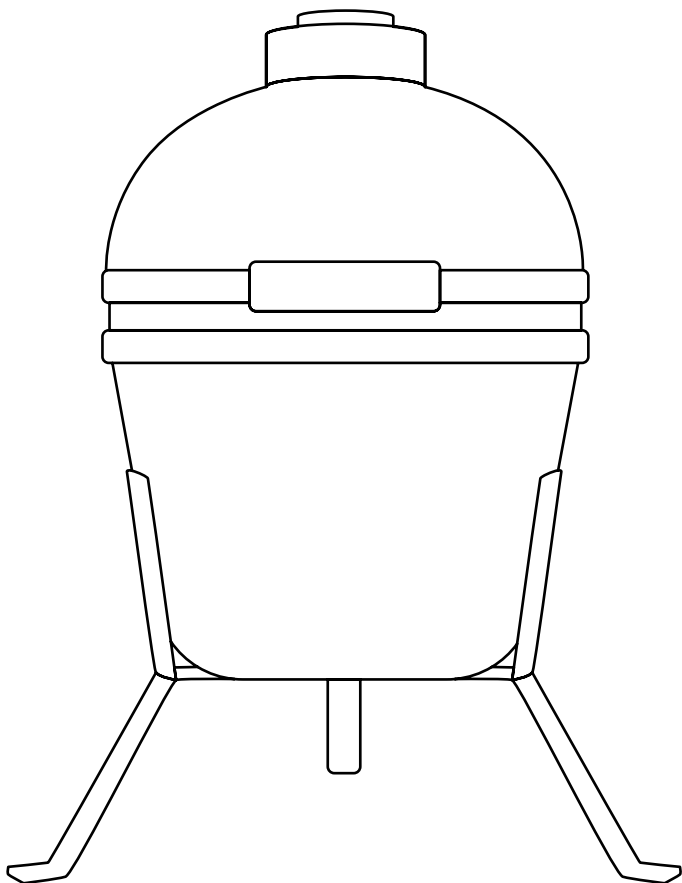


# CREATE



BBQ Kamado

---

User manual | Manual de instrucciones

[illegible]

[illegible]

INDEX

ENGLISH

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Security instructions     | 6  |
| Parts list                | 7  |
| Recommendations           | 7  |
| How to use                | 8  |
| Cooking Temperature Guide | 8  |
| Mounting                  | 9  |
| Care and maintenance      | 10 |

PORTUGUÊS

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Instruções de segurança          | 16 |
| Lista de peças                   | 17 |
| Recomendações                    | 17 |
| Modo de uso                      | 18 |
| Guia de temperatura de cozimento | 18 |
| Montagem                         | 19 |
| Cuidado e manutenção             | 20 |

ESPAÑOL

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Instrucciones de seguridad     | 11 |
| Listado de partes              | 12 |
| Recomendaciones                | 12 |
| Modo de uso                    | 13 |
| Guía de temperatura de cocción | 13 |
| Montaje                        | 14 |
| Cuidado y mantenimiento        | 15 |

FRANÇAIS

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Consignes de sécurité             | 21 |
| Liste des pièces                  | 22 |
| Recommandations                   | 22 |
| Mode d'utilisation                | 23 |
| Guide des températures de cuisson | 23 |
| Montage                           | 24 |
| Entretien et maintenance          | 25 |

## INDEX

---

### ITALIANO

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Istruzioni di sicurezza           | 26 |
| Elenco delle parti                | 27 |
| Raccomandazioni                   | 27 |
| Come usare                        | 28 |
| Guida alla temperatura di cottura | 28 |
| Montaggio                         | 29 |
| Cura e manutenzione               | 30 |

### NEDERLANDS

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Beveiligingsinstructies | 36 |
| Onderdelen lijst        | 37 |
| Aanbevelingen           | 37 |
| Hoe te gebruiken        | 38 |
| Kooktemperatuurgids     | 38 |
| Montage                 | 39 |
| Verzorging en onderhoud | 40 |

### DEUTSCH

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Sicherheitshinweise              | 31 |
| Liste der Einzelteile            | 32 |
| Empfehlungen                     | 32 |
| Wie benutzt man                  | 33 |
| Leitfaden für die Kochtemperatur | 33 |
| Montage                          | 34 |
| Pflege und Wartung               | 35 |

### POLSKI

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Instrukcje bezpieczeństwa            | 41 |
| Lista części                         | 42 |
| Zalecenia                            | 42 |
| Jak używać                           | 43 |
| Przewodnik po temperaturze gotowania | 43 |
| Montowanie                           | 44 |
| Opieka i utrzymanie                  | 45 |

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.

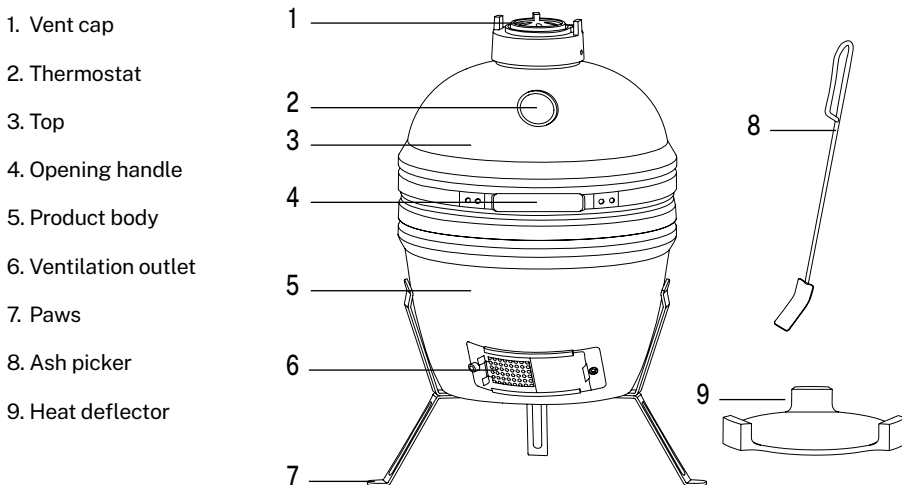
**Important:** When opening the lid at high temperatures, it is essential to lift it only slightly, allowing air to enter slowly and safely, avoiding kickbacks or flare-ups that could cause injury.

- 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



## 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 airflow through the top and bottom vents.
- 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 the unit, stop adding fuel and close all openings and lid to allow the fire to die down naturally.
- Do not use water to extinguish the fire or ashes, as this could damage the Ceramic Kamado.
- Tighten the bands and lubricate the hinges twice a year or more if necessary.

## HOW TO USE

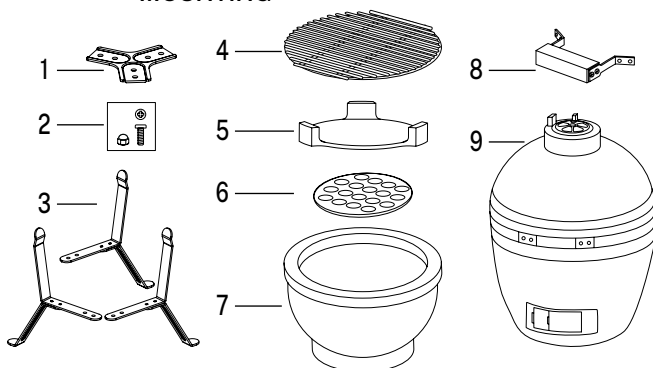
- Make sure the Kamado is placed on a permanent, flat, level, heat resistant surface, away from flammable objects.
- Keep a minimum space of 2 meters above and a minimum space of 2 meters from other nearby objects.
- To start a fire, place rolled up newspaper with some kinder cubes or solid fire pellets on the charcoal plate at the base of the Kamado. Then place one or two handfuls of charcoal on top of the newspapers (the maximum amount of charcoal is 0.4 kg).
- 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.
- With the openings closed, the Kamado is kept at high temperatures for several hours. If you need a longer cooking time (for example, when roasting a whole piece or cooking on low heat), you can open the vents to allow more air to enter and increase the temperature, or add more charcoal if necessary.

## COOKING TEMPERATURE GUIDE

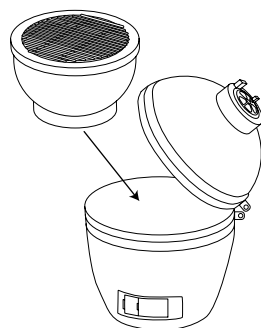
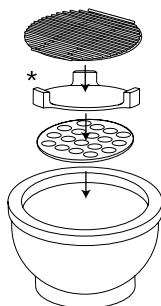
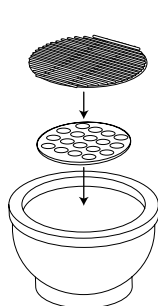
| SLOW COOKING / SMOKING (110°C-135°C) | TIME        | VENTILATION                                                                                              |
|--------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Beef steak                           | 2 hours     | <br>Open ○   Closed ●   |
| Pulled pork                          | 2 hours     |                                                                                                          |
| Whole chicken                        | 3-4 Hours   |                                                                                                          |
| Ribs                                 | 3-5 Hours   |                                                                                                          |
| Roasts                               | 9+ Hours    |                                                                                                          |
| GRILL / ROAST (160°C-180°C)          | TIME        | VENTILATION                                                                                              |
| Fish                                 | 15-20 min.  | <br>Open ○   Closed ● |
| Pork loin                            | 15-30 min.  |                                                                                                          |
| Chicken pieces                       | 30-45 min.  |                                                                                                          |
| Whole chicken                        | 1-1.5 hours |                                                                                                          |
| Leg of lamb                          | 3-4 hours   |                                                                                                          |
| Turkey                               | 2-4 hours   |                                                                                                          |
| Ham                                  | 2-5 hours   |                                                                                                          |
| GILD (260°C-370°C)                   | TIME        | VENTILATION                                                                                              |
| Steak                                | 5-8 min.    | <br>Open ○   Closed ● |
| Pork chop                            | 6-10 min.   |                                                                                                          |
| Burgers                              | 6-10 min.   |                                                                                                          |
| Sausages                             | 6-10 hours  |                                                                                                          |

## MOUNTING

1. Base for fixing the legs
2. Nuts and bolts x6
3. Legs
4. Cooking grid
5. Heat deflector
6. Charcoal grate
7. Charcoal bucket
8. Handle
9. Product body



### Coal Bucket Assembly



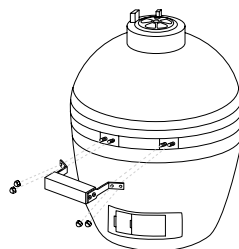
1. Place the charcoal grate inside the charcoal bucket and then place the cooking grate.

**\*Fitting the deflector**  
Place the heat deflector on top of the charcoal grill, with the tabs facing upwards.

2. Once the grates are in place, place the charcoal bucket inside the body of the kamado.

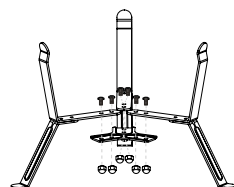
### handle assembly

3. Place the legs in their position by placing the part of the base that holds the legs in the lower part with the help of the nuts and screws.



### Assembly of the legs

4. Place the legs in their correct position by placing the part of the base for holding the legs in the lower part with the help of the nuts and screws.
5. Then place the body of the product on the legs and your Kamado is ready to be used.



---

## CARE AND MAINTENANCE

---

After use, the surface of your ceramic barbecue may show lines of cracks. However, this does not mean that the ceramic is cracked. This is known as "crazing" and is caused by a difference in the coefficient of expansion between the glaze and the clay. The crazing pattern has a spider web appearance and is different from a crack in that it cannot be felt on the surface unless a fingernail is used to detect it. However, it may be more apparent when the surface is dusty or magnified. Although this "crazing" may appear to be an imperfection, it does not affect the performance or lifespan of your ceramic barbecue, therefore it cannot be claimed as a warranty issue. In fact, the crazing process increases the resistance of the unit.

To improve its use, follow the following tips:

- Wooden side shelves should be covered when not in use and may require refinishing from time to time.
- Regularly check that all band assist spring bolts are tight and secure.
- Do not remove container from fire. The purpose of the fire bowl is to hold the charcoal and it will continue to work even if it is cracked.

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 horno 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.

**Importante:** Cuando abra la tapa a altas temperaturas, es esencial levantarla solo ligeramente, permitiendo que el aire entre lentamente y de manera segura, evitando retrocesos o llamaradas que puedan causar lesiones.

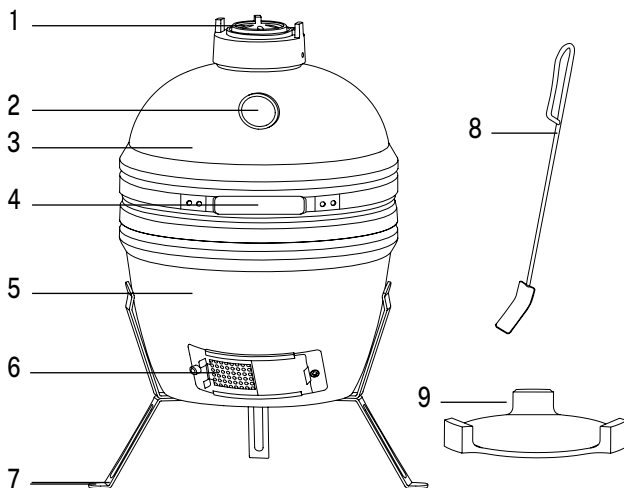
- No utilice el kamado sobre plataformas de madera ni en ninguna otra superficie inflamable, como pasto seco, astillas de madera, hojas o corteza decorativa.
- Asegúrese de que el kamado esté ubicado al menos a 2 metros de distancia de objetos inflamables.
- No utilice este kamado como una estufa.

**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 esta dañado. Si existen daños en el producto no lo use.

## LISTADO DE PARTES

1. Tapa de ventilación
2. Termostato
3. Tapa
4. Asa de abertura
5. Cuerpo del producto
6. Salida de ventilación
7. Patas
8. Recogecenizas
9. Deflector de calor



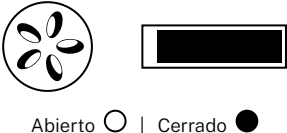
## RECOMENDACIONES

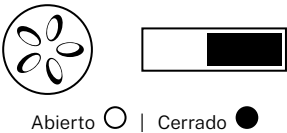
- Las barbacoas kamado son extremadamente versátiles. No solo se pueden utilizar para asar a la parrilla o ahumar, sino que también pueden hornear pizzas, pan, pasteles y galletas fácilmente en su interior.
- Debido a sus excelentes propiedades de retención de calor, pueden alcanzar y mantener altas temperaturas mediante un control preciso del flujo de aire a través de las aberturas superiores e inferiores.
- 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 todas las aberturas y la tapa 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.
- Apriete las bandas y lubrique las bisagras dos veces al año o incluso más si es necesario.

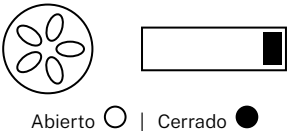
## MODO DE USO

- 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 (la cantidad máxima de carbón vegetal es de 0,4 kg).
- 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 inferior y la tapa 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.
- Con las aberturas cerradas, el Kamado se mantiene a altas temperaturas durante varias horas. Si necesita un tiempo de cocción más largo (por ejemplo, al asar una pieza entera o cocinar a fuego lento), puede abrir las aberturas para permitir que entre más aire y aumentar la temperatura, o agregar más carbón si es necesario.

## GUÍA DE TEMPERATURA DE COCCIÓN

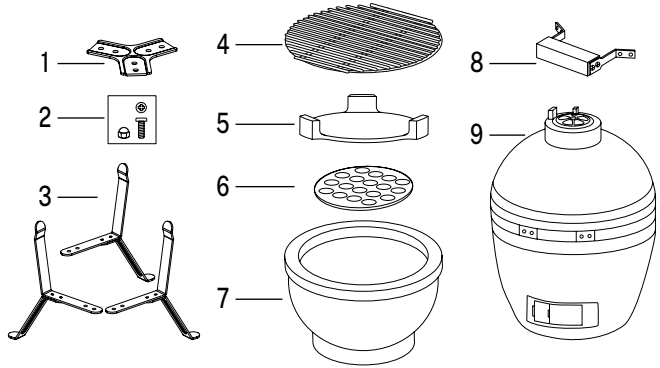
| COCCIÓN LENTA / AHUMADO (110°C-135°C) | TIEMPO    | VENTILACIÓN                                                                        |
|---------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Bistec de carne                       | 2 Horas   |  |
| Cerdo desmenuzado                     | 2 Horas   |                                                                                    |
| Pollo entero                          | 3-4 Horas |                                                                                    |
| Costillas                             | 3-5 Horas |                                                                                    |
| Asados                                | 9+ Horas  |                                                                                    |

| GRILL / ASADO (160°C-180°C) | TIEMPO      | VENTILACIÓN                                                                         |
|-----------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Pescado                     | 15-20 min.  |  |
| Lomo de cerdo               | 15-30 min.  |                                                                                     |
| Piezas de pollo             | 30-45 min.  |                                                                                     |
| Pollo entero                | 1-1,5 horas |                                                                                     |
| Pierna de lomo              | 3-4 horas   |                                                                                     |
| Pavo                        | 2-4 horas   |                                                                                     |
| Jamón                       | 2-5 horas   |                                                                                     |

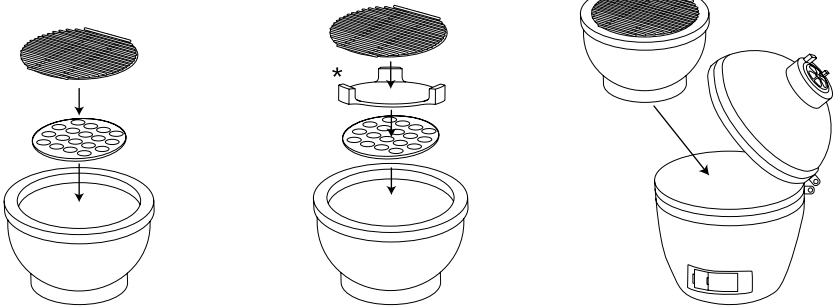
| DORAR (260°C-370°C) | TIEMPO    | VENTILACIÓN                                                                         |
|---------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Bistec              | 5-8 min.  |  |
| Chuleta de cerdo    | 6-10 min. |                                                                                     |
| Hamburguesas        | 6-10 min. |                                                                                     |
| Salchichas          | 6-10 min. |                                                                                     |

## MONTAJE

1. Base de sujeción de las patas
2. Tuercas y tornillos x6
3. Patas
4. Parrilla de cocción
5. Deflector de calor
6. Parrilla para el carbón
7. Cubo para el carbón
8. Asa
9. Cuerpo del producto



### Montaje del cubo de carbón



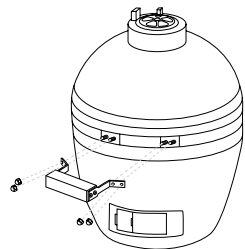
1. Deposite dentro del cubo para el carbón la parrilla de carbón y posteriormente coloque la parrilla de cocción.

\*Colocar el deflector  
Coloque el deflector de calor encima de la parrilla de carbón, con las lengüetas hacia arriba.

2. Una vez colocadas las parrillas coloque el cubo del carbón dentro del cuerpo del kamado.

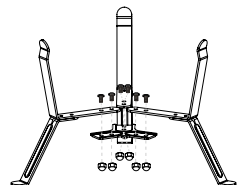
### Montaje del asa

3. Coloque las patas en su posición colocando en la parte de bajo la pieza de la base de sujeción de las patas con la ayuda de las tuercas y los tornillos.



### Montaje de las patas

4. Coloque las patas en su posición correcta colocando en la parte de bajo la pieza de la base de sujeción de las patas con la ayuda de las tuercas y los tornillos.
5. Después coloque el cuerpo del producto en las patas y su Kamado estará listo para ser usado.



Tras el uso, es posible que la superficie de su barbacoa de cerámica presente líneas de grietas. Sin embargo, esto no significa que la cerámica esté agrietada. Esto se conoce como “crazing” y es causado por una diferencia en el coeficiente de expansión entre el esmalte y la arcilla. El patrón de “crazing” tiene apariencia de tela de araña y es diferente de una grieta, ya que no se puede sentir en la superficie a menos que se utilice una uña para detectarlo. Sin embargo, puede ser más evidente cuando la superficie está polvorienta o se magnifica. Aunque este “crazing” pueda parecer una imperfección, no afecta al rendimiento ni a la vida útil de su barbacoa de cerámica, por lo tanto, no puede ser reclamado como un problema cubierto por la garantía. De hecho, el proceso de “crazing” aumenta la resistencia de la unidad.

Para mejorar su uso siga los siguientes consejos:

- Las repisas laterales de madera deben ser cubiertas cuando no estén en uso y pueden requerir refinamiento de vez en cuando.
- Verifique regularmente que todos los pernos del resorte de asistencia de la banda estén apretados y seguros.
- No retire el recipiente de fuego. El propósito del recipiente de fuego es sostener el carbón vegetal y seguirá funcionando incluso si está agrietado.

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.

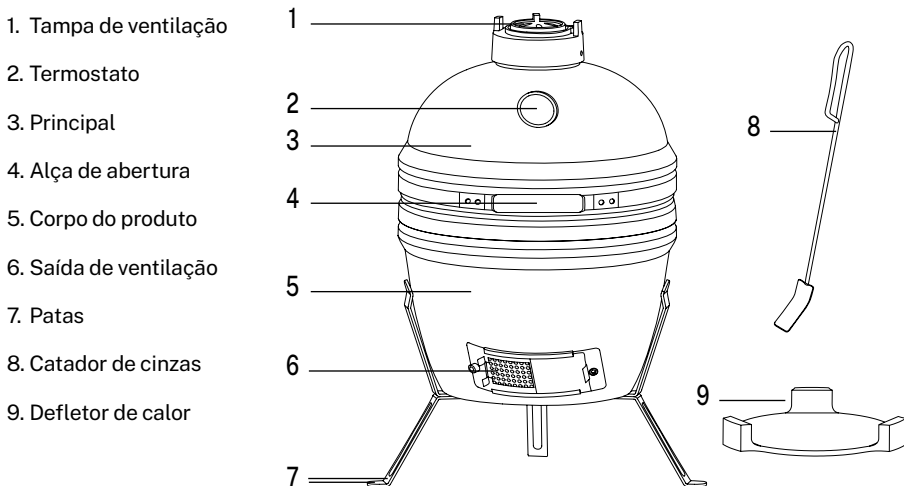
**Importante:** Ao abrir a tampa em altas temperaturas, é essencial levantá-la apenas um pouco, permitindo que o ar entre lentamente e com segurança, evitando contra-golpes ou explosões que podem causar ferimentos.

- 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



### 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, eles podem atingir e manter altas temperaturas por meio do controle preciso do fluxo de ar através das aberturas superior e inferior.
- 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 todas as aberturas e a tampa para permitir que o fogo apague naturalmente.
- Não use água para apagar o fogo ou cinzas, pois isso pode danificar o Ceramic Kamado.
- Aperte as bandas e lubrifique as dobradiças duas vezes por ano ou mais, se necessário.

## 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 (a quantidade máxima de carvão é de 0,4 kg).
- 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 a ventilação inferior e a tampa abertas por aproximadamente 10 minutos para criar uma pequena camada de brasas.
- 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.
- Com as aberturas fechadas, o Kamado é mantido em altas temperaturas por várias horas. Se necessitar de um tempo de cozedura mais longo (por exemplo, quando assar uma peça inteira ou cozinhar em lume brando), pode abrir os orifícios de ventilação para permitir a entrada de mais ar e aumentar a temperatura, ou adicionar mais carvão se necessário.

## GUIA DE TEMPERATURA DE COZIMENTO

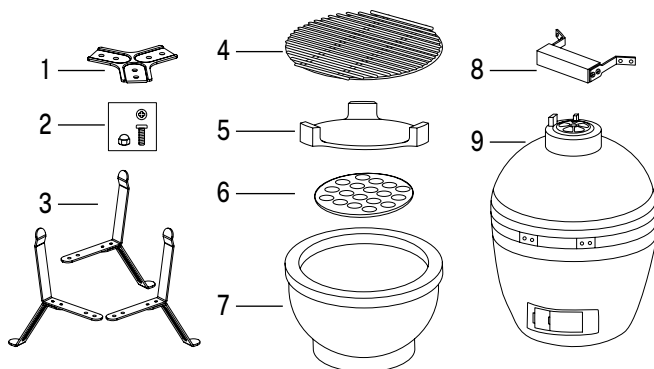
| COZEDURA LENTA / FUMAGEM (110°C-135°C) | TEMPO     | VENTILAÇÃO                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bife                                   | 2 horas   |  <br>Abrir ○   Fechado ● |
| Carne de porco desfiada                | 2 horas   |                                                                                                                                                                                            |
| Galinha inteira                        | 3-4 horas |                                                                                                                                                                                            |
| Costelas                               | 3-5 horas |                                                                                                                                                                                            |
| Assados                                | 9+ Horas  |                                                                                                                                                                                            |

| GRELHAR/ASSAR (160°C-180°C) | TEMPO       | VENTILAÇÃO                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Peixe                       | 15-20 min.  |  <br>Abrir ○   Fechado ● |
| Lombo de porco              | 15-30 min.  |                                                                                                                                                                                                |
| Pedaços de frango           | 30-45 min.  |                                                                                                                                                                                                |
| Galinha inteira             | 1-1,5 horas |                                                                                                                                                                                                |
| Perna de lombo              | 3-4 horas   |                                                                                                                                                                                                |
| Peru                        | 2-4 horas   |                                                                                                                                                                                                |
| Presunto                    | 2-5 horas   |                                                                                                                                                                                                |

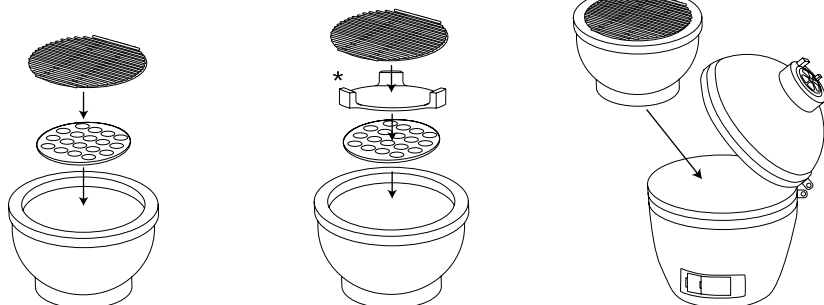
| DOURAR (260°C-370°C) | TEMPO     | VENTILAÇÃO                                                                                                                                                                                     |
|----------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bife                 | 5-8 min.  |  <br>Abrir ○   Fechado ● |
| Costelinha de porco  | 6-10 min. |                                                                                                                                                                                                |
| Hambúrgueres         | 6-10 min. |                                                                                                                                                                                                |
| Salsichas            | 6-10 min. |                                                                                                                                                                                                |

## MONTAGEM

1. Base de fixação de perna
2. Porcas e parafusos x6
3. Patas
4. Grelha de cozimento
5. Deflector de calor
6. Grelhador a carvão
7. Balde de carvão
8. Lida
9. Corpo do produto



### Conjunto de balde de carvão



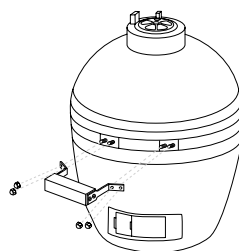
1. Coloque a grelha de carvão dentro do balde de carvão e depois coloque a grelha de cozimento.

**\*Colocação do deflector**  
Coloque o deflector de calor na parte superior do grelhador a carvão, com as patilhas viradas para cima.

2. Uma vez que as grades estejam no lugar, coloque o balde de carvão dentro do corpo do kamado.

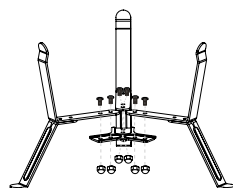
### Montagem do punho

3. Coloque as pernas na sua posição colocando a parte da base que segura as pernas na parte inferior com a ajuda das porcas e parafusos.



### Montagem das pernas

4. Coloque as pernas na posição correta colocando a parte da base para segurar as pernas na parte inferior com o auxílio das porcas e parafusos.
5. Em seguida, coloque o corpo do produto nas pernas e seu Kamado está pronto para ser usado.



Após o uso, a superfície de sua churrasqueira de cerâmica pode apresentar rachaduras. No entanto, isso não significa que a cerâmica esteja rachada. Isso é conhecido como "crazing" e é causado por uma diferença no coeficiente de expansão entre o esmalte e a argila. O padrão de rachadura tem uma aparência de teia de aranha e é diferente de uma rachadura, pois não pode ser sentido na superfície, a menos que uma unha seja usada para detectá-la. No entanto, pode ser mais aparente quando a superfície estiver empoeirada ou ampliada. Embora esta "fissura" possa parecer uma imperfeição, ela não afeta o desempenho ou a vida útil de sua churrasqueira de cerâmica, portanto não pode ser reivindicada como um problema de garantia. De fato, o processo de craqueamento aumenta a resistência da unidade.

Para melhorar seu uso, siga as dicas a seguir:

- As prateleiras laterais de madeira devem ser cobertas quando não estiverem em uso e podem exigir retoques de tempos em tempos.
- Verifique regularmente se todos os parafusos da mola auxiliar de banda estão apertados e seguros.
- Não remova o recipiente do fogo. O propósito da tigela de fogo é segurar o carvão e continuará a funcionar mesmo se estiver rachado.

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.

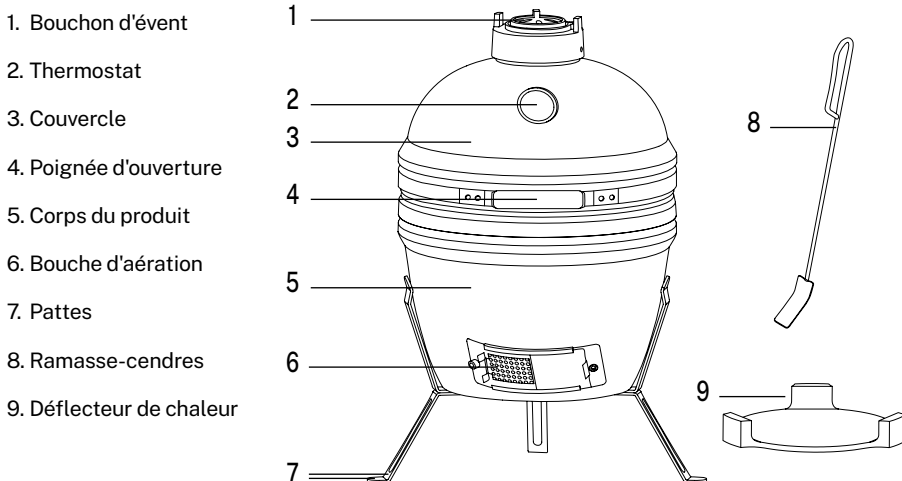
**Important:** Lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de ne le soulever que légèrement, permettant à l'air d'entrer lentement et en toute sécurité, en évitant les rebonds ou les poussées qui pourraient causer des blessures.

- 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



## 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 événements supérieurs et inférieurs.
- 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 combustible et fermez toutes les ouvertures et le couvercle 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.
- Serrez les bandes et lubrifiez les charnières deux fois par an ou plus si nécessaire.

## 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 (la quantité maximale de charbon de bois est de 0,4 kg).
- 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 inférieur et le couvercle ouverts pendant environ 10 minutes pour créer une petite couche de charbons ardents.
- 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.
- Les ouvertures fermées, le Kamado est maintenu à haute température pendant plusieurs heures. Si vous avez besoin d'un temps de cuisson plus long (par exemple, lors du rôtissage d'un morceau entier ou de la cuisson à feu doux), vous pouvez ouvrir les événements pour permettre à plus d'air d'entrer et augmenter la température, ou ajouter plus de charbon de bois si nécessaire.

## GUIDE DES TEMPÉRATURES DE CUISSON

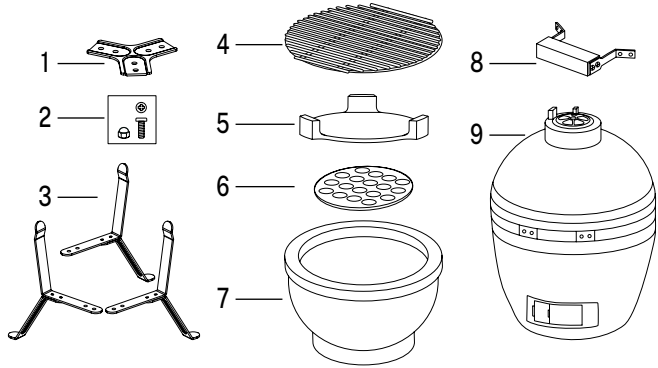
| CUISSON LENTE / FUMAGE (110°C-135°C) | TEMPS      | VENTILATION                                                                                             |
|--------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Steak de bœuf                        | 2 heures   | <br>Ouvrir ○   Fermé ● |
| Porc effiloché                       | 2 heures   |                                                                                                         |
| Poulet entier                        | 3-4 heures |                                                                                                         |
| Côtes                                | 3-5 heures |                                                                                                         |
| Rôtis                                | 9+ heures  |                                                                                                         |

| GRILLER / RÔTIR (160°C-180°C) | TEMPS        | VENTILATION                                                                                               |
|-------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Poisson                       | 15-20 min.   | <br>Ouvrir ○   Fermé ● |
| Longe de porc                 | 15-30 min.   |                                                                                                           |
| Morceaux de poulet            | 30-45 min.   |                                                                                                           |
| Poulet entier                 | 1-1,5 heures |                                                                                                           |
| Jambe de longe                | 3-4 heures   |                                                                                                           |
| Dinde                         | 2-4 heures   |                                                                                                           |
| Jambon                        | 2-5 heures   |                                                                                                           |

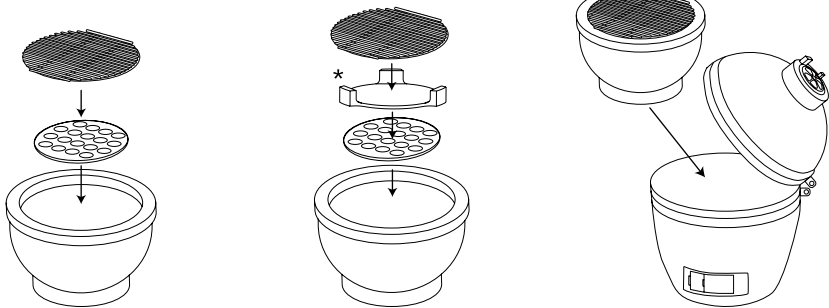
| DORÉ (260°C-370°C) | TEMPS     | VENTILATION                                                                                               |
|--------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Steak              | 5-8 min.  | <br>Ouvrir ○   Fermé ● |
| Côtelette de porc  | 6-10 min. |                                                                                                           |
| Hamburgers         | 6-10 min. |                                                                                                           |
| Saucisses          | 6-10 min. |                                                                                                           |

## MONTAGE

1. Base de fixation des pieds
2. Écrous et boulons x6
3. Pattes
4. Grille de cuisson
5. Déflecteur de chaleur
6. Gril à charbon
7. Seau à charbon
8. Gérer
9. Corps du produit



### Ensemble de seau à charbon



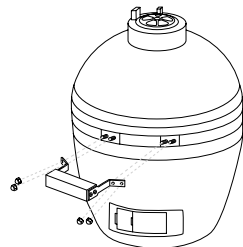
1. Placez la grille à charbon à l'intérieur du seau à charbon, puis placez la grille de cuisson.

\*Mise en place du déflecteur. Placez le déflecteur de chaleur sur le gril à charbon de bois, les languettes tournées vers le haut.

2. Une fois les grilles en place, placez le seau à charbon à l'intérieur du corps du kamado.

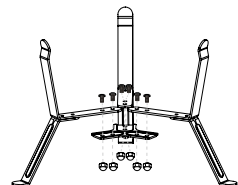
### Assemblage de la poignée

3. Placez les pieds dans leur position en plaçant la partie de la base qui maintient les pieds dans la partie inférieure à l'aide des écrous et des vis.



### Assemblage des pieds

4. Placez les pieds dans leur position correcte en plaçant la partie de la base pour maintenir les pieds dans la partie inférieure à l'aide des écrous et des vis.
5. Placez ensuite le corps du produit sur les jambes et votre Kamado est prêt à être utilisé.



Après utilisation, la surface de votre barbecue en céramique peut présenter des lignes de fissures. Cependant, cela ne signifie pas que la céramique est fissurée. Ceci est connu sous le nom de "craquage" et est causé par une différence de coefficient de dilatation entre la glaçure et l'argile. Le motif de craquelures a une apparence de toile d'araignée et est différent d'une fissure en ce qu'il ne peut pas être ressenti sur la surface à moins qu'un ongle ne soit utilisé pour le détecter. Cependant, cela peut être plus apparent lorsque la surface est poussiéreuse ou agrandie. Bien que ce « craquelage » puisse sembler être une imperfection, il n'affecte pas les performances ou la durée de vie de votre barbecue en céramique, il ne peut donc pas être réclamé comme un problème de garantie. En fait, le processus de craquelage augmente la résistance de l'unité.

Pour améliorer son utilisation, suivez les conseils suivants :

- Les étagères latérales en bois doivent être couvertes lorsqu'elles ne sont pas utilisées et peuvent nécessiter une retouche de temps à autre.
- Vérifiez régulièrement que tous les boulons de ressort d'assistance de bande sont serrés et sécurisés.
- Ne pas retirer le récipient du feu. Le bol à feu a pour but de contenir le charbon de bois et il continuera à fonctionner même s'il est fissuré.

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.

**Importante:** Quando si apre il coperchio ad alte temperature, è fondamentale sollevarlo solo leggermente, permettendo all'aria di entrare lentamente e in sicurezza, evitando contraccolpi o fiammate che potrebbero causare lesioni.

- Non utilizzare il kamado su ponti di legno o qualsiasi altra superficie infiammabile, come erba secca, trucioli di legno, foglie o corteccia decorativa.
- Assicurarsi 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. Tappo di sfiato

2. Termostato

3. Superiore

4. Maniglia di apertura

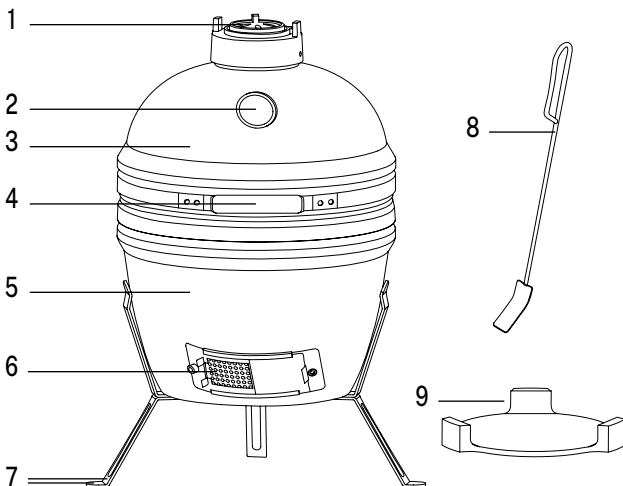
5. Corpo del prodotto

6. Presa di ventilazione

7. Zampe

8. Raccoglitore di cenere

9. Deflettore di calore



## 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 prese d'aria superiori e inferiori.
- 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 combustibile e chiudere tutte le aperture e il coperchio 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.
- Stringere le fascette e lubrificare le cerniere due volte all'anno o più se necessario.

## COME USARE

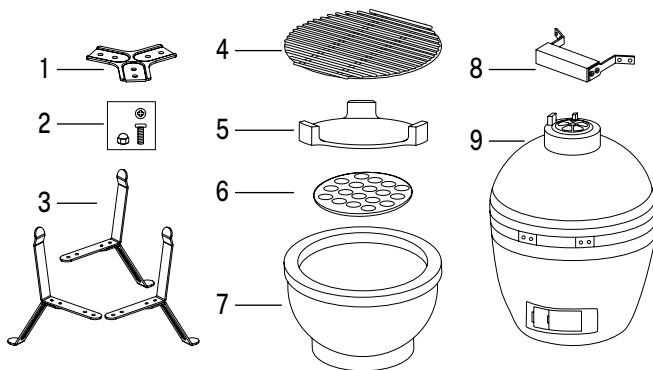
- Assicurarsi che il Kamado sia posizionato su una superficie permanente, piana, livellata e resistente al calore, lontano da oggetti infiammabili.
- Mantenere uno spazio minimo di 2 metri sopra e uno spazio minimo di 2 metri da altri oggetti vicini.
- Per accendere un fuoco, metti carta di giornale 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 (la quantità massima di carbone è di 0,4 kg).
- 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 inferiore e il coperchio per circa 10 minuti per creare un piccolo strato di carboni 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.
- Con le aperture chiuse, il Kamado viene mantenuto ad alte temperature per diverse ore. Se hai bisogno di un tempo di cottura più lungo (ad esempio, quando arrostiti un pezzo intero o cuoci a fuoco basso), puoi aprire le prese d'aria per far entrare più aria e aumentare la temperatura, oppure aggiungere più carbone se necessario.

## GUIDA ALLA TEMPERATURA DI COTTURA

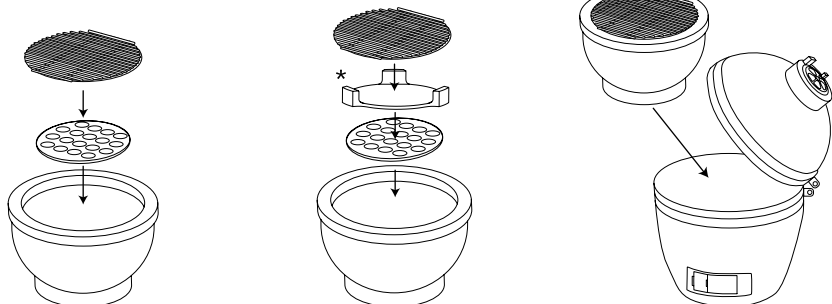
| COTTURA LENTA / AFFUMICATURA (110°C-135°C) | TEMPO      | VENTILAZIONE                                                                                               |
|--------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bistecca di manzo                          | 2 ore      | <br>Aprire ○   Chiuso ●   |
| Maiale tirato                              | 2 ore      |                                                                                                            |
| Pollo intero                               | 3-4 ore    |                                                                                                            |
| Costolette                                 | 3-5 ore    |                                                                                                            |
| Arrosti                                    | 9+ ore     |                                                                                                            |
| GRIGLIA / ARROSTO (160°C-180°C)            | TEMPO      | VENTILAZIONE                                                                                               |
| Pescare                                    | 15-20 min. | <br>Aprire ○   Chiuso ● |
| Lonza di maiale                            | 15-30 min. |                                                                                                            |
| Pezzi di pollo                             | 30-45 min. |                                                                                                            |
| Pollo intero                               | 1-1,5 ore  |                                                                                                            |
| Gamba di lombo                             | 3-4 ore    |                                                                                                            |
| Tacchino                                   | 2-4 ore    |                                                                                                            |
| Prosciutto                                 | 2-5 ore    |                                                                                                            |
| DORARE (260°C-370°C)                       | TEMPO      | VENTILAZIONE                                                                                               |
| Bistecca                                   | 5-8 min.   | <br>Aprire ○   Chiuso ● |
| Braciola di maiale                         | 6-10 min.  |                                                                                                            |
| Hamburger                                  | 6-10 min.  |                                                                                                            |
| Salsicce                                   | 6-10 min.  |                                                                                                            |

## MONTAGGIO

1. Base di fissaggio della gamba
2. Dadi e bulloni x6
3. Zampe
4. griglia di cottura
5. Deflettore di calore
6. Griglia a carbone
7. Cestino di carbone
8. Maniglia
9. Corpo del prodotto



### Assemblaggio secchio di carbone



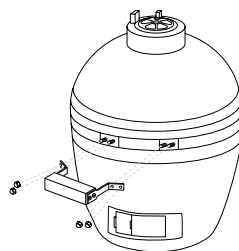
1. Posizionare la griglia del carbone all'interno del secchio del carbone e quindi posizionare la griglia di cottura.

**\*Montaggio del deflettore**  
Posizionare il deflettore di calore sulla parte superiore della griglia a carbone, con le linguette rivolte verso l'alto.

2. Una volta posizionate le griglie, posiziona il secchio di carbone all'interno del corpo del kamado.

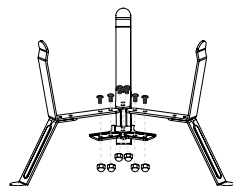
### Montaggio della maniglia

3. Posizionare le gambe nella loro posizione posizionando la parte della base che trattiene le gambe nella parte inferiore con l'aiuto di dadi e viti.



### Montaggio delle gambe

4. Posizionare le gambe nella loro posizione corretta posizionando la parte della base per tenere le gambe nella parte inferiore con l'aiuto di dadi e viti.
5. Quindi posiziona il corpo del prodotto sulle gambe e il tuo Kamado è pronto per essere utilizzato.



Dopo l'uso, la superficie del barbecue in ceramica potrebbe presentare delle crepe. Tuttavia, ciò non significa che la ceramica sia incrinata. Questo è noto come "crazing" ed è causato da una differenza nel coefficiente di espansione tra lo smalto e l'argilla. Il modello di screpolatura ha l'aspetto di una ragnatela ed è diverso da una crepa in quanto non può essere percepito in superficie a meno che non venga utilizzata un'unghia per rilevarlo. Tuttavia, può essere più evidente quando la superficie è polverosa o ingrandita. Sebbene questo "crazing" possa sembrare un'imperfezione, non influisce sulle prestazioni o sulla durata del tuo barbecue in ceramica, pertanto non può essere rivendicato come problema di garanzia. Infatti, il processo di crazing aumenta la resistenza dell'unità.

Per migliorarne l'utilizzo, seguire i seguenti suggerimenti:

- I ripiani laterali in legno devono essere coperti quando non vengono utilizzati e potrebbero richiedere una rifinitura di tanto in tanto.
- Controllare regolarmente che tutti i bulloni delle molle elastiche siano serrati e sicuri.
- Non rimuovere il contenitore dal fuoco. Lo scopo del braciere è quello di trattenere il carbone e continuerà a funzionare anche se è rotto.

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.

**Wichtig:** Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, ihn nur leicht anzuheben, damit die Luft langsam und sicher eintreten kann, um Rückschläge oder Aufflammen zu vermeiden, die Verletzungen verursachen könnten.

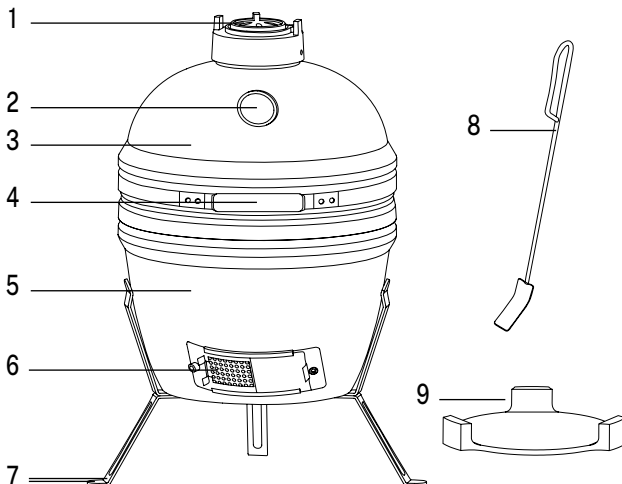
- Verwenden Sie den Kamado nicht auf Holzterrassen oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Blättern oder dekorativer Rinde.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Kamado mindestens 2 Meter von brennbaren Gegenständen entfernt befindet.
- Verwenden Sie diesen Kamado nicht als 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. Entlüftungskappe
2. Thermostat
3. Spitze
4. Öffnungsgriff
5. Produktkörper
6. Belüftungsauslass
7. Pfoten
8. Aschepflücker
9. Wärmeabweiser



#### 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 hohe Temperaturen durch präzise Steuerung des Luftstroms durch die oberen und unteren Belüftungsöffnungen 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, füllen Sie kein Brennstoff mehr nach und schließen Sie alle Öffnungen und Deckel, damit das Feuer auf natürliche Weise erlöschen kann.
- Verwenden Sie zum Löschen des Feuers kein Wasser oder Asche, da dies den Ceramic Kamado beschädigen könnte.
- Ziehen Sie die Bänder fest und schmieren Sie die Scharniere zweimal im Jahr oder öfter, falls erforderlich.

## 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 (die maximale Menge an Holzkohle beträgt 0,4 kg).
- 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 nach dem Anzünden die untere Entlüftung und den Deckel etwa 10 Minuten lang offen, um eine kleine Schicht heißer Kohlen 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.
- Bei geschlossenen Öffnungen wird der Kamado über mehrere Stunden auf hohen Temperaturen gehalten. Wenn Sie eine längere Garzeit benötigen (z. B. beim Braten eines ganzen Stücks oder beim Garen auf niedriger Stufe), können Sie die Lüftungsschlitze öffnen, um mehr Luft hereinzulassen und die Temperatur zu erhöhen, oder bei Bedarf mehr Holzkohle hinzufügen.

## LEITFADEN FÜR DIE KOCHTEMPERATUR

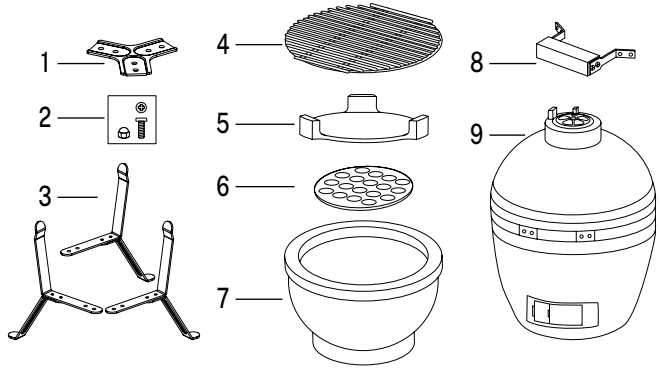
| SCHONGAREN / RÄUCHERN (110°C-135°C) | ZEIT        | BELÜFTUNG                                                                                                    |
|-------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rindersteak                         | 2 Stunden   | <br>Offen ○   Geschlossen ● |
| Gezogenes Schweinefleisch           | 2 Stunden   |                                                                                                              |
| Ganzes Huhn                         | 3-4 Stunden |                                                                                                              |
| Rippen                              | 3-5 Stunden |                                                                                                              |
| Braten                              | 9+ Stunden  |                                                                                                              |

| GRILL / BRATEN (160°C-180°C) | ZEIT          | BELÜFTUNG                                                                                                      |
|------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fisch                        | 15-20 min.    | <br>Offen ○   Geschlossen ● |
| Schweinelende                | 15-30 min.    |                                                                                                                |
| Hähnchenstücke               | 30-45 min.    |                                                                                                                |
| Ganzes Huhn                  | 1-1,5 Stunden |                                                                                                                |
| Lendenbein                   | 3-4 Stunden   |                                                                                                                |
| Truthahn                     | 2-4 Stunden   |                                                                                                                |
| Schinken                     | 2-5 Stunden   |                                                                                                                |

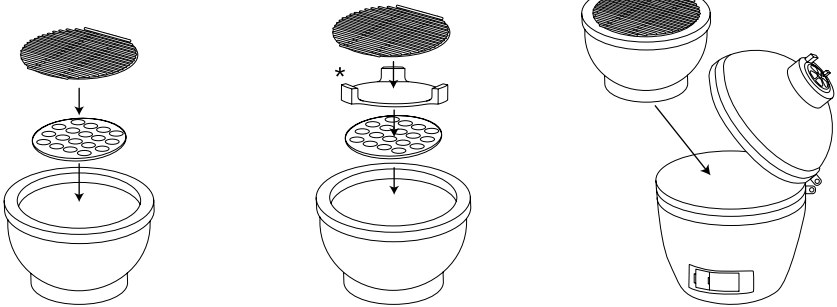
| VERGOLDUNG (260°C-370°C) | ZEIT      | BELÜFTUNG                                                                                                      |
|--------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Steak                    | 5-8 min.  | <br>Offen ○   Geschlossen ● |
| Schweinekotelett         | 6-10 min. |                                                                                                                |
| Burger                   | 6-10 min. |                                                                                                                |
| Würste                   | 6-10 min. |                                                                                                                |

## MONTAGE

1. Beinbefestigungs-basis
2. Muttern und Schrauben x6
3. Pfoten
4. Grillrost
5. Wärmeabweiser
6. Holzkohlegrill
7. Kohleneimer
8. Handhaben
9. Produktkörper



### Kohlekübel Montage



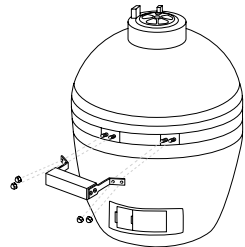
1. Legen Sie den Kohlerost in den Kohleimer und dann den Grillrost.

**\*Anbringen des Deflektors**  
Legen Sie den Hitzeabweiser mit den Laschen nach oben auf den Holzkohlegrill.

2. Sobald die Roste an Ort und Stelle sind, platzieren Sie den Holzkohleimer im Körper des Kamado.

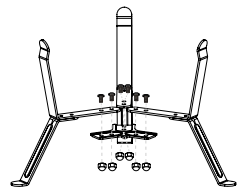
### Griffmontage

3. Platzieren Sie die Beine in ihrer Position, indem Sie den Teil der Basis, der die Beine hält, mit Hilfe der Muttern und Schrauben im unteren Teil platzieren.



### Montage der Beine

4. Bringen Sie die Beine in die richtige Position, indem Sie den Teil der Basis zum Halten der Beine mit Hilfe der Muttern und Schrauben in den unteren Teil legen.
5. Legen Sie dann den Körper des Produkts auf die Beine und Ihr Kamado ist einsatzbereit.



Nach Gebrauch kann die Oberfläche Ihres Keramikgrills Risse aufweisen. Dies bedeutet jedoch nicht, dass die Keramik gerissen ist. Dies wird als "Crazing" bezeichnet und wird durch einen Unterschied im Ausdehnungskoeffizienten zwischen der Glasur und dem Ton verursacht. Das Rissmuster hat das Aussehen eines Spinnennetzes und unterscheidet sich von einem Riss dadurch, dass es auf der Oberfläche nicht gefühlt werden kann, es sei denn, es wird mit einem Fingernagel festgestellt. Es kann jedoch deutlicher sein, wenn die Oberfläche staubig oder vergrößert ist. Obwohl diese „Risse“ wie ein Mangel erscheinen mag, beeinträchtigt sie nicht die Leistung oder Lebensdauer Ihres Keramikgrills und kann daher nicht als Garantieproblem geltend gemacht werden. Tatsächlich erhöht der Rissbildungsprozess den Widerstand der Einheit.

Befolgen Sie die folgenden Tipps, um die Verwendung zu verbessern:

- Seitenregale aus Holz sollten abgedeckt werden, wenn sie nicht verwendet werden, und müssen möglicherweise von Zeit zu Zeit nachgearbeitet werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob alle Schrauben der Bandunterstützungsfeder fest und sicher sind.
- Behälter nicht aus dem Feuer nehmen. Der Zweck der Feuerschale besteht darin, die Holzkohle zu halten, und sie funktioniert auch dann weiter, wenn sie gesprungen ist.

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.

**Belangrijk:** Bij het openen van het deksel bij hoge temperaturen is het van essentieel belang om het slechts een klein stukje op te tillen, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnendringen en terugslag of opflakkingen die letsel kunnen veroorzaken, worden vermeden.

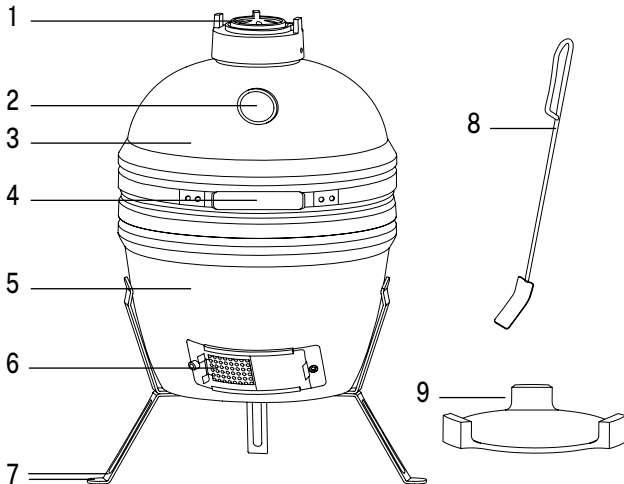
- Gebruik de kamado niet op houten vlonders of andere brandbare oppervlakken, zoals droog gras, houtsnippers, bladeren of sierschors.
- Zorg ervoor dat de kamado minimaal 2 meter verwijderd is van brandbare voorwerpen.
- Gebruik deze kamado niet als kooktoestel.

**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. Ontluchtingsdop
2. Thermostaat
3. Bovenkant
4. Handgreep openen
5. Product lichaam
6. Ventilatie uitlaat
7. Poten
8. As picker
9. Warmte deflector



#### 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.
- Vanwege hun uitstekende warmte-retentie-eigenschappen kunnen ze hoge temperaturen bereiken en behouden door een nauwkeurige regeling van de luchtstroom door de ventilatie-openingen aan de boven- en onderkant.
- Hoge temperatuur is ideaal voor het snel bereiden van hamburgers en worstjes, terwijl lage temperatuur grotere stukken vlees voor een langere tijd gaart.
- 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 alle openingen en het deksel 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.
- Span de banden aan en smeer de scharnieren twee keer per jaar of meer indien nodig.

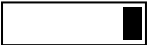
## HOE TE GEBRUIKEN

- 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 (de maximale hoeveelheid houtskool is 0,4 kg).
- 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 onderste ventilatieopening en het deksel ongeveer 10 minuten open staan om een klein laagje hete kolen 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.
- Met gesloten openingen wordt de Kamado enkele uren op hoge temperatuur gehouden. Als u een langere kooktijd nodig heeft (bijvoorbeeld bij het braden van een heel stuk of koken op laag vuur), kunt u de ventilatieopeningen openen om meer lucht binnen te laten en de temperatuur te verhogen, of indien nodig meer houtskool toevoegen.

## KOOKTEMPERATUURGIDS

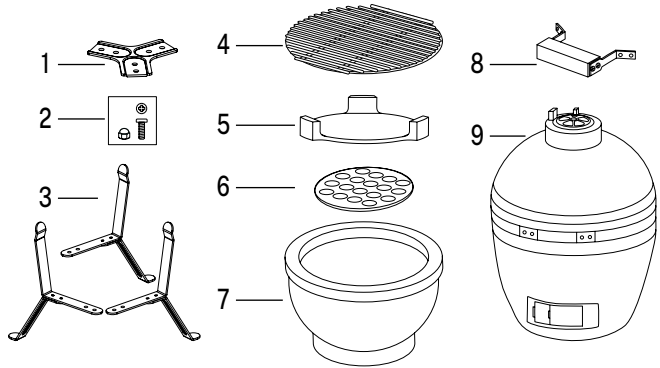
| LANGZAAM KOKEN / ROKEN (110°C-135°C) | TIJD    | VENTILATIE                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Biefstuk                             | 3 uur   |   |
| Getrokken varkensvlees               | 3 uur   |                                                                                                                                                                     |
| Hele kip                             | 3-4 uur |                                                                                                                                                                     |
| Ribben                               | 3-5 uur |                                                                                                                                                                     |
| Braadstukken                         | 9+ uur  |                                                                                                                                                                     |

| GRILLEN / BRADEN (160°C-180°C) | TIJD       | VENTILATIE                                                                                                                                                              |
|--------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vis                            | 15-20 min. |   |
| Varkenslende                   | 15-30 min. |                                                                                                                                                                         |
| Stukjes kip                    | 30-45 min. |                                                                                                                                                                         |
| Hele kip                       | 1-1,5 uur  |                                                                                                                                                                         |
| Lendenen been                  | 3-4 uur    |                                                                                                                                                                         |
| Kalkoen                        | 2-4 uur    |                                                                                                                                                                         |
| Ham                            | 2-5 uur    |                                                                                                                                                                         |

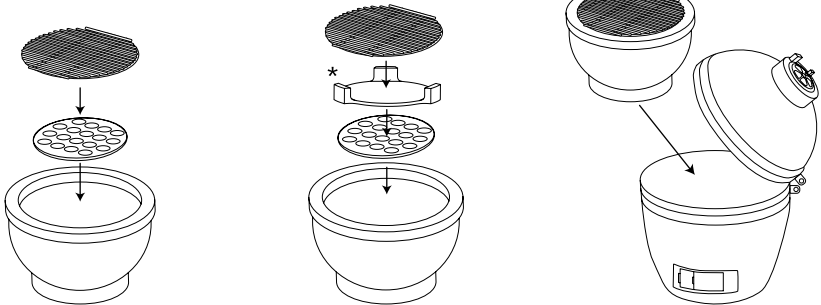
| VERGULD (260°C-370°C) | TIJD      | VENTILATIE                                                                                                                                                              |
|-----------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Biefstuk              | 5-8 min.  |   |
| Karbonade             | 6-10 min. |                                                                                                                                                                         |
| Hamburgers            | 6-10 min. |                                                                                                                                                                         |
| Worsten               | 6-10 min. |                                                                                                                                                                         |

## MONTAGE

1. Beenbevestigings-basis
2. Moeren en bouten x6
3. Poten
4. Kook rooster
5. Hitteafleider
6. Houtskoolgrill
7. Kolenkit
8. Hendel
9. Product lichaam



### Kolenemmer montage



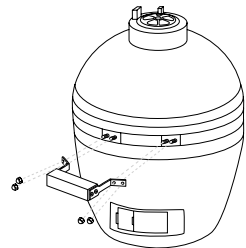
1. Plaats het houtskoolrooster in de houtskoollemmer en plaats vervolgens het kookrooster.

**\*Plaats de deflector**  
Plaats de hittedeflector bovenop de houtskoolgrill, met de lipjes naar boven gericht.

2. Zodra de roosters op hun plaats zitten, plaats je de houtskoollemmer in het lichaam van de kamado.

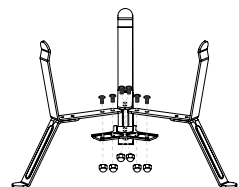
### handgreep montage

3. Plaats de poten op hun plaats door het deel van de basis dat de poten vasthoudt in het onderste deel te plaatsen met behulp van de moeren en schroeven.



### Montage van de poten

4. Plaats de poten in de juiste positie door het deel van de basis voor het vasthouden van de poten in het onderste deel te plaatsen met behulp van de moeren en schroeven.
5. Plaats vervolgens de body van het product op de potjes en je Kamado is klaar voor gebruik.



Na gebruik kan het oppervlak van uw keramische barbecue scheuren vertonen. Dit betekent echter niet dat het keramiek gebarsten is. Dit staat bekend als "craquelé" en wordt veroorzaakt door een verschil in de uitzettingscoëfficiënt tussen het glazuur en de klei. Het craquelépatroon lijkt op een spinnenweb en verschilt van een scheur doordat het niet aan het oppervlak kan worden gevoeld tenzij een vingernagel wordt gebruikt om het te detecteren. Het kan echter duidelijker zijn wanneer het oppervlak stoffig of uitvergroot is. Hoewel deze "craquelé" een onvolkomenheid lijkt te zijn, heeft het geen invloed op de prestaties of levensduur van uw keramische barbecue en kan daarom geen aanspraak maken op de garantie. In feite verhoogt het haarscheurproces de weerstand van het apparaat.

Volg de volgende tips om het gebruik ervan te verbeteren:

- Houten zijplanken moeten worden afgedekt wanneer ze niet worden gebruikt en moeten van tijd tot tijd opnieuw worden afgewerkt.
- Controleer regelmatig of alle veerbouten van de bandhulp goed vastzitten en goed vastzitten.
- Houder niet van het vuur halen. Het doel van de vuurschaal is om de houtskool vast te houden en het zal blijven werken, zelfs als het gebarsten is.

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.

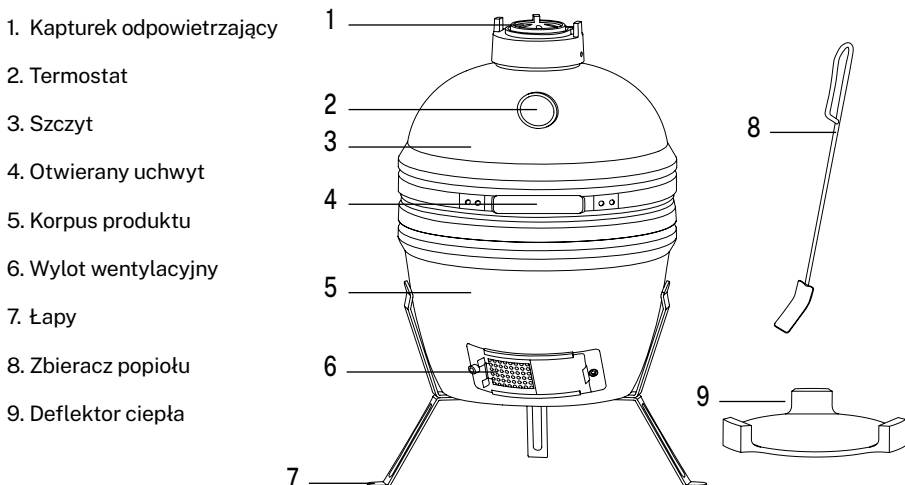
**Ważny:** Podczas otwierania pokrywy w wysokich temperaturach należy ją tylko lekko unieść, aby umożliwić powolny i bezpieczny wlot powietrza, unikając odrzutów lub wybuchów, które mogłyby spowodować obrażenia.

- 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



## 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.
- Dzięki doskonałym właściwościom zatrzymywania ciepła mogą osiągać i utrzymywać wysokie temperatury dzięki precyzyjnemu sterowaniu przepływem powietrza przez górne i dolne otwory wentylacyjne.
- Wysoka temperatura jest idealna do szybkiego gotowania hamburgerów i kielbasek, a niska temperatura pozwala na dłuższe gotowanie większych kawałków mięsa.
- Możesz dodać zrbki do węgla drzewnego lub połączyć zrbki o różnych smakach, aby nadać mięsu jeszcze lepszy smak.
- Aby ugasić urządzenie, przestań dolewać paliwa i zamknij wszystkie otwory i pokrywę, aby umożliwić naturalne wygaszenie ognia.
- Nie używaj wody do gaszenia ognia lub popiołu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie Ceramic Kamado.
- Dokręć opaski i nasmaruj zawiasy dwa razy w roku lub częściej, jeśli to konieczne.

## 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 rozpałcić 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 (maksymalna ilość węgla drzewnego to 0,4 kg).
- Nie używaj benzyny, spirytusu, płynu do zapalniczek, alkoholu ani innych podobnych środków chemicznych do rozpalania ognia.
- Otwórz dolny otwór i zapal gazety zapalniczką z długim knotem lub zapalkami. Po zapaleniu pozostaw dolny otwór wentylacyjny i pokrywę otwarte przez około 10 minut, aby utworzyć niewielką warstwę rozżarzonych węgla.
- 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.
- Przy zamkniętych otworach Kamado jest utrzymywane w wysokich temperaturach przez kilka godzin. Jeśli potrzebujesz dłuższego czasu gotowania (na przykład podczas pieczenia całego kawałka lub gotowania na małym ogniu), możesz otworzyć otwory wentylacyjne, aby wpuścić więcej powietrza i zwiększyć temperaturę, lub w razie potrzeby dodać więcej węgla drzewnego.

## PRZEWODNIK PO TEMPERATURZE GOTOWANIA

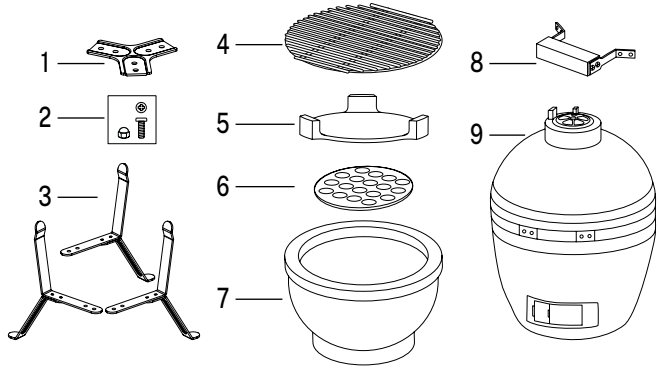
| POWOLNE GOTOWANIE / WĘDZENIE (110°C-135°C) | CZAS        | WENTYLACJA                                                                                                   |
|--------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Stek wołowy                                | 2 godziny   | <br>Otwarty ○   Zamknięte ● |
| Szarpana wieprzowina                       | 2 godziny   |                                                                                                              |
| Cały kurczak                               | 3-4 godziny |                                                                                                              |
| Żeberka                                    | 3-5 godziny |                                                                                                              |
| Pieczenie                                  | 9+ godzin   |                                                                                                              |

| GRILL / PIECZEŃ (160°C-180°C) | CZAS          | WENTYLACJA                                                                                                     |
|-------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ryba                          | 15-20 min.    | <br>Otwarty ○   Zamknięte ● |
| Schab wieprzowy               | 15-30 min.    |                                                                                                                |
| Kawałki kurczaka              | 30-45 min.    |                                                                                                                |
| Cały kurczak                  | 1-1,5 godziny |                                                                                                                |
| Noga lędźwiowa                | 3-4 godziny   |                                                                                                                |
| Indyk                         | 2-4 godziny   |                                                                                                                |
| Szynka                        | 2-5 godziny   |                                                                                                                |

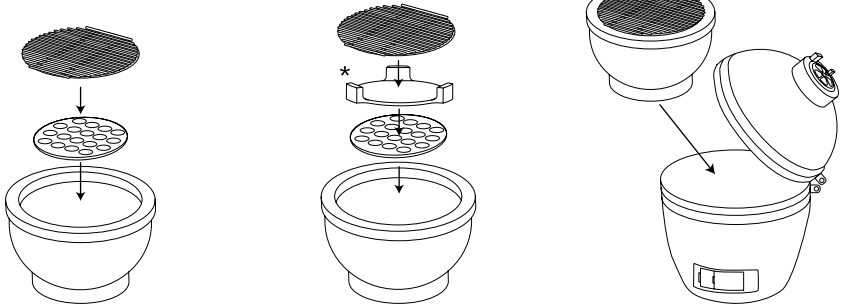
| ZŁOCENIE (260°C-370°C) | CZAS      | WENTYLACJA                                                                                                     |
|------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Stek                   | 5-8 min.  | <br>Otwarty ○   Zamknięte ● |
| Kotlet schabowy        | 6-10 min. |                                                                                                                |
| Burgery                | 6-10 min. |                                                                                                                |
| Kiełbaski              | 6-10 min. |                                                                                                                |

## MONTOWANIE

1. Podstawa do mocowania nóg
2. Nakrętki i śruby x6
3. Łapy
4. Ruszt do gotowania
5. Deflektor ciepła
6. Grill węglowy
7. Węgiel
8. Uchwyt
9. Korpus produktu



### Zespół wiadra na węgiel



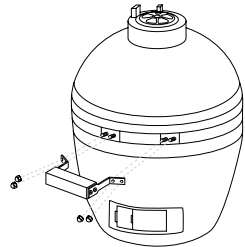
1. Umieść ruszt na węgiel drzewny w wiadrze na węgiel drzewny, a następnie umieść ruszt do gotowania.

**\*Montaż deflektora**  
Umieść deflektor ciepła na grillu węglowym wypustkami skierowanymi do góry.

2. Gdy ruszty są na miejscu, umieść wiadro z węglem drzewnym w korpusie kamado.

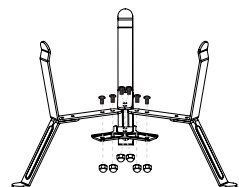
### Montaż uchwytu

3. Umieść nogi na swoim miejscu, umieszczając część podstawy, która utrzymuje nogi w dolnej części za pomocą nakrętek i śrub.



### Montaż nóg

4. Ustaw nogi we właściwej pozycji, umieszczając część podstawy do przytrzymywania nóg w dolnej części za pomocą nakrętek i śrub.
5. Następnie umieść korpus produktu na nogach, a Kamado jest gotowe do użycia.



Po użyciu na powierzchni grilla ceramicznego mogą pojawić się linie pęknięć. Nie oznacza to jednak, że ceramika jest pęknięta. Nazywa się to „szalaniem” i jest spowodowane różnicą współczynnika rozszerzalności szkliva i gliny. Szalony wzór ma wygląd pajęczej sieci i różni się od pęknięcia tym, że nie można go wyczuć na powierzchni, chyba że do wykrycia go paznokciem. Jednak może to być bardziej widoczne, gdy powierzchnia jest zakurzona lub powiększona. Chociaż to „szalenie” może wydawać się niedoskonałością, nie wpływa ono na wydajność ani żywotność grilla ceramicznego, dlatego nie można go reklamować jako problemu gwarancyjnego. W rzeczywistości proces szalania zwiększa odporność jednostki.

Aby usprawnić jego użytkowanie, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- Drewniane półki boczne powinny być przykryte, gdy nie są używane i mogą wymagać od czasu do czasu odnowienia.
- Regularnie sprawdzaj, czy wszystkie śruby sprężyn wspomagających taśmę są dokręcone i zabezpieczone.
- Nie zdejmować pojemnika z ognia. Zadaniem miski paleniskowej jest utrzymywanie węgla drzewnego i będzie ona nadal działać, nawet jeśli jest pęknięta.

[illegible]

CREATE CREATE CREATE  
ATE CREATE CREATE CRE  
CREATE CREATE CREATE  
ATE CREATE CREATE CREA  
CREATE CREATE CREATE  
ATE CREATE CREATE CRE  
CREATE CREATE CREATE  
ATE CREATE CREATE CREA  
CREATE CREATE CREATE  
ATE CREATE CREATE CRE  
CREATE CREATE CREATE  
ATE CREATE CREATE CREA  
CREATE CREATE CREATE  
ATE CREATE CREATE CRE  
CREATE CREATE CREATE  
ATE CREATE CREATE CREA  
CREATE CREATE CREATE  
ATE CREATE CREATE CRE  
CREATE CREATE CREATE

# CREATE



FR

Cet appareil  
se recycle

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



/

Made in P.R.C.