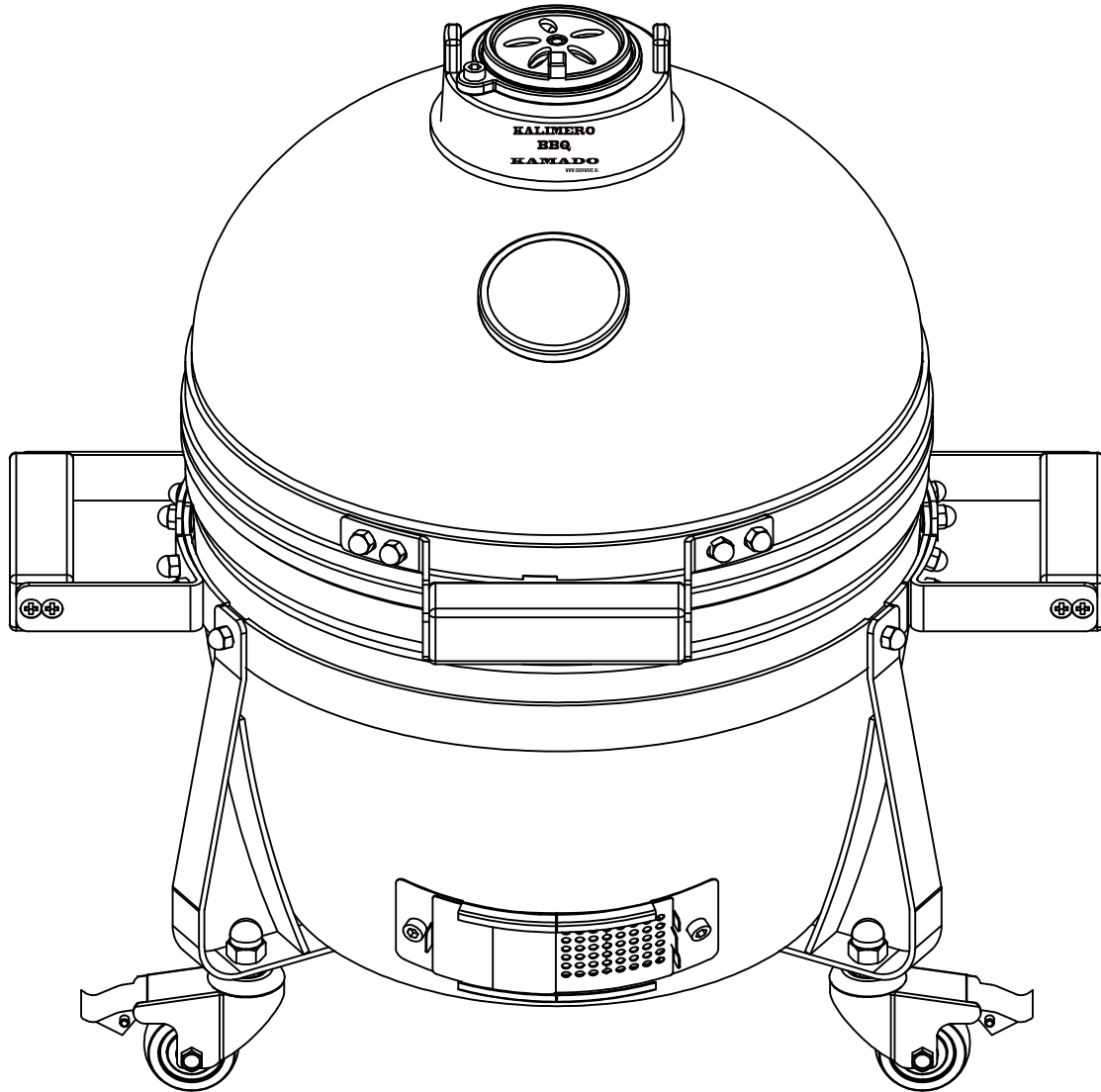


KALIMERO BBQ KAMADO

QUOK
WARE

WWW.QUOKWARE.NL



Gebbruikersinstructies - Goed bewaren voor toekomstige referentie

BELANGRIJK – Verwijder voor gebruik voorzichtig alle verpakkingen, maar behoud de veiligheidsinstructies.

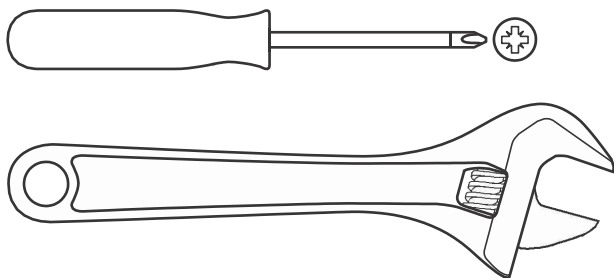
Deze instructies maken deel uit van het product, houd rekening met alle veiligheidswaarschuwingen in deze instructies.

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

Dit product is ALLEEN voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor commerciële doeleinden of voor contractdoeleinden worden gebruikt.

Quokware BV
Van den Bergsweg 37
7442CK Nijverdal
info@quokware.nl

Benodigd gereedschap (NIET inbegrepen)



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. Bewaar de instructies samen met het product. Dit product is alleen geschikt voor thuisgebruik en mag niet voor commerciële of contractuele doeleinden worden gebruikt. DIT PRODUCT MOET IN DE WINTER BINNEN WORDEN BEWAARD. HET UITERLIJK VAN DE KERAMIEK BEVAT SCHEUREN; DIT IS NORMAAL.

Onderhoud en richtlijnen voor veilig gebruik

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 (of WD40) wordt geolied. De bouten moeten regelmatig gecontroleerd en indien nodig aangedraaid te worden.

- Dit product is ALLEEN geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Laat NOOIT een brandend vuur onbeheerd achter.
- RISICO op koolmonoxidevergiftiging – dit product NOOIT gebruiken of laten afkoelen in kleine ruimten.
- Laad het apparaat NIET te vol met brandstoffen.
- BRANDGEVAAR: er kunnen hete kooltjes ontsnappen tijdens het gebruik.
- WAARSCHUWING: gebruik GEEN benzine, terpentijn, wasbenzine, alcohol of andere vergelijkbare stoffen om het apparaat (opnieuw) aan te steken. Gebruik alleen aanstekers conform EN1860-3 norm.
- Het wordt sterk aanbevolen om klompjes houtskool te gebruiken in uw Kamado. Deze branden langer en produceren minder as die de luchtstroom kan beperken.
- 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 rookwalmen of steekvlammen kunnen ontstaan die kunnen leiden tot letsel.
- Houdt u ALTIJD aan de KOOKINSTRUCTIES uit deze handleiding.
- Gebruik de Kamado NIET op brandbare oppervlakken, zoals droog gras, houtsnippers 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 aan staat; hij is heet.
- Gebruik ALTIJD warmtebestendige handschoenen bij het gebruik van hete keramische of kookoppervlakken.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voor verplaatsing of opslag.
- 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.

DE KAMADO PREPAREREN

- 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 onderste luchtgat en steek de krant aan met een lange aansteker of veiligheidslucifers.
- Laad het apparaat NIET te vol met brandstof; als het vuur te krachtig is kan de Kamado schade oplopen.
- 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.
- De grill van chroomplaat is NIET vaatwasser bestendig; gebruik een mild schoonmaakmiddel en warm water.
- Druk bij gebruik van de Kamado de beide wielklemmen naar beneden, zodat deze niet kan verschuiven.
- Het wordt aangeraden om de Kamado 's winters overdekt op te slaan voor volledige bescherming, bijvoorbeeld in een garage of in een schuur.
- Op een vorstvrije plaats bewaren.

REINIGING

- De Kamado is zelfreinigend. Verwarm hem 30 minuten lang op 260°C en hij verschroeit al het eten en vuil.
- Gebruik GEEN water of andere soorten schoonmaakproducten om de binnenkant van uw Kamado schoon te maken. 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.
- Wacht bij het schoonmaken van de buitenkant tot de Kamado volledig is afgekoeld en gebruik een vochtige doek met een mild schoonmaakmiddel.

ONDERHOUD

- Twee keer per jaar (vaker indien nodig) de ringen vastschroeven en de scharnieren oliën.

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.
- 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.

INSTRUCTIES VOOR BAKKEN OP LAGE TEMPERATUUR

- Stook de houtskool op volgens de instructies hierboven. Gloeiende houtskool NIET verplaatsen of opstoken.
- Open het luchtgat aan de onderkant volledig en laat het deksel ongeveer 10 minuten open om een kleine basis van hete kooltjes te krijgen.
- Houd de Kamado in de gaten tot deze de gewenste temperatuur heeft. Zie onder voor temperatuur-instructies.
- Sluit het onderste luchtgat 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 rookwalmen of steekvlammen kunnen ontstaan die kunnen leiden tot letsel.
- Lees ALTIJD de INFORMATIE OVER HET BEREIDEN VAN ETEN in deze handleiding.
- Gebruik ALTIJD warmtebestendige handschoenen bij het gebruik van hete keramiek of bakoppervlakken.

INSTRUCTIES VOOR ROKEN

- Ga hetzelfde te werk als bij bakken op lage temperatuur.
- Houd de Kamado in de gaten tot deze de gewenste temperatuur heeft. Zie pagina 5 voor temperatuur-instructies.
- Laat het onderste luchtgat een beetje open.
- Doe het bovenste luchtgat 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.
- 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 rookwalmen of steekvlammen kunnen ontstaan die kunnen leiden tot letsel.
- Lees ALTIJD de INFORMATIE OVER HET BEREIDEN VAN ETEN in deze handleiding.
- Gebruik ALTIJD warmtebestendige handschoenen bij het gebruik van hete keramiek of bakoppervlakken.

INSTRUCTIES VOOR BAKKEN OP HOGE TEMPERATUUR

- Stook de houtskool op volgens de instructies hierboven.
- Sluit het deksel en zet de luchtgaten aan de boven- en onderkant helemaal open.
- Houd de Kamado in de gaten tot deze de gewenste temperatuur heeft. Zie onder voor temperatuur-instructies.
- Sluit het bovenste luchtgat voor de helft en controleer de temperatuur nog een paar minuten.
- 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 rookwalmen of steekvlammen kunnen ontstaan die kunnen leiden tot letsel.
- Lees ALTIJD de INFORMATIE OVER HET BEREIDEN VAN ETEN in deze handleiding.
- Gebruik ALTIJD warmtebestendige handschoenen bij het gebruik van hete keramiek of bakoppervlakken.

INFORMATIE OVER HET BEREIDEN VAN ETEN

- Lees deze instructies goed door en volg ze op bij het bakken op de Kamado.
- Was altijd uw handen voor en na het bereiden van rauw vlees en voor het eten.
- Houd rauw vlees altijd uit de buurt van gebakken vlees en ander eten.
- Zorg vóór het bakken dat het grilloppervlak en het keukengerei schoon zijn en vrij zijn van etensresten.
- Gebruik NIET dezelfde keukengerei voor rauw en gekookt eten.
- Zorg dat al het vlees goed gaar is voor het eten.
- LET OP: het eten van rauw of onvoldoende gaar vlees kan leiden tot voedselvergiftiging
- Om het risico op onvoldoende gaar vlees te verkleinen, kunt u het opensnijden om te controleren of het binnenin gaar genoeg is.
- LET OP: als het vlees voldoende is gebakken, moet het sap doorzichtig zijn en moet er geen roze/rood sap of verkleuring van het vlees zichtbaar zijn.
- Het is aan te raden om grotere stukken vlees voor te bakken voordat u ze afbakt op de grill.
- Maak na gebruik van de Kamado het bakoppervlak van de grill en het keukengerei altijd schoon.

BRANDSTOF BIJVULLEN

- Met gesloten luchtgaten kan de Kamado een paar uur op hoge temperatuur blijven. Als u meer baktijd nodig heeft (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.

HET VERVANGEN VAN HET VILT VAN DE KAMADO

Afhankelijk van hoe vaak u uw Kamado gebruikt dient u het hittebestendige vilt van het deksel en de basis van de Kamado af en toe te vervangen. Dit kunt u los kopen via diverse webshops. Hiermee voorkomt u de eerder genoemde aanzuiging van "valse" lucht. Ga zorgvuldig en als volgt te werk:

1. Verwijder de regelbare afsluiter of keramische afdekdop. Draai de moeren van de bovenste spanband met de steeksleutel los, til vervolgens het deksel er voorzichtig uit en zet deze ondersteboven op een beschermende ondergrond. Zorg ervoor dat het deksel niet kan vallen!
2. Draai de onderste spanband los en laat de keramische basis in het nest of de tafel staan.
3. Snijd met een stanleymes en/of verfkrabber zoveel mogelijk van het oude vilt weg. Verwijder de restjes vilt en lijm met een doekje met aceton.
4. Wacht minstens een uur zodat de aceton is vervlogen.
5. Plak het nieuwe (zelfklevende) vilt zorgvuldig op de rand van de basis en het deksel. Zorg ervoor dat de naden niet exact op dezelfde plaats komen en laat het vilt aan de buitenkant iets overhangen, dat is beter dan aan de binnenkant (dit zal anders namelijk verbranden bij ingebruikname). Zorg bij het plakken van het vilt voor wat speling (dus niet zo strak mogelijk), bij verwarming kan het vilt namelijk mogelijk nog iets krimpen. Snijd het vilt bij de naad netjes af.
6. Zet de Kamado weer in elkaar. Houd de spanband om de basis en draai de moeren vrijwel helemaal aan. Zet het deksel voorzichtig in de bovenste spanband en draai de moeren vrijwel helemaal aan. Controleer of het deksel en de spanbanden mooi recht zitten en draai alle moeren aan.

VOORWAARDEN EN BEPALINGEN VAN DE BEPERKTE GARANTIE VAN DE KAMADO

Iedere Kamado keramisch kooktoestel heeft een beperkte garantie op materiaal en constructie van alle keramische onderdelen (zoals koepel, onderstel, schoorsteen met afsluiter, vuurkorf en binnenring). Deze garantie geldt zolang de oorspronkelijke koper de Kamado of het gedekte onderdeel in eigendom heeft.

De Kamado heeft een beperkte fabrieksgarantie van 2 jaar voor de oorspronkelijke koper. De keramische onderdelen worden niet gedekt tegen breuk door vallen of misbruik. De onderdelen van metaal, roestvrij staal en gietijzer van de Kamado (zoals de metalen banden, het scharniermechanisme, metalen deksel met twee functies, rooster, vuurkorf en regelschuif) hebben een beperkte fabrieksgarantie van 1 jaar voor de oorspronkelijke koper.

Alles is in het werk gesteld om roestbestendige materialen en lak die tegen hoge temperaturen bestand is op metalen oppervlakken te gebruiken. Metalen materialen en beschermende deklagen kunnen echter worden aangetast door diverse oppervlaktekrassen of blootstelling aan stoffen en omstandigheden waarover de fabrikant geen controle heeft. Chloor, industriële dampen, chemicaliën, kunstmest, extreme vochtigheid, pesticiden voor het gazon en zout zijn enkele van de stoffen die lak en finish op metalen deklagen kunnen aantasten. Om deze redenen worden door de garantie op metalen, roestvrij stalen en gietijzeren onderdelen GEEN ROEST, OXIDATIE, VERVAGING of andere ONVOLKOMENHEDEN GEDEKT tenzij deze ook leiden tot verlies van structurele integriteit of defecten van deze onderdelen van de Kamado. Dit product moet tijdens de winterperiode binnen gezet worden. Het uiterlijk van craquelé van het keramiek maakt onderdeel uit van het productieproces.

Houten artikelen, zoals de bamboe zijtafels, hebben een beperkte fabrieksgarantie 1 jaar voor de oorspronkelijke koper. Houten producten zijn niet gedekt tegen normale verwerking of scheuren tenzij de structurele integriteit ook verloren gaat. De thermometer heeft ook een fabrieksgarantie van 1 jaar.



Deze garanties zijn gebaseerd op normaal en redelijk huishoudelijk gebruik en onderhoud van de Kamado. Commercieel gebruik en dergelijke toepassingen zijn uitgesloten van de garantie. De garantie is niet van toepassing op bijkomende of onvoorziene schade of breuk, of voor schade veroorzaakt door: vervoer; laten vallen; verkeerde montage; onjuiste ondersteuning; pogingen om de Kamado te ondersteunen door andere middelen dan een solide, onbrandbaar oppervlak onder de basis; commercieel gebruik; wijzigingen; veranderingen; nalatigheid; misbruik; onjuiste verzorging; gevaren op de weg; normale en redelijke slijtage; of natuurrampen.



De garantie is niet van toepassing op krassen, deuken, scherfjes, haarscheurtjes, het ontstaan van kleine cosmetische scheuren in de buitenste glazuurlaag die de werking van de Kamado niet beïnvloeden.



Alle niet-toegestane wijzigingen of veranderingen aan de Kamado doen de garantie teniet. Dit omvat het boren van gaten of het knoeien aan onderdelen; gebruik van andere onderdelen in de Kamado; of gebruik van inwendige onderdelen op een andere manier dan zoals bedoeld door de fabrikant. Wijzigen of vervangen van inwendige onderdelen, zoals de vuurkorf en de binnenring, doet de garantie teniet, en de fabrikant wijst uitdrukkelijk iedere aansprakelijkheid af voor directe, indirecte, bijkomende of gevolgschade die hieruit voorkomt. Aanstekervloeistof of welk ontvlambaar mengsel dan ook in de Kamado gieten doet de garantie teniet. Dit is een gevaarlijke praktijk en kan tot schade of letsel leiden.

VOOR ZOVER MAXIMAAL TOEGESTAAN DOOR DE WET REIKEN ALLE WETTELIJK VOORGESCHREVEN, UITDRUKKELIJKE OF STILZWIJGENDE GARANTIES, MET INBEGRIJ VAN DE STILZWIJGENDE GARANTIES VAN VERKOOPBAARHEID EN GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL, NIET VERDER DAN DEZE GARANTIE. AANSPRAKELIJKHEID VOOR BIJKOMENDE, SPECIALE EN GEVOLGSCHADE IS UITGESLOTEN.

TEMPERATUURINSTRUCTIES

Langzaam bakken / roken (110°C-135°C)		Luchtgat boven	Luchtgat beneden
Ossenhaas	2 uur per pond		
Draadjsvlees	2 uur per pond		
Hele kip	3 - 4 uur		
Ribben	3 - 5 uur		
Braadstukken	9+ uur		

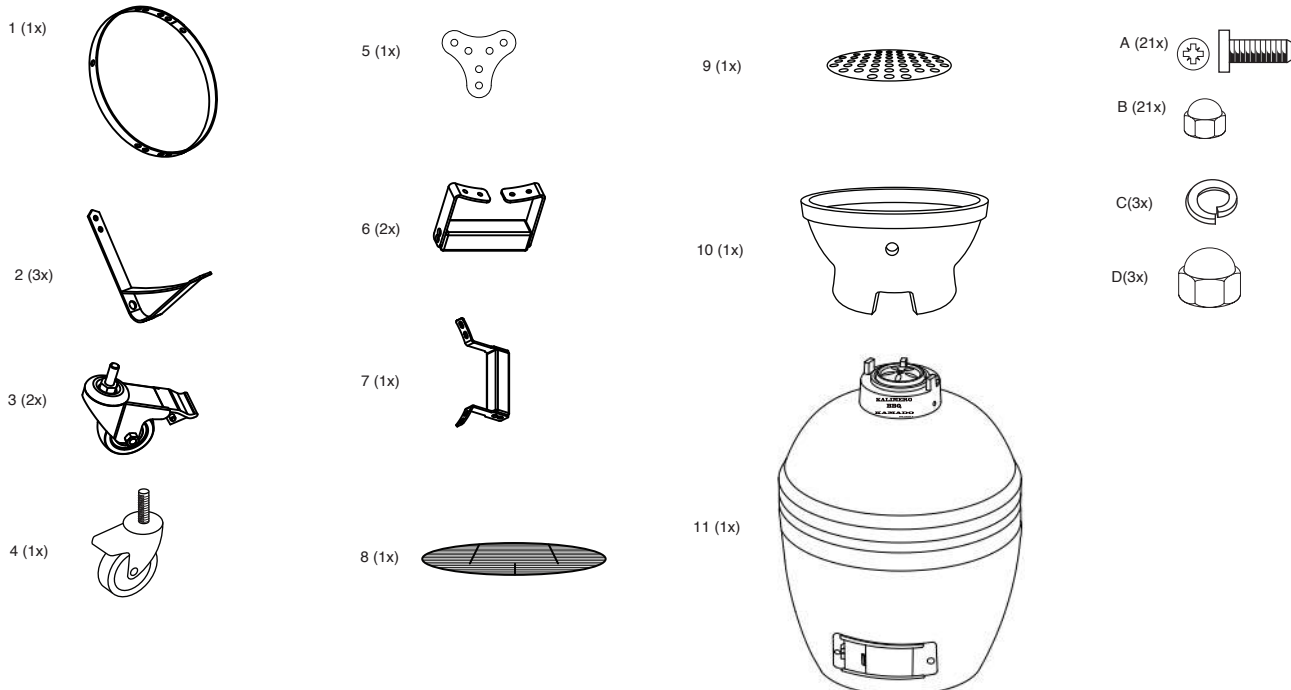
Grillen / roosteren (160°C-180°C)		Luchtgat boven	Luchtgat beneden
Vis	15-20 min.		
Fricandeau	15-30 min.		
Kipstukken	30-45 min.		
Hele kip	1-1,5 uur		
Lamsbout	3-4 uur		
Kalkoen	2-4 uur		
Ham	2-5 uur		

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

Open 

Dicht 

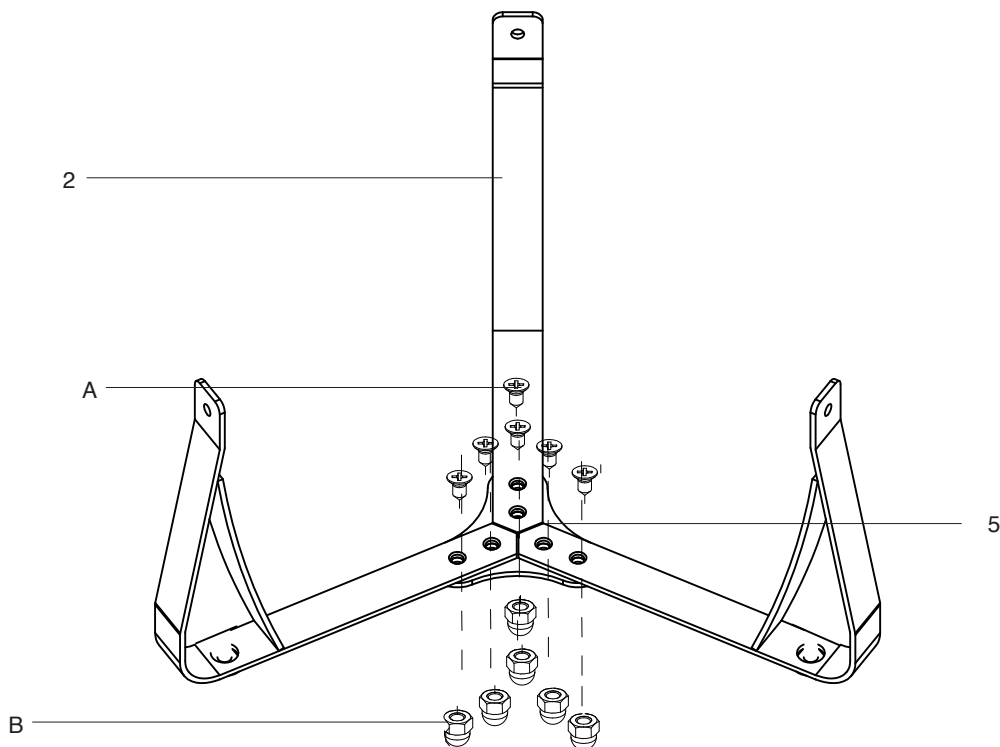
Onderdelen lijst



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 om beschadigingen te voorkomen. Voor een juiste montage all bouten e.d. eerst licht aandraaien en bij volledige montage voldoende vastzetten. Draai de bouten NIET te vast om te voorkomen dat het kearmiek breekt.

Montage-instructies

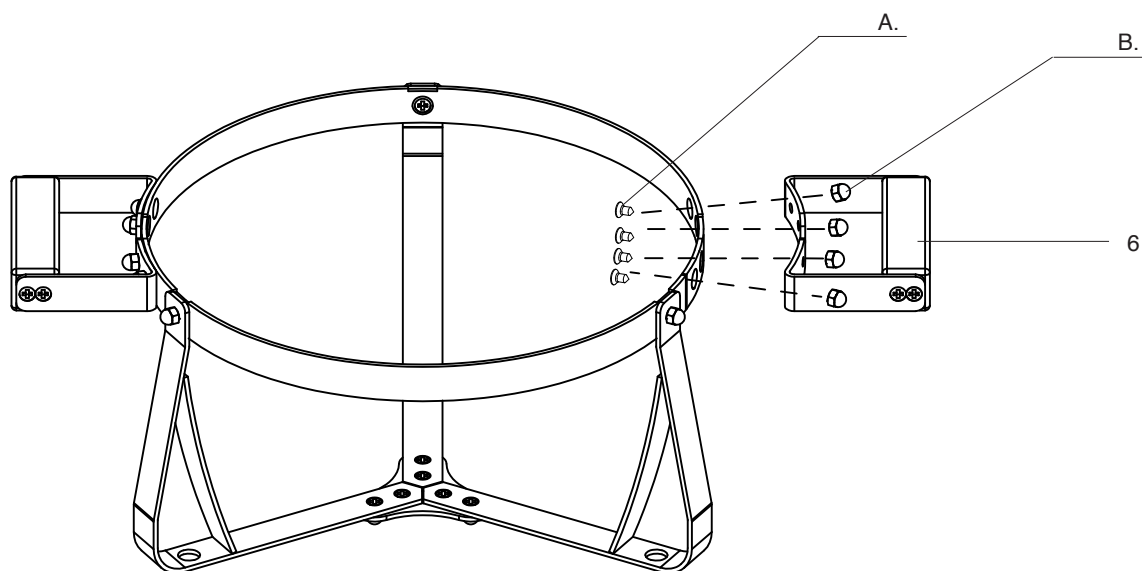
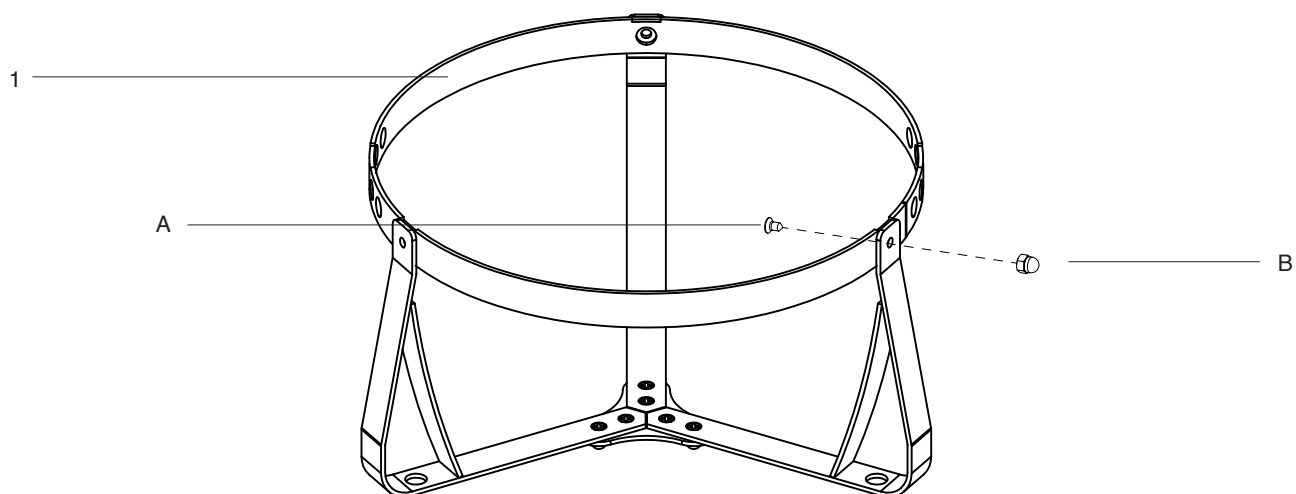
BELANGRIJK: verwijder alle verpakkingen voor het gebruik, maar bewaar de veiligheidsinstructies en bewaar samen met dit product.



STAP 1 Bevestig de 3x beugel (2) en het driehoek verbindingsstuk (5) aan de 6x schroeven (A) met de 6x dopmoeren (B).

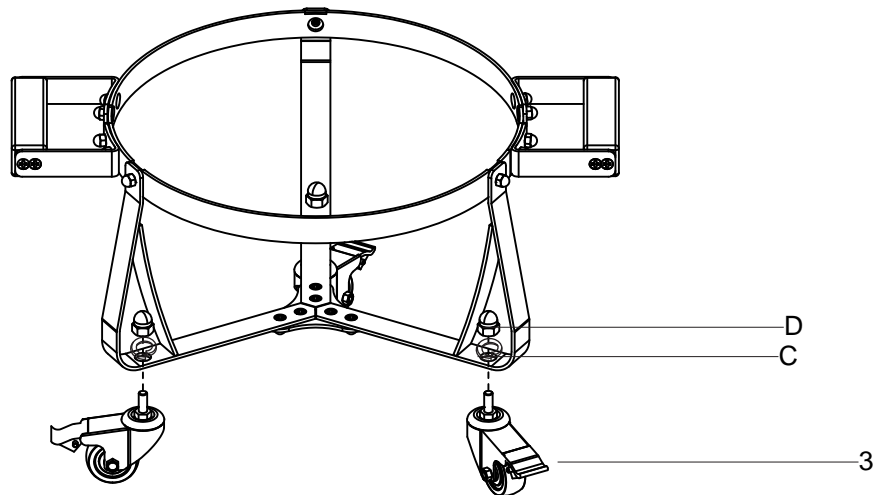
Montage-instructies

STAP 2- Bevestig de klemring, gebruik de 3x boutjes (A) met de 3x dopmoeren (B) for step 1.

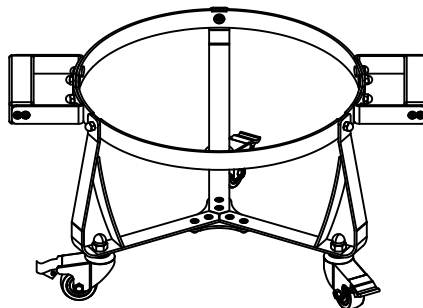
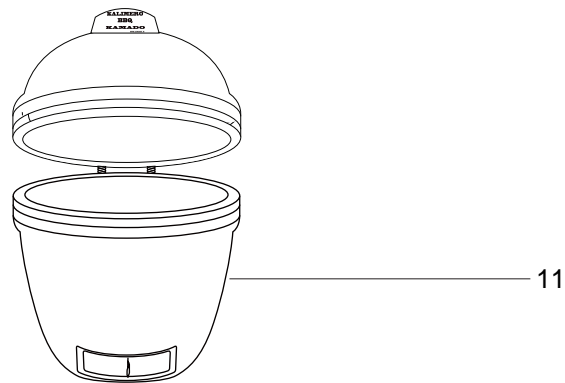


STEP 3 - Bevestig de 2x-hendel (6) aan het deksel van de beugel (1).

Begin met het uitlijnen van de boutgaten van de hendel met voorgemonteerde bouten op het deksel. Maak de hendel (6) vast met 4x boutjes en dopmoeren.



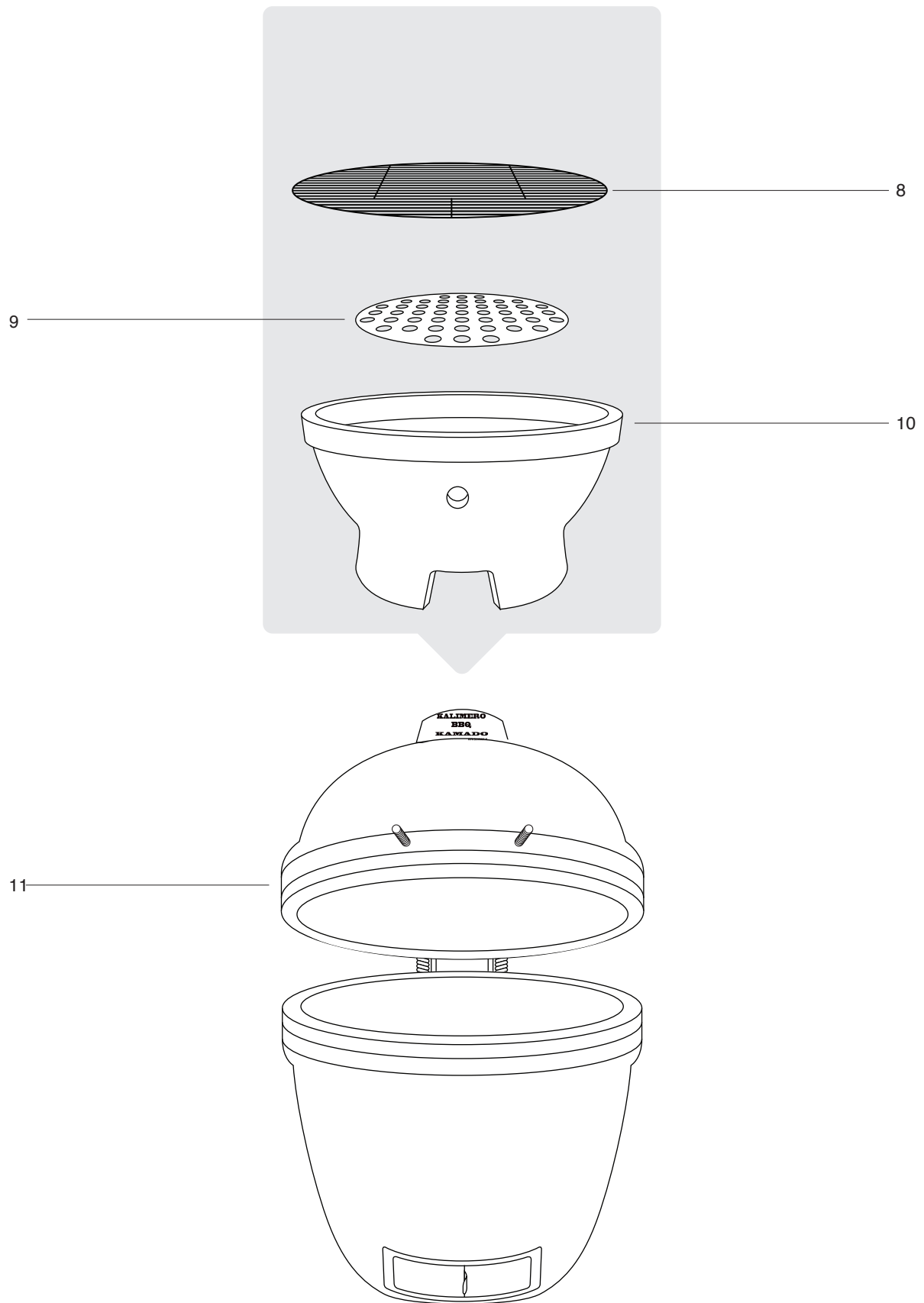
STEP 4 - Bevestig de drie voorgedraaide zwenkwielen (3 & 4) aan elk van de drie beugels (2)
Gebruik een verstelbare sleutel om elk zwenkwiel met 3x moer (C & D) te bevestigen.



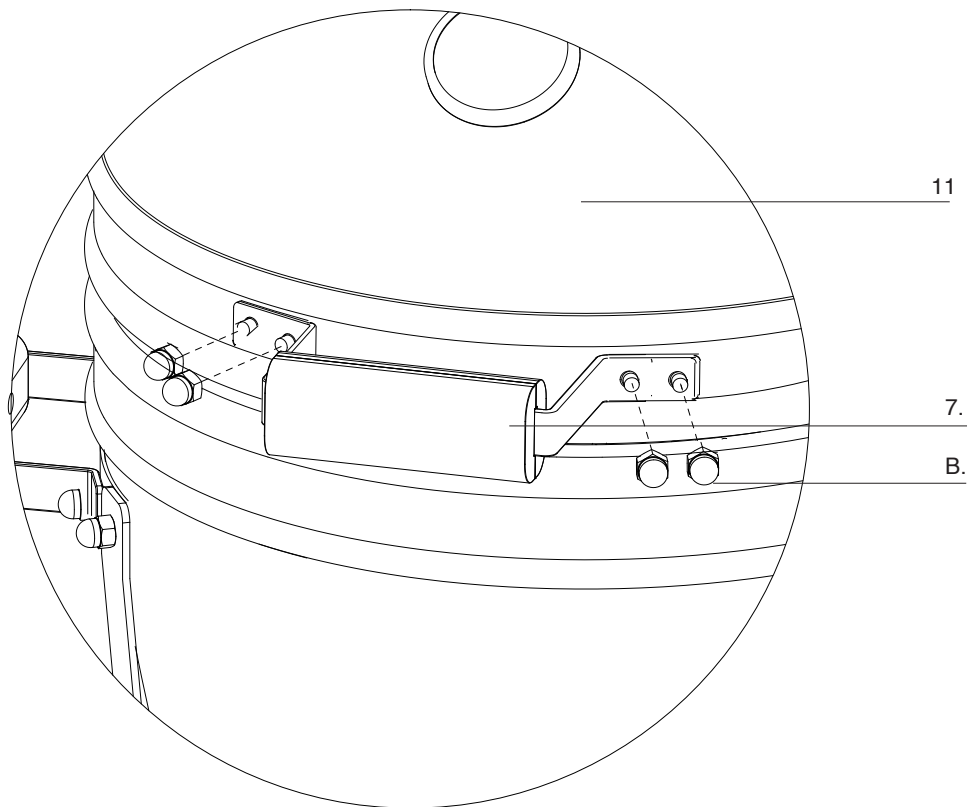
STEP 5 - Om de Kamado Grill (10) eerst op de wagen te plaatsen, verwijdert u eerst alle items die zich binnenin de grill bevinden om het tillen gemakkelijker te maken.

STEP 6 - Gebruik minimaal twee personen bij het optillen van de Kamado Grill op de wagen. Plaats een van je handen in de bodemventilatie van de Kamado en de andere onder de grill.
Hijsen door het scharnier of de bijzettafels kan leiden tot letsel en schade aan het product. Druk de beugel (1) naar binnen en vergrendel hem.

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



STEP 8 - Voeg de vuurhaard (10), houtskoolplaat (9) en het grillrooster (8) toe als de grill stevig op de standaard is geplaatst, zoals aangegeven in het montage schema.



STEP 9 -Om de hendel (7) aan het deksel van de Kamado-grill (11) te bevestigen. Begin met het uitlijnen van de boutgaten van de hendel naar voorgemonteerde bouten op het deksel. Zet de hendel (7) vast met de 4 dopmoeren.

