



BOZO

Choose handmade

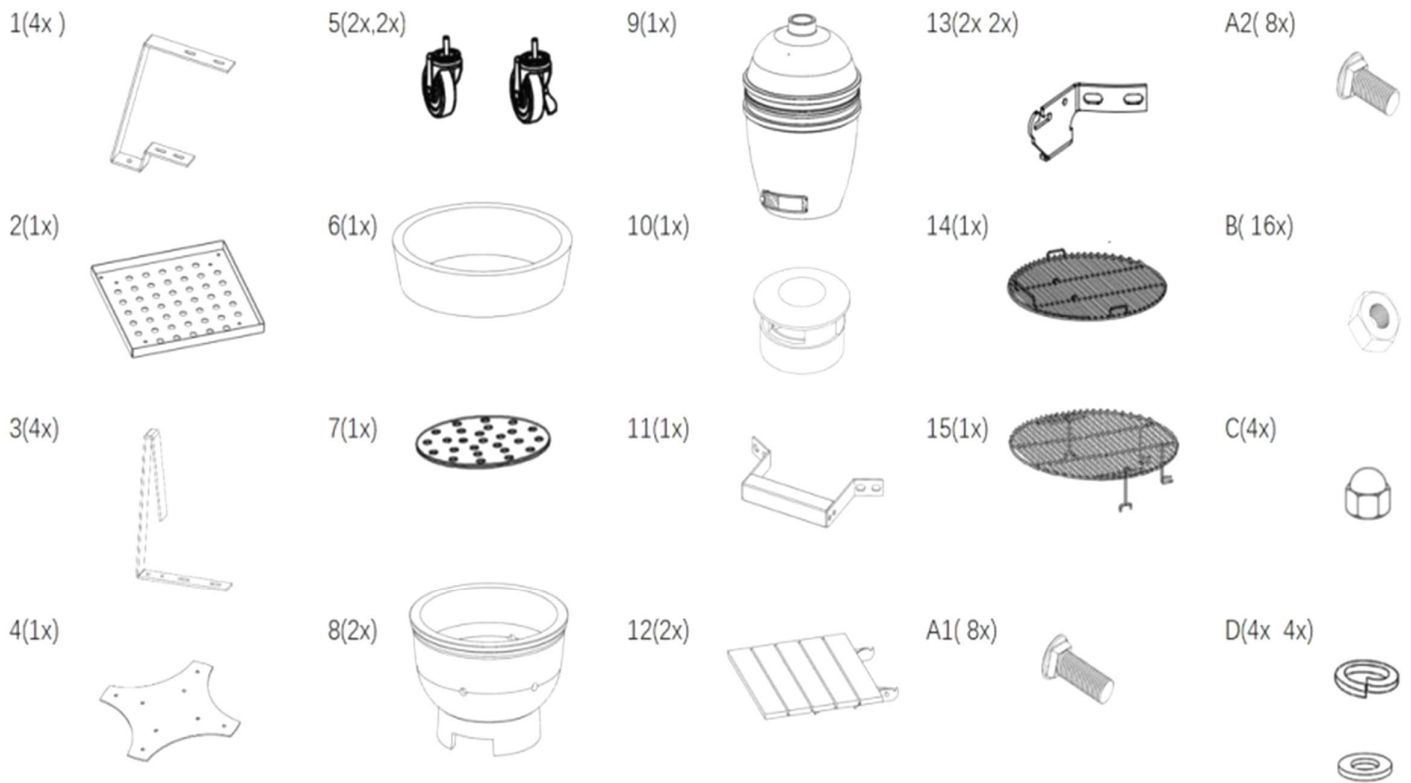
Gefeliciteerd met je nieuwe BOZO kamado.

Je kunt natuurlijk niet wachten om je BOZO kamado te vullen met houtskool en direct te starten met smoken, grillen of pizza bakken. Dat begrijpen we uiteraard, maar toch is het beter om eerst even dit boekje te lezen. We geven je tips over wat je het beste kunt doen vóór de eerste keer dat je het vuur aansteekt, en hoe je hem goed onderhoudt. Als je dit boekje hebt doorgelezen weet je zeker dat je het beste uit je BOZO kamado kunt halen.



ONDERDELENLIJST: Controleer voorafgaand aan de montage alle onderdelen aan de hand van de onderdelenlijst. Voer de montage uit op een zacht oppervlak om krassen op de verf te voorkomen.

Voor het gemak van de montage, draai bouten alleen losjes aan en draai vervolgens volledig aan wanneer de montage is voltooid. WAARSCHUWING: Draai bouten NIET te veel aan. Draai alle bouten met matige druk om beschadiging van de bouten of componenten van de BOZO Kamado Grill te voorkomen.



Historie van de kamado

OVER UW BOZO KAMADO

Daterend van 4000 jaar geleden, ontdekten archeologen grote kleivaten, waarvan men dacht dat het vroege incarnaties waren van het Kamado-keramische fornuis.

Sindsdien is het op veel manieren geëvolueerd: afneembaar deksel, toegevoegde tochtdeur voor een betere warmtebeheersing en de overstap van hout naar houtskool als primaire brandstof.

In Japan was de Mushikamado een ronde aarden pot met een afneembaar koepelvormig deksel ontworpen voor het stomen van rijst. De naam "Kamado" is in feite het Japanse woord voor "fornuis" of "kooktoestel".

Deze naam is overgenomen door de Amerikanen en is nu een algemene term geworden voor deze stijl keramische kookplaat.

Kamado-fornuizen zijn enorm veelzijdig. Ze kunnen niet alleen worden gebruikt om te grillen of te roken, maar ook pizza's, brood, taarten en koekjes kunnen er moeiteloos in worden gebakken.

Hoge en lage temperaturen kunnen worden bereikt en gehandhaafd door het nauwkeurig regelen van de luchtstroom via de ventilatieopeningen aan de boven- en onderkant.

Hoge temperaturen zijn ideaal om snel hamburgers en worstjes te bereiden, terwijl lage temperaturen grotere stukken vlees over een langere periode kunnen garen.

Voeg wat houtsnippers toe aan de houtskool, of combineer verschillende smaken houtsnippers om je vlees nog smaakvoller te maken.

WAARSCHUWING

Dit product is **UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITEN. NIET** binnenshuis gebruiken.

Laat een brandend vuur **NOOIT** onbeheerd achter.

Houd kinderen en huisdieren **ALTIJD** op een veilige afstand van de oven wanneer deze in gebruik is.

BRANDGEVAAR! Kan tijdens gebruik hete verbrandingsresten afgeven.

GEVAAR voor koolmonoxidevergiftiging: Steek de **BOZO** kamado **NOOIT** aan in besloten ruimtes.

Gebruik dit product **NIET** in een tent, caravan, auto, kelder, zolder of boot. Gebruik deze Kamado **NIET** als oven.

VOORZICHTIGHEID! Gebruik **GEEN** benzine, terpentine, aanstekervloeistof, alcohol of andere vergelijkbare chemicaliën voor aansteken of opnieuw aansteken.

Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN1860-3.

Het wordt ten zeerste aanbevolen om houtskoolbrokken te gebruiken in je **BOZO** Kamado.

Het brandt langer en produceert minder as, wat de luchtstroom kan belemmeren.

Gebruik **GEEN** steenkool in dit product.

BELANGRIJK! Bij het openen van het deksel bij hoge temperaturen is het van essentieel belang om het deksel slechts een klein beetje op te tillen, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnendringen en terugtrekking of opflakeringen die letsel kunnen veroorzaken, wordt voorkomen.

NIET gebruiken onder luifels, parasols of tuinhuisjes.

Volg **ALTIJD** de kooktemperatuurgids die in deze gebruiksaanwijzing staat.

Gebruik de **BOZO** Kamado **NIET** op andere brandbare oppervlakken zoals droog gras, houtsnippers, of ander tuin decoratieve elementen.

Zorg ervoor dat de Kamado minimaal twee meter verwijderd is van brandbare voorwerpen.

VOORZICHTIGHEID! Dit product wordt erg **HEET**.

GEBRUIK ALTIJD hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramiek of kookoppervlakken.

Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het verplaatst of opbergt.

Verplaats het **NIET** tijdens gebruik.

Inspecteer het apparaat **vóór** gebruik altijd op vermoeidheid en schade en vervang het indien nodig

1^E GEBRUIK VAN UW BOZO KAMADO

Om vuur te maken leg je een opgerolde krant en enkele aanmaakblokjes of stevige aanmaakblokjes op de houtskoolplaat (7), in de basis van de Kamado.

Plaats vervolgens twee of drie handenvol houtskoolklompen op de bovenkant van de krant.

Gebruik **GEEN** benzine, terpentine, aanstekervloeistof, alcohol of andere vergelijkbare chemicaliën voor aansteken of opnieuw aansteken.

Open de onderste ventilatieopening en steek het papier aan met een aansteker met lange neus of veiligheidslucifers.

Overlaad het apparaat **NIET** met brandstof. Als het vuur te intens is, kan de hitte de Kamado beschadigen.

Brand totdat alle brandstof is verbruikt en het vuur is gedoofd.

Inspecteer voor en na het eerste gebruik of alle bevestigingen nog vast zitten.

De metalen band die uw deksel met de bodem verbindt, zet uit door de hitte en kan losraken.

Het wordt aanbevolen om de band te controleren en - indien nodig - vast te draaien met een sleutel.

Je kunt je BOZO Kamado nu gewoon gebruiken.

DE EERSTE KEER GRILLEN

De BOZO kamado is van een hoogwaardig keramiek gemaakt. Het keramiek moet wennen aan de hoge temperaturen. We raden je aan om de eerste drie keer de BOZO kamado niet hoger op te stoken dan tot 275 graden Celsius. Zo kan het keramiek inwerken. Daarna kun je uiteraard helemaal los gaan met je BOZO kamado !

Om het apparaat te doven: stop met het toevoegen van brandstof en sluit alle ventilatieopeningen en het deksel om het vuur op natuurlijke wijze te laten doven.

*Gebruik **GEEN** water om de houtskool te doven, dit kan de keramische Kamado beschadigen*

OPSLAG BOZO KAMADO

Wanneer de Kamado niet in gebruik is en buiten wordt opgeborgen, dek de Kamado dan eenmaal volledig afgekoeld af met een geschikte regenhoes.

Het wordt aanbevolen om de Kamado gedurende de winter onder een overkapping in een garage of schuur op te slaan voor volledige bescherming.

SCHOONMAKEN & ONDERHOUD

De Kamado Grill is zelfreinigend, verwarm het gedurende 30 minuten tot 260 ° C en het zal al het voedsel en vuil weg schroeien.

Gebruik GEEN water of andere reinigingsmiddelen product om de binnenkant van je Kamado schoon te maken, de binnenzijde is poreus en absorberen alle gebruikte vloeistoffen, waardoor de Kamado zou kunnen barsten.

Als de Kamado is afgekoeld en het as zich ophoopt, gebruik dan de as tool om de koolstofresten weg te schrapen voor het volgende gebruik.

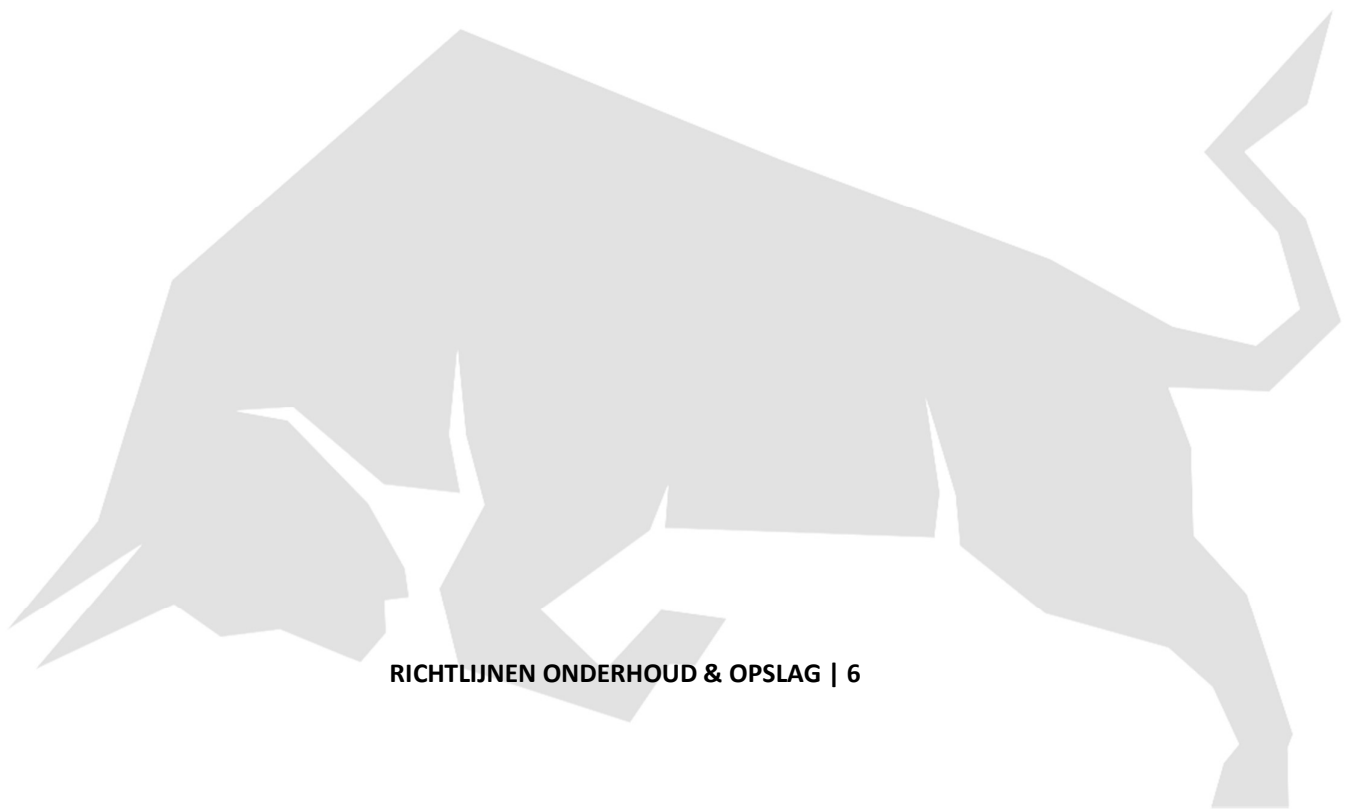
Open voorzichtig de onderste ontluchter en hark het as in een klein afvalbakje onder de ontluchtingsopening. Verwijder de container of bewaar deze voor toekomstig gebruik.

Gebruik een niet-schurend reinigingsmiddel om de roosters schoon te maken zodra het apparaat volledig is afgekoeld.

Het grillrooster is NIET vaatwasmachinebestendig; gebruik een mild reinigingsmiddel met warm water.

Om de buitenkant schoon te maken, wacht je tot de Kamado is afgekoeld en gebruik je een vochtige doek met een mild schoonmaakmiddel.

Het is belangrijk om de banden twee keer per jaar te controleren een indien nodig aan te spannen en de scharnieren te oliën.



GEBRUIK KAMADO

Wanneer u de Kamado gebruikt, duwt u beide vergrendelingswielen naar beneden om te voorkomen dat het apparaat tijdens gebruik beweegt.

Zorg ervoor dat de Kamado op een permanente, vlakke, hittebestendige, niet-brandbare ondergrond staat, uit de buurt van brandbare voorwerpen.

Plaats de Kamado met minimaal 2 m vrije ruimte boven het hoofd en minimaal 2 m vrije ruimte ten opzichte van andere voorwerpen in de buurt.

1. Om vuur te maken leg je een opgerolde krant en enkele aanmaakblokjes of stevige aanmaakblokjes op de houtskoolplaat (7), in de basis van de Kamado. Plaats vervolgens twee of drie handenvol houtskoolklompen op de bovenkant van de krant.
2. Gebruik **GEEN** benzine, terpentine, aanstekervloeistof, alcohol of andere soortgelijke chemicaliën voor aansteken of opnieuw aansteken.
3. Open de onderste opening en steek de krant aan met een aansteker met lange neus of veiligheidslucifers. Laat de onderste ventilatieopening en het deksel ongeveer 10 minuten openstaan om een klein bed van hete kolen te maken.
4. Laat de houtskool opwarmen en houd deze minimaal 30 minuten roodgloeiend voordat je voor het eerst gaat koken op de Kamado. Het wordt aanbevolen om de kolen niet om te draaien als ze eenmaal branden hierdoor kunnen de houtskool gelijkmatiger en efficiënter branden.
5. **ALLEEN** hittebestendige handschoenen gebruiken bij het hanteren van hete keramiek of kookoppervlakken. Lees deze handleiding door voor een complete gedetailleerde gids over kooktemperaturen voor grillen.

SLOW COOKING

Volg **ALTIJD** de kooktemperatuur **INSTRUCTIE** die in deze gebruiksaanwijzing staat.

Gebruik **ALTIJD** hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramiek of kookoppervlakken.

1. Steek de houtskoolklomp aan volgens bovenstaande instructies. Verplaats de kolen **NIET** als ze eenmaal aangestoken zijn.
2. Open de onderste ventilatieopening volledig en laat het deksel ongeveer 10 minuten openstaan om een klein bed van hete sintels te maken.
3. Houd de Kamado in de gaten totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt. Sluit de onderste ventilatieopening volledig om de temperatuur op peil te houden. Zie Gids kooktemperatuur.

Je bent nu klaar om met de BOZO Kamado te gaan koken.

BELANGRIJK! Bij het openen van het deksel bij hoge temperaturen is het van essentieel belang om het deksel in het begin **SLECHTS LICHT OP** te tillen, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnendringen en terugtrekking of opflakkingen die letsel kunnen veroorzaken, wordt voorkomen.

SMOKING

Houd de BOZO Kamado in de gaten totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt. Zie Gids kooktemperatuur.

1. Laat de onderste ventilatieopening een beetje open. Sluit de bovenste ventilatieopening en blijf de temperatuur nog een paar minuten controleren.
2. Strooi met hittebestendige handschoenen de houtsnippers in een cirkel over de hete houtskool. Gebruik **ALTIJD** hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramiek of kookoppervlakken.

U bent nu klaar om met de BOZO Kamado te gaan roken.

TIP! Week houtsnippers of kookplanken 15 minuten in water om het rookproces te verlengen.

BELANGRIJK! Bij het openen van het deksel bij hoge temperaturen is het van essentieel belang om het deksel in het begin **SLECHTS LICHT OP** te tillen, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnendringen, om eventuele terugslag of opflakkingen die letsel kunnen veroorzaken te voorkomen.

KOKEN MET HOGE TEMP

Houd de BOZO Kamado in de gaten totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt.

Zie Gids kooktemperatuur.

Gebruik **ALTIJD** hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramiek of kookoppervlakken.

1. Steek de houtskoolklomp aan volgens de informatie over aansteken, gebruik en onderhoud in deze handleiding. Sluit het deksel en open de ventilatieopeningen aan de boven- en onderkant volledig.
2. Sluit de bovenste ventilatieopening half en blijf de temperatuur nog een paar minuten controleren.

U bent nu klaar om met de BOZO Kamado te gaan koken.

BELANGRIJK! Bij het openen van het deksel bij hoge temperaturen is het van essentieel belang om het deksel in het begin **SLECHTS LICHT OP** te tillen, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnendringen en terugtrekking of opflakkingen die letsel kunnen veroorzaken, wordt voorkomen.

BEREIDEN VOEDSEL

Lees en volg dit advies bij het koken met uw BOZO Kamado:

- NIET koken totdat de brandstof een laagje as heeft.
- Zorg er voor het koken voor dat de oppervlakken en gereedschappen van de grill schoon zijn en vrij van oude etensresten.
- Was altijd uw handen voor en na het hanteren van ongekookt vlees en voor het eten.
- Gebruik NIET hetzelfde keukengerei om gekookt en ongekookt voedsel te hanteren. Houd rauw vlees altijd uit de buurt van gekookt vlees en ander voedsel.
- Zorg ervoor dat al het vlees goed gaar is voordat u het eet. **VOORZICHTIGHEID!** Het eten van rauw of onvoldoende verhit vlees kan voedselvergiftiging veroorzaken (bijvoorbeeld bacteriestammen zoals E.coli). Om het risico op onvoldoende verhit vlees te verkleinen, snijdt u het open om ervoor te zorgen dat het helemaal gaar is.
- **VOORZICHTIGHEID!** Als het vlees voldoende gaar is, moet het vleessap helder zijn en mag er geen spoor van roze/rood sap of vleeskleuring zijn. Het is aan te raden om grotere stukken vlees en stukken vlees voor te koken voordat je ze uiteindelijk op je grill bakt.
- Maak na het koken op uw BOZOZ Kamado altijd de kookoppervlakken en het keukengerei van de grill schoon.

TOEVOEGEN VAN HOUTSKOOL

Met de boven- en onderopening gesloten, blijft de BOZO Kamado enkele uren op temperatuur.

Als u een langere kooktijd nodig heeft (bijv. bij het braden van een heel stuk of bij langzaam roken), kan het nodig zijn om meer houtskool toe te voegen.

Open het deksel, voeg extra houtskool toe en kook verder zoals aangegeven in deze handleiding.

INSTELLING VAN UW KAMADO

BELANGRIJK! Pas de bovenste of onderste ventilatieopening NIET aan terwijl de BOZO Kamado in gebruik is.

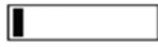
Dit kan ernstig letsel tot gevolg hebben. Het wordt aanbevolen om **ALTIJD** hittebestendige handschoenen te gebruiken bij het werken met hete apparaten.

SLOW COOK / SMOKE (83°C - 108°C / 180°F - 225°F)

Beef brisket	2 Hours per lb
Pulled pork.....	2 Hours per lb
Whole chicken	3-4 Hours
Ribs	3-5 Hours
Roasts	9+ Hours



TOP VENT



BOTTOM VENT

OPEN ●

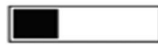
CLOSED ○

GRILL / ROAST / BAKE (163°C - 191°C / 325°F - 375°F)

Seafood (crab, lobster, shrimp).....	Until opaque & firm
Seafood (clams, oysters)	Until shells open
Fish.....	15-20 Minutes
Pork tenderloin.....	15-30 Minutes
Chicken pieces	30-45 Minutes
Whole chicken	1-1.5 Hours
Leg of lamb.....	3-4 Hours
Turkey.....	2-4 Hours
Ham.....	2-5 Hours



TOP VENT



BOTTOM VENT

OPEN ●

CLOSED ○

SEAR (260°C - 330°C / 500°F - 625°F)

Scallops	Until opaque & firm
Steak.....	5-8 Minutes
Pork chops.....	6-10 Minutes
Burgers	6-10 Minutes
Sausages	6-10 Minutes



TOP VENT



BOTTOM VENT

OPEN ●

CLOSED ○

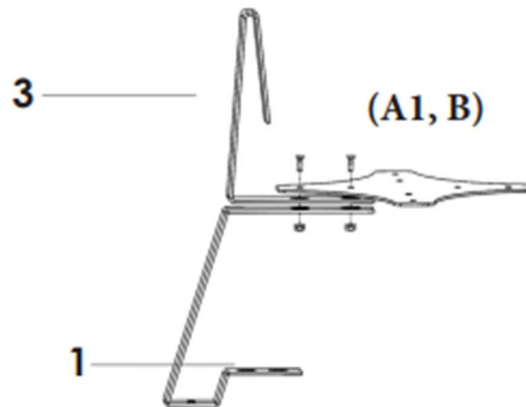
MONTAGE INSTRUCTIE

BELANGRIJK: Verwijder alle verpakkingen voor gebruik, maar bewaar de veiligheidsinstructies en bewaar ze bij dit product.

Zorg ervoor dat het deksel tijdens de montage gesloten is.

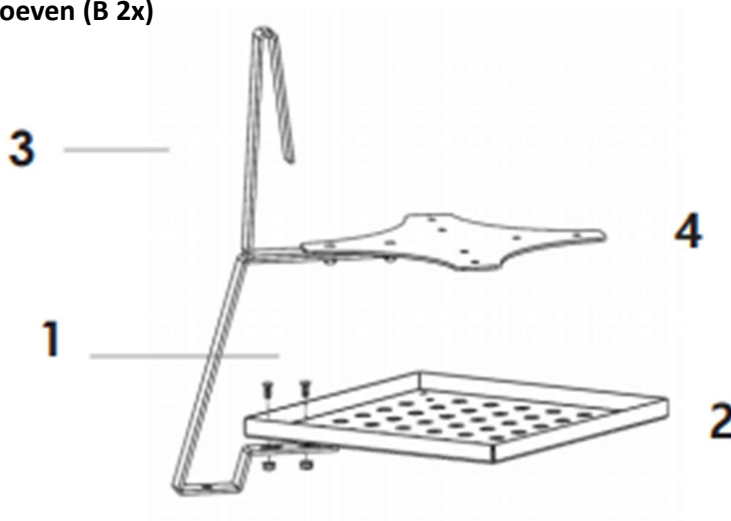
STAP 1.

Om het frame te monteren, plaatst u de dwarsbalken stevig vast standaard beugel 1 en beugel 3, met behulp van bouten (A1 2x) en schroeven (B 2x).



STAP 2. Om het frame te monteren, plaatst u de standaardpallet

(2) in de beugels (1) zowel van boven als van onder de bodem, door middel van bouten (A2 2x) en schroeven (B 2x)

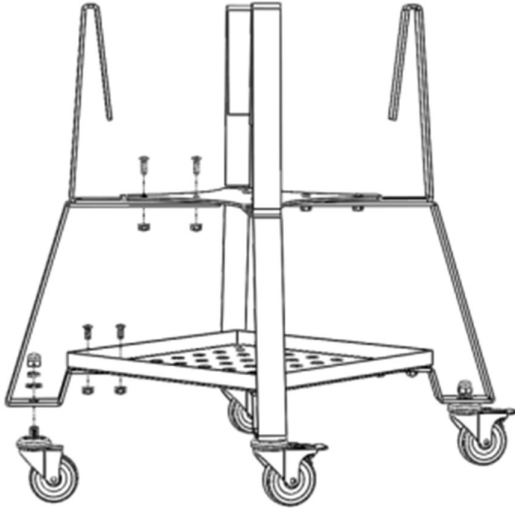


MONTAGE INSTRUCTIE

STAP 3. Ga door met het plaatsen van de dwarsbalken in de beugels (1).

Zet ze vast, draai de wielen (5) vast met behulp van de moeren (C), sluitring (D).

Let op de positie die wordt weergegeven in het diagram.



STAP 4. Zorg ervoor dat het frame veilig is en alle bouten **goed** vastzitten voordat u de BOZO Kamado (9) erin plaatst.

Druk de zwenkwielhendel remmen (2 x) omlaag om de zwenkwieltjes te vergrendelen zodat de BOZO kamado niet kan bewegen.

MONTAGE INSTRUCTIE

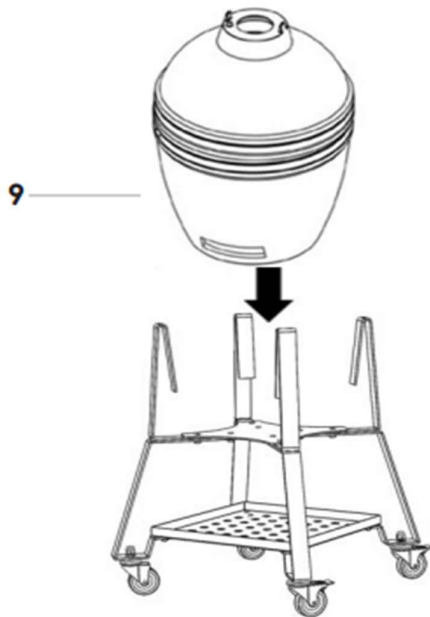
STAP 5. Om eerst de BOZO Kamado (9) op het frame te plaatsen verwijder alle items die zich in de kamado bevinden dit om het tillen gemakkelijker te maken.

Plaats één van uw handen in de onderste ventilatieopening van de Kamado en de andere eronder.

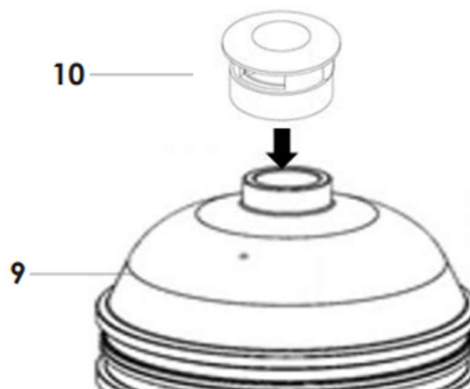
LET OP: Gebruik minimaal twee personen wanneer u de BOZO Kamado optilt.

Hijzen door het scharnier of de zijtafels kan letsel veroorzaken en schade aan het product.

STAP 6. Plaats de BOZO Kamado op het frame met de bodem ventilatieopening naar de voorkant van de wagen gericht waardoor de ventilatie mogelijk is zonder onderbreking openen en sluiten.



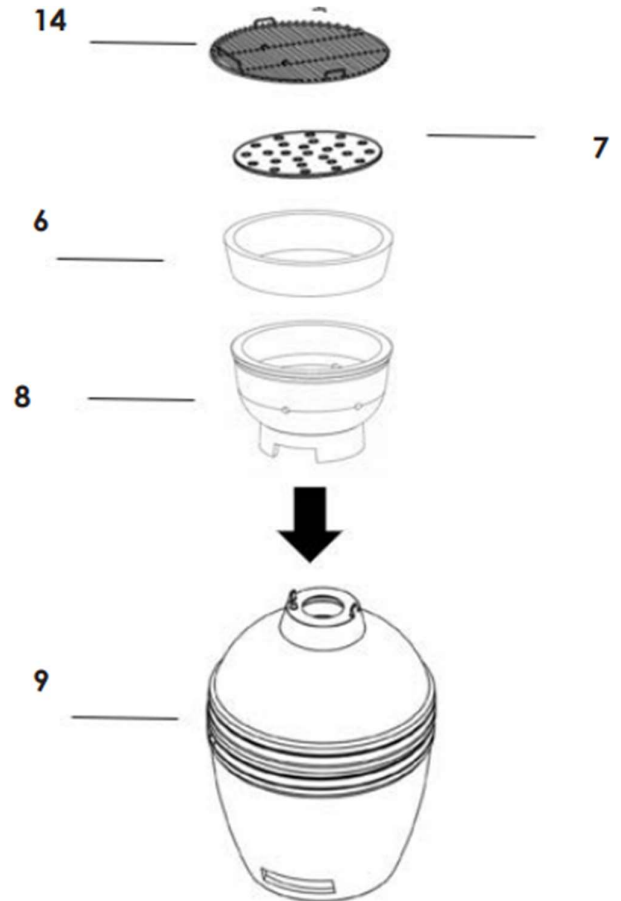
STAP 7. Zodra de BOZO kamado stevig in het frame zit, bevestigt u de de bovenste ventilatieopening (10).



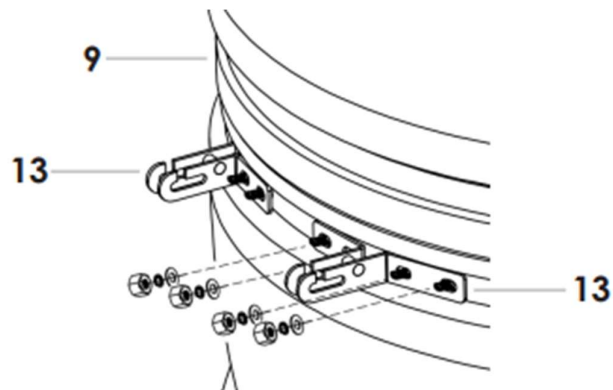
MONTAGE INSTRUCTIE

STAP 8. Voeg de vuurkist (8), en het verhoog stuk (6) daarna de houtskoolplaat (7) en plaats vervolgens het rooster (14) binnenkant in de BOZO Kamado.

Accessoires en geen standaard delen worden tijdens deze instructie buiten beschouwing gelaten.

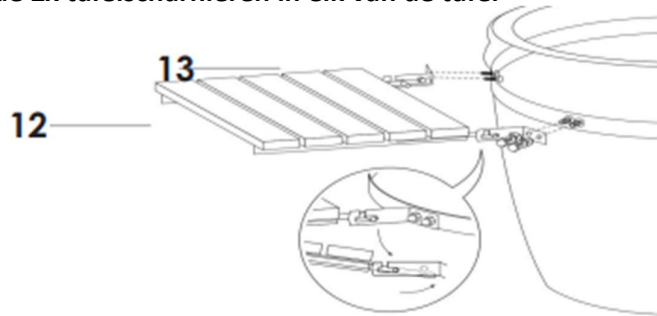


STAP 9. Bevestig de 2x tafelbeugels (13) aan de BOZO Kamado (9) met behulp van de 8x vooraf bevestigde bouten met hun bijbehorende ringen, borgringen en moeren per beugel. Let op de positie weergegeven in onderstaand schema.

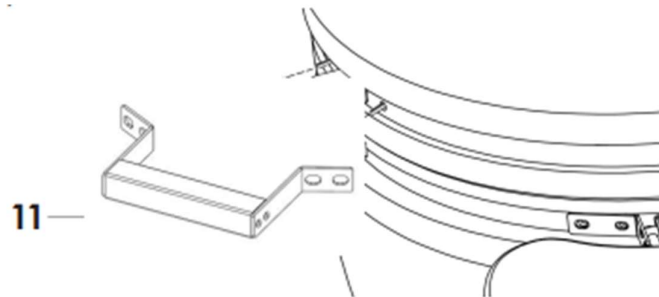


MONTAGE INSTRUCTIE

STAP 10 . Plaats de 2x tafelscharnieren in elk van de tafel beugels (12).



STAP 11. Om de handgreep (11) aan het deksel van de Kamado te bevestigen
Rooster (9), gebruik hiervoor de 2x voor gemonteerde bouten
bijbehorende ringen, borgringen en moeren per beugel.



De BOZO Kamado is nu klaar voor gebruik.

Veel Grill plezier



Hulplijn: info@outdoorbozo.nl

www.outdoorbozo.nl

RICHTLIJNEN MONTAGE & VEEL PLEZIER | 15

