

KAMADO JOE BIG JOE III BRUGERVEJLEDNING

EN VEJLEDNING TIL KAMADO MADLAVNING

KAMADOJOE®

Indholdsfortegnelse

Advarsler	4
Liste med nødvendige dele og værktøjer	8
Opsætningsvejledning til grill	9
Instruktioner til intern montage	10
Kunsten at bruge Kamado	12
Ildens grundlæggende funktioner	14
Røgens grundlæggende funktioner	16
Afstandens grundlæggende funktioner	18
Overfladens grundlæggende funktioner	20
Teknikken at grille	22
Teknikken at riste	24
Teknikken at bage	26
Teknikken at stege	28
Teknikken at ryge	30
Klassisk Løftehængselsjusteringer	32
Sikkerhedsoplysninger	34
Rengøring og pleje	35
Garanti og registrering	36
Vejledning til hurtig start	38

Find gnisten

Hvad en flamme kan gøre ved maden er svært at beskrive. Det er næsten magisk fordi ilden bringer den søde smag frem, øger den, og gør den kompleks. Forfølgelsen af denne smag startede min passion for at grille for 20 år siden - og denne søgen har ført mig frem til den nuværende kamado-tradition. Jeg prøvede alt fra high-end gasgrill til de traditionelle gril med trækul briket; den røgfylde smag af trækulet fascinerede mig, men jeg fortsatte med at udforske. Endelig opdagede jeg samme mørhed og smag, som de amerikanske soldater smagte i Japan på kamado for årtier siden.

Efter mange års madlavning på en kamado-grill besluttede jeg mig for, at lave min egen og bedre grill. Vi fokuserede på de bedste materialer og innovation indenfor madlavning; Det blev til Kamado Joe. Vores grill er den bedste kamado-stil komfur i verden, og ud over det, en af de bedste måder, du kan lave mad. Med seks børn i min familie bruger jeg meget tid på madlavning. Og tænker meget på madlavning. Det jeg elsker mest ved Kamado Joe er dens evne til at lave en ordenlig middag til os alle sammen. Efter at vi lancerede Kamado Joe, hørte vi det samme fra folk som dig. Du kan godt lide den overlegne smag af den mad, du griller - men mere end det, du elsker oplevelsen af, at fyre op i din kamado, tage en drink og lade din daglige bekymringer gå glemmebogen.

Uanset om dette er din første kamado grill eller din fjerde, håber jeg, at denne vejledning inspirerer dig til at tænde op for den, samle venner og familie, prøve nye fødevarer og forfølge den vidunderlige, træfyrede smag. Ligesom tusindvis af andre har gjort det før os.

Fyr op!



Bobby Brennan



ADVARSEL

- Denne brugermanual indeholder vigtig information, der er nødvendig for korrekt samling og for bruge apparatet sikkert.
- Læs og følg alle advarsler og instruktioner inden montering og brug af apparatet.
- Opbevar denne brugervejledning til senere brug.

Manglende overholdelse af disse brugsanvisninger kan resultere i brand-, eksplosions- eller brandfare, hvilket kan forårsage skade på ejendommen, personskade eller dødsfald.



CARBONMONOXID FARE

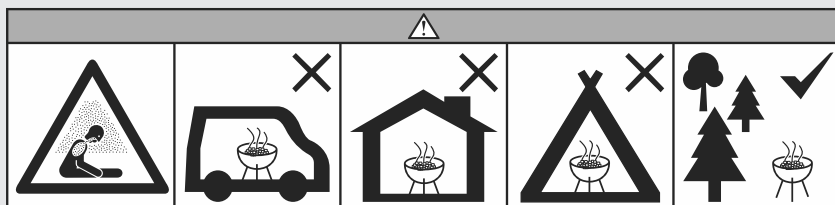
- Brændende trækul eller træflis afgiver kulilte, der ikke lugter og kan forårsage død.
- Brug kun udendørs, hvor det er godt udluftet.



ADVARSLER OG VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

LÆS ALLE INSTRUKTIONER

- **ADVARSEL!** Denne grill bliver meget varm. Flyt den ikke under drift.
- **ADVARSEL!** Brug ikke indendørs!
- **ADVARSEL!** Brug ikke alkohol, benzin eller andre lignende væsker til at tænde eller tænde grillen igen.
- **ADVARSEL!** Hold børn og kæledyr væk fra apparatet altid. Lad IKKE børn bruge grillen. Nøje tilsyn er nødvendigt, når børn eller kæledyr er i det område, hvor grillen anvendes.



- Brug ikke grillen i et lukket og / eller beboeligt rum f.eks. huse, telte, campingvogne, motorhuse, både. Der er fare for kulilteforgiftning.
- Brug altid grillen i overensstemmelse med alle gældende lokale, statslige og føderale brandkoder.
- Kontroller alle møtrikker, skruer og bolte inden hver brug for at sikre, at de er stramme og sikre.
- Anvend aldrig grillen under tagbygning som tagbeklædning, carports, markiser eller overhæng.
- Grillen er KUN TIL UDENDØRSBRUG
- Hold mindst en afstand på 3 meter fra tagkonstruktioner, vægge, skinner eller andre strukturer.
- Hold mindst 3 meter afstand fra alle brændbare materialer som træ, tørre planter, græs, børste, papir eller lærred.



ADVARSLER OG VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

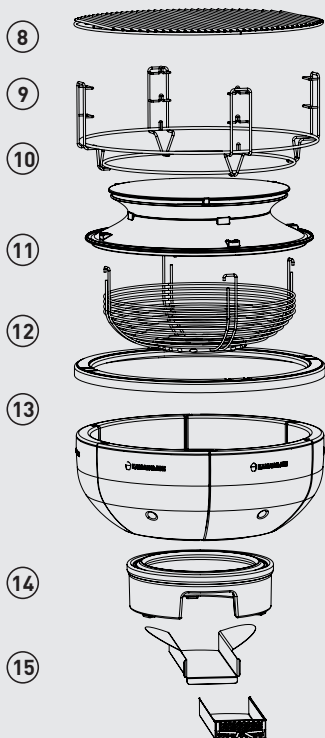
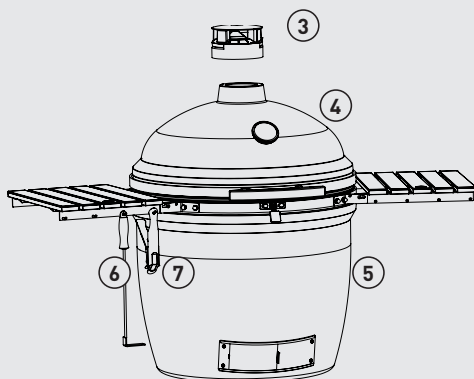
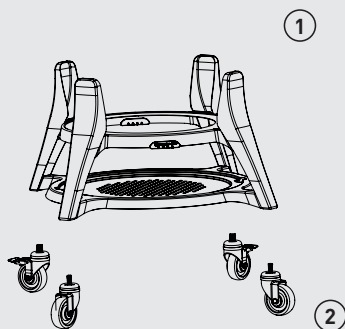
- Brug aldrig grillen til andet end den tilsigtede anvendelse. Denne grill er IKKE til kommerciel brug.
- Tilbehør, som ikke leveres af Kamado Joe, anbefales IKKE og kan forårsage skade.
- Indtagelse af alkohol og medicin kan hæmme brugerens evne til at samle og anvende apparatet sikkert.
- Hav altid ildslukkeren tilgængelig, når du bruger grillen.
- Ved tilberedning med olie eller fedt, hav en ildslukker af type BC eller ABC til rådighed.
- I tilfælde af olie- eller fedtbrand må man ikke forsøge at slukke med vand. Ring straks brandvæsenet. En ildslukker af type BC eller ABC kan under visse omstændigheder slukke ilden.
- Brug grillen på et lige, - ikke brændbar, stabil overflade, såsom, beton, mursten eller sten. En asfalteret overflade (asfalt) er muligvis ikke accepteres til dette formål.
- Grillen SKAL stå på jorden. Placer ikke grillen på borde eller diske. Flyt IKKE grillen over ujævne overflader.
- Brug ikke grillen på træ eller brændbare overflader.
- Hold grillen ren og fri for brændbare materialer som benzin og andre brandfarlige dampe og væsker.
- Forlad ikke apparatet uden opsyn.
- Lad IKKE nogen udføre aktiviteter omkring grillen under eller efter brug, før den er afkølet.
- Brug aldrig glas, plast eller keramisk køkkengrej i grillen. Placer aldrig tomt køkkengrej i grillen under brug.
- Flyt aldrig grillen under brug. Lad grillen køle helt ned (45 ° C) før du flytter eller opbevarer.
- Opbevar ikke grillen med varm aske eller trækul i. Opbevares kun, når ilden er helt slukket og alle overflader er kolde.
- Brug aldrig grillen som varmeapparat. CARBONMONOXID FARE
- Grillen er VARM, mens den er i brug, og forbliver VARM i en periode efterfølgende og under afkøling. Brug FORSIGTIG. Brug beskyttelseshandsker / luffer.
- Hverken bøj eller stød grillen for at forhindre personskaade, beskadigelse af grillen eller spild af madlavningsvæske.



ADVARSLER OG VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Pas på, når du fjerner mad fra grillen. Alle overflader er VARME og kan forårsage forbrændinger. Brug isolerende ovenhandsker og grillredskaber med lange skafter som beskyttelse mod varme overflader og sprøjt fra varm mad.
- Rør ikke ved de VARME overflader.
- Grillen er VARM under brug. For at undgå forbrændinger, hold ansigt og krop væk fra ventilationskanaler, og når låget åbnes. Damp og varm luft udvises under brug.
- Når du laver mad på over 180 ° C, skal du forsigtigt åbne grillen (eller udluft grillen) hver gang du løfter grilllåget for at forhindre flashback - en bølge af hvid varm luft forårsaget af ilt . For at vil forhindre dette åbn låget delvis 5-8 cm og tillad varmen at flygte i ca. 5 sekunder.
- Luftdæmpere er VARME, mens grillen er i brug og under afkøling. Brug beskyttelseshandsker, når du justerer.
- Grillen har en åben flamme. Hold hænder, hår og ansigt væk fra flammen. Læn dig IKKE over grillen når du tænder den. Der kan gå ild i løst hår og tøj.
- Forhindre IKKE strømmen af forbrænding og ventilation.
- Undgå at dække kogeplader med metalfolie. Fordi det vil fange varmen og kan forårsage skade på grillen.
- Lad aldrig VARM kul eller aske være uden opsyn.
- Brændstoffet skal opbevares varmt i mindst 30 minutter før brug.
- Start ikke madlavningen før brændstoffet har et overtræk af aske.
- Brug beskyttelseshandsker ved håndtering af denne grill eller ved arbejde med ild. Brug beskyttelseshandsker eller lange, robuste værktøjer til at tilsætte træ eller trækul.
- Brug aldrig trækul tændingsvæske, benzin, alkohol eller andre stærke flygtige væsker til at antænde trækul. Disse væsker kan eksplodere og forårsage skade eller død.
- Den maksimale mængde kul til en Klassisk III er 4,7 kg. Overfyld aldrig med trækul. Dette kan medføre alvorlig skade såvel som beskadigelse af grillen.
- Bortskaft kold aske ved at placere det i aluminiumsfolie, dybet med vand og kassere det i en ikke brændbar beholder.

GEM DISSE INSTRUKSER



1. **BIG JOE III KURV (1)** BJ-MC3
2. **LÅSNING DREJELIGE HJUL (2)** BJ-CL24.LÅSNING
IKKE-LÅSENDE SVINGHJUL (2) BJ-CL24
3. **KONTROL TÅRN TOP VENTIL (1)** KJ-KT
4. **GRILLLÅG (1)** BJ-CD24RCI
5. **GRILLBUND (1)** BJ-CB24RCI
6. **ASKEVÆRKTØJ (1)** BJ-P24HB
7. **GRILLGRIBER (1)** KJ-GG
8. **HALVE MADLAVNINGSRISTE (2)** BJ-HCG
9. **DIVIDE OG CONQUER FLEKSIBEL
MADLAVNING SYSTEM (1)** KJ-FCR
10. **SLÖROLLER HYPERBOLSK KAMMER (1)** BJ-HBI
11. **RUSTFRIT STÅL KUL KURV (1)** BJ-XXX
12. **RUSTFRIT STÅLBÆRENDEKSEL (1)** BJ-SSFBC
13. **BRÆNDEOVN VÆGGE (5)** BJ-MPFBIDE24
14. **BRÆNDEOVN BUND (1)** BJ-MPFBASE24
15. **UDTRÆKS ASKESKUFFE (1)** BJ-RC24

Nødvendige værktøjer til montage: Phillips skruetrækker

Opsætningsvejledning til grill

UDPAKNING AF DIN GRILL

- 1 Skær plastbåndene og fjern top- og sidepanelerne på fragtbodyholderen.
- 2 Løft det øverste stykke af grillkurven og tag plastikken ud af grillen.
- 3 Åbn grillens låg og tag komponenterne ud af grillens inderside. Håndter de indre keramiske dele med omhu.

KAMADO JOE GRILL MED KURV

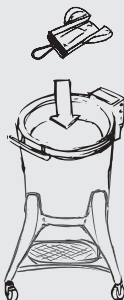
- 1 Når de indvendige komponenter i grillen er blevet fjernet, løft grillen ud af beholderen og sæt den til side. På grund af denne grills vægt anbefaler vi stærkt at to personer udfører denne opgave. Løft IKKE grillen ved at holde på hylderne. Brug det bageste hængsel og den forreste nedre åbning som løftepunkter.
- 2 Fjern plastindpakningen fra bunden af grillkurven.
- 3 Lås hjulene på den nederste del af grillkurven. Monter de to stykker af grillkurven med de medfølgende rustfrie stålskruer, som er monteret i bunden af kurven. Du finder disse skruer fastgjort med tape og plast på den nederste del af kurven.
- 4 Med den samme løfteteknik, som tidligere, løftes grillen ind i vognen. Juster grillen i kurven, så den nederste grillventil vender mod forsiden af stativet. Forsiden af kurven er siden med de to låsehjul.

Intern montage

Den seneste innovation til den interne din Kamado Joe arkitektur er vores nye AMP Brændeovn. Sammen med Divide & Conquer® Fleksibel Madlavning System og Udtræks Askeskuffen skaber de det perfekte interne forhold, der er nødvendigt for mere funktionelle, smagfulde resultater. Få en bedre start ved at montere grillen med et par nemme

TRIN

1 Åbn låget og anbring askebakken i bunden af grillen, så håndtaget justeres med den nederste åbning.



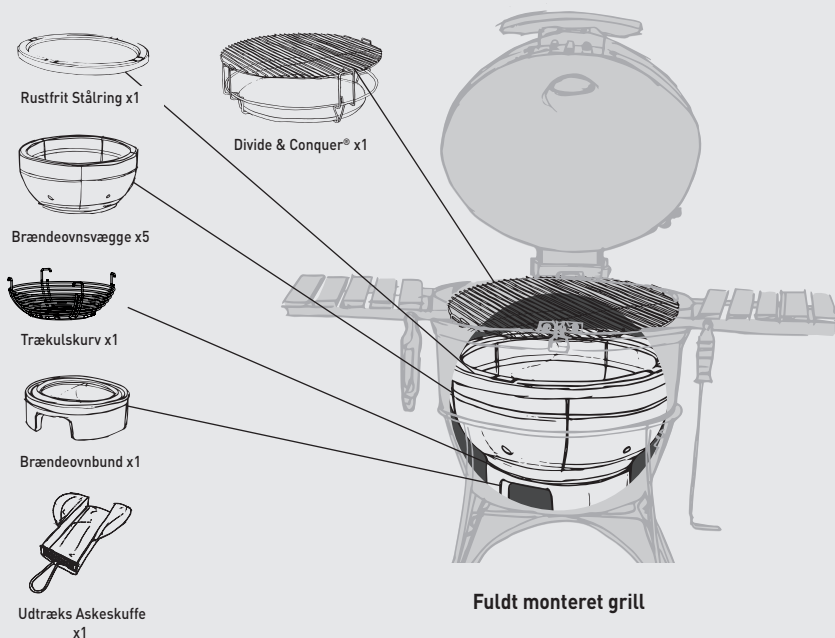
2 Placer bunden af Brændeovnen over udtræksskuffen, der justerer åbningen i bunden med grebet til askeskuffen.



3 Begynd at opsætte brændeovnens vægge. Placer hvert stykke oven på bunden af brændeovnen. Bemærk: Stykkerne læner sig mod undersiden af grillens bund.



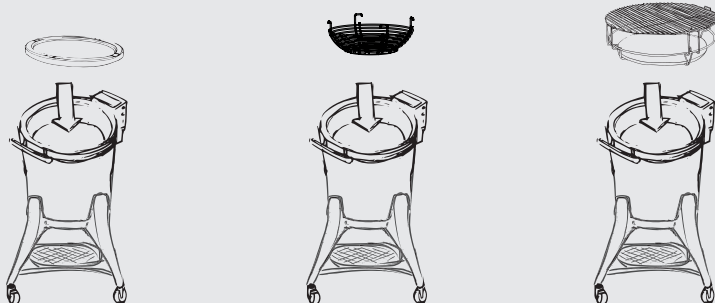
DELE



4 Brug hullet i hvert stykke, træk mod midten til den passer under den ydre kant af rustfrit stål ringen. Gentag trin for hvert stykke til Brændeovnen er sikker.

5 Sæt rustfrit stål trækulskurven oven på bunden.

6 Placer Divide og Conquer® på toppen af rustfrit stålringen. Bemærk: Det fleksible madlavningssystem rist skal passe ind i ringens indsnit.



* Se side 30 for installationsvejledning til SloRoller hyperbolsk kammer.

Kunsten at bruge Kamado

FÅ STYR PÅ ILDEN I VERDEN - FORDI UDEN ILD, ER DER INGEN MADLAVNING

Måltider startede og sluttede omkring ild. Med tiden ændrede madlavningen sig fra at være et simpelt spyd til en ovn. Disse keramiske madbeholdere kanaliserede og styrede ildens varme frem til en bedre smag. Langsomt udviklede de rudimentære madbeholdere sig rundt omkring i verden og blev til tandoor-ovnen i Indien og den kul-drevne mushikamado i Japan.

Efter anden verdenskrig opdagede amerikanske soldater den overlegne, træfyrt smag fra kamado og bragte grillen hjem til deres land. Derefter er kamado grillen blevet raffineret som et alsidig keramisk komfur, der fortsætter med at imponere med sin utrolig smag og tekstur. Fra rigt, røget kød, der skiller sig fra knoglen til sprøde pizzaer og saftige, karamelliserede bøffer stegte over en varm flamme - måltider tilberedt med kamado smager vidunderligt og rigtigt.

Vores forfædre forstod, hvad vi ofte glemmer: at tid er den bedste ingrediens. For tusinder af år siden samledes folk omkring kamado for at lave mad; i dag, på trods af vores flotte køkkener og dobbelte -og induktionsovne, kan kamado stadig bringe folk sammen omkring ilden. Mere end madlavning, er kamado en måde at komme sammen på. At forbinde med elementerne. Med vores hænder, med vores mad. Med de mennesker, vi holder af. Det er ikke fastfood. Som enhver kunst, tager det tid. Og resultatet er et måltid, der belønner os med en uovertruffen smag - og tilfredsheden over tiden vi nydt.

GRUNDLAG

God madlavning med kamado starter med et godt fundament. Lær hvordan man styrer elementerne og din grill - og du vil være på vej til at opnå en utrolig smag.

TEKNIKKER

At kende disse få begreber og metoder vil udvide dine grillmuligheder. De vil udstyre dig, til at tackle enhver opskrift.

— PG.10

ILD

— PG.12

RØG

— PG.14

AFSTAND

— PG.16

OVERFLADER

— PG.18

GRILLE

— PG.20

RISTE

— PG.22

BAGE

— PG.24

STEGE

— PG.26

RYGE

Ildens grundlæggende funktioner

Ild er den vigtigste ingrediens til succesfuld kamado madlavning - og den er lavet af kun tre elementer: ilt, varme og brændstof. Lær hvordan man styrer dem, og du ved hvordan du styre din ild.

SMAG KOMMER FRA BRÆNDSTOF

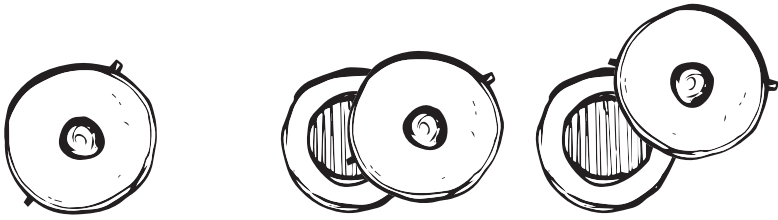
Brug kun det bedste hårdtræ klumpkul som brændstof til din ild. Brændbare væsker (startervæske osv.) Vil medføre uønskede smag, beskadige grillen og er brandfarlig. Husk: Smag kommer fra brændstof. Smagen du lægger i vil ende på din tallerken.

GOD ILD BEGYNDER MED GOD LUFTSTRØM

Tilsæt kul til brændkammeret op til ild ringen. Maksimal trækul til Big Joe III er 4,7 kg. Hvis du satser på høje temperaturer, kan du arrangere dit kul til maksimal luftstrøm-store stykker på bunden, mindre stykker til at fylde op. Nu er du klar til at tænde dit trækul. Ild er levende. Den skal have lidt luft, før du kan begynde at justere temperaturen, så lad låget stå åben i ca. 10 minutter efter tænding.

KUL KAN GENBRUGES TIL DET ER BRUGT OP FØR DU LAVER MAD NÆSTE GANG, VÆRE SIKKER PÅ AT FJERNE DEN LØSE ASKE, FJERN ASKEN FRA ASKEBAKKEN OG TILSÆT DEREFTER DEN ØNSKEDE MÆNGDE AF NY KUL I BRÆNDKAMMERET. VI ANBEFALER EN FULD KASSE AF KUL TIL MADLAVNING MED HØJ TEMPERATUR.

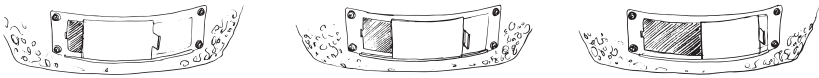




MERE LUFT, MERE VARME-MINDRE LUFT, MINDRE VARME

Kamado Joes top- og bundventilationssystem er som lydstyrke til ild. Luft bevæger sig i bunden og ud gennem toppen. Åbn dem for at fremskynde luftstrømmen og 'skru op' for temperaturen; luk dem for at sænke den. Hvis du vil have varm ild til at riste, skal begge ventilationskanaler være mest åbne.

Mindre ild til rygning? De skal være næsten lukket.



KONTROL FRA TOPPEN OG NED

Kamado Joe kan opnå temperaturer fra 120 ° C til 400 ° C.

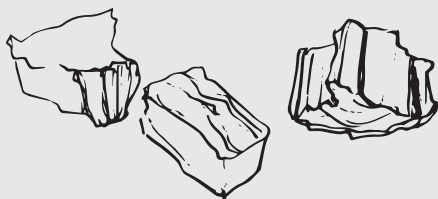
Det er nemmest at nå og vedligeholde temperaturen ved at indstille bundventilen og justere med topventilen. Til at begynde med skal du lukke låget og holde topventilen helt åben indtil du er 10 ° C fra din måltemperatur. Derefter begynder du at lukke topventilen ned, vent et øjeblik eller to og fåretag de nødvendige justeringer ved at lukke eller åbne ventilen i toppen mere.

GIV ILDEN TID

Den største fejl, du kan gøre, er at ændre din Kamado Joe kort tid efter, at du har tændt for kulet. Du får smukke resultater fra din grill, fordi dens keramiske vægge absorberer, beholder og distribuerer varmen som ingen andre - men det tager tid for disse vægge at absorbere varmen jævnt. Giv din grill 20-40 minutter efter tænding til at temperaturen bliver stabil, før du starter din madlavning. Når du arbejder på at øge grillens temperatur, gør dette langsomt. Fordi disse keramiske vægge holder varmen så godt, er det meget lettere at øge varmen lidt, end det er at bringe temperaturen ned efter overskridelse af målet.

Røgens grundlæggende funktioner

Røgens smag kan hverken efterlignes eller forfalskes. Den forvandler selv det mest ringe kød, tilføjer kompleksitet, og gør et måltid værd at huske. Kamado Joe er kul-drevet, derfor vil alt mad, du laver blive subtilt ændret af røgen, uanset hvilken teknik du bruger. Røg er den smag, vi alle er på jagt efter.



EN SMULE TRÆ HJÆLPER MEGET

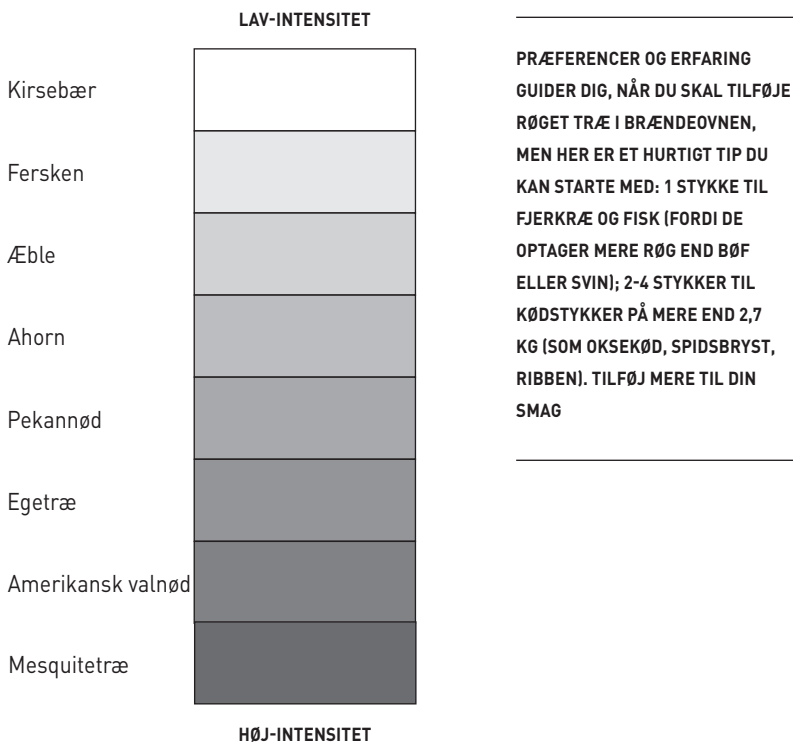
Hemmeligheden bag succesfuld røg fra din kamado, er at huske, at lidt er godt. Der er ingen grund til at fylde brændeovnen med røget træ; et par stykker er nok til at give smag. Du behøver ikke at se røg komme fra grillen for at være sikker på, at røgen imprægnerer din mad. For meget røget træ kan give din mad en bitter, skarp smag.

LAD VÆSKEN UDE

Kamadoens innovative form og luftcirkulation skaber et fugtigt madlavningsmiljø, som vil producere mørt, smagfuldt kød. Man behøver ikke tilsætte vand eller væske under rygningprocessen, da Kamado Joe ikke kræver ekstra fugtighed til temperaturregulering.

RØG ER EN KUNST, IKKE EN VIDENSKAB

Når det drejer sig om røgede fødevarer, er der ingen regler, kun forslag. Enhver beslutning du tager - fra typen af træ til krydderiet du gnider på og længden af tiden du ryger - er drevet af din gane og præferencer. Forskellige typer træ producerer forskellige aromaer og smag eller smagsoplevelser. Træ af høj intensitet, som amerikansk valnød og mesquitetræ, passer naturligt til oksekød, mens frugttræ af lav intensiv bringer sødmens frem i svinekød. Nogle foretrækker en stærk smag og andre foretrækker bare et strejf af røg. Du vil opdage din egen smag med tiden, men det er bedst at starte med mindre og tilføje mere.

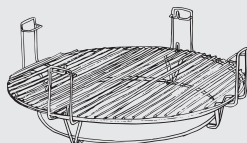


Afstandens grundlæggende funktioner

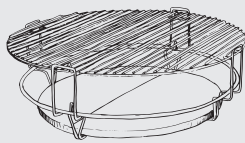
FIND DEN SØDE SMAG

Måske lærte du første gang om ild, varme og afstand tilbage i din barndomstid. Måske var du tålmodig i forfølgelsen efter den ideelle gylden farve og du holdt din skumfidus højt over ilden og ventede. Måske ønskede en sprød skorpe lidt sort udvendig, så du tog den ud og ind over flammen. Uanset til hvilken side du vælger at dreje din skumfidus, skal du også lære om flammens afstand i din kamado.

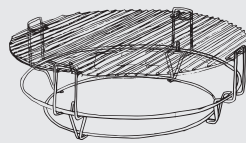
DER ER TRE MÅDER AT LAVE MAD OVER ILD:



Tæt og hurtigt >
direkte varme

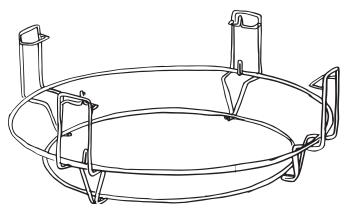


Langt fra og langsomt >
indirekte varme

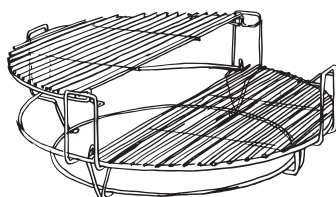


Langt fra og hurtigt >
direkte varme

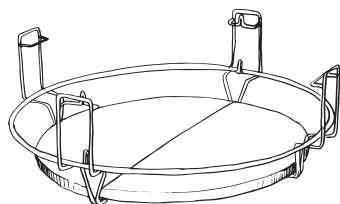
Når du eftersøger en god farve og skorpe, vil du typisk lave maden tæt på varmen. En grillrist installeret over direkte varme leverer en utrolig smag, efter hånden som din mad tilberedes. Hvis du vil have en ekstremt varm ild til fødevarer som burgere og bøffer, skal du lave mad direkte over kul. Men vil du hellere lade en stabil ild og smagsfuld røg arbejde magisk med fødevarer som brød eller ribben, placerer din mad længere væk for at udnytte indirekte varme.



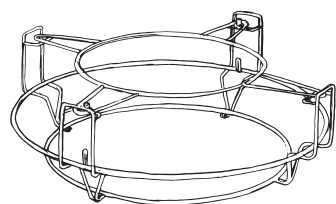
Fleksibelt madlavningssystem



Halve madlavningsriste



To halve varmeafvisere



Tilbehørsstativ

TO MÅDER PÅ EN GANG

Nogle gange vil du gerne lave mad på to forskellige måder på en gang. Derfor lavede vi Divide og Conquer® fleksibelt madlavningssystem. Det innovative design giver dig mulighed for at skabe varme områder på flere niveauer, så du kan grille en bøf og langsomt stege dine grøntsager samtidigt.

Det bedste ved dette system er vores halvmåne design.

For det første, kan de halverede varmeafvisere enten delvis blokere varmen for at oprette to-temperaturzoner eller helt dække flammen for at producere den ideelle indirekte varme til bagning, rygning og ristning. Brug af begge varmeafvisere til at konverterer effektivt din kamado fra grill til en kulfyret ovn, hvilket betyder at alt, du lave i en indendørs ovn, også kan laves med din Kamado Joe. Installationen er også fleksibel, så du kan flytte kogegej og varmeafvisere op og ned for at opnå forskellige høje og lave temperaturer.

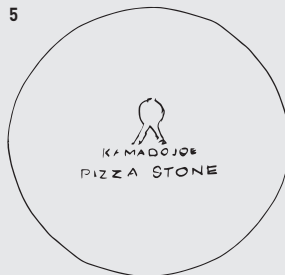
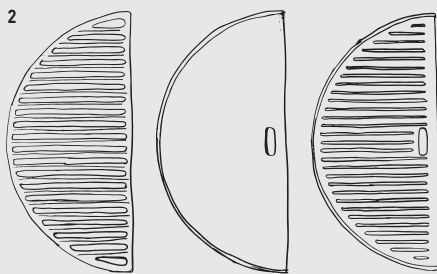
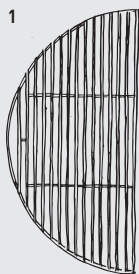
Dernæst har vi også lavet vores halvmåneformede flader, hvilket giver dig fleksibilitet omkring hvad og hvornår du laver mad. Brug en overflade til riste svinekoteletter over åben ild og en anden til at stege søde kartofler-på samme tid.

Overfladens grundlæggende funktioner

BEHERSKE DINE VÆRKTØJER

Tænk på Kamado Joe madlavningsoverflader som dine køkkengryder og pander. Eller som dine mest vigtige værktøjer. Forskellige materialer (støbejern, rustfrit stål, keramisk sten) holder og overfører varme på unikke måder. At finde den rigtige varmeoverførsel - fra flamme til overflade og til mad - er nøglen til at opnå en perfekt finish, uanset hvad du laver af mad.

Det gode ved at lave mad over flammen er, at det ikke er kompliceret. Du er godt udstyret til at få succes med bare vores standard rustfrit stålrister. Men efter hånden som du udforsker kamado-traditionen og prøver nye opskrifter eller nye teknikker, vil du opdage, at visse overflader kan få visse fødevarer til synge. De vil få sig en fast plads i dit køkkengrej, som hvert godt værktøj gør.



EN VEJLEDNING TIL OVERFLADER

1 Standard rustfrit stålrist

Denne meget alsidige madlavningsrist er en Kamado Joe standard fordi: Den er holdbar, nem at rengøre og velegnet til madlavning af et bredt udvalg af fødevarer. Rustfrit stål opvarmer meget hurtigt og fordeler varmen meget jævnt. Mange mennesker bruger dette som deres overordnede madlavningsoverflade.

2 Støbejern

Næsten uforgængeligt, støbejern er et af de ældste madlavningsmaterialer i verdenen. Designet til at modstå høje temperaturer, støbejern absorbere, bevarer og varmer ekstremt godt, hvilket gør den til den perfekte overflade til opvarmning med høj varme. Brug støbejernsristen eller gitteret når som helst du leder efter en god ristning, farve og karamelisering.

3 Laserskåret rustfrit stål

Designet til at fordele varmen jævnt og er dobbelt tyk for holdbarhedens skyld, denne glatte overflade af rustfrit stål beskytter skrøbelige proteiner, som fisk, fra at falde fra hinanden, når man laver mad. Dens laserskåret design er også ideel til stege grøntsager, da de små slidser tillader varmen at passere igennem uden at risikere at dine grøntsager falder gennem risten ned i flammen.

4 Fedtsten

Takket være den høje jævne varmefordeling er denne tykke, bakterie-og pletbestandige plade ideel til at holde kød og fisk fugtig, når de forberedes i deres eget saft. Dens plade konstruktion absorberer og udstråler indirekte varme, hvilket forhindrer flammer blusser op undervejs.

5 Keramisk Pizzasten

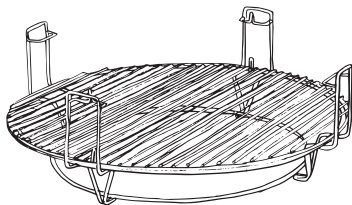
Ideel til bagning og bruning, den keramiske sten er god til at opbevare og distribuere varmen. Keramik trækker fugt ud af dej for at skabe den perfekte, lidt sprød skorpe på pizzaer og brød.

Teknikken at grille

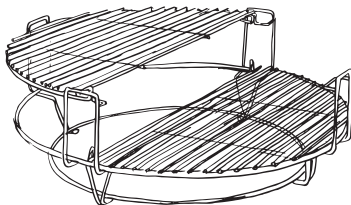
SÅDAN GRILLER DU

Grillteknik er til hurtige, lækre og konsekvente resultater. Brug af højkvalitets trækul sikrer en stabil flamme og enestående smag i alt, hvad du griller, fra burgere til majscolbe.

GRILLKONFIGURATIONER:



A med begge halvmåne-rister i nederste position



B med en halvmåne-rist i øverste position og en i nedre position

1. Top eller fyld brændeovnen med trækul. Tænd for kullet 1-2 steder for at hjælpe din grill at varme op så hurtigt som muligt.
2. Monter en eller to halvmåne-rister. Lad låget stå åben i ca. 10 minutter, og luk derefter.
3. Åbn bundventilen og topventilen helt indtil Kamado Joe når grillmåltemperaturen 205-315 ° C. Luk derefter topventil halvvejs for at beholde varmen, og foretag om nødvendigt justeringer.
4. Sørg for at "lufte" grillen, hver gang du åbner låget for at forhindre farlig flashback - en bølge af hvid varme forårsaget af ilt. Åbn delvis låget (5-8 cm) og lad varme komme ud i ca. 5 sekunder, for at forhindre dette.
5. Når grillen er varm nok, skal du placere din mad på gitteret og vende når det er nødvendigt. Brug tang, ikke gafler, til at vende for at forhindre, at saften slippe ud.

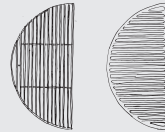
Grillede Cheddar Burgere

Forberedelse: 30–60 min.

Fremstilling: 15–20 min.

Overflade: Stål- eller støbejernsgitter

1 Forvarm din Kamado Joe grill til 205–230 °C. Konfigurer Divide og Conquer® fleksibelt madlavningssystem til standardrist ved at placere begge halvriste i den nederste position af stativet.



2 Bland ingredienser til sauce i en lille skål og sæt til side.

3 I en skål bland bøf med barbecue- og ølsovs. Opdele blandingen i fire lige dele og tryk ind i hamburgerne. Smag til med salt og peber på hver side af hamburgerne og sæt til side.

4 Tilsæt olivenolie til løgskiver og sæt på grillen.

5 Placer burgere på grillen og steg i 3–4 minutter.

6 Vend burgere og læg en af løgskiverne på toppen af hver burger sammen med et stykke ost. Fortsæt med stegningen indtil burgerene når den ønskede tilberedning.

7 Forbered hamburger boller ved at tilføje grillsovs på hver side sammen med et salat og tomat. Tilføj din burger til bollen og nyd!

INGREDIENSER

4 personer

567 g hakkekød (80/20)

1 Vidalia løg skåret i skiver

4 skiver cheddar ost

4 skiver tomat

Salat

Grillsauce, olivenolie, salt og peber efter smag

4 hamburger boller

Sauce:

¼ kop barbecue sauce

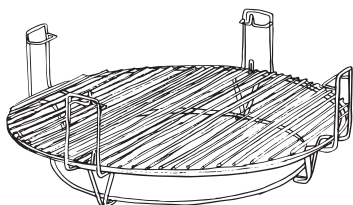
¼ kop øl

Teknikken at riste

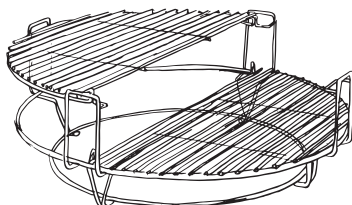
SÅDAN RISTER DU

At riste leverer en utrolig farve og smag, som du tænker på, når du laver en saftig bøf eller flamberede kammuslinger. Timing er nøglen til at håndtere denne højvarmeteknik. Du skal give Kamado Joe tid nok til at nå den rigtige temperatur (260-400 ° C) for at riste, så sørg for at tænde grillen i god tid. Når grillen arbejder ved sådanne høje temperaturer, vil det ikke tage lang tid. Målet er at forsegle smagen inde i og skabe en rig, brun skorpe uden at forbrænde maden.

RISTEKONFIGURATIONER:



A med begge halvmåne rister i nederste position



B med en halvmåne-rist i øverste position og en i nederste position

1. En time før du skal til at riste, start med at fylde brændeovnen med frisk kul. Tænd for kullet 1-2 steder for at hjælpe din grill at varme op så hurtigt som muligt. Monter en eller to halvmåne rister i den nederste position, tæt på kullet. Lad låget stå åben i ca. 10 minutter, og luk derefter når gløderne er begyndt at arbejde.
2. Åbn bundventilen og topventilen helt indtil grillen når grillmålttemperaturen 260°C eller mere. Luk derefter topventil halvvejs for at beholde varmen.
3. Sørg for at "lufte" grillen, hver gang du åbner låget for at forhindre farlig flashback - en bølge af hvid varme forårsaget af ilt. Åbn delvis låget (5-8 cm) og lad varme komme ud i ca. 5 sekunder, for at forhindre dette.
4. Når grillen er varm nok, skal du placere din mad på gitteret over flammen. Brug tang, ikke gafler, til at vende for at forhindre, at saften slippe ud.

New York Strip Steaks med Tør Marinade

Forberedelse: 30–60 min.

Fremstilling: 10 min.

Overflade: Stål- eller støbejernsgitter

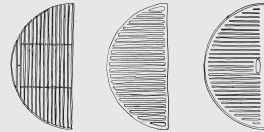
1 Forvarm din Kamado Joe grill med Divide og Conquer® fleksibelt madlavningssystem oprettet til direkte og indirekte madlavning i to zoner. Placer grillen eller gitteret på understativet direkte over det varme kul. Placer en varmeafviser på den modsatte side med en grillrist over varmeafviseren. Lad grillen nå op på 260 ° C.

2 Mens grillen varmer op, bland de tørre ingredienser godt og sæt til side.

3 Smelt det klagjort eller usaltet smør. Vend de kolde steaks i smeltet smør, dæk begge sider af kødet. Stænk den tør marinade rigeligt på begge sider af hver bøf. Lad steaks ligge på disken, mens grillen fortsætter med at forvarme.

4 Når grillen er opvarmet, skal du placere steaks direkte på gitteret eller risten i 2 minutter for at opnå en god ristning. Vend steaks og rist i yderligere 2 minutter.

5 Flyt bøfferne til den indirekte side af grillen og fortsæt med at lave dem, indtil du når den ønskede tilberedning.



INGREDIENSER

4 personer

4 New York strips steaks

3 til 5 cm tykke

4 spiseskefulde smeltet klart smør (eller almindeligt usaltet smør)

Tør Marinade:

1 spsk havsalt

1 tsk
sort peber

½ tsk paprika

½ tsk granuleret hvidløg

½ tsk fin
malet kaffe

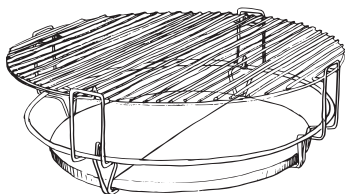
¼ tsk
cayenne peber

Teknikken at bage

SÅDAN BAGER DU

Ud over en grill kan Kamado Joe blive til en kulfyret ovn ved hjælp af en simpel konfiguration. Dens keramiske vægge holder varmen og den cirkulære form fremmer luftcirkulation, hvilket skaber ideelle bagebetingelser. Du kan bage alt, hvad du ville lave med en indendørs ovn, fra træfyrede pizzaer til rustikke majscopler til frisk, sprød brød. Bemærk: For at bage pizza skal du hæve temperaturen ud over den typiske bagetemperaturer (150-230 ° C) til 260 ° C eller højere.

BAGEKONFIGURATIONER:



A med begge halvmåne rister og begge varmeafvisere



B med pizzasten og begge varmeafvisere

1. Top eller fyld brændeovnen med trækul. Tænd for kullet. Monter varmeafledningspladerne; placer derefter pizza sten eller rist oven på. Lad låget stå åben i ca. 10 minutter, og luk derefter.
2. Åbn bundventilen og topventilen halvvejs, indtil Kamado Joe nærmer sig 150-230 ° C. Start derefter med at lukke ventilatorerne efter behov for at stabilisere kamadoen til din måltemperatur. Hvis du laver pizza, skal du øge varmen til 260 ° C eller mere.
3. Sørg for at "lufte" grillen, hver gang du åbner låget for at forhindre farlig flashback. Åbn delvis låget (5-8 cm) og lad varme komme ud i ca. 5 sekunder, for at forhindre dette.
4. Når grillen er varm nok, er du klar til at bage. Brug det øverste daisy hjul til at finjustere temperaturen.

Pizza

Forberedelse: 90-120 min.

Fremstilling: 10 min.

Overflade: Keramisk Pizza Sten

1 Bland vand, olivenolie, sukker og gær i en skål i en fødevarerprocessor. Lad det hvile i 10-15 minutter indtil de opstår bobler.

2 Rør i og salt i og bland dem med dejkrogen i ca. 5-6 minutter. Overfør dejen over i en olieret skål og rul dejen til en kugle. Dæk skålen med plastfolie og lad stå et varmt sted i 60-90 minutter, indtil dejen har fordoblet sin størrelse.

3 I mellemtiden tænd og varm din Kamado Joe grill op til 260 ° C med varmeafviseren på plads og en pizza sten på den højeste position af Divide og Conquer® fleksibelt madlavningssystemrist.

4 Når dejen er ophævet, opdel den i to lige store dele. Rul hver bold til en stor, tynd cirkel på en overflade godt drysset med mel. Drys majsmeal over pizzaen og overfør dejen til pladen. Stik dejen over det hele med en gaffel for at forhindre bobler. Pensel dejen med olivenolie, før du jævnt fordeler et tyndt lag pizza sauce. Tilføj eventuelle ekstra pizza tilbehør, du kan lide.

5 Overfør pizza på pizza stenen i din Kamado Joe grill. Luk låget og bag i 7-10 minutter. Sørg for at lufte grillen, hver gang du åbner låget ved disse temperaturer. Fjern pizzaen og lad den afkøle inden du skære.



INGREDIENSER

4-6 personer (2 pizzaer)

Pizzadej:

- 1 kop lunkent vand
- ¼ kop ekstra olivenolie
- 1 tsb sukker
- 1 pakke tør gær
- 3 kopper almindelig mel
- 1 tsb salt

Yderligere ingredienser:

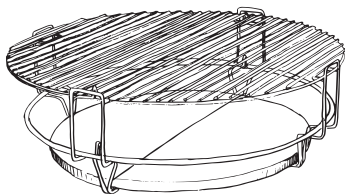
- Majsmeal til drys over pizza bradepande
- Ekstra oliven til at børste til pizzaens skorpe
- Pizza sauce
- Pizza påfyldninger efter eget valg

Teknikken at stege

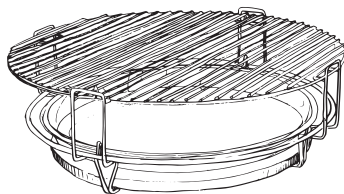
SÅDAN STEGER DU

Saftig og blød på indersiden, skarp og smagfuld på ydersiden - sådan steger man. Denne teknik er lækker til store stykker kød, som en hel kylling eller svinekød, eller til grøntsager. Gennemsnitstemperaturen (150-230 ° C) udnytter den langsomme, indirekte varmestyrke til at give maden træfyr-smag og gøre den blød, samtidig med at der er tilstrækkelig med varme til, at der kan komme en skarp skorpe på. Og hvis du vil eksperimentere med saltløg eller krydderier, er stegning en fantastisk måde at gøre det på.

STEGEKONFIGURATIONER:



A uden drypbakke



B med drypbakke

1. Top eller fyld brændeovnen med trækul. Tænd for kullet.
2. Monter varmeafledningspladerne; placer derefter madlavningsristen ovenpå. Lad låget stå åben i ca. 10 minutter, og luk derefter.
3. Åbn bundventilen og topventilen halvvejs, indtil Kamado Joe nærmer sig måltemperaturen til stegning, 150-230 ° C. Start derefter med at lukke ventilatorerne efter behov for at stabilisere din måltemperatur.
4. Når grillen er varm nok, er du klar til at stege.

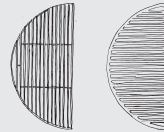
Stegt kylling

Forberedelse: 30–60 min.

Fremstilling: 60–90 min.

Overflade: Stål- eller støbejernsgitter

- 1 Gnid hele kyllingen ind med olivenolie.
- 2 Bland salt, peber, timian og spidskommen og belæg det yderside af kyllingen.
- 3 Placer kyllingen på grillen, brystsidens ned og steg i 1 til 1 ½ time, indtil temperaturen i bryststykket når 70 ° C.
- 4 Fjern fra grillen, dæk løst med aluminiumsfolie og lad hvile i 15 minutter før servering, eller indtil den interne temperature når 75 ° C.



INGREDIENSER

1 hel kylling, 1,8 til 2,7 kg, skylles, tørres og alt fjernes indefra.

¼ kop ekstra olivenolie

1 spsk salt

1 tsk sort peber

1 tsk tørret timian

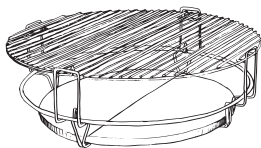
1 tsk spidskommen

Teknikken at ryge

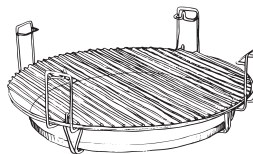
SÅDAN RYGER DU

Rygning er stille og langsom madlavning når den er bedst. Den unikke form og kamados design holder kødet fugtigt, da varmen forsigtigt nedbryder kollagenen - alt mens den giver en dyb, røgfylt smag. Selvfølgelig er kød ikke det eneste, du kan ryge. Både fisk og nødder samt grøntsager er en række fødevarer der kan for gavn af den komplekse smag af trærog.

RYGEKONFIGURATIONER:



A rist på øverste niveau



B rist på nederste niveau

SLOROLLER INSTALLATIONSANVISNINGER:

1. Fjern Divide og Conquer fleksibel madlavningssystem
2. Fyld brændeovnen med frisk trækul og put et par rygetræstykker i (1-6, afhængigt af din ret).
3. Placer SloRoller bundringen direkte oven på brændeovnen.
4. Sørg for, at varmeafvisere fjernes fra D & C-systemet, og placer derefter systemet oven på SloRoller-bunden.
5. Tænd for ilden.
6. Placer den midterste del af SloRoller oven på bunden, efterfulgt af en topplade.
7. Åben bundventilen ca. 5 cm, luk topventilen helt og åbner daisy hjulet, indtil Kamado Joe når måltemperaturen for rygning, 105-135 ° C. Foretag justeringer ved at åbne eller lukke daisy hjulet, og hvis temperaturen stadig er for høj, luk bund ventilen endnu 6,4-12,7 mm.
8. Vent, indtil den tykke, hvide røg forsvinder. Når Kamado Joe har nået den rette temperatur, læg maden på risten og luk låget.
9. Når du ikke bruger SloRoller kan den opbevares på grillvognens nederste hylde.

Røget Pulled Svinekød Barbecue

Forberedelse: 30–60 min.

Fremstilling: 8–10 timer

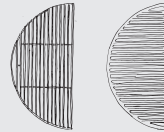
Overflade: Stål- eller støbejernsgitter

1 Forvarm din Kamado Joe grill til 120 ° C med 2 eller 3 stykker af hickory rygetræ tilsat i brændeovnen. Konfigurer Divide og Conquer® fleksibelt madlavningssystem ved at placere varmeafvisere i den laveste position, og grillristen i højeste position.

2 Skyl og tørre Boston butt svinekødet. Bland de tørre ingredienser og gnid alle sider af kødet ind. Lad kødet ligge på disken ved stuetemperatur mens grillen fortsætter med at forvarme.

3 Placer kødet i midten af grillen. Steg til kødets interne temperatur i når 95 ° C i midten. I gennemsnit tager dette 1,5 timer pr. 500 gr. Når den interne temperatur når 95 ° C, skal du fjerne kødet fra grillen. Lad kødet hvile på disken afdækket i 10-15 minutter. Pak kødet ind i aluminiumsfolie, læg det i en tom køler og lad det hvile i mindst 1 time og op til 5 timer.

4 Fjern folie fra kødet. Tag knoglen ud af kødet. Travl kødet op med gafler og servere!



INGREDIENSER

2,7–3,2kg Boston butt svinekød med ben

Tør marinade:

¼ kop salt

¼ kop sukker

1 spsk paprika

1 tsk sort peber

2 tsk løgpulver

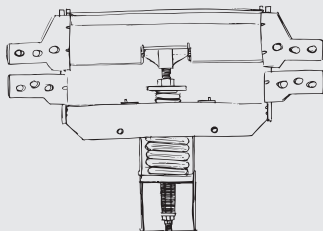
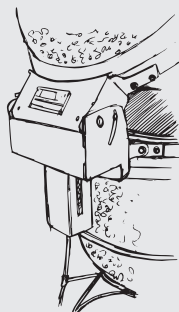
1 tsk hvidløgpulver

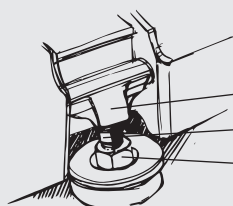
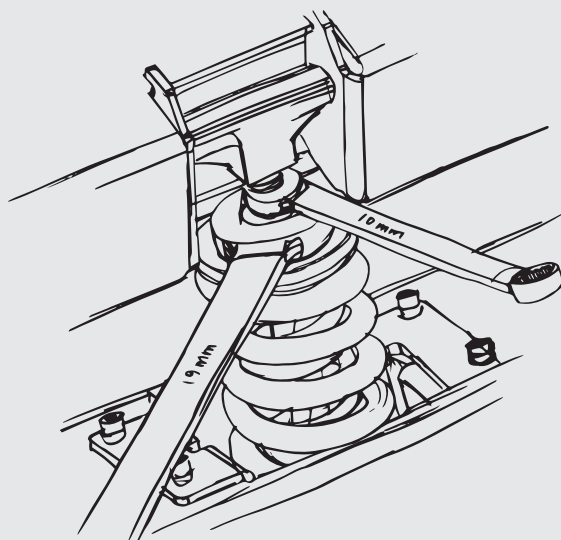
Big Joe Løftehængselsjusteringer

Løftehængselsjusteringer på din Kamado Joe Big Joe er allerede forudjusteret for optimal balance og stabilitet. Følg disse instruktioner for yderligere justeringer, der passer til dine personlige præferencer.

Forsigtig Løftehængsel under højspænding.

- 1 Åbn låget på din Kamado Joe Big Joe grill.
- 2 Når låget er åbent, skal du sætte den 10 mm skruenøgle på pladen på skruen (se Indtastning 1). Hvis din enhed ikke har pladerne, skal du sætte en 7 mm topnøgle i bunden af skruen i stedet for at bruge 10 mm skruenøgle (se Indtastning 2).
- 3 Placer 9/16 tommer skruenøglen på møtrikken oven på fjederholderen (se Indtastning 1).
- 4 For at det er lettere at løfte låget, hold 10 mm nøglen fast og drej 9/16 tommer skruenøglen med uret som vist. Fjern skruenøglerne og kontroller lågets tilstand for hver fuld rotation af møtrikken. Hvis du vil have at låget skal være tungere, drej møtrikken mod uret. Fjern skruenøglerne og kontroller lågets tilstand for hver fuld rotation af møtrikken. Juster ikke møtrikken, så den kommer i kontakt med stikket (se Indtastning 1).



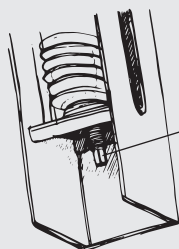


Indtastning 1

Stik

Plader på skruen

Justeringsmøtrik på fjederholder



Indtastning 2

Sekskantede ende til 7 mm topnøgle

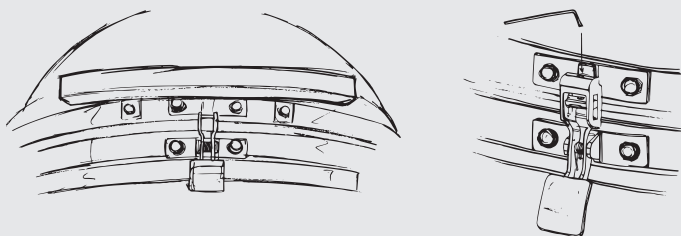
NØDVENDIGE VÆRKTØJER: 10 MM ÅBEN SKRUENØGLE ELLER 7 MM (ELLER 9/32 TOMMER) TOPNØGLE, AFHÆNGIGT AF MODELLEN. 19 MM ÅBEN SKRUENØGLE (ELLER 3/4 TOMMER ÅBEN ENDENØGLE)

Låsjusteringer

Låsen på din Kamado Joe Big Joe er allerede forudindstillet til en ekstremt tæt forsegling. Brug disse anvisninger, hvis der skal foretages justeringer.

KLASSISK OG BIG JOE

For at stramme og løsne låsen, brug en lille unbrakonøgle til at justere skruen (højre for at stramme, venstre for at løsne).



Sikkerhedsoplysninger

HÆNGSEL

Forsøg ikke at demontere hængslet fra grillen.

Hvis du forsøger at bruge hængslet som løftepunkt, skal du tage fat i hængslet nær monteringspunktet og / eller båndene, ikke bunden.

Kun mindre justeringer af lågets vægt skal foretages efter anvisninger på side 32-33.

PAKNING

Selvrens gennem naturlig varmecyklus anbefales. Brug ikke kemiske baserede rengøringsmidler på pakningen. Hvis det er absolut nødvendigt, skal du forsigtigt tørre spild eller fugt væk. Du må hverken skrubbe eller afskrabe pakningen ved rengøring. Overdreven gnidning kan forårsage slitage.

Rengøring og pleje

Din Kamado Joe grill er fabrikeret af kvalitetsmaterialer, så generel pleje og vedligeholdelse er minimal. Den bedste måde at beskytte din Kamado Joe på mod elementer er med et grilldæksel.

SELVRENSNING

- 1** Tilsæt kul og tænd den.
- 2** Monter Divide og Conquer® fleksibelt madlavningssystemholder med tilbehørsstativet i øverste position og begge varmeafvisere på tilbehørsstativet.
- 3** Åbn de øverste og nederste luftventiler helt, og lad temperaturen inde i grillen stige til 315 ° C med låget lukket.
- 4** Hold temperaturen ved ca. 315 ° C i 15-20 minutter.
- 5** Luk bundventilen helt og vent yderligere 15-20 minutter inden du lukker topventilen.

Denne proces vil brænde enhver uønsket rest fra indersiden af din grill. Før du laver mad igen, børst grillen med en standard grillbørst. Brug en blød børste på keramik delen for at fjerne rester. Dine varmeafledningsplader skal også være fri for brændte rester efter denne proces. Børst dem med en blød børste efter rengøring. Når din varmeafviser bliver snavset under normal brug, skal du vende den snavsede side ned ad til den næste gang madlavning, og varmen fra ilden vil selv rengøre den side af varmeafviserpladen.

En eller to gange om året bør du rengøre grillens inderside grundigere. Fjern de interne komponenter og fjern eventuelt resterende aske eller snavs, der har samlet sig mellem grilllegemet og de interne komponenter. Brug en plastik børste til at rengøre den indvendige keramiske overflade og fjern eller vakuum affald fra bunden af grillen, inden du udskifter de interne komponenter.

Fabrikeret til at vare for evigt

Begrænset levetidsgaranti på de keramiske dele

Kamado Joe garanterer, at alle keramiske dele, der anvendes i denne Kamado Joe grill, ikke har fejl i materiale og håndværk, så længe den oprindelige køber ejer grillen.

5 års garanti på metaldele

Kamado Joe garanterer at alle metal- og støbejernsdele, der anvendes i denne Kamado Joe grill, ikke har fejl i materiale og håndværk i en periode på fem år.

3 års garanti på varmeafviser og pizza sten

Kamado Joe garanterer, at den varmeafvisende keramiske plade (r) og pizza sten, der anvendes til Joe Jr. grillen, ikke har fejl i materiale og håndværk i en periode på tre år.

1 års garanti på termometer og pakninger

Kamado Joe garanterer at termometer og pakninger, der anvendes i denne Kamado Joe grill, ikke har fejl i materiale og håndværk i en periode på et år.

Hvornår træder garantidækningen i kraft?

Garantidækningen starter på den oprindelige købsdato og dækker kun den oprindelige køber. For at garantien skal virke, skal du registrere din grill. Hvis der opdages mangel på materiale eller håndværk i løbet af den gældende garantiperiode under normal brug og vedligeholdelse, vil Kamado Joe efter eget valg erstatte eller reparere det defekte komponent uden omkostninger for dig for selvsamme komponent. Denne garanti gælder ikke for arbejde eller andre omkostninger i forbindelse med service, reparation eller drift af grillen. Kamado Joe betaler alle forsendelsesomkostninger på garantidele.

Hvad er ikke dækket?

Denne garanti gælder ikke for skader forårsaget af misbrug eller brug af produktet til andre formål end det, det er beregnet til, skader forårsaget af manglende korrekt brug, montering, vedligeholdelse eller installation, skader forårsaget af ulykker eller naturkatastrofer, skader forårsaget ved uautoriserede vedhæftninger eller modifikationer eller skader under transport. Denne garanti dækker ikke skader ved normal slitage ved brug af produktet (fx ridser, buler, huler og skår) eller ændringer i grillens udseende, der ikke påvirker dens ydelse.

Denne begrænsede garanti er eksklusiv og i stedet for enhver anden garanti, skriftlig eller mundtlig, udtrykkelig eller underforstået, herunder men ikke begrænset til garantien om salgbarhed eller egnethed til et bestemt formål. Varigheden af eventuelle underforståede garantier, herunder enhver underforstået salgbarhed- eller egnethedsgaranti til et bestemt formål, er udtrykkeligt begrænset til varigheden af garantiperioden for den gældende komponent. * Nogle stater tillader ikke begrænsninger for, hvor længe en underforstået garanti varer, så ovenstående begrænsning gælder muligvis ikke for dig.

Køberens eksklusive afhjælpning for overtrædelse af denne begrænsede garanti eller en underforstået garanti begrænser som angivet heri til erstatning. Kamado Joe er under ingen omstændigheder ansvarlig for særlige, hændelige eller følgeskader. * Nogle stater tillader ikke udelukkelse eller begrænsning af særlige, hændelige eller følgeskader, så ovenstående begrænsning eller udelukkelse gælder muligvis ikke for dig.

Hvad vil ugyldiggøre garantien?

Indkøb af et Kamado Joe-produkt gennem en ikke autoriseret forhandler annullerer garantien. En ikke autoriseret forhandler er defineret som, men ikke begrænset til, rabatklubber, store detailvirksomheder eller andre detailhandler, der ikke udtrykkeligt har fået tilladelse fra Kamado Joe til at sælge Kamado Joe-produkter.

Besøg venligst **kamadojoe.com** for flere garantioplysninger og service.

Vejledning til hurtig start

AT TÆNDE

- 1 Tilsæt kul til brændeovnen og tænd ved hjælp af en eller to brandstartere.
- 2 Lad låget være åbnet i 10 minutter med bundventilen helt åben.
- 3 Luk låget.
- 4 Begynd at lukke topventilen og bundventilen, når lågets temperatur er inden for 10 ° C fra dit mål.

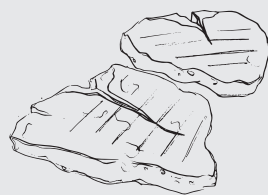
OPRETHOLDELSE AF TEMPERATUR

For at sænke temperaturen skal du reducere luftstrømmen gennem grillen ved at lukke ventilerne. Omvendt hæv temperaturen ved at åbne ventilerne. Justeringer af ventilationsåbningerne er ikke umiddelbart - vent 10-15 minutter før ændringen i ventilen træder i kraft. Din keramiske Kamado Joe holder på varmen så godt, så det kan det tage lidt tid at varme den helt op. Giv din grill 20-40 minutter til en time til at stabilisere temperaturen, inden du begynder at lave mad.

NEDKØLING

- 1 Når du er færdig med madlavningen, skal du lukke bundventilen helt.
- 2 Når temperaturen er under 205 ° C, skal du lukke topventilen, men lad en lille revne være åben.
- 3 Dæk ikke grillen, før låget er koldt ved berøring.

**FOR AT SÆNKE TEMPERATUREN SKAL VENTILERNE LUKKES.
FOR AT ØGE TEMPERATUREN SKAL VENTILERNE ÅBNES.**



HURTIG TEMPERATURGUIDE

Ca. temperaturer til madlavningsteknikker.

GRILLE	205–315°C
RISTE	260–400°C
BAGE	150–400°C
STEGE	150–230°C
RYGE	105–135°C

FORSIGTIG

LUFT

Når du laver mad på over 175 ° C, skal du forsigtigt åbne grillen (eller udluft grillen) hver gang du løfter grilllåget for at forhindre flashback.

VÆSKER

Spild ikke væsker inde eller på grillen, mens den er varm.

SIDEHYLDER

Sæt ikke varme elementer på sidehylderne.

GNISTER

Vær opmærksom på gnister og gløder, når du bruger grillen på et trædæk.

UNDER BRUG

Lad ikke grillen stå uden opsyn med grilllåget åben.

Tænd op. Tag det roligt.

Tak fordi du valgte Kamado Joe! Vi er glade for at byde dig velkommen til vores stadig voksende fællesskab af kamado kokke. Vi er overbeviste om, at vi har lavet den fineste kamado-stil komfur i verden, og vi vil være sikker på, at du føler på samme måde. Tøv ikke med at kontakte vores team med spørgsmål, bekymringer eller kommentarer - vi er altid her for at hjælpe.

DU KAN KOMME I KONTAKT PÅ FØLGENDE MÅDER:

ONLINE, PÅ KAMADOJOE.COM

PÅ TELEFON:

USA (877) 215-6299

UK 44 20 8036 3201

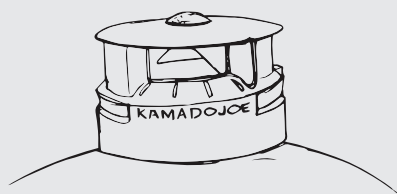
EU 0031 4 7799920

VIA E-MAIL:

USA CONTACT@KAMADOJOE.COM

UK SERVICE.UK@KAMADOJOE.COM

EU SERVICE.EUROPE@KAMADOJOE.COM



For så mange af os er kamado-madlavning blevet en lidenskab. Det er mere end en måde at lave mad på. Det er en måde at tilbringe tid med dem, vi elsker, at udforske nye smag og at forbinde mennesker over hele verden. Mulighederne for at udforske og eksperimentere med teknikker, opskrifter, erfaringer er næsten uendelige. Vi håber du nyder rejsen!

OPSUMMERING

Denne brugervejledning vil udstyre dig med den grundlæggende viden, du har brug for til store madlavninger, men vi inviterer dig til at være med andre kamado fans online og på sociale medier for at få uendelige opskrifter, tips, teknikker, ideer og ja, at show-off.

Hvis du vil lære det grundlæggende eller studere din teknik, er vores Kamado Joe YouTube-kanal det bedste sted at starte. Hvis du ønsker at diskutere de finere punkter ved at ryge med træ, vil du helt sikkert finde andre med samme tanker i vores forum. Og hvis du bare vil nyde mad med kamado, skal du tjekke vores sociale kanaler og sørg for at tagge dine egne indlæg med **#kamadojoe**.

Vi kan ikke vente med at se, den mad du laver! Hav det sjovt og tænd op.

TÆND OP.

TAG DET ROLIGT.

KAMADOJOE.COM

USA | CONTACT@KAMADOJOE.COM | (877) 215-6299
UK | SERVICE.UK@KAMADOJOE.COM | 44 20 8036 3201
EU | SERVICE.EUROPE@KAMADOJOE.COM | 0031 4 7799920