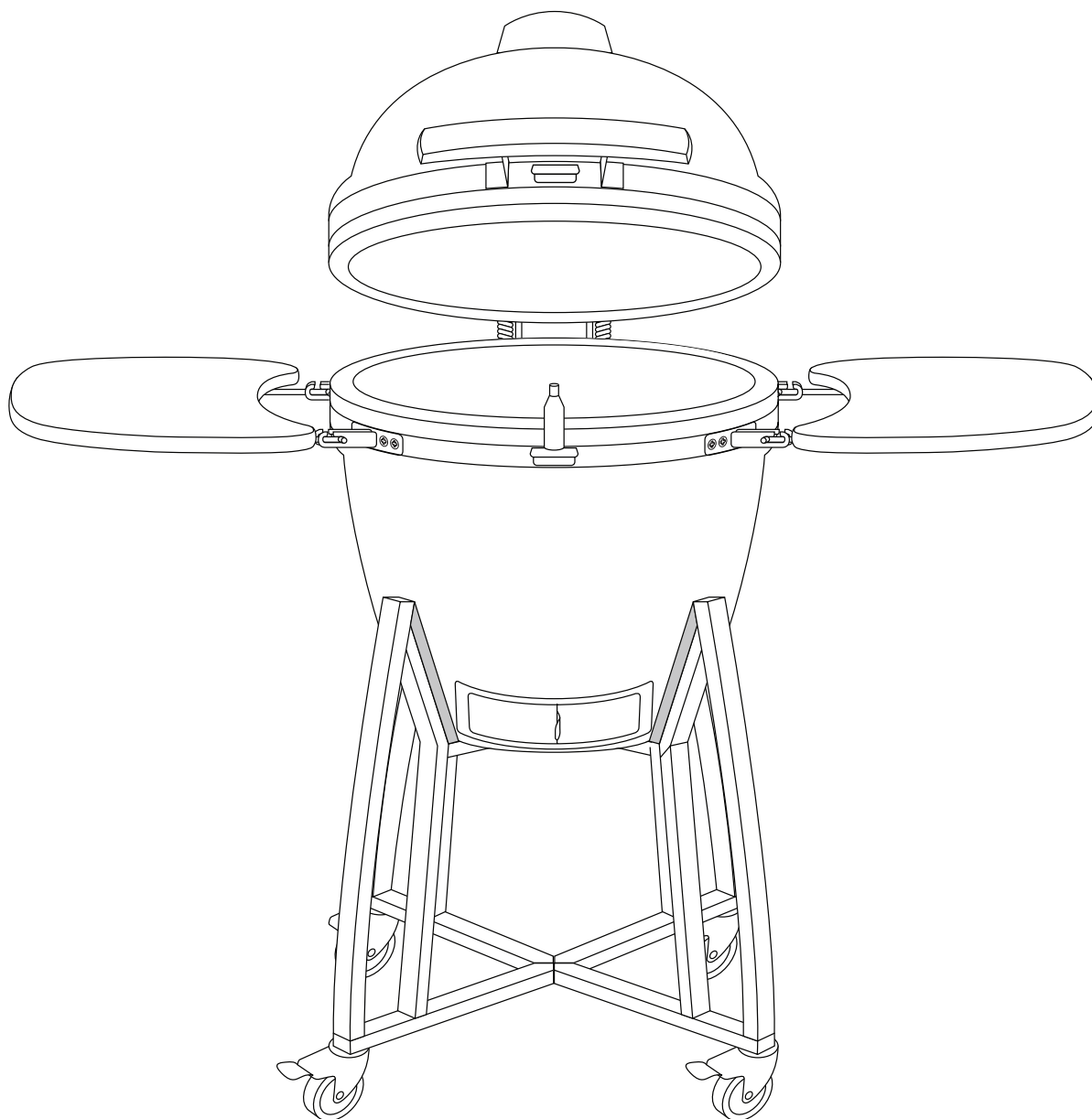


Kamado udendørs ovn og grill

Brugervejledning - Gem venligst til fremtidig reference



Brugervejledning - Gem venligst til fremtidig reference

VIGTIG–Fjern forsigtigt al emballage før brug, men gem sikkerhedsinstruktionerne. Disse instruktioner er en del af produktet.

Vær opmærksom på alle sikkerhedsadvarslerne i denne vejledning. Læs venligst disse instruktioner i deres helhed og gem dem til fremtidig reference. Disse instruktioner skal opbevares sammen med produktet.

Dette produkt er til husholdningsbrug**KUN**og bør ikke bruges kommercielt eller til kontraktformål.

OM DIN KAMADO

Arkæologer, der går tilbage for 4000 år siden, har opdaget store lerkar, der menes at være tidlige inkarnationer af den keramiske Kamado-komfur. Siden da har det udviklet sig på mange måder; aftageligt låg, tilføjet trækdør for bedre varmestyring og skift fra træ til trækul som primært brændstof. I Japan var Mushikamado en rund lergrøde med et aftageligt hvælvet låg designet til at dampe ris. Navnet 'Kamado' er faktisk det japanske ord for 'komfur' eller 'kogeplade'. Dette navn blev vedtaget af amerikanerne og er nu blevet en generisk betegnelse for denne stil af keramisk komfur.

Kamado komfurer er ekstremt alsidige. Ikke kun kan de bruges til at grille eller ryge, men også pizzaer, brød, tærter og småkager kan bages uden besvær inde i dem. På grund af deres fremragende varmetilbageholdelsesegenskaber, høje temperaturer er ideelle til hurtig tilberedning af burgere og pølser, mens lav varme tilbereder større led over længere tid. Hvorfor ikke prøve at tilføje nogle træspåner til kullet eller prøve at kombinere træflis med forskellige smag for at gøre dit kød endnu mere smagfuldt.

ADVARSLER – FORSIGTIG!

- Dette produkt er **KUN** beregnet til **UDENDØRS BRUG**. **MÅ IKKE** bruges indendørs.
- Hold **ALTID** børn og kæledyr på sikker afstand fra ovnen, når den er i brug.
- Efterlad **ALDRIG** en brændende ild uden opsyn.
- **FARE** for kulilteforgiftning – Tænd **ALDRIG** dette produkt eller lad det ulme eller køle af i lukkede rum.
- Brug **IKKE** dette produkt i et telt, campingvogn, bil, kælder, loft eller båd.
- **MÅ IKKE** bruges under markiser, parasoller eller lysthuse.
- **BRANDFARE** – Varme gløder kan udsendes under brug.
- **FORSIGTIG** - Brug **IKKE** benzin, terpentint, tændvæske, alkohol eller andre lignende kemikalier til optænding eller genoptænding. Brug kun ildtændere, der overholder EN1860-3.
- Det anbefales stærkt, at du bruger trækul i din Kamado. Det brænder længere og producerer mindre aske, hvilket kan begrænse luftstrømmen.
- **BRUG IKKE** kul i dette produkt.
- **VIGTIGT**: Når du åbner låget ved høje temperaturer, er det vigtigt kun at løfte låget lidt, så luften kan trænge ind langsomt og sikkert, hvilket forhindrer tilbagetrækning eller opblussen, der kan forårsage skade.
- Følg **ALTID** MADEKOGNINGSINFORMATIONEN, der er angivet på side 4 i denne brugsanvisning.
- Brug **IKKE** Kamado på terrasser eller andre brændbare overflader såsom tørt græs, træflis, blade eller dekorativ bark.
- Sørg for, at Kamado er placeret mindst 2 meter væk fra brændbare genstande.
- Brug **IKKE** denne Kamado som en ovn.
- **BEMÆRK**: Dette produkt bliver meget varmt. Flyt det **IKKE** under drift.
- **BRUG** ALTID varmebestandige handsker ved håndtering af varme keramik- eller madlavningsoverflader.
- Lad enheden køle helt af, før den flyttes eller opbevares.
- Inspicér altid enheden før brug for træthed og beskadigelse og udskift efter behov.

HURDNING AF KAMADOEN

- For at starte et bålsted sammenrullet avispapir med nogle lighterterninger eller solide ildtændere på kulpladen (7) i bunden af Kamadoen. Læg derefter 2 eller 3 håndfulde trækul over toppen af avisen.
- **LADE VÆRE MED**bruge benzin, terpentint, tændvæske, alkohol eller andre lignende kemikalier til optænding eller genoptænding.
- Åbn den nederste åbning, og tænd for avispapiret med en lighter med lang næse eller sikkerhedstændstikker.
- **LADE VÆRE MED**overbelast enheden med brændstof - hvis ilden er for intens, kan dette beskadige Kamado'en.
- Lad være, indtil alt brændstof er brugt og slukket.
- Hvis de første forbrændinger er for høje, kan det beskadige filtpakningen, før den har haft mulighed for at modne ordentligt.
- Efter første brug efterses alle fastgørelsesanordninger for tæthed. Metalbåndet, der forbinder dit låg med basen, vil udvide sig af varmen, og det kan blive løst. Det anbefales, at du tjekker og om nødvendigt spænder båndet med en skruenøgle.
- Du kan nu bruge din Kamado som normalt.

SLUKNING

- For at slukke enheden – stop med at tilføje brændstof og luk alle ventilationsåbninger og låget for at lade ilden dø naturligt.
- **LADE VÆRE MED**Brug vand til at slukke kullene, da dette kan beskadige den keramiske Kamado.

OPBEVARING

- Når den ikke er i brug, og hvis den opbevares udenfor, skal du dække Kamado'en, når den er helt afkølet, med et passende regnslag.
- Den forkromede grill er **IKKE** tåler opvaskemaskine; brug et mildt rengøringsmiddel med varmt vand.
- Når du bruger Kamado, skal du trykke ned på begge låsehjul for at forhindre enheden i at bevæge sig under brug.
- Det anbefales, at Kamado opbevares under overdækning i en garage eller et skur om vinteren for fuldstændig beskyttelse.

RENGØRING

- Kamado er selvrensende. Varm den op til 260°C i 30 minutter, og den vil afskære al mad og snavs.
- **LADE VÆRE MED** Brug vand eller andre typer rengøringsmidler til at rengøre indersiden af din Kamado. Væggene er porøse og vil absorbere enhver brugt væske, dette kan få Kamado til at revne. Hvis soden bliver for meget, skal du bruge en stålbørste eller askeværktøjet (medfølger ikke) til at skrabe kulresterne af inden næste brug.
- For at rengøre grille og riste, brug et ikke-slibende rengøringsmiddel, når enheden er helt afkølet.
- Vent til Kamado'en er afkølet for at rengøre den ydre overflade, og brug en fugtig klud med et mildt rengøringsmiddel.

VEDLIGEHOLDELSE

- Spænd båndene og olie hængslet 2 gange om året eller mere, hvis det er nødvendigt.

OPLYSNINGER OM BELYSNING, BRUG OG PLEJE

- Sørg for, at Kamado er placeret på en permanent, flad, plan, varmebestandig ikke-brændbar overflade væk fra brændbare genstande.
- Sørg for, at Kamado har mindst 2 m frihøjde over hovedet og mindst 2 m frigang fra andre omgivende genstande.
- At starte en bålplads sammenrulletavis med nogle lighter terninger eller faste optændere på kulpladen (7) i bunden af Kamado. Læg derefter 2 eller 3 håndfulde trækul over toppen af avisen.
- **LADE VÆRE MED** bruge benzin, terpentintændvæske, alkohol eller andre lignende kemikalier til optænding eller genoptænding.
- Åbn den nederste åbning, og tænd for papiret med en langnåset lighter eller sikkerhedstændstikker. Når det har fanget sig, skal du lade bunden og låget stå åbne i cirka 10 minutter for at bygge en lille seng af varme gløder.
- Lad kullet varme op og holdes rødglødende i mindst 30 minutter før den første tilberedning på kamadoen. **LADE VÆRE MED** kog før brændstoffet har en belægning af aske.
- Det anbefales, at du ikke brænder eller vender kullene, når de er tændt. Dette gør det muligt for kullene at brænde mere ensartet og effektivt.
- En gang tændt **KUN** brug varmebestandige handsker, når du håndterer varme keramik eller madlavningsoverflader.
- Se nedenfor for madlavningsinstruktioner afhængigt af temperatur og varighed.

LAV TEMPERATUR TILBEREDNINGSGUIDE

- Tænd klumpen i henhold til instruktionerne ovenfor. **LADE VÆRE MED** flytte eller fyre kullene, når de er tændt.
- Åbn bundåbningen helt og lad låget stå åbent i ca. 10 minutter for at bygge en lille seng af varme gløder.
- Overvåg Kamado, indtil den er steget til den ønskede temperatur. Se side 4 for en temperaturløsningsvejledning.
- Luk bundventilen helt for at opretholde temperaturen.
- Du er nu klar til at bruge Kamado til madlavning på.
- **VIGTIG:** Når låget åbnes ved høje temperaturer, er det vigtigt kun at løfte låget lidt, så luft kan trænge ind langsomt og sikkert, hvilket forhindrer tilbagetrækning eller opblussen, der kan forårsage skade.
- **ALTID** følg **OPLYSNINGER OM MADLAVNING** angivet på side 4 i denne brugsanvisning.
- **ALTID** brug varmebestandige handsker, når du håndterer varme keramik eller madlavningsoverflader.

RYGEGUIDE

- Følg instruktionerne ovenfor, som om du startede en slow cooking.
- Overvåg Kamado, indtil den er steget til den ønskede temperatur. Se side 4 for en temperaturløsningsvejledning.
- Lad den nederste udluftning være lidt åben.
- Luk den øverste udluftning og fortsæt med at kontrollere temperaturen i et par minutter mere.
- Brug varmebestandige handsker og drys træspånerne i en cirkel over det varme kul.
- Du er nu klar til at bruge Kamado'en til at ryge på.
- **TIP:** Læg dine træflis eller kogeplanker i blød i vand i 15 minutter for at forlænge rygeprocessen.
- **VIGTIG:** Når låget åbnes ved høje temperaturer, er det vigtigt kun at løfte låget lidt, så luft kan trænge ind langsomt og sikkert, hvilket forhindrer tilbagetrækning eller opblussen, der kan forårsage skade.
- **ALTID** følg **OPLYSNINGER OM MADLAVNING** angivet på side 4 i denne brugsanvisning.
- **ALTID** brug varmebestandige handsker, når du håndterer varme keramik eller madlavningsoverflader.

HØJ TEMPERATUR TILBEREDNINGSGUIDE

- Tænd klumpen i henhold til instruktionerne på side 3.
- Luk låget og åbn de øverste og nederste ventilationsåbninger helt.
- Overvåg Kamado, indtil den er steget til den ønskede temperatur. Se side 4 for en temperaturliberedningsvejledning.
- Luk den øverste ventil halvvejs, og fortsæt med at kontrollere temperaturen i et par minutter mere.
- Du er nu klar til at bruge Kamado til madlavning på.
- **VIGTIG:**Når låget åbnes ved høje temperaturer, er det vigtigt kun at løfte låget en smule, så der kan komme luft gå langsomt og sikkert ind, og forhindrer eventuel backdraft eller opblussen, der kan forårsage skade.
- **ALTID**Følg**OPLYSNINGER OM MADLAVNING**angivet på side 4 i denne brugsanvisning.
- **ALTID**brug varmebestandige handsker, når du håndterer varme keramik eller madlavningsoverflader.





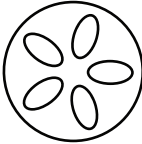

OPLYSNINGER OM MADLAVNING

- **LADE VÆRE MED**kog indtil brændstoffet har en belægning af aske.
- Læs og følg venligst dette råd, når du laver mad på din Kamado.
- Vask altid hænder før og efter håndtering af utilberedt kød og før spisning.
- Hold altid råt kød væk fra kogt kød og andre fødevarer.
- Før madlavning skal du sikre dig, at grilloverflader og værktøj er rene og fri for gamle madrester.
- **LADE VÆRE MED**bruge de samme redskaber til at håndtere kogte og ikke-tilberedte fødevarer.
- Sørg for, at alt kød er tilberedt grundigt, før det spises.
- **ADVARSEL**–at spise råt eller underkogt kød kan forårsage madforgiftning (f.eks. bakteriestammer som E.coli).
- For at mindske risikoen for understegt kød skæres op for at sikre, at det er gennemstegt.
- **ADVARSEL**–hvis kødet er tilberedt tilstrækkeligt, skal kødsaften være klar, og der må ikke være spor af pink/rød juice eller kødfarve.
- Det anbefales at forkoge større stykker kød og led, før de endelig tilberedes på din grill.
- Rengør altid grillens overflader og redskaber efter tilberedning på din Kamado.

OPFYLDNING AF BRÆNDSTOF

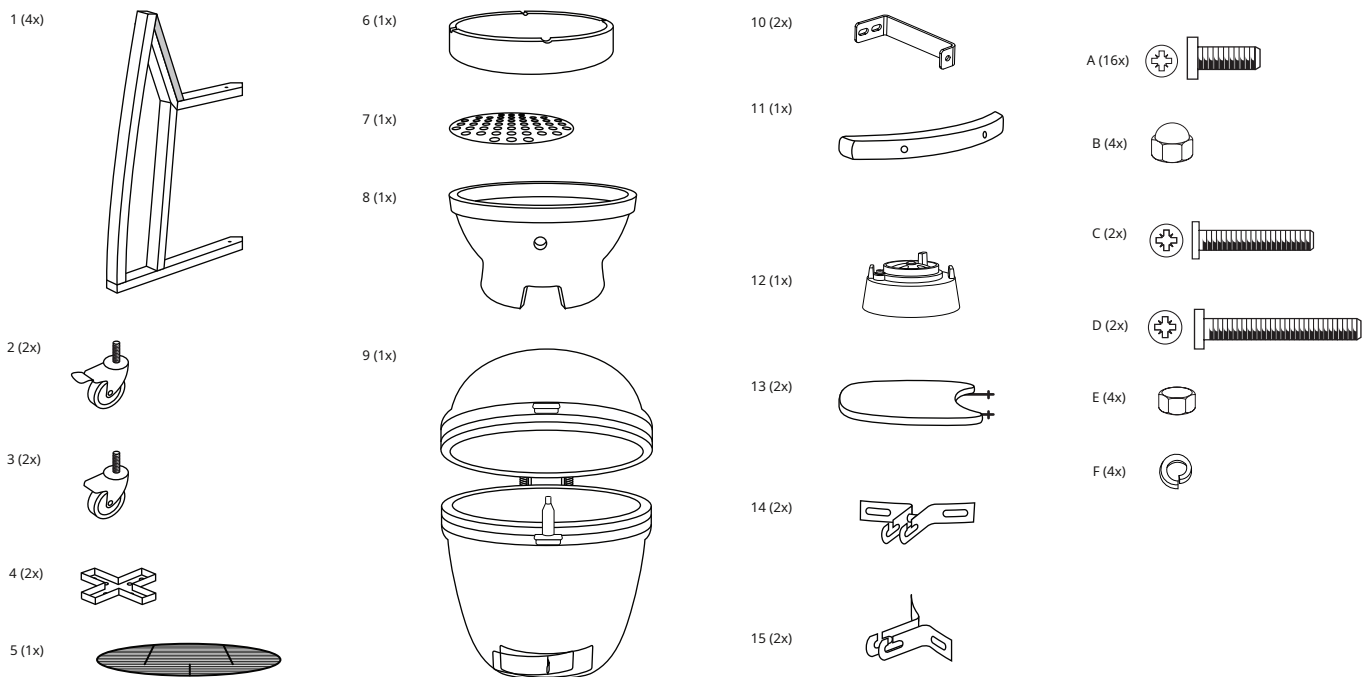
- Med åbningerne lukket forbliver Kamado ved en høj temperatur i flere timer. Hvis du har brug for længere tilberedningstid (f.eks. ved stegning af en hel joint eller langsom rygning), kan det være nødvendigt at tilføje mere trækul. Bare tilsæt noget ekstra trækul og fortsæt som ovenfor.

GUIDE TIL TILBEREDNINGSTEMPERATUR

Slow cooking / Smoke (110°C-135°C)		Top udluftning	Nederste udluftning
Oksekødsbryst	2 timer pr. lb.		
Pulled pork	2 timer pr. lb.		
Hel Kylling	3-4 timer.		
Ribben	3-5 timer.		
Stege	9+ timer.		
Grill/steg (160°C-180°C)		Top udluftning	Nederste udluftning
Fisk	15-20 min.		
Svine mørbrad	15-30 min.		
Kyllingestykker	30-45 min.		
Hel Kylling	1-1,5 timer.		
Lammekølle	3-4 timer.		
Kalkun	2-4 timer.		
skinke	2-5 timer.		
Sear (260°C-370°C)		Top udluftning	Nederste udluftning
Bøf	5-8 min.		
Svinekoteletter	6-10 min.		
Burgere	6-10 min.		
Pølser	6-10 min.		

Åben ○ Lukket ●

Liste over dele



Læs instruktionerne omhyggeligt før montering. Tjek alle dele mod reservedelslisten.

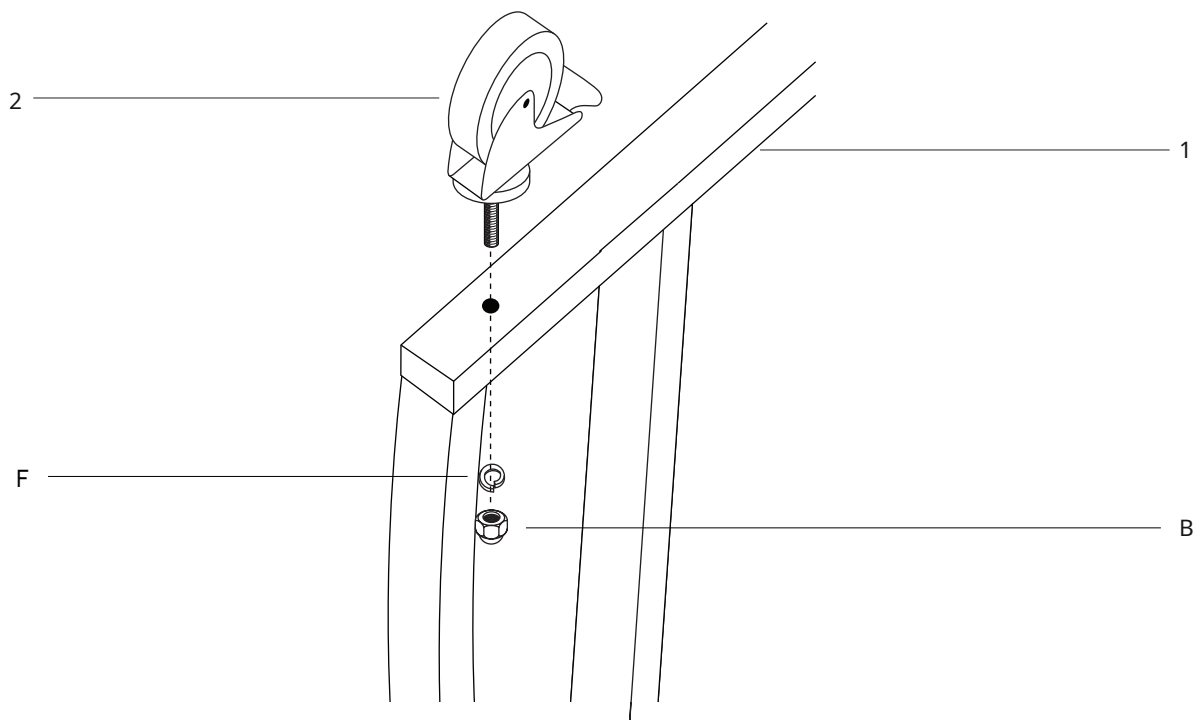
Udfør monteringen på en blød overflade for at undgå at ridse lakken. Gem venligst disse oplysninger til fremtidig reference.

For at lette monteringen, stram kun boltene løst og stram derefter helt, når samlingen er færdig.

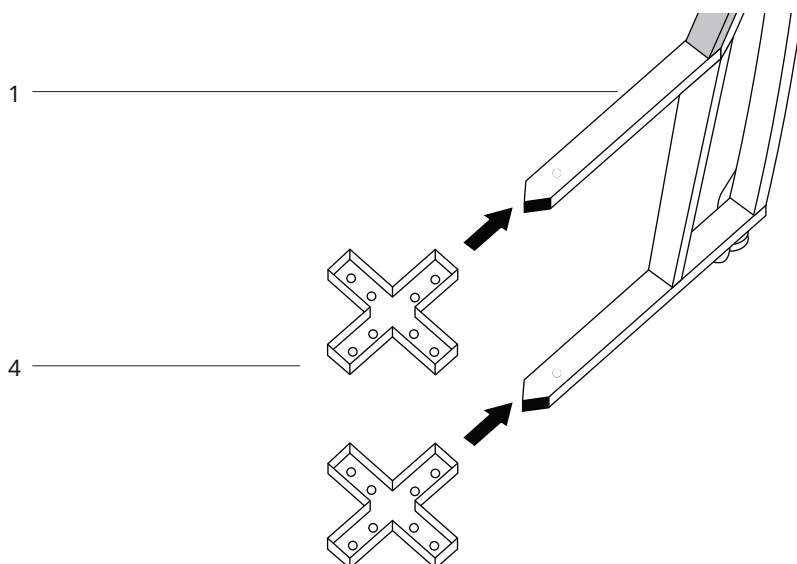
ADVARSEL - GØR IKKE overspænd boltene; spænd kun med moderat tryk for at undgå at beskadige boltene eller komponenterne på Kamado Grill.

Monteringsvejledning

VIGTIGT -Fjern al emballage før brug, men gem sikkerhedsinstruktionerne og opbevar dem sammen med dette produkt. Sørg for, at låget er lukket før montering.

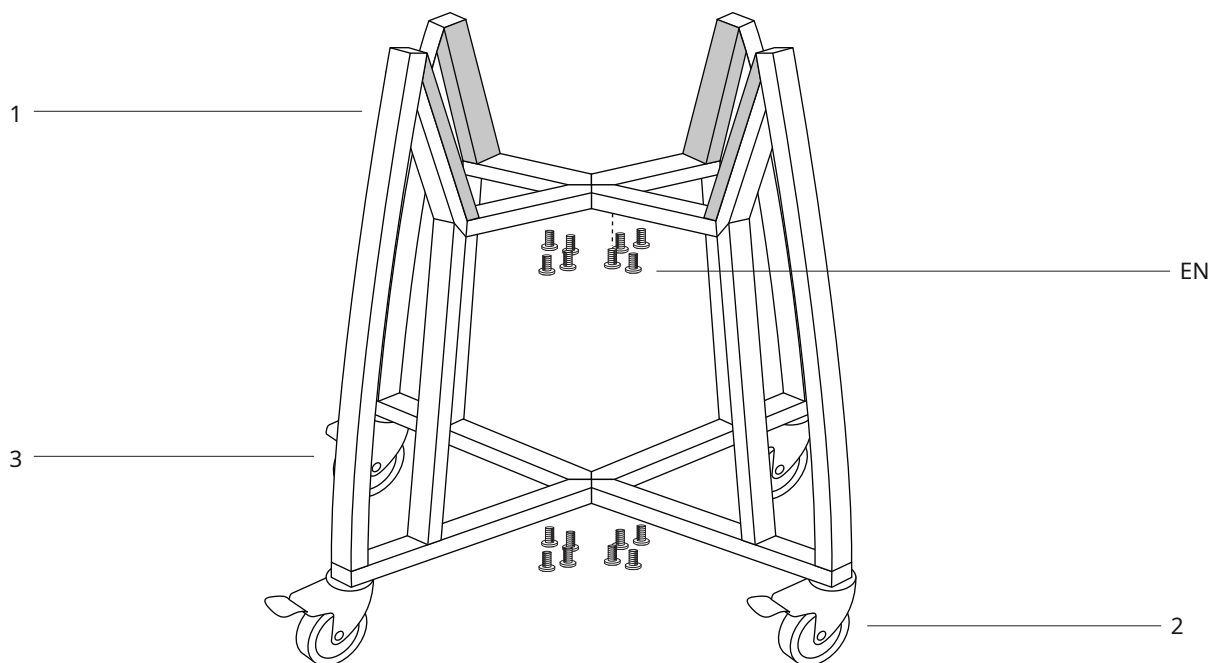


TRIN 1 -Fastgør de fire forgevindede styrehjul (2 & 3) til hver af de fire beslag (1) ved at skubbe dem gennem hullet. Ved hjælp af en justerbar skruenøgle sikres hvert styrehjul med 1x møtrik (B).



TRIN 2 -For at samle vognen indsættes de to tværstykker (4) i en af de fire beslag (1) fra både toppen og bund.

TRIN 3 -Fortsæt med at indsætte tværstykkerne (4) i de tre andre beslag (1).

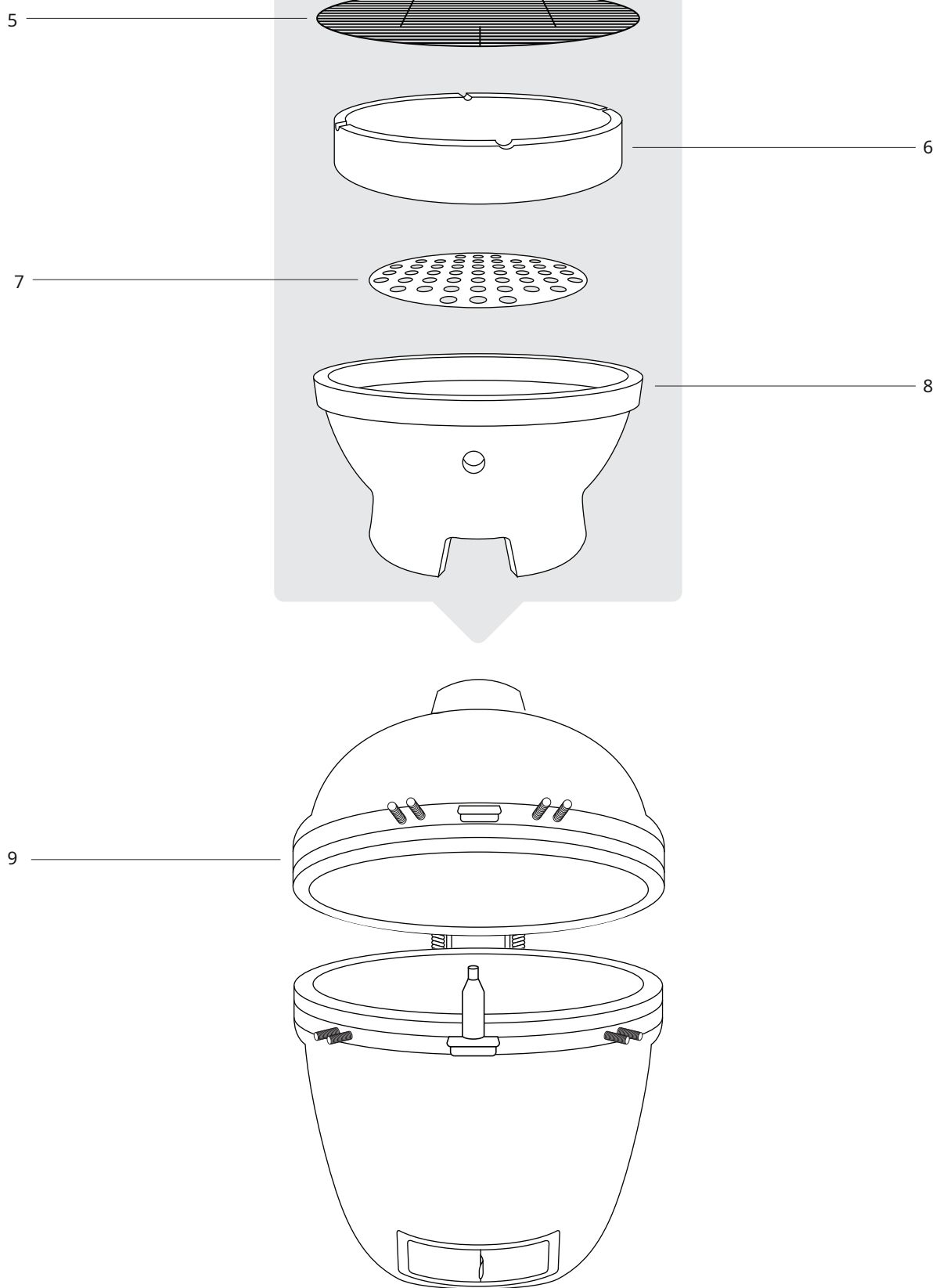


TRIN 4 -Fastgør beslagene (1) til tværstykkerne (4) ved at bruge 16x skruerne (A). Sørg for, at vognen er sikker og alle skruerne er stramme, før Kamado Grill (9) placeres i den.

TRIN 5 -For at placere Kamado-grillen (9) på vognen skal du først fjerne alle de genstande, der er inde i grillen for at lave nemmere at løfte.

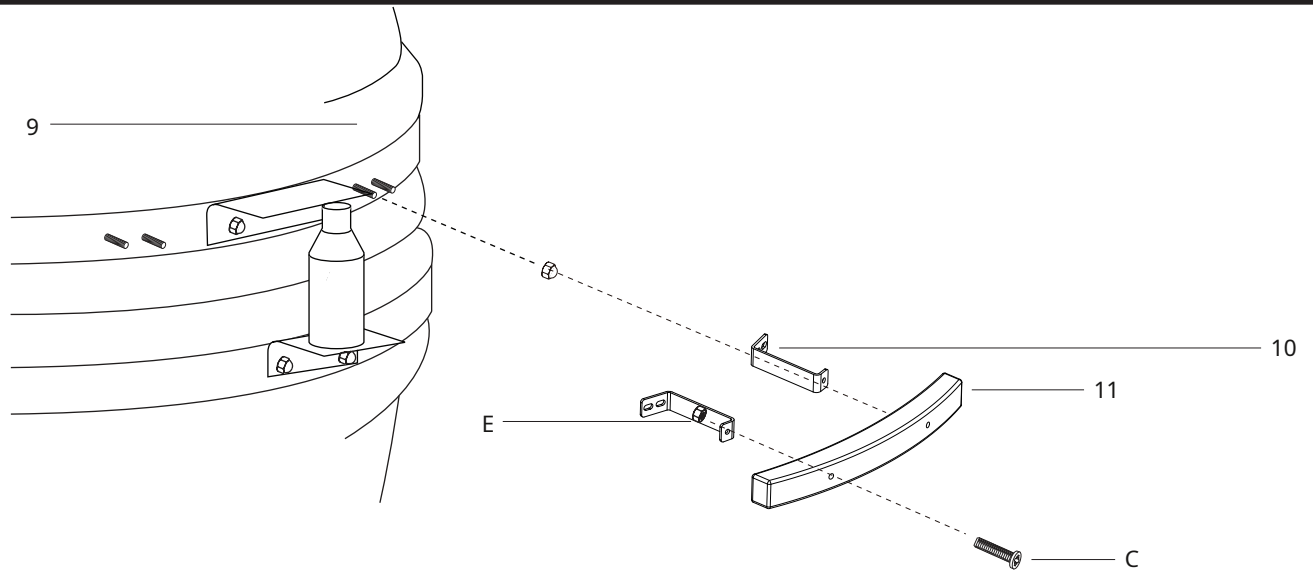
TRIN 6 -Brug minimum to personer, når du løfter Kamado Grill op på vognen. Læg en af dine hænder i bundventilen på Kamadoen og den anden under grillen. Løft i hængslet eller sidebordene kan resultere i personskade og beskadigelse af produktet.

TRIN 7 -Placer Kamado Grill på vognen med den nederste åbning vendt mod vognens forside, så åbningen tillader at åbne og lukke uden afbrydelser.



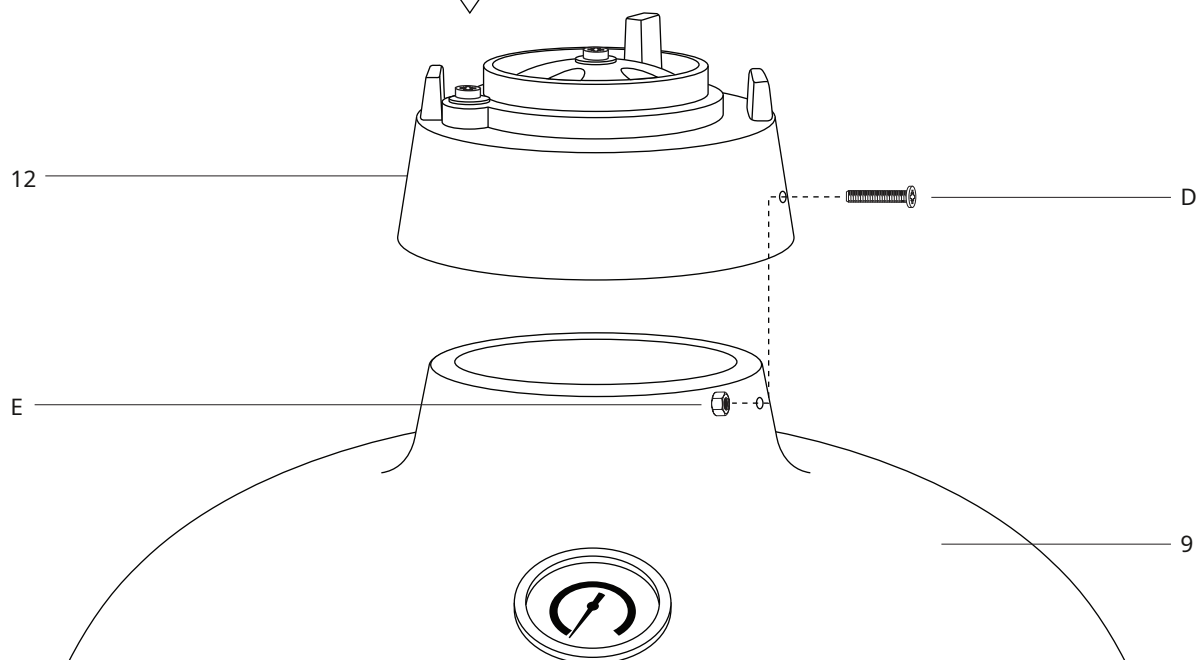
TRIN 8 -Når grillen er sikkert placeret på vognen, tilføjes brændekammeret (8), kulpladen (7), den øverste ring (6) og madlavningsgrill (5) inde i Kamado-grillen, som vist i monteringsdiagrammet.

TRIN 9 -Tryk ned på styrehjulene (2) for at låse styrehjulene for at sikre, at Kamado ikke kan bevæge sig, når i brug.

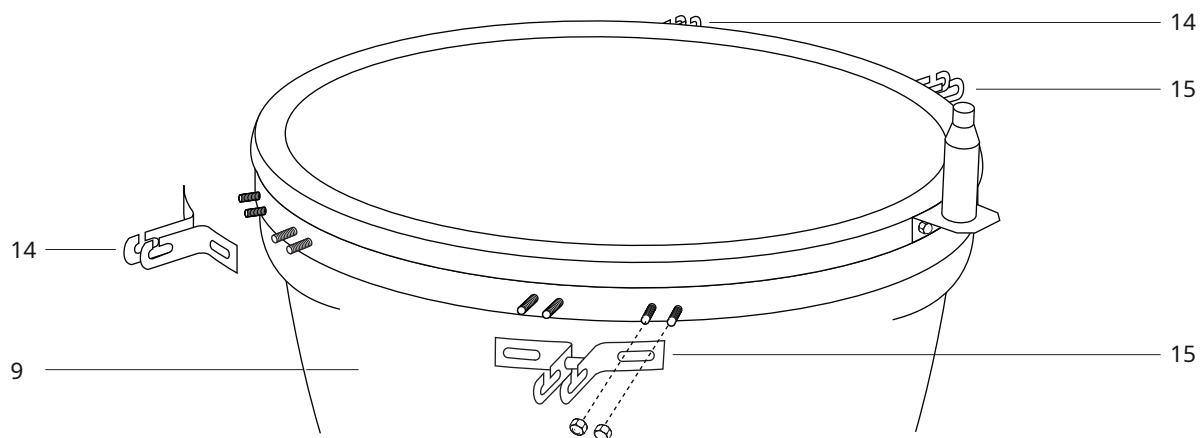


TRIN 10 - For at fastgøre håndtaget (10) til låget på KamadoGrillen (9) skal du starte med at fastgøre 2x håndtagsbeslag (11) ved hjælp af de 2x forhåndsmonterede bolte og kuglemøtrikker. Fastgør håndtaget (10) til beslagene (11) ved hjælp af 2x bolte (C) og møtrikker (E).

Sørg for, at den øverste udluftningsbolt er på venstre side, når den monteres.

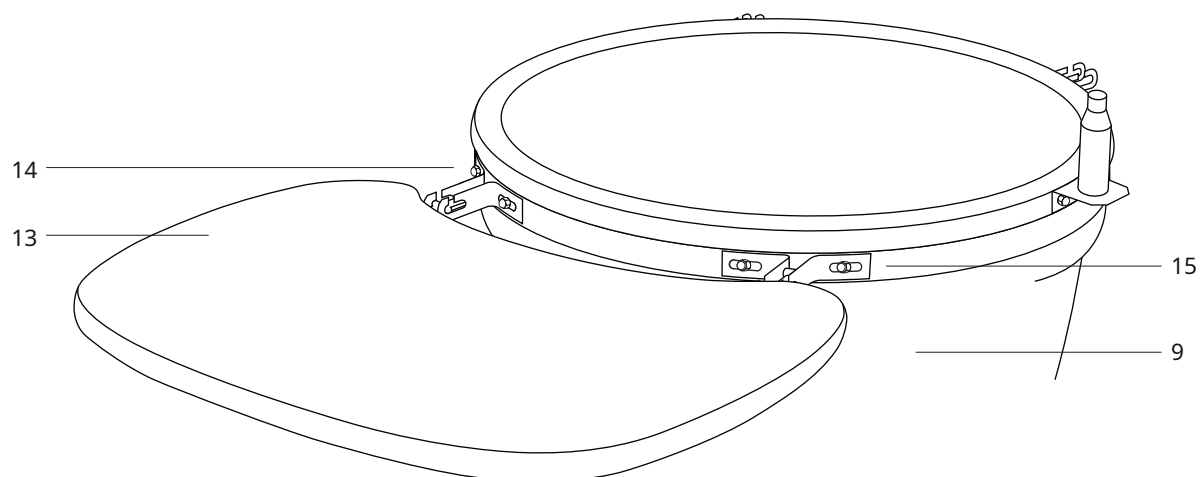


TRIN 11 - For at fastgøre den øverste ventil (12) til Kamado Grill (9), skal du placere den ovenpå og justere begge bolthuller. Sikker ved hjælp af 2x bolte (D) og møtrikker (E). Sørg for, at den øverste udluftningsbolt er på venstre side, når den monteres.



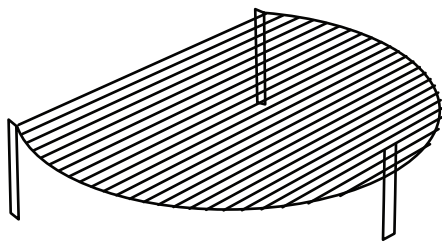
TRIN 12 - Fastgør 2x bordbeslagene (14) til Kamado Grillen (9) ved hjælp af de 4x forudmonterede bolte og kuppelmøtrikker pr. beslag. Bemærk venligst positionen vist i ovenstående diagram

TRIN 13 - Fastgør 2x bordbeslagene (15) til Kamado Grillen (9) ved hjælp af de 4x forudmonterede bolte og kuppelmøtrikker pr. beslag. Bemærk venligst positionen vist i ovenstående diagram.



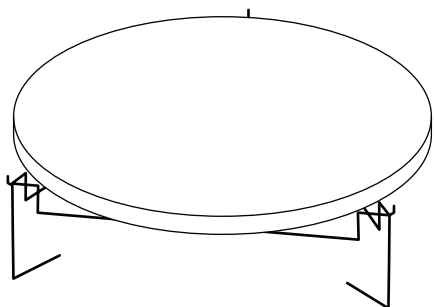
TRIN 14 -Indsæt 2x bordhængslet i hvert af bordbeslagene (14 & 15).

Kamado Grill er nu klar til brug, men sørg for, at du har læst hærdningsvejledningen grundigt før brug.



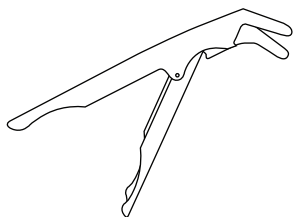
Forhøjet madlavningsgitter

Ekstra grill i rustfrit stål for ekstra madlavningsplads.



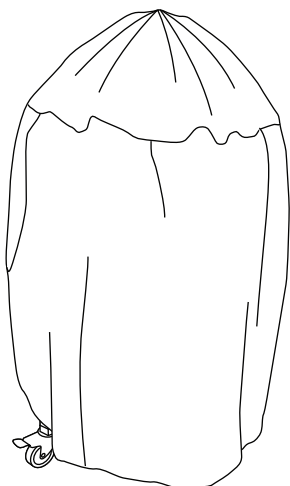
Pizzasten med støtteramme

Væsentligt tilbehør til jævn tilberedning af sprøde pizzaer, flade brød og andre lækkerier.



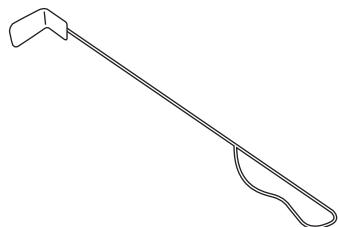
Klipværktøj

Giver dig mulighed for at løfte pizzastenen eller grillen, når de er for varme til at håndtere.



Regnslag

Når Kamado er afkølet og ikke er i brug, skal du dække det med Kamado regnslag for ekstra beskyttelse.



Ask værktøj

Når din Kamado har forbrændt alt brændstof og kølet ned, skal du bruge dette værktøj til at fjerne asken fra bunden.