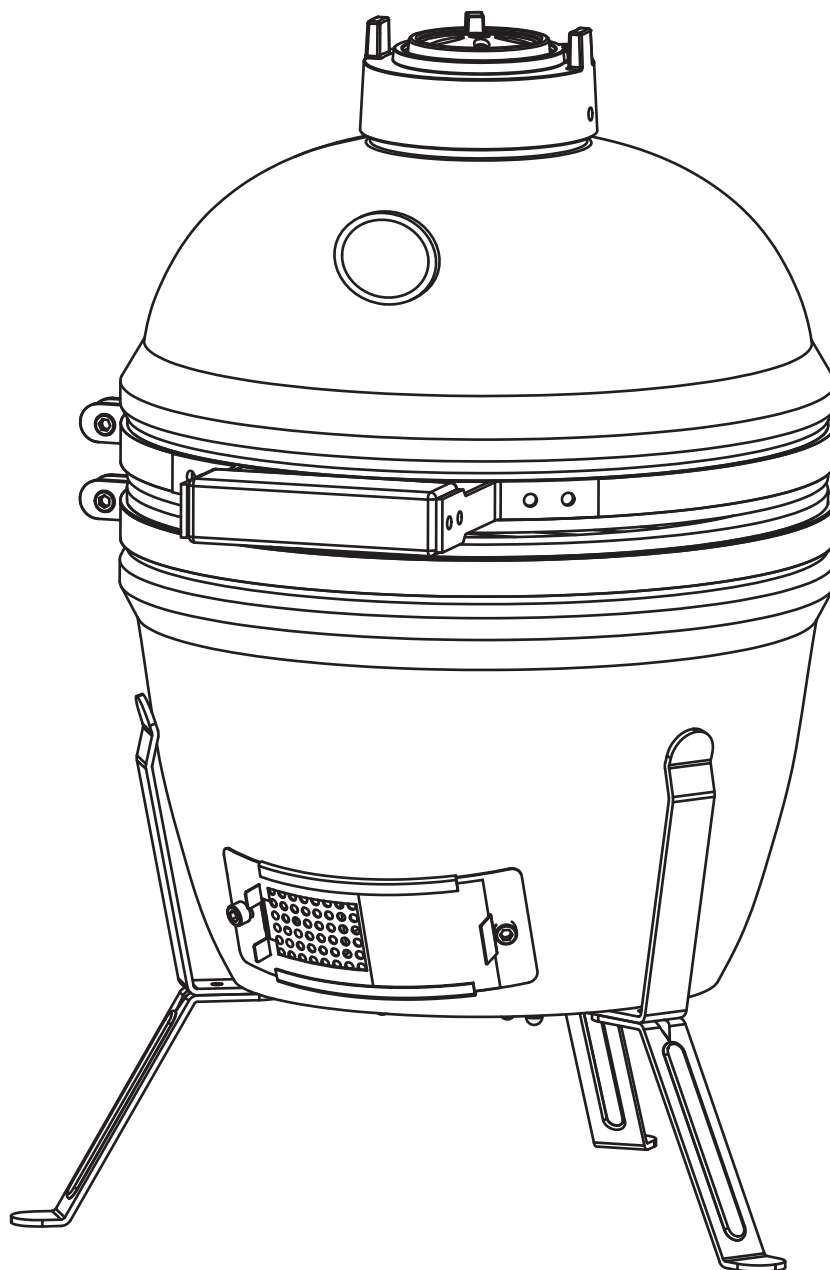
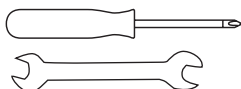


Forno e Churrasqueira Externa Kamado

Instruções do Usuário - Guarde para consulta futura.



Ferramentas necessárias
(incluídas)



Instruções do Usuário – Guarde para consulta futura

IMPORTANTE – Remova cuidadosamente toda a embalagem antes do uso, mas guarde as instruções de segurança. Estas instruções fazem parte do produto.

Por favor, observe todos os avisos de segurança descritos nestas instruções.

Leia estas instruções na íntegra e guarde-as para consulta futura.

Estas instruções devem ser guardadas junto com o produto.

Este produto é **apenas** para uso doméstico e não deve ser utilizado para fins comerciais.

SOBRE O SEU KAMADO

Os fogões Kamado são extremamente versáteis. Eles podem ser usados não apenas para grelhar ou defumar, mas também é possível assar pizzas, pães, tortas e biscoitos com facilidade em seu interior. Graças à sua excelente capacidade de retenção de calor, é possível atingir e manter altas temperaturas por meio do controle preciso do fluxo de ar pelas aberturas superior e inferior. As altas temperaturas são ideais para cozinhar rapidamente hambúrgueres e salsichas, enquanto o fogo baixo coze peças maiores por um período mais longo. Que tal adicionar algumas lascas de madeira ao carvão ou misturar lascas de madeira de diferentes sabores para deixar suas carnes ainda mais saborosas.

AVISOS – CUIDADO!

- Este produto destina-se **APENAS AO USO AO AR LIVRE**. **NÃO** o utilize em ambientes fechados.
- **MANTENHA SEMPRE** crianças e animais de estimação a uma distância segura do forno quando estiver em uso.
- **NUNCA** deixe uma fogueira acesa sem supervisão.
- **PERIGO** de envenenamento por monóxido de carbono – **NUNCA** acenda este produto nem deixe que ele apague ou esfrie em espaços confinados.
- **NÃO** utilize este produto em tendas, caravanas, automóveis, caves, sótãos ou barcos.
- **NÃO** utilize sob nenhum toldo, guarda-sol ou gazebo.
- **RISCO DE INCÊNDIO** – Brasas quentes podem ser emitidas durante o uso.
- **CUIDADO** - **NÃO** utilize gasolina, solvente mineral, fluido para isqueiros, álcool ou outros produtos químicos semelhantes para acender ou reacender.
- É altamente recomendado que você utilize carvão vegetal em pedaços no seu Kamado. Ele queima por mais tempo e produz menos cinzas, que podem restringir o fluxo de ar.
- **NÃO** utilize carvão mineral neste produto.
- **IMPORTANTE:** Ao abrir a tampa em altas temperaturas, é essencial levantá-la apenas ligeiramente, permitindo que o ar entre de forma lenta e segura, evitando qualquer retrocesso de chama ou explosões que possam causar ferimentos.
- **NÃO** utilize o Kamado em decks ou qualquer outra superfície inflamável, como grama seca, lascas de madeira, folhas ou casca decorativa.
- Certifique-se de que o Kamado esteja posicionado a pelo menos 2 metros de distância de itens inflamáveis.
- **NÃO** utilize este Kamado como fornalha.
- **ATENÇÃO:** Este produto ficará muito quente, **NÃO** o mova durante o funcionamento.
- **USE SEMPRE** luvas resistentes ao calor ao manusear cerâmicas quentes ou superfícies de cozimento.
- Deixe a unidade esfriar completamente antes de mover ou armazenar.
- Inspeção sempre a unidade antes de usar para verificar desgaste e danos, e substitua as peças conforme necessário.

EXTINÇÃO

- Para extinguir a unidade – pare de adicionar combustível e feche todas as aberturas e a tampa para permitir que o fogo se apague naturalmente.
- **NÃO** use água para extinguir os carvões, pois isso pode danificar o Kamado de cerâmica.

MANUTENÇÃO

- Aperte as faixas e lubrifique a dobradiça 2 vezes por ano, ou mais, se necessário.

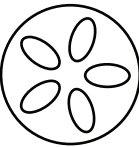
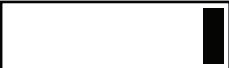
INFORMAÇÕES DE ACENDIMENTO, USO E CUIDADOS

- Certifique-se de que o Kamado esteja posicionado em uma superfície permanente, plana, nivelada, resistente ao calor e não inflamável, longe de itens inflamáveis.
- Certifique-se de que o Kamado tenha uma folga mínima de 2m acima e uma folga mínima de 2m de outros itens ao redor.
- Para acender o fogo, coloque jornal enrolado com alguns cubos acendedores ou acendedores sólidos de fogo na placa de carvão na base do Kamado. Em seguida, coloque 1 ou 2 punhados de carvão vegetal em pedaços sobre o jornal. Quantidade máxima de carvão vegetal em pedaços: 0,4 kg.
- **NÃO** use gasolina, aguarrás, fluido para isqueiros, álcool ou outros produtos químicos semelhantes para acender ou reacender.
- Abra a abertura inferior e acenda o jornal usando um isqueiro de bico longo ou fósforos de segurança. Uma vez aceso, deixe a abertura inferior e a tampa abertas por cerca de 10 minutos para formar uma pequena cama de brasas quentes.
- Recomenda-se não remexer ou virar os carvões uma vez acesos. Isso permite que os carvões queimem de forma mais uniforme e eficiente.
- Uma vez aceso, use **APENAS** luvas resistentes ao calor ao manusear cerâmicas quentes ou superfícies de cozimento.
- Consulte abaixo as instruções de cozimento de acordo com a temperatura e a duração.

REABASTECIMENTO DE COMBUSTÍVEL

- Com as aberturas fechadas, o Kamado mantém alta temperatura por várias horas. Se precisar de um tempo de cozimento mais longo (por exemplo, ao assar uma peça inteira ou fazer defumação lenta), pode ser necessário adicionar mais carvão. Basta adicionar um pouco de carvão adicional e continuar.

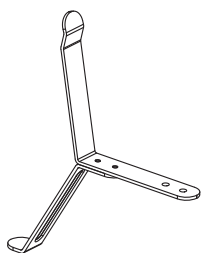
GUIA DE TEMPERATURA DE COZIMENTO

COZIMENTO LENTO / DEFUMAÇÃO (110°C-135°C)		ABERTURA SUPERIOR	ABERTURA INFERIOR
Peito de boi	2 horas por libra		
Carne de porco desfiada	2 horas por libra		
Frango inteiro	3-4 horas		
Costelas	3-5 horas		
Assados	9+ horas		
GRELHAR / ASSAR (160°C-180°C)		ABERTURA SUPERIOR	ABERTURA INFERIOR
Peixe	15-20 Minutos		
Lombo de porco	15-30 Minutos		
Pedaços de frango	30-45 Minutos		
Frango inteiro	1-1,5 Horas		
Perna de cordeiro	3-4 Horas		
Peru	2-4 Horas		
Presunto	2-5 Horas		
SELAR (260°C-370°C)		ABERTURA SUPERIOR	ABERTURA INFERIOR
Bife	5-8 Minutos		
Costeletas de porco	6-10 Minutos		
Hambúrgueres	6-10 Minutos		
Salsichas	6-10 Minutos		

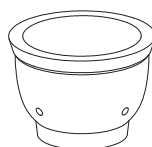
Open  Closed 

Lista de peças

1(3x)



5(1x)



A(6x)  

B(6x) 

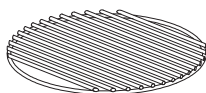
2(1x)



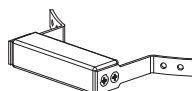
6(1x)



3(1x)



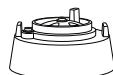
7(1x)



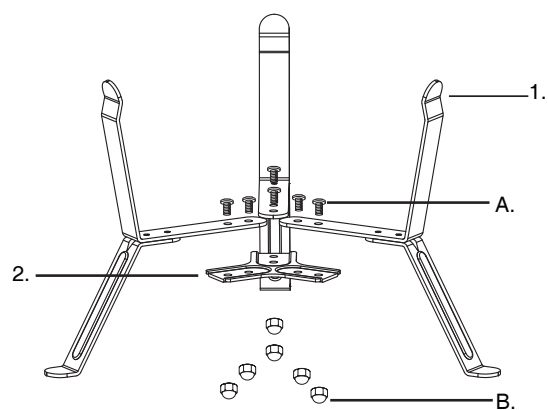
4(1x)



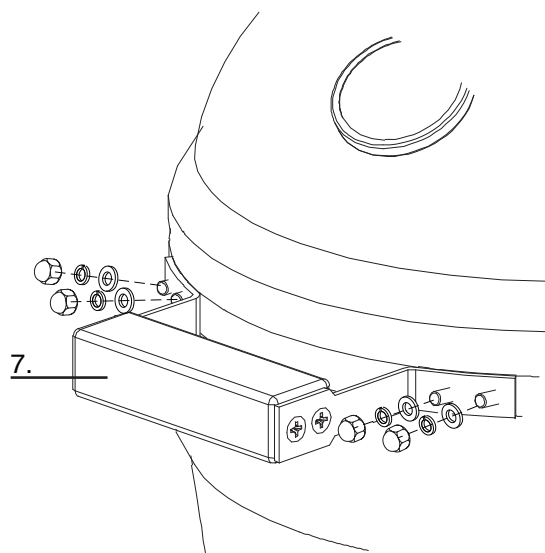
8(1x)



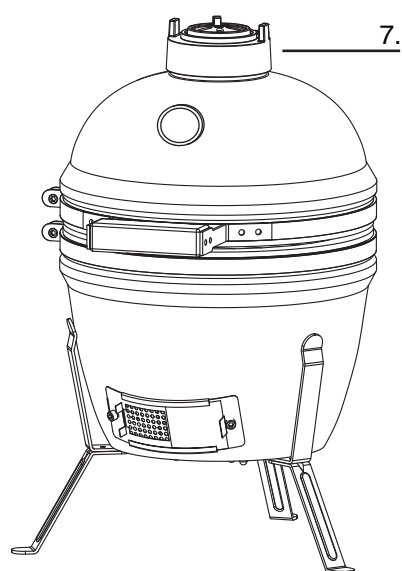
PASSO 1



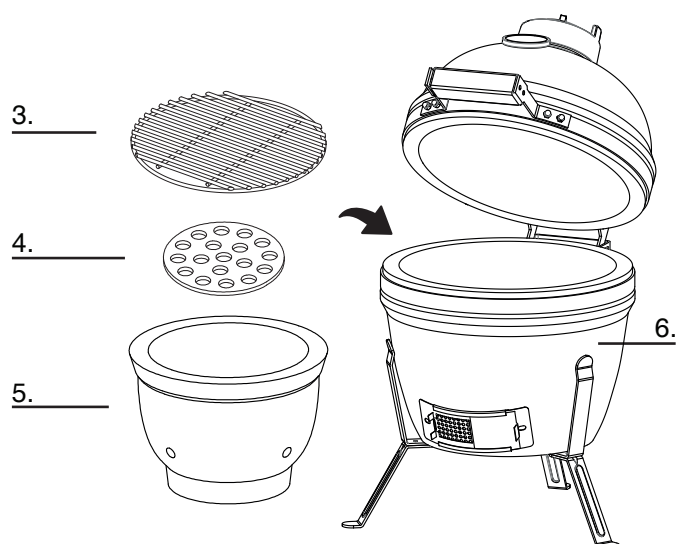
PASSO 3

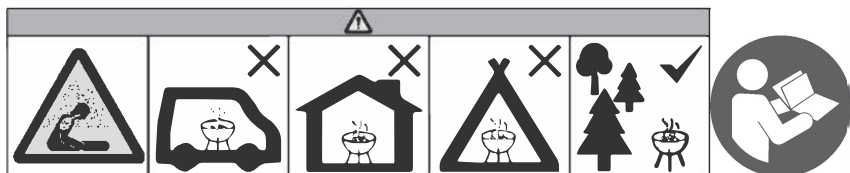


PASSO 2

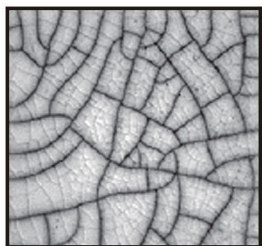


PASSO 4





Ao examinar de perto, o acabamento do seu BBQ de cerâmica pode parecer ter linhas de fissura. Isso NÃO é uma rachadura na cerâmica. Isso é conhecido como “craquelamento” e é causado por um coeficiente de expansão diferente entre o acabamento do esmalte e a argila. O padrão de teia de aranha do “craquelamento” é diferente de uma rachadura, pois não pode ser sentido na superfície, a menos que se use uma unha; no entanto, torna-se mais visível quando a superfície está empoeirada ou ampliada. Embora este “craquelamento” possa parecer imperfeições, ele não afeta o desempenho ou a vida útil do seu BBQ de cerâmica; portanto, não pode ser reivindicado como um problema de garantia. O processo de craquelamento efetivamente aumenta a resistência do aparelho.



MANUTENÇÃO A LONGO PRAZO

- As prateleiras laterais de madeira devem ser cobertas quando não estiverem em uso e podem precisar de acabamento de tempos em tempos.
- Verifique rotineiramente a faixa de assistência por mola para garantir que todos os parafusos estejam apertados e seguros.
- Ao mover o churrasco, certifique-se de destravar os rodízios primeiro. Não empurre para se mover. Puxe pela dobradiça traseira, em vez da alça da frente.
- Não remova a tigela de fogo. O objetivo da tigela de fogo é segurar o carvão vegetal e continuará funcionando mesmo que esteja rachada.