

Bruksanvisning

Svenska





KEEP DRY

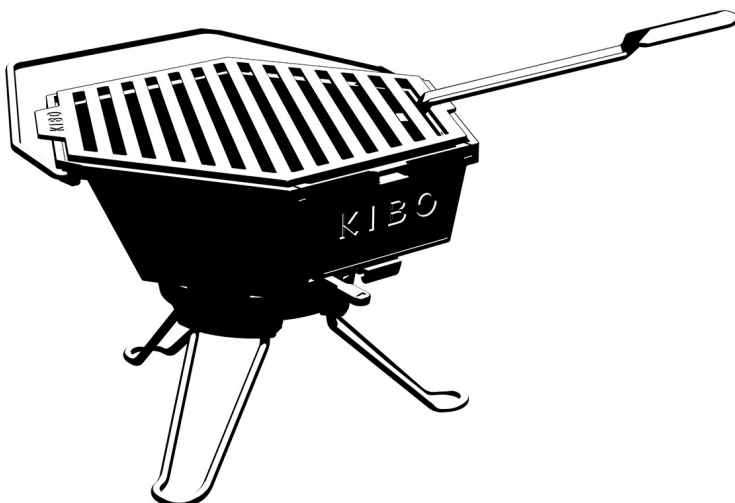


DO NOT DROP

Bruksanvisning

Den högsta toppen på Kilimanjaro i Tanzania, Afrika heter Kibo. Som barn levde jag på detta majestätiska bergs sluttningar. Det är en sovande vulkan och det var där som jag lärde mig att göra upp eld.

Jag hoppas att du kommer att ha glädje av många härliga stunder med utomhusmatlagning med KIBO grill. Ta hand om den och den kommer att hålla en livstid.



design: Hugo Timmermans © 2021

Denna bruksanvisning kan komma att ändras utan förhandsmeddelande. För den senaste versionen av bruksanvisningen, besök: www.kibogrill.com/usermanual

Innehåll

Allmän information	5
Förteckning över delar	6
Monteringsvisningar	8
Drift	15
Inbränning av toppgallret	17
Rengöring och skötsel	19
Friskrivningsklausul och säkerhet	20
Miljö och hållbarhet	21
Garanti	22

Allmän information

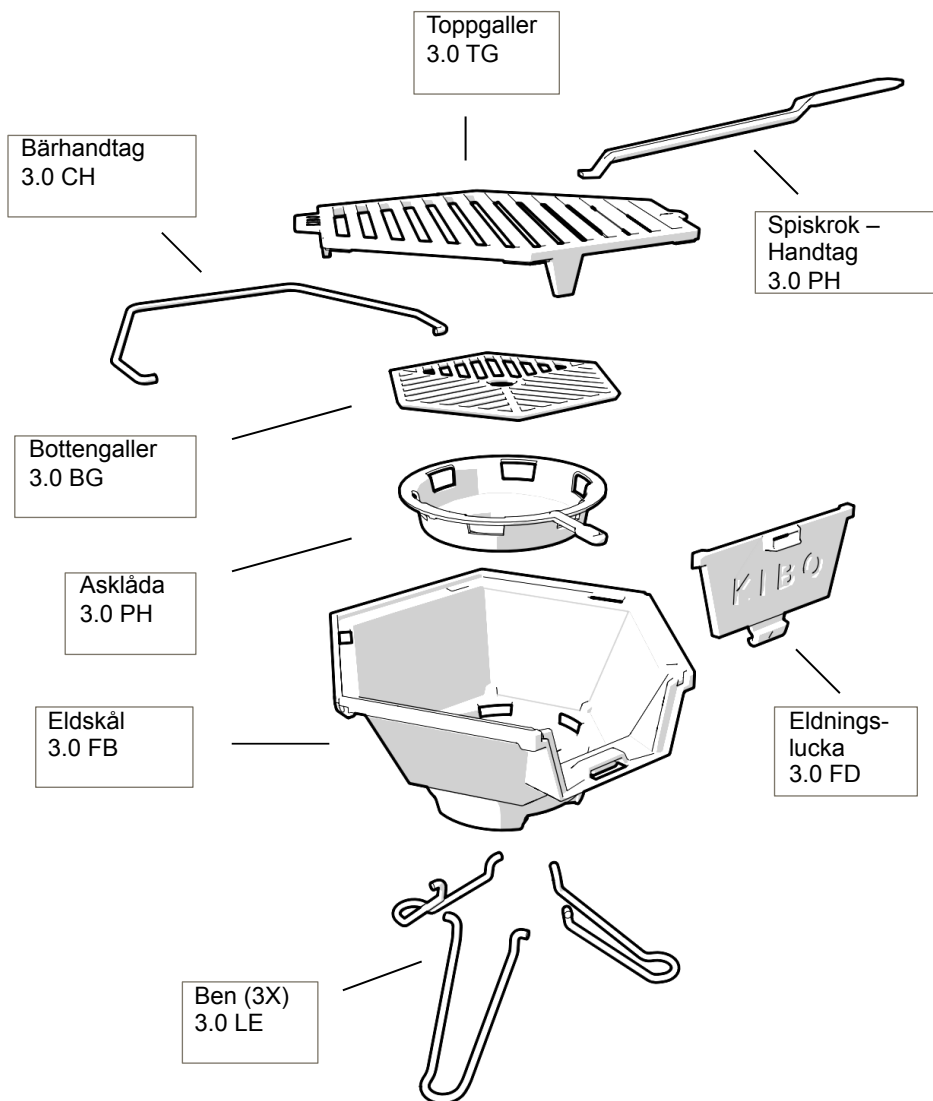
Namn:	KIBO Grill
Modell:	3.0
EAN code:	8 720299 406506
Article number:	TWM080K
Design:	Hugo Timmermans © 2021

Online:	www.kibogrill.com
---------	--

Material:	Gjutjärn / Rostfritt stål
Dimensioner:	H 265 x B 372 x D 322 mm
Vikt:	10 kg
Tillverkad i:	Folkrepubliken Kina

Distribution:	The Windmill Cast Iron info@thewindmillcastiron.nl www.thewindmillcastiron.nl
---------------	--

Förteckning över delar



Nummer	Namn	Material	Kvantitet
3.0 TG	Toppgaller	Gjutjärn (nodulärt)	1
3.0 BG	Bottengaller	Gjutjärn (nodulärt)	1
3.0 AT	Asklåda	Gjutjärn (gråjärn)	1
3.0 FB	Eldskål	Gjutjärn (gråjärn)	1
3.0 PH	Spiskrok – Handtag	Gjutjärn (gråjärn)	1
3.0 FD	Eldningslucka	Gjutjärn (gråjärn)	1
3.0 CH	Bärhandtag	Rostfritt stål	1
3.0 LE	Ben	Rostfritt stål	3

Monteringsanvisningar

Innan du börjar tänk på att:

- En vuxen ska alltid ansvara för monteringen av grillen.
- Se till att du har gott om plats och ett torrt, rent område när du monterar.
- Packa upp enheten och ta bort allt förpackningsmaterial.
- Se till att du har alla delar som är listade i **Förteckning över delar** på **sidan 6**.
- Inga verktyg behövs.

1. Montering av eldskålens ben:

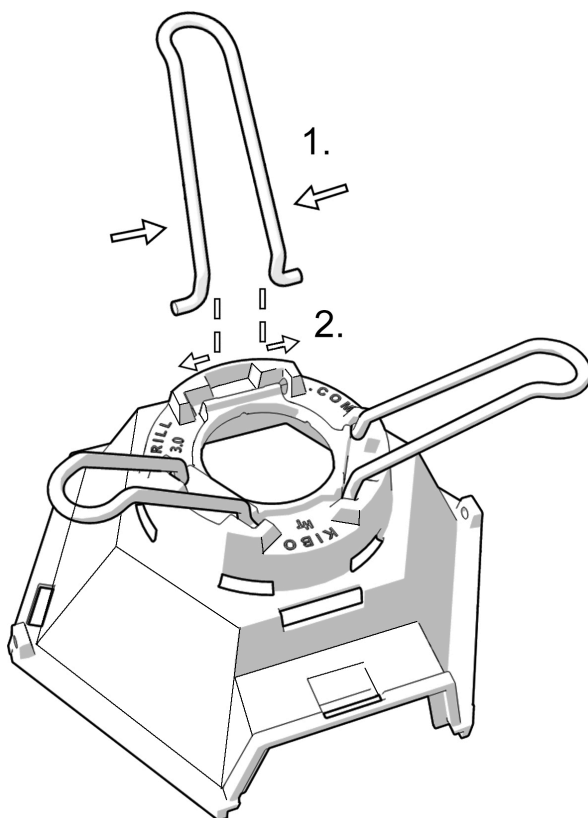
Placera **eldskålen** upp och ner.

Håll i ett av **benen** av rostfritt stål som ett handtag och tryck i hopp det (1).

Passa därefter de två yttre ändarna i de markerade hålen på botten av **eldskålen** och släpp på trycket för att fästa benet (2). Upprepa med de resterande två benen.

Dubbelkolla att alla ben sitter ordentligt fast (en liten rörelse är okej). Vänd på **eldskålen** och placera den på dess ben.

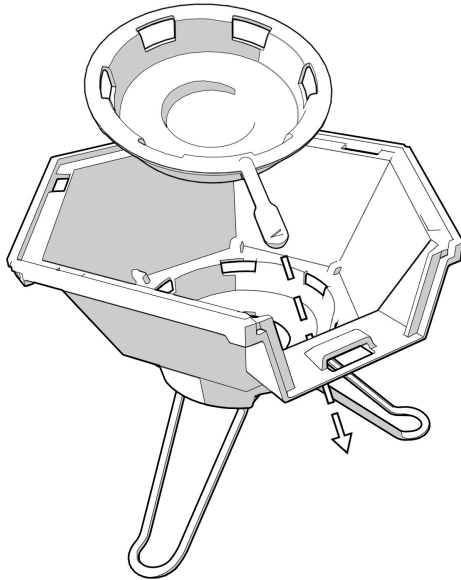
Testa för att se att den är stabil.



2. Isättning av asklådan i eldskålen:

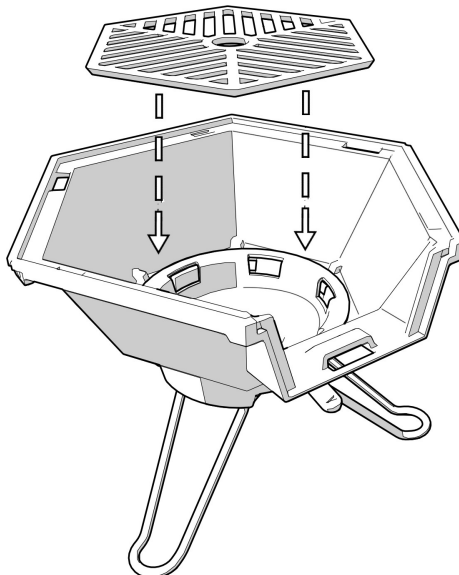
För in **asklådans** handtag i hålet under öppningen för **eldningsluckan**.

Sätt **asklådan** på plats.



3. Placering av bottengallret i eldskålen:

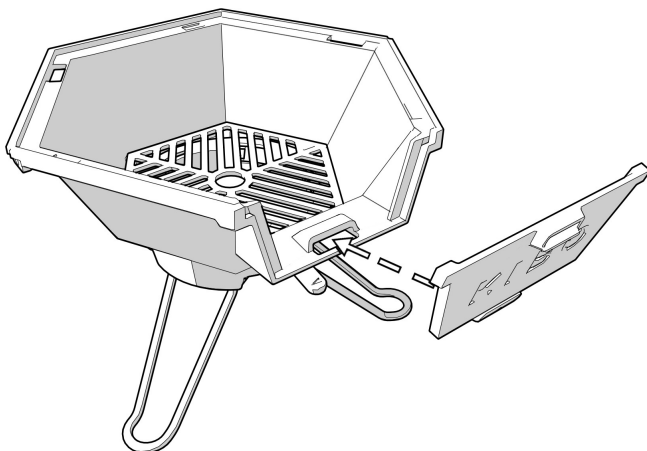
Placera **bottengallret** på dess plats ovanför **asklådan**.



4. Placering av eldningsluckan i hålet på eldskålen

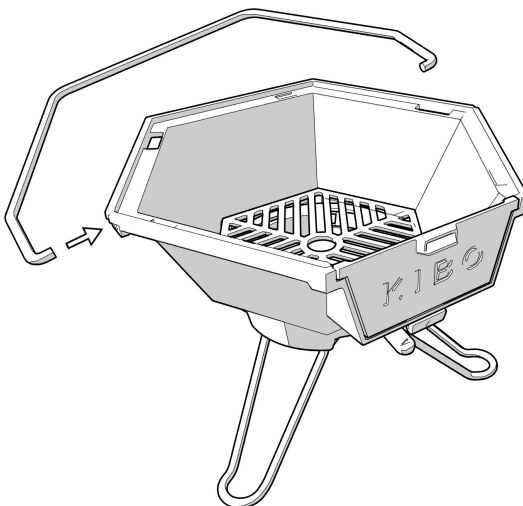
För in den böjda läppen längst ned på **eldningsluckan** i det markerade hålet på **eldskålen**.

När den har förts in kan du trycka och lyfta luckan uppåt och släppa den i dess stängda läge.



5. Placering av bärhandtaget

Anslut **bärhandtaget** genom att placera ena änden i det markerade hålet på **eldskålen**, dra sedan lätt ut handtaget lite för att skapa utrymme för att för in det i hålet på andra sidan.

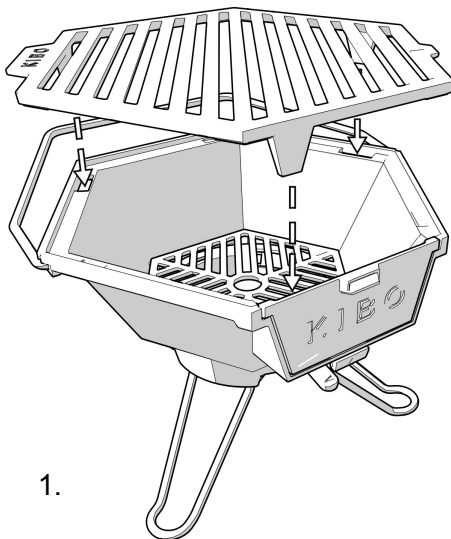


6. Placering av toppgallret i eldskålen

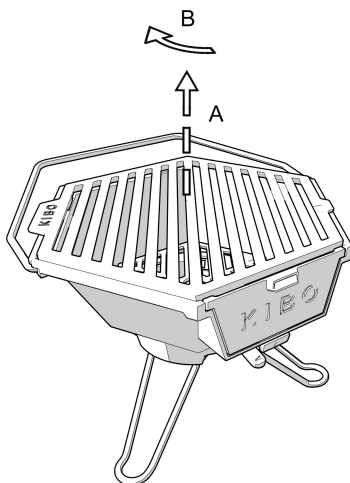
Toppgallret har två positioner: nedre (nära elden) och övre (längre från elden).

Sätt toppgallrets tre ben i de tre skåorna placerar **toppgallret** i dess nedre position (1).

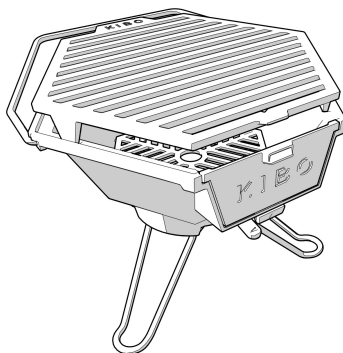
Genom att lyfta (A) och därefter rotera (B) **toppgallret** ett steg åt vänster och därefter sätta benen på de stängda skåorna placeras **toppgallret** i dess övre position (2).



1.



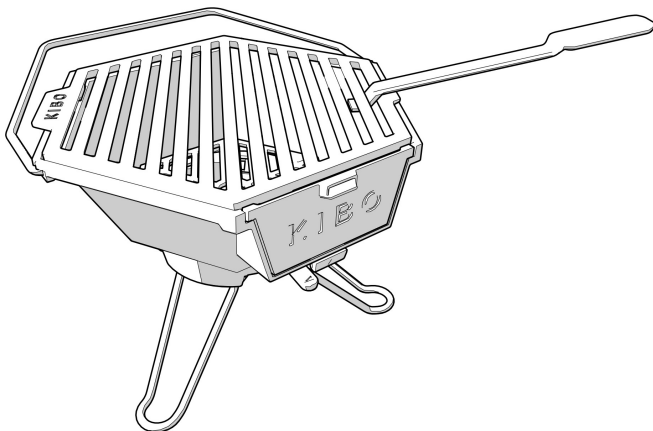
2.



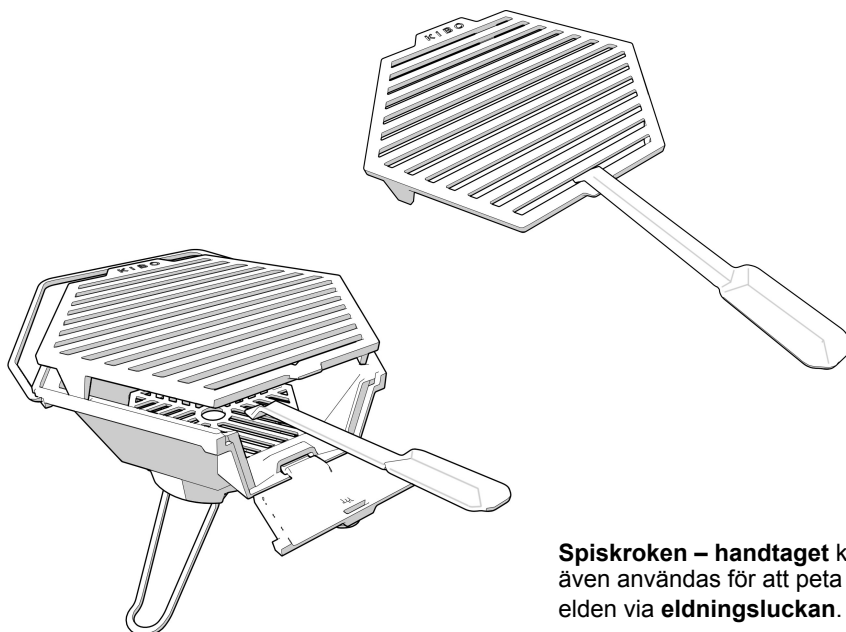
7. Så här använder du spiskroken – handtaget:

Placera den främre änden på **spiskroken – handtaget** mellan de två första grillgallren på den främre sidan av **toppgallret**, i positionen som markeras av den trekantiga fördjupningen.

Det är här som **spiskroken – handtaget** glider in i ett säkert och fast läge.



Du kan nu lyfta och hålla i **toppgallret** på samma sätt som du håller i en stekpanna.



Spiskroken – handtaget kan även användas för att peta i elden via **eldningsluckan**.

8. Justering av luftflödet.

För att mata elden kan luftflödet justeras genom att flytta ventilhandtaget på **asklådan**.

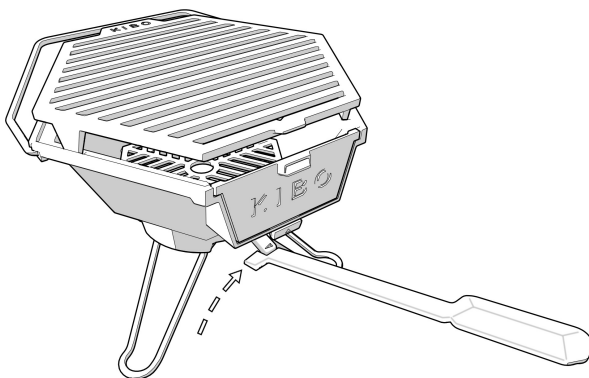
Åt höger ökar luftflödet (för att höja eldens temperatur).

Åt vänster minskar luftflödet (för att dämpa elden).

Obs!

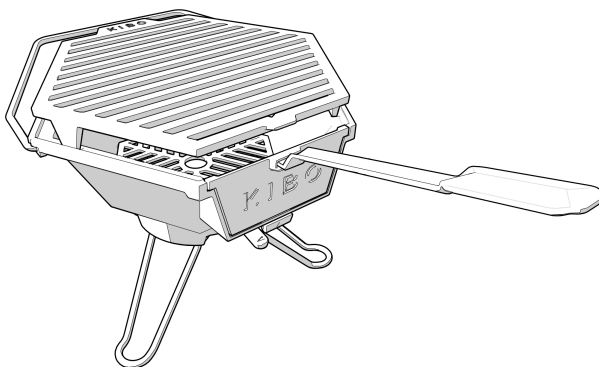
Ventilhandtaget blir varmt när grillen används.

För att förhindra skador använd **spiskroken – handtaget** för att justera luftflödet.



9. Använda spiskroken – handtaget till luckan:

Om luckan är varm och du behöver ta bort den från grillen eller sätta tillbaka den kan du använda **spiskroken – handtaget** genom att föra in den/det i den främre skåran på toppen av eldningsluckan.

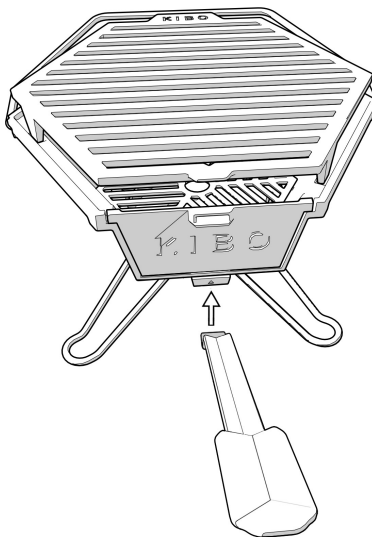


10. Så här öppnar man eldningsluckan när grillen är varm:

Du kan öppna **eldningsluckan** genom att trycka med **spiskroken – handtaget**.

Placera spiskroken – handtaget under den nedre läppen under **eldningsluckan** och tryck uppåt. Luckan rör sig uppåt och öppnas.

För att stänga luckan använd **spiskroken – handtaget** för att trycka den tillbaka uppåt och in i dess skåra.



Drift

Gjutjärn:

Gjutjärn håller länge och åldras vackert om det tas om hand. Håll din grill torr och lätt inoljad för att förhindra ytrost. Förvara den på en torr plats.

se: Rengöring och skötsel på sidan 19. Före första användningen:

Se till att bränna in toppgallret innan du använder den för första gången.

se: Inbränning av toppgallret på sidan 17.

Starta en eld:

Placera kol/briketter eller ved på **bottengallret**.

Tänd elden med den metod som du föredrar: t.ex. tändved, braständare eller någon form av tändvätska. Se respektive produkts bruksanvisning för korrekt användning.

Medans du lagar mat kan kol/briketter eller ved läggas till via **eldningsluckan**. Den gör det också möjligt att hantera elden med hjälp av **spiskroken – handtaget**.

För att mata elden kan luftflödet justeras genom att flytta på ventilhandtaget på **asklådan**.

Åt höger ökar luftflödet (för att höja eldens temperatur), åt vänster minskar luftflödet (för att dämpa elden).

Släcka elden:

För att släcka elden håll **INTE** vatten över grillen (eller delar av grillen). Detta kan leda till att gjutjärnet får en temperaturchock vilket kan orsaka sprickor.

Du kan låta elden brinna ut, täcka den med ett (eldfast) lock eller släcka elden genom att hälla torr sand på kolen.

Använd endast vatten som brandsläckningsmetod vid nödfall.

Grilla:

När toppgallret har bränts in (se nästa sida och elden är het kan du börja grilla din mat.

Smörj, spreja eller borsta ut ett tunt lager olja på **toppgallret** innan du grillar dina grönsaker, din fisk eller ditt kött. Gör **ALDRIG** detta vid väldigt hög värme på grund av risken för plötsligt uppflammande lågor.

Önskad temperatur på **toppgallret** kan uppnås genom att:

- Mängden kol/briketter eller ved som används.
- Öppna eller att stänga luftventilen på **asklådan**.
- Justera **toppgallrets** höjd. Du kan ändra höjden mellan två lägen, lågt och högt.

Obs! Säkerställ att du placerar din KIBO Grill på en plan värmebeständig yta. Aska och kol (brinnande) kan trilla ur eller så kan olja droppa från botten av grillen.

Inbränning av toppgallret

Före första användningen:

Matlagingskärn i gjutjärn måste brännas in innan de används. Den här processen skapar en non-stickyta och förhindrar ytrost.

KIBO Grill levereras förinbränd med en mineralolja men vi rekommenderar att du bränner in toppgallret enligt beskrivningen nedan:

Det går att bränna in toppgallret på två sätt: "hantverksmässigt" eller "snabbt och enkelt".

Det första sättet ger dig **bättre kontroll** över non-sticklagret, det andra är för de med mindre tålamod som vill **tända grillen och börja grilla på en gång**. Valet är ditt!

1. Det hantverksmässiga sättet att bränna in din grill:

För den här processen behöver du en bomullstrasa och The Windmill® seasoning/cast iron conditioner (TWM090) och en vanlig ugn.

Följ dessa steg:

1. Rengör **toppgallret** med hett eller kokande vatten, torka av och låt det torka helt och hållet.
2. Värm ugnen till 120° Celsius placera produkten i ugnen och låt den ligga där i cirka 60 minuter. Värmen öppnar porerna i gjutjärnet så att all fukt avdunstar. Detta är viktigt eftersom fukt i gjutjärn kan orsaka ytrost.
3. När **toppgallret** är varmt smörj in gjutjärnet med ett tunt lager livsmedelsäker konditionering. Se till att du smörjer in gallrets alla sidor.
4. Placera gallret i ugnen och värm upp den till 180° Celsius. När gallret börjar ryka låter du det svalna.
5. Upprepa steg 3–4 minst tre gånger. Ju fler gånger du upprepar dessa steg, desto bättre inbränning får gjutjärnet.

Ditt toppgaller är nu klart för användning.

2. Det snabba och enkla sättet att bränna in din grill:

För den här processen behöver du livsmedelssäker olja och en

grillpensel. Följ dessa steg:

1. Rengör **toppgallret** med hett eller kokande vatten och torka det torrt.
2. Tänd KIBO Grill med en medelvarm eld och placera toppgallret ovanpå.

Låt grillen brinna i 30 minuter tills lågorna har försvunnit och grillen har blivit jämnvarmt. Eventuell fukt kommer att ha ångats bort från gjutjärnet. Detta är viktigt eftersom fukt i gjutjärn kan orsaka ytrost.

3. Pensla ett tunt lager livsmedelssäker olja på gjutjärnet. Se till att pensla hela ytan och in mellan grillgallren. Gör **ALDRIG** detta vid väldigt hög värme på grund av risken för plötsligt uppflammande lågor.
4. Låt grillgallret ligga kvar på grillen tills att oljan har bränts in i gjutjärnet.
5. Upprepa steg 3–4 minst tre gånger. Ju fler gånger du upprepar dessa steg, desto bättre inbränning får gjutjärnet.

Ditt **toppgaller** är nu klart för användning.

Rengöring och skötsel

Använd INTE tvål:

Rengör aldrig **toppgallret** med tvål eller rengöringsmedel. Diska inte i diskmaskin. Använd endast hett eller kokande vatten för att skölja toppgallret, torka sedan av och låt torka helt och hållet innan du förvarar det på en torr plats.

Inbränning:

KIBO Grill är tillverkad av gjutjärn. Alla delar har förinbränts i fabriken genom att ett tunt lager mineralolja har bränts in i gjutjärnet. Detta ger ett inledande skydd mot ytrost.

Se till att bränna in toppgallret innan du använder det för första gången. Se

Inbränning av toppgallret på sidan 17.

Underhåll:

Varje gång som du grillar kommer ett tunt lager olja och/eller fett att brännas in i gjutjärnet och förbättra dess tillagnings- och non-stickegenskaper.

Ta aldrig bort det lagret helt och hållet genom att använda tvål, rengöringsmedel eller genom att diska grillen i diskmaskin. Vid behov skölj grillen med endast hett eller kokande vatten för att skölja av, torka sedan av och låt torka helt och hållet innan du förvarar det på en torr plats.

Tips: förvara alltid **toppgallret** insmord med ett tunt lager av livsmedelsäker olja.

Aldring:

Gjutjärn åldras med tiden. Ju mer du använder det, desto vackrare blir det. Men det behöver skötas om emellanåt:

Toppgallret bör alltid förvaras lite oljigt (använd endast livsmedelssäker olja). Det är den här ytan som du tillagar mat på och du vill inte ha någon ytrost där.

På andra delar som blir riktigt heta, som eldskålen, bränns det skyddande inbrända lagret bort efter ett tag och de blir mottagliga för ytrost. För att förhindra det kan du spreja eller smörja in dem med lite mineralolja eller livsmedelssäker olja.

Obs! Nästa gång du tänder elden kan överskottsoljan göra så att det ryker.

Friskrivningsklausul och säkerhet

1. Denna anordning är endast avsedd för utomhusbruk. Använd inte anordningen för något annat än den avsedda användning.
2. Ha en brandsläckare eller en hink med sand eller vatten redo.
3. Säkerställ alltid att anordningen är helt monterad innan användning. Se **Monteringsanvisningarna** på **sidan 8** för korrekt montering av alla delar.
4. Använd inte anordningen vid funktionsstörningar eller om den är skadad på något sätt.
5. Placera anordningen på en plan och värmebeständig yta.
6. Använd endast braständare för att tända grillen säkert. Använd inte alkohol/lacknafta, bensin eller andra mycket lättantändliga vätskor för att tända eller tända om grillen!
7. Lämna inte anordningen utan uppsikt under användning.
8. Håll barn och husdjur borta.
9. För att undvika egendomsskada placera alltid anordningen på en yta som är tillräckligt värmebeständig efter som denna anordning blir extremt varm under drift. Håll borta från alla värmekänsliga material och föremål.
10. Rör inte heta ytor. Använd handtag och/eller värmebeständiga handskar.
11. Flytta inte på anordningen när elden är tänd.
12. Hett fett eller eldgnistor kan falla ut från botten av eldskålen, så håll undan fötterna.
13. Elden kan flamma upp på grund av droppande fett från mat eller inbränningen, håll säkert avstånd från grillen.
14. Placera inte matlagningsredskap på grillen eller grillplattan när de är heta, under tillagning, vid varmhållning eller uppvärmning.
15. Håll inte vatten över grillen (eller delar av grillen). Detta kan leda till att gjutjärnet får en temperaturchock vilket kan orsaka sprickor.
16. Låt enheten svalna helt och hållet innan askan tas bort och/eller anordningen rengörs.
17. Använd aldrig tvål, slipande rengöringsprodukter eller ugsnrengöring för rengöring. Se **anvisningarna för Rengöring och skötsel** på **sidan 19** för lämpliga rengöringsanvisningar.
18. Noggrann övervakning är nödvändig när anordningen används av eller i närheten av barn.
19. Denna anordning är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap, såtillvida de inte övervakas eller får instruktioner om hur anordningen ska användas av personen som ansvarar för deras säkerhet. Barn bör hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med anordningen.
20. Använd inte i fritidsfordon och/eller i båtar.
 21. Sitt eller stå inte på produkten.

Miljö och hållbarhet

Kvalitet:

KIBO Grill är en kvalitetsgrill för utomhusbruk tillverkad av gjutjärn. För personer som föredrar produkter som är gjorda för att hålla, tar hand om sina saker och som gillar att tillaga mat på riktig utrustning. Ta hand om den och den kommer att hålla en livstid.

Hållbarhet:

Gjutjärnet är tillverkat av återvunnet järn.

Järn är det fjärde vanligaste grundämnet i jordskorpan och kan återvinnas helt och hållet för att tillverka produkter med samma integritet som produkten det återvanns från. Det gör det till ett mycket hållbart material.

Inga PFA:er.

Att laga mat med inbränt gjutjärn är ett traditionellt och hälsosamt sätt att laga mat på. Det avger inte kemiska ångor som (PFA:er) som ibland avges när man använder andra industriella non-stickkokkärl.

Koldioxid – CO₂:

Koldioxid lagras i trä och utlöses när det bryts ned i naturen eller när du eldar med det. Träd växer med hjälp av koldioxiden i atmosfären. Så i motsats till att använda fossila bränslen ökar inte att elda med trä eller träkol till den totala mängden koldioxid i atmosfären så länge som det totala antalet träd på planeten inte minskar. Av den anledningen är det viktigt att använda rent torrt trä eller träkol från hållbart skogsbruk där varje träd som fällt ersätts av ett eller fler träd.

Livsmedel:

KIBO Grill är perfekt för att grilla all sorters mat, som grönsaker, fisk eller kött. Tänk på ditt ekologiska fotavtryck när du köper mat och köp ekologiskt om du kan.

Garanti

Denna bruksanvisning kan komma att ändras utan förhandsmeddelande. För den senaste versionen av bruksanvisningen, besök: **www.kibogrill.com/usermanual**

Tio års begränsad garanti:

Denna produkt garanteras mot defekter i material och utförande vid normalt hushållsbruk utomhus och vid korrekt montering i samband med det ursprungliga köpet. Alla delar garanteras för en period på tio år från inköpsdatumet. Vid garantianspråk krävs inköpsbevis och vi föreslår att du sparar ditt kvitto.

Skador orsakade av kommersiell eller institutionell användning, oavsiktlig eller avsiktlig skada, utförda reparationer eller reparationsförsök av ej behöriga personer, missbruk eller underlåtenhet att utföra normalt och rutinmässigt underhåll täcks inte av denna garanti.

Observera: Gjutjärn kan gå sönder om det tappas.

Ansvar för indirekta egendomsskador eller kommersiella skador är uttryckligen undantagna från denna garanti.

För att göra anspråk på garantin: kontakta (webb-)butiken

I händelse av defekter i material eller utförande kommer vi att tillhandahålla dig en rimligt liknande ersättningsprodukt som antingen är ny eller fabriksåterställd; KIBO Grills ansvar överstiger, emellertid, inte produktens inköpspris.

Denna garanti ger dig specifika lagliga rättigheter och du kan även ha andra rättigheter som varierar från land till land.

Tillåtelse att returnera kan erhållas genom att kontakta (webb-)butiken där du köpte produkten. De hjälper dig med ditt garantianspråk.



Märket KIBO ® är ett registrerat varumärke.



KIBO Grill är en registrerat design.



Metall är för alltid återvinningsbart



Distribution:

The Windmill Cast Iron

info@thewindmillcastiron.nl

www.thewindmillcastiron.nl



8 720299 406506

www.kibogrill.com

