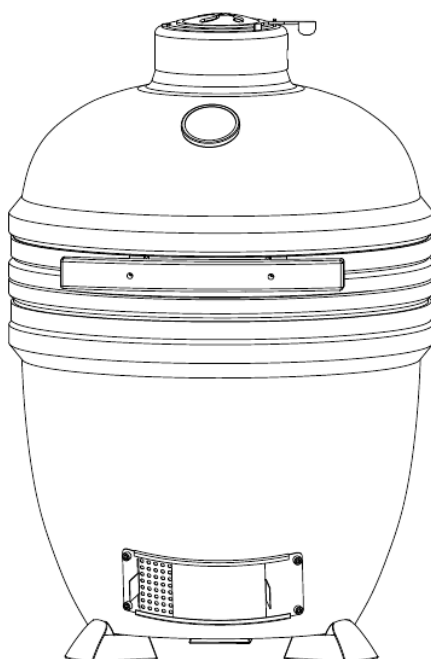


GRILLOVA

Kamado buitenoven en barbecue

Gebruiksaanwijzing voor OR-18 en OR-21 • Bewaar voor toekomstig gebruik



BELANGRIJK - lees vóór montage en gebruik

Verwijder voor gebruik voorzichtig alle verpakking, maar bewaar deze veiligheidsinstructies.

Deze instructies horen bij het product. Lees alle waarschuwingen en de volledige handleiding aandachtig door en bewaar ze bij het product.

Dit product is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik buitenshuis. Gebruik voor commerciële of contractuele doeleinden valt buiten de bedoeling van het product.

Nederlandse uitgave voor Grillova.

OVER DE KAMADO

Archeologische vondsten laten zien dat grote aardewerken kookpotten al circa 4.000 jaar geleden werden gebruikt. De moderne kamado is daarvan een doorontwikkeling, met een afneembaar deksel, regelbare luchttoevoer en houtskool als brandstof. Het Japanse woord *kamado* betekent fornuis of kookplaats.

Een keramische kamado is zeer veelzijdig: grillen, roken, bakken en langzaam garen zijn allemaal mogelijk. Door de uitstekende warmteopslag kunt u de temperatuur nauwkeurig regelen met het boven- en onderventiel. Hoge temperaturen zijn geschikt voor snel grillen; lage temperaturen voor grote stukken vlees en lange bereidingen. Met rookhout geeft u extra smaak.

WAARSCHUWINGEN EN VOORZORGSMATREGELEN

- **Alleen voor gebruik buitenshuis.** Gebruik de kamado nooit binnen.
- Houd kinderen en huisdieren tijdens gebruik altijd op veilige afstand.
- Laat brandend vuur nooit onbeheerd achter.
- **Gevaar voor koolmonoxidevergiftiging:** steek het product nooit aan en laat het niet smeulen of afkoelen in een afgesloten ruimte.
- Niet gebruiken in een tent, caravan, auto, kelder, zolder of boot.
- Niet gebruiken onder een luifel, parasol of partytent.
- Tijdens gebruik kunnen hete vonken en gloeiende deeltjes vrijkomen.
- Gebruik geen benzine, terpentine, aanmaakvloeistof, alcohol of vergelijkbare chemicaliën. Gebruik uitsluitend aanmaakmiddelen die voldoen aan EN 1860-3.
- Gebruik bij voorkeur grove houtskool. Die brandt langer en produceert minder as, waardoor de luchtstroom beter blijft.
- Gebruik geen steenkool in dit product.
- Open het deksel bij hoge temperatuur eerst slechts enkele centimeters. Laat langzaam lucht binnen om terugslag of steekvlammen te voorkomen.
- Volg altijd de voedselveiligheidsinformatie op pagina 4.
- Niet gebruiken op houten vlonders of andere brandbare oppervlakken, zoals droog gras, houtsnippers, bladeren of schors.
- Plaats de kamado minimaal 2 meter van brandbare voorwerpen en houd boven het product eveneens minimaal 2 meter vrij.
- Gebruik de kamado niet als verwarmingsmiddel.
- Het product wordt zeer heet. Verplaats het niet tijdens gebruik.
- Draag altijd hittebestendige handschoenen bij heet keramiek en kookoppervlakken.
- Laat het product volledig afkoelen voordat u het verplaatst of opbergt.
- Controleer voor ieder gebruik op slijtage of schade en vervang beschadigde onderdelen indien nodig.

EERSTE INGEBRUIKNAME

- Leg op de houtskoolplaat (onderdeel 7) losjes opgerold papier met enkele vaste aanmaakblokjes. Leg daar 2 tot 3 handen grove houtskool op.
- Gebruik geen benzine, terpentine, aanmaakvloeistof, alcohol of vergelijkbare chemicaliën.
- Open het onderventiel en steek het papier aan met een lange aansteker of lange lucifer.
- Vul niet te veel brandstof. Een te hevig vuur kan het keramiek beschadigen.
- Laat de eerste lading volledig opbranden en vanzelf doven.
- Houd de eerste stooksessies laag; te hoge hitte kan de vilten afdichting beschadigen voordat deze goed is ingewerkt.
- Controleer na het eerste gebruik alle bevestigingen. De metalen band zet door warmte uit en kan losser komen. Zet deze zo nodig met een sleutel vast.

DOVEN

- Voeg geen brandstof meer toe en sluit alle ventilatieopeningen en het deksel. Laat het vuur vanzelf doven.
- **Gebruik geen water** om de houtskool te doven; dit kan de keramische kamado beschadigen.

Let op: ook na het sluiten van de ventielen kunnen keramiek, houtskool en metalen delen nog uren zeer heet blijven.

OPSLAG

- Dek de volledig afgekoelde kamado bij buitenopslag af met een geschikte regenhoes.
- Het verchroomde grillrooster is **niet vaatwasserbestendig**. Reinig het met warm water en een mild afwasmiddel.
- Zet tijdens gebruik beide vergrendelbare wielen vast.
- Bewaar de kamado in de winter bij voorkeur overdekt in een garage of schuur.

REINIGING

- De kamado is grotendeels zelfreinigend. Verwarm hem 30 minuten tot 260 °C om voedselresten weg te branden.
- Gebruik geen water of reinigingsmiddel aan de binnenzijde. Het poreuze keramiek kan vloeistof opnemen en daardoor barsten. Verwijder veel roet met een draadborstel of asschraper (niet meegeleverd).
- Reinig rooster en roosters na volledig afkoelen met een niet-schurend middel.
- Reinig de afgekoelde buitenzijde met een vochtige doek en een mild middel.

ONDERHOUD

- Zet de metalen banden vast en olie het scharnier tweemaal per jaar, of vaker indien nodig.

AANSTEKEN EN VEILIG GEBRUIK

- Plaats de kamado op een vaste, vlakke, hittebestendige en niet-brandbare ondergrond, weg van brandbare materialen.
- Houd boven en rondom de kamado minimaal 2 meter vrije ruimte.
- Leg papier en vaste aanmaakblokjes op de houtskoolplaat en voeg 2 tot 3 handen grove houtskool toe. **Maximaal 1,2 kg houtskool.**
- Gebruik nooit benzine, terpentine, aanmaakvloeistof, alcohol of vergelijkbare chemicaliën.
- Open het onderventiel en steek het papier aan. Laat het onderventiel en deksel circa 10 minuten open totdat een klein bed van gloeiende kolen ontstaat.
- Laat de houtskool vóór de eerste bereiding minimaal 30 minuten heet worden. Begin pas met koken als er een laagje as op de brandstof ligt.
- Roer of draai de brandende kolen bij voorkeur niet; zo branden ze gelijkmatiger.
- Gebruik bij brandende houtskool uitsluitend hittebestendige handschoenen.

LAGE TEMPERATUUR / SLOW COOKING

- Steek grove houtskool aan volgens de instructies hierboven. Verplaats of pook de kolen niet zodra ze branden.
- Open het onderventiel volledig en laat het deksel circa 10 minuten open om een klein bed van gloeiende kolen te vormen.
- Volg de temperatuur en gebruik de tabel op pagina 4 als richtlijn.
- Sluit het onderventiel vrijwel volledig om de lage temperatuur vast te houden.
- Open het deksel bij hoge temperatuur eerst op een kier om terugslag of steekvlammen te voorkomen.
- Volg de voedselveiligheidsinformatie op pagina 4 en draag hittebestendige handschoenen.

ROKEN

- Volg de stappen voor langzaam garen.
- Breng de kamado naar de gewenste temperatuur; zie pagina 4.
- Laat het onderventiel een klein stukje open.
- Knijp het bovenventiel en controleer de temperatuur nog enkele minuten.
- Strooi met hittebestendige handschoenen rookhoutsnippers in een cirkel over de hete houtskool.
- **Tip:** week houtsnippers of rookplanken 15 minuten in water om de rooktijd te verlengen.
- Open het deksel bij hoge temperatuur eerst op een kier en draag altijd hittebestendige handschoenen.

Belangrijk: regel de temperatuur geleidelijk. Door de sterke warmteopslag reageert een kamado langzamer dan een open barbecue.

KOKEN OP HOGE TEMPERATUUR

- Steek grove houtskool aan volgens de instructies op pagina 3.
- Sluit het deksel en open het boven- en onderventiel volledig.
- Volg de temperatuur; gebruik de tabel hieronder als richtlijn.
- Sluit het bovenventiel tot ongeveer de helft en controleer de temperatuur nog enkele minuten.
- De kamado is nu klaar om op hoge temperatuur te grillen.
- Open het deksel eerst op een kier om terugslag of steekvlammen te voorkomen.
- Volg de voedselveiligheidsinformatie en draag hittebestendige handschoenen.

VOEDSELVEILIGHEID

- Begin pas met koken wanneer de brandstof met een laagje as is bedekt.
- Was uw handen voor en na contact met rauw vlees en vóór het eten.
- Houd rauw vlees gescheiden van bereid vlees en andere voedingsmiddelen.
- Zorg dat grilloppervlakken en gereedschap schoon en vrij van oude resten zijn.
- Gebruik niet hetzelfde gereedschap voor rauw en gaar voedsel.
- Gaar vlees volledig. Rauw of onvoldoende verhit vlees kan voedselvergiftiging veroorzaken, bijvoorbeeld door E. coli.
- Snijd dik vlees zo nodig open om te controleren of het binnenin volledig gaar is.
- Vleessappen moeten helder zijn; er mogen geen roze of rode sappen of rauwe delen zichtbaar zijn.
- Gaar grote stukken eventueel voor en maak ze daarna af op de grill.
- Reinig na gebruik de kookoppervlakken en het gebruikte gereedschap.

BRANDSTOF BIJVULLEN

Met gesloten ventielen blijft de kamado meerdere uren heet. Voor een langere bereiding, zoals een groot braadstuk of langdurig roken, kan extra houtskool nodig zijn. Open het deksel voorzichtig, voeg houtskool toe en vervolg de bereiding.

RICHTLIJNEN VOOR TEMPERATUUR EN BEREIDINGSTIJD

Bereidingswijze	Product	Richttijd	Ventielen
Slow cook / roken 110-135 °C	Runderborst Pulled pork Hele kip Spareribs Braadstuk	2 uur per lb 2 uur per lb 3-4 uur 3-5 uur 9+ uur	Boven: bijna dicht Onder: klein open
Grillen / braden 160-180 °C	Vis Varkenshaas Kipdelen Hele kip Lamsbout Kalkoen Ham	15-20 min. 15-30 min. 30-45 min. 1-1,5 uur 3-4 uur 2-4 uur 2-5 uur	Boven: deels open Onder: deels open
Snel dichtschroeien 260-370 °C	Steak Karbonades Burgers Worstjes	5-8 min. 6-10 min. 6-10 min. 6-10 min.	Boven: ver open Onder: ver open

Tijden zijn indicatief. Controleer altijd kerntemperatuur en gaarheid.

1 (1x)



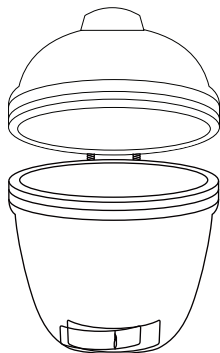
2 (1x)



3 (1x)



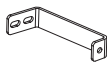
4 (1x)



5 (1x)



6 (2x)



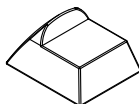
7 (1x)



8 (1x)



9 (3x)



A (2x)

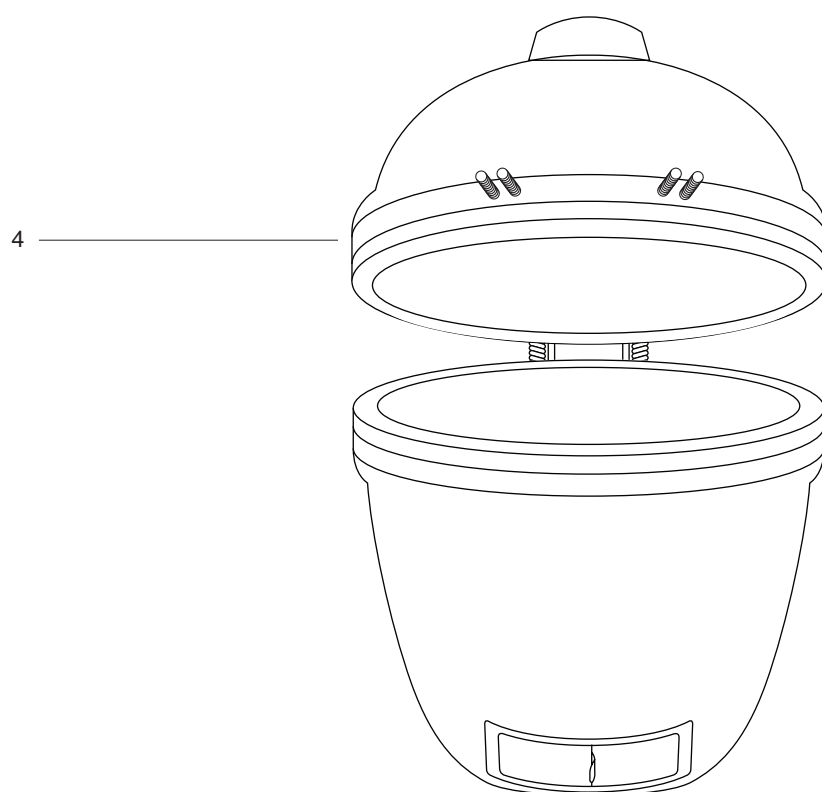
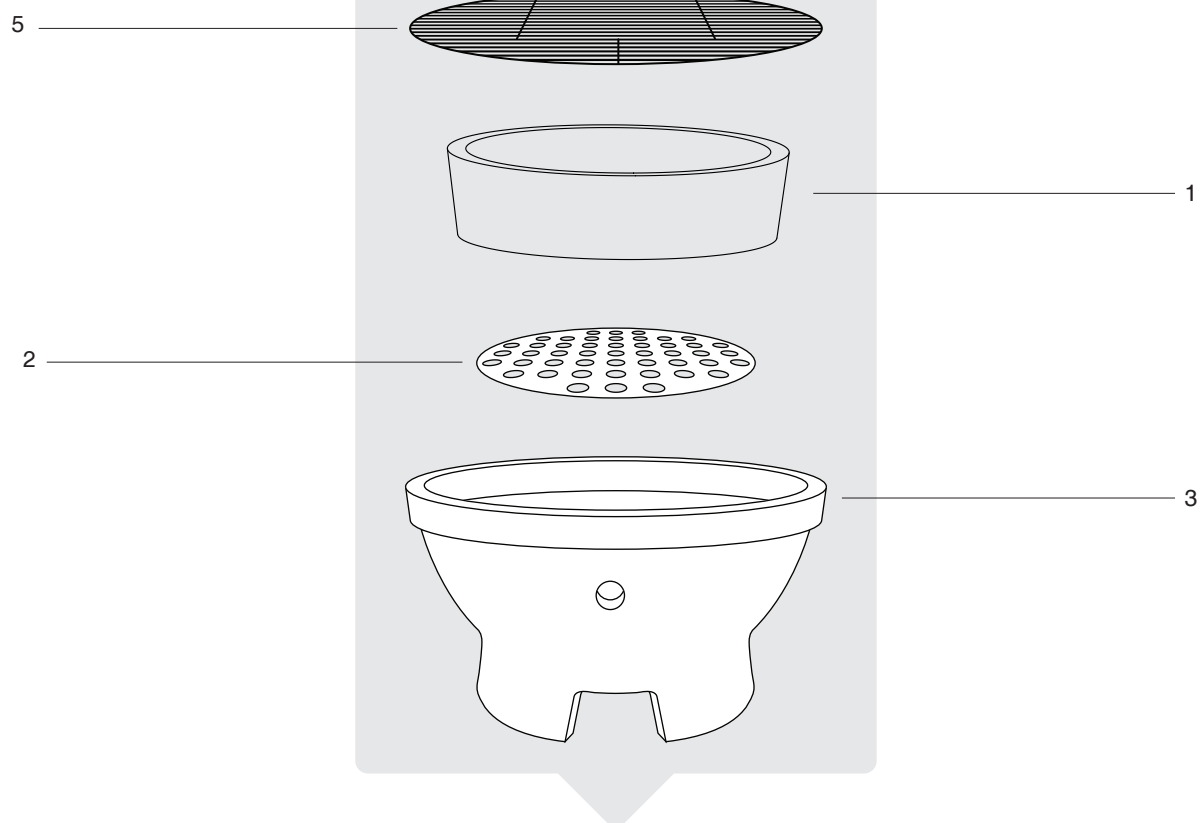


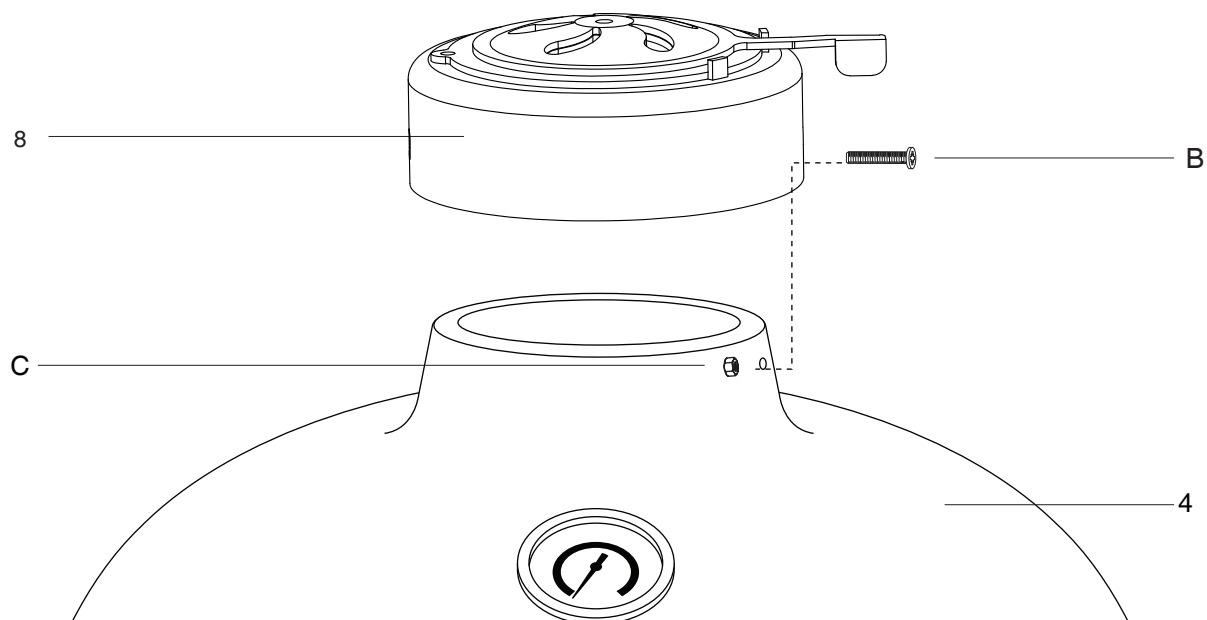
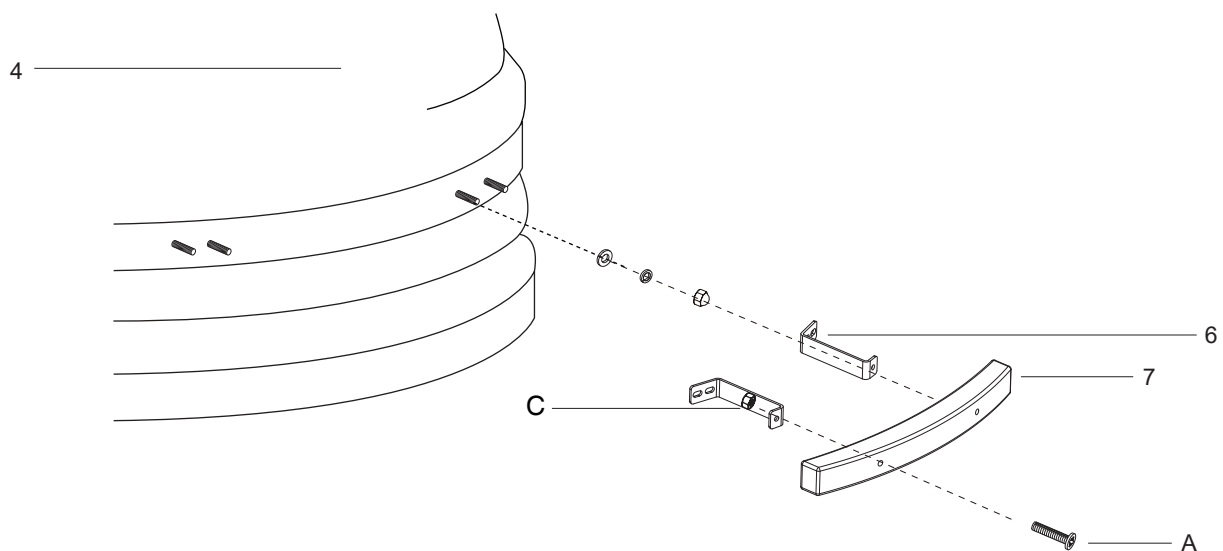
B (2x)

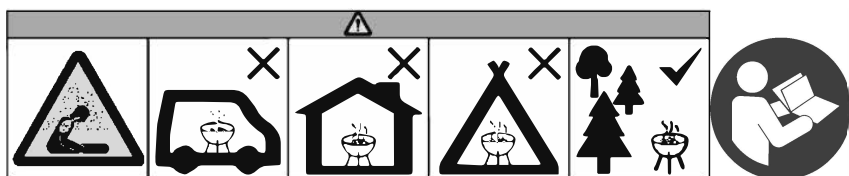


C (4x)







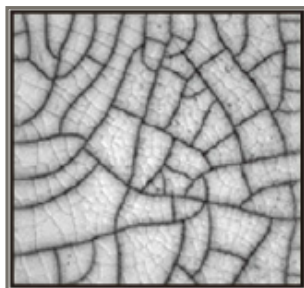


Keramisch glazuur en langdurig onderhoud

Bij nauwkeurige inspectie kunnen in de glazuurlaag fijne haarlijntjes zichtbaar zijn. Dit zijn geen barsten in het keramiek. Dit verschijnsel heet craquelé en ontstaat doordat glazuur en klei bij temperatuurverandering verschillend uitzetten.

Het spinnenwebachtige patroon is anders dan een barst: u kunt het oppervlak doorgaans niet voelen, behalve eventueel met een vingernagel. Het patroon kan beter zichtbaar worden door stof of vergroting.

Craquelé kan eruitzien als een onvolkomenheid, maar beïnvloedt de werking of levensduur van de keramische barbecue niet en is daarom geen garantiegebrek. Het proces draagt juist bij aan de taaiheid van de glazuurlaag.



Voorbeeld van glazuurcraquelé

LANGDURIG ONDERHOUD

- Dek houten of bamboe zijtafels af wanneer ze niet worden gebruikt. Opnieuw afwerken kan van tijd tot tijd nodig zijn.
- Controleer regelmatig de veerondersteunde metalen band en zet alle bouten stevig vast.
- Ontgrendel eerst de zwenkwielen voordat u de barbecue verplaatst. Duw niet aan de handgreep aan de voorzijde; trek voorzichtig aan de achterzijde bij het scharnier.
- ~~Verwijder de vuurkorf niet. Deze houdt de grove houtskool vast en blijft bruikbaar wanneer daarin een scheur ontstaat.~~

Veilig verplaatsen: laat de kamado volledig afkoelen, sluit het deksel, klap de zijtafels zo nodig in en verplaats hem over een vlakke ondergrond.