



KitchenBrothers

KAMADO BARBECUE

NL/BE – Handleiding - Kamado barbecue

EN – User manual - Kamado barbecue

FR/BE – Manuel d'utilisation - Barbecue Kamado

DE – Benutzerhandbuch - Kamado-Grill

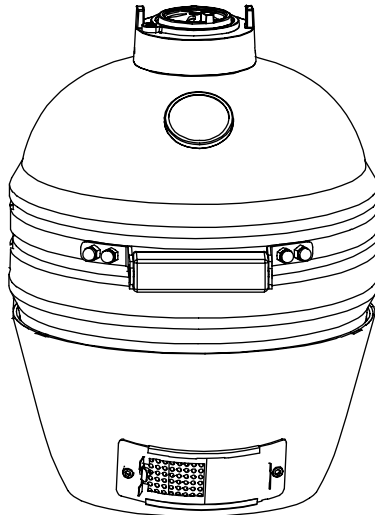
ES – Manuel de instrucciones - Barbacoa Kamado

IT – Manuale utente - Barbecue Kamado

PL - Podręcznik użytkownika - Grill Kamado

SE – Användarmanual - Kamado grill

KB4017 / KB4018 / KB4039



Lees de instructies - Please read the manual - Veuillez lire ce mode d'emploi - Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch - Por favor, lea el manual - Sei pregato di leggere il manuale - Prosimy o przeczytanie instrukcji obsługi - Läs gärna manualen

Index

| | |
|-------------------------------------|------------|
| NL/BE – Handleiding | 3 |
| EN – User manual | 24 |
| FR/BE – Manuel d’utilisation | 44 |
| DE – Benutzerhandbuch | 64 |
| ES – Manuel de instrucciones | 84 |
| IT – Manuale utente | 104 |
| PL – Podręcznik użytkownika | 124 |
| SE – Användarmanual | 144 |

NL/BE – Handleiding



VOORWOORD

Over dit document

Deze handleiding bevat alle informatie voor correct, efficiënt en veilig gebruik van het product. Zorg ervoor dat je de instructies in deze handleiding volledig gelezen en begrepen hebt voordat je het product installeert of gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

Oorspronkelijke instructies

Deze handleiding is oorspronkelijk geschreven in het Nederlands. Alle andere talen zijn vertalingen van de oorspronkelijke Nederlandse handleiding.

Service en garantie

Indien je service of informatie nodig hebt omtrent je product, neem dan contact op met onze klantenservice via service@kitchenbrothers.nl.

Wij verlenen 2 jaar garantie op onze producten. De klant dient een aankoopbewijs te kunnen tonen wanneer er beroep wordt gedaan op de garantie. Productdefecten moeten binnen 2 jaar na aankoopdatum worden gemeld bij ons. Let op, de garantie geldt niet: bij schade veroorzaakt door onjuist gebruik of reparatie; voor aan slijtage onderhevige onderdelen; voor gebreken waarvan de klant bij aankoop op de hoogte was; bij defecten door eigen schuld van de klant, bij schade door derden.

INHOUDSOPGAVE

| | |
|--|-----------|
| 1. Introductie | 5 |
| 1.1 Beoogd gebruik | 5 |
| 1.2 Productoverzicht | 5 |
| 1.3 Productspecificaties | 6 |
| 1.4 Overige eigenschappen | 7 |
| 1.5 Inhoud verpakking | 7 |
| 1.6 Bijgevoegde accessoires | 7 |
| 2. Veiligheid | 8 |
| 2.1 Algemeen | 8 |
| 2.2 Personen | 9 |
| 2.3 Gebruik | 9 |
| 3. Instructies voor gebruik | 10 |
| 3.1 Montage van KB4017 | 11 |
| 3.2 Montage van KB4018 | 13 |
| 3.3 Montage van KB4039 | 15 |
| 3.4 Gebruik van het as uithaal-kit (KB4017/KB4039) | 17 |
| 3.5 Gebruik van de pizzasteen (KB4017/KB4039) | 17 |
| 3.6 Eerst gebruik: Belangrijke informatie | 18 |
| 3.7 Tips voor gebruik | 19 |
| 4. Onderhoud en reiniging | 21 |
| 5. Opslag | 21 |
| 6. Weggoien en recyclen | 21 |
| 7. Symbolen | 22 |
| 8. Disclaimer | 23 |

1. INTRODUCTIE

Bedankt dat je hebt gekozen voor een KitchenBrothers product! Volg altijd de veiligheidsvoorschriften voor veilig gebruik.

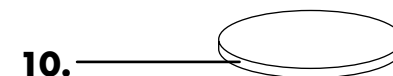
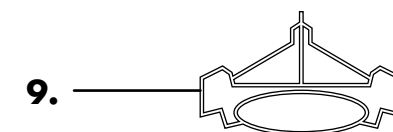
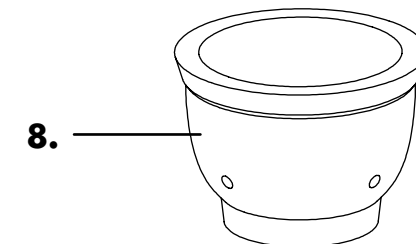
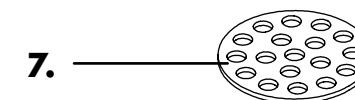
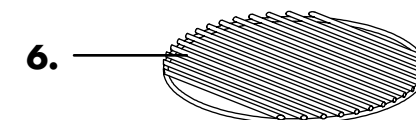
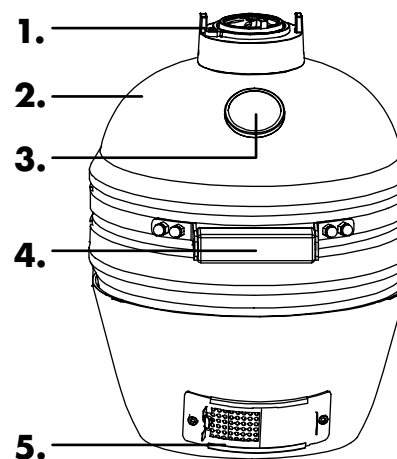
1.1 Beoogd gebruik

De naam 'Kamado' is Japans voor 'fornuis'. Kamado fornuizen uit keramiek bestaan al 4000 jaren en zijn bekend voor hun uitstekende vermogen om de warmte te behouden. De huidige Kamado barbecues zijn zeer veelzijdig en kunnen worden gebruikt voor grillen, roken, maar ook voor het bakken van pizza's, brood of taarten. De warmte die door de gloeiende houtskool wordt geproduceerd kookt het voedsel, terwijl de rook de unieke, rokerige smaak aan het voedsel geeft.

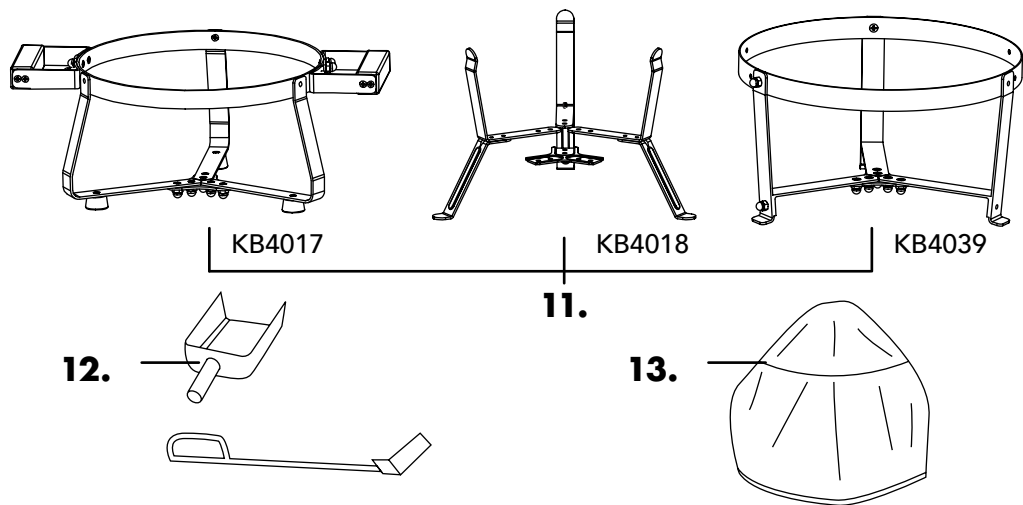
De leverancier is vrijgesteld van aansprakelijkheid voor enig letsel of schade veroorzaakt door het gebruik van het product buiten het beoogde gebruik ervan. Elke wijziging van het product kan gevolgen hebben voor je veiligheid en garantie.

1.2 Productoverzicht

1. Bovenste ventilatierooster
2. Deksel
3. Thermometer
4. Handgreep
5. Onderste ventilatierooster
6. Grillrooster
7. Kolenrooster
8. Firebox
9. Platesetter (alleen KB4039)
10. Ronde pizzasteen (alleen KB4017/KB4039)



- 11. Basis (verschilt per model)
- 12. As uithaalkit (alleen KB4017/KB4039)
- 13. Beschermhoes (alleen KB4017/KB4039)



1.3 Productspecificaties

| Modelnummer | KB4017 | KB4018 | KB4039 |
|-----------------------|-----------------------------------|-----------------|-----------------|
| Uitvoering | 13 in | 13 in | 16 in |
| Afmeting | 50 x 38,5 x 47 cm | 47 x 44 x 52 cm | 55 x 55 x 55 cm |
| Gewicht | 24,3 kg | 22 kg | 35,2 kg |
| Max. lading brandstof | 0,8 kg | 0,8 kg | 1 kg |
| Kleur | Zwart | | |
| Materiaal | Keramik (Mulliet), RVS, glasvezel | | |
| Brandstof | Houtskool of briketten | | |
| Functie | Grill, Smoker, Slowcooker | | |
| Max. temperatuur | Hittebestendig tot wel 1000°C | | |
| Bedrijfstemperatuur* | 0 - 30°C | | |
| Bedrijfsvochtigheid* | 30 - 80% | | |
| Opslagtemperatuur* | -30 - 40°C | | |
| Opslagvochtigheid* | 40% | | |

*Aanbevolen

1.4 Overige eigenschappen

- Ingebouwde thermometer om de temperatuur in de gaten te houden.
- Luchtroosters om de hitteintensiteit te reguleren.
- Hoogwaardige mulliet keramiek met glasvezelafdichting: Kan tegen zeer hoge temperaturen en zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en sappige gerechten.
- Grillplaten uit roestvrijstaal: Duurzaam en gemakkelijk schoon te maken.
- Handvatten om het product makkelijk te verplaatsen.

1.5 Inhoud verpakking

Controleer of de inhoud van het pakket overeenkomt met de pakbon wanneer je de verzending ontvangt. Licht je leverancier in als er onderdelen ontbreken. Lijkt het product beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in bij de vervoerder en geef de leverancier een gedetailleerde beschrijving van de schade. Bewaar de beschadigde onderdelen en verpakking om je klacht te onderbouwen.

KitchenBrothers Kamado barbecue - 13 inch Deluxe - Model KB4017 - EAN 8720195259763

KitchenBrothers Kamado barbecue - 13 inch - Model KB4018 - EAN 8720195259770

KitchenBrothers Kamado barbecue - 16 inch Deluxe - Model KB4039 - EAN 8721055560111

1.6 Bijgevoegde accessoires

| Modelnummer | KB4017 | KB4018 | KB4039 |
|---|--------|--------|--------|
| Handleiding | ✓ | ✓ | ✓ |
| Grillrooster | ✓ | ✓ | ✓ |
| Firebox | ✓ | ✓ | ✓ |
| Kolenrooster | ✓ | ✓ | ✓ |
| Basis (Losse onderdelen: zie hoofdstuk 3) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Toolkit: Moersleutel en kruisschroevendraaier | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ronde pizzasteen | ✓ | | ✓ |
| Beschermhoes | ✓ | | ✓ |
| As-uithaalkit: kleine en grote schep | ✓ | | ✓ |
| Platesetter | | | ✓ |

2. VEILIGHEID

Waarschuwing!



Let erop dat het verpakkingsmateriaal niet in handen komt van kinderen. Zij kunnen erin stikken!



Tijdens gebruik worden de oppervlaktes van het product zeer heet. Raak het product alleen bij de handgrepen aan zodat je je niet verbrandt!

Lees voor gebruik de handleiding en de veiligheidsinformatie zorgvuldig door. De leverancier is niet verantwoordelijk voor het niet opvolgen van de veiligheidsinformatie over het gebruik en de omgang met het product of schade aan eigendommen of persoonlijk letsel.

Neem altijd de volgende voorzorgsmaatregelen in acht wanneer je gebruik maakt van 'de Kamado barbecue', hierna te noemen 'het product'.

2.1 Algemeen

- Als dit de eerste keer is dat je het product gebruikt is het belangrijk om de handleiding en instructies zorgvuldig door te nemen.
- Als het product niet goed functioneert, gevallen of beschadigd is, gebruik het product dan niet en raadpleeg onze klantenservice.
- Controleer voor elk gebruik de onderdelen en accessoires op schade of slijtage (barsten/breuken) die het functioneren negatief kunnen beïnvloeden en vervang ze, als hiervan sprake is, door originele of door de fabrikant aanbevolen onderdelen en accessoires.
- Gebruik geen accessoires die niet aangeboden worden door de leverancier. Deze kunnen een gevaar vormen voor de gebruiker en het product beschadigen.
- Gebruik het product alleen voor de doeleinden aangegeven in deze handleiding.
- Haal het product niet uit elkaar, repareer en herstel het product niet. Dit kan schade aan het product aanbrengen. Voor de eigen veiligheid mogen deze onderdelen alleen vervangen worden door geautoriseerd onderhoudspersoneel. Stuur het product altijd naar een servicecentrum voor reparaties om schade en persoonlijk letsel te voorkomen.
- Let op de risico's en consequenties die verbonden zijn aan verkeerd gebruik van het product. Verkeerd gebruik van het product kan leiden tot persoonlijk letsel en schade aan het product.
- Verwijder voor het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers.

- Het product wordt heet als het in gebruik is. Wees alert als je ermee omgaat.
- Het product is alleen geschikt voor gebruik buitenshuis. Gebruik het product niet binnenshuis.
- Het product is ontworpen en bedoeld voor privégebruik. Gebruik het product niet voor commerciële doeleinden.
- Houd het product uit de buurt van hitte, ruimtes waar de temperatuur relatief hoog is en hittebronnen zoals ovens.
- Plaats het product niet in de buurt van (licht) ontvlambare materialen van zoals droog gras, struiken, papier, kranten, kleding, handdoeken, chemicaliën etc. Dit kan leiden tot brand!
- Verplaats het product niet als deze aanstaat of nog niet afgekoeld is.
- Door restwarmte blijft het product heet na gebruik. Raak het hete oppervlak niet aan. Dit kan leiden tot persoonlijk letsel.

2.2 Personen

- Als er brandwonden ontstaan, laat dan onmiddellijk lauw water over het getroffen lichaamsdeel lopen. Stop niet om kleding te verwijderen en schakel snel medische hulp in.
- Zorg ervoor dat de rook niet door omstanders wordt ingeademd. Bij sterke rookinademing, schakel snel medische hulp in.
- Dit product mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Het product mag gebruikt worden door jongeren ouder dan 16 jaar, mits ze goed worden begeleid en geïnformeerd zijn m.b.t. het veilig gebruik van het product en de mogelijke gevaren hiervan begrijpen.
- Dit product mag niet door mensen met een fysieke of mentale beperking worden gebruikt
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Houd het product buiten het bereik van (huis)dieren.
- Laat niemand in of op het product klimmen of er tegenaan staan, om persoonlijk letsel en schade aan het product te voorkomen.

2.3 Gebruik

- Gebruik geen spiritus of benzine voor het aansteken of opnieuw aansteken.
- Gebruik alleen brandstof zoals aangegeven in de instructies en overschrijd de aanbevolen maximaal hoeveelheid niet: 1 kg.
- Plaats het product altijd op een effen, stabiel en niet ontvlambaar oppervlak.
- Plaats het product op minstens 2 meter afstand van brandbare materialen of oppervlakten.
- Gebruik het product niet in de buurt van objecten of oppervlakken die gevoelig zijn voor hitte. Zet het product niet te dichtbij een muur of schutting.
- Het product wordt heet als hij aan staat. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik het product niet als je (on)gevoelig bent voor hitte.
- Pak het product alleen vast aan de handgrepen.

- We raden aan om speciale ovenwanten te gebruiken als je het product openklapt om je handen en vingers te beschermen.
- Gebruik altijd keukengerei of barbecuegereedschap om het voedsel op de grillplaten te legen en weer te pakken. De grillplaten en het voedsel worden heet en vormen een brandrisico.
- Leg geen objecten op de deksel van het product of ertegenaan. Dit kan tot brandgevaar, persoonlijk letsel of schade aan het product leiden.
- Laat het product nooit onbeheerd als het aanstaat en als het nog niet is afgekoeld om persoonlijk letsel te voorkomen.
- Als het product aanstaat komt er warme lucht uit het schoorsteen en de onderste ventilatieklep, blijf dus uit de buurt van de ventilatieopeningen. Vermijd ook de warme lucht die uit het product komt als je hem opendoet.
- Gebruik alleen voedsel dat geschikt is om met houtskool te worden gegrild of gerookt.
- Het product is niet bedoeld om voorwerpen te drogen of te verwarmen.
- Het product is niet bedoeld als verwarming.
- Wacht tot het product volledig is afgekoeld voordat je het schoonmaakt.
- Open het deksel altijd voorzichtig, niet allemaal tegelijk. Laat een paar seconden een beetje lucht binnen voordat je het deksel helemaal opent. De zuurstof kan plotseling ontbranden en brandwonden veroorzaken.
- Gebruik nooit water om het vuur te blussen, dit kan het product beschadigen!

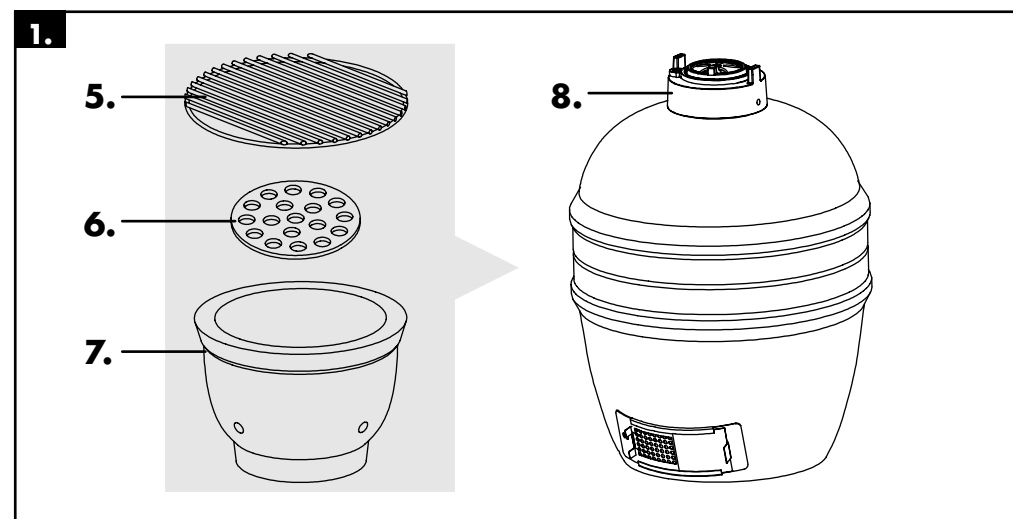
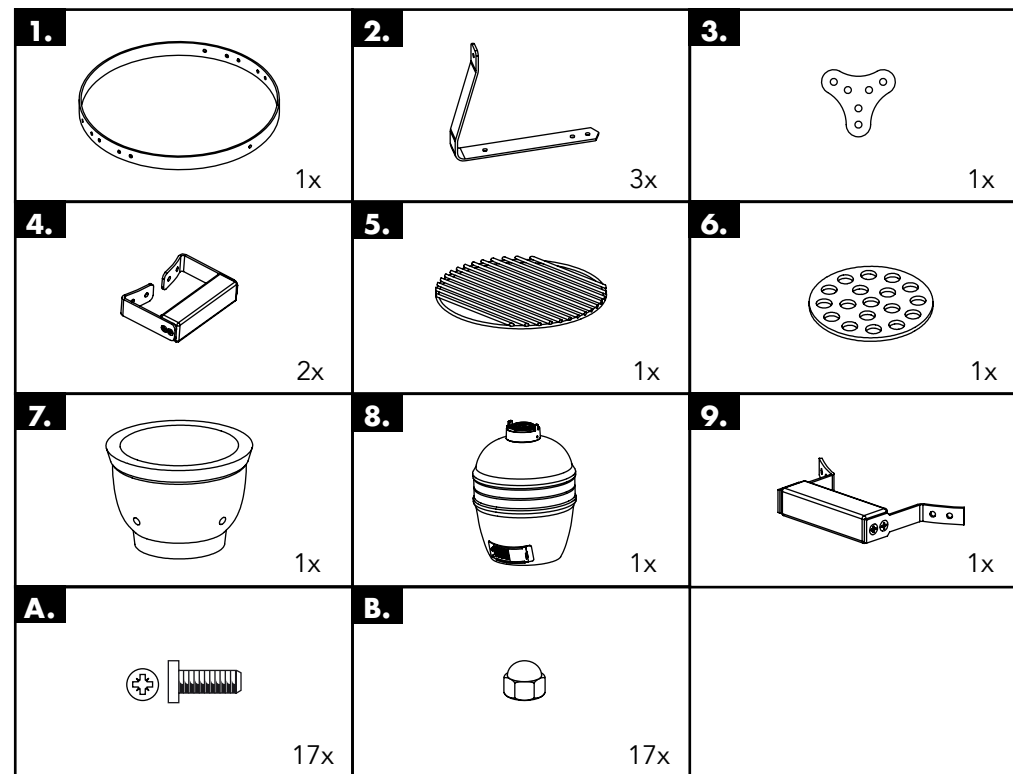
3. INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

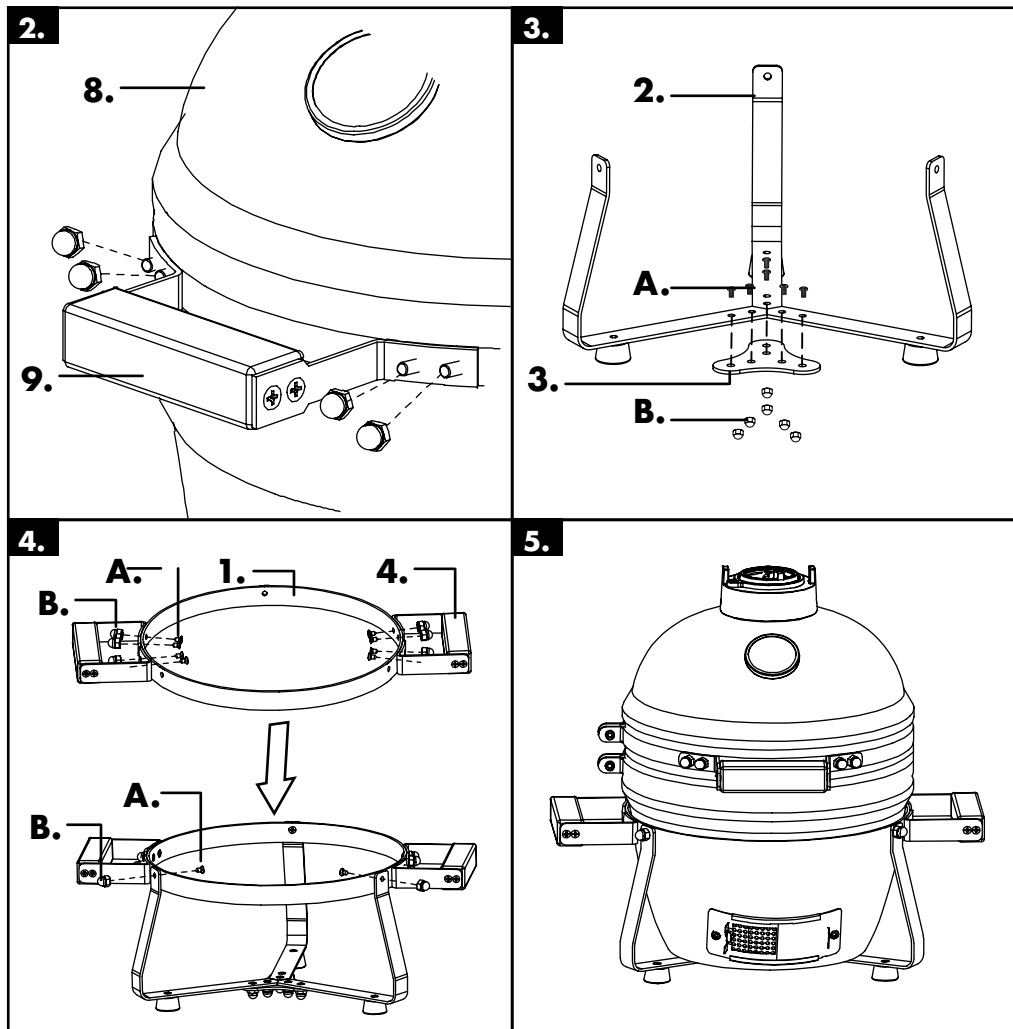
Opmerking



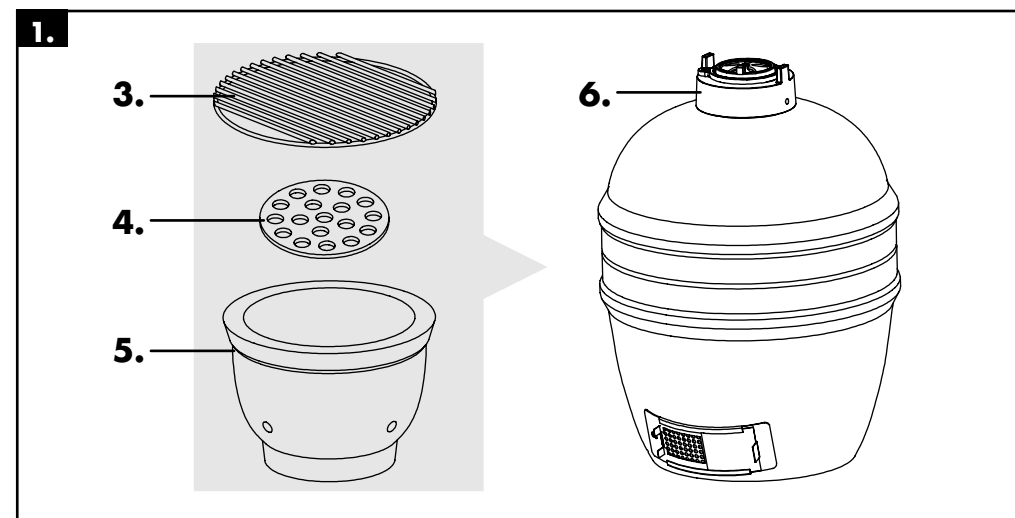
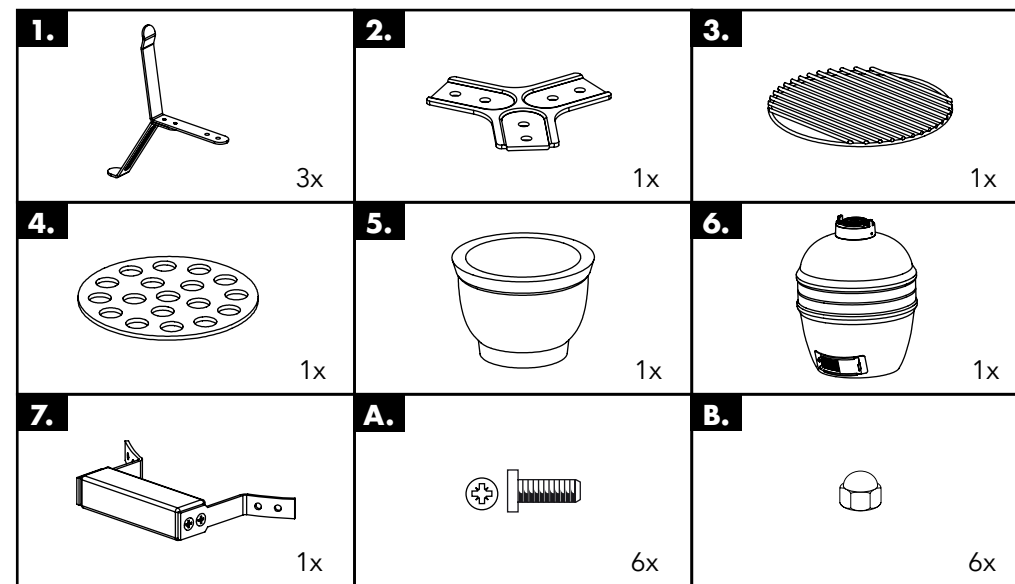
Draai de schroeven eerst niet helemaal vast. Als alles opgebouwd is, kan je alle schroeven vastdraaien. Draai ze niet te strak om de schroeven en het product niet te beschadigen.

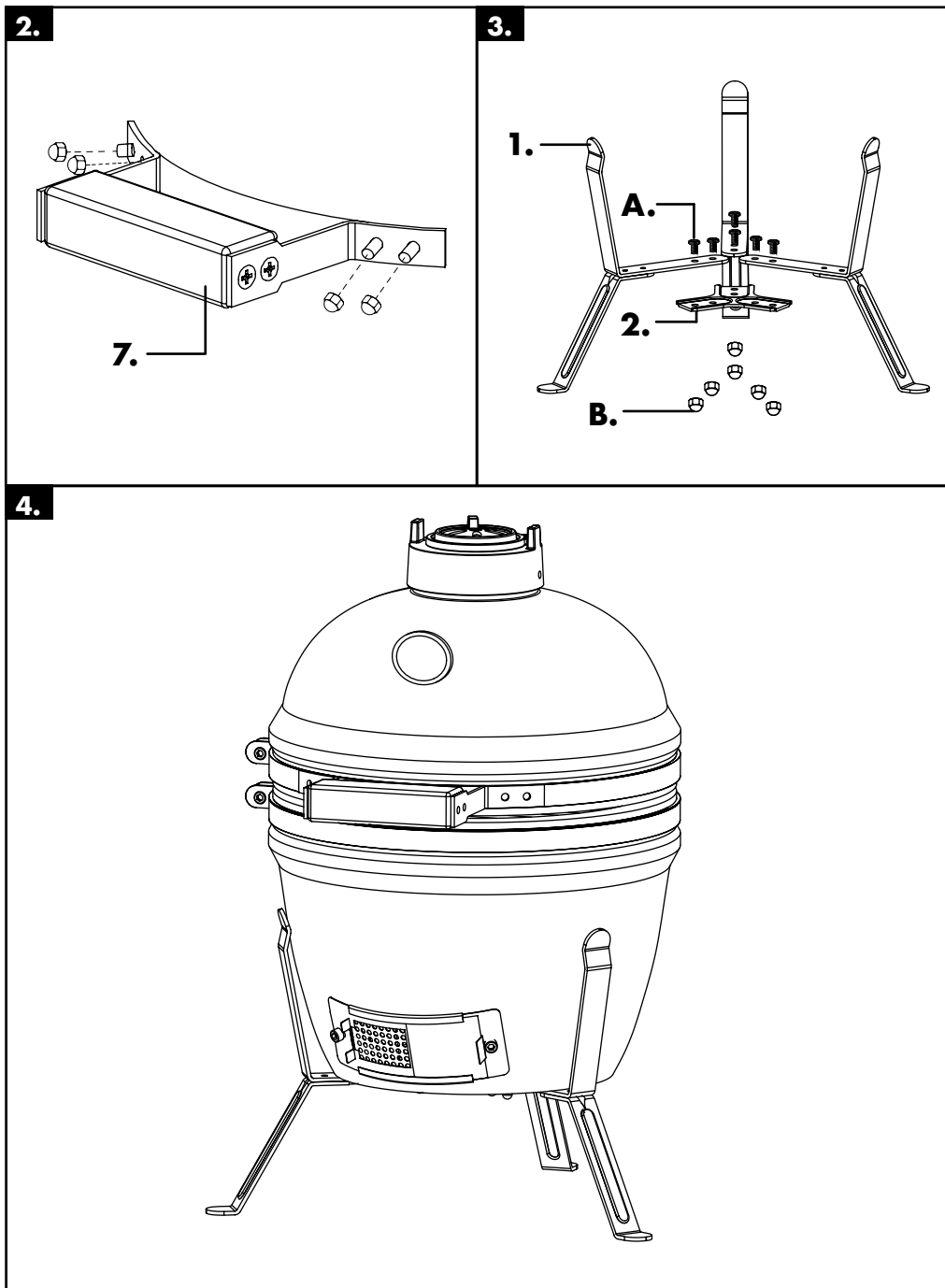
3.1 Montage van KB4017





3.2 Montage van KB4018



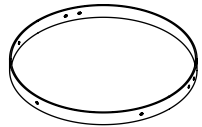
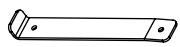


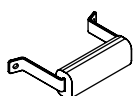



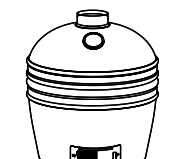



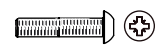



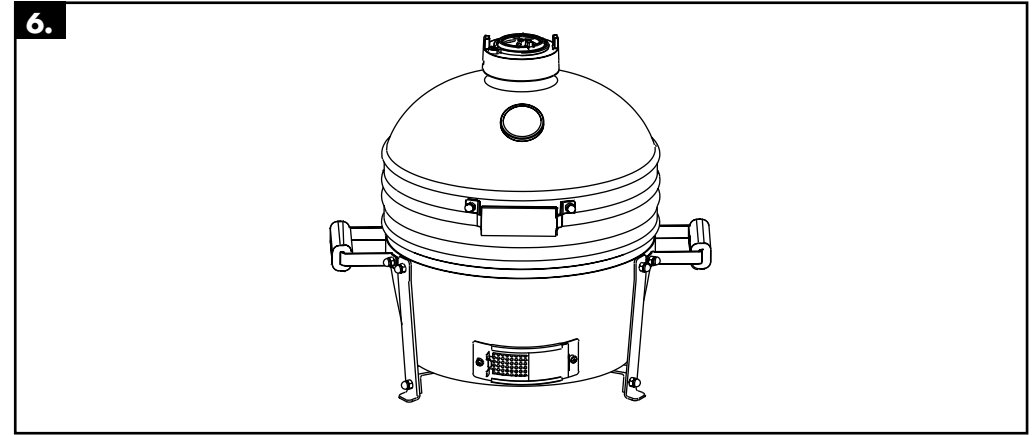
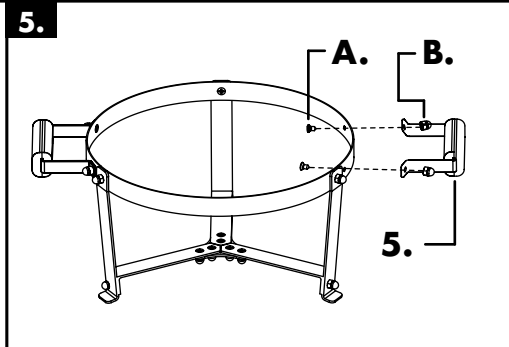
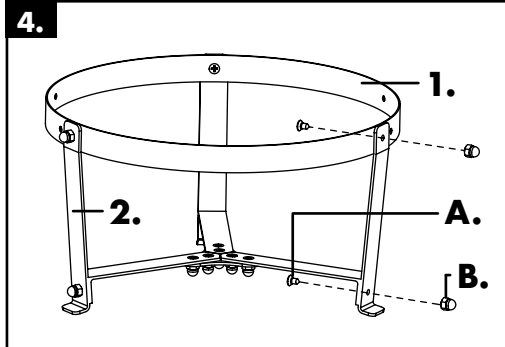
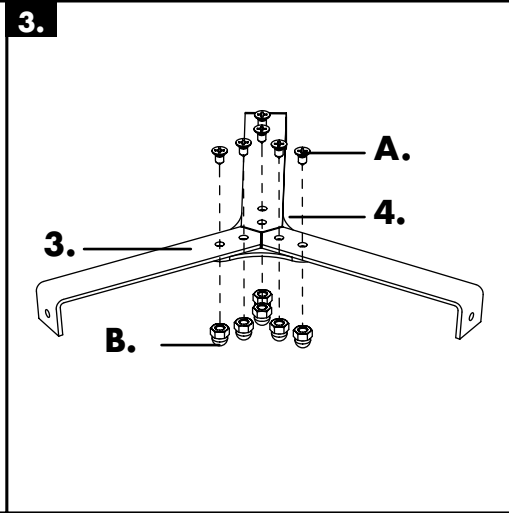
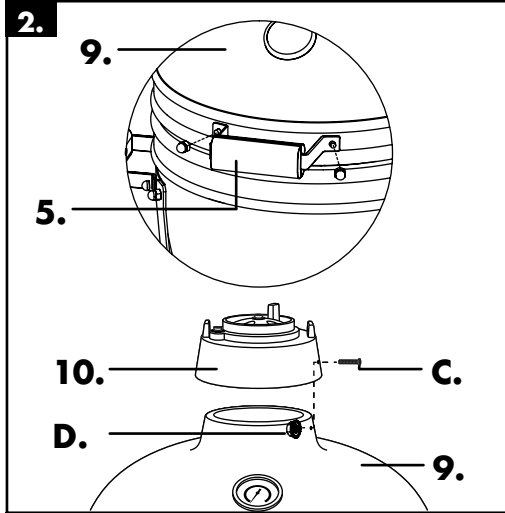
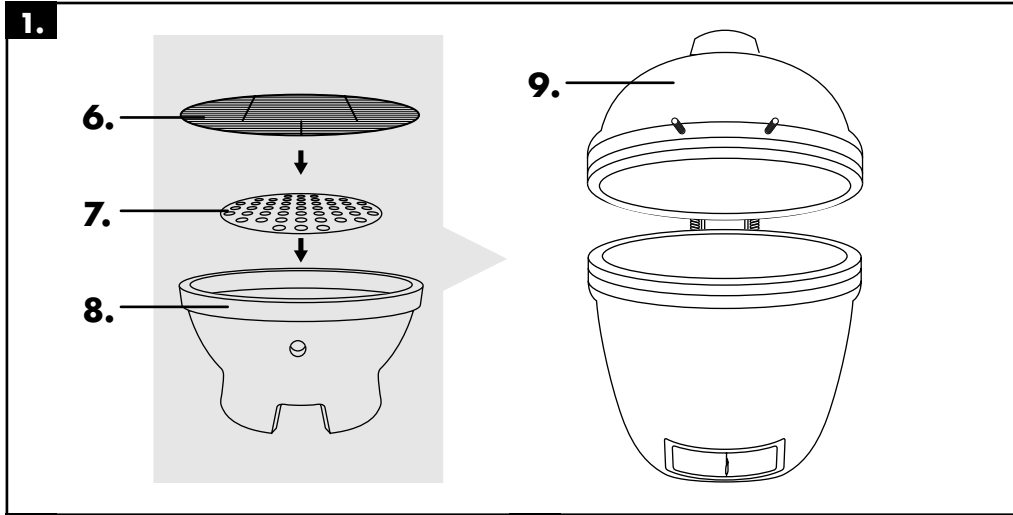
3.3 Montage van KB4039



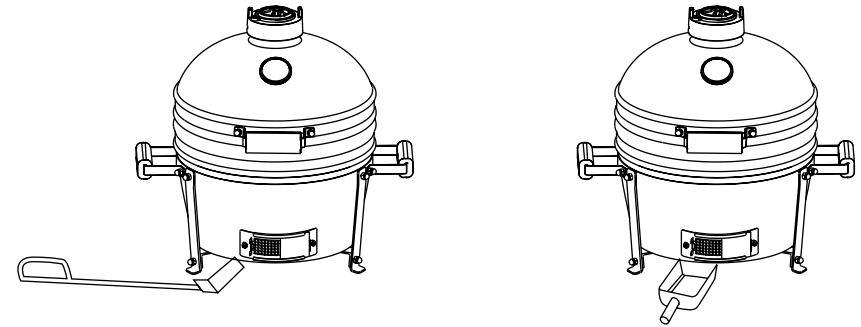
LET OP!

De voeten van het product zijn scherp en kunnen het oppervlak beschadigen waar het product op staat. Wees voorzichtig met het verplaatsen van het product. Wij adviseren om vilt onder de voeten te plakken.

| | | | | |
|---|---|---|--|--|
| 1.  1x | 2.  3x | 3.  3x | | |
| 4.  1x | 5.  3x | 6.  1x | | |
| 7.  1x | 8.  1x | 9.  1x | | |
| 10.  1x | A.  16x | B.  16x | C.  2x | D.  2x |

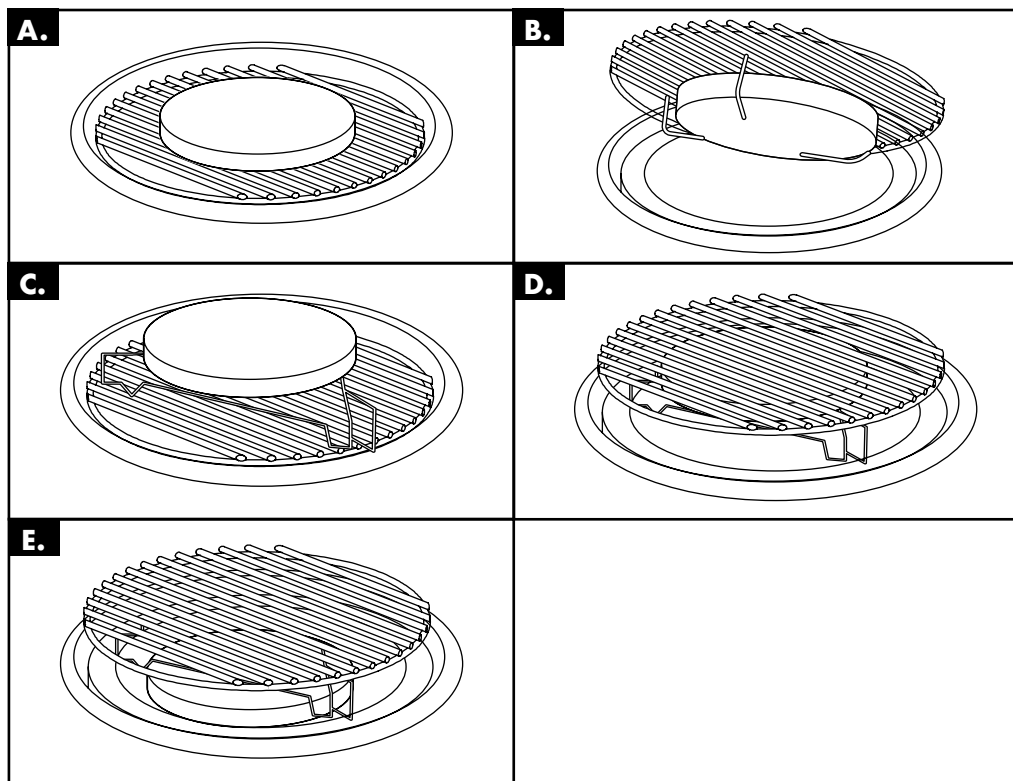


3.4 Gebruik van het as uithaal-kit (KB4017/KB4039)



3.5 Gebruik van de pizzasteen (KB4017/KB4039)

| | KB4017 | KB4039 |
|---|---|---|
| Pizza, taart of brood bakken | Leg de steen op de grillrooster. Leg de pizza op de steen. (A) | Zet de platesetter op de grillrooster. Leg de steen op de platesetter. Leg de pizza op de steen. (C) |
| Indirect cooking met heat deflector (optie 1) | Leg de steen onder de grillrooster tussen de haken. Leg het voedsel op de grillrooster. (B) | Zet de platesetter ondersteboven op de rand van de firebox. Leg de steen hoog op de platesetter. Zet de grillrooster op de platesetter. Leg het voedsel op de grillrooster. (D) |
| Indirect cooking met heat deflector (optie 2) | X | Zet de platesetter ondersteboven op de rand van de firebox. Leg de steen hoog op de platesetter. Zet de grillrooster op de platesetter. Leg het voedsel op de grillrooster. (E) |



1. Zorg ervoor dat het product stabiel staat op een niet ontvlambaar oppervlak met minstens 2 meter afstand van andere materialen.
2. Leg opgerolde krantenpapier met wat aanmaakblokjes op het kolenrek.
3. Leg 2 of 3 handjes houtskool over de bovenkant van de krant. Zet niet teveel kolen: Als het vuur bij het eerste gebruik te intens is, kan dit het product beschadigen.
4. Open het onderste ventilatierooster en steek het krantenpapier aan met een lange aansteker of speciale lucifers.
5. Laat het product geleidelijk warm worden.
6. Wacht tot alle kolen verbrand zijn, het vuur gedoofd is en het product goed afgekoeld is.
7. Controleer vervolgens of alle bevestigingsmiddelen goed vastzitten. De metalen band die het deksel met de basis verbindt kan door de hitte uitzetten en losraken. Draai hem weer vast met een steeksleutel indien nodig.
8. Je kunt je product nu normaal gebruiken.

3.7 Tips voor gebruik



LET OP!

- ◇ Gebruik nooit benzine, terpentijn, aanmaakvloeistof, alcohol of andere soortgelijke chemicaliën voor het aansteken of opnieuw aansteken.
- ◇ Open het deksel altijd voorzichtig, niet allemaal tegelijk. Laat een paar seconden een beetje lucht binnen voordat je het deksel helemaal opent. De zuurstof kan plotseling ontbranden en brandwonden veroorzaken.

1. Zorg ervoor dat het product stabiel staat op een niet ontvlambare oppervlak met minstens 2 meter afstand van andere materialen.
2. Leg opgerolde krantenpapier met wat aanmaakblokjes op het kolenrek.
3. Leg 2 of 3 handjes houtskool over de bovenkant van de krant.
4. Open het onderste ventilatierooster en steek het krantenpapier aan met een lange aansteker of speciale lucifers.
5. Als de kolen vlam hebben gevat, laat je de onderste ontluichtingsopening en het deksel ongeveer 10 minuten open staan om een klein bed van hete sintels te vormen.
6. Doe de deksel dicht en wacht totdat de hete kolen een laagje as hebben.
7. Je kan nu voedsel op de grillrooster leggen. Zie de tabel hieronder voor bereidingstips.
8. Om het product uit te zetten, doe alle ventilatieroosters dicht en sluit de deksel. Het vuur gaat dan vanzelf uit. Gebruik nooit water om het vuur te blussen, dit kan het product beschadigen!

3.6 Eerst gebruik: Belangrijke informatie



Opmerking

◇ Het kan gebeuren dat het product scheurlijnen lijkt te hebben. Dit is geen barst in de keramiek. Het is een normaal proces als gevolg van uitzetting door de hitte en heeft geen invloed op de prestatie of de levensduur van het product. Daarom kan het niet worden geclaimd als een garantiekwesitie.









LET OP!

◇ Als je het product voor de eerste keer aansteekt, moet je er opletten dat het geleidelijk opwarmt. Anders kan de keramiek beschadigd raken.

Algemene tips

- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen als je het product aan staat.
- Het is aan te raden om de kolen niet meer aan te steken of te draaien als ze eenmaal branden. Zo branden ze gelijkmatiger en efficiënter.
- Met de ventilatieroosters dicht blijft het product enkele uren op een hoge temperatuur. Als je houtskool of houtsnippers wilt toevoegen, kan dat altijd. Doe het dan voorzichtig en met hittebestendige handschoenen.
- Controleer voor het koken of de grilloppervlakken en -gereedschappen schoon zijn en geen oude etensresten bevatten. Maak ze altijd weer schoon na gebruik.
- Was altijd je handen voor en na het aanraken van rauw vlees en voor het eten.
- Houd rauw vlees altijd uit de buurt van gekookt vlees en ander voedsel. Gebruik niet hetzelfde keukengerei voor gekookt en ongekookt voedsel.
- Zorg ervoor dat al het vlees goed doorbakken is voordat je het eet. Het eten van rauw of onvoldoende verhit vlees kan voedselvergiftiging veroorzaken. Om het risico te verkleinen, snij het vlees open om er zeker van te zijn dat het helemaal gaar is.
- Het is aan te raden om grotere stukken vlees en braadstukken voor te garen voordat ze uiteindelijk op je grill worden bereid.
- Om voedsel te roken kan je met hittebestendige handschoenen wat houtsnippers in een cirkel over de hete houtskool strooien. Laat de houtsnippers eerst 15 minuten in water weken om het rookproces te verlengen.

| Type bereiding | Temperatuur & tijd | Ventilatieroosters (wit = open, zwart = dicht) |
|------------------------|--------------------|--|
| Langzaam garen / Roken | 110 – 135°C |   |
| Runderborst | 4 h/kg | |
| Getrokken varkensvlees | 4 h/kg | |
| Hele kip | 3 – 4 h | |
| Ribbetjes | 3 – 5 h | |
| Braadstukken | ≥ 9 h |   |
| Grillen | 160 – 180°C | |
| Vis | 15 – 20 min | |
| Varkenshaas | 15 – 30 min | |
| Stukjes kip | 30 – 45 min | |
| Hele kip | 3 – 4 h | |
| Lamsbout | 3 – 4 h | |
| Kalkoen | 3 – 4 h | |
| Ham | 3 – 4 h | |

| | | |
|------------|-------------|---|
| Schroeien | 260 – 370°C |   |
| Biefstuk | 5 – 8 min | |
| Karbonades | 6 – 10 min | |
| Burgers | 6 – 10 min | |
| Worsten | 6 – 10 min | |

4. ONDERHOUD EN REINIGING

- Wacht totdat het product helemaal is afgekoeld voordat je het schoonmaakt.
- Reinig het product met een vochtige, schone doek en maak het goed droog. Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen.
- De RVS grillrooster is vaatwasserbestendig. Wij raden echter aan om de grillrooster met de hand schoon te maken om de levensduur te verlengen. Gebruik hiervoor een speciale metalen borstel met warm water en een milde schoonmaakmiddel.
- Trek de banden aan en smeer het scharnier 2 keer per jaar of vaker indien nodig.

5. OPSLAG

- Wacht totdat het product helemaal is afgekoeld voordat je het verplaatst.
- Wij raden aan om het product niet buiten te laten staan als het niet meer wordt gebruikt. Bewaar het product op een droge, schone plek, niet in extreem hoge of lage temperaturen.
- Als het product buiten wordt opgeslagen, dek het af met een geschikte regenhoes zodra hij volledig is afgekoeld.

6. WEGGOOIEN EN RECYCLEN

Denk aan het milieu en lever een bijdrage aan een schonere leefomgeving! Je kunt bij je gemeente terecht voor alle informatie over de mogelijkheden voor het afvoeren van afgedankte producten.










Gooi het product aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever hem in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recycleren.







Voer de verpakking en de accessoires af conform de milieuvorschriften die gelden in jouw gemeente. Let op de symbolen op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze – indien nodig – gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van letters en cijfers: 1-7: plastic, 20-22: papier en karton, 80-98 composietmaterialen.

7. SYMBOLEN

In deze handleiding, op de verpakking en op het product worden de volgende waarschuwingen en symbolen gebruikt (indien van toepassing).

| Symbool | Omschrijving |
|---|---|
|  | Volg de instructies op in de handleiding en bewaar deze voor de toekomst. |
|  | Een waarschuwing met dit symbool geeft een mogelijk gevaarlijke situatie aan die kan resulteren in ernstige schade en/of fatale letsel. |
|  | Een opmerking bevat extra informatie dat van belang is voor het gebruik van het product. |
|  | Een waarschuwing met dit symbool geeft een mogelijk gevaarlijke situatie aan die kan resulteren in lichte schade en/of matige letsel. |
|  | Met zorg behandelen. |
|  | Deze kant omhoog. |
|  | Gebruik dit product nooit binnenshuis! |

| | |
|---|---|
|  | Pas op: Rook niet inhaleren! |
|  | Pas op: heet oppervlak! |
|  | Voedselveilig. |
|  | BPA-vrij: Dit product is vrij van Bisfenol A. |

8. DISCLAIMER

Veranderingen onder voorbehoud; specificaties kunnen veranderen zonder opgaaf van redenen.

EN – User manual



FOREWORD

About this document

This manual contains all the information for correct, efficient and safe use of the product. Make sure you have fully read and understood the instructions in this manual before installing or using the product. Keep this manual for future use.

Original Instructions

This manual was originally written in Dutch. All other languages are translations of the original Dutch manual.

Service and warranty

If you need service or information regarding your product, please contact our customer service at service@kitchenbrothers.nl.

We provide a 2-year warranty on our products. Customer must be able to show proof of purchase when claiming warranty. Product defects must be reported to us within 2 years from the date of purchase. Please note that the warranty does not apply: for damage caused by improper use or repair; for parts subject to wear and tear; for defects known to the customer at the time of purchase; for defects caused by the customer's own fault, for damage caused by third parties.

TABLE OF CONTENTS

| | |
|---|-----------|
| 1. Introduction | 26 |
| 1.1 Intended use | 26 |
| 1.2 Product overview | 26 |
| 1.3 Product specifications | 27 |
| 1.4 Other features | 28 |
| 1.5 Contents of package | 28 |
| 1.6 Included accessories | 28 |
| 2. Safety | 29 |
| 2.1 General | 29 |
| 2.2 Persons | 30 |
| 2.3 Use | 30 |
| 3. Instructions for use | 31 |
| 3.1 Assembly of KB4017 | 32 |
| 3.2 Assembly of KB4018 | 34 |
| 3.3 Assembly of KB4039 | 36 |
| 3.4 Using the ash removal kit (KB4017/KB4039) | 38 |
| 3.5 Using the pizza stone (KB4017/KB4039) | 38 |
| 3.6 First use: important information | 39 |
| 3.7 Tipps for use | 40 |
| 4. Maintenance and cleaning | 41 |
| 5. Storage | 42 |
| 6. Disposal and recycle | 42 |
| 7. Symbols | 42 |
| 8. Disclaimer | 43 |

1. INTRODUCTION

Thank you for choosing a KitchenBrothers product! Please always follow the instructions for safe usage.

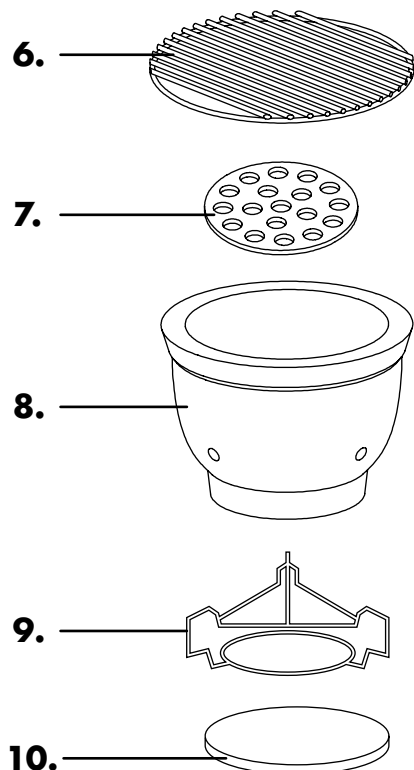
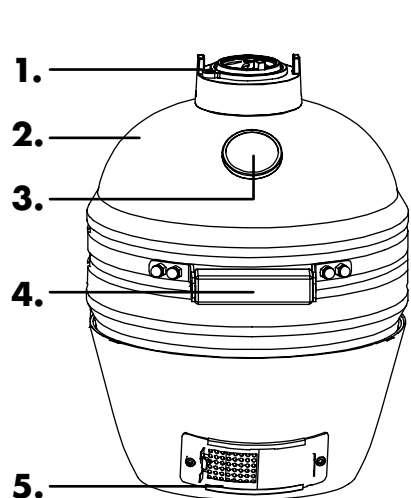
1.1 Intended use

The name 'Kamado' is Japanese for 'stove'. Kamado stoves made of ceramic have been around for 4,000 years and are known for their excellent ability to retain heat. Today's Kamado barbecues are very versatile and can be used for grilling, smoking, as well as for baking pizza, bread or pies. The heat produced by the glowing charcoal cooks the food, while the smoke gives the unique, smoky flavor to the food.

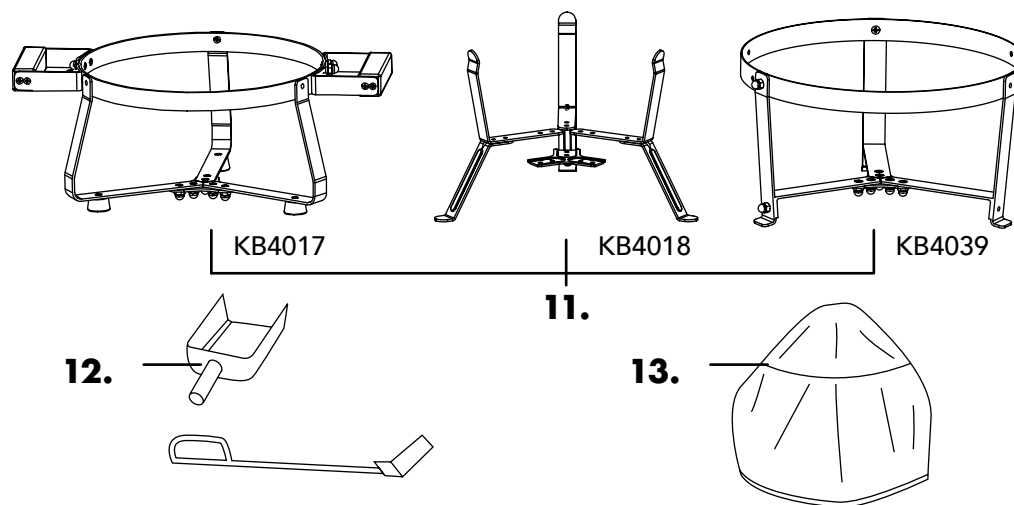
The supplier is released from liability for any injury or damage caused by using the product beyond its intended use. Any modification of the product may affect your safety and warranty.

1.2 Product overview

1. Upper ventilation grille
2. Lid
3. Thermometer
4. Handle
5. Lower ventilation grid
6. Grill grid
7. Coal grid
8. Firebox
9. Platesetter (KB4039 only)
10. Round pizza stone (KB4017/KB4039 only)



11. Base (varies by model)
12. Ash removal kit (KB4017/KB4039 only)
13. Protective cover (KB4017/KB4039 only)



1.3 Product specifications

| Model Number | KB4017 | KB4018 | KB4039 |
|------------------------|--|-----------------|-----------------|
| Design | 13 in | 13 in | 16 in |
| Dimension | 50 x 38.5 x 47 cm | 47 x 44 x 52 cm | 55 x 55 x 55 cm |
| Weight | 24.3 kg | 22 kg | 35.2 kg |
| Max. fuel load | 0.8 kg | 0.8 kg | 1 kg |
| Color | Black | | |
| Material | Ceramic (Mullite), stainless steel, fiberglass | | |
| Fuel | Charcoal or Briquettes | | |
| Function | Grill, Smoker, Slowcooker | | |
| Max temperature | Heat resistant up to 1000°C | | |
| Operating temperature* | 0 - 30°C | | |
| Operating humidity* | 30 - 80% | | |
| Storage temperature* | -30 - 40°C | | |
| Storage humidity* | 40% | | |

*Recommended

1.4 Other features

- Built-in thermometer to keep an eye on the temperature.
- Air vents to regulate heat intensity.
- High-quality mullite ceramic with fiberglass seal: Can withstand very high temperatures and ensures even heat distribution for juicy dishes.
- Stainless steel grill plates: Durable and easy to clean.
- Handles for easy moving of the product.

1.5 Contents of package

When receiving your shipment, make sure that the contents are consistent with the packing list. Notify your distributor of any missing items. If the equipment appears to be damaged, file a claim immediately with the carrier and notify your distributor at once, giving a detailed description of any damage. Save the damaged parts and packing container to substantiate your claim.

KitchenBrothers Kamado barbecue - 13 inch Deluxe - Model KB4017 - EAN 8720195259763

KitchenBrothers Kamado barbecue - 13 inch - Model KB4018 - EAN 8720195259770

KitchenBrothers Kamado barbecue - 16 inch Deluxe - Model KB4039 - EAN 8721055560111

1.6 Included accessories

| Model number | KB4017 | KB4018 | KB4039 |
|---|--------|--------|--------|
| Manual | ✓ | ✓ | ✓ |
| Grill grid | ✓ | ✓ | ✓ |
| Firebox | ✓ | ✓ | ✓ |
| Coal grid | ✓ | ✓ | ✓ |
| Base (Loose parts: see chapter 3) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Toolkit: Wrench and cross screwdriver | ✓ | ✓ | ✓ |
| Round pizza stone | ✓ | | ✓ |
| Protective cover | ✓ | | ✓ |
| Ash removal kit: small and large shovel | ✓ | | ✓ |
| Platesetter | | | ✓ |

2. SAFETY

Warning!



Please ensure that the packaging is kept out of the reach of children! Risk of suffocation!



During use, the surfaces of the product become very hot. Only touch the product by the handles, otherwise you may get burned!

Before use, read the manual and safety information carefully. The supplier is not responsible for failure to follow the safety information on the use and handling of the product or damage to property or personal injury.

Always observe the following precautions when using 'the Kamado barbecue', hereinafter referred to as 'the product'.

2.1 General

- If this is your first time using the product, it is important to read the manual and instructions carefully.
- If the product is malfunctioning, dropped or damaged, do not use the product and consult our customer service.
- Before each use, check the parts and accessories for damage or wear (cracks/ breakage) that may adversely affect its operation and, if so, replace them with original or manufacturer-recommended parts and accessories.
- Do not use accessories not offered by the supplier. They may pose a danger to the user and damage the product.
- Use the product only for the purposes indicated in this manual.
- Do not disassemble, repair or restore the product. Doing so may cause damage to the product. For your own safety, these parts should only be replaced by authorized service personnel. Always send the product to a service center for repairs to prevent damage and personal injury.
- Be aware of the risks and consequences associated with improper use of the product. Misuse of the product may result in personal injury and damage to the product.
- Before first use, remove all packaging material and any stickers.
- The product becomes hot when in use. Be alert when handling it.
- The product is only suitable for outdoor use. Do not use the product indoors.

- The product is designed and intended for private use. Do not use the product for commercial purposes.
- Keep the product away from heat, areas where the temperature is relatively high, and heat sources such as ovens.
- Do not place the product near (highly) flammable materials of such as dry grass, bushes, paper, newspapers, clothes, towels, chemicals, etc. This may cause a fire!
- Do not move the product if it is on or has not yet cooled down.
- Due to residual heat, the product remains hot after use. Do not touch the hot surface. This may result in personal injury.

2.2 Persons

- If burns occur, immediately run lukewarm water over the affected body part. Do not stop to remove clothing and quickly seek medical attention.
- Do not allow smoke to be inhaled by bystanders. In case of strong smoke inhalation, get medical attention quickly.
- This product should not be used by children.
- The product may be used by young people over 16 years of age, provided they are properly supervised and instructed in the safe use of the product and understand its potential hazards.
- This product should not be used by people with physical or mental disabilities.
- Keep the product out of the reach of children.
- Keep the product out of reach of pets and other animals.
- To avoid personal injury and damage to the product, do not allow anyone to climb in or on or stand against the product.

2.3 Use

- Do not use spirit or gasoline for lighting or relighting.
- Use only fuel as indicated in the instructions and do not exceed the recommended maximum amount: 1 kg.
- Always place the product on an even, stable and non-flammable surface.
- Place the product at least 2 meters away from combustible materials or surfaces.
- Do not use the product near objects or surfaces sensitive to heat. Do not place the product too close to a wall or fence.
- The product becomes hot when it is on. Do not touch the hot surfaces. Do not use the product if you are (un)sensitive to heat.
- Handle the product only by the handles.
- We recommend using special oven mitts when opening the product to protect your hands and fingers.
- Always use kitchen utensils or barbecue tools to empty and retrieve the food on the grill plates. The grill plates and food become hot and pose a fire risk.
- Do not place objects on or against the lid of the product. Doing so may cause a fire hazard, personal injury or damage to the product.

- To avoid personal injury, never leave the product unattended when it is on and when it has not yet cooled down.
- When the product is on, hot air comes out of the chimney and lower vent, so stay away from the vents. Also avoid the hot air coming out of the product when you open it.
- Use only food suitable for grilling or smoking with charcoal.
- The product is not intended to dry or heat items.
- The product is not intended as a heater.
- Wait for the product to cool completely before cleaning.
- Always open the lid gently, not all at once. Let in just a little air for a few seconds before opening the lid completely. Oxygen can ignite suddenly and cause burns.
- Never use water to extinguish the fire, this may damage the product!

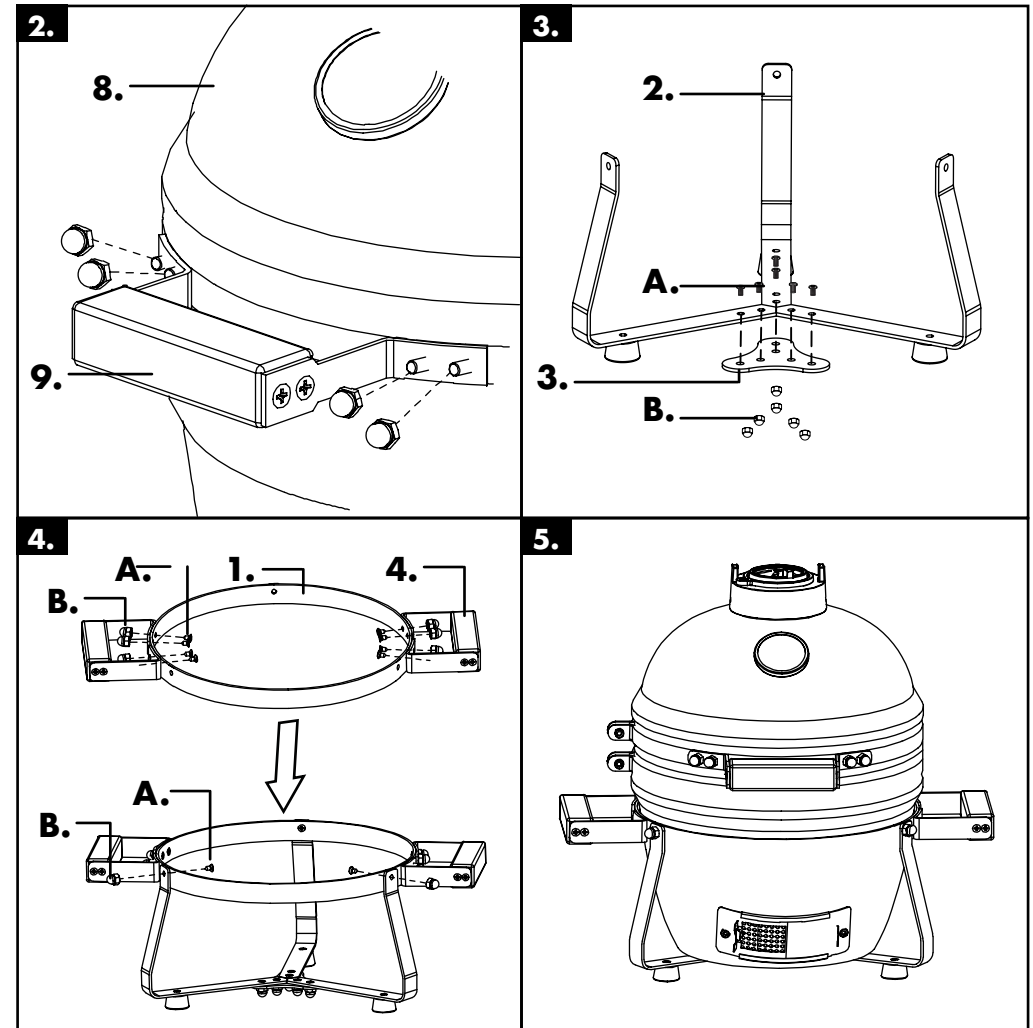
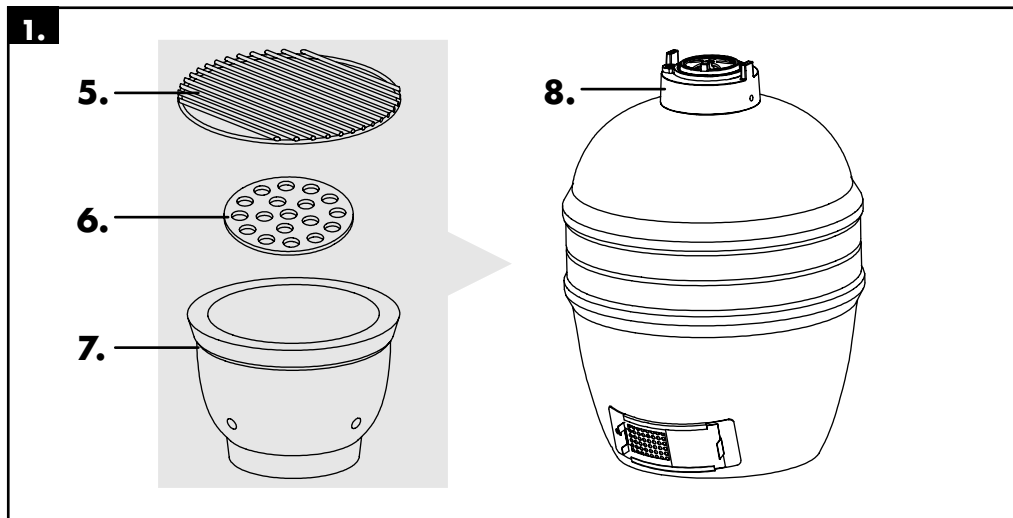
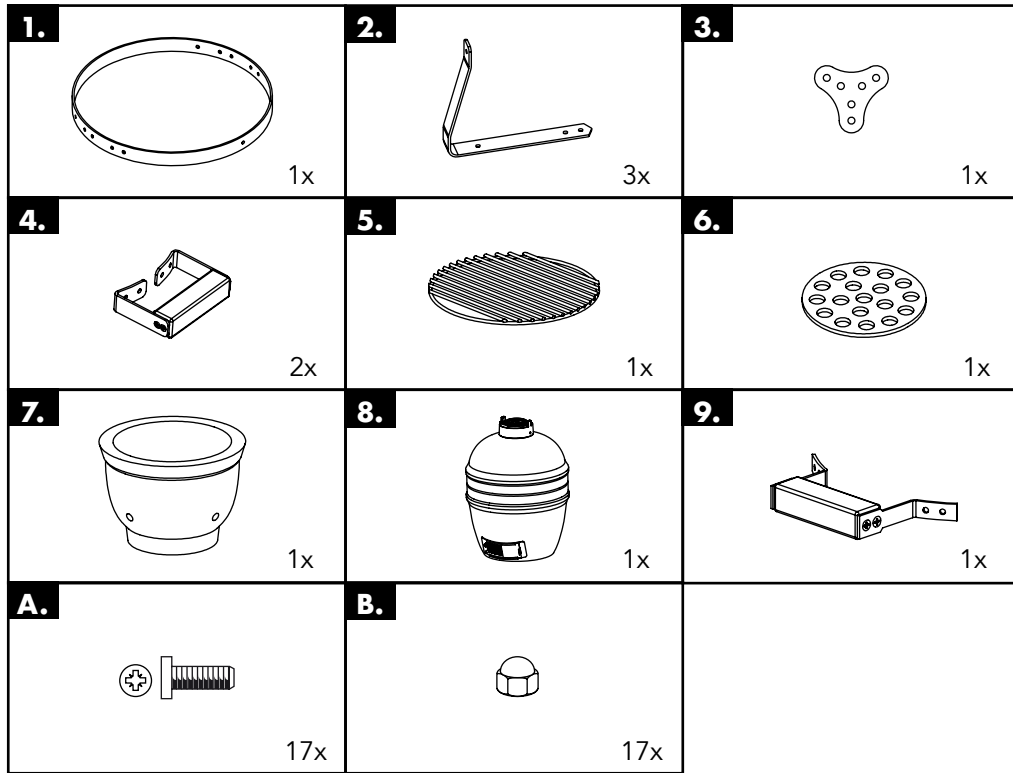
3. INSTRUCTIONS FOR USE

Note

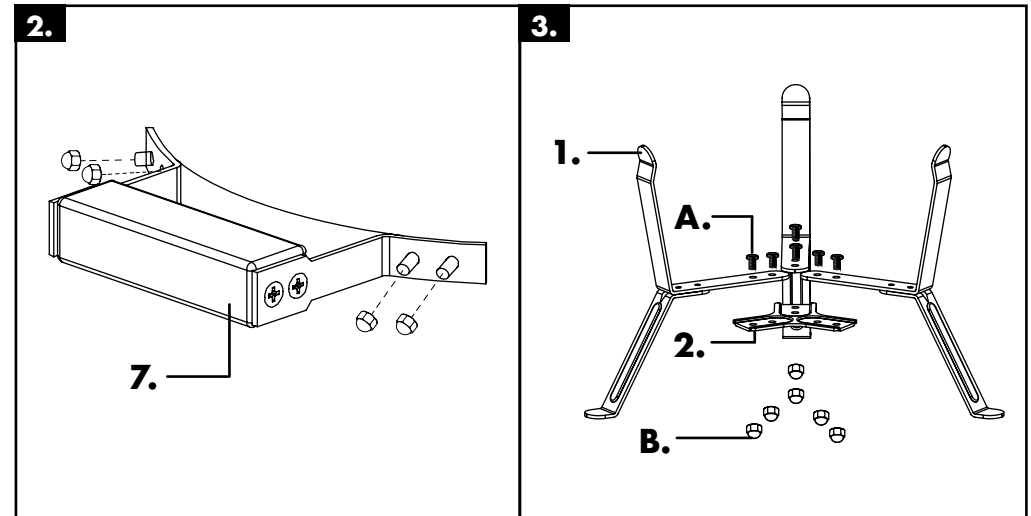
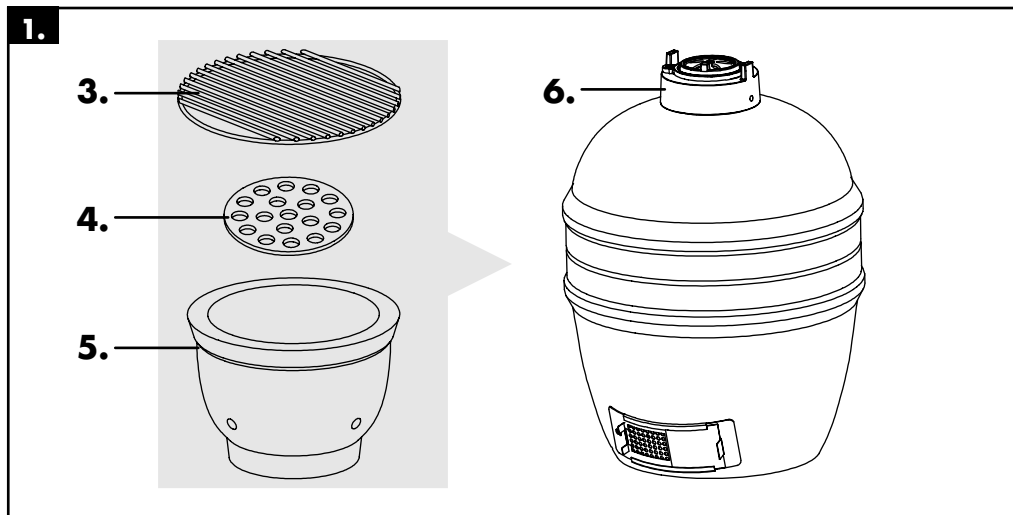
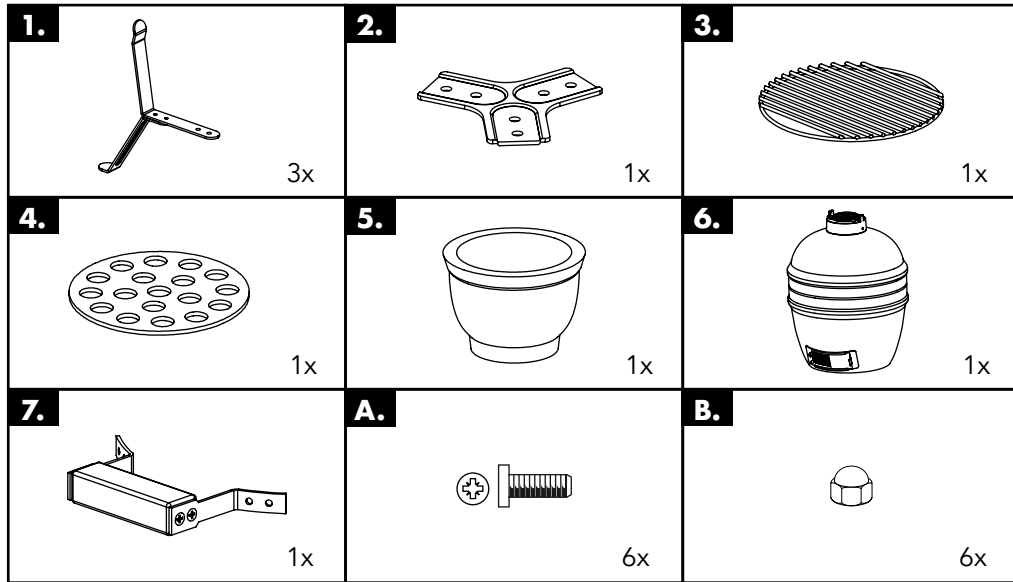


◇ Do not tighten the screws completely at first. Once everything is built up, you can tighten all the screws. Don't over-tighten them to avoid damaging the screws and the product.

3.1 Assembly of KB4017

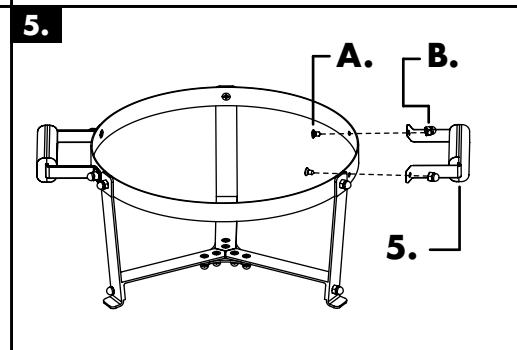
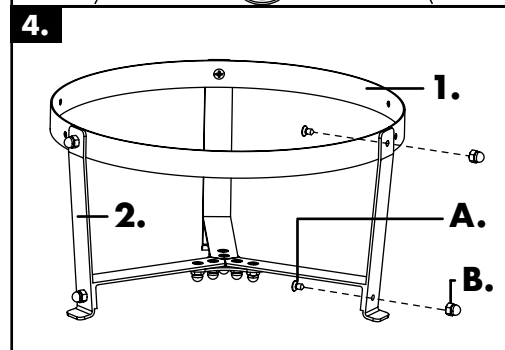
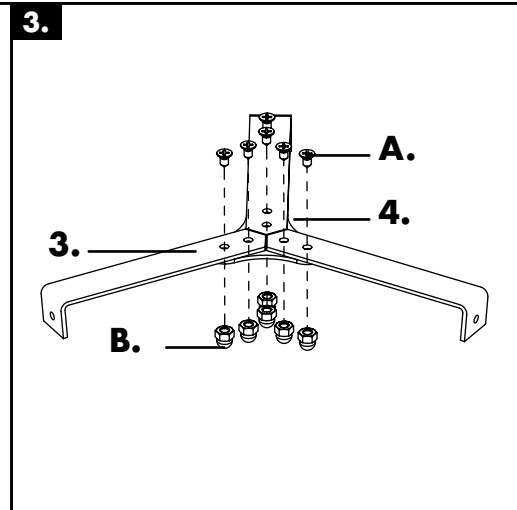
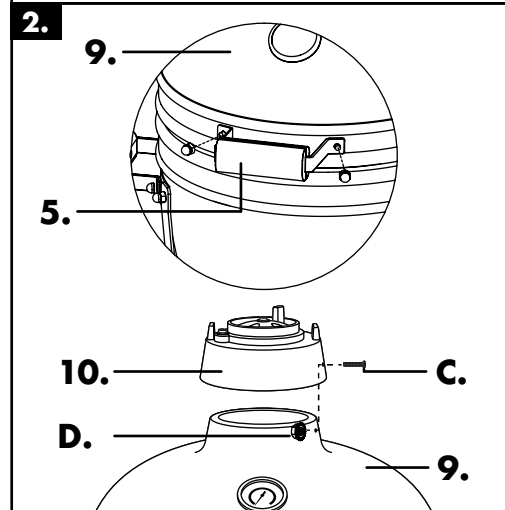
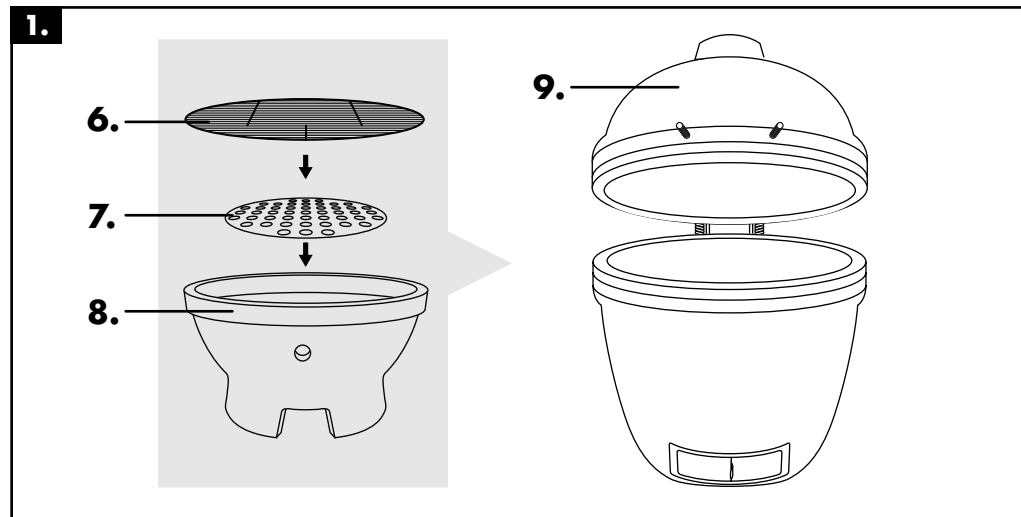
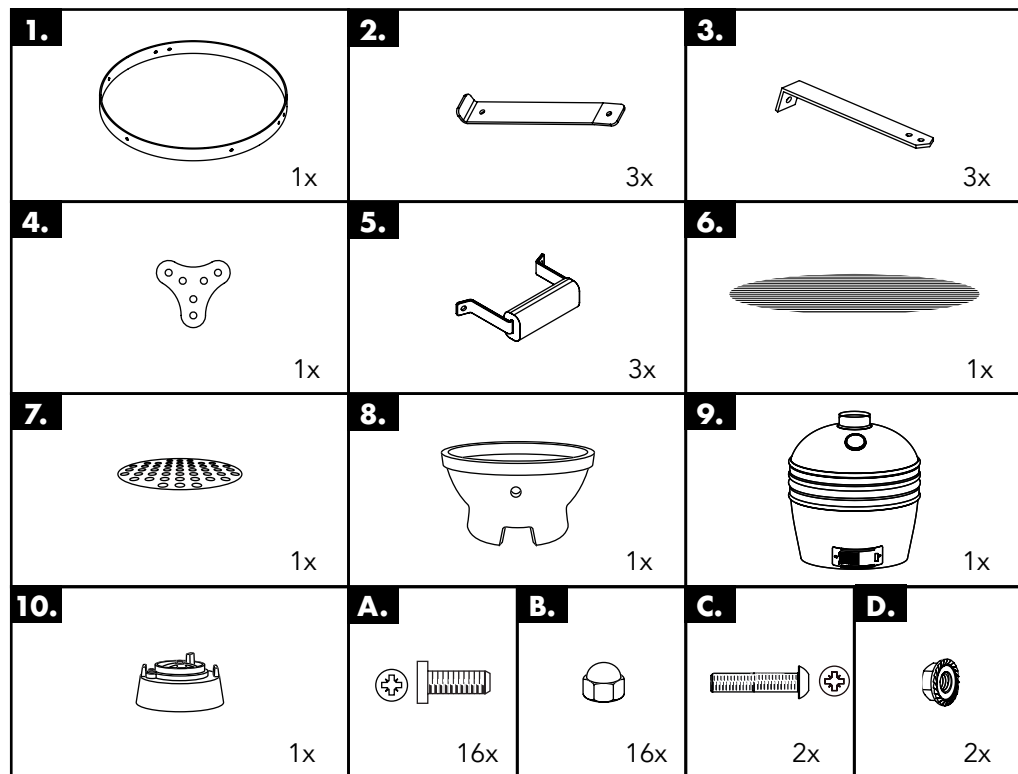


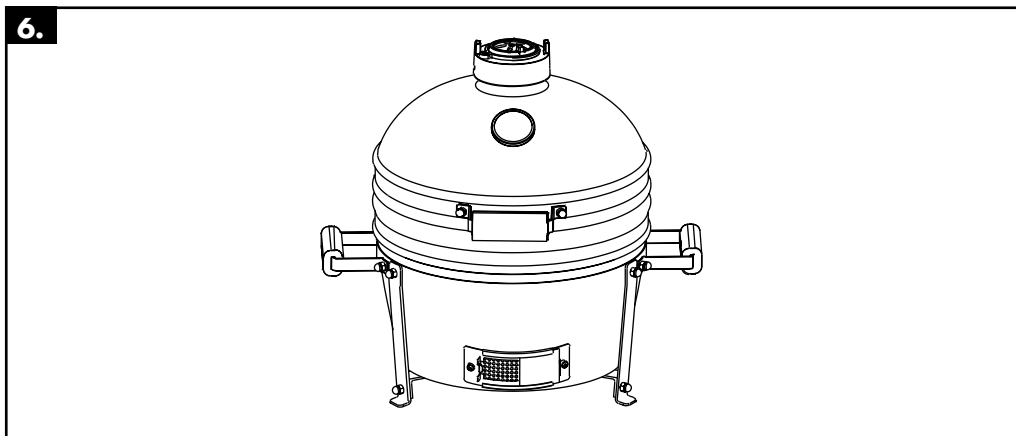
3.2 Assembly of KB4018



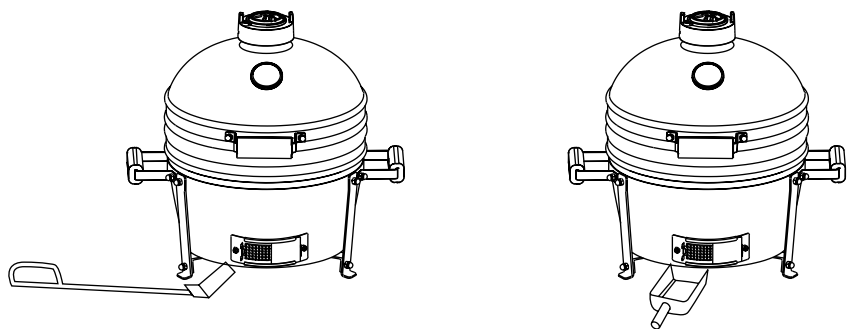
3.3 Assembly of KB4039

ATTENTION!
 ⚠ The feet of the product are sharp and may damage the surface the product is standing on. Be careful when moving the product. We recommend gluing felt under the feet.



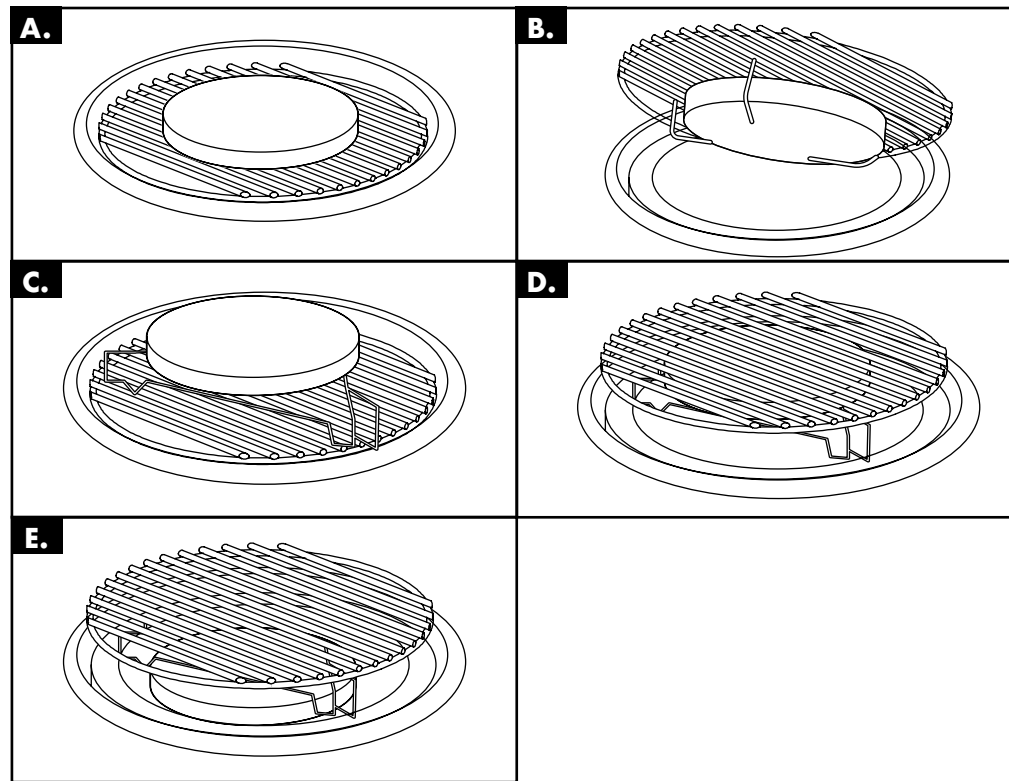


3.4 Using the ash removal kit (KB4017/KB4039)



3.5 Using the pizza stone (KB4017/KB4039)

| | KB4017 | KB4039 |
|---|---|--|
| Baking pizza, cake or bread | Place the stone on the grill rack. Place the pizza on the stone (A). | Place the platesetter on the grill rack. Place the stone on the platesetter. Place the pizza on the stone (C). |
| Indirect cooking with heat deflector (option 1) | Place the stone under the grill rack between the hooks. Place the food on the grill rack. (B) | Place the platesetter upside down on the edge of the firebox. Place the stone high up on the platesetter. Place the grill rack on the platesetter. Place the food on the grill rack. (D) |
| Indirect cooking with heat deflector (option 2) | X | Place the platesetter upside down on the edge of the firebox. Place the stone high on the platesetter. Place the grill rack on the platesetter. Place the food on the grill rack. (E) |



3.6 First use: important information



Note

It may happen that the product appears to have crack lines. This is not a crack in the ceramic. It is a normal process due to expansion from heat and does not affect the performance or life of the product. Therefore, it cannot be claimed as a warranty issue.

ATTENTION!



When lighting the product for the first time, make sure it heats up gradually. Otherwise, the ceramic may be damaged.

1. Make sure the product is stable on a non-flammable surface with at least 2 meters away from other materials.
2. Place rolled newspaper with some firelighters on the coal rack.
3. Place 2 or 3 handfuls of charcoal over the top of the newspaper. Do not put too much fuel: If the fire is too intense when first used, it may damage the product.
4. Open the lower ventilation grate and light the newspaper with a long lighter or special matches.

5. Allow the product to heat up gradually.
6. Wait until all the fuel is used, the fire is extinguished and the product is well cooled.
7. Then check that all fasteners are tight. The metal band connecting the lid to the base may expand and loosen due to heat. Tighten it again with a wrench if necessary.
8. You can now use your product normally.

3.7 Tipps for use

⚠ ATTENTION


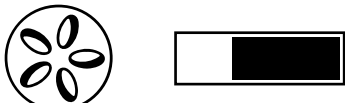
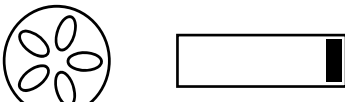
- ◊ Never use gasoline, turpentine, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or re-lighting.
- ◊ Always open the lid gently, not all at once. Let in just a little air for a few seconds before opening the lid completely. Oxygen can ignite suddenly and cause burns.

1. Make sure the product is stable on a non-flammable surface with at least 2 meters away from other materials.
2. Place rolled newspaper with some firelighters on the coal rack.
3. Place 2 or 3 handfuls of charcoal over the top of the newspaper.
4. Open the lower ventilation grate and light the newspaper with a long lighter or special matches.
5. Once the coals have caught fire, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to form a small bed of hot embers.
6. Close the lid and wait until the hot coals have a layer of ash.
7. You can now place food on the grill rack. See the table below for cooking tips.
8. To turn the product off, close all the vents and close the lid. The fire will then go out by itself. Never use water to put out the fire, this can damage the product!

General tips

- Always use heat-resistant gloves when lighting the product.
- It is recommended not to light or turn the coals once they are burning. This way they burn more evenly and efficiently.
- With the vents closed, the product will stay at a high temperature for several hours. If you want to add charcoal or wood chips, you can always do so. If so, do it carefully and with heat-resistant gloves.
- Before cooking, check that the grill surfaces and tools are clean and free of old food residue. Always clean them again after use.
- Always wash your hands before and after touching raw meat and before eating.
- Always keep raw meat away from cooked meat and other foods. Do not use the same utensils for cooked and uncooked food.
- Make sure all meat is thoroughly cooked before eating it. Eating raw or inadequately heated meat can cause food poisoning. To reduce the risk, cut the meat open to make sure it is fully cooked.

- It is advisable to pre-cook larger cuts of meat and roasts before finally cooking them on your grill.
- To smoke food, use heat-resistant gloves to sprinkle some wood chips in a circle over the hot charcoal. First soak the wood chips in water for 15 minutes to prolong the smoking process.

| Function | Temperature & time | Vents (white = open, black = closed) |
|--------------------------|--------------------|--|
| Slow cook / Smoke | 110 – 135°C |  |
| Beef brisket | 4 h/kg | |
| Pulled pork | 4 h/kg | |
| Whole chicken | 3 – 4 h | |
| Ribs | 3 – 5 h | |
| Roasts | ≥ 9 h | |
| Grill / Roast | 160 – 180°C |  |
| Fish | 15 – 20 min | |
| Pork Tenderloin | 15 – 30 min | |
| Chicken pieces | 30 – 45 min | |
| Whole chicken | 3 – 4 h | |
| Leg of lamb | 3 – 4 h | |
| Sear | 260 – 370°C |  |
| Steak | 5 – 8 min | |
| Pork chops | 6 – 10 min | |
| Burgers | 6 – 10 min | |
| Sausages | 6 – 10 min | |

4. MAINTENANCE AND CLEANING

- Wait for the product to cool completely before cleaning it.
- Clean the product with a damp, clean cloth and dry it thoroughly. Do not use abrasive or harsh cleaning agents.
- The stainless steel grill rack is dishwasher safe. However, we recommend cleaning the grill rack by hand to prolong its life. To do this, use a special metal brush with warm water and mild detergent.
- Tighten the straps and lubricate the hinge 2 times a year or more often if needed.

5. STORAGE

- Wait for the product to cool completely before moving it.
- We recommend not leaving the product outside when it is no longer in use. Store the product in a dry, clean place, not in extremely high or low temperatures.
- If the product is stored outside, cover it with a suitable rain cover once it has cooled completely.

6. DISPOSAL AND RECYCLE

Think about the environment and contribute to a cleaner living environment! You can contact your local council for all information on disposal options for discarded products.



At the end of its life, do not dispose of the product with normal household waste, but hand it in at a government designated collection point for recycling.



Dispose of the packaging and accessories in accordance with the environmental regulations in force in your local council. Pay attention to the symbols on the different packaging materials and - if necessary - dispose of them separately. The packaging materials are marked with letters and numbers: 1-7: plastic, 20-22: paper and cardboard, 80-98 composite materials.

7. SYMBOLS

The following warnings and symbols are used in this manual, on the packaging and on the product (where applicable).

| Symbol | Description |
|--------|---|
| | Follow the instructions in the user manual and keep it for future reference. |
| | A warning with this symbol indicates a potentially hazardous situation that could result in serious damage and/or fatal injury. |
| | A note contains additional information relevant to the use of the product. |
| | A warning with this symbol indicates a potentially hazardous situation that may result in minor damage and/or moderate injury. |

| | |
|--|---|
| | Handle with care. |
| | This side up. |
| | Never use this product indoors! |
| | Caution: Do not inhale smoke! |
| | Beware of hot surface! |
| | Food safe. |
| | BPA-free: This product is free of Bisphenol A. |
| | Recycling symbol: This manual can be recycled. (only applicable in France) |
| | Recycling symbol: Separate the packaging and put it in the recycling garbage can. (only applicable in France) |
| | Recycling symbol: Low-density polyethylene. |
| | Recycling symbol: Polystyrene. |
| | Recycling symbol: Paper with corrugated board (fiberboard). |
| | Recycling symbol: Paper. |

8. DISCLAIMER

Changes reserved; specifications are subject to change without stating grounds for doing so.

FR/BE – Manuel d'utilisation



AVANT-PROPOS

À propos de ce document

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à une utilisation correcte, efficace et sûre du produit. Assurez-vous d'avoir bien lu et compris les instructions de ce manuel avant d'installer ou d'utiliser le produit. Conservez ce manuel pour une utilisation ultérieure.

Instructions originales

Ce manuel a été rédigé à l'origine en néerlandais. Toutes les autres langues sont des traductions du manuel original en néerlandais.

Service et garantie

Si vous avez besoin d'un service ou d'une information concernant votre produit, veuillez contacter notre service clientèle via service@kitchenbrothers.nl.

Nous offrons une garantie de 2 ans sur nos produits. Pour obtenir un service pendant la période de garantie, le produit doit être retourné avec une preuve d'achat. Les défauts du produit doivent être signalés dans un délai de deux ans à compter de la date d'achat. Cette garantie ne couvre pas : les dommages causés par une mauvaise utilisation ou une réparation incorrecte ; les pièces d'usure ; les défauts dont le client avait connaissance au moment de l'achat ; les dommages ou défauts causés par la négligence du client ; les dommages ou défauts causés par des tiers. Les pièces de rechange pour ce produit sont disponibles pendant 2 ans après la date de l'achat.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---|-----------|
| 1. Introduction | 46 |
| 1.1 Utilisation prévue | 46 |
| 1.2 Description du produit | 46 |
| 1.3 Spécifications du produit | 47 |
| 1.4 Autres caractéristiques | 48 |
| 1.5 Contenu de l'emballage | 48 |
| 1.6 Accessoires inclus | 48 |
| 2. Sécurité | 49 |
| 2.1 Général | 49 |
| 2.2 Personnes | 50 |
| 2.3 Utilisation | 50 |
| 3. Mode d'emploi | 51 |
| 3.1 Montage du KB4017 | 52 |
| 3.2 Montage du KB4018 | 54 |
| 3.3 Montage du KB4039 | 55 |
| 3.4 Utilisation du kit de ramassage des cendres (KB4017/KB4039) | 57 |
| 3.5 Utilisation de la pierre à pizza (KB4017/KB4039) | 58 |
| 3.6 Première utilisation : informations importantes | 59 |
| 3.7 Conseils d'utilisation | 59 |
| 4. Entretien et nettoyage | 61 |
| 5. Stockage | 61 |
| 6. Élimination et recyclage | 62 |
| 7. Symboles | 62 |
| 8. Clause de non-responsabilité | 63 |

1. INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi un produit KitchenBrothers ! Suivez toujours les instructions pour garantir une utilisation en toute sécurité.

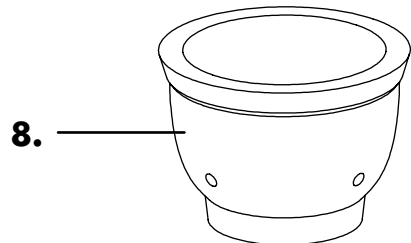
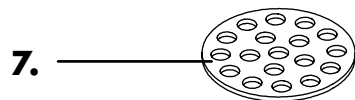
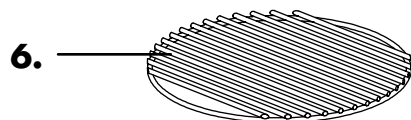
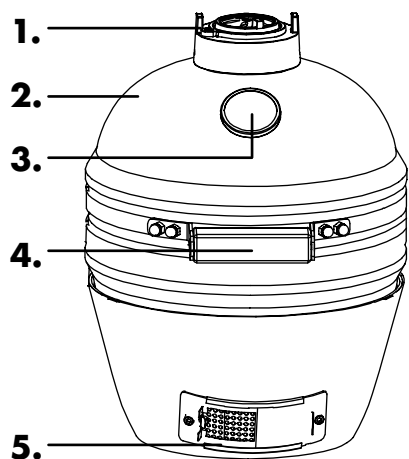
1.1 Utilisation prévue

Le nom «Kamado» signifie «cuisinière» en japonais. Les fours Kamado en céramique existent depuis 4 000 ans et sont réputés pour leur excellente capacité à conserver la chaleur. Les barbecues Kamado d'aujourd'hui sont très polyvalents et peuvent être utilisés pour griller et fumer des aliments, ainsi que pour cuire des pizzas, du pain ou des tartes. La chaleur produite par le charbon de bois incandescent cuit les aliments, tandis que la fumée leur confère un goût unique.

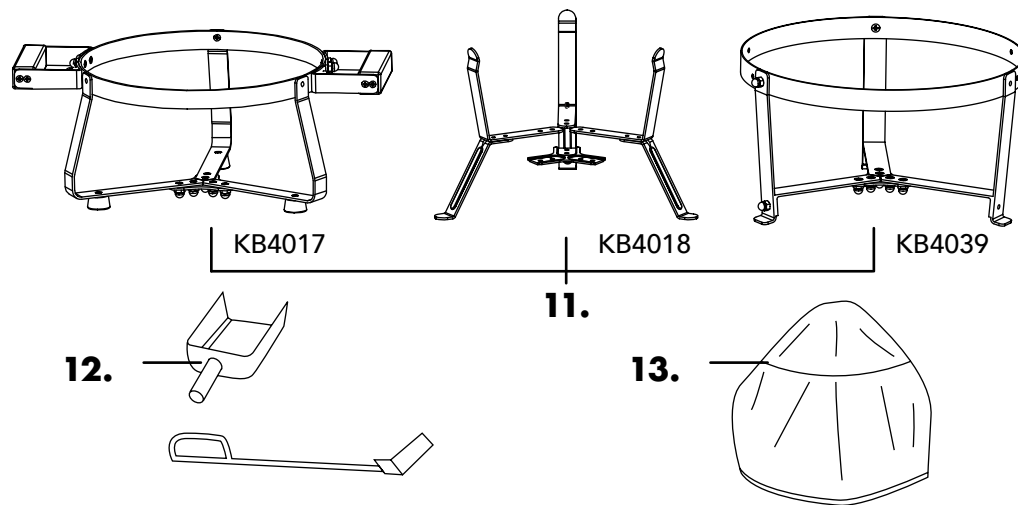
Le fournisseur est dégagé de toute responsabilité en cas de blessures ou de dommages causés par l'utilisation du produit au-delà de l'usage prévu. Toute modification du produit peut affecter votre sécurité et la garantie.

1.2 Description du produit

1. Grille d'aération supérieure
2. Couvercle
3. Thermomètre
4. Poignée
5. Grille d'aération inférieure
6. Grille de cuisson
7. Grille à charbon
8. Foyer
9. Plateau (KB4039 uniquement)
10. Pierre à pizza ronde (KB4017/KB4039 uniquement)



11. Socle (différent selon le modèle)
12. Kit d'évacuation des cendres (KB4017/KB4039 uniquement)
13. Housse de protection (KB4017/KB4039 uniquement)



1.3 Spécifications du produit

| Numéro de modèle | KB4017 | KB4018 | KB4039 |
|--------------------------------|---|-----------------|-----------------|
| Modèle | 13 in | 13 in | 16 in |
| Dimensions | 50 x 38,5 x 47 cm | 47 x 44 x 52 cm | 55 x 55 x 55 cm |
| Poids | 24,3 kg | 22 kg | 35,2 kg |
| Charge de combustible max. | 0,8 kg | 0,8 kg | 1 kg |
| Couleur | Noir | | |
| Matériau | Céramique (Mullite), acier inoxydable, fibre de verre | | |
| Type de carburant | Charbon de bois ou briquettes | | |
| Fonction | Gril, fumoir, cuisson lente | | |
| Température maximale | Résistant à la chaleur jusqu'à 1000°C | | |
| Température de fonctionnement* | 0 - 30°C | | |
| Humidité de fonctionnement* | 30 - 80% | | |
| Température de stockage* | -30 - 40°C | | |
| Humidité de stockage* | 40% | | |

*Recommandé

1.4 Autres caractéristiques

- Thermomètre intégré pour surveiller la température.
- Grilles d'aération pour réguler l'intensité de la chaleur.
- Céramique mullite de haute qualité avec joint en fibre de verre : supporte des températures très élevées et garantit une répartition uniforme de la chaleur et des plats juteux.
- Plaques de gril en acier inoxydable : durables et faciles à nettoyer.
- Poignées pour déplacer facilement le produit.

1.5 Contenu de l'emballage

Vérifiez que le contenu du colis correspond au bordereau d'expédition lorsque vous recevez l'envoi. Informez votre fournisseur si des pièces sont manquantes. Si le produit semble endommagé, déposez immédiatement une plainte auprès du transporteur et donnez au fournisseur une description détaillée des dommages. Conservez les pièces endommagées et l'emballage pour étayer votre plainte.

KitchenBrothers Barbecue Kamado - 13 pouces Deluxe - Modèle KB4017 - EAN 8720195259763

KitchenBrothers Barbecue Kamado - 13 pouces - Modèle KB4018 - EAN 8720195259770

KitchenBrothers Barbecue Kamado - 16 pouces Deluxe - Modèle KB4039 - EAN 8721055560111

1.6 Accessoires inclus

| Numéro de modèle | KB4017 | KB4018 | KB4039 |
|---|--------|--------|--------|
| Manuel | ✓ | ✓ | ✓ |
| Grille de cuisson | ✓ | ✓ | ✓ |
| Foyer | ✓ | ✓ | ✓ |
| Grille à charbon | ✓ | ✓ | ✓ |
| Socle (Pièces détachées : voir chapitre 3) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Boîte à outils : Clé et tournevis cruciforme | ✓ | ✓ | ✓ |
| Pierre à pizza ronde | ✓ | | ✓ |
| Housse de protection | ✓ | | ✓ |
| Kit de ramassage des cendres : petite et grande pelle | ✓ | | ✓ |
| Plateau | | | ✓ |

2. SÉCURITÉ

Attention !



Veillez à ce que le matériel d'emballage ne tombe pas entre les mains des enfants. Ils pourraient s'étouffer avec !



Pendant l'utilisation, les surfaces du produit deviennent brûlantes. Ne touchez le produit que par les poignées afin de ne pas vous brûler !

Avant toute utilisation, lisez attentivement le manuel et les informations de sécurité. Le fournisseur n'est pas responsable du non-respect des consignes de sécurité relatives à l'utilisation et à la manipulation du produit, ni des dommages matériels ou corporels.

Respectez toujours les précautions suivantes lors de l'utilisation du «Barbecue Kamado», ci-après dénommé «le produit».

2.1 Général

- Si vous utilisez le produit pour la première fois, il est important de lire attentivement le manuel et les instructions.
- Si le produit fonctionne mal, s'il est tombé ou s'il a été endommagé, ne l'utilisez pas et consultez notre service clientèle.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les pièces et les accessoires ne sont pas endommagés ou usés (fissures/cassures), ce qui pourrait nuire aux performances, et, le cas échéant, remplacez-les par des pièces et des accessoires d'origine ou recommandés par le fabricant.
- N'utilisez pas d'accessoires non proposés par le fournisseur. Ils peuvent représenter un danger pour l'utilisateur et endommager le produit.
- N'utilisez le produit qu'aux fins indiquées dans ce manuel.
- Ne pas démonter, réparer ou restaurer le produit. Cela pourrait endommager le produit. Pour votre propre sécurité, ces pièces ne doivent être remplacées que par du personnel de service autorisé. Confiez toujours le produit à un centre de service pour le faire réparer afin d'éviter tout dommage et toute blessure.
- Soyez conscient des risques et des conséquences liés à une mauvaise utilisation du produit. Une mauvaise utilisation du produit peut entraîner des blessures et endommager le produit.
- Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels autocollants.

- Le produit devient chaud lorsqu'il est utilisé. Soyez vigilant lorsque vous le manipulez.
- Le produit ne convient qu'à une utilisation en extérieur. Ne l'utilisez pas à l'intérieur.
- Le produit est conçu et destiné à un usage privé. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales.
- Conservez le produit à l'écart de la chaleur, des pièces où la température est relativement élevée et des sources de chaleur telles que les fours.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux (hautement) inflammables tels que de l'herbe sèche, des buissons, du papier, des journaux, des vêtements, des serviettes, des produits chimiques, etc. Cela pourrait provoquer un incendie !
- Ne déplacez pas le produit s'il est allumé ou s'il n'a pas encore refroidi.
- En raison de la chaleur résiduelle, le produit reste chaud après utilisation. Ne touchez pas la surface chaude. Vous risqueriez de vous blesser.

2.2 Personnes

- En cas de brûlure, faites immédiatement couler de l'eau tiède sur la partie du corps touchée. Ne vous arrêtez pas pour enlever les vêtements et consultez rapidement un médecin.
- Veillez à ce que les personnes présentes n'inhalent pas la fumée. En cas de forte inhalation de fumée, consultez rapidement un médecin.
- Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Le produit peut être utilisé par des jeunes de plus de 16 ans, à condition qu'ils soient correctement surveillés et informés de l'utilisation sûre du produit et qu'ils en comprennent les dangers possibles.
- Ce produit ne doit pas être utilisé par des personnes souffrant d'un handicap physique ou mental.
- Tenez le produit hors de portée des enfants.
- Tenez le produit hors de portée des animaux (domestiques).
- Pour éviter les blessures corporelles et les dommages au produit, ne laissez personne monter ou monter sur le produit ou se tenir contre lui.

2.3 Utilisation

- N'utilisez pas d'alcool à brûler ou d'essence pour l'allumage ou le réallumage.
- N'utilisez que le combustible indiqué dans les instructions et ne dépassez pas la quantité maximale recommandée : 1 kg.
- Placez toujours le produit sur une surface plane, stable et ininflammable.
- Placez le produit à au moins 2 mètres de matériaux ou de surfaces combustibles.
- N'utilisez pas le produit à proximité d'objets ou de surfaces sensibles à la chaleur. Ne placez pas le produit trop près d'un mur ou d'une clôture.
- Le produit devient chaud lorsqu'il est allumé. Ne touchez pas les surfaces chaudes. N'utilisez pas le produit si vous êtes (in)sensible à la chaleur.

- Ne saisissez le produit que par les poignées.
- Nous vous recommandons d'utiliser des gants résistants à la chaleur lorsque vous ouvrez le produit afin de protéger vos mains et vos doigts.
- Utilisez toujours des ustensiles de cuisine ou des outils de barbecue pour manipuler les aliments sur les plaques du gril. Les plaques du gril et les aliments deviennent chauds et présentent un risque d'incendie.
- Ne placez pas d'objets sur ou contre le couvercle du produit. Cela pourrait entraîner un risque d'incendie, des blessures ou des dommages au produit.
- Pour éviter les blessures, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche et qu'il n'a pas encore refroidi.
- Lorsque l'appareil est en marche, de l'air chaud sort de la cheminée et de la grille d'aération inférieure. Évitez également l'air chaud qui sort de l'appareil lorsque vous l'ouvrez.
- N'utilisez que des aliments pouvant être grillés ou fumés avec du charbon de bois.
- L'appareil n'est pas conçu pour sécher ou chauffer des objets.
- Le produit n'est pas conçu comme un appareil de chauffage.
- Attendez que l'appareil soit complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Ouvrez toujours le couvercle doucement, pas en une seule fois. Laissez entrer juste un peu d'air pendant quelques secondes avant d'ouvrir complètement le couvercle. L'oxygène risque de s'enflammer brusquement et de provoquer des brûlures.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu, vous risqueriez d'endommager le produit !

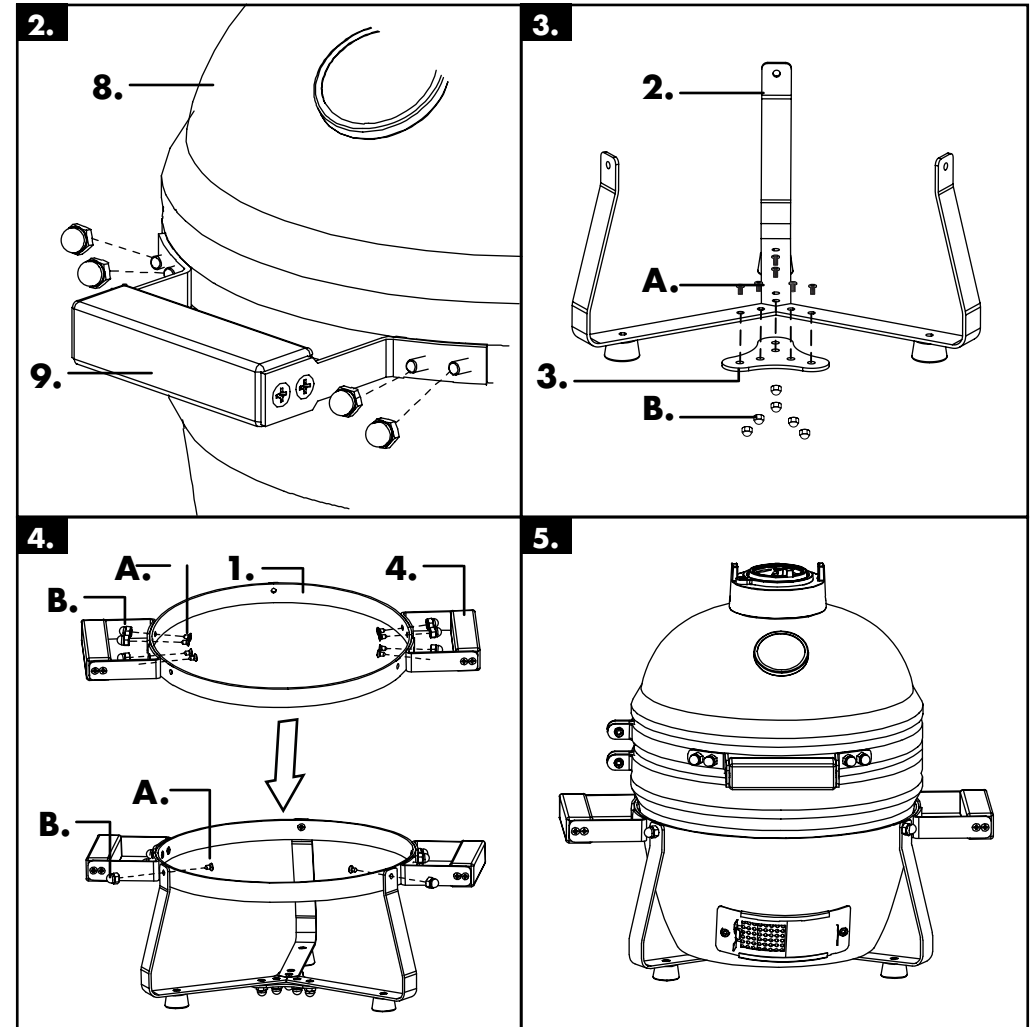
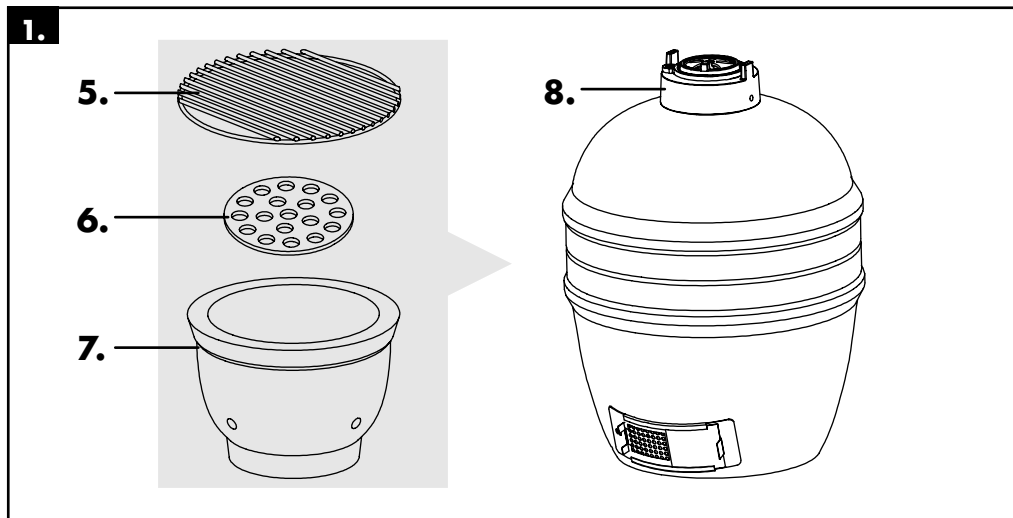
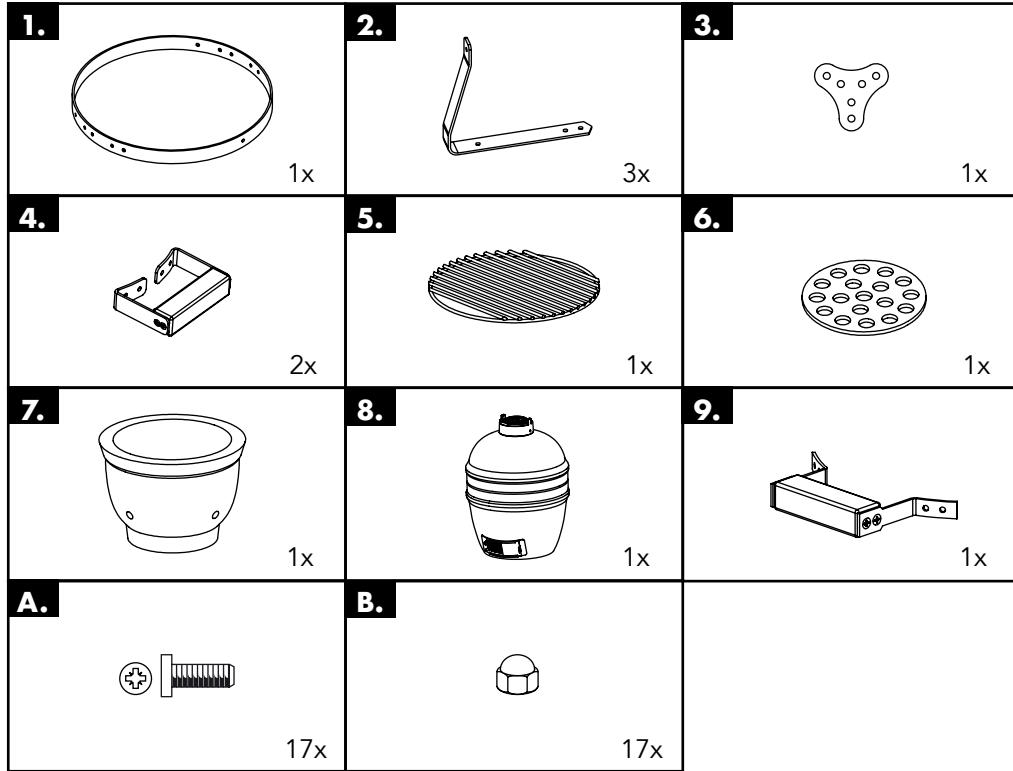
3. MODE D'EMPLOI

Remarque

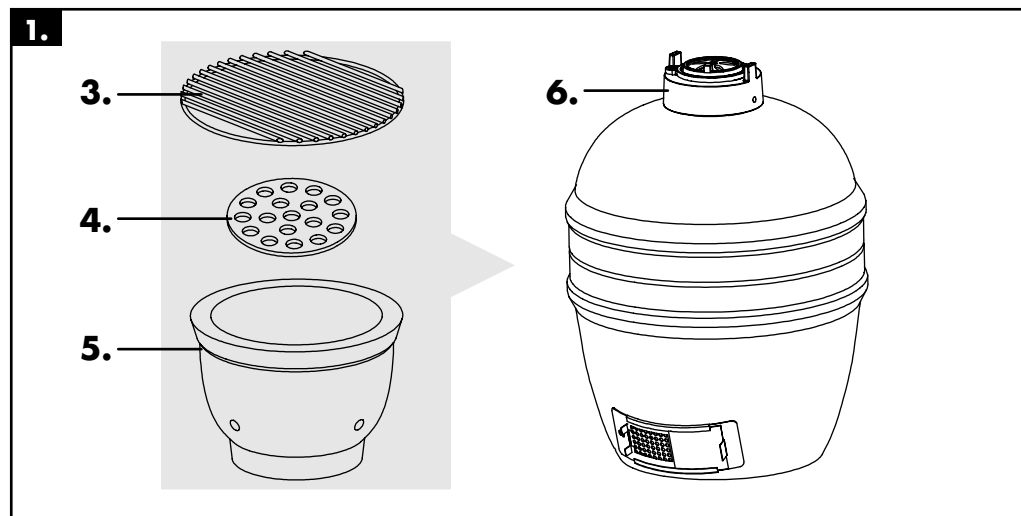
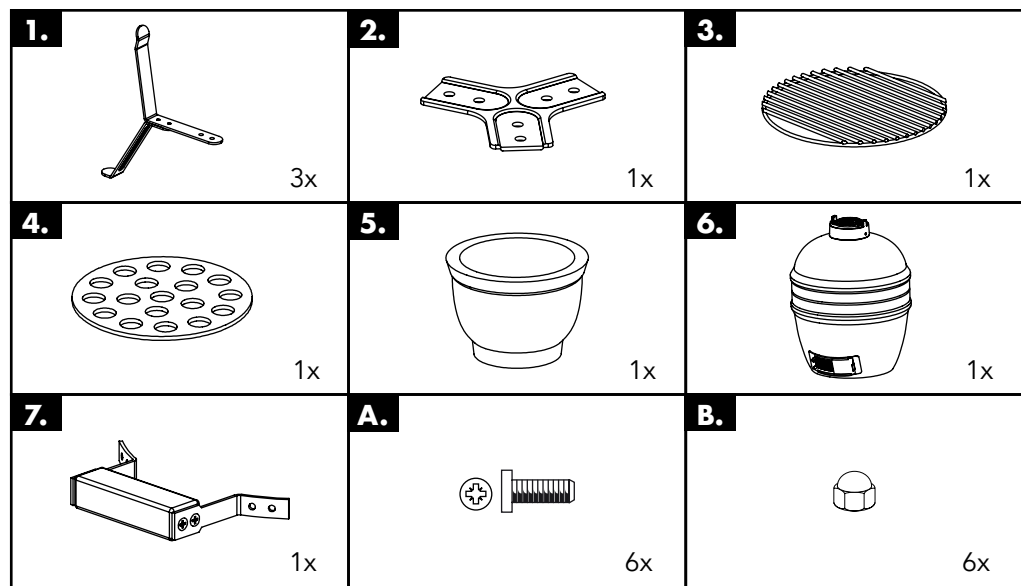


Ne serrez pas les vis à fond immédiatement. Une fois que tout est monté, vous pouvez serrer toutes les vis. Ne les serrez pas trop pour éviter d'endommager les vis et le produit.

3.1 Montage du KB4017



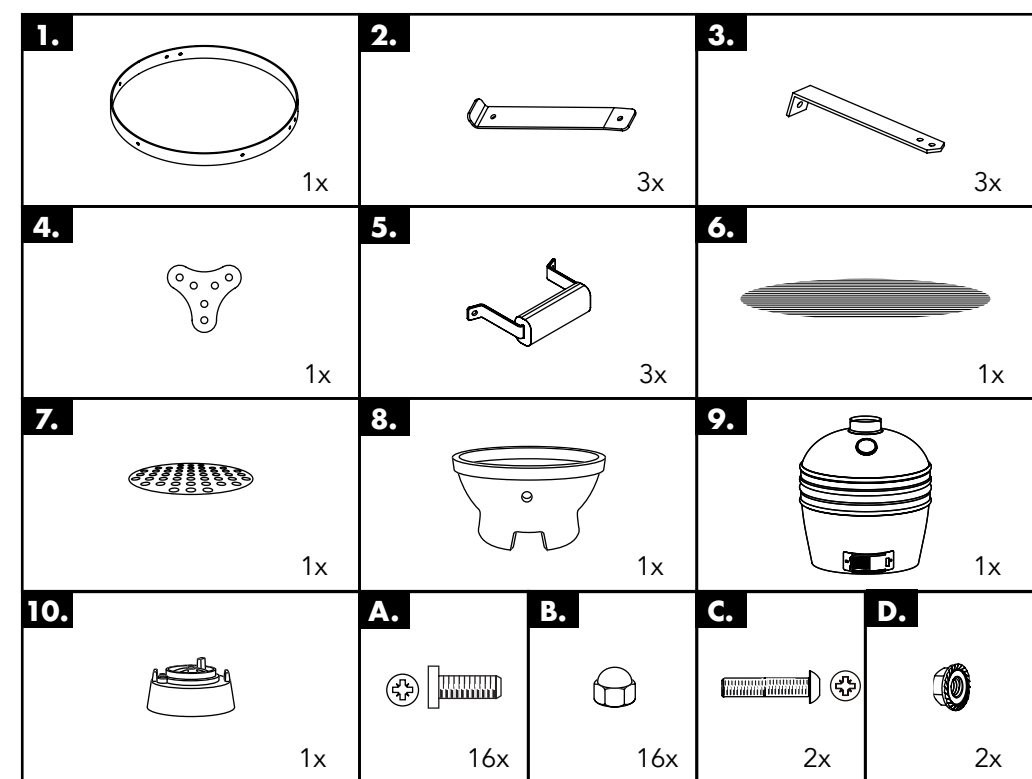
3.2 Montage du KB4018

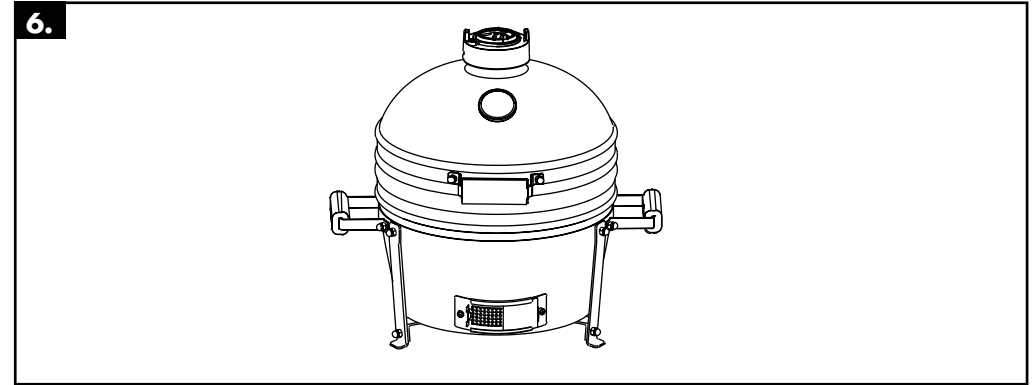
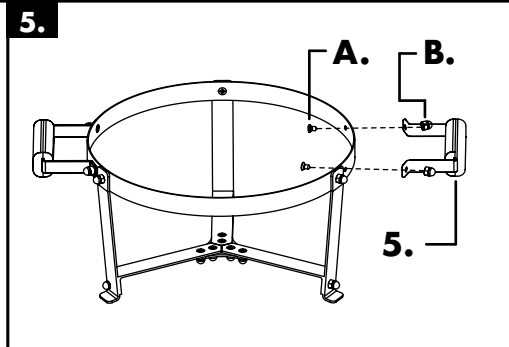
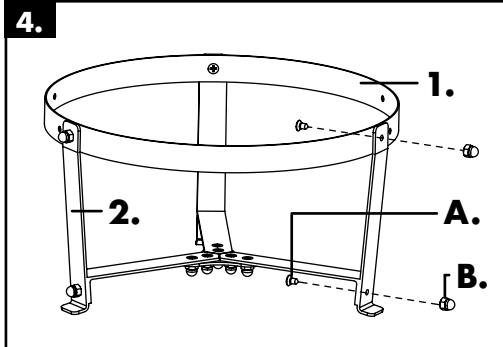
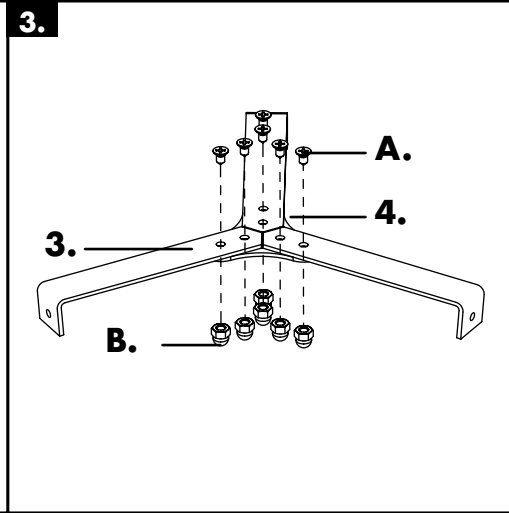
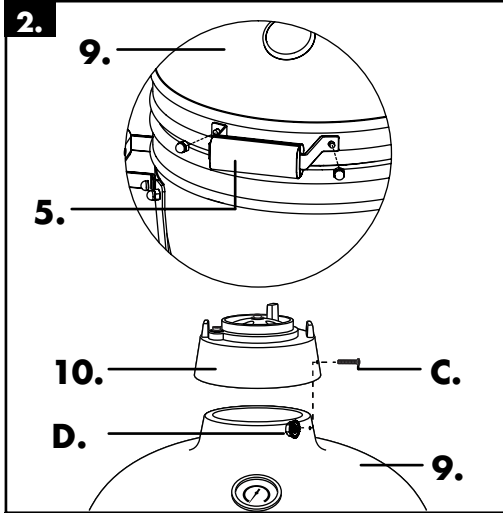
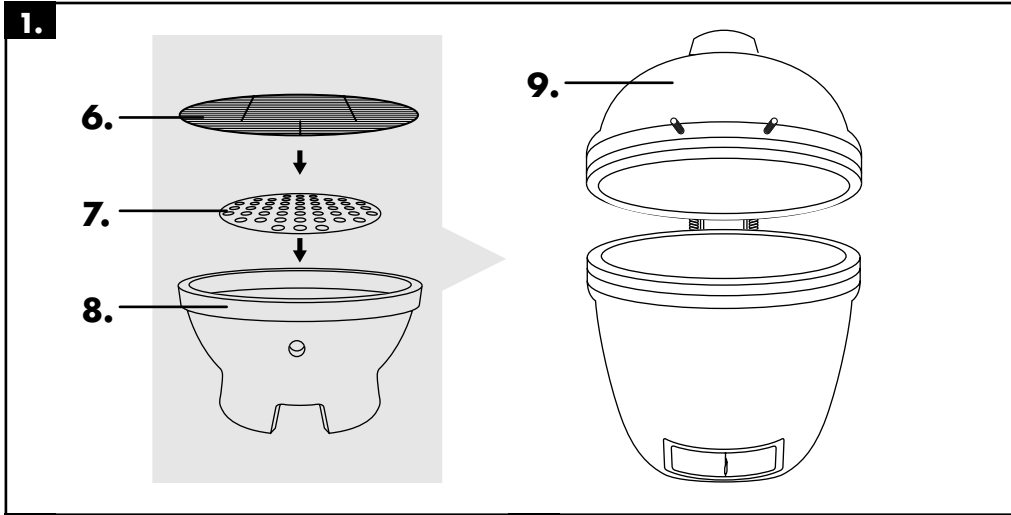


3.3 Montage du KB4039

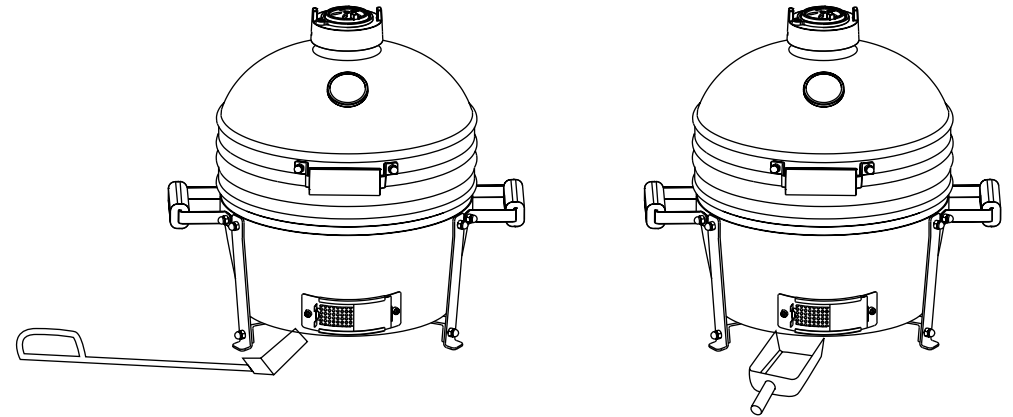
ATTENTION!

⚠ Les pieds du produit sont tranchants et peuvent endommager la surface sur laquelle le produit est posé. Soyez prudent lorsque vous déplacez le produit. Nous recommandons de coller du feutre sous les pieds.



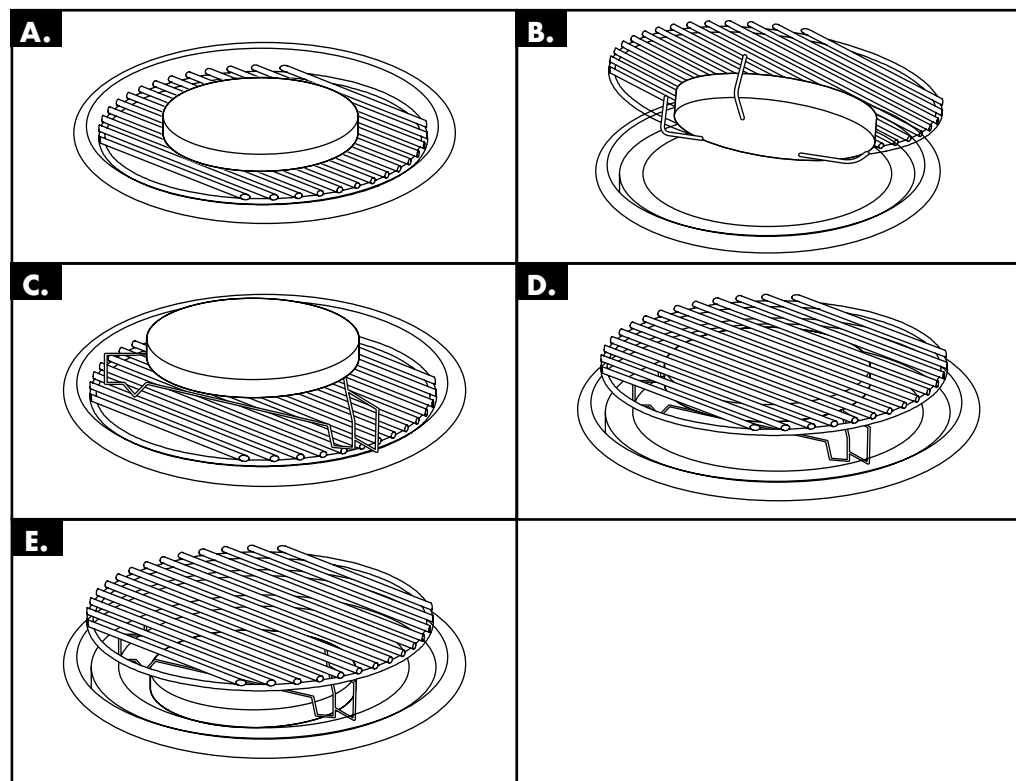


3.4 Utilisation du kit de ramassage des cendres (KB4017/KB4039)



3.5 Utilisation de la pierre à pizza (KB4017/KB4039)

| | KB4017 | KB4039 |
|---|--|--|
| Cuisson d'une pizza, d'un gâteau ou d'un pain | Placez la pierre sur la grille de cuisson. Placez la pizza sur la pierre. (A) | Placez le plateau sur la grille de cuisson. Placez la pierre sur le plateau. Placez la pizza sur la pierre. (C) |
| Cuisson indirecte avec déflecteur de chaleur (option 1) | Placez la pierre sous la grille de cuisson entre les crochets. Placez les aliments sur la grille de cuisson. (B) | Placez la plaque à l'envers sur le bord du foyer. Placez la pierre en hauteur sur le plateau. Placez la grille de cuisson sur le plateau. Placez les aliments sur la grille de cuisson. (D) |
| Cuisson indirecte avec déflecteur de chaleur (option 2) | X | Placez la plaque de cuisson à l'envers sur le bord du foyer. Placez la pierre en hauteur sur le plateau. Placez la grille de cuisson sur le plateau. Placez les aliments sur la grille de cuisson. (E) |



3.6 Première utilisation : informations importantes

i Remarque
 Il peut arriver que le produit semble présenter des lignes de fissure. Il ne s'agit pas d'une fissure dans la céramique. Il s'agit d'un processus normal dû à la dilatation par la chaleur et qui n'affecte pas les performances ou la durée de vie du produit. Il ne peut donc pas être invoqué comme un problème de garantie.

! ATTENTION!
 Lorsque vous allumez le produit pour la première fois, veillez à ce qu'il chauffe progressivement. Sinon, la céramique risque d'être endommagée.

1. Assurez-vous que l'appareil est stable sur une surface ininflammable et qu'il est éloigné d'au moins 2 mètres d'autres matériaux.
2. Placez du papier journal roulé avec quelques allume-feu sur la grille à charbon.
3. Placez 2 ou 3 poignées de charbon de bois sur le papier journal. Ne mettez pas trop de charbon : si le feu est trop intense lors de la première utilisation, il risque d'endommager le produit.
4. Ouvrez la grille d'aération inférieure et allumez le journal à l'aide d'un long briquet ou d'allumettes spéciales.
5. Laissez le produit se réchauffer progressivement.
6. Attendez que tout le charbon ait été brûlé, que le feu soit éteint et que le produit ait bien refroidi.
7. Vérifiez ensuite que toutes les fixations sont bien serrées. La bande métallique reliant le couvercle à la base peut se dilater et se desserrer sous l'effet de la chaleur. Resserrez-la à l'aide d'une clé à molette si nécessaire.
8. Vous pouvez maintenant utiliser votre produit normalement.






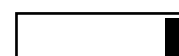
3.7 Conseils d'utilisation

! ATTENTION!
 N'utilisez jamais d'essence, de térébenthine, d'essence à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour l'allumage ou le rallumage.
 Ouvrez toujours le couvercle doucement, pas en une seule fois. Laissez entrer juste un peu d'air pendant quelques secondes avant d'ouvrir complètement le couvercle. L'oxygène risque de s'enflammer brusquement et de provoquer des brûlures.

1. Assurez-vous que le produit est stable sur une surface ininflammable, à une distance d'au moins 2 mètres d'autres matériaux.
2. Placez du papier journal roulé avec quelques allume-feu sur la grille à charbon.
3. Placez 2 ou 3 poignées de charbon de bois sur le papier journal.
4. Ouvrez la grille d'aération inférieure et allumez le journal à l'aide d'un long briquet ou d'allumettes spéciales.
5. Une fois que les charbons ont pris feu, laissez la grille d'aération inférieure et le couvercle ouverts pendant environ 10 minutes pour former un petit lit de braises chaudes.
6. Fermez le couvercle et attendez que les braises chaudes soient recouvertes d'une couche de cendres.
7. Vous pouvez maintenant placer des aliments sur la grille de cuisson. Voir le tableau ci-dessous pour les conseils de préparation.
8. Pour éteindre le feu, fermez toutes les grilles d'aération et fermez le couvercle. Le feu s'éteint de lui-même. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu, vous risqueriez d'endommager le produit !

Conseils généraux

- Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lors de l'allumage.
- Il est recommandé de ne pas allumer ou tourner les braises une fois qu'elles sont allumées. Ils brûlent ainsi de manière plus uniforme et plus efficace.
- Lorsque les grilles d'aération sont fermées, le produit reste à une température élevée pendant plusieurs heures. Si vous souhaitez ajouter du charbon de bois ou des copeaux de bois, vous pouvez toujours le faire. Mais faites-le avec précaution et avec des gants résistants à la chaleur.
- Avant de commencer à cuisiner, vérifiez que les surfaces du gril et les ustensiles sont propres et exempts de résidus d'aliments anciens. Nettoyez-les à nouveau après utilisation.
- Lavez-vous toujours les mains avant et après avoir touché de la viande crue et avant de manger.
- Tenez toujours la viande crue à l'écart de la viande cuite et des autres aliments. N'utilisez pas les mêmes ustensiles pour les aliments cuits et non cuits.
- Assurez-vous que la viande est bien cuite avant de la manger. La consommation de viande crue ou insuffisamment chauffée peut provoquer une intoxication alimentaire. Pour réduire le risque, coupez la viande pour vous assurer qu'elle est bien cuite.
- Il est conseillé de précuire les gros morceaux de viande et les rôtis avant de les faire cuire sur le gril.
- Pour fumer les aliments, utilisez des gants résistants à la chaleur pour saupoudrer des copeaux de bois en cercle sur le charbon de bois chaud. Trempez d'abord les copeaux de bois dans l'eau pendant 15 minutes pour prolonger le processus de fumage.

| Type de préparation | Température et temps | Grilles d'aération (blanc = ouvert, noir = fermé) |
|-------------------------------|----------------------|---|
| Cuisson lente / Fumage | 110 – 135°C |   |
| Poitrine de bœuf | 4 h/kg | |
| Porc effiloché | 4 h/kg | |
| Poulet entier | 3 – 4 h | |
| Côtes levées | 3 – 5 h | |
| Rôtis | ≥ 9 h | |
| Grillades lentes | 160 – 180°C |   |
| Poisson | 15 – 20 min | |
| Filet de porc | 15 – 30 min | |
| Morceaux de poulet | 30 – 45 min | |
| Poulet entier | 3 – 4 h | |
| Gigot d'agneau | 3 – 4 h | |
| Dinde | 3 – 4 h | |
| Jambon | 3 – 4 h | |
| Grillades rapides | 260 – 370°C |   |
| Steak | 5 – 8 min | |
| Côtelettes | 6 – 10 min | |
| Burgers | 6 – 10 min | |
| Saucisses | 6 – 10 min | |

4. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Attendez que le produit ait complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Nettoyez le produit avec un chiffon humide et propre et séchez-le bien. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs.
- La grille de cuisson en acier inoxydable peut être lavée au lave-vaisselle. Cependant, nous recommandons de nettoyer la grille de cuisson à la main pour prolonger sa durée de vie. Pour ce faire, utilisez une brosse métallique spéciale avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Resserrez les sangles et lubrifiez la charnière 2 fois par an ou plus souvent si nécessaire.

5. STOCKAGE

- Attendez que le produit ait complètement refroidi avant de le déplacer.
- Nous recommandons de ne pas laisser le produit à l'extérieur lorsqu'il n'est plus utilisé. Conservez le produit dans un endroit sec et propre, à l'abri des températures extrêmement élevées ou basses.
- Si le produit est stocké à l'extérieur, recouvrez-le d'une housse de pluie appropriée une fois qu'il a complètement refroidi.

6. ÉLIMINATION ET RECYCLAGE

Pensez à l'environnement et contribuez à un cadre de vie plus propre ! Vous pouvez contacter votre municipalité pour obtenir toutes les informations sur les possibilités d'élimination des produits mis au rebut.







En fin de vie, ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte désigné par le gouvernement pour qu'il soit recyclé.



L'emballage et les accessoires doivent être éliminés conformément à la réglementation environnementale en vigueur dans votre commune. Faites attention aux symboles apposés sur les différents matériaux d'emballage et, le cas échéant, mettez-les au rebut séparément. Les matériaux d'emballage sont étiquetés avec des lettres et des chiffres : 1-7 : plastique, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

7. SYMBOLES

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés dans ce manuel, sur l'emballage et sur le produit (le cas échéant).

| Symbole | Description |
|---|--|
|  | Suivez les instructions du manuel et conservez-le pour toute référence ultérieure. |
|  | Un avertissement accompagné de ce symbole indique une situation potentiellement dangereuse pouvant entraîner des dommages graves et/ou des blessures mortelles. |
|  | Une note contient des informations supplémentaires importantes pour l'utilisation du produit. |
|  | Un avertissement accompagné de ce symbole indique une situation potentiellement dangereuse qui peut entraîner des dommages mineurs et/ou des blessures modérées. |

| | |
|---|--|
|  | Symbole de recyclage : Ce manuel peut être recyclé. |
|  | Symbole de recyclage : Séparer les emballages et les mettre dans la poubelle de tri. |
|  | A manipuler avec précaution. |
|  | Ce côté vers le haut. |
|  | Ne jamais utiliser ce produit à l'intérieur ! |
|  | Attention : Ne pas inhaler la fumée ! |
|  | Attention : surface chaude ! |
|  | Sans danger pour les aliments. |
|  | Sans BPA : ce produit ne contient pas de bisphénol A. |

8. CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans justification.

DE – Benutzerhandbuch



VORWORT

Über dieses Dokument

Dieses Handbuch enthält alle Informationen für den korrekten, effizienten und sicheren Gebrauch des Produkts. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Anweisungen in diesem Handbuch vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Produkt installieren oder benutzen. Bewahren Sie diese Anleitung zur späteren Verwendung auf.

Originalanleitung

Diese Anleitung wurde ursprünglich in Niederländisch verfasst. Alle anderen Sprachen sind Übersetzungen der niederländischen Originalanleitung.

Service und Garantie

Wenn Sie Service oder Informationen zu Ihrem Produkt benötigen, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstteam unter service@kitchenbrothers.nl.

Wir gewähren auf unsere Produkte eine 2-jährige Garantie. Der Kunde muss bei Inanspruchnahme der Garantie einen Kaufnachweis vorlegen können. Produktmängel müssen uns innerhalb von 2 Jahren nach dem Kaufdatum gemeldet werden. Bitte beachten Sie, dass die Garantie nicht gilt: für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Reparatur entstanden sind; für Teile, die dem Verschleiß unterliegen; für Mängel, die dem Kunden zum Zeitpunkt des Kaufs bekannt waren; für Mängel, die durch eigenes Verschulden des Kunden entstanden sind, für Schäden, die durch Dritte verursacht wurden.

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--|-----------|
| 1. Einleitung | 66 |
| 1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung | 66 |
| 1.2 Produktübersicht | 66 |
| 1.3 Produktspezifikationen | 67 |
| 1.4 Andere Eigenschaften | 68 |
| 1.5 Inhalt der Verpackung | 68 |
| 1.6 Mitgeliefertes Zubehör | 68 |
| 2. Sicherheit | 69 |
| 2.1 Allgemein | 69 |
| 2.2 Personen | 70 |
| 2.3 Verwendung | 70 |
| 3. Betriebsanleitung | 71 |
| 3.1 Aufbau vom KB4017 | 72 |
| 3.2 Aufbau vom KB4018 | 74 |
| 3.3 Aufbau vom KB4039 | 75 |
| 3.4 Verwendung des Entaschungssatzes (KB4017/KB4039) | 77 |
| 3.5 Verwendung des Pizzasteins (KB4017/KB4039) | 78 |
| 3.6 Erste Anwendung: Wichtige Informationen | 79 |
| 3.7 Tipps für die Anwendung | 79 |
| 4. Wartung und Reinigung | 81 |
| 5. Lagerung | 82 |
| 6. Entsorgung und Recycling | 82 |
| 7. Symbole | 82 |
| 8. Haftungsausschluss | 83 |

1. EINLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für ein KitchenBrothers-Produkt entschieden haben! Befolgen Sie stets die Sicherheitshinweise für einen sicheren Gebrauch.

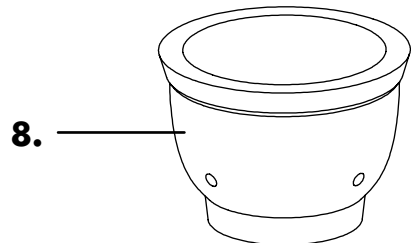
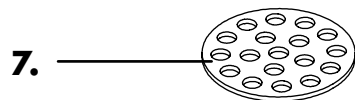
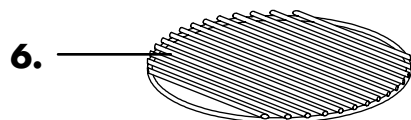
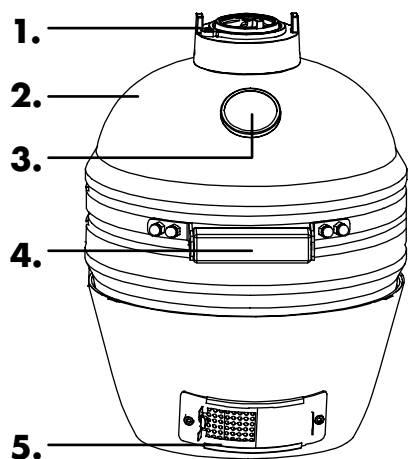
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Name „Kamado“ ist japanisch und bedeutet „Kocher“. Kamado-Kocher aus Keramik gibt es schon seit 4.000 Jahren und sie sind für ihre hervorragende Wärmespeicherung bekannt. Die heutigen Kamado-Grills sind sehr vielseitig und können sowohl zum Grillen und Räuchern als auch zum Backen von Pizza, Brot oder Kuchen verwendet werden. Die von der glühenden Holzkohle erzeugte Hitze gart das Grillgut, während der Rauch den Speisen ihren einzigartigen Rauchgeschmack verleiht.

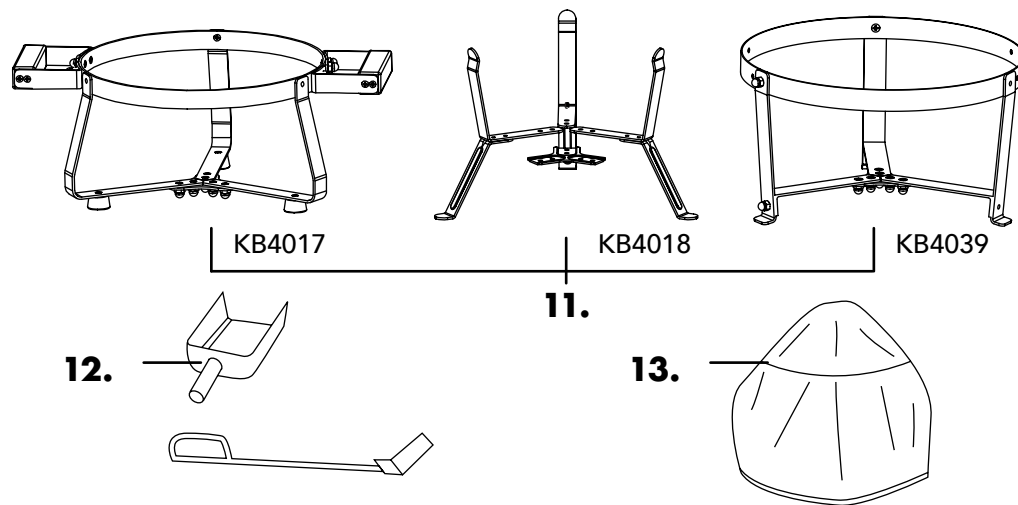
Der Lieferant ist von der Haftung für Verletzungen oder Schäden, die durch die Verwendung des Produkts über den bestimmungsgemäßen Gebrauch hinaus entstehen, befreit. Jegliche Änderungen am Produkt können Ihre Sicherheit und Garantie beeinträchtigen.

1.2 Produktübersicht

1. Oberes Lüftungsgitter
2. Deckel
3. Thermometer
4. Handgriff
5. Unteres Lüftungsgitter
6. Grillrost
7. Kohlerost
8. Feuerraum
9. Plattenteller (nur KB4039)
10. Runder Pizzastein (nur KB4017/KB4039)



11. Sockel (je nach Modell unterschiedlich)
12. Entaschungsset (nur KB4017/KB4039)
13. Schutzabdeckung (nur KB4017/KB4039)



1.3 Produktspezifikationen

| Modell-Nummer | KB4017 | KB4018 | KB4039 |
|--------------------------------|--|-----------------|-----------------|
| Ausführung | 13 in | 13 in | 16 in |
| Abmessungen | 50 x 38,5 x 47 cm | 47 x 44 x 52 cm | 55 x 55 x 55 cm |
| Gewicht | 24,3 kg | 22 kg | 35,2 kg |
| Max. Brennstofflast | 0,8 kg | 0,8 kg | 1 kg |
| Farbe | Schwarz | | |
| Werkstoff | Keramik (Mullit), rostfreier Stahl, Glasfasern | | |
| Kraftstoff | Holzkohle oder Briketts | | |
| Funktion | Grill, Smoker, Slow-Cooker | | |
| Max. Temperatur | Hitzebeständig bis zu 1000°C | | |
| Betriebstemperatur* | 0 - 30°C | | |
| Luftfeuchtigkeit bei Betrieb* | 30 - 80% | | |
| Lagertemperatur* | -30 - 40°C | | |
| Luftfeuchtigkeit bei Lagerung* | 40% | | |

*Empfohlen

1.4 Andere Eigenschaften

- Eingebautes Thermometer, um die Temperatur im Auge zu behalten.
- Lüftungsschlitze zur Regulierung der Wärmeintensität.
- Hochwertige Mullit-Keramik mit Glasfaserdichtung: Hält sehr hohen Temperaturen stand und sorgt für gleichmäßige Hitzeverteilung und saftige Gerichte.
- Grillplatten aus rostfreiem Stahl: Langlebig und leicht zu reinigen.
- Griffe zum einfachen Bewegen des Produkts.

1.5 Inhalt der Verpackung

Überprüfen Sie bei Erhalt der Sendung, ob der Inhalt des Pakets mit dem Packzettel übereinstimmt. Informieren Sie Ihren Lieferanten, wenn Teile fehlen. Wenn das Produkt beschädigt erscheint, reklamieren Sie es sofort beim Spediteur und geben Sie dem Lieferanten eine detaillierte Beschreibung des Schadens. Bewahren Sie die beschädigten Teile und die Verpackung auf, um Ihre Reklamation zu belegen.

KitchenBrothers Kamado-Grill - 13 Zoll Deluxe - Modell KB4017 - EAN 8720195259763

KitchenBrothers Kamado-Grill - 13 Zoll - Modell KB4018 - EAN 8720195259770

KitchenBrothers Kamado-Grill - 16 Zoll Deluxe - Modell KB4039 - EAN 8721055560111

1.6 Mitgeliefertes Zubehör

| Modellnummer | KB4017 | KB4018 | KB4039 |
|--|--------|--------|--------|
| Handbuch | ✓ | ✓ | ✓ |
| Grillrost | ✓ | ✓ | ✓ |
| Feuerraum | ✓ | ✓ | ✓ |
| Kohlerost | ✓ | ✓ | ✓ |
| Sockel (Lose Teile: siehe Kapitel 3) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Werkzeugsatz: Schraubenschlüssel und Kreuzschlitzschraubendreher | ✓ | ✓ | ✓ |
| Runder Pizzastein | ✓ | | ✓ |
| Schutzhülle | ✓ | | ✓ |
| Ascheentfernungsset: kleine und große Schaufel | ✓ | | ✓ |
| Plattensetzer | | | ✓ |

2. SICHERHEIT

Achtung!



Stellen Sie sicher, dass die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird. Erstickungsgefahr!



Während des Gebrauchs werden die Oberflächen des Produkts sehr heiß. Fassen Sie das Produkt nur an den Griffen an, damit Sie sich nicht verbrennen!

Lesen Sie vor dem Gebrauch das Handbuch und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Der Lieferant ist nicht verantwortlich für die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise zur Verwendung und Handhabung des Geräts sowie für Sach- oder Personenschäden.

Beachten Sie immer die folgenden Vorsichtsmaßnahmen, wenn Sie „den Kamado-Grill“, im Folgenden als „das Produkt“ bezeichnet, verwenden.

2.1 Allgemein

- Wenn Sie das Produkt zum ersten Mal benutzen, ist es wichtig, dass Sie das Handbuch und die Anweisungen sorgfältig lesen.
- Wenn das Produkt nicht funktioniert, heruntergefallen ist oder beschädigt wurde, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Teile und das Zubehör auf Schäden oder Verschleiß (Risse/Brüche), die die Leistung beeinträchtigen könnten, und ersetzen Sie sie gegebenenfalls durch Originalteile oder vom Hersteller empfohlene Teile und Zubehör.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Lieferanten angeboten wird. Diese können eine Gefahr für den Benutzer darstellen und das Produkt beschädigen.
- Verwenden Sie das Produkt nur für die in diesem Handbuch angegebenen Zwecke.
- Demontieren, reparieren oder restaurieren Sie das Produkt nicht. Dies kann zu Schäden am Produkt führen. Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten diese Teile nur von autorisiertem Servicepersonal ausgetauscht werden. Schicken Sie das Produkt für Reparaturen immer an ein Servicezentrum, um Schäden und Verletzungen zu vermeiden.
- Seien Sie sich der Risiken und Folgen bewusst, die mit dem unsachgemäßen Gebrauch des Produkts verbunden sind. Eine unsachgemäße Verwendung des Produkts kann zu Verletzungen und Schäden am Produkt führen.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.
- Das Produkt wird bei der Verwendung heiß. Seien Sie beim Umgang mit dem Produkt vorsichtig.
- Das Produkt ist nur für die Verwendung im Freien geeignet. Verwenden Sie das Produkt nicht in Innenräumen.
- Das Produkt ist für den privaten Gebrauch konzipiert und bestimmt. Verwenden Sie das Produkt nicht für gewerbliche Zwecke.
- Halten Sie das Produkt von Hitze, Räumen mit relativ hoher Temperatur und Wärmequellen wie Öfen fern.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von (leicht) entflammaren Materialien wie trockenem Gras, Büschen, Papier, Zeitungen, Kleidung, Handtüchern, Chemikalien usw. auf. Dies kann einen Brand verursachen!
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es eingeschaltet oder noch nicht abgekühlt ist.
- Aufgrund der Restwärme bleibt das Gerät nach dem Gebrauch heiß. Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche. Dies kann zu Verletzungen führen.

2.2 Personen

- Bei Verbrennungen sofort lauwarmes Wasser über die betroffene Körperstelle laufen lassen. Nicht anhalten, um die Kleidung zu entfernen, und schnell einen Arzt aufsuchen.
- Darauf achten, dass der Rauch nicht von Umstehenden eingeatmet wird. Im Falle einer starken Rauchvergiftung sofort ärztliche Hilfe in Anspruch nehmen.
- Dieses Produkt sollte nicht von Kindern verwendet werden.
- Das Produkt kann von Jugendlichen über 16 Jahren verwendet werden, vorausgesetzt, sie werden ordnungsgemäß beaufsichtigt und über die sichere Verwendung des Produkts informiert und verstehen die möglichen Gefahren.
- Dieses Produkt darf nicht von Personen mit körperlichen oder geistigen Behinderungen verwendet werden.
- Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von (Haus-)Tieren auf.
- Um Verletzungen und Schäden am Produkt zu vermeiden, lassen Sie niemanden in oder auf das Produkt klettern oder gegen das Produkt treten.

2.3 Verwendung

- Verwenden Sie zum Anzünden oder Nachzünden keinen Spiritus oder Benzin.
- Verwenden Sie nur den in der Anleitung angegebenen Brennstoff und überschreiten Sie nicht die empfohlene Höchstmenge: 1 kg.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene, stabile und nicht brennbare Fläche.
- Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 2 Metern zu brennbaren Materialien oder Oberflächen auf.

- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von hitzeempfindlichen Gegenständen oder Oberflächen. Stellen Sie das Gerät nicht zu nahe an einer Wand oder einem Zaun auf.
- Das Gerät wird heiß, wenn es eingeschaltet ist. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie (un)empfindlich gegen Hitze sind.
- Fassen Sie das Gerät nur an den Griffen an.
- Wir empfehlen Ihnen, zum Schutz Ihrer Hände und Finger beim Öffnen des Geräts spezielle Topflappen zu verwenden.
- Verwenden Sie immer Küchenutensilien oder Grillwerkzeuge, um das Grillgut auf die Grillplatten zu legen. Die Grillplatten und das Grillgut werden heiß und stellen eine Brandgefahr dar.
- Legen Sie keine Gegenstände auf oder gegen den Deckel des Geräts. Dies könnte zu Brandgefahr, Verletzungen oder Beschädigung des Geräts führen.
- Um Verletzungen zu vermeiden, lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist und noch nicht abgekühlt ist.
- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, strömt heiße Luft aus dem Schornstein und der unteren Lüftungsklappe, halten Sie sich daher von den Lüftungsöffnungen fern. Vermeiden Sie auch, dass heiße Luft aus dem Gerät austritt, wenn Sie es öffnen.
- Verwenden Sie nur Lebensmittel, die zum Grillen oder Räuchern mit Holzkohle geeignet sind.
- Das Gerät ist nicht zum Trocknen oder Erhitzen von Gegenständen bestimmt.
- Das Gerät ist nicht als Heizgerät gedacht.
- Warten Sie, bis das Produkt vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Öffnen Sie den Deckel immer vorsichtig und nicht auf einmal. Lassen Sie einige Sekunden lang ein wenig Luft herein, bevor Sie den Deckel vollständig öffnen. Sauerstoff kann sich plötzlich entzünden und Verbrennungen verursachen.
- Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen des Feuers, dies kann das Produkt beschädigen!

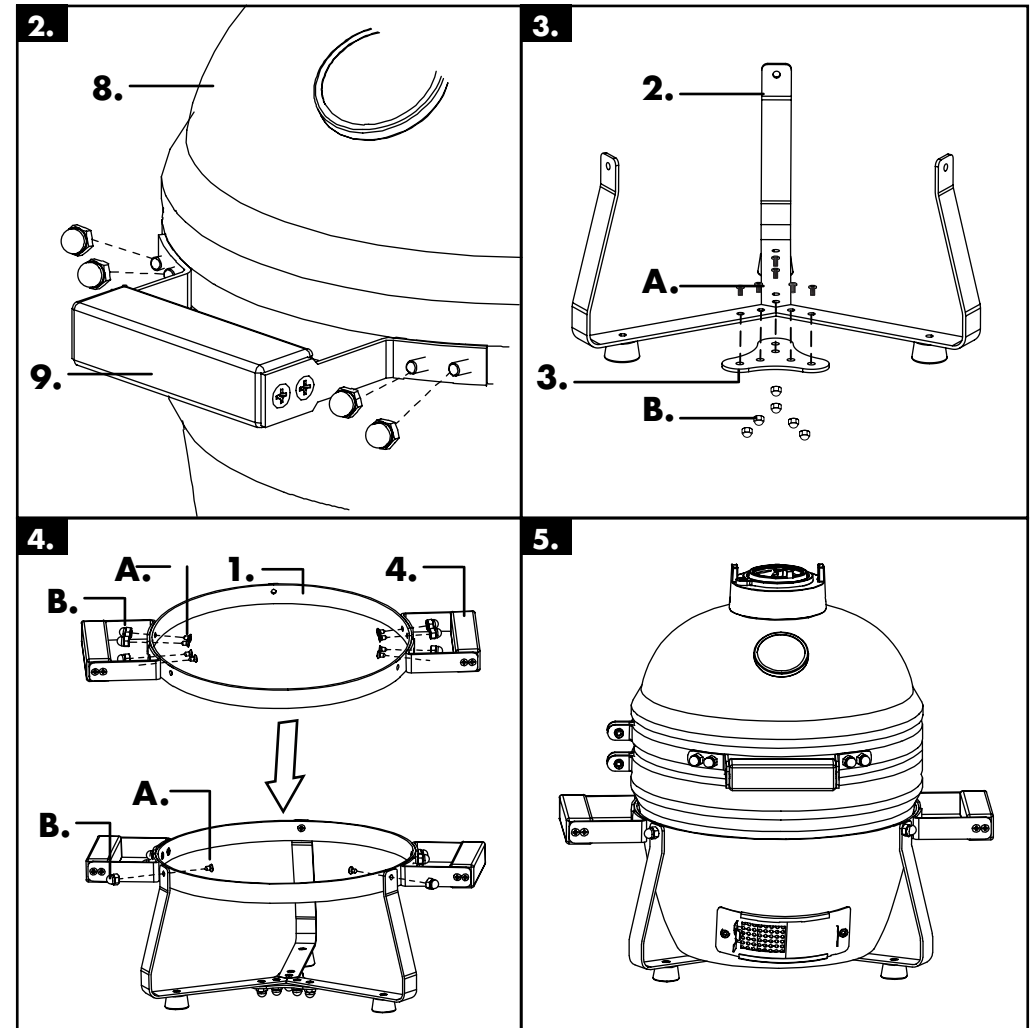
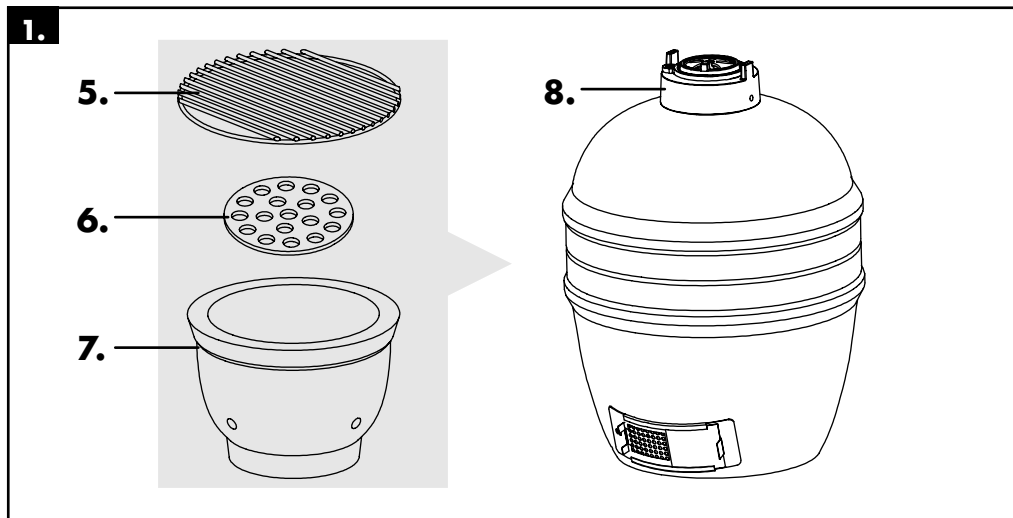
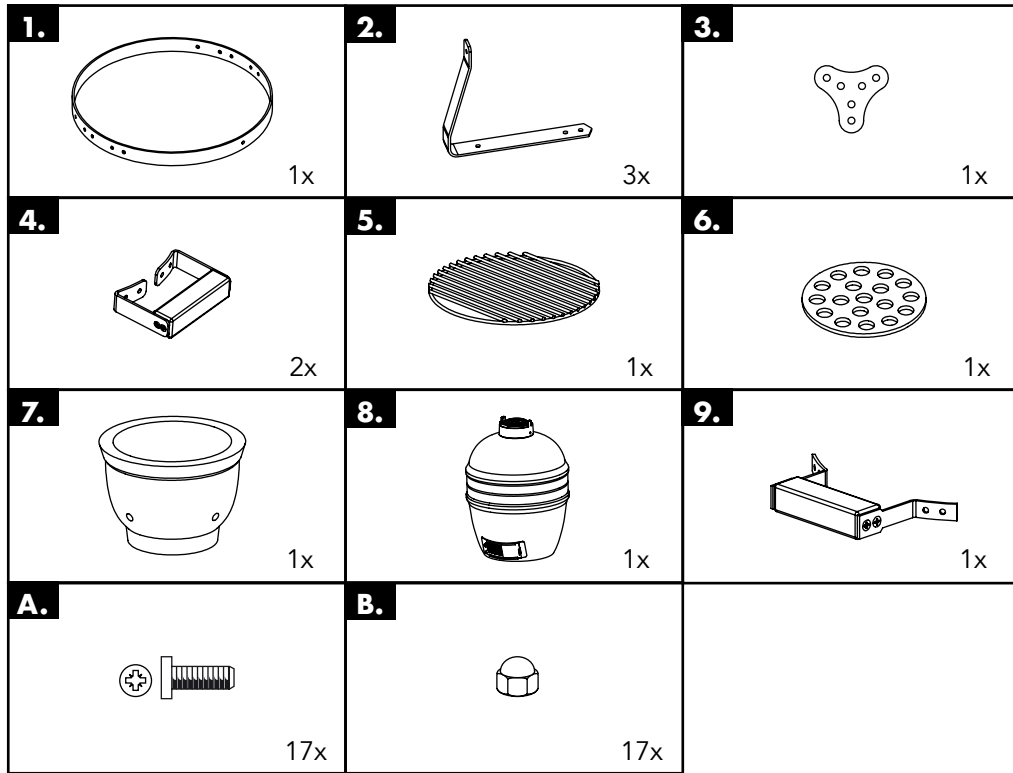
3. BETRIEBSANLEITUNG



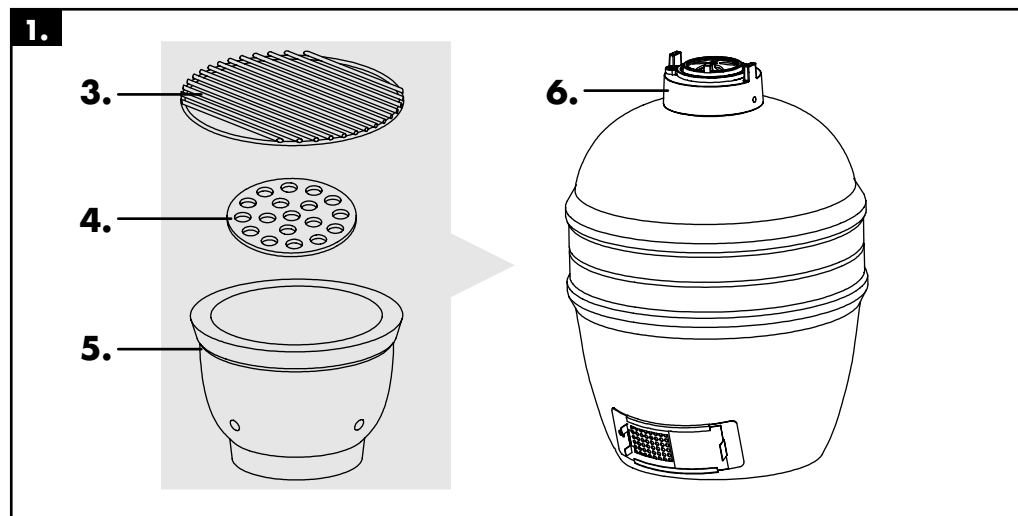
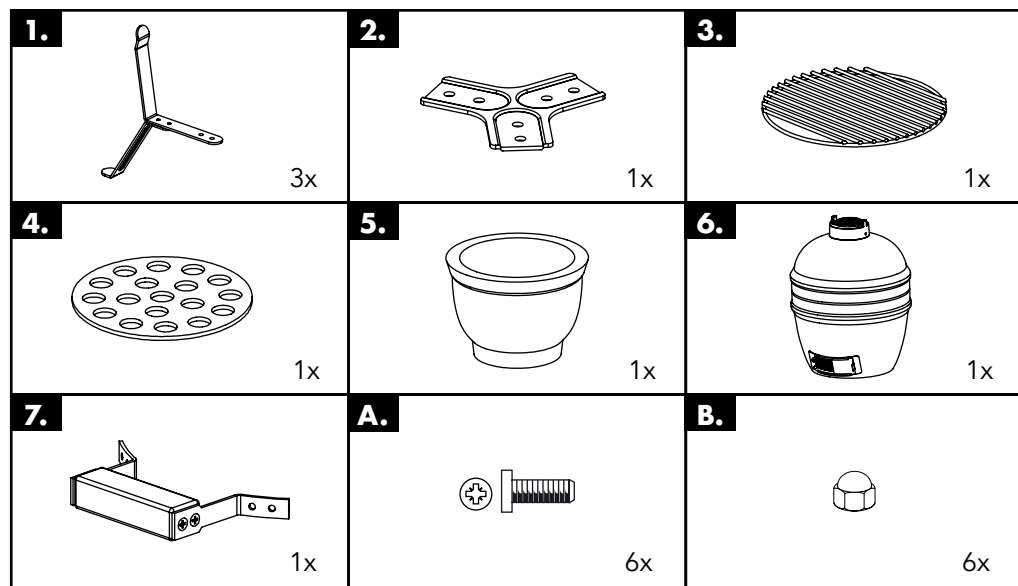
Hinweis

◇ Ziehen Sie die Schrauben anfangs nicht ganz fest. Sobald alles aufgebaut ist, können Sie alle Schrauben anziehen. Ziehen Sie sie nicht zu fest an, um eine Beschädigung der Schrauben und des Produkts zu vermeiden.

3.1 Aufbau vom KB4017



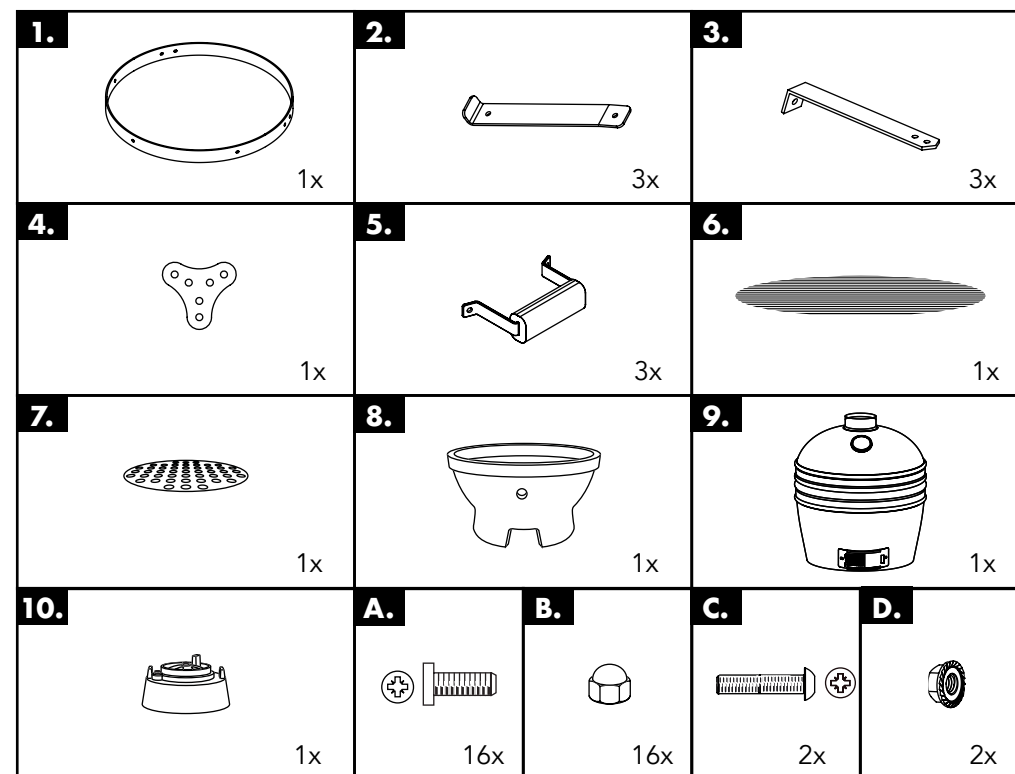
3.2 Aufbau vom KB4018

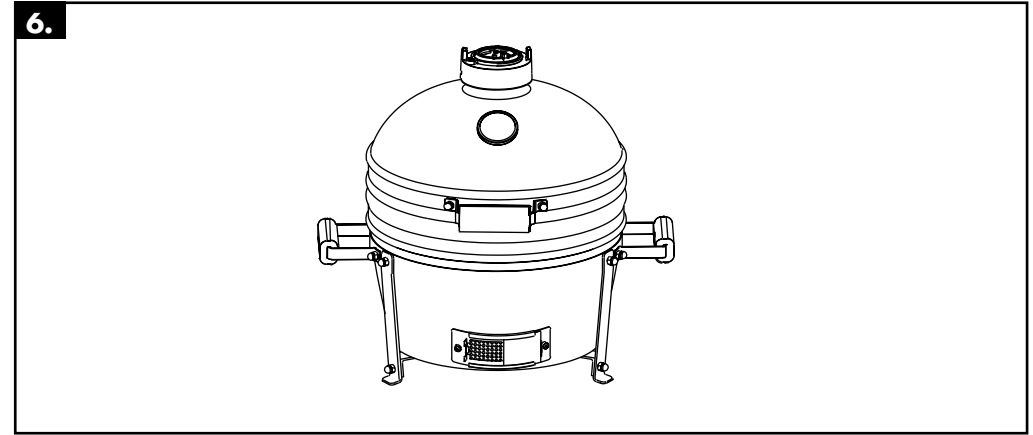
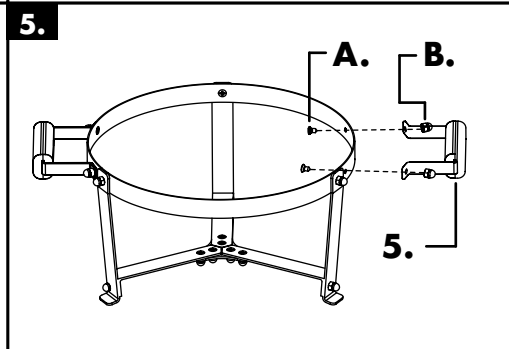
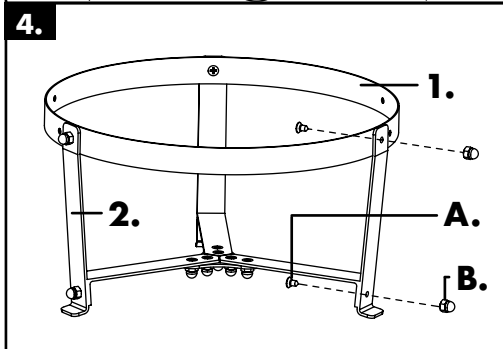
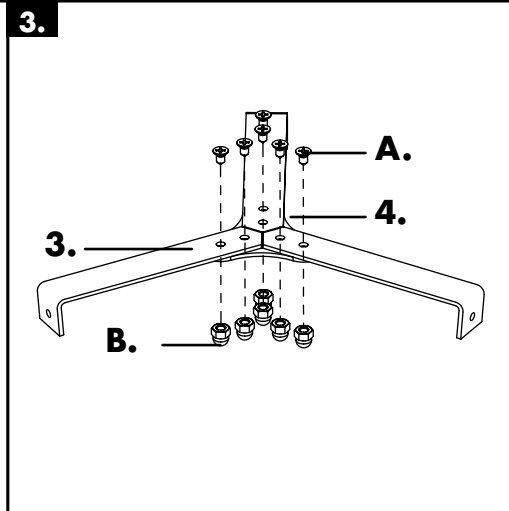
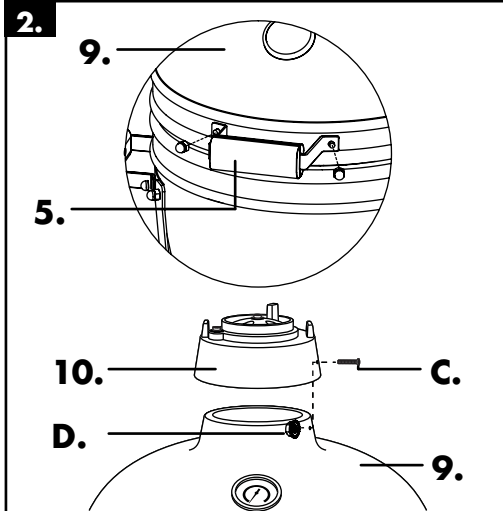
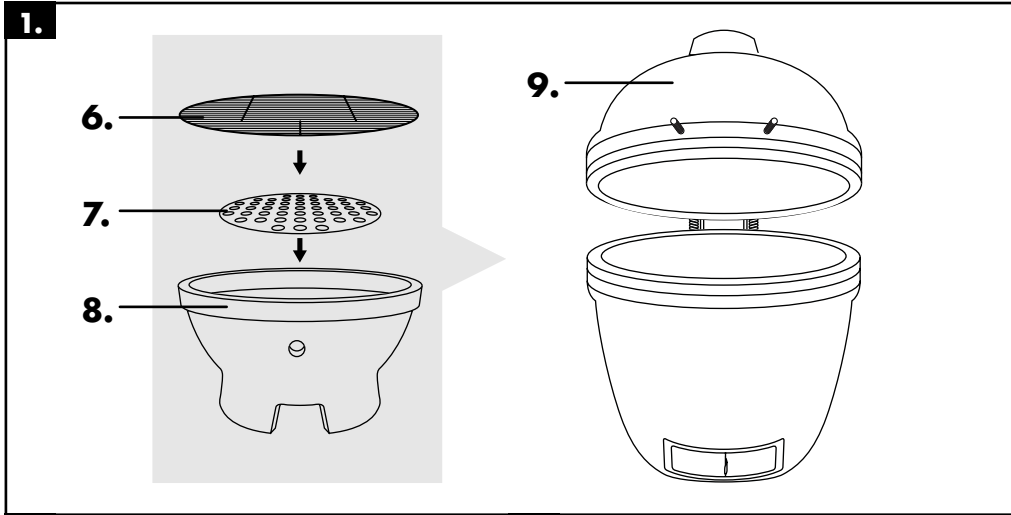


3.3 Aufbau vom KB4039

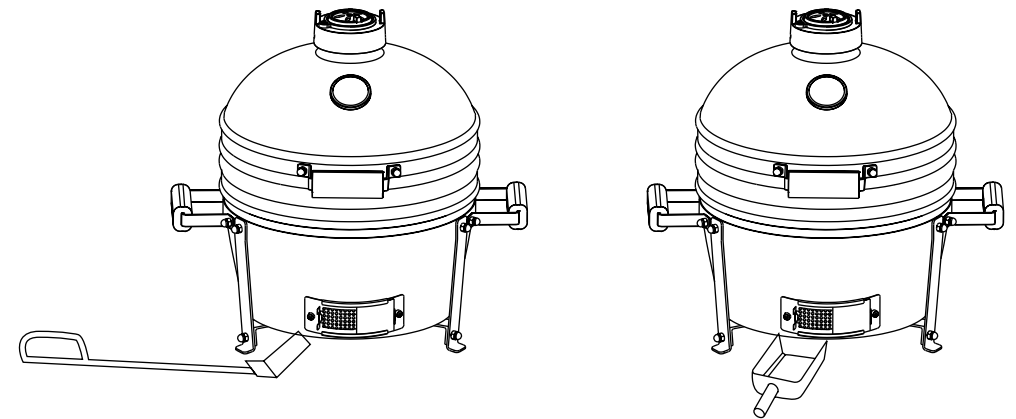
VORSICHT!

⚠ Die Füße des Geräts sind scharfkantig und können die Oberfläche, auf der das Gerät steht, beschädigen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Produkt bewegen. Wir empfehlen, Filz unter die Füße zu kleben.



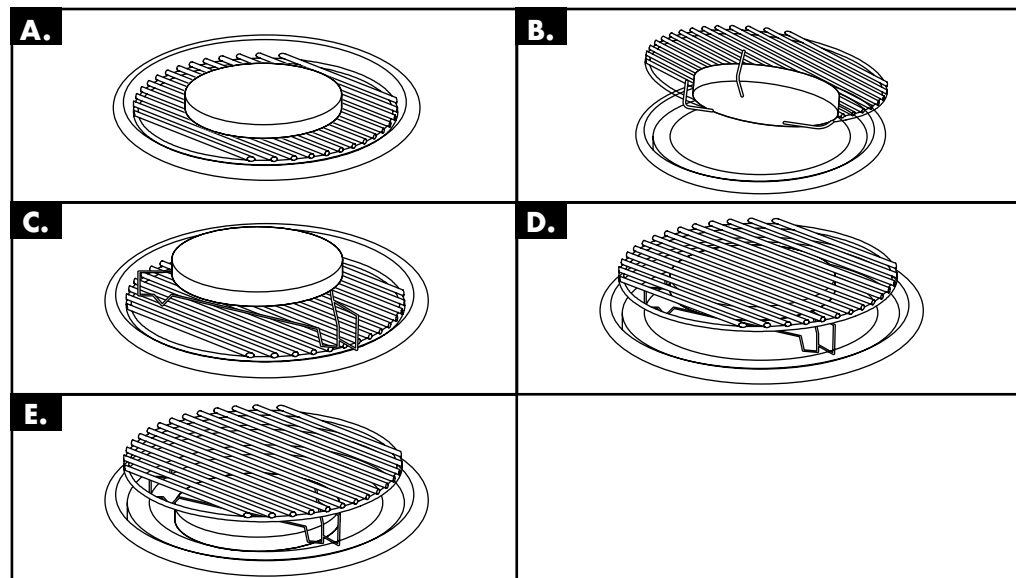


3.4 Verwendung des Entschungssatzes (KB4017/KB4039)



3.5 Verwendung des Pizzasteins (KB4017/KB4039)

| | KB4017 | KB4039 |
|---|---|---|
| Backen von Pizza, Kuchen oder Brot | Legen Sie den Stein auf den Grillrost. Legen Sie die Pizza auf den Stein (A). | Legen Sie den Telleraufleger auf den Grillrost. Legen Sie den Stein auf den Tellerhalter. Legen Sie die Pizza auf den Stein (C). |
| Indirektes Garen mit Hitzeabweiser (Option 1) | Legen Sie den Stein unter den Grillrost zwischen die Haken. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost. (B) | Legen Sie den Telleraufleger umgedreht auf den Rand des Feuerraums. Legen Sie den Stein hochkant auf den Telleraufleger. Legen Sie den Grillrost auf den Tellerbelichter. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost. (D) |
| Indirektes Garen mit Hitzeabweiser (Option 2) | X | Legen Sie den Telleraufleger verkehrt herum auf den Rand des Feuerraums. Legen Sie den Stein hoch auf den Tellersetter. Legen Sie den Grillrost auf den Tellersetter. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost. (E) |



3.6 Erste Anwendung: Wichtige Informationen

i Hinweis
 ♦ Es kann vorkommen, dass das Produkt Risslinien zu haben scheint. Dabei handelt es sich nicht um einen Riss in der Keramik. Es handelt sich um einen normalen Prozess, der auf die Ausdehnung durch Wärme zurückzuführen ist und die Leistung oder Lebensdauer des Produkts nicht beeinträchtigt. Daher kann dies nicht als Garantiefall geltend gemacht werden.

! VORSICHT!
 ♦ Wenn Sie das Produkt zum ersten Mal anzünden, achten Sie darauf, dass es sich langsam erwärmt. Andernfalls kann die Keramik beschädigt werden.

1. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer nicht brennbaren Unterlage steht und mindestens 2 Meter von anderen Materialien entfernt ist.
2. Legen Sie aufgerolltes Zeitungspapier mit einigen Feueranzündern auf das Kohlengestell.
3. Legen Sie 2 bis 3 Handvoll Holzkohle auf das Zeitungspapier. Legen Sie nicht zu viel Holzkohle ein: Wenn das Feuer bei der ersten Benutzung zu stark ist, kann es das Produkt beschädigen.
4. Öffnen Sie das untere Lüftungsgitter und zünden Sie die Zeitung mit einem langen Feuerzeug oder speziellen Streichhölzern an.
5. Lassen Sie das Produkt langsam aufheizen.
6. Warten Sie, bis alle Kohlen verbrannt sind, das Feuer erloschen ist und das Gerät gut abgekühlt ist.
7. Prüfen Sie dann, ob alle Verschlüsse fest angezogen sind. Das Metallband, das den Deckel mit dem Boden verbindet, kann sich durch die Hitze ausdehnen und lockern. Ziehen Sie es gegebenenfalls mit einem Schraubenschlüssel wieder fest.
8. Sie können Ihr Produkt nun normal benutzen.

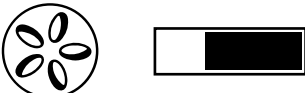
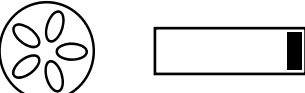
3.7 Tipps für die Anwendung

! VORSICHT!
 ♦ Verwenden Sie zum Anzünden oder Nachzünden niemals Benzin, Terpentin, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien.
 ♦ Öffnen Sie den Deckel immer vorsichtig und nicht auf einmal. Lassen Sie einige Sekunden lang ein wenig Luft herein, bevor Sie den Deckel vollständig öffnen. Sauerstoff kann sich plötzlich entzünden und Verbrennungen verursachen.

1. Achten Sie darauf, dass das Produkt stabil auf einer nicht brennbaren Unterlage steht und mindestens 2 Meter von anderen Materialien entfernt ist.
2. Legen Sie aufgerolltes Zeitungspapier mit einigen Feueranzündern auf das Kohlengestell.
3. Legen Sie 2 oder 3 Handvoll Holzkohle auf die Zeitung.
4. Öffnen Sie das untere Lüftungsgitter und zünden Sie die Zeitung mit einem langen Feuerzeug oder speziellen Streichhölzern an.
5. Sobald die Kohlen Feuer gefangen haben, lassen Sie die untere Lüftung und den Deckel etwa 10 Minuten lang offen, damit sich ein kleines Bett aus heißer Glut bildet.
6. Schließen Sie den Deckel und warten Sie, bis sich auf den heißen Kohlen eine Ascheschicht gebildet hat.
7. Jetzt können Sie das Grillgut auf den Rost legen. Tipps für die Zubereitung finden Sie in der Tabelle unten.
8. Zum Ausschalten schließen Sie alle Lüftungsgitter und schließen den Deckel. Das Feuer geht dann von selbst aus. Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen des Feuers, dies kann das Gerät beschädigen!

Allgemeine Tipps

- Tragen Sie beim Anzünden immer hitzebeständige Handschuhe.
- Es wird empfohlen, die Kohlen nicht anzuzünden oder zu drehen, sobald sie brennen. Auf diese Weise brennen sie gleichmäßiger und effizienter.
- Wenn die Lüftungsschlitze geschlossen sind, bleibt das Produkt mehrere Stunden lang auf hoher Temperatur. Wenn Sie Holzkohle oder Holzspäne nachlegen möchten, können Sie dies jederzeit tun. Tun Sie es dann vorsichtig und mit hitzebeständigen Handschuhen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Grillen, dass die Grillflächen und -utensilien sauber und frei von alten Speiserückständen sind. Reinigen Sie sie nach dem Gebrauch immer wieder.
- Waschen Sie sich vor und nach dem Anfassen von rohem Fleisch und vor dem Essen immer die Hände.
- Halten Sie rohes Fleisch immer von gekochtem Fleisch und anderen Lebensmitteln fern. Verwenden Sie nicht die gleichen Utensilien für gekochte und ungekochte Lebensmittel.
- Vergewissern Sie sich, dass das gesamte Fleisch vor dem Verzehr durchgebraten ist. Der Verzehr von rohem oder unzureichend erhitztem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen führen. Um das Risiko zu verringern, schneiden Sie das Fleisch auf, um sicherzustellen, dass es vollständig durchgebraten ist.
- Es ist ratsam, größere Fleischstücke und Braten vorzukochen, bevor sie auf dem Grill zubereitet werden.
- Um Lebensmittel zu räuchern, streuen Sie mit hitzebeständigen Handschuhen einige Holzspäne kreisförmig über die heiße Holzkohle. Weichen Sie die Holzspäne zunächst 15 Minuten lang in Wasser ein, um den Räuchervorgang zu verlängern.

| Art der Zubereitung | Temperatur & Zeit | Lüftungsgitter (weiß = offen, schwarz = geschlossen) |
|---|-------------------|---|
| Langsames Garen / Räuchern 110 – 135°C | |  |
| Rinderbrust | 4 h/kg | |
| Pulled Pork | 4 h/kg | |
| Ganzes Hähnchen | 3 – 4 h | |
| Rippchen | 3 – 5 h | |
| Braten | ≥ 9 h | |
| Grillen 160 – 180°C | |  |
| Fisch | 15 – 20 min | |
| Schweinefilet | 15 – 30 min | |
| Hähnchenteile | 30 – 45 min | |
| Ganzes Huhn | 3 – 4 h | |
| Lammkeule | 3 – 4 h | |
| Pute | 3 – 4 h | |
| Schinken | 3 – 4 h | |
| Braten 260 – 370°C | |  |
| Steak | 5 – 8 min | |
| Koteletts | 6 – 10 min | |
| Burger | 6 – 10 min | |
| Würstchen | 6 – 10 min | |

4. WARTUNG UND REINIGUNG

- Warten Sie, bis das Produkt vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie das Produkt mit einem feuchten, sauberen Tuch und trocknen Sie es gut ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfen Reinigungsmittel.
- Der Grillrost aus Edelstahl ist spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen jedoch, den Grillrost von Hand zu reinigen, um seine Lebensdauer zu verlängern. Verwenden Sie dazu eine spezielle Metallbürste mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Ziehen Sie die Bänder nach und schmieren Sie das Scharnier 2 Mal pro Jahr oder bei Bedarf öfter.

5. LAGERUNG

- Warten Sie, bis das Produkt vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es bewegen.
- Wir empfehlen, das Produkt nicht im Freien stehen zu lassen, wenn es nicht mehr in Gebrauch ist. Lagern Sie das Produkt an einem trockenen, sauberen Ort, nicht bei extrem hohen oder niedrigen Temperaturen.
- Wenn das Produkt im Freien gelagert wird, decken Sie es mit einem geeigneten Regenschutz ab, sobald es vollständig abgekühlt ist.

6. ENTSORGUNG UND RECYCLING

Denken Sie an die Umwelt und tragen Sie zu einem sauberen Lebensraum bei! Sie können sich an Ihre Gemeinde wenden, um alle Informationen über die Entsorgungsmöglichkeiten für ausrangierte Produkte zu erhalten.



Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll, sondern geben Sie es bei einer staatlich ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling ab.



Entsorgen Sie die Verpackung und das Zubehör gemäß den in Ihrer Gemeinde geltenden Umweltvorschriften. Achten Sie auf die Symbole auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und entsorgen Sie diese - falls erforderlich - getrennt. Die Verpackungsmaterialien sind mit Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet: 1-7: Kunststoff, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.

7. SYMBOLE

Die folgenden Warnhinweise und Symbole werden in dieser Anleitung, auf der Verpackung und auf dem Produkt (sofern zutreffend) verwendet.

| Symbole | Beschreibung |
|---------|---|
| | Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf. |
| | Ein Warnhinweis mit diesem Symbol weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die zu schweren Schäden und/oder tödlichen Verletzungen führen kann. |
| | Ein Hinweis enthält zusätzliche Informationen, die für die Verwendung des Produkts wichtig sind. |
| | Eine Warnung mit diesem Symbol weist auf eine potenzielle Gefahrensituation hin, die zu leichten Schäden und/oder mittelschweren Verletzungen führen kann. |

| | |
|--|--|
| | Vorsichtig handhaben. |
| | Diese Seite nach oben. |
| | Verwenden Sie dieses Produkt niemals in Innenräumen! |
| | Vorsicht! Rauch nicht einatmen! |
| | Vorsicht: Heiße Oberfläche! |
| | Lebensmittelecht. |
| | BPA-frei: Dieses Produkt ist frei von Bisphenol A. |

8. HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Änderungen vorbehalten; Spezifikationen können ohne Angabe von Gründen angepasst werden.

ES – Manuel de instrucciones



PRÓLOGO

Acerca de este documento

Este manual contiene toda la información necesaria para un uso correcto, eficaz y seguro del producto. Asegúrese de haber leído y comprendido completamente las instrucciones de este manual antes de instalar o utilizar el producto. Conserve este manual para futuras consultas.

Instrucciones originales

Este manual se redactó originalmente en neerlandés. Todos los demás idiomas son traducciones del manual original en neerlandés.

Servicio y garantía

Si necesita servicio o información sobre su producto, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente en service@kitchenbrothers.nl.

Nuestros productos tienen una garantía de 2 años. El cliente debe poder mostrar la prueba de compra cuando reclame la garantía. Los defectos del producto deben notificarse en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra. Tenga en cuenta que la garantía no se aplica: a los daños causados por un uso o reparación inadecuados; a las piezas sujetas a desgaste; a los defectos conocidos por el cliente en el momento de la compra; a los defectos causados por culpa del cliente; a los daños causados por terceros.

ÍNDICE

| | |
|--|------------|
| 1. Introducción | 86 |
| 1.1 Uso previsto | 86 |
| 1.2 Resumen del producto | 86 |
| 1.3 Especificaciones del producto | 87 |
| 1.4 Otras características | 88 |
| 1.5 Contenido del paquete | 88 |
| 1.6 Accesorios incluidos | 88 |
| 2. Seguridad | 89 |
| 2.1 General | 89 |
| 2.2 Personas | 90 |
| 2.3 Utilice | 90 |
| 3. Instrucciones de uso | 91 |
| 3.1 Montaje del modelo KB4017 | 92 |
| 3.2 Montaje del modelo KB4018 | 94 |
| 3.3 Montaje del modelo KB4039 | 95 |
| 3.4 Uso del kit de extracción de cenizas (KB4017/KB4039) | 97 |
| 3.5 Uso de la piedra para pizza (KB4017/KB4039) | 98 |
| 3.6 Primer uso: informaciones importantes | 99 |
| 3.7 Consejos para el uso | 99 |
| 4. Mantenimiento y limpieza | 101 |
| 5. Almacenamiento | 102 |
| 6. Eliminación y reciclaje | 102 |
| 7. Símbolos | 102 |
| 8. Descargo de responsabilidad | 103 |

1. INTRODUCCIÓN

¡Gracias por elegir un producto KitchenBrothers! Por favor, sigue siempre las instrucciones para un uso seguro.

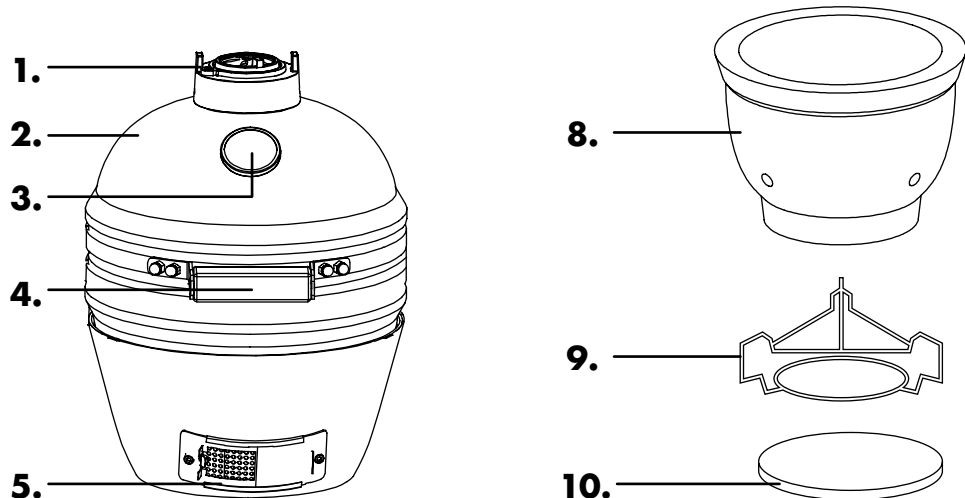
1.1 Uso previsto

El nombre "Kamado" significa "cocina" en japonés. Las cocinas Kamado de cerámica existen desde hace 4.000 años y son conocidas por su excelente capacidad para retener el calor. Las barbacoas Kamado actuales son muy versátiles y pueden utilizarse para asar y ahumar alimentos, así como para hornear pizza, pan o tartas. El calor producido por el carbón incandescente cocina los alimentos, mientras que el humo les confiere su sabor ahumado único.

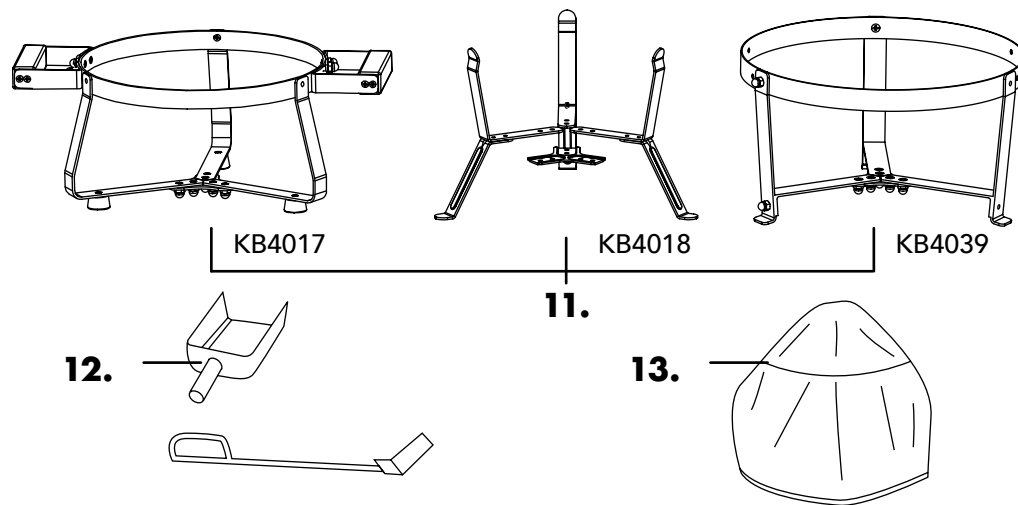
El proveedor queda exento de responsabilidad por cualquier lesión o daño causado por el uso del producto más allá de su uso previsto. Cualquier modificación del producto puede afectar a su seguridad y garantía.

1.2 Resumen del producto

1. Rejilla de ventilación superior
2. Tapa
3. Termómetro
4. Asa
5. Rejilla de ventilación inferior
6. Rejilla de la parrilla
7. Rejilla del carbón
8. Hogar
9. Plateador (sólo KB4039)
10. Piedra redonda para pizza (sólo KB4017/KB4039)



11. Base (difiere según el modelo)
12. Kit de extracción de cenizas (sólo KB4017/KB4039)
13. Tapa protectora (sólo KB4017/KB4039)



1.3 Especificaciones del producto

| Número de modelo | KB4017 | KB4018 | KB4039 |
|--------------------------------|---|-----------------|-----------------|
| Diseño | 13 in | 13 in | 16 in |
| Dimensiones | 50 x 38,5 x 47 cm | 47 x 44 x 52 cm | 55 x 55 x 55 cm |
| Peso | 24,3 kg | 22 kg | 35,2 kg |
| Carga máx. de combustible | 0,8 kg | 0,8 kg | 1 kg |
| Color | Negro | | |
| Material | Cerámica (Mullite), acero inoxidable, fibra de vidrio | | |
| Combustible | Carbón vegetal o briquetas | | |
| Función | Grill, ahumador, slow-cooker | | |
| Temperatura máx. | Resistente al calor hasta 1000°C | | |
| Temperatura de funcionamiento | 0 - 30°C | | |
| Humedad de funcionamiento* | 30 - 80% | | |
| Temperatura de almacenamiento* | -30 - 40°C | | |
| Humedad de almacenamiento* | 40% | | |

*Recomendado

1.4 Otras características

- Termómetro incorporado para controlar la temperatura.
- Rejillas de ventilación para regular la intensidad del calor.
- Cerámica de mullita de alta calidad con junta de fibra de vidrio: Soporta temperaturas muy altas y garantiza una distribución uniforme del calor y platos jugosos.
- Placas de la parrilla de acero inoxidable: Duraderas y fáciles de limpiar.
- Asas para mover fácilmente el producto.

1.5 Contenido del paquete

Verifique que el contenido del paquete coincida con la hoja de embalaje cuando reciba el envío. Notifique a su proveedor si falta algún componente. Si el producto parece dañado, deja inmediatamente una queja al transportista y presente al proveedor una descripción detallada del daño. Conserve las piezas dañadas y el embalaje para fundamentar su queja.

KitchenBrothers Barbacoa Kamado - 13 pulgadas Deluxe - Modelo KB4017 - EAN 8720195259763

KitchenBrothers Barbacoa Kamado - 13 pulgadas - Modelo KB4018 - EAN 8720195259770

KitchenBrothers Barbacoa Kamado - 16 pulgadas Deluxe - Modelo KB4039 - EAN 8721055560111

1.6 Accesorios incluidos

| Número de modelo | KB4017 | KB4018 | KB4039 |
|--|--------|--------|--------|
| Manual | ✓ | ✓ | ✓ |
| Parrilla | ✓ | ✓ | ✓ |
| Hogar | ✓ | ✓ | ✓ |
| Parrilla de carbón | ✓ | ✓ | ✓ |
| Base (Piezas sueltas: ver capítulo 3) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Juego de herramientas: Llave inglesa y destornillador Phillips | ✓ | ✓ | ✓ |
| Piedra redonda para pizza | ✓ | | ✓ |
| Tapa protectora | ✓ | | ✓ |
| Kit de retirada de cenizas: pala pequeña y grande | ✓ | | ✓ |
| Plateador | | | ✓ |

2. SEGURIDAD

¡Advertencia!



*¡Asegúrate de que el envase se mantiene fuera del alcance de los niños!
¡Existe riesgo de asfixia!*



Durante el uso, las superficies del producto se calientan mucho. ¡Toca el producto sólo por las asas para no quemarte!

Antes de utilizarlo, lea atentamente el manual y la información de seguridad. El proveedor no se hace responsable del incumplimiento de la información de seguridad sobre el uso y manejo del aparato ni de los daños materiales o personales.

Observe siempre las siguientes precauciones cuando utilice “la Barbacoa Kamado”, en lo sucesivo denominado “el producto”.

2.1 General

- Si es la primera vez que utiliza el producto, es importante que lea atentamente el manual y las instrucciones.
- Si el producto funciona mal, se ha caído o está dañado, no lo utilice y consulte a nuestro servicio de atención al cliente.
- Antes de cada uso, compruebe si las piezas y accesorios presentan daños o desgaste (grietas/roturas) que puedan afectar negativamente a su funcionamiento y, en caso afirmativo, sustitúyalos por piezas y accesorios originales o recomendados por el fabricante.
- No utilice accesorios no ofrecidos por el proveedor. Pueden suponer un peligro para el usuario y dañar el producto.
- Utilice el producto únicamente para los fines indicados en este manual.
- No desmonte, repare ni restaure el producto. Esto podría dañar el producto. Por su propia seguridad, estas piezas sólo deben ser sustituidas por personal de servicio autorizado. Envíe siempre el producto a un centro de servicio para reparaciones a fin de evitar daños y lesiones personales.
- Sea consciente de los riesgos y consecuencias asociados al uso inadecuado del producto. El uso indebido del producto puede provocar lesiones personales y daños en el producto.
- Antes del primer uso, retire todo el material de embalaje y cualquier Ω

2.2 Personas

- Si se producen quemaduras, haga correr inmediatamente agua tibia sobre la parte del cuerpo afectada. No deje de quitarse la ropa y acuda rápidamente al médico.
- Asegúrese de que los transeúntes no inhalen el humo. En caso de fuerte inhalación de humo, acuda rápidamente al médico.
- Este producto no debe ser utilizado por niños.
- El producto puede ser utilizado por jóvenes mayores de 16 años, siempre que estén debidamente supervisados e informados sobre el uso seguro del producto y comprendan sus posibles peligros.
- Este producto no debe ser utilizado por personas con discapacidades físicas o mentales
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los animales (domésticos).
- Para evitar daños personales y

2.3 Utilice

- No utilice alcohol ni gasolina para encender o volver a encender.
- Utilice únicamente el combustible indicado en las instrucciones y no supere la cantidad máxima recomendada: 1 kg.
- Coloque siempre el producto sobre una superficie nivelada, estable y no inflamable.
- Coloque el producto a una distancia mínima de 2 metros de materiales o superficies combustibles.
- No utilice el producto cerca de objetos o superficies sensibles al calor. No coloque el producto demasiado cerca de una pared o valla.
- El producto se calienta cuando está encendido. No toque las superficies calientes. No utilice el producto si es (in)sensible al calor.
- Agarre el producto sólo por las asas.
- Recomendamos utilizar guantes especiales para horno al abrir el producto para proteger las manos y los dedos.
- Utilice siempre utensilios de cocina o de barbacoa para agarrar los alimentos de las placas del grill. Las placas del grill y los alimentos se calientan y suponen un riesgo de incendio.
- No coloque objetos sobre o contra la tapa del producto. Esto podría provocar un riesgo de incendio, lesiones personales o daños en el producto.
- Para evitar lesiones personales, no deje nunca el producto desatendido cuando esté encendido y cuando aún no se haya enfriado.
- Cuando el producto está encendido, sale aire caliente por la chimenea y la trampilla de ventilación inferior, por lo que debe mantenerse alejado de las rejillas de ventilación. Evite también que el aire caliente salga del producto cuando lo abra.

- Utilice únicamente alimentos aptos para asar o ahumar con carbón vegetal.
- El producto no está diseñado para secar o calentar objetos.
- El producto no está pensado como calefactor.
- Espere a que el producto se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Abra siempre la tapa con cuidado, no de golpe. Deje que entre un poco de aire durante unos segundos antes de abrir la tapa por completo. El oxígeno puede inflamarse repentinamente y causar quemaduras.
- No utilice nunca agua para apagar el fuego, ¡podría dañar el producto!

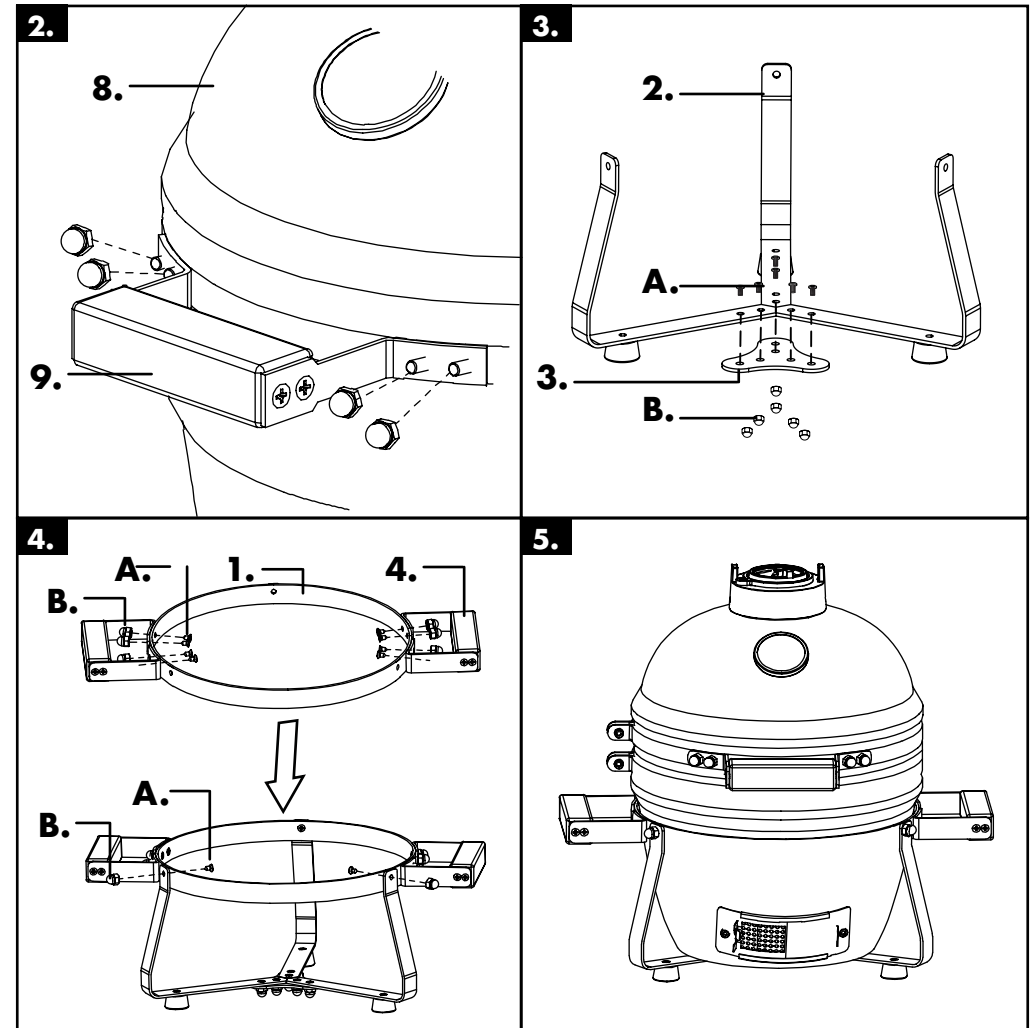
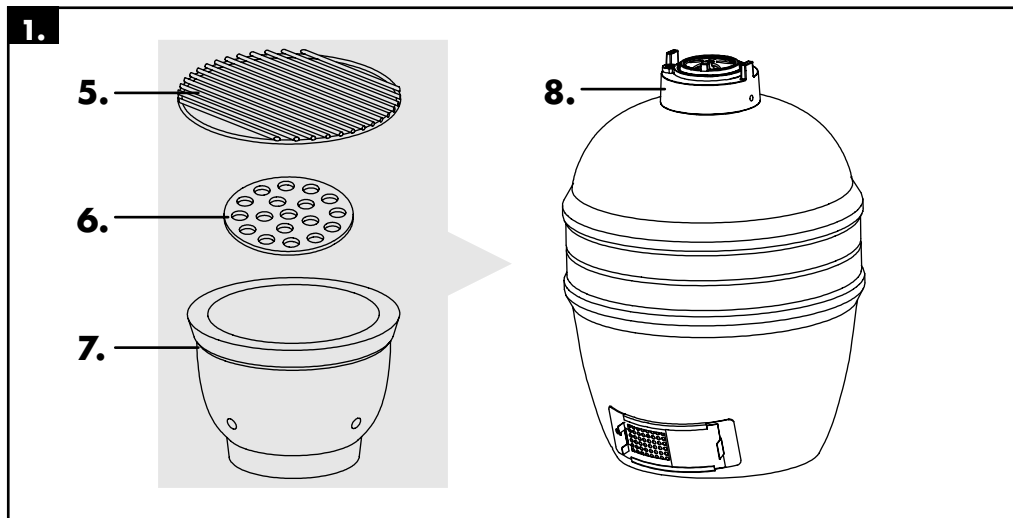
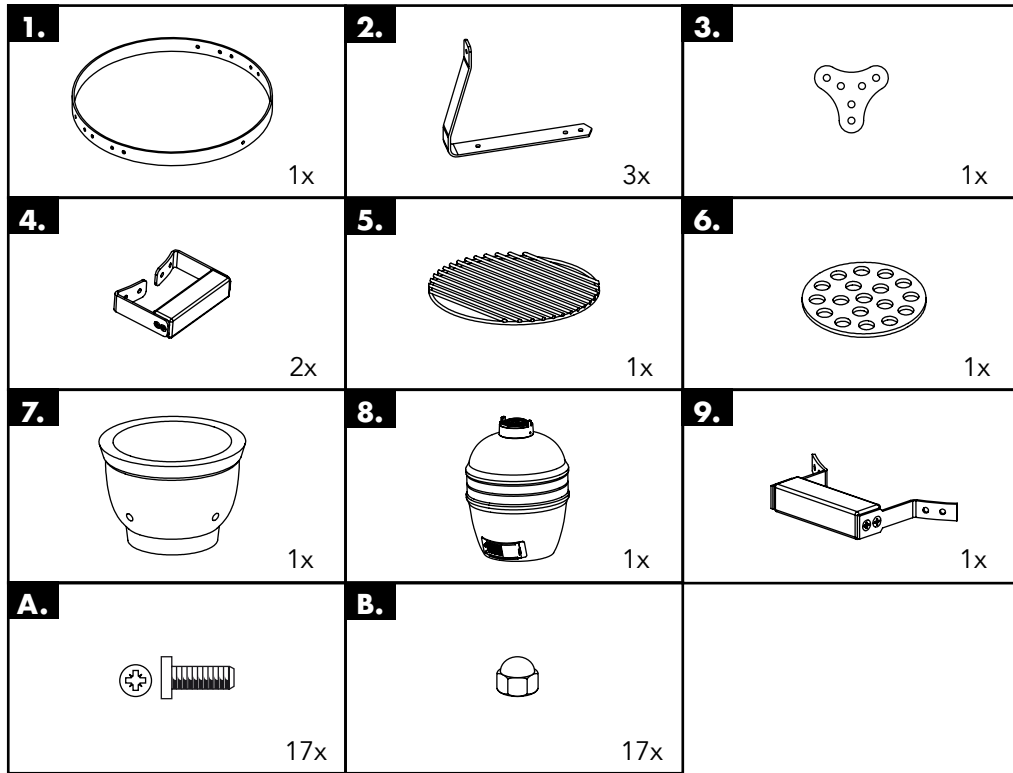
3. INSTRUCCIONES DE USO

Nota

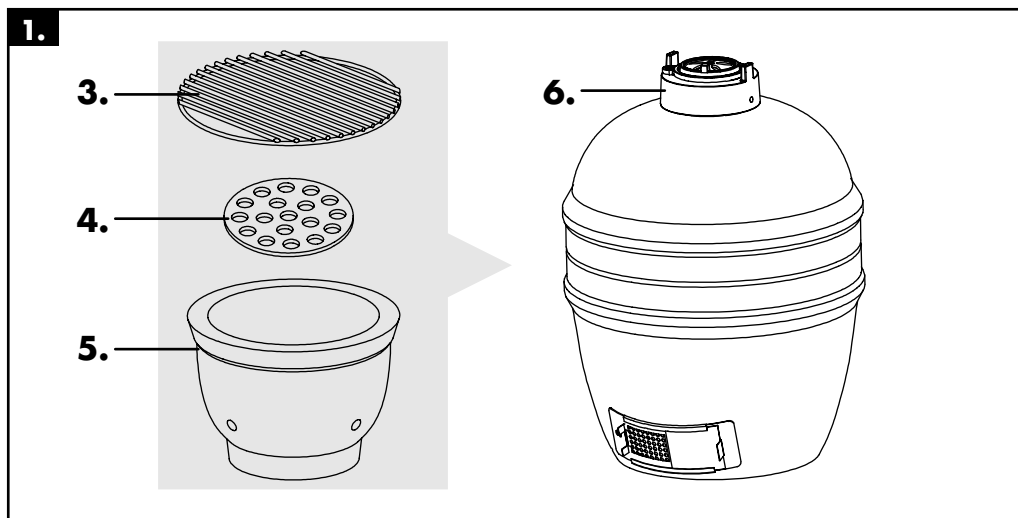
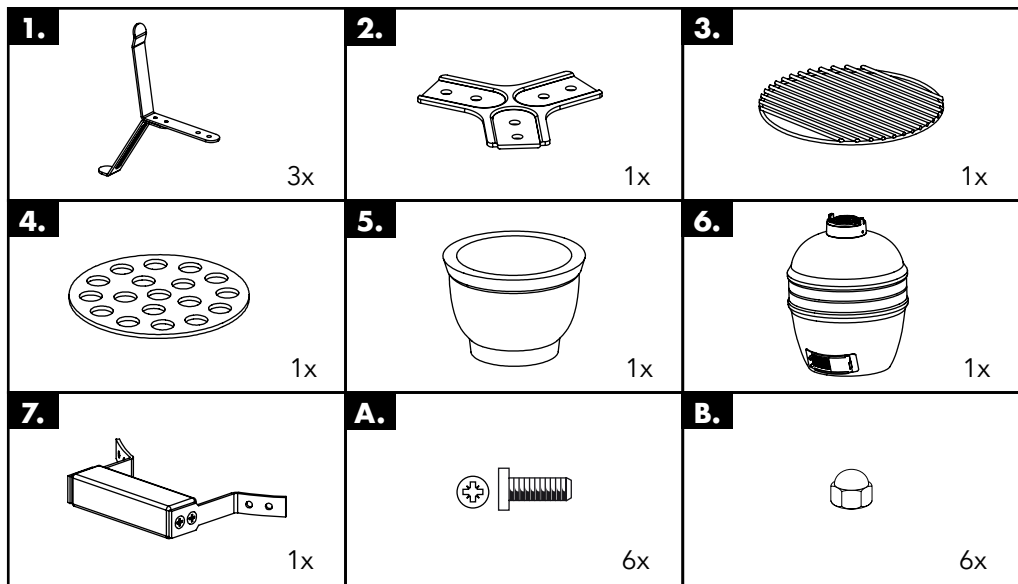


⋄ No aprietes los tornillos del todo al principio. Una vez que todo esté montado, puedes apretar todos los tornillos. No los aprietes demasiado para evitar dañar los tornillos y el producto.

3.1 Montaje del modelo KB4017

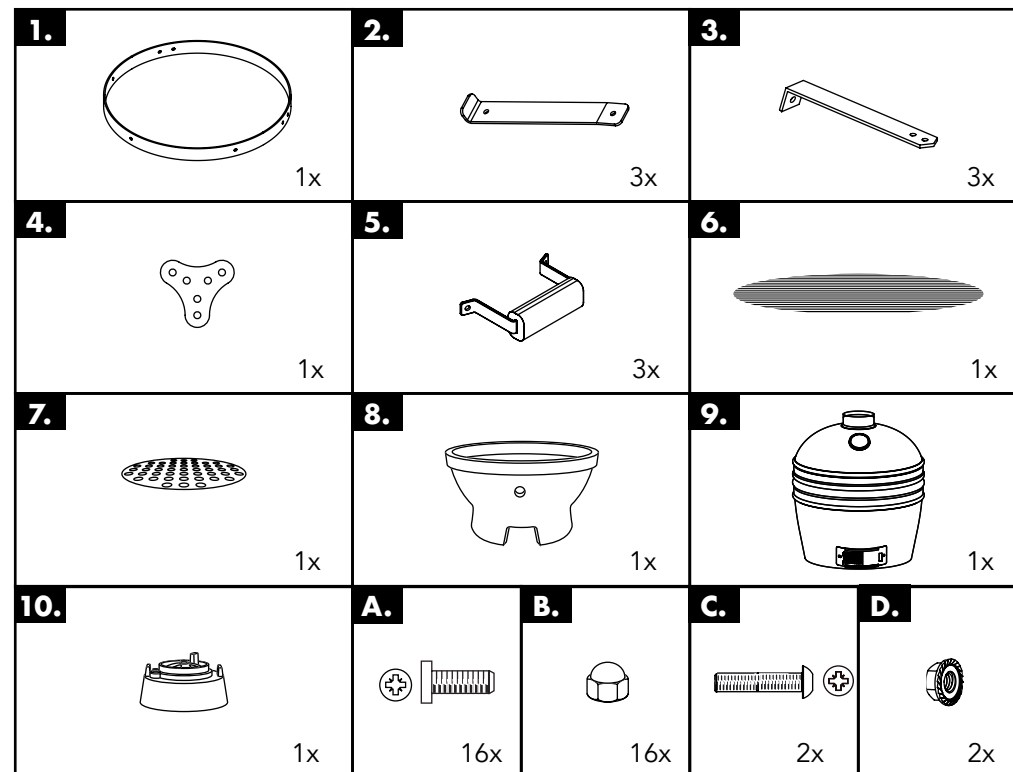


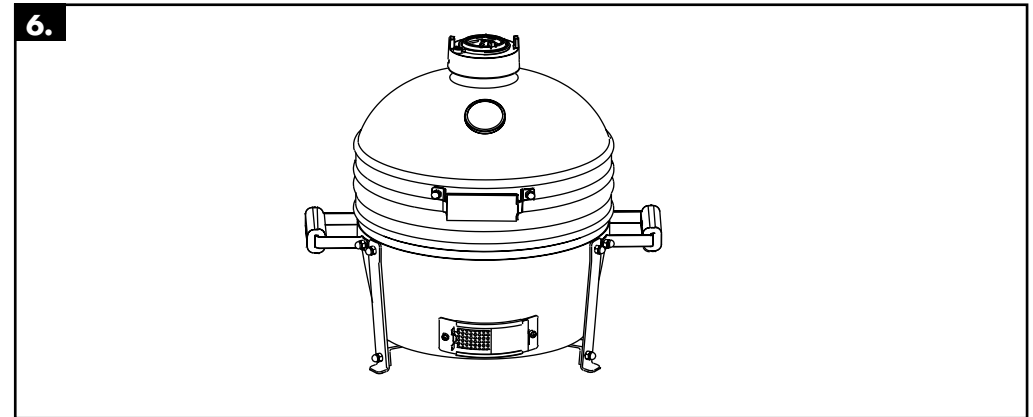
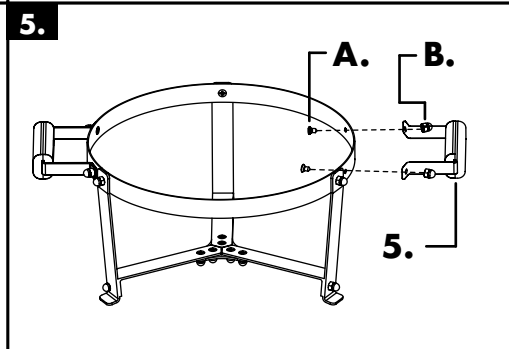
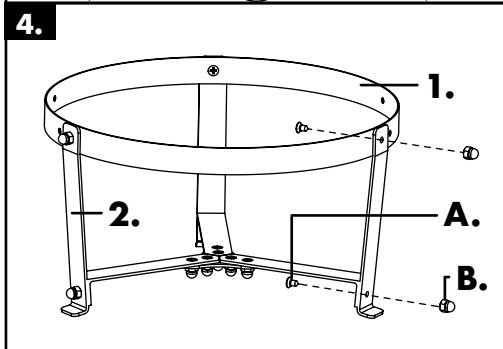
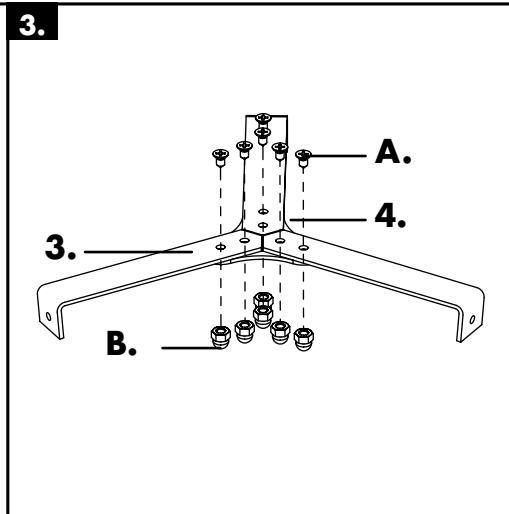
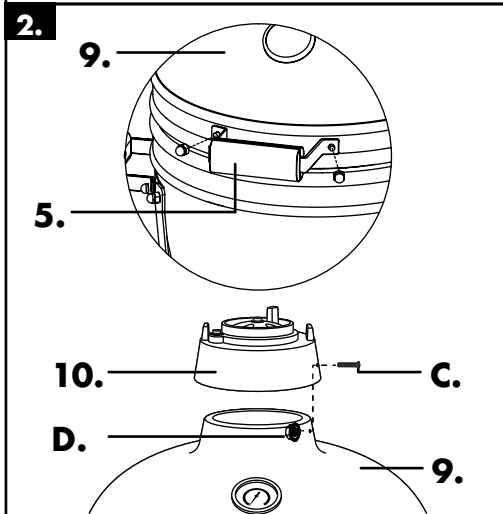
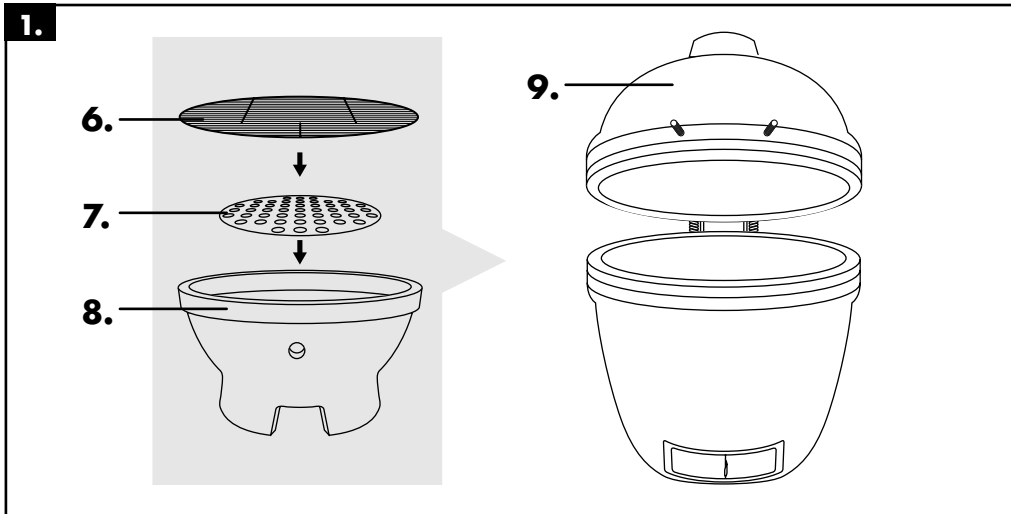
3.2 Montaje del modelo KB4018



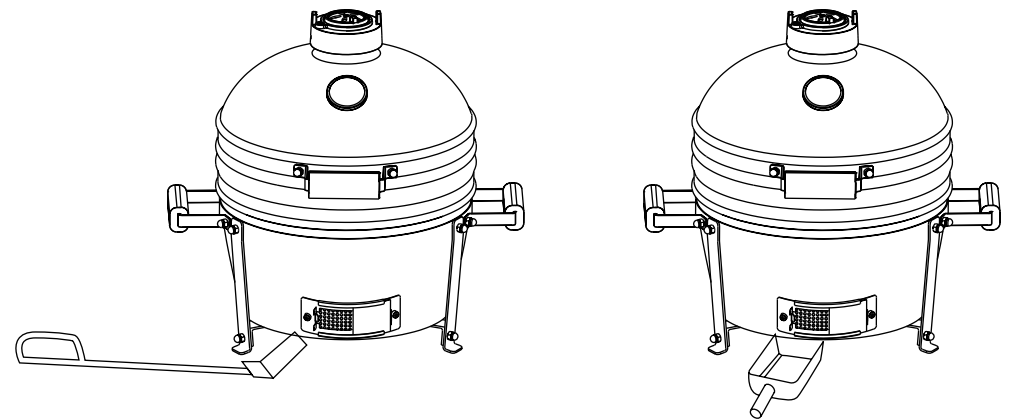
3.3 Montaje del modelo KB4039

¡ATENCIÓN!
 ⚠ Las patas del producto son afiladas y pueden dañar la superficie sobre la que se apoya el producto. Tenga cuidado al mover el producto. Recomendamos pegar fieltro debajo de las patas.



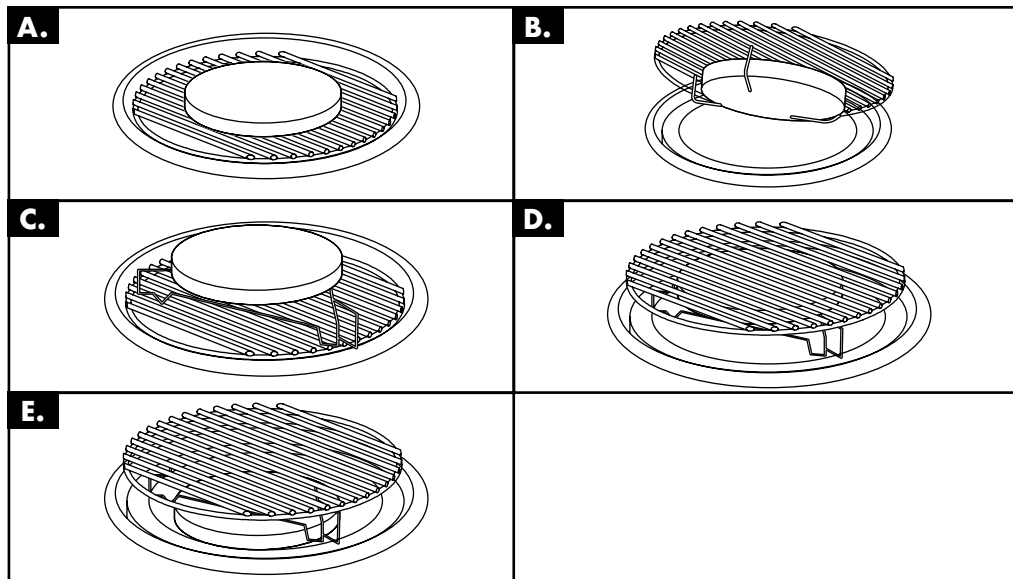


3.4 Uso del kit de extracción de cenizas (KB4017/KB4039)



3.5 Uso de la piedra para pizza (KB4017/KB4039)

| | KB4017 | KB4039 |
|---|---|---|
| Hornear pizza, tarta o pan | Coloque la piedra sobre la rejilla del grill. Coloque la pizza sobre la piedra (A). | Coloque el plateador sobre la rejilla del grill. Coloque la piedra sobre el plateador. Coloque la pizza sobre la piedra (C). |
| Cocción indirecta con deflector de calor (opción 1) | Coloque la piedra debajo de la rejilla del grill entre los ganchos. Coloque los alimentos sobre la rejilla del grill. (B) | Coloque el portaplatos boca abajo en el borde de la cámara de combustión. Coloque la piedra en alto sobre el plateador. Coloque la parrilla sobre el plateador. Coloque los alimentos sobre la rejilla. (D) |
| Cocción indirecta con deflector de calor (opción 2) | X | Coloque el escurrer platos boca abajo en el borde de la cámara de combustión. Coloque la piedra sobre el plateador. Coloque la parrilla sobre el plateador. Coloque los alimentos sobre la rejilla. (E) |



3.6 Primer uso: informaciones importantes



Nota

◇ Puede ocurrir que el producto parezca tener líneas de grieta. No se trata de una grieta en la cerámica. Es un proceso normal debido a la dilatación por el calor y no afecta al rendimiento ni a la vida útil del producto. Por lo tanto, no puede reclamarse como problema de garantía.



¡ATENCIÓN!

◇ Cuando encienda el producto por primera vez, asegúrese de que se calienta gradualmente. De lo contrario, la cerámica podría dañarse.

1. Asegúrese de que el producto esté estable sobre una superficie no inflamable y a una distancia mínima de 2 metros de otros materiales.
2. Coloque papel de periódico enrollado con algunos encendedores sobre la parrilla para el carbón.
3. Coloque 2 ó 3 puñados de carbón encima del periódico. No pongas demasiado carbón: Si el fuego es demasiado intenso cuando se utiliza por primera vez, puede dañar el producto.
4. Abra la rejilla de ventilación inferior y encienda el periódico con un mechero largo o con cerillas especiales.
5. Deje que el producto se caliente gradualmente.
6. Espere hasta que se quemen todas las brasas, se apague el fuego y el producto se enfríe bien.
7. A continuación, compruebe que todos los cierres estén bien apretados. La banda metálica que une la tapa a la base puede dilatarse y aflojarse debido al calor. Apriétela de nuevo con una llave si es necesario.
8. Ya puede utilizar el producto.

3.7 Consejos para el uso



¡ATENCIÓN!






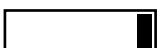
◇ No utilice nunca gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender o volver a encender.

◇ Abra siempre la tapa con cuidado, no de golpe. Deje que entre un poco de aire durante unos segundos antes de abrir la tapa por completo. El oxígeno puede inflamarse repentinamente y causar quemaduras.

1. Asegúrate de que el producto está estable sobre una superficie no inflamable y a una distancia mínima de 2 metros de otros materiales.
2. Coloca papel de periódico enrollado con algunos encendedores sobre la rejilla del carbón.
3. Coloque 2 ó 3 puñados de carbón encima del periódico.
4. Abre la rejilla de ventilación inferior y enciende el periódico con un mechero largo o unas cerillas especiales.
5. Una vez que el carbón haya prendido, deja la rejilla de ventilación inferior y la tapa abiertas durante unos 10 minutos para que se forme un pequeño lecho de brasas calientes.
6. Cierra la tapa y espera hasta que los carbones calientes tengan una capa de ceniza.
7. Ya puede colocar los alimentos en la parrilla. Consulte la tabla siguiente para obtener consejos de preparación.
8. Para apagar, cierre todas las rejillas de ventilación y cierre la tapa. El fuego se apagará solo. No utilice nunca agua para apagar el fuego, ¡podría dañar el producto!

Consejos generales

- Utilice siempre guantes resistentes al calor para encender.
- Se recomienda no encender ni girar los carbones una vez que estén ardiendo. De esta forma arden de forma más uniforme y eficiente.
- Con las rejillas de ventilación cerradas, el producto se mantendrá a alta temperatura durante varias horas. Si desea añadir carbón o astillas de madera, siempre puede hacerlo. Pero hágalo con cuidado y con guantes resistentes al calor.
- Antes de cocinar, compruebe que las superficies y los utensilios de la parrilla estén limpios y sin restos de comida. Vuelva a limpiarlos siempre después de usarlos.
- Lávese siempre las manos antes y después de tocar carne cruda y antes de comer.
- Mantenga siempre la carne cruda alejada de la carne cocinada y de otros alimentos. No utilice los mismos utensilios para alimentos cocinados y crudos.
- Asegúrese de que toda la carne esté bien cocida antes de comerla. Comer carne cruda o insuficientemente calentada puede provocar una intoxicación alimentaria. Para reducir el riesgo, abra la carne para asegurarse de que está totalmente cocinada.
- Es aconsejable precocinar los cortes de carne más grandes y los asados antes de cocinarlos finalmente en la parrilla.
- Para ahumar los alimentos, utilice guantes resistentes al calor para esparcir algunas astillas de madera en círculo sobre el carbón caliente. Remoje primero las astillas en agua durante 15 minutos para prolongar el proceso de ahumado.

| Tipo de preparación | Temperatura y tiempo | Rejillas de ventilación (blanco = abierto, negro = cerrado) |
|--------------------------------|----------------------|---|
| Cocción lenta / Ahumado | 110 - 135°C |   |
| Pecho de vaca | 4 h/kg | |
| Carne de cerdo | 4 h/kg | |
| Pollo entero | 3 - 4 h | |
| Costillas | 3 - 5 h | |
| Asados | ≥ 9 h | |
| A la parrilla | 160 - 180°C |   |
| Pescado | 15 - 20 min | |
| Solomillo de cerdo | 15 - 30 min | |
| Trozos de pollo | 30 - 45 min | |
| Pollo entero | 3 - 4 h | |
| Pierna de cordero | 3 - 4 h | |
| Pavo | 3 - 4 h | |
| Jamón | 3 - 4 h | |
| Dorada | 260 - 370°C |   |
| Bistec | 5 - 8 min | |
| Chuletas | 6 - 10 min | |
| Hamburguesas | 6 - 10 min | |
| Embutidos | 6 - 10 min | |

4. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Espere a que el producto se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Limpie el producto con un paño húmedo y limpio y séquelo bien. No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes.
- La rejilla de acero inoxidable se puede lavar en el lavavajillas. No obstante, le recomendamos que la limpie a mano para prolongar su vida útil. Para ello, utilice un cepillo metálico especial con agua tibia y un detergente suave.
- Apriete las correas y lubrique la bisagra 2 veces al año o más a menudo si es necesario.

5. ALMACENAMIENTO

- Espere a que el producto se enfríe completamente antes de moverlo.
- Se recomienda no dejar el producto en el exterior cuando ya no se utilice. Almacene el producto en un lugar seco y limpio, no a temperaturas extremadamente altas o bajas.
- Si el producto se almacena en el exterior, cúbralo con una cubierta adecuada para la lluvia una vez que se haya enfriado completamente.

6. ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Piense en el medio ambiente y contribuya a una vida más limpia. Puede ponerse en contacto con su ayuntamiento para obtener toda la información sobre las opciones de eliminación de los productos desechados.



Al final de su vida útil, no elimine el producto con la basura doméstica normal, entréguelo en un punto de recogida designado por el gobierno para su reciclaje.



Elimine el embalaje y los accesorios de acuerdo con la normativa medioambiental vigente en su municipio. Preste atención a los símbolos de los distintos materiales de embalaje y, si es necesario, elimínelos por separado. Los materiales de embalaje están etiquetados con letras y números: 1-7: plástico, 20-22: papel y cartón, 80-98 materiales compuestos.

7. SÍMBOLOS

Las siguientes advertencias y símbolos se utilizan en este manual, en el embalaje y en el producto (si procede).

| Símbolo | Descripción |
|---------|---|
| | Siga las instrucciones del manual y consérvelo para futuras consultas. |
| | Una advertencia con este símbolo indica una situación potencialmente peligrosa que puede provocar daños graves y/o lesiones mortales. |
| | Una nota contiene información adicional que es importante para el uso del producto. |
| | Una advertencia con este símbolo indica una situación potencialmente peligrosa que puede provocar daños leves y/o lesiones moderadas. |

| | |
|--|--|
| | Manipular con cuidado. |
| | Este lado hacia arriba. |
| | Nunca utilice este producto en interiores. |
| | Precaución: ¡No inhale el humo! |
| | Cuidado: ¡superficie caliente! |
| | Apto para uso alimentario. |
| | Sin BPA: Este producto no contiene Bisfenol A. |

8. DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

Se reserva el derecho a realizar cambios. Las especificaciones están sujetas a cambios sin indicar los motivos.

IT – Manuale utente



PREMESSA

Informazioni su questo documento

Il presente manuale contiene tutte le informazioni necessarie per un uso corretto, efficiente e sicuro del prodotto. Prima di installare o utilizzare il prodotto, accertarsi di aver letto e compreso appieno le istruzioni contenute nel manuale. Conservare questo manuale per un uso futuro.

Istruzioni originali

Questo manuale è stato scritto originariamente in olandese. Tutte le altre lingue sono traduzioni del manuale originale olandese.

Assistenza e garanzia

Se avete bisogno di assistenza o di informazioni sul vostro prodotto, contattate il nostro servizio clienti all'indirizzo service@kitchenbrothers.nl.

Forniamo una garanzia di 2 anni sui nostri prodotti. Il cliente deve essere in grado di mostrare la prova d'acquisto quando richiede la garanzia. I difetti del prodotto devono essere segnalati entro 2 anni dalla data di acquisto. Si prega di notare che la garanzia non si applica: per i danni causati da uso o riparazione improprio; per le parti soggette a usura; per i difetti noti al cliente al momento dell'acquisto; per i difetti causati da colpa del cliente, per i danni causati da terzi.

INDICE DEI CONTENUTI

| | |
|--|------------|
| 1. Introduzione | 106 |
| 1.1 Destinazione d'uso | 106 |
| 1.2 Panoramica del prodotto | 106 |
| 1.3 Specifiche del prodotto | 107 |
| 1.4 Altre caratteristiche | 108 |
| 1.5 Contenuto della confezione | 108 |
| 1.6 Accessori forniti | 108 |
| 2. Sicurezza | 109 |
| 2.1 Generiche | 109 |
| 2.2 Persone | 110 |
| 2.3 Uso | 110 |
| 3. Istruzioni per l'uso | 111 |
| 3.1 Assemblea di KB4017 | 112 |
| 3.2 Assemblea di KB4018 | 114 |
| 3.3 Assemblea di KB4039 | 115 |
| 3.4 Utilizzo del kit di rimozione della cenere (KB4017/KB4039) | 117 |
| 3.5 Utilizzo della pietra per pizza (KB4017/KB4039) | 118 |
| 3.6 Primo utilizzo: informazioni importanti | 119 |
| 3.7 Consigli per l'uso | 119 |
| 4. Manutenzione e Pulizia | 121 |
| 5. Immagazzinamento | 122 |
| 6. Smaltimento e riciclaggio | 122 |
| 7. Simboli | 122 |
| 8. Disclaimer | 123 |

1. INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto un prodotto KitchenBrothers! Si prega di seguire sempre le istruzioni fornite per un uso sicuro del prodotto.

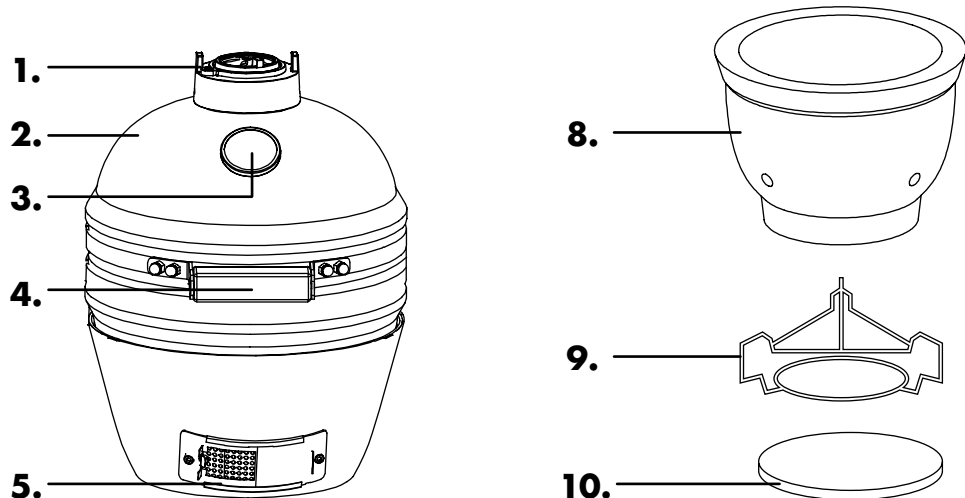
1.1 Destinazione d'uso

Il nome "Kamado" significa "fornello" in giapponese. I fornelli Kamado in ceramica esistono da 4.000 anni e sono noti per la loro eccellente capacità di trattenere il calore. I barbecue Kamado di oggi sono molto versatili e possono essere utilizzati per grigliare e affumicare i cibi, ma anche per cuocere pizza, pane o torte. Il calore prodotto dalla carbonella incandescente cuoce il cibo, mentre il fumo conferisce al cibo il suo sapore unico e affumicato.

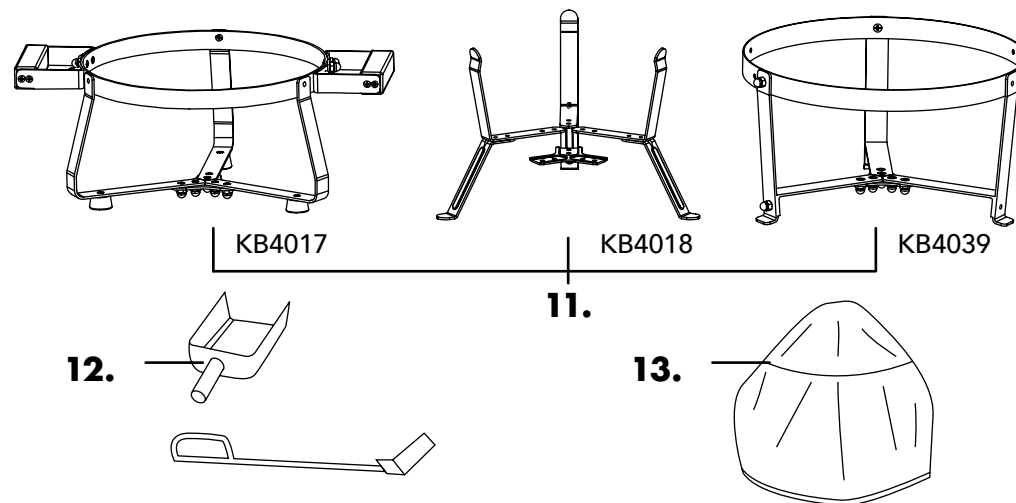
Il fornitore è esonerato da ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni causati dall'uso del prodotto al di là della sua destinazione d'uso. Qualsiasi modifica del prodotto può compromettere la sicurezza e la garanzia del cliente.

1.2 Panoramica del prodotto

1. Griglia di ventilazione superiore
2. Coperchio
3. Termometro
4. Maniglia
5. Griglia di ventilazione inferiore
6. Griglia per grigliare
7. Griglia per il carbone
8. Focolare
9. Piastra (solo KB4039)
10. Pietra rotonda per pizza (solo KB4017/KB4039)



11. Base (diversa per ogni modello)
12. Kit per la rimozione della cenere (solo KB4017/KB4039)
13. Coperchio di protezione (solo KB4017/KB4039)



1.3 Specifiche del prodotto

| Numero di modello | KB4017 | KB4018 | KB4039 |
|------------------------------|---|-----------------|-----------------|
| Design | 13 in | 13 in | 16 in |
| Dimensioni | 50 x 38,5 x 47 cm | 47 x 44 x 52 cm | 55 x 55 x 55 cm |
| Peso | 24,3 kg | 22 kg | 35,2 kg |
| Carico massimo di carburante | 0,8 kg | 0,8 kg | 1 kg |
| Colore | Nero | | |
| Materiale | Ceramica (Mullite), acciaio inox, vetroresina | | |
| Carburante | Carbone o bricchette | | |
| Funzione | Grill, affumicatore, slow-cooking | | |
| Temperatura massima | Resistente al calore fino a 1000°C | | |
| Temperatura d'esercizio* | 0 - 30°C | | |
| Umidità di esercizio* | 30 - 80% | | |
| Temperatura di stoccaggio* | -30 - 40°C | | |
| Umidità di stoccaggio* | 40% | | |

* Raccomandato

1.4 Altre caratteristiche

- Termometro incorporato per tenere sotto controllo la temperatura.
- Prese d'aria per regolare l'intensità del calore.
- Ceramica mullite di alta qualità con guarnizione in fibra di vetro: resiste a temperature molto elevate e garantisce una distribuzione uniforme del calore e piatti succulenti.
- Piastre della griglia in acciaio inox: resistenti e facili da pulire.
- Maniglie per facilitare lo spostamento del prodotto.

1.5 Contenuto della confezione

Quando ricevete la spedizione, verificate che il contenuto della confezione corrisponda alla bolla di accompagnamento. Informate il vostro fornitore se mancano dei pezzi. Se il prodotto appare danneggiato, presentare immediatamente un reclamo al corriere e fornire al fornitore una descrizione dettagliata del danno. Conservare le parti danneggiate e l'imballaggio per giustificare il reclamo.

KitchenBrothers Barbecue Kamado - 13 pollici Deluxe - Modello KB4017 - EAN 8720195259763

KitchenBrothers Barbecue Kamado - 13 pollici - Modello KB4018 - EAN 8720195259770

KitchenBrothers Barbecue Kamado - 16 pollici Deluxe - Modello KB4039 - EAN 8721055560111

1.6 Accessori forniti

| Numero di modello | KB4017 | KB4018 | KB4039 |
|--|--------|--------|--------|
| Manuale | ✓ | ✓ | ✓ |
| Griglia | ✓ | ✓ | ✓ |
| Focolare | ✓ | ✓ | ✓ |
| Griglia per il carbone | ✓ | ✓ | ✓ |
| Base (parti sciolte: vedi capitolo 3) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Kit di attrezzi: Chiave e cacciavite a croce | ✓ | ✓ | ✓ |
| Pietra rotonda per pizza | ✓ | | ✓ |
| Coperchio di protezione | ✓ | | ✓ |
| Kit per la rimozione della cenere: pala piccola e grande | ✓ | | ✓ |
| Piastrina | | | ✓ |

2. SICUREZZA

Avvertenza!



*Assicurarsi che l'imballo sia tenuto fuori dalla portata dei bambini!
Rischio di soffocamento!*



Durante l'uso, le superfici del prodotto diventano molto calde. Toccare il prodotto solo dalle maniglie per evitare di scottarsi!

Prima dell'uso, leggere attentamente il manuale e le informazioni sulla sicurezza. Il fornitore non è responsabile per la mancata osservanza delle informazioni di sicurezza sull'uso e la manipolazione del dispositivo o per danni a cose o persone.

Osservare sempre le seguenti precauzioni quando si utilizza "il Barbecue Kamado", di seguito denominato "il prodotto".

2.1 Generiche

- Se è la prima volta che si utilizza il prodotto, è importante leggere attentamente il manuale e le istruzioni.
- Se il prodotto non funziona, è caduto o è stato danneggiato, non utilizzarlo e rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Prima di ogni utilizzo, verificare che le parti e gli accessori non siano danneggiati o usurati (incrinature/rotture) e che possano influire negativamente sulle prestazioni; in tal caso, sostituirli con parti e accessori originali o consigliati dal produttore.
- Non utilizzare accessori non offerti dal fornitore. Questi possono costituire un pericolo per l'utente e danneggiare il prodotto.
- Utilizzare il prodotto solo per gli scopi indicati nel presente manuale.
- Non smontare, riparare o restaurare il prodotto. Ciò potrebbe danneggiare il prodotto. Per la vostra sicurezza, queste parti devono essere sostituite solo da personale di assistenza autorizzato. Per evitare danni e lesioni personali, inviare sempre il prodotto a un centro di assistenza per le riparazioni.
- Essere consapevoli dei rischi e delle conseguenze associate a un uso improprio del prodotto. L'uso improprio del prodotto può causare lesioni personali e danni al prodotto stesso.
- Prima del primo utilizzo, rimuovere tutto il materiale di imballaggio e gli eventuali adesivi.

- Il prodotto si surriscalda durante l'uso. Prestare attenzione quando lo si maneggia.
- Il prodotto è adatto solo per uso esterno. Non utilizzare il prodotto in ambienti chiusi.
- Il prodotto è progettato e destinato all'uso privato. Non utilizzare il prodotto per scopi commerciali.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore, ambienti con temperature relativamente elevate e fonti di calore come forni.
- Non collocare il prodotto vicino a materiali (altamente) infiammabili come erba secca, cespugli, carta, giornali, vestiti, asciugamani, prodotti chimici, ecc. Ciò potrebbe causare un incendio!
- Non spostare il prodotto se è acceso o non si è ancora raffreddato.
- A causa del calore residuo, il prodotto rimane caldo dopo l'uso. Non toccare la superficie calda. Ciò potrebbe causare lesioni personali.

2.2 Persone

- In caso di ustioni, far scorrere immediatamente acqua tiepida sulla parte del corpo interessata. Non smettere di togliere gli indumenti e rivolgersi rapidamente a un medico.
- Assicurarsi che il fumo non venga inalato dagli astanti. In caso di forte inalazione di fumo, rivolgersi rapidamente a un medico.
- Questo prodotto non deve essere usato dai bambini.
- Il prodotto può essere utilizzato da giovani di età superiore ai 16 anni, a condizione che siano adeguatamente sorvegliati e informati sull'uso sicuro del prodotto e ne comprendano i possibili pericoli.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con disabilità fisiche o mentali.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata degli animali (domestici).
- Per evitare lesioni personali e danni al prodotto, non permettere a nessuno di salire o salire sul prodotto o di appoggiarsi ad esso.

2.3 Uso

- Non utilizzare benzina o spirito per l'accensione o la riaccensione.
- Utilizzare solo il combustibile indicato nelle istruzioni e non superare la quantità massima consigliata: 1 kg.
- Posizionare sempre il prodotto su una superficie piana, stabile e non infiammabile.
- Posizionare il prodotto ad almeno 2 metri di distanza da materiali o superfici combustibili.
- Non utilizzare il prodotto in prossimità di oggetti o superfici sensibili al calore. Non collocare il prodotto troppo vicino a un muro o a una recinzione.

- Il prodotto diventa caldo quando è acceso. Non toccare le superfici calde. Non utilizzare il prodotto se si è (poco) sensibili al calore.
- Afferrare il prodotto solo per le maniglie.
- Si consiglia di utilizzare guanti da forno speciali quando si apre il prodotto per proteggere le mani e le dita.
- Utilizzare sempre utensili da cucina o da barbecue per afferrare il cibo sulle piastre della griglia. Le piastre della griglia e il cibo si surriscaldano e comportano un rischio di incendio.
- Non collocare oggetti sopra o contro il coperchio del prodotto. Ciò potrebbe comportare un rischio di incendio, lesioni personali o danni al prodotto.
- Per evitare lesioni personali, non lasciare mai il prodotto incustodito quando è acceso e non si è ancora raffreddato.
- Quando il prodotto è acceso, l'aria calda fuoriesce dal camino e dallo sportello di ventilazione inferiore. Evitare anche che l'aria calda esca dal prodotto quando lo si apre.
- Utilizzare solo cibi adatti alla griglia o all'affumicatura con la carbonella.
- Il prodotto non è destinato ad asciugare o riscaldare oggetti.
- Il prodotto non è concepito come riscaldatore.
- Attendere che il prodotto si raffreddi completamente prima di pulirlo.
- Aprire sempre il coperchio con cautela, non tutto in una volta. Lasciare entrare un po' d'aria per qualche secondo prima di aprire completamente il coperchio. L'ossigeno può incendiarsi improvvisamente e causare ustioni.
- Non utilizzare mai l'acqua per spegnere il fuoco: potrebbe danneggiare il prodotto!

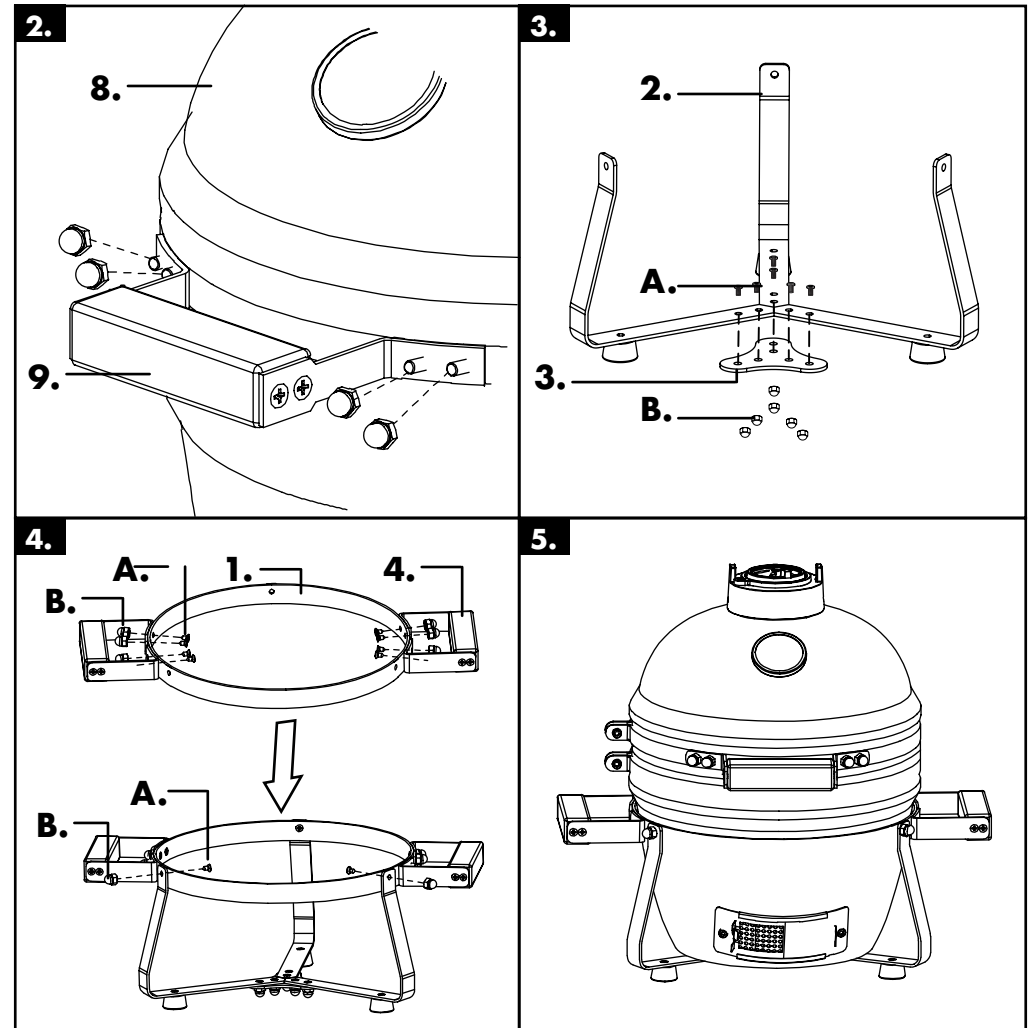
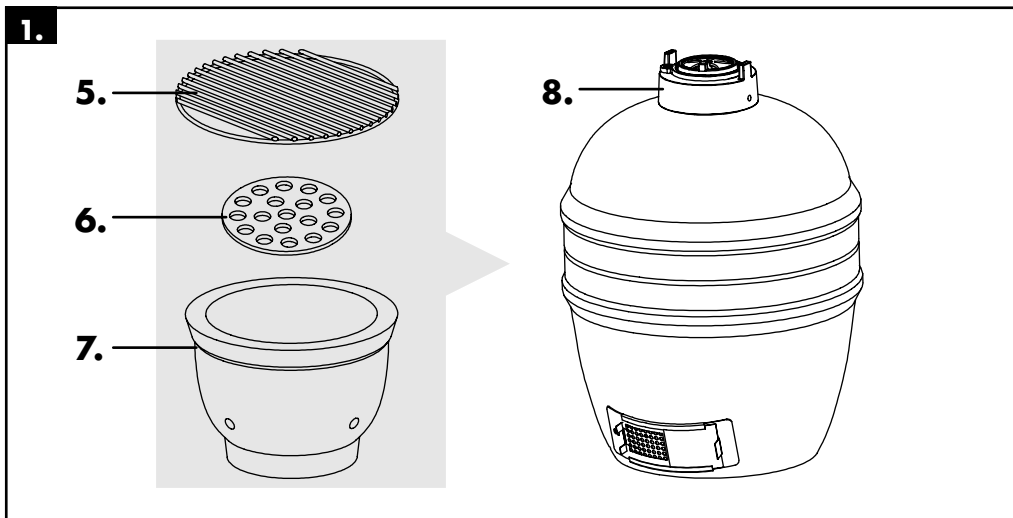
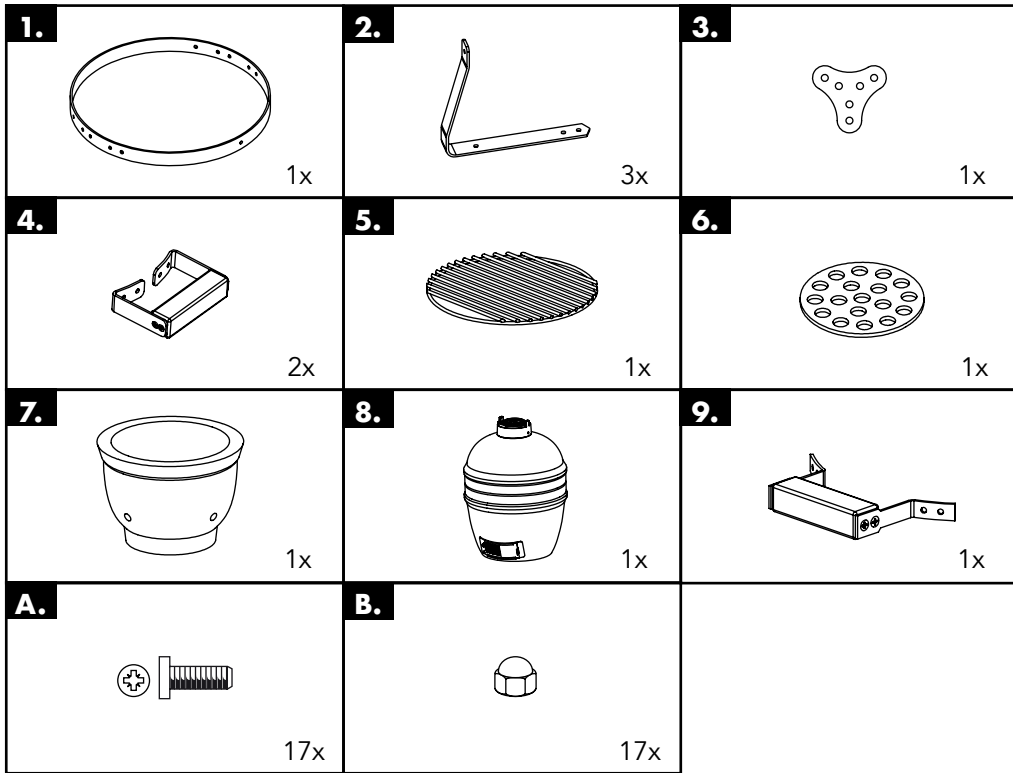
3. ISTRUZIONI PER L'USO



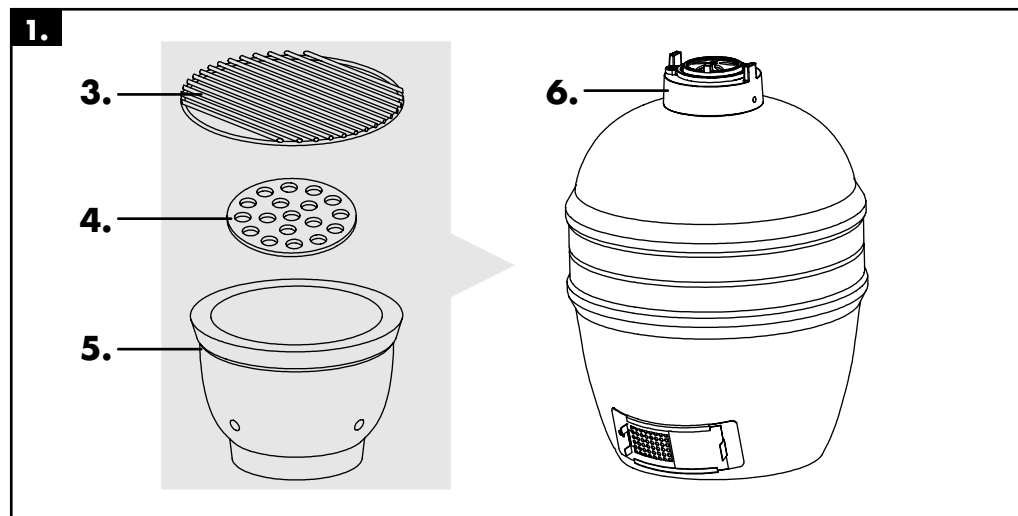
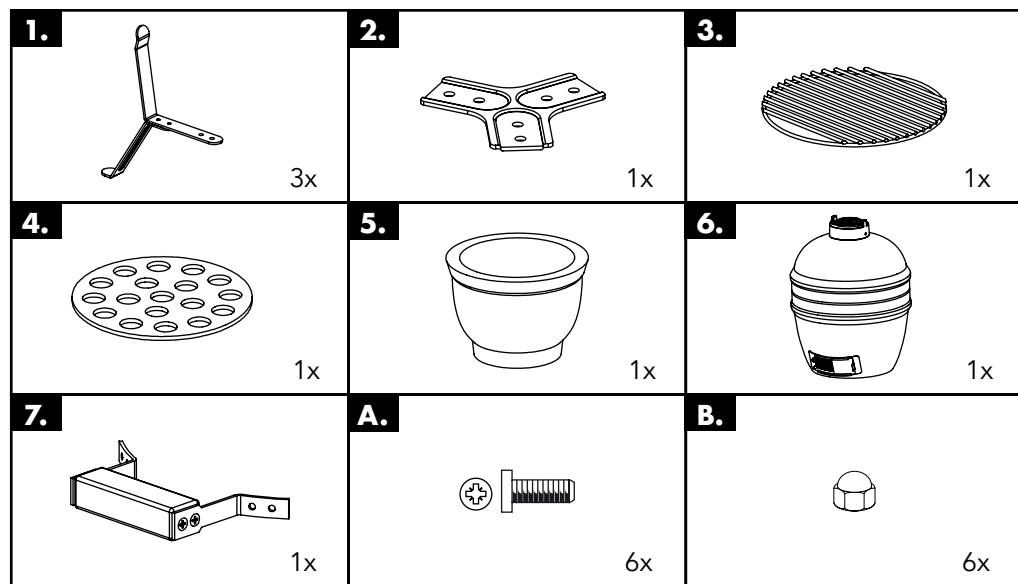
Commento

All'inizio non serrare le viti fino in fondo. Una volta che tutto è stato costruito, è possibile stringere tutte le viti. Non stringere troppo per evitare di danneggiare le viti e il prodotto.

3.1 Assembla di KB4017



3.2 Assembla di KB4018

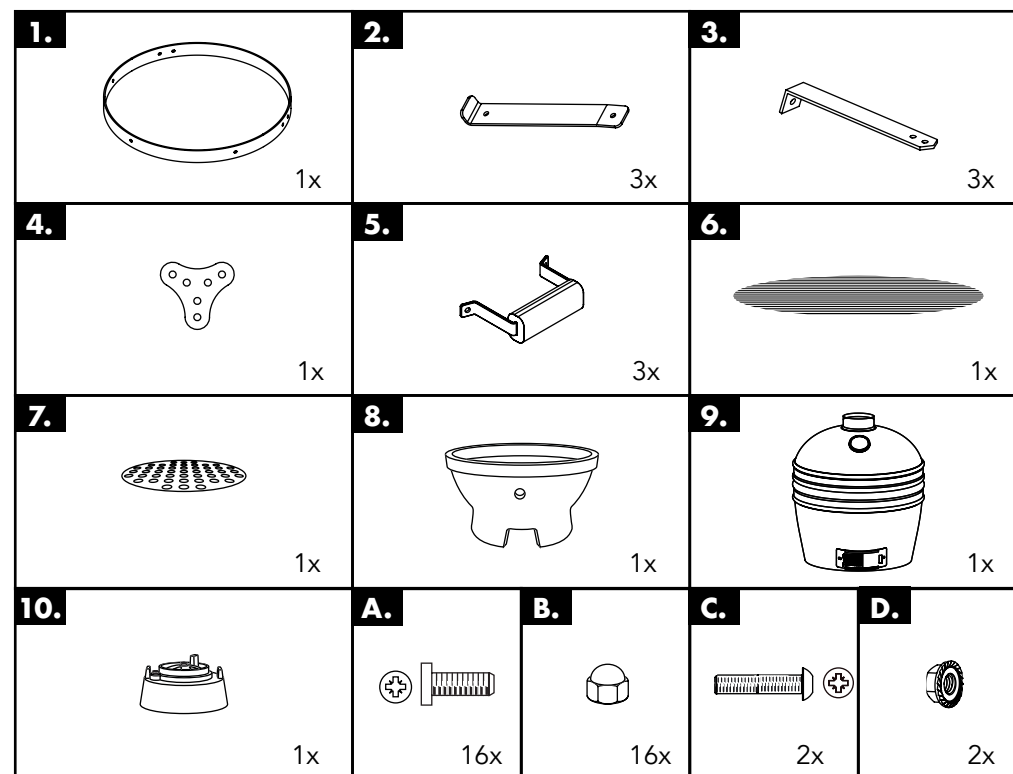


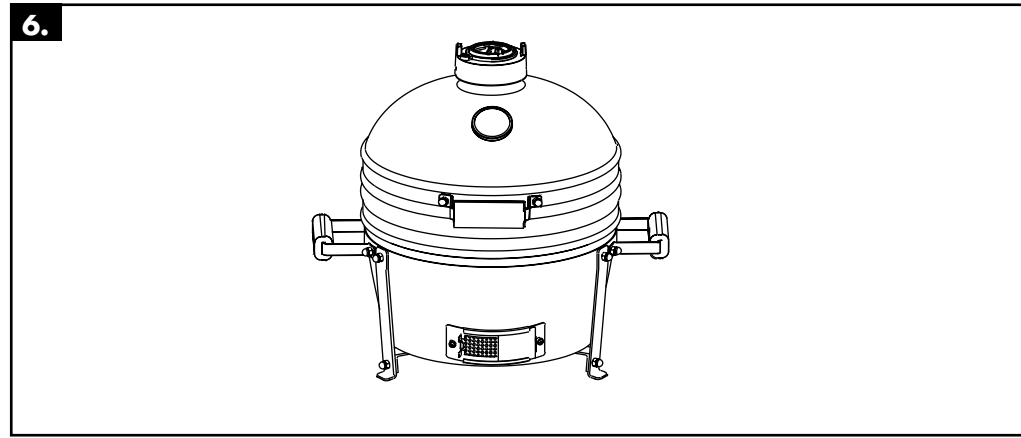
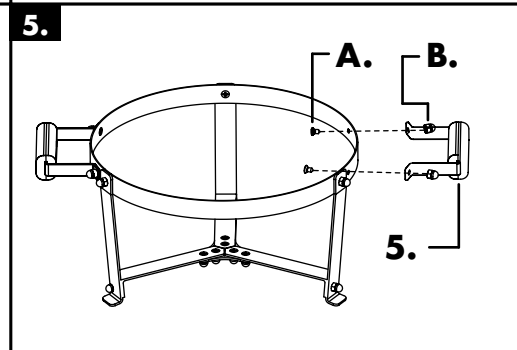
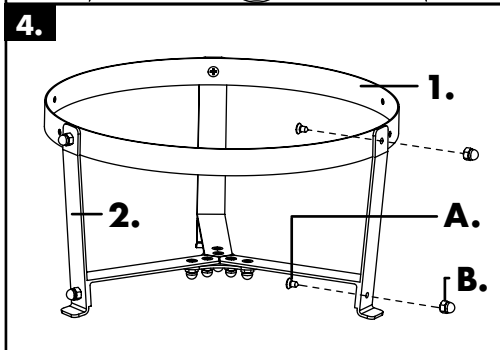
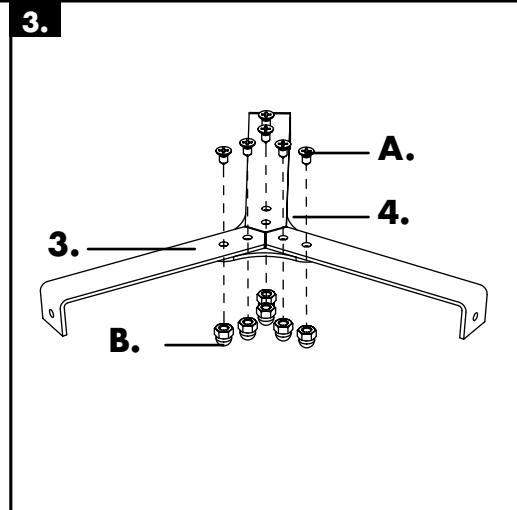
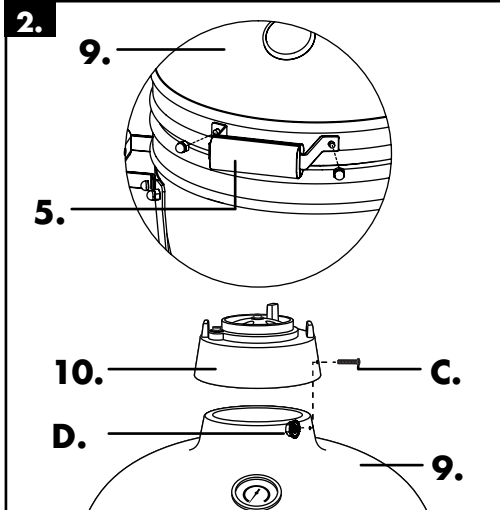
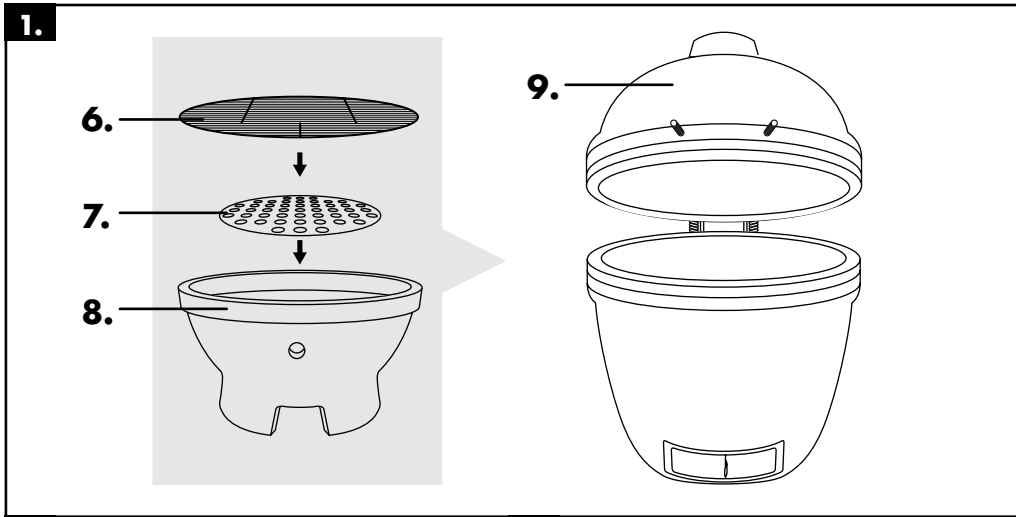
3.3 Assembla di KB4039

ATTENZIONE!

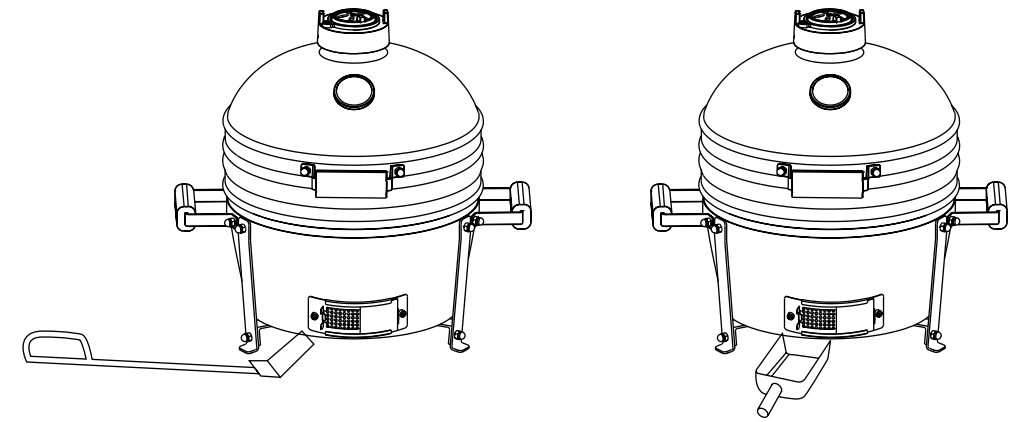


I piedini del prodotto sono affilati e possono danneggiare la superficie su cui si trova il prodotto. Fare attenzione quando si sposta il prodotto. Si consiglia di incollare del feltro sotto i piedini.



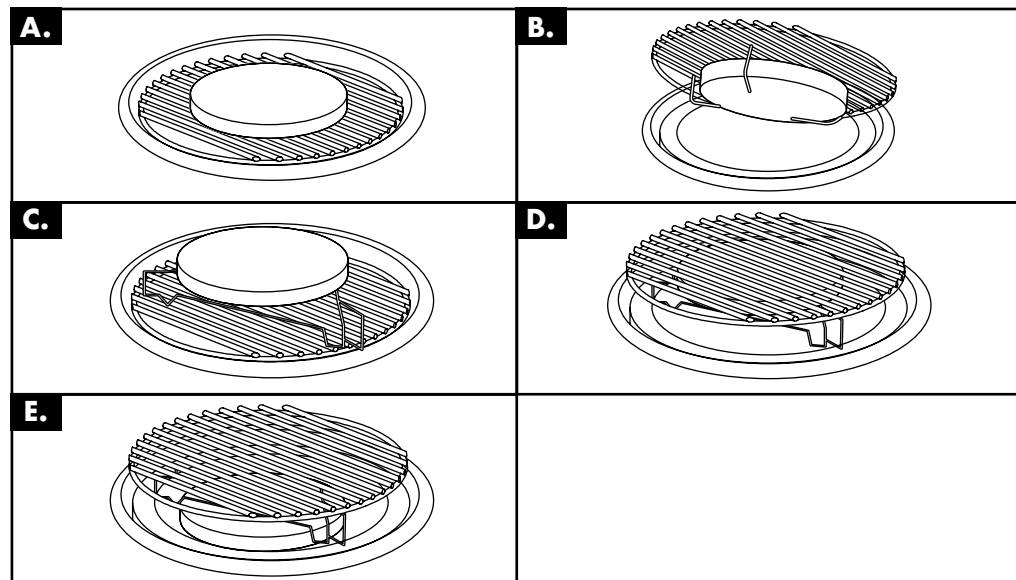


3.4 Utilizzo del kit di rimozione della cenere (KB4017/KB4039)



3.5 Utilizzo della pietra per pizza (KB4017/KB4039)

| | KB4017 | KB4039 |
|--|--|---|
| Cottura di pizza, torte o pane | Posizionare la pietra sulla griglia. Posizionare la pizza sulla pietra (A). | Posizionare la piastra sulla griglia. Posizionare la pietra sulla piastra. Posizionare la pizza sulla pietra (C). |
| Cottura indiretta con deflettore di calore (opzione 1) | Posizionare la pietra sotto la griglia tra i ganci. Posizionare il cibo sulla griglia. (B) | Posizionare la piastra capovolta sul bordo del focolare. Posizionare la pietra in alto sulla piastra. Posizionare la griglia sulla piastra. Posizionare il cibo sulla griglia. (D) |
| Cottura indiretta con deflettore di calore (opzione 2) | X | Posizionare la piastra capovolta sul bordo del focolare. Posizionare la pietra in alto sulla piastra. Posizionare il ripiano per la griglia sulla piastra. Collocare il cibo sulla griglia. (E) |



3.6 Primo utilizzo: informazioni importanti

i **Commento**
 ◇ Può capitare che il prodotto presenti delle linee di fessurazione. Non si tratta di una crepa nella ceramica. È un processo normale dovuto all'espansione per effetto del calore e non influisce sulle prestazioni o sulla durata del prodotto. Pertanto, non può essere considerato un problema di garanzia.

! **ATTENZIONE!**
 ◇ Quando si accende il prodotto per la prima volta, assicurarsi che si riscaldi gradualmente. In caso contrario, la ceramica potrebbe danneggiarsi.

1. Assicurarsi che il prodotto sia stabile su una superficie non infiammabile ad almeno 2 metri di distanza da altri materiali.
2. Collocare un giornale arrotolato con alcuni accendifuoco sul portacarbone.
3. Mettere 2 o 3 manciate di carbone sopra il giornale. Non mettere troppa carbonella: Se il fuoco è troppo intenso al primo utilizzo, può danneggiare il prodotto.
4. Aprire la griglia di ventilazione inferiore e accendere il giornale con un accendino lungo o con fiammiferi speciali.
5. Lasciare che il prodotto si riscaldi gradualmente.
6. Attendere che tutte le braci siano bruciate, che il fuoco sia spento e che il prodotto sia ben raffreddato.
7. Controllare quindi che tutti gli elementi di fissaggio siano ben saldi. La fascia metallica che collega il coperchio alla base può espandersi e allentarsi a causa del calore. Se necessario, serrarla nuovamente con una chiave.
8. Ora è possibile utilizzare il prodotto.


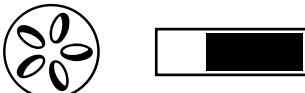
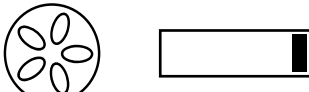
3.7 Consigli per l'uso

! **ATTENZIONE!**
 ◇ Non utilizzare mai benzina, acquaragia, liquido per accendini, alcool o altri prodotti chimici simili per accendere o riaccendere la lampada.
 ◇ Aprire sempre il coperchio con cautela, non tutto in una volta. Lasciare entrare un po' d'aria per qualche secondo prima di aprire completamente il coperchio. L'ossigeno può incendiarsi improvvisamente e causare ustioni.

1. Assicurarsi che il prodotto sia stabile su una superficie non infiammabile ad almeno 2 metri di distanza da altri materiali.
2. Collocare un giornale arrotolato con alcuni accendifuoco sul portacarbone.
3. Collocare 2 o 3 manciate di carbone sopra il giornale.
4. Aprire la griglia di ventilazione inferiore e accendere il giornale con un accendino lungo o con fiammiferi speciali.
5. Una volta che i carboni hanno preso fuoco, lasciare aperto lo sfiato inferiore e il coperchio per circa 10 minuti per formare un piccolo letto di braci calde.
6. Chiudete il coperchio e aspettate che i carboni ardenti si siano ricoperti di cenere.
7. A questo punto si può mettere il cibo sulla griglia. Per i suggerimenti sulla preparazione, consultare la tabella seguente.
8. Per spegnere, chiudere tutte le griglie di ventilazione e chiudere il coperchio. Il fuoco si spegnerà da solo. Non usare mai l'acqua per spegnere il fuoco: potrebbe danneggiare il prodotto!

Consigli generali

- Durante l'accensione, utilizzare sempre guanti resistenti al calore.
- Si consiglia di non accendere o girare le braci una volta che sono bruciate. In questo modo bruciano in modo più uniforme ed efficiente.
- Con le bocchette chiuse, il prodotto rimarrà ad alta temperatura per diverse ore. Se si desidera aggiungere carbonella o trucioli di legno, è sempre possibile farlo. Ma fatelo con attenzione e con guanti resistenti al calore.
- Prima di cucinare, verificare che le superfici e gli utensili della griglia siano puliti e privi di vecchi residui di cibo. Puliteli sempre di nuovo dopo l'uso.
- Lavarsi sempre le mani prima e dopo aver toccato la carne cruda e prima di mangiare.
- Tenere sempre la carne cruda lontana dalla carne cotta e dagli altri alimenti. Non utilizzare gli stessi utensili per alimenti cotti e non cotti.
- Assicurarsi che tutta la carne sia ben cotta prima di mangiarla. Mangiare carne cruda o non sufficientemente riscaldata può causare un'intossicazione alimentare. Per ridurre il rischio, tagliate la carne per assicurarvi che sia completamente cotta.
- È consigliabile precuocere i tagli di carne più grandi e gli arrostiti prima di cuocerli definitivamente sulla griglia.
- Per affumicare gli alimenti, utilizzare guanti resistenti al calore per cospargere alcuni trucioli di legno in cerchio sulla carbonella calda. Immergere prima i trucioli di legno in acqua per 15 minuti per prolungare il processo di affumicatura.

| Tipo di preparazione | Temperatura e tempo | Griglie di ventilazione (bianche = aperte, nere = chiuse) |
|-------------------------------------|---------------------|---|
| Cottura lenta / Affumicatura | 110 – 135°C |  |
| Petto di manzo | 4 h/kg | |
| Maiale tirato | 4 h/kg | |
| Pollo intero | 3 – 4 h | |
| Costine | 3 – 5 h | |
| Arrosti | ≥ 9 h | |
| Grigliate | 160 – 180°C |  |
| Pesce | 15 – 20 min | |
| Filetto di maiale | 15 – 30 min | |
| Pezzi di pollo | 30 – 45 min | |
| Pollo intero | 3 – 4 h | |
| Coscia di agnello | 3 – 4 h | |
| Tacchino | 3 – 4 h | |
| Prosciutto | 3 – 4 h |  |
| Scottadito | 260 – 370°C | |
| Bistecca | 5 – 8 min | |
| Costolette | 6 – 10 min | |
| Hamburger | 6 – 10 min | |
| Salsicce | 6 – 10 min | |

4. MANUTENZIONE E PULIZIA

- Attendere che il prodotto si raffreddi completamente prima di pulirlo.
- Pulire il prodotto con un panno umido e pulito e asciugarlo bene. Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi.
- La griglia in acciaio inox può essere lavata in lavastoviglie. Tuttavia, si consiglia di pulire la griglia a mano per prolungarne la durata. A tale scopo, utilizzare una spazzola metallica speciale con acqua calda e un detergente delicato.
- Stringere le cinghie e lubrificare la cerniera due volte l'anno o più spesso se necessario.

5. IMMAGAZZINAMENTO

- Attendere che il prodotto si raffreddi completamente prima di spostarlo.
- Si consiglia di non lasciare il prodotto all'aperto quando non viene più utilizzato. Conservare il prodotto in un luogo asciutto e pulito, non a temperature estremamente alte o basse.
- Se il prodotto viene conservato all'esterno, coprirlo con un telo antipioggia adeguato una volta che si è raffreddato completamente.

6. SMALTIMENTO E RICICLAGGIO

Pensate all'ambiente e contribuite a un ambiente di vita più pulito! Potete contattare il vostro comune per avere tutte le informazioni sulle possibilità di smaltimento dei prodotti dismessi.



Al termine del ciclo di vita, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici, ma consegnarlo presso un punto di raccolta designato dal governo per il riciclaggio.



Smaltire l'imballaggio e gli accessori in conformità alle norme ambientali in vigore nel proprio comune. Prestare attenzione ai simboli presenti sui vari materiali di imballaggio e, se necessario, smaltirli separatamente. I materiali di imballaggio sono contrassegnati da lettere e numeri: 1-7: plastica, 20-22: carta e cartone, 80-98 materiali compositi.

| | |
|-------------------|---------|
| #4 PE-LD | #6 PS |
| RACCOLTA PLASTICA | |
| #20 PAP | #22 PAP |
| RACCOLTA CARTA | |

7. SIMBOLI

Le seguenti avvertenze e simboli sono utilizzati in questo manuale, sulla confezione e sul prodotto (se applicabile).

| Simbolo | Descrizione |
|---------|--|
| | Seguire le istruzioni del manuale e conservarlo per riferimenti futuri. |
| | Un'avvertenza con questo simbolo indica una situazione potenzialmente pericolosa che potrebbe causare gravi danni e/o lesioni mortali. |

| | |
|--|---|
| | Una nota contiene informazioni aggiuntive importanti per l'uso del prodotto. |
| | Un'avvertenza con questo simbolo indica una situazione potenzialmente pericolosa che può provocare danni minori e/o lesioni moderate. |
| | Simbolo di riciclaggio: Polietilene a bassa densità. |
| | Simbolo di riciclaggio: Polistirolo. |
| | Simbolo di riciclaggio: Cartone. |
| | Simbolo di riciclaggio: Carta. |
| | Maneggiare con cura. |
| | Questo lato è rivolto verso l'alto. |
| | Non utilizzare mai questo prodotto in ambienti chiusi! |
| | Attenzione: Non inalare il fumo! |
| | Attenzione: superficie calda! |
| | Sicuro per gli alimenti. |
| | Senza BPA: questo prodotto è privo di Bisfenolo A. |

8. DISCLAIMER

Il produttore si riserva di apportare modifiche al prodotto; si riserva altresì il diritto di variane le specifiche senza fornire alcuna spiegazione.

PL – Podręcznik użytkownika



PRZEDMOWA

O tym dokumencie

Niniejsza instrukcja zawiera wszystkie informacje umożliwiające prawidłowe, efektywne i bezpieczne użytkowanie produktu. Przed zainstalowaniem lub użyciem produktu upewnij się, że w pełni przeczytałeś i zrozumiałeś instrukcje zawarte w tym podręczniku. Zachowaj niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

Oryginalne instrukcje

Niniejsza instrukcja została oryginalnie napisana w języku holenderskim. Wszystkie inne języki są tłumaczeniami oryginalnej instrukcji holenderskiej.

Serwis i gwarancja

W celu uzyskania wsparcia lub informacji dotyczących produktu, prosimy o kontakt z naszym centrum obsługi klienta pod adresem service@kitchenbrothers.nl.

Wszystkie nasze produkty objęte są 2-letnią gwarancją. Klient musi być w stanie przedstawić dowód zakupu przy zgłaszaniu roszczeń gwarancyjnych. Wady produktu należy zgłosić w ciągu 2 lat od daty zakupu. Należy pamiętać, że gwarancja nie obejmuje: uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem lub naprawą; części podlegających zużyciu; wad znanych klientowi w momencie zakupu; wad powstałych z winy klienta; uszkodzeń spowodowanych przez osoby trzecie.

SPIS TREŚCI

| | |
|---|------------|
| 1. Wprowadzenie | 126 |
| 1.1 Przeznaczenie | 126 |
| 1.2 Przegląd produktu | 126 |
| 1.3 Specyfika produktu | 127 |
| 1.4 Inne funkcje | 128 |
| 1.5 Zawartość paczki | 128 |
| 1.6 Zawarte akcesoria | 128 |
| 2. Bezpieczeństwo | 129 |
| 2.1 Ogólne | 129 |
| 2.2 Ludzie | 130 |
| 2.3 Użyj | 130 |
| 3. Instrukcja użytkowania | 131 |
| 3.1 Montaż KB4017 | 132 |
| 3.2 Montaż KB4018 | 134 |
| 3.3 Montaż KB4039 | 135 |
| 3.4 Korzystanie z zestawu do usuwania popiołu (KB4017/KB4039) | 137 |
| 3.5 Korzystanie z kamienia do pizzy (KB4017/KB4039) | 138 |
| 3.6 Pierwsze użycie: Ważne informacje | 139 |
| 3.7 Wskazówki dotyczące użytkowania | 139 |
| 4. Konserwacja i czyszczenie | 141 |
| 5. Przechowywanie | 142 |
| 6. Utylizacja i recykling | 142 |
| 7. Symbole | 142 |
| 8. Zastrzeżenie | 143 |

1. WPROWADZENIE

Dziękujemy za wybranie produktu KitchenBrothers! Zawsze postępuj zgodnie z instrukcjami dla bezpiecznego użytkowania.

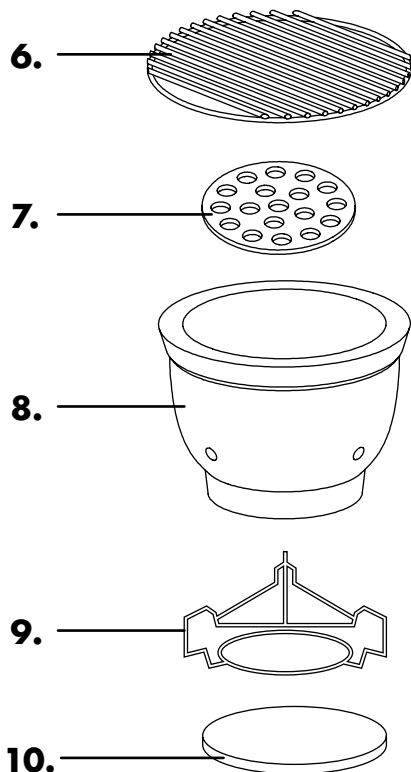
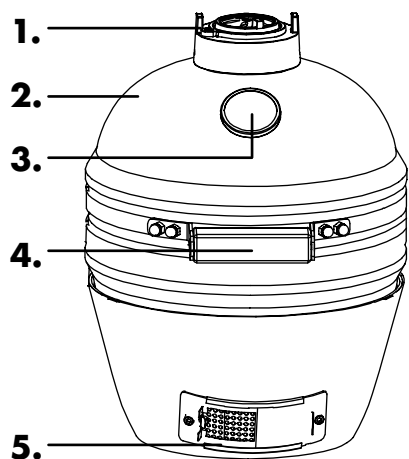
1.1 Przeznaczenie

Nazwa „Kamado” to po japońsku „kuchenka”. Kuchenki Kamado wykonane z ceramiki są znane od 4000 lat i słyną z doskonałej zdolności do zatrzymywania ciepła. Dzisiejsze grille Kamado są bardzo wszechstronne i mogą być używane do grillowania i wędzenia żywności, a także do pieczenia pizzy, chleba lub ciast. Ciepło wytwarzane przez żarzący się węgiel drzewny gotuje jedzenie, podczas gdy dym nadaje potrawom wyjątkowy, dymny smak.

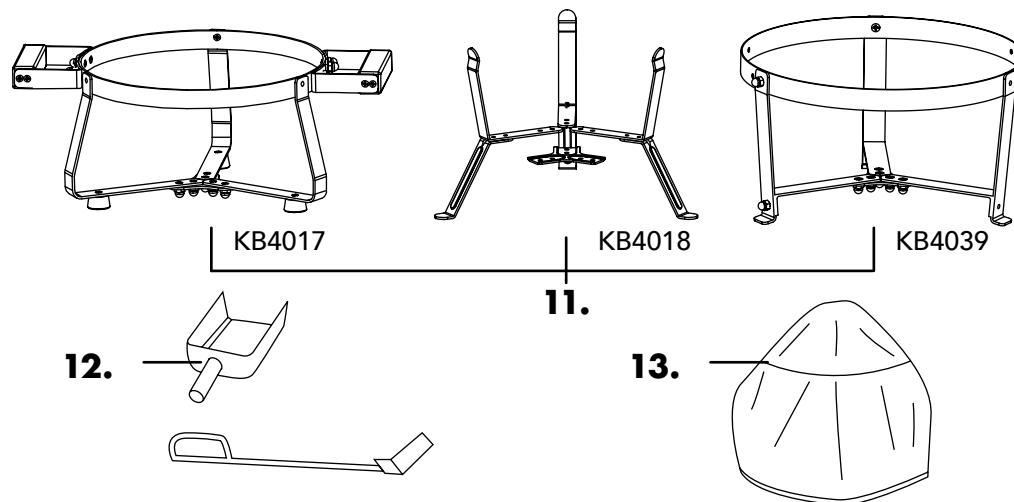
Dostawca jest zwolniony z odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia lub szkody spowodowane użytkowaniem produktu niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszelkie modyfikacje produktu mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo i gwarancję.

1.2 Przegląd produktu

1. Górna kratka wentylacyjna
2. Pokrywa
3. Termometr
4. Uchwyt
5. Dolna kratka wentylacyjna
6. Kratka grilla
7. Ruszt na węgiel
8. Palenisko
9. Przystawka do talerzy (tylko KB4039)
10. Okrągły kamień do pizzy (tylko KB4017/KB4039)



11. Podstawa (różni się w zależności od modelu)
12. Zestaw do usuwania popiołu (tylko KB4017/KB4039)
13. Pokrywa ochronna (tylko KB4017/KB4039)



1.3 Specyfika produktu

| Numer modelu | KB4017 | KB4018 | KB4039 |
|-----------------------------|--|-----------------|-----------------|
| Konstrukcja | 13 in | 13 in | 16 in |
| Wymiar | 50 x 38,5 x 47 cm | 47 x 44 x 52 cm | 55 x 55 x 55 cm |
| Waga | 24,3 kg | 22 kg | 35,2 kg |
| Maks. obciążenie paliwem | 0,8 kg | 0,8 kg | 1 kg |
| Kolor | Czarny | | |
| Materiał | Ceramika (mullit), stal nierdzewna, włókno szklane | | |
| Paliwo | Węgiel drzewny lub brykiety | | |
| Funkcja | Grill, wędzarnia, wolnowar | | |
| Maks. temperatura | Odporność na temperaturę do 1000°C | | |
| Temperatura pracy* | 0 - 30°C | | |
| Wilgotność robocza* | 30 - 80% | | |
| Temperatura przechowywania* | -30 - 40°C | | |
| Wilgotność przechowywania* | 40% | | |

*Zalecane

1.4 Inne funkcje

- Wbudowany termometr do kontrolowania temperatury.
- Otwory wentylacyjne do regulacji intensywności ciepła.
- Wysokiej jakości ceramika mulitowa z uszczelką z włókna szklanego: wytrzymuje bardzo wysokie temperatury i zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła oraz soczyste potrawy.
- Płyty grillowe wykonane ze stali nierdzewnej: trwałe i łatwe do czyszczenia.
- Uchwyty ułatwiające przenoszenie produktu.

1.5 Zawartość paczki

Po otrzymaniu przesyłki sprawdź, czy zawartość paczki zgadza się z dowodem dostawy. Poinformuj swojego dostawcę, jeśli czegoś brakuje. Jeśli produkt jest uszkodzony, niezwłocznie złóż reklamację u przewoźnika i przekaż dostawcy szczegółowy opis uszkodzenia. Zachowaj uszkodzone części i opakowanie w celu uzasadnienia reklamacji.

KitchenBrothers Grill Kamado - 13 cali Deluxe - Model KB4017 - EAN 8720195259763

KitchenBrothers Grill Kamado - 13 cali - Model KB4018 - EAN 8720195259770

KitchenBrothers Grill Kamado - 16 cali Deluxe - Model KB4039 - EAN 8721055560111

1.6 Zawarte akcesoria

| Numer modelu | KB4017 | KB4018 | KB4039 |
|--|--------|--------|--------|
| Instrukcja obsługi | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ruszt grilla | ✓ | ✓ | ✓ |
| Palenisko | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ruszt na węgiel | ✓ | ✓ | ✓ |
| Podstawa (części luzem: patrz rozdział 3) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Zestaw narzędzi: Klucz płaski i śrubokręt krzyżakowy | ✓ | ✓ | ✓ |
| Okrągły kamień do pizzy | ✓ | | ✓ |
| Pokrywa ochronna | ✓ | | ✓ |
| Zestaw do usuwania popiołu: mała i duża łopata | ✓ | | ✓ |
| Przyrząd do płyt | | | ✓ |

2. BEZPIECZEŃSTWO

Ostrzeżenie!



*Upewnij się, że opakowanie trzymane jest poza zasięgiem dzieci!
Ryzyko uduszenia!*



*Podczas użytkowania powierzchnie produktu stają się bardzo gorące.
Produkt należy dotykać wyłącznie za uchwyty, aby się nie poparzyć!*

Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa. Dostawca nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie informacji dotyczących bezpieczeństwa w zakresie użytkowania i obsługi urządzenia oraz za uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała.

Zawsze należy przestrzegać następujących środków ostrożności podczas korzystania z „Grill Kamado”, zwanego dalej „produktem”.

2.1 Ogólne

- Jeśli produkt jest używany po raz pierwszy, należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i instrukcje.
- Jeśli produkt działa nieprawidłowo, został upuszczony lub uszkodzony, nie należy go używać i należy skontaktować się z naszym działem obsługi klienta.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy części i akcesoria nie są uszkodzone lub zużyte (pęknięcia/uszkodzenia), co może negatywnie wpłynąć na ich działanie, a jeśli tak, wymienić je na oryginalne lub zalecane przez producenta części i akcesoria.
- Nie należy używać akcesoriów nie oferowanych przez dostawcę. Mogą one stanowić zagrożenie dla użytkownika i spowodować uszkodzenie produktu.
- Produktu należy używać wyłącznie do celów wskazanych w niniejszej instrukcji.
- Nie należy demontować, naprawiać ani odnawiać produktu. Może to spowodować uszkodzenie produktu. Dla własnego bezpieczeństwa części te powinny być wymieniane wyłącznie przez autoryzowany personel serwisowy. Aby zapobiec uszkodzeniom i obrażeniom ciała, należy zawsze wysyłać produkt do centrum serwisowego w celu naprawy.
- Należy być świadomym zagrożeń i konsekwencji związanych z niewłaściwym użytkowaniem produktu. Niewłaściwe użytkowanie produktu może spowodować obrażenia ciała i uszkodzenie produktu.

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki.
- Podczas użytkowania produkt staje się gorący. Podczas jego obsługi należy zachować ostrożność.
- Produkt nadaje się wyłącznie do użytku na zewnątrz. Nie należy używać produktu w pomieszczeniach.
- Produkt został zaprojektowany i jest przeznaczony do użytku prywatnego. Nie należy używać produktu do celów komercyjnych.
- Produkt należy przechowywać z dala od źródeł ciepła, pomieszczeń o stosunkowo wysokiej temperaturze i źródeł ciepła, takich jak piec.
- Nie należy umieszczać produktu w pobliżu (wysoko) łatwopalnych materiałów, takich jak sucha trawa, krzewy, papier, gazety, ubrania, ręczniki, chemikalia itp. Może to spowodować pożar!
- Nie przenosić produktu, jeśli jest włączony lub jeszcze nie ostygł.
- Ze względu na ciepło resztkowe produkt pozostaje gorący po użyciu. Nie należy dotykać gorącej powierzchni. Może to doprowadzić do obrażeń ciała.

2.2 Ludzie

- Jeśli dojdzie do oparzenia, należy natychmiast pobrać dotkniętą część ciała letnią wodą. Nie przerywać zdejmowania odzieży i szybko skontaktować się z lekarzem.
- Upewnić się, że osoby postronne nie wdychają dymu. W przypadku silnego wdychania dymu należy szybko uzyskać pomoc medyczną.
- Produkt nie powinien być używany przez dzieci.
- Produkt może być używany przez młodzież w wieku powyżej 16 lat, pod warunkiem, że jest ona odpowiednio nadzorowana i poinformowana o bezpiecznym użytkowaniu produktu oraz rozumie możliwe zagrożenia.
- Produkt nie może być używany przez osoby niepełnosprawne fizycznie lub umysłowo
- Produkt należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Produkt należy przechowywać poza zasięgiem zwierząt (domowych).
- Aby uniknąć obrażeń ciała i uszkodzenia produktu, nie należy pozwalać nikomu wchodzić na produkt, stawać na nim ani opierać się o niego.

2.3 Użyj

- Nie używać spirytusu ani benzyny do zapalania lub ponownego zapalania.
- Używać wyłącznie paliwa wskazanego w instrukcji i nie przekraczać zalecanej maksymalnej ilości: 1 kg.
- Produkt należy zawsze umieszczać na równej, stabilnej i niepalnej powierzchni.
- Produkt należy umieścić w odległości co najmniej 2 metrów od łatwopalnych materiałów lub powierzchni.
- Nie używać produktu w pobliżu przedmiotów lub powierzchni wrażliwych na ciepło. Nie umieszczać produktu zbyt blisko ściany lub ogrodzenia.

- Produkt nagrzewa się, gdy jest włączony. Nie należy dotykać gorących powierzchni. Nie używaj produktu, jeśli jesteś (nie)wrażliwy na ciepło.
- Produkt należy chwycić wyłącznie za uchwyty.
- Zalecamy używanie specjalnych rękawic kuchennych podczas otwierania produktu, aby chronić dłonie i palce.
- Do chwytania żywności na płytach grillowych należy zawsze używać przyborów kuchennych lub narzędzi do grillowania. Płyty grilla i żywność nagrzewają się i stwarzają ryzyko pożaru.
- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na pokrywie produktu. Może to doprowadzić do pożaru, obrażeń ciała lub uszkodzenia produktu.
- Aby uniknąć obrażeń ciała, nigdy nie pozostawiaj produktu bez nadzoru, gdy jest włączony i jeszcze nie ostygł.
- Gdy produkt jest włączony, z komina i dolnej kłapy wentylacyjnej wydobywa się gorące powietrze, dlatego należy trzymać się z dala od otworów wentylacyjnych. Należy również unikać gorącego powietrza wydobywającego się z produktu po jego otwarciu.
- Należy używać wyłącznie żywności nadającej się do grillowania lub wędzenia na węglu drzewnym.
- Produkt nie jest przeznaczony do suszenia lub podgrzewania przedmiotów.
- Produkt nie jest przeznaczony do ogrzewania.
- Przed czyszczeniem należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.
- Pokrywę należy zawsze otwierać ostrożnie, nie od razu. Przed całkowitym otwarciem pokrywy należy przez kilka sekund wpuścić do środka niewielką ilość powietrza. Tlen może ulec nagłemu zapłonowi i spowodować oparzenia.
- Nigdy nie używaj wody do gaszenia ognia, może to spowodować uszkodzenie produktu!

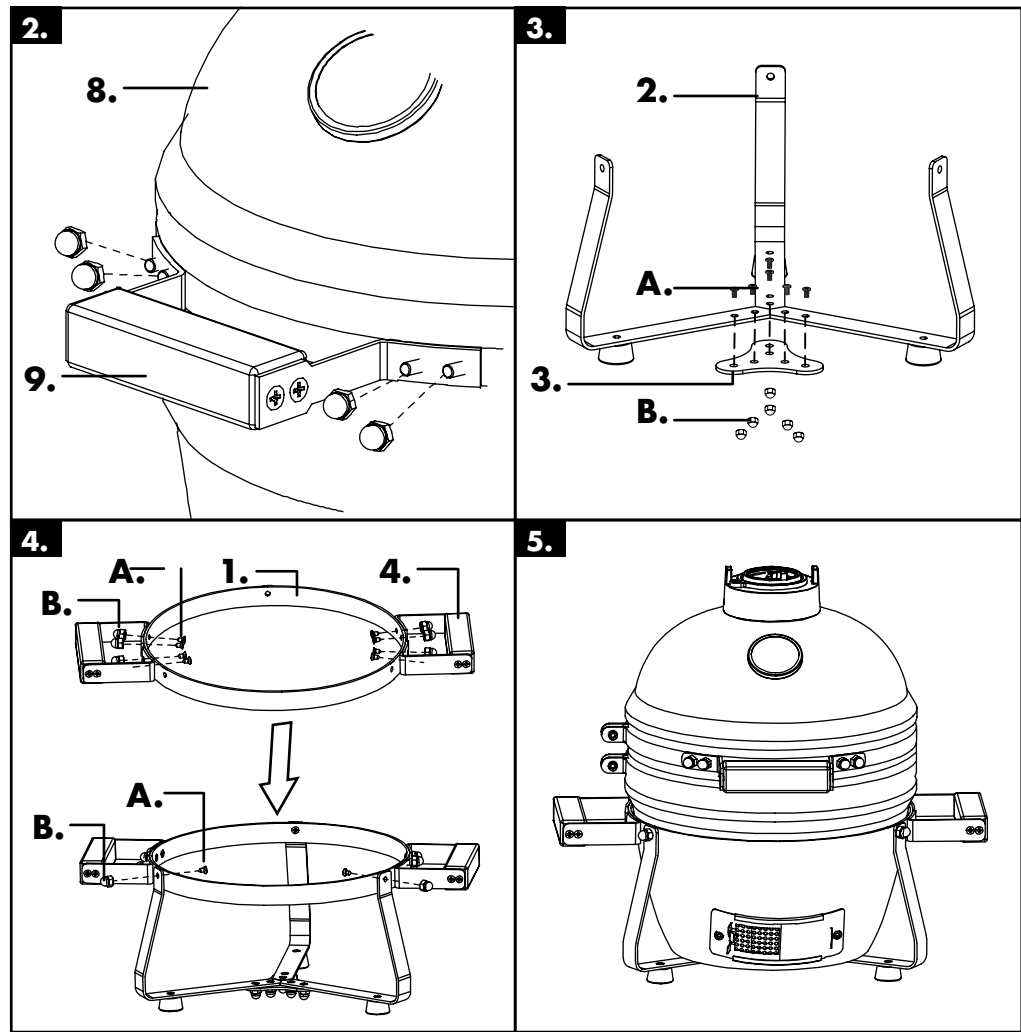
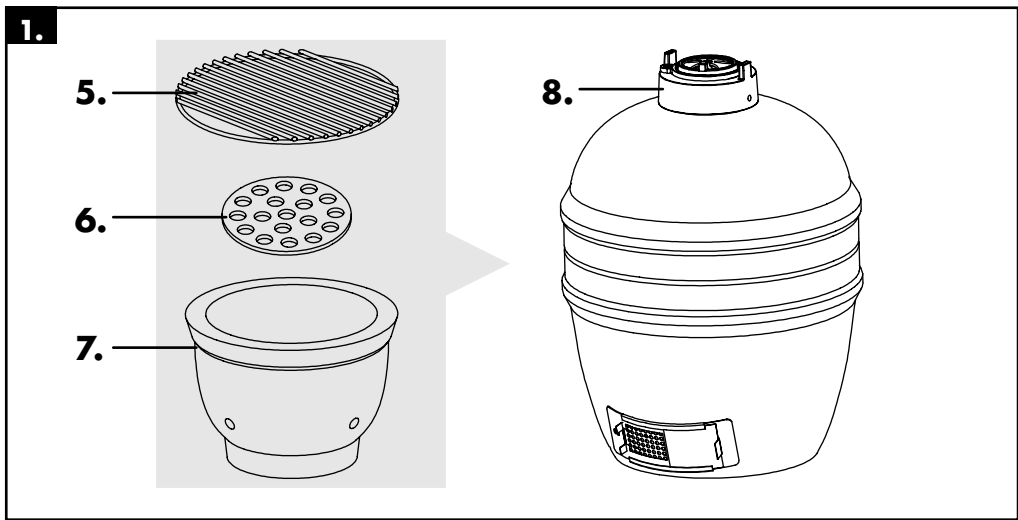
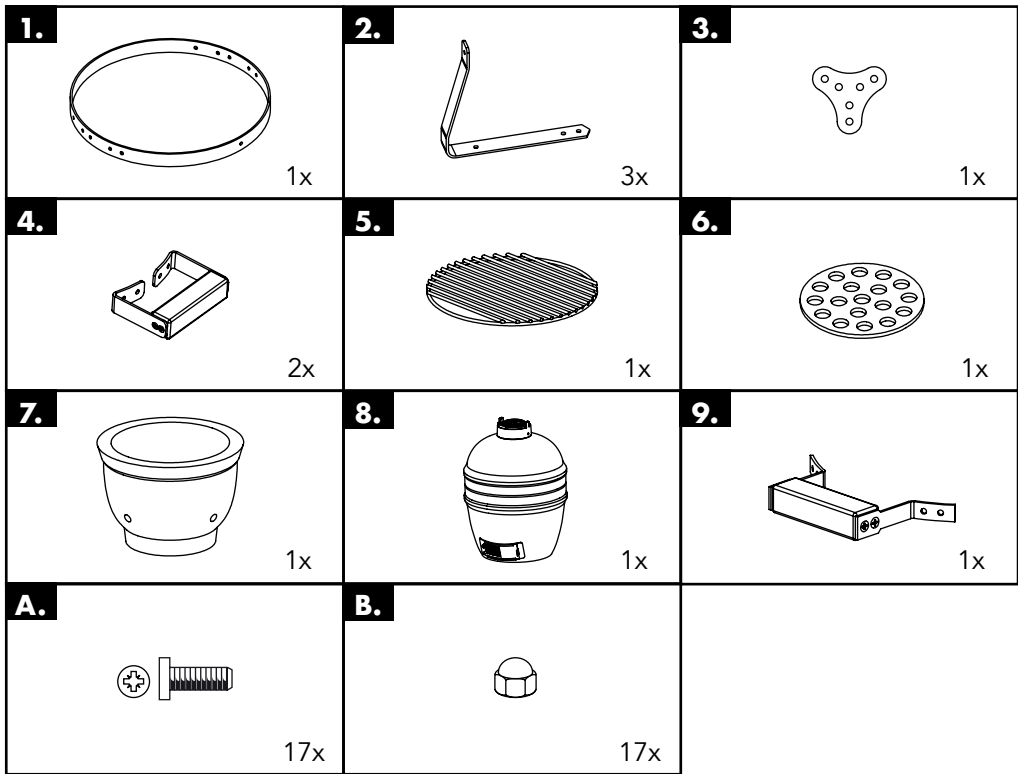
3. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Komentarz

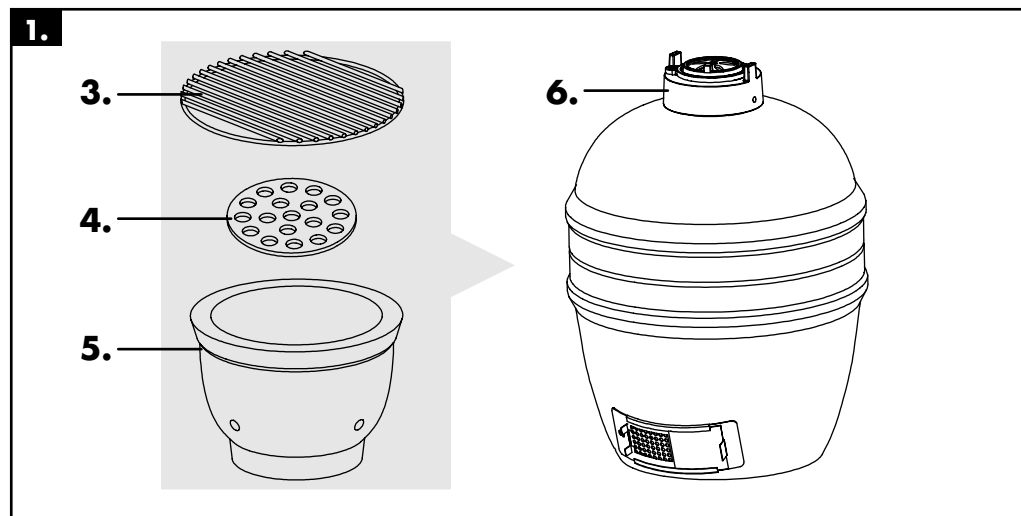
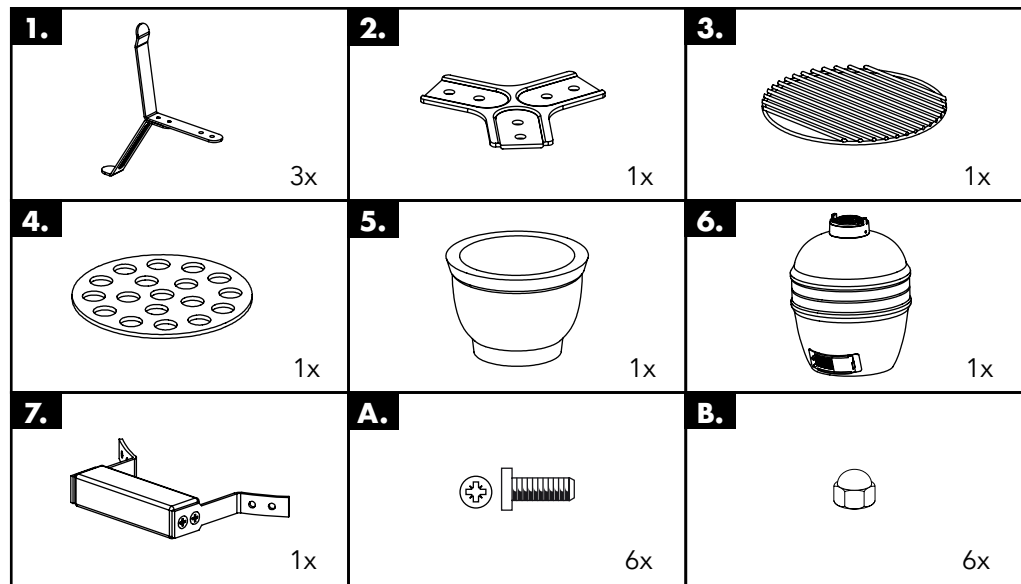


◊ Na początku nie dokręcaj śrub do końca. Gdy wszystko zostanie zamontowane, można dokręcić wszystkie śruby. Nie dokręcaj ich zbyt mocno, aby uniknąć uszkodzenia śrub i produktu.

3.1 Montaż KB4017



3.2 Montaż KB4018

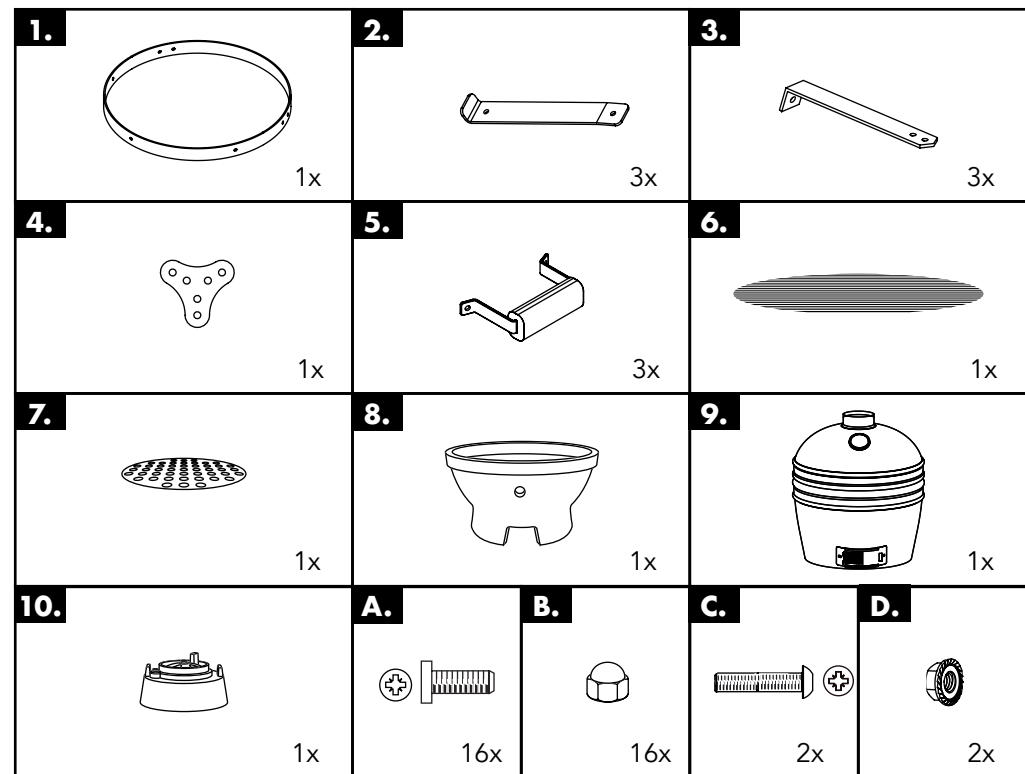


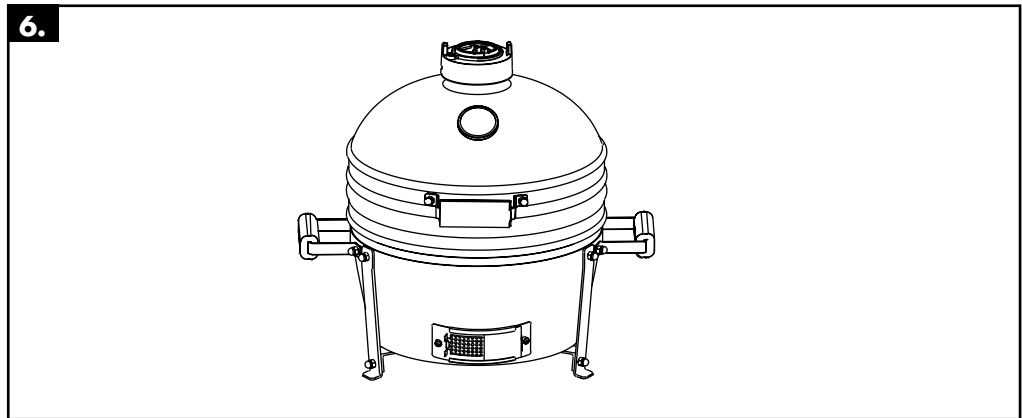
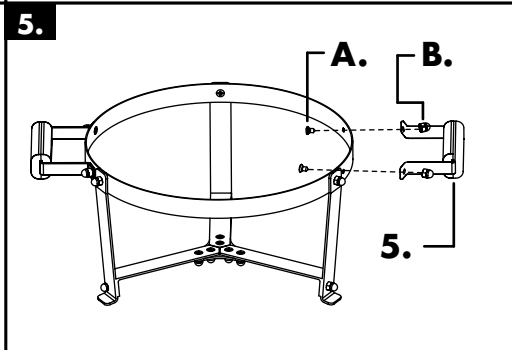
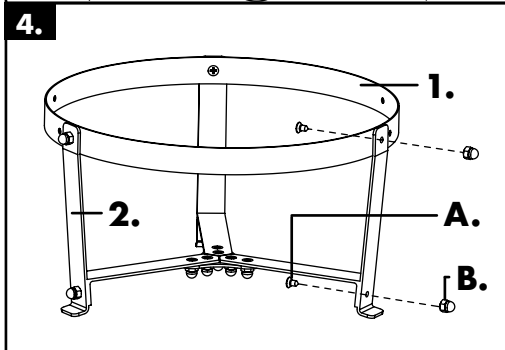
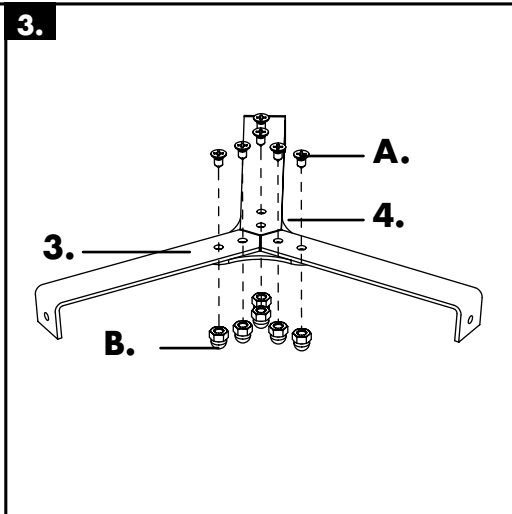
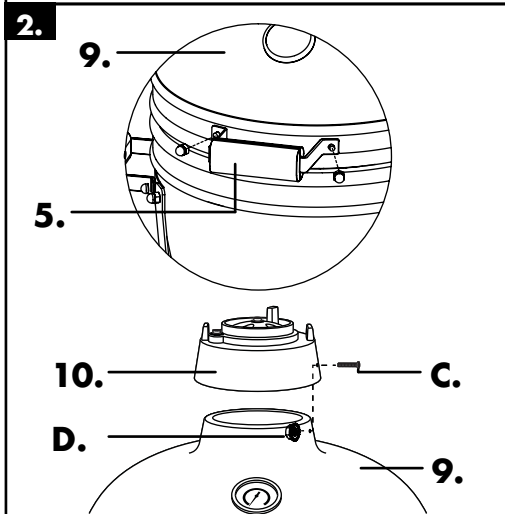
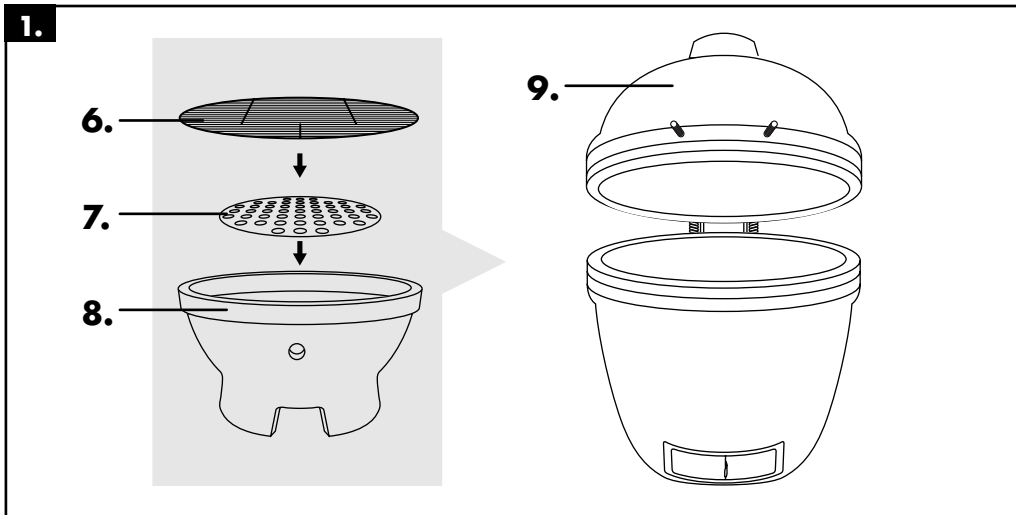
3.3 Montaż KB4039

UWAGA!

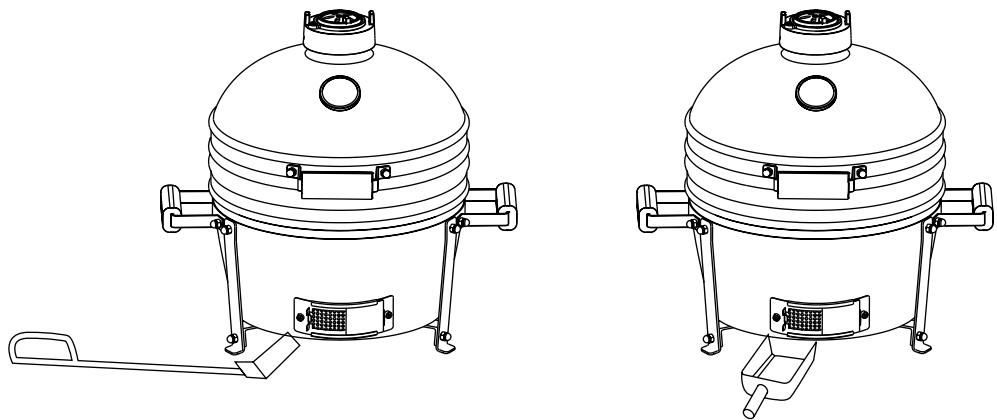


Nóżki produktu są ostre i mogą uszkodzić powierzchnię, na której stoi produkt. Należy zachować ostrożność podczas przenoszenia produktu. Zalecamy podklejenie nóżek filcem.



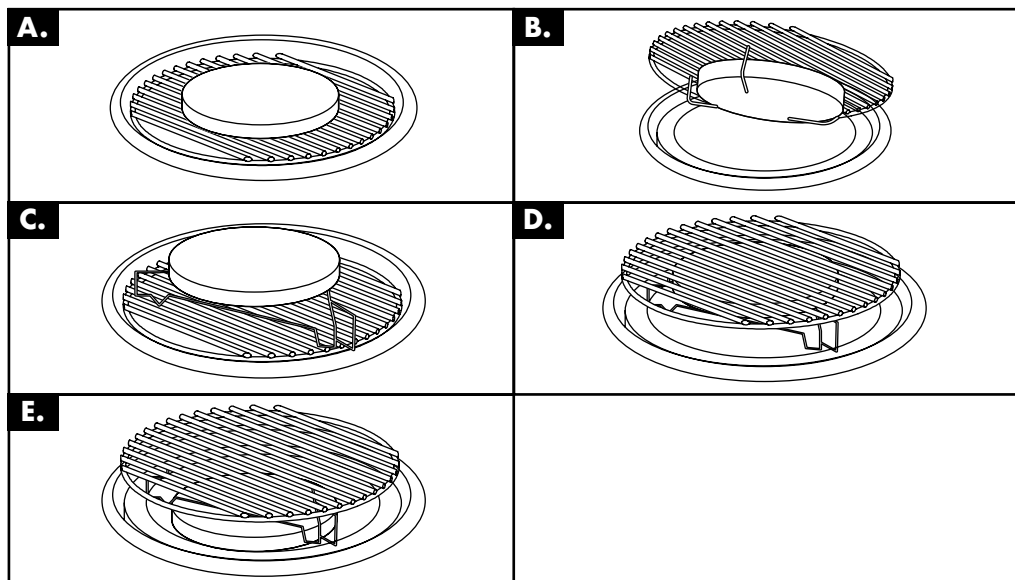


3.4 Korzystanie z zestawu do usuwania popiołu (KB4017/KB4039)



3.5 Korzystanie z kamienia do pizzy (KB4017/KB4039)

| | KB4017 | KB4039 |
|--|---|--|
| Pieczenie pizzy, ciasta lub chleba | Umieść kamień na ruszcie do grillowania. Umieść pizzę na kamieniu (A). | Umieść płytę na ruszcie do grillowania. Umieść kamień na ruszcie. Umieść pizzę na kamieniu (C). |
| Gotowanie pośrednie z deflektorem ciepła (opcja 1) | Umieść kamień pod rusztem grilla między haczykami. Umieść jedzenie na ruszcie do grillowania. (B) | Umieść płytę do góry nogami na krawędzi paleniska. Umieść kamień wysoko na ruszcie. Umieść ruszt do grillowania na ruszcie. Umieść jedzenie na ruszcie do grillowania. (D) |
| Gotowanie pośrednie z deflektorem ciepła (opcja 2) | X | Umieść płytę do góry nogami na krawędzi paleniska. Umieść kamień wysoko na ruszcie. Umieść ruszt do grillowania na ruszcie. Umieść jedzenie na ruszcie do grillowania. (E) |



3.6 Pierwsze użycie: Ważne informacje

i **Komentarz**
 ◇ Może się zdarzyć, że na produkcie pojawiają się linie pęknięć. Nie jest to pęknięcie ceramiki. Jest to normalny proces spowodowany rozszerzaniem się pod wpływem ciepła i nie wpływa na wydajność ani żywotność produktu. W związku z tym nie może być zgłaszane w ramach gwarancji.

! **UWAGA!**
 ◇ Podczas zapalania produktu po raz pierwszy należy upewnić się, że nagrzewa się on stopniowo. W przeciwnym razie ceramika może ulec uszkodzeniu.

1. Upewnij się, że produkt stoi stabilnie na niepalnej powierzchni w odległości co najmniej 2 metrów od innych materiałów.
2. Umieść zwiniętą gazetę z podpałką na stojaku na węgiel.
3. Umieść 2 lub 3 garście węgla drzewnego na wierzchu gazety. Nie umieszczaj zbyt dużej ilości węgla drzewnego: Zbyt intensywny ogień przy pierwszym użyciu może spowodować uszkodzenie produktu.
4. Otwórz dolną kratkę wentylacyjną i podpal gazetę za pomocą długiej zapalniczki lub specjalnych zapalek.
5. Pozwól produktowi stopniowo się nagrzewać.
6. Poczekaj, aż wszystkie węgle się spalą, ogień zgaśnie, a produkt dobrze ostygnie.
7. Następnie sprawdź, czy wszystkie elementy mocujące są dokręcone. Metalowa opaska łącząca pokrywę z podstawą może się rozszerzyć i poluzować pod wpływem ciepła. W razie potrzeby dokręć ją ponownie kluczem.
8. Można teraz korzystać z produktu.


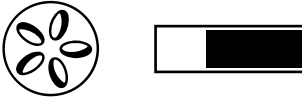
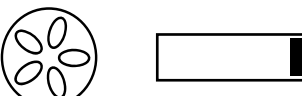
3.7 Wskazówki dotyczące użytkowania

! **UWAGA!**
 ◇ Nigdy nie używaj benzyny, terpentyny, płynu do zapalniczek, alkoholu lub innych podobnych substancji chemicznych do zapalania lub ponownego zapalania.
 ◇ Pokrywę należy zawsze otwierać ostrożnie, nie od razu. Przed całkowitym otwarciem pokrywy należy przez kilka sekund wpuścić do środka niewielką ilość powietrza. Tlen może ulec nagłemu zapłonowi i spowodować oparzenia.

1. Upewnij się, że produkt stoi stabilnie na niepalnej powierzchni w odległości co najmniej 2 metrów od innych materiałów.
2. Umieść zwiniętą gazetę z podpałką na stojaku na węgiel.
3. Umieść 2 lub 3 garście węgla drzewnego na wierzchu gazety.
4. Otwórz dolną kratkę wentylacyjną i podpal gazetę za pomocą długiej zapalniczki lub specjalnych zapalek.
5. Gdy węgiel się rozpali, pozostaw dolny otwór wentylacyjny i pokrywę otwarte przez około 10 minut, aby utworzyć niewielką warstwę gorącego żaru.
6. Zamknij pokrywę i poczekaj, aż rozżarzone węgle pokryją się warstwą popiołu.
7. Możesz teraz umieścić jedzenie na ruszcie grilla. Wskazówki dotyczące przygotowania znajdują się w poniższej tabeli.
8. Aby wyłączyć, zamknij wszystkie kratki wentylacyjne i zamknij pokrywę. Ogień zgaśnie samoczynnie. Nigdy nie używaj wody do gaszenia ognia, może to spowodować uszkodzenie produktu!

Wskazówki ogólne

- Podczas rozpalania należy zawsze używać rękawic żaroodpornych.
- Zaleca się, aby nie rozpalać ani nie obracać węgla, gdy już się palą. W ten sposób spalają się one bardziej równomiernie i wydajnie.
- Przy zamkniętych otworach wentylacyjnych produkt utrzyma wysoką temperaturę przez kilka godzin. Jeśli chcesz dodać węgiel drzewny lub zrębki, zawsze możesz to zrobić. Należy jednak robić to ostrożnie i w rękawicach odpornych na wysoką temperaturę.
- Przed gotowaniem należy sprawdzić, czy powierzchnię i przybory do grillowania są czyste i wolne od resztek jedzenia. Zawsze czyść je ponownie po użyciu.
- Zawsze myj ręce przed i po dotknięciu surowego mięsa oraz przed jedzeniem.
- Zawsze trzymaj surowe mięso z dala od gotowanego mięsa i innej żywności. Nie używaj tych samych przyborów do jedzenia gotowanego i niegotowanego.
- Przed spożyciem mięsa należy upewnić się, że jest ono dokładnie ugotowane. Zjedzenie surowego lub niedostatecznie podgrzanego mięsa może spowodować zatrucie pokarmowe. Aby zmniejszyć ryzyko, należy rozciąć mięso, aby upewnić się, że jest w pełni ugotowane.
- Zaleca się wstępne gotowanie większych kawałków mięsa i pieczeni przed ostatecznym przyrządzeniem ich na grillu.
- Aby uwędzić jedzenie, użyj żaroodpornych rękawic, aby rozsypać kilka wiórów drzewnych w okręgu nad rozżarzonego węgla drzewnym. Najpierw namocz zrębki w wodzie przez 15 minut, aby przedłużyć proces wędzenia.

| Rodzaj przygotowania | Temperatura i czas | Kratki wentylacyjne (białe = otwarte, czarne = zamknięte) |
|-----------------------------------|--------------------|---|
| Wolne gotowanie / Wędzenie | 110 – 135°C |  |
| Mostek wołowy | 4 h/kg | |
| Szarpana wieprzowina | 4 h/kg | |
| Kurczak w całości | 3 – 4 h | |
| Żeberka | 3 – 5 h | |
| Pieczeń | ≥ 9 h | |
| Grillowanie | 160 – 180°C |  |
| Ryba | 15 – 20 min | |
| Polędwica wieprzowa | 15 – 30 min | |
| Kawałki kurczaka | 30 – 45 min | |
| Kurczak w całości | 3 – 4 h | |
| Udziec jagnięcy | 3 – 4 h | |
| Indyk | 3 – 4 h | |
| Szynka | 3 – 4 h | |
| Pieczony | 260 – 370°C |  |
| Stek | 5 – 8 min | |
| Kotlety | 6 – 10 min | |
| Burgery | 6 – 10 min | |
| Kiełbaski | 6 – 10 min | |

4. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.
- Produkt należy czyścić wilgotną, czystą ściereczką i dobrze wysuszyć. Nie używaj ściernych ani ostrych środków czyszczących.
- Ruszt do grillowania ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce. Zalecamy jednak ręczne czyszczenie rusztu, aby przedłużyć jego żywotność. W tym celu należy użyć specjalnej metalowej szczotki z ciepłą wodą i łagodnym detergentem.
- Dokręć paski i nasmaruj zawias dwa razy w roku lub częściej, jeśli to konieczne.

5. PRZECHOWYWANIE

- Przed przeniesieniem produktu należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Zalecamy, aby nie pozostawiać produktu na zewnątrz, gdy nie jest już używany. Produkt należy przechowywać w suchym, czystym miejscu, nie w ekstremalnie wysokich lub niskich temperaturach.
- Jeśli produkt jest przechowywany na zewnątrz, po całkowitym ostygnięciu należy przykryć go odpowiednią osłoną przeciwdeszczową.

6. UTYLIZACJA I RECYKLING

Myśl o środowisku i przyczyniaj się do czystszej przyszłości! Wszelkie informacje na temat możliwości utylizacji zużytych produktów można uzyskać w gminie.



Po zakończeniu eksploatacji nie należy wyrzucać produktu razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz oddać go do wyznaczonego przez rząd punktu zbiórki w celu recyklingu.



Opakowanie i akcesoria należy utylizować zgodnie z przepisami dotyczącymi ochrony środowiska obowiązującymi w danej gminie. Należy zwracać uwagę na symbole umieszczone na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizować je oddzielnie. Materiały opakowaniowe są oznaczone literami i cyframi: 1-7: plastik, 20-22: papier i karton, 80-98 materiały kompozytowe.

7. SYMBOLE

W niniejszej instrukcji, na opakowaniu i na produkcie (w stosownych przypadkach) zastosowano następujące ostrzeżenia i symbole.

| Symbole | Opis |
|---------|---|
| | Należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w podręczniku i zachować go na przyszłość. |
| | Ostrzeżenie z tym symbolem wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację, która może skutkować poważnymi uszkodzeniami i/lub śmiertelnymi obrażeniami. |
| | Uwaga zawiera dodatkowe informacje, które są ważne dla użytkownika produktu. |
| | Ostrzeżenie z tym symbolem wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację, która może skutkować niewielkimi uszkodzeniami i/lub umiarkowanymi obrażeniami. |

| | |
|--|---|
| | Należy obchodzić się ostrożnie. |
| | Tą stroną do góry. |
| | Nigdy nie używaj tego produktu w pomieszczeniach! |
| | Uwaga: Nie wdychać dymu! |
| | Uwaga: gorąca powierzchnia! |
| | Bezpieczny dla żywności. |
| | Nie zawiera BPA: Ten produkt nie zawiera bisfenolu A. |

8. ZASTRZEŻENIE

Zmiany zastrzeżone; specyfikacje mogą ulec zmianie bez podania przyczyny.

SE – Användarmanual



FÖRORD

Om det här dokumentet

Den här handboken innehåller all information för korrekt, effektiv och säker användning av produkten. Se till att du har läst och förstått instruktionerna i denna manual fullständigt innan du installerar eller använder produkten. Behåll den här handboken för framtida användning.

Originalinstruktioner

Den här handboken är ursprungligen skriven på nederländska. Alla andra språk är översättningar av den ursprungliga nederländska manualen.

Service och garanti

Om du behöver service eller information om din produkt kan du kontakta vår kundtjänst på service@kitchenbrothers.nl.

Vi ger en tvåårig garanti på våra produkter. Kunden måste kunna uppvisa inköpsbevis vid återopande av garantin. Produktfel måste rapporteras till oss inom 2 år från inköpsdatumet. Observera att garantin inte gäller: för skador som orsakats av felaktig användning eller reparation, för delar som utsätts för slitage, för defekter som kunden kände till vid inköpstillfället, för defekter som orsakats av kundens eget fel, för skador som orsakats av tredje part.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

| | |
|---|------------|
| 1. Introduktion | 146 |
| 1.1 Avsedd användning | 146 |
| 1.2 Produktöversikt | 146 |
| 1.3 Produktspecifikationer | 147 |
| 1.4 Andra funktioner | 148 |
| 1.5 Paketets innehåll | 148 |
| 1.6 Medföljande tillbehör | 148 |
| 2. Säkerhet | 149 |
| 2.1 Allmänt | 149 |
| 2.2 Personer | 150 |
| 2.3 Användning | 150 |
| 3. Bruksanvisningar | 151 |
| 3.1 Montering av KB4017 | 152 |
| 3.2 Montering av KB4018 | 154 |
| 3.3 Montering av KB4039 | 155 |
| 3.4 Använda askborttagningssatsen (KB4017/KB4039) | 157 |
| 3.5 Använda pizzastenen (KB4017/KB4039) | 158 |
| 3.6 Första användning: Viktig information | 159 |
| 3.7 Tips för användning | 159 |
| 4. Underhåll och rengöring | 161 |
| 5. Förvaring | 162 |
| 6. Bortskaffande och återvinning | 162 |
| 7. Symboler | 162 |
| 8. Ansvarsfriskrivning | 163 |

1. INTRODUKTION

Tack för att du valde en KitchenBrothers-produkt! Vänligen följ alltid instruktionerna för säker användning.

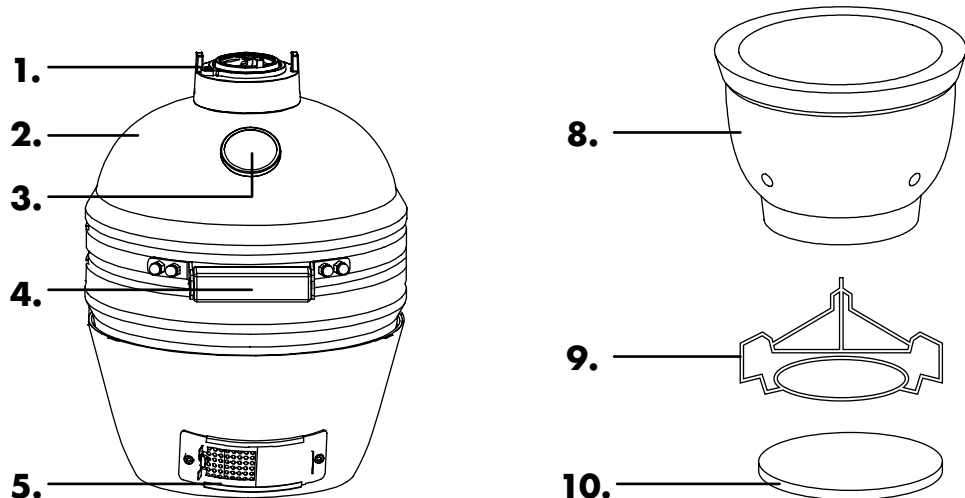
1.1 Avsedd användning

Namnet "Kamado" är japanska för "kokare". Kamado-kokare av keramik har funnits i 4 000 år och är kända för sin utmärkta förmåga att behålla värmen. Dagens Kamado-grillar är mycket mångsidiga och kan användas för att grilla och röka mat, samt för att baka pizza, bröd eller pajer. Värmen från det glödande träkolet tillagar maten, medan röken ger maten dess unika, rökiga smak.

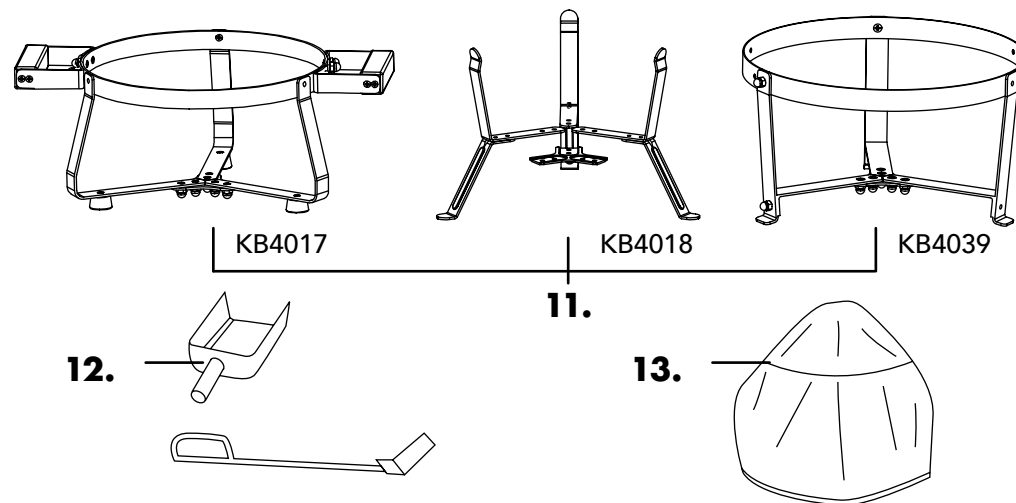
Leverantören är befriad från ansvar för eventuella skador som orsakas av att produkten används för andra ändamål än de avsedda. Alla modifieringar av produkten kan påverka din säkerhet och garanti.

1.2 Produktöversikt

1. Övre ventilationsgaller
2. Lock
3. Termometer
4. Handtag
5. Nedre ventilationsgaller
6. Grillgaller
7. Galler för kol
8. Eldstad
9. Plattläggare (endast KB4039)
10. Rund pizzasten (endast KB4017/KB4039)
11. Bas (skiljer sig per modell)



12. Askborttagningssats (endast KB4017/KB4039)
13. Skyddskåpa (endast KB4017/KB4039)



1.3 Produktspecifikationer

| Modellnummer | KB4017 | KB4018 | KB4039 |
|--------------------------|--|-----------------|-----------------|
| Utförande | 13 in | 13 in | 16 in |
| Mått | 50 x 38,5 x 47 cm | 47 x 44 x 52 cm | 55 x 55 x 55 cm |
| vikt | 24,3 kg | 22 kg | 35,2 kg |
| Max. bränslebelastning | 0,8 kg | 0,8 kg | 1 kg |
| Färg | Svart | | |
| Material | Keramik (Mullite), rostfritt stål, glasfiber | | |
| Bränsle | Kol eller briketter | | |
| Funktion | Grill, rökugn, långkok | | |
| Max. temperatur | Värmebeständig upp till 1000°C | | |
| Temperatur vid drift* | 0 - 30°C | | |
| Luftfuktighet vid drift* | 30 - 80% | | |
| Förvaringstemperatur* | -30 - 40°C | | |
| Lagringsfuktighet* | 40% | | |

*Rekommenderas

1.4 Andra funktioner

- Inbyggd termometer för att hålla koll på temperaturen.
- Luftventiler för reglering av värmeintensiteten.
- Högkvalitativ mullitkeramik med glasfibertätning: tål mycket höga temperaturer och ger jämn värmefördelning och saftiga rätter.
- Grillplattor av rostfritt stål: Slitstarka och lätta att rengöra.
- Handtag för enkel förflyttning av produkten.

1.5 Paketets innehåll

Kontrollera att paketets innehåll stämmer överens med följesedeln när du tar emot försändelsen. Informera din leverantör om det saknas några delar. Om produkten är skadad ska du genast lämna in ett klagomål till transportören och ge leverantören en detaljerad beskrivning av skadan. Behåll de skadade delarna och förpackningen för att styrka ditt klagomål.

KitchenBrothers Kamado grill - 13 tum Deluxe - Modell KB4017 - EAN 8720195259763

KitchenBrothers Kamado grill - 13 tum - Modell KB4018 - EAN 8720195259770

KitchenBrothers Kamado grill - 16 tum Deluxe - Modell KB4039 - EAN 8721055560111

1.6 Medföljande tillbehör

| Modellnummer | KB4017 | KB4018 | KB4039 |
|---|--------|--------|--------|
| Manual | ✓ | ✓ | ✓ |
| Grillgaller | ✓ | ✓ | ✓ |
| Eldstad | ✓ | ✓ | ✓ |
| Kolgaller | ✓ | ✓ | ✓ |
| Socket (lösa delar: se kapitel 3) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Verktygslåda: Skiftnyckel och stjärnskruvmejsel | ✓ | ✓ | ✓ |
| Rund pizzasten | ✓ | | ✓ |
| Skyddande lock | ✓ | | ✓ |
| Askborttagningssats: liten och stor spade | ✓ | | ✓ |
| Plåtsättare | | | ✓ |

2. SÄKERHET

Varning!



Se till att förpackningen förvaras utom räckhåll för barn! Kvävningsrisk!



Under användning blir produktens ytor mycket varma. Rör endast produkten vid handtagen så att du inte bränner dig!

Läs bruksanvisningen och säkerhetsinformationen noggrant före användning. Leverantören ansvarar inte för skador på egendom eller personskador om säkerhetsinformationen om användning och hantering av produkten inte följs.

Följ alltid följande försiktighetsåtgärder när du använder "Kamado grill", nedan kallat "produkten".

2.1 Allmänt

- Om det är första gången du använder produkten är det viktigt att du läser bruksanvisningen och instruktionerna noggrant.
- Om produkten inte fungerar, har tappats eller skadats, använd inte produkten och kontakta vår kundtjänst.
- Kontrollera före varje användning att delar och tillbehör inte har skador eller slitage (sprickor/brott) som kan påverka funktionen negativt och byt i så fall ut dem mot originaldelar eller delar och tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.
- Använd inte tillbehör som inte erbjuds av leverantören. Dessa kan utgöra en fara för användaren och skada produkten.
- Använd endast produkten för de ändamål som anges i denna bruksanvisning.
- Produkten får inte demonteras, repareras eller återställas. Detta kan orsaka skador på produkten. För din egen säkerhets skull får dessa delar endast bytas ut av auktoriserad servicepersonal. Skicka alltid produkten till en serviceverkstad för reparation för att undvika skador och personskador.
- Var medveten om de risker och konsekvenser som är förknippade med felaktig användning av produkten. Felaktig användning av produkten kan leda till personskador och skador på produkten.
- Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuella klistermärken före första användning.
- Produkten blir varm när den används. Var uppmärksam när du hanterar den.
- Produkten är endast lämplig för utomhusbruk. Använd inte produkten inomhus.

- Produkten är konstruerad och avsedd för privat bruk. Använd inte produkten för kommersiella ändamål.
- Håll produkten borta från värme, rum där temperaturen är relativt hög och värmekällor som t.ex. ugnar.
- Placera inte produkten i närheten av (mycket) lättantändliga material som torrt gräs, buskar, papper, tidningar, kläder, handdukar, kemikalier etc. Detta kan orsaka brand!
- Flytta inte produkten om den är påslagen eller ännu inte har svalnat.
- På grund av restvärme är produkten fortfarande varm efter användning. Vidrör inte den heta ytan. Detta kan leda till personskador.

2.2 Personer

- Om brännskador uppstår, håll omedelbart ljummet vatten över den drabbade kroppsdel. Ta av dig kläderna utan att stanna upp och sök snabbt läkarvård.
- Se till att kringstående inte andas in rök. Vid kraftig inandning av rök, uppsök omedelbart läkare.
- Denna produkt bör inte användas av barn.
- Produkten får användas av ungdomar över 16 år, förutsatt att de övervakas ordentligt och informeras om säker användning av produkten och förstår dess möjliga faror.
- Produkten får inte användas av personer med fysiska eller psykiska funktionshinder.
- Förvara produkten utom räckhåll för barn.
- Förvara produkten utom räckhåll för (hus)djur.
- För att undvika personskador och skador på produkten, låt inte någon klättra in i eller upp på produkten eller stå emot den.

2.3 Användning

- Använd inte sprit eller bensin för att tända eller återtända.
- Använd endast bränsle som anges i instruktionerna och överskrid inte den rekommenderade maximala mängden: 1 kg.
- Placera alltid produkten på ett plant, stabilt och obrännbart underlag.
- Placera produkten på minst 2 meters avstånd från brännbara material eller ytor.
- Använd inte produkten i närheten av värmekänsliga föremål eller ytor. Placera inte produkten för nära en vägg eller ett staket.
- Produkten blir varm när den är påslagen. Vidrör inte de heta ytorna. Använd inte produkten om du är (o)känslig för värme.
- Ta endast tag i handtagen på produkten.
- Vi rekommenderar att du använder speciella grytvantar när du öppnar produkten för att skydda dina händer och fingrar.
- Använd alltid köksredskap eller grillverktyg för att greppa maten på grillplattorna. Grillplattorna och maten blir varma och utgör en brandrisk.

- Placera inga föremål på eller mot produktens lock. Detta kan leda till brandrisk, personskada eller skada på produkten.
- För att undvika personskador ska du aldrig lämna produkten utan uppsikt när den är på och när den ännu inte har svalnat.
- När produkten är påslagen kommer varm luft ut ur skorstenen och den nedre ventilationsklaffen, så håll dig borta från ventilationsöppningarna. Undvik också den varma luft som kommer ut ur produkten när du öppnar den.
- Använd endast livsmedel som är lämpliga för grillning eller rökning med träkol.
- Produkten är inte avsedd att torka eller värma föremål.
- Produkten är inte avsedd som värmare.
- Vänta tills produkten har svalnat helt innan du rengör den.
- Öppna alltid locket försiktigt, inte allt på en gång. Släpp in lite luft under några sekunder innan du öppnar locket helt. Syre kan plötsligt antändas och orsaka brännskador.
- Använd aldrig vatten för att släcka elden, det kan skada produkten!

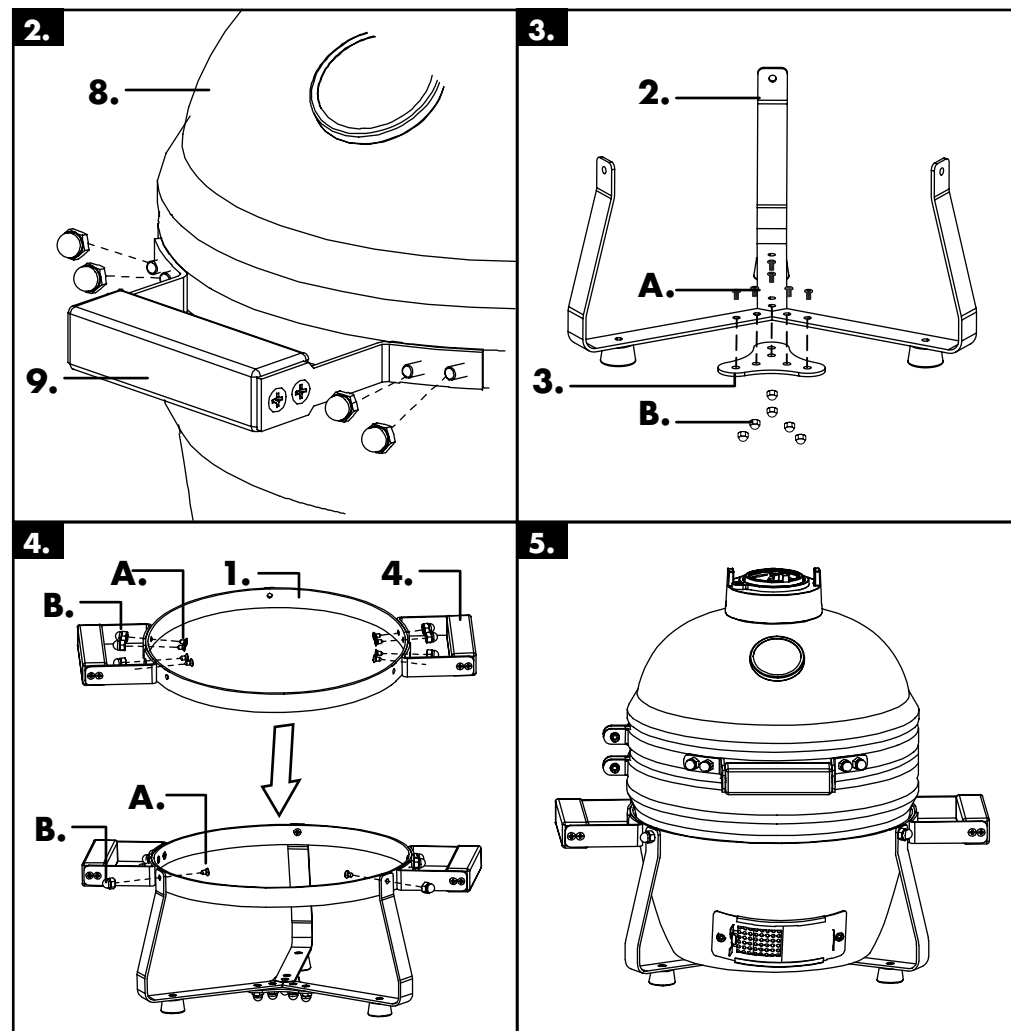
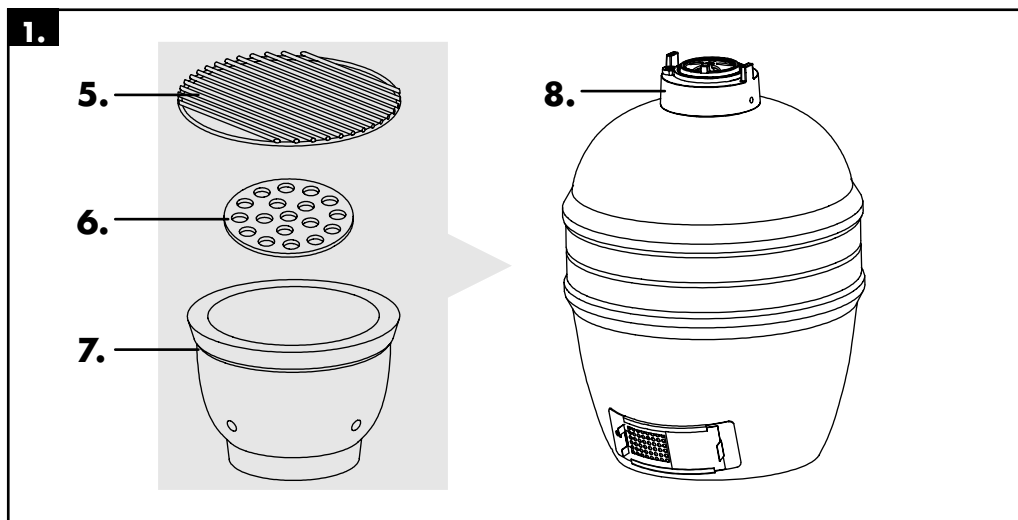
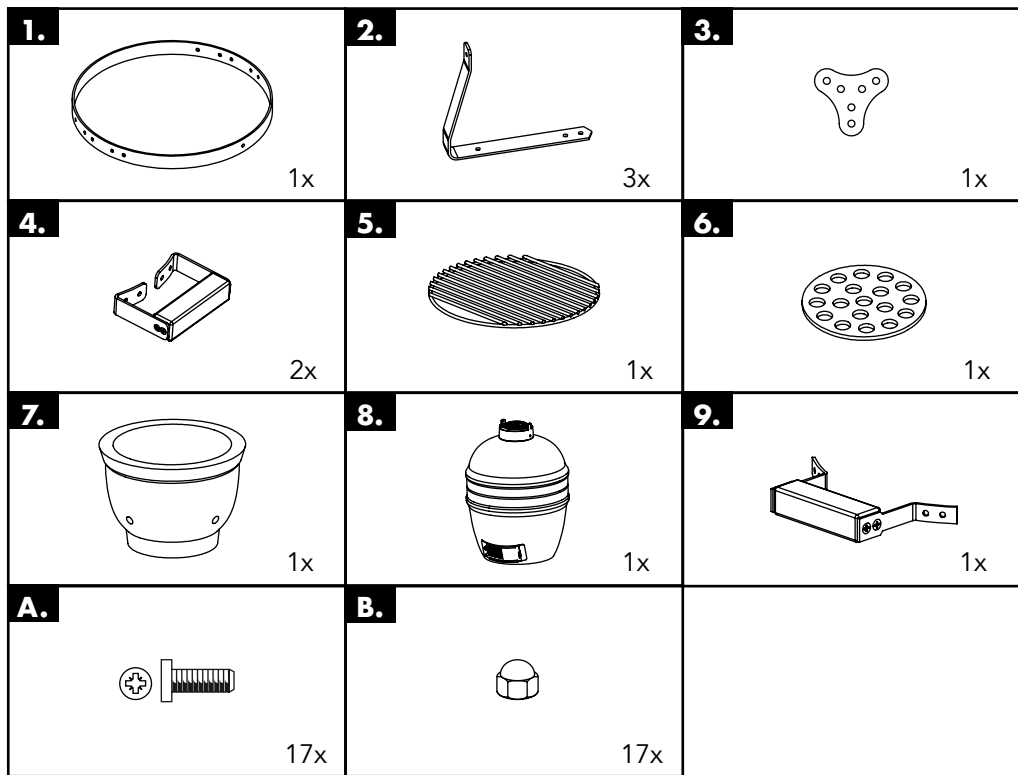
3. BRUKSANVISNINGAR



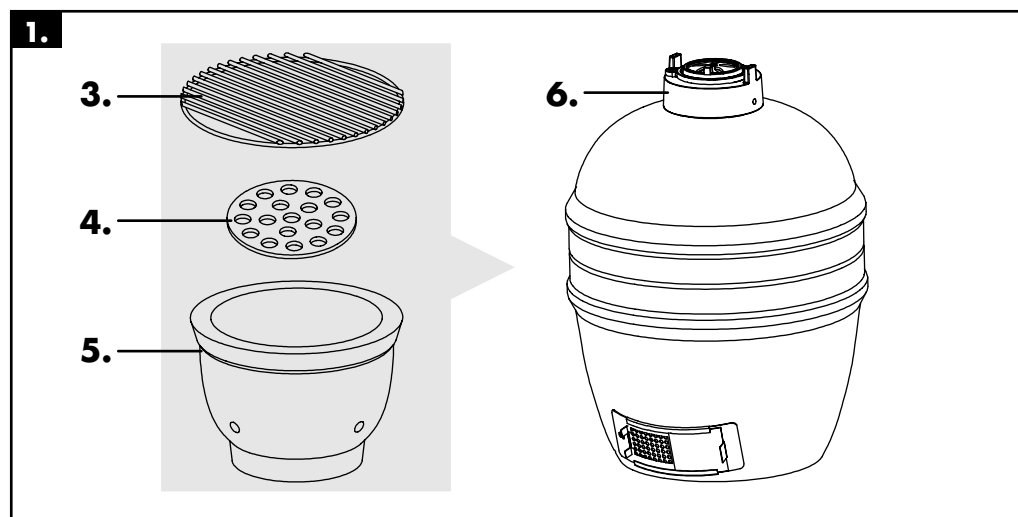
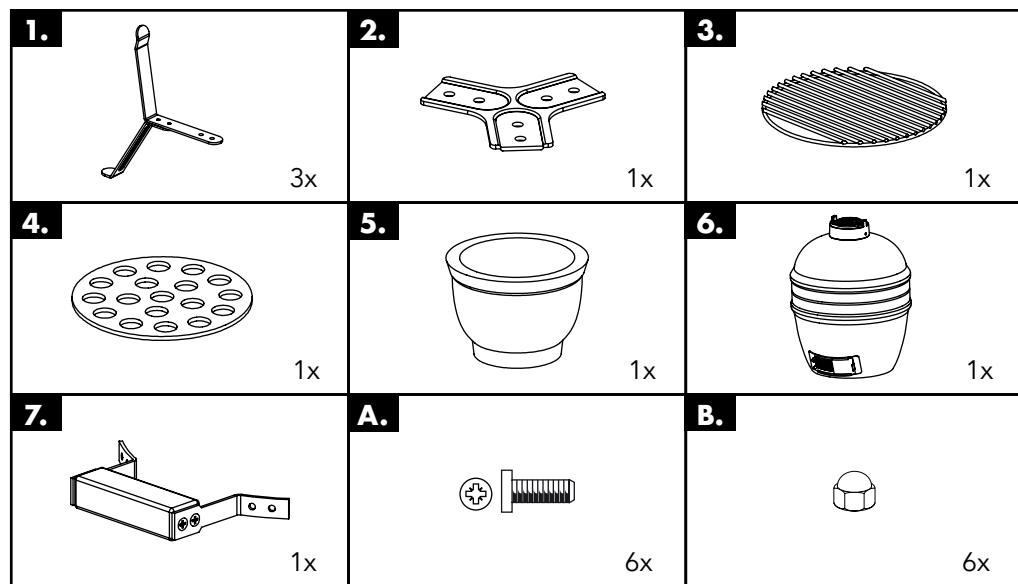
Anmärkning

◊ Dra inte åt skruvarna hela vägen i början. När allt är uppbyggt kan du dra åt alla skruvar. Dra inte åt dem för hårt för att undvika skador på skruvarna och produkten.

3.1 Montering av KB4017



3.2 Montering av KB4018

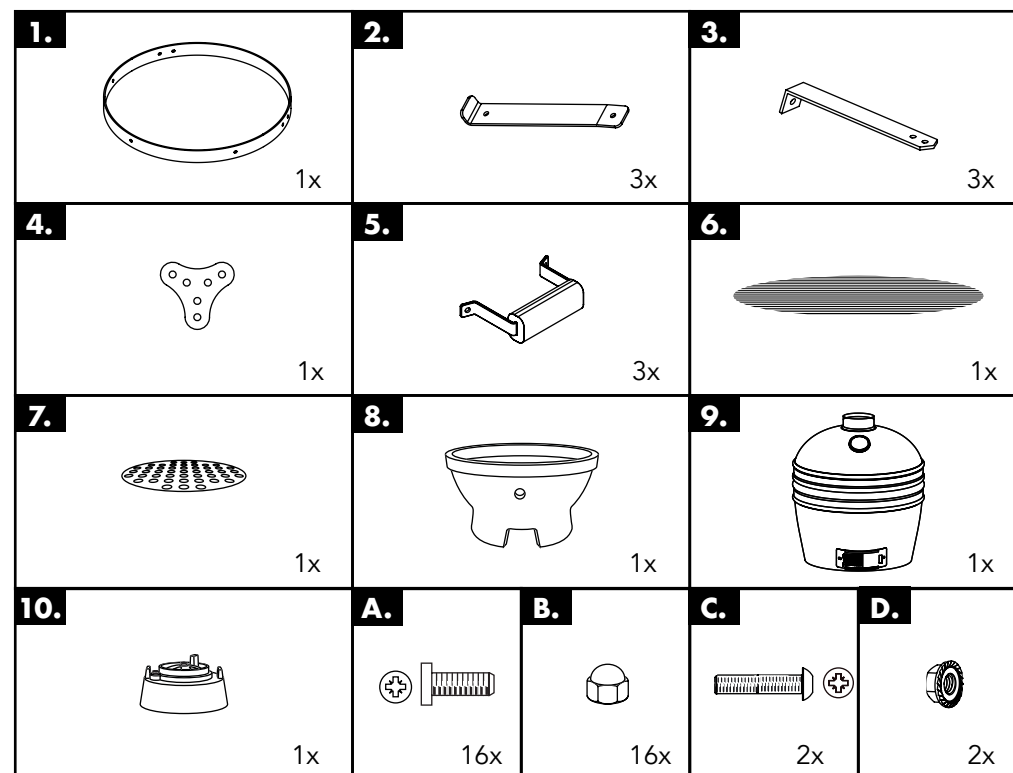


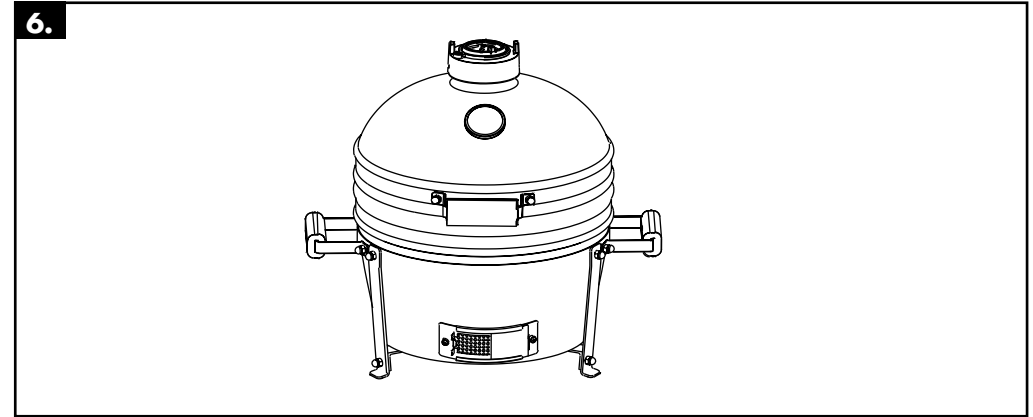
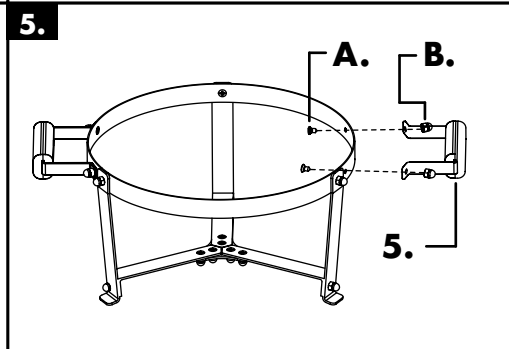
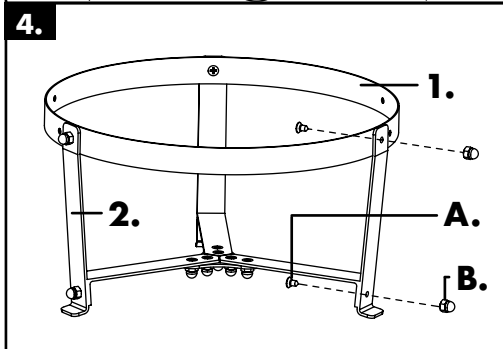
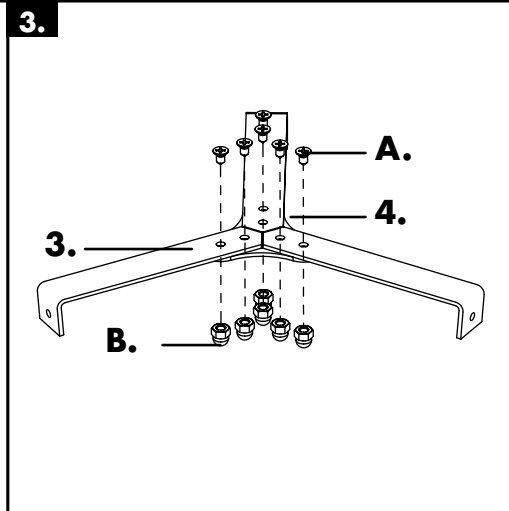
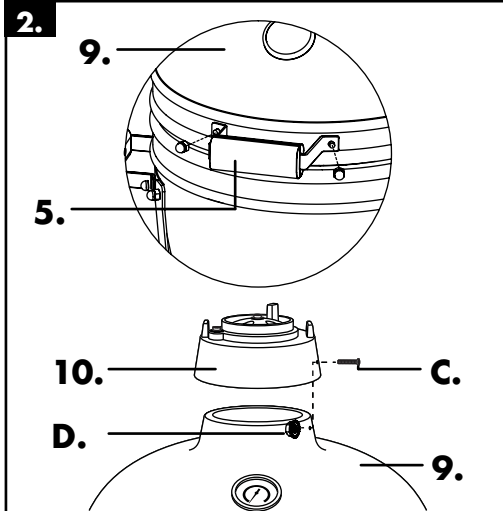
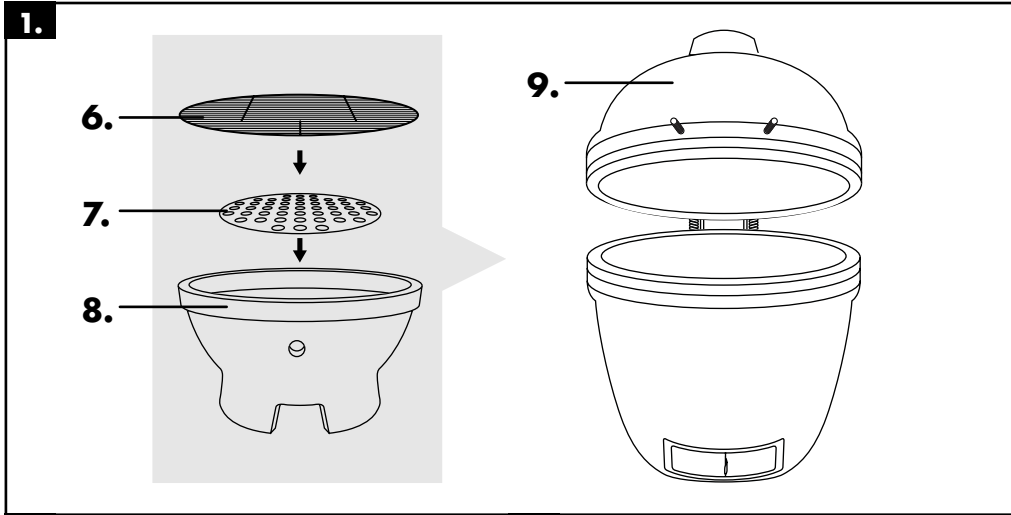
3.3 Montering av KB4039

OBSERVERA!

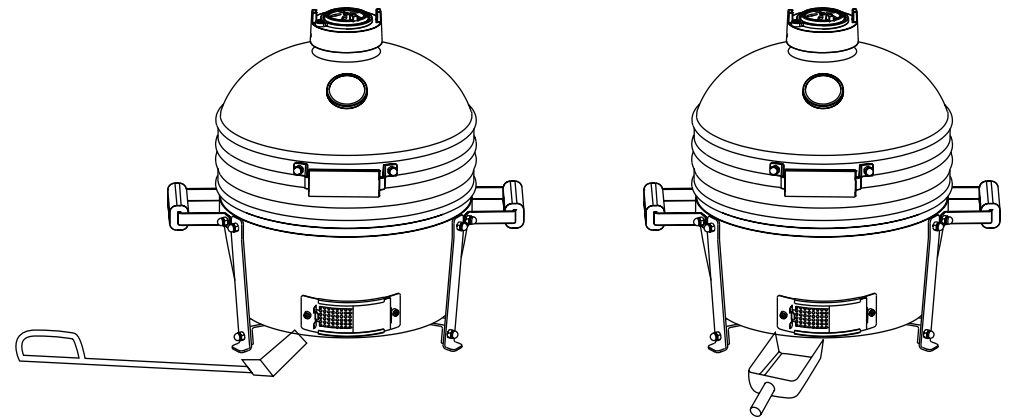


Produktens fötter är vassa och kan skada ytan som produkten står på. Var försiktig när du flyttar produkten. Vi rekommenderar att du limmar fast filt under fötterna.



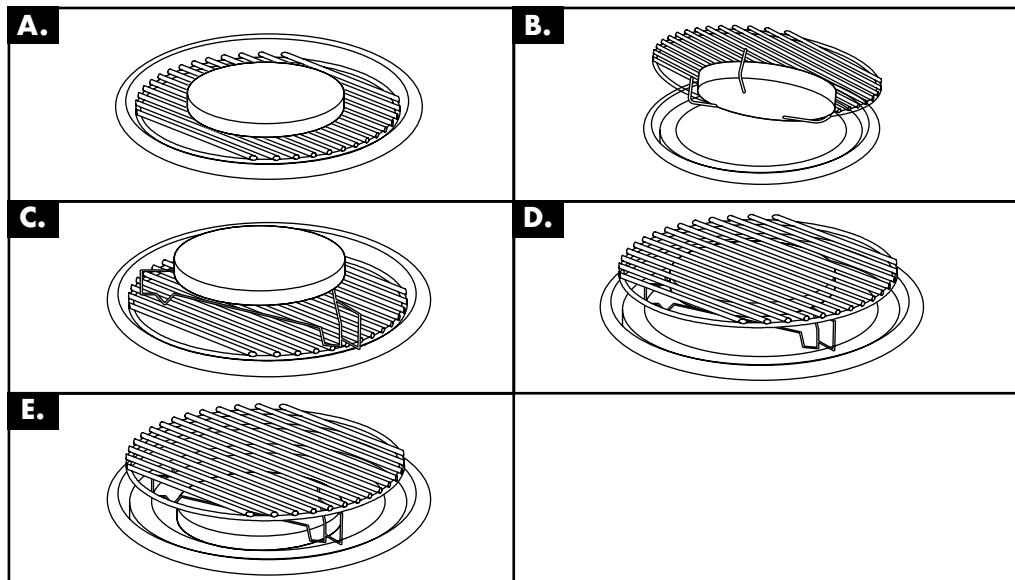


3.4 Använda askborttagningsatsen (KB4017/KB4039)



3.5 Använda pizzastenen (KB4017/KB4039)

| | KB4017 | KB4039 |
|---|---|--|
| Bakning av pizza, kakor eller bröd | Placera stenen på grillgallret. Lägg pizzen på stenen (A). | Placera tallrikshållaren på grillgallret. Placera stenen på tallrikshållaren. Lägg pizzen på stenen (C). |
| Indirekt tillagning med värmeavvisare (tillval 1) | Placera stenen under grillgallret mellan krokarna. Placera maten på grillgallret. (B) | Placera tallrikshållaren upp och ned på kanten av eldstaden. Placera stenen högt upp på tallrikshållaren. Placera grillgallret på tallrikshållaren. Placera maten på grillgallret. (D) |
| Indirekt tillagning med värmeledare (tillval 2) | X | Placera tallrikshållaren upp och ned på kanten av eldstaden. Placera stenen högt upp på tallrikshållaren. Placera grillgallret på tallrikshållaren. Placera maten på grillgallret. (E) |



3.6 Första användning: Viktig information

- i** **Anmärkning**
 ♦ Det kan hända att produkten ser ut att ha spricklinjer. Detta är inte en spricka i keramiken. Det är en normal process som beror på värmeexpansion och påverkar inte produktens prestanda eller livslängd. Därför kan det inte åberopas som ett garantiärende.
- !** **OBSERVERA!**
 ♦ När du tänder produkten för första gången, se till att den värms upp gradvis. Annars kan keramiken skadas.
- Se till att produkten står stabilt på ett icke brännbart underlag med minst 2 meters avstånd till andra material.
 - Lägg ihoprullat tidningspapper med lite tändvätska på kolstället.
 - Lägg 2 eller 3 nävar träkol ovanpå tidningspapperet. Lägg inte på för mycket kol: Om elden är för intensiv vid första användningen kan produkten skadas.
 - Öppna det nedre ventilationsgallret och tänd tidningen med en lång tändare eller speciella tändstickor.
 - Låt produkten värmas upp gradvis.
 - Vänta tills alla kol har brunnit, elden har släckts och produkten har svalnat ordentligt.
 - Kontrollera sedan att alla fästanordningar är åtdragna. Metallbandet som förbinder locket med basen kan expandera och lossna på grund av värmen. Dra åt det igen med en skiftnyckel om det behövs.
 - Du kan nu använda din produkt.


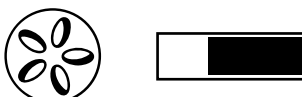
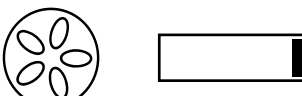
3.7 Tips för användning

- !** **OBSERVERA!**
 ♦ Använd aldrig bensen, terpentin, tändvätska, alkohol eller andra liknande kemikalier för tändning eller återtändning.
 ♦ Öppna alltid locket försiktigt, inte allt på en gång. Släpp in lite luft under några sekunder innan du öppnar locket helt. Syre kan plötsligt antändas och orsaka brännskador.

1. Se till att produkten står stabilt på ett obrännbart underlag med minst 2 meters avstånd till andra material.
2. Lägg ihoprullat tidningspapper med lite tändvätska på kolstället.
3. Lägg 2 eller 3 nävar träkol ovanpå tidningspapperet.
4. Öppna det nedre ventilationsgallret och tänd tidningen med en lång tändare eller speciella tändstickor.
5. När kolen har fattat eld lämnar du det nedre ventilationsgallret och locket öppna i ca 10 minuter så att det bildas en liten bädd av glöd.
6. Stäng locket och vänta tills de heta kolen har fått ett lager aska.
7. Nu kan du lägga mat på grillgallret. Se tabellen nedan för tips om tillagning.
8. För att stänga av, stäng alla ventilationsgaller och stäng locket. Elden kommer då att slockna av sig själv. Använd aldrig vatten för att släcka elden, det kan skada produkten!

Allmänna tips

- Använd alltid värmebeständiga handskar när du tänder.
- Vi rekommenderar att du inte tänder eller vänder på kolen när den har börjat brinna. På så sätt brinner de jämnare och mer effektivt.
- När ventilationsöppningarna är stängda håller produkten hög temperatur i flera timmar. Om du vill lägga till kol eller träflis kan du alltid göra det. Gör det då försiktigt och med värmetåliga handskar.
- Kontrollera före tillagningen att grilltytor och redskap är rena och fria från gamla matrester. Rengör dem alltid igen efter användning.
- Tvätta alltid händerna före och efter beröring av rått kött och innan du äter.
- Håll alltid rått kött borta från tillagat kött och annan mat. Använd inte samma redskap för tillagad och otillagad mat.
- Se till att allt kött är genomstekt innan du äter det. Att äta rått eller otillräckligt upphettat kött kan orsaka matförgiftning. För att minska risken ska du skära upp köttet för att se till att det är genomstekt.
- Det är tillrådligt att förkoka större köttstycken och stekar innan du slutligen tillagar dem på grillen.
- För att röka mat använder du värmetåliga handskar och strör lite träflis i en cirkel över den heta grillkolen. Blötlägg först träflisen i vatten i 15 minuter för att förlänga rökningsprocessen.

| Typ av tillagning | Temperatur och tid | Ventilationsgaller (vitt = öppet, svart = stängt) |
|-------------------------------------|--------------------|---|
| Långsam tillagning / Rökning | 110 – 135°C |  |
| Oxbringa | 4 h/kg | |
| Pulled pork | 4 h/kg | |
| Hel kyckling | 3 – 4 h | |
| Revbensspjäll | 3 – 5 h | |
| Stek | ≥ 9 h | |
| Grillning | 160 – 180°C |  |
| Fisk | 15 – 20 min | |
| Fläskfilé | 15 – 30 min | |
| Kycklingbitar | 30 – 45 min | |
| Hel kyckling | 3 – 4 h | |
| Lammlägg | 3 – 4 h | |
| Kalkon | 3 – 4 h | |
| Skinka | 3 – 4 h | |
| Stekt | 260 – 370°C |  |
| Stek | 5 – 8 min | |
| Kotletter | 6 – 10 min | |
| Burgare | 6 – 10 min | |
| Korv | 6 – 10 min | |

4. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

- Vänta tills produkten har svalnat helt innan du rengör den.
- Rengör produkten med en fuktig, ren trasa och torka den väl. Använd inte slipande eller starka rengöringsmedel.
- Grillgallret i rostfritt stål tål maskindisk. Vi rekommenderar dock att du rengör grillgallret för hand för att förlänga dess livslängd. Använd en speciell metallborste tillsammans med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
- Dra åt remmarna och smörj gångjärnet två gånger per år eller oftare vid behov.

5. FÖRVARING

- Vänta tills produkten har svalnat helt innan du flyttar den.
- Vi rekommenderar att du inte lämnar produkten utomhus när den inte längre används. Förvara produkten på en torr, ren plats, inte i extremt höga eller låga temperaturer.
- Om produkten förvaras utomhus ska den täckas med ett lämpligt regnskydd när den har svalnat helt.

6. BORTSKAFFANDE OCH ÅTERVINNING

Tänk på miljön och bidra till en renare livsmiljö! Du kan kontakta din kommun för all information om alternativ för avfallshantering av kasserade produkter.







När produkten är uttjänt får den inte slängas i det vanliga hushållsavfallet, utan skall lämnas till en av myndigheterna utsedd återvinningsstation för återvinning.










Kassera förpackningar och tillbehör i enlighet med de miljöbestämmelser som gäller i din kommun. Var uppmärksam på symbolerna på de olika förpackningsmaterialen och - om nödvändigt - kassera dem separat. Förpackningsmaterialen är märkta med bokstäver och siffror: 1-7: plast, 20-22: papper och kartong, 80-98 kompositmaterial.

7. SYMBOLER

Följande varningar och symboler används i denna bruksanvisning, på förpackningen och på produkten (i förekommande fall).

| Symbol | Beskrivning |
|--|--|
|  | Följ anvisningarna i bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. |
|  | En varning med denna symbol anger en potentiellt farlig situation som kan leda till allvarliga skador och/eller dödsfall. |
|  | En anmärkning innehåller ytterligare information som är viktig för användningen av produkten. |
|  | En varning med denna symbol indikerar en potentiellt farlig situation som kan leda till mindre skador och/eller måttliga personskador. |

| | |
|---|--|
|  | Hantera med försiktighet. |
|  | Denna sida uppåt. |
|  | Använd aldrig denna produkt inomhus! |
|  | Var försiktig: Andas inte in rök! |
|  | Se upp: het yta! |
|  | Livsmedelssäker. |
|  | BPA-fri: Denna produkt är fri från bisfenol A. |

8. ANSVARSFRISKRIVNING

Reservation för ändringar; specifikationer kan ändras utan att skäl anges för detta.

KB4017 / KB4018 / KB4039



NL/BE - Handleiding - Oorspronkelijke handleiding
EN - User manual - Translation of the original manual
FR/BE - Manuel d'utilisation - Traduction du manuel original
DE - Benutzerhandbuch - Übersetzung des Originalhandbuchs
ES - Manual de instrucciones - Traducción del manual original
IT - Manuale utente - Traduzione del manuale originale
PL - Podręcznik użytkownika - Tłumaczenie oryginalnego podręcznika
SE - Användarmanual - Översättning av den ursprungliga handboken

Geproduceerd in China

Made in China

Fabriqu  en Chine

Hergestellt in China

Fabricado en China

Prodotto in Cina

Wyprodukowano w Chinach

Tillverkad i Kina

CHN

 LifeGoods B.V.

Wisselweg 33, 1314 CB Almere (NL)

www.kitchenbrothers.nl - service@kitchenbrothers.nl

12/2023 - v1.0