

KLAUWE

the bbq & smoking drum



Gebruikershandleiding

Original

Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig door, nog voordat je het product gebruikt.
Bij twijfel raadpleeg je leverancier.

Deze gebruiksaanwijzing is bedoeld als referentiebron gedurende de levenscyclus van je product. Commentaar en op- en aanmerkingen met betrekking tot de inhoud van deze gebruiksaanwijzing wordt op prijs gesteld. In verband met voortdurende onderzoek- en ontwikkelingsactiviteiten kunnen technische specificaties en/of uiterlijke kenmerken van het product zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden.

De KLAUWE voldoet aan Algemene Richtlijn Productveiligheid 2001/95/EG.



KLAUWE



KLAUWE B.V.
Het Eeftink 11-22
7541 WH ENSCHEDE
klantenservice@klauwe.com
www.klauwe.com

Date: 09-2017

Gebruikershandleiding KLAUWE, the bbq & smoking drum (deel I).

Gefeliciteerd met en dank voor de aankoop van je nieuwe KLAUWE, the bbq & smoking drum! Schrijf je op onze website klauwe.com in op de KLAUWE Newsletter en mis niets van de KLAUWE Experience. De unieke KLAUWE zal je overtuigen op veelzijdigheid, mogelijkheden, gemak en uiteraard smaak van de bereide gerechten.

OVER DEZE HANDLEIDING VAN KLAUWE:

Deze gebruiksaanwijzing is opgedeeld in twee delen. Het eerste deel is het deel dat je momenteel aan het lezen bent. Hier vind je instructies om je KLAUWE, the bbq & smoking drum (hierna te noemen: KLAUWE) te installeren, te gebruiken en te onderhouden. Het tweede deel van deze gebruiksaanwijzing komt daarna aansluitend en begint op pagina 15. In het tweede deel vind je afbeeldingen en foto's.

- *Het gaat dan om afbeeldingen en foto's van de KLAUWE zoals deze in de tekst van de gebruiksaanwijzing beschreven zijn.*
- *De belangrijkste instructies uit het eerste en tweede van deze gebruiksaanwijzing worden ondersteund met beeldmateriaal zodat je weet wat je moet doen om de KLAUWE optimaal te kunnen benutten.*

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES:

A. De instructies lezen en opvolgen:

Lees de instructies voor je jouw nieuwe KLAUWE gaat gebruiken. Volg de instructies altijd zorgvuldig. Als de KLAUWE op een andere wijze wordt geïnstalleerd of gebruikt, kan dit brand en materiële schade tot gevolg hebben.



Schade wegens het niet opvolgen van de instructies (verkeerde montage, installatie, misbruik, verkeerd onderhoud enz.) wordt helaas niet gedekt door de garantie.

B. Uw gezonde verstand gebruiken:

Gebruik je gezond verstand wanneer je met het toestel werkt:

- *Laat de KLAUWE niet alleen en onbeheerd achter terwijl deze in gebruik is.*
- *Opgelet! De KLAUWE wordt zeer heet. Verplaats deze niet tijdens het gebruik.*
- *Gebruik geschikte bescherming zoals barbecue(want) of -handschoenen wanneer je hete onderdelen moet vastnemen, dan wel in de buurt daarvan komt.*
- *Houd brandbare materialen, brandbare vloeistoffen en oplosbare objecten op een veilige afstand van de KLAUWE wanneer deze in gebruik is.*
- *Opgelet! Houd kinderen en huisdieren op een veilige afstand van de KLAUWE wanneer deze in gebruik is.*
- *Houd een emmer water of zand bij de hand wanneer je de KLAUWE gebruikt, met name op zeer warme dagen en in droge omgevingen.*
- *Opgelet! Gebruik de KLAUWE niet binnenshuis.*

- *Het gebruik van alcohol, of geneesmiddelen die met of zonder recept verkrijgbaar zijn, kunnen invloed hebben op het vermogen van de gebruiker om de KLAUWE op de juiste wijze te installeren of veilig te gebruiken.*
- *Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om houtskool aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!*
- *Gebruik de KLAUWE niet binnen 1 meter van ontvlambare materialen. Ontvlambare materialen omvatten, maar zijn niet beperkt tot hout of voorbehandelde houten dekken, patio's en veranda.*
- *De KLAUWE niet gebruiken bij harde wind.*
- *Draag tijdens het aansteken of gebruik van de KLAUWE geen kleding met losse mouwen.*
- *Raak het grillrooster, de vuurkorf, de waterring en het waterreservoir evenals de as, houtskool of de drum nooit aan om te controleren of ze heet zijn.*
- *Plaats de houtskool altijd bovenop/in de (onderste) vuurkorf. Geen houtskool direct onderin de drum plaatsen.*
- *Hang de deksel niet aan het handvat van de KLAUWE.*
- *Gooi hete houtskool nooit weg waar erop gelopen kan worden of waar het een brandgevaar vormt.*
- *Gooi de as of houtskool nooit weg voordat ze volledig gedoofd zijn.*
- *Verwijder de as niet totdat alle houtskool helemaal opgebrand en volledig gedoofd is en de drum afgekoeld is.*
- *Houd elektriciteitsdraden en snoeren weg van de hete oppervlakken van de grill en op afstand van plaatsen met veel voetverkeer.*

- *Gebruik hittebestendige barbecue(want) of -handschoenen tijdens het gebruik van de KLAUWE, het tillen met de KLAUWE tilstok, het afstellen van de luchtsleuven aan de voor- en achterzijde van de KLAUWE, het toevoegen van houtskool (en houtskoolbriketten) en/of houtsnippers, het wijzigen van de verschillende kookniveaus in de drum en het gebruik van de thermometer of de deksel.*

C. De juiste locatie bepalen:

Gebruik de KLAUWE alleen buitenshuis. Als je de KLAUWE binnenshuis gebruikt, zelfs in een garage of schuur, bestaat er gevaar voor vergiftiging door koolmonoxide.

Let op het volgende wanneer je een locatie kiest:

- *Plaats het toestel bij gebruik niet onder een overhangende structuur (veranda, afdak, etc.) of onder gebladerte.*
- *Plaats het toestel op een stevige en stabiele ondergrond. Plaats het toestel nooit op een bewegend voertuig (boot, oplegger, etc.).*

CONTINUE AANDACHTSPUNTEN:

Dit deel omvat definities van een aantal aandachtspunten die steeds terug (blijven) komen. Deze aandachtspunten dienen te allen tijde te worden onthouden en er dient naar gehandeld te worden.

A. De drum van KLAUWE:

De drum van KLAUWE is een nieuw vat en is derhalve nog niet eerder gebruikt. De drum is van dikker metaal dan gebruikelijk en is voorzien van een speciale coating. De drum is een industrieel product en in beginsel bestemd voor industrieel gebruik. KLAUWE is daarom niet aansprakelijk voor kleine schades (zoals krasjes en deukjes) aan het vat die zijn ontstaan tijdens het productieproces en/of het transport en/of het gebruik van de afsluitring.



Ook al is de drum aangepast aan de omstandigheden die het gebruik van de KLAUWE met zich meebrengt, de gebruiker dient de KLAUWE goed schoon te houden, te onderhouden, droog te houden en te beschermen. Na het gebruik van de KLAUWE dien je de KLAUWE eerst helemaal te laten afkoelen. Pas daarna dien je de luchtsleuven aan de voor- en achterzijde helemaal te

sluiten, de deksel op de bovenzijde te doen en eventueel te vergrendelen met de bijgeleverde extra afsluitering om de deksel en ook het luchtrozet bovenop de deksel moet worden gesloten. Het is beter om te voorkomen dat de KLAUWE nat wordt dan wel dat de KLAUWE blootstaat aan directe regenval. Het is beter om de KLAUWE na gebruik en bij niet-gebruik op een droge en ventilerende plak neer te zetten. Voor een optimale bescherming van de KLAUWE adviseren wij op de KLAUWE beschermhoes (de Droge KLAUWE) te gebruiken. Let wel; deze hoes is waterafstotend, maar het stallen van de KLAUWE moet toch op droge plek gebeuren. Aan de binnenzijde kan de KLAUWE zwartbruin en fettig worden. Dit is niet erg en is het gevolg van normaal gebruik. De laag biedt aan de binnenzijde van de drum ook verdere bescherming.

DE KLAUWE MONTEREN:

De KLAUWE wordt bijna geheel voor je geïnstalleerd en volledig geleverd. De KLAUWE is dan ook zo goed als klaar voor gebruik.

A. Veiligheidsinstructies:

- *Breng geen wijzigingen aan de KLAUWE aan wanneer je deze uit de doos hebt gehaald dan wel voordat je de KLAUWE gaat gebruiken dan wel als je de KLAUWE hebt gebruikt.*
- *Je mag geen onderdelen van de KLAUWE wijzigen, want dit is zeer gevaarlijk.*
- *Volg de montage-instructies altijd zorgvuldig.*
- *De gebruiker is verantwoordelijk voor het correcte gebruik van de KLAUWE. Schade veroorzaakt door een foutief gebruik wordt niet gedekt door de garantie.*



B. KLAUWE voorbereiden op gebruik:

- *Plaats de KLAUWE op een effen, horizontale, stevige, stabiele en schone ondergrond.*
- *De verpakkingsmaterialen en onderdelen zoals die zich bij ontvangst in de drum van je nieuwe KLAUWE bevinden dienen allemaal uit de drum te worden gehaald.*
- *Pak deze verschillende onderdelen uit de verpakking en monteer de benodigde onderdelen zoals de vuurkorf, de waterring, het waterreservoir en het grillrooster zoals aangegeven op de KLAUWE montage afbeeldingen in deel II.*

Je vindt de gebruiksinstructies in het tweede deel van deze handleiding.

KLAUWE KLAAR VOOR GEBRUIK:

De KLAUWE is uitgerust met het Multi-Level-Cooking-System®. Dat houdt in dat met de KLAUWE kunt koken op en met verschillende niveaus die je tijdens gebruik ook nog kunt wijzigen. Voor het juiste gebruik van het MLC System verwijzen we je graag naar het tweede deel van deze gebruikershandleiding.

Wanneer je weet waar je de KLAUWE onderdelen (zoals vuurkorf, waterring en waterreservoir en grillrooster) op de juiste niveaus (Multi-Level-Cooking) kunt plaatsen kun je verder met het volgende onderdeel namelijk het aanmaken van de KLAUWE.

Gebruik ALTIJD bescherming wanneer je hete onderdelen moet vastnemen dan wel in de buurt komt van hete onderdelen van de KLAUWE! (Ook bij het gebruiken van de KLAUWE tilstok dien je deze extra bescherming te dragen.) Je hebt houtskool, houtskoolbriketten, aanmaakproducten en een lange lucifer of aansteker nodig.

A. Welke houtskool moet ik gebruiken:

Maak de KLAUWE bij voorkeur altijd aan met klassieke houtskool dan wel met echte houtskoolbriketten. De markt van briketten is grotendeels ongereguleerd en er kunnen ongezonde stoffen in voorkomen als ze niet van houtskool zijn gemaakt. Het voordeel van goede houtskool is dat het de smaak van de bereide gerechten ten goede komt. Als de KLAUWE aangemaakt is, kun je briketten toevoegen

en andersom kan natuurlijk ook. Gebruik houtskool van goede kwaliteit om de KLAUWE aan te maken, bij voorkeur houtskool die voldoet aan EN 1860-2. Houtskool van goede kwaliteit bestaat uit zeer grote, glanzende stukken en produceert niet veel stof. Sluit de zak houtskool goed voor je deze opbergt. Bewaar de houtskool altijd op een droge plaats; bewaar de houtskool bijvoorbeeld niet in een kelder of een vochtige schuur.



Let op! Bij gebruik kan het voorkomen dat er een afdruk van de KLAUWE ontstaat op de ondergrond. Indien je dit wilt voorkomen, omdat je net klaar bent met je sierbestrating, adviseren we je om je KLAUWE op een andere plek te zetten (of een paar andere tegels onder je KLAUWE te plaatsen).

HANDIGE TIPS:

A. Voorkom dat voedsel aanbrandt:

Om te voorkomen dat je eten aanbrandt, mag je niet beginnen te grillen wanneer er nog vlammen in de vuurkorf voorkomen. Wacht tot vlammen in de brandende houtskool verdwenen zijn en er een gloeiende bak houtskool te zien is. Heb daarom geduld en neem de tijd.

B. Voorkom dat voedsel aankleeft:

Voedsel dat aan je rooster kleeft is iets dat je niet wilt. Houd daarom rekening met het volgende om te voorkomen dat voedsel aan het rooster kleeft:

- *Smeer met behulp van een borstel wat olie op het voedsel voor je het op het rooster plaatst.*
- *Draai het voedsel niet te snel om. Laat het eerst goed warm worden.*

C. Opflakkingen vermijden:

Opflakkingen zijn vlammen die plots uit de vuurkorf omhoog komen tijdens het grillen. Deze plotselinge vlammen worden meestal veroorzaakt door druipend vet of druipende marinade. Tijdens het grillen kunnen er opflakkingen voorkomen. Dit is normaal. Te veel opflakkingen verhogen echter de temperatuur in de drum en kunnen opgehoopt vet doen ontbranden.

- *Zorg ervoor dat de vuurkorf schoon is voor je begint te grillen. Het is aan te bevelen de vuurkorf na elk gebruik leeg te gooien en vervolgens te reinigen. Vergeet niet de*



- *vuurkorf goed droog te maken. Verwijder overtollig vet en overtollige marinade van het vlees.*

- *Leg je het vlees direct boven het vuur dan kunnen opflakkingen eerder voorkomen.*

D. De juiste rooksmaak realiseren:

Wanneer je de KLAUWE gebruikt voor het roken van gerechten dan wil je uiteraard het beste resultaat. Dan zijn er een aantal belangrijke punten waar je rekening mee moet houden:

- *Gebruik grote houtsnippers/brokjes en geen hele fijne en kleine houtsnippers.*
- *Voor het gebruik leg je de grote houtsnippers minimaal een uur in water (maar wijn en/of sterke drank kan natuurlijk ook).*
- *Leg de houtsnippers direct op de houtskool en gebruik géén “speciale houtsnipperbakjes”. Laat de natuur zijn werk doen.*
- *Houtsnippers zijn op een gegeven moment “opgebrand”, maar wees niet te enthousiast met nog meer houtsnippers. Meestal volstaat één keer houtsnippers toevoegen. Teveel houtsnippers zorgt voor te sterke rooksmaak.*

Tip:

- *Voor een mooie aroma en rooksmaak kun je ook gedroogde oude wijranken gebruiken.*

E. De juiste luchtvochtigheid:

De KLAUWE is uitgerust met een RVS waterring en een bijpassend RVS waterreservoir. Het water in het waterreservoir zorgt voor de juiste luchtvochtigheid in de drum waardoor gerechten minder snel uitdrogen en de temperatuur in de drum constanter blijft.

Natuurlijk kun je het waterreservoir vullen met water, maar het toevoegen van kruiden (zoals verse tijm en verse rozemarijn) in combinatie met bijvoorbeeld een schijfje (of schijfjes) citroen maakt het net wat kruidiger. Uiteraard kun je hier ook weer naar wens wijn en/of sterke drank toevoegen. Begin niet met koud water in het waterreservoir, maar doe er heet water uit de waterkoker of fluitketel in. Ook bij het eventueel tussentijds bijvullen van het waterreservoir is het goed om heet water te gebruiken. Dit komt de gewenste temperatuur in de drum ten goede.



KLAUWE ONDERHOUDEN:

De KLAUWE is een handgemaakt artikel en vraagt liefde en onderhoud. Het is net je puppy waarop je ook verliefd bent. Verzorg hem goed en behandel de KLAUWE zoals het hoort.

A. De drum en de niveaus reinigen:

Het is aan te bevelen om na ieder gebruik de KLAUWE en onderdelen schoon te maken.

- *Laat de KLAUWE na gebruik eerst volledig afkoelen.*
- *Haal de gebruikte onderdelen uit de drum. De RVS waterring en de RVS vuurkorf kunnen met de KLAUWE tilstok gemakkelijk omhoog gehaald worden.*
- *Haal het RVS waterreservoir uit de ring en gooi de eventuele inhoud eruit. Dit waterreservoir kan vervolgens in de afwasmachine.*
- *De waterring kun je schoonmaken met een zachte borstel en als het vuil wat hardnekkiger is met water en sop, maar gebruik in géén geval schoonmaakchemicaliën. Vergeet niet de waterring hierna goed af te drogen!*
- *Na het afdrogen kan een dun laagje zonnebloem/(olijf) olie de verschillende onderdelen eventuele roestvorming voorkomen.*
- *De koude kolen in de vuurkorf kun je gemakkelijk weggooien. Maak wel de gehele vuurkorf leeg. Ook hier geldt dat je de vuurkorf kunt leegborstelen met een zachte borstel of met water en sop kunt schoonmaken. Gebruik ook hier geen schoonmaakchemicaliën en maak het geheel daarna goed droog.*
- *Na het gebruik van de KLAUWE zul je op de bodem een laagje as zien. Deze kun je weghalen door de drum om te keren.*
- *Nadat je al deze handelingen hebt verricht en de onderdelen weer schoon en droog (genoeg) zijn plaats je de onderdelen weer terug in de drum.*
- *De deksel van de drum kun je schoonmaken met een zachte borstel en eventueel een zachte doek, maar pas hier op met water en sop. Wanneer er water onder het luchtrozet komt dan is dat lastig droogmaken en dat is wat je niet wilt.*

- *De buitenzijde van de drum schoonmaken is altijd een goed idee, maar doe het met liefde en gevoel en pas op met teveel water.*
- *Nadat je dit gedaan hebt sluit je alle luchtsleuven en doe je desgewenst de afsluitring om de deksel en drum. Daarmee zit de drum goed dicht.*
- *Vervolgens zet je de drum warm en vooral droog op een goede plek waar hij beschermd staat.*
- *Heb je de "Droge KLAUWE" (speciale KLAUWE beschermhoes) voorhanden trek de KLAUWE deze dan lekker aan. Let er bij het sluiten van de luchtsleuven voor en achter op dat er geen zand in de schuifrand zit. Zit dat er wel haal dat dan eerst even weg. Voordat je de Droge KLAUWE installeert is het zaak dat de KLAUWE helemaal is afgekoeld.*

B. Het rooster schoonmaken:

Het handgemaakte RVS rooster (dus geen chroom, maar RVS) kun je schoonmaken met een staalborstel, maar het heeft niet onze voorkeur. Er zijn een aantal gemakkelijker en betere manieren om dit klusje te doen. Uiteraard is het aan te raden om na ieder gebruik het rooster schoon te maken.

Praktische aanraders:

- *Draai, na het gebruik, het grillrooster in een krant, maak deze krant nat en de volgende dag kun je het rooster gewoon met een keukenpapiertje schoon maken.*
- *Het schoonmaken van het grillrooster gaat ook heel erg gemakkelijk met een prop aluminiumfolie. Lig het wrijven en alles vliegt eraf.*
- *Het grillrooster krijg je in een wip schoon door er met een halve citroen over te wrijven.*
- *Wat je ook kunt doen is het grillrooster in een vuilniszak stoppen. Leg de vuilniszak plat op de grond, doe er wat biotex in en giet er ketel heet water bij. Bind de vuilniszak dicht, laat een nacht liggen en de andere dag maak je het rooster met een borstel moeiteloos schoon.*

- *Je kunt er ook voor kiezen je grillrooster niet meteen schoon te maken en te wachten tot de keer eraan komt. Als je de KLAUWE dan net hebt aangestoken en de vlammen komen mooi naar boven. Voorzichtig met een barbecueborstel even het grillrooster schoon maken en het is klaar voor gebruik.*
- *Heb je een gazon in de buurt dan is na het barbecueën gewoon het grillrooster een nacht in het gras leggen ook een optie. De volgende dag kun je het vuil er met een keukenrol afhalen.*
- *Kies je voor een sopje en een borstel gebruik dan een zachtere spons dan wel een RVS pannenspons. De RVS pannenspons werkt geweldig. Wanneer je dit meteen na het gebruik van het grillrooster doet dan zijn vet- en etensresten nog gemakkelijk te verwijderen.*

C. Roestvorming beperken:

De KLAUWE is een fantastisch apparaat, maar heeft zoals gezegd ook liefde en aandacht nodig. Regen heeft de KLAUWE een hekel aan en droog zijn en blijven vindt de KLAUWE het lekkerst.. Daarom vragen we je de KLAUWE altijd zoveel mogelijk droog te houden. Om eventuele roestvorming te beperken zou je bepaalde onderdelen met zonnebloem/(olijf)olie kunnen insmeren alleen is dit geen garantie op het voorkomen van roest.

D. Schoonmaken in algemene zin:

- *Gebruik géén agressieve, schurende of metaalreinigingsmiddelen.*
- *Gebruik géén scherpe voorwerpen en stoot de KLAUWE niet tegen harde oppervlakten.*
- *Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en laat ze inwerken op het staal.*
- *Gebruik een zachte borstel, spons en/of doek. Spoel de onderdelen na het reinigen grondig en maak de onderdelen zeer goed drogen voor je deze opbergt.*



Schade wegens het niet opvolgen van de voorgaande instructies en aandachtspunten worden beschouwd als gebrekkig onderhoud en is derhalve niet gedekt door de garantie.

RESERVEONDERDELEN KLAUWE:

Onderdelen die door normale slijtage waaronder roestvorming, verkleuring, vervorming, etc. door het blootstaan aan weer, wind, vuur en/of intense hitte moeten van tijd tot tijd worden vervangen, zo ook die van KLAUWE. Het bestellen van reserveonderdelen is heel gemakkelijk. Noteer en benoem het onderdeel en neem vervolgens contact op met KLAUWE op klantenservice@klauwe.com. We helpen je uiteraard graag verder met de goede zorgen voor jouw eigen KLAUWE. Wij zullen er vervolgens voor zorgen dat je na de betreffende bestelling de gewenste onderdelen op de gewenste locatie ontvangt. Je kunt onderdelen bestellen die binnen of buiten de garantie vallen.

GARANTIE KLAUWE:

A. Gedekt:

Je KLAUWE geniet een garantie van één (1) jaar vanaf de aankoopdatum voor fabricagefouten. Deze garantie bestaat uit herstelling of volledige vervanging van het defecte artikel in geval van fabricagefouten. Herstel of vervanging geschiedt te keuze van KLAUWE. Wel biedt Klauwe deze garantie op voorwaarde dat:

- *Je jouw KLAUWE hebt gebruikt en onderhouden overeenkomstig de instructies in deze gebruiksaanwijzing. Schade ten gevolge van misbruik, verkeerd gebruik, ander gebruik dan bedoeld of foutief onderhoud wordt niet als een fabricagefout beschouwd.*
- *Je het aankoopbewijs van je KLAUWE aan Klauwe kunt overhandigen.*
- *De kwaliteitsafdeling van Klauwe zal altijd nagaan of de onderdelen defect zijn en of het defect zich heeft voorgedaan bij normaal en juist gebruik en het juist onderhoud.*

Als aan één van deze voorwaarden niet is voldaan, kun je géén aanspraak maken op deze garantie van één (1) jaar.

B. Niet gedekt:

Natuurlijk moeten we je er ook op wijzen dat er ook zaken en situaties zijn die niet onder de garantie vallen en dus niet gedekt zijn, te weten:

- *De garantie geldt voor de buitenmantel (drum) van de KLAUWE met aan- en toebehoren, echter niet op deukjes en krasjes en alleen bij normaal gebruik.*
- *De drum van de KLAUWE is een industrieel product en in beginsel bestemd voor industrieel gebruik. Klauwe is niet aansprakelijk voor kleine schades (zoals krasjes en deukjes) aan het vat die zijn ontstaan tijdens het productieproces en/of het transport en/of het gebruik van de afsluitring.*
- *De coating (verf) van de KLAUWE is een speciale coating en kan duurzaam genoemd worden, echter de coating op het vat valt niet onder de garantie.*
- *Garantie wordt niet verleend als koper het vat aanwendt voor ander gebruik dan bedoeld (zoals het gebruik als bijvoorbeeld waterton).*
- *Schade ten gevolge van misbruik, verkeerd gebruik, onoordeelkundig gebruik, ander gebruik dan bedoeld (zoals het gebruik van je KLAUWE als bijvoorbeeld waterton) of foutief onderhoud wordt zoals aangegeven niet als een fabricagefout beschouwd.*
- *De garantie van je KLAUWE geldt tevens niet wanneer je zonder schriftelijke toestemming van Klauwe wijzigingen hebt aangebracht, dan wel hebt trachten aan te brengen, aan je KLAUWE.*
- *Normale slijtage van de KLAUWE (roestvorming, vervorming, verkleuring, enz.) van onderdelen. Deze onderdelen moeten van tijd tot tijd worden vervangen.*
- *Visuele onregelmatigheden die inherent zijn aan het fabricageproces van Klauwe. Deze onregelmatigheden worden niet als fabricagefouten beschouwd.*
- *Alle schade veroorzaakt door gebrekkig onderhoud, foutieve opberging, verkeerde bediening of wijzigingen aan voormonteerde onderdelen.*

- *Wanneer je jouw eigen KLAUWE zelf hebt gerepareerd en/of bewerkt of door derden hebt laten repareren en/of bewerken.*
- *De KLAUWE aan abnormale omstandigheden is blootgesteld of anderszins onzorgvuldig wordt behandeld of in strijd is met de aanwijzingen van Klauwe en/of in de gebruikershandleiding behandeld zijn.*
- *Alle schade ten gevolge van misbruik van je KLAUWE (niet gebruikt volgens de instructies zoals vermeld in de gebruikershandleiding en gebruikt voor commerciële doeleinden).*
- *Roest of verkleuring ten gevolge van externe invloeden, gebruik van agressieve reinigingsmiddelen, blootstelling aan chloor enz. Deze schade wordt niet als een fabricagefout beschouwd. Zoals aangegeven heeft de KLAUWE een hekel aan regen en droog zijn en blijven vindt de KLAUWE het lekkerst. Daarom vragen we je de KLAUWE altijd zoveel mogelijk droog te houden.*

N.B. Voor het drooghouden van de KLAUWE is er de “Droge KLAUWE”. Dit is een waterafstotende beschermhoes, maar is puur bedoeld voor bescherming en NIET om om eventuele roestvorming tegen te gaan. Laat je KLAUWE daarom niet buiten in de regen staan, maar berg hem op een droge goed ventilerende plek.

Deze gebruikershandleiding is ook te downloaden op onze website: www.klauwe.com.

Nu we de handige instructietips, maar ook de strenge dingen hebben verteld is het tijd voor de echte KLAUWE Experience. Dat is namelijk wat de KLAUWE zo uniek, cool en gaaf maakt. In het volgende deel van deze gebruikershandleiding gaan we je vertellen hoe je de KLAUWE optimaal kunt gaan gebruiken.

Team KLAUWE,
the bbq & smoking drum









Gebruikershandleiding KLAUWE, the bbq & smoking drum (deel II).

Niet weggooien! Deze gebruiksaanwijzing deel II gaat over het gebruik en de bediening van je KLAUWE. Alvorens je deel II gaat lezen en gebruiken dien je éérst het eerste deel van de gebruikershandleiding te hebben gelezen en goede nota te hebben genomen van de inhoud daarvan.

Het eerste deel van de gebruikershandleiding (pagina 1 t/m 11) bevat belangrijke informatie over de gevaren van het product, en ook waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen. Deel I gaat tevens over het onderhoud en aandachtspunten van je KLAUWE.

Lees alle in deze gebruiksaanwijzing deel I en deel II opgenomen (veiligheids)informatie vòòrdat je de KLAUWE gaat gebruiken.

KLAUWE, THE BBQ & SMOKING DRUM:

Er is lang over nagedacht en uitgebreid getest met het "Multi-Level-Cooking-System[®]" (patent pending) van KLAUWE. Met dit systeem is nagenoeg alles mogelijk op het gebied van bbq-en. Langdurig zacht garen op lage temperaturen, roken (koud en warm), direct en indirect grillen tot het bakken van pizza's en brood. Niet te vergeten, de bbq-sessie afsluiten door de KLAUWE als vuurton te gebruiken. Hierbij willen we je graag attenderen op de KLAUWE Schoorsteen. Deze unit plaats je op je KLAUWE. Deze unit is zo gebouwd dat er een betere verbranding plaatsvindt en dus minder rook uit de KLAUWE komt, wel zo aangenaam. (Voor meer informatie zie hiervoor onze website www.klauwe.com). Het Multi-Level-Cooking-System[®] is een zeer veelzijdig systeem en ook nog eens eenvoudig in het gebruik. Temperaturen zijn eenvoudig te regelen met de luchtsleuf aan de voorzijde in combinatie

met het luchtrozet op de deksel. De grote sleuf aan de achterzijde kun je gebruiken bij het zacht garen om houtsnippers toe te voegen en/of eventueel houtskool/briketten aan te vullen.

Ook wordt deze sleuf aan de achterzijde gebruikt voor het stoken op hogere temperaturen (vanaf 250 graden Celsius) voor bijvoorbeeld brood en pizza. In deze gebruiksaanwijzing en op onze website www.klauwe.com zullen we de verschillende bbq-technieken uitvoerig beschrijven op welke wijze de KLAUWE het beste ingesteld kan worden om dit resultaat te kunnen bereiken. De KLAUWE is zo ontworpen dat deze bij elke bereidingswijze maximaal presteert. Jij hoeft je geen zorgen meer te maken over koude en warme gedeelten, verbrand eten, uitgedroogde gerechten of mislukte sessies. Als je de beschreven bedieningsadviezen hanteert kun je na enige oefening en handigheid de meest geweldige gerechten bereiden op de KLAUWE. Blijf geduldig, durf te experimenteren, lees de handleiding goed door en blijf onze website in de gaten houden voor tips en adviezen: www.klauwe.com.

Ook vind je op onze website typische KLAUWE gerechten die zich bewezen hebben en waarmee je indruk op je vrienden maakt! Kijk daarvoor op www.klauwe.com/blogs/klauwe-van-de-kok. De rubriek Klauwe van de Kok is er speciaal voor jou en je KLAUWE. Deze pagina van aanraders zal steeds verder worden uitgebreid. Een aanrader, simpel en helemaal geweldig is bijvoorbeeld de gerookte zalm. Probeer het eens en overtuig jezelf. Eet smakelijk en vergeet niet te eten met je KLAUWE.

**Team KLAUWE,
the bbq & smoking drum**

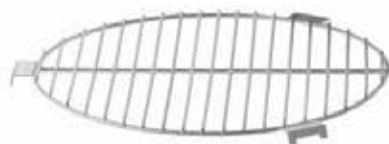


RVS luchtrozet

Deksel



RVS grillrooster



**RVS waterring met
uitneembaar
RVS waterreservoir**



RVS vuurkorf



KLAUWE RVS tilstok



Flesopener

Thermometer



**RVS lichtsleuf
voorzijde**



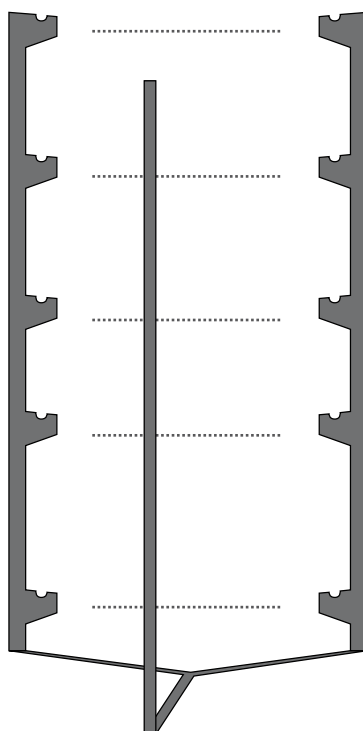
Luchtsleuf 1/4 open



Luchtsleuf half open



Luchtsleuf open



Niveau 5

Niveau 4

Niveau 3

Niveau 2

Niveau 1



GEBRUIK:

Elke KLAUWE is uitgerust met het gepatenteerde "Multi-Level-Cooking-System®" hetgeen het mogelijk maakt de vuurkorf op verschillende hoogten in de KLAUWE te plaatsen. Dit voor de optimale prestaties bij het toepassen van de verschillende bbq-technieken.

Achtereenvolgens zullen wij hier de verschillende bbq-technieken uitleggen gecombineerd met de stand van het "vuurkorf/houtskoolrooster" (hierna te noemen: vuurkorf), eventueel toepassen van de meegeleverde RVS waterring met RVS waterreservoir en het grillrooster in de KLAUWE.

Tip:

- De vuurkorf kan met de KLAUWE tilstok worden opgetild aan het hengsel dat vastzit aan de vuurkorf. Datzelfde geldt voor de waterring. Ook de waterring kan met de tilstok worden opgetild aan het hengsel dat eraan vastzit. Het hengsel van de vuurkorf en de waterring kan maar naar één kant terugvallen, in het geval van de waterring is dat de kant waar het logo van de KLAUWE klauwtjes in de RVS waterring zit.

RVS vuurkorf



RVS waterring met
RVS waterreservoir



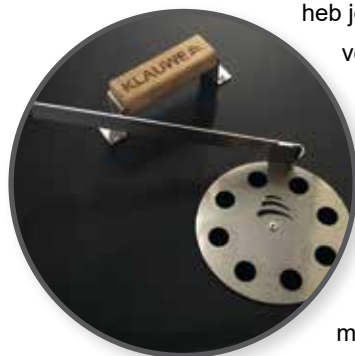
1. AANSTEKEN HOUTSKOOL

Maak een inschatting van de hoeveelheid houtskool/briketten welke je wenst te gebruiken. Voor een optimaal grillresultaat adviseren wij een gedeelte van de vuurkorf niet te gebruiken voor houtskool, circa 1/3 tot de 1/2 van het houtskoolrooster, om op deze wijze een indirecte grillzone (temperatuurzone) te creëren. Plaats de vuurkorf bij het aansteken van het houtskool/briketten op niveau 4. Steek eerst een 4/5-tal aanmaakblokjes aan, leg deze in een kleine ring op de vuurkorf en leg vervolgens de houtskolen/briketten hierop. Maak een stapeltje in een piramide vorm. Zet de luchtsleuf aan de voorzijde van de KLAUWE helemaal open. Na circa 15 minuten, zodra de houtskool/briketten gedeeltelijk een witte aslaag krijgen, deze verspreiden over de vuurkorf (indien je een zone wenst te gebruiken voor het indirecte grillen, deze zone vrijhouden). Plaats vervolgens de vuurkorf op het gewenste niveau door met de KLAUWE tilstok het hengsel van de vuurkorf op te tillen om vervolgens een kleine slag te draaien zodat het rooster vrij naar beneden verplaatst kan worden. Doe hierbij wel altijd een hittebestendige barbecue(want) of -handschoenen aan, omdat de temperatuur van de vuurkorf inmiddels aardig is opgelopen. Je kunt nu de vuurkorf op elk niveau plaatsen afhankelijk van de bereidingswijze van het gekozen gerecht. Hiernavolgend worden de verschillende bereidingswijzen besproken welke allemaal mogelijk zijn op de KLAUWE.

Tip:

- Gebruik grove houtskool stukken voor een optimaal resultaat en gemaakt van hardhout, liefst FSC gekeurd en daarmee duurzaam geproduceerd.
- Als je duurzaam geproduceerde aanmaakblokjes gebruikt (deze ontvlammen langzamer) kun je voor het aansteken hiervan ook een crème brûlée brander gebruiken. Plaats de aanmaakblokjes op de gewenste plekken tussen de houtskolen/briketten en steek deze aan met de brander. Je zult zien hoe eenvoudig dit is.

- Het luchtrozet deksel (of ronde luchtrooster) kun je verstellen met de Bere KLAUWE of barbecuehandschoenen. Het verstellen met de blote handen is niet aan te raden aangezien het luchtrozet in de deksel heet kan zijn. Wil je wel verstellen, maar



heb je geen bescherming voorhanden dan zou je de KLAUWE tilstok hiervoor kunnen gebruiken. Doe dat voorzichtig, omdat de kans bestaat dat je met de tilstok krassen op het oppervlakte kunt maken.



Opmerking: het gebruik van aanstekervloeistof raden we af evenals het gebruik van goedkope briketten. De chemische toevoegingen van deze producten komen de smaak van de gerechten beslist niet ten goede.

2. GRILLEN

Nadat je de vuurkorf op het gewenste niveau hebt geplaatst, plaats je het roestvrij stalen grillrooster op niveau 5 om zonder de deksel te grillen en op niveau 4 om met deksel te kunnen grillen (zorg er in dat laatste geval wel voor dat de vuurkorf een niveau lager staat, minimaal op niveau 3). Zet de luchtsleuf aan de voorzijde in de stand waarop je de gewenste temperatuur wilt hebben. Met deksel grilt de KLAUWE het mooiste door de luchtsleuf aan de voorzijde voor 1/4 deel open te zetten en het luchtrozet op de deksel helemaal open. De temperatuur kun je eenvoudig veranderen door de luchtsleuf aan de voorzijde in combinatie met het luchtrozet op de deksel verder te openen (verhogen temperatuur) of verder te dicht (verlagen temperatuur). Wij adviseren om het grillrooster ten minste 15 minuten te verwarmen in de KLAUWE voordat je begint. Hiermee zorg je ervoor dat je het beste grillresultaat krijgt en je kunt gemakkelijker resten van de vorige bbq-sessie met een bijvoorbeeld de Stale KLAUWE verwijderen. Hierna ben je dan goed in staat de typische bruine ruitjes in het gerecht te grillen via de directe grillmethode (het gerecht direct boven de houtskolen/briketten). Indien de beide luchtsleuven volledig worden gesloten, zal de KLAUWE worden gesmoord en na enige tijd

(maximaal 30 minuten) geheel doven. Soms kan het voor een gerecht wel gewenst zijn de KLAUWE kort te doven voor een typische smaakbeleving (bijvoorbeeld door het gebruik van oude wijnranken.). Als je tijdens het grillen houtskool of rookhout wenst toe te voegen adviseren we je hierbij gebruik te maken van de KLAUWE Rooster Lifter, zodat jij je niet brandt aan het inmiddels heet geworden grillrooster. Het verplaatsen van de vuurkorf kun je het best doen met de KLAUWE tilstok op de wijze zoals besproken bij punt 1.

Temper onmiddellijk de hitte zodra er vuur/vlammen ontstaan. Door de luchtsleuven (bijna) dicht te zetten, wordt de zuurstoftoevoer beperkt en zal(zullen) de vlam(men) doven. Dit kan met name ontstaan bij direct grillen waarbij vet/sap en/of olie op de houtskolen/briketten komen. De garing aan de buitenzijde van het gerecht gaat dan te snel en dat komt de smaak niet ten goede.

Tips:

- *Smeer olie op het gerecht dat je gaat grillen in plaats van op het grillrooster. Dit voorkomt dat het gerecht zich aan het grillrooster gaat hechten.*
- *Werk met temperatuurzones. Houdt 1/3 tot 1/5 van de vuurkorf vrij om indirect te kunnen grillen. Hier kan het gerecht tot rust komen en langzaam op temperatuur komen. Dit komt zonder meer de smaak ten goede. Indien je vlees grilt adviseren wij, zodra het vlees de gewenste kerntemperatuur heeft gekregen, het vlees nog even te laten rusten, minimaal 5 minuten in aluminiumfolie. Het resultaat is geweldig.*
- *Het grillen van vlees of vis geeft het beste resultaat als de structuur (door met je handen het vlees of vis licht uiteen te trekken, zie je de structuurrichting hiervan) van het vlees/vis diagonaal op het grillrooster wordt geplaatst. Door regelmatig te draaien creëer je een ruitjesstructuur op het vlees/vis waarmee het gerecht een gelijkmatige garing krijgt.*
- *Voor een extra bite kun je ook houtsnippers toevoegen. Een handvol snippers is vaak al genoeg om een heerlijke rooksmaak aan het gerecht te krijgen.*

- *Probeer ook de “reverse sear methode”. Verwarm vlees, vis of kip eerst op de indirect methode en als het de gewenste kerntemperatuur heeft bereikt, grill je het gerecht op de directe methode af. Houdt hierbij wel rekening dat de kerntemperatuur nog verder zal oplopen in verband met je garing van het gerecht. Het klinkt logisch, maar het verhogen van de kerntemperatuur tijdens het garen is wel mogelijk, verlagen niet. Houd dit nauwlettend in de gaten.*
- *Als de deksel op de KLAUWE is geplaatst, kun je de deksel ook als bordenverwarmer gebruiken. Let hierbij wel op dat de borden niet te heet worden, dan zouden ze kunnen knappen en/of je handen eraan kunnen branden. Neem de borden van de deksel af met de barbecue(want) of -handschoenen.*



Let op: Wanneer je het grillrooster op bovenste niveau (niveau 5) zet en de vuurkorf er meteen onder op niveau (niveau 4) is het verstandig het deksel NIET op de KLAUWE te doen. De afstand is dan te klein en is de kans op verkleuren van de bovenkant deksel aanwezig. Wil je deksel toch dicht doen kies er dan voor het grillrooster op niveau 4 te plaatsen en zet de vuurkorf dan op niveau 3 of lager.

3. ZACHT GAREN

Gerechten welke onder een constante temperatuur worden bereid, krijgen een geleidelijke garing mee en worden zacht van structuur. De KLAUWE leent zich hier bij uitstek voor. Het volume van de oliedrum, gecombineerd met de waterring met reservoir maken het resultaat echt grandioos. Plaats de vuurkorf op het laagste niveau in de KLAUWE, te weten op niveau 1 (zie ook de beschrijving onder punt 1). Plaats de waterring op niveau 2 en daarboven het grillrooster. Zorg dat de KLAUWE de gewenste temperatuur krijgt door het bedienen van de luchtsleuven op de deksel en aan de voorzijde van de KLAUWE. Door de luchtsleuf aan de voorzijde (onder aan de KLAUWE) op een kleine opening te zetten (circa 1/8ste) en het lichtrozet in de deksel eveneens minimaal open, zul je een constante temperatuur bereiken van 80 tot 100 graden (is afhankelijk van de grootte van de luchtopening en gebruik en hoeveelheid kolen/briketten) indien het waterreservoir ten

minste voor 3/4 gevuld is met water/wijn. Zelfs 6-uren garen op 100 graden is mogelijk om bijvoorbeeld pulled pork of zachte gegaarde ribbetjes te maken. Hierbij adviseren wij wel met enige regelmaat de temperatuur te controleren. Lagere temperatuur zorgt voor een langere bereidingstijd. De temperatuur moet niet te veel oplopen, dan zijn de openingen ter plaatse van de luchtsleuven te groot. Plaats het gerecht op grillrooster zodra de gewenste temperatuur is bereikt (langer dan 15 minuten) en gebruik een kerntemperatuurmeter in het gerecht.

Tip:

- *Vul het waterreservoir in plaats van water met witte wijn en voeg daar wat citroen en verse kruiden (zoals verse tijm en rozemarijn) aan toe. Het resultaat is geweldig en het gerecht krijgt er een extra smaak dimensie bij. Ook kun je nog wat rookhout toevoegen aan het houtskool voor een extra bite. Zie hiervoor ook punt 4.*
- *Gebruik de deksel wederom als bordenwarmer.*
- *Zet het grillrooster op niveau 3 indien je “chicken on a can” wilt bereiden. Je hebt dan voldoende ruimte om de deksel te plaatsen.*
- *Smeer de waterring na gebruik altijd in met zonnebloem/ (olijf)olie.*
- *Het gebruik van een extra kerntemperatuurmeter is bij zacht garen een handig instrument om zowel de temperatuur van het vlees als de temperatuur in de drum in de gaten te kunnen houden. Tegenwoordig zijn er temperatuurmeters verkrijgbaar die via bluetooth verbonden zijn met je telefoon. Op je telefoon kun je dan data aflezen.*
- *Wanneer je het waterreservoir gebruikt zorg er dan voor dat deze niet “droogkookt”. Kijk af en toe naar het niveau in het waterreservoir. Op het moment dat het niveau in het waterreservoir te laag dreigt te worden vul deze dan bij met heet water. Het water in het waterreservoir zorgt voor de juiste luchtvochtigheid in de drum waardoor gerechten minder snel uitdrogen en de temperatuur in de drum constanter blijft.*

4. ROKEN

Vlees, kip, vis maar ook groenten krijgen een extra smaaksensatie door toevoeging van houtsnippers tijdens de bbq-sessie. Roken verrijkt de smaakbeleving van je gerechten. Welk hout je gebruikt en hoeveel is persoonlijk en hangt dus af van je eigen smaakbeleving. Kies allereerst de houtsnippers waarvan jij vindt dat deze passen bij het gerecht. Grovere houtsnippers geven het beste resultaat. Laat deze minimaal 30 minuten weken in water voordat je deze gebruikt. Als de houtskolen branden plaats dan allereerst de vuurkorf op het laagste niveau op de wijze zoals beschreven bij punt 1. Voor het beste bbq resultaat adviseren wij je de waterring te gebruiken met het waterreservoir (let op dat deze niet “droogkookt”). Rook en stoom vermengen zich waarbij de rook de extra smaak aan het gerecht geeft en de stoom zorgt dat het mals blijft. In deze vochtige condities behoudt het gerecht zijn sappigheid beter dan zonder toepassing van de waterring met reservoir. Gaar het gerecht op de gewenste temperatuur door het bedienen van de luchtsleuven op de wijze zoals besproken bij punt 2 en punt 3. Roken kan zowel bij zacht garen als bij grillen. Voeg een handvol houtsnippers toe rechtstreeks op de houtskolen/briketten. Indien de vuurkorf op het laagste niveau in de KLAUWE staat, kun je de schuif aan de achterzijde van de KLAUWE gebruiken voor het toevoegen van de houtsnippers. Ook kun je deze schuif gebruiken voor het bijvullen van de houtskolen indien nodig. Hierdoor hoef je niet eerst het grillrooster en waterring met waterreservoir te verwijderen. Let op; dit lukt alleen als de vuurkorf op het laagste niveau in de KLAUWE is geplaatst. Vanwege de hoge temperaturen adviseren wij je met klem beschermende kleding (zoals *barbecue(want) of -handschoenen*) te dragen.

Tip:

- *Gebruik hout waar weinig hars in zit. Hars geeft een bittere smaak aan je gerechten. Houtsnippers van eiken, beuken, appel, kersen, hickory (Amerikaans loofhout) en pecan worden veel gebruikt. Of je het gerecht een zoetje mee wil geven of juist is pittiger wordt bepaald door het hout wat je gebruikt.*
- *Gebruik de houtsnippers met mate en gedoseerd, experimenteer. Te veel rook, een beginnersfout, is niet meer te herstellen, te weinig rook wel.*



- *Voor een extra rooksmaak beleving kun je aan het water waarin de houtsnippers 30 minuten moeten weken ook nog whisky, cognac, rode wijn, witte wijn, wodka, etc. toevoegen. Dit geeft nog meer smaak aan de rook.*
- *Tijdens het roken kun je ook kruidentakjes toevoegen aan de kolen voor extra smaak en karakter aan je gerecht.*

5. OVEN/PIZZA'S BAKKEN

De KLAUWE leent zich uitstekend om zelfs pizza's of brood te bakken. Plaats de vuurkorf op de wijze zoals beschreven onder punt 1 op niveau 2. Zet de luchtsleuven aan de voorzijde en op de deksel helemaal open. De schuif/luchtsleuf aan de achterzijde dient ook volledig geopend te worden. Het grillrooster waarop de (gietijzeren) pizzaplaat wordt geplaatst moet op 2 niveaus boven de vuurkorf komen om te voorkomen dat de pizza's te snel verbranden, dus plaatsen op niveau 4. Hiervoor kan ook een pizzasteen worden gebruikt. Voor het bakken van brood geldt hiervoor hetzelfde. Bij het bakken van brood adviseren wij, om verbranding te voorkomen, de temperatuur niet boven de 250 graden te laten komen. Bij het bakken van pizza's dient de temperatuur juist boven de 250 graden Celsius te zijn voor een snel resultaat. Nadat je de pizza op de bakplaat hebt gelegd, plaats je de deksel op de KLAUWE met de luchtsleuven geheel open. Na circa 5 minuten, afhankelijk van de dikte van de bodem en de temperatuur in de drum, is de pizza gereed. Experimenteer gerust en controleer regelmatig het resultaat. Voor brood hanteer je een langere bereidingstijd. Dit is afhankelijk van het gebruikte deeg en het recept. Volg hierbij de gebruikelijke bereidingstijd welke bij het betreffende recept wordt gegeven alsmede de aanbevolen temperatuur.

Tips:

- *Maak de pizza klaar op de gietijzeren bakplaat en gebruik onder de pizza bakpapier. Dit voorkomt dat de pizza/brood aan de bakplaat hecht.*
- *Voeg tussendoor nog wat houtskool toe en gebruik geen briketten. Dit voor de typische houtoven smaak.*
- Gebruik voor het maken van zelfgebakken brood een gietijzeren broodpot. Zet deze gietijzeren broodpot s.v.p. niet op te hete kolen. De kans op verbranden is dan te groot.



6. VUURTON

Klaar met het bereiden van de heerlijke gerechten en genoten van een fantastische barbecue op de KLAUWE? Haal het grillrooster met de KLAUWE Rooster Lifter uit de KLAUWE. Breng met de KLAUWE tilstok de vuurkorf minimaal op niveau 4 op de wijze zoals beschreven bij punt 1. Leg nu op de smeulende houtskolen wat blokken droog hout, liefst eiken, beuken en/of berken, en geniet van het heerlijke vuurtje.



Let op; eerst zal het hout gaan roken voordat de vlammen ontstaan. Begin derhalve eerst met wat dunnere blokken voordat de dikke/grotere blokken op de vuurkorf worden gelegd. Zorg er ook voor dat de blokken/stammen hout binnen de vuurkorf blijven en niet tegen en/of over de rand van de oliedrum. Dit laatste zou de coating van de oliedrum kunnen beschadigen.

Tip:

- *Gebruik voor deze fase van je barbecuesessie de KLAUWE Schoorsteen. Deze unit plaats je op je KLAUWE. Deze unit is zo gebouwd dat er een betere verbranding plaatsvindt en dus minder rook uit de KLAUWE komt, wel zo aangenaam. De KLAUWE Schoorsteen is een apart item en is te verkrijgen o.a. via www.klauwe.com. (Voor meer informatie zie onze website www.klauwe.com.)*

UITDOEN / DOVEN KLAUWE

BELANGRIJK: Wanneer je het vuur in je KLAUWE wilt doven doe dat dan met beleid! Hoe doe je dat? Doe de luchtsleuven aan de voor- en achterkant en het luchtrozet in de deksel dicht. Zet de vuurkorf op niveau 4 of 5 (van bovenaf geteld). Laat de temperatuur zakken tot onder 150 graden Celsius. Pas daarna doe je de deksel dicht! Wanneer je de luchtsleuven open laat staan, en in ergste geval staat je vuurkorf op niveau 2, en je doet de deksel er meteen op dan bestaat de kans dat je deksel zo heet wordt dat de zwarte coating/lak zal bezwijken. Dat valt niet onder de garantie.

VOOR DE EERSTE KEER DE KLAUWE GEBRUIKEN?

Wij adviseren je de KLAUWE bij het eerste gebruik goed te verwarmen. Circa 30 minuten op hoge temperatuur

waarbij de luchtsleuf onderaan aan de voorzijde volledig geopend is alsmede het luchtrozet in de deksel. Let op: zorg ervoor dat het grillrooster niet in direct contact komt met gloeiend houtskool/briket of een vlam. Het grillrooster is met de grootste aandacht handgemaakt, maar kan door direct contact met een hittebron wel vervormen. Maak je RVS grillrooster na ieder gebruik schoon, bijvoorbeeld met een RVS pannenspons. Dit houdt je rooster mooi schoon en verlengt de duurzaamheid van je rooster.

SCHOONHOUDEN

Tijdens het gebruik van de KLAUWE zal zich gedurende enige tijd een laag aan de binnenzijde van de wand afzetten. Deze beschermt enerzijds de coating en versterkt het effect waarbij convectiewarmte versterkt wordt in de KLAUWE. De wand kun je het beste schoonhouden door papier te gebruiken als de KLAUWE nog handwarm is. Daarmee kun je eventueel ongewenste resten verwijderen. Als zal door de vuurkorf vallen en onderin de KLAUWE ophopen. Door alle bewegende onderdelen van de KLAUWE te verwijderen kun je deze eenvoudig boven een afvalbak leeggooien. Eventuele asresten welke zich aan de binnenzijde van de KLAUWE hechten kun je verwijderen met een stoffer en/of een papieren rol. Gebruik hiervoor geen water of roestvrij stalen borstel. Dit kan de wand en coating beschadigen. Voor het schoonhouden van de buitenzijde adviseren wij hiervoor Neutral Afwasmiddel (PH neutraal) te gebruiken. Agressieve schoonmaakmiddelen kunnen de poedercoating aan de binnen- en buitenzijde beschadigen. Voor het beschermen van de KLAUWE tegen beschadigingen bevelen wij aan de speciaal voor de KLAUWE ontwikkelde beschermhoes (Droge KLAUWE). Deze is vervaardigd van materiaal waar ook daken van worden gemaakt voor cabrio's in de automotive industrie. Dit zeer hoogwaardige doek is waterafstotend en UV bestendig. Uiteraard blijft het te adviseren de KLAUWE op een droge plek te stallen.

Wij wensen je veel succes! Heb je unieke foto's en ervaringen dan willen wij die graag zien. Wij zijn namelijk net zo enthousiast over de KLAUWE.

Team KLAUWE,
the bbq & smoking drum

KLAUWE B.V.

a **Het Eeftink 11-22**

7541 WH ENSCHEDE

The Netherlands

t **+31 (0)88 2016 100**

e **info@klauwe.com**

w **www.klauwe.com**