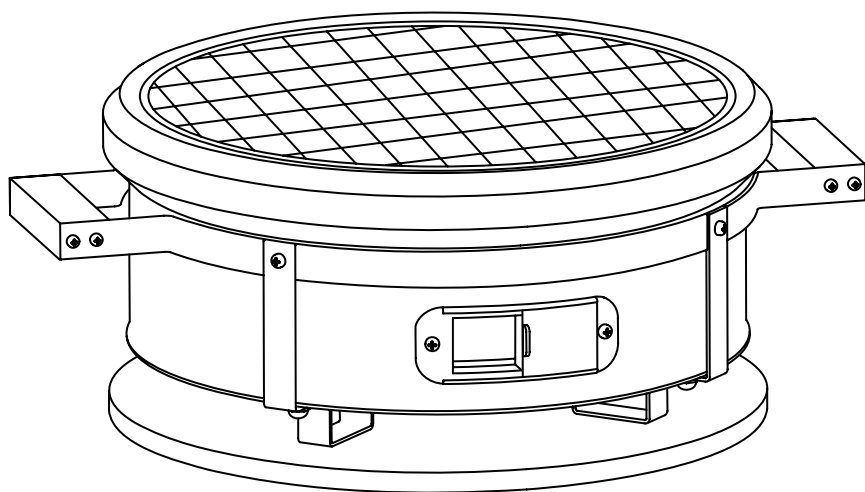


CREATE



BBQ Kamado Hibachi

User manual | Manual de instrucciones

[illegible]

[illegible]

INDEX

ENGLISH

Security instructions	6
Parts list	7
Recommendations	7
How to use	7
Mounting	8

PORTUGUÊS

Instruções de segurança	12
Lista de peças	13
Recomendações	13
Modo de uso	13
Montagem	14

ESPAÑOL

Instrucciones de seguridad	9
Listado de partes	10
Recomendaciones	10
Modo de uso	10
Montaje	11

FRANÇAIS

Consignes de sécurité	15
Liste des pièces	16
Recommandations	16
Mode d'utilisation	16
Montage	17

INDEX

ITALIANO

Istruzioni di sicurezza	18
Elenco delle parti	19
Raccomandazioni	19
Come usare	19
Montaggio	20

DEUTSCH

Sicherheitshinweise	21
Liste der Einzelteile	22
Empfehlungen	22
Wie benutzt man	22
Montage	23

NEDERLANDS

Beveiligingsinstructies	24
Onderdelen lijst	25
Aanbevelingen	25
Hoe te gebruiken	25
Montage	26

POLSKI

Instrukcje bezpieczeństwa	27
Lista części	28
Zalecenia	28
Jak używać	28
Montowanie	29

ENGLISH

Thank you very much for choosing our product. Before using it, read the instructions for use carefully for its correct use.

The included safety precautions reduce the risk of burns, injury, or even death if strictly followed. Please keep this manual in a safe place for future reference, together with the completed product warranty card, the original product packaging and proof of purchase. If possible, pass these instructions on to the next owner of the product. Observe basic safety precautions and accident prevention regulations at all times when using the appliance. The company is not responsible for non-compliance with these instructions by customers.

SECURITY INSTRUCTIONS

Before using this product, please read the basic safety precautions carefully.

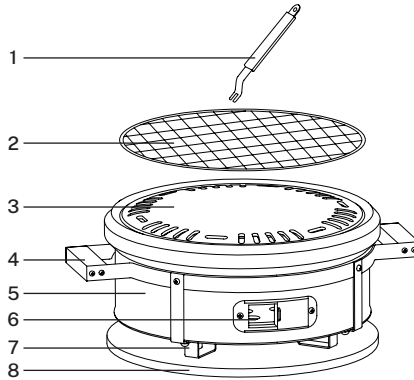
- Carefully remove any packaging before using the product.
- This product is intended for outdoor use only. Never use it indoors.
- Always keep children and pets away from the oven when it is in use.
- Never leave a fire burning unattended.
- Never light this product or allow it to burn or cool indoors as there is a danger of carbon monoxide poisoning.
- Do not use this product in a tent, caravan, car, basement, attic, or boat.
- Do not use under awnings, umbrellas or pergolas.
- Take special care with hot coals as they may emit sparks while in use and create a fire hazard.
- Do not use gasoline, thinner, lighter fluid, alcohol, or other similar chemicals to light this product.
- It is recommended to use charcoal in your kamado. This type of coal burns longer and produces less ash.
- Do not use charcoal in this product.
- Do not use the kamado on wooden decks or any other flammable surface, such as dry grass, wood chips, leaves, or decorative bark.
- Make sure the kamado is located at least 2 meters away from flammable objects.
- Do not use this kamado as a stove.

Attention: This product gets very hot, do not move it during operation.

- Always wear heat resistant gloves when handling hot ceramic or cooking surfaces.
- Allow unit to cool completely before moving or storing.
- Always inspect the product before use for damage. If there is damage to the product, do not use it.

PARTS LIST

1. Grappling hook
2. Cooking grate
3. Cooking plate
4. Side handle
5. Product body
6. Ventilation outlet
7. Paws
8. Base of support



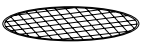
RECOMMENDATIONS

- Kamado barbecues are extremely versatile. Not only can they be used for grilling or smoking, but they can also easily bake pizzas, bread, cakes and cookies inside.
- Due to their excellent heat retention properties, they can reach and maintain high temperatures through precise control of the airflow through the ventilation openings.
- High heat is ideal for quickly cooking burgers and sausages, while low heat will cook larger cuts of meat for a longer period of time.
- You can add wood chips to charcoal or combine different flavored wood chips to give your meats even more flavor.
- To extinguish unit, stop adding fuel and close vents to allow fire to burn out naturally.
- Do not use water to extinguish the fire or ashes, as this could damage the Ceramic Kamado

HOW TO USE

- Make sure the Kamado is placed on a permanent, flat, level, heat resistant surface, away from flammable objects.
- Keep a minimum space of 2 meters above and a minimum space of 2 meters from other nearby objects.
- Open the bottom opening and light the newspapers with a long wick lighter or safety matches. Once lit, leave the vent open for approximately 10 minutes to create a small layer of hot embers.
- Do not use gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol, or other similar chemicals to light the fire.
- Open the bottom opening and light the newspapers with a long wick lighter or safety matches. Once lit, leave the bottom vent and lid open for approximately 10 minutes to create a small layer of hot coals.
- It is recommended not to fan or rotate the charcoal once it is lit. This allows the charcoal to burn evenly and efficiently.
- Once lit, always wear heat resistant gloves when handling hot ceramic or cooking surfaces.

MOUNTING



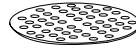
Cooking grate



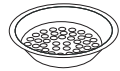
Cooking plate



Plate



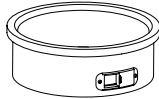
Charcoal grate



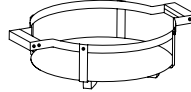
Basket for coal



Grappling hook



Product body

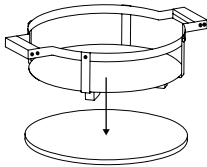


Product basis

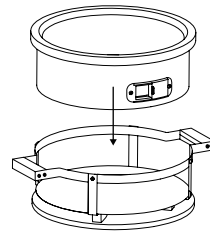


Base of support

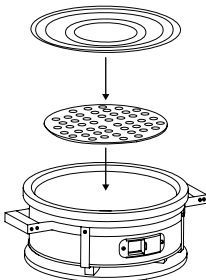
Product assembly



1. Place the support base in a firm and safe place. Then place the base of the product on top.

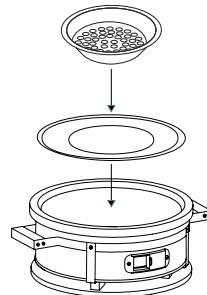


2. Later introduce the body of the product inside the support base.



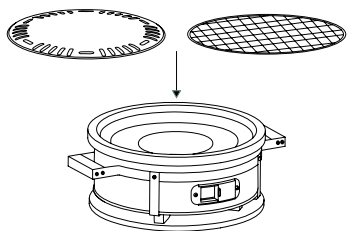
OPTION A

3. To use the charcoal grate insert the charcoal grate into the barbecue and then place the plate.

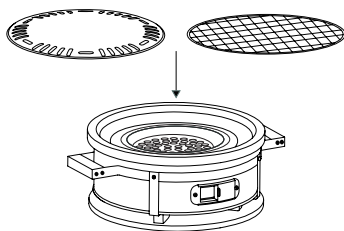


OPTION B

3. If you wish to use the charcoal basket instead of the grill, you must first place the plate inside the body of the product and the charcoal basket inside the grill.

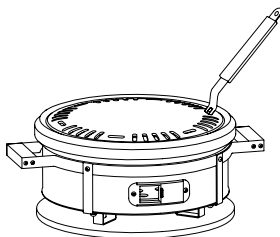
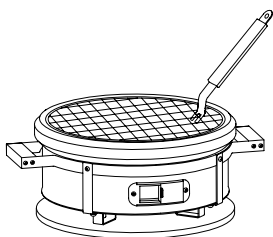


OPTION A



OPTION B

4. If you want to use the charcoal basket instead of the grill, you must first place the plate inside the body of the product and the charcoal basket inside it.



ATTENTION: Remember to use the grappling hook to handle the cooking grate and avoid burning yourself.

Once the product is assembled you can start enjoying your ceramic smoker barbecue.

Muchas gracias por elegir nuestro producto. Antes de utilizarlo, lea detenidamente las instrucciones de uso para su correcta utilización.

Las precauciones de seguridad incluidas reducen el riesgo de sufrir quemaduras, lesiones e incluso la muerte si se respetan estrictamente. Guarde este manual en un lugar seguro para consultarlo en el futuro, junto con la tarjeta de garantía del producto debidamente cumplimentada, el embalaje original del producto y el justificante de compra. Si es posible, entregue estas instrucciones al siguiente propietario del producto. Respete en todo momento las precauciones básicas de seguridad y las normas de prevención de accidentes cuando utilice el aparato. La empresa no se hace responsable del incumplimiento de estas instrucciones por parte de los clientes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de usar este producto lea detenidamente las precauciones básicas de seguridad.

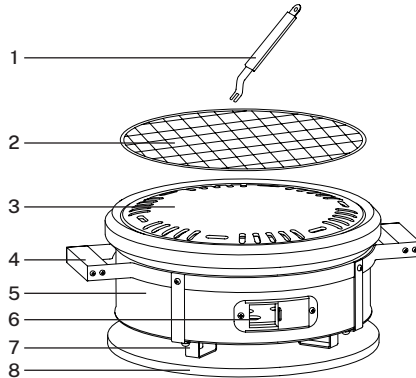
- Retire con cuidado cualquier embalaje antes de usar el producto.
- Este producto está destinado únicamente para uso en exteriores. No lo utilice nunca en interiores.
- Mantenga a los niños y las mascotas siempre lejos del producto cuando esté en uso.
- Nunca deje un fuego encendido sin supervisión.
- Nunca encienda este producto ni permita que se consuma o enfríe en espacios cerrados ya que existe peligro de intoxicación por monóxido de carbono.
- No utilice este producto en una tienda de campaña, caravana, automóvil, sótano, ático o barco.
- No lo use debajo de toldos, sombrillas o pérgolas.
- Tenga especial cuidado con las brasas calientes ya que pueden emitir chispas mientras está en uso y existe peligro de incendio.
- No utilice gasolina, disolvente, líquido para encender, alcohol u otros productos químicos similares para encender este producto.
- Se recomienda utilizar carbón vegetal en su kamado. Este tipo de carbón arde durante más tiempo y produce menos ceniza.
- No use carbón en este producto.
- No utilice el kamado sobre plataformas de madera ni en ninguna otra superficie inflamable, como pasto seco, astillas de madera, hojas o corteza decorativa.
- Asegúrese de que el kamado esté ubicado al menos a 2 metros de distancia de objetos inflamables.
- No utilice este kamado como una estufa.

Atención: Este producto se calienta mucho, no lo mueva durante su funcionamiento.

- Siempre use guantes resistentes al calor al manipular cerámica caliente o superficies de cocción.
- Permita que la unidad se enfríe completamente antes de moverla o almacenarla.
- Inspeccione siempre el producto antes de usarlo por si está dañado. Si existen daños en el producto no lo use.

LISTADO DE PARTES

1. Gancho de agarre
2. Parrilla de cocción
3. Plancha de cocción
4. Asa lateral
5. Cuerpo del producto
6. Salida de ventilación
7. Patas
8. Base de apoyo



RECOMENDACIONES

- Las barbacoas kamado son extremadamente versátiles. No solo se pueden utilizar para asar a la parrilla o ahumar, sino que también pueden hornear pizzas, pan, pasteles y galletas fácilmente en su interior.
- Debido a sus excelentes propiedades de retención de calor, pueden alcanzar y mantener altas temperaturas mediante un control preciso del flujo de aire a través de las aberturas de ventilación.
- Las altas temperaturas son ideales para cocinar rápidamente hamburguesas y salchichas, mientras que los fuegos bajos cocinarán cortes de carne más grandes durante un período de tiempo más prolongado.
- Puede agregar astillas de madera al carbón vegetal o combinar diferentes astillas de madera con sabores para darle a sus carnes aún más sabor.
- Para extinguir la unidad, deje de añadir combustible y cierre las aberturas de ventilación para permitir que el fuego se apague naturalmente.
- No utilice agua para extinguir el fuego o las cenizas, ya que esto podría dañar el Kamado de cerámica.

MODO DE USO

- Asegúrese de que el Kamado está colocado sobre una superficie permanente, plana, nivelada y resistente al calor, lejos de objetos inflamables.
- Mantenga un espacio mínimo de 2 metros por encima y un espacio mínimo de 2 metros de separación de otros objetos cercanos.
- Para encender un fuego, coloque periódicos enrollados con algunos cubos de encendido o pastillas de fuego sólidas en la placa de carbón en la base del Kamado. Luego coloque uno o dos puñados de carbón vegetal sobre los periódicos.
- No utilice gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender el fuego.
- Abra la abertura inferior y encienda los periódicos con un encendedor de mecha larga o cerillas de seguridad. Una vez haya encendido, deje abierta la abertura de ventilación durante aproximadamente 10 minutos para crear una pequeña capa de brasas calientes.
- Se recomienda no avivar ni girar el carbón una vez que esté encendido. Esto permite que el carbón se queme de manera uniforme y eficiente.
- Una vez encendido, use siempre guantes resistentes al calor al manipular cerámica caliente o superficies de cocción.

MONTAJE



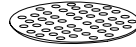
Parrilla de cocción



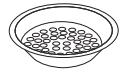
Plancha de cocción



Placa



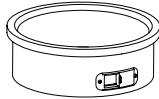
Rejilla para el carbón



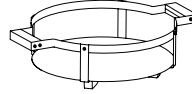
Cesta para el carbón



Gancho de agarre



Cuerpo del producto

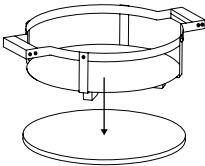


Base del producto

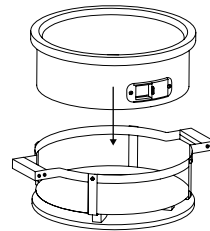


Base de apoyo

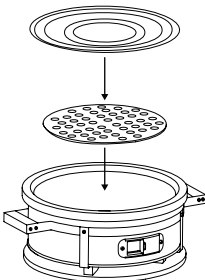
Montaje del producto



1. Coloque la base de apoyo en un lugar firme y seguro. Después coloque encima la base del producto.

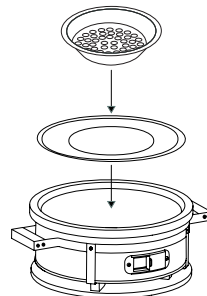


2. Posteriormente introduzca el cuerpo del producto dentro de la base de apoyo.



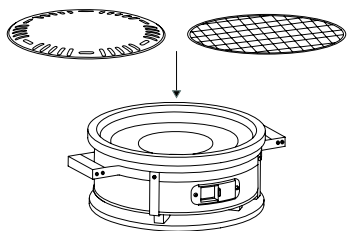
OPCIÓN A

3. Para usar la rejilla para el carbón introduzca dentro de la barbacoa la rejilla para el carbón y después coloque la placa.

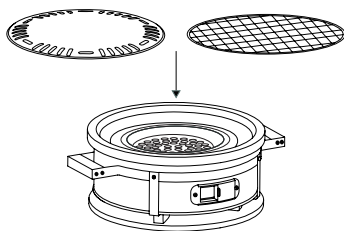


OPCIÓN B

3. Si desea usar la cesta para el carbón en vez de la parrilla, debe colocar primero la placa dentro del cuerpo del producto y dentro de esta la cesta para el carbón.

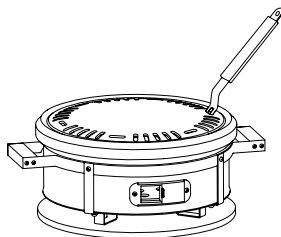
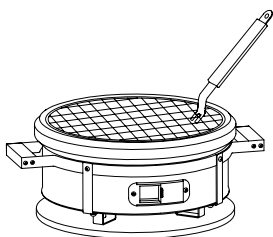


OPCIÓN A



OPCIÓN B

4. Una vez montado el producto elija la plancha o la parrilla que desea utilizar para cocinar los alimentos.



ATENCIÓN: Recuerde utilizar el gancho de agarre para manipular la parrilla de cocción y no quemarse.

Una vez montado el producto usted podrá comenzar a disfrutar de su barbacoa ahumadora de cerámica.

Muito obrigado por escolher nosso produto. Antes de utilizá-lo, leia atentamente as instruções de uso para seu uso correto.

As precauções de segurança incluídas reduzem o risco de queimaduras, ferimentos ou até mesmo morte se estritamente seguidas. Guarde este manual em um local seguro para referência futura, junto com o cartão de garantia do produto preenchido, a embalagem original do produto e o comprovante de compra. Se possível, passe estas instruções ao próximo proprietário do produto. Observe as precauções básicas de segurança e os regulamentos de prevenção de acidentes em todos os momentos ao usar o aparelho. A empresa não é responsável pelo incumprimento destas instruções por parte dos clientes.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de usar este produto, leia atentamente as precauções básicas de segurança.

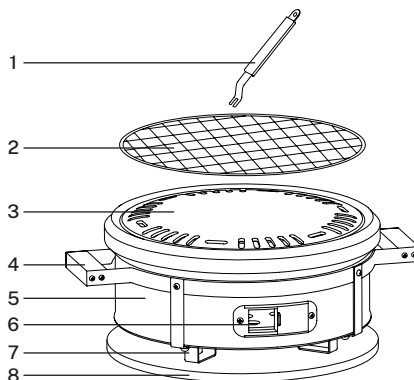
- Remova cuidadosamente qualquer embalagem antes de usar o produto.
- Este produto destina-se apenas a utilização no exterior. Nunca use dentro de casa.
- Sempre mantenha crianças e animais de estimação longe do forno quando ele estiver em uso.
- Nunca deixe um fogo aceso sem vigilância.
- Nunca acenda este produto ou deixe-o queimar ou esfriar em ambientes fechados, pois existe o perigo de envenenamento por monóxido de carbono.
- Não use este produto em uma barraca, caravana, carro, porão, sótão ou barco.
- Não use sob toldos, guarda-sóis ou pérgulas.
- Tome cuidado especial com carvões quentes, pois eles podem emitir faíscas durante o uso e criar risco de incêndio.
- Não use gasolina, diluente, fluido de isqueiro, álcool ou outros produtos químicos semelhantes para acender este produto.
- Recomenda-se usar carvão em seu kamado. Este tipo de carvão queima por mais tempo e produz menos cinzas.
- Não use carvão neste produto.
- Não use o kamado em decks de madeira ou qualquer outra superfície inflamável, como grama seca, lascas de madeira, folhas ou casca decorativa.
- Certifique-se de que o kamado esteja localizado a pelo menos 2 metros de distância de objetos inflamáveis.
- Não use este kamado como fogão.

Atenção: Este produto fica muito quente, não o mova durante a operação.

- Sempre use luvas resistentes ao calor ao manusear cerâmica quente ou superfícies de cozimento.
- Deixe a unidade esfriar completamente antes de movê-la ou armazená-la.
- Sempre inspecione o produto antes de usar quanto a danos. Se houver danos ao produto, não o utilize.

LISTA DE PEÇAS

1. Gancho
2. Grelha de cozimento
3. Placa de cozimento
4. Alça lateral
5. Corpo do produto
6. Saída de ventilação
7. Patas
8. Base de apoio



RECOMENDAÇÕES

- As churrasqueiras Kamado são extremamente versáteis. Eles não apenas podem ser usados para grelhar ou defumar, mas também podem assar pizzas, pães, bolos e biscoitos facilmente.
- Devido às suas excelentes propriedades de retenção de calor, podem atingir e manter altas temperaturas através do controle preciso do fluxo de ar através das aberturas de ventilação.
- O calor alto é ideal para cozinhar hambúrgueres e salsichas rapidamente, enquanto o fogo baixo cozinha cortes maiores de carne por um período de tempo mais longo.
- Você pode adicionar lascas de madeira ao carvão ou combinar lascas de diferentes sabores para dar ainda mais sabor às suas carnes.
- Para extinguir a unidade, pare de adicionar combustível e feche as aberturas para permitir que o fogo se extinga naturalmente.
- Não use água para apagar o fogo ou cinzas, pois isso pode danificar o Ceramic Kamado.

MODO DE USO

- Certifique-se de que o Kamado seja colocado em uma superfície permanente, plana, nivelada e resistente ao calor, longe de objetos inflamáveis.
- Mantenha um espaço mínimo de 2 metros acima e um espaço mínimo de 2 metros de outros objetos próximos.
- Para iniciar o fogo, coloque jornal enrolado com alguns cubos de kinder ou pellets de fogo sólido na placa de carvão na base do Kamado. Em seguida, coloque um ou dois punhados de carvão em cima dos jornais.
- Não use gasolina, álcool branco, fluido de isqueiro, álcool ou outros produtos químicos semelhantes para acender o fogo.
- Abra a abertura inferior e acenda os jornais com um isqueiro de pavio longo ou fósforos de segurança. Depois de aceso, deixe o respiradouro aberto por aproximadamente 10 minutos para criar uma pequena camada de brasas quentes.
- Recomenda-se não abanar ou girar o carvão depois de aceso. Isso permite que o carvão queime de maneira uniforme e eficiente.
- Uma vez aceso, sempre use luvas resistentes ao calor ao manusear cerâmica quente ou superfícies de cozimento.

MONTAGEM



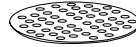
Grelha de cozimento



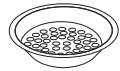
Placa de cozimento



Placa



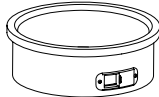
Grelha de carvão



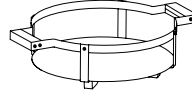
Cesto para carvão



Gancho



Corpo do produto

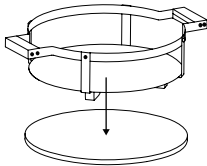


Base do produto

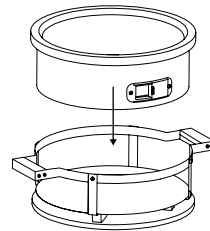


Base de apoio

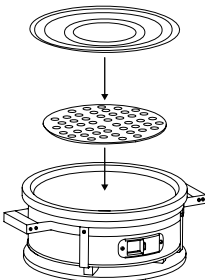
Montagem do produto



1. Coloque a base de apoio em local firme e seguro. Em seguida, coloque a base do produto por cima.

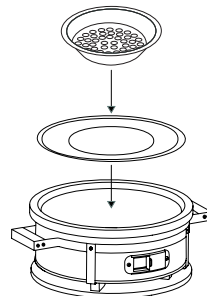


2. Posteriormente introduza o corpo do produto dentro da base de suporte.



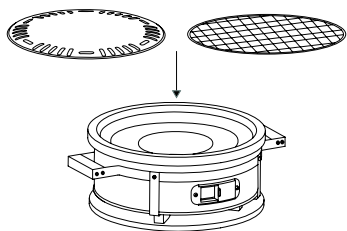
OPÇÃO A

3. Para usar a grelha de carvão, insira a grelha de carvão na churrasqueira e coloque a placa.

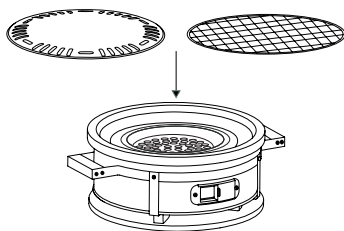


OPÇÃO B

3. Caso pretenda utilizar o cesto de carvão em vez do grelhador, deve primeiro colocar a placa dentro do corpo do produto e o cesto de carvão no seu interior.

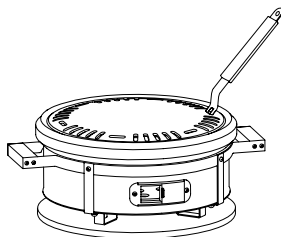
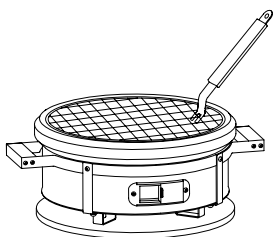


OPÇÃO A



OPÇÃO B

4. Depois de montado o produto, escolha a chapa ou grill que deseja usar para cozinhar os alimentos.



ATENÇÃO: Lembre-se de usar o gancho para manusear a grelha de cozimento e evite se queimar.

Uma vez que o produto esteja montado, você pode começar a desfrutar de sua churrasqueira de cerâmica.

Merci beaucoup d'avoir choisi notre produit. Avant de l'utiliser, lisez attentivement la notice d'utilisation pour son utilisation correcte.

Les précautions de sécurité incluses réduisent le risque de brûlures, de blessures ou même de mort si elles sont strictement suivies. Veuillez conserver ce manuel dans un endroit sûr pour référence future, ainsi que la carte de garantie du produit dûment remplie, l'emballage d'origine du produit et la preuve d'achat. Si possible, transmettez ces instructions au prochain propriétaire du produit. Respectez à tout moment les consignes de sécurité élémentaires et les règles de prévention des accidents lors de l'utilisation de l'appareil. La société n'est pas responsable du non-respect de ces instructions par les clients.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement les précautions de sécurité de base.

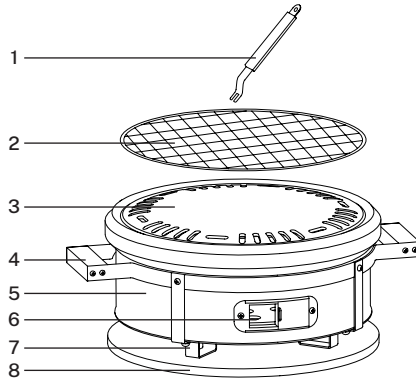
- Retirez soigneusement tout emballage avant d'utiliser le produit.
- Ce produit est destiné à une utilisation en extérieur uniquement. Ne l'utilisez jamais à l'intérieur.
- Gardez toujours les enfants et les animaux domestiques à l'écart du four lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne laissez jamais un feu brûler sans surveillance.
- N'allumez jamais ce produit et ne le laissez jamais brûler ou refroidir à l'intérieur car il existe un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- N'utilisez pas ce produit dans une tente, une caravane, une voiture, un sous-sol, un grenier ou un bateau.
- Ne pas utiliser sous les auvents, parasols ou pergolas.
- Soyez particulièrement prudent avec les charbons ardents car ils peuvent émettre des étincelles lors de leur utilisation et créer un risque d'incendie.
- N'utilisez pas d'essence, de diluant, d'essence à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour allumer ce produit.
- Il est recommandé d'utiliser du charbon de bois dans votre kamado. Ce type de charbon brûle plus longtemps et produit moins de cendres.
- Ne pas utiliser de charbon de bois dans ce produit.
- N'utilisez pas le kamado sur des terrasses en bois ou sur toute autre surface inflammable, comme de l'herbe sèche, des copeaux de bois, des feuilles ou de l'écorce décorative.
- Assurez-vous que le kamado est situé à au moins 2 mètres des objets inflammables.
- N'utilisez pas ce kamado comme réchaud.

Attention: Ce produit devient très chaud, ne le déplacez pas pendant le fonctionnement.

- Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez de la céramique ou des surfaces de cuisson chaudes.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.
- Inspectez toujours le produit avant utilisation pour détecter tout dommage. Si le produit est endommagé, ne l'utilisez pas.

LISTE DES PIÈCES

1. Grappin
2. Grille de cuisson
3. Plaque de cuisson
4. Poignée latérale
5. Corps du produit
6. Bouche d'aération
7. Pattes
8. Base de soutien



RECOMMANDATIONS

- Les barbecues Kamado sont extrêmement polyvalents. Non seulement ils peuvent être utilisés pour griller ou fumer, mais ils peuvent également cuire facilement des pizzas, du pain, des gâteaux et des biscuits à l'intérieur.
- En raison de leurs excellentes propriétés de rétention de la chaleur, ils peuvent atteindre et maintenir des températures élevées grâce à un contrôle précis du flux d'air à travers les ouvertures de ventilation.
- La chaleur élevée est idéale pour cuire rapidement les hamburgers et les saucisses, tandis que la chaleur basse permet de cuire de plus gros morceaux de viande pendant une plus longue période.
- Vous pouvez ajouter des copeaux de bois au charbon de bois ou combiner différents copeaux de bois aromatisés pour donner encore plus de saveur à vos viandes.
- Pour éteindre l'appareil, arrêtez d'ajouter du carburant et fermez les événements pour permettre au feu de s'éteindre naturellement.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre le feu ou les cendres, car cela pourrait endommager le Ceramic Kamado.

MODE D'UTILISATION

- Assurez-vous que le Kamado est placé sur une surface permanente, plane, de niveau et résistante à la chaleur, à l'écart des objets inflammables.
- Gardez un espace minimum de 2 mètres au-dessus et un espace minimum de 2 mètres des autres objets à proximité.
- Pour allumer un feu, placez du papier journal enroulé avec des cubes Kinder ou des pastilles de feu solides sur la plaque à charbon à la base du Kamado. Placez ensuite une ou deux poignées de charbon de bois sur les journaux.
- N'utilisez pas d'essence, de white spirit, d'essence à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour allumer le feu.
- Ouvrez l'ouverture inférieure et allumez les journaux avec un briquet à longue mèche ou des allumettes de sûreté. Une fois allumé, laissez l'évent ouvert pendant environ 10 minutes pour créer une petite couche de braises chaudes.
- Il est recommandé de ne pas ventiler ou faire tourner le charbon de bois une fois qu'il est allumé. Cela permet au charbon de bois de brûler uniformément et efficacement.
- Une fois allumé, portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez de la céramique chaude ou des surfaces de cuisson.

MONTAGE



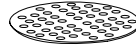
Grille de cuisson



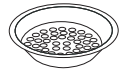
Plaque de cuisson



Plaque



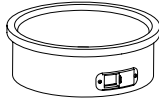
Grille à charbon



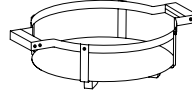
Panier à charbon



Grappin



Corps du produit

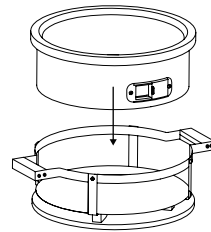
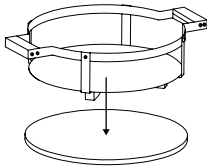


Base du produit



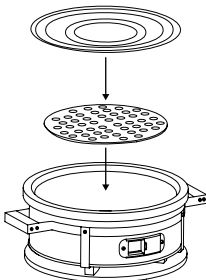
Base de soutien

Assemblage du produit

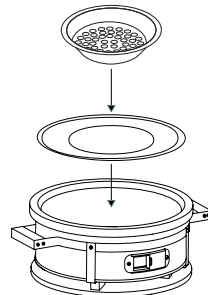


1. Placez la base de support dans un endroit ferme et sûr. Placez ensuite la base du produit sur le dessus.

2. Introduisez ensuite le corps du produit à l'intérieur de la base de support.



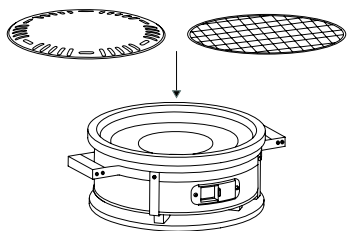
OPTION A



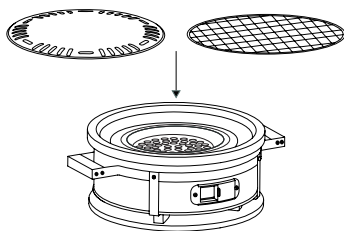
OPTION B

3. Pour utiliser la grille à charbon, insérez la grille à charbon dans le barbecue, puis placez la plaque.

3. Si vous souhaitez utiliser le panier à charbon à la place du gril, vous devez d'abord placer la plaque à l'intérieur du corps du produit et le panier à charbon à l'intérieur.

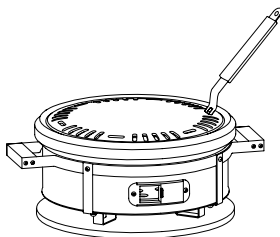
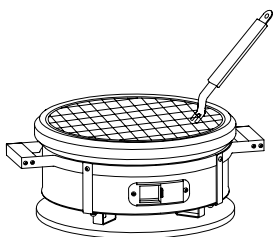


OPTION A



OPTION B

4. Une fois le produit assemblé, choisissez la plaque chauffante ou le gril que vous souhaitez utiliser pour cuire les aliments.



ATTENTION: Pensez à utiliser le grappin pour manipuler la grille de cuisson et évitez de vous brûler.

Une fois le produit assemblé, vous pouvez commencer à profiter de votre barbecue fumoir en céramique.

Grazie mille per aver scelto il nostro prodotto. Prima di utilizzarlo, leggere attentamente le istruzioni per l'uso per il suo corretto utilizzo.

Le precauzioni di sicurezza incluse riducono il rischio di ustioni, lesioni o persino morte se seguite rigorosamente. Si prega di conservare questo manuale in un luogo sicuro per future consultazioni, insieme alla scheda di garanzia del prodotto compilata, alla confezione originale del prodotto e alla prova di acquisto. Se possibile, trasmettere queste istruzioni al prossimo proprietario del prodotto. Osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base e le norme antinfortunistiche durante l'utilizzo dell'apparecchio. La società non è responsabile del mancato rispetto di queste istruzioni da parte dei clienti.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente le precauzioni di sicurezza di base.

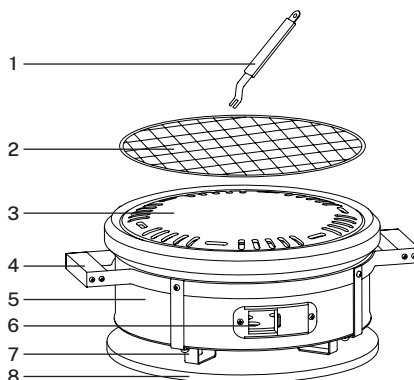
- Rimuovere con attenzione qualsiasi imballaggio prima di utilizzare il prodotto.
- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso esterno. Non usarlo mai al chiuso.
- Tenere sempre i bambini e gli animali domestici lontani dal forno quando è in uso.
- Non lasciare mai un fuoco acceso incustodito.
- Non accendere mai questo prodotto né lasciarlo bruciare o raffreddare all'interno poiché esiste il pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio.
- Non utilizzare questo prodotto in tenda, roulotte, auto, cantina, soffitta o barca.
- Non utilizzare sotto tende da sole, ombrelloni o pergolati.
- Prestare particolare attenzione ai carboni ardenti in quanto possono emettere scintille durante l'uso e creare un pericolo di incendio.
- Non utilizzare benzina, solventi, fluidi per accendini, alcol o altri prodotti chimici simili per accendere questo prodotto.
- Si consiglia di utilizzare carbone nel tuo kamado. Questo tipo di carbone brucia più a lungo e produce meno cenere.
- Non utilizzare carbone in questo prodotto.
- Non utilizzare il kamado su ponti di legno o qualsiasi altra superficie infiammabile, come erba secca, trucioli di legno, foglie o corteccia decorativa.
- Assicurarci che il kamado si trovi ad almeno 2 metri di distanza da oggetti infiammabili.
- Non usare questo kamado come fornello.

Attenzione: Questo prodotto diventa molto caldo, non spostarlo durante il funzionamento.

- Indossare sempre guanti resistenti al calore quando si maneggia la ceramica calda o le superfici di cottura.
- Lasciare raffreddare completamente l'unità prima di spostarla o riporla.
- Ispezionare sempre il prodotto prima dell'uso per eventuali danni. In caso di danni al prodotto, non utilizzarlo.

ELENCO DELLE PARTI

1. Rampino
2. Griglia di cottura
3. Piastra di cottura
4. Maniglia laterale
5. Corpo del prodotto
6. Presa di ventilazione
7. Zampe
8. Base di appoggio



RACCOMANDAZIONI

- I barbecue Kamado sono estremamente versatili. Non solo possono essere utilizzati per grigliare o affumicare, ma possono anche cuocere facilmente pizze, pane, torte e biscotti all'interno.
- Grazie alle loro eccellenti proprietà di ritenzione del calore, possono raggiungere e mantenere temperature elevate attraverso un controllo preciso del flusso d'aria attraverso le aperture di ventilazione.
- Il calore alto è ideale per cuocere rapidamente hamburger e salsicce, mentre il fuoco basso cuocerà tagli di carne più grandi per un periodo di tempo più lungo.
- Puoi aggiungere trucioli di legno al carbone o combinare trucioli di legno aromatizzati diversi per dare alle tue carni ancora più sapore.
- Per spegnere l'unità, interrompere l'aggiunta di carburante e chiudere gli sfiati per consentire al fuoco di spegnersi naturalmente.
- Non utilizzare acqua per estinguere il fuoco o la cenere, in quanto ciò potrebbe danneggiare il Kamado in ceramica.

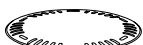
COME USARE

- Assicurarsi che il Kamado sia posizionato su una superficie permanente, piana, livellata e resistente al calore, lontano da oggetti infiammabili.
- Mantenere uno spazio minimo di 2 metri sopra e uno spazio minimo di 2 metri da altri oggetti vicini.
- Per accendere un fuoco, metti carta di giornale arrotolata con alcuni cubetti di kinder o pellet solidi sulla piastra di carbone alla base del Kamado. Quindi posizionare una o due manciate di carbone sopra i giornali.
- Non utilizzare benzina, acquaragia, liquidi per accendini, alcol o altri prodotti chimici simili per accendere il fuoco.
- Apri l'apertura inferiore e accendi i giornali con un accendino a stoppino lungo o fiammiferi di sicurezza. Una volta acceso, lasciare aperto lo sfiato per circa 10 minuti per creare un piccolo strato di braci ardenti.
- Si consiglia di non ventilare o ruotare la carbonella una volta accesa. Ciò consente al carbone di bruciare in modo uniforme ed efficiente.
- Una volta acceso, indossare sempre guanti resistenti al calore quando si maneggia la ceramica calda o le superfici di cottura.

MONTAGGIO



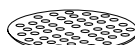
Griglia di cottura



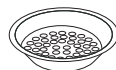
Piastra di cottura



Piatto



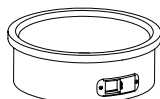
Griglia di carbone



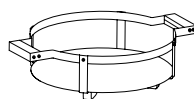
Cestino per il carbone



Rampino



Corpo del prodotto

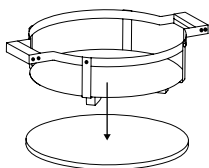


Base del prodotto

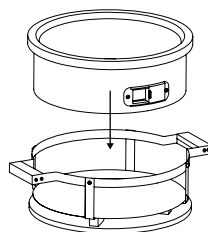


Base di appoggio

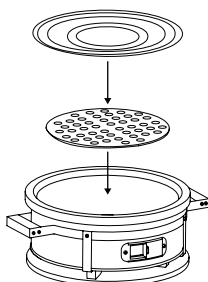
Assemblaggio del prodotto



1. Posizionare la base di appoggio in un luogo stabile e sicuro. Quindi posizionare la base del prodotto sopra.

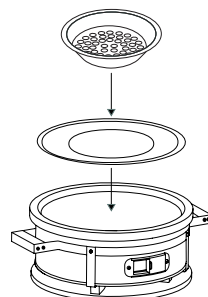


2. Successivamente introdurre il corpo del prodotto all'interno della base di appoggio.



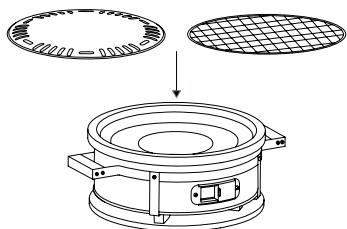
OPZIONE A

3. Per utilizzare la griglia a carbone inserire la griglia a carbone nel barbecue e quindi posizionare la piastra.

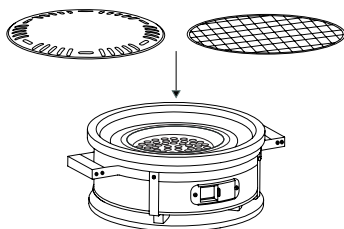


OPZIONE B

3. Se si desidera utilizzare il cestello della carbonella al posto della griglia, occorre prima posizionare la piastra all'interno del corpo del prodotto e il cestello della carbonella al suo interno.

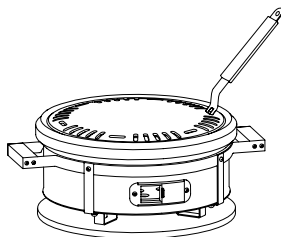
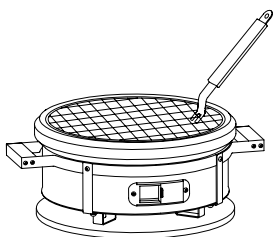


OPZIONE A



OPZIONE B

4. Una volta assemblato il prodotto, scegli la piastra o la griglia che desideri utilizzare per cuocere il cibo.



ATTENZIONE: Ricordarsi di utilizzare il rampino per maneggiare la griglia di cottura ed evitare di scottarsi.

Una volta assemblato il prodotto, puoi iniziare a goderti il tuo barbecue affumicatore in ceramica.

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Lesen Sie vor der Verwendung die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, um die richtige Verwendung zu gewährleisten.

Die enthaltenen Sicherheitsvorkehrungen reduzieren das Risiko von Verbrennungen, Verletzungen oder sogar Tod, wenn sie strikt befolgt werden. Bitte bewahren Sie dieses Handbuch zusammen mit der ausgefüllten Produktgarantiekarte, der Originalproduktverpackung und dem Kaufbeleg an einem sicheren Ort auf, damit Sie später darin nachschlagen können. Geben Sie diese Anleitung nach Möglichkeit an den nächsten Besitzer des Produkts weiter. Beachten Sie beim Gebrauch des Gerätes stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen und Unfallverhütungsvorschriften. Das Unternehmen ist nicht verantwortlich für die Nichteinhaltung dieser Anweisungen durch Kunden.

SICHERHEITSHINWEISE

Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie bitte die grundlegenden Sicherheitshinweise sorgfältig durch.

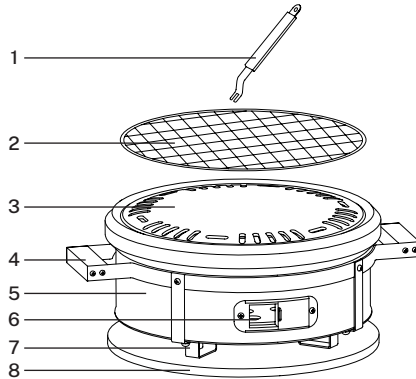
- Entfernen Sie vorsichtig alle Verpackungen, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch im Freien bestimmt. Verwenden Sie es niemals in Innenräumen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere immer vom Ofen fern, wenn er in Betrieb ist.
- Lassen Sie niemals ein Feuer unbeaufsichtigt brennen.
- Zünden Sie dieses Produkt niemals an und lassen Sie es nicht in Innenräumen brennen oder abkühlen, da die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung besteht.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht in einem Zelt, Wohnwagen, Auto, Keller, Dachboden oder Boot.
- Nicht unter Markisen, Sonnenschirmen oder Pergolen verwenden.
- Seien Sie besonders vorsichtig mit heißen Kohlen, da sie während des Gebrauchs Funken abgeben und eine Brandgefahr darstellen können.
- Verwenden Sie kein Benzin, Verdünner, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder ähnliche Chemikalien, um dieses Produkt anzuzünden.
- Es wird empfohlen, Holzkohle in Ihrem Kamado zu verwenden. Diese Art von Kohle brennt länger und produziert weniger Asche.
- Verwenden Sie in diesem Produkt keine Holzkohle.
- Verwenden Sie den Kamado nicht auf Holzterrassen oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Blättern oder dekorativer Rinde.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Kamado mindestens 2 Meter von brennbaren Gegenständen entfernt befindet.
- Verwenden Sie diesen Kamado nicht als Herd.

Aufmerksamkeit: Dieses Produkt wird sehr heiß, bewegen Sie es nicht während des Betriebs.

- Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißen Keramik- oder Kochflächen hantieren.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder lagern.
- Überprüfen Sie das Produkt vor Gebrauch immer auf Beschädigungen. Wenn das Produkt beschädigt ist, verwenden Sie es nicht.

LISTE DER EINZELTEILE

1. Enterhaken
2. Grillrost
3. Kochplatte
4. Seitengriff
5. Produktkörper
6. Belüftungsauslass
7. Pfoten
8. Basis der Unterstützung



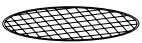
EMPFEHLUNGEN

- Kamado-Grills sind äußerst vielseitig. Sie können nicht nur zum Grillen oder Räuchern verwendet werden, sondern auch zum Backen von Pizzen, Brot, Kuchen und Keksen im Inneren.
- Aufgrund ihrer hervorragenden Wärmespeichereigenschaften können sie durch präzise Steuerung des Luftstroms durch die Belüftungsöffnungen hohe Temperaturen erreichen und halten.
- Hohe Hitze ist ideal zum schnellen Garen von Burgern und Würstchen, während bei niedriger Hitze größere Fleischstücke über einen längeren Zeitraum gegart werden.
- Sie können der Holzkohle Holzspäne hinzufügen oder verschiedene aromatisierte Holzspäne kombinieren, um Ihrem Fleisch noch mehr Geschmack zu verleihen.
- Um das Gerät zu löschen, hören Sie auf, Kraftstoff nachzufüllen, und schließen Sie die Lüftungsöffnungen, damit das Feuer auf natürliche Weise ausbrennen kann.
- Verwenden Sie zum Löschen des Feuers kein Wasser oder Asche, da dies den Ceramic Kamado beschädigen könnte.

WIE BENUTZT MAN

- Stellen Sie sicher, dass der Kamado auf einer dauerhaften, flachen, ebenen, hitzebeständigen Oberfläche und fern von brennbaren Gegenständen aufgestellt wird.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 2 Metern über und einen Mindestabstand von 2 Metern zu anderen in der Nähe befindlichen Objekten ein.
- Um ein Feuer zu entzünden, legen Sie aufgerolltes Zeitungspapier mit einigen freundlichen Würfeln oder festen Feuerpellets auf die Holzkohleplatte am Fuß des Kamado. Legen Sie dann eine oder zwei Handvoll Holzkohle auf die Zeitungen.
- Verwenden Sie kein Benzin, Testbenzin, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien, um das Feuer anzuzünden.
- Öffnen Sie die untere Öffnung und zünden Sie die Zeitungen mit einem Feuerzeug mit langem Docht oder Streichhölzern an. Lassen Sie die Entlüftung nach dem Anzünden etwa 10 Minuten lang geöffnet, um eine kleine Schicht heißer Glut zu erzeugen.
- Es wird empfohlen, die angezündete Holzkohle nicht zu fächern oder zu drehen. Dadurch brennt die Holzkohle gleichmäßig und effizient.
- Tragen Sie nach dem Anzünden immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißen Keramik- oder Kochflächen hantieren.

MONTAGE



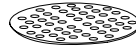
Grillrost



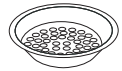
Kochplatte



Platte



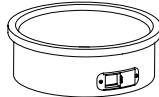
Holzkohlerost



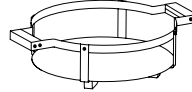
Korb für Kohle



Enterhaken



Produktkörper

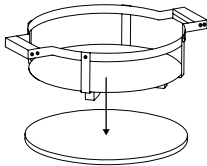


Produktbasis

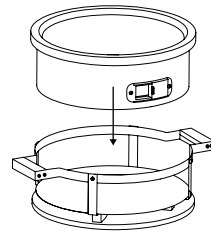


Basis der unterstützung

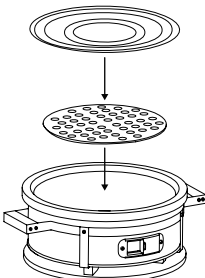
Produktmontage



1. Platzieren Sie die Stützbasis an einem festen und sicheren Ort. Legen Sie dann die Basis des Produkts darauf.

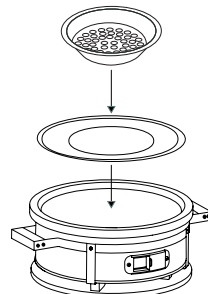


2. Führen Sie später den Körper des Produkts in die Stützbasis ein.



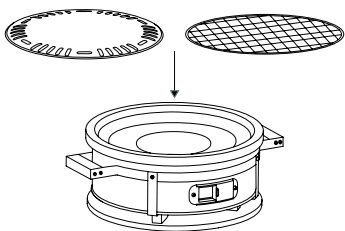
OPTION A

3. Um den Holzkohlerost zu verwenden, setzen Sie den Holzkohlerost in den Grill ein und platzieren Sie dann die Platte.

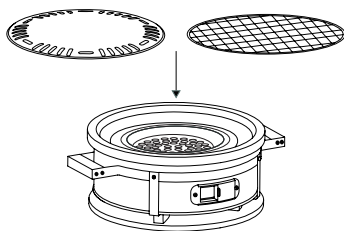


OPTION B

3. Wenn Sie den Holzkohlekorb anstelle des Grills verwenden möchten, müssen Sie zunächst die Platte im Inneren des Produktkörpers und den Holzkohlekorb darin platzieren.

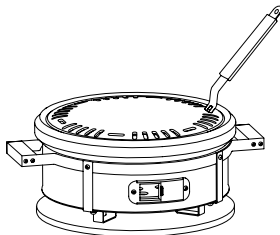
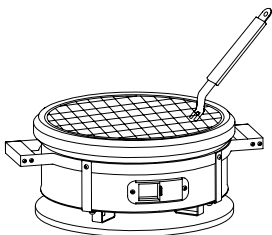


OPTION A



OPTION B

4. Sobald das Produkt zusammengebaut ist, wählen Sie die Grillplatte oder den Grill aus, den Sie zum Garen der Speisen verwenden möchten.



ACHTUNG: Denken Sie daran, den Grillrost mit dem Enterhaken anzufassen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Sobald das Produkt zusammengebaut ist, können Sie Ihren Keramik-Räuchergrill genießen.

Hartelijk dank voor het kiezen van ons product. Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing goed door voor een correct gebruik.

De meegeleverde veiligheidsmaatregelen verminderen het risico op brandwonden, letsel of zelfs de dood als ze strikt worden opgevolgd. Bewaar deze handleiding samen met de ingevulde productgarantiekaart, de originele productverpakking en het aankoopbewijs op een veilige plaats voor toekomstig gebruik. Geef deze instructies indien mogelijk door aan de volgende eigenaar van het product. Neem bij het gebruik van het apparaat te allen tijde de elementaire veiligheidsmaatregelen en voorschriften ter voorkoming van ongevallen in acht. Het bedrijf is niet verantwoordelijk voor het niet naleven van deze instructies door klanten.

BEVEILIGINGSINSTRUCTIES

Lees voordat u dit product gebruikt de basisveiligheidsmaatregelen aandachtig door.

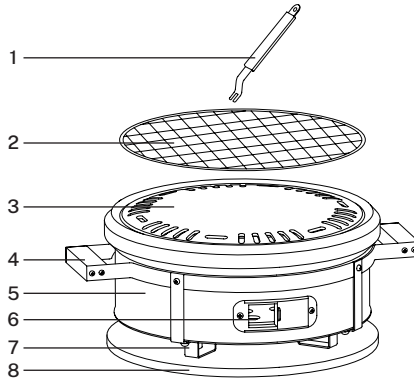
- Verwijder voorzichtig alle verpakkingen voordat u het product gebruikt.
- Dit product is alleen bedoeld voor gebruik buitenshuis. Gebruik het nooit binnenshuis.
- Houd kinderen en huisdieren altijd uit de buurt van de oven wanneer deze in gebruik is.
- Laat een vuur nooit onbeheerd achter.
- Steek dit product nooit aan en laat het binnenshuis niet branden of afkoelen, er bestaat gevaar voor koolmonoxidevergiftiging.
- Gebruik dit product niet in een tent, caravan, auto, kelder, zolder of boot.
- Niet gebruiken onder luifels, parasols of pergola's.
- Wees extra voorzichtig met hete kolen, deze kunnen tijdens het gebruik vonken afgeven en brandgevaar opleveren.
- Gebruik geen benzine, verdunner, aanstekervloeistof, alcohol of andere vergelijkbare chemicaliën om dit product aan te steken.
- Het is aan te raden om houtskool te gebruiken in je kamado. Dit type steenkool brandt langer en produceert minder as.
- Gebruik geen houtskool in dit product.
- Gebruik de kamado niet op houten vlonders of andere brandbare oppervlakken, zoals droog gras, houtsnippers, bladeren of sierschors.
- Zorg ervoor dat de kamado minimaal 2 meter verwijderd is van brandbare voorwerpen.
- Gebruik deze kamado niet als kooktoestel.

Aandacht: Dit product wordt erg heet, verplaats het niet tijdens gebruik.

- Draag altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramische of kookoppervlakken.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het verplaatst of opbergt.
- Inspecteer het product altijd voor gebruik op beschadigingen. Als er schade aan het product is, gebruik het dan niet.

ONDERDELEN LIJST

1. Enterhaak
2. Kook rooster
3. Kookplaat
4. Zijhandvat
5. Product lichaam
6. Ventilatie uitlaat
7. Poten
8. Steunpunt



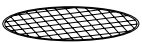
AANBEVELINGEN

- Kamado-barbecues zijn enorm veelzijdig. Ze kunnen niet alleen worden gebruikt om te grillen of roken, maar ze kunnen er ook gemakkelijk pizza's, brood, cake en koekjes in bakken.
- Door hun uitstekende warmte-vasthoudende eigenschappen kunnen ze hoge temperaturen bereiken en behouden door nauwkeurige regeling van de luchtstroom door de ventilatieopeningen.
- Hoge temperatuur is ideaal voor het snel bereiden van hamburgers en worstjes, terwijl lage temperatuur grotere stukken vlees voor een langere tijd gaat.
- U kunt houtsnippers aan houtskool toevoegen of houtsnippers met verschillende smaken combineren om uw vlees nog meer smaak te geven.
- Om het apparaat te doven, stopt u met het toevoegen van brandstof en sluit u de ventilatieopeningen zodat het vuur op natuurlijke wijze kan doven.
- Gebruik geen water om het vuur of de as te doven, dit kan de Ceramic Kamado beschadigen.

HOE TE GEBRUIKEN

- Zorg ervoor dat de Kamado op een permanente, vlakke, vlakke, hittebestendige ondergrond staat, uit de buurt van brandbare voorwerpen.
- Houd een minimale ruimte aan van 2 meter boven en een minimale afstand van 2 meter van andere objecten in de buurt.
- Om vuur te maken leg je een opgerolde krant met wat kinderblokjes of vaste vuurpellets op de houtskoolplaat aan de voet van de Kamado. Plaats vervolgens een of twee handenvol houtskool bovenop de kranten.
- Gebruik geen benzine, terpentine, aanstekervloeistof, alcohol of andere soortgelijke chemicaliën om het vuur aan te steken.
- Open de onderste opening en steek de kranten aan met een aansteker met lange pit of veiligheidslucifers. Eenmaal aangestoken, laat u de ventilatieopening ongeveer 10 minuten openstaan om een klein laagje hete sintels te creëren.
- Het wordt aanbevolen om de houtskool niet te waaien of te draaien als deze eenmaal is aangestoken. Hierdoor kan de houtskool gelijkmatig en efficiënt branden.
- Draag na het aansteken altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramische of kookoppervlakken.

MONTAGE



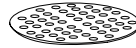
Kook rooster



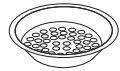
Kookplaat



Bord



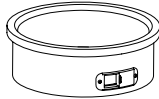
Houtskool rooster



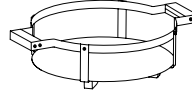
Mand voor kolen



Enterhaak



Product lichaam

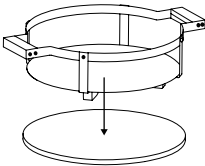


Productbasis

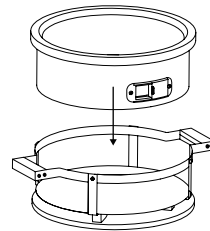


Steunpunt

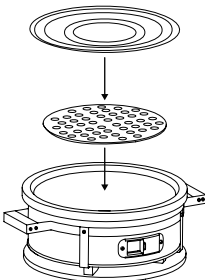
Product montage



1. Plaats de steunvoet op een stevige en veilige plaats. Plaats vervolgens de basis van het product erop.

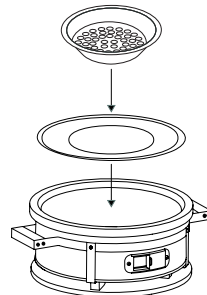


2. Breng later het lichaam van het product in de steunbasis aan.



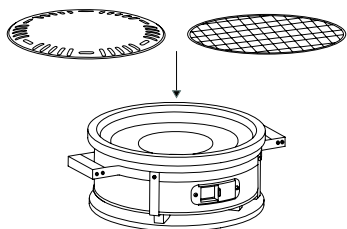
OPTIE A

3. Om het houtskoolrooster te gebruiken, plaatst u het houtskoolrooster in de barbecue en plaatst u vervolgens de plaat.

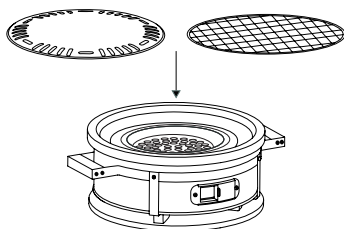


OPTIE B

3. Als u de houtskoolmand wilt gebruiken in plaats van de grill, moet u eerst de plaat in de behuizing van het product plaatsen en de houtskoolmand erin.

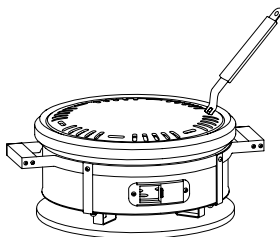
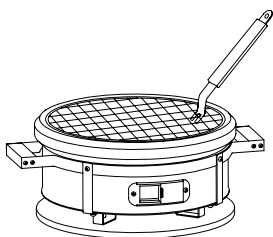


OPTIE A



OPTIE B

4. Zodra het product is gemonteerd, kiest u de bakplaat of grill die u wilt gebruiken om het voedsel te bereiden.



LET OP: Vergeet niet om de enterhaak te gebruiken om het grillrooster vast te pakken en te voorkomen dat u zich brandt.

Zodra het product is gemonteerd, kunt u genieten van uw keramische rookbarbecue.

Bardzo dziękujemy za wybór naszego produktu. Przed użyciem przeczytaj uważnie instrukcję obsługi, aby zapewnić prawidłowe użytkowanie.

Dołączone środki ostrożności zmniejszają ryzyko poparzeń, obrażeń, a nawet śmierci, jeśli są ściśle przestrzegane. Proszę zachować niniejszą instrukcję w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości wraz z wypełnioną kartą gwarancyjną produktu, oryginalnym opakowaniem produktu i dowodem zakupu. Jeśli to możliwe, przekaż tę instrukcję następnemu właścicielowi produktu. Podczas korzystania z urządzenia należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa i przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom. Firma nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji przez klientów.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem tego produktu należy dokładnie zapoznać się z podstawowymi środkami ostrożności.

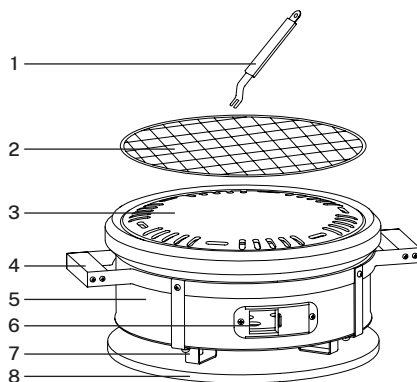
- Ostrożnie usuń opakowanie przed użyciem produktu.
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku na zewnątrz. Nigdy nie używaj go w pomieszczeniach.
- Zawsze trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od włączonej kuchenki.
- Nigdy nie pozostawiaj płonącego ognia bez nadzoru.
- Nigdy nie zapalaj tego produktu ani nie pozwól mu się palić lub ostygnąć w pomieszczeniu, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo zatrucia tlenkiem węgla.
- Nie używaj tego produktu w namiocie, przyczepie kempingowej, samochodzie, piwnicy, na strychu ani na łodzi.
- Nie stosować pod markizami, parasolami lub pergolami.
- Zachowaj szczególną ostrożność w przypadku rozżarzonych węgla, ponieważ podczas użytkowania mogą wydzielać iskry i stwarzać zagrożenie pożarowe.
- Do zapalania tego produktu nie używaj benzyny, rozcieńczalnika, płynu do zapalniczek, alkoholu ani innych podobnych substancji chemicznych.
- Zaleca się używanie węgla drzewnego w kamado. Ten rodzaj węgla spala się dłużej i wytwarza mniej popiołu.
- Nie używaj węgla drzewnego w tym produkcie.
- Nie używaj kamado na drewnianych tarasach lub innych łatwopalnych powierzchniach, takich jak sucha trawa, zrębki, liście lub kora ozdobna.
- Upewnij się, że kamado znajduje się w odległości co najmniej 2 metrów od łatwopalnych przedmiotów.
- Nie używaj tego kamado jako pieca.

Uwaga: Ten produkt bardzo się nagrzewa, nie należy go przenosić podczas pracy.

- Podczas pracy z gorącymi powierzchniami ceramicznymi lub kuchennymi należy zawsze nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę.
- Pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć przed przeniesieniem lub przechowywaniem.
- Przed użyciem zawsze sprawdź produkt pod kątem uszkodzeń. Jeśli produkt jest uszkodzony, nie używaj go.

LISTA CZĘŚCI

1. Hak do chwytania
2. Ruszt do gotowania
3. Płyta kuchenna
4. Uchwyt boczny
5. Korpus produktu
6. Wylot wentylacyjny
7. Łapy
8. Baza wsparcia



ZALECENIA

- Grille Kamado są niezwykle wszechstronne. Można w nich nie tylko grillować czy wędzić, ale bez problemu upiec w nich pizzę, chleb, ciasta i ciasteczka.
- Door hun uitstekende warmte-vasthoudende eigenschappen kunnen ze hoge temperaturen bereiken en behouden door nauwkeurige regeling van de luchtstroom door de ventilatieopeningen.
- Wysoka temperatura jest idealna do szybkiego gotowania hamburgerów i kiełbasek, a niska temperatura pozwala na dłuższe gotowanie większych kawałków mięsa.
- Możesz dodać zrębki do węgla drzewnego lub połączyć zrębki o różnych smakach, aby nadać mięsu jeszcze lepszy smak.
- Aby ugasić urządzenie, przerwij dolewanie paliwa i zamknij otwory wentylacyjne, aby umożliwić naturalne wypalenie się ognia.
- Nie używaj wody do gaszenia ognia lub popiołu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie Ceramic Kamado.

JAK UŻYWAĆ

- Upewnij się, że Kamado jest umieszczone na trwałej, płaskiej, równej, odpornej na ciepło powierzchni, z dala od łatwopalnych przedmiotów.
- Zachowaj co najmniej 2 metry odstępu powyżej i co najmniej 2 metry odstępu od innych pobliskich obiektów.
- Aby rozpalić ogień, umieść zwiniętą gazetę z kilkoma kostkami kinder lub peletami na węgiel drzewny u podstawy Kamado. Następnie umieść jedną lub dwie garście węgla drzewnego na gazetach.
- Nie używaj benzyny, spirytusu, płynu do zapalniczek, alkoholu ani innych podobnych środków chemicznych do rozpalamia ognia.
- Otwórz dolny otwór i zapal gazety zapalniczką z długim knotem lub bezpiecznymi zapalkami. Po zapaleniu pozostaw otwór wentylacyjny otwarty przez około 10 minut, aby utworzyć niewielką warstwę gorącego żaru.
- Zaleca się, aby nie wachlować ani nie obracać rozpalonego węgla drzewnego. Dzięki temu węgiel spala się równomiernie i wydajnie.
- Po zapaleniu zawsze zakładaj rękawice odporne na wysoką temperaturę podczas dotykania gorących powierzchni ceramicznych lub kuchennych.

MONTOWANIE



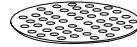
Ruszt do gotowania



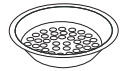
Płyta kuchenna



Płyta



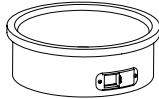
Ruszt węglowy



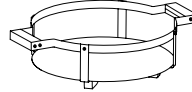
Kosz na węgiel



Hak do chwytania



Korpus produktu

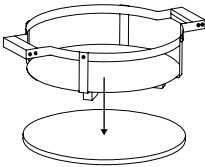


Podstawa produktu

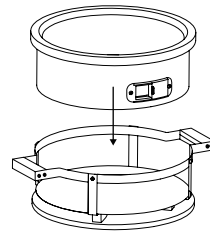


Baza wsparcia

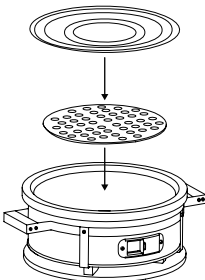
Montaż produktu



1. Umieść podstawę w stabilnym i bezpiecznym miejscu. Następnie umieść podstawę produktu na wierzchu.

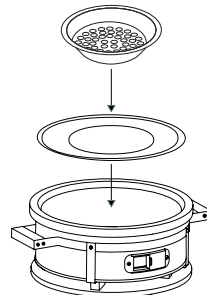


2. Później wprowadź korpus produktu do podstawy nośnej.



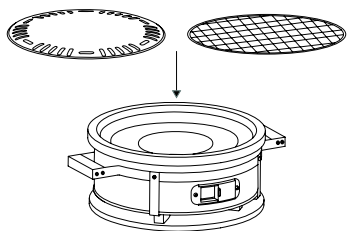
OPCJA A

3. Aby użyć rusztu na węgiel drzewny, włóż ruszt na węgiel drzewny do grilla, a następnie umieść w nim talerz.

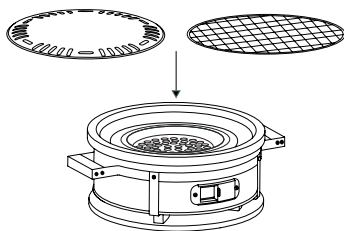


OPCJA B

3. Jeśli chcesz użyć kosza na węgiel zamiast grilla, musisz najpierw umieścić płytę wewnątrz korpusu produktu, a kosz na węgiel wewnątrz niego.

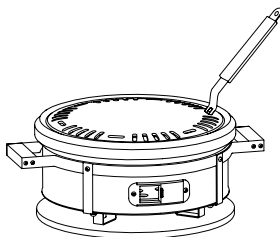
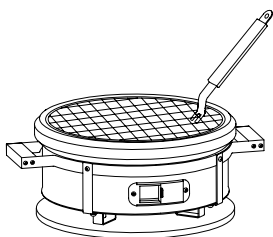


OPCJA A



OPCJA B

4. Po złożeniu produktu wybierz patelnię lub grill, na którym chcesz ugotować jedzenie.



UWAGA: Pamiętaj, aby używać haka do chwytania rusztu i unikać oparzenia.

Po złożeniu produktu możesz zacząć cieszyć się ceramicznym grillem wędzarniczym.

[illegible]

[illegible]

CREATE