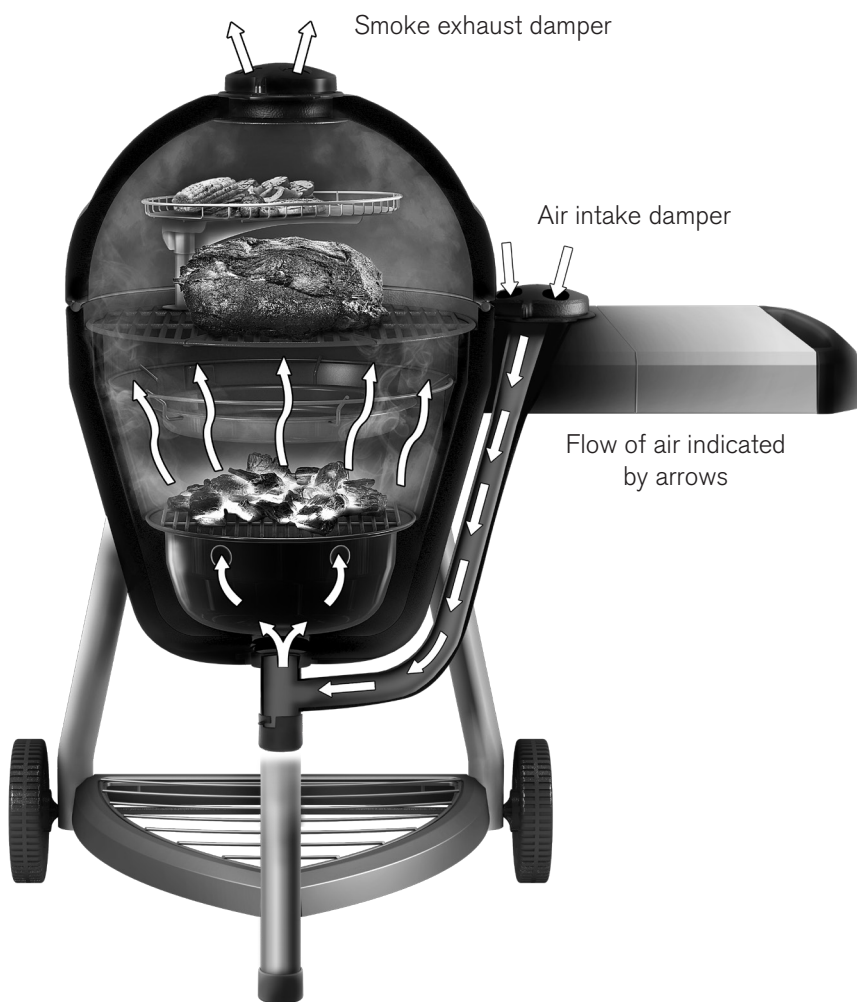


TABLE OF CONTENTS

Table of Contents.....	1
Before you begin.....	2-6
Get to know the Kamander.....	2-4
Seasoning.....	5
Maintenance.....	6
Use your grill.....	7-16
Building your fire.....	7-9
Control.....	10-11
Type of cooking.....	12-13
Smoking with wood.....	14
Food Safety.....	15-16
Accessories.....	17-18

BEFORE YOU START COOKING

- Familiarize yourself with the Kamander's controls and components.
- Follow grill instruction manual to insure proper assembly.
- Wash the cooking grate and warming rack in warm soapy water.
- **Season the grill:** Build a fire and let the unit heat up and burn off any residue in the grill for 1 hour. This is a good time to become familiar with the Air (Intake) damper and the Smoke (Exhaust) damper and how they control airflow and grill temperature.



KNOW THE KAMANDER



Release cap:

Periodically check for potential accumulation of debris and/or liquid by removing cap. Place a pan directly underneath opening to catch anything that may come out.



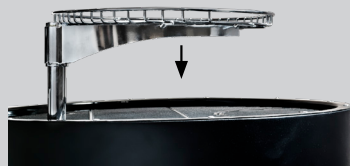
Porcelain drip pan:

During smoking the porcelain pan will help to distribute heat uniformly and prevent direct heat to the food. Water or other liquids can be added to the drip pan if desired, up to the $\frac{3}{4}$ " level.

Remove the drip pan for grilling.



Adjustable warming rack



Warming rack has two height settings. It can be used as a secondary grill area or as a warming area.



The rack can also be moved away from the cooking area, to provide easier access to the cooking grate or to further lower temperatures to the warming rack.



The front portion of the cooking grate can be utilized to tend to the coals/wood or add additional fuel if needed.

SEASONING

Preparing for use:

Before cooking with your grill, it is important to season it to burn off any coating used to protect the grill during shipping or other residue. The following steps should be closely followed to protect the life of your grill components and get the most of your new grill.

- Wash the cooking grates in warm soapy water, rinse, dry completely with towel.
- Brush all interior surfaces including cooking grates (both sides) and fire grate with vegetable cooking oil.
- Build a small fire on the fire grate.
- This burn should be sustained for at least one hour, the longer the better. This is a good opportunity to learn how the dampers control airflow and influence temperature.

MAINTENANCE

Frequency of cleanup is determined by how often the grill is used. Make sure coals are completely extinguished before cleaning the inside of the unit. To clean, thoroughly rinse with water and allow to air dry before using again. Wipe out the interior of the unit with a cloth or paper towels.

When finished cooking and the unit has adequately cooled, clean out the remaining ashes. Use the ash pan to easily remove the ashes. Ashes collect moisture, which can lead to premature rusting and decay.



- Wipe down exterior surfaces with a warm soapy water and a cloth.
- Cover your grill with the Charbroil Kamander cover.

Periodically coating the interior surfaces with vegetable oil will aid in the protection of your unit. Also, occasional touch-up of the exterior paint may be required. Black, high-temperature spray paint is recommended. NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT.

Cooking Surface: A brush can be used clean the cooking grates. Cooking surface should not be cleaned while the grill is hot.

CAUTION: Do not open the cooker lid fast when it is hot during cooking. “Burp” the lid – lift lid open a few inches and stop for a few seconds, before raising the lid to fully open. This will help to prevent against any back draft or flare-ups, which could cause a heat flash to burn your hand.

BUILDING YOUR FIRE

Stack charcoal into a pyramid-shaped pile on top of the fire grate. We recommend using natural lump charcoal (approximately 1 rounded drip pan full, for reference) to start your fire, adding more as needed. When preparing the unit for smoking, wood chips or chunks can be added in and around the charcoal to add smoke during the cook. There are many different methods that can be tried for positioning the charcoal for various ways of cooking.



Charcoal:

Approximately
one rounded
drip pan full

A chimney starter (or other type of fire starter) can be used to start your fire, use according to the manufacturer's instructions. We do not recommend using lighter fluid to start the charcoal, or using quick light charcoal products. **WARNING: Do not use spirit or petrol for lighting! Use only firelighters complying with EN-1860-3!** Depending on how you want to cook, (grilling, smoking, baking or roasting), you can start your fuel different ways.



Grilling, Baking or Roasting:

Light the pyramid of charcoal at the bottom in several places or use a chimney starter. This will result in getting the grill temperature hotter faster.



Smoking:

Light the pyramid of charcoal in the center top area of the pyramid.

**Air damper and Smoke damper should both be open during initial lighting of the charcoal.*

LIGHTING

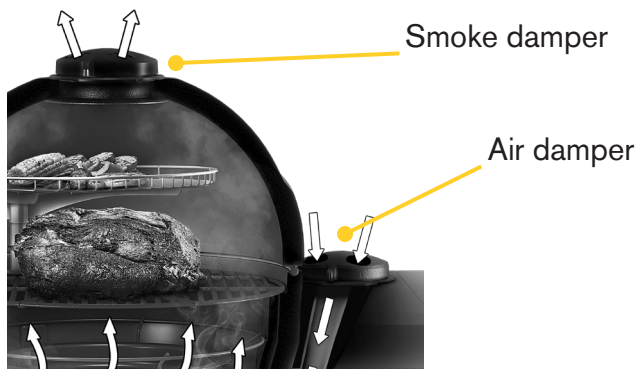
Always light the fire with the lid of the cooker open. Leave the lid open until the charcoal is fully lit. Air damper and smoke damper should both be open during initial lighting of the charcoal. As soon as the charcoal is fully lit the lid can be closed. During this time it is important to watch the temperature gauge closely. For smoking, as soon as the gauge reaches within 50 degrees of the target cooking temperature, the dampers should be closed to 1.5 setting. This will restrict the air and help to lock-in the desired temperature. From this setting finer adjustments can be made depending on conditions. Care should be taken to not close the air damper too far or the coals may go out.

Caution: Watch the temperature. When lighting the cooker, leaving the control dampers open for an extended time will raise the temperature beyond safe cooking temperature.

Caution: Operating your Kamander at temperatures above 425C will cause damage. Damaging temperatures can be achieved by leaving both dampers open with more 1Kg lump charcoal or 1.4Kg briquets charcoal.

CONTROLLING

Two Controls: Air Damper and Smoke Damper. These two dampers manage the temperature and the amount of smoke. Use the Control Chart in this guide to help you as you learn how to use the Kamander to get the results you desire.



Important - (1) As soon as the charcoal is lit, close the lid and adjust controls. (2) If the target cooking temperature is 120°C, at 70°C adjust both dampers down to 1.5, reading and monitoring the temp gauge to stabilize cooking temperature.

Pay close attention as the temperature increases toward the target temperature. Be very careful not to let the temp go too far beyond the desired cooking temp, as it is much harder to reduce temp after cooking has started than to increase temp.

CONTROL CHART

The below chart shows how the Kamander can be setup and controlled for various types of cooking. Please use this chart as a reference, not as an absolute set of directions. As you gain experience on the Kamander you will learn how to control it to achieve your desired outcomes. Remember that various factors such as weather, fuel type and amount, volume of food, etc. will influence the chamber temperature, flow of air and smoke, and your total cooking time.

	Temp Range	Cooking		Damper setting
Lighting	-----	Charcoal pyramid, One rounded pan of charcoal. Light on top for smoking, at bottom for grilling	5	
Grilling	315°C+ 	Searing Steaks, grilling burgers	3 - 4	
Roasting	232°C 	Pork, roast beef	3 - 3.5	
Baking	176°C 	Pizza, Poultry, turkey	2 - 2.5	
Smoking	93° - 149°C 	Long slow cooks	1.5 - 2	
Shutting Down	-----	Close both dampers and save charcoal for later use	1	

TYPES OF COOKING

Direct Grilling

For direct grilling or searing with high temperatures, place food on the grates over the fire and cook with direct exposure to flame and heat. Grilling should be done with the lid closed. The drip pan would not be used for direct grilling. Some foods may require an initial high-temperature sear followed by reduced heating to finish cooking. The adjustable warming rack can also be used as a secondary grilling area or to warm at lower temperatures.

Indirect Grilling, Roasting, Baking

For any type of indirect cooking, the drip pan is used to deflect the flame and heat so the food is not directly exposed to them. The drip pan will also collect the drippings to allow for an easier clean-up. For indirect cooking, as soon as the cooker temp stabilizes at or near target temperature, load the food for cooking.

Smoking

“Low and slow” smoking is made easy with the Kamander. Setup the grill for indirect cooking to cook slowly over low heat, utilizing wood smoke to infuse your food with the smoke flavor you desire. For smoking, as soon as the gauge reaches within 50 degrees of the target cooking temperature, the dampers should be closed to 1.5 setting. This will restrict the air and help to lock-in the desired temperature. From this setting finer adjustments can be made depending on conditions. Care should be taken to not close the air damper too far or the coals may go out. The Kamander is a very efficient smoker and the design makes it easy to adjust the damper openings. After target temp is “dialed-in”, maintaining that temperature does not require constant attention.

Shutting down:

After you have finished cooking and food is removed, the cooker can be shut down by adjusting both the air and smoke dampers to the #1 setting on the dial. This will stop the air flow and extinguish the fuel, and leave the remaining fuel for another cook.

TIPS

- There will frequently be leftover charcoal that can be reused, and you can add additional charcoal as needed. Depending on cooking conditions and other variables, you may be able to get several cook sessions with one load of charcoal.
- We recommend using quality lump charcoal. Lump charcoal burns cleaner, hotter and burns more completely, leaving less ash to clean up. Charcoal briquettes can be used as well. If using charcoal briquettes we recommend lighting these with a chimney starter or fire starters (no lighter fluid).

Clean-up:

After the unit has sufficiently cooled and the coals are cold, the ash pan can be lifted out and dumped in a safe location. Never dump coals or ash until they have cooled. At no point should ashes accumulate to the level of blocking the air holes in the ash pan, as this will inhibit air flow and could damage the unit. Grate can be brushed and cleaned with a stiff grill brush.

Smoking with Wood Chips/Wood Chunks:

For a more robust smoke flavor while using charcoal briquettes or lump charcoal, try adding wood chips or several wood chunks to the fuel mix. The wood chips and/or chunks can be placed on top of the charcoal or interspersed with the charcoal depending on your desired amount and timing of smoke flavor. Wood chunks are available in a variety of natural flavors, and can be used alone or in addition to charcoal. As a general rule, any hardwood that bears a fruit or nut is suitable for cooking. However, different woods have very different tastes. Experiment with different woods to determine your personal favorite, and always use well-seasoned wood. Green or fresh-cut food can turn food black and tastes bitter.

	Poultry	Seafood	Lamb	Pork	Beef	Veggies	Cheese
Alder	●	●		●			
Apple	●	●	●				
Cherry	●	●	●	●	●		
Hickory				●	●		●
Maple	●					●	
Mesquite				●	●		●
Mulberry	●	●		●			
Oak	●	●	●	●	●		
Olive	●						
Peach	●			●			
Pear	●			●			
Pecan	●			●	●		
Walnut				●	●		

FOOD SAFETY

Food safety is a very important part of enjoying the outdoor cooking experience. To keep food safe from harmful bacteria, follow these four basic steps:

Clean: Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat.

Separate: Separate raw meats from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.

Cook: Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.

Chill: Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

Cooking on your new smoker/grill is a hands-on-experience, and it is recommended to monitor your smoker/grill while cooking. Smoking/Grilling can be affected by many external conditions. In cold weather, you will need more heat to reach and maintain an ideal cooking temperature and cooking time may take longer. The internal temperature and thickness of the food can also influence cooking times. Colder and thicker meats will take longer to cook.

INTERNAL MEAT TEMPERATURES

Meat cooked on a smoker/grill often browns very fast on the outside. Therefore, use a meat thermometer to ensure it has reached safe internal temperatures.

USDA RECOMMENDED SAFE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURES	
Beef, Veal, Lamb, Steak, Roasts & Whole Pork	145°F/63°C (WITH A THREE-MINUTE REST TIME)
Fish	145°F/63°C
Beef, Veal, Lamb and Pork-Ground	160°F/71°C
Egg Dishes	160°F/ 71°C
Turkey, Chicken & Duck - Whole, Pieces & Ground	165°F/ 74°C

Please refer to the USDA for complete, up-to-date information. Our internal temperature chart is based on USDA standards for meat doneness. Check it out at www.isitdoneyet.gov

GIVE YOUR KAMANDER A PROMOTION WITH THESE ACCESSORIES

Kamander Stone:

Take your Kamander to the next level with this dual-purpose stone. Made of high-quality cordierite, this stone serves as a heat deflector for professional caliber smoking, roasting and baking. It also pulls double-duty as a high-temperature pizza stone for restaurant-quality pizza.



Charcoal Manager:

Create more consistent cook cycles with the Charcoal Manager. Multiple briquette patterns give you several options of cooking profiles and consistent results with each.

Max Rib Racks:

Smoke flavorful, tender ribs perfectly with our Max Rib Racks.



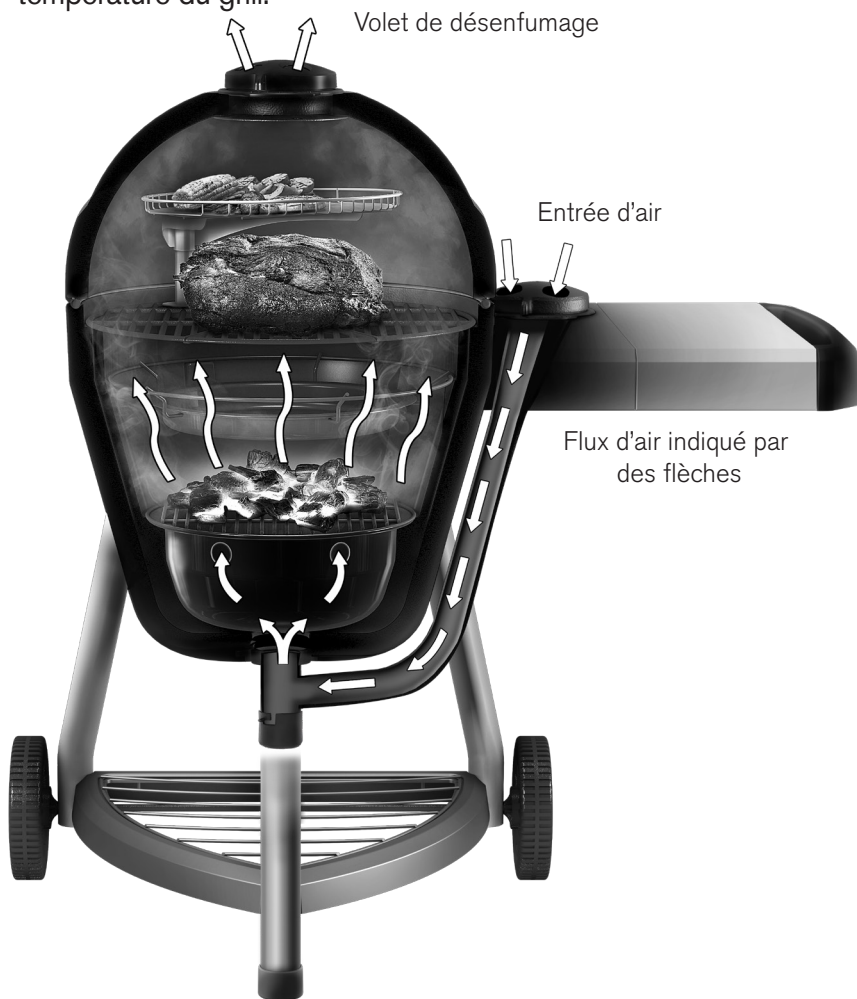
Check out Charbroil.eu for other great accessories like meat claws, gloves, wood chunks, aprons, charcoal starters and more.

SOMMAIRE

Sommaire.....	1
Avant de commencer.....	2-6
Se familiariser avec le Kamander.....	2-4
Préparation.....	5
Entretien.....	6
Utilisation de votre grill.....	7-16
Allumer votre feu.....	7-9
Commande.....	10-11
Type de cuisson.....	12-13
Fumage au bois.....	14
Sécurité alimentaire.....	15-16
Accessoires.....	17-18

AVANT DE COMMENCER À CUISINER

- Familiarisez-vous avec les commandes et composants du Kamander.
- Suivez le manuel d'instructions du grill afin de garantir un montage adéquat.
- Lavez la grille de cuisson et la grille de conservation au chaud à l'eau chaude savonneuse.
- **Préparez le grill :** Allumez un feu et laissez chauffer l'unité et brûler tout résidu du grill pendant une heure. C'est le moment idéal pour vous familiariser avec l'entrée d'air et le volet de désenfumage (sortie d'évacuation) et découvrir comment ils contrôlent le flux d'air et la température du grill.



FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LE KAMANDER



Bouchon de la sortie d'évacuation :

Contrôlez régulièrement l'accumulation potentielle de débris et/ou de liquides en retirant le capuchon. Placez un récipient directement sous l'ouverture afin de récupérer tout élément pouvant sortir.



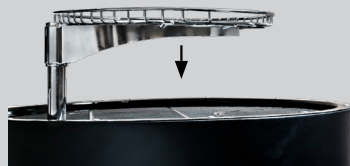
Lèche-frite en porcelaine :

Pendant le processus de fumage, la lèche-frite en porcelaine permettra de répartir la chaleur de manière uniforme et d'éviter la chaleur directe sur les aliments. De l'eau ou d'autres liquides peuvent être ajoutés dans la lèche-frite si vous le souhaitez, jusqu'à environ 2 cm ($\frac{3}{4}$ de po) de hauteur.

Pour griller, retirez la lèche-frite.



Grille de conservation au chaud ajustable



La grille de conservation au chaud possède deux réglages de hauteur. Elle peut être utilisée comme zone de grill secondaire ou comme zone de conservation au chaud.



La grille peut également être retirée de la zone de cuisson, afin de pouvoir accéder plus facilement à la grille de cuisson ou afin de réduire davantage les températures de la grille de conservation au chaud.



La partie avant de la grille de cuisson peut être utilisée afin d'entretenir le charbon/le bois ou d'ajouter davantage de combustible si nécessaire.

PRÉPARATION

Préparation à l'utilisation :

Avant de cuisiner avec votre grill, il est important de le préparer afin de brûler tout résidu ou revêtement utilisé afin de protéger le grill pendant l'expédition. Afin de préserver la durée de vie des composants de votre grill et en tirer le meilleur parti, les étapes suivantes doivent être scrupuleusement suivies.

- Lavez les grilles de cuisson à l'eau chaude savonneuse, rincez, et séchez parfaitement avec une serviette.
- Brossez toutes les surfaces intérieures y compris les grilles de cuisson (deux côtés) et la grille de foyer avec une huile de cuisson végétale.
- Allumez un petit feu sur la grille de cuisson.
- Ce feu doit durer pendant au moins une heure, plus c'est long, mieux c'est. C'est le moment idéal pour découvrir comment les volets contrôlent le flux d'air et influencent la température.

ENTRETIEN

La fréquence de nettoyage est déterminée par la fréquence d'utilisation du grill. Veillez à ce que les cendres soient complètement éteintes avant de nettoyer l'intérieur de l'unité. Pour le nettoyage, rincez abondamment à l'eau et laissez sécher à l'air avant d'utiliser à nouveau. Essayez l'intérieur de l'unité avec un linge ou des serviettes en papier.

Lorsque vous avez terminé la cuisson et que l'unité a refroidi adéquatement, nettoyez les cendres restantes. Utilisez le tiroir à cendres pour retirer celles-ci facilement. Les cendres favorisent l'humidité, ce qui peut provoquer une rouille et une dégradation prématurées.



- Nettoyez les surfaces extérieures à l'eau chaude savonneuse et essuyez avec un linge.
- Couvrez votre grill avec la bâche Charbroil Kamander.

Le fait d'enduire régulièrement les surfaces intérieures d'huile végétale favorisera la protection de votre unité. De même, une retouche occasionnelle de la peinture extérieure du grill peut s'avérer nécessaire. Une peinture noire, compatible avec les hautes températures, en pulvérisateur est recommandée. **NE PEIGNEZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DE L'UNITÉ.**

Surface de cuisson : Un pinceau peut être utilisé pour nettoyer les grilles de cuisson. La surface de cuisson ne doit pas être nettoyée pendant que le grill est chaud.

ATTENTION : N'ouvrez pas rapidement le couvercle du cuiseur pendant la cuisson. Ouvrez le couvercle de manière progressive – levez le couvercle de quelques centimètres et arrêtez pendant quelques secondes, avant de relever entièrement le couvercle. Cela aidera à éviter tout retour de flamme ou flambée pouvant provoquer une brûlure de votre main.

ALLUMER VOTRE FEU

Empilez le charbon de bois en pile pyramidale sur le dessus de la grille de foyer. Nous recommandons l'utilisation d'un lot de charbon naturel (l'équivalent d'environ 1 lèche-frite pleine, pour référence) pour l'allumage de votre feu – vous pouvez en ajouter davantage si nécessaire. Lors de la préparation de l'unité pour le fumage, des copeaux ou morceaux de bois peuvent être ajoutés sur et autour du charbon pour augmenter la fumée pendant la cuisson. Vous pouvez essayer de positionner le charbon de différentes manières selon les divers modes de cuisson.



Charbon :
L'équivalent
d'environ une
lèche-frite pleine

Un démarreur pour foyer (ou autre type d'allume-feu) peut être utilisé pour allumer votre feu ; pour cela, veuillez suivre les instructions du fabricant. Nous ne recommandons pas l'utilisation d'un allume-feu liquide pour allumer le charbon, ni l'utilisation de produits d'allumage rapide du charbon. **AVERTISSEMENT : N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour l'allumage ! Utilisez exclusivement des allume-feu conformes à la norme EN-1860-3 !**

Selon le mode de cuisson que vous désirez (grill, fumage, cuisson au four ou rôtisserie), vous pouvez allumer votre combustible de différentes manières.



Grill, cuisson au four ou rôtisserie :

Allumez la base de la pyramide de charbon en plusieurs endroits ou utilisez un allume-feu. Cela permettra d'atteindre plus rapidement une température élevée du grill.



Fumage :

Allumez la zone centrale supérieure de la pyramide de charbon.

**L'entrée d'air et la sortie d'évacuation de la fumée doivent être ouvertes toutes les deux pendant l'allumage initial du charbon.*

ALLUMAGE

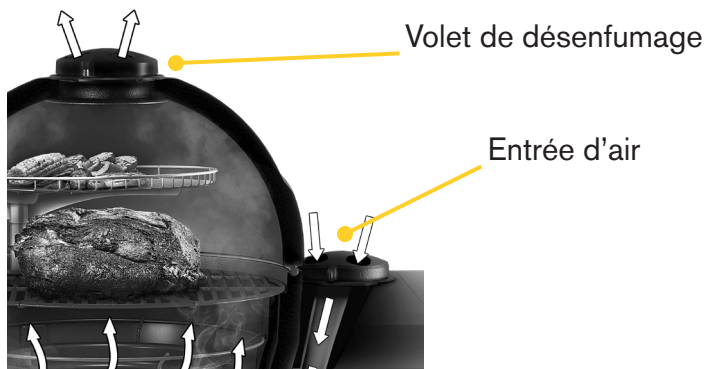
Allumez toujours le feu en maintenant le couvercle du cuiseur ouvert. Maintenez le couvercle ouvert jusqu'à ce que le charbon soit entièrement allumé. L'entrée d'air et la sortie d'évacuation de la fumée doivent être ouvertes toutes les deux pendant l'allumage initial du charbon. Dès que le charbon est entièrement allumé, le couvercle peut alors être fermé. Pendant ce temps, il est important de surveiller la jauge de température avec attention. Pour le fumage, dès que la jauge atteint une fourchette de 50 degrés avant l'objectif de température de cuisson, les volets d'entrée et de sortie d'air doivent être fermés selon le réglage 1,5. Cela limitera l'air et aidera à atteindre et maintenir la température souhaitée. À partir de ce réglage des ajustements plus fins peuvent être faits, selon les conditions. Vous devez veiller à ne pas trop fermer l'entrée d'air, au risque de voir les cendres s'éteindre.

Attention : Surveillez la température. Lorsque vous allumez le cuiseur, le fait de maintenir les volets d'entrée et de sortie d'air ouverts pendant une longue durée augmentera la température au-delà de températures de cuisson sans danger.

Attention : L'utilisation de votre Kamander à des températures supérieures à 425 °C provoquera des dommages. Des températures nuisibles peuvent être atteintes si vous laissez les deux volets d'entrée et de sortie d'air ouverts avec une charge de morceaux de charbon supérieure à 1 kg ou de briquettes de charbon supérieure à 1,4 kg.

COMMANDES

Deux commandes : Le volet d'entrée d'air et le volet de désenfumage (sortie d'évacuation de la fumée). Ces deux volets gèrent la température ainsi que la quantité de fumée. Utilisez le diagramme de commande de ce guide pour vous aider à découvrir comment utiliser le Kamander pour atteindre les résultats que vous souhaitez.



Important - (1) Dès que le charbon est allumé, fermez le couvercle et ajustez les commandes. (2) Si l'objectif de température de cuisson est de 120 °C, à 70 °C ajustez les deux volets à 1,5, consultez et contrôlez la jauge de température pour stabiliser la température de cuisson.

Faites très attention alors que la température atteint des valeurs proches de l'objectif de température. Faites très attention à ne pas laisser la température aller trop loin au-delà de la température de cuisson désirée, car il est beaucoup plus difficile de réduire la température après le démarrage de la cuisson que d'augmenter la température.

DIAGRAMME DE COMMANDE

Le diagramme ci-dessous montre comment le Kamander peut être réglé et contrôlé pour divers types de cuisson. Veuillez utiliser ce diagramme comme référence, et non comme un ensemble d'instructions absolues. À mesure que vous gagnez en expérience avec le Kamander, vous apprendrez à le contrôler afin d'atteindre les résultats souhaités. N'oubliez pas que divers facteurs tels que la météo, le type et la quantité de combustible, le volume d'aliments, etc. influenceront la température de la chambre, le flux d'air et de fumée ainsi que le temps total de cuisson.

	Intervalle de températures	Cuisson		Réglage du volet
Allumage	-----	Pyramide de charbon, Un récipient plein de charbon. Allumez sur le dessus pour le fumage, à la base pour griller	5	
Grill	315 °C+ 	Saisir les steaks, griller des burgers	3 - 4	
Rôtir	232 °C 	Porc, bœuf rôti	3 - 3,5	
Cuire au four	176 °C 	Pizza, volaille, dinde	2 - 2,5	
Fumage	93° - 149 °C 	Longues cuissons lentes	1,5 - 2	
Arrêter	-----	Fermez les deux volets et gardez le charbon pour un usage ultérieur	1	

TYPES DE CUISSON

Cuisson au grill directe

Pour griller directement ou saisir avec des températures élevées, placez les aliments sur les grilles sur le feu et cuisez avec une exposition directe aux flammes et à la chaleur. La cuisson au grill doit être faite avec le couvercle fermé. La lèchefrite ne doit pas être utilisée pour la cuisson au grill directe. Certains aliments peuvent nécessiter d'être saisis initialement à haute température puis de réduire la chaleur pour terminer la cuisson. La grille de conservation au chaud peut également être utilisée comme zone de grill secondaire ou pour garder au chaud à des températures plus basses.

Cuisson au grill indirecte, rôtisserie et cuisson au four

Pour tout type de cuisson indirecte, la lèchefrite est utilisée afin de dévier la flamme et la chaleur de manière à ce que les aliments n'y soient pas directement exposés. La lèchefrite récupérera également le jus et les résidus de cuisson afin de faciliter le nettoyage. Pour la cuisson indirecte, dès que la température du cuiseur est stabilisée à des valeurs proches de l'objectif de température, placez les aliments à cuire.

Fumage

Le fumage « lent et à basse température » est facilité grâce au Kamander. Installez le grill pour cuisson indirecte, afin de cuire lentement à chaleur basse, en utilisant la fumée du bois pour apporter la saveur fumée que vous souhaitez à votre viande. Pour le fumage, dès que la jauge atteint une fourchette de 50 degrés avant l'objectif de température de cuisson, les volets d'entrée et de sortie d'air doivent être fermés selon le réglage 1,5. Cela limitera l'air et aidera à atteindre et maintenir la température souhaitée. À partir de ce réglage des ajustements plus fins peuvent être faits, selon les conditions. Vous devez veiller à ne pas trop fermer l'entrée d'air, au risque de voir les cendres s'éteindre. Le Kamander est un appareil de fumage très efficace et sa conception permet d'ajuster très facilement les ouvertures des volets d'entrée et de sortie d'air. Lorsque l'objectif de température est « composé », le maintien de cette température ne nécessite pas une attention constante.

Arrêter :

Lorsque vous avez fini de cuisiner et que les aliments sont retirés, le cuiseur peut être arrêté en ajustant les volets d'entrée et de sortie au réglage n° 1 du cadran. Cela arrêtera le flux d'air et éteindra le combustible, et gardera le combustible restant pour une autre cuisson.

CONSEILS

- Vous aurez fréquemment des restes de charbon qui pourront être réutilisés, et vous pouvez ajouter du charbon supplémentaire si nécessaire. Selon les conditions de cuisson et autres variables, vous pouvez faire plusieurs sessions de cuisson avec un seul lot de charbon.
- Nous recommandons d'utiliser du charbon de qualité. Les lots de charbon brûlent de manière plus propre, plus chaude, plus rapide et plus complètement, laissant seulement des cendres à nettoyer. Des briquettes de charbon peuvent également être utilisées. En cas d'utilisation de briquettes de charbon, nous recommandons de les allumer avec une cheminée d'allumage ou un allume-feu (pas d'allume-feu liquide).

Nettoyage :

Lorsque l'unité s'est suffisamment refroidie et que les cendres sont froides, le tiroir à cendres peut être retiré et vidé dans un endroit sûr. Ne videz jamais les charbons ou cendres tant qu'ils ne sont pas parfaitement refroidis. En aucune circonstance les cendres ne doivent s'accumuler jusqu'à bloquer les entrées d'air du tiroir à cendres, car cela empêchera la circulation d'air et pourrait endommager l'unité. La grille peut être brossée et nettoyée avec une brosse à grille à poils durs.

Fumage avec des copeaux/morceaux de bois :

Pour une saveur fumée plus prononcée lorsque vous utilisez du charbon en briquettes ou morceaux, essayez d'ajouter des copeaux ou morceaux de bois au mélange de combustible. Les copeaux et/ou morceaux de bois peuvent être placés sur le dessus du charbon ou être intercalés avec le charbon, selon l'intensité de la saveur fumée désirée et la durée du fumage. Les morceaux de bois sont disponibles dans un large éventail de saveurs naturelles, et peuvent être utilisés seuls ou en complément du charbon. En règle générale, les bois durs qui portent des fruits ou noix ne sont pas adaptés à la cuisson. Cependant, différents bois peuvent donner différents goûts. Testez des bois différents afin de déterminer celui que vous préférez, et utilisez toujours un bois correctement préparé. Les aliments verts ou fraîchement coupés peuvent s'oxyder (noircir) et prendre un goût amer.

	Volaille	Crustacés	Agneau	Porc	Bœuf	Légumes	Fromage
Aulne	●	●		●			
Pommier	●	●	●				
Cerisier	●	●	●	●	●		
Caryer				●	●		●
Érable	●					●	
Mesquite				●	●		●
Mulberry	●	●		●			
Chêne	●	●	●	●	●		
Olivier	●						
Pêcher	●			●			
Poirier	●			●			
Pacanier	●			●	●		
Noyer				●	●		

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La sécurité alimentaire joue un rôle essentiel pour pouvoir apprécier une expérience de cuisson à l'extérieur. Pour préserver les aliments des bactéries nocives, veuillez respecter ces mesures de base :

Nettoyez : Lavez les mains, ustensiles et surfaces à l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande crue.

Séparez : Séparez les viandes crues des aliments prêts à manger afin d'éviter toute contamination croisée. Utilisez un plat de service et des ustensiles propres lorsque vous retirez les aliments cuits.

Cuisez : Cuisez la viande et la volaille à point afin de tuer les bactéries. Utilisez un thermomètre afin de vous assurer de la température interne adéquate des aliments.

Refroidissez : Réfrigérez rapidement les aliments préparés et les restes.

Cuisiner sur votre nouveau grill/fumoir est une expérience pratique, et il est recommandé de contrôler votre grill/fumoir pendant la cuisson. Le fumage/grill peut être affecté par de nombreuses conditions externes. Par temps froid, vous aurez besoin de plus de chaleur pour atteindre et conserver une température de cuisson idéale, et le temps de cuisson peut être plus long. La température interne et l'épaisseur des aliments peuvent également influencer les temps de cuisson. Des viandes plus froides et plus épaisses nécessiteront plus de temps pour cuire.

TEMPÉRATURES INTERNES DE LA VIANDE

La viande cuite sur un grill/fumoir brunit souvent rapidement à l'extérieur. Par conséquent, utilisez un thermomètre à viande afin de vous assurer qu'elle a atteint une température interne adéquate.

TEMPÉRATURES INTERNES MINIMALES POUR UNE CUISSON SANS RISQUE RECOMMANDÉES PAR LE MINISTÈRE AMÉRICAIN DE L'AGRICULTURE	
Bœuf, veau, agneau, steaks et rôtis, et porc entier	145 °F/63 °C (EN LAISSANT REPOSER TROIS MINUTES)
Poisson	145 °F/63 °C
Viande hachée de bœuf, de veau, d'agneau et de porc	160 °F/71 °C
Plats à base d'œufs	160 °F/71 °C
Dinde, poulet et canard - Entier, en morceaux et haché	165 °F/74 °C

Veuillez consulter le Ministère américain de l'Agriculture pour obtenir des informations complètes et à jour. Notre diagramme des températures internes se base sur les normes du Ministère américain de l'Agriculture concernant le degré de cuisson de la viande. Veuillez consulter le site www.isitdoneyet.gov

FAITES PASSER VOTRE KAMANDER AU NIVEAU SUPÉRIEUR AVEC CES ACCESSOIRES

Pierre Kamander :

Faites passer votre Kamander au niveau supérieur grâce à cette pierre double emploi. Réalisée en cordiélite haute qualité, cette pierre sert de déflecteur de chaleur pour le fumage, le rôtissage et la cuisson au four de niveau professionnel. Elle a également une double fonction en tant que pierre à pizza haute température pour obtenir des pizzas dignes d'un restaurant.



Gestionnaire de charbon :

Créez des cycles de cuisson plus constants grâce au Gestionnaire de charbon. Plusieurs modèles de briquettes vous offrent plusieurs options de profils de cuisson et des résultats constants pour chacune.

Grilles Max Rib :

Faites fumer des côtes savoureuses et tendres grâce à nos grilles Max Rib.



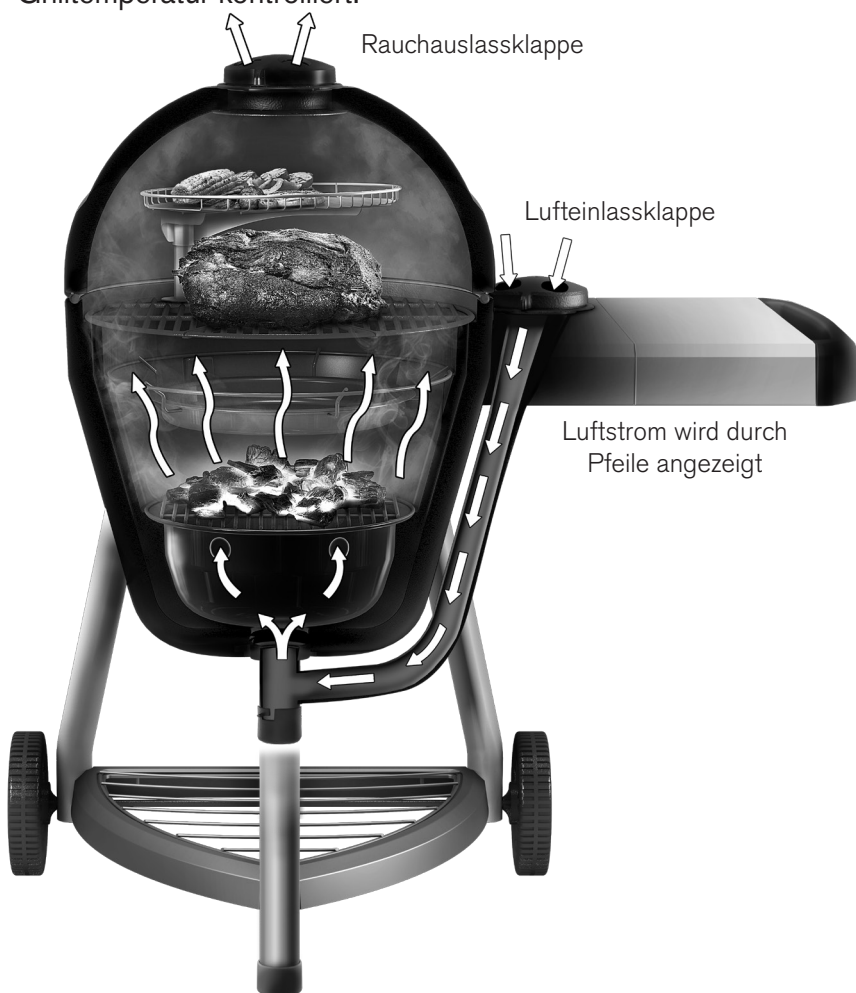
Consultez le site Charbroil.eu pour découvrir d'autres accessoires exceptionnels, tels que des pinces à viande, des gants, morceaux de bois, tabliers, allume-feu, et bien plus encore.

INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis	1
Bevor Sie beginnen	2-6
Lernen Sie den Kamander kennen	2-4
Präparation	5
Wartung	6
Wie Sie Ihren Grill benutzen	7-16
Wie Sie Ihr Feuer machen	7-9
Kontrolle	10-11
Arten des Kochens	12-13
Räuchern mit Holz	14
Nahrungsmittelsicherheit	15-16
Zubehör	17-18

BEVOR SIE MIT DEM KOCHEN BEGINNEN

- Machen Sie sich mit den Bedienelementen und Bestandteilen des Kamander vertraut.
- Befolgen Sie die Bedienungsanleitung des Grills, um seine richtige Montage sicherzustellen.
- Waschen Sie den Kochrost und den Warmhalterost in warmem Seifenwasser.
- **Präparieren Sie den Grill:** Machen Sie ein Feuer und lassen Sie den Grill heiß werden. Halten Sie es dann 1 Stunde am Laufen, damit jegliche Rückstände verbrannt werden. Jetzt können Sie sich mit der Luftklappe (Einlass) und der Rauchklappe (Auslass) vertraut machen und üben, wie man den Luftstrom und die Grilltemperatur kontrolliert.



LERNEN SIE DEN KAMANDER KENNEN



Ablasskappe:

Überprüfen Sie das Kochgerät regelmäßig auf eine mögliche Anhäufung von Schmutz und/oder Flüssigkeit, indem Sie die Kappe abnehmen. Platzieren Sie direkt unterhalb der Öffnung eine Wanne, um alles aufzufangen, was herausfällt.



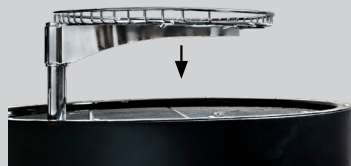
Porzellanauffangwanne:

Während des Räucherns hilft die Porzellanwanne, die Wärme gleichmäßig zu verteilen und direkte Hitze vom Grillgut fernzuhalten. Wasser oder andere Flüssigkeiten können gegebenenfalls bis zum $\frac{3}{4}$ -Zoll-Pegel in die Auffangwanne gegeben werden.

Auffangwanne zum Grillen herausnehmen.



Justierbarer Warmhalterost



Der Warmhalterost hat zwei Höheneinstellungen. Er kann als zweite Grillfläche oder als Warmhaltefläche benutzt werden.



Der Rost kann auch aus dem Kochbereich entfernt werden, um leichteren Zugang zum Kochrost zu ermöglichen oder um die Temperatur um den Warmhalterost herum weiter zu senken.



Der vordere Teil des Kochrosts kann dazu benutzt werden, die Kohlen oder Holzschnitzel umzudrehen oder weiteren Brennstoff hinzuzufügen, sollte dies erforderlich sein.

PRÄPARATION

So bereiten Sie den Grill vor:

Bevor Sie Ihren Grill zum Kochen verwenden, ist es erforderlich, alle Beschichtungen, die den Grill während des Transports schützen sollten, sowie alle sonstigen Rückstände abzubrennen. Um die Lebensspanne Ihrer Grillbestandteile zu schützen und den besten Nutzen aus Ihrem neuen Grill zu gewinnen, sollten die folgenden Schritte streng befolgt werden.

- Kochroste in warmem Seifenwasser waschen, abspülen und mit Handtuch ganz abtrocknen
- Pflanzenöl mit Bürste auf alle Innenoberflächen einschließlich Roste (beidseitig) und Feuerrost auftragen.
- Auf dem Feuerrost ein kleines Feuer machen.
- Dieses Feuer sollte mindestens eine Stunde lang aufrechterhalten werden, je länger, umso besser. Während dieser Zeit können Sie lernen, wie die Klappen den Luftstrom kontrollieren und die Temperatur beeinflussen.

WARTUNG

Die Reinigungshäufigkeit hängt davon ab, wie oft der Grill benutzt wird. Vergewissern Sie sich, dass die Kohlen komplett erloschen sind, bevor Sie die Innenseite des Kochgeräts reinigen. Um es zu reinigen, spülen Sie es gründlich mit Wasser ab und lassen Sie es an der Luft trocknen, bevor Sie es wiederverwenden. Wischen Sie die Innenseite des Kochgeräts mit einem Lappen oder Papiertuch ab.

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind und der Grill sich genügend abgekühlt hat, beseitigen Sie die übriggebliebene Asche. Die Benutzung der Aschelade erleichtert Ihnen das Herausnehmen der Asche. Asche zieht Feuchtigkeit an, was zu frühzeitigem Rosten und Verfall führen kann.



- Wischen Sie die Außenoberflächen mit warmem Seifenwasser und einem Tuch ab.
- Bedecken Sie Ihren Grill mit der Charbroil Kamanda-Haube.

Das regelmäßige Beschichten der Innenoberflächen mit Pflanzenöl hilft, Ihren Grill zu schützen. Gelegentlich kann auch eine Nachbesserung des Außenanstrichs erforderlich sein. Dafür wird schwarze Sprayfarbe für hohe Temperaturen empfohlen. **DAS INNERE DES GRILLS NICHT BESTREICHEN ODER BESPRÜHEN.**

Kochoberfläche: Eine Bürste kann zum Reinigen der Kochroste benutzt werden. Die Kochoberfläche sollte nicht gereinigt werden, während der Grill heiß ist.

VORSICHT: Öffnen Sie den Deckel des Kochgeräts nicht abrupt, wenn er während des Kochens heiß geworden ist. Öffnen Sie den Deckel nicht auf einmal - heben Sie ihn ein paar Zentimeter an und warten Sie ein paar Sekunden, bevor Sie ihn ganz öffnen. Dies hilft, eine Rauchgasexplosion oder ein Aufflackern zu verhindern, welche durch Hitzeblitz Handverbrennungen verursachen könnten.

WIE SIE IHR FEUER MACHEN

Häufen Sie Holzkohle pyramidenförmig auf dem Feuerrost auf. Zum Feuermachen empfehlen wir natürliche Holzkohlestücke (etwa 1 runde Auffangwanne voll). Je nach Bedarf können Sie mehr hinzufügen. Wenn Sie das Kochgerät fürs Räuchern vorbereiten, können Sie in und um die Holzkohle herum Holzspäne oder -schnitzel legen, um für zusätzlichen Rauch während des Kochens zu sorgen. Es gibt verschiedene Methoden, um die Holzkohle für verschiedene Arten des Kochens zu positionieren.



Kohle:
Etwa eine runde
Auffangwanne
voll

Ein Anzündkamin (oder anderer Feueranzünder) kann zum Starten Ihres Feuers benutzt werden. Beachten Sie dabei die Herstelleranleitung. Benutzen Sie bitte keine Feuerzeugflüssigkeit oder Produkte zum Schnellanzünden von Kohle, um die Kohle in Brand zu setzen.

WARNUNG: Benutzen Sie zum Anzünden keinen Spiritus und kein Benzin! Benutzen Sie nur Feueranzünder, die der EN-1860-3 entsprechen!

Je nachdem, wie Sie kochen wollen (Grillen, Räuchern, Backen oder Rösten), es gibt verschiedene Methoden, um Ihren Brennstoff zu entfachen.



Grillen, Backen oder Rösten:

Zünden Sie die Basis der Pyramide aus Kohlen an mehreren Stellen an oder benutzen Sie einen Anzündkamin. So wird der Grill am schnellsten heiß.



Räuchern:

Zünden Sie die Pyramide aus Kohlen oben in der Mitte der Pyramide an.

**Luftklappe und Rauchklappe sollten beide während des anfänglichen Anzündens der Kohle geöffnet sein.*

ANZÜNDEN

Beim Entzünden des Feuers muss der Deckel des

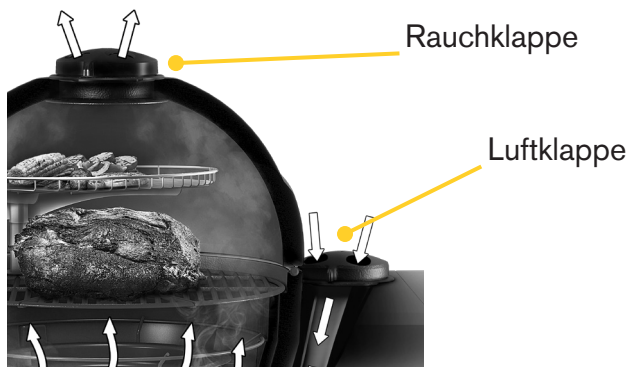
Kochgeräts stets geöffnet sein. Lassen Sie den Deckel offen, bis die Kohle ganz entzündet ist. Luftklappe und Rauchklappe sollten beide während des anfänglichen Anzündens der Kohle geöffnet sein. Sobald die Kohle ganz entzündet ist, kann der Deckel geschlossen werden. Zu diesem Zeitpunkt ist es wichtig, die Temperaturanzeige gut im Auge zu behalten. Beim Räuchern sollten die Klappen auf die Einstellung 1,5 geschlossen werden, sobald die Anzeige anzeigt, dass die Temperatur den Bereich 50 Grad vor der gewünschten Kochtemperatur erreicht hat. Dies schränkt die Luft ein und hilft, die gewünschte Temperatur einzuschließen. Von dieser Einstellung aus kann man den Umständen entsprechend weitere Justierungen vornehmen. Die Luftklappe sollte nicht zu weit geschlossen werden, da sonst die Kohlen erlöschen könnten.

Vorsicht: Achten Sie auf die Temperatur. Wenn Sie die Kontrollklappen beim Anzünden des Kochgeräts zu lange offen lassen, kann die Temperatur so hoch ansteigen, dass die sichere Kochtemperatur überschritten wird.

Vorsicht: Der Betrieb Ihres Kamander bei Temperaturen über 425 C verursacht Schäden. Schädliche Temperaturen können erreicht werden, indem bei einer Ladung von mehr als 1 kg Kohlestücke oder 1,4 kg Brikettkohle beide Klappen offen gelassen werden.

KONTROLLIEREN

Zwei Kontrollen: Luftklappe und Rauchklappe. Mit diesen beiden Klappen lassen sich die Temperatur und die Menge an Rauch regulieren. Beachten Sie das Kontrolldiagramm in dieser Anleitung, während Sie lernen, den Kamander zu benutzen, um die gewünschten Ergebnisse zu erhalten.



Wichtig - (1) Sobald die Kohle angezündet ist, schließen Sie den Deckel und betätigen Sie die Kontrollen. (2) Wenn die gewünschte Kochtemperatur 120° C beträgt, setzen Sie bei 70° C beide Klappen auf 1,5 hinunter. Lesen und überwachen Sie dabei die Temperaturanzeige, um die Kochtemperatur zu stabilisieren.

Behalten Sie die Anzeige im Auge, während die Temperatur auf die Zieltemperatur ansteigt. Achten Sie darauf, die Temperatur nicht zu weit über die gewünschte Kochtemperatur hinaus ansteigen zu lassen, da es viel schwieriger ist, die Temperatur zu reduzieren, nachdem das Kochen begonnen hat, als sie zu erhöhen.

KONTROLLDIAGRAMM

Das Diagramm unten zeigt, wie der Kamander für verschiedene Arten des Kochens eingestellt und kontrolliert werden kann. Benutzen Sie bitte dieses Diagramm als Referenz, nicht als konkreten Satz von Anweisungen. Während Sie am Kamander Erfahrung sammeln, werden Sie lernen, wie man ihn kontrolliert, um die erwünschten Ergebnisse zu erlangen. Vergessen Sie nicht, dass verschiedene Faktoren wie Wetter, Art und Menge des Brennstoffs, Menge an Grillgut, usw. die Kammertemperatur, den Luft- und Rauchstrom sowie Ihre Gesamtkochzeit beeinflussen.

	Temperaturbereich	Kochen		Klappeneinstellung
Anzünden	-----	Kohlepyramide, eine runde Wanne Kohlen Zum Räuchern oben anzünden, zum Grillen unten.	5	
Grillen	315° C+ 	Braten von Steaks, Grillen von Burgern	3 - 4	
Rösten	232° C 	Schwein, Rindbraten	3 - 3,5	
Backen	176° C 	Pizza, Geflügel, Pute	2 - 2,5	
Räuchern	93° - 149° C 	Langes, langsames Garen	1,5 - 2	
Abschalten	-----	Schließen Sie beide Klappen und heben Sie die Kohle für eine spätere Verwendung auf	1	

ARTEN DES KOCHENS

Direktes Grillen

Für direktes Grillen oder Anbraten mit hohen Temperaturen das Grillgut auf die Roste über dem Feuer platzieren und mit direkter Exposition zu Flamme und Hitze grillen. Das Grillen sollte bei geschlossenem Deckel erfolgen. Die Auffangwanne wird nicht für direktes Grillen benutzt. Einige Lebensmittel müssen eventuell zuerst mit hoher Temperatur angebraten und dann bei reduzierter Hitze zu Ende gekocht werden. Der verstellbare Warmhalterost kann auch als zweiter Grillbereich oder zum Warmhalten bei niedrigeren Temperaturen verwendet werden.

Indirektes Grillen, Rösten, Backen

Für jede Art des indirekten Kochens wird die Auffangwanne benutzt, um die Flamme und die Hitze umzuleiten, damit das Grillgut ihnen nicht direkt ausgesetzt ist. Die Auffangwanne dient außerdem zum Auffangen von Bratenfett, um die Reinigung zu erleichtern. Laden Sie beim indirekten Kochen das Grillgut auf den Grill, sobald sich die Temperatur des Kochgeräts auf oder nahe an der gewünschten Temperatur stabilisiert hat.

Räuchern

Räuchern nach dem Motto „Low and Slow“ wird mit dem Kamander leicht gemacht. Richten Sie den Grill für indirektes Kochen ein, um langsam bei geringer Wärme zu kochen, wobei Sie Holzrauch nutzen, um Ihrem Grillgut das von Ihnen gewünschte Raucharoma zu verleihen. Beim Räuchern sollten die Klappen auf die Einstellung 1,5 geschlossen werden, sobald die Anzeige anzeigt, dass die Temperatur den Bereich 50 Grad vor der gewünschten Kochtemperatur erreicht hat. Dies schränkt die Luft ein und hilft, die gewünschte Temperatur einzuschließen. Von dieser Einstellung aus kann man den Umständen entsprechend weitere Justierungen vornehmen. Die Luftklappe sollte nicht zu weit geschlossen werden, da sonst die Kohlen erlöschen könnten. Der Kamander ist ein sehr effizienter Räucherofen, und das Design macht es leicht, die Klappenöffnungen zu justieren. Nachdem die Zieltemperatur „eingewählt“ worden ist, erfordert die Aufrechterhaltung dieser Temperatur keine konstante Aufmerksamkeit.

Abschalten:

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind und das Grillgut entfernt worden ist, kann das Kochgerät abgeschaltet werden, indem sowohl die Luft- wie auch die Rauchklappe auf 1 auf der Wählscheibe eingestellt werden. Dies stoppt den Luftstrom und lässt den Brennstoff erlöschen. Der übriggebliebene Brennstoff kann beim nächsten Kochereignis verwendet werden.

TIPPS

- Oft bleiben Kohlen übrig, die wiederverwendet werden können, und Sie können je nach Bedarf weitere Kohlen hinzufügen. Je nach Kochbedingungen und anderen Variablen kann Ihnen eine Ladung Kohle mehrere Kochereignisse lang reichen.
- Wir empfehlen Ihnen die Verwendung von hochwertigen Kohlestücken. Kohlestücke brennen sauberer, heißer und verbrennen fast ganz, was weniger Asche zum Wegräumen übriglässt. Auch Kohlebriketts können benutzt werden. Falls Kohlebriketts benutzt werden, empfehlen wir, diese mit einem Anzündkamin oder Feueranzünder (keine Feuerzeugflüssigkeit) anzuzünden.

Reinigung:

Wenn sich das Kochgerät ausreichend abgekühlt hat und die Kohlen kalt sind, kann die Aschelade herausgehoben und deren Inhalt an einem sicheren Ort entsorgt werden. Entsorgen Sie Kohle oder Asche erst, wenn sie abgekühlt sind. Die Asche sollte sich niemals soweit anhäufen, dass sie die Luftlöcher in der Aschelade blockiert, da dies den Luftstrom beeinträchtigen und das Kochgerät beschädigen könnte. Der Rost kann mit einer steifen Grillbürste abgebürstet und gereinigt werden.

Räuchern mit Holzschnitzeln/Holzstücken:

Wenn Sie beim Räuchern mit Kohlebriketts oder Kohlestücken ein robusteres Raucharoma haben wollen, fügen Sie Ihrem Brennstoffmix einige Holzschnitzel oder Holzstücke hinzu. Die Holzschnitzel und/oder -stücke können oben auf die Kohle oder zwischen die Kohlestücke gelegt werden, je nach gewünschter Menge und Zeitdauer der Raucharomatisierung. Holzschnitzel gibt es in einer Vielfalt von natürlichen Aromastoffen und können allein oder zusammen mit Kohle benutzt werden. Generell eignet sich jedes Hartholz, das Früchte oder Nüsse treibt, zum Grillen. Jedes Holz hat jedoch seinen eigenen Geschmack. Experimentieren Sie mit verschiedenen Hölzern, um Ihren Lieblingsgeschmack zu finden, und benutzen Sie stets gut abgelagertes Holz. Grünes oder frisch geschnittenes Holz kann das Grillgut schwarz werden lassen und schmeckt bitter.

	Geflügel	Meeresfrüchte	Lamm	Schwein	Rind	Gemüse	Käse
Erle	●	●		●			
Apfel	●	●	●				
Kirsche	●	●	●	●	●		
Hickory				●	●		●
Ahorn	●					●	
Mesquite				●	●		●
Maulbeerbaum	●	●		●			
Eiche	●	●	●	●	●		
Olive	●						
Pfirsich	●			●			
Birne	●			●			
Pecan	●			●	●		
Walnuss				●	●		

NAHRUNGSMITTELSICHERHEIT

Die Nahrungsmittelsicherheit ist ein sehr wichtiger Teil der Kocherfahrung im Freien. Befolgen Sie diese vier einfachen Schritte, um Ihr Grillgut vor schädlichen Bakterien zu schützen:

Reinigen: Waschen Sie Hände, Utensilien und Oberflächen vor und nach der Handhabung von rohem Fleisch mit heißem Seifenwasser.

Trennen: Trennen Sie rohes Fleisch von verzehrfertigen Nahrungsmitteln, um eine Kreuzkontamination zu verhindern. Benutzen Sie saubere Teller und Utensilien, wenn Sie das Grillgut vom Grill nehmen.

Kochen: Kochen Sie Fleisch und Geflügel gründlich, um alle Bakterien zu töten. Benutzen Sie ein Thermometer, um die richtigen Temperaturen im Inneren des Grillguts sicherzustellen.

Kühlen: Kühlen Sie zubereitete Lebensmittel und Reste umgehend.

Das Kochen mit Ihrem neuen Räucherofen/Grill ist eine praktische Erfahrung, und wir empfehlen Ihnen, Ihren Räucherofen/Grill beim Kochen gut im Auge zu behalten. Das Räuchern/Grillen kann durch viele äußere Bedingungen beeinflusst werden. Bei kaltem Wetter brauchen Sie mehr Hitze, um die ideale Kochtemperatur zu erreichen und aufrechtzuerhalten, und die Kochzeit kann sich verlängern. Auch die Innentemperatur und die Dicke des Grillguts können sich auf die Kochzeiten auswirken. Kälteres und dickeres Fleisch braucht länger, um gar zu werden.

INNENTEMPERATUREN VON FLEISCH

In einem Räucherofen/Grill gekochtes Fleisch wird außen häufig schnell braun. Benutzen Sie daher ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass es sichere Innentemperaturen erreicht hat.

VOM US-LANDWIRTSCHAFTSMINISTERIUM (USDA) EMPFOHLENE SICHERE MINDESTINNENTEMPERATUREN

Rind, Kalb, Lamm, Steak, Braten und ganzes Schwein	145°F/63°C (BEI DREI MINÜTIGER RUHEZEIT)
Fisch	145°F/63°C
Rind, Kalb, Lamm und Schweine-Hackfleisch	160°F/71°C
Eierspeisen	160°F/ 71°C
Pute, Hähnchen und Ente - Ganz, Teilstücke und Hackfleisch	165°F/ 74°C

Beim USDA finden Sie vollständige, aktualisierte Informationen. Unser Innentemperatur-Diagramm basiert auf den USDA-Standards für Fleischgarheit. Sie finden es auf www.isitdoneyet.gov

RÜSTEN SIE IHREN KAMANDER MIT DIESEM ZUBEHÖR AUF

Kamander-Stein:

Holen Sie noch mehr aus Ihrem Kamander heraus mit diesem Stein mit Doppelfunktion. Dieser aus hochwertigem Cordierit hergestellte Stein dient als Wärmedeflektor für professionelles Räuchern, Rösten und Backen. Er eignet sich zudem als Hochtemperatur-Pizzastein für Pizzas von Restaurantqualität.



Kohlen-Manager

Sorgen Sie für gleichmäßigere Kochzyklen mit dem Kohlen-Manager. Verschiedene Brikettmuster bieten Ihnen mehrere Optionen von Kochprofilen und konsistente Ergebnisse.

Max Rib Racks:

Räuchern Sie geschmackvolle, zarte Ribs mit unseren Max Rib Racks.



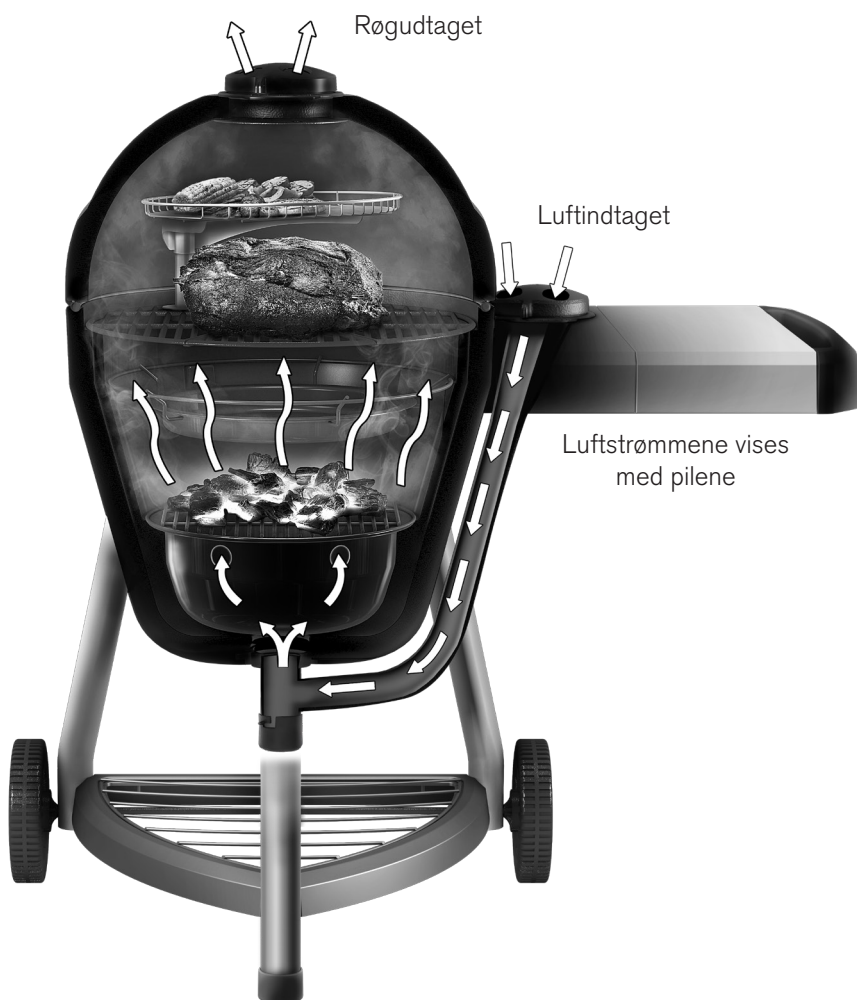
**Auf Charbroil.eu finden Sie weiteres Zubehör, wie
Fleischzangen, Handschuhe, Holzschnitzel, Schürzen,
Kohleanzünder und mehr.**

INDHOLDSFORTEGNELSE

Indholdsfortegnelse	1
Før du begynder	2-6
Lær Kamander at kende	2-4
Forbehandling	5
Vedligeholdelse	6
Brug din grill	7-16
Opbygning af bål	7-9
Styring	10-11
Typer af tilberedning	12-13
Røgning med træ	14
Fødevarer sikkerhed	15-16
Tilbehør	17-18

FØR DU BEGYNDER AT LAVE MAD

- Lær Kamanders spjæld og dele at kende.
- Følg grillens brugsanvisning for at sikre, at den er samlet korrekt.
- Vask grillristen og varmeristen i varmt sæbevand.
- **Forbehandl grillen:** Opbyg et bål, og lad grillen blive varm, så evt. rester brændes af grillen i en time. Dette er et godt tidspunkt at lære om de to spjæld, luftindtaget og røgudtaget, og hvordan de styrer luftstrømmene og grillens temperatur.



KEND DIN KAMANDER



Rensedæksel:

Fjern dækslet jævnligt for at kontrollere, om der har samlet sig snavs og/eller væsker. Hold en bakke direkte under åbningen til at fange, hvad der måtte komme ud.



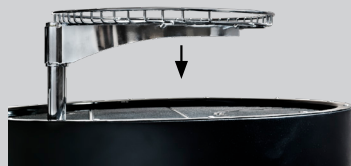
Drypbakke i porcelæn:

Ved røgning vil porcelænsbakken være med til at fordele varmen jævnt og forhindre, at maden får direkte varme. Du kan, hvis du ønsker det, tilsætte vand eller andre væsker til drypbakken, op til $\frac{3}{4}$ "-mærket.

Fjern drypbakken, når du skal grille.



Justerbar varmerist



Varmeristen kan indstilles i to højder. Den kan bruges som ekstra grillflade eller til opvarmning.



Risten kan også flyttes væk fra stegefladen, så du nemmere får adgang til grillristen eller sænker temperaturen på varmeristen yderligere.



Den forreste del af grillristen kan bruges, når du vil se til kul/træ eller tilføje ekstra brændsel, hvis det bliver nødvendigt.

FORBEHANDLING

Forberedelser inden brug:

Før du laver mad på din grill, er det vigtigt at forbehandle den for at brænde den belægning af, som bruges til at beskytte grillen under transport, eller andre rester. Du bør nøje følge disse trin for at beskytte delenes levetid og få mest muligt ud af din nye grill.

- Vask grillristene i varmt sæbevand, skyl af, og tør helt med et viskestykke.
- Pensl alle indvendige flader, inkl. begge sider af grillristene og bålristen, med vegetabilsk madlavningsolie.
- Opbyg et lille bål på bålristen.
- Bålet skal holdes ved lige i mindst en time, jo længere jo bedre. Dette er en god lejlighed til at lære, hvordan spjældene styrer luftstrømmene og påvirker temperaturen.

VEDLIGEHOELSE

Hvor ofte grillen gøres rent, bestemmes af, hvor ofte den er i brug. Sørg for, at kullene er helt slukkede, før indersiden af grillen gøres rent. Grillen renses ved grundigt at skylle den med vand og lade den lufttørre før brug. Tør indersiden af grillen over med en klud eller køkkenrulle.

Når du er færdig med at grille og grillen er tilpas nedkølet, kan du fjerne den overskydende aske. Brug askebakken til nemt at fjerne asken. Aske samler fugt, hvilket kan medføre tidlig rust og forfald.



- Tør de udvendige flader over med varmt sæbevand og en klud.
- Dæk din grill til med Charbroil Kamander-overtrækket.

Hvis du jævnligt behandler de indvendige flader med vegetabilsk olie, beskyttes din grill bedre. Det kan også være nødvendigt en gang imellem at friske den udvendige maling op. Vi anbefaler sort spraymaling, der kan tåle høje temperaturer. **MAL ALDRIG GRILLENS INDERSIDE.**

Grillflade: En børste kan bruges til at rengøre grillristene. Grillfladen bør ikke renses, mens grillen er varm.

OBS: Når grillens låg er varmt ved madlavning, bør det ikke åbnes hurtigt. "Bøvs" låget - løft det 5-8 cm, og stop et par sekunder, før låget åbnes helt. Sådan forhindres tilbagetræk eller stikflammer, som kunne forårsage en varmebølge, der brænder din hånd.

OPBYGNING AF BÅL

Læg kul i en pyramideformet bunke oven på bålristen. Vi anbefaler, at du bruger naturligt trækul (omtrent svarende til en drypbakke med let top) til at starte dit bål og tilføjer mere som behovet opstår. Når du gør grillen klar til røgning, kan træflis eller -stykker lægges ned i eller omkring kullene for at give røgsmag under tilberedningen. Der findes mange forskellige metoder, du kan afprøve, til placering af kullene til forskellige tilberedningsformer.



Kul:

Omtrent en
hel drypbakke
med let top

En grillstarter kan bruges til at starte dit bål; den bør bruges efter producentens anvisninger. Vi anbefaler ikke, at du bruger tændvæske til at få gang i kullene eller andre nemme optændingsprodukter.

ADVARSEL: Brug ikke sprit eller benzin til optænding! Brug kun optænding, der overholder EN-1860-3! Afhængig af hvordan du vil tilberede din mad (grille, røge, bage eller stege), kan du tænde op på forskellige måder.



Grille, bage eller stege:

Tænd pyramiden af kul flere steder i bunden eller brug en grillstarter. Sådan bliver grillens temperatur højere hurtigere.



Røge:

Tænd pyramiden af kul midt på pyramidens top.

**Luftspjæld og røgspjæld skal begge stå åbne ved den første optænding af kullene.*

OPTÆNDING

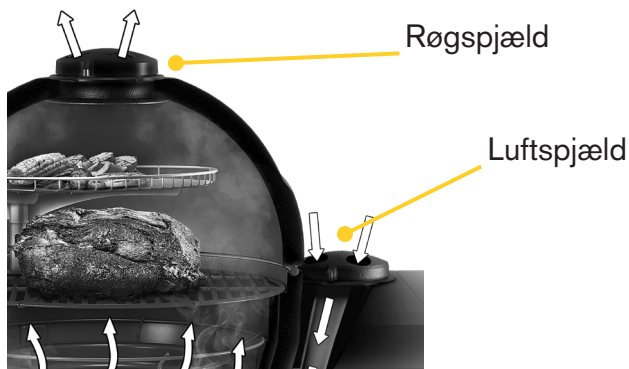
Tænd altid bålet med grillens låg åbent. Lad låget stå åbent, indtil kullene er helt tændt. Luftspjæld og røgspjæld skal begge stå åben ved den første optænding af kullene. Så snart kullene er helt tændt, kan låget lukkes. I løbet af denne tid er det vigtigt, at holde nøje øje med temperaturmåleren. Til røgning skal spjældene lukkes til indstilling 1,5, så snart måleren når inden for 50 grader fra den ønskede temperatur. Sådan begrænses luften og medvirker til at holde den ønskede temperatur. Med udgangspunkt i denne indstilling kan du justere yderligere afhængig af forholdene. Vær dog forsigtig med ikke at lukke luftspjældet for meget, for så kan kullene gå ud.

OBS: Hold øje med temperaturen. Når du tænder op i grillen og lader de to styrespjæld stå åben i længere tid, vil temperaturen stige til op over en sikker grilltemperatur.

Advarsel: Det vil forårsage skader, hvis du bruger din Kamander ved temperaturer over 425° C. De skadelige temperaturer nås ved at lade begge spjæld stå åbne med mere end 1 kg trækul eller 1,4 kg kulbriketter.

STYRING

To spjæld: Luftspjæld og røgspjæld. Disse to spjæld styrer temperaturen og mængden af røg. Brug styreskemaet i denne guide til at lære, hvordan du bruger Kamander og opnår de resultater, du ønsker.



Vigtigt - (1) Så snart kullene er tændt, lukkes låget og spjældene justeres. (2) Hvis den ønskede grilltemperatur er 120° C, justeres begge spjæld ned til 1,5 ved 70° C og termometeren aflæses og overvåges for at opnå stabil grilltemperatur.

Hold grundigt øje, når temperaturen stiger mod den ønskede temperatur. Vær meget forsigtig med ikke at lade temperaturen stige for højt over den ønskede grilltemperatur, da det er meget sværere at sænke temperaturen efter påbegyndt madlavning end det er at hæve temperaturen.

STYRESKEMA

Skemaet herunder viser, hvordan Kamander kan sættes op og styres til forskellige typer tilberedning. Brug venligst dette skema vejledende og ikke som et ufravigeligt sæt anvisninger. Efterhånden som du høster erfaringer med Kamander, vil du lære at styre den for at opnå de ønskede resultater. Husk at forskellige faktorer som vejret, type og mængde brændsel, madens volumen, osv. vil påvirke temperaturen i kammeret, strømmene af luft og røg og din samlede tilberedningstid.

	Temperaturinterval	Tilberedning		Indstilling af spjæld
Optænding	-----	Kulpyramide, en drypbakke kul med let top. Tænd i toppen for at røge, i bunden for at grille	5	
Grille	315° C+ 	Stege bøffer, grille burgere	3-4	
Stege	232° C 	Svin, roastbeef	3-3,5	
Bage	176° C 	Pizza, fjerkræ, kalkun	2-2,5	
Røge	93°-149° C 	Langtidsstege	1,5-2	
Lukke ned	-----	Luk begge spjæld og gem kullene til senere brug	1	

TYPER TILBEREDNING

Direkte grill

Til direkte grill eller stegning ved høje temperaturer placeres maden på ristene over ilden og tilberedes direkte over flammerne og varmen. Du bør grille med låget lukket. Drypbakken bruges ikke ved direkte grill. Visse fødevarer kræver først en stegning ved høj temperatur efterfulgt af sænket temperatur til at stege færdig. Den justerbare varmerist kan også bruges som ekstra grillflade eller til opvarmning ved lavere temperaturer.

Indirekte grill, stegning og bagning

Ved alle typer indirekte tilberedning bruges drypbakken til at omdirigere flammen og varmen, så maden ikke udsættes for det direkte.

Drypbakken vil også fange dryppende væsker, så grillen bliver nemmere at rense. Ved indirekte tilberedning lægges maden på grillen, så snart temperaturen stabiliserer sig på eller nær den ønskede temperatur.

Røge

Røgning "lavt og langsomt" gøres nemt med Kamander. Indstil grillen til indirekte tilberedning for at tilberede maden langsomt over lav varme og brug røg fra træ til at give din mad den røgsmag, du ønsker. Til røgning skal spjældene lukkes til indstilling 1,5, så snart måleren når inden for 50 grader fra den ønskede temperatur. Sådan begrænses luften og medvirker til at holde den ønskede temperatur. Med udgangspunkt i denne indstilling kan du justere yderligere afhængig af forholdene. Vær dog forsigtig med ikke at lukke luftspjældet for meget, for så kan kullene gå ud. Kamander er en meget effektiv røgeovn og designet gør det nemt at justere spjældenes åbning. Når du har ramt den ønskede temperatur, kræver det ikke konstant opmærksomhed at holde den temperatur.

Lukke ned:

Når du er færdig med madlavningen og har fjernet maden, kan grillen lukkes ned ved at indstille både luft- og røgspjældet på 1. Sådan stopper luftstrømmene og brændslet slukkes, så resten kan bruges en anden gang.

TIPS

- Der vil ofte være kul tilbage, som kan genbruges, og du kan tilføje ekstra kul efter behov. Afhængig af forholdene og andre variabler kan du muligvis tilberede mad flere gange med en portion kul.
- Vi anbefaler, at du bruger trækul i høj kvalitet. Trækul brænder renere, varmere og mere fuldstændigt, så der er mindre aske at rense bort. Kulbriketter kan også bruges. Hvis du bruger kulbriketter, anbefaler vi, at du tænder dem med en grillstarter eller optændingsblokke (ikke tændvæske).

Rengøring:

Når grillen er tilpas nedkølet, og kullene er kolde, kan askebakken løftes ud og asken hældes et sikkert sted. Hæld aldrig kul eller aske ud, før det er kølet ned. Aske bør på intet tidspunkt hobes op, så det blokerer lufthullerne i askebakken, da det vil forhindre luftstrømmen og kan skade grillen. Risten kan børstes og renses med en stiv grillbørste.

Røgning med træflis / -stykker:

For at opnå en stærkere røgsmag ved brug af kulbriketter eller trækul anbefaler vi, at du prøver at tilføje træflis eller flere træstykker til brændslet. Træflis og/eller -stykkerne kan lægges oven på kullene eller blandes i kullene afhængig af, hvor meget og hvornår du ønsker røgsmagen. Træstykker fås i flere naturlige smage og kan bruges alene eller sammen med kul. Generelt kan alt hårdt træ, der har båret frugt eller nødder, bruges til madlavning. Forskellige træsorter har dog meget forskellig smag. Prøv dig frem med forskellige træsorter for at finde din personlige favorit, og brug altid lagret træ. Grønt eller friskskåret træ kan give maden sort farve og bitter smag.

	Fjerkræ	Skaldyr	Lam	Svin	Okse	Grønsager	Ost
Elletræ	●	●		●			
Æbletræ	●	●	●				
Kirsebærtræ	●	●	●	●	●		
Hickory				●	●		●
Ahorntræ	●					●	
Mesquitotræ				●	●		●
Morbærtræ	●	●		●			
Egetræ	●	●	●	●	●		
Oliventræ	●						
Ferskentræ	●			●			
Pæretræ	●			●			
Pekantræ	●			●	●		
Valnøddetræ				●	●		

FØDEVARESIKKERHED

Fødevaresikkerhed er en meget vigtig del af fornøjelsen ved at tilberede mad udendørs. Følg disse fire basale trin for at undgå skadelige bakterier i maden:

Vask: Vask hænder, redskaber og overflader med varmt sæbevand før og efter håndtering af rå kød.

Adskil: Hold rå kød adskilt fra spiseklar mad for at undgå krydskontaminering. Brug et rent fad og redskaber, når du tager tilberedt mad af grillen.

Tilbered: Gennemsteg kød og fjerkræ grundigt for at dræbe bakterier. Brug et termometer til at sikre madens kernetemperatur.

Afkøl: Sæt hurtigt tilberedt mad og rester i køleskabet.

Det er en praktisk oplevelse at lave mad på din nye røgeovn/ grill, og det anbefales at du holder øje med din røgeovn/ grill, når du laver mad. Tilberedning i røgeovn/ grill kan påvirkes af flere eksterne forhold. I koldt vejr vil du få brug for mere varme for at opnå og holde en passende temperatur og tilberedningstiden kan være længere. Kernetemperaturen og madens tykkelse kan også påvirke tilberedningstiden. Koldere og tykkere kød tager længere tid at tilberede.

KERNETEMPERATURER FOR KØD

Kød, der tilberedes på en røgeovn/ grill, bliver ofte hurtigt mørkt på ydersiden. Derfor skal du bruge et stegetermometer for at sikre, at kødet har nået en sikker kernetemperatur.

SIKRE MINIMALE KERNETEMPERATURER ANBEFALET AF USDA, DE AMERIKANSKE LANDBRUGSMYNDIGHEDER

Okse, kalv, lam, bøf, stege og hel svin	63° C (MED TRE MINUTTERS HVILETID)
Fisk	63° C
Okse, kalv, lam og svinekød - hakket	71° C
Retter med æg	71° C
Kalkun, kylling og and - hele, stykker og hakket	74° C

Der henvises til USDA for fuldstændige, seneste anbefalinger. Vores skema med kernetemperaturer er baseret på USDA's standarder for, hvornår kød er klar. Læs mere på www.isitdoneyet.gov

GIV DIN KAMANDER EN FORFREMMEELSE MED DETTE TILBEHØR

Kamander-sten:

Nå nye højder med din Kamander med denne sten med to funktioner. Denne sten er lavet af cordierit i høj kvalitet og kan omdirigere varmen, så du kan røge, stege og bage efter professionelle standarder. Den kan også opfylde en anden funktion som pizzasten med høje temperaturer, så dine pizzaer bliver som på restauranter.



Kulhjulet:

Opnå mere stabile tilberedningsintervaller med kulhjulet. De mange mønstre, briketterne kan lægges i, giver dig flere muligheder for tilberedning og stabile resultater med hver af dem.

Ribbensholder:

Røg smagfulde, møre ribben perfekt med vores ribbensholder.



Gå ind på Charbroil.eu og se mere tilbehør som kødklør, handsker, træstykker, forklæder, grillstartere og meget mere.