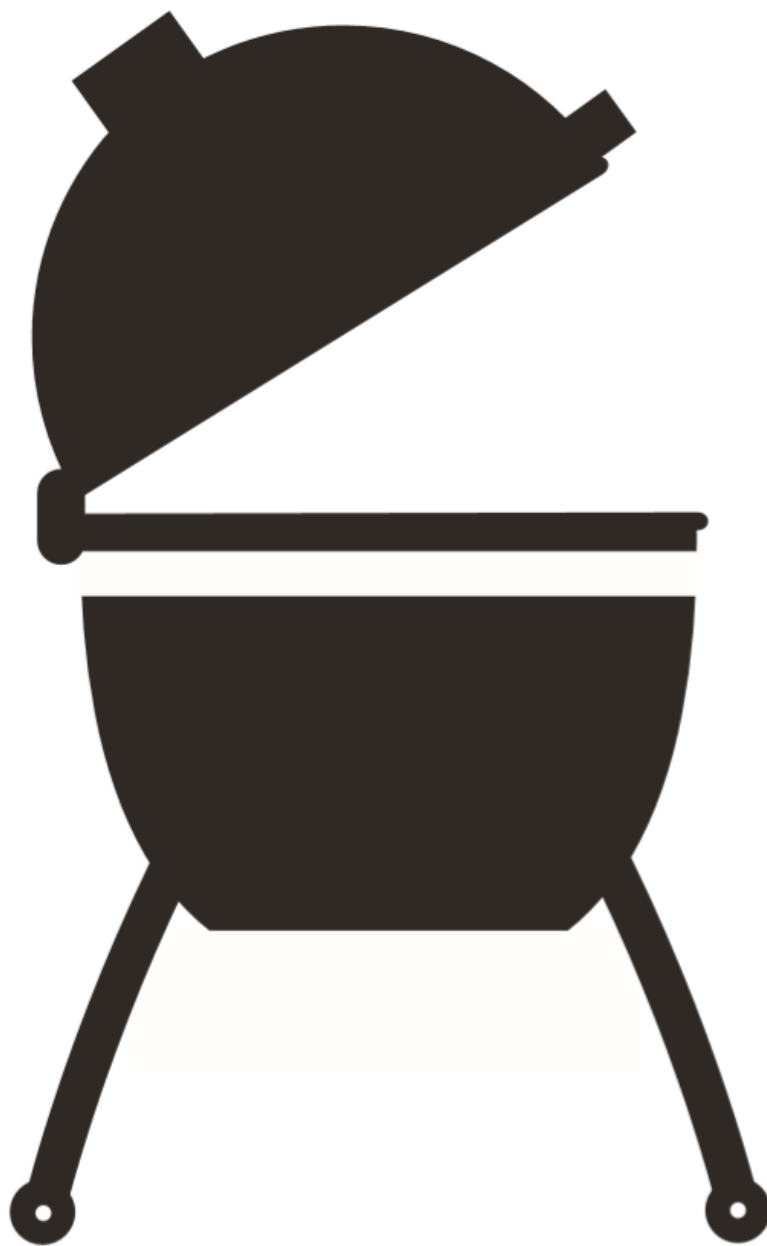


Dreamfire Kamado Manual



Palun säilitada kasutusjuhend.

Tähelepanu – ettevaatlikult eemalda ahju ümbritsevad pakendid, aga jätta kasutusjuhend alles. Palun jälgida kõiki ohutusnõudeid, mis on kirjas kasutusjuhendis. Palun loe kasutusjuhend hoolikalt läbi ning säilita see tulevikuks.

Please keep this manual for future reference.

Carefully remove any packaging before use. There instructions are part of the product. Please take note of all of the safety warnings listed in these instructions.

Пожалуйста, сохраните инструкцию для дальнейшего использования!

Внимание! Осторожно снимите всю транспортировочную упаковку, но обязательно сохраните инструкцию. Соблюдайте, пожалуйста, все требования безопасности, приведенные в инструкции по эксплуатации. Пожалуйста, внимательно прочитайте инструкцию и сохраните ее на будущее.

Lūdzam saglabāt lietošanas pamācību.

Uzmanību! Uzmanīgi noņemiet krāsns iepakojumu, bet saglabāt lietošanas pamācību. Lūdzam ievērot visus drošības norādījumus, kas ir aprakstīti lietošanas pamācībā. Lūdzam uzmanīgi izlasīt lietošanas pamācību un saglabāt to izmantošanai nākotnē.

Prašom išsaugoti instrukciją.

Dėmesio! Atsargiai nuimkite grilio pakuotę, tačiau pasilikite naudojimo instrukciją. Laikykitės visų naudojimo instrukcijoje pateiktų atsargumo reikalavimų. Įdėmiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir pasilikite ją ateičiai.

Säilytä tämä käyttöohje tulevaa käyttöä varten.

Huomio! Poista grilliä ympäröivät pakkaukset varovasti, säilytä käyttöohjeet. Noudata kaikkia käyttöohjeisiin sisältyviä turvaohjeita. Lue tämä käyttöohje huolellisesti ja säilytä se myöhempäa käyttöä varten.

Spara denna bruksanvisning.

OBS! Ta försiktigt bort förpackningsmaterialen från grillen men spara bruksanvisningen. Följ alla säkerhetsföreskrifter som anges i bruksanvisningen. Läs noga igenom bruksanvisningen och spara den för framtida behov.

Eesti.....	3
English.....	9
Русский.....	16
Latviešu.....	24
Lietuvių.....	30
Suomi.....	36
Svenska.....	43

Kamadost lähemalt

Arheoloogid on leidnud 4000 aasta vanuseid savist anumaid, mis arvatakse olevat Kamado ahjude eelkäijad. Alates sellest ajast on ahjud palju muutunud: lahtikäiv kaas, ventilatsioonivad ning kütmiseks on puidu asemel hakatud kasutama puusütt. Jaapanis oli Mushikamado ümmargune savist pott lahtikäiva kaanega, mis oli mõeldud riisi keetmiseks. Nimi "kamado" tähendab Jaapani keeles ahju või küpsetuspinda. Selle nime võtsid kasutusele Ameeriklased ning nüüdseks on see kujunenud üldiseks väljendiks seda tüüpi keraamilistele väliahjustele.

Kamadod on väga mitmekülgsed. Peale grillimise ja suitsutamise saab neid kasutada ka pitsa, leiva, pirukate, küpsiste jpm valmistamiseks. Tänu suurepärasele temperatuuri säilitamise võimalusele on võimalik saavutada madalaid ja kõrgeid temperatuure (90-450°C), mida saab kontrollida ülemise ja alumise ventilatsiooniava kaudu.

HOIATUS!

- Toode on mõeldud kasutamiseks vaid välitingimustes.
- Ära lase lapsi ega lemmikloomi ahju lähedusse kui ahi on kasutusel.
- **Ära kunagi** jätta kasutusel olevat ahju järelvalveta.
- Ära kasuta ahju telgis, haagises, autos, rõdul, toas, paadis ega muudes suletud ruumides.
- **Süttimisohu** – kuum ahi võib kiirata väga kuumat temperatuuri kasutamisel.
- **Tähelepanu** – ära kasuta bensiini, süütevedelikku, alkoholi ega muid sarnaseid tooteid ahju süütamiseks. Süütevedelik imbib keraamilisse sisepinda, selles sisalduvad keemikaalid aga saastavad ahju pikaks ajaks ning rikuvad valmistatava toidu maitset. Kasutage ahju süütamiseks lõhnatuid, kuivi, tahkeid grillsöö süüteküubikuid.
- Soovituslik on kasutada ahjus puusöö tükke. Need põlevad kauem ning toodavad vähem tuhka.
- Ära kasuta ahjus briketti, põlevkivi ega kivisütt.
- **Tähelepanu!** Kui avad ahju kaane kõrge temperatuuri juures, siis ava see esmalt vaid osaliselt. Siis siseneb õhk ahju sisemusse vaikselt ning ohutult hoides ära kuumat auru ning sädemete järsu eemaldumise, mis võib põhjustada vigastusi.
- Ära kasuta ahju terrassil ega muudel kergesti süttivatel pindadel nagu näiteks kuivanud rohul, puulaastudel, kuivanud lehtedel või dekoratiivsel puukoorel.
- Jälgi, et ahi oleks vähemalt 2 meetri kaugusel süttivatest asjadest.
- Ära kasuta ahju mööbliesemena.
- **Tähelepanu!** Ahi võib muutuda kasutamisel väga kuumaks. Ära liiguta ahju selle kasutamise ajal.
- **Alati** kasuta kuumusekindlaid kindaid kui puutud kokku kuumat keraamikat või küpsetuspindadega.
- Lase ahjul **täielikult** maha jahtuda enne kui hakkad teda liigutama või ladustama.
- **Alati** uuri enne kasutamist ahju erinevate osade seisukorda ja vigastusi ning vajadusel asenda need.
- **Tähelepanu!** Perioodiks, kui ei grillita, on soovitatav eemaldada puidust töötasapinnad, kuna välitingimused võivad neid kahjustada (tuul, vihm, päike, miinuskraadid). Soovitame kasutada katet mis kaitseb ahju ja pikendab eluiga.
- **Tähelepanu!** Kaitske ahju vihma eest; hoolitsege selle eest, et vesi ei pääseks ahju sisemusse. Kui te ahju ei kasuta, katke see veekindla kattega. Ahju võib kasutada ka vihma ja lumesajus, kuid selle sisemust tuleb niiskuse eest kaitsta. Ahju poorsesse sisemusse sattunud vesi võib külmade saabumisel jääda ja keraamilised osad võivad mõrned. Sellepärast ei tohi ka ahju sisemuse puhastamiseks vett kasutada. Kui vesi on sattunud ahju sisemusse, siis kuivatage see riide või paberiga ja kütke ahju madala kuumusega mõlemad õhutusluugid maksimaalselt avatud.
- Lõkke tegemine ahjus on keelatud, kuna kõrge leek võib kahjustada tihendit! Kasuta toiduvalmistamiseks grillsütt.
- Esimesel grillimisel ärge kütke ahju üle 170-180 kraadi (C). Siis kinnitub tihend täielikult ahju külge.
- Ära kasuta ahjus eelsüüdatud grillsütt! Äkiline temperatuurimuutus võib keraamikat kahjustada.

Teadmiseks

- Ära liiguta ahju enne kui puusüsi on täielikult kustunud.
- Pärast esimest kasutamist kontrolli üle kõik kruvid ja mutrid, sest kuumusega võivad nad lahti minna. Vajadusel pinguta neid nii palju, et nad ei oleks sõrmedega lahtikeeratavad.

Kustutamine

- Et ahju kustutada, sulge kõik ventilatsiooniavad ning lasse söel kustuda naturaalselt.
- Ära kunagi kasuta vett või muid vahendeid puusöe kustutamiseks. See võib kahjustada ahju keraamilisi osi.

Hoiustamine

- Kui ahi ei ole kasutuses ja kui sa hoiustad teda väljas, siis aseta ahjule sobiv vihmakate. Vihmakatte tohib ahjule asetada vaid siis kui ahi on täielikult maha jahtunud.
- Roostevabast metallist grillrest ei ole masinpestav. Kasuta nuustikut ja sooja vett.
- Kamado ahju kasutades jälgi, et ratastel olevad pidurid oleksid lukustatud.
- Soovitav on talvisel perioodil ahju hoiustada siseruumis täieliku kaitse eesmärgil.

Puhastamine

- Kamado ahi on isepuhastuv. Kuumuta ahi 260 kraadi juurde 30 minutiks ning see põletab ära kõik toidu ja muud jäätmed.
- Ära kasuta vett ega muid puhastusvahendeid ahju sisu puhastamiseks. Kamado siseseinad on poorsed ning nad imavad vedeliku endasse, mis võib põhjustada mõranemist. Kui seinte külge koguneb palju tahma, siis kasuta traatharja tahma eemaldamiseks.

Säilitamine

- Kontrolli mutreid ning õlita liikuvaid osi vähemalt 2 korda aastas. Mutrid peavad olema kinni piisavalt tugevalt, et neid ei saaks sõrmega lahti keerata.
- Kui ahi jääb pikemaks ajaks seisma (nt talvel), siis soovitame sellele eelnevalt ahi toidujääkidest puhastada vastavalt kasutusjuhendile. Soovitame hoida puidust küljelaudasid kuivas kohas, et vältida hallituse teket.
- Et vältida hallituse teket ahjus pikema ajalisel säilitamisel soovitame lahti jätta nii ülemine kui alumine tuulutusava. Juhul kui hallitus peaks siiski tekkima saab selle hävitada kuumutades ahju 300 kraadini (C).

Süütamine, kasutamine ning ohutus

- Jälgi, et ahi oleks asetatud tasasele mittesüttivale pinnasele, eemale süttivatest asjadest.
- Ahju süütamiseks aseta rullikeeratud ajaleht koos mõne süütekuubikuga puusöe alumise plaadi peale ning lisa 5-10 cm puusütt.
- Ava alumine ventilatsiooniluuk ning süüta süütekuubik või paber pika tulemasinaga või pikkade tikkudega. Kui need on süttinud, siis jäta alumine ventilatsiooniluuk lahti 10 minutiks.
- Soovituslikult ära liiguta hõõguvat puusütt kuni nad on täielikult süttinud. See laseb söel hõõguda efektiivsemalt.
- Kui puusüsi on süüdatud, siis kasuta kindlasti kuumusekindlaid kindaid kui puutud kokku kuuma keraamikaga või küpsetuspindadega.

Madalal temperatuuril küpsetamise juhend

- Süüta ahjus olev puusüsi eelnevalt kirjeldatud meetodil.
- Ava alumine ventilatsiooniava täielikult ning jäta see lahti 10 minutiks.
- Jälgi termomeetrit kuni ahi on saavutanud soovitud temperatuuri. Kui ahi on saavutanud soovitud temperatuuri, siis sulge alumine ventilatsiooniava.

Suitsutamise juhend

- Jälgi termomeetrit ning kui ahi on saavutanud soovitud temperatuuri, siis jäta ventilatsiooniava kergelt lahti.
- Sulge ülemine ventilatsiooniava ning jälgi veel termomeetrit mõned minutid.
- Kasutades kuumusekindlaid kindaid, raputa niisutatud puidulaaste või lepaklotse kuuma puusöe peale.
- Nüüd oled sa valmis kasutama Kamado ahju suitsutamiseks.
- Nõuanne: leota puidulaaste vees 15 minutit, et pikendada suitsutamise protsessi.

Kõrge temperatuuriga küpsetamise juhend

- Süüta ahjus olev puusüsi eelnevalt kirjeldatud meetodil.
- Sulge kaas ning ava täielikult alumine ja ülemine ventilatsiooniaava.
- Jälgi termomeetrit kuni ahi on saavutanud soovitud temperatuuri.
- Sulge ülemine ventilatsiooniaava poolenisti ning jälgi termomeetrit veel mõned minutid.

Toidu küpsetamise informatsioon

- Palun jälgi seda kasutusjuhendit kui kasutad Dreamfire Kamado ahju.
- Ära alusta küpsetamist enne kui söe peale on tekkinud tuhakiht.
- Alati pese oma käsi enne ja pärast toore lihaga kokkupuutumist.
- Alati hoia toores liha eraldi küpsetatud lihast ja muudest toiduainetest.
- Ära kasuta samu vahendeid toore ja küpsetatud liha käitlemiseks.
- Enne küpsetamist veendu, et ahju pinnad oleksid puhtad.
- Veendu, et liha oleks täielikult küpsenud enne söömist.
- Tähelepanu – toore või väheküpsetatud liha söömine võib põhjustada toidumürgitust.
- Veendumaks, et liha on täielikult küpsenud, lõika liha pooleks.
- Kui liha on küpsenud korrektselt, siis peaksid lihast väljuvad mahlad olema läbipaistvad ja seal ei tohiks olla roosakat/punakat vedelikku.
- Peale Kamado kasutamist alati puhasta ahju pinnad ning grillitarvikud.

Puusöe lisamine

- Kui ventilatsiooniaavad on suletud, siis ahi säilitab kõrget temperatuuri mitu tundi. Kui sul on vaja pikemat küpsetusaega, siis lisa lihtsalt puusütt juurde ning jätkka.

Küpsetamise temperatuuride õpetus

Aeglane küpsetamine/suitsutamine (90°C-135°C)

Veiseliha – 2 tundi 500g kohta;

Rebitav sealiha - 2 tundi 500g kohta; Terve

kana – 3-4 tundi;

Ribid – 3-5 tundi



Grillimine (160°C - 180°C)

Kala – 15-20 min;

Sealiha – 15-30 min;

Kanafilee – 30-45 min;

Terve kana – 1-1.5 tundi;

Lambajalg – 3-4 tundi;

Kalkun – 2-4 tundi;

Sink – 2-5 tundi



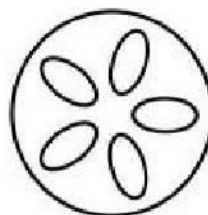
Pruunistamine (260°C - 370°C)

Steik – 5-8 min;

Sealiha viilud – 6-10 min;

Burgerid – 6-10 min;

Vorstikesed – 6-10 min;



Kokkupanemine

Enne Dreamfire Kamado ahju kokkupanemist loe juhend hoolikalt läbi.

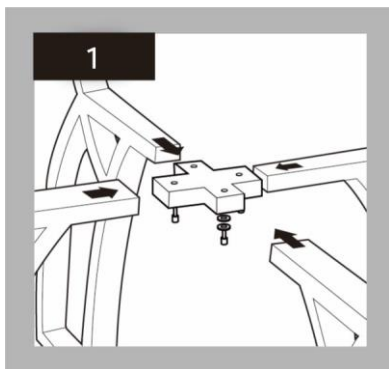
Pane ahi kokku pehmel pinnal, et vältida värvikriimustusi. Palun jäta see juhend alles.

Hoiatus! Ära keera mutreid ja kruve liiga kõvasti! Keera mutreid ja kruve mõõduka jõuga, et vältida nende ja ahju kahjustamist. Mutrid peavad olema kinni keeratud piisava jõuga, et neid ei saaks lahti keerada näppudega.

Tähelepanu – ettevaatlikult eemalda ahju ümbritsevad pakendid, aga jäta kasutusjuhend alles. Jälgi, et ahju kaas on kinnises asendis ahju kokkupanemise ajal. Tõsta kamado keraamilise kere seest välja kõik detailid.

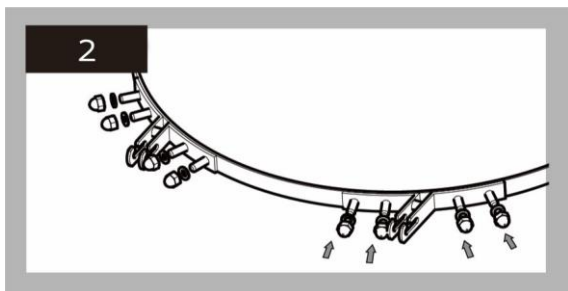
1. Jalgade kokkupanek

Keera jalad tagurpidi kokkupanemise hõlbustamiseks. Soovitame kokkupanemise ajal jätta kõik kruvid natukene lahti ning pingutada alles siis, kui kõik kruvid on sees. Pane jalad kokku kasutades kahte metallist ühenduslüli, mis kinnituvad jalgade otstesse ning kinnita nad pakendis olevate kruvidega. Pane külge rattad, kasuta pakendis olevaid seibe ning pinguta mutrid. Kui jalad on kokkupandud pinguta üle kõik kruvid ja mutrid.



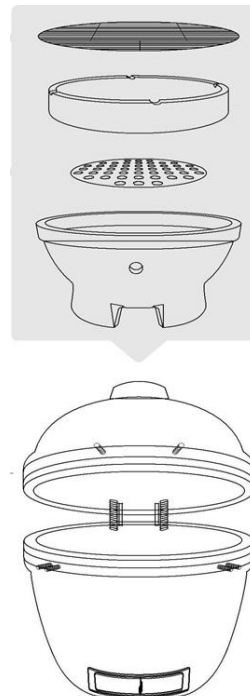
2. Riulite kinnitused

Eemalda kamado metallist vöö küljes olevad mutrid ning aseta riuli metallist kandurid poltide otsa, mis on Kamado külgedel. Jälgi et kinnituse küljes olevad avaused jääksid üles. Pinguta mutrid.



3. Kamado kere kokkupanek

Võta välja kõik Kamado keraamilise kere seest enne selle tõstmist jalgadele. Kuna Kamado on raske, siis peab seda jalgadele tõstma kahekesti. Tõsta kamado jalgade peale riuli kanduritest. Kui Kamado on jalgadele asetatud, siis saab sisse tõsta keraamilise sisu (olenevalt mudelist kas ühes või kahes osas) ning asetada tuleaseme sisse malmist tulealuse. Aseta sisse küpsetusrest (Friendly seeria) või kahetasandiline Dreamfire Lux küpsetussüsteem (Comfort seeria). Sulge kaas ning suru ülemine siiber õhutusaugu peale. Kinnita siiber pakendis oleva kruvi/kruvidega.



4. Kaane käepideme külgepanek

Kinnita käepide Kamado kaane esiküljele kasutades metallosa küljes olevaid polte, seibe ja mutreid. Pinguta.

GARANTIITINGIMUSED

Dreamfire Kamado Friendly ahjudele kehtib piiratud garantii. Vastavalt alltoodud tingimustele ja sätetele garanteerib Dreamfire esmaostjale, et Dreamfire'i poolt valmistatud või tarnitud keraamilised ahjud, mida kasutatakse otstarbeliselt tarbija poolt tavatingimustes, ei ole tootmis- ega materjalidefektidega.

Garantii antakse Dreamfire Kamado Friendly väliahjade esmaostjale järgmiste tähtaegadega:

1- aastane garantii

- Kõikidele keraamilistele osadele, mida kasutatakse Dreamfire Kamado ahjudes

1-aastane garantii:

- Temperatuurimõõdikule
- Tulekindlale tihendile
- Puitosadele

180-päevane garantii:

- Kõikidele metallosadele, mis on kasutusel Dreamfire Kamado ahjus

Garantii kehtimise eelduseks on Dreamfire Kamado ahju kasutamine vastavalt ahjuga kaasatulevale kasutusjuhendile ning ahju registreerimine lehel www.dreamfiregrill.com 30 päeva jooksul pärast toote ostmist. Garantii ei kata toote kasutamisel tavapärasest kulumisest tekkinud kahjustusi (nt täkkeid või kriimustusi) ega muutuseid Kamado ahju või selle komponentide välimuses, mis ei mõjuta selle toimimisvõimet. Garantii ei kata toote väärkasutusest tekkinud vigastusi või kahjustusi, mis on tekkinud toote kasutamisel muul kui selleks ettenähtud otstarbel. Garantii ei kata toote mittenõuetekohase hoiustamise, remondi, kasutamise, hoolduse või paigalduse tõttu tekkinud kahjustusi, looduse süül või õnnetuse tõttu tekkinud kahjustusi, ahjule volitamata lisaseadmete paigaldamise või ahju modifitseerimise tõttu tekkinud kahjustusi, transpordikahjustusi ega muid tahtlikult või tahtmatult tekitatud füüsilisi vigastusi. Dreamfire Kamado ahju tuleb hoiustada ja kasutada kasutusjuhendist lähtuvalt – garantii ei kehti juhul, kui ahi on saanud kahjustusi ülemäärase niiskuse tõttu, kui ahju hoitakse sobimatus keskkonnas või kui ahi on paigutatud süttivale pinnale. Dreamfire Kamado puidust osade garantii ei hõlma välitingimustest tekkinud kahjustuste nagu praod, pleekimine jmt. Garantii ei kehti juhul kui ahjus on kasutatud mistahes vedelikke või sobimatut kütust – sealhulgas süütevedelikku, puhastusaineid, puuhalge, kivisütt vmt. Garantii ei kehti juhul kui tarbija ei teavitanud müüjat Dreamfire Kamado ahjul ilmnenud veast koheselt ning jätkas ahju kasutamist.

Garantii kehtima hakkamiseks peate oma ahju registreerima www.dreamfiregrill.com veebilehel. Garantii kehtib toote ostukuupäevast ja vaid seadme esmasele ostjale. Kui materjali- või valmistamisedefekt avastatakse kehtiva garantiiperioodi korral ja on tekkinud toote tavapärasel kasutamisel, asendab või parandab Dreamfire'i meeskond omal äranägemisel defektse komponendi enda kulul. Vastavalt käesolevale garantiile võtab Dreamfire endale vastutuse parandustööde või osade vahetamise eest. Garantii ei hõlma tööjõukulusid ega muid parandamise, teenuse või ahju kasutamisega seotud kulusid. Tarnekulud asendatud komponentidele garantii korras tasub Dreamfire. Pretensiooni esitamisel peab ostja kahju hindamiseks toote defekte pildistama.

Garantiid ei kohaldata kui Dreamfire Kamado ahi on ostetud kolmandalt isikult või volitamata edasimüüjalt. Garantii kehtib ainult toote registreerimisel. Mistahes mõrad või muud kahjustused keraamiliste ahjude viimistluses, mis on avastatud ostu käigus, tuleb ülesse märkida ostukviitungile. Garantii ei kohaldata väikestele kosmeetilistele välistele glasuurimõradele, kriimustustele, mõlkidele, pragunemisele ega mõranemisele, mis ei mõjuta ahju tööd ning on täiesti ohutud. Kemikaalid, väetised, kõrge niiskusetase, kloor, murupestitsiidid ja sool võivad kahjustada ahju metallivärvi, puitosaid ja kattematerjale. Seepärast ei kehti ahju metall-, malm- ja roostevabast terasest osadele kohaldatav garantii OKSÜDATSIOONI, PLEEKUMISE, ROOSTE ja muude DEFEKTIDE korral. Käesolev garantii ei saa olla ega ole edasimüümisel ülekantav.

Käesolevat garantiid ei kohaldata ning Dreamfire ei võta vastutust kahju eest, mille on põhjustanud viivitus, tegevuse peatamine või ebamugavused, ning mistahes juhusliku, tahtliku ja/või tahtmatu tegevuse tulemustest juhtuva kahju eest. Ostja ainuõigus antud garantii rikkumise osas piirneb toote või selle osade remondi või välja vahetamisega käesolevas garantiis ära toodud korras.

GARANTII ON EKSKLUSIIVNE JA ASENDAB KÕIKI TEISI KIRJALIKKE VÕI SUULISI, OTSESEID VÕI KAUDSEID GARANTIISID, SEE HÕLMAB, KUID EI OLE PIIRATUD MÜÜGIKÕLBLIKKUSE GARANTII EGA SEADME SOBIVUSEGA KASUTAMISEKS KONKREETSEL EESMÄRGIL. KÕIGI KAUDSETE GARANTIIDE KESTUS, SEALHULGAS KAUDSE MÜÜGIKÕLBLIKKUSE GARANTII VÕI SEADME SOBIVUSEGA KASUTAMISEKS KONKREETSEL EESMÄRGIL, ON SELGELT PIIRATUD KOHALDATAVA KOMPONENDI GARANTIIPERIOODI PIKKUSEGA.

PIIRATUD GARANTII VÕI MISTAHES MUU KAUDSE GARANTII RIKKUMISEL ON OSTJAL ÕIGUS GARANTIITINGIMUSTES TOODUD PIIRANGUTE KOHASELT VAID KOMPONENTIDE ASENDAMISELE. ÜHELGI JUHUL EI VASTUTA DREAMFIRE MISTAHES ERIOLUKORDADEST TEKkinud, TEISEJÄRGULISTE VÕI KAUDSETE KAHJUDE EEST.

JUURDEPÄÄS GARANTIITEENUSELE

Garantiiteenuse saamiseks võtke palun ühendust kohaliku edasimüüjaga. Rahvusvahelise garantiiteenuse jaoks võtke ühendust edasimüüjaga riigist, kust toote ostsite. Enne kontakteerumist veenduge, et teil on alljärgnev teave käepärast:

- Mudeli nimetus
- Värv
- Esmase ostja ostu kinnitav ostutõend
- Ostukuupäev
- Probleemi lühikirjeldus

Teie rahulolu on meile oluline. Kui probleem teile meelepärasel viisil ei lahene kontakteeruge Dreamfire-i ametliku maaletoojaga.

About kamado grills

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 cooking burgers and sausages whilst low heats will cook larger pieces of meat over a longer period of time.

WARNINGS!

- This Kamado is for outdoor use only. DO NOT use indoor or on a balcony, boat or any other enclosed space.
- Keep kids and pets at a safe distance from the kamado at all times when the grill is hot.
- Never leave a burning fire unattended.
- 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. These types of liquids will permeate into the ceramic body and leave a taste to the food you cook on your Dreamfire kamado. Only use fire starters meant for cooking to light your grill.
- 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 briquettes, oil shale or coal.
- 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.
- 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 metres away from flammable items.
- Do not use the Kamado as a furnace or furniture.
- Never move the Kamado when in use or hot. The ceramic body becomes hot during cooking and may take up to several hours to cool down after usage.
- 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 when necessary.
- When not using the Kamado for a longer time period we suggest you remove the wooden sidetables – they may be damaged by rain, strong winds, humidity etc.
- We suggest you use a special Dreamfire Kamado rain cover to protect the Kamado from the elements. Make sure that rain does not get into the ceramic body with temperatures of less than 5 degrees Celsius. The humidity may go into the porous ceramic body and get iced which may create micro cracks in the ceramic body. When water does get into the ceramic body then wipe it off with a dry cloth and heat up the grill at low temperature to dry it off.
- Do not use the Kamado as a fireplace – this may damage the felt gasket.
- During your first cook do not heat the Kamado to more than 170-180 degrees Celsius.
- Do not overload the unit with fuel – if the fire is too intense this could damage the Kamado.



- 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.
- How to extinguish your Kamado – 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 grid 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 for the Kamado to 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 Dreamfire ash tool 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 cooled down 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.
- If the Dreamfire Kamado will not be used for a longer period of time (i.e. winter) then we suggest burning the Kamado clean from food residue before storing it. We suggest you store the wooden sidetables in a dry place to avoid mold forming on them.
- To avoid mold in the Kamado when storing for a longer period of time we suggest you keep top and bottom vents open. For safety reasons we suggest you burn the Kamado clean after every time you store it for a longer period of time. Mold may still form even if it is not visible.

Lighting, usage and care information

- Ensure your Dreamfire Kamado is positioned on a permanent, flat, level, heat resistant non-flammable surface at least 2m away from any flammable items.
- To start a fire place a rolled up newspaper with some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal plate on the base of the Kamado. Then place 5-10cm-s of lump charcoal over the top of the newspaper.
- Open the lower vent and light the newspaper with long matches or put a lit firestarter cube on it. Keep the lower vent open for about 10 minutes after the fire has been lit.
- When firing up your Dreamfire Kamado for the first time then let the fire burn for at least 30 minutes before putting food on the Kamado.
- 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.

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 almost the desired temperature. Remember – it is always easier to get the Kamado hotter than cool it down. If you want to reach 100 degrees we suggest you start closing the vents at around 90 degrees and then dial the temperature in to exactly 100.

Smoking guide

- Follow the instructions above as if you were starting a slow cook.
- Monitor the Kamado until it has risen to almost the desired temperature.
- 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 wood chips or chunks 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.

High temperature cooking guide

- Light the lump charcoal according to instructions found above.
- Close the lid and fully open the top and bottom vents.
- Monitor the Kamado until it has risen to almost the desired temperature.
- 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 for a few seconds, allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury.**

Cooking food

- Do not cook until the fuel has a coating of ash.
- Always wash your hands before and after handling uncooked meat and before eating. We recommend on using food-grade rubber gloves.
- Always keep raw meat away from other foods. Do not use the same utensils for raw meat and other foods.
- Before cooking ensure grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.
- 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 always use a special meat thermomter (Dreamfire Meatspotter / Dreamfire Foldable) or if you do not have a thermometer at hand cut open the meat to ensure it is cooked all the way through.
- 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.
- After cooking on your Dreamfire Kamado always clean the grill cooking surfaces and utensils.

Refuelling

With the vents closed, the Dreamfire Kamado stays at a high temperature for several hours (with quality big lump charcoal at 12 hours approximately 8-12 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. Always use heat resistant gloves when operating a working Dreamfire Kamado.

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 

Assembly

Before assembling your new Dreamfire Kamado grill read this manual through.

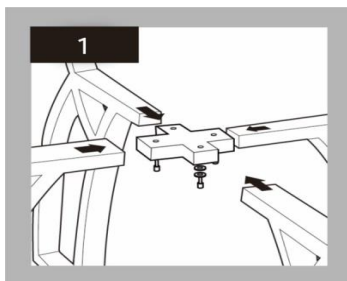
Assemble the grill on a soft surface to protect it from accidental damage like scrapes. Keep this manual with the grill.

Warning! Do not tighten nuts and bolts too tightly or you may break them or damage the ceramic body. They should be tight enough so that they would not come loose by hand but not much more. Regularly check the bolts on the grill (we recommend at least 2 times a year).

Warning – carefully remove the packaging around your Dreamfire Kamado. Don't throw away the manual. Keep the lid of your Kamado closed while you put it together. Remove everything from the inside of the Kamado. Jälg, et ahju kaas on kinnises asendis ahju kokkupanemise ajal. Tõsta kamado keraamilise kere seest välja kõik detailid.

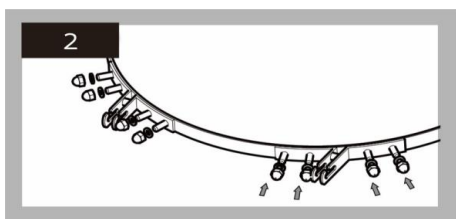
1 Cart assembly

Flip cart upside down for easy assembly. Assemble cart by inserting two „X“ connectors into leg ends. Screw them together by using bolts that came with the package. We recommend tightening the bolts when all the bolts are in to make assembly easier. Insert wheels through the holes at the ends of the legs. Use nuts and washers and tighten the wheel bolts.



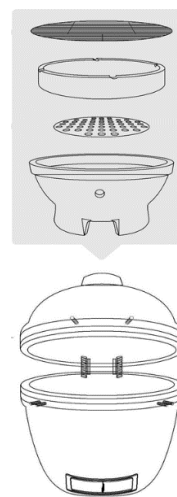
2 Shelf bracket

Mount shelf brackets over studs on the sides of the metal bands of the bottom ceramic grill body with bracket slots facing up. Mount washers and nuts on each stud and tighten them with the provided wrench.



3 Grill assembly

Take all parts out of your Dreamfire Kamado before lifting. The grill is heavy and requires 2 people to lift it onto the cart. Using the shelf brackets as lift handles, lift the grill and set it into the cart so that the front bottom vent is in between the legs with lockable wheels. Place fire bowl / firering (dependant on your model this may be in 1 or 2 pieces) inside the Kamado and place the cast iron grate into the fire bowl. Place cooking grid or Dreamfire LUX system onto the ceramic fire bowl. Close lid and install the top vent (dependant on model this may have bolt/bolts that keep it in place).



4 Handle assembly

Attach the handle by placing handle bracket over studs opposite the hinge. On each stud use flat washer and then screw on the nut and tighten.



TERMS OF WARRANTY

Dreamfire Kamado Friendly Grill- Smoker/Ovens are subject to a limited warranty. Subject to the terms and conditions set forth below, Dreamfire warrants to first-time purchasers that a ceramic Grill- Smoker/Oven manufactured and supplied by Dreamfire, to be used for their intended use by the consumer under normal conditions, shall be free from defects in material and workmanship.

The Warranty will be given to first-time Dreamfire Kamado Friendly outdoor oven owners with the following terms:

1-year warranty

- For all ceramic parts used in Dreamfire Kamado Grill- Smoker/Oven

1-year warranty:

- For temperature meter
- For fireproof gasket
- For wood parts

180-day warranty:

- For all metal parts used in the Dreamfire Kamado oven

The warranty is subject to the use of the Dreamfire Kamado in accordance with the instructions provided with the oven and to the registration of the oven at www.dreamfiregrill.com within 30 (thirty) days of purchase. The warranty does not cover damage (e.g., dents or scratches) caused by normal wear and tear of the product or changes in the appearance of the Kamado oven or its components that do not affect its performance. The warranty does not cover damage resulting from improper use of the product that results from its use for purposes other than those for which it was intended. The warranty does not cover damage caused by improper storage, repair, use, maintenance or installation of the product, damage due to nature or accident, damage caused by the installation of unauthorized oven accessories or modification of the oven, transportation damage, or other physical damage caused either intentionally or unintentionally. The Dreamfire Kamado oven must be stored and used in accordance with the instructions for use - the guarantee does not apply if the oven has been damaged due to excessive humidity, if it has been stored in an unsuitable environment or if the oven has been placed on a flammable surface. Dreamfire Kamado wood parts are not warranted for damage caused by the outdoors conditions, such as cracks, fading, etc. The warranty does not apply if any liquid or unsuitable fuel is used in the furnace - including flammable liquids, cleaning agents, wood chips, coal, etc. The warranty does not apply if the consumer did not immediately notify the seller of a defect in the Dreamfire Kamado oven and continued to use the oven.

You will need to register your oven on www.dreamfiregrill.com in order for the warranty to take effect. The warranty is valid from the date of purchase of the product and is limited to the original purchaser of the device. If a defect in material or workmanship is discovered during the applicable warranty period and is due to normal use of the product, the Dreamfire team will, at its sole discretion, replace or repair the defective component at its own expense. Under this warranty, Dreamfire accepts responsibility for repair or replacement of parts. The warranty does not cover labor costs or other costs related to repair,



service, or operation of the oven. The cost of shipping replacement parts under warranty is provided by Dreamfire. When filing a claim, the buyer must photograph the defects in the product to assess the damage.

The warranty does not apply if the Dreamfire Kamado oven was purchased from a third party or unauthorized dealer. The warranty is valid only upon registration of the product. Any cracks or other damage to the ceramic oven finishes discovered during the purchase must be noted on the purchase receipt. The warranty does not apply to small cosmetic cracks in exterior glazes, scratches, dents, cracks, or fractures that do not affect the operation of the oven and are completely safe. Chemicals, fertilizers, high humidity, chlorine, grass pesticides, and salt can damage the oven's metal paint, wood components, and coatings. Therefore, the warranty applicable to the metal, cast iron, and stainless-steel parts of the oven do not apply to OXIDATION, FADING, RUST, and other DEFECTS. This warranty cannot be and is not transferable on resale.

This warranty does not apply, and Dreamfire will not be liable for any damage resulting from delay, suspension or inconvenience, or for any damage resulting from the incidental, intentional and/or unintentional act.

The buyer's exclusive right regarding breach of this warranty is limited to repairing or replacing the product or parts thereof as set forth in this warranty.

THE WARRANTY IS EXCLUSIVE AND REPLACES ANY OTHER WARRANTIES, WRITTEN OR ORAL, EXPRESS OR IMPLIED; THIS INCLUDES BUT IS NOT LIMITED TO THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND SUITABILITY OF THE DEVICE FOR USE FOR A PARTICULAR PURPOSE. DURATION OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE WARRANTY OF INDIRECT MERCHANTABILITY OR FOR THE USE OF THE DEVICE FOR A SPECIFIC PURPOSE, IS EXPRESSLY LIMITED TO THE DURATION OF THE WARRANTY PERIOD OF THE APPLICABLE COMPONENT.

IN THE EVENT OF BREACH OF THE LIMITED WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY, THE BUYER IS LIMITED TO THE REPLACEMENT OF COMPONENTS UNDER THE LIMITATIONS SET OUT IN THE WARRANTY TERMS. IN NO EVENT SHALL DREAMFIRE BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL OR INDIRECT DAMAGES.

ACCESS TO THE WARRANTY SERVICE

Please contact your local dealer for warranty service. For international warranty service, contact your dealer in the country where you purchased the product. Before contacting, make sure you have the following information available:

- Model name
- Color
- Proof of purchase for first-time buyer
- Date of purchase
- A brief description of the model

Your satisfaction is important to us. If the problem persists, please contact the official importer of Dreamfire.

Подробнее о Kamado

Найденные археологами глиняные сосуды, возраст которых насчитывает 4000 лет, считаются предшественниками грилей Kamado. С тех времен печи претерпели заметные изменения: появилась съемная крышка, вентиляционные отверстия, а вместо дров стали использовать древесный уголь. В Японии использовался круглый глиняный горшок с крышкой, который назывался мусикамадо и был предназначен для варки риса. Название «камадо» на японском языке означает печь или противень. Это название позаимствовали американцы, и со временем словом «камадо» стали называть все керамические уличные грили такого типа.

Камадобывают самыми разными. Помимо гриля и копчения, их можно использовать также для приготовления пиццы, хлеба, пирожков, печений и многого другого. Благодаря прекрасной способности сохранять температуру в этом гриле можно поддерживать как низкие, так и высокие температуры (90-450°C), регулируя их через верхнее и нижнее вентиляционные отверстия.

ВНИМАНИЕ!

- Изделие предназначено для использования только в наружных условиях.
- Не подпускайте детей или домашних питомцев близко к грилю во время его использования.
- **Никогда** не оставляйте без присмотра гриль, в котором что-то готовится.
- Не используйте гриль в палатке, прицепе, автомобиле, на балконе, в помещении, в лодке и в других закрытых пространствах.
- **Опасность возгорания!** Горячий гриль во время использования может излучать очень высокую температуру.
- **Внимание!** Не используйте бензин, жидкость для розжига, спирт и другие подобные продукты для розжига гриля. Жидкость для розжига впитывается в керамическую внутреннюю поверхность, содержащиеся в жидкости химикаты испортят не только сам гриль, но и вкус приготавливаемой еды. Для розжига гриля используйте не имеющие запаха, сухие, твердые кубики для розжига древесных углей.
- Рекомендуется использовать в гриле древесные угли. Они горят дольше и производят меньше золы.
- Не используйте в гриле брикеты, сланец или каменный уголь.
- **Внимание!** Если открываете крышку гриля, разогретого до высокой температуры, сначала слегка приоткройте ее. В таком случае воздух снаружи постепенно и безопасно попадет внутрь, предотвратив резкое отделение искр и горячего пара, которые могут причинить вред здоровью.
- Не используйте гриль на террасе или других легко воспламеняющихся поверхностях, таких как сухая трава, деревянные опилки, сухие листья или декоративная мульча.
- Следите за тем, чтобы гриль стоял как минимум в 2 метрах от воспламеняющихся предметов.
- Не используйте гриль в качестве предмета мебели.
- **Внимание!** При использовании гриль может быть очень горячим. Не передвигайте гриль во время использования.
- **Всегда** используйте термостойкие перчатки, прикасаясь к горячей керамике или жарочным поверхностям.
- Дождитесь, пока гриль **полностью** остынет, прежде чем перемещать его или убирать на хранение.
- **Всегда** перед использованием проверяйте состояние различных частей гриля и при необходимости заменяйте их.
- **Внимание!** На период, когда вы не пользуетесь грилем, рекомендуется снять деревянные рабочие поверхности, поскольку атмосферные условия могут их повредить (ветер, дождь, солнце, минусовые температуры).

Рекомендуем использовать чехол, который защитит гриль и продлит срок его службы.

- **Внимание!** Защищайте гриль от дождя; позаботьтесь о том, чтобы вода не попадала внутрь гриля. Если вы не пользуетесь грилем, накройте его водонепроницаемым чехлом. Гриль можно использовать и во время дождя и снегопада, но следует защищать его внутреннее пространство от влаги. Вода, попавшая в пористую внутреннюю поверхность гриля, с наступлением холодов может заморозиться и керамика может

потрескаться. Поэтому для очистки внутренних поверхностей гриля нельзя использовать воду. Если вода попала внутрь гриля, просушите его с помощью ветоши или бумаги и протопите гриль, обеспечив небольшой жар, при этом оба вентиляционных отверстия должны быть открыты.

- Разводить костер в гриле запрещается, поскольку высокие языки пламени могут повредить уплотнитель. Для приготовления пищи используйте древесный голь.
- Во время первого использования не нагревайте гриль более 170-180 градусов (°C). Так уплотнитель хорошо зафиксируется на своем месте.
- Не используйте в гриле предварительно разожженные угли! Резкая смена температур может повредить керамику.

Для информации

- Не передвигайте гриль до тех пор, пока угли полностью не погаснут.
- После первого использования проверьте все шурупы и гайки, поскольку при нагревании они могут раскрутиться. При необходимости затяните их настолько, чтобы невозможно было раскрутить без инструмента.

Тушение

- Чтобы затушить печь, закройте все вентиляционные отверстия и дайте углю погаснуть естественным образом.
- Никогда не используйте воду или другие средства для тушения древесного угля. Это может повредить керамические детали гриля.

Хранение

- Если гриль не используется или если вы храните его на улице, то защитите его с помощью подходящего чехла или тента. Чехол можно надевать на гриль только после того, как последний полностью остынет.
- Решетка из нержавеющей стали не подходит для мытья в посудомоечной машине. Используйте мочалку и теплую воду.
- Пользуясь грилем Kamado, следите за тем, чтобы колеса были зафиксированы с помощью тормозов.
- В зимний период рекомендуется хранить гриль в помещении – это защитит его от непогоды.

Чистка

- Грили Kamado самоочищающиеся. Прогревайте гриль при 260 градусах в течение 30 минут, за это время прогорят все остатки еды и прочие отходы.
- Не используйте воду и другие чистящие средства для чистки внутренней части гриля. Внутренние стенки Kamado пористые, они впитывают жидкость, что может привести к растрескиванию. Если на стенках скапливается сажа, воспользуйтесь стальной щеткой для ее удаления.

Хранение

- Проверяйте гайки и смазывайте подвижные части гриля как минимум 2 раза в год. Гайки должны быть достаточно надежно затянуты, чтобы невозможно было открутить их голыми руками.
- Если гриль долгое время не используется (например, зимой), то рекомендуем перед тем как убирать его на хранение, очистить от остатков пищи в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Рекомендуется хранить деревянные рабочие поверхности в сухом месте, чтобы избежать появления плесени.
- Чтобы предотвратить образование плесени в гриле при длительном хранении, рекомендуем открыть как верхнее, так и нижнее вентиляционное отверстие. Если плесень все же появилась, то ее можно уничтожить, разогрев гриль до температуры 300 градусов (°C).

Розжиг, использование и безопасность

- Следите за тем, чтобы гриль был установлен на ровной негорючей поверхности, в отдалении от воспламеняющихся предметов.
- Для розжига гриля положите скрученную газету и несколько кубиков для розжига на нижний противень для древесного угля и всыпьте 5-10 см углей.
- Откройте нижний вентиляционный люк и подожгите кубик для розжига или бумагу с помощью длинной зажигалки или каминных спичек. После того как они разгорятся, оставьте нижний вентиляционный люк открытым на 10 минут.
- Рекомендуется не шевелить тлеющие угли, пока они полностью не разгорятся. Это позволит углям тлеть более эффективно.
- Когда угли разгорятся, обязательно наденьте термостойкие перчатки перед тем как дотрагиваться до горячей керамики или жарочных поверхностей.

Инструкция по запеканию при низких температурах

- Разожгите находящиеся в гриле угли описанным выше методом.
- Полностью откройте нижнее вентиляционное отверстие и оставьте его в открытом положении на 10 минут.
- Следите за термометром, пока печь не разогреется до желаемой температуры. Когда температура в печи достигнет желаемой отметки, закройте нижнее вентиляционное отверстие.

Инструкция по копчению

- Следите за термометром, пока температура в печи достигнет желаемой отметки, затем оставьте вентиляционное отверстие в слегка приоткрытом состоянии.
- Закройте верхнее вентиляционное отверстие и еще несколько минут последите за термометром.
- Используя термостойкие перчатки, насыпьте увлажненные опилки или ольховые чурки на горячие угли.
- Теперь гриль Kamado готов для использования в качестве коптилки.
- Наш совет: Замочите опилки в воде на 15 минут, чтобы продлить процесс копчения.

Инструкция по запеканию при высоких температурах

- Разожгите находящиеся в гриле угли описанным выше методом.
- Закройте крышку и полностью откройте как нижнее, так и верхнее вентиляционное отверстие.
- Следите за термометром, пока печь не разогреется до желаемой температуры.
- Закройте верхнее вентиляционное отверстие наполовину и еще несколько минут последите за термометром.

Информация по запеканию пищи

- Пожалуйста, соблюдайте эту инструкцию, если пользуетесь грилем Dreamfire Kamado.
- Не начинайте запекать, пока на поверхности углей не появится слой золы.
- Всегда мойте руки до и после контакта с сырым мясом.
- Всегда держите сырое мясо отдельно от готового и от других продуктов.
- Не используйте один и тот же инвентарь для обращения с сырым и приготовленным мясом.
- Перед запеканием убедитесь, что поверхности гриля чистые.
- Перед тем, как есть, убедитесь, что мясо полностью пропеклось.
- Внимание! Употребление в пищу сырого или плохо пропеченного мяса может привести к пищевому отравлению.
- Чтобы убедиться, что мясо полностью пропеклось, разрежьте его пополам.
- Если мясо пропеклось, то вытекающий из него сок должен быть прозрачным, никакой розовой / красноватой жидкости быть не должно.
- После использования Kamado всегда очищайте поверхности гриля и принадлежности.

Добавление углей

- Если вентиляционные отверстия закрыты, гриль сохраняет высокую температуру в течение нескольких часов. Если вам нужно долго что-то готовить, то можно в промежутке добавить в гриль углей и продолжить готовку.

Температуры запекания

Медленное запекание / копчение (90 °C-135 °C)

Говядина – 2 часа на каждые 500 г;

Рваная свинина - 2 часа на каждые 500 г;

Курица целиком – 3-4 часа;

Ребрышки – 3-5 часов



Гриль (160 °C - 180 °C)

Рыба – 15-20 мин;

Свинина - 15-30 мин;

Куриное филе – 30-45 мин;

Курица целиком – 1-1,5 часа;

Баранья нога – 3-4 часа;

Индюк-2-4 часа;

Ветчина - 2-5 часов



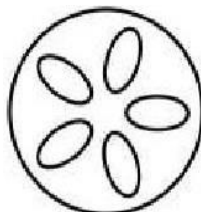
Запекание до золотистой корочки (260 °C - 370 °C)

Стейк-5-8 мин;

Куски свинины – 6-10 мин;

Котлеты для бургера – 6-10 мин;

Колбаски – 6-10 мин;



Сборка

Перед сборкой гриля Dreamfire Kamado внимательно прочтите инструкцию.

Собирайте гриль на мягкой поверхности, чтобы не поцарапать краску. Пожалуйста, сохраните эту инструкцию на будущее.

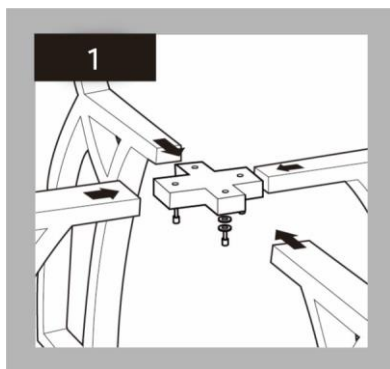
Внимание! Не затягивайте гайки и шурупы слишком сильно! Затягивайте гайки и шурупы с умеренной силой, чтобы избежать повреждения их самих или гриля. Гайки должны быть закручены с достаточной силой, чтобы их невозможно было отвернуть голыми руками.

Внимание! Осторожно снимите упаковку, в которую завернут гриль, но обязательно сохраните инструкцию.

Проследите за тем, чтобы крышка гриля находилась в закрытом положении во время сборки. Выньте все детали, помещенные внутрь керамического "яйца".

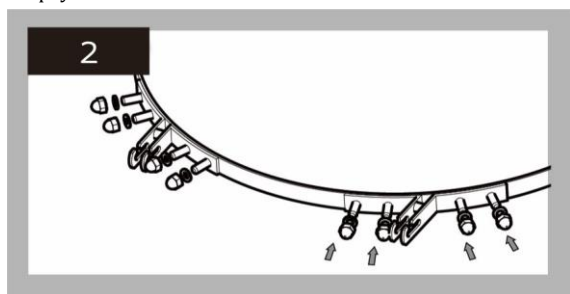
1 Сборка ножек

Для облегчения сборки разверните ножки наоборот. Рекомендуем во время сборки сразу не затягивать шурупы по максимуму, а затянуть только после того, как все они будут вкручены. Соберите ножки, используя два металлических соединения, которые крепятся к концам ножек, и зафиксируйте их с помощью имеющихся в комплекте шурупов. Прикрепите колеса и, используя имеющиеся в упаковке шайбы, затяните гайки. Когда ножки будут собраны, затяните все шурупы и гайки.



2 Крепления полочек

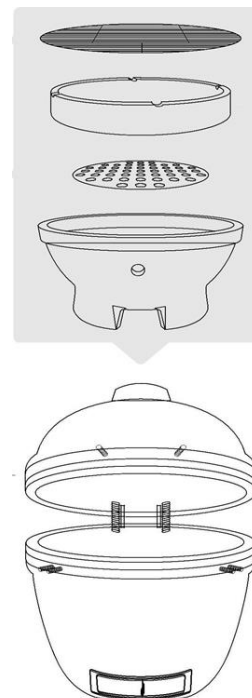
Открутите гайки с металлического обруча, опоясывающего гриль Kamado, и поместите металлические станины на болты, выступающие из стенок гриля по бокам. Следите за тем, чтобы отверстия, имеющиеся в креплениях, оказались сверху. Затяните гайки.



3 Сборка корпуса гриля

Перед тем как ставить корпус гриля на ножки, выньте

изнутри керамическую вставку. Поскольку гриль Kamado тяжелый, следует устанавливать его на ножки вдвоем. Устанавливайте гриль на ножки после того, как будут установлены кронштейны для полочек. После того, как гриль будет установлен на ножки, можно вставить внутрь керамическую топку (в зависимости от модели состоящую из одной или двух частей) и поверх нее положить чугунную колосниковую решетку. Поместите внутрь решетку (серия Friendly) или двухуровневую систему готовки Dreamfire Lux (серия Comfort). Закройте крышку и поставьте верхнюю заслонку на вентиляционное отверстие. Закрепите заслонку с помощью имеющегося в комплекте шурупа/шурупов.



4 Монтаж ручки крышки

Прикрепите ручку к передней части крышки Kamado, используя болты, шайбы и гайки, имеющиеся в металлической части крышки. Затяните

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

На грили Dreamfire Kamado Friendly действует ограниченная гарантия. В соответствии с нижеприведенными условиями и положениями Dreamfire гарантирует первичному покупателю, что изготовленные или поставленные Dreamfire керамические грили, которые используются потребителем по назначению в обычных условиях, не имеют производственных или связанных с материалами дефектов.

Гарантия дается первичному покупателю уличного гриля Dreamfire Kamado Friendly на следующие сроки:

Гарантия 1 год

- На все керамические детали, которые используются в грилях Dreamfire Kamado

Гарантия 1 год:

- На датчик температуры
- На огнеупорный уплотнитель
- На деревянные компоненты

Гарантия 180 дней:

- На все металлические детали, которые используются в гриле Dreamfire Kamado

Условием действия гарантии является использование гриля Dreamfire Kamado в соответствии с приложенной к грилю инструкцией по эксплуатации и регистрация гриля на сайте www.dreamfiregrill.com в течение 30 дней после совершения покупки. Гарантия не покрывает повреждения, возникшие в результате естественного износа (например, сколы или царапины), а также изменения во внешнем виде гриля Kamado или его компонентов, если они не влияют на его функции. Гарантия не покрывает повреждения, возникшие из-за неправильного использования продукта или из-за использования не по назначению. Гарантия не покрывает повреждения, возникшие из-за ненадлежащего хранения, ремонта, использования, обслуживания или монтажа, повреждения, возникшие по вине природы или несчастного случая, повреждения, возникшие из-за установки неразрешенного дополнительного оборудования или модификации гриля, повреждения, полученные в ходе транспортировки, и прочие намеренно или ненамеренно причиненные физические повреждения. Гриль Dreamfire Kamado следует хранить и использовать, исходя из инструкции по эксплуатации - гарантия не действует в том случае, если гриль получил повреждения из-за чрезмерной влаги, если гриль хранится в непригодной среде или если он установлен на воспламеняющуюся поверхность. Гарантия на деревянные компоненты Dreamfire Kamado не охватывает повреждения, обусловленные атмосферными воздействиями, такие как трещины, выгорание и т.п. Гарантия не действует в том случае, если в гриле использовались какие-либо жидкости или неподходящее топливо, в том числе жидкость для розжига, чистящие средства, дрова, каменный уголь и т.п. Гарантия не действует в том случае, если потребитель сразу не уведомил продавца о дефекте, возникшем у гриля Dreamfire Kamado, и продолжил пользоваться грилем.

Чтобы гарантия начала действовать, вы должны зарегистрировать свой гриль на сайте www.dreamfiregrill.com.

Гарантия действует со дня покупки и только для первичного покупателя. Если дефект материала или производственный брак обнаруживается в течение гарантийного периода и возникает при обычном использовании продукта, то команда Dreamfire на свое усмотрение заменяет или ремонтирует дефектный

компонент за свой счет. В соответствии с настоящей гарантией Dreamfire берет на себя ответственность за ремонтные работы или замену компонентов. Гарантия не охватывает расходы на рабочую силу и другие расходы, связанные с ремонтом, услугой или использованием гриля. Расходы на поставку компонентов для замены в рамках гарантии оплачивает Dreamfire. Предъявляя претензию, покупатель должен сфотографировать дефекты для оценки ущерба.

Гарантия не применяется, если гриль Dreamfire Kamado куплен у третьего лица или неофициального дистрибьютора. Гарантия действует только в случае регистрации покупки. Любые трещины или другие повреждения в отделке керамических грилей, обнаруженные в ходе покупки, следует указать в квитанции о покупке. Гарантия не применяется к небольшим косметическим сколам на глазури, царапинам, выбоинам, трещинам, которые не влияют на работу гриля и не представляют никакой опасности. Химикаты, удобрения, высокий уровень влажности, хлор, пестициды для газонов и соль могут повредить краску на металлических деталях гриля, деревянные компоненты и укрывающие материалы. Поэтому гарантия, применяемая к деталям из металла, чугуна и нержавеющей стали, не распространяется на ОКИСЛЕНИЕ, ВЫГОРАНИЕ, КОРРОЗИЮ и прочие ДЕФЕКТЫ. Настоящая гарантия не передается при перепродаже.

Настоящая гарантия не применяется и Dreamfire не несет ответственности за ущерб, обусловленный промедлением, приостановкой деятельности или неудобствами, а также за ущерб, возникший в результате случайных, намеренных и/или ненамеренных действий. Исключительное право покупателя по части нарушения гарантии ограничивается ремонтом или заменой продукта либо его компонентов в порядке, приведенном в настоящей гарантии.

ГАРАНТИЯ НОСИТ ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ХАРАКТЕР И ЗАМЕНЯЕТ ВСЕ ДРУГИЕ ПИСЬМЕННЫЕ ИЛИ УСТНЫЕ, ПРЯМЫЕ ИЛИ КОСВЕННЫЕ ГАРАНТИИ, ОНА ВКЛЮЧАЕТ ГАРАНТИЮ ПРИГОДНОСТИ К ПРОДАЖЕ ИЛИ ПРИГОДНОСТИ УСТРОЙСТВА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ С КОНКРЕТНОЙ ЦЕЛЬЮ, НО НЕ ОГРАНИЧИВАЕТСЯ ИМИ. ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ВСЕХ КОСВЕННЫХ ГАРАНТИЙ, В ТОМ ЧИСЛЕ КОСВЕННОЙ ГАРАНТИИ ПРИГОДНОСТИ К ПРОДАЖЕ ИЛИ ПРИГОДНОСТИ УСТРОЙСТВА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ С КОНКРЕТНОЙ ЦЕЛЬЮ, ЧЕТКО ОГРАНИЧЕНА ДЛИТЕЛЬНОСТЬЮ ГАРАНТИЙНОГО ПЕРИОДА НА ПРИМЕНЯЕМЫЙ КОМПОНЕНТ.

В СЛУЧАЕ НАРУШЕНИЯ ОГРАНИЧЕННОЙ ГАРАНТИИ ИЛИ ЛЮБОЙ КОСВЕННОЙ ГАРАНТИИ ПОКУПАТЕЛЬ ИМЕЕТ ПРАВО ТОЛЬКО НА ЗАМЕНУ КОМПОНЕНТОВ СОГЛАСНО ПРИВЕДЕННЫМ В ГАРАНТИЙНЫХ УСЛОВИЯХ ОГРАНИЧЕНИЯМ. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ DREAMFIRE НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ВОЗНИКШИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЙ, ВТОРОСТЕПЕННЫЕ ИЛИ КОСВЕННЫЕ УЩЕРБЫ.

ДОСТУП К ГАРАНТИЙНОЙ УСЛУГЕ

Для получения гарантийной услуги свяжитесь, пожалуйста, с местным дистрибьютором. Для получения международной гарантийной услуги свяжитесь с дистрибьютором в той стране, в которой вы купили продукт. Перед тем как связываться, убедитесь, что вы владеете следующей информацией:

- Название модели
- Цвет
- Чек первичного покупателя, подтверждающий покупку
- Дата покупки
- Краткое описание проблемы

Нам важно, чтобы вы были удовлетворены. Если проблему не получается решить устраивающим вас способом, то свяжитесь с официальным импортером Dreamfire.

Vairāk par Kamado

Arheologi ir atraduši 4000 gadus vecus māla traukus, kurus uzskata par Kamado krāšņu priekšgājējiem. Kopš tā laika krāsnis ir ievērojami mainījušās: atverams vāks, ventilācijas atveres, kā arī apkurei malkas vietā izmanto kokogles. Japānā bija Mushikamado – apaļš māla pods ar atveramu vāku, kurš bija paredzēts rīsu vārīšanai. Vārds “kamado” japāņu valodā apzīmē krāsni vai cepšanas virsmu. Šo nosaukumu sāka izmantot amerikāņi, un šobrīd tas ir kļuvis par vispārēju apzīmējumu šāda tipa keramikas āra krāsnīm.

Kamado ir ļoti daudzveidīgas. Tās var izmantot ne tikai grilēšanai un kūpināšanai, bet arī picas, maizes, pīrāgu, cepumu u. c. gatavošanai. Pateicoties lieliskajai temperatūras uzturēšanas iespējai var iegūt arī zemu un augstu temperatūras (90-450 °C), ko var kontrolēt, izmantojot augšējo un apakšējo ventilācijas atveri.

BRĪDINĀJUMS!

- Produkts ir paredzēts lietošanai tikai āra apstākļos.
- Nekad neļauj bērniem vai mājdzīvniekiem atrasties krāsnis tuvumā, ja krāsnis tiek lietota.
- **Nekad** neatstāj bez uzraudzības krāsni, kura tiek lietota.
- Neizmanto krāsni teltī, piekabē, automobilī, uz balkona, istabā, laivā vai citās slēgtās telpās.
- **Uzliesmošanas draudi!** Lietojot ļoti augstu temperatūru, karsta krāsnis var kvēlot.
- **Uzmanību!** Krāsnis iekuršanai neizmanto benzīnu, degšķidrumu, alkoholu vai citus līdzīgus produktus. Degšķidrums iesūcas keramikas iekšējā virsmā, tajā esošās ķīmikālijas krāsni piesārņo uz ilgu laiku, sabojājot gatavojamā ēdiena garšu. Krāsnis iekuršanai izmantojiet sausus, cietus grila ogļu aizdedzināšanas kubiciņus bez aromāta.
- Krāsnī ieteicams izmantot kokogļu gabaliņus. Tie deg ilgāk un rada mazāk pelnu.
- Neizmanto krāsnī briķetes, degakmeni vai akmeņogles.
- **Uzmanību!** Ja atver krāsnis vāku, kamēr ir augsta temperatūra, vispirms atver to tikai daļēji. Tad gaiss iekļūs krāsnī lēnām un droši, novēršot strauju karsta tvaika un dzirksteļu, kas var izraisīt savainojumus, izdalīšanos.
- Neizmanto krāsni uz terases vai citām viegli uzliesmojošām virsmām, piemēram, sausas zāles, kokskaidām, sausām lapām vai dekoratīvām koka mizām.
- Seko, lai krāsnis būtu vismaz 2 metru attālumā no uzliesmojošām lietām.
- Neizmanto krāsni kā mēbeli.
- **Uzmanību!** Lietošanas laikā krāsnis var kļūt ļoti karsta. Nepārvieto krāsni tās lietošanas laikā.
- **Vienmēr**, kad pieskaries karstai keramikai vai cepšanas virsmām, izmanto karstumizturīgus cimdus.
- Ļauj krāsnij **pilnībā** atdzist, pirms sāc to pārvietot vai novietot glabāšanai.
- **Vienmēr** pirms lietošanas apskati krāsnis detaļu stāvokli, vai tām nav bojājumu, ja nepieciešams, nomaini tās.
- **Uzmanību!** Laikā, kad negrilē, ir ieteicams noņemt koka darbvirsmas, jo āra apstākļi var tās bojāt (vējš, lietus, saule, zema temperatūra). Iesakām izmantot pārklāju, kurš aizsargās krāsni un pagarinās tās kalpošanas laiku.
- **Uzmanību!** Aizsargājiet krāsni pret lietu; rūpējieties par to, lai ūdens neiekļūtu krāsnī. Kad krāsnis netiek lietota, pārklājiet to ar ūdensizturīgu pārklāju. Krāsni var izmantot arī lietū un sniegā, bet tās iekšpuse ir jāaizsargā pret mitrumu. Krāsnis porās iekļuvis ūdens, iestājoties salam, var sasalt un keramikas detaļas var saplaisāt. Tādēļ krāsnis iekšpuses tīrīšanai nedrīkst izmantot ūdeni. Ja krāsnis iekšpusē ir iekļuvis ūdens, nosusiniet to ar audumu vai papīru, un kuriniet krāsni ar zemu karstumu un maksimāli atvērtām abām vēdināšanas lūkām.
- Krāsnī ir aizliegts kurināt ugunsgrākus, jo augsta liesma var bojāt blīvi! Ēdiena izgatavošanai izmanto grila ogles.
- Pirmo reizi grilējot, nekuriniet krāsni vairāk par 170-180 grādiem (C). Tad blīve pilnībā nostiprināsies pie krāsnis.
- Neizmanto krāsnī iepriekš aizdedzinātas grila ogles! Pēkšņas temperatūras izmaiņas var bojāt keramiku.

Zināšanai

- Nepārvieto krāsni, kamēr kokogles nav pilnībā nodzisušas.
- Pēc pirmās lietošanas reizes pārbaudi visas skrūves un uzgriežņus, jo karstuma ietekmē tie var atskrūvēties. Ja nepieciešams, pievelc tos tik daudz, lai tie nebūtu atskrūvējami ar pirkstiem.

Dzēšana

- Lai nodzēstu krāsni, aizver visas ventilācijas atveres un ļauj oglēm nodzist dabīgi.
- Nekad neizmanto ūdeni vai citus līdzekļus, lai dzēstu kokogles. Tas var bojāt krāsns keramikas daļas.

Uzglabāšana

- Ja krāsns netiek lietots un tiek uzglabāta ārā, novieto uz krāsns piemērotu lietus pārklāju. Lietus pārklājs uz krāsns jānovieto tikai tad, kad krāsns ir pilnībā atdzisusi.
- Nerūsējoša metāla grila restes nav mazgājamas trauku mazgājamajā mašīnā. Izmanto sūkli un siltu ūdeni.
- Izmantojot Kamado krāsni, seko, lai uz riteņiem esošās bremzes būtu noslēgtas.
- Ziemas periodā ieteicams krāsni uzglabāt iekštelpās, lai to pilnībā aizsargātu.

Tīrīšana

- Kamado krāsnij ir pašattīršanās funkcija. Karsē krāsni 260 grādos 30 minūtes un tā izdedzinās visu ēdienu un citus pārpalikumus.
- Neizmanto ūdeni vai citus tīrīšanas līdzekļus, lai tīrītu krāsns iekšpusi. Kamado iekšējās sienas ir porainas un tās uzsūc šķidrumu, kas var izraisīt plaisāšanu. Ja pie sienām uzkrājas daudz pelnu, izmanto drāšu suku, lai notīrītu pelnus.

Uzglabāšana

- Pārbaudi uzgriežņus un eļļo kustīgās detaļas vismaz 2 reizes gadā. Uzgriežņi jāpieskrūvē pietiekami stingri, lai tos nevarētu atskrūvēt ar pirkstiem.
- Ja krāsns tiek atstāts stāvēšanai uz ilgāku laiku (piem., ziemā), iesakām pirms tam krāsni attīrīt no pārtikas pārpalikumiem atbilstoši lietošanas pamācībai. Iesakām koka sānu galdus glabāt sausā vietā, lai novērstu pelējuma rašanos.
- Lai ilgstošas uzglabāšanas laikā novērstu pelējuma rašanos krāsnī, iesakām atstāt vaļā gan augšējo, gan apakšējo vēdināšanas atveri. Ja pelējums tomēr rodas, tas jāiznīcina, uzkaršējot krāsni līdz 300 grādiem (C).

Aizkuršana, lietošana un drošība

- Seko, lai krāsns būtu novietots uz līdzenas, neuzliesmojošas virsmas, atstātus no uzliesmojošām vielām.
- Krāsns aizkuršanai novieto sarullētu avīzi ar dažiem aizdedzināšanas kubiciņiem uz apakšējās plāksnes, kā arī pievieno 5-10 cm kokogles.
- Atver apakšējo ventilācijas lūku un aizdedzini aizdedzināmo kubiciņu vai papīru ar garām šķiltavām vai gariem sērkokiem. Kad tie ir aizdegušies, atstāj apakšējo ventilācijas lūku vaļā uz 10 minūtēm.
- Ieteicams nekustināt kvēlojošas kokogles, līdz tās ir pilnībā aizdegušas. Tas oglēm ļauj kvēlot efektīvāk.
- Kad kokogles ir aizdedzinātas, noteikti izmanto karstumizturīgus cimdus, ja pieskaries karstai keramikai vai cepšanas virsmām.

Norādījumi cepšanai zemā temperatūrā

- Aizdedzini krāsnī esošās kokogles ar iepriekš aprakstīto metodi.
- Pilnībā atver apakšējo ventilācijas atveri un atstāj to vaļā uz 10 minūtēm.
- Seko termometram, līdz krāsns ir sasniegusi vēlamo temperatūru. Kad krāsns ir sasniegusi vēlamo temperatūru, aizver apakšējo ventilācijas atveri.

Norādījumi kūpināšanai

- Seko termometram un, kad krāsns ir sasniegusi vēlamo temperatūru, atstāj nedaudz atvērtu ventilācijas atveri.
- Aizver augšējo ventilācijas atveri un vēro termometru vēl dažas minūtes.

- Izmantojot karstumizturīgus cimdus, uzber mitrinātas koka skaidas vai liepas klučus un karstām kokogļēm.
- Tagad tu esi gatavs izmantot Kamado krāsni kūpināšanai.
- Padoms: mērcē kokskaidas ūdenī 15 minūtes, lai pagarinātu kūpināšanas procesu.

Norādījumi cepšanai augstā temperatūrā

- Aizdedzini krāsni esošās kokogļes ar iepriekš aprakstīto metodi.
- Aizver vāku un pilnībā atver apakšējo un augšējo ventilācijas atveri.
- Seko termometram, līdz krāsns ir sasniegusi vēlamo temperatūru.
- Aizver augšējo ventilācijas atveri līdz pusei un vēro termometru vēl dažas minūtes.

Informācija par pārtikas cepšanu

- Lūdzu seko šai lietošanas pamācībai, kad izmanto Dreamfire Kamado krāsni.
- Neuzsāc cepšanu, kamēr uz ogleņiem nav radusies pelnu kārtā.
- Vienmēr mazgā rokas pirms un pēc pieskaršanās jēlai gaļai.
- Vienmēr glabā jēlu gaļu atsevišķi no ceptas gaļas un citiem pārtikas produktiem.
- Neizmanto vienus un tos pašus līdzekļus, lai rīkotos ar jēlu un ceptu gaļu.
- Pirms cepšanas pārliedzies, ka krāsns virsmas ir tīras.
- Pirms ēšanas pārliedzies, ka gaļa ir pilnībā izcepusies.
- Uzmanību! Jēlas vai nepietiekami izceptas gaļas ēšana var izraisīt saindēšanos.
- Lai pārliedzētos, ka gaļa ir pilnībā izcepusies, pārgriez to uz pusēm.
- Ja gaļa ir izcepusies pietiekami, no gaļas būtu jāizdalās caurspīdīgai sulai, nedrīkstētu būt rozīgs/sarkanīgs šķidrums.
- Pēc Kamado lietošanas vienmēr notīri krāsns virsmas un grila piederumus.

Kokogļu pievienošana

- Kad ventilācijas atveres ir aizvērtas, krāsns vairākas stundas uzglabā augstu temperatūru. Ja tev nepieciešams ilgāks cepšanas laiks, vienkārši pievieno kokogļes un turpini.

Cepšanas temperatūru pamācība

Lēna cepšana/kūpināšana(90 °C-135 °C)

Liellopa gaļa-2 stundas uz 500 g;

Plēšama cūkgaļa-2 stundas uz 500 g;

Vesela vista-3-4 stundas;

Ribas-3-5 stundas



Grilēšana(160°C - 180°C)

Zivs-15-20 min;

Cūkgaļa-15-30 min;

Vistas fileja-30-45 min;

Vesela vista-1-1,5 stundas;

Aitas kāja-3-4 stundas;

Tītars-2-4 stundas;

Šķiņķis-2-5 stundas



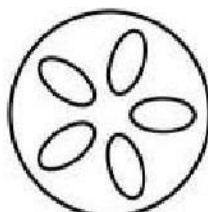
Apbrūnināšana(260°C - 370°C)

Steiks-5-8 min;

Cūkgaļa šķēlēs-6-10 min;

Burgeri-6-10 min;

Desiņas-6-10 min;



Salikšana

Pirms Dreamfire Kamado krāsns salikšanas rūpīgi izlasi pamācību.

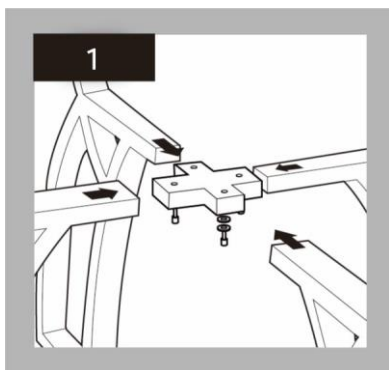
Krāsni montē uz mīksta virsmas, lai novērstu krāsas skrāpēšanu. Lūdzu, saglabā šo pamācību.

Brīdinājums! Nepievelc uzgriežņus un skrūves pārāk stipri! Uzgriežņus un skrūves pievelc ar mērenu spēku, lai novērstu bojājumus tiem un krāsnij. Uzgriežņiem jābūt pieskrūvētiem ar pietiekamu spēku, lai tos nevarētu atskrūvēt ar pirkstiem.

Uzmanību! Uzmanīgi noņem krāsns iepakojumu, bet saglabāt lietošanas pamācību. Pārliecinies, ka krāsns montāžas laikā vāks ir aizvērtā stāvoklī. Izcel visas detaļas no kamado keramikas karkasa.

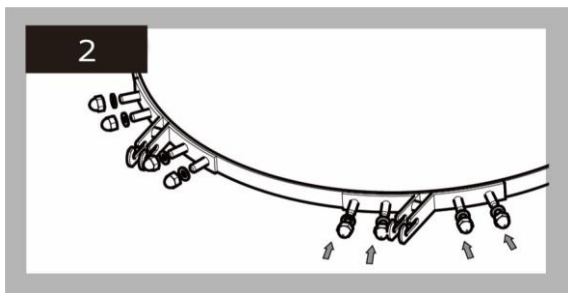
1 Kāju montāža

Apgriez kājas otrādi, lai salikšana būtu vieglāka. Montāžas laikā iesakām skrūves nepievilkt līdz galam, pievelkot tās tikai tad, kad visas skrūves ir ievietotas. Saliec kājas, izmantojot divus metāla savienojuma posmus, kas nostiprinās kāju galos, un nostiprini ar iepakojumā esošajām skrūvēm. Pieliec riteņus, izmanto iepakojumā esošās paplāksnes un pievelc uzgriežņus. Kad kājas ir saliktas, vēlreiz pievelc visas skrūves un uzgriežņus.



2 Plauktu stiprinājumi

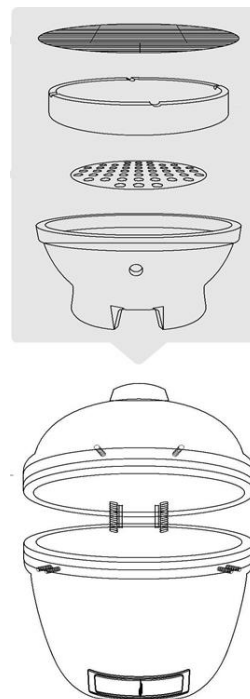
Noņem uzgriežņus no kamado metāla joslas un novieto plaukta metāla turētājus uz bultskrūvēm, kas ir Kamado sānos. Seko, lai uz stiprinājuma esošās atveres būtu uz augšu. Pievelc uzgriežņus.



3 Kamado karkasa salikšana

Pirms Kamado keramikas karkasa uzlikšanas uz

kājām visu izņem no tā. Tā kā Kamado ir smaga, tā uz kājām ir jāceļ divatā. Kamado uz kājām liec aiz plaukta turētājiem. Kad Kamado ir uzlikta uz kājām, var iecelt keramikas iekšpusi (atkarībā no modeļa vienā vai divās daļās), kā arī uguns vietā jāievieto čuguna uguns pamatne. Ievieto cepšanas restes (Friendly sērija) vai divu līmeņu Dreamfire Lux cepšanas sistēmu (Comfort sērija). Aizver vāku un uzspied augšējo aizbīdni uz vēdināšanas atveres. Nostiprini aizbīdni ar iepakojumā esošo skrūvi/skrūvēm.



4 Vāka roktura pielikšana

Nostiprini rokturi Kamado vāka priekšpusē, izmantojot pie metāla daļas esošās bultskrūves, paplāksnes un uzgriežņus. Pievelc.

GARANTIJAS NOSACĪJUMI

Dreamfire Kamado Friendly krāsniņi ir ierobežota garantija. Atbilstoši zemāk aprakstītajiem noteikumiem un nosacījumiem Dreamfire pirmajam pircējam garantē, ka Dreamfire izgatavotās vai piegādātās keramikas krāsni, kuras patērētājs izmanto atbilstoši lietošanas mērķim parastos apstākļos, nav ar ražošanas vai materiālu defektiem.

Garantija Dreamfire Kamado Friendly āra krāšņu pirmajam pircējam tiek piešķirta ar šādiem termiņiem:

1 gada garantija

- Visām keramikas detaļām, kas tiek izmantotas Dreamfire Kamado krāsniņā

1 gada garantija:

- Temperatūras mērītājam
- Ugunsizturīgajai blīvei
- Koka detaļām

180 dienu garantija:

- Visām metāla detaļām, kas tiek izmantotas Dreamfire Kamado krāsniņā

Lai garantija būtu spēkā, Dreamfire Kamado krāsni jāizmanto atbilstoši krāsniņai pievienotajai lietošanas pamācībai un krāsni jāreģistrē lapā www.dreamfiregrill.com 30 dienu laikā pēc produkta iegādes. Garantija nesedz parasta nodiluma izraisītus bojājumus, kas rodas produkta lietošanas laikā, (piem., iespiezumus vai skrāpējumus) vai izmaiņas Kamado krāsni vai tās detaļu izskatā, kas neietekmē tās veiktspēju. Garantija nesedz produkta nepareizas lietošanas radītus savainojumus vai bojājumus, kas ir radušies, izmantojot produktu citiem, ne paredzētajiem mērķiem. Garantija nesedz produkta prasībām neatbilstošas uzglabāšanas, remonta, lietošanas, apkopes vai montāžas dēļ radušos bojājumus, dabas izraisītus vai negadījuma dēļ radušos bojājumus, neautorizētu aksesuāru uzstādīšanas krāsniņā vai krāsni modificēšanas dēļ radušos bojājumus, transportēšanas bojājumus vai citus tīši vai nejauši radītus fiziskus savainojumus. Dreamfire Kamado krāsni ir jāuzglabā un jāizmanto atbilstoši lietošanas pamācībai – garantija nav spēkā, ja krāsni ir guvusi bojājumus lieka mitruma dēļ, ja krāsni tiek uzglabāta nepiemērotā vidē, vai arī krāsni ir uzstādīta uz uzliesmojošas virsmas. Dreamfire Kamado koka detaļu garantija neaptver āra apstākļu radītus bojājumus, piem., plaisas, izbalošanu utt. Garantija nav spēkā, ja krāsni ir izmantoti jebkādi šķidrumi vai nepiemērots kurināmais – tai skaitā degšķidrums, tīrīšanas līdzekļi, malkas pagales, akmeņogles v. tml. Garantija nav spēkā, ja patērētājs nav nekavējoties informējis pārdevēju par Dreamfire Kamado krāsniņā konstatētu kļūdu un turpināja izmantot krāsni.

Lai garantija sāktu darboties, jums krāsni jāreģistrē interneta vietnē www.dreamfiregrill.com. Garantija ir spēkā no preces pirkuma datuma un tikai pirmajam iekārtas pircējam. Ja materiāla vai izgatavošanas defekts tiek atklāts derīgas garantijas laikā un ir radies produkta parastas izmantošanas laikā, Dreamfire komanda pēc saviem ieskatiem aizstāj vai remontē defektīvo komponentu par saviem līdzekļiem. Saskaņā ar šo garantiju Dreamfire uzņemas atbildību par remontdarbiem vai detaļu maiņu. Garantija neaptver darbaspēka izmaksas vai citus ar remontu, pakalpojumu vai krāsni lietošanu saistītos izdevumus. Aizvietojošo komponentu piegādes izdevumus garantijas kārtībā sedz Dreamfire. Iesniedzot pretenziju, pircējam bojājuma novērtēšanai ir jānofotografē produkta defekti.

Garantija netiek piemērota, ja Dreamfire Kamado krāsns ir iegādāta no trešās personas vai nepilnvarota izplatītāja. Garantija ir spēkā tikai tad, ja produkts ir reģistrēts. Jebkādas plaisas vai citi bojājumi keramikas krāšņu apdarē, kas ir atklāti pirkuma gaitā, ir jāatzīmē pirkuma kvītī. Garantija netiek piemērota nelielām kosmētiskām ārējām glazūras plaisām, skrāpējumiem, iespaidumiem, plaisām vai plaisājumiem, kas neietekmē krāsns darbu un ir pilnīgi drošas. Ķīmikālijas, mēslojums, augsts mitruma līmenis, hlors, zāliena pesticīdi un sāls var bojāt krāsns metālisko krāsu, koka detaļas un pārklājuma materiālus. Tādēļ krāsns metāla, čuguna un nerūsējoša tērauda detaļām piemērojamā garantija nav spēkā OKSIDĀCIJAS, IZBALOŠANAS, RŪSAS un citu DEFEKTU gadījumā. Šī garantija nevar būt un nav pārnesama tālākpārdošanas gadījumā.

Šī garantija netiek piemērota un Dreamfire neuzņemas atbildību par kaitējumu, kuru ir izraisījusi kavēšanās, darbības apturēšana vai neērtības, kā arī jebkādas nejaušas, tīšas un/vai negribētas darbības rezultātā radušos kaitējumu. Pircēja unikālās tiesības šīs garantijas pārkāpuma daļā ir ierobežotas ar produkta vai tā detaļu remontu vai nomaiņu šajā garantijā norādītajā kārtībā.

GARANTĪJA IR EKSKLUZĪVA UN AIZSTĀJ VISAS CITAS RAKSTISKAS VAI MUTISKAS, TIEŠAS VAI NETIEŠAS GARANTĪJAS, TĀ APTVER, BET NAV IEROBEŽOTA AR PĀRDOŠANAS DERĪGUMA GARANTIJU VAI IERĪCES PIEMĒROTĪBU LIETOŠANAI AR KONKRĒTU MĒRĶI. VISU NETIEŠO GARANTIJU ILGUMS, TAI SKAITĀ NETIEŠA DERĪGUMA PĀRDOŠANAI GARANTĪJA VAI IEKĀRTAS PIEMĒROTĪBA LIETOŠANAI KONKRĒTAM MĒRĶIM, IR SKAIDRI IEROBEŽOTA AR PIEMĒROJAMĀ KOMONENTA GARANTĪJAS PERIODA ILGUMU.

PĀRKĀPJOT IEROBEŽOTU GARANTIJU VAI JEBKĀDU CITU NETIEŠU GARANTIJU, PIRCĒJAM IR TIESĪBAS TIKAI UZ KOMONENTU AIZSTĀŠANU ATBILSTOŠI GARANTĪJAS NOTEIKUMOS MINĒTAJIEM IEROBEŽOJUMIEM. NEVIENĀ GADĪJUMĀ DREAMFIRE NEATBILD NE PAR KĀDIEM ĪPAŠU SITUĀCIJU RADĪTIEM, SEKUNDĀRIEM VAI NETIEŠIEM KAITĒJUMIEM.

PIEKĻUVE GARANTĪJAS PAKALPOJUMIEM

Lai saņemtu garantijas pakalpojumus, lūdzu sazināties ar vietējo izplatītāju. Starptautiskiem garantijas pakalpojumiem sazināties ar izplatītāju valstī, kurā iegādājāties produktu. Pirms sazināšanās pārliecinieties, ka jums ir pieejama šāda informācija:

- Modeļa nosaukums
- Krāsa
- Sākotnējā pircēja pirkumu apstiprinošs apliecinājums
- Pirkuma datums
- Īss problēmas apraksts

Jūsu apmierinātība mums ir svarīga. Ja problēma netiek atrisināta jūs apmierinošā veidā, sazinieties ar Dreamfire oficiālo importētāju.

Apie „Kamado“ išsamiau

Archeologai rado 4 000 metų senumo molinių indų, kurie, kaip manoma, yra „Kamado“ krosnių pirmtakai. Krosnys nuo to laiko labai pasikeitė: atsirado atlenkiamas dangtis, ventiliacijos angos, o vietoj medienos pradėtos naudoti medienos anglys. Japonijoje „Mushikamado“ buvo apvalus molinis puodas su atlenkiamu dangčiu, skirtas ryžiams virti. Pavadinimas „Kamado“ japonų kalba reiškia krosnį arba kepimo paviršių. Šį pavadinimą perėmė amerikiečiai ir dabar jis tapo bendrinio šio tipo keraminių lauko grilių pavadinimu.

„Kamado“ griliai yra labai universalūs. Be kepimo ant grotelių ir rūkymo, juose galima kepti ir picą, duoną, pyragus, sausainius bei kitus patiekalus. Dėl puikių temperatūros išlaikymo savybių grilyje galima kepti ir žemoje, ir aukštoje temperatūroje (90–450° C), temperatūra valdoma viršutine ir apatine ventiliacijos angomis.

ĮSPĖJIMAI!

- Gaminys skirtas naudoti tik lauke.
- Kai grilis naudojamas, neleiskite prie jo vaikų ir naminių gyvūnų.
- **Niekada** nepalikite naudojamo grilio be priežiūros.
- Nenaudokite grilio palapinėje, priekaboje, automobilyje, balkone, kambaryje, valtyje ar kitoje uždaroje erdvėje.
- **Užsidegimo pavojus!** Karštas grilis naudojimo metu gali spinduliuoti labai aukštą temperatūrą.
- **Dėmesio!** Griliui uždegti nenaudokite benzino, degiojo skysčio, alkoholio ar panašių gaminių. Degusis skystis patenka į vidinį keraminį grilio paviršių, jame esančios cheminės medžiagos ilgam užteršia grilį ir gadina ruošiamo maisto skonį. Griliui uždegti naudokite bekvapius, sausus, kietus grilio anglių kubelius.
- Grilyje rekomenduojama naudoti medžio anglių gabalėlius. Jie ilgiau dega ir sudaro mažiau pelenų.
- Nenaudokite grilyje briketų, skalūnų ar akmens anglių.
- **Dėmesio!** Norėdami atidaryti grilio dangtį, kai grilis įkaitęs iki aukštos temperatūros, pirmiausia jį tik praverkite. Tuomet į grilį iš lėto pateks oro, jis neleis išsiveržti karšties garams ir staiga pradėti kibirkščiuoti, nes kibirkštys gali sužeisti.
- Nenaudokite grilio terasoje ar ant kitų lengvai užsidegančių paviršių, pavyzdžiui, ant sausos žolės, medžio drožlių, sudžiūvusių lapų ar dekoratyvinės medžio žievės.
- Grilis turi būti bent 2 metrų atstumu nuo degių daiktų.
- Nenaudokite grilio kaip nešiojamojo prietaiso.
- **Dėmesio!** Naudojant grilį, jis gali labai įkaisti. Naudojamo grilio nejudinkite.
- **Visada** liesdami karštus keraminius ar kepimo paviršius, mūvėkite karščiui atsparias pirštines.
- Prieš grilį perkeldami ar statydami į laikymo vietą palaukite, kol jis **visiškai** atvės.
- **Visada** prieš naudodami patikrinkite įvairių grilio dalių būklę, ar jos nepažeistos; jei reikia, pakeiskite.
- **Dėmesio!** Kai grilis nenaudojamas, medinius darbinus paviršius patartina nuimti, nes dėl nepalankių oro sąlygų (vėjas, lietus, saulė, minusinė temperatūra) jie gali būti pažeisti. Mes rekomenduojame grilį uždengti danga, tai pailgins jo tarnavimo laiką.
- **Dėmesio!** Saugokite grilį nuo lietaus; pasirūpinkite, kad į jo vidų nepatektų vandens. Kai grilio nenaudojate, uždenkite jį vandeniu nelaidžia danga. Grilį galima naudoti ir lyjant ar sningant, tačiau jo vidų reikia apsaugoti nuo drėgmės. Jei ant porėto vidinio grilio paviršiaus pateks vandens, prasidėjus šalčiams jis gali užšalti ir keraminės dalys sutrūkinės. Todėl valydami grilio vidų nenaudokite vandens. Jei į grilio vidų patektų vandens, nusauskite jį šluoste ar popieriumi ir silpnai pakaitinkite grilį maksimaliai atidarę abi vėdinimo angas.
- Draudžiama grilyje uždegti ugnį, nes stipri liepsna gali pažeisti sandariklį! Maistui gaminti naudokite grilio anglys.
- Pirmą kartą neįkaitinkite grilio daugiau nei iki 170–180 laipsnių (C). Taip tarpiklis visiškai prisitvirtins prie grilio.
- Nedėkite į grilį iš anksto uždegtų grilių anglių! Staigus temperatūros pokytis gali sugadinti keramiką.

Svarbu žinoti

- Nejudinkite grilio, kol medienos anglys visiškai neužges.
- Po pirmo naudojimo patikrinkite visus varžtus ir veržles, nes nuo karščio jie gali atsilaisvinti. Jei reikia, priveržkite juos tiek, kad jų nebūtų galima atsukti pirštais.

Gesinimas

- Norėdami užgesinti grilį, uždarykite visas ventiliacijos angas ir leiskite anglims užgesti natūraliai.
- Medžio anglims gesinti niekada nenaudokite vandens ar kitų priemonių. Tai gali sugadinti keramines krosnies dalis.

Laikymas

- Jei grilis nenaudojamas ir laikomas lauke, uždenkite jį tinkama dangą nuo lietaus. Dangą nuo lietaus galima dengti tik tada, kai grilis visiškai atvėsęs.
- Nerūdijančiojo plieno grilio grotelių negalima plauti indaplovėje. Plaukite jas šiltu vandeniu su kempine.
- Prieš naudodami „Kamado“ grilį įsitikinkite, kad ratukų stabdikliai užfiksuoti.
- Norint gerai apsaugoti grilį, žiemą rekomenduojama jį laikyti patalpoje.

Valymas

- „Kamado“ grilis išsivalo savaime. Pakaitinkite grilį 30 minučių 260 laipsnių temperatūroje ir visi maisto likučiai bei kitos atliekos sudegs.
- Grilio vidaus nevalykite vandeniu ar kitomis valymo priemonėmis. „Kamado“ vidinės sienelės yra porėtos ir sugeria skystį, kuris vėliau gali paskatinti trūkinėjimą. Jei ant sienelių susikauptų daug suodžių, nuvalykite juos vieliniu šepetėliu.

Laikymas

- Bent 2 kartus per metus patikrinkite veržles ir sutepkite judančias dalis. Veržlės turi būti pakankamai tvirtai priveržtos, kad jų nebūtų galima atsukti pirštais.
- Jei grilį reikia palikti ilgesniam laikui (pvz., žiemai), rekomenduojame pirmiausia pagal instrukciją išvalyti iš jo maisto likučius. Šonines medines lentas rekomenduojame laikyti sausoje vietoje, kad neatsirastų pelėsių.
- Kad ilgesnį laiką nenaudojamame grilyje nesikauptų pelėsiai, rekomenduojame viršutinę ir apatinę vėdinimo angas palikti atidarytas. Jei pelėsių vis tiek atsiranda, juos galima sunaikinti įkaitinus grilį iki 300 laipsnių (C).

Uždegimas, naudojimas ir sauga

- Grilį reikia statyti ant lygaus, nedegaus paviršiaus, atokiau nuo degių daiktų.
- Norėdami uždegti grilį, ant apatinės plokštės uždėkite suvyniotą laikraštį su keliais uždegimo kubeliais ir užpilkite 5–10 cm medžio anglių sluoksnį.
- Atidarykite apatinę ventiliacijos angą ir uždekte uždegimo kubelį ar popierių ilgu degikliu arba ilgais degtukais. Kai jie užsidegs, palikite apatinę ventiliacijos angą dar 10 minučių atidarytą.
- Rekomenduojama nejudinti įsidegančių medžio anglių, kol jos visiškai užsidegs. Taip anglys įsidegs greičiau.
- Kai medienos anglys užsidegs, liesdami karštus keraminius ar kepimo paviršius, būtinai mūvėkite karščiui atsparias pirštines.

Kepimas žemoje temperatūroje

- Uždekte anglis grilyje, kaip aprašyta aukščiau.
- Visiškai atidarykite apatinę ventiliacijos angą ir palikite atidarytą 10 minučių.
- Stebėkite termometrą, kol grilis pasieks norimą temperatūrą. Kai grilis pasieks norimą temperatūrą, uždarykite apatinę ventiliacijos angą.

Rūkymas

- Stebėkite termometrą ir, kai grilis pasieks norimą temperatūrą, šiek tiek praverkite ventiliacijos angą.
- Uždarykite viršutinę ventiliacijos angą ir dar kelias minutes stebėkite termometrą.
- Apsimovę karščiui atsparias pirštines, ant karštų anglių pabarstykite sudrėkintų medžio drožlių ar alksnio gabalėlių.
- Dabar „Kamado“ grilyje galite rūkyti produktus.

- Patarimas: kad pailgintumėte rūkymo procesą, medžio drožles 15 minučių pamirkykite vandenyje.

Kepimas aukštoje temperatūroje

- Uždekite anglys grilyje, kaip aprašyta aukščiau.
- Uždenkite dangtį ir visiškai atidarykite apatinę ir viršutinę ventiliacijos angas.
- Stebėkite termometrą, kol grilis pasieks norimą temperatūrą.
- Uždarykite viršutinę ventiliacijos angą iki pusės ir dar kelias minutes stebėkite termometrą.

Apie kepimą

- Naudodami „Dreamfire Kamado“ grilį laikykitės šios instrukcijos.
- Nepradėkite kepti, kol ant medžio anglių nesusiformuos pelenų sluoksnis.
- Prieš liesdamiesi prie žalios mėsos ir ją apdoroję visada nusiplaukite rankas.
- Žalią mėsą visada laikykite atskirai nuo virtos mėsos ir kitų maisto produktų.
- Žaliai ir virtai mėsa nenaudokite tų pačių įrankių.
- Prieš kepdami įsitikinkite, kad grilio paviršiai yra švarūs.
- Prieš valgydami patikrinkite, ar mėsa visiškai iškepusi.
- Dėmesio! Valgydami žalią ar per mažai iškeptą mėsą, galite apsinuodyti.
- Norėdami įsitikinti, kad mėsa visiškai iškepusi, perpjaukite ją per pusę.
- Jei mėsa pakankamai iškepusi, iš jos išbėgančios sultys turi būti skaidrios, be rausvo / raudono skysčio.
- Pasinaudoję „Kamado“, visada nuvalykite grilio paviršių ir grilio reikmenis.

Medžio anglių įdėjimas

- Kai ventiliacijos angos yra uždytos, grilis išlaiko aukštą temperatūrą dar kelias valandas. Jei reikia ilgesnio kepimo laiko, tiesiog įpilkite daugiau anglių ir tęskite.

Kepimo temperatūra

Lėtas kepimas / rūkymas(90°C-135°C)

Jautiena– 500 g – 2 val.;

Plėšoma kiauliena– 500 g – 2 val.;

Visa višta–3-4 val.;

Šonkauliai–3-5 val.



Kepimas grilyje(160°C - 180°C)

Žuvis–15-20 min.;

Kiauliena-15-30 min.;

Vištienos filė–30-45 min.;

Visa višta–1-1,5 val.;

Avies koja–3-4 val.;

Kalakutiena–2-4 val.;

Kumpis–2-5 val.



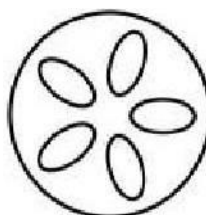
Skrudinimas(260°C - 370°C)

Steikas–5-8 min.;

Kiaulienos gabalėliai–6-10 min.;

Mėsainiai–6-10 min.;

Dešrelės–6-10 min.;



Montavimas

Prieš montuodami „Dreamfire Kamado“ grilį, įdėmiai perskaitykite šią instrukciją.

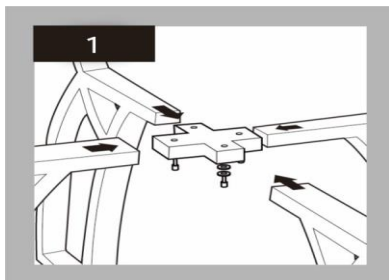
Montuokite grilį ant minkšto paviršiaus, kad jo paviršius nesusibraižytų. Pasilikite šią instrukciją ateičiai.

Įspėjimas! Nepriveržkite veržlių ir varžtų per stipriai! Veržles ir varžtus veržkite vidutine jėga, kad jų ir grilio nepažeistumėte. Veržlės turi būti priveržtos pakankamai, kad jų nebūtų galima atsukti pirštais.

Dėmesio! Atsargiai nuimkite grilio pakuotę, tačiau pasilikite naudojimo instrukciją. Prieš montuodami patikrinkite, ar grilio dangtis uždarytoje padėtyje. Išimkite iš „Kamado“ keraminio korpuso visas detales.

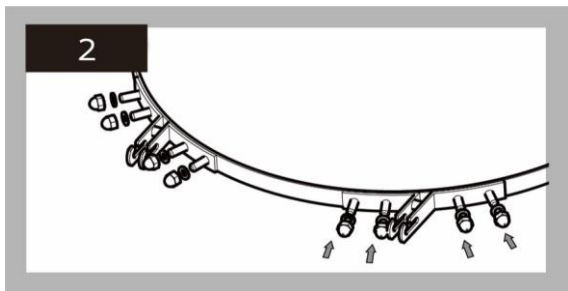
1 Kojų montavimas

Norėdami palengvinti montavimą, kojas apverskite. Rekomenduojame montuojant visus varžtus palikti šiek tiek laisvus ir priveržti tik tada, kai visi varžtai bus susukti. Kojas pritvirtinkite dviem metaliniais spaustukais, kurie tvirtinami jų galuose, ir priveržkite pakuotėje esančiais varžtais. Pritvirtinkite ratukus, naudokite pakuotėje pridėtas poveržles ir priveržkite veržles. Pritvirtinę kojas, priveržkite visus varžtus ir veržles.



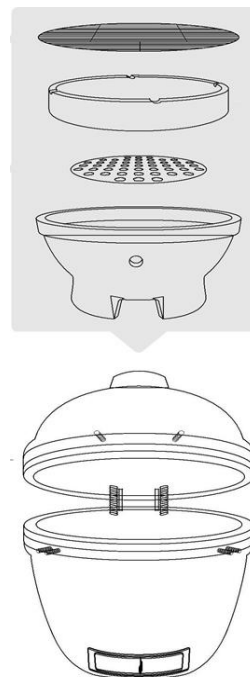
2 Lentynų laikikliai

Nuimkite veržles, esančias ant metalinės „Kamado“ juostos, ir uždėkite metalinius lentynų laikiklius ant varžtų, esančių „Kamado“ šonuose. Įsitinkite, kad laikiklių šonuose esančios angos liko atviros. Priveržkite veržles.



3 „Kamado“ korpuso surinkimas

Prieš statydami ant kojų, iš „Kamado“ keraminio korpuso viską išimkite. Kadangi „Kamado“ grilis yra sunkus, ant kojų jį reikia statyti dviese. Kelkite „Kamado“ laikydami už lentynų laikiklių. Pastačius „Kamado“ ant kojų, galima įdėti vidinę keraminę dalį (iš vienos ar dviejų dalių, priklausomai nuo modelio) ir ketaus pagrindą įstatyti į ugniadėžės vidų. Įdėkite kepimo groteles („Friendly“ serija) arba „Dreamfire Lux“ dviejų pakopų kepimo sistemą („Comfort“ serija). Uždenkite dangtį ir viršutinę sklendę prispauskite virš ventiliacijos angos. Pritvirtinkite sklendę pridėdamu varžtu (-ais).



4 Dangčio rankenos montavimas

Pritvirtinkite rankeną prie priekinės „Kamado“ dangčio pusės varžtais, poveržlėmis ir veržlėmis, esančiais ant metalinės dalies. Priveržkite.

GARANTIJOS SĄLYGOS

„Dreamfire Kamado Friendly“ griliui suteikiama ribota garantija. Laikydamosi toliau pateiktų sąlygų ir nuostatų, „Dreamfire“ pirmajam gaminio pirkėjui garantuoja, kad keraminis grilis, kurį „Dreamfire“ pagamino arba pateikė, jei jis naudojamas pagal paskirtį įprastomis sąlygomis, neturi medžiagų ar gamybos defektų.

Garantija „Dreamfire Kamado Friendly“ lauko griliui suteikiama pirmajam pirkėjui šiam laikotarpiui:

1 metų garantija

- Visoms keraminėms dalims, naudojamoms „Dreamfire Kamado“ griliuose

1 metų garantija:

- Temperatūros matuokliui
- Ugniai atspariems sandarikliams
- Medinėms dalims

180 dienų garantija:

- Visoms metalinėms dalims, naudojamoms „Dreamfire Kamado“ griliuose

Garantija suteikiama su sąlyga, kad „Dreamfire Kamado“ grilis naudojamas pagal prie jo pridėdamą instrukciją ir gaminys yra užregistruotas svetainėje www.dreamfiregrill.com per 30 dienų nuo jo įsigijimo. Garantija neapima pažeidimų (pvz., įdaužimų ar įbrėžimų), atsiradusių dėl įprasto nusidėvėjimo naudojant gaminį arba „Kamado“ grilio ar jo dalių išvaizdos pokyčių, kurie neturi įtakos jo veikimui. Garantija netaikoma pažeidimams ar trūkumams, atsiradusiems dėl netinkamo gaminio naudojimo, jei jis buvo naudojamas ne pagal paskirtį. Garantija neapima pažeidimų, atsiradusių netinkamai laikant, remontuojant, naudojant, prižiūrint ar montuojant gaminį, taip pat atsiradusių dėl gamtos poveikio ar nelaimės, be įgaliojimo prijungus prie grilio papildomus įrenginius arba modifikavus gaminį, transportavimo metu bei kitų tyčia arba netyčia padarytų fizinių pažeidimų. „Dreamfire Kamado“ grilį reikia laikyti ir naudoti pagal instrukciją – garantija netaikoma, jei grilis pažeidžiamas dėl per didelės drėgmės, jei jis laikomas netinkamoje aplinkoje arba pastatytas ant degaus paviršiaus. „Dreamfire Kamado“ medinėms dalims nesuteikiama garantija dėl pažeidimų, atsiradusių dėl oro sąlygų, pavyzdžiui, įtrūkimų, išblukimo ir pan. Garantija negalioja, jei grilyje naudojamas bet koks skystasis arba kitoks netinkamas kuras, įskaitant degųjį skystį, valymo priemonės, malkas, akmenis, anglis ir kt. Garantija negalioja, jei vartotojas iš karto nepranešė pardavėjui apie „Dreamfire Kamado“ grilio trūkumą ir toliau jį naudojo.

Kad garantija įsigaliotų, savo grilį turite užregistruoti svetainėje www.dreamfiregrill.com. Garantija galioja nuo gaminio įsigijimo dienos ir suteikiama tik pirmajam pirkėjui. Jei garantinio laikotarpio metu aptinkamas medžiagų ar gamybos defektas, atsiradęs dėl įprasto gaminio naudojimo, „Dreamfire“ komanda savo nuožiūra pakeičia arba pataiso sugedusią detalę savo sąskaita. Pagal šią garantiją „Dreamfire“ prisiima atsakomybę už remontą ar dalių keitimą. Garantija neapima darbo ar kitų išlaidų, susijusių su remontu, aptarnavimu ar grilio naudojimu. Pagal garantiją pakeistų atsarginių dalių gabenimo išlaidas padengia „Dreamfire“. Pateikdamas pretenziją pirkėjas turi nufotografuoti prekės trūkumus žalai įvertinti.

Garantija netaikoma, jei „Dreamfire Kamado“ grilis buvo įsigytas iš trečiosios šalies arba neįgalioto platintojo. Garantija suteikiama tik užregistravus gaminį. Bet kokie keraminių grilių apdailos įtrūkiai ar kiti pažeidimai, pastebėti pirkimo metu, turi būti pažymėti pirkimo kvite. Garantija netaikoma mažiems kosmetiniams išorinės glazūros trūkumams, įbrėžimams, įdubimams ar įtrūkimams, kurie neturi įtakos grilio veikimui ir yra visiškai saugūs. Chemikalai, trąšos, didelė drėgmė, chloras, pesticidai ir druska gali pažeisti grilio metalo dažus, medines detales ir dangą. Todėl grilio metalinėms, ketaus ir nerūdijančio plieno dalims taikoma garantija negalioja OKSIDACIJOS, IŠBLUKIMO, RŪDIJIMO ir kitų DEFEKTŲ atveju. Ši garantija negali būti ir nėra perleidžiama parduodant gaminį.

Ši garantija netaikoma, ir „Dreamfire“ neprisiima jokios atsakomybės už žalą, atsiradusią dėl vėlavimo, veiklos sustabdymo ar nepatogumų, taip pat už bet kokią atsitiktinę, dėl tyčinės ir (arba) netyčinės veiklos atsiradusią žalą. Pirkėjo išimtinė teisė šios garantijos atžvilgiu taikoma tik gaminio ar jo dalių remontui ar pakeitimui, kaip nurodyta šioje garantijoje.

GARANTIJA YRA IŠSKIRTINĖ IR PAKEIČIA VISAS KITAS RAŠYTINES ARBA ŽODINES, TIESIOGINES IR NETIESIOGINES GARANTIJAS, JI APIMA, BET NEAPSIRIBOJA, TINKAMUMO PARDUOTI GARANTIJĄ IR GAMINIO TINKAMUMO NAUDOTI KONKREČIU TIKSLU GARANTIJĄ. VISŲ NETIESIOGINIŲ GARANTIJŲ, ĮSKAITANT NETIESIOGINĘ TINKAMUMO PARDUOTI GARANTIJĄ ARBA GAMINIO TINKAMUMO NAUDOTI KONKREČIU TIKSLU GARANTIJĄ, TRUKMĖ YRA AIŠKIAI APRIBOTA ATITINKAMO KOMPONENTO GARANTIJOS LAIKOTARPIO TRUKME.

RIBOTOS GARANTIJOS ARBA BET KOKIOS KITOS NETIESIOGINĖS GARANTIJOS ATVEJU PIRKĖJAS PAGAL GARANTIJOS SĄLYGOSE NURODYTUS APRIBOJIMUS TURI TEISĘ TIK Į DETALIŲ PAKEITIMĄ. JOKIU ATVEJU „DREAMFIRE“ NĖRA ATSAKINGA UŽ JOKIĄ YPATINGOMIS SĄLYGOMIS ATSIKADUSIĄ, ŠALUTINĘ ARBA NETIESIOGINĘ ŽALĄ.

GARANTINIŲ PASLAUGŲ TEIKIMAS

Dėl garantinio aptarnavimo kreipkitės į vietinį pardavėją. Norėdami gauti tarptautines garantijos paslaugas, susisiekite su platintoju šalyje, kurioje įsigijote gaminį. Prieš kreipdamiesi įsitikinkite, kad turite šią informaciją:

- Modelio pavadinimas
- Spalva
- Pirmojo pirkėjo pirkimą patvirtinantis kvitas
- Pirkimo data
- Trumpas problemos apibūdinimas

Mums svarbu, kad būtumėte patenkinti gaminiu. Jei problema neišsprendžiama jūsų pageidaujamu būdu, susisiekite su oficialiu „Dreamfire“ importuotoju.

Tietoja Kamadosta

Muinaistutkijat ovat löytäneet 4000 vuotta vanhoja saviastioita, joiden uskotaan olevan Kamado-grillien edeltäjiä. Grillit ovat ajan myötä muuttuneet paljon: irrotettava kansi, ilma-aukot, lämmitykseen käytetään puuhiiltä puun sijasta. Perinteinen japanilainen grilli tunnettiin nimellä Mushikamado. Se oli pyöreä kannellinen saviastia, jota käytettiin riisin keittämiseen. Sana "kamado" tarkoittaa japanin kielellä uunia tai paistinpintaa. Amerikkalaiset ovat omaksuneet saman sanan yleisnimeksi tarkoittamaan tämältyyppistä keraamista ruoanvalmistusastiaa.

Kamadot ovat erittäin monipuolisia. Niitä voidaan käyttää kätevästi paitsi grillaamiseen ja savustamiseen myös pitsojen, leipien, piirakoiden ja pikkuleipien paistamiseen. Erinomaisen lämmönvarauskyvyn vuoksi grilli pystyy kattamaan laajan lämpötila-alueen (90–450C). Lämpötilan säätö hoituu helposti ala- ja yläpuolisten ilmaventtiilien kautta.

VAROITUS:

- Tämä tuote on tarkoitettu vain ulkokäyttöön.
- Älä päästä lapsia tai lemmikkejä grillin läheisyyteen, kun se on käytössä.
- **Älä koskaan** jätä toimivaa grilliä ilman valvontaa.
- Älä käytä grilliä teltassa, asuntovaunussa, matkailuperävaunussa, autossa, parvekkeella, huoneessa, veneessä tai muussa suljetussa tilassa.
- **Syttymisvaara!** Toimivan grillin ulkopinta voi tulla erittäin kuumaksi.
- **Huomio!** Älä käytä bensiiniä, sytytysnestettä, alkoholia tms. aineita grillin sytyttämiseen. Sytytysneste imeytyy grillin keraamiseen sisäpintaan, sen sisältämät kemikaalit saastuttavat grillin pitkäksi aikaa ja pilaavat valmistettavien ruokien maun. Käytä grillin sytyttämiseen hajuttomia, kuivia ja kiinteitä sytytyspaloja.
- Grillissä on suositeltavaa käyttää puuhiilipaloja. Ne palavat pidempään ja tuottavat vähemmän tuhkaa.
- Älä käytä grillissä brikettejä, öljyliusketta tai kivihiiltä.
- **Huomio!** Kun avaat kuumen grillin kannen, niin avaa se ensin vain hieman. Tällä tavoin ilma pääsee grilliin hiljaisesti ja turvallisesti, välttämällä kuumen höyryn ja liekkien äkillisten purkautumisen, mikä voi aiheuttaa vammoja.
- Älä käytä grilliä terassilla tai muilla herkästi syttyvillä pinnoilla, esimerkiksi kuiva ruoho, lastut, lehdet tai kuorikate tms.
- Varmista, että grilli on vähintään 2 metrin etäisyydellä syttyvistä materiaaleista.
- Älä käytä grilliä huonekaluna tai lämmityslaitteena.
- **Huomio!** Grillin ulkopinta kuumenee käytön aikana erittäin kuumaksi. Älä siirrä grilliä käytön aikana.
- **Käytä aina** lämmönkestäviä grillauskäsineitä, kun kätesi joutuvat kosketuksiin kuumien keraamisten ja paistinpintojen kanssa.
- Anna grillin jäähtyä **kokonaan** ennen sen siirtämistä tai varastointia.
- Tarkista **aina** grillin ja sen osien kunto ja mahdolliset vauriot ennen käyttöä sekä vaihda osat tarvittaessa.
- **Huomio!** Kun grilli ei ole käytössä, **puiset sivutasot tulisi irrottaa ja laittaa suojaan, koska ne voivat vaurioitua sääolosuhteiden (tuuli, sade, aurinko, pakkanen jne.) vaikutuksesta.** Suosittelemme käyttämään suojapeitettä, joka suojaa grilliä ja pidentää sen käyttöikää.
- **Huomio!** Suojaa grilliä sateelta. Varmista, että vettä ei pääse grillin sisäosiin. Kun et käytä grilliä, peitä se vesitiiviillä peitteellä. Grilliä voidaan käyttää myös sateessa ja lumessa, mutta sen sisäpuoli on suojattava kosteudelta. Grillin huokoiseen sisäosaan joutunut vesi voi jäätymällä pakkasessa ja keraamiset osat voivat halkeilla. Siksi älä myöskään käytä vettä grillin sisäosien puhdistamiseen. Kun vesi on päässyt grillin sisään, kuivaa se liinalla tai paperilla ja lämmitä grilliä alhaisella lämmöllä, molemmat ilma-aukot täysin avattuna.
- Grillissä ei saa tehdä nuotiota, koska korkea liekki voi vahingoittaa tiivistettä. Ruoanlaittoon käytä grillihiiliä.
- Ensimmäisen kerran lämmitä grilliä vain 170–180 asteeseen (C). Sitten tiiviste kiinnittyy täysin grilliin.
- Älä käytä grillissä esisytettyä hiiltä. Äkillinen lämpötilan muutos voi vaurioittaa keramiikkaa.

Tiedoksi

- Älä liikuta grilliä ennen kuin puuhiili on sammunut kokonaan.
- Ensimmäisen käytön jälkeen tarkista kaikki ruuvit ja mutterit, koska ne voivat löystyä lämmön vaikutuksesta. Kiristä tarvittaessa niitä sen verran, että niitä ei voi irrottaa sormilla.

Sammutus

- Grillin sammuttamiseksi sulje kaikki ilma-aukot ja anna hiilien sammua luonnollisesti.
- Älä koskaan käytä vettä tai muita aineita puuhiilen sammuttamiseen. Se voi vaurioittaa grillin keraamisia osia.

Säilytys

- Kun varastoit grilliä ulkona, käytä asianmukaista sadesuojaa. Sadesuojan voi laittaa vain täysin jäähtyneen grilliin päälle.
- Ruostumattomasta metallista valmistettu paistoritilä ei ole konepestävä. Pese se sienellä ja lämpimällä vedellä.
- Kun käytät Kamado-grilliä, varmista, että pyörien jarrut on lukittu.
- Talvikautena grilli tulisi säilyttää sisätiloissa täydellisen suojan takaamiseksi.

Puhdistaminen

- Kamado-grilli on itsepuhdistuva. Kuumenna grilli 260 asteeseen 30 minuutiksi, jolloin kaikki ruokajäämät ja roskat palavat pois.
- Älä käytä vettä tai minkäänlaisia puhdistusaineita grillin sisäpuolen puhdistamiseen. Kamadon sisäseinät ovat huokoisia ja imevät kaikki nesteet, mikä voi aiheuttaa halkeilua. Jos grilliin tarttuu liikaa nokea, poista hiilijäämät teräsharjalla.

Huolto ja varastointi

- Tarkista mutterit ja voitele liikkuvat osat ainakin kahdesti vuodessa. Mutterit on kiristettävä kunnolla, jotta niitä ei voi avata sormilla.
- Jos grillin käyttöön tulee pidempi tauko (esim. talvella), puhdista grilli ruokajäämistä käyttöohjeiden mukaisesti. Varastoi puiset sivutasot kuivassa paikassa, estääkseen homeen muodostumista.
- Jotta pitkäaikaisen varastoinnin aikana grillin sisälle ei muodostuisi homea, molemmat ilma-aukot tulisi jättää auki. Jos homea kuitenkin löytyy, se voidaan tuhota kuumentamalla grilli 300 asteeseen (C).

Sytyttäminen, käyttö ja turvallisuus

- Varmista, että grilli on sijoitettu tasaiselle palamattomalle alustalle, turvalliseen etäisyyteen syttyvistä esineistä ja materiaaleista.
- Grillin sytyttämiseksi aseta grillin pohjalla olevalle hiililevyllä rullalle kääritty sanomalehti ja muutama sytytyspala, joiden päälle lisää 5–10 cm kerros puuhiiltä.
- Avaa alempi ilma-aukko ja sytytä sytytystulppa tai paperi pitkällä sytyttimellä tai tulitikulla. Kun tuli syttyy, jätä alempi ilma-aukko auki noin 10 minuutiksi.
- Suosittelemme, ettei hiillosta kohenneta eikä käännellä syttymisen jälkeen. Näin hiilet palavat tasaisemmin ja tehokkaammin.
- Käytä aina lämmönkestäviä grillauskäsineitä, kun kätesi joutuvat kosketuksiin kuumien keraamisten ja paistinpintojen kanssa.

Paistaminen alhaisessa lämpötilassa

- Sytytä puuhiili grillissä yllä kuvatulla tavalla.

- Avaa alempi ilma-aukko kokonaan ja jätä auki noin 10 minuutiksi.
- Tarkkaile lämpömittaria, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu. Kun grilli on saavuttanut halutun lämpötilan, sulje alempi ilma-aukko.

Savustaminen

- Tarkkaile lämpömittaria, ja kun haluttu lämpötila on saavutettu, jätä pohjan ilma-aukko hieman auki.
- Sulje ylempi ilma-aukko ja tarkkaile lämpömittaria muutaman minuutin ajan.
- Levittele kostutettuja puulastuja tai leppäpalikoita kuumen hiilloksen päälle. Käytä grillauskäsineitä.
- Nyt voit ryhtyä käyttämään Kamadoa savustamiseen.
- Vinkki: Anna lastujen liuota vedessä n 15 minuuttia, jolloin savustuksen kesto pitenee.

Paistaminen korkeassa lämpötilassa

- Sytytä puuhiili grillissä yllä kuvatulla tavalla.
- Sulje kansi ja avaa molemmat ilma-aukot kokonaan.
- Tarkkaile lämpömittaria, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu.
- Sulje ylempi ilma-aukko puoliksi ja seuraa lämpötilaa vielä muutaman minuutin ajan.

Kypsennysohjeet

- Lue nämä ohjeet ja noudata niitä, kun kypsennät ruoka-aineita Kamadossa.
- Älä aloita grillaamista ennen kuin hiilet ovat peittyneet tuhkaan.
- Pese aina kätesi ennen raa'an lihan käsittelyä sekä käsittelyn jälkeen.
- Pidä raaka liha aina erillään valmiista ruoasta ja muista elintarvikkeista.
- Älä käytä samoja työvälineitä raa'an ja kypsennetyn lihan käsittelyyn.
- Ennen grillaamista/paistamista varmista, että grillin pinnat ovat puhtaat.
- Varmista, että kaikki liha on täysin kypsää ennen syömistä.
- Huomio! Raa'an tai huonosti paistuneen lihan syöminen voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen.
- Vältä lihan jääminen raa'aksi leikkaamalla siihen viilto ja varmistamalla, että liha on läpikypsä sisältä.
- Kun liha on riittävän kypsää, lihasta tuleva neste on väriltään kirkasta eikä siinä ole punaista värisävyä.
- Puhdista Kamadon paistopinnat ja työvälineet aina käytön jälkeen.

Hiilien lisääminen

- Kun suljet ilma-aukot, Kamadon lämpötila säilyy korkeana useita tunteja. Jos tarvitset pidempää kypsennysaikaa, lisää vain hiiliä ja jatka.

Paistolämpötilaopas

Hidas paisto / savustus (90–135 °C)

Naudanliha – 2 tuntia / 500 g
 Nyhtöpossu – 2 tuntia / 500 g
 Kokonainen broileri – 3–4 tuntia
 Kylkirivit – 3–5 tuntia



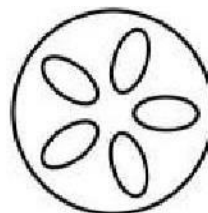
Grillaus (160–180 °C)

Kala – 15–20 min
 Possu – 15–30 min
 Kanafilee – 30–45 min
 Kokonainen broileri – 1–1,5 tuntia
 Lampaankoipi – 3–4 tuntia
 Kalkkuna – 2–4 tuntia
 Kinkku – 2–5 tuntia



Ruskistaminen (260–370 °C)

Pihvi – 5–8 min
 Porsaankyljykset – 6–10 min
 Hampurilaispihvit – 6–10 min;
 Makkarat – 6–10 min;



Kokoamisohjeet

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen Dreamfire Kamadon kokoamista.

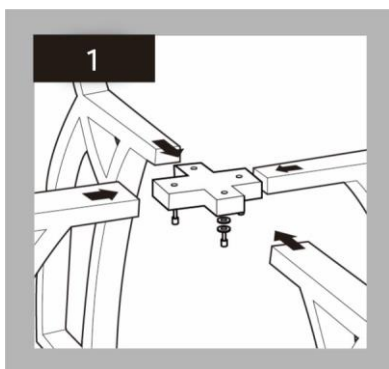
Kokoa grilli pehmeällä alustalla pinnan naarmuuntumisen välttämiseksi. Säilytä nämä käyttöohjeet myöhempää käyttöä varten.

Varoitus! Älä kiristä muttereita ja ruuveja liikaa! Kierrä muttereita ja ruuveja kohtuullisella voimalla, jotta ne eivät vahingoita uunia. Mutterit on kuitenkin kiristettävä riittävän voimakkaasti, jotta niitä ei voida avata sormilla.

Huomio! Poista grilliä ympäröivät pakkaukset varovasti, säilytä käyttöohjeet. Varmista, että grillin kansi on suljetussa asennossa kokoamisen aikana. Ota kaikki irtonaiset osat ulos grillistä ennen kokoamista.

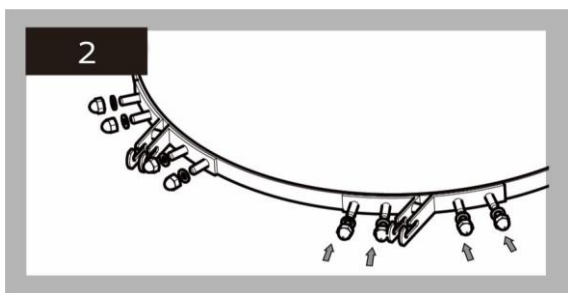
1 Jalustan kokoonpano

Käännä jalusta ylösalaisin asennuksen helpottamiseksi. Suosittelemme, että jätät kaikki ruuvit löysälle kokoamisen ajaksi ja kiristät vasta, kun kaikki ruuvit ovat paikoillaan. Kokoa jalusta, käyttämällä kahta metallista yhdyskappaletta, jotka kiinnittyvät jalkojen päihin. Kiinnitä ne pakkaukseen sisältyvillä ruuveilla. Kiinnitä pyörät, käyttäen mukana toimitettuja aluslevyjä. Kiristä mutterit. Kun jalusta on koottu, kiristä kaikki ruuvit ja mutterit.



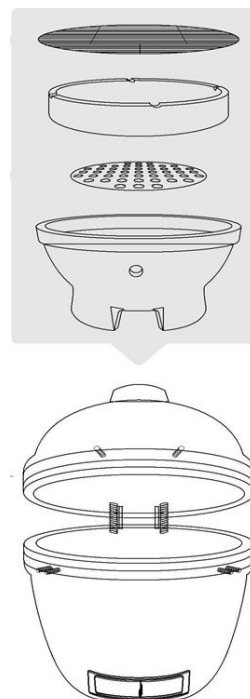
2 Hyllyjen kiinnittäminen

Poista mutterit Kamadon metallivanteesta ja aseta metalliset hyllynkannakkeet sivuilla oleviin pultteihin. Varmista, että kiinnikkeissä olevat aukot jäävät ylöspäin. Kiristä mutterit.



3 Grillin kokoonpano

Ennen kuin nostat grillin jalustan päälle, poista sisältä kaikki esineet. Kamado-grilli on painava, joten sen nostamiseen tarvitaan vähintään kaksi henkeä. Nosta Kamado jalustalle, käyttämällä hyllynkannakkeita. Kun Kamado on asetettu jalustalle, nosta sisään keraaminen sisus (joka mallista riippuen koostuu yhdestä tai kahdesta osasta) ja aseta valurautainen hiililevy tulisijan sisälle. Aseta sisään paistoritilä (Friendly-sarja) tai kaksitasoinen Dreamfire Lux -paistojärjestelmä (Comfort-sarja). Sulje kansi ja paina yläpelti ilma-aukon päälle. Kiinnitä pelti mukana toimitetuilla ruuveilla.



4 Kannen kädensijan asennus

Kiinnitä kannen kädensija Kamadon kannen etuosaan metalliosassa olevilla ruuveilla, aluslevyillä ja muttereilla. Kiristä.

TAKUUEHDOT

Dreamfire Kamado Friendly -grillauslaitteille myönnetään rajoitettu takuu. Alla esitettyjen ehtojen mukaisesti Dreamfire takaa tuotteen alkuperäiselle ostajalle, että Dreamfiren valmistamissa tai toimittamissa keraamisissa grilleissä, joita käytetään tarkoituksenmukaisesti normaaleissa olosuhteissa, ei ole materiaali- ja valmistusvirheitä.

Dreamfire Kamado Friendly -laitteen alkuperäiselle ostajalle annetaan takuu seuraavin määräajoin:

1 vuoden takuu

- Kaikille Dreamfire Kamado -laitteiden keraamisille osille

1 vuoden takuu:

- Lämpötilamittari
- Tulenkestävä tiiviste
- Puuosat

180 päivän takuu:

- Kaikille Dreamfire Kamado -laitteiden metalliosille

Takuun voimassaolon edellytyksenä on, että Dreamfire Kamado -laitetta käytetään mukana toimitettujen ohjeiden mukaisesti ja laite rekisteröidään osoitteessa www.dreamfiregrill.com 30 päivän kuluessa ostopäivästä. Takuu ei kata tuotteen normaalista kulumisesta aiheutuneita vahinkoja (esim. lovia, naarmuja ym.) eikä muutoksia Kamado-grillin tai sen osien ulkonäössä, jotka eivät vaikuta laitteen suorituskykyyn. Takuu ei kata vikoja tai vaurioita, jotka aiheutuvat tuotteen käyttötarkoituksen vastaisesta käytöstä. Takuu ei kata tuotteen epäasianmukaisesta varastoinnista, korjaamisesta, käytöstä, huollosta tai kokoonpanosta aiheutuneita vaurioita; luonnonvoimien tai tapaturmien aiheuttamia vahinkoja; luvattomien lisätarvikkeiden asentamisesta tai laitteen luvattomasta muuttamisesta johtuvia vahinkoja, kuljetusvaurioita eikä muita tahallisesti tai tuottamuksellisesti aiheutettuja vaurioita. Dreamfire Kamado -grillin varastoinnissa ja käytössä on noudatettava valmistajan antamia käyttöohjeita – takuu raukeaa, mikäli laite on vaurioitunut liiallisen kosteuden takia, varastoitu sopimattomaan ympäristöön tai sijoitettu palavalle alustalle. Dreamfire Kamadon puuosille annettu takuu ei kata ulko-olosuhteiden aiheuttamia vaurioita, kuten halkeaminen, haalistuminen jne. Takuu raukeaa, mikäli uunissa on käytetty mitä tahansa nestemäisiä aineita tai sopimattomia polttoaineita – mukaan lukien sytytysnesteet, puhdistusaineet, halot, kivihiili jne. Takuuta ei sovelleta, jos kuluttaja ei ole välittömästi ilmoittanut myyjälle Dreamfire Kamado -laitteen vioista sekä on jatkanut viallisen laitteen käyttöä.

Kamado-grilli tulee rekisteröidä sivustolla www.dreamfiregrill.com, jotta takuu tulee voimaan. Takuu on voimassa tuotteen ostopäivästä lukien. Takuu annetaan vain laitteen alkuperäiselle ostajalle. Jos materiaali- tai valmistusvirhe havaitaan voimassa olevan takuun aikana ja on syntynyt tuotteen normaalissa käytössä, Dreamfire korvaa tai korjaa viallisen komponentin oman harkintansa mukaan omalla kustannuksellaan. Takuehtojen mukaisesti Dreamfire ottaa vastuun osien korjaamisesta tai vaihtamisesta. Takuu ei kata työvoimakustannuksia eikä muita korjaus-, palvelu- tai laitteen käyttöön liittyviä kustannuksia. Takuun piiriin kuuluvien osien toimituskuluista vastaa Dreamfire. Takuuilmoitusta tehdessään ostajan on valokuvattava tuotteen puutteet vaurioiden arvioimiseksi.

Takuu ei ole voimassa, jos Dreamfire Kamado -laite on ostettu kolmannelta osapuolelta tai valtuuttamattomalta jälleenmyyjältä. Takuu on voimassa vain rekisteröidyille tuotteille. Mahdolliset oston aikana havaitut keraamisten osien säröt tm. pintavauriot on merkittävä ostokuittiin. Takuu ei koske pieniä kosmeettisia vikoja lasituksessa kuten naarmuja, kolhuja, halkeamia tai säröjä, jotka eivät vaikuta laitteen toimintaan ja ovat täysin vaarattomia. Kemikaalit, lannoitteet, korkea ilmankosteus, kloori, torjunta-aineet ja

suola voivat vahingoittaa uunin metallipintoja, puuosia ja pinnoitteita. Siksi uunin metalli-, valurauta- ja ruostumattomien teräsosien takuu ei koske HAPETTUMISTA, HAALISTUMISTA, RUOSTUMISTA ja muita VIKOJA. Tämä takuu ei ole siirrettävissä kolmannelle (kuten käytetyn tuotteen ostajalle).

Tämä takuu ei kata eikä Dreamfire ole vastuussa vahingosta, joka johtuu toiminnan viivästyisestä, keskeytymisestä tai epämukavuuksista, eikä satunnaisesta, tahallisesta ja/tai tuottamuksellisesta toiminnasta johtuvista vahingoista. Takuunantajan vastuu tämän tuotteen tai sen osien korjaamisesta tai vaihtamisesta on rajoitettu näiden takuehtojen mukaisesti.

TÄMÄ RAJOITETTU TAKUU ON YKSINOMAINEN JA KORVAA MUUT KIRJALLISET TAI SUULLISET, SUORAT TAI VÄLILLISET TAKUUT, MUKAAN LUKIEN MUTTA EI RAJOITTUEN MYNTIKELPOISUUDEN TAKUU TAI SOPIVUUS TIETTYYN TARKOITUKSEEN. VÄLILLISTEN TAKUIDEN VOIMASSAOLO, MUKAAN LUKIEN KAIKKI VÄLILLISET TAKUUT MYNTIKELPOISUUDESTA TAI SOPIVUUDESTA TIETTYYN TARKOITUKSEEN ON SELVÄSTI RAJOITETTU KOHTEENA OLEVAN OSAN TAKUUN VOIMASSAOLOAIKAAN.

JOS RAJOITETTUA TAI MITÄ TAHANSA MUUTA VÄLILLISTÄ TAKUUTA RIKOTAAN, OSTAJALLA ON TAKUUEHDOISSA ILMOITETTUIEN RAJOITUSTEN MUKAISESTI OIKEUS VAIN OSIEN KORVAAMISEEN. DREAMFIRE EI OLE MISSÄÄN TAPAUKSESSA VASTUUSSA MISTÄÄN ERIKOISTILANTEESTA JOHTUVASTA, TOISSIJAISESTA TAI VÄLILLISESTÄ VAHINGOSTA.

TAKUUPALVELUN SAATAVUUS

Takuupalvelun saamiseksi käänny paikallisen jälleenmyyjän puoleen. Kansainvälisen takuupalvelun saamiseksi ota yhteys sen maan jälleenmyyjään, josta tuote ostettiin. Takuupalvelua haettaessa jälleenmyyjälle on ilmoitettava seuraavat tiedot:

- Mallin nimi
- Väri
- Alkuperäisen ostajan ostotodistus
- Ostopäivämäärä
- Lyhyt kuvaus ongelmasta

Tyytyväisyytesi on meille tärkeää. Jos ongelma ei ratkea toivomallasi tavalla, ota yhteys Dreamfiren valtuutettuun maahantuojaan.

Mer om Kamado

Arkeologer har hittat 4000 år gamla lerkärl som antas vara föregångare av Kamado-grillar. De har förändrats mycket sedan dess: idag har de ett öppningsbart lock och ventiler och träkol används som bränsle i stället för ved. I Japan användes Mushikamado, ett runt lerkärl med öppningsbart lock som användes för att koka ris. Ordet "kamado" betyder ugn eller spis på japanska. Namnet togs i bruk av amerikaner och det har nu blivit det allmänna namnet på denna typ av keramiska utegrillar.

Kamado-grillar är mycket flexibla. Förutom grillning och rökning kan de även användas för att grädda pizza och baka bröd, pajer, kex osv. Tack vare utmärkt värmelagring kan man uppnå låga och höga temperaturer (90-450°C) som kan regleras med hjälp av den övre och den nedre ventilen.

VARNING!

- Produkten är endast avsedd för användning utomhus.
- Håll barn och husdjur borta från grillen medan den används.
- **Lämna aldrig** grillen utan uppsyn under användning.
- Grillen får aldrig användas i ett tält, en husvagn eller en bil, på en balkong, inomhus, ombord på en båt eller i andra slutna utrymmen.
- **Brandrisk!** Den heta grillen kan avge mycket intensiv värmestrålning under användning.
- **OBS!** Använd aldrig bensin, tändvätska, alkohol eller dylikt för att tända i grillen. Tändvätskan absorberas i den keramiska innerväggen och kemikalier i den förorenar grillen för en lång tid och förstör matens smak. Använd luktfria och torra fasta tändkuber för grillkol för att tända i grillen.
- Det rekommenderas att använda bitar av träkol i grillen. De brinner längre och ger mindre aska.
- Använd aldrig briketter, oljeskiffer eller stenkol i grillen.
- **OBS!** När du ska öppna grillens lock vid hög temperatur, öppna det bara delvis i början. I så fall kommer luften in sakta och säkert i grillen och man undviker kraftiga vågor av het ånga och gnistor som kan orsaka personskada.
- Använd aldrig grillen på en terrass eller andra lättantändliga underlag såsom torrt gräs, träspån, torra löv eller dekorativ barkflis.
- Se till att grillen placeras på minst 2 meters avstånd från antändliga föremål.
- Grillen får aldrig användas som en möbel.
- **OBS!** Grillen kan bli mycket het vid användning. Grillen får inte flyttas under användning.
- **Använd alltid** värmebeständiga grillvantar när du kan komma i kontakt med het keramik eller matlagningssytor.
- Låt grillen **svalna ned helt** innan den flyttas eller ställs av.
- **Kontrollera alltid** skicket av grillens olika delar för eventuella skador innan den används och byt ut dem vid behov.
- **OBS!** När grillen inte ska användas under längre tid rekommenderas det att avlägsna trähyllorna som kan skadas av utomhusförhållanden (vind, regn, sol, frost). Vi rekommenderar att använda ett överdrag som skyddar grillen och förlänger dess livslängd.
- **OBS!** Skydda grillen från regn; se till att vatten inte kan tränga in i den. Medan grillen inte används, täck över den med ett vattenbeständigt överdrag. Grillen kan även användas i regn och snö men dess invändiga yta bör skyddas från fukt. Vatten som hamnar i den porösa inre delen av grillen kan frysa vid frost och orsaka sprickbildning i de keramiska delarna. Därför får man aldrig använda vatten för att rengöra grillen invändigt. Om vatten har hamnat i grillen, torka av det med tyg eller papper och värm upp grillen till en låg värme med båda ventiler helt öppna.
- Det är förbjudet att göra upp en brasa i grillen, höga lågor kan skada tätningen! Använd grillkol för matlagning.
- När du grillar för första gången, värm inte upp grillen över 170-180 grader(C). Tätningen fastnar slutgiltigt vid grillen vid första användning.
- Använd aldrig i förväg tänt grillkol i grillen! Snabba temperaturväxlingar kan skada keramiken.

Bra att veta

- Grillen får inte flyttas förrän kolet har slocknat helt.
- Kontrollera alla skruvar och muttrar efter första användning, de kan lossna på grund av värmen. Dra åt dem vid behov med tillräcklig kraft så att de inte kan skruvas loss med fingrarna.

Släckning

- Stäng alla ventiler för att släcka i grillen och låt kolet slockna av sig självt.
- Använd aldrig vatten eller andra hjälpmedel för att släcka kolet. Detta kan skada grillens keramiska delar.

Förvaring

- Om grillen förvaras utomhus medan den inte används, täck över den med ett lämpligt regnskydd. Regnskyddet får endast sättas på grillen när den har svalnat helt.
- Grillgallret i rostfritt stål tål inte maskindisk. Diska det med en svamp och varmt vatten.
- Se till vid användning av Kamado-grillen att bromsarna på hjulen är låsta.
- Det rekommenderas att förvara grillen inomhus vintertid för bättre skydd.

Rengöring

- Kamado-grillen är självrengörande. Värm upp grillen till 260 grader för 30 minuter för att bränna bort alla matrester och annan smuts.
- Använd aldrig vatten eller andra rengöringsmedel för att rengöra grillen invändigt. Kamado-grillens innerväggar är porösa och absorberar vätska vilket kan leda till sprickbildning. Om mycket sot samlas på väggarna, borsta dem med en stålborste.

Förvaring

- Kontrollera muttrarna och smörj de rörliga delarna minst 2 gånger om året. Muttrarna ska vara tillräckligt hårt åtdragna så att de inte kan skruvas loss med fingrarna.
- Om grillen ställs av för längre tid (t ex för vintern) rekommenderar vi att först rengöra grillen från matrester i enlighet med bruksanvisningen. Vi rekommenderar att förvara trähyllorna torrt för att undvika mögel.
- För att undvika mögelbildning i grillen under längre förvaring rekommenderar vi att lämna den övre och den nedre ventilen öppna. Om mögel ändå uppstår kan den brännas bort genom att hetta upp grillen till 300 grader (C).

Tändning, användning och säkerhet

- Se till att grillen placeras på ett jämnt, oantändligt underlag på säkert avstånd från antändliga föremål.
- För att tända i grillen placera en upprullad tidning tillsammans med några tändkuber på den nedre eldplattan och håll över 5-10 cm träkol.
- Öppna den nedre ventilen och tänd tändkuberna eller tidningen med hjälp av en lång tändare eller långa tändstickor. När de är tända, lämna den nedre ventilen öppen i 10 minuter.
- Det rekommenderas inte att röra om i det glödande kolet förrän det är helt tänt. Detta ger mer effektiv glöd.
- Efter att träkolet har tänts, använd alltid värmebeständiga grillvantar när du kan komma i kontakt med het keramik eller matlagningssytor.

Instruktioner för matlagning vid låg temperatur

- Tänd träkolet i grillen enligt ovan.
- Öppna den nedre ventilen helt och lämna den öppen i 10 minuter.
- Iaktta termometern tills grillen har uppnått den önskade temperaturen. När grillen har uppnått den önskade temperaturen, stäng den nedre ventilen.

Instruktioner för rökning

- Iaktta termometern; när grillen har uppnått den önskade temperaturen, lämna ventilen lite öppen.
- Stäng den övre ventilen och iaktta termometern i ytterligare några minuter.
- Ta på dig värmebeständiga grillvantar och strö fuktade träspån eller alträklossar över det heta kolet.
- Nu är din Kamado-grill klar för rökning.
- Tips: Blötlägg träspån i vatten i 15 minuter för att förlänga rökprocessen.

Instruktioner för matlagning vid hög temperatur

- Tänd träkolet i grillen enligt ovan.

- Stäng locket och öppna den nedre och den övre ventilen helt.
- Iaktta termometern tills grillen har uppnått den önskade temperaturen.
- Stäng den övre ventilen till hälften och iaktta termometern i ytterligare några minuter.

Information om matlagning

- Följ denna bruksanvisning när du använder Dreamfire Kamado-grillen.
- Vänta med matlagningen tills ett skikt aska har bildats på träkolet.
- Tvätta alltid händerna före och efter hantering av rått kött.
- Förvara alltid rått kött separat från färdiglagat kött och andra livsmedel.
- Använd aldrig samma redskap för hantering av rått och färdiglagat kött.
- Innan du börjar laga mat, kontrollera att grillens ytor är rena.
- Försäkra dig om att köttet är helt genomstekt innan den äts.
- OBS! Rått eller halvstekt kött kan orsaka matförgiftning.
- Skär köttbiten itu för att kontrollera att det är helt genomstekt.
- Om köttet är korrekt stekt ska köttsaften vara genomskinlig och ingen rosaaktig/rödaktig vätska får förekomma.
- Rengör alltid grillens ytor och grillredskapen efter användning av din Kamado.

Påfyllning av kol

- Om ventilerna är stängda behåller grillen sin höga temperatur i flera timmar. Om du behöver en längre matlagningstid, fyll helt enkelt på träkol och fortsätt.

Instruktioner om matlagningstemperaturer

Långsam matlagning/rökning(90°C-135°C)

Nötkött-2 timmar per 500g;

Långstekt fläsk-2 timmar per 500g;

Hel kyckling-3-4 h;

Revben-3-5 h



Grillning(160°C - 180°C)

Fisk-15-20 min;

Fläsk-15-30 min;

Kycklingbröst-30-45 min;

Hel kyckling-1-1,5 h;

Lammlår-3-4 h;

Kalkon-2-4 h;

Skinka-2-5 h



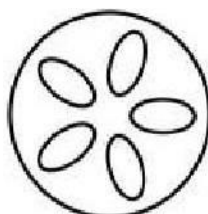
Bryning(260°C - 370°C)

Stek-5-8 min;

Fläskskivor-6-10 min;

Burgare-6-10 min;

Små korvar-6-10 min;



Ihopmontering

Läs noga igenom anvisningen innan Dreamfire Kamado-grillen monteras ihop.

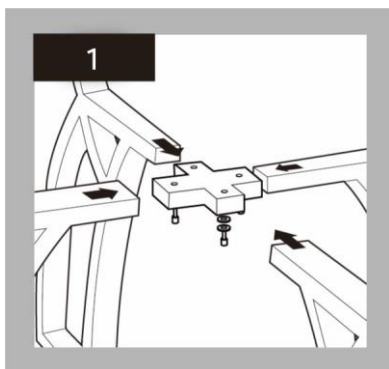
Montera grillen på ett mjukt underlag för att undvika repor på färgbeläggningen. Spara denna anvisning.

Varning! Dra inte åt muttrar och skruvar för hårt! Dra åt muttrar och skruvar med måttlig kraft för att inte skada dem och grillen. Muttrarna ska dras åt med tillräcklig kraft så att de inte kan lossas med hjälp av fingrarna.

OBS! Ta försiktigt bort förpackningsmaterialen från grillen men spara bruksanvisningen. Se till att locket är stängt under montering av grillen. Lyft ut alla detaljer ur kamado-grillens keramiska kropp.

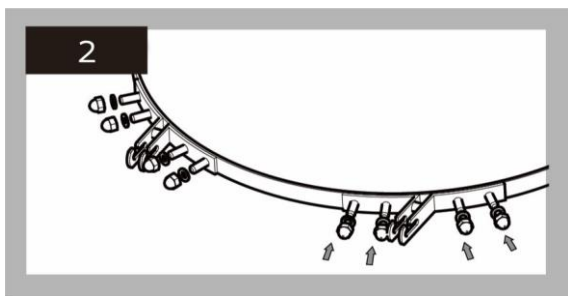
1 Montering av benen

Vänd benen upp och ned för lättare montering. Vi rekommenderar att lämna alla skruvar lite lösa under montering och dra åt dem först när alla skruvar är på plats. Montera ihop benen med hjälp av två metallkopplingar som monteras i benändarna och fixeras med hjälp av medföljande skruvar. Montera hjulen med hjälp av medföljande brickor och dra åt muttrarna. När benen är monterade, dra åt alla skruvar och muttrar.



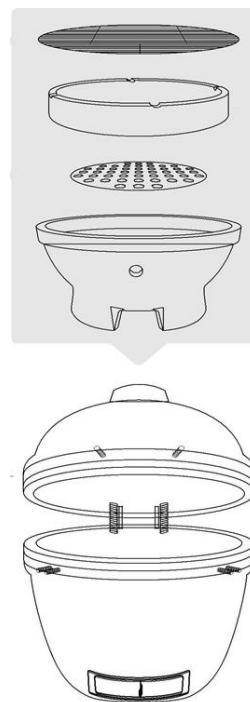
2 Hyllfästen

Lossa muttrarna från kamado-grillens metallband och sätt metallhållarna för hyllan på plats på bultarna på Kamado-grillens sidor. Se till att hålen på fästet är riktade uppåt. Dra åt muttrarna.



3 Montering av Kamado-grillens kropp

Ta ut alla detaljer ur Kamado-grillens keramiska kropp innan den lyfts upp på benen. Eftersom Kamado-grillen är tung ska man vara två när man lyfter upp den på benen. Håll i hyllfästena och lyft upp Kamado-grillen på dess ben. När Kamado-grillen är på plats på benen kan man lyfta i den keramiska insatsen (i en del eller två delar beroende på modell) och sätta i eldkorgen i gjutjärn. Sätt i grillgallret (Friendly-serien) eller Dreamfire Lux-matlagningssystemet på två plan (Comfort-serien). Stäng locket och tryck det övre spjället på ventilen. Fixera spjället med skruven/skruvarna som medföljer i förpackningen.



4 Montering av lockhandtaget

Montera handtaget på framsidan av Kamado-grillens lock med hjälp av bultar, brickor och muttrar på metaldelen. Dra åt.

GARANTIVILLKOR

Dreamfire Kamado Friendly-grillar har en begränsad garanti. I enlighet med nedan angivna villkor och bestämmelser ger Dreamfire den ursprungliga köparen garanti mot tillverknings- och materialfel på keramiska grillar tillverkade eller levererade av Dreamfire som konsumenten använder ändamålsenligt i normala förhållanden.

Garantin lämnas till den ursprungliga köparen av Dreamfire Kamado Friendly-utegrillen för följande perioder:

1 års garanti

- Alla keramiska delar som används i Dreamfire Kamado-grillar

1 års garanti:

- Temperaturmätare
- Eldfast tätning
- Trädetaljer

180 dagars garanti:

- Alla metalledar som används i Dreamfire Kamado-grillar

Garantin gäller under förutsättning att Dreamfire Kamado-grillen har använts i enlighet med den bruksanvisning som medföljer grillen och att grillen har registrerats på webbplatsen www.dreamfiregrill.com inom 30 dagar efter köpet av produkten. Garantin täcker inte skador till följd av normalt slitage vid användning (t ex hack eller repor) eller förändringar i Kamado-grillens eller dess komponenters utseende som inte påverkar deras funktion. Garantin täcker inte skador till följd av felaktig användning av produkten, dvs användning för andra ändamål än det avsedda. Garantin täcker inte skador till följd av felaktig förvaring, reparation, användning, underhåll eller montering av produkten, skador på grund av naturföreteelser eller olycka, skador till följd av montering av ej godkända tillbehör eller modifiering av grillen, transportskador eller andra avsiktliga eller oavsiktliga fysiska skador. Dreamfire Kamado-grillen bör förvaras och användas i enlighet med bruksanvisningen – garantin gäller inte om grillen har skadats till följd av för hög fuktnivå, förvaring i en olämplig miljö eller placering på ett antändligt underlag. Garantin på träkomponenterna av Dreamfire Kamado omfattar inte skador till följd av utomhusförhållanden såsom sprickor, blekning osv. Garantin gäller inte om någon vätska eller olämpligt bränsle har använts i grillen – bl a tändvätska, rengöringsmedel, vedträn, stenkol osv. Garantin gäller inte om konsumenten underlåter att omedelbart reklamera felet till säljaren av Dreamfire Kamado-grillen och fortsätter att använda grillen.

För att garantin ska börja gälla bör du registrera din grill på webbplatsen www.dreamfiregrill.com. Garantin gäller från produktens köpdatum och endast för den ursprungliga köparen. Om material eller tillverkningsfel upptäcks under garantiperioden och har uppstått under normal användning av produkten kommer Dreamfires team att antingen byta ut eller reparera den defekta komponenten efter eget gottfinnande och på egen bekostnad. Enligt denna garanti åtar Dreamfire sig ansvaret för reparation eller byte av detaljer. Garantin omfattar inte arbetskraftskostnader eller andra kostnader i samband med reparation, service eller användning av grillen. Leveranskostnader för utbyteskomponenter under garantin betalas av Dreamfire. Vid reklamation bör köparen ta foton på defekter för bedömning av skadan.

Garantin tillämpas inte om Dreamfire Kamado-grillen har köpts från en tredje person eller en ej auktoriserad återförsäljare. Garantin gäller endast om produkten har registrerats. Alla sprickor eller andra skador i ytbeläggningar av keramiska grillar som upptäcks vid köpet bör antecknas på köpkvittot. Garantin tillämpas inte på små kosmetiska sprickor i glasyren, repor, bucklor och sprickbildning som inte påverkar grillens funktion och är helt ofarliga. Kemikalier gödselmedel, höga fuktnivåer, klor, ogräsbekämpningsmedel och salt kan skada metallfärgen, trädetaljer och ytbeläggningar. Därför gäller garantin på grillens detaljer i metall, gjutjärn och rostfritt stål INTE VID OXIDATION, BLEKNING, KORROSION och ANDRA DEFEKTER. Denna garanti kan aldrig överlåtas vid vidareförsäljning.

Denna garanti tillämpas inte och Dreamfire åtar sig inget ansvar vid skada orsakad av försening, verksamhetsavbrott eller olägenhet eller vid vilken som helst skada till följd av slumpartat, avsiktligt och/eller oavsiktligt agerande. Köparens exklusiva rätt under denna garanti begränsas till reparation eller byte av produkten eller dess delar i enlighet med dessa garantivillkor.

GARANTIN ÄR EXKLUSIV OCH ERSÄTTER ALLA ANDRA SKRIFTLIGA ELLER MUNTliga, DIREKTA ELLER INDIREKTA GARANTIER; DEN OMFATTAR MEN ÄR INTE BEGRÄNSAD TILL SÄLJBARHETSGARANTI ELLER GARANTI PÅ LÄMPLIGHET AV PRODUKTEN FÖR ANVÄNDNING FÖR ETT VISST ÄNDAMÅL. PERIODER AV ALLA INDIREKTA GARANTIER, BL A INDIREKT SÄLJBARHETSGARANTI ELLER GARANTI PÅ LÄMPLIGHET AV PRODUKTEN FÖR ANVÄNDNING FÖR ETT VISST ÄNDAMÅL ÄR EXPLICIT BEGRÄNSADE TILL GARANTIPERIODEN FÖR DEN AKTUELLA KOMPONENTEN.

VID BROTT MOT DEN BEGRÄNSADE GARANTIN ELLER NÅGON INDIREKT GARANTI HAR KÖPAREN ENDAST RÄTT TILL BYTE AV KOMPONENTER I ENLIGHET MED BEGRÄNSNINGARNA ENLIGT DESSA GARANTIVILLKOR. DREAMFIRE ÅTAR SIG UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER NÅGOT ANSVAR FÖR NÅGON SKADA TILL FÖLJD AV NÖDSITUATIONER, FÖLJDSKADA ELLER INDIREKT SKADA.

TILLGÄNGLIGHET AV GARANTITJÄNSTEN

Kontakta din lokala återförsäljare för att utnyttja garantitjänsten. Kontakta återförsäljaren i det land där du köpte produkten för internationell garantitjänst. Innan du gör det, kontrollera att du har följande information till hands:

- Modellnamn
- Färg
- Köpbevis av den ursprungliga köparen
- Köpdatum
- Kort beskrivning över problemet

Din nöjdhet är viktig för oss. Om problemet inte kan lösas på ett tillfredsställande sätt, kontakta den auktoriserade importören av Dreamfire.