

KETTLE JOE™ ÄGARENS HANDBOK
KJ15040320

EN GUIDE FÖR KAMADO MATLAGNING



Innehållsförteckning

Varningar	2
Lista över delar och nödvändiga verktyg	6
Installationsinstruktioner för grillen	7
Monteringsanvisningar	8
Justering av gångjärn	8
Rengöring och skötsel	16
Snabbstartguide	16
Matlagningsson	17

Grillen levereras inte med kol.

VARNING

- Denna bruksanvisning innehåller viktig information som är nödvändig för en korrekt montering och säker användning av utrustningen.
- Läs och följ alla varningar och instruktioner innan montering och användning av utrustningen.
- Behåll denna bruksanvisning för framtida referens.

 **Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan resultera i brand, explosion eller brännskador, vilket kan orsaka skador på egendom, personskador eller dödsfall.**

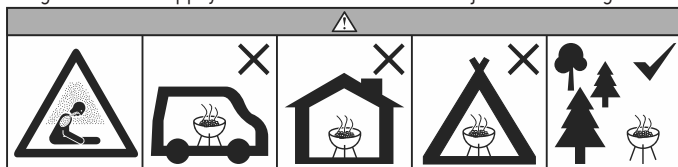
KOLMONOXIDFARA

- När man bränner kol eller flis avger det kolmonoxid, som inte har någon lukt och kan orsaka dödsfall.
- Använd endast utomhus där det är väl ventilerat.



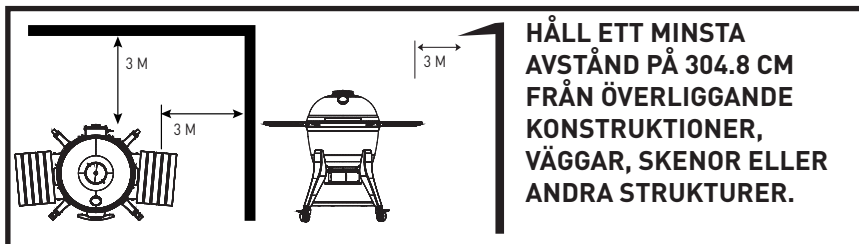
VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER LÄS ALLA INSTRUKTIONER

- **VARNING!** Grillen blir mycket het. Flytta inte på den under användning.
- **VARNING!** Använd inte inomhus!
- **VARNING!** Använd inte sprit eller bensin för tändning eller återtändning! Använd endast braständare som uppfyller kraven i EN 1860-3!
- **VARNING!** Håll barn och husdjur avlägsna från grillen vid alla tillfällen. Låt INTE barn använda grillen. Nära uppsyn krävs när barn eller husdjur befinner sig i närheten av grillen.



- EN STOR ORSAK FÖR BRAND ÄR ATT INTE HÅLLA NÖDVÄNDIGA RENGÖRINGAR (LUFTUTRYMMEN) TILL BRÄNNBARA MATERIAL. DET ÄR VÄLDIGT VIKTIGT ATT DENNA PRODUKT INSTALLERAS ENDAST I ENHET MED DESSA INSTRUKTIONER.

- Utrymme t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för kolmonoxidförgiftning som kan orsaka dödsfall.
- Använd alltid grillen i enlighet med alla tillämpliga lokala, statliga och federala eldningsbestämmelser.
- Se till att samtliga muttrar, skruvar och bultar sitter ordentligt åtdragna före varje användning.
- Använd aldrig grillen under överliggande konstruktioner som tak, garagedörr, markiser eller överhäng.
- Grillen är ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK.
- Håll ett avstånd på minst (304.8 CM) från alla brännbara material, exempelvis trä, torra växter, gräs, borstar, papper eller kanvas.



**HÅLL ETT MINSTA
AVSTÅND PÅ 304.8 CM
FRÅN ÖVERLIGGANDE
KONSTRUKTIONER,
VÄGGAR, SKENOR ELLER
ANDRA STRUKTURER.**



VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Använd aldrig grillen för annat än den avsedda användningen. Denna grill är INTE avsedd för kommersiellt bruk.
- Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel kan påverka användarens förmåga att montera eller på ett säkert sätt använda grillen.
- Ha alltid en brandsläckare till hands vid all användning av grillen.
- Vid matlagning med olja eller fett, ska en brandsläckare av typ BC eller ABC vara tillgänglig.
- Om olja eller fett börjar brinna ska du inte försöka släcka elden med vatten. Kontakta brandkåren omedelbart. En brandsläckare av typ BC eller ABC kan i vissa fall begränsa elden.
- Använd grillen på en plan, icke brännbar, stabil yta exempelvis jord, betong, tegel eller sten. En asfaltyta (svart) kanske inte är lämpligt för detta syfte.
- Grillen måste stå på marken. Placera inte grillen på bord eller bänkar. Flytta INTE grillen över ojämna ytor.
- Använd inte grillen på trä eller brännbara ytor.
- Håll grillen ren och fri från brännbara material som bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor.
- Lämna inte grillen obevakad.
- Se till att inte någon befinner sig nära grillen antingen under användning eller innan den har svalnat.
- Använd aldrig köksredskap av glas, plast eller keramik i grillen. Placera aldrig tomma kokkärl i grillen under användning.
- Flytta aldrig grillen medan den används. Låt grillen svalna helt (under 45 ° C) innan du flyttar eller förvarar den.
- Förvara aldrig grillen som innehåller het aska eller kol. Förvara endast när grillen är helt släckt och alla ytor är kalla.
- Använd aldrig en grill som ett värmeelement. LÄS KOLMONOXIDFARA.
- Grillen är HET under användning och kommer att fortsätta att vara HET medan den svalnar. Var FÖRSIKTIG. Bär skyddshandskar/-vantar.
- Knuffa eller slå INTE grillen för att förhindra personskador, skador på grillen eller att het vätska spiller eller stänker.
- Var försiktig när du tar mat från grillen. Alla ytor är HETA och kan orsaka brännskador. Använd skyddshandskar/-vantar eller långa, stabila

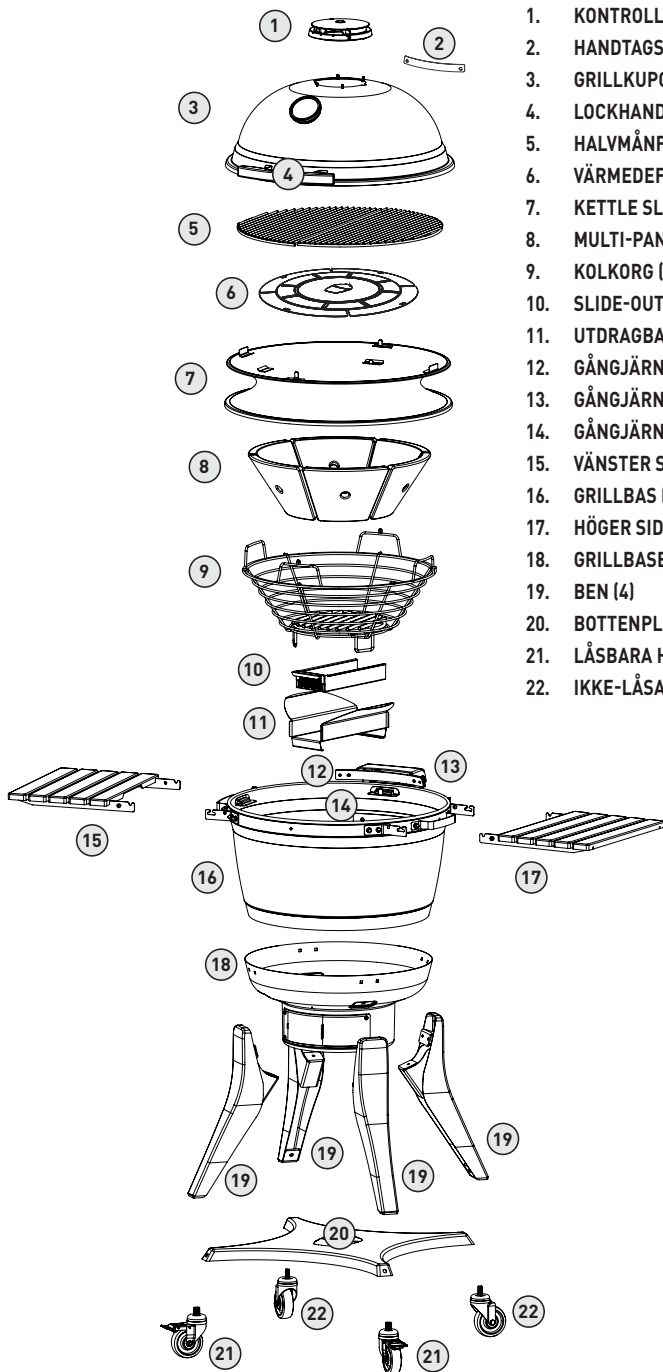


VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

matlagningsverktyg för att skydda dig mot heta ytor eller stänk från matlagningssvåtskor.

- Rör inte HETA ytor.
- Grillen är HET under användning. För att undvika brännskador, håll ansiktet och kroppen borta från ventiler och när du lyfter på locket. Ånga och varm luft kommer ut under användning.
- Vid tillagning över 175 ° C, öppna grillen försiktigt (eller tappa ut luft ur grillen) varje gång du lyfter på kupolen för att förhindra baktändning - en våg av vit, het ånga orsakad av en plötslig tillförsel av syre. Öppna locket delvis 5-8 cm under ca 5 sekunder för att värmen ska kunna komma ut.
- Spjällen är HETA under användning och kommer att fortsätta att vara HETA medan de svalnar. Det rekommenderas att bära skyddshandskar när du justerar.
- Grill har en öppen låga. Håll händerna, håret och ansiktet borta från elden. Luta dig INTE över grillen under tändning. Långt hår och löst sittande kläder kan börja brinna.
- TÄPP INTE flödena av förbränning och ventilation.
- Täck inte matlagningsgallret med metallfolie. Detta kommer dra åt sig värme och kan orsaka skador på grillen.
- Lämna aldrig GLÖDANDE kol eller aska obevakad.
- Bränslekällan ska vara glödhett i minst 30 minuter före användning.
- Laga inte mat innan bränslet är täckt med aska.
- Avlägsna inte asklådan medan ask och kol är HETT.
- Använd skyddshandskar vid hantering av denna grill eller när du arbetar med eld. Använd skyddshandskar eller långa, robusta verktyg när du lägger i ved eller kol.
- Maximal mängd kol för Kettle Joe is 2,72 kg. 2,7 kg. Fyll aldrig kolgallret för mycket. Detta kan leda till allvarliga personskador samt skador på grillen.
- Kassera kall aska genom att placera den i aluminiumfolie och blötlägga i vatten, släng sedan i en icke-brännbar behållare.
- SloRoller ska inte användas vid temperaturer över 260°C.

SPARA DESSA ANVISNINGAR



1. KONTROLLTORN™ TOPVENTIL (1)
2. HANDTAGSFÄSTE (1)
3. GRILLKUPOL (1)
4. LOCKHANDTAG (1)
5. HALVMÅNFORMADE MATLAGNINGSGALLER (2)
6. VÄRMEDEFLEKTOR (1)
7. KETTLE SLÖROLLER™ (1)
8. MULTI-PANEL™ KERAMISK ELDBOX (6)
9. KOLKORG (1)
10. SLIDE-OUT™ ASKLÅDA (1)
11. UTDRAGBAR ASKLÅDEBAS (1)
12. GÅNGJÄRN/LOCKFÄSTE (1)
13. GÅNGJÄRN (1)
14. GÅNGJÄRNSFÄSTE (1)
15. VÄNSTER SIDOHYLLA (1)
16. GRILLBAS (1)
17. HÖGER SIDOHYLLA (1)
18. GRILLBASBOTTEN (1)
19. BEN (4)
20. BOTTENPLATTA (1)
21. LÅSBARA HJUL (2)
22. IKKE-LÅSANDE HJUL (2)

Installation av grillen

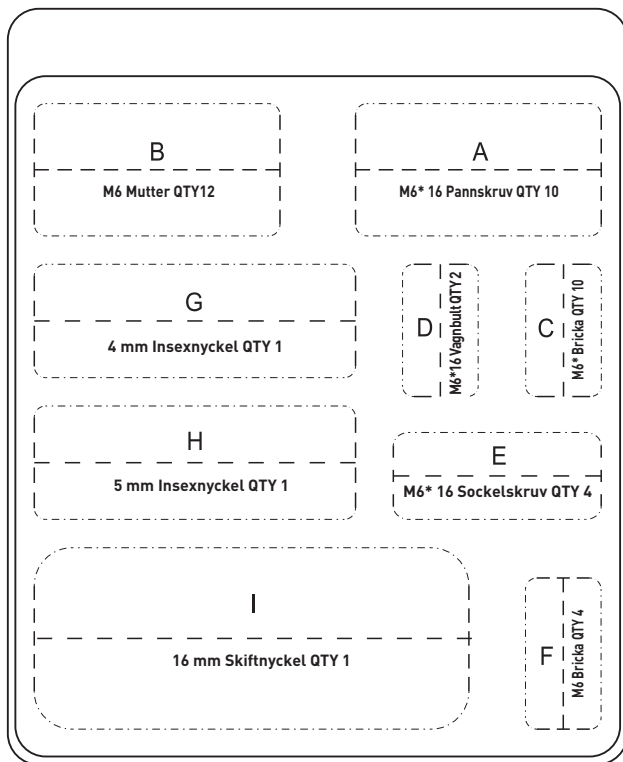
UPPACKNING AV DIN GRILL

3 Öppna grillens kupol och avlägsna föremålen inuti grillen. Var försiktig när du hanterar interna keramiska delar.

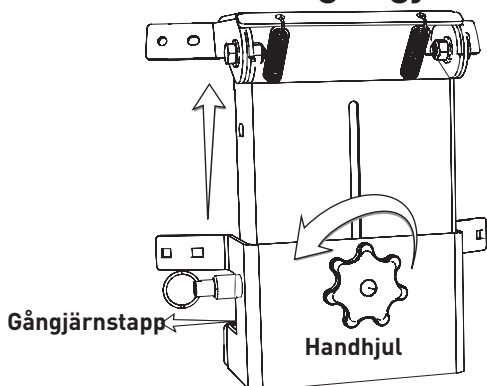
KETTLE JOE

1 När de inre komponenterna har avlägsnats från grillen, ska du lyfta ut grillen ur lådan och ställa den åt sidan. På grund av grillens vikt, rekommenderar vi att två personer utför den här uppgiften. Lyft INTE grillen med hjälp av sidohyllorna. Ta tag i det bakre gångjärnet och den främre ventilationsöppningen när du lyfter grillen.

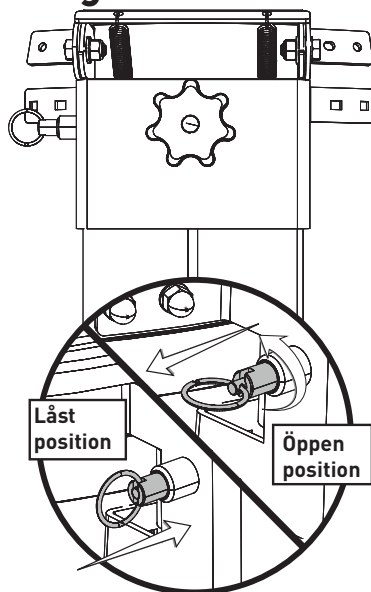
Hårdvara



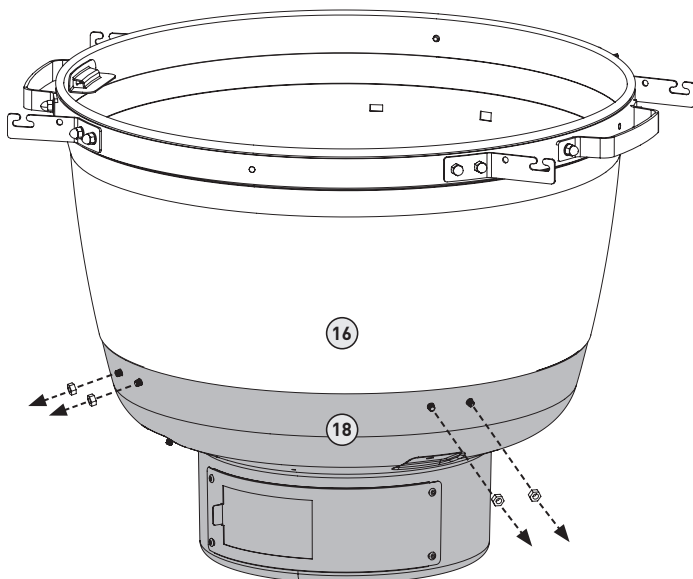
Kettle Joe gångjärnsjusteringar



Dra ut tappen och rotera 90°. Lossa handhjulet och skjut upp gångjärnet. När gångjärnet är nära den övre säkra punkten, vrid stiftet och låt det gå in i det övre hålet på gångjärnet. Stäng locket och se till att det sitter ordentligt på **SLÖROLLER™**, dra åt handhjulet igen.



1



Ta bort 8 muttrar från basen (inget behov av vidare användning).
Behåll skruvar och brickor i steg 2 och 3.

2

A
M6X16
X2



C
φ6
X2



FÖRMONTERAD

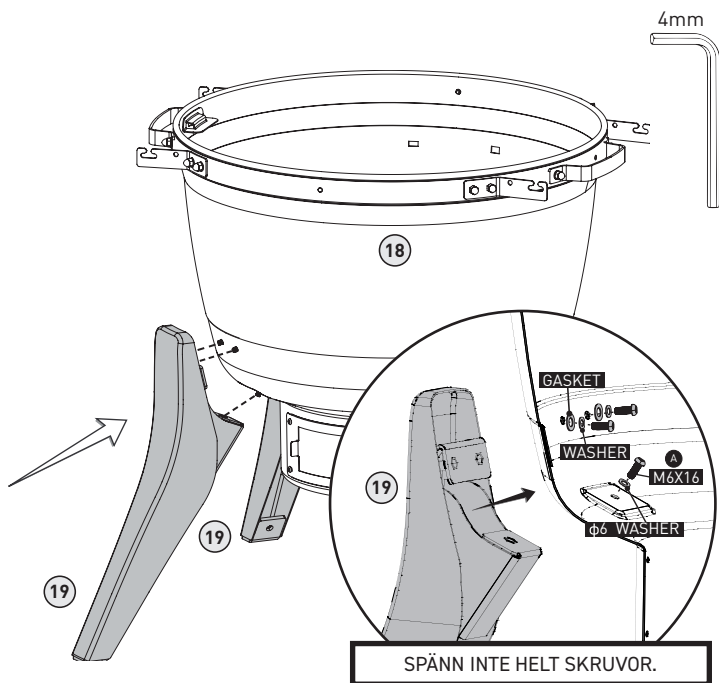


M6X20
X4

WASHER
X4



GASKET
X4



3

A
M6X16
X2



C
φ6
X2



FÖRMONTERAD

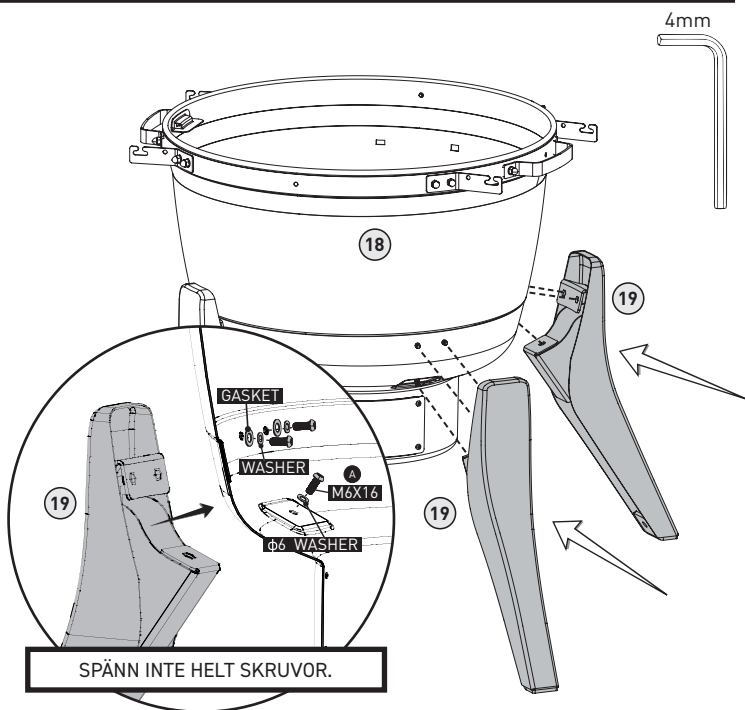


M6X20
X4

WASHER
X4



GASKET
X4



4

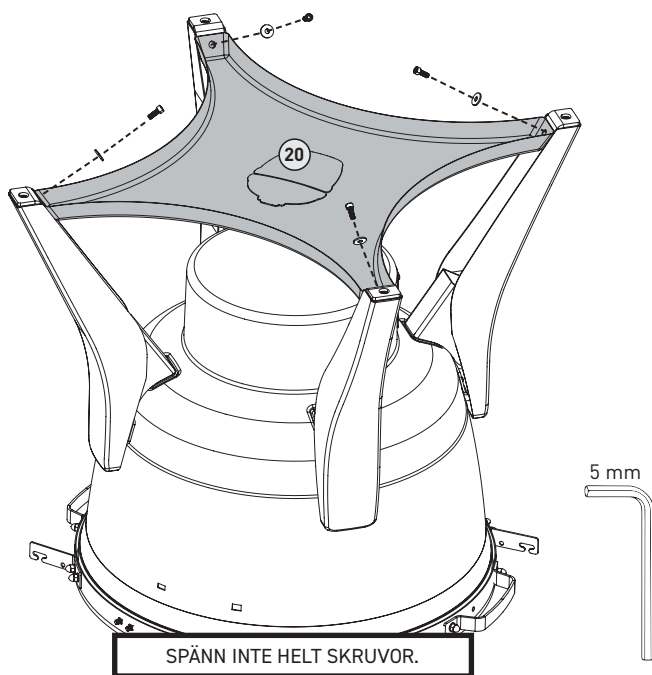
E

M6×16
×4



F

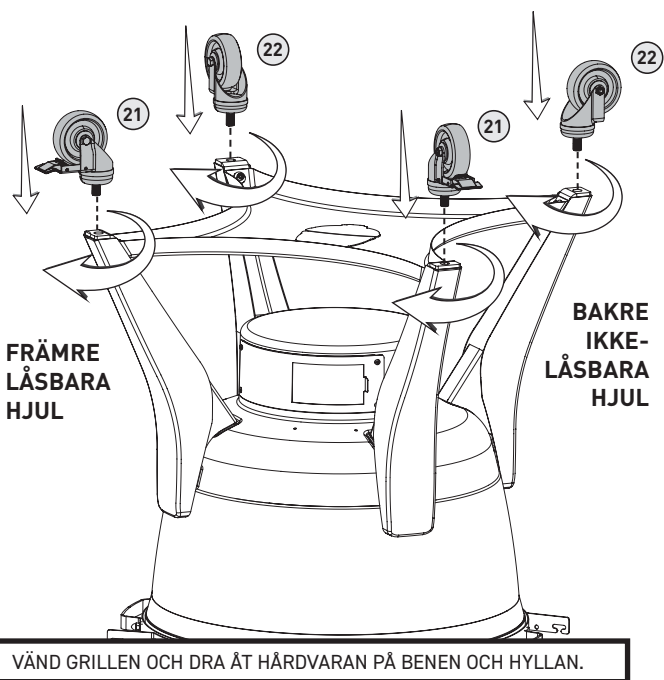
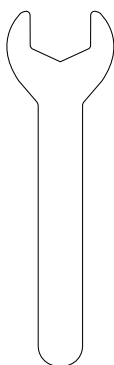
φ6
×4



5

I

16Mm
Skiftnyckel
X1



6

A

M6X16
X2



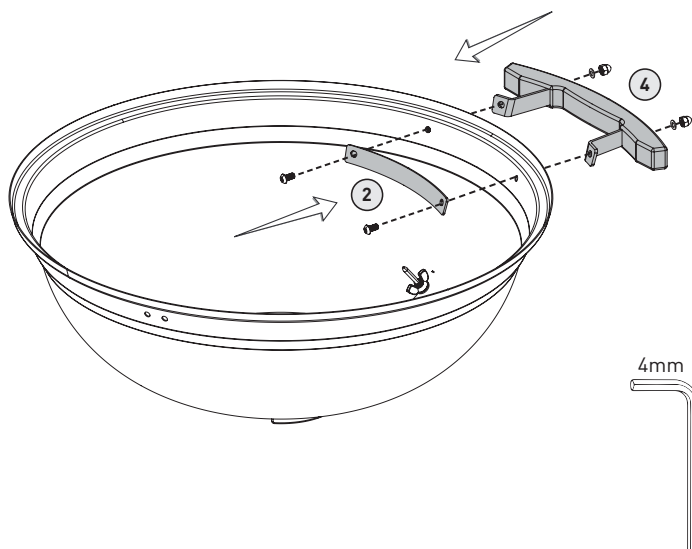
B

M6
X2



C

φ6
X2



7

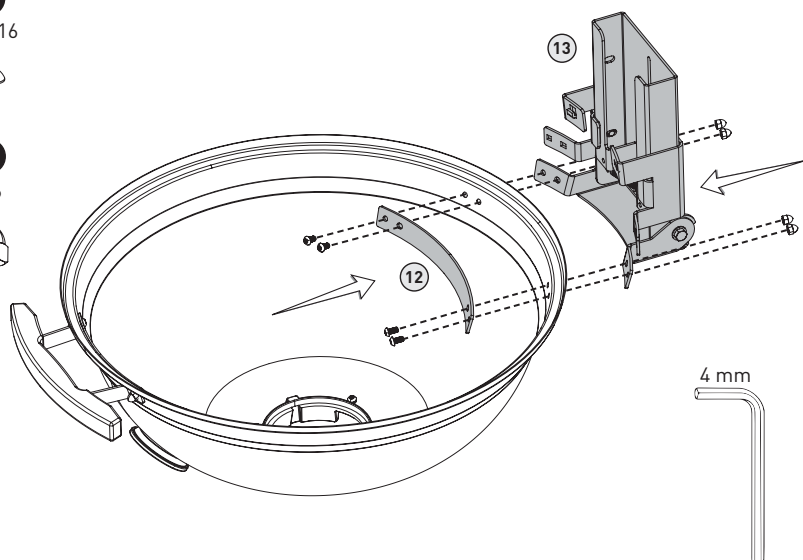
A

M6X16
x4



B

M6
x4



8

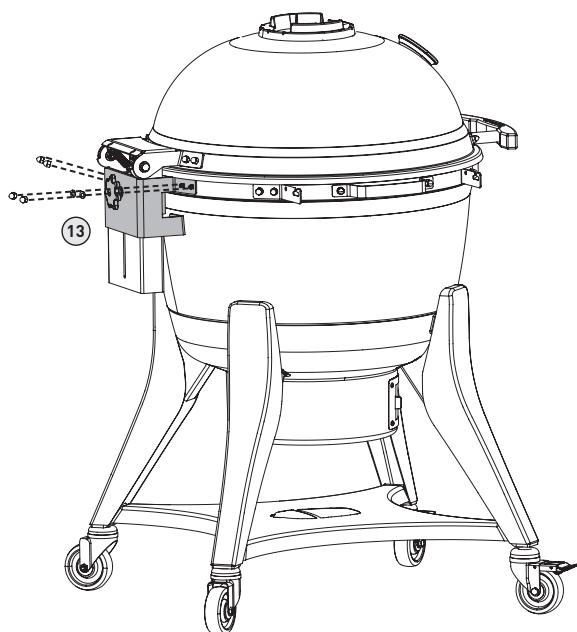
B

M6
x4



C

φ6
x4



9

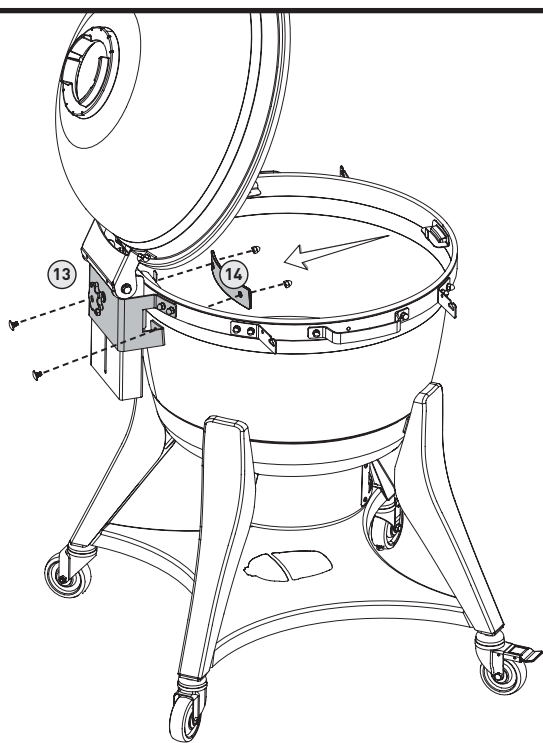
D

M6x10
x2

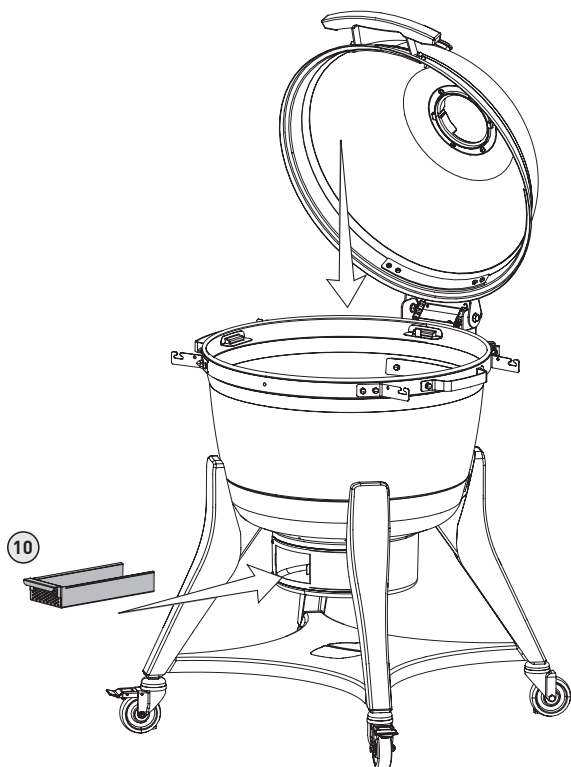
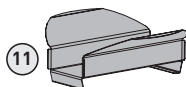
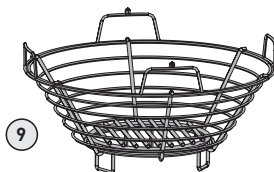
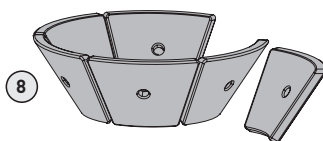
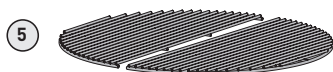


B

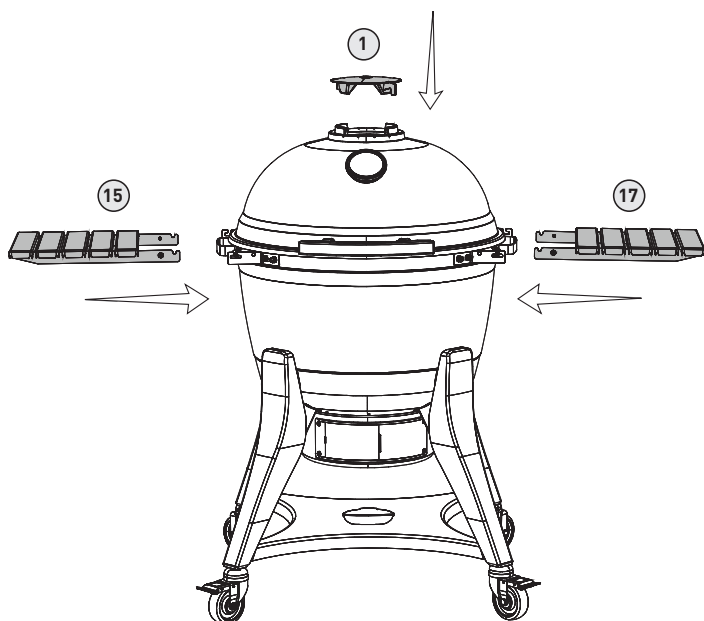
M6
x2



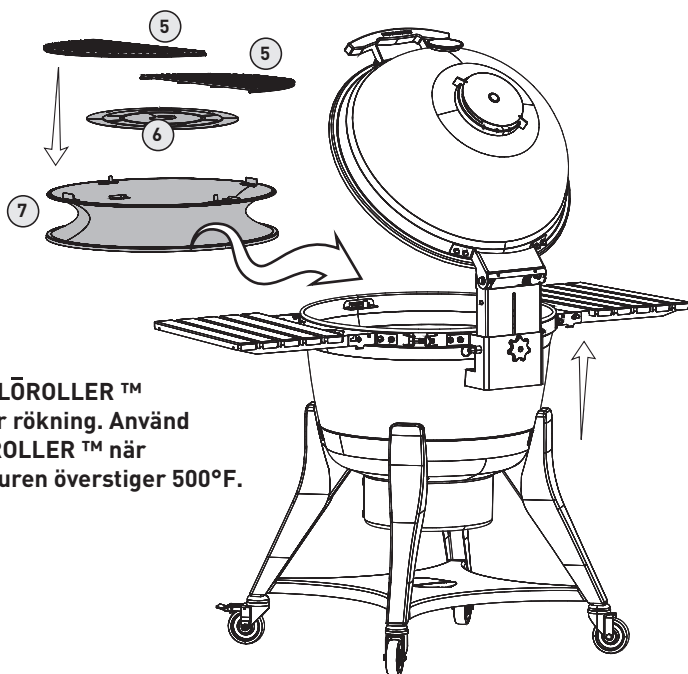
10



11



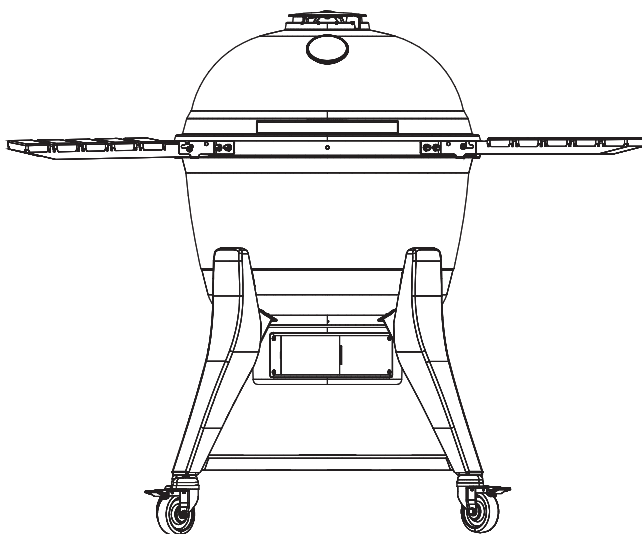
12



Använd SLÖROLLER™ endast för rökning. Använd inte SLÖROLLER™ när temperaturen överstiger 500°F.

Lossa handhjulet och dra i gångjärnsstiftet för att justera gångjärnshöjden.
Sätt i SLÖROLLER™, värmeavledare och kokgaller.

13



Utan SLÖROLLER™



Med SLÖROLLER™

Rengöring och skötsel

Din Kamado Joe-grill är tillverkad av material av hög kvalitet och så skötsel och underhåll blir minimala. Det bästa sättet att skydda din Kamado Joe från väder och vind är med ett grillskydd.

SJÄLVRENGÖRING

- 1 Tillsätt kol och tänd det.
- 2 Montera matlagningsgallret.
- 3 Öppna de övre och nedre luftventilerna helt och låt temperaturen inuti grillen stiga till 500 ° F (260 ° C) med kupolen stängd.
- 4 Håll temperaturen vid cirka 340 ° C i - 3 15 minuter.
- 5 Stäng bottenventilen helt och vänta ytterligare 15-20 minuter för att stänga den övre ventilen.

Denna process kommer att bränna bort oönskade rester inuti grillen. När du ska laga mat nästa gång ska du borsta av grillgallret med en vanlig grillborste. Använd en mjuk borste på keramikytan för att avlägsna eventuella rester.

En eller två gånger om året, bör du utföra en mer noggrann rengöring av grillens insida. Avlägsna de inre delarna och ta bort eventuell aska eller skräp som fastnat mellan grillens stomme och de inre delarna. Använd en plastborste för att rengöra den keramiska insidan och plocka upp eller dammsug skräp i botten av grillen innan du sätter tillbaka de inre delarna.

Snabbstartguide

UPPSTART

- 1 Tillsätt kol i eldstaden och tänd med en eller två eldstarter.
- 2 Lämna kupolen öppen i 10 minuter med bottenventilen helt öppen.
- 3 Stäng kupolen.
- 4 Börja stänga den övre ventilen och den nedre ventilen när kupolens temperatur ligger inom 50 ° F (10 ° C) från ditt mål.

HÅLLA TEMPERATUREN

För att sänka temperaturen, minskar du luftflödet genom grillen genom att stänga ventilerna. Om du vill höja temperaturen, öppnar du ventilerna. Justering av ventilerna är inte omedelbar, utan det tar 10-15 minuter för en justering att träda i kraft. Eftersom din keramiska Kamado Joe håller värmen så effektivt, kan det ta en stund att värma upp den helt. Låt grillen stå i 20-40 minuter för att stabilisera temperaturen innan du börjar grilla.

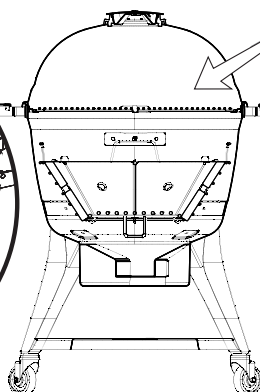
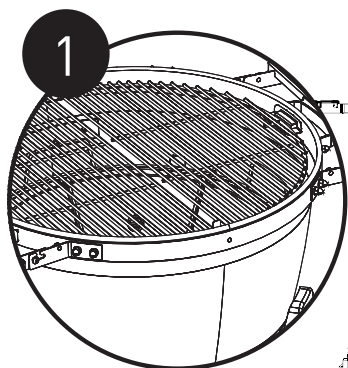
NERKYLNING

- 1 När du är klar med tillagningen, stäng bottenventilen helt.
- 2 När temperaturen sjunker under 205 ° C stänger du den övre ventilen nästan helt, men lämnar en liten spricka.
- 3 Täck inte över grillen förrän kupolen är sval vid beröring.

**STÄNG VENTILERNA FÖR ATT SÄNKA TEMPERATUREN.
OM DU VILL HÖJA TEMPERATUREN, ÖPPNAR DU VENTILERNA.**

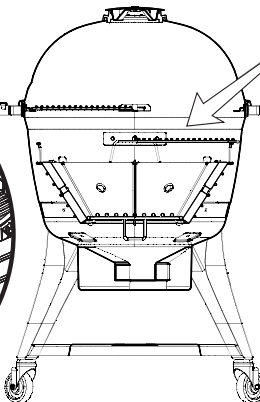
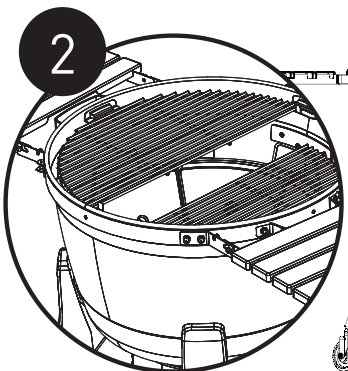
MATLAGNINGSZON

3 olika matlagningssoner.



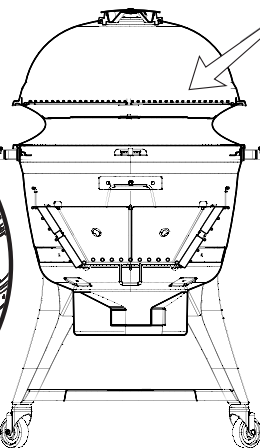
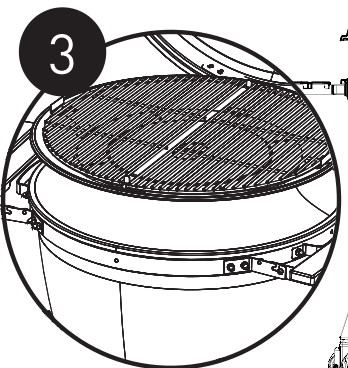
Zon 1

**Normal
Grillnings-
nivå.**



Zon 2

**Nerfallande
Bränning och
Kombinerad
Grillning
Nivå.**



Zon 3

**SLÖROLLER™
Rökningsnivå
Överstig inte
500°F.**

SNABBTEMPERATURGUIDE

Ungefärliga temperaturer för olika matlagningstekniker.

GRILLNING 205-315 °C

BRYNING 260-400 °C

BAKNING 150-400 °C

ROSTNING 150-230 °C

RÖKNING 105-135 °C

VARNING

LUFTA

Vid tillagning över 175 °C, öppna grillen försiktigt (eller tappa ut luft ur grillen) varje gång du lyfter på kupolen för att förhindra baktändning - en våg av vit, het ånga orsakad av en plötslig tillförsel av syre.

VÄTSKOR

Spill inte vätska i eller på grillen när den är varm.

GNISTOR

Var medveten om gnistor och glöd när du använder grillen på ett trägolv.

UNDER OPERATIONEN

Lämna inte grillen utan uppsikt med grillkupolen öppen.

KAMADOJOE®

KAMADOJOE.COM

KAMADOJOE.COM/CONTACT

KAMADOJOE.COM/WARRANTY

MASTERBUILT.COM/COLLECTIONS/PARTS