



Kamado Grill

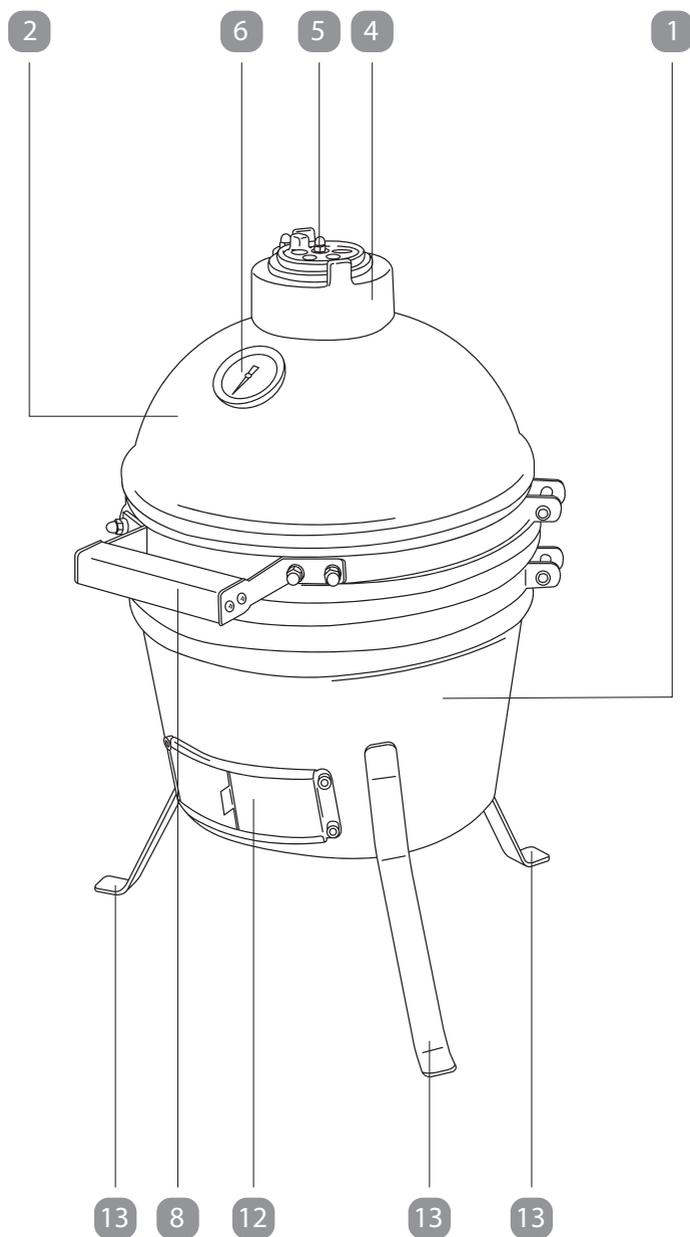
Artikel Nummer: 310NOKG195

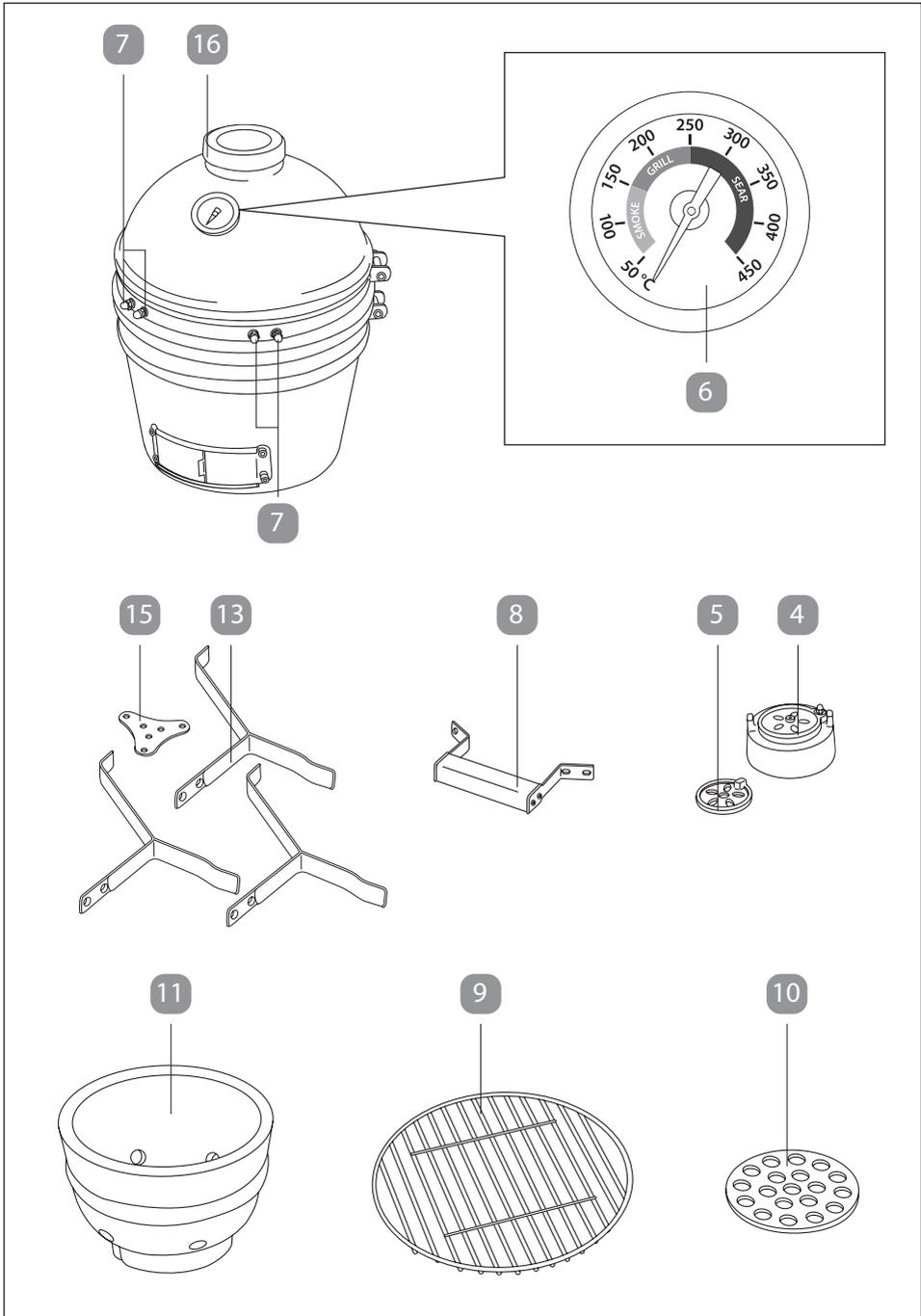


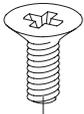
BEDIENUNGSANLEITUNG

Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang	3
Komponenten.....	6
Mitgeliefertes Werkzeug.....	7
Montage	8
Verwendung	12
Allgemeines	14
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	14
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	14
Zeichenerklärung	14
Sicherheit	15
Hinweiserklärung.....	15
Allgemeine Sicherheitshinweise.....	15
Erstinbetriebnahme	19
Kamado Grill und Lieferumfang prüfen	19
Montage des Kamado Grills.....	19
Bedienung	21
Kamado Grill aufstellen	21
Kamado Grill anfeuern.....	22
Temperaturregulierung.....	23
Grillen.....	24
Langsames Garen	25
Räuchern.....	26
Dörren.....	27
Störungstabelle	28
Reinigung	29
Aufbewahrung	31
Technische Daten	31
Entsorgung	32
Verpackung entsorgen.....	32
Kohlereste / Asche entsorgen.....	32
Kamado Grill entsorgen	32
Datenschutz	32
Garantiekarte	33
Garantiebedingungen	34







6x

17



6x

18



6x

19



6x

20



4x

21



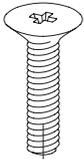
4x

22



4x

23



1x

24



1x

25

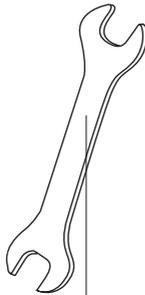


1x

26



27



28

Komponenten

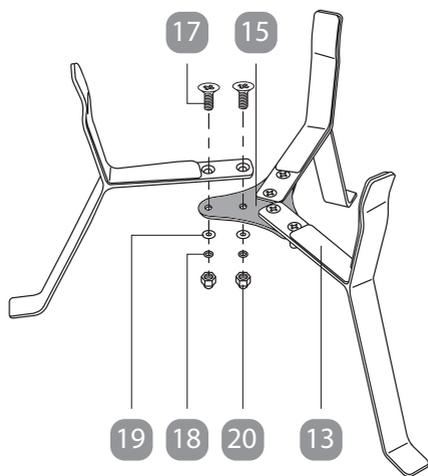
- 1 Basiseinheit
- 2 Deckel
- 3 Rauchabzug
- 4 Deckel für Rauchabzug
- 5 Abdeckplatte
- 6 Thermometer
- 7 Schraubgewinde
- 8 Griff
- 9 Grillrost
- 10 Kohlerost
- 11 Feuerschale
- 12 Lufteinlass
- 13 Standbein, 3x
- 14 Gestell (montiert)
- 15 Halterungsplatte
- 16 Filzdichtung
- 17 Kreuzschlitzschraube **A**, 6x
- 18 Federring **A**, 6x
- 19 Unterlegscheibe **A**, 6x
- 20 Hutmutter **A**, 6x
- 21 Federring **B**, 4x
- 22 Unterlegscheibe **B**, 4x
- 23 Hutmutter **B**, 4x
- 24 Kreuzschlitzschraube **C**, 1x
- 25 Unterlegscheibe **C**, 1x
- 26 Hutmutter **C**, 1x

Mitgeliefertes Werkzeug

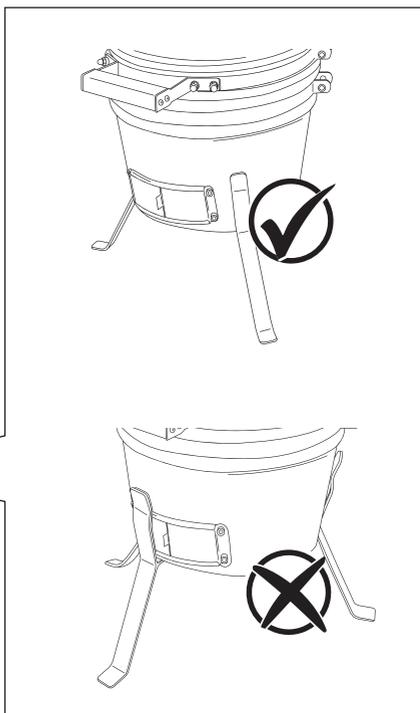
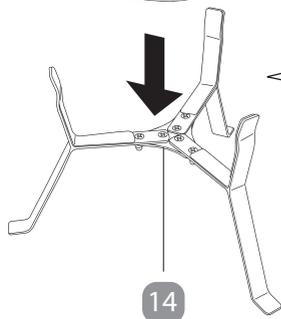
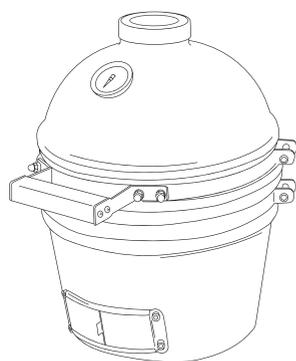
27 Kreuzschlitzschraubenzieher

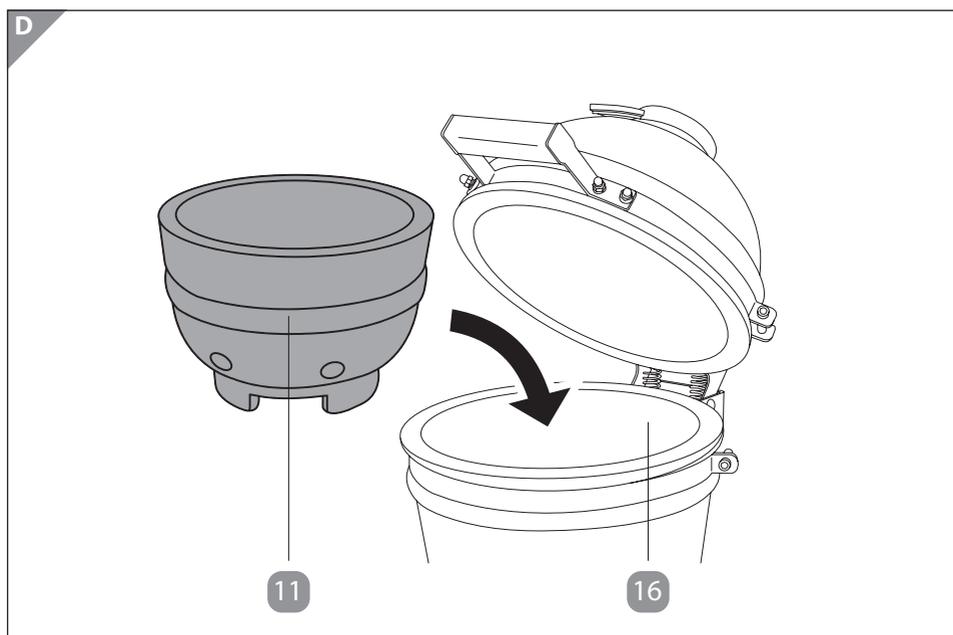
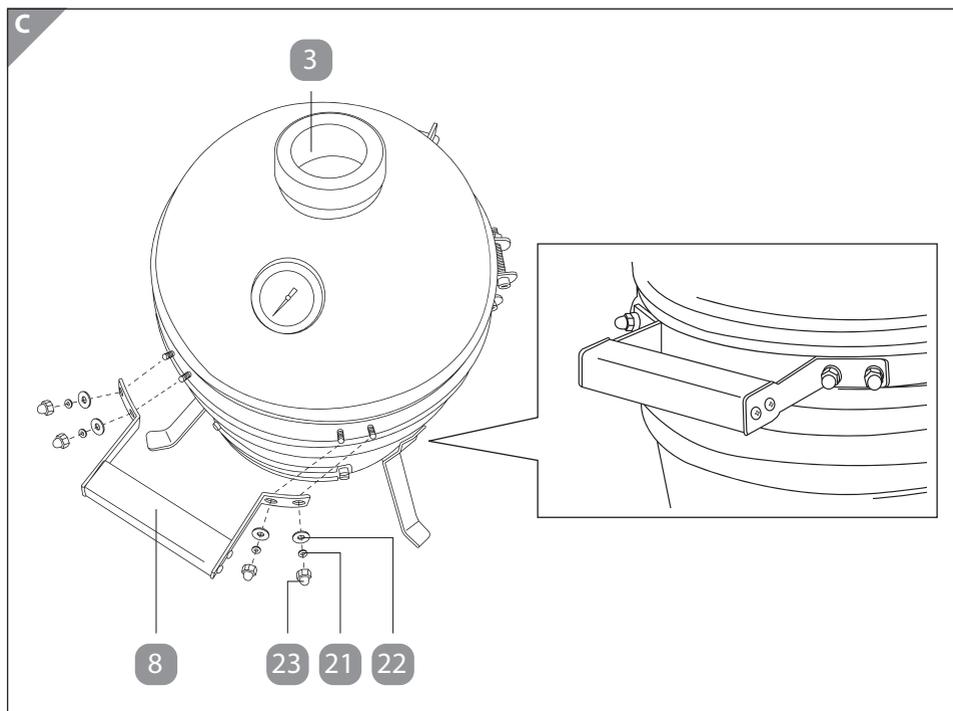
28 Maulschlüssel

A

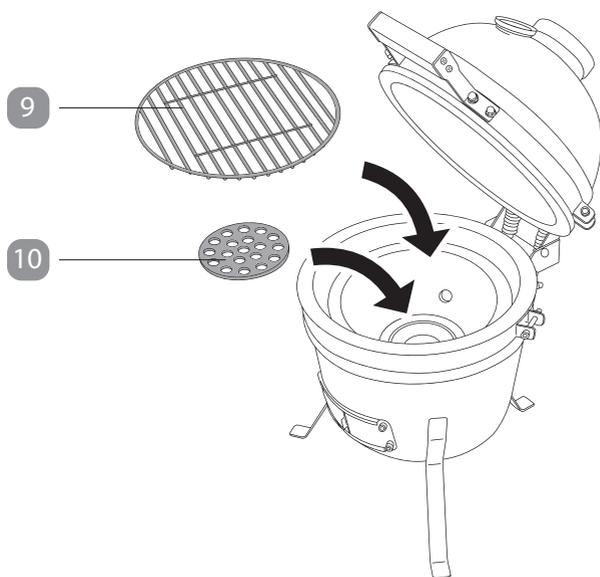


B

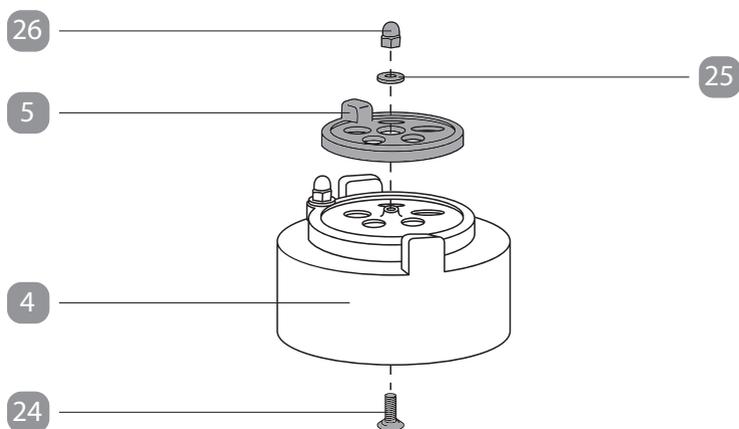




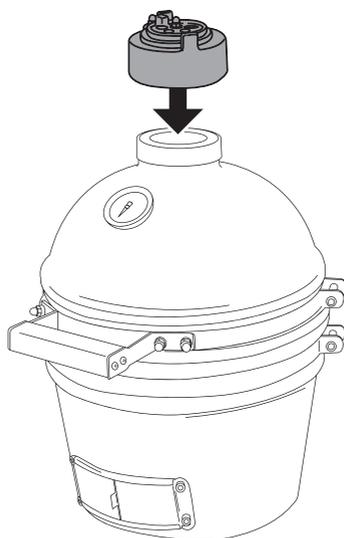
E



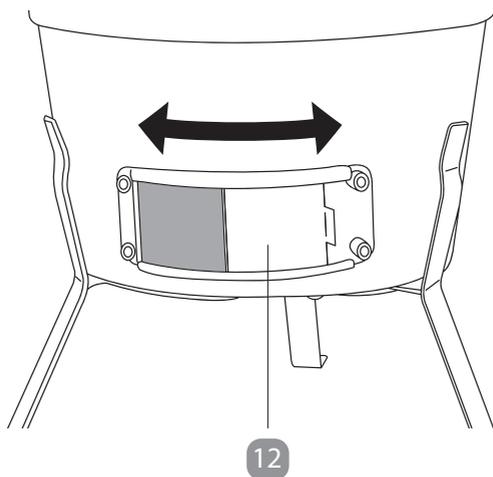
F



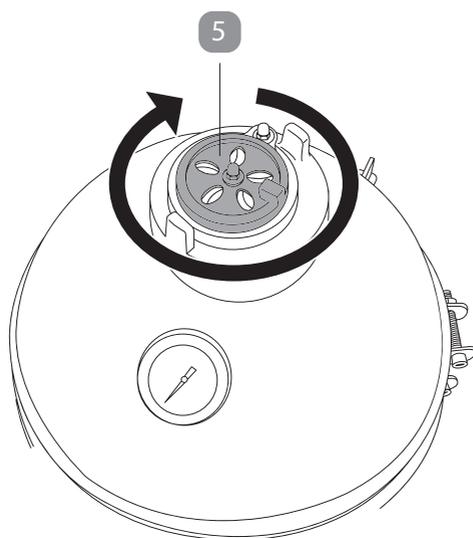
G



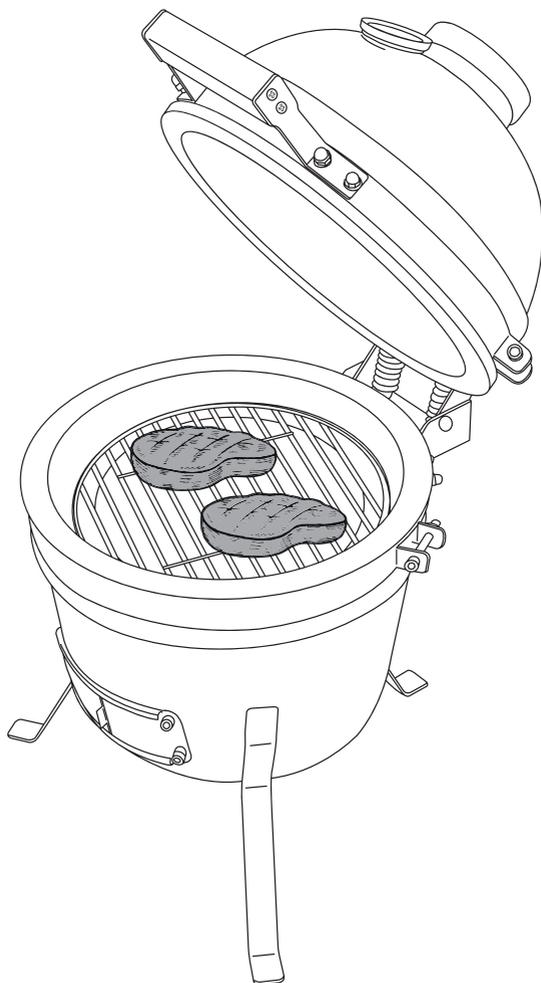
H



I



J



Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Kamado Grill. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Kamado Grill einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Kamado Grill führen.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Kamado Grill an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Die Bedienungsanleitung kann über den Kundendienst im PDF-Format angefordert werden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

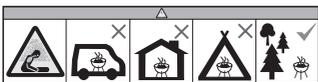
Der Kamado Grill ist ausschließlich zum Grillen mit Grillkohle und für die Zubereitung von grillbaren Speisen konzipiert. Der Kamado Grill ist für den Privatgebrauch bestimmt oder für haushaltsähnliche Benutzung.

Verwenden Sie den Kamado Grill nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Kamado Grill ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Kamado Grill oder auf der Verpackung verwendet.



Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und / oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.



Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Kamado Grills die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Referenz auf.

Sicherheit

Hinweiserklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.



Dieses Signalsymbol / -wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalsymbol / -wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!

Der Kamado Grill wird während des Gebrauchs sehr heiß.
Berühren Sie den Kamado Grill nicht während des Betriebes!

– ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!

- Der Kamado Grill wird an allen Oberflächen extrem heiß. Berührungen führen zu schweren Verbrennungen.
- Es dürfen keine Veränderungen am Kamado Grill durchgeführt werden!
- Betreiben Sie den Kamado Grill nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Hersteller oder seinen Kundendienst, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, Umbauten, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
- Lassen Sie den Kamado Grill während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt und führen Sie keine anderen Tätigkeiten am Kamado Grill durch (wie z. B. Reinigen).
- Verwenden Sie den Kamado Grill ausschließlich im Freien, an einem gut belüfteten Ort. Der Kamado Grill darf niemals in geschlossenen Räumen betrieben werden.
- Der Kamado Grill darf nicht direkt an eine Wand oder unter ein Vordach o. Ä. gestellt werden. Verwenden Sie den Kamado Grill nicht z. B. in einer Garage, in einem Gebäude oder zwischen Gebäuden oder an ähnlichen Orten. Ansonsten können sich giftige Dämpfe (geruchloses Kohlenmonoxid) ansammeln, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen führen können.
- Halten Sie einen Mindestabstand rund um den Kamado Grill von 1 m zu jeder Seite ein.
- Halten Sie brennbare Materialien vom direkten Umfeld des Kamado Grills (z. B. Haare, Kleidungsstücke, Geschirrtücher, Decken, Äste oder Sträucher) fern.

-
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in den Kamado Grill hineinstecken.



Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieser Kamado Grill kann nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Kamado Grill spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!
- Bedienen Sie den Kamado Grill mit großer Umsicht. Unter Einfluss von Alkohol, Medikamenten oder Drogen, aber auch bei Müdigkeit oder Krankheit, sollte der Kamado Grill nicht benutzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.



Verletzungs- und Brandgefahr!

Der unsachgemäße Umgang mit dem Kamado Grill kann zu schwerwiegenden Verletzungen führen.

- Der Kamado Grill wird sehr heiß. Fassen Sie niemals den Kamado Grill mit bloßen Händen an. Nutzen Sie immer hitzebeständige Spezialhandschuhe, um den Kamado Grill anzufassen.
- Der gesamte Grillraum wird sehr heiß. Seien Sie sehr vorsichtig und berühren Sie niemals die aufgeheizten Teile.
- Nehmen Sie den Kamado Grill erst in Betrieb, wenn dieser vollständig montiert ist.
- Entnehmen Sie den Grilleinsatz erst, nachdem der Kamado Grill vollständig abgekühlt ist.



Verletzungs- und Brandgefahr!

Der unsachgemäße Umgang mit dem Kamado Grill kann zu schwerwiegenden Verletzungen führen.

- Fette und Öle können sich bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch entzünden. Löschen Sie niemals mit Wasser.
- Verwenden Sie bei einem Brand ein geeignetes Löschmittel (z. B. Feuerlöscher gegen Fettbrand, Löschdecke oder Sand).
- Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen der Holzkohle, die Keramik des Kamado Grills könnte durch den Kälte- / Wärmeschock brechen.
- Stellen Sie den Kamado Grill auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen, nicht brennbaren und ausreichend stabilen Fläche auf (z. B. Betonboden, Erdboden).
- Verwenden Sie den Kamado Grill niemals auf einem Holzboden oder anderen brennbaren Stellflächen.
- Stellen Sie den Kamado Grill niemals auf einen Tisch oder eine ähnliche Arbeitsfläche. Der Kamado Grill ist für das Aufstellen am Boden konzipiert.
- Setzen Sie den Kamado Grill niemals Witterungseinflüssen (z. B. Regen, Wind, Sturm etc.) aus.

- Der Kamado Grill muss regelmäßig gründlich gereinigt werden.
- Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

Erstinbetriebnahme

Kamado Grill und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der Kamado Grill schnell beschädigt werden.

– Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Nehmen Sie den Kamado Grill aus der Verpackung.
2. Kontrollieren Sie, ob der Kamado Grill oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Kamado Grill nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.
3. Kontrollieren Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
4. Vor der ersten Inbetriebnahme sollten Sie den Grillrost reinigen. Gehen Sie dazu wie in Kapitel „Reinigung“ beschrieben vor.

Montage des Kamado Grills



Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Kamado Grill kann zu Verletzungen führen.

Schritt 1: Montage des Gestells

1. Montieren Sie als erstes das Gestell **14** für den Kamado Grill. Befestigen Sie dazu die drei Standbeine **13** an der Halterungsplatte **15**.

2. Jedes Standbein wird mit Hilfe von jeweils zwei Kreuzschlitzschrauben **A** 17, Federringen **A** 18, Unterlegscheiben **A** 19 und Hutmuttern **A** 20 befestigt.
3. Halten Sie die Halterungsplatte von unten an das Standbein (siehe **Abb. A**).
4. Führen Sie von oben die Kreuzschlitzschrauben **A** durch die zwei Auslässe im Standbein und der Halterungsplatte (siehe **Abb. A**).
5. Anschließend setzen Sie von unten zunächst die Unterlegscheibe **A** und dann den Federring **A** über die Kreuzschlitzschraube **A**. Fixieren Sie alles mit Hilfe der Hutmutter **A**.
6. Ziehen Sie die Hutmutter **A** mit dem mitgelieferten Kreuzschlitzschraubenzieher 27 und dem Maulschlüssel 28 fest.
7. Wiederholen Sie den Vorgang für die anderen zwei Standbeine.
8. Das Gestell für den Kamado Grill ist nun vollständig montiert.
9. Platzieren Sie die Basiseinheit 1, wie in **Abb. B** dargestellt, in das Gestell. Es ist zu empfehlen, den Kamado Grill zu zweit in das Gestell zu setzen.



Achtung, Verletzungsgefahr: Die Basiseinheit muss immer so in das Gestell gesetzt werden, dass die Vorderseite des Kamado Grills (Bereich des Griffes 8 und Lufteinlasses 12) mittig zwischen zwei Standbeinen positioniert ist (siehe **Abb. B**). Andernfalls kann der Kamado Grill beim Öffnen umkippen und zu schweren Verletzungen führen und den Kamado Grill beschädigen.

Schritt 2: Montage des Griffes

1. Stecken Sie den Griff 8 auf die Schraubgewinde 7 am Deckel 2 des Kamado Grills (siehe **Abb. C**).
2. Anschließend legen Sie die Unterlegscheiben **B** 22 und die Federinge **B** 21 auf die Schraubgewinde und fixieren Sie den Griff mit Hilfe der Hutmutter **B** 23.
3. Ziehen Sie die Hutmutter **B** mit dem mitgelieferten Maulschlüssel 28 fest.
4. Der Griff 8 ist vollständig montiert.

Schritt 3: Einsetzen der Innenteile

1. Öffnen Sie den Deckel 2 des Kamado Grills.
2. Als erstes setzen Sie die Feuerschale 11 vorsichtig in die Basiseinheit 1 (siehe **Abb. D**).
3. Anschließend legen Sie den Kohlerost 10 in die zuvor eingesetzte Feuerschale (siehe **Abb. E**).
4. Zuletzt legen Sie den Grillrost 9 in den Kamado Grill (siehe **Abb. E**).

Schritt 4: Montieren des Deckels des Rauchabzuges

1. Legen Sie die Abdeckplatte **5** auf den Deckel des Rauchabzuges **4**.
2. Führen Sie von unten die Kreuzschlitzschraube **C 24** durch den Auslass des Deckels (siehe **Abb. F**).
3. Anschließend fixieren Sie die Kreuzschlitzschraube **C** von der gegenüberliegenden Seite mit Hilfe der Unterlegscheibe **C 25** und der Hutmutter **C 26** (siehe **Abb. F**).
4. Ziehen Sie die Hutmutter **C** mit dem mitgelieferten Kreuzschlitzschraubenzieher **27** und dem Maulschlüssel **28** fest.
5. Sie können nun den fertig montierten Deckel auf den Rauchabzug **3** setzen (siehe **Abb. G**). Der Rauchabzug ist mit einer Filzdichtung **16** ausgestattet, dies ermöglicht einen festen Halt und dass keine Luft über den Rand entweichen kann.
6. Der Kamado Grill ist nun einsatzbereit.

Bedienung

Kamado Grill aufstellen



Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Kamado Grill kann zu Beschädigungen des Kamado Grills führen.

- Stellen Sie den Kamado Grill auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen, nicht brennbaren und ausreichend stabilen Fläche auf (z. B. Betonboden, Erdboden).
- Verwenden Sie den Kamado Grill niemals auf einem Holzboden oder anderen brennbaren Stellflächen.
- Stellen Sie den Kamado Grill nicht auf einen Tisch oder eine ähnliche Arbeitsfläche.
- Halten Sie einen Mindestabstand rund um den Kamado Grill von 1 m zu jeder Seite ein.
- Tragen Sie den Kamado Grill niemals an den Scharnieren, diese können brechen.

– Der Kamado Grill ist sehr schwer. Es ist zu empfehlen, dass Sie diesen immer zu zweit tragen.

1. Positionieren Sie als erstes das Gestell **14** des Kamado Grills an der gewünschten Position unter der Beachtung der Sicherheitshinweise.
2. Setzen Sie zu zweit die Basiseinheit in das Gestell (siehe Kapitel „Montage des Kamado Grills“, Schritt 1: Montage des Gestells)



Stellen Sie den Kamado Grill nicht direkt auf den Rasen. Legen Sie z. B. einen Untergrund aus Pflastersteinen aus, dies gewährleistet einen sicheren Stand.

Kamado Grill anfeuern



Verletzungsgefahr! Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Kamado Grill kann zu Verletzungen oder Verbrennungen führen.

– Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

1. Füllen Sie max. 1,2 kg Grillkohle in die Feuerschale **11**.
2. Entzünden Sie die Grillkohle von oben.
3. Schließen Sie den Deckel **2** und stellen Sie sicher, dass der Rauchabzug **3** und der Lufteinlass **12** vollständig geöffnet sind.
4. Die Aufheizzeit beträgt ca. 40 Minuten.
5. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, stellen Sie den Rauchabzug und den Lufteinlass wie im folgenden Kapitel „Temperaturregulierung“ ein.



Achten Sie darauf, dass Sie den Kamado Grill nur soweit aufheizen, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat. Das Runterkühlen des Kamado Grills kann mitunter Stunden dauern.

Temperaturregulierung

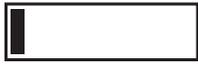


Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Kamado Grill kann zu Beschädigungen des Kamado Grills führen.

- Beim Garen von Lebensmitteln bei niedriger Temperatur achten Sie darauf, dass der Kamado Grill die gewünschte Temperatur behält, denn es dauert Stunden den Grill wieder herunterzukühlen.
- Die Temperaturregulierung des Kamado Grills erfolgt mit Hilfe des Rauchabzuges **3** und des Lufteinlasses **12**.
- Durch die Steigerung des Luftdurchflusses können Sie die **Grilltemperatur erhöhen**. Öffnen Sie dazu den Rauchabzug mit Hilfe der Abdeckplatte **5** und den Lufteinlass (siehe **Abb. H** und **I**).
- Um die **Grilltemperatur zu verringern**, reduzieren Sie den Luftdurchfluss. Der Verbrennungsprozess wird dadurch verlangsamt und die Grilltemperatur somit verringert. Schieben Sie dazu die Auslässe des Rauchabzuges und des Lufteinlasses leicht zu (siehe unten angeführte Tabelle).
- Wenn Sie den Rauchabzug und den Lufteinlass vollständig schließen, wird die Sauerstoffzufuhr unterbrochen und die Holzkohle geht aus.
- Die Innentemperatur des Kamado Grills können Sie über das Thermometer **6** ablesen.

Zubereitungsart	Temperatur	Lufteinlass	Rauchabzug
Anbraten	ca. 250 – 450 °C		
Grillen / Backen	ca. 150 – 250 °C		
Langsames Garen	ca. 100 – 135 °C		

Zubereitungsart	Temperatur	Lufteinlass	Rauchabzug
Räuchern	ca. 50 – 150 °C		
Dörren	ca. 50 – 60 °C		

Grillen



Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Kamado Grill kann zu Beschädigungen des Kamado Grills führen.

- Der Kamado Grill wird sehr heiß. Fassen Sie niemals den Kamado Grill mit bloßen Händen an. Nutzen Sie immer hitzebeständige Spezialhandschuhe, um den Kamado Grill anzufassen.
- Der Kamado Grill ist direkt einsatzbereit. Es bedarf keinerlei Vorbehandlung wie z. B. das Einbrennen oder das Auftragen von Öl.
- Die helle Keramik des Kamado Grills verfärbt sich mit der Zeit dunkel. Dies entsteht durch den Rauch und Verbrennungen.
- Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Grillkohle mit einer Ascheschicht bedeckt ist.



Achtung: Wenn der Deckel **2** zu schnell geöffnet wird, strömt eine große Menge Sauerstoff ins Innere des Kamado Grills, dadurch kann eine Stichflamme ausgelöst werden. Um dies zu vermeiden, heben Sie den Deckel zunächst nur um ca. 25 mm an und warten Sie ca. drei Sekunden, bevor Sie ihn vollständig öffnen.

Die aufgeführten Garzeiten sind lediglich Richtwerte. Je nach Geschmack sowie Qualität des Grillgutes können die Zeiten abweichen.

Grillen / Braten / Backen (150 – 250°C)	
Meeresfrüchte (Hummer, Garnelen)	bis undurchsichtig und fest
Meeresfrüchte (Muscheln, Austern)	bis die Muscheln geöffnet sind
Fisch	ca. 15 – 20 Min.
Schweinefilet	ca. 15 – 30 Min.
Hähnchen (ganz)	ca. 1 – 1,5 Std.
Lammkeule	ca. 3 – 4 Std.
Schinken	ca. 2 – 5 Std.

Langsames Garen



Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Kamado Grill kann zu Beschädigungen des Kamado Grills führen.

- Der Kamado Grill wird sehr heiß. Fassen Sie niemals den Kamado Grill mit bloßen Händen an. Nutzen Sie immer hitzebeständige Spezialhandschuhe, um den Kamado Grill anzufassen.



Achtung: Wenn der Deckel **2** zu schnell geöffnet wird, strömt eine große Menge Sauerstoff ins Innere des Kamado Grills, dadurch kann eine Stichflamme ausgelöst werden. Um dies zu vermeiden, heben Sie den Deckel zunächst nur um ca. 25 mm an und warten Sie ca. drei Sekunden, bevor Sie ihn vollständig öffnen.

1. Zünden Sie den Kamado Grill gemäß Kapitel „Kamado Grill anfeuern“ an. Bewegen Sie die einmal entzündeten Kohlen nicht mehr.
2. Öffnen Sie den Lufteinlass **12** vollständig und lassen Sie den Deckel **2** etwa **10 Minuten** offen. Der Rauchabzug **3** sollte nur minimal geöffnet sein (siehe Tabelle in Kapitel „Temperaturregulierung“).
3. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schließen Sie den Lufteinlass vollständig.

Die Innentemperatur des Kamado Grills können Sie über das Thermometer **6** ablesen.

4. Sie können nun mit dem Garen beginnen.

Langsames Garen (100 – 135 °C)	
Hochrippe (Prime Rib)	ca. 2,5 – 3 Std.
Pulled pork	ca. 9+ Std.
Hähnchen (ganz)	ca. 1 – 2 Std.
Schweinerippchen (Spareribs)	ca. 3 – 5 Std.
Braten (4 bis 7 kg)	ca. 2 – 4 Std.

Räuchern



Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Kamado Grill kann zu Beschädigungen des Kamado Grills führen.

- Der Kamado Grill wird sehr heiß. Fassen Sie niemals den Kamado Grill mit bloßen Händen an. Nutzen Sie immer hitzebeständige Spezialhandschuhe, um den Kamado Grill anzufassen.



Achtung: Wenn der Deckel **2** zu schnell geöffnet wird, strömt eine große Menge Sauerstoff ins Innere des Kamado Grills, dadurch kann eine Stichflamme ausgelöst werden. Um dies zu vermeiden, heben Sie den Deckel zunächst nur um ca. 25 mm an und warten Sie ca. drei Sekunden, bevor Sie ihn vollständig öffnen.

1. Zünden Sie den Kamado Grill gemäß Kapitel „Kamado Grill anfeuern“ an.
2. Öffnen Sie den Lufteinlass **12** vollständig und lassen Sie den Deckel **2** etwa **10 Minuten** offen. Der Rauchabzug **3** sollte nur minimal geöffnet sein (siehe Tabelle in Kapitel „Temperaturregulierung“).
3. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schließen Sie den Lufteinlass soweit, dass er nur noch minimal geöffnet ist (siehe Tabelle in Kapitel „Temperaturregulierung“) und schließen Sie den Rauchabzug.

4. Mit Hilfe von hitzebeständigen Handschuhen können Sie nun die Räucherchips im Kreis über die heiße Holzkohle streuen.



Hinweis: Die Räucherchips sollten vor der Verwendung ca. 15 Min. bewässert werden.

5. Sie können nun mit dem Räuchern beginnen.

Räuchern (50 – 150 °C)	
Rind (0,5 kg)	ca. 20 – 25 Min.
Schwein (0,5 kg)	ca. 30 – 35 Min.
Geflügel (0,5 kg)	ca. 40 – 45 Min.
Fisch (0,5 kg)	ca. 15 – 25 Min.
Gemüse	ca. 20 Min.
Kartoffel	ca. 40 Min.

Dörren



Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Kamado Grill kann zu Beschädigungen des Kamado Grills führen.

- Der Kamado Grill wird sehr heiß. Fassen Sie niemals den Kamado Grill mit bloßen Händen an. Nutzen Sie immer hitzebeständige Spezialhandschuhe, um den Kamado Grill anzufassen.



Achtung: Wenn der Deckel **2** zu schnell geöffnet wird, strömt eine große Menge Sauerstoff ins Innere des Kamado Grills, dadurch kann eine Stichflamme ausgelöst werden. Um dies zu vermeiden, heben Sie den Deckel zunächst nur um ca. 25 mm an und warten Sie ca. drei Sekunden, bevor Sie ihn vollständig öffnen.

1. Zünden Sie den Kamado Grill gemäß Kapitel „Kamado Grill anfeuern“ an.
2. Öffnen Sie den Lufteinlass **12** vollständig und lassen Sie den Deckel **2** etwa **10 Minuten** offen. Der Rauchabzug **3** sollte nur minimal geöffnet sein (siehe Tabelle in Kapitel „Temperaturregulierung“).
3. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schließen Sie den Lufteinlass soweit, dass er nur noch minimal geöffnet ist (siehe Tabelle in Kapitel „Temperaturregulierung“).
4. Sie können nun mit dem Dörren beginnen.



Empfehlung: Legen Sie das Dörrgut auf z. B. auf ein Stück Backpapier.

Dörren (50 – 60 °C)	
Äpfel	ca. 5 – 8 Std.
Bananen (Scheibendicke ca. 0,5 cm)	ca. 6 Std.
Datteln	ca. 10 – 20 Std.
Basilikum	ca. 6 – 8 Std.
Beef Jerky	ca. 6 – 8 Std.

Störungstabelle

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Kamado Grill kann zu Beschädigungen des Kamado Grills führen.



Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Kamado Grill kann zu Verletzungen führen.

- Sollte der Fehler nicht behoben werden, wenden Sie sich an den Kundenservice.
- Führen Sie keine selbstständigen Reparaturen am Kamado Grill durch.
- Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse ist auf der Garantiekarte aufgeführt.

Fehler	Ursache	Lösung
Der Kamado Grill geht immer wieder aus.	Das Feuer im Kamado Grill bekommt keinen Sauerstoff.	Stellen Sie sicher, dass der Rauchabzug 3 und der Lufteinlass 12 nicht vollständig geschlossen sind. Regulieren Sie die Sauerstoffzufuhr wie in Kapitel „Temperaturregulierung“ beschrieben.
Der Kamado Grill hat keinen festen Stand.	Der Kamado Grill wurde nicht korrekt in das Gestell 14 eingesetzt.	Setzen Sie die Basiseinheit 1 des Kamado Grills wie in Kapitel „Montage des Kamado Grills“ beschrieben in das Gestell ein (siehe Abb. B).
Es hat sich Schimmel im Kamado Grill gebildet.	Bei längerer Nichtbenutzung kann es durch z. B. Luftfeuchtigkeit oder auch nicht entfernten Speiseresten zur Schimmelbildung kommen.	Reinigen Sie den Kamado Grill wie in Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Reinigung



Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Kamado Grill und den Zubehörteilen kann zu Beschädigungen des Kamado Grills und der Zubehörteile führen.



Verbrennungs- und Brandgefahr!

Der Kamado Grill wird während des Betriebes sehr heiß. Sie können sich verbrennen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, Metallschwämme und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Lassen Sie den Kamado Grill vor jeder Reinigung vollständig abkühlen.
- Tauchen Sie den Kamado Grill niemals ins Wasser. Die Keramik kann dadurch brechen.
- Entsorgen Sie die Asche und Kohlereste erst, wenn diese vollständig erloschen und abgekühlt sind. Bei heißer Asche oder glühender Holzkohle besteht Brandgefahr!

Um den Kamado Grill zu reinigen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Nach dem Abkühlen des Kamado Grills entfernen Sie zuerst den Grillrost **9** und den Kohlerost **10** aus dem Kamado Grill. Um die Asche von der Grillkohle zu trennen, schütteln Sie die lose Asche aus der Feuerschale **11** einfach heraus. Die Asche können Sie anschließend mit Hilfe eines Aschehakens über den Lufteinlass **12** entfernen.
2. Verwenden Sie zur **Außenreinigung** des Kamado Grills ein leicht angefeuchtetes weiches Tuch mit handelsüblichem Geschirrspülmittel.
3. Verzichten Sie bei der **Innenreinigung** des Kamado Grills und allen Keramikteilen auf Wasser oder flüssige Reinigungsmittel, da die Keramik jede Flüssigkeit aufsaugt.
4. Bei der Reinigung sollte sorgsam mit den **Filzdichtungen** **16** umgegangen werden. Reinigen Sie diese Dichtungen zur Vorsicht nur mit einem leicht angefeuchteten weichen Tuch. Verwenden Sie keine Grillbürste oder ähnliches Reinigungswerkzeug.
5. Entfernen Sie die groben Verschmutzungen auf dem **Grillrost** **9** mit einer Grillbürste. Anschließend können Sie den Grillrost mit handelsüblichem Edelstahlreiniger oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.



Bei längerer Nichtbenutzung kann es durch z. B. Luftfeuchtigkeit oder auch nicht entfernten Speiseresten zur Schimmelbildung kommen. Dieser Schimmel ist unbedenklich. Entfernen Sie diesen mit einer Bürste oder einem Tuch. Anschließend heizen Sie den Grill auf und lassen die Feuchtigkeit aus der Keramik verdunsten. Durch langsames Erhöhen der Temperatur lassen sich alle Schimmelrückstände entfernen.

Aufbewahrung

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Kamado Grill kann zu Beschädigungen des Kamado Grills führen.

– Lagern Sie den Kamado Grill nie neben einer Wärmequelle.



Es ist zu empfehlen, den Kamado Grill nach jeder Verwendung und vor der Aufbewahrung gründlich zu reinigen.

- Alle Teile müssen vor dem Aufbewahren vollkommen trocken sein.
- Verstauen Sie den Kamado Grill nur im trockenen Zustand.
- Bewahren Sie den Kamado Grill stets an einem sauberen und trockenen Ort auf, an dem er vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und für Kinder unzugänglich ist.
- Nutzen Sie zur Aufbewahrung die Originalverpackung.

Technische Daten

Modell:	KG 195
Abmessungen (B × T × H):	ca. 400 × 430 × 590 mm (mit Gestell)
Gewicht:	ca. 19 kg (kann aus produktionstechnischen Gründen abweichen)
Materialstärke:	ca. 19 mm
Durchmesser Grillfläche:	ca. 26,5 cm
Temperaturbereich:	ca. 50 – 450 °C
maximale Füllmenge an Holzkohle:	max. 1,2 kg

Technische Änderungen vorbehalten.

Entsorgung

Verpackung entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Kohlereste / Asche entsorgen

Um die Kohlereste zu entsorgen, löschen Sie diese entweder mit Wasser ab oder füllen Sie sie in einen feuerfesten Behälter. In dem Behälter sollte die Kohle auf jeden Fall drei Tage lang abkühlen. Die Asche ist nicht kompostierbar und gehört in den Restmüll.

Kamado Grill entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

Der Kamado Grill darf nicht in den Hausmüll! Entsorgen Sie den Kamado Grill entsprechend der in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

Datenschutz

Garantieabwicklung gemäß Art.13 DSGVO

Sehr geehrter Kunde!

Wir teilen Ihnen mit, dass wir, die monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Deutschland als Verantwortlicher Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten. In datenschutzrechtlichen Angelegenheiten werden wir durch einen Datenschutzbeauftragten, erreichbar unter monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Deutschland, datenschutz@monolith-support.com, unterstützt. Wir verarbeiten Ihre Daten zum Zweck der Garantieabwicklung und stützen uns bei der Verarbeitung Ihrer Daten auf den mit uns geschlossenen Kaufvertrag.

Ihre Daten werden wir zum Zweck der Garantieabwicklung an PROTEL Dienstleistungs- und Handels GmbH, Denisstr. 28a, 67663 Kaiserslautern, Deutschland übermitteln. Wir speichern Ihre personenbezogenen Daten für die Dauer von max. 10 Jahren.

Uns gegenüber haben Sie das Recht auf Auskunft über die betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung sowie auf Datenübertragbarkeit.

Die Verarbeitung Ihrer Daten ist für die Garantieabwicklung erforderlich; ohne Bereitstellung der erforderlichen Daten ist die Garantieabwicklung nicht möglich.

GARANTIEBEDINGUNGEN

WICHTIGES GARANTIEDOKUMENT – GUT AUFBEWAHREN!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

unsere Produkte unterliegen strengen Qualitätskontrollen. Sollte dieses Gerät trotzdem nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unsere auf der Garantiekarte aufgeführte Serviceadresse zu wenden. Gern stehen wir Ihnen auch telefonisch über die in der Garantiekarte aufgeführte Service-Hotline zur Verfügung. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen gilt – ohne, dass dadurch Ihre gesetzlichen Rechte eingeschränkt werden – folgendes:

1. Garantieansprüche können Sie nur innerhalb eines Zeitraumes von max. 3 Jahren, gerechnet ab Kaufdatum, erheben. Unsere Garantieleistung ist auf die Behebung von Material- und Fabrikationsfehlern bzw. den Austausch des Gerätes beschränkt. Unsere Garantieleistung ist für Sie kostenlos.
2. Garantieansprüche müssen jeweils nach Kenntniserlangung unverzüglich erhoben werden. Die Geltendmachung von Garantieansprüchen nach Ablauf des Garantiezeitraums ist ausgeschlossen.
3. Ein defektes Gerät übersenden Sie bitte unter Beifügung der Garantiekarte und des Kassensbons portofrei an die Serviceadresse. Wenn der Defekt im Rahmen unserer Garantieleistung liegt, erhalten Sie ein repariertes oder neues Gerät zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Gerätes beginnt kein neuer Garantiezeitraum. Maßgeblich bleibt der Garantiezeitraum von 3 Jahren ab Kaufdatum.

Bitte beachten Sie, dass unsere Garantie bei missbräuchlicher oder unsachgemäßer Behandlung, bei Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Sicherheitsvorkehrungen, bei Gewaltanwendung oder bei Eingriffen, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden, erlischt. Vom Garantieumfang nicht (oder nicht mehr) erfasste Defekte am Gerät oder Schäden, durch die die Garantie erloschen ist, beheben wir gegen Kostenerstattung. Dazu senden Sie das Gerät bitte an unsere Serviceadresse.



Importeur:
Meateor Austria GmbH
Thurnbichlweg 35 6353 Going
am Wilder Kaiser Österreich

KUNDENSERVICE



0201 20181200
(kostenfrei)



service.de@meateor-service.com

Importeur:

Meateor Austria GmbH
Thurnbichlweg 35 6353
Going am Wilder Kaiser
Österreich