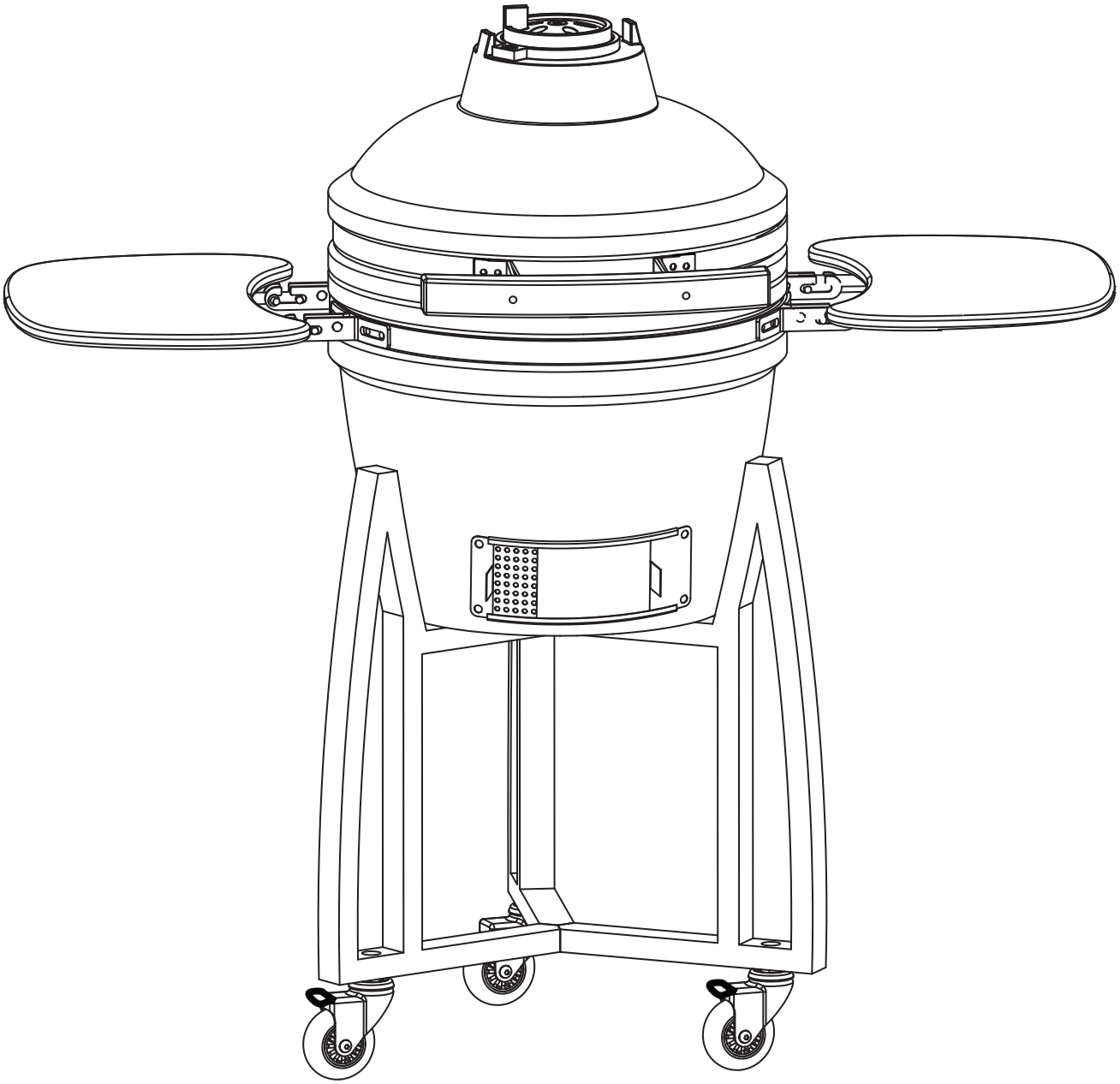
Forno e Churrasqueira Externa Kamado

Instruções do Usuário - Guarde para consulta futura.



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.

Diretrizes de cuidado e uso seguro

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.**
- **Inspecione 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 cuidados e uso seguro

ARMAZENAMENTO

- Quando não estiver em uso e se for armazenado ao ar livre, cubra o Kamado com uma capa de chuva adequada, depois que ele esfriar completamente.
- A grelha de cozinha banhada a cromo NÃO é lavável na lava-louças; use detergente neutro com água morna.
- Ao usar o Kamado, pressione as duas rodas com trava para evitar que o aparelho se mova durante o uso.
- Recomenda-se armazenar o Kamado sob cobertura, em uma garagem ou galpão, durante o inverno, para proteção completa.

LIMPEZA

- O Kamado é autolimpante. Aqueça-o até 260°C por 30 minutos e ele queimará todos os restos de comida e detritos.
- NÃO use água ou qualquer outro tipo de produto de limpeza para limpar o interior do seu Kamado. As paredes são porosas e absorverão qualquer fluido utilizado, o que pode causar rachaduras no aparelho. Se a fuligem ficar excessiva, use uma escova de aço ou a ferramenta de cinzas (não incluída) para raspar os restos de carbono antes do próximo uso.
- Para limpar as grelhas e grades, use um limpador não abrasivo depois que o aparelho esfriar completamente.
- Para limpar a superfície externa, espere o Kamado esfriar e use um pano úmido com detergente neutro.

MANUTENÇÃO

- Aperte as faixas e lubrifique a dobradiça 2 vezes ao 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 de acendedor ou acendedores sólidos na placa de carvão (7) na base do Kamado. Em seguida, coloque 2 ou 3 punhados de carvão vegetal sobre o jornal. Quantidade máxima de carvão vegetal: 1,2kg.
- **NÃO** use gasolina, aguarrás, fluido de isqueiro, álcool ou outros produtos químicos similares para acender ou reacender.
- Abra a ventilação inferior e acenda o jornal com um isqueiro de bico longo ou fósforos de segurança. Depois que pegar fogo, deixe a ventilação inferior e a tampa abertas por cerca de 10 minutos para formar uma pequena camada de brasas quentes.
- Deixe o carvão aquecer e ficar em brasa por pelo menos 30 minutos antes da primeira cocção no Kamado. **NÃO** cozinhe antes que o combustível tenha uma camada de cinza.
- Recomenda-se não atiçar ou virar as brasas depois que estiverem acesas. Isso permite que o carvão queime de forma mais uniforme e eficiente.
- Uma vez aceso, apenas use luvas resistentes ao calor ao manusear cerâmicas quentes ou superfícies de cocção.
- Veja abaixo as instruções de cocção de acordo com a temperatura e duração.

GUIA DE COZIMENTO EM BAIXA TEMPERATURA

- Acenda o carvão vegetal de acordo com as instruções acima. **NÃO** mova ou atiçe as brasas depois de acesas.
- Abra a ventilação inferior completamente e deixe a tampa aberta por cerca de 10 minutos para formar uma pequena camada de brasas quentes.
- Monitore o Kamado até que atinja a temperatura desejada. Consulte a página 4 para um guia de cozimento por temperatura.
- Feche completamente a ventilação inferior para manter a temperatura.
- Agora você está pronto para usar o Kamado para cozinhar.
  IMPORTANTE: Ao abrir a tampa em altas temperaturas, é essencial levantá-la apenas um pouco, permitindo que o ar entre lenta e seguramente, evitando qualquer retorno de ar ou chamas súbitas que possam causar ferimentos.
- **SEMPRE** siga as **INFORMAÇÕES DE COZIMENTO DE ALIMENTOS** descritas na página 4 deste manual de instruções.
- **SEMPRE** use luvas resistentes ao calor ao manusear cerâmicas quentes ou superfícies de cozimento.

GUIA DE DEFUMO

- Siga as instruções acima como se estivesse iniciando um cozimento lento.
- Monitore o Kamado até que atinja a temperatura desejada. Consulte a página 4 para um guia de cozimento por temperatura.
- Deixe a ventilação inferior ligeiramente aberta.
- Feche a ventilação superior e continue verificando a temperatura por mais alguns minutos.
- Usando luvas resistentes ao calor, polvilhe as lascas de madeira em círculo sobre o carvão quente.
- Agora você está pronto para usar o Kamado para defumar.
- DICA: Mergulhe as lascas de madeira ou tábuas de cozimento em água por 15 minutos para prolongar o processo de defumo.
- **IMPORTANTE:** Ao abrir a tampa em altas temperaturas, é essencial levantá-la apenas um pouco, permitindo que o ar entre lenta e seguramente, evitando qualquer retorno de ar ou chamas súbitas que possam causar ferimentos.
- **SEMPRE** siga as **INFORMAÇÕES DE COZIMENTO DE ALIMENTOS** descritas na página 4 deste manual de instruções.
- **SEMPRE** use luvas resistentes ao calor ao manusear cerâmicas quentes ou superfícies de cozimento.

GUIA DE COZIMENTO EM ALTA TEMPERATURA

- Acenda o carvão vegetal de acordo com as instruções da página 3.
- Feche a tampa e abra completamente as saídas de ar superior e inferior.
- Monitore o Kamado até que atinja a temperatura desejada. Consulte a página 4 para um guia de cozimento por temperatura.
- Feche a saída de ar superior pela metade e continue verificando a temperatura por mais alguns minutos.
- Agora você está pronto para usar o Kamado para cozinhar.
- **IMPORTANTE:** Ao abrir a tampa em altas temperaturas, é essencial levantá-la apenas um pouco, permitindo que o ar entre lenta e seguramente, evitando qualquer retorno de ar ou chamas súbitas que possam causar ferimentos.
- **SEMPRE** siga as **INFORMAÇÕES DE COZIMENTO DE ALIMENTOS** descritas na página 4 deste manual de instruções.
- **SEMPRE** use luvas resistentes ao calor ao manusear cerâmicas quentes ou superfícies de cozimento.

INFORMAÇÕES DE COZIMENTO DE ALIMENTOS

- NÃO cozinhe até que o combustível esteja coberto por uma camada de cinza.
- Por favor, leia e siga estas orientações ao cozinhar no seu Kamado.
- Sempre lave as mãos antes e depois de manusear carne crua e antes de comer.
- Mantenha sempre a carne crua longe da carne cozida e de outros alimentos.
- Antes de cozinhar, certifique-se de que as superfícies da grelha e as ferramentas estão limpas e livres de resíduos de alimentos antigos.
- NÃO use os mesmos utensílios para manusear alimentos cozidos e crus.
- Certifique-se de que toda a carne está completamente cozida antes de comer.
- CUIDADO – comer carne crua ou mal cozida pode causar intoxicação alimentar (por exemplo, por bactérias como E. coli).
- Para reduzir o risco de carne mal cozida, corte-a para garantir que esteja cozida por completo.
- CUIDADO – se a carne estiver suficientemente cozida, os sucos devem estar claros e não devem haver vestígios de suco rosa/vermelho ou cor da carne.
- Recomenda-se pré-cozinhar pedaços maiores de carne e peças inteiras antes do cozimento final na grelha.
- Depois de cozinhar no seu Kamado, limpe sempre as superfícies de cozimento da grelha e os utensílios.

REABASTECIMENTO DE COMBUSTÍVEL

- Com as saídas de ar 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 defumo lento), pode ser necessário adicionar mais carvão. Basta adicionar um pouco de carvão adicional e continuar como descrito acima.

GUIA DE TEMPERATURA DE COZIMENTO

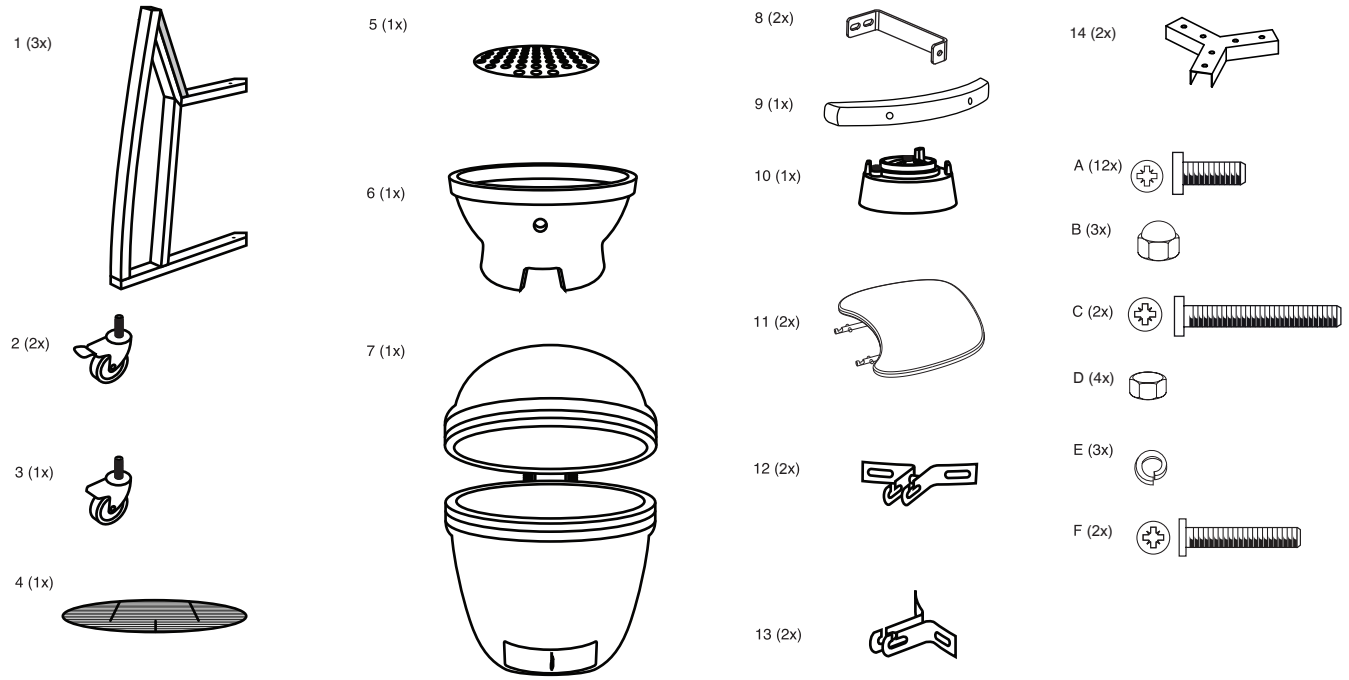
COZIMENTO LENTO / DEFUMAÇÃO (110ºC-135ºC)		ABERTURA SUPERIOR	ABERTURA INFERIOR
Peito de boi	2 horas por libra		
Carne de porco desfiada	2 horas por libra		
Frango inteiro	3-4 horas		
Costelas	3-5 horas		
Assados	9+ horas		

GRELHAR / ASSAR (160ºC-180ºC)		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 (260ºC-370ºC)		ABERTURA SUPERIOR	ABERTURA INFERIOR
Bife	5-8 Minutos		
Costeletas de porco	6-10 Minutos		
Hambúrgueres	6-10 Minutos		
Salsichas	6-10 Minutos		

Open ○ Closed ●

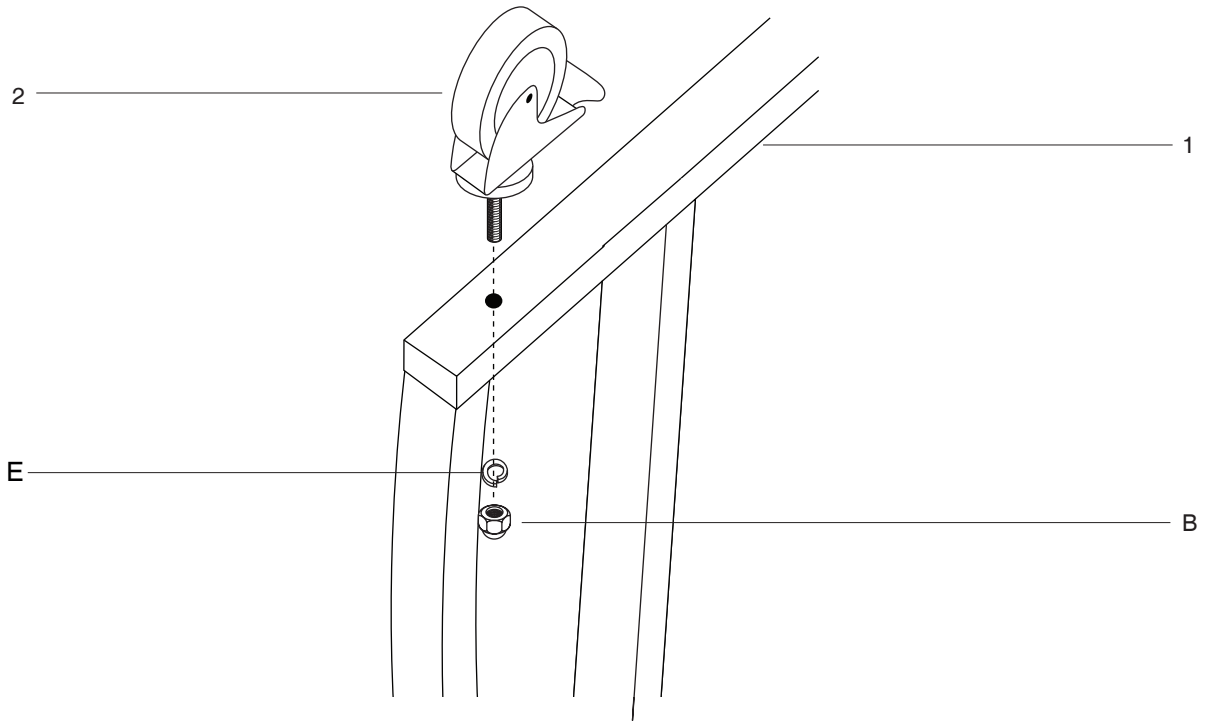
Lista de peças

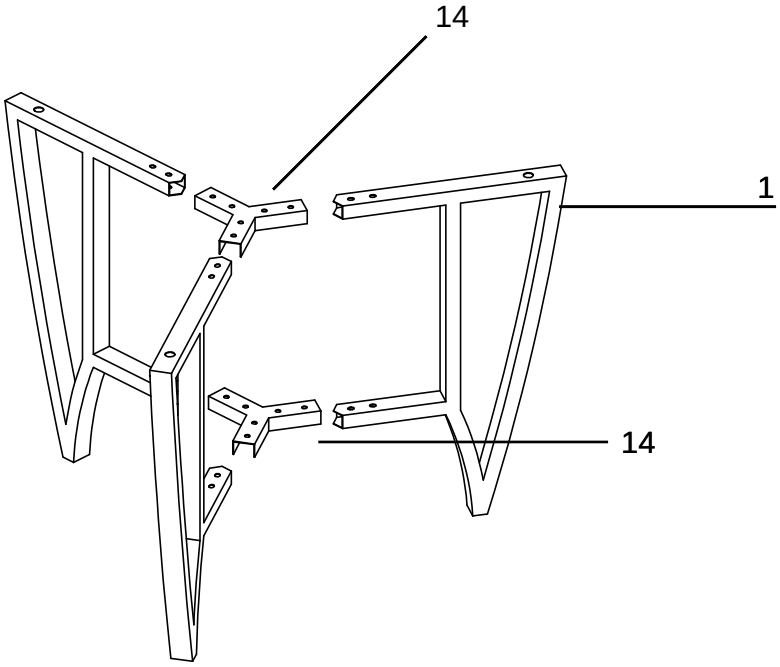


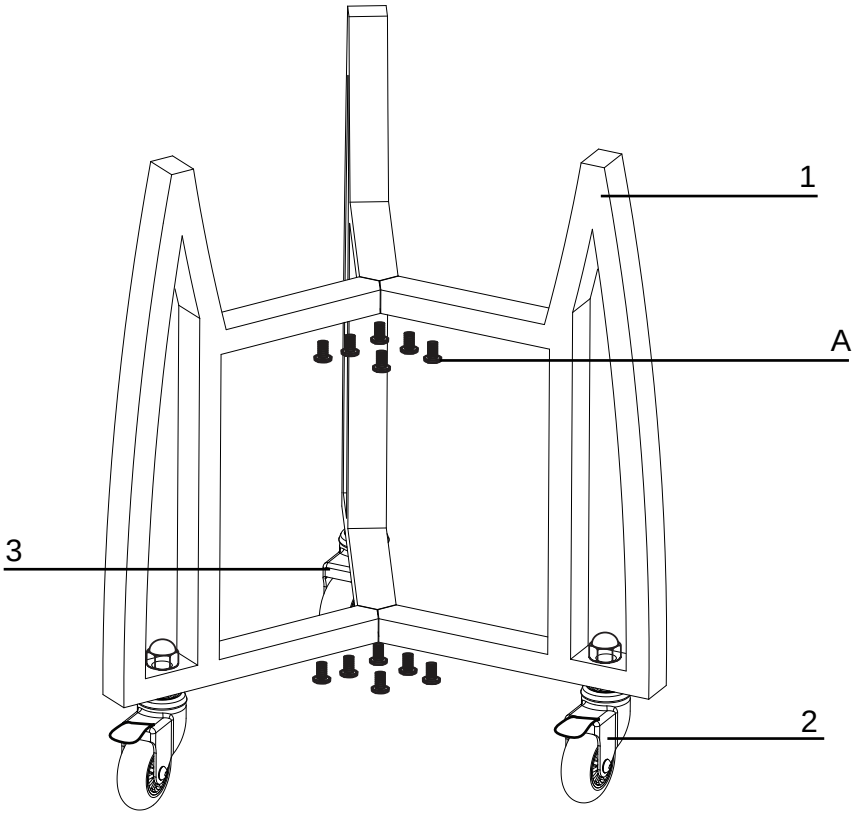
Antes da montagem, leia as instruções com atenção. Verifique todas as peças em relação à lista de peças. Realize a montagem sobre uma superfície macia para evitar riscar a pintura. Por favor, guarde estas informações para referência futura.
Para facilitar a montagem, aperte os parafusos apenas de forma solta e, depois, aperte-os completamente quando a montagem estiver concluída.
AVISO - NÃO aperte os parafusos em excesso; aperte apenas com pressão moderada para evitar danificar os parafusos ou os componentes da grelha Kamado.

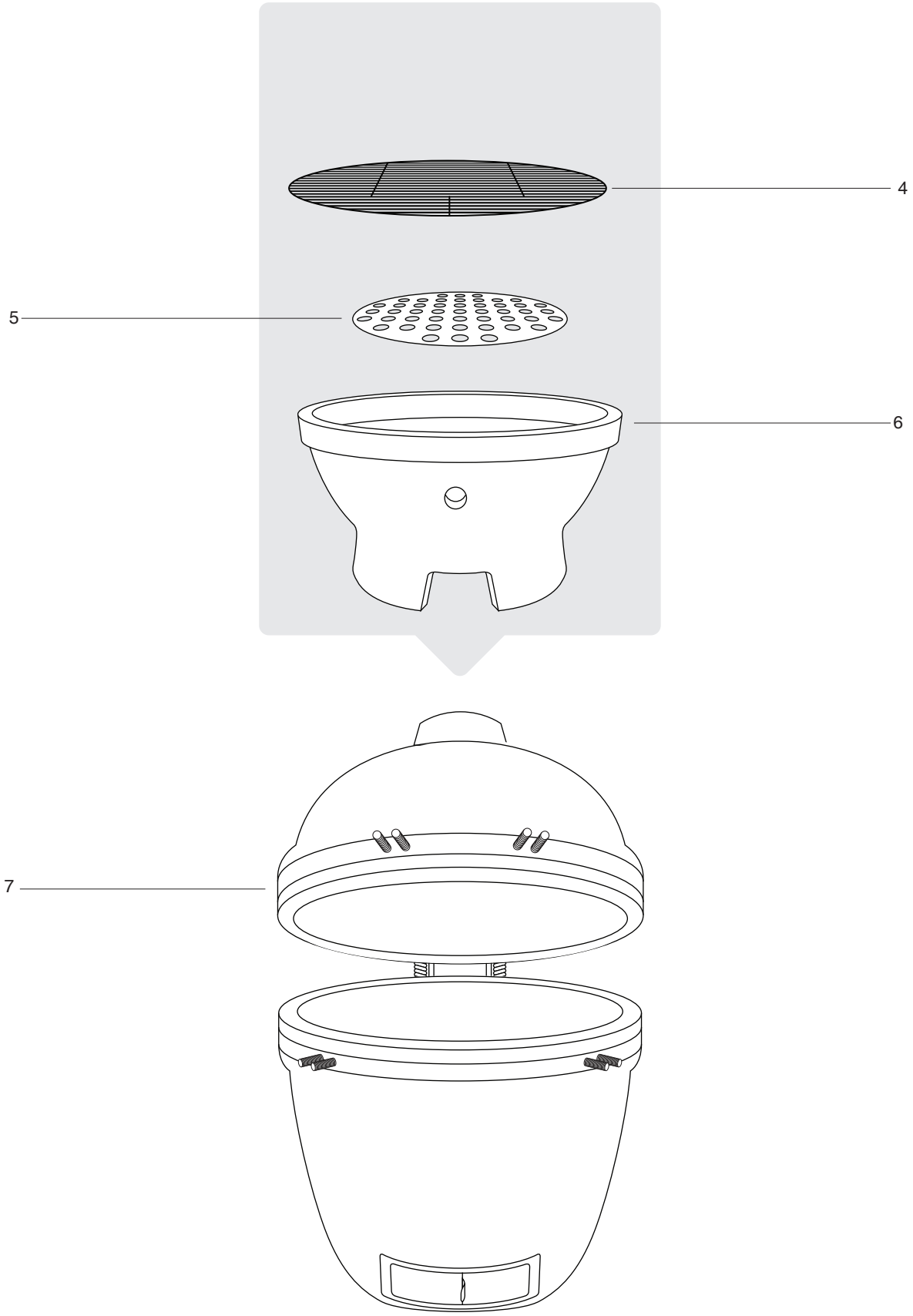
Instruções de montagem

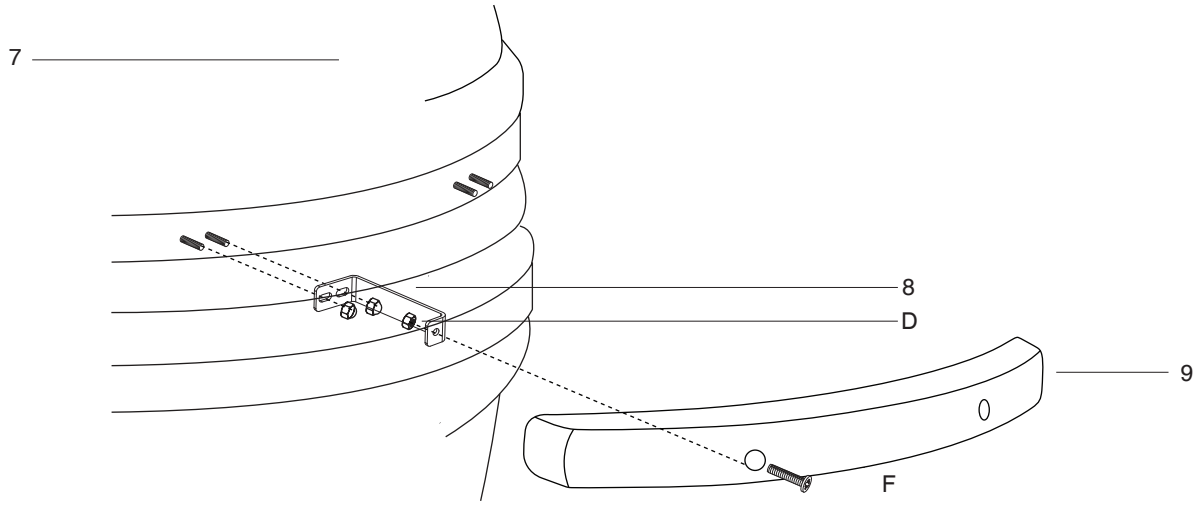
IMPORTANTE - Remova toda a embalagem antes de usar, mas guarde as instruções de segurança e mantenha-as com este produto.
Certifique-se de que a tampa está fechada antes da montagem.

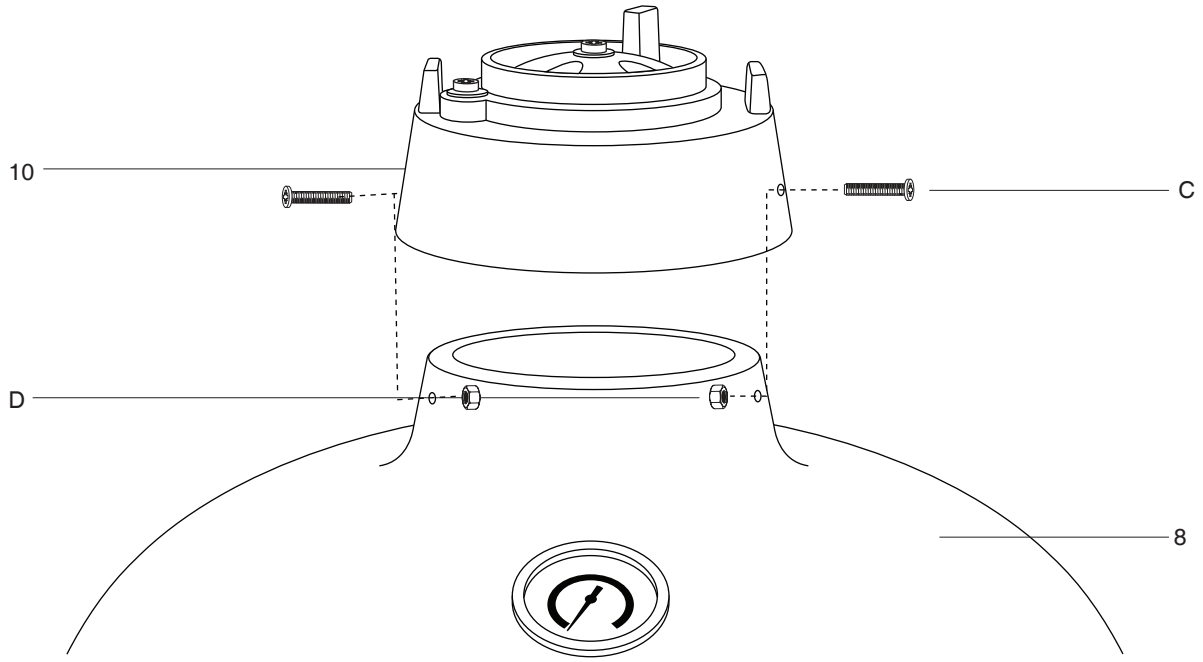


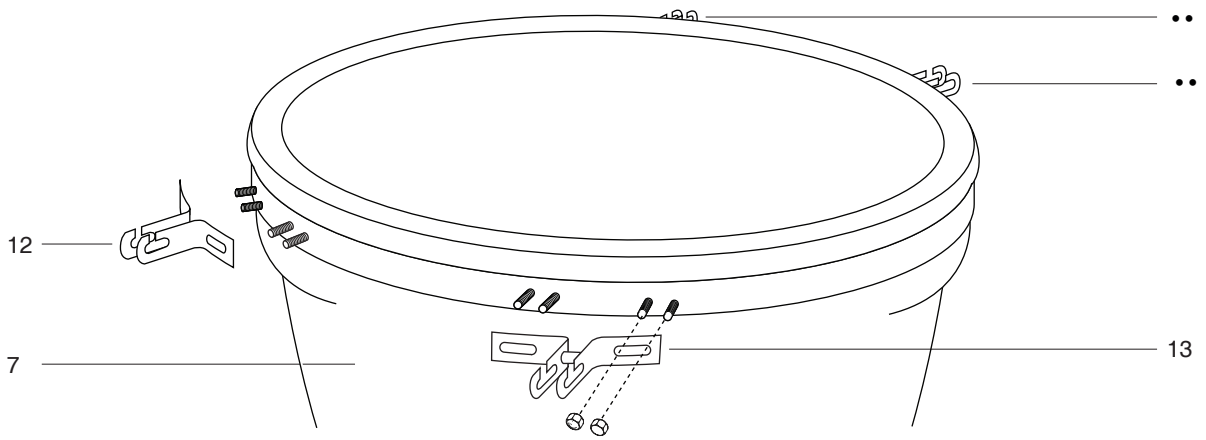

14
1
14

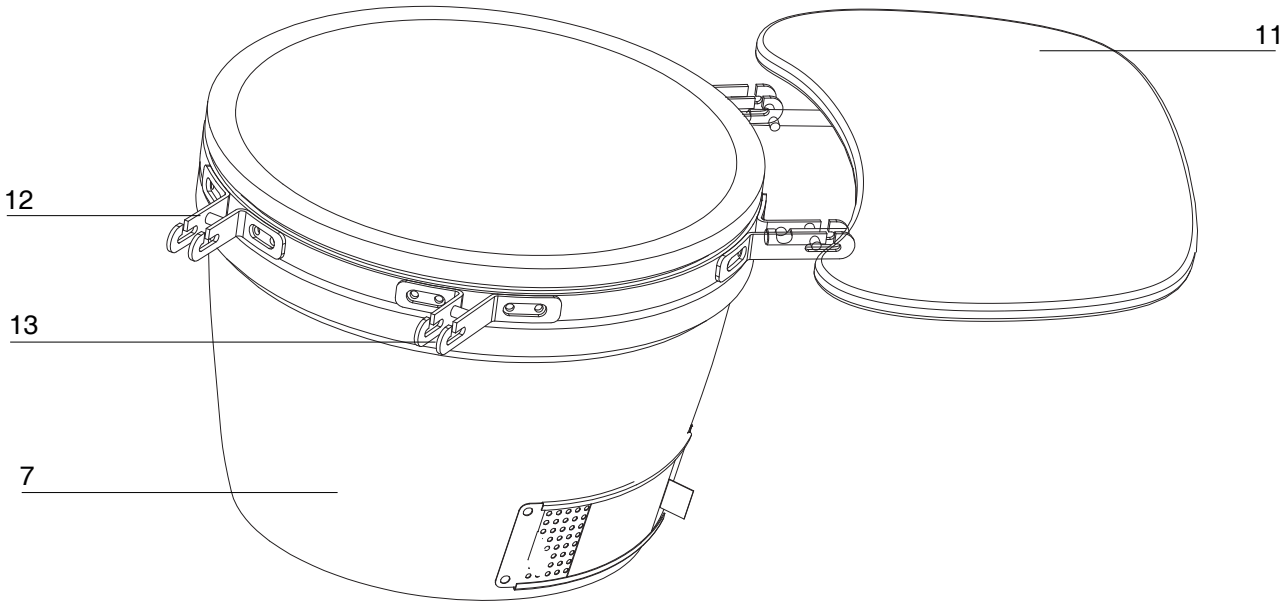

1
A
3
2

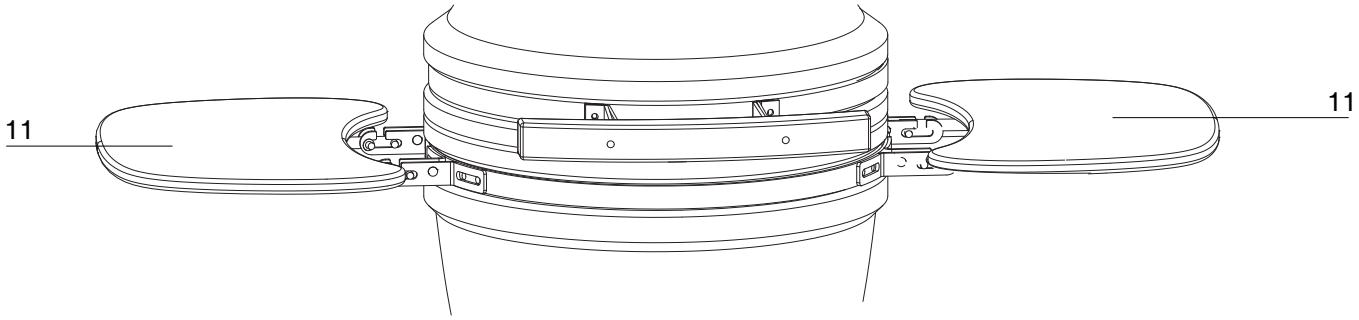

4
5
6
7

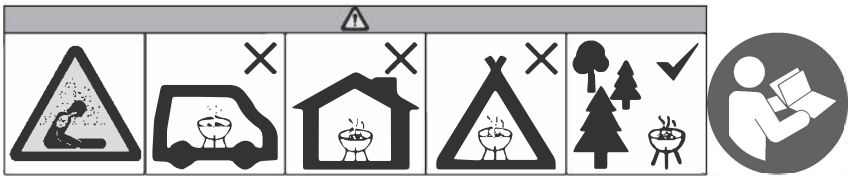

7
8
D
9
F


10
C
D
8

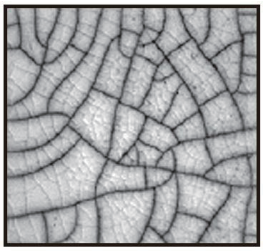

12
7
13


11
12
13
7


11
11



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.