



VONROC®

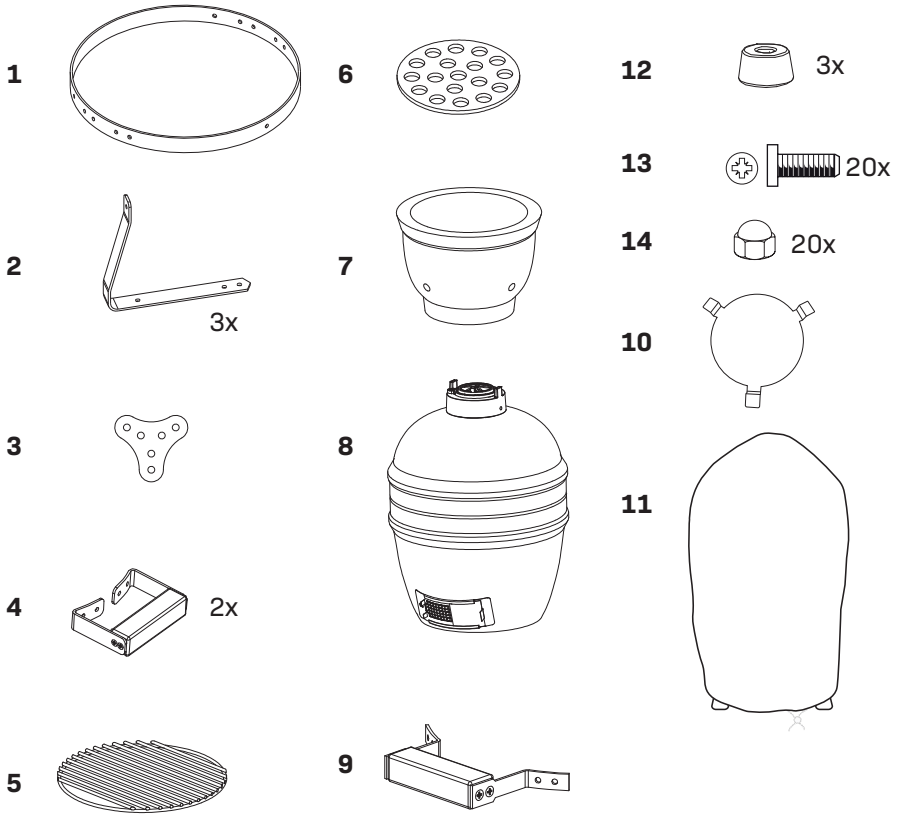
BUILD YOUR FUTURE

KAMADO BARBECUE 13 INCH BQ501XX

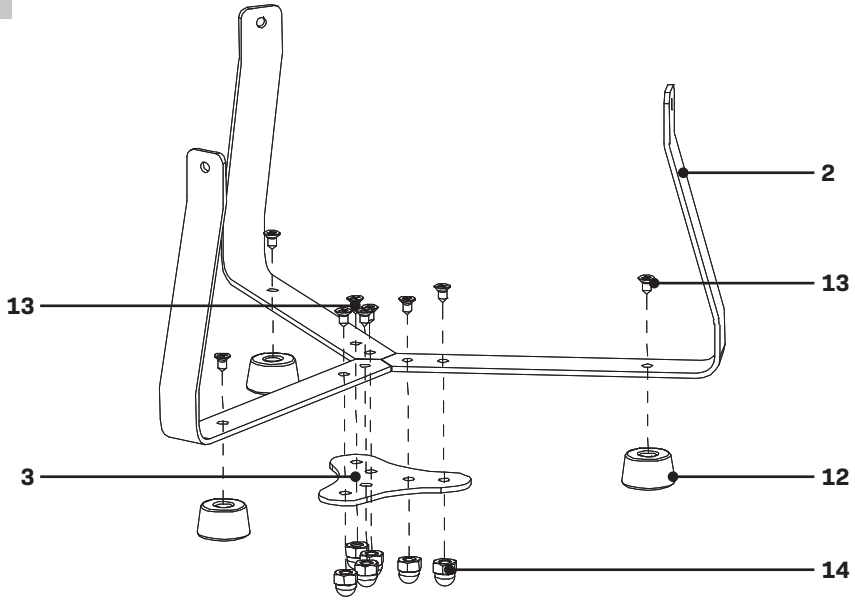


EN Original Instructions	06
DE Übersetzung der Originalanleitung	10
NL Vertaling van de originele instructies	16
FR Traduction de la notice originale	21
ES Traducción de las instrucciones originales	26
PT Tradução do manual original	32
IT Traduzione delle istruzioni originali	37
SV Översättning av bruksanvisning i original	42
DA Oversættelse af den originale brugsanvisning	46
HU Az eredeti útmutató fordítása	51
CS Překlad originálního návodu	56
PL Tłumaczenie oryginalnej instrukcji w języku angielskim	60
RO Traducere a instrucțiunilor originale	65

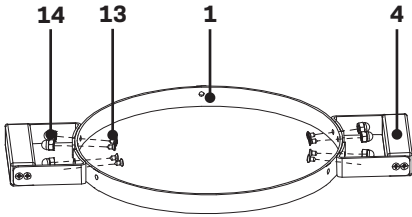
A Parts list



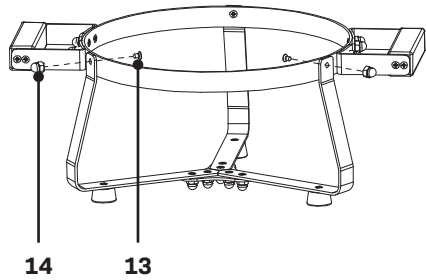
B



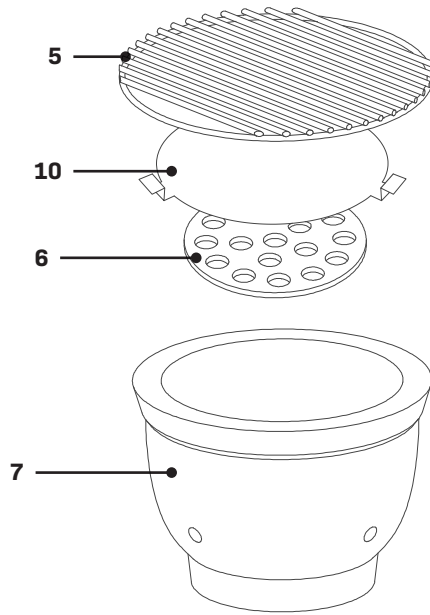
C



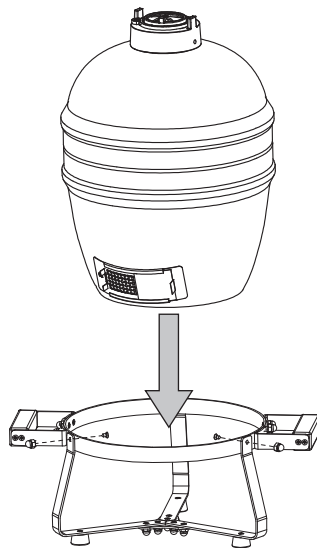
D



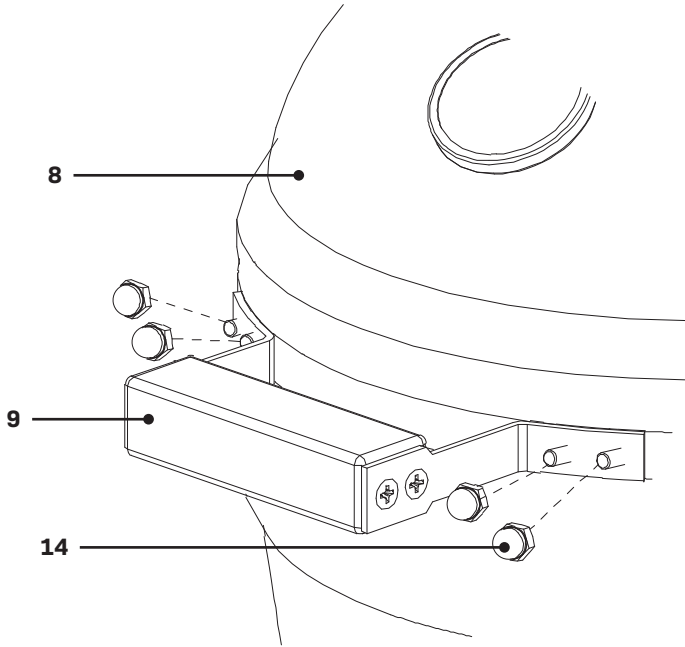
E



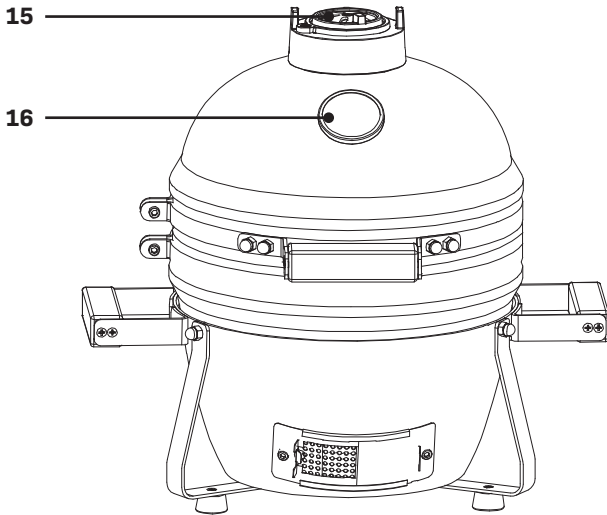
F



G



H



1. SAFETY INSTRUCTIONS

Read the enclosed safety warnings, the additional safety warnings and the instructions. Failure to follow the safety warnings and the instructions may result in fire and/or serious injury. Keep the safety warnings and the instructions for future reference.

The following symbols are used in the user manual and on the appliance:



Read the user manual.



Risk of personal injury, loss of life or damage to the appliance in case of non-observance of the instructions in this user manual.



Caution: hot surface.



Do not cover the device.



Risk of fire.

GENERAL SAFETY WARNINGS

- This user manual contains important information necessary for the proper assembly and safe operation of the appliance.
- Take note of all warnings and instructions listed in this user manual before assembling and using the appliance.
- This appliance is intended for domestic use only and should not be used for commercial purposes.

KAMADO BARBECUE SAFETY WARNINGS



DANGER of carbon monoxide poisoning.

Burning charcoal or wood chips give off carbon monoxide. Carbon monoxide has no detectable odor and can cause suffocation and death.

- **Proper ventilation is essential for the safe use of this appliance.** Only use the kamado outdoors in a well ventilated area.
- **Do not use the kamado indoors.** Do not use the kamado barbecue inside a tent, caravan, car or boat. Do not use the kamado underneath any awnings, parasols, gazebos or other coverings.
- **Do not let the kamado smolder or cool down in a confined space.** Wait until the fire is com-

pletely extinguished and until the kamado has cooled down before storing it.



WARNING: The kamado will become very hot while in use. Do not attempt to move the kamado during use, or immediately after use.

- **The kamado will retain heat for a long period of time.** After use make sure the kamado has cooled down completely before attempting to move it.
- **Use heat resistant gloves to handle the kamado while it is in use.** Be aware that the top (15) and bottom (17) air vents, cooking surface (5), heat deflector (10) and the exterior of the kamado (8) all become hot during use.
- **Keep children and pets away from the kamado at all times.** Do not allow children to use this appliance. Close supervision is necessary when children or pets are in the area where the kamado is in use.



WARNING: Hot embers may emit flames while the kamado is in use. Never leave the kamado unattended while it is in use.

- **Be careful when opening the lid during use.** Suddenly opening the lid while the kamado is in use may cause backdrafts or flare-ups that could cause injury. When the kamado is at high temperature, the lid must be opened only slightly at first. Partially open the lid (about 5cm) and allow air to enter slowly for 5 seconds before fully opening the lid.
- **Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting the kamado.** Volatile fluids may explode or ignite suddenly, causing injury or death. Use only EN1860-3 compliant fire starters.
- **Do not use coal in this product.** The kamado is intended for use with charcoal and/or wood chips only.
- **Do not use the kamado on any flammable surfaces.** Unsuitable surfaces include, but are not limited to, dry grass, wood chips, leaves, decorative bark or wooden decks.
- **Ensure that the kamado is positioned at least 2m away from flammable items.** Keep a fire extinguisher on hand while operating the kamado.
- **Do not overfill the firebox of the kamado.** The maximum amount of charcoal that can be

placed in the firebox is 1kg. Overfilling may cause injury or lead to damage to the kamado.

2. MACHINE INFORMATION

Intended use

This kamado barbecue is designed for cooking/grilling food in an outdoor environment. It is explicitly not intended for indoor use.

The kamado has excellent heat retention properties and its temperature can be precisely regulated by controlling the airflow via the top and bottom vents. High temperatures are ideal for quickly searing steaks and burgers, whilst low temperatures can be used to cook or smoke large roasts over a longer period of time.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model no.	BQ501XX
Outside diameter	32cm
Grill diameter	27cm
Grill material	Stainless steel
Heat deflector material	Stainless steel
Weight	25kg
Firebox capacity (max.)	1kg charcoal

DESCRIPTION

The numbers in the text below refer to the diagrams on pages 2-5.

1. Brace ring
2. Stand support bracket
3. Stand center piece
4. Side handle
5. Grill
6. Charcoal grate
7. Firebox
8. Kamado barbecue
9. Lid handle
10. Heat deflector
11. Weatherproof cover
12. Rubber foot
13. Screw
14. Dome nut
15. Top air vent
16. Temperature gauge
17. Bottom air vent

3. ASSEMBLY



Remove any and all packaging materials before starting the assembly process.

Make sure to also open the lid and check inside the kamado barbecue (8). Remove all materials from the inside of the kamado and close the lid before continuing the assembly.

Step 1 – Assemble the base of the stand (fig. B)

- Connect the stand support brackets (2) to the stand center piece (3) using the screws (13) and dome nuts (14).
- Attach the rubber feet (12) to the brackets (2) using the screws (13).

Step 2 – Assemble the brace ring (fig. C)

- Connect the side handles (4) to the brace ring (1) using the screws (13) and dome nuts (14)

Step 3 – Assemble the stand (fig. D)

- Connect the stand support brackets (2) to the brace ring (1) using the screws (13) and dome nuts (14).
- Make sure the brackets are positioned correctly: the brackets should be positioned around the outside of the brace ring.

Step 4 – Assemble the firebox (fig. E)

- Open the lid of the kamado barbecue (8).
- Place the charcoal grate (6) inside the firebox (7).
- Place the firebox (7) into the kamado barbecue (8).
- Place the grill (5) into the kamado barbecue (8) and close the lid.

Step 5 – Place the kamado into the stand

- Carefully lower the kamado barbecue (8) into the stand.

Step 6 – Attach the lid handle.

- Align the bolt holes in the lid handle (9) with the pre-installed bolts in the lid of the kamado barbecue (8).
- Attach the lid handle (9) to the lid (8) using the dome nuts (14).

4. OPERATION

Before first use

The kamado barbecue must be cured before the first use. Take the following steps to prepare your kamado for first use and to familiarize yourself with the temperature control mechanism:

- Load the kamado barbecue with a few lumps of charcoal.
- Open the bottom air vent (17) and light the charcoal using a suitable fire starter. Refer to the paragraph **Fire lighting** in this manual for detailed instructions.
- Do not overload the kamado with too much fuel. If the fire is too intense it could cause irreparable damage to the kamado.
- Monitor the temperature using the temperature gauge (16). The temperature can be controlled by adjusting the top (15) and bottom (17) air vents.
- Adjust the temperature to 200-250°C. Keep monitoring the temperature and further adjust the air vents as needed.
- Wait until all the charcoal is spent and the fire is extinguished.
- Wait until the kamado has cooled down.
- Inspect the metal bands and fasteners. The metal bands may have expanded from the heat and fasteners may have loosened. Check the fasteners and tighten if necessary.
- Your kamado is now ready for use.

Fire lighting

- Ensure the kamado is positioned on a stable, flat, heat-resistant, non-flammable surface away from flammable items and materials.
- Ensure the kamado has at least 2m overhead clearance and a minimum clearance of 2m from other surrounding items.
- To light the kamado, place charcoal and a suitable fire starter on the charcoal grate (6) inside the firebox (7). **Only use food-safe fire starters.** Place a few lumps of charcoal on top of the fire starter.
- **Do not use spirit, petrol or similar chemicals as a fire starter.** The inside surfaces of the kamado are porous and will absorb such chemicals. Absorbed chemicals may contaminate the food that is prepared on the kamado.
- Leave the lid of the kamado barbecue (8) open and fully open the bottom air vent (17).



- Light the fire and leave the lid open for approximately 10 minutes to build a small bed of hot embers.
- Close the lid and allow the kamado to heat up. Wait for an additional 20 to 30 minutes to let the temperature stabilize before starting to cook.
- Adjust the top (15) and bottom (17) air vents as needed to reach the desired temperature.
- Go slowly when increasing the temperature. Because of the kamado's excellent heat retention ability, it may take a long time to lower the temperature again in case you accidentally overshoot your target temperature.

Slow cooking guide

- Follow the instructions in the paragraph **Fire lighting** to light the kamado.
- Slightly open the top and bottom air vent.
- Monitor the kamado until it reaches the desired temperature.
- Refer to the **Slow cooking / Smoking** table below for cooking suggestions.



Smoking guide

- Follow the instructions in the paragraph **Fire lighting** to light the kamado.
- Leave the bottom air vent slightly open and close the top air vent. Continue to monitor the temperature for a few minutes.
- Monitor the kamado until it reaches the desired temperature.
- Sprinkle some wood chips over the hot charcoal, or place soaked wood chips in a smoker box onto the coals.
- Refer to the **Slow cooking / Smoking** table below for cooking suggestions.

Slow cooking / Smoking	110°C – 135°C	Top vent (15) setting	Bottom vent (17) setting
Beef brisket	2 hours per 500g		
Pulled pork	2 hours per 500g		
Whole chicken	3-4 hours		
Ribs	3-5 hours		
Roasts	9+ hours		



Grilling / roasting guide

- Follow the instructions in the paragraph Fire lighting to light the kamado.
- Close the top vent half-way and monitor the kamado until it reaches the desired temperature.
- Refer to the Grilling / Roasting table below for cooking suggestions.


Grill / Roast	160°C – 180°C	Top vent (15) setting	Bottom vent (17) setting
Fish	15-20 min.		
Pork tenderloin	15-30 min.		
Chicken pieces	30-45 min.		
Whole chicken	60-90 min.		
Leg of lamb	3-4 hours		
Turkey	2-4 hours		
Ham	2-5 hours		

Searing guide

- Follow the instructions in the paragraph Fire lighting to light the kamado
- Open the top vent and monitor the kamado until it reaches the desired temperature.
- Refer to the Searing table below for cooking suggestions.

Searing	260°C – 370°C	Top vent (15) setting	Bottom vent (17) setting
Steak	5-8 min.		
Pork chops	6-10 min.		
Burgers	6-10 min.		
Sausages	6-10 min.		

After each use


 **Do not use water to extinguish the kamado, unless in an emergency.** Extinguishing with water will inflict a thermal shock on the kamado which can cause irreparable damage, such as cracking of ceramic parts.

- To extinguish the kamado, stop adding fuel, close the lid and completely shut the top (15) and bottom (17) air vents.

- Allow the fire to die naturally.

5. MAINTENANCE

Cleaning

 **Do not use water or any other cleaning products on the inside of the kamado.** The surfaces on the inside are porous and will absorb any fluids used. Absorbed fluids may lead to irreparable damage, such as cracking of ceramic parts. Absorbed chemicals may also contaminate food that is prepared on the kamado.


- The inside of the kamado does not require extensive cleaning.** Heat the kamado to approximately 250°C for 30 minutes to scorch off any food remains or other debris.
- Use a wire brush to clean the grill (5).

 **Wait until the kamado has completely cooled down before further cleaning.**

- Excessive soot and carbon remnants on the inside of the kamado may be scraped off using a wire brush before next use.
- Remove the spent fuel, ash and other debris from the firebox (7) before next use.
- The charcoal grate (6) may be cleaned with a non-abrasive cleaner.
- Use a damp cloth with a mild detergent to clean the outside of the kamado barbecue (8).

Storage

It is recommended to store the kamado in a garage or shed for optimal weather protection. Use the included weatherproof cover when the kamado is kept outside.

 **Remove the weatherproof cover before use.** The kamado must not be covered by the weatherproof cover, nor by any other objects, while it is in operation. After use, wait until the kamado has cooled down completely before covering it.

Regular maintenance

The kamado barbecue is designed to require minimal maintenance. Still, metal bands and fasteners might loosen over time due to cycling between hot and cold temperatures. Inspect the metal

bands and fasteners before use and re-tighten if necessary.

WARRANTY

VONROC products are developed to the highest quality standards and are guaranteed free of defects in both materials and workmanship for the period lawfully stipulated starting from the date of original purchase. Should the product develop any failure during this period due to defective material and/or workmanship then contact VONROC directly.

The following circumstances are excluded from this guarantee:

- Repairs and or alterations have been made or attempted to the machine by unauthorized service centers;
- Normal wear and tear;
- The tool has been abused, misused or improperly maintained;
- Non-original spare parts have been used.

This constitutes the sole warranty made by company either expressed or implied. There are no other warranties expressed or implied which extend beyond the face hereof, herein, including the implied warranties of merchantability and fitness for a particular purpose. In no event shall VONROC be liable for any incidental or consequential damages. The dealers remedies shall be limited to repair or replacement of nonconforming units or parts.

The product and the user manual are subject to change. Specifications can be changed without further notice.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die beigegefügte Sicherheitswarnungen, die zusätzlichen Sicherheitswarnungen und die Anweisungen. Die Nichteinhaltung der Sicherheitswarnungen und der Anweisungen kann in einem Brand und/oder in schweren Verletzungen resultieren. Bewahren Sie die Sicherheitswarnungen und Anweisungen für künftige Referenzzwecke auf.

Die folgenden Symbole werden im Benutzerhandbuch und auf dem Gerät verwendet:



Lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Bei Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch können Verletzungen, Tod oder Beschädigung des Geräts die Folge sein.



Achtung: heiße Oberfläche.



Das Gerät nicht abdecken.



Brandgefahr.

ALLGEMEINE SICHERHEITSWARNUNGEN

- *Dieses Benutzerhandbuch enthält wichtige Informationen, die für die ordnungsgemäße Montage und den sicheren Betrieb des Geräts erforderlich sind.*
- Beachten Sie alle in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Warnhinweise und Anweisungen, bevor Sie das Gerät montieren und benutzen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht für gewerbliche Zwecke genutzt werden.

KAMADO-GRILL – SICHERHEITSWARNUNGEN



GEFAHR einer Kohlenmonoxidvergiftung.
Bei der Verbrennung von Holzkohle oder Holzspänen wird Kohlenmonoxid freigesetzt. Kohlenmonoxid hat keinen wahrnehmbaren Geruch und kann zum Erstickten und zum Tod führen.

- **Eine ausreichende Lüftung ist für den sicheren Gebrauch dieses Geräts unerlässlich.** Verwenden Sie den Kamado-Grill nur im Freien an einer gut belüfteten Stelle.

- **Verwenden Sie den Kamado-Grill nicht in Innenräumen.** Verwenden Sie den Kamado-Grill nicht in einem Zelt, Wohnwagen, Auto oder Boot. Verwenden Sie den Kamado-Grill nicht unter Markisen, Sonnenschirmen, Pavillons oder anderen Abdeckungen.
- **Lassen Sie den Kamado-Grill nicht in einem geschlossenen Raum schwelen oder abkühlen.** Warten Sie, bis das Feuer vollständig erloschen und der Kamado-Grill abgekühlt ist, bevor Sie ihn lagern.



WARNUNG: Der Kamado-Grill wird während des Gebrauchs sehr heiß. Versuchen Sie nicht, den Kamado-Grill während des Gebrauchs oder unmittelbar danach zu bewegen.

- **Der Kamado-Grill speichert die Hitze über einen langen Zeitraum.** Vergewissern Sie sich nach dem Gebrauch, dass der Kamado-Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn bewegen.
- **Verwenden Sie während des Gebrauchs des Kamado-Grills hitzebeständige Handschuhe.** Beachten Sie, dass die oberen (15) und unteren (17) Lüftungsöffnungen, die Kochfläche (5), der Hitzedeflektor (10) und das Äußere des Kamado-Grills (8) während des Gebrauchs heiß werden.
- **Halten Sie Kinder und Haustiere jederzeit von dem Kamado-Grill fern.** Erlauben Sie Kindern nicht, den Kamado-Grill zu benutzen. Wenn sich Kinder oder Haustiere in dem Bereich aufhalten, in dem der Kamado-Grill benutzt wird, ist ständige Aufmerksamkeit erforderlich.



WARNUNG: Aus der heißen Glut können während des Gebrauchs des Kamado-Grills Flammen entstehen. Lassen Sie den Kamado-Grill während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt.

- **Vorsicht beim Öffnen des Deckels während des Gebrauchs.** Ein plötzliches Öffnen des Deckels während des Gebrauchs des Kamado-Grill kann zu einer plötzlichen Flammenbildung und dadurch zu Verletzungen führen. Wenn der Kamado-Grill eine hohe Temperatur erreicht hat, darf der Deckel zunächst nur leicht geöffnet werden. Öffnen Sie den Deckel teilweise (etwa 5 cm) und lassen Sie 5 Sekunden lang langsam Luft einströmen, bevor Sie den Deckel vollständig öffnen.

- **Zum Anzünden oder erneuten Anzünden des Kamado-Grills keinen Spiritus oder Benzin verwenden.** Flüchtige Flüssigkeiten können explodieren oder sich plötzlich entzünden und schwere oder tödliche Verletzungen verursachen. Verwenden Sie nur mit EN1860-3 konforme Grillanzünder.
- **Verwenden Sie in diesem Produkt keine Grillbriketts.** Der Kamado-Grill ist nur für den Gebrauch mit Holzkohle und/oder Holzspänen vorgesehen.
- **Verwenden Sie den Kamado-Grill nicht auf brennbaren Oberflächen.** Ungeeignete Oberflächen sind unter anderem trockenes Gras, Holzspäne, Laub, Dekorrinde oder Holzterrasen.
- **Der Kamado-Grill muss mindestens 2 m von brennbaren Gegenständen entfernt aufgestellt werden.** Halten Sie während des Betriebs des Kamado-Grills einen Feuerlöscher bereit.
- **Den Kohlekorb des Kamado-Grills nicht überfüllen.** Die maximale Menge an Holzkohle, die in den Kohlekorb gelegt werden darf, beträgt 1 kg. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder zu Schäden am Kamado-Grill führen.

2. GERÄTEDATEN

Verwendungszweck

Dieser Kamado-Grill ist für das Garen/Grillen von Speisen im Freien konzipiert. Er ist ausdrücklich nicht für die Verwendung in Innenräumen vorgesehen.

Der Kamado-Grill verfügt über hervorragende Wärmespeichereigenschaften, und die Gartemperatur kann durch die Steuerung des Luftstroms über die oberen und unteren Lüftungsschlitze genau reguliert werden. Hohe Temperaturen sind ideal zum schnellen Anbraten von Steaks und Burgern, während sich niedrige Temperaturen zum Garen oder Räuchern großer Braten über einen längeren Zeitraum eignen.

TECHNISCHE DATEN

Modellnr.	BQ501XX
Außendurchmesser	32 cm
Durchmesser des Grillrosts	27 cm
Material des Grillrosts	Rostfreier Stahl
Material des Hitzedeflektors	Rostfreier Stahl
Gewicht	25kg
Kohlekorbkapazität (max.)	1 kg Holzkohle

BESCHREIBUNG

Die Zahlen im folgenden Text beziehen sich auf die Abbildungen auf den Seiten 2-5.

1. Spannring
2. Ständerhalterung
3. Ständermittelstück
4. Seitengriff
5. Grillrost
6. Holzkohlegitter
7. Kohlekorb
8. Kamado-Grill
9. Deckelgriff
10. Hitzedeflektor
11. Wetterfeste Abdeckung
12. Gummifuß
13. Schraube
14. Hutmutter
15. Obere Lüftungsöffnung
16. Temperaturanzeige
17. Untere Lüftungsöffnung

3. MONTAGE



Entfernen Sie vor Montagebeginn sämtliches Verpackungsmaterial. Öffnen Sie auch den Deckel und überprüfen Sie das Innere des Kamado-Grills (8). Entfernen Sie alle Materialien aus dem Inneren des Kamado-Grills und schließen Sie den Deckel, bevor Sie mit der Montage fortfahren.

Schritt 1 – Montage des Sockels des Ständers (Abb. B)

- Verbinden Sie die Ständerhalterungen (2) mit den Schrauben (13) und Hutmuttern (14) mit dem Ständermittelstück (3).
- Bringen Sie die Gummifüße (12) mit Hilfe der Schrauben (13) an den Klammern (2) an.

Schritt 2 – Montage des Spannrings (Abb. C)

- Verbinden Sie die Seitengriffe (4) mit Hilfe der Schrauben (13) und Hutmuttern (14) mit dem Spannring (1).

Schritt 3 – Montage des Ständers (Abb. D)

- Verbinden Sie die Ständerhalterungen (2) mit den Schrauben (13) und Hutmuttern (14) mit dem Spannring (1).
- Achten Sie auf die korrekte Positionierung der

Klammern: Sie müssen um die Außenseite des Spannrings herum angebracht werden.

Schritt 4 – Montage des Kohlekorbs (Abb. E)

- Öffnen Sie den Deckel des Kamado-Grills (8).
- Legen Sie das Holzkohlegitter (6) in den Kohlekorb (7).
- Setzen Sie den Kohlekorb (7) in den Kamado-Grill (8).
- Legen Sie den Grillrost (5) in den Kamado-Grill (8) und schließen Sie den Deckel.

Schritt 5 – Einsetzen des Kamado-Grills in den Ständer

- Senken Sie den Kamado-Grill (8) vorsichtig in den Ständer ab.

Schritt 6 – Anbringen des Deckelgriffs.

- Richten Sie die Schraubenlöcher im Deckelgriff (9) an den vorinstallierten Schrauben im Deckel des Kamado-Grills (8) aus.
- Befestigen Sie den Deckelgriff (9) mit den Hutmuttern (14) am Deckel (8).

4. BETRIEB

Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch müssen Sie den Kamado-Grill aushärten lassen. Bereiten Sie Ihren Kamado-Grill wie folgt für den ersten Gebrauch vor und machen Sie sich mit dem Temperaturregelmechanismus vertraut:

- Legen Sie ein paar Holzkohlestücke in den Kamado-Grill.
- Öffnen Sie die untere Lüftungsöffnung (17) und zünden Sie die Holzkohle mit einem geeigneten Grillanzünder an. Detaillierte Anweisungen dazu finden Sie im Abschnitt **Anzünden** in diesem Handbuch.
- Füllen Sie nicht zu viel Brennmaterial in den Kamado-Grill. Ein zu intensives Feuer kann zu irreparablen Schäden am Kamado-Grill führen.
- Überwachen Sie die Temperatur mit Hilfe der Temperaturanzeige (16). Die Temperatur kann durch die Einstellung der oberen (15) und unteren (17) Lüftungsöffnungen geregelt werden.
- Stellen Sie die Temperatur auf 200-250°C ein. Überwachen Sie die Temperatur und stellen Sie die Lüftungsöffnungen nach Bedarf ein.
- Warten Sie, bis die gesamte Holzkohle verbraucht und das Feuer erloschen ist.

- Warten Sie, bis der Kamado-Grill abgekühlt ist.
- Überprüfen Sie die Metallbänder und Befestigungselemente. Die Metallbänder können sich durch die Hitze ausgedehnt haben und die Befestigungselemente können sich gelockert haben. Überprüfen Sie die Befestigungselemente und ziehen Sie sie gegebenenfalls fest.
- Ihr Kamado-Grill ist jetzt einsatzbereit.

Anzünden



- Achten Sie darauf, dass der Kamado-Grill auf einer stabilen, flachen, hitzebeständigen und nicht brennbaren Oberfläche steht, in deren Nähe sich keine brennbaren Gegenstände und Materialien befinden.
- Achten Sie darauf, dass über dem Kamado-Grill mindestens 2 m Platz ist und dass er mindestens 2 m von anderen Gegenständen entfernt steht.
- Zum Anzünden des Kamado-Grills legen Sie Holzkohle und einen geeigneten Grillanzünder auf das Holzkohlegitter (6) im Kohlekorb (7). **Verwenden Sie nur lebensmittelechte Grillanzünder.** Legen Sie ein paar Stücke Holzkohle auf den Grillanzünder.
- **Verwenden Sie keinen Spiritus, Benzin oder ähnliche Chemikalien als Grillanzünder.** Die Innenflächen des Kamado-Grills sind porös und absorbieren solche Chemikalien. Absorbierte Chemikalien können von den auf dem Kamado-Grill zubereiteten Speisen aufgenommen werden.
- Lassen Sie den Deckel des Kamado-Grills (8) offen und öffnen Sie die untere Lüftungsöffnung (17) vollständig.
- Zünden Sie das Feuer an und lassen Sie den Deckel etwa 10 Minuten lang geöffnet, damit sich ein kleines Bett aus heißer Glut bildet.
- Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Kamado-Grill aufheizen. Warten Sie weitere 20 bis 30 Minuten, bis sich die Temperatur stabilisiert hat, bevor Sie mit der Zubereitung von Grillgut beginnen.
- Stellen Sie die oberen (15) und unteren (17) Lüftungsöffnungen nach Bedarf ein, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.
- Erhöhen Sie die Temperatur langsam. Aufgrund der hervorragenden Wärmespeicherfähigkeit des Kamado-Grills kann es lange dauern, bis die Temperatur wieder gesunken ist, falls die Zieltemperatur versehentlich überschritten wurde.

Leitfaden zum langsamen Garen

- Befolgen Sie zum Anzünden des Kamado-Grills die Anweisungen im Abschnitt **Anzünden**.
- Öffnen Sie die obere und untere Lüftungsöffnung ein wenig.
- Beobachten Sie den Kamado-Grill, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- In der nachstehenden Tabelle **Langsames Garen / Verwendung als Smoker** finden Sie Tipps zum Garen.

Leitfaden zur Verwendung als Smoker



- Befolgen Sie zum Anzünden des Kamado-Grills die Anweisungen im Abschnitt **Anzünden**.
- Lassen Sie die untere Lüftungsöffnung etwas geöffnet und schließen Sie die obere Lüftungsöffnung. Beobachten Sie die Temperatur einige Minuten lang.
- Beobachten Sie den Kamado-Grill, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Streuen Sie einige Holzspäne über die heiße Holzkohle oder legen Sie eingeweichte Holzspäne in einer Räucherbox auf die Kohlen.
- In der nachstehenden Tabelle **Langsames Garen / Verwendung als Smoker** finden Sie Tipps zum Garen.

Langsames Garen / Verwendung als Smoker	110°C – 135°C	Einstellung der oberen Lüftungsöffnung (15)	Einstellung der unteren Lüftungsöffnung (17)
Beef Brisket	2 Stunden pro 500g		
Pulled Pork	2 Stunden pro 500g		
Ganzes Hähnchen	3-4 Stunden		
Rippchen	3-5 Stunden		
Braten	über 9 Stunden		

Leitfaden zum Grillen/Braten



- Befolgen Sie zum Anzünden des Kamado-Grills die Anweisungen im Abschnitt „Anzünden“.
- Schließen Sie die obere Lüftungsöffnung zur Hälfte und beobachten Sie den Kamado-Grill, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.

- In der nachstehenden Tabelle finden Sie Tipps zum Grillen / Braten.


Grillen / Braten	160°C – 180°C	Einstellung der oberen Lüftungsöffnung (15)	Einstellung der unteren Lüftungsöffnung (17)
Fisch	15-20 Min.		
Schweinefilet	15-30 Min.		
Teile vom Hähnchen	30-45 Min.		
Ganzes Hähnchen	60-90 Min.		
Lammkeule	3-4 Stunden		
Truthahn	2-4 Stunden		
Schinken	2-5 Stunden		

Leitfaden zum Anbraten

- Befolgen Sie zum Anzünden des Kamado-Grills die Anweisungen im Abschnitt „Anzünden“.
- Öffnen Sie die obere Lüftungsöffnung und beobachten Sie den Kamado, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- In der nachstehenden Tabelle finden Sie Tipps zum Anbraten.

Anbraten	260°C – 370°C	Einstellung der oberen Lüftungsöffnung (15)	Einstellung der unteren Lüftungsöffnung (17)
Steak	5-8 Min.		
Schweinekoteletts	6-10 Min.		
Burger	6-10 Min.		
Würstchen	6-10 Min.		

Nach jedem Gebrauch

 **Verwenden Sie –außer in einem Notfall – kein Wasser, um den Kamado-Grill zu löschen.** Das Löschen mit Wasser führt zu einem Wärmeschock am Kamado, der irreparable Schäden verursachen kann, z. B. Risse in den Keramikteilen.

- Damit das Feuer im Kamado-Grill ausgeht, stellen Sie die Brennstoffzufuhr ein, schließen den Deckel und verschließen die oberen (15) und unteren (17) Lüftungsöffnungen vollständig.
- Lassen Sie dann das Feuer auf natürliche Weise ausgehen.

5. WARTUNG

Reinigung



Verwenden Sie für das Innere des Kamado-Grills kein Wasser oder andere Reinigungsmittel. Die Oberflächen der Innenseite sind porös und absorbieren alle verwendeten Flüssigkeiten. Absorbierte Flüssigkeiten können zu irreparablen Schäden führen, z. B. Risse in Keramikteilen. Absorbierte Chemikalien können auch von den auf dem Kamado-Grill zubereiteten Speisen aufgenommen werden.

- Das Innere des Kamado-Grills erfordert keine aufwändige Reinigung. Erhitzen Sie den Kamado-Grill 30 Minuten lang auf ca. 250°C, um Speisereste oder andere Verunreinigungen abzubrennen.
- Verwenden Sie eine Drahtbürste, um den Grill zu reinigen (5).



Warten Sie, bis der Kamado-Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Reinigung fortsetzen.

- Übermäßige Ruß- und Kohlereste auf der Innenseite des Kamado-Grills können vor dem nächsten Gebrauch mit einer Drahtbürste abgekratzt werden.
- Entfernen Sie vor dem nächsten Gebrauch verbrauchtes Brennmaterial, Asche und andere Verunreinigungen aus dem Kohlekorb (7).
- Das Holzkohlegitter (6) kann mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel gereinigt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Außenseite des Kamado-Grills (8) ein feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel.

Aufbewahrung

Lagern Sie den Kamado-Grill in einer Garage oder einem Schuppen, um ihn optimal vor Witterungseinflüssen zu schützen. Verwenden Sie die

mitgelieferte wetterfeste Abdeckung, falls der Kamado-Grill im Freien aufbewahrt wird.



Nehmen Sie die wetterfeste Abdeckung vor dem Gebrauch ab. Der Kamado-Grill darf während des Betriebs weder von der wetterfesten Abdeckung noch von anderen Gegenständen abgedeckt werden. Warten Sie nach dem Gebrauch, bis der Kamado-Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn abdecken.

tausch der nicht konformen Geräte oder Teile.

Das Produkt und die Bedienungsanleitung können Änderungen unterliegen. Technische Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Regelmäßige Pflege

Der Kamado-Grill ist so konzipiert, dass er nur minimale Wartung erfordert. Dennoch können sich Metallbänder und Befestigungselemente im Laufe der Zeit durch den Wechsel zwischen heißen und kalten Temperaturen lockern. Überprüfen Sie Metallbänder und Befestigungselemente vor jeder Verwendung und ziehen Sie sie gegebenenfalls fest.

GARANTIE

VONROC-Produkte werden nach den höchsten Qualitätsstandards entwickelt und sind für den gesetzlich festgelegten Zeitraum ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs garantiert frei von Material- und Verarbeitungsfehlern. Sollte das Produkt während dieses Zeitraums aufgrund von Material- und/oder Verarbeitungsfehlern ausfallen, wenden Sie sich bitte direkt an VONROC.

Folgende Umstände sind aus der Garantie ausgeschlossen:

- An der Maschine wurden von nicht autorisierten Servicestellen Reparaturen und/oder Änderungen vorgenommen oder versucht;
- Normaler Verschleiß;
- Das Gerät wurde missbräuchlich oder falsch verwendet oder unsachgemäß gewartet;
- Es wurden keine Originalersatzteile verwendet.

Dies ist die einzige ausdrückliche oder stillschweigende Garantie, die das Unternehmen übernimmt. Es gibt keine weiteren ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, die über die hierin enthaltenen Angaben hinausgehen, einschließlich der stillschweigenden Garantien der Gebrauchstauglichkeit und Eignung für einen bestimmten Zweck. VONROC haftet in keinem Fall für zufällige Schäden oder Folgeschäden. Die Rechtsmittel des Händlers beschränken sich auf die Reparatur oder den Aus-

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de bijgesloten veiligheidswaarschuwingen, de aanvullende veiligheidswaarschuwingen en de instructies. Het niet opvolgen van de veiligheidswaarschuwingen en de instructies kan brand en/of ernstig letsel tot gevolg hebben. Bewaar de veiligheidswaarschuwingen en de instructies voor toekomstige referentie.

De volgende symbolen worden gebruikt in de gebruiksaanwijzing of op het apparaat:



Lees de gebruiksaanwijzing.



Risico op persoonlijk letsel, gevaar van een ongeluk met dodelijke afloop of beschadiging van het apparaat als de instructies in deze handleiding niet worden opgevolgd.



Voorzichtig: heet oppervlak.



Dek het apparaat niet af.



Brandgevaar.

ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- Deze handleiding bevat belangrijke informatie die noodzakelijk is om het apparaat op de juiste manier te monteren en te gebruiken.
- Neem voorafgaand aan het monteren en gebruiken van het apparaat kennis van alle waarschuwingen en instructies die in deze handleiding zijn opgenomen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en dient niet voor commerciële doeleinden gebruikt te worden.

KAMADO BARBECUE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN



RISICO op koolmonoxidevergiftiging. Het branden van houtskool of houtsnippers kan koolmonoxide afgeven. Koolmonoxide heeft geen waarneembare geur en kan tot verstikking en dood leiden.

- **Goede ventilatie is essentieel voor een veilig gebruik van dit apparaat.** Gebruik de kamado uitsluitend buitenshuis, in een goed geventileerde ruimte.
- **Gebruik de kamado nooit binnenshuis.** Gebruik

de kamado barbecue nooit in een tent, caravan, auto of boot. Gebruik de kamado niet onder zonneschermen/luifels, parasols, prieëlen of andere vormen van overkappingen.

- **Laat de kamado niet in een afgesloten ruimte (na)smeulen of afkoelen.** Wacht totdat het vuur volledig uit is en de kamado volledig is afgekoeld, voordat u de BBQ gaat opbergen.



WAARSCHUWING: de kamado wordt tijdens het gebruik uiterst heet. De kamado tijdens het gebruik, of direct na het gebruik nimmer verplaatsen.

- **De kamado zal de hitte lange tijd na het gebruik blijven vasthouden.** Let goed op dat de kamado na het gebruik eerst volledig is afgekoeld, voordat de BBQ verplaatst gaat worden.
- **Draag tijdens het gebruik van de kamado hittebestendige handschoenen.** Wees alert op het feit dat de bovenste (15) en onderste (17) ventilatieopeningen, het bereidingsoppervlak (5), warmte-afleider (10) en de buitenkant van de kamado (8) allemaal heet worden tijdens het gebruik.
- **Houd kinderen en huisdieren te allen tijde uit de buurt van de kamado.** Kinderen niet toestaan om dit apparaat te gebruiken. Als de kamado in gebruik is, dient nauwlettend toezicht gehouden te worden op kinderen en huisdieren in de omgeving waar de kamado wordt gebruikt.



WAARSCHUWING: Hete houtkooltjes kunnen tijdens het gebruik van de kamado vlammen verspreiden. Laat de kamado nooit onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is.

- **Wees tijdens het gebruik voorzichtig met het openen van het deksel.** Het plotseling openen van het deksel als de kamado in gebruik is, kan een backdraft of het abrupt ontvlammen veroorzaken, hetgeen tot letsel kan leiden. Als de kamado een hoge temperatuur heeft bereikt, dient het deksel eerst slechts gering geopend te worden. Open het deksel gedeeltelijk (ca. 5 cm) en laat gedurende 5 seconden geleidelijk lucht onder het deksel komen voordat het deksel geheel wordt geopend.
- **Gebruik geen spiritus of benzine om de kamado aan te steken of opnieuw aan te steken.** Vluchtige vloeistoffen kunnen plotseling exploderen

of ontsteken, met letsel of de dood als gevolg. Gebruik alleen aanmaakmateriaal dat voldoet aan EN1860-3.

- **Nooit steenkool in dit product gebruiken.** De kamado is uitsluitend bedoeld voor gebruik met houtskool of houtsnippers.
- **De kamado nooit op ontvlambare oppervlakken gebruiken.** Ongeschikte oppervlakken betreffen onder andere, maar zijn niet beperkt tot, droog gras, houtsnippers, bladeren, decoratief schors of een houten terras.
- **Zorg ervoor dat de kamado op een minimale afstand van 2 meter van ontvlambare materialen staat.** Houd tijdens het gebruik van de kamado een brandblusser bij de hand.
- **Nooit de vuuschaal van de kamado overmatig vullen.** De maximale hoeveelheid houtskool die in de vuuschaal kan worden gevuld is 1 kg. Het overmatig vullen kan tot letsel leiden, of de kamado beschadigen.

2. INFORMATIE OVER HET APPARAAT

Bedoeld gebruik

Deze kamado barbecue is ontworpen voor het bereiden/grillen van voedingsmiddelen in een omgeving buitenshuis. Het is expliciet niet bedoeld voor gebruik binnenshuis.

De kamado heeft uitstekend warmte-isulerende kenmerken en de temperatuur kan nauwkeurig worden ingesteld door de luchtstroom via de bovenste en onderste ventilatieopeningen te reguleren. Hoge temperaturen zijn ideaal voor het snel aanbraden van steaks en burgers, terwijl lage temperaturen kunnen worden gebruikt voor het gedurende een langere periode braden of roken van grote stukken vlees.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Modelnr.	BQ501XX
Buitendiameter	32 cm
Diameter van de grill	27 cm
Materiaal van de grill	Roestvrij staal
Materiaal van de warmte-af-leider	Roestvrij staal
Gewicht	25kg
Inhoud vuuschaal (max.)	1 kg houtskool

BESCHRIJVING

De nummers in de onderstaande tekst verwijzen naar de diagrammen op pagina 2-5.

1. Vuurring
2. Steunbeugels- standaard
3. Middenstuk - standaard
4. Zijhandgreep
5. Grill
6. Houtskool rooster
7. Vuuschaal
8. Kamado barbecue
9. Handgreep - deksel
10. Warmte-afleider
11. Weerbestendige beschermhoes
12. Rubberen poot
13. Schroef
14. Moer - koepel
15. Bovenste ventilatieopening
16. Thermometer
17. Onderste ventilatieopening

3. MONTAGE



Verwijder al het verpakkingsmateriaal voordat met de montage wordt gestart.

Zorg ervoor dat ook het deksel wordt geopend en de binnenkant van de kamado barbecue (8) wordt gecontroleerd.

Verwijder al het (verpakkings)materiaal uit de binnenkant van de kamado en sluit het deksel, voordat met de montage wordt gestart.

Stap 1 – Monteer de voet van de standaard (fig. B)

- Bevestig de steunbeugels van de standaard (2) aan het middenstuk van de standaard (3). Gebruik hiervoor de schroeven (13) en moeren voor de koepel (14).
- Bevestig de rubberen voetjes (12) op de beugels (2). Gebruik hiervoor de schroeven (13).

Stap 2 – Monteer de vuurring (fig. C)

- Bevestig de zijhandgrepen (4) aan de vuurring (1). Gebruik hiervoor de schroeven (13) en moeren voor de koepel (14).

Stap 3 – Monteer de standaard (fig. D)

- Bevestig de steunbeugels van de standaard (2) aan de vuurring (1). Gebruik hiervoor de schroeven (13) en moeren voor de koepel (14).

- Zorg ervoor dat de beugels op de juiste manier gepositioneerd zijn: de beugels moeten rond de buitenkant van de vuurring worden gepositioneerd.

Stap 4 – Monteer de vuurschaal (fig. E)

- Open het deksel van de kamado barbecue (8).
- Plaats het rooster voor de houtskool (6) in de vuurschaal (7).
- Plaats de vuurschaal (7) in de kamado barbecue (8).
- Plaats de grill (5) in de kamado barbecue (8) en sluit het deksel.

Stap 5 – Zet de kamado in de standaard

- Laat de kamado barbecue (8) langzaam in de standaard zakken.

Stap 6 – Monteer de handgreep van het deksel

- Richt de openingen in de handgreep van het deksel (9) uit op de vooraf geplaatste bouten in het deksel van de kamado barbecue (8).
- Bevestig de handgreep van het deksel (9) op het deksel (8) en gebruik hiervoor de moeren voor de koepel (14).

4. WERKING

Voorafgaand aan het eerste gebruik

Vóór het eerste gebruik moet de kamado barbecue eerst uitharden. Voer de volgende stappen uit om uw kamado voor het eerste gebruik voor te bereiden en uzelf bekend te maken met het mechanisme voor de temperatuurregeling:

- Plaats een aantal stukjes houtskool in de kamado barbecue.
- Open de onderste ventilatieopening (17) en ontsteek de houtskool met een daarvoor geschikt aanmaakmateriaal. Zie de paragraaf **Aansteken** in deze handleiding voor meer gedetailleerde instructies.
- De kamado niet voorzien van overmatig veel brandstof. Als de warmte te intens is, kan het de kamado onherstelbaar beschadigen.
- Bewaak de temperatuur met de thermometer (16). De temperatuur kan via het instellen van de bovenste (15) en onderste (17) ventilatieopeningen worden geregeld.
- Stel de temperatuur in op 200-250 °C. Blijf de temperatuur bewaken en pas indien nodig de ventilatieopeningen aan.

- Wacht tot de houtskool is opgebrand en het vuur uit is.
- Wacht totdat de kamado is afgekoeld.
- Controleer de metalen banden en bevestigingsmiddelen. De metalen banden kunnen als gevolg van de hitte uitzetten en de bevestigingsmiddelen kunnen los geraakt zijn. Controleer de bevestigingsmiddelen en draai deze vast, indien nodig.
- Uw kamado is nu gereed voor gebruik.

Aansteken

- Zorg ervoor dat de kamado op een stabiel, vlak, hittebestendig, niet-ontvlambaar oppervlak is geplaatst, uit de buurt van brandbare artikelen en materialen.
- Zorg ervoor dat de kamado een vrije bovenruimte van minimaal 2 meter heeft en een vrije afstand van minimaal 2 meter ten opzichte van artikelen in de omgeving.
- Om de kamado aan te steken, dient houtskool en een daarvoor geschikt aanmaakmateriaal op het rooster voor de houtskool (6) in de vuurschaal (7) geplaatst te worden. **Gebruik alleen aanmaakmateriaal dat geschikt is voor voedingsmiddelen.** Plaats een aantal stukjes houtskool op het aanmaakmateriaal.
- **Gebruik geen spiritus, benzine of soortgelijke chemische middelen als aanmaakmateriaal.** De oppervlakken aan de binnenkant van de kamado zijn poreus en zullen dergelijke chemische middelen absorberen. Geabsorbeerde chemische middelen kunnen de op de kamado bereide voedingsmiddelen verontreinigen.
- Laat het deksel van de kamado barbecue (8) open en zet de onderste ventilatieopening (17) geheel open.
- Steek het aan en laat het deksel gedurende ca. 10 minuten open, zodat een dun laagje van hete houtskooltjes wordt opgebouwd.
- Sluit het deksel en laat de kamado opwarmen. Wacht nog eens extra 20 tot 30 minuten om de temperatuur te laten stabiliseren, voordat u met de bereiding start.
- Pas de bovenste (15) en onderste (17) ventilatieopeningen aan om de gewenste temperatuur te realiseren.
- Ga bij het verhogen van de temperatuur langzaam te werk. Omdat de kamado uitstekende warmte-isolerende kenmerken heeft, kan het lang duren om de temperatuur weer te verlagen

als u per ongeluk de temperatuur hoger hebt ingesteld dan uw bedoeling was.

Richtlijnen voor ‘slow cooking’

- Volg de instructies zoals beschreven in de paragraaf **Aansteken** om de kamado aan te steken.
- Zet de bovenste en onderste ventilatieopeningen iets open.
- Bewaak de kamado totdat de gewenste temperatuur is gerealiseerd.
- Zie de onderstaande tabel **Slow cooking / Roken** voor aanbevelingen voor het bereiden.

Richtlijnen voor het roken

- Volg de instructies zoals beschreven in de paragraaf **Aansteken** om de kamado aan te steken.
- Laat de onderste ventilatieopening iets open en sluit de bovenste ventilatieopening. Blijf de temperatuur een aantal minuten bewaken.
- Bewaak de kamado totdat de gewenste temperatuur is gerealiseerd.
- Strooi houtsnippers over de hete houtskool, of plaats doordrenkte houtsnippers in een rookbox op de houtskool.
- Zie de onderstaande tabel **Slow cooking / Roken** voor aanbevelingen voor het bereiden.

Slow cooking / Roken	110 °C – 135 °C	Instelling bovenste ventilatieopening (15)	Instelling onderste ventilatieopening (17)
Borststuk - rundvlees	2 uur per 500 g		
Pulled pork	2 uur per 500 g		
Hele kip	3-4 uur		
Ribstuk	3-5 uur		
Geroosterd vlees	9+ uur		

Richtlijnen voor het grillen/roosteren

- Volg de instructies zoals beschreven in de paragraaf **Aansteken** om de kamado aan te steken.
- Sluit de bovenste ventilatieopening halverwege en bewaak de kamado totdat de gewenste temperatuur is gerealiseerd.
- Zie de onderstaande tabel **Grillen/Roosteren** voor aanbevelingen voor het bereiden.

Grillen / Roosteren	160°C – 180°C	Instelling bovenste ventilatieopening (15)	Instelling onderste ventilatieopening (17)
Vis	15-20 min.		
Var-kenshaas	15-30 min.		
Kipdelen	30-45 min.		
Hele kip	60-90 min.		
Lamsbout	3-4 uur		
Kalkoen	2-4 uur		
Ham	2-5 uur		

Richtlijnen voor het aanbraden

- Volg de instructies zoals beschreven in de paragraaf **Aansteken** om de kamado aan te steken.
- Open de bovenste ventilatieopening en bewaak de kamado totdat de gewenste temperatuur is gerealiseerd.
- Zie de onderstaande tabel **Aanbraden** voor aanbevelingen voor het bereiden.

Aanbraden	260°C – 370°C	Instelling bovenste ventilatieopening (15)	Instelling onderste ventilatieopening (17)
Steak	5-8 min.		
Varkenskoteletten	6-10 min.		
Burgers	6-10 min.		
Worstjes	6-10 min.		

Na elk gebruik

Gebruik geen water om de kamado te doven, tenzij het een noodgeval betreft. Het doven met water zal een thermische schok voor de kamado veroorzaken en kan onherstelbare schade veroorzaken, zoals scheurvorming van keramische delen.

- Om de kamado te doven, dient geen brandstof meer toegevoegd te worden, het deksel en de bovenste (15) en onderste (17) ventilatieopeningen gesloten te worden.

- Laat het vuur op natuurlijke manier doven.

5. ONDERHOUD

Schoonmaken



Gebruik geen water of ander reinigingsproducten aan de binnenkant van de kamado.

De oppervlakken aan de binnenkant zijn poreus en zullen de vloeistoffen absorberen. Geabsorbeerde vloeistoffen kunnen tot onherstelbare schade leiden, zoals scheurvorming van keramische delen. Geabsorbeerde chemische middelen kunnen de op de kamado bereide voedingsmiddelen verontreinigen.

- **De binnenkant van de kamado vereist geen uitgebreide reiniging.** Verwarm de kamado gedurende 30 minuten tot ca. 250 °C om restanten van voedingsmiddelen en andere verontreinigingen weg te branden.
- Gebruik een staalborstel om de grill (5) te reinigen.



Wacht totdat de kamado volledig is afgekoeld voordat de rest wordt gereinigd.

- Overdadig veel roet en restanten van houtskool aan de binnenkant van de kamado kunnen met een staalborstel worden verwijderd, voordat de BBQ een volgende keer wordt gebruikt.
- Verwijder de verbruikte brandstof en andere verontreinigingen uit de vuurschaal (7) voordat de BBQ een volgende keer wordt gebruikt.
- Het rooster voor de houtskool (6) mag met een niet-schurend reinigingsmiddel worden gereinigd.
- Gebruik een vochtige doek met een mild wasmiddel om de buitenkant van de kamado barbecue (8) te reinigen.

Opslag

Voor een optimale bescherming tegen weersinvloeden wordt het aanbevolen om de kamado in een garage of schuur op te bergen. Gebruik de weerbestendige beschermhoes als de kamado buiten blijft staan.



Verwijder de weerbestendige beschermhoes voorafgaand aan het gebruik.

De kamado mag tijdens het gebruik niet worden afgedekt met de weerbestendige

beschermhoes of enige ander voorwerp. Na het gebruik moet de kamado eerst volledig afgekoeld zijn, voordat de beschermhoes of enige andere afdekking mag worden gebruikt.

Regelmatig onderhoud

De kamado barbecue is ontworpen voor minimaal onderhoud. Toch kunnen de metalen banden en bevestigingsmiddelen gedurende de tijd losraken als gevolg van het verschil tussen hete en koude temperaturen. Controleer de metalen banden en bevestigingsmiddelen voorafgaand aan het gebruik en draai deze vast, indien nodig.

GARANTIE

Producten van VONROC worden op basis van de hoogste kwaliteitsnormen ontwikkeld en zijn gegarandeerd vrij van defecten, zowel voor wat betreft het materiaal als de afwerking, gedurende de door de wet bepaalde periode, startend vanaf de datum van de originele aankoop. Mocht het product gedurende deze periode enige storingen vertonen als gevolg van gebrek aan materiaal en/of gebrekkige afwerking, dient direct contact met VONROC opgenomen te worden.

De volgende omstandigheden zijn uitgesloten van de garantie:

- Reparatie en/of wijzigingen die door en niet erkend servicecentrum aan de machine werd/ werden aangebracht of waartoe een poging werd ondernomen;
- Normale slijtage;
- Het gereedschap werd misbruikt, verkeerd werd gebruikt of onjuist werd onderhouden;
- Niet-originele reserveonderdelen werden gebruikt.

Dit betreft de enige garantie die door de organisatie, impliciet of expliciet, wordt aangeboden. Geen andere garanties, impliciet noch expliciet, die verder strekken dan deze garantie, inclusief de impliciete garanties inzake de verkoopbaarheid en geschiktheid voor een specifiek doel. In geen geval zal VONROC aansprakelijk zijn voor incidentele schade of gevolgschade. De oplossingen van de dealers zullen beperkt zijn tot de reparatie of

het vervangen van niet-conforme eenheden of onderdelen.

Het product en de gebruiksaanwijzing kunnen worden gewijzigd. Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez à bien lire les avertissements de sécurité, les avertissements supplémentaires de sécurité ainsi que toutes les instructions jointes. Le non-respect des avertissements de sécurité et des consignes peut entraîner des incendies et/ou de graves blessures. Conservez les avertissements et les instructions liées à la sécurité afin de pouvoir vous y référer dans le futur.

Les symboles qui suivent sont utilisés dans la notice d'utilisation et sur l'appareil :



Lisez la notice d'utilisation.



Risque de blessure, de décès ou de détérioration de l'appareil en cas de non-respect des consignes de la présente notice.



Attention : Surface chaude.



Ne couvrez pas l'appareil.



Risque d'incendie.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Cette notice contient d'importantes informations, nécessaires pour pouvoir assembler et utiliser l'appareil de façon sûre.
- Veillez à bien tenir compte de tous les avertissements et de toutes les consignes listés dans la présente notice avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Cet appareil n'est destiné qu'à un usage privé et il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ CONCERNANT LE BARBECUE KAMADO



RISQUE d'intoxication au monoxyde de carbone. La combustion du charbon de bois et des copeaux de bois dégage du monoxyde de carbone. Le monoxyde carbone est inodore et il présente un risque d'asphyxie et un danger de mort.

- **Il est essentiel de disposer d'une bonne aération afin de garantir l'utilisation sans danger de cet appareil.** Veillez à n'utiliser le barbecue

kamado qu'à l'extérieur et dans une zone bien ventilée.

- **N'utilisez pas le kamado à l'intérieur.** N'utilisez pas le barbecue kamado à l'intérieur d'une tente, d'une caravane, d'un véhicule ou d'un bateau. N'utilisez pas le kamado sous des auvents, des parasols, des gazebos ou autres.
- **Ne laissez pas le kamado chauffer ou refroidir dans un espace confiné.** Attendez que le feu soit complètement éteint et que le kamado ait refroidi avant de le ranger.



AVERTISSEMENT : Le kamado devient très chaud pendant son utilisation. Ne tentez pas de déplacer le kamado quand il est allumé ou juste après son extinction.

- **Le kamado reste chaud très longtemps.** Après son utilisation, veillez à ce que le kamado soit parfaitement froid avant de le déplacer.
- **Utilisez des gants résistant à la chaleur pour manipuler le kamado quand il est allumé.** Gardez à l'esprit que les aérations du haut (15) et du bas (17), la grille de cuisson (5), le déflecteur de chaleur (10) et l'extérieur du kamado (8) deviennent tous très chauds pendant l'utilisation.
- **Gardez en permanence les enfants et les animaux à l'écart du kamado.** Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil. Les enfants et les animaux doivent être étroitement surveillés dans la zone où le kamado est utilisé.



AVERTISSEMENT : Il est possible que les braises chaudes s'enflamment pendant l'utilisation du kamado. Ne laissez jamais le kamado sans surveillance quand il est allumé.

- **Faites attention en ouvrant le couvercle quand le kamado est allumé.** L'ouverture brusque du couvercle quand le kamado est allumé peut occasionner un retour de flamme ou un embrasement soudain qui peuvent occasionner des blessures. Veillez à ouvrir le couvercle très lentement quand le kamado est très chaud. N'ouvrez le couvercle que partiellement (5cm environ) et laissez pénétrer de l'air lentement pendant 5 secondes environ avant d'ouvrir complètement.
- **N'utilisez pas de white spirit ou d'essence pour**

allumer ou rallumer le kamado. Les fluides volatiles peuvent exploser ou s'embraser soudainement et entraîner des blessures ou la mort. N'utilisez que des allume-feux conformes à la norme EN1860-3.

- **N'utilisez pas de charbon dans cet équipement.** Le kamado ne doit être utilisé qu'avec du charbon de bois et/ou des copeaux de bois.
- **N'utilisez le kamado sur aucune surface inflammable.** Les surfaces inadaptées incluent notamment et entre autres, l'herbe sèche, les copeaux de bois, les feuilles, les écorces décoratives ou les terrasses en bois.
- **Veillez à installer le kamado à au moins 2m de tout élément inflammable.** Laissez un extincteur à portée de main quand vous utilisez le kamado.
- **Ne remplissez pas trop le foyer du kamado.** La quantité maximum de charbon de bois pouvant être utilisée est 1kg. Un trop plein peut conduire à des blessures ou à l'endommagement du kamado.

2. INFORMATIONS SUR LA MACHINE

Utilisation prévue

Ce barbecue kamado a été conçu pour cuire/griller des aliments à l'extérieur. Il est expressément interdit de l'utiliser à l'intérieur.

Le kamado a d'excellentes propriétés de rétention de la chaleur et il est possible de régler sa température précisément en contrôlant la circulation de l'air à l'intérieur, à l'aide des aérations qui se trouvent en haut et en bas. Les températures élevées sont idéales pour saisir rapidement les steaks et les burgers, alors que les températures plus basses servent à cuire ou fumer les rôtis plus longtemps.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

N° de modèle	BQ501XX
Diamètre extérieur	32 cm
Diamètre de la grille	27 cm
Matière de la grille	Acier inoxydable
Matière du déflecteur de chaleur	Acier inoxydable
Poids	25 kg
Capacité du foyer (maxi)	1 kg de charbon de bois

PRÉSENTATION

Les numéros dans le texte renvoient aux diagrammes des pages 2 à 5.

1. Anneau de cerclage
2. Équerre d'appui du support
3. Pièce centrale du support
4. Poignée latérale
5. Grille
6. Grille à charbon de bois
7. Foyer
8. Barbecue kamado
9. Poignée du couvercle
10. Déflecteur de chaleur
11. Housse étanche à l'eau
12. Pied en caoutchouc
13. Vis
14. Écrou à tête bombée
15. Aération du haut
16. Thermomètre
17. Aération du bas

3. ASSEMBLAGE



Retirez tous les éléments d'emballage avant de commencer l'assemblage. Veuillez également à ouvrir le couvercle et à contrôler l'intérieur du barbecue kamado (8). Retirez tous les éléments à l'intérieur du kamado et refermez le couvercle avant de continuer.

Étape 1 - Assembler la base du support (Fig. B)

- Fixez les équerres d'appui du support (2) sur la pièce centrale du support (3) à l'aide des vis (13) et des écrous à tête bombée (14).
- Fixez les pieds en caoutchouc (12) sur les équerres (2) à l'aide des vis (13).

Étape 2 - Assembler l'anneau de cerclage (Fig. C)

- Fixez les poignées latérales (4) sur l'anneau de cerclage (1) à l'aide des vis (13) et des écrous à tête bombée (14)

Étape 3 - Assembler le support (Fig. D)

- Fixez les équerres d'appui du support (2) sur l'anneau de cerclage (1) à l'aide des vis (13) et des écrous à tête bombée (14).
- Veillez à bien positionner les équerres. Elles doivent se trouver à l'extérieur, autour de l'anneau de cerclage.

Étape 4 - Assembler le foyer (Fig. E)

- Ouvrez le couvercle du barbecue kamado (8).
- Installez la grille à charbon de bois (6) dans le foyer (7).
- Installez le foyer (7) dans le barbecue kamado (8).
- Installez la grille (5) dans le barbecue kamado (8) et refermez le couvercle.

Étape 5 - Installer le kamado sur le support

- Posez doucement le barbecue kamado (8) dans le support.

Étape 6 - Fixer la poignée du couvercle.

- Alignez les trous prévus pour les boulons dans la poignée du couvercle (9) avec les boulons préinstallés dans le couvercle du barbecue kamado (8).
- Fixez la poignée du couvercle (9) sur le couvercle (8) à l'aide des écrous à tête bombée (14).

4. UTILISATION

Avant la première utilisation

Le barbecue kamado doit être préparé avant la première utilisation. Respectez les étapes qui suivent pour préparer votre kamado à sa première utilisation et afin de vous familiariser avec le mécanisme de contrôle de la température :

- Remplissez le barbecue kamado de quelques morceaux de charbon de bois.
- Ouvrez l'aération du bas (17) et allumez le charbon de bois avec un allume-feu adapté. Consultez le paragraphe **Allumer le feu** de cette notice pour obtenir des précisions.
- Ne surchargez pas le kamado avec trop de charbon de bois. Un feu trop intense pourrait endommager le kamado de façon irréversible.
- Surveillez la température à l'aide du thermomètre (16). Il est possible de contrôler la température en réglant les aérations du haut (15) et du bas (17).
- Réglez la température entre 200 et 250°C. Continuez à surveiller la température et ajustez le réglage des aérations au besoin.
- Attendez que tout le charbon de bois ait brûlé et que le feu soit éteint.
- Attendez que le kamado ait refroidi.
- Inspectez les bandes métalliques et les fixations. Du fait de la chaleur, il se peut que les bandes métalliques se soient détendues et que les fixations se soient desserrées. Contrôlez toutes les fixations et resserrez-les si nécessaire.
- Votre kamado est maintenant prêt à l'emploi.

Allumer le feu



- Veillez à ce que le kamado soit placé sur une surface stable, plate, résistant à la chaleur et non inflammable, loin de tout élément ou matière inflammable.
- Veillez à ce que le kamado soit éloigné de 2m au moins dans toutes les directions de tout ce qui l'entoure, même en hauteur.
- Pour allumer le kamado, placez du charbon de bois et un allume-feu adapté sur la grille à charbon de bois (6) à l'intérieur du foyer (7). **Veillez à n'utiliser que des allume-feux non toxiques pour les aliments.** Placez quelques morceaux de charbon de bois sur l'allume-feu.
- **N'utilisez pas de white spirit, d'essence ou tout autre produit chimique similaire pour allumer votre feu.** Les parois intérieures du kamado sont poreuses et elles pourraient absorber ces produits chimiques. Une fois absorbés, les produits chimiques pourraient contaminer les aliments cuits dans le kamado.
- Laissez le couvercle du barbecue kamado (8) ouvert et ouvrez complètement l'aération du bas vent (17).
- Allumez le feu et laissez le couvercle ouvert pendant 10 minutes environ, le temps de créer un petit lit de braises.
- Fermez le couvercle et laissez le kamado monter en température. Attendez encore 20 à 30 minutes de plus pour que la température se stabilise avant de commencer la cuisson.
- Réglez les aération du haut (15) et du bas (17) comme il faut pour atteindre la température voulue.
- Faites attention à n'augmenter la température que progressivement. Si vous dépassez votre température cible, il sera difficile de faire ensuite refroidir le kamado du fait de son excellente capacité à retenir la chaleur.

Guide pour les cuissons lentes

- Respectez les consignes du paragraphe **Allumer le feu** pour allumer le kamado.
- Ouvrez légèrement les aérations du haut et du bas.
- Surveillez le kamado jusqu'à ce qu'il ait atteint la température voulue.
- Consultez le tableau **Cuisson lente/ Fumaison** ci-dessous pour obtenir quelques suggestions.



Guide pour la fumaison

- Respectez les consignes du paragraphe **Allumer le feu** pour allumer le kamado.
- Laissez l'aération du bas légèrement ouverte et fermez l'aération du haut. Continuez à surveiller la température pendant quelques minutes.
- Surveillez le kamado jusqu'à ce qu'il ait atteint la température voulue.
- Répartissez quelques copeaux de bois directement sur le charbon de bois chaud ou placez des copeaux de bois dans un fumoir et sur le charbon de bois.
- Consultez le tableau **Cuisson lente/ Fumaison** ci-dessous pour obtenir quelques suggestions.

Cuisson lente / Fumaison	110°C - 135°C	Réglage aération du haut (15)	Réglage aération du bas (17)
Poitrine de bœuf	2 heures par 500g		
Porc braisé	2 heures par 500g		
Poulet entier	3 à 4 heures		
Travers	3 à 5 heures		
Rôtis	+ de 9 heures		



Guide Griller / rôtir

- Respectez les consignes du paragraphe Allumer le feu pour allumer le kamado.
- Fermez à moitié l'aération du haut et surveillez le kamado jusqu'à ce qu'il ait atteint la température voulue.
- Consultez le tableau Griller / rôtir ci-dessous pour obtenir quelques suggestions.


Griller / rôtir	160°C – 180°C	Réglage aération du haut (15)	Réglage aération du bas (17)
Poisson	15 à 20 min		
Filet de porc	15 à 30 min		
Morceaux de poulet	30 à 45 min		
Poulet entier	60 à 90 min		
Cuisse d'agneau	3 à 4 heures		
Dinde	2 à 4 heures		
Jambon	2 à 5 heures		

Guide pour saisir

- Respectez les consignes du paragraphe Allumer le feu pour allumer le kamado
- Ouvrez l'aération du haut et surveillez le kamado jusqu'à ce qu'il ait atteint la température voulue.
- Consultez le tableau Saisir ci-dessous pour obtenir quelques suggestions.

Saisir	260°C – 370°C	Réglage aération du haut (15)	Réglage aération du bas (17)
Steak	5 à 8 min		
Morceaux de porc	6 à 10 min		
Burgers	6 à 10 min		
Saucisses	6 à 10 min		

Après chaque utilisation


 **N'utilisez pas d'eau pour éteindre le kamado, sauf en cas d'urgence.** Éteindre le kamado à l'eau provoquerait un choc thermique qui pourrait endommager le kamado, fissurer les pièces en céramique, de façon irréversible.

- Pour éteindre le kamado, n'ajoutez plus de charbon de bois, refermez le couvercle et fermez complètement les aérations du haut (15) et du bas (17).

- Laissez le feu mourir tout seul.

5. MAINTENANCE

Nettoyage

 **N'utilisez pas d'eau, ni tout autre produit de nettoyage à l'intérieur du kamado.** Les parois intérieures sont poreuses et elles absorbent tous les liquides. Les fluides absorbés peuvent endommager, fissurer les pièces en céramique de façon irréversible. Une fois absorbés, les produits chimiques peuvent également contaminer les aliments cuits dans le kamado.


- L'intérieur du kamado n'a pas besoin d'être trop nettoyé.** Faites chauffer le kamado à 250°C environ pendant 30 minutes pour brûler les restes de nourriture et les autres déchets.
- Utilisez une brosse métallique pour nettoyer la grille (5).

 **Attendez que le kamado soit complètement froid avant de le nettoyer.**

- La suie et les résidus de charbon de bois à l'intérieur du kamado pourront être grattés à l'aide d'une brosse métallique avant la prochaine utilisation.
- Retirez le charbon de bois brûlé, les cendres et les autres déchets du foyer (7) avant la prochaine utilisation.
- Il est possible de laver la grille à charbon de bois (6) avec un produit non abrasif.
- Utilisez un chiffon humide et un produit de nettoyage doux pour laver l'extérieur du barbecue kamado (8).

Rangement

Il est recommandé de ranger le kamado dans un garage ou une remise pour le protéger des intempéries. Utilisez la housse étanche fournie si le kamado reste à l'extérieur.

 **Retirez la housse étanche avant l'utilisation.** Le kamado ne doit être couvert ni avec la housse étanche, ni avec tout autre objet, pendant son utilisation. Après son utilisation, attendez que le kamado soit parfaitement froid avant de le couvrir.

Maintenance périodique

Le barbecue kamado a été conçu pour n'avoir besoin que d'un minimum de maintenance. Les bandes métalliques et les fixations peuvent cependant se desserrer avec le temps, à cause des changements de températures. Inspectez les bandes métalliques et les fixations avant chaque utilisation et resserrez-les si nécessaire.

GARANTIE

Les produits VONROC sont développés avec les normes de qualité les plus hautes et ils sont garantis pour être exempts de défaut de pièces et de main d'œuvre pour la durée stipulée par la loi et à compter de la date d'achat initiale. Si, au cours de cette période, le produit devait rencontrer une quelconque panne due à un défaut de pièce ou de main d'œuvre, contactez VONROC directement.

Les conditions suivantes sont exclues de la garantie :

- Réparations ou modifications sur la machine, faites ou tentées par des réparateurs non agréés ;
- Usure normale ;
- Utilisation abusive ou incorrecte ou maintenance incorrecte de l'outil ;
- Utilisation de pièces détachées non d'origine.

Ceci représente l'unique garantie, explicite ou implicite, proposée par la société. Il n'existe aucune autre garantie, explicite ou implicite, qui puisse dépasser le cadre de la présente garantie, y compris les garanties implicites de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier. En aucun cas, VONROC ne saurait être tenu responsable pour les dommages accidentels ou consécutifs. Les recours des revendeurs sont limités à la réparation ou au remplacement des équipements ou des pièces non conformes.

Le produit et la notice d'utilisation sont sujets à modifications. Les caractéristiques peuvent être modifiées sans notification préalable.

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las advertencias de seguridad, las advertencias de seguridad adicionales y las instrucciones adjuntas. Si no respeta las advertencias de seguridad y las instrucciones, pueden producirse incendios y/o lesiones graves. Conserve las advertencias de seguridad y las instrucciones para su futura consulta.

En el manual de usuario y en el aparato se emplean los siguientes símbolos:



Lea el manual de usuario.



Peligro de lesiones corporales, muerte o daños al aparato en caso de incumplimiento de las instrucciones del presente manual de usuario.



Precaución: Superficie caliente.



No cubra el dispositivo.



Riesgo de incendio.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD GENERALES

- *Este manual de usuario contiene información importante necesaria para el montaje adecuado y el uso seguro del aparato.*
- *Lea atentamente todas las advertencias e instrucciones indicadas en este manual de usuario antes de montar y usar el aparato.*
- *Este aparato está previsto únicamente para uso doméstico y no debe utilizarse para fines comerciales.*

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DE LA BARBACOA KAMADO



PELIGRO de envenenamiento por monóxido de carbono. *Quemar carbón vegetal o madera troceada hace que se desprenda monóxido de carbono. El monóxido de carbono no tiene olor y puede provocar la muerte por asfixia.*

- **Una ventilación adecuada es fundamental para el uso seguro de este aparato.** *Utilice la barbacoa Kamado únicamente en una zona exterior bien ventilada.*
- **No utilice la barbacoa Kamado en interiores.**

No utilice la barbacoa Kamado dentro de una tienda, caravana, coche o embarcación. No utilice la barbacoa Kamado debajo de un toldo, parasol, cenador u otras zonas cubiertas.

- **No deje que la barbacoa Kamado humee o se enfríe en un espacio cerrado.** Antes de guardarla, espere a que el fuego se haya extinguido completamente y la barbacoa Kamado se haya enfriado.



ADVERTENCIA: La barbacoa Kamado se pone muy caliente mientras se usa. No intente mover la barbacoa Kamado durante su uso o inmediatamente después.

- **La barbacoa Kamado retendrá el calor durante un largo período de tiempo.** Después de su uso, asegúrese de que la barbacoa Kamado se haya enfriado completamente antes de intentar moverla.
- **Utilice guantes resistentes al calor para manipular la barbacoa Kamado mientras se utiliza.** Tenga en cuenta que los orificios de ventilación superior (15) e inferior (17), la superficie de cocción (5), el deflector de calor (10) y el exterior de la barbacoa Kamado (8) se calientan durante el uso.
- **Mantenga a los niños y a las mascotas alejados de la barbacoa Kamado en todo momento.** No permita que los niños utilicen este aparato. Es necesaria una supervisión estrecha si hay niños o mascotas en la zona en la que se esté utilizando la barbacoa Kamado.



ADVERTENCIA: Las brasas calientes pueden emitir llamas mientras se utiliza la barbacoa Kamado. Nunca deje la barbacoa sin vigilancia mientras se esté utilizando.

- **Tenga cuidado al abrir la tapa durante el uso.** La apertura repentina de la tapa mientras la barbacoa Kamado se está usando puede provocar contracorrientes o llamaradas que podrían provocar lesiones. Si la barbacoa Kamado está a una temperatura elevada, al principio la tapa solo debe abrirse ligeramente. Abra la tapa parcialmente (unos 5 cm) y deje que el aire entre lentamente durante 5 segundos antes de abrirla completamente.
- **No utilice alcohol ni gasolina para encender o volver a encender la barbacoa Kamado.**

Los líquidos volátiles pueden explotar o inflamarse de forma repentina, provocando lesiones o la muerte. Utilice únicamente encendedores que cumplan la EN1860-3.

- **No utilice carbón en este producto.** La barbacoa Kamado está hecha para usarse únicamente con carbón vegetal y/o madera troceada.
- **No utilice la barbacoa Kamado en ninguna superficie inflamable.** Las superficies inadecuadas incluyen, sin limitarse a ellas, hierba seca, madera troceada, hojas, corteza decorativa o cubiertas de madera.
- **Asegúrese de que la barbacoa Kamado esté colocada al menos a 2 m de distancia de los elementos inflamables.** Tenga a mano un extintor de incendios mientras utiliza la barbacoa Kamado.
- **No sobrecargue la cámara de combustión de la barbacoa Kamado.** La máxima cantidad de carbón vegetal que puede colocarse en la cámara de combustión es de 1 kg. La sobrecarga puede provocar lesiones o daños a la barbacoa Kamado.

2. INFORMACIÓN SOBRE LA MÁQUINA

Uso previsto

Esta barbacoa Kamado está diseñada para cocinar/hacer a la parrilla comida en un entorno al aire libre. No está hecha para su uso en interiores.

La barbacoa Kamado tiene excelentes características de retención del calor y su temperatura puede regularse de forma precisa controlando el caudal de aire a través de los orificios de ventilación superior e inferior. Las temperaturas elevadas son ideales para hacer filetes y hamburguesas a la brasa, mientras que las temperaturas bajas pueden utilizarse para cocinar o ahumar asados grandes durante un período más largo de tiempo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo n.º	BQ501XX
Diámetro exterior	32 cm
Diámetro de la parrilla	27 cm
Material de la parrilla	Acero inoxidable
Material deflector del calor	Acero inoxidable
Peso	25 kg
Capacidad de la cámara de combustión (máx.)	1 kg de carbón vegetal

DESCRIPCIÓN

Los números del texto más abajo se refieren a los diagramas de las páginas 2-5.

1. Bastidor de aro
2. Soporte de pie
3. Pieza central de pie
4. Empuñadura lateral
5. Parrilla
6. Reja del carbón vegetal
7. Cámara de combustión
8. Barbacoa Kamado
9. Asa de la tapa
10. Deflector del calor
11. Cubierta de protección contra la intemperie
12. Pie de goma
13. Tornillo
14. Tuerca ciega
15. Orificio de ventilación superior
16. Indicador de temperatura
17. Orificio de ventilación inferior

3. MONTAJE



Retire absolutamente todo el material de embalaje antes de empezar el proceso de montaje. Asegúrese de abrir también la tapa y revise el interior de la barbacoa Kamado (8). Quite todos los materiales del interior de la barbacoa Kamado y cierre la tapa antes de continuar con el montaje.

Paso 1 – Monte la base del soporte (fig. B)

- Conecte los soportes de pie (2) con la pieza central de pie (3) utilizando los tornillos (13) y las tuercas ciegas (14).
- Acople el pie de goma (12) a los soportes (2) utilizando los tornillos (13).

Paso 2 – Monte el bastidor de aro (fig. C)

- Conecte las empuñaduras laterales (4) con el bastidor de aro de pie (1) utilizando los tornillos (13) y las tuercas ciegas (14).

Paso 3 – Monte el soporte (fig. D)

- Conecte los soportes de pie (2) con el bastidor de aro (1) utilizando los tornillos (13) y las tuercas ciegas (14).
- Asegúrese de que los soportes estén bien colocados: los soportes deben estar colocados alrededor del exterior del bastidor de aro.

Paso 4 – Monte la cámara de combustión (fig. E)

- Abra la tapa de la barbacoa Kamado (8).
- Coloque la reja del carbón vegetal (6) dentro de la cámara de combustión (7).
- Coloque la cámara de combustión (7) en la barbacoa Kamado (8).
- Coloque la parrilla (5) en la barbacoa Kamado (8) y cierre la tapa.

Paso 5 – Coloque la barbacoa Kamado en el soporte

- Baje con cuidado la barbacoa Kamado (8) al soporte.

Paso 6 – Acople el asa de la tapa

- Alinee los orificios de tornillo del asa de la tapa (9) con los tornillos preinstalados de la tapa de la barbacoa Kamado (8).
- Acople el asa de la tapa (9) a la tapa (8) utilizando las tuercas ciegas (14).

4. FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso

La barbacoa Kamado debe curarse antes del primer uso. Dé los siguientes pasos para preparar su barbacoa Kamado para el primer uso y para familiarizarse con el mecanismo de control de la temperatura:

- Cargue la barbacoa Kamado con unos cuantos trozos de carbón vegetal.
- Abra el orificio de ventilación inferior (17) y encienda el carbón vegetal utilizando un encendedor adecuado. Consulte el apartado **Encendido de llama** de este manual para obtener instrucciones detalladas.
- No sobrecargue la barbacoa Kamado con demasiado combustible. Si la llama es demasiado intensa, podría provocar daños irreparables a la barbacoa Kamado.
- Controle la temperatura utilizando el indicador de temperatura (16). La temperatura puede controlarse ajustando los orificios de ventilación superior (15) e inferior (17).
- Ajuste la temperatura a 200-250 °C. Siga controlando la temperatura y vuelva a ajustar los orificios de ventilación según sea necesario.
- Espere a que todo el carbón vegetal se haya consumido y la llama se haya extinguido.
- Espere hasta que la barbacoa Kamado se enfríe.
- Inspeccione las bandas metálicas y los elemen-

tos de sujeción. Las bandas metálicas pueden haberse expandido por el calor y los elementos de sujeción pueden haberse aflojado. Compruebe los elementos de sujeción y apriételos en caso necesario.

- Su barbacoa Kamado ya está lista para utilizarse.

Encendido de llama



- Asegúrese de que la barbacoa Kamado esté colocada en una superficie estable, plana, resistente al calor e ignífuga y alejada de elementos o materiales inflamables.
- Asegúrese de que la barbacoa Kamado tenga al menos un espacio libre aéreo de 2 m y un espacio libre mínimo de 2 m de otros elementos circundantes.
- Para encender la barbacoa Kamado, coloque el carbón vegetal y un encendedor adecuado en la reja del carbón vegetal (6) dentro de la cámara de combustión (7). **Utilice únicamente encendedores seguros para alimentos.** Coloque unos cuantos trozos de carbón vegetal en la parte superior del encendedor.
- **No utilice alcohol, gasolina ni productos químicos parecidos como encendedores.** La superficies interiores de la barbacoa Kamado son porosas y absorberían dichos productos químicos. Los productos químicos absorbidos podrían contaminar la comida que se prepare en la barbacoa Kamado.
- Deje la tapa de la barbacoa Kamado (8) abierta y abra totalmente el orificio de ventilación inferior (17).
- Encienda el fuego y deje la tapa abierta durante unos 10 minutos para crear un pequeño lecho de brasas calientes.
- Cierre la tapa y deje que la barbacoa Kamado se caliente. Espere otros 20 o 30 minutos hasta que la temperatura se estabilice antes de empezar a cocinar.
- Ajuste los orificios de ventilación superior (15) e inferior (17) según sea necesario para alcanzar la temperatura deseada.
- Aumente la temperatura lentamente. Debido a la excelente capacidad de retención del calor de la barbacoa Kamado, puede tardar bastante tiempo en bajar la temperatura de nuevo en caso de que supere involuntariamente la temperatura deseada.

Guía para cocinar a fuego lento

- Siga las instrucciones del apartado **Encendido de llama** para encender la barbacoa Kamado.
- Abra ligeramente los orificios de ventilación superior e inferior.
- Controle la barbacoa Kamado hasta que alcance la temperatura deseada.
- Consulte las sugerencias de cocina de la tabla de **Cocina a fuego lento / Ahumado** de abajo.



Guía para ahumar

- Siga las instrucciones del apartado **Encendido de llama** para encender la barbacoa Kamado.
- Deje el orificio de ventilación inferior ligeramente abierto y cierre el orificio de ventilación superior. Siga controlando la temperatura durante unos minutos.
- Controle la barbacoa Kamado hasta que alcance la temperatura deseada.
- Reparta un poco de madera troceada sobre el carbón vegetal caliente o coloque carbón vegetal mojado en un ahumador sobre el carbón.
- Consulte las sugerencias de cocina de la tabla de **Cocina a fuego lento / Ahumado** de abajo.

Cocinar a fuego lento / Ahumar	110 °C – 135 °C	Ajuste de la ventilación superior (15)	Ajuste de la ventilación inferior (17)
Falda de ternera	2 horas por 500 g		
Cerdo desmenuzado	2 horas por 500 g		
Pollo entero	3-4 horas		
Costillas	3-5 horas		
Asados	>9 horas		



Guía para cocinar a la parrilla / asar

- Siga las instrucciones del apartado de encendido de llama para encender la barbacoa Kamado.
- Cierre el orificio de ventilación superior a la mitad y controle la barbacoa Kamado hasta que alcance la temperatura deseada.
- Consulte las sugerencias de cocina de la tabla de abajo para cocinar a la parrilla / asar.

Hacer a la parrilla / Asar	160 °C – 180 °C	Ajuste de la ventilación superior (15)	Ajuste de la ventilación inferior (17)
Pescado	15-20 min.		
Lomo de cerdo	15-30 min.		
Pollo troceado	30-45 min.		
Pollo entero	60-90 min.		
Pierna de cordero	3-4 horas		
Pavo	2-4 horas		
Jamón	2-5 horas		

Guía para cocinar a la brasa

- Siga las instrucciones del apartado sobre el encendido de llama para encender la barbacoa Kamado.
- Abra el orificio de ventilación superior y controle la barbacoa Kamado hasta que alcance la temperatura deseada.
- Consulte las sugerencias de cocina de la tabla de abajo para cocinar a la brasa.

Cocina a la brasa	260 °C – 370 °C	Ajuste de la ventilación superior (15)	Ajuste de la ventilación inferior (17)
Filete	5-8 min.		
Cerdo troceado	6-10 min.		
Hamburguesas	6-10 min.		
Salchichas	6-10 min.		

Después de cada uso



No utilice agua para extinguir la llama de la barbacoa Kamado, salvo en caso de emergencia. Extinguir la llama con agua provocará un choque térmico en la barbacoa Kamado, lo que puede provocar daños irreparables, como el agrietamiento de las partes cerámicas.

- Para extinguir la llama de la barbacoa Kamado,

deje de añadir combustible, cierre la tapa y cierre completamente los orificios de ventilación superior (15) e inferior (17).

- Deje que la llama se apague de forma natural.

5. MANTENIMIENTO

Limpieza



No utilice agua ni ningún otro producto de limpieza en el interior de la barbacoa Kamado. Las superficies del interior son porosas y absorberían cualquier líquido utilizado. Los líquidos absorbidos pueden provocar daños irreparables, como el agrietamiento de las partes cerámicas. Los productos químicos absorbidos también podrían contaminar la comida que se prepare en la barbacoa Kamado.

- **El interior de la barbacoa Kamado no requiere una limpieza en profundidad.** Caliente la barbacoa Kamado unos 250 °C durante 30 minutos para desecar cualquier resto de comida u otros residuos.
- Utilice un cepillo de alambre para limpiar la parrilla (5).



Espere a que la barbacoa Kamado se haya enfriado totalmente antes de seguir limpiando.

- Un exceso de hollín y de restos de carbón en el interior de la barbacoa Kamado pueden quitarse raspando con un cepillo de alambre antes del siguiente uso.
- Quite el combustible gastado, las cenizas y otros residuos de la cámara de combustión (7) antes del siguiente uso.
- La reja del carbón vegetal (6) puede limpiarse con un limpiador no abrasivo.
- Utilice un paño húmedo con detergente suave para limpiar el exterior de la barbacoa Kamado (8).

Almacenamiento

Se recomienda guardar la barbacoa Kamado en un garaje o cobertizo para una protección óptima contra intemperie. Utilice la cubierta de protección contra la intemperie incluida cuando la barbacoa Kamado se deje en el exterior.



Quite la cubierta de protección contra la intemperie antes de usar la barbacoa. La barbacoa Kamado no debe estar tapada con la cubierta de protección contra la intemperie ni por ningún otro objeto durante su uso. Después de su uso, espere hasta que la barbacoa Kamado se haya enfriado completamente antes de cubrirla.

Los recursos de los distribuidores están limitados a la reparación o sustitución de las unidades o piezas no conformes.

El producto y el manual de usuario están sujetos a variaciones. Las especificaciones pueden variar-se sin aviso previo.

Mantenimiento habitual

La barbacoa Kamado se ha diseñado para que su mantenimiento sea mínimo. Aun así, las bandas metálicas y los elementos de sujeción podrían aflojarse con el tiempo debido al cambio cíclico entre temperaturas calientes y frías. Inspeccione las bandas metálicas y los elementos de sujeción antes del uso y apriételos de nuevo en caso necesario.

GARANTÍA

Los productos VONROC han sido fabricados con los estándares de calidad más elevados y garantizamos que están exentos de defectos relacionados con los materiales y la mano de obra durante el período legalmente establecido a partir de la fecha de compra original. Si, durante este periodo, el producto presenta algún fallo de los materiales y/o la mano de obra, póngase en contacto directamente con VONROC.

Las siguientes circunstancias están excluidas de esta garantía:

- Si se han realizado o se ha intentado realizar reparaciones o alteraciones en la máquina por parte de centros de servicio no autorizados.
- Desgaste normal.
- Se ha hecho un mal uso de la herramienta, se ha tratado mal o no se ha hecho un mantenimiento correcto.
- Si se han utilizado piezas de repuesto no originales.

Esta constituye la única garantía, expresa e implícita, ofrecida por la empresa. No existen otras garantías expresas o implícitas distintas a la especificada en el presente documento, incluidas las garantías implícitas de comerciabilidad y de adecuación a un propósito particular. VONROC no será responsable bajo ninguna circunstancia de ningún daño incidental o consecuente.

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia os avisos de segurança fornecidos, os avisos de segurança adicionais e as instruções. O não cumprimento dos avisos de segurança e das instruções pode resultar em incêndio e/ou ferimentos graves. Guarde os avisos de segurança e as instruções para referência futura.

Os seguintes símbolos são utilizados no manual do utilizador ou no equipamento:



Leia o manual do utilizador.



Risco de ferimentos, morte ou danos na equipamento se as instruções indicadas neste manual não forem seguidas.



Atenção: superfície quente.



Não tape o dispositivo.



Risco de incêndio.

AVISOS GERAIS DE SEGURANÇA

- Este manual do utilizador inclui informações importantes necessárias para a manutenção correcta e funcionamento seguro do equipamento.
- Anote todos os avisos e instruções indicados neste manual do utilizador antes de montar e utilizar o equipamento.
- Este equipamento foi concebido apenas para utilização doméstico e não deve ser utilizado para fins comerciais.

AVISOS DE SEGURANÇA SOBRE O GRELHADOR KAMADO



RISCO de intoxicação por monóxido de carbono. A queima de carvão ou de aparas de madeira produzem monóxido de carbono. O monóxido de carbono não tem um odor detectável e pode causar asfixia e a morte.

- Uma ventilação adequada é essencial para a utilização segura deste equipamento.** Utilize o grelhador kamado numa área bem ventilada.
- Não utilize o kamado em interiores.** Não utilize o grelhador kamado no interior de uma tenda, caravana, automóvel ou barco. Não utilize o kamado debaixo de toldos, guarda-sóis, pér-

gulas ou outras coberturas.

- Não deixe que o kamado arda sem chama ou arrefeça num espaço confinado.** Aguarde até o lume se apague por completo e até o kamado ter arrefecido e depois armazene-o.



AVISO: O kamado fica muito quente quando está a ser utilizado. Quando estiver a utilizar o kamado, não o desloque ou imediatamente depois de utilizá-lo.

- O kamado mantém o calor durante um longo período.** Depois de utilizá-lo, assegure-se de que o kamado arrefece por completo antes de deslocá-lo.
- Use luvas resistentes ao calor para utilizar o kamado.** Deve ter em atenção que as aberturas de ventilação na parte superior (15) e inferior (17), superfície da grelha (5), deflector de calor (10) e a parte exterior do kamado (8) ficam quentes durante a utilização.
- Mantenha sempre as crianças e animais de estimação afastados do kamado.** Não permita que crianças utilizem este equipamento. É necessária uma supervisão rigorosa se utilizar o kamado perto de crianças ou animais de estimação.



AVISO: Quando o kamado estiver a ser utilizado, as brasas podem emitir chamas. Quando o kamado estiver a ser utilizado, nunca o deixe sem vigilância.

- Tenha cuidado quando abrir a tampa durante a utilização.** Uma abertura súbita da tampa enquanto o kamado estiver a ser utilizado pode causar retorno do ar ou reacendimentos, que podem causar ferimentos. Quando o kamado atinge uma temperatura elevada, a tampa deve ser aberta ligeiramente. Abra parcialmente a tampa (cerca de 5 cm) e permita a entrada lentamente durante 5 segundos e depois abra-a por completo.
- Não utilize bebidas alcoólicas para acender ou voltar a acender o kamado.** Os fluidos voláteis podem explodir ou arder de repente, causando ferimentos ou a morte. Utilize apenas acendalhas compatíveis com a norma EN1860-3.
- Não utilize carvão de pedra neste produto.** O kamado é concebido para utilização apenas com carvão de lenha e/ou aparas de madeira.

- **Não utilize o kamado em superfícies inflamáveis.** Superfícies não adequadas incluem, mas não estão limitadas a, erva seca, aparas de madeira, folhas, casca de árvore decorativa ou pisos de madeira.
- **O kamado deve ser posicionado a uma distância de, pelo menos, 2 metros de objectos inflamáveis.** Deve ter um extintor de incêndio por perto quando utilizar o kamado.
- **Não encha demasiado a fornalha do kamado.** A quantidade máxima de carvão de lenha que pode ser colocada na fornalha é de 1 kg. Se encher demasiado, podem ocorrer fermentos ou danos no kamado.

5. Grelha
6. Grelha para carvão de lenha
7. Fornalha
8. Grelhador kamado
9. Pega da tampa
10. Deflector de calor
11. Cobertura impermeável
12. Pé de borracha
13. Parafuso
14. Tampão
15. Abertura de ventilação superior
16. Termómetro
17. Abertura de ventilação inferior

2. INFORMAÇÕES SOBRE A MÁQUINA

Utilização pretendida

O grelhador kamado é concebido para cozinhar/grelhar ao ar livre. Não é explicitamente concebido para utilização em interiores.

O kamado tem excelentes propriedades de retenção de calor e a temperatura pode ser regulada com rigor através do controlo do fluxo do calor através das aberturas superiores e inferiores. As temperaturas elevadas são ideais para crestar rapidamente bifés e hambúrgueres e as temperaturas baixas podem ser utilizadas para cozer ou defumar assados maiores durante um período de tempo mais prolongado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo n.º	BQ501XX
Diâmetro exterior	32 cm
Diâmetro da grelha	27 cm
Material da grelha	Aço inoxidável
Material deflector de calor	Aço inoxidável
Peso	25 kg
Capacidade da fornalha (máx.)	1 kg de carvão de lenha

DESCRIÇÃO

Os números indicados no texto abaixo dizem respeito aos diagramas nas páginas 2 a 5.

1. Anel de latão
2. Suporte de apoio da bancada
3. Peça central da bancada
4. Pega lateral

3. MONTAGEM



Retire todos os materiais da embalagem antes de iniciar o processo de montagem.

Assegure-se também de que abre a tampa e verifica o interior do grelhador kamado (8). Retire todos os materiais do interior do kamado e feche a tampa antes de continuar a montagem.

Passo 1: montar a base da bancada (Fig. B)

- Ligue as estrutura de suporte da bancada (2) na peça central da bancada (3) com os parafusos (13) e os tampões (14).
- Coloque os pés de borracha (12) nas estruturas (2) com os parafusos (13).

Passo 2: monte o anel de latão (Fig. C)

- Coloque as pegas laterais (4) no anel de latão (1) com os parafusos (13) e os tampões (14)

Passo 3: montar a bancada (Fig. D)

- Coloque as estruturas de suporte da bancada (2) no anel de latão (1) com os parafusos (13) e os tampões (14).
- As estruturas devem ser colocadas correctamente: as estruturas devem ser posicionadas à volta da parte exterior do anel de latão.

Passo 4: montar a fornalha (Fig. E)

- Abra a tampa do grelhador kamado (8).
- Coloque a grelha para carvão de lenha (6) no interior da fornalha (7).
- Coloque a fornalha (7) no grelhador kamado (8).
- Coloque a grelha (5) no grelhador kamado (8) e feche a tampa.

Passo 5: colocar o kamado na bancada

- Baixe com cuidado o grelhador kamado (8) na bancada.

Passo 6: colocar a pega da tampa.

- Alinhe os furos do parafuso na pega da tampa (9) com os parafusos pré-instalados na tampa do grelhador kamado (8).
- Coloque a pega da tampa (9) na tampa (8) com os tampões (14).

4. FUNCIONAMENTO**Antes da primeira utilização**

O grelhador kamado deve ser curado antes de ser utilizado pela primeira vez. Tome os seguintes passos para preparar o kamado para a primeira utilização com o indicador de controlo da temperatura:

- Coloque alguns pedaços de carvão de lenha no grelhador kamado.
- Abra a abertura de ventilação inferior (17) e acenda o carvão de lenha com uma acendalha adequada. Consulte o parágrafo **Acender o lume** neste manual para obter instruções detalhadas.
- Não utilize demasiado combustível no kamado. Se o lume for demasiado intenso, isso pode causar danos irreparáveis no kamado.
- Monitorize a temperatura com o termómetro (16). A temperatura pode ser controlada, ajustando as aberturas de ventilação superiores (15) e inferiores (17).
- Ajuste a temperatura para 200 a 250 °C. Continue a monitorizar a temperatura e ajuste as aberturas de ventilação conforme necessário.
- Aguarde até ser consumido todo o carvão de lenha e o lume se apagar.
- Aguarde até o kamado arrefecer.
- Inspeccione os fixadores e as tiras de metal. As tiras de metal podem ter ficado expandidas por causa do calor e os fixadores podem ter-se soltado. Verifique os fixadores e aperte-os, se necessário.
- O kamado está pronto para ser utilizado.

Acender o lume

- Verifique se o kamado é colocado numa superfície estável, plana, resistente ao calor e não inflamável, afastada de objectos e materiais inflamáveis.
- Assegure-se de que o kamado tem uma área livre superior de 2 m e uma distância mínima de

2 m de outros objectos em redor.

- Para acender o kamado, coloque o carvão de lenha e uma acendalha adequada na grelha para carvão de lenha (6) dentro da fornalha (7). **Utilize apenas acendalhas adequadas para alimentos.** Coloque alguns pedaços de carvão de lenha na parte superior da acendalha.
- **Não utilize bebidas alcoólicas, gasolina ou produtos químicos semelhantes como acendalhas.** As superfícies interiores do kamado são porosas e absorvem esses produtos químicos. Os produtos químicos absorvidos podem contaminar os alimentos que são preparados no kamado.
- Deixe a tampa do grelhador kamado (8) aberta e abra totalmente a abertura de ventilação inferior (17).
- Acenda o lume e deixe a tampa aberta durante aproximadamente 10 minutos para criar uma pequena camada de brasas.
- Feche a tampa e aguarde até o kamado aquecer. Aguarde mais 20 a 30 minutos até a temperatura estabilizar e depois comece a cozinhar.
- Ajuste as aberturas de ventilação superiores (15) e inferiores (17) conforme necessário até atingir a temperatura pretendida.
- Aumente a temperatura lentamente. Devido à excelente capacidade de retenção de calor do kamado, pode demorar algum tempo a voltar reduzir a temperatura se exceder, involuntariamente, a temperatura pretendida.



Guia de cozedura lenta

- Siga as instruções indicadas no parágrafo **Acender o lume** para acender o kamado.
- Abra ligeiramente as aberturas de ventilação superiores e inferiores.
- Monitorize o kamado até atingir a temperatura pretendida.
- Consulte a tabela **Cozedura lenta/defumagem** para obter sugestões de culinária.

Guia de defumagem



- Siga as instruções indicadas no parágrafo **Acender o lume** para acender o kamado.
- Deixe a abertura de ventilação inferior ligeiramente aberta e feche a abertura de ventilação superior. Continue a monitorizar a temperatura durante alguns minutos.
- Monitorize o kamado até atingir a temperatura pretendida.

- Deite algumas aparas de madeira sobre o carvão quente ou coloque aparas embebidas numa caixa de defumagem nos carvões.
- Consulte a tabela **Cozedura lenta/defumagem** para obter sugestões de culinária.

Guia de cozedura lenta/defumagem	110 °C – 135 °C	Regulação da abertura de ventilação superior (15)	Regulação da abertura de ventilação inferior (17)
Bifes de peito de vaca	2 horas por cada 500 g		
Carne de porco do pescoço	2 horas por cada 500 g		
Frango inteiro	3-4 horas		
Costeletas	3-5 horas		
Assados	Mais de 9 horas		


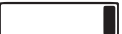
Guia para grelhar/assar

- Siga as instruções indicadas no parágrafo Acender o lume para acender o kamado.
- Feche metade da abertura superior e monitorize o kamado até atingir a temperatura pretendida.
- Consulte a tabela Grelhar/assar abaixo para obter sugestões de culinária.

Grelhar/assar	160 °C – 180 °C	Regulação da abertura de ventilação superior (15)	Regulação da abertura de ventilação inferior (17)
Peixe	15 a 20 min.		
Lombo de porco	15 a 30 min.		
Pedaços de frango	30 a 45 min.		
Frango inteiro	60 a 90 min.		
Perna de borrego	3-4 horas		
Perú	2-4 horas		
Presunto	2-5 horas		

Guia para crestar

- Siga as instruções indicadas no parágrafo Acender o lume para acender o kamado
- Abra a abertura superior e monitorize o kamado até atingir a temperatura pretendida.
- Consulte a tabela Crestar abaixo para obter sugestões de culinária.

Crestar	260 °C – 370 °C	Regulação da abertura de ventilação superior (15)	Regulação da abertura de ventilação inferior (17)
Bife	5 a 8 min.		
Costeletas de porco	6 a 10 min.		
Hambúrgueres	6 a 10 min.		
Salsichas	6 a 10 min.		

Após cada utilização



Não utilize água para apagar o kamado, excepto em caso de emergência. Apagar o lume com água causa um choque térmico no kamado, que pode causar danos irreparáveis, como rachas nas partes de cerâmica.

- Para apagar o kamado, pare de deitar combustível, feche a tampa e feche por completo as aberturas de ventilação superiores (15) e inferiores (17).
- Deixe o lume apagar naturalmente.

5. MANUTENÇÃO

Limpeza



Não utilize água ou outros produtos de limpeza no interior do kamado. As superfícies no interior são porosas e absorvem os líquidos utilizados. Os líquidos absorvidos podem causar danos irreparáveis, como, por exemplo, rachas nas partes de cerâmica. Os produtos químicos absorvidos podem contaminar também os alimentos que são preparados no kamado.

- **O interior do kamado não tem de ser sujeito a uma limpeza rigorosa.** Aqueça o kamado

a uma temperatura aproximada de 250 °C durante 30 minutos para queimar restos de comida ou resíduos.

- Utilize uma escova metálica para limpar a grelha (5).



Aguarde até o kamado arrefecer por completo antes de proceder à limpeza.

- O excesso de fuligem e restos de carbono no interior do kamado pode ser raspado com uma escova metálica antes da próxima utilização.
- Retire o resto de combustível, cinzas e outros resíduos da fornalha (7) antes da utilização seguinte.
- A grelha para carvão de lenha (6) pode ser limpa com um produto de limpeza não abrasivo.
- Utilize um pano húmido com detergente neutro para limpar a parte exterior do grelhador kamado (8).

Armazenamento

É recomendável armazenar o kamado numa garagem ou barracão para obter uma óptima protecção contra intempéries. Utilize a cobertura impermeável se guardar o kamado no exterior.



Retire a cobertura impermeável antes de utilizar o kamado. *O kamado não deve ser tapado com a cobertura impermeável ou por qualquer outro objecto quando estiver a ser utilizado. Depois de utilizá-lo, assegure-se de que o kamado arrefece por completo antes de tapá-lo.*

Manutenção frequente

O grelhador kamado é concebido para uma manutenção mínima. Apesar disso, as tiras de metal e os fixadores podem soltar-se com o tempo devido às variações de temperaturas quentes e frias. Inspeccione as tiras de metal e os fixadores antes de utilizar o kamado e volte a apertá-los se necessário.

GARANTIA

Os produtos da VONROC são desenvolvidos de acordo com os padrões de qualidade mais elevados e não apresentam quaisquer defeitos em termos de materiais e mão-de-obra em relação ao período estipulado por lei, cujo início é a partir da data de compra original. Se o produto apresentar

qualquer falha durante este período devido a qualquer defeito no material e/ou de mão-de-obra, contacte a VONROC directamente.

As seguintes circunstâncias estão excluídas desta garantia:

- Se forem efectuadas ou tentadas quaisquer reparações e/ou alterações na máquina por centros de assistência não autorizados;
- Desgaste normal;
- Se a ferramenta foi utilizada de maneira abusiva, indevida ou a manutenção for efectuada de maneira incorrecta;
- Se forem utilizadas peças sobresselentes não originais.

Isto constitui a única garantia feita pela empresa, de maneira expressa ou implícita. Não existem quaisquer outras garantias expressas ou implícitas que se prolonguem, incluindo as garantias implícitas de comercialização e adequação para fins específicos. A VONROC não será, em nenhuma circunstância, responsável por danos incidentais ou indirectos. Os fornecedores devem estar limitados a reparar ou substituir as unidades ou peças que não estejam em conformidade.

O equipamento e o manual do utilizador estão sujeitos a alterações sem aviso prévio. As especificações podem ser alteradas sem aviso prévio.

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere le avvertenze di sicurezza, le avvertenze di sicurezza aggiuntive e le istruzioni contenute in questo manuale. La mancata osservanza delle avvertenze e istruzioni di sicurezza potrebbe dar luogo a incendi e/o lesioni personali gravi. Conservare le avvertenze e le istruzioni di sicurezza per consultazioni future.

I simboli riportati di seguito vengono utilizzati all'interno del manuale d'uso oppure sono indicati sul prodotto:



Leggere il manuale d'uso.



Rischio di lesioni personali, morte o danni al prodotto in caso di mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo manuale.



Attenzione: superficie calda.



Non coprire il dispositivo.



Rischio di incendio.

AVVERTENZE DI SICUREZZA GENERALI

- Questo manuale d'uso contiene importanti informazioni necessarie per il corretto montaggio e il funzionamento sicuro del prodotto.
- Prestare attenzione a tutte le avvertenze e istruzioni riportate in questo manuale d'uso prima di assemblare e utilizzare il prodotto.
- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non deve essere utilizzato per scopi commerciali.

AVVERTENZE DI SICUREZZA RELATIVE AL BARBECUE KAMADO



PERICOLO di avvelenamento da monossido di carbonio. La combustione di carbone di legna o trucioli di legno sprigiona nell'aria monossido di carbonio. L'odore del monossido di carbonio non è percepibile e può causare soffocamento e morte.

- **Per l'uso in sicurezza del prodotto è essenziale una ventilazione corretta.** Usare il barbecue kamado esclusivamente all'aperto, in un'area ben areggiata.

- **Non utilizzare il kamado al chiuso.** Non utilizzare il barbecue kamado all'interno di una tenda, un caravan, un'auto o una barca. Non utilizzare il kamado sotto tende da sole, ombrelloni, gazebo o altre coperture.
- **Non lasciare il kamado con le braci accese senza fiamma né lasciarlo raffreddare in uno spazio ristretto.** Prima di riporre il kamado attendere che esso si sia raffreddato e che il fuoco si sia spento del tutto.



AVVERTENZA: Durante l'uso il kamado diventa rovente. Non tentare di spostarlo durante o immediatamente dopo l'uso.

- **Il kamado mantiene il calore a lungo.** Dopo l'uso assicurarsi che il kamado si sia raffreddato completamente prima di spostarlo.
- **Indossare guanti resistenti al calore per maneggiare il kamado quando è acceso.** Tenere presente che le prese d'aria superiore (15) e inferiore (17), la superficie di cottura (5), il deflettore del calore (10) e le parti esterne del kamado (8) si riscaldano durante l'uso.
- **Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dal kamado in qualsiasi momento.** Non consentire ai bambini di utilizzare questo prodotto. Quando sono presenti bambini o animali domestici nell'area in cui si utilizza il kamado, è necessaria la massima attenzione.



AVVERTENZA: Le braci calde possono generare delle fiamme mentre il kamado è acceso. Non lasciare mai il kamado incustodito quando è in uso.

- **Prestare attenzione quando si apre il coperchio durante l'uso.** L'apertura improvvisa del coperchio durante l'uso del kamado potrebbe causare ritorni di fiamma o fiammate che potrebbero causare lesioni alle persone. Per aprire il coperchio quando il kamado ha raggiunto una temperatura elevata, sollevarlo dapprima leggermente e parzialmente (circa 5 cm) e far entrare lentamente l'aria per 5 secondi prima di aprirlo del tutto.
- **Non usare alcol o benzina per accendere o riaccendere il fuoco nel kamado.** I liquidi volatili potrebbero esplodere o incendiarsi improvvisamente, causando lesioni personali o morte. Usare solo prodotti accendifuoco conformi alla norma EN1860-3.

- **Non usare il carbone con questo prodotto.** Il kamado è destinato esclusivamente all'uso con carbonella e/o trucioli di legno.
- **Non utilizzare il kamado su superfici infiammabili.** Non sono adatte, tra le altre, superfici in cui siano presenti erba secca, trucioli di legno, foglie o cortecce decorative oppure rivestite in legno.
- **Assicurarsi che il kamado sia posizionato ad almeno 2 m di distanza da oggetti infiammabili.** Mentre si utilizza il kamado tenere un estintore a portata di mano.
- **Non sovraccaricare il braciere del kamado.** Il braciere può contenere al massimo 1 kg di carbonella. Il sovraccarico del braciere potrebbe causare lesioni personali o danni al kamado.

1. Anello di sostegno
2. Staffa di supporto del piedistallo
3. Elemento centrale del piedistallo
4. Manico laterale
5. Griglia
6. Griglia per la carbonella
7. Braciere
8. Barbecue kamado
9. Manico del coperchio
10. Deflettore del calore
11. Protezione antipioggia
12. Piede di gomma
13. Vite
14. Dado a cupola
15. Presa d'aria superiore
16. Termometro
17. Presa d'aria inferiore

2. INFORMAZIONI RELATIVE AL PRODOTTO

Uso previsto

Questo barbecue kamado è concepito per cucinare/grigliare il cibo all'aperto. In particolare, non è destinato all'uso in ambienti chiusi.

Il kamado possiede eccellenti proprietà di ritenzione del calore e la sua temperatura può essere regolata con precisione controllando il flusso d'aria attraverso lo sfiato superiore e inferiore. Le alte temperature sono ideali per cucinare rapidamente bistecche e hamburger, mentre le basse temperature possono essere utilizzate per cucinare o affumicare arrosti più grandi per un periodo di tempo più lungo.

DATI TECNICI

Numero modello	BQ501XX
Diametro esterno	32 cm
Diametro griglia	27 cm
Materiale della griglia	Acciaio inossidabile
Materiale del deflettore di calore	Acciaio inossidabile
Peso	25 kg
Capienza del braciere (max.)	1 kg di carbonella

DESCRIZIONE

I numeri che compaiono nel testo si riferiscono alle figure riportate alle pagine 2-5.

3. ASSEMBLAGGIO



Prima di iniziare ad assemblare il barbecue, rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.

Accertarsi di aprire anche il coperchio e controllare l'interno del barbecue kamado (8). Prima di proseguire con l'assemblaggio, rimuovere tutto il materiale presente all'interno del kamado e richiudere il coperchio.

Passaggio 1 – Assemblaggio della base del piedistallo (fig. B)

- Collegare le staffe di supporto del piedistallo (2) all'elemento centrale del piedistallo (3), utilizzando le viti (13) e i dadi a cupola (14).
- Fissare i piedi in gomma (12) alle staffe di supporto (2) con le viti (13).

Passaggio 2 – Assemblaggio dell'anello di sostegno (fig. C)

- Collegare i manici laterali (4) all'anello di sostegno (1), utilizzando le viti (13) e i dadi a cupola (14).

Passaggio 3 – Assemblaggio del piedistallo (fig. D)

- Collegare le staffe di supporto del piedistallo (2) all'anello di sostegno (1), utilizzando le viti (13) e i dadi a cupola (14).
- Assicurarsi che le staffe siano posizionate correttamente: le staffe devono essere posizionate intono alla parte esterna dell'anello di sostegno.

Passaggio 4 – Assemblaggio del braciere (fig. E)

- Aprire il coperchio del barbecue kamado (8).
- Posizionare la griglia tagliafuoco (6) all'interno del braciere (7).
- Porre il braciere (7) nel barbecue kamado (8).
- Mettere la griglia (5) nel barbecue kamado (8) e chiudere il coperchio.

Passaggio 5 – Posizionamento del kamado sul piedistallo

- Appoggiare con attenzione il barbecue kamado (8) sul piedistallo.

Passaggio 6 – Montaggio del manico del coperchio

- Allineare i fori per le viti sul manico del coperchio (9) con le viti preinstallate nel coperchio del barbecue kamado (8).
- Fissare il manico del coperchio (9) al coperchio (8) con i dadi a cupola (14).

4. USO**Prima del primo utilizzo**

Il barbecue kamado deve essere indurito prima del primo utilizzo. Compire i seguenti passaggi per preparare il kamado al primo utilizzo e per acquisire dimestichezza con il meccanismo di controllo della temperatura:

- Caricare il barbecue kamado con alcuni pezzi di carbonella.
- Aprire la presa d'aria inferiore (17) e accendere la carbonella utilizzando un prodotto accendifuoco adatto. Per maggiori dettagli, consultare il paragrafo **Accensione del fuoco** in questo manuale.
- Non sovraccaricare il kamado con troppo combustibile. Se il fuoco è troppo intenso potrebbe causare danni irreparabili al kamado.
- Controllare la temperatura con il termometro (16). La temperatura può essere controllata regolando le prese d'aria superiore (15) e inferiore (17).
Regolare la temperatura a 200-250 °C. Continuare a monitorare la temperatura e regolare ulteriormente le prese d'aria, in base alla necessità.
- Attendere che tutta la carbonella si sia esaurita e il fuoco si sia spento.
- Attendere che il kamado si sia raffreddato.
- Ispezionare le fasce metalliche e i dispositivi di fissaggio. Le bande di metallo potrebbero

essersi espanse a causa del calore e i dispositivi di fissaggio potrebbero essersi allentati. Controllare i dispositivi di fissaggio e stringerli, se necessario.

- Il kamado ora è pronto per l'uso.

Accensione del fuoco

- Assicurarsi che il kamado sia posizionato su una superficie stabile, piana, resistente al calore e non infiammabile, lontano da oggetti e materiali incendiabili.
- Assicurarsi che ci siano almeno 2 m di spazio libero sopra il kamado e di prevedere una distanza minima di 2 m da altri oggetti circostanti.
- Per accendere il kamado, posizionare la carbonella e un accendifuoco adeguato sulla griglia per la carbonella (6) all'interno del braciere (7).

Utilizzare esclusivamente un prodotto accendifuoco adatto per alimenti. Mettere qualche pezzo di carbonella sull'accendifuoco.

- **Non accendere il fuoco con alcol, benzina o sostanze chimiche simili.** Le superfici interne del kamado sono porose e assorbono tali sostanze chimiche. Le sostanze chimiche assorbite potrebbero contaminare il cibo cucinato sul kamado.
- Lasciare il coperchio del barbecue kamado (8) aperto e aprire completamente la presa d'aria inferiore (17).
- Accendere il fuoco e lasciare il coperchio aperto per circa 10 minuti per creare un piccolo letto di braci.
- Chiudere il coperchio e lasciare scaldare il kamado. Attendere altri 20 - 30 minuti che la temperatura si stabilizzi prima di iniziare a cucinare.
- Regolare le prese d'aria superiore (15) e inferiore (17) secondo necessità fino a raggiungere la temperatura desiderata.
- Procedere lentamente quando aumenta la temperatura. Data l'eccellente capacità di ritenzione del calore del kamado, potrebbe essere necessario molto tempo per abbassare nuovamente la temperatura nel caso in cui si superi accidentalmente la temperatura desiderata.



Guida per la cottura lenta

- Seguire le istruzioni riportate al paragrafo **Accensione del fuoco** per accendere il kamado.
- Aprire leggermente le prese d'aria superiore e inferiore.

- Tenere sotto controllo il kamado fino a quando avrà raggiunto la temperatura desiderata.
- Consultare la tabella **Cottura lenta / Affumicatura** riportata sotto per alcuni consigli sulla cottura.



Guida per l'affumicatura

- Seguire le istruzioni riportate al paragrafo **Accensione del fuoco** per accendere il kamado.
- Lasciare leggermente aperta la presa d'aria inferiore e chiudere quella superiore. Continuare a monitorare la temperatura per alcuni minuti.
- Tenere sotto controllo il kamado fino a quando avrà raggiunto la temperatura desiderata.
- Spargere dei trucioli di legno sulla carbonella calda, oppure mettere dei trucioli imbevuti d'acqua in una scatola per affumicatura sulle braci.
- Consultare la tabella **Cottura lenta / Affumicatura** riportata sotto per alcuni consigli sulla cottura.

Cottura lenta / Affumicatura	110 °C – 135 °C	Impostazione presa d'aria superiore (15)	Impostazione presa d'aria inferiore (17)
Punta di petto di manzo	2 ore per 500 g		
Pulled pork (sfilacci di maiale)	2 ore per 500 g		
Pollo intero	3-4 ore		
Costine	3-5 ore		
Arrosti	9+ ore		



Guida per cottura alla griglia / arrosto

- Seguire le istruzioni riportate al paragrafo **Accensione del fuoco** per accendere il kamado.
- Chiudere la presa d'aria superiore e tenere sotto controllo il kamado fino a quando avrà raggiunto la temperatura desiderata.
- Consultare la tabella "Cottura alla griglia / arrosto" riportata sotto per alcuni consigli per la cottura.


Cottura alla griglia / arrosto	160 °C – 180 °C	Impostazione presa d'aria superiore (15)	Impostazione presa d'aria inferiore (17)
Pesce	15-20 min.		
Filetto di maiale	15-30 min.		
Pollo a pezzi	30-45 min.		
Pollo intero	60-90 min.		
Cosciotto d'agnello	3-4 ore		
Tacchino	2-4 ore		
Prosciutto	2-5 ore		

Guida per la doratura

- Seguire le istruzioni riportate al paragrafo **Accensione del fuoco** per accendere il kamado
- Aprire la presa d'aria superiore e tenere sotto controllo il kamado fino a quando avrà raggiunto la temperatura desiderata.
- Consultare la tabella **Doratura** riportata sotto per alcuni consigli per la cottura.

Doratura	260 °C – 370 °C	Impostazione presa d'aria superiore (15)	Impostazione presa d'aria inferiore (17)
Bracioline	5-8 min.		
Costolette di maiale	6-10 min.		
Hamburger	6-10 min.		
Salsicce	6-10 min.		

Dopo ogni utilizzo

-  **Non usare l'acqua per spegnere il kamado, eccetto in caso di emergenza.** Lo spegnimento con acqua provocherà uno shock termico sul kamado che potrebbe causare danni irreparabili, come la rottura delle parti in ceramica.
- Per spegnere il kamado, smettere di aggiungere combustibile, chiudere il coperchio e chiudere completamente le prese d'aria superiore (15) e inferiore (17).

- Lasciare che il fuoco si spenga spontaneamente.

5. MANUTENZIONE

Pulizia



Non usare acqua o altri prodotti detergenti per la pulizia dell'interno del kamado. Le superfici interne sono porose e assorbirebbero qualsiasi liquido utilizzato. I liquidi assorbiti potrebbero provocare danni irreparabili, come la rottura delle parti in ceramica. Le sostanze chimiche assorbite potrebbero contaminare il cibo cucinato sul kamado.

- **L'interno del kamado non richiede una pulizia a fondo.** Riscaldare il kamado portandolo a circa 250 °C per 30 minuti per bruciare eventuali residui di cibo o altri detriti.
- Pulire la griglia (5) con una spazzola di metallo.



Attendere che il kamado si sia completamente raffreddato prima di procedere a un'ulteriore pulizia.

- La fuliggine eccessiva e i residui di carbone rimasti all'interno del kamado possono essere raschiati con una spazzola metallica prima dell'uso successivo.
- Rimuovere il combustibile esaurito, la cenere e altri detriti dal braciere (7) prima dell'uso successivo.
- La griglia per la carbonella (6) può essere pulita con un detersivo non abrasivo.
- Per pulire l'esterno del barbecue kamado (8) usare un panno umido con un detersivo delicato.

Conservazione

Si raccomanda di riporre il kamado in un garage o in un capannone in modo da garantire una protezione ottimale dalle intemperie. Se il kamado viene tenuto all'aperto utilizzare la protezione anti pioggia in dotazione.



Prima dell'uso rimuovere la protezione anti pioggia. Il kamado non deve essere coperto con la protezione anti pioggia, né con altri oggetti, mentre è in uso. Dopo l'uso assicurarsi che il kamado si sia raffreddato completamente prima di coprirlo.

Manutenzione ordinaria

Il barbecue kamado è progettato in modo da richiedere una manutenzione minima. Tuttavia, le bande metalliche e i dispositivi di fissaggio potrebbero allentarsi con il tempo a causa degli sbalzi di temperatura tra caldo e freddo. Ispezionare le bande metalliche e i dispositivi di fissaggio prima dell'uso e stringerli di nuovo, se necessario.

GARANZIA

I prodotti VONROC sono sviluppati secondo gli standard di qualità più elevati e sono garantiti esenti da difetti sia per quanto riguarda i materiali che la lavorazione per il periodo stabilito per legge a decorrere dalla data di acquisto iniziale. Se durante questo periodo il prodotto dovesse presentare dei difetti di materiali e/o di lavorazione, contattare direttamente VONROC.

Le seguenti circostanze sono escluse dalla garanzia:

- esecuzione o tentativo di esecuzione di riparazioni o modifiche al prodotto da parte di personale di centri di assistenza non autorizzati;
- usura normale;
- maltrattamento, uso improprio o manutenzione inadeguata del prodotto;
- impiego di ricambi non originali.

La presente costituisce l'unica garanzia espressa o implicita fornita dall'azienda. Non sono concesse altre garanzie, né espresse né implicite, oltre a quelle descritte in questo documento, comprese le garanzie implicite di commerciabilità e idoneità per uno scopo particolare. In nessun caso VONROC sarà ritenuta responsabile di alcun danno incidentale o consequenziale. I rimedi offerti dai rivenditori si limiteranno alla riparazione o alla sostituzione delle unità o dei componenti non conformi.

Il prodotto e il manuale per l'utilizzatore sono soggetti a modifiche. I dati tecnici possono essere modificati senza ulteriore notifica.

1. SÄKERHETSANVISNINGAR

Läs de medföljande säkerhetsvarningarna, de kompletterande säkerhetsvarningarna och anvisningarna. Underlåtenhet att följa säkerhetsvarningarna och anvisningarna kan orsaka brand och/eller allvarlig skada. Spara säkerhetsvarningarna och anvisningarna för framtida bruk.

Följande symboler används i användarhandboken eller på produkten:



Läs användarhandboken.



Risk för personskada, dödsfall eller skada på verktyget om anvisningarna i denna handbok inte följs.



Varning: het yta.



Täck inte över enheten.



Risk för brand.

ALLMÄNNA SÄKERHETSVARNINGAR

- Denna bruksanvisning innehåller viktig information som är nödvändig för korrekt montering och säker drift av apparaten.
- Notera alla varningar och instruktioner som anges i denna bruksanvisning innan du monterar och använder apparaten.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk och bör inte användas för kommersiella ändamål.

KAMADO GRILL SÄKERHETSVARNINGAR



FARA för kolmonoxidförgiftning. Brinnande kol eller träflis avger kolmonoxid. Kolmonoxid har ingen detekterbar lukt och kan orsaka kvävning och dödsfall.

- **Rätt ventilation är avgörande för säker användning av denna apparat.** Använd endast grillen utomhus i väl ventilerade utrymmen.
- **Använd inte grillen inomhus.** Använd inte grillen i ett tält, husvagn, bil eller båt. Använd inte grillen under markiser, parasoller, lusthus eller andra täckande föremål.
- **Låt inte grillen glöda eller svalna i ett trångt utrymme.** Vänta tills elden är helt släckt och tills grillen har svalnat innan du förvarar den.



WARNING: Grillen kommer att bli väldigt varm när den används. Försök inte att flytta grillen under användning eller omedelbart efter användning.

- **Grillen kommer att behålla värmen under lång tid.** Se till att grillen har svalnat helt efter användning innan du försöker flytta den.
- **Använd värmebeständiga handskar för att hantera grillen medan den används.** Var medveten om att de övre (15) och nedre (17) luftventilerna, matlagingsytan (5), värmeavledaren (10) och utsidan av grillen (8) alla blir varma under användning.
- **Håll alltid barn och husdjur borta från grillen.** Låt inte barn använda grillen. Noggrann övervakning är nödvändig när barn eller husdjur befinner sig i området där grillen används.



WARNING: Het glöd kan avge lågor medan grillen används. Lämna aldrig grillen utan uppsikt när den används.

- **Var försiktig när du öppnar locket under användning.** Att plötsligt öppna locket medan grillen används kan orsaka explosion eller upplammanden som kan orsaka skada. När grillen har hög temperatur måste locket först endast öppnas lite. Öppna locket delvis (ca 5 cm) och låt luften komma in långsamt i 5 sekunder innan du öppnar locket helt.
- **Använd inte sprit eller bensin för att tända grillen.** Flyktiga vätskor kan explodera eller antändas plötsligt, vilket kan orsaka skada eller dödsfall. Använd endast EN1860-3-kompatibla brandstartare.
- **Använd inte kol i denna produkt.** Grillen är endast avsedd för användning med träkol och/eller flis.
- **Använd inte grillen på brandfarliga ytor.** Olämpliga ytor inkluderar, men är inte begränsade till, torrt gräs, träflis, löv, dekorativ bark eller trädäck.
- **Se till att grillen är placerad minst 2 meter från brännbara föremål.** Ha en brandsläckare till hands när du använder grillen.
- **Överfyll inte grillens eldstad.** Den maximala mängden träkol som kan placeras i eldstaden är 1 kg. Överfyllning kan orsaka skada eller leda till skada på grillen.

2. MASKININFORMATION

Avsedd användning

Denna kamado-grill är designad för att laga mat/ grilla mat i utomhusmiljö. Den är endast avsedd för inomhusbruk.

Kamado-grillen har utmärkta värmebevarande egenskaper och dess temperatur kan regleras exakt genom att kontrollera luftflödet via de övre och nedre ventilerna. Höga temperaturer är idealiska för att snabbt grilla biffar och hamburgare, medan låga temperaturer kan användas för att laga eller röka stora stekar under en längre tid.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Modell nr:	BQ501XX
Ytterdiameter	32 cm
Grilldiameter	27 cm
Grillmaterial	Rostfritt stål
Värmeavvisande material	Rostfritt stål
Vikt	25 kg
Eldstadskapacitet (max.)	1 kg kol

BESKRIVNING

Siffrorna i texten hänvisar till diagrammen på sidorna 2-5.

1. Bygelring
2. Stativfäste
3. Stativ mittstycke
4. Sidohandtag
5. Galler
6. Kolgaller
7. Eldstad
8. Kamado grill
9. Lockhandtag
10. Värmeavvisare
11. Väderbeständigt skydd
12. Gummifot
13. Skruv
14. Kupolmutter
15. Övre luftventil
16. Temperaturmätare
17. Nedre luftventil

3. MONTERING



Ta bort allt förpackningsmaterial innan monteringsprocessen påbörjas. Se till att även öppna locket och titta inuti grillen (8). Ta bort allt material från insidan av grillen och stäng locket innan du fortsätter monteringen.

Steg 1 – montera stativets bas (fig. B)

- Anslut stativstödsfästena (2) till stativets mittstycke (3) med skruvarna (13) och kupolmuttrarna (14).
- Fäst gummifötterna (12) vid fästena (2) med skruvarna (13).

Steg 2 – montera bygelringen (fig. C)

- Anslut sidohandtagen (4) till bygelringen (1) med skruvarna (13) och kupolmuttrarna (14).

Steg 3 – montera stativet (fig. D)

- Anslut stativstödsfästena (2) till bygelringen (1) med skruvarna (13) och kupolmuttrarna (14).
- Se till att fästena är korrekt placerade: fästena ska placeras runt utsidan av bygelringen.

Steg 4 – montera eldstaden (fig. E)

- Öppna locket på kamado-grillen (8).
- Placera kolgallret (6) inuti eldstaden (7).
- Placera eldstaden (7) i grillen (8).
- Placera gallret (5) i kamado-grillen (8) och stäng locket.

Steg 5 – placera grillen i stativet

- Sänk försiktigt ner grillen (8) på stativet.

Steg 6 – fäst lockets handtag.

- Rikta in bulthålen i lockhandtaget (9) med de förinstallerade bultarna i locket på grillen (8).
- Fäst lockhandtaget (9) på locket (8) med skruvarna (14).

4. DRIFT

Före första användningen

Kamado-grillen måste härdas före första användningen. Ta följande steg för att förbereda din grill för första användning och för att bekanta dig med temperaturkontrollmekanismen:

- Lägg in några kol i grillen.

- Öppna det nedre lufthålet (17) och tänd kolet med en lämplig eldstartare. Se avsnitt **Tändning av eld** i denna manual för detaljerade instruktioner.
- Överbelasta inte grillen med för mycket bränsle. Om elden är för intensiv kan den orsaka irreparabel skada på grillen.
- Övervaka temperaturen med temperaturmätaren (16). Temperaturen kan regleras genom att justera de övre (15) och nedre (17) luftventilerna.
- Justera temperaturen till 200-250°C. Fortsätt övervaka temperaturen och justera ytterligare luftventilerna efter behov.
- Vänta tills allt kol är slut och elden är släckt.
- Vänta tills grillen nedkyld.
- Inspektera metallbanden och fästena. Metallbanden kan ha expanderat av värmen och fästementen kan ha lossnat. Kontrollera fästena och dra åt ut vid behov.
- Nu är grillen klar att användas.

Tändning av eld



- Se till att grillen är placerad på en stabil, platt, värmebeständig, icke brännbar yta borta från brännbara föremål och material.
- Se till att grillen har minst 2 m fritt utrymme ovanför och ett minsta utrymme på 2 m från andra omgivande föremål.
- För att tända grillen, placera kol och en lämplig eldstartare på kolgallet (6) inuti eldstaden (7). **Använd endast livsmedelssäkra eldstartare.** Lägg några kol ovanpå eldstartaren.
- **Använd inte sprit, bensin eller liknande kemikalier som eldstartare.** Grillens insida är porös och kommer att absorbera sådana kemikalier. Absorberade kemikalier kan förorena maten som tillagas på grillen.
- Lämna locket på kamadogrillen (8) öppet och öppna det nedre luftgallret helt (17).
- Tänd elden och låt locket stå öppet i cirka 10 minuter för att bygga en liten bädd av heta glödande kol.
- Stäng locket och låt grillen värmas upp. Vänta i ytterligare 20 till 30 minuter så att temperaturen stabiliseras innan du börjar laga mat.
- Justera de övre (15) och nedre (17) luftventilerna efter behov för att nå önskad temperatur.
- Öka temperaturen långsamt. På grund av grillens utmärkta värmebevarande förmåga kan det ta lång tid att sänka temperaturen igen om du av misstag överskrider din måltemperatur.

Guide för långsam tillagning

- Följ instruktionerna i avsnittet **Tändning av eld** för att tända grillen.
- Öppna den övre och nedre luftventilen något.
- Övervaka grillen tills den når önskad temperatur.
- Se tabellen **Långsam tillagning/rökning** nedan för matlagningsförslag.



Rökguide

- Följ instruktionerna i avsnittet **Tändning av eld** för att tända grillen.
- Lämna den nedre luftventilen lätt öppen och stäng den övre luftventilen. Fortsätt att övervaka temperaturen i några minuter.
- Övervaka grillen tills den når önskad temperatur.
- Strö lite träspån över det varma kolet, eller lägg uppblötta flis i en röklåda på kolet.
- Se tabellen **Långsam tillagning/rökning** nedan för matlagningsförslag.

Långsam tillagning/rökning	110 °C – 135 °C	Inställning för övre ventil (15)	Inställning för nedre ventil (17)
Nötbringspets	2 timmar per 500 g		
Pulled pork	2 timmar per 500 g		
Hel kyckling	3-4 timmar		
Revben	3-5 timmar		
Stek	Mer än 9 timmar		



Grill-/stekningsguide

- Följ instruktionerna i avsnittet **Tändning av eld** för att tända grillen.
- Stäng den övre ventilen halvvägs och övervaka grillen tills den når önskad temperatur.
- Se tabellen **Grillning/stekning** nedan för matlagningsförslag.

Grillning/ stekning	160°C – 180°C	Inställning för övre ventil (15)	Inställning för nedre ventil (17)
Fisk	15-20 min.		
Fläskfilé	15-30 min.		
Kyckling- bitar	30-45 min.		
Hel kyckling	60-90 min.		
Lammlägg	3-4 timmar		
Turkiet	2-4 timmar		
Skinka	2-5 timmar		

Grillguide

- Följ instruktionerna i avsnittet Tändning av eld för att tända grillen
- Öppna den övre ventilen halvvägs och övervaka grillen tills den når önskad temperatur.
- Se tabellen Grillning nedan för matlagningsförelag.

Grillning	260 °C– 370 °C	Inställning för övre ventil (15)	Inställning för nedre ventil (17)
Stek	5-8 min.		
Fläskkot- letter	6-10 min.		
Hamburgare	6-10 min.		
Korv	6-10 min.		

Efter varje användning



Använd inte vatten för att släcka grillen, såvida det inte är i en nödsituation.

Släckning med vatten kommer att orsaka en termisk chock på grillen som kan orsaka irreparabel skada, såsom sprickor i keramiska delar.

- Släck grillen genom att sluta fylla på bränsle, stäng locket och stäng de övre (15) och nedre (17) luftventilerna helt.
- Låt elden dö naturligt.

5. UNDERHÅLL

Rengöring



Använd inte vatten eller andra rengöringsprodukter på insidan av grillen. Ytorna på insidan är porösa och kommer att absorbera eventuella vätskor som används. Absorberade vätskor kan leda till irreparabel skada, såsom sprickbildning av keramiska delar. Absorberade kemikalier kan förorena maten som tillagas på grillen.

- **Insidan av grillen kräver ingen omfattande rengöring.** Värm grillen till cirka 250 °C i 30 minuter för att bränna bort eventuella matrester eller annat skräp.
- Använd en stålborste för att rengöra grillen (5).



Vänta tills grillen har svalnat helt innan du rengör den ytterligare.

- För mycket sot och kolrester på insidan av grillen kan skrapas bort med en stålborste innan nästa användning.
- Ta bort det använda bränslet, askan och annat skräp från eldstaden (7) före nästa användning.
- Kolgallret (6) kan rengöras med ett icke-slipande rengöringsmedel.
- Använd en fuktig trasa med mildt rengöringsmedel för att rengöra utsidan av kamado-grillen (8).

Förvaring

Vi rekommenderar förvaring av grillen i ett garage eller skjul för optimalt väderskydd. Använd det medföljande väderbeständiga överdraget när grillen förvaras utomhus.



Ta bort det väderbeständiga skyddet före användning. Grillen får inte täckas av det väderbeständiga skyddet eller av några andra föremål när den används. Se till att grillen har svalnat helt efter användning innan du täcker den.

Regelbundet underhåll

Kamado-grillen är designad för att kräva minimalt underhåll. Ändå kan metallband och fästelement lossna med tiden på grund av växling mellan varma och kalla temperaturer. Inspektera metallbanden och fästena före användning och dra åt igen vid behov.

GARANTI

VONROC-produkter är utvecklade enligt högsta kvalitetsstandard och garanteras fria från defekter i både material och utförande under den period som lagen föreskriver från och med inköpsdatumet. Om produkten skulle utveckla fel under denna period på grund av defekt material och/eller utförande, kontakta då VONROC direkt.

Följande omständigheter är undantagna från denna garanti:

- Reparationer och/eller ändringar har gjorts eller försökts utföras på maskinen av obehöriga servicecenter;
- Normalt slitage;
- Verktyget har missbrukats, använts på fel sätt eller underhållits felaktigt;
- Reservdelar som inte är original har använts.

Detta utgör den enda garantin som företaget ger antingen uttryckt eller underförstått. Det finns inga andra garantier uttryckta eller underförstådda som sträcker sig bortom detta, inklusive de underförstådda garantierna för säljbarhet och lämplighet för ett visst syfte. Under inga omständigheter ska VONROC hållas ansvarigt för indirekta skador eller följdskador. Återförsäljarnas åtgärder ska begränsas till reparation eller byte av enheter eller delar som inte uppfyller kraven.

Produkten och användarhandboken kan ändras. Specifikationerna kan ändras utan förvarning.

1. SIKKERHEDSANVISNINGER

Læs de vedlagte sikkerhedsadvarsler, de yderligere sikkerhedsadvarsler og vejledningen. Hvis sikkerhedsadvarselne og instruktionerne ikke følges kan det resultere i brand og/eller alvorlige skade. Gem sikkerhedsadvarselne og vejledningen til fremtidig brug.

Følgende symboler anvendes i brugervejledningen og på apparatet:



Læs brugervejledningen.



Risiko for personskade, dødsfald eller beskadigelse af apparatet i tilfælde af mangel på overholdelse af anvisningerne i denne brugervejledning.



Forsigtig: varm overflade.



Dæk ikke enheden til.



Risiko for brand.

GENERELLE SIKKERHEDSADVARSLER

- Denne brugsanvisning indeholder vigtige oplysninger der er nødvendige for korrekt samling og sikker håndtering af produktet.
- Før samling og anvendelse af dette produkt, tag alle advarsler og instruktioner i denne brugsanvisning i betragtning.
- Dette produkt er kun til anvendelse i hjemmet og bør ikke anvendes til kommercielt brug.

KAMADO BARBECUE SIKKERHEDSADVARSLER



FARE for kulilteforgiftning. Brændende trækul eller flis udskiller kulilte. Kulilte har ingen detekterbar lugt og kan forårsage kvælning og død.

- **Tilstrækkelig ventilering er essentiel for sikker anvendelse af dette produkt.** Anvend kun kamado udendørs i et ordentlige ventileret område.
- **Anvend ikke kamado indendørs.** Anvend ikke kamado grillen i et telt, campinvogn, bil eller båd. Anvend ikke kamado under markiser, parasoller, lysthuse eller andre overdækninger.
- **Lad ikke kamado ulme eller køle ned i indelukkede områder.** Vent til ilden er fuldstændig slukket og indtil kamado er nedkølet før den opbevares.



ADVARSEL: Kamado bliver ekstrem varm under anvendelse. Forsøg ikke at flytte kamado under anvendelse, eller lige efter anvendelse.

- **Kamado forbliver varm i lang tid.** Efter anvendelse skal det sikres at kamado er fuldstændig nedkølet før den flyttes.
- **Anvend varmeresistente handsker til at håndtere kamado under anvendelse.** Vær opmærksom på at top (15) og bund (17) ventilationsåbninger, tilberedningsoverfladen (5), varmeafviseren (10) og ydersiden af kamado (8), alle bliver varme under anvendelse.
- **Hold altid børn og kæledyr væk fra kamado.** Lad ikke børn bruge dette produkt. Når børn og kæledyr er i nærheden af kamado er det nødvendigt at holde tæt opsyn med børn og kæledyr.



ADVARSEL: Varme gløder kan udvikle flammer når kamado er i brug. Efterlad aldrig kamado uovervåget mens den er i brug.

- **Vær forsigtig når låget åbnes under brug.** Pludselig åbning af låget mens kamado er i brug kan forårsage røgeeksplosion eller opblussen, der kan forårsage skade. Når kamado har opnået høje temperaturer skal låget åbnes let til at starte med. Åben låget delvist (ca. 5 cm) og lad luft komme ind i 5 sekunder før låget åbnes helt.
- **Brug ikke sprit eller benzin til tænding eller gentænding af kamado.** Flygtige væsker kan eksplodere eller antænde pludseligt og forårsage skade eller død. Anvend kun EN1860-3 kompatible antændere.
- **Anvend ikke kul i dette produkt.** Kamado er kun egnet til brug med trækul og/eller flis.
- **Anvend ikke kamado på brændbare overflader.** Uegnede overflader inkluderer, men er ikke begrænset til, tørt græs, flis, blade, pyntebark eller trædæk.
- **Sikr at kamado er placeret mindst 2 meter fra brændbare emner.** Opbevar en brandslukker i nærheden mens kamado anvendes.
- **Overfyld ikke optændingskassen på kamado.** Den maksimale mængde af trækul der kan fyldes i brændkassen er 1 kg. Overfyldning kan forårsage skade eller medføre skade på kamado.

2. MASKINOPLYSNINGER

Tilsigtet brug

Kamado grillen er designet til madlavning/grilning i et udendørsmiljø. Den er i særdeleshed ikke beregnet til indendørsbrug.

Kamado har en fremragende varmetilbageholdelses egenskaber og dens temperatur kan reguleres præcist ved at kontrollere luftstrømningen gennem ventilationen i top og bund. Høje temperaturer er ideelle til svidning af bøffer og burgere, mens lave temperaturer kan anvendes til at tilberede eller røge større stege over længere tid.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Model nr.	BQ501XX
Udvendig diameter	32 cm
Grill diameter	27 cm
Grill-materiale	Rustfrit stål
Varmedeflektormateriale	Rustfrit stål
Vægt	25kg
Brændkasekapacitet (maks.)	1 kg trækul

BESKRIVELSE

Tallene i teksten nedenfor henviser til diagrammerne på side 2-5.

1. Bøjlering
2. Stativets støttebeslag
3. Stativets midterbeslag
4. Sidehåndtag
5. Grill
6. Trækulstrist
7. Opstartskasse
8. Kamado barbecue
9. Håndtag på låg
10. Varmedeflektor
11. Vejtbestandigt betræk
12. Gummifod
13. Skruer
14. Slutmuffe
15. Luftventilering top
16. Temperaturmåler
17. Luftventilering bund

3. MONTERING



Fjern alle pakkematerialer før monteringsprocessen. Vær sikker på også at åbne låget og kontrollere inde i kamado grillen (8). Fjern alle materialer inde i kamado og luk låget for før monteringen fortsætter.

Trin 1 – Monter basen af stativet (fig. B)

- Sæt stativets støttebeslag sammen (2) med stativets midterstykke (3) med skruerne (13) og kuppelmøtrikkerne (14).
- Sæt gummifødderne (12) på beslagene (2) med skruerne (13).

Trin 2 – Monter bøjleringen (fig.C)

- Sæt sidehåndtagene (4) fast på bøjleringen (1) med skruerne (13) og kuppelmøtrikkerne (14)

Trin 3 – Monter stativet (fig.D)

- Sæt stativets støttebeslag sammen (2) med bøjleringen (1) med skruerne (13) og kuppelmøtrikker (14).
- Kontroller at beslagene sidder korrekt: beslagene bør være placeret omkring ydersiden af bøjlering.

Trin 4 – Monter optændingskassen (fig.E)

- Åben låget på kamado grillen (8).
- Placer trækulstristen (6) i brændkassen (7).
- Placer brændkassen (7) i kamado-grillen (8).
- Placer risten (5) på kamado grillen (8) og luk låget.

Trin 5 – Placer kamado på stativet

- Nedsæt kamado grillen (8) forsigtigt ned i stativet.

Trin 6 – Påsæt håndtag på låg

- Tilpas hullerne til boltene på lågets håndtag (9) med de forudinstallerede bolte på kamado grillens låg (8).
- Sæt håndtat til låget fast (9) på låget (8) med kuppelmøtrikkerne (14).

4. BETJENING

Før ibrugtagning

Kamado grillen skal hærdes før ibrugtagning.

Følg følgende trin for at gøre din kamado klar til ibrugtagning og blive fortrolig med temperaturkontrolmekanismen.

- Fyld kamado grillen med et par klumper af trækul.
- Åben ventileringen i bunden (17) og antænd trækullene med en egnet grillstarter. Se afsnittet **Antænding** i denne vejledning for detaljerede instruktioner.
- Overfyld ikke kamadoen med for meget brændstof. Hvis ilden bliver for kraftig kan det forårsage uoprettelig skade på kamadoen.
- Overvåg temperaturen med termometeren (16). Temperaturen kan kontrolleres ved at justere luftventilationen i top (15) og bund (17).
- Juster temperaturen til 200-250°C. Fortsæt overvågningen af temperaturen og juster luftventileringen efter behov.
- Vent indtil alle trækullene er opbrugt og ilden er slukket.
- Vent indtil kamado er kølet ned.
- Kontroller metal spændebåndene og fastgørelsesdelene. Metal spændebåndene kan have udvidet sig på grund af varmen og kan have løsnet fastgørelsesdelene. Kontroller fastspændingsdelene og spænd dem hvis nødvendigt.
- Kamado er nu klar til brug.

Antænding

- Kontroller at kamado er placeret på en stabil, flad, varmeresistent, ikke-brændbar overflade og væk fra brændbare ting og materialer.
- Kontroller at kamado har mindst 2 meters frihøjde og mindst 2 meter fra omgivende genstande.
- For at antænde kamadoen, læg trækul og en egnet optænder på risten (6) inde i brandkassen(7). **Anvend kun fødevarer sikker optænding.** Placer et par klumper af trækul på optænderen.
- **Anvend ikke sprit, benzin eller lignende kemikalier som optænding.** Overfladerne på kamado-undersiden er porøse og vil absorbere sådanne kemikalier. Absorberede kemikalier kan kontaminere madvarer der tilberedes på kamado.
- Efterlad låget på kamado grillen (8) åbent og åben luftventilationen i bunden (17).
- Tænd ilden og efterlad låget åbent i cirka 10 minutter for at danne en lille bunke af varme gløder.
- Luk låget og lad kamadoen varme op. Vent yderligere 20 til 30 minutter for at lade temperaturen stabilisere sig før start på madlavning.
- Juster luftventileringen i top (15) og bund (17) efter behov, for at opnå den ønskede temperatur.



- Øg temperaturen langsomt. Grundet Kamados fremragende evne til varmetilbageholdelse, kan det tage lang tid at sænke temperaturen igen, hvis du ved et uheld overskrider din ønskede temperatur.

Vejledning til slow cooking

- Følg instruktionerne i afsnit **Optænding** for at starte kamado.
- Åben luftventileringen lidt.
- Overvåg kamado indtil den opnår den ønskede temperatur.
- Se skemaet nedenfor om **Slow cooking / Røgning** med tilberedningsforslag.



Guide til røgning

- Følg instruktionerne i afsnit **Optænding** for at starte kamado.
- Efterlad luftventileringen i bunden let åben og luk den i toppen. Fortsæt med at overvåge temperaturen i et par minutter.
- Overvåg kamado indtil den opnår den ønskede temperatur.
- Drys lidt flis over det varme trækul, eller læg nogle væd nogle flis i en røgboks ovenpå kullene.
- Se skemaet nedenfor om **Slow cooking / Røgning** med tilberedningsforslag.

Slow cooking/ røgning	110°C – 135°C	Indstilling af top ventilering (15)	Indstilling af bund ventilering (17)
	2 timer pr. 500 g		
Økkelørsk	2 timer pr. 500 g		
bryst			
Hel kylling	3-4 timer		
Ribben	3-5 timer		
Stege	9 timer plus		


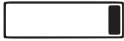
Grilning/stege guide

- Følg instruktionerne i afsnit **Optænding** for at starte kamado.
- Luk top ventileringen halvt og overvåg kamado indtil den når den ønskede temperatur.
- Se skemaet nedenfor om Grilning / Stegning med tilberedningsforslag.

Grilning/ Stegning	160°C – 180°C	Indstilling af top ventilering (15)	Indstilling af bund ventilering (17)
Fisk	15-20 minutter		
Svinemørbrad	15-30 minutter		
Kyllingestykker	30-45 minutter		
Hel kylling	60-90 minutter		
Lammekølle	3-4 timer		
Kalkun	2-4 timer		
Skinke	2-5 timer		

Svitsningsguide

- Følg instruktionerne i afsnit **Optænding** for at starte kamado
- Luk top ventileringen og overvåg kamado indtil den når den ønskede temperatur.
- Se skemaet nedenfor om Svitsning med tilberedningsforslag.

Svitsning	260°C – 370°C	Indstilling af top ventilering (15)	Indstilling af bund ventilering (17)
Bøf	5-8 minutter		
Kotelter	6-10 minutter		
Burgers	6-10 minutter		
Pølser	6-10 minutter		

Efter hver brug



Brug ikke vand for at slukke kamado, medmindre det er en nødsituation. Slukning med vand kan påføre termisk chok på kamado som kan forårsage uoprettelig skade, såsom revnedannelse af keramiske dele.

- For at slukke kamado, stop med at tilføre brændstof, luk låget og luk fuldstændigt for top (15) og bund (17) ventileringerne.
- Lad ilende slukke af sig selv.

5. VEDLIGEHOVELSE

Rengøring



Anvend ikke vand eller andre rengøringsprodukter på indersiden af kamado.

Overfladerne og indersiden af kamado er porøse og vil absorbere alle væsker der anvendes. Absorberede væsker kan medføre uoprettelig skade, såsom revnedannelse på keramisk dele. Absorberede kemikalier kan kontaminere madvarer der tilberedes på kamado.

- **Indersiden af kamado kræver ikke omfattende rengøring.** Opvarm kamado til cirka 250°C i 30 minutter for at svide alle madrester eller andre rester.
- Brug en metalbørste til at rengøre grillen (5).



Vent indtil at kamado er fuldstændig afkølet før yderligere rengøring.

- Overskydende sod- og kulstofrester på indersiden af kamado kan skrubes af med en metalbørste før næste brug.
- Fjern det brugte brændstof, aske og andre rester fra brændkassen (7) før næste brug.
- Kulristen (6) kan rengøres med et ikke slibende rengøringsprodukt.
- Anvend en fugtig klud med mildt rengøringsmiddel for at rengøre ydersiden af kamado grillen (8).

Opbevaring

Det anbefales at opbevare kamado i en garage eller skur for optimal beskyttelse mod vejret. Anvend det medfølgende vejrbestandige betræk når kamadoen opbevares udendørs.



Fjern det vejrbestandige betræk før anvendelse. Kamado må ikke overtrækkes med det vejrbestandige betræk, eller med andre emner, når den er under anvendelse. Efter anvendelse, vent på at kamado er fuldstændig nedkølet før den dækkes til.

Regelmæssig vedligeholdelse

Kamado grillen er designet til at kræve minimal vedligeholdelse. Dog kan metalbånd og fæstende dele løsne sig over tid grundet vekslingen mellem varme og kolde temperaturer. Kontroller metal-

båndene og fastgøringsdelene før anvendelse, og stram hvis nødvendigt.

GARANTI

VONROC-produkter er udviklet til de højeste kvalitetsstandarder og er garanteret fri for defekter i både materialer og udførelse i den periode, der er retsligt angivet fra datoen for det originale køb. Hvis produktet skulle udvikle fejl i denne periode på grund af defekt materiale og/eller udførelse, bedes du kontakte VONROC direkte.

Følgende omstændigheder er udelukket fra denne garanti:

- Uautoriserede servicecentre har foretaget eller gjort forsøg på at foretage reparationer og/eller ændringer på maskinen;
- Normal slitage;
- Værktøjet er blevet misbrugt, brugt forkert eller ikke passende vedligeholdt;
- Der er anvendt ikke-originale reservedele.

Dette udgør den eneste garanti, virksomheden har givet, enten udtrykt eller underforstået. Der er ingen andre garantier, udtrykt eller underforstået, som strækker sig ud over denne, herunder de underforståede garantier for salgbarhed og egnethed til et bestemt formål. Under ingen omstændigheder skal VONROC holdes ansvarlig for tilfældige skader eller følgeskader. Forhandlerens retsmidler skal være begrænset til reparation eller udskiftning af enheder eller dele, der ikke overholder kravene.

Produktet og brugervejledningen er genstand for ændringer. Specifikationer kan ændres uden yderligere varsel.

1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Olvassa el az összes mellékelt biztonsági figyelmeztetést. A figyelmeztetések és utasítások be nem tartása tűz keletkezéséhez és/vagy súlyos személyi sérüléshez vezethet. Őrizze meg későbbi használatra a biztonsági figyelmeztetéseket és az útmutatót.

A használati útmutatóban és a készüléken a következő jelölésekkel találkozhat:



Olvassa el a használati útmutatót.



Személyi sérülések, életveszély vagy a készülék károsodásának veszélye a használati útmutatóban foglalt utasítások be nem tartása esetén.



Vigyázat: forró felület.



Ne takarja le a készüléket.



Tűzveszély.

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- A használati útmutató a készülék megfelelő összeszereléséhez és biztonságos üzemeltetéséhez szükséges, fontos információkat tartalmaz.
- A készülék összeszerelése és használata előtt vegye tudomásul a használati útmutatóban felsorolt összes figyelmeztetést és utasítást.
- A készülék kizárólag háztartási használatra készült, kereskedelmi célokra nem használható.

A KAMADO GRILLRE VONATKOZÓ BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK



Szén-monoxid-mérgezés veszélye! Az égő faszén vagy faforgács szén-monoxidot bocsát ki. A szén-monoxidnak nincs észrevehető szaga, és fulladást vagy akár halált is okozhat.

- A készülék biztonságos használatához elengedhetetlen a megfelelő szellőzés. A kamado grillt csak a szabadban, jól szellőző helyen használja.
- Ne használja beltéren a kamado grillt. Ne használja a kamado grillsütőt sátorban, lakókocsiban, autóban vagy hajón. Ne használja a kamado grillt napellenző, napernyő, pavilon vagy egyéb fedőburkolat alatt.

- Ne hagyja a kamado grillt zárt térben parázslani vagy kihűlni. Mielőtt elrakja, várja meg, hogy a tűz teljesen kialudjon, és a kamado kihűljön.



FIGYELMEZTETÉS: A kamado használat közben nagyon felforrósodik. Ne próbálja meg használat közben vagy közvetlenül használat után mozgatni a kamado grillt.

- A kamado hosszú ideig tartja a hőt. Használat után győződjön meg róla, hogy a kamado teljesen kihűlt, mielőtt megpróbálná mozgatni.
- Használat közben használjon hőálló kesztyűt a kamado kezeléséhez. Ne feledje, hogy a felső (15) és alsó (17) szellőzőnyílások, a sütőfelület (5), a hőterelő (10) és a kamado (8) külseje használat közben felforrósodik.
- Mindig tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat a kamado grilltől. Ne engedje, hogy gyermek használja a készüléket. Szigorú felügyelet szükséges, ha gyermekek vagy háziállatok tartózkodnak a használatban lévő kamado közelében.



FIGYELMEZTETÉS: A forró parázs lángokat bocsáthat ki a kamado használata során. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a kamado grillt használat közben.

- Legyen óvatos, amikor használat közben felnyitja a fedelet. Ha hirtelen nyitja fel a fedelet a kamado használata során, előfordulhat belobbanás vagy a lángok felcsapása, amely sérülést okozhat. Amikor a kamado elért egy magasabb hőmérsékletet, először csak kicsit nyissa fel a fedelet. Részben nyissa fel a fedelet (kb. 5 cm-re), és 5 másodpercig hagyja, hogy a levegő lassan beáramoljon, mielőtt teljesen felnyitná a fedelet.
- Ne használjon alkoholt vagy benzint a kamado begyűjtéséhez vagy újbóli begyűjtéséhez. Az illékony folyadékok hirtelen berobbanhatnak vagy begyulladhatnak, ami sérülést vagy halált okozhat. Csak az EN1860-3 szabványnak megfelelő begyűjtő eszközöket használja.
- Ne használjon szenet a termékben. A kamado kizárólag faszénrel és/vagy faforgáccsal használható.
- Ne használja a kamado grillt gyúlékony felületen. A nem megfelelő felületek közé tartozik többek között a száraz fű, a faforgács, a levelek, a mulcs és a fapadló.

- **Ügyeljen arra, hogy a kamado legalább 2 m távolságra legyen a gyúlékony tárgyaktól.** Legyen kéznél tűzoltó készülék a kamado használata közben.
- **Ne töltse túl a kamado tűzterét.** A tűztérbe legfeljebb 1 kg faszén helyezhető. A túltöltés sérülést okozhat, vagy a kamado károsodásához vezethet.

2. A GÉP ISMERTETÉSE

Rendeltetés szerű használat

A kamado grillsütőt kültéri környezetben történő ételkészítésre/grillezésre tervezték. Kifejezetten nem használható beltéren.

A kamado kiváló hőtartó tulajdonságokkal rendelkezik, és hőmérséklete pontosan szabályozható a felső és alsó szellőzőnyílásokon keresztül történő légáramlás szabályozásával. A magas hőmérséklet ideális a steak és hamburgerek hirtelen sütéséhez, míg az alacsony hőmérsékleten hosszabb időn keresztül nagyobb méretű sülteteket lehet sütni vagy fűstölteni.

MŰSZAKI ADATOK

Modellsz.	BQ501XX
Külső átmérő	32 cm
Grillrács átmérője	27 cm
Grillrács anyaga	Rozsdamentes acél
Hőterelő anyaga	Rozsdamentes acél
Súly	25 kg
A tűztér kapacitása (max.)	1 kg faszén

LEÍRÁS

A alábbi szövegben található számok a 2–5. oldal képeire utalnak.

1. Merevítő gyűrű
2. Tartóállvány
3. Állvány – központi elem
4. Oldalfogantyú
5. Grillrács
6. Tűzrostély
7. Tűztér
8. Kamado grillsütő
9. Fedélfogantyú
10. Hőterelő

11. Időjárásálló burkolat
12. Gumitalp
13. Csavar
14. Takaróanya
15. Felső szellőzőnyílás
16. Hőmérő
17. Alsó szellőzőnyílás

3. ÖSSZESZERELÉS



Az összeszerelés megkezdése előtt távolítson el minden csomagolóanyagot. A fedelet is felnyitva ellenőrizze a kamado grillsütő (8) belsejét. Az összeszerelés folytatása előtt távolítson el minden anyagot a kamado belsejéből, és zárja vissza a fedelet.

1. lépés – Az állvány alapjának összeszerelése (B ábra)

- Csatlakoztassa a tartóállványokat (2) az állvány központi eleméhez (3) a csavarok (13) és a takaróanyák (14) segítségével.
- A gumitalpakat (12) a csavarok (13) segítségével rögzítse az állványelemekhez (2).

2. lépés – A merevítő gyűrű összeszerelése (C ábra)

- Csatlakoztassa az oldalfogantyúkat (4) a merevítő gyűrűhöz (1) a csavarok (13) és a takaróanyák (14) segítségével.

3. lépés – Az állvány összeszerelése (D ábra)

- Csatlakoztassa a tartóállvány-elemeket (2) a merevítő gyűrűhöz (1) a csavarok (13) és a takaróanyák (14) segítségével.
- Ügyeljen a tartóelemek helyes pozicionálására: a tartóelemeknek a merevítő gyűrű külső oldalán kell elhelyezkedniük.

4. lépés – A tűztér összeszerelése (E ábra)

- Nyissa fel a kamado grillsütő (8) fedelét.
- Helyezze a tűzrostélyt (6) a tűztérbe (7).
- Helyezze a tűzteret (7) a kamado grillsütőbe (8).
- Helyezze a grillrácsot (5) a kamado grillsütőbe (8), és zárja vissza a fedelet.

5. lépés – A kamado behelyezése az állványba

- Óvatosan engedje a kamado grillsütőt (8) az állványba.

6. lépés – A fedélfogantyú rögzítése

- Igazítsa a fedélfogantyú (9) csavarfuratait a kamado grillsütő (8) fedelében található, előre beszerelt csavarokhoz.
- Rögzítse a fedél fogantyúját (9) a takaróanyag (14) segítségével a fedélhez (8).

4. KEZELÉS

Az első használat előtt

A kamado grillsütőt az első használat előtt ki kell égetni. A következő lépésekkel készítse elő a kamado grillt az első használathoz, és ismerkedjen meg a hőmérséklet-szabályozó mechanizmussal:

- Töltse meg a kamado grillsütőt néhány darab faszénnel.
- Nyissa ki az alsó szellőzőnyílást (17), és megfelelő tűzgyújtó (begyújtó) segítségével gyújtsa meg a faszenet. A részletes utasításokat lásd az útmutató **Tűzgyújtás** című bekezdésében.
- Ne töltsen meg a kamado grillt túl sok tüzelőanyaggal. Ha a tűz túl intenzív, az helyrehozhatatlan károkat okozhat a kamado grillben.
- Ellenőrizze a hőmérsékletet a hőmérő (16) segítségével. A hőmérséklet a felső (15) és az alsó (17) szellőzőnyílások beállításával szabályozható.
- Állítsa be a hőmérsékletet 200–250 °C-ra. Folyamatosan ellenőrizze a hőmérsékletet, és szükség szerint állítsa tovább a szellőzőnyílásokat.
- Várja meg, amíg az összes faszén leég, és a tűz kialszik.
- Várja meg, hogy a kamado kihűljön.
- Ellenőrizze a fémpántokat és a kötőelemeket. A hó miatt előfordulhat, hogy a fémpántok kitágultak, a kötőelemek pedig meglazultak. Ellenőrizze a kötőelemeket, és szükség esetén húzza meg őket.
- A kamado ezzel használatra kész.

Tűzgyújtás

- Ügyeljen arra, hogy a kamado stabil, sík, hőálló, nem gyúlékony felületen álljon, gyúlékony tárgyaktól és anyagoktól távol elhelyezve.
- Biztosítsa, hogy a kamado és a környező tárgyak között minden irányból legalább 2 m távolság legyen (felette és körben is legalább 2 m).
- A kamado begyújtásához helyezzen faszenet és egy megfelelő begyújtót a tűztérben (7) található tűzrostélyra (6). **Csak élelmiszeripari**

szempontból biztonságos begyújtó eszközt vagy anyagot használjon. Tegyen néhány darab faszenet a begyújtó tetejére.



- **Ne használjon alkoholt, benzint vagy hasonló vegyszereket begyújtóként.** A kamado belső felületei lyukacsosak, és magukba szívják az ilyen vegyszereket. A felszívódó vegyszerek miatt a kamado grillen elkészített ételek is szennyezetté válhatnak.
- Hagyja nyitva a kamado grillsütő fedelét (8), és nyissa ki teljesen az alsó szellőzőnyílást (17).
- Gyújtsa meg a tüzet, és hagyja nyitva a fedelet körülbelül 10 percre, hogy egy kis forró parázsréteget képezzen.
- Csukja le a fedelet, és hagyja, hogy a kamado felforrósodjon. A sütés megkezdése előtt várjon további 20–30 percet, hogy a hőmérséklet stabilizálódjon.
- A kívánt hőmérséklet eléréséhez szükség szerint állítsa a felső (15) és az alsó (17) szellőzőnyílásokat.
- Lassan haladjon a hőmérséklet növelésével. A kamado kiváló hőtartó képessége miatt hosszú időbe telhet, amíg a hőmérsékletet ismét lecsökkenti, ha véletlenül túllépné a célhőmérsékletet.

Útmutató lassú sütéshez

- A kamado begyújtásához kövesse a **Tűzgyújtás** című bekezdésben leírtakat.
- Nyissa ki kicsit a felső és az alsó szellőzőnyílást.
- Figyelje a kamado grillt, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet.
- A sütési javaslatokat lásd az alábbi **Lassú sütés / Füstölés** táblázatban.



Útmutató füstöléshez

- A kamado begyújtásához kövesse a **Tűzgyújtás** című bekezdésben leírtakat.
- Hagyja kissé nyitva az alsó szellőzőnyílást, és zárja be a felső szellőzőnyílást. Néhány percre figyelje tovább a hőmérsékletet.
- Figyelje a kamado grillt, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet.
- Szórjon néhány fagorcácsot a forró faszénre, vagy helyezzen némi beáztatott fagorcácsot egy füstölő dobozba, a parázsra.
- A sütési javaslatokat lásd az alábbi **Lassú sütés / Füstölés** táblázatban.

Lassú sütés / Füstölés	110 °C – 135 °C	Felső szellőzőnyílás (15) állása	Alsó szellőzőnyílás (17) állása
Marhaszegy	2 óra / 500 g		
Sertéshús	2 óra / 500 g		
Egész csirke	3–4 óra		
Borda	3–5 óra		
Sültek	9+ óra		



Útmutató grillezéshez / sütéshez

- A kamado begyújtásához kövesse a Tűzgyújtás című bekezdésben leírtakat.
- Zárja el félig a felső szellőzőnyílást, és figyelje a kamado grillt, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet.
- A sütési javaslatokat lásd az alábbi Grillezés / Sütés táblázatban.

Grillezés / Sütés	160 °C – 180 °C	Felső szellőzőnyílás (15) állása	Alsó szellőzőnyílás (17) állása
Hal	15–20 perc		
Szűzpecsenye	15–30 perc		
Darabolt csirke	30–45 perc		
Egész csirke	60–90 perc		
Báránycomb	3–4 óra		
Pulyka	2–4 óra		
Sonka	2–5 óra		

Útmutató pírításhoz, hirtelen sütéshez

- A kamado begyújtásához kövesse a Tűzgyújtás című bekezdésben leírtakat.
- Nyissa ki a felső szellőzőnyílást, és figyelje a kamado grillt, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet.
- A sütési javaslatokat lásd az alábbi Pírítás, hirtelen sütés c. táblázatban.

Pírítás, hirtelen sütés	260 °C – 370 °C	Felső szellőzőnyílás (15) állása	Alsó szellőzőnyílás (17) állása
Steak	5–8 perc		
Sertésszelet	6–10 perc		
Hamburger	6–10 perc		
Kolbász/virsli	6–10 perc		

Minden egyes használat után



Ne használjon vizet a kamado eloltásához, kivéve vészhelyzet esetén. A vízzel való oltás termikus sokkhatást gyakorol a kamado grillre, ami helyrehozhatatlan károkat okozhat, például megrepedhetnek a kerámia alkatrészek.

- A kamado eloltásához ne adjon hozzá több tüzelőanyagot, tegye rá a fedelet, és zárja el teljesen a felső (15) és az alsó (17) szellőzőnyílásokat.
- Hagyja, hogy a tűz természetes módon kialudjon.

5. KARBANTARTÁS

Tisztítás



Ne használjon vizet vagy tisztítószer a kamado belsejében. A belső felületek lyukacsosak, és magukba szívják a használt folyadékokat. A felszívódó folyadékok helyrehozhatatlan károkat okozhatnak, például a kerámia alkatrészek megrepedhetnek. A felszívódó vegyszerek miatt a kamado grillen elkészített ételek is szennyezetté válhatnak.

- A kamado belseje nem igényel nagymértékű tisztítást. Hevítse a kamado grillt 30 percig körülbelül 250 °C-ra, hogy leperzselyje róla az ételmaradékokat és egyéb szennyeződések.
- A grillrács (5) tisztításához használjon drótkéfé.



A további tisztítás előtt várja meg, hogy a kamado teljesen kihűljön.

- A kamado belsejében felgyülemlt korom és szénmaradványok a következő használat előtt drótkéfével lekaparhatók.
- A következő használat előtt távolítsa el a leégett tüzelőanyagot, hamut és egyéb törmelékét a tűztérből (7).

- A tűzrostély (6) nem súroló hatású tisztítószerrel tisztítható.
- A kamado grillstűtő (8) külsejének tisztításához használjon nedves ruhát és enyhe tisztítószer.

Tárolás

Az optimális időjárás elleni védelem érdekében ajánlott a kamado grillt garázsban vagy fészerben tárolni. Ha a kamado grillt kültéren tárolja, használja a mellékelt időjárásálló burkolatot.



Használat előtt vegye le az időjárásálló burkolatot. A kamado grillt működés közben sem az időjárásálló burkolat, sem más tárgyak által nem lehet lefedve. Használat után várjon, amíg a kamado teljesen kihűl, mielőtt letakarja.

Rendszeres karbantartás

A kamado grillstűtőt úgy tervezték, hogy annak csak minimális karbantartás szükséges. A fémpántok és a kötőelemek azonban idővel meglazulhatnak a hideg/meleg közötti ciklikus váltakozás miatt. Használat előtt ellenőrizze a fémpántokat és a kötőelemeket, és szükség esetén húzzon rajtuk.

JÓTÁLLÁS

A VONROC termékei a legmagasabb minőségi normák szerint készülnek, és az eredeti vásárlás napjától számított, törvényileg előírt időtartamig garantáljuk, hogy anyag- és gyártási hibáktól mentesen fognak működni. Ha a terméken ezen időszak alatt bármilyen hiba jelentkezik anyag- és/vagy gyártási hiba miatt, kérjük, forduljon közvetlenül a VONROC forgalmazójához.

A jelen garancia nem érvényes a következő körülmények egyikére sem:

- Nem hivatalos szervizközpontok javítást vagy módosítást végeztek (vagy megkíséreltek javítást vagy módosítást végezni) a gépen;
- Normál elhasználódás és kopás;
- A szerszámot szabálytalanul vagy nem rendeltetésszerűen használták, vagy a karbantartása nem volt megfelelő;
- Nem eredeti pótalkatrészeket használtak.

A jelen garancia a vállalat által (akár kifejezetten, akár hallgatólagosan) biztosított kizárólagos garancia. Nem léteznek olyan egyéb garanciák (sem

kifejezett, sem hallgatólagos garanciák, beleértve az értékesíthetőségre és az adott célra való alkalmasságra vonatkozó hallgatólagos garanciákat is), amelyek a jelen garancia hatáskörén túlmútnak. A VONROC semmilyen esetben sem felelős semmilyen járulékos vagy következményes kárért. A forgalmazók jogorvoslati teendői az előírásoknak nem megfelelő egységek vagy alkatrészek javítására és cseréjére korlátozódnak.

A termék és a használati útmutató változtatásának jogát fenntartjuk. A műszaki adatok előzetes bejelentés nélkül változhatnak.

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Přečtěte si přiložené bezpečnostní výstrahy, dodatečné bezpečnostní výstrahy a bezpečnostní pokyny. Nebudete-li dodržovat tyto bezpečnostní výstrahy a pokyny, může dojít k požáru nebo vážnému zranění. Uchovejte tyto bezpečnostní výstrahy a pokyny pro budoucí použití.

V této uživatelské příručce a na tomto výrobku jsou použity následující symboly:



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Riziko zranění osob, ztráty života nebo poškození zařízení, nebudou-li dodržovány pokyny uvedené v tomto návodu.



Pozor: horký povrch.



Nezakrývejte zařízení.



Nebezpečí požáru.

OBCENÉ BEZPEČNOSTNÍ VÝSTRAHY

- *Tento návod k použití obsahuje důležité informace nezbytné pro správnou montáž a bezpečný provoz zařízení.*
- Před sestavením a použitím toto zařízení si prostudujte všechna varování a pokyny uvedené v tomto návodu k použití.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití a nemělo by být používáno pro komerční účely.

BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ KE GRILU KAMADO



NEBEZPEČÍ otravy oxidem uhelnatým.

Spalováním dřevěného uhlí nebo dřevěných třísek se uvolňuje oxid uhelnatý. Oxid uhelnatý nemá žádný detekovatelný zápach a může způsobit udušení a smrt.

- **Pro bezpečné používání tohoto zařízení je nezbytné řádné větrání.** Gril Kamado používejte pouze venku na dobře větraném místě.
- **Nepoužívejte gril Kamado v interiéru.** Nepoužívejte gril Kamado uvnitř stanu, karavanu, auta ani lodi. Kamado nepoužívejte pod markýzami, slunečníky, altány ani pod jinými přístřešky.
- **Nedovoďte, aby gril Kamado doutnal nebo chladnul v uzavřeném prostoru.** Počkejte, až oheň úplně vyhasne a gril Kamado vychladne, než ho uložíte.



VAROVÁNÍ: Při používání je gril Kamado velmi horký. *Nepokoušejte se stěhovat gril Kamado během používání nebo bezprostředně po použití.*

- **Gril Kamado si udržuje teplo po dlouhou dobu.** Po použití se ujistěte, že gril Kamado úplně vychladnul, než se ho pokusíte přesunout.
- **Při používání používejte pro manipulaci s grilem Kamado tepelně odolné rukavice.** Budte opatrní, horní (15) i spodní (17) větrací otvor, mřížka (5), tepelný deflektor (10) i vnější plochy grilu Kamado (8) jsou během použití velmi horké.
- **Děti a domácí zvířata udržujte v dostatečné vzdálenosti od grilu Kamado.** Nedovoďte dětem používat toto zařízení. Pečlivý dohled je nutný, když se v oblasti, kde se gril Kamado používá, nacházejí děti nebo domácí zvířata.



VAROVÁNÍ: Při používání grilu Kamado mohou ze žhavých uhlíků vyšlehnout plameny. *Nikdy nenechávejte gril Kamado během používání bez dozoru.*

- **Budte opatrní při otevírání víka během používání.** Náhlé otevření víka, když je gril Kamado používán, může způsobit zpětný tah nebo vzplanutí, které by mohlo způsobit zranění. Když má gril Kamado vysokou teplotu, musí se víko nejdříve otevřít jen trochu. Částečně otevřete víko (asi na 5 cm) a nechte vzduch pomalu vstupovat po dobu 5 sekund, než víko otevřete úplně.
- **K zapalování nebo opětovnému zapalování grilu Kamado nepoužívejte líh ani benzín.** Těkávé kapaliny mohou explodovat nebo se náhle vznítit a způsobit zranění nebo smrt. Používejte pouze podpalovače vyhovující normě EN 1860-3.
- **V tomto zařízení nepoužívejte uhlí.** Gril Kamado je určen pouze pro použití s dřevěným uhlím anebo dřevěnými třískami.
- **Gril Kamado nepoužívejte na hořlavém povrchu.** Mezi nevhodné povrchy patří mimo jiné suchá tráva, štěpka, listí, dekorativní kůra nebo dřevěné desky.
- **Dohlédněte, aby byl gril Kamado umístěn ve vzdálenosti alespoň 2 m od hořlavých předmětů.** Při používání grilu Kamado mějte po ruce hasicí přístroj.
- **Nenaplňujte příliš topeniště grilu Kamado.** Maximální množství dřevěného uhlí, které lze umístit do topeniště, je 1 kg.

Příliš velké naplnění může způsobit zranění nebo poškození grilu Kamado.

2. INFORMACE O ZAŘÍZENÍ

Zamýšlené použití

Tento gril Kamado je určen pro vaření/grilování potravin ve venkovním prostředí. Výslovně není určen pro vnitřní použití.

Gril Kamado má vynikající vlastnosti, pokud jde o zadržování tepla, a jeho teplotu lze přesně regulovat řízením proudění vzduchu přes horní a spodní ventilační otvory. Vysoké teploty jsou ideální pro rychlé opékání steaků a hamburgerů, zatímco nízké teploty lze použít k vaření nebo uzení velkých kusů masa po delší dobu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Model č.	BQ501XX
Vnější průměr	32 cm
Průměr mřížky	27 cm
Materiál mřížky	Nerezová ocel
Materiál tepelného deflektoru	Nerezová ocel
Hmotnost	25 kg
Kapacita ohniště (max.)	1 kg dřevěného uhlí

POPIS

Čísla v následujícím textu odkazují na obrázky na stranách 2-5.

1. Vzpěrný kroužek
2. Nosná vzpěra stojanu
3. Středový díl stojanu
4. Boční rukojeť
5. Mřížka
6. Rošt na dřevěné uhlí
7. Topeniště
8. Gril Kamado
9. Rukojeť víka
10. Tepelný deflektor
11. Ochranný kryt
12. Pryžová nožka
13. Šroub
14. Uzavřená matice
15. Horní větrací otvor
16. Teploměr
17. Spodní větrací otvor

3. SESTAVENÍ



Před zahájením montáže odstraňte veškerý obalový materiál. Nezapomeňte také otevřít víko a zkontrolovat prostor uvnitř grilu Kamado (8). Odstraňte všechny materiály zevnitř grilu Kamado a zavřete víko, než budete pokračovat v montáži.

Krok 1 – Smontujte základnu stojanu (Obr. B)

- Pomocí šroubů (13) a uzavřených matic (14) připojte nosné vzpěry stojanu (2) ke středovému dílu stojanu (3).
- Připevněte gumové nožičky (12) ke vzpěrám (2) pomocí šroubů (13).

Krok 2 – Smontujte vzpěrný kroužek (Obr. C)

- Připojte boční rukojeti (4) ke vzpěrnému kroužku (1) pomocí šroubů (13) a uzavřených matic (14)

Krok 3 – Smontujte stojan (Obr. D)

- Připojte nosné vzpěry stojanu (2) ke vzpěrnému kroužku (1) pomocí šroubů (13) a uzavřených matic (14).
- Ujistěte se, že jsou vzpěry umístěny správně: měly by se nacházet na vnější straně vzpěrného kroužku.

Krok 4 – Smontujte topeniště (Obr. E)

- Otevřete víko grilu Kamado (8).
- Položte rošt na dřevěné uhlí (6) do topeniště (7).
- Vložte topeniště (7) do grilu Kamado (8).
- Vložte mřížku (5) do grilu Kamado (8) a zavřete víko.

Krok 5 – Posadte gril Kamado do stojanu

- Opatrně spusťte gril Kamado (8) do stojanu.

Krok 6 – Připevněte rukojeť víka.

- Vyrovnějte otvory pro šrouby v rukojeti víka (9) s předem nainstalovanými šrouby ve víku grilu Kamado (8).
- Připevněte rukojeť víka (9) k víku (8) pomocí uzavřených matic (14).

4. POUŽITÍ

Před prvním použitím

Gril Kamado se musí před prvním použitím vypálit. Provedte následující kroky, abyste svůj gril Kamado připravili na první použití a abyste se seznámili s mechanismem regulace teploty:

- Naplňte gril Kamado několika kusy dřevěného uhlí.

- Otevřete spodní větrací otvor (17) a zapalte dřevěné uhlí pomocí vhodného podpalovače. Podrobné pokyny viz odstavec **Zapálení ohně** v tomto návodu.
- Nepřetěžujte gril Kamado příliš velkým množstvím paliva. Pokud je oheň příliš intenzivní, mohl by způsobit nenapravitelné poškození grilu Kamado.
- Sledujte teplotu na teploměru (16). Teplotu lze regulovat nastavením horního (15) a spodního (17) větracího otvoru.
- Nastavte teplotu na 200-250 °C. Průběžně sledujte teplotu a podle potřeby dále upravte větrací otvory.
- Počkejte, až se spotřebuje veškeré dřevěné uhlí a oheň zhasne.
- Počkejte, až gril Kamado vychladne.
- Zkontrolujte kovové pásky a upevňovací prvky. Kovové pásky se mohly teplem roztáhnout a upevňovací prvky se mohly uvolnit. Zkontrolujte upevňovací prvky a podle potřeby je dotáhněte.
- Váš gril Kamado je nyní připraven k použití.

Zapálení ohně

- Dohlédněte na to, aby byl gril Kamado postaven na stabilním, rovném, teplu odolném a nehořlavém povrchu, mimo dosah hořlavých předmětů a materiálů.
- Ujistěte se, že nad grilem Kamado je prostor alespoň 2 m a že má od okolních předmětů minimální vzdálenost 2 m.
- Chcete-li gril Kamado zapálit, položte dřevěné uhlí a vhodný podpalovač na rošt na dřevěné uhlí (6) uvnitř topeniště (7). **Používejte pouze podpalovače ohně bezpečné pro potraviny.** Položte několik kusů dřevěného uhlí na podpalovač.
- **Nepoužívejte líh, benzín ani podobné chemikálie jako podpalovač.** Vnitřní povrchy grilu Kamado jsou porézní a absorbují takové chemikálie. Absorbované chemikálie mohou kontaminovat jídlo, které se připravuje v grilu Kamado.
- Nechejte víko grilu Kamado (8) otevřené a úplně otevřete spodní větrací otvor (17).
- Zapalte oheň a nechte víko otevřené přibližně 10 minut, aby se vytvořilo malé lůžko žhavých uhlíků.
- Zavřete víko a nechte gril Kamado zahřát. Počkejte dalších 20 až 30 minut, aby se teplota ustálila, než začnete připravovat jídlo.
- Nastavte horní (15) a spodní (17) větrací otvory

podle potřeby tak, abyste dosáhli požadované teploty.



- Při zvyšování teploty postupujte pomalu. Vzhledem k vynikající schopnosti grilu Kamado zadržovat teplo může opětovné snížení teploty trvat dlouho, pokud byste neúmyslně cílovou teplotu překročili.

Průvodce pomalým vařením

- Podle pokynů v odstavci **Zapálení ohně** zapalte oheň v grilu Kamado.
- Mírně otevřete horní a spodní větrací otvor.
- Sledujte gril Kamado, dokud nedosáhne požadované teploty.
- Orientační hodnoty najdete v tabulce **Pomalé vaření / Uzení** níže.

Průvodce uzemím



- Podle pokynů v odstavci **Zapálení ohně** zapalte oheň v grilu Kamado.
- Nechte spodní větrací otvor mírně otevřený a zavřete horní větrací otvor. Pokračujte ve sledování teploty několik minut.
- Sledujte gril Kamado, dokud nedosáhne požadované teploty.
- Rozžhavené dřevěné uhlí posypte trochou dřevěných třísek nebo na uhlí položte namočené dřevěné třísky v udícím boxu.
- Orientační hodnoty najdete v tabulce **Pomalé vaření / Uzení** níže.

Pomalé vaření / Uzení	110-135 °C	Nastavení horního větracího otvoru (15)	Nastavení spodního větracího otvoru (17)
Hovězí hruď	2 hodiny na 500 g		
Trhané vepřové	2 hodiny na 500 g		
Celé kuře	3-4 hodiny		
Žebra	3-5 hodiny		
Pečeně	více než 9 hodin		

Průvodce grilováním / pečením



- Podle pokynů v odstavci **Zapálení ohně** zapalte oheň v grilu Kamado.
- Uzavřete napůl horní větrací otvor a sledujte gril Kamado, dokud nedosáhne požadované teploty.

- Orientační hodnoty najdete v tabulce Grilování / Pečení.

Grilování / Pečení	160-180 °C	Nastavení horního větracího otvoru (15)	Nastavení spodního větracího otvoru (17)
Ryby	15-20 min.		
Vepřová panenka	15-30 min.		
Kousky kuřete	30-45 min.		
Celé kuře	60-90 min.		
Jehněčí kýta	3-4 hodiny		
Krocán	2-4 hodiny		
Šunka	2-5 hodiny		

Průvodce opékáním

- Podle pokynů v odstavci Zapálení ohně zapalte oheň v grilu Kamado
- Otevřete horní větrací otvor a sledujte gril Kamado, dokud nedosáhne požadované teploty.
- Orientační hodnoty najdete v tabulce Opékání.

Opékání	260-370 °C	Nastavení horního větracího otvoru (15)	Nastavení spodního větracího otvoru (17)
Steak	5-8 min.		
Vepřové kotlety	6-10 min.		
Burgery	6-10 min.		
Klobásy	6-10 min.		

Po každém použití



Nepoužívejte vodu k hašení grilu Kamado, pokud nejde o případ nouze. Hašení vodou způsobí grilu Kamado tepelný šok, který může mít za následek nenapravitelné poškození, jako je prasknutí keramických dílů.

- Chcete-li gril Kamado uhasit, přestaňte přidávat palivo, zavřete víko a úplně zavřete horní (15) i spodní (17) větrací otvor.
- Nechejte oheň přirozeně vyhasnout.

5. ÚDRŽBA

Čištění



Nepoužívejte vodu ani jiné čisticí prostředky na vnitřní straně grilu Kamado. Povrchy na vnitřní straně jsou porézní a absorbují veškeré použité tekutiny. Absorbované kapaliny mohou vést k neopravitelnému poškození, jako je prasknutí keramických dílů. Absorbované chemikálie mohou také kontaminovat jídlo, které se připravuje v grilu Kamado.

- **Vnitřní povrch grilu Kamado nevyžaduje rozsáhlé čištění.** Zahřejte gril Kamado na přibližně 250 °C po dobu 30 minut, aby se spálily zbytky jídla nebo jiné nečistoty.
- K čištění mřížky (5) použijte drátěný kartáč.



Před dalším čištěním počkejte, až gril Kamado úplně vychladne.

- Přebytečné saze a zbytky uhlíků na vnitřní straně grilu Kamado lze před dalším použitím seškrábnout drátěným kartáčem.
- Před dalším použitím odstraňte z topeniště (7) vyhořelé palivo, popel a další nečistoty.
- Rošt na dřevěné uhlí (6) lze čistit neabrasivním čisticím prostředkem.
- K čištění vnějších povrchů grilu Kamado (8) použijte vlhký hadřík s jemným čisticím prostředkem.

Skladování

Pro optimální ochranu před povětrnostními vlivy se doporučuje gril Kamado skladovat v garáži nebo kůlně. Když skladujete gril Kamado venku, použijte přiložený kryt odolný proti povětrnostním vlivům.



Před použitím ochranný kryt sejměte. Gril Kamado nesmí být zakryt ochranným krytem ani ničím jiným, když je v provozu. Po použití počkejte, až gril Kamado úplně vychladne, než ho zakryjete.

Pravidelná údržba

Gril Kamado je navržen tak, aby vyžadoval minimální údržbu. Kovové pásky a spojovací prvky se však mohou v průběhu času uvolnit v důsledku střídání vysokých a nízkých teplot. Před použitím zkontrolujte kovové pásky a spojovací prvky a podle potřeby je dotáhněte.

ZÁRUKA

Výrobky VONROC jsou vyvíjeny v souladu s požadavky norem na nejvyšší kvalitu a je zaručeno, že po dobu platné záruky, která začíná běžet dnem původního nákupu, nebudou na těchto výrobcích žádné vady materiálu, ani vady způsobené špatným dílenským zpracováním. Dojde-li během tohoto období k závadě v důsledku vady materiálu nebo dílenského zpracování, kontaktujte přímo firmu VONROC.

Z této záruky jsou vyloučeny následující případy:

- Opravy nebo úpravy tohoto zařízení byly provedeny nebo byly provedeny pokusy o jejich provedení v neautorizovaných servisech;
- Běžné opotřebení;
- Toto zařízení bylo nesprávně použito, nevhodně použito nebo nebyla prováděna jeho správná údržba;
- Byly použity neoriginální náhradní díly.

Výše uvedené představuje jedinou záruku poskytovanou společností, ať už výslovnou nebo předpokládanou. Neexistují žádné další záruky, výslovné ani nebo předpokládané, které přesahují rámec zde uvedeného, včetně předpokládaných záruk prodejnosti a vhodnosti pro určitý účel. VONROC v žádném případě neodpovídá za jakékoliv náhodné nebo následné škody. Opravné prostředky prodejců se omezují výhradně na opravu nebo výměnu nevyhovujících jednotek nebo dílů.

Na tomto výrobku a v tomto návodu mohou být prováděny změny. Technické údaje mohou být změněny bez předchozího upozornění.

1. INSTRUKCJĘ DOTYCZĄCĄ BEZPIECZEŃSTWA

Przeczytać dołączone ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, dodatkowe ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa oraz instrukcję. Nieprzestrzeganie ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa oraz instrukcji może prowadzić do pożaru i/lub poważnych obrażeń ciała. Zachować ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa oraz instrukcje na przyszłość.

Następujące symbole są umieszczone w instrukcji obsługi oraz na urządzeniu:



Przeczytać instrukcję obsługi.



Ryzyko obrażeń ciała, śmierci lub uszkodzenia urządzenia w razie nieprzestrzegania poleceń z instrukcji.



Ostrożnie: gorąca powierzchnia.



Nie przykrywać urządzenia.



Ryzyko pożaru.

OGÓLNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje konieczne do właściwego zmontowania i bezpiecznej obsługi urządzenia.
- Zapoznać się ze wszystkimi ostrzeżeniami i instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem montażu i eksploatacji urządzenia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie wolno go używać do celów komercyjnych.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA EKSPLOATACJI GRILLA KAMADO



NIEBEZPIECZEŃSTWO zatrucia tlenkiem węgla. Spalanie węgla drzewnego lub zrębków drzewnych powoduje emisję tlenku węgla. Tlenek węgla nie ma wyczuwalnego zapachu i może prowadzić do uduszenia i śmierci.

- **Właściwa wentylacja ma kluczowe znaczenie dla bezpiecznej eksploatacji tego urządzenia.** Używać grilla tylko na wolnym powietrzu, w do-

brze wentylowanym miejscu.

- **Nie używać grilla w pomieszczeniu.** Nie używać grilla kamado wewnątrz namiotu, przyczepy kempingowej, samochodu lub łodzi. Nie używać grilla kamado pod żadnymi markizami, daszkami, parasolami, w altanach lub pod innymi osłonami.
- **Nie pozwalać, by grill kamado tlił się lub stygnął w zamkniętej przestrzeni.** Odczekać, aż ogień całkowicie zgaśnie, a grill całkowicie ostygnie, przed jego schowaniem.



OSTRZEŻENIE: Grill kamado bardzo się nagrzewa podczas użytku. Nie próbować przemieszczać grilla kamado podczas użytkowania i bezpośrednio po nim.

- **Grill kamado utrzymuje ciepło przez długi czas.** Po użyciu sprawdzić, czy grill kamado całkowicie ostygł, przed podjęciem próby jego przemieszczenia.
- **Używać termoodpornych rękawic do obsługi grilla kamado podczas jego pracy.** Pamiętać, że górne (15) i dolne (17) otwory wentylacyjne, ruszt (5), przegroda cieplna (10) i zewnętrzna powierzchnia grilla kamado (8) nagrzewają się i są gorące podczas użytku.
- **Nie pozwalać dzieciom i zwierzętom domowym zbliżać się do grilla kamado.** Nie pozwalać dzieciom używać tego urządzenia. Kiedy w miejscu użytkowania grilla kamado znajdują się dzieci lub zwierzęta domowe, konieczne jest stosowanie odpowiedniego nadzoru.



OSTRZEŻENIE: Rozżarzony węgiel może emitować płomienie podczas użytkowania grilla kamado. Nigdy nie pozostawiać używanego grilla kamado bez nadzoru.

- **Zachować ostrożność podczas otwierania pokrywy w trakcie użytkowania grilla.** Nagłe otwarcie pokrywy, gdy grill kamado jest w użytku, może spowodować podmuch w stronę użytkownika lub nagłe rozżarzenie węgla, co może spowodować obrażenia ciała. Kiedy grill kamado jest rozgrzany do wysokiej temperatury, pokrywę należy początkowo otwierać tylko w niewielkim stopniu. Otworzyć pokrywę częściowo (na około 5 cm) i pozwolić na przedostawanie się powietrza do wnętrza powoli przez 5 sekund przed otwarciem pokrywy do końca.

- **Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania lub ponownego rozpalania grilla komodo.** Lotne płyny mogą wybuchnąć lub nagle się zapalić, powodując obrażenia ciała lub śmierć. Używać wyłącznie rozpałki zgodnej z EN1860-3.
- **Nie używać w tym produkcie węgla kamiennego.** Grill kamado jest przeznaczony do użytku wyłącznie w połączeniu z węglem drzewnym i/ lub zrębkami drewna.
- **Nie używać grilla kamado na żadnych powierzchniach łatwopalnych.** Nieodpowiednie powierzchnie to, w szczególności, sucha trawa, zrębki drewna, liście, dekoracyjna kora lub drewniane tarasy.
- **Dopilnować, aby grill kamado znajdował się w odległości co najmniej 2 m od łatwopalnych przedmiotów.** Podczas użytkowania grilla kamado mieć łatwy dostęp do gaśnicy.
- **Nie przepełniać komory paleniskowej grilla kamado.** Maksymalna ilość węgla drzewnego, jaką można umieścić w komorze paleniskowej, to 1 kg. Przepełnienie może spowodować obrażenia ciała lub prowadzić do uszkodzenia grilla kamado.

2. INFORMACJE O URZĄDZENIU

Przeznaczenie

Ten grill kamado jest przeznaczony do gotowania/grillowania jedzenia na wolnym powietrzu. Nie jest on przeznaczony do użytku w pomieszczeniach.

Grill kamado doskonale utrzymuje ciepło, a jego temperaturę można precyzyjnie regulować, sterując przepływem powietrza przez górne i dolne otwory wentylacyjne. Wysoka temperatura idealnie nadaje się do szybkiego smażenia steków i hamburgerów, a niskiej temperatury można używać do gotowania lub wędzenia dużych pieczeni przez długi okres.

DANE TECHNICZNE

Nr modelu	BQ501XX
Średnica zewnętrzna	32 cm
Średnica rusztu	27 cm
Materiał rusztu	Stal nierdzewna
Materiał przegrody cieplnej	Stal nierdzewna
Ciężar	25 kg
Pojemność komory paleniskowej (maks.)	1 kg węgla drzewnego

OPIS

Liczby w tekście poniżej odnoszą się do rysunków na stronach 2-5.

1. Pierścień usztywniający
2. Wspornik stojaka
3. Centralny element stojaka
4. Uchwyt boczny
5. Ruszt
6. Kratka na węgiel drzewny
7. Komora paleniskowa
8. Grill kamado
9. Uchwyt pokrywy
10. Przegroda cieplna
11. Pokrowiec odporny na pogodę
12. Gumowa nóżka
13. Śruba
14. Nakrętka kapturkowa
15. Górny otwór wentylacyjny
16. Termometr
17. Dolny otwór wentylacyjny

3. MONTAŻ

Usunąć wszelkie materiały opakowaniowe przed rozpoczęciem montażu. Konieczne również otworzyć pokrywę i sprawdzić wnętrze grilla kamado (8). Usunąć wszelkie materiały z wnętrza grilla kamado i zamknąć pokrywę przed przejściem do dalszego montażu.

Krok 1 – Montaż podstawy stojaka (rys. B)

- Przymocować wsporniki stojaka (2) do centralnego elementu stojaka (3) śrubami (13) i nakrętkami kapturkowymi (14).
- Przymocować gumowe nóżki (12) do wsporników (2) za pomocą śrub (13).

Krok 2 – Montaż pierścienia usztywniającego (rys. C)

- Przymocować uchwyty boczne (4) do pierścienia usztywniającego (1) śrubami (13) i nakrętkami kapturkowymi (14)

Krok 3 – Montaż stojaka (rys. D)

- Przymocować wsporniki stojaka (2) do pierścienia usztywniającego (1) śrubami (13) i nakrętkami kapturkowymi (14).
- Sprawdzić, czy wsporniki są ustawione prawidłowo: wsporniki powinny być umieszczone

wokół zewnętrznej krawędzi pierścienia usztywniającego.

Krok 4 – Montaż komory paleniskowej (rys. E)

- Otworzyć pokrywę grilla kamado (8).
- Umieścić kratkę na węgiel drzewny (6) wewnątrz komory paleniskowej (7).
- Umieścić komorę paleniskową (7) w grillu kamado (8).
- Umieścić ruszt (5) w grillu kamado (8) i zamknąć pokrywę.

Krok 5 – Umieścić grill kamado na stojaku

- Ostrożnie opuścić grill kamado (8) w stojak.

Krok 6 – Przymocować uchwyt pokrywy.

- Dopasować otwory na śruby w uchwycie pokrywy (9) do śrub wcześniej zainstalowanych w pokrywie grilla kamado (8).
- Przymocować uchwyt pokrywy (9) do pokrywy (8) za pomocą nakrętek kapturkowych (14).

4. OBSŁUGA**Przed pierwszym użyciem**

Grill kamado należy wypalić przed pierwszym użyciem. Wykonać poniższą procedurę w celu przygotowania grilla kamado do pierwszego użycia oraz zapoznać się z mechanizmem regulacji temperatury:

- Napełnić grill kamado kilkoma kawałkami węgla drzewnego.
- Otworzyć dolny otwór wentylacyjny (17) i zapalić węgiel za pomocą odpowiedniej rozpałki. Patrz **Rozpalanie ognia** w tej instrukcji, aby uzyskać szczegółowe instrukcje.
- Nie przepelniać grilla kamado nadmierną ilością paliwa. Jeśli ogień będzie zbyt intensywny, może spowodować nieodwracalne uszkodzenie grilla kamado.
- Monitorować temperaturę za pomocą termometru (16). Temperaturę można regulować, ustawiając odpowiednio górny (15) i dolny (17) otwór wentylacyjny.
- Ustawić temperaturę na 200-250°C. Stale obserwować temperaturę i dokonać dalszej regulacji otworów wentylacyjnych w razie potrzeby.
- Poczekać, aż węgiel drzewny się spali i ogień zgaśnie.
- Poczekać, aż grill kamado ostygnie.
- Sprawdzić metalowe opaski i elementy złączne.

Metalowe opaski mogły rozszerzyć się pod wpływem ciepła, a elementy złączne poluzować. Sprawdzić elementy złączne i dokręcić je w razie potrzeby.

- Twój grill kamado jest teraz gotowy do użytku.

Rozpalanie ognia

- Koniecznie ustawić grill kamado na stabilnej, płaskiej, ognioodpornej i niepalnej powierzchni, z dala od łatwopalnych przedmiotów i materiałów.
- Dopilnować, aby nad grillem kamado znajdowało się co najmniej 2 m wolnego miejsca i by grill znajdował się w odległości co najmniej 2 m od innych przedmiotów.
- Aby rozpalic grill kamado, umieścić węgiel drzewny i właściwą rozpałkę na kratce na węgiel drzewny (6) wewnątrz komory paleniskowej (7). **Używać wyłącznie rozpałek dozwolonych do użytku z żywnością.** Umieścić kilka brykietów węgla drzewnego na rozpałce.
- **Nie używać spirytusu, benzyny itp. chemikaliów jako rozpałki.** Wewnętrzne powierzchnie grilla kamado są porowate i pochłaniają takie chemikalia. Pochłonięte chemikalia mogą zanieczyścić żywność przygotowaną na grillu kamado.
- Pozostawić pokrywę grilla kamado (8) otwartą i całkowicie otworzyć dolny otwór wentylacyjny (17).
- Rozpalic ogień i pozostawić pokrywę otwartą na około 10 minut, aby uzyskać niewielką warstwę rozżarzonych węgielków.
- Zamknąć pokrywę i pozwolić grillowi kamado się rozgrzać. Odczekać kolejne 20 do 30 minut, aby temperatura się ustabilizowała, przed rozpoczęciem gotowania.
- Regulować górny (15) i dolny (17) otwór wentylacyjny w razie potrzeby, aby osiągnąć żądaną temperaturę.
- Zwiększać temperaturę powoli. Ponieważ grill kamado doskonale utrzymuje ciepło, ponowne obniżenie temperatury może trwać długo, jeśli przypadkowo rozgrzeje się go nadmiernie.



Poradnik wolnego gotowania

- Postępować zgodnie z opisem w **Rozpalanie ognia**, aby rozpalic grill kamado.
- Nieznacznie otworzyć górny i dolny otwór wentylacyjny.
- Monitorować grill kamado, aż osiągnie żądaną temperaturę.

- Patrz tabela **Wolne gotowanie/wędzenie**, aby uzyskać sugestie dotyczące gotowania.



Poradnik wędzenia

- Postępować zgodnie z opisem w **Rozpalanie ognia**, aby rozpalic grill kamado.
- Pozostawić dolny otwór wentylacyjny lekko otwarty i zamknąć górny otwór wentylacyjny. Dalej obserwować temperaturę przez kilka minut.
- Monitorować grill kamado, aż osiągnie żądaną temperaturę.
- Posypać gorący węgiel drzewny pewną ilością zrbków drewna lub umieścić zrbki drewna w komorze do wędzenia na węglu.
- Patrz tabela **Wolne gotowanie/wędzenie**, aby uzyskać sugestie dotyczące gotowania.

Wolne gotowanie/wędzenie	110°C – 135°C	Ustawienie górnego otworu wentylacyjnego (15)	Ustawienie dolnego otworu wentylacyjnego (17)
Mostek wołowy	2 godziny na 500 g		
Szarpana wieprzowina	2 godziny na 500 g		
Cały kurczak	3-4 godziny		
Żeberka	3-5 godzin		
Pieczenie	Ponad 9 godzin		


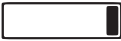
Poradnik grillowania/smażenia

- Postępować zgodnie z opisem w **Rozpalanie ognia**, aby rozpalic grill kamado.
- Zamknąć górny otwór wentylacyjny do połowy i monitorować grill kamado, aż osiągnie żądaną temperaturę.
- Patrz tabela **Grillowanie/smażenie**, aby uzyskać sugestie dotyczące gotowania.

Grillowanie/ smażenie	160°C – 180°C	Ustawienie górnego otworu wentylacyjnego (15)	Ustawienie dolnego otworu wentylacyjnego (17)
Ryba	15-20 min		
Polędwica wieprzowa	15-30 min		
Kawałki kurczaka	30-45 min		
Cały kurczak	60-90 min		
Udziec jagnięcy	3-4 godzin		
Indyk	2-4 godzin		
Szynka	2-5 godzin		

Poradnik dotyczący obsmażania

- Postępować zgodnie z opisem w Rozpalanie ognia, aby rozpaść grill
- Otworzyć górny otwór wentylacyjny i monitorować grill kamado, aż osiągnie żądaną temperaturę.
- Patrz tabela Obsmażanie poniżej, aby uzyskać sugestie dotyczące gotowania.

Obsmażanie	260°C – 370°C	Ustawienie górnego otworu wentylacyjnego (15)	Ustawienie dolnego otworu wentylacyjnego (17)
Stek	5-8 min		
Kotlet schabowy z kostką	6-10 min		
Burgery	6-10 min		
Kiełbaski	6-10 min		

Po każdym użyciu



Nie gasić grilla kamado wodą, jeśli nie wymaga tego sytuacja awaryjna. Zgaszenie grilla wodą spowoduje wywołanie szoku termicznego, co może spowodować nieodwracalne uszkodzenia, jak pęknięcie części ceramicznych.

- Aby zgasić grill kamado, przestać dodawać paliwo, zamknąć pokrywę i całkowicie zamknąć górny (15) i dolny (17) otwór wentylacyjny.
- Poczekać, aż ogień sam zgaśnie.

5. KONSERWACJA

Czyszczenie



Nie stosować wody ani innych środków czyszczących do wewnętrznych powierzchni grilla kamado. Wewnętrzne powierzchnie grilla są porowate i wchłoną wszelkie użyte ciecze. Wchłonięcie cieczy może prowadzić do nieodwracalnych uszkodzeń, jak pęknięcie części ceramicznych. Pochłonięte chemikalia mogą także zanieczyścić żywność przygotowaną na grillu kamado.

- Wnętrze grilla kamado nie wymaga intensywnego czyszczenia. Rozgrzać grill kamado do około 250°C na 30 minut, aby wypalić wszelkie resztki jedzenia lub inne pozostałości.
- Użyć szczotki drucianej do wyczyszczenia rusztu (5).



Przed dalszym czyszczeniem poczekać, aż grill kamado całkowicie wystygnie.

- Nadmierne pozostałości sadzy i osadu węglowego wewnątrz grilla kamado można zetrzeć drucianą szczotką przed kolejnym użyciem.
- Usunąć wszelkie wypalone paliwo, popiół i inne resztki z komory paleniskowej (7) przed kolejnym użyciem.
- Kratkę na węgiel drzewny (6) można oczyścić nieściernym środkiem czyszczącym.
- Użyć wilgotnej ściereczki z łagodnym detergentem do wyczyszczenia zewnętrznej powierzchni grilla kamado (8).

Przechowywanie

Zalecamy przechowywanie grilla kamado w garażu lub szopie w celu zapewnienia optymalnej ochrony przed warunkami pogodowymi. Używać dołączonego do zestawu pokrowca odpornego na pogodę w przypadku przechowywania grilla kamado na wolnym powietrzu.



Zdjąć pokrowiec odporny na pogodę przed użyciem grilla. Grill kamado nie może być przykryty pokrowcem odpornym na pogodę ani niczym innym, gdy jest w użyciu.

Po użyciu poczekać, aż grill kamado całkowicie ostygnie, przed jego zakryciem.

Regularna konserwacja

Grill kamado wymaga wyłącznie minimalnej regularnej konserwacji. Mimo to metalowe opaski i elementy złączne mogą poluzować się z czasem z powodu naprzemiennego wpływu wysokiej i niskiej temperatury. Sprawdzić metalowe opaski i elementy złączne przed użyciem i dokręcić je w razie potrzeby.

GWARANCJA

Produkty VONROC są wytwarzane zgodnie z najwyższymi standardami jakości i producent udziela gwarancji na wady materiałowe i wady wykonania na okres wymagany prawem, licząc od dnia zakupu. Jeśli wystąpi usterka produktu w tym okresie spowodowana wadą materiałową i/lub wadą wykonania, proszę bezpośrednio skontaktować się ze sprzedawcą VONROC.

Następujące okoliczności powodują unieważnienie gwarancji:

- Przeprowadzono naprawy lub modyfikacje narzędzia w serwisie innym lub autoryzowany lub podjęto ich próbę,
- Normalne zużycie,
- Narzędzie było używane niezgodnie z przeznaczeniem, źle z nim się obchodzono lub było nieprawidłowo konserwowane,
- Użyto części zamiennych innych niż oryginalne.

Niniejsza gwarancja to wyłączna gwarancja producenta i nie obowiązują żadne inne wyrażone ani dorozumiane gwarancje. Nie obowiązują żadne inne wyrażone ani dorozumiane gwarancje o zakresie przekraczającym niniejszą gwarancję, co obejmuje dorozumiane gwarancje przydatności do sprzedaży i przydatności do określonego celu. W żadnym przypadku firma VONROC nie ponosi odpowiedzialności za straty przypadkowe lub wynikowe. Zadośćuczynienie sprzedawcy jest ograniczone do naprawy lub wymiany niezgodnych urządzeń lub części.

Produkt i instrukcja obsługi podlegają zmianom. Dane techniczne podlegają zmianom bez uprzedzenia.

1. INSTRUCIUNI DE SIGURANȚĂ

Citiți avertizările de siguranță, avertizările de siguranță suplimentare și instrucțiunile. Nerespectarea avertizărilor de siguranță poate cauza producerea de incendii și/sau răniri grave. Păstrați avertizările de siguranță și instrucțiunile pentru referințe viitoare.

Următoarele simboluri sunt utilizate în manualul de utilizare și pe aparat:



Citiți manualul de utilizare.



Riscul de rănire personală, pierderea vieții sau deteriorarea aparatului în cazul în care nu se respectă instrucțiunile din utilizator acest manual.



Atenție: Suprafață fierbinte.



Nu acoperiți aparatul.



Pericol de incendiu.

AVERTISMENTE GENERALE DE SIGURANȚĂ

- Acest manual de utilizare conține informații importante necesare pentru asamblarea corectă și funcționarea în siguranță a aparatului.
- Luați în considerare toate avertismentele și instrucțiunile enumerate în acest manual de utilizare înainte de asamblarea și utilizarea aparatului.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic și nu trebuie utilizat în scopuri comerciale.

AVERTISMENTE DE SIGURANȚĂ PENTRU GRĂTARUL KAMADO



PERICOLUL intoxicației cu monoxid de carbon. Arderea cărbunelui sau a așchiilor de lemn emană monoxid de carbon. Monoxidul de carbon nu are un miros detectabil și poate provoca sufocare și moarte.

- **Ventilația adecvată este esențială pentru utilizarea în siguranță a acestui aparat.** Utilizați kamado numai în aer liber, într-o zonă bine ventilată.
- **Nu folosiți kamado în interior.** Nu folosiți grătarul kamado în interiorul unui cort, rulotă,

mașină sau barcă. Nu utilizați kamado sub copertine, umbrele, foisoare sau alte acoperiri.

- **Nu lăsați kamado să ardă mocnit sau să se răcească într-un spațiu închis.** Așteptați până când focul este complet stins și până când kamado s-a răcit înainte de a-l depozita.



AVERTIZARE: Kamado va deveni foarte fierbinte în timpul utilizării. Nu încercați să mutați kamado în timpul utilizării sau imediat după utilizare.

- **Kamado va păstra căldura pentru o perioadă lungă de timp.** După utilizare, asigurați-vă că grătarul kamado s-a răcit complet înainte de a încerca să îl mutați.
- **Folosiți mănuși rezistente la căldură pentru a manipula kamado în timpul utilizării acestuia.** Rețineți că orificiile de aerisire de sus (15) și de jos (17), suprafața de gătit (5), deflectorul de căldură (10) și exteriorul grătarul kamado (8) devin fierbinți în timpul utilizării.
- **Țineți copiii și animalele de companie departe de kamado în orice moment.** Nu permiteți copiilor să folosească acest aparat. Este necesară o supraveghere atentă atunci când copiii sau animalele de companie se află în zona în care se utilizează grătarul kamado.



AVERTIZARE: Bărburile fierbinți pot emite flăcări în timp ce grătarul kamado este utilizat. Nu lăsați niciodată grătarul kamado nesupravegheat în timp ce este utilizat.

- **Aveți grijă când deschideți capacul în timpul utilizării.** Deschiderea bruscă a capacului în timp ce grătarul kamado este în uz poate provoca contra-curenți fierbinți sau flăcări care ar putea cauza răniri. Atunci când grătarul kamado este la temperatură ridicată, capacul trebuie deschis doar puțin la început. Deschideți parțial capacul (aproximativ 5 cm) și lăsați aerul să intre încet timp de 5 secunde înainte de a deschide complet capacul.
- **Nu folosiți alcool sau benzină pentru a aprinde sau reaprinde grătarul kamado.** Fluidele volatile pot exploda sau se pot aprinde brusc, provocând răniri sau moartea. Utilizați numai dispozitive de pornire a flăcărilor conforme cu EN1860-3.
- **Nu folosiți cărbune în acest produs.** Kamado este destinat utilizării numai cu cărbune și/sau așchii de lemn.

- **Nu utilizați kamado pe suprafețe inflamabile.** Suprafețele nepotrivite includ, fără a se limita la acestea, iarba uscată, așchii de lemn, frunze, scoarță decorativă sau punți din lemn.
- **Asigurați-vă că grătarul kamado este poziționat la o distanță de cel puțin 2m de obiectele inflamabile.** Țineți la îndemână un stingător de incendiu în timp ce folosiți grătarul kamado.
- **Nu umpleți prea mult vatra kamado.** Cantitatea maximă de cărbune care poate fi introdusă în vatră este de 1kg. Umplerea excesivă poate provoca răniri sau poate duce la deteriorarea kamado.

2. INFORMAȚII CU PRIVIRE LA MAȘINĂ

Domeniul de utilizare

Acest grătar kamado este conceput pentru a găti/grătar alimente în aer liber. În mod explicit, nu este destinat utilizării în interior.

Kamado are proprietăți excelente de păstrare a căldurii, iar temperatura poate fi reglată cu precizie prin controlul fluxului de aer prin intermediul gurilor de aerisire de sus și de jos. Temperaturile ridicate sunt ideale pentru a rumeni rapid fripturi și burgeri, în timp ce temperaturile scăzute pot fi folosite pentru a găti sau afuma fripturi mari pe o perioadă mai lungă de timp.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Nr. model	BQ501XX
Diametrul exterior	32 cm
Diametrul grătarului	27 cm
Materialul grătarului	Oțel inoxidabil
Material deflector de căldură	Oțel inoxidabil
Greutate	25 kg
Capacitatea vatrei (max.)	1kg de cărbune

DESCRIERE

Numerale din textul de jos se referă la diagramele de la paginile 2-5.

1. Inel brătară
2. Consolă de susținere suport
3. Piesă centrală suport
4. Mâner lateral

5. Grătar
6. Grătar pentru cărbuni
7. Vatră
8. Grătar Kamado
9. Mâner capac
10. Deflector de căldură
11. Capac rezistent la intemperii
12. Picior de cauciuc
13. Șurub
14. Piuliță dom
15. Gură de aerisire superioară
16. Indicator de temperatură
17. Gură de aerisire inferioară

3. ASAMBLAREA



Îndepărtați toate materialele de ambalare înainte de a începe procesul de asamblare.

Asigurați-vă că deschideți și capacul și verificați interiorul grătarului kamado (8).

Îndepărtați toate materialele din interiorul kamado și închideți capacul înainte de a continua asamblarea.

Etapa 1 - Asamblarea bazei suportului (fig. B)

- Conectați suporturile de susținere (2) la piesa centrală a stativului (3) cu ajutorul șuruburilor (13) și al piulițelor (14).
- Atașați picioarele de cauciuc (12) la suporturile (2) cu ajutorul șuruburilor (13).

Etapa 2 - Asamblarea inelului de susținere (fig. C)

- Conectați mânerul lateral (4) la inelul de susținere (1) cu ajutorul șuruburilor (13) și al piulițelor dom (14)

Etapa 3 - Asamblarea suportului (fig. D)

- Conectați suporturile de susținere (2) la inelul de susținere (1) cu ajutorul șuruburilor (13) și al piulițelor (14).
- Asigurați-vă că suporturile sunt poziționate corect: suporturile trebuie să fie poziționate în jurul exteriorului inelului de susținere.

Etapa 4 - Asamblarea vatrei (fig. E)

- Deschideți capacul grătarului kamado (8).
- Așezați grilajul pentru cărbuni (6) în interiorul focarului (7).
- Așezați vatra (7) în grătarul kamado (8).
- Așezați grilajul (5) în grătarul kamado (8) și închideți capacul.

Etapa 5 - Așezați kamado în suport

- Coborâți cu grijă grătarul kamado (8) în suport.

Etapa 6 - Atașați mânerul capacului.

- Aliniați găurile pentru șuruburi din mânerul capacului (9) cu șuruburile preinstalate în capacul grătarului kamado (8).
- Atașați mânerul capacului (9) la capacul (8) cu ajutorul piulițelor (14).

4. OPERAREA

Înainte de prima utilizare

Grătarul kamado trebuie să fie tratat înainte de prima utilizare. Urmați pașii de mai jos pentru a vă pregăti kamado pentru prima utilizare și pentru a vă familiariza cu mecanismul de control al temperaturii:

- Încărcați grătarul kamado cu câteva bucăți de cărbune.
- Deschideți orificiul de aerisire de jos (17) și aprindeți cărbunile cu ajutorul unui aprinzător adecvat. A se vedea paragraful **Aprinderea focului** din prezentul manual pentru instrucțiuni detaliate.
- Nu supraîncărcați kamado cu prea mult combustibil. Dacă focul este prea intens, ar putea provoca daune ireparabile la kamado.
- Monitorizați temperatura cu ajutorul indicatorului de temperatură (16). Temperatura poate fi controlată prin reglarea gurilor de aerisire de sus (15) și de jos (17).
- Reglați temperatura la 200-250°C. Continuați să monitorizați temperatura și reglați în continuare orificiile de aerisire, după caz.
- Așteptați până când se consumă tot cărbunile și se stinge focul.
- Așteptați până când kamado se răcește.
- Inspectați benzile metalice și elementele de fixare. Este posibil ca benzile metalice să se fi extins din cauza căldurii și ca elementele de fixare să se fi slăbit. Verificați elementele de fixare și strângeți-le dacă este necesar.
- Acum, kamado este gata de utilizare.

Aprinderea focului

- Asigurați-vă că kamado este poziționat pe o suprafață stabilă, plană, rezistentă la căldură, neinflamabilă, departe de obiecte și materiale inflamabile.
- Asigurați-vă că kamado are o distanță de cel

puțin 2 m deasupra capului și o distanță minimă de 2 m față de alte obiecte din jur.

- Pentru a aprinde kamado, așezați cărbunele și un aprinzător adecvat pe grătarul pentru cărbune (6) din interiorul focarului (7). **Folosiți numai aprinzătoare sigure pentru alimente.** Puneți câteva bucăți de cărbune de lemn deasupra focului de aprindere.
- **Nu folosiți alcool, benzină sau substanțe chimice similare ca aprinzător de foc.** Suprafețele interioare ale kamado sunt poroase și vor absorbi astfel de substanțe chimice. Substanțele chimice absorbite pot contamina alimentele pregătite pe kamado.
- Lăsați capacul grătarului kamado (8) deschis și deschideți complet gura de aerisire inferioară (17).
- Aprindeți focul și lăsați capacul deschis timp de aproximativ 10 minute pentru a forma un mic pat de cărbuni fierbinți.
- Închideți capacul și lăsați kamado să se încălzească. Așteptați încă 20-30 de minute pentru a lăsa temperatura să se stabilizeze înainte de a începe să gătiți.
- Reglați orificiile de aerisire de sus (15) și de jos (17) după cum este necesar pentru a atinge temperatura dorită.
- Creșteți încet temperatura. Din cauza capacității excelente de retenție a căldurii a kamado, ar putea dura mult timp pentru a reduce din nou temperatura, în cazul în care, din greșeală, depășiți temperatura țintă.



Ghid de gătire lentă

- Urmați instrucțiunile din paragraful **Aprinderea focului** pentru a aprinde kamado.
- Deschideți ușor orificiile de aerisire de sus și de jos.
- Supravegheați kamado până când acesta atinge temperatura dorită.
- Consultați **Gătutul lent / Afumarea** de mai jos pentru sugestii de gătit.

Ghid de afumare



- Urmați instrucțiunile din paragraful **Aprinderea focului** pentru a aprinde kamado.
- Lăsați ușor deschisă gura de aerisire inferioară și închideți gura de aerisire superioară. Continuați să monitorizați temperatura timp de câteva minute.
- Supravegheați kamado până când acesta atinge temperatura dorită.

- Presărați niște așchii de lemn peste cărbunele fierbinte sau puneți așchii de lemn înmuiate într-o cutie de afumător pe cărbuni.
- Consultați **Gătutul lent / Afumarea** de mai jos pentru sugestii de gătit.

Gătutul lent / Afumarea	110°C – 135°C	Setarea aerisirii superioare (15)	Setarea aerisirii inferioare (17)
Piept de vită	2 ore pentru 500 g		
Carne de porc	2 ore pentru 500 g		
Pui întreg	3-4 ore		
Coaste	3-5 ore		
Frigere	9+ ore		

Ghid pentru grătar/frigere



- Urmați instrucțiunile din paragraful **Aprinderea focului** pentru a aprinde kamado.
- Închideți aerisirea superioară la jumătate și monitorizați kamado până când acesta atinge temperatura dorită.
- Consultați tabelul Grătar / Frigere de mai jos pentru sugestii de gătit.

Grătar	160°C – 180°C	Setarea aerisirii superioare (15)	Setarea aerisirii inferioare (17)
Pește	15-20 min.		
File de porc	15-30 min.		
Bucăți de pui	30-45 min.		
Pui întreg	60-90 min.		
Pulpă de miel	3-4 ore		
Curcan	2-4 ore		
Șuncă	2-5 ore		

Ghid de uscare

- Urmați instrucțiunile din paragraful **Aprinderea focului** pentru a aprinde kamado
- Deschideți orificiul de aerisire superior și monitorizați kamado până când acesta atinge temperatura dorită.

- Consultați tabelul Rumenire de mai jos pentru sugestii de gătit.

Rumenirea	260°C – 370°C	Setarea aerisirii superioare (15)	Setarea aerisirii inferioare (17)
Friptură	5-8 min.		
Cotlete de porc	6-10 min.		
Burgeri	6-10 min.		
Cârnați	6-10 min.		

După fiecare utilizare



Nu folosiți apă pentru a stinge kamado, decât în caz de urgență. Stingerea cu apă va provoca un șoc termic asupra kamado care poate cauza daune ireparabile, cum ar fi crăparea pieselor ceramice.

- Pentru a stinge kamado, nu mai adăugați combustibil, închideți capacul și închideți complet orificiile de aerisire de sus (15) și de jos (17).
- Lăsați focul să se stingă în mod natural.

5. ÎNTREȚINEREA

Curățarea



Nu folosiți apă sau alte produse de curățare în interiorul kamado. Suprafețele din interior sunt poroase și vor absorbi orice lichid utilizat. Fluidele absorbite pot duce la deteriorări ireparabile, cum ar fi crăparea pieselor ceramice. Substanțele chimice absorbite pot contamina, de asemenea, alimentele pregătite pe kamado.

- Interiorul kamado nu necesită o curățare extinsă. Încălziți kamado la aproximativ 250°C timp de 30 de minute pentru a arde orice resturi de mâncare sau alte resturi.
- Folosiți o perie de sârmă pentru a curăța grătarul (5).



Așteptați până când kamado s-a răcit complet înainte de a continua curățarea.

- Resturile excesive de funingine și de carbon din interiorul kamado pot fi îndepărtate cu o perie

de sârmă înainte de următoarea utilizare.

- Îndepărtați combustibilul uzat, cenușa și alte resturi din focar (7) înainte de următoarea utilizare.
- Grătarul pentru cărbuni (6) poate fi curățat cu un detergent neabraziv.
- Folosiți o cârpă umedă cu un detergent ușor pentru a curăța exteriorul grătarului kamado (8).

Depozitarea

Se recomandă să depozitați kamado într-un garaj sau într-o magazie pentru o protecție optimă împotriva intemperiilor. Folosiți capacul rezistent la intemperii inclus atunci când kamado este ținut afară.



Îndepărtați capacul rezistent la intemperii înainte de utilizare. Kamado nu trebuie să fie acoperit de capacul rezistent la intemperii și nici de alte obiecte în timpul funcționării. După utilizare, așteptați până când kamado se răcește complet înainte de a-l acoperi.

Întreținere regulată

Grătarul kamado este conceput pentru a necesita o întreținere minimă. Cu toate acestea, benzile metalice și elementele de fixare se pot slăbi în timp din cauza variației între temperaturi calde și reci. Inspectați benzile metalice și elementele de fixare înainte de utilizare și strângeți-le din nou dacă este necesar.

GARANȚIE

Produsele VONROC sunt realizate la cele mai înalte standarde de calitate și sunt garantate în privința materialelor și a manoperei pentru întreaga perioadă de utilizare în garanție, începând cu data achiziției. În cazul în care produsul prezintă defecțiuni în perioada de garanție din cauza materialului defect și/sau a manoperei, contactați direct VONROC.

Următoarele circumstanțe sunt excluse de la această garanție:

Reparațiile sau modificările care realizate sau care s-au încercat a fi efectuate de centre de service neautorizate;

- Uzura în condiții normale de utilizare;

- Unealta care a fost abuzată, utilizată într-un mod neglijent sau întreținută în mod inadecvat;
- Folosirea unor piese de schimb neoriginale.

Aceasta acoperă garanția companiei, explicită sau implicită. Nu există alte garanții explicite sau implicite care să se extindă dincolo de cele indicate aici, incluzând garanțiile, vandabilitatea sau adecvarea pentru un anumit scop. În nicio situație, VONROC nu este responsabil pentru daunele incidentale sau consecvențiale. Reparațiile efectuate de reprezentant trebuie să fie limitate la reparațiile sau la înlocuirea unităților sau a pieselor neconforme.

Produsul și manualul de utilizare pot suferi modificări. Specificațiile se pot modifica fără notificare prealabilă.



VONROC®
BUILD YOUR FUTURE

©2022 VONROC
WWW.VONROC.COM

2202-21