



CERAMIC CHARCOAL GRILL

SV KERAMISK KOLGRILL

BRUKSANVISNING

Översättning av bruksanvisning i original

DE KERAMIKGRILL

BEDIENUNGSANLEITUNG

Übersetzung der Originalanleitung

NO KERAMISK KULLGRILL

BETJENINGSANVISNINGER

Oversettelse av original bruksanvisning

FI KERAAMINEN HIILIGRILLI

KÄYTTÖOHJE

Alkuperäisten ohjeiden käännös

PL CERAMICZNY GRILL WĘGLOWY **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

FR BARBECUE AU CHARBON DE BOIS EN CÉRAMIQUE **INSTRUCTIONS D'UTILISATION**

Traduction des instructions d'origine

EN CERAMIC CHARCOAL GRILL **OPERATING INSTRUCTIONS**

Original instructions

NL KERAMISCHE HOUTSKOOLGRILL **BEDIENINGSINSTRUCTIES**

Vertaling van de originele instructies

Jula AB förbehåller sig rätten att göra ändringar på produkten. Jula AB innehar upphovsrätten till denna dokumentation. Det är inte tillåtet att modifiera eller ändra denna dokumentation på något sätt och bruksanvisningen ska skrivas ut och användas som den är i förhållande till produkten. Se Julas webbplats för den senaste versionen av bruksanvisningen.

Jula AB forbeholder seg retten til å endre produktet. Jula AB innehar opphavsretten til denne dokumentasjonen. Det er ikke tillatt å modifisere eller endre denne dokumentasjonen på noen som helst måte, og håndboken skal trykkes og brukes som den er i forhold til produktet. For siste versjon av betjeningsanvisningene, se Julas nettsider.

Jula AB zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie. Jula AB zastrzega sobie prawa autorskie do niniejszej dokumentacji. Dokumentacji nie wolno w żaden sposób modyfikować ani zmieniać, a instrukcję należy drukować i używać ją w odniesieniu do produktu w stanie niezmienionym. Najnowszą wersję instrukcji obsługi można znaleźć na stronie internetowej Jula.

Jula AB reserves the right to make changes to the product. Jula AB claims copyright on this documentation. It is not allowed to modify or alter this documentation in any way and the manual shall be printed and used as it is in relation to the product. For the latest version of operating instructions, refer to the Jula website.

Jula AB behält sich das Recht vor, Änderungen am Produkt vorzunehmen. Jula AB beansprucht die Urheberrechte an dieser Dokumentation. Es ist nicht zulässig, diese Dokumentation in irgendeiner Weise zu verändern oder umzugestalten. Die Anleitung muss gedruckt und so verwendet werden, wie sie in Bezug zum Produkt steht. Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf der Website von Jula.

Jula AB pidättää oikeuden tehdä tuotteen muutoksia. Jula AB:llä on tämän dokumentaation tekijänoikeus. Tätä dokumentaatiota ei saa muuttaa millään tavalla ja käyttöopas on tulostettava ja sitä on käytettävä sellaisena kuin se on tämän tuotteen kanssa. Käyttöohjeiden uusien versio löytyy Julan verkkosivustolta.

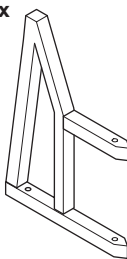
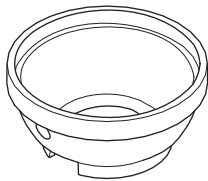
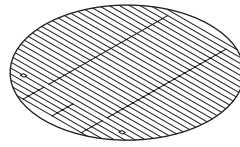
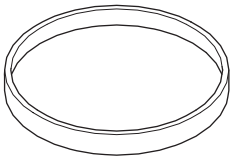
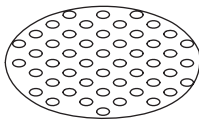
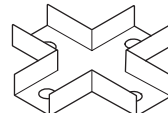
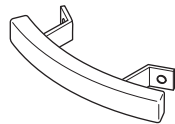
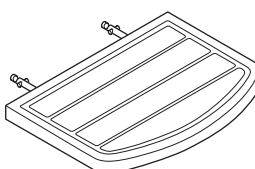
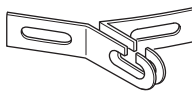
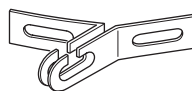
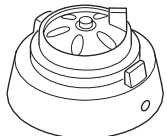
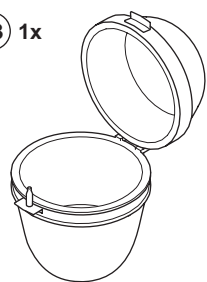
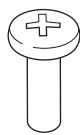
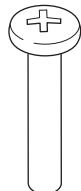
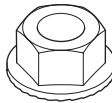
Jula AB se réserve le droit d'apporter des modifications au produit. Jula AB revendique les droits d'auteur sur cette documentation. Il est interdit de modifier ou d'altérer cette documentation de quelque manière que ce soit et le manuel doit être imprimé et utilisé tel quel en relation avec le produit. Pour obtenir la dernière version des instructions d'utilisation, consultez le site Web de Jula.

Jula AB behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan het product aan te brengen. Jula AB claimt het copyright op deze documentatie. Het is niet toegestaan om deze documentatie op welke manier dan ook te wijzigen of te veranderen. De handleiding moet worden afgedrukt en gebruikt zoals deze in relatie tot het product staat. Raadpleeg de Jula-website voor de laatste versie van de bedieningsinstructies.

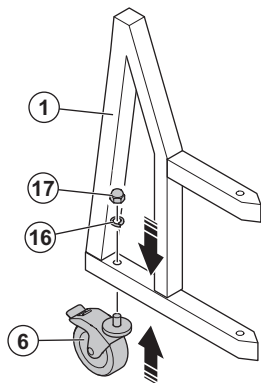
WWW.JULA.COM

© JULA AB • 2022-10-26

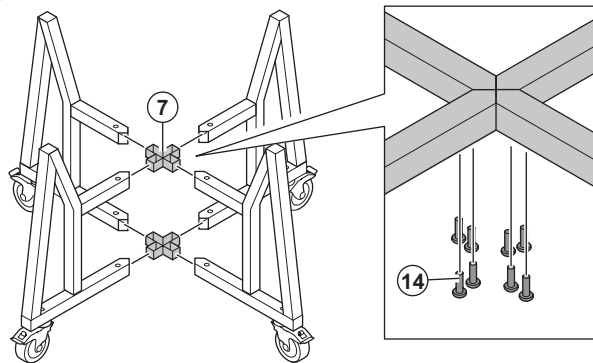
JULA AB
BOX 363, 532 24 SKARA, SWEDEN

1 4x 	2 1x 	3 1x 	4 1x 
5 1x 	6 4x 	7 2x 	8 1x 
9 2x 	10 2x 	11 2x 	12 1x 
13 1x 	14 16x  M6*12	15 2x  M5*45	16 4x  M12
17 4x  M12	18 2x  M5		

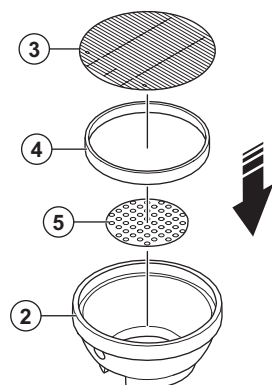
1



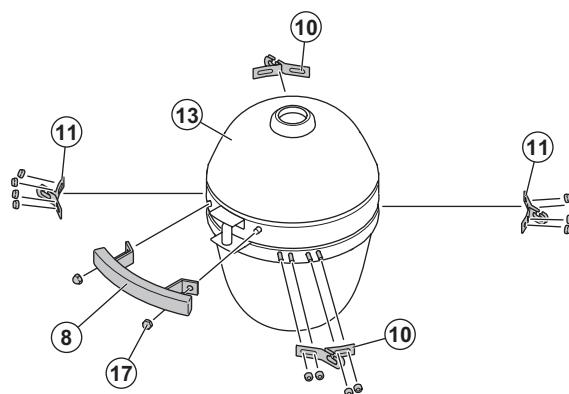
2



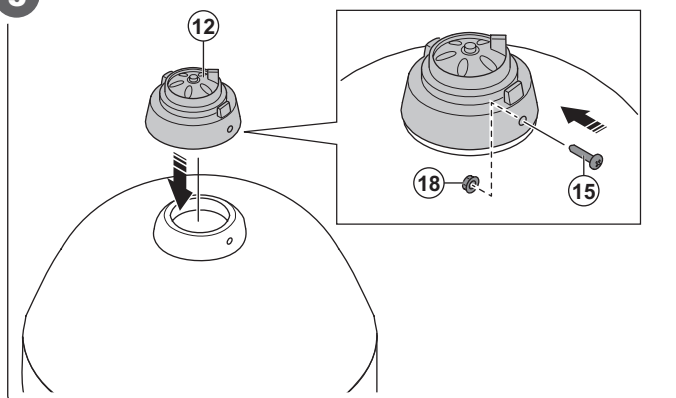
3



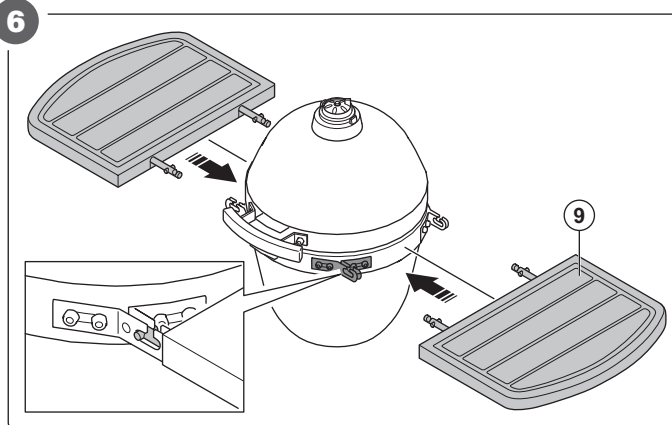
4



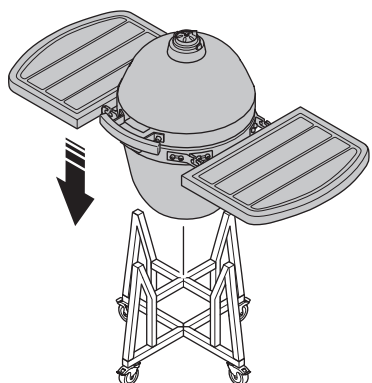
5



6



7



Innehåll

1 Inledning	5
1.1 Beskrivning	5
1.2 Symboler	5
2 Säkerhet	5
2.1 Säkerhetsanvisningar	5
2.2 Säkerhetsanvisningar för användning	5
3 Användning	6
3.1 Förberedelser före första användning	6
3.2 Användning av produkten	6
3.3 Rökning av livsmedel i produkten	6
3.4 Inställning av tillagningstemperatur	7
4 Underhåll	7
4.1 Rengöring av produkten	7
4.2 Underhåll av produkten	7
5 Förvaring	7
5.1 Förvaring av produkten	7
6 Avfallshantering	7
6.1 Avfallshantering av produkten	7

1 Inledning

1.1 Beskrivning

Produkten är en Kamadogrill avsedd för eldning med grillkol, för tillagning av livsmedel utomhus.

1.2 Symboler

	VARNING! Använd inte produkten om du inte har läst och till fullo förstått denna bruksanvisning.
	Läs alla anvisningar och säkerhetsanvisningar noga före användning. Spara dessa anvisningar för framtida behov.
	Använd inte produkten inomhus eller i slutet utrymme. Risk för dödsfall till följd av kolmonoxidförgiftning.
	✗ Använd inte produkten i slutna utrymmen. Risk för dödsfall till följd av kolmonoxidförgiftning.
	✗ Använd inte produkten i slutna utrymmen. Risk för dödsfall till följd av kolmonoxidförgiftning.
	✗ Använd inte produkten i slutna utrymmen. Risk för dödsfall till följd av kolmonoxidförgiftning.
	✓ Installera och använd produkten endast på stabilt underlag och inte närmare antändliga material eller växtlighet än 3 m.

2 Säkerhet

2.1 Säkerhetsanvisningar

! VARNING! Om inte dessa anvisningar följs finns risk för dödsfall och/eller personskada.

! VIKTIGT! Om inte dessa anvisningar följs finns risk för skada på produkten, annan egendom och/eller intilliggande område.

OBS! Markerar information som är viktig i en given situation.

2.2 Säkerhetsanvisningar för användning

! VARNING! Om inte dessa anvisningar följs finns risk för dödsfall och/eller personskada.

- Läs dessa anvisningar noga före användning.
- Spara dessa anvisningar och säkerhetsanvisningar för framtida behov.
- Använd aldrig produkten för något annat ändamål än det avsedda. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador som uppkommer till följd av felaktig användning.
- Använd inte produkten som värmekälla.
- Använd inte produkten inomhus.
- Använd ugnsvantar eller liknande för att undvika brännskada.
- Placera produkten på stabilt och värmetåligt underlag vid användning.
- Placera produkten minst 3 meter från vegetation och/eller antändliga material vid användning.
- Använd inget annat bränsle än grillkol eller briketter i produkten.
- Placera bränslet endast på kollgallret vid produktens botten.
- Håll tryckkärl och antändliga vätskor borta från produkten.
- Använd endast braständare som överensstämmer med EN 1860-3. Använd inte alkohol, bensin, paraffin eller liknande som tändvätska.
- Om elektrisk tändare används, håll sladden borta från produktens heta delar.
- Spruta aldrig antändliga vätskor över en brinnande bränslebädd.
- Rör inte vid heta delar. Använd endast produktens handtag.
- Flytta inte produkten medan bränslet brinner. Risk för brännskada.
- Använd inte produkten om delar saknas. Kontakta återförsäljaren om delar saknas.
- Använd inte produkten om den är skadad eller skadad eller inte fungerar normalt.
- Försök inte reparera produkten. Om produkten är skadad eller inte fungerar normalt ska den repareras av behörig servicerepresentant. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador som uppkommer till följd av obehörig reparation.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Låt inte barn rengöra produkten.
- Håll barn och husdjur på säkert avstånd från produkten.
- Se till att förpackningsmaterialet är oåtkomligt för barn. Kvävningsrisk.
- Använd endast reservdelar och tillbehör som rekommenderas av produkttillverkaren.
- Försök aldrig släcka elden genom att hälla eller spola vatten på bränslebädden. Stäng locket och luftventilerna helt för att släcka elden efter användning.

- Låt produkten svalna helt före rengöring och/eller underhåll.
- Låt produkten svalna helt före förvaring.
- Varma bränslerester och varm aska får aldrig tömmas i någon form av sopkärl eller där det finns risk att människor eller djur trampar på dem. Risk för brand och brännskada.
- Bränslerester och aska måste ha slocknat och svalnat helt innan de får tömmas i någon form av sopkärl.
- Förvara produkten torrt i slutet utrymme, oåtkomligt för barn, när den inte används.
- Rengör produkten regelbundet.

3 Användning

3.1 Förberedelser före första användning

För att tillagade livsmedel inte ska få metallsmak, måste produktens metalldelar "brännas in" innan produkten första gången används för matlagning. Följ anvisningarna nedan.

- 1 Avlägsna allt förpackningsmaterial och eventuella klistermärken.

⚠ VARNING! Brandrisk. Förpackningsmaterial och klistermärken är antändliga. Kontrollera att allt förpackningsmaterial avlägsnats innan produkten används.

- 2 Placera produkten på stabilt och värmetåligt underlag och lås hjulen.

⚠ VARNING! Brandrisk. Placera produkten minst 3 meter från vegetation och/eller antändliga material vid användning.

- 3 Placera braständare och hoprullade tidningar på kolgallret vid produktens botten.

⚠ VARNING! Använd endast braständare som överensstämmer med EN 1860-3. Använd inte alkohol, bensen, paraffin eller liknande som tändvätska.

- 4 Fördela 2 till 3 nävar grillkol över de hoprullade tidningarna.

- 5 Öppna den nedre luftventilen.

- 6 Tänd tidningarna med lämplig tändare.

⚠ VARNING! Använd ugnsvantar eller liknande för att undvika brännskada.

- 7 Låt de hoprullade tidningarna och grillkolet brinna sakta tills de brunnit ut och elden självslocknar.

⚠ VIKTIGT! Låt inte elden brinna för intensivt. Filtpackningen kan skadas om elden tillåts brinna för intensivt. Minska luftflödet om elden behöver dämpas. Luftflödet ställs in med produktens luftventiler. Se "[3.4 Inställning av tillagningstemperatur](#)" på sid. 7.

- 8 Kontrollera alla skruvförband när produkten har svalnat. Dra åt skruvförbanden, om så behövs.

3.2 Användning av produkten

- 1 Placera produkten på stabilt och värmetåligt underlag och lås hjulen.

⚠ VARNING! Brandrisk. Placera produkten minst 3 meter från vegetation och/eller antändliga material vid användning.

- 2 Placera braständare och hoprullade tidningar på kolgallret vid produktens botten.

⚠ VARNING! Använd endast braständare som överensstämmer med EN 1860-3. Använd inte alkohol, bensen, paraffin eller liknande som tändvätska.

- 3 Fördela grillkol eller briketter över de hoprullade tidningarna och braständarna.

⚠ VIKTIGT! Fördela endast 1 lager grillkol kol eller briketter. Produkten kan skadas om för mycket grillkol eller briketter fylls på.

- 4 Öppna den nedre luftventilen helt och öppna produktens överdel.

- 5 Tänd tidningarna med lämplig tändare.

⚠ VARNING! Använd ugnsvantar eller liknande för att undvika brännskada.

- 6 När grillkolet eller briketterna tänt, låt den nedre luftventilen och produktens överdel stå helt öppna i 10 minuter.

⚠ VARNING! Lämna aldrig produkten utan övervakning medan bränslet brinner. Brandrisk.

- 7 Vänta i minst 30 minuter, tills bränslebädden är jämnt rödglödande och är täckt av ett tunt, grått asklager.

- 8 Stäng produktens överdel.

⚠ VARNING! Använd ugnsvantar eller liknande för att undvika brännskada.

- 9 Ställ in önskad tillagningstemperatur. Se "[3.4 Inställning av tillagningstemperatur](#)" på sid. 7.

⚠ VARNING! Använd ugnsvantar eller liknande för att undvika brännskada.

- 10 Förbered livsmedlen.

⚠ VARNING! Öppna inte produktens överdel helt i ett enda steg. Risk för brännskada. Öppna överdelen sakta och gradvis för att undvika flamuppslag.

- 11 Stäng luftventilerna och produktens överdel helt för att släcka elden efter användning.

⚠ VIKTIGT! Försök aldrig släcka elden genom att hälla eller spola vatten på bränslebädden. Vatten kan skada produktens keramiska delar.

- 12 Rengör produkten. Se "[4.1 Rengöring av produkten](#)" på sid. 7.

- 13 Låt produkten svalna helt.

3.3 Rökning av livsmedel i produkten

- 1 Förebered träspånet.

OBS! Låt träspånet ligga i vatten cirka 15 minuter före grillning, för att förlänga rökningstiden.

- 2 Skapa grillglöd. Se "[3.2 Användning av produkten](#)" på sid. 6.

- 3 Ställ in önskad tillagningstemperatur. Se "3.4 Inställning av tillagningstemperatur" på sid. 7.

⚠ VARNING! Använd ugnsvantar eller liknande för att undvika brännskada.

- 4 Strö träspån i en cirkel över den heta grillkols- eller brikettbädden.

⚠ VARNING! Använd ugnsvantar eller liknande för att undvika brännskada.

- 5 Förbered livsmedlen.

⚠ VARNING! Öppna inte produktens överdel helt i ett enda steg. Risk för brännskada. Öppna överdelen sakta och gradvis för att undvika flamuppslag.

3.4 Inställning av tillagningstemperatur

Tillagningstemperaturen kan ställas in med den övre och den nedre luftventilen. I tabellen nedan anges tillagningstemperaturer och tillagningstider för några olika livsmedel.

OBS! Vid lågtemperaturlagning/långkok eller rökning av livsmedel kan ytterligare grillkol eller briketter behöva fyllas på efter en tids tillagning, för att vidmakthålla rätt tillagningstemperatur.

Långkok/rökning (110–135 °C)		Övre luftventil	Nedre luftventil
Nötbog	4,4 h/kg		
Pulled pork	4,4 h/kg		
Hel kyckling	3–4 h		
Tunna revbens-spjäll	3–5 h		
Tjälknöl	9 h eller längre		

Grillning/rostning (160–180 °C)		Övre luftventil	Nedre luftventil
Fisk	15–20 min		
Kotlettrad	15–30 min		
Kyckling-bitar	30–45 min		
Hel kyckling	1–1,5 h		
Lammstek	3–4 h		
Kalkon	2–4 h		
Skinka	2–5 h		

Halstring (260–370 °C)		Övre luftventil	Nedre luftventil
Nötkött	5–8 min		
Fläskkotlett	6–10 min		
Hamburgare /nötbургare	6–10 min		
Korv	6–10 min		

4 Underhåll

4.1 Rengöring av produkten

⚠ VIKTIGT! Använd inte vatten eller diskmedel på produktens insida. Vatten och diskmedel kan orsaka sprickbildning i produkten.

- 1 Varmhåll produkten vid cirka 260 °C i 30 minuter för att bränna bort livsmedelsrester.
- 2 Låt produkten svalna helt.
- 3 Ta ut grillgallret och kolgallret ur produkten.
- 4 Avlägsna sot med stålborste eller askraka.

⚠ VARNING! Låt produkten svalna helt före rengöring.

- 5 Rengör grillgallret med varmt vatten och ett icke slipande rengöringsmedel.

⚠ VIKTIGT! Diska inte grillgallret i diskmaskin. Grillgallret är inte diskmaskinsäkert.

- 6 Rengör produkten invändigt med en trasa fuktad med mildt rengöringsmedel.

⚠ VARNING! Låt produkten svalna helt före rengöring.

4.2 Underhåll av produkten

⚠ VARNING! Låt produkten svalna helt före underhåll.

- Dra åt skruvförbanden två gånger om året.
- Smörj gångjärnen med olja två gånger om året, oftare om så behövs.

5 Förvaring

5.1 Förvaring av produkten

⚠ VARNING! Låt produkten svalna helt före förvaring.

- Täck produkten med lämplig skyddspresenning om den förvaras utomhus.
- Långtidsförvaring och vinterförvaring ska ske i väderskyddat utrymme.

6 Avfallshantering

6.1 Avfallshantering av produkten

- Uttjänt produkt ska avfallshandteras i enlighet med gällande regler. Produkten får inte brännas.

7 Tekniska data

Tekniska data	
Mått	Ø 490 x 870 mm
Vikt	75 kg
Max. tillagningstemperatur	420 °C
Termometer	Ja

Innhold

1 Introduksjon	8
1.1 Produktbeskrivelse.....	8
1.2 Symboler.....	8
2 Sikkerhet	8
2.1 Sikkerhetsdefinisjoner	8
2.2 Sikkerhetsinstruksjoner for bruk.....	8
3 Bruk	9
3.1 Før produktet tas i bruk for første gang.....	9
3.2 Bruke produktet.....	9
3.3 For å røyke mat i produktet.....	9
3.4 Justere tilberedningstemperaturen	10
4 Vedlikehold	10
4.1 Rengjøre produktet.....	10
4.2 Vedlikeholde produktet.....	10
5 Oppbevaring	10
5.1 Legge produktet til oppbevaring.....	10
6 Kassering	10
6.1 Kassere produktet.....	10
7 Tekniske data	10

1 Introduksjon

1.1 Produktbeskrivelse

Produktet er en Kamado-kullgrill som er beregnet for å tilberede mat utendørs.

1.2 Symboler

	Advarsel! Ikke bruk produktet hvis du ikke forstår instruksjonene i denne manualen fullstendig.
	Les bruksanvisningen nøye og pass på at du forstår instruksjonene før du bruker produktet. Ta vare på disse instruksjonene i tilfelle du får bruk for dem senere.
	Ikke bruk produktet innendørs eller i et lukket område. Fare for dødsfall som følge av karbonmonoksidforgiftning.
	Ikke bruk produktet i et lukket område. Fare for dødsfall som følge av karbonmonoksidforgiftning.
	Ikke bruk produktet i et lukket område. Fare for dødsfall som følge av karbonmonoksidforgiftning.
	Ikke bruk produktet i et lukket område. Fare for dødsfall som følge av karbonmonoksidforgiftning.
	Pass på at produktet står på en stabil overflate minst 3 meter unna brennbare materialer og vegetasjon.

2 Sikkerhet

2.1 Sikkerhetsdefinisjoner

⚠ Advarsel! Hvis du ikke følger disse instruksjonene, er det fare for dødsfall eller personskade.

⚠ OBS! Hvis du ikke følger disse instruksjonene, er det fare for skader på produktet, andre materialer eller området i nærheten.

Merk! Informasjon som er nødvendig i en gitt situasjon.

2.2 Sikkerhetsinstruksjoner for bruk

⚠ Advarsel! Hvis du ikke følger disse instruksjonene, er det fare for dødsfall eller personskade.

- Les og forstå instruksjonene før du bruker produktet
- Ta vare på disse instruksjonene. Du kan få bruk for dem senere.
- Ikke bruk dette produktet til andre formål enn det er beregnet for. Produsenten tar ikke ansvar for skader som følge av feil bruk.
- Ikke bruk produktet til oppvarming.
- Ikke bruk produktet innendørs.
- Bruk beskyttende grillvotter for å unngå brannskader.
- Pass på at produktet står på en stabil og varmebestandig flate når du bruker det.
- Sørg for at produktet er minst 3 meter unna brennbare materialer og vegetasjon når du bruker produktet.
- Bruk kun kull eller briketter i produktet.
- Bruk kun kull eller briketter i kullfatet nederst i produktet.
- Hold brannfarlige væsker og trykkbeholdere unna produktet.
- Bruk kun en tenner som samsvarer med EN 1860-3. Ikke bruk alkohol, bensin, lighterbensin eller parafin til å tenne produktet.
- Hvis du bruker en elektrisk lighter, hold kabelen unna produktets varme flater.
- Ikke spray brannfarlig væske over påtent kull eller briketter.
- Ikke ta på varme flater. Ta kun på produktets håndtak.
- Ikke flytt produktet når kullet eller brikettene er påtent. Fare for brannskader.
- Ikke bruk produktet hvis noen deler mangler. Kontakt produktforhandleren dersom deler mangler.
- Ikke bruk produktet hvis det er skadet eller defekt.
- Ikke reparer produktet. Et skadet eller defekt produkt må repareres av et autorisert servicesenter. Produsenten tar ikke ansvar for skader som følge av uautoriserte reparasjoner.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Ikke la barn rengjøre produktet.
- Hold barn og dyr unna produktet.
- Hold emballasjematerialet unna barn. Kvelningsfare.
- Bruk kun tilbehør og deler som er godkjent av produktets produsent.
- Ikke bruk vann til å kontrollere eller slukke kullet eller brikettene. Lukk lokket og luftventilene helt for å slukke kullet eller brikettene etter bruk.
- La produktet kjøle seg ned før du rengjør eller vedlikeholder det.
- La produktet kjøle seg ned før du setter det vekk til oppbevaring.

- Ikke kast varmt kull, briketter eller aske i søpla. Fare for brann og brannskader.
- Pass på at kullet eller brikettene er fullstendig slukket før du kaster det.
- Når produktet ikke er i bruk, skal det legges på et tørt og lukket sted som er utilgjengelig for barn.
- Rengjør produktet regelmessig.

3 Bruk

3.1 Før produktet tas i bruk for første gang

For å unngå at maten smaker metallisk må produktets metalleder herdes før produktet tas i bruk for første gang. Følg trinnene nedenfor for å herde metalledene.

- 1 Fjern all emballasje og klistremerker.

⚠ Advarsel! Fare for brann. Emballasje og klistremerker er brennbare. Pass på at du fjerner all emballasje før du tar produktet i bruk.

- 2 Sett produktet på en stabil, varmebestandig flate og trykk ned låsen på hjulene.

⚠ Advarsel! Fare for brann. Sørg for at produktet er minst 3 meter unna brennbare materialer og vegetasjon når du bruker produktet.

- 3 Legg sammenrullet avisapir og opptenningshjelp i kullfatet nederst i produktet.

⚠ Advarsel! Bruk kun en tenner som samsvarer med EN 1860-3. Ikke bruk alkohol, bensin, lighterbensin eller parafin til å tenne produktet.

- 4 Legg 2-3 håndfuller med kull på det sammenrullede avisapiret.
- 5 Åpne bunnventilen.
- 6 Tenn avisapiret med en egnet tenner.

⚠ Advarsel! Bruk beskyttende grillvotter for å unngå brannskader.

- 7 La sammenrullet avisapir og kull brenne langsomt til ilden stopper.

⚠ OBS! Ikke la ilden brenne for sterkt. Filten kan bli skadet hvis ilden brenner for sterkt. Reduser lufttilførselen hvis ilden brenner for sterkt. Lufttilførselen justeres med produktets luftventiler. Se "[3.4 Justere tilberedningstemperaturen](#)" på side 10.

- 8 Når produktet har kjølnet, kontroller alle skruer og muttere. Stram skruene og mutterne om nødvendig.

3.2 Bruke produktet

- 1 Sett produktet på en stabil, varmebestandig flate og trykk ned låsen på hjulene.

⚠ Advarsel! Fare for brann. Sørg for at produktet er minst 3 meter unna brennbare materialer og vegetasjon når du bruker produktet.

- 2 Legg sammenrullet avisapir og opptenningshjelp i kullfatet nederst i produktet.

⚠ Advarsel! Bruk kun en tenner som samsvarer med EN 1860-3. Ikke bruk alkohol, bensin, lighterbensin eller parafin til å tenne produktet.

- 3 Legg kull eller briketter på sammenrullet avisapir og opptenningshjelp.

⚠ OBS! Bruk kun ett lag med kull eller briketter. For mye kull eller briketter kan skade produktet.

- 4 Åpne bunnventilen og den øvre delen av produktet helt.
- 5 Tenn avisapiret med en egnet tenner.

⚠ Advarsel! Bruk beskyttende grillvotter for å unngå brannskader.

- 6 Når kullet eller brikettene er påtent, la bunnventilen og den øvre delen av produktet stå helt åpne i 10 minutter.

⚠ Advarsel! Ikke forlat produktet med påtent kull eller briketter. Fare for brann.

- 7 Vent minst 30 minutter til kullet eller brikettene har rød glød med et tynt lag grå aske.
- 8 Lukk den øvre delen av produktet.

⚠ Advarsel! Bruk beskyttende grillvotter for å unngå brannskader.

- 9 Juster tilberedningstemperaturen til ønsket temperatur. Se "[3.4 Justere tilberedningstemperaturen](#)" på side 10.

⚠ Advarsel! Bruk beskyttende grillvotter for å unngå brannskader.

- 10 Tilbered maten.

⚠ Advarsel! Ikke åpne toppen av produktet helt i ett trinn. Fare for brannskader. Åpne toppen gradvis og langsomt for å forhindre flammer.

- 11 Lukk luftventilene og den øvre delen av grillen for å slukke kullet eller brikettene.

⚠ OBS! Ikke bruk vann til å slukke kullet eller brikettene. Vann kan skade produktets keramiske deler.

- 12 Rengjør produktet. Se "[4.1 Rengjøre produktet](#)" på side 10.
- 13 La produktet kjøle seg ned.

3.3 For å røyke mat i produktet

- 1 Forbered treflis til bruk.

Merk! Bløtlegg treflisene i vann i 15 minutter for å forlenge røyketiden.

- 2 Skap glød. Se "[3.2 Bruke produktet](#)" på side 9.
- 3 Juster tilberedningstemperaturen til ønsket temperatur. Se "[3.4 Justere tilberedningstemperaturen](#)" på side 10.

⚠ Advarsel! Bruk beskyttende grillvotter for å unngå brannskader.

- 4 Legg treflisene i en sirkel rett på det varme kullet eller brikettene.

⚠ Advarsel! Bruk beskyttende grillvotter for å unngå brannskader.

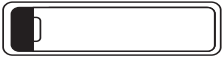
- 5 Tilbered maten.

⚠ Advarsel! Ikke åpne toppen av produktet helt i ett trinn. Fare for brannskader. Åpne toppen gradvis og langsomt for å forhindre flammer.

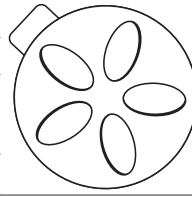
3.4 Justere tilberedningstemperaturen

Tilberedningstemperaturen kan justeres med den øvre og nedre luftventilen. Se tabellen nedenfor for å finne ut av ulike tilberedningstemperaturer og tilberedningstider.

Merk! Hvis du slowcooker eller røyker maten, kan det være nødvendig å legge til mer kull eller briketter etter en stund for å vedlikeholde den nødvendige tilberedningstemperaturen.

Slowcooking/røyking (110–135 °C)		Toppventilen	Bunnventilen
Okse-skulder	4,4 t/kg		
Pulled pork	4,4 t/kg		
Hel kylling	3–4 t		
Spareribs	3–5 t		
Frossen stek	9 t eller mer		

Grilling/stek (160–180 °C)		Toppventilen	Bunnventilen
Fisk	15–20 min		
Svinefilet	15–30 min		
Kyllingbiter	30–45 min		
Hel kylling	1–1,5 t		
Lammestek	3–4 t		
Kalkun	2–4 t		
Skinke	2–5 t		

Hurtiggrilling (260–370 °C)		Toppventilen	Bunnventilen
Biff	5–8 min		
Koteletter	6–10 min		
Hamburger/okseburger	6–10 min		
Pølser	6–10 min		

4 Vedlikehold

4.1 Rengjøre produktet

⚠ OBS! Ikke bruk vann eller rengjøringsmidler på produktets innvendige vegger. Vann og rengjøringsmidler kan føre til at produktet sprekker.

- 1 Hold produktet ved en temperatur på rundt 260 °C i 30 minutter for å brenne vekk matrester.
- 2 La produktet kjøle seg ned.
- 3 Fjern grillristen og kullristen fra produktet.
- 4 Fjern sot med en stålborste eller en askerake.

⚠ Advarsel! Pass på at produktet har kjølnet før du rengjør det.

- 5 Rengjør grillristen og kullristen med varmt vann og et mildt, ikke-skurende rengjøringsmiddel.

⚠ OBS! Ikke rengjør grillristen i oppvaskmaskin. Grillristen tåler ikke oppvaskmaskin.

- 6 Rengjør de innvendige delene av produktet med en fuktig klut og et mildt rengjøringsmiddel.

⚠ Advarsel! Pass på at produktet har kjølnet før du rengjør det.

4.2 Vedlikeholde produktet

⚠ Advarsel! La produktet kjøle seg ned før du utfører vedlikehold.

- Stram skruene og mutterne to ganger i året.
- Smør hengslene med olje to ganger i året eller oftere ved behov.

5 Oppbevaring

5.1 Legge produktet til oppbevaring

⚠ Advarsel! La produktet kjøle seg ned før du legger det til oppbevaring.

- Legg et beskyttende trekk over produktet hvis du skal la det stå utendørs.
- For oppbevaring om vinteren eller over lange perioder skal produktet beskyttes mot været.

6 Kassering

6.1 Kassere produktet

- Pass på at du følger lokal lovgivning når du kasserer produktet. Produktet skal ikke brennes.

7 Tekniske data

Tekniske data	
Mål	Ø 490 x 870 mm
Vekt	75 kg
Maksimal tilberedningstemperatur	420 °C
Termometer	Ja

Spis treści

1 Wprowadzenie	11
1.1 Opis produktu	11
1.2 Symbole.....	11
2 Bezpieczeństwo	11
2.1 Definicje bezpieczeństwa	11
2.2 Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące obsługi	11
3 Obsługa	12
3.1 Wymagane czynności przed pierwszym użyciem produktu.....	12
3.2 Używanie produktu	12
3.3 Wędzenie potraw w produkcie	12
3.4 Regulacja temperatury grillowania	13
4 Konserwacja	13
4.1 Czyszczenie produktu	13
4.2 Konserwacja produktu.....	13
5 Przechowywanie	13
5.1 Przechowywanie produktu	13
6 Utylizacja	13
6.1 Utylizacja produktu	13
7 Dane techniczne	13

1 Wprowadzenie

1.1 Opis produktu

Opisywany produkt to grill węglowy Kamado przeznaczony do przyrządzania potraw na świeżym powietrzu.

1.2 Symbole

	Ostrzeżenie! Nie należy używać produktu bez wcześniejszego przeczytania ze zrozumieniem wszystkich zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji.
	Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy uważnie i ze zrozumieniem przeczytać instrukcję obsługi. Instrukcję należy zachować do późniejszych konsultacji.
	Nie używaj produktu w pomieszczeniach ani w zamkniętej przestrzeni. Istnieje ryzyko śmierci w wyniku zatrucia tlenkiem węgla.
	Nie używaj produktu w zamkniętych przestrzeniach. Istnieje ryzyko śmierci w wyniku zatrucia tlenkiem węgla.
	Nie używaj produktu w zamkniętych przestrzeniach. Istnieje ryzyko śmierci w wyniku zatrucia tlenkiem węgla.
	Nie używaj produktu w zamkniętych przestrzeniach. Istnieje ryzyko śmierci w wyniku zatrucia tlenkiem węgla.
	Dopilnuj, aby produkt został ustawiony na stabilnej powierzchni co najmniej 3 m od materiałów łatwopalnych i roślin.

2 Bezpieczeństwo

2.1 Definicje bezpieczeństwa

! Ostrzeżenie! Nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji stwarza ryzyko śmierci lub obrażeń ciała.

! Przestroga! Nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji stwarza ryzyko uszkodzenia produktu, innych materiałów lub otoczenia.

Uwaga! Informacje, które należy znać w danej sytuacji.

2.2 Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące obsługi

! Ostrzeżenie! Nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji stwarza ryzyko śmierci lub obrażeń ciała.

- Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy przeczytać ze zrozumieniem instrukcję
- Niniejszą instrukcję oraz instrukcje bezpieczeństwa należy zachować do późniejszych konsultacji.
- Nie używaj produktu do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za żadne szkody wynikłe z nieprawidłowego użytkowania.
- Nie używaj produktu jako grzejnika.
- Nie używaj produktu w pomieszczeniach.
- Używaj rękawic ochronnych do grilla, aby zapobiec oparzeniom.
- Używając produktu upewnij się, że stoi na stabilnej, żaroodpornej powierzchni.
- Używając produktu dopilnuj, aby produkt znajdował się co najmniej 3 m od materiałów łatwopalnych i roślin.
- Używaj w produkcie tylko węgla drzewnego lub brykietów.
- Umieszczaj węgiel drzewny lub brykiety tylko na dolnej tacy produktu przeznaczonej na węgiel drzewny.
- Nie umieszczaj w pobliżu produktu łatwopalnych cieczy ani pojemników ciśnieniowych.
- Używaj tylko rozpałek zgodnych z normą EN 1860-3. Nie używaj alkoholu, benzyny, gazu do zapalniczek ani parafiny jako rozpałki.
- Używając zapalarki elektrycznej, nie zbliżaj przewodu do gorących powierzchni produktu.
- Nie spryskuj palącego się węgla drzewnego ani brykietów łatwopalną cieczą.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj tylko uchwytów produktu.
- Nie przesuwaj produktu po rozpaleniu węgla drzewnego lub brykietów. Ryzyko oparzeń.
- Nie używaj produktu, jeśli jest niekompletny. Jeśli brakuje jakichś części, skontaktuj się ze sprzedawcą.
- Nie używaj produktu, jeśli jest uszkodzony lub wadliwy.
- Nie naprawiaj produktu. Uszkodzony lub wadliwy produkt musi zostać naprawiony w autoryzowanym centrum serwisowym. Producent nie ponosi odpowiedzialności za żadne szkody wynikłe z nieautoryzowanych napraw.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem.
- Nie pozwalaj dzieciom czyścić produktu.
- Nie pozwalaj dzieciom ani zwierzętom zbliżać się do produktu.
- Przechowuj opakowanie poza zasięgiem dzieci. Ryzyko uduszenia.
- Używaj tylko akcesoriów i części zatwierdzonych przez producenta produktu.
- Nie używaj wody do kontrolowania lub gaszenia węgla drzewnego lub brykietów. Aby zgasić węgiel drzewny lub brykiety po zakończeniu grillowania, całkowicie zamknij pokrywę i dopływ powietrza.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją produktu zaczekaj, aż ostygnie.
- Przed przechowaniem produktu zaczekaj, aż ostygnie.
- Nie wyrzucaj gorącego węgla drzewnego, brykietów ani popiołu. Ryzyko pożaru i oparzeń.

- Przed wyrzuceniem węgla drzewnego lub brykietów upewnij się, że całkowicie zgasły.
- Kiedy produkt nie jest używany, przechowuj go w suchym i zamkniętym schowku poza zasięgiem dzieci.
- Regularnie czyść produkt.

3 Obsługa

3.1 Wymagane czynności przed pierwszym użyciem produktu

Aby uniknąć metalicznego posmaku potraw, przed pierwszym użyciem produktu elementy metalowe produktu muszą się „wypalić”. W celu wypalenia metalowych elementów wykonaj poniższe czynności.

- 1 Usuń całe opakowanie i wszystkie naklejki.

⚠ Ostrzeżenie! Ryzyko pożaru. Opakowanie i naklejki są łatwopalne. Przed rozpoczęciem korzystania z produktu upewnij się, że zostało usunięte całe opakowanie.

- 2 Ustaw produkt na stabilnej, żaroodpornej powierzchni i zablokuj koła.

⚠ Ostrzeżenie! Ryzyko pożaru. Używając produktu dopilnuj, aby produkt znajdował się co najmniej 3 m od materiałów łatwopalnych i roślin.

- 3 Umieść zwinięte gazety i rozpałkę na tacy na węgiel drzewny w dolnej części produktu.

⚠ Ostrzeżenie! Używaj tylko rozpałek zgodnych z normą EN 1860-3. Nie używaj alkoholu, benzyny, gazu do zapalniczek ani parafiny jako rozpałki.

- 4 Umieść 2-3 garście węgla drzewnego na zwiniętych gazetach.
- 5 Otwórz dolny dopływ powietrza.
- 6 Zapal gazety odpowiednią zapalarką.

⚠ Ostrzeżenie! Używaj rękawic ochronnych do grilla, aby zapobiec oparzeniom.

- 7 Pozwól, aby zwinięte gazety i węgiel drzewny powoli się paliły, aż ogień zgaśnie.

⚠ Przestroga! Nie dopuść, aby ogień palił się zbyt gwałtownie. Zbyt intensywny ogień może uszkodzić uszczelnienie filcowe. Jeśli ogień pali się zbyt gwałtownie, zmniejsz przepływ powietrza. Przepływ powietrza reguluje się za pomocą dopływów powietrza w produkcie. Patrz punkt „3.4 Regulacja temperatury grillowania” na stronie 13.

- 8 Kiedy produkt ostygnie, sprawdź wszystkie śruby i nakrętki. W razie potrzeby dokręć śruby i nakrętki.

3.2 Używanie produktu

- 1 Ustaw produkt na stabilnej, żaroodpornej powierzchni i zablokuj koła.

⚠ Ostrzeżenie! Ryzyko pożaru. Używając produktu dopilnuj, aby produkt znajdował się co najmniej 3 m od materiałów łatwopalnych i roślin.

- 2 Umieść zwinięte gazety i rozpałkę na tacy na węgiel drzewny w dolnej części produktu.

⚠ Ostrzeżenie! Używaj tylko rozpałek zgodnych z normą EN 1860-3. Nie używaj alkoholu, benzyny, gazu do zapalniczek ani parafiny jako rozpałki.

- 3 Umieść węgiel drzewny lub brykiety na zwiniętych gazetach i rozpałce.

⚠ Przestroga! Użyj tylko 1 warstwy węgla drzewnego lub brykietów. Zbyt dużo węgla drzewnego lub brykietów może uszkodzić produkt.

- 4 Całkowicie otwórz dolny dopływ powietrza i górną część produktu.
- 5 Zapal gazety odpowiednią zapalarką.

⚠ Ostrzeżenie! Używaj rękawic ochronnych do grilla, aby zapobiec oparzeniom.

- 6 Kiedy węgiel drzewny lub brykiety rozpał się, zostaw dolny dopływ powietrza i górną część produktu całkowicie otwarte przez 10 minut.

⚠ Ostrzeżenie! Nie oddalaj się od produktu, kiedy węgiel drzewny lub brykiety się palą. Ryzyko pożaru.

- 7 Zaczekaj minimum 30 minut, aż węgiel drzewny lub brykiety będą rozżarzone do czerwoności i pokryte cienką warstwą szarego popiołu.
- 8 Zamknij górną część produktu.

⚠ Ostrzeżenie! Używaj rękawic ochronnych do grilla, aby zapobiec oparzeniom.

- 9 Ustaw żądaną temperaturę grillowania. Patrz punkt „3.4 Regulacja temperatury grillowania” na stronie 13.

⚠ Ostrzeżenie! Używaj rękawic ochronnych do grilla, aby zapobiec oparzeniom.

- 10 Przygotuj potrawy.

⚠ Ostrzeżenie! Nie otwieraj całkowicie górnej części produktu jednym ruchem. Ryzyko oparzeń. Stopniowo i powoli otwieraj górną część produktu, aby zapobiec buchnięciu płomieni.

- 11 Aby zgasić węgiel drzewny lub brykiety, zamknij dopływy powietrza i górną część grilla.

⚠ Przestroga! Nie używaj wody do gaszenia węgla drzewnego lub brykietów. Woda może uszkodzić ceramiczne części produktu.

- 12 Wyczyść produkt. Patrz punkt „4.1 Czyszczenie produktu” na stronie 13.
- 13 Zaczekaj, aż produkt ostygnie.

3.3 Wędzenie potraw w produkcie

- 1 Przygotuj wióry drewniane.

Uwaga! Mocz wióry drewniane w wodzie przez 15 minut, aby wydłużyć czas wędzenia.

- 2 Przygotuj żar. Patrz punkt „3.2 Używanie produktu” na stronie 12.
- 3 Ustaw żądaną temperaturę grillowania. Patrz punkt „3.4 Regulacja temperatury grillowania” na stronie 13.

⚠ Ostrzeżenie! Używaj rękawic ochronnych do grilla, aby zapobiec oparzeniom.

- 4** Okrężnym ruchem rozsyp wióry drewniane bezpośrednio na gorący węgiel drzewny lub brykiety.

⚠ Ostrzeżenie! Używaj rękawic ochronnych do grilla, aby zapobiec oparzeniom.

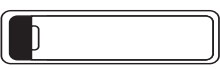
- 5** Przygotuj potrawy.

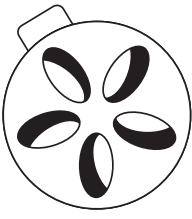
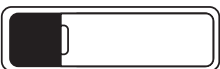
⚠ Ostrzeżenie! Nie otwieraj całkowicie górnej części produktu jednym ruchem. Ryzyko oparzeń. Stopniowo i powoli otwieraj górną część produktu, aby zapobiec buchnięciu płomieni.

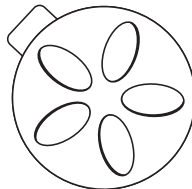
3.4 Regulacja temperatury grillowania

Temperaturę grillowania można regulować za pomocą górnego i dolnego dopływu powietrza. Różne temperatury i czasy grillowania zostały podane w poniższej tabeli.

Uwaga! W przypadku wolnego grillowania lub wędzenia, po pewnym czasie może być konieczne dodanie większej ilości węgla drzewnego lub brykietów, aby utrzymać wymaganą temperaturę.

Wolne grillowanie/ wędzenie (110-135°C)		Górny dopływ powietrza	Dolny dopływ powietrza
Łopatka wołowa	4,4 godz./kg		
Szarpana wieprzowina	4,4 godz./kg		
Cały kurczak	3-4 godz.		
Żeberka	3-5 godz.		
Mrożona pieczeń	9 godz. lub dłużej		

Grillowanie/pieczenie (160-180°C)		Górny dopływ powietrza	Dolny dopływ powietrza
Ryby	15-20 min		
Schab	15-30 min		
Kawałki kurczaka	30-45 min		
Cały kurczak	1-1,5 godz.		
Jagnięcina pieczona	3-4 godz.		
Indyk	2-4 godz.		
Szynka	2-5 godz.		

Szybkie grillowanie (260-370°C)		Górny dopływ powietrza	Dolny dopływ powietrza
Stek	5-8 min		
Kotlety wieprzowe	6-10 min		
Hamburger z wołowiny	6-10 min		
Kiełbaski	6-10 min		

4 Konserwacja

4.1 Czyszczenie produktu

⚠ Przestroga! Nie używaj wody ani detergentu do czyszczenia wewnętrznych ścianek produktu. Woda i detergenty mogą powodować pęknięcia w produkcie.

- 1 Utrzymuj w produkcie temperaturę około 260°C przez 30 minut, aby spalić resztki potraw.
- 2 Zaczekaj, aż produkt ostygnie.
- 3 Wyjmij ruszt grilla i ruszt na węgiel drzewny z produktu.
- 4 Usuń sadzę szczotką drucianą lub skrobakiem do popiołu.

⚠ Ostrzeżenie! Przed czyszczeniem produktu upewnij się, że ostygł.

- 5 Umyj ruszt grilla i ruszt na węgiel drzewny gorącą wodą i nieściernym łagodnym detergentem.

⚠ Przestroga! Nie myj rusztu grilla w zmywarce do naczyń. Ruszt grilla nie jest przeznaczony do mycia w zmywarce.

- 6 Wyczyść wewnętrzne części produktu wilgotną szmatką i łagodnym detergentem.

⚠ Ostrzeżenie! Przed czyszczeniem produktu upewnij się, że ostygł.

4.2 Konserwacja produktu

⚠ Ostrzeżenie! Przed konserwacją produktu zaczekaj, aż ostygnie.

- Dokręcaj śruby i nakrętki 2 razy w roku.
- Smaruj zawiasy olejem 2 razy w roku lub częściej, jeśli to konieczne.

5 Przechowywanie

5.1 Przechowywanie produktu

⚠ Ostrzeżenie! Przed przechowywaniem produktu zaczekaj, aż ostygnie.

- Załóż pokrowiec na produkt, jeśli przechowujesz go na zewnątrz.
- Przechowując produkt zimą lub przez dłuższy czas, zabezpiecz go przed warunkami atmosferycznymi.

6 Utylizacja

6.1 Utylizacja produktu

- Utylizując produkt należy postępować zgodnie z lokalnymi przepisami. Nie palić produktu.

7 Dane techniczne

Dane techniczne	
Wymiary	Ø490 x 870 mm
Masa	75 kg
Maksymalna temperatura grillowania	420°C
Termometr	Tak

Table of contents

1 Introduction	14
1.1 Product description.....	14
1.2 Symbols.....	14
2 Safety	14
2.1 Safety definitions.....	14
2.2 Safety instructions for operation.....	14
3 Operation	15
3.1 To do before you use the product for the first time	15
3.2 To use the product.....	15
3.3 To smoke food in the product.....	15
3.4 To adjust the cooking temperature....	16
4 Maintenance	16
4.1 To clean the product.....	16
4.2 To do maintenance on the product...	16
5 Storage	16
5.1 To put the product in storage.....	16
6 Disposal	16
6.1 To discard the product.....	16
7 Technical data	16

1 Introduction

1.1 Product description

The product is a Kamado charcoal grill that is intended to cook food outdoors.

1.2 Symbols

	Warning! Do not use the product if you do not fully understand the instructions in this manual.
	Read the operating instructions carefully and make sure that you understand the instructions before you use the product. Save the instructions for future reference.
	Do not use the product indoors or in a closed area. There is a risk of death from carbon monoxide poisoning.
	Do not use the product in a closed areas. There is a risk of death from carbon monoxide poisoning.
	Do not use the product in a closed areas. There is a risk of death from carbon monoxide poisoning.
	Do not use the product in a closed areas. There is a risk of death from carbon monoxide poisoning.
	Make sure that the product is on a stable surface at least 3 m away from flammable materials and vegetation.

2 Safety

2.1 Safety definitions

Warning! If you do not obey these instructions, there is a risk of death or injury.

Caution! If you do not obey these instructions, there is a risk of damage to the product, other materials or the adjacent area.

Note! Information that is necessary in a given situation.

2.2 Safety instructions for operation

Warning! If you do not obey these instructions, there is a risk of death or injury.

- Read and understand the instructions before you use the product
- Save these instructions and safety instructions for future reference.
- Do not use the product for tasks other than its intended purpose. The manufacturer cannot accept liability for any damage that is a result of improper use.
- Do not use the product as a heater.
- Do not use the product indoors.
- Use protective grill gloves to prevent burn injury.
- Make sure that the product is on a stable and heat-resistant surface when you operate it.
- Make sure that the product is at least 3 m away from flammable materials and vegetation when you use the product.
- Only use charcoal or briquettes in the product.
- Put charcoal or briquettes in the charcoal tray at the bottom of the product only.
- Keep flammable liquids and pressure containers away from the product.
- Only use firelighters that comply with EN 1860-3. Do not use alcohol, petrol, lighter fluid or paraffin as a firelighter.
- If you use an electric firelighter, keep the cable away from the hot surfaces on the product.
- Do not spray flammable liquid on lit charcoal or lit briquettes.
- Do not touch hot surfaces. Only use the handles on the product.
- Do not move the product when the charcoal or the briquettes are lit. Risk of burn injury.
- Do not use the product if parts are missing. Speak to the retailer of the product if parts are missing.
- Do not use the product if it is damaged or is defective.
- Do not repair the product. A damaged or defective product must be repaired at an authorized service center. The manufacturer cannot accept liability for any damage that is a result of unauthorized repairs.
- Do not let children play with the product.
- Do not let children clean the product.
- Keep children and pets away from the product.
- Keep the packaging material away from children. Risk of suffocation.
- Only use accessories and parts that are approved by the manufacturer of the product.
- Do not use water to control or extinguish the charcoal or the briquettes. Close the lid and the air valves fully to extinguish the charcoal or briquettes after operation.

- Let the product become cool before you clean it or do maintenance on it.
- Let the product become cool before you put it in storage.
- Do not discard hot charcoal, briquettes or ashes. Risk of fire and burn injury.
- Make sure that the charcoal or the briquettes are fully extinguished before disposal.
- Keep the product in a dry and closed storage, away from children, when the product is not in operation.
- Clean the product regularly.

3 Operation

3.1 To do before you use the product for the first time

To prevent metallic taste in food items, the metal parts in the product must be tempered before you use the product for the first time. To temper the metal parts, do the steps that follow.

- 1 Remove all packaging and stickers.

⚠ Warning! Risk of fire. Packaging and stickers are flammable. Make sure that all packaging is removed before you use the product.

- 2 Put the product on a stable, heat-resistant surface and press down the locks on the wheels.

⚠ Warning! Risk of fire. Make sure that the product is at least 3 m away from flammable materials and vegetation when you use the product.

- 3 Put rolled-up newspapers and firelighters in the charcoal tray at the bottom of the product.

⚠ Warning! Only use firelighters that comply with EN 1860-3. Do not use alcohol, petrol, lighter fluid or paraffin as a firelighter.

- 4 Put 2-3 handfuls of charcoal on the rolled-up newspapers.
- 5 Open the bottom air valve.
- 6 Ignite the newspapers with an applicable firelighter.

⚠ Warning! Use protective grill gloves to prevent burn injury.

- 7 Let the rolled-up newspapers and charcoal burn slowly until the fire stops.

⚠ Caution! Do not let the fire burn too strongly. The felt packing can become damaged if the fire burns too strongly. Decrease the airflow if the fire burns too strongly. The airflow is adjusted with the air valves on the product. Refer to ["3.4 To adjust the cooking temperature" on page 16](#).

- 8 When the product has become cool, do a check of all screws and nuts. Tighten the screws and nuts if it is necessary.

3.2 To use the product

- 1 Put the product on a stable, heat-resistant surface and press down the locks on the wheels.

⚠ Warning! Risk of fire. Make sure that the product is at least 3 m away from flammable materials and vegetation when you use the product.

- 2 Put rolled-up newspapers and firelighters in the charcoal tray at the bottom of the product.

⚠ Warning! Only use firelighters that comply with EN 1860-3. Do not use alcohol, petrol, lighter fluid or paraffin as a firelighter.

- 3 Put charcoal or briquettes on the rolled-up newspapers and firelighters.

⚠ Caution! Use 1 layer of charcoal or briquettes only. Too much charcoal or briquettes can cause damage to the product.

- 4 Fully open the bottom air valve and the top part of the product.
- 5 Ignite the newspapers with an applicable firelighter.

⚠ Warning! Use protective grill gloves to prevent burn injury.

- 6 When the charcoal or briquettes are lit, let the bottom air valve and the top part of the product stay fully open for 10 minutes.

⚠ Warning! Do not go away from the product when charcoal or briquettes are lit. Risk of fire.

- 7 Wait a minimum of 30 minutes until the charcoal or briquettes have a red glow with a thin layer of grey ash.
- 8 Close the top part of the product.

⚠ Warning! Use protective grill gloves to prevent burn injury.

- 9 Adjust the cooking temperature to the required cooking temperature. Refer to ["3.4 To adjust the cooking temperature" on page 16](#).

⚠ Warning! Use protective grill gloves to prevent burn injury.

- 10 Prepare the food.

⚠ Warning! Do not open the top of the product fully in 1 step. Risk of burn injury. Open the top gradually and slowly to prevent flames.

- 11 Close the air valves and the top part of the grill to extinguish the charcoal or briquettes.

⚠ Caution! Do not use water to extinguish the charcoal or the briquettes. Water can cause damage to the ceramic parts of the product.

- 12 Clean the product. Refer to ["4.1 To clean the product" on page 16](#).
- 13 Let the product become cool.

3.3 To smoke food in the product

- 1 Prepare the wood chips for use.

Note! Soak the wood chips in water for 15 minutes to prolong the smoking time.

- 2 Create embers. Refer to ["3.2 To use the product" on page 15](#).

- 3 Adjust the cooking temperature to the required cooking temperature. Refer to "3.4 To adjust the cooking temperature" on page 16.

Warning! Use protective grill gloves to prevent burn injury.

- 4 Put the wood chips in a circle directly onto the hot charcoal or briquettes.

Warning! Use protective grill gloves to prevent burn injury.

- 5 Prepare the food.

Warning! Do not open the top of the product fully in 1 step. Risk of burn injury. Open the top gradually and slowly to prevent flames.

3.4 To adjust the cooking temperature

The cooking temperature can be adjusted with the top air valve and the bottom air valve. Refer to the table below for different cooking temperatures and cooking times.

Note! If you slow cook or smoke food, It can be necessary to add more charcoal or briquettes after some time to keep the required cooking temperature.

Slow cooking/ smoking (110-135°C)		Top air valve	Bottom air valve
Shoulder of beef	4.4 h/kg		
Pulled pork	4.4 h/kg		
Whole chicken	3-4 h		
Spareribs	3-5 h		
Frozen roast	9 h or more		

Grilling/roasting (160-180°C)		Top air valve	Bottom air valve
Fish	15-20 min		
Pork loins	15-30 min		
Chicken chunks	30-45 min		
Whole chicken	1-1.5 h		
Roast lamb	3-4 h		
Turkey	2-4 h		
Ham	2-5 h		

Quick grilling (260-370°C)		Top air valve	Bottom air valve
Steak	5-8 min		
Pork chops	6-10 min		
Hamburger/ beefburger	6-10 min		
Sausages	6-10 min		

4 Maintenance

4.1 To clean the product

Caution! Do not use water or detergent on the inner walls of the product. Water and detergents can cause cracks in the product.

- 1 Keep the product at a temperature of about 260°C for 30 minutes to burn off scraps of food.
- 2 Let the product become cool.
- 3 Remove the grill grate and the charcoal grate from the product.
- 4 Remove soot with a wire brush or an ash rake.

Warning! Make sure that the product has become cool before you clean it.

- 5 Clean the grill grate and the charcoal grate with hot water and a non-abrasive mild detergent.

Caution! Do not use a dishwasher to clean the grill grate. The grill grate is not dishwasher-safe.

- 6 Clean the inner parts of the product with a damp cloth and a mild detergent.

Warning! Make sure that the product has become cool before you clean it.

4.2 To do maintenance on the product

Warning! Let the product become cool before you do maintenance.

- Tighten the screws and nuts 2 times per year.
- Lubricate the hinges with oil 2 times per year or more often if it is necessary.

5 Storage

5.1 To put the product in storage

Warning! Let the product become cool before you put the product in storage.

- Put a protective cover over the product if you keep it outdoors.
- For winter storage or long-term storage, keep the product protected from weather.

6 Disposal

6.1 To discard the product

- Make sure that you follow local regulations when you discard the product. Do not burn the product.

7 Technical data

Technical data	
Dimensions	Ø 490 x 870 mm
Weight	75 kg
Maximum cooking temperature	420°C
Thermometer	Yes

Inhaltsverzeichnis

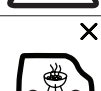
1 Einführung	17
1.1 Produktbeschreibung.....	17
1.2 Symbole.....	17
2 Sicherheit	17
2.1 Sicherheitsdefinitionen.....	17
2.2 Sicherheitshinweise für den Betrieb.....	17
3 Betrieb	18
3.1 Vor der ersten Verwendung des Produkts.....	18
3.2 Verwendung des Produkts.....	18
3.3 Smoken von Lebensmitteln im Produkt.	19
3.4 Einstellen der Gartemperatur	19
4 Wartung	19
4.1 Reinigung des Produkts	19
4.2 Wartung des Produkts.....	19
5 Lagerung	20
5.1 Lagerung des Produkts.....	20
6 Entsorgung	20
6.1 Entsorgung des Produkts.....	20
7 Technische Daten	20

1 Einführung

1.1 Produktbeschreibung

Das Produkt ist ein Kamado Holzkohlegrill, der für die Zubereitung von Speisen im Freien vorgesehen ist.

1.2 Symbole

	Warnung! Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Sie die Anweisungen in diesem Handbuch nicht vollständig verstehen.
	Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und vergewissern Sie sich, dass Sie die Anweisungen verstanden haben, bevor Sie das Produkt verwenden. Speichern Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung.
	Verwenden Sie das Produkt nicht in Innenbereichen oder in geschlossenen Räumen. Es besteht die Gefahr des Todes durch Kohlenmonoxidvergiftung.
	Verwenden Sie das Produkt nicht in geschlossenen Räumen. Es besteht die Gefahr des Todes durch Kohlenmonoxidvergiftung.
	Verwenden Sie das Produkt nicht in geschlossenen Räumen. Es besteht die Gefahr des Todes durch Kohlenmonoxidvergiftung.
	Verwenden Sie das Produkt nicht in geschlossenen Räumen. Es besteht die Gefahr des Todes durch Kohlenmonoxidvergiftung.
	Stellen Sie sicher, dass sich das Produkt auf einer stabilen Oberfläche in einem Abstand von mindestens 3 m zu brennbaren Materialien und Pflanzen befindet.

2 Sicherheit

2.1 Sicherheitsdefinitionen

⚠ Warnung! Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, besteht die Gefahr von Tod oder Verletzungen.

⚠ Achtung! Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, besteht die Gefahr, dass das Produkt, andere Materialien oder der angrenzende Bereich beschädigt werden.

Hinweis! Informationen, die in einer bestimmten Situation notwendig sind.

2.2 Sicherheitshinweise für den Betrieb

⚠ Warnung! Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, besteht die Gefahr von Tod oder Verletzungen.

- Lesen und verstehen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Bewahren Sie diese Anweisungen und Sicherheitshinweise für eine spätere Verwendung auf.
- Verwenden Sie das Produkt nicht für andere Aufgaben als den vorgesehenen Zweck. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung entstehen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht als Heizung.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Innenräumen.
- Verwenden Sie Grillschutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass sich das Produkt auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche befindet, wenn Sie es bedienen.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt beim Betrieb mindestens 3 m von brennbaren Materialien und Pflanzen entfernt ist.
- Verwenden Sie im Produkt nur Holzkohle oder Briketts.
- Geben Sie Holzkohle oder Briketts nur in das Holzkohlefach am Boden des Produkts.
- Halten Sie brennbare Flüssigkeiten und Druckbehälter vom Produkt fern.
- Verwenden Sie nur Anzünder, die der Norm EN 1860-3 entsprechen. Verwenden Sie keinen Alkohol, kein Benzin, kein Feuerzeugbenzin oder Paraffin zum Anzünden.
- Wenn Sie einen elektrischen Feueranzünder verwenden, halten Sie das Kabel von den heißen Oberflächen des Produkts fern.
- Sprühen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten auf brennende Holzkohle oder brennende Briketts.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie nur die Griffe am Produkt.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn die Holzkohle oder die Briketts angezündet sind. Verbrennungsgefahr.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Teile fehlen. Wenn Teile fehlen, wenden Sie sich an den Händler des Produkts.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt oder defekt ist.
- Reparieren Sie das Produkt nicht. Ein beschädigtes oder defektes Produkt muss bei einem autorisierten Service-Center repariert werden. Der Hersteller kann keine Haftung für Schäden übernehmen, die auf nicht autorisierte Reparaturen zurückzuführen sind.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Produkt spielen.
- Lassen Sie das Produkt nicht von Kindern reinigen.

- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Produkt fern.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Erstickungsgefahr.
- Verwenden Sie nur Zubehör und Teile, die vom Hersteller des Produkts zugelassen sind.
- Verwenden Sie kein Wasser, um die Holzkohle oder die Briketts zu kontrollieren oder zu löschen. Schließen Sie den Deckel und die Luftventile vollständig, um die Holzkohle oder die Briketts nach dem Betrieb zu löschen.
- Lassen Sie das Produkt abkühlen, bevor Sie es reinigen oder Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Lassen Sie das Produkt abkühlen, bevor Sie es lagern.
- Entsorgen Sie keine heiße Kohle, Briketts oder Asche. Brand- und Verbrennungsgefahr.
- Vergewissern Sie sich vor der Entsorgung, dass die Holzkohle oder die Briketts vollständig gelöscht sind.
- Bewahren Sie das Produkt in einem trockenen und geschlossenen Lagerraum, außerhalb der Reichweite von Kindern, auf, wenn es nicht in Betrieb ist.
- Reinigen Sie das Produkt regelmäßig.

3 Betrieb

3.1 Vor der ersten Verwendung des Produkts

Um einen metallischen Geschmack in Lebensmitteln zu vermeiden, müssen die Metallteile im Produkt vor dem ersten Gebrauch des Produkts temperiert werden. Führen Sie die folgenden Schritte aus, um die Metallteile zu temperieren.

- 1 Entfernen Sie alle Verpackungen und Aufkleber.

⚠ Achtung! Brandgefahr. Verpackungen und Aufkleber sind entzündlich. Stellen Sie sicher, dass die gesamte Verpackung entfernt ist, bevor Sie das Produkt verwenden.

- 2 Stellen Sie das Produkt auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche und drücken Sie die Verriegelungen an den Rädern nach unten.

⚠ Achtung! Brandgefahr. Stellen Sie sicher, dass das Produkt beim Betrieb mindestens 3 m von brennbaren Materialien und Pflanzen entfernt ist.

- 3 Legen Sie zusammengerollte Zeitungen und Feueranzünder in das Holzkohletablett unten am Produkt.

⚠ Achtung! Verwenden Sie nur Anzünder, die der Norm EN 1860-3 entsprechen. Verwenden Sie keinen Alkohol, kein Benzin, kein Feuerzeugbenzin oder Paraffin zum Anzünden.

- 4 Legen Sie 2 bis 3 Hände voller Kohle auf die zusammengerollten Zeitungen.
- 5 Das untere Luftventil öffnen.
- 6 Zünden Sie die Zeitungen mit einem geeigneten Feueranzünder an.

⚠ Achtung! Verwenden Sie Grillschutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

- 7 Lassen Sie die zusammengerollten Zeitungen und Holzkohle langsam brennen, bis das Feuer aufhört.

⚠ Achtung! Lassen Sie das Feuer nicht zu stark brennen. Die Filzverpackung kann beschädigt werden, wenn das Feuer zu stark

brennt. Verringern Sie den Luftstrom, wenn das Feuer zu stark brennt. Der Luftstrom wird mit den Luftventilen am Produkt eingestellt. Siehe „3.4 Einstellen der Gartemperatur“ auf Seite 19.

- 8 Wenn das Produkt abgekühlt ist, überprüfen Sie alle Schrauben und Muttern. Ziehen Sie die Schrauben und Muttern bei Bedarf fest.

3.2 Verwendung des Produkts

- 1 Stellen Sie das Produkt auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche und drücken Sie die Verriegelungen an den Rädern nach unten.

⚠ Achtung! Brandgefahr. Stellen Sie sicher, dass das Produkt beim Betrieb mindestens 3 m von brennbaren Materialien und Pflanzen entfernt ist.

- 2 Legen Sie zusammengerollte Zeitungen und Feueranzünder in das Holzkohletablett unten am Produkt.

⚠ Achtung! Verwenden Sie nur Anzünder, die der Norm EN 1860-3 entsprechen. Verwenden Sie keinen Alkohol, kein Benzin, kein Feuerzeugbenzin oder Paraffin zum Anzünden.

- 3 Legen Sie Holzkohle oder Briketts auf die zusammengerollten Zeitungen und Feueranzünder.

⚠ Achtung! Verwenden Sie nur 1 Schicht Holzkohle oder Briketts. Zu viel Holzkohle oder Briketts kann das Produkt beschädigen.

- 4 Öffnen Sie das untere Luftventil und den oberen Teil des Produkts vollständig.
- 5 Zünden Sie die Zeitungen mit einem geeigneten Feueranzünder an.

⚠ Achtung! Verwenden Sie Grillschutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

- 6 Wenn die Holzkohle oder die Briketts angezündet sind, lassen Sie das untere Luftventil und den oberen Teil des Produkts 10 Minuten lang vollständig geöffnet.

⚠ Achtung! Entfernen Sie sich nicht vom Produkt, wenn Holzkohle oder Briketts angezündet sind. Brandgefahr.

- 7 Warten Sie mindestens 30 Minuten, bis die Holzkohle oder die Briketts einen roten Glanz mit einer dünnen Schicht grauer Asche haben.
- 8 Schließen Sie den oberen Teil des Produkts.

⚠ Achtung! Verwenden Sie Grillschutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

- 9 Stellen Sie die Gartemperatur auf die erforderliche Temperatur ein. Siehe „3.4 Einstellen der Gartemperatur“ auf Seite 19.

⚠ Achtung! Verwenden Sie Grillschutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

- 10 Bereiten Sie das Essen zu.

⚠ Achtung! Öffnen Sie die Oberseite des Produkts in Schritt 1 nicht vollständig. Verbrennungsgefahr. Öffnen Sie die Oberseite langsam und schrittweise, um Flammen zu vermeiden.

- 11** Schließen Sie die Luftventile und den oberen Teil des Grills, um die Holzkohle oder die Briketts zu löschen.

Achtung! Verwenden Sie kein Wasser, um die Holzkohle oder die Briketts zu löschen. Wasser kann die keramischen Teile des Produkts beschädigen.

- 12** Reinigen Sie das Produkt. Siehe „4.1 Reinigung des Produkts“ auf Seite 19.

- 13** Lassen Sie das Produkt abkühlen.

3.3 Smoken von Lebensmitteln im Produkt

- 1** Bereiten Sie die Hackschnitzel für den Gebrauch vor.

Hinweis! Weichen Sie die Hackschnitzel 15 Minuten lang in Wasser ein, um die Rauchzeit zu verlängern.

- 2** Erstellen Sie eine Glut. Siehe „3.2 Verwendung des Produkts“ auf Seite 18.

- 3** Stellen Sie die Gartemperatur auf die erforderliche Temperatur ein. Siehe „3.4 Einstellen der Gartemperatur“ auf Seite 19.

Achtung! Verwenden Sie Grillschutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

- 4** Legen Sie die Hackschnitzel in einem Kreis direkt auf die heiße Holzkohle oder Briketts.

Achtung! Verwenden Sie Grillschutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

- 5** Bereiten Sie das Essen zu.

Achtung! Öffnen Sie die Oberseite des Produkts in Schritt 1 nicht vollständig. Verbrennungsgefahr. Öffnen Sie die Oberseite langsam und schrittweise, um Flammen zu vermeiden.

3.4 Einstellen der Gartemperatur

Die Gartemperatur kann mit dem oberen und dem unteren Luftventil eingestellt werden. In der Tabelle unten finden Sie Informationen zu unterschiedlichen Gartemperaturen und Garzeiten.

Hinweis! Wenn Sie langsam garen oder smoken, kann es notwendig sein, nach einiger Zeit mehr Holzkohle oder Briketts hinzuzufügen, um die erforderliche Gartemperatur zu halten.

Langsames Garen/ Smoken (110-135 °C)		Oberes Luftventil	Unteres Luftventil
Rinder- schulter	4,4 Std/ kg		
Schweine- braten	4,4 Std/ kg		
Ganzes Huhn	3-4 Std.		
Spareribs	3-5 Std.		
Gefrorener Braten	9 Std. oder mehr		

Grillen/Braten (160-180 °C)		Oberes Luftventil	Unteres Luftventil
Fisch	15-20 Min		
Schweine- lenden	15-30 Min		
Hühner- stückchen	30-45 Min		
Ganzes Huhn	1-1,5 Std.		
Lamm- braten	3-4 Std.		
Pute/ Truthahn	2-4 Std.		
Schinken	2-5 Std.		

Schnelles Grillen (260-370 °C)		Oberes Luftventil	Unteres Luftventil
Steak	5-8 Min		
Schweine- koteletts	6-10 Min		
Hamburger/ Rindfleisch- burger	6-10 Min		
Würstchen	6-10 Min		

4 Wartung

4.1 Reinigung des Produkts

Achtung! Verwenden Sie kein Wasser oder Reinigungsmittel an den Innenwänden des Produkts. Wasser und Reinigungsmittel können Risse im Produkt verursachen.

- Halten Sie das Produkt 30 Minuten lang bei einer Temperatur von ca. 260 °C, um Lebensmittelreste zu verbrennen.
- Lassen Sie das Produkt abkühlen.
- Entfernen Sie das Grillrost und das Kohlegitter vom Produkt.
- Ruß mit einer Drahtbürste oder einer Aschebürste entfernen.

Achtung! Stellen Sie sicher, dass das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

- Reinigen Sie das Grillrost und das Kohlegitter mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden milden Reinigungsmittel.

Achtung! Verwenden Sie zum Reinigen des Grillrostes keinen Geschirrspüler. Das Grillrost ist nicht spülmaschinenfest.

- Reinigen Sie die inneren Teile des Produkts mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

Achtung! Stellen Sie sicher, dass das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

4.2 Wartung des Produkts

Achtung! Lassen Sie das Produkt vor der Wartung immer abkühlen.

- Die Schrauben und Muttern 2 Mal pro Jahr anziehen.
- Schmieren Sie die Scharniere 2 Mal pro Jahr oder öfter, wenn es notwendig ist.

5 Lagerung

5.1 Lagerung des Produkts

⚠ Achtung! Lassen Sie das Produkt abkühlen, bevor Sie es lagern.

- Ziehen Sie eine Schutzabdeckung über das Produkt, wenn Sie es im Freien aufbewahren.
- Halten Sie das Produkt für die Winterlagerung oder Langzeitlagerung vor Witterungseinflüssen geschützt.

6 Entsorgung

6.1 Entsorgung des Produkts

- Achten Sie beim Entsorgen des Produkts auf die Einhaltung der örtlichen Vorschriften. Verbrennen Sie das Produkt nicht.

7 Technische Daten

Technische Daten	
Maße	Ø 490 x 870 mm
Gewicht	75 kg
Maximale Gartemperatur	420 °C
Thermometer	Ja

Sisällysluettelo

1 Johdanto	21
1.1 Tuotteen kuvaus	21
1.2 Symbolit	21
2 Turvallisuus	21
2.1 Turvallisuuden määritelmät.....	21
2.2 Käytön turvallisuusohjeet	21
3 Käyttö	22
3.1 Ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa tehtävät toimet.....	22
3.2 Tuotteen käyttäminen	22
3.3 Ruoan savustaminen tuotteessa	22
3.4 Lämpötilan säätö	23
4 Huolto	23
4.1 Tuotteen puhdistus	23
4.2 Tuotteen huolto	23
5 Varastointi	23
5.1 Tuotteen varastointi.....	23
6 Hävittäminen	23
6.1 Tuotteen hävittäminen	23
7 Tekniset tiedot	23

1 Johdanto

1.1 Tuotteen kuvaus

Tuote on Kamado-hiiligrilli, joka on tarkoitettu ruoan valmistamiseen ulkona.

1.2 Symbolit

	Varoitus! Älä käytä tuotetta, jos et täysin ymmärrä tämän käyttöoppaan ohjeita.
	Lue käyttöohjeet huolellisesti ja varmista, että ymmärrät ohjeet ennen tuotteen käyttöä. Säilytä ohjeet myöhempiä käyttöä varten.
	Älä käytä tuotetta sisätiloissa tai suljetussa tilassa. Hiilimonoksidimyrkytys voi aiheuttaa kuolemanvaaran.
	✗ Älä käytä tuotetta suljetuissa tiloissa. Hiilimonoksidimyrkytys voi aiheuttaa kuolemanvaaran.
	✗ Älä käytä tuotetta suljetuissa tiloissa. Hiilimonoksidimyrkytys voi aiheuttaa kuolemanvaaran.
	✗ Älä käytä tuotetta suljetuissa tiloissa. Hiilimonoksidimyrkytys voi aiheuttaa kuolemanvaaran.
	Varmista, että tuote on vakaalla alustalla vähintään 3 metrin päässä syttyivistä materiaaleista ja kasvillisuudesta.

2 Turvallisuus

2.1 Turvallisuuden määritelmät

Varoitus! Ohjeiden noudattamatta jättäminen aiheuttaa kuoleman tai henkilövahingon vaaran.

Varo! Ohjeiden noudattamatta jättäminen aiheuttaa tuotteen, muiden materiaalien tai viereisten alueiden vahingoittumisen vaaran.

Huom! Tarpeellista tietoa tietyssä tilanteessa.

2.2 Käytön turvallisuusohjeet

Varoitus! Ohjeiden noudattamatta jättäminen aiheuttaa kuoleman tai henkilövahingon vaaran.

- Lue ja ymmärrä ohjeet ennen tuotteen käyttöä
- Säilytä nämä ohjeet ja turvallisuusohjeet myöhempää käyttöä varten.
- Älä käytä tuotetta muuhun kuin ilmoitettuun käyttötarkoitukseen. Valmistaja ei voi ottaa vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat epäasianmukaisesta käytöstä.
- Älä käytä tuotetta lämmittimenä.
- Älä käytä tuotetta sisällä.
- Käytä suojaavia grillikäsineitä palovammojen välttämiseksi.
- Varmista, että tuote on vakaalla ja kuumuutta kestävällä alustalla, kun käytät sitä.
- Varmista, että tuote on vähintään 3 metrin päässä syttyvistä materiaaleista ja kasvillisuudesta, kun käytät tuotetta.
- Käytä tuotteessa vain puuhiiltä tai briquettejä.
- Laita puuhiiltä tai briquettejä vain tuotteen pohjassa olevalle hiilialustalle.
- Pidä syttyvät nesteet ja painesäiliöt kaukana tuotteesta.
- Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytyttimiä. Älä käytä sytyttimenä alkoholia, bensiiniä, sytytysnestettä tai parafiinia.
- Jos käytät sähköistä sytytintä, pidä kaapeli kaukana tuotteen kuumista pinnoista.
- Älä suihkuta syttyvää nestettä sytytettyihin hiiliin tai sytytettyihin briquetteihin.
- Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä vain tuotteen kahvoja.
- Älä siirrä tuotetta, kun puuhiili tai briquetit ovat tulella. Palovammojen vaara.
- Älä käytä tuotetta, jos osia puuttuu. Ota yhteyttä tuotteen jälleenmyyjään, jos osia puuttuu.
- Älä käytä tuotetta, jos se on vaurioitunut tai on viallinen.
- Älä korjaa tuotetta. Korjauta vaurioitunut tai viallinen tuote valtuutetussa huollossa. Valmistaja ei voi ottaa vastuuta vahingoista, jotka ovat seurausta luvattomista korjauksista.
- Älä anna lasten leikkiä tuotteella.
- Älä anna lasten puhdistaa tuotetta.
- Pidä lapset ja lemmikit loitolla.
- Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta. Tukehtumisvaara.
- Käytä vain tuotteen valmistajan hyväksymiä lisävarusteita ja osia.
- Älä käytä vettä hiilien tai briquetteiden hallintaan tai sammuttamiseen. Sulje kansi ja ilmaventtiilit kokonaan, jotta hiili tai briquetit sammuvat käytön jälkeen.

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen kuin puhdistat tai huollat sitä.
- Anna tuotteen jäähtyä ennen varastointia.
- Älä heitä kuumia hiiliä, brikettejä tai tuhkaa talousjätteisiin. Tulipalon ja palovamman vaara.
- Varmista, että puuhiili tai briketit on sammutettu kokonaan ennen hävittämistä.
- Säilytä tuote kuivassa ja suljetussa varastossa, poissa lasten ulottuvilta, kun tuote ei ole käytössä.
- Puhdista tuote säännöllisesti.

3 Käyttö

3.1 Ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa tehtävät toimet

Tuotteen metalliosat on karkaistava ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa, jotta ne eivät maistuisi elintarvikkeissa metalliselta. Karkaise metalliosat seuraavien vaiheiden avulla.

- 1 Poista kaikki pakkaukset ja tarrat.

Varoitus! Palovaara. Pakkaukset ja tarrat ovat syttyviä. Varmista, että kaikki pakkaukset on poistettu ennen tuotteen käyttöä.

- 2 Aseta tuote vakaalle, kuumuutta kestäväälle alustalle ja paina pyörien lukot alas.

Varoitus! Palovaara. Varmista, että tuote on vähintään 3 metrin päässä syttyvistä materiaaleista ja kasvillisuudesta, kun käytät tuotetta.

- 3 Laita käärittyjä sanomalehtiä ja sytyttimiä tuotteen pohjassa olevalle hiilialustalle.

Varoitus! Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytyttimiä. Älä käytä sytyttimenä alkoholia, bensiiniä, sytytysnestettä tai parafiinia.

- 4 Laita 2-3 kourallista hiiltä käärittyjen sanomalehtien päälle.
- 5 Avaa pohjailmaventtiili.
- 6 Sytytä sanomalehdet soveltuvalla sytyttimellä.

Varoitus! Käytä suojaavia grillikäsineitä palovammojen välttämiseksi.

- 7 Anna käärittyjen sanomalehtien ja hiilien palaa hitaasti, kunnes tuli sammuu.

Varo! Älä anna tulen palaa liian voimakkaasti. Huopaeriste voi vaurioitua, jos tuli palaa liian voimakkaasti. Vähennä ilmavirtaa, jos tuli palaa liian voimakkaasti. Ilmavirta säädetään tuotteessa olevien ilmaventtiilien avulla. Katso ["3.4 Lämpötilan säätö" sivulla 23](#).

- 8 Kun tuote on jäähtynyt, tarkista kaikki ruuvit ja mutterit. Kiristä ruuvit ja mutterit tarvittaessa.

3.2 Tuotteen käyttäminen

- 1 Aseta tuote vakaalle, kuumuutta kestäväälle alustalle ja paina pyörien lukot alas.

Varoitus! Palovaara. Varmista, että tuote on vähintään 3 metrin päässä syttyvistä materiaaleista ja kasvillisuudesta, kun käytät tuotetta.

- 2 Laita käärittyjä sanomalehtiä ja sytyttimiä tuotteen pohjassa olevalle hiilialustalle.

Varoitus! Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytyttimiä. Älä käytä sytyttimenä alkoholia, bensiiniä, sytytysnestettä tai parafiinia.

- 3 Laita hiiltä tai brikettejä käärittyjen sanomalehtien ja sytyttimien päälle.

Varo! Käytä vain 1 kerros puuhiiltä tai brikettejä. Liian suuri määrä puuhiiltä tai brikettejä voi vahingoittaa tuotetta.

- 4 Avaa täysin alempi ilmaventtiili ja tuotteen yläosa.
- 5 Sytytä sanomalehdet soveltuvalla sytyttimellä.

Varoitus! Käytä suojaavia grillikäsineitä palovammojen välttämiseksi.

- 6 Kun puuhiili tai briketit on sytytetty, anna alaosan ilmaventtiilin ja tuotteen yläosan olla täysin auki 10 minuuttia.

Varoitus! Älä poistu tuotteen luota, kun puuhiili tai briketti on sytytetty. Palovaara.

- 7 Odota vähintään 30 minuuttia, kunnes puuhiili tai briketit ovat hehkuvat punaisina ja niissä on ohut kerros harmaata tuhkaa.
- 8 Sulje tuotteen yläosa.

Varoitus! Käytä suojaavia grillikäsineitä palovammojen välttämiseksi.

- 9 Sääda kypsennyslämpötila halutuksi. Katso ["3.4 Lämpötilan säätö" sivulla 23](#).

Varoitus! Käytä suojaavia grillikäsineitä palovammojen välttämiseksi.

- 10 Kypsennä ruoka.

Varoitus! Älä avaa tuotteen yläosaa kokonaan yhdessä vaiheessa. Palovammojen vaara. Avaa kansi vähitellen ja hitaasti leimahduksen estämiseksi.

- 11 Sulje ilmaventtiilit ja grillin yläosa hiilen tai brikettien sammuttamiseksi.

Varo! Älä käytä vettä puuhiilen tai brikettien sammuttamiseen. Vesi voi vahingoittaa tuotteen keraamisia osia.

- 12 Puhdista tuote. Katso ["4.1 Tuotteen puhdistus" sivulla 23](#).

- 13 Anna tuotteen jäähtyä.

3.3 Ruoan savustaminen tuotteessa

- 1 Valmistelee lastut käyttöä varten.

Huom! Liota puulastuja vedessä 15 minuuttia, jotta savustus kestää kauemmin.

- 2 Luo hiillos. Katso ["3.2 Tuotteen käyttäminen" sivulla 22](#).

- 3 Sääda kypsennyslämpötila halutuksi. Katso ["3.4 Lämpötilan säätö" sivulla 23](#).

Varoitus! Käytä suojaavia grillikäsineitä palovammojen välttämiseksi.

4 Laita puulastut ympyrään suoraan kuumille hiilille tai briketeille.

Varoitus! Käytä suojaavia grillikäsineitä palovammojen välttämiseksi.

5 Kypsennä ruoka.

Varoitus! Älä avaa tuotteen yläosaa kokonaan yhdessä vaiheessa. Palovammojen vaara. Avaa kansi vähitellen ja hitaasti leimahduksen estämiseksi.

3.4 Lämpötilan säätö

Kypsennyslämpötilaa voidaan säätää ylä- ja alaosan ilmaventtiilillä. Katso eri kypsennyslämpötilat ja kypsennysajat alla olevasta taulukosta.

Huom! Jos valmistat ruokaa hitaasti tai savustat ruokaa, voi olla tarpeen lisätä hiiltä tai brikettejä jonkin ajan kuluttua, jotta haluttu lämpötila säilyy.

Hidas kypsennys/ savustus (110–135 °C)		Yläosan ilmaventtiili	Alaosan ilmaventtiili
Naudan-lapa	4,4 h/kg		
Pulled pork	4,4 h/kg		
Kokonainen broileri	3–4 h		
Grillikylki	3–5 h		
Pakastettu paisti	9 h tai enemmän		

Grillaus/paahdaminen (160–180 °C)		Yläosan ilmaventtiili	Alaosan ilmaventtiili
Kala	15–20 min		
Porsaan ulkofileet	15–30 min		
Broilerin palat	30–45 min		
Kokonainen broileri	1–1,5 h		
Paahdettu lammas	3–4 h		
Kalkkuna	2–4 h		
Kinkku	2–5 h		

Nopea grillaus (260–370 °C)		Yläosan ilmaventtiili	Alaosan ilmaventtiili
Pihvi	5–8 min		
Porsaankyljykset	6–10 min		
Hampurilainen/ pihvipurilainen	6–10 min		
Makkara	6–10 min		

4 Huolto

4.1 Tuotteen puhdistus

Varo! Älä käytä vettä tai pesuainetta tuotteen sisäseinämiin. Vesi ja pesuaineet voivat aiheuttaa tuotteeseen halkeamia.

- 1 Pidä tuotetta noin 260 °C:n lämpötilassa 30 minuutin ajan, jotta ruokajäämät palavat pois.
- 2 Anna tuotteen jäähtyä.
- 3 Irrota grilliritiä ja hiiliritiä tuotteesta.
- 4 Poista noki teräsharjalla tai tuhkaravalla.

Varoitus! Varmista, että tuote on jäähtynyt ennen sen puhdistamista.

- 5 Puhdista grilliritiä ja hiiliritiä kuumalla vedellä ja hankaamattomalla miedolla pesuaineella.

Varo! Älä pese grilliritiä astianpesukoneessa. Grilliritiä ei ole astianpesukoneen kestävä.

- 6 Puhdista tuotteen sisäosat kostealla liinalla ja miedolla pesuaineella.

Varoitus! Varmista, että tuote on jäähtynyt ennen sen puhdistamista.

4.2 Tuotteen huolto

Varoitus! Anna tuotteen jäähtyä ennen huoltoa.

- Kiristä ruuvit ja mutterit 2 kertaa vuodessa.
- Voitele saranat öljyllä 2 kertaa vuodessa tai tarvittaessa useammin.

5 Varastointi

5.1 Tuotteen varastointi

Varoitus! Anna tuotteen jäähtyä, ennen kuin laitat tuotteen varastoon.

- Laita tuotteen päälle suojapeite, jos säilytät sitä ulkona.
- Talvisäilytystä tai pitkäaikaista varastointia varten tuote on säilytettävä säältä suojattuna.

6 Hävittäminen

6.1 Tuotteen hävittäminen

- Varmista, että noudatat paikallisia määräyksiä, kun hävität tuotteen. Älä hävitä polttamalla.

7 Tekniset tiedot

Tekniset tiedot	
Mitat	Ø 490 x 870 mm
Paino	75 kg
Korkein kypsennyslämpötila	420 °C
Lämpömittari	Kyllä

Sommaire

1 Introduction	24
1.1 Description du produit.....	24
1.2 Pictogrammes.....	24
2 Sécurité	24
2.1 Définitions de sécurité.....	24
2.2 Consignes de sécurité relatives à l'utilisation	24
3 Utilisation	25
3.1 À faire avant d'utiliser le produit pour la première fois.....	25
3.2 Utilisation du produit	25
3.3 Fumer des aliments	26
3.4 Régler la température de cuisson	26
4 Entretien	26
4.1 Nettoyer le produit.....	26
4.2 Entretenir le produit.....	27
5 Rangement	27
5.1 Ranger le produit.....	27
6 Mise au rebut	27
6.1 Mettre le produit au rebut.....	27
7 Données techniques	27

1 Introduction

1.1 Description du produit

Le produit est un barbecue à charbon Kamado destiné à la cuisson des aliments en plein air.

1.2 Pictogrammes

	Attention ! N'utilisez pas ce produit si vous ne comprenez pas l'intégralité des instructions de ce manuel.
	Lisez attentivement les instructions d'utilisation et assurez-vous de les avoir bien comprises avant d'utiliser le produit. Conservez les instructions pour pouvoir les consulter ultérieurement.
	N'utilisez pas le produit à l'intérieur ou dans un espace clos. Cela entraînerait un risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.
	N'utilisez pas le produit dans un espace clos. Cela entraînerait un risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.
	N'utilisez pas le produit dans un espace clos. Cela entraînerait un risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.
	N'utilisez pas le produit dans un espace clos. Cela entraînerait un risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.
	Veillez à placer le produit sur une surface stable, à au moins 3 m des matériaux inflammables et de la végétation.

2 Sécurité

2.1 Définitions de sécurité

⚠ Attention ! Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures voire la mort.

⚠ Prudence ! Le non-respect de ces instructions peut endommager le produit, d'autres matériaux ou la zone adjacente.

Remarque ! Information essentielle dans une situation donnée.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l'utilisation

⚠ Attention ! Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures voire la mort.

- Lisez les instructions et assurez-vous de les avoir bien comprises avant d'utiliser le produit.
- Conservez ces instructions et consignes de sécurité pour pouvoir les consulter ultérieurement.
- N'utilisez pas le produit à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant d'une utilisation autre que celle prévue.
- N'utilisez pas le produit comme chauffage.
- N'utilisez pas le produit en intérieur.
- Utilisez des gants de protection pour le barbecue afin d'éviter les brûlures.
- Assurez-vous que le produit se trouve sur une surface stable et résistante à la chaleur lorsque vous l'utilisez.
- Veillez à ce que le produit soit situé à au moins 3 m des matériaux inflammables et de la végétation lorsque vous l'utilisez.
- N'utilisez que du charbon de bois ou des briquettes avec le produit.
- Mettez le charbon de bois ou les briquettes dans le bac à charbon situé au bas de l'appareil uniquement.
- Éloignez tout liquide inflammable ou récipient sous pression du produit.
- N'utilisez que des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3. N'utilisez pas d'alcool, d'essence, d'essence à briquet ou de paraffine pour allumer le feu.
- Si vous utilisez un allume-feu électrique, éloignez le câble des surfaces chaudes du produit.
- Ne pulvérisez pas de liquide inflammable sur du charbon de bois ou des briquettes allumés.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez uniquement les poignées du produit.
- Ne déplacez pas le produit lorsque le charbon de bois ou les briquettes sont allumés. Risque de brûlure.
- N'utilisez pas le produit si des pièces sont manquantes. Adressez-vous au revendeur du produit en cas de pièces manquantes.
- N'utilisez pas le produit s'il est endommagé ou défectueux.
- Ne réparez pas le produit. Un produit endommagé ou défectueux doit être réparé dans un centre de service après-vente agréé. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant de réparations non autorisées.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le produit.
- Ne laissez pas les enfants nettoyer le produit.

- Assurez-vous que les enfants et les animaux ne s'approchent pas du produit.
- Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Risque d'asphyxie.
- N'utilisez que des accessoires et des pièces approuvés par le fabricant du produit.
- N'utilisez pas d'eau pour contrôler la flamme ou éteindre le charbon de bois ou les briquettes. Fermez complètement le couvercle et les vannes d'air pour éteindre le charbon de bois ou les briquettes après utilisation.
- Laissez le produit refroidir avant de le nettoyer ou de procéder à son entretien.
- Laissez le produit refroidir avant de le ranger.
- Ne jetez pas de charbon de bois, de briquettes ou de cendres chaud(es). Risque d'incendie et de brûlure.
- Assurez-vous que le charbon de bois ou les briquettes sont complètement éteint(es) avant de les jeter.
- Lorsque le produit n'est pas utilisé, rangez-le dans un endroit sec et clos, hors de portée des enfants.
- Nettoyez le produit régulièrement.

3 Utilisation

3.1 À faire avant d'utiliser le produit pour la première fois

Afin d'éviter tout goût métallique dans les aliments, les parties métalliques du produit doivent être trempées avant la première utilisation du produit. Pour tremper les pièces métalliques, procédez comme suit.

- 1 Retirez tous les emballages et autocollants.

⚠ Attention ! Risque d'incendie. L'emballage et les autocollants sont inflammables. Veillez à retirer tous les emballages avant d'utiliser le produit.

- 2 Posez le produit sur une surface stable et résistante à la chaleur puis enclenchez le verrouillage des roues.

⚠ Attention ! Risque d'incendie. Veillez à ce que le produit soit situé à au moins 3 m des matériaux inflammables et de la végétation lorsque vous l'utilisez.

- 3 Placez du papier journal en boule et des allume-feux dans le bac à charbon de bois situé au bas du produit.

⚠ Attention ! N'utilisez que des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3. N'utilisez pas d'alcool, d'essence, d'essence à briquet ou de paraffine pour allumer le feu.

- 4 Mettez 2 ou 3 poignées de charbon de bois sur les boules de papier journal.
- 5 Ouvrez la vanne d'air inférieure.
- 6 Allumez le papier journal avec un allume-feu adéquat.

⚠ Attention ! Utilisez des gants de protection pour le barbecue afin d'éviter les brûlures.

- 7 Laissez les boules de papier journal et le charbon de bois brûler lentement jusqu'à ce que le feu s'éteigne.

⚠ Prudence ! Ne laissez pas le feu brûler trop intensément.

L'emballage en feutre peut être endommagé si le feu brûle de manière trop intense. Réduisez le débit d'air si le feu brûle trop intensément. Le débit d'air peut être réglé à l'aide des vannes d'air du produit. Référez-vous au paragraphe «3.4 Régler la température de cuisson» à la page 26.

- 8 Une fois le produit refroidi, vérifiez l'ensemble des vis et des écrous. Serrez les vis et les écrous si nécessaire.

3.2 Utilisation du produit

- 1 Posez le produit sur une surface stable et résistante à la chaleur puis enclenchez le verrouillage des roues.

⚠ Attention ! Risque d'incendie. Veillez à ce que le produit soit situé à au moins 3 m des matériaux inflammables et de la végétation lorsque vous l'utilisez.

- 2 Placez du papier journal en boule et des allume-feux dans le bac à charbon de bois situé au bas du produit.

⚠ Attention ! N'utilisez que des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3. N'utilisez pas d'alcool, d'essence, d'essence à briquet ou de paraffine pour allumer le feu.

- 3 Mettez du charbon de bois ou des briquettes sur les boules de papier journal et les allume-feux.

⚠ Prudence ! Ne mettez qu'une seule couche de charbon de bois ou de briquettes. Une trop grande quantité de charbon de bois ou de briquettes peut endommager le produit.

- 4 Ouvrez complètement la vanne d'air inférieure et la partie supérieure du produit.

- 5 Allumez le papier journal avec un allume-feu adéquat.

⚠ Attention ! Utilisez des gants de protection pour le barbecue afin d'éviter les brûlures.

- 6 Lorsque le charbon de bois ou les briquettes sont allumés, laissez la vanne d'air inférieure et la partie supérieure du produit complètement ouvertes pendant 10 minutes.

⚠ Attention ! Ne vous éloignez pas du produit lorsque du charbon de bois ou des briquettes sont allumés. Risque d'incendie.

- 7 Attendez au moins 30 minutes jusqu'à voir une lueur rouge couverte d'une fine couche de cendres grises sur le charbon de bois ou les briquettes.

- 8 Fermez la partie supérieure du produit.

⚠ Attention ! Utilisez des gants de protection pour le barbecue afin d'éviter les brûlures.

- 9 Réglez la température de cuisson à la température souhaitée. Référez-vous au paragraphe «3.4 Régler la température de cuisson» à la page 26.

⚠ Attention ! Utilisez des gants de protection pour le barbecue afin d'éviter les brûlures.

10 Préparation de la nourriture.

⚠ Attention ! N'ouvrez pas la partie supérieure du produit complètement en une seule fois. Risque de brûlure. Ouvrez le couvercle lentement et progressivement pour éviter les flammes.

11 Fermez les vannes d'air et la partie supérieure du barbecue pour éteindre le charbon de bois ou les briquettes.

⚠ Prudence ! N'utilisez pas d'eau pour éteindre le charbon de bois ou les briquettes. L'eau peut endommager les parties en céramique du produit.

12 Nettoyer le produit. Référez-vous au paragraphe «4.1 Nettoyer le produit» à la page 26.

13 Laissez le produit refroidir.

3.3 Fumer des aliments

1 Préparez les copeaux de bois à utiliser.

Remarque ! Trempez les copeaux de bois dans l'eau pendant 15 minutes pour prolonger le temps de fumage.

2 Créez des braises. Référez-vous au paragraphe «3.2 Utilisation du produit» à la page 25.

3 Réglez la température de cuisson à la température souhaitée. Référez-vous au paragraphe «3.4 Régler la température de cuisson» à la page 26.

⚠ Attention ! Utilisez des gants de protection pour le barbecue afin d'éviter les brûlures.

4 Placez les copeaux de bois en cercle, directement sur le charbon de bois ou les briquettes chaud(e)s.

⚠ Attention ! Utilisez des gants de protection pour le barbecue afin d'éviter les brûlures.

5 Préparation de la nourriture.

⚠ Attention ! N'ouvrez pas la partie supérieure du produit complètement en une seule fois. Risque de brûlure. Ouvrez le couvercle lentement et progressivement pour éviter les flammes.

3.4 Régler la température de cuisson

La température de cuisson peut être réglée à l'aide des vannes d'air supérieure et inférieure. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les différentes températures et durées de cuisson.

Remarque ! Si vous procédez à une cuisson lente ou si vous fumez des aliments, il peut être nécessaire d'ajouter plus de charbon de bois ou de briquettes après un certain temps pour maintenir la température de cuisson requise.

Cuisson lente/fumage (110 à 135 °C)		Vanne d'air supérieure	Vanne d'air inférieure
Poitrine de bœuf	4,4 h/kg		
Porc effiloché	4,4 h/kg		
Poulet entier	3 à 4 h		
Travers de porc	3 à 5 h		
Rôti congelé	9 h ou plus		

Grillade/cuisson au four (160 à 180 °C)		Vanne d'air supérieure	Vanne d'air inférieure
Poisson	15 à 20 min		
Échine de porc	15 à 30 min		
Morceaux de poulet	30 à 45 min		
Poulet entier	1 à 1,5 h		
Gigot	3 à 4 h		
Dinde	2 à 4 h		
Jambon	2 à 5 h		

Grillade rapide (260 à 370 °C)		Vanne d'air supérieure	Vanne d'air inférieure
Steak	5 à 8 min		
Côtelettes de porc	6 à 10 min		
Hamburger/steak haché	6 à 10 min		
Saucisses	6 à 10 min		

4 Entretien

4.1 Nettoyer le produit

⚠ Prudence ! N'utilisez pas d'eau ou de détergent sur les parois intérieures du produit. L'eau et les détergents peuvent provoquer des fissures sur le produit.

- 1** Maintenez le produit à une température d'environ 260 °C pendant 30 minutes pour brûler les résidus d'aliments.
- 2** Laissez le produit refroidir.
- 3** Retirez la grille du barbecue et la grille à charbon de bois du produit.
- 4** Retirez la suie avec une brosse métallique ou un grattoir à cendres.

⚠ Attention ! Assurez-vous que le produit a refroidi avant de le nettoyer.

- 5** Nettoyez la grille du barbecue et la grille de charbon avec de l'eau chaude et un détergent doux non abrasif.

⚠ Prudence ! N'utilisez pas de lave-vaisselle pour nettoyer la grille du barbecue. La grille du barbecue ne passe pas au lave-vaisselle.

- 6** Nettoyez les parties intérieures du produit avec un chiffon humide et un détergent doux.

⚠ Attention ! Assurez-vous que le produit a refroidi avant de le nettoyer.

4.2 Entretien le produit

⚠ Attention ! Laissez le produit refroidir avant d'effectuer des opérations d'entretien.

- Serrez les vis et les écrous 2 fois par an.
- Lubrifiez les charnières avec de l'huile 2 fois par an ou plus souvent si nécessaire.

5 Rangement

5.1 Ranger le produit

⚠ Attention ! Laissez le produit refroidir avant de le ranger.

- Mettez une housse de protection sur le produit si vous le stockez à l'extérieur.
- Pour l'entreposage hivernal ou le stockage à long terme, mettez le produit à l'abri des intempéries.

6 Mise au rebut

6.1 Mettre le produit au rebut

- Assurez-vous de respecter la réglementation locale lorsque vous mettez le produit au rebut. Ne brûlez pas le produit.

7 Données techniques

Données techniques	
Dimensions	Ø 490 x 870 mm
Poids	75 kg
Température de cuisson maximale	420 °C
Thermomètre	Oui

Inhoudsopgave

1 Inleiding	28
1.1 Productbeschrijving.....	28
1.2 Symbolen	28
2 Veiligheid	28
2.1 Veiligheidsdefinities.....	28
2.2 Veiligheidsinstructies voor gebruik.....	28
3 Gebruik	29
3.1 Vóór het eerste gebruik van het product...	29
3.2 Product gebruiken.....	29
3.3 Levensmiddelen roken in het product.....	30
3.4 Bereidingstemperatuur aanpassen.....	30
4 Onderhoud	30
4.1 Product reinigen.....	30
4.2 Product onderhouden	30
5 Opslag	31
5.1 Product opbergen	31
6 Afvoeren	31
6.1 Product verwijderen	31
7 Technische gegevens	31

1 Inleiding

1.1 Productbeschrijving

Het product is een kamadobarbecue op houtskool die bestemd is om buitenshuis levensmiddelen te bereiden.

1.2 Symbolen

	Waarschuwing! Gebruik het product uitsluitend als u de instructies in deze handleiding volledig begrijpt.
	Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en zorg dat u de instructies begrijpt voordat u het product gebruikt. Bewaar de instructies voor eventueel later gebruik.
	Gebruik het product niet binnenshuis of in een afgesloten ruimte. Er bestaat een risico op overlijden als gevolg van koolmonoxidevergiftiging.
	Gebruik het product niet in afgesloten ruimten. Er bestaat een risico op overlijden als gevolg van koolmonoxidevergiftiging.
	Gebruik het product niet in afgesloten ruimten. Er bestaat een risico op overlijden als gevolg van koolmonoxidevergiftiging.
	Gebruik het product niet in afgesloten ruimten. Er bestaat een risico op overlijden als gevolg van koolmonoxidevergiftiging.
	Zorg ervoor dat het product op een stabiel oppervlak staat op minstens 3 m afstand van brandbaar materiaal en vegetatie.

2 Veiligheid

2.1 Veiligheidsdefinities

! Waarschuwing! Het niet naleven van deze instructies kan leiden tot persoonlijk letsel of de dood.

! Opgelet! Het niet naleven van deze instructies kan leiden tot beschadiging van het product, overige materialen of aangrenzende gebieden.

Opmerking! Informatie die vereist is in een bepaalde situatie.

2.2 Veiligheidsinstructies voor gebruik

! Waarschuwing! Het niet naleven van deze instructies kan leiden tot persoonlijk letsel of de dood.

- Lees de instructies door en zorg dat u de inhoud ervan begrijpt voordat u het product gebruikt.
- Bewaar deze instructies en veiligheidsinstructies voor toekomstig gebruik.
- Gebruik het product niet voor andere activiteiten dan het beoogde gebruik. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die het gevolg is van onjuist gebruik.
- Gebruik het product niet als verwarmingstoestel.
- Gebruik het product niet binnenshuis.
- Gebruik beschermende barbecuehandschoenen om brandwonden te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het product op een stabiel en warmtebestendig oppervlak staat als u het gebruikt.
- Zorg ervoor dat het product zich op minstens 3 m afstand van brandbare materialen en vegetatie bevindt als het wordt gebruikt.
- Gebruik alleen houtskool of briketten in het product.
- Plaats de houtskool of briketten uitsluitend in de kolenbak onder in het product.
- Houd ontvlambare vloeistoffen en containers onder druk uit de buurt van het product.
- Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3. Gebruik geen alcohol, benzine, aanstekervloeistof of paraffine als ontstekingsmiddel.
- Als u een elektrische aansteker gebruikt, houd u het snoer uit de buurt van de hete oppervlakken van het product.
- Spuit geen brandbare vloeistof op aangestoken houtskool of briketten.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik alleen de handvatten van het product.
- Verplaats het product niet als de houtskool of briketten zijn aangestoken. Risico op brandwonden.
- Gebruik het product niet als er onderdelen ontbreken. Neem contact op met de verkoper van het product als er onderdelen ontbreken.
- Gebruik het product niet als het beschadigd of defect is.
- Repareer het product niet zelf. Een beschadigd of defect product moet worden gerepareerd in een erkend servicecentrum. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die het gevolg is van onbevoegde reparatie.
- Laat kinderen niet met het product spelen.
- Laat kinderen het product niet reinigen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het product.

- Houd het verpakkingsmateriaal bij kinderen uit de buurt. Risico op verstikking.
- Gebruik alleen door de fabrikant van het product goedgekeurde accessoires en onderdelen.
- Gebruik geen water om de houtskool of briketten te blussen of beheersen. Sluit het deksel en de luchtgaten volledig om de houtskool of briketten na gebruik volledig te laten doven.
- Laat het product afkoelen voordat u het reinigt of onderhoud uitvoert.
- Laat het product afkoelen voordat u het opbergt.
- Voer geen hete houtskool, briketten of as af. Risico op brand en brandwonden.
- Controleer of de houtskool of briketten volledig zijn gedoofd voordat u deze afvoert.
- Berg het product droog en afgesloten op, buiten bereik van kinderen, als het niet wordt gebruikt.
- Reinig het product regelmatig.

3 Gebruik

3.1 Vóór het eerste gebruik van het product

Om te voorkomen dat de levensmiddelen een metaalsmaak krijgen, moeten de metalen onderdelen van het product worden getemperd voordat u het product de eerste keer gebruikt. Volg de onderstaande stappen om het metaal te temperen.

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal en alle stickers.

⚠ Waarschuwing! Risico op brand. Het verpakkingsmateriaal en de stickers zijn brandbaar. Zorg ervoor dat al het verpakkingsmateriaal is verwijderd voordat u het product gebruikt.

- 2 Plaats het product op een stabiele en warmtebestendige ondergrond en vergrendel de wielen.

⚠ Waarschuwing! Risico op brand. Zorg ervoor dat het product zich op minstens 3 m afstand van brandbare materialen en vegetatie bevindt als het wordt gebruikt.

- 3 Plaats opgerolde kranten en aanmaakblokjes in de kolenbak onder in het product.

⚠ Waarschuwing! Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3. Gebruik geen alcohol, benzine, aanstekervloeistof of paraffine als ontstekingsmiddel.

- 4 Plaats 2-3 handen houtskool op de opgerolde kranten.
- 5 Open het onderste luchtgat.
- 6 Steek de kranten aan met een geschikt aanmaakhulpmiddel.

⚠ Waarschuwing! Gebruik beschermende barbecuehandschoenen om brandwonden te voorkomen.

- 7 Laat de opgerolde kranten en de houtskool branden totdat de vlammen stoppen.

⚠ Opgelet! Laat het vuur niet te hevig branden. Het vilt kan beschadigd raken als het vuur te hevig brandt. Verminder de luchtstroom als het vuur te hevig brandt. De luchtstroom kunt u

afstellen met behulp van de luchtgaten op het product. Zie [“3.4 Bereidingstemperatuur aanpassen”](#) op pagina 30.

- 8 Controleer nadat het product is afgekoeld alle schroeven en moeren. Draai indien nodig de schroeven en moeren aan.

3.2 Product gebruiken

- 1 Plaats het product op een stabiele en warmtebestendige ondergrond en vergrendel de wielen.

⚠ Waarschuwing! Risico op brand. Zorg ervoor dat het product zich op minstens 3 m afstand van brandbare materialen en vegetatie bevindt als het wordt gebruikt.

- 2 Plaats opgerolde kranten en aanmaakblokjes in de kolenbak onder in het product.

⚠ Waarschuwing! Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3. Gebruik geen alcohol, benzine, aanstekervloeistof of paraffine als ontstekingsmiddel.

- 3 Plaats de houtskool of briketten op de opgerolde kranten en aanmaakblokjes.

⚠ Opgelet! Gebruik slechts één laag houtskool of briketten. Te veel houtskool of briketten kan leiden tot beschadiging van het product.

- 4 Zet het onderste luchtgat helemaal open, evenals de bovenkant van het product.

- 5 Steek de kranten aan met een geschikt aanmaakhulpmiddel.

⚠ Waarschuwing! Gebruik beschermende barbecuehandschoenen om brandwonden te voorkomen.

- 6 Als de houtskool of briketten zijn aangestoken, laat u het onderste luchtgat en de bovenkant van het product gedurende tien minuten volledig open staan.

⚠ Waarschuwing! Laat het product niet onbewaakt achter als de houtskool of briketten zijn aangestoken. Risico op brand.

- 7 Wacht minimaal dertig minuten totdat de houtskool of briketten een rode gloed hebben en er een dunne laag grijze as omheen zit.

- 8 Sluit de bovenkant van het product.

⚠ Waarschuwing! Gebruik beschermende barbecuehandschoenen om brandwonden te voorkomen.

- 9 Stel de bereidingstemperatuur af op de gewenste bereidingstemperatuur. Zie [“3.4 Bereidingstemperatuur aanpassen”](#) op pagina 30.

⚠ Waarschuwing! Gebruik beschermende barbecuehandschoenen om brandwonden te voorkomen.

- 10 Bereid de levensmiddelen.

⚠ Waarschuwing! Open de bovenkant van het product niet in één keer. Risico op brandwonden. Open de bovenkant langzaam om vlammen te voorkomen.

- 11** Sluit de luchtgaten en de bovenkant van de barbecue om de houtskool of briketten te doven.

⚠ Opgelet! Gebruik geen water om de houtskool of briketten te blussen. Water kan de keramische onderdelen van het product beschadigen.

- 12** Reinig het product. Zie ["4.1 Product reinigen"](#) op pagina 30.

- 13** Laat het product afkoelen.

3.3 Levensmiddelen roken in het product

- 1** Bereid de houtsnippers voor het gebruik voor.

Opmerking! Drenk de houtsnippers gedurende 15 minuten in water om de rooktijd te verlengen.

- 2** Maak sintels. Zie ["3.2 Product gebruiken"](#) op pagina 29.

- 3** Stel de bereidingstemperatuur af op de gewenste bereidingstemperatuur. Zie ["3.4 Bereidingstemperatuur aanpassen"](#) op pagina 30.

⚠ Waarschuwing! Gebruik beschermende barbecuehandschoenen om brandwonden te voorkomen.

- 4** Plaats de houtsnippers in een cirkel direct op de hete houtskool of briketten.

⚠ Waarschuwing! Gebruik beschermende barbecuehandschoenen om brandwonden te voorkomen.

- 5** Bereid de levensmiddelen.

⚠ Waarschuwing! Open de bovenkant van het product niet in één keer. Risico op brandwonden. Open de bovenkant langzaam om vlammen te voorkomen.

3.4 Bereidingstemperatuur aanpassen

De bereidingstemperatuur kan worden afgesteld met behulp van de luchtgaten aan de onderkant en de bovenkant. Zie de tabel hieronder voor de verschillende bereidingstemperaturen en -tijden.

Opmerking! Als u levensmiddelen langzaam bereidt of rookt, moet u mogelijk na enige tijd meer houtskool of briketten toevoegen om de juiste bereidingstemperatuur te behouden.

Langzaam bereiden/ roken (110-135 °C)		Bovenste luchtgat	Onderste luchtgat
Schouder- stuk (rundvlees)	4,4 uur/ kg		
Pulled pork	4,4 uur/ kg		
Hele kip	3-4 uur		
Spareribs	3-5 uur		
Bevroren braadstuk	9 uur of langer		

Grillen/roosteren (160-180 °C)		Bovenste luchtgat	Onderste luchtgat
Vis	15-20 min.		
Varken- shaasjes	15-30 min.		
Stukken kip	30-45 min.		
Hele kip	1-1,5 uur		
Geroosterd lam	3-4 uur		
Kalkoen	2-4 uur		
Ham	2-5 uur		

Snel grillen (260-370 °C)		Bovenste luchtgat	Onderste luchtgat
Steak	5-8 min.		
Karbonade	6-10 min.		
Hamburger/ rundvlees- burger	6-10 min.		
Worsten	6-10 min.		

4 Onderhoud

4.1 Product reinigen

⚠ Opgelet! Gebruik geen water of schoonmaakmiddel voor de binnenwanden van het product. Water en schoonmaakmiddelen kunnen scheuren veroorzaken in het product.

- Houd het product gedurende 30 minuten op een temperatuur van ongeveer 260 °C om voedselresten weg te branden.
- Laat het product afkoelen.
- Verwijder het grillrooster en het kolenrooster uit het product.
- Verwijder as met een staalborstel of asschuiver.

⚠ Waarschuwing! Controleer of het product is afgekoeld voordat u het reinigt.

- Maak het grillrooster en het houtskoolrooster schoon met heet water en een niet-schurend mild schoonmaakmiddel.

⚠ Opgelet! Maak het grillrooster niet schoon in de vaatwasmachine. Het grillrooster is niet vaatwasmachinebestendig.

- Veeg de binnendelen van het product schoon met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.

⚠ Waarschuwing! Controleer of het product is afgekoeld voordat u het reinigt.

4.2 Product onderhouden

⚠ Waarschuwing! Laat het product afkoelen voordat u onderhoud uitvoert.

- Draai de schroeven en moeren twee keer per jaar aan.
- Smeer de scharnieren twee keer per jaar met olie, of vaker indien nodig.

5 Opslag

5.1 Product opbergen

⚠ Waarschuwing! Laat het product afkoelen voordat u het opbergt.

- Plaats een beschermhoes over het product als u het buiten laat staan.
- Bescherm het product tegen de invloeden van het weer tijdens de winteropslag of langdurige opslag.

6 Afvoeren

6.1 Product verwijderen

- Volg de lokale voorschriften op bij het verwijderen van het product.
Het product niet verbranden.

7 Technische gegevens

Technische gegevens	
Afmetingen	Ø 490 x 870 mm
Gewicht	75 kg
Maximale bereidingstemperatuur	420 °C
Thermometer	Ja



www.jula.com