



CL-13

Kamado

Ceramic BBQ



EN - Manual.....2
NL - Gebruiksaanwijzing.....8
FR - Mode d'emploi 14

DE - Anleitung 20
IT - Istruzioni per l'uso 26
ES - Instrucciones de uso . 32

User Instructions - Please keep for future reference

IMPORTANT – Carefully remove any packaging before use, but retain the safety instructions.

These instructions form part of the product.

Please take note of all of the safety warnings listed in these instructions.

Please read these instructions in their entirety and retain them for future reference.

These instructions should be stored with the product.

This product is for domestic use ONLY and should not be used commercially or for contract purposes.

ABOUT YOUR KAMADO

Kamado cookers are extremely versatile. Not only can they be used for grilling or smoking but also pizzas, bread, pies and cookies can be baked effortlessly inside them. Due to their excellent heat retention properties, high temperatures can be achieved and maintained by precise control of airflow via the top and bottom vents. High temperatures are ideal for fast cooking burgers and sausages whilst low heats will cook larger joints over a longer period of time. Why not try adding some wood chips to the charcoal or try combining different flavour wood chips to make your meats even more flavoursome.

Operation

This Kamado BBQ is the complete outdoor appliance that allows you to sear, grill, bake and smoke all types of food. For best results, we recommend using natural lump charcoal made from hardwoods. Compared to briquettes, natural charcoals start faster, burn cleaner and longer, reach higher temperatures and produce less ash. Left-over natural charcoal also relights for re-use but ensure to knock off excess ashes from the charcoal first.



CAUTION!

- **Do not use lighter fluids. Liquid chemicals are a fire hazard and they will impregnate the ceramic material and impact an undesirable taste to food.**
- **Do not use briquette charcoal. This type of charcoal cannot reach temperature above 500°F/260°C and it does not offer true charcoal flavour.**

WARNINGS – CAUTION!

- This product is intended FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT use indoors.
- ALWAYS keep children and pets at a safe distance from the oven when in use.
- Do not allow children to operate it
- NEVER leave a burning fire unattended.
- DANGER of carbon monoxide poisoning – NEVER light this product or let it smoulder or cool down in confined spaces.
- DO NOT use this product in a tent, caravan, car, cellar, loft or boat.
- DO NOT use under any awnings, parasols or gazebos.
- FIRE HAZARD – Hot embers may emit while in use.
- CAUTION – DO NOT use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.
- It is highly recommended that you use lump charcoal in your Kamado. It burns for longer and produces less ash which can

restrict the airflow.

- DO NOT use coal in this product.
- **IMPORTANT:** When opening the lid at high temperatures it is essential to lift the lid only slightly, allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury.
- DO NOT use the Kamado on decking or any other flammable surfaces such as dry grass, wood chips, leaves or decorative bark.
- Ensure that the Kamado is positioned at least 2 metres away from flammable items.
- DO NOT use this Kamado as a furnace.
- **ATTENTION:** This product will become very hot, DO NOT move it during operation.
- **ALWAYS USE** heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.
- Do not use to heat any sealed glass/container with food. Pressure may build up and cause the container to burst, possibly resulting in personal injury or damage to the appliance.
- Allow the unit to cool down completely before moving or storing.
- Always inspect the unit prior to use for fatigue and damage and replace as and when necessary.
- Clean the appliance after use.

Care and safe use guidelines

EXTINGUISHING

- To extinguish unit – stop adding fuel and close all the vents and the lid to allow the fire to die naturally.
- DO NOT use water to extinguish the charcoals as this could damage the ceramic Kamado.

MAINTENANCE

- Tighten the bands and oil the hinge 2 times a year or more if needed.

LIGHTING, USAGE AND CARE INFORMATION

- Ensure the Kamado is positioned on a permanent, flat, level, heat resistant non-flammable surface away from flammable items.
- Ensure the Kamado has a minimum of 2m overhead clearance and has a minimum 2m clearance from other surrounding items.
- To start a fire place rolled up newspaper with some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal plate in the base of the Kamado. Then place 1 or 2 handfuls of lump charcoal over the top of the newspaper.
- DO NOT use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.
- Open the bottom vent and light the newspaper using a long nosed lighter or safety matches. Once it has caught, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
- It is recommended you don't stoke or turn the coals once they are alight. This allows the charcoals to burn more uniformly and efficiently.
- Once alight ONLY use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.
- See below for cooking instructions depending on temperature and duration.

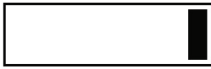
REFUELLING

- With the vents closed, the Kamado stays at a high temperature for several hours. If you require a longer cooking time (e.g. when roasting a whole joint or slow smoking), it may be necessary to add more charcoal. Just add some additional charcoal and continue.

COOKING TEMPERATURE GUIDE

Slow cook / Smoke (110°C-135°C)		Top vent	Bottom vent
Beef Brisket	2 hrs per 450 g		
Pulled Pork	2 hrs per 450 g		
Whole Chicken	3-4 hrs		
Ribs	3-5 hrs		
Roasts	9+ hrs		

Grill / Roast (160°C-180°C)		Top vent	Bottom vent
Fish	15-20 min		
Pork Tenderloin	15-30 min		
Chicken Pieces	30-45 min		
Whole Chicken	1-1.5 hrs		
Leg of lamb	3-4 hrs		
Turkey	2-4 hrs		
Ham	2-5 hrs		

Sear (260°C-370°C)		Top vent	Bottom vent
Steak	5-8 min		
Pork Chops	6-10 min		
Burgers	6-10 min		
Sausages	6-10 min		



Closed



Open

PARTS LIST

1.(3x)



5.(1x)

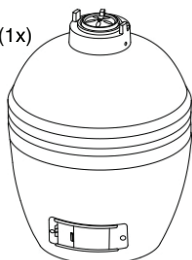


A.(6x)

2.(1x)



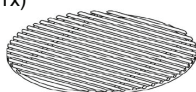
6.(1x)



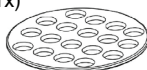
B.(6x)



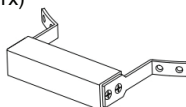
3.(1x)



4.(1x)



7.(1x)



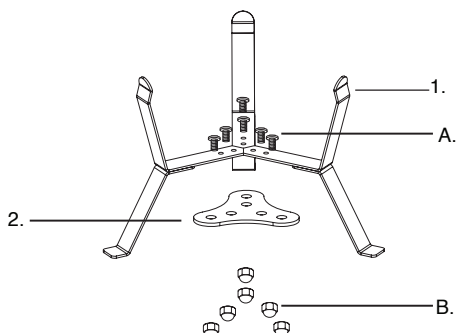
ASSEMBLY INSTRUCTION

STEP 1

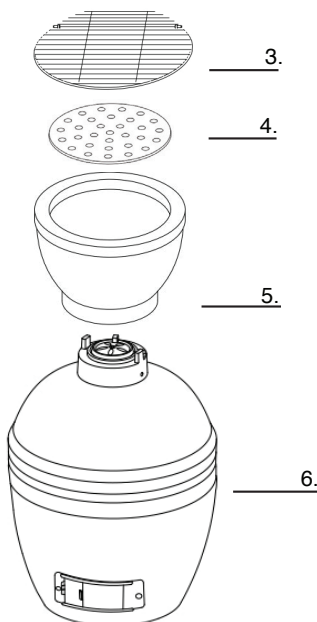
Secure the 3x bracket (1) & Triangle connection piece (2) to using the 6x screws (A) with the 6x dome-headed nuts (B).

STEP 2

On the side, add the firebox (5), charcoal plate (4) and cooking grill (3) inside of the Kamado. Please reference the diagram below.

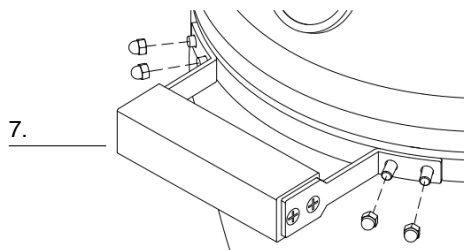


STEP 3



STEP 4

To attach the handle (7) to the lid of the Kamado Grill (6), start by aligning the bolt holes of the handle to pre-installed bolts on the lid. Secure the handle (7) with the 4x pre-attached dome headed nuts.

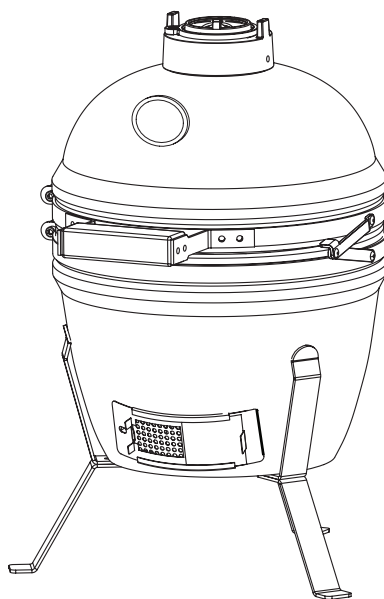


STEP 5

Place the Kamado Grill on the stand with the bottom vent facing to the front of the stand, allowing the vent to open and close without any interruption

STEP 6

When the grill is securely placed on the stand, it is recommended to place a level on the cooking grill to ensure there is a flat cooking surface.



The Kamado Grill is now ready to use. Please ensure that grill curing instructions are read thoroughly prior to use.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing om die indien nodig later te kunnen raadplegen.

BELANGRIJK: verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik, maar bewaar de veiligheidsinstructies.

Die instructies zijn een onderdeel van het product.

Lees alle veiligheidswaarschuwingen in deze instructies zorgvuldig door.

Lees deze instructies volledig door en bewaar ze om indien nodig later te kunnen raadplegen.

Bewaar deze instructies bij het product.

Dit product is uitsluitend bedoeld voor thuisgebruik en mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

OVER DE KAMADO

Deze zeer veelzijdige Kamado kan niet alleen worden gebruikt voor grillen en roken maar ook voor het maken van pizza, brood, en taart. Omdat de barbecue uitstekend warmte vasthoudt, zijn zeer hoge temperaturen haalbaar, die u nauwkeurig kunt regelen met de luchtstroom door de twee ventilatieroosters. Hoge temperaturen zijn ideaal voor het snel bakken van hamburgers en worstjes, terwijl u met de lagere temperaturen grotere stukken vlees langzaam kunt bereiden. En door verschillende soorten houtsnippers toe te voegen aan de houtskool kunt u het vlees nog smaakvoller maken!

BEDIENING

Deze Kamado barbecue is het complete outdoorapparaat voor het schroeien, grillen, braden en roken van alle soorten etenswaren. Voor het beste resultaat adviseren wij het gebruik van losse houtskool van harde houtsoorten.

Vergeleken met briketten zal natuurlijke houtskool sneller ontvlammen, langer en schoner branden, hogere temperaturen bereiken en minder as produceren. Overgebleven natuurlijke houtskool kan bovendien opnieuw worden gebruikt, maar verwijder dan wel eerst de overtollige as van de houtskool.



LET OP!

- **Gebruik geen aanstekervloeistof. Vloeibare chemische stoffen kunnen brand veroorzaken, tasten het keramische materiaal aan en geven de gerechten een ongewenste bijmaak.**
- **Gebruik geen houtskoolbriketten. Dit type houtskool wordt niet heter dan 260 °C en geeft geen echte houtskoolsmaak.**

WAARSCHUWINGEN

- Dit product is **UITSLUITEND** bedoeld voor **BUITENGEBRUIK**. Gebruik het **NOOIT** binnen.
- Zorg dat kinderen en huisdieren **NIET** in de buurt van de barbecue komen wanneer u die gebruikt.
- Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken.
- Laat een brandende barbecue **NOOIT** onbeheerd achter.
- Ontsteek dit product **NIET** en laat het niet afkoelen in een afgesloten ruimte, om het risico van koolmonoxidevergiftiging te vermijden.
- Gebruik dit product **NIET** in een tent, caravan, kelder of op een vaartuig.
- Gebruik dit product **NIET** onder een afdak, parasol of luifel.
- **BRANDGEVAAR:** hete kolen kunnen vonken afgeven.
- **WAARSCHUWING:** gebruik **NOOIT** benzine, terpentijn, aanstekervloeistof, alcohol of andere chemicaliën om de barbecue (opnieuw) aan te steken.
- Het wordt ten zeerste aanbevolen om losse houtskool te

gebruiken in de Kamado. Dit heeft een lange brandduur en produceert minder as die de luchtstroom kan blokkeren.

- Gebruik GEEN steenkolen in dit product.
- BELANGRIJK: Wanneer u het deksel opent bij een hoge temperatuur van de barbecue, moet u het deksel eerst een klein stukje openen, zodat er geleidelijk lucht naar binnen stroomt. Hiermee voorkomt u het ontstaan van plotselinge hoge vlammen die letsel kunnen veroorzaken.
- Gebruik de Kamado NIET op een vlonder of boven brandbare stoffen zoals droog gras, houtsnippers, bladeren en decoratieve boomschors.
- Plaats de Kamado altijd ten minste 2 meter van brandbare objecten.
- Gebruik de Kamado NIET als verwarming.
- LET OP: Dit product wordt zeer heet en mag NIET worden verplaatst tijdens het gebruik.
- Gebruik ALTIJD vuurvaste handschoenen voor het beetpakken van hete keramische oppervlakken en roosters.
- Gebruik het apparaat niet voor het verwarmen van etenswaren in glas of blik. Door te hoge druk kan de verpakking openbarsten, waardoor persoonlijk letsel of schade aan het apparaat kan ontstaan.
- Laat dit product volledig afkoelen voordat u het verplaatst of opbergt.
- Controleer het product altijd op schade voordat u het gebruikt en vervang het indien nodig.
- Maak het apparaat schoon na gebruik.

RICHTLIJNEN VOOR VEILIG GEBRUIK EN ONDERHOUD

DOVEN

- Om de barbecue te doven, stopt u met het toevoegen van houtskool en sluit u alle roosters en het deksel, zodat het vuur op natuurlijke wijze uitgaat.
- Gebruik NOOIT water om de houtskool te doven, omdat dit kan leiden tot schade aan het keramiek van de Kamado.

ONDERHOUD

- Draai de schroeven aan en smeer het scharnier tweemaal per jaar (vaker indien nodig).

ONTSTEKEN, GEBRUIK EN ONDERHOUD

- Zet de Kamado op een vaste, vlakke, hittebestendige en niet-brandbare ondergrond, uit de buurt van brandbare objecten.
- Zorg dat er minstens twee meter ruimte boven en rondom de Kamado overblijft.
- Om het vuur aan te steken, legt u een opgerolde krant met een paar aanmaakblokjes op het houtskoolrooster onderin de Kamado. Leg vervolgens 1 à 2 handen houtskool op de krant.
- Gebruik NOOIT benzine, terpentine, aanstekervloeistof, alcohol of andere chemicaliën om de barbecue (opnieuw) aan te steken.
- Open het onderste rooster en steek de krant aan met een lange aansteker of veiligheidslucifer. Zodra de krant brandt, laat u het onderste rooster en het deksel circa 10 minuten openstaan tot de houtskool goed gloeit.
- Por niet in de houtskool zodra die heet is. Laat de houtskool met rust zodat die gelijkmatig en efficiënt brandt.
- Gebruik ALTIJD vuurvaste handschoenen voor het beetpakken van hete keramische oppervlakken of roosters.
- Zie hieronder voor bereidingsinstructies afhankelijk van temperatuur en duur.

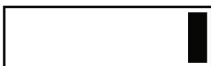
BIJVULLEN

- Wanneer de ventilatieroosters zijn gesloten, blijft de Kamado nog urenlang zeer heet. Wanneer u een langere bereidingstijd nodig hebt voor grotere stukken vlees of slow cooking, kan het nodig zijn om meer houtskool toe te voegen. In dat geval legt u eenvoudig wat extra houtskool in de Kamado en gaat u verder.

TEMPERATUURRICHTLIJNEN

Slow cooking / roken (110 °C-135 °C)		Bovenste ventilatierooster	Onderste ventilatierooster
Runderborststuk	2 uur per 450 gram		
Pulled pork	2 uur per 450 gram		
Hele kip	3-4 uur		
Ribstuk	3-5 uur		
Braadstuk	9+ uur		

Grillen / roosteren (160 °C-180 °C)		Bovenste ventilatierooster	Onderste ventilatierooster
Vis	15-20 min		
Varkenshaas	15-30 min		
Kipstukken	30-45 min		
Hele kip	1-1,5 uur		
Lamsschenkel	3-4 uur		
Kalkoen	2-4 uur		
Ham	2-5 uur		

Braden (260 °C-370 °C)		Top Bovenste ventilatierooster	Onderste ventilatierooster
Biefstuk	5-8 min		
Karbonade	6-10 min		
Hamburgers	6-10 min		
Worstjes	6-10 min		



Closed



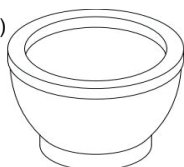
Open

LIJST VAN ONDERDELEN

1.(3x)



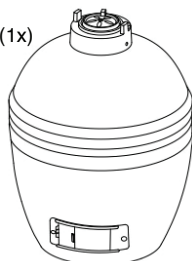
5.(1x)

A.(6x)  

2.(1x)



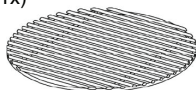
6.(1x)



B.(6x)



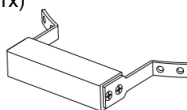
3.(1x)



4.(1x)



7.(1x)

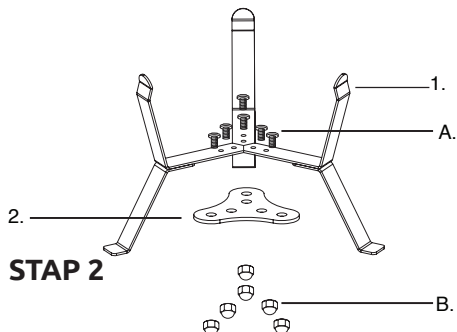


MONTAGE-INSTRUCTIES:

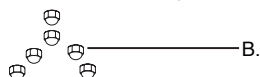
STAP 1

Bevestig de drie beugels (1) op de driepoot (2) met de 6 schroeven (A) en de 6 bolkopmoeren (B).

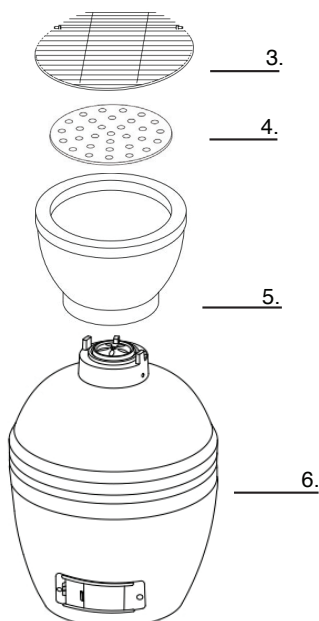
Plaats de vuurschaal (5), de houtskoolplaat (4) en het rooster (3) in de Kamado. Zie de afbeelding hieronder.



STAP 2

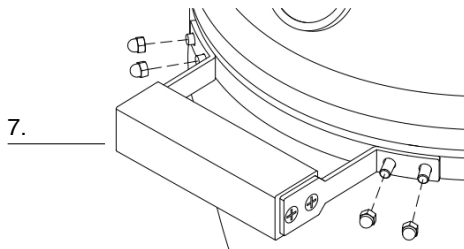


STAP 3



STAP 4

Bevestig het handvat (7) op het deksel van de barbecue (6) door het met de openingen over de aanwezige bouten in het deksel te schuiven. Zet het handvat (7) vast met vier bolkopmoeren.

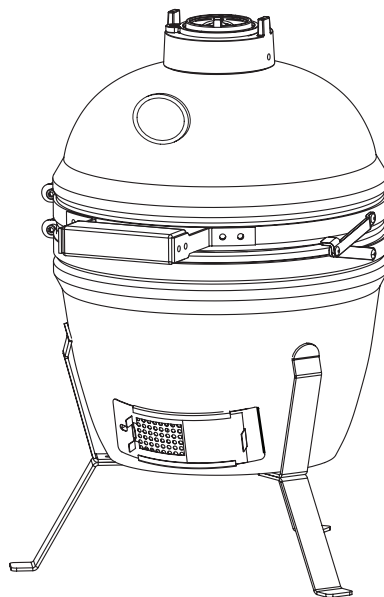


STAP 5

Zet de Kamado op het onderstel met het onderste ventilatierooster naar u toe gericht, zodat u daar altijd goed bij kunt.

STAP 6

Controleer eventueel met een waterpas of de barbecue goed recht staat, zodat ook het rooster goed recht ligt tijdens het bereiden van eten.



De Kamado is nu klaar voor gebruik. Lees voor ingebruikname alle instructies voor het gebruik van de Kamado zorgvuldig door.

Mode d'emploi – Veuillez le conserver pour vous y référer ultérieurement

IMPORTANT : Retirez avec soin les emballages avant utilisation, mais conservez les consignes de sécurité. Ces instructions font partie du produit. Veuillez prendre bonne note de tous les avertissements de sécurité indiqués dans ces instructions. Veuillez lire ces instructions dans leur totalité et les conserver pour vous y référer ultérieurement. Ces instructions doivent être conservées avec le produit. Ce produit est réservé UNIQUEMENT à un usage domestique et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ou contractuelles.

À PROPOS DE VOTRE KAMADO

Les produits Kamado sont très polyvalents. Ils peuvent être utilisés pour griller ou fumer vos aliments, mais aussi pour cuire facilement les pizzas, pains et tartes. Grâce à leurs excellentes propriétés de rétention de la chaleur, il est possible d'atteindre et de maintenir des températures élevées en contrôlant précisément le flux d'air via les fentes supérieures et inférieures. Les températures élevées sont idéales pour saisir les steaks et les saucisses, tandis que les températures basses cuiront les plus gros morceaux pendant plus longtemps. Pourquoi ne pas ajouter des copeaux de bois au charbon ou mélanger différents copeaux de bois pour donner encore plus de saveur à vos viandes.

FONCTIONNEMENT

Ce barbecue Kamado est un appareil complet, qui s'utilise en plein air et vous permet de saisir, griller, cuire et fumer tous les types d'aliments. Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons d'utiliser des morceaux de charbon naturel en bois dur. Comparé aux briquettes, le charbon naturel démarre plus rapidement, brûle plus proprement et plus longtemps, atteint des températures plus élevées et produit moins de cendres. Les morceaux restants de charbon naturel peuvent également être rallumés pour être réutilisés, mais veillez à éliminer d'abord l'excédent de cendres du charbon de bois.



ATTENTION !

- **N'utilisez pas d'allume-feux liquides. Les produits chimiques liquides présentent des risques d'incendie, imprégneront la céramique et apporteront un goût indésirable à la nourriture.**
- **N'utilisez pas de charbon sous forme de briquettes. Ce type de charbon ne peut pas dépasser une température de 260 °C et n'offre pas de véritable saveur de charbon.**

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est **STRICTEMENT RÉSERVÉ À UN USAGE EXTÉRIEUR**. NE l'utilisez PAS à l'intérieur.
- Tenez toujours les enfants et les animaux à distance du four durant son utilisation.
- Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil.
- Ne laissez JAMAIS un feu sans surveillance.
- **RISQUE d'empoisonnement au monoxyde de carbone** : n'allumez JAMAIS cet appareil et ne le laissez JAMAIS refroidir dans un lieu confiné.
- N'utilisez PAS cet appareil dans une tente, une caravane, une voiture, une cave, un loft ou un bateau.
- NE l'utilisez PAS sous un auvent, un parasol ou un kiosque.
- **RISQUE D'INCENDIE** – Les braises chaudes peuvent dégager de la chaleur durant l'utilisation.
- **AVERTISSEMENT** – N'utilisez PAS d'essence, de white spirit, d'essence à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour l'allumage ou le rallumage.

- Il est fortement recommandé d'utiliser du charbon en morceaux dans votre Kamado. Cela brûle plus longtemps et produit moins de cendres qui peuvent restreindre le flux d'air.
- N'utilisez PAS de houille avec cet appareil.
- IMPORTANT : Lorsque vous ouvrez le couvercle à température élevée, soulevez d'abord très légèrement le couvercle pour laisser l'air entrer lentement et ainsi éviter les retours de fumée ou les flambées qui pourraient provoquer des blessures.
- N'utilisez PAS votre Kamado sur un revêtement en bois ou sur une autre surface inflammable comme l'herbe sèche, les copeaux de bois, les feuilles ou le bois décoratif.
- Assurez-vous que votre Kamado soit placé à au moins 2 mètres de tout objet inflammable.
- N'utilisez PAS ce Kamado en tant que chaudière.
- ATTENTION : Ce produit va devenir très chaud, NE le déplacez PAS pendant son utilisation.
- UTILISEZ TOUJOURS des gants résistants à la chaleur pour manipuler la céramique chaude et les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas le barbecue pour réchauffer des récipients contenant des aliments/des pots en verre hermétiques. Cela causerait une accumulation de la pression et l'explosion du récipient, ce qui peut engendrer des blessures ou endommager l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le ranger ou de le déplacer.
- Avant utilisation, vérifiez toujours que l'appareil ne présente pas de marque de fatigue ou de dommages, et remplacez-le si nécessaire.
- Nettoyez l'appareil après utilisation.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

ÉTEINDRE LE FEU

- Pour éteindre le feu, arrêtez d'ajouter du combustible et fermez toutes les fentes et le couvercle afin de laisser le feu s'éteindre naturellement.
- N'UTILISEZ PAS d'eau pour éteindre le charbon car cela pourrait endommager la céramique de votre Kamado.

ENTRETIEN

- Serrez les bandes et huilez la charnière deux fois par an ou plus si nécessaire.

ALLUMAGE, UTILISATION ET INFORMATIONS D'ENTRETIEN

- Assurez-vous que votre Kamado est situé sur une surface permanente, plate, résistante à la chaleur et non inflammable, hors de portée des objets inflammables.
- Assurez-vous de laisser un espace minimal de 2 mètres au-dessus de votre Kamado et 2 mètres d'espace autour.
- Pour allumer un feu, placez des boules de papier journal avec des cubes allume-feux sur le plateau à charbon situé dans la base du Kamado. Placez ensuite 1 ou 2 poignées de charbon en morceaux par-dessus le papier journal.
- N'UTILISEZ PAS d'essence, de white spirit, d'essence à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour l'allumage ou le rallumage.
- Ouvrez la fente inférieure et allumez le papier journal à l'aide d'un allume gaz ou d'allumettes de sûreté. Une fois démarré, laissez la fente inférieure et le couvercle ouvert pendant environ 10 minutes pour créer un petit nid de braises.
- Il est déconseillé d'attiser ou de retourner le charbon une fois allumé. Cela permet au charbon de brûler plus uniformément et efficacement.
- Une fois le feu allumé, utilisez UNIQUEMENT des gants résistants à la chaleur en manipulant de la céramique chaude ou des surfaces de cuisson.
- Voir ci-dessous pour des instructions de cuisson selon la température et la durée.

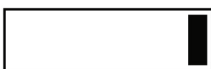
RAVITAILLEMENT

- Les fentes fermées, le Kamado conserve sa température élevée pendant plusieurs heures. Si vous avez besoin de cuire plus longtemps (par ex. pour rôtir une grosse pièce de viande ou un fumage lent), il peut être nécessaire de rajouter du charbon. Il vous suffit d'ajouter du charbon et de continuer.

GUIDE DE TEMPÉRATURE DE CUISSON

Cuisson lente / Fumer (110 °C-135 °C)		Fente supérieure	Fente inférieure
Poitrine de bœuf	2 heures pour 450 g		
Porc effiloché	2 heures pour 450 g		
Poulet entier	3-4 heures		
Côtes	3-5 heures		
Rôtis	9 heures +		

Griller / Rôtir (160 °C-180 °C)		Fente supérieure	Fente inférieure
Poisson	15-20 min		
Filet de porc	15-30 min		
Morceaux de poulet	30-45 min		
Poulet entier	1-1,5 uur		
Gigot d'agneau	3-4 heure		
Dinde	2-4 heure		
Jambon	2-5 heure		

Saisir (260 °C-370 °C)		Fente supérieure	Fente inférieure
Steak	5-8 min		
Côtes de porc	6-10 min		
Steaks hachés	6-10 min		
Saucisses	6-10 min		

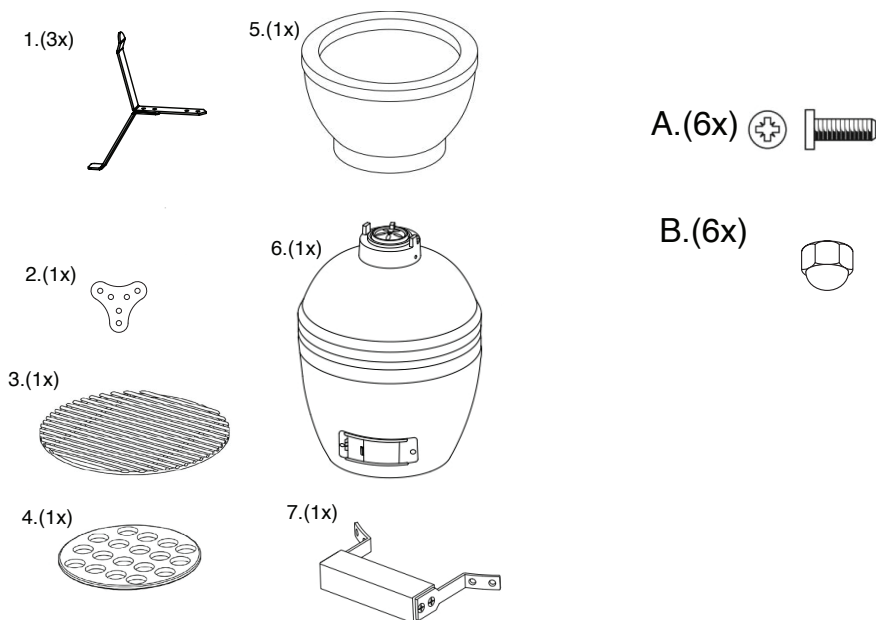


Fermée



Ouvverte

LISTE DES PIÈCES



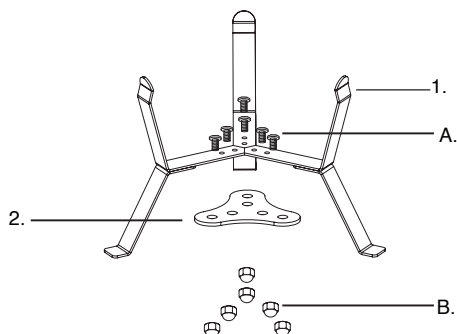
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

ÉTAPE 1

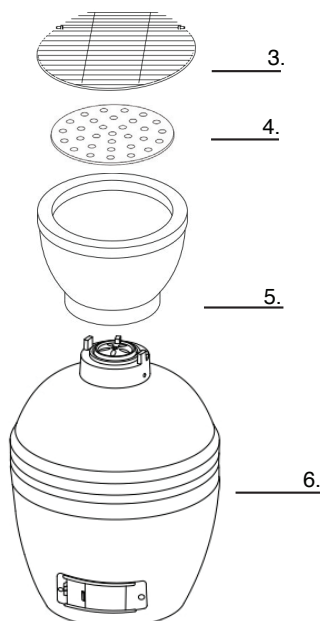
Serrez les trois supports (1) et le raccord triangulaire (2) à l'aide de 6 vis (A) et de 6 écrous en forme de dôme (B).

ÉTAPE 2

Ajoutez le foyer (5), le plateau à charbon (4) et la grille de cuisson (3) à l'intérieur de l'appareil. Veuillez vous référer au diagramme ci-dessous.

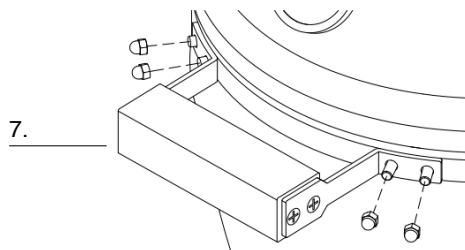


ÉTAPE 3



ÉTAPE 4

Pour fixer la poignée (7) au couvercle du grill Kamado (6), commencez par aligner les trous de boulon de la poignée sur les boulons préinstallés du couvercle. Raccordez la poignée (7) avec les 4 écrous en forme de dôme.

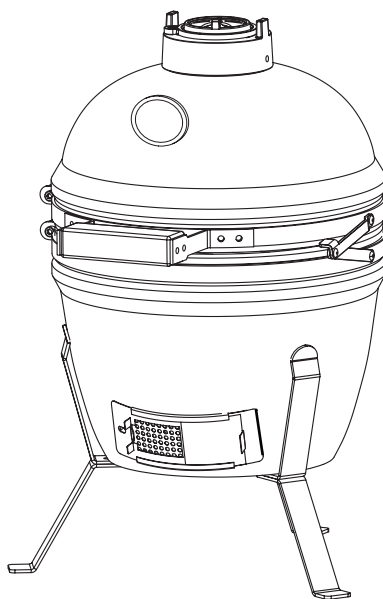


ÉTAPE 5

Placez le grill Kamado sur la base avec la fente arrière orientée vers l'avant de la base, pour permettre à la fente de s'ouvrir et de se fermer sans interruption.

ÉTAPE 6

Lorsque le grill est bien installé sur la base, il est conseillé de placer un niveau sur la grille de cuisson pour vous assurer que la surface de cuisson est bien plane.



Vous pouvez désormais utiliser votre grill Kamado. Assurez vous que toutes les instructions sont lues attentivement avant l'utilisation.zorgvuldig door.

Bedienungsanleitung – Bitte für spätere Fragen aufbewahren

WICHTIG: Vor der Verwendung die Verpackung vollständig entfernen und die Bedienungsanleitung aufbewahren. Diese ist Bestandteil des Produkts. Bitte sämtliche Sicherheitswarnungen in dieser Anleitung beachten. Die gesamte Anleitung vollständig lesen und für spätere Fragen aufbewahren. Die Anleitung sollte beim Gerät aufbewahrt werden. Das Gerät ist AUSSCHLIESSLICH für den häuslichen Gebrauch gedacht und darf nicht für kommerzielle oder vertragliche Zwecke verwendet werden.

INFORMATIONEN ÜBER IHREN KAMADO

Kamado-Kochgeräte sind extrem vielseitig. Sie können zum Grillen und Räuchern, aber problemlos auch zum Backen, z. B. für Pizza, Brot und Kuchen, verwendet werden. Durch ihr hervorragendes Wärmerückhaltevermögen lassen sich hohe Temperaturen erreichen und dank der präzisen Luftstromregulierung über die Lüftungen oben und unten auch aufrechterhalten. Solche hohen Temperaturen sind optimal für die Zubereitung von Burgern und Würstchen. Für größere Stücke, die länger garen müssen, sind dagegen niedrigere Temperaturen notwendig. Besondere Geschmacksnoten lassen sich durch die Zugabe von Holzschnitzeln, eventuell mit verschiedenen Aromen, zur Holzkohle erreichen.

BEDIENUNG

Dieser Kamado-Grill ist ausschließlich zur Verwendung im Freien bestimmt und ermöglicht Ihnen das Anbraten, Grillen, Backen und Räuchern von Speisen aller Art. Die besten Ergebnisse erzielen Sie bei der Verwendung von Naturholzkohle aus Hartholz. Im Vergleich zu Briketts brennt Naturholzkohle schneller, sauberer und länger, werden höhere Temperaturen erreicht und fällt weniger Asche an. Übrig gebliebene Naturholzkohle kann erneut angezündet werden. Achten Sie aber darauf, dass Sie Aschereste vorher von der Holzkohle abschlagen.



VORSICHT!

- **Verwenden Sie keine flüssigen Anzündhilfen. Flüssige Chemikalien stellen eine Brandgefahr dar. Sie überziehen die keramischen Flächen und sorgen für einen unerwünschten Beigeschmack der Lebensmittel.**
- **Verwenden Sie keine Holzkohlebriketts. Mit dieser Art von Holzkohle werden keine Temperaturen über 260 °C erreicht und entsteht nicht der typische Duft von Holzkohle.**

WARNHINWEISE – ACHTUNG!

- Dieses Gerät ist NUR FÜR DIE VERWENDUNG IM FREIEN bestimmt. Das Gerät NICHT im Haus verwenden.
- Beim Betrieb des Ofens IMMER darauf achten, dass sich Kinder und Haustiere in sicherer Entfernung aufhalten.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Brennendes Feuer NIEMALS unbeaufsichtigt lassen.
- GEFAHR einer Kohlenmonoxidvergiftung – das Gerät NIEMALS in geschlossenen Räumen anzünden, glimmen oder abkühlen lassen.
- Das Gerät NICHT in Zelten, Wohnwagen, Fahrzeugen, Kellern, auf Dachböden oder in Booten verwenden.
- NICHT unter Markisen, Sonnenschirmen oder in Pavillons verwenden.
- BRANDGEFAHR – Während des Betriebs kann Glut herausfallen.
- ACHTUNG – Zum Anfeuern oder Wiederanzünden NIEMALS

Benzin, Spiritus, Flüssiganzünder, Alkohol oder Ähnliches verwenden.

- Für den Kamado ist am besten Grillkohle geeignet. Sie brennt länger und erzeugt weniger Asche, die den Luftstrom behindern kann.
- KEINE herkömmliche Kohle verwenden.
- WICHTIG: Bei hohen Temperaturen den Deckel nur vorsichtig öffnen, damit die Luft langsam und sicher einströmen und es nicht zu einer Rauchgasentzündung oder einem Aufflammen und in der Folge zu Verletzungen kommen kann.
- Den Kamado NICHT auf Bohlen oder anderen brennbaren Flächen wie trockenem Gras, Holzschnitzeln, Blättern oder Mulch verwenden.
- Darauf achten, dass zu brennbaren Gegenständen mindestens 2 Meter Abstand eingehalten wird.
- Den Kamado NICHT zum Heizen verwenden.
- ACHTUNG: Das Gerät wird sehr heiß. Während des Betriebs NICHT bewegen.
- Kochgeschirr und Kochflächen AUSSCHLIESSLICH mit hitzeresistenten Handschuhen berühren.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erhitzen von verschlossenen Schraubgläsern/Behältern mit Lebensmitteln. Dadurch kann ein Überdruck entstehen, durch den der Behälter platzt, was zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen kann.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder wegstellen.
- Vor der Verwendung das Gerät immer auf Verschleißerscheinungen und Schäden hin prüfen und erforderlichenfalls austauschen.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung.

PFLEGE- UND SICHERHEITSANWEISUNGEN

LÖSCHEN

- Wenn das Feuer gelöscht werden soll, keinen Brennstoff mehr zufügen und sämtliche Lüftungen sowie den Deckel schließen, damit das Feuer auf natürliche Weise erlöschen kann.
- KEIN Wasser zum Löschen der Grillkohle verwenden, da das Keramik des Kamado dadurch beschädigt werden kann.

WARTUNG

- Zweimal jährlich oder ggf. öfter die Bänder straffen und das Scharnier schmieren.

ANLEITUNG ZUM ANFEUERN, ZUM BETRIEB UND ZUR PFLEGE

- Der Kamado muss auf einer festen, ebenen, hitzeresistenten und nicht brennbaren Fläche in sicherem Abstand von brennbaren Gegenständen aufgestellt werden.
- Über dem Kamado müssen 2 m Platz sein und auch der Abstand zu anderen Gegenständen muss mindestens 2 m betragen.
- Zum Anfeuern eine aufgerollte Zeitung mit einigen Anzündwürfeln oder anderen festen Anzündern auf die Kohlenplatte unten im Kamado legen. Dann eine oder zwei Handvoll Grillkohle auf die Zeitung legen.
- Zum Anfeuern oder Wiederanzünden NIEMALS Benzin, Spiritus, Flüssiganzünder, Alkohol oder Ähnliches verwenden.
- Die untere Lüftung öffnen und die Zeitung mit einem Stabfeuerzeug oder sicheren Streichhölzern anzünden. Wenn es brennt, die untere Lüftung etwa 10 Minuten lang geöffnet lassen, bis sich eine dünne Glutschicht bildet.
- Die brennende Kohle bitte nicht schüren oder wenden. So kann die Grillkohle gleichmäßiger und effektiver brennen.
- Nach dem Anfeuern Kochgeschirr und Kochflächen AUSSCHLIESSLICH mit hitzeresistenten Handschuhen berühren.
- Angaben zu den Gartemperaturen und -zeiten: siehe unten.

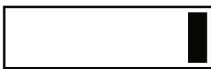
NACHFEUERN

- Wenn die Lüftungen geschlossen sind, bleibt die hohe Temperatur im Kamado mehrere Stunden lang erhalten. Wenn mehr Zeit benötigt wird (z. B. für einen größeren Braten oder zum Räuchern), kann erforderlichenfalls Grillkohle nachgefüllt werden. Dabei immer nur kleine Mengen nachfüllen.

RICHTWERTE ZUR GARTEMPERATUR

Langsam garen / räuchern (110 °C-135 °C)		Obere Lüftung	Untere Lüftung
Rinderbrust	2 Std. je 450 g		
Pulled Pork	2 Std. je 450 g		
Ganzes Hähnchen	3-4 Std.		
Rippchen	3-5 Std.		
Braten	9 Std. oder mehr		

Grillen / braten (160 °C-180 °C)		Obere Lüftung	Untere Lüftung
Fisch	15-20 min		
Schweinefilet	15-30 min		
Hähnchenteile	30-45 min		
Ganzes Hähnchen	1-1,5 Std.		
Lammkeule	3-4 Std.		
Pute	2-4 Std.		
Schinken	2-5 Std.		

Scharf anbraten (260 °C-370 °C)		Obere Lüftung	Untere Lüftung
Steak	5-8 min		
Schweinekoteletts	6-10 min		
Burger	6-10 min		
Würstchen	6-10 min		

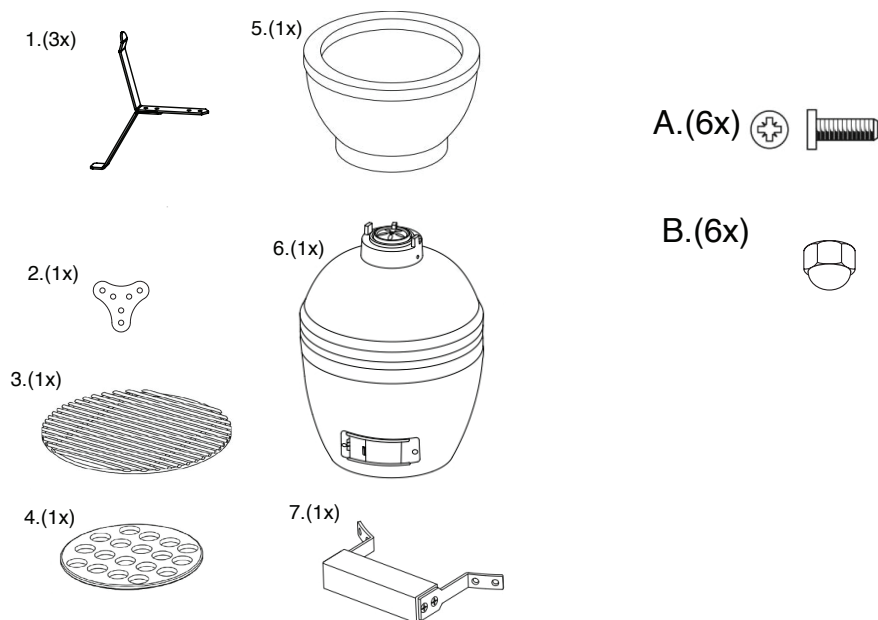


Geschlossen



Offen

TEILEÜBERSICHT



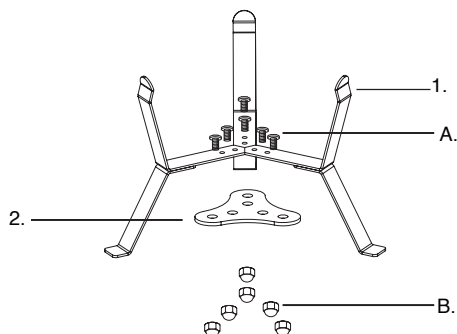
MONTAGEANLEITUNG

SCHRITT 1

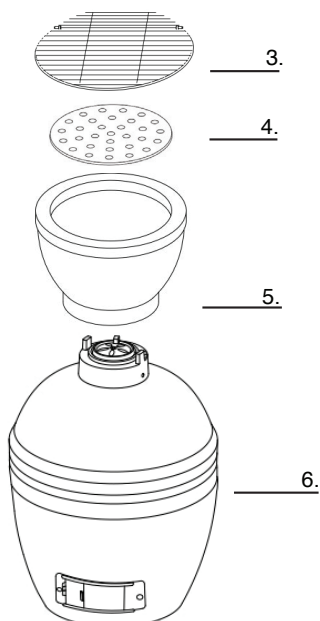
Die drei Klammern (1) und das Dreieck-Verbindungsstück (2) mit 6 Schrauben (A) und 6 Kugelmuttern (B) verbinden.

SCHRITT 2

Daneben die Feuerkammer (5), die Kohlenplatte (4) und den Grillrost (3) in den Kamado einsetzen. Siehe Abbildung unten.

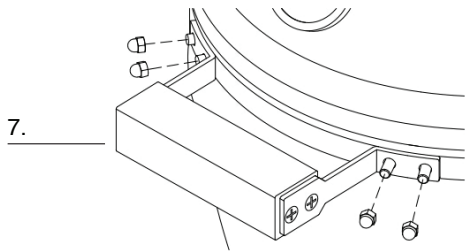


SCHRITT 3



SCHRITT 4

Um den Griff (7) am Deckel des Kamado-Grills (6) zu befestigen, zunächst die Bolzenlöcher im Griff auf die vormontierten Bolzen am Deckel aufsetzen. Den Griff (7) mit den 4 vormontierten Kugelmuttern sichern.

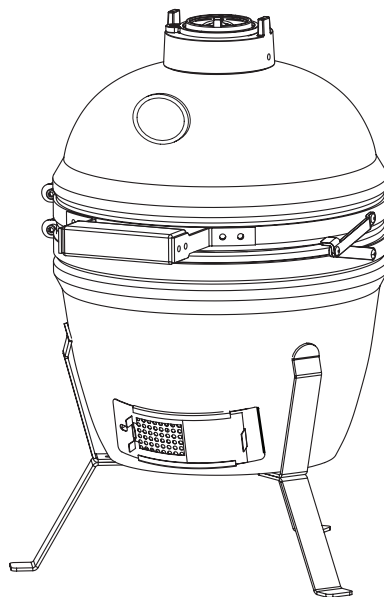


SCHRITT 5

Den Kamado-Grill mit der unteren Lüftung nach vorn auf den Ständer setzen, damit die Lüftung problemlos geöffnet und geschlossen werden kann.

SCHRITT 6

Wenn der Grill sicher auf dem Ständer platziert ist, am besten mit einer Wasserwaage prüfen, ob die Kochfläche gerade ist.



Der Kamado-Grill ist jetzt betriebsbereit. Bitte vor der Inbetriebnahme unbedingt alle relevanten Anweisungen sorgfältig lesen.

Istruzioni per l'uso – Conservare per riferimento futuro

IMPORTANTE: Rimuovere con cura l'imballaggio prima dell'uso, ma conservare le istruzioni di sicurezza.

Queste istruzioni fanno parte del prodotto.

Si prega di prendere nota di tutte le avvertenze di sicurezza elencate nelle istruzioni.

Leggere tutte le istruzioni e conservarle per riferimento futuro.

Le istruzioni devono essere conservate insieme al prodotto.

Il prodotto è destinato **ESCLUSIVAMENTE** all'uso domestico e non deve essere utilizzato a fini commerciali o contrattuali.

INFORMAZIONI GENERALI SU KAMADO

I forni Kamado sono estremamente versatili. Non solo possono essere utilizzati per grigliare o affumicare, ma anche per preparare facilmente pizze, pane, torte e biscotti. Per le loro eccellenti proprietà di ritenzione del calore, questi forni possono raggiungere e mantenere temperature elevate grazie al controllo preciso del flusso d'aria attraverso le prese superiori e inferiori. Le alte temperature sono ideali per la cottura veloce di hamburger e salsicce, mentre le temperature più basse permettono di cuocere pezzi di carne più grandi per un periodo di tempo più lungo. Perché non provare ad aggiungere un po' di trucioli di legno alla carbonella o a combinare trucioli di legno aromatizzati per rendere la carne ancora più saporita?

FUNZIONAMENTO

Questo Kamado BBQ è l'apparecchio completo per esterni che permette di scottare, grigliare, cuocere e affumicare tutti i tipi di cibo. Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di utilizzare carbone di legna naturale ottenuto da legni duri. Rispetto alle bricchette, i carboni naturali si accendono più velocemente, bruciano più a lungo e in modo più pulito, raggiungono temperature più alte e producono meno cenere. Il carbone naturale che rimane può essere riacceso e riutilizzato, ma è necessario assicurarsi di eliminare prima la cenere in eccesso dal carbone.



ATTENZIONE!

- **Non usare liquidi per accendini. I chimici liquidi rappresentano un pericolo d'incendio, impregnano la ceramica e danno un sapore spiacevole al cibo.**
- **Non usare carbone in bricchetti. Questo tipo di carbone non raggiunge una temperatura superiore ai 260°C e non conferisce il classico sapore del carbone.**

AVVERTENZE – ATTENZIONE!

- Questo prodotto è destinato ESCLUSIVAMENTE ALL'USO ESTERNO. NON utilizzarlo al chiuso.
- Tenere SEMPRE i bambini e gli animali domestici a distanza di sicurezza dal forno durante l'uso.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio.
- Non lasciare MAI un fuoco acceso incustodito.
- PERICOLO di avvelenamento da monossido di carbonio. NON accendere MAI questo prodotto né lasciarlo bruciare o raffreddare in spazi ristretti.
- NON utilizzare questo prodotto in una tenda, roulotte, auto, cantina, loft o barca.
- NON utilizzare sotto tende da sole, ombrelloni o gazebo.
- PERICOLO DI INCENDIO – Durante l'uso il forno può emettere brace calda.
- ATTENZIONE – NON utilizzare benzina, acqua ragia minerale, liquidi per accendini, alcool o altri prodotti chimici simili per

accendere (o riaccendere) il forno.

- Si consiglia l'uso di carbonella: brucia più a lungo e produce meno cenere, che può ridurre il flusso d'aria.
- NON utilizzare carbone in questo prodotto.
- **IMPORTANTE:** quando si apre il coperchio ad alte temperature, sollevarlo solo leggermente, permettendo così all'aria di entrare lentamente e in modo sicuro, per evitare qualsiasi ritorno d'aria o fiammata che possano causare lesioni.
- NON utilizzare il forno Kamado su pavimentazioni o altre superfici infiammabili, come erba secca, trucioli di legno, foglie o corteccia decorativa.
- Assicurarsi che il Kamado sia posizionato ad almeno 2 metri di distanza da oggetti infiammabili.
- NON utilizzare il forno Kamado come fornace.
- **ATTENZIONE:** questo prodotto diventa molto caldo. NON spostarlo durante l'uso.
- **INDOSSARE SEMPRE** guanti resistenti al calore quando si maneggiano ceramiche calde o superfici di cottura.
- Non utilizzare per riscaldare bicchieri o contenitori sigillati contenenti cibo. La pressione potrebbe accumularsi e far scoppiare il contenitore, con possibili lesioni personali o danni all'apparecchio.
- Lasciare raffreddare completamente il forno prima di spostarlo o riporlo.
- Ispezionare sempre il forno prima dell'uso per verificare che non sia danneggiato; sostituirlo se e quando necessario.
- Pulire l'apparecchio dopo l'uso.

LINEE GUIDA PER LA CURA E L'USO SICURO

SPEGNIMENTO

- Per spegnere il forno: smettere di aggiungere combustibile; chiudere tutte le prese d'aria e il coperchio per lasciare che il fuoco si spenga in modo naturale.
- NON spegnere la carbonella con acqua, perché l'acqua potrebbe danneggiare la ceramica del forno Kamado.

MANUTENZIONE

- Stringere le fasce e oliare la cerniera 2 volte all'anno o più, se necessario.

INFORMAZIONI SULL'ACCENSIONE, SULL'USO E SULLA MANUTENZIONE

- Assicurarsi che il forno Kamado sia posizionato su una superficie fissa e piana, resistente al calore e non infiammabile, lontano da oggetti infiammabili.
- Assicurarsi che sopra e intorno al forno Kamado vi sia uno spazio di almeno 2 metri libero da oggetti.
- Per accendere il forno, arrotondare un giornale con alcuni cubetti accendifuoco sulla piastra della carbonella, nella base del forno Kamado. Successivamente, mettere 1 o 2 manciate di carbonella sul giornale.
- NON utilizzare benzina, acqua ragia minerale, liquidi per accendini, alcool o altri prodotti chimici simili per accendere (o riaccendere) il forno.
- Aprire la presa d'aria inferiore e accendere il giornale con un accendino a punta lunga o con fiammiferi di sicurezza. Una volta che la fiamma si è accesa, lasciare la presa d'aria inferiore e il coperchio aperti per circa 10 minuti fino a che si forma un piccolo strato di brace calda.
- Si raccomanda di non alimentare o girare la carbonella una volta accesa. In questo modo la carbonella può bruciare in modo più uniforme ed efficiente.
- Una volta acceso il forno, indossare SOLO guanti resistenti al calore quando si maneggiano ceramiche calde o superfici di cottura.
- Qui di seguito sono riportate le istruzioni per la cottura a seconda della temperatura e della durata.

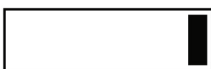
RIFORMIMENTO

- Con le prese d'aria chiuse, il forno Kamado mantiene una temperatura alta per diverse ore. Se è necessario un tempo di cottura più lungo (ad es., quando si arrostitisce un pezzo di carne grande o quando lo si affumica lentamente), può essere necessario aggiungere altra carbonella. Basta aggiungere un po' di carbonella e continuare.

GUIDA ALLA SCELTA DELLA TEMPERATURA DI COTTURA

Cuocere a fuoco lento / Affumicare (110°C-135°C)		Presa d'aria superiore	Presa d'aria inferiore
Petto di manzo	2 ore per ogni 450 g		
Maiale sfilacciato	2 ore per ogni 450 g		
Pollo intero	3-4 ore		
Costolette	3-5 ore		
Arrosti	più di 9 ore		

Grigliare / Arrostire (160°C-180°C)		Presa d'aria superiore	Presa d'aria inferiore
Pesce	15-20 minuti		
Filetto di maiale	15-30 minuti		
Pezzi di pollo	30-45 minuti		
Pollo intero	1-1,5 ore		
Coscia d'agnello	3-4 ore		
Tacchino	2-4 ore		
Prosciutto	2-5 ore		

Rosolare (260°C-370°C)		Presa d'aria superiore	Presa d'aria inferiore
Bistecca	5-8 minuti		
Costolette di maiale	6-10 minuti		
Hamburger	6-10 minuti		
Salsicce	6-10 minuti		

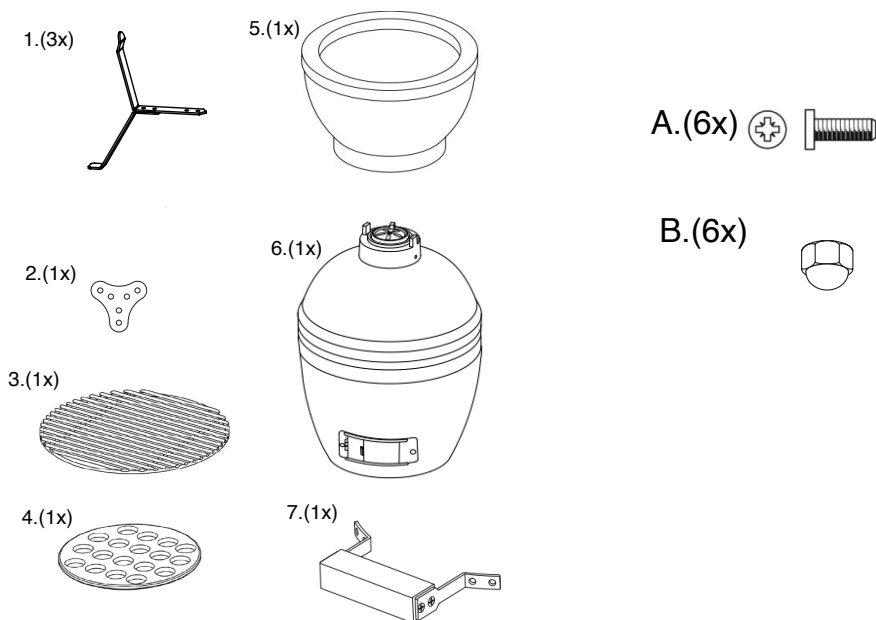


Chiusa



Aperta

ELENCO DEI COMPONENTI



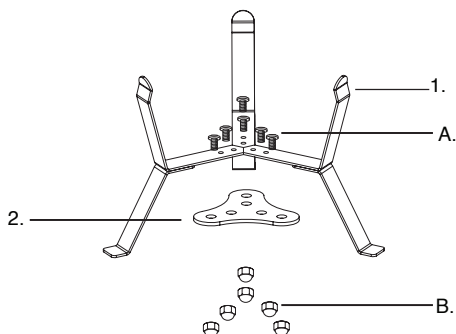
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

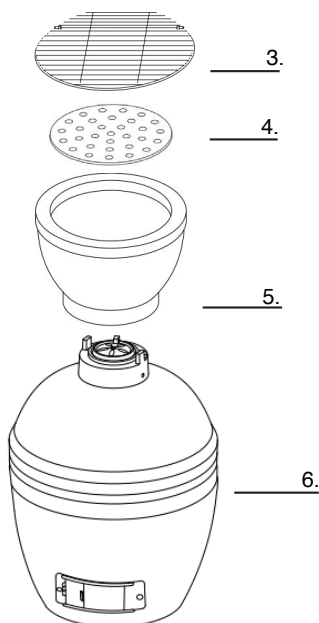
1

Fissare le 3 staffe (1) e il raccordo a triangolo (2) con le viti (A) e i 6 dadi a cupola (B).

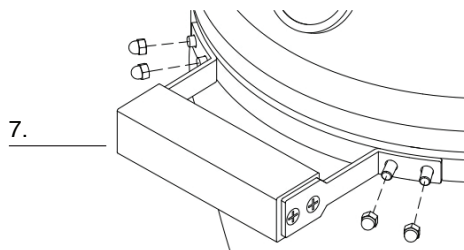
2

Sul lato, aggiungere il focolare (5), la piastra per la carbonella (4) e la griglia di cottura (3) all'interno del forno Kamado. Fare riferimento all'illustrazione sottostante.



3**4**

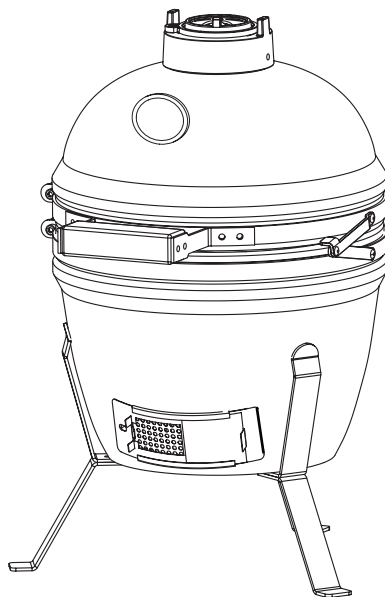
Fissare il manico (7) al coperchio della griglia del forno Kamado (6): iniziare ad allineare i fori dei bulloni del manico ai bulloni preinstallati sul coperchio. Fissare il manico (7) con i 4 dadi a cupola premontati.

**5**

Posizionare la griglia del forno Kamado sul supporto con la presa d'aria inferiore rivolta verso la parte anteriore del supporto, per poterla aprire e chiudere senza problemi.

6

Quando la griglia è posizionata in modo sicuro sul supporto, controllare con una livella che la superficie di cottura sia piana.



La griglia del forno Kamado Grill ora è pronta all'uso. Leggere attentamente le istruzioni di preparazione della griglia prima dell'uso.

Instrucciones de uso – Consérvelas para consultas futuras

IMPORTANTE: Retire con cuidado todo el embalaje antes de usar el producto, pero conserve las instrucciones de seguridad.

Estas instrucciones forman parte del producto.

Tenga en cuenta todas las advertencias de seguridad que figuran en estas instrucciones.

Lea estas instrucciones en su totalidad y consérvelas para poder consultarlas en el futuro.

Estas instrucciones se deben guardar junto con el producto.

Este producto se ha concebido **EXCLUSIVAMENTE** para uso doméstico y no debe usarse con fines comerciales o contractuales.

ACERCA DE SU PRODUCTO KAMADO

Los aparatos para cocinar de Kamado son muy versátiles. No solo sirven para asar o ahumar, también para hacer pizzas, pan, pasteles y galletas sin esfuerzos. Gracias a su excelente capacidad para retener el calor, pueden alcanzar y mantener temperaturas elevadas mediante un control preciso del flujo de aire por los orificios de ventilación superiores e inferiores. Las temperaturas altas son ideales para cocinar rápido hamburguesas y salchichas, mientras que las bajas permiten cocinar piezas más grandes durante más tiempo. Pruebe a añadir trocitos de madera al carbón o a combinar maderas de distinto sabor para que las carnes adquieran sabores más ricos.

USO

Esta barbacoa Kamado es un aparato completo para uso al aire libre que le permite calentar, asar, cocer y ahumar todo tipo de alimentos. Para conseguir un resultado óptimo, recomendamos utilizar carbón vegetal natural obtenido a partir de madera dura. En comparación con las briquetas, el carbón natural arde más rápido, con un fuego más limpio y que dura más, alcanza mayores temperaturas y produce menos cenizas. Los restos del carbón natural también se pueden volver a prender para reutilizarlos, pero asegúrese de eliminar antes el exceso de cenizas del carbón.



¡PRECAUCIÓN!

- **No utilice líquido para encendedores. Los productos químicos en estado líquido suponen un riesgo de incendio y pueden impregnar el material cerámico y dejar un sabor desagradable en la comida.**
- **No utilice briquetas de carbón. Este tipo de carbón no puede alcanzar temperaturas superiores a los 260 °C y no proporcionan el sabor del carbón auténtico.**

ADVERTENCIAS – ¡PRECAUCIÓN!

- Este producto se ha concebido PARA USO AL AIRE LIBRE ÚNICAMENTE. NO lo utilice en interiores.
- SIEMPRE mantenga a niños y mascotas a una distancia prudencial del horno mientras se use.
- No permita que los niños la manejen.
- NUNCA deje un fuego desatendido.
- PELIGRO de envenenamiento por monóxido de carbono – NUNCA encienda este producto ni lo haga arder o enfriarse en áreas confinadas.
- NO utilice este producto dentro de una tienda, caravana, coche, bodega, desván o barco.
- NO lo utilice bajo toldos, parasoles, pérgolas o similares.
- PELIGRO DE INCENDIO – Durante el uso, se pueden proyectar brasas calientes.
- PRECAUCIÓN – NO utilice gasolina, disolvente, líquido para mecheros, alcohol u otros productos químicos similares para

encender o reavivar.

- Se recomienda encarecidamente utilizar carbón vegetal en trozos en el Kamado. Arde durante más tiempo y produce menos cenizas, que obstaculizarían el flujo de aire.
- NO utilice carbón mineral en este artículo.
- IMPORTANTE: Si necesita levantar la tapa cuando la temperatura es alta, es esencial hacerlo solo un poco, dejar que entre aire despacio y con cuidado, para evitar que se formen corrientes o se reaviven las llamas, porque podrían causar lesiones.
- NO utilice el Kamado sobre plataformas de madera ni otras superficies como hierba seca, trozos de madera, hojas o corteza decorativa.
- Procure que el Kamado esté separado al menos 2 metros de cualquier artículo inflamable.
- NO utilice este Kamado como caldera.
- ATENCIÓN: Este producto se calienta mucho, NO lo mueva mientras está en funcionamiento.
- UTILICE SIEMPRE guantes resistentes al calor para manipular superficies de cocción o de cerámica calientes.
- No la utilice para calentar comida en recipientes de plástico o cristal cerrados. Podría acumularse presión hasta el punto de hacer estallar el contenedor y provocar lesiones a las personas o daños al aparato.
- Espere a que la unidad se enfríe por completo antes de moverla o guardarla.
- Siempre inspeccione la unidad antes de usarla, en busca de señales de desgaste o daños, y sustitúyala cuando sea necesario.
- Limpie el aparato después de usarlo.

PAUTAS PARA EL CUIDADO Y PARA UN USO SEGURO

APAGADO

- Para apagar la unidad, deje de añadir combustible, cierre todos los orificios de ventilación y la tapa y espere a que el fuego se extinga de manera natural.
- NO utilice agua para extinguir los trozos de carbón, ya que podría dañar las superficies cerámicas del Kamado.

MANTENIMIENTO

- Apriete las bandas y engrase las bisagras 2 veces al año, o más si es necesario.

INFORMACIÓN SOBRE ENCENDIDO, USO Y CUIDADOS

- Asegúrese de colocar el Kamado sobre una superficie estable, plana, nivelada, resistente al calor y no inflamable, separado de artículos inflamables.
- Deje un espacio libre de 2 m como mínimo por encima del Kamado y a su alrededor.
- Para encender un fuego, coloque un periódico enrollado con pastillas o gel de encendido sobre la bandeja del carbón en la base del Kamado. A continuación, eche 1 o 2 puñados de carbón vegetal sobre el periódico.
- NO utilice gasolina, disolvente, líquido para mecheros, alcohol u otros productos químicos similares para encender o reavivar.
- Abra el orificio de ventilación inferior y prenda el periódico con un encendedor alargado o con cerillas seguras. Cuando haya prendido, deje el orificio de ventilación inferior y la tapa abiertos durante unos 10 minutos, para crear una pequeña capa de brasas calientes.
- Se recomienda no atizar ni voltear los trozos de carbón una vez encendidos. Así, el carbón arderá de manera más uniforme y eficiente.
- Una vez encendido, utilice ÚNICAMENTE guantes resistentes al calor para manipular superficies de cocción o de cerámica calientes.
- Consulte más adelante las instrucciones de cocción en función de la temperatura y la duración.

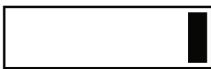
REAVIVADO

- Con los orificios de ventilación cerrados, el Kamado se mantiene a una temperatura elevada durante varias horas. Si necesita alargar el tiempo de cocción (por ejemplo, para asar una pieza entera o ahumar lentamente), tal vez sea necesario añadir más carbón. Simplemente, añada más carbón y continúe.

GUÍA DE TEMPERATURAS DE COCCIÓN

A fuego lento / Ahumar (110 °C-135 °C)		Ventilación superior	Ventilación inferior
Redondo de ternera	2 horas por 450 g		
Tiras de cerdo	2 horas por 450 g		
Pollo entero	3-4 horas		
Costillas	3-5 horas		
Asados	9 horas o más		

Parrilla / Asar (160 °C-180 °C)		Ventilación superior	Ventilación inferior
Pescado	15-20 min		
Lomo de cerdo	15-30 min		
Piezas de pollo	30-45 min		
Pollo entero	1-1,5 horas		
Pierna de cordero	3-4 horas		
Pavo	2-4 horas		
Jamón	2-5 horas		

A la brasa (260 °C-370 °C)		Ventilación superior	Ventilación inferior
Filete	5-8 min		
Chuletas de cerdo	6-10 min		
Hamburguesas	6-10 min		
Salchichas	6-10 min		

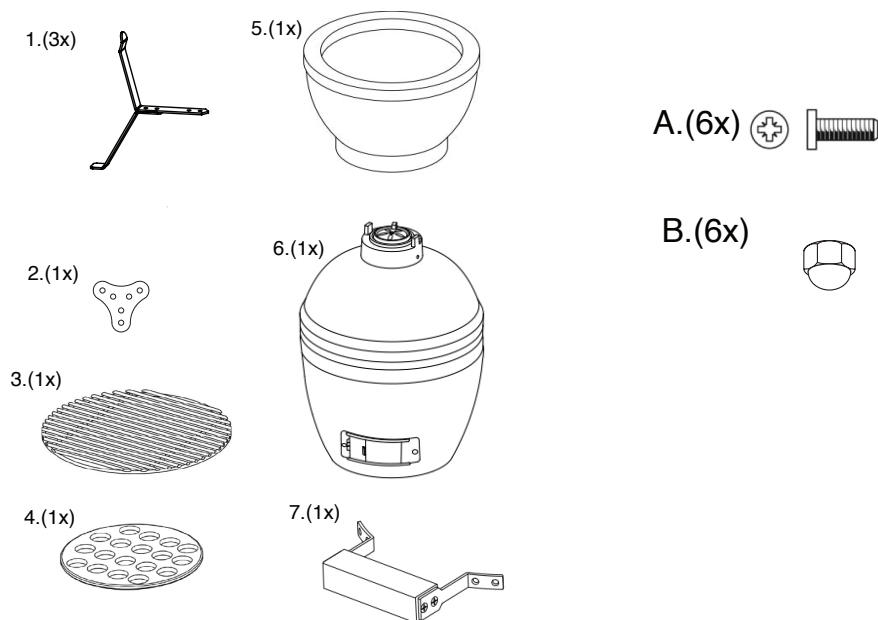


Cerrado



Abierto

ISTRUCCIONES DE MONTAJE



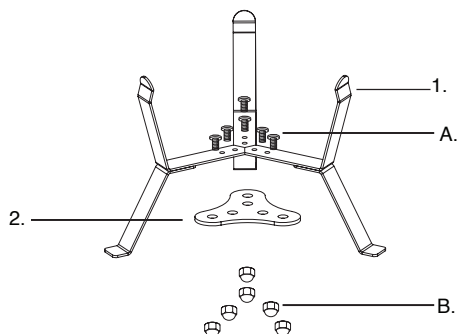
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

PASO 1

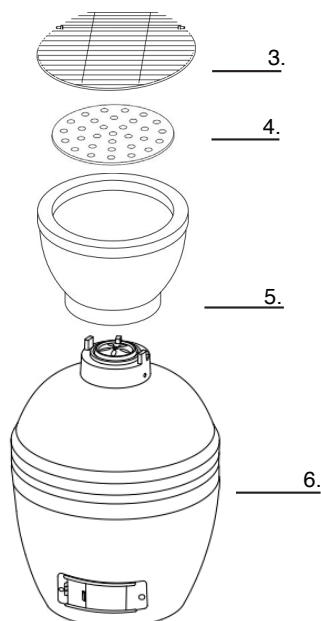
Fije las 3 abrazaderas (1) y la pieza de unión triangular (2) mediante los 6 tornillos (A) con las 6 tuercas ciegas (B).

PASO 2

Introduzca la caja de combustión (5), la bandeja del carbón (4) y la parrilla (3) en el Kamado. Vea el diagrama a continuación.

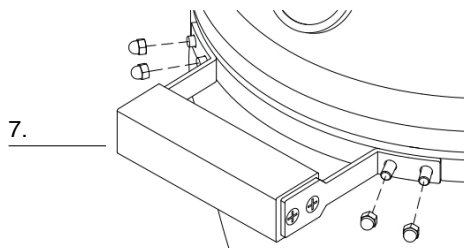


PASO 3



PASO 4

Para enganchar el asa (7) a la tapa de la barbacoa Kamado (6), empiece alineando los orificios para los tornillos en el asa con los tornillos que ya están montados en la tapa. Fije el asa (7) con las 4 tuercas ciegas incluidas.

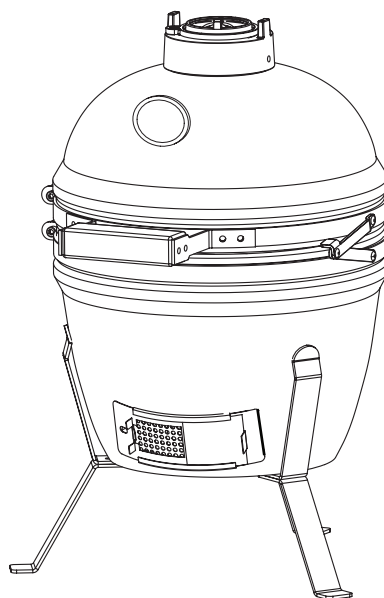


PASO 5

Coloque la barbacoa Kamado sobre el soporte, con el orificio de ventilación inferior orientado hacia la parte delantera del soporte, de modo que se pueda abrir y cerrar sin obstáculos.

PASO 6

Cuando la barbacoa está correctamente colocada sobre el soporte, se recomienda usar un nivel sobre la parrilla para comprobar que la superficie esté plana.



Así, la barbacoa Kamado estará lista para el uso. Asegúrese de que se hayan leído detenidamente las instrucciones de uso de la barbacoa antes de usarla.



Distributed by: **OCG consumer products**
Emnesserweg 11-10
1251 NA Laren
the Netherlands
klantenservice@omnichannelgroup.com



www.blumill.shop