

KAMADO JOE
JOE JR. ÄGARENS INSTRUKTIONSBOK

MATLAGNING MED KAMADO GRILL

KAMADOJOE®

Innehållsförteckning

Varningar	4
Förteckning över nödvändiga delar och verktyg	8
Installationsinstruktioner för grillen	9
Interna monteringsanvisningar	10
Konsten att grilla Kamado	12
Grundläggande om eld	14
Grundläggande om rök	16
Grundläggande om avstånd	18
Att grilla	20
Att bryna	22
Att baka	24
Att rosta	26
Att röka	28
Säkerhetsinformation	30
Rengöring och skötsel	31
Registrering av garantin	32
Snabbstartguide	34

Hitta gnistan

Hur eld kan förändra mat är något som är svårt att beskriva. Elden är nästan magisk, den tar fram sötma, ökar smaken och fördjupar komplexiteten hos maten. Strävan efter sådana smaker skapade för 20 år sedan min passion för grillning, då började en färd so ledde mig till Kamadotraditionen. Jag prövade allt från de bästa gasgrillarna på marknaden, till traditionella kolbrikettgrillar; träkolets rökiga smak fascinerade mig, men jag fortsatte ändå att utforska andra alternativ. Så småningom upptäckte jag samma mörhet och smak som amerikanska soldater först fick smaka på med Kamadon i Japan för många år sedan.

Efter flera års matlagning på Kamadogrill beslutade jag mig för att skapa min egen och göra den ännu bättre. Vi har fokuserat på branschledande material och innovativ matlagning; resultatet blev Kamado Joe. Våra grillar är de bästa Kamadogrillarna i världen och är dessutom ett av det bästa sätten att laga mat. Vi har sex barn in familjen så jag ägnar en hel del tid åt att laga mat. Och åt att tänka på mat. Det som jag tycker bäst om Kamado Joe är att vi alla kan laga middag tillsammans. Efter vi lanserade Kamado Joe, hörde vi samma sak från människor som du. Du vill ha en överlägsen smak på den mat du grillar - men utöver det älskar du känslan du får när tänder dina kamado, håller upp en drink och kopplar av efter en lång dag.

Oavsett om det här är din första kamadogrill eller din fjärde, hoppas jag att denna guide inspirerar dig att tända grillen, bjuda in vänner och familj och smaka på ny mat med den där underbara, vedeldade smaken. Precis som tusentals andra redan har gjort.

Tänd grillen!



Bobby Brennan



VARNING

- Denna handbok innehåller viktig information som är nödvändig för rätt montering och säker användning av apparaten.
- Läs och följ alla varningar och instruktioner innan du monterar och använder apparaten.
- Behåll denna användarhandbok 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

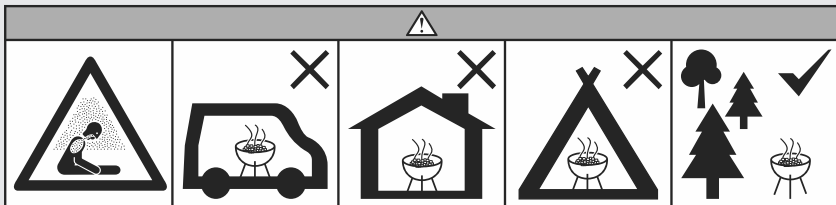
- När man bränner kol eller flis avger det kolmonoxid, som inte har någon lukt och kan orsaka dödsfall.
- Använd endast på väl ventilerade platser utomhus.



VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

LÄS ALLA INSTRUKTIONER

- **VARNING!** Grillen blir mycket het. Flytta inte på den under användning.
- **VARNING!** Använd inte inomhus!
- **VARNING!** Använd inte alkohol, bensin eller andra liknande vätskor till att tända grillen.
- **VARNING!** Håll barn och husdjur borta från grillen vid alla tillfällen. Låt **INTE** barn använda grillen. Nära uppsyn krävs när barn eller husdjur befinner sig i närheten av grillen.



- Använd inte grillen i slutna och / eller bebodda utrymmen som 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, carportar, markiser eller överhäng.
- Grillen är **ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK**.
- Håll ett minsta avstånd på 3 meter från överliggande konstruktioner, väggar, skenor eller andra strukturer.
- Håll ett minsta avstånd på 3 meter från alla brännbara material, exempelvis trä, torra växter, gräs, borstar, papper eller kanvas.



VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

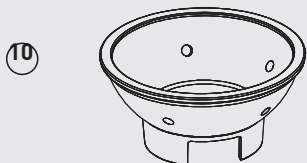
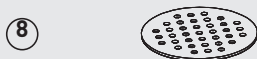
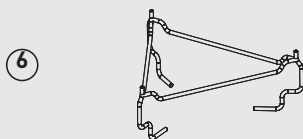
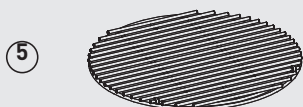
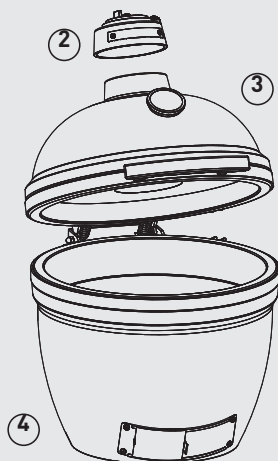
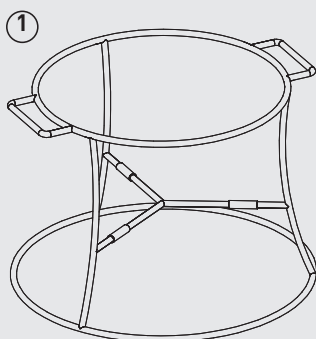
- Använd aldrig grillen för annan än avsedd användning. Denna grill är INTE avsedd för kommersiellt bruk.
- Det rekommenderas INTE att använda tillbehör som inte levereras av Kamado Joe eftersom de kan orsaka personskada.
- Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel eller droger 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.
- Försök inte att släcka brinnande olja eller fett med vatten. Kontakta brandkåren omedelbart. En brandsläckare av typ BC eller ABC kan i vissa fall begränsa branden.
- Använd grillen på en plan, icke brännbar, stabil yta exempelvis jord, betong, tegel eller sten. Ett asfaltunderlag kanske inte är lämpligt för detta ändamål.
- 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 oövervakad.
- 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 grill under användning.
- Flytta aldrig grillen medan den används. Låt grillen svalna helt (under 45 ° C) innan du flyttar eller förvarar den.
- Förvara aldrig en grill 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.



VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Var försiktig när du tar mat från grillen. Alla ytor är HETA och kan orsaka brännskador. Använd skyddshandskar eller -vantar och långa, kraftiga matlagingsredskap för att skydda mot heta ytor eller stänk från matlagingsvätskor.
- Rör inte vid HETA ytor.
- Grillen är HET under användning. För att undvika brännskador, hålla 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, ska du försiktigt öppna grillen (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 till 5-8 cm i 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 grillen.
- Grillen har öppen eld. Håll händerna, håret och ansiktet borta från elden. Luta dig INTE över grillen under tändning. Löst hår och lösa läder kan ta eld.
- Hindra INTE flödena av förbränning och ventilation.
- Täck inte matlagingsgallret med metallfolie. Detta kommer dra åt sig värme och kan orsaka skador på grillen.
- Lämna aldrig GLÖDANDE kol eller aska obevakad.
- Bränsle ska vara glödhett i minst 30 minuter före användning.
- Laga inte mat innan bränslet är täckt med aska.
- 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.
- Använd aldrig träkolständvätska, bensen, alkohol eller andra mycket flyktiga vätskor för att tända träkol. Dessa vätskor kan explodera och orsaka personskadorna eller dödsfall.
- Max mängd träkol för Joe Jr. är 1,36 kg. Fyll aldrig brikettgallret för mycket. Detta kan leda till allvarliga personskadorna samt skador på grillen.
- Bortskaffa kall aska genom att placera den i aluminiumfolie och blötlägga i vatten, slängs sedan i en icke-brännbar behållare.

SPARA DESSA ANVISNINGAR



1. JOE JR. STATIV (1) KJ-MC13
2. ÖVRE VENTIL (1) KJ-DFT13
3. JOE JR. KUPOL (1) KJ-CD13
4. JOE JR. BAS (1) KJ-CB13
5. GRILLGALLER (1) KJ-CG13
6. TILLBEHÖRSSTÄLL (1) KJ-IHPR13
7. DEFLEKTORPLATTA (1) KJ-IHP13
8. ELDGALLER AV GJUTJÄRN (1) KJ-MFG13
9. FIREBOX RING (1) KJ-CFR13
10. FIREBOX (1) KJ-CFB13

Verktyg som krävs för montering: Phillips skruvmejsel

Installation och montering av grillen

- 1 Skär av plastbanden och öppna lådan.
- 2 Öppna grillens kupol och avlägsna föremålen inuti grillen. Var försiktig när du hanterar interna keramiska delar.
- 3 När de inre komponenterna har avlägsnats från grillen, ska du lyfta ut grillen ur lådan och ställa den åt sidan. Ta tag i det bakre gångjärnet och den främre ventilationsöppningen när du lyfter grillen.
- 4 Avlägsna plasten som sitter runt grillvagnens bas.
- 5 Lyft upp grillen på stativet. Justera grillen på stativet så den nedre ventilationsöppningen är vänd framåt mot stativet.

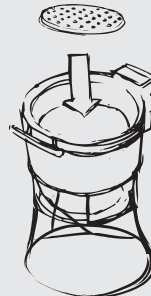
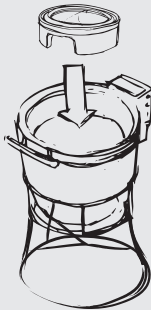
Intern montering

Följ ett antal enkla steg med hjälp av nedanstående delar för att bygga en bättre grill.

MONTERING

1 Öppna kupolen och placera FireBoxens bas i botten av grillen.

2 Placera eldgallret av gjutjärn ovanpå basen. OBS: Eldgallrets räfflade sida ska vara vänd nedåt.



DELAR



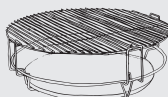
Keramisk FireBox x1



FireBox ring x1



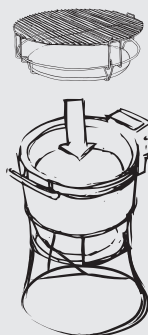
Eldgaller av gjutjärn x1



Tillbehörsställ x1

3 Placera FireBoxens ring ovanpå Fireboxen.

4 Placera tillbehörstållet ring ovanpå Fireboxens ring. OBS: stället ska passa in i ringens indenteringar.



Konsten att grilla Kamado

ELDEN TÄMJDE VÄRLDEN - FÖR UTAN ELD GICK DET INTE ATT LAGA MAT

Måltider började och slutade runt brasan. Genom tiderna utvecklades matlagningen från enkla spett till tidiga ugnar. Dessa lergrutor koncentrerade och kontrollerade eldens värme för en bättre smak. Med tiden utvecklades uråldriga kokkärl runt om i världen, till tandooriugnen i Indien och den träkoleldade mushikamado i Japan.

Efter andra världskriget upptäckte amerikanska soldater Kamadons överlägsna, vedeldade smak och tog hem grillen till USA. Kamadogrillen förfinades allt eftersom till en mångsidig keramisk spis som fortsätter att imponera med sina otroliga smaker och texturer. Från mäktigt, rökt kött så mört att det bara faller av benet, till knapriga pizzor och saftiga, brynta biffar som stekts över en öppen eld - måltider som tillagas i kamadon får en smak som är naturlig och gedigen.

Våra förfäder förstod något som vi ofta glömmar: att tiden är den bästa ingrediensen. För tusentals år sedan, samlades människor runt kamadon medan maten tillagades; idag, trots våra enorma kök och moderna ugnar och induktionshällar, kan kamadon än idag föra samman människor runt brasan. Kamadon är inte bara ett sätt att laga mat, den är ett sätt att umgås. Kom nära naturen. Med våra händer, med vår mat. Med de som vi älskar. Det är inte någon snabbmat. Som med andra konstverk tar det en del tid. Men resultatet är en måltid som belönar oss med en oöverträffad smak och känslan att vi har använt tiden på ett användbart sätt.

GRUNDPRINCIPER

God matlagning i kamadon börjar med en bra grund. Lär du dig grundkunskaperna så att du kan kontrollera grillen är du på väg mot en fantastisk smakupplevelse.

TEKNIK

Tar du till dig av dessa grundläggande metoder kommer du att kunna grilla på många olika sätt. Då är du beredd på alla recept du vill prova på.

— SID.14

ELD

— SID.16

RÖK

— SID.18

AVSTÅND

— SID.20

YTOR

— SID.22

GRILLNING

— SID.24

BRYNING

— SID.26

BAKNING

— SID.28

ROSTNING

— SID.30

RÖKNING

Grundläggande om eld

Elden är den enskilt viktigaste ingrediensen i matlagningen med kamadon - och elden består av bara tre grundämnen: syre, värme och bränsle. Lär du dig att kontrollera dessa så kommer du kunna ta hand om elden.

SMAKEN KOMMER FRÅN BRÄNSLET

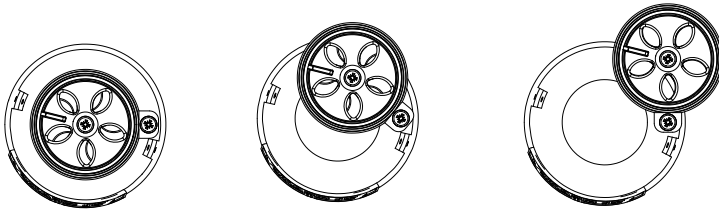
Använd endast kol från hårda träslag som bränsle till din eld. Brännbara vätskor (startvätska, etc.) ger oönskade smaker, skadar grillen och skapar brandfara. Kom ihåg: smaken kommer från bränslet. Den smak du tillsätter kommer så småningom att hamna på din tallrik.

EN BRA ELD BÖRJAR MED ETT BRA LUFTFLÖDE

Lägg i tillräckligt med träkol i fireboxen tills det når eldringen. Max mängd träkol för Joe Jr. I är 1,36 kg. Om du siktar på höga temperaturer, kan du ordna din hög träkol för maximalt luftflöde - stora bitar längst ned, mindre bitar för att fylla mellanrummen. Nu är det dags att tända ditt träkol. Elden är en levande varelse. Den måste andas en liten stund innan du börjar justera temperaturen, håll därför kupolen öppen i ca 10 minuter efter den har tänts.

TRÄKOL KAN ÅTERANVÄNDAS TILLS DET TAR SLUT. INNAN DU SKA LAGA MAT IGEN SKA DU SE TILL ATT RÖRA OM BLAND KOLET FÖR ATT BLI AV MED LÖS ASKA, AVLÄGSNA ASKA FRÅN ASKLÅDAN OCH SEDAN FYLLA PÅ FIREBOXEN MED ÖNSKAD MÄNGD NYTT TRÄKOL. VI REKOMMENDERAR ATT FIREBOXEN ÄR HELT FULL MED TRÄKOL VID MATLAGNING VID HÖG TEMPERATUR. MAX MÄNGD TRÄKOL ÄR 1,36 KG.

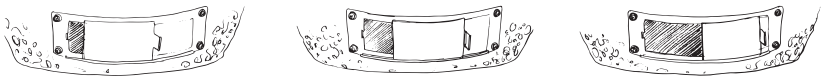




MER LUFT, MER VÄRME - MINDRE LUFT, MINDRE VÄRME

Kamado Joes övre och nedre ventilationssystem fungerar som ett volymreglage för dina lågor. Luften förs in genom i det nedre gallret och ut genom det övre. Öppna ventilerna att accelerera luftflödet och 'vrida upp' temperaturen; stäng dem för att sänka den. Om du vill ha en het eld för att bryna mat, ska båda ventilerna för det mesta vara öppna.

En låg temperatur för att röka? Ventilerna ska mest vara stängda.



KONTROLL UPPIFRÅN OCH NER

Kamado Joe kan uppnå temperaturer som sträcker sig från 105 ° C till 399 ° C.

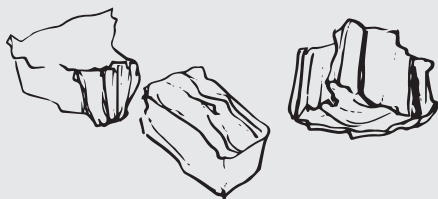
Det är lättast att nå och behålla din måltemperatur genom att ställa in den nedre ventilen först och sedan justera med hjälp av den övre ventilen. Till att börja med ska du stänga kupolen och hålla den övre ventilen öppen tills du är 10 ° C från din måltemperatur. Börja sedan med att stänga den övre ventilen, vänta ett par minuter och utför sedan nödvändiga justeringar genom att stänga eller öppna den övre ventilen mer.

LÅT ELDEN TA SIG EN STUND

Det största misstaget du kan göra är att ge Kamado Joe för lite tid efter du har tänt träkolet. Du får fantastiska resultat med grillen eftersom de keramiska väggarna absorberar, håller kvar och fördelar värmen på ett helt unikt sätt, men det tar tid för dessa väggar att absorbera värmen jämnt. Låt grillen stå i 20-40 minuter efter du har tänt den för att stabilisera temperaturen innan du börjar grilla. Och försök att höja grillens temperatur långsamt. Eftersom de keramiska väggarna behåller värmen så länge är det mycket enklare att höja temperaturen något än det är att sänka temperaturen om den blivit för varm.

Grundläggande om rök

Rök är en smak som inte kan härmas eller fejkas. Den förvandlar de enklaste köttstycken, tillsätter komplexitet och gör måltiden värd att minnas. Eftersom Kamado Joe använder träkol drivna kommer allting du lagar i den ändras något av röken, oavsett vilken teknik du använder. Den rökta smaken är den vi alla vill ha.



MED LITE TRÄ KOMMER DU LÅNGT

Hemligheten bakom rökning i kamadon är att komma ihåg att mindre är mer. Det finns ingen anledning fylla din firebox full med rökträ; det krävs bara några bitar att ge smak. Du måste se rök från grillen för att maten ska få smak av den. För mycket rökträ kan ge maten en bitter, syrlig smak.

GLÖM VÄTSKORNA

Kamadons innovativa form och luftcirkulation skapar en fuktig matlagning miljö som kommer att producera ett mörkt, smakrikt kött. Det finns inte någon anledning att tillsätta en kastrull med vatten eller vätska under rökprocessen eftersom Kamado Joe inte kräver någon extra fukt för att reglera temperaturen.

RÖKNING ÄR EN KONST, INTE NÅGON VETENSKAP

När det gäller att röka livsmedel finns det inte några stränga regler, utan bara förslag. Varje beslut - från trä till rub och röktid drivs av dina smaklökar och önskemål. Olika träslag ger olika doft och smak eller smakintensitet. Högintensitetsträslag, som hickory och prosopis, tillför en naturlig smak till nötkött, medan fruktträd med lägre intensitet tar fram det söta i grisköttet. Vissa föredrar en kraftfull smak medan andra tycker bättre om lite lätt röksmak - du kommer att upptäcka din egen smak allt eftersom, men det är bäst att börja försiktigt och fortsätta att lägga till mer.



LÅT DINA ÖNSKEMÅL OCH DIN ERFARENHET VÄGLEDA DIG NÄR DU LÄGGER I RÖKTRÅ I DIN FIREBOX, MEN HÄR HAR DU EN SNABB GENOMGÅNG OM HUR DU KAN BÖRJA: 1 BIT TRÄ FÖR FÅGEL OCH FISK (EFTERSOM DE ABSORBERAR RÖK SNABBARE ÄN NÖTKÖTT OCH FLÄSK); 2-4 BITAR FÖR KÖTTBITAR SOM VÄGER MER ÄN 2,7 KG (T.EX. RUMPA, BRINGA, REVVEN). TILLSÄTT MER EFTER SMAK.

Grundläggande om avstånd

HITTA DIN SWEETSPOT

Kanske minns du din första lektion om eld, värme och avstånd från din barndom. Kanske var du på jakt på en perfekta gyllenbrun marshmallow när du höll den högt över brasan. Kanske ville du ha den knaprig utanpå och flyttade den in och ut ur lågorna. Oavsett hur du ville ha din marshmallow, så gäller samma lärdomar om avstånd till lågorna även för kamadon.

Om du vill få bra färg och char, kommer du vanligtvis laga din mat nära direkt värme. Ett grillgaller över direkt värme ger en otrolig smak till maten. Vill du laga mat som hamburgare och biffar vid en extremt hög temperatur, lagar du den direkt över kol. Vill du hellre ha en stabil eld och smakrik rök för att trola fram smaker i bringa, bröd eller revben, placerar du din mat längre bort för att dra nytta av indirekt värme.

PERFEKTION PÅ TVÅ SÄTT

Ibland vill du kanske laga mat på två olika sätt. Kanske söker du den perfekta brynta biffen, men också vill rosta dina grönsaker långsamt.

Värmedeflektorn täcker lågan helt för att skapa perfekt indirekt värme vid bakning, rökning och rostning. Denna metod omvandlar din Joe Jr. från en grill till en koleldad ugn - vilket innebär att allt du kan laga i ugnen inomhus även kan tillagas på Kamado Joe.

Utan värmedeflektorn grillar du över öppen eld. Du kan justera temperaturen efter behov för att upprätthålla en stadig låga och oöverträffad smak, oavsett om du grillar hamburgare eller använder ännu högre värme för att perfekt bryna biffar eller fläskkotletter.

Att grilla

SÅ HÄR GRILLAR DU

Grillning är perfekt för snabba, goda och förutsägbara resultat. Använder du träkol av hög kvalitet kommer du att få en konsekvent låga och överträffad smak på allt du grillar, från hamburgare till majscolvar.

1. Toppa eller fyll fireboxen helt med träkol. Tänd träkolen på 1-2 ställen för att göra att din grill värms upp så snabbt som möjligt.
2. Montera matlagningsgallret. Låt kupolen vara öppen i ca 10 minuter, stäng sedan den.
3. Håll de nedre och övre ventilerna helt öppna tills Kamado Joe nått måltemperaturen för grillning, 205-315 ° C. Stäng sedan den övre ventilen halvvägs för att behålla värmen, justera vid behov.
4. Tappa ut luft ur grillen varje gång du lyfter på kupolen för att förhindra farlig baktändning - en våg av vit, het ånga orsakad av en plötslig tillförsel av syre. Öppna kupolen delvis till 5-8cm i ca 5 sekunder för att värmen ska kunna komma ut.
5. När grillen är tillräckligt varmt kan du lägga mat på gallret och vända vid behov. Använd tång, inte en gaffel när du vänder på mat för att förhindra stänk.

Grillade cheddarburgare

Förberedelse: 30-60 min. | Tillagning: 15-20 min.

- 1 Förvärm din Kamado Joe-grill till 205-230 ° C.
- 2 Blanda ingredienserna till såsen i en liten skål och ställ åt sidan.
- 3 Blanda ihop köttfärs med grill- och ölsåsen i en större skål. Dela upp blandningen i fyra lika delar och forma till hamburgare. Strö salt och peppar på båda sidorna och ställ åt sidan.
- 4 Häll lite olivolja över lökskivorna och lägg på grillen.
- 5 Lägg hamburgarna på grillen och grilla i 3-4 minuter.
- 6 Vänd på hamburgarna och placera en lökskiva och en skiva ost på varje hamburgare. Fortsätt att grilla tills hamburgare är tillräckligt genomkokta.
- 7 Förbered hamburgerbröden genom tillsätta grillsås på vardera sidan med lite sallad och tomat. Lägg upp din burgare och njut av den!

INGREDIENSER

4 portioner

0,57 kg malen chuck
(80/20)

1 vidaliaäpplöka, skivad
4 skivor stark cheddarost
4 tomatklyftor
Sallad
Grillsås, olivolja,
salt och peppar efter smak
4 hamburgerbröd

Sås:

¼ kopp grillsås
¼ kopp öl

Att bryna

SÅ HÄR BRYNER DU

Bryning skapar den otroliga färg och smak som kommer i tankarna när man tänker sig saftig biff eller eldgrillade pilgrimsmusslor. Timing är nyckeln till att bemästra denna teknik med hög värme. Kamado Joe måste kunna nå rätt temperatur (260-400 ° C) för bryning, så se till att du tänd grillen i god tid. Vid sådana höga temperaturer kommer det inte ta lång tid att bryna maten. Målet är att behålla smaken och skapa en rik, brun yta utan att bränna maten.

-
- 1. En timme innan du ska bryna, ska du fylla fireboxen med nytt träkol. Tänd träkolen på 1-2 ställen för att göra att din grill värms upp så snabbt som möjligt. Montera gallret. Låt kupolen stå öppen i ca 10 minuter och stäng den när kolen börjar glöda.**
 - 2. Öppna de nedre och övre ventilerna helt tills grillen når 260 ° C eller mer. Stäng sedan den övre ventilen något för att behålla värmen.**
 - 3. Tappa ut luft ur grillen varje gång du lyfter på kupolen för att förhindra farlig baktändning - en våg av vit, het ånga orsakad av en plötslig tillförsel av syre. Öppna kupolen delvis till 5-8cm i ca 5 sekunder för att värmen ska kunna komma ut.**
 - 4. När grillen är tillräckligt varm kan du lägga mat på gallret över lågorna. Använd tång, inte en gaffel när du vänder på mat för att förhindra stänk.**

Strimlade 'dry-rub' New York-biffar

Förberedelse: 30-60 min.

Tillagning: 10 min.

- 1** Förvärm din Kamado Joe-grill. Placera grillgallret direkt ovanför dina glödande kol. Placera en värmedeflektor på motsatta sida med ett grillgaller över. Värm upp grillen till 260 ° C.
- 2** Blanda 'dry rub'-ingredienserna väl och ställ åt sidan medan grillen värms upp.
- 3** Smält det skirade eller osaltade smöret. Vänd de kalla biffarna i smält smör, så du får smör på båda sidorna av köttet. Strö rikligt med 'dry rub' på båda sidor av biffarna. Låt biffarna ligga kvar på bänken medan grillen fortsätter att värmas upp.
- 4** När grillen är uppvärmd lägger du biffarna direkt på grillgallret eller i grillpannan i 2 minuter för att ska bli fina och brynta. Vänd på biffarna och bryn i ytterligare 2 minuter.
- 5** Avlägsna försiktigt grillgallret och montera värmedeflektorn. Sätt tillbaka grillgallret och fortsätt att grilla efter smak.

INGREDIENSER

4 portioner

4 strimlade New York-biffar
2,5 till 5cm tjocka
4 msk smält
skirat smör (eller vanligt osaltat smör)

Dry Rub:

1 msk havssalt
1 tsk krossat
svartpeppar
½ tsk paprikapulver
½ tsk vitlöksgranulat
½ tsk finmalet
kaffe
¼ tsk malen
cayennepeppar

Att baka

SÅ HÄR BAKAR DU

Kamado Joe är mer än bara en grill och kan även användas som en koleldad ugn med en enda enkel konfiguration. De keramiska väggarna håller värmen och cirkelformen främjar en överlägsen luftcirkulation, vilket skapar ett perfekt förhållande för bakning. Du kan baka allt som du bakar i en ugn inomhus, från vedeldade pizzor till gammaldags bärpajer och färskt, hembakat bröd. OBS: för att baka pizza, måste du höja temperaturen mer än typiska bakningstemperaturer (150-230 ° C) till 260 ° C eller mer.

-
- 1. Toppa eller fyll fireboxen helt med träkol. Tänd Träkolet. Montera värmedeflektorplåtarna; lägg sedan en pizzasten eller grillgallret ovanpå. Låt kupolen vara öppen i ca 10 minuter, stäng sedan den.**
 - 2. Håll de nedre och övre ventilerna halvvägs öppna tills Kamado Joe närmar sig 150-230 ° C. Börja sedan efter behov att stänga ventilerna för att stabilisera kamadon vid måltemperaturen. Bakar du pizza ska du öka värmen till 260 ° C eller mer.**
 - 3. Tappa ut luft ur grillen varje gång du lyfter på kupolen för att förhindra farlig baktändning. Öppna kupolen delvis till 5-8cm i ca 5 sekunder för att värmen ska kunna komma ut.**
 - 4. När grillen är tillräckligt varm kan du börja baka. Använd toppventilen för att finjustera temperaturen vid behov.**

Pizza

Förberedelse: 90-120 min.

Tillagning: 10 min.

Yta: Keramisk pizzasten

1 Blanda vatten, olivolja, socker och jäst i skålen till en matberedare. Låt stå i 10-15 minuter tills det börjar bubbla.

2 Rör i mjöl och salt och blanda med degkrok i ca 5-6 minuter. Ligg ner degen i en oljad skål och rulla bollen så att den täcks med oljan. Täck över skålen med plastfolie och låt stå varmt i 60-90 minuter tills degen blivit dubbelt så stor.

3 Under tiden tänd du och värmer upp din Kamado Joe grill till 260 ° C med värmedeflektorn monterad och en pizzasten i det högsta läget på stället till Divide & Conquer® flexibla matlagningsystem.

4 Efter degen har jästs, delar du upp den i två lika stora delar. Kavla ut varje degboll i en stor, tunn cirkel på en väl mjölad yta. Strö majsmjöl på pizzaspaden och överför degen till spaden. Nagga hela degen med en gaffel för att förhindra bubblor. Pensla degen med olivolja och sprid ut ett jämnt och tunt lager pizzasås. Lägg på önskade pizzapålägg.

5 Överför pizzan till pizzastenen i Kamado Joe-grillen. Stäng kupolen och grilla i 7-10 minuter. Tappa ut luft ur grillen innan du helt lyfter på kupolen vid dessa temperaturer. Ta ur pizzan med en pizzaspade och låt svalna innan du skär upp den.

INGREDIENSER

4-6 portioner (2 pizzor)

Pizzadeg:

1 kopp ljummet vatten
¼ kopp extra virgin olivolja
1 tsk socker
1 paket snabbjäst
3 koppar vitt mjöl
1 tsk salt

Ytterligare ingredienser:

Majsmjöl för att mjöla pizzaspaden
Extra virgin olivolja för att pensla ovensidan av pizzadegen
Pizzasås
Valfria pizzapålägg

Att rosta

SÅ HÄR ROSTAR DU

Rostning gör det saftigt och mörkt på insidan, knaprigt och smakrikt på utsidan. Denna teknik fungerar perfekt med större köttbitar, exempelvis en hel kyckling eller fläskkarré, eller med grönsaker. Medeltemperaturen (150-230 ° C) tillämpar långsam, indirekt värme som gör maten mör och ger den en vedeldad smak, samtidigt som den levererar tillräckligt med värme för att skapa en knaprig skorpa eller yta. Och om du vill experimentera med saltlösningar eller rub, är rostning ett bra sätt att göra det.

-
1. Toppa eller fyll fireboxen helt med träkol. Tänd Träkolet.
 2. Montera värmedeflektorplattan; lägg sedan grillgallret ovanpå. Låt kupolen vara öppen i ca 10 minuter, stäng sedan den.
 3. Håll de nedre och övre ventilerna halvvägs öppna tills Kamado Joe börjar nå måltemperaturen för rostning, 150-230 ° C. Börja sedan efter behov att stänga ventilerna för att stabilisera Kamado Joe vid måltemperaturen.
 4. När grillen är tillräckligt varm kan du börja rosta.
 5. Tappa ut luft ur grillen varje gång du lyfter på kupolen för att förhindra farlig baktändning. Öppna kupolen delvis till 5-8cm i ca 5 sekunder för att värmen ska kunna komma ut.

Rostad kyckling

Förberedelse: 30-60 min.

Tillagning: 60-90 min.

Yta: Stål- eller gjutjärnsgaller

- 1 Gnid in hela kycklingen med olivolja.
- 2 Rör ihop salt, peppar, timjan och kummin och vänd kycklingen i rikligt med kryddor.
- 3 Lägg kycklingen på grillen, bröstsidan nedåt, och grilla i 1 till 1 ½ timme tills temperaturen på den tjockaste delen av bröstet når 70 ° C.
- 4 Avlägsna kycklingen från grillen, täck löst med aluminiumfolie och låt stå i 15 minuter innan du serverar den, eller tills den inre temperaturen har nått 75 ° C.

INGREDIENSER

1 hel kyckling, 1,8 till 2,7 kg,
avsköljd, torkad med papper alla
inälvor borttagna
¼ kopp extra virgin olivolja
1 msk salt
1 tsk svartpeppar
1 tsk torkad timjan
1 tsk kummin

Att röka

SÅ HÄR RÖKER DU

Rökning är långsam matlagning vid låg temperatur när den är som bäst. Kamadons unika utformning håller köttet fuktigt medan värmen varsamt bryter ner kollagen - samtidigt som det får en djup, rökig smak. Naturligtvis är kött inte det enda du kan röka. Även fisk, nötter och grönsaker gynnas av den komplexa smaken av trärok.

-
1. Fyll fireboxen med nytt träkol. Tänd träkolet.
 2. Lägg i ett par bitar av rökträ (1-6, beroende på vad du ska laga till).
 3. Montera värmedeflektorn och grillgallret. Låt kupolen vara öppen i ca 10 minuter, stäng sedan den.
 4. Öppna de nedre ventilerna bara ca 2 tum, stäng den övre ventilen helt och öppna toppventilen tills Kamado Joe når rätt temperatur för rökning, 105-135 ° C. Justera genom att öppna eller stänga toppventilen, och om temperaturen fortfarande är för hög, stänger du den nedre ventilen ytterligare 6,4-12,7mm.
 5. Vänta på att den tjocka, vita röken skingras innan du går vidare. När Kamado Joe har nått rätt temperatur, lägger du maten på gallret och stänger kupolen.
 6. Tappa ut luft ur grillen varje gång du lyfter på kupolen för att förhindra farlig baktändning. Öppna kupolen delvis till 5-8cm i ca 5 sekunder för att värmen ska kunna komma ut.

Rökt grillad pulled pork

Förberedelse: 30-60 min. | Tillagning: 8-10 timmar. | Yta: Stål- eller gjutjärnsgaller

1 Värm upp Kamado Joe-grillen till 120 ° C med 2 eller 3 bitar hickory rökrä i fireboxen. Konfigurera Divide & Conquer® flexibla matlagningssystem för rökning genom att placera värmedeflektorerna i det lägsta läget och grillgallret i det högsta läget.

2 Skölj av och torka fläskkarrén med lite papper. Rör ihop dry rub- ingredienserna och stryk på rikligt på köttets alla sidor. Låt stå vid rumstemperatur på bänken medan grillen värms upp.

3 Lägg köttet på mitten av grillen. Fortsätt att grilla tills den inre temperaturen i mitten av köttet uppgår till 95 ° C. I genomsnitt kommer det att ta 1,5 timmar per halvkilo. När den inre temperaturen uppgår till 95 ° C ska du avlägsna köttet från grillen. Låt köttet stå utan lock på bänken i 10-15 minuter. Slå in köttet två gånger i aluminiumfolie, lägg ner det i en tom kylväska i minst en timme men högst 5 timmar.

4 Avlägsna köttet från foliet. Dra ur benet ur köttet. Strimla köttet med gafflar och servera!

INGREDIENSER

2,7-3,2kg fläskkarré på benet

Dry Rub:

¼ kopp salt

¼ kopp socker

1 msk paprikapulver

1 msk svartpeppar

2 tsk lökpulver

1 tsk vittlökpulver

Säkerhetsinformation

GÅNGJÄRN

Försök inte att ta isär gångjärnet på grillen utan rätt verktyg. Om du behöver ta isär gångjärnet för att byta ut den keramiska kupolen eller basen, ska du kontakta Kamado Joe för att få tag i rätt verktyg som säkert kan fästa gångjärnet i stängt läge för demontering.

Om du ska lyfta kamadon med gångjärnet, ska du hålla i gångjärnet nära monteringspunkten och / eller banden, aldrig längst ner.

PACKNING

Självrengöring med en naturlig värmecykel rekommenderas. Använd inte kemikaliebaserade rengöringsmedel på packningen. Om det är absolut nödvändigt, ska du försiktigt torka bort eventuella spill eller fukt. Gnugga eller skrapa inte packningen vid rengöring. Om du gnuggar för mycket kan det orsaka slitage.

Rengöring och skötsel

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

SJÄLVRENGÖRING

- 1 Tillsätt träkol och tänd det.
- 2 Montera tillbehörsstället och placera värmedeflektorn på tillbehörsstället.
- 3 Öppna övre och nedre luftventiler helt och låt temperaturen inuti grillen stiga till 315 ° C medan kupolen är stängd.
- 4 Håll temperaturen vid cirka 315 ° C i 15-20 minuter.
- 5 Stäng den nedre ventilerna helt och vänta i ytterligare 15-20 minuter innan du stänger 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. Värmedeflektorplattorna kommer även de vara fria från brända rester efter processen har slutförts. Borsta av dem med en mjuk borste efter rengöring. Om värmedeflektorn blir smutsig vid normal användning, ska du vända den smutsiga sidan nedåt när du ska laga mat nästa gång för att värmen från elden ska kunna automatiskt rengöra den smutsiga sidan.

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.

Byggd för att hålla livet ut.

Begränsad livstidsgaranti på keramiska delar

Kamado Joe garanterar att alla keramiska delar som används i denna Kamado Joe grill är fria från defekter i material och utförande så länge som den ursprungliga köparen äger grillen.

5 års garanti på metalldelar

Kamado Joe garanterar att alla metall- och gjutjärnsdelar som används i denna Kamado Joe grill är fria från defekter i material och utförande i fem år.

3 års garanti på värmedeflektorn

Kamado Joe garanterar att värmedeflektorns kermikplatta som används i Joe Jr.-grillen är fria från defekter i material och utförande i tre år.

1-års garanti på termometer och packningar

Kamado Joe garanterar att termometern och packningarna som används i denna Kamado Joe grill är fria från defekter i material och utförande i ett år.

När börjar garantin gälla?

Garantin börjar gälla vid det ursprungliga inköpsdatumet och omfattar endast den ursprungliga köparen. För att garantin ska gälla måste du registrera din grill. Om defekter i material eller utförande uppstår vid normal användning och underhåll under garantiperioden, kommer Kamado Joe kommer efter eget val, byta ut eller reparera den defekta komponenten utan kostnad för själva komponenten. Denna garanti omfattar inte arbetskostnader eller eventuella ytterligare kostnader som uppstår i samband med service, reparation eller användning av grillen. Kamado Joe betalar alla fraktkostnader för garantidelar.

Finns det något som inte omfattas?

Denna garanti omfattar inte skador som orsakas av missbruk eller användning av produkten för andra ändamål än den är avsedd för, skador som orsakas av felaktig användning, montering, underhåll eller installation, skador som orsakas av olyckor eller naturkatastrofer, skador som orsakas av icke-standardtillbehör eller ändringar samt transportskador. Denna garanti omfattar inte normalt slitage under användning av produkten (t.ex. repor, bucklor, hack eller flagor) eller förändringar i grillens utseende som inte påverkar prestandan.

Denna begränsade garanti är exklusiv och ersätter alla andra garantier, skriftliga eller muntliga, uttryckligen eller underförstådda, inklusive men inte begränsade till garantier om säljbarhet eller lämplighet för ett visst ändamål. Varaktigheten av underförstådda garantier, inklusive eventuella underförstådda garantier på säljbarhet eller lämplighet för ett visst syfte begränsas uttryckligen till garantiperiodens varaktighet för den aktuella komponenten. Vissa stater tillåter inte begränsningar av hur länge den underförstådda garantin ska gälla, och därför är det inte säkert att ovanstående begränsning gäller dig.

Köparens exklusiva gottgörelse för brott mot denna begränsade garanti eller underförstådda garantier begränsas till ersättning av produkten. I varje fall ska Kamado Joe inte hållas ansvariga för särskilda, oförutsedda eller följdskador. *Vissa jurisdiktioner tillåter inte uteslutning eller begränsning av oförutsedda skador eller följdskador, därför kan det hända att ovanstående begränsning inte gäller dig.

Vad kan upphäva garantin?

Om en Kamado Joe-produkt köps från en obehörig återförsäljare ogiltigförklarar det garantin. En obehörig återförsäljare definieras som, men är inte begränsad till rabattklubbar, stora butikskedjor eller någon återförsäljare som inte uttryckligen har beviljats tillstånd att sälja Kamado Joe-produkter av Kamado Joe.

Besök kamadojoe.com för ytterligare information om garanti och service.

Snabbstartguide

KOM IGÅNG

- 1 Lägg träkol i fireboxen och tänd med hjälp av en eller två braständare.
- 2 Lämna kupolen öppen i 10 minuter medan den nedre ventilen också är helt öppen.
- 3 Stäng kupolen.
- 4 Börja sedan med att stänga den övre och lägre ventilen när kupolens temperaturen är mindre än 10 ° C från din måltemperatur.

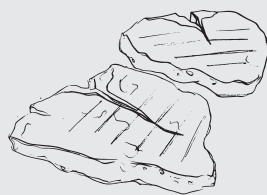
HÅLL TEMPERATUREN

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 eller upp till en timme för att stabilisera temperaturen innan du börjar grilla.

LÅT SVALNA

- 1 När du har använt klart grillen ska du stänga den nedre ventilen helt.
- 2 Efter temperaturen sjunker under 205 ° C, ska du stänga den övre ventilen nästan helt, men lämna ett liten öppning.
- 3 Täck inte över grillen förrän kupolen är kall när du rör vid den.

**FÖR ATT SÄNKA TEMPERATUREN, STÄNGER DU VENTILERNA.
FÖR ATT HÖJA TEMPERATUREN, ÖPPNAR DU VENTILERNA.**



SNABB TEMPERATURGUIDE

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

VAR FÖRSIKTIG

LUFTA

Vid tillagning över 175 ° C, ska du försiktigt öppna grillen (eller tappa ut luft ur grillen) varje gång du lyfter på kupolen för att förhindra baktändning.

VÄTSKOR

Spill inte vätska inuti eller på grillen när den är het.

SIDOHYLLOR

Ställ inte heta objekt på sidohyllorna.

GNISTOR

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

UNDER ANVÄNDNING

Lämna aldrig grillen oövervakad när grillkupolen öppen.

Kom igång. Koppla av.

Tack för att du valde Kamado Joe! Vi är överlyckliga att välkomna dig till vår ständigt växande skara Kamado-kockar. Vi är övertygade om att vi har skapat den finaste kamado-grillen i världen, och vi vill att även du ska tycka det. Tveka inte att kontakta vårt team med frågor, funderingar eller kommentarer, vi vill gärna hjälpa till.

DU KAN NÅ OSS PÅ FÖLJANDE SÄTT:**ONLINE, PÅ KAMADOJOE.COM****PER TELEFON:****U.S.A.** (877) 215-6299**STORBRITANNIEN** 44 20 80363201**EU** 0031 47799920**VIA E-POST:****U.S.A.** CONTACT@KAMADOJOE.COM**STORBRITANNIEN** SERVICE.UK@KAMADOJOE.COM**EU** SERVICE.EUROPE@KAMADOJOE.COM

För många av oss har matlagning med kamadon blivit en passion. Den innebär mer än bara matlagning, den är ett sätt att umgås med de vi älskar, prova nya smaker och få kontakt med människor över hela världen. Möjligheterna att utforska och experimentera - med tekniker, recept, lektioner - är nästan oändliga. Vi hoppas att du har roligt på resan!

SAMLA ER

Den här bruksanvisningen kommer att förse dig med den grundläggande kunskap som krävs för fantastiska maträtter, men vi vill gärna att du följer oss och andra kamadofans på nätet och sociala medier för att ta del av otroligt många recept, tips, tekniker, idéer och, ja, att du visar upp dina färdigheter.

Om du vill lära dig grunderna eller bättra på din teknik, är Kamado Joes YouTube-kanal det bästa sättet att göra det. Om du vill diskutera fördelarna med olika sorters rökrä, kommer du verkligen att hitta likasinnade på vårt forum. Om du bara vill njuta av evig matlagning i kamadon, kan du kolla in våra sociala mediekanaler och tagga dina egna inlägg med **#kamadojoe**.

Vi ser verkligen fram emot vad du kommer att laga! Ha kul och kom igång.

KOM IGÅNG.

KOPPLA AV.

KAMADOJOE.COM

U.S.A. | CONTACT@KAMADOJOE.COM | (877) 215-6299

STORBRIANNIEN | SERVICE.UK@KAMADOJOE.COM | 44 20 8049 7450

**EU | SERVICE.EUROPE@KAMADOJOE.COM | +31 20 299 7500
+49 251 4474509**