

## Kamado barbecue

---

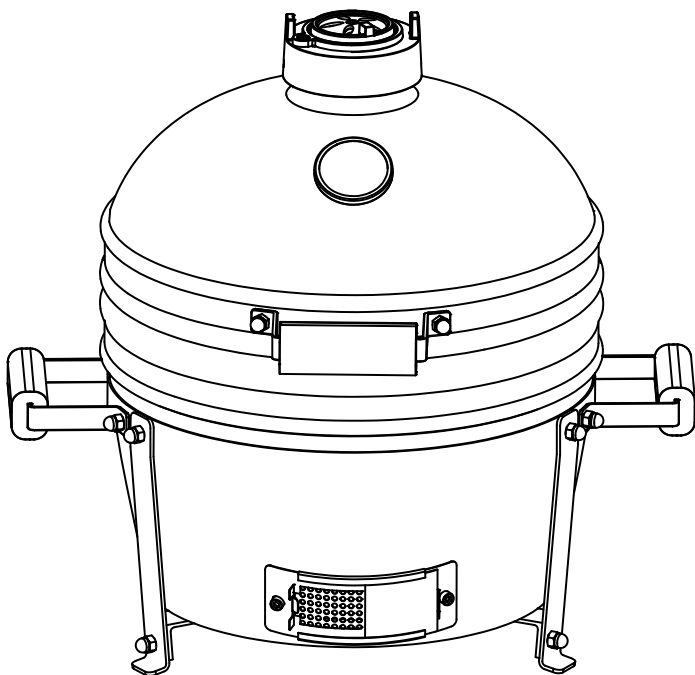
NL/BE – Handleiding - Kamado barbecue

EN – User manual - Kamado barbecue

FR/BE – Manuel d'utilisation - Barbecue Kamado

DE – Benutzerhandbuch - Kamado-Grill

**KB1004039**



Scan voor online handleiding  
Scan for online user manual  
Recherche d'un manuel en ligne  
Scannen für Online-Handbuch



# Index

---

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>NL/BE – Handleiding</b>          | <b>3</b>  |
| <b>EN – User manual</b>             | <b>17</b> |
| <b>FR/BE – Manuel d'utilisation</b> | <b>31</b> |
| <b>DE – Benutzerhandbuch</b>        | <b>45</b> |

# 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](mailto: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

---

|                                            |           |
|--------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Introductie</b>                      | <b>5</b>  |
| 1.1 Beoogd gebruik                         | 5         |
| 1.2 Productoverzicht                       | 5         |
| 1.3 Productspecificaties                   | 6         |
| 1.4 Inhoud verpakking                      | 6         |
| <b>2. Veiligheid</b>                       | <b>7</b>  |
| 2.1 Algemeen                               | 7         |
| 2.2 Personen                               | 8         |
| 2.3 Gebruik                                | 8         |
| <b>3. Instructies voor gebruik</b>         | <b>9</b>  |
| 3.1 Montage                                | 9         |
| 3.2 Gebruik van de as uithaalkit           | 12        |
| 3.3 Gebruik van de pizzasteen              | 12        |
| 3.4 Eerste gebruik: Belangrijke informatie | 13        |
| 3.5 Tips voor gebruik                      | 13        |
| <b>4. Onderhoud en reiniging</b>           | <b>15</b> |
| <b>5. Opslag</b>                           | <b>16</b> |
| <b>6. Weggooien en recyclen</b>            | <b>16</b> |
| 6.1 Afvoeren                               | 16        |
| <b>7. Disclaimer</b>                       | <b>16</b> |

# 1. Introductie

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

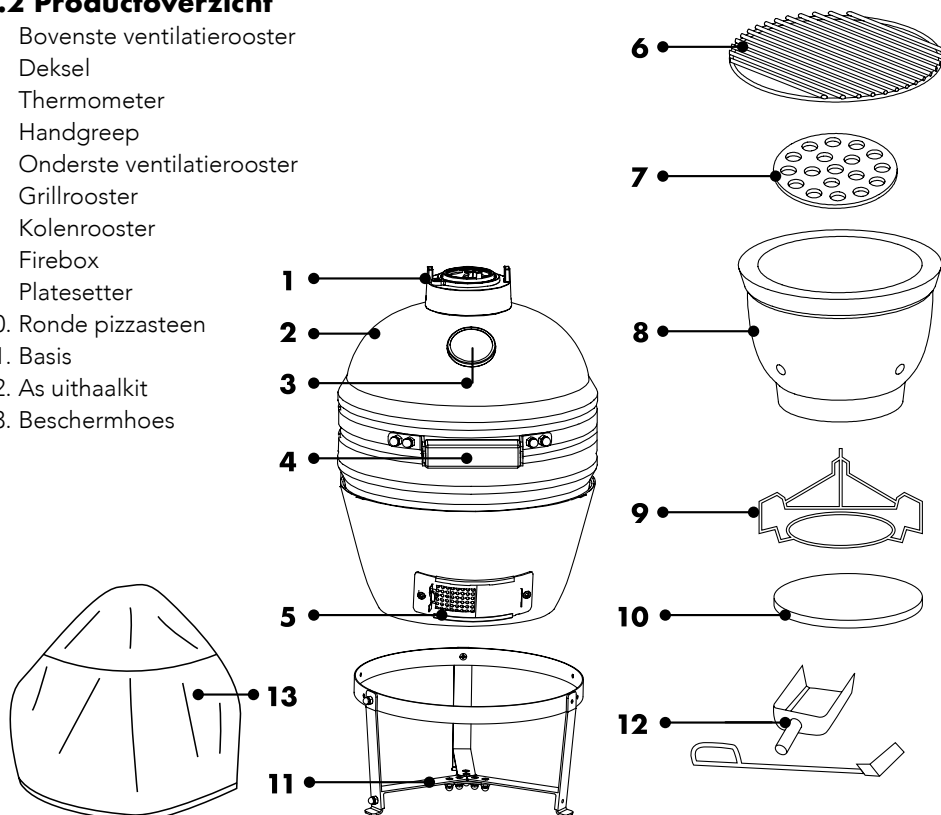
## 1.1 Beoogd gebruik

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
10. Ronde pizzasteen
11. Basis
12. As uithaalkit
13. Beschermhoes



## 1.3 Productspecificaties

|                      |                           |
|----------------------|---------------------------|
| Afmeting             | 54,6 x 54,6 x 55 cm       |
| Gewicht              | 34,2 kg                   |
| Brandstof            | Houtskool of briketten    |
| Max lading brandstof | 1 kg                      |
| Functie              | Grill, smoker, slowjuicer |

## 1.4 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.

- 1x Handleiding
- 1x 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!**

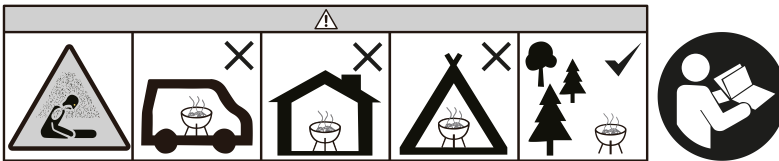
**⚠ WAARSCHUWING! DEZE BARBECUE WORDT ERG HEET, NIET VERPLAATSEN TIJDENS HET GEBRUIK.**

**⚠ WAARSCHUWING! NIET BINNENSHUIS GEBRUIKEN!**

**⚠ WAARSCHUWING! GEBRUIK GEEN SPIRITUS, BENZINE OF ANDERE BRANDBARE VLOEISTOFFEN OM AAN TE STEKEN OF TE HERONTSTEKEN! GEBRUIK ALLEEN ONTSTEKERS DIE VOLDOEN AAN DE EN 1860-3!**

**⚠ WAARSCHUWING! HOUD KINDEREN EN HUIDIEREN UIT DE BUURT VAN DE BARBECUE!**

**⚠ WAARSCHUWING! GEBRUIK DE BARBECUE NIET IN EEN AFGESLOTEN EN/OF BEWOONBARE RUIMTE ZOALS HUIZEN, TENTEN, CARAVANS, CAMPERS, BOTEN. LEVENSGEVAAR DOOR KOOLMONOXIDEVERGIFTIGING.**



Lees voor gebruik de handleiding en de veiligheidsinformatie zorgvuldig door. Volg de instructies op en bewaar de handleiding voor de toekomst. 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.



### GEVAAR

Deze categorie bevat waarschuwingen voor situaties die ernstige verwondingen, schade of de dood kunnen veroorzaken als ze niet worden vermeden.

- Plaats het product niet in de buurt van (licht) ontvlambare materialen zoals droog gras, struiken, papier, kranten, kleding, handdoeken, chemicaliën, etc. Dit kan leiden tot brand!
- Raak het hete oppervlak niet aan. Dit kan leiden tot persoonlijk letsel.
- Verplaats het product niet als deze aanstaat of nog niet afgekoeld is



- Door restwarmte blijft het product heet na gebruik.
- 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 omstaanders wordt ingeademd. Bij sterke rookinademing, schakel snel medische hulp in.
- Laat niemand in of op het product klimmen of er tegenaan staan, om persoonlijk letsel en schade aan het product te voorkomen.
- Gebruik geen spiritus of benzine voor het aansteken of opnieuw aansteken.
- Gebruik alleen brandstof zoals aangegeven in de instructies en overschrijd de aanbevolen maximale hoeveelheid niet: 1 kg.
- 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!



## **WAARSCHUWING**

Deze categorie bevat waarschuwingen voor situaties die verwondingen of schade kunnen veroorzaken als ze niet worden vermeden.

- Gebruik het product alleen voor de doeleinden aangegeven in deze handleiding.
- Haal het product niet uit elkaar, repareer en herstel het product niet. Voor de eigen veiligheid mogen deze onderdelen alleen vervangen worden door geautoriseerd onderhoudspersoneel.
- Houd het product uit de buurt van hitte, ruimtes waar de temperatuur relatief hoog is en hittebronnen zoals ovens.
- Het product mag gebruikt worden door jongeren ouder dan 16 jaar, mits ze goed worden begeleid en geïnformeerd zijn.
- Dit product mag niet door mensen met een fysieke of mentale beperking worden gebruikt.



- Gebruik het product niet in de buurt van objecten of oppervlakken die gevoelig zijn voor hitte.
- Laat het product nooit onbeheerd als het aanstaat en als het nog niet is afgekoeld.
- Wacht tot het product volledig is afgekoeld voordat je het schoonmaakt.

**PAS OP**

Deze categorie bevat waarschuwingen waar extra op gelet moet worden om situaties te voorkomen die kleine verwondingen of schade kunnen veroorzaken.

- Als dit de eerste keer is dat je het product gebruikt, is het belangrijk om de handleiding en instructies zorgvuldig door te nemen.
- Verwijder voor het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers.
- Controleer voor elk gebruik de onderdelen en accessoires op schade of slijtage.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen en (huis)dieren.
- 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 altijd keukengerei of barbecuegereedschap om het voedsel op de grillplaten te hanteren.

## 3. Instructies voor gebruik

### **OPMERKING**

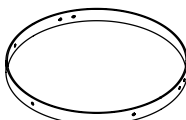
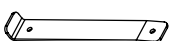
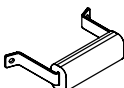
- ◇ Draai de schroeven eerst niet helemaal vast. Als alles opgebouwd is, kan je alle schroeven vastdraaien. Draai ze niet te strak om de schroeven en het product niet te beschadigen.

### 3.1 Montage

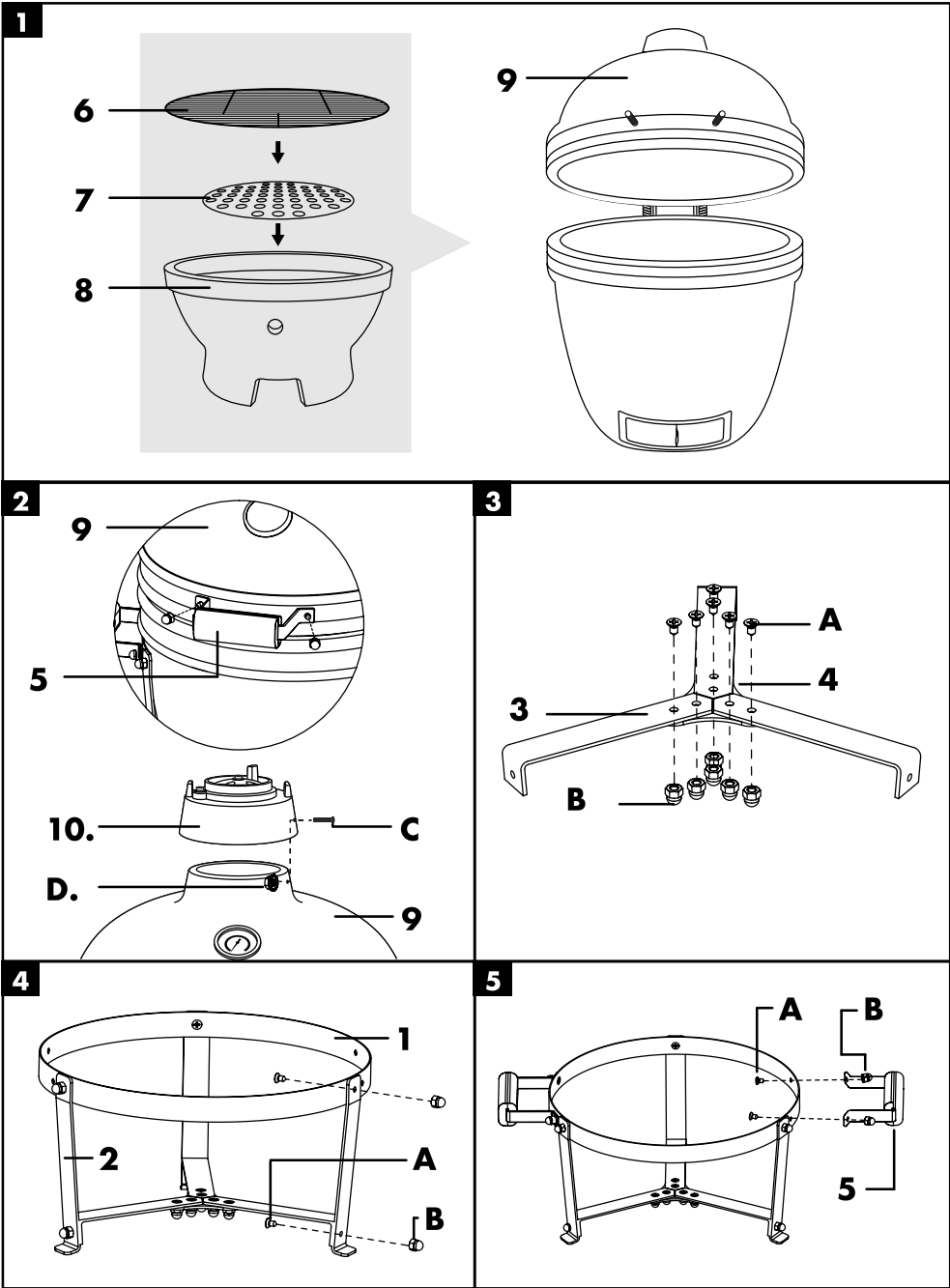
#### **LET OP!**

- ◇ 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.

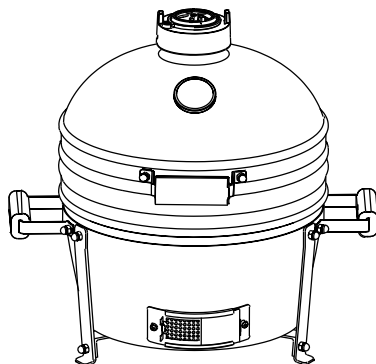
Benodigde onderdelen:

|                                                                                                        |                                                                                                        |                                                                                                        |                                                                                                       |                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b><br><br>1x    | <b>2</b><br><br>3x    | <b>3</b><br><br>3x    |                                                                                                       |                                                                                                       |
| <b>4</b><br><br>1x    | <b>5</b><br><br>3x    | <b>6</b><br><br>1x   |                                                                                                       |                                                                                                       |
| <b>7</b><br><br>1x  | <b>8</b><br><br>1x  | <b>9</b><br><br>1x  |                                                                                                       |                                                                                                       |
| <b>10</b><br><br>1x | <b>A</b><br><br>16x | <b>B</b><br><br>16x | <b>C</b><br><br>2x | <b>D</b><br><br>2x |

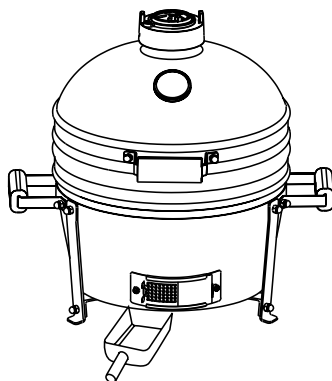
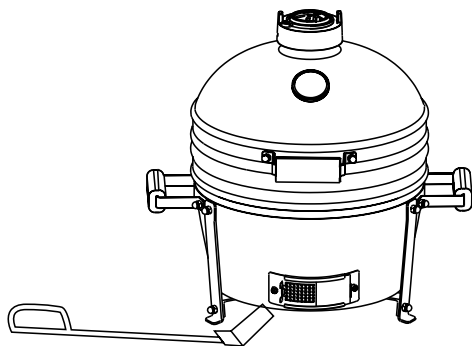
Instructies voor montage:



6



### 3.2 Gebruik van de as uithaalkit



### 3.3 Gebruik van de pizzasteen

#### **Pizza, taart of brood pakken**

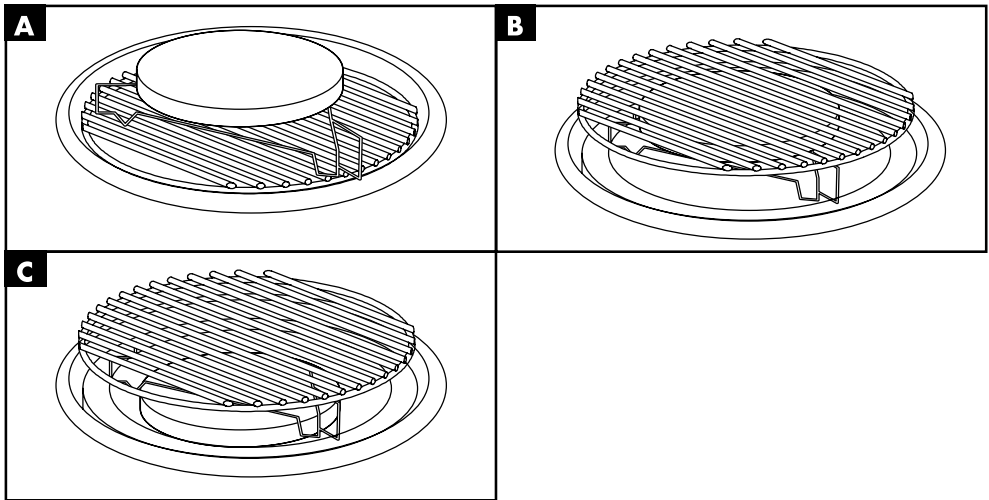
Zet de platesetter op de grillrooster. Leg de steen op de platesetter. Leg de pizza op de steen. (A)

#### **Indirect cooking met heat deflector (optie 1)**

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. (B)

#### **Indirect cooking met heat deflector (optie 2)**

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. (C)



### 3.4 Eerste gebruik: Belangrijke informatie

#### **i** 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 garantiekwestie.

#### **!** 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.
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 ventilatioorster 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.

### 3.5 Tips voor gebruik



#### LET OP!

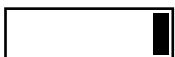
- ◇ Gebruik nooit benzine, terpentine, aanmaakvloeistof, alcohol of andere soortgelijke chemicaliën voor het aansteken of opnieuw aansteken.
  - ◇ Open het deksel altijd voorzichtig, niet allemaal tegelijk. Laat een paar seconden een beetje lucht binnen voordat je het deksel helemaal opent. De zuurstof 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 ontluchtingsopening 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!

#### 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.

## OPMERKING

- ◇ Kooktijd is een benadering. Afhankelijk van dikte, snijwijze en voorbereiding van het voedsel kan de kooktijd afwijken van onderstaande tabel

| Type bereiding                | Temperatuur & tijd | Ventilatieroosters<br>(wit = open, zwart = dicht)                                                                                                                      |
|-------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Langzaam garen / Roken</b> | <b>110 – 135°C</b> |     |
| Runderborst                   | 4 h/kg             |                                                                                                                                                                        |
| Getrokken varkensvlees        | 4 h/kg             |                                                                                                                                                                        |
| Hele kip                      | 3 – 4 h            |                                                                                                                                                                        |
| Ribbetjes                     | 3 – 5 h            |                                                                                                                                                                        |
| Braadstukken                  | ≥ 9 h              |                                                                                                                                                                        |
| <b>Grillen</b>                | <b>160 – 180°C</b> |     |
| 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            |                                                                                                                                                                        |
| <b>Schroeien</b>              | <b>260 – 370°C</b> |   |
| 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.

### 6.1 Afvoeren



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 recyclen.



Voer de verpakking en de accessoires af conform de milieuvoorschriften 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. 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](mailto: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

---

|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| <b>1. Introduction</b>               | <b>19</b> |
| 1.1 Intended use                     | 19        |
| 1.2 Product overview                 | 19        |
| 1.3 Product specifications           | 20        |
| 1.4 Contents of package              | 20        |
| <b>2. Safety</b>                     | <b>21</b> |
| 2.1 General                          | 21        |
| 2.2 Persons                          | 22        |
| 2.3 Use                              | 22        |
| <b>3. Instructions for use</b>       | <b>23</b> |
| 3.1 Assembly                         | 23        |
| 3.2 Use of the axle removal kit      | 26        |
| 3.3 Using the pizza stone            | 26        |
| 3.4 First use: important information | 27        |
| 3.5 Tips for use                     | 27        |
| <b>4. Maintenance and cleaning</b>   | <b>29</b> |
| <b>5. Storage</b>                    | <b>29</b> |
| <b>6. Disposal and recycle</b>       | <b>30</b> |
| 6.1 Disposal                         | 30        |
| <b>7. Disclaimer</b>                 | <b>30</b> |

# 1. Introduction

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

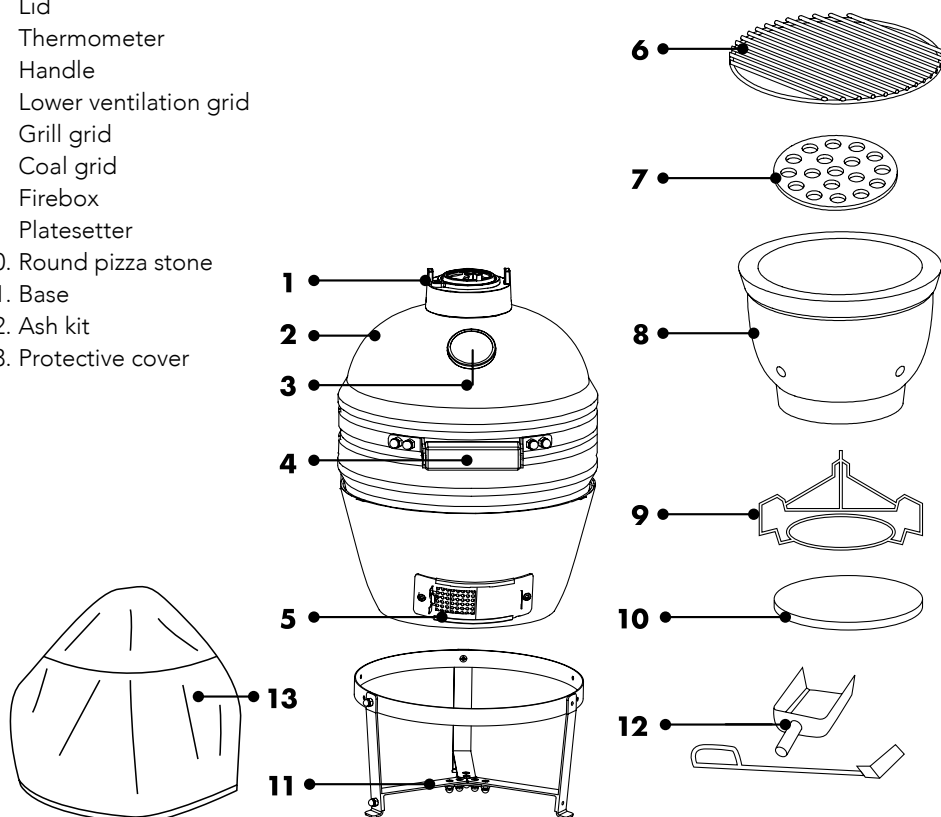
## 1.1 Intended use

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
10. Round pizza stone
11. Base
12. Ash kit
13. Protective cover



### 1.3 Product specifications

|               |                            |
|---------------|----------------------------|
| Dimension     | 54,6 x 54,6 x 55 cm        |
| Weight        | 34,2 kg                    |
| Fuel          | Charcoal or briquettes     |
| Max load fuel | 1kg                        |
| Function      | Grill, smoker, slow juicer |

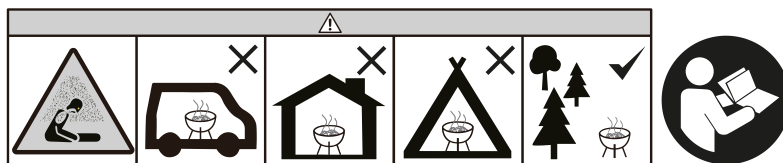
### 1.4 Contents of package

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.

- 1x User manual
- Grill Grid
- Firebox
- Coal grid
- Base (Loose parts: see chapter 3)
- Toolkit: Wrench and Phillips screwdriver
- Round pizza stone
- Protective cover
- Ash removal kit: small and large shovel
- Platesetter

## 2. Safety

- ⚠ WARNING! MAKE SURE THAT THE PACKAGING MATERIAL DOES NOT GET INTO THE HANDS OF CHILDREN. THEY MAY CHOKE ON IT!**
- ⚠ WARNING! THIS BARBECUE GETS VERY HOT, DO NOT MOVE IT DURING USE.**
- ⚠ WARNING! DO NOT USE INDOORS!**
- ⚠ WARNING! DO NOT USE SPIRIT, GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE LIQUIDS TO IGNITE OR REIGNITE! USE ONLY IGNITERS THAT COMPLY WITH EN 1860-3!**
- ⚠ WARNING! KEEP CHILDREN AND PETS AWAY FROM THE BARBECUE!**
- ⚠ WARNING! DO NOT USE THE BARBECUE IN AN ENCLOSED AND/OR HABITABLE SPACE SUCH AS HOUSES, TENTS, CARAVANS, CAMPERVANS, BOATS. DANGER TO LIFE DUE TO CARBON MONOXIDE POISONING.**



Before use, read the manual and safety information carefully. Follow the instructions and keep the manual for future reference. 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.



### **DANGER**

This category contains warnings for situations that could cause serious injury, damage or death if not avoided.

- Do not place the product near (highly) flammable materials such as dry grass, bushes, paper, newspapers, clothing, towels, chemicals, etc. This may cause a fire!
- Do not touch the hot surface. This may result in personal injury.
- 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.
- If burns occur, immediately run lukewarm water over the affected body part. Do not stop to remove clothing and seek medical attention quickly.
- Do not allow smoke to be inhaled by bystanders. In case of strong smoke inhalation, quickly seek medical attention.
- To avoid personal injury and damage to the product, do not allow anyone to climb in or on or stand against the product.
- Do not use spirit or gasoline for lighting or relighting.



- Only use fuel as indicated in the instructions and do not exceed the recommended maximum amount: 1 kg.
- Always open the lid carefully, not all at once. Let a little air in for a few seconds before opening the lid all the way. Oxygen can ignite suddenly and cause burns.
- Never use water to extinguish the fire, this can damage the product!



## WARNING

This category contains warnings for situations that could cause injury or damage if not avoided.

- Use the product only for the purposes indicated in this manual.
- Do not disassemble, repair or restore the product. For your own safety, these parts should only be replaced by authorized service personnel.
- Keep the product away from heat, areas where the temperature is relatively high and heat sources such as ovens.
- The product may be used by young people over the age of 16, provided they are properly supervised and informed.
- This product should not be used by people with physical or mental disabilities.
- Do not use the product near objects or surfaces sensitive to heat.

- Never leave the product unattended when it is on and when it has not yet cooled down.
- Wait for the product to cool down completely before cleaning it.



## CAUTION

This category contains warnings that require extra attention to avoid situations that could cause minor injuries or damage.

- If this is your first time using the product, it is important to read the manual and instructions carefully.
- Before first use, remove all packing material and any stickers.
- Before each use, check the parts and accessories for damage or wear.
- Keep the product out of the reach of children and (domestic) animals.
- Always place the product on a level, stable and non-flammable surface.
- Place the product at least 2 meters away from combustible materials or surfaces.
- Always use kitchen utensils or barbecue tools to handle the food on the grill plates.

## 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.

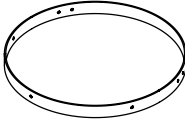
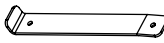
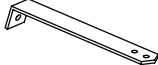
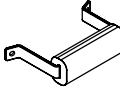
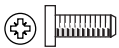
### 3.1 Assembly



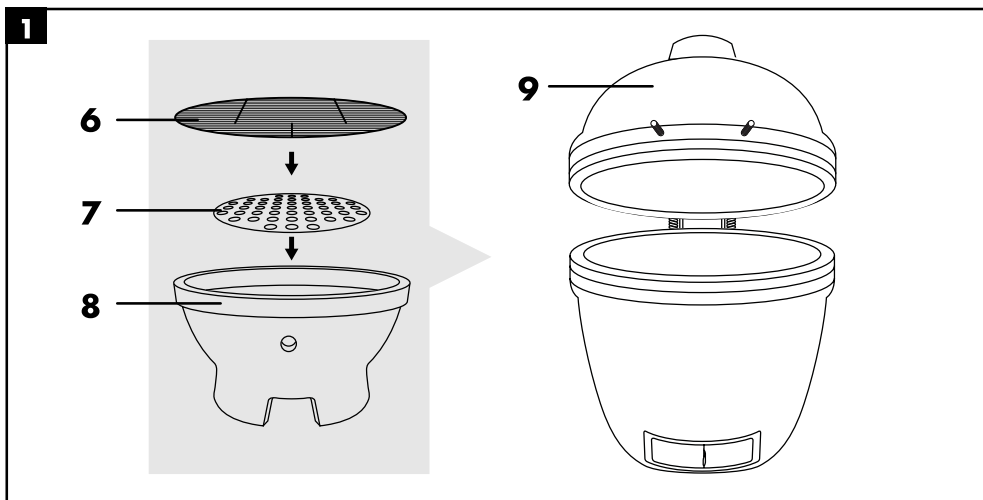
### ATTENTION!

- ◇ 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.

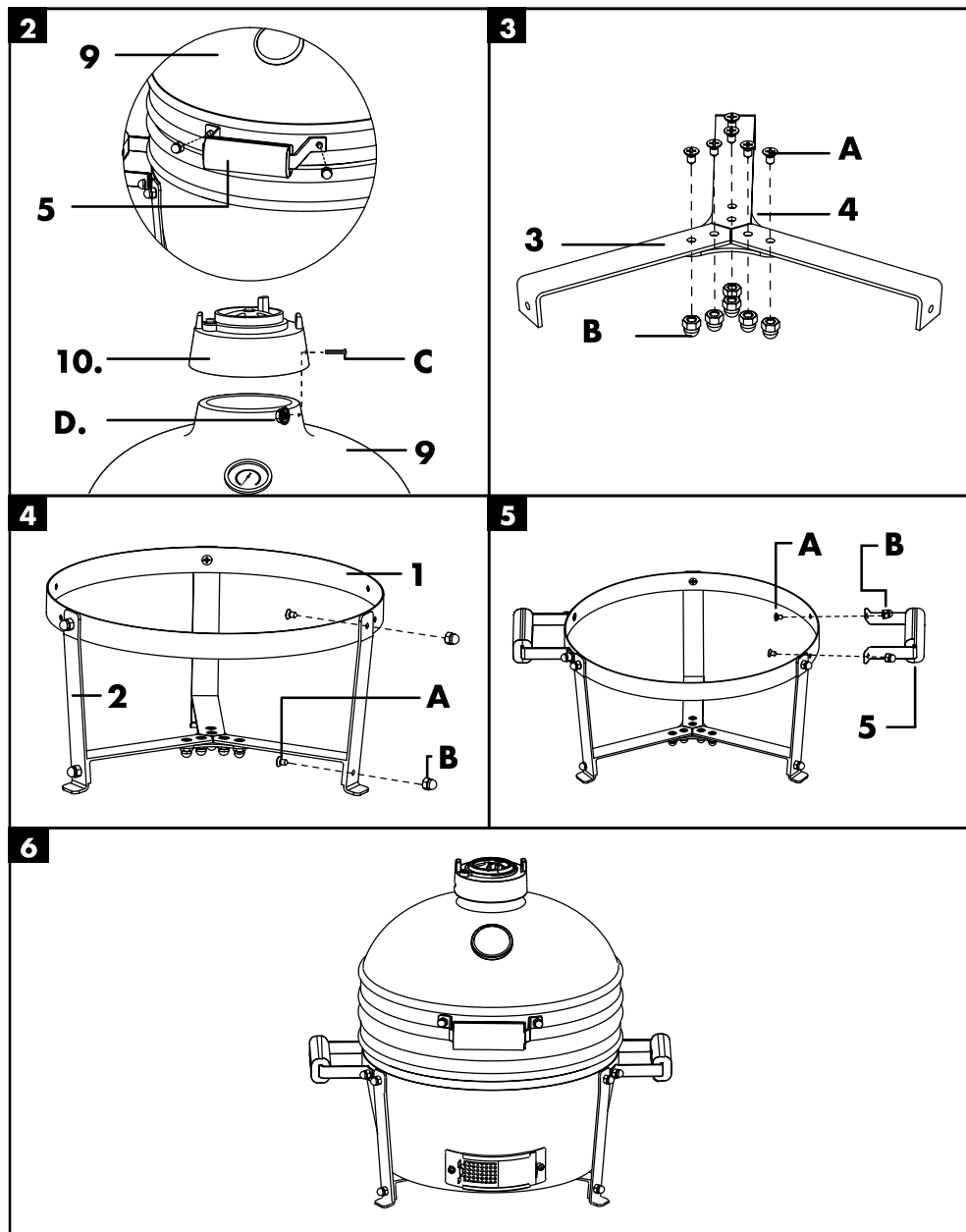
**Required parts:**

|                                                                                                      |                                                                                                      |                                                                                                      |                                                                                                     |                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b><br><br>1x  | <b>2</b><br><br>3x  | <b>3</b><br><br>3x  |                                                                                                     |                                                                                                     |
| <b>4</b><br><br>1x  | <b>5</b><br><br>3x  | <b>6</b><br><br>1x |                                                                                                     |                                                                                                     |
| <b>7</b><br><br>1x  | <b>8</b><br><br>1x  | <b>9</b><br><br>1x  |                                                                                                     |                                                                                                     |
| <b>10</b><br><br>1x | <b>A</b><br><br>16x | <b>B</b><br><br>16x | <b>C</b><br><br>2x | <b>D</b><br><br>2x |

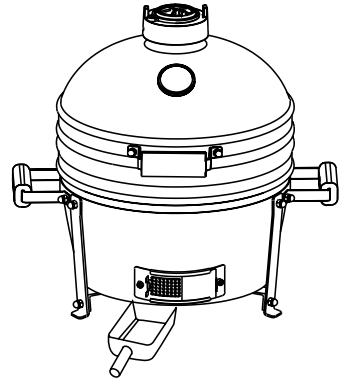
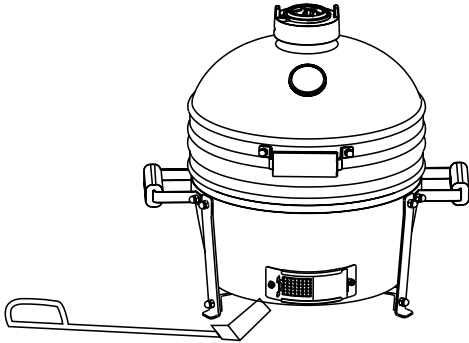
**Instructions for assembly:**







### 3.2 Use of the axle removal kit



### 3.3 Using the pizza stone

#### Grabbing pizza, cake or bread

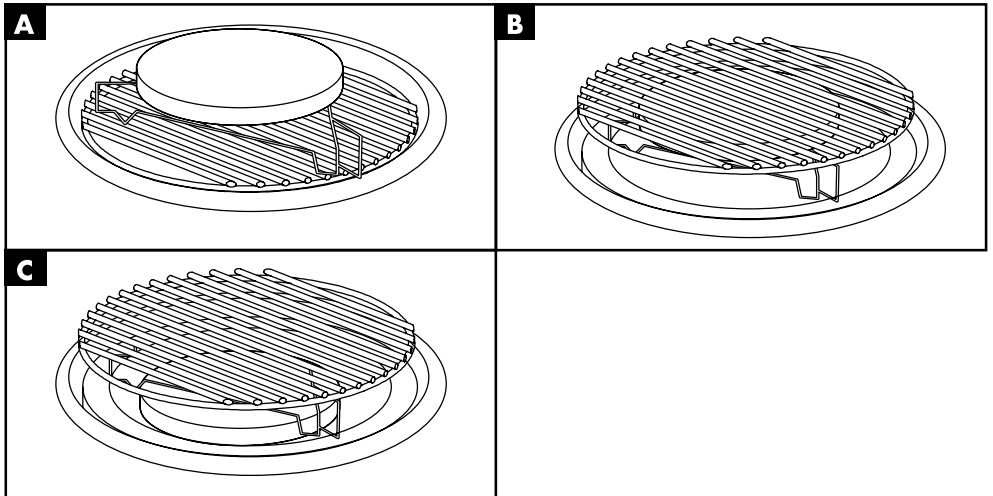
Place the platesetter on the grill rack. Place the stone on the platesetter. Place the pizza on the stone (A).

#### Indirect cooking with heat deflector (option 1)

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. (B)

#### Indirect cooking with heat deflector (option 2)

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. (C)



### 3.4 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 you light 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 coal: 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. Let the product heat up gradually.
  6. Wait until all the coals are burned, 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 the heat. Tighten it again with a wrench if necessary.
  8. You can now use your product normally.

### 3.5 Tips for use

#### ATTENTION!

- ◇ Never use gasoline, turpentine, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.
  - ◇ Always open the lid carefully, not all at once. Let a little air in for a few seconds before opening the lid all the way. Oxygen can ignite suddenly and cause burns.
1. Make sure it 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 bottom 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.

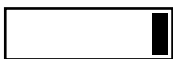
7. You can now place food on the grill rack. See the table below for cooking tips.
8. To turn the product off, close all the vents and close the lid. The fire will then go out by itself. Never use water to put out the fire, this can damage the product!

### **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.

### **NOTE**

- ◇ Cooking time is an approximation. Depending on thickness, cutting method and food preparation, cooking time may differ from the table below.

| Type of preparation           | Temperature & time | Ventilation grilles<br>(white = open, black = closed)                                                                                                                |
|-------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Slow cooking / Smoking</b> | <b>110 - 135°C</b> |    |
| Beef brisket                  | 4 h/kg             |                                                                                                                                                                      |
| Pulled pork                   | 4 h/kg             |                                                                                                                                                                      |
| Whole chicken                 | 3 - 4 h            |                                                                                                                                                                      |
| Ribs                          | 3 - 5 h            |                                                                                                                                                                      |
| Roasts                        | ≥ 9 h              |                                                                                                                                                                      |
| <b>Grilling</b>               | <b>160 - 180°C</b> |   |
| 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            |                                                                                                                                                                      |
| Turkey                        | 3 - 4 h            |                                                                                                                                                                      |
| Ham                           | 3 - 4 h            |                                                                                                                                                                      |
| <b>Sear</b>                   | <b>260 - 370°C</b> |    |
| Steak                         | 5 - 8 min          |                                                                                                                                                                      |
| 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.

### 6.1 Disposal



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. 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](mailto: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

---

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Introduction</b>                              | <b>33</b> |
| 1.1 Utilisation prévue                              | 33        |
| 1.2 Description du produit                          | 33        |
| 1.3 Spécifications du produit                       | 34        |
| 1.4 Contenu de l’emballage                          | 34        |
| <b>2. Sécurité</b>                                  | <b>35</b> |
| 2.1 Général                                         | 35        |
| 2.2 Personnes                                       | 36        |
| 2.3 Utilisation                                     | 36        |
| <b>3. Mode d’emploi</b>                             | <b>37</b> |
| 3.1 Assemblée                                       | 37        |
| 3.2 Utilisation du kit de démontage de l’arbre      | 40        |
| 3.3 Utilisation de la pierre à pizza                | 40        |
| 3.4 Première utilisation : Informations importantes | 41        |
| 3.5 Conseils d’utilisation                          | 41        |
| <b>4. Entretien et nettoyage</b>                    | <b>43</b> |
| <b>5. Stockage</b>                                  | <b>44</b> |
| <b>6. Élimination et recyclage</b>                  | <b>44</b> |
| 6.1 Élimination                                     | 44        |
| <b>7. Clause de non-responsabilité</b>              | <b>44</b> |



# 1. Introduction

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

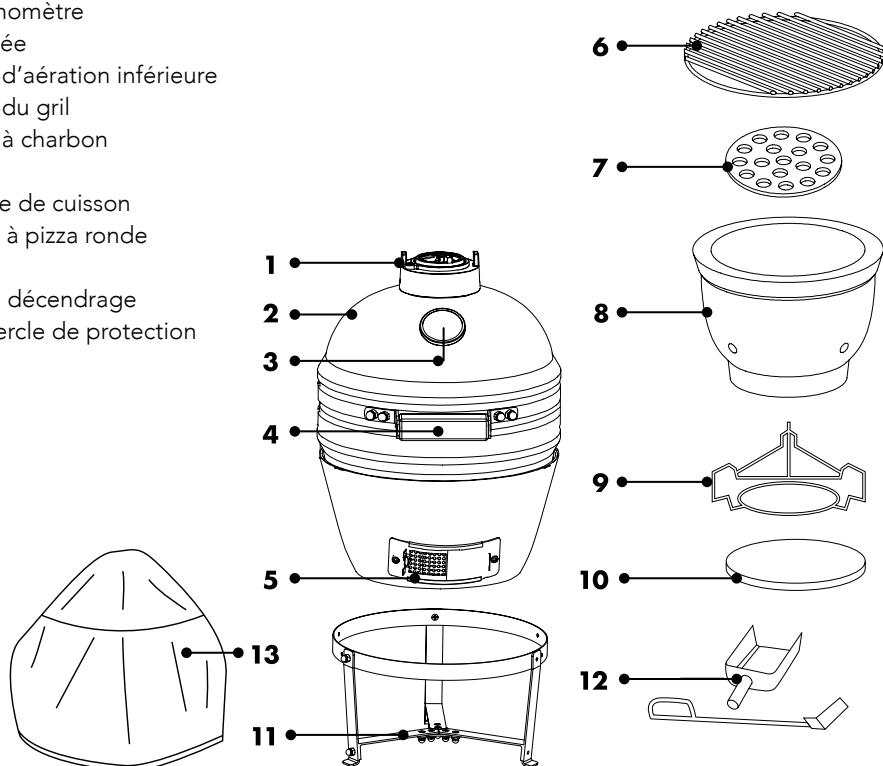
## 1.1 Utilisation prévue

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 dégage 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 du gril
7. Grille à charbon
8. Foyer
9. Plaque de cuisson
10. Pierre à pizza ronde
11. Socle
12. Kit de décendrage
13. Couvercle de protection



## 1.3 Spécifications du produit

|                                |                               |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Dimensions                     | 54,6 x 54,6 x 55 cm           |
| Poids                          | 34,2 kg                       |
| Carburant                      | Charbon de bois ou briquettes |
| Charge maximale de combustible | 1kg                           |
| Fonction                       | Gril, fumoir, mijoteuse       |

## 1.4 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.

- 1x Manuel d'utilisation
- Grille du gril
- Foyer
- Grille à charbon
- Socle (Pièces détachées : voir chapitre 3)
- Boîte à outils : Clé et tournevis cruciforme
- Pierre à pizza ronde
- Couvercle de protection
- Kit de démontage de l'arbre : petite et grande pelle
- Plaqueuse

## 2. Sécurité

**⚠ ATTENTION ! VEILLES À CE QUE LE MATÉRIEL D'EMBALLAGE NE TOMBE PAS ENTRE LES MAINS D'ENFANTS. ILS POURRAIENT S'ÉTOUFFER AVEC!**

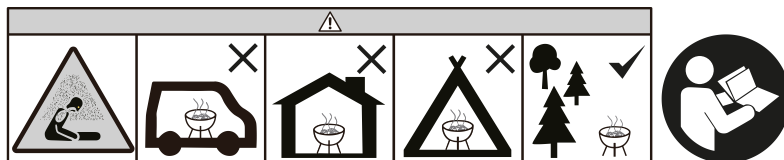
**⚠ ATTENTION ! CE BARBECUE DEVIENT TRÈS CHAUD, NE LE DÉPLACEZ PAS PENDANT SON UTILISATION.**

**⚠ ATTENTION ! NE PAS UTILISER À L'INTÉRIEUR!**

**⚠ ATTENTION ! NE PAS UTILISER D'ALCOOL À BRÛLER, D'ESSENCE OU D'AUTRES LIQUIDES INFLAMMABLES POUR ALLUMER OU RALLUMER ! N'UTILISER QUE DES ALLUMEURS CONFORMES À LA NORME EN 1860-3 !**

**⚠ ATTENTION ! TENEZ LES ENFANTS ET LES ANIMAUX DOMESTIQUES À L'ÉCART DU BARBECUE!**

**⚠ ATTENTION ! N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE DANS UN ESPACE CLOS ET/OU HABITABLE TEL QUE LES MAISONS, LES TENTES, LES CARAVANES, LES CAMPING-CARS, LES BATEAUX. DANGER DE MORT DÙ À L'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE. L'INTOXICATION AU MONOXYDE DE CARBONE.**



Avant toute utilisation, lisez attentivement le manuel et les informations relatives à la sécurité. Suivez les instructions et conservez le manuel pour vous y référer ultérieurement. 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.



### DANGER

Cette catégorie contient des avertissements relatifs à des situations susceptibles de provoquer des blessures graves, des dommages ou la mort si elles ne sont pas évitées.

- 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 touchez pas la surface chaude. Cela pourrait entraîner des blessures.
- 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.
- En cas de brûlure, faites immédiatement couler de l'eau tiède sur la partie du corps concernée. Ne vous arrêtez pas pour enlever vos vêtements et consultez rapidement un médecin.
- Veiller à ce que la fumée ne soit pas inhalée par les personnes présentes. En cas de forte inhalation de fumée, consultez rapidement un médecin.
- Pour éviter les blessures corporelles et les dommages au produit, ne laissez personne grimper dans ou sur le produit ou se tenir contre celui-ci.
- N'utilisez pas d'alcool à brûler ou d'essence pour l'allumage ou le rallumage.
- N'utilisez que le carburant indiqué dans les instructions et ne dépassez pas la quantité maximale recommandée : 1 kg.
- Ouvrez toujours le couvercle avec précaution, pas en une seule fois. Laissez entrer un peu d'air pendant quelques secondes avant d'ouvrir complètement le couvercle. L'oxygène peut s'enflammer soudainement et provoquer des brûlures.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu, cela pourrait endommager le produit !



## AVERTISSEMENT

Cette catégorie contient des avertissements relatifs à des situations susceptibles de provoquer des blessures ou des dommages si elles ne sont pas évitées.

- N'utilisez le produit qu'aux fins indiquées dans le présent manuel.
- Ne pas démonter, réparer ou restaurer le produit. Pour votre propre sécurité, ces pièces ne doivent être remplacées que par du personnel de service autorisé.
- Conservez le produit à l'écart de la chaleur, des zones où la température est relativement élevée et des sources de chaleur telles que les fours.
- Le produit peut être utilisé par des jeunes de plus de 16 ans, à condition qu'ils soient correctement surveillés et informés.

- Ce produit ne doit pas être utilisé par des personnes souffrant d'un handicap physique ou mental.
- N'utilisez pas le produit à proximité d'objets ou de surfaces sensibles à la chaleur.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance lorsqu'il est allumé et qu'il n'a pas encore refroidi.
- Attendez que le produit soit complètement refroidi avant de le nettoyer.



## ATTENTION

Cette catégorie contient des avertissements qui requièrent une attention particulière afin d'éviter des situations qui pourraient causer des blessures mineures ou des dommages.

- Si vous utilisez le produit pour la première fois, il est important de lire attentivement le manuel et les instructions.
- Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels autocollants.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les pièces et les accessoires ne sont pas endommagés ou usés.
- Gardez le produit hors de portée des enfants et des animaux (domestiques).
- Placez toujours le produit sur une surface plane, stable et ininflammable.
- Placez le produit à au moins 2 mètres de matériaux ou de surfaces inflammables.
- Utilisez toujours des ustensiles de cuisine ou des outils de barbecue pour manipuler les aliments sur les plaques de gril.

## 3. Mode d'emploi

### REMARQUE

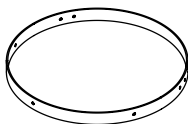
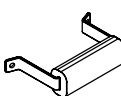
- ⧫ Ne serrez pas les vis à fond au début. Une fois que tout est monté, vous pouvez serrer toutes les vis. Ne les serrez pas trop pour éviter d'endommager les vis et le produit.

### 3.1 Assemblée

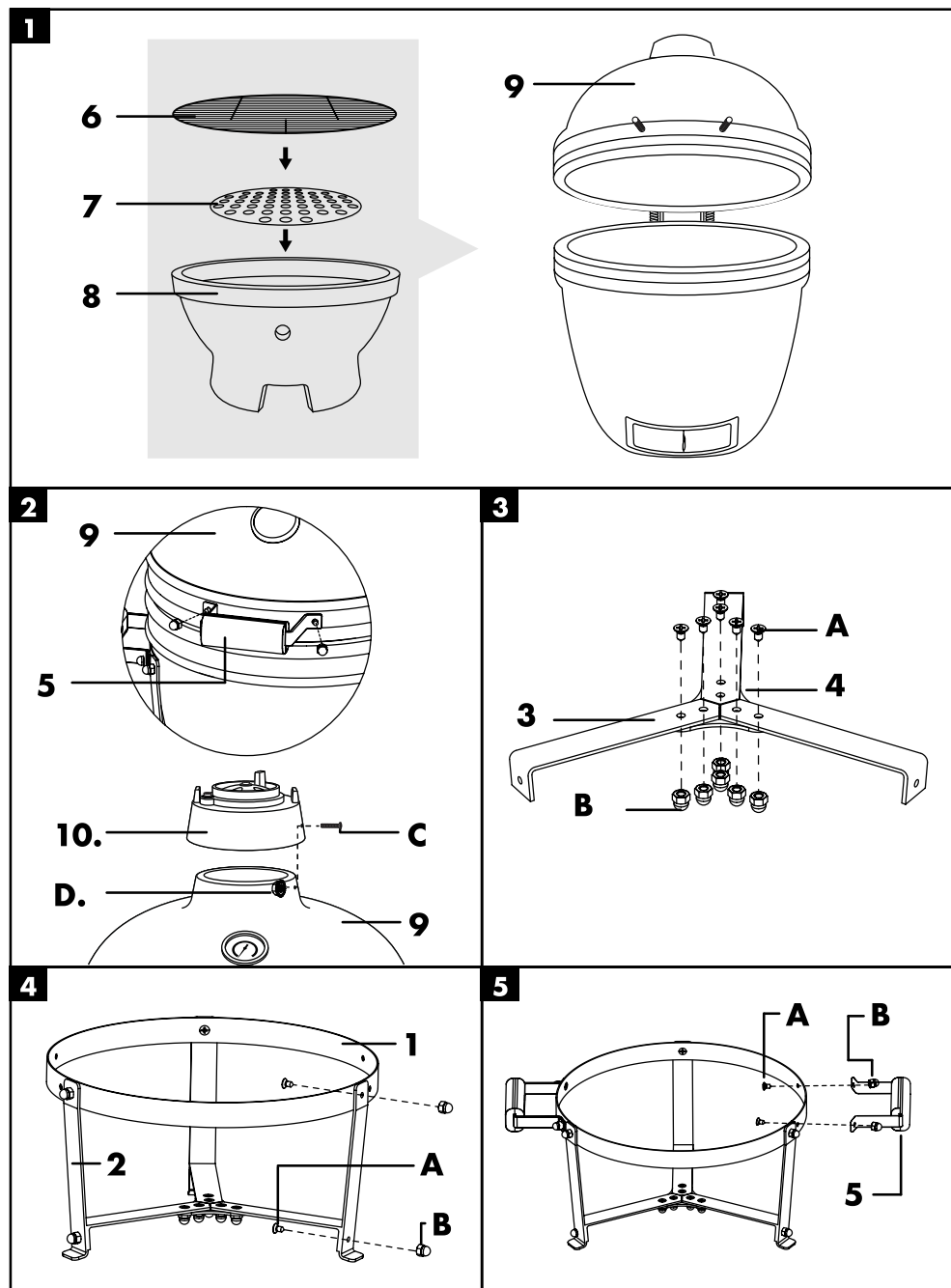
### ATTENTION!

- ⧫ 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.

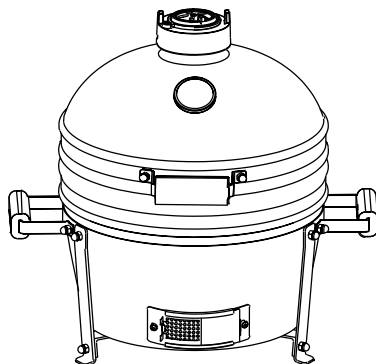
Pièces nécessaires :

|                                                                                                        |                                                                                                        |                                                                                                        |                                                                                                       |                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b><br><br>1x    | <b>2</b><br><br>3x    | <b>3</b><br><br>3x    |                                                                                                       |                                                                                                       |
| <b>4</b><br><br>1x    | <b>5</b><br><br>3x    | <b>6</b><br><br>1x   |                                                                                                       |                                                                                                       |
| <b>7</b><br><br>1x  | <b>8</b><br><br>1x  | <b>9</b><br><br>1x  |                                                                                                       |                                                                                                       |
| <b>10</b><br><br>1x | <b>A</b><br><br>16x | <b>B</b><br><br>16x | <b>C</b><br><br>2x | <b>D</b><br><br>2x |

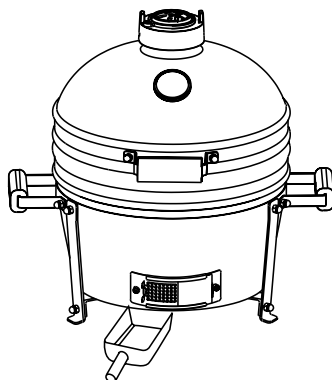
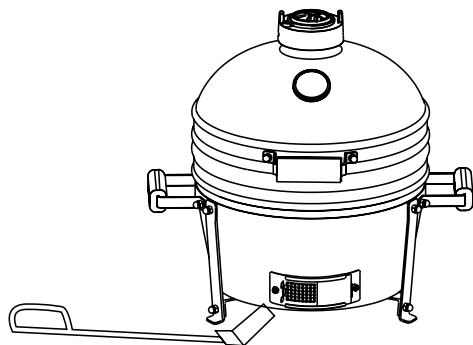
Instructions de montage :



**6**



### 3.2 Utilisation du kit de démontage de l'arbre



### 3.3 Utilisation de la pierre à pizza

#### **Pizza, gâteau ou pain**

Placer la plaque sur la grille du gril. Placez la pierre sur l'appareil à plaques. Placez la pizza sur la pierre (A).

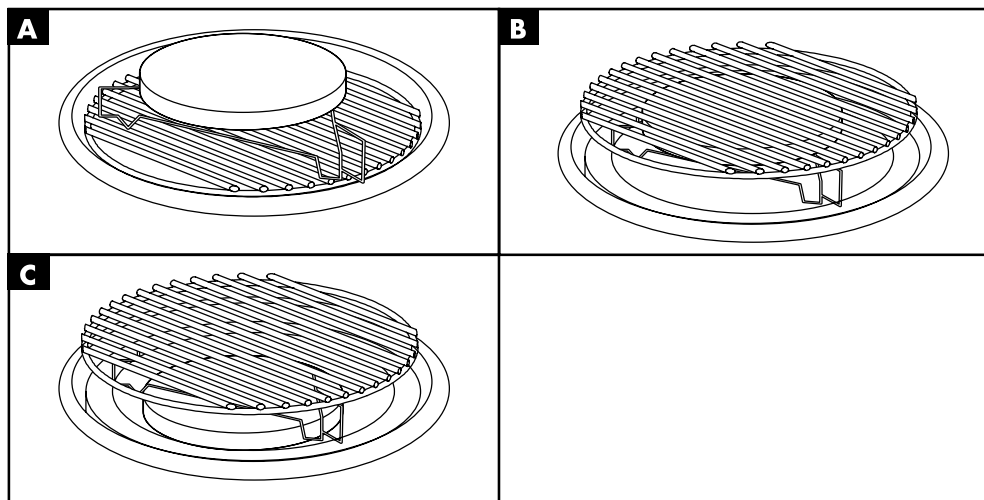
#### **Cuisson indirecte avec déflecteur de chaleur (option 1)**

Placez la plaque à l'envers sur le bord de la chambre de combustion. Placez la pierre en hauteur sur la plaque. Placez la grille sur la plaque. Placez les aliments sur la grille. (B)

#### **Cuisson indirecte avec déflecteur de chaleur (option 2)**

Placez la plaque à l'envers sur le bord de la chambre de combustion. Placez la pierre en hauteur sur la plaque. Placez la grille sur la plaque. Placez les aliments sur la grille. (C)





### 3.4 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 le produit 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 de bois : 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 chauffer progressivement.
  6. Attendez que tous les charbons soient brûlés, que le feu soit éteint et que le produit soit 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.

### 3.5 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 avec précaution, pas en une seule fois. Laissez entrer un peu d'air pendant quelques secondes avant d'ouvrir complètement le couvercle. L'oxygène peut s'enflammer soudainement et provoquer des brûlures.
1. Assurez-vous que le produit 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.
  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 les aliments sur la grille du gril. 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 alors de lui-même. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu, vous risqueriez d'endommager le produit !

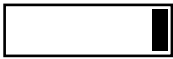
#### Conseils généraux

- Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous allumez.
- Il est recommandé de ne pas allumer ou tourner les charbons une fois qu'ils sont allumés. Ils brûlent ainsi de manière plus uniforme et plus efficace.
- Lorsque les événements sont fermés, 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.

**i REMARQUE**

◇ Le temps de cuisson est une approximation. En fonction de l'épaisseur, de la méthode de découpe et de la préparation des aliments, le temps de cuisson peut différer du tableau ci-dessous.

| Type de préparation           | Température et durée | Grilles d'aération<br>(blanc = ouvert, noir = fermé)                                                                                                                     |
|-------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cuisson lente / Fumage</b> | <b>110 - 135°C</b>   |       |
| Poitrine de bœuf              | 4 h/kg               |                                                                                                                                                                          |
| Porc effiloché                | 4 h/kg               |                                                                                                                                                                          |
| Poulet entier                 | 3 - 4 h              |                                                                                                                                                                          |
| Côtes levées                  | 3 - 5 h              |                                                                                                                                                                          |
| Rôtis                         | ≥ 9 h                |                                                                                                                                                                          |
| <b>Grillades</b>              | <b>160 - 180°C</b>   |   |
| 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              |                                                                                                                                                                          |
| <b>Saisi</b>                  | <b>260 - 370°C</b>   |   |
| Steak                         | 5 - 8 min            |                                                                                                                                                                          |
| Côtelettes                    | 6 - 10 min           |                                                                                                                                                                          |
| Burgers                       | 6 - 10 min           |                                                                                                                                                                          |
| Saucisses                     | 6 - 10 min           |                                                                                                                                                                          |

## 4. Entretien et nettoyage

---

Nettoyez le produit avec un chiffon humide et propre et séchez-le bien. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs.

- Attendez que le produit soit 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 en acier inoxydable peut être lavée au lave-vaisselle. Toutefois, nous recommandons de nettoyer la grille 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 soit 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.

### 6.1 Élimination



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. 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](mailto: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

---

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Einleitung</b>                         | <b>47</b> |
| 1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung             | 47        |
| 1.2 Produktübersicht                         | 47        |
| 1.3 Produktspezifikationen                   | 48        |
| 1.4 Inhalt der Verpackung                    | 48        |
| <b>2. Sicherheit</b>                         | <b>49</b> |
| 2.1 Allgemein                                | 49        |
| 2.2 Personen                                 | 50        |
| 2.3 Verwendung                               | 50        |
| <b>3. Betriebsanleitung</b>                  | <b>51</b> |
| 3.1 Montage                                  | 51        |
| 3.2 Verwendung des Schachtausbausatzes       | 54        |
| 3.3 Verwendung des Pizzasteins               | 54        |
| 3.4 Erste Verwendung: Wichtige Informationen | 55        |
| 3.5 Tipps für die Verwendung                 | 55        |
| <b>4. Wartung und Reinigung</b>              | <b>57</b> |
| <b>5. Lagerung</b>                           | <b>58</b> |
| <b>6. Entsorgung und Recycling</b>           | <b>58</b> |
| 6.1 Entsorgung                               | 58        |
| <b>7. Haftungsausschluss</b>                 | <b>58</b> |

# 1. Einleitung

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

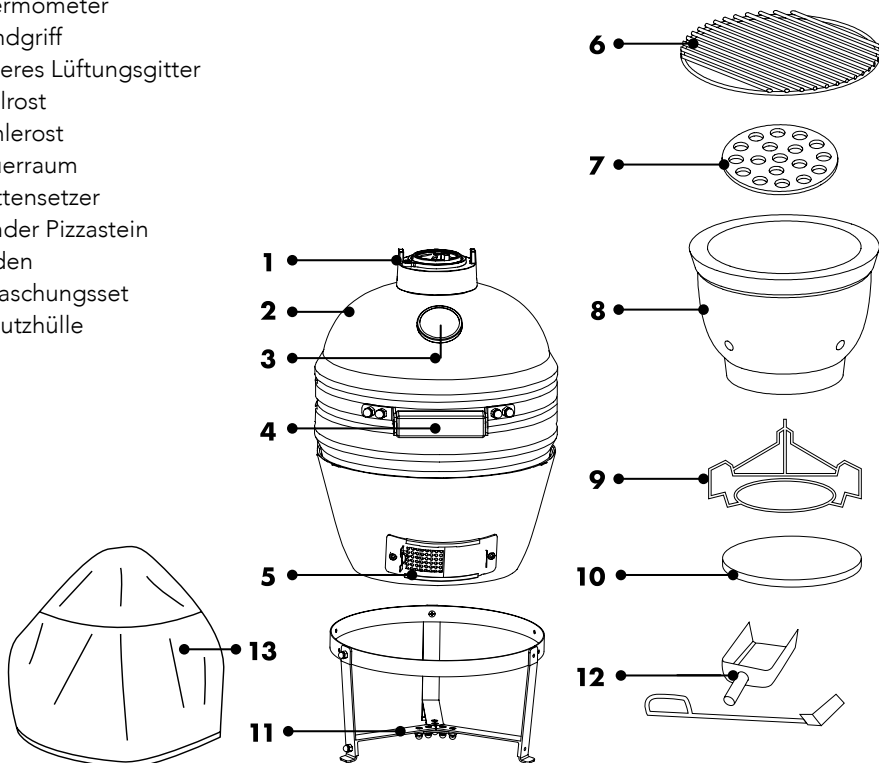
## 1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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. Plattensetzer
10. Runder Pizzastein
11. Boden
12. Entaschungsset
13. Schutzhülle



## 1.3 Produktspezifikationen

|                          |                                |
|--------------------------|--------------------------------|
| Abmessungen              | 54,6 x 54,6 x 55 cm            |
| Gewicht                  | 34,2 kg                        |
| Kraftstoff               | Holzkohle oder Briketts        |
| Maximale Kraftstoffmenge | 1kg                            |
| Funktion                 | Grill, Räucherofen, Slowjuicer |

## 1.4 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.

- 1x Benutzerhandbuch
- Grillrost
- Feuerraum
- Kohlerost
- Basis (Lose Teile: siehe Kapitel 3)
- Werkzeugsatz: Schraubenschlüssel und Kreuzschlitzschraubendreher
- Runder Pizzastein
- Schutzhülle
- Schachtausbausatz: kleine und große Schaufel
- Plattenleger



## 2. Sicherheit

**⚠ ACHTUNG! ACHTEN SIE DARAUF, DASS DAS VERPACKUNGSMATERIAL NICHT IN DIE HÄNDE VON KINDERN GERÄT. SIE KÖNNTEN SICH DARAN VERSCHLUCKEN!**

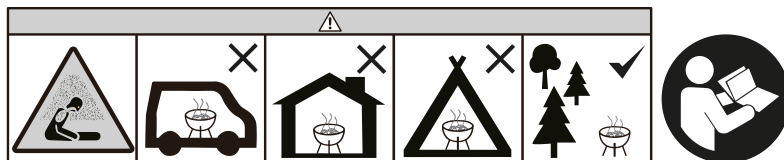
**⚠ ACHTUNG! DIESER GRILL WIRD SEHR HEISS, BEWEGEN SIE IHN NICHT WÄHREND DES GEBRAUCHS.**

**⚠ ACHTUNG! NICHT IN INNENRÄUMEN VERWENDEN!**

**⚠ ACHTUNG! KEIN SPIRITUS, BENZIN ODER ANDERE BRENNBARE FLÜSSIGKEITEN ZUM ANZÜNDEN ODER WIEDERANZÜNDEN VERWENDEN! NUR ANZÜNDER VERWENDEN, DIE DER EN 1860-3 ENTSPRECHEN!**

**⚠ ACHTUNG! HALTEN SIE KINDER UND HAUSTIERE VOM GRILL FERN!**

**⚠ ACHTUNG! VERWENDEN SIE DEN GRILL NICHT IN GESCHLOSSENEN UND/ODER BEWOHNBAREN RÄUMEN WIE HÄUSERN, ZELTEN, WOHNWAGEN, WOHNMOBILEN ODER BOOTEN. LEBENSGEFAHR DURCH KOHLENMONOXIDVERGIFTUNG.**



Lesen Sie das Handbuch und die Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch sorgfältig durch. Befolgen Sie die Anweisungen und bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Der Lieferant ist nicht verantwortlich für die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise zur Verwendung und Handhabung des Produkts sowie für Sach- oder Personenschäden.



### GEFAHR

Diese Kategorie enthält Warnhinweise für Situationen, die zu schweren Verletzungen, Schäden oder Tod führen können, wenn sie nicht vermieden werden.

- 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!
- Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche. Dies kann zu Verletzungen führen.



- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es eingeschaltet ist oder noch nicht abgekühlt ist.
- Aufgrund der Restwärme bleibt das Gerät auch nach dem Gebrauch heiß.
- Wenn es zu Verbrennungen kommt, lassen Sie sofort lauwarmes Wasser über die betroffene Körperstelle laufen. Ziehen Sie die Kleidung nicht aus und suchen Sie schnell einen Arzt auf.
- Achten Sie darauf, dass der Rauch nicht von Unbeteiligten eingeatmet wird. Im Falle einer starken Rauchvergiftung schnell ärztliche Hilfe in Anspruch nehmen.
- Um Verletzungen und Schäden am Produkt zu vermeiden, lassen Sie niemanden in oder auf das Produkt klettern oder sich dagegen stellen.
- Verwenden Sie kein Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Wiederanzünden.
- Verwenden Sie nur den in der Anleitung angegebenen Brennstoff und überschreiten Sie nicht die empfohlene Höchstmenge: 1 kg.
- 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!

**WARNUNG**

Diese Kategorie enthält Warnhinweise für Situationen, die Verletzungen oder Schäden verursachen können, wenn sie nicht vermieden werden.

- Verwenden Sie das Produkt nur für die in diesem Handbuch angegebenen Zwecke.
- Nehmen Sie das Produkt nicht auseinander, reparieren oder restaurieren Sie es nicht. Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten diese Teile nur von autorisiertem Servicepersonal ausgetauscht werden.
- Halten Sie das Produkt von Hitze, Bereichen mit relativ hohen Temperaturen und Wärmequellen wie Öfen fern.
- Das Produkt kann von Jugendlichen über 16 Jahren benutzt werden, sofern sie ordnungsgemäß beaufsichtigt und informiert werden.

- Dieses Produkt sollte nicht von Personen mit körperlichen oder geistigen Behinderungen verwendet werden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von hitzeempfindlichen Gegenständen oder Oberflächen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist und noch nicht abgekühlt ist.
- Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

**VORSICHT**

Diese Kategorie enthält Warnhinweise, die besondere Aufmerksamkeit erfordern, um Situationen zu vermeiden, die zu leichten Verletzungen oder Schäden führen können.

- Wenn Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden, sollten Sie die Bedienungsanleitung und die Anweisungen sorgfältig lesen.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Teile und das Zubehör auf Beschädigung oder Verschleiß.
- Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern und (Haus-) Tieren auf.
- 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 immer Küchenutensilien oder Grillwerkzeuge, um die Lebensmittel auf den Grillplatten zu behandeln.

## 3. Betriebsanleitung

### HINWEIS

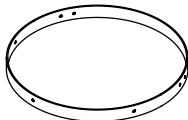
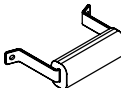
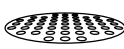
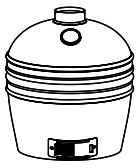
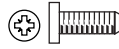
- ◇ Ziehen Sie die Schrauben anfangs nicht ganz fest. Sobald alles aufgebaut ist, können Sie alle Schrauben anziehen. Ziehen Sie sie nicht zu fest an, um eine Beschädigung der Schrauben und des Produkts zu vermeiden.

### 3.1 Montage

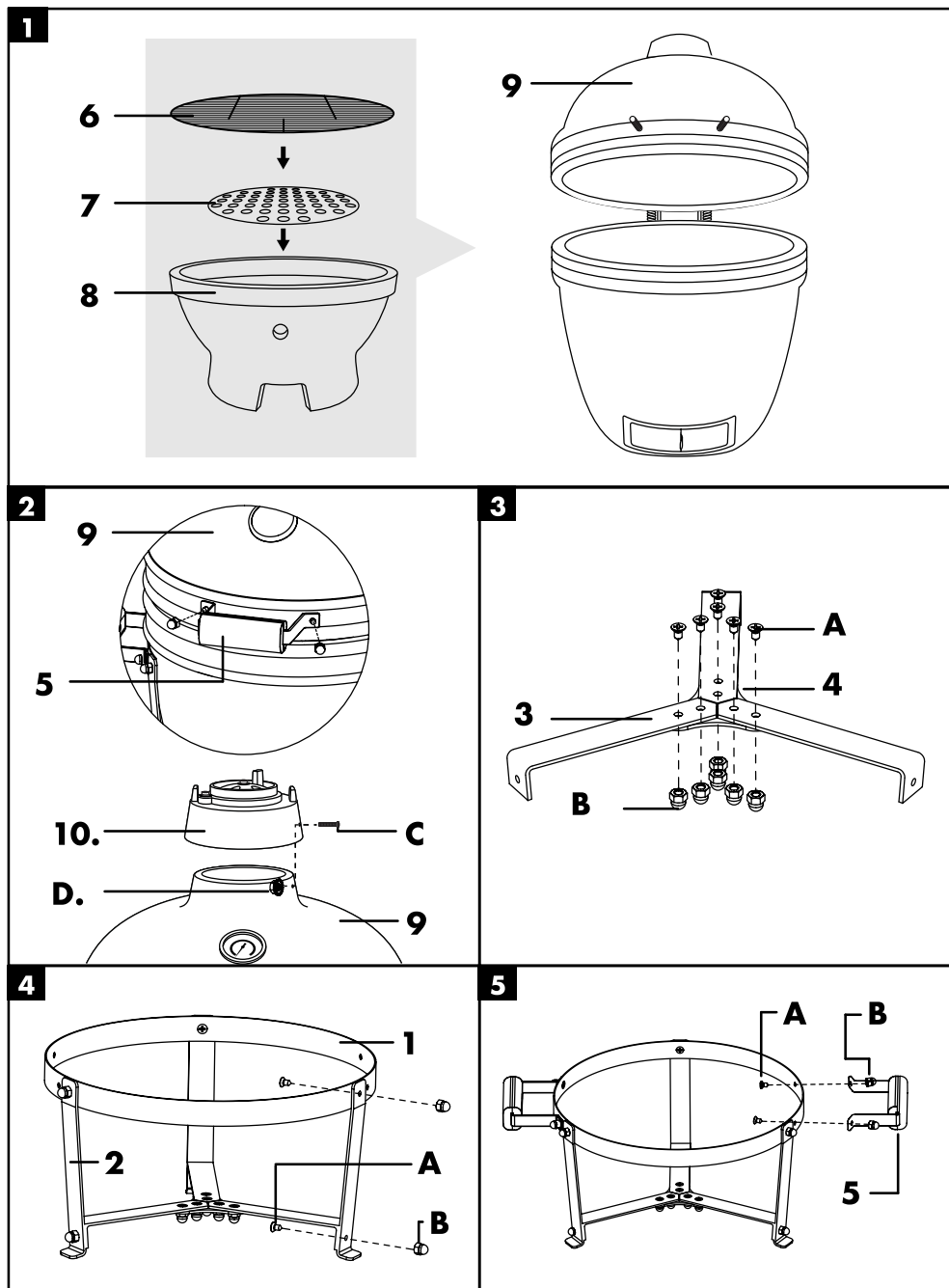
### VORSICHT!

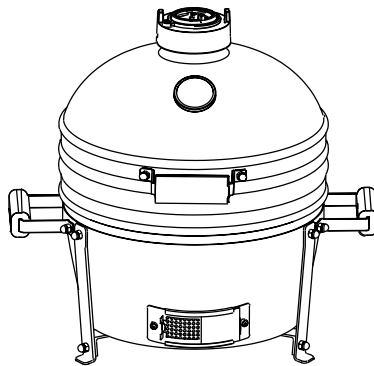
- ◇ Die Füße des Geräts sind scharfkantig und können die Oberfläche, auf der das Gerät steht, beschädigen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Produkt bewegen. Wir empfehlen, Filz unter die Füße zu kleben.

Erforderliche Teile:

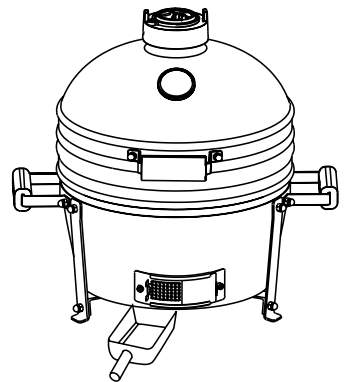
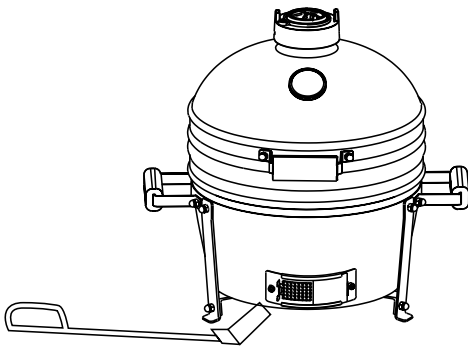
|                                                                                                        |                                                                                                        |                                                                                                        |                                                                                                       |                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b><br><br>1x    | <b>2</b><br><br>3x    | <b>3</b><br><br>3x    |                                                                                                       |                                                                                                       |
| <b>4</b><br><br>1x    | <b>5</b><br><br>3x    | <b>6</b><br><br>1x   |                                                                                                       |                                                                                                       |
| <b>7</b><br><br>1x  | <b>8</b><br><br>1x  | <b>9</b><br><br>1x  |                                                                                                       |                                                                                                       |
| <b>10</b><br><br>1x | <b>A</b><br><br>16x | <b>B</b><br><br>16x | <b>C</b><br><br>2x | <b>D</b><br><br>2x |

Anweisungen für die Montage:





### 3.2 Verwendung des Schachtausbausatzes



### 3.3 Verwendung des Pizzasteins

#### **Pizza, Kuchen oder Brot zu sich nehmen**

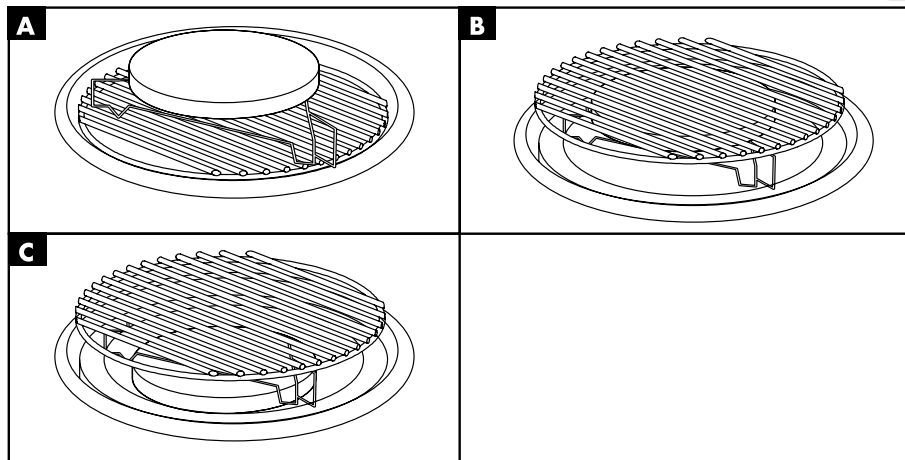
Legen Sie den Telleraufleger auf den Grillrost. Legen Sie den Stein auf den Tellerhalter.  
Legen Sie die Pizza auf den Stein (A).

#### **Indirektes Garen mit Hitzeabweiser (Option 1)**

Legen Sie den Plattenbelichter verkehrt herum auf den Rand des Feuerraums. Legen Sie den Stein hoch oben auf den Telleraufleger. Legen Sie den Grillrost auf den Tellerhalter. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost. (B)

#### **Indirektes Garen mit Hitzeabweiser (Option 2)**

Zet de platsetter ondersteboven op de Rand des Feuerraums. Legen Sie den Stein hoch auf den Tellerhalter. Legen Sie den Grillrost auf den Tellerhalter. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost. (C)



### 3.4 Erste Verwendung: 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 Produkt stabil auf einer nicht brennbaren Oberfläche 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 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 Produkt 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.

### 3.5 Tipps für die Verwendung



#### **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 Oberfläche 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. Um den Grill auszuschalten, schließen Sie alle Lüftungsgitter und den Deckel. Das Feuer geht dann von selbst aus. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Feuer zu löschen, da dies das Gerät beschädigen kann!

#### 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 durchgegart 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.

 **HINWEIS**

Die Garzeit ist ein Näherungswert. Je nach Dicke, Schneideart und Zubereitung der Speisen kann die Garzeit von der untenstehenden Tabelle abweichen.

| Art der Zubereitung               | Temperatur und Zeit | Lüftungsgitter<br>(weiß = offen, schwarz = geschlossen)                                                                                                                 |
|-----------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Langsames Garen / Räuchern</b> | <b>110 - 135°C</b>  |       |
| Rinderbrust                       | 4 h/kg              |                                                                                                                                                                         |
| Pulled Pork                       | 4 Std./kg           |                                                                                                                                                                         |
| Ganzes Hähnchen                   | 3 - 4 h             |                                                                                                                                                                         |
| Rippchen                          | 3 - 5 h             |                                                                                                                                                                         |
| Braten                            | ≥ 9 h               |                                                                                                                                                                         |
| <b>Grillen</b>                    | <b>160 - 180°C</b>  |   |
| 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             |                                                                                                                                                                         |
| <b>Gebratenes</b>                 | <b>260 - 370°C</b>  |   |
| 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.

### 6.1 Entsorgung



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. Haftungsausschluss

---

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



