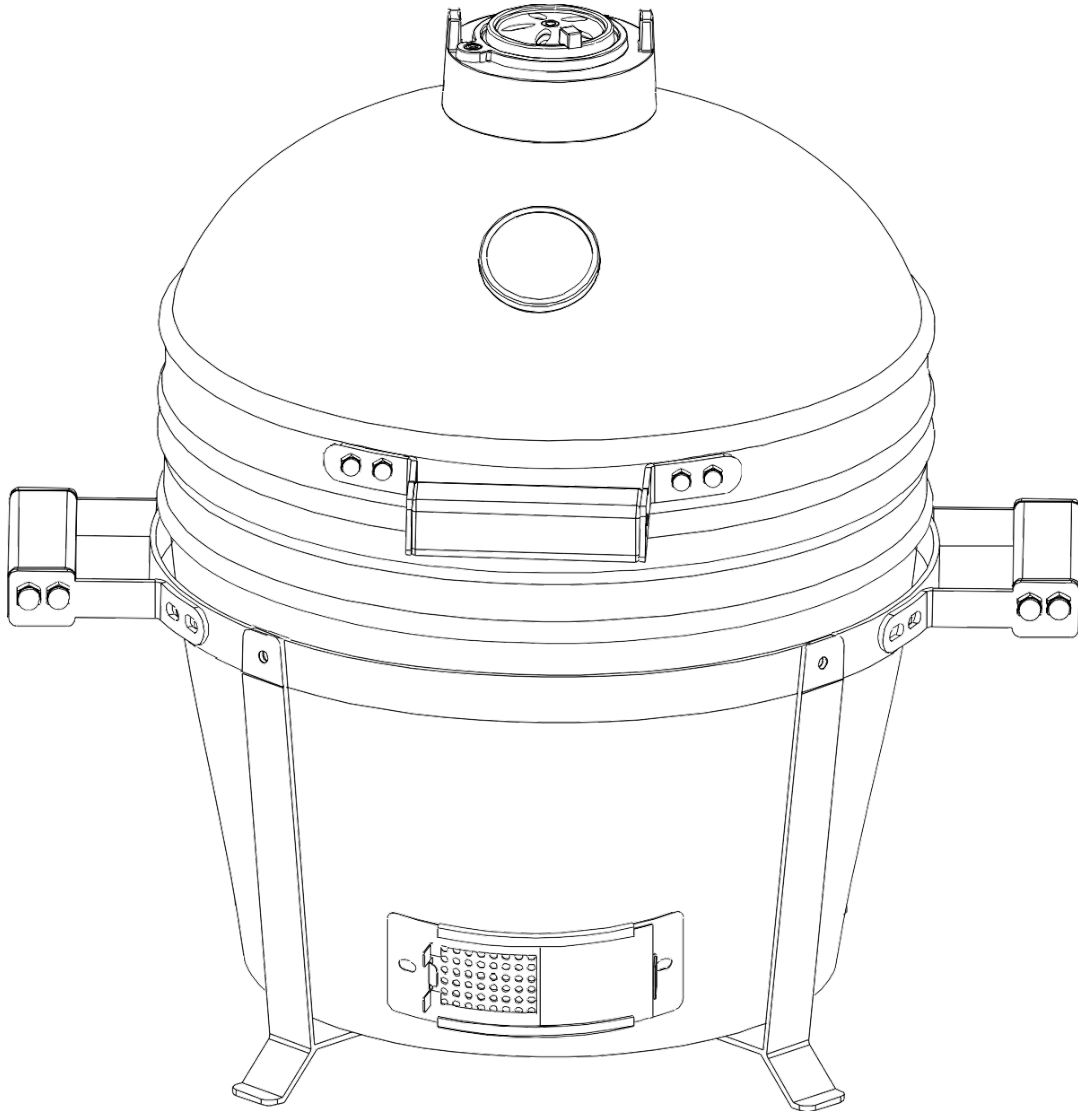


VAN SPEIJK



Kamado BBQ - 15''

Gebruiksaanwijzing | Bewaar voor toekomstig gebruik

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

Neem alle veiligheidswaarschuwingen in deze handleiding in acht.

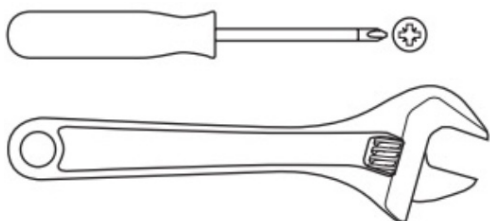
Lees deze instructies in hun geheel door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

Deze instructies dienen bij het product te worden bewaard.

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

VAN SPEIJK

Benodigdheden (NIET inbegrepen)



Richtlijnen voor onderhoud en veilig gebruik

OVER UW KAMADO

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

Kamado barbecues 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. De Kamado kan uitstekend warmte behouden en haalt en behoudt hoge temperaturen dankzij de nauwkeurig instelbare luchtinstroom via de luchtgaten aan de boven- en onderkant. Hoge temperaturen zijn ideaal voor het snel garen van hamburgers en worstjes, terwijl bij lage temperaturen grotere braadstukken over een langere periode gaar worden. 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 BUITEN GEBRUIK. NIET binnenshuis gebruiken.**
- **Houd kinderen en huisdieren ALTIJD op veilige afstand van de Kamado 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 afgesloten ruimten.**
- **Gebruik dit product NIET in een tent, caravan, auto, kelder, zolder of boot.**
- **NIET gebruiken onder luifels, parasols of tuinhuisjes.**
- **BRANDGEVAAR – Tijdens gebruik kunnen er 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 eerste aanbevolen om houtskool in je Kamado te gebruiken. Het brandt langer en produceert minder as die de luchtstroom kan beperken.**
- **Gebruik GEEN kolen.**

VAN SPEIJK

VERVOLG WAARSCHUWINGEN – LET OP!

- **BELANGRIJK:** Bij het openen van het deksel bij hoge temperaturen is het essentieel om het deksel slechts een klein beetje op te tillen, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnendringen en terugslag of opflakkingen die letsel kunnen veroorzaken, worden voorkomen.
- **Volg altijd de informatie over het koken van het voedsel zoals vermeld op pagina 4 van deze gebruiksaanwijzing.**
- **Gebruik de Kamado NIET op 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 het gebruik.
- **GEBRUIK ALTIJD hittebestendige handschoenen bij het hanteren van heet keramiek of kookoppervlakken.**
- **Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het verplaatst of opbergt.**
- **Inspecteer het apparaat voor gebruik altijd op schade en vervang het indien nodig.**

AANSTEKEN, GEBRUIK EN ONDERHOUDINFORMATIE

- Zorg ervoor dat de Kamado op een vlakke, hittebestendige, niet-brandbare ondergrond wordt geplaatst, uit de buurt van ontvlambare voorwerpen.
- Wanneer u de Kamado gebruikt, drukt u op beide vergrendelingswielen om te voorkomen dat het apparaat tijdens gebruik verplaatst.
- Zorg ervoor dat de Kamado een vrije ruimte boven de grond heeft van minimaal 2 meter en een vrije ruimte van minimaal 2 meter vanaf andere omliggende items.
- Voor het aansteken van de Kamado legt u een opgerolde krant met enkele aanmaakblokjes op het houtskoolrooster (9) in de voet van de Kamado. Leg vervolgens 2 of 3 handenvol houtskoolblokken op de krant.
- Gebruik **GEEN** benzine, terpentijn, aanstekervloeistof, alcohol of andere soortgelijke chemicaliën voor het aansteken of opnieuw aansteken.
- Open de onderste ventilatieopening en steek de krant aan met een lange aansteker of lucifers. Zodra het heft wordt gevangen, laat u de onderste ventilatieopening en het deksel ongeveer 10 minuten openstaan om een bodem van hete sintels te maken.
- Overlaad het apparaat **NIET** met brandstof - als het vuur te hevig is, kan dit de Kamado beschadigen. Als de eerste vlammen te hoog zijn, kan dit de viltendichting beschadigen voordat deze de kans heeft gekregen om goed te hechten.
- Laat de houtskool opwarmen en houdt minstens 30 minuten roodgloeiend voor de eerste bereiding op de Kamado. **NIET** grillen voordat er een laagje as is ontstaan.

INSTRUCTIES VOOR BAKKEN OP LAGE TEMPERATUUR

- Steek de houtskoolbrokken aan volgens bovenstaande instructies. Verplaats of stook de kolen **NIET** zodra ze zijn aangestoken.
- Open de onderste ventilatieopening volledig en laat het deksel ongeveer 10 minuten openstaan om een bodem van hete sintels te maken.
- Houd de Kamado in de gaten totdat deze op de gewenste temperatuur is. Zie pagina 4 voor de kookgids op temperatuur.
- Sluit de onderste ventilatieopening volledig om de temperatuur op peil te houden.
- U bent nu klaar om de Kamado te gebruiken om op te koken.
- **BELANGRIJK:** Bij het openen van het deksel bij hoge temperaturen is het essentieel om het deksel slechts een klein beetje op te tillen, zodat de warme lucht langzaam en veilig kan ontsnappen.
- Volg **ALTIJD** de informatie over het bereiden van het voedsel zoals vermeld op pagina 4 van deze gebruiksaanwijzing.
- Gebruik **ALTIJD** hittebestendige handschoenen bij het hanteren van heet keramiek of kookoppervlakken.

VAN SPEIJK

INSTRUCTIES VOOR ROKEN

- Volg de bovenstaande instructies (instructies voor bakken op lage temperatuur).
- Houd de Kamado in de gaten totdat deze tot de gewenste temperatuur is gestegen. Zie pagina 4 voor de temperatuur instructies.
- Laat de onderste ventilatie iets open staan.
- Sluit de bovenste ventilatieopening en blijf de temperatuur nog enkele minuten controleren.
- Strooi met hittebestendige handschoenen de houtsnippers in een cirkel over de hete houtskool.
- U bent nu klaar om de Kamado te gebruiken om op te roken.
- **TIP:** Week uw houtsnippers of kookplanken 15 minuten in water om het rookproces te verlengen.
- **BELANGRIJK:** Bij het openen van het deksel bij hoge temperaturen is het essentieel om het deksel slechts een klein beetje op te tillen, zodat de warme lucht langzaam en veilig kan ontsnappen.
- Volg **ALTIJD** de informatie over het bereiden van het voedsel zoals vermeld op pagina 4 van deze gebruiksaanwijzing.
- Gebruik **ALTIJD** hittebestendige handschoenen bij het hanteren van heet keramiek of kookoppervlakken.

INSTRUCTIES VOOR BAKKEN OP HOGE TEMPERATUUR

- Steek de houtskool aan volgens de instructies op pagina 3.
- Sluit het deksel en zet de ventilatieopeningen bovenaan en onderaan volledig open.
- Houd de Kamado in de gaten totdat deze tot de gewenste temperatuur is gestegen.
- Sluit de bovenste ventilatieopening halverwege en blijf de temperatuur nog enkele minuten controleren.
- U bent nu klaar om de Kamado te gebruiken om op te bakken.
- **BELANGRIJK:** Bij het openen van het deksel bij hoge temperaturen is het essentieel om het deksel slechts een klein beetje op te tillen, zodat de warme lucht langzaam en veilig kan ontsnappen.
- Volg **ALTIJD** de informatie over het bereiden van het voedsel.
- Gebruik **ALTIJD** hittebestendige handschoenen bij het hanteren van heet keramiek of kookoppervlakken.

INFORMATIE OVER HET BEREIDEN VAN ETEN

- **NIET** koken voordat de brandstof een laag as heeft.
- Lees en volg dit advies op bij het koken op uw Kamado.
- Was altijd uw handen voor en na het hanteren van ongekookt vlees en voor het eten.
- Houd rauw vlees altijd uit de buurt van gekookt vlees en ander voedsel.
- Zorg er voor het koken voor dat de grilloppervlakken en het gereedschap schoon zijn en vrij van oude voedselresten.
- Gebruik **NIET** hetzelfde keukengerei om gekookt en ongekookt voedsel te hanteren.
- Zorg ervoor dat al het vlees goed gaar is voordat u het gaat eten.
- **LET OP** – het eten van rauw of onvoldoende gekookt vlees kan voedselvergiftiging veroorzaken (bijv. bacteriestammen zoals E.coli).
- Om het risico van ondergegaard vlees te verminderen, moet u het opensnijden om ervoor te zorgen dat het helemaal gaar is.
- **LET OP** – als het vlees voldoende gaar is, moeten de vleessappen helder zijn en mogen er geen sporen van roze/rood sap of vleeskleuring zijn.
- Het is aan te raden om grotere stukken vlees en braadstukken voor te garen voordat u ze definitief op uw barbecue bakt.
- Maak na het bakken op uw Kamado altijd de grilloppervlakken en het keukengerei schoon.

BLUSSEN

- Om de Kamado te blussen – stop met het toevoegen van brandstof en sluit alle ventilatieopeningen en het deksel zodat het vuur vanzelf dooft.
- Gebruik **GEEN** water om de houtskool te doven, omdat dit de keramiek kan beschadigen.

VAN SPEIJK

OPBERGEN

- Wanneer de Kamado niet in gebruik is en buiten wordt opgeslagen, dek de Kamado, als deze volledig is afgekoeld, af met een geschikte regenhoes.
- Het verchroomde grillrooster is **NIET** vaatwasmachinebestendig; gebruik een mild reinigingsmiddel met warm water om te reinigen.
- Het wordt aanbevolen om de Kamado 's winters onder een afdak in een garage of schuur te stallen voor volledige bescherming.

SCHOONMAKEN

- De Kamado is zelfreinigend. Verwarm het gedurende 30 minuten tot 260°C en al het voedsel en vuil zal wegschroeien.
- Gebruik GEEN water of een ander soort schoonmaakmiddel om de binnenkant van uw Kamado schoon te maken. De wanden zijn poreus en nemen eventueel gebruikte vloeistoffen op, hierdoor kan de Kamado barsten. Als het roet overmatig wordt, gebruik dan een staalborstel of de aspook (niet meegeleverd) om de koolstofresten weg te schrapen voor het volgende gebruik.
- Gebruik een niet-schurend reinigingsmiddel om de roosters schoon te maken zodra het apparaat volledig is afgekoeld.
- Om de buitenkant schoon te maken, wacht u tot de Kamado is afgekoeld en gebruikt u een vochtige doek met een mild schoonmaakmiddel.

ONDERHOUD

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

VAN SPEIJK

Temperatuur instructies

Langzaam garen/roken (110°C-135°C)

Runderborst	2 uur per pond
Pulled Pork	2 uur per pond
Hele kip	3-4 uur
Spareribs	3-5 uur
Gebraden vlees	9+ uur

Bovenste ventilatie



Bovenste ventilatie



Grillen / Braden (160°C-180°C)

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

Bovenste ventilatie



Bovenste ventilatie



Schroeien (260°C-370°C)

Biefstuk	5-8 min.
Varkenskarbonades	6-10 min.
Burgers	6-10 min.
Worstjes	6-10 min.

Bovenste ventilatie



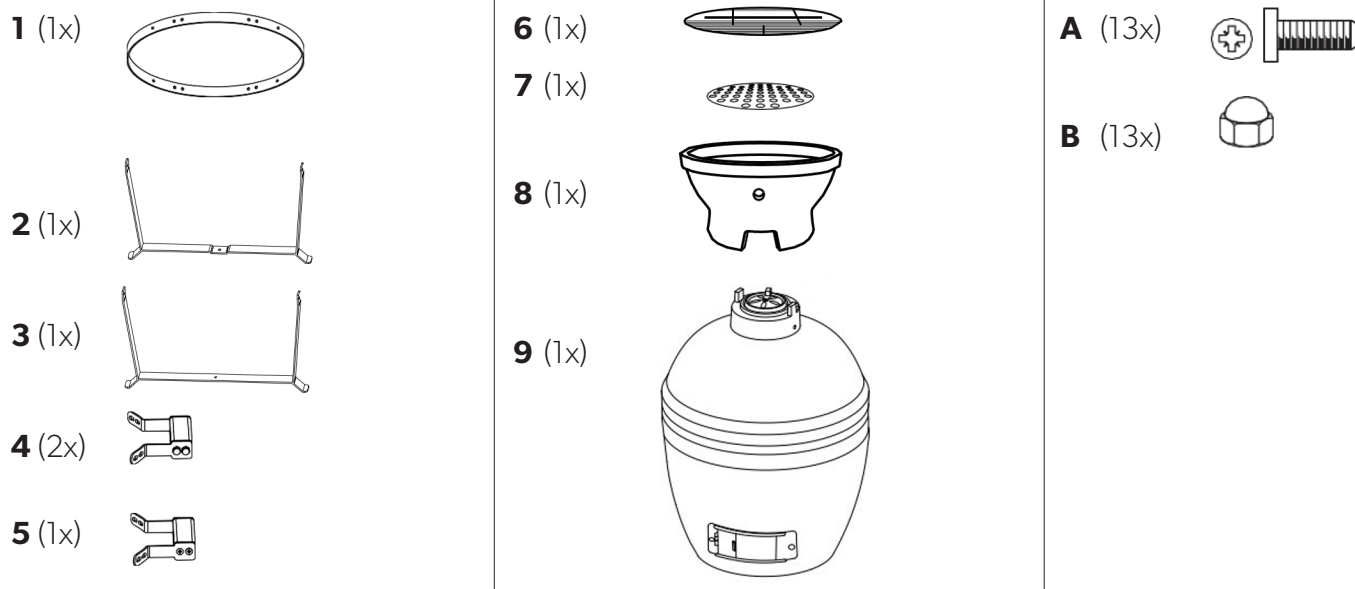
Bovenste ventilatie



Open ○ Dicht ●

VAN SPEIJK

Onderdelenlijst

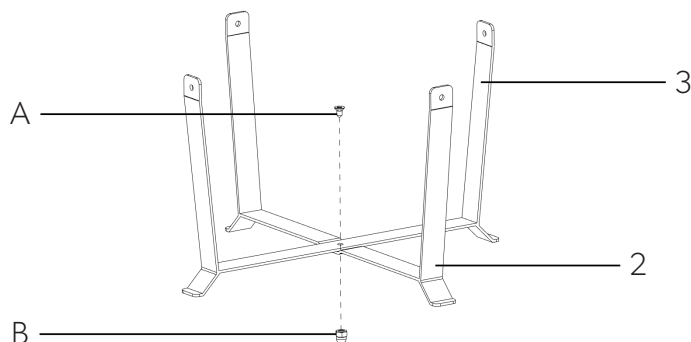


Lees voor de montage de instructies aandachtig door. Controleer alle onderdelen aan de hand van de onderdelenlijst. Voer de montage uit op een zachte ondergrond om krassen op de lak te voorkomen. Bewaar deze informatie voor toekomstig gebruik.

WAARSCHUWING - Draai de bouten NIET te vast aan; draai alleen met matige druk vast om beschadiging van de bouten of onderdelen van de Kamado barbecue te voorkomen

Montage instructie

BELANGRIJK - Verwijder alle verpakkingen voor gebruik, maar bewaar de veiligheidsinstructies en bewaar ze bij dit product. Zorg ervoor dat het deksel voor de montage gesloten is.



Stap 1

Zet beugel (2) & beugel (3) vast met behulp van 1x schroef (A) met 1x dopmoer (B).



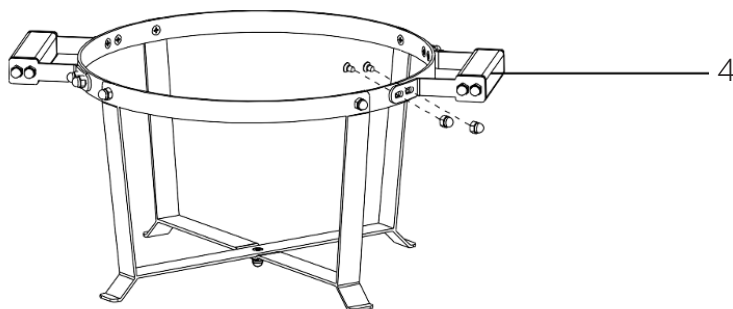
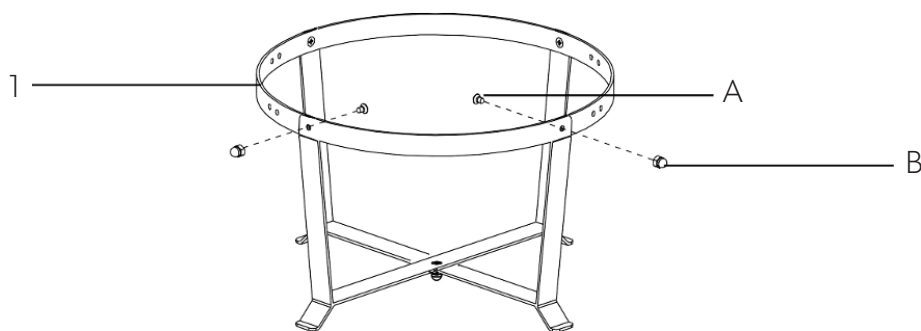
Kamado BBQ - 15''

VAN SPEIJK

Montage instructie

Stap 2

Bevestig de beugel (stap 1) om de ring (1) te verstevigen met behulp van de 4x schroeven (A) en met de 4x dopmoeren (B).



Stap 3

Om de 2x handgreep (4) aan het deksel van de beugelring (1) te bevestigen, begint u met het uitlijnen van de boutgaten van de handgreep met voorgemonteerde bouten op het deksel. Zet de handgreep (4) vast met de 4x voorgemonteerde dopmoeren.

Stap 4

Plaats de Kamado barbecue op het frame met de onderste ventilatieopening naar de voorkant van het frame gericht zodat de ventilatieopening mogelijk is zonder onderbreking te openen en te sluiten.

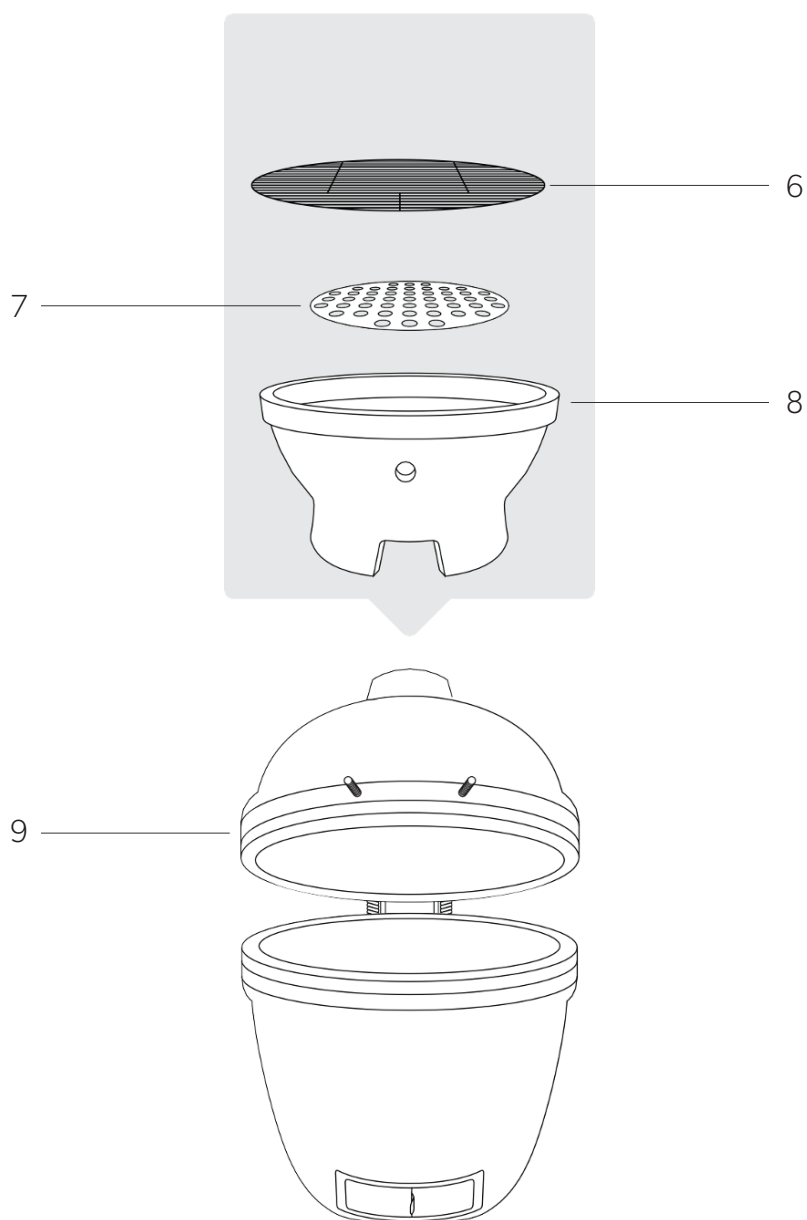


Kamado BBQ - 15''

Montage instructie

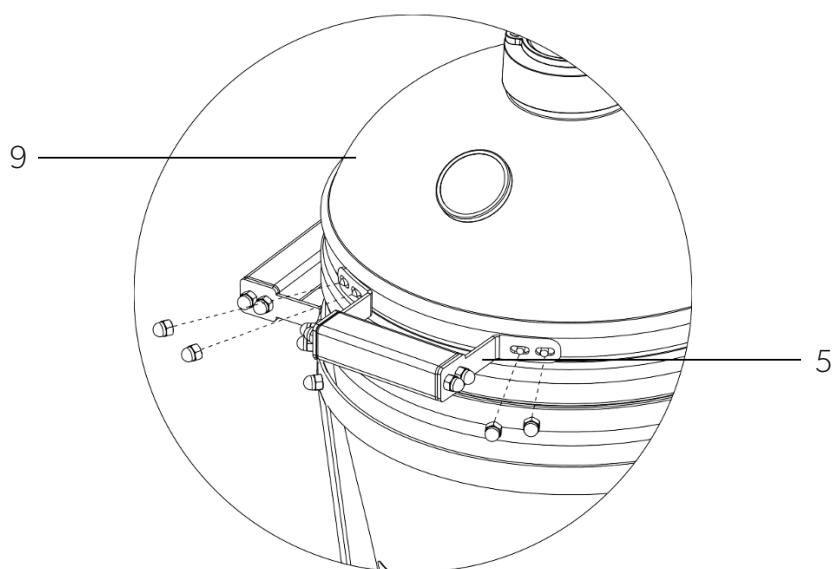
Stap 5

Wanneer de Kamado stevig op de standaard is geplaatst, voegt u de vuurhaard (8), houtskoolplaat (7) en kookgrill (6) toe aan de binnenkant van de Kamado, zoals weergegeven in het montageschema.



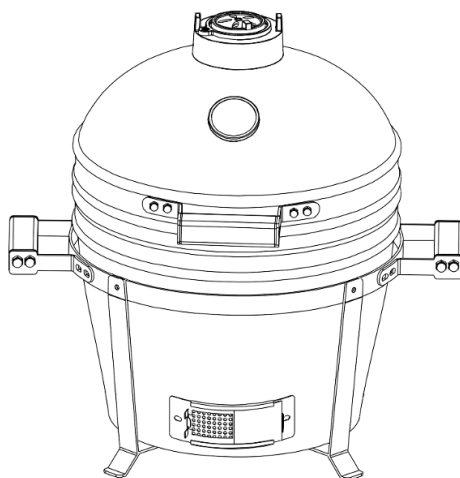
VAN SPEIJK

Montage instructie



Stap 6

Om de handgreep (5) aan het deksel van de Kamado (9) te bevestigen. Begin met het uitlijnen van de boutgaten van de handgreep met voorgesmonteerde bouten op het deksel. Zet de handgreep (5) vast met de 4x voorgesmonteerde dopmoeren.



Kamado BBQ - 15''