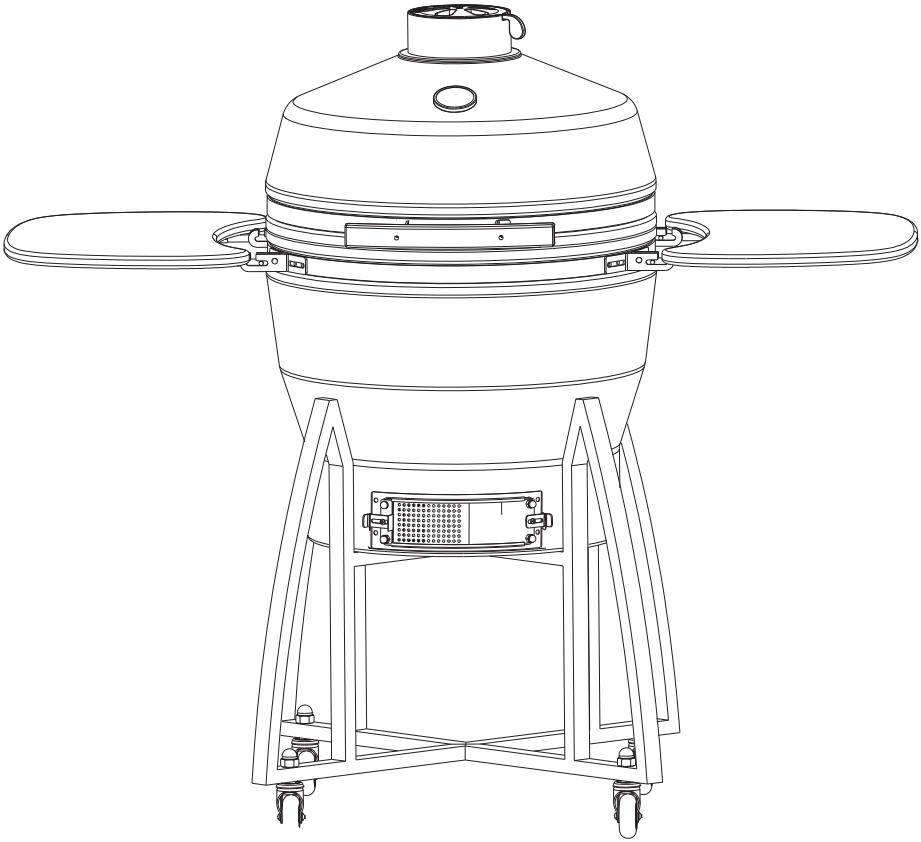
KAMADO

24/11/2022

BBQKAM22



45 MIN

alicesgarden.fr - alicesgarden.be - alicesgarden.es - alicesgarden.nl - alicesgarden.co.uk - alicesgarden.pt - alicesgarden.it - alicesgarden.com.au - alicegarden.de

Attention : risques de blessures
Cuidado : riesgo de lesión
Caution : risk of injury
Waarschuwing: risico op verwondigen
Cuidado: risco de ferimentos
Attenzione : rischio infortunio
Warnung : verletzungsgefahr

Garantie : 2 ans
Garantía : 2 años
Warranty: 2 years
Garantie: 2 jaar
Garantia: 2 anos
Garanzia : 2 anni
Garantie: 2 jahre

Destiné à un usage domestique
Destinado a un uso doméstico
For domestic use
Bestemd voor huishoudelijk gebruik
Para uso doméstico
Destinato ad un uso domestico
Bestimmt für den Privatgebrauch

INDEX / INHOUD / INHALT

FRANÇAIS

Informations utiles 4
Symboles 5
Conseils d'utilisation 6
Garantie 9
Assemblage 22
Liste des pièces 23
Montage 24

IMPORTANT, À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE : À LIRE ATTENTIVEMENT

NEDERLANDS

Nuttige informatie 10
Symbolen 11
Gebruiksinstructies 12
Garantie 15
Verzameling 22
Onderdelenlijst 23
Montage 24

BELANGRIJK, BEWAAR VOOR TOEKOMSTIGE REFERENTIE: ZORGVULDIG LEZEN

DEUTSCH

Nützliche hinweise 16
Symboles 17
Gebrauchsanweisung 18
Garantie 21
Auftbau 22
Stückliste 23
Montage 24

WICHTIG, FÜR SPÄTEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN: BITTE SORGFÄLTIG LESEN

INFORMATIONS UTILES

A PROPOS DE VOTRE KAMADO

- Le Kamado doit son origine au Mushi-kamado provenant du Japon. Ce pot rond en terre cuite avec un dôme amovible était utilisé pour la cuisson du riz à la vapeur.
- La céramique, qui est le composant principal du Kamado, lui assure une conservation de la chaleur. Les températures élevées peuvent être maintenues dans la durée grâce à un contrôle précis du flux d'air.
- Le barbecue Kamado offre ainsi des modes de cuisson divers : cuisson à basse température (cuisson lente), cuisson à haute température (cuisson rapide), fumage. Une bonne utilisation de votre Kamado vous permettra de révéler les saveurs de vos aliments.

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT TOUTE UTILISATION

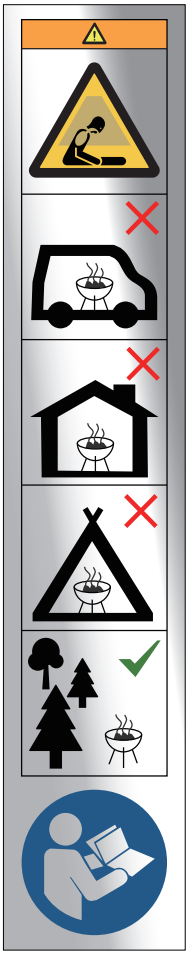
- Lire attentivement les instructions de montage suivantes avant d'assembler et d'utiliser ce produit. Si vous assemblez ce produit pour quelqu'un d'autre, veuillez lui remettre ce document pour qu'il en prenne connaissance pour une utilisation future.
- Le Kamado doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.
- Pour votre sécurité, n'allumez pas le Kamado en utilisant un combustible ou allume-feu liquide.
- Avant la première utilisation, placez la grille de charbon au fond du Kamado, remplissez la cuve avec du charbon et allumez-le pour lui permettre de brûler et de devenir incandescent pendant au moins 30 minutes.
- N'utilisez pas de bois type bûche avec votre Kamado charbon.
- La cuve a une capacité d'environ 3kg de charbon de bois standard. Il est conseillé d'utiliser des gants pendant l'utilisation du Kamado pour se protéger de la chaleur et des flammes.

ATTENTION !

- ATTENTION : Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- Ne pas utiliser dans des locaux fermés !
- ATTENTION : Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu.
- Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Soyez prudent au sujet des bords coupants. Tous les efforts ont été faits lors de la fabrication du Kamado pour détecter et supprimer les endroits coupants/bords saillants. Cependant, vous devez manipuler soigneusement toutes les pièces pour éviter tout risque de blessure.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible. Ne pas placer d'aliments sur la grille tant qu'il n'y a pas de braises.
- Pour usage extérieur uniquement

SYMBOLES

Les symboles ci-dessous sont apposés sur votre produit. Veuillez étudier et apprendre leur signification. Une meilleure interprétation de ces symboles vous permettra de faire fonctionner le produit de façon la plus sûre.



Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux.
Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.

CONSEILS D'UTILISATION

CONSEILS DE SECURITE ALIMENTAIRE

- Lavez-vous les mains à l'eau chaude savonneuse avant toute manipulation de viande, volaille et poisson frais.
- Ne décongelez pas la viande, le poisson ou la volaille à température ambiante. Faites-les décongeler au réfrigérateur.
- Ne placez jamais des aliments cuits sur une assiette ayant été en contact avec des aliments crus.
- Lavez à l'eau savonneuse puis rincez toutes les assiettes et les ustensiles de cuisine ayant été en contact avec de la viande ou du poisson cru.

CONSEILS POUR L'ALLUMAGE

1. Nettoyez la grille du Kamado avant la 1ère utilisation.

2. Bloquez les roues pour empêcher le Kamado de bouger pendant son utilisation.

3. Placez du petit bois sec, du papier journal froissé ou des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 sur la grille charbon. Ensuite, disposez 2-3 poignées de charbon de bois par-dessus. Le charbon ne doit pas dépasser la moitié de la hauteur de la cuve.

4. Ouvrez l'aération inférieure puis allumez le journal et le charbon avec des allumettes.

5. Laissez brûler le charbon pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une pellicule de cendres gris clair, cela indique que les braises sont bien chaudes. Les répartir uniformément dans la cuve.

6. Ne surchargez pas la cuve de combustible. Si le feu est trop intense, cela pourrait altérer le joint d'étanchéité.

7. Une fois allumé, n'utilisez que des gants résistants à la chaleur

8. Vous pouvez commencer à cuire vos aliments sur le Kamado.

CUISSON A BASSE TEMPERATURE (CUISSON LENTE) !

1. Allumez le charbon de bois selon les conseils d'allumage. Ne déplacez pas le charbon une fois en feu pour qu'il brûle uniformément.

2. Ouvrez entièrement l'aération inférieure et laissez le couvercle ouvert pendant une dizaine de minutes pour obtenir des braises.

3. Fermez ensuite le capot et laissez l'aération supérieure entrouverte.

4. Une fois la température souhaitée atteinte, fermez l'aération inférieure pour maintenir la chaleur. Vous

CUISSON A HAUTE TEMPERATURE

1. Allumez le charbon de bois selon les conseils d'allumage. Ne déplacez pas le charbon une fois en feu pour qu'il brûle uniformément.

2. Ouvrez entièrement l'aération inférieure et laissez le couvercle ouvert pendant une dizaine de minutes pour obtenir des braises.

3. Fermez le capot et ouvrez entièrement les aérations inférieure et supérieure.

4.Une fois la température souhaitée atteinte, vous pouvez cuisiner avec votre Kamado en suivant le guide de cuisson.

FUMAGE

1. Allumez le charbon de bois selon les conseils d'allumage. Ne déplacez pas le charbon une fois en feu pour qu'il brûle uniformément.

2. Ouvrez entièrement l'aération inférieure et laissez le couvercle ouvert pendant une dizaine de minutes pour obtenir des braises.

3. Fermez le capot et l'aération supérieure. Laissez l'aération inférieure légèrement ouverte.

4. Une fois la température souhaitée atteinte, vous pouvez utiliser votre Kamado pour le fumage en suivant le guide de cuisson.

5. A l'aide de gants résistants à la chaleur, mettez des copeaux de bois de fumage au-dessus du charbon chaud. Vous pouvez d'abord tremper les copeaux dans l'eau pendant 15min pour prolonger le processus de fumage.

GUIDE DE CUISSON

1. Attendez au moins 30 minutes que le charbon ait bien brûlé et qu'il soit recouvert d'une pellicule de cendres claires avant de placer les aliments sur la grille du Kamado.

2. Ne piquez jamais une viande avec une fourchette pendant la cuisson, elle va perdre de son jus et se dessécher.

3. Privilégiez l'utilisation d'une spatule ou d'une pince pour la retourner. Evitez de la saler en début de cuisson car la viande va se rétracter et perdre de son gout.

4. Évitez d'aplatir les viandes hachées, vous ne ferez qu'en extraire les délicieuses saveurs.
5. Pour une cuisson optimale, ne soulevez pas le couvercle toutes les minutes pour vérifier la cuisson des aliments. La chaleur va s'échapper et le temps de cuisson sera du coup prolongé. Cela évitera également les appels de flammes et donc que les aliments ne deviennent noirs. Le couvercle permet aussi de faire appel à la chaleur tournante et rendra vos aliments plus moelleux à la cuisson.

- La grille de cuisson chauffe rapidement et permet de garder une chaleur uniforme. Elle peut être utilisée pour tous les types de cuisson.
- La plaque à pizza (en option) est idéale pour cuisiner vos pizzas faites maison et cuire vos différentes pâtes. Elle offre un maintien et une distribution supérieurs de la chaleur. Pour préparer vos pizzas, suivez le guide de cuisson haute température.

Cuisson basse température / fumage (110ºC-135ºC)		Aération supérieure	Aération inférieure
Poitrine de boeuf	2 H par 500gr		
Porc	2 H par 500gr		
Poulet entier	3-4 H		
Côtes	3-5 H		
Rotis	9+ H		

Cuisson haute température (260ºC-370ºC)		Aération supérieure	Aération inférieure
Steak	5-8 Min.		
Côtes de porc	6-10 Min.		
Burgers	6-10 Min.		
Saucisses	6-10 Min.		

Ouvert ○ fermé ●

POUR ETEINDRE LE BARBECUE

- Fermez toutes les aérations et le couvercle.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre le charbon de bois, cela pourrait altérer la structure du Kamado.

CONSEILS D'ENTRETIEN

- Le Kamado est auto-nettoyant : chauffez-le jusqu'à 260°C pendant 30 minutes pour brûler tous les aliments et débris restants.
- Attendez que le Kamado ait complétement refroidi avant de vider les cendres.
- Pour nettoyer la grille de cuisson, utilisez un nettoyant non abrasif.
- Un effet de craquellement peut apparaître sur la surface extérieure de votre Kamado après utilisation, ceci est un phénomène tout à fait normal qui n'altère en aucun cas la qualité de votre Kamado. Cet effet disparaîtra à l'aide d'un chiffon humide, à froid.
- En période de non-utilisation prolongée, rangez le Kamado dans un endroit propre et sec.
- Serrez les bandes et huilez la charnière au moins 2 fois par an.

GARANTIE

- Alice's Garden garantit toutes les pièces du barbecue contre tout vice de fabrication et de matériau pendant une période de 2 ans à compter de la date de réception par le consommateur.
- Si une pièce s'avère défectueuse pendant la période de garantie, votre seul et unique recours sera la réparation ou le remplacement de la pièce défectueuse selon les modalités définies par le SAV Alice's Garden.
- La mise en oeuvre de la garantie Alice's Garden (WALIBUY) s'effectue par le remplacement des pièces endommagées, frais aller/retour à la charge de l'acheteur.
- Cette garantie ne s'applique pas en cas d'abus, de mauvaise manipulation ou de réparation non autorisée. Dès le retour du produit défectueux dans nos ateliers, il sera expertisé et vous serez tenu informé des réparations effectuées.
- Nos appareils sont prévus pour une utilisation dans un cadre privé et personnel, une utilisation dans un cadre professionnel annulerait automatiquement toutes les garanties.

LISTE DES EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

- Les dommages, défaillances ou défauts imputables à des causes d'origine externe.
- Les pannes résultant de la modification de la construction et des caractéristiques d'origine de l'appareil.
- Les pannes affectant les pièces non conformes à celles préconisées par le constructeur.
- Les réglages accessibles au bénéficiaire sans démontage de l'appareil.
- Les frais de mise en service, nettoyage et les essais non consécutifs à un dommage garanti.
- Le non-respect des instructions du constructeur.
- Les réparations et dommages subis par l'appareil après une réparation effectuée par toute autre personne qu'un réparateur de nos ateliers, ou sans accord préalable de notre part.
- Les réparations de fortune ou provisoires ainsi que les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
- Les dommages dus à la corrosion, à l'oxydation.
- Le remplacement des pièces d'usure.
- Le remplacement des pièces manquantes/abîmées à réception, non signalées sur le bordereau de livraison.

NUTTIGE INFORMATIE

OVER DE KAMADO

- De Kamado dankt zijn oorsprong aan de Mushi-kamado uit Japan. Deze ronde pot van klei met een afneembare koepel werd gebruikt om rijst in te stomen.
- Het keramiek, dat het hoofdbestanddeel van de Kamado is, zorgt ervoor dat de warmte wordt vastgehouden. Hoge temperaturen kunnen langer worden vastgehouden dankzij een nauwkeurige regeling van de luchtstroom.
- De Kamado barbecue biedt verschillende kookmethodes: koken op lage temperatuur (slow cooking), koken op hoge temperatuur (snelkoken), roken. Door de Kamado op de juiste manier te gebruiken, komen de smaken van het voedsel beter tot hun recht.

VOOR GEBRUIK AANDACHTIG LEZEN

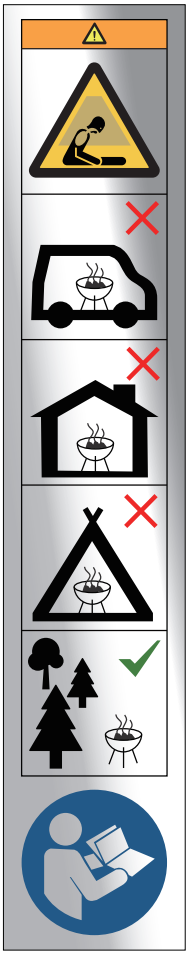
- Lees de volgende montage-instructies zorgvuldig door voordat u dit product in elkaar zet en gebruikt. Als u dit product voor iemand anders in elkaar zet, geef dit document dan door voor toekomstige referentie.
- De Kamado moet voor gebruik op een stabiele horizontale ondergrond worden geïnstalleerd.
- Voor uw veiligheid is het niet toegestaan de Kamado aan te steken met vloeibare brandstof of aanmaakblokjes.
- Plaats voor het eerste gebruik het houtskoolrooster op de bodem van de Kamado, vul de kuip met houtskool en steek het aan, zodat het minstens 30 minuten kan branden en gloeien.
- Gebruik geen hout zoals houtblokken met uw Kamado.
- De kuip heeft een capaciteit van ongeveer 3 kg standaard houtskool. Het is raadzaam handschoenen te gebruiken bij het gebruik van de Kamado om uzelf te beschermen tegen hitte en vlammen.

WAARSCHUWING! !

- ACHTUNG: Dieser Grill wird sehr heiß werden. Bewegen Sie ihn während des Gebrauchs nicht.
- Nooit gebruiken in een afgesloten ruimte!
- ACHTUNG: Verwenden Sie keinen Alkohol oder Benzin, um das Feuer zu entzünden oder zu reaktivieren!
- Lassen Sie den Grill nicht in der Reichweite von Kindern und Haustieren liegen.
- Pas op voor scherpe randen. Bij de fabricage van de Kamado is alles in het werk gesteld om scherpe punten/randjes op te sporen en te verwijderen. Wees echter voorzichtig met alle onderdelen om elk risico op letsel te voorkomen.
- Voordat u begint te koken, wacht tot de kolen zijn bedekt met een laag as. Plaats geen voedsel op de grill tot de vlammen volledig verdwenen zijn.
- Uitsluitend bedoeld voor buitengebruik .

SYMBOLEN

De onderstaande symbolen zijn aangebracht op uw product. Gelieve deze te bestuderen en hun betekenis te leren. Een betere interpretatie van deze symbolen stelt u in staat om het product veilig te bedienen.



De barbecue niet in een besloten ruimte gebruiken, bijvoorbeeld in een huis, tent, caravan, voertuig of kleine ruimte. Risico op dodelijke ongelukken vanwege koolmonoxidevergifitiging.

GEBRUIKSINSTRUCTIES

VOEDSELVEILIGHEID

- Was uw handen met heet water en zeep voordat u vers vlees, gevogelte en vis aanraakt.
- Ontdooi vlees, vis of gevogelte niet bij kamertemperatuur. Laat het ontdooien in de koelkast.
- Leg nooit gekookt voedsel op een bord dat in contact is geweest met rauw voedsel.
- Was alle borden en eetgerei die in contact zijn geweest met rauw vlees of rauwe vis af met zeep en spoel af met heet water.

AANMAAKINSTRUCTIES

1. Reinig de grill van de Kamado voor het eerste gebruik.

2. Blokkeer de wielen om te voorkomen dat de Kamado tijdens het gebruik verschuift.

3. Leg droog aanmaakhout, verfrommelde kranten of aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3 op de houtskoolgrill. Leg er dan 2-3 handenvol houtskool op. Die Kohle darf nicht höher als die Hälfte der Höhe des Behälters sein.

4. Open het onderste ventilatiegat en steek de krant en de houtskool aan met lucifers.

5. Laat de houtskool ongeveer 30 minuten branden, tot er een laagje lichtgrijze as op ligt, dit geeft aan dat de kolen heet zijn. Verdeel ze gelijkmatig in de tank.

6. Vul de tank niet te vol met brandstof. Als het vuur te intens is, kan het de afdichting beschadigen.

7. Eenmaal aangestoken, gebruik alleen hittebestendige handschoenen.

8. U kunt vervolgens beginnen met koken op de Kamado.

KOKEN OP LAGE TEMPERATUUR (SLOW COOKING)

1. Steek de houtskool aan volgens de aanmaakinstructies. Verplaats de houtskool niet als het eenmaal brandt, zodat het gelijkmatig brandt.

2. Open de onderste opening volledig en laat het deksel ongeveer tien minuten open om sintels te krijgen.

3. Sluit vervolgens het deksel en laat de bovenste ventilatieopening op een kier staan.

4. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, sluit u de onderste ventilatieopening om de warmte te behouden.

KOKEN OP HOGE TEMPERATUUR

1. Steek de houtskool aan volgens de aanmaakinstructies. Verplaats de houtskool niet als het eenmaal brandt, zodat het gelijkmatig brandt.

2. Open de onderste opening volledig en laat het deksel ongeveer tien minuten open om sintels te krijgen.

3. Sluit het deksel en open de bovenste en onderste ventilatieopeningen volledig.

4. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, kunt u koken met uw Kamado door de kookgids te volgen.

ROKEN

1. Steek de houtskool aan volgens de aanmaakinstructies. Verplaats de houtskool niet als het eenmaal brandt, zodat het gelijkmatig brandt.

2. Open de onderste opening volledig en laat het deksel ongeveer tien minuten open om sintels te krijgen.

3. Sluit de kap en de bovenste ventilator. Laat de onderste ventilatieopening iets open.

4. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, kunt u uw Kamado gebruiken om te roken.

5. Leg met hittebestendige handschoenen rookhoutsnippers bovenop de hete houtskool. U kunt de chips eerst 15min in water laten weken om de rooktijd te verlengen.

KOOKGIDS

1. Wacht minstens 30 minuten totdat de houtskool is doorgebrand en bedekt is met een laagje lichte as voordat u het voedsel op de Kamado grill legt.

2. Prik tijdens het koken nooit met een vork in vlees, want dan verliest het zijn sappen en droogt het uit.

3. Gebruik in plaats daarvan een spatel of een tang om het vlees om te draaien. Vermijd het zouten van het vlees aan het begin van de bereiding, omdat het dan zal krimpen en zijn smaak zal verliezen.

4. Vermijd het platdrukken van gemalen vlees, u drukt dan de heerlijk smaak eruit.
5. Voor een optimale garing moet het deksel niet elke minuut worden opgetild om de garing van het voedsel te controleren. De hitte zal ontsnappen en de kooktijd wordt zo verlengd. Dit voorkomt ook flare-ups en dat het voedsel zwart wordt. Met het deksel gesloten wordt roterende warmte gebruikt en wordt het voedsel zachter tijdens het koken.

- Het rooster warmt snel op en houdt de warmte gelijkmatig. Het kan worden gebruikt voor alle manieren van koken.
- De optionele pizzaplaat is ideaal voor het bereiden van zelfgemaakte pizza's en ander soort deeg. Dit houdt de warmte beter vast en zorgt voor een betere verdeling. Om uw pizza's te bereiden, volgt u de kookgids voor hoge temperaturen..

Low cooking/ Roken (110°C-135°C)		Ventilatiegat boven	Ventilatiegat onder
Braadstuk	**2u per 500g**		
Varkensvlees	**2u per 500g**		
Hele kip	**3-4u**		
Karbonade	**3-5u**		
Rollade	**9+u**		

Snelkoken op hoge temperatuur (260°C-370°C)		Ventilatiegat boven	Ventilatiegat onder
Steak	**5-8min**		
Karbonade	**6-10min**		
Burgers	**6-10min**		
Braadworst	**6-10min**		

DE BARBECUE UITMAKEN

- Sluit alle ventilatieopeningen en het deksel.
- Gebruik geen water om de houtskool te doven, aangezien dit de structuur van de Kamado kan beschadigen.

ONDERHOUDSINSTRUCTIES

- De Kamado is zelfreinigend: verhit hem tot 260°C gedurende 30 minuten om alle overgebleven voedsel en resten weg te branden.
- Wacht tot de Kamado volledig is afgekoeld voordat u de as verwijdert.
- Gebruik een niet-schurend reinigingsmiddel om het rooster schoon te maken.
- Na gebruik kan de buitenkant van uw Kamado barsten vertonen, dit is een normaal verschijnsel en heeft geen enkele invloed op de kwaliteit van uw Kamado. Dit kunt u met een vochtige doek verwijderen als het is afgekoeld.
- Bewaar de Kamado op een schone en droge plaats wanneer hij langere tijd niet wordt gebruikt.
- Trek de banden aan en smeer het scharnier minstens twee keer per jaar.

GARANTIE

- Alice's Garden garandeert uw apparaat tegen productie- en materiaalfouten gedurende 2 jaar vanaf de van ontvangst door de consument.
- Indien een onderdeel defect blijkt te zijn tijdens de garantieperiode, dan is uw enige optie de reparatie of vervanging van het defecte onderdeel volgens de modaliteiten gedefinieerd door de aftersales van Alice's Garden. De garantie omvat geen transportkosten van onderdelen en/of het product.
- De garantie van Alice's Garden (WALIBUY) omvat de vervanging van beschadigde onderdelen, de vervoerkosten zijn ten laste van de koper.
- Deze garantie is niet van toepassing op verkeerd gebruik, verkeerde manipulatie of niet-toegelaten reparatie. Als het defecte product naar onze werkplaats moet worden gebracht, wordt dit grondig gecontroleerd en wordt u op de hoogte gebracht van de nodige reparaties.
- Onze apparaten zijn geschikt voor privé en persoonlijk gebruik. Het gebruik in een professioneel kader annuleert automatisch alle garanties.

LIJST VAN GARANTIE UITSLUITINGEN

- Schade, defecten of gebreken die toe te schrijven zijn aan externe oorzaken,
- Defecten die voortvloeien uit de wijziging van de constructie en originele kenmerken van het apparaat,
- Defecten van onderdelen die niet overeenkomen met de aanbevelingen van de fabrikant,
- Instellingen toegankelijk voor de koper zonder demontage van het apparaat,
- De kosten voor ingebruikstelling, afstelling, reiniging en proeven die niet optreden na een schade onder garantie,
- De niet-naleving van de instructies van de fabrikant,
- Reparaties en schade van het apparaat na een reparatie door ieder ander persoon dan een reparateur van onze werkplaats, of zonder onze voorafgaande goedkeuring,
- Geïmproviseerde of tijdelijke reparaties evenals de gevolgen van de eventuele verergering van de schade daardoor,
- Schade die te wijten is aan corrosie, oxidatie, slechte aansluiting,
- Vervanging van de versleten onderdelen,
- De vervanging van ontbrekende/beschadigde onderdelen bij ontvangst die niet aangegeven zijn op de leverbon.

NÜTZLICHE HINWEISE

ÜBER IHREN KAMADO GRILL

- Der Kamado Grill verdankt seinen Ursprung dem Mushi-Kamado aus Japan. Dieser runde Tontopf mit einer abnehmbaren Kuppel wurde ursprünglich zum Dämpfen von Reis verwendet.
- Der Hauptbestandteil des Kamado ist Keramik, was für die Wärmespeicherung sorgt. Hohe Temperaturen können dank der präzisen Steuerung des Luftstroms über einen längeren Zeitraum aufrechterhalten werden.
- Der Kamado-Grill bietet verschiedene Garmethoden: Niedertemperaturgaren (langsames Garen), Hochtemperaturgaren (schnelles Garen), Räuchern. Bei einer korrekten Anwendung Ihres Kamado, können Sie die Aromen Ihrer Speisen gänzlich entfalten.

VOR DER ANWENDUNG SORGFÄLTIG LESEN

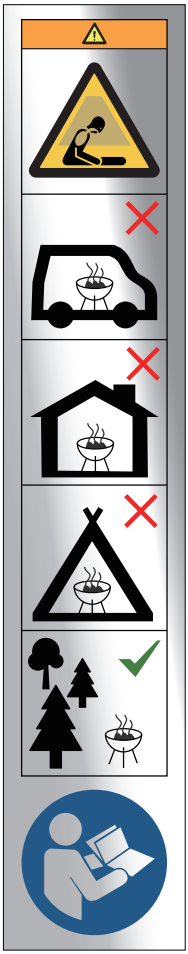
- Lesen Sie die folgende Anwendungsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt aufbauen und verwenden. Wenn Sie dieses Produkt für eine andere Person aufbauen, geben Sie dieses Dokument für eine künftige Anwendung an die Person weiter.
- Der Kamado Grill muss vor dem Gebrauch auf einer stabilen horizontalen Unterlage aufgebaut werden.
- Zu Ihrer Sicherheit dürfen Sie den Kamado Grill nicht mit flüssigem Brennstoff oder Feueranzündern anzünden.
- Vor dem ersten Gebrauch den Kohlerost auf den Boden des Kamados legen, den Tank mit Holzkohle füllen und anzünden. Die Kohle sollte mindestens 30 Minuten lang brennen um glühen zu können.
- Verwenden Sie kein Holz wie Scheite für Ihrem Kamado Grill.
- Der Tank hat ein Fassungsvermögen für ca. 3 kg Standard Holzkohle. Es ist ratsam, bei der Benutzung des Kamado Grills Handschuhe zu tragen, um sich vor Hitze und Flammen zu schützen.

ACHTUNG !

- ACHTUNG: Dieser Grill wird sehr heiß werden. Bewegen Sie ihn während des Gebrauchs nicht.
- Nicht in geschlossenen Räumen verwenden!
- ACHTUNG: Verwenden Sie keinen Alkohol oder Benzin, um das Feuer zu entzünden oder zu reaktivieren!
- Lassen Sie den Grill nicht in der Reichweite von Kindern und Haustieren liegen.
- Seien Sie achtsam mit scharfen Kanten. Bei der Herstellung des Kamado Grills wurden alle Anstrengungen unternommen, um scharfe Stellen/Kanten zu erkennen und zu entfernen. Sie müssen jedoch alle Teile sorgfältig behandeln, um die Gefahr von Verletzungen zu vermeiden.
- Warten Sie vor dem Kochbeginn, bis eine Ascheschicht den Brennstoff bedeckt. Legen Sie das Grillgut erst auf den Grill, wenn eine Glut vorhanden ist.
- •Nur für den Einsatz im Freien geeignet

SYMBOLES

Sie finden folgende Symbole an Ihrem Produkt. Bitte informieren Sie sich über ihre Bedeutung. Ein richtiges Verständnis dieser Symbole sorgt für den sichersten Umgang mit dem Produkt.



De barbecue niet in een besloten ruimte gebruiken, bijvoorbeeld in een huis, tent, caravan, voertuig of kleine ruimte. Risico op dodelijke ongelukkeVerwenden Sie den Grill nicht auf engstem Raum oder in Wohnbereichen, z. B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten.

GEBRAUCHSANWEISUNG

HINWEISE ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Waschen Sie Ihre Hände mit heißem Seifenwasser, bevor Sie frisches Fleisch, Geflügel und Fisch anfassen.
- Tauen Sie Fleisch, Fisch oder Geflügel nicht bei Raumtemperatur auf. Tauen Sie die Lebensmittel im Kühlschrank auf.
- Stellen Sie niemals gekochte Speisen auf einen Teller, der mit rohen Speisen in Berührung gekommen ist.
- Waschen Sie mit Seifenwasser und spülen Sie anschließend alle Teller und Utensilien, die mit rohem Fleisch oder Fisch in Berührung gekommen sind, sorgfältig ab.

HINWEISE ZUM ANZÜNDEN

1. Reinigen Sie den Kamado Grill vor dem ersten Gebrauch.

2. Blockieren Sie die Räder, um zu verhindern, dass sich der Kamado während des Gebrauchs bewegt.

3. Legen Sie trockenes Anzündholz, zerknülltes Zeitungspapier oder Feueranzünder, die der EN 1860-3 entsprechen, auf den Holzkohlegrill. Legen Sie dann 2-3 Handvoll Holzkohle darauf. Die Kohle darf nicht höher als die Hälfte der Höhe des Behälters sein.

4. Öffnen Sie die untere Lüftungsöffnung und zünden Sie die Zeitung und die Holzkohle mit Streichhölzern an.

5. Lassen Sie die Holzkohle ca. 30 Minuten brennen, bis sie mit einem hellgrauen Aschefilm bedeckt ist, dies zeigt an, dass die Glut heiß ist. Verteilen Sie sie gleichmäßig im Tank.

6. Überfüllen Sie den Tank nicht mit Brennstoff. Wenn das Feuer zu stark ist, könnte es die Dichtung beschädigen.

7. Nach dem Anzünden nur hitzebeständige Handschuhe verwenden.

8. Sie können nun mit dem Garen Ihrer Speisen auf dem Kamado Grill beginnen

GAREN MIT NIEDRIGER TEMPERATUR (LANGSAMES GAREN)

1. Zünden Sie die Holzkohle entsprechend der Anzündanleitung an. Bewegen Sie die Holzkohle nicht mehr, sobald sie brennt, damit sie gleichmäßig abbrennt.

2. Öffnen Sie die untere Entlüftung vollständig und lassen Sie den Deckel ca. 10 Minuten lang offen, um eine Glut zu erhalten.

3. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den oberen Lüftungschlitz geöffnet.

4. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, sluit u de onderste ventilatieopening om de warmte te behouden.

GAREN MIT HOHER TEMPERATUR

1. Zünden Sie die Holzkohle entsprechend der Anzündanleitung an. Bewegen Sie die Holzkohle nicht mehr, sobald sie brennt, damit sie gleichmäßig abbrennt.

2. Öffnen Sie die untere Entlüftung vollständig und lassen Sie den Deckel ca. 10 Minuten lang offen, um eine Glut zu erhalten.

3. Schließen Sie die Abdeckung und öffnen Sie die oberen und unteren Lüftungsschlitze vollständig.

4. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, können Sie mit Ihrem Kamado Grill kochen, indem Sie die Kochanleitung befolgen.

SMOKER

1. Zünden Sie die Holzkohle entsprechend der Anzündanleitung an. Bewegen Sie die Holzkohle nicht mehr, sobald sie brennt, damit sie gleichmäßig abbrennt.

2. Öffnen Sie die untere Entlüftung vollständig und lassen Sie den Deckel ca. 10 Minuten lang offen, um eine Glut zu erhalten.

3. Schließen Sie die Abdeckung und den oberen Lüftungsschlitz. Lassen Sie den unteren Lüftungsschlitz leicht geöffnet.

4. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, können Sie Ihr Kamado Grill zum Räuchern verwenden, indem Sie die Kochanleitung befolgen.

5. Legen Sie mit hitzebeständigen Handschuhen Räucherholzspäne auf die heiße Kohle. Sie können die Späne vorab 15 min in Wasser einweichen, um den Räuchervorgang zu verlängern.

KOCHANLEITUNG

1. Warten Sie mindestens 30 Minuten, bis die Holzkohle durchgebrannt und mit einer leichten Ascheschicht bedeckt ist, bevor Sie die Speisen auf den Kamado legen.

2. Stechen Sie beim Kochen niemals mit einer Gabel in das Fleisch, es verliert seinen Saft und trocknet aus.

3. Verwenden Sie einen Spatel oder eine Zange, um das Fleisch zu wenden. Geben Sie zu Beginn des Garvorgangs kein Salz hinzu, da das Fleisch sonst schrumpft und seinen Geschmack verliert.

4. Vermeiden Sie es, Hackfleisch flach zu drücken, da dies nur die köstlichen Aromen herauszieht.
5. Um ein optimales Garen zu erreichen, heben Sie den Deckel nicht jede Minute an, um das Gargut zu kontrollieren. Die Hitze entweicht und die Garzeit verlängert sich. Sie können dadurch auch verhindern, dass das Essen aufflackert und schwarz wird. Der Deckel ermöglicht auch die Nutzung der Rotationswärme und macht Ihre Speisen beim Garen weicher.

- Der Grillrost heizt schnell auf und hält die Hitze gleichmäßig. Er kann für eine Vielzahl an verwendet werden.
- Die Pizzapfanne (separat erhältlich) ist ideal für die Zubereitung selbstgemachter Pizzen und verschiedener Teige. Die bietet eine hervorragende Wärmespeicherung und -verteilung. Um Ihre Pizzen zuzubereiten, folgen Sie der Anleitung zum Garen bei hoher Temperatur.

Garen mit niedriger Temperatur (langsames Garen) / Smoker (110° C – 135° C)		Obere Lüftung	Untere Lüftung
Rinderbrust	**2 Stunden pro 500 gr**		
Schweinefleisch	**2 Stunden pro 500 gr**		
Ganzes Huhn	**3 – 4 Stunden**		
Rippchen	**3 – 5 Stunden**		
Braten	**9+ Stunden**		

Garen mit hoher Temperatur (260° C – 370° C)		Obere Lüftung	Untere Lüftung
Steak	**5 – 8 Minuten**		
Schweinekoteletts	**6 – 10 Minuten**		
Burger	**6 – 10 Minuten**		
Würstchen	**6 – 10 Minuten**		

ZUM AUSSCHALTEN DES GRILLS

- Schließen Sie den Deckel und alle Lüftungsöffnungen.
- Verwenden Sie kein Wasser zum Löschen der Holzkohle, da dies die Struktur des Kamado Grills verändern könnte.

PFLEGEHINWEISE

- Der Kamado ist selbstreinigend: Heizen Sie ihn 30 Minuten lang bei 260°C auf, um Essensreste und Ablagerungen auszubrennen.
- Warten Sie, bis der Kamado vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Asche entleeren.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Kochgitters ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel.
- Es kann sein, dass an der Außenfläche Ihres Kamado Grills nach dem Gebrauch ein Riss entsteht, dies ist eine völlig normale Erscheinung, die die Qualität Ihres Kamados in keiner Weise beeinträchtigt. Dieser Effekt verschwindet mit Hilfe eines feuchten Tuchs, wenn der Grill völlig abgekühlt ist.
- Lagern Sie den Kamado Grill bei längerer Nichtbenutzung an einem sauberen und trockenen Ort.
- Ziehen Sie die Bänder nach und ölen Sie das Scharnier mindestens zweimal pro Jahr.

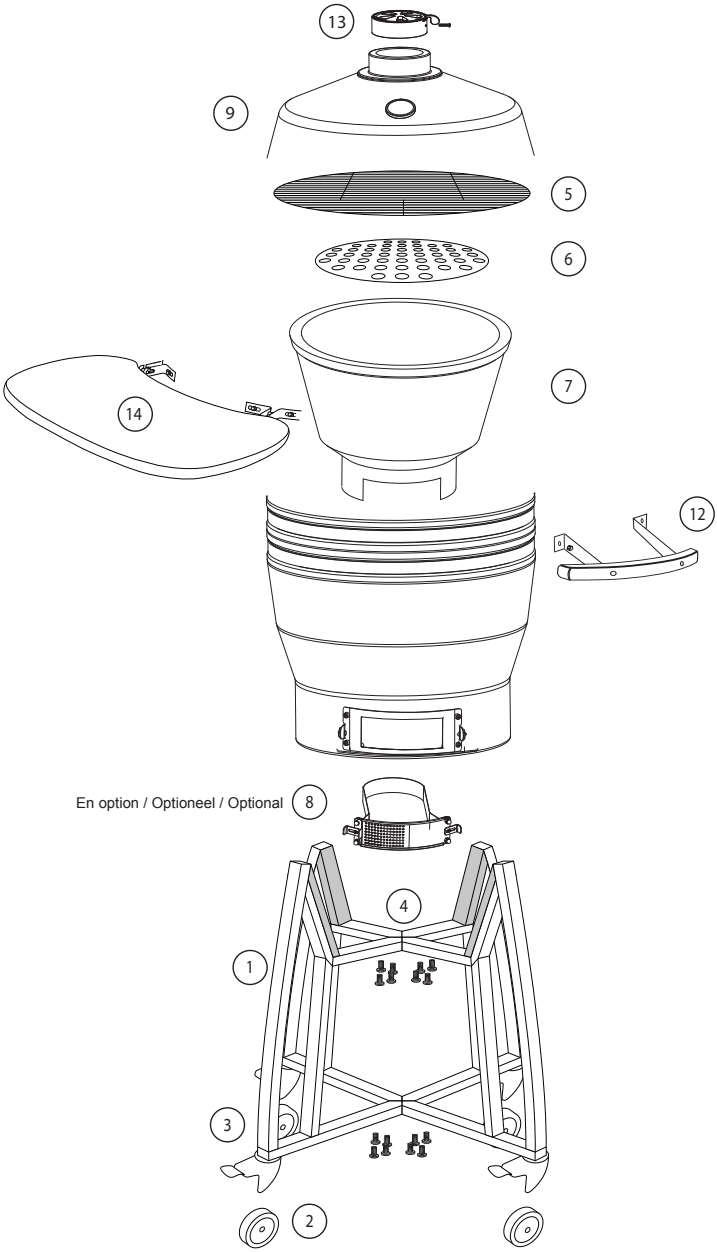
GARANTIE

- Bei Alice‘s Garden erhält der Verbraucher für alle Grillteile für einen Zeitraum von 2 Jahren der Verbraucher die Ware erhalten hat.
- Wenn sich herausstellt, dass ein Teil während der Garantiezeit defekt ist, können Sie von Ihrem Recht Gebrauch machen, indem das defekte Teil gemäß den vom Kundendienst von Alice‘s Garden festgelegten Bedingungen repariert oder ersetzt wird.
- Die Umsetzung der Garantie von Alice‘s Garden (WALIBUY) erfolgt durch den Ersatz der beschädigten Teile, Hin- und Rückversand erfolgt zu Lasten des Käufers.
- Diese Garantie gilt nicht bei Missbrauch, falscher Handhabung oder unbefugter Reparatur. Sobald das defekte Produkt in unsere Werkstätten zurückgeschickt wurde, wird es bewertet und Sie werden über die durchgeführten Reparaturen informiert.
- Unsere Geräte sind für den Privatgebrauch vorgesehen. Durch professionellen Gebrauch erlischt automatisch die Gültigkeit aller Garantien.

LISTE DER GARANTIEAUSSCHLÜSSE

- Schäden, Ausfälle oder Mängel, die auf externe Ursachen zurückzuführen sind.
- Fehler aufgrund von Änderungen an der Konstruktion und den ursprünglichen Eigenschaften des Geräts.
- Fehler bei Teilen, die nicht den vom Hersteller empfohlenen entsprechen.
- Die Einstellungen, die zugänglich sind, ohne das Gerät abzubauen.
- Die Kosten für Inbetriebnahme, Reinigung und Tests bei einem garantiepflichtigen Schaden.
- Nichtbeachtung der Herstelleranweisungen.
- Reparaturen und Schäden am Gerät nach einer Reparatur durch eine andere Person außerhalb unseren Werkstätten oder ohne unsere vorherige Zustimmung.
- Behelfsmäßige oder vorübergehende Reparaturen sowie die Folgen einer daraus resultierenden Verschlimmerung des Schadens.
- Schäden durch Korrosion, Oxidation.
- Austausch von Verschleißteilen.
- Der Austausch fehlender/beschädigter Teile nach Erhalt, die nicht auf dem Lieferschein angegeben sind.

ASSEMBLAGE / VERZAMELING / AUFTBAU



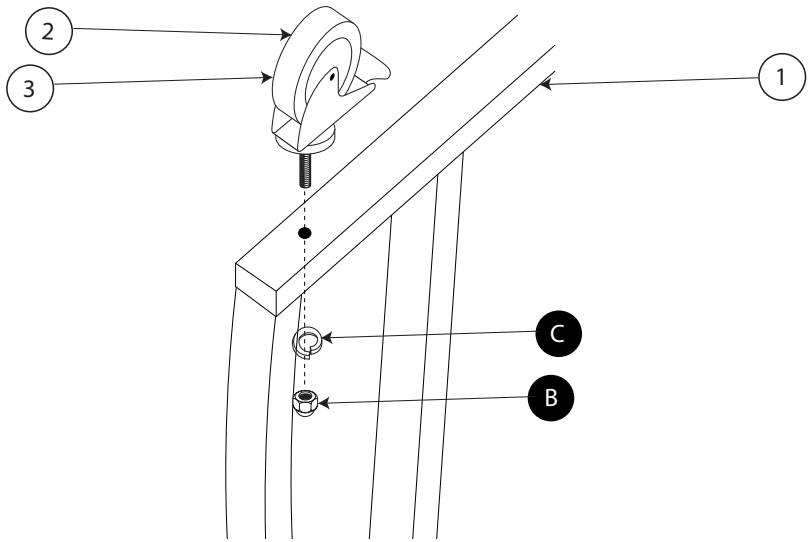
LISTE DES PIÈCES / ONDERDELENLIJST / STÜCKLISTE

1		x4
2		x2
3		x2
4		x2
5		x1
6		x1
7		x1

8	**EN OPTION / OPTIONEEL / OPTIONAL**	x1
9		x1
10		x2
11		x2
12		x1
13		x1
14		x2

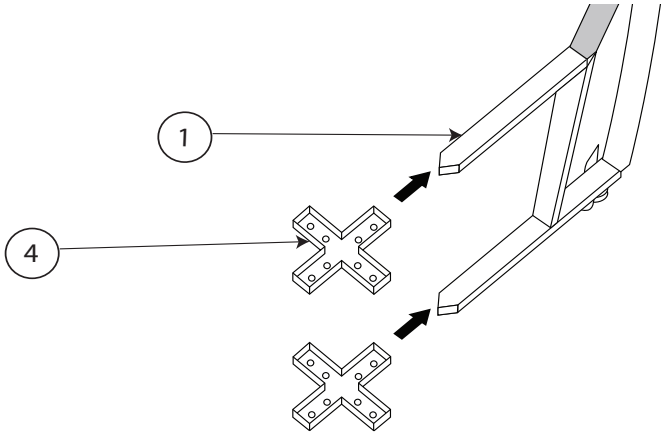
A	B	C
x16	x4	x4

1

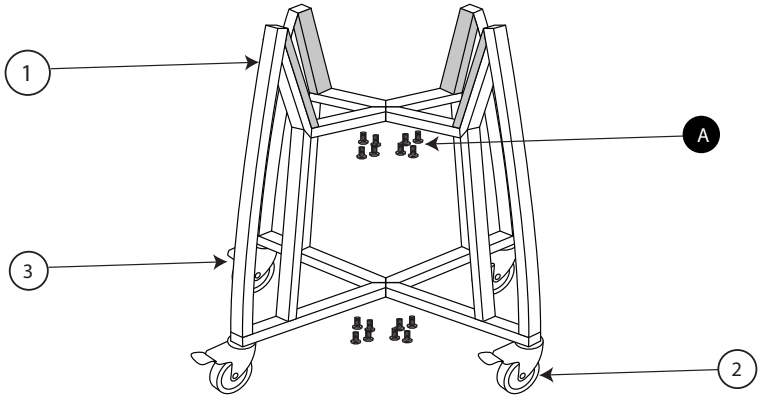


B x1 C x1

2

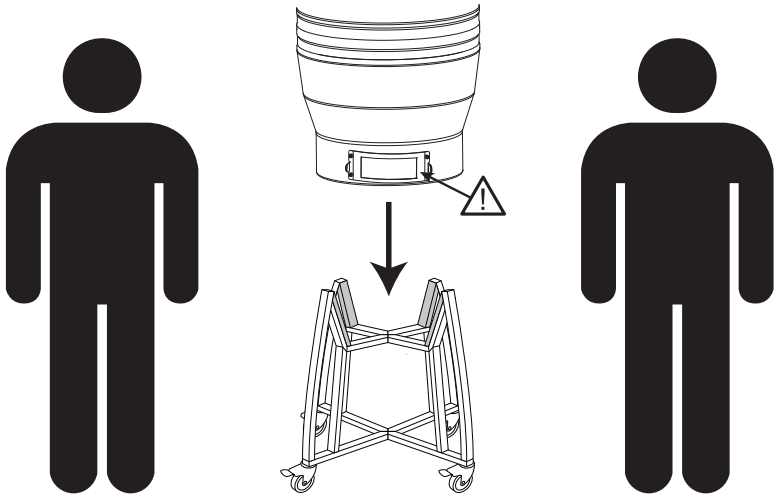


3

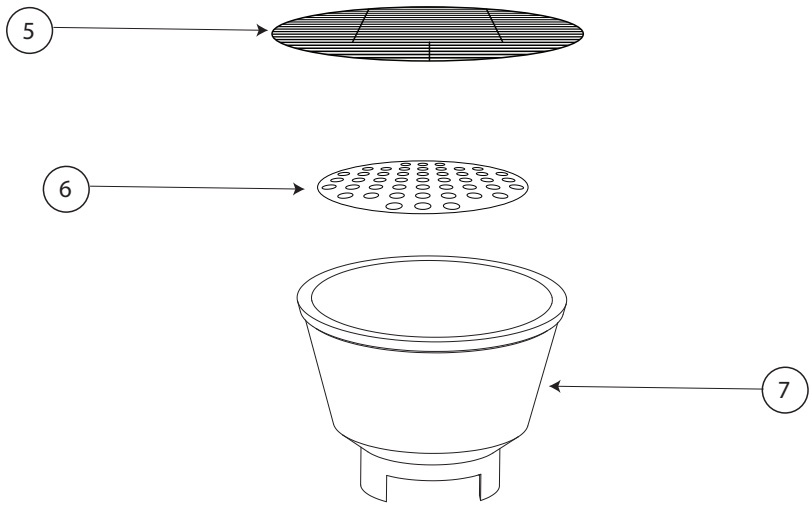


A x16

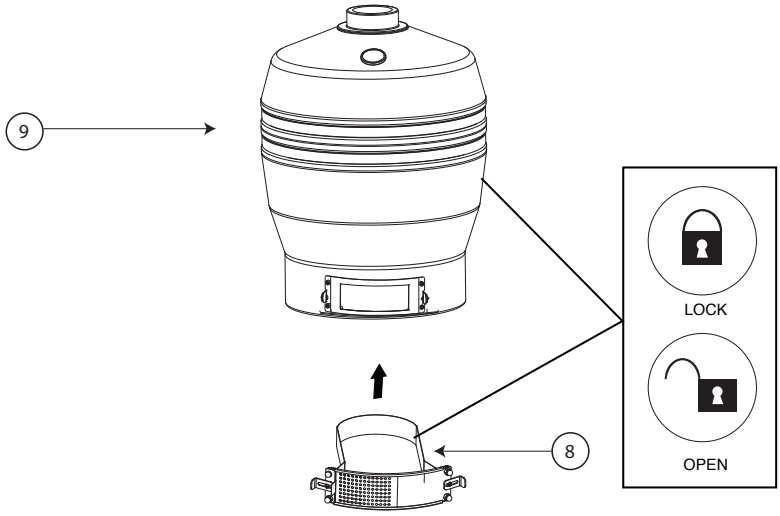
4



5

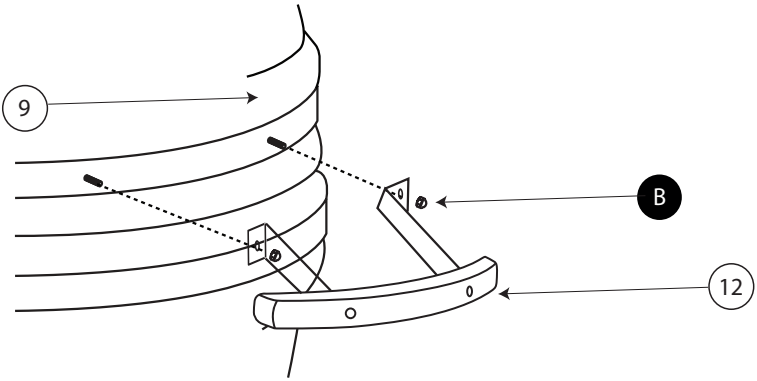


6



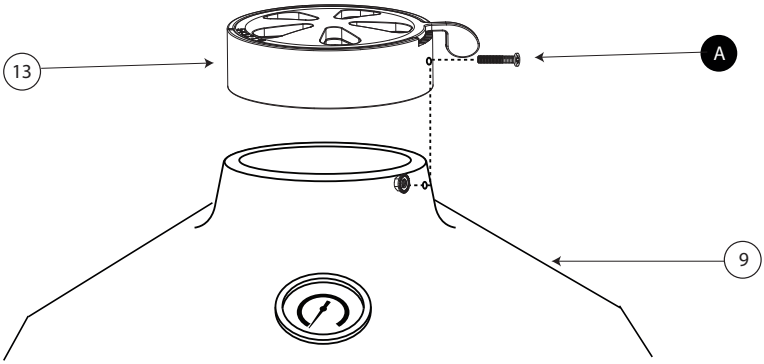
EN OPTION / OPTIONEEL / OPTIONAL

7

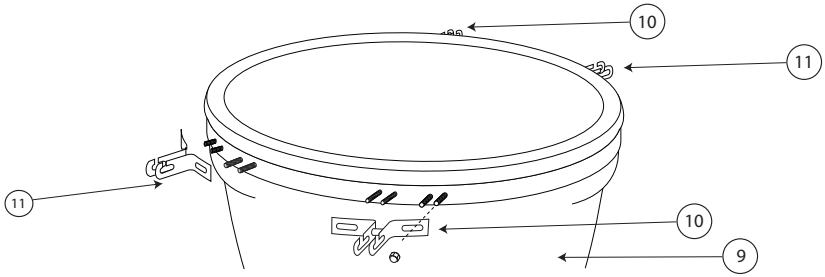


A x2 B x2

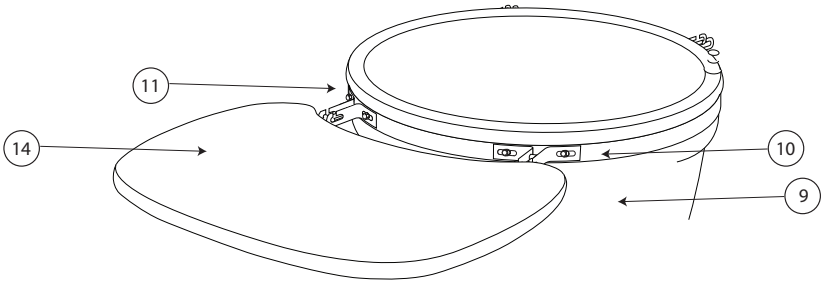
8



9



10



FR

Pensez à donner ou recycler.

Association ou Magasin ou Déchèterie

https://quefairedemesdechets.fr

IMPORTÉ PAR WALIBUY SAS
270 avenue de l'Espace, 59118 WAMBRECHIES - FRANCE
Service après vente : **sav.alicesgarden.fr - sav.alicesgarden.be**

IMPORTADO POR WALIBUY SPAIN SL
Carrer de Mallorca 289, Entresuelo 2, 08037 BARCELONA - ESPAÑA
Servicio postventa : **alicesgarden.es/cms/contacto**

IMPORTED BY ALICE'S GARDEN UK LTD
23 Copenhagen Street, LONDON N10JB - UNITED KINGDOM
After sales service: **alicesgarden.co.uk/cms/contact-us**

INGEVOERD DOOR WALIBUY SAS
270 avenue de l'Espace, 59118 WAMBRECHIES - FRANKRIJK
After-sales : **aftersales.alicesgarden.nl - aftersales.alicesgarden.be**

IMPORTADO PARA WALIBUY SPAIN SL
Carrer de Mallorca 289, Entresuelo 2, 08037 BARCELONA - ESPAÑA
Serviço pós-venda : **alicesgarden.pt/cms/contato**

IMPORTATO DA WALIBUY ITALIA S.R.L
Via Torino 60, 20123 MILANO - ITALIA
Contatto : **contatto@alicesgarden.it**

IMPORTED BY ALICE'S GARDEN OUTDOOR PTY LTD
135-153 New South Head Road, Edgecliff NSW 2027 - AUSTRALIA
Contact : **service@alicesgarden.com.au**