



HANDLEIDING



Almacoa
Vleminckstraat , 110 A
3201 Langdorp
Tel: 0032(0)16 57 05 47
Fax: 0032(0)16 57 18 99
www.almacoa.be
info@almacoa.be

Auteurs: Primo Grill & Smoker

Extra recepten door gastkok:
Steven Vanparys
Kurt Deconinck
Daniël Goegebeur



Inhoud

Introductie	3
1. Inleiding	3
2. Voordelen	3
3. Veiligheid	3
4. Standaard eigenschappen	4
5. Toebehoren.....	5
Starten met de Primo Grill	6
1. Samenstelling van de brandhaard	6
2. Samenstelling van de metalen voet	7
3. Samenstelling van de zijtafels	8
4. Samenstelling van de tafels.....	9
Gebruik 10	
1. Aanmaken van de houtskool.....	10
2. Onderhoud van de Primo Grill	10
3. Direct grillen	11
4. Indirect Grillen.....	11
5. Warm roken	12
6. Koud roken.....	12
7. Luchttoevoer handleiding	13
8. Gids kooktijd voor de Primo Grill	13
9. Gids voor de inwendige temperatuur van het vlees	14
10. Nota	14
Basis recepten	15
1. Kalkoen	15
2. Kip	15
3. Hamburgers	15
4. Vis	15
5. Biefstuk	16
6. Gebraad	16
7. Ribbetjes	16
8. Groenten	16
Extra recepten	17
1. Pizza.....	17
2. Gegrilde lamslende met feta en oregano	18
3. Hele vis in zoutkorst	18
Veel gestelde vragen	19
Garantie	21



Introductie

1. Inleiding

U bent de trotse bezitter van een Primo Grill & Smoker: de Oval Junior of de Oval XL.

Deze unieke BBQ & Smoker is gebaseerd op het "Kamado" principe. Een 2000 jaar oud Japans concept. De Kamado was origineel gemaakt uit klei, grond, stukjes baksteen en daktegels. Kamado betekent letterlijk "oven" of "keuken" en is gekend in Japan als symbool voor "huis" of "familie".



De Primo Grill & Smoker toestellen worden gemaakt in de USA Atlanta Norcross City onder leiding van George Samaras (Griekse Amerikaan en voormalig apotheker). Hij wou de Kamado optimaliseren en heeft zijn kennis gebruikt om deze BBQ praktisch, mooi en onverwoestbaar te maken. De Primo Grill & Smoker is niet onderhevig aan de weersomstandigheden en heeft een garantie van 20 jaar!

Dankzij zijn inzet voor het ontwerpen en realiseren van een BBQ-toestel met veelzijdige mogelijkheden, heeft u nu de gelegenheid om heerlijke barbecue gerechten te bereiden.

2. Voordelen

De Primo Grill combineert het concept van de traditionele ronde Kamado stijl kokers en de moderne look van de innovatieve designer grills in een "all-in-one" kookmachine.

De compositie en gepatenteerde ovale vorm maakt van de Primo Grill een unicum op de markt.

Keramische compositie:

De Primo Grill & Smoker wordt uitsluitend vervaardigd uit de hoogste kwaliteit keramiek . Dit duurzaam is en dus uitermate geschikt is voor een optimaal gebruik.

Ovale vorm:

Dit maakt het grote verschil. Door gebruik te maken van optionele rekken kunt u het kookoppervlak verdubbelen. Dankzij de verschillende toebehoren kunt u met uw Primo Grill & Smoker alle kanten uit : bakken, grillen, indirect en/of direct koken en roken, etc.

Kortom u zult kunnen genieten van uw nieuwe Primo Grill & Smoker!

3. Veiligheid

- De Primo Grill & Smoker is enkel gemaakt om BUITEN te gebruiken.
- Gebruik de Primo Grill & Smoker alleen met de bijgeleverde stenen supports (4 stuks) op/in de bijgeleverde tafels of in de metalen voet.
- Plaats de Primo Grill & Smoker vrij: nooit dichtbij een brandbaar voorwerp.
- Voorkom brand of vuurballen :
Wanneer de temperatuur boven 260°C gaat met zowel de top en de onderschuif dicht, neem maatregelen wanneer u terug het deksel open maakt.
Open beide openingen.
Wacht 10-15 seconden en open dan het deksel 2,5 cm en wacht even alvorens u het deksel volledig opent.
- Voorkom terugslaande vlammen :
Zet het bovenste deksel niet dicht wanneer u een vuur heeft gemaakt en nieuwe kolen wilt toevoegen. Sluit de onderste schuif als u het vuur wilt verminderen.
- Gebruik NOOIT vloeibare brandstof
- De Primo Grill & Smoker buiten bereik van kinderen houden



4. *Standaard eigenschappen*

- Hoogste kwaliteit keramiek
- Roestvrij stalen schuif (opening onderaan)
- Gietijzeren schouwtop (opening bovenaan)
- Correcte en nauwkeurige thermometer
- Handkoude greep
- Hittebestendige voet
- Gemakkelijke lift- en scharniersysteem
- Zachte sluiting dankzij speciale strips
- Makkelijk schoon te maken grillroosters door de keramische bedekking
- Glanzende zwarte keramische buiten afwerking
- 20 jaar garantie op het keramisch gedeelte



5. Toebehoren

Gietijzeren verdeler



Hiermee worden de kolen in de Primo Grill opgesplitst in 2 zijden om direct en indirect te koken.

Extra kookrek



Dit extra kookrek vergroot de Primo met 18,71dm².

Druiprek



Om het druipen van het vet in het voedsel op de kolen tegen te gaan, aluminium bakje op dit druiprek plaatsen.

Keramische warmte reflecteerplaat
(2 per doos)



Plaats deze platen op het druiprek en langzaam indirect koken wordt een plezier.

Aspook



Pook om het as uit de Primo Grill te verwijderen.

Grill tang



Tang om het grillrooster uit te halen.

Keramische kip standaard

Keramische kalkoen standaard



Standaard om een hele kip of kalkoen te bereiden.

Pizza baksteen



Keramische baksteen om brood of pizza op te bakken.

V-rek / Ribbetjes rek



Makkelijk om verschillende soorten vlees in te bakken.

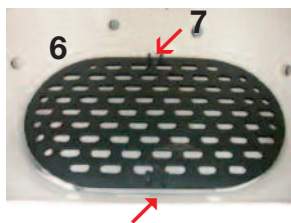
Digitale thermometer



Digitale thermometer om de binnentemperatuur van de gerechten te meten.

Starten met de Primo Grill

1. Samenstelling van de brandhaard



De brandhaard plaatsen

De brandhaard (1) weegt relatief veel. Het is aangeraden om de brandhaard met 2 à 3 personen., in de definitieve schelp (2) te plaatsen .

Gelieve eerst alle karton dat tussen de 2 schelpen (deksel en bodem) zit ter bescherming te verwijderen. Laat de banden en scharnieren onaangeroerd en plaats het geheel in de metalen voet of tafel. Indien deze voorschriften niet worden nageleefd en er is sprake van breuk dan wordt deze niet gedekt door de garantie.

Plaatsen van de brandhaard

De Oval brandhaard is gemaakt uit één stuk. Het luchttoevoer gat (3) is aan de voorkant. Plaats de brandhaard "voorzichtig" in de Oval bodem met de opening van de luchttoevoer recht tegenover de luchttoevoerschuif (onderaan (4)). Dit is belangrijk voor de goede luchtstroom.

Plaats de binnenste componenten

Neem de keramische bodemplaat (5) en plaats deze onderaan de brandhaard (1) . De keramische bodemplaat (5) past perfect in de basis van de brandhaard met de platte kant naar boven. Hierna plaatst u het bodemrooster (6) in het midden van de brandhaard met de groeven (7) (om de gietijzeren verdeler te plaatsen) naar boven gericht.

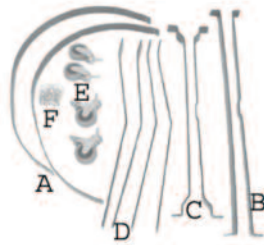
Beveiligen van de schroeven

De Primo Grill wordt volledig gemonteerd geleverd. Gelieve na te kijken of de schroeven (8) stevig vast zitten. Dat de schroeven gebogen zijn is geen probleem maar kan naar verloop van tijd los beginnen zitten.

Door de warmte kunnen de banden na verloop van tijd lossen te zitten, gelieve dit geregeld na te kijken en ze indien nodig terug aan te spannen.

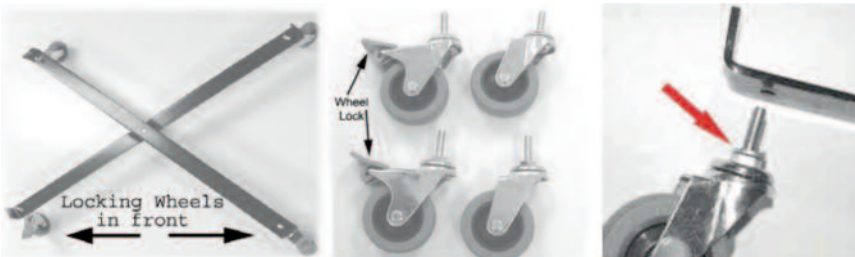
2. Samenstelling van de metalen voet

- A - ovale ringen (2)
- B - lange dwarsbalken (2)
- C - korte dwarsbalken (2)
- D - zwevende baren (4)
- E - volle wielen (4)
- F - toebehoren
- G - klinknagel schroeven (2 lange, 3 korte)
- H - grote moeren (4)
- I - ronde hoofdschroeven (9)
- J - ronde bolmoeren (4)
- K - kleine sluitringen (14)



Leg de 2 lange dwarsbalken (B) neer en maak ze vast in het midden met een ronde hoofdmoeer. Plaats de in het midden gebogen dwarsbalk onder de rechtste dwarsbalk, gebruik hiervoor een ronde hoofdmoeer (T) en een sluitring (K).

Plaats de wielen onder de dwarsbalk. Het beste is om de 2 wielen met de rem vooraan te plaatsen. Zoals hier getoond.



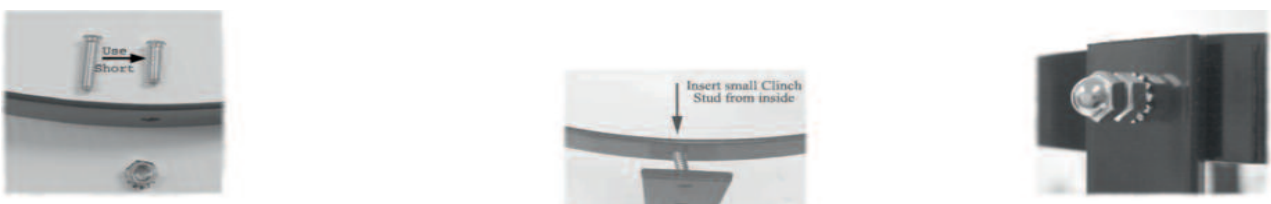
Een wiel met de rem is niet vast wanneer de klep omhoog is (zie foto). Gebruik de sluitring (K) en de rondellen (X) om de wielen vast te maken.



Maak de zwevende baren (D) vast aan de basis met een grote ronde moer (H). Noteer dat de zwevende baren naar binnen gericht geplaatst moeten worden.

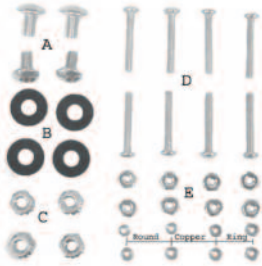


Maak de bovenste steun dwarsbalk (C) vast met een korte klinknagel (G & K). Dan bevestigt u de bovenste dwarsbalk vast aan de zwevende baren. Verbind via het bovenste gat. Gebruik de korte klinknagel wanneer u de ring vast maakt aan de bovenste dwarsbalk. Werk af met de bolmoeren (J).





3. Samenstelling van de zijtafels



- A - korte schroeven (4)
- B - rondellen (4)
- C - lange moeren (8)
- D - lange schroeven (8)
- E - kleine moeren (4)

Andere:

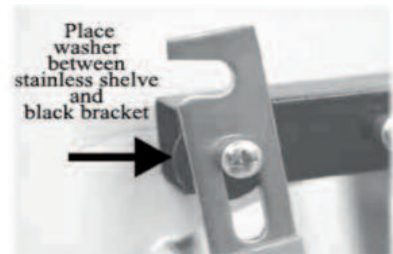
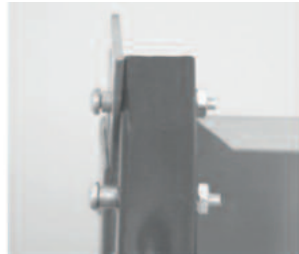
- koperen ringverbindingen (8)
- zwarte steunen (4)



Maak de eerste steun vast op de metalen voet door de 4 moeren los te schroeven. Deze zijn gesitueerd aan de metalen ring waar de 4 zweepende baren zijn vast gemaakt. Let wel : het bovenste van de steunen dient naar buiten te wijzen .



Maak elke metalen steun vast aan de buitenkant van de voet. Dit door de schroef in het bovenste gat te steken van de steun, en dan de moer terug licht aan te spannen. Nog niet volledig vast draaien en steek de onderste schroef er nog niet in; er zijn mogelijk nog aanpassingen nodig.



Plaats één (D) lange schroef aan de buitenkant van de steun door het glijdende gat van de scharnieren. De schroef moet zo geplaatst worden aan de buitenzijde van de steun. Verzeker u ervan dat u de lange schroef in de koperen ringverbinding hebt bevestigd alvorens deze in de scharnieren te bevestigen. Herhaal dit nu met de andere steun. Zet de schroeven vast met een moer en een rondel (tussen de schelp en de steun (1)) voor op de bovenste schroef en een moer op de onderste schroef.



De laatste stap : Zet de steunen vast met een grote lange schroef en een moer .





4. Samenstelling van de tafels



De tafel is voor transport redenen volledig in krimpfolie ingepakt. Haal de tafel voorzichtig uit het krimpfolie en leg de stukken voor u uit.

Haal het zakje (met de vijzen, moeren, etc.) van onder één van de tafelpanelen.

Schroef de tijdelijke beschermende houten planken los van de tafels. Deze waren enkel bedoeld om de tafels te beschermen gedurende transport. U kunt deze weggooien.

Plaats het tafelblad met de bovenzijde op een zachte ondergrond en zet de poten (zijpanelen) aan elke zijde van de tafel. Zet de wielen met de rem vooraan zoals op de foto en maak de 2 zijpanelen vast.

Plaats een bout door de tafel en de zijpoot en maak deze vast via de binnenkant door gebruik te maken van een moer en een rondel. Span de moer nog niet volledig aan. Later wanneer alle bouten zijn bevestigd kunt u alles aanspannen.

Doe hetzelfde met het middenstuk van de tafel door eerst de zij-kanten vast te zetten. Zet de bout goed vast zodat het hout lichtjes wordt samen geperst.

Plaats de BBQ in de houten tafel door gebruik te maken van de "keramische schoenen". Plaats de kleine pootjes in de positie waar de BBQ zal rusten.

Voorzichtig de BBQ opheffen door uw hand in de onderste opening (luchttoevoer) te steken en de andere onder de BBQ, en zet de BBQ in de tafel. Doe dit niet alleen, vraag hulp.

WAARSCHUWING:

Gelieve **NOOIT de Primo Grill & Smoker op te heffen via het scharniermechanisme achteraan de BBQ!** Als u de BBQ op deze manier tracht op te heffen zult u zich niet alleen pijn doen, maar ook de garantie zal niet langer gelden. Als de BBQ valt dan zal de BBQ breken.

Eénmaal geplaatst is de Primo Grill klaar voor gebruik. Indien nodig kunt u nog de positie van de keramische pootjes aanpassen. Indien gewenst kunt u ook een vernislaag of olie gebruiken om het hout van de tafel te behandelen.

Gebruik

1. Aanmaken van de houtskool



- Gebruik enkel houtskool van zéér goede kwaliteit of kokosbriketten (of gemengd)
- Gebruik aanmaakhout “Swissflame”: gemaakt van ecologisch hout, natuurlijk boomwas en harsen; of aanmaakblokjes die gemaakt zijn van geperst naaldhout en hoogwaardige paraffine
- Gebruik NOOIT aanmaakblokjes op basis van stookolie: de wansmakelijke geur zal urenlang blijven hangen in de roosterkamer van de Primo Grill.
- Gebruik NOOIT vloeibare aanmaakmiddelen: wegens de felle ontvlambaarheid en de slechte walmen die blijven nahangen.
- Gebruik NOOIT krantenpapier als aanmaakmiddel: de verbrande papierrestjes dwarrelen rond in de roosterkamer en blijven ongenadig kleven op de roosters en de binnenwand van de Primo Grill.

Tips:

Één of twee aanmaakblokjes volstaan om de houtskool aan te maken. Strooi wat houtskool op het rooster van de vuurhaard en steek het aanmaakhout aan dat tussen de houtskool ligt.

Doe het deksel dicht ,en zet de rookuitlaatklep bovenaan volledig open. Zet ook de luchttoevoerklep, onder aan het toestel, volledig open. Op die manier krijg je een “schouweffect” wat een maximum luchtcirculatie garandeert.

Van zodra de eerste houtskooltjes gaan gloeien kunt u wat houtskool bij vullen.

LET OP:

De Primo Grill is zéér zuinig in het verbruik van houtskool. Een beetje experimenteren leert u vlug om met weinig brandstof toch voldoende warmte in het toestel te krijgen.

Laat de Primo Grill eerst 15 minuten goed opwarmen, zodat de keramische cocon voldoende warmte kan accumuleren. De Primo Grill verdraagt een hitte tot ruim 350°C

Einde van een grill partij:

Na iedere grill partij sluit u de luchttoevoerschuif (onderaan) en de rookuitlaatklep (bovenaan) volledig af. Ook het deksel blijft uiteraard gesloten. Op deze manier zullen de resterende kooltjes stilaan doven. Een deel van de ge-doofde kooltjes blijft zelfs herbruikbaar.

2. Onderhoud van de Primo Grill

Na elk gebruik van de Primo Grill is het noodzakelijk om de roosters te reinigen.

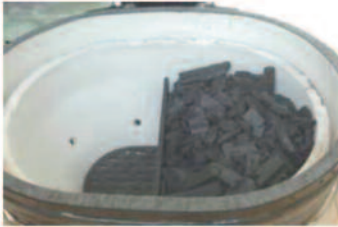
Het volstaat de roosters in een gewoon afwassopje af te schrobben met een afwassponsje.

Gebruik NOOIT stalen borstels of metalen afwassponsjes, want de roosters zijn behandeld met keramisch materiaal en verdragen geen krassen!

Verder neemt u best alle asresten van de vorige grill partij weg.



3. Direct grillen



Met de Primo Grill is het perfect mogelijk om “direct” te grillen boven de gloeiende houtskool.

Maak hiervoor de houtskool aan zoals hiervoor beschreven maar gebruik gerust wat meer houtskool om een grotere gloed te bekomen. Handig is het om de gloeiende kolen deels op één kant van de vuurhaard te schuiven (op die manier krijg je een warme en een minder warme zone onder uw rooster).



De grill roosters kan je “gewoon” in het toestel plaatsen ofwel zet je één rooster “gewoon” in het toestel en het tweede rooster keer je om zodanig dat het wat lager komt te liggen en daardoor dichterbij de gloeiende kolen., zo krijgt u opnieuw een warme en een minder warme zone om straks boven te roosteren. Het deksel van de Primo Grill blijft uiteraard OPEN om op de “directe” manier te grillen.

Deze methode is ideaal om kleinere hapjes te grillen of brochetjes.

TIP:

Leg de brochetjes zodanig op de rooster dan de stokjes buiten de bbq kuip komen te liggen. Steek ook het laatste stukje vis of vlees op het uiterste puntje van de saté stokjes. Op die manier zal je geen zwartgebrande stokjes zien voor presentatie aan uw gasten.

4. Indirect Grillen

De Primo Grill is uitstekend geschikt om “indirect” te grillen, met gesloten deksel.

Maak de houtskool aan zoals hiervoor beschreven, gebruik best eerder weinig houtskool om op een zuinige manier te roosteren.

Installeer de grill roosters in de roosterkamer. Gebruik maken van een aluminium afdruipbakje is zeker aan te raden. Vooral bij het roosteren van vettiger, vleessoorten komen er nogal wat vet en marinade vrij. Bovendien geeft het opvangen vet (en marinade) verder een aroma af die in de roosterkamer van de bbq blijft hangen en extra smaak geeft aan uw product.

Deze methode is best geschikt voor grotere stukken vlees (én vis).

Laat het vlees eerst goed aankleuren op ongeveer 200°C Van zodra u de gewenste kleur bekomt laat u de temperatuur dalen tot ongeveer 100°C. Na enige ervaring mag u gerust experimenteren met een nog lagere temperatuur (80°C tot zelfs 60°C).

Ook geschikt voor het afbakken van pizza's en bakken van brood, hiervoor wordt gebruik gemaakt van de “pizza steen” die als warmteverdeler werkt boven de hete houtskool. **Slow Cooking of Langzaam Garen** is de boodschap.

In tegenstelling tot wat er meestal beweerd wordt is BBQ-en een langzaam aan gedoe! Het duurt wél langer maar de producten blijven zéker sappiger.

De grill temperatuur regelt u door de luchttoevoerschuijf onderaan min of meer open te zetten. **LET WEL** de luchttoevoer moet altijd voldoende zijn om de kolen gloeiende te houden. Door te veel af te sluiten gaan de kooltjes doven! Met de rookuitlaatklep, bovenaan, regelt u de gekozen temperatuur. U zult merken dat de temperatuur in de roosterkamer vrij snel reageert op een open of meer gesloten rookuitlaat.

Een beetje experimenteren leert u snel omgaan met de mogelijkheden van uw Primo Grill.

5. Warm roken

Vis of vlees “warm roken” gebeurt in feite op een nog lagere temperatuur. Wij stellen 60°C voor.

VIS

Alle vissoorten zijn geschikt om warm te roken, al dan niet mét vel.

Een mooi resultaat is een gehele vis (mét kop en staart) warmgerookt gaan presenteren aan uw gasten.

VLEES

Eendenborsten, kippenfilets, hazenfilets, duivenborstjes enz... zijn best geschikt om “warm” te roken.

Zelfs een hele kip kunt u “warm” roken. Wat rookkruiden of aromatische houtsnippers toevoegen aan de houtskool geeft nog een extra aroma.

LET OP

Houtsnippers kunnen gaan ontvlammen en snel de warmte in de roosterkamer opjagen (eventueel wat laten weken in wijn of bier).

6. Koud roken

Als “brandstof” om koud te roken wordt zaagsel van beuk (of eik) gebruikt.

Zeker geen zaagsel van gemengd hout of behandeld hout!

Ook zeker geen schaafsel (dit gaat branden en jaagt de” temperatuur op)!

Koud roken gebeurt op 27 à 30°C.

Het zaagsel legt u best in een aluminium bakje onderaan op het houtskoolrooster. Meng wat rookkruiden door het zaagsel en maak het aan met één aanmaakblokje. Het zaagsel zal zeer langzaam gaan smeulen en rook gaan afgeven.

In dit geval wordt de luchttoevoerschuif en de rookuitlaatklep zodanig geregeld dat de houtpulp blijft smeulen maar praktisch geen warmte ontwikkeld. In principe zal de luchttoevoer voor 90% gesloten blijven en de rookuitlaat heel lichtjes geopend worden. Even experimenteren is de boodschap.



VIS

Ideaal om vis te roken, het beste zijn de filets.

LET OP











Indien de temperatuur toch te hoog is opgelopen dan is uw product eerder “warmgerookt”. Géén paniek want dit is zeker even lekker maar vraagt een andere presentatie of versnijding.

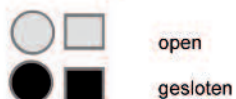
Voor zalmfilets rekent u op 6 tot 7 uur om dit product “koud” te roken.



7. Luchttoevoer handleiding

Bekijk dit schema voor de schoorsteen en bodem luchttoevoer volgens divers voedsel.

Temperatuur	voedsel	boven opening	beneden opening
65°C	gerookte vis		
135°C	ribben, varken		
160°C	gegrilde kip, gevogelte, kalkoenborst, hamburgers, vis		
160°C	geroosterd rundsvlees, varken, lam		
+260°C	geschroeid lapje vlees		



8. Gids kooktijd voor de Primo Grill

De volgende vlees temperaturen zijn gemiddelden. Ervaring is de beste gids. We bevelen een vleesthermometer aan om u van de kwaliteit en de juiste temperatuur voor uw vlees te verzekeren.

Langzaam en traag koken op 110°C - 135°C

ribgebraad	2,5 à 3 uren
kippenvleugels	60 à 70 minuten
ribben (varken)	3 à 4 uren
braadstuk	2 à 4 uren

Koken aan 160°C - 180°C

kip (heel)	60 à 80 minuten
kip (stukken)	30 à 45 minuten
ham	2 à 5 uren
kalkoen (heel, gevuld, 8 kg)	3 à 4 uren
kalkoen (heel, gevuld, 5,5 kg)	2 à 3 uren
garnalen	5 à 8 minuten
varkenshaas	20 à 30 minuten
lambsbout	3 à 4 uren
vis	15 à 20 minuten

Schroeien aan 260°C - 370°C

steak	6 minuten
hamburgers	6 à 10 minuten
varkenskoteletten	6 minuten



9. Gids voor de inwendige temperatuur van het vlees

Basis product

hamburger	70°C
rundsvlees, kalf, lam, varken	70°C
kip, kalkoen	75°C

rundsvlees, kalf, geroosterd lam en steak

bleu	60°C
seignant	70°C
bien cuit	80°C

varken carbonades, braadstukken, ribben

bleu	70°C
seignant	80°C
worst	70°C

gevogelte

kip, volledig & stukken	85°C
eend	85°C
kalkoen (niet gevuld)	85°C
hele kalkoen	85°C
kalkoen borst	80°C
donker vlees	85°C
gevuld vlees (appart gekookt)	75°C

gebakken eieren, gepocheerde eieren

dooier en eiwit zijn vast	
braadpan	70°C

Sausen

Saus	70°C
------	------

10. Nota

Lees aandachtig de handleiding voor de luchttoevoer voor de verschillende temperaturen en voedsel.

Het is makkelijker om de BBQ op te warmen dan om de BBQ af te koelen. Indien u boven de gewenste temperatuur gaat, het deksel openen om buitenlucht binnen te laten zodat de BBQ kom kan afkoelen en de temperatuur zakt.

OPGELET:

Let altijd op wanneer u het deksel opent. In uitzonderlijke gevallen kan er zich te veel zuurstof opstapelen wat een kleine vuurbal kan veroorzaken. Om dit te voorkomen, altijd het deksel een klein beetje opheffen alvorens volledig te openen zodat er zuurstof tot aan de kolen kan komen.



Basis recepten

1. Kalkoen

Grill temperatuur: 135°C - 150°C

Plaats de kalkoen, 4,5-6,5kg, op een Primo kalkoen standaard en strooi er uw favoriete kruiden op. U kunt ook een drank naar keuze, kruiden, of een sap/saus in de standaard plaatsen alvorens de kalkoen er op te plaatsen. Hou de temperatuur tussen 135°C - 150°C tot de kalkoen klaar is. Gebruik een vleesthermometer om de temperatuur van het gevogelte te meten.

Verhoog de temperatuur tot 260°C in de laatste 20 minuten voor een geroosterd effect.

2. Kip



Grill temperatuur: 160°C – 175°C

Plaats de kip op de Primo standaard en strooi er uw favoriete kruiden op. U kunt ook een drank naar keuze, kruiden, of een sap/saus in de standaard plaatsen alvorens de kip er op te plaatsen.

Hou de temperatuur tussen 160°C – 175°C tot de kip klaar is. Gebruik een vleesthermometer om de gevogelte temperatuur te meten.

Besprenkel de kip met extra saus, alhoewel het niet echt nodig is met de Primo Grill. De vochtigheidsgraad binnen het vlees wordt dan beter behouden zodat het voedsel niet uitdroogt.

3. Hamburgers

Grill temperatuur: 230°C – 260°C

Bak de hamburgers met ajuin gedurende 6 minuten aan elke zijde met het deksel dicht.

Verlaag de temperatuur door de bovenste en onderste luchttoevoeren dicht te maken.

Optioneel: Voeg op het laatste kaas toe en warm de broodjes op.

4. Vis

Grill temperatuur: 60°C – 75°C

Plaats de vis op de Primo Grill wanneer het juiste temperatuurniveau is bereikt.

Strooi de kruiden, zout en verse peper op de vis.

Behoud dezelfde temperatuur tot de vis gaar is. 10-15 minuten per 450 gram of per vis.

Gebruik een vleesthermometer om de vis temperatuur te meten.



5. Biefstuk

Grill temperatuur: 340°C – 400°C

Marineer uw steak ongeveer 30 à 40 minuten alvorens te starten met grillen. Laat het vlees op kamertemperatuur komen.

Grill de steak op 260°C à 310°C gedurende 3 minuten aan beide kanten.

Sluit alle luchttoevoeren en laat het vlees gedurende 1 à 3 minuten bakken voor bleu.

Serveer het vlees onmiddellijk.

6. Gebraad

Grill temperatuur: 230°C

Plaats het gebraad op het V-rek en kook gedurende 35 minuten voor een 2,5 kg gebraad.

Bij gebruik van de gietijzeren verdeler, kook indirect.

Verminder de temperatuur naar 150°C.

Draai het gebraad en kook verder tot de gewenste temperatuur is bereikt, gebruik hiervoor een vleesthermometer.

7. Ribbetjes

Grill temperatuur: 160°C – 175°C

Plaats de ribbetjes op het V-rek of direct op de grill wanneer de gewenste temperatuur is bereikt. Bestrooi de ribbetjes met kruiden en specerijen. Wacht tot de laatste 20 minuten alvorens sausen toe te voegen.

Hou de grill temperatuur tussen 135°C à 150°C tot de ribbetjes klaar zijn. Gebruik geen vleesthermometer, de temperatuur van ribbetjes is misleidend. Check regelmatig de temperatuur.

1 uur/450 gram is meestal de vuistregel.

Indien u gebruik maakt van de gietijzeren verdeler dan kunt u indirect grillen.

8. Groenten

Grill temperatuur: 175°C

Plaats eerst de courgette, kook gedurende 10 minuten op 175°C. Voeg de paprika's, de paddestoelen en ajuin toe na de eerste 5 minuten.

Laat de temperatuur zakken naar 150°C.

Draai de groenten en kook ze gedurende 10 à 15 minuten gaar.

Serveer met balsamic azijn.



Extra recepten

1. **Pizza**

By Steve Vanparys

Basis pizzadeeg

2 kg	bloem
1,1 l	water
42 gr	gist
250 gr	boter
	kruiden naar smaak

Bereiding Water en gist samen los kloppen en de bloem toevoegen.
De boter smelten en bij de bloem voegen, kruiden en goed mengen.
Maar niet te lang: tot de deeg redelijk glad is.
± 30 minuten laten rusten (langer mag)
Uitrollen en afwerken.

Basis tomatensaus

500 gr	ajuin
3/1 l	gepelde en gesneden tomaten
200 gr	bloem of demi-glacesaus van Knorr
100 gr	boter
	peper en zout

Bereiding Ajuin fijn snijden en aanstoven in olie.
Tomaten toevoegen en op smaak brengen met kruiden.
Licht dikken met bloem of demi-glacesaus van Knorr.

8 à 10 minuten op 250°C indirect bakken in de Primo Grill op de keramische pizzaplaat.
Indirect bakken: maak gebruik van de gietijzeren verdeler en leg de pizzaplaat boven op het rooster waar geen kolen zijn.

Pizza soorten

- Pizza Margherita tomat, mozzarella, kruiden
- Pizza bolognaise tomat, mozzarella, ajuin en kruiden
- Pizza hesp tomat, mozzarella, hesp en kruiden
- Pizza peperoni tomat, kaas, chorizo, ajuin en kruiden
- Pizza 4 fromaggi 4 kaassoorten met kruiden



2. *Gegrilde lamslende met feta en oregano*

By Kurt Deconinck

Ingrediënten

Lamslende
Feta kaas
Verse oregano
Grill olie
Bindtouw
Peper en zout

Bereiding

Kuis de lamslende op en snij deze plat open.
Brokkel de feta kaas en de oregano hierop, kruiden met zout en peper en rol het vlees in een roulade.
Bind op met een stukje touw.
Wrijf in met grill olie en bak deze ongeveer 1 uur en 15 minuten op 165°C in de Primo Grill rosé.
Kerntemperatuur van het vlees: 47°C à 48°C.

Bijgerecht

Krieltjes in de pel
Tuinkruiden (peterselie, look, bieslook) of groene kruiden marinade Unifine
Grill olie
Zongedroogde tomaten

Bereiding

Kook de krieltjes beetgaar en halveer deze.
Bak deze in olie op een hoog vuur in de wok, samen met de kruiden of marinade.
Voeg enkele zongedroogde tomaten toe.
Snij het vlees in schijven van 1 ½ cm en dresseer samen met de krieltjes op het bord.

3. *Hele vis in zoutkorst* By BBQ Master Daniel Goegebeur

Ingrediënten

1 hele vis (zalmforel, karper, brasem)
1 kg grof zeezout
350 gr bloem
6 eiwitten
verse tuinkruiden
gesnipperde ajuin
peper en zout

Bereiding

Maak de vis schoon en spoel deze grondig af onder de kraan.
Vul de buikholte van de vis met verse tuinkruiden en wat peper en zout
Maak een mengsel van het zeezout, de bloem en de eiwitten. Kneed alles tot een soort deeg (of in de keukenmachine).
Rol het deeg uit en leg de vis hierop en vouw het deeg rond de vis.
Leg de ingepakte vis op een stuk alu folie in de roosterkamer van de Primo Grill.
Houd een vrij hoge temperatuur aan (rond de 200°C).
Reken ongeveer 1 uur roostertijd voor een grote vis (zalm).
Laat de vis voor het serveren een 10 tal minuten rusten. (eventueel in de Primo Grill met geopend deksel).
Hak de zoutkorst los rond de vis en serveer als gerecht of als hapje met een basilicum sausje (of andere).



Veel gestelde vragen



Is het veilig om de Primo Grill gedurende alle seizoenen te gebruiken?

Jazeker. De Primo Grill & Smoker kunt u gedurende het ganse jaar gebruiken. Ze presteren ongeacht het klimaat.

Kan ik de Primo Grill buiten laat staan in de regen?

Jazeker. De Primo Grill is beschermd met een loodvrije glanslaag die thermaal met het keramische materiaal is gebakken. We stellen wel voor om de beschermhoes te gebruiken om de andere metalen onderdelen van de Primo Grill & Smoker te beschermen.

Wat is het doel van de beschermbanden?

De beschermbanden zijn de verbinding tussen de twee belangrijkste secties van de grill waardoor er een betere temperatuursregeling mogelijk is .

Ze beschermd de beide delen van de Primo Grill als het deksel te snel naar wordt gesloten.

Moet ik de beschermbanden vervangen?

Jazeker. De beschermbanden zijn gemaakt uit een generisch vilt vrij van chemische stoffen Indien nodig kan een nieuwe band kan worden aangebracht met hittebestendige lijm U kunt dit indien nodig bestellen via uw Primo Grill verdeler.

Hoe krijg ik een gans bed van kolen in brand?

Dat is onmogelijk! Met de Primo Grill is het niet nodig om echt veel houtskool te laten branden. Bekijk de thermometer en naar gelang wat u wilt koken regelt u de temperatuur voor een optimaal resultaat.

Hoe lang moet ik wachten tot de kolen warm zijn?

Dit is afhankelijk van wat u kookt.

Langzaam en traag: sluit beide luchttoevoeren alvorens de temperatuurmeter 100 °C bereikt heeft.

Licht geroosterd: Laat de Primo Grill tot 150°C komen en dan sluit de luchttoevoer met de helft.

Geroosterd: Laat de temperatuur tot 260°C à 310°C komen en dan sluit de luchttoevoer voor 2,5 cm.

Andere variabelen: De soort houtskool dat wordt gebruikt, hoeveelheid voedsel, omgevingstemperatuur, etc.

Hoe laat ik het vuur uitgaan?

Sluit alle openingen na het koken zodat de overblijvende kolen zullen doven. Hergebruik de rest van de kolen voor de volgende keer . Door de thermo-karakteristieken van de Primo Grill, zal het een poos duren alvorens deze is afgekoeld. GEBRUIK GEEN WATER OM DE KOLEN TE DOVEN.

Hoe kan ik snel de temperatuur doen dalen?

Sluit de onderste en bovenste luchttoevoer volledig. Laat ze gesloten tot u de gewenste kooktemperatuur hebt bereikt; hierna verandert u de luchttoevoer om de temperatuur te regelen. Voor extreme temperatuursdalingen, open het deksel gedurende een tijdje.

Zou ik vloeibare brandstof gebruiken?

Neen. Gebruik nooit vloeibare brandstof omdat het keramisch gedeelte de geur van deze vloeistof zal opnemen en dit zou u ruiken in uw voedsel.



Kan ik met een open deksel koken?

Met open deksel grillen kan best uitgetprobeerd worden door een ervaren griller. U verbruikt wel heel wat meer houtskool en deze manier van roosteren is eerder geschikt voor kleinere hapjes

Heb ik geen draaispit nodig met mijn Primo Grill?

Neen. Dit heeft u niet nodig omdat er binnen in de Primo Grill een gelijkmatige verdeling van de warmte is. Dus al uw vlees kookt regelmatig.

Kan ik verschillend voedsel bakken op hetzelfde moment?

Jazeker. De Primo Grill laat toe om verschillend voedsel op hetzelfde moment te bakken zelfs op verschillende temperaturen. Dit is mogelijk als u gebruik maakt van de gietijzeren verdeler en werkt met een half gevulde brandhaard.

Kan ik een pizza of brood bakken in de Primo Grill?

Jazeker. Gebruik de keramische pizzasteen voor prima resultaten.

Zou ik een druiprek gebruiken?

Als u een druiprek gebruikt dan voorkomt u dat marinade en vetten in de kolen terecht komen. Dit voorkomt hoge vlammen.

Moet ik de grillroosters verhogen of verlagen?

Neen. De warmte circulatie is gelijk in de Primo Grill & Smoker waardoor het niet nodig is om het rooster te verlagen of verhogen.

Kan ik de Primo Grill gebruiken om te roken?

Jazeker. Om te roken moet u de temperatuur van de Primo Grill & Smoker verlagen naar 65°C - 120°C. Als u een extra smaak wilt toevoegen dan kunt u uw favoriete houtsnippers gebruiken.

Moet ik de binnenkant van de Primo Grill reinigen?

Neen. U moet enkel de buitenkant van de Primo Grill reinigen, niet de binnenkant. Het makkelijkste is om de roosters te reinigen en de assen te verwijderen. De buitenkant kan worden gereinigd met warm water met wat afwasmiddel.

Kan ik de Primo Grill gebruiken op een houten ondergrond?

Jazeker. De Primo Grill kan op elk houten ondergrond worden gebruikt als u de stenen voeten gebruikt om de Primo Grill op te zetten.

Hoe verwijder ik de as ?

Zeer gemakkelijk. Open de onderste luchttoevoer en gebruik de aspook om de as uit de Primo Grill te verwijderen. Haal de brandhaard noch de keramische plaat uit de BBQ.

Mijn Primo Grill heeft kleine barstjes. Moet ik ongerust zijn?

Neen. Deze kleine barstjes zijn normaal en zullen niets veranderen aan de degelijkheid van de Primo Grill. Maar indien er effectief keramiek af brokkelt gelieve uw dealer te contacteren.



ALMACOA

Garantie

Creative Ceramic Technologies, Inc. (CCT) garandeert de eerste koper van deze Primo Grill & Smoker dat dit toestel vrij is van tekorten in materiaal en vakmanschap op de datum van aankoop voor de volgende periodes:

- Twintig (20) jaren voor alle keramische delen
- Vijf (5) jaar voor alle metaaldelen (exclusief gietijzerdelen)
- Één (1) jaar voor alle gietijzerdelen
- Dertig (30) dagen op de thermometers en de vilten verbindingen

Deze garantie zal beperkt zijn tot de reparatie of de vervanging van om het even welk onderdeel dit bij normaal gebruik. Om van deze garantie te genieten moet het onderdeel voor onderzoek aan ons worden terugbezorgd . De transportkosten zijn ten laste van de klant .

Almacoa

Vleminckstraat , 110 A

3201 Langdorp

Tel : 0032(0)16 57 05 47

Fax : 0032(0)16 57 18 99

www.almacoa.be

info@almacoa.be

Primo Grill zal de gebrekkig bevonden onderdelen vervangen . De transportkosten vallen ten laste van de koper .

DEZE BEPERKTE GARANTIE IS NIET VAN TOEPASSING OP HET VOLGENDE:

- Om het even welk schade, mislukking, of per toeval veroorzaakte moeilijkheden door misbruik, wijziging, verkeerde toepassing, vandalisme, ongepaste installatie of ongepast onderhoud;
- Barsten of spaanders in de buitenverglazing na levering door een erkende Primo Grill verdeler.
- Schade of mislukking door verandering aan het originele Primo Grill ontwerp te doen behalve als dit gebeurt door een CCT gemachtigd persoon.
- Schade aangebracht door nalatigheid of verkeerdelijk gebruik door de koper.

DEZE BEPERKTE GARANTIE OVERSTIJGT ALLE ANDERE GARANTIES, UITDRUKKELIJK OF IMPLICIET, EN SLUIT SPECIFIEK HET VOLGENDE UIT:

- GARANTIE AAN ANDEREN DAN DE ORIGINELE KOPER;
- GARANTIES VAN GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL;
- OM HET EVEN WELKE AANSPRAKELIJKHEID VOOR GELIJK WELKE BIJKOMENDE SCHADE.

Meer informatie: www.primogrill.com
MADE IN THE USA