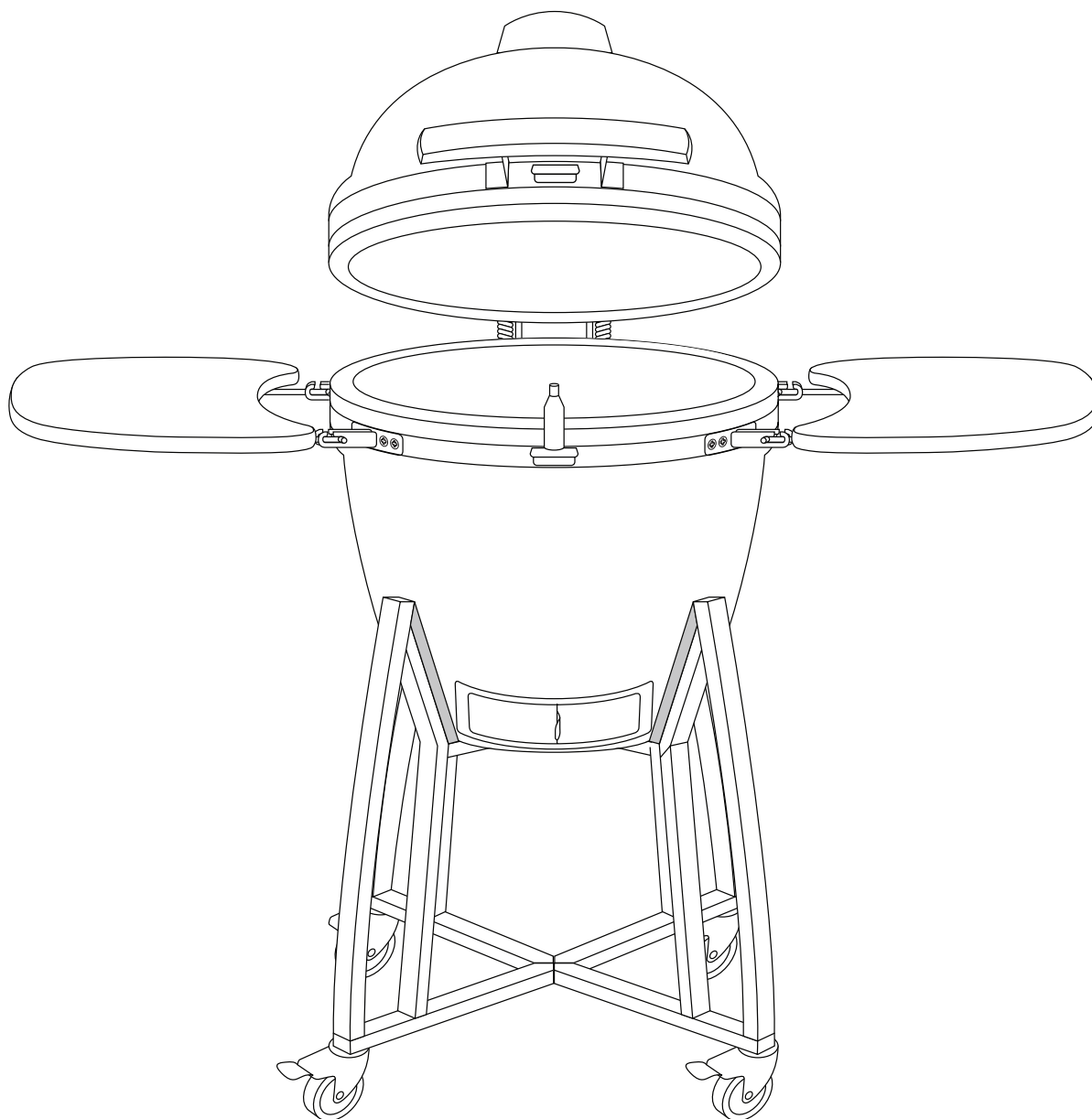


# Kamado Buitenoven en BBQ

Gebruikershandleiding - Bewaar deze voor toekomstig gebruik



Gebruikershandleiding - Bewaar deze voor toekomstig gebruik

**BELANGRIJK**–Verwijder vóór gebruik zorgvuldig de verpakking, 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 voor huishoudelijk gebruik **ALLEEN** en mag niet commercieel of voor contractdoeleinden worden gebruikt.

## OVER JE KAMADO

Archeologen dateren van 4000 jaar geleden en hebben grote kleivaten ontdekt waarvan men dacht dat ze vroege incarnaties waren van het keramische Kamado-fornuis. Sindsdien is het op veel manieren geëvolueerd; afneembaar deksel, toegevoegde tochtdeur voor betere hittebeheersing en de overstap van hout naar houtskool als primaire brandstof. In Japan was de Mushikamado een ronde aardse pot met een afneembaar koepelvormig deksel, ontworpen voor het stomen van rijst. De naam 'Kamado' is in feite het Japanse woord voor 'fornuis' of 'kookplaat'. Deze naam werd door de Amerikanen overgenomen en is nu een verzamelnaam geworden voor deze stijl keramische kookplaat.

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. Vanwege hun uitstekende warmtevasthoudende eigenschappen, hoog

T

ro I O F A i R F zie w v I e e naar P A N D B O naar M v e N t s . H i g H

De 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, terpentine, aanstekervloeistof, alcohol of andere soortgelijke chemicaliën voor het aansteken of opnieuw aansteken. Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN1860-3.
- Het wordt ten zeerste aanbevolen om houtskoolblokjes in uw Kamado te gebruiken. Het brandt langer en produceert minder as, wat de luchtstroom kan beperken.
- Gebruik **GEEN** steenkool in dit product.
- **BELANGRIJK:** Wanneer u het deksel bij hoge temperaturen opent, is het van essentieel belang dat u het deksel slechts een klein stukje optilt, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnendringen en er geen terugslag of opflakkeringen optreden die letsel kunnen veroorzaken.
- Volg **ALTIJD** de **INFORMATIE OVER HET BEREIDEN VAN VOEDSEL** zoals vermeld op pagina 4 van deze handleiding.
- 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.**

### HET UITHARDEN VAN DE KAMADO

- Om een vuurtje te maken plaats je een opgerolde krant met wat aanmaakblokjes of stevige aanmaakblokjes op de houtskoolplaat (7) in de bodem van de Kamado. Plaats vervolgens 2 of 3 handenvol houtskoolklompjes over de bovenkant van de krant.
- **NIET DOEN** gebruik benzine, terpentine, aanstekervloeistof, alcohol of andere soortgelijke chemicaliën voor het aansteken of opnieuw aansteken.
- Open de onderste ventilatieopening en steek het papier aan met een aansteker met lange neus of veiligheidslucifers.
- **NIET DOEN** overbelast het apparaat met brandstof – als het vuur te hevig is, kan dit de Kamado beschadigen.
- Laat staan totdat alle brandstof is opgebruikt en gedoofd.
- Als de eerste brandwonden te hoog zijn, kan dit de viltten pakking beschadigen voordat deze de kans heeft gehad om goed te rijpen.
- Controleer na het eerste gebruik of alle bevestigingsmiddelen goed vastzitten. De metalen band die uw deksel met de basis verbindt, zal door de hitte uitzetten en deze kan losraken. Het wordt aanbevolen om de band te controleren en indien nodig aan te spannen met een sleutel.
- U kunt uw Kamado nu normaal gebruiken.

### 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.
- **NIET DOEN** gebruik water om de houtskool te doven, omdat dit de keramische Kamado kan beschadigen.

## OPSLAG

- Wanneer u de Kamado niet gebruikt en buiten opbergt, dek hem dan, nadat deze volledig is afgekoeld, af met een geschikte regenhoes.
- Het verchromde kookrooster is **NIET** vaatwasserbestendig; gebruik een mild schoonmaakmiddel met warm water.
- Wanneer u de Kamado gebruikt, drukt u op beide vergrendelwielen om te voorkomen dat het apparaat tijdens gebruik gaat bewegen.
- Voor volledige bescherming wordt aanbevolen om de Kamado in de winter afgedekt in een garage of schuur op te slaan.

## SCHOONMAAK

- De Kamado is zelfreinigend. Verwarm het tot 260°C gedurende 30 minuten en het zal al het voedsel en vuil wegschroeien.
- **NIET DOEN** Gebruik water of een ander soort schoonmaakmiddel om de binnenkant van je Kamado schoon te maken. De wanden zijn poreus en zullen alle gebruikte vloeistoffen absorberen, hierdoor kan de Kamado barsten. Als er teveel roet aanwezig is, gebruik dan een staalborstel of het asgereedschap (niet meegeleverd) om de koolstofresten af te schrapen vóór het volgende gebruik.
- Gebruik voor het reinigen van de roosters en roosters een niet-schurend schoonmaakmiddel zodra het apparaat volledig is afgekoeld.
- Wacht voor het reinigen van de buitenkant tot de Kamado afgekoeld is en gebruik een vochtige doek met een mild schoonmaakmiddel.

## 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 een vuur te starten, opgeroldkrant met wat aanmaakblokjes of stevige aanmaakblokjes op de houtskoolplaat (7) in de basis van de Kamado. Plaats vervolgens 2 of 3 handenvol houtskoolklompjes over de bovenkant van de krant.
- **NIET DOEN** gebruik 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.
- Laat de houtskool minimaal 30 minuten opwarmen en roodgloeiend houden voordat u voor het eerst op de kamado gaat koken. **NIET DOEN** koken voordat de brandstof een laagje as heeft.
- Het is raadzaam de kolen niet meer op te stoken of te draaien zodra ze branden. Hierdoor branden de houtskool gelijkmatiger en efficiënter.
- Eenmaal uitgestapt **ALLEEN** gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramiek of kookoppervlakken.
- Zie hieronder voor kookinstructies afhankelijk van temperatuur en tijdsduur.

## KOOKGIDS OP LAGE TEMPERATUUR

- Steek het houtskoolklompje aan volgens de bovenstaande instructies. **NIET DOEN** Verplaats of stook de kolen op zodra ze zijn aangestoken.
- Open de onderste ventilatieopening volledig en laat het deksel ongeveer 10 minuten open staan, zodat er een klein bedje van hete sintels ontstaat.
- Houd de Kamado in de gaten totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt. Zie pagina 4 voor een kookgids op temperatuur.
- Sluit de onderste ventilatieopening volledig om de temperatuur op peil te houden.
- Je bent nu klaar om de Kamado te gebruiken om op te koken.
- **BELANGRIJK:** Wanneer u het deksel bij hoge temperaturen opent, is het van essentieel belang dat u het deksel slechts een klein stukje optilt, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnendringen en backdraft of opflakkingen worden voorkomen die letsel kunnen veroorzaken.
- **ALTIJD** Volg de **INFORMATIE VOOR HET KOKEN VAN VOEDSEL** vermeld op pagina 4 van deze gebruiksaanwijzing.
- **ALTIJD** gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramiek of kookoppervlakken.

## ROKENGIDS

- Volg de bovenstaande instructies alsof u een slowcooking start.
- Houd de Kamado in de gaten totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt. Zie pagina 4 voor een kookgids op temperatuur.
- Laat de onderste ventilatieopening een beetje open.
- Sluit de bovenste ventilatieopening 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:** Wanneer u het deksel bij hoge temperaturen opent, is het van essentieel belang dat u het deksel slechts een klein stukje optilt, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnendringen en backdraft of opflakkingen worden voorkomen die letsel kunnen veroorzaken.
- **ALTIJD** Volg de **INFORMATIE VOOR HET KOKEN VAN VOEDSEL** vermeld op pagina 4 van deze gebruiksaanwijzing.
- **ALTIJD** gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramiek of kookoppervlakken.

### KOOKGIDS OP HOGE TEMPERATUUR

- Steek het houtskoolklompje aan volgens de instructies op pagina 3.
  - Sluit het deksel en open de ventilatieopeningen aan de boven- en onderkant volledig.
- Houd de Kamado in de gaten totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt. Zie pagina 4 voor een kookgids op temperatuur.
- Sluit de bovenste ventilatieopening halverwege en blijf de temperatuur nog een paar minuten controleren.
- Je bent nu klaar om de Kamado te gebruiken om op te koken.
- **BELANGRIJK:** Wanneer u het deksel bij hoge temperaturen opent, is het van essentieel belang dat u het deksel slechts een klein stukje optilt, zodat er lucht naar binnen kan ga langzaam en veilig naar binnen en voorkom backdraft of opflakkingen die letsel kunnen veroorzaken.
- **ALTIJD** Volg de **INFORMATIE VOOR HET KOKEN VAN VOEDSEL** vermeld op pagina 4 van deze gebruiksaanwijzing.
- **ALTIJD** gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramiek of kookoppervlakken.





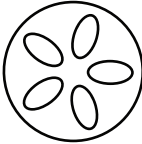

### INFORMATIE VOOR HET KOKEN VAN VOEDSEL

- **NIET DOEN** kook tot de brandstof een laagje as heeft.
- Lees en volg dit advies als u kookt op uw Kamado.
- Was altijd uw handen voor en na het hanteren van ongekookt vlees en vóór het eten.
- Houd rauw vlees altijd uit de buurt van gekookt vlees en ander voedsel.
- Zorg er vóór het koken voor dat de grilloppervlakken en gereedschappen schoon zijn en vrij van oude voedselresten.
- **NIET DOEN** gebruik hetzelfde keukengerei voor het hanteren van gekookt en ongekookt voedsel.
- Zorg ervoor dat al het vlees goed gaar is voordat u het eet.
- **VOORZICHTIGHEID**—het eten van rauw of onvoldoende gekookt vlees kan voedselvergiftiging veroorzaken (bijvoorbeeld bacteriestammen zoals E.coli).
- Om het risico op onvoldoende gaar vlees te verminderen, moet u het vlees opensnijden om er zeker van te zijn dat het helemaal gaar is.
- **VOORZICHTIGHEID**—als het vlees voldoende gaar is, moeten de vleessappen helder zijn en mogen er geen sporen van roze/rood sap of vleeskleuring aanwezig zijn.
- Het wordt aanbevolen om grotere stukken vlees en braadstukken voor te bereiden voordat u ze uiteindelijk op uw grill grilt.
- Maak na het koken op uw Kamado altijd de grilloppervlakken en het keukengerei schoon.

### TANKEN

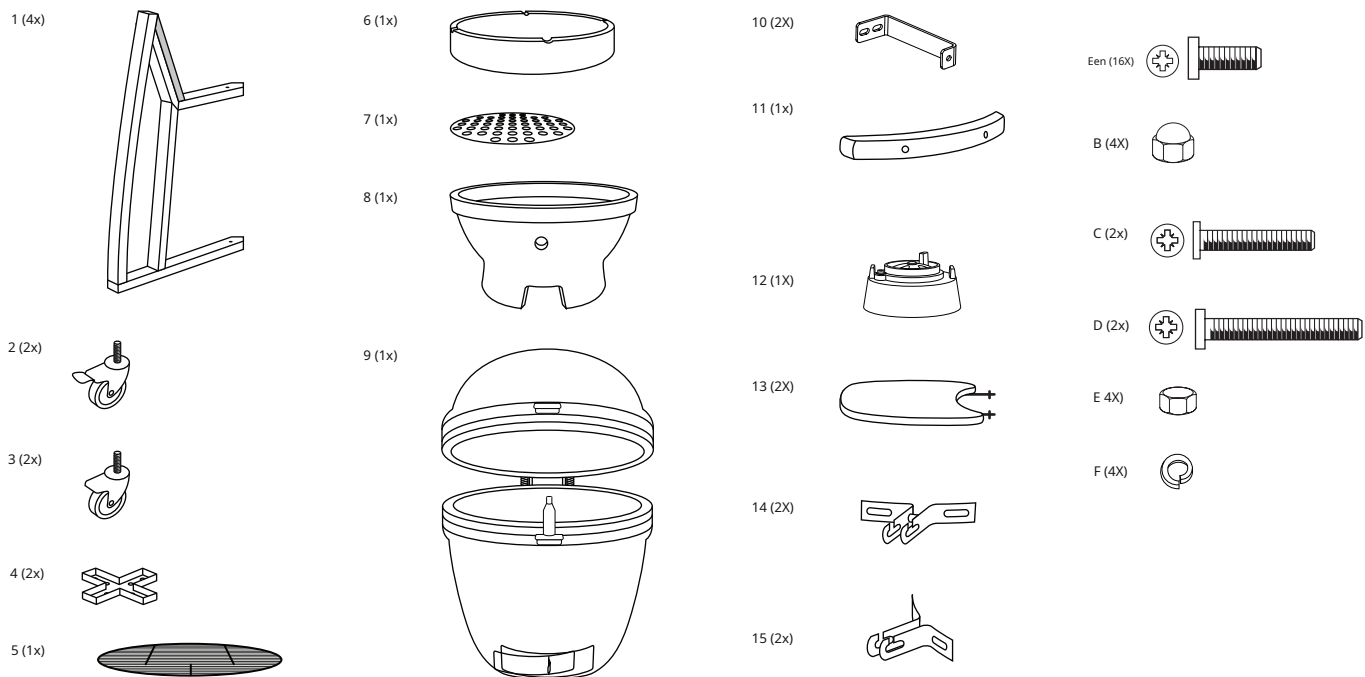
- Met gesloten ventilatieroosters blijft de Kamado enkele uren op hoge temperatuur. Als je een langere kooktijd nodig hebt (bijvoorbeeld bij het braden van een hele joint of bij langzaam roken), kan het nodig zijn om meer houtskool toe te voegen. Voeg gewoon wat extra houtskool toe en ga verder zoals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

### GIDS VOOR KOOKTEMPERATUUR

Langzaam koken / Roken (110°C-135°C)		Bovenste ventilatieopening	Onderste ventilatieopening
Rundvleesborststuk	2 uur per pond.		
Getrokken varkensvlees	2 uur per pond.		
Hele kip	3-4 uur.		
Ribben	3-5 uur.		
Gebraad	9+ uur.		
Grill/Braadstuk (160°C-180°C)		Bovenste ventilatieopening	Onderste ventilatieopening
Vis	15-20 min.		
Varkenshaas	15-30 min.		
Stukjes kip	30-45 min.		
Hele kip	1-1,5 uur.		
Lamsbout	3-4 uur.		
Kalkoen	2-4 uur.		
Ham	2-5 uur.		
Schroeien (260°C-370°C)		Bovenste ventilatieopening	Onderste ventilatieopening
Biefstuk	5-8 minuten.		
Varkenskarbonades	6-10 minuten.		
Hamburgers	6-10 minuten.		
Worsten	6-10 minuten.		

Open  Gesloten 

## Onderdelen lijst



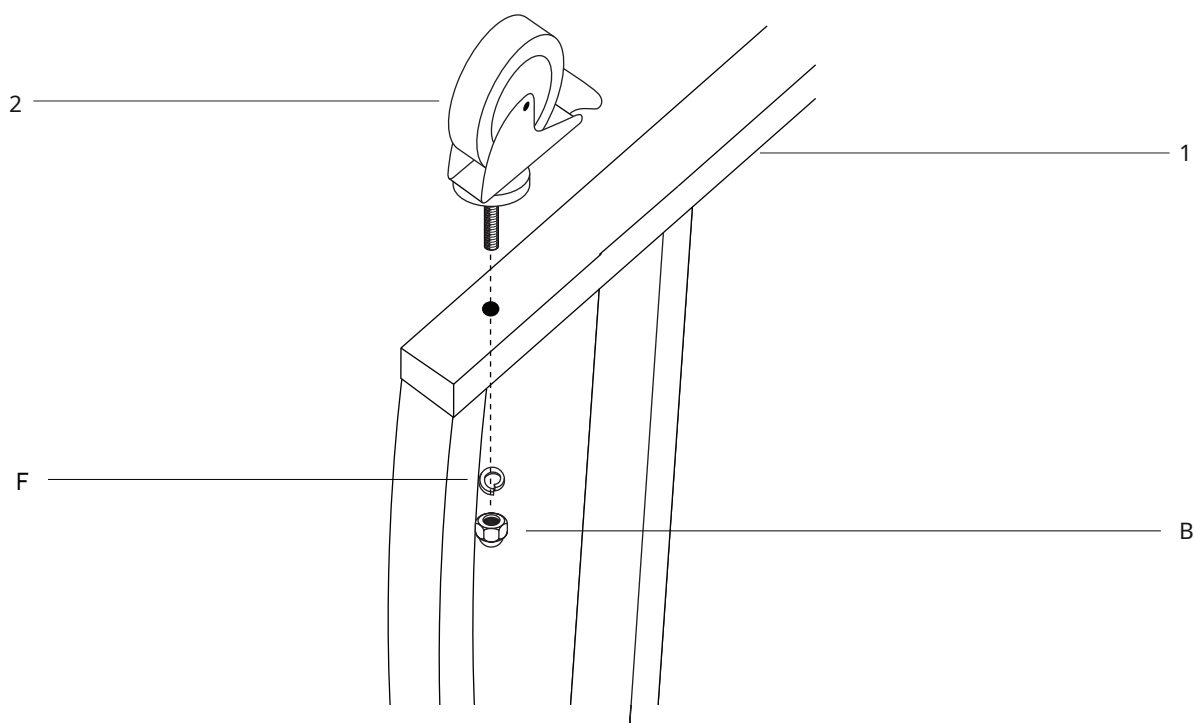
Lees vóór de montage zorgvuldig de instructies. Controleer alle onderdelen aan de hand van de onderdelenlijst. Voer de montage uit op een zachte ondergrond om krassen op de lak te voorkomen. Bewaar deze informatie voor toekomstig gebruik.

Om de montage te vergemakkelijken, draait u de bouten slechts losjes vast en draait u ze vervolgens volledig vast als de montage voltooid is.

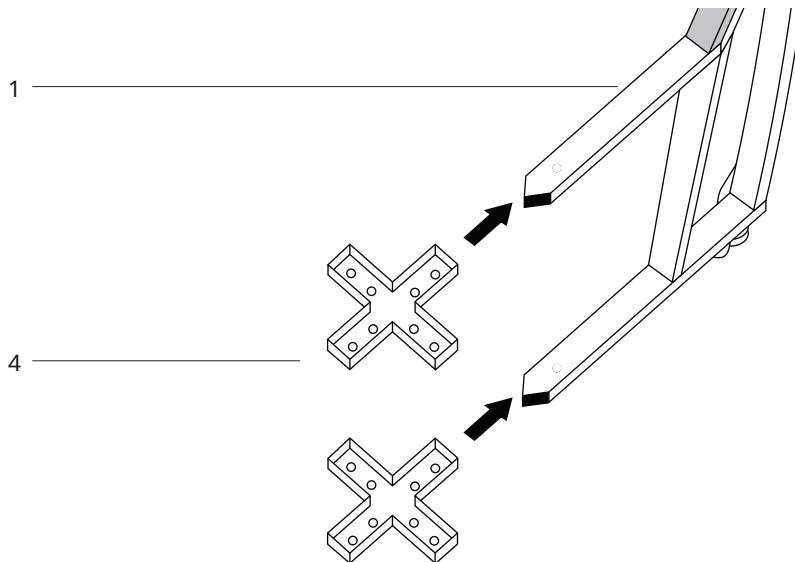
**WAARSCHUWING - NIET DOEN** bouten te strak aandraaien; draai ze alleen met matige druk vast om beschadiging van de bouten of onderdelen van de Kamado Grill te voorkomen.

## Montage-instructies

**BELANGRIJK** -Verwijder vóór gebruik de eventuele verpakking, maar bewaar de veiligheidsinstructies en bewaar deze bij dit product. Zorg ervoor dat het deksel vóór montage gesloten is.

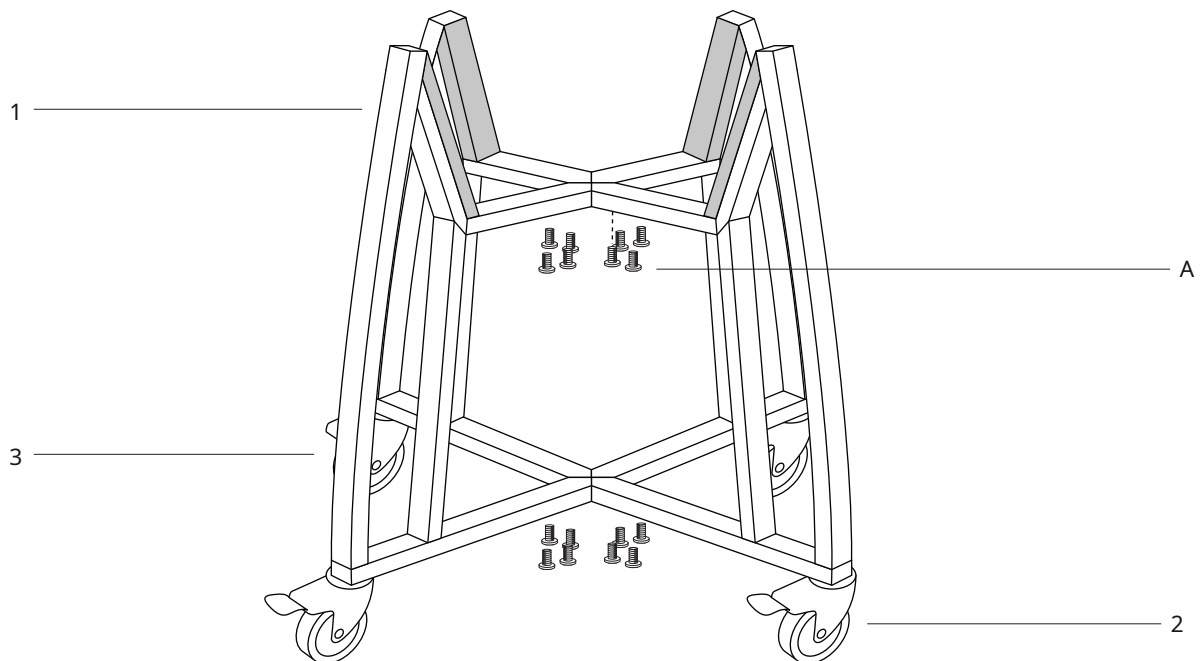


**STAP 1** -Bevestig de vier zwenkwielen met schroefdraad (2 en 3) aan elk van de vier beugels (1) door erop te duwen door het gat. Gebruik een verstelbare sleutel om elk zwenkwiel vast te zetten met 1x moer (B).



**STAP 2** -Om de wagen in elkaar te zetten, plaatst u de twee dwarsstukken (4) in een van de vier beugels (1) vanaf zowel de boven- als onderkant.

**STAP 3** -Ga verder met het plaatsen van de dwarsstukken (4) in de andere drie beugels (1).

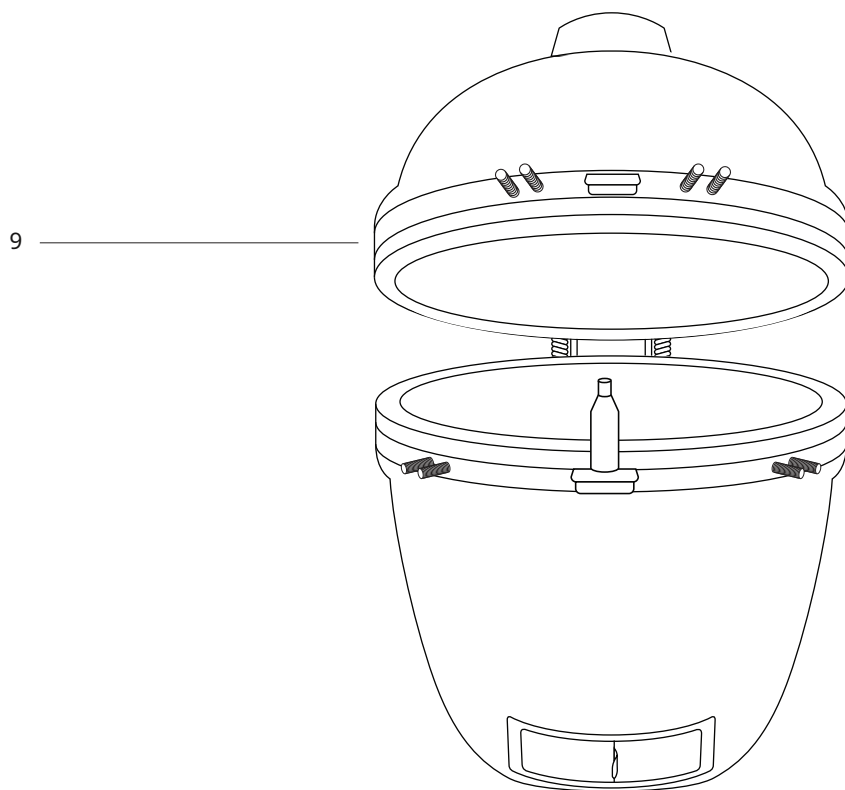
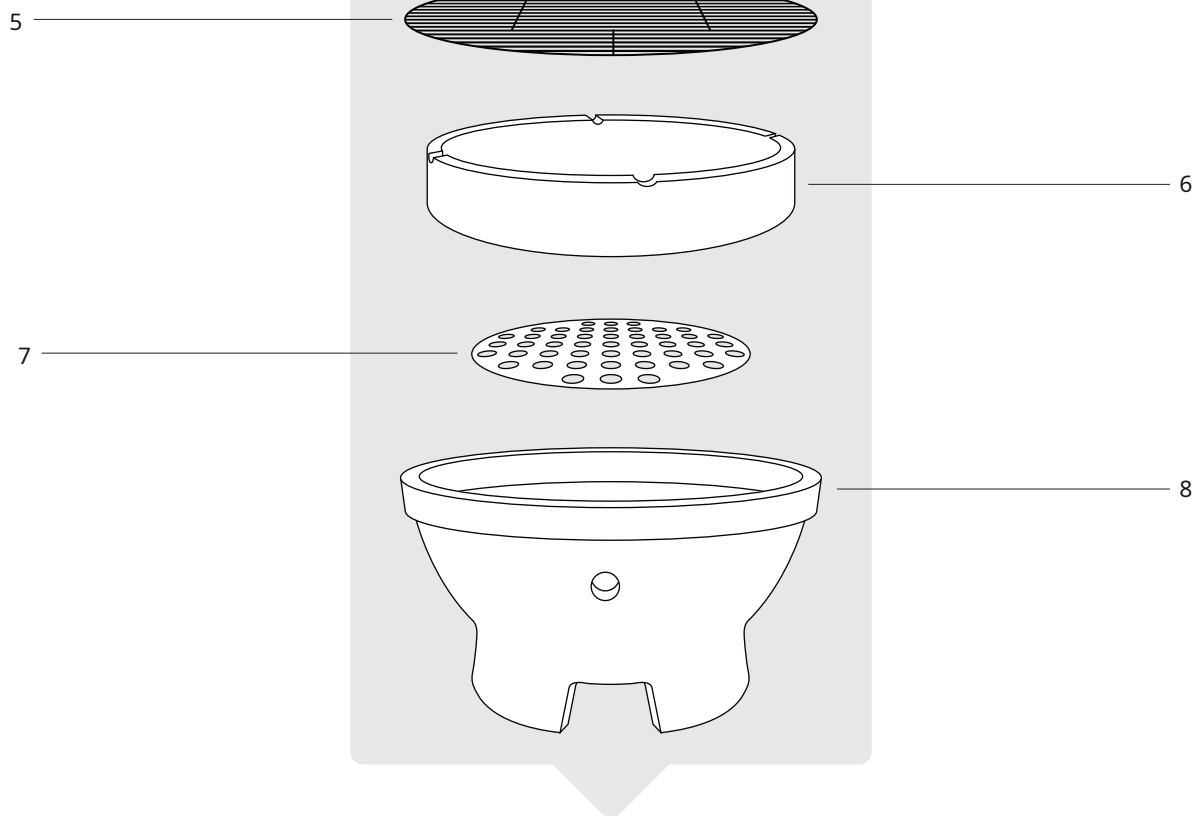


**STAP 4** -Bevestig de beugels (1) aan de dwarsstukken (4) met behulp van de 16x schroeven (A). Zorg ervoor dat de kar veilig is en alle schroeven goed vastzitten voordat u de Kamado Grill (9) erin plaatst.

**STAP 5** -Om de Kamado Grill (9) op de kar te plaatsen, verwijdert u eerst alle items die zich in de grill bevinden gemakkelijker tillen.

**STAP 6** -Gebruik minimaal twee personen om de Kamado Grill op de kar te tillen. Plaats een van uw handen in de onderste ventilatieopening van de Kamado en de andere onder de grill. Optillen aan het scharnier of de bijzettafels kan leiden tot letsel en schade aan het product.

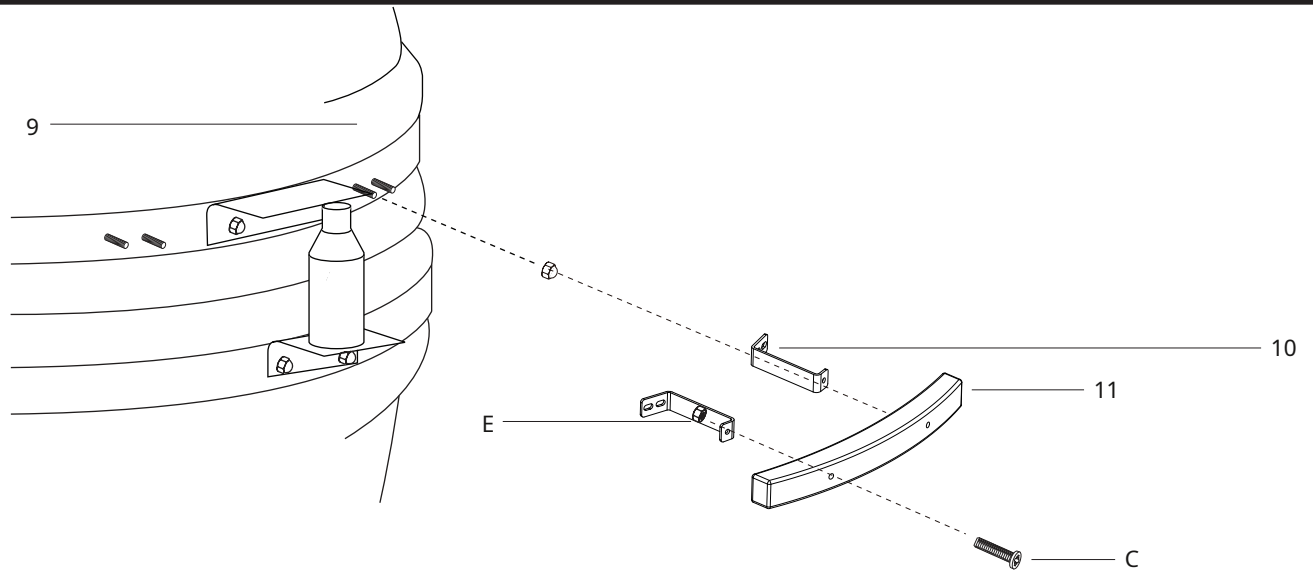
**STAP 7** -Plaats de Kamado Grill op de wagen met de onderste ventilatieopening naar de voorkant van de wagen gericht, zodat er ventilatie mogelijk is zonder enige onderbreking te openen en te sluiten.



**STAP 8** -Wanneer de grill stevig op de wagen is geplaatst, voegt u de vuurhaard (8), houtskoolplaat (7), bovenste ring (6) en toe grillrooster (5) aan de binnenkant van de Kamado Grill zoals weergegeven in het montageschema.

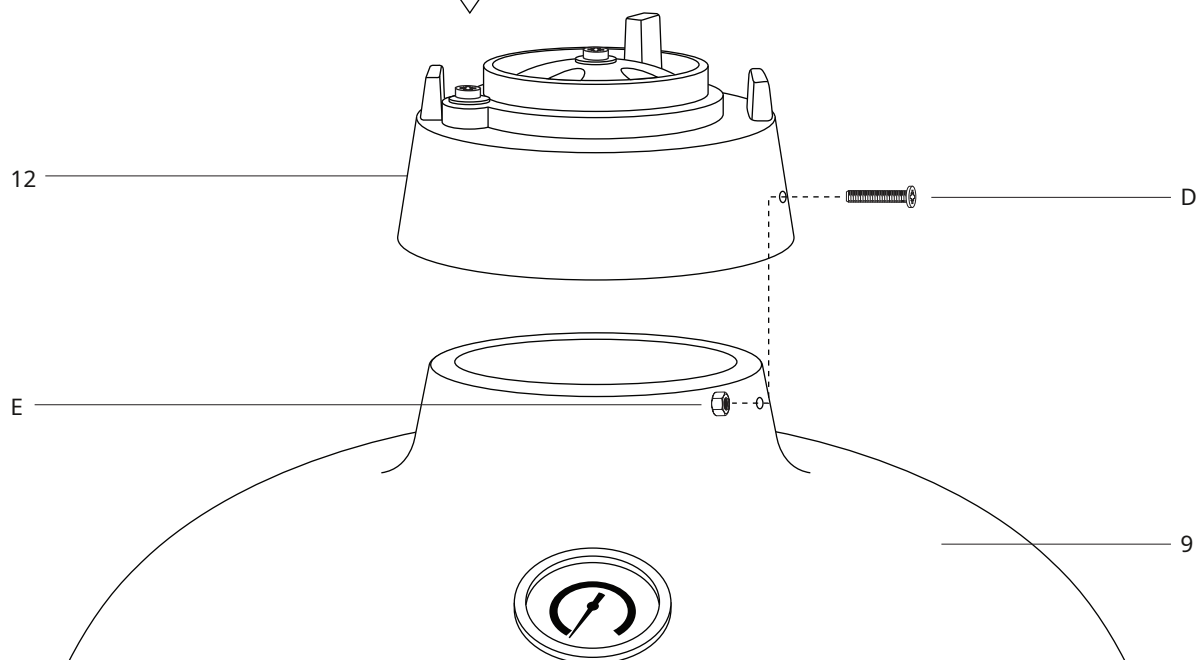
**STAP 9** -Druk de zwenkwielhendels (2) naar beneden om de zwenkwielen te vergrendelen, zodat de Kamado niet kan bewegen in gebruik.

## Montage-instructies



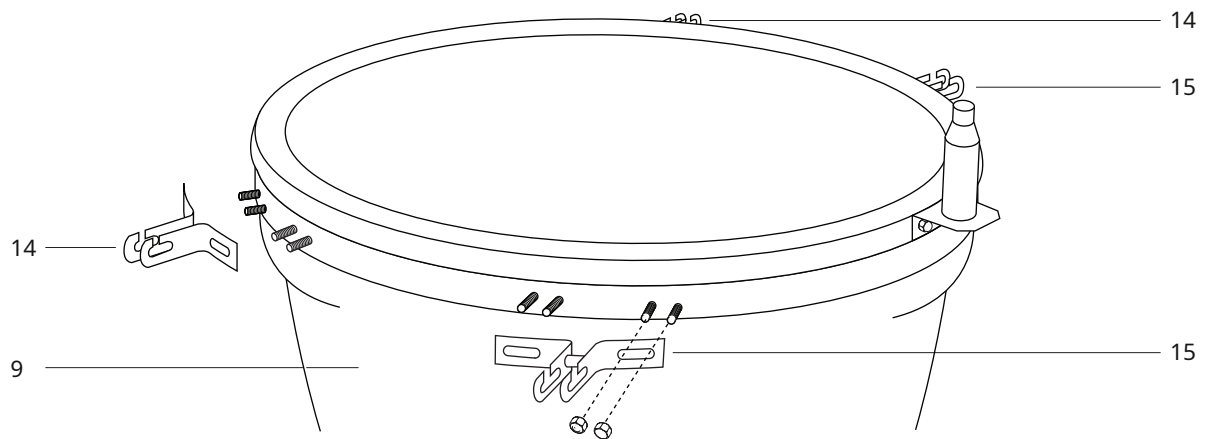
**STAP10 -** Om de handgreep (10) aan het deksel van de KamadoGrill (9) te bevestigen, begint u met het bevestigen van 2 x handgreepbeugels (11) met behulp van de 2 vooraf bevestigde bouten en bolkopmoeren. Bevestig de handgreep (11) aan de beugels (10) met behulp van 2 bouten (C) en moeren (E).

Zorg ervoor dat de bovenste ontluftingsbout zich aan de linkerkant bevindt tijdens de montage.



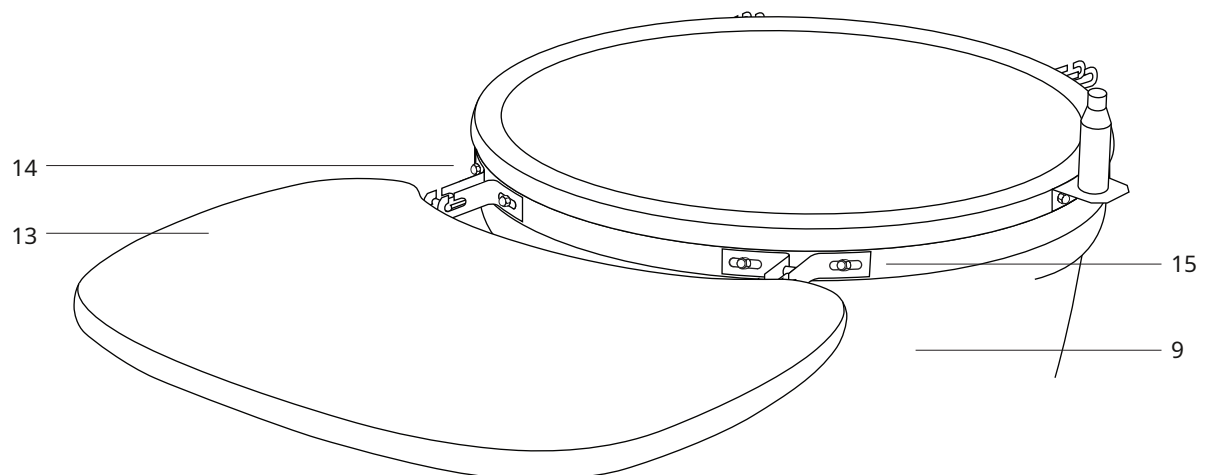
**STAP 11 -** Om de bovenste ventilatieopening (12) aan de Kamado Grill (9) te bevestigen, plaatst u deze erop en lijnt u beide boutgaten uit. Zeker met behulp van 2x bouten (D) en moeren (E). Zorg ervoor dat de bovenste ontluftingsbout zich aan de linkerkant bevindt tijdens de montage.





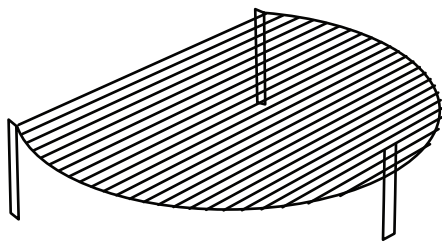
**STAP 12 -** Bevestig de 2x tafelbeugels (14) aan de Kamado Grill (9) met behulp van de 4x vooraf bevestigde bouten en bolkopmoeren per beugel. Let op de positie weergegeven in het bovenstaande diagram

**STAP 13 -** Bevestig de 2x tafelbeugels (15) aan de Kamado Grill (9) met behulp van de 4x vooraf bevestigde bouten en bolkopmoeren per beugel. Let op de positie weergegeven in het bovenstaande diagram.



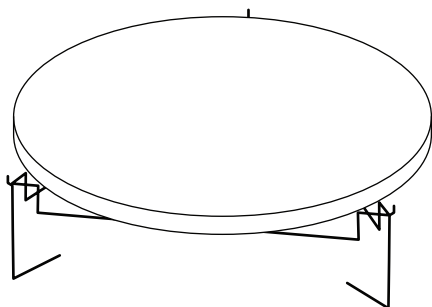
**STAP 14 -** Steek het 2x tafelscharnier in elk van de tafelbeugels (14 en 15).

**De Kamado Grill is nu klaar voor gebruik, maar zorg ervoor dat u vóór gebruik de uithardingsinstructies zorgvuldig heeft gelezen.**



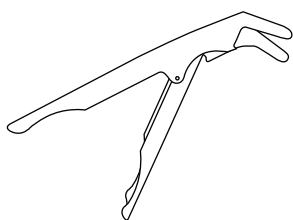
**Verhoogd kookrooster**

RVS extra grill voor extra kookruimte.



**Pizzasteen met steunframe**

Essentieel accessoire voor het gelijkmatig bereiden van knapperige pizza's, platte broden en andere lekkernijen.



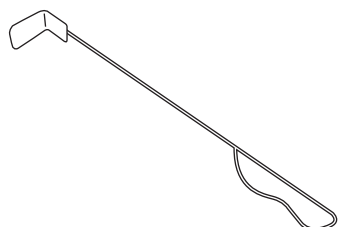
**Clip-tool**

Hiermee kunt u de pizzasteen of grillroosters optillen als ze te heet zijn om vast te houden.



**Regenbescherming**

Wanneer de Kamado is afgekoeld en niet in gebruik is, bedek hem dan met de Kamado regenhoes voor extra bescherming.



**As gereedschap**

Zodra uw Kamado alle brandstof heeft opgebrand en is afgekoeld, gebruikt u dit hulpmiddel om de as van de bodem te verwijderen.