



KAMADOJOE®

ONDERHOUDS TIPS



ONDERHOUDEN VAN JE KAMADOJOE – CAST IRON GRATE EN GRIDDLE

Een gietijzeren rooster vraagt iets meer aandacht, dat maak je na gebruik schoon, maar wrijf je daarnaast in met een plantaardige olie (geen olijfolie). Ook moet je dit 1 tot 2 keer per jaar inbranden. Een gietijzeren rooster is bovendien minder goed bestand tegen plotselinge temperatuurverschillen en laat je daarom met de KamadoJoe mee opwarmen.

Om het beste uit je gietijzer te halen zul je deze echter eerst goed moeten behandelen, dit zorgt dat er vrijwel niets aan het gietijzer kan aanbakken en alles wat aanbakt ook eenvoudig weer eraf te halen is. Deze behandeling is tevens te gebruiken wanneer je je gietijzer een lange tijd niet hebt gebruikt en mogelijk zelfs roestplekken erop hebt. Deze roestplekken zijn een teken van een niet goede voorbehandeling en daarom is een keer opfrissen de beste optie, dit zorgt dat je gietijzer weer jaren mee kan. Bij een gemiddeld gebruik van één in de twee weken, behandel dan één per kwartaal het gietijzer opnieuw. Verwarm het gietijzeren rooster of plaat in de KamadoJoe op 150/170 graden ongeveer 30 minuten. Je zult merken dat het gietijzer al een flink donkere kleur heeft gekregen doordat de poriën nu helemaal bloot liggen. Veeg het gietijzer schoon met een schone droge doek en smeer hem daarna in met een plantaardige olie (bijvoorbeeld Kokosvet of Crisco) en leg hem daarna terug in de KamadoJoe om middels de warmte het vet er goed in te laten trekken.

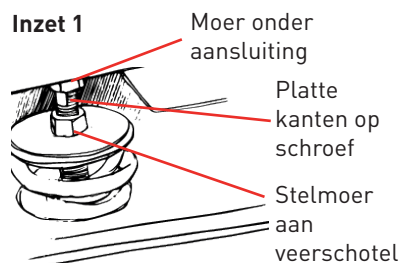
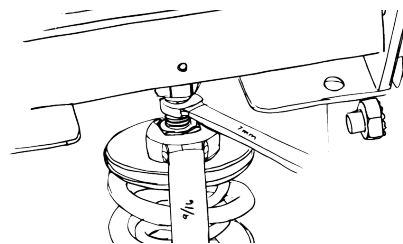
Ten slotte nog een praktische tip met betrekking tot het gietijzeren rooster: een Grill Grate Lifter is geen overbodige luxe. Een gietijzeren rooster is namelijk verrassend zwaar en soms lastig vast te houden, terwijl de vuurring niet gemaakt is om zware metalen onderdelen op te laten vallen. Dat kan een ongelukkige combinatie blijken.

ONDERHOUDEN VAN JE KAMADOJOE – JOETISSERIE

De Joetisserie is gemaakt van gehard aluminium. De ring komt in principe niet in contact met voedsel waardoor deze redelijk vrij van onderhoud is. Zorg er wel voor dat deze altijd schoon wordt opgeborgen om schimmels te voorkomen. De ring kan gemakkelijk schoongemaakt worden met water en groene zeep. Maak de pin, en spanklauwen schoon na gebruik middels water en zeep. Eventueel kunnen deze ook in de vaatwasser.

AFSTELLEN VAN DE AIR LIFT HINGE

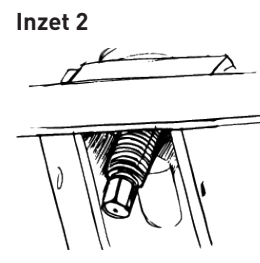
1. Open de koepel van uw Kamado Joe Classic-grill.
2. Met de koepel open plaatst u de 7 mm moersleutel op de platte kanten op de schroef (zie inzet 1). Als uw apparaat de platte kanten niet heeft, plaatst u een 7 mm dopsleutel aan het onderste uiteinde van de schroef in de plaats van een 7 mm moersleutel te gebruiken (zie inzet 2).
3. Plaats de 14 mm moersleutel op de moer aan de bovenkant van de veerschotel (zie inzet 1).
4. Om het gemakkelijker te maken om de koepel te verhogen, houdt u de 7 mm moersleutel stil en draait u de 14 mm moersleutel naar rechts, zoals getoond. Verwijder de sleutels. Controleer wat de koepel doet, telkens als u de moer een hele slag draait. Als u wilt dat de koepel zwaarder aanvoelt, draai de moer dan naar links. Verwijder de sleutels. Controleer wat de koepel doet, telkens als u de moer een hele slag draait. Stel de moer niet zo bij dat hij de aansluiting raakt (zie inzet 1).



Moer onder aansluiting

Platte kanten op schroef

Stelmoer aan veerschotel



Zeskantuiteinde voor 7 mm dopsleutel

Advies daarnaast is om de Air Lift Hinge ook regelmatig aan de binnenkant schoon te maken. Ook hier komt het nodige vet op. Gebruik daarvoor bijvoorbeeld een beetje WD40. Uiteindelijk is dit ook beter voor de werking en ziet er ook netter uit.

ONDERHOUDEN VAN JE KAMADOJOE – BUITENKANT

De buitenkant van je KamadoJoe is eenvoudig te onderhouden door het keramiek nu en dan af te nemen met een natte doek en wat groene zeep. Zeker wanneer je KamadoJoe net gebruikt hebt en nog een beetje warm is, veeg je zo alle vuil weg. Ook de metalen onderdelen raden we aan af en toe met een sopje schoon te maken. Ben je toch bezig, draai dan ook even de bouten en moeren van het scharnier en metalen banden aan, dat vanwege veranderingen in temperatuur kan krimpen of uitzetten. Maak daarnaast ook de Air Lift Hinge regelmatig aan de binnenkant schoon. Ook hier komt het nodige vet op. Gebruik daarvoor bijvoorbeeld een beetje WD40. Uiteindelijk is dit ook beter voor de werking en ziet er ook netter uit. De Gietijzeren margrietschijf raden we aan regelmatig (2x per jaar) in te vetten met een plantaardige olie (geen olijfolie) en/of 1 tot 2 keer per jaar in te branden. De Aluminium Topvent regelmatig na gebruik schoonmaken. Doordat hier vocht en vet tussenkomt en als je dat niet verwijderd gaan deze delen aan elkaar kleven. Heb beste kan je dat doen als hij nog enigszins warm is met een vochtig doekje het vet tussen de scharnierende delen verwijderen. RVS (Roest Vast Staal) wil niet zeggen dat er geen vlugroest op kan ontstaan. Wil je dit voorkomen doe dan een beetje siliconenspray/vet of vaseline op de moeren.

ONDERHOUDEN VAN JE KAMADOJOE – THERMOMETER

De thermometer van je KamadoJoe onderhoud je simpelweg door vuil weg te vegen met een natte doek. Soms vermoed je echter dat de thermometer niet meer de correcte temperatuur aangeeft. Dat kun je controleren door de thermometer uit de deksel te halen en deze met het meetgedeelte in kokend water te houden, bijvoorbeeld met twee satéprikkers of een spatel met gaten of gleuven. Kookt het water, dan moet de temperatuur uitkomen op 100 graden Celsius. Wijkt de temperatuur af, stel dan de thermometer bij met de stelmoer aan de achterkant. Herhaal dit tot de temperatuur op 100 graden uitkomt.

ONDERHOUDEN VAN JE KAMADOJOE – SLOROLLER

De SloRoller komt onder het vet te zitten tijdens Low en Slow sessies. Deels is dit te voorkomen door op de bovenste plaat van de SloRoller een drippan te leggen; (zie onderhoud Deflectorplaten) echter ook op de andere onderdelen van de SloRoller zal vet vallen. Na gebruik dit schoonmaken middels water en groene zeep. Het beste werkt dat als de SloRoller nog enigszins warm is. Let op!! Niet schoonbranden tijdens een schoonbrand sessie. De SloRoller heeft een maximale temperatuurbereik van 260 graden. De SloRoller is gemaakt van gehard Aluminium en zal boven een temperatuur van 260 graden schade toebrengen aan de SloRoller welke niet onder de garantie regeling valt.

ONDERHOUDEN VAN JE KAMADOJOE – BINNENKANT

Om de binnenkant van je KamadoJoe te onderhouden, heb je enkel een borstel nodig. Overigens vereisen de vuurschaal en vuurring van je KamadoJoe geen onderhoud. Leeg wel regelmatig de aslade zodat je een optimale airflow behoud voor een betere beheersing van je temperatuur. Je kunt afhankelijk van je gebruik de binnenkant schoonbranden. Doe dit op een veilige manier en zorg ervoor dat de temperatuur niet te hoog wordt. Veilig is om de temperatuur te maximaliseren op 300 graden. Plaats het flexible Cooking rack inclusief deflectorplaten, RVS roosters in de KamadoJoe. Laat hem een half uur branden en sluit dan het onderste luchtgat en wacht dan nog een half uurtje. Je zult dan bijna geen rook meer uit de schoorsteen komen. Sluit alle lucht openingen en laat de KamadoJoe afkoelen. Na afkoelen alle onderdelen eruit halen (AMP Firebox, vuurring), met een borstel zowel de dome als base aan binnenzijde uitborstelen door alle aslagen te verwijderen en hij is weer schoon voor de volgende vele sessies. De roosters van je KamadoJoe onderhouden gaat het beste wanneer deze nog warm zijn; daarvoor gebruik je opnieuw een staalborstel, waarmee je alle etensresten en vuil wegschrobt. Om te voorkomen dat daarna losgelaten staaldeeltjes van de borstel achterblijven, wrijf je het rooster na met een prop papier. Heb je een rvs rooster, dan is dat alles. Voor onze overige accessoires zie de diverse onderhoud tips. In de wintermaanden adviseren wij de KamadoJoe te ventileren. Zeker als je een hoes gebruikt is dit verstandig. Anders kunnen er schimmels in je KamadoJoe komen. Door de onderste schuif en de topvent open te zetten onder de hoes voorkom je dit grotendeels. Als beter alternatief adviseren wij de KamadoJoe ook in de wintermaanden gewoon elke week te gebruiken. Hierdoor heb je het gehele jaar plezier van je KamadoJoe en is het nog leuk en lekker ook.

ONDERHOUDEN VAN JE KAMADOJOE – DEFLECTOR PLATES

Om de Deflector Plates van je KamadoJoe te onderhouden, kun je allereerst voorkomen dat deze vies wordt. Zet er daarom een druipbak op die groot genoeg is om alle sappen of vetten die uit je producten komen op te vangen. Komen er onverhoopt toch vlekken op je Deflector Plates, bijvoorbeeld wanneer je de druipbak vergeet, dan kun je deze schoon schrobben met een borstel en bij de volgende sessie met de vuile kant naar onderen schoonbranden. Regelmatig krijgen wij garantie vragen aangaande breuk. Dit kun je deels voorkomen om ervoor te zorgen dat de deflectorplaten niet van een koude oppervlakte in de al opgewarmde Kamado te leggen maar te zorgen dat tijdens het opstoken alvast in de Kamado te leggen. Hierdoor worden ze geleidelijk opgewarmd en kun je er langer plezier aan beleven.

ONDERHOUDEN VAN JE KAMADOJOE – FIBERGLASS GASKET

De meeste onderdelen van je KamadoJoe gaan jaren of zelfs levenslang mee. De Fiberglass gasket aan de keramische deksel en basis zijn echter aan slijtage onderhevig. Dat is natuurlijk niet verwonderlijk, gezien de hoge temperaturen waaraan de Gasket wordt blootgesteld en wat het bij openen en sluiten van de deksel te verduren krijgt. Aangezien de Gasket het keramiek van je KamadoJoe beschermt en van invloed is op de werking van de KamadoJoe, raden we aan deze te onderhouden/reinigen en indien nodig te vervangen. Dat doe je gelukkig in enkele stappen heel makkelijk zelf en is maar eens in de zoveel jaar nodig, afhankelijk van hoe intensief de KamadoJoe wordt gebruikt. Het kan voorkomen dat de Fiberglass Gasket aan de voorzijde al eerder losraakt, dit komt doordat bij het openen van de dome de eerste warmte hierlangs gaat. Dit is eenvoudig op te lossen door het losgeraakte gedeelte weer vast te lijmen met een hoge temperaturen kit.

ONDERHOUDEN VAN JE KAMADOJOE – SOAPSTONE

Doordat de Soapstone volledig dicht is neemt deze geen geuren of smaken op en kunnen geen bacteriën overgedragen worden van de ene sessie op de andere. Voor het onderhoud wordt aangeraden voor gebruik de steen in te smeren met een beetje olie en himalaya zout. Na het bakken kan je het vet eraf vegen met een spatel en erna met een schone doek de steen schoonwrijven, daarnaast kun je middels citroensap nog wat extra reinigen.

ONDERHOUDEN VAN JE KAMADOJOE – FISH&VEG GRATE

Deze is gemaakt van RVS en ideaal voor het bakken van Vis of Groenten. Door het dikke materiaal geleid de warmte erg goed. Inwrijven met wat olie voordat je hem gaat gebruiken en na gebruik kan deze middels water en zeep of in de vaatwasser gereinigd worden.

ONDERHOUDEN VAN JE KAMADOJOE – DOJOE

De DoJoe is gemaakt van gehard aluminium. Doordat de DoJoe eigenlijk niet in contact komt met voedsel is het onderhoud vrij basic. Mocht het toch met voedsel in contact geweest zijn, zorg dan dat dit schoongemaakt (water met groene zeep) is voordat u het opbergt om te voorkomen dat er schimmels op komen.