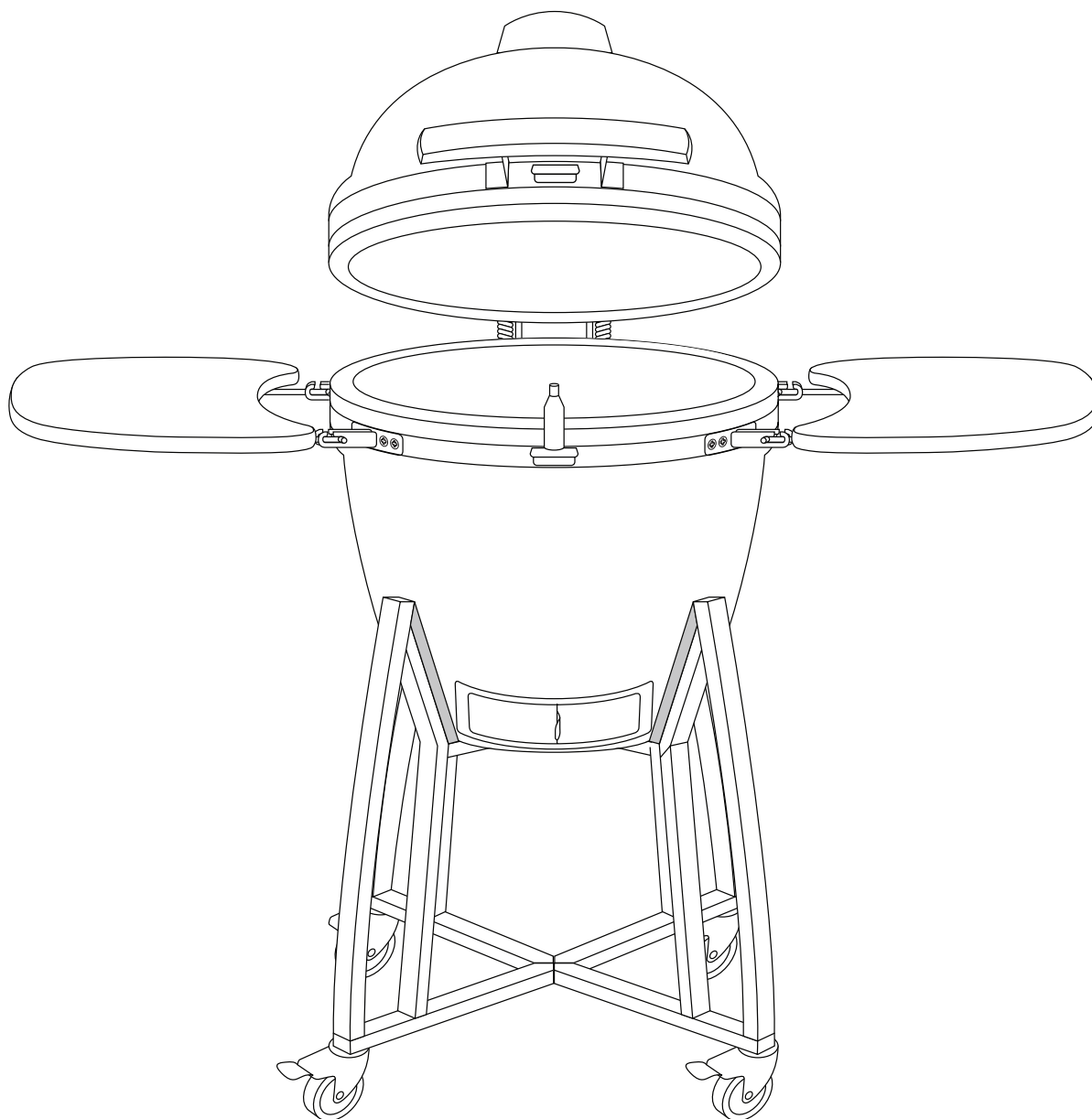


Kamado Uteovn og BBQ

Brukerinstruksjoner - Vennligst oppbevar for fremtidig referanse



Brukerinstruksjoner - Vennligst oppbevar 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 oppført i disse instruksjonene. Vennligst

les disse instruksjonene i sin helhet og ta vare på dem for fremtidig referanse. Disse

instruksjonene bør oppbevares sammen med produktet.

Dette produktet er for hjemmebruk**BARE**og bør ikke brukes kommersielt eller til kontraktsformål.

OM KAMADOEN DIN

For 4000 år siden har arkeologer oppdaget store leirekar som antas å være tidlige inkarnasjoner av Kamado-keramikkkokeren. Siden den gang har det utviklet seg på mange måter; avtakbart lokk, ekstra trekkdør for bedre varmekontroll og bytte fra ved til trekull som primærbrensel. I Japan var Mushikamado en rund leirgryte med et avtagbart kuppellokk designet for damping av ris. Navnet 'Kamado' er faktisk det japanske ordet for 'komfyr' eller 'komfyr'. Dette navnet ble adoptert av amerikanerne og har nå blitt en fellesbetegnelse for denne stilen med keramisk komfyr.

Kamado komfyrer er ekstremt allsidige. Ikke bare kan de brukes til grilling eller røyking, men også pizza, brød, paier og småkaker kan bakes uten problemer inni dem. På grunn av deres utmerkede varmeretensjonsegenskaper, høye temperaturer er ideelle for hurtigkoking av burgere og pølser, mens lav varme vil koke større ledd over lengre tid. Hvorfor ikke prøve å tilsette noen flis til kullet eller prøve å kombinere flis med forskjellige smaker for å gjøre kjøttet ditt enda mer smakfullt.

ADVARSLER – FORSIKTIG!

- Dette produktet er KUN beregnet for UTENDØRS BRUK. IKKE bruk innendørs.
- Hold ALLTID barn og kjæledyr på trygg avstand fra ovnen når den er i bruk.
- La ALDRI en brennende ild være uten tilsyn.
- FARE for karbonmonoksidforgiftning – ALDRI tenn på dette produktet eller la det ulme eller kjøle seg ned i trange rom.
- IKKE bruk dette produktet i telt, campingvogn, bil, kjeller, loft eller båt.
- IKKE bruk under markiser, parasoller eller lysthus.
- BRANNFARE – Varme glør kan avgis under bruk.
- FORSIKTIG - IKKE bruk bensin, white spirit, tennvæske, alkohol eller andre lignende kjemikalier til tenning eller gjentening. Bruk kun tennere som oppfyller EN1860-3.
- Det anbefales på det sterkeste at du bruker kullkull i Kamado. Det brenner lenger og produserer mindre aske 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 luft kan trenge inn sakte og trygt, og forhindrer tilbaketrekk eller oppblussing som kan forårsake skade.
- følg ALLTID INFORMASJONEN FOR MATSLAG som er angitt på side 4 i denne bruksanvisningen.
- IKKE bruk Kamado på terrassebord eller andre brennbare overflater som tørt gress, flis, løv eller dekorativ bark.
- Sørg for at Kamado er plassert minst 2 meter unna brennbare gjenstander.
- IKKE bruk denne Kamado som en ovn.
- OBS: Dette produktet vil bli veldig varmt, IKKE flytt på det under drift.
- BRUK ALLTID varmebestandige hansker når du håndterer varme keramikk- eller matlagingsflater.
- La enheten avkjøles helt før du flytter eller oppbevarer den.
- Inspiser alltid enheten før bruk for trettehet og skade, og skift ut når og når det er nødvendig.

HURDER KAMADOEN

- For å starte et ildsted sammenullet avisapapir med noen tennterninger eller solide tenner på kullplaten (7) i bunnen av Kamadoen. Deretter legger du 2 eller 3 håndfuller kull over toppen av avisen.
- IKKE bruk bensin, white spirit, tennvæske, alkohol eller andre lignende kjemikalier til tenning eller gjentening.
- Åpne bunnventilen og tenn avisapapiret med en lighter med lang nese eller sikkerhetsfyrstikker.
- IKKE overbelast enheten med drivstoff – hvis brannen er for intens kan dette skade Kamado.
- La stå til alt drivstoffet er brukt og slukket.
- Hvis de første forbrenningene er for høye, kan det skade filtpakningen før den har fått sjansen til å modnes ordentlig.
- Etter første gangs bruk, inspiser alle festene for tetthet. Metallbåndet som kobler lokket til basen vil utvide seg fra varmen, og dette kan løsne. Det anbefales at du sjekker og om nødvendig stram båndet med en skiftenøkkel.
- Du kan nå bruke din Kamado som normalt.

SLUKNING

- For å slukke enheten – slutt å fylle på drivstoff og lukk alle ventiler og lokket for å la brannen dø naturlig.
- IKKE bruk vann for å slukke kullene, da dette kan skade den keramiske Kamado.

OPPBEVARING

- Når den ikke er i bruk, og hvis den oppbevares utendørs, dekk til Kamado når den er helt avkjølt med et passende regntrekk.
- Den forkrommede grillen er **IKKE** tåler vask i oppvaskmaskin; bruk et mildt vaskemiddel med varmt vann.
- Når du bruker Kamado, trykk ned på begge låsehjulene for å stoppe enheten i bevegelse under bruk.
- Det anbefales at Kamado oppbevares under tak i garasje eller bod over vinteren for fullstendig beskyttelse.

RENGJØRING

- Kamado er selvrensende. Varm den opp til 260°C i 30 minutter, og den vil svi av all mat og rusk.
- **IKKE** bruk vann eller andre typer rengjøringsprodukter for å rengjøre innsiden av din Kamado. Veggene er porøse og vil absorbere alle væsker som brukes, dette kan føre til at Kamadoen sprekker. Hvis soten blir for mye, bruk en stålbørste eller askeverktøyet (medfølger ikke) for å skrape av karbonrestene før neste bruk.
- For å rengjøre grillene og ristene, bruk et ikke-slipende rengjøringsmiddel når enheten er helt avkjølt.
- For å rengjøre den ytre overflaten, vent til Kamado er avkjølt og bruk en fuktig klut med et mildt rengjøringsmiddel.

VEDLIKEHOLD

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

INFORMASJON OM BELYSNING, BRUK OG PLEIE

- Sørg for at Kamado er plassert på en permanent, flat, jevn, varmebestandig ikke-brennbar overflate, vekk fra brennbare gjenstander.
- Sørg for at Kamado har minimum 2m klaring over hodet og har minimum 2m klaring fra andre omgivende gjenstander.
- For å starte en peis sammenrulletavis med noen tennterninger eller solide tennere på kullplaten (7) i bunnen av Kamado. Deretter legger du 2 eller 3 håndfuller kull over toppen av avisen.
- **IKKE** bruk bensin, white spirit, tennvæske, alkohol eller andre lignende kjemikalier til tenning eller gjentening.
- Åpne bunnventilen og tenn avisepapiret med en lighter med lang nese eller sikkerhetsfyrstikker. Når den har festet seg, la den nederste ventilen og lokket stå åpent i ca. 10 minutter for å bygge en liten seng av varme glør.
- La kullet varmes opp og holdes rødglødende i minst 30 minutter før den første tilberedningen på kamadoen. **IKKE** kok før drivstoffet har et belegg av aske.
- Det anbefales at du ikke fyrer eller snur på kullene når de er tent. Dette gjør at trekullene kan brenne mer jevnt og effektivt.
- En gang tent **BARE** bruk varmebestandige hansker når du håndterer varme keramikk- eller matlagingsflater.
- Se nedenfor for matlagingsinstruksjoner avhengig av temperatur og varighet.

LAVTEMPERATURE TILBEREDNINGSGUIDE

- Tenn kullet i henhold til instruksjonene ovenfor. **IKKE** flytt eller fyr på kullene når de er tent.
- Åpne bunnventilen helt og la lokket stå åpent i ca. 10 minutter for å bygge en liten seng av varme glør.
- Overvåk Kamado til den har steget til ønsket temperatur. Se side 4 for en temperaturveiledning.
- Lukk bunnventilen helt for å opprettholde temperaturen.
- Du er nå klar til å bruke Kamado til matlaging på.
- **VIKTIG:** Når du åpner lokket ved høye temperaturer, er det viktig å løfte lokket bare litt, slik at luft kan trenge inn sakte og trygt, og forhindrer tilbaketrekk eller oppblussing som kan forårsake skade.
- **ALLTID** Følg **INFORMASJON OM MAT TILBEREDNING** angitt på side 4 i denne bruksanvisningen.
- **ALLTID** bruk varmebestandige hansker når du håndterer varme keramikk- eller matlagingsflater.

RØYKEGUIDE

- Følg instruksjonene ovenfor som om du startet en slow cook.
- Overvåk Kamado til den har steget til ønsket temperatur. Se side 4 for en temperaturveiledning.
- La bunnventilen være litt åpen.
- Lukk den øvre ventilen og fortsett å kontrollere temperaturen i noen minutter til.
- Bruk varmebestandige hansker og dryss flisene i en sirkel over det varme kullet.
- Du er nå klar til å bruke Kamado til å røyke på.
- **TIPS:** Bløtlegg flisene eller kokeplankene dine i vann i 15 minutter for å forlenge røykeprosessen.
- **VIKTIG:** Når du åpner lokket ved høye temperaturer, er det viktig å løfte lokket bare litt, slik at luft kan trenge inn sakte og trygt, og forhindrer tilbaketrekk eller oppblussing som kan forårsake skade.
- **ALLTID** Følg **INFORMASJON OM MAT TILBEREDNING** angitt på side 4 i denne bruksanvisningen.
- **ALLTID** bruk varmebestandige hansker når du håndterer varme keramikk- eller matlagingsflater.

HØYTEMPERATUR TILBEREDNINGSGUIDE

- Tenn kullet i henhold til instruksjonene på side 3.
- Lukk lokket og åpne de øvre og nedre ventilene helt.
- Overvåk Kamado til den har steget til ønsket temperatur. Se side 4 for en temperaturveiledning.
- Lukk den øverste ventilen halvveis og fortsett å sjekke temperaturen i noen minutter til.
- Du er nå klar til å bruke Kamado til matlagning på.
- **VIKTIG:**Når du åpner lokket ved høye temperaturer, er det viktig å løfte lokket bare litt, slik at luft kan komme inn gå inn sakte og trygt, og forhindrer tilbaketrekk eller oppblussing som kan forårsake skade.
- **ALLTID**Følg**INFORMASJON OM MAT TILBEREDNING**angitt på side 4 i denne bruksanvisningen.
- **ALLTID**bruk varmebestandige hansker når du håndterer varme keramikk- eller matlagingsflater.





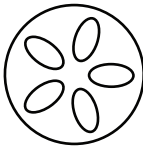

INFORMASJON OM MAT TILBEREDNING

- **IKKE**kok til drivstoffet har et belegg av aske.
- Vennligst les og følg dette rådet når du lager mat på din Kamado.
- Vask alltid hendene før og etter håndtering av ukokt kjøtt og før du spiser.
- Hold alltid rått kjøtt unna tilberedt kjøtt og annen mat.
- Før tilberedning, sørg for at grilloverflater og verktøy er rene og fri for gamle matrester.
- **IKKE**bruk de samme redskapene til å håndtere tilberedt og ukokt mat.
- Sørg for at alt kjøtt er gjennomstekt før det spises.
- **FORSIKTIGHET**–å spise rått eller underkokt kjøtt kan forårsake matforgiftning (f.eks. bakteriestammer som E.coli).
- For å redusere risikoen for understekt kjøtt skjæres opp for å sikre at det er gjennomstekt.
- **FORSIKTIGHET**–hvis kjøttet er tilstrekkelig stekt skal kjøttsaften være klar og det skal ikke være spor av rosa/rød juice eller kjøttfarge.
- Det anbefales å forkoke større kjøttstykker og ledd før du til slutt tilbereder på grillen.
- Etter matlagning på din Kamado skal du alltid rengjøre grillens overflater og redskaper.

FYLLING AV BENSIN

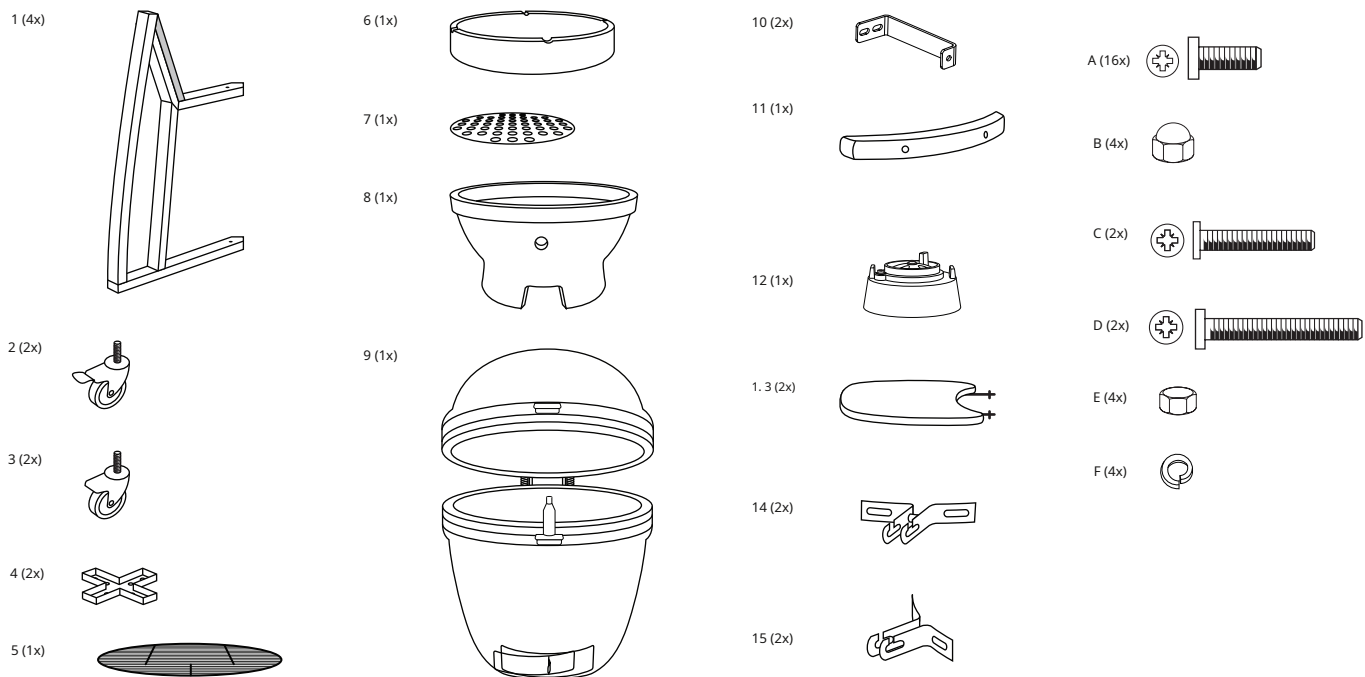
- Med ventilene lukket, holder Kamado seg på høy temperatur i flere timer. Hvis du trenger lengre steketid (f.eks. når du steker en hel kjøttmat eller sakte røyking), kan det være nødvendig å tilsette mer kull. Bare tilsett litt ekstra kull og fortsett som ovenfor.

GUIDE FOR TILBEREDNINGSTEMPERATUR

Slow cook / Smoke (110°C-135°C)		Topp ventil	Bunnventil
Oksebryst	2 timer per lb.		
Pulled Pork	2 timer per lb.		
Hel kylling	3-4 timer.		
Ribb	3-5 timer.		
Steker	9+ timer.		
Grill / stek (160°C-180°C)		Topp ventil	Bunnventil
Fisk	15-20 min.		
Indrefilet av svin	15-30 min.		
Kyllingstykker	30-45 min.		
Hel kylling	1-1,5 timer.		
Lammelår	3-4 timer.		
Tyrkia	2-4 timer.		
Skinke	2-5 timer.		
Sear (260°C-370°C)		Topp ventil	Bunnventil
Biff	5-8 min.		
Svinekoteletter	6-10 min.		
Burgere	6-10 min.		
Pølser	6-10 min.		

Åpen ○ Lukket ●

Deleliste



Les instruksjonene nøye før montering. Sjekk alle deler mot delelisten.

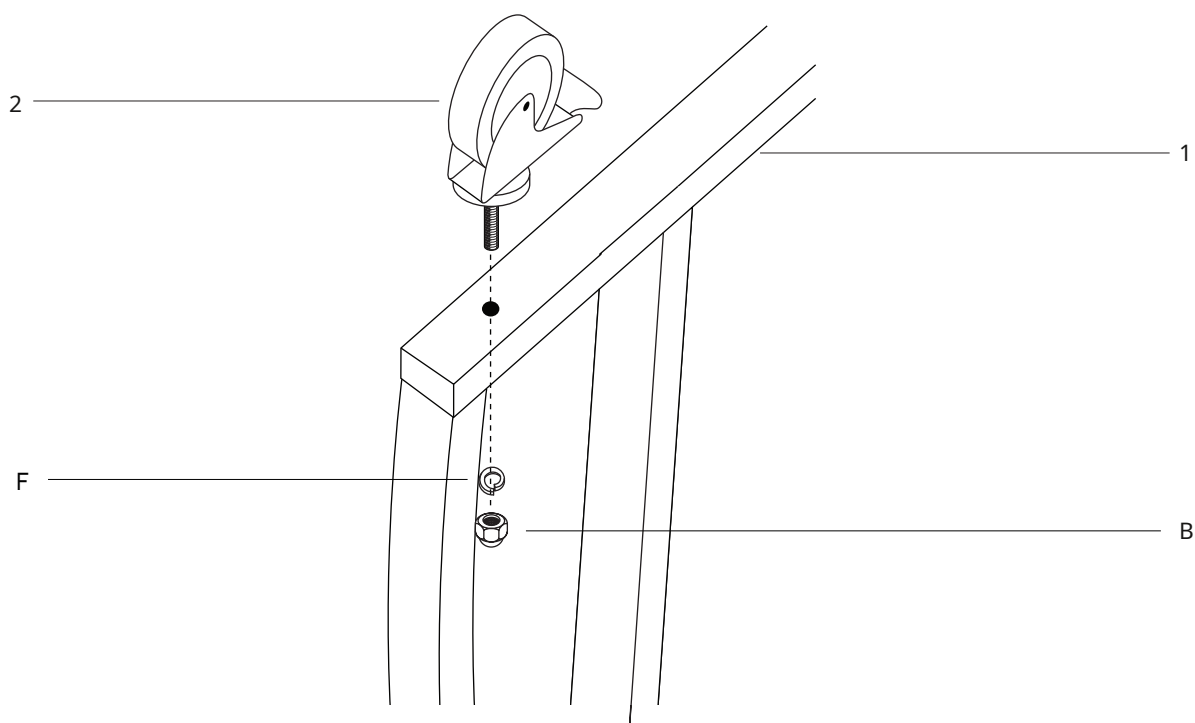
Utfør monteringen på en myk overflate for å unngå riper i lakken. Ta vare på denne informasjonen for fremtidig referanse.

For enkel montering må du bare stramme boltene løst og deretter strammes helt når monteringen er fullført.

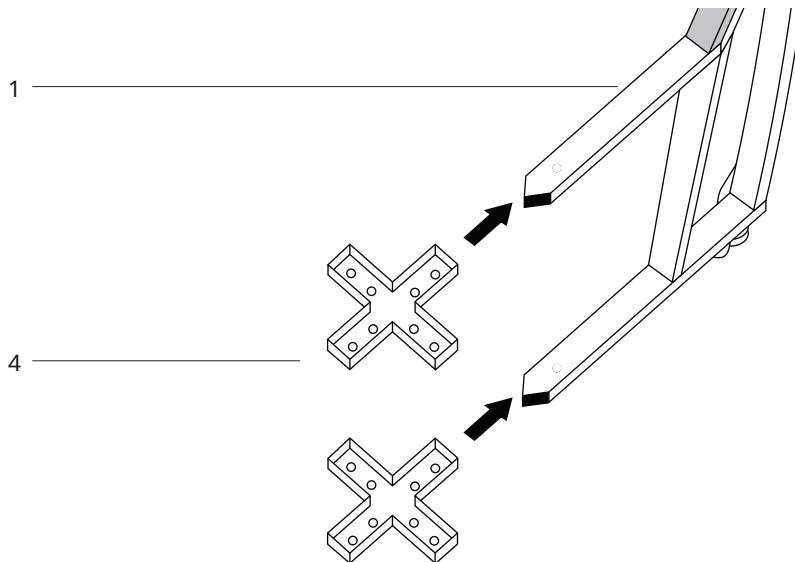
ADVARSEL - IKKEoverstram boltene; stram kun med moderat trykk for å unngå å skade boltene eller komponentene til Kamado Grill.

Monteringsanvisning

VIKTIG -Fjern eventuell emballasje før bruk, men ta vare på sikkerhetsinstruksjonene og oppbevar dem sammen med dette produktet. Sørg for at lokket er lukket før montering.

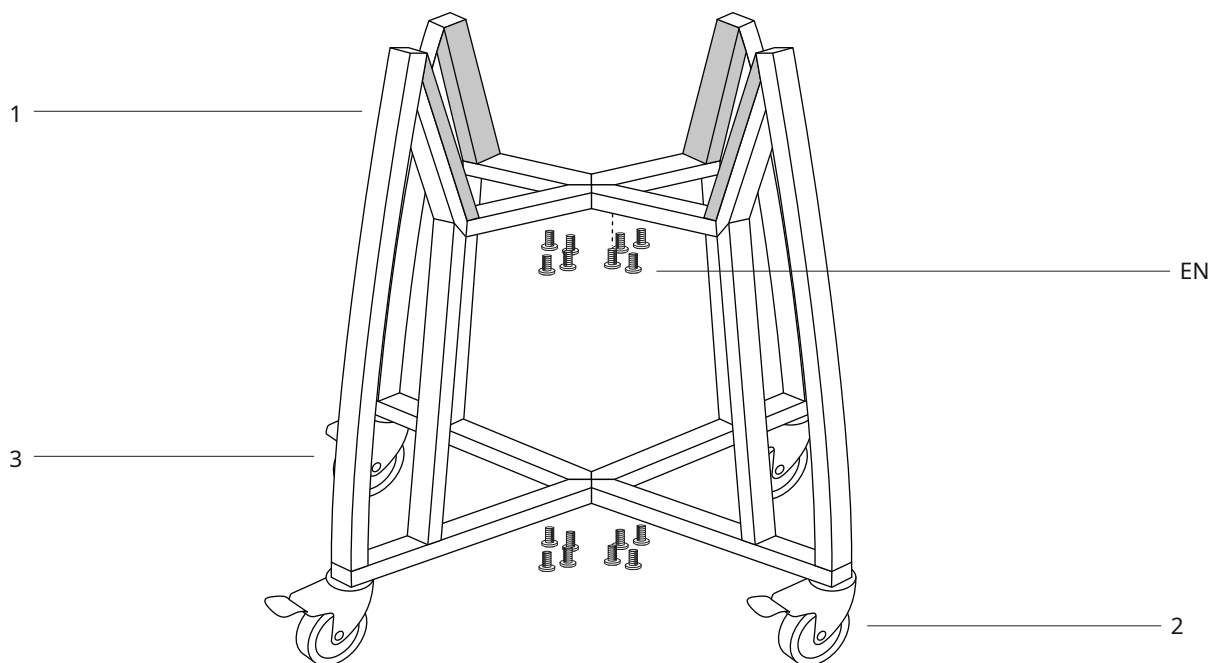


TRINN 1 -Fest de fire forhåndsgjengede styrehjulene (2 og 3) til hver av de fire brakettene (1) ved å skyve dem gjennom hullet. Bruk en justerbar skiftenøkkel og fest hvert styrehjul med 1x mutter (B).



STEG 2 -For å sette sammen vognen, sett inn de to tverrstykkene (4) i en av de fire brakettene (1) fra både toppen og bunn.

TRINN 3 -Fortsett å sette inn tverrstykkene (4) i de tre andre brakettene (1).

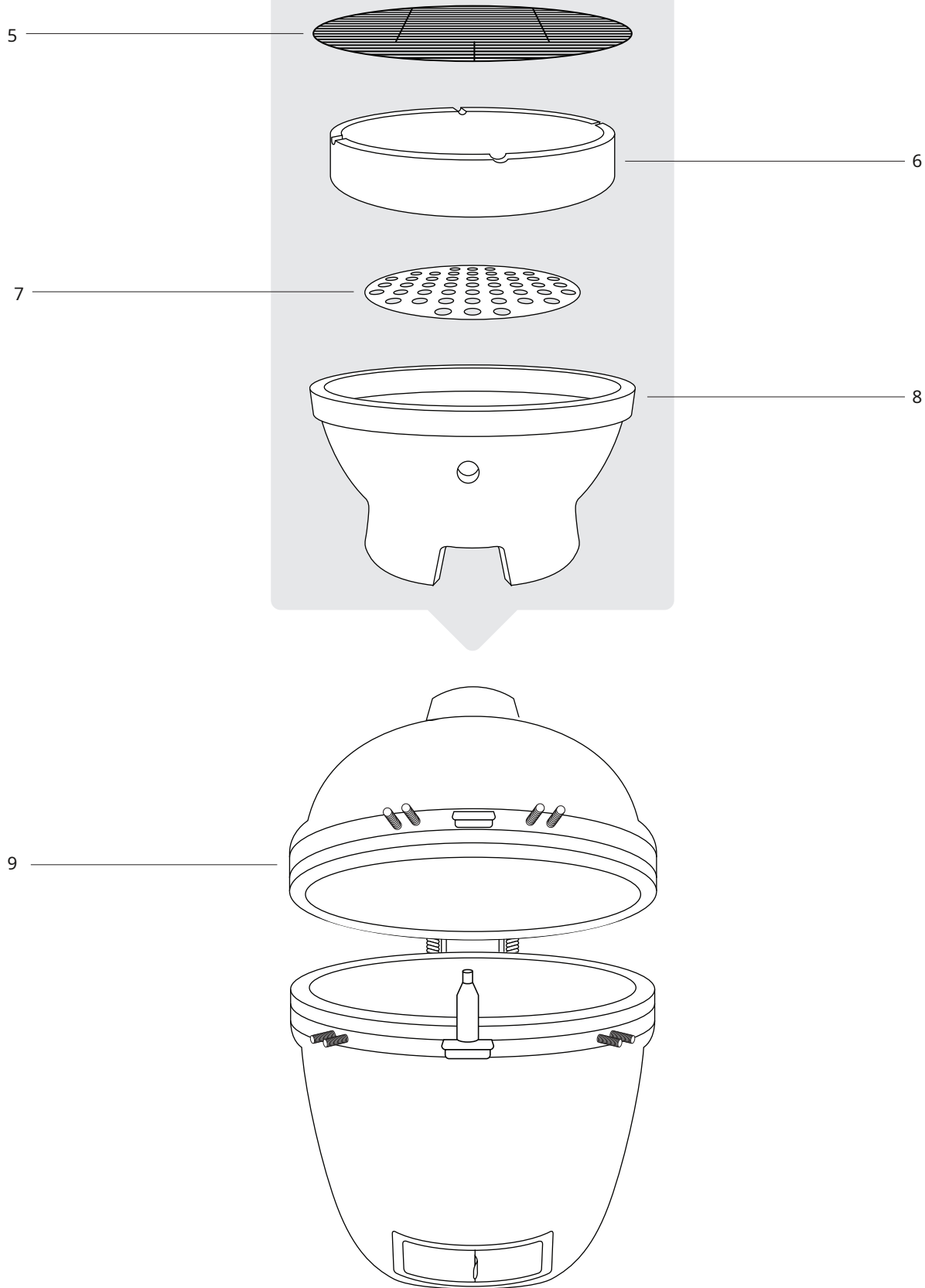


TRINN 4 -Fest brakettene (1) til tverrstykkene (4) ved å bruke 16x skruene (A). Sørg for at vognen er sikker og alle skruene er stramme før du plasserer Kamado Grill (9) i den.

TRINN 5 -For å plassere Kamado-grillen (9) på vognen, fjern først alle gjenstandene som er inne i grillen for å lage løft lettere.

TRINN 6 -Bruk minimum to personer når du løfter Kamado Grill opp på vognen. Plasser en av hendene dine i bunnventil på Kamado og den andre under grillen. Løfting etter hengslene eller sidebordene kan føre til personskade og skade på produktet.

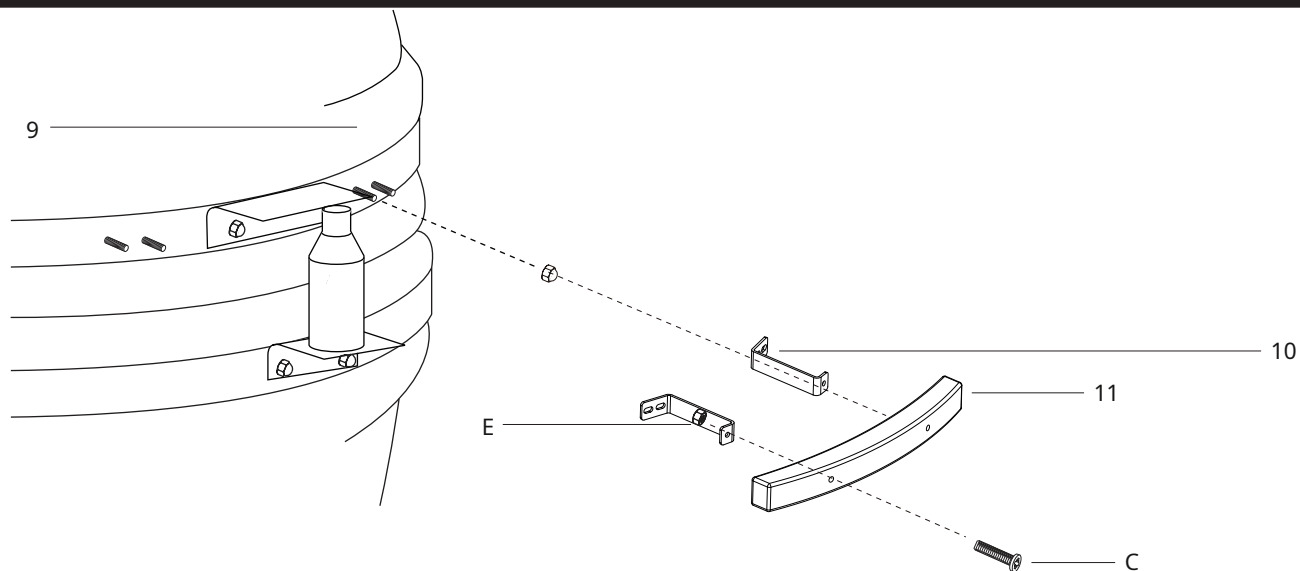
TRINN 7 -Plasser Kamado-grillen på vognen med bunnventilen vendt mot fronten av vognen slik at ventilen kan åpnes å åpne og lukke uten avbrudd.



TRINN 8 -Når grillen er sikkert plassert på vognen, legg til brennkammer (8), kullplate (7), øvre ring (6) og grill (5) på innsiden av Kamado-grillen som vist i monteringsdiagrammet.

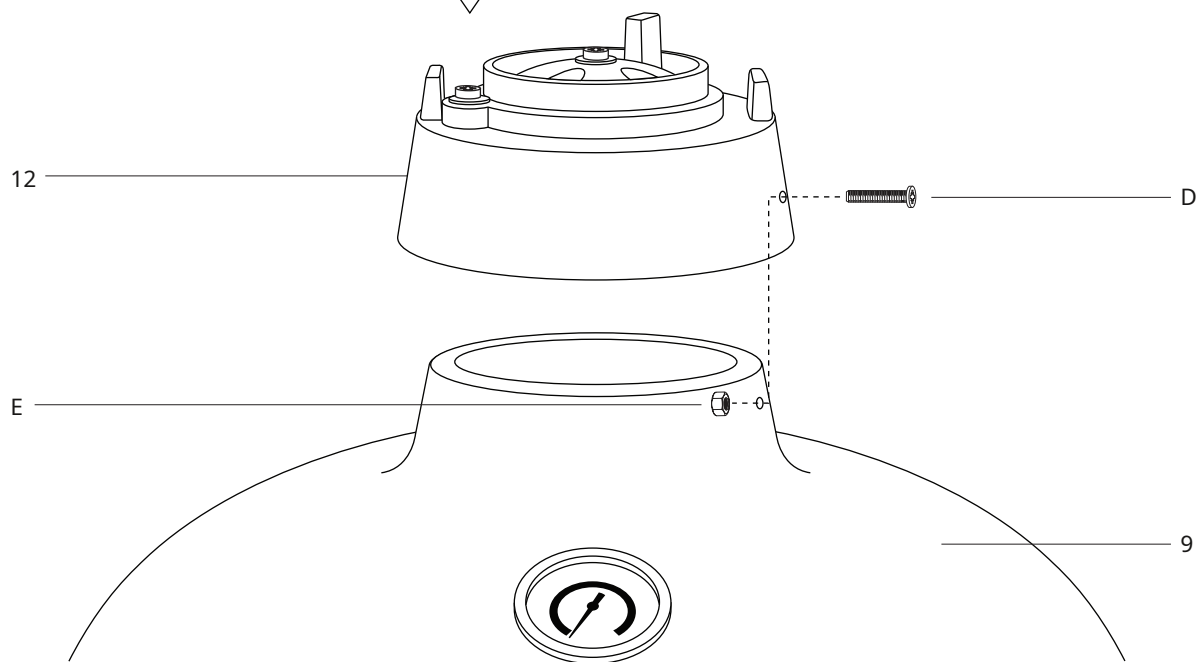
TRINN 9 -Trykk ned på styrespakene (2) for å låse styrehjulene for å sikre at Kamado ikke kan bevege seg når i bruk.

Monteringsanvisning



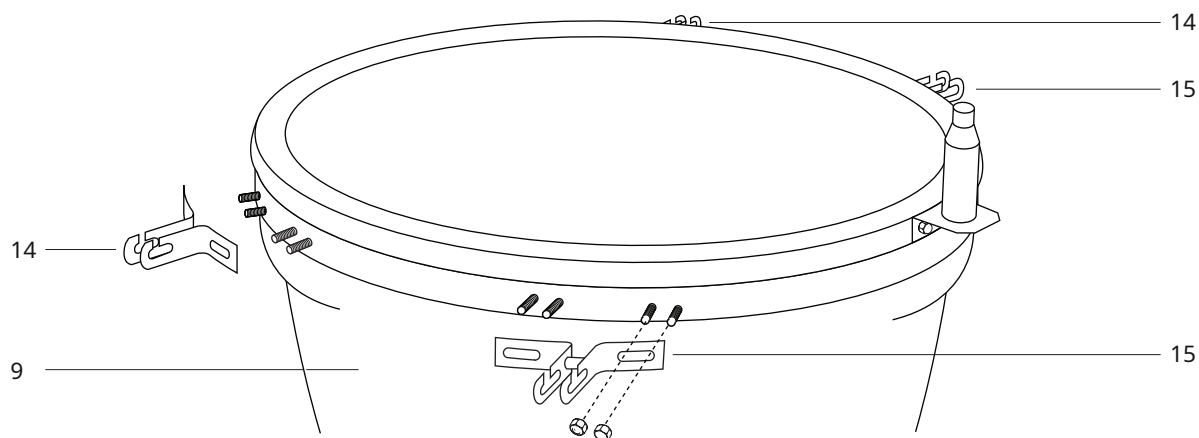
TRINN 10 - For å feste håndtaket (10) til lokket på KamadoGrillen (9) begynner du med å feste 2x håndtaksbraketter (11) ved å bruke de 2x forhåndsmonterte boltene og kuppelmutrene. Fest håndtaket (11) til brakettene (10) med 2xbolter (C) og mutre (E).

Sørg for at den øvre ventilasjonsbolten er på venstre side når du monterer den.



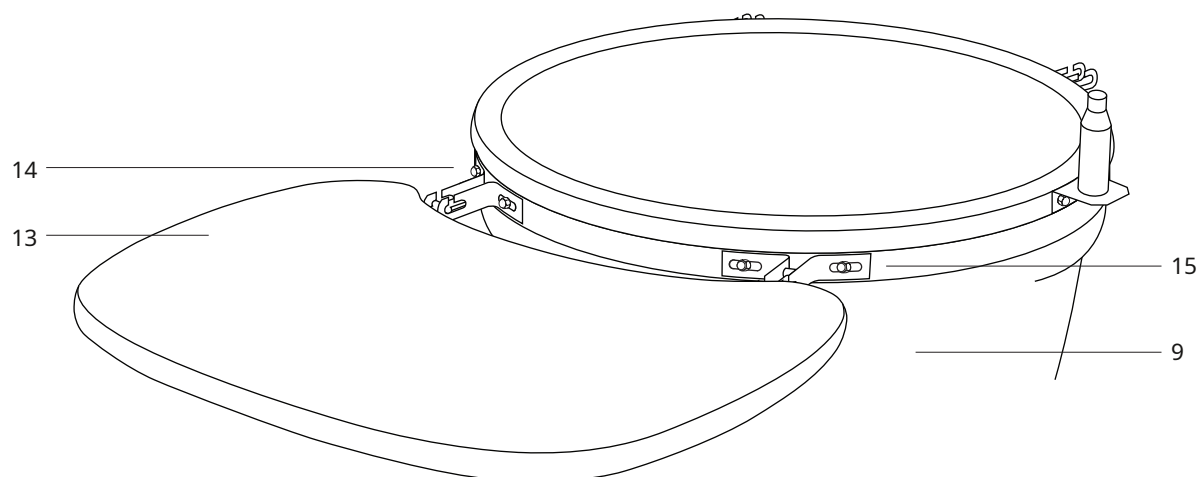
TRINN 11 -For å feste den øvre ventilen (12) til Kamado Grill (9), plasser den på toppen og juster begge boltehullene. Sikre ved hjelp av 2x bolter (D) og muttere (E). Sørg for at den øvre ventilasjonsbolten er på venstre side når du monterer den.

Monteringsanvisning



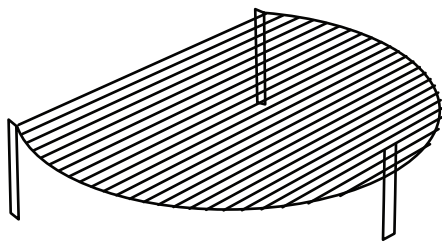
TRINN 12 - Fest 2x bordbrakettene (14) til Kamado Grill (9) ved å bruke de 4x forhåndsmonterte boltene og kuppelmuttere per brakett. Vær oppmerksom på posisjonen vist i diagrammet ovenfor

TRINN 13 - Fest 2x bordbrakettene (15) til Kamado Grill (9) ved hjelp av de 4x forhåndsmonterte boltene og kuppelmutterne per brakett. Vær oppmerksom på posisjonen vist i diagrammet ovenfor.



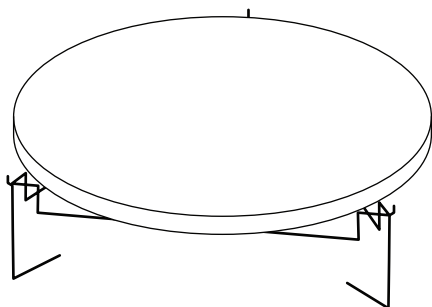
TRINN 14 - Sett inn 2x bordhengslet i hver av bordbrakettene (14 og 15).

Kamado Grill er nå klar til bruk, men sørg for at du har lest herdeinstruksjonene grundig før bruk.



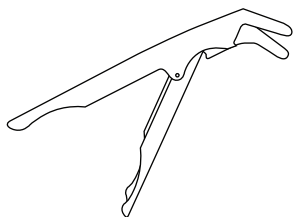
Hevet matlagingsgitter

Ekstra grill i rustfritt stål for ekstra matlagingsplass.



Pizzastein med støtteramme

Viktig tilbehør for jevn tilberedning av sprø pizza, flatbrød og andre herligheter.



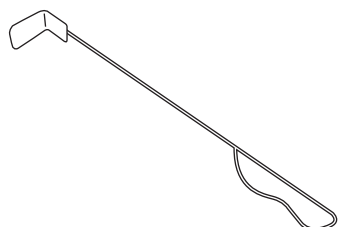
Klippverktøy

Lar deg løfte pizzasteinen eller grillen når de er for varme til å håndtere.



Regntrekk

Når Kamado er avkjølt og ikke er i bruk, dekk den til med Kamado regntrekk for ekstra beskyttelse.



Askverktøy

Når din Kamado har brent alt drivstoffet og avkjølt, bruk dette verktøyet for å fjerne asken fra bunnen.