

FIRE & KING[®]
by COMFORT PRODUCTS

AUFBAU- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET MODE D'EMPLOI
ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO E PER L'USO

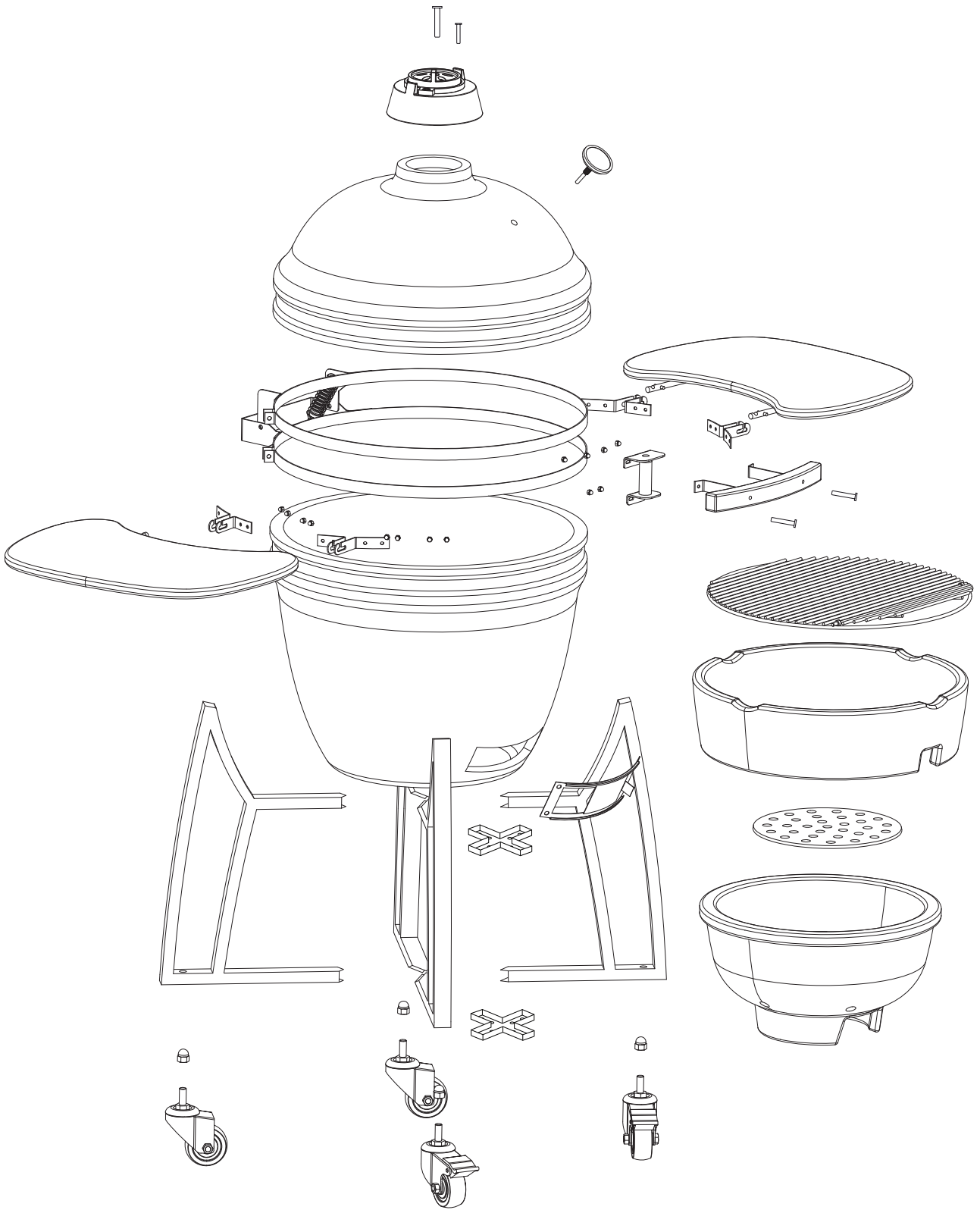
KAMADO L

Keramik Holzkohlegrill
Barbecue à charbon en céramique
Barbecue a carbone in ceramica

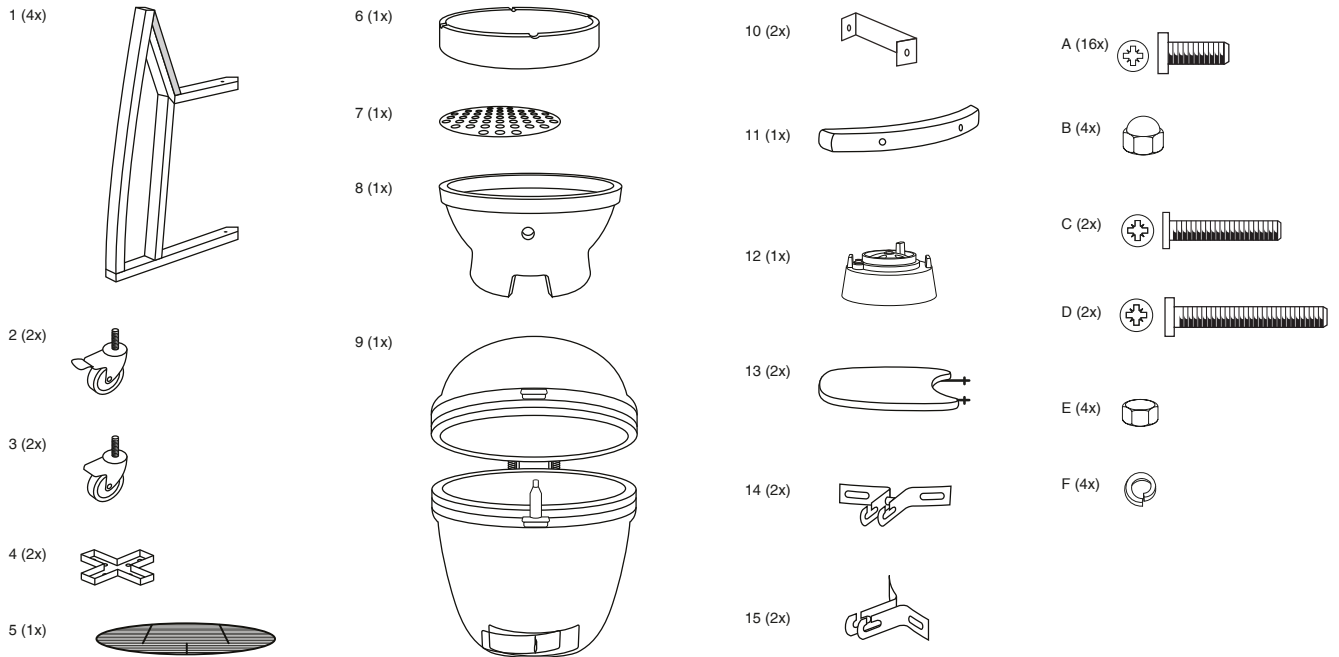


NUR ZUM GEBRAUCH IM FREIEN BESTIMMT
UTILISER À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT
USARE ESCLUSIVAMENTE ALL'APERTO

Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung zur späteren Verwendung auf
Gardez ce mode d'emploi pour une consultation ultérieure
Conservare le istruzioni per un eventuale uso futuro

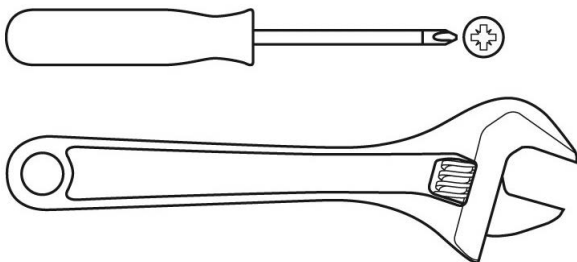


Teilleiste / Liste des pièces / Elenco componenti



Benötigtes Werkzeug / Outils nécessaires / Strumenti richiesti

(im Lieferumfang enthalten / inclus dans l'étendue de livraison / inclusi)

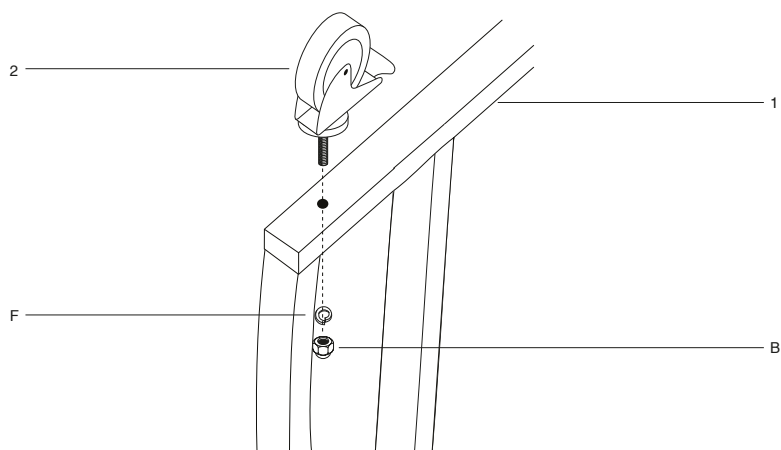


DE **WICHTIG** - Entfernen Sie das Verpackungsmaterial vollständig, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen, aber heben Sie die Sicherheitsinformationen sorgfältig auf. Stellen Sie sicher, dass der Deckel vor dem Zusammensetzen geschlossen ist.

FR **IMPORTANT** - Enlevez l'emballage complètement avant de commencer à utiliser l'appareil, mais gardez soigneusement les informations de sécurité. Assurez-vous que le couvercle est fermé avant le montage.

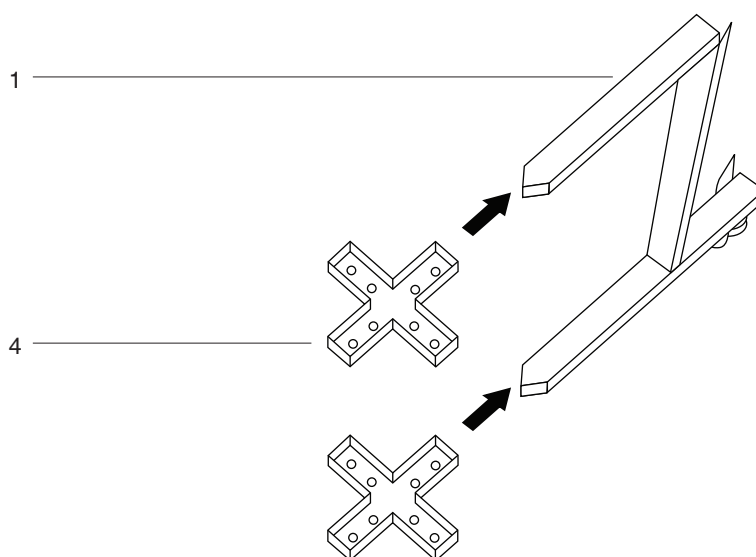
IT **IMPORTANTE** - Rimuovere completamente il materiale di imballaggio prima di usare l'apparecchio, ma osservare attentamente le informazioni di sicurezza. Prima del montaggio assicurarsi che il coperchio sia chiuso.

1



- DE Befestigen Sie die vier Rollen (2 & 3) an den vier Rahmenteilen (1), indem Sie diese durch die Löcher drücken. Schrauben Sie diese mit einem Schraubenzieher und einer Mutter (B + F) fest.
- FR Fixez les quatre roulettes (2 & 3) aux quatre coins du cadre (1) en les poussant à travers les trous. Vissez-les avec un tournevis et un écrou (B + F).
- IT Fissare le quattro rotelle (2 e 3) ai quattro componenti del telaio (1) premendole attraverso i fori. Serrarle con un cacciavite e un dado (B + F).

2

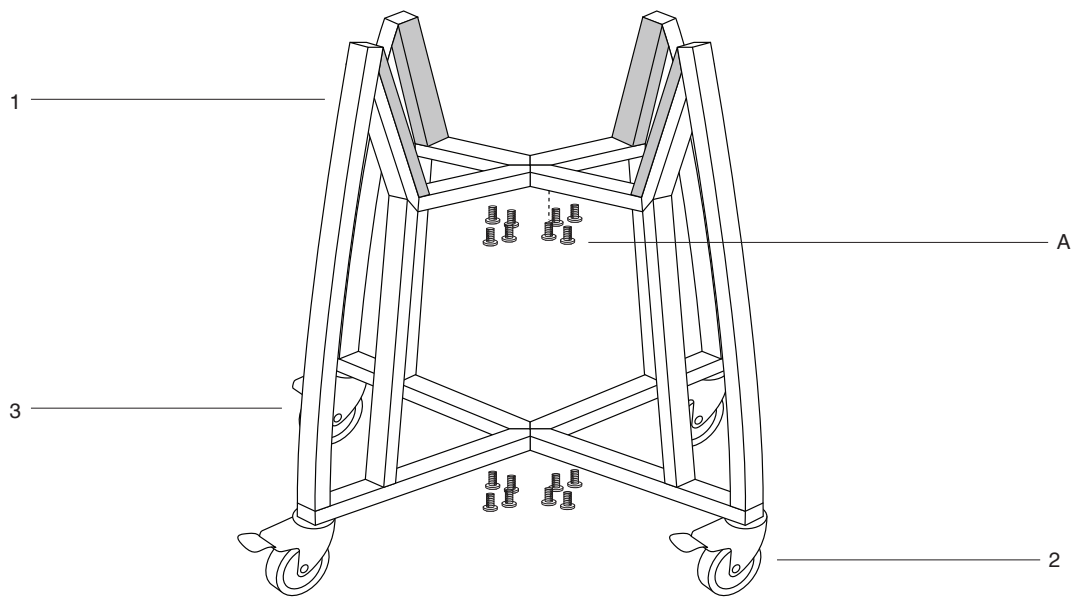


- DE Um den Wagen zusammenzubauen befestigen Sie die beiden Verbindungskreuze (4) am oberen und am unten Steg eines der vier Rahmenteile (1).
- FR Afin d'assembler la charrette, fixez les deux croix de connexion (4) dans la barre supérieure et inférieure d'une des quatre parties du cadre (1).
- IT Per assemblare il carrello, fissare le due croci di collegamento (4) sull'asta superiore e inferiore di uno dei quattro componenti del telaio (1).

3

- DE Verbinden Sie die anderen 3 Rahmenteile (1) ebenso mit den anderen 3 Seiten des Verbindungskreuzes (4).
- FR Connectez les 3 autres pièces (1) également avec les 3 autres côtés de la croix de connexion (4).
- IT Collegare allo stesso modo gli altri 3 componenti del telaio (1) con gli altri 3 lati della croce di collegamento (4).

4



- DE Fixieren Sie die Rahmenteile (1) mittels der 16 Stück Schrauben (A) an den Verbindungskreuzen (4). Stellen Sie sicher, dass der Wagen fest verschraubt ist und alle Schrauben festgezogen wurden, bevor Sie den Kamado (9) einsetzen.
- FR Fixez les éléments du cadre (1) à l'aide des 6 vis (A) dans les crois de connexion (4). Assurez-vous que la charrette soit boulonnée et que toutes les vis soient serrées avant d'insérer le Kamado (9).
- IT Fissare i componenti del telaio (1) alle croci di collegamento (4) mediante le 16 viti (A). Assicurarsi che il carrello sia avvitato saldamente e che tutte le viti siano serrate prima di inserire il Kamado (9).

5

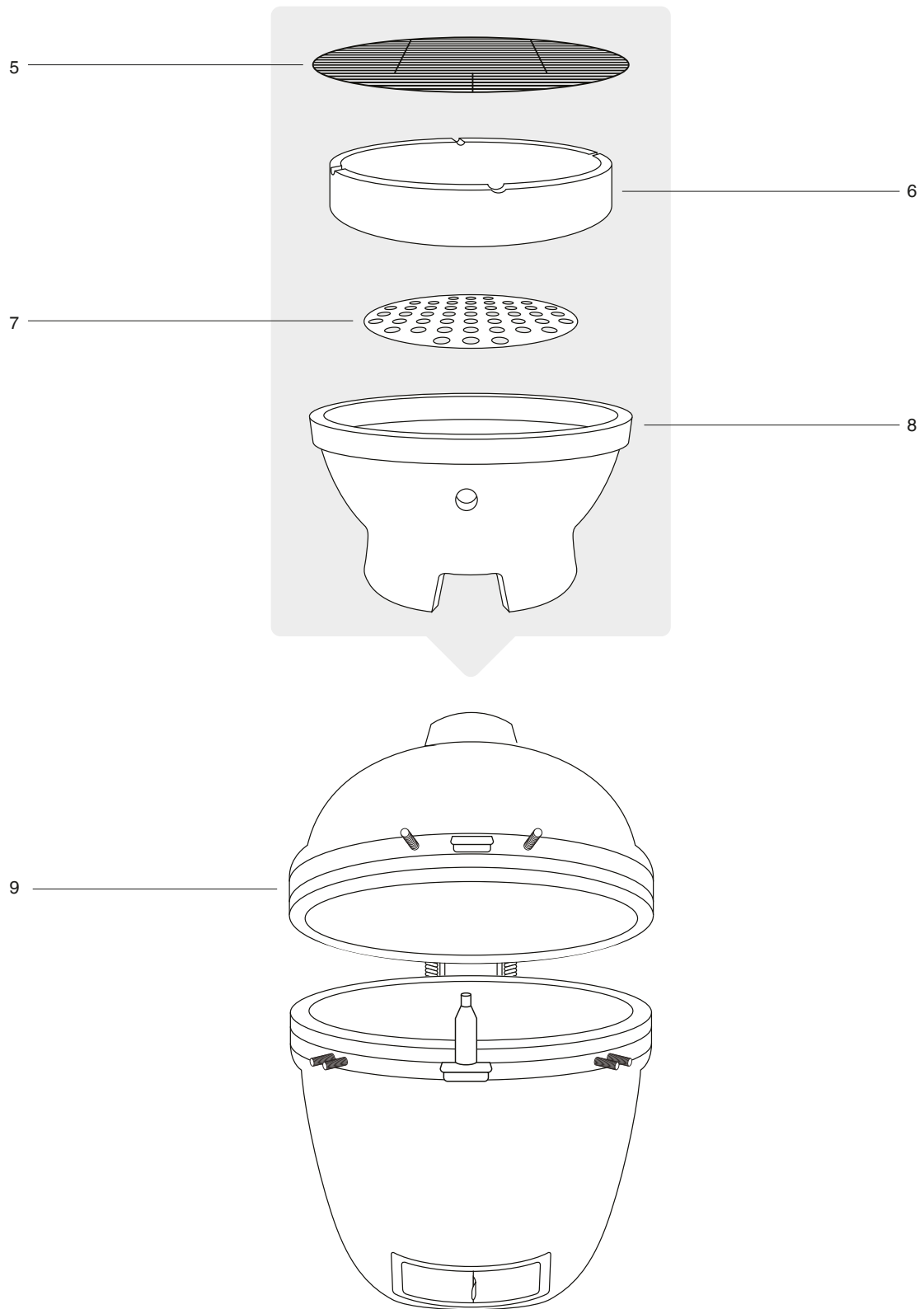
- DE Um den Kamado (9) in den Wagen zu setzen müssen Sie zunächst alle Teile in dem Grill entfernen, um das Gewicht zu reduzieren.
- FR Pour placer le Kamado (9) dans la charrette, vous devez supprimer toutes les pièces dans le grill afin de réduire le poids.
- IT Per posizionare il Kamado (9) nel carrello, è necessario in primo luogo rimuovere tutte le parti della griglia, per ridurre il peso.

6

- DE Heben Sie den Kamado mit mindestens 2 Personen auf den Wagen. Greifen Sie mit einer Hand in den unteren Belüftungsschlitz und mit der anderen unter den Grill. Ein Anheben an den Scharnieren oder Seitenablagen kann zu ernsthaften Verletzungen und/oder Beschädigungen des Geräts führen.
- FR Soulevez avec au moins 2 personnes le Kamado pour le placer sur la charrette. Saisir avec une main la fente inférieure de ventilation et avec l'autre sous le grill. Un soulèvement dans les charnières ou tablettes latérales peut entraîner des blessures graves et / ou endommager l'équipement.
- IT Per sollevare il Kamado nel carrello sono necessarie almeno 2 persone. Con una mano afferrare la fessura di aerazione inferiore e con l'altra sollevare il fondo della griglia. Il sollevamento delle cerniere o dei ripiani laterali può provocare gravi lesioni e/o danni all'apparecchio.

7

- DE Platzieren Sie den Kamado so auf den Wagen, dass der untere Belüftungsschlitz mittig nach vorne zeigt, so dass dieser ohne Probleme geöffnet und geschlossen werden kann.
- FR Placez le Kamado sur la charrette de sorte que l'évent inférieur pointe vers l'avant-centre afin qu'il puisse être ouvert et fermé sans problèmes.
- IT Posizionare il Kamado sul carrello in modo che il centro della fessura di aerazione inferiore sia rivolto in avanti e possa essere aperta e chiusa senza problemi.



DE Wenn der Grill sicher auf dem Wagen steht, können Sie den Feuerbehälter (8), die Kohleplatte (7) und den oberen Ring (6) im Kamado, wie auf der Abbildung gezeigt, einsetzen.

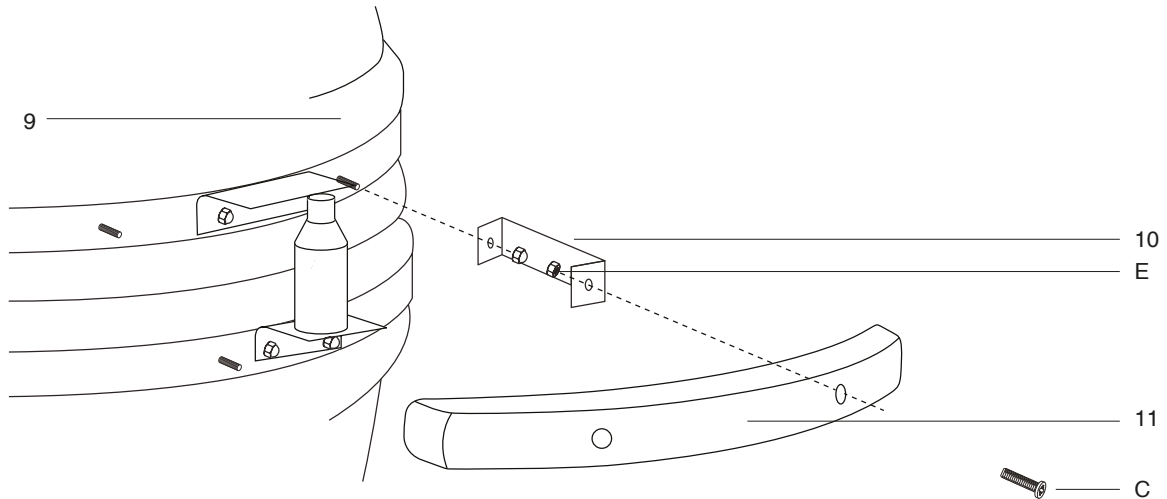
FR Si le gril repose solidement sur la charrette, vous pouvez utiliser le foyer (8), la plaque de charbon (7) et l'anneau supérieur (6) dans le Kamado, comme illustré dans la figure.

IT Quando la griglia è posizionata saldamente sul carrello, è possibile inserire nel Kamado il serbatoio per il fuoco (8), la lastra in carbonio (7) e l'anello superiore (6), come illustrato nella figura.

9

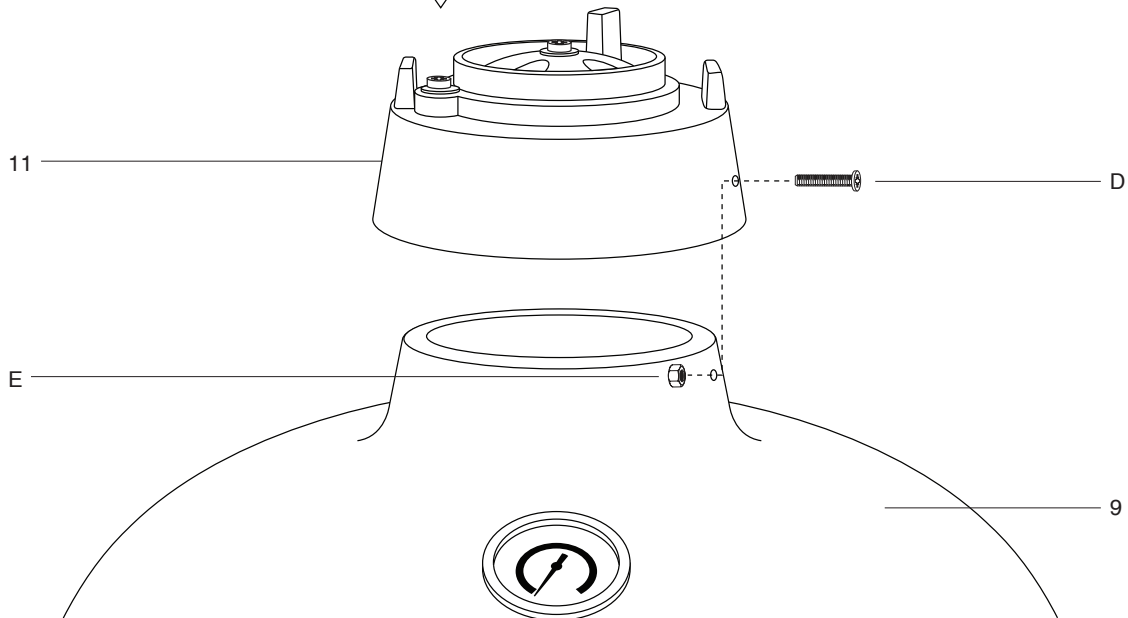
- DE Drücken Sie die Bremsen der Räder (2) nach unten, damit sich der Kamado während des Gebrauchs nicht bewegt.
- FR Appuyez sur les freins des roues (2) vers le bas afin que le Kamado ne soit pas déplacé pendant l'utilisation.
- IT Premere i freni delle rotelle (2) verso il basso, in modo che il Kamado non si sposti durante l'uso.

10

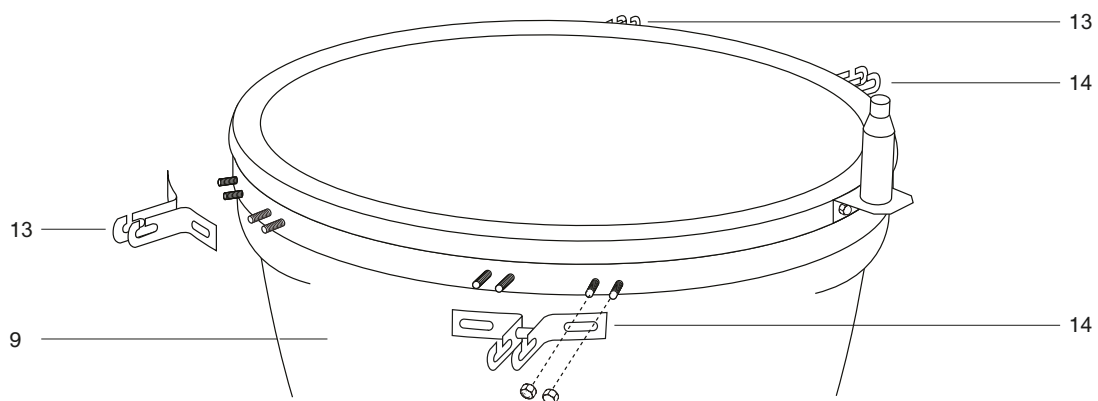


- DE Zur Befestigung der Griffe (11) am Deckel des Kamado (9) befestigen Sie zunächst die zwei Griffbefestigungen (10), mittels der äusseren zwei vorgeschraubten Schrauben und zwei Muttern. Befestigen Sie den Griff (11) an den Klammern (10) mit Hilfe von zwei Schrauben (C) und zwei Muttern (E).
- FR Pour fixer les poignées (11) au couvercle du Kamado (9), fixez d'abord les deux fixations des poignées (10) au moyen des deux vis préserrées et les deux écrous extérieurs. Fixez la poignée (11) aux supports (10) au moyen de deux vis (C) et deux écrous (E).
- IT Per fissare le maniglie (11) sul coperchio del Kamado (9), fissare prima di due supporti per le maniglie (10) mediante le due viti esterne pre-filettate e due dadi. Fissare la maniglia (11) alle staffe (10) per mezzo di due viti (C) e due dadi (E).

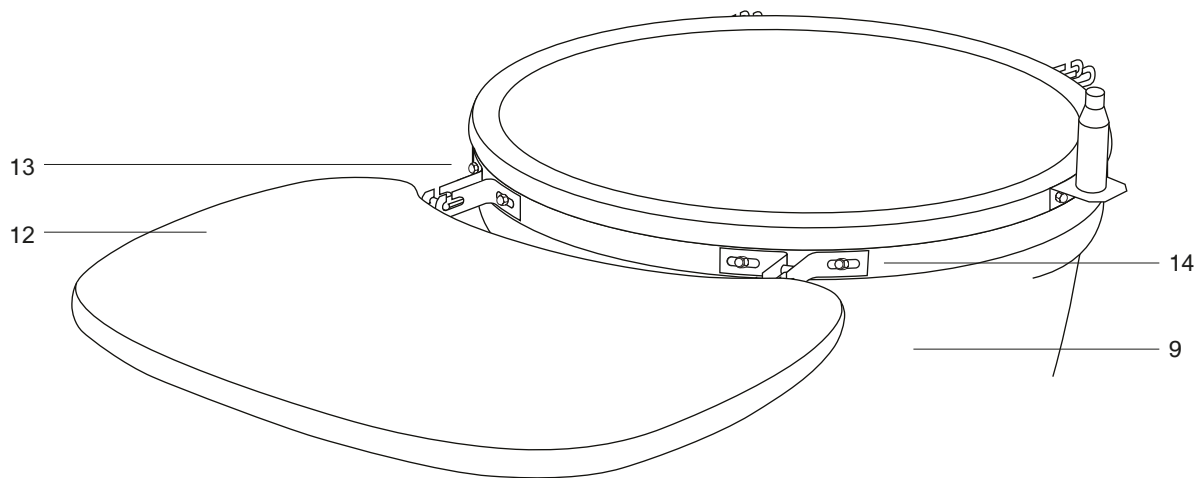
Stellen Sie sicher, dass sich die obere Schraube an der Belüftung links befindet.
 Assurez-vous que la vis supérieure se trouve à côté de l'évent gauche.
 Assicurarsi che la vite superiore si trovi sullo sfiato di sinistra.



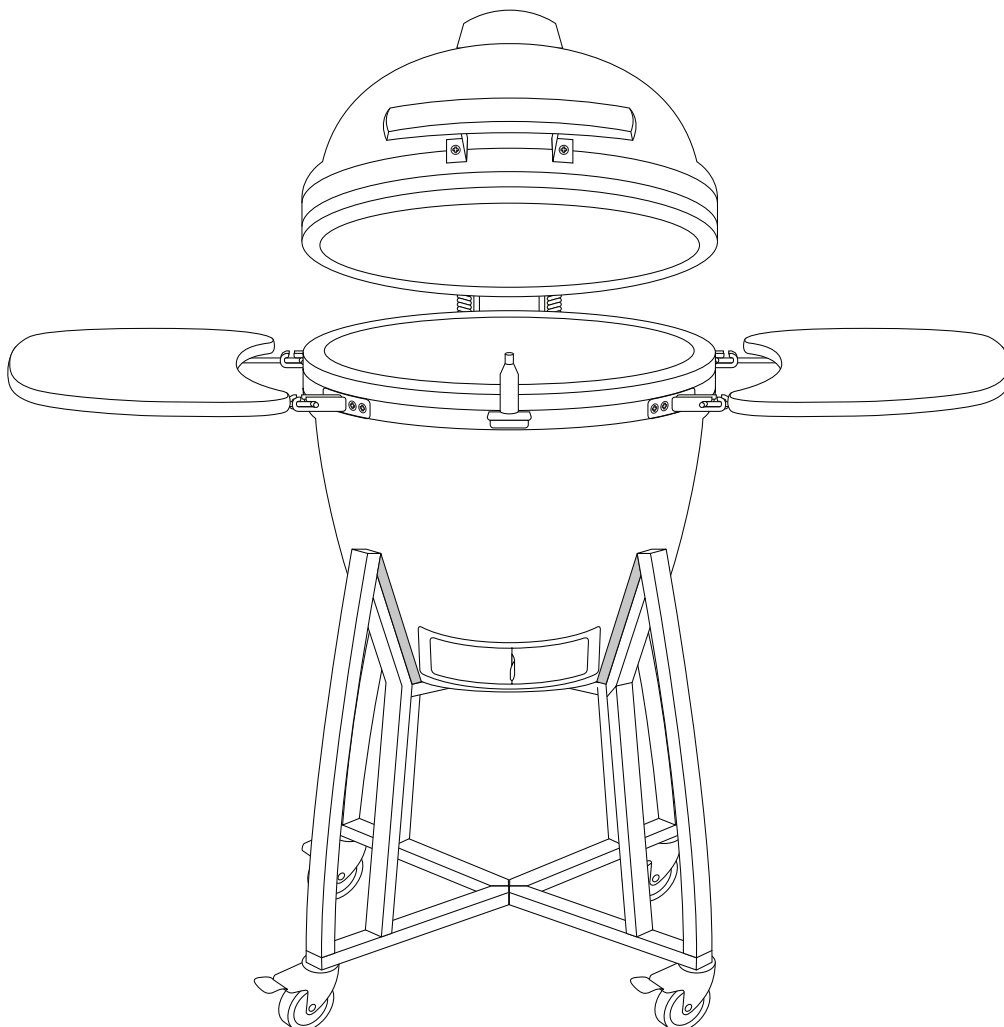
- DE Zum Befestigen der oberen Belüftung (11) legen Sie diese oben auf den Kamado (9) auf. Vergewissern Sie sich, dass die Schraublöcher übereinander liegen. Fixieren Sie die Belüftung mit zwei Schrauben (D) und zwei Muttern (E). Stellen Sie sicher, dass sich die obere Schraube an der Belüftung links befindet.
- FR Pour fixer la ventilation supérieure (11), placez-la en haut au-dessus du Kamado (9). Assurez-vous que les trous des vis soient alignés les uns sur les autres. Fixez la ventilation avec deux vis (D) et deux écrous (E). Assurez-vous que la vis supérieure se trouve à côté de l'évent gauche.
- IT Per fissare lo sfiato superiore (11) posizionarlo in alto sul Kamado (9). Assicurarsi che i fori delle viti siano allineati. Fissare lo sfiato con due viti (D) e due dadi (E). Assicurarsi che la vite superiore si trovi sullo sfiato di sinistra.



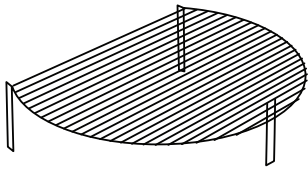
- DE Stecken Sie die vier Tablethalterungen (13 + 14) am Kamado (9) auf jeweils zwei der vorgeschraubten Schrauben und befestigen Sie sie mit je zwei Muttern pro Halterung. Bitte beachten Sie die Positionierung der Teile 13 und 14 im Bild.
- FR Insérez les quatre supports de la tablette (13 + 14) dans le Kamado (9) sur deux des vis prévues et fixez-les avec deux écrous par support. S'il vous plaît, notez le positionnement des pièces 13 et 14 dans l'image.
- IT Inserire i quattro supporti del vassoio (13 + 14) al Kamado (9) con due viti prefilettate ciascuno e fissarli con due dadi per ogni staffa. Osservare il posizionamento dei componenti 13 e 14 nell'immagine.



- DE Haken Sie die beiden Holzablagen (12) in die montierten vorderen und hinteren Tischhalterungen (13 und 14) auf beiden Seiten des Kamado ein (9).
- FR Accrochez les deux étagères en bois (12) dans les supports montés avant et arrière de la table (13 et 14) des deux côtés du Kamado (9)
- IT Agganciare le due mensole di legno (12) nei supporti da tavolo anteriori e posteriori montati (13 e 14) su entrambi i lati del Kamado (9).

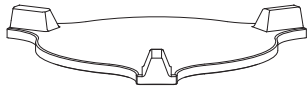


Erhöhter Grillrost/Warmhalterost / Grille de barbecue rehaussée/de rechauffage / Griglia rialzata/griglia scaldavivande



- DE Edelstahlrost mit verlängerten Beinen für weiteren Platz.
- FR Grille en acier inoxydable avec pieds étendus pour plus d'espace.
- IT Griglia in acciaio inox con gambe estese per maggiore spazio.

Hitzereflektor / Réflecteur de chaleur / Riflettore di calore



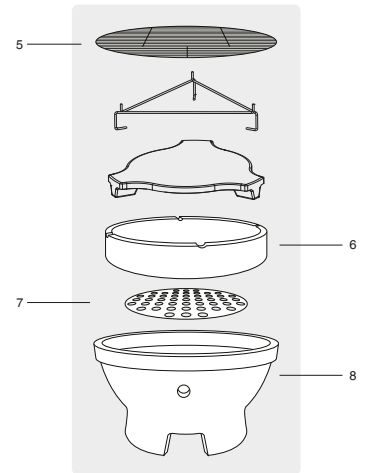
- DE Der Hitzereflektor dient zum indirekten Grillen. Platzieren Sie diesen mit den kleinen Füßchen nach unten auf dem Feuerring. Stellen Sie nun die Metall-Halterung (siehe unten beim Pizzastein) ebenfalls auf den Feuerring und legen Sie den Grillrost auf die Metall-Halterung.

- FR Le réflecteur de chaleur est utilisé pour la cuisson indirecte.

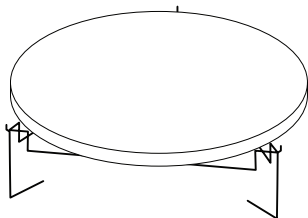
Placez-le avec les petits pieds sur l'anneau de feu. Placez le support en métal (voir ci-dessous sur la pierre à pizza) sur la plaque de cuisson et placez la grille sur le support en métal.

- IT Il riflettore di calore è utilizzato per grigliare indirettamente.

Posiziona questo con i piccoli piedi verso il basso sull'anello di fuoco. Posizionare il supporto di metallo (vedi sotto sulla pietra per pizza) sull'anello di fuoco e posizionare la griglia sul supporto di metallo.



Pizzastein mit Halterung / Pierre à pizza avec support / Pietra per pizza con supporto



- DE Notwendiges Zubehör zum gleichmässigen Backen von knuspriger Pizza, Fladenbrot und anderen Köstlichkeiten.

Bitte verwenden Sie den Pizzastein mit Halterung NICHT gemeinsam mit dem Hitzereflektor (siehe oben), damit Ihre Speisen gut gelingen. Bitte entfernen Sie den Hitzereflektor und legen Sie in den Pizzastein anstelle des Grillrostes oben auf die Metall-Halterung.

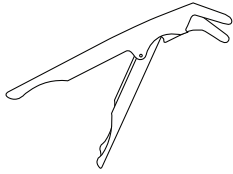
- FR Accessoires nécessaires pour la cuisson uniforme de pizzas croustillantes, de galettes et d'autres gourmandises.

Veuillez NE PAS utiliser la pierre à pizza avec son support qui n'est PAS en commun avec le réflecteur de chaleur (voir ci-dessus), pour rendre votre nourriture bonne. Retirez le réflecteur de chaleur et placez la pierre à pizza à la place de la grille sur le support en métal.

- IT Accessorio necessario per la cottura uniforme di pizza croccante, focacce e altre prelibatezze.

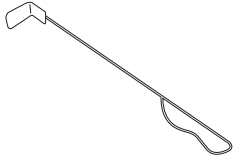
Si prega di NON usare la pietra per pizza con la staffa NON in comune con il riflettore di calore (vedi sopra), per rendere il vostro cibo buono. Si prega di rimuovere il riflettore di calore e posto nella pietra per pizza invece della griglia sulla parte superiore del supporto di metallo.

Grillrostheber / Souleveur de gril / Solleva-griglia



- DE Mit dem Grillrostheber können Sie den Pizzastein oder die Roste bewegen, wenn diese zu heiss zum Anfassen sind.
- FR Avec le lève-grille, vous pouvez déplacer la pierre à pizza ou les grilles si elles sont trop chaudes pour être touchées.
- IT Per spostare la pietra per pizza o le griglie se sono troppo calde al tatto.

Ascheentferner / Décapant de cendres / Rimozione della cenere



- DE Nach Abbrennen der Brennstoffe und Abkühlung des Grills können Sie die Asche mit diesem Werkzeug vom Boden des Grills entfernen.
- FR Après la combustion des carburants et le refroidissement du gril, vous pouvez retirer la cendre avec cet outil par le bas du gril.
- IT Dopo aver bruciato il combustibile e il raffreddamento della griglia, è possibile eliminare la cenere dal fondo con questo strumento.

Wetterschutzhaube / Housse de protection / Custodia



- DE Nach Abkühlung können Sie Ihren Kamado unter dieser Wetterschutzhaube aufbewahren, um diesen vor Witterung zu schützen.
- FR Après le refroidissement, vous pouvez garder votre Kamado sous cette housse de protection, afin de le protéger contre les intempéries.
- IT Dopo il raffreddamento, è possibile custodire il Kamado sotto questo cupolino protettivo, per proteggerlo dalle intemperie.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	14
2	Haftungsausschluss	15
3	Bestimmungsgemässer Gebrauch	15
4	Explosionszeichnung und Teileliste	15
5	Aufbauanleitung	15
6	Bedienungshinweise	16
7	Reinigung, Wartung und Aufbewahrung	20
8	Kundenservice	21
9	Garantie	21

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Qualitätsprodukt der Marke FIREKING entschieden haben und danken Ihnen für das uns und unseren Produkten entgegengebrachte Vertrauen. Auf den folgenden Seiten erhalten Sie wichtige Hinweise zur Verwendung Ihres neuen Grills. Eine unsachgemässe Benutzung kann gesundheitliche Schäden sowie Sachschäden verursachen. Lesen Sie deshalb die folgenden Hinweise sorgfältig durch. Machen Sie sich mit dem Gerät gut vertraut, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Nur so kann ein sicherer und einwandfreier Betrieb des Produktes gewährleistet werden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für späteres Nachschlagen auf.

Viel Freude mit Ihrem neuen Grill wünscht Ihnen

Ihre CP Europe AG

Diese Bedienungsanleitung wurde mit grösstmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch behalten wir uns vor, diese Anleitung jederzeit zu optimieren und technisch anzupassen. Abbildungen können vom Original abweichen. Im Zuge von Projektverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.

VOR DER BENUTZUNG

- ▲ Bitte lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Grill das erste Mal in Betrieb nehmen!
- ▲ Nutzen Sie diesen Grill ausschliesslich im Freien!
- ▲ Bewegen Sie den Grill niemals während der Benutzung!
- ▲ Jegliche Aenderungsmassnahmen an der Apparatur können gefährlich sein!
- ▲ Vom Hersteller oder der Handelsvertretung versiegelte Bauteile dürfen nicht vom Benutzer ausgetauscht werden!

WICHTIG

Es obliegt der Verantwortung des Benutzers zu überprüfen, ob dieser Grill ordentlich zusammengebaut und installiert wurde. Jegliche Missachtung der vorliegenden Nutzungsanweisungen kann zu ernsthaften körperlichen Verletzungen und/oder zu schweren Beschädigungen führen.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung über die gesamte Lebensdauer des Produktes auf, damit Ihnen die Informationen jederzeit zur Verfügung stehen. Falls Sie das Gerät an Dritte übergeben, händigen Sie immer die Bedienungsanleitung mit aus. Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung und der Sicherheitshinweise entstehen.

Jegliche Umbaumassnahmen des Grills, jegliche falsche Anwendung und jegliche Missachtung dieser Anleitung kann Gefahren hervorrufen und führt zu unmittelbarem Verlust der Garantie.

ACHTUNG!

Gerät und Verpackungsmaterial sind kein Kinderspielzeug! Kinder dürfen nicht mit Kunststoffbeuteln, Folien und/oder Kleinteilen spielen! **Es besteht Verschluckungs- und Erstickungsgefahr!**

ÜBER IHREN KAMADO

Archäologen haben grosse Tongefässe entdeckt, die schon vor 4000 Jahren in Gebrauch waren und von denen man annimmt, dass sie eine frühere Form des Kamado Keramikochers darstellen. Seit dem wurden diese Kochgefässe auf mannigfaltige Art und Weise weiter entwickelt; bewegliche Deckel, eine Entlüftungstür zur besseren Kontrolle der Hitze und der Wechsel von Holz zu Kohle als primärer Brennstoff. In Japan gab es den Mushikamado, einen runden Tontopf mit einem kuppelförmigen, beweglichen Deckel, der zum Reis garen diente. Die Bezeichnung „Kamado“ ist in der Tat das japanische Wort für „Ofen“ oder „Kochbehältnis“. Die Amerikaner haben diese Bezeichnung übernommen und es ist jetzt die allgemeine Bezeichnung für diese Art von Keramikocher.

Kamadokocher sind sehr vielseitig. Sie können zum Grillen oder Räuchern genutzt werden, aber auch Pizza, Brot, Torten und Kekse können in einem Kamado leicht hergestellt werden. Aufgrund der ausgezeichneten Hitzebeständigkeit können durch Kontrolle der Zuluft über die oberen und unteren Belüftungsschlitze sehr hohe Temperaturen erreicht und gehalten werden. Hohe Temperaturen sind ideal für das Braten von schnell garenden Burgern und Würstchen, während grosse Fleischstücke auf niedriger Hitze über einen längeren Zeitraum gegart werden. Sie können auch ein wenig Holz unter die Kohle mischen und damit verschiedene Aromen ausprobieren, um Ihrem Fleisch einen ganz einzigartigen Geschmack zu verleihen.

1 | Sicherheitshinweise

- ⚠ ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiss und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- ⚠ Das Ventil auf der Oberseite des Deckels wird während der Benutzung sehr heiß. Nutzen Sie STETS Schutzhandschuhe wenn Sie das Ventil berühren! Bitte benutzen Sie Hitzeschutzhandschuhe, die der PSA-Verordnung/-Richtlinie Kategorie II entsprechen.
- ⚠ Betätigen Sie BEIDE Radbremsen während des Gebrauchs, damit sich Ihr Kamado nicht bewegen kann.
- ⚠ Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!



- ⚠ Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.
- ⚠ BRANDGEFAHR – es kann heisser Rauch austreten
- ⚠ Lassen Sie einen bereits gestarteten Grill niemals unbeobachtet!
- ⚠ ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!
- ⚠ Lagern oder nutzen Sie niemals Benzin, Petroleum oder andere entflammbare Flüssigkeiten oder Stoffe in einem Umkreis von 8 m!
- ⚠ Dieser Grill ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch bestimmt!
- ⚠ Jeglicher Gebrauch von Alkohol, verschreibungs- oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann zu Beeinträchtigungen Ihrer Bedienfähigkeit führen als auch den sicheren Zusammenbau des Grills gefährden!
- ⚠ Mindestabstand von allen Seiten des Grills zu jeglichen entzündlichen Stoffen beträgt 2 m! Nutzen Sie den Grill niemals unter überdachten brennbaren Flächen!
- ⚠ Benutzen Sie das Gerät NIEMALS unter einem Dach, Sonnenschirm oder in einer Gartenlaube.
- ⚠ Nutzen Sie den Grill niemals bevor er vollständig montiert wurde und alle Bauteile sicher befestigt wurden!
- ⚠ Benutzen Sie ausschliesslich für dieses Modell zugelassene Teile. Der Gebrauch von jeglichen nicht zugelassenen Teilen birgt Gefahren! Zusätzlich führt dieses zum Verlust der Garantie!
- ⚠ Während des Grillens sollten Sie Feuerlöschmittel in unmittelbarer Nähe bereit halten! Im Falle eines öl-/ fettbedingten Feuers, versuchen Sie niemals, dieses mit Wasser zu löschen. Nehmen Sie Pulverlöscher vom Typ B oder C oder versuchen Sie, das Feuer mit Schmutz, Sand oder Backpulver zu verringern!
- ⚠ Nutzen Sie den Grill stets nur auf festem Untergrund!
- ⚠ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder lagern.
- ⚠ Halten Sie alle elektrischen Leitungen weit weg von Ihrem Grill!
- ⚠ Decken Sie niemals den Grillbereich gänzlich ab!
- ⚠ Nutzen Sie stets Schutzhandschuhe während Sie mit den extrem heissen Teilen hantieren! Bitte benutzen Sie Hitzeschutzhandschuhe, die der PSA-Verordnung/-Richtlinie Kategorie II entsprechen.
- ⚠ ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- ⚠ Es wird empfohlen, dass Sie natürliche Holzkohle in Ihrem Kamado verwenden. Diese brennt heisser und produziert weniger Asche, welche wiederum die Luftzufuhr beeinträchtigen kann. Zudem lässt sie sich besser entzünden als Holz und Briketts. Briketts können den Kamado verstopfen und die Einhaltung von genauen Temperaturen erschweren.
- ⚠ WICHTIG: wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, dann gehen Sie dabei langsam vor, damit zunächst Luft in den Kamado eintreten kann, so dass keine plötzlichen Feuerausbrüche oder hohen Flamen entstehen, die zu Verletzungen führen können.
- ⚠ Befolgen Sie IMMER die GARANWEISUNGEN auf Seite 17 dieser Gebrauchsanleitung.

- ⚠ Betreiben Sie den Kamado NICHT auf Holzdecks oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Sägespänen, Blättern oder Mulch.
- ⚠ Stellen Sie sicher, dass der Kamado mindestens einen Abstand von 2 Metern zu brennbaren Stoffen hat.
- ⚠ Benutzen Sie den Kamado NICHT als Heizung.
- ⚠ Ziehen Sie IMMER feuerabweisende Schutzhandschuhe an, wenn Sie heisse Keramikbehälter oder Kochflächen anfassen. Bitte benutzen Sie Hitzeschutzhandschuhe, die der PSA-Verordnung/-Richtlinie Kategorie II entsprechen.
- ⚠ Untersuchen Sie das Gerät vor Gebrauch auf Spuren von Materialschwäche oder Beschädigungen und tauschen Sie es aus, wenn nötig.

2 | Haftungsausschluss

Wir übernehmen keine Garantie für die Richtigkeit der Informationen, die sich auf technische Eigenschaften sowie die hier vorliegende Dokumentation beziehen. Das in dieser Dokumentation beschriebene Produkt und ggf. dessen Zubehör unterliegen einer ständigen Verbesserung und Weiterentwicklung.

Aus diesem Grund behalten wir uns das Recht vor, Komponenten, Zubehör, technische Spezifikationen sowie die hier vorliegende Dokumentation des Produktes ohne vorherige Ankündigung jederzeit zu ändern.

3 | Bestimmungsgemässer Gebrauch

Dieser Grill ist nach dem aktuellen Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln und Vorschriften gebaut. Dennoch können bei unsachgemässer oder nicht bestimmungsgemässer Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers oder Dritter bzw. Schäden am Gerät selbst und/oder an anderen Sachwerten entstehen.

Das Gerät ist als mobile Grillstation für den Betrieb im Freien bestimmt. Es darf nur verwendet werden, wenn es zuvor korrekt wie in dieser Anleitung beschrieben installiert, d. h. aufgestellt wurde. Das Gerät ist ausschliesslich für den Betrieb auf waagerechten, feststehenden Flächen vorgesehen.



Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.

Dieses Gerät ist ausschliesslich für den Hausgebrauch konzipiert. Unsere Geräte sind bestimmungsgemäss nicht für den gewerblichen, handwerklichen oder industriellen Einsatz konstruiert. Wir übernehmen keine Gewährleistung, wenn das Gerät in Gewerbe-, Handwerks- oder Industriebetrieben sowie bei gleichzusetzenden Tätigkeiten eingesetzt wird.

Das Gerät darf ausschliesslich gemäss der in der dieser Anleitung beschriebenen Bestimmung verwendet werden. Eine andere oder davon abweichende Nutzung ist nicht bestimmungsgemäss. Das Risiko trägt der Anwender. Für sämtliche daraus hervorgerufenen Schäden oder Verletzungen aller Art haftet der Benutzer/Bediener und nicht der Hersteller.

Zur bestimmungsgemässen Verwendung gehört auch die Einhaltung der Anweisungen in der vorliegenden Anleitung (inklusive Anweisungen zur Bedienung, Montage, Installation, Reinigung und Wartung). Insbesondere die Sicherheitshinweise sind unbedingt zu beachten.

Jegliche nicht bestimmungsgemässe Verwendung, ein Nichtbeachten dieser Dokumentation, der Einsatz von unzureichend qualifiziertem Personal sowie eigenmächtige Eingriffe und Veränderungen am Gerät führen zum Erlöschen der Betriebserlaubnis sowie der Gewährleistungs- und Garantieansprüche.

4 | Explosionszeichnung und Teileliste

Siehe Abbildung A auf Seite 1 dieser Bedienungsanleitung.

5 | Aufbauanleitung

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig VOR Zusammenbau und Gebrauch.

Suchen Sie eine grosse, saubere Fläche, um Ihren Grill zu montieren. Bauen Sie den Kamado auf einer weichen Oberfläche zusammen und vermeiden Sie ein Zerkratzen der Farbe. Bitte beachten Sie die Zubehörliste und das Montageprogramm, sofern notwendig. Der Grill besteht aus grossen und zum Teil schweren Teilen; daher ist es sinnvoll, den Grill mit zwei Personen zu montieren.

- ▲ Um dem eventuellen Verlust von kleineren Zubehörteilen oder Hardwarekomponenten vorzubeugen, montieren Sie Ihren Grill auf einer stabilen, ebenen Unterlage, welche keine Bruchstellen oder Oeffnungen besitzt!
- ▲ Um Beschädigungen von weichen Bodenbelägen oder Teppichen zu vermeiden, montieren Sie Ihren Grill nicht auf dieser Art von Bodenbelägen!
- ▲ Befolgen Sie alle Montageschritte in angegebener Reihenfolge, um sicher zu stellen, Ihr Produkt korrekt zu montieren!
- ▲ Stellen Sie sicher, dass jeglicher Plastikschutz vor der Montage komplett entfernt wurde!
- ▲ Bauen Sie keine Teile mit Gewalt zusammen, da dieses zu erheblichen Verletzungen von Personen oder auch zur Beschädigung des Produktes führen kann!

Wenn möglich ziehen Sie alle Schraubverbindungen zuerst per Hand locker an. Wenn alle Verbindungen des Schritts fixiert sind, ziehen Sie alle Schrauben fest an!

WARNUNG: überdrehen Sie die Schrauben nicht, ziehen Sie diese nur mit mittlerer Spannung an und vermeiden Sie es Schrauben oder Komponenten des Kamado Grills zu beschädigen.

VORSICHT: Obwohl während der Herstellung alles dafür getan wurde, eventuell scharfe Kanten am Produkt zu vermeiden, sollten Sie generell mit grösster Sorgfalt vorgehen, um jegliche Unfallverletzungen zu vermeiden!

Aufbau des Grills

Bitte montieren Sie Ihren Grill gemäss der Aufbauanleitung (Schritt 1 bis 13) auf den Seiten 3 bis 8 dieser Bedienungsanleitung.

6 | Bedienungshinweise

Warnung

- ▲ Stellen Sie vor Gebrauch sicher, dass Sie den Grill korrekt und gemäss den vorliegenden Instruktionen zusammengebaut haben!
- ▲ Nutzen Sie Ihren Grill generell mit einem Mindestabstand von 2 m zu Wänden!



- ▲ Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.
- ▲ Sorgen Sie für ausreichende Ventilation um Ihr Grillgehäuse.

Vorbehandlung / Aushärten

- Um ein Feuer anzuzünden, legen Sie aufgerolltes Zeitungspapier mit einigen Anzündhilfen oder Anzündhölzern auf die Kohleplatte (7) unten in den Kamado. Legen Sie dann zwei bis drei Handvoll Holzkohle auf das Zeitungspapier.
- **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- Öffnen Sie den Belüftungsschlitz unten und zünden Sie dann das Zeitungspapier mit einem langen Feuerzeug oder mit Sicherheitsstreichhölzern an.

- Legen Sie NICHT zu viel Brennstoff in das Gerät – wenn das Feuer zu intensiv ist, könnte der Kamado Schaden nehmen.
- Lassen Sie den Kamado mit geschlossenem Deckel brennen (obere Belüftung geöffnet), bis der gesamte Brennstoff aufgebraucht und erloschen ist.
- Wenn das erste Feuer bei geöffnetem Deckel zu hoch brennt, kann die Filzdichtung beschädigt werden bevor sie die Möglichkeit hatte, sich richtig an die während des Gebrauchs entstehende Hitze anzupassen.
- Nach dem ersten Gebrauch alle Verbindungen auf Festigkeit prüfen. Das den Deckel mit dem Körper verbindende Metallband dehnt sich bei Hitze aus und kann sich lösen. Stellen Sie sicher, dass dies nicht der Fall ist und spannen Sie das Band neu falls notwendig.
- Ab jetzt können Sie Ihren Kamado normal in Gebrauch nehmen.

Vorbereitung vor dem Grillen

Um zu vermeiden, dass Lebensmittel an dem Grillrost kleben bleiben, nehmen Sie bitte zu Beginn jedes Grillens einen Pinsel, um eine dünne Schicht Brat- oder Pflanzenöl aufzutragen. (Hinweis: Beim ersten Grillen, kann sich die Farbe geringfügig ändern. Das ist normal und bedarf keiner weiteren Beachtung.)

Einheizen des Grills

- Stellen Sie sicher, dass der Kamado auf einer festen, flachen, gleichmässigen und hitzebeständigen Oberfläche steht, weit entfernt von brennbaren Gegenständen.
- Stellen Sie sicher, dass der Kamado nach oben mindestens 2 Meter Platz und mindestens 2 Meter von anderen Gegenständen in der Umgebung hat.
- Um ein Feuer anzuzünden, legen Sie aufgerolltes Zeitungspapier mit einigen Anzündhilfen oder Anzündhölzern auf die Kohleplatte (7) unten in den Kamado. Legen Sie dann zwei bis drei Handvoll Holzkohle auf das Zeitungspapier.
- ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- Öffnen Sie den Belüftungsschlitz unten und zünden Sie dann das Zeitungspapier mit einem langen Feuerzeug oder mit Sicherheitsstreichhölzern an. Wenn das Papier brennt, schliessen Sie den Deckel des Kamado und lassen Sie den unteren Belüftungsschlitz und die obere Belüftung für etwa 10 Minuten geöffnet, damit ein Glutbett entsteht.
- Erhitzen Sie die Holzkohle und lassen Sie diese für mindestens 30 Minuten rot brennen, bevor Sie Grillgut in den Kamado geben. Beginnen Sie mit dem Garvorgang NICHT, bis der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
- Es wird empfohlen dass Sie die Holzkohle nicht zerstoßen oder wenden, sobald diese Feuer gefangen haben. So kann die Kohle gleichmässiger und effizienter verbrennen.
- Wenn das Feuer brennt tragen Sie feuerfeste Handschuhe, wenn Sie heisse Keramikteile oder Kochoberflächen anfassen müssen. Bitte benutzen Sie Hitzeschutzhandschuhe, die der PSA-Verordnung/-Richtlinie Kategorie II entsprechen.
- Kochanleitungen sind abhängig von Temperatur und Garzeit, siehe unten.

Garen bei niedrigen Temperaturen

- Zünden Sie die Holzkohle wie oben beschrieben an. Bewegen oder zerstoßen Sie diese NICHT, nachdem sie Feuer gefangen haben.
- Öffnen Sie die Belüftungsschlitze oben vollständig und lassen Sie sie für etwa 10 Minuten geöffnet, damit ein kleines Glutbett entsteht.
- Überwachen Sie den Kamado, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Auf Seite 18 finden Sie eine Uebersicht über die empfohlenen Gartemperaturen.
- Schliessen Sie die unteren Belüftungsschlitze komplett, um die Hitze zu erhalten.
- Sie können nun mit dem Garvorgang beginnen.
- WICHTIG: wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, dann gehen Sie dabei langsam vor damit zunächst nur wenig Luft in den Kamado eintreten kann, so dass keine plötzlichen Feuerausbrüche oder hohen Flammen entstehen, die zu Verletzungen führen können.
- Befolgen Sie die Anweisungen auf Seite 17 dieser Gebrauchsanleitung hinsichtlich der Garzeiten.
- Wenn das Feuer brennt tragen Sie feuerfeste Handschuhe, wenn Sie heisse Keramikteile oder Kochoberflächen anfassen müssen. Bitte benutzen Sie Hitzeschutzhandschuhe, die der PSA-Verordnung/-Richtlinie Kategorie II entsprechen.

Räuchern

- Folgen Sie vorstehenden Anweisungen für Garen bei niedrigen Temperaturen.
- Überwachen Sie den Kamado, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Auf Seite 17 finden Sie eine Anleitung über Gartemperaturen.
- Lassen Sie die unteren Belüftungsschlitze etwas geöffnet.
- Schliessen Sie die oberen Belüftungsschlitze und überwachen Sie die Temperatur ein paar Minuten lang.
- Benutzen Sie feuerbeständige Handschuhe und streuen Sie die Räucherholzstücke in einem Kreis über die erhitzte Holzkohle. Bitte benutzen Sie Hitzeschutzhandschuhe, die der PSA-Verordnung/-Richtlinie Kategorie II entsprechen.
- Sie können den Kamado nun zum Räuchern nutzen.
- Tipp: Weichen Sie Ihre Holzstücke oder Kochbarren vor Gebrauch für 15 Minuten in Wasser ein, um den Räuchervorgang zu verlängern.
- WICHTIG: wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, dann gehen Sie dabei langsam vor damit zunächst nur wenig Luft in den Kamado eintreten kann, so dass keine plötzlichen Feuerausbrüche oder hohen Flammen entstehen, die zu Verletzungen führen können.
- Befolgen Sie die Anweisungen auf Seite 18 dieser Gebrauchsanleitung hinsichtlich der Garzeiten.
- Wenn das Feuer brennt tragen Sie feuerfeste Handschuhe, wenn Sie heisse Keramikteile oder Kochoberflächen anfassen müssen. Bitte benutzen Sie Hitzeschutzhandschuhe, die der PSA-Verordnung/-Richtlinie Kategorie II entsprechen.



Garen bei hohen Temperaturen



- Zünden Sie die Holzkohle wie auf Seite 17 beschrieben an.
- Öffnen Sie die Belüftungsschlitze oben und unten vollständig und lassen Sie den Deckel geöffnet.
- Überwachen Sie den Kamado, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Auf Seite 18 finden Sie eine Anleitung über Gartemperaturen.
- Schliessen Sie die oberen Belüftungsschlitze halb und überwachen Sie die Temperatur für einige Minuten.
- Sie können nun mit dem Garvorgang beginnen.
- WICHTIG: wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, dann gehen Sie dabei langsam vor damit zunächst nur wenig Luft in den Kamado eintreten kann, so dass keine plötzlichen Feuerausbrüche oder hohen Flammen entstehen, die zu Verletzungen führen können.
- Befolgen Sie die Anweisungen auf Seite 18 dieser Gebrauchsanleitung hinsichtlich der Garzeiten.
- Wenn das Feuer brennt tragen Sie feuerfeste Handschuhe, wenn Sie heisse Keramikteile oder Kochoberflächen anfassen müssen. Bitte benutzen Sie Hitzeschutzhandschuhe, die der PSA-Verordnung/-Richtlinie Kategorie II entsprechen.



Nachfüllen von Brennstoff

- Bei geschlossenen Belüftungsschlitzen hält der Kamado die Hitze über mehrere Stunden. Sollten Sie eine längere Garzeit benötigen (zum Beispiel bei Braten oder langsamen Räuchervorgängen) kann es notwendig werden, mehr Holzkohle nachzulegen. Legen Sie einfach weitere Holzkohle auf und verfahren Sie wie oben beschrieben.

Uebersicht über Garzeiten

Garen bei niedrigen Temperaturen/Räuchern (110 °C – 135 °C)		Obere Belüftung	Untere Belüftung
Rinderbruststück	2 Std./Pfund		
Schwein	2 Std./Pfund		
Ganzes Brathähnchen	3-4 Std.		
Rippchen	3-5 Std.		
Braten	9+ Std.		

Grillen/Rösten (160 °C – 180 °C)		Obere Belüftung	Untere Belüftung
Fisch	15-20 Min.		
Schwein, Lendenstück	15-30 Min.		
Hähnchen, Stücke	30-45 Min.		
Ganzes Brathähnchen	1-1.5 Std.		
Lammkeule	3-4 Std.		
Truthahn	2-4 Std.		
Schinken	2-5 Std.		

Anbraten (260 °C – 370 °C)		Obere Belüftung	Untere Belüftung
Steak	5-8 Min.		
Kotelett	6-10 Min.		
Burger	6-10 Min.		
Würstchen	6-10 Min.		
Pizza	3-5 Min.		

offen ○

geschlossen ●

Beenden des Grillens

- Um die Flamme zu löschen, führen Sie keinen weiteren Brennstoff zu und schliessen Sie alle Belüftungsschlitze und den Deckel, damit das Feuer auf natürliche Weise ausgeht.
- Benutzen Sie NIEMALS Wasser, um die Holzkohle zu löschen, da dies die Keramik beschädigen könnte.

Tipps für besseres Grillen und eine längere Lebensdauer Ihres Grills

- Um das Aufflackern zu reduzieren, halten Sie Ihren Grill sauber, bevorzugen mageres Fleisch und vermeiden Grillen mit zu hohen Temperaturen.
- Legen Sie empfindliche Speisen, wie z.B. Fisch und Gemüse in Aluminiumschalen.
- Um zu vermeiden, dass Speisen ihren natürlichen Saft verlieren, nutzen Sie nur langstielige Zangen oder Pfannenwender anstelle von Gabeln und wenden Sie die Speisen nur einmal während des Grillens.
- Säubern Sie die Grillroste nach jedem Gebrauch mit einer hochwertigen Grillbürste, die für Ihre Grillroste geeignet ist. Tragen Sie Schutzhandschuhe und entfernen Sie die Ablagerungen vorsichtig während die Roste noch heiss warm sind. Bitte benutzen Sie Hitzeschutzhandschuhe, die der PSA-Verordnung/-Richtlinie Kategorie II entsprechen.
- Lassen Sie Ihren Grill nach dem Gebrauch abkühlen. Tragen Sie eine dünne Schutzschicht aus Pflanzenöl auf den sauberen Grillrost auf und reinigen Sie die Oberflächen mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Schützen Sie Ihren Grill am besten mit einer für Ihren Grill passenden Abdeckhaube.

Bedienungshinweise

- ▲ Grillkohle muss DIN EN-1860-2 entsprechen und die Höchstmenge beträgt 3 kg.
- ▲ ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiss und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- ▲ Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!
- ▲ ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- ▲ ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten.
- ▲ Der Griff ist heiss und sollte mit Vorsicht behandelt werden. Bitte benutzen Sie Hitzeschutzhandschuhe, die der PSA-Verordnung/-Richtlinie Kategorie II entsprechen.
- ▲ Der Grill muss aufgeheizt werden und die Kohlen mindestens 30 Minuten lang glühen, bevor mit dem Grillen begonnen wird.
- ▲ Grillen Sie nicht, bevor die Kohlen nicht mit einer Ascheschicht überzogen sind.

Lebensmittelsicherheit

- Waschen Sie Ihre Hände bevor und nachdem Sie rohes Fleisch anfassen und vor den Mahlzeiten.
- Gefrorenes Fleisch und Geflügel vor dem Grillen komplett im Kühlschrank auftauen lassen. Rohes Fleisch und Geflügel von gekochten Speisen fernhalten.
- Stellen Sie vor dem Grillen und Anzünden des Grills sicher, dass er vollständig gereinigt ist.
- Nach dem Umgang mit rohem Fleisch und Geflügel immer die Hände waschen, bevor fertige Speisen gegessen werden.
- Wischen und desinfizieren Sie Bereiche, die mit rohem Fleisch und Geflügel in Kontakt gekommen sind.
- Stellen Sie beim Grillen von Fleisch und Geflügel sicher, dass der Grill richtig heiss ist. Legen Sie die grösseren und dickeren Portionen am weitesten von der grössten Hitze entfernt, um sicherzustellen, dass sie ohne anbrennen gut durch gegrillt werden und wenden Sie sie regelmässig.
- Verwenden Sie unterschiedliche Werkzeuge für rohes Fleisch/Geflügel und gekochten Speisen auf dem Grill oder waschen Sie sie zwischen den Anwendungen gründlich ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Fleisch vor dem Verzehr vollständig durchgegart ist.
- Um zu prüfen, ob Fleisch, insbesondere Geflügel, durchgebraten ist, pieken Sie das Fleisch mit einem Spieß oder einer Gabel. Der Saft sollte herausfliessen. Stellen Sie sicher, dass der Grill die ganze Zeit kochend heiss ist.
- ACHTUNG – der Verzehr von rohem oder nicht vollständig gegartem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen führen (z.B. durch Bakterienstämme wie E.coli).
- Um das Risiko von nicht ausreichend gegartem Fleisch zu reduzieren, schneiden Sie das Fleischstück auf.
- ACHTUNG: wenn das Fleisch ausreichend lang gegart wurde sollte der Bratensaft entfernt werden und es sollten keine Anzeichen von rosa oder rotem Fleischsaft im oder am Fleisch zu sehen sein.
- Es wird empfohlen, grössere Fleischstücke vorzugaren, bevor Sie diese auf den Grill legen.
- Nach Gebrauch Ihres Kamado die Grillplatte und die Kochutensilien immer sorgfältig reinigen.

7 | Reinigung, Wartung und Aufbewahrung

Reinigen Sie Ihren Grill regelmässig nach jedem Grillen und speziell nach einer längeren Lagerungsperiode!

- ▲ Vergewissern Sie sich, dass Ihr Grill und alle Komponenten ausreichend ausgekühlt sind bevor Sie den Grill reinigen!
- ▲ Begiessen Sie Ihren Grill niemals mit Wasser während der Grill noch heiss ist!
- ▲ Berühren Sie niemals heisse Teile ohne entsprechende Schutzhandschuhe! Bitte benutzen Sie Hitzeschutzhandschuhe, die der PSA-Verordnung/-Richtlinie Kategorie II entsprechen.

Um die Lebensdauer Ihres Grills zu verlängern und den Zustand Ihres Grills zu pflegen, empfehlen wir unbedingt, den Grill generell abzudecken während er im Freien steht, vor allem während der Wintermonate.

Reinigung

- Der Kamado ist selbstreinigend. Erhitzen Sie das Gerät für 30 Minuten auf mindestens 260 Grad Celsius, so dass alle Nahrungsreste und Brennstoffrückstände verbrannt werden.
- Reinigen Sie das Innere des Kamado NIEMALS mit Wasser oder Reinigungsprodukten. Die Wände sind porös und absorbieren alle verwendeten Flüssigkeiten, dies kann dazu führen, dass der Kamado springt.
- Wenn die Rauchrückstände zu viel werden, benutzen Sie eine Drahtbürste oder ein Aschewerkzeug (erhältliches Zubehör), um die verbleibenden Brennrückstände vor der nächsten Nutzung zu entfernen.
- Um den Grill und die Roste zu reinigen verwenden Sie am besten einen nicht kratzenden Reiniger nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Warten Sie bis der Kamado abgekühlt ist, bevor Sie die Aussenseite mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel abwischen.
- Der mit Chrom überzogene Grillrost ist NICHT Spülmaschinenfest. Reinigen Sie den Grillrost mit heisser Seifenlauge. Um jegliche Lebensmittelreste zu beseitigen, nutzen Sie einen milden Creme-Reiniger auf einem nicht scheuernden Reinigungspad. Anschliessend spülen Sie ihn ab und lassen Sie ihn gründlich trocknen.

Wartung

- Ziehen Sie zweimal im Jahr oder öfter falls nötig die Metallbänder nach und ölen Sie die Scharniere.

Aufbewahrung

- Lagern Sie Ihren Grill an einem kühlen trockenen Platz.
- Falls Sie den Kamado draussen aufbewahren, decken Sie ihn bei Nichtgebrauch vollständig mit einem entsprechenden Regenschutz ab.
- Es wird empfohlen, den Kamado im Winter abgedeckt (z.B. mit einer Wetterschutzhaube) in einer Garage oder einem Schuppen aufzubewahren.

8 | Kundenservice

Falls Sie unseren Kundenservice in Anspruch nehmen möchten oder Ersatzteile benötigen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst (siehe auch Garantiekarte):

Zeitlos Vertriebs GmbH, Servicecenter
Nachtwaid 6
79206 Breisach

Hotline 00800 / 09 34 85 67 (kostenfrei)

Mail info@zeitlos-vertrieb.de

Bewahren Sie Ihre Quittung bitte als Kaufnachweis auf.

9 | Garantie

Unsere Geräte werden nach den modernsten Produktionsverfahren hergestellt und geprüft. Ausgesuchte Materialien und hoch entwickelte Technologien sorgen für einwandfreie Funktion und lange Lebensdauer. Sollte Ihr Gerät dennoch einen Defekt innerhalb der Garanzzeit aufweisen, wenden Sie sich bitte unter Vorlage Ihrer Kaufquittung an das Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben. Alle Garantieansprüche nach diesen Bestimmungen sind ausschliesslich gegenüber Ihrem Händler geltend zu machen.

I. Dauer und Beginn der Garantie

Für Ihr Produkt gewähren wir eine Garanzzeit von 36 Monaten ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum werden an dem Gerät festgestellte Material- oder Produktionsfehler von uns kostenlos behoben. Die Garantieleistung erstreckt sich ausschliesslich auf Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind und ist auf die Behebung dieser Mängel bzw. den Austausch des Gerätes beschränkt.

Die Inanspruchnahme von Garantieleistungen setzt die Vorlage des Kaufbeleges und die Einhaltung der Garanzfrist voraus.

Garantieansprüche sind vor Ablauf der Garanzzeit innerhalb von zwei Wochen, nachdem der Defekt erkannt wurde, geltend zu machen. Die Geltendmachung von Garantieansprüchen nach Ablauf der Garanzzeit ist ausgeschlossen.

II. Inhalt und Umfang der Garantie

Ihr Gerät wird sorgfältig geprüft. Für den Fall, dass der Garantieanspruch zu Recht besteht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden behoben werden soll/wird. Im Reparaturfall sorgen wir für eine fachgerechte Ausführung. Eine Reparatur oder der Austausch des Gerätes führen weder zu einer Verlängerung der Garanzzeit noch wird hierdurch für dieses Gerät oder für etwaige eingebaute Ersatzteile eine neue Garanzzeit in Gang gesetzt.

III. Einschränkungen der Garantie

Bitte beachten Sie, dass unsere Geräte bestimmungsgemäss nicht für den gewerblichen, handwerklichen oder industriellen Einsatz konstruiert wurden. Ein Garantievertrag kommt daher nicht zustande, wenn das Gerät in Gewerbe-, Handwerks- oder Industriebetrieben sowie bei gleichzusetzenden Tätigkeiten eingesetzt wird.

1. Eine Garantie besteht nicht bei Fehlern oder Mängeln, die auf folgendes zurückzuführen sind:
 - Transportschäden
 - Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung (auch Nichtbeachtung der Wartungs- und Reinigungsanweisungen)
 - Fehlerhafte Installation
 - Missbräuchliche oder unsachgemässe Anwendungen

- Nicht bestimmungsgemässer Gebrauch (z. B. Einsatz des Gerätes in Gewerbe-, Handwerks- oder Industriebetrieben sowie bei gleichzusetzenden Tätigkeiten)
 - Gewaltanwendung oder Fremdeinwirkungen (wie z. B. Schäden durch Herunterfallen)
 - Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen oder Reparaturversuche durch nicht autorisierte Personen und/oder Unternehmen
 - Verwendungsgemässen, üblichen Verschleiss
 - Anpassung an national unterschiedliche, technische oder sicherheitsrelevante Anforderungen, wenn das Produkt nicht in dem Land eingesetzt wird, für das es technisch konzipiert und hergestellt worden ist
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile (z. B. Glas, Kunststoff, Glühlampen).
 3. Die Garantie erstreckt sich ferner nicht auf Kratzer, Kerben, Splitter, Haarrisse, optische Fehler oder kleinere Risse in der äusseren Glasur, die die Funktion des Kamado nicht beeinträchtigen.
 4. Geringfügige Aenderungen gegenüber Prospekten oder Mustern oder früher gelieferter Ware gelten nicht als Mangel. Gleiches gilt bei lediglich geringfügigen Abweichungen von der Sollbeschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind.
 5. Der Garantieanspruch erlischt, wenn an dem Gerät bereits Eingriffe vorgenommen wurden.

Diese Bedienungsanleitung dient der Information. Alle angegebenen Daten sind lediglich Nominalwerte. Die beschriebenen Ausstattungen und Optionen können je nach den länderspezifischen Anforderungen unterschiedlich sein.

Wir behalten uns inhaltliche und technische Aenderungen vor.

Sommaire

1	Instructions de sécurité	25
2	Exclusion de responsabilité	26
3	Utilisation prévue	26
4	Vue éclatée & quincaillerie	26
5	Instructions de montage	26
6	Fonctionnement	27
7	Nettoyage, entretien et conservation	31
8	Service à la clientèle	32
9	Garantie	32

Nous sommes heureux que vous avez choisi un produit de qualité de FIREKING et nous vous remercions pour votre confiance en nous et nos produits. Sur les pages suivantes vous trouverez des informations importantes sur l'utilisation de votre nouvel barbecue. Une mauvaise utilisation peut entraîner des dommages pour la santé ainsi que d'autres accidents. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes. Familiarisez-vous avec la machine avant de l'utiliser. Ceci est la seule façon de garantir une exploitation sûre et correcte du produit. Conservez ce manuel pour référence future.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel barbecue,

votre CP Europe AG

Ce manuel a été rédigé avec le plus grand soin. Cependant, nous nous réservons le droit d'optimiser ce manuel à tout moment et de s'adapter techniquement. Les photos peuvent différer de l'original. Dans le cadre de l'amélioration du produit, nous nous réservons le droit de modifications techniques et optiques au produit.

AVANT L'UTILISATION

- ▲ Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil.
- ▲ Utiliser à l'extérieur uniquement.
- ▲ Ne pas déplacer l'appareil en fonctionnement.
- ▲ Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.
- ▲ Les parties fermées par le fabricant ou par son distributeur ne peuvent pas être modifiées par l'utilisateur.

IMPORTANT

L'utilisateur est responsable du montage, de l'installation et de l'entretien corrects du barbecue. Le fait de négliger les instructions du présent mode d'emploi risque de provoquer de graves blessures physiques et/ou des dommages matériels.

Conservez ce manuel pendant toute la durée de vie du produit afin que les informations sont toujours disponibles. Si vous transmettez l'appareil à des tiers, donnez toujours le manuel avec. Nous n'assumons aucune responsabilité pour les accidents ou les dommages causés par le non-respect de ces instructions et les consignes de sécurité.

Toute modification de l'appareil, tout mauvais usage ou toute omission de suivre les instructions est dangereuse et annulera votre garantie.

ATTENTION

Équipements et matériaux d'emballage ne sont pas des jouets! Les enfants ne devraient pas jouer avec des sacs en plastique, les films et/ou de petites pièces! **Risque d'avalement et s'étouffage!**

A PROPOS DE VOTRE KAMADO

Les archéologues ont découvert de grands pots en terre cuite, qui étaient déjà en usage il y a 4000 ans et qui sont censés représenter une forme antérieure de la cuisinière de céramique Kamado. Depuis, ces récipients de cuisson ont été développés de diverses manières; avec un couvercle mobile, une porte d'aération pour un meilleur contrôle de la chaleur et le changement du bois au charbon comme combustible primaire. Au Japon, il y avait le Mushikamado, un pot en argile rond avec un couvercle mobile en forme de dôme, qui servait à cuire le riz. Le terme «Kamado» est en fait le mot japonais pour «four» ou «récipient de cuisson». Les américains ont adopté ce nom et il est maintenant le terme général pour ce type de cuisinière en céramique.

Les cuisinières en céramique Kamado sont très polyvalentes. Elles peuvent être utilisées pour les grillades ou pour le fumage des denrées alimentaires. Mais aussi des pizzas, du pain, des gâteaux et des biscuits peuvent être facilement préparés dans un Kamado. En raison de l'excellente résistance à la chaleur, des températures très élevées peuvent être atteintes et maintenues grâce à la commande de l'air d'alimentation sur les grilles supérieures et inférieures. Des températures élevées sont idéales pour la friture des hamburgers et des saucisses à cuisson rapide, tandis que de gros morceaux de viande sont cuits à feu doux pendant une période plus prolongée. Vous pouvez également mélanger un peu de bois sous le charbon et ainsi essayer différentes saveurs pour donner à votre viande un goût tout à fait unique.

1 | Instructions de sécurité

- ⚠ ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- ⚠ La valve sur le couvercle devient très chaude pendant l'utilisation. Portez TOUJOURS des gants de protection résistants au feu lorsque vous touchez la valve. Veuillez utiliser des gants de protection contre la chaleur conformes au règlement / directive EPI catégorie II.
- ⚠ Activez LES DEUX freins pendant l'utilisation, afin de que votre Kamado ne puisse pas être bougé.
- ⚠ Ne pas utiliser dans des locaux fermés !



- ⚠ Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.
- ⚠ RISQUE D'INCENDIE - des fumées chaudes peuvent être dégagées.
- ⚠ N'abandonnez jamais un barbecue allumé sans surveillance.
- ⚠ ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- ⚠ N'entrez et n'utilisez jamais d'essence, de kérosène ou d'autres liquides ou substances inflammables dans un rayon de 8 m!
- ⚠ Ce barbecue N'est PAS conçu pour un usage commercial.
- ⚠ La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou de médicaments en vente libre risque de diminuer l'aptitude à correctement assembler l'appareil ou à l'utiliser en toute sécurité.
- ⚠ La distance de sécurité minimum sur les côtés et à l'arrière entre l'appareil et toute construction combustible est de 2 m sur le côté et 2 m à l'arrière. N'utilisez jamais cet appareil sous une structure combustible en saillie, suspendue ou non protégée.
- ⚠ N'utilisez l'appareil JAMAIS sous un toit, parasol ou kiosque.
- ⚠ Ne pas utiliser le barbecue à moins qu'il ne soit complètement assemblé et que les pièces ne soient toutes fixées et serrées.
- ⚠ N'utilisez que des pièces agréées par l'usine. L'utilisation de toute autre pièce non agréée par l'usine est dangereuse et entraînera l'annulation de la garantie.
- ⚠ Lors de la cuisson sur ce barbecue, gardez des extincteurs à portée de main. En cas de feu de graisse, ne tentez pas de l'éteindre en l'arrosant d'eau. Utilisez un extincteur chimique sec de type B ou C ou étouffez-le à l'aide de boue, de sable ou de bicarbonate de soude.
- ⚠ Utilisez cet appareil sur une surface dure uniquement.
- ⚠ Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le stocker.
- ⚠ Éloignez tout cordon électrique d'un barbecue chaud.
- ⚠ Ne couvrez jamais l'entière surface de cuisson.
- ⚠ Il est conseillé d'utiliser des gants de protection lors de la manipulation d'éléments particulièrement chauds. Veuillez utiliser des gants de protection contre la chaleur conformes au règlement / directive EPI catégorie II.
- ⚠ ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !
- ⚠ Il est recommandé d'utiliser du charbon de bois naturel dans votre Kamado. Il brûle plus chaud et produit moins de cendres, lesquelles à son tour peuvent affecter l'alimentation en air. En outre, il peut mieux s'enflammer que le bois et les briquettes. Les briquettes peuvent obstruer le Kamado et compliquer le respect de températures précises.
- ⚠ IMPORTANT : lorsque vous ouvrez le couvercle à haute température, avancez lentement, afin que d'abord l'air puisse pénétrer dans le Kamado, afin qu'aucune flambée soudaine ou des hautes flammes ne se produisent, qui pourraient entraîner des blessures.
- ⚠ Suivez TOUJOURS les INSTRUCTIONS DE CUISSON à la page page 33 de ce manuel d'utilisation.
- ⚠ N'exploitez PAS le Kamado sur les terrasses en bois ou d'autres surfaces combustibles telles que l'herbe sèche, sciure de bois, feuilles ou paille.

- ▲ Assurez-vous que le Kamado ait au moins une distance de 2 mètres par rapport aux matériaux combustibles.
- ▲ N'utilisez PAS le Kamado comme radiateur.
- ▲ Portez TOUJOURS des gants de protection résistants au feu si vous touchez des surfaces chaudes du récipient céramique ou des surfaces de cuisson. Veuillez utiliser des gants de protection contre la chaleur conformes au règlement / directive EPI catégorie II.
- ▲ Vérifiez l'équipement avant de l'utiliser afin d'identifier des signes de failles dans les matériaux ou des dommages matériels et remplacez-le si nécessaire.

2 | Exclusion de responsabilité

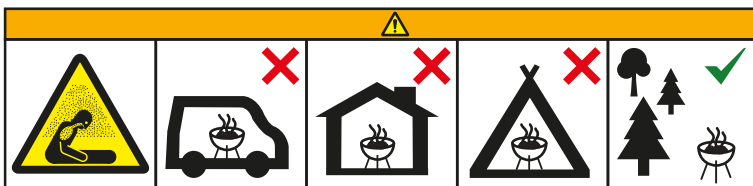
Nous ne garantissons pas l'exactitude des informations relatives aux caractéristiques techniques ainsi que le contenu de ce présent document. Le produit et ses accessoires décrits dans ce document peuvent être susceptibles d'amélioration et de développement continus.

Pour cette raison, nous nous réservons le droit de modifier les composants, les accessoires, les spécifications techniques et la documentation connexe ici du produit sans préavis à tout moment.

3 | Utilisation prévue

Cet barbecue est construit selon l'état actuel de la technique et reconnu règles de sécurité. Cependant, l'utilisation inappropriée ou incorrecte peut causer des risques pour la vie et l'intégrité physique de l'utilisateur ou des tiers ou des dommages à l'appareil lui-même et/ou peut entraîner d'autres dommages aux biens.

Ce dispositif est conçu comme une station de grille mobile pour une utilisation en extérieur. Il ne peut être utilisé que s'il a été installé correctement comme décrit précédemment dans ce manuel. L'appareil est conçu exclusivement pour une utilisation sur des surfaces horizontales fixes.



Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.

Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique. Nos appareils ne sont pas destinés ou conçus pour une utilisation dans des applications commerciales, le commerce ou l'industrie. Nous n'assumons aucune responsabilité si le produit est utilisé dans le commerce ou l'industrie, les entreprises commerciales ou à des fins équivalentes.

L'appareil ne peut être qu'utilisé conformément à la disposition décrite dans ce manuel. Une autre utilisation ou déviant est incorrecte. L'utilisateur porte le risque. L'utilisateur/opérateur et non le fabricant est responsable de tout dommage résultant ou dommage causé toutes sortes.

L'utilisation désigné comprend également le respect des instructions de ce manuel (y compris les instructions pour l'utilisation, l'assemblage, l'installation, nettoyage et entretien). En particulier, les consignes de sécurité doivent être strictement respectées.

Toute utilisation abusive, sans tenir compte de cette documentation, le recours à du personnel insuffisamment qualifié ainsi que les modifications non autorisées de cet équipement annule l'autorisation et les demandes de garantie.

4 | Vue éclatée & quincaillerie

Voir Figure A à la page 1 de ce manuel.

5 | Instructions de montage

Lisez attentivement ces instructions AVANT d'assembler et d'utiliser l'appareil.

Choisissez un endroit vaste et propre pour l'assemblage de votre barbecue. Assemblez le Kamado sur une surface molle et évitez de rayer la peinture. Consultez la liste des pièces et le schéma de montage. De nombreux grands éléments devant être manipulés pour le montage du barbecue, il est conseillé de monter l'appareil à deux.

- ▲ Afin d'éviter de perdre de petites pièces, montez l'appareil sur une surface dure sans fissures.
- ▲ Afin d'éviter d'endommager un sol mou ou un tapis, ne montez pas l'appareil sur un sol mou ou sur un tapis.
- ▲ Suivez toutes les étapes dans l'ordre pour un montage correct de votre appareil.
- ▲ Assurez-vous d'avoir retiré toutes les protections en plastique avant le montage.
- ▲ Ne forcez pas les éléments en les assemblant car cela pourrait provoquer des blessures ou endommager l'appareil. Le cas échéant, serrez d'abord toutes les vis à la main. Puis lorsque cette étape est entièrement terminée, serrez fixement toutes les vis.

AVERTISSEMENT: Ne serrez pas trop les vis, serrez-les uniquement avec une tension de serrage moyenne et évitez d'endommager des vis ou des composants du gril Kamado.

ATTENTION: Bien que lors de la fabrication de votre barbecue tout le nécessaire a été fait afin d'éliminer tout bord coupant éventuel, manipulez tous les éléments avec précaution de sorte à éviter toute blessure accidentelle.

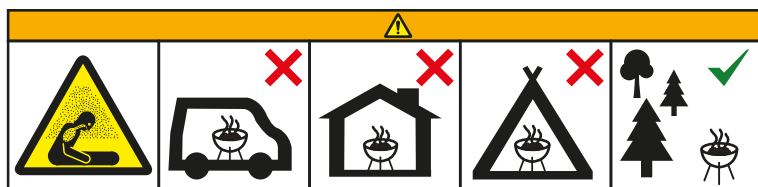
Montage

S'il vous plaît assembler votre gril selon les instructions de montage (de étape 1 à 13) aux pages 3 - 8 de ce manuel.

6 | Fonctionnement

Avertissements

- ▲ Avant de mettre l'appareil en fonctionnement, assurez-vous de l'avoir monté selon les instructions.
- ▲ Respectez une distance de 1 m au moins entre votre barbecue en fonctionnement et tout mur ou toute autre surface.



- ▲ Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.
- ▲ N'obstruez jamais le flux de ventilation autour de la caisse de votre barbecue.

Prétraitement / Durcissement

- Pour allumer un feu, placez un journal enroulé avec des aides allume-feu ou des allumettes sur la plaque de charbon (7) en bas dans le Kamado. Ensuite, placez deux ou trois poignées pleines de charbon de bois sur le papier de journal.
- ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !
- Ouvrez la fente d'aération au fond en bas, puis allumez le journal avec un long briquet ou des allumettes de sûreté.
- N'insérer PAS trop de carburant dans l'appareil - si le feu est trop intense, le Kamado pourrait subir des dommages.
- Laisser brûler le Kamado avec le couvercle fermé (**ventilation supérieure ouverte**) jusqu'à ce que tout le carburant ait été utilisé et se soit éteint.
- Si le premier feu brûle avec les flammes trop hautes avec le couvercle ouvert, le joint en feutre peut être endommagé, avant qu'il ait la possibilité de s'adapter correctement à la chaleur générée lors de l'utilisation.
- Vérifiez après la première utilisation toutes les connexions en ce qui concerne l'étanchéité. La bande métallique reliant le couvercle au corps se dilate lors de présence de chaleur et peut se détacher. Assurez-vous que ce n'est pas le cas et serrez la bande à nouveau si nécessaire.

- Maintenant, vous pouvez utiliser votre Kamado normalement.

Préparation avant la cuisson

- Afin d'éviter que les aliments ne collent à la grille de cuisson, appliquez une fine couche d'huile de cuisson ou végétale à l'aide d'une brosse à longue manche avant chaque séance de cuisson. (Remarque : Lors de la première utilisation, la couleur du revêtement peut légèrement changer, ce qui est normal et peut être attendu.)

Allumage du barbecue

- Assurez-vous que le Kamado soit positionné sur une surface ferme, plate, uniforme et résistante à la chaleur, loin des objets inflammables.
- Assurez-vous que le Kamado ait vers le haut au moins 2 mètres d'espace, et au moins 2 mètres par rapport à d'autres objets dans l'environnement.
- Pour allumer un feu, placez un journal enroulé avec des allume-feu ou des allumettes sur la plaque de charbon (7) en bas dans le Kamado. Ensuite, placez deux ou trois poignées pleines de charbon de bois sur le papier de journal.
- ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !
- Ouvrez la fente d'aération au fond en bas, puis allumez le journal avec un long briquet ou des allumettes de sûreté. Lorsque le papier brûle, fermez le couvercle du Kamado et laissez ouverts la fente d'aération inférieure et le **ventilation supérieure** environ 10 minutes afin de permettre qu'un lit incandescent soit créé.
- Chauffez le charbon de bois et laissez-le brûler au rouge vif pendant au moins 30 minutes avant d'introduire les aliments à griller dans le Kamado. Ne commencez PAS avec le processus de cuisson jusqu'à ce que le carburant soit recouvert d'une couche de cendre.
- Il est recommandé de ne pas écraser ou tourner les charbons de bois une fois que ceux-ci aient pris feu. Cela permet que le charbon brûle uniformément et plus efficacement.
- Si le feu brûle, portez des gants ignifuges si vous devez toucher des pièces en céramique ou des surfaces de cuisson chaudes. Veuillez utiliser des gants de protection contre la chaleur conformes au règlement / directive EPI catégorie II.
- Les instructions de cuisson dépendent de la température et du temps de cuisson, voir ci-dessous.

Cuisson à basse température

- Allumez les charbons de bois comme décrit ci-dessus. Ne les déplacez ni les écrasez PAS, après qu'ils aient pris feu.
- Ouvrez complètement la ventilation, laissez-les ouverts pendant environ 10 minutes afin qu'un petit lit de braises se forme.
- Surveillez le Kamado jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. À la page 33, vous trouverez un aperçu des températures de cuisson recommandées.
- Fermez les événements inférieurs complètement pour conserver la chaleur.
- Vous pouvez maintenant commencer le processus de cuisson.
- IMPORTANT : si vous ouvrez le couvercle à haute température, avancez lentement, afin que d'abord l'air puisse pénétrer dans le Kamado, de sorte qu'aucune flambée soudaine ou des hautes flammes se produisent, ce qui pourrait entraîner des blessures.
- Suivez les instructions de la page 33 de ce manuel d'utilisation concernant les temps de cuisson.
- Si le feu brûle, portez des gants ignifuges si vous devez toucher des pièces en céramique ou des surfaces de cuisson chaudes. Veuillez utiliser des gants de protection contre la chaleur conformes au règlement / directive EPI catégorie II.

Fumage

- Suivez les instructions qui précèdent pour la cuisson à basse température
- Surveillez le Kamado jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. À la page 33, vous trouverez des instructions sur les températures de cuisson.
- Laissez que les fentes inférieures de ventilation s'ouvrent légèrement.
- Fermez l'événement supérieur et surveillez la température pendant quelques minutes.

- Utilisez des gants résistants au feu et saupoudrez les morceaux de bois de fumage dans un cercle au-dessus du charbon chauffé.
- Vous pouvez maintenant utiliser le Kamado pour fumer.
- Conseil : Trempez vos morceaux de bois ou barres de cuisson avant de les utiliser dans l'eau pendant 15 minutes pour étendre le processus de fumage.
- IMPORTANT : si vous ouvrez le couvercle à haute température, avancez lentement, afin que d'abord l'air puisse pénétrer dans le Kamado, de sorte qu'aucune flambée soudaine ou des hautes flammes se produisent, ce qui pourrait entraîner des blessures.
- Suivez les instructions de la page 33 de ce manuel d'utilisation concernant les temps de cuisson.
- Si le feu brûle, portez des gants ignifuges si vous devez toucher des pièces en céramique ou des surfaces de cuisson chaudes. Veuillez utiliser des gants de protection contre la chaleur conformes au règlement / directive EPI catégorie II.



Cuisson au des hautes températures



- Allumez le charbon de bois comme décrit à la page 28.
- Ouvrez complètement les fentes supérieures et inférieures de ventilation et laissez le couvercle ouvert.
- Surveillez le Kamado jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. À la page 29, vous trouverez des instructions sur les températures de cuisson.
- Fermez l'évent supérieur à moitié et surveillez la température pendant quelques minutes.
- Vous pouvez maintenant commencer le processus de cuisson.
- IMPORTANT : si vous ouvrez le couvercle à haute température, avancez lentement, afin que d'abord l'air puisse pénétrer dans le Kamado, de sorte qu'aucune flambée soudaine ou des hautes flammes se produisent, ce qui pourrait entraîner des blessures.
- Suivez les instructions de la page 33 de ce manuel d'utilisation concernant les temps de cuisson.
- Si le feu brûle, portez des gants ignifuges si vous devez toucher des pièces en céramique ou des surfaces de cuisson chaudes. Veuillez utiliser des gants de protection contre la chaleur conformes au règlement / directive EPI catégorie II.


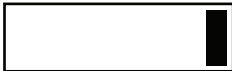
Ajout du carburant

- Avec les événements fermés, le Kamado maintient la chaleur pendant plusieurs heures. Si vous avez besoin d'un temps de cuisson plus long (par exemple lors de la friture ou lors d'une lente procédure de fumage), il peut être nécessaire de rajouter plus de charbon. Il suffit d'introduire plus de charbon et procédez comme décrit ci-dessus.

Instructions concernant les temps de cuisson

Cuisson à basse température / fumage (110 °C – 135 °C)		Ventilation supérieure	Ventilation inférieure
Poitrine de bœuf	2 heures / 500 g		
Porc	2 heures / 500 g		
Poulet rôti entier	3-4 heures		
Côtes de porc	3-5 heures		
Rôti	9 heures ou +		

Griller (160 °C – 180 °C)		Ventilation supérieure	Ventilation inférieure
Poisson	15-20 min.		
Porc, filet	15-30 min.		
Morceaux de poulet	30-45 min.		
Poulet rôti entier	1-1.5 heures		
Gigot d'agneau	3-4 heures		
Dindon	2-4 heures		
Jambon	2-5 heures		

Rôtir (260 °C – 370 °C)		Ventilation supérieure	Ventilation inférieure
Steak	5-8 min.		
Côtelette	6-10 min.		
Burger	6-10 min.		
Saucisses	6-10 min.		
Pizza	3-5 min.		

ouvert fermé 

Fin de la Grillade

- Pour éteindre la flamme, ne rajoutez plus de carburant et fermez tous les événements et le couvercle pour que le feu s'éteigne de façon naturelle.
- N'utilisez JAMAIS de l'eau pour éteindre le charbon de bois, car cela pourrait endommager la céramique.

Conseils pour un meilleur barbecue et pour prolonger la durée de vie de votre barbecue

- Afin d'éviter des poussées de flammes, maintenez le barbecue propre, utilisez de fines tranches de viande et évitez de cuisiner à des températures très élevées.
- Placez des aliments délicats comme du poisson et des légumes dans des papillotes de papier aluminium.
- Afin d'éviter la coulée de jus naturel, utilisez des pinces à longue manche ou des spatules plutôt que des fourchettes pour retourner les aliments une seule fois pendant la cuisson.
- Nettoyez les grilles de cuisson après chaque utilisation à l'aide d'une brosse à grill de qualité spécialement conçue à cet effet. Portez des gants de protection et retirez délicatement la graisse accumulée pendant que les grilles sont chaudes. Veuillez utiliser des gants de protection contre la chaleur conformes au règlement / directive EPI catégorie II.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir le barbecue. Protégez les grilles de cuisson d'une fine couche d'huile cuisson et frottez les surfaces extérieures à l'aide d'un produit conçu pour le nettoyage de cuisine. Protégez les surfaces à l'aide d'une bâche de qualité aux dimensions adéquates pour couvrir votre barbecue.

Conseils d'utilisation

- ▲ Le charbon doit être conforme à DIN EN-1860-2. La quantité maximale s'élève à 3 kg.
- ▲ ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- ▲ Ne pas utiliser dans des locaux fermés !
- ▲ ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !
- ▲ ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- ▲ La poignée est chaude et il est recommandé de le manipuler avec précaution. Veuillez utiliser des gants de protection contre la chaleur conformes au règlement / directive EPI catégorie II.
- ▲ Le grill doit être chauffé et les charbons doivent brasser pendant 30 minutes, avant de commencer à griller.
- ▲ Ne grillez pas d'aliments avant que le charbon n'ait formé une couche de cendre.

Securité alimentaire

- Commencez avec le processus de cuisson uniquement lorsque le combustible présente une couche de cendres.
- Décongelez entièrement la viande et la volaille congelées au réfrigérateur avant de les griller. Tenez la viande crue et la volaille crue éloignée des aliments bouillis.
- Assurez-vous que le grill soit complètement nettoyé avant de l'allumer.
- Après avoir manipulé de la viande ou volaille crue, lavez-vous toujours les mains avant manger des aliments cuits.
- Lavez et désinfectez les surfaces entrées en contact avec la viande crue ou la volaille crue.
- Pendant la cuisson de la viande ou de la volaille, vérifiez que le grill soit suffisamment chaud. Posez les portions plus grandes et épaisses à l'endroit le plus loin du point de la plus haute chaleur pour assurer qu'ils vont être bien grillés sans s'allumer et tournez-les régulièrement.
- Utilisez des ustensiles différents pour la viande/volaille crue et des aliments bouillis sur le grill ou lavez soigneusement l'ustensile entre les utilisations.
- Assurez-vous que la viande est bien cuite avant sa consommation en toute sécurité.
- Pour contrôler si la viande, notamment la volaille est bien cuite, piquez la viande avec une broche ou une fourchette. La sauce du rôti devrait couler. Assurez-vous que le grill soit brûlant sans arrêt.
- ATTENTION - la consommation de viande crue ou pas entièrement cuite peut provoquer des intoxications alimentaires (par exemple les souches bactériennes telles que des E.coli).
- Pour réduire le risque de la viande mal cuite, coupez le morceau de viande.
- ATTENTION : si la viande a été cuite suffisamment, la sauce devrait être enlevée et il ne devrait y avoir aucun signe de jus de viande rose ou rouge, ni ces couleurs devrait être visibles dans la viande.
- Il est recommandé de précuire les gros morceaux de viande, avant de les placer sur le grill.
- Nettoyez toujours soigneusement la plaque de cuisson et les ustensiles de cuisine après utiliser votre Kamado.

7 | Nettoyage, entretien et conservation

Nettoyez régulièrement votre barbecue entre deux utilisations et particulièrement après de longues périodes d'entreposage.

- ▲ Assurez-vous que le barbecue et ses éléments aient suffisamment refroidis avant le nettoyage.
- ▲ N'aspergez jamais le barbecue d'eau lorsque les surfaces sont chaudes.
- ▲ Ne manipulez jamais les éléments chauds sans protection aux mains. Veuillez utiliser des gants de protection contre la chaleur conformes au règlement / directive EPI catégorie II.

Afin de prolonger la durée de vie et de préserver l'état de votre barbecue, nous recommandons vivement de couvrir l'appareil lorsque vous le laissez à l'extérieur, particulièrement pendant l'hiver.

Nettoyage

- Le Kamado est autonettoyant. Chauffez l'appareil pendant 30 minutes à au moins 260 degrés Celsius, de sorte que tous les résidus alimentaires et de carburant soient brûlés.
- Ne nettoyez l'intérieur du Kamado JAMAIS avec de l'eau ou des produits nettoyants. Les parois sont poreuses et absorbent tous les liquides utilisés, cela peut provoquer que le Kamado saute.
- Lorsque les résidus de fumée sont trop nombreux, utilisez une brosse métallique ou un outil pour les cendres (accessoires disponibles en option) pour éliminer les résidus de combustion restants avant la prochaine utilisation.
- Pour nettoyer les grilles et le grill, utilisez un nettoyant non abrasif après que le dispositif ait complètement refroidi.
- Attendez que le Kamado refroidisse avant d'essuyer l'extérieur avec un chiffon humide et un détergent doux.
- La plaque de cuisson avec revêtement chromé n'est PAS résistante au lave-vaisselle. Nettoyez à l'aide d'eau savonneuse. Éliminez les résidus alimentaires à l'aide d'une crème nettoyant douce sur une éponge non-abrasive. Rincez abondamment et séchez bien.

Entretien

- Tirez des bandes métalliques deux fois par an, ou plus souvent si nécessaire, et huilez les charnières.

Conservation

- Entrez votre barbecue dans un endroit sec et frais.
- Si vous gardez le Kamado à l'extérieur, couvrez-le complètement lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation avec une protection adaptée contre la pluie.
- Il est recommandé de garder le Kamado en hiver couvert (par exemple avec une hotte de protection contre les intempéries) dans un garage ou sous un abri.

8 | Service à la clientèle

Si vous avez besoin de notre service à la clientèle ou de pièces de rechange ordre, veuillez contacter notre service clientèle (voir également la carte de garantie):

Zeitlos Vertriebs GmbH, Servicecenter
Nachtwaid 6
79206 Breisach

Hotline 00800 / 09 34 85 67 (gratuit)

Email info@zeitlos-vertrieb.de

S'il vous plaît conserver votre facture comme preuve d'achat.

9 | Garantie

Notre équipement est fabriqué et testé selon les productions récentes. Les matériaux sélectionnés et des technologies sophistiquées garantissent un fonctionnement sans problème et une longue vie. Si votre appareil développe un défaut pendant la période de garantie, s'il vous plaît contactez le magasin avec votre reçu d'achat où vous avez acheté votre machine. Toutes les réclamations en vertu de ces provisions sont à faire exclusivement auprès de votre revendeur. Deux ans après l'achat et la livraison de nos produits les réclamations de garantie ne peuvent plus être affirmé.

I. Durée et début de garantie

Votre produit est couvert par une Garantie de 36 mois à compter de la date d'achat. Pendant cette période votre appareil sera renouveler ou réparer par nos soins. La garantie ne couvre que les défauts qui sont dus aux matériaux ou à la fabrication et se limite à l'élimination de ces défauts ou au remplacement de l'appareil.

Le service de garantie exige la présentation de la facture originale et le respect de la période de garantie.

Les réclamations doivent être faites avant l'expiration de la période de garantie dans les deux semaines après le défaut a été reconnu, affirmé. L'affirmation des revendications de garantie après la période de garantie est exclue.

II. Le contenu et la portée de la garantie

Votre appareil sera soigneusement vérifié. Dans le cas où une réclamation est justifiée, nous déciderons si nous corrigerons ce type de dommages. En cas de réparation, nous offrons une exécution professionnelle. Une réparation ou le remplacement du dispositif n'entraîne pas une prolongation de la période de garantie pour cet appareil ou pour toutes les pièces remplacées.

III. Limites de garantie

Veuillez noter que nos appareils n'ont pas été conçus pour une fonction commerciale, artisanale ou industrielle. En conséquence, la garantie est annulée si l'appareil est utilisé dans le commerce ou l'industrie, les entreprises commerciales ou à des fins équivalentes.

1. Pas de garantie pour erreurs ou des défauts qui sont dus à:
 - Dommages de transport
 - Non suivis des instructions (non-respect de l'entretien et de nettoyage)
 - Une installation défectueuse
 - Détournement ou applications inappropriée
 - Une mauvaise utilisation (par exemple, l'utilisation de l'appareil dans le commerce ou l'industrie, les entreprises commerciales ou à des fins équivalentes)

- Recours à la force ou l'influence extérieure (par exemple, les dommages causés par la chute)
 - Réparation ou tentative de réparation par des personnes non autorisées et/ou des sociétés
 - De l'usure normale appropriée et à la déchirure
 - Adaptation aux différentes normes nationales, techniques ou de sécurité si le produit n'est pas utilisé dans le pays pour lequel il a été techniquement conçu et fabriqué
2. La garantie ne couvre pas les pièces fragiles (tels que le verre, le plastique, les ampoules).
 3. La garantie ne couvre pas les rayures, les entailles, des chips, des fissures, des erreurs optiques ou des fissures mineures dans l'émail externe qui ne nuisent pas la fonction de Kamado.
 4. Des changements mineurs dans des brochures ou des échantillons ou des biens fournis précédemment ne sont pas considérées comme un défaut. La même chose s'applique avec des variations mineures de la texture cible qui est insignifiant pour la valeur et l'utilité de l'appareil.
 5. La garantie est nulle si des interventions ont été apportées au dispositif.

Ce manuel est destiné à des fins d'information. Toutes les données indiquées sont purement nominal. L'équipement et les options décrits peuvent différer en fonction des besoins spécifiques du pays.

Nous nous réservons le droit de modifications techniques et de fond.

Indice generale

1 Istruzioni di sicurezza	36
2 Esonero di responsabilità	37
3 Destinazione d'uso	37
4 Esploso e componenti	37
5 Istruzioni di montaggio	37
6 Istruzioni per l'uso	38
7 Pulizia, manutenzione e stoccaggio	42
8 Servizio clienti	42
9 Garanzia	43

Siamo lieti che abbiate scelto un prodotto di qualità di FIREKING e le ringraziamo per la vostra fiducia in noi e nostri prodotti. Nelle pagine seguenti troverete informazioni importanti circa l'utilizzo del nuovo barbecue. Uso improprio può provocare danni alla salute e altri danni. Si prega di leggere attentamente le seguenti istruzioni. Assicurarsi avere familiarità con la macchina prima dell'uso. Questo è l'unico modo per garantire un funzionamento sicuro e corretto del prodotto. Conservare il manuale per consultazioni future.

Buon divertimento con il vostro nuovo barbecue si augura

il vostro CP Europe AG

Questo manuale è stato redatto con la massima cura. Tuttavia, ci riserviamo il diritto di ottimizzare questo manuale in qualsiasi momento e di adattamento tecnico. Le immagini possono differire dall'originale. Nell'ambito del miglioramento del prodotto, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche e ottiche al prodotto.

PRIMA DELL'USO

- ▲ Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
- ▲ Esclusivamente per uso all'aperto.
- ▲ Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- ▲ Qualsiasi modifica dell'apparecchio può comportare pericolo per l'utente.
- ▲ Le parti sigillate dal fabbricante o dal suo distributore non devono essere modificate dall'utente.

IMPORTANTE

È responsabilità dell'utente assicurarsi che questo barbecue è assemblato, installato e mantenuto correttamente. La mancata osservanza delle istruzioni in questo manuale potrebbe causare lesioni gravi alle persone e/o danni alle cose.

Conservare questo manuale per tutta la durata di vita del prodotto in modo che le informazioni siano sempre disponibili. Se si passa il dispositivo ad altri, sempre con il manuale. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per incidenti o danni causati dalla mancata osservanza di queste istruzioni e di sicurezza.

Qualsiasi modifica dell'apparecchio, uso improprio o mancata osservanza delle istruzioni può risultare pericoloso e invaliderà la garanzia.

ATTENZIONE

Attrezzature e materiali di imballaggio non sono giocattoli! I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, pellicole e/o piccole parti! Pericolo di ingestione e soffocamento!

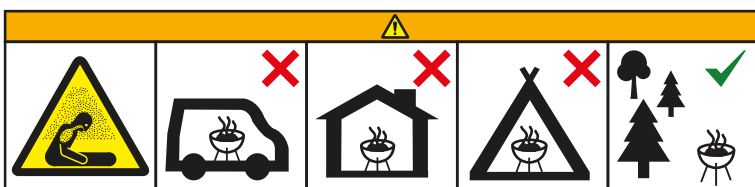
INFORMAZIONI SU KAMADO

Gli archeologi hanno scoperto i grandi vasi di terracotta, già in uso 4000 anni fa, che si pensa rappresentino una forma precedente del piano cottura in ceramica Kamado. Da allora questi vasi da cottura sono stati ulteriormente sviluppati in vari modi; coperchio mobile, una porta di ventilazione per un migliore controllo del calore e il passaggio dal legno al carbone come combustibile primario. In Giappone c'era il Mushikamado, un vaso d'argilla rotondo con un coperchio mobile a forma di cupola, che serviva per cuocere il riso. Il termine "Kamado" è infatti la parola giapponese per "forno" o "recipiente per la cottura". Gli americani hanno adottato questo termine e ora è il termine generale per questo tipo di piano cottura in ceramica.

I piani di cottura Kamado sono molto versatili. Possono essere utilizzati per la cottura alla griglia o l'affumicatura, ma anche pizza, pane, torte e biscotti possono essere facilmente preparati con Kamado. Grazie all'eccellente resistenza al calore, si possono raggiungere e mantenere temperature molto alte controllando l'alimentazione dell'aria sulle bocchette superiori e inferiori. Le alte temperature sono ideali per cuocere rapidamente hamburger e salsicce, mentre i pezzi di carne grandi vengono cotti a fuoco basso per un periodo prolungato. Si può anche mescolare un po' di legno sotto il carbone, provando così aromi diversi per dare la carne un sapore molto particolare.

1 | Istruzioni di sicurezza

- ⚠ ATTENZIONE! Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento!
- ⚠ La valvola sulla parte superiore del coperchio diventa molto calda durante l'uso. Indossare SEMPRE guanti protettivi resistenti al fuoco quando si tocca la valvola. Utilizzare guanti protettivi contro il calore conformi al regolamento DPI / alla categoria II della direttiva.
- ⚠ Inserire e premere ENTRAMBI i freni delle ruote durante l'uso, in modo che Kamado non possa muoversi.
- ⚠ Non utilizzarlo in ambiente chiusi.



- ⚠ Non utilizzare il barbecue in uno spazio confinato e/o abitabile, per esempio in case, tende, caravan, case mobili, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.
- ⚠ PERICOLO DI INCENDIO – possono fuoriuscire fumi caldi
- ⚠ Non lasciare incustodito il barbecue acceso!
- ⚠ ATTENZIONE! Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici!
- ⚠ Non conservare o usare mai benzina, cherosene o altri liquidi o sostanze infiammabili entro un raggio di 8 m!
- ⚠ Questo Barbecue non è per uso commerciale.
- ⚠ L'uso di alcol, di farmaci con o senza prescrizione può compromettere la capacità di montare correttamente o utilizzare in modo sicuro l'apparecchio.
- ⚠ Spazio libero minimo dai lati e retro dell'unità alla struttura combustibile: 2 m dal lato e 2 m dalla parte posteriore. Non usare questo apparecchio sotto una superficie combustibile sovrelevata.
- ⚠ Non utilizzare MAI l'apparecchio sotto un tetto, un ombrello o un gazebo.
- ⚠ Non utilizzare il barbecue a meno che non sia completamente assemblato e tutte le parti sono saldamente fissate e serrate.
- ⚠ Utilizzare solo parti autorizzate dalla fabbrica. L'uso di qualsiasi parte non autorizzata dalla fabbrica è pericoloso. Questo può anche invalidare la vostra garanzia.
- ⚠ Durante la cottura, i materiali di estinzione incendi devono essere facilmente accessibili. In caso di incendio dell'olio derivante dal grasso, non tentare di spegnerlo con acqua. Utilizzare un estintore chimico secco di tipo B o secco di tipo C o ricoprire con bicarbonato di sodio, sabbia o sporcizia.
- ⚠ Operare solo su un terreno solido.
- ⚠ Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di spostarlo o riporlo.
- ⚠ Mantenere tutti i cavi elettrici lontano da un barbecue caldo.
- ⚠ Non coprire mai l'intera area di cottura.
- ⚠ Nel maneggiare componenti particolarmente caldi, devono essere utilizzati guanti di protezione. Utilizzare guanti protettivi contro il calore conformi al regolamento DPI / alla categoria II della direttiva.
- ⚠ ATTENZIONE! Non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma! Utilizzare solo gli accenditori conformi alla norma EN 1860-3!
- ⚠ Si consiglia di utilizzare carbone naturale nel Kamado. Questo brucia a temperature più alte e produce meno ceneri, che a sua volta può influenzare l'apporto di aria. Inoltre, è più facile da accendere rispetto a legno e bricchette. Le bricchette possono ostruire il Kamado e ostacolare il mantenimento di temperature precise.
- ⚠ IMPORTANTE: quando si apre il coperchio con alte temperature procedere lentamente, in modo che inizialmente passi solo poca aria nel Kamado e quindi non si verifichino incendi improvvisi o alte fiammate che possono provocare lesioni.
- ⚠ Seguire SEMPRE le ISTRUZIONI DI COTTURA a pagina 39 di questo manuale.

- ▲ NON utilizzare il Kamado su superfici di legno o altre superfici infiammabili, quali erba secca, segatura, foglie o pacciame.
- ▲ Assicurarsi che il Kamado stia a una distanza di almeno 2 metri da materiali combustibili.
- ▲ NON utilizzare il Kamado come stufa.
- ▲ Indossare SEMPRE guanti protettivi resistenti al fuoco durante il contatto con contenitori in ceramica o piani di cottura in ceramica caldi. Utilizzare guanti protettivi contro il calore conformi al regolamento DPI / alla categoria II della direttiva.
- ▲ Controllare prima dell'uso che non ci siano tracce di cedimenti del materiale o danni nell'apparecchio e sostituirlo se necessario.

2 | Esonero di responsabilità

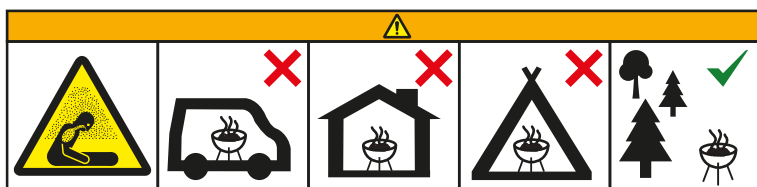
Declinazione della responsabilità non garantisce l'accuratezza delle informazioni relative alle caratteristiche tecniche o il contenute nel presente documento. Il prodotto e gli accessori descritti possono in questo documento essere soggette a continuo miglioramento e sviluppo.

Per questo motivo, ci riserviamo il diritto di modificare i componenti, gli accessori, le specifiche tecniche e la relativa documentazione qui del prodotto senza alcun preavviso, in qualsiasi momento.

3 | Destinazione d'uso

Questo barbecue è costruito secondo lo stato attuale della tecnica e riconosciuto norme di sicurezza. Tuttavia, l'uso improprio o scorretto del apparecchio può dare un rischio per l'incolumità dell'utilizzatore o di terzi o danni al dispositivo stesso e/o può causare altre danni alla proprietà.

Il dispositivo è stato progettato come una stazione mobile di griglia per il funzionamento all'aperto. Il può essere utilizzata solo se è stato installato correttamente come descritto sopra in questo manuale. L'unità è progettata esclusivamente per l'utilizzo su superfici fisse orizzontali.



Non utilizzare il barbecue in uno spazio confinato e/o abitabile, per esempio in case, tende, caravan, case mobili, barcche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.

Questa unità è progettata esclusivamente per uso domestico. I nostri dispositivi sono destinati non progettato per l'utilizzo in applicazioni commerciali o industriali. Non ci assumiamo alcuna responsabilità se il prodotto viene utilizzato in, commerciali o industriali, imprese commerciali o in attività equivalenti.

Il dispositivo può essere utilizzato solo in conformità alle disposizioni contenute nel presente manuale. Un altro uso o deviazione sia improprio. L'utilizzatore porto il rischio e non il costruttore è responsabile di eventuali danni o lesioni causati di ogni genere.

Per il suo uso previsto comprende anche il rispetto delle istruzioni contenute in questo manuale (comprese le istruzioni per l'uso, il montaggio, l'installazione, pulizia e manutenzione). In particolare, le norme di sicurezza devono essere rigorosamente osservati.

Qualsiasi uso improprio, trascurando di questa documentazione, l'impiego di personale non sufficientemente qualificato, così come alterazioni non autorizzate dell'apparecchiatura invalida l'approvazione e le richieste di garanzia.

4 | Esploso e componenti

Vedi Figura A a la pagina 1 del presente manuale.

5 | Istruzioni di montaggio

Si prega di leggere queste istruzioni attentamente prima dell'assemblaggio e dell'uso.

Trovare un'area grande e pulita per assemblare il vostro barbecue. Montare il Kamado su una superficie morbida e liscia per evitare di graffiare la vernice. Fare riferimento all'elenco dei pezzi e al diagramma per l'assemblaggio se necessario. L'assemblaggio del barbecue coinvolge molti componenti di grandi dimensioni; si consiglia di procedere all'assemblaggio del prodotto con l'aiuto di un'altra persona.

- ⚠ Per evitare di perdere qualsiasi piccolo componente o hardware, assemblare il vostro prodotto su una superficie piana dura priva di crepe o aperture.
- ⚠ Per evitare danni al pavimento morbido o al tappeto, non assemblare o spostare l'apparecchio sul pavimento morbido o sul tappeto.
- ⚠ Seguire tutti i passaggi per assemblare il vostro prodotto correttamente.
- ⚠ Assicurarsi che tutta la plastica di protezione sia stata rimossa prima di procedere all'assemblaggio del barbecue.
- ⚠ Non forzare le parti durante l'assemblaggio in quanto possono causare lesioni personali o danneggiamenti del prodotto.

Quando appropriato, stringere tutte le connessioni in primo luogo a mano, una volta terminato il passaggio, serrare a fondo tutte le componenti completamente.

AVVERTENZA: non stringere eccessivamente le viti, serrarle solo a media tensione ed evitare di danneggiare parti o componenti della griglia Kamado.

ATTENZIONE: Nonostante sia stato fatto ogni sforzo durante la fabbricazione del vostro barbecue per rimuovere qualsiasi bordo tagliente, è necessario maneggiare tutti i componenti con cura per evitare lesioni accidentali.

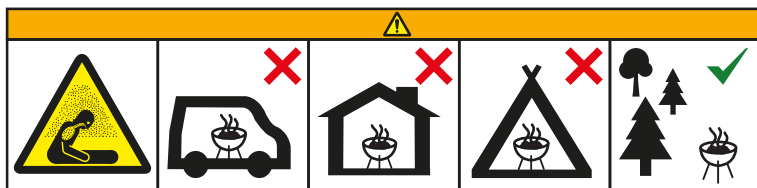
Montaggio

Si prega di assemblare la vostra barbecue come descritto nel istruzioni di montaggio (passo 1 - 13) alle pagine 3 - 8 di questo manuale.

6 | Istruzioni per l'uso

Avvertenze

- ⚠ Prima di procedere, accertarsi che l'apparecchio sia stato assemblato secondo le istruzioni.
- ⚠ Utilizzare il vostro barbecue ad almeno 2 m da qualsiasi parete o superficie.



- ⚠ Non utilizzare il barbecue in uno spazio confinato e/o abitabile, per esempio in case, tende, caravan, case mobili, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.
- ⚠ Non ostruire mai le aperture di ventilazione intorno all'alloggiamento del vostro barbecue.

Preparazione/Accensione

- Per accendere il fuoco, mettere un giornale arrotolato con alcuni accendifuoco o fiammiferi sulla piastra di carbonio (7) che si trova sotto il Kamado. Mettere due o tre manciate di carbone sulla carta del giornale.
- **ATTENZIONE!** Non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma! Utilizzare solo gli accenditori conformi alla norma EN 1860-3!
- Aprire i fori di ventilazione in basso e poi dare fuoco al giornale in sicurezza e con una parte più lunga e leggera del giornale stesso.
- **NON** mettere troppo combustibile nell'apparecchio: se il fuoco è troppo intenso, potrebbe danneggiare il Kamado.

- Lasciate bruciare il Kamado con il coperchio chiuso (**ventilazione superiore aperto**) fino a quando tutto il combustibile non si sarà esaurito ed evaporato.
- Se le fiamme del fuoco sono troppo alte con il coperchio aperto, le guarnizioni in feltro potrebbero essere danneggiate o non adattarsi adeguatamente a causa del calore in eccesso.
- Dopo il primo utilizzo, verificare che tutti i collegamenti siano ben serrati. La guarnizione metallica che collega il coperchio al corpo del dispositivo si espande con il calore ma ciò può essere risolto. In questo caso, assicurarsi di stringere di nuovo la guarnizione, se necessario.
- Ora il Kamado può entrare in funzione.

Preparazione prima della cottura

Per impedire che gli alimenti si attacchino alla griglia di cottura, si prega di utilizzare una spazzola a manico lungo per applicare uno strato leggero di olio per cottura o olio vegetale prima di ogni sessione col barbecue. (Nota: quando si cucina per la prima volta, il colore del rivestimento potrebbe di conseguenza cambiare un po', questo è normale e dovrebbe essere previsto.)

Accensione del barbecue

- Assicurarsi che il Kamado sia posizionato su una superficie uniforme, piana e resistente al calore, lontano da oggetti infiammabili.
- Assicurarsi che il Kamado si trovi in un posto con almeno 2 metri di spazio libero, e si trovi ad almeno 2 metri da altri oggetti presenti nell'ambiente.
- Per accendere il fuoco, mettere un giornale arrotolato con alcuni accendifuoco o fiammiferi sulla piastra di carbonio (7) che si trova sotto il Kamado. Mettere due o tre manciate di carbone sulla carta del giornale.
- **ATTENZIONE:** non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma! Utilizzare solo gli accenditori conformi alla norma EN 1860-3!
- Aprire i fori di ventilazione in basso e poi dare fuoco al giornale in sicurezza e con una parte più lunga e leggera del giornale stesso. Quando la carta brucia, chiudere il coperchio del Kamado e aprire la fessura di aerazione inferiore e la **ventilazione superiore** per circa 10 minuti per consentire il riscaldamento delle griglie e la formazione di brace.
- Riscaldare il carbone e lasciarlo bruciare e diventare rosso per almeno 30 minuti prima di iniziare a grigliare del cibo sul Kamado. **NON** iniziare la cottura fino a quando il combustibile non sarà ricoperto da uno strato di cenere.
- Si consiglia di non schiacciare o entrare a contatto con il carbone una volta che questo ha preso fuoco. Così, il carbone brucerà in modo uniforme ed efficiente.
- Se il fuoco brucia, indossare guanti ignifughi per toccare parti di ceramica o superfici di cottura calde e roventi. Utilizzare guanti protettivi contro il calore conformi al regolamento DPI / alla categoria II della direttiva.
- La cottura dipende dalla temperatura e dal tempo di cottura dei vari alimenti, vedi sotto.

Cottura a bassa temperatura

- Accendere il carbone come descritto sopra. **NON** spostarlo o spezzarlo dopo che ha preso fuoco.
- Aprire completamente le prese d'aria, lasciare loro aperto per circa 10 minuti per consentire che si formi un piccolo strato di brace.
- Sorvegliare il Kamado fino al raggiungimento della temperatura desiderata. A pagina 40 si trova una tabella delle temperature di cottura consigliate.
- Chiudere le bocchette inferiori completamente per ottenere maggior calore.
- È ora possibile iniziare la cottura.
- **IMPORTANTE:** quando si apre il coperchio ad alte temperature, farlo lentamente in modo che inizialmente passi solo poca aria nel Kamado, e quindi non si verifichino alte fiammate o simili, che possono provocare lesioni.
- Seguire le istruzioni a pagina 40 del presente manuale per quanto riguarda i tempi di cottura.
- Se il fuoco brucia, indossare guanti ignifughi per toccare parti di ceramica o superfici di cottura calde e roventi. Utilizzare guanti protettivi contro il calore conformi al regolamento DPI / alla categoria II della direttiva.

Affumicatura

- Seguire le precedenti istruzioni per la cottura a basse temperature.

- Sorvegliare il Kamado fino al raggiungimento della temperatura desiderata. A pagina 40 si trovano le istruzioni sulle temperature di cottura.
- Lasciare le bocchette in basso leggermente aperte.
- Chiudere la bocchetta, monitorare la temperatura per alcuni minuti.
- Utilizzare guanti ignifughi e cospargere i pezzi di legna fumanti a cerchio sopra il carbone riscaldato. Utilizzare guanti protettivi contro il calore conformi al regolamento DPI / alla categoria II della direttiva.
- È ora possibile utilizzare il fumo generato dal Kamado.
- Suggerimento: mettere a bagno in acqua i pezzi di legna o le barre di cottura prima dell'uso per 15 minuti circa, al fine di estendere il processo di affumicatura.
- **IMPORTANTE:** quando si apre il coperchio ad alte temperature, farlo lentamente in modo che inizialmente passi solo poca aria nel Kamado, e quindi non si verifichino alte fiammate o simili, che possono provocare lesioni.
- Seguire le istruzioni a pagina 40 del presente manuale per quanto riguarda i tempi di cottura.
- Se il fuoco brucia, indossare guanti ignifughi per toccare parti di ceramica o superfici di cottura calde e roventi. Utilizzare guanti protettivi contro il calore conformi al regolamento DPI / alla categoria II della direttiva.



Cottura ad alta temperatura



- Accendere il carbone come descritto a pagina 39 di cui sopra.
- Aprire completamente le bocchette superiori e inferiori e lasciare il coperchio aperto.
- Sorvegliare il Kamado fino al raggiungimento della temperatura desiderata. A pagina 40 si trovano le istruzioni sulle temperature di cottura.
- Chiudere le bocchette superiori a metà e monitorare la temperatura per alcuni minuti.
- È ora possibile iniziare la cottura.
- **IMPORTANTE:** quando si apre il coperchio ad alte temperature, farlo lentamente in modo che inizialmente passi solo poca aria nel Kamado, e quindi non si verifichino alte fiammate o simili, che possono provocare lesioni.
- Seguire le istruzioni a pagina 40 del presente manuale per quanto riguarda i tempi di cottura.
- Se il fuoco brucia, indossare guanti ignifughi per toccare parti di ceramica o superfici di cottura calde e roventi. Utilizzare guanti protettivi contro il calore conformi al regolamento DPI / alla categoria II della direttiva.


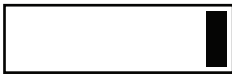
AGGIUNTA DI COMBUSTIBILE

- Con le bocchette chiuse, il Kamado mantiene il calore per diverse ore. Se c'è bisogno di un tempo di cottura più lungo (per esempio, in caso di arrosto o cottura lenta) può essere necessario aggiungere più combustibile. Basta mettere più carbone e procedere come descritto sopra.

Istruzioni riguarda i tempi di cottura

Cottura a basse temperature/affumicatura (110 °C - 135 °C)		Ventilazione superiore	Ventilazione inferiore
Filetto di manzo	2 ore/chilo		
Maiale	2 ore/chilo		
Pollo intero arrosto	3-4 ore		
Costine	3-5 ore		
Arrosto	9+ ore		

Grigliate/Arrosti (160 °C - 180 °C)		Ventilazione superiore	Ventilazione inferiore
Pesce	15-20 minuti		
Carne di maiale, controfiletto	15-30 minuti		
Pollo, in pezzi	30-45 minuti		
Pollo intero arrosto	1-1.5 ore		
Cosciotto d'agnello	3-4 ore		
Tacchino	2-4 ore		
Prosciutto	2-5 ore		

Doratura (260 °C - 370 °C)		Ventilazione superiore	Ventilazione inferiore
Bistecca	5-8 minuti		
Cotoletta	6-10 minuti		
Burger	6-10 minuti		
Hot dog	6-10 minuti		
Pizza	3-5 minuti		

aperto chiuso 

Rimozione delle Griglie

- Per spegnere la fiamma, non aggiungere ulteriore combustibile e chiudere tutte le bocchette e il coperchio in modo che il fuoco si spenga naturalmente.
- Non usare MAI acqua per togliere il carbone e per non danneggiare la ceramica.

Suggerimenti per barbecue migliori e una maggiore durata del barbecue

- Per ridurre le fiammate, mantenere pulito il barbecue, utilizzare tagli magri di carne ed evitare la cottura a temperature molto elevate.
- Sistemare cibi delicati come il pesce e le verdure in sacchetti di carta stagnola.
- Per evitare di perdere i sughi naturali, utilizzare delle pinze con manico lungo o spatole invece di forchette e girare gli alimenti solo una volta durante la cottura.
- Pulire le griglie di cottura e rastrelliere dopo ogni utilizzo con una spazzola per griglia a cespuglio di qualità, progettata per il vostro materiale di griglia. Indossare guanti protettivi e rimuovere delicatamente l'accumulo, mentre le griglie sono calde. Utilizzare guanti protettivi contro il calore conformi al regolamento DPI / alla categoria II della direttiva.
- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il barbecue. Proteggere quindi le griglie di cottura pulite con un leggero strato di olio da cucina, svuotare il contenitore di grasso, strofinare le superfici esterne con un pulitore adatto per la cucina e proteggere le superfici con una copertura di qualità con le misure adatte al vostro barbecue.

Istruzioni per l'uso

- ⚠ Il carbone per la griglia deve essere conforme alla norma DIN EN-1860-2 e la quantità massima è di 3 kg.
- ⚠ ATTENZIONE! Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento!
- ⚠ Non utilizzarlo in ambiente chiusi.
- ⚠ ATTENZIONE! Non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma! Utilizzare solo gli accenditori conformi alla norma EN 1860-3!
- ⚠ ATTENZIONE! Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici!
- ⚠ Il manico scotta e deve essere toccato con cautela. Utilizzare guanti protettivi contro il calore conformi al regolamento DPI / alla categoria II della direttiva.
- ⚠ La griglia deve essere riscaldata e i carboni devono ardere almeno 30 minuti prima di iniziare a grigliare!

⚠ Non iniziare a grigliare se prima i carboni non sono coperti da uno strato di cenere.

Sicurezza alimentare

- Iniziare la cottura solo quando il combustibile è coperto da uno strato di cenere.
- Prima di grigliare carne congelata farla scongelare completamente in frigo. Tenere lontano carne cruda da cibi cotti.
- Assicursi prima di grigliare e prima di accendere il barbecue che sia ben pulito.
- Lavarsi sempre le mani prima di mangiare dopo aver maneggiato carne cruda.
- Pulire e disinfettare le zone che sono venute a contatto con la carne cruda.
- Accertarsi prima di cuocere la carne che la griglia sia molto calda. Posizionare le porzioni più grandi più lontano dal punto di maggior calore affinché si cuociano bene senza bruciarsi e girare la carne con regolarità.
- Utilizzare sulla griglia differenti strumenti per la carne cruda e per i cibi cotti oppure lavarli bene tra un uso e l'altro.
- Assicursi che la carne sia completamente cotta prima del consumo in modo sicuro.
- Per verificare che la carne, soprattutto il pollame, sia ben cotta, pungerla con uno spiedo oppure con una forchetta. Assicursi che la griglia sia ben calda per tutto il tempo della cottura.
- ATTENZIONE: il consumo di carne cruda o non completamente cotta può causare intossicazione alimentare da piombo (ad esempio, ceppi batterici come E. coli).
- Per ridurre il rischio di carne cotta inadeguatamente, tagliare il pezzo di carne.
- ATTENZIONE: se la carne è stata cotta sufficientemente a lungo non ci dovrebbe essere alcun segno di carne rosa o rossa, in caso contrario controllare i pezzi di carne.
- Si raccomanda di sbollentare pezzi di carne più grandi, prima di metterli sulla griglia.
- Pulire sempre bene la piastra, la griglia e gli utensili da cucina dopo l'uso del Kamado.

7 | Pulizia, manutenzione e stoccaggio

Pulire regolarmente il vostro barbecue tra un impiego e l'altro e soprattutto dopo averlo riposto per lunghi periodi.

⚠ Assicursi che il barbecue e i suoi componenti si siano sufficientemente raffreddati prima della pulizia.

⚠ Non spegnere mai il barbecue con acqua quando le superfici sono calde.

⚠ Non toccare mai le parti calde senza guanti protettivi adatti! Utilizzare guanti protettivi contro il calore conformi al regolamento DPI / alla categoria II della direttiva.

Al fine di prolungare la vita e mantenere la condizione del vostro barbecue, si consiglia vivamente di coprire il prodotto se lasciato fuori per un certo periodo di tempo, soprattutto durante i mesi invernali.

Pulizia

- Il Kamado è autopulente. Riscaldare l'apparecchio per 30 minuti ad almeno 260 gradi Celsius, in modo che tutti i residui di cibo e di combustibile vengano bruciati.
- Non pulire MAI l'interno del Kamado con acqua o prodotti per la pulizia. Le pareti sono porose e assorbono tutti i liquidi utilizzati, ciò può far sì che il Kamado esploda.
- Quando i residui di precedenti utilizzi sono diventati troppi, usare una spazzola metallica o uno strumento per la cenere (accessorio opzionale) per rimuovere i residui di combustione rimanenti prima del successivo utilizzo.
- Per pulire il barbecue e le griglie si consiglia di utilizzare un detergente non abrasivo quando l'apparecchio si sarà completamente raffreddato.
- Attendere che il Kamado si raffreddi prima di pulire la parte esterna con un panno umido e un detergente delicato.
- La piastra cromata NON è lavabile in lavastoviglie. Pulire con acqua calda saponata. Per rimuovere eventuali residui di cibo, usare una crema delicata per la pulizia su un cuscinetto non abrasivo. Sciacquare bene ed asciugare.

Manutenzione

- Stringere e tirare due volte all'anno o più spesso, se necessario, le guarnizioni di metallo e oliare le cerniere.

Stoccaggio

- Riporre il vostro barbecue in un luogo fresco e asciutto.
- Se il Kamado deve rimanere all'aperto, coprirlo completamente quando non in uso, con un'adeguata protezione contro la pioggia.
- Si raccomanda di coprire il Kamado in inverno (ad esempio con un telo di protezione) e di tenerlo in garage, capannone o rimessa.

8 | Servizio clienti

Se desideri utilizzare il nostro servizio clienti o hai bisogno di pezzi di ricambio, contatta il nostro servizio clienti (vedi anche la scheda di garanzia):

Zeitlos Vertriebs GmbH, Servicecenter
Nachtwaid 6
79206 Breisach

Hotline 00800 / 09 34 85 67 (gratuito)

Email info@zeitlos-vertrieb.de

Conservare lo scontrino come prova di acquisto.

9 | Garanzia

La nostra attrezzatura è prodotta e testata secondo le più recenti produzioni. I materiali selezionati e tecnologie altamente sviluppate sono garantiti di un buon funzionamento e lunga vita. Se il vostro apparecchio deve sviluppare un difetto entro il periodo di garanzia, si prega di contattare con la ricevuta di acquisto al negozio dove è stato acquistato l'apparecchio. Tutti i diritti di garanzia ai sensi delle presenti disposizioni sono da fare esclusivamente con il vostro rivenditore. Dopo due anni di acquisto e consegna dei nostri prodotti le richieste di garanzia non possono essere fatte valere.

I. Durata e inizio di garanzia

Il prodotto è coperto da una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto. Durante questo tempo il dispositivo sarà rinnovato o riparato da noi. La garanzia copre solo i difetti dovuti a materiali o di fabbricazione e si limita alla correzione di questi difetti o la sostituzione del dispositivo.

Il servizio di garanzia richiede la presentazione della ricevuta originale e l'osservanza del periodo di garanzia.

Le richieste di garanzia devono essere effettuate prima della scadenza del periodo di garanzia, entro due settimane dopo che il difetto è stato riconosciuto, affermato. Affermazione dei difetti è esclusa di reclami di diritti di garanzia dopo il periodo di garanzia.

II. Contenuto e la portata della garanzia

Il dispositivo viene accuratamente controllato. Nel caso in cui una richiesta di garanzia è giustificata, decidiamo su cui è fissato il tipo di danno. In caso di riparazione forniamo una realizzazione professionale. La riparazione o la sostituzione del dispositivo non comporta un prolungamento del periodo di garanzia è dunque anche per le parti sostituite messo in moto non comincia un nuovo periodo di garanzia.

III. Limitazioni della garanzia

Si prega di notare che i nostri dispositivi non sono stati progettati per essere usati commercialmente, artigianato o industriale. Di conseguenza, la garanzia decade se l'apparecchio viene usato in, commerciali o industriali, imprese commerciali o in attività equivalenti.

1. Non è una garanzia per vizi o difetti che sono dovuti a:
 - Danni di trasporto
 - Per il non rispetto dei istruzioni (il mancato rispetto della manutenzione e istruzioni per la pulizia)
 - L'installazione scorretta
 - Abusi o usi impropri

- L'uso improprio (per es. l'uso del dispositivo in commercio, o industriale imprese commerciali o in attività equivalenti)
 - L'uso della forza o di influenze esterne (per es. i danni causati dalla caduta)
 - Riparazioni o tentativi di riparazione da parte di persone non autorizzate e/o società
 - Da una corretta normale usura
 - Adattamento ai diversi standard nazionali, tecnici o di sicurezza se il prodotto non viene usato nel paese per il quale è stato progettato e realizzato tecnicamente.
2. La garanzia non si estende alle parti fragili (come vetro, plastica, lampadine).
 3. La garanzia non copre eventuali graffi, incisioni, patatine, incrinature, errori ottici o crepe minori nella smalto esterno che non compromettono la funzione di Kamado.
 4. Piccole modifiche in opuscoli o campioni o prodotti precedentemente consegnati non sono considerati un difetto. Lo stesso vale con variazioni solo minori dal tessuto bersaglio non rilevante per il valore e la fruibilità del dispositivo.
 5. La garanzia è nulla se interventi sono state apportate al dispositivo.

Questo manuale è a scopo informativo. Tutti i dati indicati sono solo nominale. Le attrezzature e le opzioni descritte possono variare a seconda dei requisiti specifici del paese.

Ci riserviamo il diritto di modifiche contenutistiche e tecniche.

KUNDENDIENST
SERVICE APRÈS-VENTE • ASSISTENZA POST-VENDITA

11173



CH

(kostenfrei/
gratuit/
gratuito)

00800 - 09 34 85 67



info@zeitlos-vertrieb.de

MODELL/MODÈLE/MODELLO: 1011060

COMFORT PRODUCTS AG

Flaachtalstrasse 40 • CH-8459 Volken

Telefon +41 / (0) 52 / 23 50 440

Telefax +41 / (0) 52 / 23 50 449

info@comfort-products.ch