

Handleiding Kamado

Waarschuwing

Let op: De kamado wordt zeer heet tijdens gebruik. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter en houd kinderen op afstand.

Voorbereiding

- Open het deksel en controleer of er geen as of resten van eerder gebruik in de vuurkorf liggen. Verwijder deze indien nodig voorzichtig.
- Gebruik uitsluitend houtskool van goede kwaliteit (géén briketten).
- Gebruik aanmaakblokjes om het vuur aan te steken. Vloeibare aanmaakmiddelen zijn niet toegestaan.



Aansteken van de kamado

1. Open het deksel van de kamado.
2. Leg een laag houtskool in de vuurkorf.
3. Plaats aanmaakblokjes tussen de houtskool en steek deze aan.
4. Laat het deksel ongeveer 10 minuten open staan totdat het vuur goed brandt.
5. Sluit daarna het deksel en zet de ventilatieschuiven onder en boven volledig open.
6. Wacht tot de gewenste temperatuur is bereikt (voor grillen meestal tussen 180°C en 250°C).

Temperatuur regelen

- Zodra de kamado bijna op temperatuur is, stelt u de ventilatieopeningen bij:
 - Meer lucht = hogere temperatuur
 - Minder lucht = lagere temperatuur
- De temperatuur verandert langzaam. Pas daarom geleidelijk aan en geef de kamado de tijd.

Koken op het rooster

- De kamado is standaard voorzien van een rooster. U kunt hierop direct grillen.
- Leg het vlees, de vis of groenten pas op de kamado wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.
- Open het deksel zo min mogelijk tijdens het koken.

Na gebruik

- Sluit na gebruik de ventilatieopeningen volledig. Zo dooft de houtskool vanzelf.
- Laat de kamado volledig afkoelen voordat u het as verwijderd.

Belangrijk

- Laat de kamado nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Houd altijd voldoende afstand tussen de kamado en kinderen of huisdieren.

Kamado Manual

Warning

The kamado gets extremely hot during use. Never leave it unattended and keep children at a safe distance.

Preparation

- Open the lid and check if there are any ashes or leftover residue in the fire bowl. Remove these carefully if necessary.
- Use only high-quality charcoal (no briquettes).
- Use firelighters to ignite the charcoal. Liquid fire starters are not allowed.



Lighting the Kamado

1. Open the kamado lid.
2. Place a layer of charcoal in the fire bowl.
3. Place firelighters between the charcoal and ignite them.
4. Leave the lid open for about 10 minutes until the fire is burning well.
5. Then close the lid and open both the bottom and top vents fully.
6. Wait until the desired temperature is reached (usually between 180°C and 250°C for grilling).

Controlling the Temperature

- Once the kamado is almost at temperature, adjust the air vents:
 - More airflow = higher temperature
 - Less airflow = lower temperature
- Temperature changes slowly. Adjust gradually and allow time for the kamado to stabilize.

Cooking on the Grill

- The kamado comes with a standard grill rack for direct grilling.
- Place meat, fish, or vegetables on the grill only when the desired temperature is reached.
- Keep the lid closed as much as possible during cooking.

After Use

- Close the air vents completely after use to extinguish the charcoal.
- Allow the kamado to cool down completely before removing the ashes.

Important

- Never leave the kamado unattended while in use.
- Always maintain a safe distance between the kamado and children or pets.

Kamado-Anleitung

Warnung

Achtung: Der Kamado wird während des Gebrauchs sehr heiß. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt und halten Sie Kinder in sicherem Abstand.

Vorbereitung

- Öffnen Sie den Deckel und überprüfen Sie, ob sich Asche oder Rückstände vom vorherigen Gebrauch in der Feuerkammer befinden. Entfernen Sie diese bei Bedarf vorsichtig.
- Verwenden Sie ausschließlich hochwertige Holzkohle (keine Briketts).
- Zum Anzünden verwenden Sie Anzündwürfel. Flüssige Anzündmittel sind nicht erlaubt.

Kamado anzünden

1. Öffnen Sie den Deckel des Kamado.
2. Füllen Sie eine Schicht Holzkohle in die Feuerkammer.
3. Legen Sie Anzündwürfel zwischen die Holzkohle und zünden Sie diese an.
4. Lassen Sie den Deckel etwa 10 Minuten geöffnet, bis das Feuer gut brennt.
5. Schließen Sie dann den Deckel und öffnen Sie die Lüftungsschlitze unten und oben vollständig.
6. Warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist (zum Grillen meist zwischen 180°C und 250°C).

Temperatur regeln

- Sobald der Kamado fast die gewünschte Temperatur erreicht hat, regulieren Sie die Lüftung:
 - Mehr Luft = höhere Temperatur
 - Weniger Luft = niedrigere Temperatur
- Die Temperatur verändert sich langsam. Passen Sie die Luftzufuhr daher schrittweise an und geben Sie dem Kamado Zeit.

Grillen auf dem Rost

- Der Kamado ist standardmäßig mit einem Grillrost ausgestattet, auf dem direkt gegrillt werden kann.
- Legen Sie Fleisch, Fisch oder Gemüse erst auf den Grill, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Öffnen Sie den Deckel während des Grillens möglichst selten.

Nach dem Gebrauch

- Schließen Sie nach dem Grillen die Lüftungsschlitze vollständig, damit die Holzkohle von selbst erlischt.
- Lassen Sie den Kamado vollständig abkühlen, bevor Sie die Asche entfernen.

Wichtig

- Lassen Sie den Kamado während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Halten Sie stets einen sicheren Abstand zwischen Kamado und Kindern oder Haustieren.