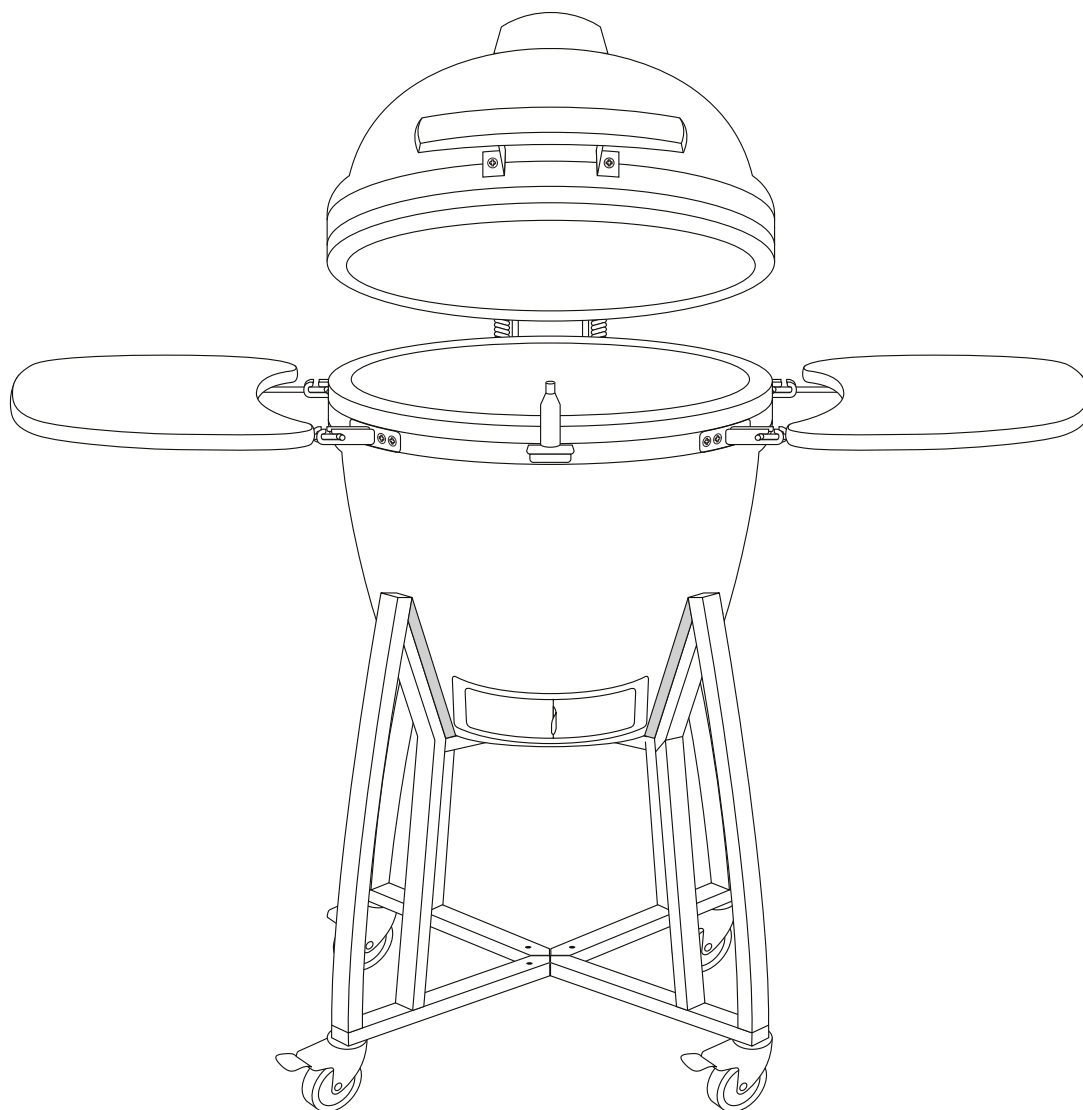


KAMADO MEDIUM 21"/55cm

Gebruiksaanwijzing



BELANGRIJK - Verwijder vóór gebruik zorgvuldig de verpakking, maar bewaar de veiligheidsinstructies.

Deze instructies maken deel uit van het product.

Neem a.u.b. nota van alle veiligheidswaarschuwingen in deze instructies.

Lees deze instructies in hun geheel door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

Deze instructies moeten bij het product worden bewaard.

Dit product is **ALLEEN** bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet commercieel of voor contractdoeleinden worden gebruikt.

OVER UW KAMADO

4000 jaar geleden ontdekten archeologen grote kleivaten die vroege incarnaties zouden zijn van het keramische fornuis Kamado. Sindsdien is het op vele manieren geëvolueerd; aparte deksel, toegevoegde ventilatieschuif voor betere temperatuur regeling en de omschakeling van hout naar houtskool als primaire brandstof. In Japan was de Mushikamado een ronde kleipot met een afneembaar gewelfd deksel, ontworpen voor het stomen van rijst. De naam "Kamado" is, in feite, het Japanse woord voor 'fornuis' of 'kooktoestel'. Deze naam werd door de Amerikanen overgenomen en is nu een algemene term geworden voor deze stijl van keramisch fornuis.

Kamado barbecues zijn zeer veelzijdig. Ze kunnen niet alleen worden gebruikt voor grillen of roken, maar ook pizza's, brood, taarten en koekjes kunnen er moeiteloos in worden gebakken. Dankzij hun uitstekende warmtebehoud kunnen hoge temperaturen worden bereikt en gehandhaafd door nauwkeurige controle van de luchtstroom via de bovenste en onderste ventilatieopeningen. Hoge temperaturen zijn ideaal voor het snel garen van hamburgers en worsten, terwijl lage temperaturen grotere stukken vlees over een langere tijd. Probeer eens houtsnippers toe te voegen aan de houtskool of combineer houtsnippers met verschillende smaken om uw vlees nog smakelijker te maken.

WAARSCHUWINGEN - LET OP!

- Dit product is **ALLEEN BESTEMD VOOR GEBRUIK BUITENSHUIZEN. NIET binnenshuis gebruiken.**
- Houd kinderen en huisdieren **ALTIJD** op een veilige afstand van de Kamado wanneer deze in gebruik is.
- Laat **NOOIT** een brandend vuur onbeheerd achter.
- **GEVAAR** voor koolmonoxidevergiftiging - **NOOIT** dit product aansteken of laten smeulen of afkoelen in afgesloten ruimten.
- Gebruik dit product **NIET** in een tent, caravan, auto, kelder, zolder of boot.
- **NIET** gebruiken onder luifels, parasols of tuinhuisjes.
- **BRANDGEVAAR** - Hete kooltjes kunnen vrijkomen tijdens het gebruik.
- **WAARSCHUWING** - **GEBRUIK GEEN** benzine, terpentine, aanstekervloeistof, alcohol of andere soortgelijke chemicaliën voor het aansteken of opnieuw aan te steken. Gebruik alleen aanmaakblokjes of houtkrullen die voldoen aan EN1860-3.
- Het wordt ten eerste aanbevolen om houtskool in uw Kamado te gebruiken. Het brandt langer en produceert minder as die de luchtstroom kan beperken.
- Gebruik **GEEN** kolen in dit product.
- **BELANGRIJK:** Bij het openen van het deksel bij hoge temperaturen is het van essentieel belang om het deksel slechts licht op te tillen, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnenstromen, waardoor een terugslag of vlammenzee die letsel kan veroorzaken, wordt voorkomen.
- Volg **ALTIJD** de **INSTRUCTIES VOOR HET KOKEN VAN VOEDSEL** op pagina 4 van deze gebruiksaanwijzing.
- Gebruik de Kamado **NIET** op vlonders of andere brandbare oppervlakken zoals droog gras, houtsnippers bladeren of decoratieve schors.
- Zorg ervoor dat de Kamado op minstens 2 meter afstand van brandbare voorwerpen staat.
- Gebruik deze Kamado **NIET** als oven.
- **ATTENTIE:** Dit product zal zeer heet worden, **NIET** verplaatsen tijdens gebruik.
- **GEBRUIK ALTIJD** hittebestendige handschoenen bij het hanteren van heet keramiek of kookoppervlakken.
- Laat het toestel volledig afkoelen alvorens het te verplaatsen of op te bergen.
- Controleer het toestel altijd voor gebruik op slijtage en schade en vervang het indien nodig.

HET STOKEN VAN DE KAMADO

- Om het vuur aan te steken legt u opgerold krantenpapier met wat houtkrullen of goedgekeurde aanmaakblokjes op de houtskoolplaat in de bodem van de Kamado. Leg vervolgens 2 of 3 handenvol klontjes houtskool op de houtkrullen.
- Zorg ervoor dat de Kamado een vrije ruimte heeft van minimaal 2m boven het hoofd en minimaal 2m vrij is van andere omringende voorwerpen.
- Gebruik **GEEN** benzine, terpentine, aanstekervloeistof, alcohol of andere soortgelijke chemicaliën voor het aansteken of opnieuw aansteken.
- Open de onderste ventilatieopening en steek het de houtkrullen aan met een aansteker met lange neus of veiligheidslucifers.
- Overlaad het apparaat **NIET** met brandstof - als het vuur te intens is, kan dit de Kamado beschadigen.
- Wacht tot alle brandstof opgebruikt en gedoofd is.
- Als de eerste vlammen te hoog zijn, kan dit de vilten pakking beschadigen voordat deze de kans heeft gehad om goed te ontwikkelen.
- Controleer na het eerste gebruik of alle bevestigingsmiddelen goed vastzitten. De metalen band die uw deksel met de basis verbindt zal uitzetten door de hitte en deze kan losraken. Het is raadzaam de band te controleren en indien nodig aan te draaien met een moersleutel.
- U kunt uw Kamado nu gebruiken zoals u gewend bent.
- Laat de houtskool opwarmen en roodgloeiend houden gedurende minstens 30 minuten voordat u voor het eerst gaat koken op de kamado. Kook **NIET** voordat de brandstof een laagje as heeft.
- Het wordt aanbevolen om de kolen niet aan te steken of te draaien als ze eenmaal aangestoken zijn. Hierdoor kunnen de houtskooltjes gelijkmatiger en efficiënter branden.
- Gebruik **ALLEEN** hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramiek of kookoppervlakken.
- Zie hieronder voor kookinstructies afhankelijk van temperatuur en tijdsduur.

DOVEN VAN UW KAMADO

- Om het apparaat te doven - stop met het toevoegen van brandstof en sluit alle ventilatieopeningen en het deksel om het vuur

- op natuurlijke wijze te laten doven.
- Gebruik **GEEN** water om de houtskool te doven, dit kan de keramische Kamado beschadigen.

OPSLAG

- Als de Kamado niet wordt gebruikt en buiten wordt opgeslagen, dek hem dan af met een geschikte regenhoes zodra hij volledig is afgekoeld.
- Het verchroomde rooster kan **NIET** in de vaatwasser; gebruik een mild afwasmiddel met warm water.
- Wanneer u de Kamado gebruikt, druk dan op beide vergrendelingswielen om te voorkomen dat het apparaat beweegt tijdens het gebruik.
- Het is aan te bevelen de Kamado in de winter overdekt in een garage of schuur op te bergen voor volledige bescherming.

REINIGING

- De Kamado is zelfreinigend. Verhit hem gedurende 30 minuten tot 260°C en al het voedsel en afval zal wegschroeien.
- Gebruik **GEEN** water of andere schoonmaakmiddelen om de binnenkant van uw Kamado schoon te maken. De wanden zijn De wanden zijn poreus en zullen alle gebruikte vloeistoffen absorberen, dit kan de Kamado doen barsten. Als het roet te veel wordt, gebruik dan een staalborstel of het as pook (niet meegeleverd) om de koolresten eraf te schrapen voor het volgende gebruik.
- Om de grills en roosters schoon te maken gebruikt u een niet-schurend schoonmaakmiddel zodra het apparaat volledig is afgekoeld.
- Om de buitenkant schoon te maken wacht u tot de Kamado is afgekoeld en gebruikt u een vochtige doek met een mild schoonmaakmiddel.

ONDERHOUD

- Draai de banden aan en smeer het scharnier 2 keer per jaar of meer indien nodig.

GIDS VOOR GAREN OP LAGE TEMPERATUUR

- Steek de houtskoolblokjes aan volgens de instructies hierboven. Verplaats of stook de kolen **NIET** als ze eenmaal aangestoken zijn.
- Open de onderste opening volledig en laat het deksel ongeveer 10 minuten open om een klein bedje van hete kooltjes te vormen.
- Houd de Kamado in de gaten totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt. Zie pagina 4 voor een kookgids voor de temperatuur.
- Sluit de onderste opening volledig om de temperatuur te behouden.
- U bent nu klaar om de Kamado te gebruiken om op te bakken.
- **BELANGRIJK:** Bij het openen van het deksel bij hoge temperaturen is het van essentieel belang dat u het deksel slechts lichtjes optilt, zodat de lucht langzaam en veilig naar binnen kan stromen, zodat er geen terugslag of steekvlammen ontstaan die letsel kunnen veroorzaken.
- Volg **ALTIJD** de **INSTRUCTIES VOOR HET KOKEN VAN VOEDSEL** op pagina 4 van deze gebruiksaanwijzing.
- Gebruik **ALTIJD** hittebestendige handschoenen bij het hanteren van heet keramiek of hete kookoppervlakken.

GIDS VOOR HET ROKEN

- Volg de bovenstaande instructies alsof u een slow cook begint.
- Houd de Kamado in de gaten totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt. Zie pagina 4 voor een kookgids voor de temperatuur.
- Laat de onderste ventilatieopening iets open.
- Sluit de bovenste opening en blijf de temperatuur nog een paar minuten controleren.
- Strooi met hittebestendige handschoenen de houtsnippers in een cirkel over de hete houtskool.
- Je bent nu klaar om de Kamado te gebruiken om op te roken.
- **TIP:** Week uw houtsnippers of kookplanken gedurende 15 minuten in water om het rookproces te verlengen.
- **BELANGRIJK:** Bij het openen van het deksel bij hoge temperaturen is het essentieel om het deksel slechts een klein beetje op te tillen, zodat de lucht langzaam en veilig naar binnen kan stromen. Hierdoor wordt voorkomen dat er een terugslag ontstaat of dat er vlammen ontstaan die letsel kunnen veroorzaken.
- Volg **ALTIJD** de **INSTRUCTIES VOOR HET BEREIDEN VAN VOEDSEL** op pagina 4 van deze gebruiksaanwijzing.
- Gebruik **ALTIJD** hittebestendige handschoenen bij het hanteren van heet keramiek of hete kookoppervlakken.

GIDS VOOR HET BAKKEN OP HOGE TEMPERATUUR

- Steek de houtskoolblokjes aan volgens de instructies op pagina 3.
- Sluit het deksel en draai de bovenste en onderste ventilatieopeningen volledig open.
- Houd de Kamado in de gaten totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt. Zie pagina 4 voor een kookgids voor de temperatuur.
- Sluit de bovenste opening voor de helft en blijf de temperatuur nog een paar minuten controleren.
- U bent nu klaar om de Kamado te gebruiken om op te bakken.
- **BELANGRIJK:** Bij het openen van het deksel bij hoge temperaturen is het van essentieel belang dat u het deksel slechts lichtjes optilt, zodat de lucht langzaam en veilig naar binnen kan stromen, zodat er geen terugslag of steekvlammen ontstaan die letsel kunnen veroorzaken.
- Volg **ALTIJD** de **INSTRUCTIES VOOR HET KOKEN VAN VOEDSEL** op pagina 4 van deze gebruiksaanwijzing.
- Gebruik **ALTIJD** hittebestendige handschoenen bij het hanteren van heet keramiek of hete kookoppervlakken.

INFORMATIE OVER HET GRILLEN VAN VOEDSEL

- Ga **NIET** koken totdat de brandstof een aslaagje heeft.
- Lees en volg dit advies wanneer u op uw Kamado gaat grillen.
- Was altijd uw handen voor en na het aanraken van ongebraden vlees en voor het eten.
- Houd rauw vlees altijd uit de buurt van gebakken vlees en ander voedsel.
- Zorg ervoor dat voor het grillen de grilloppervlakken en het gereedschap schoon zijn en vrij van oude etensresten.
- Gebruik **NIET** hetzelfde keukengerei om gekookt en ongekookt voedsel te hanteren.
- Zorg ervoor dat al het vlees grondig gebakken is alvorens het te eten.
- **LET OP** - het eten van rauw of onvoldoende verhit vlees kan voedselvergiftiging veroorzaken (bijv. bacteriestammen zoals E.coli).
- Om het risico van ondergekookt vlees te verminderen, moet u het vlees opensnijden om er zeker van te zijn dat het helemaal gaar is.
- **LET OP** - als het vlees voldoende is gekookt, moet het vleessap helder zijn en mogen er geen sporen van roze/rood sap of vleeskleurstof.
- Het is aan te raden om grotere stukken vlees en braadstukken voor te garen voordat u het vlees op uw grill bakt.
- Maak na het koken op uw Kamado altijd de grilloppervlakken en het keukengerei schoon.

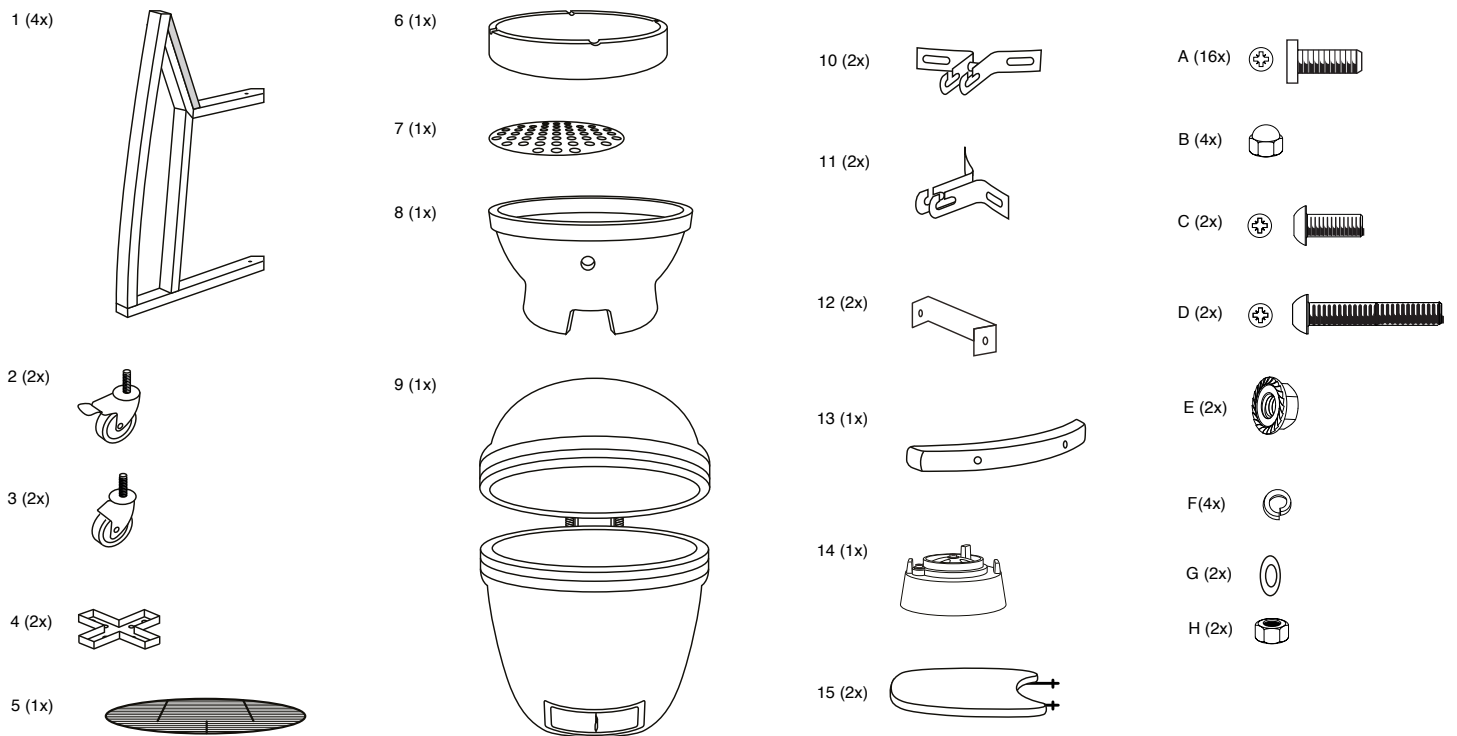
HOUTSKOOL TOEVOEGEN

- Met de ventilatieopeningen dicht blijft de Kamado enkele uren op een hoge temperatuur. Als u een langere kooktijd nodig hebt (bijv. bij het braden van een hele joint of langzaam roken), kan het nodig zijn om meer houtskool toe te voegen. Voeg gewoon wat extra houtskool toe en ga verder zoals hierboven.

HANDLEIDING KOOKTEMPERATUUR

SLOW COOKING (110 °C - 135 °C)		Top vent	Bottom vent
Beef Brisket	2 uur per lb.		
Pulled Pork	2 uur per lb.		
Hele Kip	3-4 uur		
Ribs	3-5 uur		
Roasts	9+ uur		
Grillen (160 °C - 180 °C)		Top vent	Bottom vent
Vis	15-20 min.		
Pork Tenderloin	15-30 min.		
Kip stukken	30-45 min.		
Hele kip	1-1.5 uur		
Leg of lamb	3-4 uur		
Kalkoen	2-4 uur		
Ham	2-5 uur		
SEAR (260 °C - 370 °C)		Top vent	Bottom vent
Steak	5-8 min.		
Pork Chops	6-10 min.		
Burgers	6-10 min.		
Ham	6-10 min.		

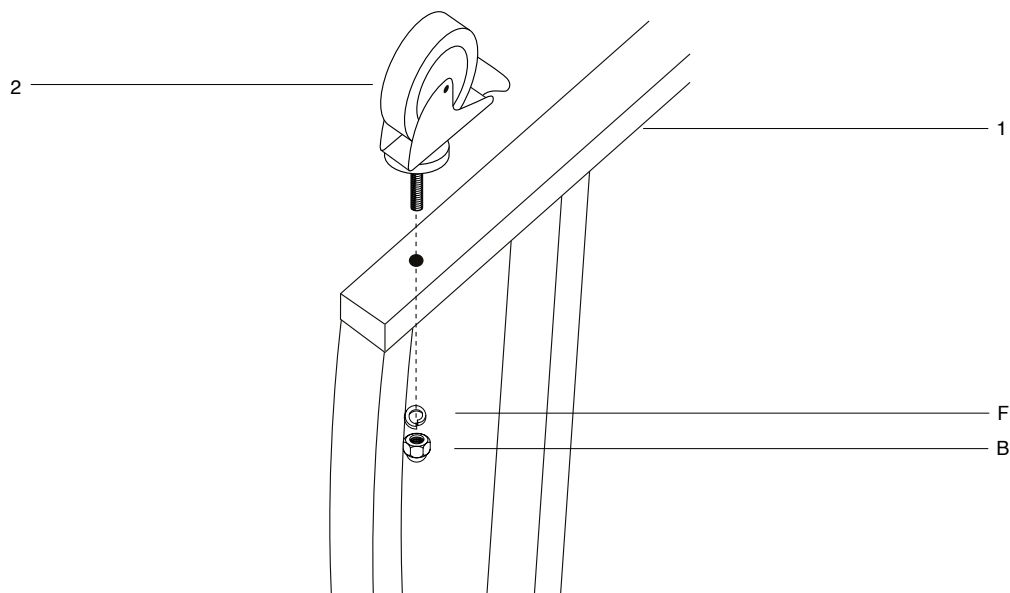
ONDERDELENLIJST:



Lees voor de montage de instructies zorgvuldig door. Controleer alle onderdelen aan de hand van de onderdelenlijst. Voer de montage uit op een zachte ondergrond om krassen op de lak te voorkomen. Bewaar deze informatie voor toekomstig naslagwerk. Om de montage te vergemakkelijken, draai de bouten slechts losjes aan en draai ze volledig vast wanneer de montage voltooid is.

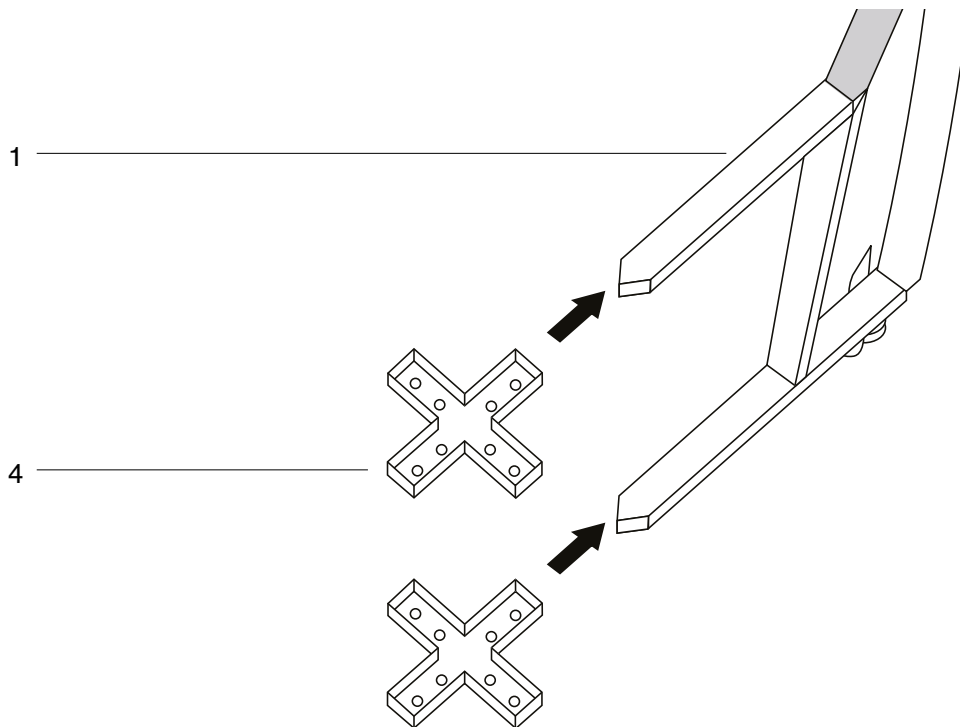
WAARSCHUWING - Draai de bouten **NIET** te vast aan; slechts met matige druk vastdraaien om beschadiging van de bouten of onderdelen van de Kamado Grill.

MONTAGE INSTRUCTIES:



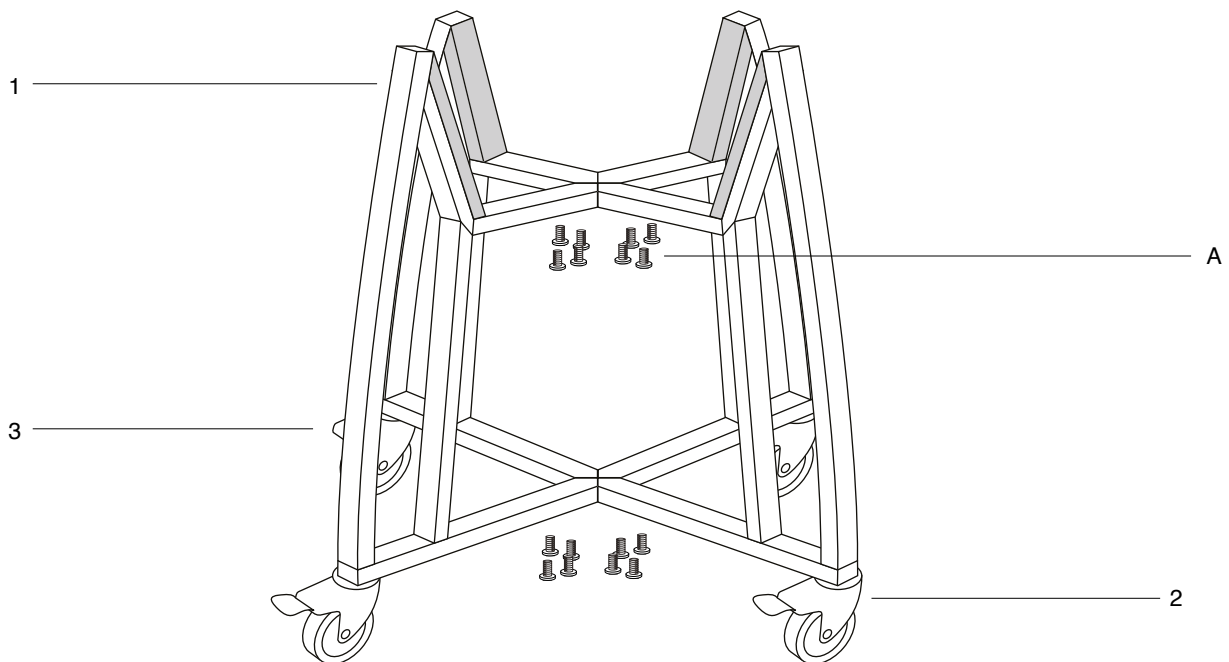
STAP 1 - Bevestig de vier voorgedraaide zwenkwieken (2 & 3) aan elk van de vier beugels (1) door ze door het gat te duwen. Gebruik een verstelbare sleutel om elk wiel vast te zetten met 1x moer (B) & 1x ring (F).

MONTAGE INSTRUCTIES:



STAP 2 - Om het onderstel in elkaar te zetten, steekt u de twee dwarsstukken (4) in één van de vier beugels (1), zowel van boven als van onderkant.

STAP 3 - Steek verder de dwarsstukken (4) in de andere drie beugels (1).



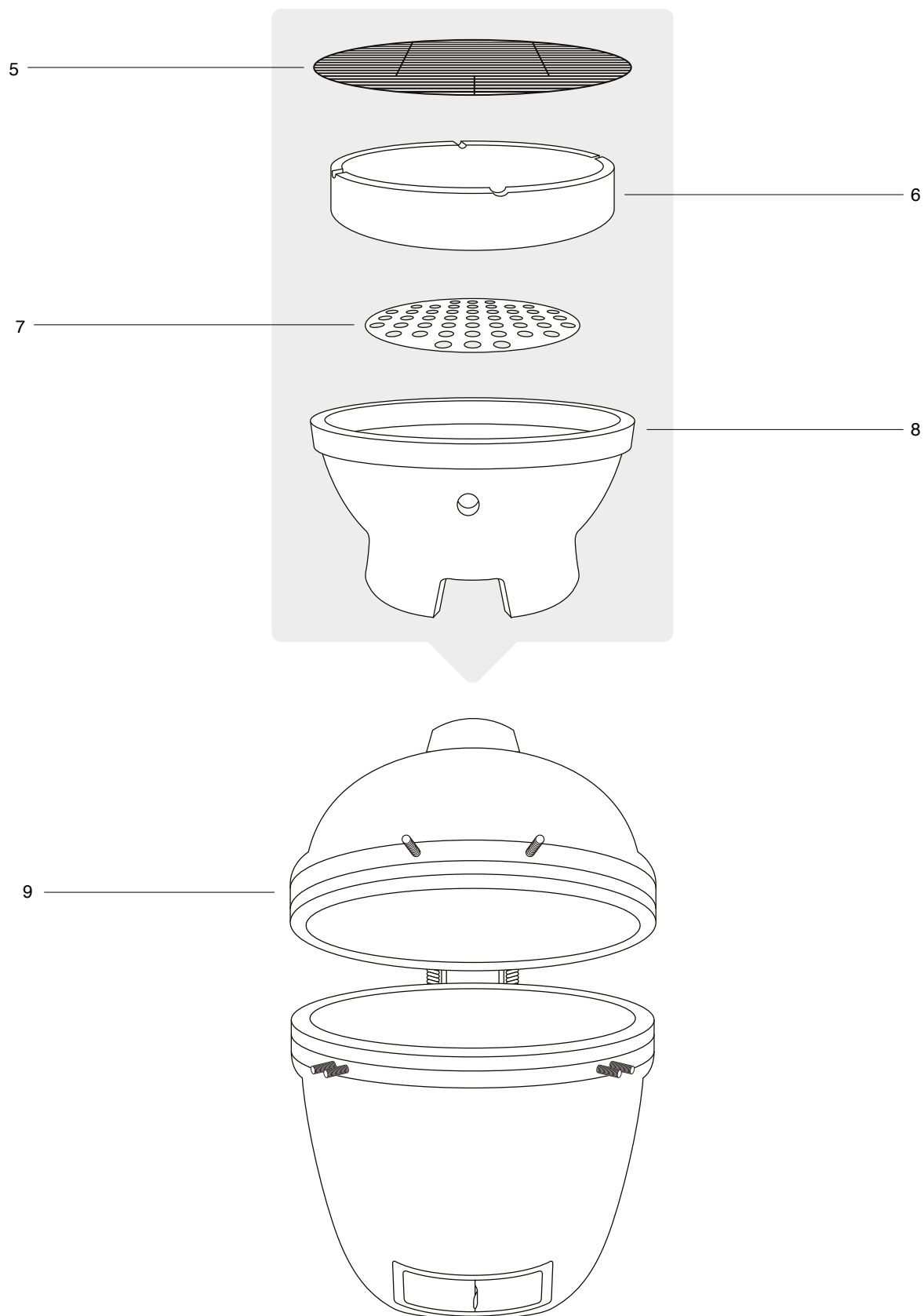
STAP 4 - Bevestig de beugels (1) aan de dwarsstukken (4) met behulp van de 16x schroeven (A). Zorg ervoor dat de kar stevig staat en dat alle schroeven vastzitten alvorens de Kamado Grill (9) erin te plaatsen.

STAP 5 - Om de Kamado Grill (9) op de kar te plaatsen, verwijdert u eerst alle voorwerpen die zich binnenin de grill bevinden om tillen te vergemakkelijken.

STAP 6 - Gebruik minimaal twee personen wanneer u de Kamado Grill op het karretje tilt. Plaats een van uw handen in de bodemrooster van de Kamado en de andere onder de grill. Optillen aan het scharnier of de zijtafels kan leiden tot letsel en beschadiging van het product.

STAP 7 - Plaats de Kamado Grill op het karretje met de onderste ventilatieopening naar de voorkant van het karretje gericht, zodat de ventilatieopening zonder onderbreking open en dicht kan gaan.

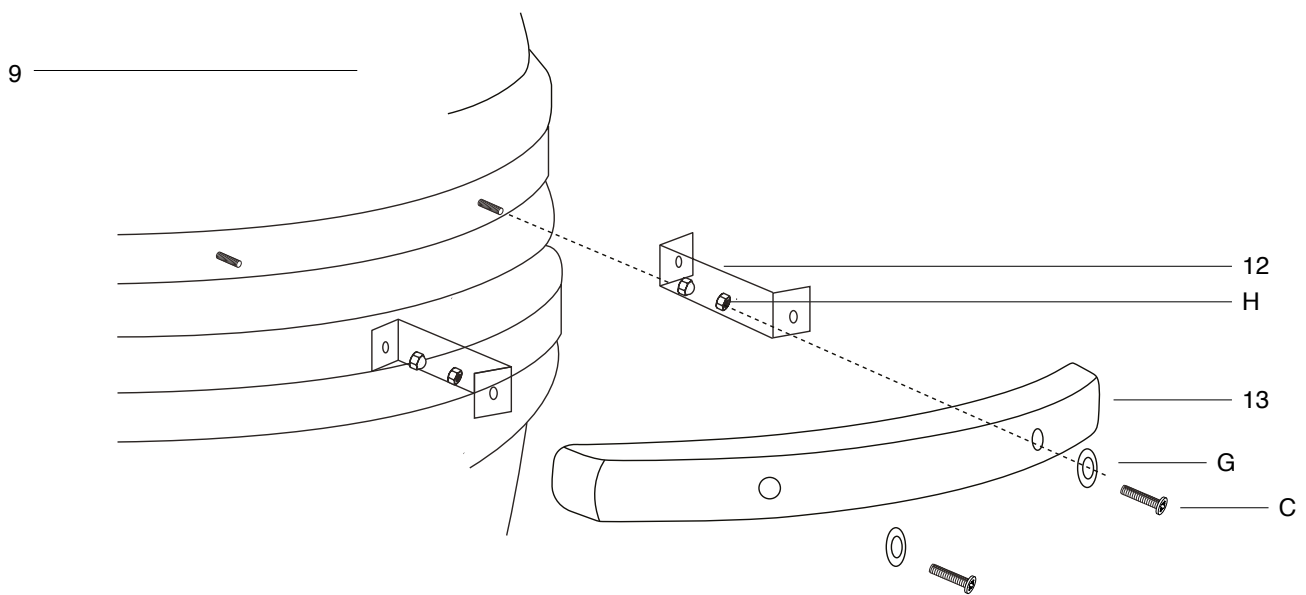
MONTAGE INSTUCTIES:



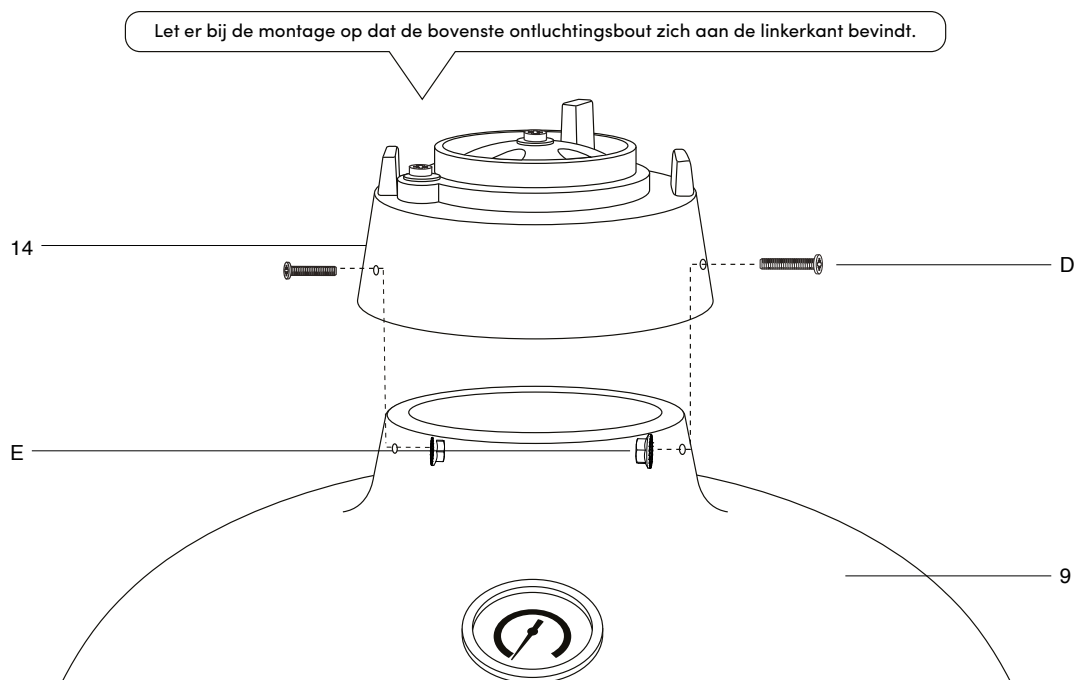
STAP 8 - Wanneer de kamado stevig op de kar is geplaatst plaatst u de vuurschaal (8), houtskoolplaat (7), bovenste ring (6) en grill-rooster (5) binnen in de Kamado Grill zoals afgebeeld in het montage schema.

STAP 9 - Druk de zwenkhendels (2) naar beneden om de zwenkwielen te blokkeren zodat de Kamado tijdens het gebruik niet kan bewegen.

MONTAGE INSTRUCTIES:

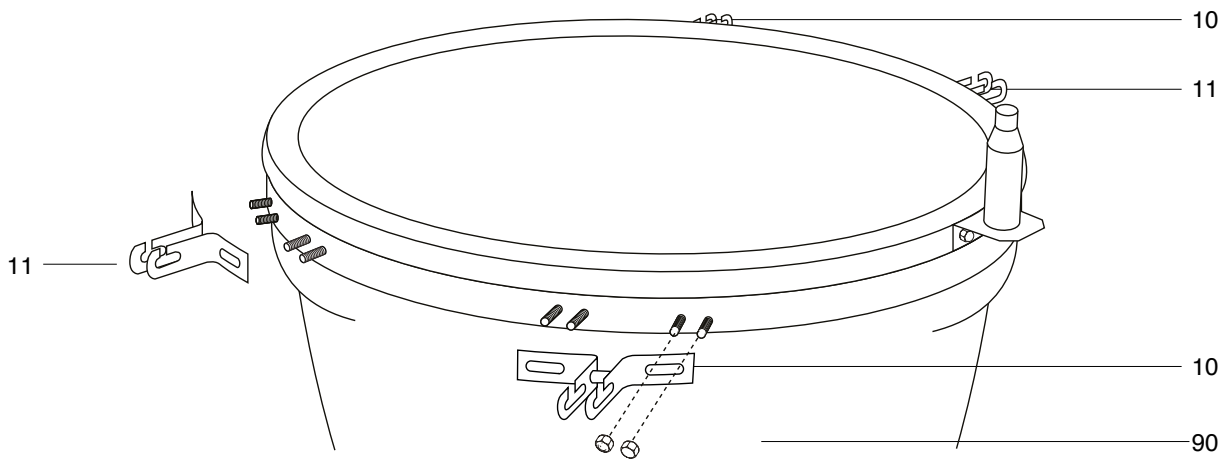


STAP 10 - Om de handgreep (13) aan het deksel van de Kamado Grill (9) te bevestigen, begint u met het bevestigen van 2x handgreepbeugels (12) met behulp van de 2 voorgemonteerde bouten en de balkopmoeren. Bevestig de handgreep (13) aan de beugels (12) met 2x bouten (C) en moeren (H).



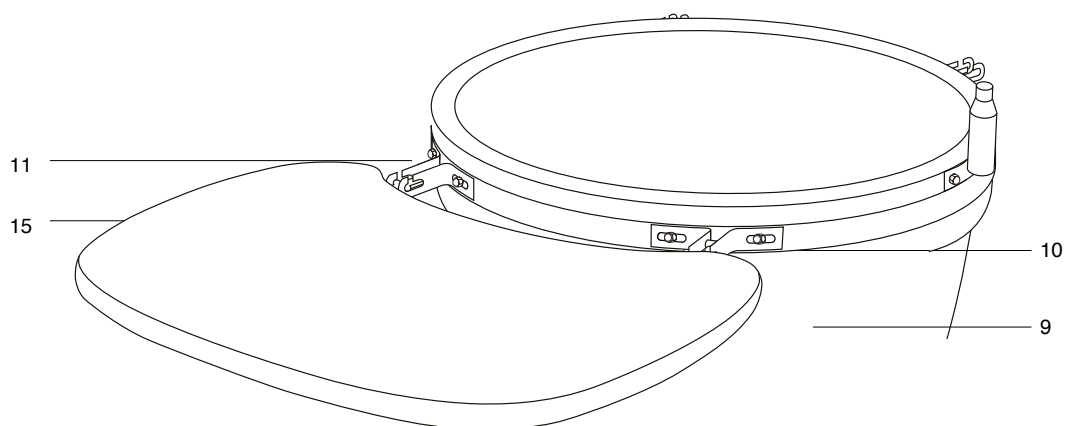
STAP 11 - Om de ventilatie-opening (14) aan de Kamado Grill (9) te bevestigen, plaatst u deze op de bovenkant en lijnt u de beide boutgaten uit. Zet vast op met 2x bouten (D) en moeren (E). Zorg ervoor dat de bout van de ontluucher aan de linkerkant zit wanneer u deze monteert.

MONTAGE INSTRUCTIES:



STAP 12 - Bevestig de 2x tafelbeugels (10) aan de Kamado Grill (9) met behulp van de 4x voorgemonteerde bouten en moeren per beugel. Let op de positie zoals aangegeven in bovenstaand schema.

STAP 13 - Bevestig de 2x tafelbeugels (11) aan de Kamado Grill (9) met de 4x voorgemonteerde bouten en moeren per beugel. Let op de positie zoals aangegeven in bovenstaand schema.



STAP 14 - Steek de tafelscharnieren (15) in elk van de tafelbeugels (10 & 11).

De Kamado Grill is nu klaar voor gebruik, maar zorg ervoor dat u de gebruiksaanwijzing grondig heeft doorgelezen voor gebruik.