

KLAUWE

the bbq & smoking drum



Gebruikershandleiding

Basic

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.

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

Gefeliciteerd met en dank voor de aankoop van je nieuwe KLAUWE Basic, 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 Basic, 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 deel 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.*



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

Date: 02-2018

- *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 en de vuurkorf, evenals de as, houtskool of de drum nooit aan om te controleren of ze heet zijn.*
- *Plaats de houtskool altijd bovenop/in de 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.*
- *Wanneer je je KLAUWE als vuurkorf gebruikt zorg er dan voor dat het hout NIET tegen de drum aanligt. De drum kan daardoor beschadigen.*

- *Gebruik hittebestendige barbecue(want) of -handschoenen tijdens het gebruik van de KLAUWE, het afstellen van de luchtsleuf aan de voorzijde van de KLAUWE, het toevoegen van houtskool (en houtskoolbriketten) het wijzigen van het grillrooster en/of de vuurkorf 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 eventuele 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 luchtsleuf aan de voorzijde helemaal te sluiten, de deksel op de bovenzijde te doen 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 vettig worden. Dit is niet erg en is het gevolg van normaal gebruik. De laag biedt aan de binnenzijde van de drum ook verdere bescherming.

B: UV bescherming:

De KLAUWE heeft een mat zwarte poedercoating. Wanneer je jouw KLAUWE toch buiten laat staan, zorg er dan voor dat de KLAUWE tegen UV (zonlicht) beschermd is. Zonlicht en UV straling kunnen ertoe leiden dat jouw KLAUWE grijzer van kleur wordt. Deze mogelijke verkleuring valt niet onder de garantie en moet dus worden voorkomen.

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 verder 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 en op de drum van je nieuwe KLAUWE bevinden dienen allemaal uit de verpakking, uit en van de drum te worden gehaald.*
- *Pak deze verschillende onderdelen uit de verpakking en monteer de benodigde onderdelen zoals de vuurkorf en het grillrooster.*

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

C. KLAUWE binnenwerk

De grote kracht van De KLAUWE Basic, the bbq & smoking drum zit aan de binnenkant van de oliedrum. Wanneer je de deksel van je KLAUWE verwijdert zie je aan de binnenwand een drietal “staanders” gemonteerd. Deze RVS staanders zorgen ervoor dat je vuurkorf en grillrooster in de oliedrum kunnen worden gezet. Dit principe zorgt voor flexibiliteit ook tijdens gebruik.

De staanders hebben 3 niveaus / etages, waarbij de onderste etage niveau 1 wordt genoemd. Eén niveau / etage hoger is niveau 2 en vervolgens is er nog een niveau / etage. Dit is niveau 3.

Iedere etage heeft een horizontale steun met daarin twee inkepingen. De buitenste inkeping is bedoeld voor de vuurkorf. De vuurkorf steunt / ligt in deze inkeping. De binnenste inkeping is bedoeld voor het grillrooster. De vuurkorf en het grillrooster passen zo op ieder niveau.

Voor het gebruik van de KLAUWE als barbecue is het zaak dat de vuurkorf altijd op het onderste niveau (niveau 1) ligt. Niveau 2 en 3 zijn derhalve bedoeld om te kunnen variëren in hoogte met het grillrooster. Wanneer je het grillrooster op niveau 2 plaatst heb je tevens de mogelijkheid om te grillen met de deksel dicht. Doe de deksel niet(!) dicht als de vlammen hoog uit je vuurkorf komen. Laat het vuur eerst bedaren en de kolen grijs worden. Doe je dat wel dan loop je kans dat de zwarte coating aan de binnen- en buitenzijde van je deksel verkleurt of erger, kapot gaat. Dat wordt niet gedekt onder de garantie. Uiteraard worden de vuurkorf en het grillrooster tijdens

gebruik gloeiend heet. Wanneer je deze onderdelen wilt vastpakken gebruik dan te allen tijde hittebeschermende barbecue(want) of -handschoenen.

Tip:

- *De KLAUWE SetUp accessoires zoals de Gebraaie KLAUWE en de KLAUWE Schoorsteen passen uiteraard feilloos op je KLAUWE Basic, the bbq & smoking drum. Wanneer je die gebruikt is het zaak dat je de vuurkorf op niveau 2 plaatst. Indien je (ook) de KLAUWE Vriendschapsring gaat gebruiken dan dien je de vuurkorf te laten waar die is, te weten op het onderste niveau (niveau 1).*



Zet je de vuurkorf bij het barbecueën toch op niveau 2 dan is het zaak dat je de deksel nooit(!) op de KLAUWE doet. De afstand tussen het vuur en de deksel is dan te klein en bestaat de kans op verkleuring van de coating aan de binnen- en buitenzijde van de deksel en dat is niet gedekt onder de garantie.

KLAUWE KLAAR VOOR GEBRUIK:

De KLAUWE Basic beschikt over een drietal etages waardoor je flexibel bent in het gebruik van je KLAUWE. Doordat het grillrooster op twee verschillende niveau's gezet kan worden kun je bijvoorbeeld grillen met deksel open en deksel dicht. Ook is de KLAUWE Basic zo gemaakt dat de KLAUWE SetUp accessoires zoals de Gebraaie KLAUWE, de KLAUWE Schoorsteen en de KLAUWE Vriendschapsring feilloos op je KLAUWE passen. Voor het juiste gebruik van je KLAUWE Basic verwijzen we je graag naar het tweede deel van deze gebruikershandleiding.

Wanneer je weet waar je de KLAUWE onderdelen (zoals de vuurkorf en het grillrooster) op de juiste niveaus 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! 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.*

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. Het grillrooster en de afgekoelde vuurkorf kunnen gemakkelijk omhoog gehaald worden. Gebruik handschoenen en houdt de onderdelen desnoods iets scheef om het gemak te vergroten.*
- *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. Wanneer je de vuurkorf schoon hebt gemaakt en droog is zou je de vuurkorf kunnen voorzien van een dun laagje zonnebloem/(olijf) olie.*
- *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 sluit je ook het luchtrozet in de deksel. Vervolgens de deksel op 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 de luchtsleuf aan de voorzijde en doe je desgewenst de eventuele 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 luchtsleuf 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 robuust uitgevoerde en dikke grillrooster van de KLAUWE Basic kun je schoonmaken met een staalborstel, maar dat heeft niet onze voorkeur. Het gaat om een verchroomd rooster en dan loop je met een staalborstel het risico dat het glimmende effect van het rooster verdwijnt. 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. Ligt 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.
- 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. Droog zijn en blijven vindt de KLAUWE het lekkerst. Daarom vragen we je de KLAUWE altijd zoveel mogelijk droog te houden. Om eventuele roestvorming bij plekje die beschadigd zijn verder 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 van een eventuele afsluitring*
- *De poedercoating (verf) van de KLAUWE is een speciale coating en kan duurzaam genoemd worden, echter de poedercoating 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 voorgesmonteerde 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, UV straling, enz. Deze schade wordt niet als een fabricagefout beschouwd. De KLAUWE vindt droog zijn en blijven 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 vocht tegen te gaan. Laat je KLAUWE daarom niet buiten in de regen staan, maar berg hem op een droge goed ventilerende plek. Zet de KLAUWE wanneer je hem niet gebruikt lekker binnen in de schuur. Dat verdient jouw KLAUWE. 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**



KLAUWE Setup Accessoires.

KLAUWE heeft een aantal aanvullende eigen producten ontwikkeld (Home Made KLAUWE SetUp Accessoires) die voldoen aan de standaard van KLAUWE, te weten stoer, uniek, duurzaam en mooi. Deze producten kun je gebruiken in combinatie met jouw KLAUWE, the bbq & smoking drum. Je plaatst de KLAUWE SetUp Accessoires namelijk OP jouw bbq & smoking drum. Ze passen perfect en sluiten aan op het gegeven dat we meer willen dan het standaard grillen.

Met de eigen KLAUWE SetUp Accessoires maak je van jouw KLAUWE, the bbq & smoking drum dan ook in een handomdraai een nog grotere en uniekere ervaring!

KLAUWE VRIENDSCHAPSRING

Bij een reguliere barbecue staat er meestal één grillmaster/kok bij het vuur van de barbecue, maar in de zomer/winter wil jij ook graag bij het vuur staan. En hoe mooi zou het zijn als je dan ook nog eens samen kunt bakken en kokkerellen?! Met de KLAUWE Vriendschapsring kan dat geweldig.

De KLAUWE Vriendschapsring past uiteraard zowel op de KLAUWE Basic als de KLAUWE Premium.

De KLAUWE Vriendschapsring leg je op je KLAUWE, the bbq & smoking drum, en vervolgens brandt er hout in jouw KLAUWE. (Het is overigens aan te bevelen om in de kolenkorf onder de Vriendschapsring te beginnen met houtskool en daarna met hout verder te gaan.) De Vriendschapsring wordt vervolgens (gloeïend) heet en je kunt genieten van het vuur en de warmte met een aantal mensen tegelijk heerlijk kokkerellen in de buitenlucht.



KLAUWE SCHOORSTEEN

Ook de KLAUWE Schoorsteen is handmade, van roestvrijstaal en een echte mooie en zeer praktische aanvulling op je bbq-equipment! Ben je klaar met je barbecuesessie en wil je nog even gezellig nagenieten?

De KLAUWE Schoorsteen zet je op je KLAUWE, the bbq & smoking drum. De KLAUWE Schoorsteen past zowel op de KLAUWE Basic als de KLAUWE Premium.

Wat is er zo bijzonder aan de KLAUWE Schoorsteen? Welnu, iedereen kent het fenomeen vuurkorf. Een vuurkorf is gezellig, geeft warmte en je kijkt met zijn allen naar de film die vuur heet. Anderzijds sta je met een vuurkorf vaker wel dan niet in de rook. Met de KLAUWE Schoorsteen is dat zo goed als afgelopen.

De KLAUWE Schoorsteen is zo ontwikkeld dat de verbranding van hout optimaal is en de rookontwikkeling dus zeer beperkt is. Daarbij kan het vuur in de KLAUWE Schoorsteen middels de luchtsleuven onderin jouw KLAUWE, the bbq & smoking drum, worden gereguleerd. Brandt jouw KLAUWE Schoorsteen goed dan is het een superkachel en sfeermaker.



GEBRAAJE KLAUWE

Deze unit zet je op je KLAUWE, the bbq & smoking drum. De Gebraaje KLAUWE past zowel op de KLAUWE Basic als de KLAUWE Premium.

Met de Gebraaje KLAUWE grill je op je eigengemaakte houtskool! Je stookt namelijk hout waardoor je een gezellig, sfeervol en warm vuur hebt en de gloeiende delen hout kun je vervolgens onder het handgemaakte RVS grillrooster trekken c.q. schuiven. Hoe mooi is dat?! Uitermate geschikt voor het seizoen van de winterbarbecue en/of langere barbecueavonden.





Gebruikershandleiding KLAUWE Basic, 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 BASIC, THE BBQ & SMOKING DRUM:

Er is lang over nagedacht en uitgebreid getest met de KLAUWE Basic. De KLAUWE Basic is een hoogwaardige en veelzijdige barbecue die er ook nog eens cool uitziet. De KLAUWE Basic biedt de mogelijkheid om niveau's van grillen te wijzigen. Zo kun je grillen met de deksel open en ook de deksel dicht. De KLAUWE Basic is tevens voorbereid op het gebruik van de KLAUWE SetUp accessoires zoals de Gebraaie KLAUWE, de KLAUWE Schoorsteen en de KLAUWE Vriendschapsring. Deze passen feilloos op je KLAUWE. Zo kun je je bbq-sessie afsluiten door de KLAUWE als vuurton gebruiken. Daarbij willen je graag attenderen op de KLAUWE Schoorsteen. Deze unit plaats je op je KLAUWE. Deze KLAUWE Schoorsteen is zo gebouwd dat er een betere verbranding plaatsvindt en dus minder rook van je vuur komt, wel zo aangenaam. (Voor meer informatie zie hiervoor onze website www.klauwe.com).

De KLAUWE Basic is een veelzijdige barbecue 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. Het principe van vuur is zeer eenvoudig: meer zuurstof betekent meer vuur en minder zuurstof betekent minder vuur. Dat is ook waarom de KLAUWE Basic is uitgevoerd met een luchtsleuf aan de voorzijde en een luchtrozet op de deksel. Heel gemakkelijk, maar vooral ook goed! 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/nl/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. 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



Grillrooster



RVS vuurkorf

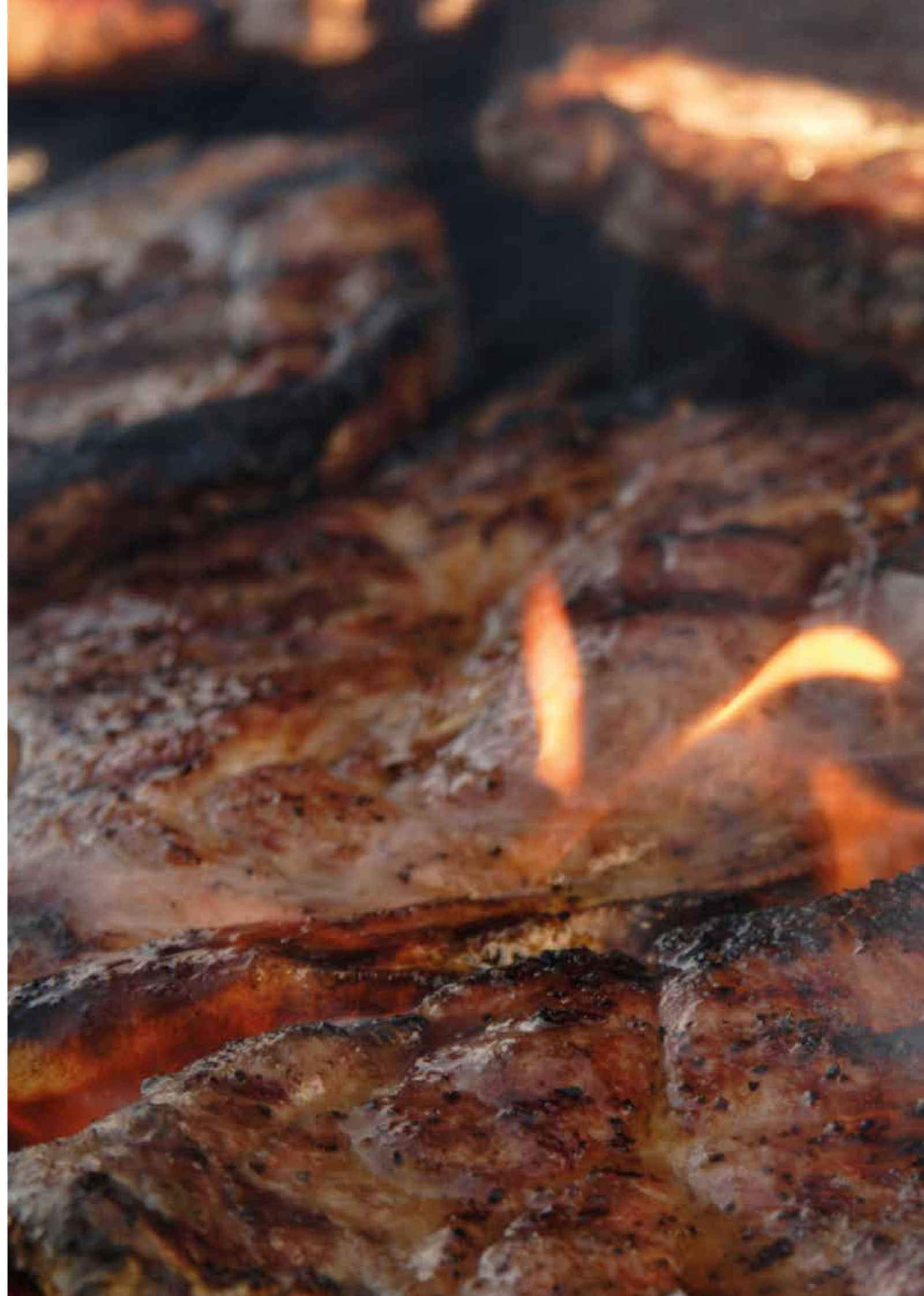


RVS ophanghaakjes

Flesopener

Thermometer

RVS luchtsleuf voorzijde



GEBRUIK:

Elke KLAUWE Basic is uitgerust met 3 niveau's hetgeen het mogelijk maakt de vuurkorf en grillrooster op verschillende hoogten in de KLAUWE te plaatsen. Dit voor het toepassen van verschillende manieren van barbecueën. Achtereenvolgens zullen wij hier de verschillende bbq-technieken uitleggen gecombineerd met de stand van het "vuurkorf/houtskoolrooster" (hierna te noemen: vuurkorf), en het meegeleverde grillrooster in de KLAUWE.

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 het onderste niveau van je KLAUWE. Dit is het standaardniveau voor je vuurkorf. (Op het moment dat je KLAUWE SetUp accessoires, zoals de KLAUWE Schoorsteen, de Gebraaie KLAUWE en/of de KLAUWE Vriendschapsring gaat gebruiken moet je de vuurkorf op een ander niveau zetten, maar gewoonlijk staat je vuurkorf op het onderste niveau.). 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).

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.*

- *Gebruik bruine aanmaakblokjes in plaats van de bekendere witte aanmaakblokjes. Met een crème brûlée brander heb je deze zo aan en heb je niet de nadelen van de witte aanmaakblokjes.*
- *Het luchtrozet deksel (of ronde luchtrooster) kun je verstellen met hittebestendige barbecue(want) of -handschoenen. Het verstellen met de blote handen is niet aan te raden aangezien het luchtrozet in de deksel heet kan zijn.*



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

2. GRILLEN:

Wanneer de kolen goed branden, plaats je het grillrooster op het bovenste niveau (niveau 3) om zonder deksel te grillen en op het middelste niveau (niveau 2) om met deksel te kunnen grillen. De vuurkorf staat voor alle duidelijkheid op het onderste niveau (niveau 1). Zet de luchtsleuf aan de voorzijde in de stand waarop je de gewenste temperatuur wilt hebben. Met deksel grillt 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 dichteren (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. 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 (voorzijde en deksel) 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. 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 grillt 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 rookmaak aan het gerecht te krijgen.*
- *Probeer ook de "reverse sear methode". Verwarm vlees, vis of kip eerst op de indirecte 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.

- *In plaats van het gebruik van (groffe) houtsnippers kiezen wij bij KLAUWE vaak voor oude wijnranken. De geur en het aroma van deze oude wijnranken zijn hemels.*



Let op: Wanneer je het grillrooster op bovenste niveau (niveau 3) zet en de vuurkorf er meteen onder op niveau (niveau 2) is het verstandig het deksel NIET op de KLAUWE te doen. De afstand tussen het vuur en de deksel is dan te klein en is de kans zeer wel aanwezig op het verkleuren en beschadigen van de poedercoating. Wil je grillen met deksel dicht kies er dan voor om het grillrooster op niveau 2 te plaatsen en laat de vuurkorf op het standaardniveau, te weten niveau 1, staan!

3. ROKEN:

Vlees, kip, vis maar ook groenten krijgen een extra smaaksensatie door toevoeging van houtsnippers/rookhout 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/rookhout waarvan jij vindt dat deze passen bij het gerecht. Grotere en groffere houtsnippers geven het beste resultaat. Laat deze minimaal 30 minuten weken in water voordat je deze gebruikt. De houtsnippers/rookhout gaat direct op de kolen! Wel zo gemakkelijk en puur natuur. Het gebruik van speciale bakjes voegt weinig toe. Gaar het gerecht op de gewenste temperatuur door het bedienen van de luchtsleuven op de wijze zoals besproken bij punt 2.

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/rookhout 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 (zoals rozemarijn en tijm) toevoegen aan de kolen voor extra smaak en karakter aan je gerecht.

4. PIZZA'S BAKKEN:

De KLAUWE leent zich uitstekend om zelfs pizza's te bakken. De vuurkorf staat zoals bekend op het onderste niveau (niveau 1) en het grillrooster, waarop de pizzaplaat komt te liggen, op middelste niveau (niveau 2). De luchtsleuven aan de voorzijde en bovenop in de deksel staan vol open. Zet de luchtsleuven aan de voorzijde en op de deksel helemaal open. 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.

Tips:

- Maak de pizza klaar op de gietijzeren bakplaat en gebruik onder de pizza bakpapier. Dit voorkomt dat de pizza aan de bakplaat hecht.

5. BROOD BAKKEN

Ook kun je jouw KLAUWE gebruiken om zelf brood te bakken. Gebruik voor het maken van zelfgebakken brood bijvoorbeeld een gietijzeren pot, maar een traditionele broodbakvorm kan ook.

De vuurkorf staat nog steeds standaard op het onderste niveau (niveau 1) en zorg ervoor dat de kolen lekker op temperatuur zijn, maar nog niet loeiheet. In hoeverre je gebruik maakt van een grillrooster is even afhankelijk van het feit of je een broodbakvorm gebruikt of een gietijzeren broodpot. De gietijzeren broodpot zet je namelijk bij (niet op) de kolen in de vuurkorf. Je hebt dan geen grillrooster nodig. Gebruik je een broodbakvorm dan is het zaak dat je deze op het grillrooster plaatst. Het grillrooster staat dan op het

middelste niveau aangezien je nu met de deksel dicht het brood wilt garen.

Voor een lekker brood van de grill gebruiken we een pakje broodmix zoals dat in de supermarkt verkrijgbaar is. We kijken even naar het recept zoals dat op het pakje broodmix staat. Voeg, naar smaak, olijven, pesto en/of kruidenboter toe:

Tip:

- Wil je jouw zelfgebakken brood extra bijzonder maken? Gebruik dan roomboter in plaats van normale boter. Ook kun je variëren door bijvoorbeeld olijven en/of pesto tot te voegen. Wat je maar lekker lijkt en leef je uit! Met experimenteren kom je tot de mooiste en lekkerste dingen!

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. De vuurkorf kan op standaardniveau 1 blijven, maar wanneer je meer vuur wilt zien is het omhoogverplaatsen van de vuurkorf naar niveau 2 (middelste niveau) of niveau 3 (bovenste niveau) ook een goed idee. Let er daarbij op dat de vuurkorf nog erg heet kan zijn. Gebruik in dat geval hittebestendige (barbecue)handschoenen of wacht even tot de vuurkorf wat is afgekoeld! Leg nu op de smeulende houtskolen wat blokken droog hout, liefst eiken, beuken en/of berken, en geniet van het heerlijke vuurtje. Let er daarbij op dat de houtblokken niet tegen en/of over de rand van de oliedrum komen. De coating van je KLAUWE is daar niet tegen bestand.



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 aan de binnen- en buitenzijde van de oliedrum kunnen beschadigen. Dat wordt niet(!) door de garantie gedekt.

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 voorzijde en het luchtrozet in de deksel dicht. Zet de vuurkorf op het laagste niveau (niveau 1). 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 of 3 en je doet de deksel er meteen op dan bestaat de kans dat je deksel zo heet wordt dat de zwarte poedercoating 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/brieket of een vlam. Het grillrooster is met de grootste aandacht gemaakt, maar kan door direct contact met een hittebron wel vervormen.

Maak je 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. As zal door de vuurkorf vallen en onderin de KLAUWE ophopen. Door de vuurkorf en het grillrooster van de KLAUWE te verwijderen kun je de KLAUWE 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 poedercoating beschadigen. Gebruik in geen geval schuursponsjes om de buitenzijde schoon te maken. Voor het schoonhouden van de buitenzijde adviseren wij hiervoor Neutral Afwasmiddel (PH neutraal) te gebruiken. Agressieve schoonmaakmiddelen kunnen de poedercoating aan de 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**