



HANDLEIDING

Grill Guru Kamado Classic Compact

GRILLGURU



Gebruikersinstructies

BELANGRIJK - Verwijder voor gebruik alle verpakkingen zorgvuldig, maar houd de veiligheidsinstructies aan. Deze instructies maken deel uit van het product. Houd rekening met de waarschuwingen in deze instructies.

Lees deze instructies in hun geheel door en bewaar ze voor toekomstig gebruik. Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor commercieel gebruik.

Registreer je aankoop en vind ook de handleiding en garantie op
www.grillguru.nl

Richtlijnen voor een veilig gebruik

OVER GRILL GURU KAMADO

Grill Guru Kamados zijn buitengewoon veelzijdig. Ze kunnen niet alleen worden gebruikt voor het grillen, roken of slowcooking, maar ook pizza, brood, taarten kunnen moeiteloos in de Grill Guru worden gebakken. Vanwege hun uitstekende eigenschappen voor het vasthouden van warmte kunnen hoge temperaturen worden bereikt door de luchtstroom via de top en bodem ventilatieschuiven.

WAARSCHUWING

- Dit product is alleen voor buiten gebruik bestemd. Niet binnenshuis gebruiken.
- Houd kinderen en huisdieren altijd op veilige afstand van de kamado wanneer deze in gebruik is. Laat nooit een brandend vuur onbeheerd achter.
- Gevaar voor koolmonoxidevergiftiging: steek dit product nooit binnen aan en laat het niet smeulen of afkoelen in besloten ruimte.
- Gebruik dit product niet in een tent, caravan, auto, kelder, zolder of boot.
- Niet gebruiken onder luifels, parasols of tuinhuisjes.
- **Let op** - gebruik geen benzine, terpentijn, aanstekervloeistof, alcohol of andere soortgelijke chemicaliën voor het aansteken van de kamado. Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN1860-3 of een Grill Guru One minute lighter.
- Het wordt ten zeerste aanbevolen om houtskool te gebruiken in een Grill Guru Kamado. Het brandt langer en produceert minder as wat de luchtstroom kan beperken.
- Gebruik de Grill Guru Kamado niet op het dek of andere ontvlambare oppervlakken zoals droog gras, houtspaanders, bladeren of decoratieve schors.
- Zorg ervoor dat de Grill Guru Kamado zich op minstens 2 meter afstand van brandbare voorwerpen bevindt.
- Waarschuwing: dit product wordt erg heet, verplaats het niet tijdens het gebruik. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je het verplaatst of opbergt.
- Bij het sluiten van de ventilatieschuiven moet je er rekening mee houden dat het snel openen van de deksel gevaarlijk is. Probeer altijd de deksel van de kamado rustig te openen.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het aanraken van hete keramiek of kookoppervlakken.
- Inspecteer het apparaat altijd vóór gebruik.

DE GRILL GURU AANSTEKEN

- Om een kamado te starten, gebruik je een One Minute Lighter welke de kamado veilig en snel aansteekt.
- Gebruik geen benzine, terpentijn, aanstekervloeistof, alcohol of andere soortgelijke chemicaliën voor ontbranding.
- Overbelast het apparaat niet met brandstof - als het vuur te intens is, kan dit de Grill Guru Kamado beschadigen.
- Controleer na het eerste gebruik alle bevestigingen op lekkage. De metalen band die de deksel verbindt met de basis zal uitzetten van de hitte en deze kan losraken. Het wordt aanbevolen om de band met een sleutel te controleren en indien nodig aan te spannen.

DE GRILL GURU DOVEN

- Om de Grill Guru Kamado te doven - sluit alle ventilatieschuiven en het deksel zodat het vuur op natuurlijke wijze kan doven
- Gebruik GEEN water om de kooltjes te doven, dit kan de keramische Grill Guru Kamado beschadigen
- Bij het sluiten van de ventilatieopeningen moet je er rekening mee houden dat het snel openen van de deksel gevaarlijk is. Probeer altijd de deksel van de kamado rustig te openen.

DE GRILL GURU OPBERGEN

- Bedek de Grill Guru Kamado, wanneer deze niet in gebruik is en buiten wordt opgeslagen, eenmaal volledig afgekoeld met een geschikte regenhoes.
- Het verchromde grillrooster is NIET vaatwasserbestendig.
- Het wordt aanbevolen om de Grill Guru Kamado in de winter afgedekt te bewaren in een garage of schuur.

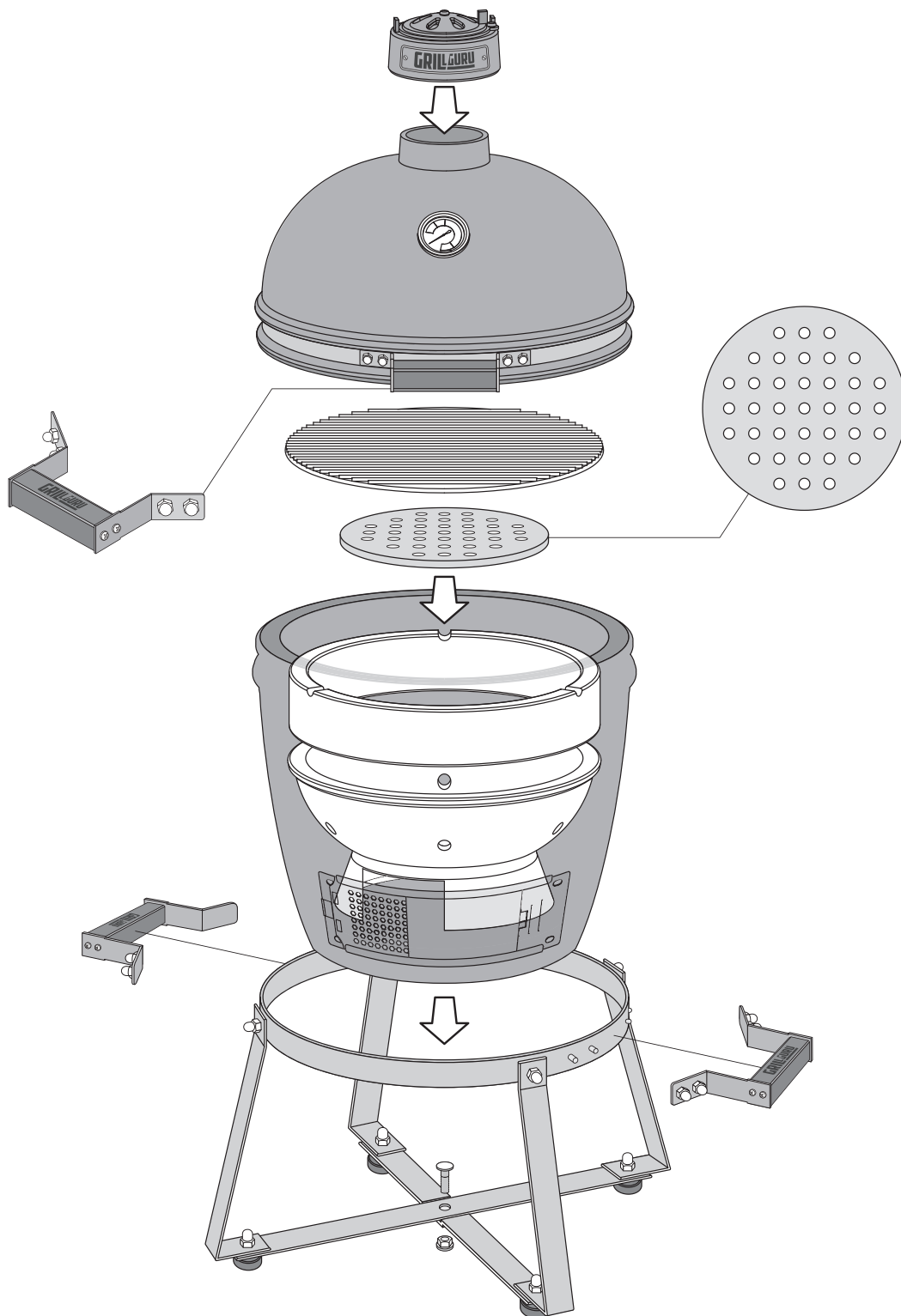
GRILL GURU SCHOONMAAK

- De Grill Guru Kamado is zelfreinigend. Verwarm het tot 260°C gedurende 30 minuten en het zal al het voedsel afschroeien van uw rooster.
- Gebruik GEEN water of een ander soort reinigingsproduct om de binnenkant van uw Grill Guru Kamado te reinigen. De wanden zijn poreus en absorberen eventuele gebruikte vloeistoffen, dit kan de Grill Guru Kamado doen barsten.
- Wacht tot de Grill Guru Kamado koel is en gebruik een vochtige doek om de buitenzijde te reinigen.

GRILL GURU ONDERHOUD

- Span de banden aan en smeer het scharnier twee keer per jaar of meer indien nodig in.

Montage-instructies



Draai de bouten NIET te strak aan; alleen aandraaien met middelmatige druk om beschadiging van de bouten of componenten te voorkomen

De Grill Guru Kamado is klaar voor gebruik, zorg ervoor dat je de eerste 3x niet boven de 275 graden stookt. Nadat je de kamado 3x gebruikt hebt, kun je deze op elke gewenste temperatuur op stoken.

- d. Oorspronkelijke onderdelen van Grill Guru waarvan blijkt dat ze materiaal- en constructiefouten hebben en die gedekt zijn door een geldige en geregistreerde garantie, worden naar goeddunken van Grill Guru vervangen of gerepareerd, kosteloos voor het gegarandeerde artikel of onderdeel, afhankelijk van de voorwaarden en bepalingen van deze garantie.
- e. Voor ondersteuning volgens de garantie kunt u contact opnemen met Grill Guru via het contactformulier op de website www.grillguru.nl
- f. Er moet een aankoop bon met daarop de aankoopdatum en naam van de erkende dealer waar u de Grill Guru of een ander product heeft aangeschaft, worden meegestuurd met elke garantieclaim, evenals een nauwkeurige beschrijving van het probleem of het defecte onderdeel. Voor garantie-doeleinden is een oorspronkelijke koper de persoon wiens naam op de aankoopbon staat en die de vereiste garantie heeft geregistreerd. Grill Guru is gerechtigd om bij twijfel een identiteitsbewijs op te vragen.
- g. Grill Guru is niet aansprakelijk voor verzend-, bestel-, arbeids- of verpakkingskosten, export/import-rechten, BTW of andere geheven belastingen als gevolg van een garantieclaim, service, reparatie of retournering, tenzij dit schriftelijk is goedgekeurd door Grill Guru.
- h. Alle niet-toegestane wijzigingen of veranderingen aan een Grill Guru doen de garantie teniet. Dit omvat het boren van gaten of het knoeien aan onderdelen; gebruik van andere onderdelen in Grill Guru dan authentieke onderdelen; of gebruik van inwendige onderdelen op een andere manier dan zoals bedoeld door de fabrikant. Wijzigen of vervangen van inwendige onderdelen, zoals de vuurkorf en de binnenring, doet de garantie teniet, en Grill Guru wijst uitdrukkelijk iedere aansprakelijkheid af voor directe, indirecte, bijkomende of gevolgschade die hieruit voorkomt. Aanstekervloeistof of welk ontvlambaar mengsel dan ook in een Grill Guru gieten doet de garantie teniet. Dit is een gevaarlijke praktijk en kan tot schade of letsel leiden.
- i. Grill Guru is niet aansprakelijk voor vertraagde of niet-nakoming van Grill Guru volgens de garantie veroorzaakt door een gebeurtenis of onvoorziene omstandigheid buiten de controle van Grill Guru, met inbegrip van, zonder beperking, force majeure, oorlog, overheidsbeperkingen of -belemmeringen, stakingen, brand, overstroming, transportvertragingen of verminderde materiaalvoorraad.
- j. Door reparatie of vervanging van onderdelen op de wijze en gedurende de tijdsperiode zoals hier bepaald, wordt voldaan aan alle verplichtingen volgens de garantie en/of eventuele directe en/of afgeleide aansprakelijkheden van Grill Guru. De exclusieve remedie van een koper voor iedere inbreuk op deze garantie of iedere andere stilzwijgende garantie is beperkt zoals hier aangegeven tot vervanging of reparatie van het onderdeel, dat op kosten van de koper naar de koper wordt verzonden.
- k. Voor zover maximaal toegestaan door de wet reiken alle wettelijk voorgeschreven, uitdrukkelijke of stilzwijgende garanties, met inbegrip van stilzwijgende garanties van verkoopbaarheid en geschiktheid voor een bepaald doel, niet verder dan deze garantie, Aansprakelijkheid voor bijkomende, speciale en gevolgschade is uitgesloten.
- l. De garantie kan geregistreerd worden per e-mail naar info@grillguru.nl binnen 1 maand na aflevering. Indien koper van een Grill Guru niet registreert wordt de garantie tenietgedaan. De hier gespecificeerde garanties bevatten al je specifieke wettelijke rechten volgens de beperkte garantie van Grill Guru.
- m. De in deze garantie gebruikte titels zijn uitsluitend voor het gemak, en hierdoor worden de voorwaarden van de garantie niet gewijzigd.

12 maart 2018



Ir. Lelyweg 8, 2031 CD Haarlem

E-mail: info@grillguru.nl