



# HANDLEIDING

Grill Guru Kamado Classic Medium

# GRILLGURU



## Gebruikersinstructies

**BELANGRIJK** - Verwijder voor gebruik alle verpakkingen zorgvuldig, maar houd de veiligheidsinstructies aan. Deze instructies maken deel uit van het product. Houd rekening met de waarschuwingen in deze instructies.

Lees deze instructies in hun geheel door en bewaar ze voor toekomstig gebruik. Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor commercieel gebruik.

Registreer je aankoop en vind ook de handleiding en garantie op  
**[www.grillguru.nl](http://www.grillguru.nl)**

## Richtlijnen voor een veilig gebruik

---

### OVER GRILL GURU KAMADO

Grill Guru Kamados zijn buitengewoon veelzijdig. Ze kunnen niet alleen worden gebruikt voor het grillen, roken of slowcooking, maar ook pizza, brood, taarten kunnen moeiteloos in de Grill Guru worden gebakken. Vanwege hun uitstekende eigenschappen voor het vasthouden van warmte kunnen hoge temperaturen worden bereikt door de luchtstroom via de top en bodem ventilatieschuiven.

#### WAARSCHUWING

- Dit product is alleen voor buiten gebruik bestemd. Niet binnenshuis gebruiken.
- Houd kinderen en huisdieren altijd op veilige afstand van de kamado wanneer deze in gebruik is. Laat nooit een brandend vuur onbeheerd achter.
- Gevaar voor koolmonoxidevergiftiging: steek dit product nooit binnen aan en laat het niet smeulen of afkoelen in besloten ruimte.
- Gebruik dit product niet in een tent, caravan, auto, kelder, zolder of boot.
- Niet gebruiken onder luifels, parasols of tuinhuisjes.
- Let op - gebruik geen benzine, terpentijn, aanstekervloeistof, alcohol of andere soortgelijke chemicaliën voor het aansteken van de kamado. Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN1860-3 of een Grill Guru One minute lighter.
- Het wordt ten zeerste aanbevolen om houtskool te gebruiken in een Grill Guru Kamado. Het brandt langer en produceert minder as wat de luchtstroom kan beperken.
- Gebruik de Grill Guru Kamado niet op het dek of andere ontvlambare oppervlakken zoals droog gras, houtspaanders, bladeren of decoratieve schors.
- Zorg ervoor dat de Grill Guru Kamado zich op minstens 2 meter afstand van brandbare voorwerpen bevindt.
- Waarschuwing: dit product wordt erg heet, verplaats het niet tijdens het gebruik. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je het verplaatst of opbergt.
- Bij het sluiten van de ventilatieschuiven moet je er rekening mee houden dat het snel openen van de deksel gevaarlijk is. Probeer altijd de deksel van de kamado rustig te openen.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het aanraken van hete keramiek of kookoppervlakken.
- Inspecteer het apparaat altijd vóór gebruik.

### DE GRILL GURU AANSTEKEN

- Om een kamado te starten, gebruik je een One Minute Lighter welke de kamado veilig en snel aansteekt.
- Gebruik geen benzine, terpentijn, aanstekervloeistof, alcohol of andere soortgelijke chemicaliën voor ontbranding.
- Overbelast het apparaat niet met brandstof - als het vuur te intens is, kan dit de Grill Guru Kamado beschadigen.
- Controleer na het eerste gebruik alle bevestigingen op lekkage. De metalen band die de deksel verbindt met de basis zal uitzetten van de hitte en deze kan losraken. Het wordt aanbevolen om de band met een sleutel te controleren en indien nodig aan te spannen.

## **DE GRILL GURU DOVEN**

- Om de Grill Guru Kamado te doven - sluit alle ventilatieschuiven en het deksel zodat het vuur op natuurlijke wijze kan doven.
- Gebruik geen water om de kooltjes te doven, dit kan de keramische Grill Guru Kamado beschadigen.
- Bij het sluiten van de ventilatieopeningen moet je er rekening mee houden dat het snel openen van de deksel gevaarlijk is. Probeer altijd de deksel van de kamado rustig te openen.

## **DE GRILL GURU OPSLAG**

- Bedek de Grill Guru Kamado, wanneer deze niet in gebruik is en buiten wordt opgeslagen, eenmaal volledig afgekoeld met een geschikte regenhoes.
- Het verchromde grillrooster is niet vaatwasserbestendig.
- Wanneer je de Grill Guru Kamado gebruikt, zet dan beide vergrendelingswielen op de rem stand.
- Het wordt aanbevolen om de Grill Guru Kamado in de winter afgedekt te bewaren in een garage of schuur.

## **GRILL GURU SCHOONMAAK**

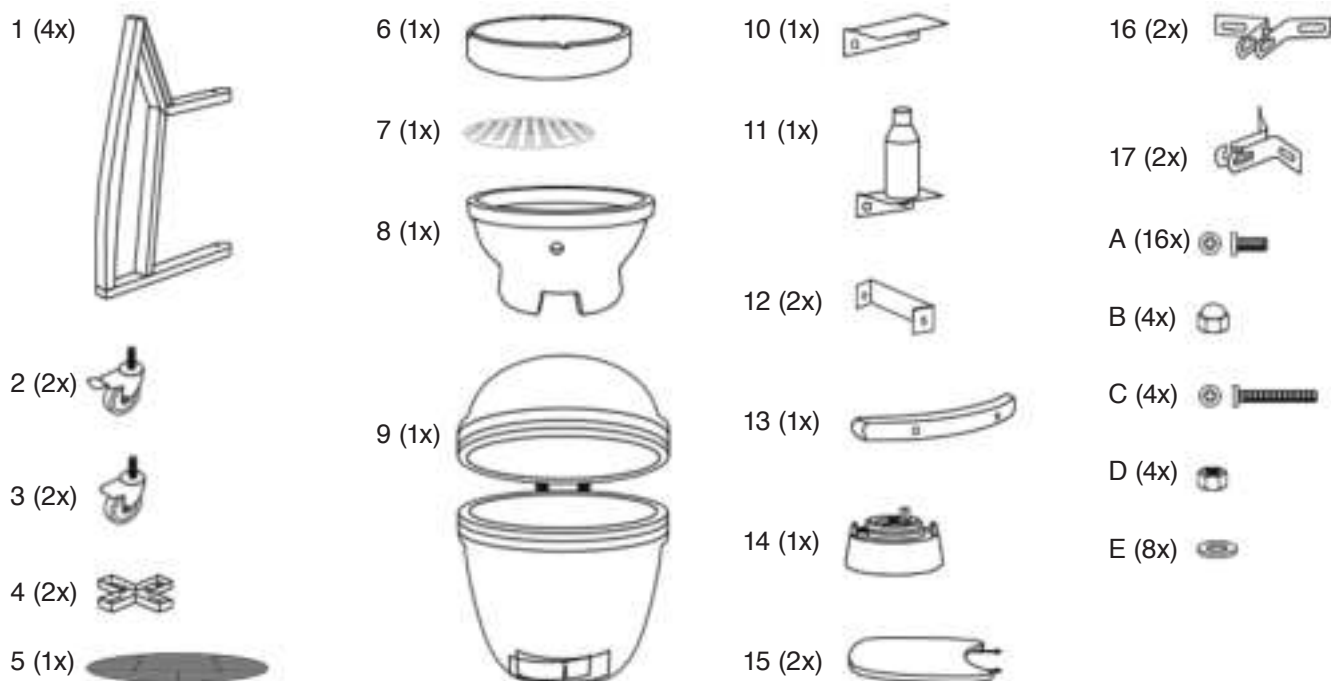
- De Grill Guru Kamado is zelfreinigend. Verwarm het tot 260°C gedurende 30 minuten en het zal al het voedsel afschroeien van uw rooster.
- Gebruik geen water of een ander soort reinigingsproduct om de binnenkant van uw Grill Guru Kamado te reinigen. De wanden zijn poreus en absorberen eventuele gebruikte vloeistoffen, dit kan de Grill Guru Kamado doen barsten.
- Wacht tot de Grill Guru Kamado koel is en gebruik een vochtige doek om de buitenzijde te reinigen.

## **GRILL GURU ONDERHOUD**

- Span de banden aan en smeer het scharnier twee keer per jaar of meer indien nodig in.

## Onderdelen lijst

---



Lees vóór de montage de instructies aandachtig door.  
Controleer alle onderdelen op de onderdelenlijst.

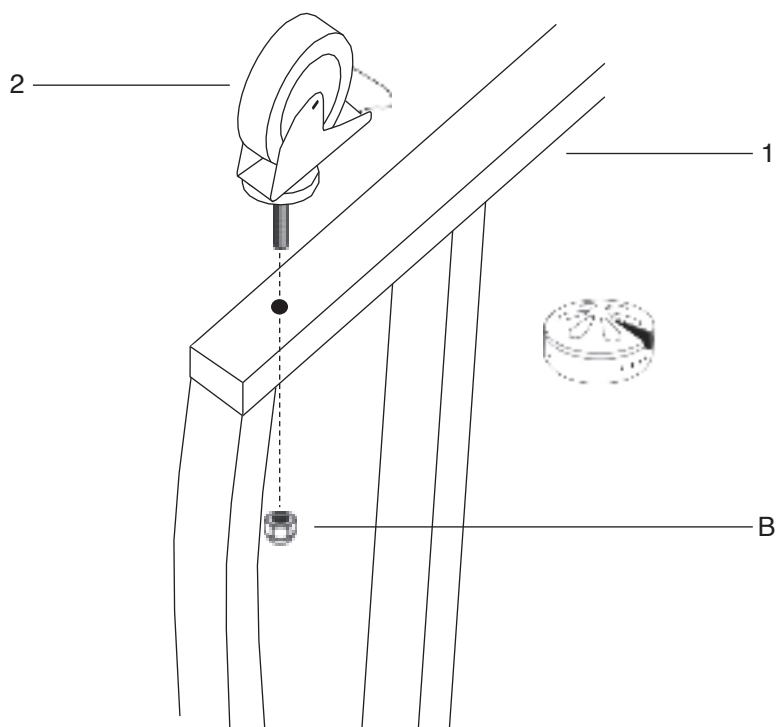
Voer montage uit op een zacht oppervlak om krassen op de verf te voorkomen.  
Voor een eenvoudige montage, draai je de bouten lichtjes los en draai je ze volledig vast wanneer de assemblage is voltooid.

Draai de bouten NIET te strak aan; alleen aandraaien met middelmatige druk om beschadiging van de bouten of te voorkomen componenten van de Grill Guru Kamado Grill.

## Montage-instructies

---

**BELANGRIJK** - Verwijder alle verpakking voor gebruik, maar bewaar de veiligheidsinstructies en bewaar ze bij dit product. Zorg ervoor dat het deksel is gesloten voorafgaand aan de montage.

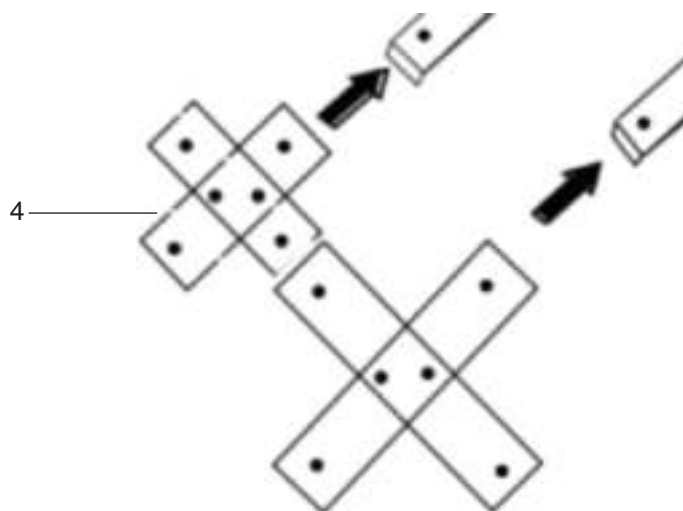


### STAP 1

Bevestig de vier voorgedraaide zwenkwielen (2 & 3) aan elk van de vier beugels (1) door ze in te drukken door het gat. Gebruik een verstelbare sleutel om elk zwenkwiel met 1x moer (B) te bevestigen.

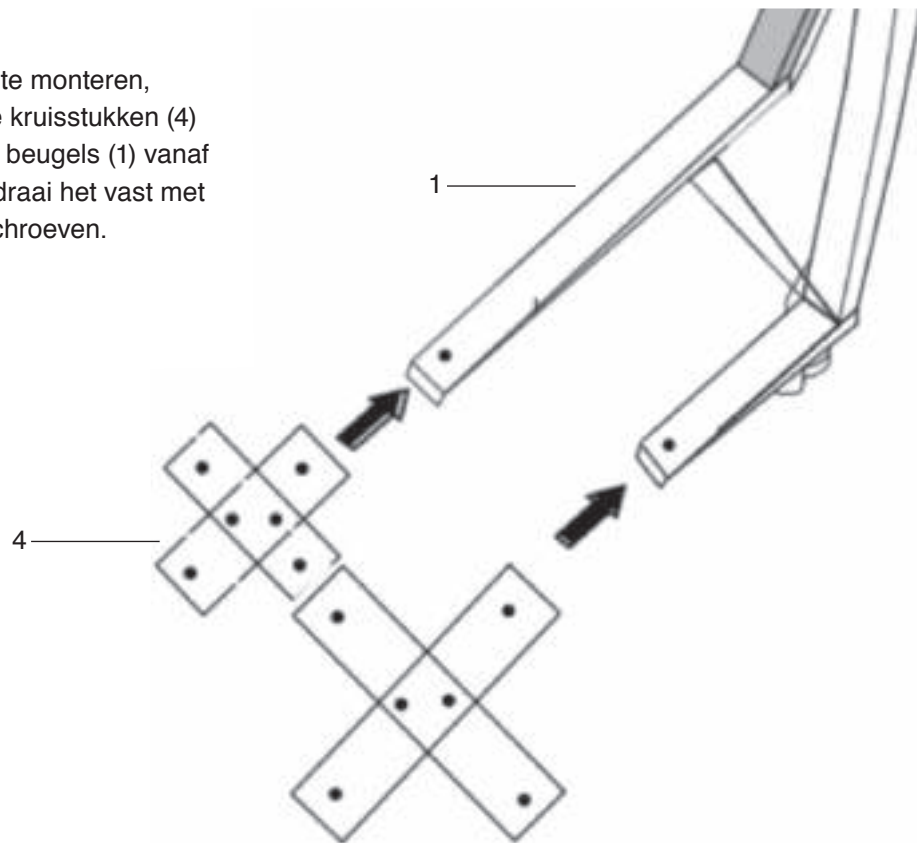
### STAP 2

Monteer het twee kruis als afbeelding met schroeven. Het kleine kruisje wordt bovenaan het onderstel geïnstalleerd en het grote kruis onderaan.



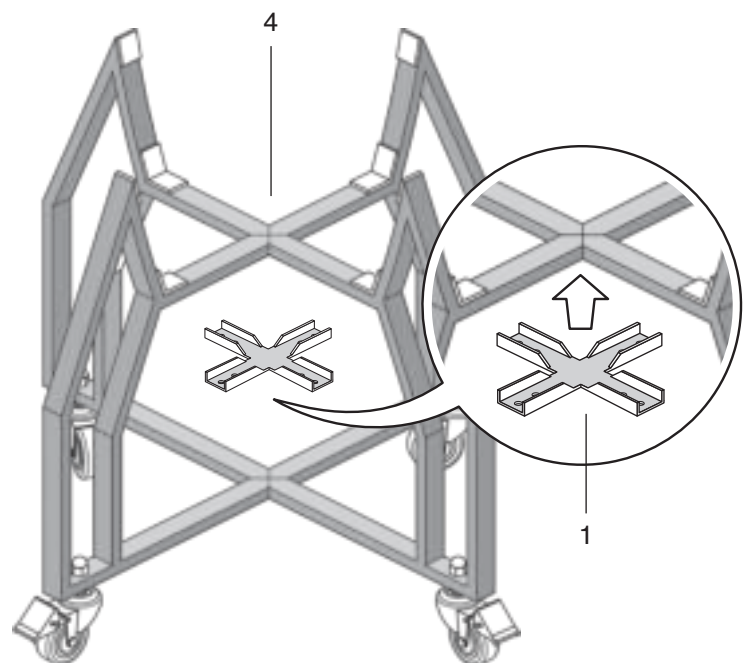
### STAP 3

Om het onderstel te monteren, plaats je de kleine kruisstukken (4) in een van de vier beugels (1) vanaf de bovenkant en draai het vast met de bijgeleverde schroeven.



### STAP 4

Bevestig de beugels (1) aan de dwarsstukken (4) met behulp van de 16x schroeven (A). Zorg ervoor dat het onderstel stevig vastzit en alle schroeven goed vastzitten voordat je de kamado-grill (9) erin plaatst.



### STAP 5

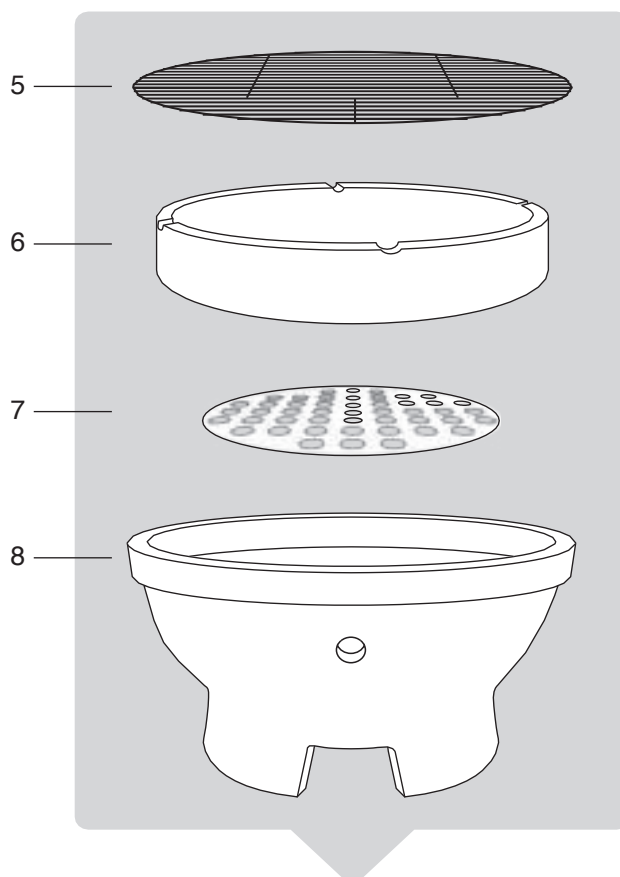
Gebruik minimaal twee personen wanneer je de Grill Guru Kamado Grill op het onderstel tilt. Plaats een van je handen in de onderste opening van de Grill Guru Kamado en de andere onder het schanier.

### STAP 6

Plaats de Grill Guru Kamado Grill op de wagen met de onderste ventilatieopening naar de voorkant van de wagen gericht, zodat de ventilatieopening zonder onderbreking kan worden geopend en gesloten.

### STAP 7

Wanneer de grill veilig op het onderstel is geplaatst, voeg dan de vuurpot (8), houtskoolplaat (7), bovenste vuurring (6) en kookrooster (5) aan de binnenkant van de Grill Guru Kamado zoals weergegeven in het montageschema.

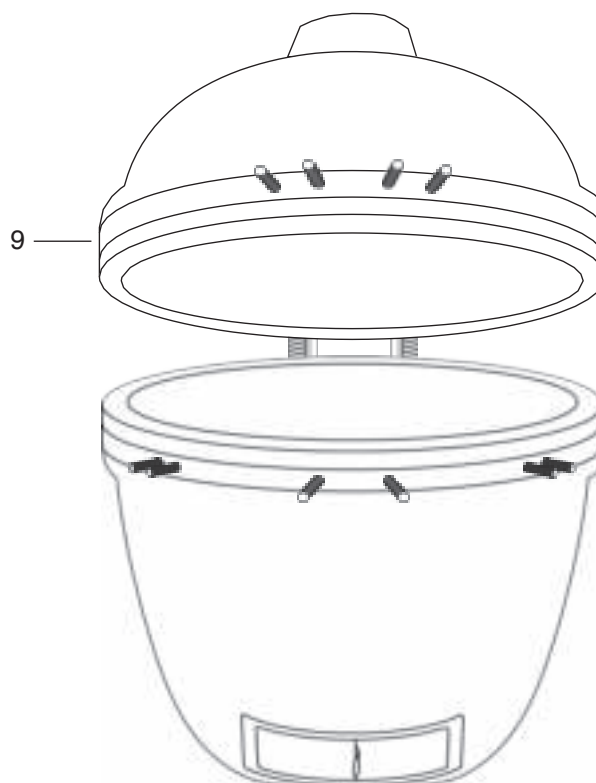


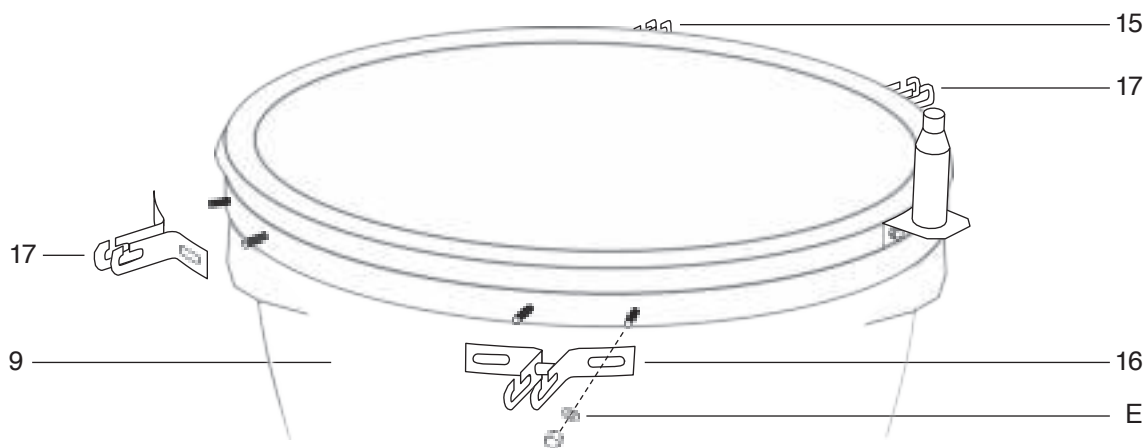
### STAP 8

Druk op de zwenkwielhendels (2) om de zwenkwieken vast te zetten om ervoor te zorgen dat de Grill Guru Kamado tijdens het gebruik niet kan bewegen.

### STAP 9

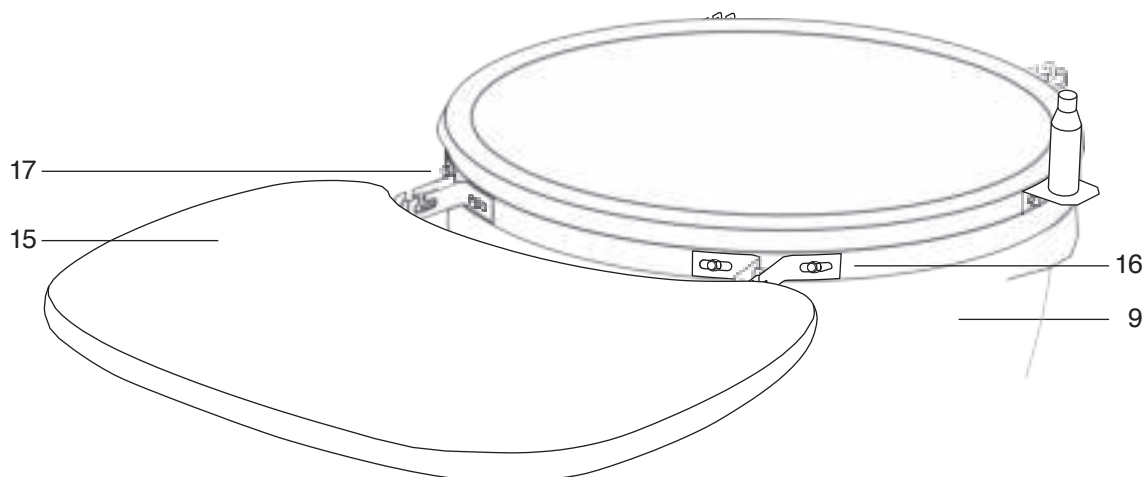
Om de hendel (13) aan het deksel van de Grill Guru Kamado Grill (9) te bevestigen, begin met het bevestigen van 2x handvatbeugels (12) met behulp van de 2x voor gemonteerde bouten en koepelvormige moeren. Bevestig de hendel (13) aan de beugels (12) met behulp van 2x bouten (C) en moeren (D).





### STAP 10

Bevestig de 2x tafelbeugels (16) aan de Grill Guru Kamado (9) met behulp van de 2x voorgemonteerde bouten en dopmoeren en ring (E) per beugel. Let op de positie in het bovenstaande diagram.



### STAP 11

Bevestig de 2x tafelbeugels (17) aan de Grill Guru Kamado (9) met behulp van de 2x voorgemonteerde bouten en koepelvormige moeren en ring (E) per beugel. Let op de positie die hierboven is weergegeven diagram.

De Grill Guru Kamado is nu klaar voor gebruik, zorg ervoor dat je de eerste 3x niet boven de 275 graden stookt. Nadat je de kamado 3x gebruikt hebt, kun je deze op elke gewenste temperatuur op stoken.

**200°  
FAHRENHEIT**

Ir. Lelyweg 8, 2031 CD Haarlem  
E-mail: info@grillguru.nl