GEBRUIKS- EN INSTALLATIEHANDLEIDING

Kamado Medium 40

Instructies voor de gebruiker – bewaar deze goed, zodat u deze later kunt raadplegen

BELANGRIJK: verwijder voor gebruik alle verpakkingen, maar bewaar de veiligheidsinstructies.
Deze instructies zijn onderdeel van het product.
Let goed op alle veiligheidswaarschuwingen in deze instructies.
Lees deze instructies volledig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
Dit product moet in de winter binnen worden bewaard.
Het uiterlijk van de keramiek bevat haarscheurtjes, dit is normaal.

Onderhoud en richtlijnen voor veilig gebruik

OVER DE KAMADO
Archeologen hebben 4.000 jaar oud aardewerk gevonden, waarvan men denkt dat het vroege versies zijn van de keramische Kamado. Sindsdien is deze op allerlei manieren geëvolueerd: het deksel kan worden verwijderd, er is een extra tochtdeur voor betere warmtecontrole en in plaats van hout gebruikt men nu als belangrijkste brandstof houtskool. In Japan was de Mushikamado een ronde pot van klei met een verwijderbaar deksel. De naam 'Kamado' is dan ook het Japanse woord voor 'fornuis' of 'kookplaat'.

WAARSCHUWINGEN – LET OP!

- Verwijder de grijze viltpakking niet van de rand van het onderstel of het deksel. Deze vilten pakking zorgt namelijk voor afdichting en zorgt ervoor dat "valse" lucht, wat de circulatie binnen de Kamado zou kunnen verstoren, geen kans krijgt.
- Zorg ervoor dat u de bouten en scharnieren van de metalen banden regelmatig met een lichte machineolie. De bouten moeten regelmatig gecontroleerd en indien nodig aangedraaid te worden.
- Dit product is ALLEEN GESCHIKT VOOR BUITENGEBRUIK. RISICO op koolmonoxidevergiftiging – dit product NOOIT gebruiken of laten afkoelen in kleine ruimten.
- Laat NOOIT een brandend vuur onbeheerd achter.
- BRANDGEVAAR: er kunnen hete kooltjes ontsnappen tijdens het gebruik.
- Gebruik altijd kwaliteitshoutskool in uw Kamado. Deze branden langer en produceren minder as die de luchtstroom kan beperken.
- Laad het apparaat NIET te vol met houtskool.
- BELANGRIJK: bij het openen van het deksel op hoge temperaturen is het belangrijk dat u het deksel slechts licht omhoog tilt, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnenkomen en er geen backdrafts of steekvlammen kunnen ontstaan die kunnen leiden tot letsel.
- Houd u ALTIJD aan de KOOKINSTRUCTIES van deze handleiding.
- Gebruik de Kamado NIET op een terras of op andere brandbare oppervlakken, zoals droog gras, houtsnippers, bladeren of decoratieschors.
- Zorg ervoor dat de Kamado op minimaal 2 meter afstand staat van brandbare voorwerpen.
- Gebruik de Kamado NIET als kachel.
- Zorg ervoor dat u de Kamado NIET aanraakt of verplaatst wanneer deze in gebruik is.
- GEBRUIK ALTIJD warmtebestendige handschoenen bij het gebruik.
- Laat het apparaat volledig afkoelen vooraleer het te verplaatsen.
- Houd kinderen en huisdieren ALTIJD op veilige afstand van de oven wanneer deze in gebruik is.
- Controleer het apparaat voor gebruik altijd op slijtage en schade en repareer deze waar nodig.

KLAAR MAKEN VOOR GEBRUIK

- Bij een eerste ingebruikname moet de Kamado worden ingebrand, dit doe je door rustig op te stoken tot 100-150°C en dit voor ongeveer 1u. Laat de Kamado dan terug afkoelen. Dit proces herhalen je bij de eerste 3 keer dat je de Kamado gebruikt.
- De bovenste margietschijf van de Kamado (bovenste luchtregeling) in te smeren met plantaaridge olie en dit herhaal je regelmatig.
- Maak een vuurtje met een aantal aanmaakblokjes op de houtskoolplaat (7) onderin de Kamado te leggen. Plaats er vervolgens 2 handen houtskool bovenop.
- Gebruik GEEN benzine, terpentine, wasbenzine, alcohol of andere vloeibare aanmaakproducten.
- Gebruik niet teveel brandstof, als het vuur te krachtig is kan de Kamado schade oplopen. Een vijftal centimeter houtskool is voor veel gebruik al voldoende.
- Laat het vuur branden tot alle brandstof op is en het vuur is gedoofd.
- Als de eerste vlammen te hoog zijn, kan dit de vilten afdichting beschadigen voor deze de kans heeft gehad om goed te hechten.
- Controleer na het eerste gebruik of alle sluitingen goed vast zitten. De metalen ring die het deksel verbindt met het onderstel zal bij hitte uitzetten en kan los komen te zitten. Het wordt aanbevolen om de ring te controleren en waar nodig met een sleutel weer vast te zetten.
- U kunt uw Kamado nu normaal gebruiken.

DOVEN

- Om het vuur te doven stopt u de brandstoftoevoer en sluit u alle gaten en het deksel, zodat het vuur op natuurlijke wijze uitgaat.
- Gebruik GEEN water om de houtskool te blussen; de keramische Kamado kan hierdoor beschadigd raken.

OPSLAG

- Wanneer u het apparaat niet gebruikt en buiten laat staan, moet u de Kamado eerst volledig laten afkoelen en vervolgens bedekken met een geschikte bescherming tegen regen.
- Blokkeer beide wielklemmen, zodat deze niet kan verschuiven.
- Het wordt aangeraden om de Kamado ‘s winters overdekt op te slaan voor bescherming.
- Op een vorstvrije plaats bewaren.

REINIGING

- De Kamado is zelfreinigend, dit door 30 minuten op 260°C te branden waardoor alle resten en vuil verschroeien. Het is echter niet verplicht uit te voeren.
- Gebruik GEEN water of andere soorten schoonmaakproducten om de binnenkant van uw Kamado te reinigen. De wanden zijn poreus en absorberen alle vloeistof, waardoor de Kamado kan scheuren. Als er heel veel roet is ontstaan, kunt u een borstel of het bijgeleverde gereedschap gebruiken om de koolrestanten weg te schrapen voor het volgende gebruik.
- Gebruik voor het schoonmaken van de grills en roosters schoonmaakmiddel zonder schuurmiddel, zodra het apparaat volledig is afgekoeld. De grill is NIET vaatwasserbestendig.
- Wacht bij het schoonmaken van de buitenkant tot de Kamado volledig is afgekoeld en gebruik een vochtige doek met een mild schoonmaakmiddel.

ONDERHOUD

- Controleer regelmatig of de schroeven van ringen en steun vast staan.
- Olie een tweetal keer per jaar de scharnieren.

AANSTEKEN, GEBRUIK EN VEILIGHEID

- Zorg dat de Kamado op een vaste, vlakke, horizontale, warmtebestendige en niet-brandbare ondergrond staat, uit de buurt van brandbare voorwerpen.
- Zorg dat de Kamado minimaal 2 meter bovenruimte heeft en minimaal 2 meter van andere voorwerpen af staat.
- Maak een vuurtje door een opgerolde krant met een aantal aanmaakblokjes of solide vuurblokjes op de houtskoolplaat (7) onderin de Kamado te leggen. Plaats vervolgens 2 of 3 handen houtskool bovenop de krant.
- Gebruik GEEN benzine, terpentine, wasbenzine, alcohol of andere vergelijkbare chemische stoffen om het apparaat (opnieuw) aan te steken.

- Open het luchtgat aan de onderkant en steek de krant aan met een lange aansteker of veiligheidslucifers.
- Laat, zodra het vuur aan is, het onderste luchtgat en het deksel ongeveer 10 minuten open staan om een kleine basis van hete kooltjes te krijgen.
- Laat de houtskool opwarmen en minimaal 30 minuten gloeien voordat u op de Kamado gaat bakken. NIET bakken voordat er op de brandstof een laagje as ligt.
- Het wordt geadviseerd om de kolen niet op te stoken of om te draaien zodra ze heet zijn. Op die manier kunnen de kolen uniformer en efficiënter branden.
- Gebruik zodra het vuur aan staat ALLEEN warmtebestendige handschoenen bij het gebruik van hete keramiek of bakoppervlakken.
- Hieronder vindt u bakinstructies per temperatuur en duur.

BAKKEN OP LAGE TEMPERATUUR

- Stook de houtskool op volgens de instructies hierboven. Gloeiende houtskool NIET verplaatsen.
- Open het luchtgat aan de onderkant volledig en laat het deksel ongeveer 5-10 minuten open om een kleine basis van hete kooltjes te krijgen.
- Controleer de temperatuur tot de gewenste temperatuur is bereikt. Zie pagina 4.
- Sluit het onderste luchtregeling volledig om de Kamado op temperatuur te houden.
- U kunt nu bakken op de Kamado!

BELANGRIJK: bij het openen van het deksel op hoge temperaturen is het belangrijk dat u het deksel slechts licht omhoog tilt, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnenkomen en er geen backdrafts of steekvlammen kunnen ontstaan die kunnen leiden tot letsel.
Gebruik ALTIJD warmtebestendige handschoenen.

BAKKEN OP HOGE TEMPERATUUR

- Ga op dezelfde manier te werk als bij Bakken op lage temperatuur.
- Sluit het deksel en zet de luchtregeling aan de boven- en onderkant helemaal open.
- Controleer de tempartuur tot de gewenste temperatuur is bereikt. Zie pagina 4.
- Sluit het bovenste luchtregeling voor 1/2 en controleer de temperatuur nog een paar minuten.
- U kunt nu bakken op de Kamado!

INSTRUCTIES VOOR ROKEN

- Ga op dezelfde manier te werk als bij Bakken op lage temperatuur.
- Controleer de tempartuur tot de gewenste temperatuur is bereikt. Zie pagina 4.
- Laat het onderste luchtgat een beetje open.
- Doe het bovenste luchtregeling dicht en controleer de temperatuur nog een paar minuten.
- Strooi met warmtebestendige handschoenen de houtsnippers over de hete houtskool heen.
- U kunt nu roken op de Kamado.

TIP: dompel de houtsnippers of rookplanken 15 minuten onder in water om het rookproces te verlengen.

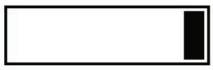
BRANDSTOF BIJVULLEN

- Met gesloten luchtgaten kan de Kamado een paar uur op hoge temperatuur blijven. Als u meer baktijd zou nodig hebben (bijvoorbeeld bij het roosteren van een groot stuk vlees of bij langzaam roken) kan het nodig zijn om meer houtskool toe te voegen. Voeg deze houtskool toe en ga verder zoals hierboven aangegeven.

TEMPERATUURINSTRUCTIES

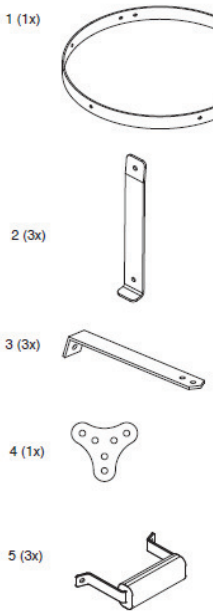
Langzaam bakken / roken (110ºC-135ºC)		Luchtgat boven	Luchtgat beneden
Runderborst	2 uur per pond		
Draadjesvlees	2 uur per pond		
Hele kip	3 - 4 uur		
Ribben	3 - 5 uur		
Braadstukken	9+ uur		

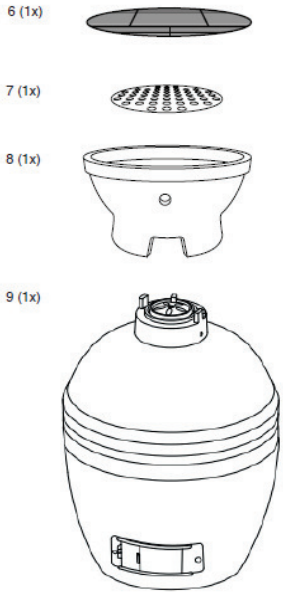
Grillen / roosteren (160ºC-180ºC)		Luchtgat boven	Luchtgat beneden
Vis	15-20 min.		
Fricandeau	15-30 min.		
Kipstukken	30-45 min.		
Hele kip	1-1,5 uur		
Lamsbout	3-4 uur		
Kalkoen	2-4 uur		
Ham	2-5 uur		

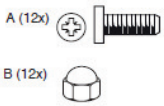
Aanbraden / dichtschroeien (260ºC-370ºC)		Luchtgat boven	Luchtgat beneden
Steak	5-8 min.		
Karbonades	6-10 min.		
Hamburgers	6-10 min.		
Worsten	6-10 min.		

1 pond = 0,453 kg

Onderdelenlijst



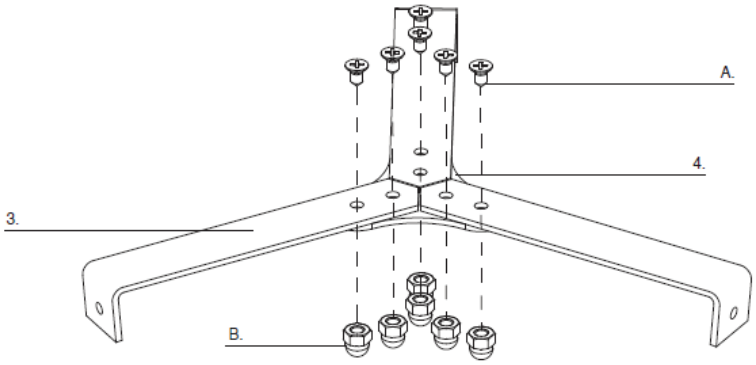




Lees voor de montage de instructies goed door. Controleer de aanwezigheid van alle onderdelen aan de hand van de lijst. Voer de montage uit op een zachte ondergrond, zodat er geen krassen op de verf komen. Bewaar deze instructies om deze later als naslagwerk te kunnen gebruiken. Voor een comfortabele montage kunt u de bouten het beste eerst licht aandraaien en vervolgens na de montage helemaal vastzetten.
WAARSCHUWING: draai de bouten NIET te vast aan; draai deze aan onder halfhoge druk, zodat u de bouten of onderdelen van de Kamado-grill niet beschadigt.

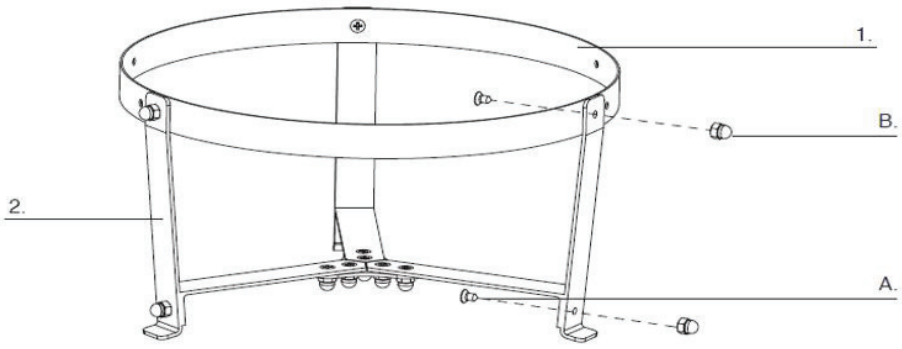
Montage-instructies

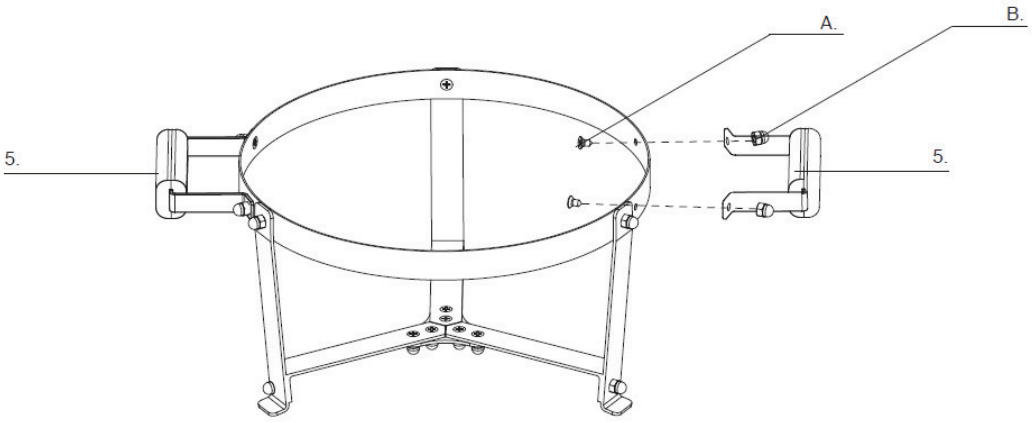
BELANGRIJK: verwijder alle verpakkingen voor het gebruik, maar bewaar de veiligheidsinstructies en bewaar deze samen met dit product.



STAP 1 - Bevestig de 3 beugels (3) en het Triangle aansluitstuk (4) met 6 bouten (A) samen met 6 dopmoeren (B).

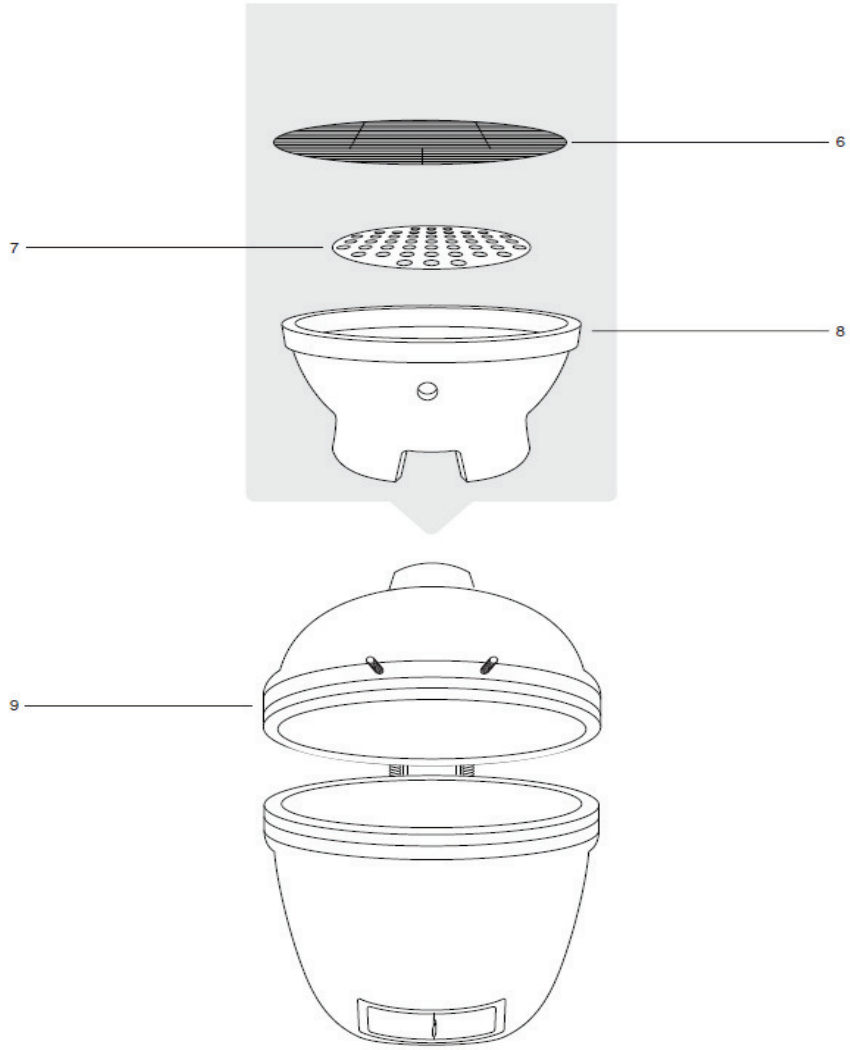
STAP 2 - Bevestig de 3 staanders (2) aan de ring (1) met 3 bouten (A) en 3 dopmoeren (B). Bevestig vervolgens het kruis van stap 1 aan de staanders met behulp van 3 bouten (A) en 3 dopmoeren (B).



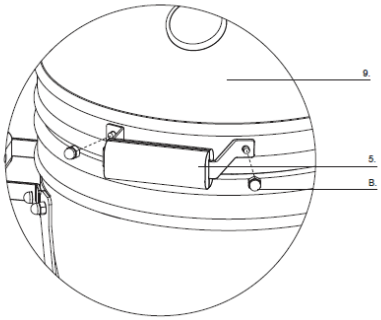


STAP 3 - Bevestig nu de handvatten (5) d.m.v. de bouten en dop moeren aan de ring (1).

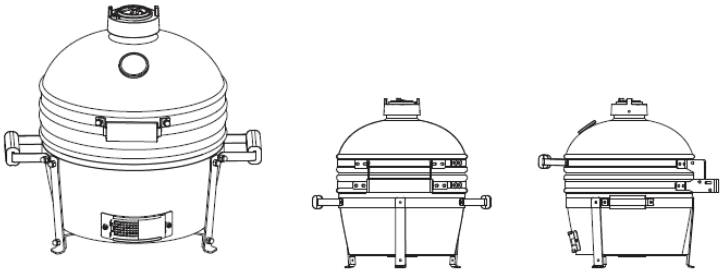
STAP 4 - Zet de Kamado-grill op het onderstel met het onderste luchtgat aan de voorzijde van het onderstel. Zo kan het gat zonder problemen worden geopend en gesloten.



STAP 5 - Zodra de grill stabiel op het onderstel is geplaatst, plaatst u de vuurbak (8), de houtskoolplaat (7) en het grillrooster (6) in de Kamado-grill, zoals in het montageschema staat aangegeven.



STAP 6 – Bevestig nu het handvat (5) van de Kamado grill d.m.v. de bouten en dop moeren



De Kamado-grill kan nu worden gebruikt, maar zorg er wel voor dat u voor het gebruik deze instructies goed hebt doorgenomen.

Garantie voorwaarden

Voor de Kamado geven we een beperkte garantie van 2 jaar voor de eerste koper van het toestel, het

nakomen van de gebruiksvoorschriften is hierbij van groot belang. Voorwaarden:

- De garantie is gebaseerd op een normaal en huishoudelijk gebruik van het toestel, commercieel gebruik van de Kamado is niet toegestaan voor de garantie.
- Keramiek: alle keramische onderdelen (buitenkoker, vuurkorf, binnenstenen, pizzastenen, ..) hebben een beperkte garantie van 2 jaar. Deze garantie is niet van toepassing op krassen, scherfjes haarscheurtjes of kleine oppervlakkige scheurtjes die de werking niet beïnvloeden.
- Houten onderdelen: zoals handvatten en zijtafels zijn niet gedekt tegen scheuren of barsten.
- Andere onderdelen zoals metalen ringen, thermometer en andere genieten van een garantie van 2 jaar.
- Roosters en andere metalen onderdelen die in de Kamado geplaatst worden hebben geen garantie.
- De garantie op de Kamado vervalt wanneer:
    - Aanpassingen worden gemaakt aan de Kamado (incl. keramiek, voet, roosters, of andere onderdelen) of het vervangen van onderdelen door niet originele onderdelen.
    - Voor schade door foutief gebruik, foutief onderhoud, foutieve montage, laten vallen, transport, normale of redelijke slijtage of het niet naleven van de gebruiksvoorschriften.
- De garantieperiode start vanaf de datum van aankoop, waarbij het kasticket als bewijs dient.
- De pakking dienen jaarlijks te worden vervangen, dit om een goede afsluiting te kunnen garanderen en het voorkomen dat de twee keramische delen elkaar raken.