



Aufbau-/Bedienungsanleitung Keramikofen

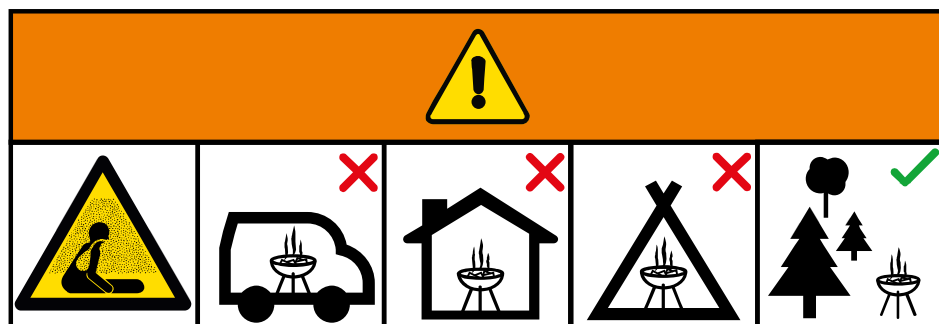
KAMADO XL



Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
Bestimmungsgemässer Gebrauch	5
Haftungsausschluss	5
Bedienungshinweise	6
Teileliste	9
Explosionsdarstellung	10
Montage	11
Im Lieferumfang enthaltenes Zubehör	17
Garantiekarte	18
Garantiebedingungen	19

Sicherheitshinweise



Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.

ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!

⚠ Das Ventil auf der Oberseite des Deckels wird während der Benutzung sehr heiß. Nutzen Sie **STETS** Schutzhandschuhe wenn Sie das Ventil berühren! Bitte benutzen Sie Hitzeschutzhandschuhe, die der PSA-Verordnung/-Richtlinie Kategorie III entsprechen.

⚠ Betätigen Sie **BEIDE** Radbremsen während des Gebrauchs, damit sich Ihr Kamado nicht bewegen kann.

⚠ Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!

Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.

⚠ **BRANDGEFAHR** – es kann heißer Rauch austreten

⚠ **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten!

⚠ Lagern oder nutzen Sie niemals Petroleum oder andere entflammable Stoffe oder Flüssigkeiten in näherer Umgebung!

⚠ Dieser Grill ist **NICHT** für den gewerblichen Gebrauch bestimmt!

⚠ Jeglicher Gebrauch von Alkohol, verschreibungs- oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann zu Beeinträchtigungen Ihrer Bedienfähigkeit führen als auch den sicheren Zusammenbau des Grills gefährden!

⚠ Lagern oder nutzen Sie niemals Benzin oder andere entflammable Flüssigkeiten oder Stoffe in einem Umkreis von 8 m!

⚠ Mindestabstand von allen Seiten des Grills zu jeglichen entzündlichen Stoffen beträgt 2 m! Nutzen Sie den Grill niemals unter überdachten brennbaren Flächen!

⚠ Benutzen Sie das Gerät **NIEMALS** unter einem Dach, Sonnenschirm oder in einer Gartenlaube.

⚠ Nutzen Sie den Grill niemals bevor er vollständig montiert wurde und alle Bauteile sicher befestigt wurden!

⚠ Benutzen Sie ausschliesslich für dieses Modell zugelassene Teile. Der Gebrauch von jeglichen nicht zugelassenen Teilen birgt Gefahren! Zusätzlich führt dieses zum Verlust der Garantie!

⚠ Während des Grillens sollten Sie Feuerlöschmittel in unmittelbarer Nähe bereit halten! Im Falle eines öl-/ fettbedingten Feuers, versuchen Sie niemals, dieses mit Wasser zu löschen. Nehmen Sie Pulverlöscher vom Typ B oder C oder versuchen Sie, das Feuer mit Schmutz, Sand oder Backpulver zu verringern!

⚠ Nutzen Sie den Grill stets nur auf festem Untergrund!

⚠ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder lagern.

⚠ Halten Sie alle elektrischen Leitungen weit weg von Ihrem Grill!

⚠ Decken Sie niemals den Grillbereich gänzlich ab!

⚠ Nutzen Sie stets Schutzhandschuhe während Sie mit den extrem heißen Teilen hantieren! Bitte benutzen Sie Hitzeschutzhandschuhe, die der PSA-Verordnung/-Richtlinie Kategorie III entsprechen.

⚠ **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden! Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

⚠ Es wird empfohlen, dass Sie natürliche Holzkohle in Ihrem Kamado verwenden. Diese brennt heißer und produziert weniger Asche, welche wiederum die Luftzufuhr beeinträchtigen kann. Zudem lässt sie sich besser entzünden als Holz und Briketts. Briketts können den Kamado verstopfen und die Einhaltung von genauen Temperaturen erschweren.

⚠ **WICHTIG:** wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, dann gehen Sie dabei langsam vor, damit zunächst Luft in den Kamado eintreten kann, so dass keine plötzlichen Feuersbrünste oder hohen Flammen entstehen, die zu Verletzungen führen können.

⚠ Befolgen Sie **IMMER** die **GARANWEISUNGEN** ab Seite 16 dieser Gebrauchsanleitung.

⚠ Betreiben Sie den Kamado **NICHT** auf Holzdecks oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Sägespänen, Blättern oder Mulch.

⚠ Stellen Sie sicher, dass der Kamado mindestens einen Abstand von 2 Metern zu brennbaren Stoffen hat.

⚠ Benutzen Sie den Kamado **NICHT** als Heizung.

⚠ Ziehen Sie **IMMER** feuerabweisende Schutzhandschuhe an, wenn Sie heiße Keramikbehälter oder Kochflächen anfassen. Bitte benutzen Sie Hitzeschutzhandschuhe, die der PSA-Verordnung/-Richtlinie Kategorie III entsprechen.

⚠ Untersuchen Sie das Gerät vor Gebrauch auf Spuren von Materialschwäche oder Beschädigungen und tauschen Sie es aus, wenn nötig.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch/Haftungsausschluss

Diese Bedienungsanleitung wurde mit grösstmöglicher Sorgfalt erstellt. Wir behalten uns dennoch vor, diese jederzeit zu optimieren und technisch anzupassen. Abbildungen können vom Original abweichen. Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.

Wir übernehmen keine Garantie für die Richtigkeit der Informationen, die sich auf technische Eigenschaften und diese Dokumentation beziehen. Das in dieser Dokumentation beschriebene Produkt und ggf. dessen Zubehör unterliegen einer ständigen Verbesserung und Weiterentwicklung.

Aus diesem Grund behalten wir uns das Recht vor, Komponenten, Zubehör, technische Spezifikationen sowie diese Dokumentation ohne vorherige Ankündigung jederzeit zu ändern.

WICHTIG – Entfernen Sie vor dem Gebrauch vorsichtig sämtliche Verpackungsmaterialien, aber bewahren Sie die Bedienungs- und Sicherheitshinweise auf.

Diese Anweisungen sind Teil des Lieferumfangs.

Bitte beachten Sie alle Sicherheitshinweise.

Bitte lesen Sie die Anleitung aufmerksam und bewahren sie auf.

Diese Anleitung sollte in der Nähe der Feuerschale aufbewahrt werden.

Dieser Keramikofen ist ausschließlich für den Hausgebrauch geeignet und darf nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden.

Die Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen.

Bedienungsanleitung

ÜBER IHREN KAMADO

Archäologen haben große Tongefäße entdeckt, die schon vor 4000 Jahren in Gebrauch waren und von denen man annimmt, dass sie eine frühere Form des Kamado Keramikochers darstellen. Seit dem wurden diese Kochgefäße auf mannigfaltige Art und Weise weiter entwickelt; bewegliche Deckel, eine Entlüftungstür zur besseren Kontrolle der Hitze und der Wechsel von Holz zu Kohle als primärer Brennstoff. In Japan gab es den Mushikamado, einen runden Tontopf mit einem kuppelförmigen, beweglichen Deckel, der zum Reis garen diente. Die Bezeichnung „Kamado“ ist in der Tat das japanische Wort für „Ofen“ oder „Kochbehältnis“.

Die Amerikaner haben diese Bezeichnung übernommen und es ist jetzt die allgemeine Bezeichnung für diese Art von Keramikocher. Kamadokocher sind sehr vielseitig. Sie können zum Grillen oder Räuchern genutzt werden, aber auch Pizza, Brot, Torten und Kekse können in einem Kamado leicht hergestellt werden. Aufgrund der ausgezeichneten Hitzebeständigkeit können durch Kontrolle der Zuluft über die oberen und unteren Belüftungsschlitze sehr hohe Temperaturen erreicht und gehalten werden. Hohe Temperaturen sind ideal für das Braten von schnell garenden Burgern und Würstchen, während große Fleischstücke auf niedriger Hitze über einen längeren Zeitraum gegart werden. Sie können auch ein wenig Holz unter die Kohle mischen und damit verschiedene Aromen ausprobieren, um Ihrem Fleisch einen ganz einzigartigen Geschmack zu verleihen.

WARNUNG - VORSICHT!

Dieses Produkt ist für den Gebrauch DRAUSSEN gedacht. NIEMALS IM HAUS benutzen.

ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!

Lassen Sie das brennende Feuer NIEMALS unbeaufsichtigt.

GEFAHR der Kohlendioxidvergiftung – zünden Sie dieses Gerät daher NIEMALS in geschlossenen Räumen an oder lassen es dort qualmen oder abkühlen.

Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.“

Benutzen Sie das Gerät NIEMALS unter einem Dach, Sonnenschirm oder in einer Gartenlaube.

BRANDGEFAHR – es kann heißer Rauch austreten

ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

Es wird empfohlen, dass Sie natürliche Holzkohle in Ihrem Kamado verwenden. Diese brennt heisser und produziert weniger Asche, welche wiederum die Luftzufuhr beeinträchtigen kann. Zudem lässt sie sich besser entzünden als Holz und Briketts. Briketts können den Kamado verstopfen und die Einhaltung von genauen Temperaturen erschweren. Die maximale Brennstoffmenge beträgt 3 kg Holzkohle.

Betreiben Sie Ihr Gerät nicht mit Steinkohle.

WICHTIG: wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, dann gehen Sie dabei langsam vor, damit zunächst Luft in den Kamado eintreten kann, so dass keine plötzlichen Feuerausbrüche oder hohen Flamen entstehen, die zu Verletzungen führen können.

Befolgen Sie IMMER die GARANWEISUNGEN auf Seite 4 dieser Gebrauchsanleitung.

Betreiben Sie den Kamado NICHT auf Holzdecks oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Sägespänen, Blättern oder Mulch.

Stellen Sie sicher, dass der Kamado mindestens einen Abstand von 2 Metern zu brennbaren Stoffen hat.

Benutzen Sie den Kamado NICHT als Kamin.

WICHTIG: wenn Sie das Grillrost in heissem Zustand anheben müssen, benutzen Sie IMMER den dafür vorgesehenen Grillrostheber. Mit dem Grillrostheber können Sie das Grillrost wie mit einer Zange sicher packen und anheben ohne es berühren zu müssen. Legen sie das heiße Grillrost NIEMALS auf brennbaren Untergründen ab.

ACHTUNG: Dieses Produkt wird sehr heiß, bewegen Sie es NICHT, nachdem sie es in Gebrauch genommen haben.

Nutzen Sie stets Schutzhandschuhe während Sie mit den extrem heißen Teilen hantieren! Bitte benutzen Sie Hitzeschutzhandschuhe, die

der PSA-Verordnung/-Richtlinie Kategorie III entsprechen.

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder lagern.

Untersuchen Sie das Gerät vor Gebrauch auf Spuren von Materialschwäche oder Beschädigungen und tauschen Sie es aus, wenn nötig.

Das Gerät sollte immer von 2 Personen bewegt werden.

VORBEHANDLUNG

Für den Betrieb des Kamado darf ausschließlich Holzkohle verwendet werden. Die maximale Brennstoffmenge beträgt 3 kg Holzkohle.

Um ein Feuer anzuzünden, legen Sie geeignete Anzündhilfen nach EN1860-3 mit einigen Anzündhölzern und mit zwei bis drei Handvoll Holzkohle auf die Kohleplatte (7) unten in den Kamado.

Benutzen WEDER Benzin, Brennspiritus, Feuerzeugflüssigkeit, Alkohol oder andere Chemikalien zum Anzünden oder Wiederanzünden des Feuers.

Öffnen Sie den Belüftungsschlitz unten und zünden Sie die Anzündhilfen mit einem Feueranzünder oder Sicherheitsstreichhölzern an.

Legen Sie NICHT zu viel Brennstoff in das Gerät – wenn das Feuer zu intensiv ist, könnte der Kamado Schaden nehmen.

Warten Sie, bis der Brennstoff aufgebraucht und erloschen ist.

Wenn das Feuer zu hoch brennt kann das Siegel beschädigt werden, bevor es richtig schließen konnte.

Nach dem ersten Gebrauch darauf prüfen, ob alle Verbindungsstücke fest sitzen. Das den Deckel mit dem Körper verbindende Metallband dehnt sich bei Hitze aus und kann sich lösen. Stellen Sie sicher, dass dies nicht der Fall ist und spannen Sie das Band neu falls notwendig.

Der Kamado wird zum Teil vormontiert geliefert. Bitte prüfen Sie alle Verschraubungen und auch die rückseitige Federhalterung auf einen festen Sitz und ziehen Sie diese gegebenenfalls nach bzw. richten sie neu aus.

Danach können Sie Ihren Kamado normal in Gebrauch nehmen.

LÖSCHEN

Um die Flamme zu löschen, keinen weiteren Brennstoff zuführen und alle Belüftungsschlitze und den Deckel schließen, damit das Feuer auf natürliche Weise ausgeht.

Benutzen Sie auf keinen Fall Wasser, um die Holzkohle zu löschen, da dies die Keramik beschädigen könnte.

AUFBEWAHRUNG

Falls Sie den Kamado draußen aufbewahren, decken Sie ihn bei Nichtgebrauch vollständig mit einem entsprechenden Regenschutz ab.

Die mit Chrom überzogene Kochplatte ist NICHT Spülmaschinenfest; reinigen Sie diese mit einem milden Spülmittel und warmem Wasser.

Sperren Sie die Stopper an den Rädern, damit sich Ihr Kamado nicht bewegen kann, wenn Sie diesen in Gebrauch haben.

Es wird empfohlen, den Kamado im Winter zum Schutz abgedeckt in einer Garage oder einem Schuppen aufzubewahren.

REINIGUNG

Der Kamado ist selbstreinigend. Erhitzen Sie das Gerät für 30 Minuten auf 260 Grad Celsius, so dass alle Nahrungsreste und Brennstoffrückstände verbrannt werden.

Reinigen Sie das Innere des Kamados NIEMALS mit Wasser oder Reinigungsprodukten. Die Wände sind porös und absorbieren alle verwendeten Flüssigkeiten, dies kann dazu führen, dass der Kamado springt.

Wenn die Rauchrückstände zu viel werden, benutzen Sie eine Drahtbürste oder ein Aschewerkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten), um die verbleibenden Brennrückstände vor der nächsten Nutzung zu entfernen.

Um den Grill und die Roste zu reinigen verwenden Sie am besten einen nicht kratzenden Reiniger nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Warten Sie bis der Kamado abgekühlt ist, bevor Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel abwischen

KRAKELEE

Krakelee bildet sich bereits beim Brand durch unterschiedliche Expansionsverhältnisse von Trägermaterial und Glasur in der Keramikerstellung.

Glasierte Ofenkacheln müssen besonders hitzebeständig sein. Bei diesen treten die feinen Risse in der Glasur häufiger auf, was insbesondere bei sehr großen Kachelteilen erwünscht ist. Das gleiche gilt auch für Ihren neuen Kamado. Durch das Krakelee wird die Keramik robuster gegen Bruch durch Temperaturschwankungen. Die weniger fle-

Bedienungsanleitung

xible Glasur passt sich so besser an den sich stärker ausdehnenden Keramikkörper an.

WARTUNG

Ziehen Sie die Ringe und ölen Sie die Schamiere zwei Mal pro Jahr oder öfter, falls notwendig.

Bitte beachten Sie, dass feine Risse (Haarrisse) in der Glasur erscheinen können, diese sind normal und haben keinen Einfluss auf die Funktionalität des Produktes.

ANZÜNDEN, GEBRAUCH UND PFLEGE DES KAMADOS

Stellen Sie sicher, dass der Kamado auf einer festen, flachen, gleichmäßigen und hitzebeständigen Oberfläche steht, weit entfernt von brennbaren Gegenständen.

Stellen Sie sicher, dass der Kamado nach oben mindestens 2 Meter Platz und mindestens 2 Meter von anderen Gegenständen in der Umgebung hat.

Um ein Feuer anzuzünden, legen Sie geeignete Anzündhilfen nach EN1860-3 mit einigen Anzündhölzern und mit zwei bis drei Handvoll Holzkohle auf die Kohleplatte (7) unten in den Kamado.

Benutzen weder KEIN Benzin, Brennspritus, Feuerzeugflüssigkeit, Alkohol oder andere Chemikalien zum Anzünden oder Wiederanzünden des Feuers.

Öffnen Sie den Belüftungsschlitz unten und zünden Sie die Anzündhilfen mit einem Feueranzünder oder Sicherheitsstreichhölzern an. Wenn die Anzündhilfen brennen, lassen Sie den unteren Belüftungsschlitz und den Deckel für etwa 10 Minuten geöffnet, damit ein Glutbett entsteht.

Erhitzen Sie die Holzkohle und lassen Sie diese für mindestens 30 Minuten rot brennen, bevor Sie Gargut in den Topf geben. Beginnen Sie mit dem Garvorgang NICHT, bis der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

Es wird empfohlen, dass Sie die Holzkohle nicht zerstoßen oder wenden, sobald diese Feuer gefangen haben. So kann die Holzkohle gleichmäßiger und effizienter verbrennen.

Nutzen Sie stets Schutzhandschuhe während Sie mit den extrem heißen Teilen hantieren! Bitte benutzen Sie Hitzeschutzhandschuhe, die der PSA-Verordnung/-Richtlinie Kategorie III entsprechen.

Kochanleitungen sind abhängig von Temperatur und Garzeit, siehe unten.

Bitte stellen Sie vor dem Gebrauch immer sicher, dass die Feststellbremse der Räder fest sitzt.

GAREN BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN

Zünden Sie die Holzkohle wie oben beschrieben an. Bewegen oder zerstoßen Sie diese NICHT, nachdem sie Feuer gefangen hat.

Öffnen Sie die Belüftungsschlitze oben vollständig und lassen Sie den Deckel für etwa 10 Minuten geöffnet, damit ein kleines Glutbett entsteht.

Überwachen Sie den Kamado, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Auf Seite 8 finden Sie eine Anleitung über Gartemperaturen.

Schließen Sie die unteren Belüftungsschlitze komplett, um die Hitze zu erhalten.

Sie können nun mit dem Garvorgang beginnen.

WICHTIG: wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, dann gehen Sie dabei langsam vor, damit zunächst Luft in den Kamado eintreten kann, so dass keine plötzlichen Feuersbrünste oder hohen Flamen entstehen, die zu Verletzungen führen können.

Befolgen Sie **IMMER** die Anweisungen auf Seite 4 dieser Bedienungsanleitung hinsichtlich der Garzeiten.

Nutzen Sie stets Schutzhandschuhe während Sie mit den extrem heißen Teilen hantieren! Bitte benutzen Sie Hitzeschutzhandschuhe, die der PSA-Verordnung/-Richtlinie Kategorie III entsprechen.

RÄUCHERN

Folgen Sie vorstehenden Anweisungen für Garen bei niedrigen Temperaturen.

Überwachen Sie den Kamado, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Auf Seite 8 finden Sie eine Anleitung über Gartemperaturen.

Lassen Sie die unteren Belüftungsschlitze etwas geöffnet.

Schließen Sie die oberen Belüftungsschlitze und überwachen Sie die Temperatur ein paar Minuten lang.

Benutzen Sie feuerbeständige Handschuhe und streuen Sie die Holzstücke in einem Kreis über die erhitzte Holzkohle.

Sie können den Kamado nun zum Räuchern nutzen.

Typ: Weichen Sie Ihre Holzstücke oder Kochbretter vor Gebrauch für 15 Minuten in Wasser ein, um den Räuchervorgang zu verlängern.

WICHTIG: wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, dann gehen Sie

dabei langsam vor, damit zunächst Luft in den Kamado eintreten kann, so dass keine plötzlichen Feuersbrünste oder hohen Flamen entstehen, die zu Verletzungen führen können.

Befolgen Sie **IMMER** die Anweisungen auf Seite 4 dieser Bedienungsanleitung hinsichtlich der Garzeiten.

Wenn das Feuer brennt und wenn Sie den oberen oder unteren Lüftungsregler, heiße Keramikteile oder Kochoberflächen anfassen müssen, stellen Sie sicher, dass Sie **IMMER** feuerabweisende Hitzeschutzhandschuhe tragen, die der PSA-Verordnung/-Richtlinie Kategorie III entsprechen.

Falls Rauch aus dem Deckel entweichen sollte, überprüfen Sie bitte, dass die Metallbänder ausreichend fest sind. Falls nicht, bitte erst nach dem Gebrauch und Abkühlung nachziehen.

GAREN BEI HOHEN TEMPERATUREN

Zünden Sie die Holzkohle wie auf Seite 3 beschrieben an.

Öffnen Sie die Belüftungsschlitze oben und unten vollständig und lassen Sie den Deckel geöffnet.

Überwachen Sie den Kamado, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Auf Seite 8 finden Sie eine Anleitung über Gartemperaturen.

Schließen Sie die oberen Belüftungsschlitze halb und überwachen Sie die Temperaturen für einige Minuten.

Sie können nun mit dem Garvorgang beginnen.

WICHTIG: wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, dann gehen Sie dabei langsam vor, damit zunächst Luft in den Kamado eintreten kann, so dass keine plötzlichen Feuersbrünste oder hohen Flamen entstehen, die zu Verletzungen führen können.

Befolgen Sie **IMMER** die Anweisungen auf Seite 4 dieser Bedienungsanleitung hinsichtlich der Garzeiten.

Wenn das Feuer brennt und wenn Sie den oberen oder unteren Lüftungsregler, heiße Keramikteile oder Kochoberflächen anfassen müssen, stellen Sie sicher, dass Sie **IMMER** feuerabweisende Hitzeschutzhandschuhe tragen, die der PSA-Verordnung/-Richtlinie Kategorie III entsprechen.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Beginnen Sie mit dem Garvorgang erst dann, wenn der Brennstoff eine Ascheschicht hat.

Bitte lesen und befolgen Sie diese Anweisungen, wenn Sie mit Ihrem Kamado garen.

Waschen Sie Ihre Hände bevor und nachdem Sie rohes Fleisch anfassen und vor den Mahlzeiten.

Bewahren Sie rohes Fleisch getrennt von gegartem Fleisch und anderen Lebensmitteln auf.

Stellen Sie vor Gebrauch sicher, dass die Grilloberflächen und Kochutensilien sauber und frei von Lebensmittelrückständen sind.

Benutzen Sie unterschiedliche Utensilien für die Bearbeitung von gekochten und ungekochten Lebensmitteln.

Stellen Sie sicher, dass das Fleisch vor dem Verzehr vollständig durchgegart ist.

ACHTUNG – der Verzehr von rohem oder nicht vollständig gegartem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen führen (z.B. durch Bakterienstämme wie E.coli).

Um das Risiko von nicht ausreichend gegartem Fleisch zu reduzieren, schneiden Sie das Fleischstück auf.

ACHTUNG: wenn das Fleisch ausreichend lang gegart wurde sollte der Bratensaft entfernt werden und es sollten keine Anzeichen von rosa oder rotem Fleischsaft am Fleisch zu sehen sein.







Es wird empfohlen, größere Fleischstücke vorzugaren, bevor Sie diese auf den Grill legen.

Nach Gebrauch Ihres Kamados die Grillplatte und die Kochutensilien immer sorgfältig reinigen.

NACHFÜLLEN VON BRENNSTOFF

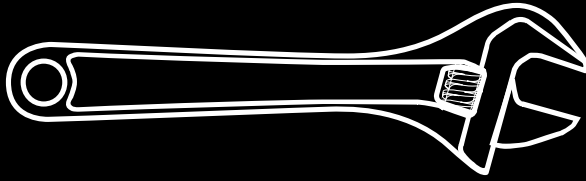
Bei geschlossenen Belüftungsschlitzen hält der Kamado die Hitze über mehrere Stunden. Sollten Sie eine längere Garzeit benötigen (zum Beispiel bei Braten oder langsamen Räuchervorgängen) kann es notwendig werden, mehr Holzkohle nachzulegen. Legen Sie einfach weitere Holzkohle auf und verfahren Sie wie oben beschrieben.

Bedienungsanleitung

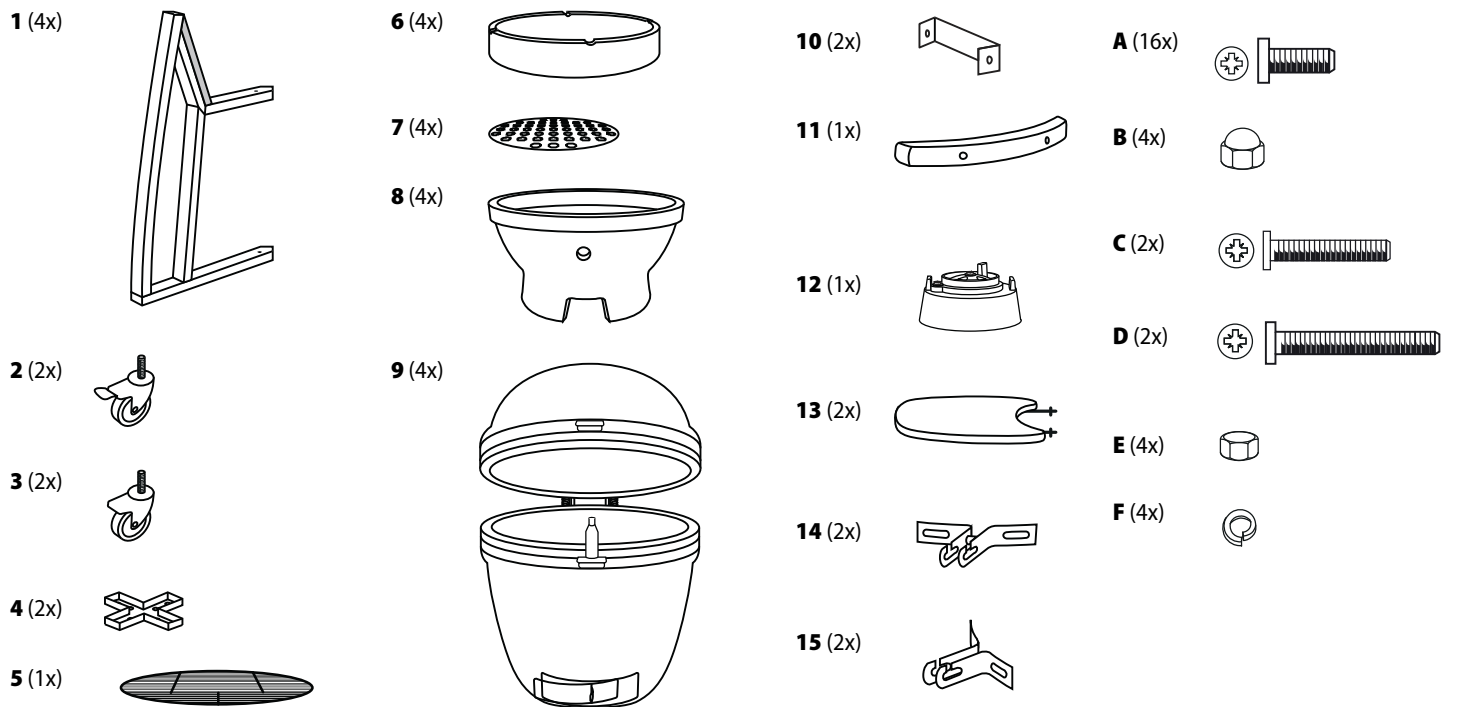
Garen bei niedrigen Temperaturen/Räuchern (110° C - 135° C)		Oberer Belüftungsschlitz	Unterer Belüftungsschlitz
Rinderbruststück Schwein Ganzes Brathähnchen Rippchen Braten	2 Std./Pfund 2 Std./Pfund 3-4 Std. 3-5 Std. 9+ Std.		
Grillen/Rösten (160° C - 180° C)		Oberer Belüftungsschlitz	Unterer Belüftungsschlitz
Fisch Schwein, Lendenstück Hühnchen, Stücke Ganzes Brathähnchen Lammkeule Truthahn Schinken	15-20 Min. 15-30 Min. 30-45 Min. 1-1.5 Std. 3-4 Std. 2-4 Std. 2-5 Std.		
Anbraten (260° C - 370° C)		Oberer Belüftungsschlitz	Unterer Belüftungsschlitz
Steak Kotelett Burger Würstchen	5-8 Min. 6-10 Min. 6-10 Min. 6-10 Min.		

○ offen ● geschlossen

Benötigtes Werkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten)



Teileliste



Montage

Bevor Sie den Kamado zusammensetzen lesen Sie bitte die Bauanleitung sorgfältig durch. Vergleichen Sie die vorhandenen Teile mit der Liste.

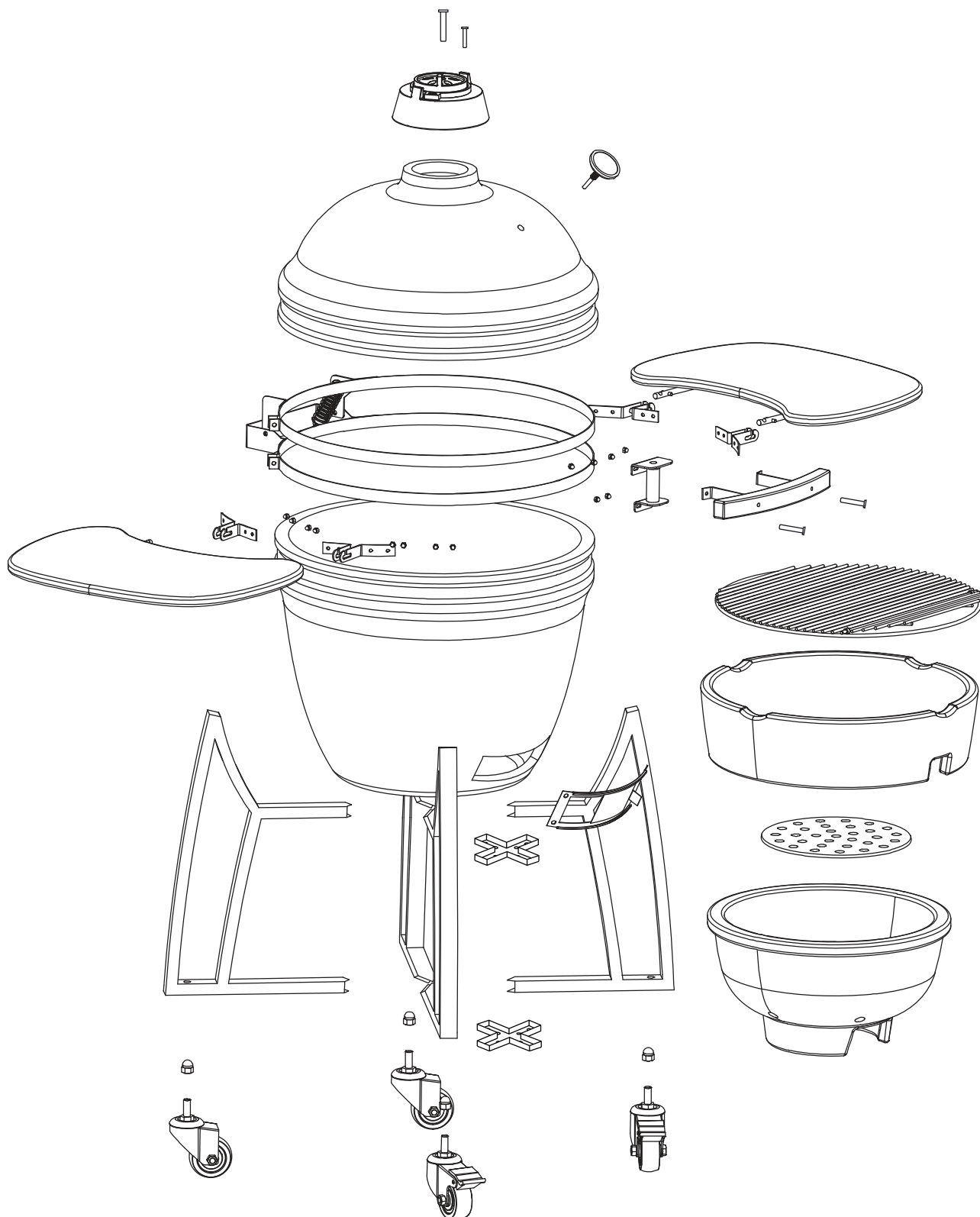
Bauen Sie den Kamado auf einer weichen Oberfläche zusammen und vermeiden Sie ein Zerkratzen

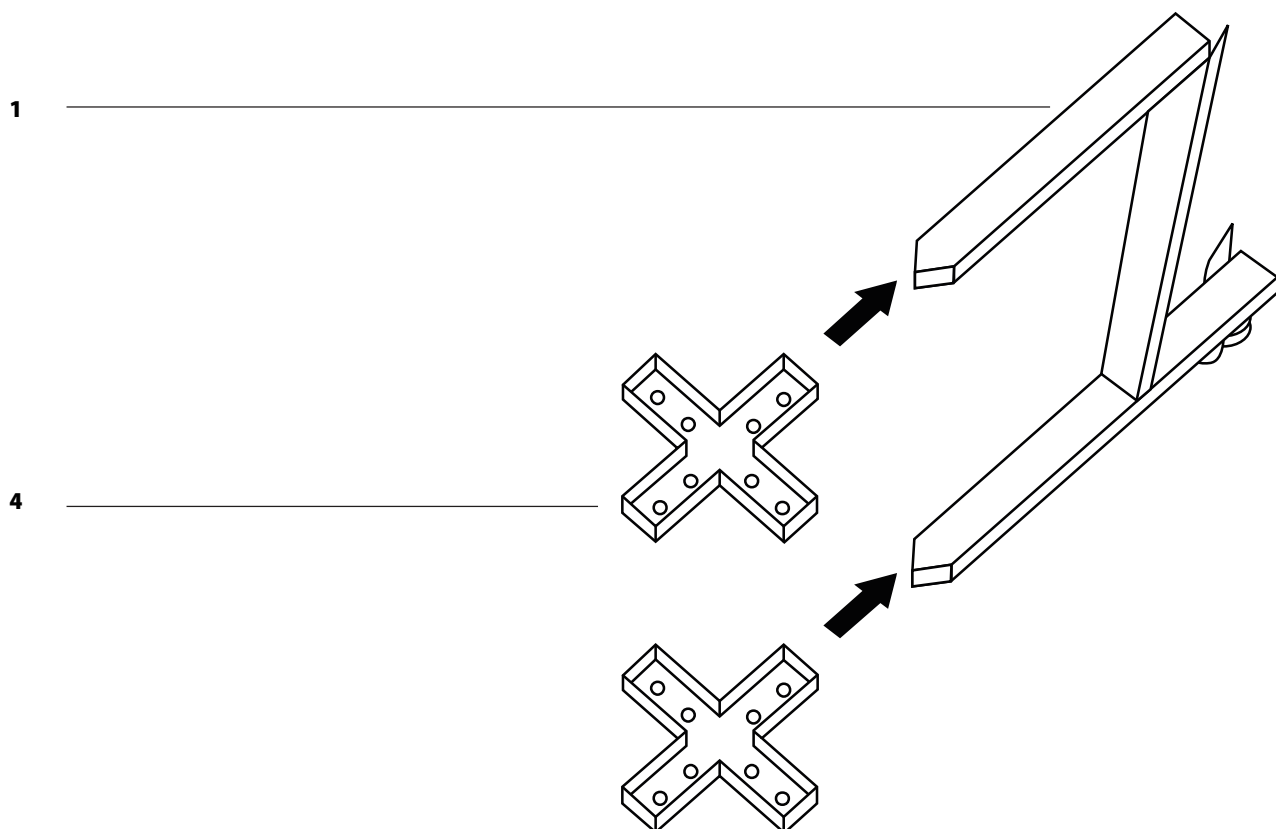
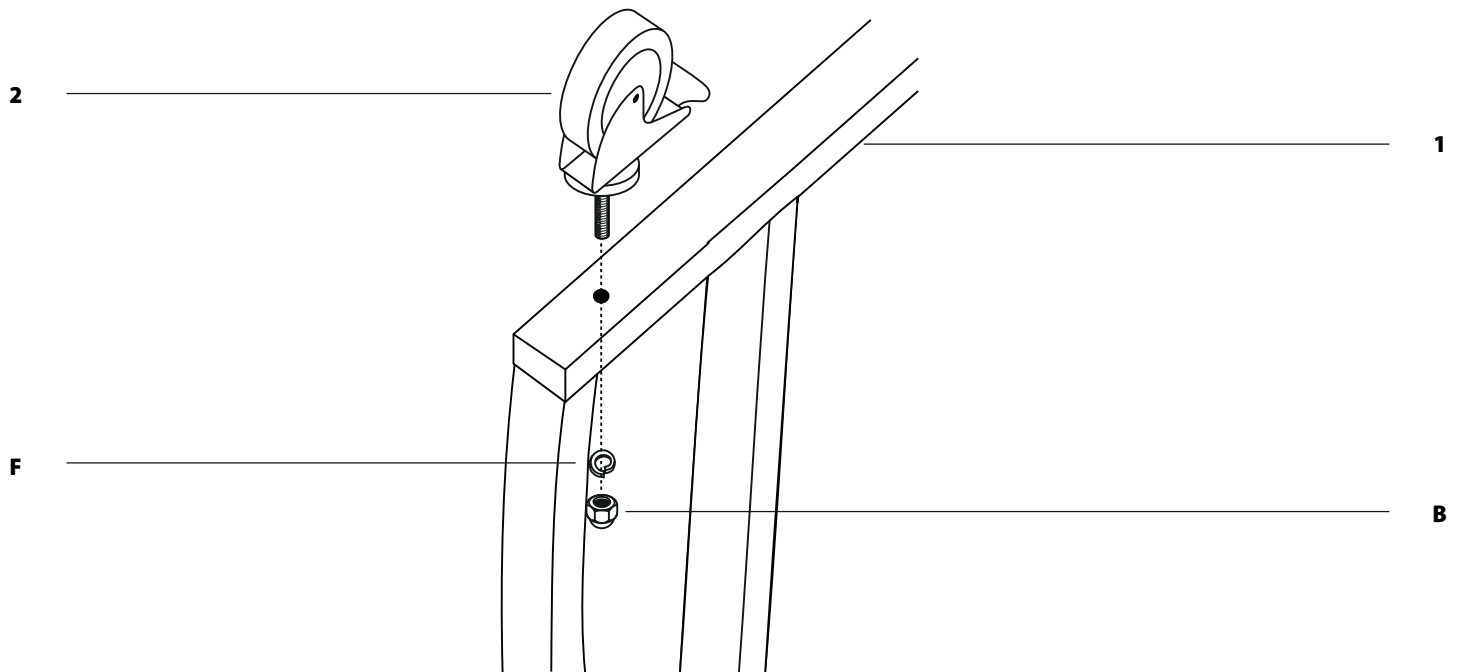
der Farbe. Bitte bewahren Sie diese Anleitung auf.

Ziehen Sie die Schrauben zunächst nicht komplett an, sondern warten Sie, bis das Gerät vollständig zusammengesetzt wurde.

WARNUNG: überdrehen Sie die Schrauben nicht, ziehen Sie diese nur mit mittlerer Spannung an und vermeiden Sie es Schrauben oder Komponenten des Kamado Grills zu beschädigen.

WICHTIG - Entfernen Sie das Verpackungsmaterial vollständig, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen, aber heben Sie die Sicherheitsinformationen sorgfältig auf. Stellen Sie sicher, dass der Deckel vor dem Zusammensetzen geschlossen ist.





SCHRITT 1

Befestigen Sie die vier Rollen (2 & 3) an den vier Rahmenteilen (1), indem Sie diese durch die Löcher drücken. Schrauben Sie diese mit einem Schraubenzieher und einer Mutter (B + F) fest.

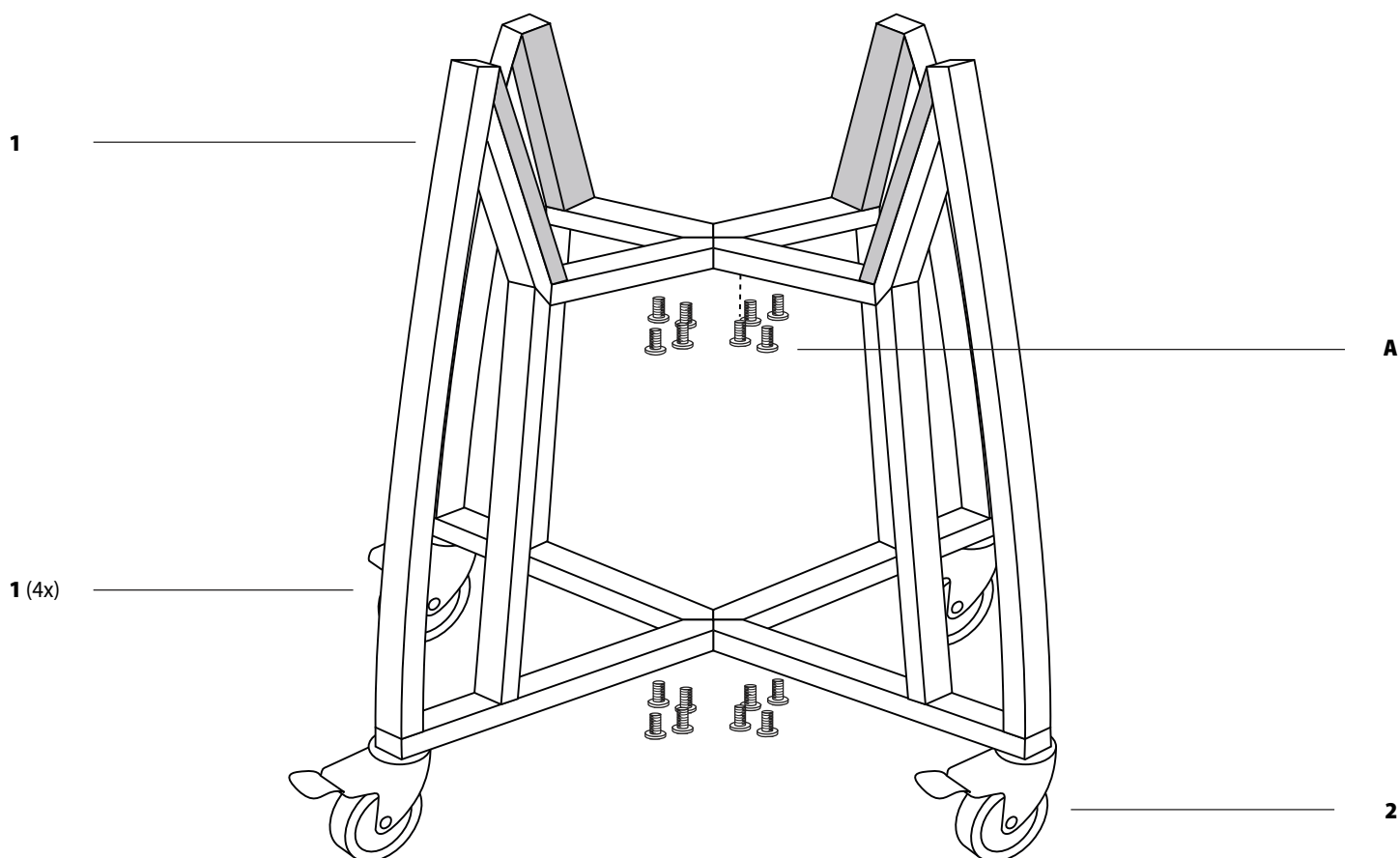
SCHRITT 2

Um den Wagen zusammenzubauen befestigen Sie die beiden Verbindungskreuze (4) am oberen und am unteren Steg eines der vier Rahmenteile (1).

SCHRITT 3

Verbinden Sie die anderen 3 Rahmenteile (1) ebenso mit den anderen 3 Seiten des Verbindungskreuzes (4).

Montage



SCHRITT 4

Fixieren Sie die Rahmenteile (1) mittels der 16 Stück Schrauben (A) an den Verbindungskreuzen (4). Stellen Sie sicher, dass der Wagen fest verschraubt ist und alle Schrauben festgezogen wurden, bevor Sie den Kamado (9) einsetzen.

SCHRITT 5

Drücken Sie die Bremsen der Räder (2) nach unten, damit sich der Kamado während des Gebrauchs nicht bewegt. gezeit, einsetzen.

SCHRITT 6

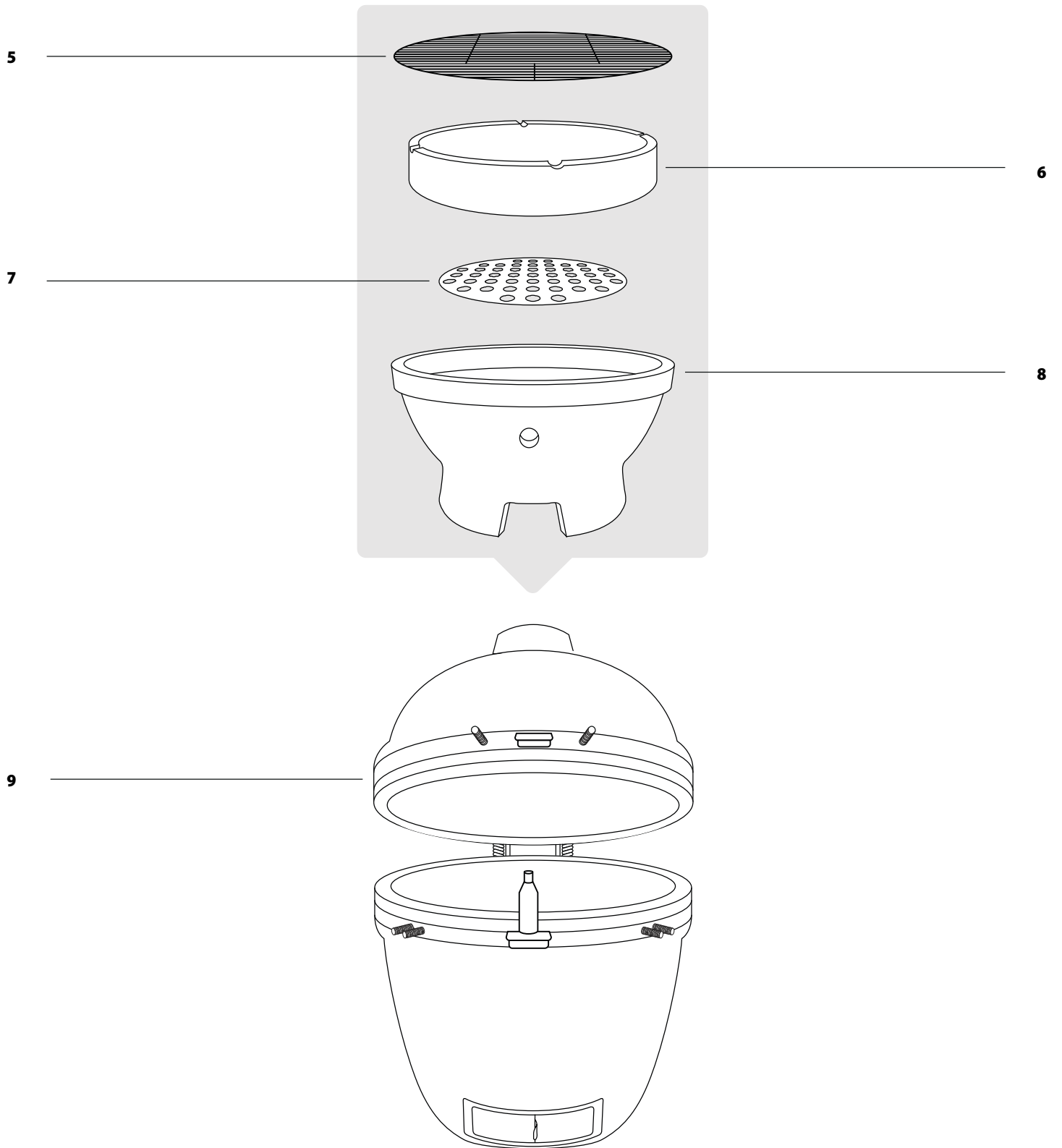
Um den Kamado (9) in den Wagen zu setzen müssen Sie zunächst alle Teile in dem Grill entfernen, um das Gewicht zu reduzieren.

SCHRITT 7

Heben Sie den Kamado mit mindestens 2 Personen auf den Wagen. Greifen Sie mit einer Hand in den unteren Belüftungsschlitz und mit der anderen unter den Grill. Ein Anheben an den Scharnieren oder Seitenablagen kann zu ernsthaften Verletzungen und/oder Beschädigungen des Geräts führen.

SCHRITT 8

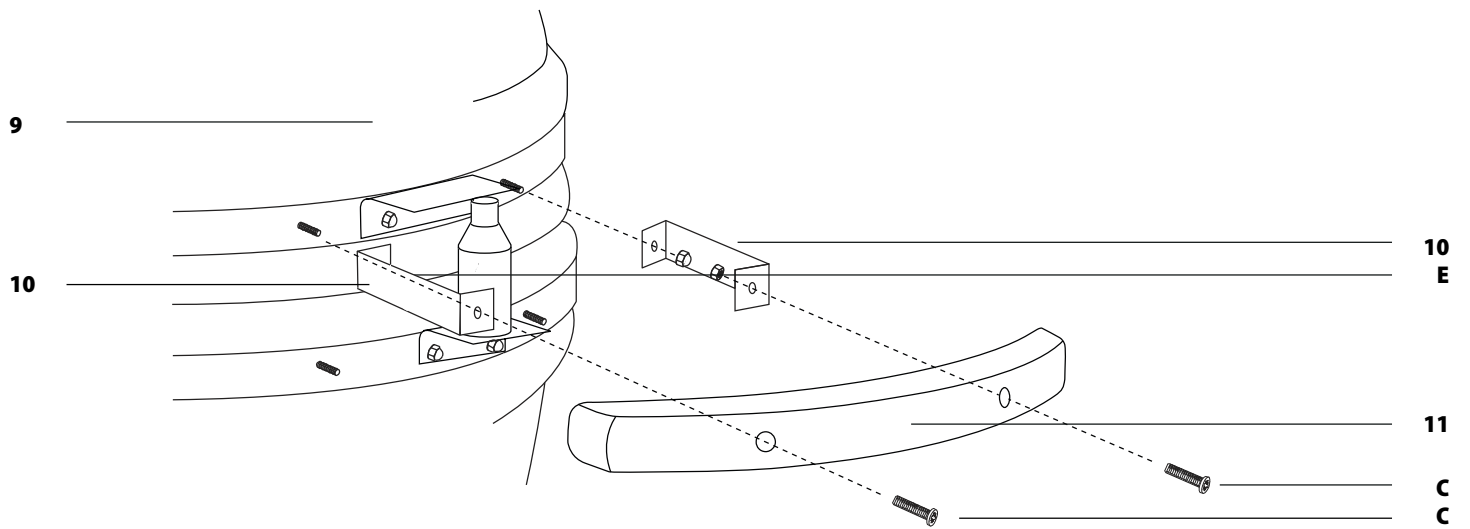
Platzieren Sie den Kamado so auf den Wagen, dass der untere Belüftungsschlitz mittig nach vorne zeigt, so dass dieser ohne Probleme geöffnet und geschlossen werden kann.



SCHRITT 9

Wenn der Grill sicher auf dem Wagen steht, können Sie den Feuerbehälter (8), die Kohleplatte (7) und den oberen Ring (6) im Kamado, wie auf der Abbildung gezeigt, einsetzen.

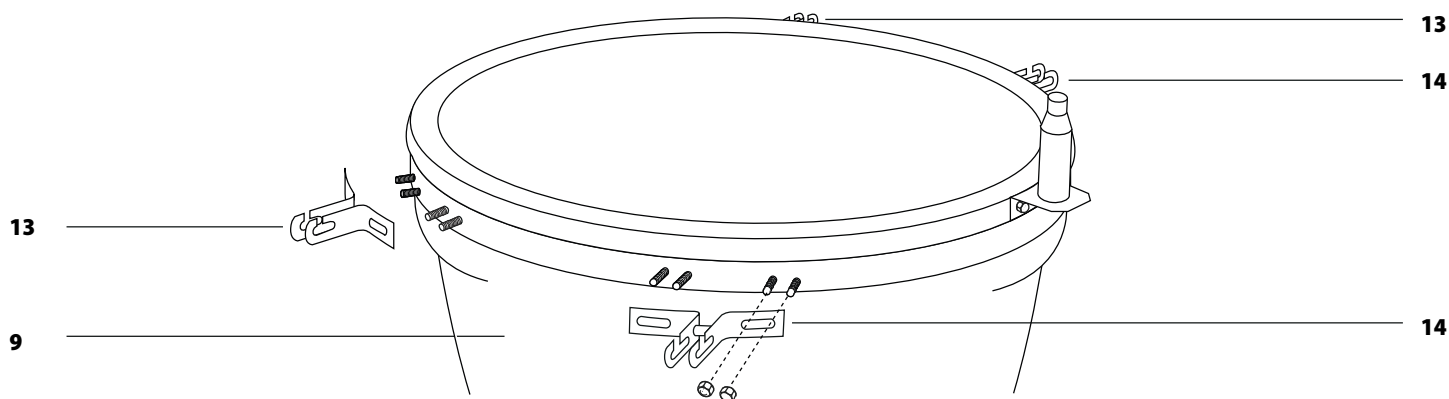
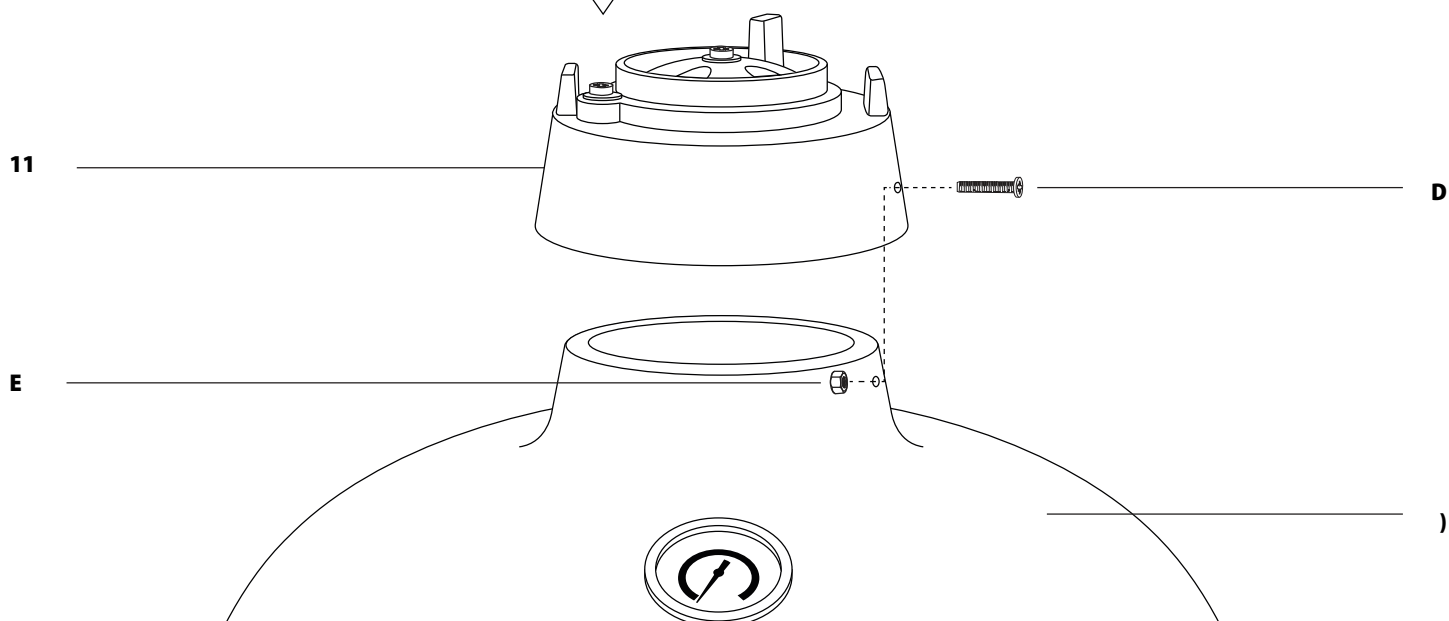
Montage



SCHRITT 10

Zur Befestigung des Handgriffs (11) am Deckel des Kamado (9) befestigen Sie zunächst die zwei Griffbefestigungen (10), mittels der äusseren zwei vorge-schraubten Schrauben und zwei Muttern. Befestigen Sie den Griff (11) an den Griffbefestigungen (10) mit Hilfe von zwei Schrauben (C) und zwei Muttern (E).

Stellen Sie sicher, dass sich die obere Schraube an der Belüftung links befindet.



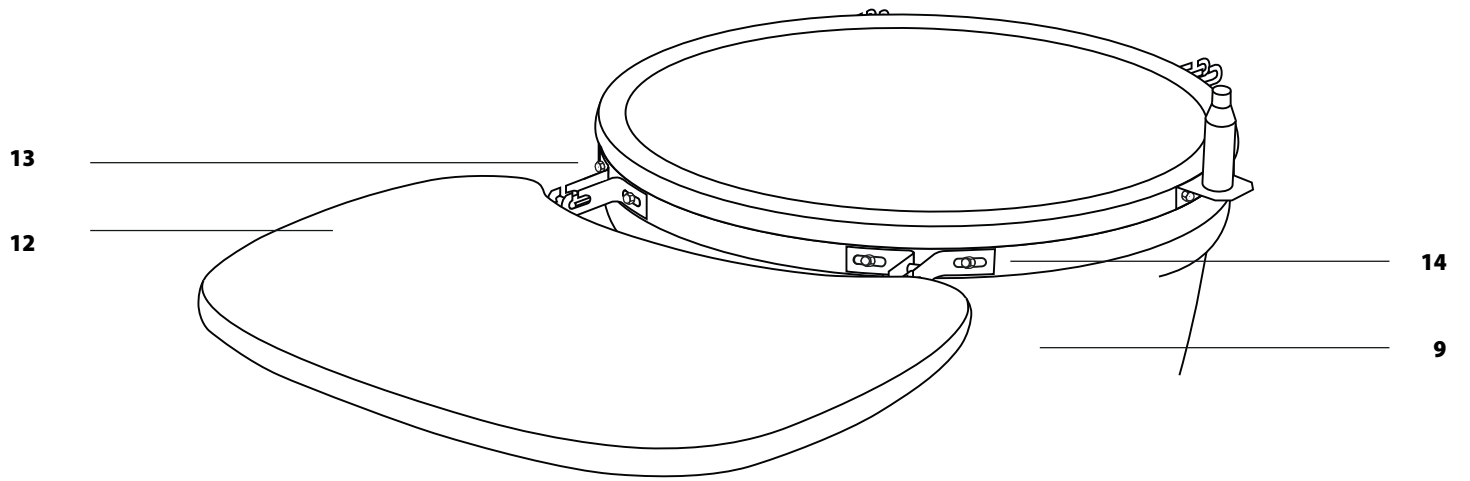
SCHRITT 11

Zum Befestigen der oberen Belüftung (11) legen Sie diese oben auf den Kamado (9) auf. Vergewissern Sie sich, dass die Schraublöcher übereinander liegen. Fixieren Sie die Belüftung mit zwei Schrauben (D) und zwei Muttern (E). Stellen Sie sicher, dass sich die obere Schraube an der Belüftung links befindet.



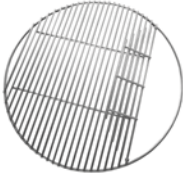


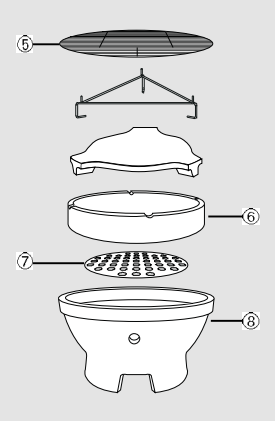


SCHRITT 12

Stecken Sie die vier Tablethalterungen (13 + 14) am Kamado (9) auf jeweils zwei der vorgeschraubten Schrauben und befestigen Sie sie mit je zwei Muttern pro Halterung. Bitte beachten Sie die Positionierung der Teile 13 und 14 im Bild.

Montage



Im Lieferumfang enthaltenes Zubehör

Aschenetferner	Nach dem Abbrennen der Brennstoffe und Abkühlung des Grills können Sie die asche mit diesem Werkzeug vom Boden des Grills entfernen.	
Grillrostheber	Mit dem Grillrostheber können Sie den Pizzastein oder die Grillroste bewegen, wenn diese zu heiss zum Anfassen sind.	
Edelstahl-Grillrost	Edelstahl-Grillrost mit hochklappbarem Teil.	
Erhöhtes Grillrost	Edelstahlrost mit verlängerten Beinen für weiteren Platz. Wird auf das Edlstahl-Grillrost aufgesteckt.	
Pizzastein mit Halterung	<p>Der Pizzastein ist zerbrechlich und sollte vorsichtig behandelt werden. Bei einem Fall kann dieser zu Bruch gehen. Keine Reinigungsmittel oder -flüssigkeiten zur Reinigung des Pizzasteins verwenden. Stattdessen bitte nach dem Backen den Pizzastein für weitere 15 Minuten im heißen Kamado belassen und evtl. Lebensmittelreste mit einem Schaber oder einer Spachtel abkratzen. Dieses Reinigungsverfahren ist ausreichend - der Pizzastein muss nicht gewaschen werden.</p> <p>Hinweis: Bei dem Pizzastein handelt es sich um ein Naturprodukt. Seine Farbe kann sich mit der Zeit ändern. Dies hat keinerlei Auswirkungen auf die Funktionalität.</p> <p>Vor dem ersten Gebrauch bitte den Pizzastein im Kamado 15 Minuten bei ca. 260°C erhitzen, um evtl. Rückstände vom Herstellungsprozess zu verbrennen.</p> <p>ACHTUNG! Ziehen Sie IMMER Schutzhandschuhe an, während Sie mit dem extrem heißen Pizzastein hantieren! Bitte benutzen Sie Hitzeschutzhandschuhe, die der PSA-Verordnung/Richtlinie Kategorie III entsprechen.</p>	 
Hitzereflektor	Der Hitzereflektor dient zum indirekten Grillen. Plazieren Sie diesen mit den kleinen Füßchen nach unten auf dem Feuerring (Teil 6 der Teileliste). Stellen Sie die Metallhalterung (siehe Pizzastein) ebenfalls auf den Feuerring und legen Sie das Grillrost auf die Metallhalterung.	
Wetterschutzhaube	Nach Abkühlung können Sie Ihren Kamado unter dieser Regenabdeckung aufbewahren, um diesen vor Witterung zu schützen.	

Made in China

Buschbeck GmbH

Friedrich-Engels-Straße 21

D-51545 Waldbröl

Germany

Telefon 49 (0) 2291 90718 - 00

Fax 49 (0) 2291 90718 - 08

E-Mail info@buschbeck.de

www.buschbeck.de