



KAMADO

USER MANUAL

MEDIUM



ENKEL BUITEN TE GEBRUIKEN



GEBRUIK DE BARBECUE NIET ZONDER DE GEBRUIKAANWIJZING TE HEBBEN
GELEZEN

PLAATS GEEN VOORWERPEN OP OF TEGEN DE BARBECUE

PLAATS GEEN CHEMICALIEN OF LICHT ONTVLAMBARE MATERIALEN DICHTBIJ DE BARBECUE

GEBRUIK NOOIT BINNENSHUIS

GEBRUIK NOOIT IN EEN BESLOTEN RUIMTE

BEREIKBARE ONDERDELEN KUNNEN HEET ZIJN; HOUD KLEINE KINDEREN UIT DE BUURT

Minimale afstand van brandbare onderdelen: 3 meter

Algemene richtlijnen

Over Uw Kamado

Archeologen ontdekten grote kleipotten van 4000 jaar oud, welke werden gezien als vroege voorboden van de keramische Kamado-barbecues. Sindsdien zijn deze ruimschoots ontwikkeld: wegneembaar deksel, toegevoegde tochtdeur voor betere warmtecontrole en de wissel van hout naar houtskool als voornaamste brandstof. In Japan was de Mushikamado een ronde kleipot met een wegneembaar gebogen deksel, ontwikkeld om rijst in te stomen. De naam 'Kamado' is eigenlijk het Japanse woord voor fornuis of kookplaat. Deze naam werd overgenomen door Amerikanen en is nu een algemene term geworden voor deze stijl van keramisch koken.

Kamado-barbecues zijn enorm veelzijdig. Niet alleen kunnen ze worden gebruikt voor grillen of roken, maar ook pizza's, brood, taarten en koekjes kunnen er probleemloos in gebakt worden. Dankzij hun excellente hittevasthouding kunnen hoge temperaturen worden bereikt en worden vastgehouden door precieze controle van de luchttoevoer via de bovenste en onderste luchtgaten. Hoge temperaturen zijn ideaal voor snelkokende burgers en worsten, terwijl lage temperaturen ideaal zijn voor het bereiden grotere vleesstukken over een langer tijdsbestek. Waarom zou het geen idee zijn om wat houtsnippers of combinaties van verschillende smaken houtsnippers toe te voegen aan het houtskool om het barbecuevlees nog smaakvoller te maken?

Het Gebruik Van De Kamado

- Leg een krant met een aantal aanmaakblokjes op de houtskoolplaat (7) van de Kamado. Plaats vervolgens 2 of 3 handenvol brokken houtskool op de krant.
- **GEBRUIK GEEN** benzine, spiritus, brandbaar vloeistof, alcohol of andere chemicaliën als ontbranding.
- Open de onderste luchttoevoer en steek de krant aan met een aansteker of lucifers.
- **GEBRUIK GEEN** benzine om het vuur te laten ontbranden: als het vuur te intens is, kan dit de Kamado beschadigen.
- Blijf uit de buurt tot al de brandstof verbrand is.
- Als het vuur te hoog brandt, kan dit de vilten pakking beschadigen.
- Inspecteer na eerste gebruik alle haken. De metalen band, die het deksel met het grondstuk verbindt, kan uitzetten door de hitte en zo te los komen te zitten. Het is belangrijk dit te controleren en als nodig, deze band strakker te zetten met een spanner.
- U kunt de Kamado nu gebruiken.

Doven

- Om de barbecue uit te doven, stop met het toevoegen van brandstof, sluit alle luchttoevoer en het deksel.
- **GEBRUIK GEEN** water om het houtskool te doven, omdat dit de barbecue kan beschadigen.



WAARSCHUWING:

- Lees alle veiligheidswaarschuwingen zorgvuldig voordat u de Kamado-barbecue gaat gebruiken.
- Dit product is **ENKEL VOOR BUITENGEBRUIK**.
- **LAAT NOOIT** brandend vuur onbeheerd achter.
- **GEVAAR** van koolmono-oxidevergiftiging – stek het product aan in begrensde ruimtes. Laat het ook nooit smeulen of afkoelen in begrensde ruimtes.
- **GOOI GEEN** benzine in de barbecue.
- **BRANDGEVAAR** – Kolen kunnen hitte uitstralen.
- **GEBRUIK GEEN** benzine, spiritus, brandbaar vloeistof, alcohol of andere chemicaliën als ontbranding.
- Het is sterk aan te raden om brokken houtskool te gebruiken in uw Kamado-barbecue. Dit brandt namelijk langer en produceert minder as, wat de luchttoevoer kan belemmeren.
- **BELANGRIJK:** Wanneer de barbecue op hoge temperatuur is en u het deksel opent, is het belangrijk om dit langzaam te doen om zo lucht langzaam onder het deksel te laten komen om zo het opflikkeren van vlammen te voorkomen.
- Volg **ALTIJD** de **KOOKINFORMATIE**, zoals beschreven op pagina 4 van deze gebruikershandleiding.
- **GEBRUIK** de Kamado **NOOIT** op houten vloeren of andere brandbare oppervlakken, zoals droog gras, houtsnippers, bladeren of schors.
- Verzekert u ervan dat de Kamado ten minste 2 meter van licht ontvlambare items verwijderd is.
- **GEBRUIK** de Kamado **NOOIT** als oven.
- **VERPLAATS** de Kamado **NOOIT** als deze aangestoken is, aangezien de barbecue heet zal zijn.
- **GEBRUIK ALTIJD** hittebestendige handschoenen wanneer u het hete keramiek of de kookplaat aanraakt.
- Laat de barbecue altijd volledig afkoelen voor u deze verplaatst of opbergt.
- Houd kinderen of huisdieren **ALTIJD** op een veilige afstand van de Kamado, wanneer deze in gebruik is.
- Inspecteer de barbecue voor gebruik altijd op schade.

Algemene richtlijnen

Opbergen

- Wanneer u de barbecue niet gebruikt, en deze buiten staat, bedek de Kamado, volledig afgekoeld, dan met een passende regenhoes.
- De chromen grillplaat is NIET vaatwasserbestendig; gebruik mild schoonmaakmiddel met warm water.
- Zet de zwenkwielen in de remstand, wanneer u de Kamado gebruikt.
- Het is aanbevolen om de Kamado te bedekken in een garage of onder een afdakje voor volledige bescherming

Reiniging

- De Kamado is zelfreinigend. Verhit het tot 260°C gedurende 30 minuten en het zal alle voedselresten en rommel wegschroeien.
- **GEBRUIK GEEN** water of andere schoonmaakmiddelen om de binnenkant van uw Kamado te reinigen. De wanden zijn poreus en zullen elke gebruikte vloeistof absorberen. Dit kan leiden tot barsten in de Kamado. Als er te veel roet blijft zitten, gebruik dan een staalborstel om de koolstofresten weg te schrapen voor een volgend gebruik van de Kamado.
- Gebruik een niet-bijtend reinigingsmiddel om de roosters te reinigen, als de barbecue volledig afgekoeld is.
- Gebruik een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel om het buitenoppervlak van de Kamado te reinigen, als de barbecue volledig afgekoeld is.

Onderhoud

- Span de band en olie de haken minstens tweemaal per jaar.

Ontsteking, Gebruik, Onderhoudsinformatie

- Wees zeker dat de Kamado op een permanent, glad oppervlak staat, hittebestendige verwijderd van licht ontvlambare producten.
- Wees zeker dat aan elke zijde van de Kamado minimaal 2 meter vrij is van andere producten.
- Voor ontsteking, leg een opgerolde krant met een aantal aanmaakblokjes op de houtskoolplaat (7) in de Kamado. Leg dan 2 of 3 handenvol houtskoolbrokken op de krant.
- **GEBRUIK GEEN** benzine, spiritus, alcohol of andere chemicaliën om de barbecue aan testeken.
- Open de onderste luchttoevoer en steek de krant aan met een lange aansteker of veiligheidslucifers. Wanneer het vuur brandt, houd dan het deksel en de onderste luchttoevoer open gedurende 10 minuten om de houtskool heet te laten worden.
- Laat de houtskool ten minste 30 minuten heet worden voordat u de Kamado gaat gebruiken. **GEBRUIK** het nog **NIET** voordat de brandstof een laag hete as heeft.

- Het is aanbevolen om de kolen niet te draaien voordat ze gloeien. Dit zorgt ervoor dat de kolen efficiënter en gelijkmatiger branden.
- Als de kolen gloeien, gebruik dan **ALLEEN** hittebestendige handschoenen, wanneer u het hete keramiek of kookoppervlak aanraakt.
- Zie hieronder voor kookinstructies, afhankelijk van temperatuur en tijdsduur.

Kookgids, Lage Temperatuur

- Ontsteek de houtskoolbrokken volgens de hierboven vermelde instructies. **VERPLAATS** de kolen **NIET**, voordat ze gloeien.
- Open de onderste luchttoevoer volledig en laat deze open voor 10 minuten om de houtskool heet te laten worden.
- Houd toezicht op de Kamado tot deze de gewenste temperatuur heeft bereikt. Zie pagina 4 voor een kookgids.
- Sluit de onderste luchttoevoer volledig om de gewenste temperatuur te behouden.
- U kunt de Kamado nu gebruiken.
- **BELANGRIJK:** Wanneer u het deksel opent op hoge temperatuur, is het essentieel om dit langzaam te doen, zodat lucht veilig kan toestromen om oplaaiende vlammen te voorkomen.
- **VOLG ALTIJD** de kookinstructies, zoals aangegeven op pagina 4.
- Gebruik **ALTIJD** hittebestendige handschoenen, wanneer u het kookoppervlak aanraakt.

Rookgids

- Volg dezelfde opstartinstructies als hierboven.
- Houd toezicht op de Kamado tot deze de gewenste temperatuur heeft bereikt. Zie pagina 4 voor een kookgids.
- Laat de onderste luchttoevoer een beetje open.
- Sluit de bovenste luchttoevoer en controleer de temperatuur nog een aantal minuten.
- Gebruik hittebestendige handschoenen om de houtsnippers over het hete houtskool te strooien.
- U kunt de Kamado nu gebruiken om te roken.
- **TIP:** Week uw houtsnippers of kookplanken 15 minuten in water om het rookproces te verlengen.
- **BELANGRIJK:** Wanneer u het deksel opent op hoge temperatuur, is het essentieel om dit langzaam te doen, zodat lucht veilig kan toestromen om oplaaiende vlammen te voorkomen.
- **VOLG ALTIJD** de kookinstructies, zoals aangegeven op pagina 4.
- Gebruik **ALTIJD** hittebestendige handschoenen, wanneer u het kookoppervlak aanraakt.

Algemene richtlijnen



Kookgids, Lage Temperatuur


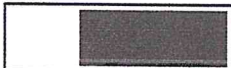
- Ontsteek de houtskoolbrokken volgens de instructies op pagina 3.
- Sluit het deksel en open de bovenste en onderste luchttoevoeren volledig.
- Houd toezicht op de Kamado tot deze de gewenste temperatuur heeft bereikt. Zie hieronder voor een kookgids.
- Sluit de bovenste luchttoevoer en controleer de temperatuur nog een aantal minuten.
- U kunt de Kamado nu gebruiken.
- **BELANGRIJK:** Wanneer u het deksel opent op hoge temperatuur, is het essentieel om dit langzaam te doen, zodat lucht veilig kan toestromen om oplaaiende vlammen te voorkomen.
- **VOLG ALTIJD** de kookinstructies, zoals aangegeven op pagina 4.
- Gebruik **ALTIJD** hittebestendige handschoenen, wanneer u het kookoppervlak aanraakt.


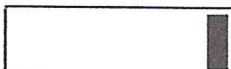
Extra Brandstof

- Als de luchttoevoeren gesloten zijn, blijft de Kamado op hoge temperatuur voor een aantal uren. Als u een lange bereidingstijd nodig hebt, is het misschien nodig om meer houtskool toe te voegen.

Temperatuurgids

| Langzaam koken / Roken (110°C-135°C) | | Bovenste luchttoevoer | Onderste luchttoevoer |
|--------------------------------------|--------------------|--|---|
| Rundvlees | 2 uren per 500gram |  |  |
| Pulled pork | 2 uren per 500gram | | |
| Hele kip | 3-4 uren | | |
| Ribvlees | 3-5 uren | | |
| Geroosterd vlees | 9+ uren | | |

| Grill/Braden (160°C-180°C) | | Bovenste luchttoevoer | Onderste luchttoevoer |
|----------------------------|---------------|--|---|
| Vis | 15-20 minuten |  |  |
| Varkenshaas | 15-30 minuten | | |
| Kipstukken | 30-45 minuten | | |
| Hele kip | 1-1,5 uren | | |
| Lamsbout | 3-4 uren | | |
| Kalkoen | 2-4 uren | | |
| Ham | 2-5 uren | | |

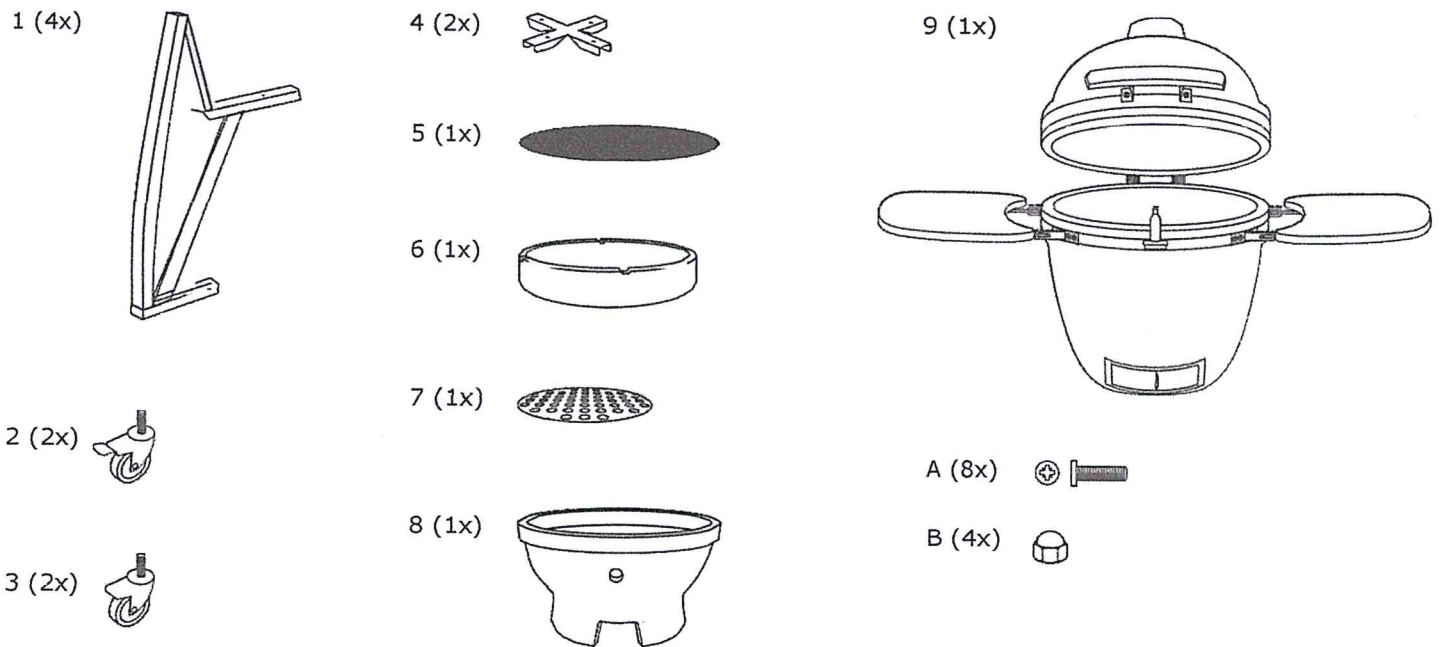
| Braden (260°C-370°C) | | Bovenste luchttoevoer | Onderste luchttoevoer |
|----------------------|--------------|--|---|
| Biefstuk | 5-8 minuten |  |  |
| Varkenskarbonade | 6-10 minuten | | |
| Burgers | 6-10 minuten | | |
| Worsten | 6-10 minuten | | |

Open ○ Closed ●

Bereidingsinformatie

- Volg dit advies op wanneer u uw Kamado gebruikt.
- Was altijd uw handen voordat en nadat u rauw vlees aanraakt.
- Houd rauw vlees altijd uit de buurt van gaar vlees en ander voedsel.
- Zorg altijd van tevoren dat de grill schoon is.
- **GEBRUIK NOOIT** hetzelfde kookgerei voor rauw en gaar vlees.
- Verzeker u ervan dat al het vlees gaar is voordat u het eet.
- **LET OP** – het eten van rauw vlees kan voedselvergiftiging veroorzaken.
- Snijd altijd vlees door om te controleren of het gaar is.
- **LET OP** – als vlees gaar is, moet(en) er geen rood/rode vlees(sappen) te zien zijn.
- Voorkoken van grote stukken vlees voordat u ze bereidt op de grill is sterk aan te raden.
- Maak de grill en het kookgerei altijd schoon, nadat u de Kamado gebruikt hebt.

Onderdelenlijst



Algemene samenstelling

Eenvoudige montage:

- Om te voorkomen dat u kleine onderdelen verliest, is het aan te raden om het product op een harde ondergrond zonder gaten te monteren. U kunt bijvoorbeeld een deken of kleed neerleggen om mogelijke beschadigingen te voorkomen.
- Maak een plek vrij waar u alle onderdelen neer kunt leggen.
- Er is tijdens de productie veel zorg besteed aan het verwijderen van scherpe hoeken, maar wees altijd voorzichtig met de componenten om letsel te voorkomen.
- Controleer van tevoren of u geen componenten mist.
- Wanneer mogelijk, draai dan alle componenten handvast om ze na elke stap volledig vast te draaien.
- Volg alle stappen in de juiste volgorde om het product op de juiste manier samen te stellen.

Benodigd gereedschap:

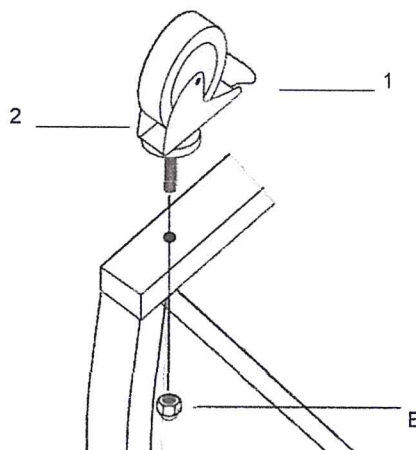
- Steeksleutel
- Kruisschroevendraaier

Montage-instructies

BELANGRIJK – Verwijder de verpakking voor gebruik, maar bewaar de veiligheidsinstructies

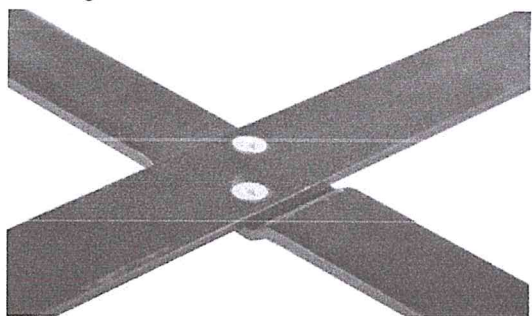
Stap 1

Bevestig de 4 voorgedraaide zwenkwielen (2 & 3) aan elk van de 4 steunen (1) door ze door de gaten te duwen. Gebruik een verstelbare moersleutel om elk zwenkwiel met 1 moer (B) te bevestigen.



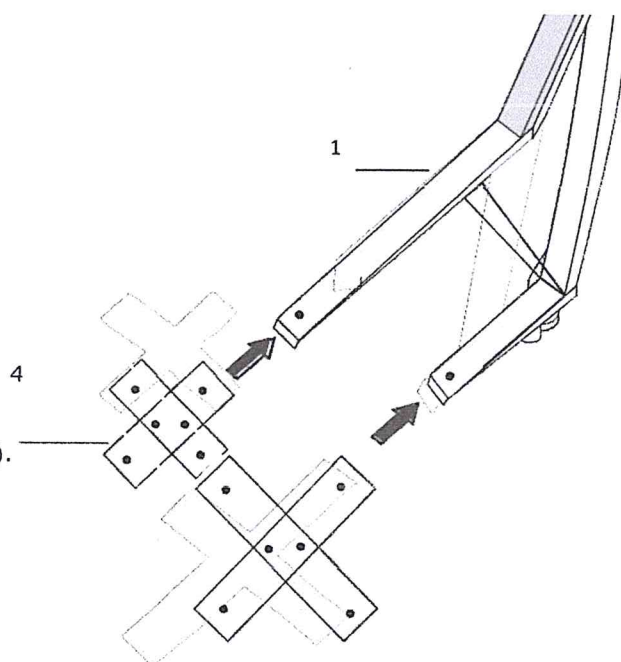
Stap 2

Monteer de 2 kruizen, zoals hieronder weergegeven met 2 moeren. Het kleine kruis zal aan de bovenkant van het onderstel bevestigd worden. Het grote kruis zal aan de onderkant bevestigd worden.



Stap 3

Om het onderstel te monteren, voeg de 2 kruisstukken (4) in een van de vier steunen (1) van zowel de bovenkant (kleine kruis) als de onderkant (grote kruis).

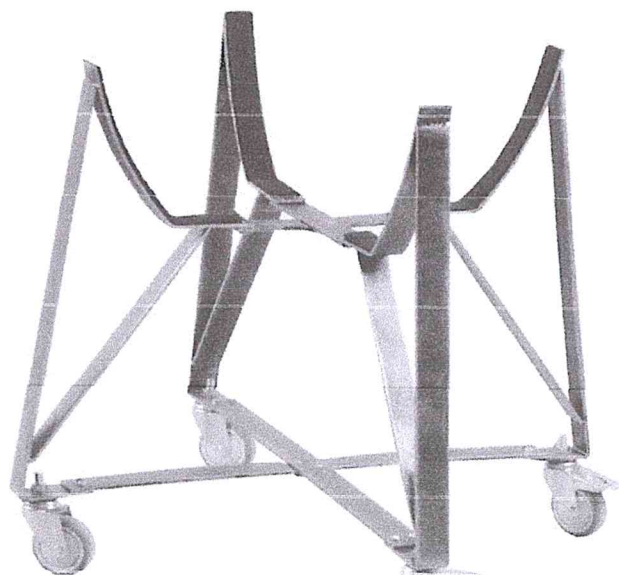


Stap 4

Ga verder met het invoegen van de kruisstukken (4) in de andere 3 steunen (1).

Stap 5

Bevestig de steunen (1) aan de kruisstukken (4) gebruikmakend van de 8 schroeven (A). Wees zeker dat het onderstel stevig is en dat alle schroeven vastgedraaid zijn voordat u de Kamado-Grill (9) erop plaatst.



Montage-instructies

Stap 5

Verwijder eerst alle onderdelen uit de Kamado-Grill, zodat deze makkelijker op te tillen is.

Stap 6

Til de Kamado-Grill met minimaal 2 personen op het onderstel. Plaats 1 van uw handen in de onderste luchttoevoer en de andere ondergrill. Tillen aan het hengsel of de zijtafels zou kunnen resulteren in letsel en maakt de garantie ongeldig in geval van schade.

Stap 7

Plaats de Kamado-Grill op het onderstel met de onderste luchttoevoer naar voren gericht, zodat deze probleemloos open en dicht kan.

Stap 8

Wanneer de grill op het onderstel geplaatst is, leg het rooster (8), houtskoolplaat (7) en de bovenste ring (6) in de Kamado-Grill, zoals rechts weergegeven.

Stap 9

Duw de remmen van de zwenkwielen (2) in, zodat de Kamado tijdens gebruik niet kan bewegen.

De Kamado-Grill is nu klaar voor gebruik.

