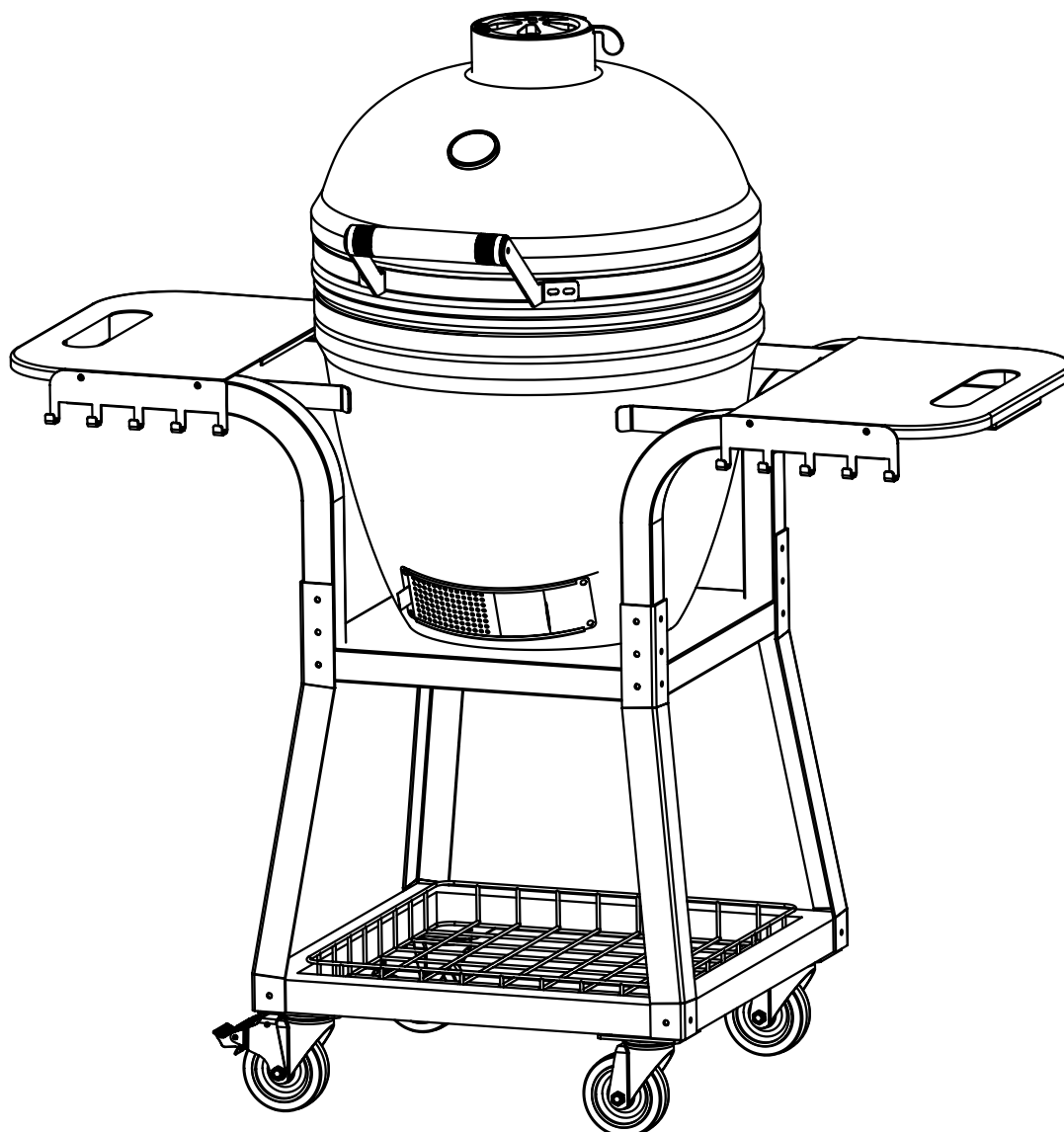




Kamado Signature



KUN FOR UTENDØRS BRUK!

Les manualen og følg instruksjonene nøye. Gjør deg kjent med grillen og sikkerhetsanvisningene før grillen tas i bruk!

FCC-K-24193

Montering, vedlikehold og sikkerhet

RCC

HISTORIEN OM FCC



The Flying Culinary Circus er verdens første omreisende kokkegruppe. I 2005 dro Trond, Hans-Kristian, Mathias og Tor til New York. En reise som endte opp med å bli et eventyr for livet.

Med 65 land og 300 000 timer med kulinariske erfaringer i forkleet, har vi utviklet, designet og produsert et bredt spekter av griller og tilbehør som tilfører noe nytt og unikt for grillsortimentet i Skandinavia.

Fellesnevnerne for alle våre produkter er høy kvalitet, funksjonalitet til en god pris.

Vi ønsker å inspirere verden gjennom matlaging med vår visjon:
"Share the Fun of Cooking!"

INNHold

Historien om FCC	3
Les før montering	5
Sikkerhet og advarsler	6
Anbefalt mengde grillkull	8
Deleliste	10
Sprengskisse.....	11
Montering	12
Tenne grillen	18
Vedlikehold	19
Forbrukerkontakt	20

LES FØR MONTERING

**FØLG DISSE INSTRUKSJONENE NØYE FOR Å UNNGÅ
ALVORLIG PERSONSKADE ELLER SKADE PÅ GRILLEN DIN.**

Forsikre deg om at alle deler og skruer følger med ved å sammenlign delelisten med innholdet i esken. Sjekk også at alt er uten skader før montering av produktet

Hvis grillen er skadet i transport, skal grillen ikke monteres før man kontakter forhandler eller support@fccproducts.no.

Transportskader på deler, lakk eller emalje må meldes til forhandler eller FCC Products før montering og bruk av grillen. Dersom skader meldes inn etter montering er det en mulighet for at det kan ha oppstått skader under montering. Dette kan da ikke betraktes som transportskade.

**Vær oppmerksom på at noen deler kan være plassert i isoporen for å beskytte delen under transport. Hvis deler mangler, sjekk først emballasjen nøye.
Fjern alle rester av pakkemateriale og eventuell plastfolie fra grillen før du bruker grillen.**

GRILLEN MÅ MONTERES PÅ ET PLANT UNDERLAG.



- Les nøye gjennom monteringsanvisningen for grillen din. Følg instruksjonene og sikkerhetsforskriftene.
- Legg frem delene og verktøyene slik at de er lett tilgjengelige. Kontroller at alle deler stemmer med listen.
- Sjekk at ingen deler ligger skjult i emballasjen. Kast ikke emballasjen før du har funnet alle delene og grillen er ferdigmontert.
- Ta deg god tid!
- For store griller anbefaler vi alltid at man er to personer, slik at det blir lettere å holde delene på plass under montering.
- For å unngå spenninger, monter først delene løst sammen. Når alle delene er montert, kan du stramme alle skruene.

For griller med hengslet lokk:

- Monter først grillens underdel og hjulene.
- Fest grillen på understellet.
- Monter sidebord, lokk og varmhylle til slutt.

SIKKERHETSINFORMASJON

- HOLD BARN, DYR OG ANDRE SOM TRENGER TILSYN, PÅ TRYGG AVSTAND FRA GRILLOMRÅDET. GRILLEN KAN BLI SVÆRT VARM!
- FLYTT ALDRI GRILLEN NÅR DEN ER TENT, ELLER MENS DEN FORTSATT ER VARM.
- IKKE RØR GRILLENS KROPP NÅR DEN ER TENT. GRILLEN KAN VÆRE SVÆRT VARM, OG DET KAN VÆRE FARE FOR BRANNSKADER.
- BRUK IKKE FLYTENDE VÆSKER SOM SPRIT, BENSIN, DIESEL, PARAFIN ELLER ALKOHOL FOR Å TENNE ELLER GJENOPPTENNE GRILLEN. VI ANBEFALER AT DU BRUKER TENNBRIKETTER, KULLSTARTER ELLER EN ELEKTRISK GRILLTENNER.

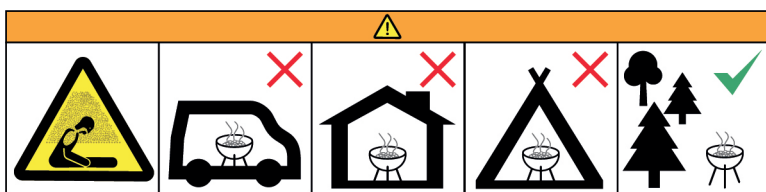
MERK!

- Hvis du ikke følger instruksjonene og advarslene i denne brukerhåndboken, og er uforsiktig når du bruker grillen, kan du, i tillegg til materielle skader, forårsake brann, eksplosjon, alvorlige personskader eller dødsfall.
- Ikke rør ved grillen når den er tent. Grillen kan være svært varm, og det kan være fare for brannskader.
- Flytt aldri grillen når du har tent den, eller mens den fortsatt er varm.
- Hold barn, dyr og andre som trenger tilsyn, på trygg avstand fra grillområdet. Grillen kan bli svært varm!
- Det er viktig at du rengjør både grillen og grillristene etter hver bruk, og også før lengre tids lagring.

KARBONMONOKSID FARE!

Å BRENNE KULL INNENDØRS KAN VÆRE LIVSFARLIG. DET AVGIR KARBONMONOKSID, EN LUKTFRI GASS. BRENN ALDRI KULL I LUKKEDE ROM, SOM BOLIGER, BILER ELLER TELT.

HVIS DU IKKE FØLGER INSTRUKSJONENE OG ADVARSLENE I DENNE BRUKERMANUALE, OG ER UFORSIKTIG NÅR DU BRUKER GRILLEN, KAN DU, I TILLEGG TIL MATERIELLE SKADER, FORÅRSAKE BRANN, EKSPLOSJON, ALVORLIGE PERSONSKADER ELLER DØDSFALL.



ADVARSLER!

- Kun for utendørs bruk! Må ikke brukes under markiser, overbygg, parasoller eller lignende.
- Grillen skal plasseres på en jevn, plan og stabil overflate, på god avstand fra bygninger, trær og annet brennbart materiale.
- Ikke flytt grillen mens den er i bruk.
- Grillen kan bli svært varm under bruk. Bruk grillvotter eller andre varmeresistente hansker når du griller for å unngå brannskader.
- Bruk kun grillredskaper laget av materialer som tåler høy varme.
- Vi anbefaler å bruke tennbriketter for en effektiv, ren og sikker opptenning av grillen.
- Ikke bruk etanol for å tenne eller gjenopptenne kullet.
- Aldri bruk flytende væsker av noe slag for å gjenopptenne grillen, heller ikke tennvæske, siden kullet fortsatt kan gløde og dermed forårsake høye flammer, brannfare og skade på grillen.
- Sørg for at kullet er helt slukket før du fjerner asken.
- Forlat aldri en grill som er i bruk eller nylig brukt uten å kontrollere at kullet er helt slukket.
- Tøm kullet i en metallbøtte. Tøm aldri restene direkte på bakken.
- Flammer kan oppstå hvis varmt fett eller deler av maten faller ned på det brennende kullet. Ha alltid vann tilgjengelig for å slukke eventuelle flammer.
- Bruk ikke grillen hvis det blåser kraftig.
- Ha alltid en bøtte med vann i nærheten mens du griller.
- Vent med å grille til det har dannet seg et hvitt lag med aske på kullet.
- Ikke legg brukt kull tilbake i posen.
- Hold kullet tørt, godt ventilert og unna tennkilder.
- Aldri la kamadoen stå uten tilsyn når den er varm.
- Hold nettverket på ventilasjonsdøren lukket.
- Aldri se inn i pipen når kamadoen er i bruk.
- Vær alltid oppmerksom på brannfare.
- Aldri slukk kull med vann.

ANBEFALT MENGDE GRILLKULL

ANBEFALT MENGDE KULL	2,3 KG
MAKS MENGDE KULL	2,7 KG

Bruk kun naturlig grillkull av hardtre. Det gir ren forbrenning, langvarig varme og god luftstrøm. Ikke bruk briketter eller tennvæske.

MERK!

Grillen må ikke overfylles med grillkull slik at glødende kull faller ned fra kullristen og mot grillkroppen. Ved overfylling av grillen kan glødende kull som faller av kullristen, falle ut av ventilasjonsåpningen og forårsake brannfare eller materiell skade. Glødende kull som faller av kullristen på grunn av overfylling, og som ligger inntil grillkroppen, kan skade grillens emalje og redusere grillens levetid.

SKADER SOM FØLGE AV FEIL BRUK VIL IKKE VÆRE GRUNNLAG FOR REKLAMASJON.

BRUK AV GRILLEN

- Informasjon om riktig mengde grillkull finner du på side 8 i denne brukermanualen.
- Du skal ikke overfylle grillen med grillkull. Grillen kan bli for varm til matlaging, og varmen kan være en risiko for personer eller dyr i nærheten.
- Hvis du bruker for mye grillkull, kan du også skade grillens overflate og dermed forårsake skade på emaljen. Emaljen er der for å beskytte grillen, og skader kan føre til rustdannelse og lage sprekker i keramikken.
- Grillen kan bli veldig varm når du griller. Bruk gjerne grillvotter når du griller.
- Hvis det oppstår flammer eller andre flammer fra grillkullet/brikettene under grilling – på grunn av matfett, marinade eller lignende som drypper på grillkullet – anbefaler vi at du lukker ventilasjonen, eller bruker en sprayflaske for å forsiktig spraye vann på grillkullet.
- Når grilling er avsluttet, må du ikke slukke med store mengder kaldt vann. Det kan skade grillens keramikk. La ilden brenne ut naturlig for å forhindre raske temperaturforandringer som kan skade keramikken. Lukk alle lokk og luftinntak for å la ilden brenne ut.
- Sjekk at alle glør er slukket før du fjerner restene av grillkullet/brikettene. Dette kan ta opptil 24 timer. Plasser alltid aske og rester av grillkull på et brannsikkert sted.

PLASSERE GRILLEN

- Sørg for at grillen er plassert minst 150 cm i alle retninger fra husvegger, trær, planter og andre brennbare materialer og væsker når du bruker den.
- Du skal ikke plassere grillen under tak eller utspringende bygningsdeler.
- Sørg for at grillen er plassert på et sted med god ventilasjon.
- Du skal ikke bruke grillen under normal marknivå.

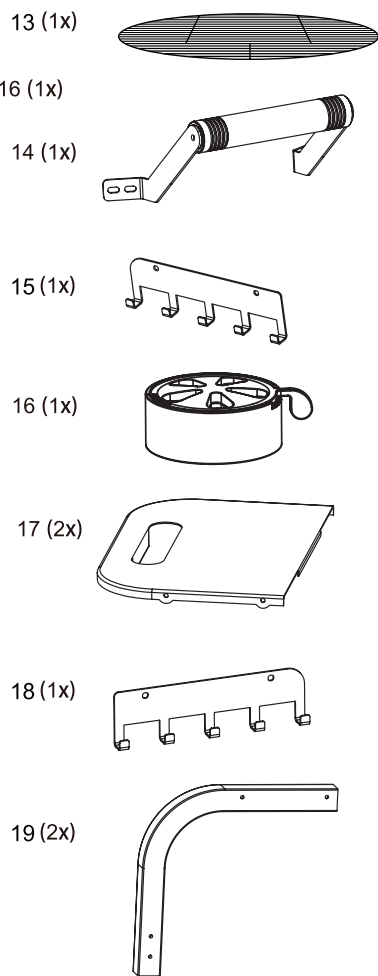
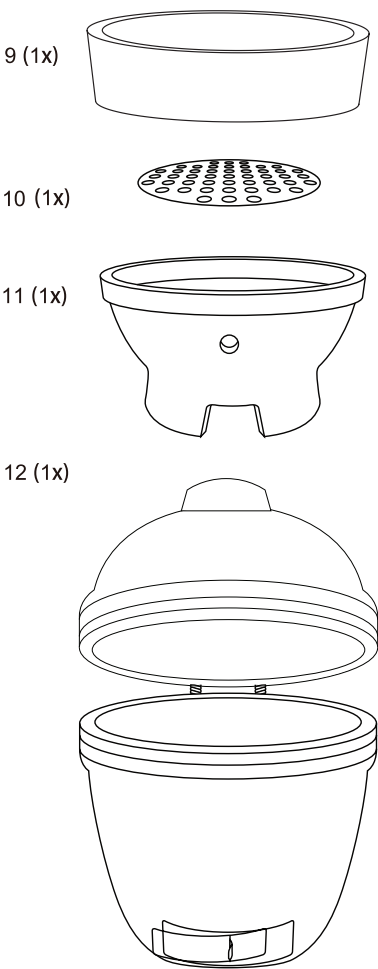
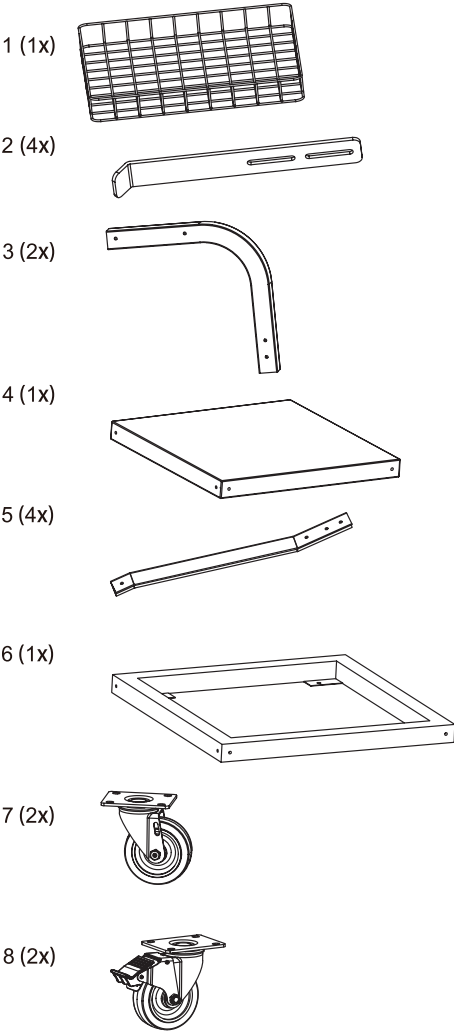
DELOVERSIKT

NR.	DESCRIPTION	QTY
1	Trådhyll	1
2	Støttestag	4
3	L-brakett (venstre sidepanelstøtte)	2
4	Bunnpanel	1
5	Ben	4
6	Festebrakett for hjul	1
7	Hjul uten brems	2
8	Hjul med brems	2
9	Ildring	1
10	Kullrist	1

NR.	DESCRIPTION	QTY
11	Ildboks	1
12	Keramisk grilltønne	1
13	Grillrist	1
14	Håndtak	1
15	Venstre krok	1
16	Topplufteventil i støpejern	1
17	Sidebord	2
18	Høyre krok	1
19	L-brakett (høyre sidepanelstøtte)	2

A	M5 panhodeskrue med krysspor	1	
B	M5 Flensmutter	1	
C	M8 kuletopp unbrakoskrue	60	
D	M8 Skive	60	

SPRENGSKISSE



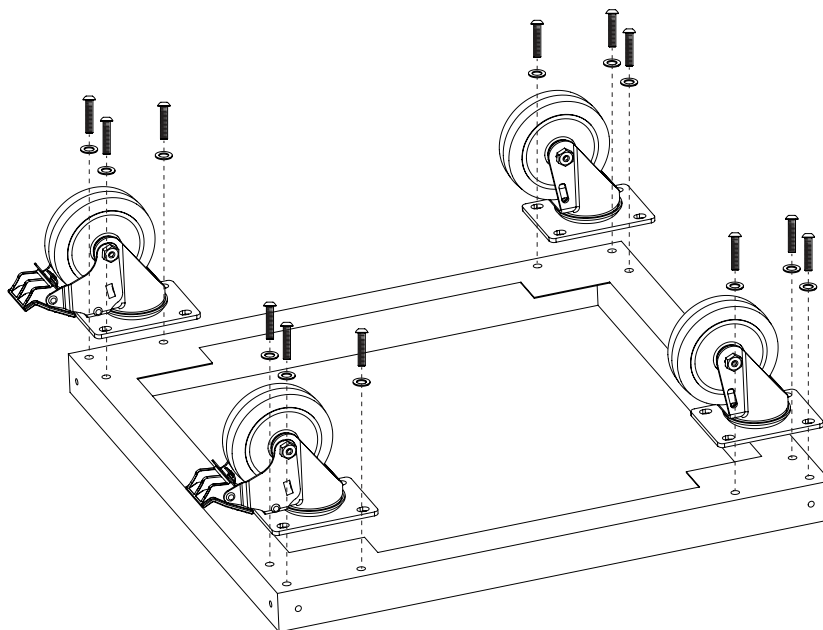
MONTERING

Åpning av boksen: Vær forsiktig når du åpner boksen og tar ut alle delene.
IKKE snu boksen på hodet, da dette kan forårsake skade på den keramiske grillen



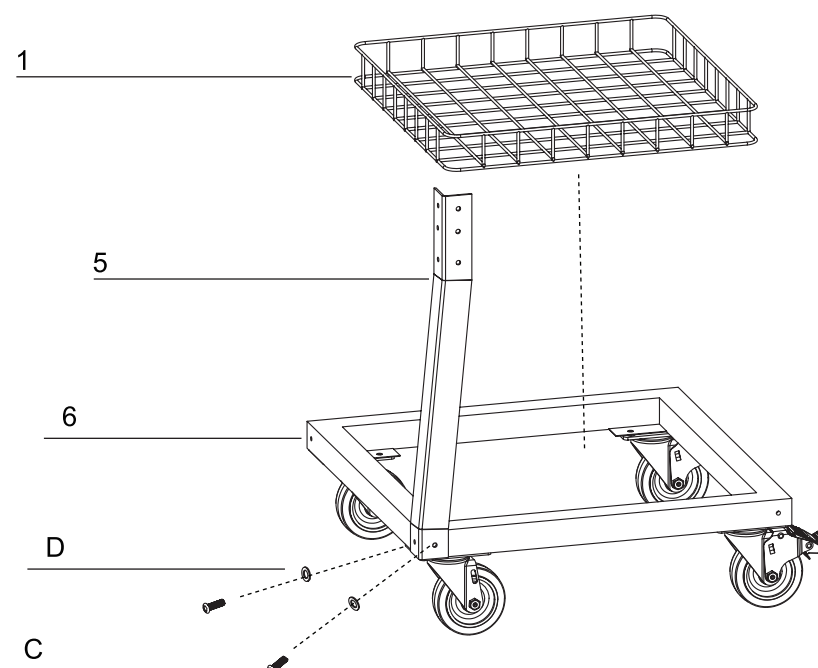
STEG 1

Monter del 7 hjul uten brems på samme kortside. Monter del 8 hjul med brems på motsatt side. Fest med 12 stk. C skruer og D skive.



STEG 2

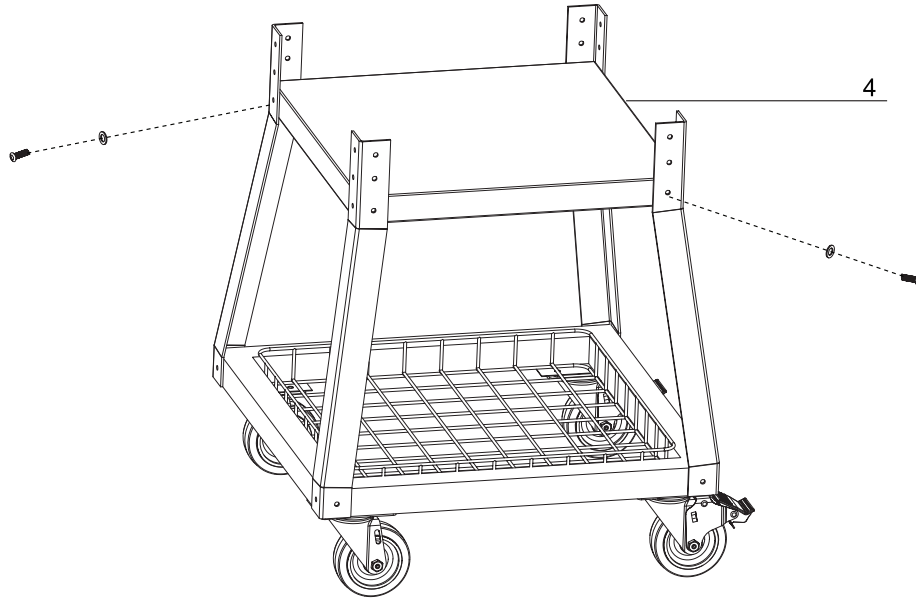
Monter del 5, 4 stk. ben med 8 stk. C skruer og D skiver. Plasser del 1 trådhylle.



MONTERING

STEG 3

Monter del 4 bunnpanel i den laveste posisjonen på benene. Fest med 8 stk. C skruer og D skiver.

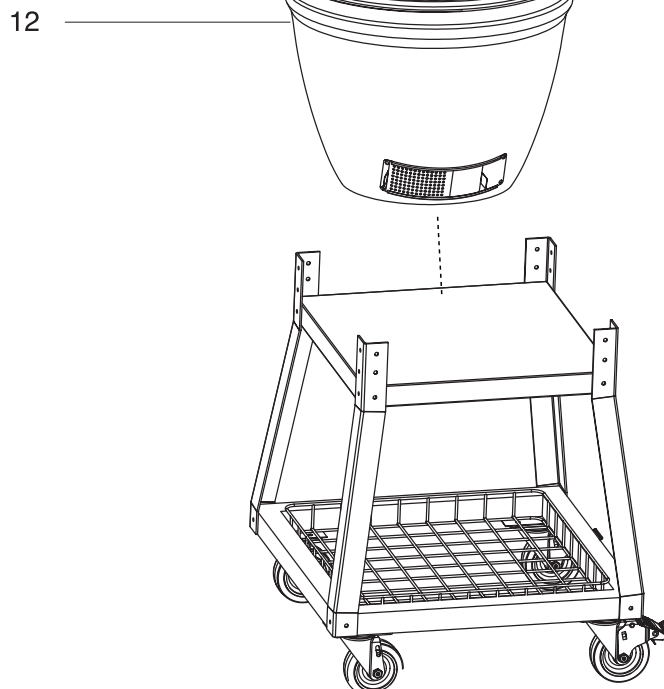


STEG 4

Plasser den keramiske grilltønningen (12) på bunnpanel.

MERK! Det anbefales at man er to personer når den keramiske grilltønningen skal monteres på bunnpanel.

Vær forsiktig slik at ikke den keramiske grillen blir skadet.



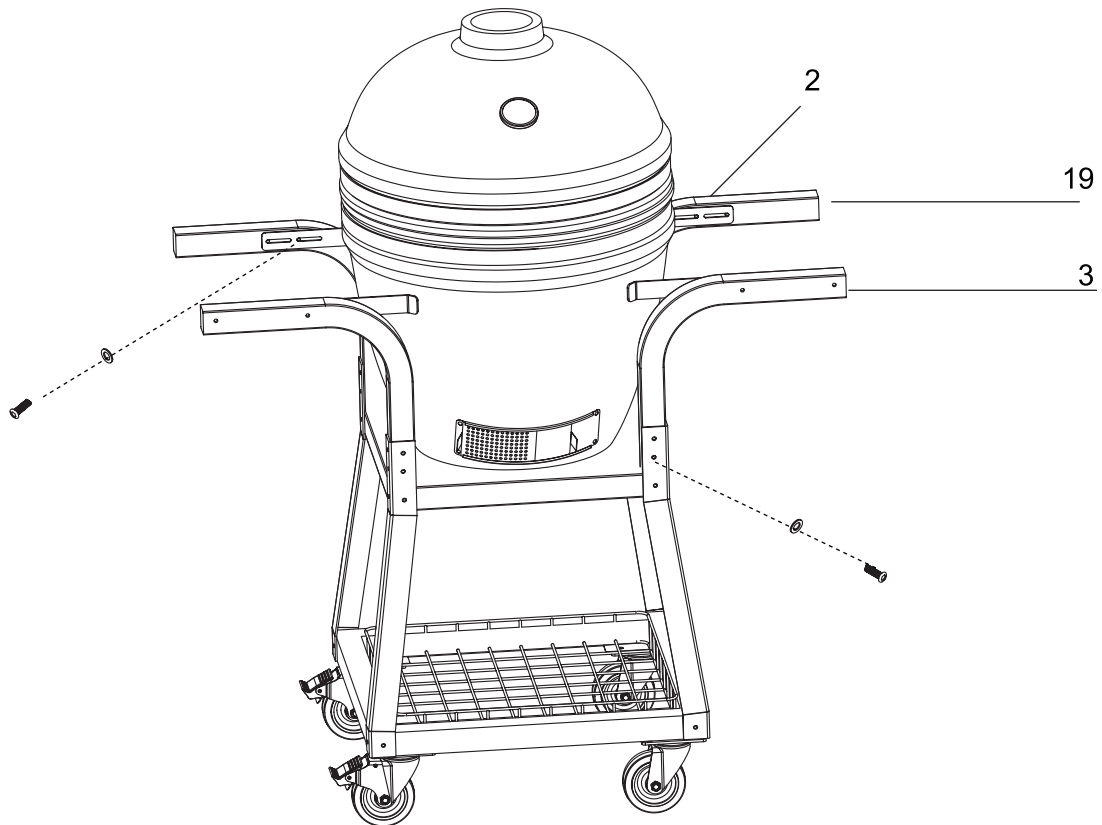
MONTERING

STEG 5

Monter 2 stk. del 19 L-braketter på grillstativet med 8 stk. C skruer og D skiver.

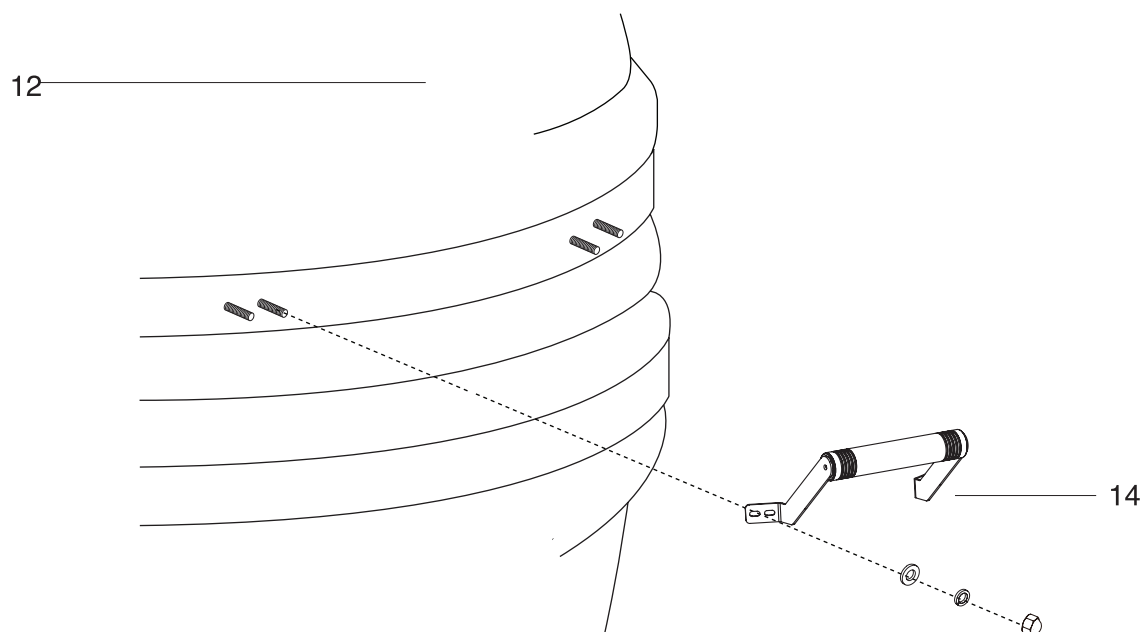
Monter 2 stk. del 3 L-braketter på grillstativet med 8 stk. C skruer og D skiver.

Monter 4 stk. del 2 støttestag med 8 stk. C skruer og D skiver.



STEG 6

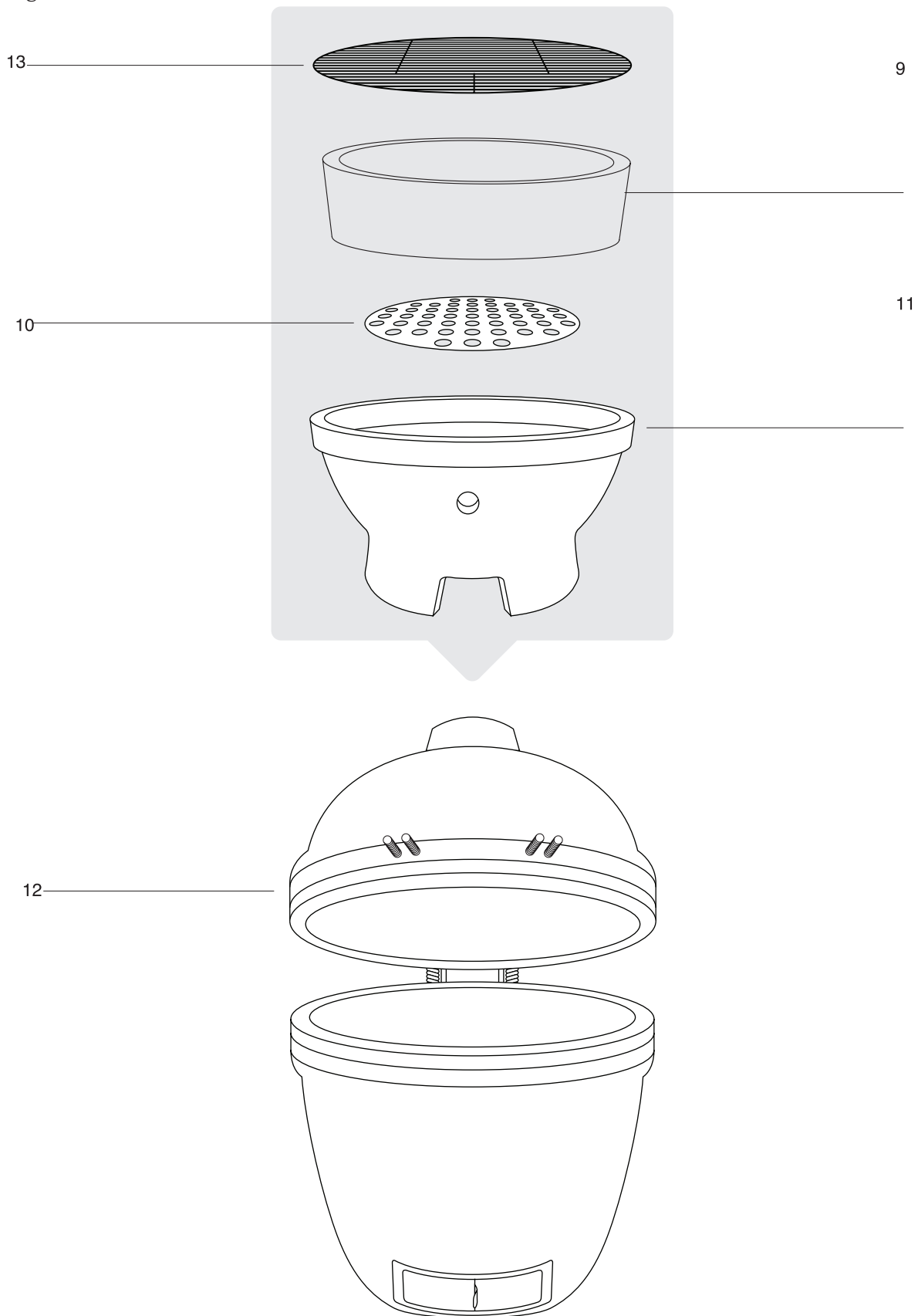
Monter del 14 håndtak med de forhåndsmonterte skruene på lokket.



MONTERING

STEG 7

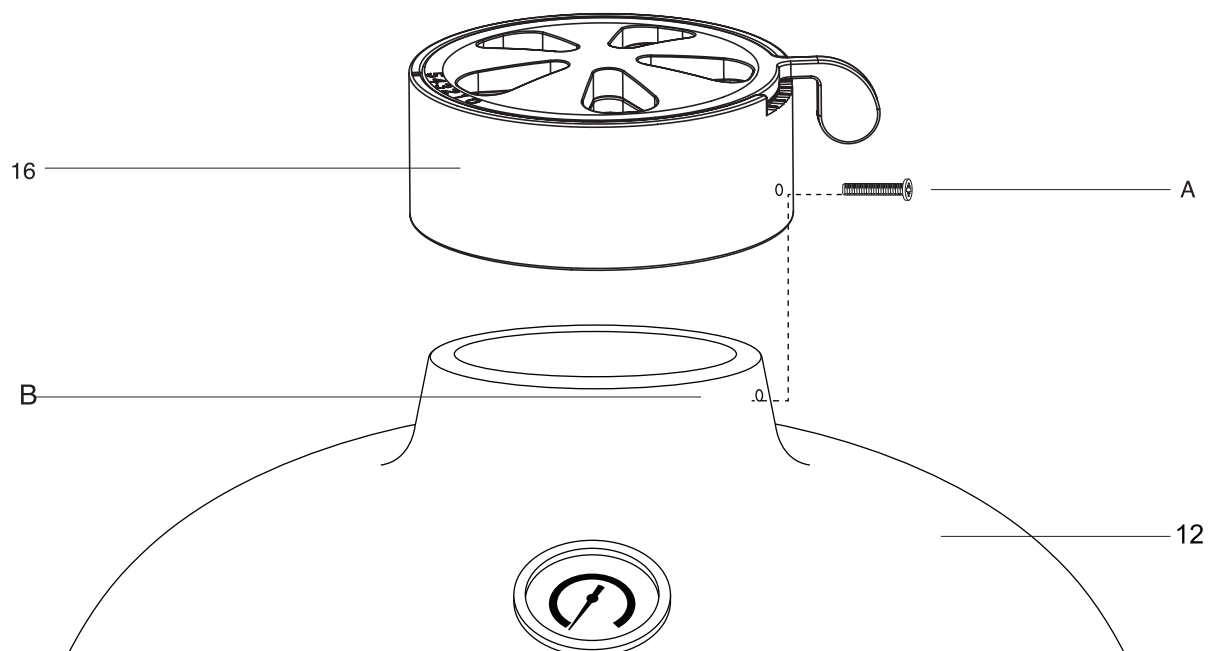
Åpne den keramiske grilltønnen (12) og plasser ildboksen (11), kullristen (10), ildringen (9) og grillristen (13) i grillen. Vær forsiktig, da den keramiske grilltønnen ikke må mistes.



MONTERING

STEG 8

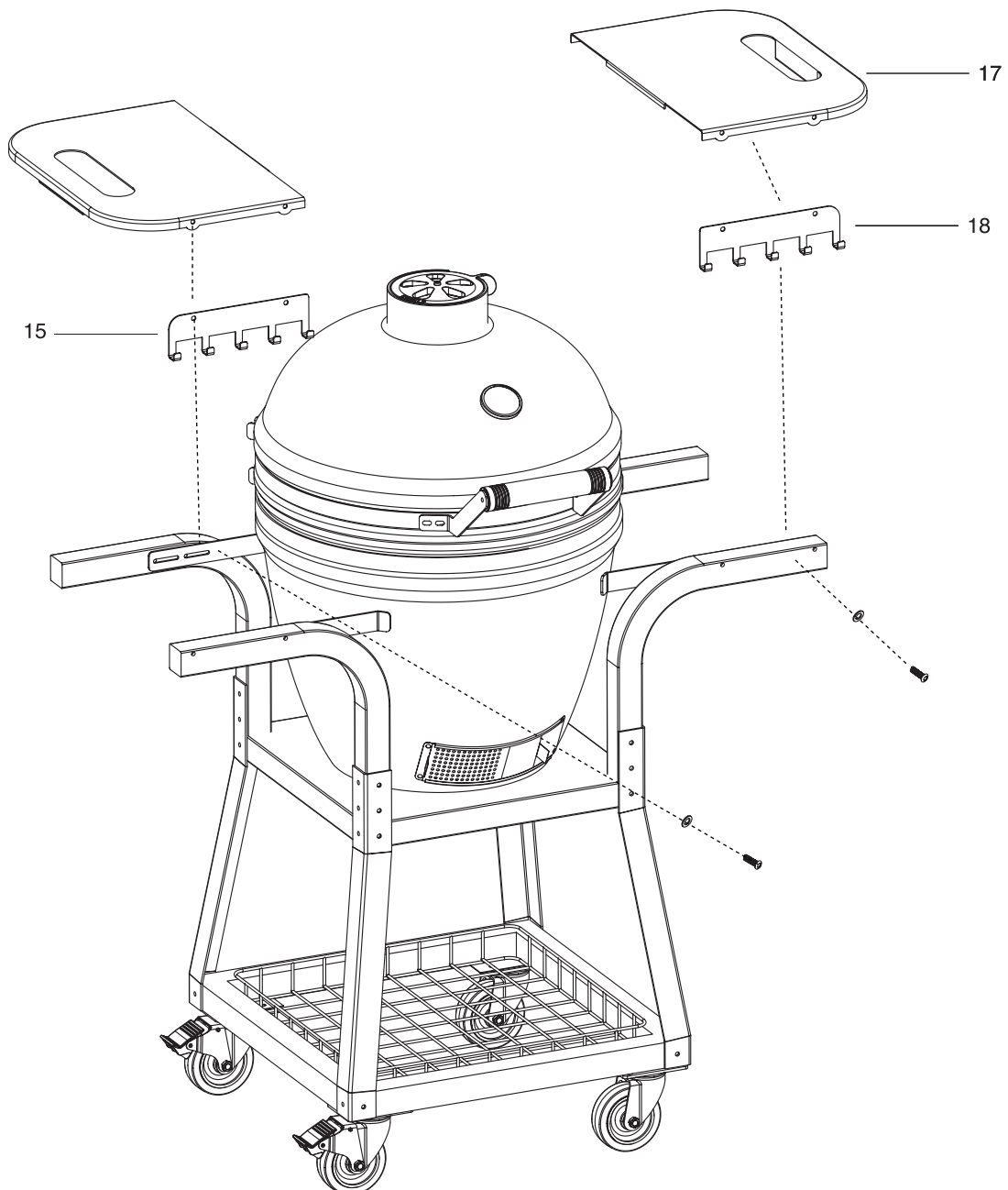
Monter del 16 topplufteventilen med skrue A.



MONTERING

STEG 9

Monter del 15 venstre krok og del 17 sidebord. Plasser sidebordet over krokenes feste før man skrur fast med 4 stk. Cskruer og D skiver. Monter del 18 høyre krok og del 17 sidebord. Plasser sidebordet over krokenes feste før man skrur fast med 4 stk. Cskruer og D skiver.



Kamado-grillen er nå klar til bruk.

TENNE GRILLEN

Vi anbefaler at du bruker tennbriketter, kullstarter eller en elektrisk grilltenner for å tenne grillkull. Tennvæske må ikke brukes til denne typen grill.

FØRSTEGANGSBRUK

Sørg for at temperaturen i Kamado Signature ikke overstiger 180°C under den første økten, da dette sikrer at limet i filt kan feste seg ordentlig til kamadoen.

UNDER OPPTENNING:

For griller med lokk: Ha alltid lokket av eller i åpen stilling under opptenning og lukk aldri lokket før flammene fra grillkullet har lagt seg –da dette kan skade lokkets overflate. Sørg for at luftventilen nederst er helt åpen under opptenning.

OBS! Kun dersom flammene kommer ut av kontroll, kan lokket lukkes for å dempe flammene. Lakkerte overflater kan ta skade av ekstrem varme.

TENNING AV KAMADOEN

Når du tenner opp Kamadoen din, må du bruke naturlige tennere (f.eks. tennbriketter), lange fyrstikker eller en sikker lighter, og selvsagt kull. Du bør helst bruke kull som kommer i fine store klumper, som Marabu eller Quebracho, for eksempel. Bruk aldri briketter, ved eller andre materialer.

Trinn 1: Åpne luftventilen på skorsteinen og brannboksen. Dette vil la deg kontrollere luftstrømmen og temperaturen i Kamadoen.

Trinn 2: Fyll den keramiske brannboksen til maksimal mengde med kull og åpne trekkdøren helt i den keramiske basen.

Trinn 3: Legg på tre kullstartere over kullet og tenn dem. La det keramiske lokket på Kamado være åpen. Det tilgjengelige oksygenet vil akselerere antenningsprosessen.

Trinn 4: Etter omtrent 10-15 minutter vil kullet begynne å gløde. Kamado Signature vil nå begynne å varme opp til ønsket temperatur. Juster den doble funksjonen for skorsteinsventilen og trekkdøren for å nå ønsket temperatur og hold lokket på Kamado lukket så mye som mulig.

ELEKTRISK GRILLTENNER

Legg et tynt lag med grillkull på kullristen. Plasser tenneren påkullet og pass på at tennerens håndtak ligger utenfor grillen. Plasser et nytt lag med grillkull i pyramideform oppå tenneren.

Sett tennerens kontakt i vegguttaket. Kullet er tent etter ca. 8 –15 minutter.

Fordel grillkullet i et jevnt lag på kullristen, grillingen kan nå begynne

TENNVÆSKE

VI ANBEFALER IKKE Å BRUKE TENNVÆSKE AV FLERE GRUNNER:

- Tennvæske kan skape store flammer og øke risikoen for brannskader.
- Tennvæske som samles i bunnen av grillen kan forårsake kraftig oppflamning etter at grillen har vært tent en stund.
- Store mengder tennvæske i bunnen av grillen kan forårsake kraftig oppflamning, som kan skade grillens overflate.
- Tennvæske som søles utenfor grillen kan brenne på grillens utside.
- Grillkull som har blitt sprøytet med tennvæske, og som tennes før tennvæsken har blitt absorbert av grillkullet, kan forårsake store flammer og brannskader.
I tillegg kan kraftige flammer skade grillens overflate.

HVORDAN BRUKE KAMADO SIGNATURE

Når Kamadoen har blitt tent, ønsker du å få den til riktig temperatur. Start med å lukke lokket etter å ha tent opp kamadoen. Dette gjør at den keramiske kroppen til Kamadoen kan absorbere og beholde varmen, og frigjøre den jevnt under matlaging. Det lar deg også kontrollere luftstrømmen og oksygentilførselen. Som et resultat av dette kan du enkelt heve eller senke temperaturen på kamadoen – og deretter opprettholde den om nødvendig.

For å justere temperaturen opp eller ned, bruk luftregulatoren på bunnen av den keramiske basen. Jo bredere åpningen er, jo mer oksygen strømmer inn, og jo høyere blir temperaturen i Kamadoen. For å finjustere temperaturen, bruk det øverste luftventilet på skorsteinen. Dette er luftregulatoren på toppen av Kamadoen. Det samme gjelder her også: jo mer oksygen du slipper inn, jo høyere blir temperaturen. Hvis du vil senke temperaturen, er prinsippet det samme. I dette tilfellet reduserer du bare luftstrømmen ved å snevre inn åpningene.

ETTER BRUK

For å slukke kullene trygt i Kamadoen, steng rett og slett av oksygentilførselen – både luftventilen nederst på den keramiske basen og toppventilen. Dette vil slukke kullene i Kamadoen på omtrent 20-30 minutter. Unngå å åpne lokket under denne prosessen, da det kan gjenantennere bålet og, på grunn av det lave oksygennivået, potensielt forårsake en tilbakeblåsning (flammeutbrudd). Hvis du fortsatt ønsker å lage noe annet på Kamadoen, begynn med å åpne lokket bare noen få centimeter. Etter noen sekunder, åpne det helt. Dette vil hjelpe med å forhindre tilbakeblåsning.

Før du slukker, er det en god idé å rengjøre ristene med en grillbørste. Dette forhindrer at eventuelle rester av mat blir muggent hvis du ikke bruker Kamadoen din på en stund.

VIKTIG!

DENNE GRILLEN ER LAGET AV PORSELENSEMALJERT KERAMIKK. OVERFLATEN KAN SPREKKE VED BRUK; DETTE REGNES IKKE SOM EN PRODUKSJONSFEIL. SMÅ SPREKKER ER NORMALE OG PÅVIRKER IKKE GRILLENS FUNKSJON.

FOR Å HOLDE KAMADOEN DIN FIN ANBEFALER VI:

- Ikke overfyll grillen med kull.
- Bruk aldri tennvæske for å tenne grillen.
- Hold den ren.
- Beskytt med et grilltrekk eller plasser den i ly og beskyttelse fra hardt vær.

FORSTÅ «KERAMISK KRAKELERING» PÅ DIN KERAMISKE GRILL

Ved nærmere inspeksjon kan det se ut som om overflaten på din keramiske grill har sprekker. Dette er ikke sprekker i selve keramikken. Det du ser kalles «keramisk krakelering», og oppstår på grunn av forskjellig utvidelseskoeffisient mellom glasurbelegg og leiren.

Det spindeljev-lignende mønsteret som kjennetegner «keramisk krakelering» skiller seg fra ekte sprekker ved at det ikke kan kjøres på overflaten, med mindre man bruker neglen. Det kan imidlertid bli mer synlig når overflaten er støvete eller forstørres.

Selv om «keramisk krakelering» kan se ut som en feil, påvirker det verken ytelsen eller levetiden til grillen din. Derfor regnes det ikke som en garantisak. Faktisk bidrar prosessen med keramisk krakelering til å gjøre enheten mer robust.

VEDLIKEHOLD

- Vask grillristen i varmt såpevann så raskt som mulig etter grilling. Tørk risten godt etterpå, og oppbevar den på et tørt sted når du ikke bruker den. Vi anbefaler at risten settes inn med matolje mellom hver grilling og før oppbevaring.
- Hvis du oppbevarer grillen utendørs, bør du dekke den til med et grilltrekk. Alternativt kan du oppbevare grillen innendørs, i et garasje eller under tak.
- **ADVARSEL!** Kontroller at grillkullet er slukket og at det ikke finnes glør igjen før grillen settes bort for oppbevaring, eller grilltrekket tas på.
- Det er viktig at grillen og grillristene rengjøres umiddelbart etter bruk, samt før grillen settes til lengre tids lagring. Rester av marinade, fett og lignende kan forårsake mugg og øke rustdannelse.
- Vi anbefaler å polere emaljerte/lakkerte deler 1–2 ganger i året for å forhindre rust (oftere hvis du bor i kystnære områder).
- Vedlikehold innsiden av kuppelen ved av og til å børste den med en stålbørste (eller sandpapir med kornstørrelse 80).
- Hvis du regelmessig flytter på Kamado Signature-en din, kan muttere og bolter løsne, så du bør stramme dem regelmessig. Å rense rammen med vann og mild såpe av og til vil gjøre underverker. Det vil også forbedre utseendet betydelig.

GODE RÅD

- **HOLD GRILLEN REN.**
En ren grill gir bedre ytelse, mindre røyk og mindre oppflamning.
- **FORVARM GRILLEN** slik at kullet er grått når du legger maten på grillristen. Dette gir et bedre grillresultat, og grillingen går raskere.

REKLAMASJONSRETT

Dette produktet er dekket med reklamasjonsrett i henhold til forbrukerlovgivningen. Produktet gjennomgår streng kvalitetskontroll og testing på fabrikk. Skulle det mot formodning mangle deler i pakken eller produktet være skadet, ta kontakt med forhandler eller nedenstående forbrukerkontakt for videre hjelp.

Ved skader på produktet ber vi om at bilder av skaden og produktets emballasje vedlegges reklamasjonen.

Defekter som skyldes feilbruk, manglende vedlikehold eller modifikasjon av produktet, medfører bortfall av reklamasjonsretten.

Ødelagte deler som ikke skyldes reklamasjon, faktureres etter gjeldene prisliste + frakt og ekspedisjonsgebyr.

Ved behov for deler eller ved reklamasjon, ta kontakt med forhandler eller forbrukerkontakt:

FCC Products AS
Kjeller vest 3, 2007 Kjeller,
Norway



+47 924 78 600

Telefontid man–fre 09:00–15:00

Skann koden for å komme direkte til supportsidene:



Ved reklamasjon på produktet skal kjøpsbevis vedlegges.

Vi jobber hele tiden med å forbedre våre produkter. Vi forbeholder oss derfor retten til å endre tekniske spesifikasjoner når som helst. Du vil alltid finne den nyeste manualen på fccproducts.no. Produsert i Kina for FCC Products.



By the Flying
Culinary Circus

Fccproducts.no