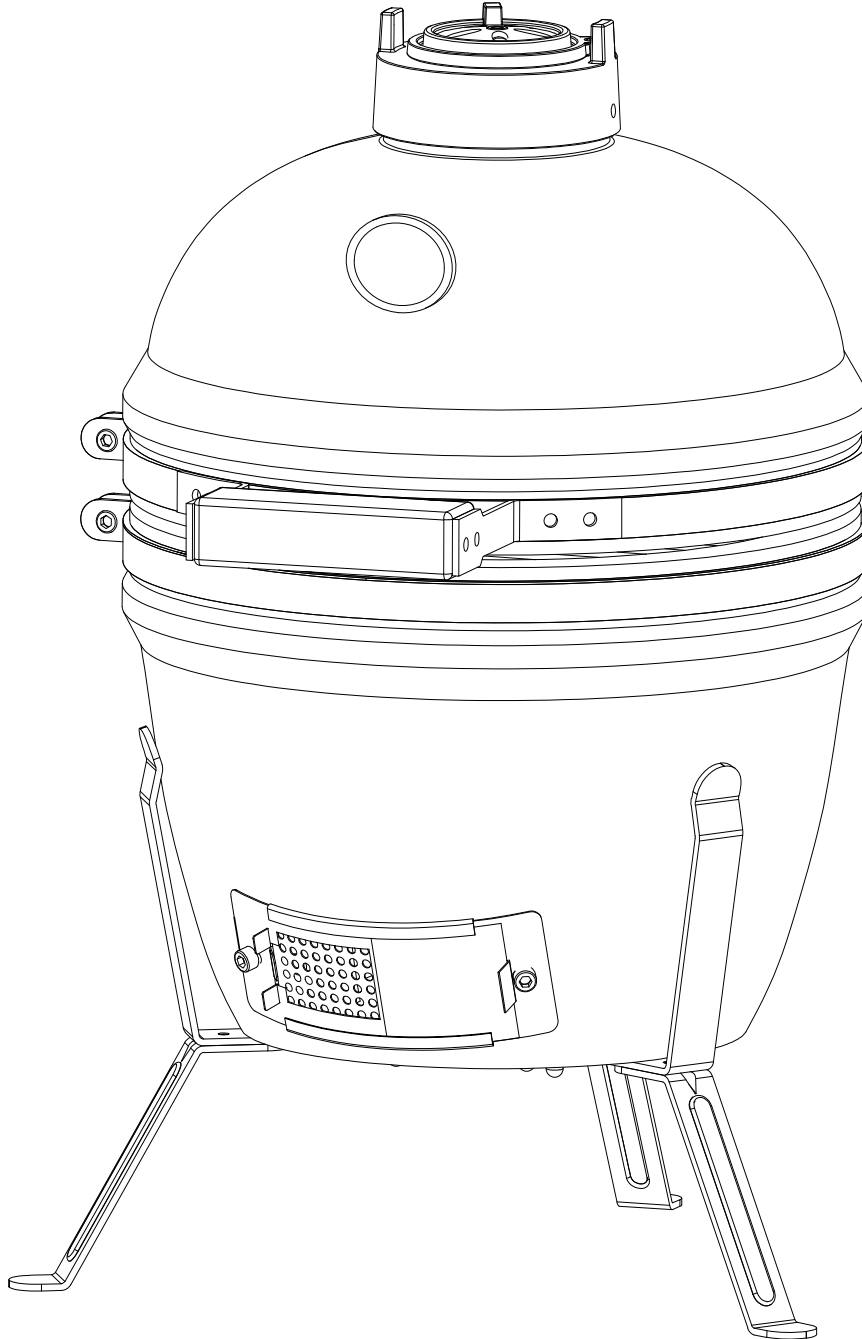




INFINITY
G O O D S

Kamado BBQ



Gebruikershandleiding - Bewaar deze voor toekomstig gebruik

BELANGRIJK – Verwijder vóór gebruik zorgvuldig alle verpakkingen, maar bewaar de veiligheidsinstructies.

Deze instructies maken deel uit van het product.

Neem alle veiligheidswaarschuwingen in deze instructies in acht.

Lees deze instructies volledig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

Deze instructies moeten bij het product worden bewaard.

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

Richtlijnen voor zorg en veilig gebruik

OVER JE KAMADO

Kamado-fornuizen zijn enorm veelzijdig. Ze kunnen niet alleen worden gebruikt om te grillen of te roken, maar ook pizza's, brood, taarten en koekjes kunnen er moeiteloos in worden gebakken. Dankzij hun uitstekende warmtevasthoudende eigenschappen kunnen hoge temperaturen worden bereikt en gehandhaafd door nauwkeurige controle van de luchtstroom via de ventilatieopeningen aan de boven- en onderkant. Hoge temperaturen zijn ideaal voor het snel bereiden van hamburgers en worstjes, terwijl lage temperaturen grotere stukken gedurende een langere tijd bereiden. Probeer eens wat houtsnippers aan de houtskool toe te voegen of probeer houtsnippers met verschillende smaken te combineren om uw vlees nog smaakvoller te maken.

WAARSCHUWINGEN – LET OP!

- Dit product is **UITSLUITEND BEDOELD VOOR GEBRUIK BUITEN. NIET** binnenshuis gebruiken.
- Houd kinderen en huisdieren **ALTIJD** op een veilige afstand van de oven wanneer deze in gebruik is.
- Laat een brandend vuur **NOOIT** onbeheerd achter.
- **GEVAAR** voor koolmonoxidevergiftiging – Steek dit product **NOOIT** aan en laat het **NOOIT** smeulen of afkoelen in besloten ruimtes.
- Gebruik dit product **NIET** in een tent, caravan, auto, kelder, zolder of boot.
- **NIET** gebruiken onder luifels, parasols of partytenten.
- **BRANDGEVAAR** – Tijdens gebruik kunnen hete sintels vrijkomen.
- **LET OP** - Gebruik **GEEN** benzine, terpentijn, aanstekervloeistof, alcohol of andere soortgelijke chemicaliën voor het aansteken of opnieuw aansteken.
- Het wordt ten zeerste aanbevolen om houtskoolblokjes in uw Kamado te gebruiken. Het brandt langer en produceert minder as waardoor de luchtstroom kan worden beperkt.
- Gebruik **GEEN** steenkool in dit product.
- **BELANGRIJK:** Wanneer u het deksel bij hoge temperaturen opent, is het essentieel dat u het deksel slechts een klein stukje optilt, hierdoor kan de lucht langzaam en veilig kan binnendringen, waardoor backdraft of opflakkingen worden voorkomen die letsel kunnen veroorzaken.
- Gebruik de Kamado **NIET** op terrasplanken of andere brandbare oppervlakken zoals droog gras, houtsnippers, bladeren of decoratieve schors.
- Zorg ervoor dat de Kamado minimaal 2 meter verwijderd is van brandbare voorwerpen.
- Gebruik deze Kamado **NIET** als oven.
- **LET OP:** Dit product wordt erg heet. Verplaats het **NIET** tijdens gebruik.
- **GEBRUIK ALTIJD** hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramiek of kookoppervlakken.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het verplaatst of opbergt.
- Inspecteer het apparaat vóór gebruik altijd op vermoeidheid en schade en vervang het indien nodig.

BLUSSEN

- Om het apparaat te blussen: stop met het toevoegen van brandstof en sluit alle ventilatieopeningen en het deksel zodat het vuur op natuurlijke wijze kan doven.
- Gebruik **GEEN** water om de houtskool te doven, omdat dit de keramische Kamado kan beschadigen.

ONDERHOUD

- Span de banden aan en olie het scharnier 2 keer per jaar of vaker indien nodig.

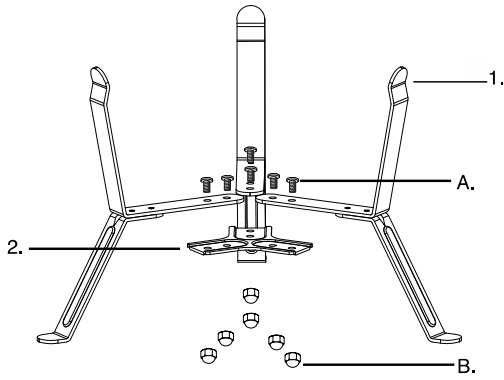
VERLICHTING, GEBRUIK EN ONDERHOUDSINFORMATIE

- Zorg ervoor dat de Kamado op een permanente, vlakke, vlakke, hittebestendige, niet-ontvlambare ondergrond staat, uit de buurt van brandbare voorwerpen.
- Zorg ervoor dat de Kamado minimaal 2 meter vrije ruimte boven het hoofd heeft en minimaal 2 meter afstand heeft tot andere omringende voorwerpen.
- Om het vuur aan te maken plaats je een opgerolde krant met wat aanmaakblokjes of stevige aanmaakblokjes op de houtskoolplaat in de bodem van de Kamado. Plaats vervolgens 1 of 2 handenvol houtskoolklompjes over de bovenkant van de krant. Maximale hoeveelheid houtskoolklompen: 0,4 kg.
- Gebruik **GEEN** benzine, terpentijn, aanstekervloeistof, alcohol of andere soortgelijke chemicaliën voor het aansteken of opnieuw aansteken.
- Open de onderste ventilatieopening en steek het papier aan met een lange aansteker of veiligheidslucifers. Zodra het is vastgelopen, laat u de onderste ventilatieopening en het deksel ongeveer 10 minuten open staan, zodat er een klein bedje van hete sintels ontstaat.
- Het is raadzaam de kolen niet meer aan te steken of te draaien zodra ze branden. Hierdoor branden de houtskool gelijkmatiger en efficiënter.
- Gebruik bij het uitstappen **ALLEEN** hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramiek of kookoppervlakken.
- Zie hieronder voor kookinstructies afhankelijk van temperatuur en tijdsduur.

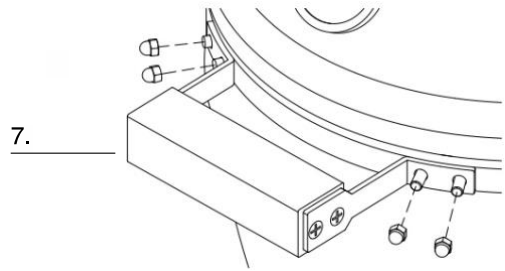
BIJVULLEN

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

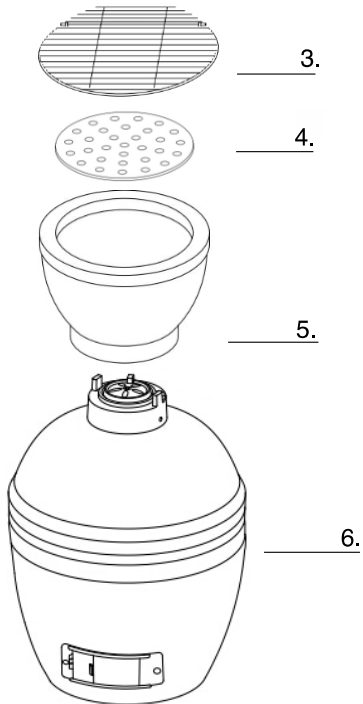
STAP 1



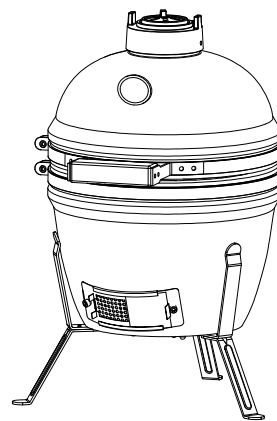
STAP 3









STAP 2



STAP 4



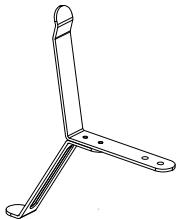
COOKING TEMPERATURE GUIDE

Slow cook / Smoke (110°C-135°C)		Boven Opening	Onder Opening
Beef Brisket	2 Hrs per lb.		
Pulled Pork	2 Hrs per lb.		
Whole Chicken	3-4 Hr.		
Ribs	3-5 Hrs.		
Roasts	9+ Hrs.		
Grill / Roast (160°C-180°C)		Boven Opening	Onder Opening
Fish	15-20 Min.		
Pork Tenderloin	15-30 Min.		
Chicken Pieces	30-45 Min.		
Whole Chicken	1-1.5 Hrs.		
Leg of lamb	3-4 Hrs.		
Turkey	2-4 Hrs.		
Ham	2-5 Hrs.		
Sear (260°C-370°C)		Boven Opening	Onder Opening
Steak	5-8 Min.		
Pork Chops	6-10 Min.		
Burgers	6-10 Min.		
Sausages	6-10 Min.		

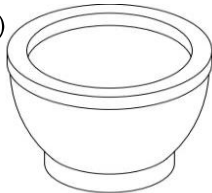
Open ○ Closed ●



Onderdelen lijst

1.(3x)



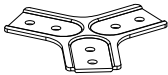
5.(1x)



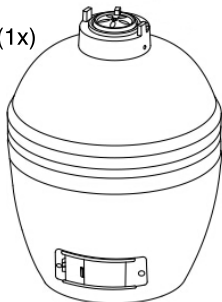
A.(6x)  

B.(6x) 

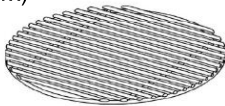
2.(1x)



6.(1x)



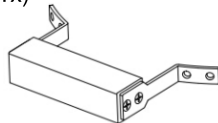
3.(1x)

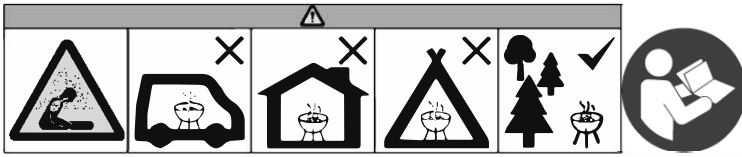


4.(1x)

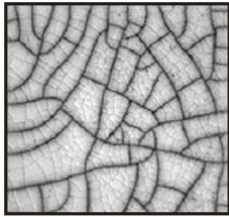


7.(1x)





• Bij nadere inspectie kan het lijken alsof de afwerking van uw keramische barbecue scheurtjes vertoont. Dit zijn **GEEN** barsten van de keramiek. Dit staat bekend als 'crazing' en wordt veroorzaakt door een andere coëfficiënt van uitzetting tussen de glazuurafwerking en de klei. Het spinnenwebpatroon van "craquelé" verschilt van een scheur in die zin dat het niet aan de oppervlakte voelbaar is, tenzij je een vingernagel gebruikt; het wordt echter visueel duidelijker wanneer het oppervlak stoffig of vergroot is. Hoewel dit kan verschijnen als onvolkomenheden, haarscheurtjes hebben geen invloed op de prestaties en levensduur van uw keramische barbecue; daarom kan er geen aanspraak op worden gemaakt als garantieprobleem. Het proces van haarscheurtjes verhoogde effectief de taaierheid van de eenheid.



Onderhoud op lange termijn

- De houten zijplanken moeten worden afgedekt als ze niet worden gebruikt en moeten van tijd tot tijd opnieuw worden afgewerkt.
- Controleer regelmatig de veerhulpband om er zeker van te zijn dat alle bouten goed vastzitten.
- Wanneer u de barbecue verplaatst, zorg er dan voor dat u eerst de zwenkwielen ontgrendelt. Duw niet om te bewegen. Trek uit het achterste scharnier in plaats van het handvat aan de voorkant.
- Verwijder de vuurschaal niet. Het doel van de vuurschaal is om de brok houtskool vast te houden en blijft werken zelfs als het gebarsten is.

WAARSCHUWING!: De onderkant van de grill zal heet zijn. Plaats deze niet in de buurt van ontvlambare stoffen.

Veelgestelde vragen over Infinity Goods Kamado-grills:

Welk type houtskool is het beste?

Om de beste resultaten te bereiken, wordt houtskool in stukken aanbevolen voor gemakkelijk aansteken, hergebruik en langere en hetere verbranding.

WAARSCHUWING: GEBRUIK GEEN AANSTEKERVLOEISTOF OF ANDERE CHEMICALIËN OM HOUTSKOOL TE AANSTEKEN.

Keramische grills absorberen deze chemische geuren en smaken.

Kan houtskool worden hergebruikt?

Ja, maar alleen houtskoolblokken mogen worden hergebruikt. Nadat u uw kamado-grills hebt uitgeschakeld, kunt u de resterende houtskoolklompjes opnieuw opstarten.

Kan ik gekapt hout gebruiken in mijn kamado-grills?

Ja, gekapt hout is een uitstekende brandstofbron voor een kamado-grill. Terwijl houtskoolklompen de hoogste prestaties, de snelste ontsteking en flexibiliteit bij de temperatuurregeling leveren, kan ook gesneden hout worden gebruikt. Het is belangrijk om hout te gebruiken dat voldoende gedroogd en uitgehard is.

Alleen het midden van mijn houtskoollading wordt aangestoken?

Als alleen het midden van uw houtskoollading in brand staat, beperkt iets de luchtstroom door de onderste ventilatieopening. Verwijder het kookrooster en inspecteer het onderste houtskoolrooster om er zeker van te zijn dat er geen resterende as of houtskooldeeltjes de luchtstroom blokkeren.

Hoe kun je je kamado beter opbergen?

Het wordt aanbevolen om kamado-grills af te dekken wanneer ze niet in gebruik zijn, om ze tegen de elementen te beschermen en de levensduur te verlengen.

BELANGRIJK: Wacht tot uw grill volledig is afgekoeld voordat u deze afdekt om schade aan het glazuur en de afdekking te voorkomen.

Hoe verwijder ik oude pakkingen?

Verwijder oude pakkingen met een schraper met platte randen. Maak de rand van de bodem en het deksel schoon met aceton (bij voorkeur) of ontsmettingsalcohol. Indien nodig kunt u eventueel achtergebleven pakkingmateriaal in aceton drenken en wegschrappen. Laat minimaal 30 minuten drogen; het oppervlak moet volledig schoon zijn zodat de nieuwe pakking zich kan hechten.

Kan ik mijn kamado-grills in de winter gebruiken?

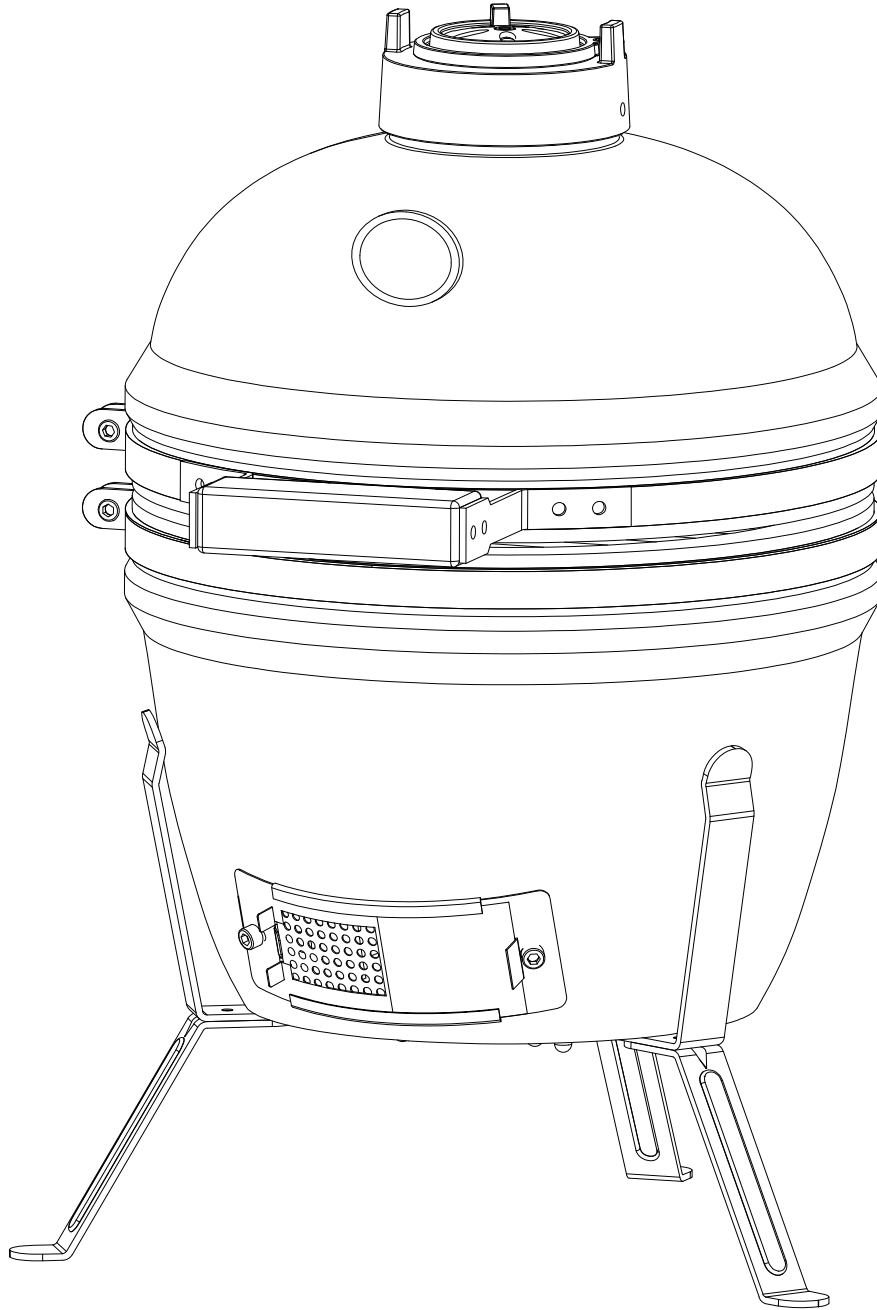
Ja, absoluut, u kunt veilig koken bij elke temperatuur. Het hele jaar door grillen is een belangrijk kenmerk van Kamado-koken! In tegenstelling tot metalen barbecuegrills zorgt de keramische constructie van kamado-grills voor een superieure warmteopslag en consistentie, zelfs bij temperaturen ver onder het vriespunt.

Wat is de beste manier om een kamado-grill aan te steken?

Gebruik nooit aanmaakvloeistof of andere ontvlambare vloeistoffen om uw kamado aan te steken, omdat deze in de keramiek kunnen trekken, waardoor een geur ontstaat en de smaak van het voedsel wordt aangetast. In plaats daarvan kunt u een elektrische houtskoolstarter of houtskoolschoorsteen gebruiken.



Kamado BBQ



User Instructions - Please keep for future reference

IMPORTANT – Carefully remove any packaging before use, but retain the safety instructions. These instructions form part of the product.
Please take note of all of the safety warnings listed in these instructions.
Please read these instructions in their entirety and retain them for future reference.
These instructions should be stored with the product.
This product is for domestic use **ONLY** and should not be used commercially or for contract purposes.

Care and safe use guidelines

ABOUT YOUR KAMADO

Kamado cookers are extremely versatile. Not only can they be used for grilling or smoking but also pizzas, bread, pies and cookies can be baked effortlessly inside them. Due to their excellent heat retention properties, high temperatures can be achieved and maintained by precise control of airflow via the top and bottom vents. High temperatures are ideal for fast cooking burgers and sausages whilst low heats will cook larger joints over a longer period of time. Why not try adding some wood chips to the charcoal or try combining different flavour wood chips to make your meats even more flavoursome.

WARNINGS – CAUTION!

- **This product is intended FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT use indoors.**
- **ALWAYS keep children and pets at a safe distance from the oven when in use.**
- **NEVER leave a burning fire unattended.**
- **DANGER of carbon monoxide poisoning – NEVER light this product or let it smoulder or cool down in confined spaces.**
- **DO NOT use this product in a tent, caravan, car, cellar, loft or boat.**
- **DO NOT use under any awnings, parasols or gazebos.**
- **FIRE HAZARD – Hot embers may emit while in use.**
- **CAUTION - DO NOT use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.**
- **It is highly recommended that you use lump charcoal in your Kamado. It burns for longer and produces less ash which can restrict the airflow.**
- **DO NOT use coal in this product.**
- **IMPORTANT: When opening the lid at high temperatures it is essential to lift the lid only slightly, allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury.**
- **DO NOT use the Kamado on decking or any other flammable surfaces such as dry grass, wood chips, leaves or decorative bark.**
- **Ensure that the Kamado is positioned at least 2 metres away from flammable items.**
- **DO NOT use this Kamado as a furnace.**
- **ATTENTION: This product will become very hot, DO NOT move it during operation.**
- **ALWAYS USE heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.**
- **Allow the unit to cool down completely before moving or storing.**
- **Always inspect the unit prior to use for fatigue and damage and replace as and when necessary.**

EXTINGUISHING

- To extinguish unit – stop adding fuel and close all the vents and the lid to allow the fire to die naturally.
- **DO NOT** use water to extinguish the charcoals as this could damage the ceramic Kamado.

MAINTENANCE

- Tighten the bands and oil the hinge 2 times a year or more if needed.

LIGHTING, USAGE AND CARE INFORMATION

- Ensure the Kamado is positioned on a permanent, flat, level, heat resistant non-flammable surface away from flammable items.
- Ensure the Kamado has a minimum of 2m overhead clearance and has a minimum 2m clearance from other surrounding items.
- To start a fire place rolled up newspaper with some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal plate in the base of the Kamado. Then place 1 or 2 handfuls of lump charcoal over the top of the newspaper. Maximum amount of lump charcoal: 0.4kg.
- **DO NOT** use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.
- Open the bottom vent and light the newspaper using a long nosed lighter or safety matches. Once it has caught, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
- It is recommended you don't stoke or turn the coals once they are alight. This allows the charcoals to burn more uniformly and efficiently.
- Once alight **ONLY** use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.
- See below for cooking instructions depending on temperature and duration.

REFUELLING

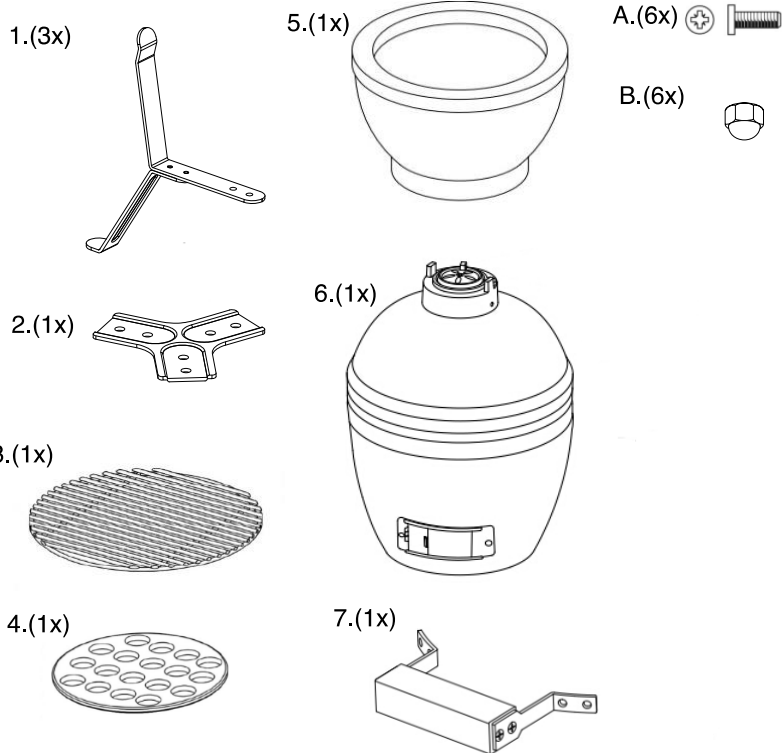
- With the vents closed, the Kamado stays at a high temperature for several hours. If you require a longer cooking time (e.g when roasting a whole joint or slow smoking), it may be necessary to add more charcoal. Just add some additional charcoal and continue.

COOKING TEMPERATURE GUIDE

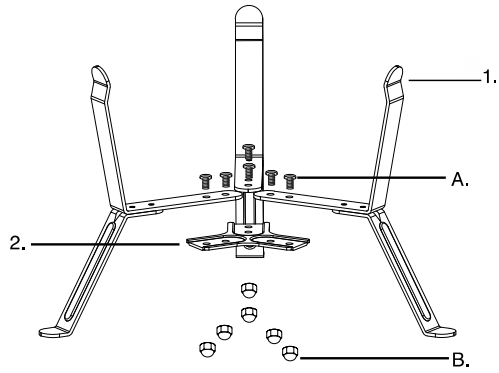
Slow cook / Smoke (110°C-135°C)		Top vent	Bottom vent
Beef Brisket	2 Hrs per lb.		
Pulled Pork	2 Hrs per lb.		
Whole Chicken	3-4 Hr.		
Ribs	3-5 Hrs.		
Roasts	9+ Hrs.		
Grill / Roast (160°C-180°C)		Top vent	Bottom vent
Fish	15-20 Min.		
Pork Tenderloin	15-30 Min.		
Chicken Pieces	30-45 Min.		
Whole Chicken	1-1.5 Hrs.		
Leg of lamb	3-4 Hrs.		
Turkey	2-4 Hrs.		
Ham	2-5 Hrs.		
Sear (260°C-370°C)		Top vent	Bottom vent
Steak	5-8 Min.		
Pork Chops	6-10 Min.		
Burgers	6-10 Min.		
Sausages	6-10 Min.		

Open Closed

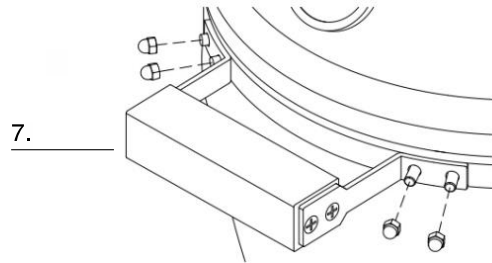
Parts list



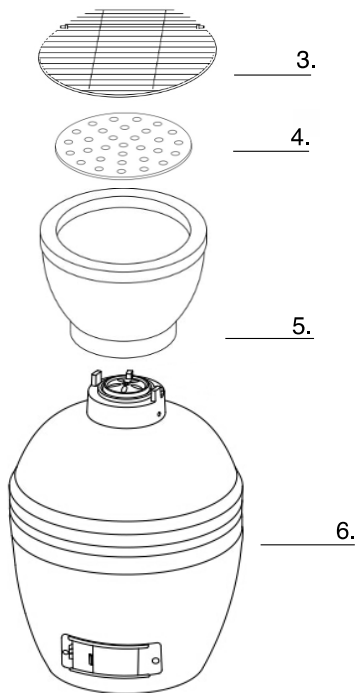
STEP 1



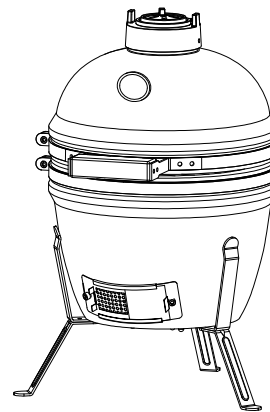
STEP 3

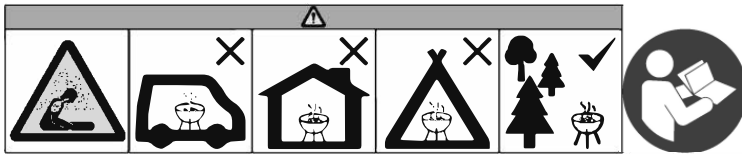


STEP 2

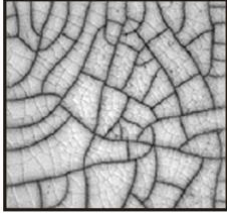


STEP 4





- Upon close inspection, the finish of your ceramic BBQ may appear to have crack lines. This is **NO** cracking of the ceramic. This is known as “crazing” and is caused by a different coefficient of expansion between the glaze finish and the clay. The spider-web pattern of “crazing” is different from a crack in the aspect that it cannot be felt on the surface, unless using a fingernail; however it does become more visually apparent when the surface is dusty or magnified. While this "crazing"



may appear as imperfections, crazing does not affect the performance of life span of your ceramic BBQ; therefore it can't be claimed as a warranty issue. The process of crazing effectively increased the toughness of the unit.

Long-term maintenance

- The wood side shelves should be covered when not in use and may require refinishing from time to time.
- Routinely check the spring assist band to make sure all the bolts are tight and secure.
- When moving the barbecue, ensure to unlock the castors first. Do not push to move. Pull from the back hinge instead of the handle in the front.
- Do not remove the fire bowl. The purpose of the fire bowl is to hold the lump charcoal and will continue to work even if it is cracked.

WARNING!: The bottom of grill will be hot, pls don't put it close to inflammable substance.

FAQ about Kamado Grills:

Q: What type of charcoal is best?

A: To achieve best results, lump charcoal is recommended for lighting ease, reuse, and longer and hotter burning.

WARNING: DO NOT USE LIGHTER FLUID OR OTHER CHEMICALS TO IGNITE CHARCOAL.

Ceramic grills will absorb these chemical smells and flavors.

Q: Can charcoal be reused?

A: Yes, but only lump charcoal may be reused. After shutting down your kamado grills, the remaining lump charcoal can be restarted.

Q: Can I use cut wood in my kamado grills?

A: Yes, cut wood is an excellent fuel source for a kamado grill. While lump charcoal delivers the highest performance, quickest ignition, and flexibility in temperature control, cut wood can also be used. It is important to use wood that has dried and cured sufficiently.

Q: Only the center of my charcoal load is lighting?

A: If only the center of your charcoal load is igniting, something is restricting the flow of air through the bottom vent. Remove the cooking grate and inspect the bottom charcoal grate to ensure no residual ash or charcoal particles are blocking air flow.

Q: How to store your kamado better?

A: It is recommended that kamado grills be covered when not in use to protect them from the elements and improve lifespan.

IMPORTANT: Wait until your grill is fully cooled before covering to prevent damage to the glaze and cover.

Q: How do I remove old gaskets?

A: Remove old gaskets with a flat-edged scraper. Clean the rim of the base and lid with acetone (preferred) or rubbing alcohol. If necessary, soak any remaining gasket material with acetone and scrape away. Let dry for at least 30 minutes; the surface must be totally clean for the new gasket to adhere.

Q: Can I use my kamado grills during the winter?

A: Yes, absolutely, you can safely cook in any temperature. Year-round grilling is a key feature of Kamado cooking! Unlike metal barbeque grills, the ceramic construction of kamado grills provides superior heat retention and consistency even in temperatures well below freezing.

Q: What is the best way to light a kamado grill?

A: Never use lighter fluid or other flammable liquids to light your kamado because it can soak into the ceramic producing an odour and affecting food flavour. Instead, you can use an electric charcoal starter or charcoal chimney.