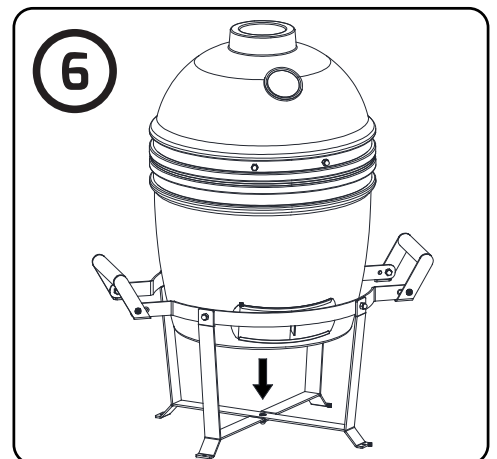
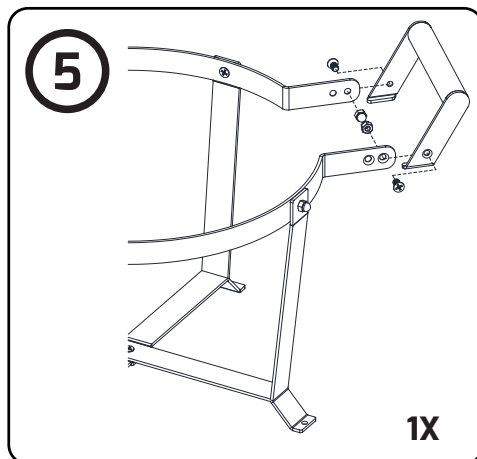
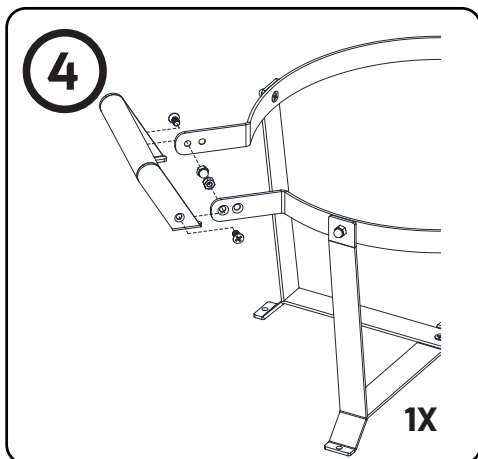
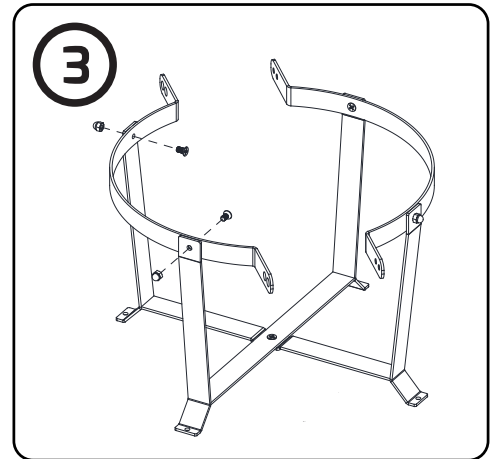
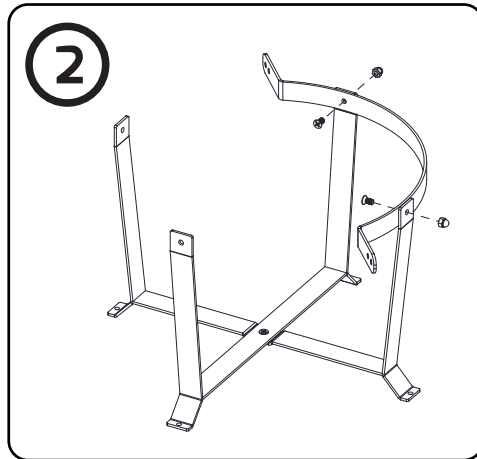
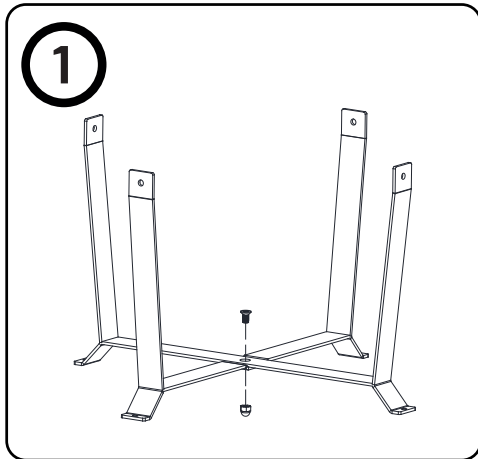
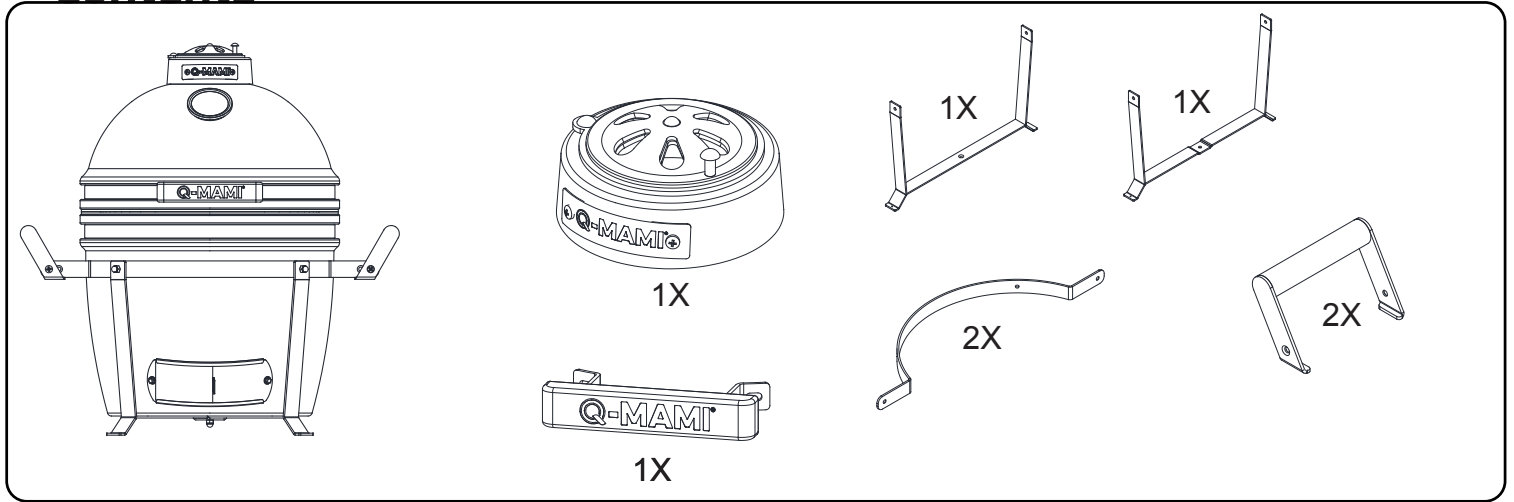



Language	ENGLISH
Article number	T48-QM009 / T48-QM010
Description	Q-MAMI KAMADO GRILL COMPACT BEIGE Q-MAMI KAMADO GRILL COMPACT MOCHA
EAN	8721515860089 / 8721515860096

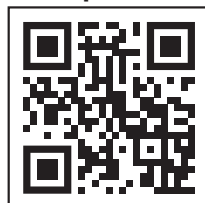
Contents



For more information and safety instructions, please see the instruction manual in the delivery box or check our website: www.q-mami.com

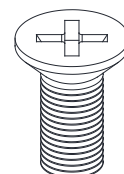
Q-MAMI is powered by  Trade Forty Eight

www.q-mami.com

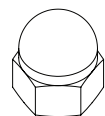


Any questions? Please contact us:
Info@q-mami.com

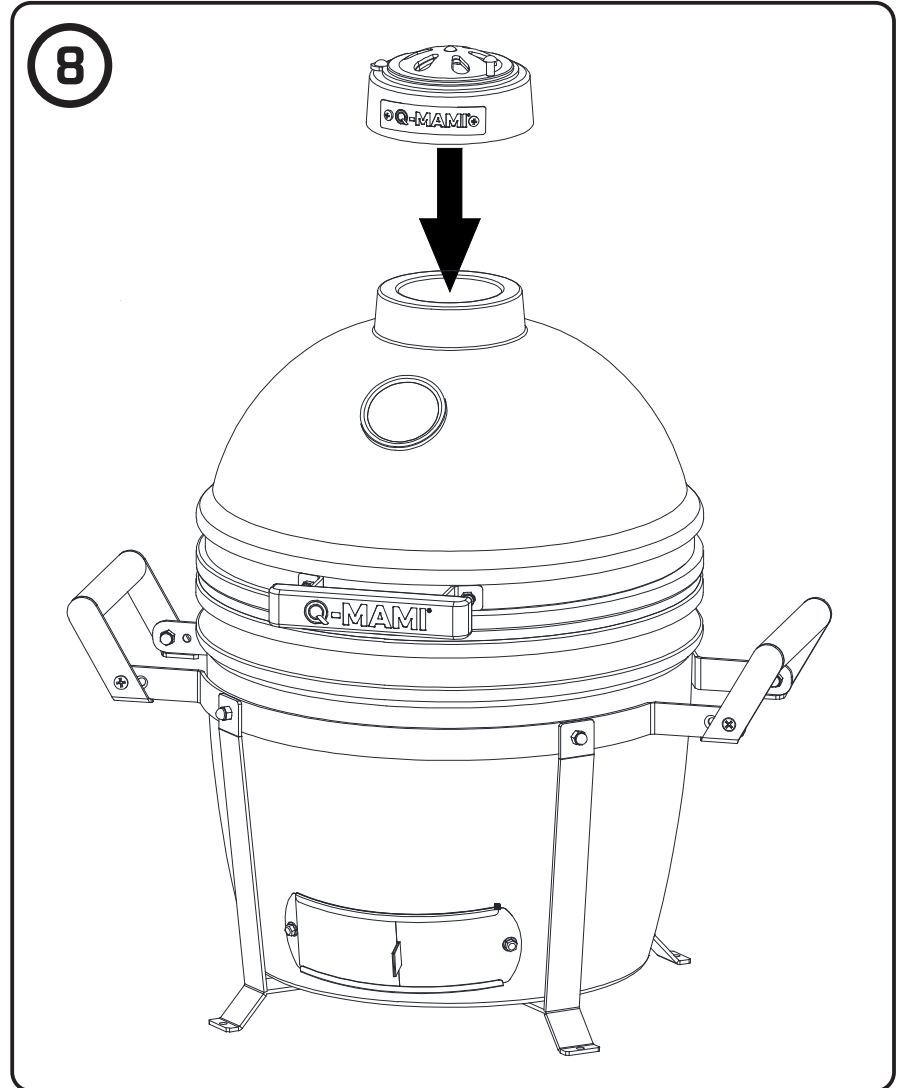
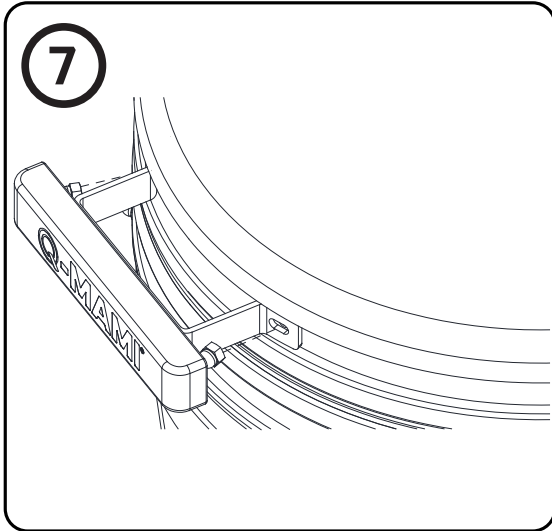
pre mounted




9x



9x

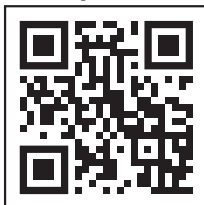


For more information and safety instructions, please see the instruction manual in the delivery box or check our website: www.q-mami.com

Q-MAMI is powered by  Trade
Forty
Eight

Any questions? Please contact us:
Info@q-mami.com

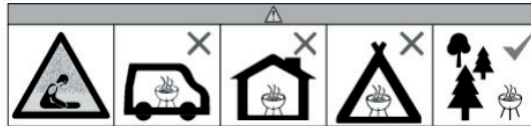
www.q-mami.com



WARNING

This manual contains information about the correct assembly and safe use of the kamado. Read and follow all warnings and instructions for assembling and using the kamado. Failure to follow these instructions may result in product damage, fire, explosion, or burns, potentially causing property damage, injury, or death. Burning charcoal releases carbon monoxide. This is odorless and can be deadly. Use this kamado outdoors only with proper ventilation. Keep this manual for future use and reference.

SAFETY INSTRUCTIONS



- Do not use the kamado in an enclosed space or living area, such as houses, tents, caravans, RVs, campers, boats, etc. Risk of carbon monoxide poisoning with fatal consequences.
- Always use the kamado in accordance with applicable local, provincial, and federal/national fire regulations.
- Use the grill only after all parts have been assembled. This grill must be assembled properly according to the assembly instructions. Incorrect assembly can be dangerous.
- Before each use, check that all nuts, screws, and bolts are properly and securely tightened.
- Ensure that the kamado is placed on a solid, flat, level, heat-resistant, and non-flammable surface.
- Never use the kamado under coverings such as roofs, carports, awnings, umbrellas, (party)tents, or overhangs.
- This product is intended for outdoor use only.
- Maintain a minimum distance of 3 m from coverings, walls, railings, or other structures.
- Maintain a minimum distance of 3 m from all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brushes, paper, or canvas.
- Never use the kamado for anything other than its intended purpose.
- Accessories not supplied with the Q-MAMI are not recommended and may cause injury.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription medication may impair the user's ability to safely assemble or operate the kamado.
- Always keep a fire extinguisher nearby when using the kamado.
- When cooking with oil or fat, keep a functioning BC or ABC-type fire extinguisher close at hand.
- Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water. Call the fire department immediately. In some cases, a BC or ABC-type fire extinguisher may extinguish the fire.
- Ensure that the kamado is placed on a solid, flat, level, heat-resistant, and non-flammable surface.
- Do not use the kamado on wooden or combustible surfaces.
- Keep the kamado clean and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not leave the kamado unattended.
- No activities should be carried out around the kamado during or after use until it has cooled down.
- Never use glass, plastic, or ceramic cookware in the kamado. Never place empty cookware in the kamado during use.
- Never move the kamado while it is in use. Allow the kamado body to cool (below 45°C) before moving or storing it.
- Never store the kamado with hot ash or charcoal inside. Store only when the fire is completely extinguished and all surfaces are cold.
- Never use the kamado as a heater. Risk of carbon monoxide.
- The kamado is hot during use and remains hot for a period after and during the cooling process. Be cautious. Wear protective gloves/oven mitts.
- Do not bump into the kamado to avoid personal injury, damage to the kamado, or spilling/splashing of hot cooking liquids.
- Be careful when removing food from the kamado. All surfaces are hot and can cause burns. Use protective gloves/oven mitts or long, sturdy cooking utensils for protection from hot surfaces or splashes of cooking liquids.
- Do not touch hot surfaces.
- During use the kamado is hot. To prevent burns, keep your face and body away from the vents and keep clear when opening the lid. Steam and hot air escape during use.

- If cooking above 175°C, you must open (or vent) the kamado carefully each time you open the lid to prevent a flash of glowing heat caused by a rush of oxygen. Open the lid slightly (5 to 8 cm) and let the heat escape for about 5 seconds to prevent this.
- Dampers are hot when the kamado is in use and during cooling. Wear protective gloves when adjusting them.
- A kamado has open fire. Keep hands, hair, and face away from the fire. Do not lean over the kamado while lighting it. Loose hair and clothing can catch fire.
- Do not block combustion or ventilation airflow.
- Do not cover the cooking grates with aluminum foil. This will trap heat and may damage the kamado.
- Never leave hot charcoal or ash unattended.
- Fuel must glow for at least 30 minutes before use.
- Do not cook before the fuel has developed a layer of ash.
- Do not remove ash when ash and charcoal are hot.
- Wear protective gloves when handling the kamado or working with fire. Use protective gloves or long, sturdy tools when adding wood or charcoal.
- Never use charcoal lighter fluid, gasoline, alcohol, or other highly flammable liquids to ignite charcoal.
- Never overfill the charcoal basket. This can cause serious injury or damage to the kamado.
- Do not use water to extinguish charcoal; this will damage the ceramic construction.
- Dispose of cold ash in aluminum foil, soak it in water, and place it in a non-flammable container.
- Pull – do not push! Never push the kamado. Place both hands on the hinge and pull the kamado behind you.
- Do not grill in strong winds.

BE CAUTIOUS

- Be careful when lighting charcoal, touching the exterior of the kamado, or handling hot kamado surfaces. Wear heat-resistant gloves such as gloves suitable for high temperatures.
- Never remove the inner part of the kamado when it still contains hot charcoal or is hot. The ceramic and the charcoal remain hot for a long time because the kamado insulates very well.
- Never move a hot kamado. Hot charcoal can cause injury or damage to property if it falls.
- Be cautious when transporting, loading, or unloading the kamado. The kamado is heavy and can cause physical injury or material damage if it falls.
- Do not lean on the handle, the bamboo side tables, the base, or the hinge of the kamado.
- Prevent flare-ups by carefully opening the lid of a burning kamado before opening it fully. Lift the lid slowly about 5 cm so the air can flow in gradually. Be extra careful when opening a burning kamado if both air vents are closed. Dangerously high flames can occur due to the sudden influx of air. If high flames occur, close the lid and vents to control the flames.
- When you have finished barbecuing, close the top lid and the vent to cut off the air supply and prevent the kamado from reaching high temperatures again. Be even more careful when opening the lid if the kamado has not yet fully cooled. Keep in mind that the inflow of fresh air can reignite the fire.
- Always keep children, pets, rugs, or flammable objects away from the kamado while it is in use. Children must not open the lid or play near the kamado.
- Do not place the kamado on an uneven surface, a slope, or a place where it may be knocked over.
- Do not use the kamado when the top cap has been removed – the temperature rises quickly when it is removed.
- Regularly check the area around the kamado to see if it is being affected by heat transfer.
- The kamado must be used outdoors, with sufficient air circulation, and never indoors or near flammable objects. Always follow local laws and regulations.
- Always keep a fire extinguisher or fire blanket near the kamado.
- Be aware of the risk of fire. Always pay attention to a burning kamado when the lid is open. Do not place the kamado directly on wood, on the ground, or near flammable materials or flammable locations; the ceramic can become hot during use.
- Glowing charcoal releases carbon monoxide, which can be extremely dangerous! Never place the kamado in a structure where people or pets are present. Always let the kamado cool down and remove the ash before storing the kamado indoors.

FIRING PROTOCOL & GENERAL USE OF THE KAMADO

You are required to follow the steps below! Improper use voids the warranty.

ASSEMBLY

- Pay attention to the small packages around the kamado. When you remove the outer packaging, parts may fall out and become damaged.
- When opening the lid of the kamado, make sure it does not tip over when removing the boxes from inside the grill.
- Handle the ceramic parts of the kamado with care.
- Always lift the kamado with at least two people.

PREPARATION

- Before each use, check that all nuts, screws, and bolts are properly and securely tightened.
- Test the opening and closing of the kamado and check that the bolts on the metal frame are properly tightened and that there is no excessive play in the hinge.
- Open the top lid and vent slider only slightly the first three times you use the kamado. If they are opened too far, there is a risk of the ceramic cracking.
- Always place the charcoal on top of the (bottom) charcoal grate. Do not place charcoal directly in the bottom of the kettle.
- Do not overload the kamado with fuel.
- The use of briquettes is strongly discouraged. Briquettes are made from compressed residual materials and can negatively affect the ceramic. Using briquettes voids the warranty.

LIGHTING THE KAMADO

- During the first three uses, the charcoal may only be lit in one spot. If the charcoal is lit in several places at once, the temperature will rise too quickly and the ceramic may crack.
- Various tools and items can be used to ignite the kamado. One of these tools is the “one minute lighter.” With this tool, the charcoal can be ignited quickly and safely. Another option is natural fire starters—only use those made from natural materials!
- Never use chemical fire starters, methylated spirits, gasoline, or other flammable substances with a kamado. They are dangerous and can also penetrate the ceramic.
- Once the charcoal has been lit in one spot, place the platesetter back into the firebox and also place the ceramic deflector stones in the platesetter. Finally, the grill can be placed in the platesetter. Now the lid of the kamado can be closed.

REGULATING THE TEMPERATURE

When the charcoal is lit, you are almost ready to start barbecuing. Before you begin, the temperature needs to rise further but do this slowly. Raising the temperature too quickly can damage ceramics. Allow the temperature to rise gradually for at least 60 minutes.

- In the preparation steps, you checked whether the smoke channel and top vent were slightly open—check again that this is still the case.
- By further opening and/or closing the vent slider and top cap, the temperature of the kamado can be adjusted.

- During the first three uses, allow the temperature to rise gradually to a maximum of 200°C, so that the moisture absorbed by the ceramic can evaporate slowly and ensure the ceramic remains suitable for long-term use.
- If the Kamado Grill has not been used for some time, allow it to warm up slowly to a maximum of 200°C.
- If the temperature rises too quickly, close the vent slider and top cap a bit more.
- If the kamado does not reach the desired temperature and remains at the same level, open the smoke channel and top vent little by little and wait for the temperature to respond.
- Never leave the kamado unattended while in use.

BARBECUING

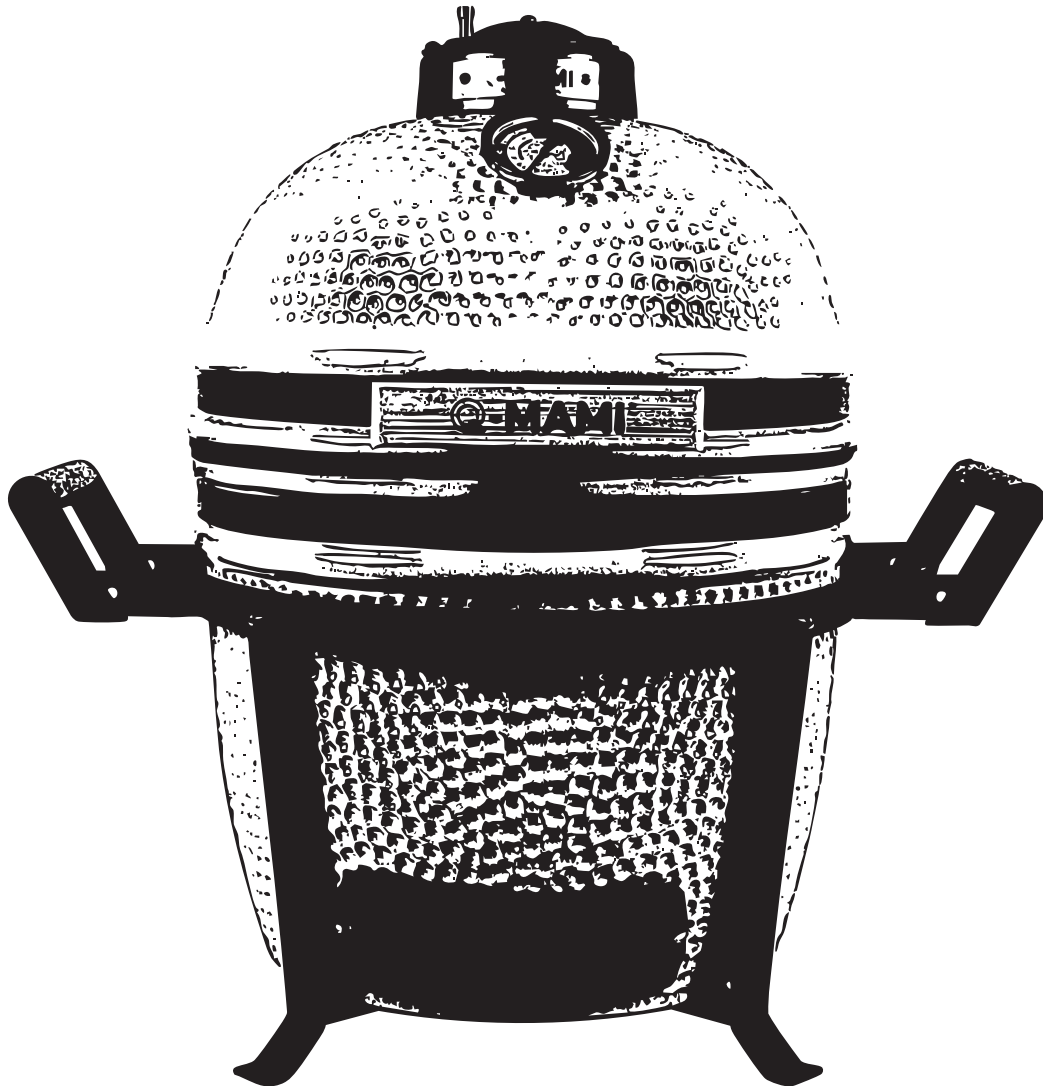
- Never open a hot kamado all at once! Always open the lid slightly first, wait a few seconds, and then open fully. Opening the lid abruptly can cause a flare-up due to a sudden rush of oxygen.
- Stay close to the kamado. We recommend always remaining nearby and keeping a close eye on the thermometer to maintain proper temperature control.
- Use proper tools and gloves when moving food, the kamado, or the heat deflector plate. The kamado becomes extremely hot and can cause severe burns if not used properly.

EXTINGUISHING AND CLEANING

- The kamado is self-cleaning. Heat it to 260°C for 30 minutes, and it will burn off all food residue from your grill.
- Close the top cap and vent slider. Due to the lack of oxygen, the charcoal in the firebox will slowly become extinguished, and the kamado will gradually cool down. This leaves charcoal that can be used again next time. Cooling down may take some time because ceramics retain heat for a long period. Never extinguish the kamado with water.
- Keep the kamado closed until it has completely cooled down. The charcoal inside may smolder for a long time and can reignite if the kamado is opened too soon.
- When the kamado has fully cooled, the grates can be removed and cleaned—not dishwasher safe.
- Remaining charcoal after barbecuing can stay in the firebox and be used next time. Remove the ash with the ash tool.
- Do not use water or any other cleaning product to clean the inside of the kamado. The walls are porous and absorb whatever liquid is used, which may cause the kamado to crack.
- It is recommended to wipe the exterior of the kamado only with a damp cloth when it has fully cooled.
- Do not use sharp objects or abrasive cleaning agents to clean the kamado.
- In winter, it is recommended to store the kamado in a garage, shed, or under a shelter for proper protection.
- We advise protecting the kamado with the included cover when it has fully cooled.

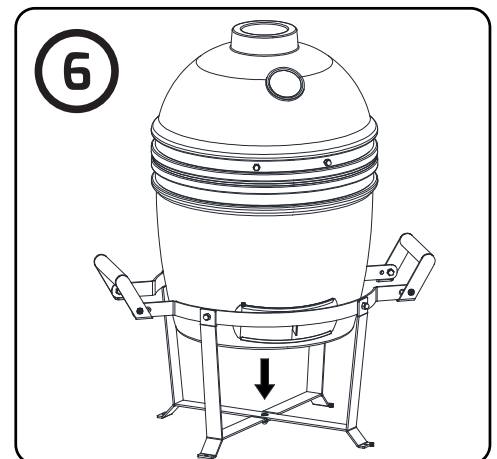
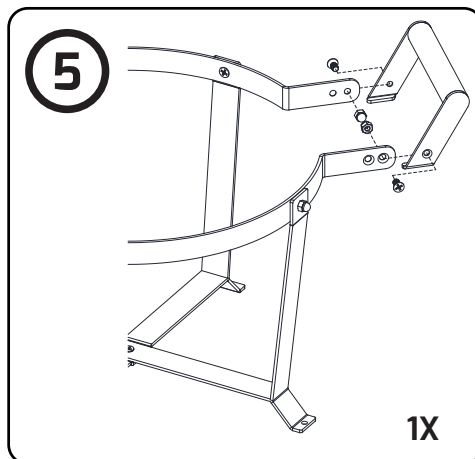
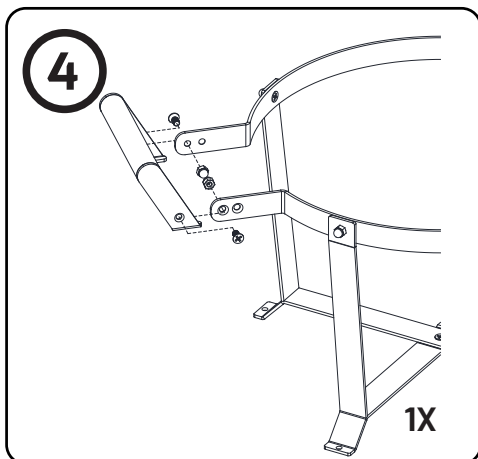
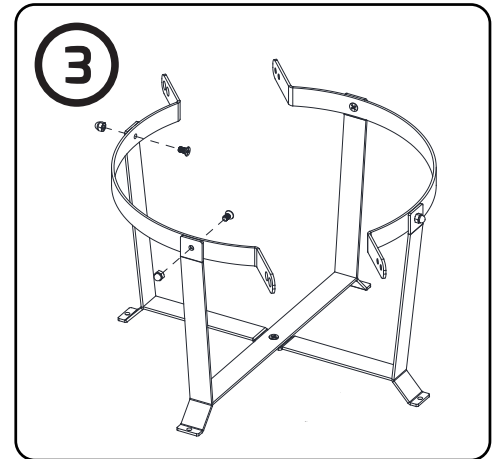
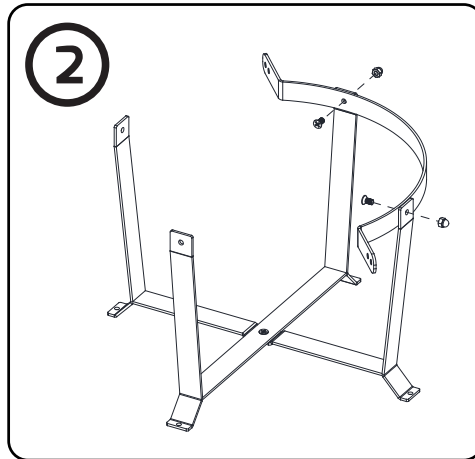
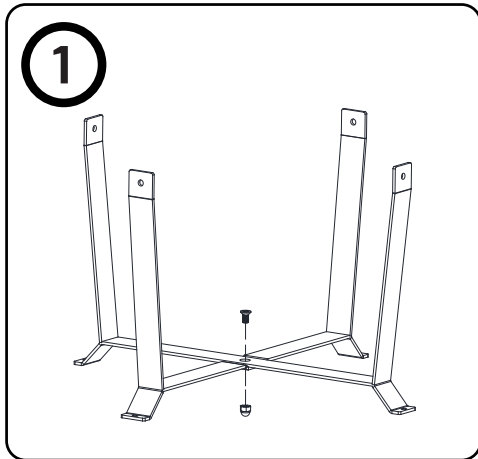
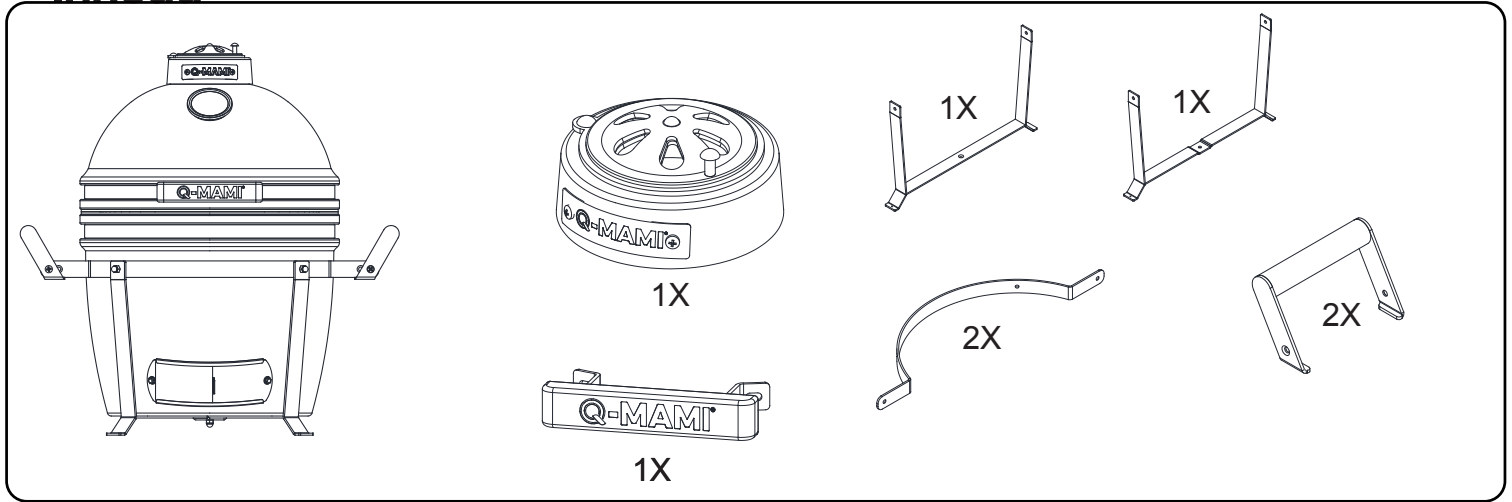
MAINTENANCE

- Oil the hinges and bolts of the metal bands regularly with a light machine oil or silicone spray. The bolts should be checked regularly and tightened if necessary.
- Replace the felt regularly. This felt strip on the base and lid provides sealing and a soft close.
- Before each use, check that all nuts, screws, and bolts are properly and securely tightened.




Taal	NEDERLANDS
Artikel nummer	T48-QM009 / T48-QM010
Beschrijving	Q-MAMI KAMADO GRILL COMPACT BEIGE Q-MAMI KAMADO GRILL COMPACT MOKKA
EAN	8721515860089 / 8721515860096

Inhoud

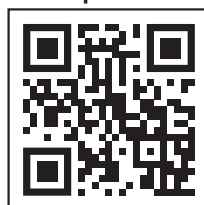


Voor meer informatie en veiligheidsinstructies, raadpleeg de gebruiksaanwijzing in de verpakking, of check onze website: www.q-mami.com

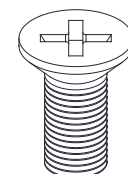
Q-MAMI is powered by  Trade Forty Eight

Heeft u vragen? Neem dan contact met ons op: Info@q-mami.com

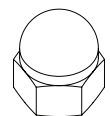
www.q-mami.com



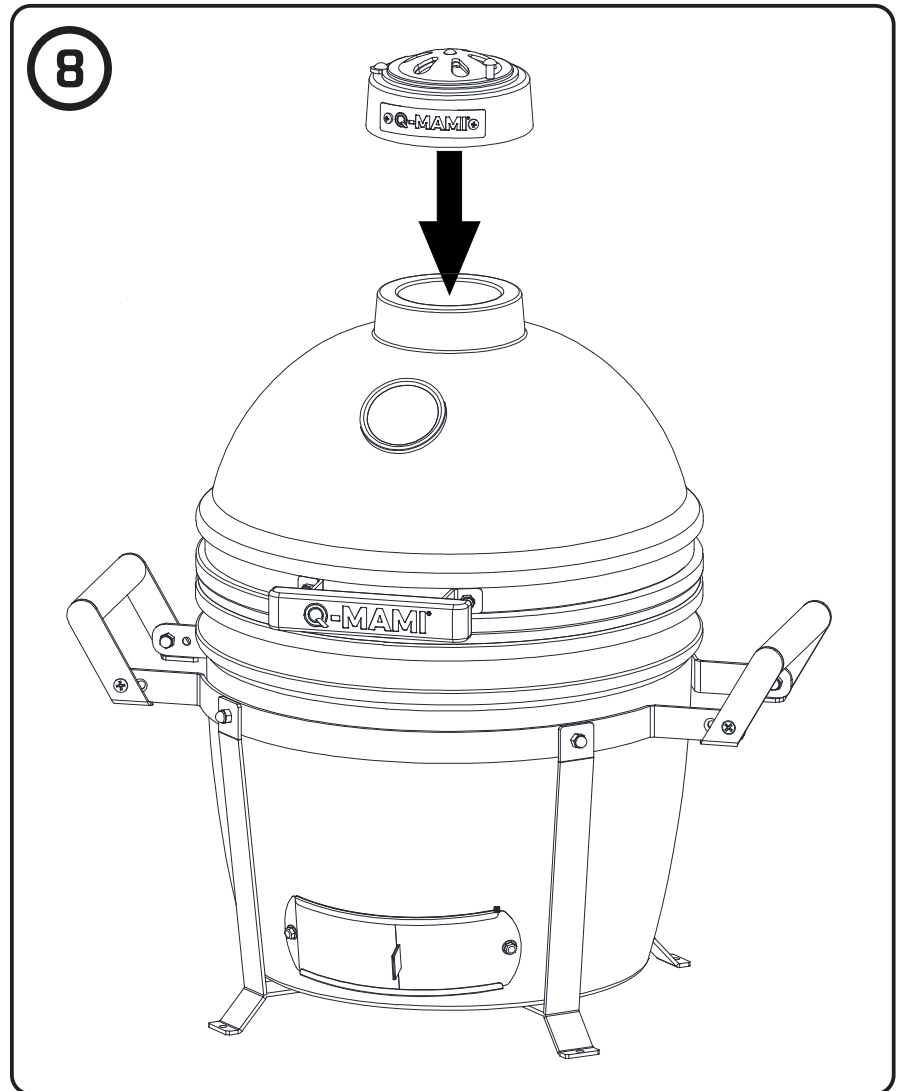
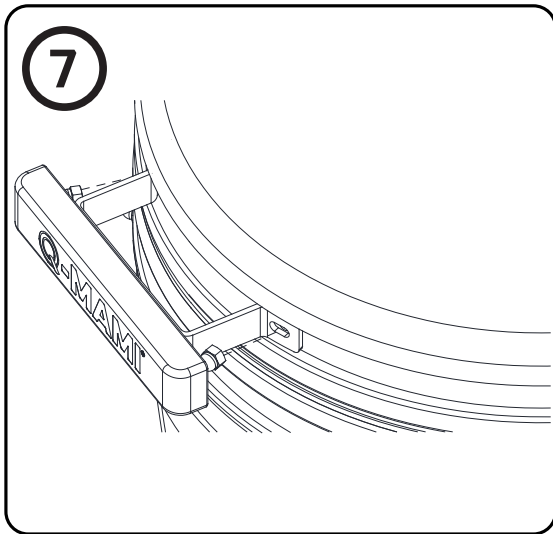
vooraf gemonteerd



9x



9x



Voor meer informatie en veiligheidsinstructies, raadpleeg de gebruiksaanwijzing in de verpakking, of check onze website: www.q-mami.com

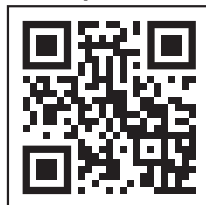
Q-MAMI is powered by



Trade
Forty
Eight

Heeft u vragen? Neem dan contact met ons op:
Info@q-mami.com

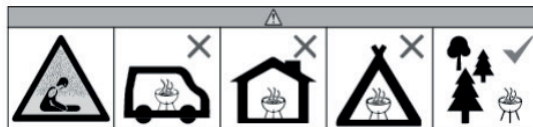
www.q-mami.com



WAARSCHUWING

Deze handleiding bevat informatie over de juiste montage en het veilig gebruik van de kamado. Lees en volg alle waarschuwingen en instructies voor het monteren en gebruiken van de kamado op. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot productschade, brand, explosie of brandwonden met mogelijk schade aan eigendommen, letsel of de dood als gevolg. Bij houtskool branden komt koolmonoxide vrij. Dit is geurloos en kan dodelijk zijn. Gebruik deze kamado alleen buiten met geschikte ventilatie. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en referentie.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



- Gebruik de kamado niet in een gesloten ruimte of woonruimte, zoals bijvoorbeeld huizen, tenten, caravans, campers, boten etc. Gevaar van koolmonoxidevergiftiging met dodelijke afloop als gevolg.
- Gebruik de kamado altijd volgens de toepasselijke lokale, provinciale en federale/nationale brandvoorschriften.
- Gebruik de grill alleen nadat alle onderdelen gemonteerd zijn. Deze grill moet op de juiste manier volgens de montage-instructies gemonteerd worden. Onjuiste montage kan gevaarlijk zijn.
- Controleer voor elk gebruik of alle moeren, schroeven en bouten goed en veilig vastzitten.
- Zorg ervoor dat de kamado op een solide, vlak, waterpas, hittebestendig en brandvrij oppervlak staat.
- Gebruik de kamado nooit onder overkappingen zoals dakdekkingen, carports, luifels, parasols, (party)tenten of uitsteeksels.
- Dit product is alleen voor buiten gebruik bestemd.
- Houd een minimale afstand aan van 3 m van overkappingen, muren, rails of andere structuren.
- Houd een minimale afstand aan van 3 m van alle brandbare materialen zoals hout, droge planten, gras, borstels, papier of canvas.
- Gebruik de kamado nooit voor iets anders dan het bedoelde gebruik.
- Accessoires die niet bij de Q-MAMI zijn geleverd worden niet aanbevolen en kunnen leiden tot letsel.
- Het gebruik van alcohol, voorgeschreven of niet-voorgeschreven medicijnen kan het vermogen van de gebruiker om de kamado veilig te monteren of te gebruiken beïnvloeden.
- Houd altijd een brandblusser in de buurt bij het gebruik van de kamado.
- Als er gekookt wordt met olie of vet, houd dan een bruikbare brandblusser van het type BC of ABC bij de hand.
- Probeer een brand, in het geval van brand met olie of vet, niet te blussen met water. Bel direct de brandweer. In sommige gevallen kan een brandblusser van het type BC of ABC de brand blussen.
- Zorg ervoor dat de kamado op een solide, vlak, waterpas, hittebestendig en brandvrij oppervlak staat.
- Gebruik de kamado niet op houten of ontvlambare oppervlakken.
- Houd de kamado schoon en vrij van brandbare materialen zoals benzine en andere brandbare dampen en vloeistoffen.
- Laat de kamado niet onbeheerd achter.
- Er mogen geen activiteiten uitgevoerd worden rond de kamado tijdens of na het gebruik totdat deze is afgekoeld.
- Gebruik nooit glazen, plastic of keramisch kookgerei voor de kamado. Plaats nooit leeg kookgerei in de kamado tijdens gebruik.
- Verplaats de kamado nooit als deze in gebruik is. Laat de kamado ketel afkoelen (kouder dan 45°C) voor het verplaatsen of opbergen.
- Berg de kamado nooit op met hete as of houtskool in de kamado. Berg alleen op wanneer het vuur volledig is gedoofd en alle oppervlakken koud zijn.
- Gebruik de kamado nooit als verwarming. Gevaar van koolmonoxide.
- De kamado is heet tijdens het gebruik en blijft heet voor een periode na en tijdens het afkoelproces. Wees voorzichtig. Draag beschermende handschoenen/ovenwanten.
- Stoot niet tegen de kamado om persoonlijk letsel, schade aan de kamado of morsen/spetteren van hete kookvloeistof te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het wegnemen van voedsel van de kamado. Alle oppervlakken zijn heet en kunnen brandwonden veroorzaken. Gebruik beschermende handschoenen/ovenwanten of lang, stevig kookgerei voor bescherming tegen hete oppervlakken of spatten van kookvloeistoffen.

- Raak geen hete oppervlakken aan.
- Tijdens het gebruik is de kamado heet. Om brandwonden te voorkomen, moet u uw gezicht en lichaam uit de buurt van ventilatiegaten houden en weghouden tijdens het openen van het deksel. Tijdens het gebruik komt er stoom en hete lucht naar buiten.
- Als u boven 175°C kookt, moet u de kamado voorzichtig openen (of ontluichten) elke keer dat u het deksel opent om een golf van witgloeiende hitte, veroorzaakt door een stroom zuurstof, te voorkomen. Open het deksel iets (5 tot 8 cm) en laat de hitte ongeveer 5 seconden ontsnappen om dit te voorkomen.
- Luchtdempers zijn heet als de kamado in gebruik is en tijdens het afkoelen. Draag beschermende handschoenen bij het afstellen.
- Een kamado heeft open vuur. Houd handen, haar en gezicht afgewend van het vuur. Leun niet over de kamado tijdens het aansteken. Loshangend haar en kleding kunnen vlamvatten.
- Blokkeer niet de stroom van de verbranding of ventilatie.
- Bedek de kookroosters niet met aluminiumfolie. Dit zal de warmte vasthouden en hierdoor kan de kamado beschadigen.
- Laat hete houtskool of as nooit onbeheerd achter.
- Brandstof moet minimaal 30 minuten voor gebruik blijven gloeien.
- Kook niet voordat de brandstof een laagje as heeft.
- Verwijder de as niet wanneer de as en de houtskool heet zijn.
- Gebruik beschermende handschoenen als u de kamado vastpakt of werkt met vuur. Gebruik beschermende handschoenen of lang, stevig gereedschap als u hout of houtskool toevoegt.
- Gebruik nooit aanmaakvloeistof voor houtskool, benzine, alcohol of ander zeer ontvlambare vloeistoffen om houtskool aan te steken.
- Doe de houtskoolmand nooit te vol. Dit kan leiden tot ernstig letsel of schade aan de kamado.
- Gebruik geen water om de houtskool te doven, dit beschadigt de keramische constructie.
- Voer de koude as af in aluminiumfolie, week het in water en werp het in een niet-brandbare houder.
- Trek - duw niet! Duw de kamado nooit. Plaats beide handen op het scharnier en trek de kamado achter u.
- Niet grillen bij harde wind.

WEES VOORZICHTIG

- Wees voorzichtig bij het ontsteken van houtskool, het aanraken van de buitenkant van de kamado of het vastpakken van hete kamado-oppervlakken. Draag warmtebestendige handschoenen zoals handschoenen die geschikt zijn voor hoge hitte.
- Verwijder nooit het binnen gedeelte van de kamado wanneer het nog hete houtskool bevat of heet is. Het keramiek en de houtskool blijven lange tijd heet omdat de kamado zeer goed isoleert.
- Verplaats nooit een hete kamado. De hete houtskool kan leiden tot letsel of materiaal beschadigen als deze valt.
- Wees voorzichtig bij het vervoeren, laden of lossen van de kamado. De kamado is zwaar en kan fysiek letsel of schade aan materiaal veroorzaken als deze valt.
- Leun niet op het handvat, de bamboe zijtafels, de basis of het scharnier van de kamado.
- Voorkom steekvlammen door het voorzichtig openen van het deksel van een brandende kamado voordat u het deksel volledig opent. Til het deksel langzaam ongeveer 5 cm op zodat de lucht langzaam naar binnen stroomt. Wees extra voorzichtig bij het openen van een brandende kamado als beide luchtregelaars zijn gesloten. Gevaarlijk hoge vlammen kunnen ontstaan door de plotselinge instroom van lucht. Als er hoge vlammen zijn, sluit het deksel en de ontluichters dan om de vlammen te controleren.
- Als u klaar bent met het barbecueën, sluit u het bovendeksel en de ontluichter om de luchttoevoer af te sluiten en te voorkomen dat de kamado weer hoge temperaturen bereikt. Wees nog voorzigtiger bij het openen van het deksel wanneer de kamado nog niet volledig is afgekoeld. Houd er rekening mee dat de instroom van verse lucht het vuur weer kan doen aanwakkeren.
- Houd kinderen, huisdieren, kleden of brandbare voorwerpen altijd uit de buurt van de in gebruik zijnde kamado. Kinderen mogen het deksel niet openen of in de buurt van de kamado spelen.
- Plaats de kamado niet op een oneven oppervlak, een helling of een plek waar deze omver kan worden gestoten.
- Gebruik de kamado niet wanneer de topcap is weggenomen – de temperatuur stijgt snel wanneer het is weggenomen.
- Controleer regelmatig het gebied rond de kamado om te zien of deze wordt aangetast door warmteoverdracht.
- De kamado moet buiten worden gebruikt, met voldoende luchtcirculatie en nooit binnen of in de buurt van brandbare voorwerpen. Volg altijd de plaatselijke wet- en regelgeving.
- Houd altijd een brandblusser of blusdeken in de buurt van de kamado.

- Houd rekening met het risico op brand. Let altijd op een brandende kamado wanneer het deksel is geopend. Plaats de kamado niet direct op hout, op de grond of in de buurt van brandbare materialen of brandbare plaatsen, de keramiek kan tijdens gebruik heet worden.
- Gloeiende houtskool geeft koolmonoxide af, wat extreem gevaarlijk kan zijn! Plaats de kamado nooit in een constructie waar mensen of huisdieren zijn. Laat de kamado altijd afkoelen en verwijder de as voordat u de kamado binnen opbergt.

OPSTOOKPROTOCOL & ALGEMEEN GEBRUIK KAMADO

U bent verplicht de volgende stappen te volgen! Onjuist gebruik maakt de garantie ongeldig.

MONTAGE

- Let op de pakketjes rondom de kamado. Wanneer u de buitenste verpakking verwijderd kunnen onderdelen hieruit vallen en beschadigd raken.
- Wanneer u het deksel van de kamado opent, zorg dan dat dit niet omvalt wanneer u de dozen uit de binnenzijde van de grill verwijdert.
- Wees voorzichtig met de keramisch delen van de kamado.
- Til de kamado altijd met minstens twee personen.

VOORBEREIDING

- Controleer voor elk gebruik of alle moeren, schroeven en bouten goed en veilig vastzitten.
- Test het openen en sluiten van de kamado en controleer dat de bouten op het staalwerk juist zijn vastgemaakt en dat er geen grote speling van het scharnier is.
- Open het bovendeksel en de luchtschuif beide een beetje de eerste 3 keer dat u de kamado gebruikt. Als ze te ver zijn geopend bestaat er het risico dat het keramiek barst.
- Plaats de houtskool altijd bovenop het (onderste) houtskoolrooster. Geen houtskool direct onder in de ketel plaatsen.
- Overbelast de kamado niet met brandstof.
- Het gebruik van briketten wordt sterk afgeraden. Briketten zijn gemaakt van samengeperst restmateriaal en dat kan keramiek negatief beïnvloeden. Bij gebruik van briketten vervalt de garantie.

DE KAMADO AANSTEKEN

- Tijdens de eerste 3 keer dat u de kamado gebruikt, mag de houtskool slechts op één plek worden aangestoken. Als de houtskool in één keer op verschillende plekken wordt aangestoken, stijgt de temperatuur te snel en bestaat er het risico dat het keramiek barst.
- Voor het ontsteken van de kamado kunnen diverse gereedschappen en artikelen worden gebruikt. Eén van deze gereedschappen is de "one minute lighter". Met dit gereedschap kan de houtskool snel en veilig worden aangestoken. Een andere mogelijkheid is aanmaakmateriaal, maar zorg ervoor dat dit is gemaakt van natuurlijk materiaal!
- Gebruik nooit chemisch aanmaakmateriaal, spiritus, benzine of andere brandbare stoffen met een kamado. Ze zijn gevaarlijk en kunnen ook in het keramiek dringen.
- Als u de houtskool op één plek hebt aangestoken, moet u de platesetter weer in de firebox zetten en plaats ook de keramische deflector stones in de platesetter. Ten slotte kan de grill in de platesetter worden gezet. Nu kan het deksel van de kamado worden gesloten.

DE TEMPRATUUR REGULEREN

Als de houtskool is aangestoken bent u bijna klaar om te gaan barbecueën. Voordat u kunt beginnen, moet de temperatuur nog wat hoger worden, maar doe dit niet te snel. Te snel verhogen van de temperatuur kan slecht zijn voor de keramiek. Laat de temperatuur rustig stijgen gedurende minimaal 60 minuten.

- In de voorbereidende stappen hebt u gecontroleerd of het rookkanaal en de boven ontluchting op een kier staan, controleer weer of dit het geval is.
- Door het verder openen en/of sluiten van de luchtschuif en topcap kan de temperatuur van de kamado worden aangepast.
- Laat tijdens de eerste drie keer dat u de kamado gebruikt de temperatuur geleidelijk stijgen tot max 200 graden, zodat het vocht dat in de keramiek is getrokken langzaam kan verdampen en de keramiek voor een lange tijd geschikt zal zijn voor de kamado.
- Wanneer de Kamado grill enige tijd niet is gebruikt, laat deze rustig tot een maximum van 200° Celsius opwarmen.
- Als de temperatuur te snel stijgt, moet u de luchtschuif en topcap nog wat meer sluiten
- Als de kamado niet de gewenste temperatuur bereikt en op hetzelfde niveau blijft, moet u het rookkanaal en de boven ontluchting beetje bij beetje openen en wachten zodat de temperatuur kan reageren.
- Laat de kamado nooit onbeheerd achter als deze in gebruik is.

BARBECUEËN

- Open een hete kamado nooit in één keer! Open het deksel altijd een beetje, wacht een paar seconden en open dan pas volledig. Als het deksel in één keer wordt geopend, is er een risico van een steekvlam door een plotselinge overvloed aan zuurstof.
- Blijf dicht bij de kamado. We raden aan altijd in de buurt te blijven en de thermometer nauwkeurig in de gaten te houden om de temperatuur van de kamado goed te kunnen beheersen.
- Gebruik geschikt gereedschap en handschoenen bij het verplaatsen van eten, de kamado en de belichtingsplaatsteen. Een kamado wordt erg heet en kan leiden tot ernstige brandwonden als deze niet juist wordt gebruikt.

DOVEN EN REINIGEN

- De kamado is zelfreinigend. Verwarm het tot 260°C gedurende 30 minuten en het zal al het voedsel afschroeien van uw rooster.
- Sluit de topcap en de luchtschuif. Vanwege het gebrek aan zuurstof dooft de houtskool in de vuurplaats langzaam en de kamado koelt langzaam weer af. Hierdoor blijft er houtskool achter dat de volgende keer weer kan worden gebruikt. Het afkoelen kan enige tijd duren omdat keramiek warmte voor een lange tijd kan vasthouden. Doof de kamado nooit met water.
- Laat de kamado gesloten totdat deze volledig is afgekoeld. De houtskool in de kamado kan een lange tijd na-smeulen en kan weer gaan branden als de kamado te snel wordt geopend.
- Als de kamado volledig is afgekoeld, kunnen de roosters worden verwijderd en gereinigd, niet geschikt voor de vaatwasser.
- Overgebleven houtskool na een barbecue kan in de firebox blijven en de volgende keer worden gebruikt. Verwijder de as met de aspook.
- Gebruik geen water of een ander soort reinigingsproduct om de binnenkant van de kamado te reinigen. De wanden zijn poreus en absorberen eventuele gebruikte vloeistoffen, dit kan de Kamado doen barsten.
- Aanbevolen wordt de buitenkant van de kamado enkel met vochtige doek af te nemen wanneer de kamado volledig afgekoeld is.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen voor het schoonmaken van de kamado.
- In de winter wordt het aangeraden de Kamado in een garage, schuur, of onder een afdak te bewaren voor goede bescherming.
- We adviseren de kamado te beschermen met de meegeleverde beschermhoes wanneer deze volledig is afgekoeld.

ONDERHOUD

- Olie de scharnieren en bouten van de metalen banden regelmatig met een lichte machineolie siliconenspray. De bouten dienen regelmatig gecontroleerd en zo nodig aangedraaid te worden.
- Vervang met enige regelmaat het vilt. Deze vilt rand van het onderstel en de deksel zorgt voor afdichting en een soft close.
- Controleer voor elk gebruik of alle moeren, schroeven en bouten goed en veilig vastzitten.