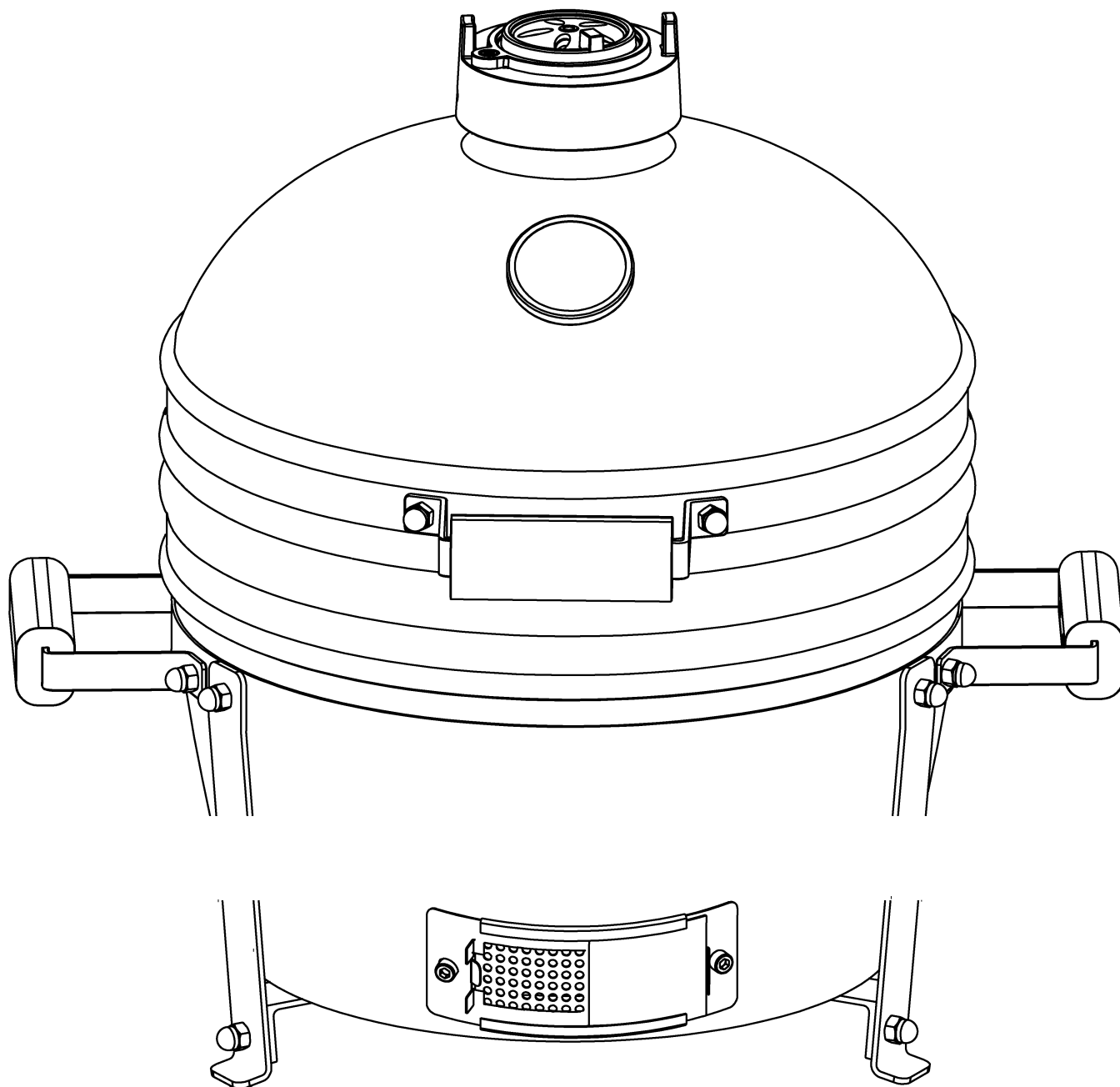


Keramisk Kamado-bordgrill

Brukerveiledning – Ta vare på denne for fremtidig referanse



3241GRILL20SEB03 / 3241GRILL20SEB05

Brukerveiledning – Ta vare på denne for fremtidig referanse

VIKTIG – Fjern forsiktig eventuell emballasje før bruk, men ta vare på sikkerhetsinstruksjonene. Disse instruksjonene er en del av produktet.

Vær oppmerksom på alle sikkerhetsadvarslene som er nevnt i disse instruksjonene.

Les disse instruksjonene og oppbevar dem for fremtidig referanse.

Disse instruksjonene bør oppbevares sammen med produktet.

Dette produktet er KUN for bruk i husholdningen og skal ikke brukes kommersielt til kontraktsformål.

Retningslinjer for bruk, rengjøring og vedlikehold

OM KAMADO

Arkeologer har funnet 4000 år gamle, store leirkar som antas å være tidlige inkarnasjoner av den keramiske grillen Kamado. Siden den gang har den utviklet seg på mange måter; avtakbart lokk, fått trekkdør for bedre varmekontroll og også omstilling fra tre til trekull som hoved brensel. I Japan var Mushikamado en rund leirgryte med et avtakbart kuppellokk laget for å dampe ris. Navnet «Kamado» er faktisk det japanske ordet for «komfyr». Dette navnet ble tatt i bruk av amerikanerne og er nå blitt det generiske navnet for denne stilen av keramiske griller.

Kamado-griller er ekstremt allsidige. De kan brukes til grilling eller røyking, men man kan også enkelt bake pizza, brød, paier og småkaker i dem. Fordi de holder på varmen på en utmerket måte, kan man oppnå høye temperaturer og beholde nøyaktig kontroll over luftstrømmen via topp- og bunnventilene. Høye temperaturer er ideelle for å tilberede burgere og pølser raskt, mens lav varme steker større kjøttstykker over lang tid. Hvorfor ikke prøve å legge treflis sammen med trekullet eller prøve å kombinere forskjellige slags treflis med smak for å gjøre kjøttet ditt enda mer smakfullt?

ADVARSEL – FORSIKTIG!

- Dette produktet er kun beregnet for utendørs bruk. Det må IKKE brukes innendørs.
- ADVARSEL! Hold barn og kjæledyr på avstand.
- La ALDRI levende ild være uten tilsyn.
- FARE for karbonmonoksidforgiftning – Tenn ALDRI opp dette produktet, eller la det ulme eller avkjøles på trange steder.
- IKKE bruk dette produktet i telt, campingvogner, biler, kjellere, loft eller båter.
- IKKE bruk under markiser, parasoller eller i lysthus.
- BRANNFARE – Varme glør kan avgis når apparatet er i bruk.
- ADVARSEL! IKKE bruk tennvæske, sprit eller bensin for å tenne opp! Bruk kun tenn briketter som oppfyller EN1860-3!
- Det anbefales sterkt at du bruker grillkull og ikke grillbriketter i den keramiske grillen. Det brenner lenger og produserer mindre aske, noe som kan begrense luftstrømmen.
- IKKE bruk kull i dette produktet.
- VIKTIG: Når du åpner lokket ved høye temperaturer, er det viktig å løfte lokket bare litt, slik at luften slipper langsomt og sikkert inn, noe som forhindrer baktrekk eller oppblussing som kan forårsake personskader.
- Følg ALLTID INFORMASJONEN OM TILBEREDNING AV MAT som er angitt på side 4 i denne brukerveiledningen.
- IKKE bruk den keramiske grillen på terrassegulv eller andre brennbare overflater, slik som tørt gress, treflis, blader eller pyntebark.
- Forsikre deg om at den keramiske grillen er plassert minst 2 meter fra brennbare gjenstander.
- Denne keramiske grillen må IKKE brukes som varmeovn.
- ADVARSEL! Dette produktet blir svært varmt, IKKE flytt på det under bruk.
- BRUK ALLTID hansker som tåler varme, spesielt når du tar på luftventilen, varm keramikk eller steke flaten.
- La apparatet avkjøles helt før du flytter på det eller setter det til oppbevaring.
- Undersøk alltid enheten før bruk for slitasje eller skader, og bytt det ut når det er nødvendig.
- ADVARSEL! Bruk hansker og verktøy som tåler varme når du bruker grillen.
- ADVARSEL! Ikke ta direkte på grillflaten med hendene

KLARGJØRE KAMADO

- På kanten av grillen og lokket påføres en svart filtpakning for å øke lufttettheten til kanten. Denne svarte filtpakningen må ikke fjernes, men skal være på plass under bruk.
- For å gjøre opp ild plasserer du sammenrullet avispapir sammen med noen tenn briketter på kullplaten (7) i bunnen av den keramiske grillen. Legg deretter 2 eller 3 håndfuller med kull oppå avispapiret.
- Maksimal mengde kull er 0,7 kg.
- Ikke bruk bensin, white-spirit, tennvæske, alkohol eller andre lignende kjemikalier for å tenne opp.
- Åpne den nederste ventilen og tenn på avispapiret ved å bruke en tenner med lang hals eller sikkerhetsfyrstikker.
- Ikke fyll på for mange tenn briketter i grillen – dersom ilden blir for intens, kan dette skade den keramiske grillen.
- La det stå til alle tenn brikettene er brukt og slukket.
- Hvis de første flammene er for høye, kan det skade tetningen på filtpakningen før den har tid til å modnes skikkelig.
- Etter første gangs bruk må du undersøke at alle festeordningene sitter stramt. Metallbåndet som kobler lokket til basen vil utvide seg fra varmen, og det kan dermed løsne. Det anbefales at du sjekker og strammer til båndet om nødvendig med en skrunøkkel.
- Du kan nå bruke din keramiske grill som normalt.
- Gjenta herdeprosedyren før bruk hver gang grillen ikke er blitt brukt på lang tid

SLUKKING

- For å slukke grillen slutter du å legge i tenn briketter og lukker alle ventilene og lokket slik at brannen dør naturlig.
- IKKE bruk vann til å slukke trekullene, da dette kan skade den keramiske Kamadoen.

Retningslinjer for bruk, rengjøring og vedlikehold

OPPBEVARING

- Når den ikke er i bruk, og dersom den er oppbevares utendørs, må du vente til Kamado er helt avkjølt og dekke den med et egnet regntrekk. Den forkrommede grillen kan **IKKE** rengjøres i oppvaskmaskin; bruk et mildt vaskemiddel med varmt vann.
- Når du bruker Kamado, skyver du ned på begge låsehjulene for å forhindre apparatet i å bevege seg under bruk.

RENGJØRING

- Kamado er selvrensende. Varm den opp til 260 °C i 30 minutter, og den vil svi av alle matrester og rusk.
- **IKKE** bruk vann eller andre rengjøringsprodukter for å rengjøre innsiden av Kamado. Veggene er porøse og vil absorbere eventuelle væsker som brukes. Dette kan føre til at Kamado sprekker. Hvis det blir for mye sot, kan du bruke en stålbørste eller askeverktøy (følger ikke med) for å skrape bort karbonrester før neste bruk.
- For å rengjøre grillene og ristene bruker du et ikke-slipende rengjøringsmiddel når apparatet er helt avkjølt.
- For å rengjøre den ytre overflaten venter du til Kamado er avkjølt og bruker en fuktet klut med et mildt vaskemiddel.

VEDLIKEHOLD

- Stram båndene og olje hengselet 2 ganger i året eller mer om nødvendig.

OPPLYSNINGER OM TENNING, BRUK OG STELL

- Forsikre deg om at Kamado er plassert på en solid, flat, jevn, varmebestandig, ikke brennbar overflate på avstand fra brennbare gjenstander.
- Forsikre deg om at Kamado har en klaring på minst 2 meter over seg og at det er minst 2 meters avstand fra andre gjenstander rundt.
- For å gjøre opp ild plasserer du sammenrullet avisopapir sammen med noen tenn briketter på kullplaten i bunnen av Kamado. Legg deretter 2 eller 3 håndfuller med stykkull oppå avisopapiret. **IKKE** bruk bensin, white-spirit, tennvæske, alkohol eller andre lignende kjemikalier for å tenne opp.
- Åpne den nederste ventilen og tenn på avisopapiret ved å bruke en tenner med lang hals eller sikkerhetsfyrstikker. Så snart det har tatt fyr, lar du bunnventilen og lokket være åpent i ca. 10 minutter for å la det dannes et lite lag av varme glør.
- La trekullet varmes opp og hold det rødgldende i minst 30 minutter før første tilberedning på Kamado. **IKKE** tilbered mat før kullet har fått et lag av aske.
- Det anbefales at du ikke fyller på mer kull eller snur kullene så snart de gløder. Dette gjør at trekullene brenner jevnere og mer effektivt.
- Så snart den er tent, må du **KUN** bruke hansker som tåler varme når du tar på varm keramikk eller steke flatene. Se nedenfor for tilberedningsinstruksjoner etter temperatur og varighet.

VEILEDNING FOR TILBEREDNING PÅ LAV TEMPERATUR

- Tenn kullet i henhold til instruksjonene ovenfor. **IKKE** flytt på kullene eller fyll på mer så snart kullene er tent. Åpne bunnventilen helt og la lokket være åpent i ca. 10 minutter for å la det dannes et lite lag av varme glør. Følg med Kamado til den har fått ønsket temperatur. Se side 4 for tilberedningsinstruksjoner etter temperatur. Lukk bunnventilen helt for å opprettholde temperaturen.
- Kamado er nå klar til å brukes til matlaging.
- **VIKTIG:** Når du åpner lokket ved høye temperaturer, er det viktig å løfte lokket bare litt, slik at luften slipper langsomt og sikkert inn, noe som forhindrer baktrekk eller oppblussing som kan forårsake personskader.
- Følg **ALLTID** INFORMASJONEN OM TILBEREDNING AV MAT som er angitt på side 4 i denne brukerveiledningen.
- Bruk **ALLTID** hansker som tåler varme når du tar på varm keramikk eller stekeflatene.

RØYKEGUIDE

- Følg instruksjonene ovenfor som om du starter langtidskoking.
- Følg med Kamado til den har fått ønsket temperatur. Se side 4 for tilberedningsinstruksjoner etter temperatur.
- La den nederste ventilen være litt åpen.
- Lukk toppventilen og fortsett å sjekke temperaturen i noen få minutter til.
- Dryss treflisene i en sirkel over det varme kullet ved hjelp av hansker som tåler varme.
- Kamado er nå klar til å brukes til røyking.
- **TIPS:** Bløt treflisene eller kokeplanken i vann i 15 minutter for å forlenge røykeprosessen.
- **VIKTIG:** Når du åpner lokket ved høye temperaturer, er det viktig å løfte lokket kun litt opp, La luften slippe sakte og sikkert inn, for å forhindre baktrekk eller oppblussing som kan forårsake personskader.
- Følg **ALLTID** INFORMASJONEN OM TILBEREDNING AV MAT som er angitt på side 4 i denne brukerveiledningen.
- Bruk **ALLTID** hansker som tåler varme når du tar på varm keramikk eller stekeflatene.

Retningslinjer for bruk, rengjøring og vedlikehold

VEILEDNING FOR TILBEREDNING PÅ HØY TEMPERATUR

- Tenn kullet i henhold til instruksjonene på side 3. Lukk lokket og åpne topp- og bunnventilene fullstendig.
- Følg med Kamado til den har fått ønsket temperatur. Se side 4 for tilberedningsinstruksjoner etter temperatur. Lukk toppventilen halvveis og fortsett å sjekke temperaturen i noen få minutter til.
- Kamado er nå klar til å brukes til matlaging.
- **VIKTIG:** Når du åpner lokket ved høye temperaturer, er det viktig å løfte lokket bare litt, slik at luften slipper langsomt og sikkert inn, noe som forhindrer baktrekk eller oppblussing som kan forårsake personskader.
- Følg **ALLTID INFORMASJONEN OM TILBEREDNING AV MAT** som er angitt på side 4 i denne brukerveiledningen.
- Bruk **ALLTID** hansker som tåler varme når du tar på varm keramikk eller stekeflatene.

INFORMASJON OM TILBEREDNING AV MAT

- **IKKE** tilbered mat før brønselet har fått et lag av aske.
- Les og følg dette rådet når du lager mat på Kamado.
- Vask alltid hendene før og etter at du tar på rått kjøtt og før du spiser. Hold alltid rått kjøtt vekk fra stekt kjøtt og annen mat.
- Før tilberedning må du forsikre deg om at grillflatene og verktøyene er rene og fri for gamle matrester.
- **IKKE** bruk de samme redskapene til å håndtere stekt og rå mat. Forsikre deg om at alt kjøttet er gjennomstekt før du spiser det.
- **FORSIKTIG** – å spise rått kjøtt eller kjøtt som er for lite stekt kan forårsake matforgiftning (f.eks. bakteriestammer som E.coli). For å redusere risikoen for at kjøtt blir for lite stekt, skjærer du snitt i det for å sikre at det blir gjennomstekt.
- **FORSIKTIG** – når kjøttet er nok stekt, skal saften være klar og det skal ikke være spor av rosa/rød saft eller kjøtt.
- Det anbefales å steke større kjøttstykker på forhånd før du steker dem på grillen. Etter at du er ferdig med grillingen på Kamado, må du alltid rengjøre grillflatene og redskapene.

FYLLE PÅ MER KULL

Når ventilene er lukket, holder Kamado seg på en høy temperatur i flere timer. Hvis du trenger lengre steketid (f.eks. når du steker et helt kjøttstykke eller ved langrøyking), kan det være nødvendig å tilsette mer kull. Bare legg til litt ekstra kull og fortsett som ovenfor.

TEMPERATURVEILEDNING

LANGTIDSKOKING/RØYKING (110–135 °C)

TOPPVENTIL

BUNNVENTIL

Oksebryst	2 timer. pr. 0,5 kg
Pulled pork	2 timer. pr. 0,5 kg
Hel kylling	3–4 timer
Ribbe	3–5 timer
Stek	Mer enn 9 timer



GRILLING/STEKING (160–180 °C)

TOPPVENTIL

BUNNVENTIL

Fisk	15–20 minutter
Indrefilet av svin	15–20 minutter
Kyllingstykker	30–45 minutter
Hel kylling	1–1,5 timer
Lammelår	3–4 timer
Kalkun	2–4 timer
Skinke	2–5 timer

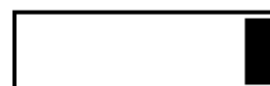


BRUNING (260–370 °C)

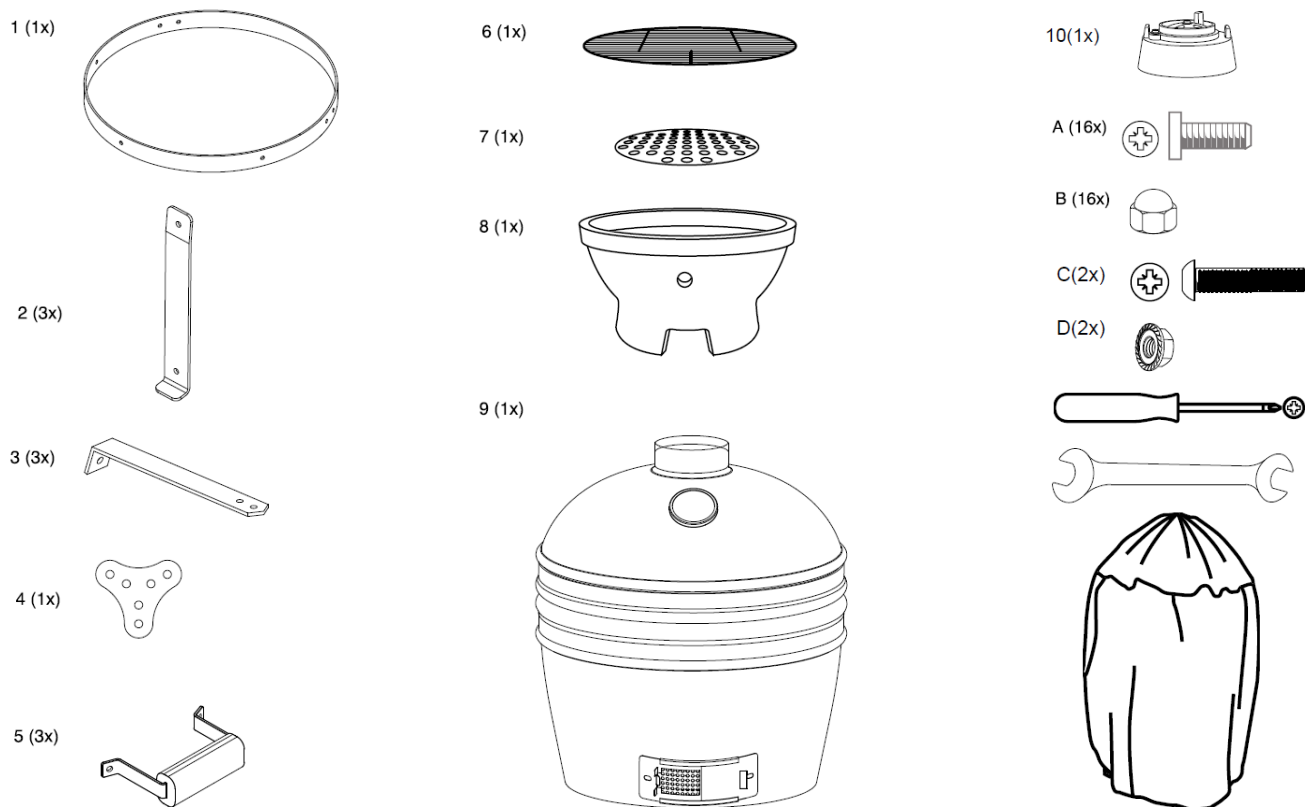
TOPPVENTIL

BUNNVENTIL

Biff	5–8 minutter
Svinekoteletter	6–10 minutter
Burgere	6–10 minutter
Pølser	6–10 minutter



LISTE OVER DELER



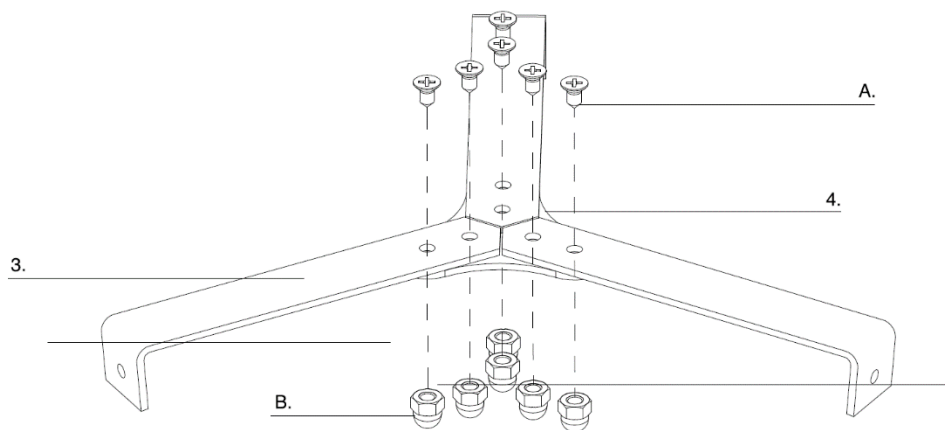
Les instruksjonene nøye før montering. Kontroller alle delene mot listen over deler. Utfør monteringen på en myk overflate for å unngå å lage riper i lakken. Ta vare på denne informasjonen til senere bruk.

For enklere montering strammer du boltene lett, og strammer dem helt til når monteringen er fullført.

ADVARSEL: IKKE stram boltene for hardt til; stram bare med moderat trykk for å unngå å skade boltene eller komponentene i Kamado-grillen.

MONTERINGSANVISNING

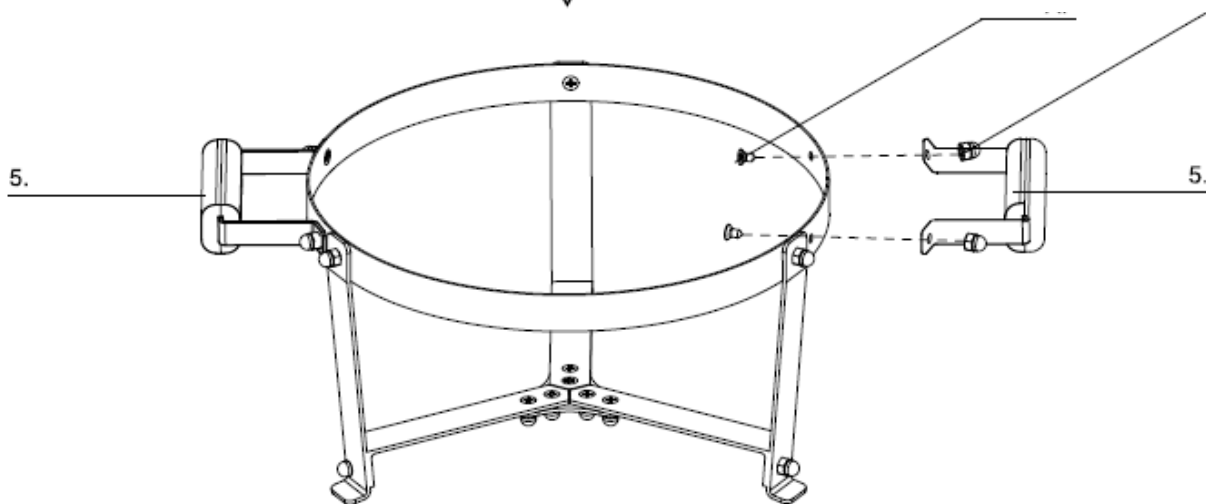
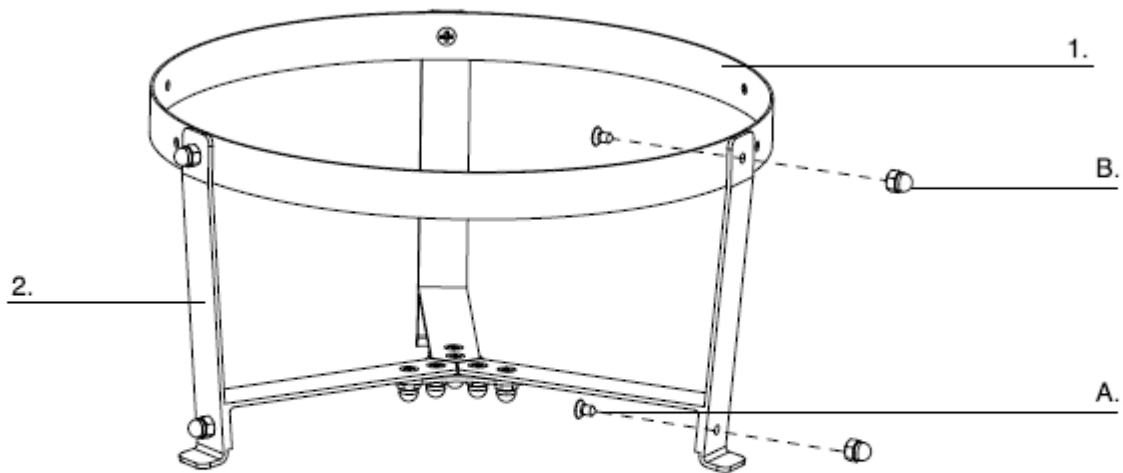
VIKTIG: Fjern eventuell emballasje før bruk, men ta vare på sikkerhetsinstruksjonene og oppbevar dem sammen med dette produktet. Forsikre deg om at lokket er lukket før montering.



TRINN 1: Fest de 4 brakettene (3) og trekantforbindelsesstykket (4) med de 6 skruene (A) og de 6 kuppelhode mutterne (B).

MONTERINGSANVISNING

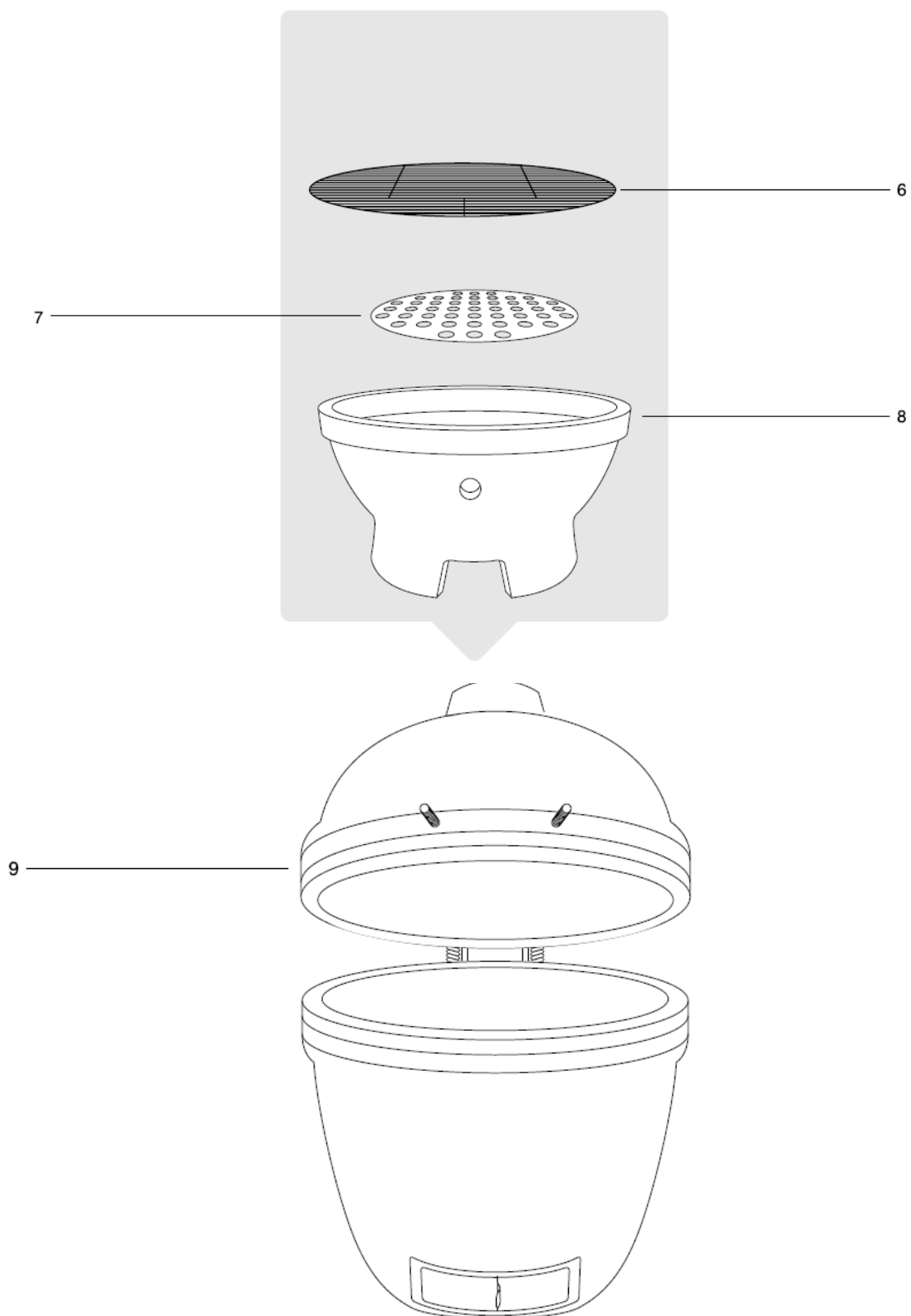
TRINN 2: Fest de 3 brakettene (2) til avstiver ringen (1) ved hjelp av de 3 skruene (A) og de 3 kuppelhode mutterne (B).
Bruk deretter de 3 skruene (A) og de 3 kuppelhode mutterne (B) for trinn 1.



TRINN 3: For å feste de 2 håndtakene (5) til lokket på avstiver ringen (1), begynner du med å justere bolthullene på håndtaket til de forhåndsinstallerte boltene på lokket. Fest håndtaket (5) med de 2 forhåndsmonterte mutterne.

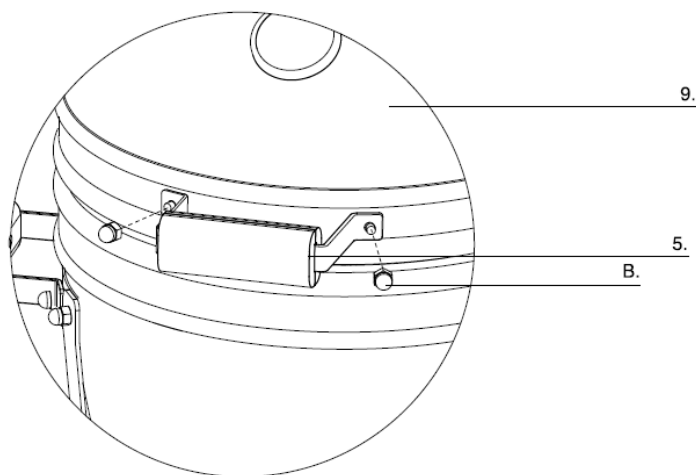
TRINN 4: Plasser Kamado-grillen på stativet med bunnventilen vendt mot fronten på stativet, slik at ventilen kan åpnes og lukkes uten hindringer.

MONTERINGSANVISNING



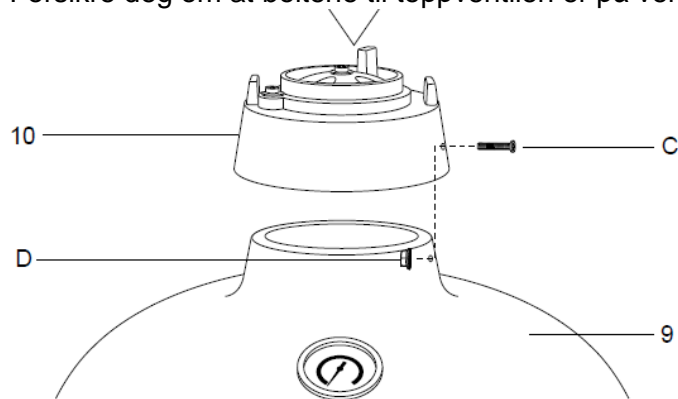
TRINN 5: Når grillen er sikkert plassert på stativet, legger du til ildkammeret (8), kull platen (7) og grillristen (6) på innsiden av Kamado-grillen, som vist i monteringskjemaet.

MONTERINGSANVISNING

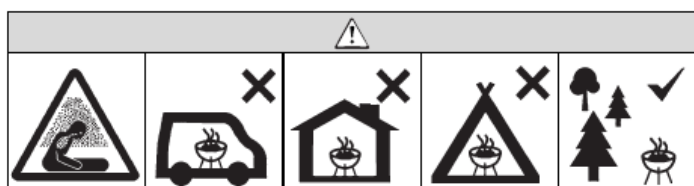
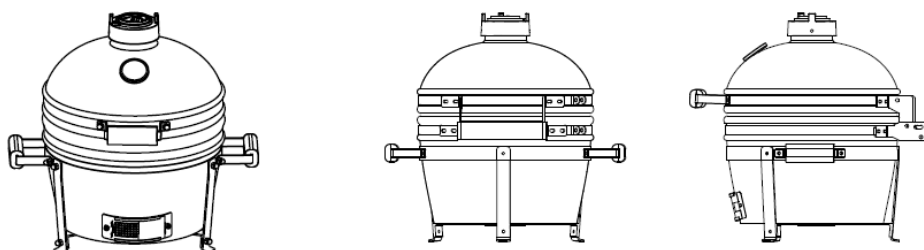


TRINN 6: For å feste håndtaket (5) til lokket på Kamado-grillen (9), begynner du med å justere bolthullene på håndtaket til de forhåndsinstallerte boltene på lokket. Fest håndtaket (5) med de 2 forhånds monterte mutterne.

Forsikre deg om at boltene til toppventilen er på venstre side når du monterer den.



TRINN 7: For å feste ventilen (10) til Kamado-grillen (9), plasserer du den på toppen og retter den etter begge boltehullene. Fest med 2x bolter (C) og muttere (D). Forsikre deg om at bolten på toppventilen er på venstre side når du monterer den.



Ikke bruk grillen på et trangt og/eller bebodd område, for eksempel i hus, telt, campingvogner, bobiler eller båter. Det er fare for karbonmonoksidforgiftning.