



Kamado BBQ 7057 series

User Manual
Gebruikershandleiding
Gebrauchsanweisung
Le mode d'emploi



CONTENT

ENGLISH

Care and safe use guidelines	5
About your Kamado	5
Warnings – caution!	5
Curing the Kamado	6
Extinguishing	6
Storage	6
Cleaning	6
Maintenance	6
Lighting, usage and care information	6
Low temperature cooking guide	7
Smoking guide	7
High temperature cooking guide	7
Food cooking information	7
Refuelling	8
Cooking temperature guide	8
Parts list	8
Assembly instructions	9
Accessories (Available for purchase separately)	14

NEDERLANDS

Richtlijnen voor onderhoud en veilig gebruik	16
Over uw Kamado	16
Waarschuwingen - let op!	16
De Kamado uitharden	17
Doven	17
Opslag	17
Schoonmaak	17
Onderhoud	17
Informatie over aansteken, gebruik en onderhoud	18
Bereidingsgids voor lage temperaturen	18
Rookgids	18
Bereidingsgids voor hoge temperaturen	19
Kookinformatie	19
Brandstof bijvullen	19
Kooktemperatuur gids	20
Onderdelenlijst	20
Montagevoorschriften	21
Accessoires (Apart verkrijgbaar)	26

DEUTSCH

Handhabungs- und Sicherheitshinweise.....	28
Über Ihren Kamado.....	28
Warnhinweise – Vorsicht!	28
Handhabung des Kamado.....	29
Löschen.....	29
Lagerung	29
Reinigung	29
Wartung.....	29
Informationen zu Anzünden, Nutzung und Pflege.....	30
Niedertemperatur-Garanleitung.....	30
Räucheranleitung.....	30
Hochtemperatur-Garanleitung	31
Informationen zum Garen von Lebensmitteln	31
Nachfüllen.....	31
Gartemperaturübersicht.....	32
Teileliste	32
Montageanleitung	33
Zubehör (separat erhältlich)	38

FRANÇAIS

Consignes d'entretien et d'utilisation en toute sécurité.....	40
À propos de votre Kamado	40
Avertissements - Attention!.....	40
Faire fumer le Kamado.....	41
Extinction.....	41
Stockage.....	41
Nettoyage	41
Maintenance.....	41
Informations sur l'allumage, l'utilisation et l'entretien.....	42
Guide de cuisson basse température	42
Guide de fumage	42
Guide de cuisson haute température	43
Informations sur la cuisson des aliments.....	43
Réapprovisionnement.....	43
Guide de température de cuisson	44
Liste de pièces.....	44
Instructions d'assemblage	45
Accessoires (disponibles à l'achat séparément)	50

User Instructions - Please keep for future reference

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

These instructions form part of the product.

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

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

These instructions should be stored with the product.

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

Care and safe use guidelines

About your Kamado

Dating back 4000 years ago archaeologists have discovered large clay vessels thought to be early incarnations of the Kamado ceramic cooker. Since then it has evolved in many ways; removable lid, added draft door for better heat control and the switch from wood to charcoal as the primary fuel. In Japan the Mushikamado was a round clay pot with a removable domed lid designed for steaming rice. The name 'Kamado' is, in fact, the Japanese word for 'stove' or 'cooking range'. This name was adopted by the Americans and has now become a generic term for this style of ceramic cooker.

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

Warnings – caution!

- This product is intended FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT use indoors.
- ALWAYS keep children and pets at a safe distance from the oven when in use.
- 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 meters 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.

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 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 stated on page 4 of this instruction manual.
- ALWAYS use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

Smoking guide

- Follow the instructions above as if you were starting a slow cook.
- Monitor the Kamado until it has risen to the desired temperature. See page 4 for a 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

- Light the lump charcoal according to the instructions on page 3.
- Close the lid and fully open the top and bottom vents.
- Monitor the Kamado until it has risen to the desired temperature. See page 4 for a temperature cooking guide.
- Close the top vent half way and continue to check the temperature for a few more minutes.
- 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 stated on page 4 of this instruction manual.
- ALWAYS use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

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

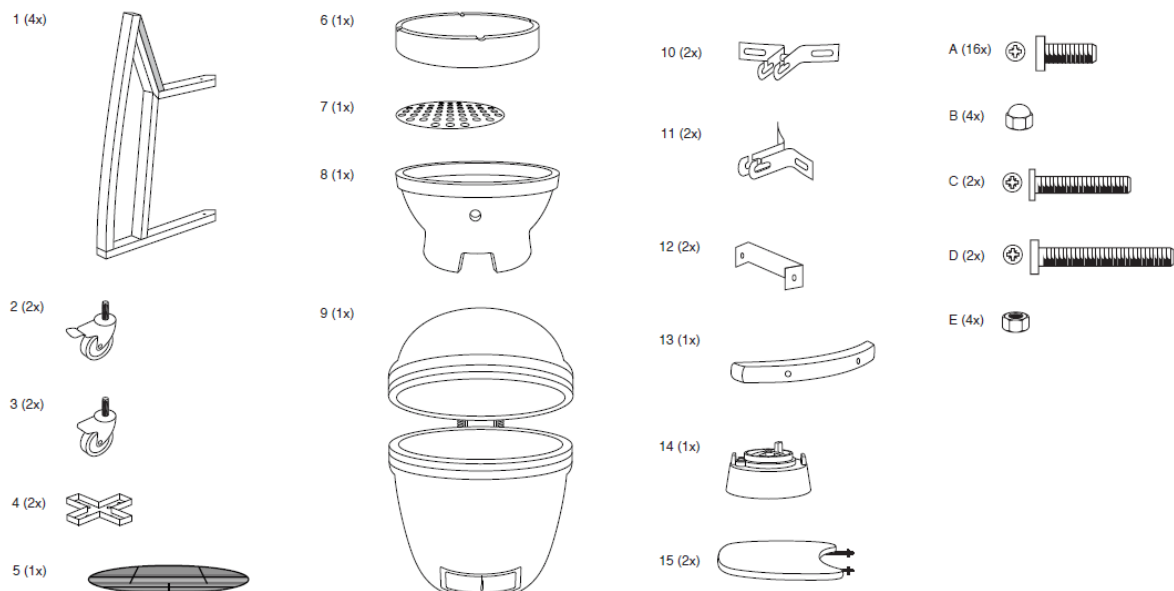
Slow cook / Smoke (110°C-135°C)		Top vent	Bottom vent
Beef brisket	2 Hrs per lb.		
Pulled pork	2 Hrs per lb.		
Whole chicken	3-4 Hrs.		
Ribs	3-5 Hrs.		
Roasts	9+ Hrs.		

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

Sear (260°C-370°C)		Top vent	Bottom vent
Steak	5-8 Min.		
Pork Chops	6-10 Min.		
Burgers	6-10 Min.		
sausages	6-10 Min.		

Open  Closed 

Parts list

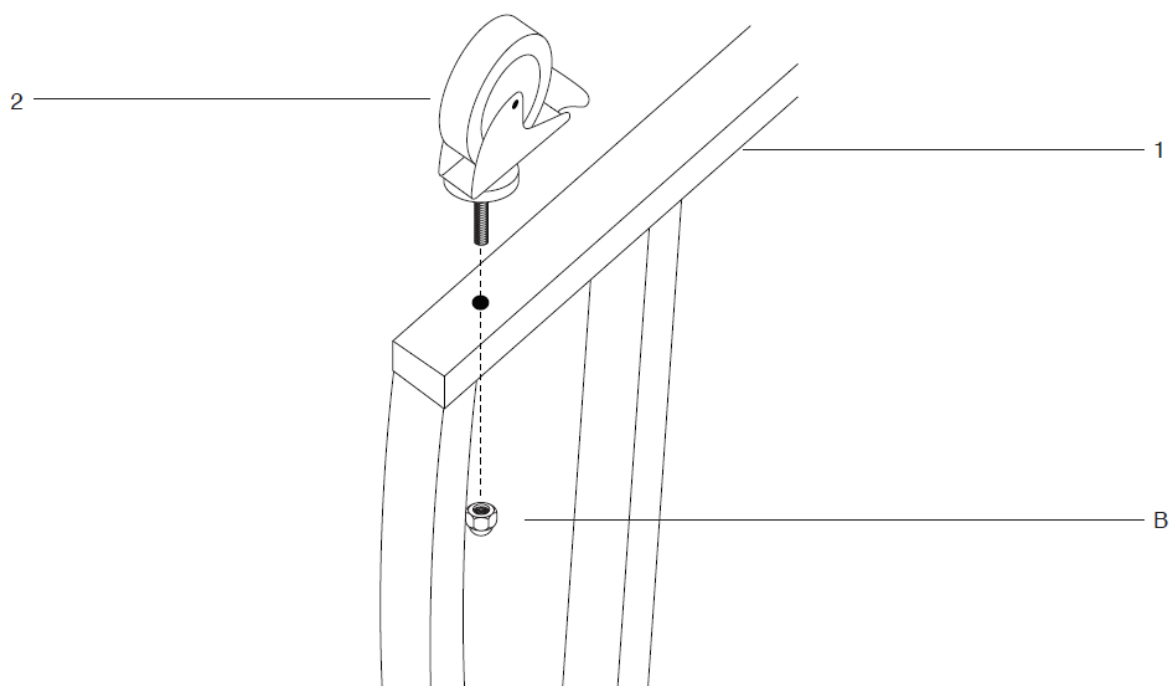


Prior to assembly, read the instructions carefully. Check all parts against the parts list. Carry out assembly on a soft surface to avoid scratching the paint. Please retain this information for future reference. For ease of assembly only loosely tighten bolts and then tighten fully when assembly is complete.

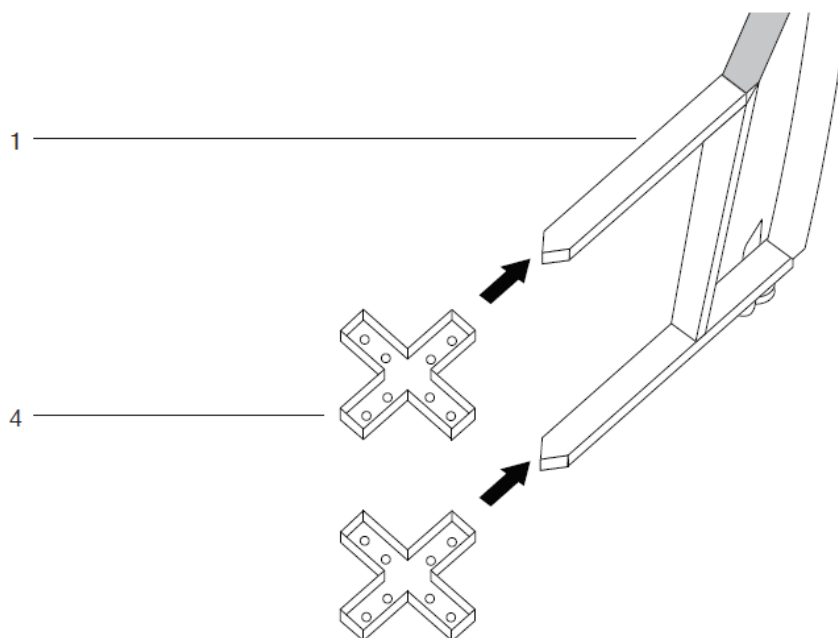
WARNING - DO NOT over tighten bolts; only tighten with moderate pressure to avoid damaging the bolts or components of the Kamado Grill.

Assembly instructions

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.

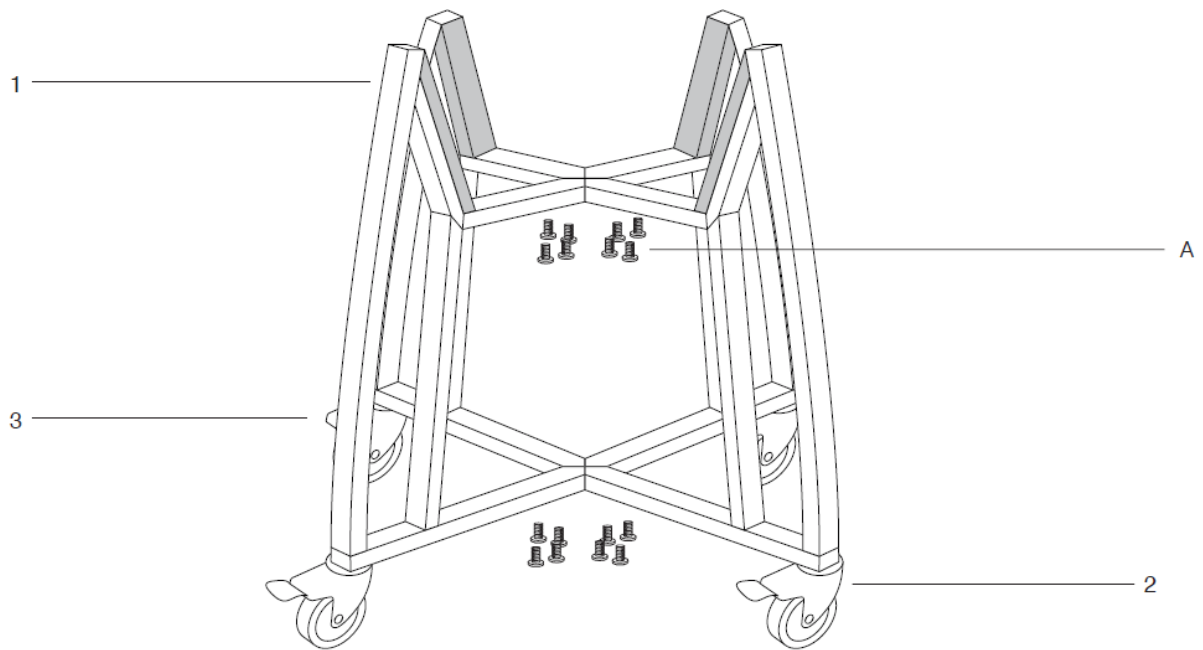


STEP 1 - Attach the four pre-threaded castor wheels (2 & 3) to each of the four brackets (1) by pushing them through the hole. Using an adjustable spanner secure each castor wheel with 1x nut (B).



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).

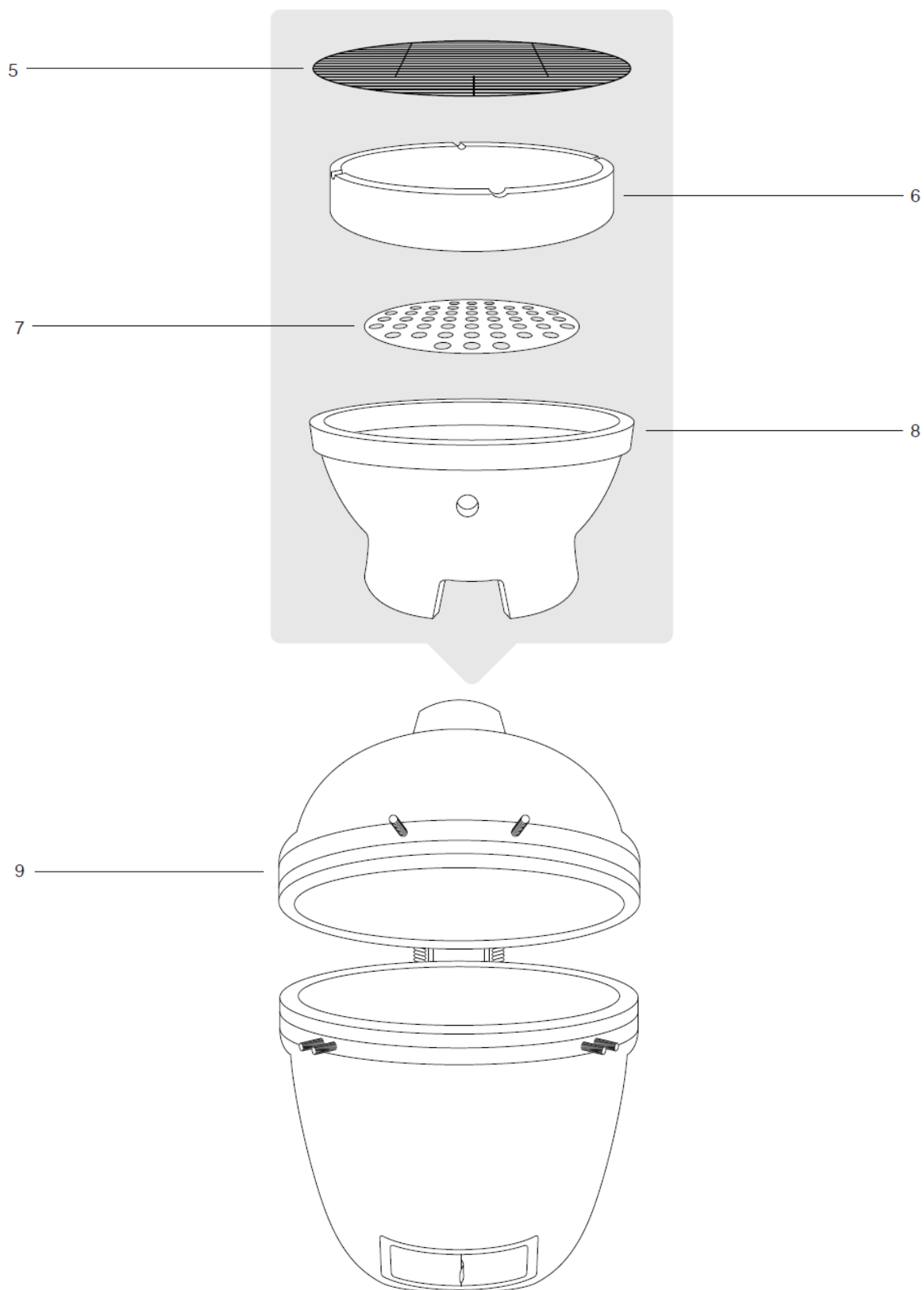


STEP 4 - Secure the brackets (1) to the cross pieces (4) by using the 16x screws (A). Make sure the cart is secure and all of the screws are tight before placing the Kamado Grill (9) into it.'

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.

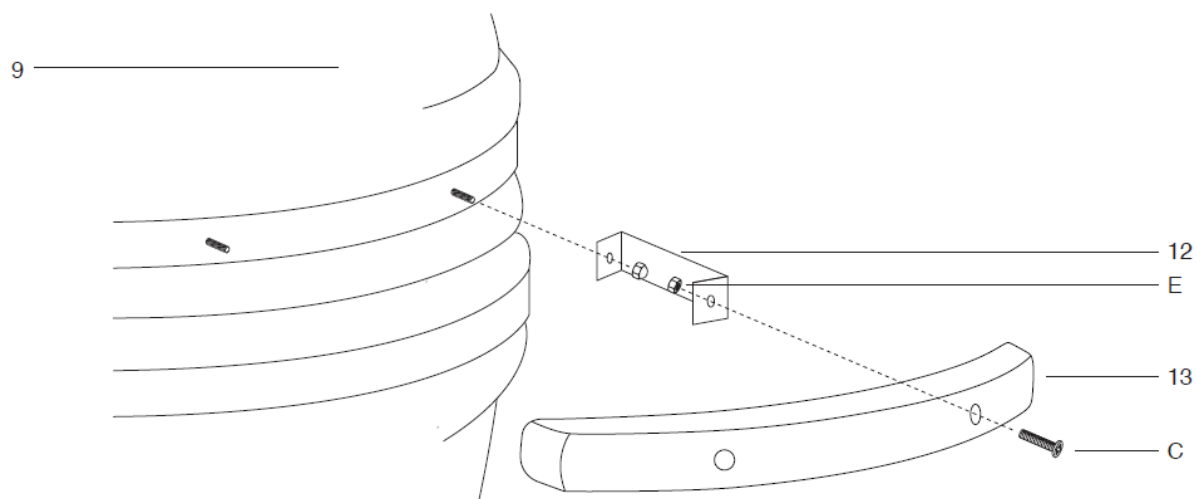
STEP 6 - Use a minimum of two people when lifting the Kamado Grill onto the cart. Place one of your hands in the bottom vent of the Kamado and the other under the grill. Lifting by the hinge or the side tables could result in injury and damage to the product.

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.

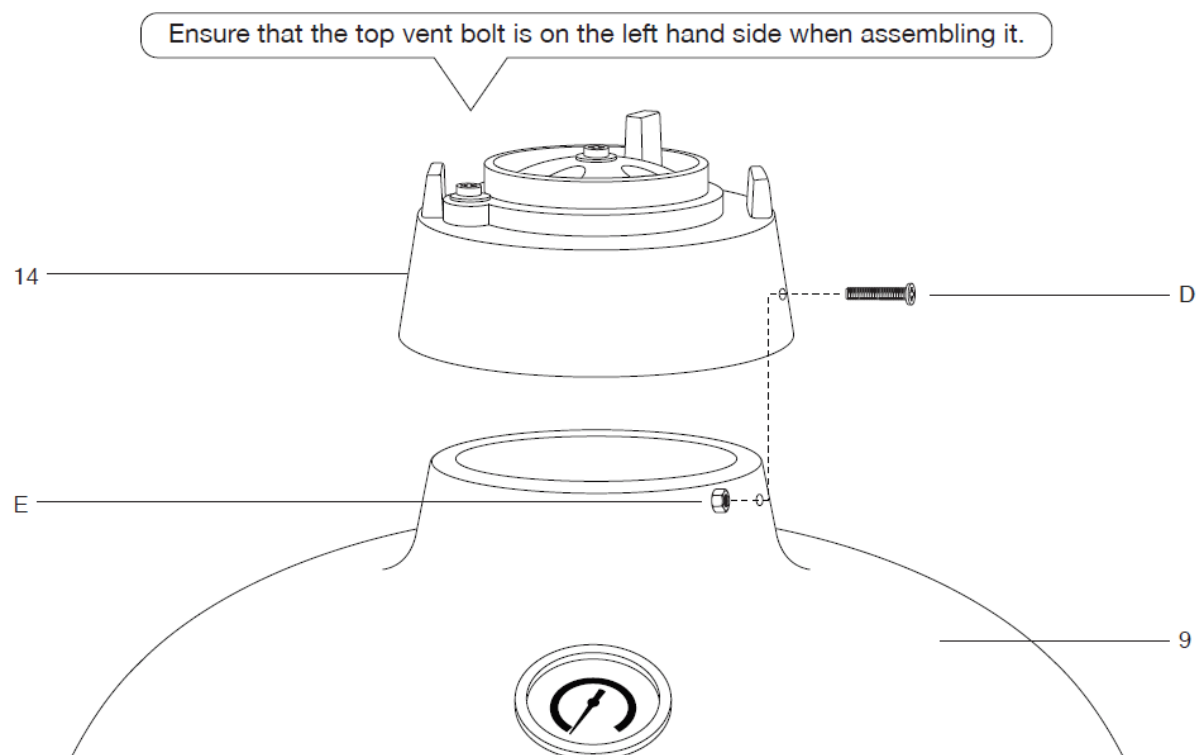


STEP 8 - When the grill is securely placed on the cart add the firebox (8), charcoal plate (7), upper ring (6) and cooking grill (5) inside of the Kamado Grill as displayed in the assembly diagram.

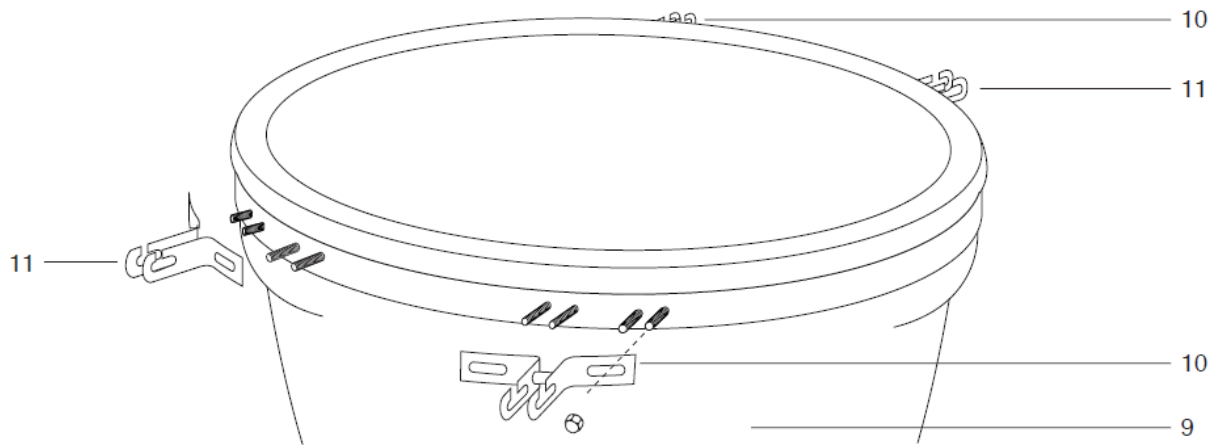
STEP 9 - Press down on the castor levers (2) to lock the castor wheels to ensure the Kamado cannot move when in use.



STEP 10 - To attach the handle (13) to the lid of the Kamado Grill (9) start by attaching 2x handle brackets (12) using the 2x pre-attached bolts and dome headed nuts. Attach the handle (13) to the brackets (12) using 2x bolts (C) and nuts (E).

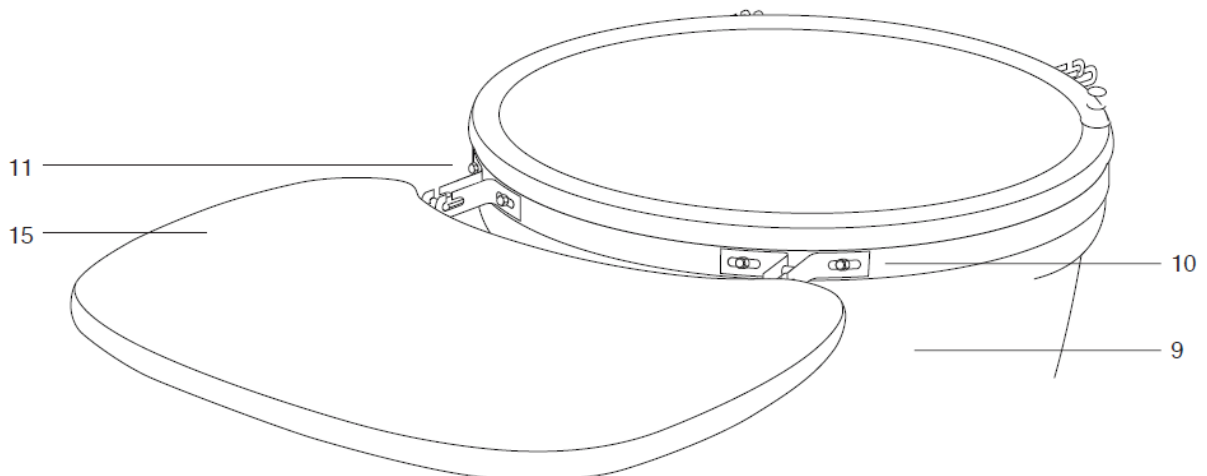


STEP 11 - To attach the top vent (14) to the Kamado Grill (9) place it on top and align both the bolt holes. Secure using 2x bolts (D) and nuts (E). Ensure that the top vent bolt is on the left hand side when assembling it.



STEP 12 - Attach the 2x table brackets R (10) 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.

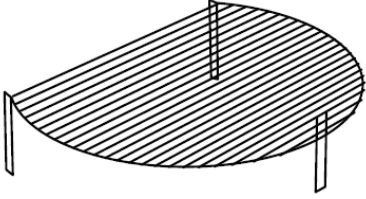
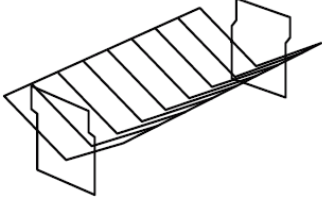
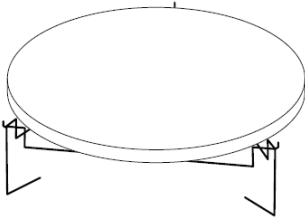
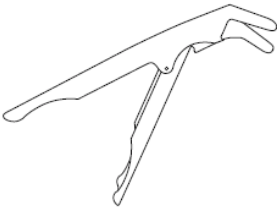
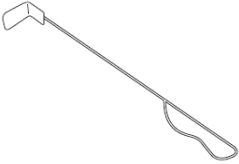
STEP 13 - Attach the 2x table brackets L (11) to the Kamado Grill (9) using the 4x pre-attached bolts and dome headed nuts per bracket. Please note the position shown in the above diagram.



STEP 14 - Insert the 2x table hinge (15) into each of the table brackets (10 & 11).

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 separately)

	Raised Cooking Grid Stainless steel extra grill for additional cooking space.
	Rib Rack This stainless steel rack is ideal for cooking perfect ribs.
	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 rain cover 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.

Gebruikersinstructies - Bewaar deze voor toekomstig gebruik

BELANGRIJK - Verwijder voor gebruik de verpakking zorgvuldig, maar bewaar de veiligheidsinstructies.

Deze instructies maken deel uit van het product.

Houd rekening met alle veiligheidswaarschuwingen in deze instructies.

Lees deze instructies volledig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

Deze instructies moeten bij het product worden bewaard.

Dit product is **ALLEEN** voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor commerciële doeleinden of voor contract-doeleinden worden gebruikt.

Richtlijnen voor onderhoud en veilig gebruik

Over uw Kamado

Archeologen hebben 4000 jaar oude grote aardewerken vaten ontdekt die beschouwd worden als vroege incarnaties van het Kamado keramisch fornuis. Sindsdien is het op veel manieren ontwikkeld; afneembaar deksel, toegevoegde tochtdeur voor betere warmtebeheersing en de omschakeling van hout naar houtskool als primaire brandstof. In Japan was de Mushikamado een ronde aardewerken pot met een afneembaar gewelfd deksel ontworpen voor het stomen van rijst. De naam 'Kamado' is in feite het Japanse woord voor 'fornuis' of 'kookstel'. Deze naam is door de Amerikanen overgenomen en is nu een verzamelnaam geworden voor deze stijl van keramische kookplaten.

Kamado-fornuizen zijn zeer veelzijdig. Ze kunnen niet alleen worden gebruikt voor grillen of roken, maar pizza's, brood, taarten en koekjes kunnen er ook moeiteloos in worden gebakken. Dankzij hun uitstekende eigenschappen voor warmteretentie kunnen hoge temperaturen worden bereikt en gehandhaafd door nauwkeurige regeling van de luchtstroom via de bovenste en onderste ventilatieopeningen. Hoge temperaturen zijn ideaal voor het snel bereiden van hamburgers en worstjes, terwijl lagere temperaturen grotere stukken vlees gedurende langere tijd bereiden. Voeg wat houtsnippers toe aan de houtskool of probeer verschillende smaakvolle houtsnippers te combineren om het vlees nog smakelijker te maken.

Waarschuwingen - let op!

- Dit product is ALLEEN VOOR BUITEN GEBRUIK bedoeld. NIET binnenshuis gebruiken.
- Houd kinderen en huisdieren ALTIJD op veilige afstand van de oven wanneer deze in gebruik is.
- Laat NOOIT een brandend vuur onbeheerd achter.
- GEVAAR voor koolmonoxidevergiftiging: steek dit product NOOIT aan en laat het niet smeulen of afkoelen in besloten ruimten.
- Gebruik dit product NIET in een tent, caravan, auto, kelder, zolder of boot.
- NIET gebruiken onder luifels, parasols of tuinhuisjes.
- BRANDGEVAAR - Tijdens gebruik kunnen gloeiende stukjes houtskool wegspringen.
- LET OP - Gebruik GEEN benzine, terpentine, aanstekervloeistof, alcohol of andere vergelijkbare chemicaliën om het aan te steken of opnieuw aan te steken. Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN1860-3.
- Het wordt ten eerste aanbevolen om stuk houtskool te gebruiken in uw Kamado. Het brandt langer en produceert minder as wat de luchtstroom kan beperken.
- Gebruik GEEN steenkool in dit product.
- BELANGRIJK: Bij het openen van het deksel bij hoge temperaturen is het van essentieel belang om het deksel slechts een klein beetje op te tillen, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnendringen, zodat backdraft of het opblaaien van het vuur wordt voorkomen wat letsel zou kunnen veroorzaken.
- Volg ALTIJD de KOOKINFORMATIE die staat vermeld op pagina 4 van deze handleiding.
- Gebruik de Kamado NIET op houten terrassen of andere ontvlambare oppervlakken zoals droog gras, houtsnippers, bladeren of decoratieve schors.
- Zorg ervoor dat de Kamado zich op minstens 2 meter afstand van brandbare voorwerpen bevindt.
- Gebruik deze Kamado NIET als een hoogoven.
- OPGELET: Dit product wordt erg heet, verplaats het NIET tijdens gebruik.
- GEBRUIK ALTIJD hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramiek of kookoppervlakken.
- Laat het toestel volledig afkoelen voordat u het verplaatst of opbergt.
- Inspecteer het toestel altijd vóór gebruik op zwakke delen en beschadiging en vervang deze indien nodig.

De Kamado uitharden

- Om een vuur te starten, plaats een opgerolde krant met een paar aansteekblokjes of vaste aanmaakblokjes op de houtskoolplaat (7) op de bodem van de Kamado. Plaats vervolgens 2 of 3 handjes houtskool op de krant.
- LET OP - Gebruik GEEN benzine, terpentine, aanstekervloeistof, alcohol of andere vergelijkbare chemicaliën om het aan te steken of opnieuw aan te steken.
- Open de onderste ventilatieopening en steek de krant aan met een langwerpige aansteker of lange lucifers.
- Overbelast het apparaat NIET met brandstof - als het vuur te intens is, kan dit de Kamado beschadigen.
- Laat de Kamado met rust totdat alle brandstof is verbruikt en gedoofd.
- Als het eerste vuur te fel brand, kan dit de viltpakkingverzegeling beschadigen voordat deze de kans heeft gekregen om goed uit te harden.
- Controleer na het eerste gebruik alle bevestigingen op dichtheid. De metalen band die uw deksel verbindt met de basis zal uitzetten van de hitte en deze kan losraken. Het wordt aanbevolen om de band te controleren en deze indien nodig met een moersleutel aan te draaien.
- U kunt uw Kamado nu gewoon gebruiken.

Doven

- Om het vuur te doven - stop met het bijvullen van brandstof en sluit alle ventilatieopeningen en het deksel om het vuur op natuurlijke wijze te laten doven.
- Gebruik GEEN water om de kooltjes te doven, omdat dit de keramische Kamado kan beschadigen.

Opslag

- Wanneer u de Kamado niet gebruikt en deze buiten bewaart, dek deze dan volledig af met een geschikte regenhoes.
- Het verchroomde grillrooster is NIET vaatwasser bestendig; gebruik een mild reinigingsmiddel met warm water.
- Wanneer u de Kamado gebruikt, drukt u op beide vergrendelingswielen om te voorkomen dat het toestel beweegt tijdens het gebruik.
- Het wordt aanbevolen de Kamado in de winter overdekt te bewaren in een garage of schuur voor volledige bescherming.

Schoonmaak

- De Kamado is zelfreinigend. Verwarm het tot 260°C gedurende 30 minuten en het zal al het voedsel en vuil verschroeien.
- Gebruik GEEN water of andere soorten reinigingsproducten om de binnenkant van uw Kamado te reinigen. De wanden zijn poreus en absorberen alle gebruikte vloeistoffen. Hierdoor kan de Kamado barsten. Als het roet buitensporig wordt, gebruik dan een staalborstel of aspook (niet meegeleverd) om de koolstofresten te verwijderen voor een volgend gebruik.
- Gebruik voor het reinigen van de roosters en grills een niet-schurend reinigingsmiddel als het toestel volledig is afgekoeld.
- Om het buitenoppervlak te reinigen, wacht u tot de Kamado is afgekoeld en gebruikt u een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel.

Onderhoud

- Span de metalen banden aan en smeer het scharnier 2 keer per jaar in of meer indien nodig.

Informatie over aansteken, gebruik en onderhoud

- Zorg ervoor dat de Kamado op een permanent, vlak, horizontaal hittebestendig niet-ontvlambaar oppervlak staat, uit de buurt van brandbare voorwerpen.
- Zorg ervoor dat de Kamado van boven een vrije ruimte van minimaal 2m heeft en een vrije ruimte van minimaal 2m ten opzichte van andere omliggende voorwerpen.
- Om een vuur te starten, plaats een opgerolde krant met een paar aansteekblokjes of vaste aanmaakblokjes op de houtskoolplaat (7) op de bodem van de Kamado. Plaats vervolgens 2 of 3 handjes houtskool bovenop de krant.
- LET OP - Gebruik GEEN benzine, terpentine, aanstekervloeistof, alcohol of andere vergelijkbare chemicaliën om het aan te steken of opnieuw aan te steken.
- Open de onderste ventilatieopening en steek de krant aan met een langwerpige aansteker of lange lucifers. Laat de bodemopening en het deksel ongeveer 10 minuten openstaan om een klein bed van gloeiende kolen te maken.
- Laat de houtskool op temperatuur komen en laat het minstens 30 minuten rood branden voordat u begint met koken op de Kamado. Begin pas met barbecueën wanneer de houtskool aan de buitenkant een laagje as heeft.
- Het is aan te bevelen dat u de kolen niet opstookt of draait als deze branden. Hierdoor kunnen de kooltjes gelijkmatiger en efficiënter branden.
- Gebruik ALTIJD hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramiek of kookoppervlakken.
- Zie hieronder voor kookinstructies afhankelijk van temperatuur en kooktijd.

Bereidingsgids voor lage temperaturen

- Steek de houtskool aan volgens de bovenstaande instructies. Verplaats of stook de kolen NIET op als deze eenmaal branden.
- Open de onderste ventilatieopening volledig en laat het deksel ongeveer 10 minuten open om een klein bed van gloeiende kolen te maken.
- Controleer de Kamado totdat deze op de gewenste temperatuur is gestegen. Zie pagina 4 voor kooktemperaturen.
- Sluit de bodemopening volledig om de temperatuur te handhaven.
- U kunt nu de Kamado gebruiken om op te koken.
- BELANGRIJK: Bij het openen van het deksel bij hoge temperaturen is het van essentieel belang om het deksel slechts een klein beetje op te tillen, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnendringen, zodat backdraft of het oplaaien van het vuur wordt voorkomen wat letsel zou kunnen veroorzaken.
- Volg ALTIJD de KOOKINFORMATIE die staat vermeld op pagina 4 van deze handleiding.
- Gebruik ALTIJD hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramiek of kookoppervlakken.

Rookgids

- Volg de bovenstaande instructies alsof u bij lage temperatuur gaat koken.
- Controleer de Kamado totdat deze op de gewenste temperatuur is gestegen. Zie pagina 4 voor kooktemperaturen.
- Laat de onderste ventilatieopening een beetje open.
- Sluit de bovenste ventilatieopening en blijf de temperatuur nog een paar minuten controleren.
- Gebruik hittebestendige handschoenen en strooi de houtsnippers in een cirkel over de hete houtskool.
- Je bent nu klaar om de Kamado te gebruiken om op te roken.
- TIP: Laat uw houtsnippers of kookplanken 15 minuten in water weken om het rookproces te verlengen.
- BELANGRIJK: Bij het openen van het deksel bij hoge temperaturen is het van essentieel belang om het deksel slechts een klein beetje op te tillen, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnendringen, zodat backdraft of het oplaaien van het vuur wordt voorkomen wat letsel zou kunnen veroorzaken.
- Volg ALTIJD de KOOKINFORMATIE die staat vermeld op pagina 4 van deze handleiding.
- Gebruik ALTIJD hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramiek of kookoppervlakken.

Bereidingsgids voor lage temperaturen

- Steek de houtskool aan volgens de instructies op pagina 3.
- Sluit het deksel en open de bovenste en onderste ventilatieopeningen volledig.
- Controleer de Kamado totdat deze op de gewenste temperatuur is gestegen. Zie pagina 4 voor kooktemperaturen.
- Sluit de bovenste ventilatieopening en blijf de temperatuur nog een paar minuten controleren.
- U kunt nu de Kamado gebruiken om op te koken.
- **BELANGRIJK:** Bij het openen van het deksel bij hoge temperaturen is het van essentieel belang om het deksel slechts een klein beetje op te tillen, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnendringen, zodat backdraft of het oplaaen van het vuur wordt voorkomen wat letsel zou kunnen veroorzaken.
- Volg **ALTIJD** de **KOOKINFORMATIE** die staat vermeld op pagina 4 van deze handleiding.
- Gebruik **ALTIJD** hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramiek of kookoppervlakken.

Kookinformatie

- Begin **NIET** met barbecueën totdat de houtskool aan de buitenkant een laagje as heeft.
- Lees en volg dit advies als u kookt op uw Kamado.
- Was altijd uw handen voor en na het hanteren van ongekookt vlees en voor het eten.
- Houd rauw vlees altijd uit de buurt van gekookt vlees en ander voedsel.
- Zorg ervoor dat grilloppervlakken en gereedschap vóór het koken schoon zijn en geen oude voedselresten bevatten.
- Gebruik **NOOIT** hetzelfde keukengerei om gekookt en ongekookt voedsel te hanteren.
- Zorg ervoor dat al het vlees goed is gekookt voor het eten.
- **VOORZICHTIG** - rauw of niet gaar vlees eten kan voedselvergiftiging veroorzaken (bijv. bacteriestammen zoals E.coli).
- Om het risico van onvoldoende verhit vlees te verminderen, snijd het open om te controleren dat het geheel gaar is.
- **VOORZICHTIG** - als het vlees voldoende gekookt is, moeten de vleessappen helder zijn en mogen er geen sporen van roze/rood sap of vleeskleur zijn.
- Grotere stukken vlees voorgaren wordt aanbevolen alvorens het te koken op uw grill.
- Na het koken op uw Kamado reinigt u altijd de oppervlakken en het keukengerei van de grill.

Brandstof bijvullen

- Als de ventilatieopeningen zijn gesloten, blijft de Kamado enkele uren op een hoge temperatuur staan. Als u een langere bereidingstijd nodig heeft (bijv. bij het roosteren van een groot stuk vlees of langzaam roken), kan het nodig zijn om meer houtskool toe te voegen. Voeg gewoon wat extra houtskool toe en ga verder zoals hierboven.

Kooktemperatuur gids

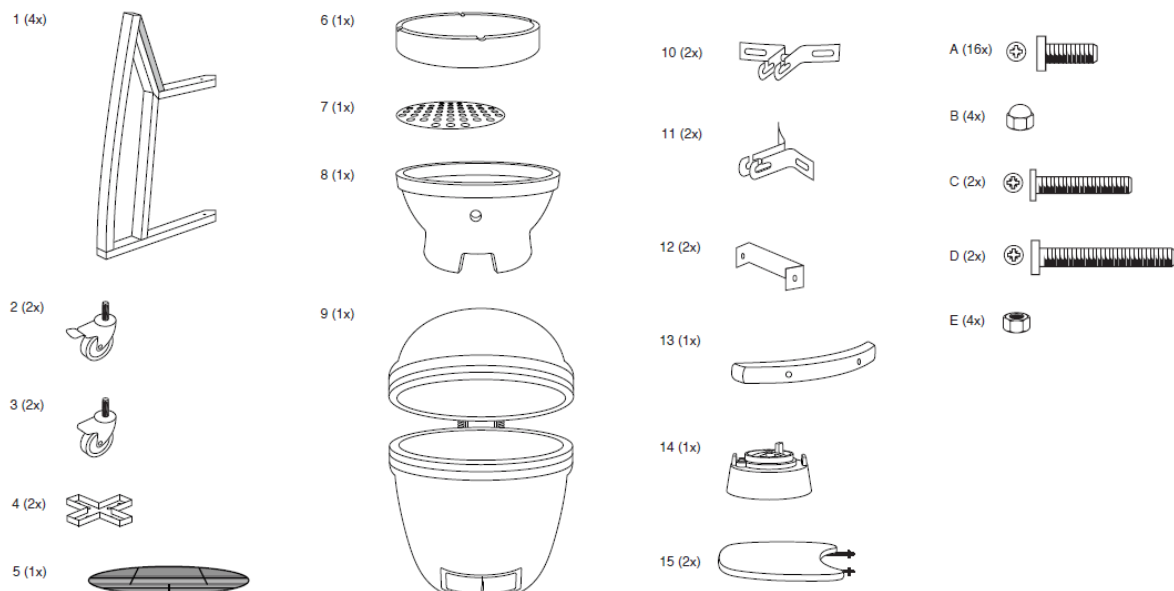
Langzaam Garen / Roken (110°C-135°C)		Bovenste ventilatieopening	Onderste ventilatieopening
Runder borststuk	2 uur per pond.		
Pulled varkensvless	2 uur per pond.		
Hele Kip	3-4 Uur		
Ribbetjes	3-5 uur		
Roosteren	9+ uur		

Grillen / Roosteren (160°C-180°C)		Bovenste ventilatieopening	Onderste ventilatieopening
Vis	15-20 Min.		
Varkenshaas	15-30 Min.		
Stukjes Kip	30-45 Min.		
Hele Kip	1 - 1,5 Uur		
Lamsbout	3-4 Uur		
Kalkoen	2-4 Uur		
Ham	2-5 Uur		

Braden (260°C-370°C)		Bovenste ventilatieopening	Onderste ventilatieopening
Steak	5-8 Min.		
Karbonades	6-10 Min.		
Hamburgers	6-10 Min.		
Worstjes	6-10 Min.		

Open  Closed 

Onderdelenlijst

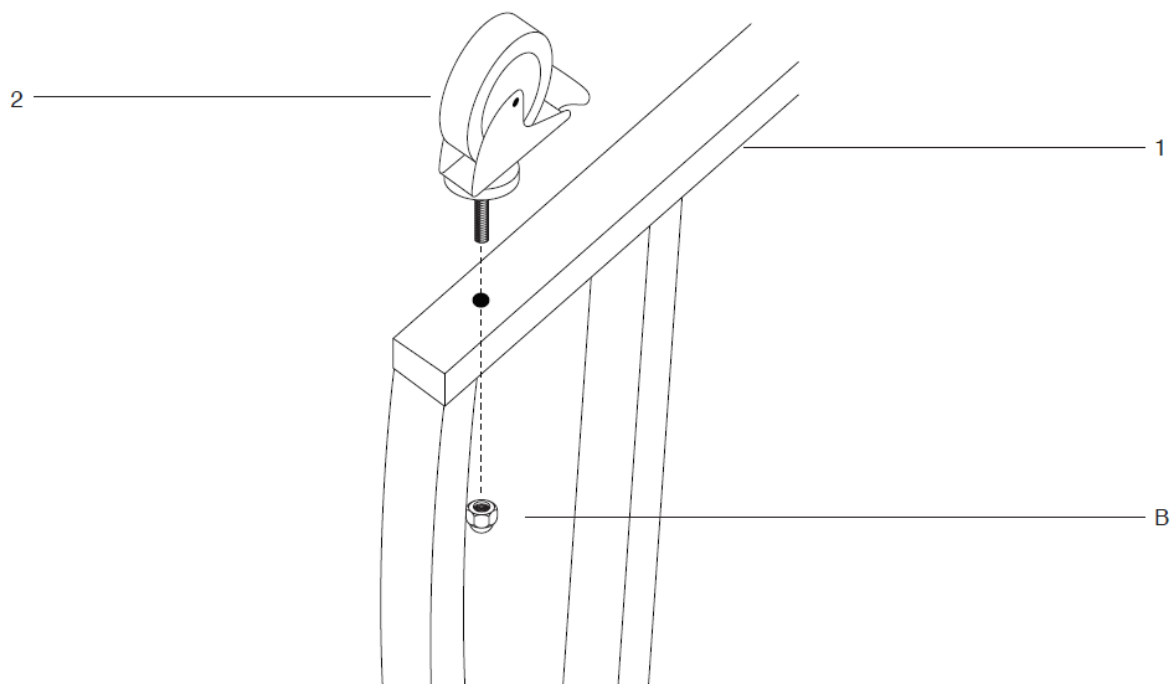


Lees vóór de montage de instructies aandachtig door. Controleer alle onderdelen met de onderdelenlijst. Voer montage uit op een zacht oppervlak om krassen op de verf te voorkomen. Bewaar deze informatie voor toekomstig gebruik. Voor een eenvoudige montage, draait u de bouten lichtjes aan en draait u ze volledig vast wanneer de montage is voltooid.

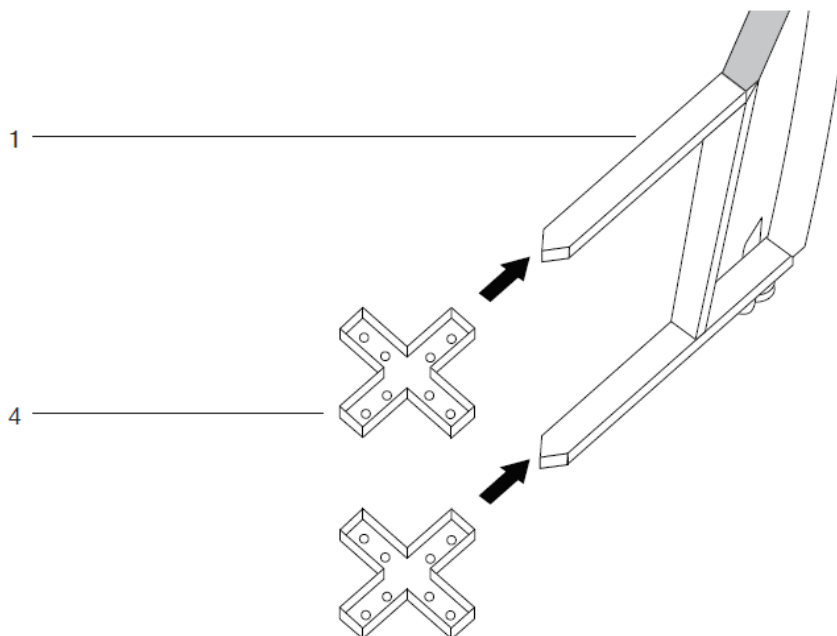
WAARSCHUWING - Draai de bouten NIET te strak aan; alleen aandraaien met matige druk om beschadiging van de bouten of componenten van de Kamado Grill te voorkomen.

Montagevoorschriften

BELANGRIJK - Verwijder alle verpakking voor gebruik, maar bewaar de veiligheidsinstructies en bewaar ze bij dit product. Zorg ervoor dat het deksel is gesloten voorafgaand aan de montage.

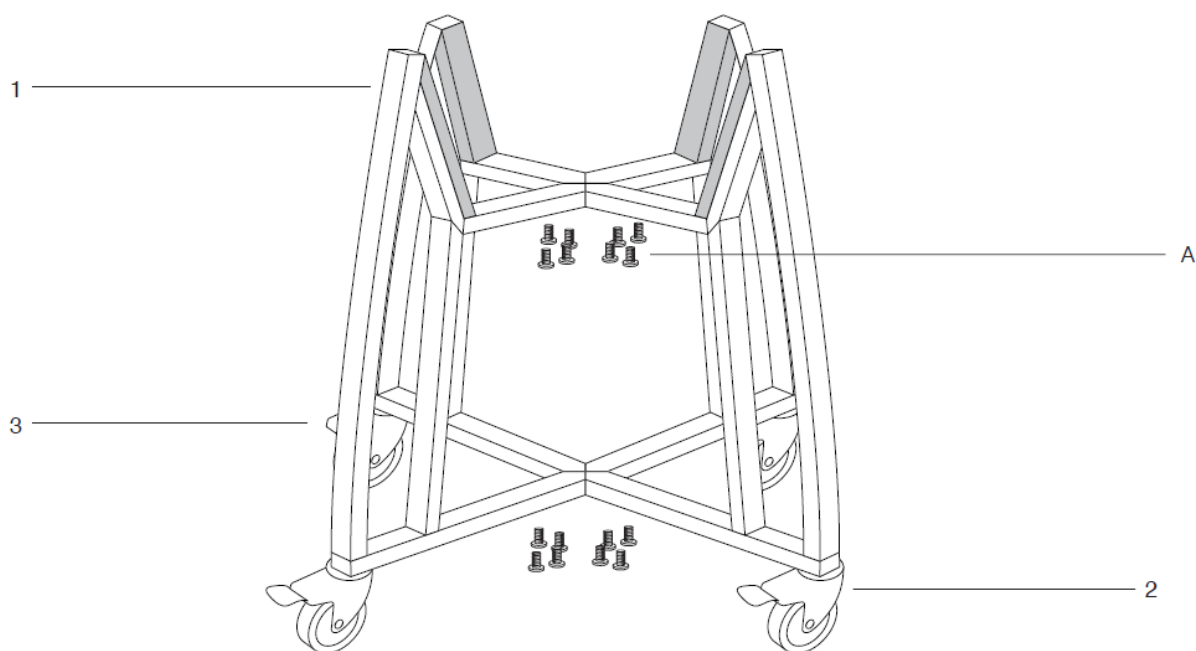


STAP 1 - Bevestig de vier voorgedraaide zwenkwielen (2 & 3) aan elk van de vier beugels (1) door ze door het gat te duwen. Gebruik een verstelbare sleutel om elk zwenkwiel met 1x moer (B) te bevestigen.



STAP 2 - Om het onderstel te monteren, plaatst u de twee dwarsstukken (4) in een van de vier beugels (1) van zowel de bovenkant als de onderkant.

STAP 3 - Ga door met het invoegen van de dwarsstukken (4) in de andere drie beugels (1).

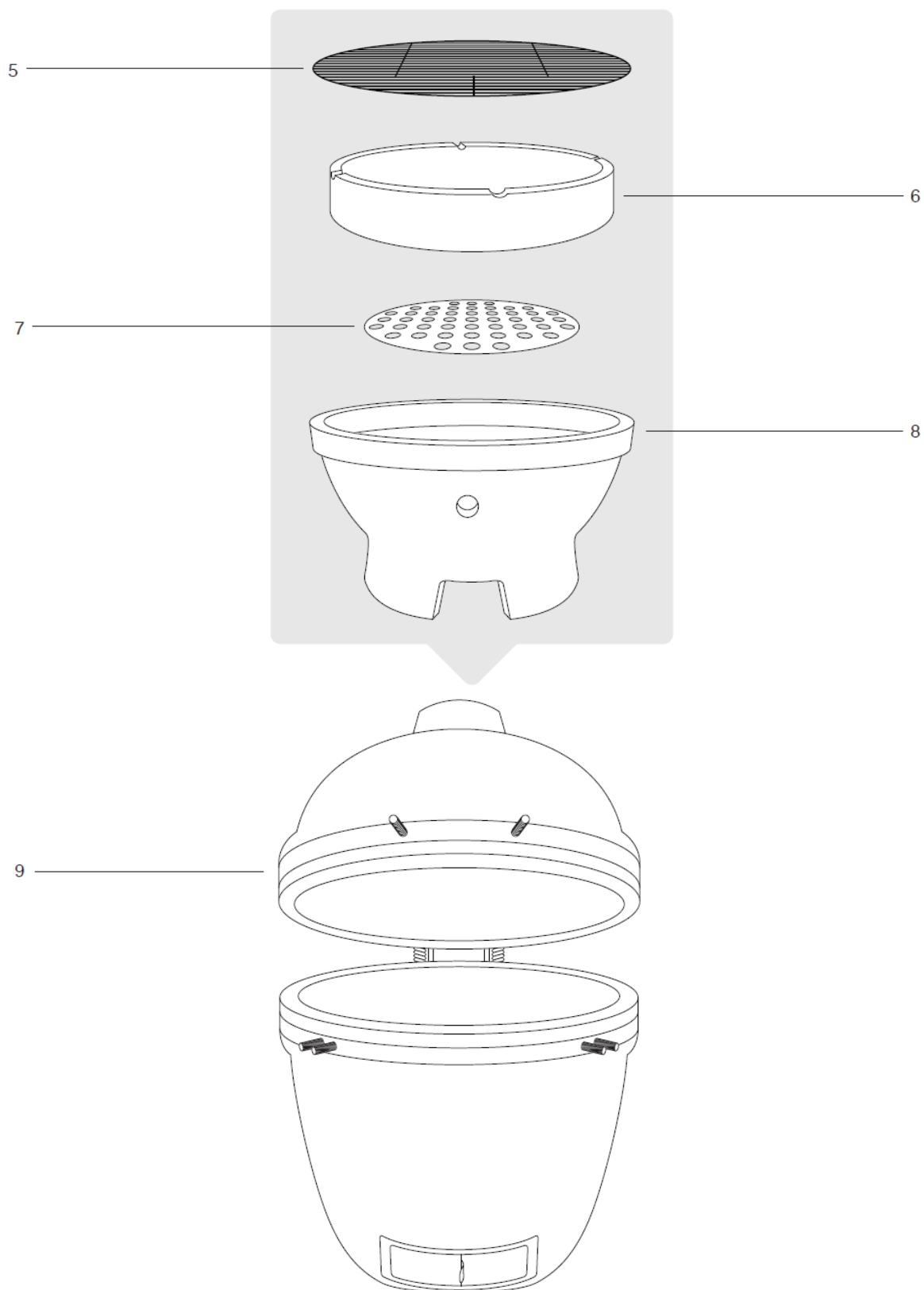


STAP 4 - Bevestig de beugels (1) aan de dwarsstukken (4) met behulp van de 16x schroeven (A). Zorg ervoor dat het onderstel stevig is en alle schroeven goed vastzitten voordat u de Kamado Grill (9) erin plaatst.'

STAP 5 - Om de Kamado Grill (9) op het onderstel te plaatsen, verwijdert u eerst alle items die zich in de grill bevinden om het optillen te vergemakkelijken.

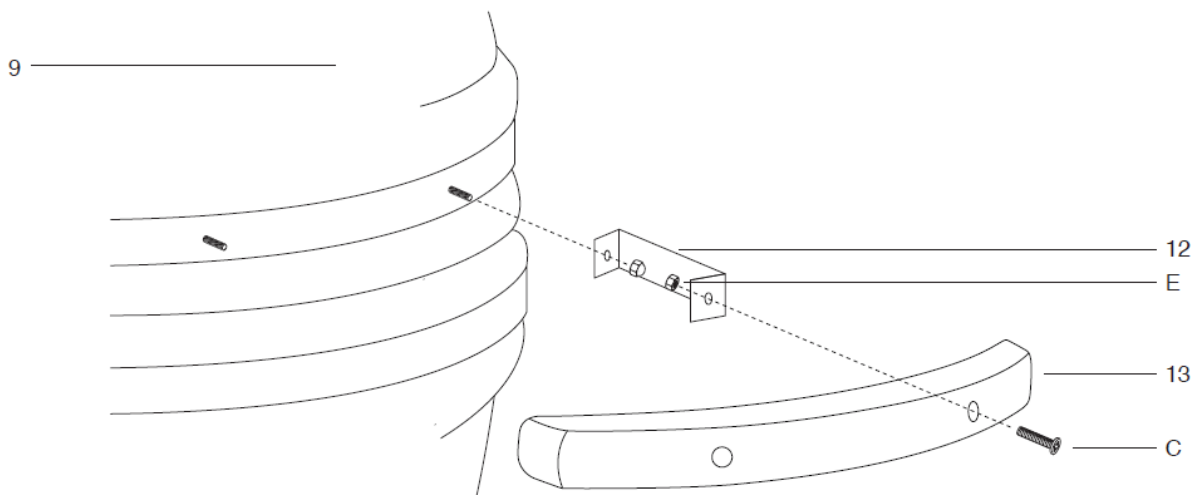
STAP 6 - Gebruik minimaal twee personen bij het optillen van de Kamado Grill op de wagen. Plaats een van uw handen in de bodemopening van de Kamado en de andere onder de grill. Tillen aan het scharnier of de bijzettafels kan letsel en schade aan het product tot gevolg hebben.

STAP 7 - Plaats de Kamado Grill op het onderstel met de onderste ventilatieopening naar de voorkant van het onderstel gericht, zodat de ventilatieopening zonder enige onderbreking kan worden geopend en gesloten.



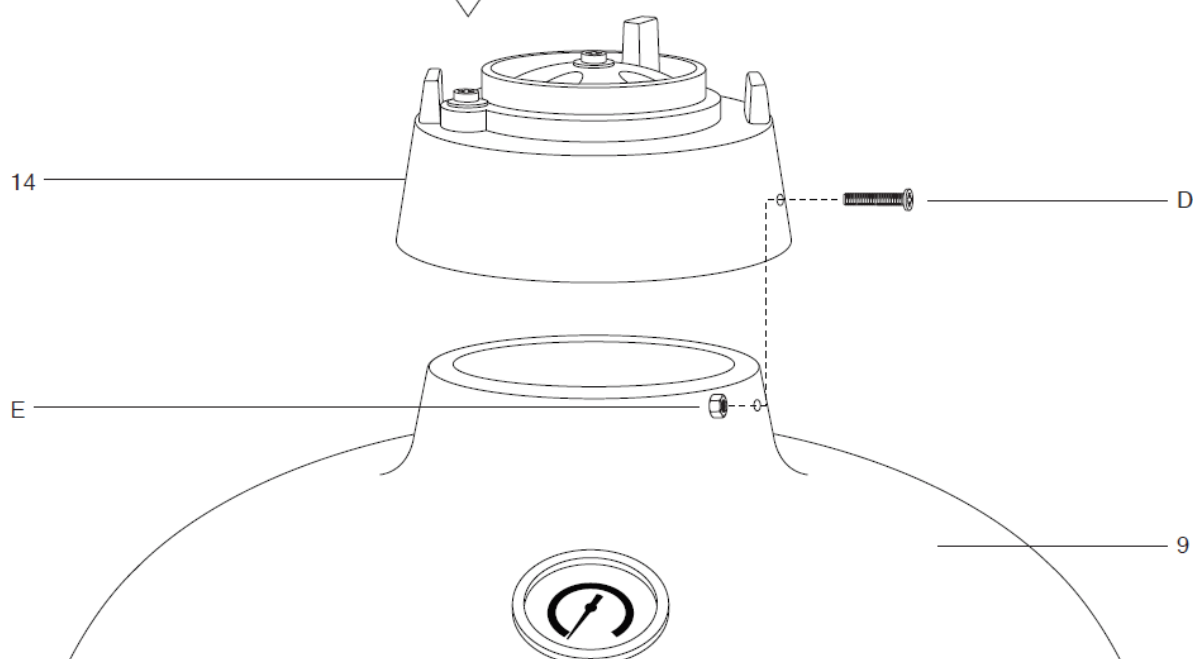
STAP 8 - Wanneer de grill stevig op het onderstel is geplaatst, voegt u de vuurkist (8), de houtskoolplaat (7), de bovenste ring (6) en het grillrooster (5) aan de binnenkant van de Kamado Grill toe zoals weergegeven in het montageschema.

STAP 9 - Druk op de zwenkwielhendels (2) om de zwenkwielen te vergrendelen om ervoor te zorgen dat de Kamado tijdens het gebruik niet kan bewegen.

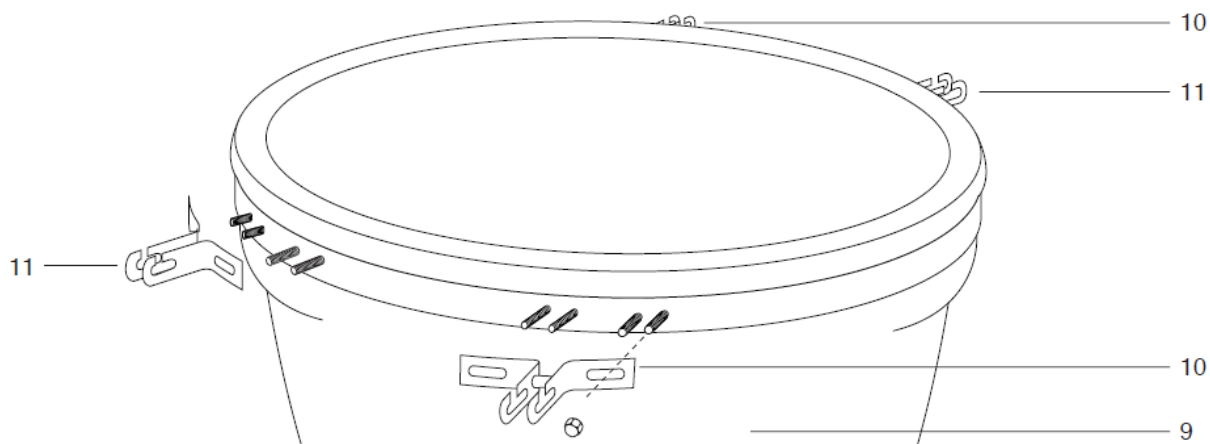


STAP 10 - Om het handvat (13) aan het deksel van de Kamado Grill (9) te bevestigen, begin met het bevestigen van de 2x handvatbeugels (12) met behulp van de 2x voor gemonteerde bouten en dopmoeren. Bevestig het handvat (13) aan de beugels (12) met behulp van de 2x bouten (C) en moeren (E).

Ensure that the top vent bolt is on the left hand side when assembling it.

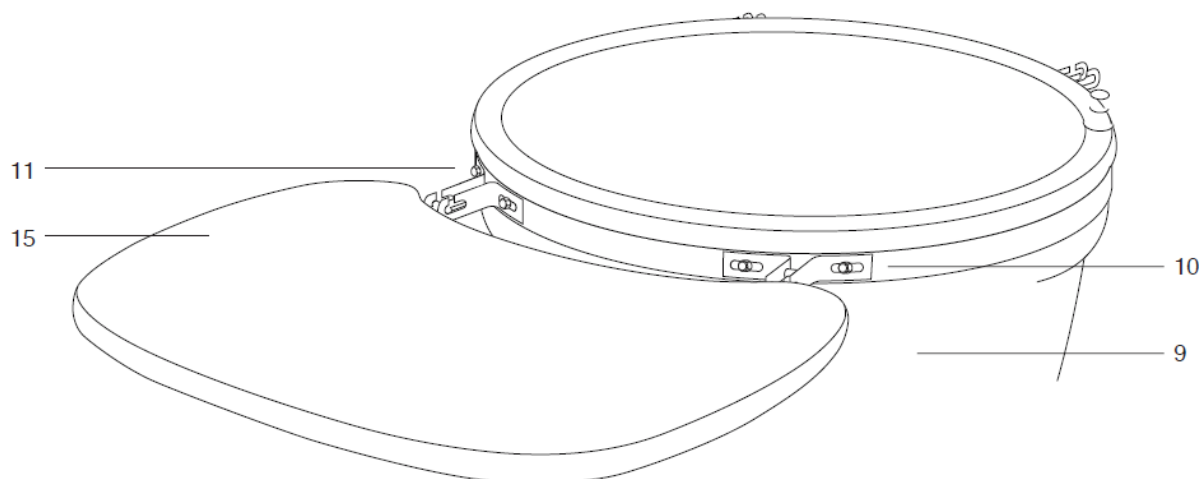


STAP 11 - Om de bovenste ventilatieopening (14) aan de Kamado Grill (9) te bevestigen, plaatst u deze bovenop zodat deze op een lijnt ligt met beide boutgaten. Zet vast met de 2x bouten (D) en moeren (E). Zorg ervoor dat de bout van de bovenste ventilatieopening zich aan de linkerkant bevindt bij het monteren.



STAP 12 - Bevestig de 2x tafelbeugels R (10) aan de Kamado Grill (9) met behulp van de 4x voor gemonteerde bouten en dopmoeren per beugel. Let op de positie in het bovenstaande diagram.

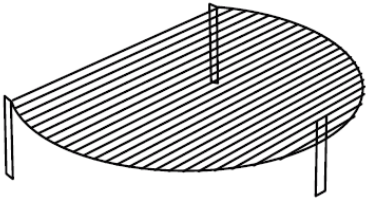
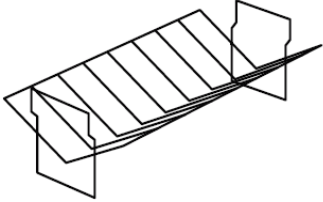
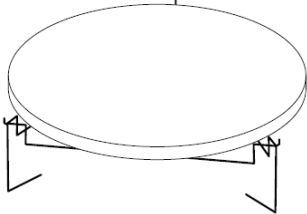
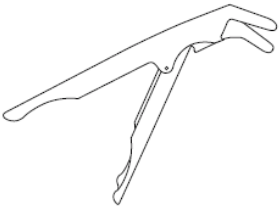
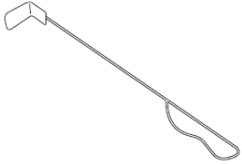
STAP 13 - Bevestig de 2x tafelbeugels L (11) aan de Kamado Grill (9) met behulp van de 4x voor gemonteerde bouten en dopmoeren per beugel. Let op de positie in het bovenstaande diagram.



STAP 14 - Plaats de 2x tafelscharnieren (15) in elk van de tafelbeugels (10 & 11).

De Kamado Grill is nu klaar voor gebruik, maar zorg ervoor dat u de uithardingsinstructies grondig heeft gelezen voordat u deze gebruikt.

Accessoires (Apart verkrijgbaar)

	Verhoogd Grillrooster Roestvrijstalen extra grillrooster voor extra kookruimte.
	Rib Rek Dit roestvrijstalen rek is ideaal voor het bereiden van perfecte ribbetjes.
	Pizzasteen met Steun Essentiële accessoire voor het gelijkmatig bereiden van knapperige pizza's, platte broden en andere lekkernijen.
	Grijptang Hiermee kunt u de pizzasteen of grillroosters optillen wanneer deze te heet zijn om te hanteren.
	Regenhoes Wanneer de Kamado is afgekoeld en niet wordt gebruikt, bedek deze dan met de Kamado regenhoes voor extra bescherming.
	Aspook Zodra uw Kamado al zijn brandstof heeft verbrand en afgekoeld is gebruikt u deze tool om de as van de bodem te verwijderen.

Gebrauchsanweisung - Bitte für zukünftige Bezugnahme aufbewahren

WICHTIG – Entfernen Sie vor Gebrauch vorsichtig die Verpackung, bewahren Sie jedoch die Sicherheitshinweise auf. Diese Anleitung ist Bestandteil des Produkts.

Bitte beachten Sie alle in dieser Anleitung aufgeführten Sicherheitshinweise.

Bitte lesen Sie diese Anleitung vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Diese Anleitung sollte zusammen mit dem Produkt aufbewahrt werden.

Dieses Produkt ist NUR für den häuslichen Gebrauch bestimmt und sollte nicht gewerblich oder für Vertragszwecke verwendet werden.

Handhabungs- und Sicherheitshinweise

Über Ihren Kamado

Archäologen haben große Tongefäße entdeckt, die über 4000 Jahre alt sind und als frühe Ausführungsformen der Kamado Keramikkoher gelten. Seitdem gab es in vielerlei Hinsicht Entwicklungen; abnehmbarer Deckel, zusätzliche Lüftungsklappe für eine bessere Wärmeregulierung und die Umstellung von Holz auf Holzkohle als Primärbrennstoff. In Japan war der Mushikamado ein Rundes Tongefäß mit abnehmbarem, gewölbtem Deckel zum Dämpfen von Reis. Der Name "Kamado" ist in der Tat das japanische Wort für "Herd" oder "Kochherd". Dieser Name wurde von den Amerikanern übernommen und ist heute ein Oberbegriff für diesen Stil eines Keramikkochers.

Kamado-Koher sind äußerst vielseitig einsetzbar. Sie können nicht nur zum Grillen oder Räuchern verwendet werden, sondern auch für Pizzen, Brot, Kuchen und Kekse, die mühelos in ihnen gebacken werden können. Aufgrund ihrer hervorragenden Wärmespeichereigenschaften können hohe Temperaturen durch eine präzise Steuerung des Luftstroms über die oberen und unteren Lüftungsöffnungen erreicht und gehalten werden. Hohe Temperaturen sind ideal für das schnelle Grillen von Burgern und Würstchen, während niedrige Temperaturen größere Stücke über einen längeren Zeitraum garen. Warum versuchen Sie nicht, der Holzkohle einige Holzspäne hinzuzufügen oder versuchen Sie, Holzspäne mit unterschiedlichem Aroma zu kombinieren, um Ihr Fleisch noch schmackhafter zu machen.

Warnhinweise – Vorsicht!

- Dieses Produkt ist ausschließlich für den GEBRAUCH IM FREIEN bestimmt. NICHT in Innenräumen verwenden.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Gebrauchs IMMER in sicherer Entfernung vom Ofen.
- Lassen Sie ein brennendes Feuer NIEMALS unbeaufsichtigt.
- GEFAHR durch Kohlenmonoxidvergiftung - NIEMALS dieses Produkt anzünden oder es in engen Räumen glimmen oder abkühlen lassen.
- Verwenden Sie dieses Produkt NICHT in einem Zelt, Wohnwagen, Auto, Keller, Dachboden oder Boot.
- NICHT unter Vorzelten, Sonnenschirmen oder Pavillons verwenden.
- BRANDGEFAHR - Heiße Glut kann während des Gebrauchs austreten.
- VORSICHT - Verwenden Sie KEINE Flüssigkeiten wie Benzin, Spiritus, Feuerzeugzündler, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder Wiederzünden. Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der EN1860-3 entsprechen.
- Es wird dringend empfohlen, dass Sie in Ihrem Kamado Stückholzkohle verwenden. Es brennt länger und produziert weniger Asche, was den Luftstrom beeinträchtigen kann.
- Verwenden Sie in diesem Produkt KEINE Kohle.
- WICHTIG: Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, den Deckel nur leicht anzuheben, damit die Luft langsam und sicher eindringen kann und Rückzug oder Aufflammen, die zu Verletzungen führen können, verhindert wird.
- Befolgen Sie IMMER die Informationen zum KOCHEN VON LEBENSMITTELN, die auf Seite 4 dieser Bedienungsanleitung aufgeführt sind.
- Verwenden Sie den Kamado NICHT auf Terrassen oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Laub oder dekorativer Rinde.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Kamado mindestens 2 Meter von brennbaren Gegenständen entfernt befindet.
- Verwenden Sie diesen Kamado NICHT als Ofen.
- ACHTUNG: Dieses Produkt wird sehr heiß, bewegen Sie es während des Betriebs NICHT.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißer Keramik oder Kochflächen IMMER hitzebeständige Handschuhe.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Bewegen oder Lagern vollständig abkühlen.
- Überprüfen Sie das Gerät vor dem Einsatz immer auf Verschleiß und Beschädigungen und ersetzen Sie es bei Bedarf.

Handhabung des Kamado

- Um ein Feuer zu entzünden können Sie gerollte Zeitungen mit Zündwürfeln oder festen Feueranzündern auf der Kohleplatte (7) am Boden des Kamados benutzen. Dann legen Sie 2 oder 3 Handvoll Stück Holzkohle auf die Oberseite der Zeitung.
- Verwenden Sie KEINE Flüssigkeiten wie Benzin, Spiritus, Feuerzeuganzünder, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder Wiederzünden.
- Öffnen Sie die untere Lüftungsöffnung und entzünden Sie die Zeitung mit einem langen Feuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern.
- Überlasten Sie das Gerät NICHT mit Brennstoff - wenn das Feuer zu stark ist, kann dies den Kamado beschädigen.
- Lassen Sie es so lange stehen, bis der gesamte Brennstoff verbraucht und gelöscht ist.
- Wenn die ersten Flammen zu hoch sind, kann dies die Filzdichtung beschädigen, bevor es die Möglichkeit hatte, richtig zu reifen.
- Nach dem ersten Gebrauch alle Verbindungselemente auf festen Sitz prüfen. Das Metallband, das Ihren Deckel mit dem Boden verbindet, dehnt sich durch die Hitze aus und kann sich lösen. Es wird empfohlen, das Band mit einem Schraubenschlüssel zu überprüfen und ggf. anzuziehen.
- Sie können Ihren Kamado nun wie gewohnt verwenden.

Löschen

- Um das Gerät zu löschen, hören Sie auf, Kraftstoff zuzuführen, und schließen Sie alle Öffnungen und den Deckel, damit das Feuer auf natürliche Weise abbrennen kann.
- Verwenden Sie KEIN Wasser, um die Holzkohle zu löschen, da dies den keramischen Kamado beschädigen könnte.

Lagerung

- 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 Feinwaschmittel mit warmem Wasser.
- Wenn Sie den Kamado verwenden, drücken Sie die beiden Sicherungsräder nach unten, um das Gerät während des Gebrauchs zu stoppen.
- Es wird empfohlen, den Kamado bedeckt in einer Garage oder im Schuppen über den Winter zu lagern, um ihn vollständig zu schützen.

Reinigung

- Der Kamado ist selbstreinigend. Erhitzen Sie ihn 30 Minuten lang auf 260°C und er wird alle Speisereste und Ablagerungen verbrennen.
- Verwenden Sie KEIN Wasser oder andere Arten von Reinigungsmitteln, um das Innere Ihres Kamados zu reinigen. Die Wände sind porös und absorbieren alle verwendeten Flüssigkeiten, was dazu führen kann, dass der Kamado einbricht. Wenn der Ruß zu viel wird, verwenden Sie eine Drahtbürste oder das Aschewerkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten), um die Kohlereste 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 mehr.

Informationen zu Anzünden, Nutzung und Pflege

- Stellen Sie sicher, dass der Kamado auf einer festen, flachen, ebenen, hitzebeständigen, nicht brennbaren Oberfläche aufgestellt ist, die von brennbaren Gegenständen fern ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Kamado mindestens 2 m Deckenfreiheit und mindestens 2 m Abstand zu anderen umliegenden Gegenständen hat.
- Um ein Feuer zu entzünden können Sie gerollte Zeitungen mit Zündwürfeln oder festen Feueranzündern auf der Kohleplatte (7) am Boden des Kamados benutzen. Dann legen Sie 2 oder 3 Handvoll Stück Holzkohle auf die Oberseite der Zeitung.
- Verwenden Sie KEINE Flüssigkeiten wie Benzin, Spiritus, Feuerzeuganzünder, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder Wiedierzünden.
- Öffnen Sie die untere Lüftungsöffnung und entzünden Sie die Zeitung mit einem langen Feuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern. Sobald es anfängt zu brennen, lassen Sie den unteren Lüftungsschlitz und den Deckel für ca. 10 Minuten offen, um ein kleines Bett mit heißer Glut zu bilden.
- Lassen Sie die Holzkohle erhitzen und halten Sie sie vor dem ersten Garen auf dem Kamado mindestens 30 Minuten lang glühend heiß. NICHT kochen, bevor der Brennstoff eine Aschebeschichtung aufweist.
- Es wird empfohlen, die Kohlen nach dem Anzünden nicht zu schüren oder zu drehen. Dadurch können die Holzkohlen gleichmäßiger und effizienter verbrennen.
- Bei der Handhabung von heißer Keramik oder Kochflächen nur hitzebeständige Handschuhe verwenden.
- Weiter unten finden Sie Garanweisungen in Abhängigkeit von Temperatur und Dauer.

Niedertemperatur-Garanleitung

- Zünden Sie die Stückholzkohle gemäß der obigen Anleitung an. Bewegen oder schüren Sie die Kohlen NICHT, sobald sie angezündet sind.
- Öffnen Sie die untere Öffnung vollständig und lassen Sie den Deckel für ca. 10 Minuten offen, um ein kleines Bett aus heißer Glut zu bilden.
- Überwachen Sie den Kamado, bis er auf die gewünschte Temperatur gekommen ist. Siehe Seite 4 für eine Temperaturkochanleitung.
- Schließen Sie die untere Lüftungsöffnung vollständig, um die Temperatur aufrechtzuerhalten.
- Sie sind nun bereit, den Kamado zum Kochen zu verwenden.
- WICHTIG: Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, den Deckel nur leicht anzuheben, damit die Luft langsam und sicher eindringen kann und Rückzug oder Aufflammen, die zu Verletzungen führen können, verhindert wird.
- Befolgen Sie IMMER die Informationen zum Kochen von Lebensmitteln, die auf Seite 4 dieser Bedienungsanleitung aufgeführt sind.
- Verwenden Sie IMMER hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißer Keramik oder Kochflächen arbeiten.

Räucheranleitung

- Befolgen Sie die obigen Anweisungen, als ob Sie einen langsamen Kochvorgang starten würden.
- Überwachen Sie den Kamado, bis er auf die gewünschte Temperatur gestiegen ist. Siehe Seite 4 für eine Temperaturkochanleitung.
- Lassen Sie die untere Lüftungsöffnung leicht geöffnet.
- Schließen Sie die obere Lüftungsöffnung und überprüfen Sie die Temperatur noch einige Minuten lang.
- Mit hitzebeständigen Handschuhen die Holzspäne kreisförmig über die heiße Holzkohle streuen.
- Sie sind 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 wichtig, den Deckel nur leicht anzuheben, damit die Luft langsam und sicher eindringen kann und Rückzug oder Aufflammen, die zu Verletzungen führen können, verhindert wird.
- Befolgen Sie IMMER die Informationen zum Kochen von Lebensmitteln, die auf Seite 4 dieser Bedienungsanleitung aufgeführt sind.
- Verwenden Sie IMMER hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißer Keramik oder Kochflächen arbeiten.

Hochtemperatur-Garanleitung

- Zünden Sie die Stückholzkohle gemäß den Anweisungen auf Seite 3 an.
- Schließen Sie den Deckel und öffnen Sie die oberen und unteren Lüftungsöffnungen vollständig.
- Überwachen Sie den Kamado, bis er auf die gewünschte Temperatur gelangt. Siehe Seite 4 für eine Temperaturkochanleitung.
- Schließen Sie die obere Lüftungsöffnung zur Hälfte 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 wichtig, den Deckel nur leicht anzuheben, damit die Luft langsam und sicher eindringen kann und Rückzug oder Aufflammen, die zu Verletzungen führen können, verhindert wird.
- Befolgen Sie **IMMER** die Informationen zum Kochen von Lebensmitteln, die auf Seite 4 dieser Bedienungsanleitung aufgeführt sind.
- Verwenden Sie **IMMER** hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißer Keramik oder Kochflächen arbeiten.

Informationen zum Garen von Lebensmitteln

- **NICHT** braten, bis der Brennstoff eine Ascheschicht aufweist.
- Bitte lesen und befolgen Sie diese Hinweise beim Garen mit 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 Lebensmittelmittelnrückständen 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, schneiden Sie es auf, um sicherzustellen, dass es durchgehend gekocht ist.
- **VORSICHT** - wenn das Fleisch ausreichend gekocht wurde, sollten die Fleischsäfte klar sein und keine Spuren von rosa/rotem Saft oder Fleischfarbe aufweisen.
- Es wird empfohlen, größere Fleischstücke und Teile vorzugaren, bevor Sie dann anschließend auf dem Grill gegart werden.
- Reinigen Sie nach dem Grillen mit Ihrem Kamado immer die Grillkochflächen und -utensilien.

Nachfüllen

- Bei geschlossenen Lüftungsöffnungen behält der Kamado mehrere Stunden lang eine hohe Temperatur bei. Wenn Sie eine längere Garzeit benötigen (z.B. beim Braten eines ganzen Stückes oder beim langsamen Räuchern), kann es notwendig sein, mehr Holzkohle hinzuzufügen. Fügen Sie einfach etwas zusätzliche Holzkohle hinzu und fahren Sie fort wie oben beschrieben.

Gartemperaturübersicht

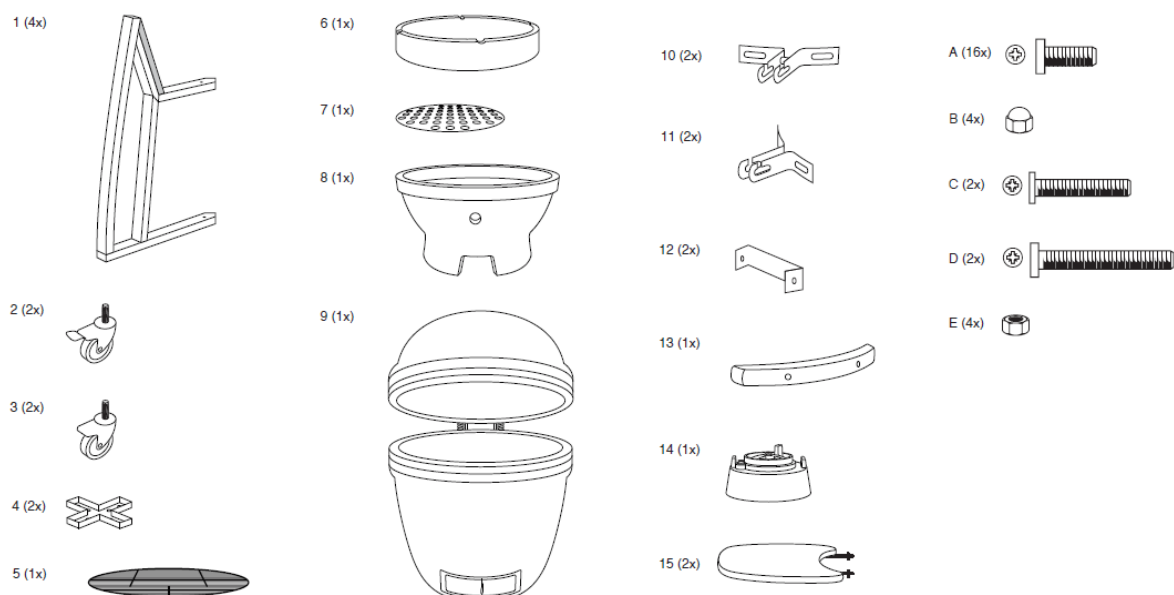
Langsames Garen / Räuchern (110°C-135°C)		Obere Lüftung	Untere Lüftung
Rindfleischbrust	2 Std pro Pfund		
Gepökelttes Schwein	2 Std pro Pfund		
Ganzes Huhn	3-4 Std.		
Rippchen	3-5 Std.		
Braten	9+ Std.		

Grillen / Braten (160°C-180°C)		Obere Lüftung	Untere Lüftung
Fisch	15-20 Min.		
Schweinefilet	15-30 Min.		
Hühnerstücke	30-45 Min.		
Ganzes Huhn	1-1.5 Std.		
Chicken	3-4 Std.		
Lammkeule	2-4 Std.		
Truthahn	2-5 Std.		
Schinken			

Sear (260°C-370°C)		Obere Lüftung	Untere Lüftung
Steak	5-8 Min.		
Schweinekoteletts	6-10 Min.		
Burger	6-10 Min.		
Würstchen	6-10 Min.		

Open Closed

Teileliste

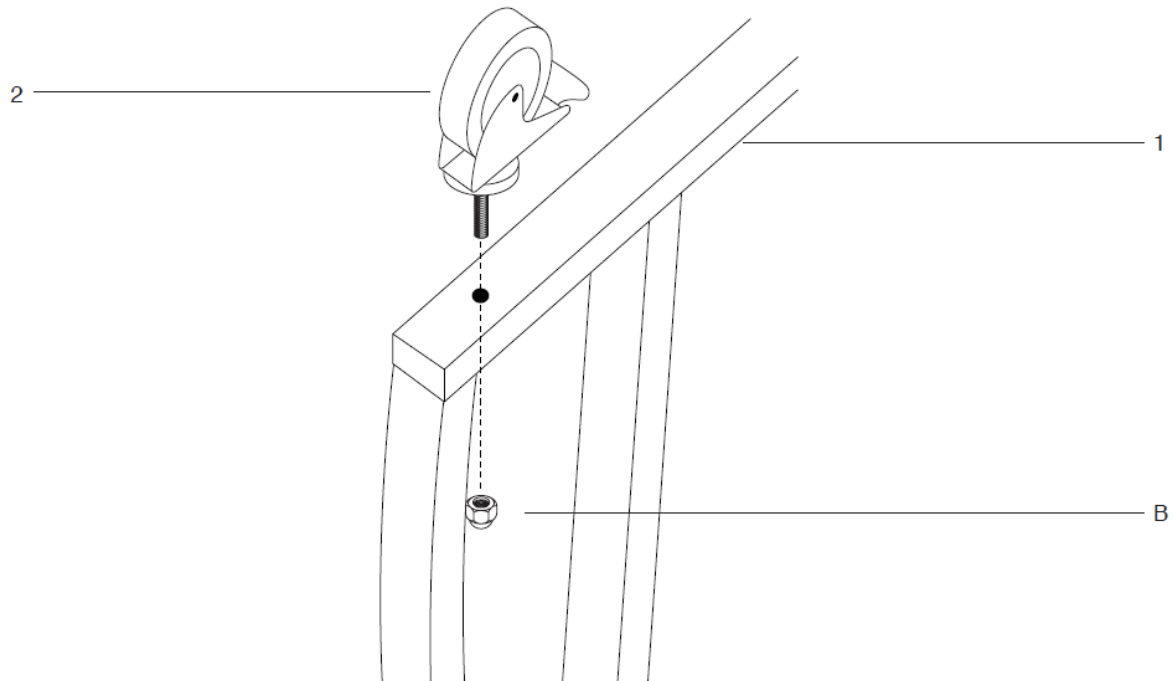


Lesen Sie vor der Montage die Anleitung sorgfältig durch. Überprüfen Sie alle Teile anhand der Teileliste. Führen Sie die Montage auf einer weichen Oberfläche durch, um ein Verkratzen der Farbe zu vermeiden. Bitte bewahren Sie diese Informationen zum späteren Nachschlagen auf. Um die Montage zu erleichtern, ziehen Sie die Schrauben nur lose an und ziehen Sie sie nach Abschluss der Montage vollständig an.

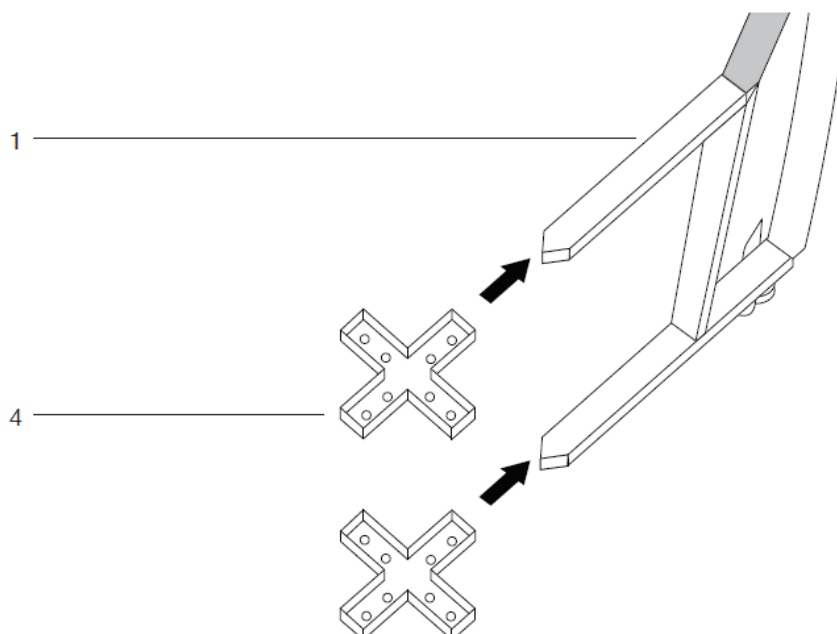
WARNUNG - Ziehen Sie die Schrauben **NICHT** zu fest an; ziehen Sie sie nur mit mäßigem Druck an, um Schäden an den Schrauben oder Komponenten des Kamado-Grills zu vermeiden.

Montageanleitung

WICHTIG - Entfernen Sie vor Gebrauch die Verpackung, bewahren Sie jedoch die Sicherheitshinweise auf und bewahren Sie sie zusammen mit diesem Produkt auf. Vergewissern Sie sich vor der Montage, dass der Deckel geschlossen ist.

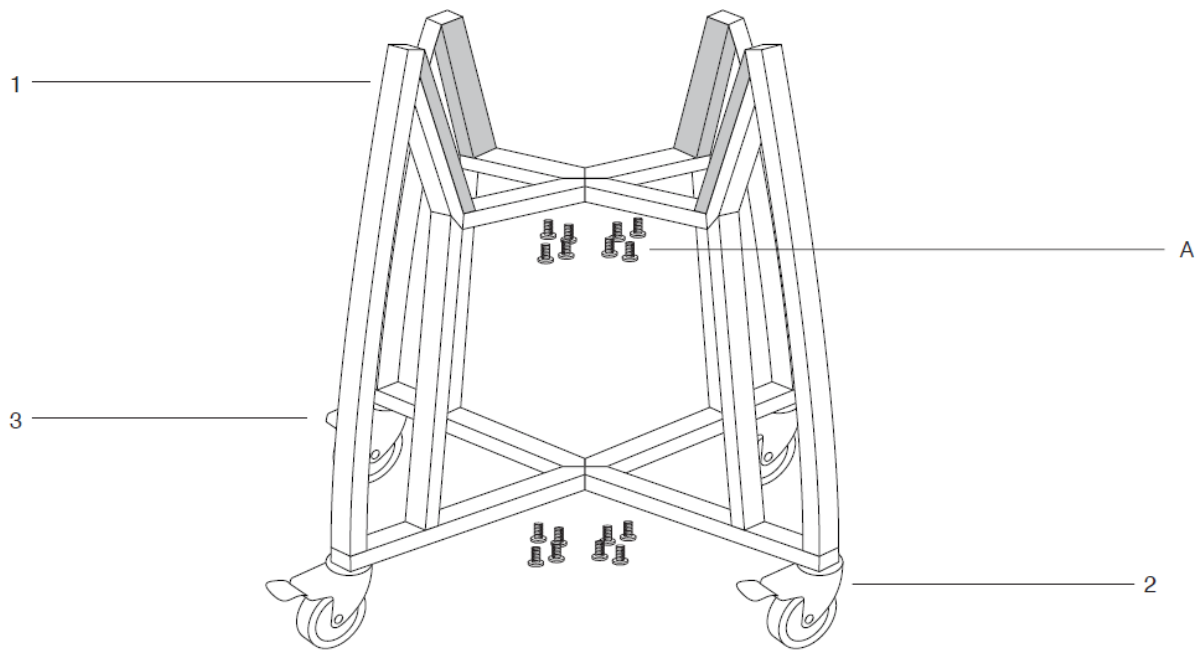


SCHRITT 1 - Die vier vorgewindeten Lenkräder (2 & 3) an jeder der vier Halterungen (1) befestigen, indem Sie sie durch das Loch schieben. Befestigen Sie jedes Rad mit Hilfe eines verstellbaren Schlüssels mit 1x Mutter (B).



SCHRITT 2 - Zur Montage des Wagens die beiden Querstücke (4) von oben und unten in eine der vier Halterungen (1) einsetzen.

SCHRITT 3 - Fahren Sie fort, die Querstücke (4) in die anderen drei Halterungen (1) einzusetzen.

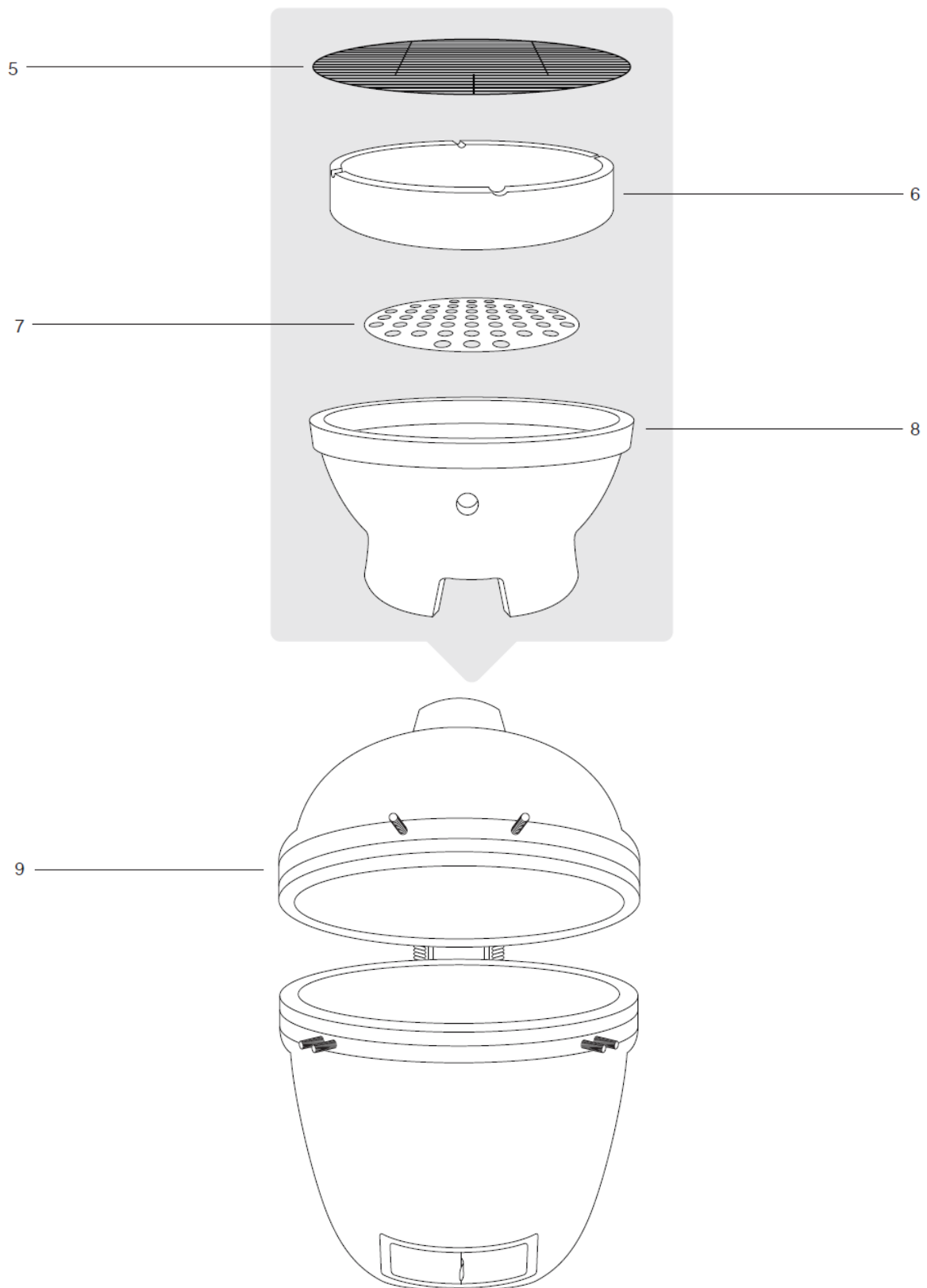


SCHRITT 4 - Die Halterungen (1) mit den 16x Schrauben (A) an den Querträgern (4) befestigen. Vergewissern Sie sich, dass der Wagen sicher ist und alle Schrauben fest angezogen sind, bevor Sie den Kamado Grill (9) einsetzen.

SCHRITT 5 - Um den Kamado Grill (9) auf den Wagen zu stellen, entfernen Sie zuerst alle Gegenstände, die sich im Inneren des Grills befinden, um das Anheben zu erleichtern.

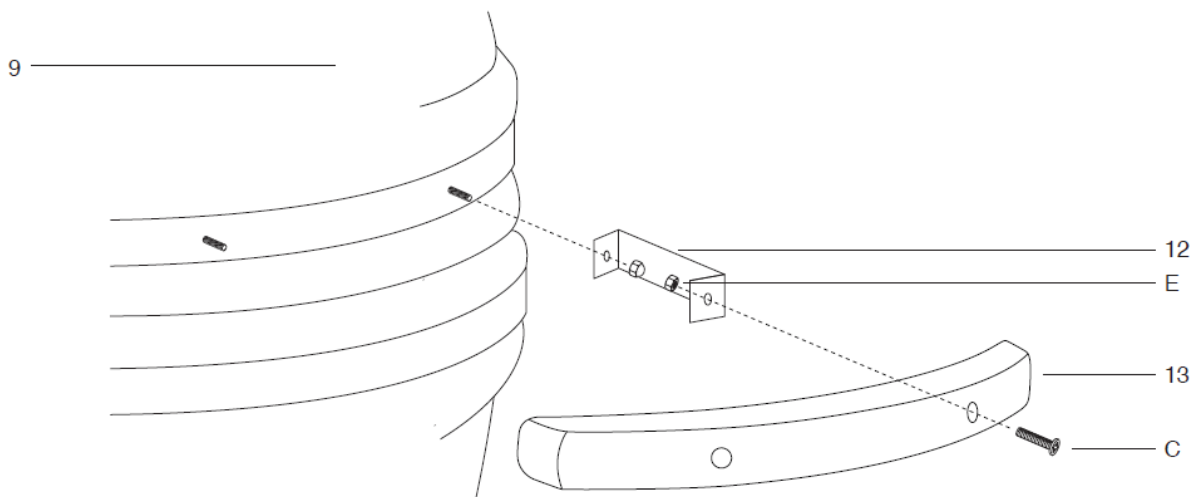
SCHRITT 6 - Verwenden Sie mindestens zwei Personen, um den Kamado Grill auf den Wagen zu heben. Legen Sie eine Ihrer Hände in die untere Öffnung des Kamados und die andere unter den Grill. Das Anheben am Scharnier oder an den Seitentischen kann zu Verletzungen und Schäden am Produkt führen.

SCHRITT 7 - Stellen Sie den Kamado-Grill auf den Wagen, wobei die untere Lüftungsöffnung zur Vorderseite des Wagens zeigt und die Lüftungsöffnung ohne jegliche Störung geöffnet und geschlossen werden kann.



SCHRITT 8 - Wenn der Grill sicher auf dem Wagen steht, fügen Sie die Brennkammer (8), die Kohleplatte (7), den oberen Ring (6) und den Grill (5) innerhalb des Kamado-Grills hinzu, wie in der Montagezeichnung dargestellt.

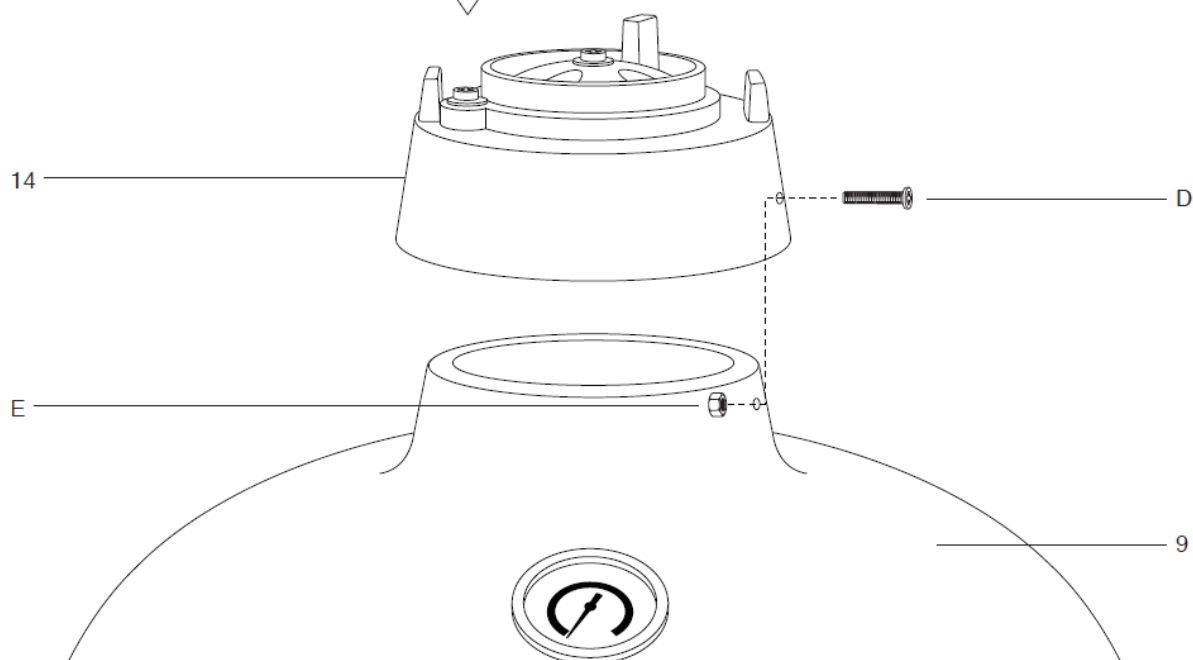
SCHRITT 9 - Drücken Sie die Lenkhebel (2) nach unten, um die Lenkräder zu fixieren, damit sich der Kamado bei Gebrauch nicht bewegen kann.



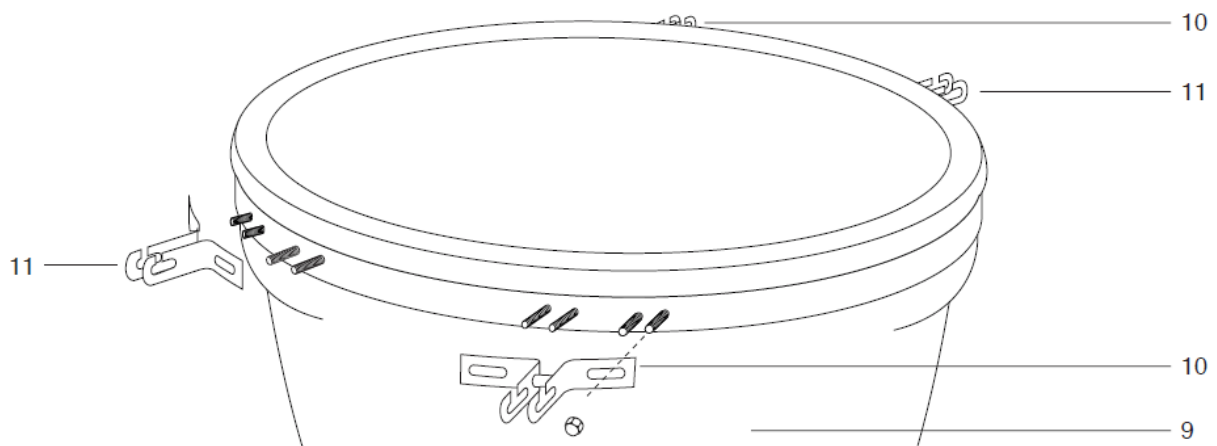
SCHRITT 10 - Um den Griff (13) am Deckel des Kamado-Grills (9) zu befestigen, befestigen Sie zunächst 2x Griffe (12) mit den 2x vormontierten Schrauben und Hutmuttern. Den Griff (13) mit 2x Schrauben (C) und Muttern (E) an den Halterungen (12) befestigen.

Hinweis:

Ensure that the top vent bolt is on the left hand side when assembling it.

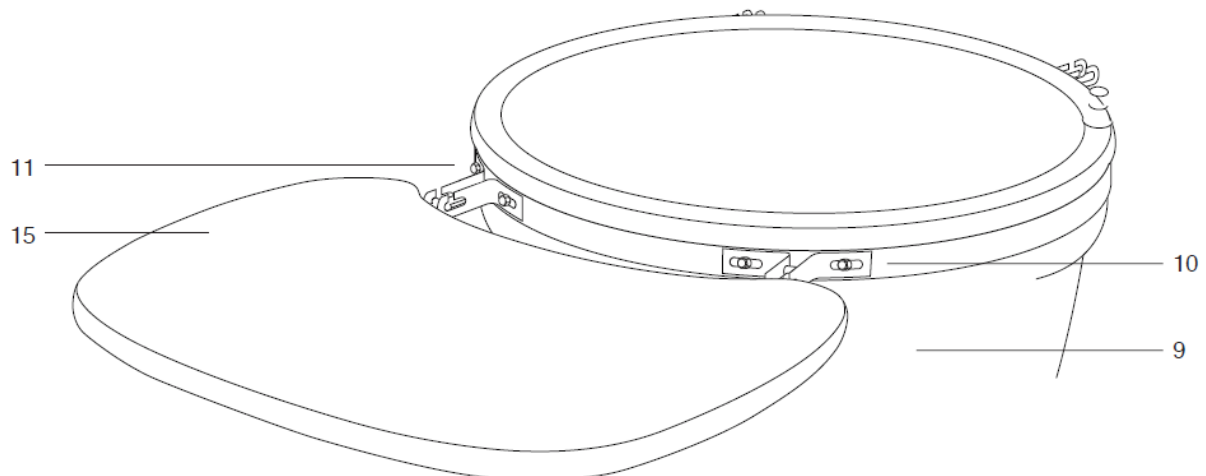


SCHRITT 11 - Um die obere Lüftungsöffnung (14) am Kamado-Grill (9) zu befestigen, setzen Sie sie auf die Oberseite und richten Sie die beiden Schraubenlöcher aus. Mit 2x Schrauben (D) und Muttern (E) sichern. Achten Sie bei der Montage darauf, dass sich die obere Entlüftungsschraube auf der linken Seite befindet.



SCHRITT 12 - Befestigen Sie die 2x Tischhalterungen R (10) am Kamado Grill (9) mit den 4x vormontierten Schrauben und Hutmuttern pro Halterung. Bitte beachten Sie die in der obigen Abbildung dargestellte Position.

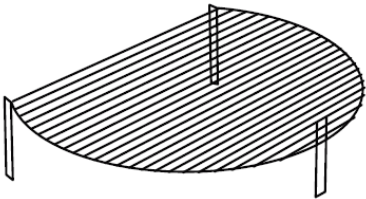
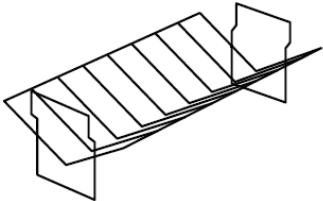
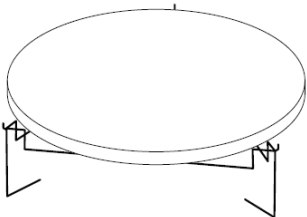
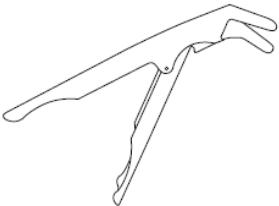
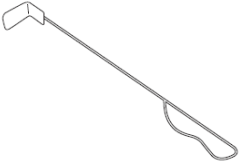
SCHRITT 13 - Befestigen Sie die 2x Tischhalterungen L (11) am Kamado Grill (9) mit den 4x vormontierten Schrauben und Hutmuttern pro Halterung. Bitte beachten Sie die in der obigen Abbildung dargestellte Position.



SCHRITT 14 - Setzen Sie die 2x Tischscharniere (15) in jede der Tischhalterungen (10 & 11) ein.

Der Kamado Grill ist nun einsatzbereit, aber bitte vergewissern Sie sich, dass Sie die Pflegehinweise vor dem Gebrauch sorgfältig gelesen haben.

Zubehör (separat erhältlich)

	Erhöhter Grillrost Zusätzlicher Grill aus Edelstahl für zusätzlichen Grillplatz.
	Rippengestell Dieses Edelstahlgestell ist ideal zum Zubereiten perfekter Rippchen.
	Pizzastein mit Untergestell Perfektes Accessoire für eine gleichmäßig ebene Zubereitung von knusprigen Pizzas, Fladenbrot und anderen Köstlichkeiten.
	Klemmhalter Ermöglicht es Ihnen, den Pizzastein oder die Grillroste anzuheben, wenn sie zu heiß zum Anfassen sind.
	Regenschutz Wenn der Kamado abgekühlt ist und nicht in Gebrauch ist, decken Sie ihn mit der Kamado Regenhülle ab, um ihn zusätzlich zu schützen.
	Ascheschaber Wenn Ihr Kamado den gesamten Brennstoff verbrannt hat und abgekühlt ist, verwenden Sie dieses Werkzeug, um die Asche vom Boden zu entfernen.

Mode d'emploi - à conserver pour référence future

IMPORTANT – Retirez soigneusement tous les emballages avant utilisation, mais conservez le mode d'emploi.

Les instructions que vous trouverez dans ce dernier font partie du produit.

Veuillez prendre note de tous les avertissements de sécurité énumérés dans ces instructions.

Veuillez lire ces instructions dans leur intégralité et les conserver pour référence future.

Ces instructions doivent être stockées avec le produit.

Ce produit est destiné à un usage domestique **UNIQUEMENT** et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ou contractuelles.

Consignes d'entretien et d'utilisation en toute sécurité

À propos de votre Kamado

Les archéologues ont découvert, il y a 4000 ans, de grands vaisseaux en argile qui auraient été les premières incarnations du cuiseur en céramique Kamado. Depuis lors, il a évolué à bien des égards; couvercle amovible, porte de tirage ajoutée pour un meilleur contrôle de la chaleur et passage du bois au charbon de bois comme combustible principal. Au Japon, le Mushikamado était un pot en argile rond avec un couvercle en forme de dôme amovible conçu pour le riz à la vapeur. Le nom «Kamado» est en fait le mot japonais qui signifie «réchaud» ou «cuiseur». Ce nom a été adopté par les Américains et est maintenant devenu un terme générique pour ce style de cuiseur en céramique.

Les cuiseurs Kamado sont extrêmement polyvalents. Ils peuvent non seulement être utilisés pour griller ou fumer, mais ils permettent également de cuire des pizzas, du pain, des tartes et des biscuits sans effort. Grâce à leurs excellentes propriétés de rétention de la chaleur, des températures élevées peuvent être atteintes et maintenues par un contrôle précis du flux d'air via les orifices de ventilation supérieur et inférieur. Les températures élevées sont idéales pour les hamburgers et les saucisses à cuisson rapide, tandis que les basses températures permettent de cuire de gros joints sur une longue période. Pourquoi ne pas essayer d'ajouter des copeaux de bois au charbon de bois ou d'essayer de combiner des copeaux de bois de différentes saveurs pour rendre vos viandes encore plus savoureuses.

Avertissements - Attention!

- Ce produit est conçu pour une utilisation en extérieur uniquement. NE PAS utiliser à l'intérieur.
- TOUJOURS garder les enfants et les animaux domestiques à une distance de sécurité du four lors de son utilisation.
- NE JAMAIS laisser un feu brûler sans surveillance.
- DANGER d'intoxication au monoxyde de carbone - NE JAMAIS allumer ce produit, le laisser se consumer ou refroidir dans des espaces confinés.
- NE PAS utiliser ce produit dans une tente, une caravane, une voiture, une cave, un grenier ou un bateau.
- NE PAS utiliser sous des auvents, des parasols ou des belvédères.
- RISQUE D'INCENDIE - Les braises chaudes peuvent émettre pendant l'utilisation.
- ATTENTION - N'UTILISEZ PAS d'essence, de white spirit, de liquide pour briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour l'éclairage ou le rallumage. Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN1860-3.
- Il est fortement recommandé d'utiliser du charbon de bois en morceaux dans votre Kamado. Il brûle plus longtemps et produit moins de cendres, ce qui peut limiter le flux d'air.
- NE PAS utiliser de charbon dans ce produit.
- IMPORTANT: lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de ne le soulever que légèrement pour permettre à l'air de pénétrer lentement et en toute sécurité, évitant ainsi tout reflux ou toute poussée susceptible de provoquer des blessures.
- TOUJOURS suivre les INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS indiquées à la page 4 de ce manuel d'instructions.
- NE PAS utiliser le Kamado sur une terrasse ou toute autre surface inflammable telle que de l'herbe sèche, des copeaux de bois, des feuilles ou de l'écorce décorative.
- Assurez-vous que le Kamado est placé à au moins 2 mètres des objets inflammables.
- NE PAS utiliser ce Kamado comme appareil de chauffage.
- ATTENTION: ce produit deviendra très chaud, ne le déplacez pas pendant le fonctionnement.
- TOUJOURS UTILISER des gants résistant à la chaleur lors de la manipulation de céramiques chaudes ou de surfaces de cuisson.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.
- Inspectez toujours l'appareil avant utilisation pour vérifier l'absence de fatigue et de dommages et remplacez-le au besoin.

Faire fumer le Kamado

- Pour allumer un feu, placez du papier journal roulé avec des cubes plus légers ou des allume-feu solides sur la plaque à charbon (7) à 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 pour briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour allumer ou rallumer.
- Ouvrez l'évent du bas et allumez le journal à l'aide d'un briquet à bec long ou d'allumettes de sécurité.
- NE surchargez pas le moteur en carburant - si le feu est trop intense, cela pourrait endommager le Kamado.
- Laissez jusqu'à ce que tout le carburant soit utilisé et éteint.
- Si les premières brûlures sont trop importantes, cela pourrait endommager le joint d'étanchéité en feutre avant qu'il n'ait eu la chance d'arriver à maturation correctement.
- Après la première utilisation, vérifiez que toutes les fixations soient bien serrées. La bande de métal reliant votre couvercle à la base se dilatera sous l'effet de la chaleur et pourrait se détacher. Il est recommandé de vérifier et si nécessaire de serrer la bande avec une clé.
- Vous pouvez maintenant utiliser votre Kamado normalement.

Extinction

- Pour éteindre l'appareil - arrêtez d'ajouter de l'essence et fermez tous les orifices de ventilation et le couvercle pour permettre au feu de mourir naturellement.
- N'utilisez PAS d'eau pour éteindre les charbons car cela pourrait endommager le Kamado en céramique.

Stockage

- Lorsqu'il n'est pas utilisé et stocké à l'extérieur, couvrez le Kamado une fois complètement refroidi avec une protection contre la pluie appropriée.
- La grille de cuisson chromée n'est PAS lavable au lave-vaisselle; utilisez un détergent doux avec de l'eau tiède.
- Lorsque vous utilisez le Kamado, appuyez sur les deux roues de blocage pour empêcher l'appareil de bouger pendant son utilisation.
- Il est recommandé de ranger le Kamado à l'abri dans un garage ou dans un hangar pendant l'hiver pour une protection complète..

Nettoyage

- Le Kamado est auto-nettoyant. Faites-le chauffer à 260 ° C pendant 30 minutes pour brûler toute la nourriture et les débris.
- N'utilisez PAS d'eau ni aucun autre type de produit de nettoyage pour nettoyer l'intérieur de votre Kamado. Les murs sont poreux et absorberont tous les fluides utilisés, ce qui pourrait provoquer la fissuration du Kamado. Si la suie devient excessive, utilisez une brosse métallique ou l'outil à cendres (non fourni) pour enlever les restes de carbone avant la prochaine utilisation.
- Pour nettoyer les grilles et les grilles, utilisez un nettoyant non abrasif une fois l'appareil complètement refroidi.
- Pour nettoyer la surface extérieure, attendez que le Kamado refroidisse et utilisez un chiffon humide avec un détergent doux.

Maintenance

- Serrez les bagues et huilez la charnière 2 fois par an ou plus si nécessaire.

Informations sur l'allumage, l'utilisation et l'entretien

- Assurez-vous que le Kamado est placé sur une surface ininflammable, plane, résistante à la chaleur et permanente, à l'écart des objets inflammables.
- Assurez-vous que le Kamado dispose d'une hauteur libre minimale de 2 m et d'une distance minimale de 2 m par rapport aux objets environnants.
- Pour allumer une cheminée, placez du papier journal roulé avec des cubes plus légers ou des allume-feu solides sur la plaque à charbon (7) à 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 pour briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour allumer ou rallumer.
- Ouvrez l'évent du bas et allumez le journal à l'aide d'un briquet à bec long ou d'allumettes de sécurité. Une fois qu'il est pris, laissez l'évent et le couvercle ouverts pendant environ 10 minutes pour former un petit lit de braises chaudes..
- Laissez le charbon chauffer et le maintenir au rouge pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson sur le Kamado. NE PAS faire cuire avant que le carburant ne soit recouvert de cendre.
- Il est recommandé de ne pas brûler les braises une fois qu'elles sont allumées. Cela permet aux charbons de brûler plus uniformément et efficacement.
- Une fois allumé, utilisez UNIQUEMENT des gants résistant à la chaleur lorsque vous manipulez de la céramique chaude ou des surfaces de cuisson.
- Voir ci-dessous les instructions de cuisson en fonction de la température et de la durée.

Guide de cuisson basse température

- Allumez le charbon de bois en morceaux conformément aux instructions ci-dessus. NE PAS déplacer ou attiser les charbons une fois allumés.
- Ouvrez complètement l'évent du bas et laissez le couvercle ouvert pendant environ 10 minutes pour former un petit lit de braises chaudes.
- Surveillez le Kamado jusqu'à ce qu'il atteigne la température désirée. Voir page 4 pour un guide de cuisson à la température.
- Fermez complètement l'évent du bas pour maintenir la température.
- Vous êtes maintenant prêt à utiliser le Kamado pour cuisiner.
- IMPORTANT: lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de ne le soulever que légèrement pour permettre à l'air de pénétrer lentement et en toute sécurité, évitant ainsi tout reflux ou toute poussée susceptible de provoquer des blessures.
- TOUJOURS suivre les INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS indiquées à la page 4 de ce manuel d'instructions.
- TOUJOURS utiliser des gants résistant à la chaleur lors de la manipulation de céramiques chaudes ou de surfaces de cuisson.

Guide de fumage

- Suivez les instructions ci-dessus comme si vous commenciez une cuisson lente.
- Surveillez le Kamado jusqu'à ce qu'il atteigne la température désirée. Voir page 4 pour un guide de cuisson à la température.
- Laissez l'évent du bas légèrement ouvert.
- Fermez l'évent supérieur et continuez à vérifier la température pendant quelques minutes supplémentaires.
- En utilisant des gants résistants à la chaleur, saupoudrez 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 planches 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 ne le soulever que légèrement pour permettre à l'air de pénétrer lentement et en toute sécurité, évitant ainsi tout reflux ou toute poussée susceptible de provoquer des blessures.
- TOUJOURS suivre les INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS indiquées à la page 4 de ce manuel d'instructions.
- TOUJOURS utiliser des gants résistant à la chaleur lors de la manipulation de céramiques chaudes ou de surfaces de cuisson.

Guide de cuisson haute température

- Allumez le charbon de bois en morceaux conformément aux instructions de la page 3.
- Fermez le couvercle et ouvrez complètement les événements supérieur et inférieur.
- Surveillez le Kamado jusqu'à ce qu'il atteigne la température désirée. Voir page 4 pour un guide de cuisson à la température.
- Fermer l'aération supérieure à mi-chemin et continuer à vérifier la température pendant quelques minutes de plus.
- Vous êtes maintenant prêt à utiliser le Kamado pour cuisiner.
- IMPORTANT: lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de ne le soulever que légèrement pour permettre à l'air de pénétrer lentement et en toute sécurité, évitant ainsi tout reflux ou toute poussée susceptible de provoquer des blessures.
- TOUJOURS suivre les INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS indiquées à la page 4 de ce manuel d'instructions.
- TOUJOURS utiliser des gants résistant à la chaleur lors de la manipulation de céramiques chaudes ou de surfaces de cuisson.

Informations sur la cuisson des aliments

- NE cuisinez PAS tant que le carburant n'est pas recouvert de cendres.
- Veuillez lire et suivre ces conseils lorsque vous cuisinez sur votre Kamado.
- Lavez-vous toujours les mains avant et après avoir manipulé de la viande non cuite et avant de manger.
- Toujours garder la viande crue à l'écart de la viande cuite et des autres aliments.
- Avant la cuisson, assurez-vous que les surfaces du gril et les outils sont propres et qu'ils ne contiennent pas de résidus de nourriture.
- NE PAS utiliser les mêmes ustensiles pour manipuler des aliments cuits et non cuits.
- Assurez-vous que toute la viande est bien cuite avant de la manger.
- ATTENTION - La consommation de viande crue ou insuffisamment cuite peut provoquer une intoxication alimentaire (par exemple, des souches de bactéries telles que E. coli).
- Pour réduire le risque de viande insuffisamment cuite, coupez-la et assurez-vous qu'elle soit bien cuite.
- ATTENTION - si la viande a été suffisamment cuite, son jus doit être clair et il ne doit pas y avoir de traces de jus rose / rouge ou de colorant de viande.
- Il est recommandé de précuire les gros morceaux de viande et les joints avant de cuire sur le gril.
- Après la cuisson sur votre Kamado, nettoyez toujours les surfaces de cuisson et les ustensiles du gril.

Réapprovisionnement

- Avec les bouches d'aération fermées, le Kamado reste à haute température pendant plusieurs heures. Si vous avez besoin d'un temps de cuisson plus long (par exemple, lorsque vous rôtissez un joint 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 de température de cuisson

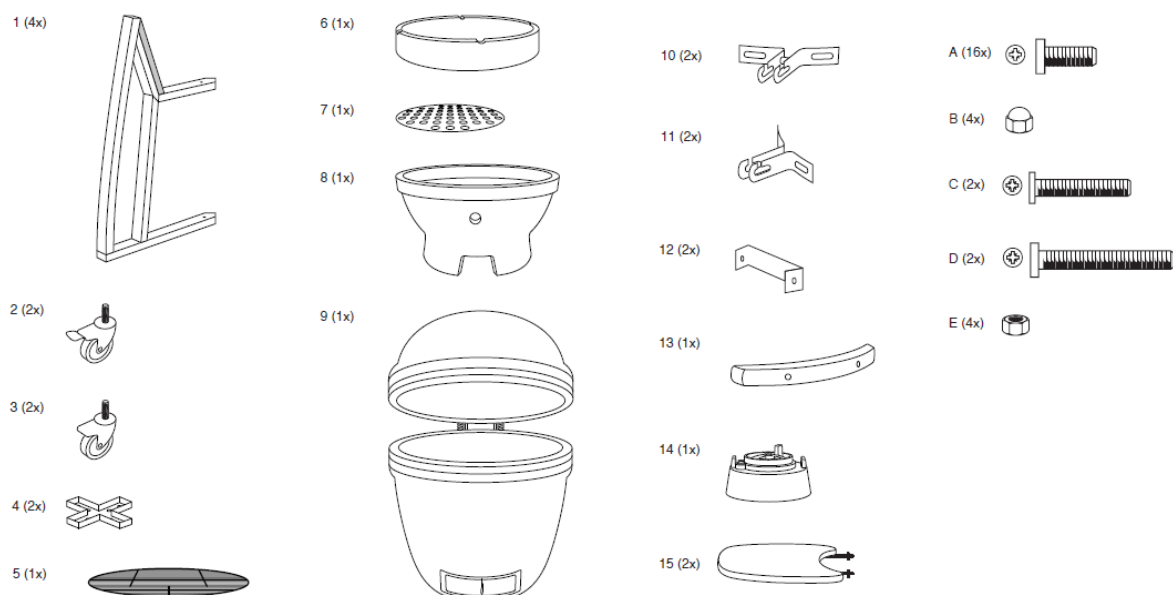
Cuisson lente / fumage (110°C-135°C)		évent supérieur	évent inférieur
Poitrine de boeuf	2 Hrs par lb.		
Porc effiloché	2 Hrs par lb.		
Poulet entier	3-4 Hrs.		
Travers de porc	3-5 Hrs.		
Rôtis	9+ Hrs.		

Grill / Rôti (160°C-180°C)		évent supérieur	évent inférieur
Poisson	15-20 Min.		
Filet de porc	15-30 Min.		
Morceaux de poulet	30-45 Min.		
Poulet entier	1-1.5 Hrs.		
Gigot d'agneau	3-4 Hrs.		
Dinde	2-4 Hrs.		
Jambon	2-5 Hrs.		

Saisir (260°C-370°C)		évent supérieur	évent inférieur
Steak	5-8 Min.		
Côtes de porc	6-10 Min.		
Hamburgers	6-10 Min.		
saucisses	6-10 Min.		

Open Closed

Liste de pièces

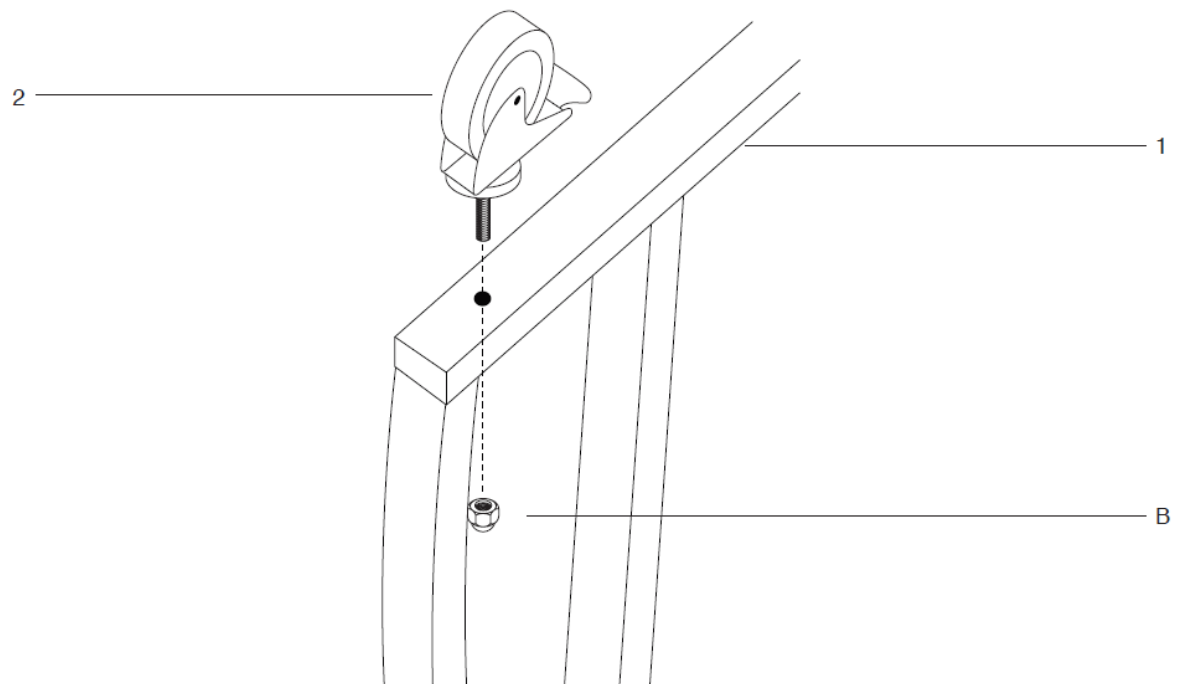


Avant le montage, lisez attentivement les instructions. Vérifiez toutes les pièces par rapport à la liste de pièces. Effectuer le montage sur une surface douce pour éviter de rayer la peinture. Veuillez conserver cette information pour référence ultérieure. Pour faciliter l'assemblage, serrez les boulons sans serrer, puis à fond lorsque l'assemblage est terminé.

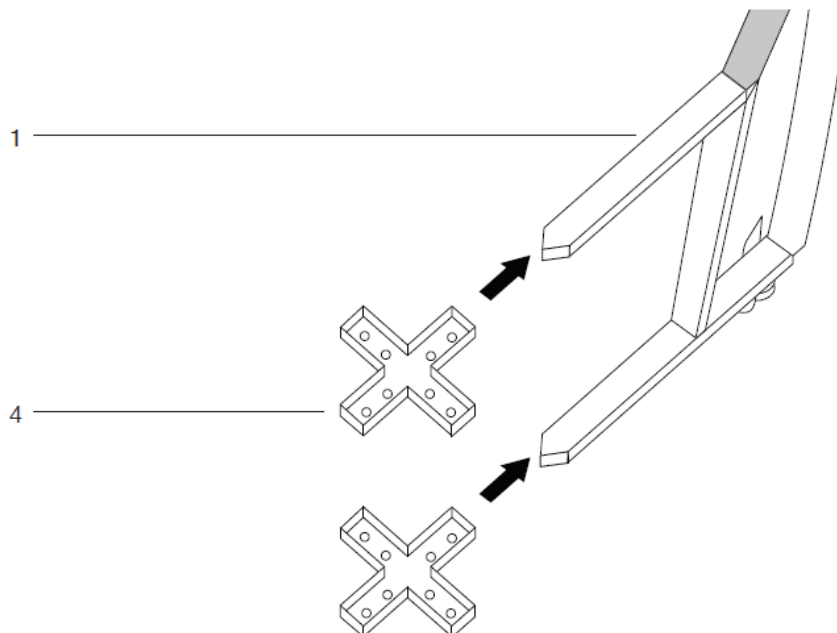
AVERTISSEMENT - NE PAS trop serrer les boulons; Serrez seulement avec une pression modérée pour éviter d'endommager les boulons ou les composants du grill Kamado.

Instructions d'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 l'assemblage.

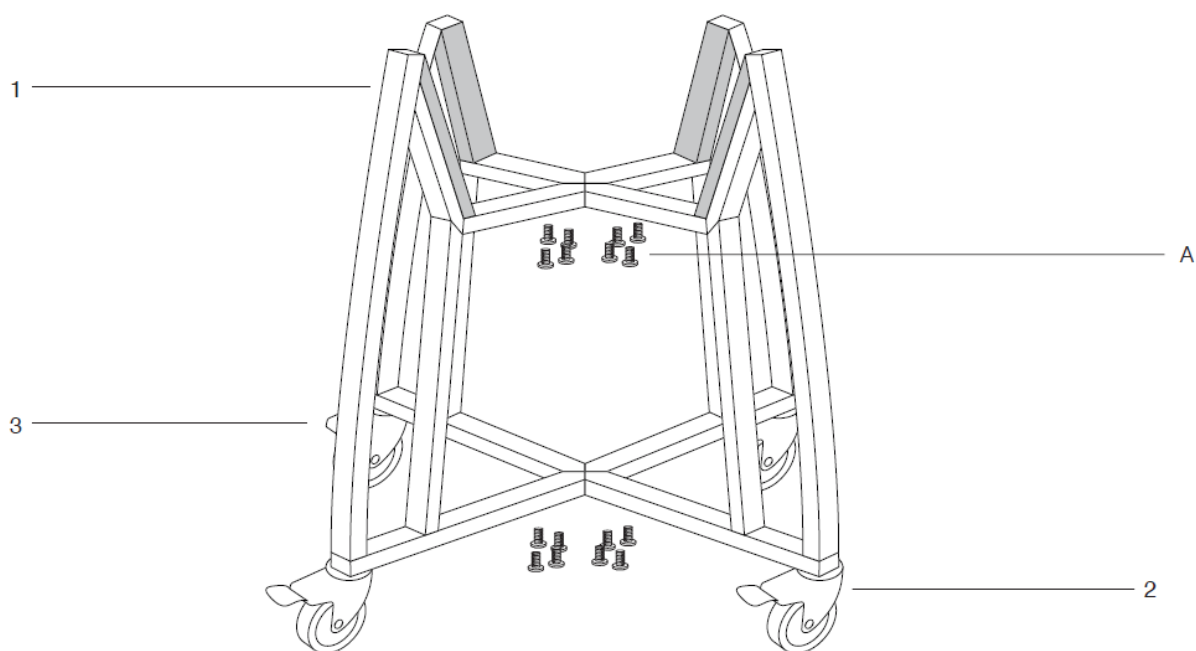


ÉTAPE 1 - Fixez les quatre roues pivotantes pré-filetées (2 et 3) à chacun des quatre supports (1) en les poussant à travers le trou. À l'aide d'une clé à molette, fixez chaque roue pivotante avec un écrou (B).



ÉTAPE 2 - Pour assembler le chariot, insérez les deux traverses (4) dans l'un des quatre supports (1) en haut et en bas.

ÉTAPE 3 - Continuez à insérer les traverses (4) dans les trois autres supports (1).

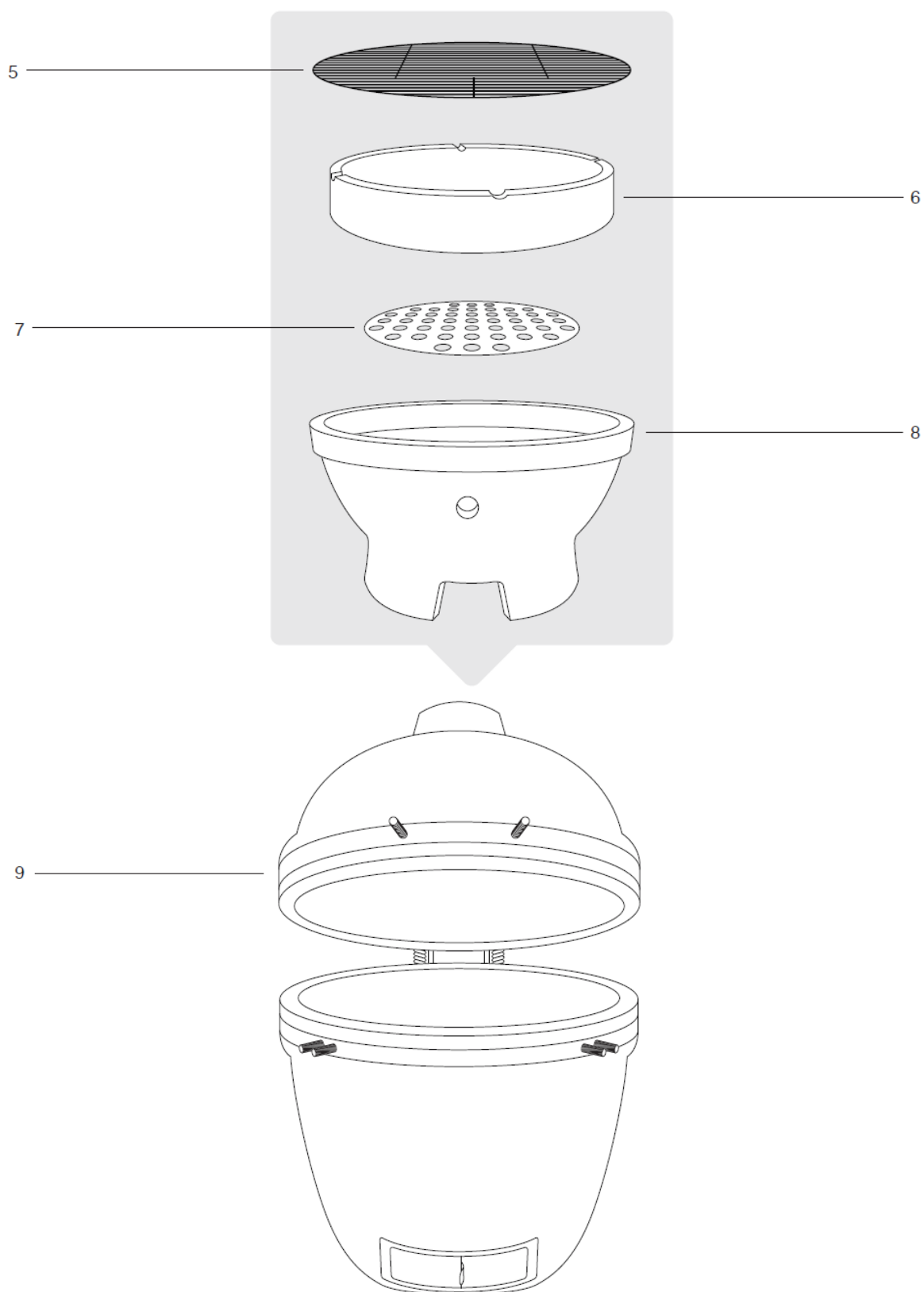


ÉTAPE 4 - Fixez les supports (1) aux traverses (4) à l'aide des vis 16x (A). Assurez-vous que le chariot est bien fixé et que toutes les vis sont bien serrées avant de placer le gril Kamado (9).

ÉTAPE 5 - Pour placer le gril Kamado (9) sur le chariot, retirez d'abord tous les éléments se trouvant à l'intérieur du gril pour faciliter le levage.

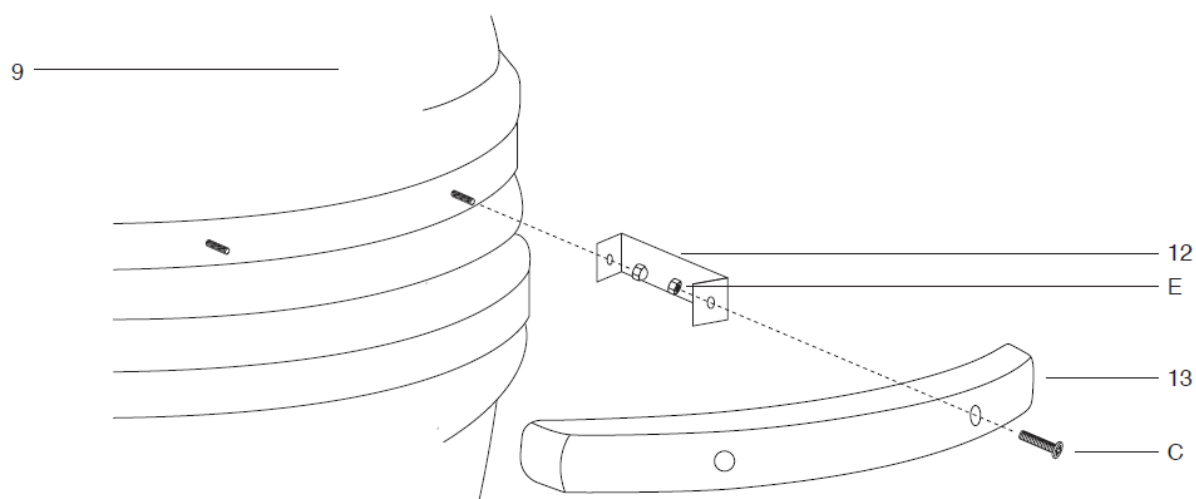
ÉTAPE 6 - Utilisez au moins deux personnes pour soulever le gril Kamado sur le chariot. Placez l'une de vos mains dans le bas du Kamado et l'autre sous le gril. Le fait de soulever la charnière ou les tables latérales peut provoquer des blessures et endommager le produit.

ÉTAPE 7 - Placez le Kamado Grill sur le chariot avec l'évent inférieur orienté vers l'avant du chariot pour permettre à l'évent de s'ouvrir et de se fermer sans interruption.



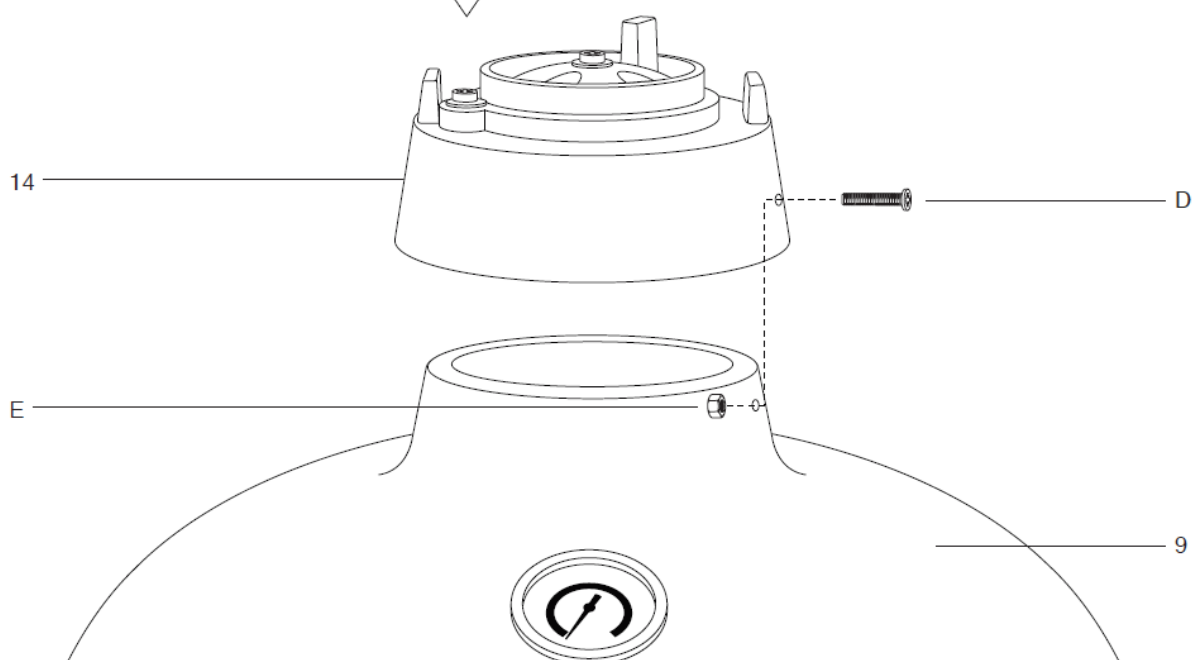
ÉTAPE 8 - Une fois le gril bien en place sur le chariot, ajoutez la chambre de combustion (8), la plaque à charbon (7), la bague supérieure (6) et la grille de cuisson (5) à l'intérieur du gril Kamado, comme indiqué dans le schéma de montage.

ÉTAPE 9 - Appuyez sur les leviers de roulette (2) pour verrouiller les roulettes afin d'assurer que le Kamado ne puisse pas bouger pendant son utilisation.

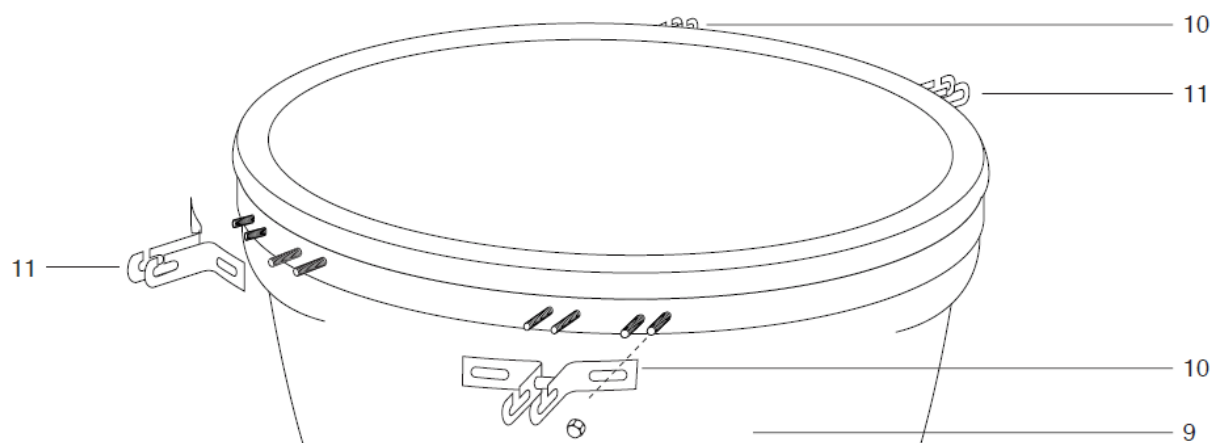


ÉTAPE 10 - Pour fixer la poignée (13) au couvercle du Kamado Grill (9), commencez par fixer 2 supports de poignée (12) à l'aide des 2 boulons prémontés et des écrous à tête bombée. Fixez la poignée (13) aux supports (12) à l'aide de 2x boulons (C) et écrous (E).

Ensure that the top vent bolt is on the left hand side when assembling it.

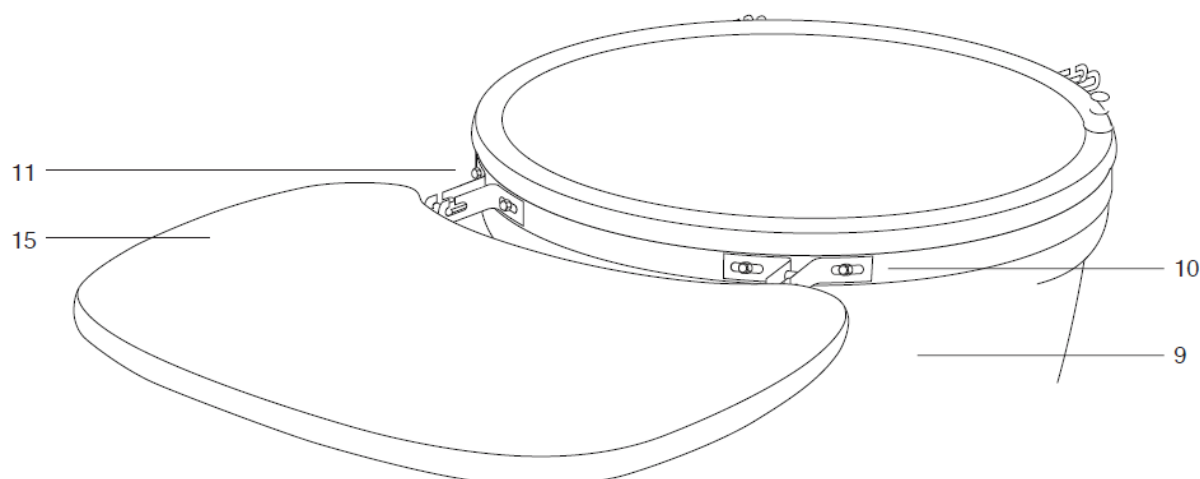


ÉTAPE 11 - Pour fixer l'évent supérieur (14) au gril Kamado (9), placez-le sur le dessus et alignez les deux trous de boulons. Fixez avec 2x boulons (D) et écrous (E). Assurez-vous que le boulon d'évent supérieur est du côté gauche lors de l'assemblage.



ÉTAPE 12 - Fixez les 2x supports de table R (10) au Kamado Grill (9) à l'aide des 4x boulons prémontés et des écrous à tête bombée par support. Veuillez noter la position indiquée dans le diagramme ci-dessus.

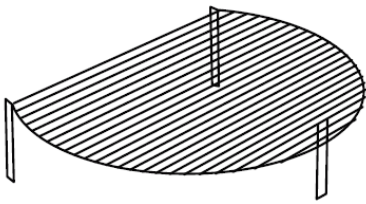
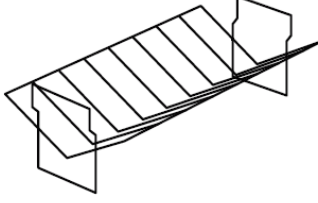
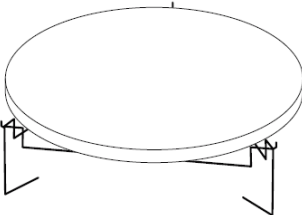
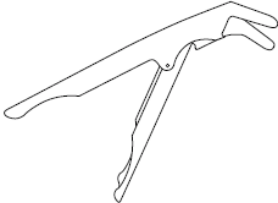
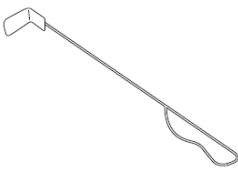
ÉTAPE 13 - Fixez les 2x supports de table L (11) au Kamado Grill (9) à l'aide des 4x boulons prémontés et des écrous à tête bombée par support. Veuillez noter la position indiquée dans le diagramme ci-dessus.



ÉTAPE 14 - Insérez la 2x charnière de table (15) dans chacun des supports de table (10 et 11).

Le Kamado Grill est maintenant prêt à être utilisé, mais assurez-vous d'avoir lu attentivement les instructions de séchage avant de les utiliser.

Accessoires (disponibles à l'achat séparément)

	Grille de cuisson surélevée Grille supplémentaire en acier inoxydable pour un espace de cuisson supplémentaire.
	Grille de côtes Cette grille en acier inoxydable est idéale pour cuire des côtes parfaites.
	Pierre à pizza avec cadre de soutien Accessoire indispensable pour la cuisson uniforme de pizzas croustillantes, de pains plats et autres délices.
	Outil Clip Vous permet de soulever la pierre à pizza ou les grilles de cuisson quand elles sont trop chaudes pour être manipulées.
	Couverture de pluie Lorsque le Kamado est refroidi et qu'il n'est pas utilisé, couvrez-le avec la housse de pluie Kamado pour une protection supplémentaire.
	Outil de cendre Une fois que votre Kamado a brûlé tout son carburant et refroidi, utilisez cet outil pour éliminer les cendres du fond.