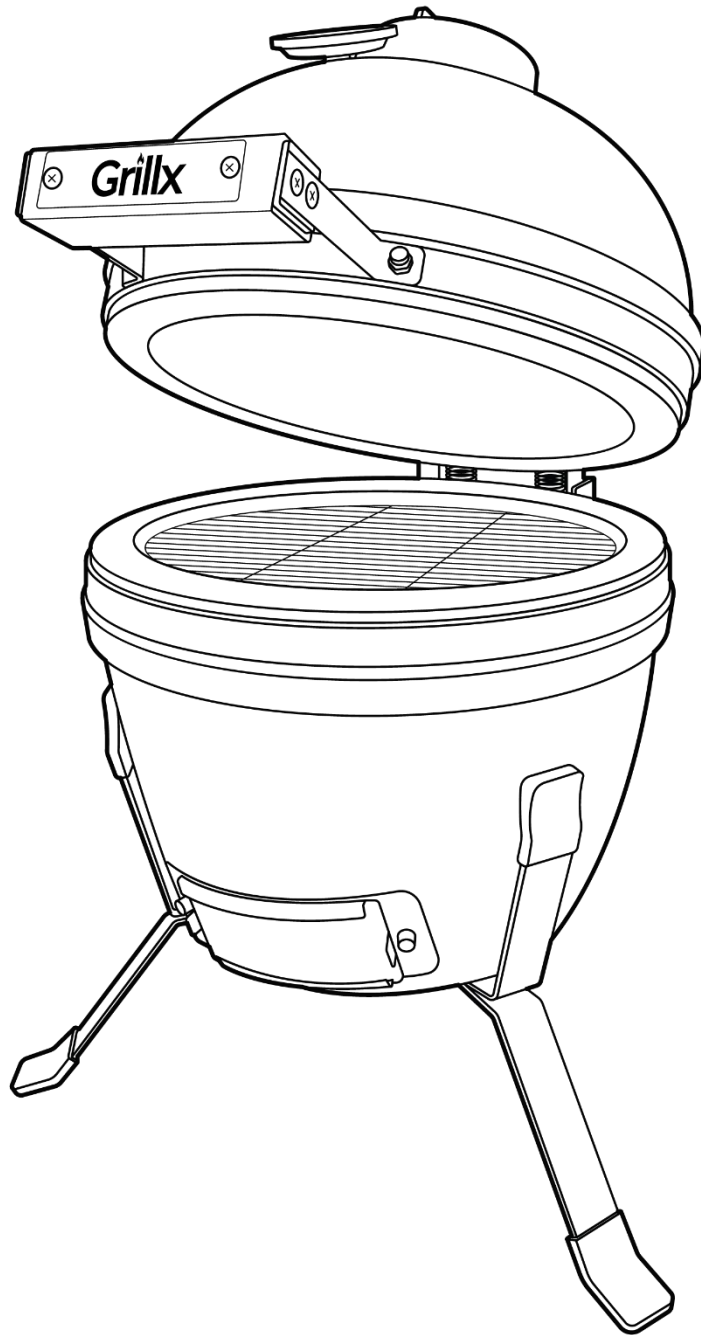


Grillx



Kamado BBQ

Manual

Table of contents

NL – Handleiding.....	3
EN – Manual.....	12
DE – Handbuch.....	21
FR – Manuel	30

NL – Handleiding

Waarschuwingen en aanbevelingen

- Lees voor gebruik altijd de handleiding: Zorg ervoor dat je de handleiding van de kamado grondig leest voordat je hem gaat gebruiken. De handleiding kan specifieke veiligheidsinstructies en aanbevelingen bevatten die je moet volgen.
- Aansteken en doven: Houd altijd een veilige afstand tot de kamado wanneer je hem aansteekt of dooft. Gebruik hittebestendige handschoenen en gereedschap om de luchttoevoer en de temperatuur te regelen.
- Gebruik alleen houtskool dat geschikt is voor gebruik in een kamado. Volg de instructies voor het aansteken van de houtskool en vermijd het gebruik van brandbare vloeistoffen zoals benzine of alcohol.
- Uitsluitend buitengebruik.
- Kinderen en huisdieren: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de kamado tijdens het gebruik en laat ze nooit zonder toezicht in de buurt van een hete of brandende kamado.
- Laat de kamado nooit onbeheerd achter.
- Ventilatie: Zorg altijd voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik van de kamado. Gebruik de kamado nooit in een afgesloten ruimte, zoals een garage of binnenshuis. Dit in verband met koolstofmonoxide.
- Plaatsing: Plaats de kamado op een stabiele, vlakke ondergrond die hittebestendig is. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de kamado (2 meter), weg van brandbare materialen, zoals droog gras, bomen, houten constructies of brandbare vloeistoffen.
- Gebruik dit product niet in een tent, caravan, kelder of op een voer- of vaartuig.

- Zorg dat er geen overkapping, luifel, dak o.i.d. boven de kamado zit.
- Ondanks dat er warmte van de kamado af komt kan de kamado nooit functioneren als verwarming, dit product is uitsluitend bedoeld om eten klaar te maken.
- De kamado mag pas verplaatst worden wanneer deze volledig is afgekoeld.
- Geen glas of blik gebruiken op de kamado, door de enorme druk kan het voorkomen dat het glas of blik uit elkaar springt.
- Voor u het product opbergt of de hoes over de kamado heen plaatst, zorg dat de kamado volledig afgekoeld is.
- Brandblusser: Zorg ervoor dat je altijd een brandblusser bij de hand hebt in geval van een ongeval of noodsituatie. Leer hoe je een brandblusser moet gebruiken voordat je de kamado gaat gebruiken.
- Reiniging: Laat de kamado volledig afkoelen voordat je begint met schoonmaken. Gebruik geen agressieve chemicaliën of schuurmiddelen op de buitenkant van de kamado. Reinig de grillroosters en andere onderdelen volgens de instructies van de fabrikant.
- Controleer het product voor gebruik altijd op eventuele schade.

Aansteken

1. Plaats de kamado op een stabiele ondergrond: Zorg ervoor dat de kamado op een stevige, hittebestendige ondergrond staat, bij voorkeur buiten en uit de buurt van brandbare materialen.
2. Kies de juiste houtskool: Kamado's werken het beste met hoogwaardige houtskool, zoals houtskool van hardhout, omdat dit langer brandt en een hogere temperatuur bereikt.
3. Ventilatieopeningen instellen: Controleer of de ventilatieopeningen van de kamado volledig open staan voordat je begint met het aansteken. Dit zorgt voor een goede luchtstroom die de verbranding ondersteunt.
4. Plaats aanmaakblokjes: Leg enkele aanmaakblokjes op het houtskoolrooster van de kamado. Plaats ze strategisch, zodat ze een gelijkmatige ontsteking bevorderen.
5. Stapel de houtskool: Stapel de houtskool in de kamado bovenop de aanmaakblokjes. Zorg ervoor dat de luchtstroom niet wordt belemmerd door te veel houtskool te gebruiken.
6. Aansteken van de aanmaakblokjes: Steek de aanmaakblokjes aan met een lange aansteker of lucifers. Zorg ervoor dat je veilig afstand houdt tijdens het aansteken.
7. Sluit het deksel: Sluit het deksel van de kamado onmiddellijk na het aansteken. Dit helpt de temperatuur te verhogen en de verbranding te stabiliseren.
8. Pas de ventilatie aan: Na ongeveer 10-15 minuten zou de kamado moeten beginnen op te warmen. Pas de ventilatieopeningen aan om de gewenste temperatuur te bereiken. Een grotere opening betekent meer luchttoevoer en een hogere temperatuur, terwijl een kleinere opening de temperatuur zal verlagen.

9. Wacht tot de gewenste temperatuur is bereikt: Afhankelijk van wat je wilt koken, moet je wachten tot de kamado de juiste temperatuur heeft bereikt. Dit kan variëren van recept tot recept.

Bijvullen

Het bijvullen van een kamado kan nodig zijn tijdens het koken, vooral bij langdurige kooksessies waarbij je mogelijk extra brandstof nodig hebt. Hier zijn de stappen die je kunt volgen om een kamado veilig bij te vullen.

1. Wacht op het juiste moment: Kies het juiste moment om de kamado bij te vullen. Idealiter wacht je tot het deksel van de kamado open is voor andere redenen, bijvoorbeeld wanneer je het voedsel omdraait of controleert. Dit minimaliseert het verlies van warmte en rook tijdens het bijvullen.
2. Lift het rooster op met een gridlifter of een ander barbecueemateriaal, gebruik hiervoor altijd hittebestendige handschoenen.
3. Giet voorzichtig extra houtskool in de kamado en laat de kamado opnieuw tot de juiste temperatuur voor het vlees komen.

Doven

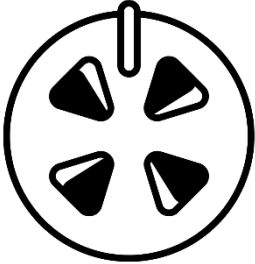

1. Sluit de ventilatieopeningen: Voordat je begint met het doven van de kamado, sluit je de ventilatieopeningen volledig. Dit zal de toevoer van zuurstof verminderen en het vuur verstikken.
2. Wacht tot de brandstof is opgebrand: Laat de kamado met gesloten deksel staan totdat de brandstof (houtskool) volledig is opgebrand. Dit kan enige tijd duren, afhankelijk van de hoeveelheid brandstof die je hebt gebruikt.
3. Wees geduldig: Het is essentieel om geduldig te zijn en de kamado voldoende tijd te geven om af te koelen. Open de kamado niet onmiddellijk nadat het vuur is gedoofd, omdat dit kan leiden tot een plotselinge uitbarsting van opgeloste gassen en mogelijk gevaarlijk kan zijn.

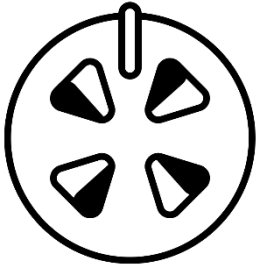

4. Controleer de temperatuur: Gebruik de thermometer om de temperatuur in de kamado te controleren. Wacht tot de temperatuur is gedaald tot een veilig niveau voordat je verder gaat.
5. Verwijder de as: Zodra de kamado volledig is afgekoeld, kun je de as verwijderen. Open voorzichtig de ventilatieopeningen en kantel de kamado zodat de as eruit kan vallen. Gebruik indien nodig een aspook of een aslade om de asresten te verwijderen. Zorg ervoor dat de as volledig is afgekoeld voordat je deze weggooit.
6. Reinig de kamado: Maak de binnenkant van de kamado schoon met een borstel om eventuele achtergebleven asresten of vuil te verwijderen. Zorg ervoor dat je alleen goedgekeurde schoonmaakmiddelen gebruikt die veilig zijn voor gebruik in een kamado.
7. Sluit de kamado af: Sluit het deksel van de kamado nadat je alle reinigingswerkzaamheden hebt voltooid. En plaats de hoes eroverheen. Dit helpt om de kamado te beschermen tegen weersinvloeden en vocht.

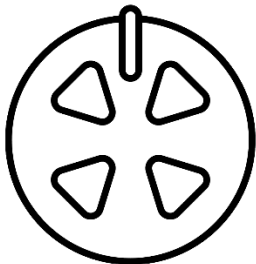

Belangrijke aandachtspunten

- Zorg ervoor dat de kamado volledig is afgekoeld voordat je hem aanraakt of verplaatst.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van as om morsen en mogelijke brandgevaar te voorkomen.

Temperatuurrichtlijnen

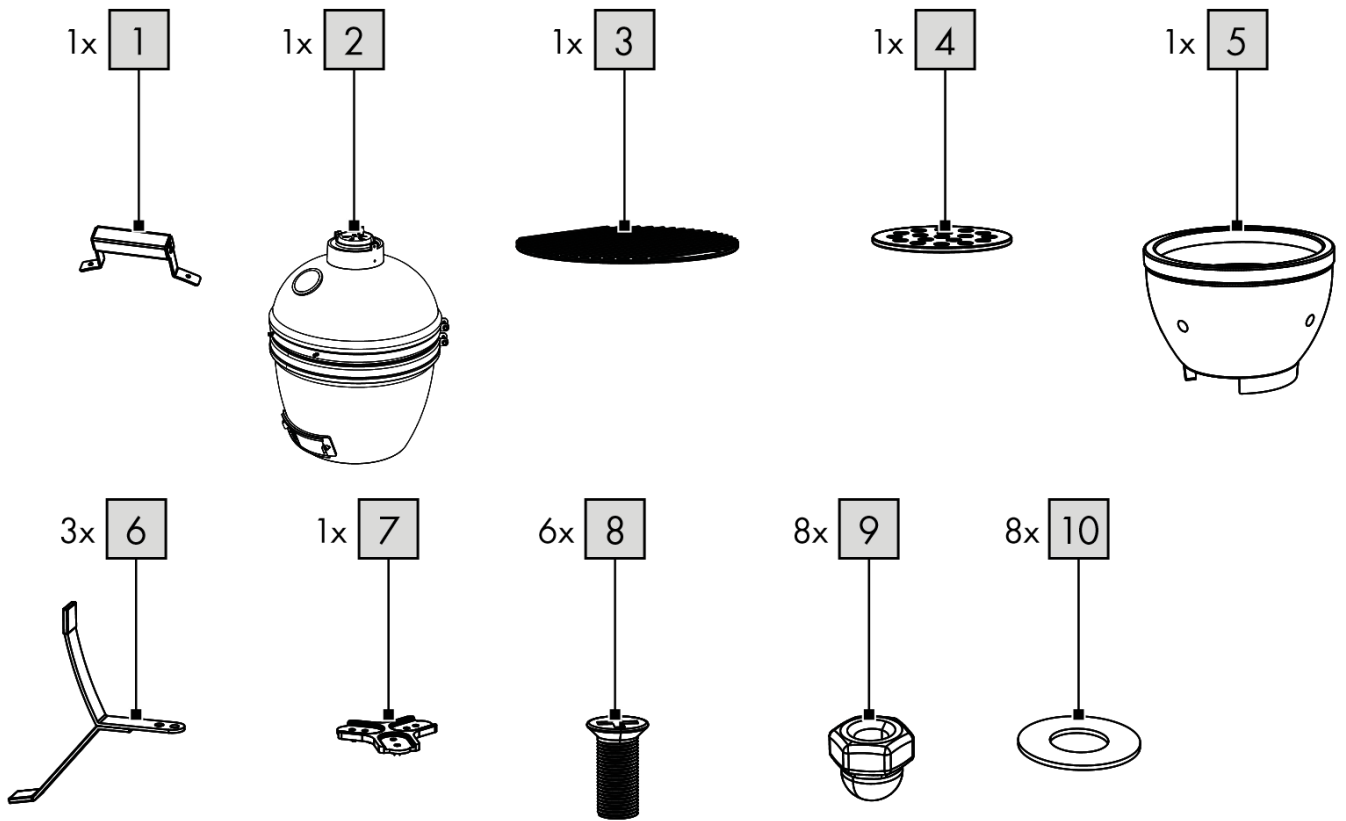
Slow cooking / roken (110 °C – 135 °C)		Schoorsteen	Ventilatierooster
Runderborststuk	2 uur per 450gr	 <p>Stand: 1</p>	
Pulled pork	2 uur per 450gr		
Hele kip	3 - 4 uur		
Ribstuk	3 - 5 uur		
Braadstuk	9+ uur		

Grillen / roosteren (160 °C – 180 °C)		Schoorsteen	Ventilatierooster
Vis	5 - 20 min	 <p>Stand: 2</p>	
Varkenshaas	15 - 30 min		
Kipstukken	30 - 45 min		
Hele kip	1 - 1,5 uur		
Lamsschenkel	3 - 4 uur		
Kalkoen	2 - 4 uur		
Ham	2 - 5 uur		

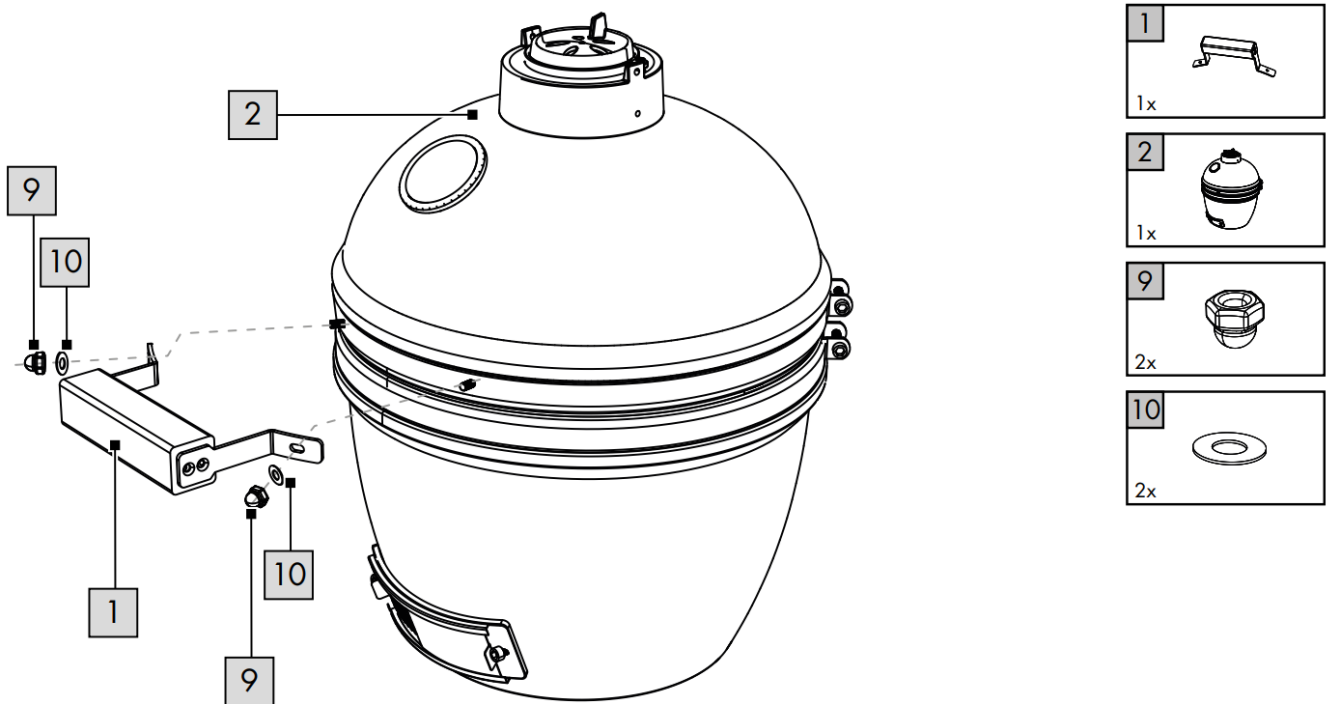
Braden (260 °C – 370 °C)		Schoorsteen	Ventilatierooster
Biefstuk	5 - 8 min	 <p>Stand: 3</p>	
Karbonade	6 - 10 min		
Hamburgers	6 - 10 min		
Worstjes	6 - 10 min		

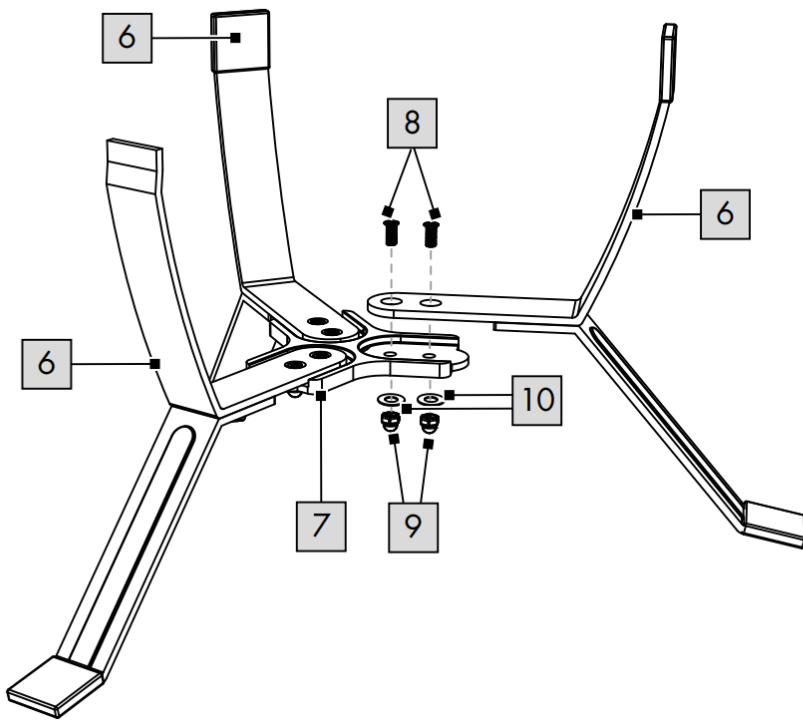







Onderdelen

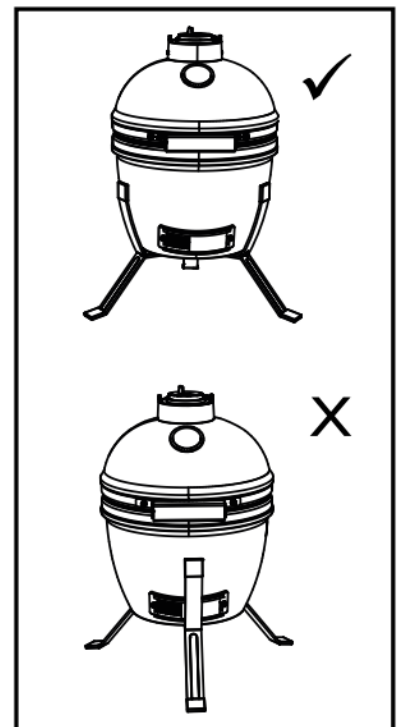
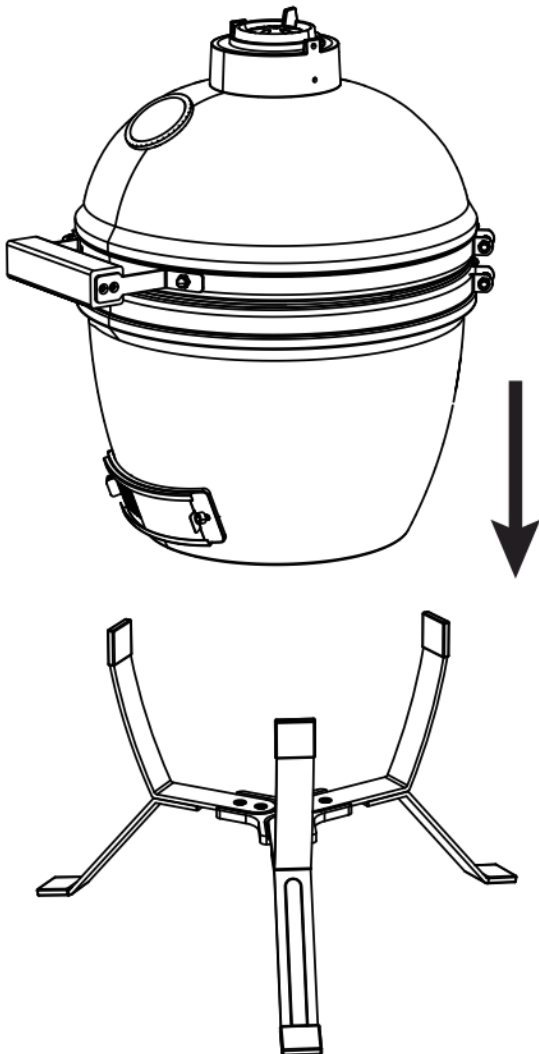


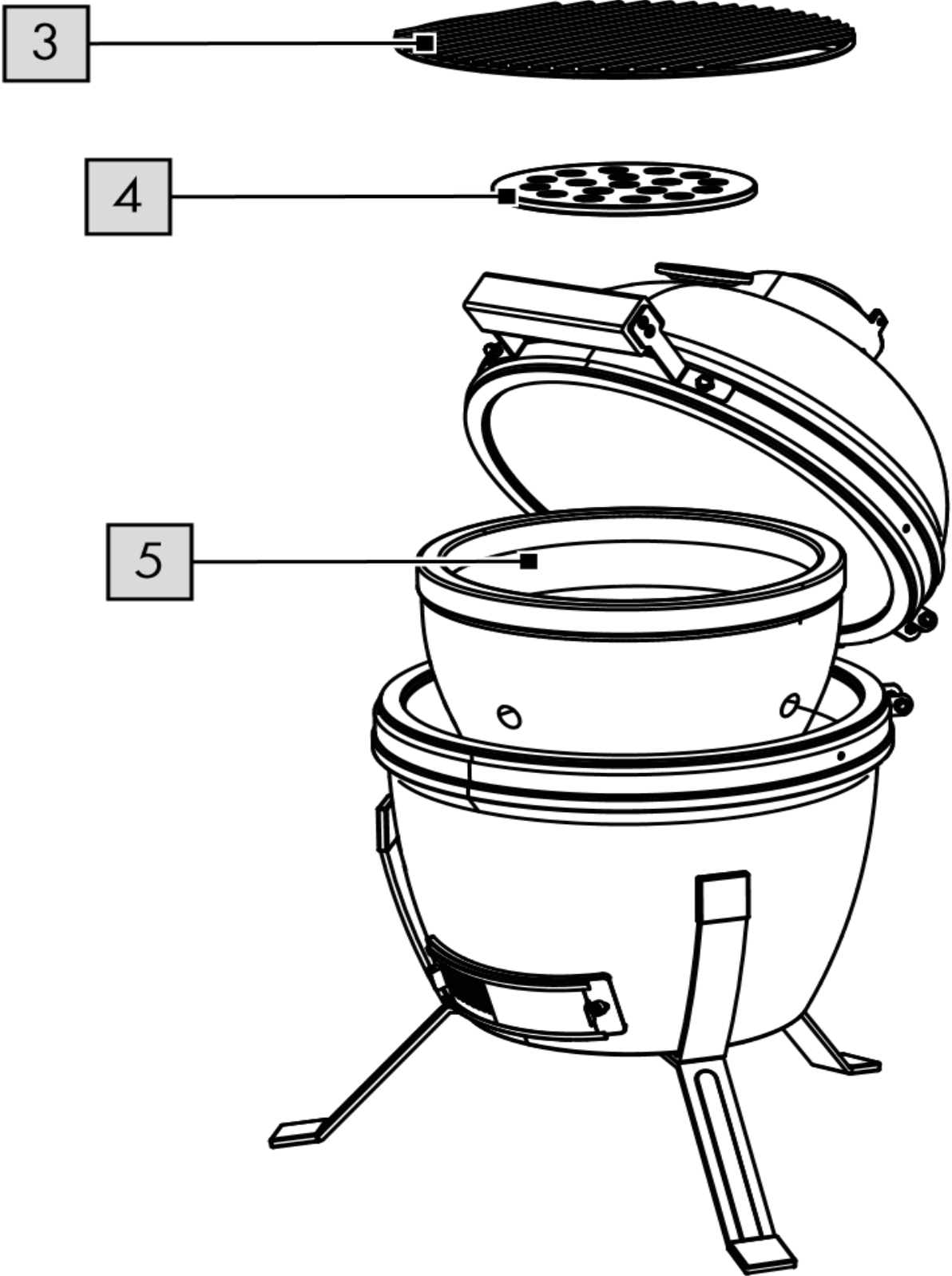
Montage-instructies





- 6  3x
- 7  1x
- 8  6x
- 9  6x
- 10  6x





EN – Manual

Warnings and recommendations

- Always read the manual before use: Make sure you read the kamado's manual thoroughly before using it. The manual may contain specific safety instructions and recommendations that you should follow.
- Lighting and extinguishing: Always keep a safe distance from the kamado when lighting or extinguishing it. Use heat-resistant gloves and tools to control the air supply and temperature.
- Use only charcoal suitable for use in a kamado. Follow the instructions for lighting the charcoal and avoid using flammable liquids such as petrol or alcohol.
- Outdoor use only.
- Children and pets: Keep children and pets away from the kamado during use and never leave them unattended near a hot or burning kamado.
- Never leave the kamado unattended.
- Ventilation: Always ensure adequate ventilation when using the kamado. Never use the kamado in an enclosed space, such as a garage or indoors. This is because of carbon monoxide.
- Placement: Place the kamado on a stable, flat surface that is heat-resistant. Make sure there is sufficient space around the kamado (2 metres), away from flammable materials, such as dry grass, trees, wooden structures or flammable liquids.
- Do not use this product in a tent, caravan, cellar or on a vehicle or vessel.

- Make sure there is no canopy, awning, roof or the like above the kamado.
- Although there is heat from the kamado, the kamado can never function as a heater, this product is only meant to prepare food.
- The kamado should not be moved until it has cooled down completely.
- Do not use glass or cans on the kamado, due to the enormous pressure it may explode.
- Before storing or placing the cover over the kamado, make sure the kamado has cooled down completely.
- Fire extinguisher: Make sure you always have a fire extinguisher handy in case of an accident or emergency. Learn how to use a fire extinguisher before using the kamado.
- Cleaning: Let the kamado cool down completely before you start cleaning it. Do not use harsh chemicals or abrasives on the outside of the kamado. Clean the grill grids and other parts according to the manufacturer's instructions.
- Always check the product for any damage before use.

Operating instructions

Lighting

1. Place the kamado on a stable surface: Make sure the kamado is on a solid, heat-resistant surface, preferably outside and away from flammable materials.
2. Choose the right charcoal: Kamados work best with high-quality charcoal, such as hardwood charcoal, as it burns longer and reaches a higher temperature.
3. Set vents: Check that the ventilation openings of the kamado are fully open before you start lighting. This ensures good airflow that supports combustion.
4. Place firelighters: Place a few firelighters on the charcoal grid of the kamado. Place them strategically to promote even ignition.
5. Stack the charcoal: Stack the charcoal in the kamado on top of the firelighters. Ensure that airflow is not obstructed by using too much charcoal.
6. Light the firelighters: Light the firelighters with a long lighter or matches. Make sure to keep a safe distance while lighting.
7. Close the lid: Close the lid of the kamado immediately after lighting. This helps raise the temperature and stabilise the burn.
8. Adjust ventilation: After about 10-15 minutes, the kamado should start heating up. Adjust the vents to achieve the desired temperature. A larger opening means more air supply and a higher temperature, while a smaller opening will lower the temperature.
9. Wait until the desired temperature is reached: Depending on what you want to cook, you should wait for the kamado to reach the right temperature. This can vary from recipe to recipe.

Refilling

Refuelling a kamado may be necessary during cooking, especially for prolonged cooking sessions where you may need extra fuel. Here are the steps you can follow to safely refill a kamado.

1. Wait for the right moment: Choose the right moment to refill the kamado. Ideally, wait until the lid of the kamado is open for other reasons, such as when you are turning or checking the food. This minimises the loss of heat and smoke during refilling.
2. Lift the grid with a grid lifter or other barbecue tool, always use heat-resistant gloves for this.
3. Carefully pour additional charcoal into the kamado and let the kamado return to the right temperature for the meat.

Quench

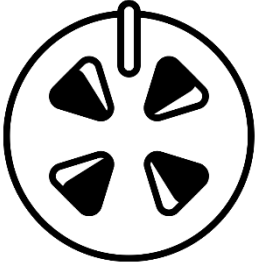

1. Close the vents: Before you start putting out the kamado, close the vents completely. This will reduce the supply of oxygen and smother the fire.
2. Wait for the fuel to burn out: Leave the kamado with the lid closed until the fuel (charcoal) is completely burnt out. This may take some time, depending on the amount of fuel you have used.
3. Be patient: It is essential to be patient and give the kamado enough time to cool down. Do not open the kamado immediately after the fire has gone out, as this can lead to a sudden burst of dissolved gases and be potentially dangerous.
4. Check the temperature: Use the thermometer to check the temperature inside the kamado. Wait until the temperature has dropped to a safe level before proceeding.
5. Remove the ashes: Once the kamado has cooled completely, you can remove the ashes. Carefully open the vents and tilt the kamado to allow the ashes to fall out. If necessary, use an ash poke or ash tray to remove the ash residue. Make sure the ashes have cooled completely before disposing of them.

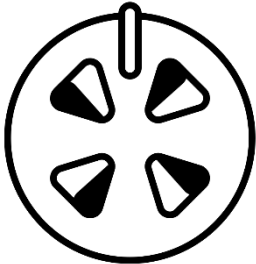

6. Clean the kamado: Clean the inside of the kamado with a brush to remove any remaining ash residue or dirt. Be sure to use only approved cleaning products that are safe for use in a kamado.
7. Close the kamado: Close the lid of the kamado after you have completed all cleaning tasks. And place the cover over it. This helps to protect the kamado from weather and moisture.

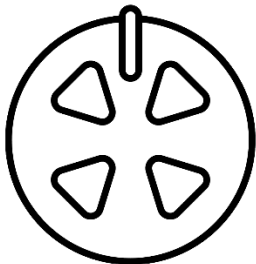

Important points of attention

- Make sure the kamado has cooled down completely before touching or moving it.
- Be careful when removing ashes to avoid spills and possible fire hazards.

Temperature guidelines

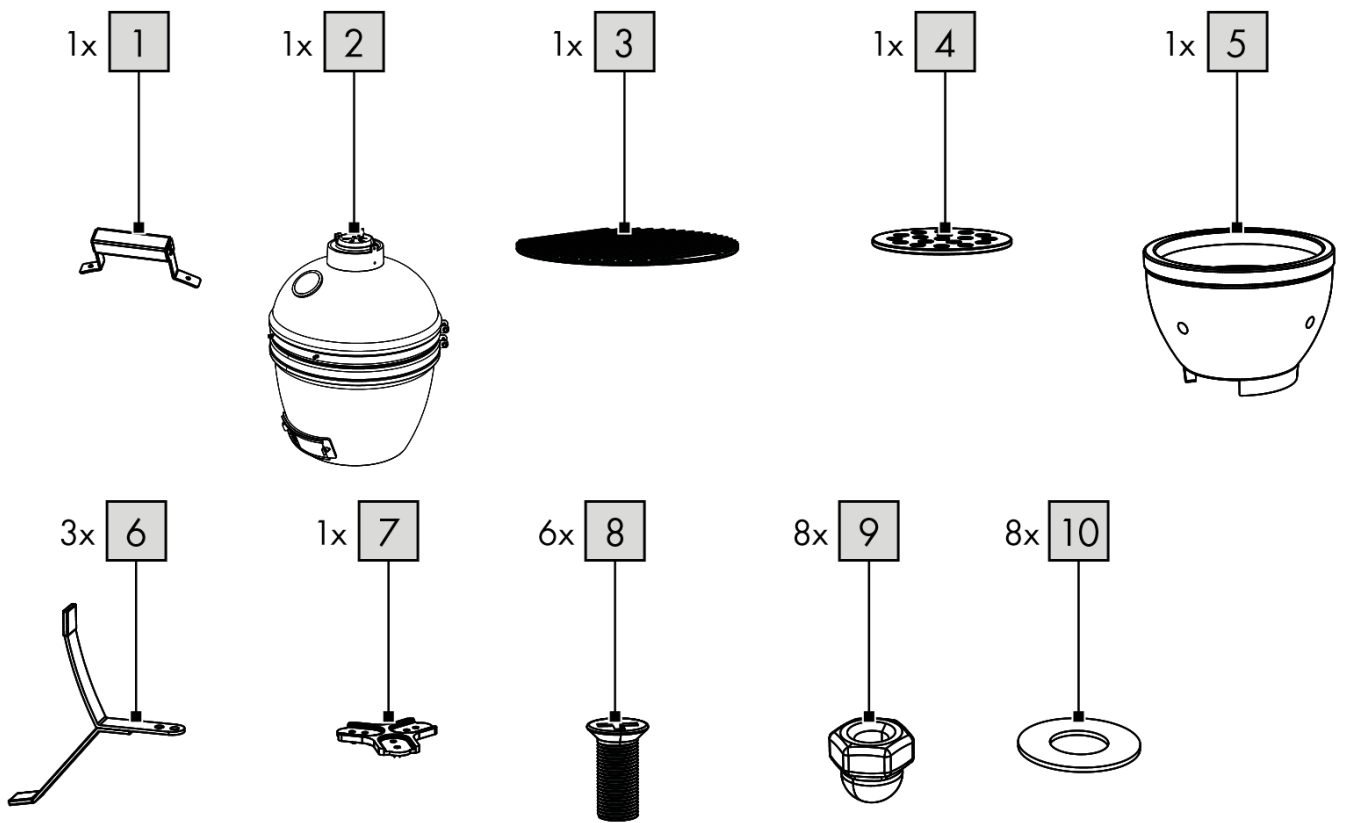
Slow cooking / smoking (110 °C - 135 °C)		Chimney	Ventilation grille
Beef brisket	2 hours per 450gr	 Position: 1	
Pulled pork	2 hours per 450gr		
Whole chicken	3 - 4 hours		
Prime rib	3 - 5 hours		
Roast	9+ hours		

Grilling / roasting (160 °C - 180 °C)		Chimney	Ventilation grille
Fish	5 - 20 min	 Position: 2	
Pork tenderloin	15 - 30 min		
Chicken pieces	30 - 45 min		
Whole chicken	1 - 1.5 hrs		
Lamb shank	3 - 4 hours		
Turkey	2 - 4 hrs		
Ham	2 - 5 hrs		

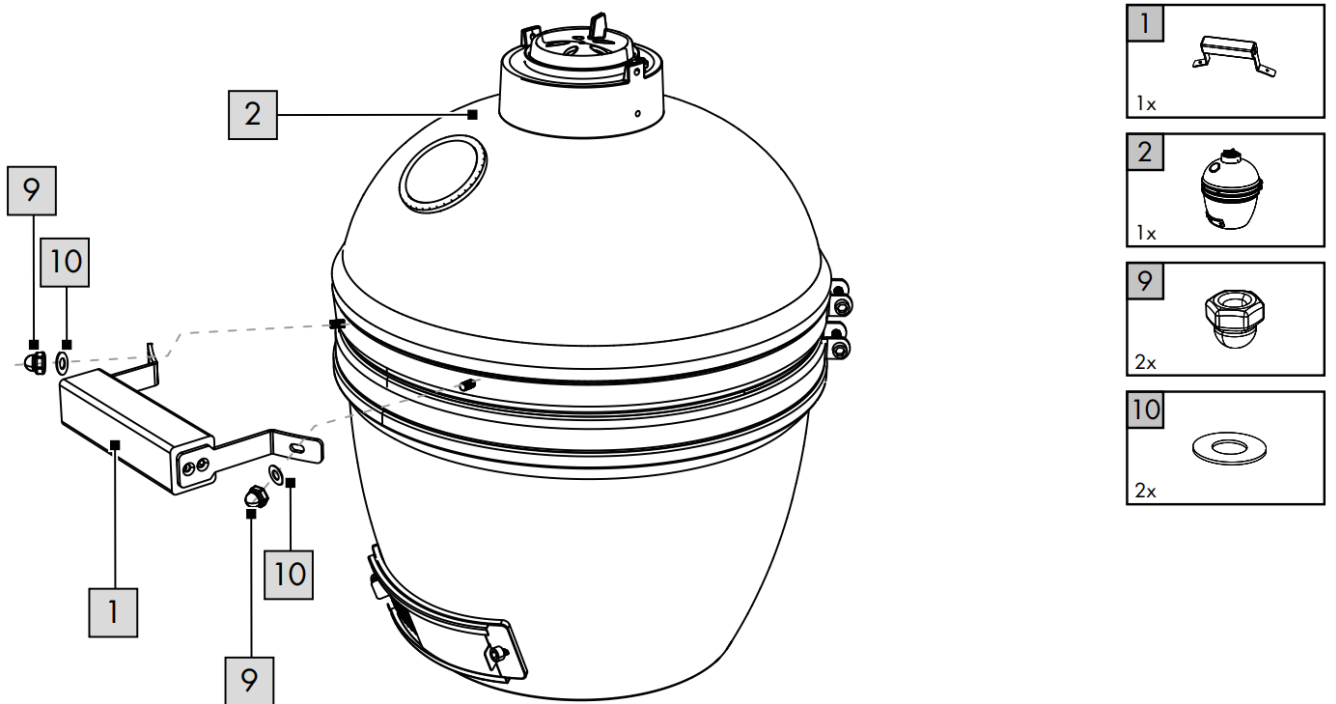
Frying (260 °C - 370 °C)		Chimney	Ventilation grille
Steak	5 - 8 min	 Position: 3	
Pork chops	6 - 10 min		
Hamburgers	6 - 10 min		
Sausages	6 - 10 min		

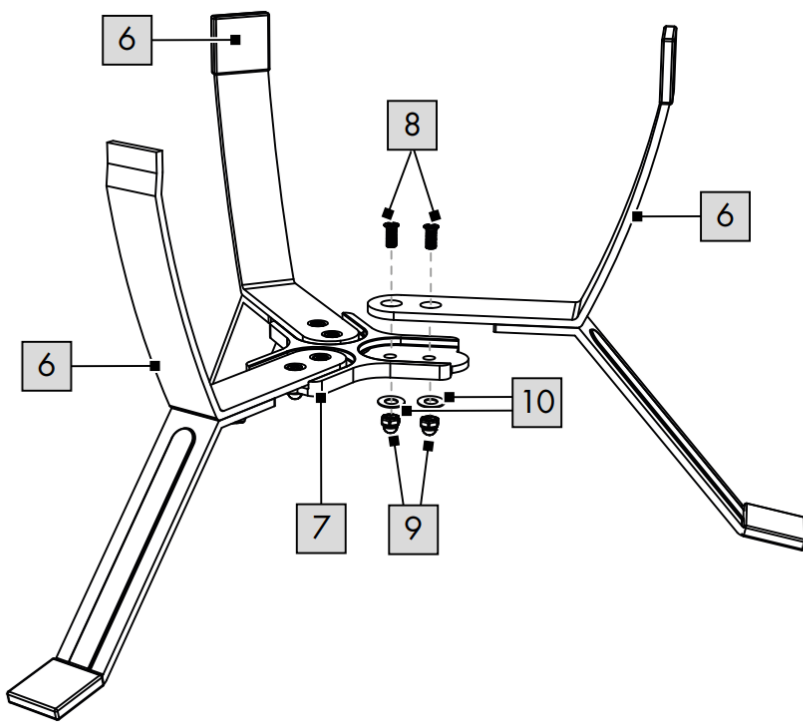


Parts

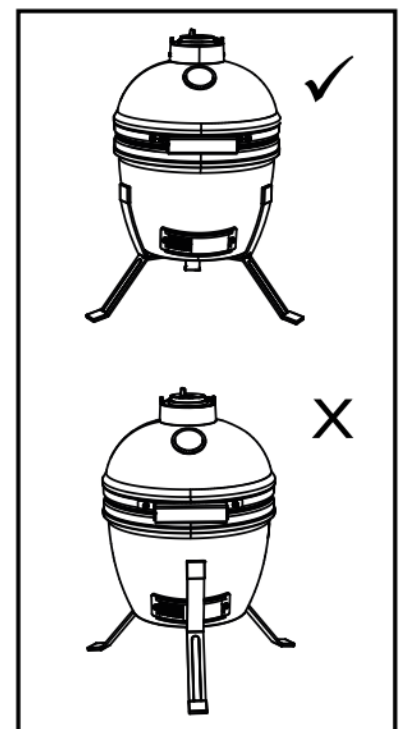
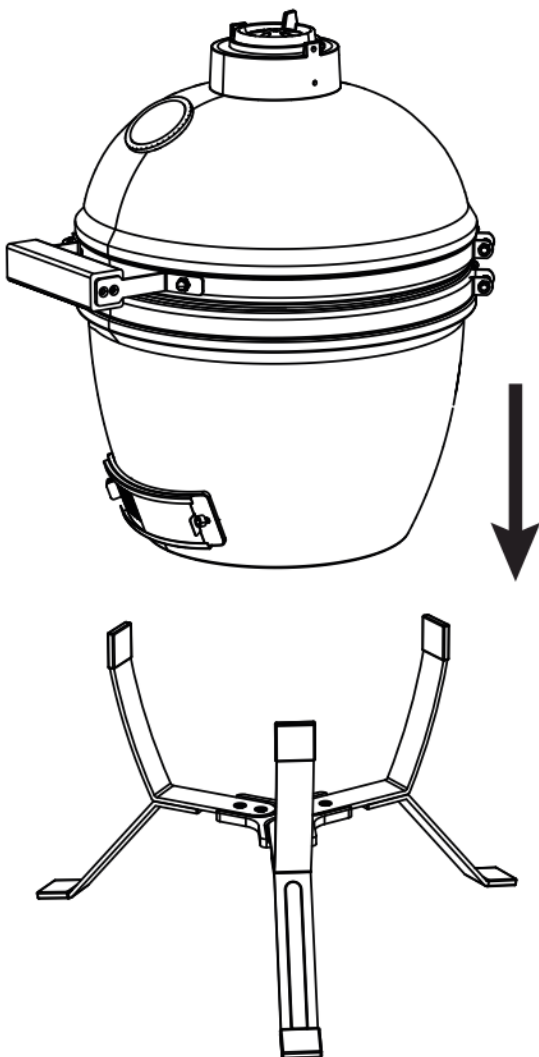


Assembly instructions





- | | |
|----|--|
| 6 | |
| 3x | |
| 7 | |
| 1x | |
| 8 | |
| 6x | |
| 9 | |
| 6x | |
| 10 | |
| 6x | |



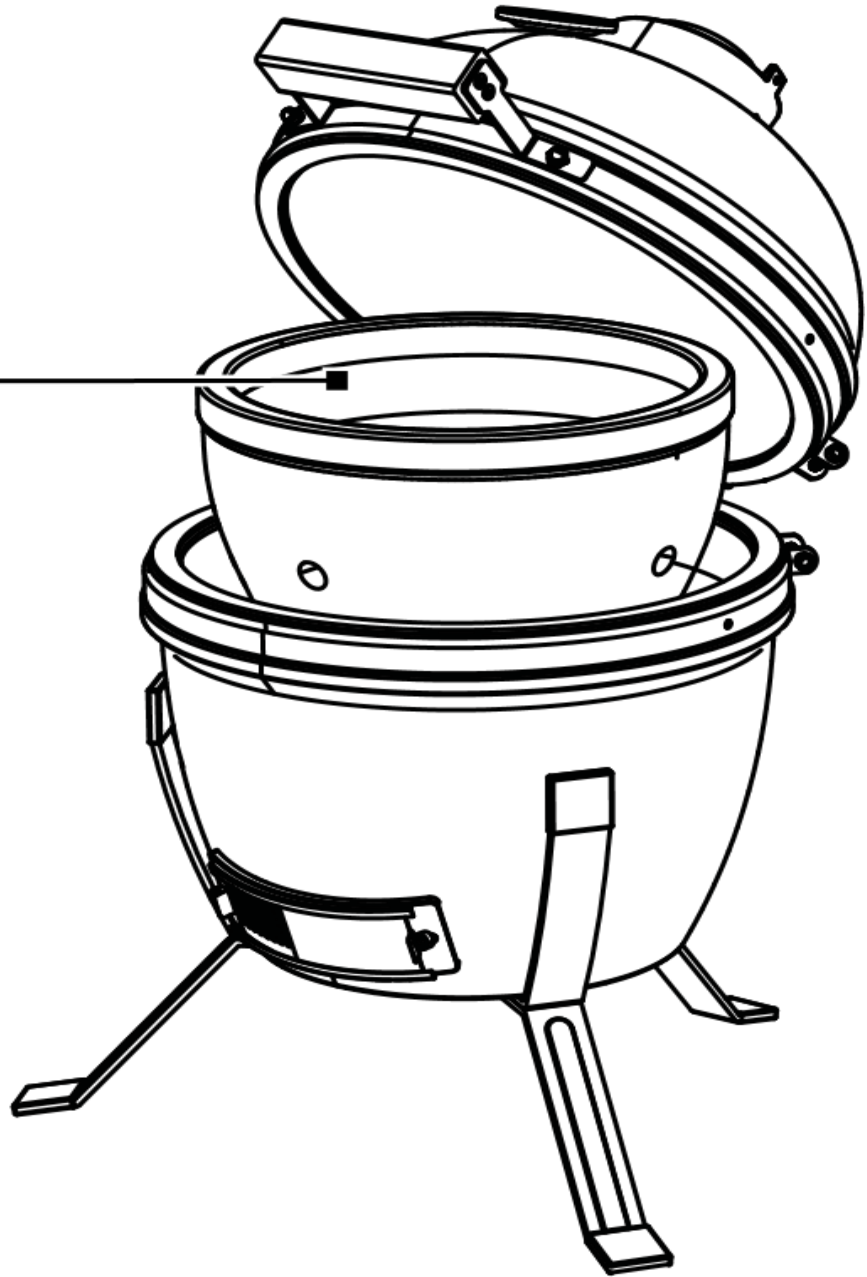
3



4



5



Warnungen und Empfehlungen

- Lesen Sie vor dem Gebrauch immer die Bedienungsanleitung: Lesen Sie die Bedienungsanleitung des Kamados vor der Benutzung gründlich durch. Das Handbuch kann spezielle Sicherheitshinweise und Empfehlungen enthalten, die Sie beachten sollten.
- Anzünden und Löschen: Halten Sie beim Anzünden und Löschen immer einen Sicherheitsabstand zum Kamado ein. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe und Werkzeuge, um die Luftzufuhr und die Temperatur zu kontrollieren.
- Verwenden Sie nur Holzkohle, die für den Gebrauch in einem Kamado geeignet ist. Befolgen Sie die Anweisungen zum Anzünden der Holzkohle und verwenden Sie keine brennbaren Flüssigkeiten wie Benzin oder Alkohol.
- Nur im Freien verwenden.
- Kinder und Haustiere: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Gebrauchs vom Kamado fern und lassen Sie sie niemals unbeaufsichtigt in der Nähe eines heißen oder brennenden Kamados.
- Lassen Sie den Kamado niemals unbeaufsichtigt.
- Belüftung: Sorgen Sie immer für eine ausreichende Belüftung, wenn Sie den Kamado benutzen. Benutzen Sie das Kamado niemals in einem geschlossenen Raum, z. B. in einer Garage oder in einem Innenraum. Dies ist wegen des Kohlenmonoxids erforderlich.
- Aufstellen: Stellen Sie das Kamado auf eine stabile, flache und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie darauf, dass um das Kamado herum ausreichend Platz ist (2 Meter), entfernt von

brennbaren Materialien wie trockenem Gras, Bäumen, Holzkonstruktionen oder brennbaren Flüssigkeiten.

- Verwenden Sie dieses Produkt nicht in einem Zelt, Wohnwagen, Keller oder auf einem Fahrzeug oder Schiff.
- Vergewissern Sie sich, dass sich über dem Kamado kein Vordach, keine Markise, kein Dach oder ähnliches befindet.
- Obwohl der Kamado Wärme abgibt, kann er niemals als Heizgerät verwendet werden, da dieses Produkt nur für die Zubereitung von Speisen gedacht ist.
- Das Kamado sollte nicht bewegt werden, bevor es nicht vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie keine Gläser oder Dosen auf dem Kamado, da diese aufgrund des enormen Drucks explodieren können.
- Vergewissern Sie sich, dass der Kamado vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn aufbewahren oder den Deckel aufsetzen.
- Feuerlöscher: Stellen Sie sicher, dass Sie immer einen Feuerlöscher griffbereit haben, falls es zu einem Unfall oder Notfall kommt. Machen Sie sich mit dem Gebrauch eines Feuerlöschers vertraut, bevor Sie den Kamado benutzen.
- Reinigung: Lassen Sie das Kamado vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen. Verwenden Sie keine scharfen Chemikalien oder Scheuermittel auf der Außenseite des Kamados. Reinigen Sie die Grillroste und andere Teile gemäß den Anweisungen des Herstellers.
- Überprüfen Sie das Gerät vor dem Gebrauch stets auf eventuelle Schäden.

Beleuchtung

1. Stellen Sie den Kamado auf eine stabile Unterlage: Achten Sie darauf, dass der Kamado auf einer festen, hitzebeständigen Unterlage steht, vorzugsweise im Freien und entfernt von brennbaren Materialien.
2. Wählen Sie die richtige Holzkohle: Kamados funktionieren am besten mit hochwertiger Holzkohle, z. B. Hartholzkohle, da diese länger brennt und eine höhere Temperatur erreicht.
3. Belüftung einstellen: Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen des Kamados vollständig geöffnet sind, bevor Sie mit dem Anzünden beginnen. Dies gewährleistet einen guten Luftstrom, der die Verbrennung unterstützt.
4. Anzünder platzieren: Legen Sie einige Anzünder auf den Holzkohlerost des Kamados. Platzieren Sie sie strategisch, damit sie sich gleichmäßig entzünden.
5. Stapeln Sie die Holzkohle: Stapeln Sie die Holzkohle im Kamado über den Anzündern. Achten Sie darauf, dass der Luftstrom nicht durch zu viel Holzkohle behindert wird.
6. Zünden Sie die Feueranzünder an: Zünden Sie die Anzünder mit einem langen Feuerzeug oder Streichhölzern an. Achten Sie darauf, beim Anzünden einen Sicherheitsabstand einzuhalten.
7. Schließen Sie den Deckel: Schließen Sie den Deckel des Kamados sofort nach dem Anzünden. Dies hilft, die Temperatur zu erhöhen und die Verbrennung zu stabilisieren.
8. Belüftung einstellen: Nach etwa 10-15 Minuten sollte das Kamado anfangen, sich zu erhitzen. Stellen Sie die Lüftungsöffnungen so ein, dass die gewünschte Temperatur erreicht wird. Eine größere Öffnung bedeutet mehr Luftzufuhr

und eine höhere Temperatur, während eine kleinere Öffnung die Temperatur senkt.

9. Warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist: Je nachdem, was Sie zubereiten möchten, sollten Sie warten, bis der Kamado die richtige Temperatur erreicht hat. Dies kann von Rezept zu Rezept variieren.

Nachfüllen

Das Nachfüllen eines Kamados kann während des Kochens notwendig sein, insbesondere bei längeren Kochsessions, bei denen Sie möglicherweise zusätzlichen Brennstoff benötigen. Hier sind die Schritte, die Sie befolgen können, um ein Kamado sicher nachzufüllen.

1. Warten Sie auf den richtigen Zeitpunkt: Wählen Sie den richtigen Zeitpunkt zum Nachfüllen des Kamados. Idealerweise warten Sie, bis der Deckel des Kamados aus anderen Gründen geöffnet ist, z. B. wenn Sie das Grillgut wenden oder überprüfen. Dadurch wird der Wärme- und Rauchverlust während des Nachfüllens minimiert.
2. Heben Sie den Rost mit einem Rostheber oder einem anderen Grillwerkzeug an, verwenden Sie dazu immer hitzebeständige Handschuhe.
3. Schütten Sie vorsichtig zusätzliche Holzkohle in den Kamado und lassen Sie den Kamado wieder auf die richtige Temperatur für das Fleisch kommen.

Abschrecken

1. Schließen Sie die Lüftungsschlitze: Bevor Sie mit dem Löschen des Kamados beginnen, schließen Sie die Lüftungsschlitze vollständig. Dadurch wird die Sauerstoffzufuhr reduziert und das Feuer erstickt.
2. Warten Sie, bis der Brennstoff ausgebrannt ist: Lassen Sie den Kamado mit geschlossenem Deckel stehen, bis der Brennstoff

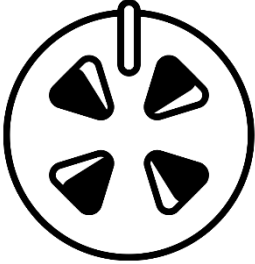

(Holzkohle) vollständig ausgebrannt ist. Dies kann einige Zeit dauern, je nachdem, wie viel Brennstoff Sie verwendet haben.

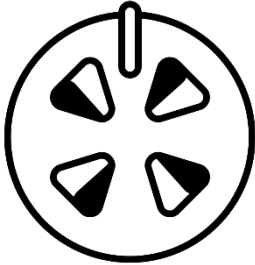

3. Haben Sie Geduld: Es ist wichtig, dass Sie geduldig sind und dem Kamado genügend Zeit geben, um abzukühlen. Öffnen Sie den Kamado nicht sofort nach dem Erlöschen des Feuers, da dies zu einem plötzlichen Ausbruch von gelösten Gasen führen kann und möglicherweise gefährlich ist.
4. Prüfen Sie die Temperatur: Prüfen Sie mit dem Thermometer die Temperatur im Inneren des Kamados. Warten Sie, bis die Temperatur auf ein sicheres Niveau gesunken ist, bevor Sie weitermachen.
5. Entfernen Sie die Asche: Sobald der Kamado vollständig abgekühlt ist, können Sie die Asche entfernen. Öffnen Sie vorsichtig die Lüftungsschlitze und kippen Sie den Kamado, damit die Asche herausfallen kann. Verwenden Sie gegebenenfalls einen Aschenbecher oder einen Aschenbecher, um die Aschereste zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass die Asche vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie entsorgen.
6. Reinigen Sie den Kamado: Reinigen Sie das Innere des Kamados mit einer Bürste, um etwaige Aschereste oder Schmutz zu entfernen. Achten Sie darauf, dass Sie nur zugelassene Reinigungsmittel verwenden, die für den Gebrauch in einem Kamado sicher sind.
7. Schließen Sie den Kamado: Schließen Sie den Deckel des Kamados, nachdem Sie alle Reinigungsarbeiten abgeschlossen haben. Legen Sie den Deckel darüber. So schützen Sie den Kamado vor Witterungseinflüssen und Feuchtigkeit.

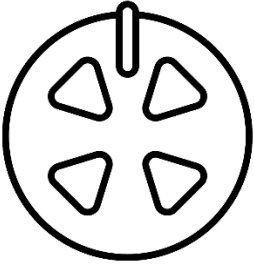

Wichtige Punkte zu beachten

- Vergewissern Sie sich, dass das Kamado vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es anfassen oder bewegen.
- Seien Sie beim Entfernen der Asche vorsichtig, um Verschüttungen und mögliche Brandgefahr zu vermeiden.

Leitlinien für die Temperatur

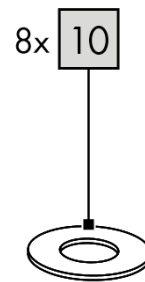
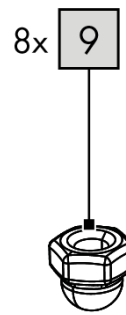
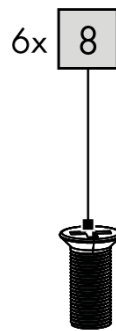
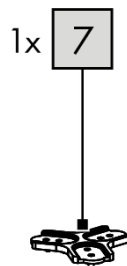
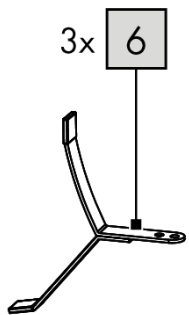
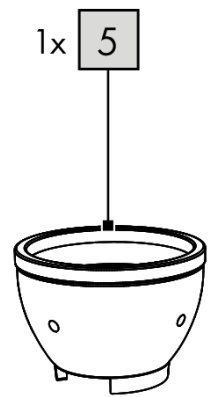
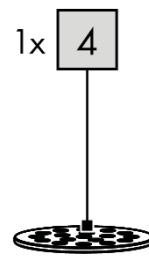
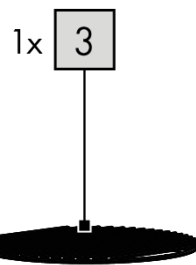
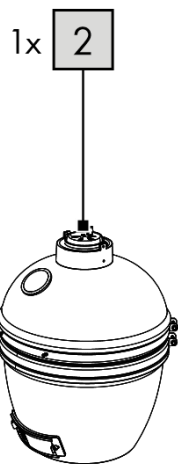
Langsames Garen / Räuchern (110 °C - 135 °C)		Schornstein	Lüftungsgitter
Rinderbrust	2 Stunden pro 450gr	 <p>Position: 1</p>	
Pulled Pork	2 Stunden pro 450gr		
Ganzes Hähnchen	3 - 4 Stunden		
Hochrippe	3 - 5 Stunden		
Braten	9+ Stunden		

Grillen / Braten (160 °C - 180 °C)		Schornstein	Lüftungsgitter
Fisch	5 - 20 min	 <p>Position: 2</p>	
Schweinefilet	15 - 30 min		
Hähnchenteile	30 - 45 min		
Ganzes Huhn	1 - 1,5 Stunden		
Lammhaxe	3 - 4 Stunden		
Pute	2 - 4 Stunden		
Schinken	2 - 5 Stunden		

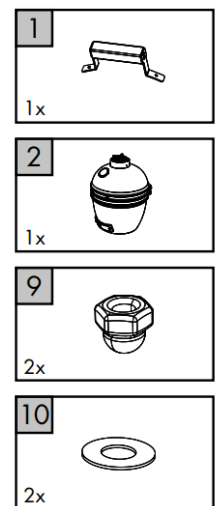
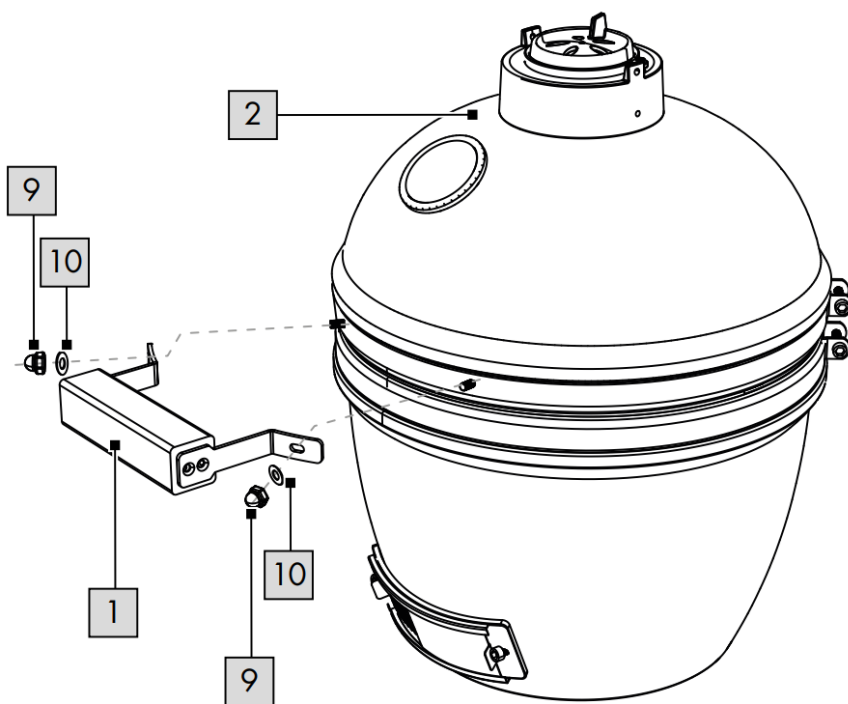
Braten (260 °C - 370 °C)		Schornstein	Lüftungsgitter
Steak	5 - 8 min	 <p>Position: 3</p>	
Schweinekoteletts	6 - 10 min		
Hamburger	6 - 10 min		
Würstchen	6 - 10 min		

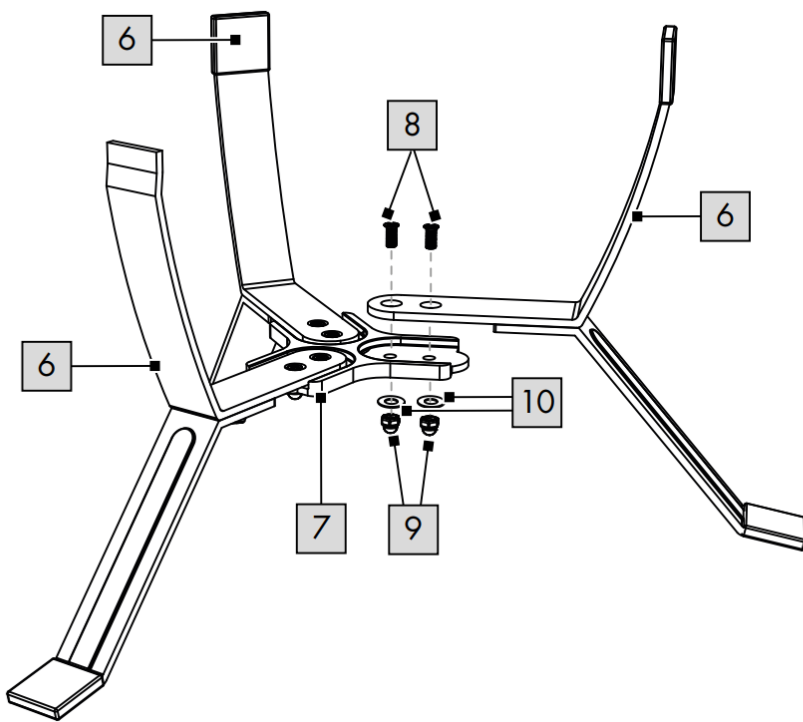


Teile

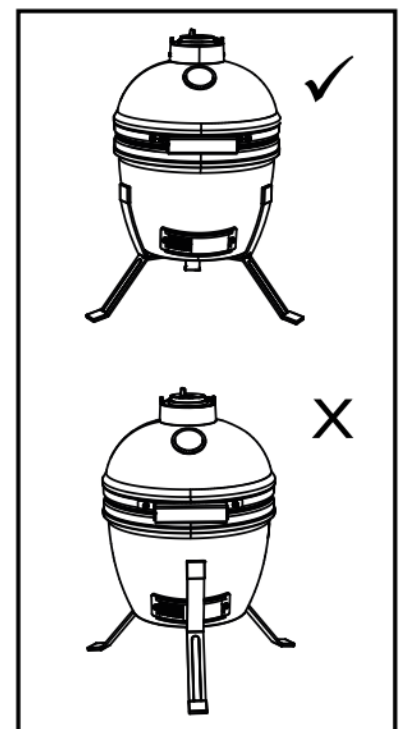
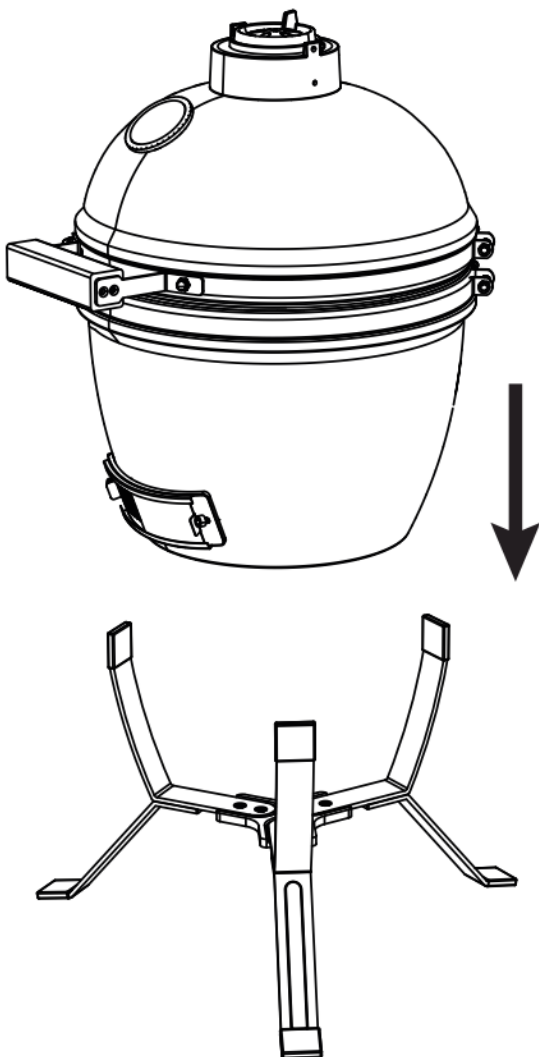


Montageanleitung





- | | |
|----|--|
| 6 | |
| 3x | |
| 7 | |
| 1x | |
| 8 | |
| 6x | |
| 9 | |
| 6x | |
| 10 | |
| 6x | |



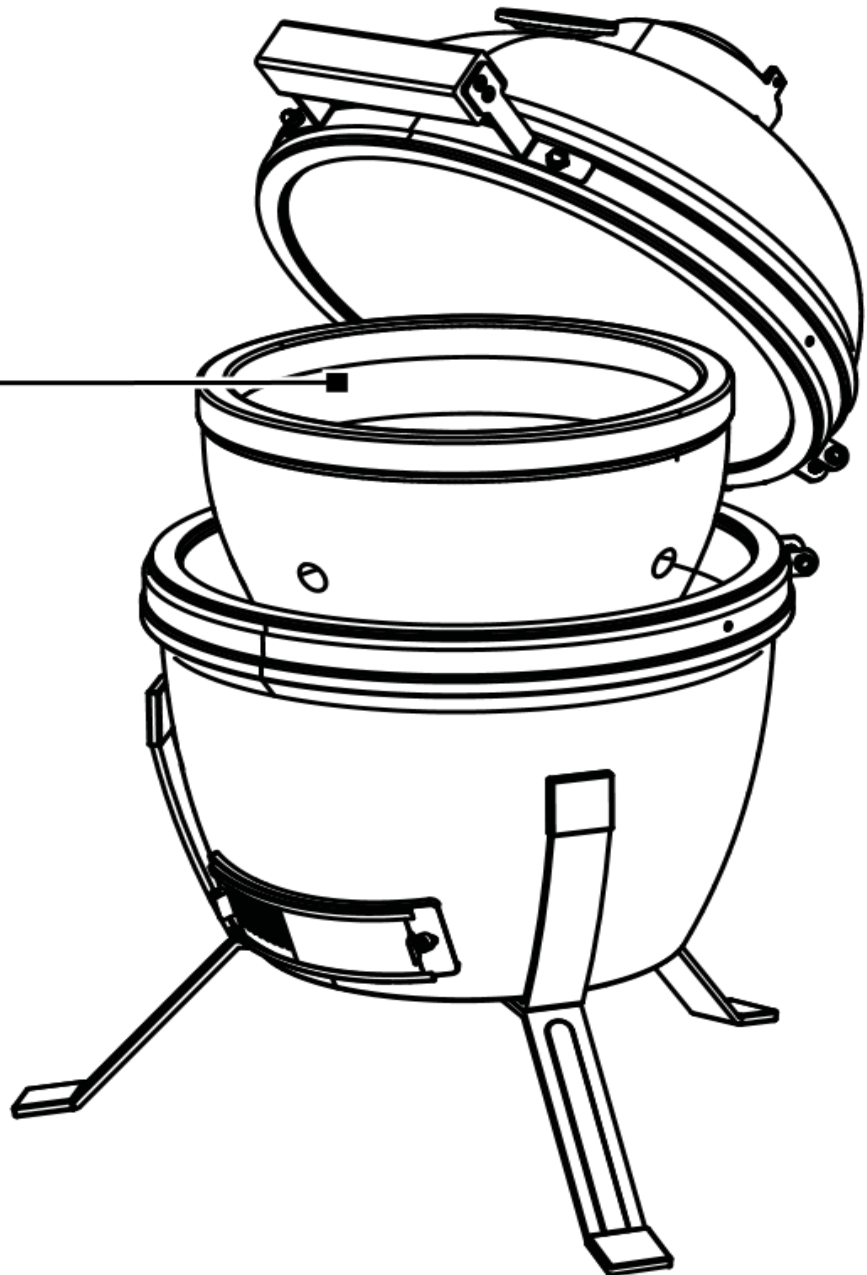
3



4



5



Avertissements et recommandations

- Lisez toujours le manuel avant d'utiliser le kamado : lisez attentivement le manuel du kamado avant de l'utiliser. Le manuel peut contenir des instructions et des recommandations de sécurité spécifiques que vous devez suivre.
- Allumage et extinction : Gardez toujours une distance de sécurité par rapport au kamado lorsque vous l'allumez ou l'éteignez. Utilisez des gants et des outils résistants à la chaleur pour contrôler l'arrivée d'air et la température.
- N'utilisez que du charbon de bois adapté au kamado. Suivez les instructions d'allumage du charbon de bois et évitez d'utiliser des liquides inflammables tels que l'essence ou l'alcool.
- Utilisation à l'extérieur uniquement.
- Enfants et animaux domestiques : Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés du kamado pendant son utilisation et ne les laissez jamais sans surveillance à proximité d'un kamado chaud ou brûlant.
- Ne laissez jamais le kamado sans surveillance.
- Ventilation : assurez-vous toujours d'une ventilation adéquate lorsque vous utilisez le kamado. N'utilisez jamais le kamado dans un espace clos, comme un garage ou à l'intérieur. Cela est dû au monoxyde de carbone.
- Placement : Placez le kamado sur une surface plane et stable, résistante à la chaleur. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour du kamado (2 mètres), loin des matériaux inflammables, tels que l'herbe sèche, les arbres, les structures en bois ou les liquides inflammables.

- N'utilisez pas ce produit dans une tente, une caravane, une cave ou sur un véhicule ou un bateau.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'auvent, de marquise, de toit ou autre au-dessus du kamado.
- Bien que le kamado dégage de la chaleur, il ne peut en aucun cas servir de chauffage ; ce produit est uniquement destiné à la préparation des aliments.
- Le kamado ne doit pas être déplacé avant d'avoir complètement refroidi.
- N'utilisez pas de verre ou de boîtes de conserve sur le kamado, car il risque d'exploser en raison de l'énorme pression qu'il exerce.
- Avant de ranger le kamado ou de le recouvrir, assurez-vous qu'il a complètement refroidi.
- Extincteur : Veillez à toujours avoir un extincteur à portée de main en cas d'accident ou d'urgence. Apprenez à utiliser un extincteur avant d'utiliser le kamado.
- Nettoyage : laissez le kamado refroidir complètement avant de le nettoyer. N'utilisez pas de produits chimiques agressifs ou de produits abrasifs sur l'extérieur du kamado. Nettoyez les grilles du gril et les autres pièces conformément aux instructions du fabricant.
- Vérifiez toujours que le produit n'est pas endommagé avant de l'utiliser.

Eclairage

1. Placez le kamado sur une surface stable : assurez-vous que le kamado se trouve sur une surface solide et résistante à la chaleur, de préférence à l'extérieur et à l'écart des matériaux inflammables.
2. Choisissez le bon charbon de bois : les kamados fonctionnent mieux avec du charbon de bois de haute qualité, comme le charbon de bois dur, car il brûle plus longtemps et atteint une température plus élevée.
3. Réglez les orifices d'aération : Vérifiez que les orifices de ventilation du kamado sont complètement ouverts avant de commencer à allumer. Cela permet d'assurer une bonne circulation de l'air qui favorise la combustion.
4. Placez les allume-feu : Placez quelques allume-feu sur la grille à charbon de bois du kamado. Placez-les stratégiquement pour favoriser un allumage uniforme.
5. Empilez le charbon de bois : empilez le charbon de bois dans le kamado sur les allume-feu. Veillez à ce que la circulation de l'air ne soit pas obstruée par une trop grande quantité de charbon de bois.
6. Allumez les allume-feu : allumez les allume-feu à l'aide d'un long briquet ou d'allumettes. Veillez à garder une distance de sécurité pendant l'allumage.
7. Fermer le couvercle : fermez le couvercle du kamado immédiatement après l'avoir allumé. Cela permet d'augmenter la température et de stabiliser la combustion.
8. Ajustez la ventilation : Après environ 10 à 15 minutes, le kamado devrait commencer à chauffer. Réglez les orifices de ventilation pour atteindre la température souhaitée. Une ouverture plus grande signifie un apport d'air plus important et une

température plus élevée, tandis qu'une ouverture plus petite abaissera la température.

9. Attendez que la température souhaitée soit atteinte : En fonction de ce que vous voulez cuisiner, vous devez attendre que le kamado atteigne la bonne température. Cela peut varier d'une recette à l'autre.

Remplissage

Il peut être nécessaire de recharger un kamado pendant la cuisson, en particulier lors de séances de cuisson prolongées où vous pouvez avoir besoin d'un supplément de combustible. Voici les étapes à suivre pour remplir un kamado en toute sécurité.

1. Attendez le bon moment : choisissez le bon moment pour remplir le kamado. Idéalement, attendez que le couvercle du kamado soit ouvert pour d'autres raisons, par exemple lorsque vous retournez ou vérifiez les aliments. Cela permet de minimiser la perte de chaleur et de fumée lors du remplissage.
2. Soulevez la grille à l'aide d'un lève-grille ou d'un autre outil de barbecue, en utilisant toujours des gants résistants à la chaleur.
3. Versez délicatement du charbon de bois supplémentaire dans le kamado et laissez le kamado revenir à la bonne température pour la viande.

Trempe

1. Fermez les événements : Avant d'éteindre le kamado, fermez complètement les orifices de ventilation. Cela réduira l'apport d'oxygène et étouffera le feu.
2. Attendez que le combustible se consume : laissez le kamado avec le couvercle fermé jusqu'à ce que le combustible (charbon de bois) soit complètement consommé. Cela peut prendre un certain temps, en fonction de la quantité de combustible utilisée.
3. Soyez patient : il est essentiel d'être patient et de laisser au kamado le temps de refroidir. N'ouvrez pas le kamado

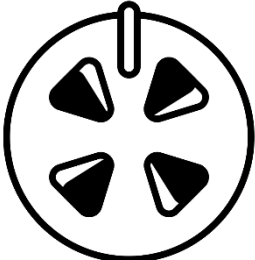

immédiatement après que le feu s'est éteint, car cela peut entraîner une explosion soudaine des gaz dissous et s'avérer potentiellement dangereux.

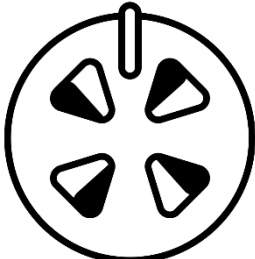

4. Vérifiez la température : utilisez le thermomètre pour vérifier la température à l'intérieur du kamado. Attendez que la température soit redescendue à un niveau sûr avant de continuer.
5. Retirer les cendres : une fois que le kamado a complètement refroidi, vous pouvez retirer les cendres. Ouvrez délicatement les événements et inclinez le kamado pour faire tomber les cendres. Si nécessaire, utilisez un cendrier ou un bac à cendres pour enlever les résidus de cendres. Assurez-vous que les cendres ont complètement refroidi avant de les jeter.
6. Nettoyer le kamado : nettoyez l'intérieur du kamado à l'aide d'une brosse afin d'éliminer tout résidu de cendres ou de saleté. Veillez à n'utiliser que des produits de nettoyage approuvés qui peuvent être utilisés sans danger dans un kamado.
7. Fermez le kamado : Fermez le couvercle du kamado une fois que vous avez terminé toutes les tâches de nettoyage. Placez ensuite le couvercle par-dessus. Cela permet de protéger le kamado des intempéries et de l'humidité.

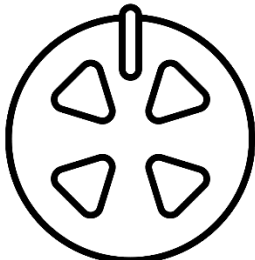

Points d'attention importants

- Assurez-vous que le kamado a complètement refroidi avant de le toucher ou de le déplacer.
- Faites attention lorsque vous enlevez les cendres afin d'éviter les éclaboussures et les risques d'incendie.

Lignes directrices en matière de température

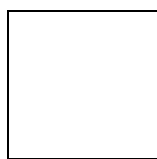
Cuisson lente / fumage (110 °C - 135 °C)		Cheminée	Grille d'aération
Poitrine de bœuf	2 heures par 450gr	 Position: 1	
Porc effiloché	2 heures par 450gr		
Poulet entier	3 - 4 heures		
Côte de bœuf	3 - 5 heures		
Rôti	9 heures et plus		

Griller / rôtir (160 °C - 180 °C)		Cheminée	Grille d'aération
Poisson	5 - 20 min	 Position: 2	
Filet de porc	15 - 30 min		
Morceaux de poulet	30 à 45 minutes		
Poulet entier	1 - 1,5 heures		
Jarret d'agneau	3 - 4 heures		
Dinde	2 - 4 heures		
Jambon	2 - 5 heures		

Friture (260 °C - 370 °C)		Cheminée	Grille d'aération
Steak	5 - 8 min	 Position: 3	
Côtelettes de porc	6 - 10 min		
Hamburger	6 - 10 min		
Saucisses	6 - 10 min		

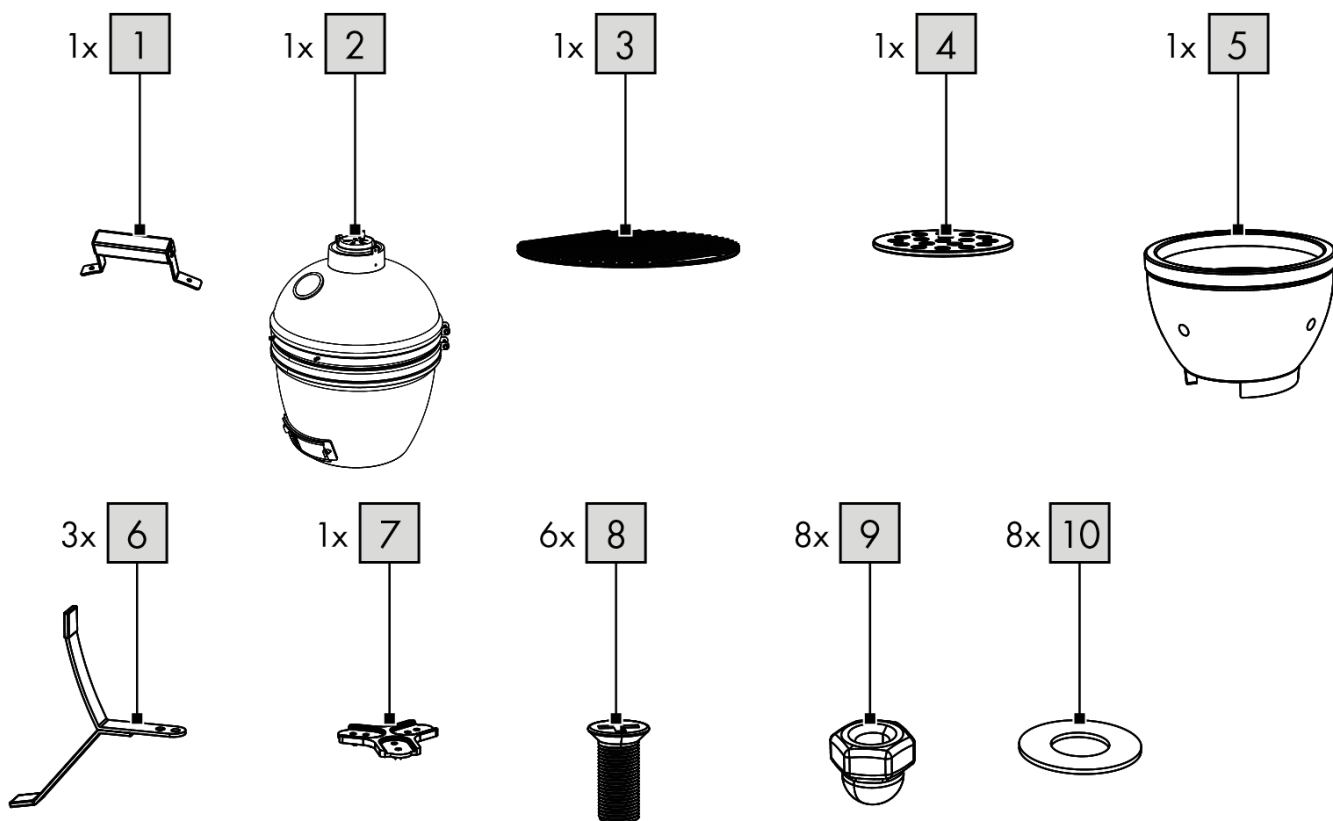


Fermer

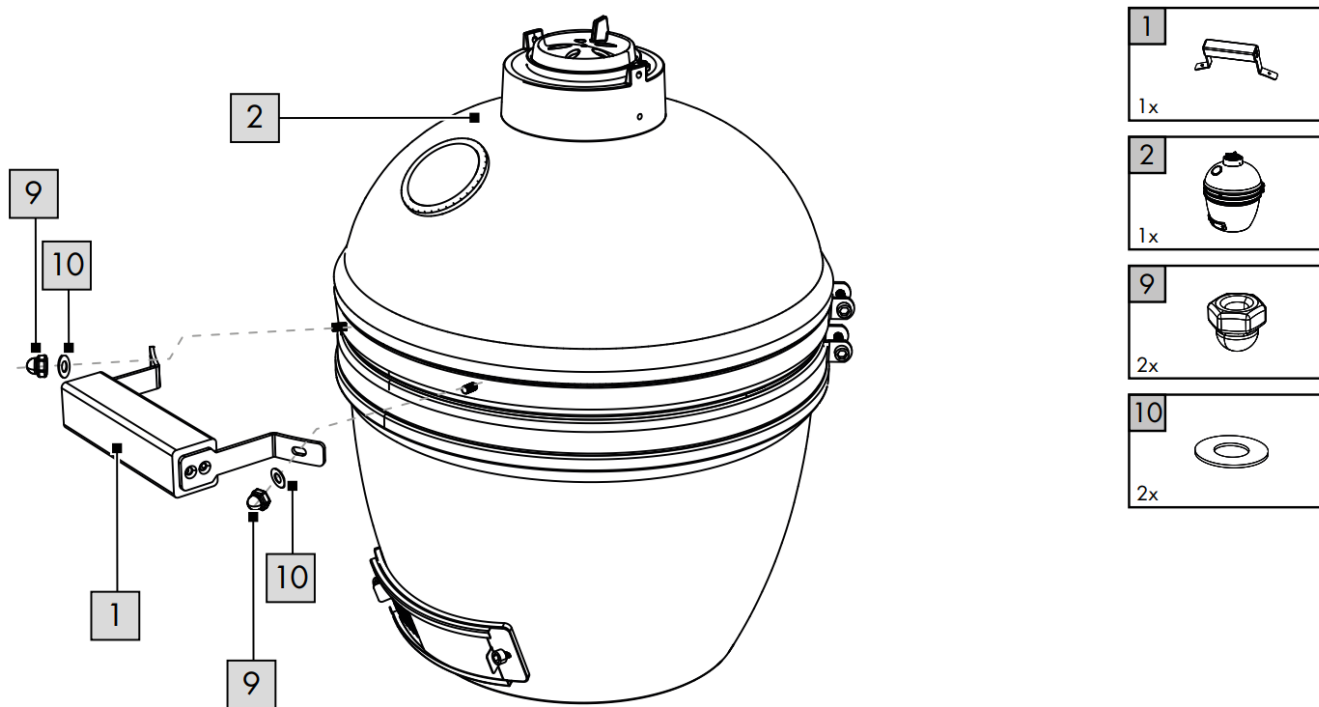


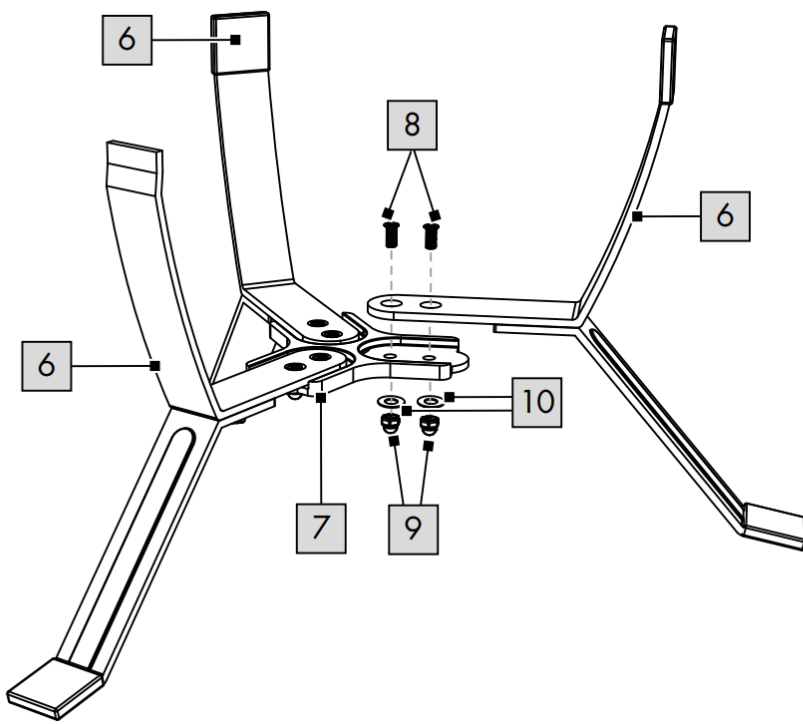
Ouvrir

Pièces détachées

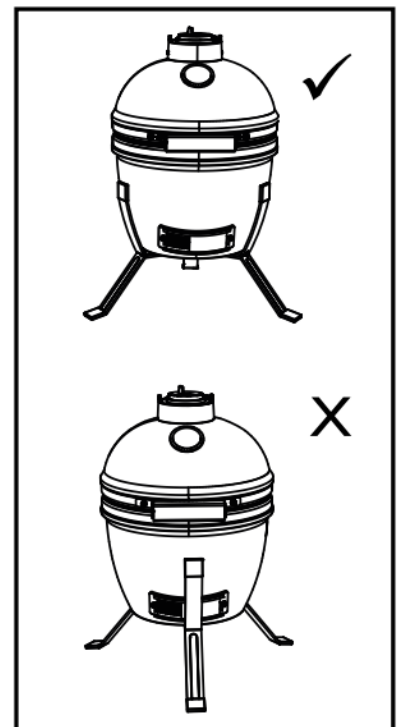
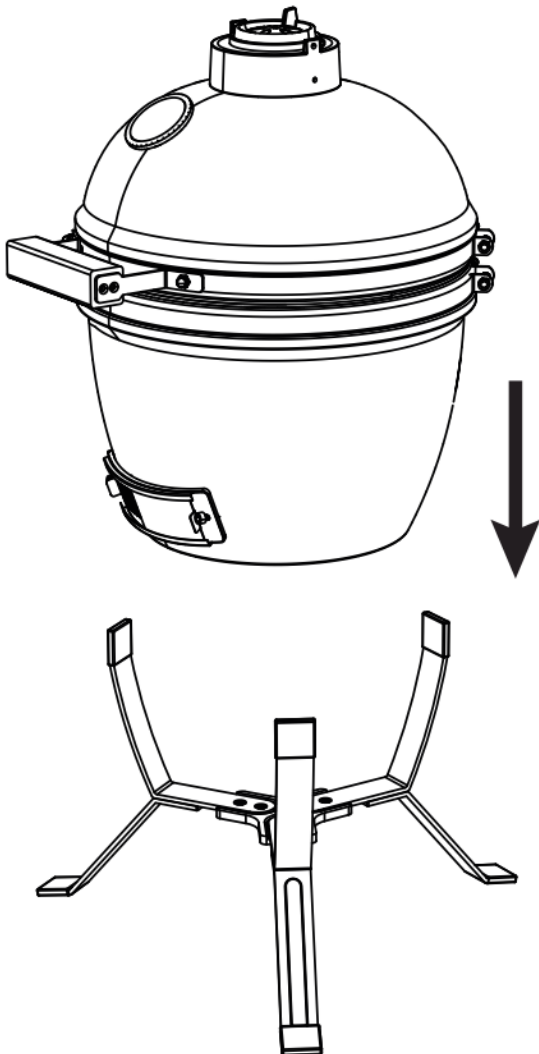


Instructions de montage





- | | |
|----|--|
| 6 | |
| 3x | |
| 7 | |
| 1x | |
| 8 | |
| 6x | |
| 9 | |
| 6x | |
| 10 | |
| 6x | |



3



4



5

