

**GRILLGURU**

# GENIUS GUIDE

GETTING  
STARTED!

KAMADO  
CARE

SOLUTIONS  
GUIDE!



**LEES DIT VOORDAT JE DE GRILL GURU  
GAAT MONTEREN OF GEBRUIKEN!**





# IN THIS GUIDE...

## STARTERS GUIDE

- Wat is een Kamado?
- Eerste 3 Keer Gebruiken
- Tips & Tricks
- De Kooktechniek

## MAINTENANCE GUIDE

- Kamado Care
- Klaarmaken voor Verschillende Seizoenen
- Hout
- Gietijzer

## REINIGEN

- Schimmel
- Roest

## OPLOSSINGSWIJZER



GRILLGURU

# STARTERS GUIDE



Volg de montage-instructies om beschadiging of verkeerde montage van onderdelen te voorkomen. Activeer je garantie door de QR-code te scannen of ga naar [www.grillguru.nl/registratie](http://www.grillguru.nl/registratie)

- Wat is een kamado
- Eerste 3 Keer Gebruiken
- Tips & Tricks
- De Kooktechniek



# WAT IS EEN KAMADO

## GESCHIEDENIS

Eten bereiden op een kamado is een oude kookmethode. Ongeveer 3000 jaar geleden begon men in China te koken in grote keramieken potten. De kamado BBQ's zoals wij ze nu kennen lijken echter helemaal niet meer op de potten uit die tijd. De kamado die meer in de buurt komt van wat wij nu gebruiken is ontwikkeld in Japan. Deze smaakvolle en zorgeloze manier van eten bereiden, werd na de wereldoorlog door de Amerikanen meegenomen naar hun eigen land waar de populariteit snel toenam. Sinds 2007 is de kamado BBQ te verkrijgen in Europa.

## EEN UNIEKE BBQ

Wat een kamado onderscheidt van een normale BBQ is zijn veelzijdigheid. Door de goede isolatie van de keramiek en een zeer nauwkeurige temperatuurregeling is het mogelijk om een kamado te gebruiken voor een zeer brede selectie aan kooktechnieken. Met de Grill Guru kamado en accessoires kan je naast normaal BBQ'en ook slowcooken, warm- en koud roken, stoven, pizza's bakken en kan je er een hele rotisserie op zetten. Gerechten worden lekkerder op een kamado doordat de houtskool een heerlijke rooksmak aan het product geeft.





## **ATTENTION!!**

Tijdens de eerste drie keer gebruik van de kamado ben je verplicht om de volgende stappen te volgen! Door incorrect gebruik zal de garantie vervallen.

# EERSTE 3 KEER GEBRUIKEN!

## VOORBEREIDING

- Zorg dat de Grill Guru kamado altijd goed en stevig in zijn standaard zit. Controleer of alle bouten en moeren van het onderstel zijn aangedraaid en of de wielen op hun rem staan.
- Test het openen en sluiten van de kamado en kijk hierbij of de bouten aan het staalwerk goed zijn aangedraaid en er geen grote speling op het scharnier zit.
- Open de Top Cap en de luchtschuif beide een klein stukje voor de eerste 3 keer gebruik van de kamado. Wanneer deze te ver worden geopend ontstaat er kans op het barsten van de keramiek.
- Vul de vuurbox tot de helft met uitsluitend Houtskool. Het gebruik van briketten wordt streng afgeraden. Briketten zijn gemaakt van geperste restmaterialen en kunnen de smaak van uw eten negatief beïnvloeden.

## AANSTEKEN VAN DE KAMADO

Als alle stappen van de voorbereiding zijn doorlopen is het tijd om de kamado aan te steken.

- Tijdens de eerste 3 keer gebruik van de kamado dient de houtskool maximaal op een plek aangestoken te worden. Wanneer de houtskool op meerdere plekken tegelijk wordt aangestoken loopt de temperatuur te snel op en ontstaat er kans op het barsten van de keramiek.
- Voor het aansteken van de kamado kunnen meerdere tools en artikelen worden gebruikt. Een van die tools is de Grill Guru One Minute Lighter. Met deze tool kan de houtskool op een veilige manier en snel worden aangestoken. Andere opties zijn aanmaakblokjes of wikkels. let er wel op dat deze van een natuurlijk materiaal zijn!
- Gebruik nooit chemische aanmaakblokjes, spiritus of andere brandbare middelen bij een kamado. Die zijn gevaarlijk en kunnen bovendien in de keramiek trekken wat de smaak van je gerechten negatief kan beïnvloeden.
- Wanneer je de houtskool op 1 plek hebt aangestoken plaats je de Plate Setter terug op de vuurbox, plaats ook de keramische Plate Setter steen in de Plate Setter. Als laatste kan de grill op de Plate Setter worden geplaatst. Nu kan de deksel van de kamado worden gesloten.

# TIPS & TRICKS

## OPBOUWEN VAN DE TEMPERAATUUR

De houtskool staat aan en je bent bijna klaar om je eerste kamado gerecht te bereiden. Voordat je kan starten moet de temperatuur nog een klein stukje hoger worden, maar doe dit niet te snel. Te snel stijgende temperaturen kunnen slecht zijn voor de keramiek.

- In de voorbereidingsstappen is er gecontroleerd of de Top Cap en luchtschuif op een kier zijn gezet, kijk nogmaals of dit het geval is.
- Door de luchtschuif en topventilatie verder open en/of dicht te doen kan de temperatuur van de kamado worden aangepast. Later zullen wij hier uitgebreid naar kijken. Voor nu is het belangrijk om beiden op een kleine kier geopend te hebben.
- Laat de temperatuur van de kamado geleidelijk naar 200 graden Celsius klimmen zodat vocht wat in de keramiek is getrokken langzaam kan verdampen en het keramiek weer voor lange tijd BBQ klaar is.
- Loopt de temperatuur te snel op sluit dan de luchtschuif en topventilatie verder.
- Als de kamado de gewenste temperatuur niet bereikt en blijft hangen, open dan stukje bij beetje de Top Cap en de luchtschuif en wacht de reactie van de temperatuur af.
- Laat de kamado nooit onbeheerd achter wanneer deze aan staat.

## BBQ'EN

Jij en je kamado zijn er nu helemaal klaar voor: het eerste gerecht! Een mooi begin bijvoorbeeld is een heerlijk gebraden kippetje, perfect te grillen op een temperatuur van 200 graden Celsius. Om deze of een andere lekkere maaltijd te bereiden moeten wel wat regels worden gevolgd.

- Open een warme kamado nooit in 1 keer! Open altijd de deksel op een kier, wacht een paar seconden en open daarna pas volledig. Wanneer de deksel in één beweging wordt geopend ontstaat de kans op een steekvlam door een plotseling overschot aan zuurstof.
- Blijf in de buurt van de kamado. De eerste paar keer is het altijd even wennen hoe het werkt met het afstellen van de temperatuur van de BBQ, hiervoor raden wij aan om altijd in de buurt te blijven en de thermometer goed in de gaten te houden.
- Gebruik geschikte tools en handschoenen bij het verplaatsen van eten, de grill en de Plate Setter steen. Een kamado wordt erg heet en kan serieuze brandwonden opleveren bij incorrect gebruik.





## DOVEN EN SCHOONMAKEN

Het gerecht is bereid en de Grill Guru kan weer uit, ook voor het doven zijn er belangrijke stappen om te doorlopen.

- **Verwijder alle etensresten.** Bij aangebrande etensresten helpt het om eerst je BBQ op te stoken. Na het afkoelen kan je de etensresten gemakkelijk verwijderen met een BBQ borstel of schraper
- **Sluit de Top Cap en luchtschuif.** Door een gebrek aan zuurstof zullen de kolen in de vuurbox langzaam doven en de BBQ langzaam weer afkoelen. Zo blijven er kolen over die de volgende keer gewoon weer gebruikt kunnen worden. Het afkoelen kan even duren aangezien het keramiek zijn warmte erg lang kan vasthouden.  
**Doof de kamado nooit met water.**
- **Laat de kamado gesloten tot deze volledig is afgekoeld.** De kolen in de kamado kunnen nog een lange tijd blijven smeulen en kunnen weer vlamvatten zodra de kamado te vroeg wordt geopend.
- Wanneer de kamado volledig is afgekoeld kunnen de roosters worden verwijderd en schoongemaakt.
- Houtskool die over is gebleven na een BBQ-sessie kan in de vuurbox blijven en een volgende keer gebruikt worden.

Gefeliciteerd! Als je deze stappen 3 maal hebt doorlopen ben jij onderweg om een echte Grill Guru te worden en ben je er helemaal klaar voor om heerlijke gerechten te bereiden op je kamado.





# DE KOOK- TECHNIEK

## HET REGELEN VAN DE TEMPERatuur

Een kamado BBQ staat erom bekend dat hij makkelijk is in het controleren van de temperatuur. Het is dan ook niet zo moeilijk om een temperatuur tussen de 100 en 250 graden Celsius stabiel te krijgen.

De temperatuur kan worden geregeld met de Top Cap en de luchtschuif op de bodem van de kamado. Begin altijd met zowel de topventilatie als de luchtschuif te openen op een kier. Een simpele regel waar je je aan vast kan houden, is dat meer zuurstof een hogere temperatuur betekent.

Afhankelijk van het weer, de luchtvochtigheid en wind is de afstelling en verhouding tussen de topventilatie en de luchtschuif om de gewenste temperatuur te bereiken elke keer weer anders. Bouw dit dan ook de eerste periode rustig op om hier een goed gevoel voor te krijgen.

## DIRECT EN INDIRECT BBQ'EN

Het grootste en makkelijkste verschil in het gebruik van de kamado is de keuze tussen direct of indirect grillen. Dit bereik je door de kamado te gebruiken met of zonder de Plate Setter steen.

Bij direct grillen gebruikt men geen Plate Setter steen. Dit zijn vaak gerechten die op een iets hogere temperatuur worden gemaakt en een mooi goudbruin jasje of grillstrepen moeten krijgen. Door het verwijderen van de Plate Setter steen wordt het eten niet alleen gaar door de hete lucht en rook maar ook door de directe stralingswarmte van de houtskool.

Indirect grillen is het beste te vergelijken met het gebruik van een oven. Indirect grillen wordt vaak gedaan met low en slow gerechten zoals pulled pork en spareribs. Voor het indirect grillen gebruik je de Plate Setter steen in de Plate Setter. Ook voor het maken van pizza's op de kamado raden wij aan om een Plate Setter steen onder de Pizzasteen te leggen.

## HOUTSKOOL

De kamado BBQ wordt uitsluitend gestookt op houtskool, het gebruik van briketten wordt ten zeerste afgeraden. Briketten worden gemaakt van geperste restmaterialen die nare smaken kunnen afgeven. Deze trekken in de keramiek en kunnen later nare geuren en smaken aan uw voedsel afgeven.

Er zijn veel soorten houtskool op de markt, elk met zijn eigen karakteristieken. De ene soort houtskool is geschikter voor heet en kort, de andere soort voor lang en op lage temperatuur branden. Als vuistregel kan er worden gesteld dat de hardere soorten hout op een lagere temperatuur branden en langer meegaan en vice versa. Ook geeft elke soort houtskool een uniek smaakprofiel mee aan uw eten.

Als je twijfelt, is de Grill Guru Eikenhout houtskool een goed idee. Eikenhout zit in het midden van de range aan houtskolen, het staat snel aan en geeft een heerlijke smaak af aan je gerecht.

## GEBRUIK IN DE WINTER EN NATTE SEIZOENEN

De kamado kan het gehele jaar door worden gebruikt, echter bij sommige weersomstandigheden moet er goed opgelet worden. Bij koud weer of gebruik na een lange vochtige periode is extra zorgvuldigheid geboden bij het aansteken en warm worden van de kamado. Bouw de temperatuur in dit geval altijd langzaam op en stook niet direct boven 200 graden Celsius, maar bewaar dit voor de volgende grillsessie. Mocht je twijfelen, kijk dan even terug naar het hoofdstuk "Starten".



GRILGURU

# MAINTENANCE

# GUIDE



- Algemeen
- Klaarmaken voor verschillende seizoenen
- Hout
- Gietijzer

# ALGEMEEN

Na een heerlijk gerecht kan je de Grill Guru even opstoken (Top Cap en luchtschuif open). Hierna kan je met een BBQ borstel het vet/etensresten makkelijk van het rooster verwijderen. De kleine resten houtskool kan je met een Aspook verwijderen. Om roest van het grillrooster te voorkomen raden we je aan om deze in te vetten met een plantaardige olie of de Grill Guru Care spray. Gebruik een olie die bestand is tegen hoge temperaturen. Olijfolie is ongeschikt.

Verwijder regelmatig met de pook de as onderin de Grill Guru. Maak na maximaal 4 beurten de barbecue helemaal schoon door de binnenringen (de vuurbox en vuurring) te verwijderen en met een stoffer en blik helemaal schoon te vegen.

Let op! Houd bij het schoonmaken de Grill Guru vast en laat de deksel niet open staan. Door het ontbreken van tegengewicht kan hij omvallen.

De Grill Guru kan in principe het hele jaar buiten blijven staan. Wil je dat The Grill Guru echt op z'n mooist blijft? Dek hem dan toe met een regenhoes speciaal voor de Grill Guru .

De vilten pakking die zorgt als afsluiting tussen de keramische deksel en basis (dome) dient na het gebruik van ongeveer 40 keer vervangen te worden. Bij te late vervanging kan de Grill Guru beschadigen. Het vilt dient vervangen te worden wanneer dit plat en/of glad wordt.

## ONDERHOUD DOME THERMOMETER

Bij koud en vochtig weer kan het voorkomen dat er condens in de thermometer ontstaat. De thermometer in de dome is namelijk niet helemaal waterdicht. Hieronder vind je een paar tips om dit probleem te verhelpen:

- Ga gewoon aan de slag. Er is een grote kans dat door het opstoken van de BBQ de condens vanzelf verdwijnt. Na een paar keer gebruik wordt het vaak al minder.
- Zet je Grill Guru een tijdje in de zon
- Demonteer de thermometer en doe hem in de oven op maximaal 100 graden Celsius totdat het vocht weggetrokken is
- Leg de thermometer gedurende een nacht in een bakje ongekookte rijst.





# KLAARMAKEN VOOR VERSCHILLENDE SEIZOENEN

## WINTERKLAAR MAKEN

Ook in de winter kan je Grill Guru wel wat extra aandacht gebruiken. We geven je graag een paar tips!

- Verwijder alle houtskool
- Verwijder alle etensresten. Bij aangebrande etensresten helpt het om eerst je BBQ op te stoken. Na het afkoelen kan je de etensresten gemakkelijk verwijderen met een BBQ borstel of schraper
- Laat de top- en bodemventilatie helemaal openstaan, zo voorkom je dat er schimmel ontstaat. Ook nare geuren worden hiermee voorkomen
- Plaats een vochtvreter in de Grill Guru
- Behandel alle stalen onderdelen zoals de bouten, moeren, wielen en de veren met WD-40 om roest te voorkomen
- Verwijder de bamboetafeltjes en berg deze droog op. Bescherm het handvat en de tafels door ze licht op te schuren en daarna in de olie of lak te zetten
- Plaats bij voorkeur je Grill Guru binnen of op een beschutte plek
- Kan de Grill Guru niet naar binnen, bescherm hem dan met een regenhoes. De regenhoes beschermt je Grill Guru tegen weer en wind
- Tijdens de winter bestaat de kans op schimmelvorming door condensvorming.

De condensvorming ontstaat door de afsluitende werking van de regenhoes, in combinatie met optrekkend vocht van de grond. De condensvorming kan zorgen voor afdrukken, vlekken en/of schimmel op de bamboe onderdelen van je BBQ. Daarom raden we je aan de zijtafels van de Grill Guru af te halen voordat de kamado (langdurig) afgedekt wordt met de regenhoes. Berg de zijtafels op een droge en warme plek op. We raden aan om af en toe de regenhoes van de BBQ te verwijderen. Zo blijft je Grill Guru in topconditie!

De Grill Guru kan het hele jaar worden gebruikt, zelfs als het vriest of er vorst op je Grill Guru staat. Je moet hem wel goed onderhouden dus zorg dat je onze tips opvolgt.

**Let op!** In de winter zijn de temperatuurverschillen extra groot. Laat de temperatuur langzaam oplopen om het knappen en scheuren van de keramieken onderdelen te voorkomen. Klik hier voor de uitleg over temperatuur controle.

## ZOMERKLAAR MAKEN

Na de winter kan jouw BBQ wel wat extra aandacht gebruiken. De volgende tips zijn ervoor om te zorgen dat jouw Grill Guru helemaal klaar is voor een goede zomer.

- Verwijder oude koolresten
- Vul de vuurbox voor de helft met kolen

## ZOMERKLAAAR MAKEN CONT.

- Steek de BBQ altijd op één plaats aan. Als je hem op meerdere plaatsen aansteekt is de kans groot dat je de controle over de temperatuur verliest omdat de temperatuur te snel stijgt
- Laat de temperatuur de eerste 3 keer zo langzaam mogelijk oplopen. Hiermee voorkom je het eventueel scheuren en knappen van de keramiek. Klik hier voor een uitleg over temperatuur controle.
- Probeer de temperatuur gedurende 3 uur niet hoger op te laten lopen dan 150 graden Celsius. Hiermee zal het "wintervocht" uit de kamado trekken.
- Laat je houtskool rustig opbranden
- Is er schimmelvorming ontstaan aan de binnenzijde van je kamado tijdens de winter? Geen zorgen - volg de zomerklaar stappen en de schimmel zal verdwijnen of bekijk deze tips over het behandelen van schimmel
- Is er schimmel aan de buitenzijde ontstaan? Deze kun je verwijderen door je kamado af te nemen met een sopje waaraan je een klein scheutje bleekmiddel of zacht reinigingsmiddel toevoegt. Neem hem daarna goed af met een schone doek en voldoende water zodat je het (bleek-)sopje helemaal verwijderd.
- Na deze stappen is je Grill Guru weer klaar voor de start van een nieuw BBQ-seizoen.





# HOUT

## ONDERHOUD HOUTEN ONDERDELEN

Als je de Grill Guru niet gebruikt raden we aan om de Grill Guru af te dekken met een ademende hoes, zoals de Grill Guru raincover. De Grill Guru zijtafels zijn gemaakt van bamboe. Bamboe is een natuurlijk materiaal dat gevoelig is voor vocht. In een vochtige omgeving kan schimmel ontstaan op het bamboe. Om dit te voorkomen kun je het beste de zijtafels opslaan op een droge en warme plek.

## COATEN VAN DE BAMBOE ZIJTAFELS

De zijtafels kun je oliën of lakken.

Bamboevezels zijn veel harder dan houtvezels, je dient ze te behandelen met een epoxylak op waterbasis, een synthetische hars of een houtolie die geschikt is voor bamboe.

Een epoxylak of synthetische hars heeft een lagere moleculaire dichtheid en dringt diep door in de bamboevezels. Hiermee wordt vergrijzing tegengegaan en dit geeft bescherming tegen schimmels. Een lak dient altijd in twee dunne lagen te worden aangebracht, de tweede laag moet aangebracht worden voordat de eerste laag helemaal droog is. Lees de instructies van de fabrikant zorgvuldig door en leef de voorschriften na.

Je kunt ook houtolie gebruiken die geschikt is voor bamboe. Test de olie altijd op een stukje bamboe dat niet in het zicht is. De olie dient met cirkelbewegingen ingewreven te worden en direct weer te worden uitgewreven. Deze behandeling herhaal je 2 tot 4 keer per jaar.

# GIETIJZER 1/2

## TOP CAP

Sommige Grill Guru modellen beschikken over een Top Cap, gemaakt van gietijzer. Die ziet er niet alleen mooi en robuust uit maar is ook een degelijk precisie-instrument. Mits Je er even aandacht aan besteedt. Gietijzer dient te worden "ingebakken" bij ingebruikname. Dit wordt ook wel "seasoning" genoemd. Je topventilatie blijft door het goed inbakken soepel bewegen. Het inbakken zorgt ervoor dat olie een verbinding met het gietijzer aangaat en een beschermende harde polymeer-laag vormt. Door deze laag is het gietijzer beschermd tegen weer, wind en temperatuurverschillen. Bovendien laat het de twee delen beter op elkaar aansluiten zodat de topventilatie optimaal kan doen waarvoor deze is bedoeld; de luchtcirculatie regelen of afsluiten.

De beste olie om de Top Cap mee in te bakken is rauwe lijnzaadolie (ook wel lijnolie of vlaszaadolie genoemd). Andere oliën en vetten werken minder goed. Je kunt ook de Grill Guru Cast Iron Spray gebruiken. Gebruik in ieder geval geen olijfolie, hierdoor kan het gietijzer groen uitslaan.

Hieronder leggen we stapsgewijs uit hoe je de Top Cap kunt inbakken:

### STAP 1: WASSEN EN DROGEN

- Goed wassen met heet water waarin een flinke scheut azijn.
- Naspoelen met heet water en goed droog maken.

### STAP 2: INVETTEN

- Olie royaal aanbrengen en goed inwrijven.
- De olie uitwrijven met een doek zodat een zeer dunne laag overblijft.

### STAP 3: INBAKKEN

- Begin op een temperatuur van ongeveer 200 graden Celsius in een barbecue of oven.
- Bak het gietijzer een uur.
- Laat 20 minuten afkoelen.

### STAP 4: LAGEN AANBRENGEN

- Herhaal stap 2 en 3 tot 6 maal voor 6 lagen.
- Voer bij elke stap de temperatuur wat op tot 260 graden Celsius bij de laatste stap.

### STAP 5: TOPVENTILATIE KALIBREREN

- Neem wat van het fijnste gruis onder uit een zak houtskool en meng dit met de lijnzaadolie tot een papje van yoghurt dikte.
- Breng dit aan op de delen die elkaar raken.

### STAP 6: NOG 1 KEER BAKKEN

- Bak nogmaals een uur op 260 graden Celsius en laat langzaam helemaal afkoelen. Nu zouden de twee delen bijna naadloos op elkaar aan moeten sluiten. Als dat niet zo is herhaal dan stap 5 en 6.
- Het gietijzer na elk gebruik of reiniging even licht inwrijven met wat olie.



Pannen en roosters van  
gietijzer geven vaak meer  
smaak aan je gerecht.

Gietijzeren kookgerei vraagt wel  
goed onderhoud, maar dan heb je  
er ook je leven lang plezier van.





# GIETIJZER

## 2/2

### DIRECT SCHOONMAKEN

- Was met heet water terwijl het gietijzer rooster of de pan nog warm is
- Gebruik van zeep of vaatwasser is niet aan te bevelen
- Gebruik grof zeezout om hardnekkige resten te verwijderen zonder de seasonlaag aan te tasten
- Gebruik keukenpapier of een borstel om het oppervlak goed met zout in te wrijven
- Je kan ook water in de pan koken om super hardnekkige aanbaksels op te lossen
- Bij het rooster kan je in kokend water weken combineren met borstelen

### SNEL DROGEN

- Droog de pan of het rooster na het reinigen direct goed af
- Daarna met keukenpapier plantaardige olie aanbrengen op de binnenzijde van de pan en op het rooster. Gebruik een olie die goed tegen hoge temperaturen kan zoals lijnzaadolie. Olijfolie is ongeschikt.
- Bewaar je gietijzeren spullen vervolgens op een droge en koele plaat



### SEASONLAAG!

Voor gietijzeren kookgerei is de glanzende seasonlaag de polymerisatie van vet op de binnenkant van de pan of op het rooster. Het werkt als een soort antiaanbaklaag en bovendien voorkomt het roesten. Wanneer je de seasonlaag goed onderhoudt gaat gietijzer een leven lang mee. Toch roesten? Bekijk dan onze tips voor het verwijderen van roest op gietijzer.



GRILGURU

# REINIGEN

- Schimmel
- Roest

# SCHIMMEL ROEST

## HOUTEN ONDERDELEN

Maak de bamboe nat en schrob de tafeltjes met een harde borstel goed schoon. Hiermee reinig je de bamboe diep en verwijder je schimmels en ander vuil. Bij hardnekkig vuil kun je een klein beetje groene zeep gebruiken. Spoel de bamboe goed na met schoon water en laat daarna drogen. Schuur vervolgens de bamboe op met een schuurmachine net als bij een behandeling met massief hout. Begin met medium schuurpapier en eindig met fijn schuurpapier. Zorg dat je de bamboe gelijkmatig schuurt met de nerf mee. Schuur tot de oude laklaag weg is. Na reiniging en schuren is het belangrijk dat de bamboe direct wordt geseald met een houtolie geschikt voor bamboe, of met synthetische hars of met een epoxylak op waterbasis.

## BUITENZIJDJE KAMADO

Is er schimmel aan de buitenzijde ontstaan? Deze kun je verwijderen door je kamado af te nemen met een sopje, waaraan je een klein scheutje bleekmiddel of zacht reinigingsmiddel toevoegt. Neem de kamado daarna goed af met een schone doek en voldoende water zodat je het (bleek-) sopje helemaal verwijdert.

## GIETIJZER

Wrijf het rooster of de pan schoon met een schuurspons van staalwol. Breng daarna een nieuwe seasonlaag aan:

- Krachtig wassen met warm water en als uitzondering nu wel een beetje zeep. Daarna goed drogen
- Inwrijven met plantaardige olie op keukenpapier om alles in te vetten. Dit kan met de Grill Guru Care spray. Gebruik een olie die bestand is tegen hoge temperaturen. Olijfolie is ongeschikt. Wrijf na met een schoon stuk keukenpapier om overvloedige olie weg te nemen
- Breng je Grill Guru naar 125 graden Celsius en verhit het rooster of de pan voor ongeveer een uur

## METAAL

Roestvorming op het plaatwerk van de kamado is bijna niet te voorkomen wanneer deze het hele jaar door buiten blijft staan. Dit heeft te maken met luchtvochtigheid. Ook al staat de kamado droog, bijvoorbeeld onder een veranda, en wordt de hoes gebruikt, er zal toch condens ontstaan op het plaatwerk in verband met temperatuurverschillen.

Je kunt dit wel onderhouden, zodat roest zo min mogelijk invloed heeft op de kamado. Het is belangrijk dat deze regelmatig met bijvoorbeeld WD40 ingewreven wordt zodat het plaatwerk goed vet blijft en vocht er het minste vat op kan krijgen. Om ontstane roestvorming te verminderen kan je met een heel fijn schuurpapier of schuursponsje voorzichtig over de roestplekjes wrijven en daarna de tip met de WD40 toepassen.

# OPLOSSINGSWIJZER

## PROBLEEM

## MOGELIJKE OORZAAK

## OPLOSSING

Dome thermometer defect

Het rooster ligt dichterbij het vuur waardoor de gemeten temperatuur dus ook hoger is. Een verschil van bijvoorbeeld 35 graden Celsius is zeker niet gek.

Je kunt de werking van je thermometer zelf testen. Demonteer de thermometer van de dome (aan de binnenkant zit een moertje dat je kunt losdraaien). Test of de thermometer 100 graden Celsius aangeeft nadat je hem in een pan met kokend water doet. Is dit niet het geval? De thermometer werkt dan niet goed meer en dient vervangen te worden. De dome thermometer heeft een garantie van 1 jaar. Neem contact op met de klantenservice als de thermometer binnen deze termijn defect raakt.

Gebroken Plate Setter steen

Steen te heet geweest en/of te snel verhit.

Wist je dat je ook een Pizzasteen als vervanging kunt gebruiken? Deze heeft dezelfde eigenschappen als een Plate Setter en is daarom een perfecte vervanger.

Pizzasteen formaat:

Large - Vervangbaar voor de Plate Setter Large

Medium - Niet mogelijk als vervanger Plate Setter, neem contact op met de klantenservice

Compact - Vervangbaar voor de Plate Setter Compact

Let op: Laat bij de eerste 3 keer gebruik de temperatuur van je Grill Guru niet hoger oplopen dan 250 graden Celsius om het knappen of scheuren van je Pizzasteen en Plate Setter te voorkomen.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
----------	-------------------	-----------

Gescheurde/ gebroken vuurbox of vuurring	Vuurbox/vuurring te heet geweest en/of te snel verhit.	Geen paniek! Zolang je vuurbox en vuurring samen met je grillrooster stabiel staan kan je de Grill Guru gewoon gebruiken, zelfs als deze gebroken zouden zijn. Dit heeft geen schadelijke gevolgen. Is de vuurbox of vuurring onbruikbaar geworden, neem dan contact op met de klantenservice.
---	--	--

Kamado lekt rook	Versleten vilt en/of vershoven dome	<p>Stap 1: Draai de bouten van de bovenste ring los maar verwijder deze niet geheel</p> <p>Stap 2: Stel de dome af zodat deze goed aansluit op de base</p> <p>Stap 3: Draai de bouten goed aan</p> <p>Stap 4: Is het probleem nog steeds niet verholpen? Bekijk dan ook de staat van het vilt. Als die beschadigd is zal hier een 'lek' door kunnen ontstaan.</p> <p>Let op: voorkom bij het verplaatsen van de deksel dat je Grill Guru omvalt. Je dient het afstellen echt met 2 personen te doen!</p>
---------------------	--	--

Haarscheurtjes in Keramiek	Ontstaat tijdens bakproces van het keramiek	<p>Haarscheurtjes, ofwel craquelé, in de keramiek kunnen niet worden voorkomen. De Grill Guru is gemaakt van natuurlijk materiaal. Het craquelé is een kenmerk van keramisch geglaazuurde producten, het ademt en leeft. Een keramische BBQ zal haarscheurtjes dus altijd, in meerdere of mindere mate, vertonen. Na het bakproces en tijdens de productie van de ketel kan er zeer minimaal restvocht achterblijven. Soms ziet craquelé er opvallend wit uit omdat dit de keramiekstof is die door het vocht naar buiten wordt geduwd. Bij hogere temperaturen kan er meer craquelé ontstaan. Craquelé is niet schadelijk voor de keramiek en je Grill Guru zal nog net zo goed werken.</p> <p>Je kan je Grill Guru behandelen met een polish zoals deze. Na een aantal keer gebruik vermindert de zichtbare witte keramiekstof of zal het zelfs verdwijnen. Bovendien kun je met de polish je kamado beschermen en schoonhouden, zo sla je twee vliegen in één klap!</p>
-------------------------------	---	--



**PROBLEEM****MOGELIJKE OORZAAK****OPLOSSING**

Pizzasteen  
wordt zwart

Gebruik kamado  
zonder platesetter/  
te hoge temperatuur

Gebruik bij het bereiden van pizza op je Grill Guru altijd een combinatie van een Pizzasteen en een Plate Setter met diffuser stenen. De Pizzasteen leg je op het grillrooster. Het rooster ligt dicht bij het vuur. Het is dus zeer waarschijnlijk dat de temperatuur die bij het rooster gemeten wordt veel hoger ligt dan de temperatuur die de dome thermometer aangeeft. Een verschil van bijvoorbeeld 35 graden Celsius is zeker niet gek. Houdt een dome temperatuur aan van ongeveer 250 graden Celsius.

Roest op  
grillrooster

Niet schoongemaakt  
na gebruik, blootstaan  
aan vocht

Stap 1: Schuur de roest met een staalborstel van het rooster. Eventuele oppervlakkige roest is ook gemakkelijk te verwijderen met staalwol.

Stap 2: Was het rooster na het opschuren of laat hem een nacht weken in een bad sodawater. Spoel daarna het rooster goed schoon.

Stap 3: Om roesten van het grillrooster te voorkomen raden we je aan om deze in te vetten met een plantaardige olie of de Grill Guru Care spray. Gebruik een olie die bestand is tegen hoge temperaturen. Olijfolie is ongeschikt.

Rook langs  
thermometer

Kamado nog nieuw

Nadat je je Grill Guru een aantal keer gebruikt hebt stopt dit vanzelf. Je kan er eventueel voor kiezen om vilt of een siliconenring tussen de keramiek en de thermometer te plaatsen maar eigenlijk is dat niet nodig en verdwijnt het probleem vanzelf.

Stukje van  
de keramiek  
afgebroken

Stoten o.i.d.

De beschadiging is van esthetische aard en zal de werking van de kamado niet nadelig beïnvloeden. Een stuk afgebroken keramiek heeft ook geen invloed op de garantie. Je kunt een service aanvraag indienen bij de klantenservice. Door het gebruik van koud emaille zal de beschadiging niet meer zichtbaar zijn. Verwijder eventueel losse schilfers en stip de plek van de beschadiging aan. Zo simpel is het.



## PROBLEEM MOGELIJKE OORZAAK OPLOSSING

Vershil  
temperatuur  
dome vs  
grillrooster

Hoogteverschil  
in de kamado

Het rooster ligt dicht bij het vuur waardoor de gemeten temperatuur dus ook hoger ligt. Een verschil van bijvoorbeeld 35 graden Celsius is zeker niet gek. Hierdoor kan het zijn dat je dome thermometer een andere temperatuur aangeeft dan een thermometer vlak bij het rooster in het gerecht.

Witte  
kalkaanslag op  
de keramiek

Vocht uit de keramiek

Wat je ziet is vocht dat in de keramiek is getrokken dat vaak in de winter opbouwt. Gebruik natuuraazijn om de witte (kalk)aanslag weg te poetsen. Neem je Grill Guru daarna af met water. Als de witte aanslag dikker is kan je deze behandeling een aantal keer herhalen.

Vocht in  
thermometer

Vochtig weer

Bij koud en vochtig weer kan het voorkomen dat er condens in de thermometer ontstaat. De thermometer in de dome is namelijk niet helemaal waterdicht. Hieronder vind je een paar tips om dit probleem te verhelpen:

- Ga gewoon aan de slag. Er is een grote kans dat door het opstoken van de BBQ de condens vanzelf verdwijnt. Na een paar keer gebruik wordt het vaak al minder.
- Zet je Grill Guru een tijdje in de zon
- Demonteer de thermometer en doe hem in de oven op maximaal 100 graden Celsius totdat het vocht weggetrokken is
- Leg de thermometer gedurende een nacht in een bakje ongekookte rijst



*Follow  
us!*

