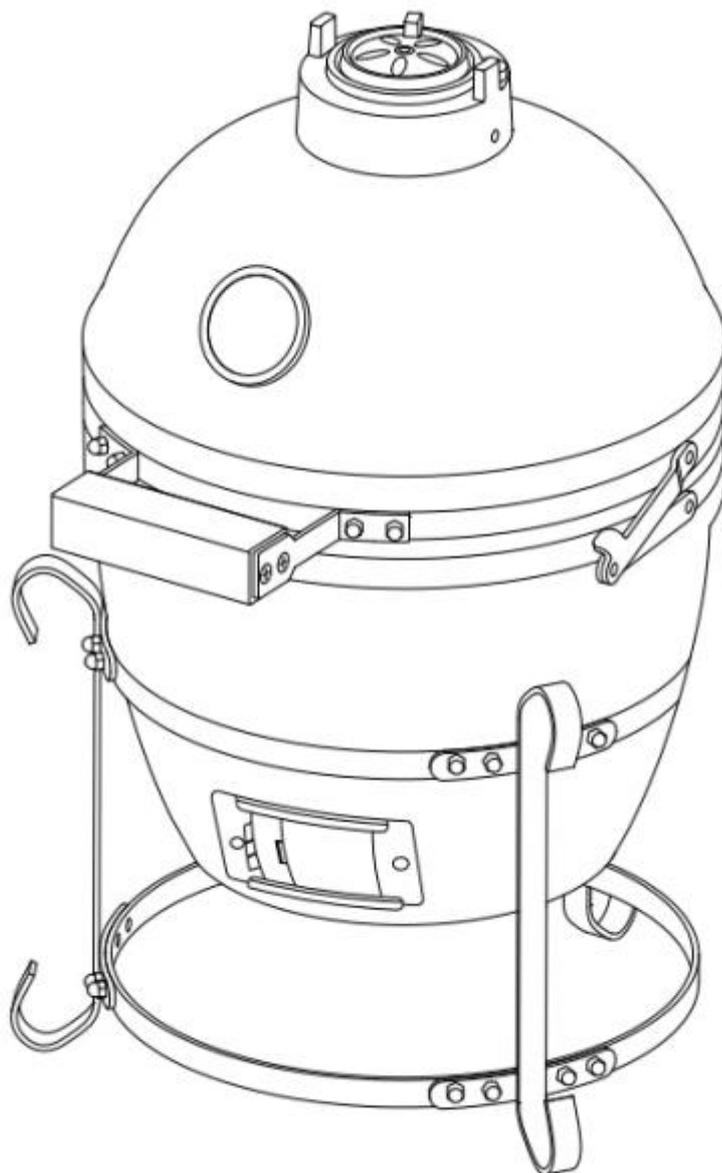




## Kamado Außenofen und BBQ



### Bedienungsanleitung - Bitte für zukünftige Bezugnahme aufbewahren

**WICHTIG** - Entfernen Sie sorgfältig alle Verpackungen vor der ersten Verwendung, aber stellen Sie bitte sicher, dass Sie die Sicherheitshinweise einhalten, da diese Anweisungen Teil des Produkts sind.

Bitte beachten Sie alle in dieser Anleitung aufgeführten Sicherheitshinweise.

Bitte lesen Sie diese Anweisungen vollständig und bewahren Sie sie für mögliche zukünftige Referenzen auf.

Diese Anweisungen sollten zusammen mit dem Produkt aufbewahrt werden.

Dieses Produkt ist **nur** für den Häuslichen Gebrauch bestimmt und sollte weder kommerziell noch zu Vertragszwecken verwendet werden.

---

## Richtlinien für Pflege und sichere Verwendung

### ÜBER IHR KAMADO

Kamado-Kocher sind extrem vielseitig. Sie können nicht nur zum Grillen oder Rauchen verwendet werden, sondern auch zum mühelosen Backen von Pizzen, Brot, Kuchen und Keksen. Durch ihre hervorragenden Wärmerückhalteigenschaften können hohe Temperaturen durch die präzise Steuerung des Luftstroms über die oberen und unteren Belüftungsöffnungen erreicht und aufrechterhalten werden. Hohe Temperaturen sind ideal für das schnelle Kochen von Burgern und Würstchen, während niedrige Hitze größere Produkte über einen längeren Zeitraum kochen wird. Warum nicht versuchen, einige Holzhackschnitzel auf die Holzkohle oder versuchen, verschiedene Geschmack von Holzspänen zu kombinieren, um Ihr Fleisch noch leckerer zu machen.

### WARNUNGEN – ACHTUNG!

- **Dieses Produkt ist FÜR DIE NUTZUNG IM FREIEN bestimmt. Verwenden Sie es NICHT drinnen.**
- **Halten Sie Kinder und Haustiere in einem sicheren Abstand vom Ofen, wenn es in Gebrauch ist.**
- **Lassen Sie niemals ein brennendes Feuer unbeaufsichtigt.**
- **VORSICHT vor Kohlenmonoxidvergiftung – Nutzen Sie dieses Produkt NIE IM INNERN oder lassen Sie es auf engstem Raum schwelen oder abkühlen.**
- **Verwenden Sie dieses Produkt NICHT in einem Zelt, Wohnwagen, Auto, Keller, Loft oder Boot.**
- **Verwenden Sie es NICHT unter Markisen, Sonnenschirmen oder Pavillons.**
- **FEUERGEFAHR- Heiße Glut kann während der Verwendung emittiert werden.**
- **VORSICHT - Verwenden Sie NICHT Benzin, Schnaps, Feuerzeug-Flüssigkeit, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien für das Anzuenden.**
- **Es wird dringend empfohlen, dass Sie Klumpenkohle in Ihrem Kamado verwenden. Diese brennt länger und produziert weniger Asche, die den Luftstrom einschränken kann.**
- **Verwenden Sie in diesem Produkt KEINE Kohle.**
- **WICHTIG: Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, den Deckel nur leicht zu heben, so dass Luft langsam und sicher eindringen kann, um Rückstaus oder Aufflackern zu verhindern, die Verletzungen verursachen können.**
- **Verwenden Sie den Kamado NICHT auf Decks oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holz, Blättern oder dekorativen Banken.**
- **Stellen Sie sicher, dass der Kamado mindestens 2 Meter von brennbaren Gegenständen entfernt ist.**
- **Verwenden Sie diesen Kamado NICHT als Ofen.**
- **ACHTUNG: Dieses Produkt wird sehr heiß, bitte bewegen Sie es NICHT während des Betriebs.**
- **BITTE VERWENDEN SIE hitzebeständige Handschuhe beim Umgang mit heißer Keramik oder Kochoberflächen.**
- **Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder lagern.**
- **Prüfen Sie das Gerät vor dem Gebrauch immer auf Ermüdung und Beschädigung und ersetzen Sie es bei Bedarf.**

### LOESCHEN

- Um das Gerät zu löschen, beenden Sie bitte das Hinzufügen von Brennstoff und schließen Sie alle Lüftungsschlitze und den Deckel, damit das Feuer auf natürliche Weise absterben kann.
- Verwenden Sie **NICHT** Wasser, um die Holzkohlen zu löschen, da dies die den Kamado beschädigen könnte.

### WARTUNG

- Ziehen Sie die Bänder fest und Ölen Sie das Scharnier 2 mal im Jahr oder bei Bedarf mehr.

### ANZUENDEN, NUTZUNG UND PFLEGEINFORMATIONEN

- Bitte stellen Sie sicher, dass der Kamado auf einer flachen, ebenen, hitzebeständigen und nicht brennbaren Oberfläche weg von brennbaren Gegenständen positioniert ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Kamado mindestens 2 m Deckenabstand und einen Mindestabstand von 2 m von anderen umgebenden Gegenständen hat.
- Um ein Feuer zu starten, legen Sie bitte aufgerollte Zeitung mit einigen leichteren Brennwürfeln oder anderen Anzuendern auf der Holzkohleplatte in der Basis des Kamado. Dann legen Sie ein oder zwei Handvoll Klumpen Kohle über die Oberseite der Zeitung.
- Verwenden Sie **NICHT** Benzin, Feuerzeugflüssigkeit, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien für das Anzuenden.
- Öffnen Sie die untere Entlüftung und beleuchten Sie die Zeitung mit einem langen Nasenfeuerzeug oder Sicherheitsstreichholzern. Sobald es Feuer gefangen hat, lassen Sie die untere Entlüftung und den Deckel für etwa 10 Minuten geöffnet.
- Es wird empfohlen, die Kohlen nicht zu schüren oder zu drehen, sobald sie in Flammen stehen. Dadurch können die Holzkohlen gleichmäßiger und effizienter brennen.
- Verwenden Sie bei der Handhabung von heißer Keramik oder Kochflächen nur hitzebeständige Handschuhe.
- Siehe unten für Kochutensilien je nach Temperatur und Dauer.

### BEFUELLUNG

- Wenn die Lüftungsschlitze geschlossen sind, bleibt der Kamado fuer mehrere Stunden auf hoher Temperatur. Wenn Sie eine längere Garzeit benötigen (z. B. beim Rösten oder langsames Raeuchern), kann es notwendig sein, mehr Holzkohle hinzuzufügen. Fügen Sie einfach etwas zusätzliche Holzkohle hinzu und fahren Sie fort.

## KOCHTEMPERATUR-RICHTLINIEN

### Langsames Braten / Raeuchern (110-135°C)

Rinderbrust	2 Hrs. per lb.
Pulled Pork	2 Hrs. per lb.
Ganzes Huhn	3-4 Hrs.
Rippchen	3-5 Hrs.
Braten	9+ Hrs.

Oberer Ventilator



Unterer Luftschlitz



### Grill / Braten (160°C-180°C)

Fisch	15-20 Min.
Schweinefilet	15-30 Min.
Huhn	30-45 Min.
Ganzes Huhn	1-1.5 Hrs.
Lammhaxe	3-4 Hrs.
Truthahn	2-4 Hrs.
Schinken	2-5 Hrs.

Oberer Ventilator



Unterer Luftschlitz



### Schmoren (260°C-370°C)

Steak	5-8 Min.
Schweinskotelett	6-10 Min.
Burger	6-10 Min.
Wurst	6-10 Min.

Oberer Ventilator



Unterer Luftschlitz



offen ○ geschlossen ●

### Zubehoerliste

1 (2X)



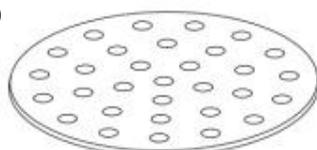
2 (3X)



3 (1X)



4 (1X)



5 (1X)



A (24X)



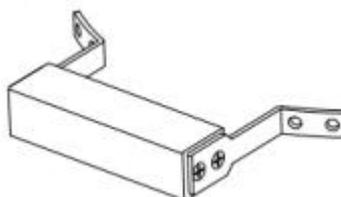
B (24x)



6 (1X)

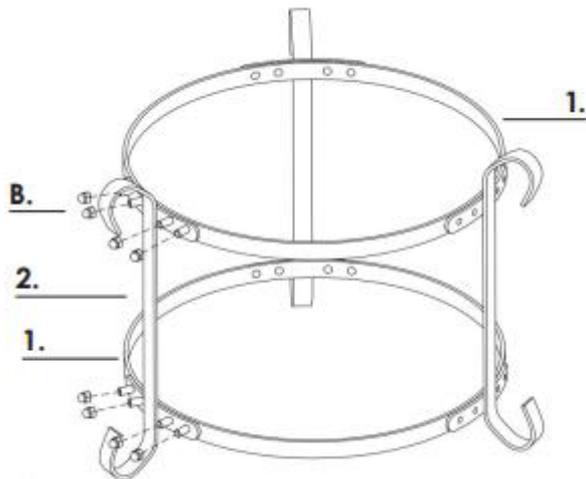


7 (1X)



## SCHRITT 1

Befestigen Sie ein Klammerstück (2) an den beiden Korsettringen (1). Befestigen Sie die Halterung an jedem Korsettring mit den 8x Schrauben (A) mit den 8x Kuppelmuttern (B).



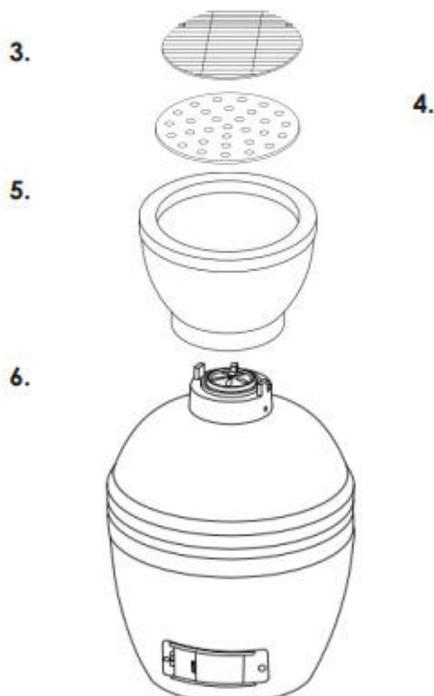
## SCHRITT 2

Befestigen Sie die anderen Halterungen an den Korsettringen, indem Sie Schraubenlöcher ausrichten und die Schrauben (A) und Kuppelmutter (B) verwenden. Bitte verweisen Sie auf das obige Diagramm.

## SCHRITT 3

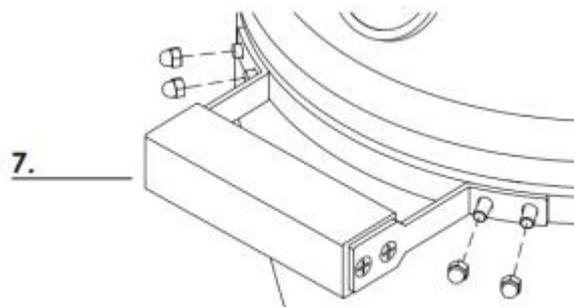
Auf der Seite fügen Sie die Feuerbox (5), Holzkohleplatte (4) und Kochgrill (3) auf der Innenseite des Kamado. Bitte beachten Sie die Abbildung unten.

## SCHRITT



## SCHRITT 5

Um den Griff (7) am Deckel des Kamado Grills (6) zu befestigen, richten Sie bitte die Schraubenlöcher des Griffs an vorinstallierten Schrauben am Deckel aus. Sichern Sie den Griff (7) mit den 4x vorbefestigten Kuppelmuttern.



## SCHRITT 6

Stellen Sie nun bitte den Kamado Grill auf den Ständer mit der unteren Entlüftung nach vorne, so dass sich der Lüftungsschlitz problemlos öffnen und schließen kann.

## SCHRITT 7

Wenn der Grill sicher auf dem Ständer platziert ist, ist es empfohlen, eine Wasserwaage auf dem Kochgrill zu platzieren, um sicherzustellen, dass es eine flache Kochfläche gibt.



Der Kamado Grill ist jetzt einsatzbereit. Bitte stellen Sie sicher, dass die Grill-Anweisungen vor der Anwendung sorgfältig gelesen werden.

