

KLARSTEIN NIEI
KLARSTEIN NIEI
KLARSTEIN NIEI
KLARSTEIN NIEI
KLARSTEIN NIEI
KLARSTEIN NIEI
KLARSTEIN NIEI

KLARSTEIN

Kingsize Kamado

Kamado Ceramic Grill

Barbecue céramique kamado

Barbecue in ceramica Kamado

Parrilla de cerámica Kamado

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALT

Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Lieferumfang	6
Zusammenbau	7
Zubehör (separat käuflich)	12
Bedienungshinweise	13
Leitfaden Grilltemperaturen	17

TECHNISCHE DATEN

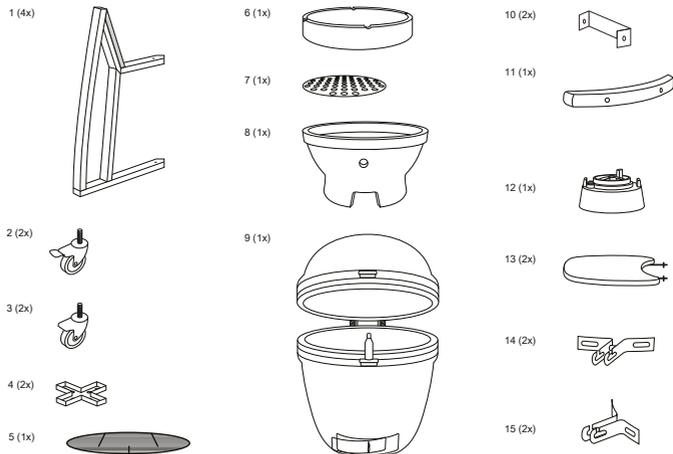
Artikelnummer	10028282
Maße gesamter Grill	132 x 125 x 75 cm
Maße Keramikdom ohne Ablagen	54 x 68 cm
Gewicht	87 kg

SICHERHEITSHINWEISE

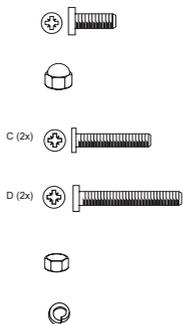
- Dieses Gerät ist nur für den Außenbereich bestimmt. Nicht in Innenräumen verwenden.
- Halten Sie Kinder und Haustiere stets in einem sicheren Abstand zum Grill.
- Lassen Sie brennendes Feuer nie unbeaufsichtigt.
- Gefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung. Dieses Gerät nicht anzünden oder auf engstem Raum glimmen oder abkühlen lassen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht in einem Zelt, Wohnwagen, Auto, Keller, Loft oder Boot.
- Nicht unter Markisen, Sonnenschirmen oder Pavillons verwenden.
- **BRANDGEFAHR** - Heiße Glut kann während des Gebrauchs austreten.
- Verwenden Sie kein Benzin, Spiritus, Feuerzeugflüssigkeit, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder Wiederezünden. Nur Feueranzünder nach EN1860-3 verwenden.
- Es wird dringend empfohlen, Holzkohle in dem Grill zu verwenden. Sie brennt länger und erzeugt weniger Asche, die den Luftstrom einschränken kann.
- Verwenden Sie keine Steinkohle in diesem Gerät.
- **WICHTIG:** Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, den Deckel nur leicht und vorsichtig anzuheben, damit Luft langsam eindringen kann und ein Zurückziehen oder Aufflackern von Flammen, das zu Verletzungen führen kann, verhindert wird.
- Befolgen Sie immer die angegebenen Garvorschriften.
- Verwenden Sie den Kamado nicht auf Terrassen oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Blätter oder Zierrinde.
- Stellen Sie sicher, dass der Kamado mindestens 2 Meter von brennbaren Gegenständen entfernt ist.
- Verwenden Sie den Kamadogrill nicht als Ofen.
- **ACHTUNG:** Der Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht während des Betriebs.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißer Keramik oder Kochflächen umgehen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder lagern.
- Überprüfen Sie das Gerät immer vor dem Gebrauch auf Ermüdung und Beschädigung und tauschen Sie es bei Bedarf aus.

LIEFERUMFANG

Montageteile



Montagematerial



Lesen Sie vor der Montage die Anleitung sorgfältig durch. Überprüfen Sie alle Teile anhand der Stückliste.

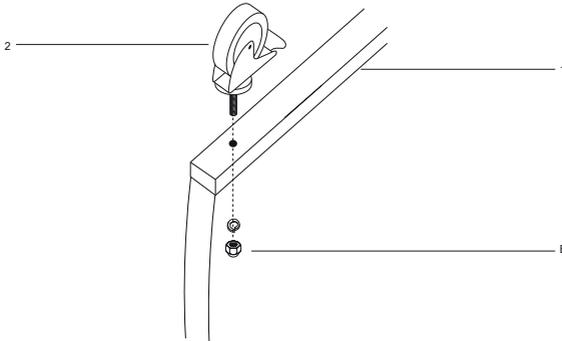
Führen Sie die Montage auf einer weichen Oberfläche durch, um ein Verkratzen der Farbe zu vermeiden. Bitte bewahren Sie diese Informationen zum späteren Nachschlagen auf.

Damit die Montage einfacher wird, lösen Sie die Gewindeschrauben und ziehen dann die Schrauben nach Abschluss der Montage vollständig festziehen.

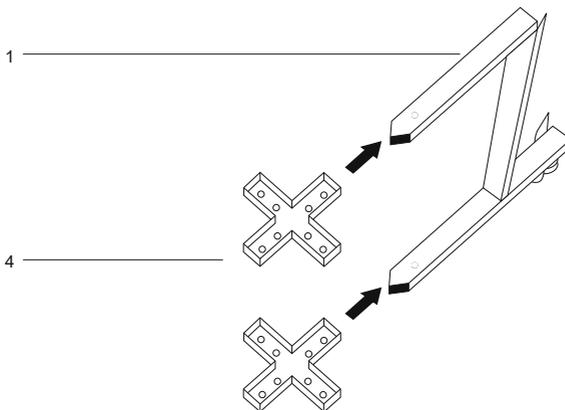
ZUSAMMENBAU

WICHTIG - Entfernen Sie vor Gebrauch alle Verpackungen, bewahren Sie jedoch die Sicherheitshinweise auf und lagern Sie sie zusammen mit diesem Produkt.

Stellen Sie sicher, dass der Deckel vor der Montage geschlossen ist.

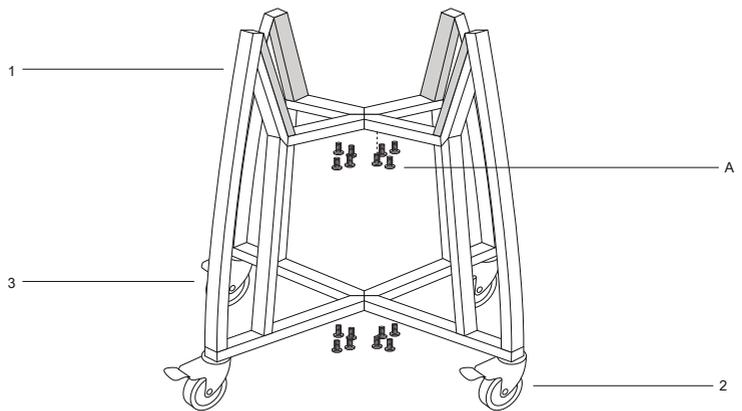


Schritt 1: Die vier vorgeschraubten Rollen (2 & 3) an jeder der vier Halterungen (1) befestigen, indem Sie sie durch das Loch drücken. Befestigen Sie jedes Rolle mit einem verstellbaren Schraubenschlüssel mit 1x Mutter (B).

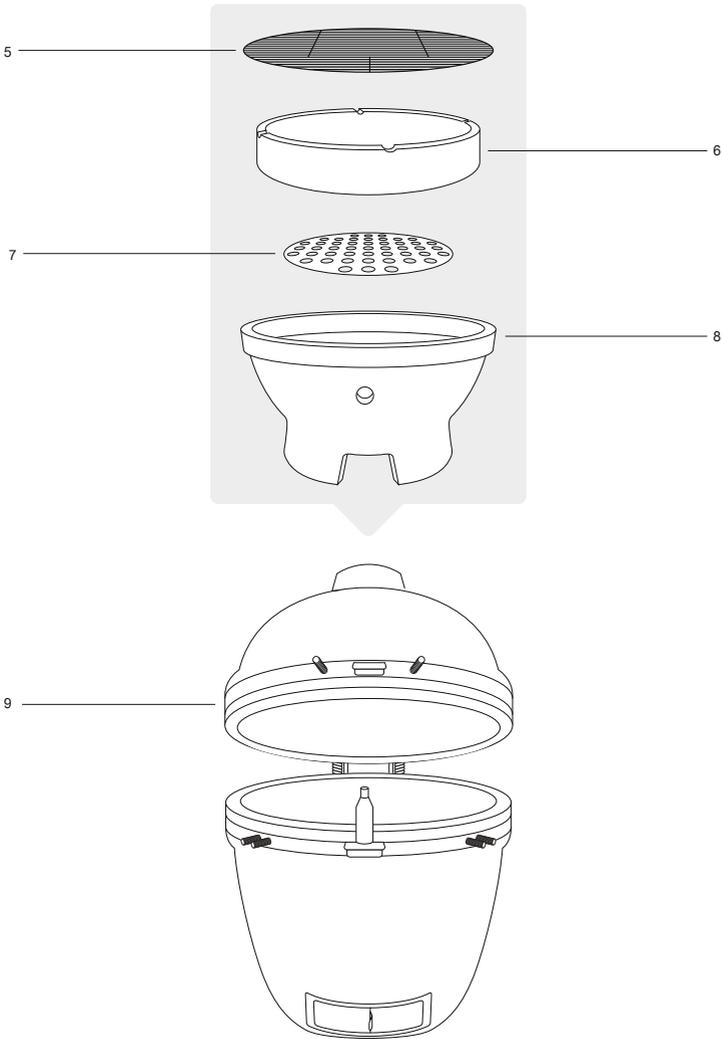


Schritt 2: Zur Montage des Wagens die beiden Querstreben (4) von oben und unten in eine der vier Halterungen (1) einsetzen.

Schritt 3: Fügen Sie die Querstreben (4) in die drei anderen Halterungen (1) ein.

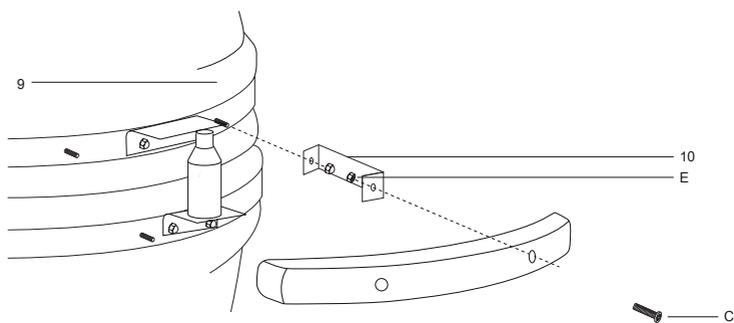


- Schritt 4:** Befestigen Sie die Halterungen (1) an den Querstreben (4), indem Sie 16 Schrauben (A) verwenden. Überprüfen Sie vor dem Aufsetzen des Grillkörpers (9), dass der Ständer sicher ist.
- Schritt 5:** Entfernen Sie vor den Aufsetzen des Grillkörpers (9) alle Gegenstände im Grill, um ihn leichter anheben zu können.
- Schritt 6:** Zum Heben des Grills auf das Untergestell werden mindestens zwei 2 Personen benötigt. Greifen Sie mit einer Hand in den Luftauslass und mit der anderen Hand unter den Grill. Fassen Sie nicht am Scharnier des Seitentischs an. Das kann zu einer Beschädigung des Geräts führen.
- Schritt 7:** Setzen Sie den Grillkörper auf das Untergestell. Der untere Luftauslass muss sich auf der Vorderseite des Ständers befinden, dass sich der Luftauslass unbehindert öffnen und schließen lässt.

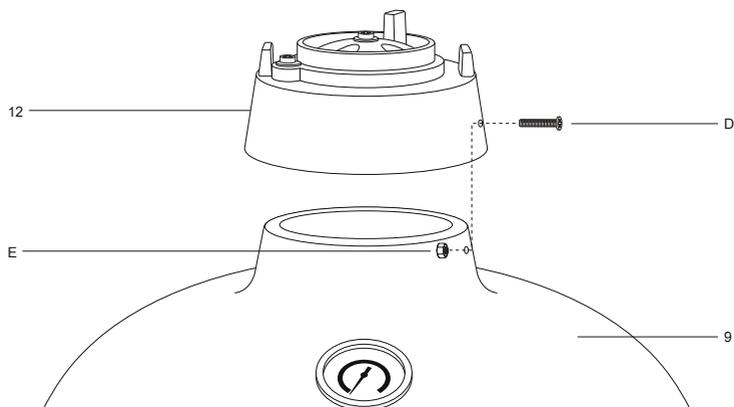


Schritt 8: Wenn der Grillkörper fest auf dem Untergestell angebracht ist, setzen Sie den Keramikeinsatz (8), die Kohlenplatte (7), den oberen Ring (6) und den Rost (5) zusammen.

Schritt 9: Drücken Sie die Hebel der Rollen (2) nach unten, um das Wegrollen des Grills zu verhindern.



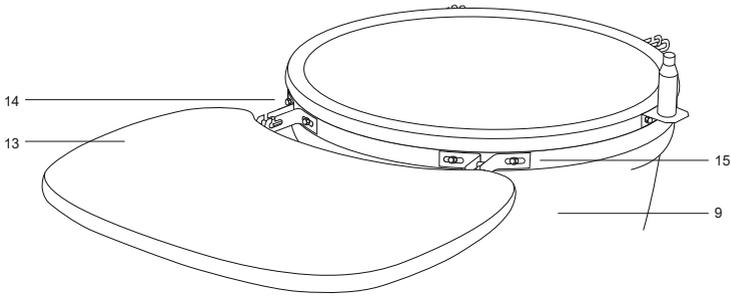
Schritt 10: Anbringung des Griffs (10) am Deckel (9). Bringen Sie Griffhalterungen (11) mit den beiden vormontierten Schrauben und Hutmuttern an. Befestigen Sie die Griffe (11) an den Halterungen (10) an. Verwenden Sie 2 Schrauben (C) und Muttern (E).



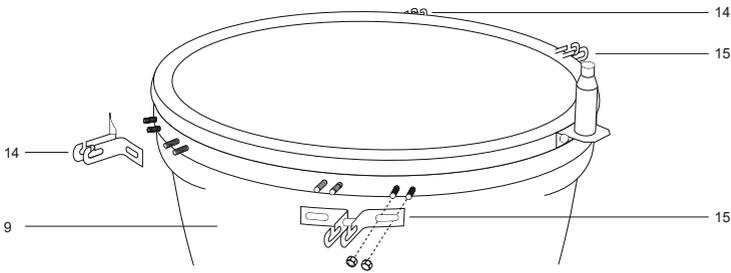
Schritt 11: Um den oberen Luftauslass (12) am Grillkörper (9) anzubringen, setzen Sie ihn auf und richten ihn an beiden Bohrungen aus. Befestigen Sie 2 Schrauben (D) und Muttern (E). Die obere Luftauslassschraube ist bei Montage links.

Schritt 12: Befestigen Sie die beiden Seitentischhalterungen (14) am Grillkörper (9) mit den 4x vormontierten Schrauben und Hutmuttern pro Halterung. Bitte beachten Sie die in der obigen Abbildung gezeigte Position.

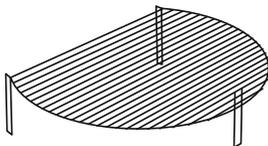
Schritt 13: Wiederholen Sie Schritt 12 auf der anderen Seite.



Schritt 14: Setzen Sie die beiden Seitentischscharniere in die Seitentischhalterungen (14, 15).

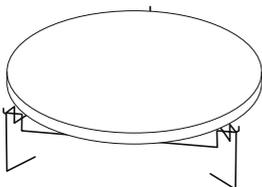


ZUBEHÖR (SEPARAT KÄUFLICH)



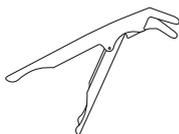
Zweite Grillebene

Rostfreier Stahlrost für zusätzliche Grillkapazitäten



Pizzastein mit Standbeinen

Wesentliches Zubehör zum Garen von Pizzen, Fladenbrot und anderen Speisen.



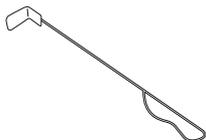
Clip

Damit können Sie den Pizzastein einen Grillrost heben, wenn sie zur Handhabung zu heiß sind.



Regenplane

Wenn der Grill abgekühlt ist und nicht verwendet wird, können Sie ihn mit der Regenplane.



Schürhaken

Wenn das Brennmaterial des Grills runtergebrannt ist, verwenden Sie dieses Werkzeug, um die Asche von unten zu entfernen.

BEDIENUNGSHINWEISE

Grill anzünden

Zum Anzünden ein aufgerollte Zeitung mit Anzündwürfeln oder feste Feueranzünder auf die Kohlenplatte (7) legen. Legen Sie anschließend 2 oder 3 Handvoll Grillkohle auf die Zeitung.

Verwenden Sie zum Anzünden kein Benzin, Alkohol, Flüssiganzünder oder Ähnliches. Überfüllen Sie den Grill nicht mit Brennmaterial. Wenn das Feuer zu intensiv ist, kann es den Kamado beschädigen.

Lassen Sie den Grill stehen, bis das ganz Brennmaterial ganz runtergebrannt und erloschen ist.

Wenn bei der ersten Benutzung die Flammen zu hoch sind, kann die Dichtung beschädigt werden, bevor sie richtig ausgehärtet ist.

Nach dem ersten Gebrauch alle Verbindungselemente auf festen Sitz prüfen. Das Metallband, das den Deckel mit dem Grillkörper verbindet, dehnt sich durch die Hitze aus und kann sich lösen. Es wird empfohlen, das Band zu überprüfen und ggf. mit einem Schraubenschlüssel anzuziehen.

Nun können Sie den Kamado normal verwenden.

Glut löschen

Um das Gerät zu löschen, hören Sie auf, Brennmaterial hinzuzufügen, und schließen Sie alle Öffnungen und den Deckel, damit das Feuer natürlich abbrennen kann.

Verwenden Sie KEIN Wasser, um die Holzkohle zu löschen, da dies die Keramik Kamado beschädigen könnte.

Aufbewahrung

- Bei Nichtgebrauch und bei Lagerung im Freien den Kamado nach vollständiger Kühlung mit einer geeigneten Regenhülle abdecken.
- Der verchromte Grill ist nicht spülmaschinenfest. Verwenden Sie ein milderes Reinigungsmittel mit warmem Wasser.
- Wenn Sie den Kamado verwenden, drücken Sie die beiden Feststellräder nach unten, um das Gerät während des Gebrauchs zu stoppen.
- Es wird empfohlen, den Kamado unter Dach und Fach in einer Garage oder im Winter zu lagern, um ihn vollständig zu schützen.

Reinigung

- Der Grill ist selbstreinigend. Erhitzen Sie den Grill 30 Minuten lang auf 260 °C. Alle Lebensmittel und Ablagerungen werden verbrannt.
- Verwenden Sie kein Wasser oder andere Arten von Reinigungsmitteln, um das Innere Ihres Kamados zu reinigen. Die Wände sind porös und absorbiert alle

verwendeten Flüssigkeiten, was dazu führen kann, dass der Kamado bricht, wenn der Ruß übermäßig stark wird.

- Verwenden Sie dann eine Drahtbürste oder das Aschenwerkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten), um die Kohlenstoffreste vor dem nächsten Gebrauch abzuschaben.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Gitter und Roste einen nicht scheuernden Reiniger, sobald das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Um die Außenfläche zu reinigen, warten Sie, bis der Kamado abgekühlt ist, und verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel.

Wartung

- Ziehen Sie die Bänder an und ölen Sie das Scharnier 2 mal im Jahr oder bei Bedarf häufiger.

Anzünden, Gebrauch und Pflegehinweise

- Stellen Sie sicher, dass der Kamado auf einer festen, flachen, ebenen, hitzebeständigen, nicht brennbaren Oberfläche steht, entfernt von brennbaren Gegenständen.
- Stellen Sie sicher, dass der Kamado mindestens 2 m nach oben und zwei 2 m zu Gegenständen in der Umgebung.
- Um den Grill anzuzünden, verwenden Sie eine eingerollte Zeitung mit einigen Anzündwürfeln oder festen Feueranzünder auf der Kohleplatte (7).
- in der Basis des Kamado. Dann legen Sie 2 oder 3 Handvoll Klumpenholzkohle über die Oberseite der Zeitung.
- Verwenden Sie kein Benzin, Spiritus, Flüssigkeit für Feuerzeug, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder Wiederanzünden.
- Öffnen Sie die untere Lüftungsöffnung und entzünden Sie das Zeitungspapier mit einem langen Feuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern. Sobald es gefangen, lassen Sie den unteren Schlitz und den Deckel für ca. 10 Minuten offen, um ein kleines Bett mit heißer Glut zu bauen.
- Lassen Sie die Holzkohle erwärmen und halten Sie sie mindestens 30 Minuten lang glühend heiß, bevor Sie sie zum ersten Mal auf dem Kamado garen.
- Nicht grillen, bevor der Brennstoff eine Aschebeschichtung aufweist.
- Es wird empfohlen, die Kohlen nach dem Anzünden nicht zu schüren oder zu drehen. Dadurch können die Holzkohlen einheitlicher und effizienter brennen.
- Bei der Handhabung von heißer Keramik oder Kochflächen nur hitzebeständige Handschuhe verwenden.
- Siehe unten für Garhinweise in Abhängigkeit von Temperatur und Dauer.

Grilltipps für den unteren Temperaturbereich

- Zünden Sie die Holzkohlenstücke gemäß der obigen Anleitung an. Bewegen oder schüren Sie die Kohlen nicht, nachdem sie angezündet sind.
- Öffnen Sie die untere Öffnung vollständig und lassen Sie den Deckel für ca. 10 Minuten offen, um ein kleines Bett mit heißer Glut zu bauen.
- Überwachen Sie den Grill, bis er auf die gewünschte Temperatur gestiegen ist.
- Schließen Sie die untere Entlüftung vollständig, um die Temperatur aufrechtzuerhalten.

- Sie sind nun bereit, den Grill zu verwenden.
- **WICHTIG:** Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es unerlässlich, den Deckel nur leicht anzuheben, damit Luft austreten kann und Luftausstoß oder Aufflammen zu verhindern, die zu Verletzungen führen können.
- Befolgen Sie immer die Informationen zum Kochen von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißer Keramik oder Kochflächen arbeiten.

Hinweise zum Räuchern

- Befolgen Sie die obigen Anweisungen, als ob Sie mit einem langsamen Garen beginnen würden.
- Überwachen Sie den Grill, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Lassen Sie die untere Lüftungsöffnung leicht geöffnet.
- Schließen Sie die obere Entlüftung und überprüfen Sie die Temperatur noch einige Minuten lang.
- Mit hitzebeständigen Handschuhen die Holzspäne kreisförmig über die heiße Holzkohle streuen.
- Du bist nun bereit, den Kamado zum Räuchen zu benutzen.
TIPP: Weichen Sie Ihre Holzspäne oder Kochbretter 15 Minuten lang in Wasser ein, um den Räucherprozess zu verlängern.
- **WICHTIG:** Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es unerlässlich, den Deckel nur leicht anzuheben, damit die Luft langsam und sicher hinzugeführt wird. Der Lufrückzug oder Aufflammen, die zu Verletzungen führen können, werden dadurch verhindert .
- Befolgen Sie stets die Informationen zum Garen von Lebensmitteln in dieser Bedienungsanleitung.
- Verwenden Sie **IMMER** hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißer Keramik oder Kochflächen arbeiten.

Grilltipps für den hohen Temperaturbereich

1. Die Kohlenstücken nach obiger Anleitung anzünden.
 2. Den Deckel schließen und die Lüftungsschlitze vollständig öffnen.
 3. Überwachen Sie den Kamado, bis er auf die gewünschte Temperatur gestiegen ist. Siehe Temperaturkochanleitung.
 4. Schließen Sie die obere Entlüftung auf halbem Weg und überprüfen Sie die Temperatur noch einige Minuten lang.
- Sie sind nun bereit, den Kamado zum Kochen zu verwenden.
 - **WICHTIG:** Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es unerlässlich, den Deckel nur leicht anzuheben, damit Luft langsam und sicher in das Innere gelangen kann und so Lufrückzug oder Aufflammen verhindern, die zu Verletzungen führen können.
 - Befolgen Sie immer die Informationen zum Kochen von Lebensmitteln.
 - Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißer Keramik oder Kochflächen arbeiten.

Grillinformationen

- Beginnen Sie nicht mit dem Grillen, bis der Brennstoff eine Aschebeschichtung aufweist.
- Bitte lesen und befolgen Sie diese Hinweise beim Kochen auf Ihrem Kamado.
- Waschen Sie sich immer die Hände vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch und vor dem Essen.
- Halten Sie rohes Fleisch immer von gekochtem Fleisch und anderen Lebensmitteln fern.
- Stellen Sie vor dem Kochen sicher, dass die Grillflächen und -werkzeuge sauber und frei von alten Lebensmittlrückständen sind.
- Verwenden Sie NICHT die gleichen Utensilien für gekochte und ungekochte Lebensmittel.
- Stellen Sie sicher, dass das gesamte Fleisch vor dem Verzehr gründlich gekocht wurde.
- VORSICHT - der Verzehr von rohem oder unterkochtem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen (z. B. Bakterienstämme wie E. coli) führen.
- Um das Risiko von untergegartem Fleisch zu verringern, öffnen Sie es, um sicherzustellen, dass es durchgehend gegart wird.
- VORSICHT - wenn das Fleisch ausreichend gekocht wurde, sollten die Fleischsäfte klar sein und es sollte keine Verunreinigungen geben.
- Es wird empfohlen, größere Fleischstücke und Gelenke vorzubereiten, bevor Sie schließlich auf Ihrem Grill kochen.
- Reinigen Sie nach dem Kochen auf Ihrem Kamado immer die Grillkochflächen und -utensilien.

Brennmaterial nachlegen

Bei geschlossenen Lüftungsschlitzten hält der Kamado mehrere Stunden lang bei hoher Temperatur. Wenn Sie eine längere Garzeit benötigen (z.B. beim Braten eines ganzen Joint oder langsames Räuchern), kann es notwendig sein, mehr Holzkohle hinzuzufügen. Geben Sie einfach etwas zusätzliche Holzkohle hinzu und fahren wie oben beschrieben fort.

LEITFADEN GRILLTEMPERATUREN

Fleischart	Grillzeit	Obere Luftzufuhr	Untere Luftzufuhr
Langsames Garen / Räuchern (110 °C - 135 °C)			
Rinderbrust	2 Std. pro 500 g.		
Gezupftes Schweinefleisch	2 Std. pro 500 g.		
Ganzes Huhn	3-4 Std.		
Rippen	3-5 Std.		
Braten	über 9 Std.		
Langsames Garen / Räuchern (110 °C - 135 °C)			
Fisch	15-20 Min.		
Schweinsfilet	15-30 Min.		
Hähnchenteile	30-45 Min.		
Ganzes Huhn	30-45 Min.		
Lammkeule	1- 1,5 Std.		
Truthahn	2-4 Std.		
Schinken	2-5 Std.		
Scharf angrillen (260 °C - 370 °C)			
Steaks	5-8 Min.		
Schweinkotelett	6-10 Min.		
Burger	6-10 Min.		
Würstchen	6-10 Min.		

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product.



CONTENTS

Technical Data	19
Safety Instructions	20
Parts List	21
Assembly	22
Accessories (Available for Purchase)	27
Operation Instructions	28
Cooking Temperature Guide	32

TECHNICAL DATA

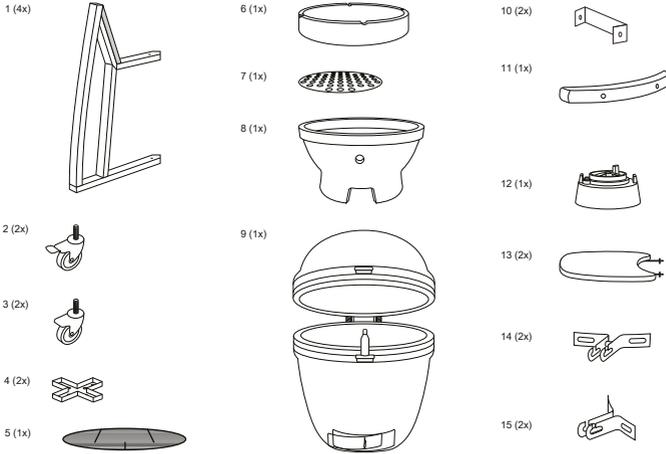
Item number	10028282
Dimensions entire grill	132 x 125 x 75 cm
Dimensions ceramic dome	54 x 68 cm
Weight	87 kg

SAFETY INSTRUCTIONS

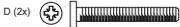
- This product is intended FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT use indoors.
- ALWAYS keep children and pets at a safe distance from the oven when in use.
- NEVER leave a burning fire unattended.
- DANGER of carbon monoxide poisoning – NEVER light this product or let it smoulder or cool down in confined spaces.
- 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. Use only firelighters complying to EN1860-3.
- 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.
- ALWAYS follow the FOOD COOKING INFORMATION stated on page 4 of this instruction manual.
- 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.
- 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.

PARTS LIST

Parts



Mounting parts



Prior to assembly, read the instructions carefully. Check all parts against the parts list. Carry out assembly on a soft surface to avoid scratching the paint. Please retain this information for future reference.

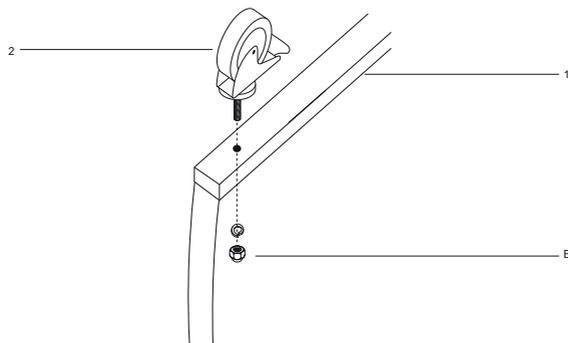
For ease of assembly, only loosely tighten bolts and then tighten fully when assembly is complete.

DO NOT over tighten bolts; only tighten with moderate pressure to avoid damaging the bolts or components of the Kamado grill.

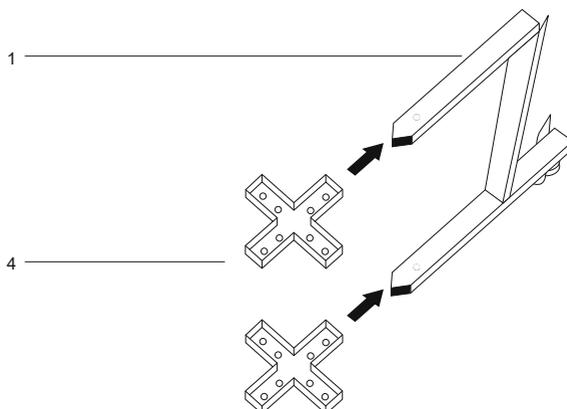
ASSEMBLY

IMPORTANT - Remove any packaging before use, but retain the safety instructions and store them with this product.

Ensure that the lid is closed prior to assembly.

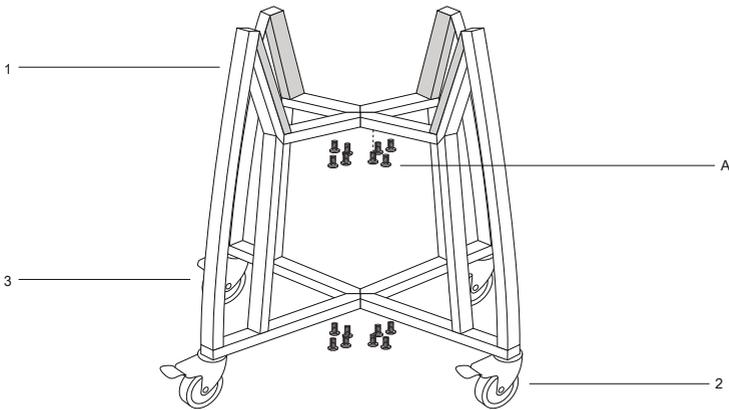


Step 1: Attach the four pre-threaded castor wheels (2 & 3) to each of the four brackets (1) by pushing them through the hole. Using an adjustable spanner secure each castor wheel with 1x nut (B).

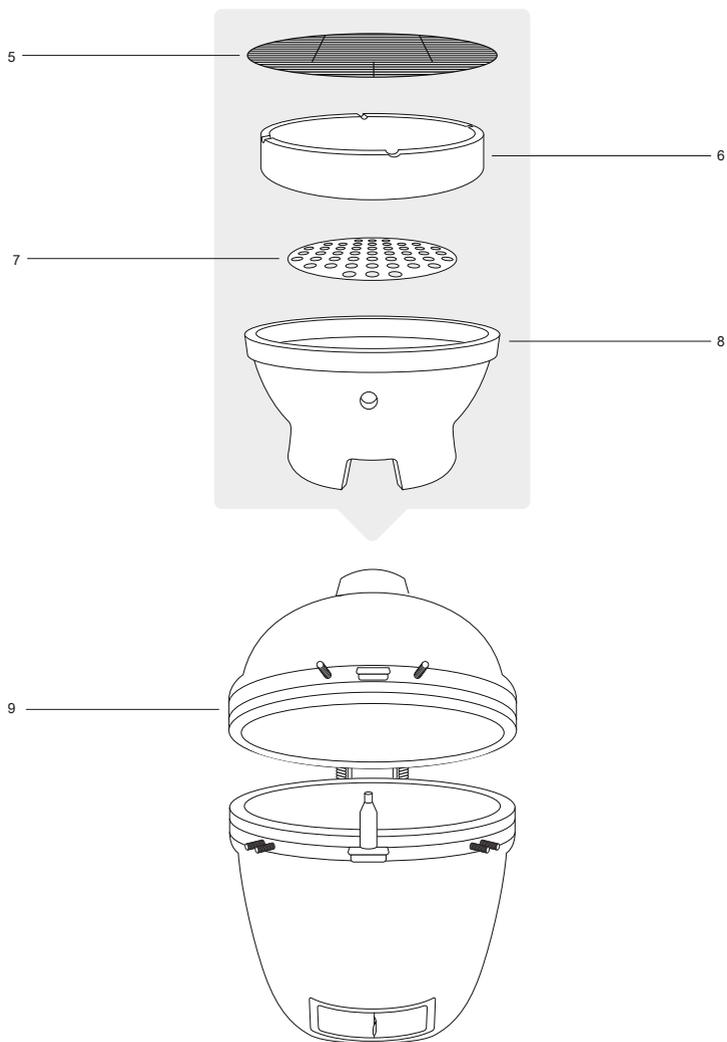


Step 2: To assemble the cart insert the two cross pieces (4) into one of the four brackets (1) from both the top and bottom.

Step 3: Continue to insert the cross pieces (4) into the other three brackets (1).

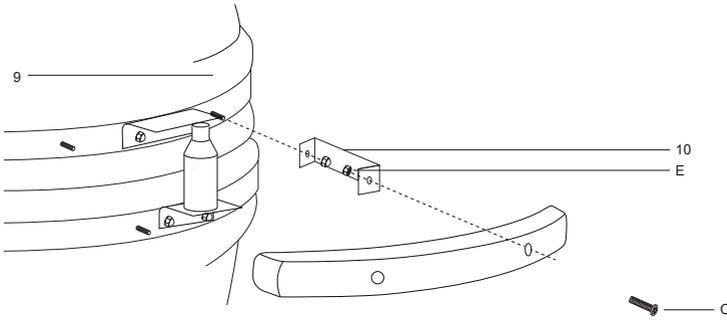


- Step 4:** Secure the brackets (1) to the cross pieces (4) by using the 16x screws (A). Make sure the cart is secure and all of the screws are tight before placing the Kamado Grill (9) into it.
- Step 5:** To place the Kamado Grill (9) on the cart first remove all of the items that are inside of the grill to make lifting easier.
- Step 6:** Use a minimum of two people when lifting the Kamado Grill onto the cart. Place one of your hands in the bottom vent of the Kamado and the other under the grill. Lifting by the hinge or the side tables could result in injury and damage to the product.
- Step 7:** Place the Kamado Grill on the cart with the bottom vent facing to the front of the cart allowing the vent to open and close without any interruption.

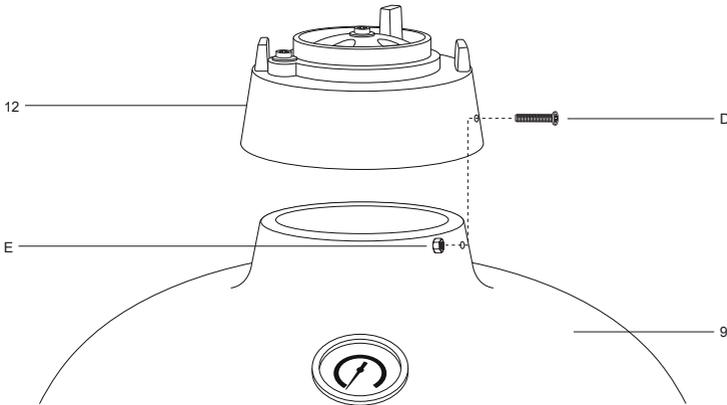


Step 8: When the grill is securely placed on the cart add the firebox (8), charcoal plate (7), upper ring (6) and cooking grill (5) inside of the Kamado Grill as displayed in the assembly diagram.

Step 9: Press down on the castor levers (2) to lock the castor wheels to ensure the Kamado can not move when in use.



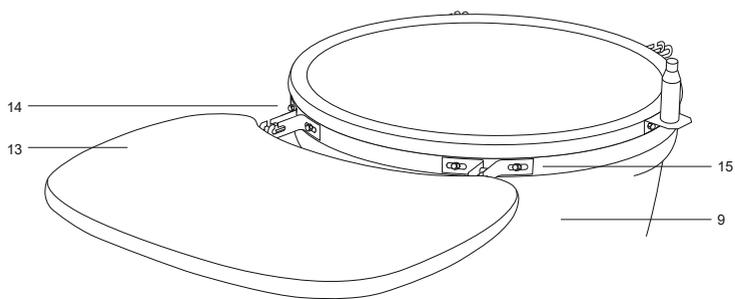
Step 10: To attach the handle (10) to the lid of the Kamado Grill (9) start by attaching 2x handle brackets (11) using the 2x pre-attached bolts and dome headed nuts. Attach the handle (11) to the brackets (10) using 2x bolts (C) and nuts (E).



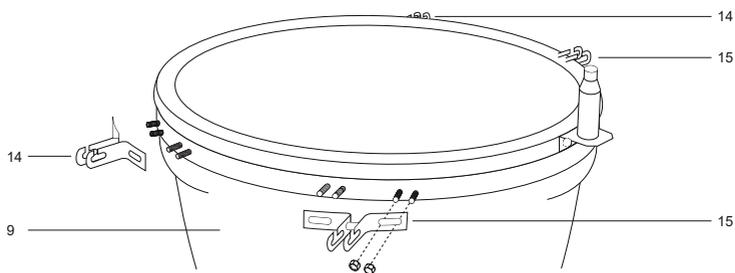
Step 11: To attach the top vent (12) to the Kamado Grill (9) place it on top and align both the bolt holes. Secure using 2x bolts (D) and nuts (E). Ensure that the top vent bolt is on the left hand side when assembling it.

Step 12: Attach the 2x table brackets (14) to the Kamado Grill (9) using the 4x pre-attached bolts and dome headed nuts per bracket. Please note the position shown in the above diagram.

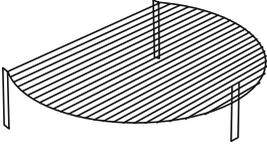
Step 13: Attach the 2x table brackets (15) to the Kamado Grill (9) using the 4x pre-attached bolts and dome headed nuts per bracket. Please note the position shown in the above diagram.



Step 14: The Kamado Grill is now ready to use but please ensure that you have read the curing instructions thoroughly prior to use.

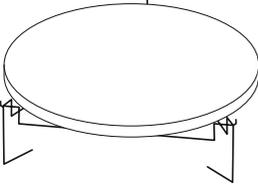


ACCESSORIES (AVAILABLE FOR PURCHASE)



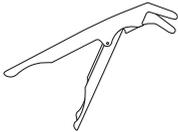
Raised cooking grid

Stainless steel extra grill for additional cooking space



Pizza stone with support frame

Essential accessory for evenly cooking crispy pizzas, flat breads and other delights.



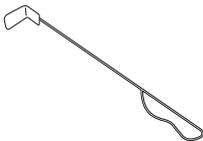
Clip tool

Allows you to lift the pizza stone or cooking grills when they are too hot to handle.



Rain cover

When the Kamado has cooled and is not in use, cover it with the Kamado raincover for extra protection.



Ash tool

Once your Kamado has burnt all its fuel and cooled down use this tool for removing the ash from the bottom.

OPERATION INSTRUCTIONS

Curing the Kamado

- To start a fire place rolled up newspaper with some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal plate (7) in the base of the Kamado. Then place 2 or 3 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.
- Do not overload the unit with fuel – if the fire is too intense this could damage the Kamado.
- Leave until all the fuel is used and extinguished.
- If the first burns are too high it could damage the felt gasket seal before it has had the chance to mature properly.
- After first use inspect all fasteners for tightness. The metal band connecting your lid to the base will expand from the heat and this could become loose. It is recommended you check and if necessary tighten the band with a spanner.
- You can now use your Kamado as normal.

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.

Storage

- When not in use, and if stored outside, cover the Kamado once completely cooled with a suitable rain cover.
- The chrome plated cooking grill is NOT dishwasher safe; use a mild detergent with warm water.
- When using the Kamado push down on both of the locking wheels to stop the unit moving about during use.
- It is recommended the Kamado be stored under cover in a garage or shed over winter for complete protection.

Cleaning

- The Kamado is self cleaning. Heat it up to 260°C for 30 minutes and it will scorch off all of the food and debris.
- DO NOT use water or any other types of cleaning product to clean the inside of your Kamado. The walls are porous and will absorb any fluids used, this could cause the Kamado to crack. If the soot becomes excessive then use a wire brush or the ash tool (not supplied) to scrape off the carbon remnants before the next use.
- To clean the grills and grates use a non-abrasive cleaner once the unit has fully cooled.

- To clean the outer surface wait until the Kamado is cool and use a damp cloth with a mild detergent.

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 (7) in the base of the Kamado. Then place 2 or 3 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.
- Allow the charcoal to heat up and be kept red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking on the kamado. Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- 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.

Low temperature cooking guide

- Light the lump charcoal according to the the instructions above. Do not move or stoke the coals once lit.
- Open the bottom vent fully and leave the lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
- Monitor the Kamado until it has risen to the desired temperature. See page 4 for a temperature cooking guide.
- Fully close the bottom vent to maintain the temperature.
- You are now ready to use the Kamado for cooking on.
- 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.
- ALWAYS follow the FOOD COOKING INFORMATION in this instruction manual.
- ALWAYS use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

Smoking guide

- Befolgen Sie die obigen Anweisungen, als ob Sie mit einem langsamen Garen
Follow the instructions above as if you were starting a slow cook.
- Monitor the Kamado until it has risen to the desired temperature. See temperature

cooking guide.

- Leave the bottom vent slightly open.
- Close the top vent and continue to check the temperature for a few more minutes.
- Using heat resistant gloves sprinkle the wood chips in a circle over the hot charcoal.
- You are now ready to use the Kamado to smoke on.
- TIP: Soak your wood chips or cooking planks in water for 15 minutes to prolong the smoking process.
- 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.
- ALWAYS follow the FOOD COOKING INFORMATION stated on page 4 of this instruction manual.
- ALWAYS use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

High temperature cooking guide

1. Light the lump charcoal according to the the instructions.
 2. Close the lid and fully open the top and bottom vents.
 3. Monitor the Kamado until it has risen to the desired temperature. See temperature cooking guide.
 4. Close the top vent half way and continue to check the temperature for a few more minutes.
- Sie sind nun bereit, den Kamado zum Kochen zu verwenden.
 - WICHTIG: Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es unerlässlich, den Deckel nur leicht anzuheben, damit Luft langsam und sicher in das Innere gelangen kann und so Lufrückzug oder Aufflammen verhindern, die zu Verletzungen führen können.
 - Befolgen Sie immer die Informationen zum Kochen von Lebensmitteln.
 - Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißer Keramik oder Kochflächen arbeiten.

Food cooking information

- DO NOT cook until the fuel has a coating of ash.
- Please read and follow this advice when cooking on your Kamado.
- Always wash your hands before and after handling uncooked meat and before eating.
- Always keep raw meat away from cooked meat and other foods.
- Before cooking ensure grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.
- Do not use the same utensils to handle cooked and uncooked foods.
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.
- CAUTION – eating raw or under cooked meat can cause food poisoning (e.g. bacteria strains such as E.coli).
- To reduce the risk of under cooked meat cut open to ensure it is cooked all the way through.
- CAUTION – if the meat has been cooked sufficiently the meat juices should be clear and there should be no traces of pink/red juice or meat colouring.
- Pre-cooking larger pieces of meat and joints is recommended before finally cooking on your grill.
- After cooking on your Kamado always clean the grill cooking surfaces and utensils.

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 as above.

COOKING TEMPERATURE GUIDE

Meat type	Cooking time	Top vent	Bottom vent
Slow cook / Smoke (110 °C-135 °C)			
Beef Brisket	2 hrs. per lb.		
Pulled Pork	2 hrs. per lb.		
Whole Chicken	3-4 hrs.		
Ribs	3-5 hrs.		
Roasts	9 hrs.		
Grill / Roast (160 °C - 180 °C)			
Fish	15-20 min.		
Pork Tenderloin	15-30 min.		
Chicken Pieces	30-45 min.		
Whole Chicken	30-45 min.		
Leg of lamb	1- 1.5 hrs.		
Turkey	2-4 hrs.		
Ham	2-5 hrs.		
Sear (260 °C - 370 °C)			
Steak	5-8 Min.		
Pork Chops	6-10 Min.		
Burgers	6-10 Min.		
Sausages	6-10 Min.		

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Fiche technique	34
Consignes de sécurité	35
Contenu de l'emballage	36
Assemblage	37
Accessoires (achetables séparément)	42
Utilisation	43
Guide des températures du barbecue	47

FICHE TECHNIQUE

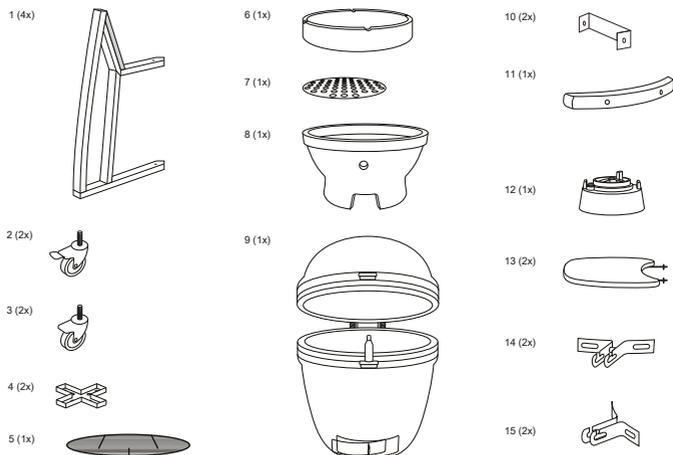
Numéro d'article	10028282
Dimensions totales du barbecue	132 x 125 x 75 cm
Dimensions du dôme en céramique sans les étagères	54 x 68 cm
Poids	87 kg

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

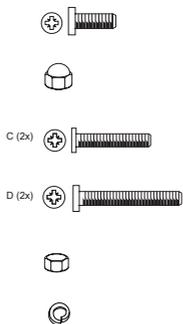
- Cet appareil est conçu pour une utilisation en extérieur uniquement. Ne l'utilisez pas à l'intérieur.
- Gardez toujours les enfants et les animaux domestiques à une distance de sécurité du barbecue.
- Ne laissez jamais un feu allumé sans surveillance.
- Risque d'intoxication au monoxyde de carbone. Ne pas le feu ou les braises allumés ni refroidir dans un espace confiné.
- N'utilisez pas cet appareil sous une tente, dans une caravane, une voiture, une cave, un loft ou un bateau.
- Ne pas utiliser sous un auvent, un parasol ou un belvédère.
- DANGER D'INCENDIE - Des braises chaudes peuvent s'échapper pendant l'utilisation.
- N'utilisez pas d'essence, d'alcool, de liquide pour briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques pour l'éclairage ou pour rallumer le barbecue. Utilisez uniquement des allume-feu conformément à la norme EN 1860-3.
- Il est fortement recommandé d'utiliser du charbon de bois sur le barbecue. Il brûlera plus longtemps et produira moins de cendres qui limitent le débit d'air.
- N'utilisez pas de houille dans cet appareil.
- IMPORTANT : lorsque vous ouvrez le couvercle à température élevée, il est important de le soulever légèrement pour permettre une entrée d'air lente et sûre, ce qui évitera les retours ou embrasements qui pourraient provoquer des blessures.
- Suivez toujours les instructions de cuisson spécifiées.
- N'utilisez pas le kamado sur une terrasse ou d'autres surfaces inflammables telles que de l'herbe sèche, des copeaux de bois, des feuilles ou de l'écorce d'ornement.
- Assurez-vous que le kamado est à au moins 2 mètres d'objets inflammables.
- N'utilisez pas le barbecue kamado comme réchaud.
- ATTENTION : le barbecue devient très chaud, ne le déplacez pas pendant le fonctionnement.
- Portez toujours des gants résistant à la chaleur lorsque vous manipulez de la céramique chaude ou des surfaces de cuisson.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.
- Vérifiez toujours l'état de l'appareil et assurez-vous qu'il n'est ni usé ni endommagé avant chaque utilisation.

CONTENU DE L'EMBALLAGE

Pièces d'assemblage



Matériel de montage



Lisez attentivement les instructions avant le montage. Vérifiez toutes les pièces à l'aide de la liste.

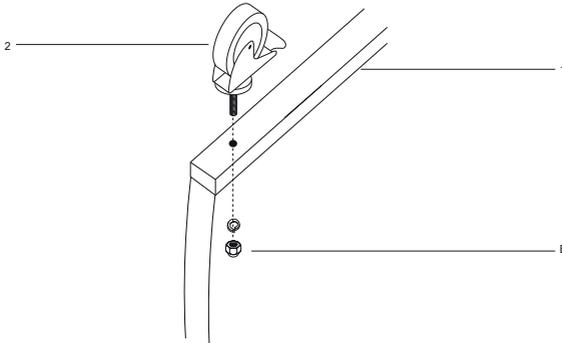
Effectuez le montage sur une surface douce pour éviter de rayer la peinture. Veuillez conserver ces informations pour vous y référer ultérieurement.

Pour faciliter l'assemblage, desserrez les vis filetées puis resserrez les vis une fois l'assemblage terminé.

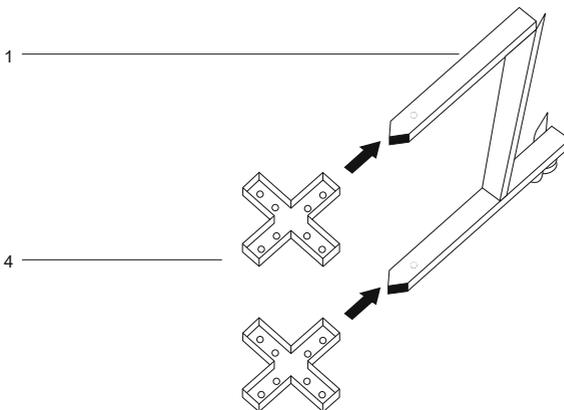
ASSEMBLAGE

IMPORTANT - Retirez tous les emballages avant utilisation, mais conservez les consignes de sécurité et stockez-les avec ce produit.

Assurez-vous que le couvercle est fermé avant le début du montage.

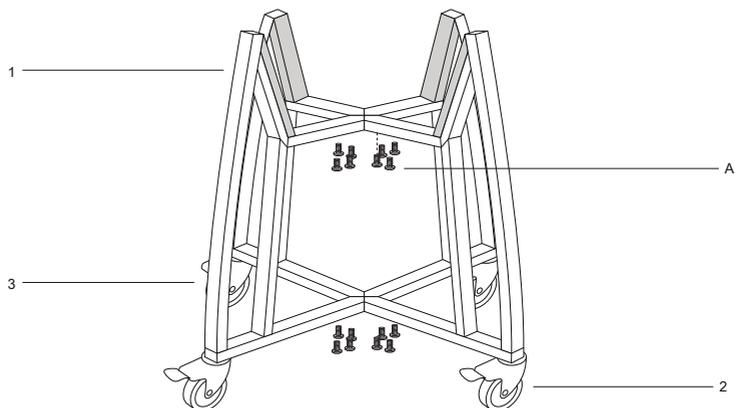


Étape 1 : Fixez les quatre roulettes pré-boulonnées (2 et 3) à chacun des quatre supports (1) en les poussant à travers le trou. Fixez chaque roulette avec 1 écrou (B) à l'aide d'une clé à molette.



Étape 2 : Pour installer le chariot, insérez les deux croisillons (4) du haut et du bas dans l'un des quatre supports (1).

Étape 3 : Insérez les croisillons (4) dans les trois autres supports (1).

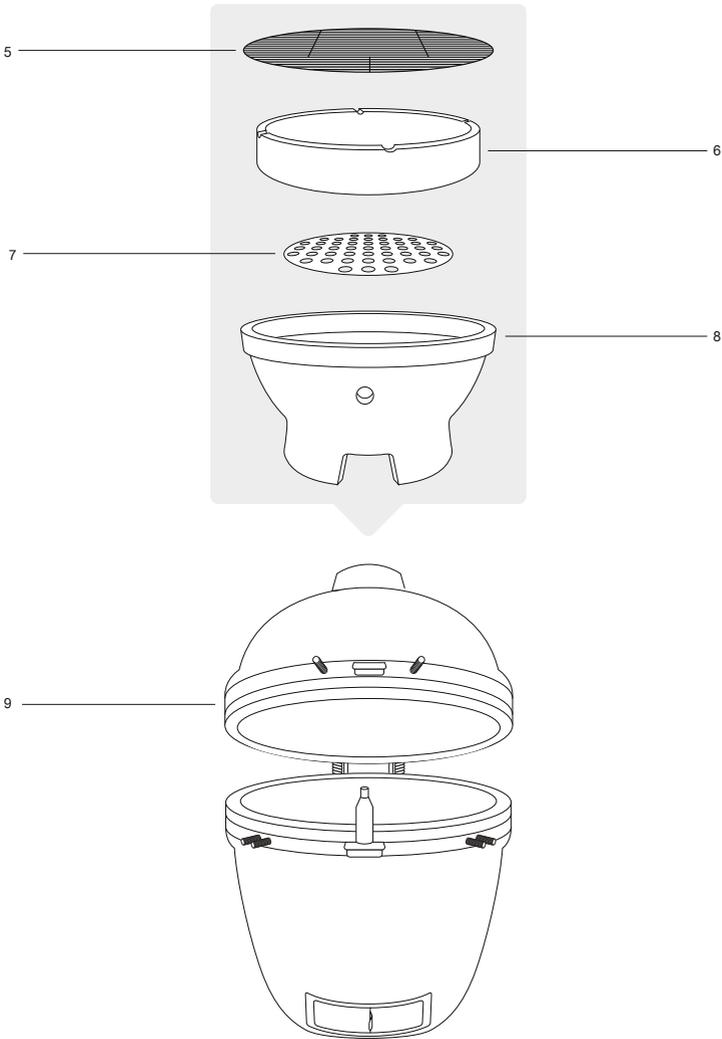


Étape 4: Fixez les supports (1) aux croisillons (4) à l'aide de 16 vis (A). Avant de monter le corps du barbecue (9), assurez-vous que le support est bien fixé.

Étape 5: Avant de placer le corps du barbecue (9), retirez-en tous les objets pour faciliter le levage.

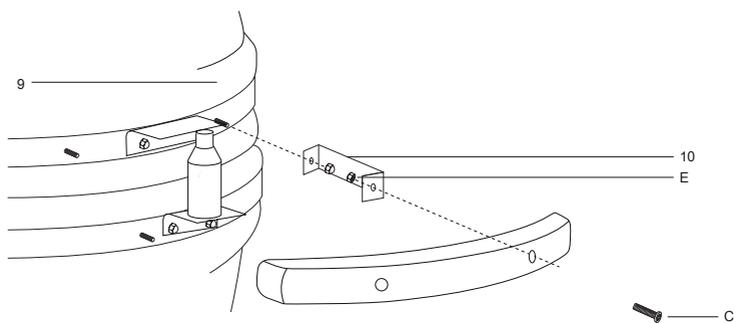
Étape 6: Pour soulever le barbecue sur sa base, il faut au moins deux personnes. Mettez une main dans la sortie d'air et de l'autre main sous le barbecue. Ne touchez pas la charnière de la table d'appoint. Cela peut endommager l'appareil.

Étape 7: Placez le corps du barbecue sur la base. La sortie d'air inférieure doit se trouver à l'avant du support pour pouvoir s'ouvrir et se fermer librement.

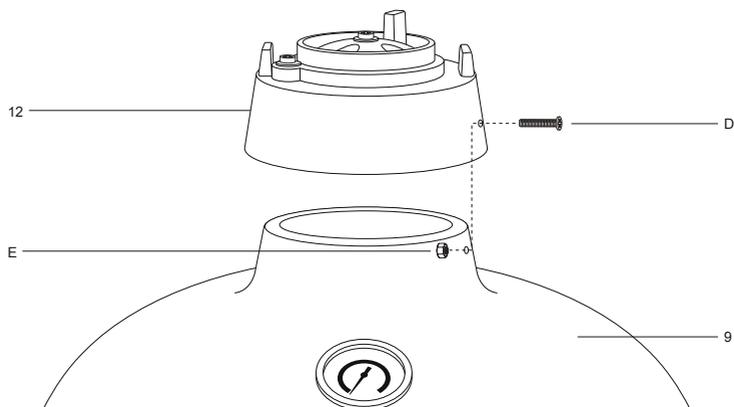


Étape 8: Lorsque le corps du barbecue est bien fixé à la base, placez l'insert en céramique (8), la plaque de carbone (7), la bague supérieure (6).

Étape 9: Appuyez sur les leviers des roulettes (2) pour empêcher le barbecue de rouler.



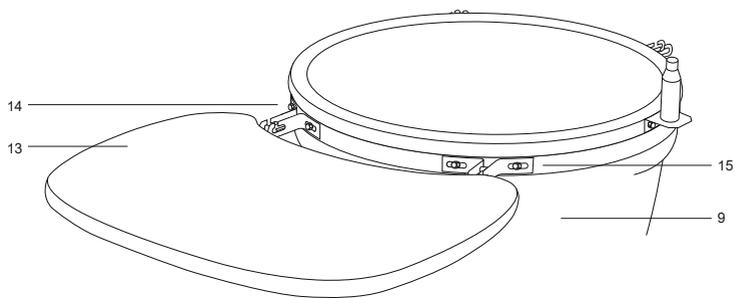
Étape 10: Fixation de la poignée (10) sur le couvercle (9). Montez les poignées (11) avec les deux vis pré montées et les écrous borgnes. Fixez les poignées (11) aux supports (10). Utilisez 2 vis (C) et écrous (E).



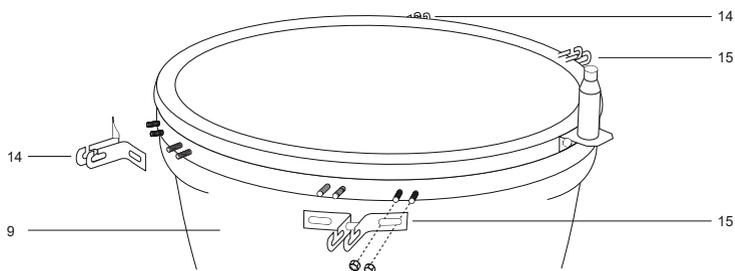
Étape 11: Pour fixer la sortie d'air supérieure (12) au corps du barbecue (9), installez-la et alignez-la sur les deux trous. Fixez les 2 vis (D) et les écrous (E). La vis de sortie d'air supérieure se trouve sur la gauche lors de l'installation.

Étape 12: Fixez les deux supports de table d'appoint (14) au corps du barbecue (9) à l'aide des 4x vis et des écrous borgnes pré montés par support. Veuillez noter la position indiquée dans la figure ci-dessus.

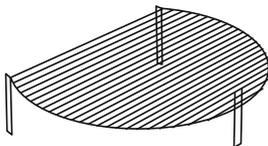
Étape 13: Répétez l'étape 12 de l'autre côté.



Étape 14: Placez les deux charnières de la table d'appoint dans les supports (14, 15).

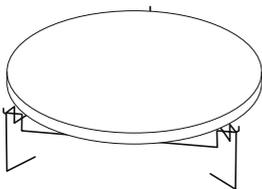


ACCESSOIRES (ACHETABLES SÉPARÉMENT)



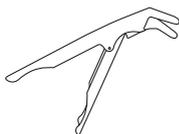
Deuxième niveau de cuisson

Grille en inox pour plus de capacité de cuisson au barbecue



Pierre à pizza avec pieds de support

Accessoire indispensable pour cuire les pizzas, le pain pita et d'autres plats.



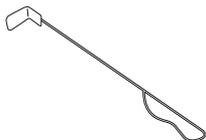
Clip

Il vous sert à soulever la pierre à pizza d'une grille de cuisson si elle est trop chaude pour être prise à la main.



Bâche anti pluie

Lorsque le barbecue est refroidi et qu'il n'est plus utilisé, vous pouvez le couvrir avec la protection anti-pluie.



Tisonnier

Lorsque le combustible du barbecue a brûlé, utilisez cet outil pour éliminer les cendres d'en bas.

UTILISATION

Démarrage du barbecue

Pour allumer le feu, posez un journal roulé avec un cube allume-feu ou un allume-feu solide, placez-le sur la plaque de carbone (7). Ensuite, placez 2 ou 3 poignées de charbon sur le journal.

N'utilisez pas d'essence, d'alcool, d'allumeur liquide ou similaire pour l'éclairage. Ne remplissez pas trop le barbecue de combustible. Si le feu est trop fort, le kamado peut être endommagé.

Laissez reposer le barbecue jusqu'à ce que tout le combustible ait été brûlé et soit éteint. Si les flammes sont trop hautes lors de la première utilisation, le joint peut être endommagé avant qu'il ne durcisse correctement.

Après la première utilisation, vérifiez le serrage correct de toutes les fixations. La bande métallique, qui relie le couvercle au corps du gril, se dilate sous l'effet de la chaleur et peut se détacher. Il est recommandé de vérifier la bande et, si nécessaire, de la serrer avec une clé.

Maintenant, vous pouvez utiliser normalement le kamado.

Éteindre les braises

Pour éteindre l'appareil, arrêtez d'ajouter de l'essence et fermez toutes les ouvertures et le couvercle pour permettre au feu de s'éteindre naturellement.

N'UTILISEZ PAS d'eau pour éteindre le charbon de bois, car cela pourrait endommager la céramique kamado.

Stockage

- Lorsque vous ne l'utilisez pas et qu'il est stocké à l'extérieur, couvrez le kamado avec une protection contre la pluie après son refroidissement complet.
- La grille de cuisson chromée ne va pas au lave-vaisselle. Utilisez un détergent doux et de l'eau tiède.
- Lorsque vous utilisez le kamado, appuyez sur les deux leviers de blocage des roues pour bloquer l'appareil pendant son utilisation.
- Il est recommandé de stocker le kamado sous un toit et les étagères dans un garage ainsi qu'en hiver pour le protéger complètement.

Nettoyage

- Le barbecue est auto-nettoyant. Faites chauffer le barbecue pendant 30 minutes à 260 °C. Tous les restes de nourriture et les dépôts sont brûlés.
- N'utilisez pas d'eau ou d'autres types de détergents pour nettoyer l'intérieur de votre kamado. Les parois sont poreuses et absorbent tous les fluides utilisés, ce qui peut provoquer la rupture du kamado lorsque la suie est en excès.
- Ensuite, utilisez une brosse métallique ou la brosse à cendre (non fournie) pour enlever les résidus de charbon avant la prochaine utilisation.
- Lors du nettoyage des grilles, utilisez un nettoyant non abrasif une fois que l'appareil est complètement refroidi.
- Pour nettoyer l'extérieur, attendez que le kamado refroidisse et utilisez un chiffon

humide avec un détergent doux.

Maintenance

- Serrer les sangles et lubrifier la charnière 2 fois par an ou plus fréquemment si nécessaire.

Allumage, utilisation en entretien

- Assurez-vous que le kamado est sur une surface ferme, plate, plane, résistante à la chaleur et non combustible, à l'écart des objets inflammables.
- Assurez-vous que le kamado est au moins 2 m vers le haut et 2 m des objets environnants sur les côtés.
- Pour allumer le barbecue, utilisez un journal roulé avec des cubes allume-feu ou des allume-feu solides sur la plaque de carbone (7) dans la base du kamado. Ensuite, placez 2 ou 3 poignées de charbon de bois en morceaux par-dessus le journal.
- Ne pas utiliser d'essence, de white spirit, de liquide à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour allumer ou rallumer le barbecue.
- Ouvrez l'évent inférieur et allumez le journal avec un long briquet ou des allumettes de sécurité. Une fois démarré, laissez la fente inférieure et le couvercle ouverts pendant environ 10 minutes pour former un petit lit de braises chaudes.
- Réchauffez le charbon et laissez-le rougeoier pendant au moins 30 minutes avant cuire pour la première fois des aliments sur le kamado.
- Ne pas faire de cuisson avant que le combustible soit recouvert de cendre.
- Il est recommandé de ne pas mélanger ou retourner les braises après l'allumage. Cela permet au charbon de brûler plus uniformément et efficacement.
- Utilisez uniquement des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des surfaces chaudes de cuisson ou en céramique.
- Voir ci-dessous les instructions de cuisson en fonction de la température et de la durée.

Conseils de cuisson au barbecue pour la zone de température inférieure

- Allumez les morceaux de charbon selon les instructions ci-dessus. Ne déplacez pas et ne retournez pas les braises après leur allumage.
- Ouvrez complètement l'ouverture du bas et laissez le couvercle ouvert pendant environ 10 minutes pour former un petit lit de braises.
- Surveillez le barbecue jusqu'à ce qu'il atteigne la température désirée.
- Fermez complètement l'évent inférieur pour maintenir la température.
- Vous êtes maintenant prêt à utiliser le barbecue.
- **IMPORTANT** : lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de le soulever légèrement pour que l'air puisse pénétrer lentement et en toute sécurité à l'intérieur, évitant ainsi tout échappement d'air chaud ou de flammes pouvant entraîner des blessures.
- Suivez toujours les informations de cuisson.
- Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous travaillez avec de la céramique ou des surfaces de cuisson chaudes.

Conseils pour le fumage

- Suivez les instructions ci-dessus comme si vous commenciez une cuisson lente.
- Surveillez le barbecue jusqu'à ce qu'il atteigne la température désirée.
- Laissez l'évent inférieur légèrement ouvert.
- Fermez l'évent supérieur et vérifiez la température pendant quelques minutes.
- Utilisez des gants résistants à la chaleur pour répartir les copeaux de bois en cercle sur le charbon chaud.
- Vous êtes maintenant prêt à utiliser le kamado pour fumer.
- **CONSEIL** : Faites tremper vos copeaux de bois ou vos plaques de cuisson dans l'eau pendant 15 minutes pour prolonger le processus de fumage.
- **IMPORTANT** : lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de le soulever légèrement pour que l'air puisse pénétrer lentement et en toute sécurité à l'intérieur, évitant ainsi tout échappement d'air chaud ou de flammes pouvant entraîner des blessures.
- Suivez toujours les informations de cuisson de ce manuel.
- Utilisez **TOUJOURS** des gants résistants à la chaleur lorsque vous travaillez avec de la céramique ou des surfaces de cuisson chaudes.

Conseils de cuisson au grill pour la zone de température élevée

1. Allumez le charbon en suivant les instructions ci-dessus.
 2. Fermez le couvercle et ouvrez complètement les fentes de ventilation.
 3. Surveillez le kamado jusqu'à ce qu'il atteigne la température désirée. Regardez le guide de température de cuisson.
 4. Fermez la moitié supérieure de la ventilation et vérifiez la température pendant quelques minutes.
- Vous êtes maintenant prêt à utiliser le kamado pour faire la cuisine.
 - **IMPORTANT** : lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de le soulever légèrement pour que l'air puisse pénétrer lentement et en toute sécurité à l'intérieur, évitant ainsi tout échappement d'air chaud ou de flammes pouvant entraîner des blessures.
 - Suivez toujours les informations de cuisson.
 - Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous travaillez avec de la céramique ou des surfaces de cuisson chaudes.

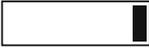
Informations sur le barbecue

- Ne commencez pas à cuire sur le barbecue avant que le combustible ne soit recouvert d'une fine couche de cendre.
- Veuillez lire et suivre ces instructions lors de la cuisson sur votre kamado.
- Lavez-vous toujours les mains avant et après avoir manipulé de la viande crue et avant de manger.
- Gardez toujours la viande crue à l'écart de la viande cuite et des autres aliments.
- Avant la cuisson, assurez-vous que les surfaces du barbecue et les outils sont propres et exempts de résidus de nourriture.
- NE PAS utiliser les mêmes ustensiles pour les aliments cuits et non cuits.
- Assurez-vous que toute la viande a été bien cuite avant de la manger.
- ATTENTION - la consommation de viande crue ou insuffisamment cuite peut entraîner une intoxication alimentaire (par exemple, des souches bactériennes telles que E. coli).
- Pour réduire le risque de viande insuffisamment cuite, ouvrez-la pour vous assurer qu'elle cuit régulièrement.
- ATTENTION - si la viande a été suffisamment cuite, le jus de viande doit être clair et aucune impureté ne doit être présente.
- Il est recommandé de préparer de gros morceaux de viande et des articulations avant de les cuire sur votre barbecue.
- Après la cuisson sur votre kamado, nettoyez toujours les surfaces de cuisson et les ustensiles.

Rajout de combustible

Si les ouvertures de ventilation sont fermées, le kamado restera à haute température pendant plusieurs heures. Si vous avez besoin d'un temps de cuisson plus long (par exemple lorsque vous faites cuire un rôti entier ou que vous fumez lentement), il peut être nécessaire d'ajouter du charbon de bois. Il suffit d'ajouter du charbon et de continuer comme ci-dessus.

GUIDE DES TEMPÉRATURES DU BARBECUE

Type de viande	Durée de cuisson	Ventilation supérieure	Ventilation inférieure
Cuisson lente / fumage (110 à 135 °C)			
Poitrine de bœuf	2 h par 500 g.		
Viande de porc effilochée	2 h par 500 g.		
Poulet entier	3-4 h		
Côtes	3-5 h		
Rôtis	Plus de 9 h		
Cuisson lente / fumage (110 à 135 °C)			
Poisson	15-20 mn		
Filet de porc	15-30 mn		
Découpes de poulet	30-45 mn		
Poulet entier	30-45 mn		
Gigot d'agneau	1- 1,5 h		
Dinde	2-4 h		
Jambon	2-5 h		
Bien saisir (260 ° C - 370 ° C)			
Steaks	5-8 mn		
Côtelettes de porc	6-10 mn		
Burger	6-10 mn		
Petites saucisses	6-10 mn		

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Dati Tecnici	49
Avvertenze di sicurezza	50
Volumen di consegna	51
Montaggio	52
Accessori (acquisitabili separatamente)	57
Istruzioni per l'utilizzo	58
Guida sulle temperature	62

DATI TECNICI

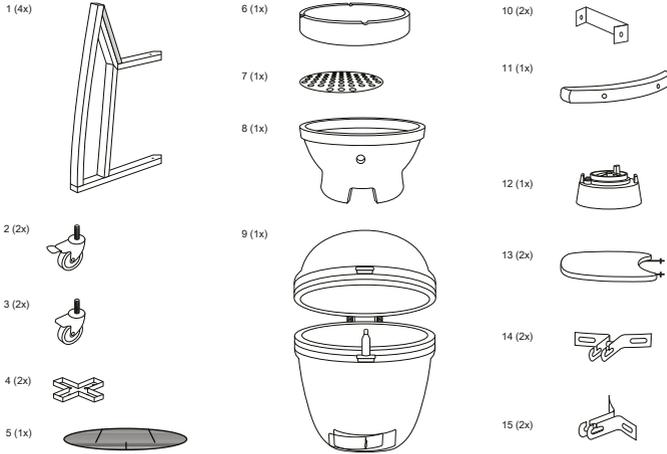
Numero articolo	10028282
Dimensioni del barbecue	132 x 125 x 75 cm
Dimensioni della cupola in ceramica senza appoggi	54 x 68 cm
Peso	87 kg

AVVERTENZE D SICUREZZA

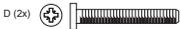
- Questo dispositivo è adatto solo all'uso all'aperto. Non utilizzarlo al chiuso.
- Tenere sempre bambini e animali domestici a distanza di sicurezza dal barbecue.
- Non lasciare mai il fuoco acceso privo di controllo.
- Pericolo di intossicazione da monossido di carbonio. Non accendere il fuoco, far ardere senza fiamma o far raffreddare il dispositivo in spazi stretti.
- Non utilizzare il dispositivo in tenda, camper, auto, cantina, solaio o barche.
- Non utilizzare il dispositivo sotto a tende, ombrelloni o gazebo.
- PERICOLO D'INCENDIO – Può fuoriuscire cenere ardente durante l'utilizzo.
- Non utilizzare benzina, spirito, liquido per accendini, alcool o sostanze chimiche simili per accenderlo o riaccenderlo. Utilizzare solo accenditori conformi a EN1860-3.
- Si consiglia vivamente di usare carbonella di legna nel barbecue. Questa brucia più a lungo e genera meno cenere, che può limitare il flusso d'aria.
- Non utilizzare carbone fossile in questo dispositivo.
- **IMPORTANTE:** quando si apre il coperchio ad alte temperatura, è importante sollevarlo leggermente, permettendo all'aria di penetrare in modo lento e sicuro ed evitando così il rischio di lesioni dovuto a fiammate di ritorno e vampate.
- Rispettare sempre le normative sul gas vigenti.
- Non utilizzare il Kamado su terrazze o altre superfici infiammabili come erba, segatura, foglie o corteccia decorativa.
- Assicurarsi che il Kamado sia posizionato ad almeno 2 metri di distanza da oggetti infiammabili.
- Non utilizzare il barbecue Kamado come stufa.
- **ATTENZIONE:** il barbecue diventa estremamente caldo, non spostarlo durante l'utilizzo.
- Utilizzare sempre guanti termoresistenti quando si ha a che fare con ceramica e superfici di cottura bollenti.
- Lasciar raffreddare completamente il dispositivo prima di spostarlo o metterlo via.
- Controllare sempre il dispositivo per danneggiamenti o segni d'usura prima dell'utilizzo e cambiarlo se necessario.

VOLUMEN DI CONSEGNA

Componenti di montaggio



Materiale di montaggio



Prima del montaggio, leggere attentamente le istruzioni. Verificare la presenza di tutti i componenti utilizzando la lista delle parti.

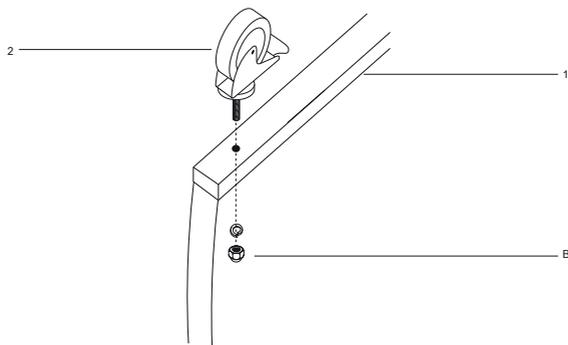
Realizzare il montaggio su una superficie morbida per evitare di graffiare il colore. Conservare le presenti informazioni per future consultazioni.

Per facilitare il montaggio, allentare le viti filettate e procedere a stringerle completamente solo a montaggio concluso.

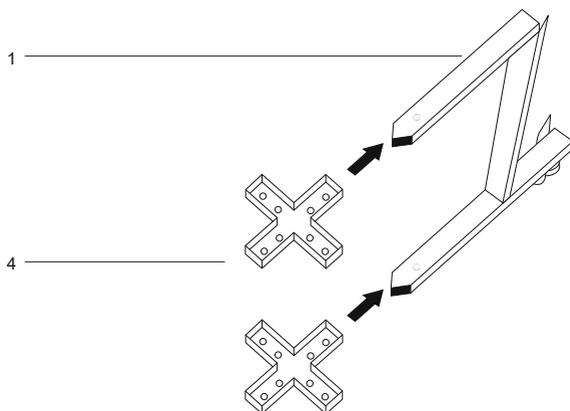
MONTAGGIO

IMPORTANTE – Prima dell'utilizzo, rimuovere tutto l'imballaggio. Conservare però le avvertenze di sicurezza insieme al prodotto.

Assicurarsi che il coperchio sia chiuso prima del montaggio.

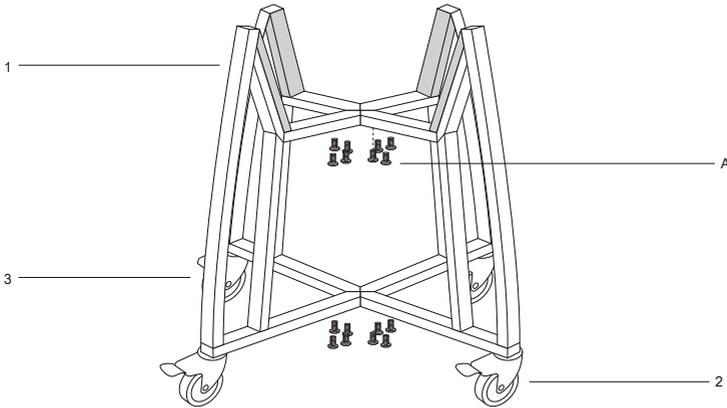


1° passaggio: Fissare le 4 rotelle preavvitate (2 & 3) su ciascuno dei quattro supporti (1), premendole attraverso il foro. Fissare ogni rotella con un dado (B) e una chiave inglese.

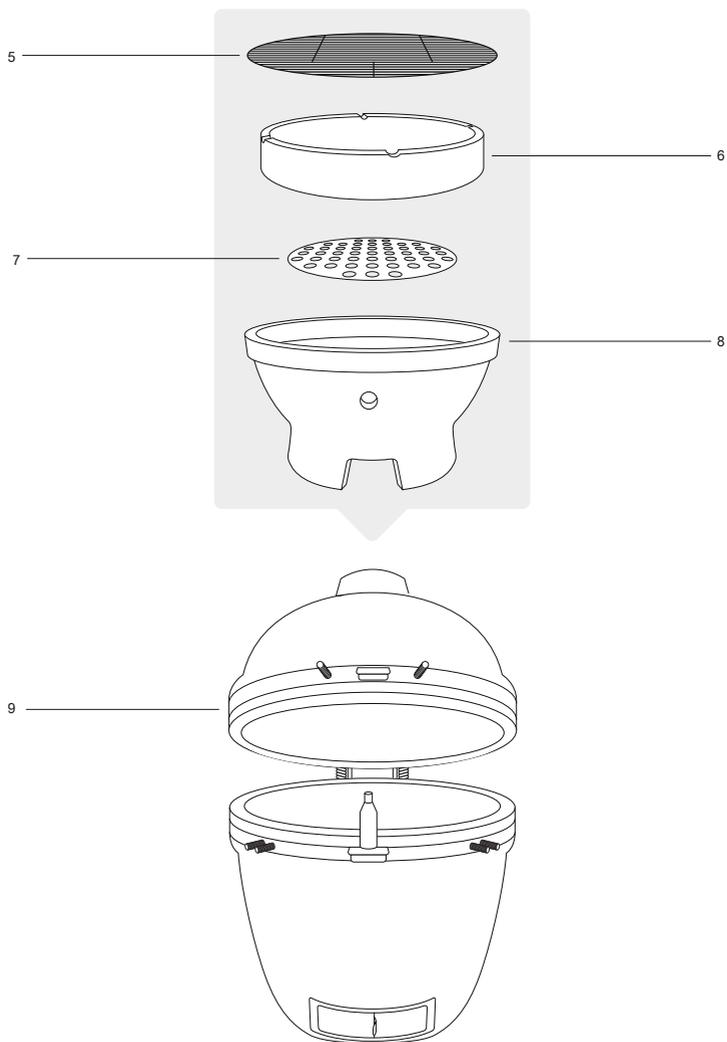


2° passaggio: Per montare il carrello, inserire entrambi le traverse (4) nei quattro supporti (1) dall'alto verso il basso.

3° passaggio: Fügen Sie die Querstreben (4) in die drei anderen Halterungen (1) ein.

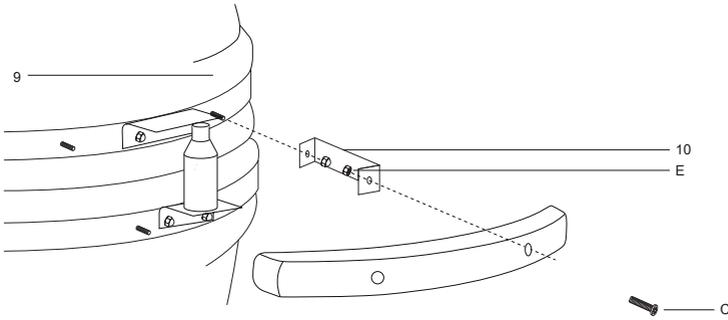


- 4° passaggio:** Fissare i supporti (1) alle traverse (4) utilizzando 16 viti (A).
Prima di posizionare il corpo del barbecue (9), controllare che il basamento sia stabile e sicuro.
- 5° passaggio:** Prima di posizionare il corpo del barbecue (9), rimuovere tutti gli oggetti dal suo interno per poterlo sollevare più agevolmente.
- 6° passaggio:** Per sollevare il barbecue sul basamento sono necessarie almeno 2 persone. Infilare una mano nel punto di fuoriuscita dell'aria e mettere l'altra sotto al barbecue. Non toccare la cerniera del tavolo laterale, in quanto si potrebbe danneggiare il dispositivo.
- 7° passaggio:** Posizionare il corpo del barbecue sul basamento. Il punto di fuoriuscita dell'aria inferiore deve trovarsi sul lato frontale del basamento, in modo che si possa aprire e chiudere senza ostacoli.

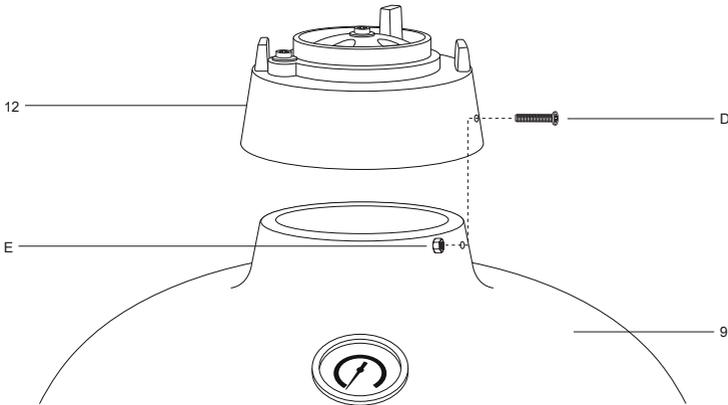


8° passaggio: Una volta montato saldamente il corpo del barbecue sul basamento, posizionare l'inserto in ceramica (8), la piastra della carbonella (7), l'anello superiore (6) e la griglia di cottura (5).

9° passaggio: Premere la leva delle rotelle (2) verso il basso per evitare che il barbecue si muova.



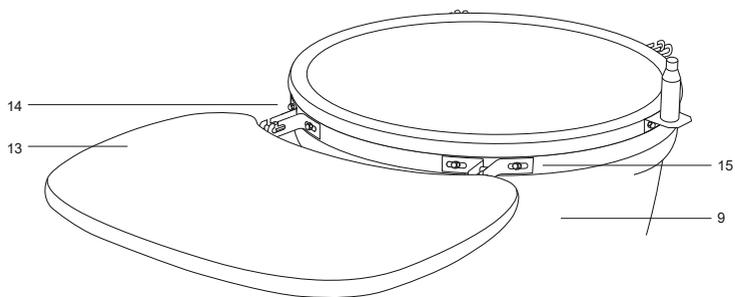
10° passaggio: Montaggio dell'impugnatura (10) sul coperchio (9). Montare i supporti dell'impugnatura (11) con entrambe le viti premontate e i dadi ciechi. Fissare le impugnature (11) ai supporti (10). Utilizzare 2 viti (C) e dadi (E).



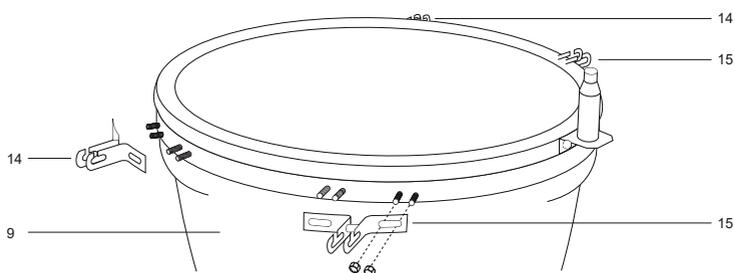
11° passaggio: Per montare il componente per il rilascio dell'aria (12) al corpo del barbecue (9), poggiarlo sopra, orientandolo sui due fori. Fissare con 2 viti (D) e dadi (E). La vite superiore del componente di rilascio dell'aria si trova a sinistra nel montaggio.

12° passaggio: Fissare entrambi i supporti del tavolo laterale (14) al corpo del barbecue (9) con 4 viti premontate e dadi ciechi per ogni supporto. Fare attenzione alla posizione mostrata nell'immagine in alto.

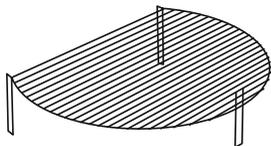
13° passaggio: Ripetere il 12° passaggio dall'altro lato.



14° passaggio: Inserire entrambe le cerniere del tavolo laterale nei supporti (14, 15).

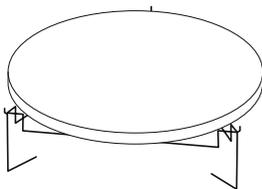


ACCESSORI (ACQUISITABILI SEPARATAMENTE)



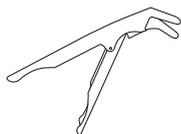
Griglia aggiuntiva

Griglia in acciaio inox per avere una maggiore superficie per la cottura.



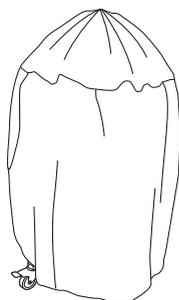
Pietra refrattaria con gambe di supporto

Accessorio essenziale per preparare pizze, pane e altri piatti.



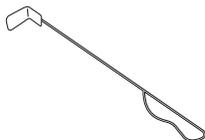
Clip

Per sollevare la pietra refrattaria o la griglia quando sono troppo calde.



Copertura anti pioggia

Quando il barbecue si è raffreddato e non viene più utilizzato, può essere coperto con questo telo anti pioggia.



Attizzatoio

Quando il materiale da ardere è completamente bruciato, utilizzare questo attrezzo per togliere la cenere dal basso.

ISTUZIONI PER L'UTILIZZO

Accendere il barbecue

Poggiare sulla piastra per la carbonella (7) un giornale arrotolato con diavolina o accenditore solido. Mettere poi 2 o 3 manciate di carbonella sopra al giornale.

Non utilizzare benzina, alcool, accenditore liquido o similari. Non mettere troppa carbonella. Se il fuoco è troppo intenso, il barbecue potrebbe danneggiarsi.

Lasciare che la carbonella bruci del tutto e si spenga.

Se le fiamme sono troppo alte, la guarnizione potrebbe rovinarsi prima di essersi solidificata correttamente.

Controllare tutti gli elementi di giuntura dopo il primo utilizzo. La fascia metallica che unisce il coperchio al corpo del barbecue si espande per il calore e potrebbe staccarsi.

Si consiglia di controllare la fascia e di stringerla con un cacciavite se necessario.

Ora è possibile utilizzare normalmente il Kamado.

Glut löschen

Um das Gerät zu löschen, hören Sie auf, Brennmaterial hinzuzufügen, und schließen Sie alle Öffnungen und den Deckel, damit das Feuer natürlich abbrennen kann.

Verwenden Sie KEIN Wasser, um die Holzkohle zu löschen, da dies die Keramik Kamado beschädigen könnte.

Aufbewahrung

- Poggiare sulla piastra per la carbonella (7) un giornale arrotolato con diavolina o accenditore solido. Mettere poi 2 o 3 manciate di carbonella sopra al giornale.
- Non utilizzare benzina, alcool, accenditore liquido o similari. Non mettere troppa carbonella. Se il fuoco è troppo intenso, il barbecue potrebbe danneggiarsi.
- Lasciare che la carbonella bruci del tutto e si spenga.
- Se le fiamme sono troppo alte, la guarnizione potrebbe rovinarsi prima di essersi solidificata correttamente.
- Controllare tutti gli elementi di giuntura dopo il primo utilizzo. La fascia metallica che unisce il coperchio al corpo del barbecue si espande per il calore e potrebbe staccarsi. Si consiglia di controllare la fascia e di stringerla con un cacciavite se necessario.
- Ora è possibile utilizzare normalmente il Kamado.

Spegnere la cenere ardente

- Per estinguere il fuoco, smettere di aggiungere carbonella e chiudere tutte le aperture e il coperchio, in modo da impedire naturalmente al fuoco di bruciare.
- NON utilizzare acqua per spegnere la carbonella di legna, in quanto potrebbe rovinare il Kamado in ceramica.

Stoccaggio

- Quando non viene utilizzato e in caso di stoccaggio all'aperto, coprire il Kamado, una volta completamente raffreddato, con un telo antipioggia adatto.

- La griglia cromata non è adatta a lavastoviglie. Utilizzare un detergente delicato con acqua calda.
- Quando si utilizza il Kamado, premere entrambe le rotelle di bloccaggio verso il basso, in modo che il dispositivo non si muova.
- Si consiglia di conservare il Kamado sotto a una tettoia o in garage durante l'inverno per proteggerlo ulteriormente.

Pulizia

- Il barbecue è autopulente. Scaldarlo per 30 minuti a 260 °C. Tutti i residui verranno bruciati.
- Non utilizzare acqua o altri detergenti per pulire l'interno del Kamado. Le pareti sono porose e assorbono tutti i liquidi, causando la possibile rottura del Kamado se la fuliggine diventa eccessiva.
- Utilizzare una spazzola metallica o un attrezzo apposito per la cenere (non inclusi in consegna) per raschiare via i resti di carbonella prima del successivo utilizzo.
- Per pulire le griglie, utilizzare un detergente non abrasivo quando si sono raffreddate completamente.
- Per pulire la superficie esterna, attendere che il Kamado si sia raffreddato e utilizzare un panno umido con un detergente delicato.

Manutenzione

Stringere le fasce e lubrificare la cerniera 2 volte all'anno o secondo necessità.

Accendere il fuoco, utilizzo e avvertenze sulla manutenzione

- Assicurarsi che il Kamado sia su una superficie stabile, piana, termoresistente, ignifuga e lontano da oggetti infiammabili.
- Assicurarsi che il Kamado sia a 2 m di distanza da tutti gli oggetti circostanti, sui lati e verso l'alto.
- Per accendere il barbecue, poggiare sulla piastra per la carbonella (7) un giornale arrotolato con diavolina o accenditore solido nella base del Kamado. Aggiungere poi 2 o 3 manciate di carbonella sopra al lato superiore del giornale.
- Non utilizzare benzina, alcool, accenditore liquido o similari per accendere o riaccendere il barbecue.
- Aprire l'apertura di ventilazione inferiore e accendere il giornale con un accendino lungo o fiammiferi di sicurezza. Non appena ha preso, lasciare aperti per 10 minuti la fessura inferiore e il coperchio, in modo da creare un letto di braci.
- Lasciar scaldare la carbonella e tenerla ardente per almeno 30 minuti, prima di cuocere per la prima volta sul Kamado.
- Non grigliare prima che le braci presentino uno strato di cenere.
- Si consiglia di non smuovere o girare la carbonella dopo l'accensione, in modo che possa bruciare in modo omogeneo e più efficiente.
- Indossare sempre guanti termoresistenti quando si ha a che fare con ceramica e piani cottura bollenti.
- Vedere sotto per indicazioni riguardanti la cottura in relazione a temperatura e durata.

Consigli per grigliare nel settore inferiore

- Accendere la carbonella come descritto in precedenza. Non smuovere la carbonella dopo averla accesa.
- Aprire completamente la fessura inferiore e lasciare aperto per 10 minuti il coperchio, in modo da creare un letto di braci.
- Controllare il barbecue fino a quando ha raggiunto la temperatura desiderata.
- Chiudere completamente lo scarico dell'aria inferiore per mantenere la temperatura.
- Ora è possibile utilizzare il barbecue.
- **IMPORTANTE:** quando si apre il coperchio ad alte temperature, è fondamentale aprirlo solo leggermente, lasciando entrare lentamente l'aria ed evitando lesioni dovute a ritorno di fiamma o vampate.
- Seguire sempre le informazioni per la cottura degli alimenti.
- Indossare sempre guanti termoresistenti quando si ha a che fare con ceramica e piani cottura bollenti.

Indicazioni per affumicare

- Seguire le indicazioni precedenti, come se si volesse iniziare una cottura lente.
- Controllare il barbecue fino a quando ha raggiunto la temperatura desiderata.
- Lasciare leggermente aperta l'apertura di ventilazione inferiore.
- Chiudere lo scarico dell'aria superiore e controllare la temperatura per ancora qualche minuto.
- Distribuire le chips di legno circolarmente sopra alla carbonella utilizzando guanti termoresistenti.
- Ora il Kamado è pronto ad affumicare.
- Consiglio: ammorbidire le chips o le tavolette in acqua per 15 minuti, in modo da prolungare il processo di affumicatura.
- **IMPORTANTE:** quando si apre il coperchio ad alte temperature, è fondamentale aprirlo solo leggermente, lasciando entrare lentamente l'aria ed evitando lesioni dovute a ritorno di fiamma o vampate.
- Seguire sempre le informazioni per la cottura degli alimenti presenti in questo manuale.
- Indossare **SEMPRE** guanti termoresistenti quando si ha a che fare con ceramica e piani cottura bollenti.

Consigli per grigliare nel settore superiore

1. Accendere la carbonella come descritto in precedenza.
 2. Chiudere il coperchio e aprire completamente le fessure di ventilazione.
 3. Controllare il Kamado fino a quando ha raggiunto la temperatura desiderata. Consultare la guida per le temperature di cottura.
 4. Chiudere a metà lo scarico dell'aria superiore e controllare la temperatura per ancora qualche minuto.
- Ora è possibile utilizzare il Kamado.
 - **IMPORTANTE:** quando si apre il coperchio ad alte temperature, è fondamentale aprirlo solo leggermente, lasciando entrare lentamente l'aria ed evitando lesioni dovute a ritorno di fiamma o vampate.

- Seguire sempre le informazioni per la cottura degli alimenti.
- Indossare sempre guanti termoresistenti quando si ha a che fare con ceramica e piani cottura bollenti.

Informazioni per grigliare

- Non iniziare a grigliare prima che la carbonella presenti uno strato di cenere.
- Leggere e seguire queste avvertenze quando si cucina con il Kamado.
- Lavarsi sempre le mani dopo aver maneggiato carne cruda e prima di mangiare.
- Tenere sempre la carne cruda lontano da carne cotta e altri alimenti.
- Prima di cucinare, assicurarsi che le superfici di cottura e gli attrezzi siano puliti e privi di residui di alimenti vecchi.
- NON utilizzare gli stessi utensili per carne cruda e cotta.
- Assicurarsi che la carne sia cotta completamente prima di consumarla.
- ATTENZIONE – consumare carne cruda o non completamente cotta può causare intossicazioni alimentari (ad es. ceppi batterici come E. coli).
- Per limitare il rischio di carne non sufficientemente cotta, tagliarla per controllare che sia completamente cotta.
- ATTENZIONE – se la carne è cotta a sufficienza, i succhi che fuoriescono sono trasparenti e privi di liquidi rosa/rossastri.
- Si consiglia di cuocere in precedenza grossi pezzi di carne e articolazioni, prima di finire la cottura nel barbecue.
- Pulire sempre le superfici di cottura e gli utensili dopo l'utilizzo del Kamado.

Aggiungere materiale combustibile

Con le fessure di ventilazione chiuse, il Kamado mantiene a lungo alte temperature. Se è necessaria una cottura più lunga (ad es. per arrostitire un'articolazione o per affumicare lentamente) bisognerà aggiungere carbonella. Basta aggiungerne un po' e proseguire come descritto in precedenza.

GUIDA SULLE TEMPERATURE

Tipo di carne	Tempo di cottura	Afflusso aria superiore	Afflusso aria inferiore
Cottura lenta/Affumicatura (110 °C – 135 °C)			
Petto di manzo	2 ore per 500 g.		
Straccetti di maiale	2 ore per 500 g.		
Pollo intero	3-4 ore.		
Costolette	3-5 ore.		
Arrosto	Oltre 9 ore.		
LCottura lenta/Affumicatura (110 °C – 135 °C)			
Pesce	15-20 min.		
Filetto di maiale	15-30 min.		
Pezzi di pollo	30-45 min.		
Pollo intero	30-45 min.		
Cosciotto d'agnello	1-1,5 ore.		
Tacchino	2-4 ore.		
Prosciutto	2-5 ore.		
Scharf angrillen (260 °C - 370 °C)			
Bistecca	5-8 min.		
Costoletta di maiale	6-10 min.		
Hamburger	6-10 min.		
Salsicce	6-10 min.		

KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN

Kingsize Kamado

Kamado Ceramic Grill

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALT

Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Lieferumfang	6
Zusammenbau	7
Zubehör (separat käuflich)	12
Bedienungshinweise	13
Leitfaden Grilltemperaturen	17

TECHNISCHE DATEN

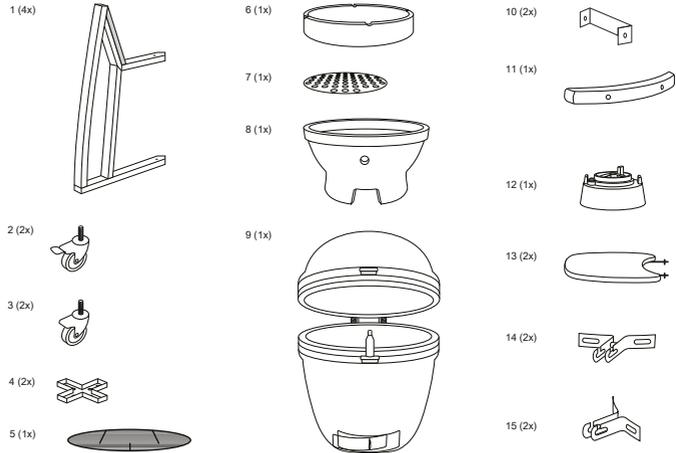
Artikelnummer	10028282
Maße gesamter Grill	132 x 125 x 75 cm
Maße Keramikdom ohne Ablagen	54 x 68 cm
Gewicht	87 kg

SICHERHEITSHINWEISE

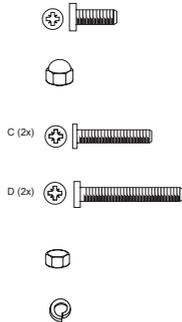
- Dieses Gerät ist nur für den Außenbereich bestimmt. Nicht in Innenräumen verwenden.
- Halten Sie Kinder und Haustiere stets in einem sicheren Abstand zum Grill.
- Lassen Sie brennendes Feuer nie unbeaufsichtigt.
- Gefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung. Dieses Gerät nicht anzünden oder auf engstem Raum glimmen oder abkühlen lassen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht in einem Zelt, Wohnwagen, Auto, Keller, Loft oder Boot.
- Nicht unter Markisen, Sonnenschirmen oder Pavillons verwenden.
- **BRANDGEFAHR** - Heiße Glut kann während des Gebrauchs austreten.
- Verwenden Sie kein Benzin, Spiritus, Feuerzeugflüssigkeit, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder Wiederezünden. Nur Feueranzünder nach EN1860-3 verwenden.
- Es wird dringend empfohlen, Holzkohle in dem Grill zu verwenden. Sie brennt länger und erzeugt weniger Asche, die den Luftstrom einschränken kann.
- Verwenden Sie keine Steinkohle in diesem Gerät.
- **WICHTIG:** Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, den Deckel nur leicht anzuheben, das langsame und sichere Eindringen von Luft, wodurch ein Rückzug oder Aufflackern, das zu Verletzungen führen kann, verhindert wird.
- Befolgen Sie immer die angegebenen Garvorschriften.
- Verwenden Sie den Kamado nicht auf Terrassen oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Blätter oder Zierrinde.
- Stellen Sie sicher, dass der Kamado mindestens 2 Meter von brennbaren Gegenständen entfernt ist.
- Verwenden Sie den Kamadogrill nicht als Ofen.
- **ACHTUNG:** Der Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht während des Betriebs.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißer Keramik oder Kochflächen umgehen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder lagern.
- Überprüfen Sie das Gerät immer vor dem Gebrauch auf Ermüdung und Beschädigung und tauschen Sie es bei Bedarf aus.

LIEFERUMFANG

Montageteile



Montagematerial



Lesen Sie vor der Montage die Anleitung sorgfältig durch. Überprüfen Sie alle Teile anhand der Stückliste.

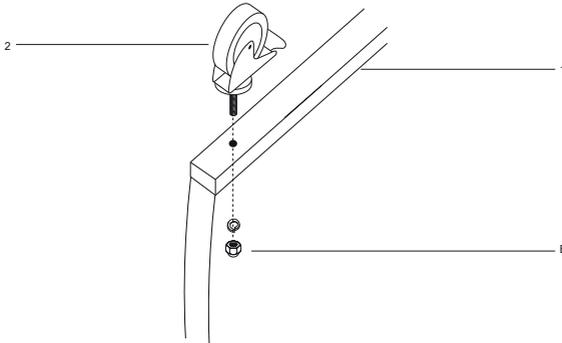
Führen Sie die Montage auf einer weichen Oberfläche durch, um ein Verkratzen der Farbe zu vermeiden. Bitte bewahren Sie diese Informationen zum späteren Nachschlagen auf.

Damit die Montage einfacher wird, lösen Sie die Gewindeschrauben und ziehen dann die Schrauben nach Abschluss der Montage vollständig festziehen.

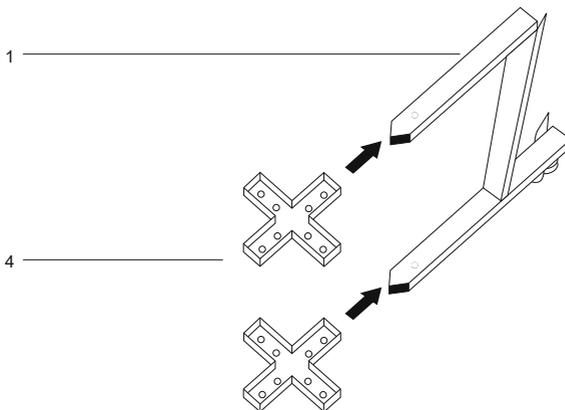
ZUSAMMENBAU

WICHTIG - Entfernen Sie vor Gebrauch alle Verpackungen, bewahren Sie jedoch die Sicherheitshinweise auf und lagern Sie sie zusammen mit diesem Produkt.

Stellen Sie sicher, dass der Deckel vor der Montage geschlossen ist.

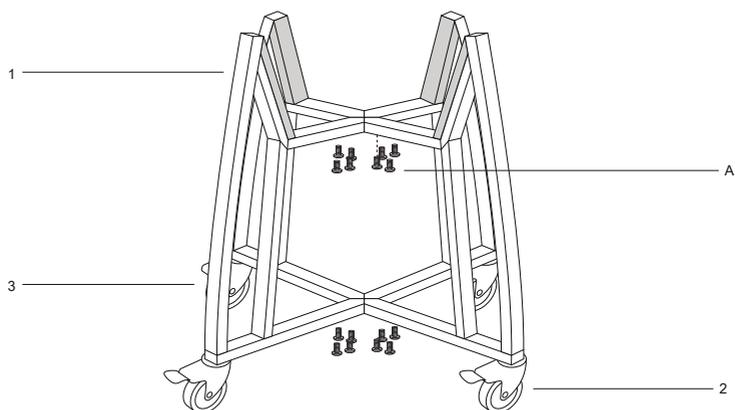


Schritt 1: Die vier vorgeschraubten Rollen (2 & 3) an jeder der vier Halterungen (1) befestigen, indem Sie sie durch das Loch drücken. Befestigen Sie jedes Rolle mit einem verstellbaren Schraubenschlüssel mit 1x Mutter (B).

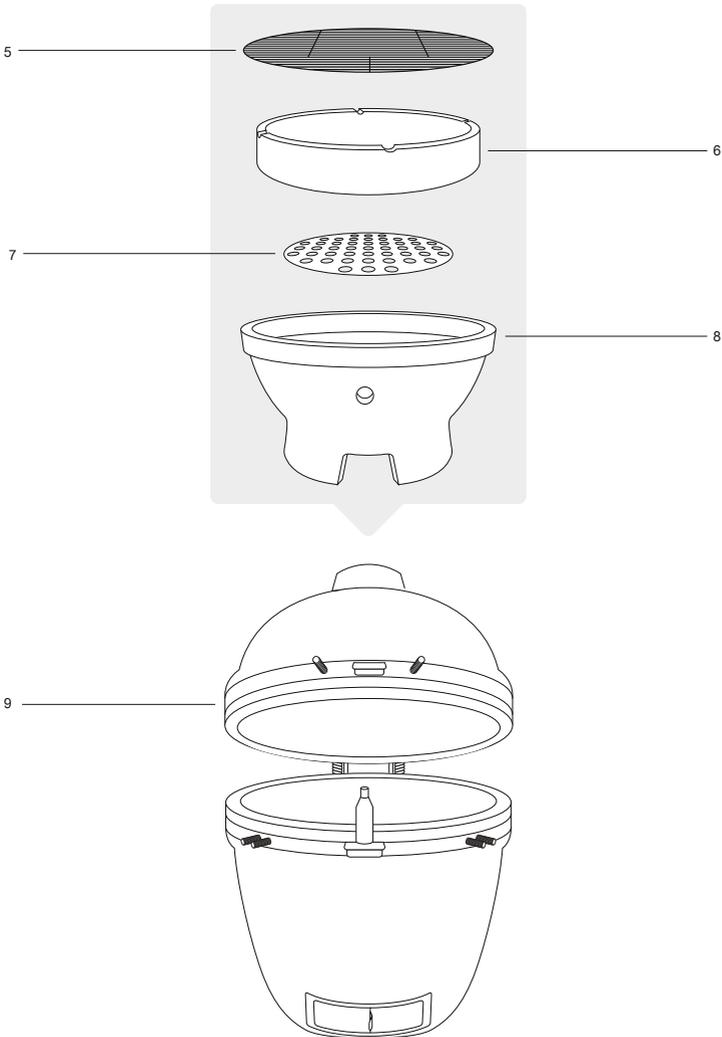


Schritt 2: Zur Montage des Wagens die beiden Querstreben (4) von oben und unten in eine der vier Halterungen (1) einsetzen.

Schritt 3: Fügen Sie die Querstreben (4) in die drei anderen Halterungen (1) ein.

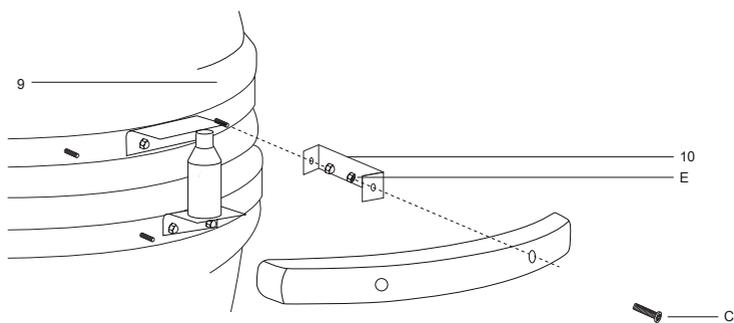


- Schritt 4:** Befestigen Sie die Halterungen (1) an den Querstreben (4), indem Sie 16 Schrauben (A) verwenden. Überprüfen Sie vor dem Aufsetzen des Grillkörpers (9), dass der Ständer sicher ist.
- Schritt 5:** Entfernen Sie vor den Aufsetzen des Grillkörpers (9) alle Gegenstände im Grill, um ihn leichter anheben zu können.
- Schritt 6:** Zum Heben des Grills auf das Untergestell werden mindestens zwei 2 Personen benötigt. Greifen Sie mit einer Hand in den Luftauslass und mit der anderen Hand unter den Grill. Fassen Sie nicht am Scharnier des Seitentischs an. Das kann zu einer Beschädigung des Geräts führen.
- Schritt 7:** Setzen Sie den Grillkörper auf das Untergestell. Der untere Luftauslass muss sich auf der Vorderseite des Ständers befinden, dass sich der Luftauslass unbehindert öffnen und schließen lässt.

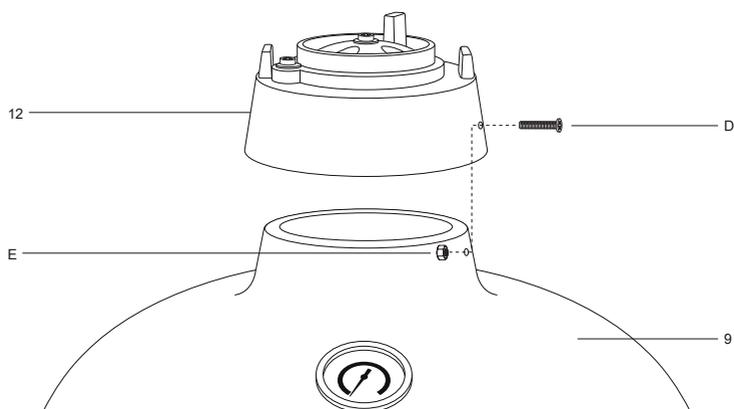


Schritt 8: Wenn der Grillkörper fest auf dem Untergestell angebracht ist, setzen Sie den Keramikeinsatz (8), die Kohlenplatte (7), den oberen Ring (6) und den Rost (5) zusammen.

Schritt 9: Drücken Sie die Hebel der Rollen (2) nach unten, um das Wegrollen des Grills zu verhindern.



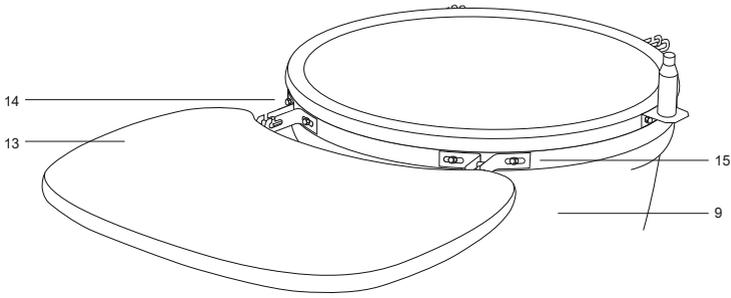
Schritt 10: Anbringung des Griffs (10) am Deckel (9). Bringen Sie Griffhalterungen (11) mit den beiden vormontierten Schrauben und Hutmuttern an. Befestigen Sie die Griffe (11) an den Halterungen (10) an. Verwenden Sie 2 Schrauben (C) und Muttern (E).



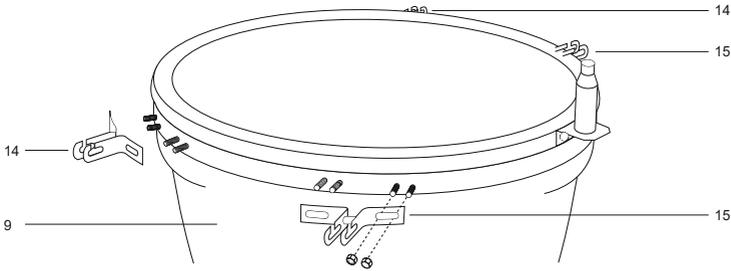
Schritt 11: Um den oberen Luftauslass (12) am Grillkörper (9) anzubringen, setzen Sie ihn auf und richten ihn an beiden Bohrungen aus. Befestigen Sie 2 Schrauben (D) und Muttern (E). Die obere Luftauslassschraube ist bei Montage links.

Schritt 12: Befestigen Sie die beiden Seitentischhalterungen (14) am Grillkörper (9) mit den 4x vormontierten Schrauben und Hutmuttern pro Halterung. Bitte beachten Sie die in der obigen Abbildung gezeigte Position.

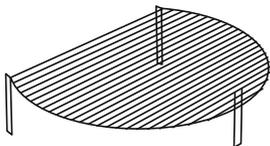
Schritt 13: Wiederholen Sie Schritt 12 auf der anderen Seite.



Schritt 14: Setzen Sie die beiden Seitentischscharniere in die Seitentischhalterungen (14, 15).

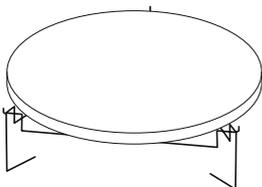


ZUBEHÖR (SEPARAT KÄUFLICH)



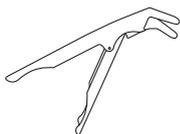
Zweite Grillebene

Rostfreier Stahlrost für zusätzliche Grillkapazitäten



Pizzastein mit Standbeinen

Wesentliches Zubehör zum Garen von Pizzen, Fladenbrot und anderen Speisen.



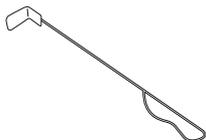
Clip

Damit können Sie den Pizzastein einen Grillrost heben, wenn sie zur Handhabung zu heiß sind.



Regenplane

Wenn der Grill abgekühlt ist und nicht verwendet wird, können Sie ihn mit der Regenplane.



Schürhaken

Wenn das Brennmaterial des Grills runtergebrannt ist, verwenden Sie dieses Werkzeug, um die Asche von unten zu entfernen.

BEDIENUNGSHINWEISE

Grill anzünden

Zum Anzünden ein aufgerollte Zeitung mit Anzündwürfeln oder feste Feueranzünder auf die Kohlenplatte (7) legen. Legen Sie anschließend 2 oder 3 Handvoll Grillkohle auf die Zeitung.

Verwenden Sie zum Anzünden kein Benzin, Alkohol, Flüssiganzünder oder Ähnliches. Überfüllen Sie den Grill nicht mit Brennmaterial. Wenn das Feuer zu intensiv ist, kann es den Kamado beschädigen.

Lassen Sie den Grill stehen, bis das ganz Brennmaterial ganz runtergebrannt und erloschen ist.

Wenn bei der ersten Benutzung die Flammen zu hoch sind, kann die Dichtung beschädigt werden, bevor sie richtig ausgehärtet ist.

Nach dem ersten Gebrauch alle Verbindungselemente auf festen Sitz prüfen. Das Metallband, das den Deckel mit dem Grillkörper verbindet, dehnt sich durch die Hitze aus und kann sich lösen. Es wird empfohlen, das Band zu überprüfen und ggf. mit einem Schraubenschlüssel anzuziehen.

Nun können Sie den Kamado normal verwenden.

Glut löschen

Um das Gerät zu löschen, hören Sie auf, Brennmaterial hinzuzufügen, und schließen Sie alle Öffnungen und den Deckel, damit das Feuer natürlich abbrennen kann.

Verwenden Sie KEIN Wasser, um die Holzkohle zu löschen, da dies die Keramik Kamado beschädigen könnte.

Aufbewahrung

- Bei Nichtgebrauch und bei Lagerung im Freien den Kamado nach vollständiger Kühlung mit einer geeigneten Regenhülle abdecken.
- Der verchromte Grill ist nicht spülmaschinenfest. Verwenden Sie ein milderes Reinigungsmittel mit warmem Wasser.
- Wenn Sie den Kamado verwenden, drücken Sie die beiden Feststellräder nach unten, um das Gerät während des Gebrauchs zu stoppen.
- Es wird empfohlen, den Kamado unter Dach und Fach in einer Garage oder im Winter zu lagern, um ihn vollständig zu schützen.

Reinigung

- Der Grill ist selbstreinigend. Erhitzen Sie den Grill 30 Minuten lang auf 260 °C. Alle Lebensmittel und Ablagerungen werden verbrannt.
- Verwenden Sie kein Wasser oder andere Arten von Reinigungsmitteln, um das Innere Ihres Kamados zu reinigen. Die Wände sind porös und absorbiert alle

verwendeten Flüssigkeiten, was dazu führen kann, dass der Kamado bricht, wenn der Ruß übermäßig stark wird.

- Verwenden Sie dann eine Drahtbürste oder das Aschenwerkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten), um die Kohlenstoffreste vor dem nächsten Gebrauch abzuschaben.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Gitter und Roste einen nicht scheuernden Reiniger, sobald das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Um die Außenfläche zu reinigen, warten Sie, bis der Kamado abgekühlt ist, und verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel.

Wartung

- Ziehen Sie die Bänder an und ölen Sie das Scharnier 2 mal im Jahr oder bei Bedarf häufiger.

Anzünden, Gebrauch und Pflegehinweise

- Stellen Sie sicher, dass der Kamado auf einer festen, flachen, ebenen, hitzebeständigen, nicht brennbaren Oberfläche steht, entfernt von brennbaren Gegenständen.
- Stellen Sie sicher, dass der Kamado mindestens 2 m nach oben und zwei 2 m zu Gegenständen in der Umgebung.
- Um den Grill anzuzünden, verwenden Sie eine eingerollte Zeitung mit einigen Anzündwürfeln oder festen Feueranzünder auf der Kohleplatte (7).
- in der Basis des Kamado. Dann legen Sie 2 oder 3 Handvoll Klumpenholzkohle über die Oberseite der Zeitung.
- Verwenden Sie kein Benzin, Spiritus, Flüssigkeit für Feuerzeug, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder Wiederanzünden.
- Öffnen Sie die untere Lüftungsöffnung und entzünden Sie das Zeitungspapier mit einem langen Feuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern. Sobald es gefangen, lassen Sie den unteren Schlitz und den Deckel für ca. 10 Minuten offen, um ein kleines Bett mit heißer Glut zu bauen.
- Lassen Sie die Holzkohle erwärmen und halten Sie sie mindestens 30 Minuten lang glühend heiß, bevor Sie sie zum ersten Mal auf dem Kamado garen.
- Nicht grillen, bevor der Brennstoff eine Aschebeschichtung aufweist.
- Es wird empfohlen, die Kohlen nach dem Anzünden nicht zu schüren oder zu drehen. Dadurch können die Holzkohlen einheitlicher und effizienter brennen.
- Bei der Handhabung von heißer Keramik oder Kochflächen nur hitzebeständige Handschuhe verwenden.
- Siehe unten für Garhinweise in Abhängigkeit von Temperatur und Dauer.

Grilltipps für den unteren Temperaturbereich

- Zünden Sie die Holzkohlenstücke gemäß der obigen Anleitung an. Bewegen oder schüren Sie die Kohlen nicht, nachdem sie angezündet sind.
- Öffnen Sie die untere Öffnung vollständig und lassen Sie den Deckel für ca. 10 Minuten offen, um ein kleines Bett mit heißer Glut zu bauen.
- Überwachen Sie den Grill, bis er auf die gewünschte Temperatur gestiegen ist.
- Schließen Sie die untere Entlüftung vollständig, um die Temperatur aufrechtzuerhalten.

- Sie sind nun bereit, den Grill zu verwenden.
- **WICHTIG:** Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es unerlässlich, den Deckel nur leicht anzuheben, damit Luft austreten kann und Luftausstoß oder Aufflammen zu verhindern, die zu Verletzungen führen können.
- Befolgen Sie immer die Informationen zum Kochen von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißer Keramik oder Kochflächen arbeiten.

Hinweise zum Räuchern

- Befolgen Sie die obigen Anweisungen, als ob Sie mit einem langsamen Garen beginnen würden.
- Überwachen Sie den Grill, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Lassen Sie die untere Lüftungsöffnung leicht geöffnet.
- Schließen Sie die obere Entlüftung und überprüfen Sie die Temperatur noch einige Minuten lang.
- Mit hitzebeständigen Handschuhen die Holzspäne kreisförmig über die heiße Holzkohle streuen.
- Du bist nun bereit, den Kamado zum Räuchern zu benutzen.
TIPP: Weichen Sie Ihre Holzspäne oder Kochbretter 15 Minuten lang in Wasser ein, um den Räucherprozess zu verlängern.
- **WICHTIG:** Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es unerlässlich, den Deckel nur leicht anzuheben, damit die Luft langsam und sicher hinzugeführt wird. Der Lufrückzug oder Aufflammen, die zu Verletzungen führen können, werden dadurch verhindert .
- Befolgen Sie stets die Informationen zum Garen von Lebensmitteln in dieser Bedienungsanleitung.
- Verwenden Sie **IMMER** hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißer Keramik oder Kochflächen arbeiten.

Grilltipps für den hohen Temperaturbereich

1. Die Kohlenstücken nach obiger Anleitung anzünden.
 2. Den Deckel schließen und die Lüftungsschlitze vollständig öffnen.
 3. Überwachen Sie den Kamado, bis er auf die gewünschte Temperatur gestiegen ist. Siehe Temperaturkochanleitung.
 4. Schließen Sie die obere Entlüftung auf halbem Weg und überprüfen Sie die Temperatur noch einige Minuten lang.
- Sie sind nun bereit, den Kamado zum Kochen zu verwenden.
 - **WICHTIG:** Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es unerlässlich, den Deckel nur leicht anzuheben, damit Luft langsam und sicher in das Innere gelangen kann und so Lufrückzug oder Aufflammen verhindern, die zu Verletzungen führen können.
 - Befolgen Sie immer die Informationen zum Kochen von Lebensmitteln.
 - Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißer Keramik oder Kochflächen arbeiten.

Grillinformationen

- Beginnen Sie nicht mit dem Grillen, bis der Brennstoff eine Aschebeschichtung aufweist.
- Bitte lesen und befolgen Sie diese Hinweise beim Kochen auf Ihrem Kamado.
- Waschen Sie sich immer die Hände vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch und vor dem Essen.
- Halten Sie rohes Fleisch immer von gekochtem Fleisch und anderen Lebensmitteln fern.
- Stellen Sie vor dem Kochen sicher, dass die Grillflächen und -werkzeuge sauber und frei von alten Lebensmittlrückständen sind.
- Verwenden Sie NICHT die gleichen Utensilien für gekochte und ungekochte Lebensmittel.
- Stellen Sie sicher, dass das gesamte Fleisch vor dem Verzehr gründlich gekocht wurde.
- VORSICHT - der Verzehr von rohem oder unterkochtem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen (z. B. Bakterienstämme wie E. coli) führen.
- Um das Risiko von untergegartem Fleisch zu verringern, öffnen Sie es, um sicherzustellen, dass es durchgehend gegart wird.
- VORSICHT - wenn das Fleisch ausreichend gekocht wurde, sollten die Fleischsäfte klar sein und es sollte keine Verunreinigungen geben.
- Es wird empfohlen, größere Fleischstücke und Gelenke vorzubereiten, bevor Sie schließlich auf Ihrem Grill kochen.
- Reinigen Sie nach dem Kochen auf Ihrem Kamado immer die Grillkochflächen und -utensilien.

Brennmaterial nachlegen

Bei geschlossenen Lüftungsschlitzen hält der Kamado mehrere Stunden lang bei hoher Temperatur. Wenn Sie eine längere Garzeit benötigen (z.B. beim Braten eines ganzen Joint oder langsames Räuchern), kann es notwendig sein, mehr Holzkohle hinzuzufügen. Geben Sie einfach etwas zusätzliche Holzkohle hinzu und fahren wie oben beschrieben fort.

LEITFADEN GRILLTEMPERATUREN

Fleischart	Grillzeit	Obere Luftzufuhr	Untere Luftzufuhr
Langsames Garen / Räuchern (110 °C - 135 °C)			
Rinderbrust	2 Std. pro 500 g.		
Gezupftes Schweinefleisch	2 Std. pro 500 g.		
Ganzes Huhn	3-4 Std.		
Rippen	3-5 Std.		
Braten	über 9 Std.		
Langsames Garen / Räuchern (110 °C - 135 °C)			
Fisch	15-20 Min.		
Schweinsfilet	15-30 Min.		
Hähnchenteile	30-45 Min.		
Ganzes Huhn	30-45 Min.		
Lammkeule	1- 1,5 Std.		
Truthahn	2-4 Std.		
Schinken	2-5 Std.		
Scharf angrillen (260 °C - 370 °C)			
Steaks	5-8 Min.		
Schweinkotelett	6-10 Min.		
Burger	6-10 Min.		
Würstchen	6-10 Min.		