den på toppen och rikta in båda bulthålen. Fäst med 2 x bultar (E) och muttrar (J). Se till att den övre ventilationsskruven är på vänster sida när du monterar den.



STEG 12 – Fäst 2 x bordsfästen (18) på Kamado-grillen (12) med hjälp av 4 x förmonterade bultar och kupolmuttrar per fäste. Observera positionen som visas i diagrammet ovan.

STEG 13 – Fäst 2 x bordsfästen (19) på Kamado-grillen med hjälp av 4 x förmonterade bultar och kupolmuttrar per fäste. Observera positionen som visas i diagrammet ovan.



STEG 14 – För in 2 x bordsgångjärn (17) i var och ett av bordsfästena (18 & 19).

Kamado-grillen är nu redo att användas, men se till att du har läst igenom förberedelseinstruktionerna noggrant före användning.

