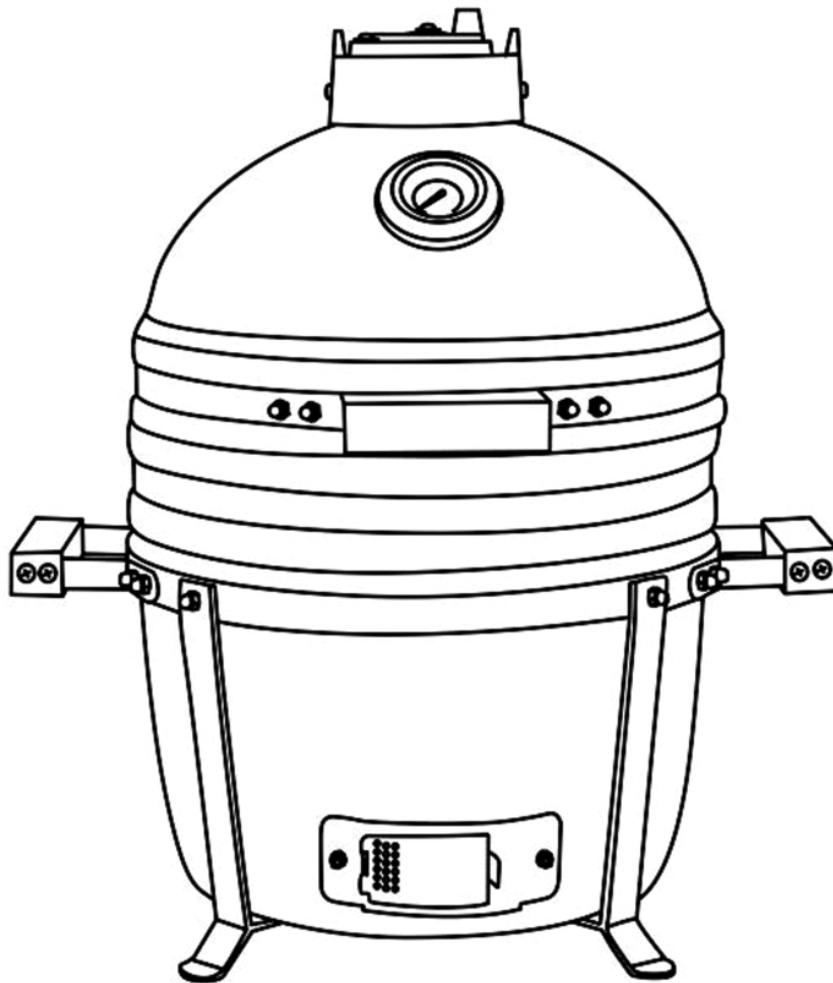




KAMADO

Gebruikers handleiding

Fonteyn Kamado Shorty 15"



Inhoud

Standard inhoud en onderdelen lijst.....	3-4
Montage handleiding.....	5-6
Veiligheidsinstructies en gebruikers handleiding.....	7-9

Standard Components



ALLEEN VOOR BUITENGEBRUIK



Gebruik dit artikel NIET voor u de complete handleiding heeft gelezen

Spullen mogen NOOIT op of tegen dit artikel gezet worden

Chemicaliën licht ontvlambare materialen en ontvlambare Sprays mogen NOOIT bij dit product geplaatst worden

Gebruik dit apparaat NOOIT binnenshuis

Gebruik dit apparaat NOOIT in een afgesloten ruimte

BIJ GEBRUIK KUNNEN ONDERDELEN HEET ZIJN. BUITEN BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN.

De minimale afstand van brandbaar materiaal moet 3 Meter zijn.

BELANGRIJK: Bewaar deze instructies voor later gebruik.

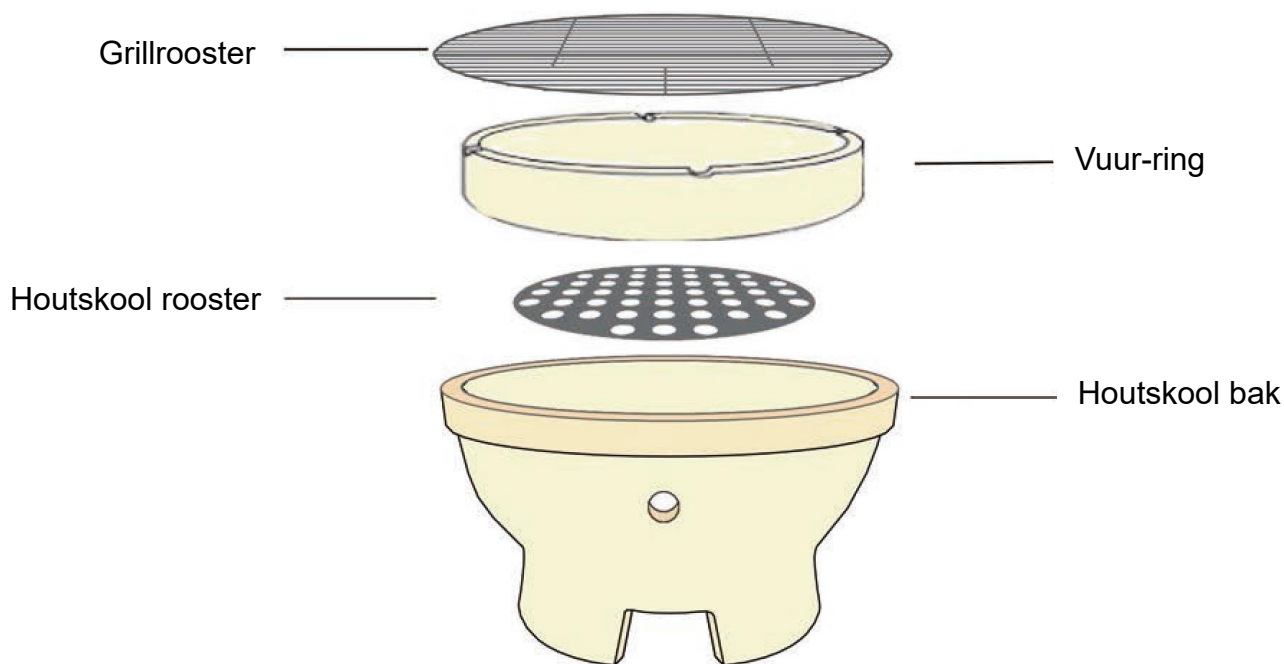
Parts List

 1 1 pcs	 2 1 pcs	 2 1 pcs	 3 1 pcs
 3 1 pcs	 4 1 pcs	 5 1 pcs	 6 1 pcs
 7 1 pcs	 8 1 pcs	 9 2 pcs	 9 1 pcs
 9 1 pcs	 9 1 pcs	 9 4 pcs	
 A M6-16 2 pcs	 B 2 pcs	 C M6-14 2 pcs	 D 2 pcs
 E 1 pcs	 F 1 pcs		

1. Bamboe Handvat (x1)
2. Grillrooster (x1); Vuur ring (x1);
3. Houtskool rooster (x1) ; houtskool bak (x1)
4. Onderste zuurstof toevoer rooster (x1)
5. Themperatuur meter (x1)
6. Bovenste zuurstof afvoer (x1)
7. scharnier (x1)
8. keramische buitenkant (x1)
9. bamboe zij handvaten(x2); Onderstel (x2);
metalen Ring (x1); Rubber (x4)

- A. M6-16 (x2)
- B. Nut M6 (x2)
- C. M6-14 (x2)
- D. moer M6 & ring (x2)
- E. moersleutel (x1)
- F. Schroevendraaier (x1)

Montage Instructies

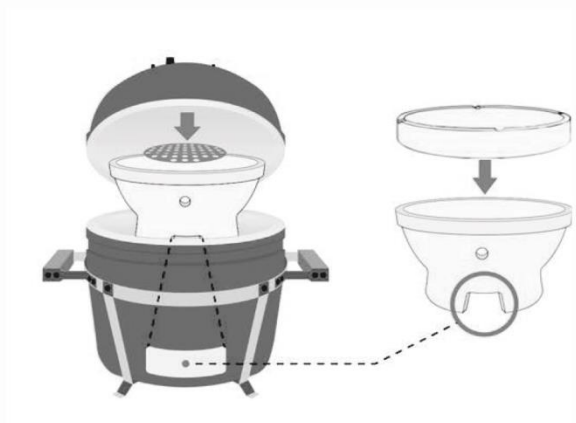
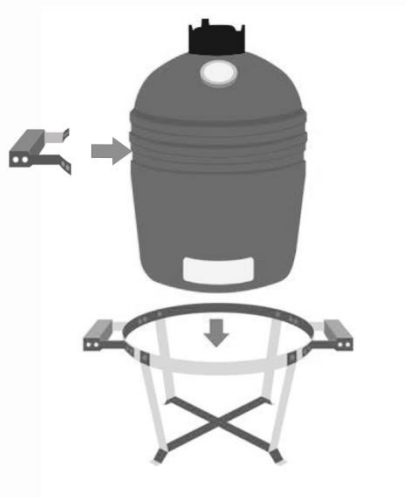
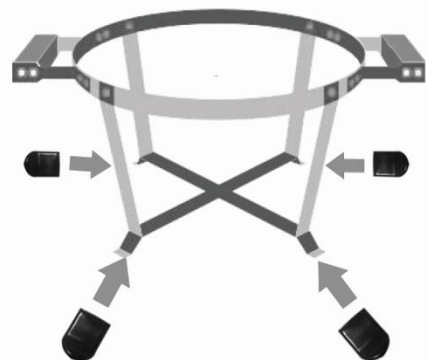


Montage:

- Om het verlies van eventuele kleine onderdelen te voorkomen dient dit artikel gemonteerd te worden op een vaste rechte ondergrond zonder openingen of kieren. Er wordt aangeraden een kleed of iets vergelijkbaars neer te leggen om schade aan de vloer te voorkomen.
- Maak een groot oppervlakte vrij om alle onderdelen en gereedschap op kwijt te kunnen.
- Met goede precisie is ervoor gezorgd dat dit product geen scherpe randen meer heeft. Toch moeten alle onderdelen voorzichtig gehanteerd worden om ongelukken te voorkomen.
- Controleer voor u begint of alle onderdelen aanwezig zijn voor de montage.
- Wanneer u zover bent draai dan alle schroeven eerst vast met de hand. Als u ze allemaal vast heeft gedraaid mag u ze volledig vast draaien.
- Volg alles stappen van de instructie voor de montage. Gemiddelde duur van montage is 1 uur.

Benodigd gereedschap:

- 5/16" open moersleutel [Inbegrepen]
- Kruiskop schroevendraaier



CARE & SAFE USE GUIDELINES

OVER UW KAMADO

Zo'n 4000 jaar geleden werden door archaeolisten grote kleien potten gevonden waarvan gedacht werd dat deze de eerste modellen waren van de Kamado keramiek barbecue. Sinds toen is de Kamado geëvolueerd en doordacht. Een losse deksel, een schuif voor luchttoevoer, en de switch van hout naar houtskool als brandstof. In Japan Mushikamado was een ronde kleien pot met een verwijderbare deksel met als functie het stomen van Rijst. De naam 'Kamado' is, het Japanse woord voor oven of kookstation. Deze naam werd overgenomen door de Amerikanen en is nu een term voor deze stijl keramische barbecue. Kamado barbecues zijn extreem veelzijdig. Dit omdat ze gebruikt kunnen worden voor grillen, roken, pizza maken, brood, taarten, koeken alles kan gemakkelijk klaargemaakt worden erop. Door hun goede warmte circulatie kan een hoge temperatuur gehaald worden en precies bij gehouden worden door de precisie van het luchtsysteem. Hoge temperaturen zijn ideaal voor het snel bakken voor hamburgers en worsten, lage temperatuur zijn beter voor grote stukken vlees voor een langere periode. Waarom zou je niet proberen houtsnippers toe te voegen voor een nog betere smaak sensatie.

HET INBRANDEN VAN UW KAMADO

- Om uw vuur te starten plaatst u een organisch brandstarter op het houtskool rooster. Hier plaatst u dan een paar blokjes houtskool overheen.
- Gebruik **NOOIT** benzine, spiritus vloeibaar aanmaakmiddel, alcohol of vergelijkbare middelen om uw barbecue aan te steken.
- Open het onderste luchtrooster en steek met een lange Lucifer of een lange aansteker de aanmaak blokjes aan.
- Doe **NOOIT** teveel brandstof in de barbecue. Een te groot vuur kan de Kamado beschadigen.
- Verlaat de barbecue pas als hij volledig uit en opgebrand is. Als het vuur te hoog komt kan het stoffen vilt beschadigen. Na het eerste gebruik moet u alle bouten en moeren controleren of ze nog goed vast zitten. De metalen band die de deksel aan de onderkant maakt kan uitzetten door de warmte waardoor hij losser kan komen. Zet deze weer vast indien nodig.
- Nu kan u de barbecue als normaal gebruiken.

HET DOVEN VAN UW BARBECUE.

- Om de barbecue te doven, stop met de toevoer van brandstof en sluit alle luchttoevoeren om het vuur te doven.
- Gebruik **NOOIT** water om het houtskool te doven. Dit kan het keramiek beschadigen.

WAARSCHUWING:

- Lees alle veiligheidsinstructies zorgvuldig door voor u met de Kamado aan het werk gaat
- Dit product is alleen gemaakt voor gebruik **BUITEN HUIS**
- Laat het vuur **NOOIT** onbeheerd achter.
- Laat dit product **NOOIT** smeulen of afkoelen in afgesloten ruimtes. Er is dan een gevaar voor koolstofmonoxide vergiftiging.
- doe **NOOIT** teveel brandstof in de barbecue.
- **BRANDGEVAAR.** Het vonken kunnen uit de barbecue komen tijdens gebruik.
- Gebruik **NOOIT** benzine, spiritus vloeibaar aanmaakmiddel, alcohol of vergelijkbare middelen om uw barbecue aan te steken.
- Het wordt aangeraden houtskool te gebruiken in deze barbecue. Dit brand langer en produceert minder as. De opbouw van as kan de lucht toevoer verstikken.
- **BELANGRIJK:** wanneer u de barbecue opent met hoge temperatuur. Doe hem dan een stukje open zodat de barbecue zijn lucht voorzichtig kwijt kan. Dit voorkomt steekvlammen.
- Volg **ALTIJD** de informatie over het koken van eten in deze handleiding.
- Gebruik de kamado **NOOIT** op brandbare ondergronden.
- gebruik de Kamado **NOOIT** als smeltoven.
- Verplaats de barbecue **NOOIT** wanneer deze aan staat en heet is.
- Gebruik **ALTIJD** brandwerende handschoenen wanneer u heet keramiek of hete grillroosters hanteert.
- Laat de kamado compleet afkoelen voor u hem verplaatst of opbergt.
- Hou kinderen en huisdieren altijd op een veilige afstand wanneer de Kamado in gebruik is.
- Controleer voor gebruik altijd de barbecue op schade en vervang spullen waar nodig.

OPSLAG

- Buiten gebruik en wanneer de Kamado niet overdekt staat dient deze afgedekt te worden met een hoes.
- Wanneer de Kamado in gebruik is dienen allebei de wielen op de rem gezet te worden.
- Het wordt aangeraden om de Kamado onder de hoes of in een garage of schuur op te bergen tijdens de winter.

SCHOONMAKEN

- De Kamado kan zichzelf schoonmaken. Stook de barbecue naar 260°C voor 30 minuten en al het eten en afval zal eraf branden.
- Gebruik NOOIT water of andere schoonmaakmiddelen om de barbecue schoon te maken. De wanden zijn poreus en absorberen vloeistoffen. Dit kan leiden tot barsten in de kamado. Wanneer het roet te erg wordt gebruik dan een zachte borstel om het eraf te halen voor het volgende gebruik.
- Gebruik een niet bijtend schoonmaakmiddel om de roosters schoon te maken.
- Om de buitenkant schoon te maken, wacht tot de Kamado volledig is afgekoeld en neem de Kamado af met een zachte doek en een mild schoonmaak middel.

ONDERHOUD

- 2 keer per jaar dienen de banden aangedraaid te worden en het scharnier geolied te worden

AANSTEKEN, GEBRUIK & ONDERHOUD.

- Zorg ervoor dat de Kamado op een waterpas, vaste, hitte bestendige, niet vlambare vloer staat.
- Zorg ervoor dat er boven de Kamado op zijn minst 2 meter vrije ruimte is. En dat er 2 meter om de kamado ook vrij is.
- Om uw vuur te starten plaatst u een organisch brandstarter op het houtskool rooster. Hier plaatst u dan een paar blokjes houtskool overheen.
 - Gebruik NOOIT benzine, spiritus vloeibaar aanmaakmiddel, alcohol of vergelijkbare middelen om uw barbecue aan te steken.
- Open het onderste luchtrooster en steek met een lange Lucifer of een lange aansteker de aanmaak blokjes aan.
 - Laat het houtskool opwarmen en roodgloeiend worden en laat dit branden voor 30 minuten de eerste keer dat u hem gebruikt. Begin niet met bakken voor het brandstof een laagje as heeft.

Draai de brandende kolen niet om en stook er niet in. Dit zorgt ervoor dat de kolen gelijk en efficiënter. Wanneer de barbecue aan staat moeten ten alle tijden brandvrije handschoenen gedragen worden bij het hanteren van de roosters.

Hieronder vindt u instructies voor het koken, temperatuur en indicaties van tijden.

KOKEN OP LAGE TEMPERATUREN.

- Ontsteek de barbecue volgens de instructies. Verplaats de kolen niet na het aansteken.
- Open het onderste luchtrooster volledig voor ongeveer 10 minuten om een kleine hoop gloeiende kolen te krijgen.
- Hou de Kamado in de gaten tot de gewenste temperatuur is bereikt.
- plaats de luchttoevoer scharnieren op de juiste plek om de temperatuur te behouden.
- Je bent nu klaar om te koken op uw kamado.
- **BELANGRIJK:** wanneer u de deksel open doet, doe dit altijd rustig aan. Zodat er rustig de eerste opgebouwde warme lucht uit de barbecue kan komen. Dit voorkomt tevens steekvlammen.
- Volg **ALTIJD** de kook instructies in deze handleiding.
- Gebruik **ALTIJD** hitte bestendige handschoenen tijdens het hanteren van heet keramiek of hete roosters.

ROKERS HANDLEIDING.

- Volg de instructies hierboven van het lage temperatuur.
- Hou de Kamado in de gaten tot de gewenste temperatuur bereikt is
- Houd het onderste luchttoevoer rooster een klein stukje open.
- Doe het bovenste luchtrooster dicht en hou de temperatuur in de gaten voor een paar minuten.
- Gebruik hitte bestendige handschoenen om houtsnippers of hout blokken tegen de hete kolen aan te leggen. Of gebruik een rookbox op de kolen.
- U bent nu Klaar om te roken op uw Kamado.
- **TIP:** dompel het hout onder water voor 15 minuten om de duur van het roken te verlengen.
- **BELANGRIJK:** Wanneer u de deksel opent met hoge temperatuur, dan is het belangrijk dat u deze eerste een klein stukje open doet. Zodat er niet een bom zuurstof naar binnen komt die steekvlammen veroorzaakt.
- Volg **ALTIJD** de kook instructies in deze handleiding. Gebruik **ALTIJD** hitte bestendige handschoenen wanneer u heet keramiek of hete roosters hanteert

KOKEN OP HOGE TEMPERATUREN.

- Ontsteek uw barbecue zoals aangegeven in de vorige stappen.
- Doe de deksel dicht en zet alle luchtroosters volledig open.
- Hou de Kamado in de gaten tot de gewenste temperatuur bereikt is.
- Zet het bovenste luchtrooster half open en hou de temperatuur in de gaten voor een paar minuten.
- U bent nu Klaar om te barbecueën op uw kamado
- BELANGRIJK: Wanneer u de deksel opent met hoge temperatuur, dan is het belangrijk dat u deze eerste een klein stukje open doet. Zodat er niet een bom zuurstof naar binnen komt die steekvlammen veroorzaakt.
- Volg ALTIJD de kook instructies in deze handleiding.
- Gebruik ALTIJD hitte bestendige handschoenen wanneer u heet keramiek of hete roosters hanteert.

Brandstof bijvullen

Met de luchttoevoer nagenoeg gesloten blijft de Kamado een aantal uren op dezelfde temperatuur. Wenst u een langere kooktijd dan kan het nodig zijn om brandstof bij te vullen. Doe er dan wat meer houtskool bij met brandwerende handschoenen en ga verder met koken zoals beschreven.

KOKEN OP UW KAMADO

Lees dit advies aandachtig door wanneer u gaat koken op uw Kamado.

- Was altijd uw handen voor en na u bezig bent geweest met rauw vlees.
- Houd rauw vlees ten alle tijd verwijderd van gebakken vlees en ander voedsel.
- Zorg ervoor dat voor het koken de barbecue schoon is en vrij van voedselresten.
- Gebruik niet hetzelfde gereedschap voor gebakken vlees dat u ook al heeft gebruikt voor rauw vlees.
- Zorg ervoor dat het vlees goed gaar is voordat u het opeet.
- PAS OP! het eten van rauw of half gebakken vlees kan leiden tot voedsel vergiftiging.
- Om rauw vlees te voorkomen, snij het open om er zeker van te zijn dat het helemaal gaar is.
- Maak na het koken op uw Kamado altijd de roosters en oppervlaktes schoon. En was uw gereedschap goed af.

TEMPERATUUR HANDLEIDING EN LUCHTROOSTER POSITIES

Langzaam garen en roken (110°C-135°C)		Bovenste luchtrooster	Onderste luchtrooster
Beef Brisket	2 uur per 500 gr.		
Pulled pork	2 uur per 500 gr.		
Kippenbout	3-4 uur		
Sparerubs	3-5 uur		
Braadstukken	9+ uur		

Grillen / roosteren (160°C-180°C)		Bovenste luchtrooster	Onderste luchtrooster
Vis	15-20 Min.		
Varkenshaas	15-30 Min.		
Kipfilet	30-45 Min.		
Kippenbout	1-1.5 uur		
Lamsbout	3-4 uur		
Kalkoen	2-4 uur		
Ham	2-5 uur		

Schroeien (260°C-370°C)		Bovenste luchtrooster	Onderste luchtrooster
Steak	5-8 Min.		
Varkenskarbonades	6-10 Min.		
Burgers	6-10 Min.		
Worstjes	6-10 Min.		

Open  gesloten 