

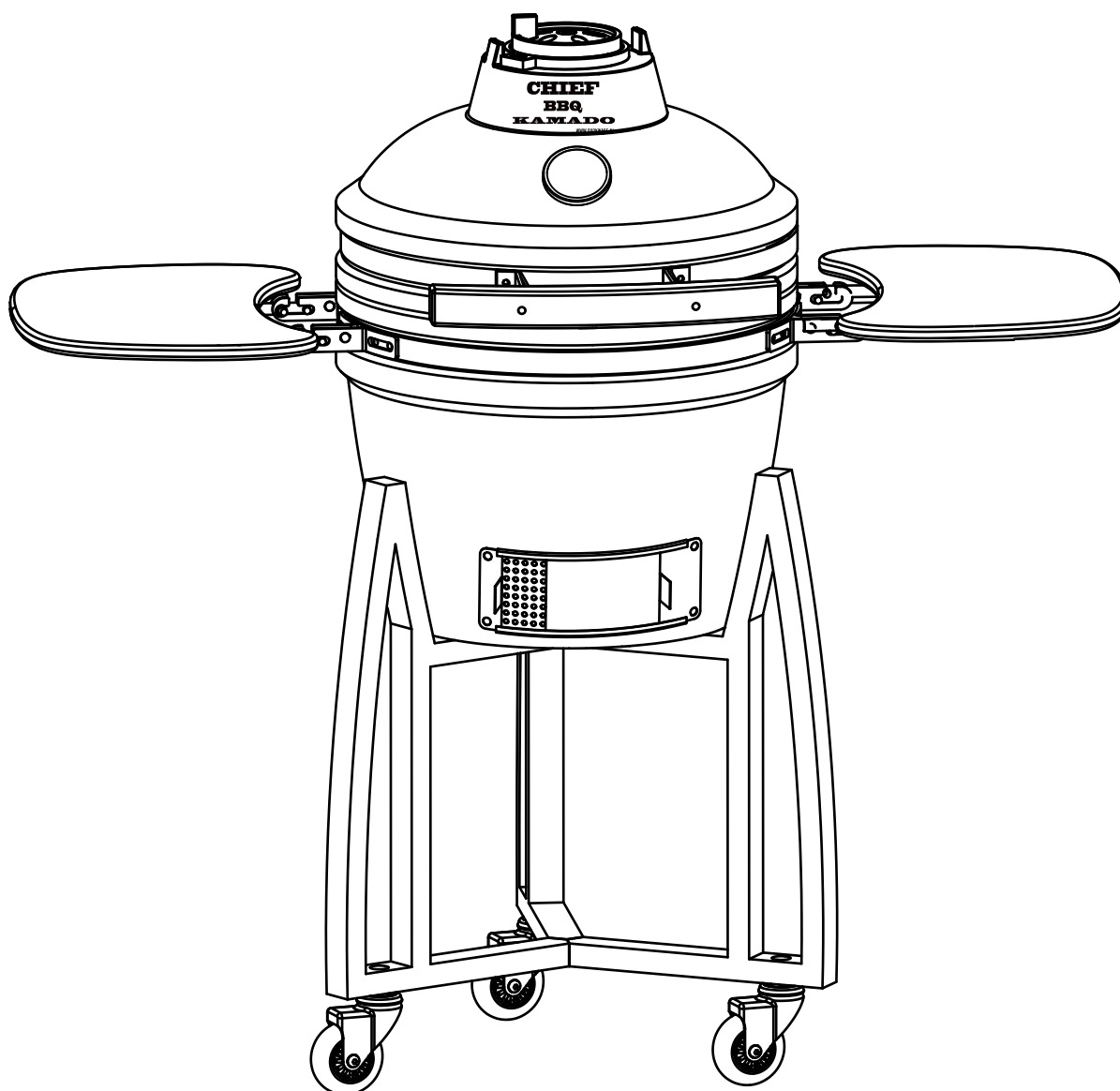
CHIEF BBQ KAMADO

**QUOK
WARE**

WWW.QUOKWARE.NL

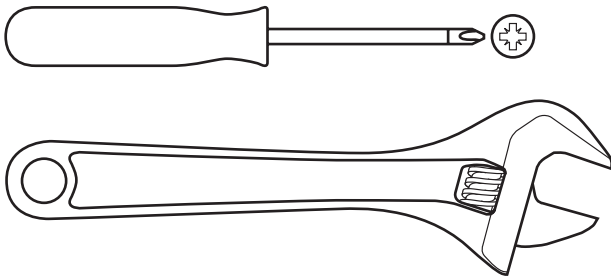
GEBRUIKS- EN INSTALLATIEHANDLEIDING

Kamado 16" Black



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

OVER UW KAMADO

Archeologen hebben 4.000 jaar oud aardewerk gevonden, waarvan men denkt dat het vroege versies zijn van de keramische koker 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 bol deksel. Deze was bedoeld voor het stomen van rijst. De naam 'Kamado' is dan ook het Japanse woord voor 'fornuis' of 'kookplaat'. Deze naam is overgenomen door de Amerikanen en is nu een algemene term voor dit type keramische kookplaat.

Kamado-kookplaten zijn enorm veelzijdig. Ze kunnen niet alleen worden gebruikt om te grillen of te roken, maar er kunnen ook zonder problemen pizza's, brood, taarten en koekjes mee worden gebakken. De Kamado kan uitstekend warmte binnenhouden en haalt en behoudt hoge temperaturen dankzij de nauwkeurig instelbare luchtinstroom via de luchtgaten aan de boven- en onderkant. Hoge temperaturen zijn ideaal om hamburgers en worst te bakken, terwijl lage temperaturen beter geschikt zijn om grotere stukken vlees langere tijd te bakken. Probeer ook eens wat houtsnippers aan de houtskool toe te voegen of combineer houtsnippers met verschillende aroma's om het vlees een unieke smaak te geven.

WAARSCHUWINGEN – LET OP!

Verwijder de grijze viltpakking niet van de rand van het onderstel of het deksel. Deze viltten 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) olied. De bouten moeten regelmatig gecontroleerd en indien nodig aangedraaid te worden.

- Dit product is ALLEEN GESCHIKT VOOR BUITENGEBRUIK.
- 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 brandstof.
- BRANDGEVAAR: er kunnen hete kooltjes ontsnappen tijdens het gebruik.
- WAARSCHUWING: gebruik GEEN benzine, terpentijn, wasbenzine, alcohol of andere vergelijkbare chemische stoffen om het apparaat (opnieuw) aan te steken. Gebruik alleen aanstekers conform EN1860-3!
- 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 backdrafts of steekvlammen kunnen ontstaan die kunnen leiden tot letsel.
- Houd u ALTIJD aan de KOOKINSTRUCTIES op pagina 5 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 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, terpentijn, 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 vaatwasserbestendig; 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.
- 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, terpentijn, 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.

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 pagina 5 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 backdrafts of steekvlammen kunnen ontstaan die kunnen leiden tot letsel.
- Lees ALTIJD de INFORMATIE OVER HET BEREIDEN VAN ETEN op pagina 6 van deze instructiehandleiding.
- 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 backdrafts of steekvlammen kunnen ontstaan die kunnen leiden tot letsel.
- Lees ALTIJD de INFORMATIE OVER HET BEREIDEN VAN ETEN op pagina 6 van deze instructiehandleiding.
- 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 op pagina 4.
- 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 pagina 5 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 backdrafts of steekvlammen kunnen ontstaan die kunnen leiden tot letsel.
- Lees **ALTIJD** de **INFORMATIE OVER HET BEREIDEN VAN ETEN** op pagina 6 van deze instructiehandleiding.
- 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 (bijv. door bacteriën als E.coli).
- 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 GRILL

Afhankelijk van hoe vaak u uw Kamado Grill gebruikt dient u het vilt van het deksel en de basis van de Kamado Grill af en toe te vervangen. Hiermee voorkomt u de eerder genoemde "valse" lucht. Ga zorgvuldig en als volgt te werk:

Benodigdheden:

- Zelfklevend vilt
- Steeksleutel
- Verfkrabber en/of Stanley mes
- Schuursponsje of doekje
- Aceton
- Schilderstape

1. Verwijder de 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 beschermen de ondergrond. Zorg ervoor dat het deksel niet kan vallen!
2. Draai de onderste spanband los en laat de keramieken basis in het nest of de tafel staan.
3. Snijd met een stanley mes en/of verfkrabber zoveel mogelijk van het oude vilt weg. Verwijder de restjes vilt en lijm met een doekje of schuurspons 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. Gebruikt u niet zelfklevend vilt in combinatie met lijm dan gaat u als volgt te werk: Plak aan de buitenzijde van het deksel en de basis direct onder de rand het schilderstape om te voorkomen dat er lijm op de Kamado Grill komt. Bescherm de binnenzijde met een stuk karton en spuit de randen met de lijm in. Laat volgens de aanwijzingen op de verpakking van de lijm drogen en plak het vilt vervolgens op de randen. Laat de lijm goed uitharden.

6. Zet de Kamado Grill 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 stevig aan.

VOORWAARDEN EN BEPALINGEN VAN DE BEPERKTE GARANTIE VAN KAMADO GRILL

Iedere Kamado Grill 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 Grill of het gedekte onderdeel in eigendom heeft.

De Kamado Grill 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 Grill (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.

Wij stelt alles in het werk 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 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 Grill. 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 beperkte fabrieksgarantie van 1 jaar.



Deze garanties zijn gebaseerd op normaal en redelijk huishoudelijk gebruik en onderhoud van de Kamado Grill. 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 Grill 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 Grill niet beïnvloeden.

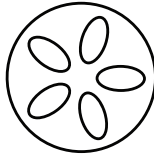

Alle niet-toegestane wijzigingen of veranderingen aan een Kamado Grill doen de garantie teniet. Dit omvat het boren van gaten of het knoeien aan onderdelen; gebruik van andere onderdelen in de Kamado Grill dan authentieke Kamado Grill -onderdelen; of gebruik van inwendige onderdelen op een andere manier dan zoals bedoeld door de fabrikant. Wijzigen of vervangen van inwendige onderdelen, zoals de vuurkorf en de binnenring, doet de garantie teniet, en wijst uitdrukkelijk iedere aansprakelijkheid af voor directe, indirecte, bijkomende of gevolgschade die hieruit voorkomt. Aanstekervloeistof of welk ontvlambaar mengsel dan ook in een Kamado Grill 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, UIT- DRUKKELIJKE OF STILZWIJGENDE GARANTIES, MET INBEGRIIP VAN DE STILZWIJGENDE GARANTIES VAN VER- KOOPBAARHEID 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
Runderborst	2 uur per pond		
Draadjesvlees	2 uur per pond		
Hele kip	3 - 4 uur		
Ribben	3 - 5 uur		
Braadstukken	9+ uur		

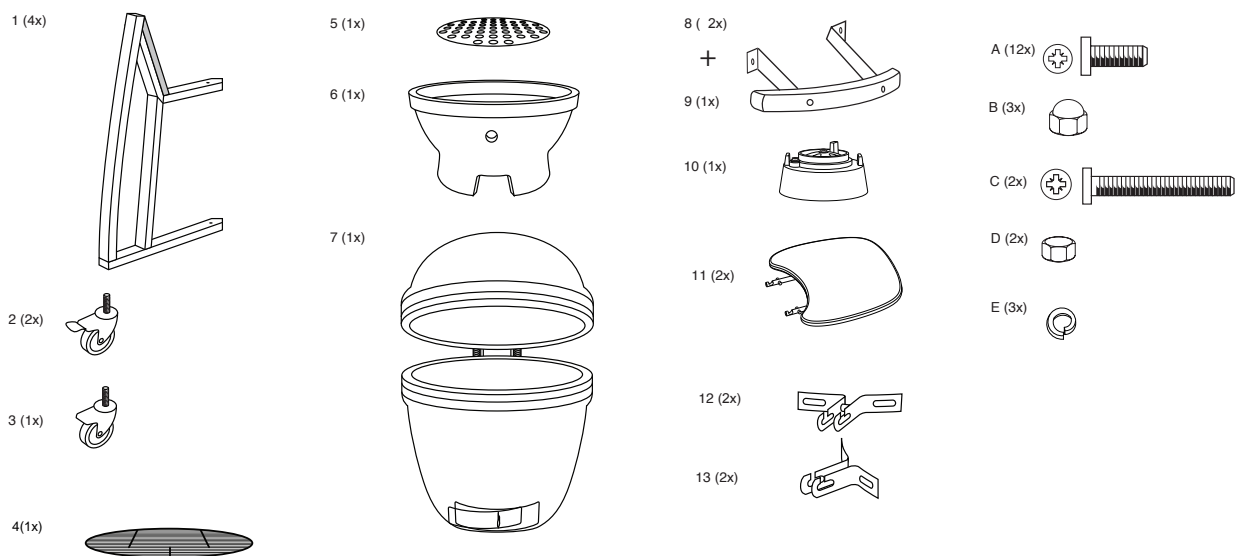
Grillen / roosteren (160°C-180°C)		Luchtgat boven	Luchtgat beneden
Vis	15-20 min.		
Fricandeau	15-30 min.		
Kipstukken	30-45 min.		
Hele kip	1-1,5 uur		
Lamsbout	3-4 uur		
Kalkoen	2-4 uur		
Ham	2-5 uur		

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 

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.

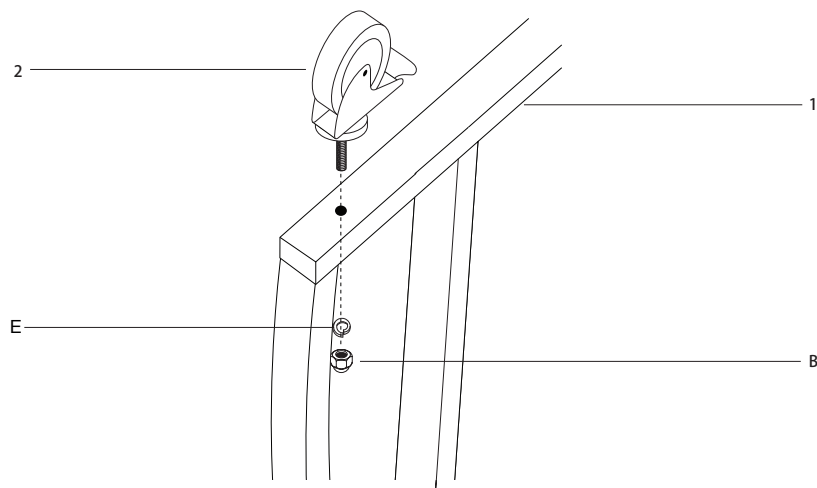
WAARSCHUWING: draai de bouten NIET te vast aan; draai deze aan onder halfhoge druk, zodat u de bouten of onderdelen van de Kamado-grill niet beschadigt.

Montage-instructies

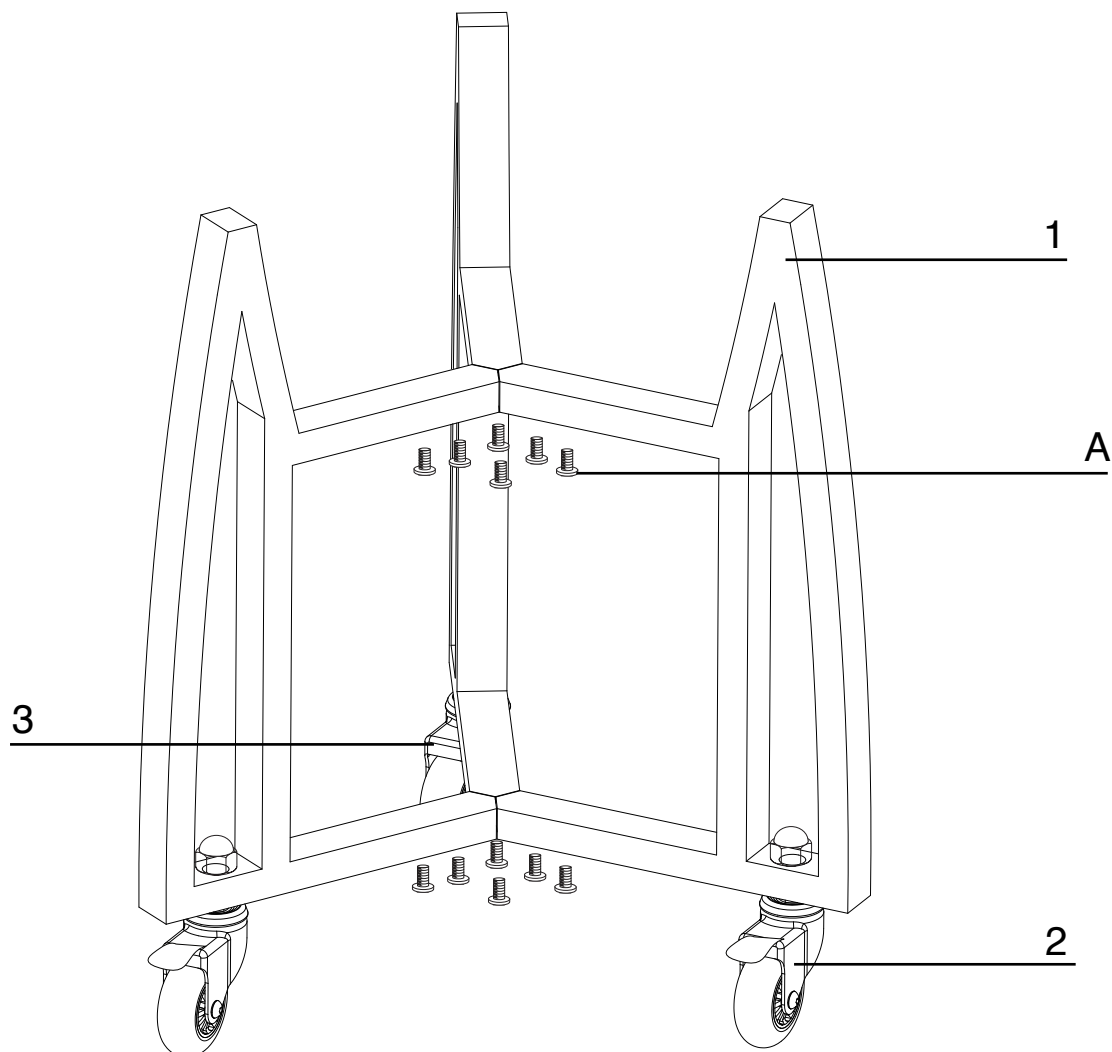
BELANGRIJK: verwijder alle verpakkingen voor het gebruik, maar bewaar de veiligheidsinstructies en bewaar deze samen met dit product.

MONTAGE

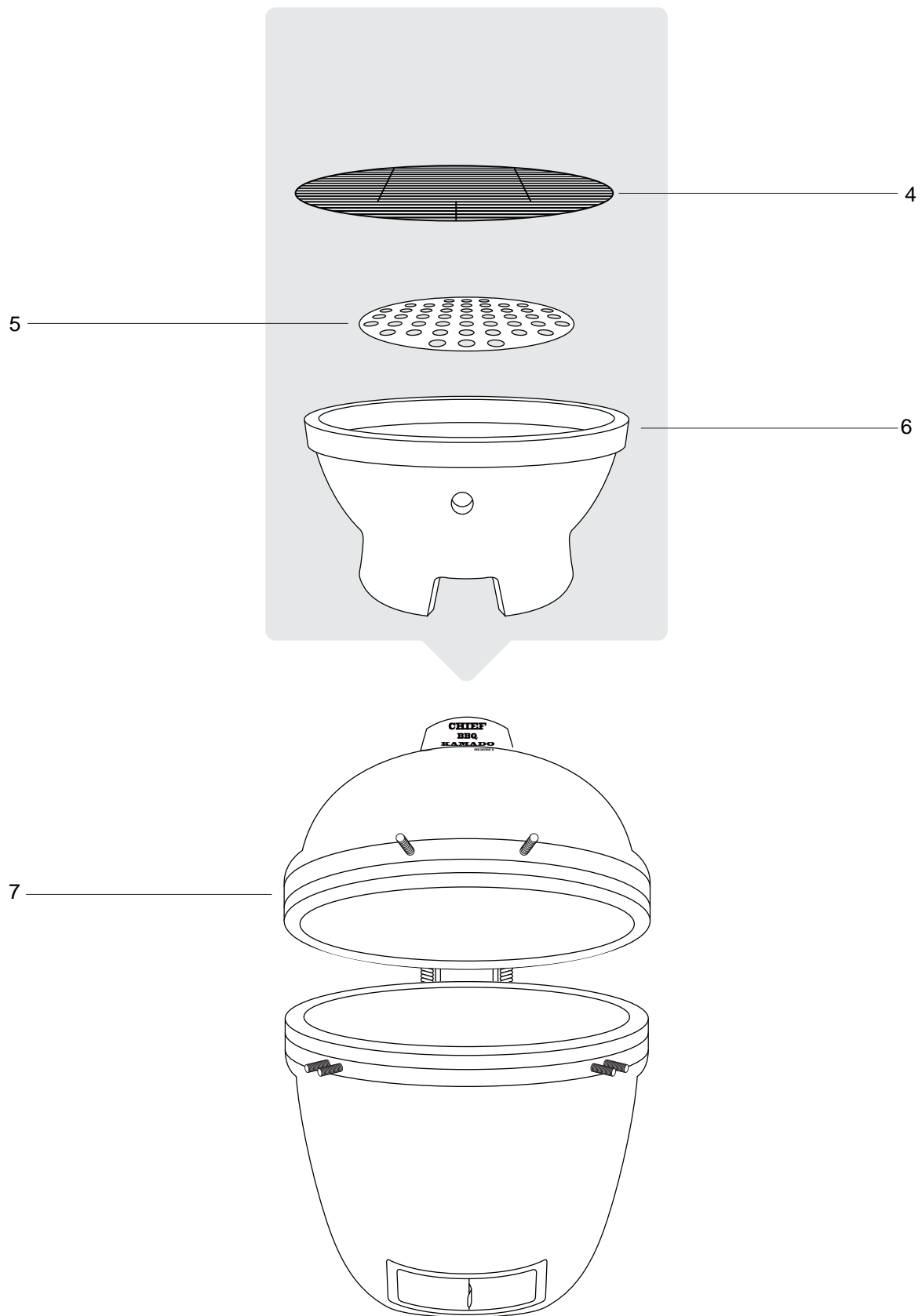
STAP 1 - Bevestig de vier voorbedrade zwenkwielen (2 & 3) aan de vier poten (1) door deze door het gat te duwen. Zet elk wiel vast met een moer (B) en een verstelbare sleutel.



- STAP 2 - Bevestig de beugel (1) met behulp van de 12x schroeven (A). Zorg dat het onderstel stevig is en dat alle schroeven goed vastzitten voordat u de Kamado-grill (9) erop zet.

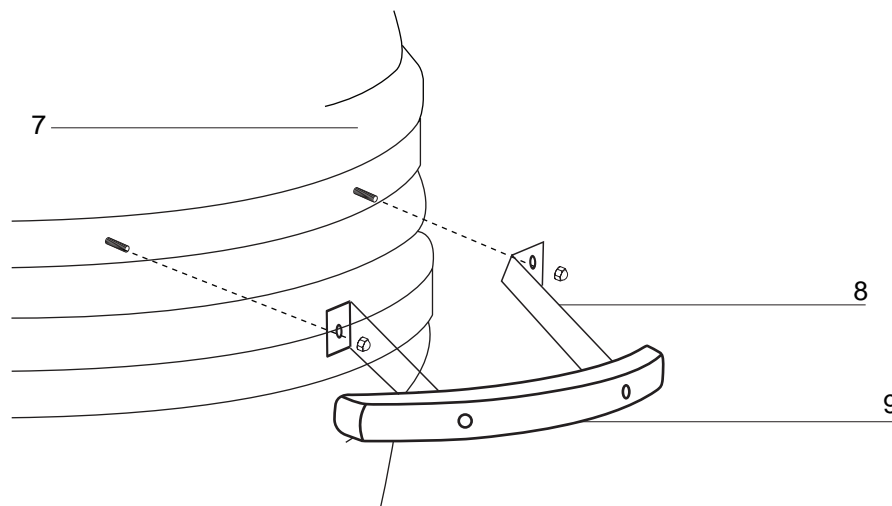


- STAP 3 - Haal voor het plaatsen van de Kamado-grill (7) eerst alle voorwerpen uit de grill. Dit maakt het tillen makkelijker.
- STAP 4 - Til de Kamado-grill met minimaal twee personen op het onderstel. Plaats een van de handen in het onderste luchtgat van de Kamado en de andere hand onder de grill. Het tillen van de grill aan het scharnier of aan de zijtafels kan leiden tot letsel. Ook vervalt dan bij eventuele schade de garantie.
- STAP 5 - 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.

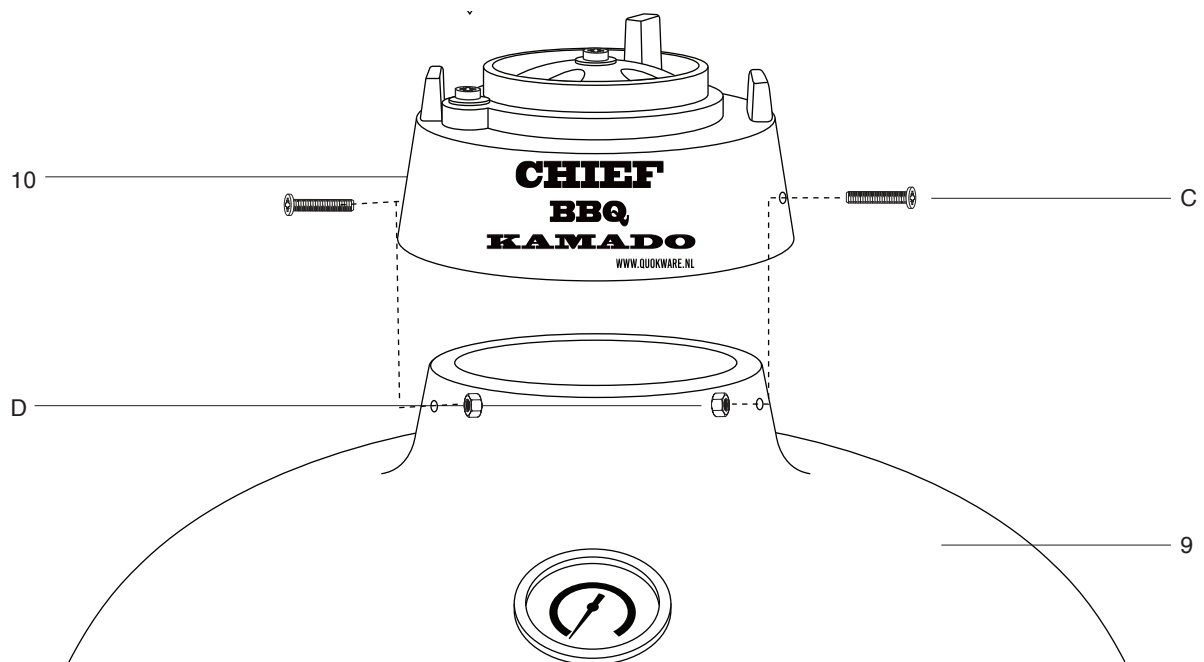


STAP 6 - Zodra de grill stabiel op het onderstel is geplaatst, plaatst u de vuurbak (6), de houtskoolplaat (5) en de bovenste ring (4) in de Kamado-grill, zoals in het montageschema staat aangegeven.

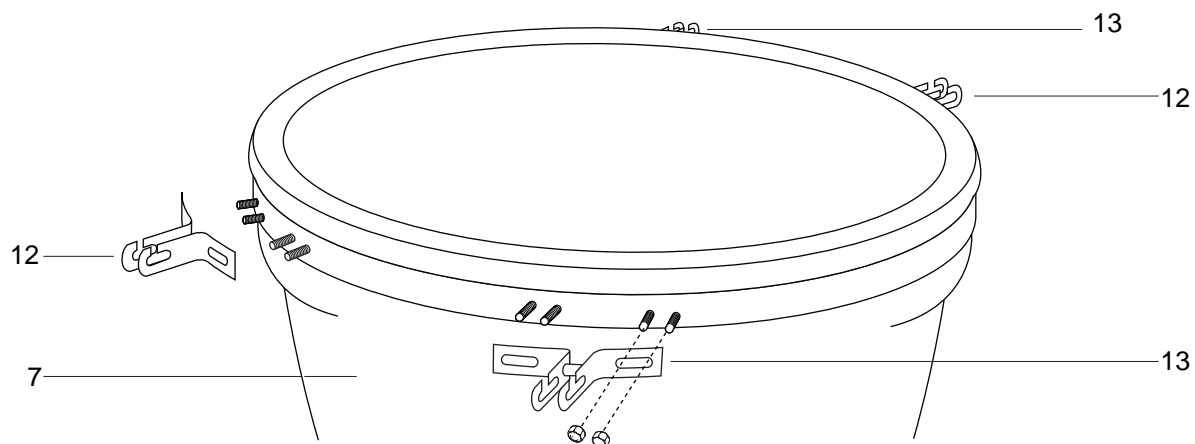
STAP 7 - Druk de wielklemmen (2) naar beneden zodat de Kamado niet kan bewegen tijdens het gebruik.



STAP 8 - Bevestig de handgreep (8 & 9) aan het deksel van de kamado (7) met de 2x vooraf bevestigd bouten en moeren.

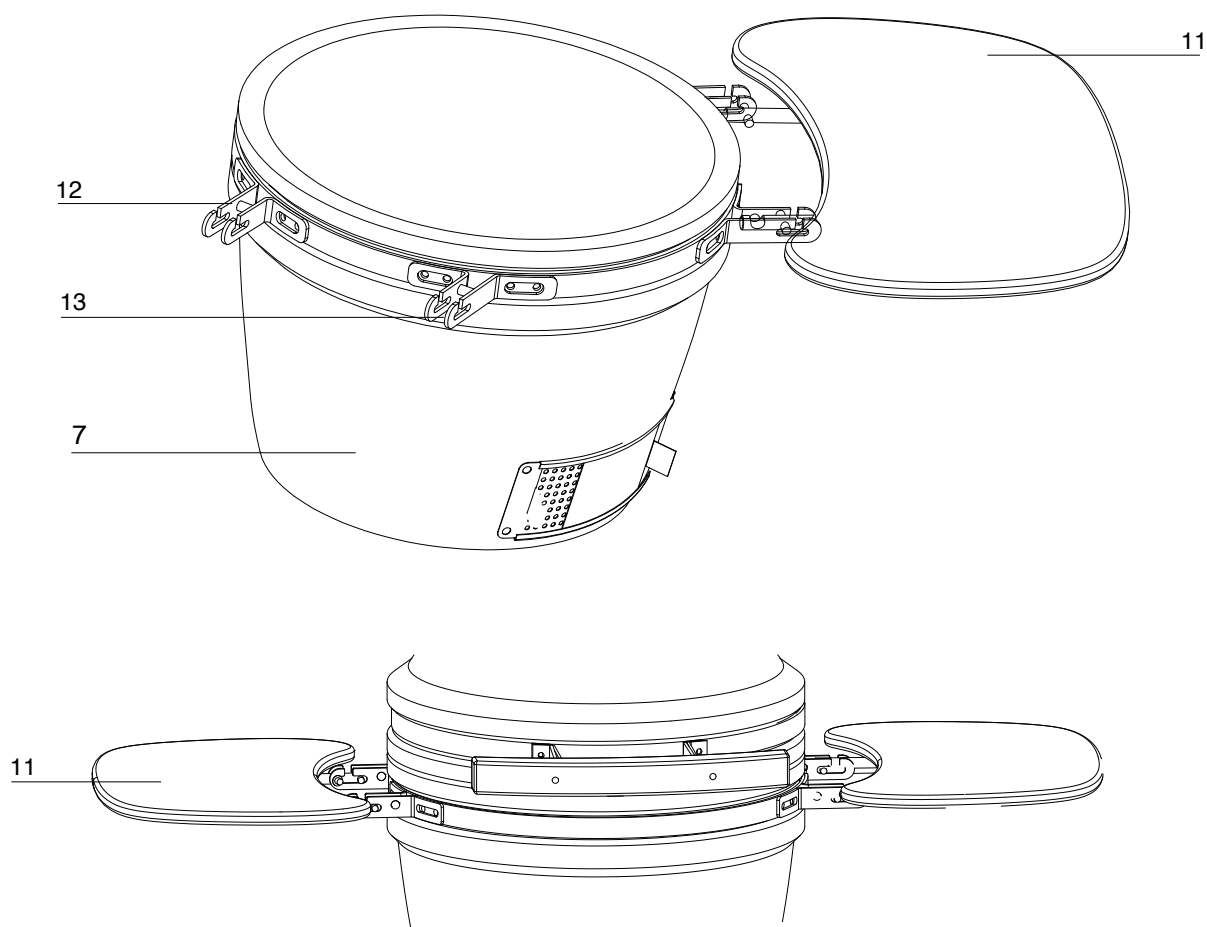


STAP 9 - Zorg ervoor dat de topventbout aan de linkerkant zit bij het monteren. Om de topvent (10) op de kamado(7) te bevestigen, plaats deze er boven op en zorg dat de gaten recht tegenover elkaar zitten. Zet deze nu vast met behulp van de 2 bouten (C) en moeren (D).



STAP 10 - Bevestig de twee tafelbeugels (12) aan de Kamado (7) d.m.v. de 4 voorgemonteerde bouten. Zorg dat de beugels in de positie staan zoals op de tekening aangegeven.

STAP 11 - Bevestig de twee tafelbeugels (13) aan de Kamado (7) d.m.v. de 4 voorgemonteerde bouten. Zorg dat de beugels in de positie staan zoals op de tekening aangegeven.



STAP 13 - Hang nu de zijtafels (11) in de daarvoor bestemde beugels (12 & 13).

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

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