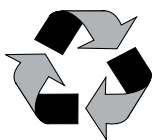
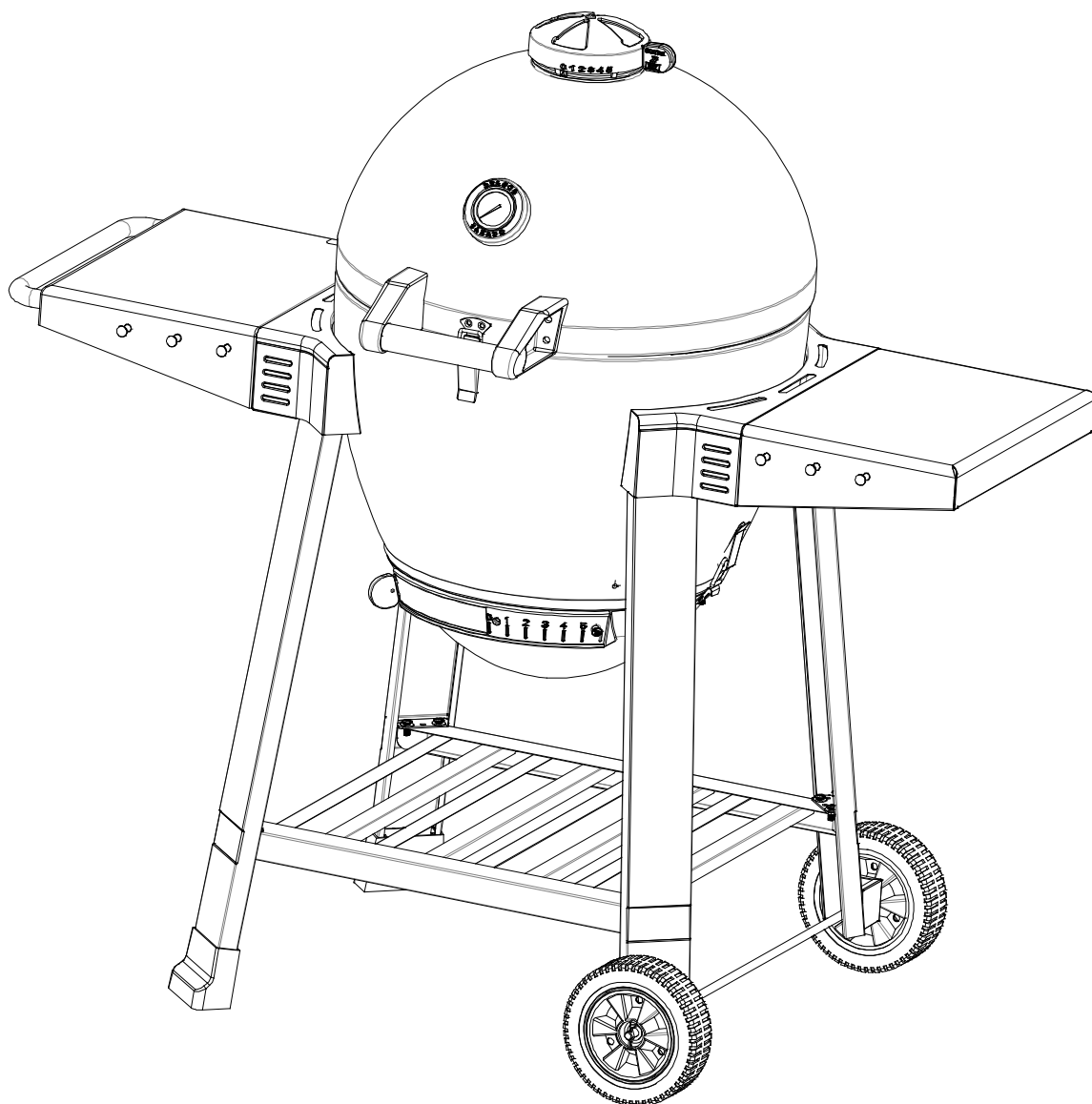


HANDLEIDING

Apache Grill



Made from 75% Bagasse
(environmentally-friendly sugar
cane pulp by-product)

BELANGRIJKE INFORMATIE, AANDACHTIG LEZEN!

WAARSCHUWING

Gebruik de BBQ alleen buitenshuis!

- Lees deze handleiding aandachtig door alvorens u de BBQ monteert en in gebruik neemt.
- Gebruik de BBQ niet als u twijfelt over de montage of bij het aansteken van de BBQ.
- De barbecue moet een minimale zij-, achter- en voorafstand hebben van brandbaar materiaal van minimaal (1 m). Bovendien moet er een vrije ruimte zijn van minstens (2 m) boven het kookoppervlak van de barbecue.
- Brandbare materialen en vloeistoffen moeten ver weg van de barbecue worden bewaard.
- Spuitbussen mogen niet in de buurt van de barbecue worden gebruikt.
- De barbecue mag niet worden verplaatst wanneer deze brandt of heet is.
- Bij een brandende barbecue dient te allen tijde iemand aanwezig te zijn.
- Overgiet de barbecue niet met water.
- Zorg ervoor dat de houtskool van de barbecue volledig is gedoofd wanneer de barbecue niet in gebruik is.
- Laat de barbecue altijd volledig afkoelen voordat u hem afdekt.
- Zorg ervoor dat er altijd een brandblusser en een blusdeken in de buurt liggen.
- Laat kinderen nooit alleen in de buurt van de BBQ indien deze in gebruik is.

Gooi al het verpakkingsmateriaal weg en houd plastic zakken buiten het bereik van kinderen.

DE BARBECUE GEBRUIKEN

DIT APPARAAT MAG ALLEEN WORDEN GEBRUIKT IN EEN BOVENGRONDSE OPENLUCHTSITUATIE MET NATUURLIJKE VENTILATIE WAAR DE VERBRANDINGSPRODUCTEN SNEL WORDEN VERSTROOIT DOOR WIND EN NATUURLIJKE VENTILATIE

UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS

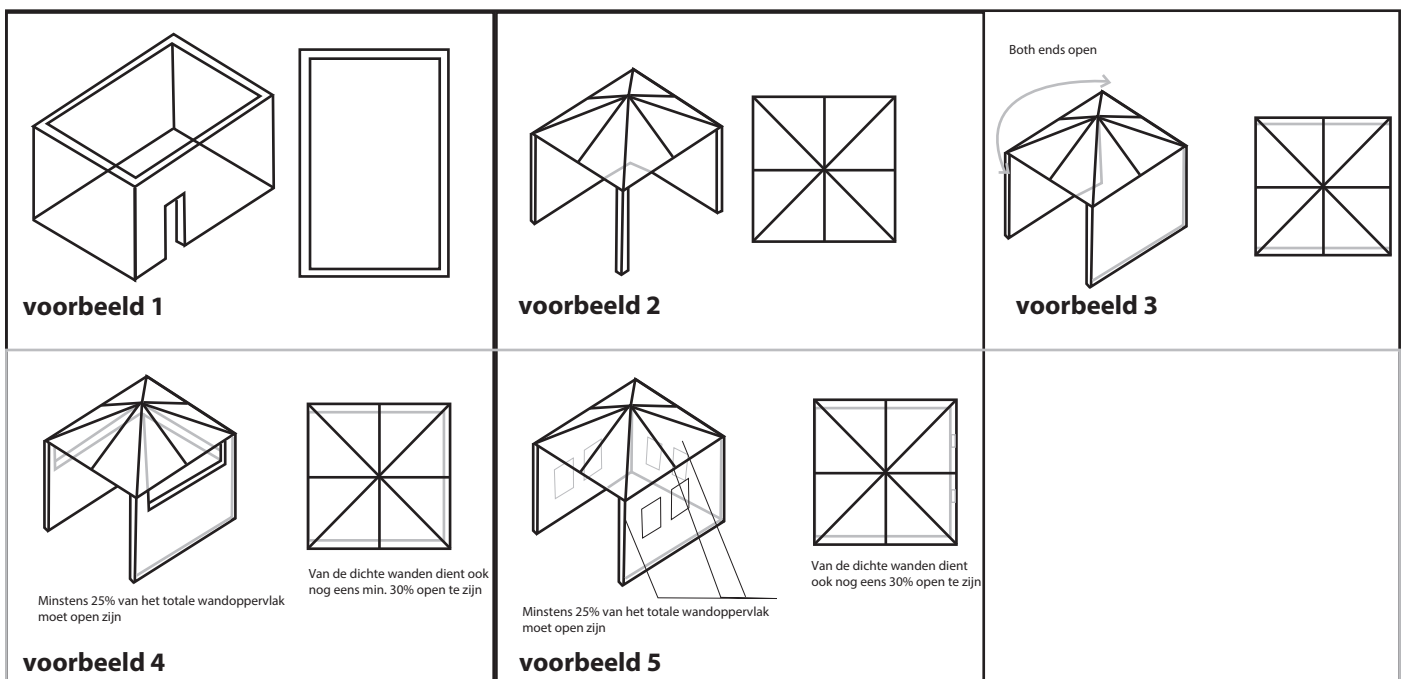
1. POSITIONEERING

- Zorg ervoor dat de barbecue NIET onder een brandbaar materiaal of oppervlak staat.
- Er MOET een vrije ruimte zijn van minimaal (1 m) vanaf de zijkanten, achterkant en voorkant van de barbecue tot brandbare materialen of oppervlakken. Er moet ook een vrije ruimte zijn van minstens (2 m) boven de kookoppervlakken tot elk brandbaar oppervlak.
- Brandbare materialen van welke materiaal dan ook MOETEN ver van de barbecue worden gehouden.
- De aard van een barbecue is zodanig dat veel van de oppervlakken heet zijn om aan te raken. Bij het plaatsen van de barbecue moet rekening worden gehouden met de mogelijkheid van onbedoeld contact met de hand of het lichaam.

Elke behuizing waarin het apparaat wordt gebruikt, moet voldoen aan:

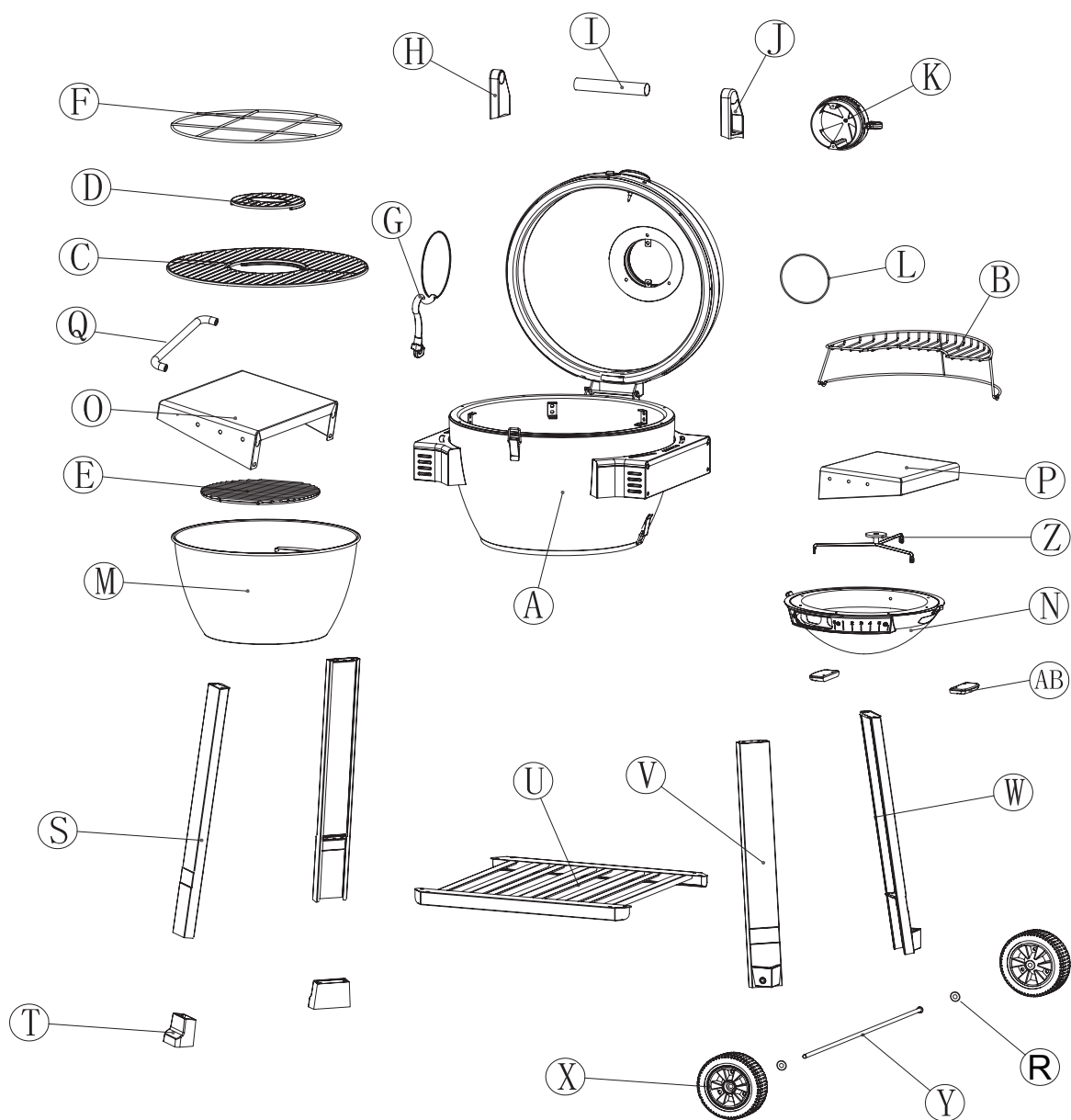
- Een omheining met muren aan alle kanten, maar minstens één permanente opening op grondniveau en zonder overkapping.
- ZIE VOORBEELD 1
- Binnen een gedeeltelijke omheining met een dak en niet meer dan twee muren.
- ZIE VOORBEELD 2 & 3
- Binnen een gedeeltelijke omheining met een dak en meer dan twee muren, geldt het volgende:
minstens 25% van het totale wandoppervlak is volledig open; en van de dichte wanden dient ook nog eens 30% van het oppervlak open te zijn.
- ZIE VOORBEELD 4 & 5
- Bij balkons moet en blijft minimaal 20% van het totaal van de zij-, achter- en voorwandgebieden open.

BRANDEND HOUTSKOOL KAN DODELIJK ZIJN. HET GEEFT KOOLMONOXIDE AF DAT GEEN GEUR HEEFT.



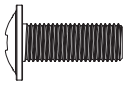
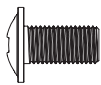

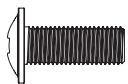

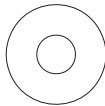
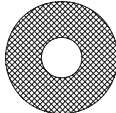
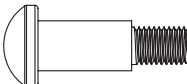
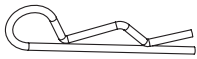
MONTAGE HANDLEIDING

LIJST MET ONDERDELEN



Part	Omschrijving	QTY	Part	Omschrijving	QTY	Part	Omschrijving	QTY
A	BBQ Behuizing	1 pc	K	Ventilatie rooster	1 pc	U	Legplank	1 pc
B	Verhogingsrooster	1 pc	L	Pakking ventilatie rooster	1 pc	V	Rechter poot voorkant	1 pc
C	Gietijzeren rooster	1 pc	M	Vuurschaal	1 pc	W	Rechter poot achterkant	1 pc
D	Gietijzeren rooster (wok)	1 pc	N	As opvangbak	1 pc	X	Wiel	2 pcs
E	Houtskool rooster	1 pc	O	Zijtafel - links	1 pc	Y	As	1 pc
F	Onderzet rooster	1 pc	P	Zijtafel - rechts	1 pc	Z	As opvangbak beugel	1 pc
G	Rooster heffer	1 pc	Q	Tafel handvat	1 pc	AB	As opvangbak handvat	2 pcs
H	Linker handvat beugel	1 pc	R	Afstandsbus	2 pcs			
I	Handvat deksel	1 pc	S	Linkerpoot voor & achter	2 pcs			
J	Rechter handvat beugel	1 pc	T	Voet	2 pcs			

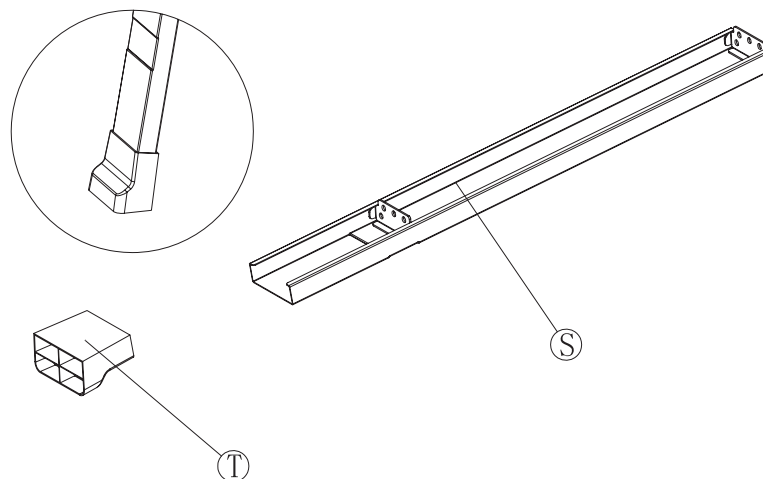
MONTAGE HANDLEIDING

AA: 28 PCS	BB: 4 PCS	CC: 3 PCS
		
Bout (M6 x 16)	Bout (M6 x 12)	Bout (M4 x 12)
KK: 4 PCS	EE: 26 PCS	FF: 26 PCS
		
Bout (M5 x 16)	Veerring(Φ 6.2)	Platte ring (Φ 16 x Φ 6.2 x 1.0)
GG: 2 PCS	HH: 6 PCS	II: 1 PC
		
Platte vezel ring	Gereedschapshaak schroef (M6)	Split Pin

MONTAGE HANDLEIDING

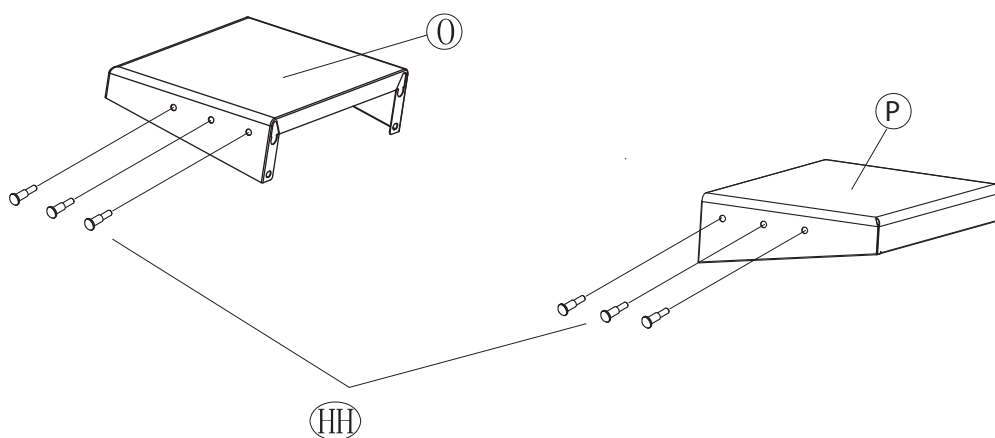
Stap 1

- a) Monteer de voetjes (T) onder alle 2 de poten (S) zoals hieronder weergegeven.



Stap 2

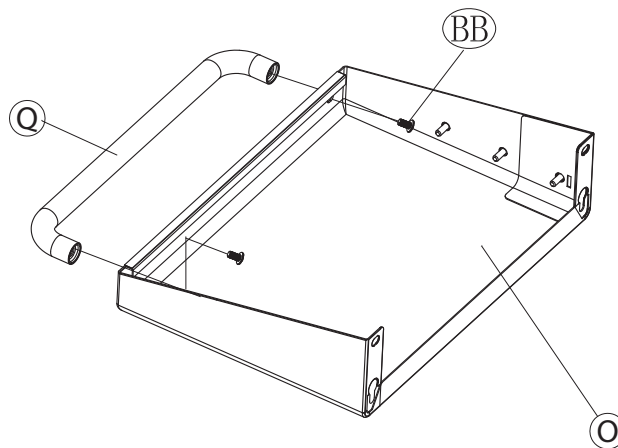
- a) Monteer de 3 gereedschapshaakschroeven (HH) op de linker (O) en rechter (P) zijtafel.



HH  x 6

Stap 3

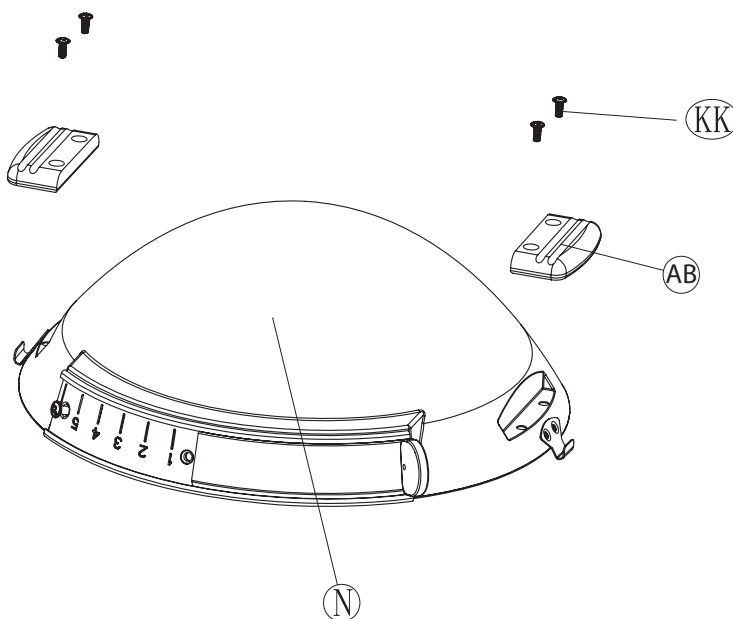
- a) Bevestig de handgreep (Q) aan de linker zijtafel (O). Bevestig deze met de 2 schroeven (BB)



BB  x 2

Stap 4

- a) Bevestig beide handvaten (AB) aan de asopvangbak(N).
b) Bevestig ieder handvat (AB) met 2 schroeven (KK).

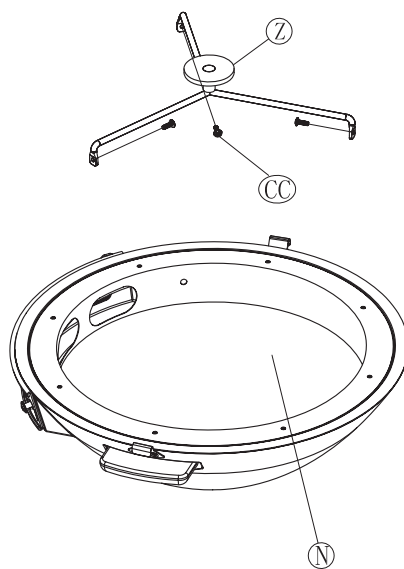



KK  x 4

MONTAGE HANDLEIDING

Stap 5

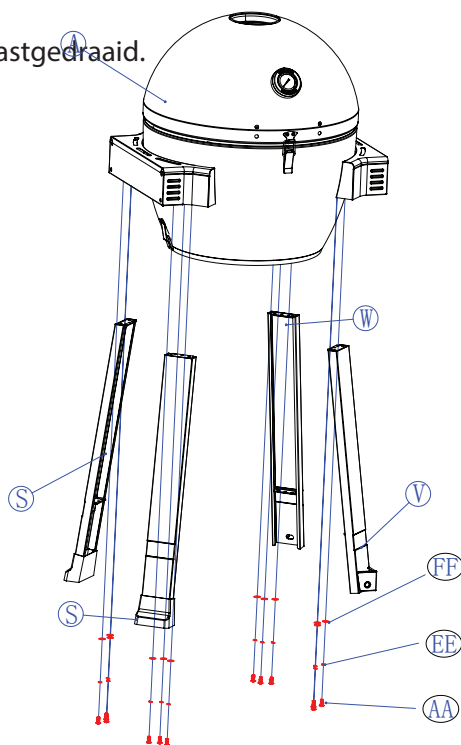
- a) Bevestig de asopvangbakbeugel (Z) aan de aspan(N) met 3 schroeven(CC).



CC  x 3


Stap 6

- a) Begin vanaf de linkerkant van de BBQ behuizing (A), bevestig twee voorbereide linkerpoten (S) vanaf stap 1 aan de linkerkant van de BBQ behuizing (A), elk met twee platte ringen (FF), twee veerringen (EE)) en twee bouten (AA).
- b) Herhaal dezelfde procedure aan de rechterkant van de BBQ behuizing (A) met Rechterpoot - VOOR (V) en Rechterpoot - ACHTER (W).
- c) Zorg ervoor dat alle bouten goed zijn vastgedraaid.



AA  x 12

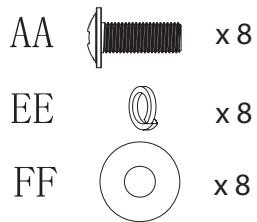
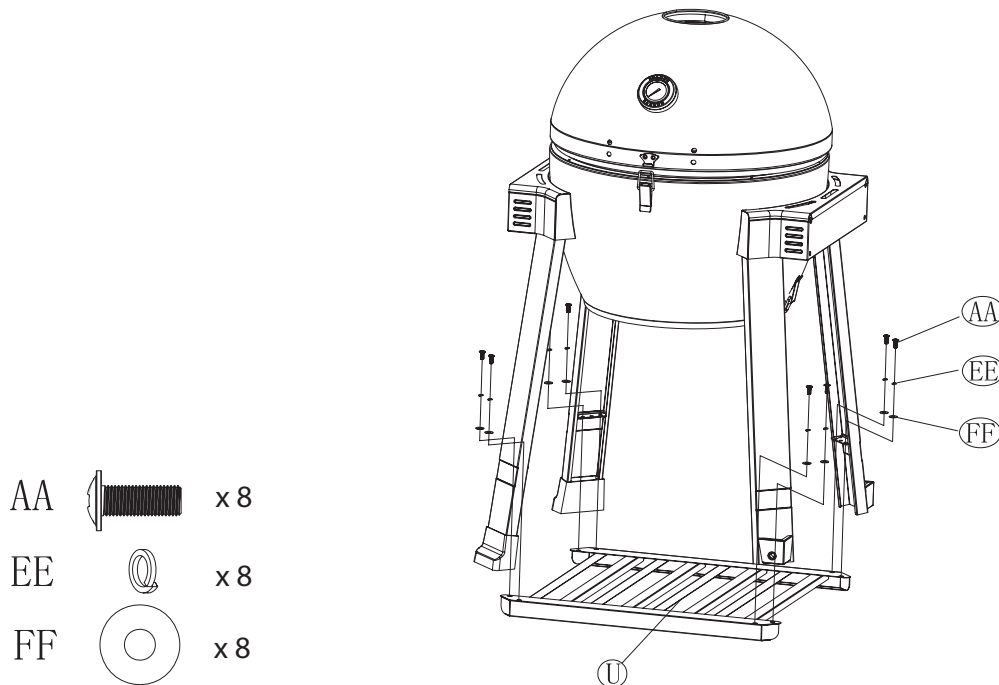
EE  x 12

FF  x 12

MONTAGE HANDLEIDING

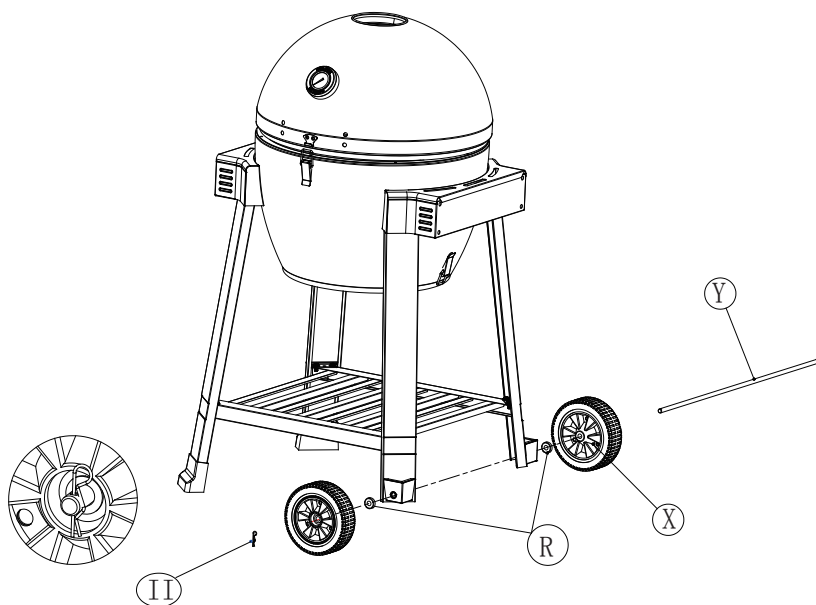
Stap 7

- a) Zet de BBQ rechtop en bevestig de legplank (U). Bevestig de legplank in iedere poot met 2 bouten (AA), 2 veerringen (EE) en 2 platte ringen (FF).



Stap 8

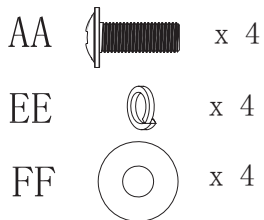
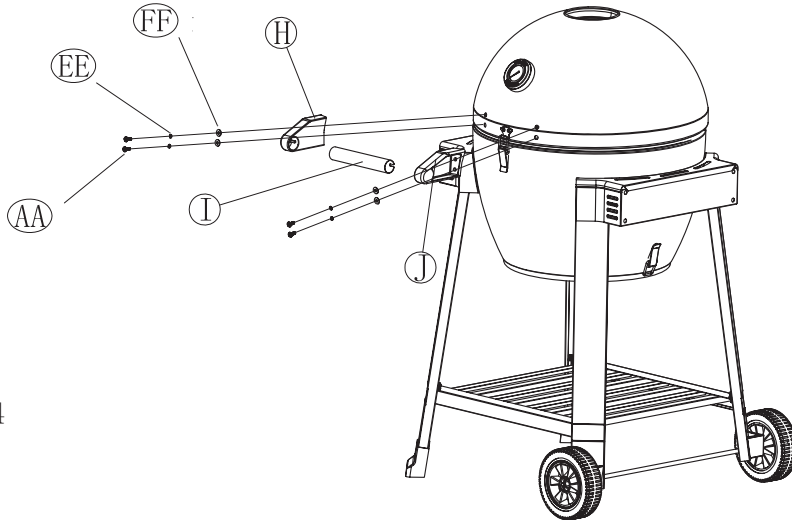
- a) Monteer de as (Y) en de wielen (X) met de afstandsbussen aan de rechterpoten zoals hieronder afgebeeld.
- b) Nadat u beide wielen en de as aan de BBQ-poten heeft bevestigd, bevestigt u deze met de splitpen (II) aan het uiteinde van de as.



MONTAGE HANDLEIDING

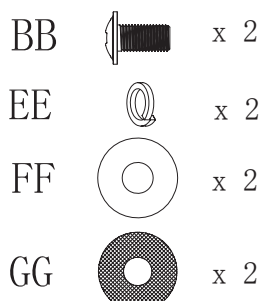
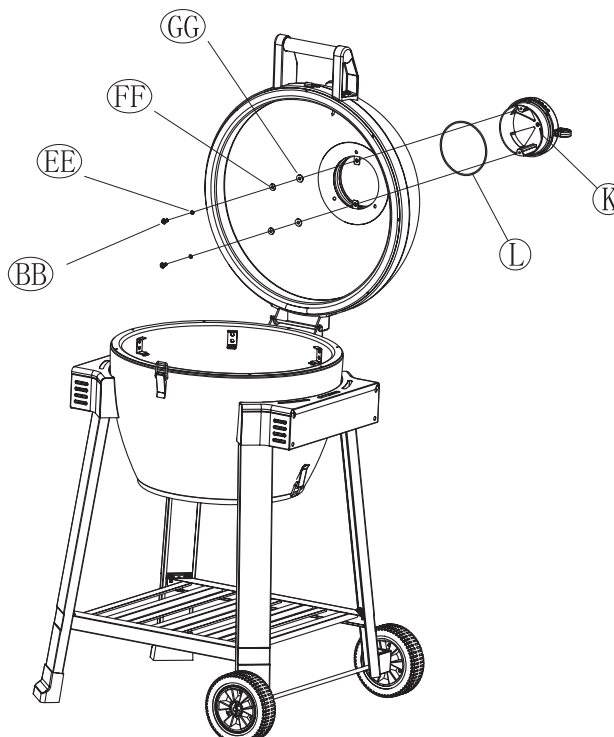
Stap 9

- Monteer het handvat (I) met Handgripbeugel - LINKS (H) en Handgripbeugel - RECHTS (J) zoals afgebeeld.
- Bevestig het aan de vier vorgeboorde gaten aan de voorkant van de BBQ-kap met twee platte ringen (FF), twee veerringen (EE) en twee bouten (AA) op elke handgripbeugel.
- Zorg ervoor dat alle schroeven goed zijn vastgedraaid.



Stap 10

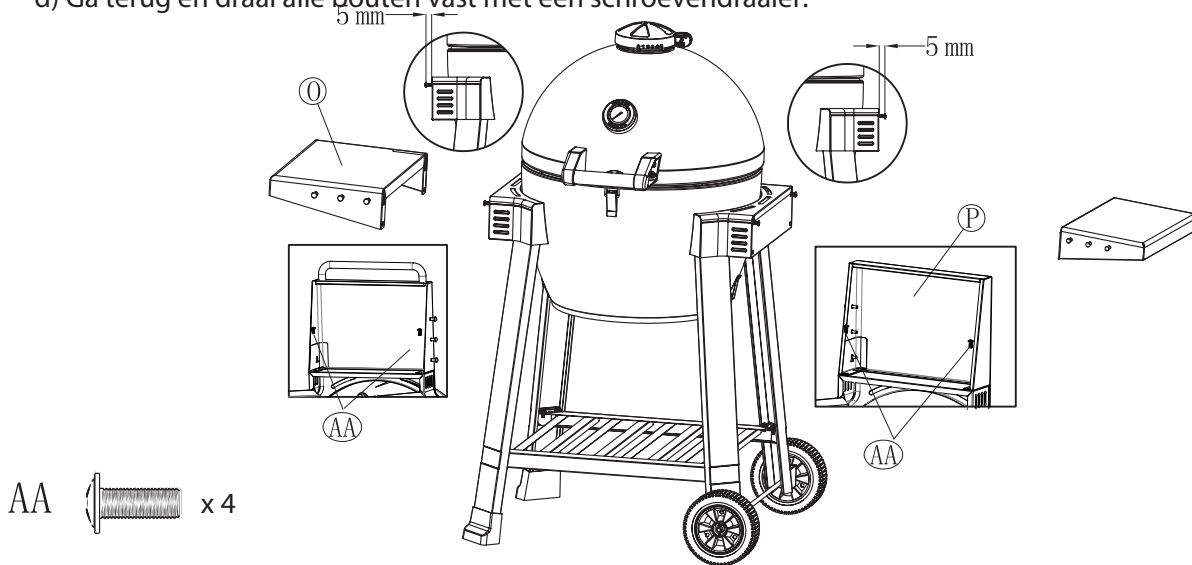
- Open de barbecue en bevestig het ventilatierooster (K) met pakking (L) op de kap. Bevestig van binnenuit met twee vezelringen (GG), twee platte ringen (FF), twee veerringen (EE) en twee bouten (BB).



MONTAGE HANDLEIDING

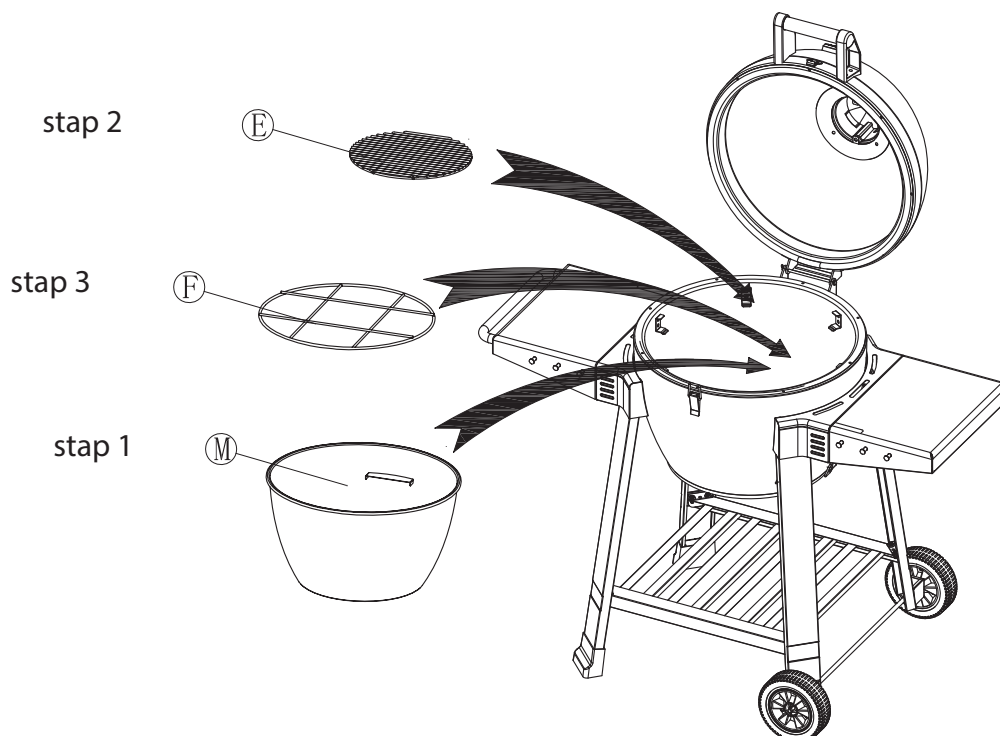
Stap 11

- Draai de twee voorgemonteerde bouten aan de linkerkant van de barbecue los en laat de boutlengte 5 mm langer zijn. Lijn de gaten op de tafel - LINKS (O) uit met de verlengde bouten, druk vervolgens op de tafel totdat deze op zijn plaats klikt, draai vast met een schroevendraaier totdat hij stevig vastzit.
- Lijn de andere twee gaten aan de linkerkant van de BBQ behuizing (A) uit met de twee gaten onder de tafelconstructie - LINKS (O). Steek vervolgens één Bout (AA) in elk gat en draai deze met een schroevendraaier vast tot hij stevig vastzit.
- Herhaal de procedure voor de tabel - RECHTS (P).
- Ga terug en draai alle bouten vast met een schroevendraaier.



Stap 12

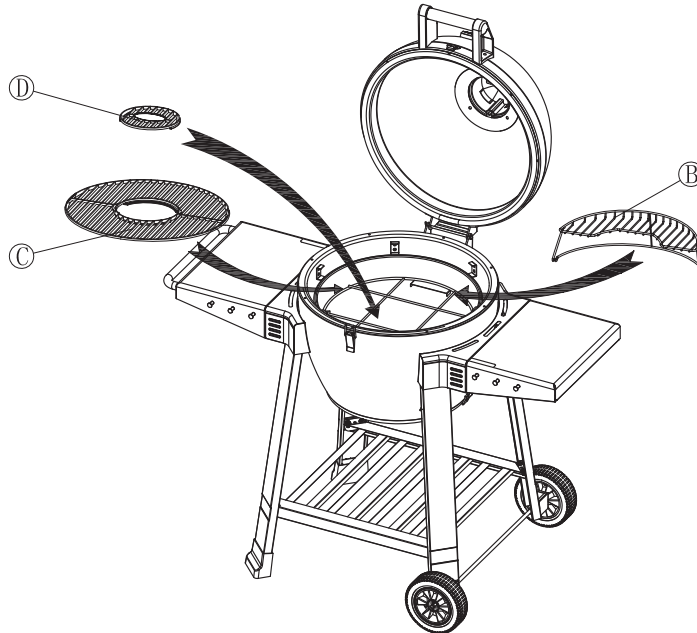
- Plaats de vuurschaal (M), de houtskoolgrill (E) en de onderzetter (F) met de BBQ-kap open in de aangegeven volgorde.



MONTAGE HANDLEIDING

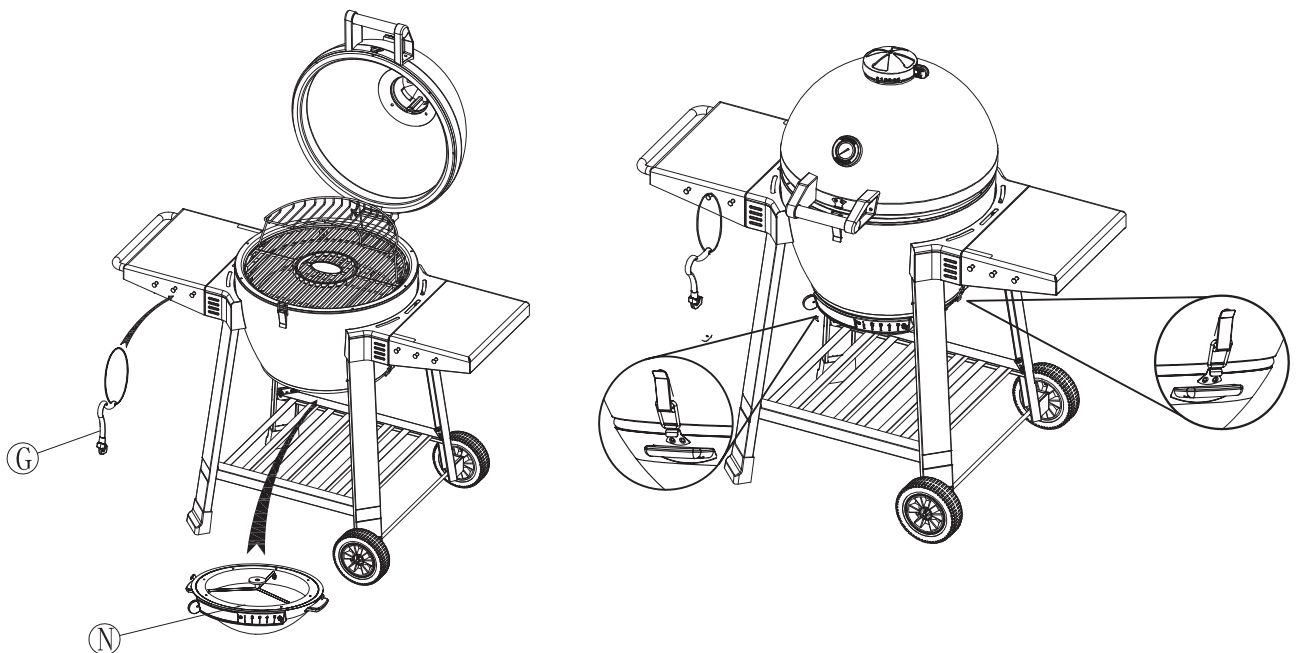
Stap 14

- a) Plaats het gietijzeren rooster (c) en (D). Plaats daarna het verhogingsrooster (B).



Stap 15

- a) Hang de roosterheffer (G) voor het gemak aan de tafelhaak.
b) Bevestig de asopvangbak (N) onderaan de BBQ en met behulp van de 2 bevestigingsclips.



UW BARBECUE BEDIENEN

Voordat u de BBQ aansteekt;

- Plaats de BBQ op een hard, onbrandbaar, horizontaal oppervlak. De onderkant van de barbecue wordt heet, dus zorg ervoor dat u uit de buurt blijft van plaatsen die in brand kunnen vliegen.
- Zorg ervoor dat het houtskoolrooster op zijn plaats zit in de vuurkist (onderste schaal). Stapel houtskool in de vorm van een piramide op houtskool rooster. Ontsteek de houtskool volgens de instructies op de houtskoolverpakking met een aansteker en aanmaakblokjes.
- Als de kolen wit zijn, plaats de kolen dan gelijkmatig over het rooster met een lange tang.

Informatie over het koken van voedsel

- Was ALTIJD uw handen voor of na het hanteren van ongekookt vlees en voor het eten.
- Leg NOOIT gekookt vlees op hetzelfde bord als waarop rauw vlees stond.
- Gebruik NIET hetzelfde keukengerei om met gekookt en ongekookt voedsel om te gaan.
- Controleer voor het koken of de grilloppervlakken en gereedschappen schoon zijn en vrij van oude voedselresten.

Instructies na gebruik

Zorg ervoor dat alle kolen volledig gedoofd zijn en dat de BBQ koel is.

- Verwijder as.
- Was de barbecue met een mild reinigingsmiddel en spoel af met water.
- Droog af met een doek of keukenrol.
- Reinig grill en warmhoudrooster met een staalborstel.
- Bewaar in een droge ruimte.

GEVAAR!

Gebruik GEEN houtskoolbriketten voor koken of verwarmen binnenshuis. GIFTIGE koolmonoxidedampen kunnen zich ophopen en verstikking en de dood veroorzaken!

GEVAAR!

Deze BBQ is niet bedoeld voor installatie in of op recreatievoertuigen en / of boten. Levende hete sintels kunnen brandgevaar opleveren.

KOOKINSTRUCTIE

UW KAMADO-GRILL AANSTEKEN

1. Plaats ongeveer 1 a 2 kilo houtskool op het houtskoolrooster.
2. Plaats 1 of 2 aanmaakblokjes in de houtskool zodat 1/4 van het blokje zichtbaar is.
3. Open de onderste ventilatie volledig en laat de kap open.
4. Steek de aanmaakblokjes aan. Houtskool is in ongeveer 15-20 minuten klaar.
5. Sluit het deksel en stel de luchttoevoer af om de gewenste temperatuur te behalen. Hoe verder de rooster openstaat hoe heter de BBQ wordt.
6. Verwarm 15 minuten voor het koken voor. Kook niet voordat de brandstof een aslaag heeft.

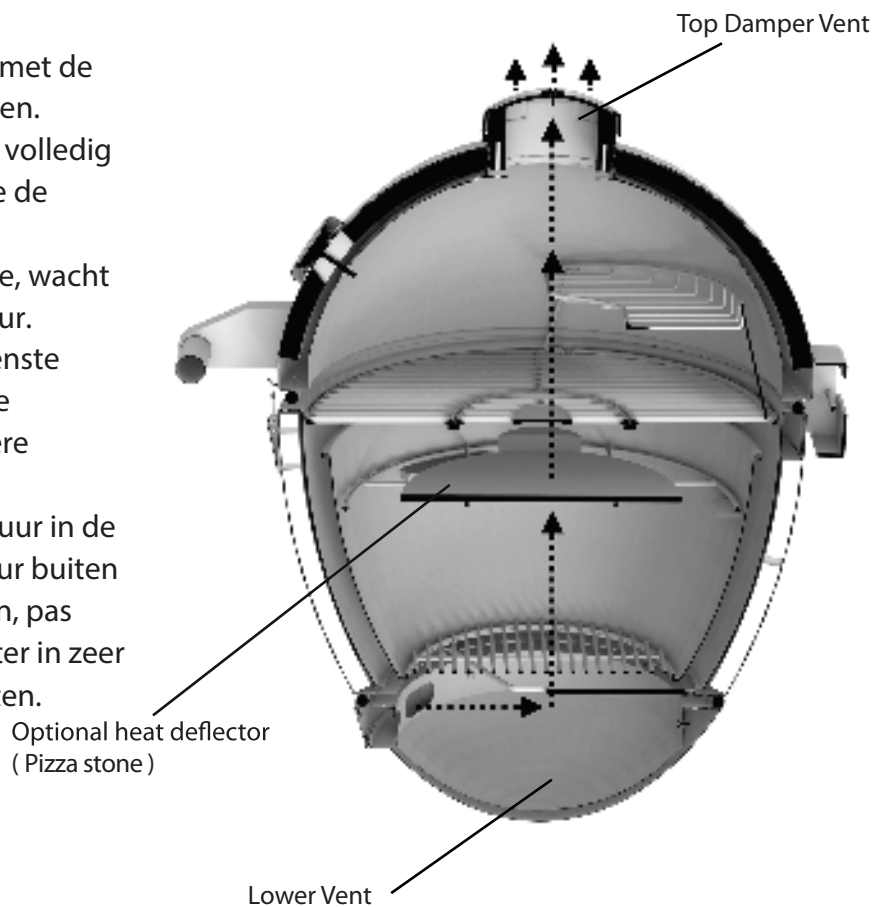
Een houtskoolstarter is een handig alternatief om de kolen mee aan te steken.

VOORZORGSMATREGELEN

Gebruik geen aanmaakvloeistoffen om explosie gevaar te voorkomen!

DE TEMPERATUUR CONTROLEREN

1. Zorg ervoor dat de onderste ventilatieopening volledig geopend is met de brandende houtskool en de kap gesloten.
2. Open het bovenste ventilatierooster volledig en bewaak de temperatuur totdat deze de gewenste temperatuur bereikt.
3. Sluit het ventilatierooster halverwege, wacht 5 minuten en controleer de temperatuur.
4. Regel de temperatuur door het bovenste ventilatierooster meer te sluiten (lagere temperatuur) of meer te openen (hogere temperatuur)
5. Houd tijdens het koken de temperatuur in de gaten en als u merkt dat de temperatuur buiten het door u gewenste bereik is gekomen, pas dan de ventilatieopening van het rooster in zeer kleine stappen aan en wacht 1-2 minuten.



KOOKINSTRUCTIE

LANGZAAM KOKEN / ROKEN (125 tot 150 ° C)

Bij langzaam koken en roken dient men altijd een optionele heat-deflector (pizza-steen) te gebruiken om zagezegd indirect te gaan BBQen.

Rundvlees, Lam of	1 uur per kg
Varkensvlees	
Kippenvleugels	30 minuten per kg
Spare ribs	30 minutes per kg

BRAAD / BAK / GRILL (160 tot 250 ° C)

De onderstaande tijden zijn voor het direct koken op de grill, op rooster, of in een lekbak (direct garen). Aanbevolen wordt het gebruik van een heat-deflector maar dit is niet noodzakelijk.

Kip (stukken)	30 - 45 minuten
Hele kip	60 - 80 minuten
Varkenshaas	20 - 30 minuten
Seafood	5 - 10 minuten
Kalkoen	2 - 4 uur

STEAK HOUSE SEAR (250 to 350°C)

Onderstaande tijden zijn om vlees medium te bakken. Pas de baktijd zelf aan naar uw smaak!

Hamburgers	8 - 10 minuten
Karbonades	6 - 8 minuten
Steak	6 - 8 minuten

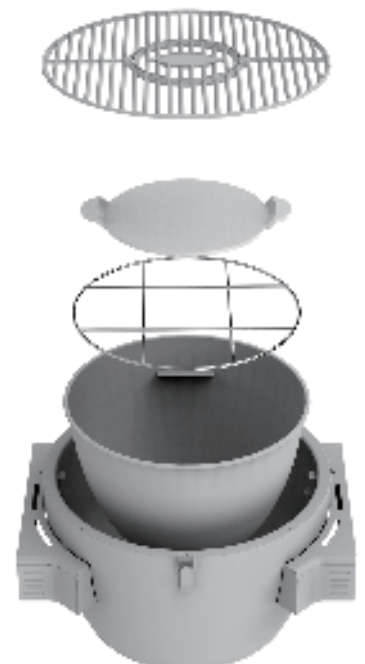
BAKKEN

Voor het bakken is het meestal gemakkelijker om de gewenste temperatuur te bereiken door de onderste ventilatie volledig open te houden en alleen de bovenste ventilatierooster aan te passen.

Om succesvol te bakken, moet je een optionele heat deflector gebruiken.

Een kleine pizzasteen is hiervoor geweldig. U kunt een pizzasteen kopen in een winkel.

1. Steek de BBQ aan.
2. Sluit de kap en verwarm 10 minuten voor.
3. Zorg ervoor dat de onderste ventilatieopening volledig open is. Draai het bovenste ventilatierooster open en bewaak de temperatuur totdat deze de gewenste temperatuur bereikt.
4. Sluit het bovenste ventilatierooster halverwege, wacht 5 minuten en controleer de temperatuur.
5. Pas de ontluchting van het bovenste ventilatierooster aan door deze meer te sluiten (lagere temperatuur) of meer te openen (hogere temperatuur).



KOOKINSTRUCTIE

BAKKEN(cont.)

7. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, zet u uw bakplaat op zijn plaats op de grill. Je kunt ook bakken op het warmhoudrek. Sluit de kap en begin met bakken.

8. Houd tijdens het koken de temperatuur in de gaten en als u merkt dat de temperatuur buiten uw gewenste bereik is gekomen, pas dan het bovenste ventilatierooster in zeer kleine stappen aan, wacht 1-2 minuten en pas indien nodig opnieuw aan.

BRADEN

Voor braden is het meestal gemakkelijker om de gewenste temperatuur te bereiken door de onderste ventilatieopening volledig open te houden en alleen het bovenste ventilatierooster aan te passen.

Sommige mensen geven de voorkeur aan een optionele heat deflector.

Een kleine pizzasteen is hiervoor geweldig. Om het vlees sappig te houden kan men ook nog een bak met water op de heatdeflector plaatsen.

Houd tijdens het koken de temperatuur in de gaten en als u merkt dat de temperatuur buiten uw gewenste bereik is gekomen, pas dan het bovenste ventilatierooster in zeer kleine stappen aan, wacht 1-2 minuten en pas indien nodig opnieuw aan. Gebruik een vlees-thermometer om het giswerk weg te nemen en om te weten wanneer uw gebrad klaar is.



KOOKINSTRUCTIE

GRILLEN

Voor direct grillen is het meestal gemakkelijker om de gewenste temperatuur te bereiken door de onderste ventilatie volledig open te houden en alleen het bovenste ventilatierooster aan te passen.

1. Verwijder voor het aansteken de onderzetter. Laat de grill in dit stadium weg.
2. Steek de houtskool aan.
3. Sluit de kap en verwarm 10 minuten voor.
4. Zorg ervoor dat de onderste ventilatieopening volledig open is. Open het bovenste ventilatierooster en bewaak de temperatuur totdat deze de gewenste temperatuur bereikt.
5. Sluit het bovenste rooster halverwege, wacht 5 minuten en controleer de temperatuur.
6. Pas de ontluchting van het bovenste ventilatierooster aan door deze meer te sluiten (lagere temperatuur) of meer te openen (hogere temperatuur).
7. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, zet u uw voedsel op zijn plaats op de grill. Op het warmhoudrooster gril je extra eten. Sluit de kap en begin met grillen.
8. Houd tijdens het koken de temperatuur in de gaten en als u merkt dat de temperatuur buiten uw gewenste bereik is gekomen, pas dan het bovenste ventilatierooster in zeer kleine stappen aan, wacht 1-2 minuten en pas indien nodig opnieuw aan.
9. Gebruik een vlees-thermometer om het giswerk weg te nemen om te weten wanneer uw eten klaar is.

ROKEN

Roken gaat het beste op lage temperaturen. De ventilatieroosters moeten bijna helemaal dicht staan.

Om succesvol te roken, moet u een optionele rooksnippers gebruiken.

1. Gebruik niet teveel houtskool!
2. Steek de houtskool aan en zodra deze goed brand kunt u de rooksnippers op de kolen gooien.
3. Een zogenaamde smokerbox werkt ook prima overigens.
4. Sluit de kap. Stel de onderste ventilatieopening in op 1 of 2 markeringen verwijderd van volledig gesloten.
5. Sluit het bovenste ventilatierooster, wacht 5 minuten en controleer de temperatuur.
6. Pas de ontluchting van het bovenste ventilatierooster aan door deze meer te sluiten (lagere temperatuur) of meer te openen (hogere temperatuur).
7. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, zet u uw voedsel op zijn plaats op de grill of op optionele rookrekken. U kunt ook roken op het warmhoudrek. Sluit de kap en begin te roken.
8. Houd tijdens het koken de temperatuur in de gaten en als u merkt dat de temperatuur buiten uw gewenste bereik is gekomen, pas dan het bovenste ventilatierooster in zeer kleine stappen aan, wacht 1-2 minuten en pas indien nodig opnieuw aan.

INTERNE VLEESTEMPERATUREN

Rundvlees

Rare (60°C). Medium (65°C). Well Done (77°C).

Lamsvlees

Rare (60°C). Medium (65°C). Well Done (75°C).

Kalfsvlees

Rare niet aanbevolen. Medium (70°C). Well Done (75°C).

Varkensvlees

Rare niet aanbevolen. Medium (65°C). Well Done (70°C).

Gevogelte

Rare niet aanbevelen. Medium (75 to 80°C).

Gebruik voor het verkrijgen van de juiste temperatuur een direct afleesbare vleesthermometer in de dikste deel van het stuk vlees.

KOOK TIJDEN

GEVOLGELTE			
Soort vlees	Gewicht	BBQ Methode	Kooktijd
Hele kip	2 kg	Indirect	70-80 min
Halve kip of gevindert	2 kg total	Indirect	55-65 min
Kipfilet	150 g each	Direct	12-15 min
Kipfilet	150 g each	Indirect	23-25 min
Wings	120 g	Direct	23-30 min
Wings	120 g	Indirect	35 - 40 min
Poten en vleugels	2 kg	Direct	10 min
Poten en vleugels	2 kg	Indirect	40 min
Kip blokjes(voor Kebabs)	2.5 cm	Direct	12-15 min totaal
Hele kalkoen	4.5 kg	Indirect	2-3 uur

RUNDVLEES			
Soort stuk vlees	Gewicht	BBQ Methode	Kooktijd
Roasts	2 kg	Indirect	50 min per kg (rare)
Steaks (T-bone, New York, Porterhouse, Round, Sirloin)	2.5 cm	Direct	5-6 min per kant (rare)
Rump Steak	3.5 cm	Direct	5-7 min per kant (med rare)
Minute Steaks	0.5 cm	Direct	1.5-2 min per kant (rare)
Gehaktpastijtjes	2.5 cm	Direct	4-5 min per kant (rare)
Gehaktpastijtjes	2.5 cm	Direct	5-6 min per kant (med. Rare)
Runder pastijtjes	2.5 cm	Direct	6-7 min per kant (well done)
Thermometer Temperatuur: Rare = 60°C, Medium = 66°C, Well = 77°C			

SEAFOOD			
Soort stuk	Gewicht	BBQ Methode	Kooktijd
Hele vis (met of zonder kop en staart)	2 kg	Indirect	30-35 min
Steaks & Filets	2 cm	Direct	3-4 min per side
Garnalen	Medium sized	Direct	1.5-2 min per side
Kreeftenstaarten	300 g	Direct	9-13 min

ONDERHOUD

VOORDAT ONDERHOUD WORDT UITGEVOERD, ZORG ERVOOR DAT DE BARBECUE NIET IN GEBRUIK IS EN DAT ALLE OPPERVLAKKEN VOLDOENDE TIJD HEBBEN GEKREGEN OM AF TE KOELEN.

Let op het volgende bij het onderhouden en verzorgen van uw barbecue:

- Regelmatig schoonmaken van uw barbecue zal helpen om een onberispelijk uiterlijk te behouden.
- Het gooien van koud water over een heet oppervlak van de barbecue wordt NIET aanbevolen en is mogelijk gevaarlijk.
- Vermijd het hanteren en aanraken van hete delen van de barbecue.

1. ONDERHOUD BBQ

- Regelmatige verzorging en onderhoud van de BBQ-body zal de levensduur en het uiterlijk op lange termijn aanzienlijk verlengen.
- Overtollig vet en vet kan worden verwijderd met vetverwijderaar en warm water met een zachte schraper (niet met metalen randen). De barbecue moet volledig worden schoongemaakt met heet (zeep)water en een spons. Om corrosie te voorkomen die begint op vuile oppervlakken laat u een lichte laag olie zoals kookspray op de metalen delen achter om roest te voorkomen.
- Spuit regelmatig schroeven en bevestigingen met een geschikt smeermiddel of roestwerend middel. Bijvoorbeeld met WD40.
- Als de externe verf bekrast of afgestoken is, moet deze onmiddellijk bedekt worden met verf of een roestwerend middel.
- Houd de barbecue afgedekt wanneer deze niet in gebruik is.

DISCLAIMER

De fabrikant heeft het recht om de specificaties zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen. Als u de instructies in deze handleiding niet volgt, vervallen alle garanties die op het product worden aangeboden.

Wijzigingen aan de BBQ op welke manier dan ook maken de garantie van dit artikel ongeldig.