



Aufbau-/Bedienungsanleitung

Keramikofen KAMADO MINI

Handleiding

Keramische oven KAMADO MINI

Configuration / manuel

Four à céramique KAMADO MINI



buschbeck

WICHTIG – Entfernen Sie vor dem Gebrauch vorsichtig sämtliche Verpackungsmaterialien.

Bewahren Sie die Bedienungs- und Sicherheitshinweise sorgfältig auf.

Diese Anleitung sollte in der Nähe des Keramikofens aufbewahrt werden.

Diese Anweisungen sind Teil des Lieferumfangs.

Bitte beachten Sie alle Sicherheitshinweise.

Bitte lesen Sie die Anleitung aufmerksam und bewahren sie diese auf.

Dieser Keramikofen ist ausschließlich für den Hausgebrauch geeignet und darf nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden.

Bedienungsanleitung zur Pflege und sicheren Nutzung Ihres Keramikofens

ÜBER IHREN KAMADO MINII

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

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

WARNUNG - VORSICHT!

Dieses Produkt ist für den Gebrauch DRAUSSEN gedacht. NIEMALS IM HAUS benutzen.

Kinder und Haustiere während der Nutzung IMMER in sicherer Entfernung von dem Ofen halten.

Lassen Sie das brennende Feuer NIEMALS unbeaufsichtigt.

GEFAHR der Kohlendioxidvergiftung – zünden Sie dieses Gerät daher NIEMALS in geschlossenen Räumen an oder lassen es dort qualmen oder abkühlen.

Benutzen Sie dieses Gerät NIEMALS in einem Zelt, Wohnwagen, Auto, Keller, Loft oder auf einem Boot.

Benutzen Sie das Gerät NIEMALS unter einem

Dach, Sonnenschirm oder in einer Gartenlaube.

BRANDGEFAHR – es kann heißer Rauch austreten

VORSICHT – benutzen Sie weder Benzin, Brennsprit, Feuerzeugflüssigkeit, Alkohol oder ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder Wiederanzünden des Geräts. Nutzen Sie ausschließlich Anzünder, die EN 1860-3 entsprechen.

Es wird empfohlen, dass Sie Kohlebriketts in Ihrem KAMADO MINII verwenden. Diese brennt länger und produziert weniger Asche, welche wiederum die Luftzufuhr beeinträchtigen kann.

Betreiben Sie Ihr Gerät nicht mit gewöhnlicher Kohle.

WICHTIG: wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, dann gehen Sie dabei langsam vor, damit zunächst Luft in den KAMADO MINII eintreten kann, so dass keine plötzlichen Feuerausbrüche oder hohen Flammen entstehen, die zu Verletzungen führen können.

Befolgen Sie IMMER die GARANTIEBEDINGUNGEN auf Seite 4 dieser Gebrauchsanleitung.

Betreiben Sie den KAMADO MINII NICHT auf Holzdecks oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Sägespänen, Blättern oder Mulch.

Stellen Sie sicher, dass der KAMADO MINII mindestens einen Abstand von 2 Metern zu brennbaren Stoffen hat.

Benutzen Sie den KAMADO MINII NICHT als Kamin.

ACHTUNG: Dieses Produkt wird sehr heiß, bewegen Sie es NICHT, nachdem sie es in Gebrauch genommen haben.

Ziehen Sie IMMER feuerabweisende Schutzhandschuhe an, wenn Sie heiße Keramikbehälter oder Kochflächen anfassen.

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder lagern.

Untersuchen Sie das Gerät vor Gebrauch auf Spuren von Materialschwäche oder Beschädigungen und tauschen Sie es aus, wenn nötig.

VORBEHANDLUNG

Um ein Feuer anzuzünden, legen Sie aufgerolltes Zeitungspapier mit einigen Anzündhilfen oder

Anzündhölzern auf die Kohleplatte (7) unten in den KAMADO MINII. Legen Sie dann zwei bis drei Handvoll Briketts auf das Zeitungspapier.

Benutzen WEDER Benzin, Brennsprit, Feuerzeugflüssigkeit, Alkohol oder andere Chemikalien zum Anzünden oder Wiederanzünden des Feuers.

Öffnen Sie den Belüftungsschlitz unten und zünden Sie dann das Zeitungspapier mit einem Feueranzünder oder Sicherheitsstreichhölzern an.

Legen Sie NICHT zu viel Brennstoff in das Gerät – wenn das Feuer zu intensiv ist, könnte der KAMADO MINII Schaden nehmen.

Warten Sie, bis der Brennstoff aufgebraucht und erloschen ist.

Wenn das Feuer zu hoch brennt kann das Siegel beschädigt werden, bevor es richtig schließen konnte.

Nach dem ersten Gebrauch darauf prüfen, ob alle Verbindungsstücke fest sitzen. Das den Deckel mit dem Körper verbindende Metallband dehnt sich bei Hitze aus und kann sich lösen. Stellen Sie sicher, dass dies nicht der Fall ist und spannen Sie das Band neu falls notwendig.

Danach können Sie Ihren KAMADO MINII normal in Gebrauch nehmen.

LÖSCHEN

Um die Flamme zu löschen, keinen weiteren Brennstoff zuführen und alle Belüftungsschlitze und den Deckel schließen, damit das Feuer auf natürliche Weise ausgeht.

Benutzen Sie auf keinen Fall Wasser, um die Briketts zu löschen, da dies die Keramik beschädigen könnte.

AUFBEWAHRUNG

Falls Sie den KAMADO MINII draußen aufbewahren, decken Sie ihn bei Nichtgebrauch vollständig mit einem entsprechenden Regenschutz ab.

Die mit Chrom überzogene Kochplatte ist NICHT Spülmaschinenfest; reinigen Sie diese mit einem milden Spülmittel und warmem Wasser.

Sperren Sie die Stopper an den Rädern, damit sich Ihr KAMADO MINII nicht bewegen kann, wenn Sie diesen in Gebrauch haben.

Es wird empfohlen, den KAMADO MINII im Winter zum Schutz abgedeckt in einer Garage oder einem Schuppen aufzubewahren.

REINIGUNG

Der KAMADO MINIli ist selbstreinigend. Erhitzen Sie das Gerät für 30 Minuten auf 260 Grad Celsius, so dass alle Nahrungsreste und Brennstoffrückstände verbrannt werden.

Reinigen Sie das Innere des KAMADO MINIli **NIE-MALS** mit Wasser oder Reinigungsprodukten. Die Wände sind porös und absorbieren alle verwendeten Flüssigkeiten, dies kann dazu führen, dass der KAMADO MINIli springt.

Wenn die Rauchrückstände zu viel werden, benutzen Sie eine Drahtbürste oder ein Aschewerkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten), um die verbleibenden Brennrückstände vor der nächsten Nutzung zu entfernen.

Um den Grill und die Roste zu reinigen verwenden Sie am besten einen nicht kratzenden Reiniger nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Warten Sie bis der KAMADO MINIli abgekühlt ist, bevor Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel abwischen.

WARTUNG

Ziehen Sie die Ringe und ölen Sie die Scharniere zwei Mal pro Jahr oder öfter, falls notwendig.

ANZÜNDEN, GEBRAUCH UND PFLEGE DES KAMADO MINIliS

Stellen Sie sicher, dass der KAMADO MINIli auf einer festen, flachen, gleichmäßigen und hitzebeständigen Oberfläche steht, weit entfernt von brennbaren Gegenständen.

Stellen Sie sicher, dass der KAMADO MINIli nach oben mindestens 2 Meter Platz und mindestens 2 Meter von anderen Gegenständen in der Umgebung hat.

Um ein Feuer anzuzünden, legen Sie aufgerolltes Zeitungspapier mit einigen Anzündhilfen oder Anzündhölzern auf die Kohleplatte (7) unten in den KAMADO MINIli. Legen Sie dann zwei bis drei Handvoll Briketts auf das Zeitungspapier.

Benutzen weder **KEIN** Benzin, Brennsprit, Feuerzeugflüssigkeit, Alkohol oder andere Chemikalien zum Anzünden oder Wiederanzünden des Feuers.

Öffnen Sie den Belüftungsschlitz unten und zünden Sie dann das Zeitungspapier mit einem Feueranzünder oder Sicherheitsstreichhölzern an. Wenn das Papier brennt, lassen Sie den unteren Belüftungsschlitz und den Deckel für etwa 10 Minuten geöffnet, damit ein Glutbett entsteht.

Erhitzen Sie die Briketts und lassen Sie diese für mindestens 30 Minuten rot brennen, bevor Sie Gargut in den Topf geben. Beginnen Sie mit dem Garvorgang **NICHT**, bis der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

Es wird empfohlen dass Sie die Briketts nicht zerstoßen oder wenden, sobald diese Feuer gefangen haben. So können die Briketts gleichmäßiger und effizienter verbrennen.

Wenn das Feuer brennt feuerbeständige Handschuhe nutzen, wenn Sie heiße Keramikbehälter oder Kochoberflächen anfassen müssen.

Kochanleitungen sind abhängig von Temperatur und Garzeit, siehe unten.

GAREN BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN

Zünden Sie die Briketts wie oben beschrieben an. Bewegen oder zerstoßen Sie diese **NICHT**, nachdem sie Feuer gefangen haben.

Öffnen Sie die Belüftungsschlitze oben vollständig und lassen Sie den Deckel für etwa 10 Minuten geöffnet, damit ein kleines Glutbett entsteht.

Überwachen Sie den KAMADO MINIli, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Auf Seite 4 finden Sie eine Anleitung über Gartemperaturen.

Schließen Sie die unteren Belüftungsschlitze komplett, um die Hitze zu erhalten.

Sie können nun mit dem Garvorgang beginnen.

WICHTIG: wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, dann gehen Sie dabei langsam vor, damit zunächst Luft in den KAMADO MINIli eintreten kann, so dass keine plötzlichen Feuer ausbrüche oder hohen Flamen entstehen, die zu Verletzungen führen können.

Befolgen Sie **IMMER** die Anweisungen auf Seite 4 dieser Gebrauchsanleitung hinsichtlich der Garzeiten.

Wenn das Feuer brennt feuerbeständige Handschuhe nutzen, wenn Sie heiße Keramikbehälter oder Kochoberflächen anfassen müssen.

RÄUCHERN

Folgen Sie vorstehenden Anweisungen für Garen bei niedrigen Temperaturen.

Überwachen Sie den KAMADO MINIli, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Auf Seite 4 finden Sie eine Anleitung über Gartemperaturen.

Lassen Sie die unteren Belüftungsschlitze etwas geöffnet.

Schließen Sie die oberen Belüftungsschlitze und überwachen Sie die Temperatur ein paar Minuten lang.

Benutzen Sie feuerbeständige Handschuhe und streuen Sie die Holzstücke in einem Kreis über die erhitzten Briketts.

Sie können den KAMADO MINIli nun zum Räuchern nutzen.

Tipp: Weichen Sie Ihre Holzstücke oder Kochbaren vor Gebrauch für 15 Minuten in Wasser ein, um den Räuchervorgang zu verlängern.

WICHTIG: wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, dann gehen Sie dabei langsam vor, damit zunächst Luft in den KAMADO MINIli eintreten kann, so dass keine plötzlichen Feuer ausbrüche oder hohen Flamen entstehen, die zu Verletzungen führen können.

Befolgen Sie **IMMER** die Anweisungen auf Seite 4 dieser Gebrauchsanleitung hinsichtlich der Garzeiten.

Wenn das Feuer brennt feuerbeständige Handschuhe nutzen, wenn Sie heiße Keramikbehälter oder Kochoberflächen anfassen müssen.

GAREN BEI HOHEN TEMPERATUREN

Zünden Sie die Briketts wie auf Seite 3 beschrieben an.

Öffnen Sie die Belüftungsschlitze oben und unten vollständig und lassen Sie den Deckel geöffnet.

Überwachen Sie den KAMADO MINIli, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Auf Seite 4 finden Sie eine Anleitung über Gartemperaturen.

Schließen Sie die oberen Belüftungsschlitze halb und überwachen Sie die Temperaturen für einige Minuten.

Sie können nun mit dem Garvorgang beginnen.

WICHTIG: wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, dann gehen Sie dabei langsam vor, damit zunächst Luft in den KAMADO MINIli eintreten kann, so dass keine plötzlichen Feuer ausbrüche oder hohen Flamen entstehen, die zu Verletzungen führen können.

Befolgen Sie **IMMER** die Anweisungen auf Seite 4 dieser Gebrauchsanleitung hinsichtlich der Garzeiten.

Wenn das Feuer brennt feuerbeständige Handschuhe nutzen, wenn Sie heiße Keramikbehälter oder Kochoberflächen anfassen müssen.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Beginnen Sie mit dem Garvorgang erst dann, wenn der Brennstoff eine Ascheschicht hat.

Bitte lesen und befolgen Sie diese Anweisungen, wenn Sie mit Ihrem KAMADO MINIli garen.

Waschen Sie Ihre Hände bevor und nachdem Sie rohes Fleisch anfassen und vor den Mahlzeiten.

Bewahren Sie rohes Fleisch getrennt von gegartem Fleisch und anderen Lebensmitteln auf.

Stellen Sie vor Gebrauch sicher, dass Die Grilloberflächen und Kochutensilien sauber und frei von Lebensmittlrückständen sind.

Benutzen Sie unterschiedliche Utensilien für die Bearbeitung von gekochten und ungekochten Lebensmitteln.

Stellen Sie sicher, dass das Fleisch vor dem Verzehr vollständig durchgegart ist.

ACHTUNG – der Verzehr von rohem oder nicht vollständig gegartem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen führen (z.B. durch Bakterienstämme wie E.coli).

Um das Risiko von nicht ausreichend gegartem Fleisch zu reduzieren, schneiden Sie das Fleischstück auf.

ACHTUNG: wenn das Fleisch ausreichend lang gegart wurde sollte der Bratensaft entfernt werden und es sollten keine Anzeichen von rosa oder rotem Fleischsaft oder am Fleisch zu sehen sein.

Es wird empfohlen, größere Fleischstücke vorzugaren, bevor Sie diese auf den Grill legen.

Nach Gebrauch Ihres KAMADO MINIliS die Grillplatte und die Kochutensilien immer sorgfältig reinigen.

NACHFÜLLEN VON BRENNSTOFF

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

Bedienungsanleitung zur Pflege und sicheren Nutzung Ihres Keramikofens

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

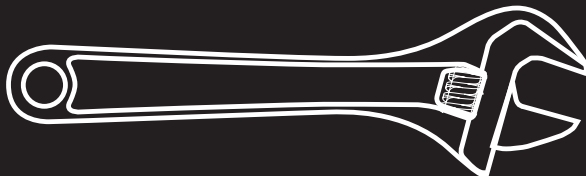
Grillen/Rösten (160° C - 180° C)		Oberer Belüftungsschlitz	Unterer Belüftungsschlitz
Fisch	15-20 Min.		
Schwein, Lendenstück	15-30 Min.		
Hühnchen, Stücke	30-45 Min.		
Ganzes Brathähnchen	1-1.5 Std.		
Lammkeule	3-4 Std.		
Truthahn	2-4 Std.		
Schinken	2-5 Std.		

Anbraten (260° C - 370° C)		Oberer Belüftungsschlitz	Unterer Belüftungsschlitz
Steak	5-8 Min.		
Kotelett	6-10 Min.		
Burger	6-10 Min.		
Würstchen	6-10 Min.		

○ offen ● geschlossen

Montage

Benötigtes Werkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten)



Teileliste

1 (2x)		5 (1x)		A (24x)	
2 (3x)		6 (1x)		B (24x)	
3 (1x)		7 (1x)			
4 (1x)					

Montage

Bevor Sie den KAMADO MINI zusammensetzen lesen Sie bitte die Bauanleitung sorgfältig durch. Vergleichen Sie die vorhandenen Teile mit der Liste.

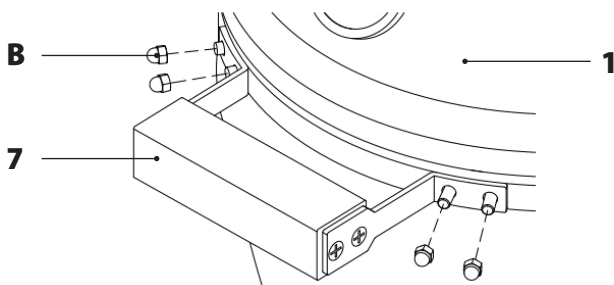
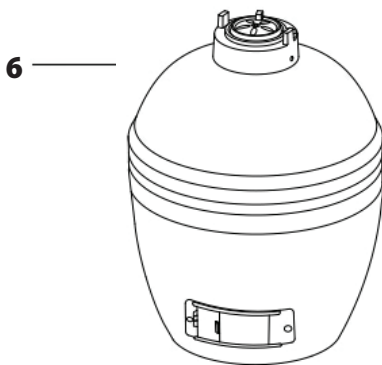
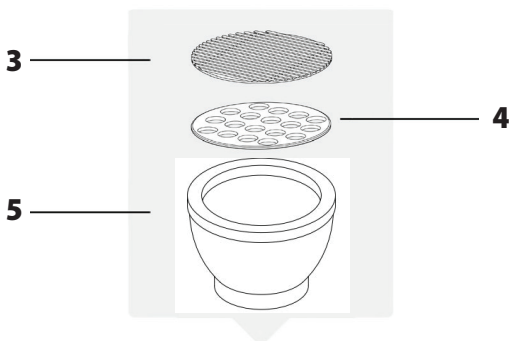
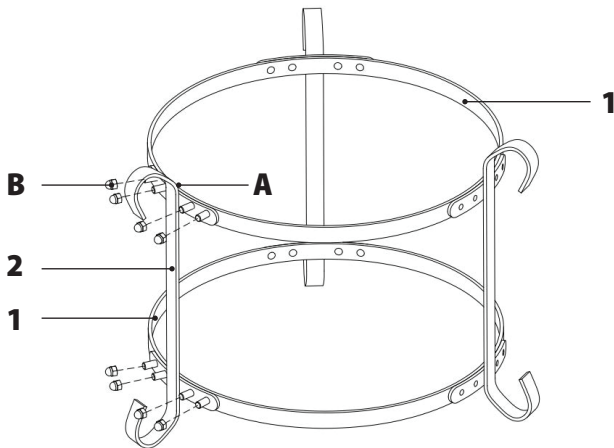
Bauen Sie den KAMADO MINI auf einer weichen Oberfläche zusammen und vermeiden

Sie ein Zerkratzen der Farbe. Bitte bewahren Sie diese Anleitung auf.

Ziehen Sie die Schrauben zunächst nicht komplett an, sondern warten Sie, bis das Gerät vollständig zusammengesetzt wurde.

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

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



Schritt 1 – Befestigen Sie eine Halterung (2) an den beiden Ringstreben (1). Befestigen Sie die Halterung an den Ringstreben mit 8 x Schrauben (A) und den Hutmuttern (B).

Schritt 2 – Befestigen Sie nun die weiteren Halterungen an den Ringstreben, indem Sie die Schraubenlöcher ausrichten und mit den Schrauben (A) und die Hutmuttern (B) befestigen. Beziehen Sie sich bitte auf der obigen Zeichnung.

Schritt 3 – Sobald die drei Halterungen befestigt sind, ziehen Sie die Hutmuttern (B) mit einem Schraubenschlüssel fest. Stellen Sie sicher, dass der KAMADO MINI auf einer ebenen Fläche steht, wenn die Muttern angezogen werden.

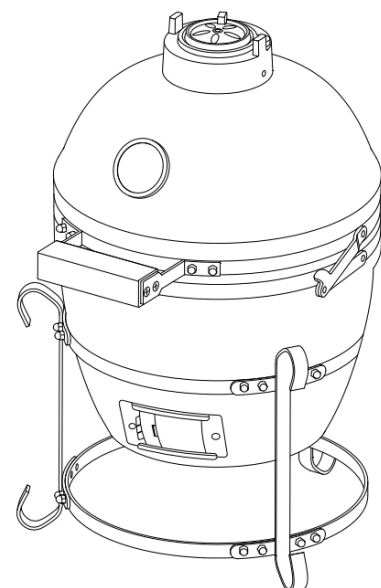
Schritt 4 – Platzieren Sie den Feuerraum (5), den Feuerrost (4) und den Grillrost (3) im Inneren des KAMADO MINI. Beziehen Sie sich auf das Diagramm unten.

Schritt 5 – Um den Griff (7) mit dem Deckel des KAMADO MINI (6) zu befestigen, richten die Schraubenlöcher des Griffs, mit den vorinstallierten Schrauben am Deckel. Befestigen Sie den Handgriff (7) mit den 4 x Hutmuttern.

Schritt 6 – Legen Sie eine Ihrer Hände in der unteren Lüftungsöffnung des KAMADO MINI und die andere unter dem Grill. Das Anheben an dem Scharnier, kann zu Verletzungen und Schäden an dem Produkt zur Folge haben.

Schritt 7 – Stellen Sie den KAMADO MINI Grill auf dem Ständer mit der unteren Lüftungsöffnung nach vorne so dass die Lüftungsöffnung ohne Behinderung geöffnet und geschlossen werden kann.

Schritt 8 – Wenn der KAMADO MINI sicher auf dem Ständer platziert wurde, empfiehlt es sich, das Grillrost (3) auszurichten.



Der KAMADO MINI ist jetzt einsatzbereit. Bitte stellen Sie sicher, dass die Vorbehandlung aus den Anweisungen gründlich lesen und durchführen vor dem ersten Gebrauch.

Belangrijk – Verwijder voorzichtig de verpakking voordat u het product gaat gebruiken. Houd u aan de handleiding, deze instructies vormen gezamenlijk het product.

Maak notities van alle veiligheid waarschuwingen die genoteerd zijn in deze instructies.

Lees de instructies zorgvuldig door en bewaar

de instructies voor gebruik in de toekomst. Deze instructies moeten opgeslagen worden bij het product.

Dit product is ALLEEN voor thuis gebruik en zal nooit mogen worden gebruikt voor een commerciële doeleinden of voor contract regelingen.

Gebruiksaanwijzing voor de zorg en het veilig gebruik van uw keramische oven

OVER UW Kamado mini

4000 jaar geleden hebben archeologen grote klei schepen gevonden die de eerste reïncarnaties zijn van de Kamado mini koker. De Kamado mini is sinds die tijd erg geëvolueerd in verschillende manieren; verwijderbare deksel, het ontwerp voor betere hitte controle en het wissel van brandstof van hout naar houtskool als meest gebruikte brandstof. In Japan hadden ze de MushiKamado mini dit was een ronde klei pot die een verwijderbare deksel had, en deze was ontworpen om rijst te stomen. De naam 'Kamado mini' is letterlijk het Japanse woord voor 'fornuis'. Deze naam is geadopteerd door de Amerikanen en het is nu een algemeen woord voor het grillen op een keramieken koker. De Kamado mini is een extreem veelzijdige koker. Hij kan niet alleen voor grillen en roken gebruikt worden maar ook voor, pizza, brood, taart, en zelf koekjes kunnen er gemakkelijk in worden bereid. Doordat de hitte blijft in de Kamado mini. Hoge temperaturen kunnen gemakkelijk worden behaald en zijn op de graden precies na te controleren, de controle op luchtstroom via de onderste en bovenste ventilatieonderdelen geven je de ultieme ervaring om te koken. Hoge temperaturen zijn ideaal voor het snel bereiden van hamburgers, BBQ worst. En laag temperatuur koken kan grotere maaltijden berijden en kun je zo instellen dat je het maximale haalt uit elk eten. Waarom probeert u niet wat houten takjes erbij te voegen en combineer met verschillende hout soorten om uw vlees nog meer smaak te geven.

Waarschuwing – Let op!

Dit product mag alleen buiten worden gebruikt. En mag nooit binnen worden gebruikt!

WAARSCHUWING – Hou kinderen of huisdieren altijd op veilige afstand van het product wanneer hij in gebruik is. NOOIT het vuur zonder toezicht aan laten.

GEVAAR koolmonoxide vergiftiging – NOOIT gebruik het product niet in kleine ruimtes ook mag het product niet uit smeulen.

GEBRUIK NIET dit product in een tent, caravan, auto, kelder, zolder of op een boot.

GEBRUIK NIET dit product onder parasols, tuinhuisjes of onder een luifel.

BRANDGEVAAR – hete sintels kunnen los komen tijdens het gebruik.

GEBRUIK NIET benzine, alcohol, spiritus of andere chemische brandbare producten voor het ontsteken. Of het opnieuw gebruiken ervan.

GEBRUIK ALLEEN aanstekers die voldoen aan het EN:1860-3. houten snippers, bladeren of decoratief schors.

Zorg ervoor dat het product minimaal 2m omtrek vrij is van brandbare producten

OPGELET – Dit product wordt heel erg heet. NOOIT het product verplaatsen als hij aan staat.

ALTIJD De veiligheidsgereedschappen gebruiken die erbij zijn geleverd.

Het is zeer aangeraden om een klompje houtskool te gebruiken als brandstof in de Kamado mini. Het brand langer en produceert minder as waardoor de luchtweg niet wordt verhindert.

BELANGRIJK: Open de deksel rustig waardoor de hoge temperaturen rustig en veilig wel kunnen vloeien. Dit is voor preventie van: Steekvlammen, hittegolven die letsel kunnen veroorzaken.

De Kamado mini GRILL ONDERHOUD

Om te beginnen plaatst u een opgerolde krant (of ander soort papieren brandstof) op de bodem van de Kamado mini, deze gecombineerd met maakblokjes op de houtskool plaat (7). Plaats daarna ongeveer 2 tot 3 handvol met houtskolen over de papierenbrandstof.

GEBRUIK NIET benzine, spiritus, lampolie, alcohol, of andere soorten brandbare chemicaliën.

Open de onderste lucht opening en steek de papieren brandstof aan, met een lange aansteker of veiligheidslucifers.

GEBRUIK NIET een overlading van brandstof – het intense vuur kan de Kamado mini beschadigen.

Laat het product uitbranden totdat hij volledig is uitgegaan.

Als de eerste temperaturen te hoog zijn kan het de pakking beschadigen voordat het er gewend aan raakt.

Na het eerste gebruik controller op alle bevestigingsmiddelen. De metalen band die de deksel verbind met het ei wordt groter door de intense hitte en kan los komen te zitten. Het is aangeraden om dit

te controleren en als het nodig is de band strakker maken.

DOVEN

De Kamado mini doven – stop met het toevoegen van brandstof en sluit alle luchttoevoer en zorg ervoor dat het vuur uitgaat.

GEBRUIK NIET water om het vuur te doven, het water kan de keramieken Kamado mini beschadigen.

OPSLAG

Wanneer de Kamado mini niet in gebruik is en als hij buiten is opgeslagen, bescherm hem met een Kamado mini regen hoes. Let op de Kamado mini moet eerst volledig afgekoeld zijn voordat de hoes eromheen mag!

De chromen kook grill is **NIET** afwasmachine veilig; Gebruik altijd een milde wasmiddel en warm water.

Wanner de Kamado mini in gebruik is zorg ervoor dat de wielen op slot gaan. Dit zorgt ervoor dat het product niet kan bewegen.

Het is van belang om de Kamado mini in een hoes op te bergen, binnen een schuur, of garage voor een complete winter bescherming.

VERZORGING

De Kamado mini heeft een zelf-schoonmaaksysteem. Verhit de Kamado mini tot 260 °C voor 30 minuten. Dit schroeit al het eten eraf en andere afval.

GEBRUIK NIET water of een ander soort schoonmaakmiddel om de Kamado mini van binnenuit schoonmaken. De randen zijn poreus en absorberen de vloeistoffen. Dit kan leider tot het beschadigen of breken van de Kamado mini. Als de roet overdadig wordt gebruik dan een staalborstel om overige carbon restanten te verwijderen. Zorg ervoor dat de Kamado mini schoon is voor dat het product opnieuw wordt gebruikt.

De grillen en de roosters met een niet schurende schoonmaakmiddel schoonmaken.

Als u de buitenkant van de Kamado mini wilt schoonmaken wacht tot hij volledig is afgekoeld. Daarna gebruikt u een vochtige doek met een milde wasmiddel.

ONDERHOUD

Span de banden en olie de scharnier twee keer

per jaar. Het is ook mogelijk om dit vaker te doen.

BELICHTING, GEBRUIK EN VERZORGING INFORMATIE

Controleer of de Kamado mini op een vlakke ondergrond is gepositioneerd, een goed oppervlakte, hitte bestendig en vlambare ondergronden vermijden.

Zorg ervoor dat de Kamado mini een minimale omtrek van 2 meter vrij heft vanaf de positie waar hij staat.

Om te beginnen plaatst u een opgerolde krant (of ander soort papieren brandstof) op de bodem van de Kamado mini, deze gecombineerd met aanmaakblokjes op de houtskool plaat (7). Plaats daarna ongeveer 2 tot 3 handvol met houtskolen over de papierenbrandstof.

GEBRUIK NIET benzine, spiritus, lampolie, alcohol, of andere soorten brandbare chemicaliën.

Open de onderste lucht opening en steek de papieren brandstof aan, met een lange aansteker of veiligheidslucifers. Als het vuur is ontstoken laat de luchtventilatie open voor ongeveer 10 minuten.

Zorg ervoor dat de houtskool op wordt gewarmd en rood gloeiend wordt voor minimaal 30 minuten. Na de 30 minuten kunt u bedenken wat u wilt koken in de Kamado mini. **GA NIET** koken voordat de brandstof een laagje van as heeft.

Het is aangeraden om de houtskool niet te verplaatsen of te strijken. Hierdoor branden de houtskolen efficiënter en gelijkmatig.

Als de houtskolen branden **GEBRUIKT** u altijd hitte bestendige handschoenen.

Zie hier onder de kook instructies die worden beïnvloed door temperatuur en lengte.

LAAGE TEMPERATUREN KOOK GIDS

Ontsteek een klompje houtskool die zoals hierboven zijn aangegeven. **GA NIET** houtskool bewegen of strijken wanneer ze branden.

Open de onderste luchtventilatie helemaal en hou deze open voor 10 minuten. Zo bouwt u een kleine hoeveelheid hete sintels.

Controleer of de Kamado mini naar de juiste temperatuur is gerezen voor uw persoonlijke gebruik.

Sluit de onderste luchtventilatie helemaal om de gewenste temperatuur te behouden.

U kunt nu de Kamado mini in gebruik nemen.

BELANGRIJK: Wanneer u de deksel opent op hoge temperaturen, is het essentieel om de deksel rustig en veilig te openen. Hierdoor vermijdt u de kans op letsel van steekvlammen.

ALTIJD de meegeleverde **VOEDSEL INFORMATIE** lezen. Deze instructie handleiding vind u op pagina 4.

ALTIJD hitte bestendige handschoenen gebruiken bij het hanteren van hete keramieken of kook gelegenheden

ROOK GIDS

Volg de instructies zoals die hier boven worden vermeld.

Hou de Kamado mini in de gaten tot dat de Kama-

do mini de gewenste temperatuur heeft behaald. Zie pagina 4 voor temperatuur gids.

Laat de onderste ventilatie schuif een klein beetje open staan.

Sluit de bovenste ventilatie schuif en blijf de temperatuur controleren.

Gebruik hitte bestendige handschoenen verspreid de hout snippers over de hete houtskool.

U bent nu gereed om de Kamado mini te gebruiken als roker.

TIP: Laat uw houten snippers voor 15 minuten in het water liggen, hierdoor komt er extra rook.

BELANGRIJK: Wanneer u de deksel opent bij hoge temperaturen is het van belang om dit rustig te doen. Zo zorgt u ervoor dat de lucht rustig en veilig naar binnenkomt, en heeft u geen kans op steekvlammen die letsel kunnen veroorzaken.

ALTIJD de **VOEDSEL KOOK INFORMATIE** volgen, deze staat op pagina 4 van deze handleiding.

ALTIJD moet u hitte bestendige handschoenen dragen als u hete keramiek of kook gelegenheden hanteert.

HOGE TEMPERATUREN KOOK GIDS

Ontsteek een klomp houtskool en hanteer de instructies van pagina 3.

Sluit de deksel en open beide ventilatie schuiven.

Controleer de Kamado mini als hij volledig is gerezen naar de gewenste temperatuur. Zie pagina 4 voor temperatuur gids.

Sluit de bovenste ventilatie schuif half en vervolg op de temperatuur.

U bent nu klaar om de Kamado mini in gebruik te nemen.

BELANGRIJK: Wanneer u de deksel opent bij hoge temperaturen is het van belang om dit rustig te doen. Zo zorgt u ervoor dat de lucht rustig en veilig naar binnenkomt, en heeft u geen kans op steekvlammen die letsel kunnen veroorzaken.

ALTIJD de **VOEDSEL KOOK INFORMATIE** volgen, deze staat op pagina 4 van deze handleiding.

ALTIJD hitte bestendige handschoenen dragen als u hete keramiek of kook gelegenheden hanteert.

GA NIET koken voordat er een kleine laag met as ligt over de houtskool.

Lees altijd de instructies en volg ons advies op als u de Kamado mini in gebruik neemt.

ALTIJD Uw handen wassen voordat u gaat werken met ongekookt voedsel.

ALTIJD Houd u altijd rauw vlees weg van gekookt voedsel en ongekookt voedsel.

Voordat u gaan koken moet u zeker weten dat alle gereedschappen en de grill schoon zijn.

GEBRUIK NIET de zelfde kookgerei voor het rauwe en gekookte voedsel

Controleer dat alle vlees soorten goed zijn door gekookt voordat u het begint te eten.

OPGELET – Rauw voedsel of slecht gekookt voedsel kan voedselvergiftiging veroorzaken.

Om het risico van slecht gekookt vlees te verlagen

snijd u eerst even het vlees open om te controleren dat hij volledig gaar is.

OPGELET – Als het vlees voldoende is gekookt dan zal er geen rood/paars sappen uitvloeien.






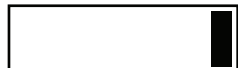
Het voorkoken van grotere stukken vlees of andere grote producten is aangeraden. Voordat u het op de grill ligt.

Na het koken **ALTIJD** de grill, kookonderdelen, kookgerei schoonmaken.

HET OPNIEUWVULLEN VAN BRANDSTOF

Met alle lucht ventilatie schuiven dicht, kan de Kamado mini een hoge temperatuur aanhouden voor een paar uur. Als u een langere tijd nodig bent om te roken, kunt u meer houtskool erbij toevoegen. En vervolg zoals hierboven wordt vermeld.

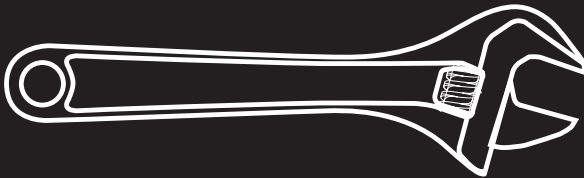
KOOK TEMPERATUUR GIDS

Koken bij lage temperaturen / roken (110° C - 135° C)		Oberer Vents	Lager Vents
Rundvlees borst	2 Std./Pond		
Varken	2 Std./Pond		
Geheel geroosterde kip	3-4 Std.		
Spareribs	3-5 Std.		
Geroosterde	9+ Std.		
Grillen / braden (160° C - 180° C)		Oberer Vents	Lager Vents
Vis	15-20 Min.		
Varken, rosse buurt	15-30 Min.		
Kip, stukken	30-45 Min.		
Geheel geroosterde kipn	1-1.5 Std.		
Lamsbout	3-4 Std.		
Turkije	2-4 Std.		
Ham	2-5 Std.		
Browning (260° C - 370° C)		Oberer Vents	Lager Vents
Steak	5-8 Min.		
Hakken	6-10 Min.		
Burger	6-10 Min.		
Hotdog	6-10 Min.		

○ open ● gesloten

Montage instructies

Benodigd gereedschap (niet inbegrepen)

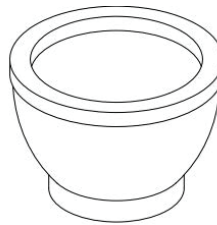


ONDERDELENLIJST

1 (2x)



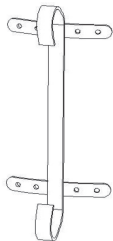
5 (1x)



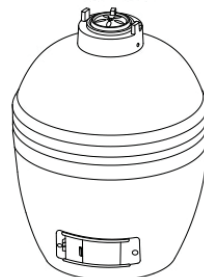
A (24x)



2 (3x)



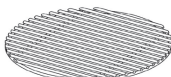
6 (1x)



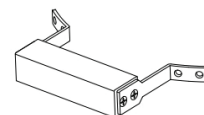
B (24x)



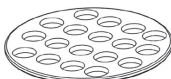
3 (1x)



7 (1x)



4 (1x)



Montage instructies

WAARSCHUWING – GA NIET de bouten te strak aan draaien; Alleen met gemiddelde strakheid zo weet u zeker dat het product of componenten van de Kamado grill niet worden beschadigd.

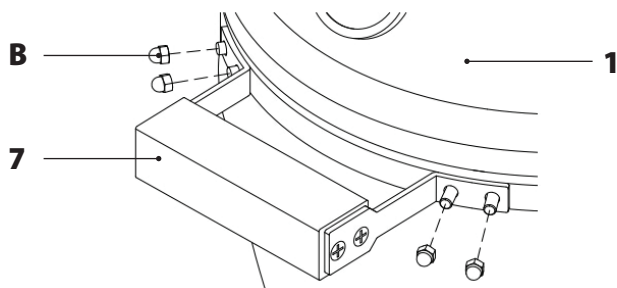
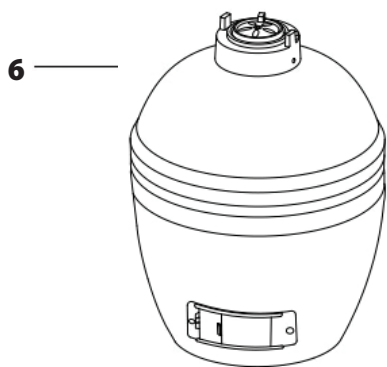
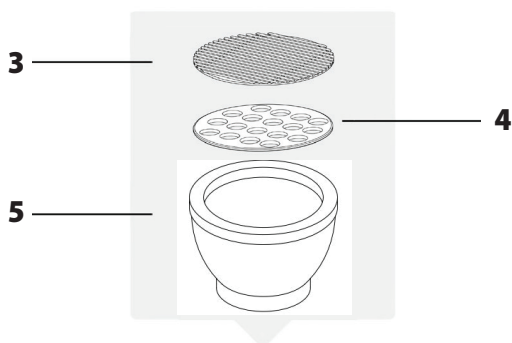
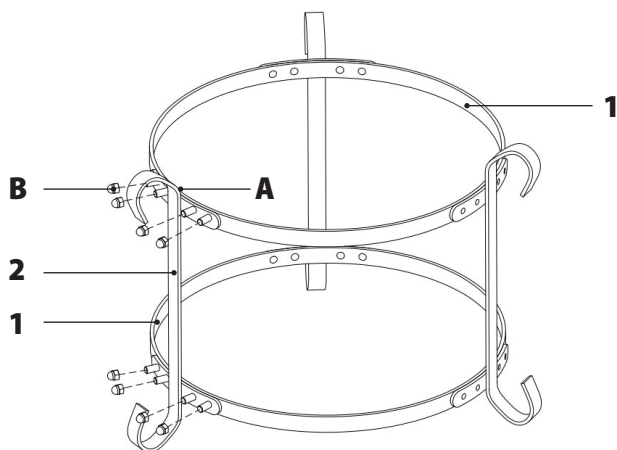
Voor het monteren is het aangeraden om de in-

structies grondig door te lezen en alle onderdelen te controleren met behulp van de onderdelenlijst.

Vervolg de montage op een zachte ondergrond zo komen er geen krassen op de verf.

Bewaar deze informatie voor in de toekomst draai de bouten aan wanneer het gehele product is gemonteerd zodat er geen fouten kunnen worden gemaakt.

BELANGRIJK – Verwijder alle verpakking voordat u het product gaat gebruiken, maar bewaar de veiligheidsinstructies met dit product. Zorg ervoor dat de deksel is gesloten tijdens de montage.



STAP 1 – Bevestig één ijzeren haak (2) aan de twee ringen (1). Monteer de ijzeren haak aan elke ring gebruik hierbij 8x schroeven (A) met 8x ronde-kop moeren (B).

STAP 2 – Vervolg met de andere ijzeren haken te plaatsen aan de ringen gebruik hierbij de schroef gaten, en gebruik de schroeven (A) met ronde-kop moeren (B). Zoals hierboven wordt laten zien.

STAP 3 – Als de drie ijzeren haken zijn gemonteerd, gebruikt u een moersleutel om alle moeren stevig aan te draaien. (B). Zorg ervoor dat de KAMADO MINI op de goede hoogte van de ondergrond is wanneer de moeren worden aangedraaid.

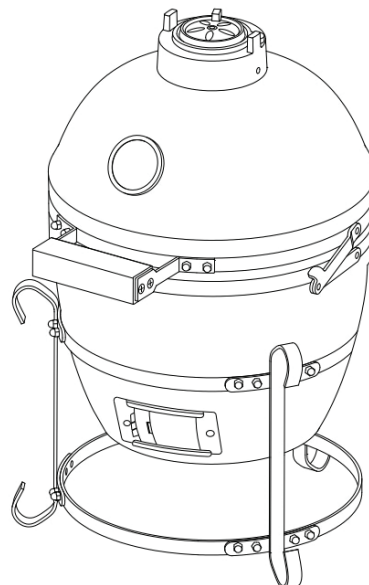
STAP 4 – Aan de zijkant, voeg de vuurhaard (6), de houtskoolplaat (4) en de kook grill (5A) in de KAMADO MINI. Zoals hieronder wordt aangegeven.

STAP 5 – Monteer het handvat (7) aan de deksel van de KAMADO MINI Grill (6), begin met de voor bevestigde moeren en gebruik hierbij de bout gaten. Bevestig het handvat (7) met 4x ronde-kop moeren (B).

STAP 6 – Plaats één van uw handen aan de onderkant van de ventilatie schuif, de ander hand onder de grill. Als hij wordt opgetild bij de scharnier kan het product beschadigen of letsel opleveren.

STAP 7 – Plaats de KAMADO MINI Grill op de standaard met de onderste ventilatie schuif naar voren gericht. Zorg ervoor dat de ventilatie schuif gemakkelijk en zonder hinder geopend kan worden.

STAP 8 – Wanneer de grill volledig is gemonteerd op de standaard, is het van toepassing om de plaats van de kook grill (3) zo zorgt u ervoor dat er een vet kook plaats is.



De KAMADO MINI Grill is nu klaar voor gebruik, let op dat u alle instructies grondig heeft gelezen voordat u het product gaat gebruiken.

IMPORTANT – : Retirez entièrement l’emballage avant d’utiliser l’appareil mais conservez soigneusement les informations de sécurité.

Ces informations font partie de la livraison.

Veuillez respecter toutes les consignes de sécurité.

Veuillez lire attentivement ces instructions et les conserver.

Les consignes de sécurité doivent être conservées à proximité du brasero.

Ce brasero est destiné uniquement à un usage domestique et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

Tout non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

Instructions pour l’entretien et l’utilisation en toute sécurité de votre cuiseur céramique

À PROPOS DE VOTRE KAMADO

Les archéologues ont découvert de grands pots en terre cuite qui étaient déjà en usage il y a 4000 ans et qui sont censés représenter une forme antérieure du cuiseur céramique kamado. Ces récipients de cuisson ont depuis évolué de manière très différente; des couvercles amovibles, une porte d’aération pour un meilleur contrôle de la chaleur et le passage du bois au charbon comme combustible primaire. Au Japon, le mushikamado, un pot en argile rond avec un couvercle amovible en forme de dôme, servait à cuire le riz. Le nom „kamado“ est en effet le nom japonais de „four“ ou „récipient de cuisson“.

Ce nom a été adopté par les Américains et c’est désormais le nom général pour ce type de cuiseur céramique. Les kamados sont très polyvalents. Ils peuvent être utilisés pour griller ou fumer, mais également pour cuire facilement des pizzas, du pain, des tartes et des biscuits. En raison de l’excellente résistance à la chaleur, il est possible d’atteindre et de maintenir des températures très élevées en contrôlant l’alimentation en air via les fentes d’aération supérieures et inférieures. Les températures élevées sont idéales pour cuire rapidement les hamburgers et les saucisses, tandis que les gros morceaux de viande peuvent cuire longtemps à feu doux. Vous pouvez également ajouter un peu de bois sous le charbon et essayer ainsi différents arômes pour conférer une saveur unique à votre viande.

AVERTISSEMENT – PRUDENCE !

Ce produit est destiné à être utilisé en EXTÉRIEUR. NE JAMAIS L’UTILISER DANS LA MAISON.

Lors de l’utilisation, TOUJOURS maintenir les enfants et les animaux domestiques à distance du cuiseur.

Ne JAMAIS laisser un feu sans surveillance.

RISQUE d’intoxication au dioxyde de carbone – Ne JAMAIS allumer, laisser consumer ou refroidir cet appareil dans des pièces fermées.

Ne JAMAIS utiliser cet appareil dans une tente, une caravane, une voiture, une cave, un loft ou sur un bateau.

Ne JAMAIS utiliser cet appareil sous un toit, un parasol ou une tonnelle.

RISQUE D’INCENDIE – De la fumée chaude peut s’échapper.

PRUDENCE – Ne pas utiliser d’essence, d’alcool à brûler, de liquide d’allumage, d’alcool ou autres produits chimiques similaires pour allumer ou rallumer l’appareil. Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3.

Nous vous recommandons d’utiliser des briquettes de charbon de bois dans votre kamado. Celles-ci brûlent plus longtemps et produisent moins de cendres (qui peuvent nuire à l’alimentation en air).

Ne pas utiliser l’appareil avec du charbon ordinaire.

IMPORTANT: Si vous ouvrez le couvercle lors de températures élevées, procédez lentement afin que de l’air puisse d’abord pénétrer dans le kamado de façon à ne pas créer des foyers d’incendie soudains ou de grandes flammes qui pourraient causer des blessures.

TOUJOURS SUIVRE les INSTRUCTIONS DE CUISSON de la page 18 de ce manuel d’utilisation.

Ne PAS utiliser le kamado sur des terrasses en bois ou autres surfaces combustibles telles que herbe sèche, copeaux de bois, feuilles ou mulch.

Assurez-vous que le kamado se trouve à au moins 2 mètres des matériaux combustibles.

Ne PAS utiliser le kamado comme cheminée.

ATTENTION: Ce produit est très chaud, ne PAS le déplacer lors de son utilisation.

Portez TOUJOURS des gants de protection résistants à la chaleur lorsque vous touchez des récipients en céramiques chauds ou des surfaces de cuisson.

Laisser refroidir totalement l’appareil avec de le déplacer ou de le stocker.

Avant utilisation, vérifier que l’appareil ne présente pas de signes d’usure ou de dommages et le remplacer si nécessaire.

L’appareil doit toujours être manipulé et transporté par deux personnes.

PRÉPARATIFS

Pour allumer un feu, placez du papier journal roulé avec quelques allume-feux ou bois d’allumage sur la plaque de carbone (7) dans le fond du kamado. Placez ensuite deux à trois poignées de

briquettes sur le papier journal.

Ne **PAS** utiliser d’essence, d’alcool à brûler, de liquide d’allumage, d’alcool ou autres produits chimiques similaires pour allumer ou rallumer le feu.

Ouvrir la fente d’aération en bas et allumer le papier journal avec un allume-feu ou des allumettes.

Ne **PAS** placer trop de combustible dans l’appareil. Si le feu est trop intense, le kamado pourrait être endommagé.

Attendre que le combustible soit épuisé et éteint.

Si le feu est trop important, le joint peut être endommagé avant qu’il ne puisse se fermer correctement.

Après la première utilisation, vérifier que toutes les fixations sont serrées. La bande métallique reliant le couvercle au corps se dilate à la chaleur et peut se détacher. Assurez-vous que ce n’est pas le cas et resserrez la bande si nécessaire.

Le kamado est en partie livré pré-assemblé. Contrôler le serrage de tous les assemblages vissés et de l’attache du ressort sur le côté arrière et resserrer et réaligner si nécessaire.

Vous pouvez ensuite utiliser normalement votre kamado.

EXTINCTION

Pour éteindre la flamme, ne plus ajouter de combustible et fermer toutes les fentes d’aération et le couvercle afin que le feu s’éteigne de manière naturelle.

N’utiliser en aucun cas de l’eau pour éteindre les briquettes car cela pourrait endommager la céramique.

STOCKAGE

Si vous stockez le kamado à l’extérieur, couvrez-le complètement avec une protection adaptée contre la pluie.

La plaque de cuisson chromée ne va **PAS** au lave-vaisselle. Nettoyez-la avec un détergent doux et de l’eau chaude.

Bloquez les roulettes afin que le kamado ne puisse pas bouger lors de son utilisation.

En hiver, il est recommandé de couvrir le kamado et de le conserver dans un garage ou un hangar.

NETTOYAGE

Le kamado est autonettoyant. Chauffer l’appareil pendant 30 minutes à 260 degrés Celsius de façon à brûler tous les résidus alimentaires et résidus de combustibles.

NE JAMAIS nettoyer l'intérieur du kamado avec de l'eau ou des produits de nettoyage. Les parois sont poreuses et absorbent tous les liquides utilisés. Le kamado risque de se fendiller.

Si les résidus de fumée sont trop importants, utiliser une brosse métallique ou un tison (non compris dans la fourniture) pour éliminer les résidus de combustibles avant une nouvelle utilisation.

Pour nettoyer le gril et les grilles, il est préférable d'utiliser un nettoyeur non abrasif après le refroidissement complet de l'appareil.

Attendre que le kamado ait refroidi avant d'essuyer le côté extérieur avec un chiffon humide et un détergent doux.

ENTRETIEN

Serrer les bandes et huilez les charnières deux fois par an ou plus souvent si nécessaire.

Veillez tenir compte du fait que des fissures fines (microfissures) peuvent survenir dans le vernis. Ces fissures sont tout à fait normales et n'ont aucune influence sur la fonctionnalité du produit.

ALLUMER, UTILISER ET ENTREtenir LE KAMADO

Assurez-vous que le kamado se trouve sur une surface solide, plane, uniforme et réfractaire, loin des objets inflammables.

Assurez-vous que le kamado a au moins 2 mètres d'espace au-dessus de lui et se trouve à au moins 2 mètres des autres objets présents dans l'environnement.

Pour allumer un feu, placez du papier journal roulé avec quelques allume-feux ou bois d'allumage sur la plaque de carbone (7) dans le fond du kamado. Placez ensuite deux à trois poignées de briquettes sur le papier journal.

NE PAS utiliser d'essence, d'alcool à brûler, de liquide d'allumage, d'alcool ou autres produits chimiques similaires pour allumer ou rallumer le feu.

Ouvrir la fente d'aération en bas et allumer le papier journal avec un allume-feu

ou des allumettes de sécurité. Lorsque le papier brûle, ouvrir la fente d'aération inférieure et le couvercle pendant environ 10 minutes afin de former un lit de cendres.

Faire chauffer les briquettes pendant environ 30 minutes avant de placer la nourriture dans le pot. Ne PAS commencer la cuisson avant que le combustible ne soit recouvert d'une couche de cendres.

Il est recommandé de ne pas broyer ou retourner les briquettes lorsque le feu a commencé. Les briquettes peuvent ainsi brûler de façon plus uniforme et plus efficace.

Lorsque le feu brûle, utilisez des gants résistants au feu si vous devez toucher des récipients en céramique chauds ou les surfaces de cuisson.

Les instructions de cuisson dépendent de la température et de la cuisson, voir ci-dessous.

Vérifier avant l'utilisation que le frein de blocage des roues soit bien serré.

CUISSON À FAIBLES TEMPÉRATURES

Allumer les briquettes comme décrit ci-dessus. **NE PAS** broyer ou retourner les briquettes lorsqu'elles ont pris feu.

Ouvrir complètement les fentes d'aération supérieures et laisser le couvercle ouvert pendant en-

viron 10 minutes afin de former un lit de cendres.

Surveiller le kamado jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Vous trouverez en page 18 des instructions sur les températures de cuisson.

Fermer complètement les fentes d'aération inférieures pour conserver la chaleur.

Vous pouvez maintenant commencer le processus de cuisson.

IMPORTANT: Si vous ouvrez le couvercle lors de températures élevées, procédez lentement afin que de l'air puisse d'abord pénétrer dans le kamado de façon à ne pas créer des foyers d'incendie soudains ou de grandes flammes qui pourraient causer des blessures.

TOUJOURS suivre les instructions sur les temps de cuisson de la page 18 de ce manuel d'utilisation.

Lorsque le feu brûle, utilisez des gants résistants au feu si vous devez toucher des récipients en céramique chauds ou les surfaces de cuisson.

FUMAGE

Suivre les instructions ci-dessus pour la cuisson à basse température.

Surveiller le kamado jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Vous trouverez en page 18 des instructions sur les températures de cuisson.

Laisser légèrement ouvertes les fentes d'aération inférieures.

Fermer les fentes d'aération supérieures et surveiller la température pendant quelques minutes.

Utilisez des gants résistants au feu et éparpillez les morceaux de bois en cercle sur les briquettes chauffées.

Vous pouvez maintenant utiliser le kamado pour le fumage.

Conseil: Trempez dans l'eau vos morceaux de bois avant utilisation pendant 15 minutes pour prolonger le processus de fumage.

IMPORTANT: Si vous ouvrez le couvercle lors de températures élevées, procédez lentement afin que de l'air puisse d'abord pénétrer dans le kamado de façon à ne pas créer des foyers d'incendie soudains ou de grandes flammes qui pourraient causer des blessures.

TOUJOURS suivre les instructions sur les temps de cuisson de la page 18 de ce manuel d'utilisation.

Lorsque le feu brûle, utilisez des gants résistants au feu si vous devez toucher des récipients en céramique chauds ou les surfaces de cuisson.

Lorsque de la fumée s'échappe du couvercle, vérifier si les bandes métalliques ont été suffisamment serrées. Si elles ne le sont pas, ne les resserrer qu'après l'utilisation et le refroidissement de l'appareil.

CUISSON À TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

Allumer les briquettes comme décrit en page 17.

Ouvrir complètement les fentes d'aération supérieures et inférieures et laisser le couvercle ouvert.

Surveiller le kamado jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Vous trouverez en page 18 des instructions sur les températures de cuisson.

Fermer à moitié les fentes d'aération supérieures et surveiller la température pendant quelques

minutes.

Vous pouvez maintenant commencer le processus de cuisson.

IMPORTANT: Si vous ouvrez le couvercle lors de températures élevées, procédez lentement afin que de l'air puisse d'abord pénétrer dans le kamado de façon à ne pas créer des foyers d'incendie soudains ou de grandes flammes qui pourraient causer des blessures.

TOUJOURS suivre les instructions sur les temps de cuisson de la page 18 de ce manuel d'utilisation.

Lorsque le feu brûle, utilisez des gants résistants au feu si vous devez toucher des récipients en céramique chauds ou les surfaces de cuisson.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Commencez le processus de cuisson uniquement lorsque le combustible est recouvert d'une couche de cendres.

Veillez lire et suivre ces instructions lorsque vous cuisinez avec votre kamado.

Lavez-vous les mains avant et après avoir touché la viande crue et avant de manger.

Conservez la viande crue séparée de la viande cuite et des autres aliments.

Avant l'utilisation, assurez-vous que les surfaces du gril et que les ustensiles de cuisine sont propres et exempts

de résidus alimentaires.

Utilisez des ustensiles différents pour la manipulation des aliments cuits et crus.

Assurez-vous que la viande est bien cuite avant consommation.

ATTENTION – La consommation de viande crue ou pas entièrement cuite peut provoquer une intoxication alimentaire

(par exemple par des souches bactériennes comme E. coli).

Pour réduire le risque de viande mal cuite, coupez le morceau de viande.

ATTENTION: Si la viande a été cuite assez longtemps, enlever le jus de viande. Il n'y aura pas traces de jus de viande rosé ou rouge de visibles sur la viande.





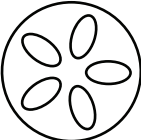

Il est recommandé de précuire les gros morceaux de viande avant de les placer sur le gril.

Après utilisation du kamado, nettoyez soigneusement la plaque de cuisson et les ustensiles de cuisine.

AJOUT DE COMBUSTIBLE

Lorsque les fentes d'aération sont fermées, le kamado conserve la chaleur pendant plusieurs heures. Si vous avez besoin d'un temps de cuisson plus long (par exemple pour la cuisson ou des fumages longs), il peut être nécessaire de placer plusieurs briquettes. Placez simplement d'autres briquettes et procédez comme décrit ci-dessus.

Instructions pour l'entretien et l'utilisation en toute sécurité de votre cuiseur céramique

Cuire à basses températures/Fumer (110° C - 135° C)		Fente d'aération supérieure	Fente d'aération inférieure
Poitrine de bœuf Porc Poulet rôti entier Côte de porc Rôti	2 heures/demi-kilo 2 heures/demi-kilo 3-4 heures 3-5 heures 9+ heures		
Griller/Brûler (160° C - 180° C)		Fente d'aération supérieure	Fente d'aération inférieure
Poisson Porc, faux-filet Morceaux de poulet Poulet rôti entier Gigot d'agneau Dinde Jambon	15-20 min. 15-30 min. 30-45 min. 1-1.5 heures 3-4 heures 2-4 heures 2-5 heures		
Saisir (260° C - 370° C)		Fente d'aération supérieure	Fente d'aération inférieure
Steak Côtelette Burger Saucisse	5-8 min. 6-10 min. 6-10 min. 6-10 min.		

○ ouverte

● fermée

Montage

Outil nécessaire (non fourni)

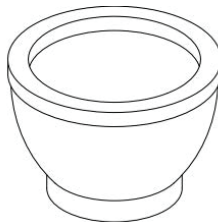


Liste des pièces

1 (2x)



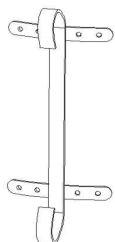
5 (1x)



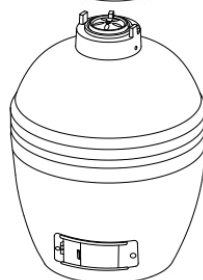
A (24x)



2 (3x)



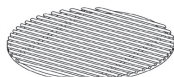
6 (1x)



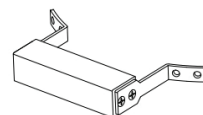
B (24x)



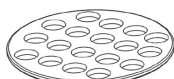
3 (1x)



7 (1x)



4 (1x)



Montage

Avant d'assembler le KAMADO MINI, veuillez lire soigneusement les instructions de montage. Vérifiez que toutes les pièces correspondent à la liste.

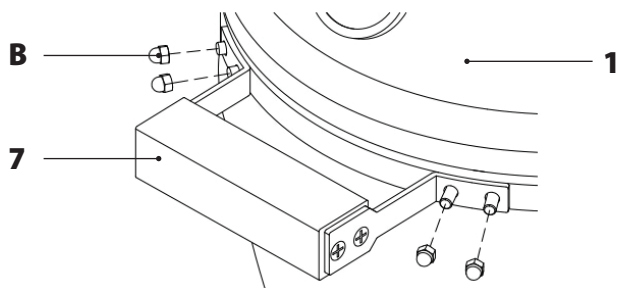
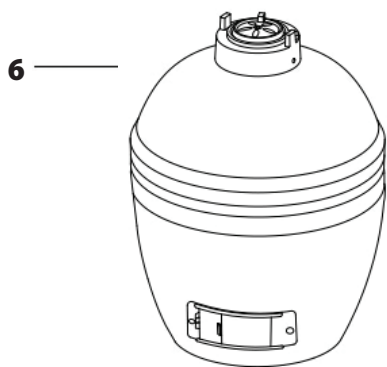
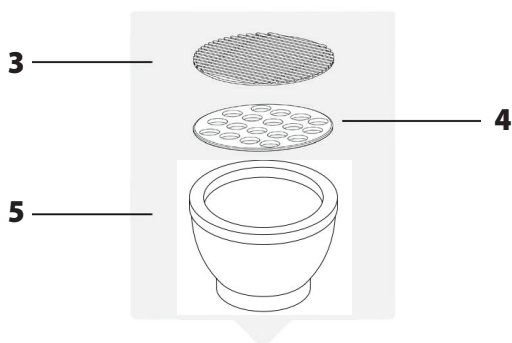
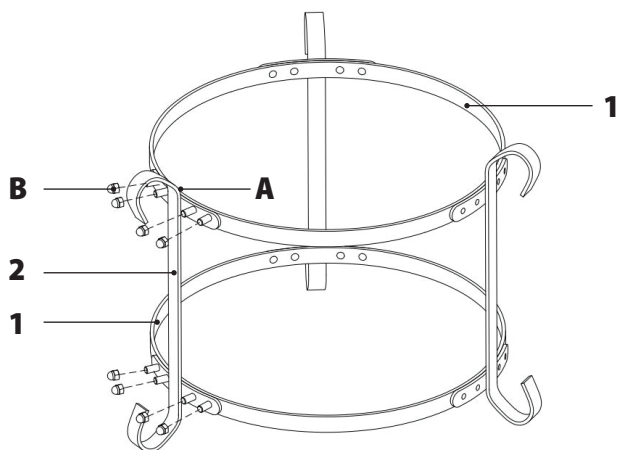
Assemblez le KAMADO MINI sur une surface molle et évitez d'érafler la peinture. Veuillez conserver

ces instructions.

Ne serrez pas complètement les vis à fond au début, attendez pour ce faire que l'appareil soit intégralement monté.

AVERTISSEMENT : ne serrez pas les vis à fond, serrez-les seulement à tension moyenne et évitez d'abîmer les vis et autres éléments du barbecue KAMADO MINI.

IMPORTANT - Enlevez l'intégralité de l'emballage avant de commencer à utiliser l'appareil, conservez toutefois soigneusement les informations de sécurité. Assurez-vous que le couvercle soit fermé avant de commencer l'assemblage.



Etape 1 - attachez un élément de fixation (2) aux deux montants annulaires (1). Fixez l'élément aux montants annulaires avec 8 x vis (A) et les écrous à chapeau (B).

Etape 2 - attachez maintenant les autres éléments de fixation aux montants annulaires, en alignant les trous de vis puis en fixant avec les vis (A) et les écrous à chapeau (B). Veuillez vous référer au dessin ci-dessus.

Etape 3 - une fois que les trois fixations sont bien attachées, serrez les écrous à chapeau (B) avec une clé. Assurez-vous que le KAMADO MINI soit posé sur une surface plane au moment du serrage des écrous.

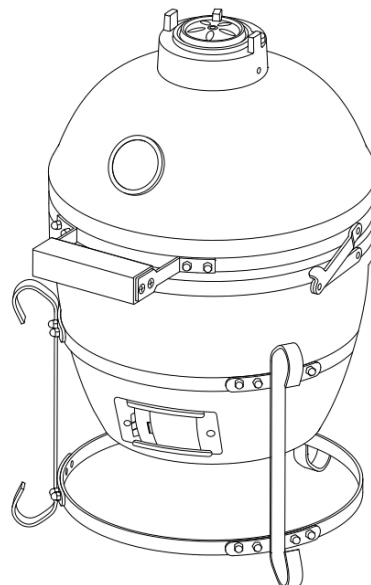
Etape 4 - placez le foyer (5), la grille à feu (4) et le grill (3) à l'intérieur du KAMADO MINI. Veuillez-vous référer au diagramme ci-dessus.

Etape 5 - pour fixer la poignée (7) au couvercle du KAMADO MINI (6), alignez les trous à vis de la poignée sur les vis préinstallées sur le couvercle. Fixez la poignée (7) avec les 4 x écrous à chapeau.

Etape 6 - glissez une de vos mains dans l'ouverture inférieure de ventilation du KAMADO MINI et glissez l'autre main sous le grill. Soulever au niveau des charnières peut entraîner des blessures ainsi que des dommages sur le produit.

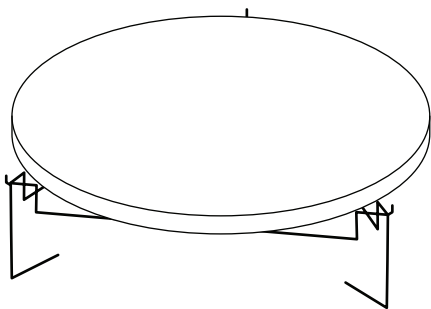
Etape 7 - posez le barbecue KAMADO MINI sur le pied en tournant l'ouverture de ventilation vers l'avant, de façon à ce qu'elle puisse être ouverte et fermée sans encombre.

Etape 8 - une fois que le KAMADO MINI aura été placé sur le pied en toute sécurité, il est recommandé d'aligner le grill (3).



Le KAMADO MINI est maintenant prêt à l'usage. Veuillez vous assurer d'avoir bien lu et effectué les instructions avant le premier usage.

Optioneel beschikbare extra accessoires



Pizzastein mit Halterung

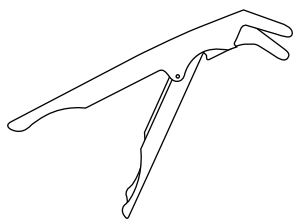
Notwendiges Zubehör zum gleichmäßigen Backen von knuspriger Pizza, Fladenbrote und anderen Köstlichkeiten.

Pizza Steen Met Frame

Dit is een essentiële accessoire die de lekkerste knapperige pizza's kan bereiden, maar ook brood of andere genotmiddelen.

Pierre à pizza avec support

Accessoires nécessaires pour la cuisson uniforme de la pizza croustillante, pain plat et autres gourmandises.



CLIP TOOL

Hiermit können Sie den Pizzastein oder Grillrost anheben.

Clip Gereedschap

Deze geeft u het gemak om de pizza steen of kook grills te hanteren als ze heet zijn.

OUTIL CLIP

Vous permet de soulever la pierre à pizza ou la grille du gril.



Buschbeck GmbH

Friedrich-Engels-Straße 21
D-51545 Waldbröl
Germany
Telefon 49 (0) 2291 90718 - 00
Fax 49 (0) 2291 90718 - 08
E-Mail info@buschbeck.de
www.buschbeck.de

