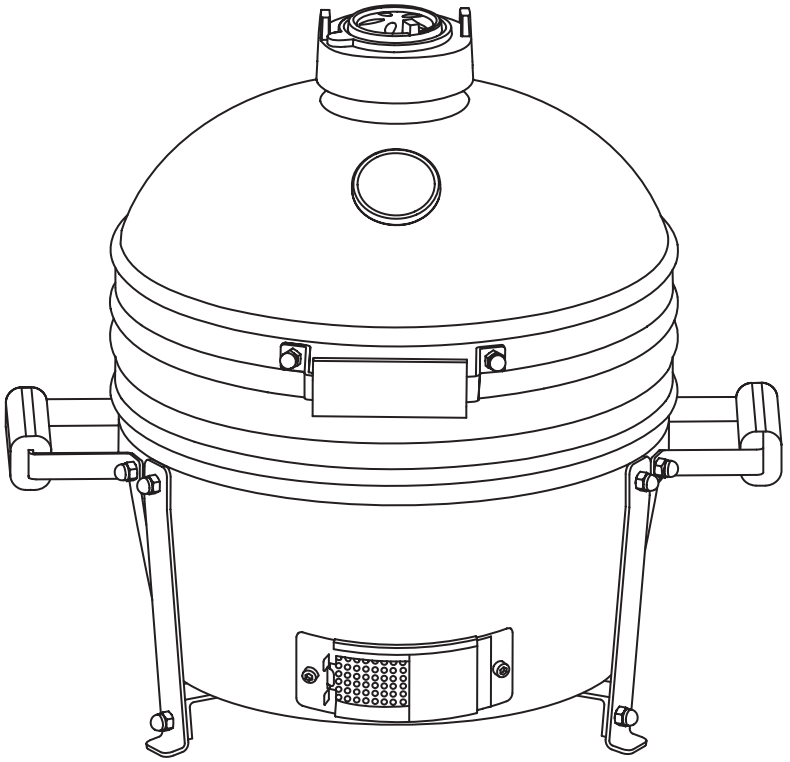
CREATE

BBQ KAMADO



16” CERAMIC SMOKER BARBECUE
BARBACOA AHUMADORA DE CERÁMICA 16”

USER MANUAL

CREATE CREATE CREATE
EATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
EATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
EATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
EATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
EATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
EATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE

CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE

CREATE
BBQ KAMADO

INDEX

ENGLISH

Security instructions	6
Parts list	7
Recommendations	7
Storage	7
Cleaning	8
Use and care	8
Cooking modes	8
Cooking tips	9
Cooking temperature guide	10
Mounting	11
Care and maintenance	13

ESPAÑOL

Instrucciones de seguridad	14
Listado de partes	15
Recomendaciones	15
Almacenamiento	16
Limpieza	16
Uso y cuidado	16
Modos de cocción	17
Consejos de cocción	18
Guía de temperatura de cocción	18
Montaje	19
Cuidado y mantenimiento	21

PORTUGUÊS

Instruções de segurança	22
Lista de peças	23
Recomendações	23
Armazenar	24
Limpeza	24
Uso e cuidado	24
Modos de cozimento	25
Dicas de culinária	26
Guia de temperatura de cozimento	26
Montagem	27
Cuidado e manutenção	29

FRANÇAIS

Consignes de sécurité	30
Liste des pieces	31
Recommandations	31
Stockage	32
Nettoyage	32
Utilisation et entretien	32
Modes de cuisson	33
Conseils de cuisine	34
Guide des températures de cuisson	34
Montage	35
Entretien et maintenance	37

CREATE
BBQ KAMADO

INDEX

ITALIANO

Istruzioni di sicurezza	38
Elenco delle parti	39
Raccomandazion	39
Magazzinaggio	40
Pulizia	40
Uso e cura	40
Modalità di cottura	41
Consigli di cucina	42
Guida alla temperatura di cottura	42
Montaggio	43
Cura e manutenzione	45

DEUTSCH

Sicherheitshinweise	46
Liste der Einzelteile	47
Empfehlungen	47
Lagerung	48
Reinigung	48
Gebrauch und Pflege	48
Kochmodi	49
Kochtipps	50
Leitfaden für die Kochtemperatur	50
Montage	51
Pflege und Wartung	53

NEDERLANDS

Beveiligingsinstructies	54
Onderdelen lijst	55
Aanbevelingen	55
Opslag	56
Schoonmaak	56
Gebruik en verzorging	56
Kookmodi	57
Kook tips	58
Kooktemperatuurgids	58
Montage	59
Verzorging en onderhoud	61

POLSKI

Instrukcje bezpieczeństwa	62
Lista części	63
Zalecenia	63
Składowanie	64
Czyszczenie	64
Użytkować i pielęgnować	64
Tryby gotowania	65
Porady kulinarne	66
Przewodnik po temperaturze gotowania	66
Montowanie	67
Opieka i utrzymanie	69

ENGLISH

Thank you very much for choosing our product. Before using it, read the instructions for use carefully for its correct use.

The included safety precautions reduce the risk of burns, injury, or even death if strictly followed. Please keep this manual in a safe place for future reference, together with the completed product warranty card, the original product packaging and proof of purchase. If possible, pass these instructions on to the next owner of the product. Observe basic safety precautions and accident prevention regulations at all times when using the appliance. The company is not responsible for non-compliance with these instructions by customers.

SECURITY INSTRUCTIONS

Before using this product, please read the basic safety precautions carefully.

- Carefully remove any packaging before using the product.
- This product is intended for outdoor use only. Never use it indoors.
- Always keep children and pets away from the oven when it is in use.
- Never leave a fire burning unattended.
- Never light this product or allow it to burn or cool indoors as there is a danger of carbon monoxide poisoning.
- Do not use this product in a tent, caravan, car, basement, attic, or boat.
- Do not use under awnings, umbrellas or pergolas.
- Take special care with hot coals as they may emit sparks while in use and create a fire hazard.
- Do not use gasoline, thinner, lighter fluid, alcohol, or other similar chemicals to light this product.
- It is recommended to use charcoal in your kamado. This type of coal burns longer and produces less ash.
- Do not use charcoal in this product.

Important: When opening the lid at high temperatures, it is essential to lift it only slightly, allowing air to enter slowly and safely, avoiding kickbacks or flare-ups that could cause injury.

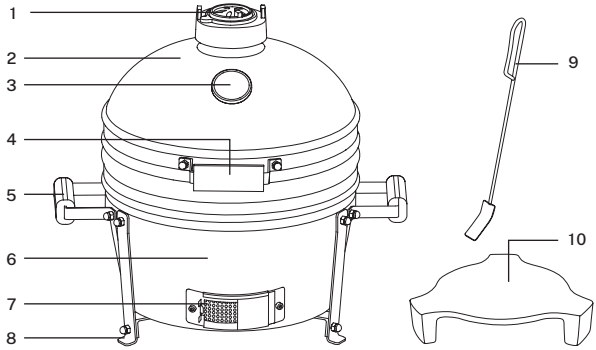
- Do not use the kamado on wooden decks or any other flammable surface, such as dry grass, wood chips, leaves, or decorative bark.
- Make sure the kamado is located at least 2 meters away from flammable objects.
- Do not use this kamado as a stove.

Attention: This product gets very hot, do not move it during operation.

- Always wear heat resistant gloves when handling hot ceramic or cooking surfaces.
- Allow unit to cool completely before moving or storing.
- Always inspect the product before use for damage. If there is damage to the product, do not use it.

PARTS LIST

1. Top ventilation
2. Top
3. Thermostat
4. Opening handle
5. Side grab handle
6. Product body
7. Ventilation outlet
8. Paws
9. Ash picker
10. Heat deflector



RECOMMENDATIONS

- Kamado barbecues are extremely versatile. Not only can they be used for grilling or smoking, but they can also easily bake pizzas, bread, cakes and cookies inside.
- Due to their excellent heat retention properties, they can reach and maintain high temperatures through precise control of airflow through the top and bottom vents.
- High heat is ideal for quickly cooking burgers and sausages, while low heat will cook larger cuts of meat for a longer period of time.
- You can add wood chips to charcoal or combine different flavored wood chips to give your meats even more flavor.
- To extinguish the unit, stop adding fuel and close all openings and lid to allow the fire to die down naturally.
- Do not use water to extinguish the fire or ashes, as this could damage the Ceramic Kamado.
- Tighten the bands and lubricate the hinges twice a year or more if necessary.

STORAGE

- When not in use, and if stored outdoors, cover the Kamado once completely cool with a suitable rain cover.
- The cooking grate is not dishwasher safe, use a mild detergent in warm water.
- When using the Kamado, press down on both locking wheels to prevent the unit from moving during use.
- It is recommended to store the Kamado under a cover in a garage or shed during the winter for complete protection.

CLEANING

- The Kamado cleans itself. Heat it at 260°C for 30 minutes and it will burn off all food and residue.
- Do not use water or any other type of cleaning product to clean the inside of your Kamado. The walls are porous and will absorb any liquid used which could cause the Kamado to crack. If the soot is excessive, use a wire brush or the ash tool to scrape off any carbon residue before next use.
- To clean the grills, use a non-abrasive cleaner after the unit is completely cool.
- To clean the outer surface, wait for the Kamado to cool down and use a damp cloth with a mild detergent.

USE AND CARE

- Make sure the Kamado is placed on a permanent, flat, level, heat resistant and non-flammable surface, away from flammable objects.
- Make sure the Kamado has a minimum height distance of 2 meters from the top and a minimum distance of 2 meters from other surrounding objects.
- To start the fire, place rolled newspaper with a few starter cubes or solid fire pellets on the charcoal plate. Then place 2-3 handfuls of the charcoal on top of the newspaper. Maximum amount of charcoal is 0.4 kg.
- Do not use gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol, or other similar chemicals to light charcoal.
- Open the bottom vent and light the newspaper using a long wick lighter or safety matches. Once lit, leave bottom vent and lid open for about 10 minutes to create a small layer of hot coals.
- Allow the charcoal to heat up and stay red hot for at least 30 minutes before cooking on the Kamado for the first time. Do not cook before the fuel has a layer of ash.
- It is recommended not to fan or turn the coals once they are lit. This allows the coals to burn more evenly and efficiently.
- Once lit, wear heat resistant gloves when handling hot ceramic or cooking surfaces.

COOKING MODES

Low temperature cooking

1. Turn on the kamado according to the instructions above. Do not move or fan the coals once lit.
2. Fully open the bottom vent and leave the lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot coals.
3. Wait until the Kamado reaches the desired temperature.
4. Completely close bottom vent to maintain temperature.
5. The kamado will be ready to start cooking.

high temperature cooking

1. Light the charcoal according to the instructions above.
2. Close the lid and fully open the top and bottom air vents.
3. Control the temperature of the Kamado until it reaches the desired temperature.
4. Close the top vent halfway and continue to monitor the temperature for a few more minutes.
5. • You are now ready to use the Kamado for cooking.

Smoke

1. Follow the instructions above as if you were starting a slow cooker.
2. Wait until the Kamado reaches the desired temperature.
3. Leave the bottom vent slightly open.
4. Close the top vent and continue checking the temperature for a few more minutes.
5. Wearing heat-resistant gloves, spread the wood chips in a circle over the hot charcoal.
6. The kamado will be ready to start smoking.

Advice:

- Soak wood chips or cooking planks in water for 15 minutes to prolong the smoking process.

IMPORTANT:

- When opening the lid at high temperatures, it is essential to lift it only slightly, allowing air to enter slowly and safely to prevent kickbacks or flare-ups that could cause injury.
- Always follow the food cooking information indicated in this instruction manual.
- Always wear heat resistant gloves when handling hot ceramic or cooking surfaces.

COOKING TIPS

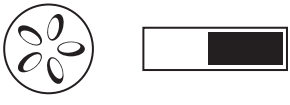
- Do not cook until the fuel has a layer of ash.
- Always read the safety instructions and follow the tips when cooking on your kamado.
- Always wash your hands before and after handling raw meat and before eating.
- Always keep raw meat away from cooked meat and other foods.
- Before cooking, make sure grill surfaces and tools are clean and free of old food residue.
- Do not use the same utensils to handle cooked and raw foods.
- Make sure all meat is fully cooked before eating.

  Caution:

  - Eating raw or undercooked meat can cause food poisoning, so be extra careful when cooking your food.
  - To reduce the risk of undercooked meat, cut off a piece and make sure it is fully cooked.
  - If the meat has been cooked long enough, the meat juices should be clear and there should be no traces of pink/red juices or meat coloring.
- It is recommended to pre-cook larger pieces of meat and joints before finally cooking on your grill.
- After cooking on your kamado, always clean the cooking surfaces of the grill and tools.

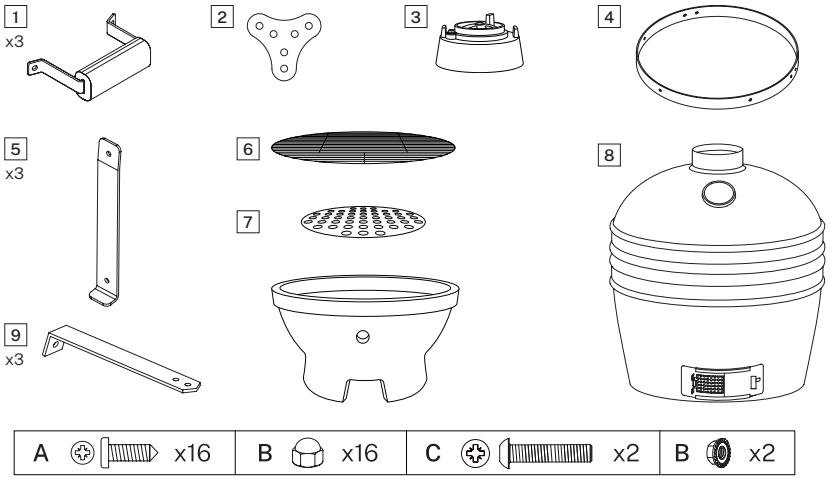
COOKING TEMPERATURE GUIDE

SLOW COOKING / SMOKING (110°C-135°C)	TIME	VENTILATION
Beef steak	2 hours	
Pulled pork	2 hours	
Whole chicken	3-4 Hours	
Ribs	3-5 Hours	
Roasts	9+ Hours	

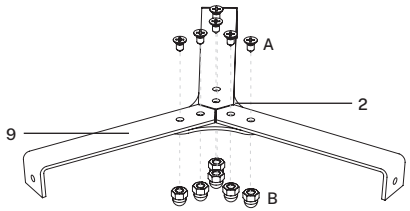
GRILL / ROAST (160°C-180°C)	TIME	VENTILATION
Fish	15-20 min.	
Pork loin	15-30 min.	
Chicken pieces	30-45 min.	
Whole chicken	1-1.5 hours	
Loin leg	3-4 hours	
Turkey	2-4 hours	
Ham	2-5 hours	

GILD (260°C-370°C)	TIME	VENTILATION
Steak	5-8 min.	
Pork chop	6-10 min.	
Burgers	6-10 min.	
Sausages	6-10 min.	

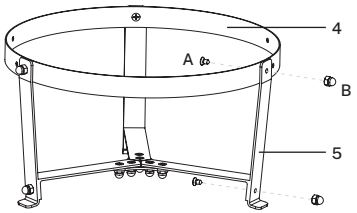
MOUNTING



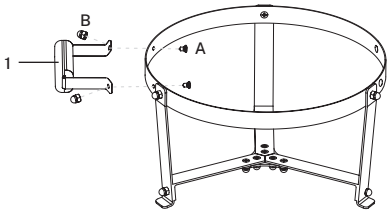
Mounting the legs and side grab handles



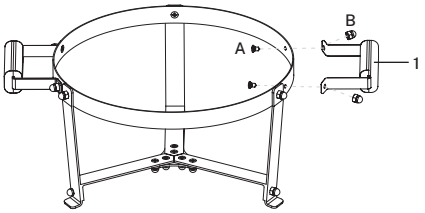
1. Place part two on the flat part of the three parts 9 fitting the holes and screw them with the help of screws and nuts A and B.



2. Attach parts 5 to the previously assembled base using screws and nuts A and B. Then attach part 4 on top by adjusting the holes with screws and nuts A and B.



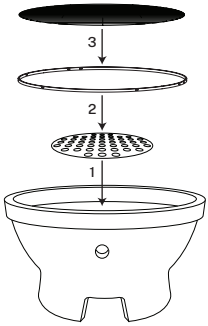
3. Place part 1 on one side of the previously assembled base and screw it in with screws A and B until it is secure.



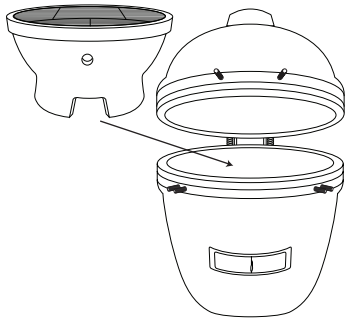
4. Repeat the same step with the side handle on the opposite side.

Coal Bucket Assembly

Before assembling the charcoal bucket, place the kamado on the wheel base, with the help of another person, since this product has a lot of weight, in this way the kamado will weigh less at the time of assembly and will be easier to transport.

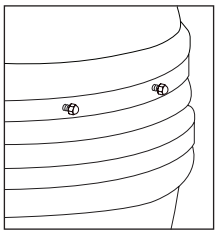


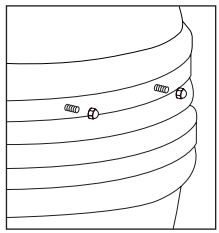
1. Insert the charcoal grate, the top ring of the kamado and then the cooking grill into the charcoal bucket.

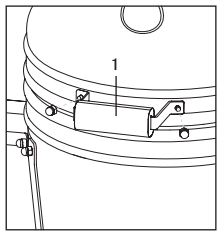


2. Once the cube is assembled, insert it into the body of the kamado, being careful not to pinch your fingers.

Handle assembly





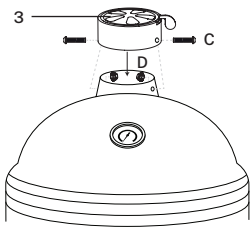


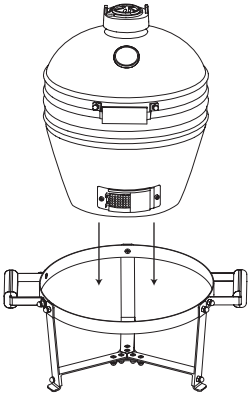
3. Remove the nuts that are placed on the kamado where the handle goes.

4. Place part 1 fitting the holes in the screws that protrude from the kamado and screw the nut until the handle is well attached.

Air outlet mounting

5. Place part 13 on top of the kamado's air outlet and carefully screw it down with screws C and brake nuts D one on each side. Make sure the piece is tight but do it carefully.





6. Once all the parts of the kamado are assembled, you can place the body of the product at the base of the legs, always with the help of another person since it is a heavy product. You will be able to start enjoying your kamado.

CARE AND MAINTENANCE

After use, the surface of your ceramic barbecue may show lines of cracks. However, this does not mean that the ceramic is cracked. This is known as "crazing" and is caused by a difference in the coefficient of expansion between the glaze and the clay. The crazing pattern has a spider web appearance and is different from a crack in that it cannot be felt on the surface unless a fingernail is used to detect it. However, it may be more apparent when the surface is dusty or magnified. Although this “crazing” may appear to be an imperfection, it does not affect the performance or lifespan of your ceramic barbecue, therefore it cannot be claimed as a warranty issue. In fact, the crazing process increases the resistance of the unit.

To improve its use, follow the following tips:

- Wooden side shelves should be covered when not in use and may require refinishing from time to time.
- Regularly check that all band assist spring bolts are tight and secure.
- Do not remove container from fire. The purpose of the fire bowl is to hold the charcoal and it will continue to work even if it is cracked.

ESPAÑOL

Muchas gracias por elegir nuestro producto. Antes de utilizarlo, lea detenidamente las instrucciones de uso para su correcta utilización.

Las precauciones de seguridad incluidas reducen el riesgo de sufrir quemaduras, lesiones e incluso la muerte si se respetan estrictamente. Guarde este manual en un lugar seguro para consultarlo en el futuro, junto con la tarjeta de garantía del producto debidamente cumplimentada, el embalaje original del producto y el justificante de compra. Si es posible, entregue estas instrucciones al siguiente propietario del producto. Respete en todo momento las precauciones básica de seguridad y las normas de prevención de accidentes cuando utilice el aparato. La empresa no se hace responsable del incumplimiento de estas instrucciones por parte de los clientes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de usar este producto lea detenidamente las precauciones básicas de seguridad.

- Retire con cuidado cualquier embalaje antes de usar el producto.
- Este producto está destinado únicamente para uso en exteriores. No lo utilice nunca en interiores.
- Mantenga a los niños y las mascotas siempre lejos del horno cuando esté en uso.
- Nunca deje un fuego encendido sin supervisión.
- Nunca encienda este producto ni permita que se consuma o enfríe en espacios cerrados ya que existe peligro de intoxicación por monóxido de carbono.
- No utilice este producto en una tienda de campaña, caravana, automóvil, sótano, ático o barco.
- No lo use debajo de toldos, sombrillas o pérgolas.
- Tenga especial cuidado con las brasas calientes ya que pueden emitir chispas mientras está en uso y existe peligro de incendio.
- No utilice gasolina, disolvente, líquido para encender, alcohol u otros productos químicos similares para encender este producto.
- Se recomienda utilizar carbón vegetal en su kamado. Este tipo de carbón arde durante más tiempo y produce menos ceniza.
- No use carbón en este producto.

Importante: Cuando abra la tapa a altas temperaturas, es esencial levantarla solo ligeramente, permitiendo que el aire entre lentamente y de manera segura, evitando retrocesos o llamaradas que puedan causar lesiones.

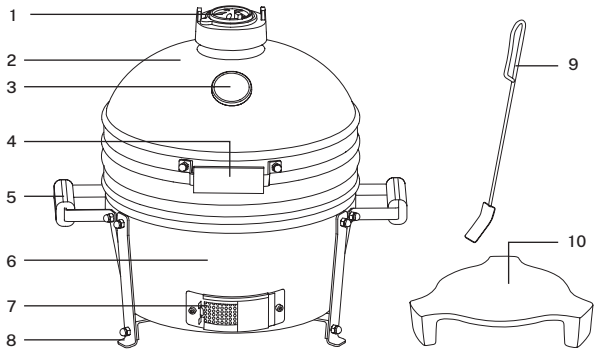
- No utilice el kamado sobre plataformas de madera ni en ninguna otra superficie inflamable, como pasto seco, astillas de madera, hojas o corteza decorativa.
- Asegúrese de que el kamado esté ubicado al menos a 2 metros de distancia de objetos inflamables.
- No utilice este kamado como una estufa.

Atención: Este producto se calienta mucho, no lo mueva durante su funcionamiento.

- Siempre use guantes resistentes al calor al manipular cerámica caliente o superficies de cocción.
- Permita que la unidad se enfríe completamente antes de moverla o almacenarla.
- Inspeccione siempre el producto antes de usarlo por si esta dañado. Si existen daños en el producto no lo use.

LISTADO DE PARTES

1. Ventilación superior
2. Tapa
3. Termostato
4. Asa de abertura
5. Asa de agarre lateral
6. Cuerpo del producto
7. Salida de ventilación
8. Patas
9. Recogecenizas
10. Deflector de calor



RECOMENDACIONES

- Las barbacoas kamado son extremadamente versátiles. No solo se pueden utilizar para asar a la parrilla o ahumar, sino que también pueden hornear pizzas, pan, pasteles y galletas fácilmente en su interior.
- Debido a sus excelentes propiedades de retención de calor, pueden alcanzar y mantener altas temperaturas mediante un control preciso del flujo de aire a través de las aberturas superiores e inferiores.
- Las altas temperaturas son ideales para cocinar rápidamente hamburguesas y salchichas, mientras que los fuegos bajos cocinarán cortes de carne más grandes durante un período de tiempo más prolongado.
- Puede agregar astillas de madera al carbón vegetal o combinar diferentes astillas de madera con sabores para darle a sus carnes aún más sabor.
- Para extinguir la unidad, deje de añadir combustible y cierre todas las aberturas y la tapa para permitir que el fuego se apague naturalmente.
- No utilice agua para extinguir el fuego o las cenizas, ya que esto podría dañar el Kamado de cerámica.
- Apriete las bandas y lubrique las bisagras dos veces al año o más si es necesario.

ALMACENAMIENTO

- Cuando no esté en uso, y si se guarda al aire libre, cubra el Kamado una vez que esté completamente frío con una funda adecuada para la lluvia.
- La parrilla de cocción no es apta para lavavajillas, utilice un detergente suave con agua tibia.
- Cuando utilice el Kamado, presione hacia abajo en ambas ruedas de bloqueo para evitar que la unidad se mueva durante el uso.
- Se recomienda guardar el Kamado bajo una cubierta en un garaje o cobertizo durante el invierno para una protección completa.

LIMPIEZA

- El Kamado se limpia solo. Caliéntelo a 260°C durante 30 minutos y quemará todos los alimentos y residuos.
- No use agua ni ningún otro tipo de producto de limpieza para limpiar el interior de su Kamado. Las paredes son porosas y absorberán cualquier líquido utilizado, lo que podría causar que el Kamado se agriete. Si el hollín es excesivo, use un cepillo de alambre o la herramienta de ceniza para raspar los restos de carbón antes del próximo uso.
- Para limpiar las parrillas, use un limpiador no abrasivo una vez que la unidad esté completamente fría.
- Para limpiar la superficie exterior, espere a que el Kamado se enfríe y use un paño húmedo con un detergente suave.

USO Y CUIDADO

- Asegúrese de que el Kamado esté colocado sobre una superficie permanente, plana, nivelada, resistente al calor y no inflamable, lejos de objetos inflamables.
- Asegúrese de que el Kamado tenga una distancia de altura mínima de 2 metros desde la parte superior y una distancia mínima de 2 metros de otros objetos circundantes.
- Para encender el fuego, coloque papel de periódico enrollado con algunos cubos de encendido o pastillas de fuego sólido en la placa de carbón. Luego coloque 2 o 3 puñados de carbón vegetal sobre el papel de periódico. Cantidad máxima de carbón vegetal es de0,4 kg.
- No use gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender el carbón vegetal.
- Abra la ventilación inferior y encienda el periódico usando un encendedor de mecha larga o cerillas de seguridad. Una vez que haya prendido, deje la ventilación inferior y la tapa abiertas durante unos 10 minutos para crear una pequeña capa de brasas calientes.
- Permita que el carbón se caliente y se mantenga al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de cocinar por primera vez en el Kamado. No cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza.
- Se recomienda no avivar ni voltear las brasas una vez que estén encendidas. Esto permite que los carbones se quemen de manera más uniforme y eficiente.
- Una vez encendido, use guantes resistentes al calor cuando manipule cerámica caliente o superficies para cocinar.

MODOS DE COCCIÓN

Cocción a baja temperatura

1. Encienda el kamado de acuerdo a las instrucciones anteriores. No mueva ni avive las brasas una vez encendidas.
2. Abra completamente la ventilación inferior y deje la tapa abierta durante aproximadamente 10 minutos para construir una pequeña cama de brasas calientes.
3. Espere hasta que el Kamado alcance la temperatura deseada.
4. Cierre completamente la ventilación inferior para mantener la temperatura.
5. El kamado estará listo para comenzar a cocinar.

Cocción a alta temperatura

1. Encienda el carbón vegetal según las instrucciones anteriores.
2. Cierre la tapa y abre completamente las salidas de aire superior e inferior.
3. Controle la temperatura del Kamado hasta que alcance la temperatura deseada.
4. Cierre la salida de aire superior a la mitad y continúe controlando la temperatura durante unos minutos más.
5. • Ahora estará listo para usar el Kamado para cocinar.

Ahumar

1. Siga las instrucciones anteriores como si estuviera comenzando una cocción lenta.
2. Espere hasta que el Kamado alcance la temperatura deseada.
3. Deje ligeramente abierta la ventilación inferior.
4. Cierre la ventilación superior y continúe revisando la temperatura durante unos minutos más.
5. Con guantes resistentes al calor, esparza las astillas de madera en círculo sobre el carbón caliente.
6. El kamado estará listo para comenzar a ahumar.

Consejo:

- Remoje las astillas de madera o tablones de cocción en agua durante 15 minutos para prolongar el proceso de ahumado.

IMPORTANTE:

- Al abrir la tapa a altas temperaturas, es esencial levantarla solo ligeramente, permitiendo que el aire entre lentamente y de manera segura para evitar retrocesos o llamaradas que puedan causar lesiones.
- Siga siempre la información de cocción de los alimentos indicada en este manual de instrucciones.
- Use siempre guantes resistentes al calor al manipular cerámica caliente o superficies de cocción.

CONSEJOS DE COCCIÓN

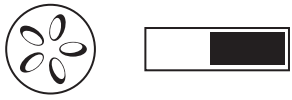
- No cocine hasta que el combustible tenga una capa de ceniza.
- Lea siempre las instrucciones de seguridad y siga los consejos al cocinar en tu kamado.
- Lávese siempre las manos antes y después de manipular carne cruda y antes de comer.
- Mantenga siempre la carne cruda alejada de la carne cocida y otros alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrese de que las superficies de la parrilla y las herramientas estén limpias y sin residuos de alimentos antiguos.
- No use los mismos utensilios para manipular alimentos cocidos y crudos.
- Asegúrese de que toda la carne esté cocida completamente antes de consumirla.

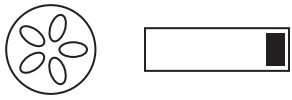
  Precaución:

  - Comer carne cruda o insuficientemente cocida puede causar intoxicación alimentaria, tenga especial cuidado a la hora de cocinar sus alimentos.
  - Para reducir el riesgo de carne insuficientemente cocida, corte un trozo y asegúrese de que esté cocida completamente.
  - Si la carne se ha cocido lo suficiente, los jugos de la carne deben estar claros y no debe haber rastros de jugo rosado/rojo o coloración de la carne.
- Se recomienda pre-cocinar piezas más grandes de carne y articulaciones antes de cocinar finalmente en tu parrilla.
- Después de cocinar en tu kamado, siempre limpie las superficies de cocción de la parrilla y las herramientas.

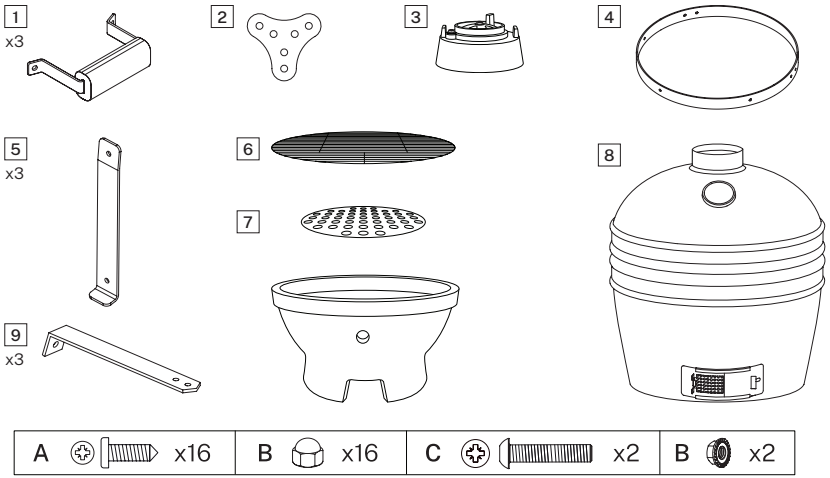
GUÍA DE TEMPERATURA DE COCCIÓN

COCCIÓN LENTA / AHUMADO (110°C-135°C)	TIEMPO	VENTILACIÓN
Bistec de carne	2 Horas	 Abierto ○ | Cerrado ●
Cerdo desmenuzado	2 Horas	
Pollo entero	3-4 Horas	
Costillas	3-5 Horas	
Asados	9+ Horas	

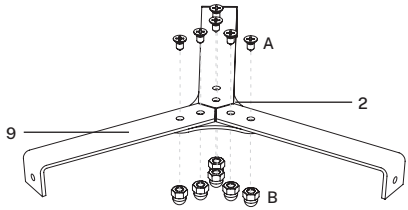
GRILL / ASADO (160°C-180°C)	TIEMPO	VENTILACIÓN
Pescado	15-20 min.	 Abierto ○ | Cerrado ●
Lomo de cerdo	15-30 min.	
Piezas de pollo	30-45 min.	
Pollo entero	1-1,5 horas	
Pierna de lomo	3-4 horas	
Pavo	2-4 horas	
Jamón	2-5 horas	

DORAR (260°C-370°C)	TIEMPO	VENTILACIÓN
Bistec	5-8 min.	 Abierto ○ | Cerrado ●
Chuleta de cerdo	6-10 min.	
Hamburguesas	6-10 min.	
Salchichas	6-10 min.	

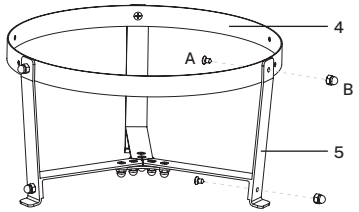
MONTAJE



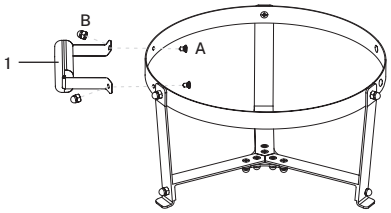
Montaje de las patas y las asas de agarre laterales



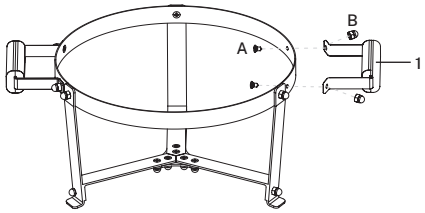
1. Coloque la pieza dos en la parte plana de las tres piezas 9 encajando los agujeros y atornillelas con la ayuda de los tornillos y las tuercas A y B.



2. Acople las piezas 5 en la base montada anteriormente usando los tornillos y las tuercas A y B. Después Coloque la pieza 4 en la parte superior ajustando los agujeros con los tornillos y tuercas A y B.



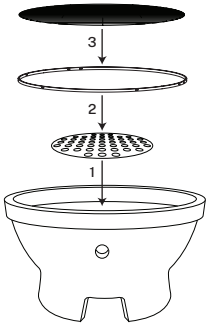
3. Coloque la pieza 1 en un lateral de la base montada anteriormente y atornillela con los tornillos A y B hasta que quede bien sujeta.

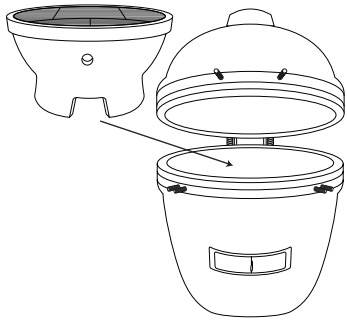


4. Repita el mismo paso con el asa lateral del lado opuesto.

Montaje del cubo de carbón

Antes de montar cubo de carbón coloque el kamado sobre la base de ruedas, con ayuda de otra persona ya que este producto tiene mucho peso, de esta manera el kamado pesará menos a la hora del montaje y será mas fácil de transportar.

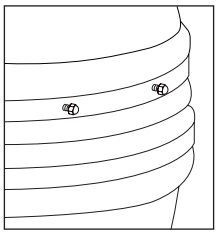


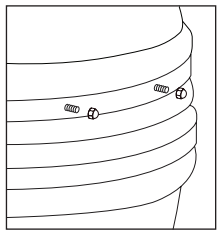


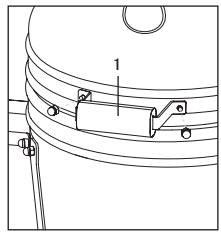
1. Introduzca dentro del cubo de carbón la rejilla para el carbón, el aro superior del kamado y posteriormente el grill de cocción.

2. Una vez montado el cubo introduzcalo dentro del cuerpo del kamado con cuidado de no pellizcarse los dedos.

Montaje del asa





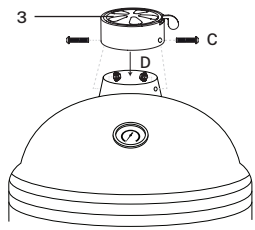


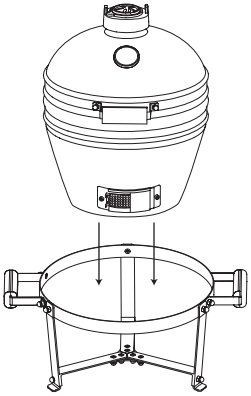
3. Quite las tuercas que encuentran colocadas en el kamado donde va el asa.

4. Coloque la pieza 1 encajando los agujeros en los tornillos que sobresalen del kamado y enrosque la tuerca hasta que el asa quede bien sujeta.

Montaje de la salida de aire

5. Coloque la pieza 13 en la parte superior de la salida de aire del kamado y atornillela cuidadosamente con los tornillos C y las tuercas de freno D una a cada lado. Asegúrese de que la pieza quede bien apretada pero hágalo con cuidado.





6. Una vez montadas todas las partes del kamado usted podrá colocar el cuerpo del producto en la base de las patas, siempre con la ayuda de otra persona ya que es un producto pesado. Usted podrá comenzar a disfrutar de su kamado.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Tras el uso, es posible que la superficie de su barbacoa de cerámica presente líneas de grietas. Sin embargo, esto no significa que la cerámica esté agrietada. Esto se conoce como "crazing" y es causado por una diferencia en el coeficiente de expansión entre el esmalte y la arcilla. El patrón de "crazing" tiene apariencia de tela de araña y es diferente de una grieta, ya que no se puede sentir en la superficie a menos que se utilice una uña para detectarlo. Sin embargo, puede ser más evidente cuando la superficie está polvorienta o se magnifica. Aunque este "crazing" pueda parecer una imperfección, no afecta al rendimiento ni a la vida útil de su barbacoa de cerámica, por lo tanto, no puede ser reclamado como un problema cubierto por la garantía. De hecho, el proceso de "crazing" aumenta la resistencia de la unidad.

Para mejorar su uso siga los siguientes consejos:

- Las repisas laterales de madera deben ser cubiertas cuando no estén en uso y pueden requerir refinamiento de vez en cuando.
- Verifique regularmente que todos los pernos del resorte de asistencia de la banda estén apretados y seguros.
- No retire el recipiente de fuego. El propósito del recipiente de fuego es sostener el carbón vegetal y seguirá funcionando incluso si está agrietado.

PORTUGUÊS

Muito obrigado por escolher nosso produto. Antes de utilizá-lo, leia atentamente as instruções de uso para seu uso correto.

As precauções de segurança incluídas reduzem o risco de queimaduras, ferimentos ou até mesmo morte se estritamente seguidas. Guarde este manual em um local seguro para referência futura, juntamente com o cartão de garantia do produto preenchido, a embalagem original do produto e o comprovante de compra. Se possível, passe estas instruções ao próximo proprietário do produto. Observe as precauções básicas de segurança e os regulamentos de prevenção de acidentes em todos os momentos ao usar o aparelho. A empresa não é responsável pelo incumprimento destas instruções por parte dos clientes.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de usar este produto, leia atentamente as precauções básicas de segurança.

- Remova cuidadosamente qualquer embalagem antes de usar o produto.
- Este produto destina-se apenas a utilização no exterior. Nunca use dentro de casa.
- Sempre mantenha crianças e animais de estimação longe do forno quando ele estiver em uso.
- Nunca deixe um fogo aceso sem vigilância.
- Nunca acenda este produto ou deixe-o queimar ou esfriar em ambientes fechados, pois existe o perigo de envenenamento por monóxido de carbono.
- Não use este produto em uma barraca, caravana, carro, porão, sótão ou barco.
- Não use sob toldos, guarda-sóis ou pérgulas.
- Tome cuidado especial com carvões quentes, pois eles podem emitir faíscas durante o uso e criar risco de incêndio.
- Não use gasolina, diluente, fluido de isqueiro, álcool ou outros produtos químicos semelhantes para acender este produto.
- Recomenda-se usar carvão em seu kamado. Este tipo de carvão queima por mais tempo e produz menos cinzas.
- Não use carvão neste produto.

Importante: Ao abrir a tampa em altas temperaturas, é essencial levantá-la apenas um pouco, permitindo que o ar entre lentamente e com segurança, evitando contragolpes ou explosões que podem causar ferimentos.

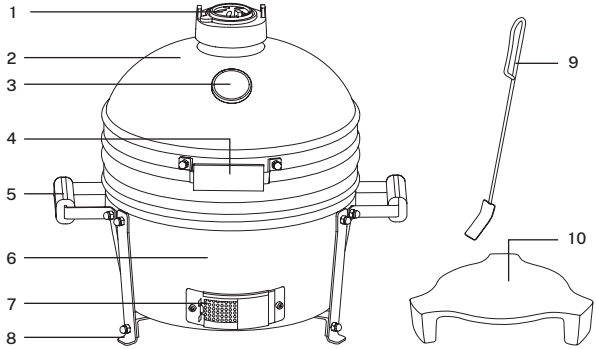
- Não use o kamado em decks de madeira ou qualquer outra superfície inflamável, como grama seca, lascas de madeira, folhas ou casca decorativa.
- Certifique-se de que o kamado esteja localizado a pelo menos 2 metros de distância de objetos inflamáveis.
- Não use este kamado como fogão.

Atenção: Este produto fica muito quente, não o mova durante a operação.

- Sempre use luvas resistentes ao calor ao manusear cerâmica quente ou superfícies de cozimento.
- Deixe a unidade esfriar completamente antes de movê-la ou armazená-la.
- Sempre inspecione o produto antes de usar quanto a danos. Se houver danos ao produto, não o utilize.

LISTA DE PEÇAS

1. Ventilação superior
2. Principal
3. Termostato
4. Alça de abertura
5. Pega lateral
6. Corpo do produto
7. Saída de ventilação
8. Patas
9. Catador de cinzas
10. Defletor de calor



RECOMENDAÇÕES

- As churrasqueiras Kamado são extremamente versáteis. Eles não apenas podem ser usados para grelhar ou defumar, mas também podem assar pizzas, pães, bolos e biscoitos facilmente.
- Devido às suas excelentes propriedades de retenção de calor, eles podem atingir e manter altas temperaturas por meio do controle preciso do fluxo de ar através das aberturas superior e inferior.
- O calor alto é ideal para cozinhar hambúrgueres e salsichas rapidamente, enquanto o fogo baixo cozinha cortes maiores de carne por um período de tempo mais longo.
- Você pode adicionar lascas de madeira ao carvão ou combinar lascas de diferentes sabores para dar ainda mais sabor às suas carnes.
- Para extinguir a unidade, pare de adicionar combustível e feche todas as aberturas e a tampa para permitir que o fogo apague naturalmente.
- Não use água para apagar o fogo ou cinzas, pois isso pode danificar o Ceramic Kamado.
- Aperte as bandas e lubrifique as dobradiças duas vezes por ano ou mais, se necessário.

ARMAZENAR

- Quando não estiver em uso e armazenado ao ar livre, cubra o Kamado quando estiver completamente frio com uma capa de chuva adequada.
- A grelha de cozedura não pode ser lavada na máquina de lavar loiça, utilize um detergente suave em água morna.
- Ao usar o Kamado, pressione as duas rodas de travamento para evitar que a unidade se mova durante o uso.
- Recomenda-se guardar o Kamado sob uma cobertura em uma garagem ou galpão durante o inverno para proteção completa.

LIMPEZA

- O Kamado se limpa sozinho. Aqueça a 260°C por 30 minutos e queimará todos os alimentos e resíduos.
- Não use água ou qualquer outro tipo de produto de limpeza para limpar o interior do seu Kamado. As paredes são porosas e absorvem qualquer líquido usado que possa causar rachaduras no Kamado. Se a fuligem for excessiva, use uma escova de aço ou uma ferramenta para cinzas para raspar qualquer resíduo de carbono antes do próximo uso.
- Para limpar as grelhas, use um limpador não abrasivo depois que a unidade estiver completamente fria.
- Para limpar a superfície externa, espere o Kamado esfriar e utilize um pano úmido com detergente neutro.

USO E CUIDADO

- Certifique-se de que o Kamado seja colocado em uma superfície permanente, plana, nivelada, resistente ao calor e não inflamável, longe de objetos inflamáveis.
- Certifique-se de que o Kamado tenha uma distância mínima de altura de 2 metros do topo e uma distância mínima de 2 metros de outros objetos ao redor.
- Para iniciar o fogo, coloque jornal enrolado com alguns cubos de partida ou pelotas sólidas de fogo na placa de carvão. Em seguida, coloque 2-3 punhados de carvão em cima do jornal. A quantidade máxima de carvão é de 0,4 kg.
- Não use gasolina, álcool branco, fluido de isqueiro, álcool ou outros produtos químicos semelhantes para acender o carvão.
- Abra a ventilação inferior e acenda o jornal usando um isqueiro de pavio longo ou fósforos de segurança. Depois de aceso, deixe a ventilação inferior e a tampa abertas por cerca de 10 minutos para criar uma pequena camada de brasas.
- Deixe o carvão esquentar e ficar em brasa por pelo menos 30 minutos antes de cozinhar no Kamado pela primeira vez. Não cozinhe antes que o combustível tenha uma camada de cinzas.
- Recomenda-se não abanar ou virar as brasas depois de acesas. Isso permite que o carvão queime de maneira mais uniforme e eficiente.
- Uma vez aceso, use luvas resistentes ao calor ao manusear cerâmica quente ou superfícies de cozimento.

MODOS DE COZIMENTO

Cozimento em baixa temperatura

1. Ligue o kamado de acordo com as instruções acima. Não mova ou abane as brasas depois de acesas.
2. Abra totalmente a ventilação inferior e deixe a tampa aberta por cerca de 10 minutos para construir uma pequena cama de brasas.
3. Aguarde até que o Kamado atinja a temperatura desejada.
4. Feche completamente a ventilação inferior para manter a temperatura.
5. O kamado estará pronto para começar a cozinhar.

cozimento em alta temperatura

1. Acenda o carvão de acordo com as instruções acima.
2. Feche a tampa e abra totalmente as saídas de ar superior e inferior.
3. Controle a temperatura do Kamado até atingir a temperatura desejada.
4. Feche a ventilação superior até a metade e continue monitorando a temperatura por mais alguns minutos.
5. • Agora você está pronto para usar o Kamado para cozinhar.

Fumaça

1. Siga as instruções acima como se estivesse iniciando um fogão lento.
2. Aguarde até que o Kamado atinja a temperatura desejada.
3. Deixe a ventilação inferior ligeiramente aberta.
4. Feche a ventilação superior e continue verificando a temperatura por mais alguns minutos.
5. Usando luvas resistentes ao calor, espalhe as lascas de madeira em um círculo sobre o carvão quente.
6. O kamado estará pronto para começar a fumar.

Conselho:

- Mergulhe lascas de madeira ou tábuas de cozimento em água por 15 minutos para prolongar o processo de defumação.

IMPORTANTE:

- Ao abrir a tampa em altas temperaturas, é essencial levantá-la apenas um pouco, permitindo que o ar entre lentamente e com segurança para evitar contragolpes ou explosões que podem causar ferimentos.
- Siga sempre as informações de cozimento dos alimentos indicadas neste manual de instruções.
- Sempre use luvas resistentes ao calor ao manusear cerâmica quente ou superfícies de cozimento.

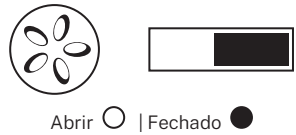
DICAS DE CULINÁRIA

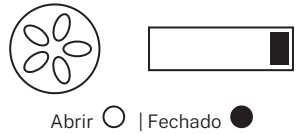
- Não cozinhe até que o combustível tenha uma camada de cinzas.
- Sempre leia as instruções de segurança e siga as dicas ao cozinhar em seu kamado.
- Sempre lave as mãos antes e depois de manusear carne crua e antes de comer.
- Sempre mantenha a carne crua longe da carne cozida e de outros alimentos.
- Antes de cozinhar, certifique-se de que as superfícies e ferramentas da grelha estejam limpas e livres de resíduos de alimentos antigos.
- Não utilize os mesmos utensílios para manusear alimentos cozidos e crus.
- Certifique-se de que toda a carne esteja totalmente cozida antes de comer.

  Cuidado:
  - Comer carne crua ou mal cozida pode causar intoxicação alimentar, por isso tenha muito cuidado ao cozinhar seus alimentos.
  - Para reduzir o risco de carne mal cozida, corte um pedaço e verifique se está bem cozido.
  - Se a carne tiver sido cozida por tempo suficiente, os sucos da carne devem ser claros e não devem haver vestígios de sucos rosa/vermelho ou corante da carne.
- Recomenda-se pré-cozinhar pedaços maiores de carne e articulações antes de finalmente cozinhar na grelha.
- Depois de cozinhar em seu kamado, sempre limpe as superfícies de cozimento da grelha e das ferramentas.

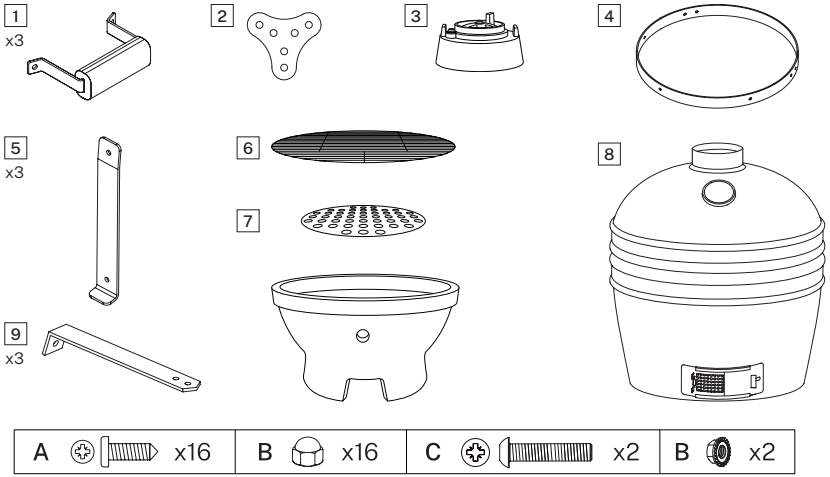
GUIA DE TEMPERATURA DE COZIMENTO

COZEDURA LENTA / FUMAGEM (110°C-135°C)	TEMPO	VENTILAÇÃO
Bife	2 horas	
Carne de porco desfiada	2 horas	
Galinha inteira	3-4 horas	
Costelas	3-5 horas	
Assados	9+ Horas	

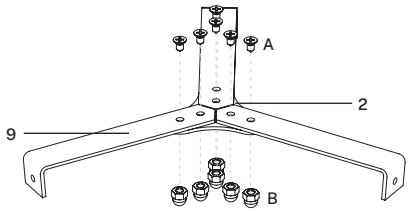
GRELHAR/ASSAR (160°C-180°C)	TEMPO	VENTILAÇÃO
Peixe	15-20 min.	
Lombo de porco	15-30 min.	
Pedaços de frango	30-45 min.	
Galinha inteira	1-1,5 horas	
Perna de lombo	3-4 horas	
Peru	2-4 horas	
Presunto	2-5 horas	

DOURAR (260°C-370°C)	TEMPO	VENTILAÇÃO
Bife	5-8 min.	
Costelinha de porco	6-10 min.	
Hambúrgueres	6-10 min.	
Salsichas	6-10 min.	

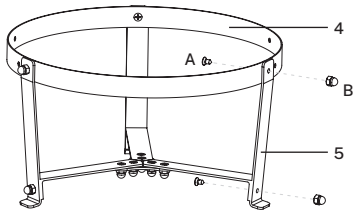
MONTAGEM



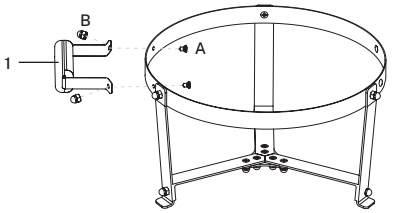
Montagem das pernas e pegas laterais



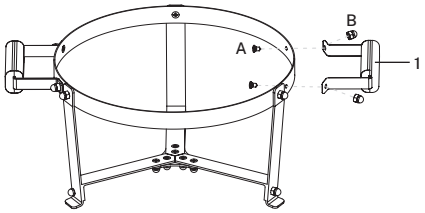
1. Coloque a parte dois na parte plana das três partes 9 encaixando nos furos e aparafuse-as com o auxílio dos parafusos e porcas A e B.



2. Fixe as peças 5 na base previamente montada usando parafusos e porcas A e B. Em seguida, fixe a parte 4 na parte superior ajustando os furos com parafusos e porcas A e B.



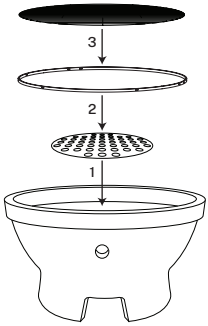
3. Posicione a peça 1 em um dos lados da base previamente montada e aparafuse-a com os parafusos A e B até que fique firme.



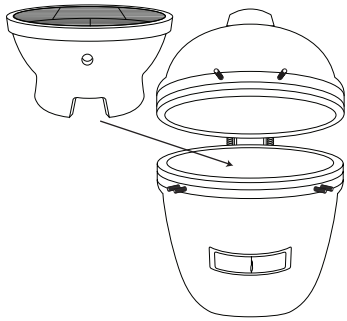
4. Repita o mesmo passo com a alça lateral no lado oposto.

Conjunto de balde de carvão

Antes de montar o balde de carvão, coloque o kamado na base de rodas, com auxílio de outra pessoa, pois este produto tem muito peso, desta forma o kamado pesará menos na hora da montagem e será mais fácil de transportar.

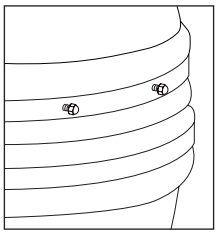


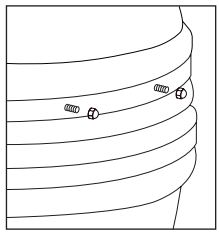
1. Insira a grelha de carvão, o anel superior do kamado e depois a grelha de cozimento no balde de carvão.

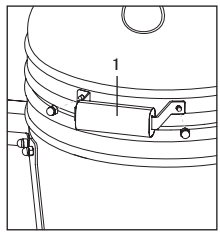


2. Depois de montado o cubo, insira-o no corpo do kamado, tomando cuidado para não prender os dedos.

Montagem do punho





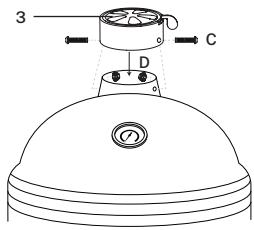


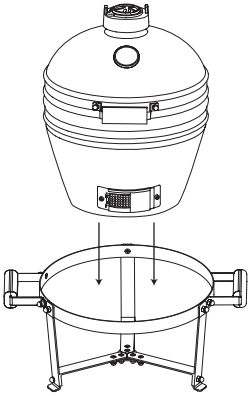
3. Retire as nozes que estão colocadas no kamado onde vai o cabo.

4. Coloque a peça 1 encaixando os furos nos parafusos que saem do kamado e aperte a porca até que o cabo fique bem preso.

Montagem de saída de ar

5. Coloque a peça 13 em cima da saída de ar do kamado e aparafuse-a cuidadosamente com os parafusos C e porcas de freio D um de cada lado. Certifique-se de que a peça está apertada, mas faça-o com cuidado.





6. Depois de montadas todas as partes do kamado, pode-se colocar o corpo do produto na base das pernas, sempre com a ajuda de outra pessoa por ser um produto pesado. Você poderá começar a desfrutar do seu kamado.

CUIDADO E MANUTENÇÃO

Após o uso, a superfície de sua churrasqueira de cerâmica pode apresentar rachaduras. No entanto, isso não significa que a cerâmica esteja rachada. Isso é conhecido como "crazing" e é causado por uma diferença no coeficiente de expansão entre o esmalte e a argila. O padrão de rachadura tem uma aparência de teia de aranha e é diferente de uma rachadura, pois não pode ser sentido na superfície, a menos que uma unha seja usada para detectá-la. No entanto, pode ser mais aparente quando a superfície estiver empoeirada ou ampliada. Embora esta “fissura” possa parecer uma imperfeição, ela não afeta o desempenho ou a vida útil de sua churrasqueira de cerâmica, portanto não pode ser reivindicada como um problema de garantia. De fato, o processo de craqueamento aumenta a resistência da unidade.

Para melhorar seu uso, siga as dicas a seguir:

- As prateleiras laterais de madeira devem ser cobertas quando não estiverem em uso e podem exigir retoques de tempos em tempos.
- Verifique regularmente se todos os parafusos da mola auxiliar de banda estão apertados e seguros.
- Não remova o recipiente do fogo. O propósito da tigela de fogo é segurar o carvão e continuará a funcionar mesmo se estiver rachado.

FRANÇAIS

Merci beaucoup d'avoir choisi notre produit. Avant de l'utiliser, lisez attentivement la notice d'utilisation pour son utilisation correcte.

Les précautions de sécurité incluses réduisent le risque de brûlures, de blessures ou même de mort si elles sont strictement suivies. Veuillez conserver ce manuel dans un endroit sûr pour référence future, ainsi que la carte de garantie du produit dûment remplie, l'emballage d'origine du produit et la preuve d'achat. Si possible, transmettez ces instructions au prochain propriétaire du produit. Respectez à tout moment les consignes de sécurité élémentaires et les règles de prévention des accidents lors de l'utilisation de l'appareil. La société n'est pas responsable du non-respect de ces instructions par les clients.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement les précautions de sécurité de base.

- Retirez soigneusement tout emballage avant d'utiliser le produit.
- Ce produit est destiné à une utilisation en extérieur uniquement. Ne l'utilisez jamais à l'intérieur.
- Gardez toujours les enfants et les animaux domestiques à l'écart du four lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne laissez jamais un feu brûler sans surveillance.
- N'allumez jamais ce produit et ne le laissez jamais brûler ou refroidir à l'intérieur car il existe un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- N'utilisez pas ce produit dans une tente, une caravane, une voiture, un sous-sol, un grenier ou un bateau.
- Ne pas utiliser sous les auvents, parasols ou pergolas.
- Soyez particulièrement prudent avec les charbons ardents car ils peuvent émettre des étincelles lors de leur utilisation et créer un risque d'incendie.
- N'utilisez pas d'essence, de diluant, d'essence à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour allumer ce produit.
- Il est recommandé d'utiliser du charbon de bois dans votre kamado. Ce type de charbon brûle plus longtemps et produit moins de cendres.
- Ne pas utiliser de charbon de bois dans ce produit.

Important: Lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de ne le soulever que légèrement, permettant à l'air d'entrer lentement et en toute sécurité, en évitant les rebonds ou les poussées qui pourraient causer des blessures.

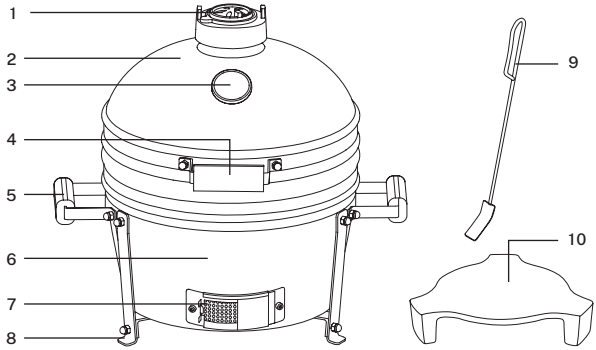
- N'utilisez pas le kamado sur des terrasses en bois ou sur toute autre surface inflammable, comme de l'herbe sèche, des copeaux de bois, des feuilles ou de l'écorce décorative.
- Assurez-vous que le kamado est situé à au moins 2 mètres des objets inflammables.
- N'utilisez pas ce kamado comme réchaud.

Attention: Ce produit devient très chaud, ne le déplacez pas pendant le fonctionnement.

- Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez de la céramique ou des surfaces de cuisson chaudes.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.
- Inspectez toujours le produit avant utilisation pour détecter tout dommage. Si le produit est endommagé, ne l'utilisez pas.

LISTE DES PIECES

1. Aération supérieure
2. Couvercle
3. Thermostat
4. Poignée d'ouverture
5. Poignée de maintien latérale
6. Corps du produit
7. Bouche d'aération
8. Pattes
9. Ramasse-cendres
10. Déflecteur de chaleur



RECOMMANDATIONS

- Les barbecues Kamado sont extrêmement polyvalents. Non seulement ils peuvent être utilisés pour griller ou fumer, mais vous pouvez également facilement cuire des pizzas, du pain, des gâteaux et des biscuits à l'intérieur.
- En raison de leurs excellentes propriétés de rétention de la chaleur, ils peuvent atteindre et maintenir des températures élevées grâce à un contrôle précis du flux d'air à travers les évents supérieurs et inférieurs.
- La chaleur élevée est idéale pour cuire rapidement les hamburgers et les saucisses, tandis que la chaleur basse permet de cuire de plus gros morceaux de viande pendant une plus longue période.
- Vous pouvez ajouter des copeaux de bois au charbon de bois ou combiner différents copeaux de bois aromatisés pour donner encore plus de saveur à vos viandes.
- Pour éteindre l'appareil, arrêtez d'ajouter du combustible et fermez toutes les ouvertures et le couvercle pour permettre au feu de s'éteindre naturellement.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre le feu ou les cendres, car cela pourrait endommager le Ceramic Kamado.
- Serrez les bandes et lubrifiez les charnières deux fois par an ou plus si nécessaire.

STOCKAGE

- Lorsqu'il n'est pas utilisé et s'il est stocké à l'extérieur, couvrez le Kamado une fois complètement refroidi avec une housse de pluie appropriée.
- La grille de cuisson ne va pas au lave-vaisselle, utilisez un détergent doux dans de l'eau tiède.
- Lorsque vous utilisez le Kamado, appuyez sur les deux roues de verrouillage pour empêcher l'appareil de bouger pendant l'utilisation.
- Il est recommandé de ranger le Kamado sous une housse dans un garage ou un cabanon pendant l'hiver pour une protection complète.

NETTOYAGE

- Le Kamado se nettoie tout seul. Chauffez-le à 260°C pendant 30 minutes et il brûlera tous les aliments et résidus.
- N'utilisez pas d'eau ou tout autre type de produit de nettoyage pour nettoyer l'intérieur de votre Kamado. Les parois sont poreuses et absorberont tout liquide utilisé qui pourrait faire craquer le Kamado. Si la suie est excessive, utilisez une brosse métallique ou l'outil à cendres pour gratter tout résidu de carbone avant la prochaine utilisation.
- Pour nettoyer les grilles, utilisez un nettoyant non abrasif une fois l'appareil complètement refroidi.
- Pour nettoyer la surface extérieure, attendez que le Kamado refroidisse et utilisez un chiffon humide avec un détergent doux.

UTILISATION ET ENTRETIEN

- Assurez-vous que le Kamado est placé sur une surface permanente, plane, de niveau, résistante à la chaleur et ininflammable, à l'écart des objets inflammables.
- Assurez-vous que le Kamado a une distance de hauteur minimale de 2 mètres du haut et une distance minimale de 2 mètres des autres objets environnants.
- Pour allumer le feu, placez du papier journal roulé avec quelques cubes de démarrage ou des pastilles de feu solides sur la plaque à charbon. Placez ensuite 2 à 3 poignées de charbon de bois sur le papier journal. La quantité maximale de charbon de bois est de 0,4 kg.
- N'utilisez pas d'essence, de white spirit, d'essence à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour allumer le charbon de bois.
- Ouvrez l'évent inférieur et allumez le journal à l'aide d'un briquet à longue mèche ou d'allumettes de sécurité. Une fois allumé, laissez l'évent inférieur et le couvercle ouverts pendant environ 10 minutes pour créer une petite couche de charbons ardents.
- Laissez le charbon de bois chauffer et rester rouge pendant au moins 30 minutes avant de cuisiner sur le Kamado pour la première fois. Ne pas cuire avant que le combustible n'ait une couche de cendre.
- Il est recommandé de ne pas ventiler ou tourner les charbons une fois qu'ils sont allumés. Cela permet aux charbons de brûler plus uniformément et efficacement.
- Une fois allumé, portez des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez de la céramique ou des surfaces de cuisson chaudes.

MODES DE CUISSON

cuisson basse température

1. Allumez le kamado selon les instructions ci-dessus. Ne déplacez pas et ne ventilez pas les charbons une fois allumés.
2. Ouvrez complètement l'évent inférieur et laissez le couvercle ouvert pendant environ 10 minutes pour construire un petit lit de charbons ardents.
3. Attendez que le Kamado atteigne la température souhaitée.
4. Fermez complètement l'évent inférieur pour maintenir la température.
5. Le kamado sera prêt à commencer la cuisson.

cuisson à haute température

1. Allumez le charbon de bois selon les instructions ci-dessus.
2. Fermez le couvercle et ouvrez complètement les bouches d'aération supérieure et inférieure.
3. Contrôlez la température du Kamado jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée.
4. Fermez l'évent supérieur à moitié et continuez à surveiller la température pendant quelques minutes de plus.
5. • Vous êtes maintenant prêt à utiliser le Kamado pour cuisiner.

Fumée

1. Suivez les instructions ci-dessus comme si vous démarriez une mijoteuse.
2. Attendez que le Kamado atteigne la température souhaitée.
3. Laissez l'évent inférieur légèrement ouvert.
4. Fermez l'évent supérieur et continuez à vérifier la température pendant quelques minutes de plus.
5. En portant des gants résistants à la chaleur, étalez les copeaux de bois en cercle sur le charbon de bois chaud.
6. Le kamado sera prêt à commencer à fumer.

Conseil:

- Faire tremper les copeaux de bois ou les planches de cuisson dans l'eau pendant 15 minutes pour prolonger le processus de fumage.

IMPORTANT:

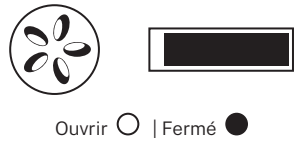
- Lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de ne le soulever que légèrement, permettant à l'air d'entrer lentement et en toute sécurité pour éviter les rebonds ou les poussées qui pourraient causer des blessures.
- Suivez toujours les informations de cuisson des aliments indiquées dans ce manuel d'instructions.
- Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez de la céramique ou des surfaces de cuisson chaudes.

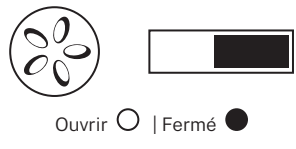
CONSEILS DE CUISINE

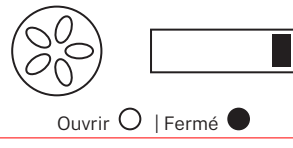
- Ne faites pas cuire jusqu'à ce que le combustible ait une couche de cendre.
- Lisez toujours les consignes de sécurité et suivez les conseils lors de la cuisson sur votre kamado.
- Lavez-vous toujours les mains avant et après avoir manipulé de la viande crue et avant de manger.
- Gardez toujours la viande crue éloignée de la viande cuite et des autres aliments.
- Avant de cuisiner, assurez-vous que les surfaces et les outils du gril sont propres et exempts de vieux résidus alimentaires.
- N'utilisez pas les mêmes ustensiles pour manipuler les aliments cuits et crus.
- Assurez-vous que toute la viande est bien cuite avant de la manger.

  Avertir:
  - Manger de la viande crue ou insuffisamment cuite peut provoquer une intoxication alimentaire, alors soyez très prudent lorsque vous cuisinez vos aliments.
  - Pour réduire le risque de viande insuffisamment cuite, coupez un morceau et assurez-vous qu'il est bien cuit.
  - Si la viande a été cuite assez longtemps, le jus de viande doit être clair et il ne doit y avoir aucune trace de jus rose/rouge ou de coloration de la viande.
- Il est recommandé de précuire les gros morceaux de viande et les joints avant de les cuire finalement sur votre gril.
- Après avoir cuisiné sur votre kamado, nettoyez toujours les surfaces de cuisson du gril et des outils.

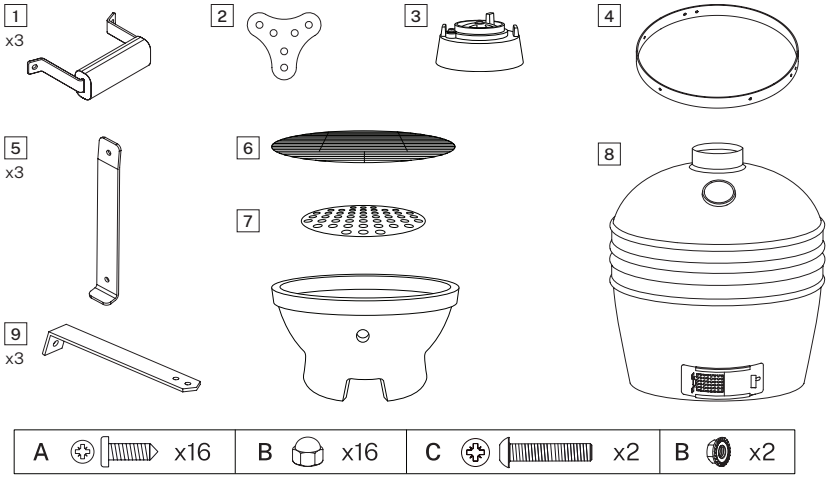
GUIDE DES TEMPÉRATURES DE CUISSON

CUISSON LENTE / FUMAGE (110°C-135°C)	TEMPS	VENTILATION
Steak de bœuf	2 heures	
Porc effiloché	2 heures	
Poulet entier	3-4 heures	
Côtes	3-5 heures	
Rôtis	9+ heures	

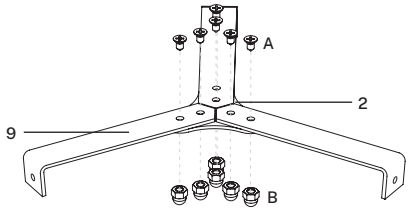
GRILLER / RÔTIR (160°C-180°C)	TEMPS	VENTILATION
Poisson	15-20 min.	
Longe de porc	15-30 min.	
Morceaux de poulet	30-45 min.	
Poulet entier	1-1,5 heures	
Jambe de longe	3-4 heures	
Dinde	2-4 heures	
Jambon	2-5 heures	

DORÉ (260°C-370°C)	TEMPS	VENTILATION
Steak	5-8 min.	
Côtelette de porc	6-10 min.	
Hamburgers	6-10 min.	
Saucisses	6-10 min.	

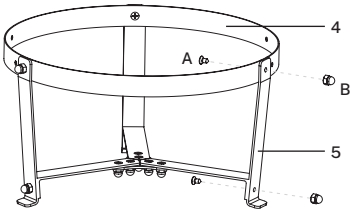
MONTAGE



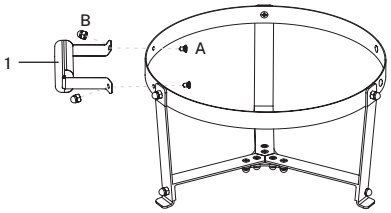
Montage des pieds et des poignées latérales



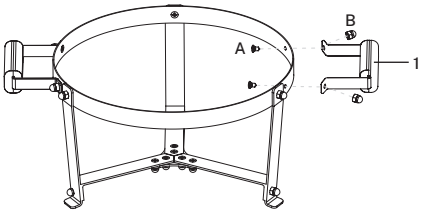
1. Placer la pièce deux sur la partie plate des trois pièces 9 en ajustant les trous et les visser à l'aide des vis et écrous A et B.



2. Fixez les pièces 5 à la base précédemment assemblée à l'aide des vis et des écrous A et B. Fixez ensuite la pièce 4 sur le dessus en ajustant les trous avec les vis et les écrous A et B.



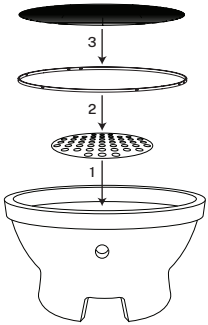
3. Placez la pièce 1 sur un côté de la base précédemment assemblée et vissez-la avec les vis A et B jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée.



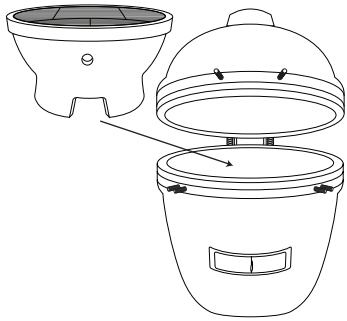
4. Répétez la même étape avec la poignée latérale du côté opposé.

Ensemble de seau à charbon

Avant d'assembler le seau à charbon, placez le kamado sur l'empattement, avec l'aide d'une autre personne, car ce produit a beaucoup de poids, de cette façon le kamado pèsera moins au moment de l'assemblage et sera plus facile à transporter.

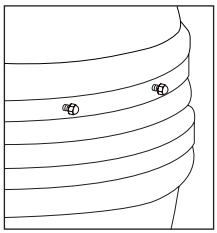


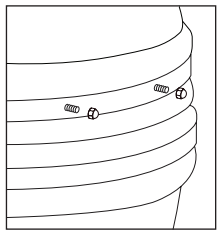
1. Insérez la grille à charbon, l'anneau supérieur du kamado puis la grille de cuisson dans le seau à charbon.

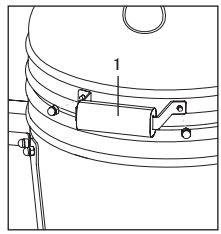


2. Une fois le cube assemblé, insérez-le dans le corps du kamado en faisant attention de ne pas vous pincer les doigts.

Assemblage de la poignée





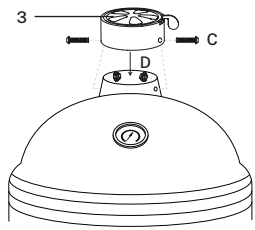


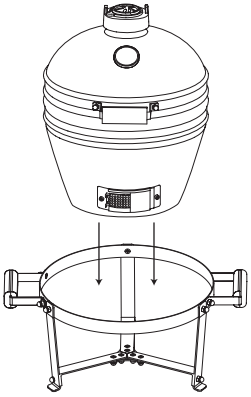
3. Retirez les écrous qui sont placés sur le kamado où va la poignée.

4. Placez la pièce 1 en ajustant les trous dans les vis qui dépassent du kamado et vissez l'écrou jusqu'à ce que la poignée soit bien fixée.

Montage sortie d'air

5. Placez la pièce 13 au-dessus de la sortie d'air du kamado et vissez-la soigneusement avec les vis C et les écrous frein D un de chaque côté. Assurez-vous que la pièce est bien serrée, mais faites-le avec précaution.





6. Une fois toutes les pièces du kamado assemblées, vous pouvez placer le corps du produit à la base des jambes, toujours avec l'aide d'une autre personne puisqu'il s'agit d'un produit lourd. Vous pourrez commencer à profiter de votre kamado.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Après utilisation, la surface de votre barbecue en céramique peut présenter des lignes de fissures. Cependant, cela ne signifie pas que la céramique est fissurée. Ceci est connu sous le nom de "craquage" et est causé par une différence de coefficient de dilatation entre la glaçure et l'argile. Le motif de craquelures a une apparence de toile d'araignée et est différent d'une fissure en ce qu'il ne peut pas être ressenti sur la surface à moins qu'un ongle ne soit utilisé pour le détecter. Cependant, cela peut être plus apparent lorsque la surface est poussiéreuse ou agrandie. Bien que ce « craquelage » puisse sembler être une imperfection, il n'affecte pas les performances ou la durée de vie de votre barbecue en céramique, il ne peut donc pas être réclamé comme un problème de garantie. En fait, le processus de craquelage augmente la résistance de l'unité.

Pour améliorer son utilisation, suivez les conseils suivants :

- Les étagères latérales en bois doivent être couvertes lorsqu'elles ne sont pas utilisées et peuvent nécessiter une retouche de temps à autre.
- Vérifiez régulièrement que tous les boulons de ressort d'assistance de bande sont serrés et sécurisés.
- Ne pas retirer le récipient du feu. Le bol à feu a pour but de contenir le charbon de bois et il continuera à fonctionner même s'il est fissuré.

ITALIANO

Grazie mille per aver scelto il nostro prodotto. Prima di utilizzarlo, leggere attentamente le istruzioni per l'uso per il suo corretto utilizzo.

Le precauzioni di sicurezza incluse riducono il rischio di ustioni, lesioni o persino morte se seguite rigorosamente. Si prega di conservare questo manuale in un luogo sicuro per future consultazioni, insieme alla scheda di garanzia del prodotto compilata, alla confezione originale del prodotto e alla prova di acquisto. Se possibile, trasmettere queste istruzioni al prossimo proprietario del prodotto. Osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base e le norme antinfortunistiche durante l'utilizzo dell'apparecchio. La società non è responsabile del mancato rispetto di queste istruzioni da parte dei clienti.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente le precauzioni di sicurezza di base.

- Rimuovere con attenzione qualsiasi imballaggio prima di utilizzare il prodotto.
- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso esterno. Non usarlo mai al chiuso.
- Tenere sempre i bambini e gli animali domestici lontano dal forno quando è in uso.
- Non lasciare mai un fuoco acceso incustodito.
- Non accendere mai questo prodotto né lasciarlo bruciare o raffreddare all'interno poiché esiste il pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio.
- Non utilizzare questo prodotto in tenda, roulotte, auto, cantina, soffitta o barca.
- Non utilizzare sotto tende da sole, ombrelloni o pergolati.
- Prestare particolare attenzione ai carboni ardenti in quanto possono emettere scintille durante l'uso e creare un pericolo di incendio.
- Non utilizzare benzina, solventi, fluidi per accendini, alcol o altri prodotti chimici simili per accendere questo prodotto.
- Si consiglia di utilizzare carbone nel tuo kamado. Questo tipo di carbone brucia più a lungo e produce meno cenere.
- Non utilizzare carbone in questo prodotto.

Importante: Quando si apre il coperchio ad alte temperature, è fondamentale sollevarlo solo leggermente, permettendo all'aria di entrare lentamente e in sicurezza, evitando contraccolpi o fiammate che potrebbero causare lesioni.

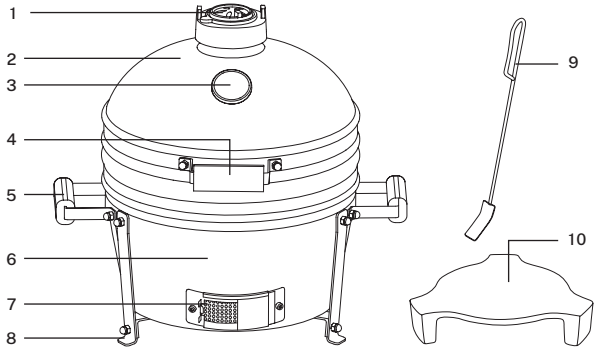
- Non utilizzare il kamado su ponti di legno o qualsiasi altra superficie infiammabile, come erba secca, trucioli di legno, foglie o corteccia decorativa.
- Assicurarsi che il kamado si trovi ad almeno 2 metri di distanza da oggetti infiammabili.
- Non usare questo kamado come fornello.

Attenzione: Questo prodotto diventa molto caldo, non spostarlo durante il funzionamento.

- Indossare sempre guanti resistenti al calore quando si maneggia la ceramica calda o le superfici di cottura.
- Lasciare raffreddare completamente l'unità prima di spostarla o riporla.
- Ispezionare sempre il prodotto prima dell'uso per eventuali danni. In caso di danni al prodotto, non utilizzarlo.

ELENCO DELLE PARTI

1. Ventilazione superiore
2. Superiore
3. Termostato
4. Maniglia di apertura
5. Maniglia di presa laterale
6. Corpo del prodotto
7. Presa di ventilazione
8. Zampe
9. Raccoglitore di cenere
10. Deflettore di calore



RACCOMANDAZION

- I barbecue Kamado sono estremamente versatili. Non solo possono essere utilizzate per grigliare o affumicare, ma possono anche cuocere facilmente pizze, pane, torte e biscotti all'interno.
- Grazie alle loro eccellenti proprietà di ritenzione del calore, possono raggiungere e mantenere temperature elevate attraverso un controllo preciso del flusso d'aria attraverso le prese d'aria superiori e inferiori.
- Il calore alto è ideale per cuocere rapidamente hamburger e salsicce, mentre il fuoco basso cuocerà tagli di carne più grandi per un periodo di tempo più lungo.
- Puoi aggiungere trucioli di legno al carbone o combinare trucioli di legno aromatizzati diversi per dare alle tue carni ancora più sapore.
- Per spegnere l'unità, interrompere l'aggiunta di combustibile e chiudere tutte le aperture e il coperchio per consentire al fuoco di spegnersi naturalmente.
- Non utilizzare acqua per estinguere il fuoco o la cenere, in quanto ciò potrebbe danneggiare il Kamado in ceramica.
- Stringere le fascette e lubrificare le cerniere due volte all'anno o più se necessario.

MAGAZZINAGGIO

- Quando non in uso, e se conservato all'aperto, coprire il Kamado una volta completamente raffreddato con una copertura antipioggia adatta.
- La griglia di cottura non è lavabile in lavastoviglie, utilizzare un detergente delicato in acqua tiepida.
- Quando si utilizza il Kamado, premere verso il basso su entrambe le ruote di bloccaggio per evitare che l'unità si muova durante l'uso.
- Si consiglia di riporre il Kamado sotto una copertura in un garage o in un capannone durante l'inverno per una protezione completa.

PULIZIA

- Il Kamado si pulisce da solo. Riscaldalo a 260°C per 30 minuti e brucerà tutto il cibo e i residui.
- Non utilizzare acqua o qualsiasi altro tipo di prodotto per la pulizia per pulire l'interno del tuo Kamado. Le pareti sono porose e assorbiranno qualsiasi liquido utilizzato che potrebbe causare la rottura del Kamado. Se la fuliggine è eccessiva, utilizzare una spazzola metallica o lo strumento per la cenere per raschiare eventuali residui di carbonio prima del prossimo utilizzo.
- Per pulire le griglie, utilizzare un detergente non abrasivo dopo che l'unità si è completamente raffreddata.
- Per pulire la superficie esterna, attendere che il Kamado si raffreddi e utilizzare un panno umido con un detergente delicato.

USO E CURA

- Assicurarsi che il Kamado sia posizionato su una superficie permanente, piana, livellata, resistente al calore e non infiammabile, lontano da oggetti infiammabili.
- Assicurarsi che il Kamado abbia una distanza minima in altezza di 2 metri dall'alto e una distanza minima di 2 metri da altri oggetti circostanti.
- Per accendere il fuoco, metti carta di giornale arrotolata con alcuni cubetti di avviamento o pellet di fuoco solidi sulla piastra di carbone. Quindi posiziona 2-3 manciate di carbone sopra il giornale. La quantità massima di carbone è di 0,4 kg.
- Non utilizzare benzina, spirito bianco, liquido per accendini, alcol o altri prodotti chimici simili per accendere il carbone.
- Apri lo sfiato inferiore e accendi il giornale usando un accendino a stoppino lungo o fiammiferi di sicurezza. Una volta acceso, lasciare aperto lo sfiato inferiore e il coperchio per circa 10 minuti per creare un piccolo strato di carboni ardenti.
- Lascia che il carbone si riscaldi e rimanga rovente per almeno 30 minuti prima di cuocere sul Kamado per la prima volta. Non cuocere prima che il combustibile abbia uno strato di cenere.
- Si raccomanda di non ventilare o girare i carboni una volta accesi. Ciò consente ai carboni di bruciare in modo più uniforme ed efficiente.
- Una volta acceso, indossare guanti resistenti al calore quando si maneggia la ceramica calda o le superfici di cottura.

MODALITÀ DI COTTURA

cottura a bassa temperatura

1. Accendi il kamado seguendo le istruzioni sopra. Non spostare o ventilare i carboni una volta accesi.
2. Apri completamente lo sfiato inferiore e lascia il coperchio aperto per circa 10 minuti per creare un piccolo letto di carboni ardenti.
3. Attendere che il Kamado raggiunga la temperatura desiderata.
4. Chiudere completamente lo sfiato inferiore per mantenere la temperatura.
5. Il kamado sarà pronto per iniziare la cottura.

cottura ad alta temperatura

1. Accendi il carbone secondo le istruzioni sopra.
2. Chiudere il coperchio e aprire completamente le prese d'aria superiori e inferiori.
3. Controlla la temperatura del Kamado finché non raggiunge la temperatura desiderata.
4. Chiudi a metà lo sfiato superiore e continua a monitorare la temperatura per qualche altro minuto.
5. • Ora sei pronto per usare il Kamado per cucinare.

Fumo

1. Segui le istruzioni sopra come se stessi avviando una pentola a cottura lenta.
2. Attendere che il Kamado raggiunga la temperatura desiderata.
3. Lascia lo sfiato inferiore leggermente aperto.
4. Chiudi lo sfiato superiore e continua a controllare la temperatura per qualche altro minuto.
5. Indossando guanti resistenti al calore, distribuisci i trucioli di legno in cerchio sopra il carbone caldo.
6. Il kamado sarà pronto per iniziare a fumare.

Consiglio:

- Immergere i trucioli di legno o le assi di cottura in acqua per 15 minuti per prolungare il processo di affumicatura.

IMPORTANTE:

- Quando si apre il coperchio ad alte temperature, è essenziale sollevarlo solo leggermente, permettendo all'aria di entrare lentamente e in sicurezza per evitare contraccolpi o fiammate che potrebbero causare lesioni.
- Seguire sempre le informazioni sulla cottura degli alimenti indicate in questo manuale di istruzioni.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore quando si maneggia la ceramica calda o le superfici di cottura.

CONSIGLI DI CUCINA

- Non cuocere fino a quando il combustibile non ha uno strato di cenere.
- Leggi sempre le istruzioni di sicurezza e segui i suggerimenti quando cucini sul tuo kamado.
- Lavarsi sempre le mani prima e dopo aver maneggiato la carne cruda e prima di mangiarla.
- Tenere sempre la carne cruda lontana dalla carne cotta e da altri alimenti.
- Prima di cucinare, assicurarsi che le superfici della griglia e gli strumenti siano puliti e privi di vecchi residui di cibo.
- Non utilizzare gli stessi utensili per maneggiare cibi cotti e crudi.
- Assicurati che tutta la carne sia completamente cotta prima di mangiarla.

  Attenzione:

  - Mangiare carne cruda o poco cotta può causare intossicazione alimentare, quindi fai molta attenzione quando cucini il cibo.
  - Per ridurre il rischio di carne poco cotta, taglia un pezzo e assicurati che sia completamente cotto.
  - Se la carne è stata cotta abbastanza a lungo, i succhi della carne dovrebbero essere limpidi e non dovrebbero esserci tracce di succhi rosa/rossi o coloranti della carne.
- Si consiglia di precuocere pezzi di carne e arrosti più grandi prima di cuocerli definitivamente sulla griglia.
- Dopo aver cucinato sul tuo kamado, pulisci sempre le superfici di cottura della griglia e degli utensili.

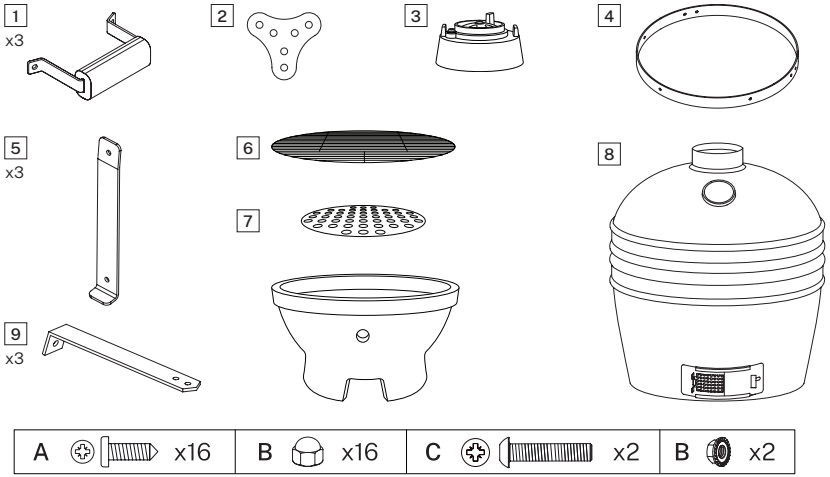
GUIDA ALLA TEMPERATURA DI COTTURA

COTTURA LENTA / AFFUMICATURA (110°C-135°C)	TEMPO	VENTILAZIONE
Bistecca di manzo	2 ore	
Maiale tirato	2 ore	
Pollo intero	3-4 ore	
Costolette	3-5 ore	
Arrosti	9+ ore	

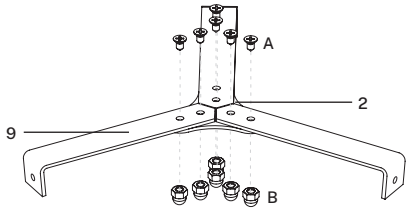
GRIGLIA / ARROSTO (160°C-180°C)	TEMPO	VENTILAZIONE
Pescare	15-20 min.	
Lonza di maiale	15-30 min.	
Pezzi di pollo	30-45 min.	
Pollo intero	1-1,5 ore	
Gamba di lombo	3-4 ore	
Tacchino	2-4 ore	
Prosciutto	2-5 ore	

DORARE (260°C-370°C)	TEMPO	VENTILAZIONE
Bistecca	5-8 min.	
Braciola di maiale	6-10 min.	
Hamburger	6-10 min.	
Salsicce	6-10 min.	

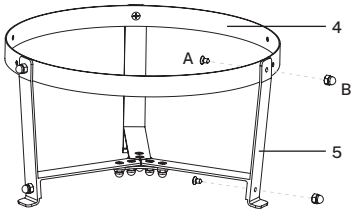
MONTAGGIO



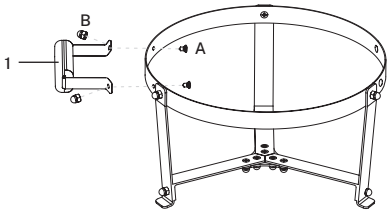
Montaggio delle gambe e delle maniglie laterali



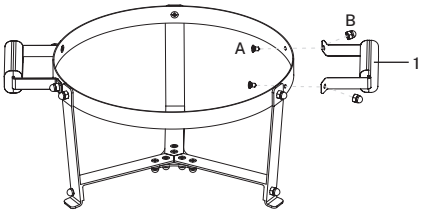
1. Posizionare la seconda parte sulla parte piana delle tre parti 9 incastrando i fori e avvitarle con l'ausilio delle viti e dei dadi A e B.



2. Fissare le parti 5 alla base precedentemente assemblata utilizzando viti e dadi A e B. Quindi fissare la parte 4 in alto regolando i fori con viti e dadi A e B.



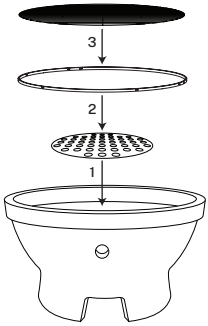
3. Posizionare la parte 1 su un lato della base precedentemente assemblata e avvitarla con le viti A e B fino a fissarla.



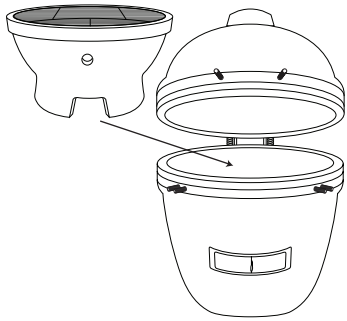
4. Ripeti lo stesso passaggio con la maniglia laterale sul lato opposto.

Assemblaggio secchio di carbone

Prima di montare il secchio per carbone, posizionare il kamado sulla base delle ruote, con l'aiuto di un'altra persona, poiché questo prodotto ha molto peso, in questo modo il kamado peserà meno al momento del montaggio e sarà più facile da trasportare.

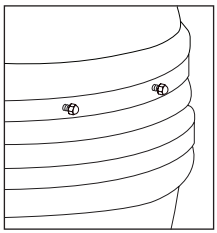


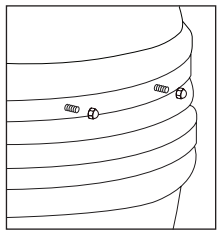
1. Inserire la griglia del carbone, l'anello superiore del kamado e poi la griglia di cottura nel secchio del carbone.

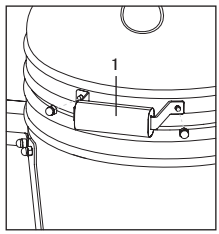


2. Una volta assemblato il cubo, inseritelo nel corpo del kamado, facendo attenzione a non pizzicarvi le dita.

Montaggio della maniglia





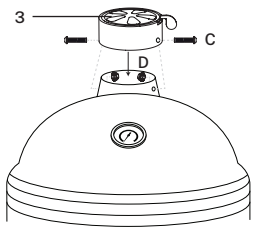


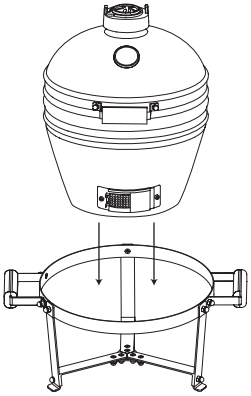
3. Rimuovi i dadi che sono posizionati sul kamado dove va la maniglia.

4. Posizionare la parte 1 incastrando i fori delle viti che sporgono dal kamado e avvitare il dado fino a quando il manico è ben fissato.

Montaggio uscita aria

5. Posiziona la parte 13 sopra l'uscita dell'aria del kamado e avvitala con cura con le viti C e i dadi del freno D uno su ciascun lato. Assicurati che il pezzo sia stretto ma fallo con attenzione.





6. Una volta assemblate tutte le parti del kamado, si può posizionare il corpo del prodotto alla base delle gambe, sempre con l'aiuto di un'altra persona poiché si tratta di un prodotto pesante. Potrai iniziare a goderti il tuo kamado.

CURA E MANUTENZIONE

Dopo l'uso, la superficie del barbecue in ceramica potrebbe presentare delle crepe. Tuttavia, ciò non significa che la ceramica sia incrinata. Questo è noto come "crazing" ed è causato da una differenza nel coefficiente di espansione tra lo smalto e l'argilla. Il modello di screpolatura ha l'aspetto di una ragnatela ed è diverso da una crepa in quanto non può essere percepito in superficie a meno che non venga utilizzata un'unghia per rilevarlo. Tuttavia, può essere più evidente quando la superficie è polverosa o ingrandita. Sebbene questo "crazing" possa sembrare un'imperfezione, non influisce sulle prestazioni o sulla durata del tuo barbecue in ceramica, pertanto non può essere rivendicato come problema di garanzia. Infatti, il processo di crazing aumenta la resistenza dell'unità.

Per migliorarne l'utilizzo, seguire i seguenti suggerimenti:

- I ripiani laterali in legno devono essere coperti quando non vengono utilizzati e potrebbero richiedere una rifinitura di tanto in tanto.
- Controllare regolarmente che tutti i bulloni delle molle elastiche siano serrati e sicuri.
- Non rimuovere il contenitore dal fuoco. Lo scopo del braciere è quello di trattenere il carbone e continuerà a funzionare anche se è rotto.

DEUTSCH

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Lesen Sie vor der Verwendung die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, um die richtige Verwendung zu gewährleisten.

Die enthaltenen Sicherheitsvorkehrungen reduzieren das Risiko von Verbrennungen, Verletzungen oder sogar Tod, wenn sie strikt befolgt werden. Bitte bewahren Sie dieses Handbuch zusammen mit der ausgefüllten Produktgarantiekarte, der Originalproduktverpackung und dem Kaufbeleg an einem sicheren Ort auf, damit Sie später darin nachschlagen können. Geben Sie diese Anleitung nach Möglichkeit an den nächsten Besitzer des Produkts weiter. Beachten Sie beim Gebrauch des Gerätes stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen und Unfallverhütungsvorschriften. Das Unternehmen ist nicht verantwortlich für die Nichteinhaltung dieser Anweisungen durch Kunden.

SICHERHEITSHINWEISE

Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie bitte die grundlegenden Sicherheitshinweise sorgfältig durch.

- Entfernen Sie vorsichtig alle Verpackungen, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch im Freien bestimmt. Verwenden Sie es niemals in Innenräumen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere immer vom Ofen fern, wenn er in Betrieb ist.
- Lassen Sie niemals ein Feuer unbeaufsichtigt brennen.
- Zünden Sie dieses Produkt niemals an und lassen Sie es nicht in Innenräumen brennen oder abkühlen, da die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung besteht.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht in einem Zelt, Wohnwagen, Auto, Keller, Dachboden oder Boot.
- Nicht unter Markisen, Sonnenschirmen oder Pergolen verwenden.
- Seien Sie besonders vorsichtig mit heißen Kohlen, da sie während des Gebrauchs Funken abgeben und eine Brandgefahr darstellen können.
- Verwenden Sie kein Benzin, Verdünner, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder ähnliche Chemikalien, um dieses Produkt anzuzünden.
- Es wird empfohlen, Holzkohle in Ihrem Kamado zu verwenden. Diese Art von Kohle brennt länger und produziert weniger Asche.
- Verwenden Sie in diesem Produkt keine Holzkohle.

Wichtig: Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, ihn nur leicht anzuheben, damit die Luft langsam und sicher eintreten kann, um Rückschläge oder Aufflammen zu vermeiden, die Verletzungen verursachen könnten.

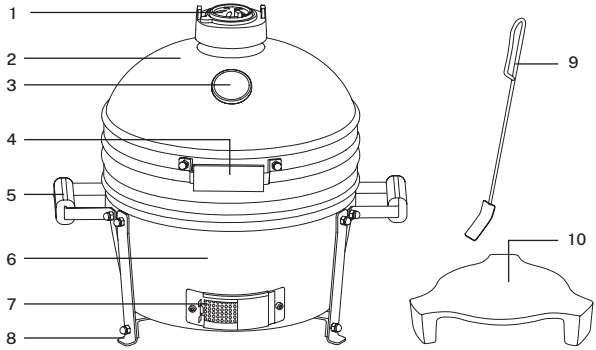
- Verwenden Sie den Kamado nicht auf Holzterrassen oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Blättern oder dekorativer Rinde.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Kamado mindestens 2 Meter von brennbaren Gegenständen entfernt befindet.
- Verwenden Sie diesen Kamado nicht als Herd.

Aufmerksamkeit: Dieses Produkt wird sehr heiß, bewegen Sie es nicht während des Betriebs.

- Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißen Keramik- oder Kochflächen hantieren.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder lagern.
- Überprüfen Sie das Produkt vor Gebrauch immer auf Beschädigungen. Wenn das Produkt beschädigt ist, verwenden Sie es nicht.

LISTE DER EINZELTEILE

1. Obere belüftung
2. Spitze
3. Thermostat
4. Öffnungsgriff
5. Seitlicher haltegriff
6. Produktkörper
7. Belüftungsauslass
8. Pfoten
9. Aschepflücker
10. Wärmeabweiser



EMPFEHLUNGEN

- Kamado-Grills sind äußerst vielseitig. Sie können nicht nur zum Grillen oder Räuchern verwendet werden, sondern auch zum Backen von Pizzen, Brot, Kuchen und Keksen im Inneren.
- Aufgrund ihrer hervorragenden Wärmespeichereigenschaften können sie hohe Temperaturen durch präzise Steuerung des Luftstroms durch die oberen und unteren Belüftungsöffnungen erreichen und halten.
- Hohe Hitze ist ideal zum schnellen Garen von Burgern und Würstchen, während bei niedriger Hitze größere Fleischstücke über einen längeren Zeitraum gegart werden.
- Sie können der Holzkohle Holzspäne hinzufügen oder verschiedene aromatisierte Holzspäne kombinieren, um Ihrem Fleisch noch mehr Geschmack zu verleihen.
- Um das Gerät zu löschen, füllen Sie kein Brennstoff mehr nach und schließen Sie alle Öffnungen und Deckel, damit das Feuer auf natürliche Weise erlöschen kann.
- Verwenden Sie zum Löschen des Feuers kein Wasser oder Asche, da dies den Ceramic Kamado beschädigen könnte.
- Ziehen Sie die Bänder fest und schmieren Sie die Scharniere zweimal im Jahr oder öfter, falls erforderlich.

LAGERUNG

- Decken Sie den Kamado bei Nichtgebrauch und bei Lagerung im Freien nach vollständiger Abkühlung mit einer geeigneten Regenhülle ab.
- Der Grillrost ist nicht spülmaschinengeeignet, verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel in warmem Wasser.
- Wenn Sie den Kamado verwenden, drücken Sie beide Feststellräder nach unten, um zu verhindern, dass sich das Gerät während des Gebrauchs bewegt.
- Es wird empfohlen, den Kamado im Winter zum vollständigen Schutz unter einer Abdeckung in einer Garage oder einem Schuppen zu lagern.

REINIGUNG

- Der Kamado reinigt sich selbst. Erhitzen Sie es 30 Minuten lang auf 260 °C und es verbrennt alle Lebensmittel und Rückstände.
- Verwenden Sie kein Wasser oder andere Reinigungsmittel, um das Innere Ihres Kamado zu reinigen. Die Wände sind porös und absorbieren alle verwendeten Flüssigkeiten, die zu Rissen im Kamado führen könnten. Wenn der Ruß übermäßig ist, verwenden Sie eine Drahtbürste oder das Aschewerkzeug, um vor dem nächsten Gebrauch alle Kohlenstoffrückstände abzukratzen.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Grills einen nicht scheuernden Reiniger, nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Um die Außenfläche zu reinigen, warten Sie, bis der Kamado abgekühlt ist, und verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel.

GEBRAUCH UND PFLEGE

- Stellen Sie sicher, dass der Kamado auf einer dauerhaften, flachen, ebenen, hitzebeständigen und nicht brennbaren Oberfläche und fern von brennbaren Gegenständen aufgestellt wird.
- Stellen Sie sicher, dass der Kamado einen Mindesthöhenabstand von 2 Metern von der Oberseite und einen Mindestabstand von 2 Metern zu anderen umliegenden Objekten hat.
- Legen Sie zum Anzünden aufgerolltes Zeitungspapier mit ein paar Anzündwürfeln oder festen Feuerpellets auf den Kohleteller. Legen Sie dann 2-3 Handvoll Kohle auf die Zeitung. Die maximale Holzkohlemenge beträgt 0,4 kg.
- Verwenden Sie kein Benzin, Testbenzin, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder ähnliche Chemikalien zum Anzünden von Holzkohle.
- Öffnen Sie die untere Öffnung und zünden Sie die Zeitung mit einem Feuerzeug mit langem Docht oder Streichhölzern an. Lassen Sie nach dem Anzünden die untere Entlüftung und den Deckel etwa 10 Minuten lang geöffnet, um eine kleine Schicht heißer Kohlen zu erzeugen.
- Lassen Sie die Holzkohle aufheizen und mindestens 30 Minuten rotglühend bleiben, bevor Sie zum ersten Mal auf dem Kamado kochen. Kochen Sie nicht, bevor der Brennstoff eine Ascheschicht aufweist.
- Es wird empfohlen, die angezündeten Kohlen nicht aufzufächern oder zu wenden. Dadurch brennt die Kohle gleichmäßiger und effizienter.
- Tragen Sie nach dem Anzünden hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißen Keramik- oder Kochflächen hantieren.

KOCHMODI

Niedertemperaturgaren

1. Schalten Sie den Kamado gemäß den obigen Anweisungen ein. Bewegen oder fächern Sie die Kohlen nicht, sobald sie angezündet sind.
2. Öffnen Sie die untere Entlüftung vollständig und lassen Sie den Deckel etwa 10 Minuten lang geöffnet, um ein kleines Bett aus heißen Kohlen zu bilden.
3. Warten Sie, bis der Kamado die gewünschte Temperatur erreicht hat.
4. Schließen Sie die untere Entlüftung vollständig, um die Temperatur aufrechtzuerhalten.
5. Der Kamado ist bereit zum Kochen.

Kochen bei hoher Temperatur

1. Zünden Sie die Holzkohle gemäß den obigen Anweisungen an.
2. Schließen Sie den Deckel und öffnen Sie die oberen und unteren Belüftungsöffnungen vollständig.
3. Kontrollieren Sie die Temperatur des Kamado, bis er die gewünschte Temperatur erreicht.
4. Schließen Sie die obere Entlüftung halb und beobachten Sie die Temperatur noch einige Minuten lang.
5. • Sie können den Kamado jetzt zum Kochen verwenden.

Rauch

1. Befolgen Sie die obigen Anweisungen, als würden Sie einen Schongarer starten.
2. Warten Sie, bis der Kamado die gewünschte Temperatur erreicht hat.
3. Lassen Sie die untere Entlüftung leicht geöffnet.
4. Schließen Sie die obere Entlüftung und überprüfen Sie die Temperatur noch einige Minuten lang.
5. Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe und verteilen Sie die Holzspäne kreisförmig über der heißen Holzkohle.
6. Der Kamado ist bereit, mit dem Rauchen zu beginnen.

Beratung:

- Holzspäne oder Kochbretter 15 Minuten in Wasser einweichen, um den Räuchervorgang zu verlängern.

WICHTIG:

- Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, ihn nur leicht anzuheben, damit die Luft langsam und sicher eintreten kann, um Rückschläge oder Aufflammen zu vermeiden, die Verletzungen verursachen könnten.
- Befolgen Sie stets die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Informationen zum Garen von Speisen.
- Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißen Keramik- oder Kochflächen hantieren.

KOCHTIPPS

- Kochen Sie nicht, bis der Brennstoff eine Ascheschicht aufweist.
- Lesen Sie immer die Sicherheitshinweise und befolgen Sie die Tipps, wenn Sie mit Ihrem Kamado kochen.
- Waschen Sie immer Ihre Hände vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch und vor dem Essen.
- Halten Sie rohes Fleisch immer von gekochtem Fleisch und anderen Lebensmitteln fern.
- Stellen Sie vor dem Grillen sicher, dass die Grillflächen und Werkzeuge sauber und frei von alten Essensresten sind.
- Verwenden Sie nicht die gleichen Utensilien, um mit gekochten und rohen Speisen umzugehen.
- Stellen Sie sicher, dass das gesamte Fleisch vor dem Essen vollständig gekocht ist.

  Vorsicht:
  - Der Verzehr von rohem oder nicht ausreichend gekochtem Fleisch kann zu einer Lebensmittelvergiftung führen, seien Sie also besonders vorsichtig, wenn Sie Ihr Essen zubereiten.
  - Um das Risiko von unzureichend gekochtem Fleisch zu verringern, schneiden Sie ein Stück ab und vergewissern Sie sich, dass es vollständig gegart ist.
  - Wenn das Fleisch lange genug gekocht wurde, sollte der Fleischsaft klar sein und es sollten keine Spuren von rosa/rotem Saft oder Fleischfarbe vorhanden sein.
- Es wird empfohlen, größere Fleischstücke und Braten vor dem endgültigen Garen auf Ihrem Grill vorzugaren.
- Reinigen Sie nach dem Kochen auf Ihrem Kamado immer die Kochflächen des Grills und der Werkzeuge.

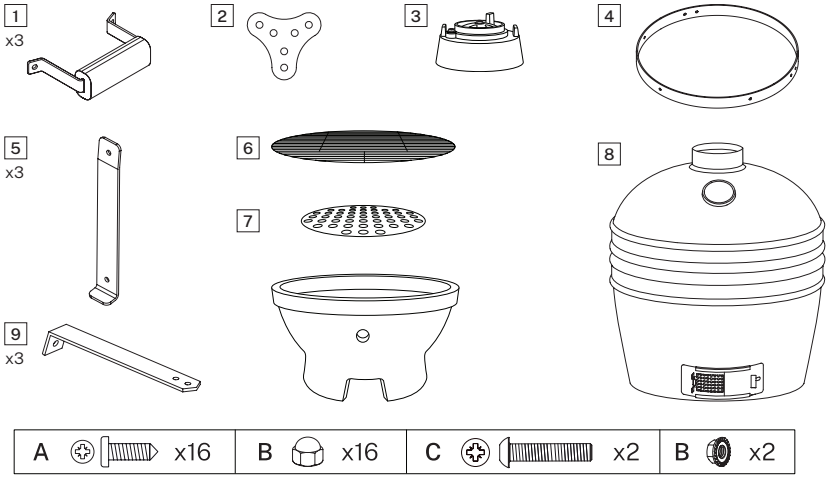
LEITFADEN FÜR DIE KOCHTEMPERATUR

SCHONGAREN / RÄUCHERN (110°C-135°C)	ZEIT	BELÜFTUNG
Rindersteak	2 Stunden	
Gezogenes Schweinefleisch	2 Stunden	
Ganzes Huhn	3-4 Stunden	
Rippen	3-5 Stunden	
Braten	9+ Stunden	

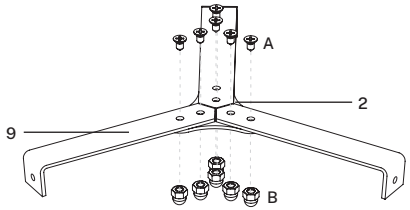
GRILL / BRATEN (160°C-180°C)	ZEIT	BELÜFTUNG
Fisch	15-20min.	
Schweinelende	15-30 min.	
Hänchenstücke	30-45 min.	
Ganzes Huhn	1-1,5 Stunden	
Lendenbein	3-4 Stunden	
Truthahn	2-4 Stunden	
Schinken	2-5 Stunden	

VERGOLDUNG (260°C-370°C)	ZEIT	BELÜFTUNG
Steak	5-8 min.	
Schweinekotelett	6-10 min.	
Burger	6-10 min.	
Würste	6-10 min.	

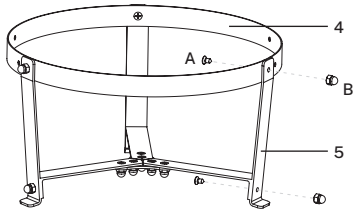
MONTAGE



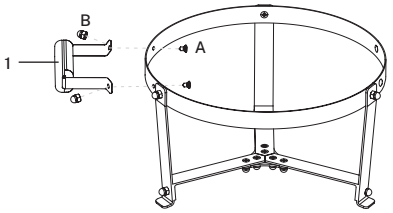
Montage der Beine und seitlichen Haltegriffe



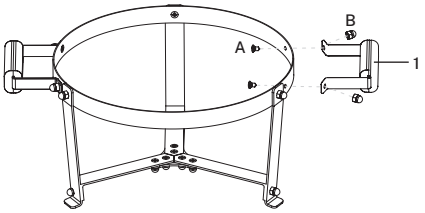
1. Legen Sie Teil zwei auf den flachen Teil der drei Teile 9 passend zu den Löchern und schrauben Sie sie mit Hilfe der Schrauben und Muttern A und B fest.



2. Befestigen Sie die Teile 5 mit den Schrauben und Muttern A und B an der zuvor zusammengebauten Basis. Befestigen Sie dann Teil 4 oben, indem Sie die Löcher mit den Schrauben und Muttern A und B anpassen.



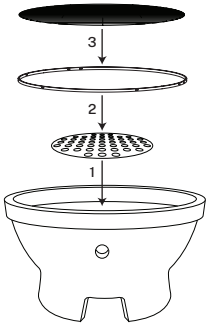
3. Legen Sie Teil 1 auf eine Seite der zuvor montierten Basis und schrauben Sie es mit den Schrauben A und B fest, bis es fest sitzt.



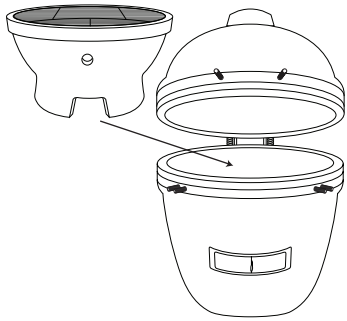
4. Wiederholen Sie den gleichen Schritt mit dem Seitengriff auf der gegenüberliegenden Seite.

Kohlekübel Montage

Stellen Sie den Kamado vor der Montage des Holzkohleeimers mit Hilfe einer anderen Person auf den Radstand, da dieses Produkt ein hohes Gewicht hat. Auf diese Weise wiegt der Kamado zum Zeitpunkt der Montage weniger und ist einfacher zu transportieren.

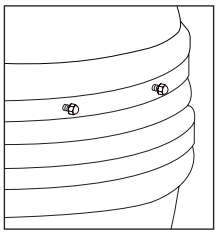


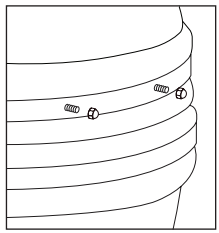
1. Setzen Sie den Kohlerost, den oberen Ring des Kamados und dann den Grillrost in den Kohleeimer ein.

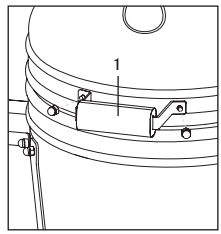


2. Sobald der Würfel zusammengesetzt ist, stecken Sie ihn in den Körper des Kamados und achten Sie darauf, sich nicht die Finger einzuklemmen.

Griffmontage





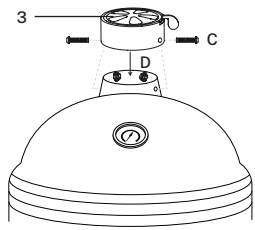


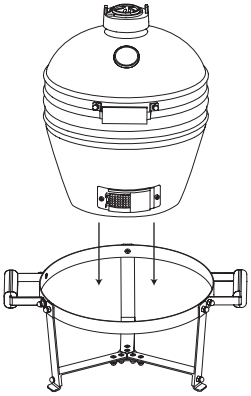
3. Entfernen Sie die Muttern, die auf dem Kamado platziert sind, wo der Griff geht.

4. Platzieren Sie Teil 1 passend zu den Löchern in den Schrauben, die aus dem Kamado herausragen, und schrauben Sie die Mutter fest, bis der Griff gut befestigt ist.

Montage des Luftauslasses

5. Platzieren Sie Teil 13 oben auf dem Luftauslass des Kamados und schrauben Sie es vorsichtig mit Schrauben C und Bremsmuttern D, eine auf jeder Seite, fest. Stellen Sie sicher, dass das Stück fest ist, aber tun Sie es vorsichtig.





6. Sobald alle Teile des Kamado zusammengebaut sind, können Sie den Körper des Produkts an der Basis der Beine platzieren, immer mit Hilfe einer anderen Person, da es sich um ein schweres Produkt handelt. Sie werden in der Lage sein, Ihren Kamado zu genießen.

PFLEGE UND WARTUNG

Nach Gebrauch kann die Oberfläche Ihres Keramikgrills Risse aufweisen. Dies bedeutet jedoch nicht, dass die Keramik gerissen ist. Dies wird als "Crazing" bezeichnet und wird durch einen Unterschied im Ausdehnungskoeffizienten zwischen der Glasur und dem Ton verursacht. Das Rissmuster hat das Aussehen eines Spinnennetzes und unterscheidet sich von einem Riss dadurch, dass es auf der Oberfläche nicht gefühlt werden kann, es sei denn, es wird mit einem Fingernagel festgestellt. Es kann jedoch deutlicher sein, wenn die Oberfläche staubig oder vergrößert ist. Obwohl diese „Risse“ wie ein Mangel erscheinen mag, beeinträchtigt sie nicht die Leistung oder Lebensdauer Ihres Keramikgrills und kann daher nicht als Garantieproblem geltend gemacht werden. Tatsächlich erhöht der Rissbildungsprozess den Widerstand der Einheit.

Befolgen Sie die folgenden Tipps, um die Verwendung zu verbessern:

- Seitenregale aus Holz sollten abgedeckt werden, wenn sie nicht verwendet werden, und müssen möglicherweise von Zeit zu Zeit nachgearbeitet werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob alle Schrauben der Bandunterstützungsfeder fest und sicher sind.
- Behälter nicht aus dem Feuer nehmen. Der Zweck der Feuerschale besteht darin, die Holzkohle zu halten, und sie funktioniert auch dann weiter, wenn sie gesprungen ist.

NEDERLANDS

Hartelijk dank voor het kiezen van ons product. Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing goed door voor een correct gebruik.

De meegeleverde veiligheidsmaatregelen verminderen het risico op brandwonden, letsel of zelfs de dood als ze strikt worden opgevolgd. Bewaar deze handleiding samen met de ingevulde productgarantiekaart, de originele productverpakking en het aankoopbewijs op een veilige plaats voor toekomstig gebruik. Geef deze instructies indien mogelijk door aan de volgende eigenaar van het product. Neem bij het gebruik van het apparaat te allen tijde de elementaire veiligheidsmaatregelen en voorschriften ter voorkoming van ongevallen in acht. Het bedrijf is niet verantwoordelijk voor het niet naleven van deze instructies door klanten.

BEVEILIGINGSINSTRUCTIES

Lees voordat u dit product gebruikt de basisveiligheidsmaatregelen aandachtig door.

- Verwijder voorzichtig alle verpakkingen voordat u het product gebruikt.
- Dit product is alleen bedoeld voor gebruik buitenshuis. Gebruik het nooit binnenshuis.
- Houd kinderen en huisdieren altijd uit de buurt van de oven wanneer deze in gebruik is.
- Laat een vuur nooit onbeheerd achter.
- Steek dit product nooit aan en laat het binnenshuis niet branden of afkoelen, er bestaat gevaar voor koolmonoxidevergiftiging.
- Gebruik dit product niet in een tent, caravan, auto, kelder, zolder of boot.
- Niet gebruiken onder luifels, parasols of pergola's.
- Wees extra voorzichtig met hete kolen, deze kunnen tijdens het gebruik vonken afgeven en brandgevaar opleveren.
- Gebruik geen benzine, verdunner, aanstekervloeistof, alcohol of andere vergelijkbare chemicaliën om dit product aan te steken.
- Het is aan te raden om houtskool te gebruiken in je kamado. Dit type steenkool brandt langer en produceert minder as.
- Gebruik geen houtskool in dit product.

Belangrijk: Bij het openen van het deksel bij hoge temperaturen is het van essentieel belang om het slechts een klein stukje op te tillen, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnendringen en terugslag of opflakkeringen die letsel kunnen veroorzaken, worden vermeden.

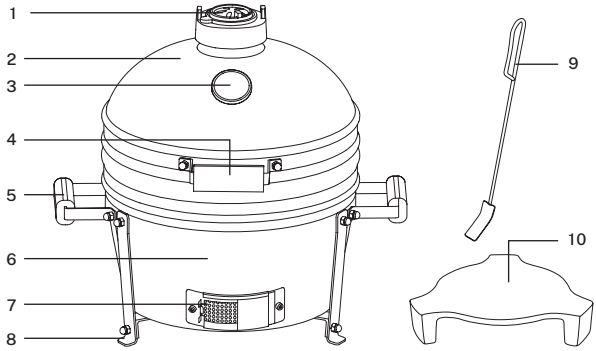
- Gebruik de kamado niet op houten vlonders of andere brandbare oppervlakken, zoals droog gras, houtsnippers, bladeren of sierschors.
- Zorg ervoor dat de kamado minimaal 2 meter verwijderd is van brandbare voorwerpen.
- Gebruik deze kamado niet als kooktoestel.

Aandacht: Dit product wordt erg heet, verplaats het niet tijdens gebruik.

- Draag altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramische of kookoppervlakken.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het verplaatst of opbergt.
- Inspecteer het product altijd voor gebruik op beschadigingen. Als er schade aan het product is, gebruik het dan niet.

ONDERDELEN LIJST

1. Top ventilatie
2. Bovenkant
3. Thermostaat
4. Handgreep openen
5. Handgreep aan de zijkant
6. Product lichaam
7. Ventilatie uitlaat
8. Poten
9. As picker
10. Warmte deflector



AANBEVELINGEN

- Kamado-barbecues zijn enorm veelzijdig. Ze kunnen niet alleen worden gebruikt om te grillen of roken, maar ze kunnen er ook gemakkelijk pizza's, brood, cake en koekjes in bakken.
- Vanwege hun uitstekende warmte-retentie-eigenschappen kunnen ze hoge temperaturen bereiken en behouden door een nauwkeurige regeling van de luchtstroom door de ventilatie-openingen aan de boven-en onderkant.
- Hoge hitte is ideaal voor het snel bereiden van hamburgers en worstjes, terwijl lage hitte grotere stukken vlees voor een langere tijd gaart.
- U kunt houtsnippers aan houtskool toevoegen of houtsnippers met verschillende smaken combineren om uw vlees nog meer smaak te geven.
- Om het apparaat te doven, stopt u met het toevoegen van brandstof en sluit u alle openingen en het deksel zodat het vuur op natuurlijke wijze kan doven.
- Gebruik geen water om het vuur of de as te doven, dit kan de Ceramic Kamado beschadigen.
- Span de banden aan en smeer de scharnieren twee keer per jaar of meer indien nodig.

OPSLAG

- Wanneer de Kamado niet in gebruik is en buiten wordt opgeborgen, dek de Kamado dan eenmaal helemaal af met een geschikte regenhoes.
- Het grillrooster is niet vaatwasmachinebestendig, gebruik een mild afwasmiddel in warm water.
- Druk tijdens het gebruik van de Kamado beide vergrendelwielen naar beneden om te voorkomen dat het apparaat tijdens gebruik beweegt.
- Het is aan te raden om de Kamado in de winter onder een afdak in een garage of schuur te stallen voor volledige bescherming.

SCHOONMAAK

- De Kamado reinigt zichzelf. Verwarm het gedurende 30 minuten op 260°C en het zal alle voedsel en resten verbranden.
- Gebruik geen water of een ander soort schoonmaakmiddel om de binnenkant van je Kamado schoon te maken. De wanden zijn poreus en absorberen de gebruikte vloeistof waardoor de Kamado kan barsten. Als er te veel roet is, gebruik dan een staalborstel of het asgereedschap om alle koolstofresten weg te schrapen voor het volgende gebruik.
- Gebruik een niet-schurend reinigingsmiddel om de roosters schoon te maken nadat het apparaat volledig is afgekoeld.
- Om de buitenkant schoon te maken, wacht u tot de Kamado is afgekoeld en gebruikt u een vochtige doek met een mild schoonmaakmiddel.

GEBRUIK EN VERZORGING

- Zorg ervoor dat de Kamado op een permanente, vlakke, vlakke, hittebestendige en onbrandbare ondergrond staat, uit de buurt van brandbare voorwerpen.
- Zorg ervoor dat de Kamado een minimale hoogteafstand heeft van 2 meter vanaf de bovenkant en een minimale afstand van 2 meter van andere omliggende objecten.
- Om het vuur aan te steken leg je een opgerolde krant met enkele aanmaakblokjes of stevige vuurpellets op de houtskoolplaat. Plaats vervolgens 2-3 handenvol houtskool op de krant. Maximale hoeveelheid houtskool is 0,4 kg.
- Gebruik geen benzine, terpentine, aanstekervloeistof, alcohol of andere vergelijkbare chemicaliën om houtskool aan te steken.
- Open de onderste opening en steek de krant aan met een aansteker met lange pit of veiligheidslucifers. Eenmaal aangestoken, laat u de onderste ventilatieopening en het deksel ongeveer 10 minuten open staan om een klein laagje hete kolen te creëren.
- Laat de houtskool opwarmen en roodgloeiend blijven gedurende minimaal 30 minuten voordat je voor het eerst gaat koken op de Kamado. Niet koken voordat de brandstof een laag as heeft.
- Het wordt aanbevolen om de kolen niet te waaien of te draaien als ze eenmaal aangestoken zijn. Hierdoor kunnen de kolen gelijkmatiger en efficiënter branden.
- Eenmaal aangestoken, draag hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramische of kookoppervlakken.

KOOKMODI

koken op lage temperatuur

1. Zet de kamado aan volgens bovenstaande instructies. Verplaats of waaier de kolen niet als ze eenmaal aangestoken zijn.
2. Open de onderste ventilatieopening volledig en laat het deksel ongeveer 10 minuten open staan om een klein bed van hete kolen te bouwen.
3. Wacht tot de Kamado de gewenste temperatuur heeft bereikt.
4. Sluit de onderste ventilatieopening volledig om de temperatuur op peil te houden.
5. De kamado is klaar om te gaan koken.

koken op hoge temperatuur

1. Steek de houtskool aan volgens bovenstaande instructies.
2. Sluit het deksel en open de ventilatieopeningen aan de boven-en onderkant volledig.
3. Regel de temperatuur van de Kamado totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt.
4. Sluit de bovenste ventilatieopening halverwege en blijf de temperatuur nog een paar minuten controleren.
5. • U bent nu klaar om de Kamado te gebruiken om mee te koken.

Rook

1. Volg de bovenstaande instructies alsof u een slowcooker start.
2. Wacht tot de Kamado de gewenste temperatuur heeft bereikt.
3. Laat de onderste ventilatieopening een beetje open.
4. Sluit de bovenste ventilatieopening en blijf de temperatuur nog een paar minuten controleren.
5. Draag hittebestendige handschoenen en verdeel de houtsnippers in een cirkel over de hete houtskool.
6. De kamado is klaar om te beginnen met roken.

Advies:

- Week houtsnippers of kookplanken 15 minuten in water om het rookproces te verlengen.

BELANGRIJK:

- Bij het openen van het deksel bij hoge temperaturen is het essentieel om het slechts een klein stukje op te tillen, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnendringen om terugslag of opflakkeringen die letsel kunnen veroorzaken te voorkomen.
- Volg altijd de kookinformatie die in deze gebruiksaanwijzing staat aangegeven.
- Draag altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramische of kookoppervlakken.

KOOK TIPS

- Niet koken totdat de brandstof een laag as heeft.
- Lees altijd de veiligheidsinstructies en volg de tips bij het koken op je kamado.
- Was altijd uw handen voor en na het hanteren van rauw vlees en voor het eten.
- Houd rauw vlees altijd uit de buurt van gekookt vlees en ander voedsel.
- Zorg er voor het koken voor dat de oppervlakken en gereedschappen van de grill schoon zijn en vrij van oude etensresten.
- Gebruik niet hetzelfde keukengerei om gekookt en rauw voedsel te hanteren.
- Zorg ervoor dat al het vlees volledig gaar is voordat u het eet.

  Voorzichtigheid:
  - Het eten van rauw of onvoldoende verhit vlees kan voedselvergiftiging veroorzaken, dus wees extra voorzichtig bij het koken van je eten.
  - Om het risico op onvoldoende verhit vlees te verminderen, snijdt u een stuk af en zorgt u ervoor dat het volledig gaar is.
  - Als het vlees lang genoeg gekookt is, moeten de vleessappen helder zijn en mogen er geen sporen van roze/rode sappen of vleeskleuring zijn.
- Het is aan te raden om grotere stukken vlees en braadstukken voor te garen voordat je ze uiteindelijk op je grill grilt.
- Maak na het koken op je kamado altijd de kookoppervlakken van de grill en hulpstukken schoon.

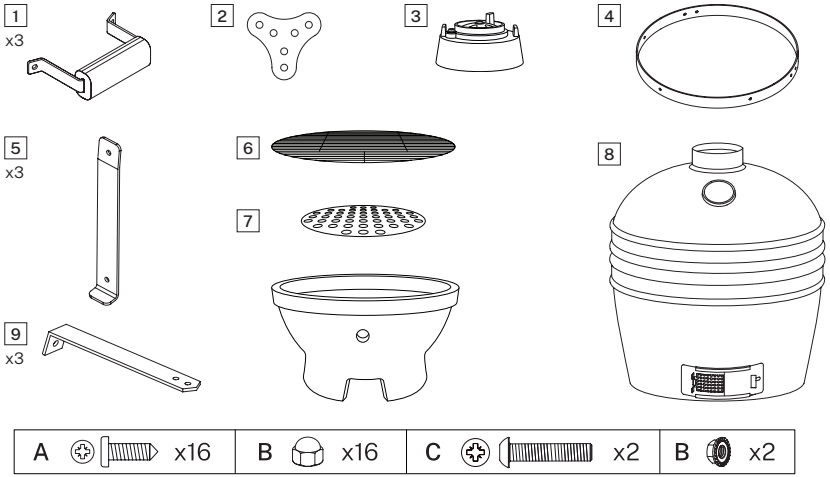
KOOKTEMPERATUURGIDS

LANGZAAM KOKEN / ROKEN (110°C-135°C)	TIJD	VENTILATIE
Biefstuk	2 uur	
Getrokken varkensvlees	2 uur	
Hele kip	3-4 uur	
Ribben	3-5 uur	
Braadstukken	9+ uur	

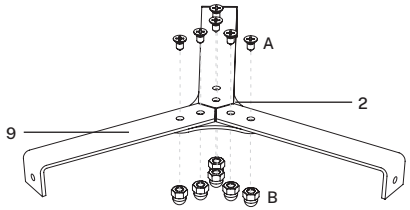
GRILLEN / BRADEN (160°C-180°C)	TIJD	VENTILATIE
Vis	15-20 min.	
Varkenslende	15-30 min.	
Stukjes kip	30-45 min.	
Hele kip	1-1,5 uur	
Lendenen been	3-4 uur	
Kalkoen	2-4 uur	
Ham	2-5 uur	

VERGULD (260°C-370°C)	TIJD	VENTILATIE
Biefstuk	5-8 min.	
Karbonade	6-10 min.	
Hamburgers	6-10 min.	
Worsten	6-10 min.	

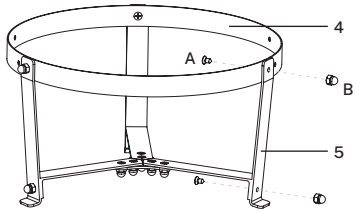
MONTAGE



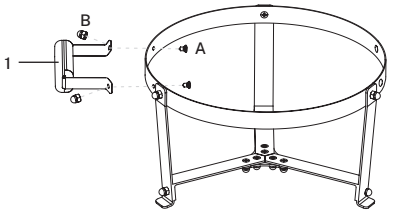
Montage van de poten en handgrepen aan de zijkant



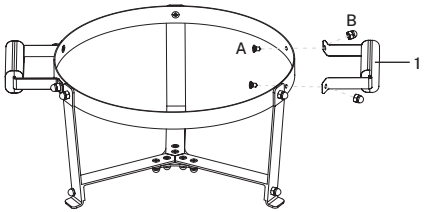
1. Plaats deel twee op het platte deel van de drie delen 9 die de gaten passen en schroef ze vast met behulp van schroeven en moeren A en B.



2. Bevestig deel 5 aan de eerder gemonteerde basis met behulp van schroeven en moeren A en B. Bevestig vervolgens deel 4 er bovenop door de gaten met schroeven en moeren A en B aan te passen.



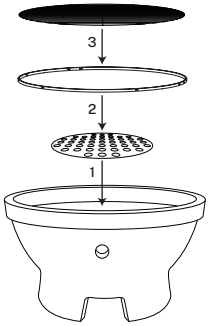
3. Plaats deel 1 aan een kant van de eerder gemonteerde basis en schroef deze vast met schroeven A en B totdat deze vastzit.



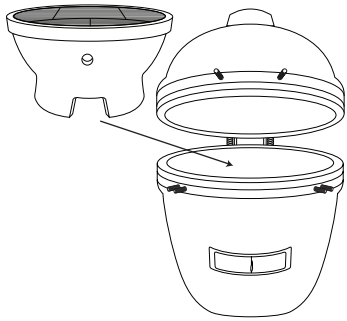
4. Herhaal dezelfde stap met de zijhandgreep aan de andere kant.

Kolenemmer montage

Voordat je de kolenemmer monteert, plaats je de kamado op de wielbasis, met hulp van een andere persoon, aangezien dit product veel gewicht heeft, zal de kamado op het moment van montage minder wegen en gemakkelijker te vervoeren zijn.

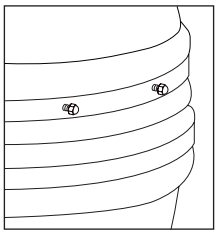


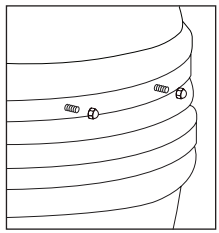
1. Plaats het houtskoolrooster, de bovenste ring van de kamado en vervolgens het kookrooster in de houtskoolemmer.

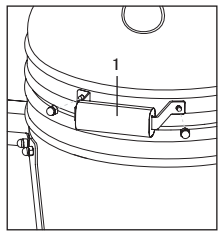


2. Zodra de kubus in elkaar is gezet, plaatst u deze in het lichaam van de kamado en zorgt u ervoor dat uw vingers niet bekneld raken.

Handgreep montage





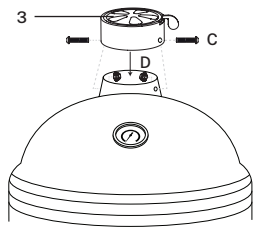


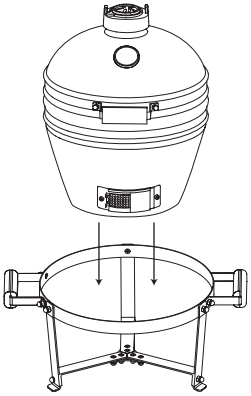
3. Verwijder de moeren die op de kamado zijn geplaatst waar het handvat gaat.

4. Plaats deel 1 passend in de gaten in de schroeven die uit de kamado steken en draai de moer aan totdat de handgreep goed vastzit.

Luchtuitlaat montage

5. Plaats onderdeel 13 bovenop de luchtuitlaat van de kamado en schroef deze voorzichtig vast met schroeven C en remmoeren D aan elke kant één. Zorg ervoor dat het stuk strak is, maar doe het voorzichtig.





6. Zodra alle onderdelen van de kamado in elkaar zijn gezet, kun je het lichaam van het product aan de basis van de poten plaatsen, altijd met de hulp van een andere persoon, aangezien het een zwaar product is. Je kunt gaan genieten van je kamado.

VERZORGING EN ONDERHOUD

Na gebruik kan het oppervlak van uw keramische barbecue scheuren vertonen. Dit betekent echter niet dat het keramiek gebarsten is. Dit staat bekend als "craquelé" en wordt veroorzaakt door een verschil in de uitzettingscoëfficiënt tussen het glazuur en de klei. Het craquelépatroon lijkt op een spinnenweb en verschilt van een scheur doordat het niet aan het oppervlak kan worden gevoeld tenzij een vingernagel wordt gebruikt om het te detecteren. Het kan echter duidelijker zijn wanneer het oppervlak stoffig of uitvergroot is. Hoewel deze "craquelé" een onvolkomenheid lijkt te zijn, heeft het geen invloed op de prestaties of levensduur van uw keramische barbecue en kan daarom geen aanspraak maken op de garantie. In feite verhoogt het haarscheurproces de weerstand van het apparaat.

Volg de volgende tips om het gebruik ervan te verbeteren:

- Houten zijplanken moeten worden afgedekt wanneer ze niet worden gebruikt en moeten van tijd tot tijd opnieuw worden afgewerkt.
- Controleer regelmatig of alle veerbouten van de bandhulp goed vastzitten en goed vastzitten.
- Houder niet van het vuur halen. Het doel van de vuurschaal is om de houtskool vast te houden en het zal blijven werken, zelfs als het gebarsten is.

POLSKI

Bardzo dziękujemy za wybór naszego produktu. Przed użyciem przeczytaj uważnie instrukcję obsługi, aby zapewnić prawidłowe użytkowanie.

Dołączone środki ostrożności zmniejszają ryzyko poparzeń, obrażeń, a nawet śmierci, jeśli są ściśle przestrzegane. Proszę zachować niniejszą instrukcję w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości wraz z wypełnioną kartą gwarancyjną produktu, oryginalnym opakowaniem produktu i dowodem zakupu. Jeśli to możliwe, przekaż tę instrukcję następnemu właścicielowi produktu. Podczas korzystania z urządzenia należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa i przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom. Firma nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji przez klientów.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem tego produktu należy dokładnie zapoznać się z podstawowymi środkami ostrożności.

- Ostrożnie usuń opakowanie przed użyciem produktu.
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku na zewnątrz. Nigdy nie używaj go w pomieszczeniach.
- Zawsze trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od kuchenki, gdy jest ona używana.
- Nigdy nie pozostawiaj płonącego ognia bez nadzoru.
- Nigdy nie zapalaj tego produktu ani nie pozwól mu się palić lub ostygnąć w pomieszczeniu, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo zatrucia tlenkiem węgla.
- Nie używaj tego produktu w namiocie, przyczepie kempingowej, samochodzie, piwnicy, na strychu ani na łodzi.
- Nie stosować pod markizami, parasolami lub pergolami.
- Zachowaj szczególną ostrożność w przypadku rozżarzonych węgli, ponieważ podczas użytkowania mogą wydzielać iskry i stwarzać zagrożenie pożarowe.
- Do zapalania tego produktu nie używaj benzyny, rozcieńczalnika, płynu do zapalniczek, alkoholu ani innych podobnych substancji chemicznych.
- Zaleca się używanie węgla drzewnego w kamado. Ten rodzaj węgla pali się dłużej i wytwarza mniej popiołu.
- Nie używaj węgla drzewnego w tym produkcie.

Ważny: Podczas otwierania pokrywy w wysokich temperaturach należy ją tylko lekko unieść, aby umożliwić powolny i bezpieczny wlot powietrza, unikając odrzutów lub wybuchów, które mogłyby spowodować obrażenia.

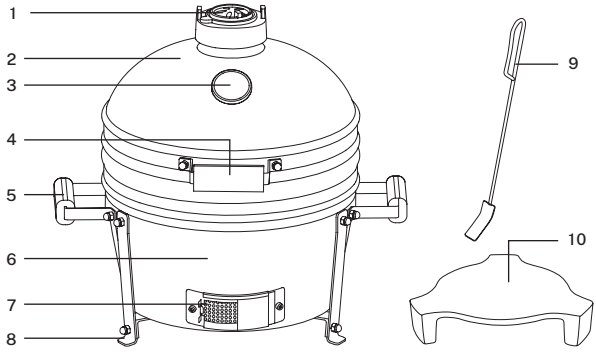
- Nie używaj kamado na drewnianych tarasach lub innych łatwopalnych powierzchniach, takich jak sucha trawa, zrębki, liście lub kora ozdobna.
- Upewnij się, że kamado znajduje się w odległości co najmniej 2 metrów od łatwopalnych przedmiotów.
- Nie używaj tego kamado jako pieca.

Uwaga: Ten produkt bardzo się nagrzewa, nie należy go przenosić podczas pracy.

- Podczas pracy z gorącymi powierzchniami ceramicznymi lub kuchennymi należy zawsze nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę.
- Pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć przed przeniesieniem lub przechowywaniem.
- Przed użyciem zawsze sprawdź produkt pod kątem uszkodzeń. Jeśli produkt jest uszkodzony, nie używaj go.

LISTA CZĘŚCI

1. Górna wentylacja
2. Szczyt
3. Termostat
4. Otwierany uchwyt
5. Boczny uchwyt
6. Korpus produktu
7. Wylot wentylacyjny
8. Łapy
9. Zbieracz popiołu
10. Deflektor ciepła



ZALECENIA

- Grille Kamado są niezwykle wszechstronne. Można w nich nie tylko grillować czy wędzić, ale bez problemu upiec w nich pizze, chleb, ciasta i ciasteczka.
- Dzięki doskonałym właściwościom zatrzymywania ciepła mogą osiągać i utrzymywać wysokie temperatury dzięki precyzyjnemu sterowaniu przepływem powietrza przez górne i dolne otwory wentylacyjne.
- Wysoka temperatura jest idealna do szybkiego gotowania hamburgerów i kiełbasek, podczas gdy niska temperatura pozwala na dłuższe gotowanie większych kawałków mięsa.
- Możesz dodać zrębki do węgla drzewnego lub połączyć zrębki o różnych smakach, aby nadać mięsu jeszcze lepszy smak.
- Aby ugasić urządzenie, przestań dolewać paliwa i zamknij wszystkie otwory i pokrywę, aby umożliwić naturalne wygaszenie ognia.
- Nie używaj wody do gaszenia ognia lub popiołu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie Ceramic Kamado.
- Dokręć opaski i nasmaruj zawiasy dwa razy w roku lub częściej, jeśli to konieczne.

SKŁADOWANIE

- Gdy nie jest używany i przechowywany na zewnątrz, przykryj Kamado po całkowitym ostygnięciu odpowiednią osłoną przeciwdeszczową.
- Ruszt do gotowania nie nadaje się do mycia w zmywarce, należy używać łagodnego detergentu w ciepłej wodzie.
- Podczas korzystania z Kamado naciśnij oba kółka blokujące, aby zapobiec przesuwaniu się urządzenia podczas użytkowania.
- Zaleca się przechowywanie Kamado pod zadaszeniem w garażu lub szopie na zimę dla pełnej ochrony.

CZYSZCZENIE

- Kamado czyści się samo. Podgrzej go w temperaturze 260°C przez 30 minut, aby spalić całą żywność i pozostałości.
- Nie używaj wody ani żadnych innych środków czyszczących do czyszczenia wnętrza Kamado. Ściany są porowate i wchłoną każdą użytą ciecz, która mogłaby spowodować pęknięcie Kamado. Jeśli sadzy jest zbyt dużo, użyj szczotki drucianej lub narzędzia do popiołu, aby zeskrobać wszelkie pozostałości węgla przed następnym użyciem.
- Aby wyczyścić kratki, użyj nieściernego środka czyszczącego po całkowitym ostygnięciu urządzenia.
- Aby wyczyścić zewnętrzną powierzchnię, poczekaj, aż Kamado ostygnie i użyj wilgotnej szmatki z łagodnym detergentem.

UŻYTKOWAĆ I PIELĘGNOWAĆ

- Upewnij się, że Kamado jest umieszczone na trwałej, płaskiej, równej, odpornej na ciepło i niepalnej powierzchni, z dala od łatwopalnych przedmiotów.
- Upewnij się, że Kamado ma minimalną odległość 2 metrów od szczytu i minimalną odległość 2 metrów od innych otaczających obiektów.
- Aby rozpalić ogień, umieść zwiniętą gazetę z kilkoma kostkami startowymi lub peletami na węgiel drzewny. Następnie umieść 2-3 garście węgla drzewnego na wierzchu gazety. Maksymalna ilość węgla drzewnego to 0,4 kg.
- Nie używaj benzyny, benzyny lakowej, płynu do zapalniczek, alkoholu ani innych podobnych chemikaliów do rozpalania węgla drzewnego.
- Otwórz dolny otwór wentylacyjny i zapal gazetę za pomocą zapalniczki z długim knotem lub zapałek. Po zapaleniu pozostaw dolny otwór wentylacyjny i pokrywę otwartą na około 10 minut, aby utworzyć niewielką warstwę rozżarzonych węgli.
- Pozwól, aby węgiel się rozgrzał i pozostań gorący przez co najmniej 30 minut przed pierwszym gotowaniem na Kamado. Nie gotować, zanim na paliwie nie pojawi się warstwa popiołu.
- Zaleca się, aby nie wachlować ani nie obracać rozpalonych węgli. Dzięki temu węgle spalają się bardziej równomiernie i wydajnie.
- Po zapaleniu nosić rękawice odporne na ciepło podczas dotykania gorących powierzchni ceramicznych lub kuchennych.

TRYBY GOTOWANIA

Gotowanie w niskiej temperaturze

1. Włącz kamado zgodnie z powyższymi instrukcjami. Nie przesuwaj ani nie wachluj rozpalonych węgli.
2. Całkowicie otwórz dolny otwór wentylacyjny i pozostaw otwartą pokrywę na około 10 minut, aby utworzyć małe złoże gorących węgli.
3. Poczekaj, aż Kamado osiągnie żądaną temperaturę.
4. Całkowicie zamknij dolny otwór wentylacyjny, aby utrzymać temperaturę.
5. Kamado będzie gotowe do gotowania.

Gotowanie w wysokiej temperaturze

1. Rozpal węgiel drzewny zgodnie z powyższymi instrukcjami.
2. Zamknij pokrywę i całkowicie otwórz górne i dolne otwory wentylacyjne.
3. Kontroluj temperaturę Kamado, aż osiągnie żądaną temperaturę.
4. Zamknij górny otwór wentylacyjny do połowy i kontynuuj monitorowanie temperatury przez kilka minut.
5. • Teraz możesz używać Kamado do gotowania.

Palić

1. Postępuj zgodnie z powyższymi instrukcjami, tak jakbyś uruchamiał powolną kuchenkę.
2. Poczekaj, aż Kamado osiągnie żądaną temperaturę.
3. Pozostaw dolny otwór wentylacyjny lekko otwarty.
4. Zamknij górny otwór wentylacyjny i kontynuuj sprawdzanie temperatury jeszcze przez kilka minut.
5. W rękawicach żaroodpornych rozłóż zrębki w kółko na gorącym węglu drzewnym.
6. Kamado będzie gotowe do palenia.

Rada:

- Namocz zrębki lub deski do gotowania w wodzie przez 15 minut, aby przedłużyć proces wędzenia.

WAŻNY:

- Podczas otwierania pokrywy w wysokich temperaturach należy ją unieść tylko nieznacznie, aby umożliwić powolny i bezpieczny wlot powietrza, aby zapobiec odbiciu lub zapłonowi, który mógłby spowodować obrażenia.
- Zawsze postępuj zgodnie z informacjami dotyczącymi gotowania potraw podanymi w niniejszej instrukcji obsługi.
- Podczas pracy z gorącymi powierzchniami ceramicznymi lub kuchennymi należy zawsze nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę.

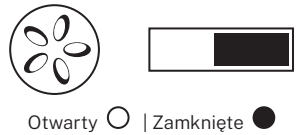
PORADY KULINARNE

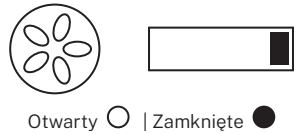
- Nie gotować, dopóki na paliwie nie pojawi się warstwa popiołu.
- Zawsze czytaj instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i stosuj się do wskazówek podczas gotowania na kamado.
- Zawsze myj ręce przed i po kontakcie z surowym mięsem oraz przed jedzeniem.
- Zawsze trzymaj surowe mięso z dala od gotowanego mięsa i innych produktów spożywczych.
- Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że powierzchnie grilla i narzędzia są czyste i wolne od resztek starego jedzenia.
- Nie używaj tych samych przyborów do obróbki gotowanej i surowej żywności.
- Przed jedzeniem upewnij się, że całe mięso jest w pełni ugotowane.

  Ostrożność:
  - Jedzenie surowego lub niedogotowanego mięsa może spowodować zatrucie pokarmowe, dlatego należy zachować szczególną ostrożność podczas gotowania.
  - Aby zmniejszyć ryzyko niedogotowania mięsa, odetnij kawałek i upewnij się, że jest w pełni ugotowane.
  - Jeśli mięso było gotowane wystarczająco długo, soki mięsne powinny być klarowne i nie powinno być śladów różowo-czerwonych soków ani zabarwienia mięsa.
- Zaleca się wstępne gotowanie większych kawałków mięsa i pieczeni przed ostatecznym grillowaniem na grillu.
- Po gotowaniu na kamado zawsze czyść powierzchnie grilla i narzędzi.

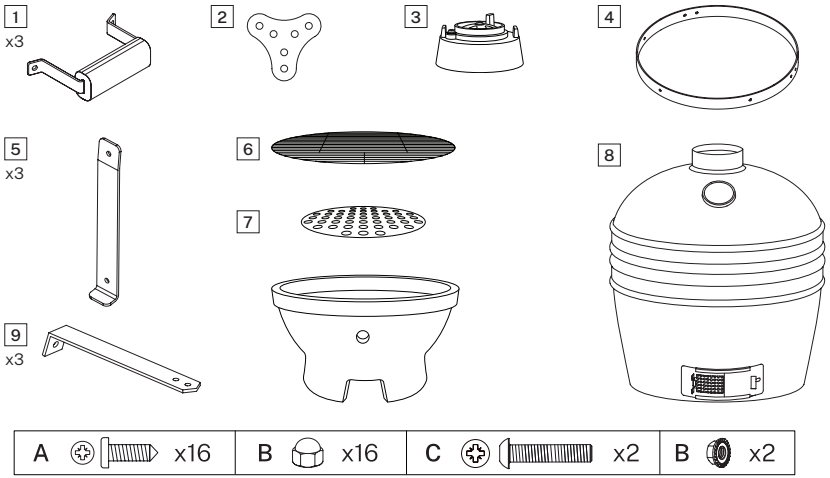
PRZEWODNIK PO TEMPERATURZE GOTOWANIA

POWOLNE GOTOWANIE / WĘDZENIE (110°C-135°C)	CZAS	WENTYLACJA
Stek wołowy	2 godziny	
Szarpana wieprzowina	2 godziny	
cały kurczak	3-4 godziny	
Żeberka	3-5 godziny	
Pieczenie	9+ godzin	

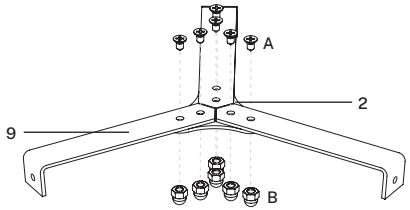
GRILL / PIECZEŃ (160°C-180°C)	CZAS	WENTYLACJA
Ryba	15-20 min.	
Schab wieprzowy	15-30 min.	
Kawałki kurczaka	30-45 min.	
Cały kurczak	1-1,5 godziny	
Noga lędźwiowa	3-4 godziny	
Indyk	2-4 godziny	
Szynka	2-5 godziny	

ZŁOCENIE (260°C-370°C)	CZAS	WENTYLACJA
Stek	5-8 min.	
Kotlet schabowy	6-10 min.	
Burgery	6-10 min.	
Kiełbaski	6-10 min.	

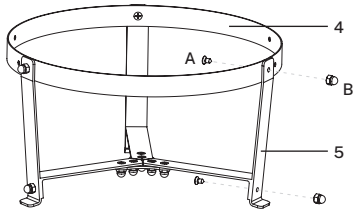
MONTOWANIE



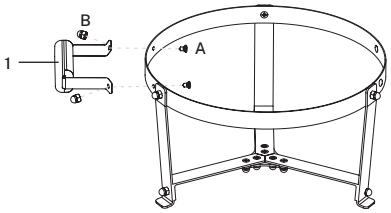
Montaż nóg i uchwytów bocznych



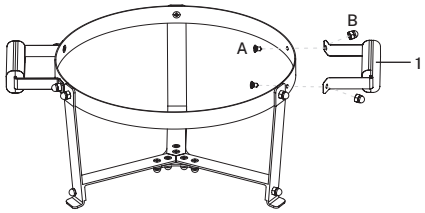
1. Umieść drugą część na płaskiej części trzech części 9 pasujących do otworów i przykręć je za pomocą śrub i nakrętek A i B.



2. Przymocuj części 5 do wcześniej zmontowanej podstawy za pomocą śrub i nakrętek A i B. Następnie przymocuj część 4 na górze, regulując otwory za pomocą śrub i nakrętek A i B.



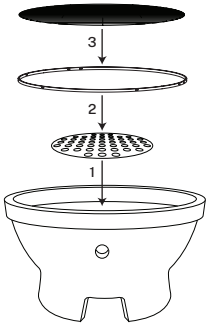
3. Umieść część 1 po jednej stronie wcześniej zmontowanej podstawy i przykręć ją śrubami A i B, aż będzie bezpieczna.



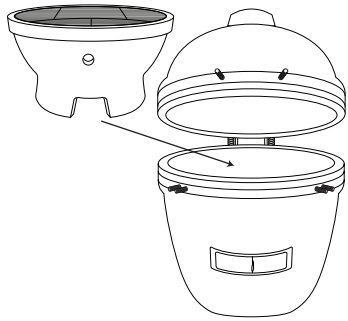
4. Powtórz ten sam krok z uchwytem bocznym po przeciwnej stronie.

Zespół kubła na węgiel

Przed złożeniem wiaderka na węgiel umieść kamado na podstawie koła, z pomocą drugiej osoby, ponieważ ten produkt jest bardzo ciężki, w ten sposób kamado będzie ważył mniej podczas montażu i będzie łatwiejszy w transporcie.

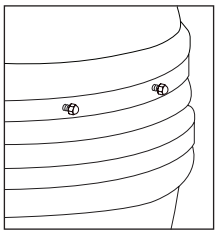


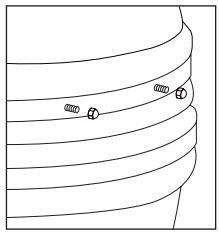
1. Włóż ruszt na węgiel drzewny, górny pierścień kamado, a następnie grill do wiaderka na węgiel drzewny.

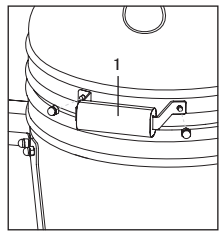


2. Po złożeniu kostki włóż ją do korpusu kamado, uważając, aby nie przyciąć sobie palców.

Montaż uchwytu





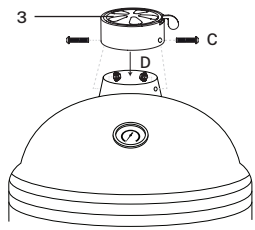


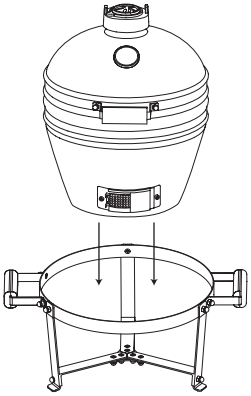
3. Usuń nakrętki, które są umieszczone na kamado, gdzie idzie uchwyt.

4. Umieść część 1 pasującą do otworów w śrubach wystających z kamado i dokręć nakrętkę, aż uchwyt będzie dobrze zamocowany.

Mocowanie wylotu powietrza

5. Umieść część 13 na górze wylotu powietrza kamado i ostrożnie przykręć ją śrubami C i nakrętkami hamulca D po jednej z każdej strony. Upewnij się, że kawałek jest ciasny, ale rób to ostrożnie.





6. Po zmontowaniu wszystkich części kamado, można umieścić korpus produktu u podstawy nóg, zawsze z pomocą drugiej osoby, ponieważ jest to ciężki produkt. Będziesz mógł zacząć cieszyć się swoim kamado.

OPIEKA I UTRZYMANIE

Po użyciu na powierzchni grilla ceramicznego mogą pojawić się linie pęknięć. Nie oznacza to jednak, że ceramika jest pęknięta. Nazywa się to „szalaniem" i jest spowodowane różnicą współczynnika rozszerzalności szkliwa i gliny. Szalony wzór ma wygląd pajęczej sieci i różni się od pęknięcia tym, że nie można go wyczuć na powierzchni, chyba że do wykrycia go paznokciem. Jednak może to być bardziej widoczne, gdy powierzchnia jest zakurzona lub powiększona. Chociaż to „szalenie" może wydawać się niedoskonałością, nie wpływa ono na wydajność ani żywotność grilla ceramicznego, dlatego nie można go reklamować jako problemu gwarancyjnego. W rzeczywistości proces szalania zwiększa odporność jednostki.

Aby usprawnić jego użytkowanie, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- Drewniane półki boczne powinny być przykryte, gdy nie są używane i mogą wymagać od czasu do czasu odnowienia.
- Regularnie sprawdzaj, czy wszystkie śruby sprężyn wspomagających taśmę są dokręcone i zabezpieczone.
- Nie zdejmować pojemnika z ognia. Zadaniem miski paleniskowej jest utrzymywanie węgla drzewnego i będzie ona nadal działać, nawet jeśli jest pęknięta.

CREATE CREATE CREATE
EATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
EATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
EATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
EATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
EATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
EATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE

CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE

CREATE

/ Made in P.R.C.