

# barbecook®

## THE TASTE OF FUN

### MANUAL

---

002

#### KAMAL 53

BC-CHA-1060

#### KAMAL 60

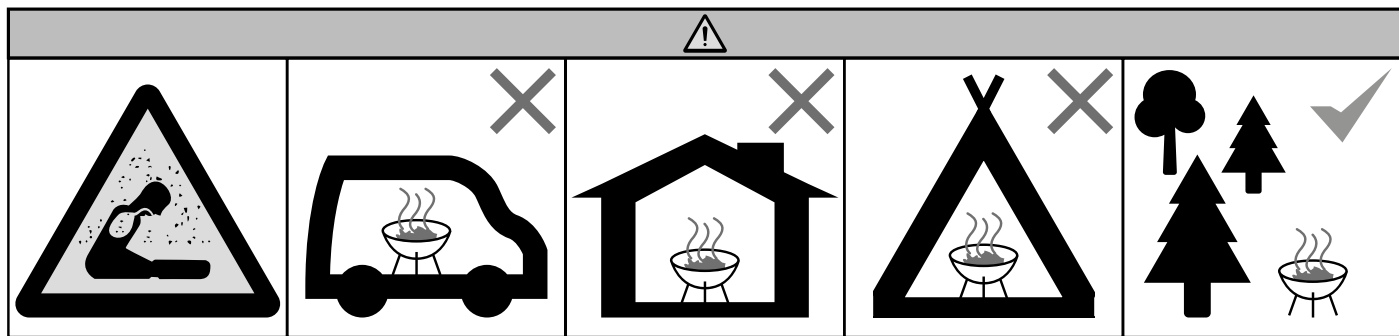
BC-CHA-1061

#### KAMAL 60 MAT

BC-CHA-1062

Register your Barbecook® on [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com)  
and enjoy the full Barbecook® experience!

THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°





|                               |    |
|-------------------------------|----|
| NL - GEBRUIKSAANWIJZING.....  | 4  |
| FR - GUIDE D'UTILISATION..... | 10 |
| EN - USER GUIDE.....          | 16 |
| DE – BENUTZERHANDBUCH.....    | 22 |
| ES - MANUAL DE USUARIO.....   | 28 |
| IT - GUIDA PER L'UTENTE.....  | 34 |
| PT - GUIA DO UTILIZADOR.....  | 40 |
| SV – BRUKSANVISNING.....      | 46 |

# NL - GEBRUIKSAANWIJZING

## 1. UW TOESTEL REGISTREREN

Bedankt voor uw aankoop van een Barbecue barbecue. We wensen u alvast veel plezier en gezellige momenten toe! Maak het uzelf gemakkelijk en registreer uw barbecue online, zo kunt u van tal van voordelen genieten.

- U krijgt toegang tot de volledige online gebruikershandleiding, zodat u uw toestel perfect leert kennen.
- U krijgt van ons een gepersonaliseerde naverkoopservice, waardoor u snel en gemakkelijk reserveonderdelen kunt vinden en bestellen. U kunt dus genieten van een optimale garantieservice.
- U wordt op de hoogte gehouden van product updates.
- U krijgt tal van tips en tricks.



Voor meer informatie over het registreren van uw toestel gaat u naar [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecue respecteert uw privacy. Uw gegevens worden niet verkocht, verspreid of doorgegeven aan derden.

## 2. OVER DEZE HANDLEIDING

Deze handleiding bestaat uit 2 delen.

Deel 1 bestaat uit algemene instructies naar montage, gebruik, onderhoud en garantie toe.

Deel 2 (begint op 51) bestaat uit illustraties, onderdelenlijsten en montagetekeningen.



Als er voor een bepaalde instructie een illustratie bestaat, wordt hiernaar verwezen met dit pictogram van een potlood.

## 3. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de instructies voor u het toestel in gebruik neemt. Volg de instructies altijd zorgvuldig. Als het toestel op een andere wijze wordt gemonteerd of gebruikt, kan dit brand en materiële schade tot gevolg hebben.



Schade wegens het niet opvolgen van de instructies (verkeerde montage, misbruik, verkeerd onderhoud enz.) wordt niet gedekt onder de garantie.

- **WAARSCHUWING!** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.
- **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- **WAARSCHUWING!** Bij het bereiken van hoge temperaturen in de Kamal is het gevaarlijk om het deksel in één keer open te zetten. Hierdoor kunnen steekvlammen ontstaan. We raden dus aan om het deksel altijd langzaam te openen. Dit altijd best in twee fasen, namelijk eerst een beetje optillen en dan verder openen.
- **WAARSCHUWING!** Gebruik nooit water om de Kamal binnenin te reinigen of om de houtskool te doven. Dit zal de Kamal beschadigen.
- Gebruik geschikte bescherming wanneer u hete onderdelen moet vastnemen.
- Houd brandbare materialen, brandbare vloeistoffen en oplosbare objecten op een veilige afstand van het toestel wanneer deze in gebruik is.
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!
- **WAARSCHUWING!** Je kan pas beginnen met het barbecueën nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd. Dit duurt normaal ongeveer 30 minuten.
- Laat het toestel niet alleen achter terwijl dit in gebruik is.
- Houd een emmer zand bij de hand wanneer u het toestel gebruikt, met name op zeer warme dagen en in droge omgevingen.

- Niet binnenshuis gebruiken! Gebruik het toestel alleen buitenshuis. Als u het toestel binnenshuis gebruikt, zelfs in een garage, besloten ruimte of schuur, bestaat er gevaar voor vergiftiging door koolmonoxide.

**Let op het volgende wanneer u een locatie kiest:**

- Plaats het toestel op minstens drie meter van een gebouw, op een open en goed geventileerde plaats.
- Plaats het toestel niet onder een overhangende structuur (veranda, afdak ...) of onder gebladerte.
- Plaats het toestel op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Plaats het toestel nooit op een bewegend voertuig (boot, oplegger ...).

## 4. DE GESCHIEDENIS VAN DE KAMADO

Bedankt voor uw aankoop van een Barbecue barbecue. 3000 jaar geleden ontdekten archeologen grote kleivaten die vroege incarnaties zouden zijn van het keramische fornuis. In Japan was de Mushikamado een ronde kleipot met een afneembaar gewelfd deksel, ontworpen voor het stomen van rijst. De naam "Kamado" is, in feite, het Japanse woord voor 'fornuis' of 'kooktoestel'. Deze naam werd door de Amerikanen overgenomen en is nu een algemene term geworden voor dit type van keramisch fornuis. Kamado fornuizen zijn zeer veelzijdig. Ze kunnen niet alleen worden gebruikt voor grillen of roken, maar ook voor pizza's, brood, taarten en koekjes.

Dankzij de kamado zijn uitstekende warmtebehoud kunnen hoge temperaturen worden bereikt en gehandhaafd door nauwkeurige controle van de luchtstroom via de bovenste en onderste ventilatieopeningen. Hoge temperaturen zijn ideaal voor het snel garen van hamburgers en worsten, terwijl lage temperaturen grotere stukken vlees over een langere tijd garen.

## 5. TERUGKERENDE CONCEPTEN

Dit deel omvat definities van een aantal minder vertrouwde concepten. Deze concepten worden gebruikt in verschillende onderwerpen van de handleiding.

### 5.1. Keramiek

Deze keramiek is gemaakt op basis van mulliet. Dit wordt vooral gebruikt in de keramische industrie bij de vervaardiging van vuurvaste materialen. Eigenschappen hiervan zijn:

- weinig thermisch geleidend
- sterk
- kan temperaturen boven de 1000 graden verdragen

## 6. HET TOESTEL MONTEREN

### 6.1. Veiligheidsinstructies

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Breng geen wijzigingen aan het toestel aan wanneer u deze in elkaar zet. U mag geen onderdelen van het toestel wijzigen, want dit is zeer gevaarlijk.
- Volg de montage-instructies altijd zorgvuldig.
- De gebruiker is verantwoordelijk voor de correcte montage van het toestel. Schade veroorzaakt door een foutieve montage wordt niet gedekt door de garantie.



Vergeet nooit van de wielen met rem op de remstand te zetten.

### 6.2. Het toestel monteren

1. Plaats het toestel op een vlakke en stabiele ondergrond vóór gebruik.
2. Monteer het toestel zoals aangegeven in de montage-tekeningen.



U vindt de montagetekeningen in het tweede deel van deze handleiding (op pagina 54), na de explosietekening van uw toestel. Al het nodige materiaal voor de montage van de Kamal wordt geleverd in de verpakking

- ⚠ De montage dient altijd te gebeuren met ten minste twee personen, aangezien de Kamal erg zwaar en breekbaar is.
- ⚠ Span vijzen en bouten met matige kracht aan, zodat beschadiging kan worden voorkomen.

## 7. HET TOESTEL KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

*U hebt houtskool, houtwokkels en lange lucifers nodig.*

### 7.1. Welke houtskool moet ik gebruiken?

Maak uw toestel altijd aan met klassieke houtskool. Gebruik houtskool van goede kwaliteit, bij voorkeur houtskool dat voldoet aan EN 1860-2. Houtskool van goede kwaliteit bestaat uit grote, glanzende stukken en produceert niet veel stof.

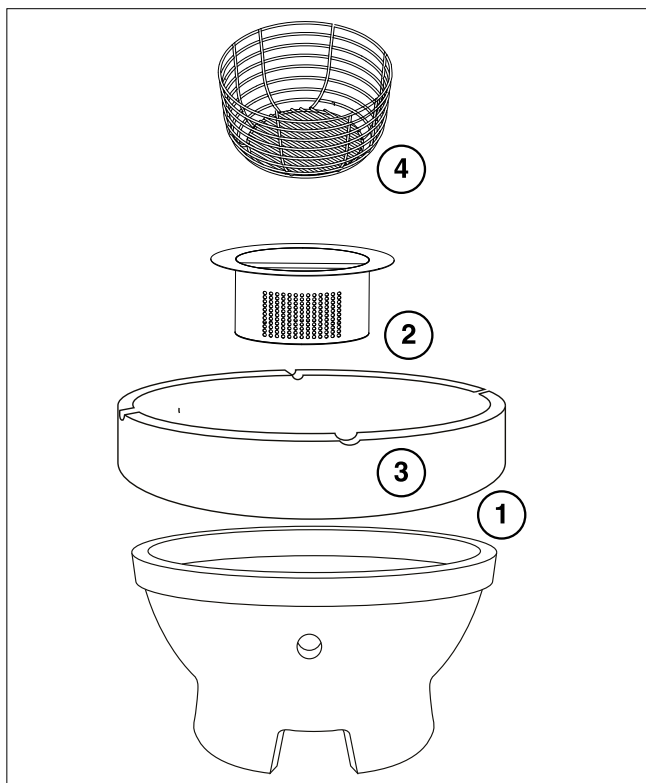
- 💡 Sluit de zak houtskool goed voor u deze opbergt. Bewaar de houtskool altijd op een droge plaats; bewaar de houtskool niet in een kelder.

- ⚠ Max. 90% (zie overzicht hieronder) van de houtskoolmand met houtskool vullen. De mand overvullen kan uw barbecue ernstig beschadigen.

| Type         | Max. gewicht  |
|--------------|---------------|
| KAMAL 53     | max. 1–1,5 kg |
| KAMAL 60     | max. 2–2,5 kg |
| KAMAL 60 MAT | max. 2–2,5 kg |

- ⚠ Brand geen hout in uw barbecue, dit zou ervoor zorgen dat de temperatuur te hoog oploopt en uw barbecue beschadigd raakt.
- ⚠ Gebruik altijd houtskool, nooit briketten.

### 7.2. De opstelling van het toestel



1. Plaats de vuurpot (nr. 1) in de Kamal met de opening langs de voorzijde, de zijde van het verluchtingsventiel.
2. Plaats het asopvangbakje (nr. 2) in de vuurpot met de ventilatie openingen naar voren, richting het ventilatieventiel.
3. Plaats de vuurring (nr. 3) op de vuurpot.
4. Plaats de houtskoolmand (nr. 4) in de vuurpot boven het asopvangbakje.

### 7.3. Het toestel aanmaken

1. Plaats de houtskool in de houtskoolmand.  
Tip: Gebruik niet te veel houtskool bij het aanmaken. Nadien kan je houtskool toevoegen.

- ⚠ Vul de houtskoolmand nooit tot boven de rand.

2. Voeg 3 houtwollen toe aan de houtskool.
3. Gebruik een lange lucifer om de houtwollen aan te maken.
4. Bij de opstart moet het onderste luchtventiel volledig open staan en moet het deksel open gezet worden tot de vlam bijna is verdwenen. Daarna kan de temperatuur geregeld worden via beide luchtventielen.

- ⚠ Wanneer u het toestel voor het eerst gebruikt dient u het 60 minuten te laten inbranden op lage temperatuur. Hierdoor worden resterende fabricagevetten uit het toestel verwijderd en hebben de gasket-dichting en de keramiek de kans om zich aan te passen aan de hitte.

- ⚠ Plaats het rooster nog niet op het toestel. Een leeg rooster kan vervormd raken wanneer het te lang in de hitte wordt gehouden.

- ⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik geen enkele spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Alsook geen houtskoolstarter om uw Kamal aan te steken.

- ⚠ **WAARSCHUWING!** Je kan pas beginnen met het barbecueën nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd. Dit duurt normaal ongeveer 30 minuten.

## 8. DE KAMAL KLAARMAKEN VOOR HET KOKEN

De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op pagina 57.

De Kamal is standaard uitgerust met een hittedeksel, bestaande uit twee halve cirkels en een roestvrijstalen rooster. Afhankelijk van de bereiding kan er gekozen worden tussen direct en indirect grillen.

Voor het **indirect grillen** (afbeelding B, pagina 57) dienen de twee halve cirkels in de houder van het hittedeksel te worden geplaatst. Nadien kan het rooster worden geplaatst.

Voor het **direct grillen**: (afbeelding A, pagina 57) plaats het rooster rechtstreeks op de vuurring. Optioneel kan de houder van het hittedeksel ook gebruikt worden om extra hoogte te creëren tov de houtskool.

- ⚠ Het deksel kan niet op alle standen blijft open staan en dient vastgehouden te worden om dichtvallen te vermijden.

- ⚠ **WAARSCHUWING!** Bij het bereiken van hoge temperaturen in de Kamal is het gevaarlijk om het deksel in één keer open te zetten. Hierdoor kunnen steekvlammen ontstaan. We raden dus aan om het deksel altijd langzaam te openen. Dit altijd best in twee fasen, namelijk eerst een beetje optillen en dan verder openen.

- 💡 De Barbecook Kamal kan gemakkelijk worden uitgebreid met het flexibel kookstelsel en de gietijzeren roosters voor een nog gevarieerdere opstelling.

- ⚠ Na het eerste gebruik dienen alle bouten en vijzen nagekeken worden. De metalen band rond het deksel en de kuip kan door de hitte loskomen. We raden aan dit geregeld na te kijken. Span de bouten en vijzen niet te hard aan om breuk te voorkomen.

## 9. HANDIGE TIPS

### 9.1. De intensiteit van het vuur regelen

U kunt de intensiteit van het vuur regelen door gebruik te maken van de luchtventielen bovenaan en onderaan het toestel. Oefening baart kunst. Zie kooktemperaturen pagina 6.

### 9.2. Voorkomen dat voedsel aanbrandt

Houd rekening met het volgende om te voorkomen dat voedsel aanbrandt:

- Begin nooit te grillen wanneer er nog vlammen in de kuip voorkomen. Wacht tot de houtskool bedekt is met een dun laagje witte as.
- Stel het voedsel niet bloot aan te sterke hitte. U kunt:
  - Het voedsel beschermen door het hitteschild te plaatsen.
  - De warmte verminderen door de luchtventielen te regelen.

### 9.3. Voorkomen dat voedsel aankleeft

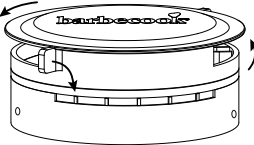
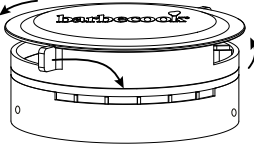
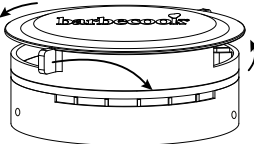
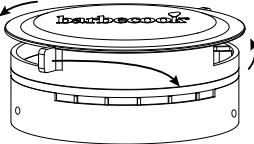
Houd rekening met het volgende om te voorkomen dat voedsel aan het rooster kleeft:

- Smeer met behulp van een borstel wat olie op het voedsel voor u het op het rooster plaatst. U kunt ook het rooster zelf insmeren.
- Draai het voedsel niet te snel om. Laat het eerst goed warm worden.

### 9.4. Opflakkingen vermijden

Opflakkingen zijn vlammen die plots uit de kuip springen tijdens het grillen. Ze worden meestal veroorzaakt door druipend vet of druipende marinade.

Tijdens het grillen kunnen er opflakkingen voorkomen. Dit is normaal. Te veel opflakkingen verhogen echter de temperatuur in de kuip en kunnen opgehoopt vet doen ontbranden.

| HANDLEIDING KOOKTEMPERATUREN   |              |                                                                                      |                                                                                      |
|--------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Slow cooking / smoke 65-135 °C |              | Topventiel                                                                           | Bodemventiel                                                                         |
| Rundsvlees                     | 2u per 500 g |     |    |
| Varkensvlees                   | 2u per 500 g |                                                                                      |                                                                                      |
| Hele kip                       | 3-4 u        |                                                                                      |                                                                                      |
| Ribben                         | 3-5 u        |                                                                                      |                                                                                      |
| Braadstukken                   | 9+ u         |                                                                                      |                                                                                      |
| Bake / Roast 135-180 °C        |              | Topventiel                                                                           | Bodemventiel                                                                         |
| Vis                            | 15-20 min.   |   |  |
| Varkenshaas                    | 15-30 min.   |                                                                                      |                                                                                      |
| Kipstukken                     | 30-45 min.   |                                                                                      |                                                                                      |
| Hele kip                       | 1-1,5 u      |                                                                                      |                                                                                      |
| Lamsbout                       | 3-4 u        |                                                                                      |                                                                                      |
| Kalkoen                        | 2-4 u        |                                                                                      |                                                                                      |
| Ham                            | 2-5 u        |                                                                                      |                                                                                      |
| Grill / Pizza 180-250 °C       |              | Topventiel                                                                           | Bodemventiel                                                                         |
|                                |              |   |  |
| Sear / Pyrolyse 250-370 °C     |              | Topventiel                                                                           | Bodemventiel                                                                         |
| Steak                          | 5-8 min.     |   |  |
| Varkenskoteletten              | 6-10 min.    |                                                                                      |                                                                                      |
| Hamburgers                     | 6-10 min.    |                                                                                      |                                                                                      |
| Worsten                        | 6-10 min.    |                                                                                      |                                                                                      |
|                                |              |  |                                                                                      |

Hoe kan u opflakkingen vermijden?

- Zorg ervoor dat de kuip schoon is voor u begint te grillen. Het wordt aangeraden om de kuip na elk gebruik te reinigen.
- Verwijder overtollig vet en overtollige marinade van het vlees. Voor gemarineerd vlees kan u eventueel gebruik maken van de Barbecue grillmat of Barbecue grillpan.

## 10. HET TOESTEL DOVEN

Na het koken dient u alle luchtventielen en het deksel te sluiten. Daardoor zal het vuur langzaam doven.

 Gebruik zeker geen water om de houtskool te doven. Dit zal de Kamal beschadigen.

## 11. HET TOESTEL ONDERHOUDEN

### 11.1. Het keramische gedeelte reinigen

De Kamal is zelfreinigend. Verwarm de Kamal gedurende 30 minuten op 260 graden. Hierdoor worden overige voedselresten en afval verbrand. Hierna kunt u eventueel met een droge borstel de binnenkant van de Kamal licht borstelen zodat overige resten in het asopvangbakje vallen. Hierna hoeft u enkel het asopvangbakje leeg te maken. De zwarte buitenkant van de Kamal kan gemakkelijk worden gereinigd met een vochtig doekje.

 Gebruik voor het reinigen van uw Kamal (aan de binnenkant) nooit water en/of kuisproducten. De keramiek is poreus en zal het water en/of kuisproducten opnemen wat ervoor zal zorgen dat de Kamal op termijn zal barsten.

### 11.2. Het rooster reinigen

Het rooster dat bij de Kamal wordt geleverd is vaatwasbestendig. Verder heeft Barbecue een uitgebreid assortiment aan accessoires om het rooster gemakkelijk en snel te reinigen.

### 11.3. De Kamal opbergen

Berg het toestel na elk gebruik op op een droge plaats (binnen, onder een afdak ...). Om het toestel langer te laten meegaan, wordt het sterk aangeraden het toestel af te dekken met een Barbecue hoes.

Registreer uw toestel op [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) om na te gaan welke hoes u nodig hebt.

 Zorg er altijd voor dat de luchtventielen volledig openstaan wanneer u de Kamal opbergt onder een hoes. Dit geldt ook voor wanneer u het toestel gewoon binnen plaatst. Wanneer u de luchtventielen allemaal sluit, kan schimmel ontstaan.

### 11.4. Keramische, roestvaststalen, bamboe en gepoederlakte onderdelen onderhouden

Het toestel is gemaakt van onderdelen in keramiek, roestvaststaal, bamboe en gepoederlakte materialen. Elk materiaal moet op een specifieke manier worden onderhouden.

| Materiaal | Onderhoud van dit materiaal                                                                                                                                                 |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keramiek  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Gebruik nooit vloeistoffen.</li><li>• Gebruik nooit scherpe voorwerpen.</li><li>• Voorkom vallen en botsen. Is breekbaar.</li></ul> |

| Materiaal       | Onderhoud van dit materiaal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Roestvast staal | <ul style="list-style-type: none"><li>• Gebruik geen agressieve, schurende of metaalreinigingsmiddelen.</li><li>• Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en laat ze inwerken op het staal.</li><li>• Gebruik een zachte spons of doek.</li><li>• Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het toestel zeer goed drogen voor u dit opbergt.</li></ul> |
| Gepoederlakt    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Gebruik geen scherpe voorwerpen. Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en een zachte spons of doek.</li><li>• Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het toestel zeer goed drogen voor u dit opbergt.</li></ul>                                                                                           |
| Bamboe          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Reinig met een zacht, vochtig doekje zonder agressieve producten.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                               |
| Gietaluminium   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Reinig met een zacht, vochtig doekje zonder agressieve producten.</li><li>• Gebruik geen scherpe voorwerpen</li></ul>                                                                                                                                                                                                     |

 Schade wegens het niet opvolgen van deze instructies wordt beschouwd als gebrekkig onderhoud en is niet gedekt door de garantie.

Onder de explosietekening van uw toestel (tweede deel van de handleiding, op pagina 52) vindt u een lijst van alle onderdelen waaruit het toestel is samengesteld. Deze lijst omvat een symbool dat het materiaal van elk onderdeel aangeeft, zodat u kunt nagaan hoe u een bepaald onderdeel dient te onderhouden.

In de onderdelenlijst worden de volgende symbolen gebruikt:

| Symbool | Materiaal       |
|---------|-----------------|
| ▲       | Keramiek        |
| ■       | Roestvast staal |
| ★       | Gepoederlakt    |
| ●       | Bamboe          |
| ⬢       | Gietaluminium   |

### 11.5. Reserveonderdelen bestellen

Onderdelen die blootstaan aan vuur of intense hitte moeten op termijn worden vervangen.

Reserveonderdelen bestellen:

1. Zoek het referentienummer op van het gewenste onderdeel. U vindt een lijst met alle referentienummers onder de explosietekeningen in het tweede deel van deze handleiding en op [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Als u uw toestel online hebt geregistreerd, verschijnt automatisch de correcte lijst in uw MyBarbecue account. U hebt daar de mogelijkheid om wisselstukken online te bestellen.

2. Bestel het reserveonderdeel via [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) of bij uw verkoper. Onderdelen onder garantie kunnen enkel via uw verkoper besteld worden.

## 12. GARANTIE

---

### 12.1. Gedekt

Uw toestel heeft een beperkte garantie van 20 jaar op het keramische deksel, de keramische body, de keramische vuurring en de keramische vuurpot. Op al de overige onderdelen is een garantie van 2 jaar van toepassing. Deze garantie dekt alle fabricagefouten vanaf de aankoopdatum op voorwaarde dat:

- U uw toestel hebt gebruikt, gemonteerd en onderhouden overeenkomstig met de instructies in deze handleiding. Schade ten gevolge van misbruik, verkeerde montage, valschade, of foutief onderhoud wordt niet als een fabricagefout beschouwd.
- U uw toestel normaal en uitsluitend voor huishoudelijk gebruikt.
- U het aankoopbewijs en het unieke serienummer van uw toestel kunt overhandigen. Dit serienummer bestaat uit 16 tekens. U vindt dit:
  - op de handleiding
  - op de verpakking van het toestel
- De Barbecook-kwaliteitsafdeling gaat na of de onderdelen defect zijn en of het defect zich heeft voorgedaan bij normaal gebruik, correcte montage en juist onderhoud. Als aan een van deze voorwaarden niet is voldaan, kunt u niet van de garantie genieten. In elk geval blijft de garantie beperkt tot het herstellen of vervangen van de defecte onderdelen.

### 12.2. Niet gedekt

De volgende schade en gebreken worden niet door de garantie gedekt:

- Normale slijtage (roestvorming, vervorming, verkleuringen.) van onderdelen die rechtstreeks blootstaan aan vuur of intense hitte. Deze onderdelen moeten van tijd tot tijd worden vervangen.
- Visuele onregelmatigheden die inherent zijn aan het fabricageproces. Deze onregelmatigheden worden niet als fabricagefouten beschouwd. Keramiek is een natuurproduct en kan dus verschillen in kleur, structuur en textuur. De buitenste glazuurlaag kan haarscheurtjes en oneffenheden vertonen, dit is eigen aan het product en zal de functionaliteit van het toestel niet beïnvloeden en valt niet onder de garantie.
- Normale verwerking of scheuren van bamboe onderdelen tenzij deze de gebruiksfunctie beletten.
- Alle schade veroorzaakt door gebrekkig onderhoud, foutieve opberging, verkeerde montage of wijzigingen aan voorgesmonteerde onderdelen.
- Schade door eigen transport of valschade.
- Alle schade ten gevolge van misbruik van het toestel (niet gebruikt volgens de instructies in deze handleiding, gebruikt voor commerciële doeleinden, gebruikt als vuurkorf enz.).
- Alle gevolgschade wegens nalatigheid of niet voorgeschreven gebruik van het toestel.
- Roest of verkleuring ten gevolge van externe invloeden, gebruik van agressieve reinigingsmiddelen, blootstelling aan chloor enz. Deze schade wordt niet als een fabricagefout beschouwd.



# FR - GUIDE D'UTILISATION

## 1. ENREGISTREZ VOTRE APPAREIL

Merci d'avoir acheté un barbecue Barbecue.

Nous espérons que vous aurez plaisir à l'utiliser et que vous passerez de bons moments avec ! Vous pouvez optimiser votre expérience en enregistrant votre barbecue en ligne afin de profiter des nombreux avantages proposés.

- Vous avez accès au guide d'utilisation en ligne complet, afin de pouvoir connaître tous les détails de votre appareil.
- Nous vous offrons un service après-vente personnalisé, ce qui vous permet de trouver et de commander rapidement et facilement des pièces de rechange. Cela vous permet de tirer le meilleur parti du service de garantie.
- Vous êtes tenu informé des mises à jour des produits.
- Vous apprenez de nombreux nouveaux trucs et astuces.



Pour plus d'informations sur la façon d'enregistrer votre appareil, visitez [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecue respecte votre vie privée. Vos données ne seront jamais vendues, distribuées ou partagées avec des tiers.

## 2. À PROPOS DE CE GUIDE

Ce guide se compose de 2 parties.

La première partie contient des instructions générales sur l'assemblage, l'utilisation, l'entretien et la garantie de votre appareil.

La deuxième partie (au début de la page 52) contient des illustrations, les listes de pièces et des dessins d'assemblage.



S'il existe une illustration correspondant à une consigne précise du guide, il y sera fait référence avec ce pictogramme de crayon.

## 3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil. Suivez toujours attentivement les instructions fournies. Un montage ou une utilisation de l'appareil non conforme aux instructions peut provoquer un incendie et des dommages matériels.



Les dommages causés par le non-respect des instructions ( assemblage non conforme, mauvaise utilisation, entretien inadéquat, etc.) ne sont pas compris dans la garantie.

- **AVERTISSEMENT !** Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart du barbecue.
- **AVERTISSEMENT !** Ce barbecue chauffe beaucoup, ne le déplacez pas lorsqu'il est en usage.
- **AVERTISSEMENT !** À haute température, il peut être dangereux de soulever le couvercle du Kamal d'un seul coup car cela pourrait provoquer des flammes vives. Nous recommandons toujours de soulever le couvercle lentement. Ouvrez le couvercle en deux temps : soulevez-le d'abord légèrement, puis ouvrez-le davantage.
- **AVERTISSEMENT !** N'utilisez jamais d'eau pour nettoyer l'intérieur du Kamal ou pour éteindre le charbon de bois, car cela endommagerait le Kamal.
- Utilisez une protection appropriée lorsque vous devez toucher des pièces chaudes.
- Gardez les matériaux inflammables, les liquides inflammables et les objets solubles à une distance de sécurité de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- **AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas d'alcool à brûler, d'essence ou d'autres liquides inflammables pour allumer ou rallumer le dispositif ! Vous ne devez utiliser que des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !
- **AVERTISSEMENT !** Ne commencez pas le barbecue avant que le charbon de bois n'ait produit une couche de cendres. Cela prend généralement 30 minutes environ.
- Ne laissez pas le barbecue sans surveillance pendant son utilisation.

- Gardez un seau de sable à proximité lorsque vous utilisez l'appareil, en particulier par temps très chaud et dans des environnements secs.
- Ne pas utiliser à l'intérieur ! N'utilisez l'appareil qu'à l'extérieur. Si vous utilisez l'appareil à l'intérieur, même dans un garage, un espace clos ou une remise, il existe un risque d'intoxication au monoxyde de carbone.

**Tenez compte des éléments suivants lors du choix d'un emplacement :**

- Placez l'appareil à au moins trois mètres d'un bâtiment dans un endroit ouvert et bien ventilé.
- Ne placez pas le barbecue sous une structure (véranda, abri, etc. ) ou sous un feuillage.
- Posez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Ne placez pas l'appareil sur un véhicule en mouvement (bateau, remorque, etc.).

## 4. L'HISTOIRE DU KAMADO

Merci d'avoir acheté un barbecue Barbecue.

Il y a 3 000 ans, les archéologues ont découvert de grands récipients en argile qui auraient été les premières versions du poêle en céramique. Au Japon, le Mushikamado était un pot rond en argile avec un couvercle amovible en forme de dôme, conçu pour cuire le riz à la vapeur. Le nom « Kamado » est un mot japonais pour « poêle » ou « appareil de cuisson ». Ce nom a été adopté par les Américains et est maintenant utilisé comme terme général pour ce type de poêle en céramique. Les poêles Kamado sont extrêmement polyvalents. Ils se prêtent non seulement aux grillades et au fumage, mais aussi à la cuisson des pizzas, du pain, des gâteaux et des biscuits.

Le Kamado offre une excellente rétention de la chaleur et la possibilité de maintenir des températures élevées grâce à un contrôle précis du flux d'air par les ouvertures de ventilation supérieures et inférieures. Les températures élevées sont idéales pour cuire rapidement les hamburgers et les saucisses, tandis que les températures plus basses sont utilisées pour cuire de plus gros morceaux de viande sur une plus longue période.

## 5. CONCEPTS RÉCURRENTS

Cette partie du guide répertorie les définitions de certains concepts moins courants. Ces concepts sont utilisés dans plusieurs parties abordant divers sujets tout au long de ce guide.

### 5.1. Céramique

Cette céramique est réalisée à base de mullite. Il est principalement utilisé dans l'industrie de la céramique pour la fabrication de matériaux ignifuges. Ses propriétés incluent :

- Faible résistance thermique
- Intensité
- Capacité à résister à des températures supérieures à 1 000 degrés

## 6. ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

### 6.1. Consignes de sécurité

- Retirez tous les emballages.
- N'apportez aucune modification à l'appareil lors de l'assemblage. Vous ne devez pas modifier aucune des pièces de l'appareil ; cela est très dangereux.
- Suivez toujours attentivement les instructions d'assemblage fournies.
- L'utilisateur est responsable de l'assemblage correct de l'appareil. Les dommages causés par un assemblage incorrect ne sont pas couverts par la garantie.



N'oubliez jamais de mettre les roues en position de freinage.



## 6.2. Pour assembler l'appareil

1. Posez l'appareil sur une surface plane et stable avant utilisation.
2. Assemblez l'appareil comme indiqué sur les dessins d'assemblage.

 Vous trouverez les plans d'assemblage dans la deuxième partie de ce guide (à la page 54), après la vue éclatée de votre appareil. Tous les matériaux nécessaires à l'assemblage du Kamal sont fournis dans l'emballage.

 Le montage doit également être effectué par au moins deux personnes car le Kamal est très lourd peut se casser.

et

 Serrez les vis et les boulons avec une force modérée pour éviter tout dommage.

## 7. PRÉPARATION DE L'APPAREIL EN VUE DE SON UTILISATION

*Vous avez besoin de charbon de bois, d'allume-feu en bois et d'allumettes longues.*

### 7.1. Quel type de charbon dois-je utiliser ?

Allumez toujours votre appareil avec du charbon de bois traditionnel. Utilisez du charbon de bois de bonne qualité, de préférence du charbon de bois conforme à la norme EN 1860-2. Le charbon de bois de bonne qualité se compose de gros morceaux brillants et ne produit pas beaucoup de poussière.

 Fermez bien le sac de charbon avant de le ranger. Stockez toujours le charbon de bois dans un endroit sec, ne le stockez pas dans un sous-sol.

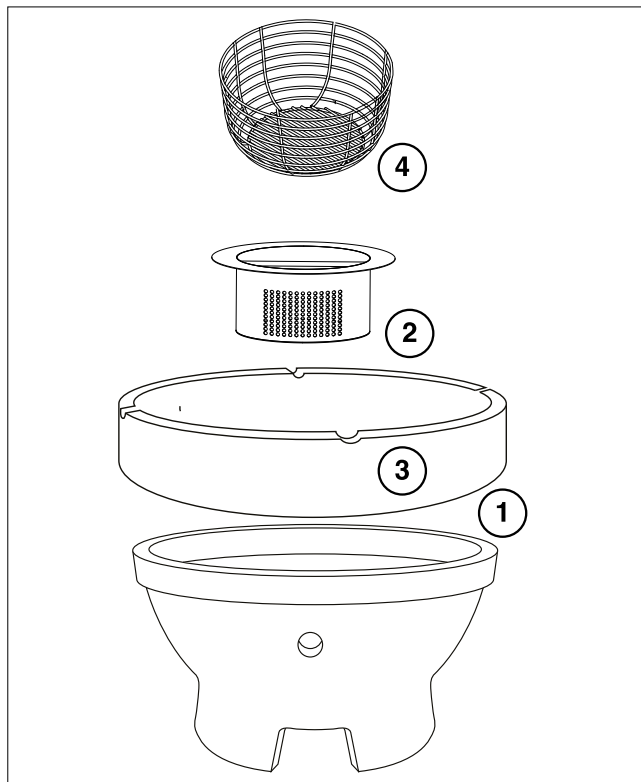
 Max. 90 % (voir aperçu ci-dessous) du panier peut être rempli de charbon de bois. Trop remplir le panier peut gravement endommager votre barbecue.

| Type         | Poids max.    |
|--------------|---------------|
| KAMAL 53     | max. 1–1,5 kg |
| KAMAL 60     | max. 2–2,5 kg |
| KAMAL 60 MAT | max. 2–2,5 kg |

 Ne brûlez pas de bois dans votre barbecue car la température deviendrait trop élevée et endommagerait votre barbecue.

 Utilisez toujours du charbon de bois, jamais des briquettes.

## 7.2. Configuration de l'appareil



1. Placez le brasier (n° 1) dans le Kamal avec l'ouverture située le long de l'avant, du côté de la vanne de ventilation.
2. Placez le bac de récupération des cendres (n° 2) dans le brasier avec les ouvertures d'aération tournées vers l'avant, vers la vanne de ventilation.
3. Placez la bague (n° 3) sur le brasero.
4. Placez le panier à charbon (n° 4) dans le brasier au-dessus du bac de récupération des cendres.

### 7.3. Allumer l'appareil.

1. Placez le charbon de bois dans le panier à charbon.  
Astuce : N'utilisez pas trop de charbon de bois pour allumer le barbecue. Vous pouvez en ajouter plus tard si nécessaire.

Ne remplissez jamais le panier à charbon en dépassant le bord.

2. Ajoutez 3 allume-feu en bois au charbon de bois.
3. Utilisez une longue allumette pour allumer les allume-feu.
4. Au début, la vanne de ventilation inférieure doit être complètement ouverte et le couvercle maintenu ouvert jusqu'à ce que la flamme ait pratiquement disparu. La température peut alors être contrôlée à l'aide des deux vannes de ventilation.

 La première fois que vous utilisez l'appareil, vous devez le laisser brûler pendant 60 minutes à basse température. Cela permettra d'éliminer les graisses de fabrication résiduelles de l'appareil et donnera aux joints et à la céramique la possibilité de s'adapter à la chaleur.

 Ne placez pas encore le gril sur l'appareil. Un gril vide peut se déformer s'il surchauffe pendant trop longtemps.

 **AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas d'alcool à brûler, d'essence ou d'autres liquides inflammables pour allumer ou rallumer le dispositif ! N'utilisez pas de démarreur au charbon pour allumer votre Kamal.

 **AVERTISSEMENT !** Ne commencez pas le barbecue avant que le charbon de bois n'ait produit une couche de cendres. Cela prend généralement 30 minutes environ.

## 8. PRÉPARATION DU KAMAL POUR LA CUISSON

Les étapes les plus importantes de cette tâche sont illustrées à la page 59.

Le Kamal est équipé en standard d'un bouclier thermique composé de deux demi-cercles et d'un gril en acier inoxydable. Vous pouvez choisir de griller directement ou indirectement, en fonction de ce que vous cuisinez.

En cas de **grillade indirecte**, les deux demi-cercles doivent être placés dans le support du bouclier thermique. Le gril peut alors être mis en place.

Si vous faites **griller directement**, placez le gril directement sur le bague. Le support du bouclier thermique peut également être utilisé pour obtenir une hauteur supplémentaire au-dessus du charbon de bois.



Le couvercle ne peut pas rester ouvert dans toutes les positions et doit être maintenu en place pour éviter qu'il ne se referme.



**AVERTISSEMENT !** À haute température, il peut être dangereux de soulever le couvercle du Kamal d'un seul coup car cela pourrait provoquer des flammes vives. Nous recommandons toujours de soulever le couvercle lentement. Ouvrez le couvercle en deux temps : soulevez-le d'abord légèrement, puis ouvrez-le davantage.



Le Barbecue Kamal peut être facilement complété par le système de cuisson flexible et les grils en fonte pour permettre une configuration plus variée.



Tous les boulons et vis doivent être vérifiés après la première utilisation. La bande métallique qui entoure le couvercle et la cuve peut se desserrer sous l'effet de la chaleur. Nous vous recommandons de la vérifier régulièrement. Ne serrez pas trop fort les vis et les boulons pour éviter de les casser.

## 9. CONSEILS ET ASTUCES UTILES

### 9.1. Réglage de l'intensité du feu

Vous pouvez régler l'intensité du feu grâce aux vannes de ventilation situées en haut et en bas de l'appareil. C'est en forgeant qu'on devient forgeron. Voir températures de cuisson, page 13.

### 9.2. Empêcher les aliments de brûler

Pour éviter que vos aliments ne brûlent :

- Ne commencez jamais à griller lorsqu'il y a encore des flammes dans la cuve. Attendez que le charbon de bois soit recouvert d'une fine couche de cendres blanches.
- Évitez d'exposer vos aliments à une chaleur excessive. Vous pouvez :
  - Protéger les aliments en mettant le bouclier thermique en place.
  - Réduire la chaleur en réglant les vannes de ventilation.

### 9.3. Empêcher que les aliments ne collent

Pour éviter que vos aliments ne collent au gril :

- Huilez légèrement les aliments avec un pinceau avant de les placer sur le gril. Vous pouvez également huiler le gril.
- Ne retournez pas les aliments trop rapidement. Tout d'abord, laissez-les bien chauffer.

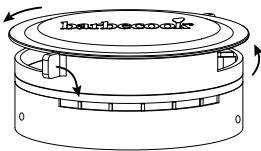
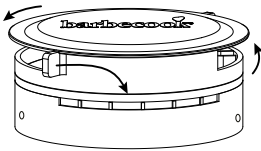
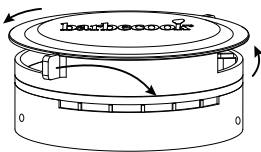
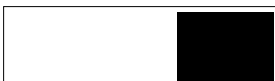
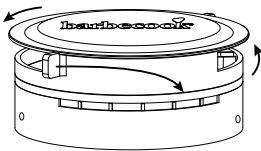
### 9.4. Prévenir les flammes vives

Les flammes vives sont des flammes soudaines qui jaillissent de la cuve lorsque vous grillez des aliments. Elles sont généralement causées par des gouttes de graisse ou de marinade.

Des flammes vives peuvent survenir lors de la cuisson. Il s'agit d'un phénomène normal. Cependant, un trop grand nombre de flammes vives augmente la température de la cuve et peut enflammer la graisse accumulée.

Comment prévenir les flammes vives ?

- Assurez-vous que la cuve est propre avant de commencer à griller. Nous vous recommandons de nettoyer la cuve après chaque utilisation.
- Retirez l'excès de graisse et de marinade de la viande. Vous pouvez également utiliser le tapis de cuisson Barbecue ou le plateau à griller Barbecue pour les viandes marinées.

| GUIDE DES TEMPÉRATURES DE CUISSON |                     |                                                                                      |                                                                                      |
|-----------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Cuisson lente/fumage 65 - 135 °C  |                     | Vanne supérieure                                                                     | Vanne inférieure                                                                     |
| Bœuf                              | 2 heures pour 500 g |     |    |
| Porc                              | 2 heures pour 500 g |                                                                                      |                                                                                      |
| Poulet entier                     | 3 - 4 heures        |                                                                                      |                                                                                      |
| Côtes                             | 3 - 5 heures        |                                                                                      |                                                                                      |
| Rôtis                             | Plus de 9 heures    |                                                                                      |                                                                                      |
| Type au four/rôtir 135 - 180 °C   |                     | Vanne supérieure                                                                     | Vanne inférieure                                                                     |
| Poissons                          | 15 - 20 minutes     |     |    |
| Filet mignon de porc              | 15 - 30 minutes     |                                                                                      |                                                                                      |
| Morceaux de poulet                | 30 - 45 minutes     |                                                                                      |                                                                                      |
| Poulet entier                     | 1 - 1,5 heures      |                                                                                      |                                                                                      |
| Gigot d'agneau                    | 3 - 4 heures        |                                                                                      |                                                                                      |
| Dinde                             | 2 - 4 heures        |                                                                                      |                                                                                      |
| Jambon                            | 2 - 5 heures        |                                                                                      |                                                                                      |
| Grill/pizza 180 - 250 °C          |                     | Vanne supérieure                                                                     | Vanne inférieure                                                                     |
|                                   |                     |    |  |
| Saisie/pyrolyse 250 - 370 °C      |                     | Vanne supérieure                                                                     | Vanne inférieure                                                                     |
| Steak                             | 5 - 8 minutes       |   |  |
| Côtelettes de porc                | 6 - 10 minutes      |                                                                                      |                                                                                      |
| Hamburgers                        | 6 - 10 minutes      |                                                                                      |                                                                                      |
| Saucisses                         | 6 - 10 minutes      |                                                                                      |                                                                                      |
|                                   |                     |  |                                                                                      |

## 10. ÉTEINDRE L'APPAREIL

Après la cuisson, vous devez fermer toutes les vannes de ventilation et remettre le couvercle. Cela éteindra lentement le feu.

 N'utilisez pas d'eau pour éteindre le charbon de bois. Cela endommagerait le Kamal.

## 11. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

### 11.1. Nettoyage de la partie en céramique

Le Kamal est un appareil autonettoyant. Chauffez le Kamal à 260 degrés pendant 30 minutes. Cela brûlera tous les résidus et déchets de cuisson. Vous pouvez ensuite utiliser une brosse sèche pour brosser doucement l'intérieur du Kamal afin que les autres résidus tombent dans le bac de récupération des cendres.

Il vous suffit ensuite de vider le bac de récupération des cendres.

L'extérieur noir du Kamal peut être nettoyé facilement avec un chiffon humide.

 N'utilisez jamais d'eau et/ou de produits de nettoyage pour nettoyer (l'intérieur de) votre Kamal. La céramique est poreuse et absorbera l'eau et/ou les produits de nettoyage, ce qui provoquera à terme la fissuration du Kamal.

### 11.2. Nettoyage du gril

Le gril fourni avec le Kamal va au lave-vaisselle. De plus, le Kamal dispose également d'une large gamme d'accessoires pour nettoyer rapidement et facilement le gril.

### 11.3. Stocker le Kamal

Rangez l'appareil dans un endroit sec (à l'intérieur, sous un abri, etc.) après chaque utilisation. Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, nous vous conseillons vivement de couvrir votre barbecue avec une housse Barbecook.

Enregistrez votre appareil sur [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) pour savoir de quelle housse vous avez besoin.

 Assurez-vous que les vannes de ventilation sont complètement ouvertes lorsque le Kamal est stocké sous une housse. Ceci s'applique également lorsque l'appareil est rangé à l'intérieur. La fermeture de toutes les vannes de ventilation peut provoquer la formation de moisissures.

### 11.4. Entretien des pièces en céramique, en acier inoxydable, en bambou et enduites de poudre

L'appareil comprend des pièces en céramique, acier inoxydable, bambou et enduites de poudre. Chaque matériau doit être entretenu différemment :

| Matériau          | Comment entretenir ce matériau                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Céramique         | <ul style="list-style-type: none"><li>N'utilisez jamais de liquides.</li><li>N'utilisez jamais d'objets acérés.</li><li>Évitez les chutes et les chocs. Est cassable.</li></ul>                                                                                                                                                                                          |
| Acier inoxydable. | <ul style="list-style-type: none"><li>N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, abrasifs ou métalliques.</li><li>Utilisez des produits de nettoyage doux et laissez agir sur l'acier.</li><li>Utilisez une éponge ou un chiffon doux.</li><li>Après le nettoyage, rincez abondamment l'appareil et laissez-le sécher complètement avant de le ranger.</li></ul> |

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Revêtement en poudre | <ul style="list-style-type: none"><li>N'utilisez pas d'objets pointus. Utilisez des produits de nettoyage doux et une éponge ou un chiffon doux.</li><li>Après le nettoyage, rincez abondamment l'appareil et laissez-le sécher complètement avant de le ranger.</li></ul> |
| Bambou               | <ul style="list-style-type: none"><li>Nettoyez avec un chiffon doux et humide sans produits agressifs.</li></ul>                                                                                                                                                           |
| Fonte d'aluminium    | <ul style="list-style-type: none"><li>Nettoyez avec un chiffon doux et humide sans produits agressifs.</li><li>N'utilisez jamais d'objets acérés.</li></ul>                                                                                                                |

 Les dommages résultant du non-respect de ces instructions sont considérés comme un mauvais entretien de l'appareil et ne sont pas couverts par la garantie.

Sous la vue éclatée de votre appareil (deuxième partie du guide à la page 54), vous pouvez voir une liste de toutes les pièces qui composent votre appareil. Cette liste comprend un symbole qui précise le matériau de chaque pièce, vous pouvez donc l'utiliser pour vérifier comment entretenir une pièce particulière. La liste des pièces utilise les symboles suivants :

| Symbole | Matériau             |
|---------|----------------------|
| ▲       | Céramique            |
| ■       | Acier inoxydable.    |
| ★       | Revêtement en poudre |
| ●       | Bambou               |
| ◆       | Fonte d'aluminium    |

### 11.5. Commander des pièces de rechange

Les pièces exposées au feu ou à une chaleur intense devront éventuellement être remplacées.

Comment commander des pièces de rechange :

1. Trouvez le numéro de référence de la pièce dont vous avez besoin. Une liste contenant tous les numéros de référence est située sous les schémas éclatés dans la deuxième partie de ce guide et sur [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

 Si vous avez enregistré votre appareil en ligne, la liste correcte apparaîtra automatiquement sur votre compte MyBarbecook. Vous pouvez également commander des pièces de rechange via votre compte.

2. Commandez la pièce de rechange via [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) ou dans votre point de vente. Les pièces sous garantie ne peuvent être commandées que via votre point de vente.

## 12. GARANTIE

### 12.1. Ce qu'elle couvre

Votre appareil bénéficie d'une garantie limitée de 20 ans pour le couvercle en céramique, le corps en céramique, la bague en céramique et le brasero en céramique. Toutes les autres pièces sont garanties pendant deux ans. Cette garantie couvre tous les défauts de fabrication à compter de la date d'achat, à condition que :

- Vous avez utilisé, assemblé et entretenu votre appareil conformément aux instructions de ce guide. Les dommages dus à une mauvaise utilisation, un montage incorrect, des chutes, ou un entretien incorrect ne sera pas considéré comme un défaut de fabrication
- Vous utilisez votre appareil normalement et uniquement à domicile.
- Vous pouvez présenter votre preuve d'achat et le numéro de série unique de votre appareil. Le numéro de série

se compose de 16 caractères. Vous pouvez trouver ce numéro :

- Dans le guide
- Sur l'emballage fourni avec votre appareil
- Le service qualité Barbecue vérifiera que les pièces sont défectueuses et que cela s'est produit dans des conditions normales d'utilisation, d'assemblage et d'entretien adéquat. Si l'une de ces conditions n'est pas remplie, vous n'êtes pas couvert par la garantie. La garantie se limite à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses.

## **12.2. Ce qui n'est pas couvert**

Les dommages et défauts suivants ne sont pas couverts par la garantie :

- Usure normale (formation de rouille, déformation, décoloration, etc.) des pièces directement exposées au feu ou à une chaleur intense. Ces pièces devront être remplacées de temps en temps.
- Irrégularités visuelles inhérentes au processus de fabrication. Ces irrégularités ne sont pas considérées comme des défauts de fabrication. La céramique est un produit naturel et sa couleur, sa structure et sa texture peuvent varier. L'émail extérieur peut présenter des fissures et des impuretés, ce qui est propre au produit et ne nuit pas à la fonctionnalité de l'appareil et n'est pas couvert par la garantie.
- Altération normale et fissures dans les pièces en bambou, à moins qu'elles n'entravent la fonctionnalité.
- Tous les dommages causés à la suite d'un entretien négligeant, d'un stockage inadéquat, d'un montage inadéquat ou de modifications apportées à des pièces préassemblées.
- Dommages causés par votre propre transport ou chutes.
- Tous les dommages résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil (non conformément aux instructions de ce guide, utilisation à des fins commerciales, utilisation comme brasero, etc.).
- Tous dommages indirects causés par une utilisation inappropriée ou non conforme de l'appareil.
- Rouille ou décoloration due à des influences extérieures, à l'utilisation de produits de nettoyage agressifs, à l'exposition au chlore, etc. Ce type de dommages n'est pas considéré comme un défaut de fabrication.

# EN - USER GUIDE

## 1. REGISTER YOUR APPLIANCE

Thank you for purchasing a Barbecook barbecue.

We hope you enjoy using it and have many happy times with it! You can optimize your experience by registering your barbecue online to take advantage of the many benefits.

- You gain access to the full online user guide, so you can learn the ins and outs of your appliance.
- We provide you with personalized after-sales service, which means you can quickly and easily find and order spare parts. This enables you to get the most out of the warranty service.
- You are kept informed of product updates.
- You learn many new tips and tricks.

 For more information about registering your appliance, visit [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

 Barbecook respects your privacy. Your data will never be sold, distributed, or shared with third parties.

## 2. ABOUT THIS GUIDE

This guide consists of 2 parts.

Part 1 contains general instructions on assembly, use, maintenance, and warranty.

Part 2 (beginning on 51) contains illustrations, lists of parts, and assembly drawings.

 If there is an illustration that corresponds to a specific instruction in the guide, you will be referred to it with this pictogram of a pencil.

## 3. SAFETY INSTRUCTIONS

Read the instructions before using the appliance. Always follow the instructions carefully. Assembling or using the appliance in a way that deviates from the instructions may result in fire and material damage.

 Damage caused by not following the instructions (incorrect assembly, misuse, improper maintenance etc.) is not covered by the warranty.

- **WARNING!** Keep children and pets away from the barbecue.
- **WARNING!** This barbecue gets very hot, do not attempt to move it when it is in use.
- **WARNING!** At high temperatures, it can be dangerous to open the lid of the Kamal in one go as it can cause flare-ups. We always recommend opening the lid slowly. Open the lid in two phases: lift it slightly at first, then open it farther.
- **WARNING!** Never use water to clean the inside of the Kamal or to extinguish charcoal. This will damage the Kamal.
- Use appropriate protection when you need to touch hot parts.
- Keep flammable materials, flammable liquids, and dissolvable objects at a safe distance from the appliance when it is in use.
- **WARNING!** Do not use denatured alcohol, gasoline, or other flammable liquids to light or relight the appliance! You must only use firelighters that comply with EN 1860-3!
- **WARNING!** Do not start barbecuing until the charcoal has developed a layer of ash. This usually takes around 30 minutes.
- Do not leave the barbecue unattended when in use.
- Keep a bucket of sand nearby when you use the appliance, especially on very hot days and in dry environments.
- Do not use indoors! Only use the appliance outside. If you use the appliance indoors, even in a garage, enclosed space or shed, you risk carbon monoxide poisoning.

Take into account the following when choosing a location:

- Place the appliance at least three meters from a building in an open, well-ventilated location.
- Do not place the barbecue below an overhanging structure (veranda, shelter, etc.) or under foliage.
- Place the appliance on a flat and stable surface.
- Do not place the appliance on a moving vehicle (boat, trailer, etc.).

## 4. THE HISTORY OF KAMADO

Thank you for purchasing a Barbecook barbecue.

3,000 years ago, archaeologists discovered large clay vessels that would have been early incarnations of the ceramic stove. In Japan, the Mushikamado was a round clay pot with a removable, domed lid, designed for steaming rice. The name "Kamado" is a Japanese word for "stove" or "cooking appliance". The name was adopted by the Americans and is now used as a general term for this type of ceramic stove. Kamado stoves are extremely versatile. Not only are they suitable for grilling and smoking, but also for pizzas, bread, cakes, and cookies.

The Kamado offers excellent heat retention and the ability to maintain high temperatures through accurate control of the air flow through upper and lower ventilation openings. High temperatures are ideal for quickly cooking hamburgers and sausages, while lower temperatures are used to cook larger pieces of meat over a longer period of time.

## 5. RECURRENT CONCEPTS

This part of the guide lists the definitions of some less familiar concepts. These concepts are used when discussing various topics throughout the guide.

### 5.1. Ceramic

This ceramic is made on the basis of mullite. It is primarily used in the ceramics industry when manufacturing fire-proof materials. Its properties include:

- Low thermal resistance
- Strength
- Ability to withstand temperatures above 1,000 degrees

## 6. ASSEMBLING THE APPLIANCE

### 6.1. Safety instructions

- Remove all of the packaging.
- Do not make modifications to the appliance when assembling. You must not make changes to any of the parts of the appliance; this is very dangerous.
- Always follow the assembly instructions carefully.
- The user is responsible for the correct assembly of the appliance. Damage caused by incorrect assembly is not covered by the warranty.

 Always remember to put the wheels in the brake position.

### 6.2. To assemble the appliance

1. Place the appliance on a flat and stable surface before use.
2. Assemble the appliance as shown in the assembly drawings.

 You can find the assembly drawings in the second part of this guide (on page 54), after the exploded view of your appliance. All of the materials required to assemble the Kamal are supplied in the packaging.

 Assembly should also be carried out by at least two people as the Kamal is very heavy and breakable.

 Tighten screws and bolts with moderate force to prevent damage from occurring.

## 7. PREPARING THE APPLIANCE FOR USE

You need charcoal, wood firelighters, and long matches.

### 7.1. Which type of charcoal should I use?

Always light your appliance with traditional charcoal. Use good quality charcoal, preferably charcoal that complies with EN 1860-2. Good-quality charcoal consists of large, shiny pieces and does not give off much dust.

 Close the bag of charcoal properly before storing it. Always store charcoal in a dry location, do not store charcoal in a basement.

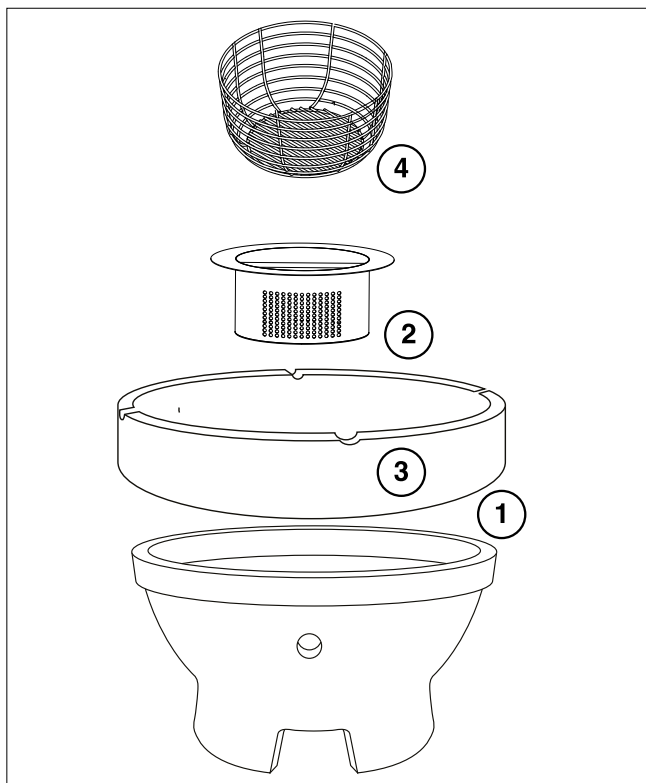
 Max. 90% (see overview below) of the basket can be filled with charcoal. Overfilling the basket can seriously damage your barbecue.

| Type         | Max. weight   |
|--------------|---------------|
| KAMAL 53     | max. 1–1,5 kg |
| KAMAL 60     | max. 2–2,5 kg |
| KAMAL 60 MAT | max. 2–2,5 kg |

 Do not burn wood in your barbecue because the temperature will get too high and damage your barbecue.

 Always use charcoal, never briquettes.

### 7.2. Setup of the appliance



1. Place the brazier (no. 1) in the Kamal with the opening along the front, the side of the ventilation valve.
2. Place the ash collecting tray (no. 2) in the brazier with the ventilation openings facing forwards, towards the ventilation valve.
3. Place the ring (no. 3) on the brazier.
4. Place the charcoal basket (no. 4) in the brazier above the ash collecting tray.

### 7.3. Lighting the appliance.

1. Place the charcoal in the charcoal basket.  
Tip: Do not use too much charcoal when lighting the barbecue. You can add more later if needed.

Never fill the charcoal basket above the edge.

2. Add 3 wood firelighters to the charcoal.
3. Use a long match to light the firelighters.
4. At the beginning, the lower ventilation valve must be fully open and the lid opened until the flame has all but disappeared. The temperature can then be controlled with the two ventilation valves.

 The first time you use the appliance, you must allow it to burn for 60 minutes at a low temperature. This will help to remove any residual manufacturing greases from the device and allow the gaskets and ceramic the opportunity to adjust to the heat.

 Do not place the grill on the appliance yet. An empty grill can deform when held over heat for too long.

 **WARNING!** Do not use denatured alcohol, gasoline, or other flammable liquids to light or relight the appliance! Do not use a charcoal starter to light your Kamal.

 **WARNING!** Do not start barbecuing until the charcoal has developed a layer of ash. This usually takes around 30 minutes.

## 8. PREPARING THE KAMAL FOR COOKING

The most important steps of this task are illustrated on page 57.

The Kamal is equipped as standard with a heat shield comprising two semi-circles and a stainless steel grill. You can choose to grill directly or indirectly, depending on what you are cooking.

If **grilling indirectly**, the two semi-circles must be placed in the holder of the heat shield. The grill can then be put in place. If **grilling directly**, place the grill directly onto the ring. The holder of the heat shield can also be used for extra height over the charcoal.

 The lid cannot remain open in all positions and must be held in place to prevent it from falling shut.

 **WARNING!** At high temperatures, it can be dangerous to open the lid of the Kamal in one go as it can cause flare-ups. We always recommend opening the lid slowly. Open the lid in two phases: lift it slightly at first, then open it farther.

 The Barbecook Kamal can be easily expanded to include the flexible cooking system and cast iron grills for a more varied setup.

 All bolts and screws must be checked after first use. The metal strap around the lid and bowl may come loose due to heat. We recommend checking it at regular intervals. Do not overtighten the screws and bolts to prevent breakage.

## 9. USEFUL TIPS AND TRICKS

### 9.1. Adjusting the fire intensity

You can adjust the intensity of the fire with the ventilation valves at the top and bottom of the appliance.

Practice makes perfect. See cooking temperatures, page 19.

### 9.2. Preventing food from burning

To prevent your food from burning:

- Never start grilling when there still are flames in the bowl. Wait until the charcoal is covered with a thin layer of white ash.
- Avoid exposing your food to excessive heat. You can:
  - Protect the food by putting the heat shield in place.
  - Reduce the heat by regulating the ventilation valves.

### 9.3. Preventing food from sticking

To prevent your food from sticking to the grill:

- Oil the food lightly with a brush before placing it on the grill. You can also oil the grill.
- Do not turn the food too quickly. First allow it to heat up thoroughly.

#### 9.4. Preventing flare-ups

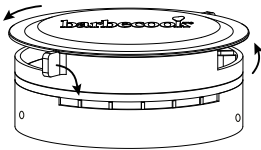
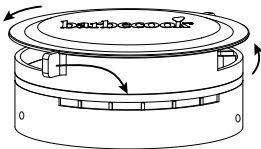
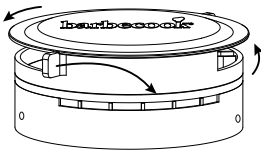
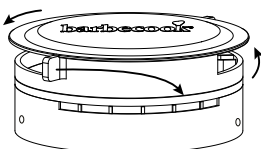
Flare-ups are sudden flames that spark from the bowl when you are grilling. They are usually caused by dripping fat or marinade.

Flare-ups may occur when grilling.

This is a normal occurrence. However, an excess of flare-ups increases the temperature of the bowl and can ignite accumulated fat.

How can you prevent flare-ups?

- Ensure that the bowl is clean before you start grilling. We recommend cleaning the bowl after every use.
- Remove excess fat and marinade from the meat. You could also use the Barbecue grill mat or Barbecue grill pan for marinated meat.

| GUIDE TO COOKING TEMPERATURES |                   |                                                                                      |                                                                                      |
|-------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Slow cooking/smoke 65 - 135°C |                   | Upper valve                                                                          | Lower valve                                                                          |
| Beef                          | 2 hours per 500 g |     |    |
| Pork                          | 2 hours per 500 g |                                                                                      |                                                                                      |
| Whole chicken                 | 3 - 4 hours       |                                                                                      |                                                                                      |
| Ribs                          | 3 - 5 hours       |                                                                                      |                                                                                      |
| Joints                        | 9+ hours          |                                                                                      |                                                                                      |
| Bake/roast 135 - 180°C        |                   | Upper valve                                                                          | Lower valve                                                                          |
| Fish                          | 15 - 20 minutes   |    |  |
| Pork tenderloin               | 15 - 30 minutes   |                                                                                      |                                                                                      |
| Chicken pieces                | 30 - 45 minutes   |                                                                                      |                                                                                      |
| Whole chicken                 | 1 - 1.5 hours     |                                                                                      |                                                                                      |
| Leg of lamb                   | 3 - 4 hours       |                                                                                      |                                                                                      |
| Turkey                        | 2 - 4 hours       |                                                                                      |                                                                                      |
| Ham                           | 2 - 5 hours       |                                                                                      |                                                                                      |
| Grill/pizza 180 - 250°C       |                   | Upper valve                                                                          | Lower valve                                                                          |
|                               |                   |   |  |
| Sear/pyrolysis 250 - 370°C    |                   | Upper valve                                                                          | Lower valve                                                                          |
| Steak                         | 5 - 8 minutes     |   |  |
| Pork cutlets                  | 6 - 10 minutes    |                                                                                      |                                                                                      |
| Hamburgers                    | 6 - 10 minutes    |                                                                                      |                                                                                      |
| Sausages                      | 6 - 10 minutes    |                                                                                      |                                                                                      |
|                               |                   |  |                                                                                      |



## 10. EXTINGUISHING THE APPLIANCE

After cooking, you must close all ventilation valves and the lid. This will slowly extinguish the fire.

 Do not use water to extinguish the charcoal. This will damage the Kamal.

## 11. MAINTAINING THE APPLIANCE

### 11.1. Cleaning the ceramic part

The Kamal is a self-cleaning appliance. Heat the Kamal to 260 degrees for 30 minutes. This will burn off any food residues and waste. You can then use a dry brush to gently brush the inside of the Kamal so that other residues fall into the ash collecting tray.

You then only need to empty the ash collecting tray. The black exterior of the Kamal can be cleaned easily with a damp cloth.

 Never use water and/or cleaning products to clean (the inside of) your Kamal. The ceramic is porous and will absorb the water and/or cleaning products, which will eventually cause the Kamal to crack.

### 11.2. Cleaning the grill

The grill supplied with the Kamal is dishwasher safe. In addition, the Kamal also has a wide range of accessories for quickly and easily cleaning the grill.

### 11.3. Storing the Kamal

Store the appliance in a dry location (indoors, under a shelter etc.) after each use. To extend the lifespan of your appliance, we strongly advise you to cover your barbecue with a Barbecook cover.

Register your appliance at [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) to find out which cover you need.

 Ensure that the ventilation valves are fully open when the Kamal is stored under a cover. This also applies when the appliance is placed indoors. Closing all ventilation valves can cause mold to form.

### 11.4. Maintaining ceramic, stainless steel, bamboo, and powder coated parts

The appliance is made of ceramic, stainless steel, bamboo, and powder coated materials. Each material must be maintained in a specific way:

| Material         | How to maintain this material                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ceramic          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Never use liquids.</li><li>• Never use sharp objects.</li><li>• Avoid falls and impacts. Is breakable.</li></ul>                                                                                                                                                                                  |
| Stainless steel. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Do not use aggressive, abrasive or metal cleaning products.</li><li>• Use mild cleaning agents and leave to work on the steel.</li><li>• Use a soft sponge or cloth.</li><li>• After cleaning, rinse the appliance thoroughly and allow the appliance to dry completely before storing.</li></ul> |
| Powder coated    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Do not use sharp objects. Use mild cleaning products and a soft sponge or cloth.</li><li>• After cleaning, rinse the appliance thoroughly and allow the appliance to dry completely before storing.</li></ul>                                                                                     |

| Material      | How to maintain this material                                                                                                                    |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bamboo        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Clean with a soft, damp cloth with no aggressive products.</li></ul>                                     |
| Cast aluminum | <ul style="list-style-type: none"><li>• Clean with a soft, damp cloth with no aggressive products.</li><li>• Do not use sharp objects.</li></ul> |

 Damage that arises as a result of not following these instructions is considered poor maintenance and is not covered by the warranty.

Below the exploded view of your appliance (second part of the guide on page 52), you can view a list of all the parts that make up your appliance. This list includes a symbol that specifies the material of each part, so you can use it to check how to maintain a particular part.

The parts list uses the following symbols:

| Symbol | Material         |
|--------|------------------|
| ▲      | Ceramic          |
| ■      | Stainless steel. |
| ★      | Powder coated    |
| ●      | Bamboo           |
| ⬢      | Cast aluminum    |

### 11.5. Ordering spare parts

Parts that are exposed to fire or intense heat will eventually need to be replaced.

How to order spare parts:

1. Find the reference number of the part you need. There is a list of all reference numbers under the exploded drawings in the second part of this guide and at [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

 If you have registered your appliance online, the correct list will automatically appear in your MyBarbecook account. You can also order spare parts via your account.

2. Order the spare part via [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) or at your point of sale. Parts under warranty can only be ordered via your point of sale.

## 12. WARRANTY

### 12.1. Covered

Your appliance has a limited 20-year warranty on the ceramic lid, the ceramic body, the ceramic ring, and ceramic brazier. There is a 2-year warranty on all other parts. This warranty covers all manufacturing defects from the date of purchase, provided that:

- You have used, assembled, and maintained your appliance in accordance with the instructions in this guide. Damage as a result of misuse, improper assembly, damage due to falls, or incorrect maintenance will not be considered a manufacturing defect.
- You use your appliance normally and only domestically.
- You can submit your proof of purchase and the unique serial number of your appliance. The serial number consists of 16 characters. You will find this number:
  - In the guide
  - On the packaging that came with your appliance
- The Barbecook quality department will verify that the parts are defective and whether or not the defect occurred with normal use, correct assembly, and proper maintenance. If one of these conditions is not fulfilled, you are not covered by the warranty. In all cases, the warranty is limited to the repair or replacement of defective parts.

## 12.2. Not covered

The following damage and defects are not covered by the warranty:

- Normal wear and tear (rust formation, deformation, discoloration, etc.) of parts directly exposed to fire or intense heat. These parts will need to be replaced from time to time.
- Visual irregularities that are inherent to the manufacturing process. These irregularities are not considered manufacturing defects. Ceramic is a natural product and can vary in color, structure, and texture. The external glaze may exhibit hairline cracks and impurities, this is unique to the product and will not impair the functionality of the appliance and is not covered by the warranty.
- Normal weathering and cracks in bamboo parts, unless they impede functionality.
- All damage caused as a result of negligent maintenance, improper storage, improper assembly, or modifications to preassembled parts.
- Damage from own transportation or falls.
- All damage as a result of misuse of the appliance (not used in accordance with the instructions in this guide, used for commercial purposes, used as a fire basket, etc.).
- All consequential damage caused by careless or non-compliant use of the appliance.
- Rust or discoloration as a result of external influences, use of aggressive cleaning agents, exposure to chlorine, etc. This damage is not considered a manufacturing defect.



# DE – BENUTZERHANDBUCH

## 1. REGISTRIEREN SIE IHR PRODUKT

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Barbecue-Grill entschieden haben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude damit! Registrieren Sie Ihren Grill online, um von unseren vielen Vorteilen zu profitieren.

- Sie erhalten Zugriff auf das vollständige Online-Benutzerhandbuch, damit Sie sich mit den Besonderheiten Ihres Grills vertraut machen können.
- Wir bieten Ihnen einen personalisierten After-Sales-Service, mit dem Sie schnell und einfach Ersatzteile finden und bestellen können. Auf diese Weise können Sie den Garantieservice optimal nutzen.
- Sie werden über Produktaktualisierungen auf dem Laufenden gehalten.
- Sie lernen viele neue Tipps und Tricks.



Weitere Informationen zur Registrierung Ihres Geräts finden Sie unter [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecue respektiert Ihre Privatsphäre. Ihre Daten werden auf keinen Fall verkauft, weitergegeben oder an Dritte übermittelt.

## 2. ÜBER DIESES HANDBUCH

Dieses Handbuch besteht aus zwei Teilen.

Teil 1 enthält allgemeine Hinweise zu Montage, Gebrauch, Pflege und Garantie.

Teil 2 (ab Seite 51) umfasst Abbildungen, Teilelisten und Montagezeichnungen.



Wenn eine Abbildung vorhanden ist, die einer bestimmten Anweisung im Handbuch entspricht, werden Sie mit diesem Bleistift-Piktogramm darauf hingewiesen.

## 3. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts alle Anweisungen sorgfältig durch. Befolgen Sie die Anweisungen stets sorgfältig. Eine von der Anleitung abweichende Montage oder Verwendung des Gerätes kann zu Brand- und Sachschäden führen.



Schäden, die durch Nichtbeachtung des Handbuchs (falsche Montage, missbräuchliche Verwendung, unsachgemäße Pflege usw.) entstehen, sind nicht von der Garantie abgedeckt.

- **WARNUNG!** Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern.
- **WARNUNG!** Dieser Grill wird sehr heiß. Versuchen Sie nicht, ihn während des Betriebs zu bewegen.
- **WARNUNG!** Bei hohen Temperaturen kann es gefährlich sein, den Deckel des Kamal auf einmal zu öffnen, da es zum Aufflammen kommen kann. Wir empfehlen immer, den Deckel langsam zu öffnen. Öffnen Sie den Deckel in zwei Phasen: Heben Sie ihn zuerst leicht an und öffnen Sie ihn dann weiter.
- **WARNUNG!** Verwenden Sie niemals Wasser, um das Innere des Kamal zu reinigen oder Holzkohle zu löschen. Dies wird den Kamal beschädigen.
- Ergreifen Sie geeignete Schutzvorkehrungen, wenn Sie heiße Teile berühren müssen.
- Halten Sie brennbare Materialien und Flüssigkeiten sowie lösliche Objekte während des Betriebs in sicherer Entfernung vom Gerät.
- **WARNUNG!** Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden des Gerätes keinen Brennspritus, Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten! Verwenden Sie ausschließlich Anzündhilfen, die der Norm EN 1860-3 entsprechen!
- **WARNUNG!** Beginnen Sie nicht mit dem Grillen, bevor die Holzkohle eine Ascheschicht gebildet hat. Dies dauert in der Regel etwa 30 Minuten.
- Lassen Sie den Grill während des Betriebs nicht

unbeaufsichtigt.

- Halten Sie einen Eimer mit Sand in Reichweite, wenn Sie das Gerät verwenden, besonders an sehr heißen Tagen und in trockenen Umgebungen.
- Nicht in Innenräumen verwenden! Verwenden Sie das Gerät nur im Freien. Wenn Sie das Gerät in Innenräumen verwenden, selbst wenn es sich dabei nur um eine Garage, einen geschlossenen Raum oder einen Schuppen handelt, besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung.

**Berücksichtigen Sie bei der Standortwahl folgende Aspekte:**

- Stellen Sie das Gerät mindestens drei Meter von einem Gebäude entfernt an einem offenen, gut belüfteten Ort auf.
- Platzieren Sie den Grill nicht unter einer Struktur mit Überstand (Veranda, Unterstand usw.) oder unter einem Laubdach.
- Stellen Sie das Gerät auf eine freie und flache Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einem fahrenden Fahrzeug auf (Boot, Anhänger usw.).

## 4. DIE GESCHICHTE VON KAMADO

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Barbecue-Grill entschieden haben.

Vor 3.000 Jahren entdeckten Archäologen große Tongefäße, die frühe Ausgaben des Keramikofens gewesen sein sollten. In Japan war der Mushikamado ein runder Tontopf mit einem abnehmbaren, gewölbten Deckel, der zum Dämpfen von Reis bestimmt war. Der Name „Kamado“ ist ein japanisches Wort für „Herd“ oder „Kochgerät“. Der Name wurde von den Amerikanern übernommen und wird heute als Oberbegriff für diese Art von Keramiköfen verwendet. Kamado-Öfen sind extrem vielseitig. Sie eignen sich nicht nur zum Grillen und Räuchern, sondern auch für Pizza, Brot, Kuchen und Kekse.

Der Kamado bietet eine hervorragende Wärmespeicherung und die Fähigkeit, hohe Temperaturen durch genaue Kontrolle des Luftstroms durch die oberen und unteren Belüftungsöffnungen aufrechtzuerhalten. Hohe Temperaturen sind ideal zum schnellen Garen von Hamburgern und Würsten, während niedrigere Temperaturen zum Garen größerer Fleischstücke über einen längeren Zeitraum verwendet werden.

## 5. WIEDERKEHRENDE BEGRIFFE

In diesem Teil des Handbuchs werden die Definitionen einiger weniger bekannter Begriffe aufgeführt. Diese Begriffe werden bei der Erörterung verschiedener Themen im gesamten Handbuch verwendet.

### 5.1. Keramik

Diese Keramik wird auf der Basis von Mullit hergestellt. Es wird hauptsächlich in der Keramikindustrie bei der Herstellung von feuerfesten Materialien verwendet. Die Eigenschaften sind u.a.:

- Geringer Wärmewiderstand
- Stärke
- Temperaturbeständigkeit über 1.000 Grad

## 6. MONTAGE DES GERÄTS

### 6.1. Sicherheitshinweise

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Nehmen Sie bei der Montage keine Veränderungen am Gerät vor. Sie dürfen keine Änderungen an den Teilen des Geräts vornehmen, da dies sehr gefährlich ist.
- Befolgen Sie stets sorgfältig die Montageanleitung.
- Für die korrekte Montage des Gerätes ist der Benutzer verantwortlich. Schäden durch unsachgemäße Montage sind von der Garantie nicht abgedeckt.



Denken Sie immer daran, die Räder in die Bremsposition zu bringen.

## 6.2. Gehen Sie bei der Montage des Geräts wie folgt vor:

1. Stellen Sie das Gerät vor dem Gebrauch auf einen ebenen und stabilen Untergrund.
2. Montieren Sie das Gerät gemäß den Montagezeichnungen.

 Die Montagezeichnungen finden Sie im zweiten Teil dieses Handbuchs (auf Seite 54), nach der Explosionszeichnung Ihres Geräts. Alle für den Aufbau des Kamal erforderlichen Materialien werden in der Verpackung mitgeliefert.

 Auch die Montage sollte von mindestens zwei Personen durchgeführt werden, da der Kamal sehr schwer und zerbrechlich ist.

 Ziehen Sie Schrauben und Bolzen mit mäßiger Kraft an, um Beschädigungen zu vermeiden.

## 7. VORBEREITUNG DES GERÄTS FÜR DEN GEBRAUCH

*Sie benötigen Holzkohle, Holzfeueranzünder und lange Streichhölzer.*

### 7.1. Welche Art von Holzkohle sollte verwendet werden?

Zünden Sie Ihr Gerät immer mit herkömmlicher Holzkohle an. Verwenden Sie Holzkohle von guter Qualität, vorzugsweise Holzkohle, die EN 1860-2 entspricht. Hochwertige Holzkohle besteht aus großen, glänzenden Stücken und staubt nur wenig.

 Verschließen Sie den Kohlebeutel richtig, bevor Sie ihn lagern. Lagern Sie Holzkohle immer an einem trockenen Ort – nicht im Keller.

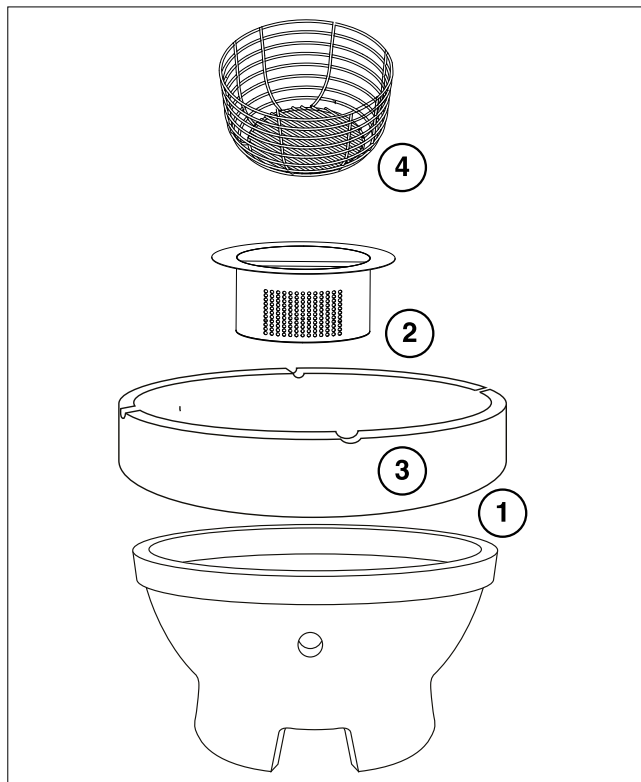
 Max. 90 % (siehe nachstehende Übersicht) des Korbes kann mit Holzkohle gefüllt werden. Ein Überfüllen des Korbes kann Ihren Grill ernsthaft beschädigen.

| Typ          | Max. Gewicht  |
|--------------|---------------|
| KAMAL 53     | Max. 1–1,5 kg |
| Kamal 60     | Max. 2–2,5 kg |
| KAMAL 60 MAT | Max. 2–2,5 kg |

 Verbrennen Sie kein Holz in Ihrem Grill, da die Temperatur zu hoch steigen und Ihr Grill Schaden nehmen würde.

 Verwenden Sie immer Holzkohle, auf keinen Fall Briketts.

## 7.2. Aufstellung des Gerätes



1. Stellen Sie das Kohlebecken (Nr. 1) in den Kamal mit der Öffnung entlang der Vorderseite, der Seite des Belüftungsventils.
2. Stellen Sie den Ascheauffangbehälter (Nr. 2) mit den Belüftungsöffnungen nach vorn in Richtung Belüftungsventil in das Kohlebecken.
3. Legen Sie den Ring (Nr. 3) auf das Kohlebecken.
4. Stellen Sie den Holzkohlekorb (Nr. 4) in das Kohlebecken über dem Ascheauffangbehälter.

### 7.3. Anzünden des Geräts.

1. Legen Sie die Holzkohle in den Holzkohlekorb.  
Tipp: Verwenden Sie beim Anzünden des Grills nicht zu viel Holzkohle. Sie können bei Bedarf später mehr hinzufügen.

Füllen Sie den Holzkohlekorb niemals über den Rand hinaus.

2. Fügen Sie der Holzkohle 3 Holzkohle-Anzünder hinzu.
7. Verwenden Sie ein langes Streichholz, um die Holzkohle-Anzünder anzuzünden.
4. Zu Beginn muss das untere Belüftungsventil ganz geöffnet und der Deckel geöffnet sein, bis die Flamme fast verschwunden ist. Mit den beiden Belüftungsventilen kann dann die Temperatur geregelt werden.

 Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, müssen Sie es 60 Minuten bei niedriger Temperatur brennen lassen. Dies hilft, eventuelle Restfette aus dem Gerät zu entfernen und gibt den Dichtungen und der Keramik die Möglichkeit, sich an die Hitze anzupassen.

 Legen Sie den Rost noch nicht auf das Gerät. Ein leerer Rost kann sich verformen, wenn er sich zu lange über einer Hitzequelle befindet.

 **WARNUNG!** Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden des Geräts keinen Brennspritus, Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten! Verwenden Sie zum Anzünden Ihres Kamal keinen Holzkohlestarter.

 **WARNUNG!** Fangen Sie nicht an zu grillen, bevor die Holzkohle eine Ascheschicht gebildet hat. Dies dauert in der Regel etwa 30 Minuten.

## 8. VORBEREITUNG DES KAMAL ZUM KOCHEN

Die wichtigsten Schritte dieser Aufgabe sind auf Seite 57 beschrieben.

Serienmäßig ist der Kamal mit einem Hitzeschild aus zwei Halbkreisen und einem Edelstahlrost ausgestattet. Sie können wählen, ob Sie direkt oder indirekt grillen möchten, je nachdem, was Sie grillen.

Beim **indirekten Grillen** müssen die beiden Halbkreise in die Halterung des Hitzeschildes gelegt werden. Anschließend kann der Grill aufgestellt werden.

Wenn Sie **direkt grillen**, legen Sie den Rost direkt auf den Ring. Der Halter des Hitzeschildes kann auch für zusätzliche Höhe über der Holzkohle verwendet werden.



Der Deckel darf nicht in allen Positionen geöffnet bleiben und muss gegen Zuklappen gesichert werden.



**WARNUNG!** Bei hohen Temperaturen kann es gefährlich sein, den Deckel des Kamal auf einmal zu öffnen, da es zum Aufflammen kommen kann. Wir empfehlen immer, den Deckel langsam zu öffnen. Öffnen Sie den Deckel in zwei Phasen: Heben Sie ihn zuerst leicht an und öffnen Sie ihn dann weiter.



Der Barbecue Kamal lässt sich einfach um das flexible Kochsystem und gusseiserne Roste erweitern, um eine abwechslungsreichere Aufstellung zu ermöglichen.



Alle Bolzen und Schrauben müssen nach dem ersten Gebrauch überprüft werden. Das Metallband um Deckel und Schüssel kann sich durch Hitze lösen. Wir empfehlen, es in regelmäßigen Abständen zu überprüfen. Ziehen Sie die Schrauben und Bolzen nicht zu fest an, um ein Brechen zu vermeiden.

## 9. NÜTZLICHE TIPPS UND TRICKS

### 9.1. Feuerintensität einstellen

Mit den Lüftungsventilen oben und unten am Gerät können Sie die Intensität des Feuers einstellen.

Übung macht den Meister. Siehe Gartemperaturen, Seite 25.

### 9.2. Anbrennen des Grillguts vermeiden

So verhindern Sie, dass Ihr Grillgut anbrennt:

- Beginnen Sie nie mit dem Grillen, wenn noch Flammen in der Schale brennen. Warten Sie, bis die Holzkohle mit einer dünnen Schicht weißer Asche bedeckt ist.
- Vermeiden Sie es, Ihr Grillgut übermäßiger Hitze auszusetzen. Sie können:
  - das Grillgut schützen, indem Sie den Hitzeschild anbringen.
  - die Hitze mit der Regulierung der Belüftungsventile reduzieren.

### 9.3. Ankleben von Grillgut vermeiden

Um zu verhindern, dass Ihr Grillgut am Rost klebt:

- Bestreichen Sie das Grillgut mit einem Pinsel leicht mit Öl, bevor Sie es auf den Rost legen. Sie können auch den Rost mit Öl bestreichen.
- Wenden Sie das Grillgut nicht zu früh. Lassen Sie es zuerst gründlich erhitzen.

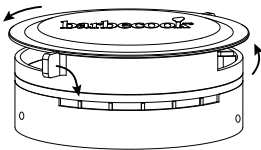
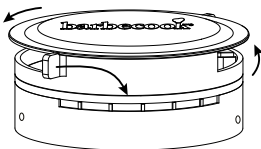
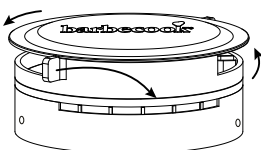
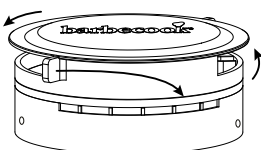
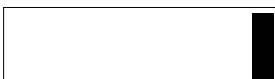
### 9.4. Auflodern von Flammen verhindern

Während des Grillens können Flammen plötzlich aus der Schale auflodern. Dies wird in der Regel durch abtropfendes Fett oder Marinade verursacht.

Während des Grillens können auflodernde Flammen auftreten. Dies ist ein normaler Vorgang. Übermäßiges Auflodern erhöht jedoch die Temperatur der Schale und kann angesammeltes Fett entzünden.

Wie können auflodernde Flammen verhindert werden?

- Stellen Sie sicher, dass die Schale sauber ist, bevor Sie mit dem Grillen beginnen. Wir empfehlen, die Schale nach jedem Gebrauch zu reinigen.
- Entfernen Sie überschüssiges Fett und Marinade vom Grillgut. Für mariniertes Grillgut können Sie auch die Barbecue-Grillmatte oder die Barbecue-Grillpfanne verwenden.

| LEITFADEN ZU GRILLTEMPERATUREN        |                     |                                                                                        |                                                                                      |
|---------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Schonendes garen/Räuchern 65 - 135 °C |                     | Oberes Ventil                                                                          | Unteres Ventil                                                                       |
| Rind                                  | 2 Stunden pro 500 g |       |    |
| Schwein                               | 2 Stunden pro 500 g |                                                                                        |                                                                                      |
| Ganzes Hähnchen                       | 3 - 4 Stunden       |                                                                                        |                                                                                      |
| Rippchen                              | 3 - 5 Stunden.      |                                                                                        |                                                                                      |
| Gelenke                               | 9+ Stunden          |                                                                                        |                                                                                      |
| Backen/Braten 135 - 180 °C            |                     | Oberes Ventil                                                                          | Unteres Ventil                                                                       |
| Fisch                                 | 15 - 20 Minuten     |       |    |
| Schweinefilet                         | 15 - 30 Minuten     |                                                                                        |                                                                                      |
| Hähnchenteile                         | 30 - 45 Minuten     |                                                                                        |                                                                                      |
| Ganzes Hähnchen                       | 1 - 1,5 Stunden     |                                                                                        |                                                                                      |
| Lammkeule                             | 3 - 4 Stunden       |                                                                                        |                                                                                      |
| Truthahn                              | 2 - 4 Stunden       |                                                                                        |                                                                                      |
| Schinken                              | 2 - 5 Stunden       |                                                                                        |                                                                                      |
| Grill/Pizza 180 - 250 °C              |                     | Oberes Ventil                                                                          | Unteres Ventil                                                                       |
|                                       |                     |     |  |
| Anbraten/Pyrolyse 250 - 370 °C        |                     | Oberes Ventil                                                                          | Unteres Ventil                                                                       |
| Steak                                 | 5 - 8 Minuten       |     |  |
| Schweinekoteletts                     | 6 - 10 Minuten      |                                                                                        |                                                                                      |
| Hamburger                             | 6 - 10 Minuten      |                                                                                        |                                                                                      |
| Würstchen                             | 6 - 10 Minuten      |                                                                                        |                                                                                      |
|                                       |                     | <div><input type="radio"/> Offen    <input checked="" type="radio"/> Geschlossen</div> |                                                                                      |

## 10. LÖSCHEN DES GERÄTS

Nach dem Grillen müssen Sie alle Belüftungsventile und den Deckel schließen. Dadurch wird das Feuer langsam gelöscht.

 Verwenden Sie kein Wasser, um die Holzkohle zu löschen. Dadurch wird der Kamal beschädigt.

## 11. PFLEGE DES GERÄTS

### 11.1. Reinigung des Keramikteils

Der Kamal ist ein selbstreinigendes Gerät. Erhitzen Sie den Kamal 30 Minuten lang auf 260 Grad. Dadurch werden alle Speisereste und Abfälle verbrannt. Anschließend dann mit einer trockenen Bürste das Innere des Kamal vorsichtig ausbürsten, damit andere Rückstände in den Ascheauffangbehälter fallen.

Sie brauchen dann nur noch die Ascheauffangwanne zu leeren.

Das schwarze Äußere des Kamal lässt sich leicht mit einem feuchten Tuch reinigen.

 Verwenden Sie niemals Wasser und/oder Reinigungsmittel, um (das Innere) Ihres Kamal zu reinigen. Die Keramik ist porös und nimmt das Wasser und/oder die Reinigungsmittel auf, was schließlich dazu führt, dass der Kamal bricht.

### 11.2. Reinigen des Grillrostes

Der mit dem Kamal gelieferte Rost ist spülmaschinenfest. Darüber hinaus verfügt der Kamal über ein umfangreiches Zubehörprogramm für die schnelle und einfache Reinigung des Rostes.

### 11.3. Lagerung des Kamal

Lagern Sie das Gerät nach jedem Gebrauch an einem trockenen Ort (in Innenräumen, unter einem Wetterschutz usw.). Um die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern, empfehlen wir Ihnen dringend, Ihren Grill mit einer Barbecue-Abdeckung zu schützen.

Registrieren Sie Ihr Gerät unter [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com), um herauszufinden, welche Abdeckung Sie benötigen.

 Stellen Sie sicher, dass die Belüftungsventile vollständig geöffnet sind, wenn der Kamal unter einer Abdeckung aufbewahrt wird. Dies gilt auch, wenn das Gerät in Innenräumen aufgestellt wird. Das Schließen aller Belüftungsventile kann zu Schimmelbildung führen.

### 11.4. Pflege von Keramik, Edelstahl, Bambus und pulverbeschichteten Teilen

Das Gerät besteht aus Keramik, Edelstahl, Bambus und pulverbeschichteten Materialien. Jedes Material muss auf eine bestimmte Weise gepflegt werden:

| Material | Pflegehinweise                                                                                                                                                                                                          |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keramik  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Verwenden Sie auf keinen Fall Flüssigkeiten.</li><li>• Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe Gegenstände.</li><li>• Vermeiden Sie Stürze und Stöße. Ist zerbrechlich.</li></ul> |

| Material          | Pflegehinweise                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Edelstahl.        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Verwenden Sie keine aggressiven, scheuernden oder Metallreinigungsmittel.</li><li>• Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und lassen Sie diese auf den Stahl einwirken.</li><li>• Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch.</li><li>• Spülen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich aus und lassen Sie es vollständig trocknen, bevor Sie es verstauen.</li></ul> |
| Pulverbeschichtet | <ul style="list-style-type: none"><li>• Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände. Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm oder Tuch.</li><li>• Spülen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich aus und lassen Sie es vollständig trocknen, bevor Sie es verstauen.</li></ul>                                                                                                                         |
| Bambus            | <ul style="list-style-type: none"><li>• Mit einem weichen, feuchten Tuch ohne aggressive Produkte reinigen.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Aluguss           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Mit einem weichen, feuchten Tuch ohne aggressive Produkte reinigen.</li><li>• Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                     |

 Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Anweisungen entstehen, gelten als mangelhafte Wartung und sind nicht durch die Garantie abgedeckt. Unterhalb der Explosionszeichnung Ihres Geräts (zweiter Teil des Handbuchs auf Seite 52) finden Sie eine Liste aller Teile Ihres Geräts. Diese Liste enthält Symbole, die das Material jedes Teils angeben. Anhand dieser Symbole können Sie erkennen, wie ein bestimmtes Teil gepflegt werden muss. Die Teileliste verwendet die folgenden Symbole:

| Symbol | Material          |
|--------|-------------------|
| ▲      | Keramik           |
| ■      | Edelstahl.        |
| ★      | Pulverbeschichtet |
| ●      | Bambus            |
| ⬢      | Aluguss           |

### 11.5. Bestellung von Ersatzteilen

Teile, die Feuer oder starker Hitze ausgesetzt sind, müssen irgendwann ersetzt werden.

So bestellen Sie Ersatzteile:

1. Ermitteln Sie die Referenznummer des benötigten Teils.

Eine Auflistung aller Referenznummern finden Sie unter den Explosionszeichnungen im zweiten Teil dieser Anleitung und auf [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Wenn Sie Ihr Gerät online registriert haben, wird automatisch die richtige Liste in Ihrem MyBarbecue-Konto angezeigt. Sie können Ersatzteile auch über Ihr Konto bestellen.

2. Bestellen Sie das benötigte Ersatzteil über [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) oder über Ihren Händler. Ersatzteilbestellungen im Rahmen der Garantie können ausschließlich über Ihren Händler bestellt werden.



## 12. GARANTIE

### 12.1. Abgedeckt

Auf den Keramikdeckel, den Keramikkörper, den Keramikring und das Keramik-Kohlebecken hat Ihr Gerät eine begrenzte Garantie von 20 Jahren. Auf alle anderen Teile gibt es 2 Jahre Garantie. Diese Garantie deckt alle Herstellungsfehler ab dem Kaufdatum ab, vorausgesetzt, dass:

- Sie Ihr Gerät in Übereinstimmung mit den Anweisungen aus diesem Handbuch verwendet, montiert und gepflegt haben. Schäden durch Missbrauch, unsachgemäße Montage, Schäden durch Stürze, oder falsche Pflege gelten nicht als Herstellungsfehler.
- Sie verwenden Ihr Gerät normal und nur im Haushalt.
- Sie können Ihren Kaufbeleg und die eindeutige Seriennummer Ihres Gerätes einsenden. Die Seriennummer besteht aus 16 Zeichen. Sie finden diese Nummer:
  - Im Handbuch
  - Auf der Verpackung, die mit Ihrem Gerät geliefert wurde.
- Die Qualitätsabteilung von Barbecook überprüft, ob die Teile Mängel aufweisen und ob der Mangel bei normaler Verwendung, nach korrekter Montage und ordnungsgemäßer Pflege aufgetreten ist. Sofern eine dieser Bedingungen nicht erfüllt ist, ist Ihr Fall nicht von der Garantie abgedeckt. In allen Fällen beschränkt sich die Garantie auf die Reparatur oder den Austausch defekter Teile.

### 12.2. Nicht abgedeckt

Folgende Schäden und Mängel sind nicht von der Garantie abgedeckt:

- Normaler Verschleiß (Rostbildung, Verformung, Verfärbung etc.) von Teilen, die direkt dem Feuer oder starker Hitze ausgesetzt sind. Diese Teile müssen von Zeit zu Zeit ersetzt werden.
- Sichtbare Unregelmäßigkeiten, die auf den Herstellungsprozess zurückzuführen sind. Diese Unregelmäßigkeiten werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet. Keramik ist ein Naturprodukt und kann in Farbe, Struktur und Textur variieren. Die äußere Glasur kann Haarrisse und Verunreinigungen aufweisen, dies ist produktspezifisch und beeinträchtigt nicht die Funktionsfähigkeit des Gerätes und fällt nicht unter die Garantie.
- Normale Bewitterung und Risse in Bambusteilen, sofern sie nicht die Funktionsfähigkeit beeinträchtigen.
- Alle Schäden, die durch fahrlässige Wartung entstanden sind, unsachgemäße Lagerung, unsachgemäße Montage oder Modifikationen an vormontierten Teilen.
- Schäden durch eigenen Transport oder Stürze.
- Alle Schäden durch Missbrauch des Gerätes (nicht in Übereinstimmung mit diesem Handbuch erfolgte Verwendung, Verwendung für gewerbliche Zwecke, Verwendung als Feuerkorb usw.).
- Alle Folgeschäden, die durch unsachgemäße oder nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes entstehen.
- Rost oder Verfärbungen durch äußere Einflüsse, Einsatz aggressiver Reinigungsmittel, Belastung mit Chlor usw. Diese Schäden werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet.

# ES - MANUAL DE USUARIO

## 1. REGISTRE SU DISPOSITIVO

Gracias por adquirir una barbacoa Barbecue. Esperamos que disfrute con ella y que le aporte muchos momentos de felicidad. Para obtener la mejor experiencia, registre su barbacoa en línea y podrá beneficiarse de numerosas ventajas.

- Podrá acceder al manual del usuario completo en línea, donde se explican todos los pormenores del aparato.
- Le ofreceremos un servicio posventa personalizado que le permitirá buscar y encargar repuestos de forma rápida y sencilla. De este modo, aprovechará al máximo el servicio de la garantía.
- Recibirá información sobre novedades relacionadas con el producto.
- Aprenderá muchos trucos y consejos.



Para saber cómo registrar su aparato, diríjase a [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecue respeta la privacidad de sus clientes. Nunca vendemos, distribuimos ni compartimos datos personales con terceros.

## 2. ACERCA DE ESTE MANUAL

Este manual consta de dos partes.

La primera parte contiene instrucciones generales de montaje, uso, mantenimiento y garantía.

La segunda parte (a partir de la página 51) contiene ilustraciones, listas de piezas y planos de montaje.



Cuando una ilustración se corresponda con una instrucción concreta del manual, se hará referencia a dicha instrucción con un pictograma en forma de lápiz como este.

## 3. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato. Siga siempre las instrucciones al pie de la letra. Montar o utilizar el aparato de forma diferente a la indicada en las instrucciones podría provocar incendios y daños materiales.



La garantía no cubre los daños derivados de no seguir las instrucciones (montaje incorrecto, mal uso, mantenimiento deficiente, etc.).

- ¡ATENCIÓN! Mantenga a niños y animales alejados de la barbacoa.
- ¡ATENCIÓN! Esta barbacoa se calienta mucho. No intente moverla cuando esté en uso.
- ¡ATENCIÓN! Es peligroso abrir la tapa del Kamal de golpe cuando el aparato está muy caliente, ya que pueden producirse llamaradas. Le recomendamos que abra siempre la tapa lentamente. Abra la tapa en dos fases: levántela ligeramente al principio y luego ábrala más.
- ¡ATENCIÓN! Nunca use agua para limpiar el interior del Kamal o para apagar el carbón. Hacerlo dañará el Kamal.
- Utilice protección adecuada si tiene que tocar partes calientes.
- Mantenga cualquier sustancia o líquido inflamable, al igual que cualquier objeto disoluble, a una distancia segura del aparato cuando esté en uso.
- ¡ATENCIÓN! No utilice bebidas alcohólicas, gasolina u otros líquidos inflamables para encender el aparato o reavivar las llamas. Emplee únicamente enciendefuegos que se ajusten a la norma EN 1860-3.
- ¡ATENCIÓN! No empiece a cocinar los alimentos hasta que el carbón haya generado una capa de ceniza. Esto suele llevar 30 minutos aproximadamente.
- No deje la barbacoa sin supervisión cuando esté en uso.
- Tenga a mano un cubo de arena mientras utiliza

el aparato, especialmente en días muy calurosos y en ambientes secos.

- No utilice la barbacoa en interiores. Solo se debe utilizar en exteriores. Si utiliza el aparato en interiores, ya sea en un garaje, en un cobertizo o en cualquier otro espacio cerrado, corre peligro de intoxicación por monóxido de carbono.

**A la hora de elegir un lugar donde colocar la barbacoa, tenga en cuenta lo siguiente:**

- Coloque el aparato como mínimo a tres metros de cualquier edificio, en un espacio abierto y bien ventilado.
- No coloque la barbacoa debajo de salientes (terrazas, marquesinas, etc.) ni bajo ramas o follaje.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.
- No coloque el aparato sobre vehículos en movimiento (barcos, remolques, etc.).

## 4. LA HISTORIA DE KAMADO

Gracias por comprar una barbacoa Barbecue.

Hace 3000 años, un grupo de arqueólogos descubrió grandes vasijas de arcilla que se consideraron las primeras encarnaciones de la estufa de cerámica. En Japón, el Mushikamado era una olla de barro redonda con una tapa abovedada extraíble, diseñada para cocinar arroz al vapor. «Kamado» es una palabra japonesa que significa «estufa» o «aparato de cocina». Este nombre fue adoptado en Estados Unidos y ahora se utiliza como término general para este tipo de estufa de cerámica. Las estufas Kamado son extremadamente versátiles. No solo son aptas para asar y ahumar, sino también para pizzas, pan, pasteles y galletas.

El Kamado ofrece una excelente retención de calor y la capacidad de mantener altas temperaturas mediante un control preciso del flujo de aire a través de las aberturas de ventilación en las partes superior e inferior. Estas altas temperaturas son ideales para cocinar hamburguesas y salchichas rápidamente, mientras que las temperaturas más bajas se utilizan para cocinar cortes grandes de carne durante un período de tiempo más largo.

## 5. NOCIONES FRECUENTES

En esta sección del manual, definimos algunas nociones que quizá no le resulten familiares. Estas nociones se usan a lo largo del manual en relación con diferentes cuestiones.

### 5.1. Cerámica

Este tipo de cerámica se fabrica con mullita. Se utiliza principalmente en la industria de la cerámica para la fabricación de materiales ignífugos. Entre sus propiedades podemos destacar las siguientes:

- Baja resistencia térmica
- Solidez
- Capacidad para soportar temperaturas superiores a 1000 grados

## 6. MONTAJE DEL APARATO

### 6.1. Instrucciones de seguridad

- Retire todo el embalaje.
- No haga ninguna modificación en el aparato al montarlo. Las piezas del aparato no deben modificarse de ninguna forma, ya que hacerlo sería muy peligroso.
- Siga con cuidado las instrucciones en todo momento.
- Es responsabilidad del usuario montar correctamente el aparato. Los daños causados por un montaje incorrecto no están cubiertos por la garantía.



Recuerde siempre poner las ruedas en posición de freno.

## 6.2. Siga las siguientes instrucciones para montar el aparato

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable antes de usarlo.
2. Monte el aparato tal y como se muestra en los planos de montaje.

 Los encontrará en la segunda parte de este manual (en la página 54), después de la vista desarrollada del aparato. Todos los materiales necesarios para montar el Kamal están incluidos en el embalaje.

 Además, el montaje requiere la colaboración de al menos dos personas, ya que el Kamal es muy pesado y frágil.

 Apriete los tornillos y pernos con fuerza moderada para evitar que se produzcan daños.

## 7. CÓMO PREPARAR EL APARATO PARA SU USO

*Necesitará carbón, enciendefuegos de leña y cerillas largas.*

### 7.1. ¿Qué tipo de carbón se debe utilizar?

Encienda siempre su aparato con carbón vegetal tradicional. Utilice carbón de buena calidad, preferiblemente carbón vegetal que cumpla con la norma EN 1860-2. El carbón de buena calidad se compone de trozos grandes y brillantes y no desprende mucho polvo.

 Cierre correctamente la bolsa de carbón antes de guardarla. Guarde siempre el carbón en un lugar seco, nunca en un sótano.

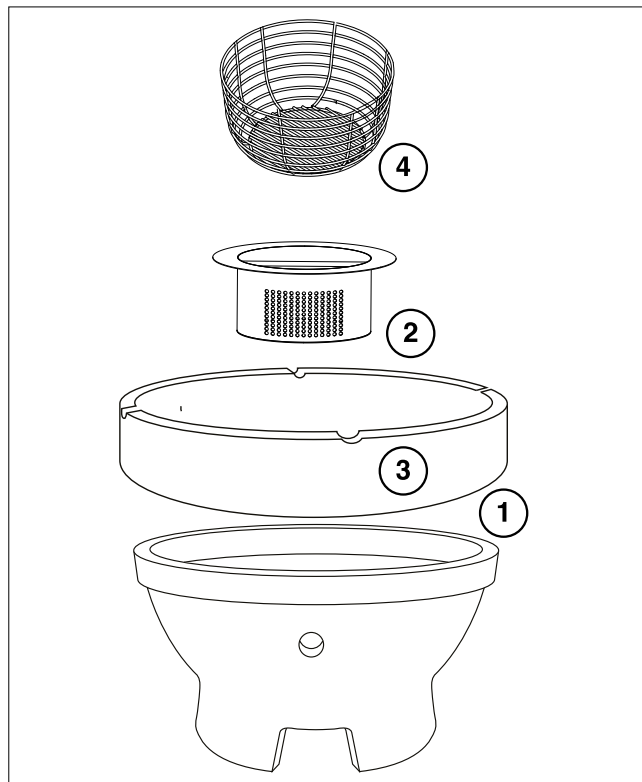
 No llene más del 90 % del cuenco con carbón (véase resumen a continuación). Si llena el cuenco demasiado, puede causar serios daños a su barbacoa.

| Tipo         | Peso máximo   |
|--------------|---------------|
| KAMAL 53     | máx. 1–1,5 kg |
| KAMAL 60     | máx. 2–2,5 kg |
| KAMAL 60 MAT | máx. 2–2,5 kg |

 No queme leña en la barbacoa, ya que la temperatura subiría demasiado y esto podría dañarla.

 Utilice siempre carbón vegetal, nunca briquetas.

## 7.2. Preparación del aparato



1. Coloque el brasero (núm. 1) en el Kamal con la abertura a lo largo del frente, en el lado de la válvula de ventilación.
2. Coloque la bandeja para las cenizas (núm. 2) en el brasero con las aberturas de ventilación hacia delante, hacia la válvula de ventilación.
3. Coloque el anillo (núm. 3) sobre el brasero.
4. Coloque el cuenco para el carbón (núm. 4) en el brasero, sobre la bandeja para las cenizas.

### 7.3. Cómo encender el aparato.

1. Coloque el carbón en el cuenco para el carbón.  
Consejo: no utilice demasiado carbón al encender la barbacoa. Puede añadirlo más tarde si es necesario.

Nunca llene el cuenco para carbón por encima del borde.

2. Añada 3 enciendefuegos de leña al carbón.
3. Utilice una cerilla larga para prender los enciendefuegos.
4. Al principio, la válvula de ventilación inferior debe estar completamente abierta y la tapa abierta hasta que la llama casi desaparezca. Después puede controlar la temperatura con las dos válvulas de ventilación.

 La primera vez que utilice el aparato debe dejar que arda durante 60 minutos a baja temperatura. Esto ayudará a eliminar cualquier grasa residual de fabricación del aparato y permitirá que las juntas y la cerámica se adapten al calor.

 No coloque todavía la parrilla en el aparato. Una parrilla vacía puede deformarse si se calienta demasiado tiempo.

 ¡ATENCIÓN! No utilice bebidas alcohólicas, gasolina u otros líquidos inflamables para encender el aparato o reavivar las llamas. No utilice un enciendefuegos de carbón para encender su Kamal.

 ¡ATENCIÓN! No empiece a cocinar los alimentos hasta que el carbón haya generado una capa de ceniza. Esto suele llevar 30 minutos aproximadamente.

## 8. PREPARACIÓN DEL KAMAL PARA COCINAR

Los pasos más importantes de esta tarea se ilustran en la página 57.

El Kamal viene equipado con una pantalla térmica de serie que consta de dos semicírculos y una parrilla de acero inoxidable. Puede elegir asar a la parrilla directa o indirectamente, según lo que vaya a cocinar.

Si se asa **a la parrilla de forma indirecta**, los dos semicírculos deben colocarse en el soporte de la pantalla térmica. A continuación, se puede colocar la parrilla.

Si quiere **asar a la parrilla de forma directa**, coloque la parrilla directamente sobre el anillo. El soporte de la pantalla térmica también se puede utilizar para aumentar la altura sobre el carbón.



La tapa no puede permanecer abierta en todas las posiciones y debe mantenerse en su lugar para evitar que caiga y se cierre.



¡ATENCIÓN! Es peligroso abrir la tapa del Kamal de golpe cuando el aparato está muy caliente, ya que pueden producirse llamaradas. Le recomendamos que abra siempre la tapa lentamente. Abra la tapa en dos fases: levántela ligeramente al principio y luego ábrala más.



El Kamal de Barbecue se puede ampliar fácilmente para incluir un sistema de cocción flexible y parrillas de hierro fundido con una configuración más variada.



Todos los pernos y tornillos deben revisarse después del primer uso. La banda de metal que rodea la tapa y la cuba puede aflojarse a causa de las altas temperaturas. Le recomendamos comprobarla con cierta frecuencia. No apriete demasiado los tornillos y pernos para evitar roturas.

## 9. TRUCOS Y CONSEJOS

### 9.1. Cómo ajustar la intensidad del fuego

Puede ajustar la intensidad del fuego con las válvulas de ventilación en la parte superior e inferior del aparato. La práctica hace al maestro. Consulte las temperaturas de cocción en la página 31.

### 9.2. Cómo evitar que los alimentos se quemen

Para que la comida no se queme:

- No empiece a cocinar los alimentos si todavía hay llamas en la cuba. Espere hasta que el carbón esté cubierto con una fina capa de ceniza blanca.
- No exponga la comida a un calor excesivo. Posibles soluciones:
  - Proteja la comida colocando la pantalla térmica en su lugar.
  - Disminuya el calor regulando las válvulas de ventilación.

### 9.3. Cómo evitar que los alimentos se peguen

Siga estas instrucciones para evitar que la comida se pegue a la parrilla:

- Engrase los alimentos ligeramente con un pincel antes de colocarlos sobre la parrilla. Puede engrasar también la parrilla.
- No dé la vuelta a los alimentos demasiado rápido. Deje primero que se calienten completamente.

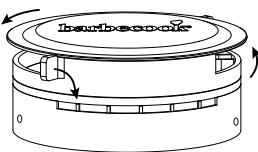
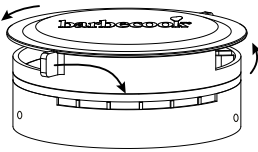
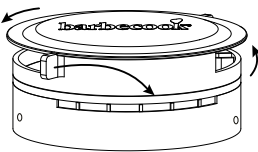
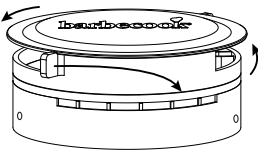
### 9.4. Cómo evitar las llamaradas

Las llamaradas son llamas que ascienden repentinamente de la cuba mientras se cocina. Suelen producirse cuando caen gotas de grasa o adobo.

Cuando se cocina a la parrilla, puede producirse llamaradas. Es algo completamente normal. Sin embargo, una cantidad excesiva de llamaradas aumenta la temperatura de la cuba y puede hacer que la grasa acumulada comience a arder.

¿Cómo evitar las llamaradas?

- Asegúrese de que la cuba esté limpia antes de empezar a

| GUÍA DE TEMPERATURAS DE COCCIÓN                                                                                                                                                                                           |                        |                                                                                     |                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Cocción lenta/ahumado 65 - 135 °C                                                                                                                                                                                         |                        | Valvula superior                                                                    | Válvula inferior                                                                     |
| Ternera                                                                                                                                                                                                                   | 2 horas por cada 500 g |    |    |
| Cerdo                                                                                                                                                                                                                     | 2 horas por cada 500 g |                                                                                     |                                                                                      |
| Pollo entero                                                                                                                                                                                                              | 3 - 4 horas            |                                                                                     |                                                                                      |
| Costillas                                                                                                                                                                                                                 | 3 - 5 horas            |                                                                                     |                                                                                      |
| Grandes piezas de carne                                                                                                                                                                                                   | 9 horas o más          |                                                                                     |                                                                                      |
| Horneado/asado 135-180 °C                                                                                                                                                                                                 |                        | Valvula superior                                                                    | Válvula inferior                                                                     |
| Pescado                                                                                                                                                                                                                   | 15 - 20 minutos        |    |    |
| Solomillo de cerdo                                                                                                                                                                                                        | 15 - 30 minutos        |                                                                                     |                                                                                      |
| Pollo troceado                                                                                                                                                                                                            | 30 - 45 minutos        |                                                                                     |                                                                                      |
| Pollo entero                                                                                                                                                                                                              | 1 - 1,5 horas          |                                                                                     |                                                                                      |
| Pierna de cordero                                                                                                                                                                                                         | 3 - 4 horas            |                                                                                     |                                                                                      |
| Pavo                                                                                                                                                                                                                      | 2 - 4 horas            |                                                                                     |                                                                                      |
| Jamón                                                                                                                                                                                                                     | 2 - 5 horas            |                                                                                     |                                                                                      |
| Parrilla/pizza 180 - 250 °C                                                                                                                                                                                               |                        | Valvula superior                                                                    | Válvula inferior                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                           |                        |  |  |
| Dorar/pirólisis 250 - 370 °C                                                                                                                                                                                              |                        | Valvula superior                                                                    | Válvula inferior                                                                     |
| Filetes                                                                                                                                                                                                                   | 5 - 8 minutos          |  |  |
| Chuletas de cerdo                                                                                                                                                                                                         | 6 - 10 minutos         |                                                                                     |                                                                                      |
| Hamburguesas                                                                                                                                                                                                              | 6 - 10 minutos         |                                                                                     |                                                                                      |
| Salchichas                                                                                                                                                                                                                | 6 - 10 minutos         |                                                                                     |                                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                           |                        |                                                                                     |                                                                                      |
| <div><div> Abierta</div><div> Cerrada</div></div> |                        |                                                                                     |                                                                                      |

- cocinar. Recomendamos limpiarla después de cada uso.
- Retire el exceso de grasa y adobo de la carne. También puede usar un tapete o una bandeja para parrillas de Barbecue si va a cocinar carne adobada.

## 10. CÓMO APAGAR EL APARATO

Después de cocinar, debe cerrar la tapa y todas las válvulas de ventilación. Esto apagará lentamente el fuego.

 No utilice agua para apagar el carbón. Esto dañará el Kamal.

## 11. MANTENIMIENTO DEL APARATO

### 11.1. Limpieza de las piezas cerámicas

El Kamal es un aparato con autolimpieza. Caliente el Kamal a 260 grados durante 30 minutos. Esto quemará todos los residuos y restos de comida. Luego puede usar un cepillo seco para cepillar suavemente el interior del Kamal de modo que otros residuos caigan en la bandeja recolectora de cenizas.

Después solo tiene que vaciar la bandeja recolectora de cenizas.

El exterior negro del Kamal se puede limpiar fácilmente con un paño húmedo.

 Nunca utilice agua o productos de limpieza para limpiar (el interior de) su Kamal. La cerámica es porosa y absorberá el agua o los productos de limpieza, lo que hará que el Kamal se agriete con el tiempo.

### 11.2. Cómo limpiar la parrilla

La parrilla incluida con el Kamal es apta para lavavajillas. Además, el Kamal también cuenta con una amplia gama de accesorios para limpiar rápida y fácilmente la parrilla.

### 11.3. Cómo almacenar el Kamal

Después de cada uso, guarde el aparato en un lugar seco (en interiores, bajo una marquesina, etc.). Para prolongar la vida útil de la barbacoa, recomendamos cubrirla con una funda Barbecue.

Registre su aparato en [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) para descubrir qué funda necesita.

 Asegúrese de que las válvulas de ventilación estén completamente abiertas si guarda el Kamal con una funda puesta. Debe hacerlo de la misma forma si guarda el aparato en interiores. Cerrar todas las válvulas de ventilación puede dar lugar a la formación de moho.

### 11.4. Mantenimiento de piezas con revestimiento de pintura polvo y piezas de cerámica, acero inoxidable y bambú

El aparato se compone de piezas de cerámica, acero inoxidable, bambú y materiales con revestimiento de pintura en polvo. Cada uno de estos materiales debe mantenerse de forma específica:

| Material         | Cómo mantener este material                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cerámica         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nunca utilice líquidos.</li> <li>• Nunca utilice objetos afilados.</li> <li>• Evite caídas y golpes. Es frágil.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                        |
| Acero inoxidable | <ul style="list-style-type: none"> <li>• No utilice productos de limpieza corrosivos o abrasivos ni productos para metales.</li> <li>• Emplee detergentes suaves y déjelos reposar sobre el acero.</li> <li>• Use una esponja suave o un trapo.</li> <li>• Después de limpiar el aparato, enjuáguelo bien y deje que se seque completamente antes de guardarlo.</li> </ul> |

| Material                          | Cómo mantener este material                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Revestimiento de pintura en polvo | <ul style="list-style-type: none"> <li>• No use objetos afilados. Utilice productos de limpieza suaves y un estropajo suave o un trapo.</li> <li>• Después de limpiar el aparato, enjuáguelo bien y deje que se seque completamente antes de guardarlo.</li> </ul> |
| Bambú                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie estas piezas con un paño suave y húmedo sin productos abrasivos.</li> </ul>                                                                                                                                        |
| Aluminio fundido                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie estas piezas con un paño suave y húmedo sin productos abrasivos.</li> <li>• No utilice objetos afilados.</li> </ul>                                                                                                |

 Los daños derivados de no seguir estas instrucciones se considerarán mantenimiento inadecuado y la garantía no los cubrirá.

Debajo de la vista desarrollada (en la segunda parte del manual, página 52), podrá consultar una lista de todas las piezas del aparato. Dicha lista incluye símbolos que especifican los materiales de cada pieza; de este modo, podrá consultar cómo llevar a cabo el mantenimiento de cada una. Los símbolos son los siguientes:

| Símbolo | Material                          |
|---------|-----------------------------------|
| ▲       | Cerámica                          |
| ■       | Acero inoxidable                  |
| ★       | Revestimiento de pintura en polvo |
| ●       | Bambú                             |
| ⬢       | Aluminio fundido                  |

## 11.5. Encargar piezas de repuesto

Con el tiempo, las piezas que están expuestas al fuego o al calor intenso deberán ser sustituidas.

Siga estos pasos para pedir repuestos:

1. Busque el número de referencia de la pieza que necesita. Encontrará una lista con todos los números de referencia debajo de la vista desarrollada en la segunda parte de este manual y en [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Si ha registrado su aparato en línea, la lista correspondiente aparecerá automáticamente en su cuenta de MyBarbecue. También puede pedir repuestos a través de su cuenta.

2. Encargue la pieza de repuesto en [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) o en su punto de venta. Las piezas que estén en garantía solo se pueden comprar en el punto de venta.

## 12. GARANTÍA

### 12.1. Cobertura

El aparato tiene una garantía limitada de 20 años para la tapa de cerámica, el cuerpo de cerámica, el anillo de cerámica y el brasero de cerámica. Todas las demás piezas vienen con una garantía de 2 años. Esta garantía cubre todos los defectos de fabricación desde la fecha de compra, con las siguientes condiciones:

- Que el aparato se haya utilizado, montado y mantenido de acuerdo con las instrucciones de este manual. Los daños causados por un mal uso o un montaje inadecuado, los daños por caídas y los daños resultantes de un mantenimiento incorrecto no se considerarán defectos de fabricación.
- Que utilice el aparato con normalidad y solo en el ámbito

doméstico.

- Puede enviar su comprobante de compra y el número de serie único del aparato. El número de serie consta de 16 caracteres. El número puede encontrarse en los siguientes lugares:
  - En el manual.
  - En el embalaje del aparato.
- El departamento de calidad de Barbecook comprobará si las piezas son defectuosas y si el defecto se ha producido a pesar de un uso normal, un correcto montaje y un correcto mantenimiento.  
La garantía no se aplicará si no se cumplen todas estas condiciones. En todo caso, la garantía se limitará a la reparación o sustitución de las piezas defectuosas.

## 12.2. Fuera de cobertura

Los siguientes daños y defectos no están cubiertos por la garantía:

- Desgaste normal (formación de óxido, deformación, decoloración, etc.) de piezas expuestas directamente al fuego o a un calor intenso. Estas piezas deberán reemplazarse cada cierto tiempo.

- Irregularidades estéticas inherentes al proceso de fabricación. Estas irregularidades no se consideran defectos de fabricación. La cerámica es un producto natural cuyo color, estructura y textura pueden variar. El esmalte externo puede presentar pequeñas grietas e impurezas. Esto es algo característico del producto; no afectará a la funcionalidad del aparato y no está cubierto por la garantía.
- Desgaste normal y grietas en las partes de bambú, a menos que impidan su funcionalidad.
- Todos los daños resultantes de un mantenimiento negligente, un almacenamiento inadecuado, un montaje incorrecto o de modificaciones en las piezas originales.
- Daños derivados de caídas o del transporte realizado por el usuario.
- Cualquier daño resultante del mal uso del aparato (no seguir las instrucciones de este manual, utilizar el aparato para fines comerciales, utilizarlo para hacer hogueras, etc.).
- Cualquier daño indirecto derivado de un uso negligente o incorrecto del aparato.
- Óxido o decoloración resultante de factores externos, del uso de productos de limpieza corrosivos, de la exposición al cloro, etc. Estos daños no se considerarán defectos de fabricación.

# IT - GUIDA PER L'UTENTE

## 1. REGISTRAZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

Grazie per aver acquistato un barbecue Barbecook. Siamo certi che sarà molto divertente usarlo. Registrando il barbecue online, si otterranno numerosi vantaggi e potrà essere utilizzato al meglio.

- Sarà possibile accedere alla guida per l'utente online completa per conoscere perfettamente l'elettrodomestico.
- Forniamo un servizio post-vendita personalizzato, per cui sarà possibile trovare e ordinare i ricambi in maniera semplice e rapida. In tal modo, sarà possibile sfruttare al massimo l'assistenza in garanzia.
- Si riceveranno informazioni sugli aggiornamenti del prodotto.
- Si apprenderanno molti trucchi nuovi.



Per ulteriori informazioni sulla registrazione dell'elettrodomestico, visitare [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Barbecook rispetta la privacy degli utenti. I dati personali degli utenti non saranno mai venduti, distribuiti o condivisi con altri.

## 2. INFORMAZIONI SU QUESTA GUIDA

Questo manuale è diviso in due parti.

La prima parte contiene istruzioni generali riguardanti il montaggio, l'uso, la manutenzione e la garanzia.

La seconda parte (che inizia a pagina 51) contiene illustrazioni, elenchi dei componenti e disegni di montaggio.



Se un'illustrazione corrisponde a un'istruzione specifica riportata nel manuale, il riferimento viene indicato con questo pittogramma a forma di matita.

## 3. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere tutte le istruzioni prima di adoperare l'elettrodomestico. Attenersi scrupolosamente alle istruzioni. Se le istruzioni per il montaggio o per l'uso dell'elettrodomestico non vengono seguite attentamente, potrebbero verificarsi incendi e danni materiali.



Eventuali danni dovuti all'inosservanza delle istruzioni (montaggio errato, uso improprio, manutenzione scorretta ecc.) non sono coperti dalla garanzia.

- **AVVERTENZA!** Tenere lontani dal barbecue i bambini e gli animali domestici.
- **AVVERTENZA!** Questo barbecue diventa molto caldo, per cui non provare a spostarlo mentre viene utilizzato.
- **AVVERTENZA!** A temperature elevate, può essere pericoloso aprire tutto di un colpo il coperchio del barbecue Kamal, perché potrebbero verificarsi fiammate. Aprire il coperchio sempre lentamente. Aprire il coperchio in due fasi: prima sollevarlo lievemente, poi aprirlo di più.
- **AVVERTENZA!** Per evitare danni al barbecue Kamal, non usare mai acqua per pulire la parte interna o per spegnere la carbonella.
- Se è necessario toccare componenti caldi, proteggersi adeguatamente.
- Mentre viene utilizzato l'elettrodomestico, tenere a distanza di sicurezza materiali o liquidi infiammabili e oggetti che possono sciogliersi.
- **AVVERTENZA!** Non utilizzare alcol denaturato, benzina o altri liquidi infiammabili per accendere o riaccendere l'elettrodomestico! Utilizzare solo esche conformi alla norma EN 1860-3!
- **AVVERTENZA!** Iniziare la cottura alla griglia solo dopo che la carbonella ha creato uno strato di cenere. Ciò generalmente richiede circa 30 minuti.
- Non lasciare incustodito il barbecue mentre viene utilizzato.
- Tenere a portata di mano un secchio d'acqua o di sabbia mentre si utilizza l'elettrodomestico, soprattutto nelle giornate molto calde e nei climi secchi.

- Non utilizzare all'interno! Adoperare l'elettrodomestico solo all'esterno. L'uso dell'elettrodomestico in ambienti interni, anche in garage, spazi chiusi o capannoni, potrebbe provocare un avvelenamento da monossido di carbonio.

**Per la scelta della posizione, tenere conto delle seguenti indicazioni:**

- Collocare l'elettrodomestico ad almeno 3 metri di distanza dagli edifici, in un luogo aperto e ben ventilato.
- Non collocare il barbecue sotto strutture a sbalzo (verande, pensiline ecc.) o sotto le foglie.
- Collocare l'elettrodomestico su una superficie piana e stabile.
- Non collocare l'elettrodomestico su veicoli in movimento (barche, rimorchi ecc.).

## 4. LA STORIA DI KAMADO

Grazie per aver acquistato un barbecue Barbecook.

Gli archeologi hanno scoperto grandi vasi di argilla risalenti a 3000 anni fa che probabilmente sono state le prime stufe in ceramica. In Giappone, il Mushikamado era una pentola rotonda di terracotta con un coperchio a cupola rimovibile, concepita per cuocere il riso. Il nome "Kamado" è una parola giapponese che vuol dire "stufa" o "apparecchio per cucinare". Il nome è stato adottato dagli americani e ora viene utilizzato come termine generico per questo tipo di stufa in ceramica. Le stufe Kamado sono estremamente versatili. Sono adatte per grigliare e affumicare, ma anche per cuocere pizze, pane, torte e biscotti.

Il barbecue Kamado è caratterizzato da un'eccellente conservazione del calore e dalla capacità di mantenere temperature elevate grazie a un accurato controllo del flusso d'aria tramite le aperture di ventilazione superiori e inferiori. Le temperature elevate sono ideali per cuocere rapidamente hamburger e salsicce, mentre a temperature più basse è possibile cuocere più a lungo pezzi di carne di maggiori dimensioni.

## 5. NOZIONI RICORRENTI

Questa parte della guida elenca le definizioni di alcune nozioni meno familiari. Tali nozioni ricorrono in vari argomenti della guida.

### 5.1. Ceramica

Questa ceramica è realizzata a base di mullite. Viene utilizzata principalmente nell'industria della ceramica per la produzione di materiali ignifughi. È caratterizzata dalle seguenti proprietà:

- Bassa resistenza termica
- Solidità
- Resistenza a temperature superiori a 1.000 gradi

## 6. MONTAGGIO DELL'ELETTRODOMESTICO

### 6.1. Istruzioni per la sicurezza

- Rimuovere tutti i materiali di imballo.
- Non apportare modifiche all'elettrodomestico durante il montaggio. Eventuali modifiche ai componenti dell'elettrodomestico costituiscono un grave pericolo.
- Attenersi scrupolosamente alle istruzioni per il montaggio.
- L'utente è responsabile del corretto montaggio dell'elettrodomestico. Eventuali danni dovuti al montaggio errato non sono coperti dalla garanzia.



Alle ruote applicare sempre il freno.

### 6.2. Montaggio dell'elettrodomestico

1. Collocare l'elettrodomestico su una superficie piana e stabile prima dell'uso.
2. Montare l'elettrodomestico come illustrato nei disegni di montaggio.



❏ I disegni di montaggio sono riportati nella seconda parte di questo manuale (a pagina 54), dopo la vista esplosa dell'elettrodomestico. Tutti i materiali necessari per l'assemblaggio del barbecue Kamal sono forniti nella confezione.

⚠ Il montaggio deve essere effettuato da almeno due persone, perché il barbecue Kamal è molto pesante e fragile.

⚠ Per evitare danni, non stringere viti e bulloni con una forza eccessiva.

## 7. PREPARAZIONE ALL'USO DELL'ELETTRODOMESTICO

*Occorrente: carbonella, esche in legno e fiammiferi lunghi.*

### 7.1. Che tipo di carbonella usare?

Accendere l'elettrodomestico sempre con la carbonella tradizionale. Utilizzare carbonella di buona qualità, preferibilmente conforme alla norma EN 1860-2. La carbonella di buona qualità è costituita da pezzi grandi e lucenti, e non produce molto fumo.

💡 Chiudere bene il sacchetto della carbonella prima di conservarlo. Conservare sempre la carbonella in un luogo asciutto (non in locali seminterrati).

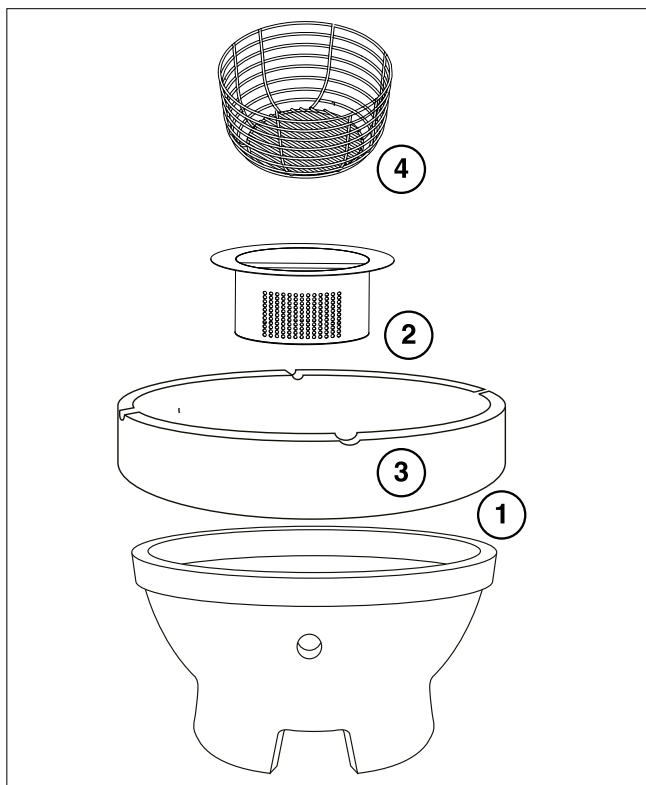
⚠ Il cestello può essere riempito di carbonella fino al 90% della capienza (v. panoramica sotto). Se il cestello viene riempito eccessivamente, il barbecue potrebbe danneggiarsi gravemente.

| Tipo         | Peso massimo |
|--------------|--------------|
| KAMAL 53     | max 1-1,5 kg |
| KAMAL 60     | max 2-2,5 kg |
| KAMAL 60 MAT | max 2-2,5 kg |

⚠ Non bruciare legna nel barbecue, altrimenti la temperatura aumenta eccessivamente, danneggiando il barbecue.

⚠ Utilizzare sempre carbonella, mai bricchette.

### 7.2. Preparazione dell'elettrodomestico



1. Collocare il braciere (n. 1) nel barbecue Kamal con l'apertura lungo la parte anteriore e il lato della valvola di ventilazione.
2. Collocare il vassoio di raccolta della cenere (n. 2) nel braciere con le aperture di ventilazione rivolte in avanti, verso la valvola di ventilazione.
3. Collocare l'anello (n. 3) sul braciere.
4. Collocare il cestello della carbonella (n. 4) nel braciere sopra il vassoio di raccolta della cenere.

### 7.3. Accensione dell'elettrodomestico.

1. Collocare la carbonella nell'apposito cestello.  
Suggerimento: non utilizzare troppa carbonella quando si accende il barbecue. Se necessario, è possibile aggiungerne altra in un secondo momento.

Non riempire mai il cestello della carbonella oltre il bordo.

2. Aggiungere 3 esche in legno alla carbonella.
3. Utilizzare un fiammifero lungo per accendere le esche.
4. All'inizio, la valvola di ventilazione inferiore deve essere completamente aperta e il coperchio deve essere aperto fino a quando la fiamma non è quasi scomparsa. A questo punto, la temperatura può essere controllata con le due valvole di ventilazione.

⚠ La prima volta che si utilizza l'elettrodomestico, è necessario lasciarlo bruciare per 60 minuti a bassa temperatura. Ciò contribuirà a rimuovere eventuali residui di grasso di fabbricazione dal dispositivo e consentirà alle guarnizioni e alla ceramica di adattarsi al calore.

⚠ Non collocare ancora la griglia sull'elettrodomestico. La griglia vuota potrebbe deformarsi se rimane sul fuoco troppo a lungo.

⚠ AVVERTENZA! Non utilizzare alcol denaturato, benzina o altri liquidi infiammabili per accendere o riaccendere l'elettrodomestico! Per accendere il barbecue Kamal, non utilizzare un camino per carbonella.

⚠ AVVERTENZA! Iniziare la cottura alla griglia solo dopo che la carbonella ha creato uno strato di cenere. Ciò generalmente richiede circa 30 minuti.

## 8. PREPARAZIONE DEL BARBECUE KAMAL PER LA COTTURA

Le fasi più importanti di questa operazione sono illustrate a pagina 57.

Il barbecue Kamal è dotato di serie di uno scudo termico costituito da due semicerchi e una griglia in acciaio inox. È possibile scegliere la cottura alla griglia diretta o indiretta, a seconda del tipo di alimenti da cucinare.

Per la **cottura alla griglia indiretta**, i due semicerchi devono essere collocati nel supporto dello scudo termico. A questo punto, è possibile posizionare la griglia.

Per la **cottura alla griglia diretta**, collocare la griglia direttamente sull'anello. Il supporto dello scudo termico può essere utilizzato anche per aumentare l'altezza sopra la carbonella.

⚠ Il coperchio non può rimanere aperto in tutte le posizioni e deve essere tenuto in posizione per evitare che si chiuda.

⚠ AVVERTENZA! A temperature elevate, può essere pericoloso aprire tutto di un colpo il coperchio del barbecue Kamal, perché potrebbero verificarsi fiammate. Aprire il coperchio sempre lentamente. Aprire il coperchio in due fasi: prima sollevarlo lievemente, poi aprirlo di più.



Al Barbecue Kamal è possibile aggiungere con facilità con il sistema di cottura flessibile e le griglie in ghisa per ampliarne gli utilizzi.



Dopo il primo utilizzo, controllare tutti i bulloni e le viti. La cinghia metallica attorno al coperchio e al braciere potrebbe allentarsi a causa del calore. È preferibile controllarla regolarmente. Per evitare danni, non stringere eccessivamente le viti e i bulloni.

## 9. SUGGERIMENTI E TRUCCHI UTILI

### 9.1. Regolazione dell'intensità del fuoco

È possibile regolare l'intensità del fuoco con le valvole di ventilazione nella parte superiore e inferiore dell'elettrodomestico.

La perfezione si raggiunge con la pratica. Vedere le temperature di cottura a pagina 36.

### 9.2. Evitare che gli alimenti si brucino

Per evitare che gli alimenti si brucino:

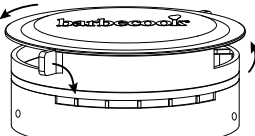
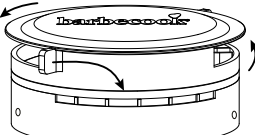
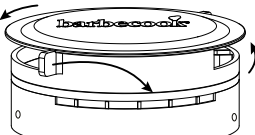
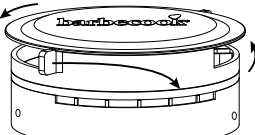
- Non iniziare mai la cottura alla griglia quando nel braciere sono ancora presenti le fiamme. Attendere che la carbonella si ricopra di un sottile strato di cenere bianca.
- Evita di esporre gli alimenti a un calore eccessivo. Suggerimenti utili:
  - Proteggere gli alimenti collocando lo scudo termico in posizione.
  - Ridurre il calore regolando le valvole di ventilazione.

### 9.3. Evitare che gli alimenti aderiscano

Per evitare che gli alimenti aderiscano alla griglia:

- Ungere lievemente gli alimenti con un pennello prima di collocarli sulla griglia. È possibile anche oliare la griglia.
- Non capovolgere gli alimenti troppo rapidamente. Attendere prima che si scaldino completamente.

## GUIDA ALLE TEMPERATURE DI COTTURA

| Cottura lenta/affumicatura 65 - 135 °C |                 | Valvola superiore                                                                   | Valvola inferiore                                                                    |
|----------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Carne bovina                           | 2 ore per 500 g |    |    |
| Maiale                                 | 2 ore per 500 g |                                                                                     |                                                                                      |
| Pollo intero                           | 3-4 ore         |                                                                                     |                                                                                      |
| Costolette                             | 3-5 ore         |                                                                                     |                                                                                      |
| Pezzi                                  | Almeno 9 ore    |                                                                                     |                                                                                      |
| Infornare/arrostire 135 - 180 °C       |                 | Valvola superiore                                                                   | Valvola inferiore                                                                    |
| Pesce                                  | 15-20 minuti    |  |  |
| Filetto di suino                       | 15-30 minuti    |                                                                                     |                                                                                      |
| Pezzi di pollo                         | 30-45 minuti    |                                                                                     |                                                                                      |
| Pollo intero                           | 1-1,5 ore       |                                                                                     |                                                                                      |
| Cosciotto di agnello                   | 3-4 ore         |                                                                                     |                                                                                      |
| Tacchino                               | 2-4 ore         |                                                                                     |                                                                                      |
| Prosciutto                             | 2-5 ore         |                                                                                     |                                                                                      |
| Grigliata/pizza 180 - 250 °C           |                 | Valvola superiore                                                                   | Valvola inferiore                                                                    |
|                                        |                 |  |  |
| Scottatura/pirolisi 250 - 370 °C       |                 | Valvola superiore                                                                   | Valvola inferiore                                                                    |
| Bistecca                               | 5-8 minuti      |  |  |
| Costolette di maiale                   | 6-10 minuti     |                                                                                     |                                                                                      |
| Hamburger                              | 6-10 minuti     |                                                                                     |                                                                                      |
| Salsicce                               | 6-10 minuti     |                                                                                     |                                                                                      |
|                                        |                 | <div><div><div></div></div>Aperto</div> <div><div></div></div> Chiuso               |                                                                                      |

## 9.4. Evitare le fiammate

Le fiammate sono lingue di fuoco improvvise che si sprigionano dal braciore durante la cottura alla griglia. Di solito sono causate dal grasso gocciolante o dalla marinatura. La cottura alla griglia può produrre fiammate.

Ciò è normale. Se le fiammate sono eccessive, tuttavia, la temperatura del braciore aumenta e può incendiare il grasso accumulato.

Come evitare le fiammate?

- Accertarsi che il braciore sia pulito prima di iniziare la cottura alla griglia. È preferibile pulire il braciore dopo ogni utilizzo.
- Eliminare marinatura e grasso in eccesso dalla carne. Per la carne marinata è possibile utilizzare anche un tappetino o un vassoio per griglia Barbecue.

## 10. SPEGNIMENTO DELL'ELETTRODOMESTICO

Dopo la cottura, è necessario chiudere tutte le valvole di ventilazione e il coperchio. In tal modo, il fuoco lentamente si estingue.



Non usare acqua per spegnere la carbonella. In caso contrario, il barbecue Kamal si danneggia.

## 11. MANUTENZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

### 11.1. Pulizia della parte in ceramica

Il barbecue Kamal è un elettrodomestico autopulente. Riscaldare il barbecue Kamal a 260 gradi per 30 minuti. In tal modo, eventuali residui di alimenti e rifiuti si bruciano. A questo punto, è possibile utilizzare una spazzola asciutta per spazzolare delicatamente la parte interna del barbecue Kamal in modo che altri residui cadano nel vassoio di raccolta della cenere.

Alla fine, basta svuotare il vassoio di raccolta della cenere. La parte esterna nera del barbecue Kamal può essere pulita facilmente con un panno umido.



Non usare mai acqua e/o detersivi per pulire la parte interna del barbecue Kamal. Siccome la ceramica è porosa, assorbe l'acqua e/o i detersivi e il barbecue Kamal con tempo si danneggia.

### 11.2. Pulizia della griglia

La griglia fornita con il barbecue Kamal è lavabile in lavastoviglie. Il barbecue Kamal include anche un'ampia gamma di accessori per la pulizia rapida e semplice della griglia.

### 11.3. Conservazione del barbecue Kamal

Dopo ogni utilizzo, conservare l'elettrodomestico in un luogo asciutto (al chiuso, sotto un riparo ecc.). Per prolungare la durata dell'elettrodomestico, si raccomanda di coprire il barbecue con una copertura Barbecue.

Registrare l'elettrodomestico su [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) per trovare la copertura necessaria.



Accertarsi che le valvole di ventilazione siano completamente aperte quando il barbecue Kamal viene conservato sotto una copertura. Ciò vale anche quando l'elettrodomestico è collocato in ambienti interni. La chiusura di tutte le valvole di ventilazione può causare la formazione di muffa.

### 11.4. Manutenzione delle parti in ceramica, acciaio inox, bambù e verniciate a polvere

L'elettrodomestico è costituito da elementi in ceramica, acciaio inox, bambù e materiali verniciati a polvere. La manutenzione di ogni materiale deve essere effettuata in maniera specifica:

| Materiale            | Come trattare questo materiale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ceramica             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Non usare mai liquidi.</li><li>• Non usare mai oggetti appuntiti.</li><li>• Evitare urti e cadute. È fragile.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                |
| Acciaio inox         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Non utilizzare prodotti aggressivi, abrasivi o per la pulizia dei metalli.</li><li>• Adoperare prodotti per la pulizia delicati e lasciarli agire sull'acciaio.</li><li>• Utilizzare un panno o una spugna morbida.</li><li>• Dopo la pulizia, sciacquare tutto l'elettrodomestico e lasciarlo asciugare perfettamente prima di conservarlo.</li></ul> |
| Verniciato a polvere | <ul style="list-style-type: none"><li>• Non adoperare oggetti appuntiti. Utilizzare prodotti per la pulizia delicati e una spugna morbida o un panno.</li><li>• Dopo la pulizia, sciacquare tutto l'elettrodomestico e lasciarlo asciugare perfettamente prima di conservarlo.</li></ul>                                                                                                       |
| Bambù                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Pulire con un panno morbido e umido senza prodotti aggressivi.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Alluminio pressofuso | <ul style="list-style-type: none"><li>• Pulire con un panno morbido e umido senza prodotti aggressivi.</li><li>• Non utilizzare oggetti appuntiti.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                   |



Se non vengono rispettate queste istruzioni, si riterrà che i danni conseguenti siano dovuti a una manutenzione inadeguata, per cui non saranno coperti dalla garanzia.

Sotto la vista esplosa dell'elettrodomestico (seconda parte della guida a pagina 52), è riportato un elenco di tutti i componenti dell'elettrodomestico. Questo elenco include un simbolo che specifica il materiale e il trattamento corretto dei singoli componenti.

Nell'elenco dei componenti sono utilizzati i seguenti simboli:

| Simbolo | Materiale            |
|---------|----------------------|
| ▲       | Ceramica             |
| ■       | Acciaio inox         |
| ★       | Verniciato a polvere |
| ●       | Bambù                |
| ◆       | Alluminio pressofuso |

### 11.5. Ordine dei ricambi

I componenti esposti al fuoco o al calore intenso col tempo dovranno essere sostituiti.

Come ordinare i ricambi:

1. Trovare il numero di riferimento del componente necessario. Sotto i disegni esplosi nella seconda parte di questa guida e su [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) è presente un elenco di tutti i numeri di riferimento.



Se l'elettrodomestico è stato registrato online, l'elenco corretto apparirà automaticamente nel proprio account MyBarbecue. I ricambi possono essere ordinati anche tramite il proprio account.

2. Ordinare i ricambi tramite [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) o presso un punto vendita. I componenti coperti dalla garanzia possono essere ordinati solo tramite un punto vendita.

## 12. GARANZIA

### 12.1. Coperto

L'elettrodomestico gode di una garanzia limitata di 20 anni per il coperchio in ceramica, il corpo in ceramica, l'anello in ceramica e il braciere in ceramica. Tutti gli altri componenti sono garantiti 2 anni. Questa garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione dalla data di acquisto, a condizione che:

- L'uso, l'assemblaggio e la manutenzione dell'elettrodomestico sono stati effettuati secondo le istruzioni di questa guida. Danni dovuti a utilizzi non consentiti, montaggio improprio, cadute o manutenzione errata non saranno considerati difetti di produzione.
- Utilizzare l'elettrodomestico correttamente e solo in ambito domestico.
- È possibile inviare la prova di acquisto e il numero di serie univoco dell'elettrodomestico. Il numero di serie è composto da 16 caratteri. Questo numero è reperibile:
  - Nella guida
  - Sulla confezione dell'elettrodomestico
- Il reparto qualità Barbecook verificherà eventuali difetti dei componenti e stabilirà se si siano verificati nonostante l'uso normale, il montaggio corretto e la manutenzione appropriata.

Se una di queste condizioni non è soddisfatta, la garanzia non sarà applicata. In ogni caso, la garanzia è limitata alla riparazione o sostituzione dei componenti difettosi.

### 12.2. Non coperto

I seguenti danni e difetti non sono coperti dalla garanzia:

- Normale usura (formazione di ruggine, deformazione, scolorimento ecc.) dei componenti esposti direttamente al fuoco o al calore intenso. Questi componenti devono essere sostituiti periodicamente.
- Irregolarità visibili dovute al processo di fabbricazione. Queste irregolarità non sono considerate difetti di fabbricazione. La ceramica è un prodotto naturale e può variare per colore, struttura e consistenza. Lo smalto esterno può presentare crepe e impurità; si tratta di una caratteristica particolare del prodotto, non compromette la funzionalità dell'elettrodomestico e non è coperto dalla garanzia.
- Normali effetti della stagionatura e crepe nei componenti in bambù, a meno che non compromettano la funzionalità.
- Tutti i danni causati da negligenza nella manutenzione, stoccaggio improprio, montaggio errato o modifiche ai componenti preassemblati.
- Danni dovuti a cadute o al trasporto.
- Tutti i danni derivanti da utilizzi impropri dell'elettrodomestico (non conformi alle istruzioni riportate in questa guida, utilizzi per scopi commerciali, impiego come braciere per il fuoco ecc.).
- Tutti i danni riconducibili a negligenza o utilizzi non conformi dell'elettrodomestico.
- Ruggine o scolorimento a causa di influssi esterni, impiego di detergenti aggressivi, esposizione al cloro ecc. Questo danno non è considerato un difetto di fabbricazione.



# PT - GUIA DO UTILIZADOR

## 1. REGISTE O SEU APARELHO

Obrigado por adquirir um grelhador Barbecue.

Esperamos que goste de o usar e passe muitos momentos felizes com ele! Pode otimizar a sua experiência registando o seu grelhador online para tirar partido dos muitos benefícios.

- Obterá acesso ao guia do utilizador completo online, para conhecer todos os detalhes do seu aparelho.
- Oferecemos-lhe um serviço após-venda personalizado, o que significa que pode encontrar e encomendar peças sobressalentes de forma rápida e fácil. Isso permite-lhe obter o máximo do serviço de garantia.
- Será informado sobre as atualizações do produto.
- Aprenderá muitas novas sugestões e truques.



Para obter mais informações sobre como registar o seu aparelho, visite [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



A Barbecue respeita a sua privacidade. Os seus dados nunca serão vendidos, distribuídos ou partilhados com terceiros.

## 2. SOBRE ESTE GUIA

Este guia está dividido em duas partes.

A Parte 1 contém instruções gerais sobre a montagem, utilização, manutenção e garantia.

A Parte 2 (a partir da página 51) contém ilustrações, listas de peças e desenhos de montagem.



Se uma instrução específica do guia tiver uma ilustração correspondente, será encaminhado para a mesma por meio deste pictograma de um lápis.

## 3. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o seu aparelho. Siga as instruções cuidadosamente. Montar ou utilizar o aparelho de forma diferente das instruções pode resultar em incêndio e danos materiais.



Os danos causados pelo não cumprimento das instruções (montagem incorreta, utilização incorreta, manutenção desadequada, etc.) não estão cobertos pela garantia.

- AVISO! Mantenha crianças e animais de estimação longe do grelhador.
- AVISO! Este grelhador atinge temperaturas elevadas, não tente movê-lo quando estiver a ser utilizado.
- AVISO! Pode ser perigoso abrir a tampa do Kamal de uma só vez com temperaturas elevadas, uma vez que isso pode causar chamas súbitas. Recomendamos sempre que abra a tampa lentamente. Abra a tampa em duas fases: primeiro levante-a ligeiramente e depois abra-a mais.
- AVISO! Nunca use água para limpar o interior do Kamal ou para extinguir o carvão. Isso danificará o Kamal.
- Use proteção adequada quando precisar de tocar em partes quentes.
- Mantenha os materiais inflamáveis, líquidos inflamáveis e objetos sensíveis ao calor a uma distância segura do aparelho quando o mesmo estiver a ser usado.
- AVISO! Não use álcool desnatado, gasolina ou outros líquidos inflamáveis para acender ou reacender o aparelho! Só deve usar acendalhas que estejam em conformidade com a norma europeia EN 1860-3!
- AVISO! Não comece a fazer grelhados enquanto o carvão não tiver desenvolvido uma camada de cinzas. Normalmente, isso demora cerca de 30 minutos.
- Não deixe o grelhador sem vigilância quando estiver a ser usado.
- Mantenha um balde com areia por perto sempre que usar

o aparelho, especialmente em dias muito quentes e em ambientes secos.

- Não use em espaços fechados! Use o aparelho apenas ao ar livre. Se usar o aparelho dentro de casa, mesmo numa garagem, espaço fechado ou barracão, corre o risco de envenenamento por monóxido de carbono.

**Tenha em consideração o seguinte ao escolher um local:**

- Coloque o aparelho a pelo menos três metros de qualquer edifício, num local aberto e bem ventilado.
- Não coloque o grelhador por baixo de uma estrutura saliente (varanda, alpendre, etc.) ou por baixo de folhagem.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável.
- Não coloque o aparelho num veículo em movimento (barco, reboque, etc.).

## 4. A HISTÓRIA DA KAMADO

Obrigado por adquirir um grelhador Barbecue.

Há 3.000 anos, os arqueólogos descobriram grandes vasos de barro que seriam as primeiras versões do fogão de cerâmica. No Japão, usava-se o Mushikamado, uma panela de barro redonda com uma tampa abaulada removível, concebida para cozinhar arroz. O nome "Kamado" é a palavra japonesa usada para "fogão" ou "aparelho de cozinha". O nome foi adotado pelos americanos e é usado hoje em dia como termo geral para este tipo de fogão de cerâmica. Os fogões Kamado são extremamente versáteis. São não só adequados para grelhar e defumar, mas também para fazer pizzas, pães, bolos e biscoitos.

O Kamado oferece uma excelente retenção de calor e a capacidade de manter temperaturas elevadas com um controle preciso do fluxo de ar através de aberturas de ventilação superiores e inferiores. As temperaturas elevadas são ideais para cozinhar hambúrgueres e salsichas rapidamente, enquanto as temperaturas mais baixas são usadas para cozinhar pedaços maiores de carne por um período de tempo mais longo.

## 5. CONCEITOS RECORRENTES

Esta parte do guia lista as definições de alguns conceitos menos familiares. Estes conceitos são usados durante a abordagem de vários tópicos ao longo do guia.

### 5.1. Cerâmica

A cerâmica do aparelho é feita à base de mulita. É usada principalmente na indústria da cerâmica para fabrico de materiais à prova de fogo. As suas propriedades incluem:

- Baixa resistência térmica
- Robustez
- Capacidade de suportar temperaturas acima de 1.000 graus

## 6. MONTAGEM DO APARELHO

### 6.1. Instruções de segurança

- Remova toda a embalagem.
- Não faça modificações no aparelho durante a montagem. Não deve fazer alterações em nenhuma das partes do aparelho; isso é muito perigoso.
- Siga as instruções de montagem cuidadosamente.
- O utilizador é responsável pela montagem correta do aparelho. Os danos causados pela montagem incorreta do aparelho não estão cobertos pela garantia.



Lembre-se de deixar sempre as rodas trancadas.

### 6.2. Para montar o aparelho

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável antes de usar.
2. Monte o aparelho conforme indicado nos desenhos de montagem."



Pode encontrar os desenhos de montagem na segunda parte deste guia (na página 54), a seguir ao desenho

explodido do seu aparelho. A embalagem inclui todos os materiais necessários para a montagem do Kamal.

 A montagem deve ser realizada por pelo menos duas pessoas, uma vez que o Kamal é muito pesado e pode partir.

 Aperte os parafusos e as porcas com força moderada para evitar danos.

## 7. PREPARAR O APARELHO PARA UTILIZAÇÃO

*Vai precisar de carvão, acendalhas de madeira e fósforos compridos.*

### 7.1. Que tipo de carvão devo usar?

Acenda sempre o seu aparelho com carvão tradicional. Use carvão de boa qualidade, de preferência carvão que esteja em conformidade com a norma europeia EN 1860-2. O carvão de boa qualidade é composto por pedaços grandes e brilhantes e com pouco pó.

 Feche bem o saco de carvão antes de o guardar. Guarde sempre o carvão num local seco e não numa cave.

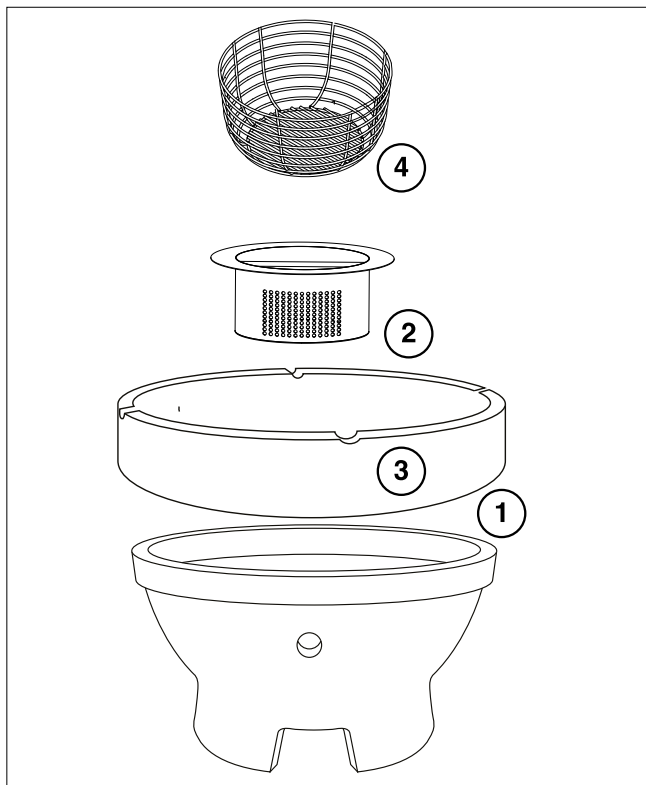
 Pode encher a taça com carvão até, no máximo, 90% da sua capacidade (veja as informações gerais mais abaixo). Encher a taça em excesso pode danificar gravemente o seu grelhador.

| Tipo         | Peso máximo   |
|--------------|---------------|
| KAMAL 53     | máx. 1–1,5 kg |
| KAMAL 60     | máx. 2–2,5 kg |
| kamal 60 MAT | máx. 2–2,5 kg |

 Não queime lenha no seu grelhador uma vez que a temperatura pode ficar demasiado alta e danificá-lo.

 Use sempre carvão, nunca briquetes.

### 7.2. Configurar o aparelho



1. Coloque o braseiro (nº 1) no Kamal com a abertura ao longo da frente, do lado da válvula de ventilação.

2. Coloque o tabuleiro para recolher as cinzas (nº 2) no braseiro com as aberturas de ventilação voltadas para a

frente, na direção da válvula de ventilação.

3. Coloque o anel (nº 3) no braseiro.

4. Coloque a taça de carvão (nº 4) no braseiro, por cima do tabuleiro para recolha de cinzas.

### 7.3. Acender o aparelho.

1. Coloque o carvão na taça de carvão.

Dica: não use demasiado carvão para acender o grelhador. Pode adicionar mais posteriormente, se necessário.

Nunca encha a taça do carvão acima da borda.

2. Adicione 3 acendalhas de madeira ao carvão.

3. Use um fósforo comprido para acender as acendalhas.

4. No início, a válvula de ventilação inferior e a tampa devem estar totalmente abertas até que a chama tenha quase desaparecido. A temperatura poderá então ser controlada usando as duas válvulas de ventilação.

 Quando usar o aparelho pela primeira vez, deixe-o queimar durante 60 minutos a baixa temperatura. Isso ajudará a eliminar quaisquer lubrificantes residuais de fabrico que o dispositivo possa ter e permitirá que as vedações e a cerâmica se ajustem ao calor.

 Não coloque ainda a grelha no aparelho. Uma grelha vazia pode deformar-se se for mantida sobre as chamas por muito tempo.

 AVISO! Não use álcool desnaturado, gasolina ou outros líquidos inflamáveis para acender ou reacender o aparelho! Não use um acionador de carvão para acender o seu Kamal.

 AVISO! Não comece a grelhar enquanto o carvão não desenvolver uma camada de cinzas. Normalmente, isso demora cerca de 30 minutos.

## 8. PREPARAR O KAMAL PARA COZINHAR

As etapas mais importantes desta tarefa encontram-se ilustradas na página 57.

O Kamal vem equipado de série com um escudo térmico composto por dois semicírculos e uma grelha de aço inoxidável. Pode optar por grelhar direta ou indiretamente, dependendo do que quiser cozinhar.

Se **grelhar indiretamente**, os dois semicírculos devem ser colocados no suporte do escudo térmico. A grelha pode depois ser colocada no seu lugar.

Se for **grelhar diretamente**, coloque a grelha diretamente no anel. O suporte do escudo térmico também pode ser usado para aumentar a altura sobre o carvão.

 A tampa não pode permanecer aberta em todas as posições e deve ser mantida no lugar para evitar que se feche.

 AVISO! Pode ser perigoso abrir a tampa do Kamal de uma só vez com temperaturas elevadas, uma vez que isso pode causar chamas súbitas. Recomendamos sempre que abra a tampa lentamente. Abra a tampa em duas fases: primeiro levante-a ligeiramente e depois abra-a mais.

 O Barbecue Kamal pode ser facilmente expandido de forma a incluir o sistema de confeção flexível e grelhas de ferro fundido para uma configuração mais variada.

 Todas as porcas e parafusos devem ser verificados após a primeira utilização. A tira de metal à volta da tampa e da bacia pode soltar-se devido ao calor. Recomendamos que a verifique com regularidade. Não aperte demasiado os parafusos e as porcas para evitar quebras.



## 9. DICAS E TRUQUES ÚTEIS

### 9.1. Ajustar a intensidade do fogo

Pode ajustar a intensidade do fogo através das válvulas de ventilação na parte superior e inferior do aparelho.

A prática leva à perfeição. Consulte as temperaturas de confeitão, na página 43.

### 9.2. Evitar que a comida se queime

Para evitar que a sua comida se queime:

- Nunca comece a grelhar quando ainda houver chamas na bacia. Espere até que o carvão fique coberto com uma fina camada de cinza branca.
- Evite expor a sua comida ao calor excessivo. Pode:

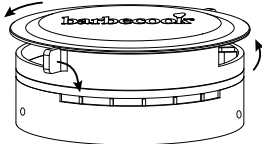
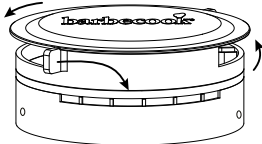
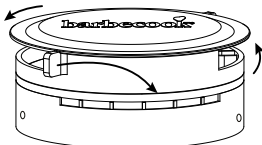
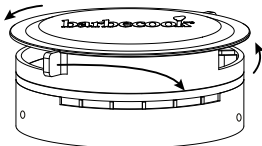
- Proteger os alimentos colocando o escudo térmico no lugar.

- Reduzir a temperatura regulando as válvulas de ventilação.

### 9.3. Evitar que os alimentos se peguem

Para evitar que os alimentos se peguem à grelha:

- Pincele levemente os alimentos com óleo antes de os colocar na grelha. Também pode passar óleo na grelha.
- Não vire os alimentos demasiado rapidamente. Primeiro, deixe-os aquecer completamente.

| GUIA DE TEMPERATURAS DE CONFEIÇÃO                                       |                        |                                                                                     |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| A baixa temperatura/defumar: 65 - 135 °C                                |                        | Válvula superior                                                                    | Válvula inferior                                                                     |
| Carne de vaca                                                           | 2 horas para cada 500g |    |    |
| Carne de porco                                                          | 2 horas para cada 500g |                                                                                     |                                                                                      |
| Frango inteiro                                                          | 3 a 4 horas            |                                                                                     |                                                                                      |
| Entrecosto                                                              | 3 a 5 horas            |                                                                                     |                                                                                      |
| Pedaços grandes de carne                                                | Mais de 9 horas        |                                                                                     |                                                                                      |
| Cozer/assar: 135 a 180 °C                                               |                        | Válvula superior                                                                    | Válvula inferior                                                                     |
| Peixe                                                                   | 15 a 20 minutos        |  |  |
| Lombo de porco                                                          | 15 a 30 minutos        |                                                                                     |                                                                                      |
| Pedaços de frango                                                       | 30 a 45 minutos        |                                                                                     |                                                                                      |
| Frango inteiro                                                          | 1 a 1,5 horas          |                                                                                     |                                                                                      |
| Perna de borrego                                                        | 3 a 4 horas            |                                                                                     |                                                                                      |
| Perú                                                                    | 2 a 4 horas            |                                                                                     |                                                                                      |
| Perna de porco                                                          | 2 a 5 horas            |                                                                                     |                                                                                      |
| Grelhados/pizza: 180 a 250 °C                                           |                        | Válvula superior                                                                    | Válvula inferior                                                                     |
|                                                                         |                        |  |  |
| Selar carne/pirólise: 250 a 370°C                                       |                        | Válvula superior                                                                    | Válvula inferior                                                                     |
| Bife                                                                    | 5 a 8 minutos          |  |  |
| Costeletas de porco                                                     | 6 a 10 minutos         |                                                                                     |                                                                                      |
| Hambúrgueres                                                            | 6 a 10 minutos         |                                                                                     |                                                                                      |
| Salsichas                                                               | 6 a 10 minutos         |                                                                                     |                                                                                      |
|                                                                         |                        |                                                                                     |                                                                                      |
| <div><div><div></div></div> Aberto</div> <div><div></div></div> Fechado |                        |                                                                                     |                                                                                      |



## 9.4. Impedir chamas súbitas

As chamas súbitas são chamas que irrompem da bacia quando está a grelhar. São geralmente causadas por pingos de gordura ou marinadas.

Podem ocorrer chamas súbitas quando estiver a grelhar. É uma situação normal. No entanto, um excesso de chamas aumenta

a temperatura da bacia e pode inflamar a gordura acumulada.

Como pode impedir as chamas súbitas?

- Certifique-se de que a bacia está limpa antes de começar a grelhar. Recomendamos limpar a bacia após cada utilização.
- Retire o excesso de gordura e marinada da carne. Também pode usar o tapete ou o tabuleiro para grelhador da Barbecue para carne marinada.

## 10. EXTINGUIR O APARELHO

Depois de confeccionar os alimentos, deve fechar todas as válvulas de ventilação e a tampa. Isso extinguirá lentamente o fogo.



Não use água para extinguir o carvão. Isso danificará o Kamal.

## 11. MANUTENÇÃO DO APARELHO

### 11.1. Limpar a parte cerâmica

O Kamal é um aparelho com autolimpeza. Aqueça o Kamal a 260 graus durante 30 minutos. Isso queimará quaisquer resíduos e restos alimentares. Em seguida, pode usar uma escova seca para escovar suavemente o interior do Kamal para que outros resíduos caiam no tabuleiro de recolha de cinzas.

A seguir, basta esvaziar o tabuleiro de recolha de cinzas.

O exterior preto do Kamal pode ser limpo facilmente com um pano húmido.



Nunca use água e/ou produtos de limpeza para limpar (o interior) do seu Kamal. A cerâmica é porosa e irá absorver a água e/ou produtos de limpeza, o que fará com que o Kamal acabe por rachar.

### 11.2. Limpar a grelha

A grelha fornecida com o Kamal pode ir à máquina de lavar loiça. Além disso, o Kamal também possui uma vasta gama de acessórios para limpar a grelha de forma rápida e fácil.

### 11.3. Guardar o Kamal

Guarde o aparelho num local seco (dentro de casa, debaixo de um abrigo, etc.) após cada utilização. Para prolongar a vida útil do seu aparelho, recomendamos fortemente que cubra o grelhador com uma cobertura Barbecue.

Registe o seu aparelho em [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) para descobrir a cobertura de que precisa.



Certifique-se de que as válvulas de ventilação estão totalmente abertas quando o Kamal for guardado com uma cobertura por cima. Isso também se aplica quando o aparelho é colocado em espaços fechados. Fechar todas as válvulas de ventilação pode provocar o aparecimento de bolores.

### 11.4. Manutenção das peças de cerâmica, aço inoxidável, bambu e esmalte

O aparelho é feito de cerâmica, aço inoxidável, bambu e materiais de esmalte. Cada tipo de material deve ser mantido de forma específica:

| Material         | Como fazer a manutenção deste material                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cerâmica         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Nunca use líquidos.</li><li>• Nunca use objetos pontiagudos.</li><li>• Evite quedas e impactos. Pode quebrar.</li></ul>                                                                                                                                                                  |
| Aço inoxidável.  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Não use produtos de limpeza agressivos, abrasivos ou metálicos.</li><li>• Use agentes de limpeza suaves e deixe trabalhar no aço.</li><li>• Use um pano macio ou esponja.</li><li>• Depois de limpar, enxague bem o aparelho e deixe-o secar completamente antes de o guardar.</li></ul> |
| Esmalte          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Não use objetos pontiagudos. Use produtos de limpeza suaves e um pano ou esponja macia.</li><li>• Depois de limpar, enxague bem o aparelho e deixe-o secar completamente antes de o guardar.</li></ul>                                                                                   |
| Bambu            | <ul style="list-style-type: none"><li>• Limpe com um pano macio e húmido e sem produtos agressivos.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                    |
| Alumínio fundido | <ul style="list-style-type: none"><li>• Limpe com um pano macio e húmido e sem produtos agressivos.</li><li>• Não use objetos pontiagudos.</li></ul>                                                                                                                                                                             |



Os danos resultantes do incumprimento destas instruções serão considerados manutenção deficiente e não estão cobertos pela garantia.

Por baixo do desenho explodido do seu aparelho (segunda parte do guia, página 52), pode ver uma lista de todas as peças que o compõem. Esta lista inclui um símbolo que especifica o material de cada peça, para que possa consultá-la e ver como manter uma determinada peça.

A lista de peças usa os seguintes símbolos:

| Símbolo | Material         |
|---------|------------------|
| ▲       | Cerâmica         |
| ■       | Aço inoxidável.  |
| ★       | Esmalte          |
| ●       | Bambu            |
| ◆       | Alumínio fundido |

### 11.5. Encomendar peças sobresselentes

As peças expostas ao fogo ou ao calor intenso acabarão por precisar de ser substituídas.

Como encomendar peças sobresselentes:

1. Procure o número de referência da peça de que necessita. Há uma lista de todos os números de referência abaixo dos desenhos explodidos da segunda parte deste guia e em [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Se registou o seu aparelho online, a lista correta aparecerá automaticamente na sua conta MyBarbecue. Também pode encomendar peças sobresselentes através da sua conta.

2. Encomende a peça sobresselente em [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) ou no seu ponto de venda. As peças sob garantia só podem ser encomendadas através do seu ponto de venda.

## 12. GARANTIA

### 12.1. Coberturas

O seu aparelho tem uma garantia limitada de 20 anos para a tampa de cerâmica, o corpo de cerâmica, o anel de cerâmica e o braseiro de cerâmica. Todas as outras peças têm garantia de 2 anos. Esta garantia cobre todos os defeitos de fabrico a partir da data de compra, desde que:

- Tenha usado, montado e feito a manutenção do seu aparelho de acordo com as instruções deste guia. Danos resultantes do uso indevido, montagem inadequada, devido a quedas, ou manutenção incorreta não serão considerados defeitos de fabrico.
- Utilize o seu aparelho normalmente e apenas em ambiente doméstico.
- Pode enviar o seu comprovativo de compra e o número de série exclusivo do seu aparelho. O número de série tem 16 caracteres. Pode encontrar esse número:
  - No guia
  - Na embalagem do seu aparelho
- O departamento de qualidade da Barbecuecook verificará se as peças estão defeituosas e se o defeito ocorreu ou não com a utilização normal, montagem correta e manutenção adequada.  
Se uma dessas condições não se verificar, não está coberto pela garantia. Em todos os casos, a garantia limita-se à reparação ou substituição das peças defeituosas.

### 12.2. Sem cobertura

Os seguintes danos e defeitos não estão cobertos pela garantia:

- Desgaste normal (formação de ferrugem, deformação, descoloração, etc.) de peças diretamente expostas ao fogo ou calor intenso. Essas peças terão de ser substituídas periodicamente.
- Irregularidades visuais inerentes ao processo de fabrico. Essas irregularidades não são consideradas defeitos de fabrico. A cerâmica é um produto natural cuja cor, estrutura e textura podem variar. O esmalte externo pode apresentar fissuras finas e impurezas. Isso é exclusivo do produto e não prejudica o funcionamento do aparelho nem está coberto pela garantia.
- O desgaste normal e as fissuras nas peças de bambu, a menos que impeçam o funcionamento.
- Todos os danos resultantes de manutenção negligente, armazenamento impróprio, montagem imprópria ou modificações às peças pré-montadas.
- Danos devido ao transporte próprio ou quedas.
- Todos os danos resultantes da utilização indevida do aparelho (contrária às instruções deste guia, para fins comerciais, ou como lareira, etc.).  
Todos os danos subsequentes, decorrentes de uma utilização descuidada ou contrários à finalidade do aparelho.
- Ferrugem ou descoloração resultantes de fatores externos, uso de produtos ou materiais de limpeza agressivos, exposição ao cloro, etc. Este dano não é considerado defeito de fabrico.



# SV – BRUKSANVISNING

## 1. REGISTRERA DIN UTRUSTNING

Tack för att du köpt en Barbecue-grill.

Vi hoppas att du ska tycka om att använda den och får många glada stunder med den! Du kan optimera din upplevelse genom att registrera din grill online och dra nytta av de många fördelarna.

- Du får tillgång till den fullständiga bruksanvisningen online så du kan lära dig allt om din utrustning.
- Vi ger dig personlig kundservice, vilket innebär att du snabbt och enkelt kan hitta och beställa reservdelar. Detta gör att du kan få ut det mesta av garantiservicen.
- Du hålls informerad om produktuppdateringar.
- Du får många nya tips och tricks.



För mer information om hur du registrerar din utrustning, besök [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecue respekterar din integritet. Dina uppgifter kommer aldrig att säljas, distribueras eller delas med några tredje parter.

## 2. OM DENNA BRUKSANVISNING

Denna bruksanvisning består av två delar.

Del 1 innehåller allmänna instruktioner gällande montering, användning, underhåll och garanti.

Del 2 (som börjar på sida 57) innehåller illustrationer, listor över delar och monteringsritningar.



Om det finns en illustration som motsvarar en specifik instruktion i bruksanvisningen kommer du att hänvisas till den med detta piktogram av en penna.

## 3. SÄKERHETSANVISNINGAR

Läs instruktionerna innan du använder utrustningen.

Följ anvisningarna noga. Montering eller användning av utrustningen som avviker från de angivna i instruktionerna kan leda till brand och materialskador.



Skador som orsakats av att instruktionerna inte följts (felaktig montering, felaktig användning, felaktigt underhåll etc.) täcks inte av garantin.

- VARNING! Håll barn och husdjur borta från grillen.
- VARNING! Denna grill blir mycket het, försök alltså inte flytta den när den används.
- VARNING! Vid höga temperaturer kan det vara farligt att direkt öppna locket på Kamal eftersom det kan orsaka uppflamningar. Vi rekommenderar att du alltid öppnar locket långsamt. Öppna locket i två faser: lyft det lite först och öppna det sedan helt.
- VARNING! Använd aldrig vatten för att rengöra insidan av Kamal eller för att släcka kolet. Detta kommer att skada Kamal.
- Använd lämpligt skydd när du behöver röra vid heta delar.
- Förvara brandfarliga material, brandfarliga vätskor och lösliga föremål på säkert avstånd från utrustningen när den används.
- VARNING! Använd inte denaturerad alkohol, bensin eller andra lättantändliga vätskor för att tända eller åter tända utrustningen! Du får endast använda tändkuber som uppfyller EN 1860-3!
- VARNING! Börja inte grilla förrän kolet har utvecklat ett lager aska. Detta tar vanligtvis cirka 15 minuter.
- Lämna inte grillen utan uppsikt när den används.
- Förvara en hink med vatten eller sand i närheten när du använder utrustningen, särskilt under mycket varma dagar och torra förhållanden.
- Använd inte inomhus! Använd endast utrustningen utomhus. Om du använder utrustningen inomhus, så som i ett garage, slutet utrymme eller skjul, riskerar du kolmonoxid

förgiftning.

Ta hänsyn till följande när du väljer plats:

- Placera utrustningen minst tre meter från en byggnad på en öppen, välventilerad plats
- Placera inte grillen under en överhängande struktur (balkong, pergola etc.) eller under lövverk.
- Placera utrustningen på en plan och stabil yta.
- Placera inte utrustningen på ett fordon i rörelse (båt, släpvagn osv.).

## 4. KAMADOS HISTORIA

Tack för att du köpt en Barbecue-grill.

För 3000 år sedan upptäckte arkeologer stora lerkärl som ska ha varit tidiga inkarnationer av keramikugnen. I Japan var Mushikamado en rund lergryta med ett avtagbart kupollikt lock, avsett för ångkokning av ris. Namnet "Kamado" är ett japanskt ord för "spis" eller "matlagningsredskap". Namnet antogs av amerikanerna och används nu som en allmän term för denna typ av keramikspis. Kamadospisar är extremt mångsidiga. De är inte bara lämpliga för grillning och rökning, utan även för pizza, bröd och kakor.

Kamado erbjuder ett utmärkt värmehållande och förmågan att hålla höga temperaturer genom noggrann kontroll av luftflödet genom ventilationsöppningar upp- och nedtill. Höga temperaturer är idealiska för att snabbt tillaga hamburgare och korv, medan lägre temperaturer används för att laga större köttbitar under en längre tid.

## 5. ÅTERKOMMANDE KONCEPT

Denna del av bruksanvisningen listar definitionerna av några mindre kända begrepp. Dessa koncept används när olika ämnen berörs genom hela bruksanvisningen.

### 5.1. Keramik

Denna keramik är baserad på mullit. Det används främst inom keramikindustrin vid tillverkning av brandsäkra material. Dess egenskaper inkluderar:

- Låg värmeledningsförmåga
- Styrka
- Möjlighet att klara temperaturer över 1000 grader

## 6. MONTERING AV UTRUSTNINGEN

### 6.1. Säkerhetsanvisningar

- Ta bort all förpackning.
- Gör inga modifieringar på utrustningen vid montering. Du får inte göra ändringar på någon av delarna på utrustningen; detta är mycket farligt.
- Följ monteringsinstruktionerna noga.
- Användaren ansvarar för korrekt montering av utrustningen. Skador orsakade av felaktig montering täcks inte av garantin.



Kom alltid ihåg att sätta hjulen i bromsläge.

### 6.2. För att montera utrustningen

1. Placera utrustningen på en plan och stabil yta innan du använder den.
2. Montera utrustningen så som visas på monteringsritningarna.



Du hittar monteringsritningarna i den andra delen av denna bruksanvisning (på sida 54), efter sprängskissen av din utrustning. Allt material som krävs för att montera Kamal levereras i förpackningen.



Montering bör även utföras av minst två personer eftersom Kamal är mycket tung och kan gå sönder.



Dra åt skruvar och bultar med måttlig kraft för att förhindra att skador uppstår.

## 7. FÖRBERED UTRUSTNINGEN FÖR ANVÄNDNING

Du behöver kol, tändkuber i trä och långa tändstickor.

### 7.1. Vilken typ av kol ska jag använda?

Tänd alltid utrustningen med traditionellt kol. Använd kol av god kvalitet, helst kol som uppfyller EN 1860-2. Kol av hög kvalitet består av stora, glänsande bitar och genererar inte mycket damm.

☛ Stäng påsen med kol ordentligt innan du förvarar den. Förvara alltid kol på en torr plats, förvara inte kol i en källare.

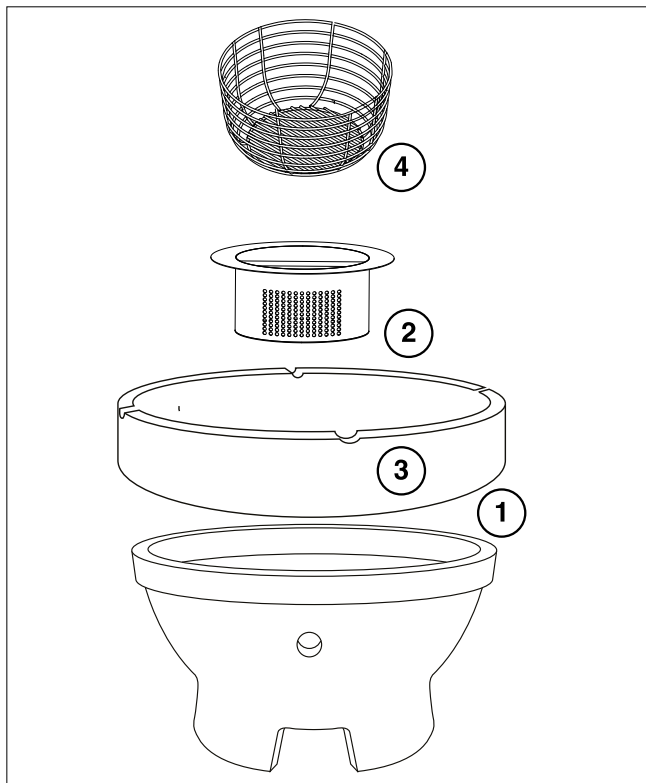
⚠ Max 50 % (se översikt nedan) av skålen kan fyllas med kol. Överfyllning av korgen kan allvarligt skada din grill.

| Typ          | Maxvikt       |
|--------------|---------------|
| KAMAL 53     | max. 1–1,5 kg |
| KAMAL 60     | max. 2–2,5 kg |
| KAMAL 60 MAT | max. 2–2,5 kg |

⚠ Bränn inte ved i grillen eftersom temperaturen blir för hög och skadar grillen.

⚠ Använd alltid kol, aldrig briketter.

### 7.2. Installation av utrustningen



1. Lägg brännaren (nr 1) i Kamal med öppningen längs ☐ framsidan, ventilationsventilens sida.
2. Placera uppsamlingsbrickan för askan (nr 2) i eldstaden med ventilationsöppningarna vända framåt, mot ventilationsventilen.
3. Placera ringen (nr 3) på brännaren.
4. Placera kolkorgen (nr. 4) i brännaren ovanför uppsamlingsbrickan för askan.

### 7.3. Tänd utrustningen.

1. Lägg kolen i kolkorgen.  
Tips: Använd inte för mycket kol när du tänder grillen. Du kan lägga till mer senare om det behövs.

Fyll aldrig kolkorgen ovanför kanten.

2. Tillsätt 3 tändkuber i trä till kolet.
7. Använd en lång tändsticka för att tända tändkuberna.
4. I början måste den nedre ventilationsventilen vara helt öppen och locket öppet tills lågan nästan har försvunnit.

⚠ Temperaturen kan sedan regleras med de två ventilationsventilerna.

⚠ Första gången du använder apparaten måste du låta den brinna i 60 minuter på låg temperatur. Detta hjälper till att ta bort eventuellt kvarvarande fett från enheten och ger packningar och keramik möjlighet att anpassa sig till hetta.

⚠ Placera inte grillen på utrustningen än. En tom grill kan deformeras när den hålls över hetta för länge.

⚠ **WARNING!** Använd inte denaturerad alkohol, bensen eller andra lättantändliga vätskor för att tända eller åter tända utrustningen! Använd inte en kolstartare för att tända din Kamal.

⚠ **WARNING!** Börja inte grilla förrän kolet har utvecklat ett lager av aska. Detta tar vanligtvis cirka 30 minuter.

## 8. FÖRBEREDER KAMALEN FÖR MATLAGNING

De viktigaste stegen i denna uppgift illustreras sida 59.

Kamal är som standard utrustad med en värmesköld som består av två halvcirklar och en rostfri grill. Du kan välja att grilla direkt eller indirekt, beroende på vad du lagar.

Vid **indirekt grillning** måste de två halvcirklarna placeras i värmesköldens hållare. Grillen kan sedan sättas på plats.

Vid **direkt grillning**, placera grillen direkt på ringen.

Värmesköldens hållare kan också användas för att lägga till extra höjd över kolet.

⚠ Locket får inte förbli öppet i alla lägen och måste hållas på plats för att förhindra att det stängs igen.

⚠ **WARNING!** Vid höga temperaturer kan det vara farligt att direkt öppna locket på Kamal eftersom det kan orsaka uppfamningar. Vi rekommenderar att du alltid öppnar locket långsamt. Öppna locket i två faser: lyft det lite först och öppna det sedan helt.

☛ Barbecook Kamal kan enkelt expanderas med det flexibla matlagningssystemet och med gjutjärnsgrillar för en mer varierad inställning.

⚠ Alla bultar och skruvar måste kontrolleras efter första användning. Metallremmen runt locket och skålen kan lossna på grund av hetta. Vi rekommenderar att du kontrollerar det med jämna mellanrum. Dra inte åt skruvarna och bultarna för hårt för att förhindra att de går sönder.

## 9. ANVÄNDBARA TIPS OCH TRICKS

### 9.1. Justera brandintensiteten

Du kan justera brandens intensitet med ventilationsventilerna upp till och ned till på utrustningen. Övning ger färdighet. Se tillagningstemperaturer, på sida 49.

### 9.2. Förhindra att maten bränns vid

För att förhindra att maten bränns:

- Börja aldrig grilla medan det fortfarande finns lågor i skålen. Vänta tills kolet är täckt med ett tunt lager vit aska.
- Undvik att utsätta maten för hög hetta. Du kan:
  - Skydda maten genom att sätta dit värmeskyddet.
  - Minska värmen genom att reglera den med ventilationsventilerna.

### 9.3. Undvik att maten fastnar

För att undvika att din mat fastnar på grillen:

- Olja in maten lätt med en pensel innan du lägger den på grillen. Du kan även olja in grillen.
- Vänd inte på maten för snabbt. Låt den först hettas upp ordentligt.

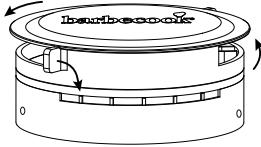
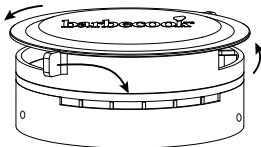
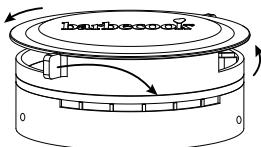
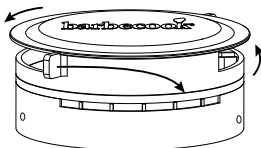
### 9.4. Förhindra uppflamningar

Uppflamningar är plötsliga lågor som gnistrar från skålen när du grillar. Dessa orsakas vanligtvis av droppande fett eller marinad.

Uppflamningar kan uppstå vid grillning. Det är normalt. Ett överskott av flammor kan dock öka skålens temperatur och kan antända ackumulerat fett.

Hur kan man förhindra flammor?

- Se till att skålen är ren innan du börjar grilla. Vi rekommenderar att du rengör skålen efter varje användning.
- Ta bort överflödigt fett och marinad från köttet. Du kan även använda Barbecooks grillmatta eller Barbecooks grillpanna för att grilla marinerat kött.

| GUIDE FÖR TILLAGNINGSTEMPERATURER      |                    |                                                                                           |                                                                                              |
|----------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Långsam matlagning/rökning 65 - 135 °C |                    | Övre ventil                                                                               | Nedre ventil                                                                                 |
| Nötkött                                | 2 timmar per 500 g |          |            |
| Fläsk                                  | 2 timmar per 500 g |                                                                                           |                                                                                              |
| Hel kyckling                           | 3–4 timmar         |                                                                                           |                                                                                              |
| Revbensspjäll                          | 3 - 5 timmar       |                                                                                           |                                                                                              |
| Leder                                  | 9 timmar           |                                                                                           |                                                                                              |
| Baka/stek 135 - 180 °C                 |                    | Övre ventil                                                                               | Nedre ventil                                                                                 |
| Fisk                                   | 15–20 minuter.     |        |          |
| Fläskfilé                              | 15 - 30 minuter    |                                                                                           |                                                                                              |
| Kycklingbitar                          | 30 - 45 minuter    |                                                                                           |                                                                                              |
| Hel kyckling                           | 1 - 1,5 timmar     |                                                                                           |                                                                                              |
| Lammben                                | 3–4 timmar         |                                                                                           |                                                                                              |
| Kalkon                                 | 2-4 timmar         |                                                                                           |                                                                                              |
| Skinka                                 | 2-5 timmar.        |                                                                                           |                                                                                              |
| Grill/pizza 180 - 250 °C               |                    | Övre ventil                                                                               | Nedre ventil                                                                                 |
|                                        |                    |        |          |
| Sveda/pyrolys 250 - 370 °C             |                    | Övre ventil                                                                               | Nedre ventil                                                                                 |
| Stek                                   | 5-8 minuter        |        |          |
| Fläskkotletter                         | 6-10 minuter       |                                                                                           |                                                                                              |
| Hamburgare                             | 6-10 minuter       |                                                                                           |                                                                                              |
| Korv                                   | 6-10 minuter       |                                                                                           |                                                                                              |
|                                        |                    |  Öppen |  Stängd |

## 10. SLÄCKA UTRUSTNINGEN

Efter tillagning måste du stänga alla ventilationsventiler och locket. Detta kommer långsamt att släcka elden.

 Använd inte vatten för att släcka kolet. Det skulle skada Kamal.

## 11. UNDERHÅLL AV UTRUSTNINGEN

### 11.1. Rengöring av den keramiska delen

Kamal är en självrengörande utrustning. Värm upp Kamal till 260 grader under 30 minuter. Detta kommer att bränna bort matrester och avfall. Du kan sedan använda en torr borste för att försiktigt borsta av insidan av din Kamal så att andra rester faller ner i uppsamlingsbrickan.

Du behöver sen bara tömma den.

Kamals svarta utsida kan enkelt rengöras med en fuktig trasa.

 Använd aldrig vatten och/eller rengöringsprodukter för att rengöra (insidan av) din Kamal. Keramiken är porös och absorberar vatten och/eller rengöringsprodukter, vilket så småningom kommer att få din Kamal att spricka.

### 11.2. Rengöring av grillen

Grillen som medföljer Kamal tål diskmaskin. Dessutom har Kamal även ett brett utbud av tillbehör för att snabbt och enkelt rengöra grillen.

### 11.3. Förvaring av din Kamal

Förvara utrustningen på en torr plats (inomhus, under ett skydd etc.) efter varje användning. För att förlänga produktens livslängd rekommenderar vi att du täcker din grill med ett Barbecue-lock.

Registrera din utrustningen på [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) för att ta reda på vilket skydd du behöver.

 Se till att ventilationsventilerna är helt öppna när Kamal förvaras under ett skydd. Detta gäller även när utrustningen står inomhus. Att stänga alla ventilationsventiler kan orsaka mögel.

### 11.4. Underhåll av keramik, rostfritt stål, bambu och pulverlackerade delar

Utrustningen är tillverkad av keramik, rostfritt stål, bambu och pulverlackerade material. Varje material måste underhållas på ett specifikt sätt:

| Material        | Hur du underhåller detta material                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keramik         | <ul style="list-style-type: none"><li>Använd aldrig vätskor.</li><li>Använd aldrig vassa föremål.</li><li>Undvik fall och stötar. Kan gå sönder.</li></ul>                                                                                                                                                                                                              |
| Rostfritt stål. | <ul style="list-style-type: none"><li>Använd inte aggressiva och slipande rengöringsmedel eller metallrengöringsmedel.</li><li>Använd milda rengöringsmedel och lämna de en stund att arbeta på stålet.</li><li>Använd en mjuk svamp eller trasa.</li><li>Efter rengöring bör du skölja utrustningen noggrant och låta den torka helt innan den ställs undan.</li></ul> |

| Material         | Hur du underhåller detta material                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pulverlackering  | <ul style="list-style-type: none"><li>Använd inte vassa föremål. Använd milda rengöringsprodukter och en mjuk svamp eller trasa.</li><li>Efter rengöring bör du skölja utrustningen noggrant och låta den torka helt innan den ställs undan.</li></ul> |
| Bambu            | <ul style="list-style-type: none"><li>Rengör med en mjuk, fuktig trasa utan aggressiva produkter.</li></ul>                                                                                                                                            |
| Gjutet aluminium | <ul style="list-style-type: none"><li>Rengör med en mjuk, fuktig trasa utan aggressiva produkter.</li><li>Använd inte vassa föremål.</li></ul>                                                                                                         |

 Skador som uppstår till följd av att man inte följer dessa instruktioner betraktas som otillräckligt underhåll och täcks inte av garantin.

Under sprängskissen av din utrustning (andra delen av bruksanvisningen på sida 54) kan du se en lista över alla delar som utgör din utrustning. Denna lista inkluderar en symbol som specificerar materialet för varje del så att du kan använda den för att kontrollera hur du underhåller en viss del.

Dellistan använder följande symboler:

| Symbol                                                                              | Material         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|    | Keramik          |
|    | Rostfritt stål.  |
|   | Pulverlackering  |
|  | Bambu            |
|  | Gjutet aluminium |

### 11.5. Beställning av reservdelar

Delar som utsätts för eld eller intensiv hetta kommer så småningom att behöva bytas ut.

1. Hitta referensnumret för den del du behöver. 1. Det finns en lista över alla referensnummer under sprängskisserna i den andra delen av denna bruksanvisning och på [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Om du har registrerat din utrustning online kommer rätt lista automatiskt att visas i ditt MyBarbecue-konto. Du kan även beställa reservdelar via ditt konto.

2. Beställ reservdelen via [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) eller hos din återförsäljare. Delar under garanti kan endast beställas via din återförsäljare.

## 12. GARANTI

### 12.1. Omfattas

Din utrustning har en begränsad garanti på 20 år på det keramiska locket, den keramiska kroppen, den keramiska ringen och den keramiska brännaren. Det finns en garanti på 2 år på alla andra delar. Denna garanti täcker samtliga tillverkningsfel från inköpsdatumet, förutsatt att:

- Du har använt, monterat och underhållit din utrustning i enlighet med instruktionerna i den här guiden. Skada till följd av felaktig användning, felaktig montering, skada på grund av fall, eller felaktigt underhåll kommer inte att betraktas som en tillverkningsdefekt
- Du använder din utrustning normalt och endast hemma.
- Du kan skicka ditt köpbevis och det unika serienumret för din utrustning. Serienumret består av 16 tecken. Du hittar det numret:
  - I guiden

- På förpackningen din utrustning kom i.
- Barbecooks kvalitetsavdelning kommer att verifiera att delarna är defekta och om felet uppstod trots normal användning, korrekt montering och korrekt underhåll. Om något av dessa villkor inte uppfylls täcks du inte av garantin. Garantin begränsas alltid till reparation eller utbyte av defekta delar.

## 12.2. Omfattas inte

Följande skador och defekter täcks inte av garantin:

- Normalt slitage (rostbildning, deformation, missfärgning, etc.) av delar som är direkt utsatta för eld eller intensiv hetta. Dessa delar måste bytas ut ibland.
- Visuella oegentligheter som är inneboende i tillverkningsprocessen. Dessa oegentligheter beaktas inte tillverkningsfel. Keramik är en naturprodukt och kan variera

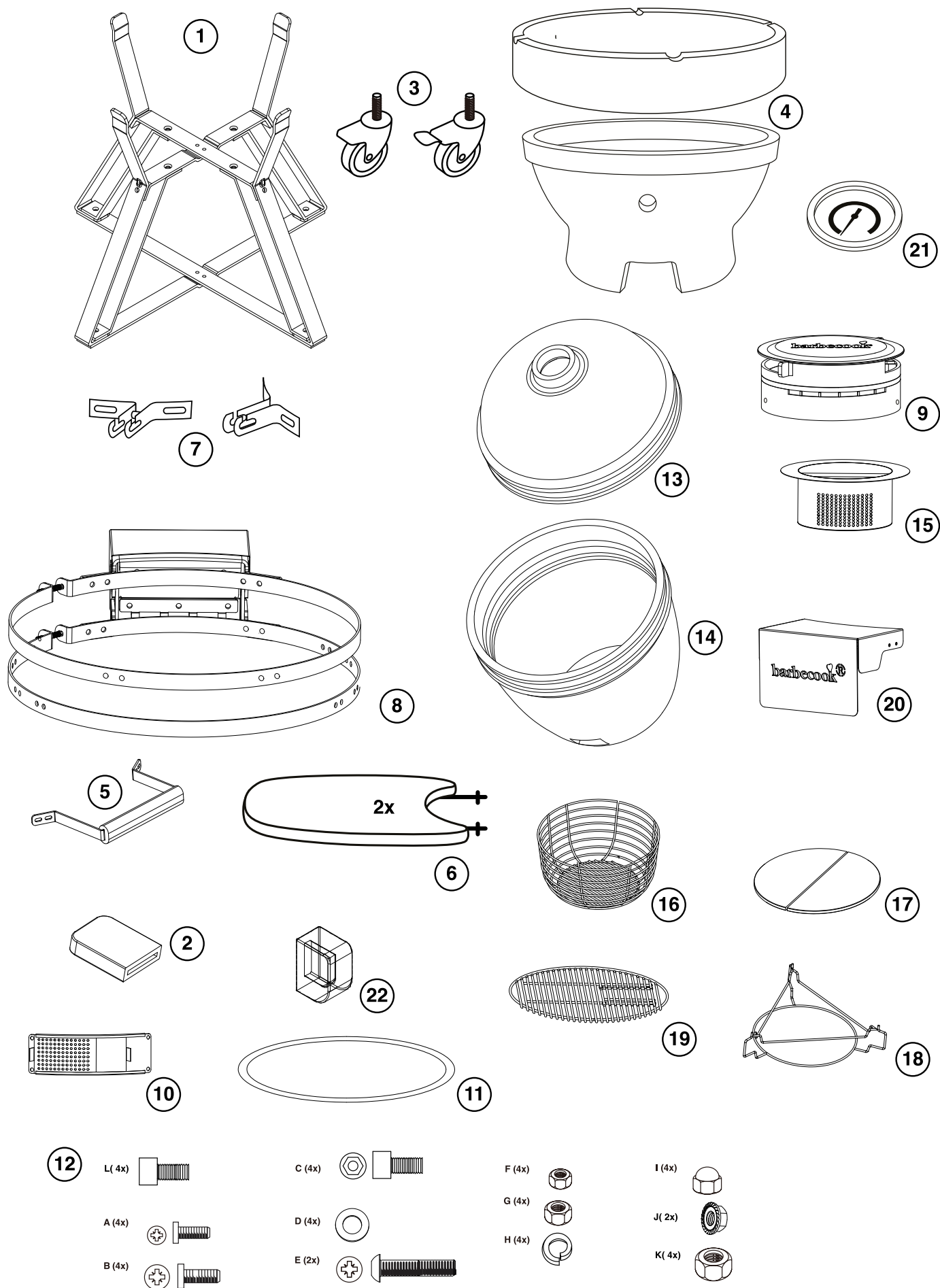
i färg, struktur och textur. Det yttre spacklet kan uppvisa hårsprickor och föroreningar, detta är unikt för produkten och påverkar inte apparatens funktionalitet och täcks inte av garantin.

- Normal vittring och sprickor i bambudelar, såvida de inte hindrar funktionaliteten.
- All skada som orsakats av vårdslöshet, felaktig lagring, felaktig montering eller ändringar på förmonterade delar.
- Skador från egen transport eller fall.
- All skada till följd av felaktig användning av apparaten (ej i enlighet med instruktionerna i den här guiden som används för kommersiella ändamål, används som eldkorg, etc.). All följdskada orsakad av slarvig eller icke-kompatibel användning av utrustningen.
- Rost eller missfärgning till följd av yttre påverkan, användning av aggressiva rengöringsmedel, exponering till klor etc. Denna skada anses inte vara en tillverkningsdefekt.



# Illustrations

# KAMAL 53 & 60



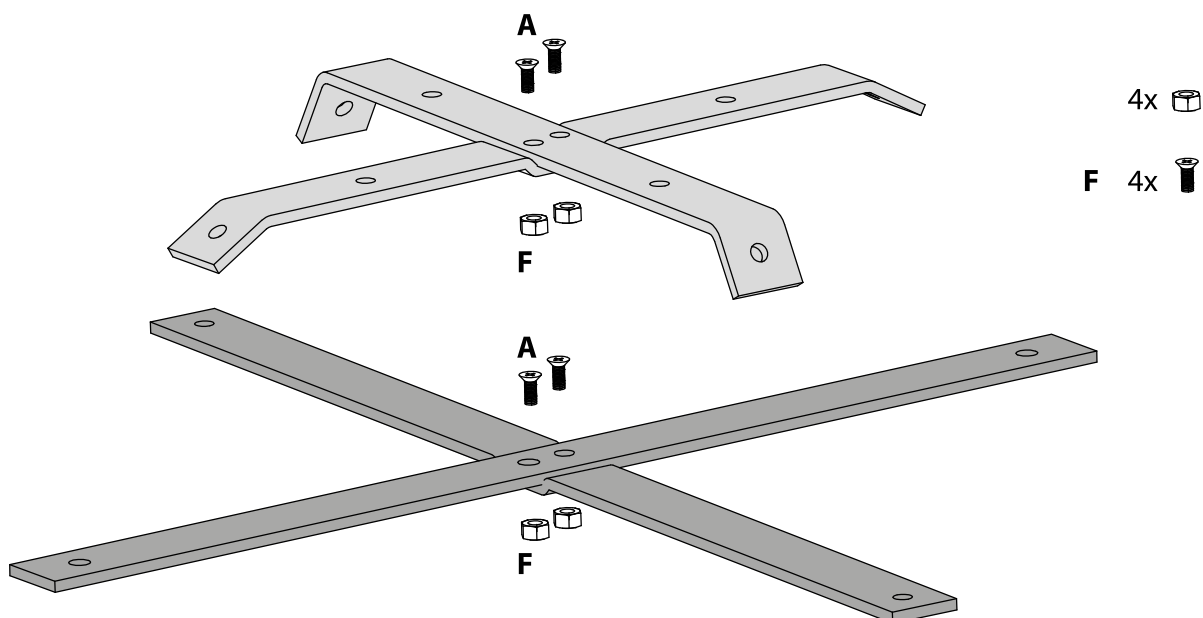
| Symbol | Materiaal       | Matériau             | Material         | Material          |
|--------|-----------------|----------------------|------------------|-------------------|
| ▲      | Keramiek        | Céramique            | Ceramic          | Keramik           |
| ■      | Roestvast staal | Acier inoxydable.    | Stainless steel. | Edelstahl.        |
| ★      | Gepoederlakt    | Revêtement en poudre | Powder coated    | Pulverbeschichtet |
| ●      | Bamboe          | Bambou               | Bamboo           | Bambus            |
| ⬡      | Gietaluminium   | Fonte d'aluminium    | Cast aluminum    | Aluguss           |

| Symbol | Material                          | Materiale            | Material         | Material         |
|--------|-----------------------------------|----------------------|------------------|------------------|
| ▲      | Cerámica                          | Ceramica             | Cerâmica         | Keramik          |
| ■      | Acero inoxidable                  | Acciaio inox         | Aço inoxidável.  | Rostfritt stål.  |
| ★      | Revestimiento de pintura en polvo | Verniciato a polvere | Esmalte          | Pulverlackering  |
| ●      | Bambú                             | Bambù                | Bambu            | Bambu            |
| ⬡      | Aluminio fundido                  | Alluminio pressofuso | Alumínio fundido | Gjutet aluminium |

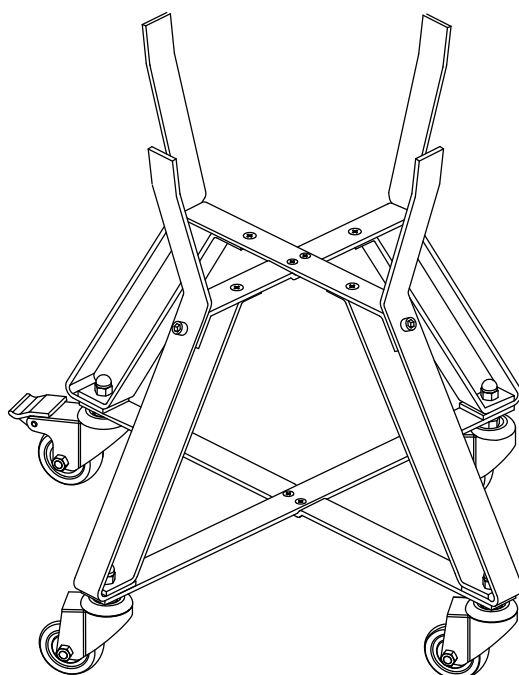
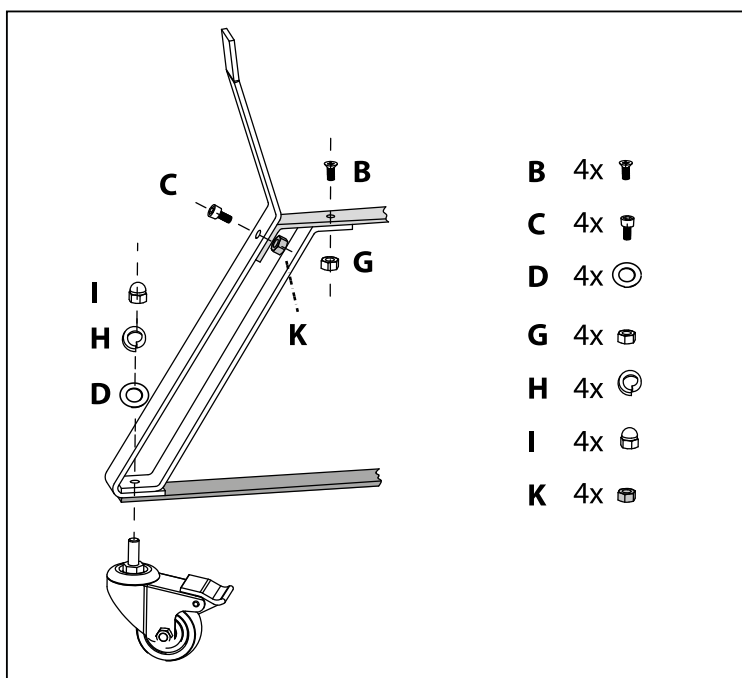
| KAMAL 53<br>BC-CHA-1060 |             |     |
|-------------------------|-------------|-----|
| 1                       | BC-SPA-9860 | ★   |
| 2                       | BC-SPA-9862 |     |
| 3                       | BC-SPA-9863 |     |
| 4                       | BC-SPA-9864 | ▲   |
| 5                       | BC-SPA-9866 | ● ★ |
| 6                       | BC-SPA-9867 | ● ★ |
| 7                       | BC-SPA-9868 | ★   |
| 8                       | BC-SPA-9869 | ★   |
| 9                       | BC-SPA-9871 | ⬡   |
| 10                      | BC-SPA-9872 |     |
| 11                      | BC-SPA-9873 |     |
| 12                      | BC-SPA-9875 |     |
| 13                      | BC-SPA-9876 | ▲   |
| 14                      | BC-SPA-9879 | ▲   |
| 15                      | BC-SPA-9882 | ■   |
| 16                      | BC-SPA-9883 | ■   |
| 17                      | BC-SPA-9884 | ▲   |
| 18                      | BC-SPA-9886 | ■   |
| 19                      | BC-SPA-9888 | ■   |
| 20                      | BC-SPA-9890 | ★   |
| 21                      | BC-SPA-9891 |     |
| 22                      | BC-SPA-9892 |     |

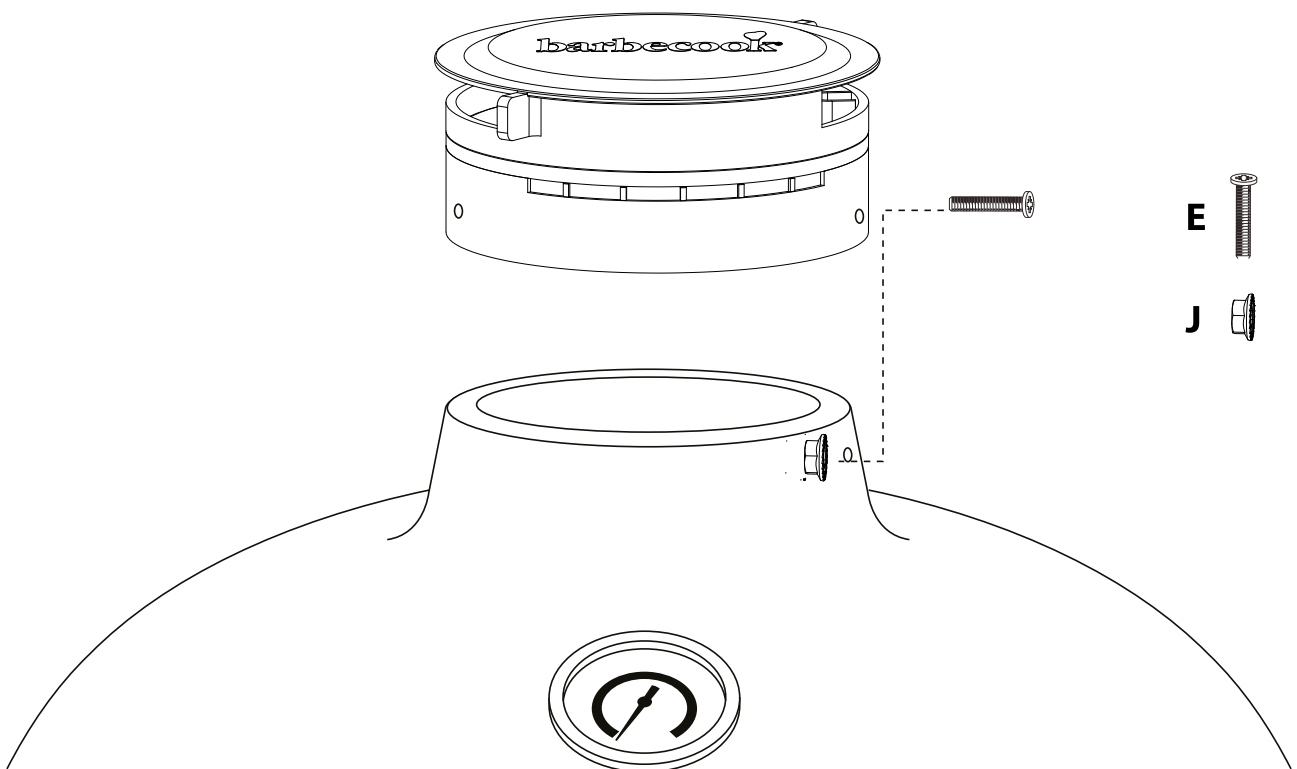
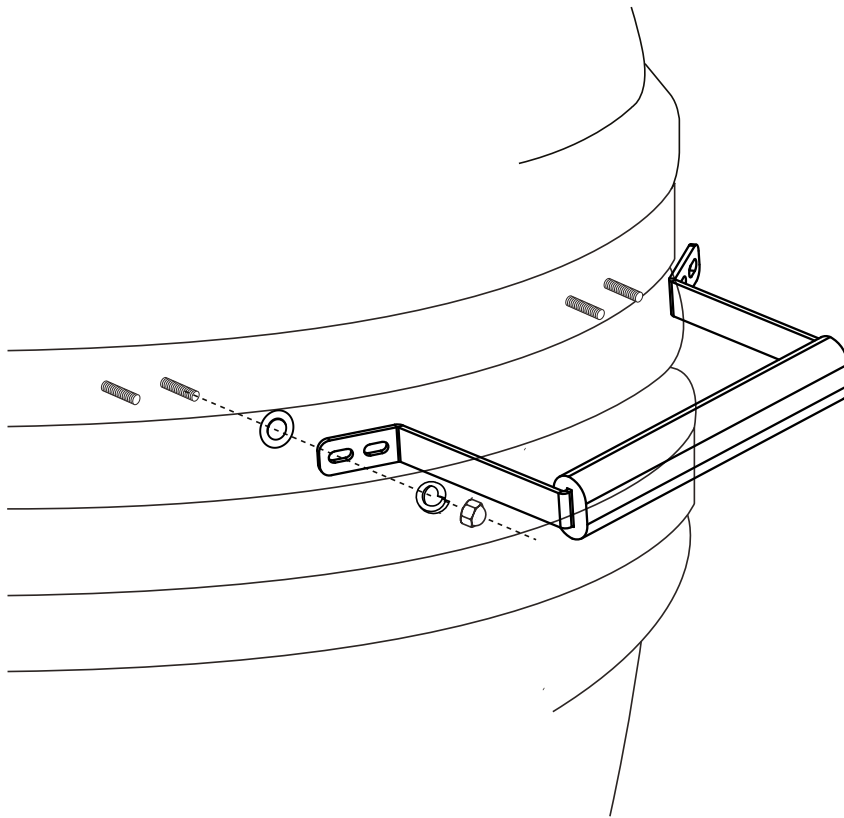
| KAMAL 60<br>BC-CHA-1061 |             |     |
|-------------------------|-------------|-----|
| 1                       | BC-SPA-9861 | ★   |
| 2                       | BC-SPA-9862 |     |
| 3                       | BC-SPA-9863 |     |
| 4                       | BC-SPA-9865 | ▲   |
| 5                       | BC-SPA-9866 | ● ★ |
| 6                       | BC-SPA-9867 | ● ★ |
| 7                       | BC-SPA-9868 | ★   |
| 8                       | BC-SPA-9870 | ★   |
| 9                       | BC-SPA-9871 | ⬡   |
| 10                      | BC-SPA-9872 |     |
| 11                      | BC-SPA-9874 |     |
| 12                      | BC-SPA-9875 |     |
| 13                      | BC-SPA-9877 | ▲   |
| 14                      | BC-SPA-9880 | ▲   |
| 15                      | BC-SPA-9882 | ■   |
| 16                      | BC-SPA-9883 | ■   |
| 17                      | BC-SPA-9885 | ▲   |
| 18                      | BC-SPA-9887 | ■   |
| 19                      | BC-SPA-9889 | ■   |
| 20                      | BC-SPA-9890 | ★   |
| 21                      | BC-SPA-9891 |     |
| 22                      | BC-SPA-9892 |     |

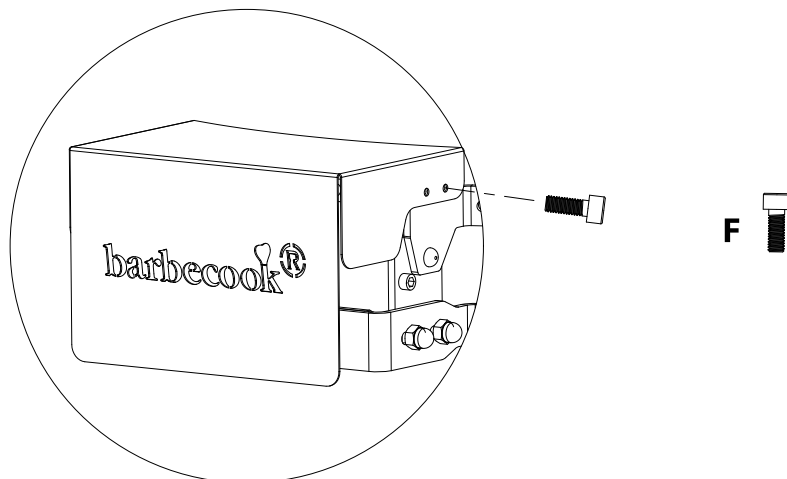
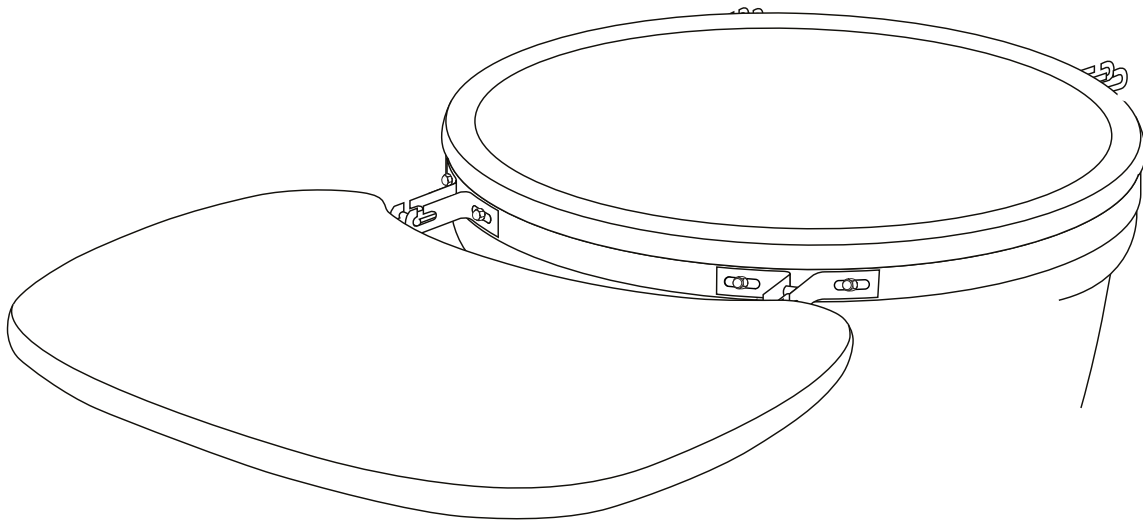
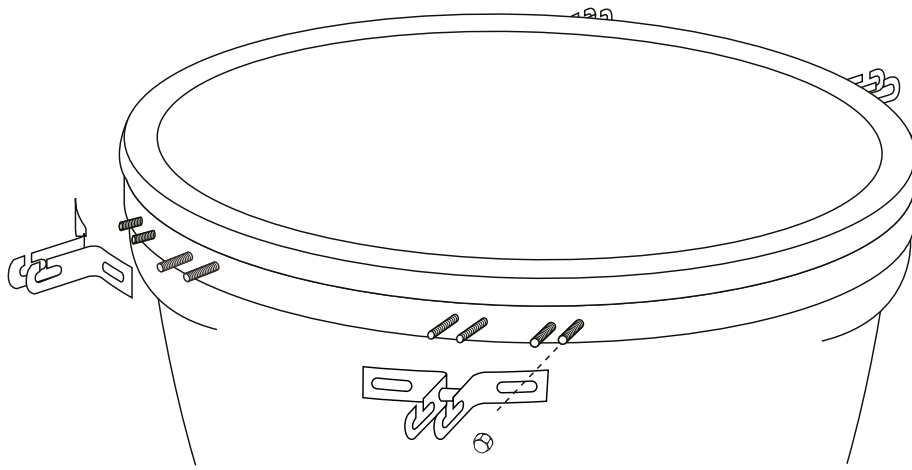
| KAMAL 60 MAT<br>BC-CHA-1062 |             |     |
|-----------------------------|-------------|-----|
| 1                           | BC-SPA-9861 | ★   |
| 2                           | BC-SPA-9862 |     |
| 3                           | BC-SPA-9863 |     |
| 4                           | BC-SPA-9865 | ▲   |
| 5                           | BC-SPA-9866 | ● ★ |
| 6                           | BC-SPA-9867 | ● ★ |
| 7                           | BC-SPA-9868 | ★   |
| 8                           | BC-SPA-9870 | ★   |
| 9                           | BC-SPA-9871 | ⬡   |
| 10                          | BC-SPA-9872 |     |
| 11                          | BC-SPA-9874 |     |
| 12                          | BC-SPA-9875 |     |
| 13                          | BC-SPA-9878 | ▲   |
| 14                          | BC-SPA-9881 | ▲   |
| 15                          | BC-SPA-9882 | ■   |
| 16                          | BC-SPA-9883 | ■   |
| 17                          | BC-SPA-9885 | ▲   |
| 18                          | BC-SPA-9887 | ■   |
| 19                          | BC-SPA-9889 | ■   |
| 20                          | BC-SPA-9890 | ★   |
| 21                          | BC-SPA-9891 |     |
| 22                          | BC-SPA-9892 |     |



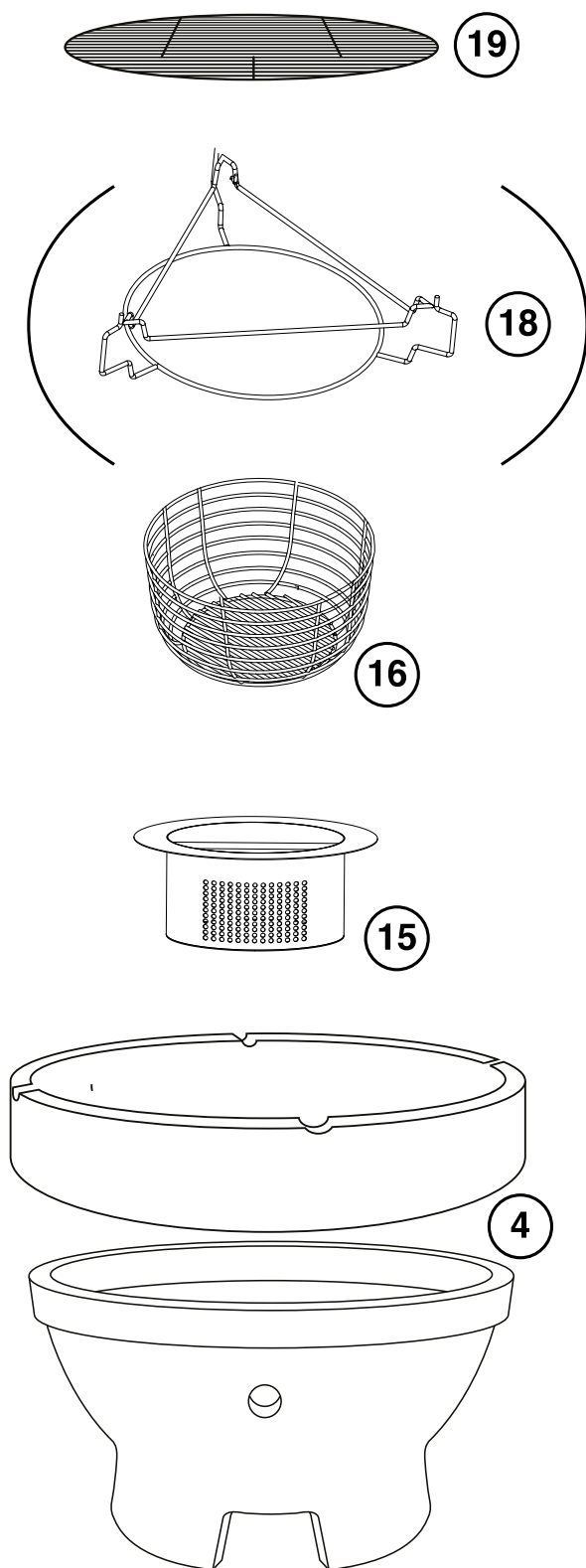
4x



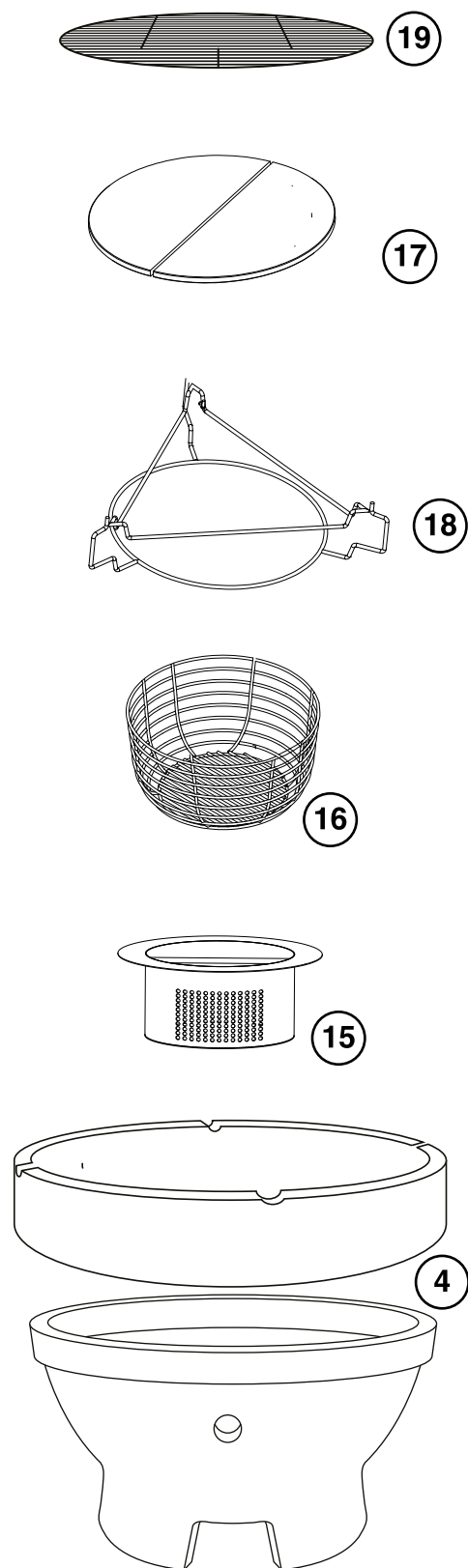




## Direct grilling

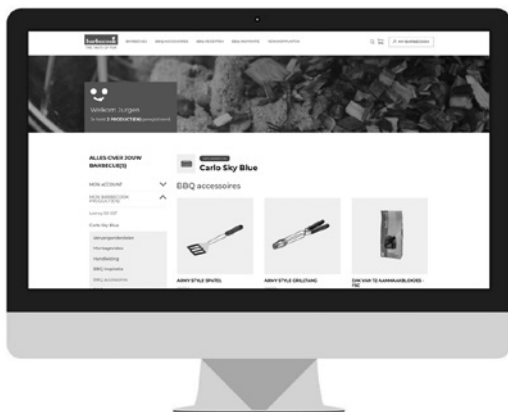


## Indirect grilling



# barbecook®

## THE TASTE OF FUN



[www.barbecook.com](http://www.barbecook.com)

Register now and get access to:

- Online Product Manuals
- Personalised Grillspiration
- Product Tips & Tricks
- Spare Parts Lists
- ...

---

BARBECOOK®  
is a registered brand  
[www.barbecook.com](http://www.barbecook.com)  
f o Barbecook  
@barbecook

LivWise  
Vaartlaan 9  
9800 Deinze - Belgium  
[info@livwise.be](mailto:info@livwise.be)  
[www.livwise.be](http://www.livwise.be)



# barbecook®

## THE TASTE OF FUN

### MANUAL

---

002

#### KAMAL 53

BC-CHA-1060

#### KAMAL 60

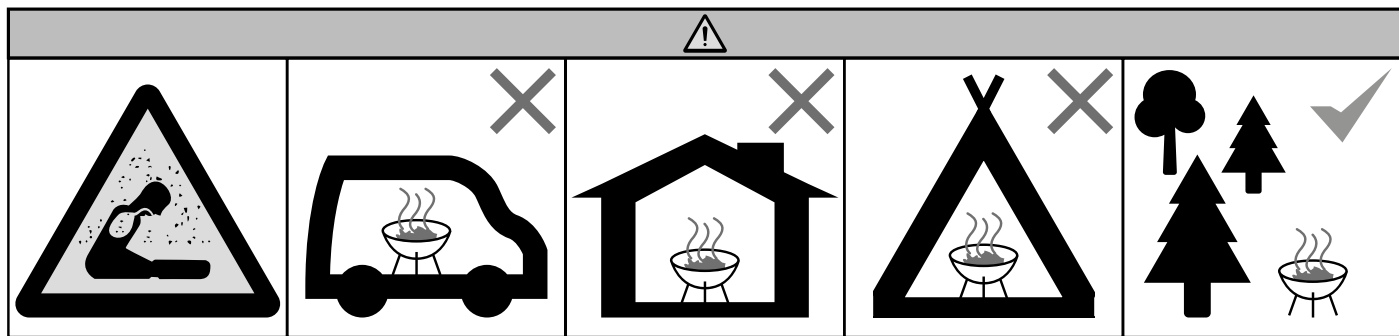
BC-CHA-1061

#### KAMAL 60 MAT

BC-CHA-1062

Register your Barbecook® on [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com)  
and enjoy the full Barbecook® experience!

THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°



|                             |    |
|-----------------------------|----|
| FI – KÄYTTÖOPAS             | 4  |
| DA – BRUGSVEJLEDNING        | 10 |
| NO – BRUKERVEILEDNING       | 16 |
| IS - NOTENDAHANDBÓK         | 22 |
| LV – LIETOŠANAS INSTRUKCIJA | 28 |
| SK – POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA | 34 |
| LT - NAUDOJIMO NURODYMAI    | 40 |
| ET – KASUTUSJUHEND          | 46 |

# FI – KÄYTTÖOPAS

## 1. REKISTERÖI LAITTEESI

Kiitos Barbecook-grillin ostamisesta. Toivomme, että nautit sen käytöstä ja vietät on paljon onnellisia hetkiä sen kanssa! Voit optimoida kokemuksesi rekisteröimällä grillisi verkossa, jolloin voit hyödyntää monia etuja.

- Saat myös pääsyn verkossa olevaan kattavaan käyttöoppaaseen, josta voit lukea kaikki tiedot laitteestasi.
- Tarjoamme sinulle yksilöllisen myynnin jälkeisen palvelun, mikä tarkoittaa, että voit löytää ja tilata varaosia nopeasti ja helposti. Näin voit saada kaiken irti takuupalvelusta.
- Sinut pidetään ajan tasalla tuotepäivityksistä.
- Opi monia uusia vinkkejä.

 Lisätietoja laitteen rekisteröinnistä on osoitteessa [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

 Barbecook kunnioittaa yksityisyyttäsi. Tietojasi ei koskaan myydy tai jaeta kolmansille osapuolille.

## 2. TIETOJA OPPAASTA

Tässä käyttöoppaassa on kaksi osaa.

Osa 1 sisältää yleiset kokoamis-, käyttö-, huolto- ja takuuohjeet.

Osa 2 (alkaa sivulta 51) sisältää kuvia, osaluetteloita ja kokoamispiirustuksia.

 Jos jollain sivulla on kuva, joka vastaa tiettyä käyttöoppaassa olevaa ohjetta, sinut ohjataan sinne tällä kynäkuvakkeella.

## 3. TURVALLISUUSOHJEET

Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä. Noudata ohjeita aina huolellisesti. Laitteen kokoaminen tai käyttö ohjeista poikkeavalla tavalla voi aiheuttaa tulipalon ja aineellisia vahinkoja.

 Takuu ei kata vahinkoja, jotka aiheutuvat ohjeiden noudattamatta jättämisestä (vääränlainen kokoaminen, käyttö tai huolto jne.).

- VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikit poissa grillistä.
- VAROITUS! Tämä grilli tulee erittäin kuumaksi. Älä yritä siirtää sitä, kun se on käytössä.
- VAROITUS! Kamalin kannen avaaminen kerralla korkeissa lämpötiloissa voi olla vaarallista, sillä se voi aiheuttaa leimahduksia. Suosittelemme avaamaan kannen aina hitaasti. Avaa kansi kahdessa vaiheessa: avaa sitä ensin hieman ja avaa sitten enemmän.
- VAROITUS! Älä koskaan käytä vettä Kamalin sisäpuolen puhdistamiseen tai hiilien sammuttamiseen. Veden käyttäminen voi vahingoittaa Kamalia.
- Käytä asianmukaista suojaa, kun sinun pitää koskettaa kuumia osia.
- Pidä syttyvät materiaalit, syttyvät nesteet ja liukenevat tuotteet turvallisen etäisyyden päässä laitteesta, kun käytät sitä.
- VAROITUS! Älä käytä denaturoitua alkoholia, bensiiniä tai muita tulenarkoja nesteitä laitteen sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen! Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä!
- VAROITUS! Älä aloita grillausta, ennen kuin hiileen on muodostunut tuhkerakos. Tämä kestää yleensä noin 30 minuuttia.
- Älä jätä grilliä ilman valvontaa käytön aikana.
- Pidä ämpäriäinen vettä tai hiekkaa lähelläsi käyttäessäsi laitetta, varsinkin erittäin kuumina päivinä ja kuivissa ympäristöissä.
- Älä käytä sisätiloissa! Käytä laitetta vain ulkona. Jos käytät laitetta sisätiloissa, kuten autotallissa, suljetussa tilassa tai vajassa, häkämyrkytyksen vaara on olemassa.

Ota seuraavat asiat huomioon sijaintia valitessasi:

- Sijoita laite vähintään kolmen metrin päähän rakennuksista

- avoimeen ja hyvin ilmastoituun paikkaan.
- Älä aseta grilliä ulkonevan rakenteen (kuisti, suoja jne.) alle tai puiden tai pensaiden lehtien alle.
- Aseta laite tasaiselle ja vakaalle alustalle.
- Älä aseta laitetta liikkuvaan ajoneuvoon (veneeseen, perävaunuun jne.).

## 4. KAMADON HISTORIA

Kiitos, kun ostit Barbecook-grillin.

3 000 vuotta sitten arkeologit löysivät suuria saviastioita, keraamisen lieden varhaisia edeltäjiä. Mushikamado oli Japanissa pyöreä savipannu, jossa oli irrotettava kupolikansi ja joka oli tarkoitettu riisin höyryttämiseen. Nimi "Kamado" on japania ja tarkoittaa "liettä" tai "ruoanlaittolaitetta". Amerikkalaiset omaksuivat nimen ja sitä käytetään nykyään yleisenä terminä tämäntyyppisille keraamisille liesille. Kamado-liedet ovat erittäin monipuolisia. Ne sopivat grillauksen ja savustuksen lisäksi myös pizzojen, leipien, kakkujen ja keksien paistamiseen.

Kamadon lämmönpidätyskyky on erinomainen ja se pystyy säilyttämään korkeita lämpötiloja säätämällä ylä- ja alaosassa olevia ilma-aukkoja tarkasti. Korkeat lämpötilat ovat ihanteellisia hampurilaisten ja makkaroiden nopeaa kypsennystä varten, kun taas alempia lämpötiloja käytetään suurempien lihanpalojen pitempään kestäväseen kypsennykseen.

## 5. TOISTUVAT KÄSITTEET

Tässä oppaan osassa luetellaan joidenkin vähemmän tuttujen käsitteiden määritelmiä. Näitä käsitteitä käytetään käsiteltäessä eri aiheita käyttöoppaassa.

### 5.1. Keramiikka

Keraamisen valmistuksen perusteena on käytetty mullia. Sitä käytetään pääasiassa keramiikkateollisuuden palonkestävien materiaalien valmistuksessa. Tässä joitain mullin ominaisuuksia:

- matala lämpövastus
- vahva
- kestää yli 1 000 asteen lämpötiloja

## 6. LAITTEEN KOKOAMINEN

### 6.1. Turvallisuusohjeet

- Poista kaikki pakkaukset.
- Älä tee muutoksia laitteeseen kootessasi sitä. Et saa tehdä muutoksia mihinkään laitteen osaan; se on erittäin vaarallista.
- Noudata kokoamisohjeita aina huolellisesti.
- Käyttäjä on vastuussa laitteen oikeanlaisesta kokoamisesta. Takuu ei kata vääränlaisen kokoamisen aiheuttamia vaurioita.

 Muista laittaa pyörät aina jarruasentoon.

### 6.2. Laitteen kokoaminen

1. Aseta laite tasaiselle ja vakaalle alustalle ennen käyttöä.
2. Kokoa laite kokoamispiirustusten mukaisesti.

 Kokoamispiirustukset ovat tämän ohjeen toisessa osassa (sivulla 54) laitteen räjäytyskuvan jälkeen. Kaikki Kamalin kokoamiseen tarvittavat materiaalit toimitetaan pakkauksen mukana.

 Asennus on aina tehtävä kahden henkilön toimesta, sillä Kamal on erittäin raskas ja rikkoontuu helposti.

 Kiristä ruuvit ja pultit käyttämällä kohtuullista voimaa vaurioiden välttämiseksi.

## 7. LAITTEEN VALMISTELU KÄYTTÖVALMIIKSI

Tarvitset hiiltä, puusytykkeitä ja pitkiä tulitikkuja.

### 7.1. Minkätyyppistä hiiltä tulee käyttää?

Sytytä laite aina perinteisellä hiilellä. Käytä hyvälaatuisia hiiltä, mieluiten EN 1860-2 -standardin mukaista puuhiiltä. Hyvälaatuinen hiili koostuu suurista, kiiltävistä paloista, eikä se pölyä paljon.

 Sulje hiilipussi kunnolla ennen sen varastoimista. Säilytä hiiltä aina kuivassa paikassa, älä säilytä hiiltä kellarissa.

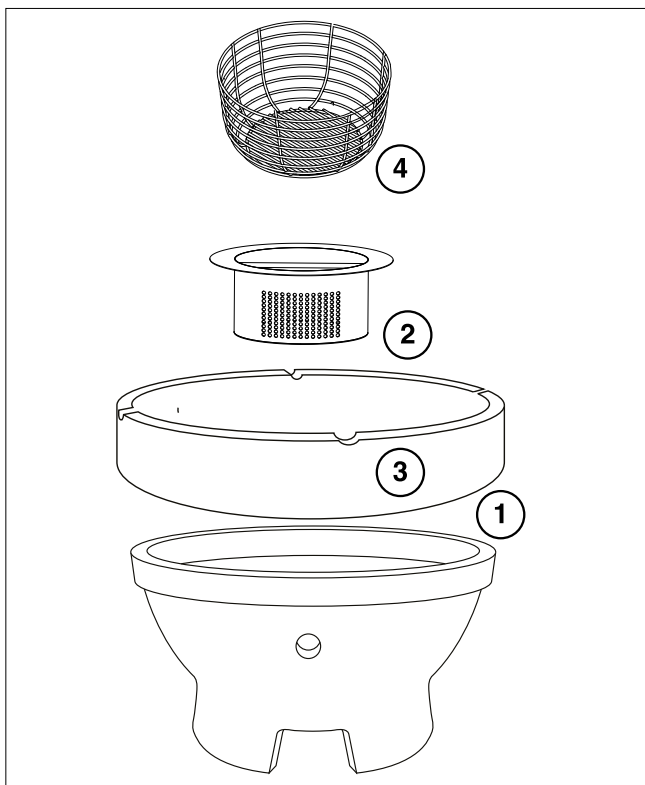
 Enintään 90 % (katso alla oleva yleiskatsaus) korista voidaan täyttää hiilellä. Korin ylitäyttö voi vaurioittaa grilliäsi vakavasti.

| Tyyppi       | Enimmäispaino  |
|--------------|----------------|
| KAMAL 53     | maks. 1–1,5 kg |
| KAMAL 60     | maks. 2–2,5 kg |
| KAMAL 60 MAT | max. 2–2,5 kg  |

 Älä polta puuta grillissä, koska lämpötila nousee liian korkeaksi ja vahingoittaa grilliä.

 Käytä aina hiiltä, älä koskaan brikettejä.

### 7.2. Laitteen asennus



1. Aseta poltin (nro 1) Kamaliin siten, että aukko on etuosan suuntaisesti tuuletusventtiiliin sivussa.
2. Aseta tuhkaneräysastia (nro 2) polttinlaitteeseen tuuletusaukot eteenpäin kohti tuuletusventtiiliä.
3. Aseta rengas (nro 3) polttimen päälle.
4. Aseta hiilikori (nro 4) polttimeen tuhkan keräilyalustan yläpuolelle.

### 7.3. Laitteen sytytys.

1. Aseta puuhiili hiilikoriin. Vinkki: Älä käytä liikaa hiiltä grillin sytyttämisessä. Voit tarvittaessa lisätä niitä myöhemmin. Älä koskaan täytä hiilikoria reunan yläpuolella.
2. Lisää puuhiilen sekaan 3 puusytykettä.
3. Sytytä sytykkeet pitkällä tulitikulla.

4. Alemman tuuletusventtiilin ja kannen on aluksi oltava täysin auki, kunnes liekki on kokonaan hävinnyt. Lämpötilaa voidaan sitten säätää kahdesta tuuletusventtiilistä.

 Kun käytät laitetta ensimmäisen kerran, sen on annettava palaa 60 minuuttia matalalla lämpötilalla. Tämä auttaa poistamaan mahdolliset valmistusrasvat laitteesta ja antaa tiivisteille ja keramiikalle mahdollisuuden sopeutua lämpöön.

 Älä aseta grilliritilää vielä laitteen päälle. Tyhjä grilliritilä voi vääntyä, jos sitä pidetään kuumana laitteen yllä liian kauan.

 VAROITUS! Älä käytä denaturoitua alkoholia, bensiiniä tai muita tulenarkoja nesteitä laitteen sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen! Älä käytä piippusytytintä Kamalin sytyttämiseen.

 VAROITUS! Älä ala grillata, ennen kuin hiileen on muodostunut tuhkakkerros. Tämä kestää yleensä noin 30 minuuttia.

## 8. KAMALIN VALMISTELU RUOANLAITTOA VARTEN

Tämän tehtävän tärkeimmät vaiheet näkyvät sivulla 57.

Kamalissa on vakiona lämpösuoja, joka koostuu kahdesta puolipyöreästä ja ruostumattomasta teräksestä valmistetusta ritilästä. Voit grillata suoraan tai epäsuoraan sen mukaan, mitä valmistat.

**Jos grillaat epäsuoraan**, kaksi puolipyörää on asetettava lämpösuojuksen pidikkeeseen. Ritilä voidaan sitten laittaa paikalleen.

Jos **grillaat suoraan**, aseta ritilä suoraan renkaan päälle. Lämpösuojan pidikettä voidaan käyttää myös lisäämään korkeutta hiiloksen päällä.

 Kansi ei pysy auki kaikissa asennoissa, ja sitä on pidettävä paikallaan, jotta se ei sulkeudu.

 VAROITUS! Kamalin kannen avaaminen kerralla korkeissa lämpötiloissa voi olla vaarallista, sillä se voi aiheuttaa leimahduksia. Suosittelemme avaamaan kannen aina hitaasti. Avaa kansi kahdessa vaiheessa: avaa sitä ensin hieman ja avaa sitten enemmän.

 Barbecook Kamalista saadaan helposti monipuolisempi kokoonpano lisäämällä siihen joustava ruoanlaittojärjestelmä ja valurautaritilät.

 Kaikki pultit ja ruuvit on tarkistettava ensimmäisen käytön jälkeen. Kannen ja kulhon ympärillä oleva metallihihna voi löystyä kuumuuden takia. Suosittelemme tarkistamaan sen säännöllisin väliajoin. Älä kiristä ruuveja ja pultteja liikaa välttääksesi laitteen rikkoutumisen.

## 9. HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

### 9.1. Tulen voimakkuuden säätäminen

Voit säätää tulen voimakkuutta laitteen ylä- ja alaosassa olevilla tuuletusventtiileillä.

Harjoitus tekee mestarin. Katso kypsennyslämpötilat, sivu 6.

### 9.2. Ruoan palamisen estäminen

Näin estät ruokaa palamasta:

- Älä koskaan ala grillata, kun maljaosassa on vielä liekkejä. Odota, kunnes hiili on peittynyt ohueen kerrokseen valkoista tuhkaa.
- Vältä altistamista ruokaa liialliselle lämmölle. Voit toimia seuraavasti:
  - Suojaa ruoka asettamalla lämpösuojaus paikalleen.
  - Vähennä lämpöä säätämällä tuuletusventtiilejä.

### 9.3. Ruoan tarttumisen estäminen

Näin estät ruoan tarttumisen grillirutilään:

- Levitä ruokaan öljyä kevyesti harjalla ennen ruoan asettamista grillirutilälle. Voit öljytä myös grillirutilän.
- Älä käännä ruokaa liian nopeasti. Anna ruoan lämmetä ensin kunnolla.

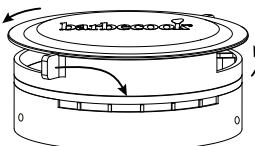
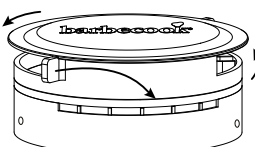
### 9.4. Leimahdusten estäminen

Leimahdukset ovat äkillisiä liekkiä, jotka sinkoavat maljaosasta grillauksen aikana. Ne johtuvat yleensä tippuvasta rasvasta tai marinadista.

Grillattaessa voi esiintyä leimahduksia. Se on normaalia. Liialliset leimahdukset nostavat kuitenkin maljaosan lämpötilaa ja voivat sytyttää maljaosaan kertyneen rasvan.

Kuinka voit estää leimahdukset?

- Varmista ennen grillausta, että maljaosa on puhdas. Suosittelemme maljaosan puhdistusta jokaisen käytön jälkeen.
- Poista ylimääräinen rasva ja marinadi lihasta. Voit käyttää marinoidulle lihalle myös Barbecook-grillimattoa tai Barbecook-grillipannua.

| KYPSENENSLÄMPÖTILOJEN OHJE         |                  |                                                                                       |                                                                                      |
|------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Hidas kypsennys/savustus 65–135 °C |                  | Ylempi venttiili                                                                      | Alempi venttiili                                                                     |
| Naudanliha                         | 2 tuntia / 500 g |      |    |
| Sianliha                           | 2 tuntia / 500 g |                                                                                       |                                                                                      |
| Kokonainen kana                    | 3–4 tuntia       |                                                                                       |                                                                                      |
| Kylkiluut                          | 3–5 tuntia       |                                                                                       |                                                                                      |
| Nivelet                            | yli 9 tuntia     |                                                                                       |                                                                                      |
| Paista/paahda 135–180 °C           |                  | Ylempi venttiili                                                                      | Alempi venttiili                                                                     |
| Kala                               | 15–20 minuuttia  |    |  |
| Porsaan sisäfilee                  | 15–30 minuuttia  |                                                                                       |                                                                                      |
| Kanapalat                          | 30–45 minuuttia  |                                                                                       |                                                                                      |
| Kokonainen kana                    | 1–1,5 tuntia     |                                                                                       |                                                                                      |
| Lampaanreisi                       | 3–4 tuntia       |                                                                                       |                                                                                      |
| Kalkkuna                           | 2–4 tuntia       |                                                                                       |                                                                                      |
| Kinkku                             | 2–5 tuntia       |                                                                                       |                                                                                      |
| Grillaus/pizza 180–250 °C          |                  | Ylempi venttiili                                                                      | Alempi venttiili                                                                     |
|                                    |                  |    |  |
| Ruskistus/pyrolyysi 250–370 °C     |                  | Ylempi venttiili                                                                      | Alempi venttiili                                                                     |
| Pihvi                              | 5–8 minuuttia    |    |  |
| Porsaanleikkeet                    | 6–10 minuuttia   |                                                                                       |                                                                                      |
| Hampurilaiset                      | 6–10 minuuttia   |                                                                                       |                                                                                      |
| Makkarat                           | 6–10 minuuttia   |                                                                                       |                                                                                      |
|                                    |                  |  |                                                                                      |

## 10. LAITTEEN SAMMUTTAMINEN

Kypsennyksen jälkeen sinun on suljettava kaikki tuuletusventtiilit ja kansi. Tämä sammuttaa palon hitaasti.

 Älä käytä vettä hiilloksen sammuttamiseen. Veden käyttäminen vaurioittaa Kamalia.

## 11. LAITTEEN HUOLTO

### 11.1. Keraamisen osan puhdistus

Kamal on itsepuhdistuva laite. Kuumenna Kamal 260 asteeseen 30 minuutiksi. Tämä polttaa pois kaikki ruokajäämät ja jätteet. Voit sitten harjata Kamalin sisäpuolen varovasti kuivalla harjalla, jotta muut jäämät putoavat tuhkan keräysastiaan.

Tällöin sinun tarvitsee vain tyhjentää tuhkaneräysastia. Kamalin musta ulkopinta voidaan puhdistaa helposti kostealla liinalla.

 Älä koskaan käytä vettä ja/tai puhdistusaineita Kamalin (sisäpuolen) puhdistamiseen. Keraaminen pinta on huokoista ja imee vettä ja/tai puhdistusaineita, mikä lopulta aiheuttaa Kamalin halkeamisen.

### 11.2. Grillin puhdistus

Kamalin mukana toimitetun ritilän voi pestä astianpesukoneessa. Lisäksi Kamalissa on myös laaja valikoima lisävarusteita grillin nopeaan ja helppoon puhdistamiseen.

### 11.3. Kamalin säilyttäminen

Säilytä laitetta kuivassa paikassa (sisätiloissa, suojan alla jne.) jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen käyttöäin pidentämiseksi suosittelemme, että peität grillisi Barbecook-kannella.

Rekisteröi laitteesi osoitteessa [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) selvittääksesi, mikä kansi sopii grilliisi.

 Varmista, että tuuletusventtiilit ovat täysin auki, kun Kamalia säilytetään kannen alla. Tämä on tehtävä myös silloin, kun laitetta säilytetään sisätiloissa. Laitteeseen voi alkaa muodostumaan homeita, jos kaikki tuuletusventtiilit suljetaan.

**Keraamisten, ruostumattomasta teräksestä tai bambusta valmistettujen ja jauhemaalattujen osien huolto**  
Laite on valmistettu keraamisista osista, ruostumattomasta teräksestä tai bambusta valmistetuista ja jauhemaalatuista materiaaleista. Jokainen materiaali on hoidettava tietyllä tavalla:

| Materiaali         | Näin huollat tätä materiaalia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keramiikka         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Älä koskaan käytä nesteitä.</li><li>• Älä koskaan käytä teräviä esineitä.</li><li>• Vältä kaatumisia ja iskuja. On rikkoutuva</li></ul>                                                                                                                                                                                              |
| Ruostumaton teräs. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Älä käytä aggressiivisia tai hankaavia puhdistusaineita tai metallinpuhdistusaineita.</li><li>• Käytä mietoa puhdistusainetta ja anna sen vaikuttaa teräksen päällä.</li><li>• Käytä pehmeää sientä tai liinaa.</li><li>• Huuhteile laite huolellisesti puhdistuksen jälkeen ja anna sen kuivua kokonaan ennen säilytystä.</li></ul> |

| Materiaali          | Näin huollat tätä materiaalia                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jauhemaalattu teräs | <ul style="list-style-type: none"><li>• Älä käytä teräviä esineitä. Käytä mietoa puhdistusainetta ja pehmeää sientä tai liinaa.</li><li>• Huuhteile laite huolellisesti puhdistuksen jälkeen ja anna sen kuivua kokonaan ennen säilytystä.</li></ul> |
| Bambu               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Puhdista pehmeällä, kostealla liinalla, älä käytä aggressiivisia tuotteita.</li></ul>                                                                                                                        |
| Valettu alumiini    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Puhdista pehmeällä, kostealla liinalla, älä käytä aggressiivisia tuotteita.</li><li>• Älä käytä teräviä esineitä.</li></ul>                                                                                  |

 Näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä johtuvaa vauriota pidetään puutteellisena huoltona, eikä takuu kata sitä.

Alla olevassa laitteen räjäytyskuvassa (käyttöoppaan toisen osan sivulla 52) on luettelo kaikista laitteen osista. Tässä luettelossa on symboli, joka ilmaisee kunkin osan materiaalin, joten voit tarkistaa luettelon avulla, kuinka tiettyä osaa huolletaan. Osaluettelossa käytetään seuraavia symboleja:

| Symboli | Materiaali          |
|---------|---------------------|
| ▲       | Keramiikka          |
| ■       | Ruostumaton teräs.  |
| ★       | Jauhemaalattu teräs |
| ●       | Bambu               |
| ◆       | Valettu alumiini    |

### 11.4. Varaosien tilaaminen

Tullelle tai voimakkaalle lämmölle altistuvat osat on lopulta vaihdettava.

Näin tilaat varaosia:

1. Etsi tarvitsemasi osan viitenumero. 1. Luettelo kaikista viitenumeroista on tämän käyttöoppaan toisessa osassa olevan räjäytyskuvan alla ja osoitteessa [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

 Jos olet rekisteröinyt laitteesi verkossa, oikea luettelo näkyy automaattisesti MyBarbecook-tililläsi. Voit tilata varaosia myös tilisi kautta.

2. Tilaa varaosa osoitteesta [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) tai laitteen myyntipaikasta. Takuun alaisia osia voi tilata vain laitteen myyntipaikasta.

## 12. TAKUU

### 12.1. Katettavat asiat

Laitteellasi on rajoitettu 20 vuoden takuu keraamiselle kannelle, keraamiselle rungolle, keraamiselle renkaalle ja keraamiselle polttimelle. Kaikilla muilla osilla on 2 vuoden takuu. Tämä takuu kattaa kaikki valmistusvirheet ostopäivästä alkaen, jos:

- Olet käyttänyt, koonnut ja huoltanut laitettasi tämän oppaan ohjeiden mukaisesti. Väärinkäytöstä, virheellisestä kokoonpanosta, putoamisesta johtuvat vauriot tai väärää huoltoa ei pidetä valmistusvirheenä.
- Käytät laitettasi normaalisti ja vain kotimaassa.
- Voit toimittaa ostotodistuksen ja laitteesi yksilöllisen sarjanumeron. Sarjanumero koostuu 16 merkistä. Löydät tämän numeron:
  - Oppaasta

- Laitteen mukana tulleesta pakkauksesta.
- Barbecookin laaduntarkkailuosasto tarkistaa, että osat ovat vialliset ja että vika on ilmennyt normaalikäytössä ja oikeanlaisen kokoamisen ja huollon yhteydessä. Jos jokin näistä ehdoista ei täyty, takuu ei kata laitetta. Kaikissa tapauksissa takuu rajoittuu viallisten osien korjaamiseen tai vaihtamiseen.

## 12.2. Asiat, joita ei kateta

Takuu ei kata seuraavia vaurioita ja vikoja:

- Normaali kuluminen (ruosteen muodostuminen, muodonmuutos, värimuutokset, jne.) suoralle tulelle tai korkeille lämpötiloille altistuville osille. Nämä osat on vaihdettava ajoittain.
- Valmistusprosessille ominaiset visuaaliset poikkeukset. Näitä muutoksia ei pidetä valmistusvirheinä. Keramiikka on luonnollinen tuote, ja sen väri ja rakenne voivat

- vaihdella. Ulkopuolisessa lasituksessa voi olla halkeamia ja epäpuhtauksia, tämä on ainutlaatuista tuotteelle eikä vaikuta laitteen toimintaan eikä kuulu takuun piiriin.
- Normaali kuluminen ja halkeamat bambuosissa, elleivät ne haittaa toiminnallisuutta.
  - Kaikki huolimattomasta huollosta, epäasianmukaisesta säilytyksestä, vääränlaisesta kokoonpanosta tai esiasennettujen osien muokkauksista johtuvat vauriot.
  - Omasta kuljetuksesta tai kaatumisesta aiheutuvat vauriot.
  - Kaikki vauriot, jotka aiheutuvat laitteen väärinkäytöstä (laitetta ei ole käytetty tämän oppaan ohjeiden mukaisesti, sitä on käytetty kaupallisiin tarkoituksiin, käytetään palokorina jne.).
  - Kaikki välilliset vahingot, jotka aiheutuvat laitteen huolimattomasta tai määrästenvastaisesta käytöstä.
  - Ulkopuolisten tekijöiden, aggressiivisten puhdistusaineiden käytön, kloorille jne. altistumisen aiheuttama ruoste tai värimuutos. Näitä vaurioita ei pidetä valmistusvirheenä.





# DA – BRUGSVEJLEDNING

## 1. REGISTRER DIT APPARAT

Tak fordi du har købt en Barbecue-grill. Vi håber, du vil nyde at bruge den og får mange glade stunder med den. Du kan optimere din oplevelse ved at registrere din grill online for at få udnytte de mange fordele.

- Du får adgang til den komplette online brugervejledning, så du kan lære alt om dit apparat.
- Vi giver dig personlig kundeservice efter salget, hvilket betyder, at du hurtigt og nemt kan finde og bestille reservedele. Dette giver dig mulighed for at få mest muligt ud af garantiservicen.
- Vi holder dig opdateret om produktopdateringer.
- Du lærer mange nye tips og tricks.

 For flere oplysninger om registrering af dit apparat, kan du besøge [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Barbecue respekterer dit privatliv. Dine data vil aldrig blive solgt, distribueret eller delt med tredjeparter.

## 2. OM DENNE VEJLEDNING

Denne brugervejledning består af to dele.

Del 1 indeholder generelle instruktioner vedrørende montering, brug, vedligeholdelse og garanti.

Del 2 (begynder på 51) indeholder illustrationer, lister over dele og monteringsstegninger.

 Hvis der er en illustration, der svarer til en bestemt instruktion i brugervejledningen, henvises du til den med dette piktogram af en blyant.

## 3. SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Læs instruktionerne, inden du bruger apparatet. Følg altid instruktionerne nøje. Samling eller brug af apparatet på en måde, der afviger fra instruktionerne, kan resultere i brand og materielle skader.

 Skader forårsaget af manglende overholdelse af instruktionerne (forkert samling, misbrug, forkert vedligeholdelse osv.) er ikke dækket af garantien.

- ADVARSEL! Hold børn og kæledyr væk fra grillen.
- ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm. Forsøg ikke at flytte den, mens den er i brug.
- ADVARSEL! Ved høje temperaturer kan det være farligt at åbne Kamal-låget på én gang, da det kan forårsage opblussen. Vi anbefaler altid at åbne låget langsomt. Åbn låget i to faser: Løft det lidt i starten, og åbn det derefter mere.
- ADVARSEL! Brug aldrig vand til at rengøre indersiden af Kamal eller til at slukke trækul. Dette vil beskadige Kamal.
- Brug passende beskyttelse, når du har brug for at røre ved varme dele.
- Opbevar brændbare materialer, brandfarlige væsker og opløselige genstande i sikker afstand fra apparatet, når det er i brug.
- ADVARSEL! Brug ikke spiritus, benzin eller andre brændbare væsker til at tænde eller gentænde apparatet. Du må kun bruge lightere, der overholder EN 1860-3.
- ADVARSEL! Begynd ikke at grille, før kullet har udviklet et askelag. Dette tager normalt omkring 30 minutter.
- Efterlad ikke grillen uden opsyn under brug.
- Opbevar en spand vand eller sand i nærheden, når du bruger apparatet, især på meget varme dage og i tørre omgivelser.
- Må ikke bruges indendørs! Brug kun apparatet udenfor. Hvis du bruger apparatet indendørs, selv i en garage, et lukket område eller et skur, risikerer du kulilteforgiftning.

Tag følgende i betragtning, når du vælger en placering:

- Anbring apparatet mindst tre meter fra en bygning på en åben, godt ventileret placering.

- Anbring ikke grillen under en overhængende konstruktion (veranda, shelter osv.) eller under løv.
- Placer apparatet på en flad og stabil overflade.
- Anbring ikke apparatet på et køretøj i bevægelse (båd, trailer osv.).

## 4. KAMADOS HISTORIE

Tak fordi du har købt en Barbecue-grill.

For 3.000 år siden opdagede arkæologer store lerkar, der ville have været tidlige inkarnationer af keramikovnen. I Japan havde man Mushikamado, der var en rund lergrøde med et aftageligt, kupelformet låg, designet til dampning af ris. Navnet "Kamado" er et japansk ord for "komfur" eller "kogeapparat". Navnet blev taget i brug af amerikanerne og bruges nu som en generel betegnelse for denne type keramisk komfur. Kamado ovne er ekstremt alsidige. De er ikke kun velegnede til grillning og rygning, men også til pizzaer, brød, kager og småkager.

Kamado tilbyder fremragende varmebevaring og evnen til at opretholde høje temperaturer gennem nøjagtig kontrol af luftstrømmen gennem de øvre og nedre ventilationsåbninger. Høje temperaturer er ideelle til hurtigt at tilberede burgere og pølser, mens lavere temperaturer bruges til at tilberede større stykker kød over en længere periode.

## 5. GENTAGNE BEGREBER

Denne del af guiden viser definitionerne på nogle mindre velkendte begreber. Disse begreber bruges, når man omtaler forskellige emner i hele brugsvejledningen.

### 5.1. Keramik

Denne keramik er lavet med mullit som basis. Det bruges primært i keramikindustrien i forbindelse med fremstilling af brandsikre materialer. Dens egenskaber omfatter:

- Lav varmeledningsmodstand
- Styrke
- Evne til at modstå temperaturer over 1.000 grader

## 6. MONTERING AF APPARATET

### 6.1. Sikkerhedsinstruktioner

- Fjern al emballagen.
- Foretag ikke ændringer på apparatet, når du samler det. Du må ikke foretage ændringer på nogen af apparatets dele. Dette er meget farligt.
- Følg altid instruktionerne nøje.
- Brugeren er ansvarlig for, at apparatet samles korrekt. Skader forårsaget af forkert samling er ikke dækket af garantien.

 Husk altid at sætte hjulene i bremsestilling.

### 6.2. Samling af apparatet

1. Anbring apparatet på en flad og stabil overflade inden brug.
2. Saml apparatet, som vist på samlingstegningerne.

 Du kan finde samlingstegningerne i anden del af denne vejledning (på side 54) efter den adskilte visning af dit apparat. Alle de materialer, der kræves for at samle Kamal, leveres i emballagen.

 Montering bør desuden udføres af mindst to personer, da Kamal er meget tung og kan gå i stykker.

 Spænd skruer og bolte med moderat kraft for at forhindre, at der opstår skader.

## 7. KLARGØRING AF APPARATET TIL BRUG

Du har brug for trækul, optændingsblokke og lange tændstikker.

### 7.1. Hvilken type trækul skal jeg bruge?

Tænd altid dit apparat med traditionelt trækul. Brug trækul af god kvalitet, helst trækul, der overholder EN 1860-2. Trækul af god kvalitet består af store, skinnende stykker og afgiver ikke meget stov.

 Luk posen med trækul ordentligt inden opbevaring. Opbevar altid kul på et tørt sted. Opbevar ikke kul i en kælder.

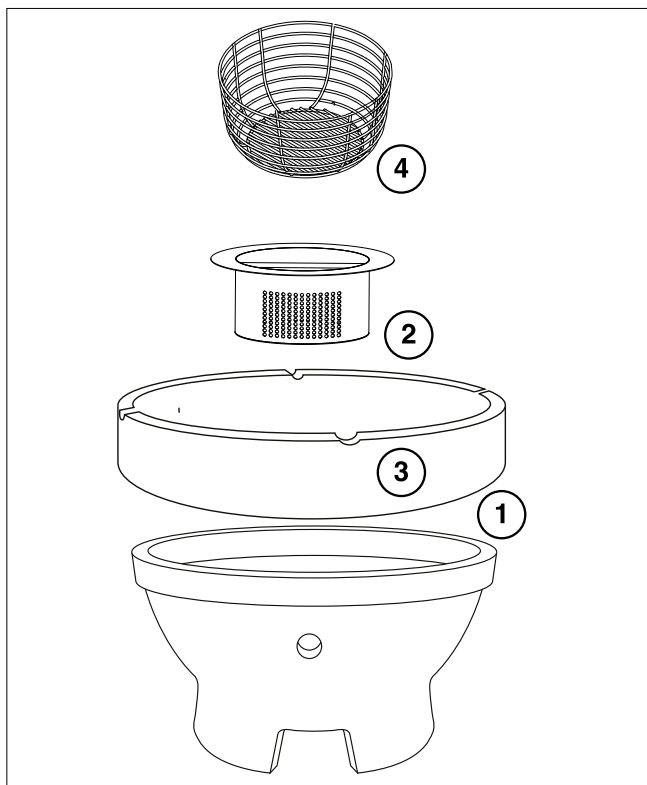
 Maks. 90 % (se oversigten nedenfor) af skålen må fyldes med trækul. Overfyldning af skålen kan forårsage alvorlig skade på din grill.

| Type         | Maks. vægt     |
|--------------|----------------|
| KAMAL 53     | maks. 1–1,5 kg |
| KAMAL 60     | maks. 2–2,5 kg |
| KAMAL 60 MAT | maks. 2–2,5 kg |

 Brænd ikke træ i din grill, da temperaturen bliver for høj og beskadiger din grill.

 Brug altid kul, aldrig briketter.

### 7.2. Opsætning af apparatet



1. Anbring holderen (nr. 1) i Kamal med åbningen langs  forsiden, siden af ventilationsventilen.
2. Læg askeopsamlingsbakken (nr. 2) i holderen med ventilationsåbningerne vendt fremad, mod ventilationsventilen.
3. Placer ringen (nr. 3) på holderen.
4. Læg trækulsskålen (nr. 4) i holderen over askeopsamlingsbakken.

### 7.3. Tænding af apparatet.

1. Læg kullet i trækulsskålen.

Tip: Brug ikke for meget trækul, når du tænder grillen. Du kan tilføje mere senere, hvis det er nødvendigt. Fyld aldrig trækulsskålen over kanten.

2. Læg tre optændingsblokke blandt trækullet.
3. Brug en lang tændstik til at tænde optændingsblokkerne.
4. Til at starte med skal den nedre ventilationsventil være helt åben og låget åbent, indtil flammen næsten er forsvundet. Temperaturen kan derefter styres med de to ventilationsventiler.

 Første gang du bruger apparatet, skal du lade det brænde i 60 minutter ved en lav temperatur. Dette hjælper med at fjerne eventuelle resterende fedtstoffer fra fremstillingen fra enheden og give pakningerne og keramikken mulighed for at tilpasse sig varmen.

 Anbring ikke grillen på apparatet endnu. En tom grill kan blive misformet, når den holdes over varme for længe.

 ADVARSEL! Brug ikke spiritus, benzin eller andre brændbare væsker til at tænde eller gentænde apparatet. Brug ikke en kulstarter til at tænde din Kamal.

 ADVARSEL! Begynd ikke at grille, før kullet har udviklet et lag aske. Dette tager normalt omkring 30 minutter.

## 8. FORBEREDELSE AF KAMALEN TIL TILBEREDNING

De vigtigste trin i denne opgave er illustreret på side 57.

Kamal er som standard udstyret med et varmeskærm bestående af to halvcirkler og en grill i rustfrit stål. Du kan vælge at grille direkte eller indirekte, alt efter hvad du tilbereder.

Ved **indirekte** grillning skal de to halvcirkler placeres i varmeskjoldets holder. Grillen kan derefter sættes på plads. Hvis du **griller direkte**, skal du placere grillen direkte på ringen. Holderen til varmeskjoldet kan også bruges til ekstra højde over trækullet.

 Låget kan ikke forblive åbent i alle positioner og skal holdes på plads for at forhindre, at det falder ned og lukker.

 ADVARSEL! Ved høje temperaturer kan det være farligt at åbne Kamal-låget på én gang, da det kan forårsage opblussen. Vi anbefaler altid at åbne låget langsomt. Åbn låget i to faser: Løft det lidt i starten, og åbn det derefter mere.

 Barbecue Kamal kan let udvides til at omfatte det fleksible madlavningssystem og støbejernsgrillere for at skabe et mere varieret setup.

 Alle bolte og skruer skal kontrolleres efter første brug. Metalremmen omkring låget og skålen kan løsne på grund af varme. Vi anbefaler at kontrollere den med jævne mellemrum.  Spænd ikke skruerne og boltene for meget for at undgå brud.

## 9. NYTTIGE TIPS OG TRICKS

### 9.1. Justering af brandintensiteten

Du kan justere brandens intensitet med ventilationsventilerne øverst og nederst på apparatet.

Øvelse gør mester. Se tilberedningstemperaturer, side 13.

### 9.2. Undgå, at maden brænder på

Sådan forhindrer du, at din mad brænder på:

- Begynd aldrig at grille, mens der stadig er flammer i skålen. Vent, indtil kullet er dækket af et tyndt lag hvid aske.
- Undgå at udsætte din mad for overdreven varme. Du kan:
  - Beskytte maden ved at sætte varmeskjoldet på plads.
  - Reducere varmen ved at regulere ventilationsventilerne.

### 9.3. Undgå, at maden sidder fast

Sådan undgår du, at din mad sidder fast på grillen:

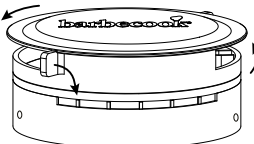
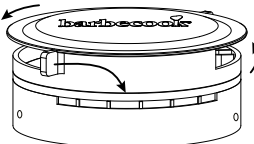
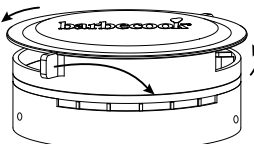
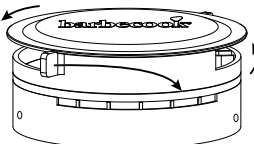
- Pensl maden let med olie med en pensel, inden du placerer den på grillen. Du kan også oliere grillen.
- Vend ikke maden for hurtigt. Lad den først blive opvarmet grundigt.

### 9.4. Undgå opblussen

Opblussen er pludselige flammer, der gnister fra skålen, når du

griller. De forårsages normalt af dryppende fedt eller marinade. Opblussen kan forekomme under grillstegning. Dette er en normal hændelse. Imidlertid for meget opblussen skålens temperatur og kan antænde akkumuleret fedt. Hvordan kan du forhindre opblussen?

- Sørg for, at skålen er ren, inden du begynder at grille. Vi anbefaler at rengøre skålen efter hver brug.
- Fjern overskydende fedt og marinade fra kødet. Du kan også bruge Barbecook grillmåttten eller Barbecook grillpanden til marineret kød.

| VEJLEDNING TIL TILBEREDNINGSTEMPERATURER                                              |                   |                                                                                     |                                                                                      |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Langsom tilberedning/røg 65 - 135°C                                                   |                   | Øvre ventil                                                                         | Nedre ventil                                                                         |  |
| Oksekød                                                                               | 2 timer pr. 500 g |    |    |  |
| Svinekød                                                                              | 2 timer pr. 500 g |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Hel kylling                                                                           | 3 - 4 timer       |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Ribben                                                                                | 3 - 5 timer       |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Led                                                                                   | 9+ timer          |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Bagt/stegt 135 - 180°C                                                                |                   | Øvre ventil                                                                         | Nedre ventil                                                                         |  |
| Fisk                                                                                  | 15 - 20 minutter  |   |   |  |
| Mørbrad                                                                               | 15 - 30 minutter  |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Kyllingestykker                                                                       | 30 - 45 minutter  |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Hel kylling                                                                           | 1 - 1,5 time      |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Lammekølle                                                                            | 3 - 4 timer       |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Kalkun                                                                                | 2 - 4 timer       |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Skinke                                                                                | 2 - 5 timer       |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Grill/pizza 180 - 250°C                                                               |                   | Øvre ventil                                                                         | Nedre ventil                                                                         |  |
|                                                                                       |                   |  |  |  |
| Brune/pyrolyse 250 - 370°C                                                            |                   | Øvre ventil                                                                         | Nedre ventil                                                                         |  |
| Bøf                                                                                   | 5 - 8 minutter    |  |  |  |
| Svinekoteletter                                                                       | 6 - 10 minutter   |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Burgere                                                                               | 6 - 10 minutter   |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Pølser                                                                                | 6 - 10 minutter   |                                                                                     |                                                                                      |  |
|  |                   |                                                                                     |                                                                                      |  |

## 10. SLUKNING AF APPARATET

Efter tilberedning skal du lukke alle ventilationsventiler og låget. Dette vil langsomt slukke ilden.

 Brug ikke vand til at slukke kullet. Dette vil skade Kamal.

## 11. VEDLIGEHOLDELSE AF APPARATET

### 11.1. Rengøring af den keramiske del

Kamal er et selvrensende apparat. Varm Kamal op til 260 grader i 30 minutter. Dette brænder madrester og skidt af. Du kan derefter bruge en tør børste til forsigtigt at børste indersiden af Kamal, så yderligere rester falder ned i askeopsamlingsbakken.

Du behøver derefter kun at tømme askeopsamlingsbakken. Kamals sorte ydre kan let rengøres med en fugtig klud.

 Brug aldrig vand og/eller rengøringsprodukter til at rengøre (indersiden af) din Kamal. Keramikken er porøs og absorberer vand og/eller rengøringsprodukter, hvilket i sidste ende vil få Kamal til at revne.

### 11.2. Rengøring af grillen

Den grill, der følger med Kamal, tåler opvaskemaskine. Derudover har Kamal også et bredt udvalg af tilbehør til hurtig og nem rengøring af grillen.

### 11.3. Opbevaring af Kamal

Opbevar apparatet på et tørt sted (indendørs, under et læ osv.) efter hver brug. For at forlænge dit apparats levetid anbefaler vi dig stærkt at dække din grill med et Barbecue-betræk. Registrer dit apparat på [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) for at finde ud af, hvilket betræk du har brug for.

 Sørg for, at ventilationsventilerne er helt åbne, når Kamal opbevares under et låg. Dette gælder også, når apparatet placeres indendørs. Hvis alle ventilationsventiler lukkes, kan der dannes skimmelsvamp.

### 11.4. Vedligeholdelse af keramik, rustfrit stål, bambus og pulverlakerede dele

Apparatet er fremstillet af keramik, rustfrit stål, bambus og pulverlakerede materialer. Hvert materiale skal vedligeholdes på en bestemt måde:

| Materiale      | Sådan vedligeholdes dette materiale                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keramik        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Brug aldrig væsker.</li><li>• Brug aldrig skarpe genstande.</li><li>• Undgå fald og stød. Kan gå i stykker.</li></ul>                                                                                                                                                                       |
| Rustfrit stål. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Brug ikke aggressive, slibende eller metalrengøringsprodukter.</li><li>• Brug milde rengøringsmidler og lad dem indvirke på stålet.</li><li>• Brug en blød svamp eller klud.</li><li>• Efter rengøring skal du skylle apparatet grundigt og lade det tørre helt inden opbevaring.</li></ul> |
| Pulverlakeret  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Brug ikke skarpe genstande. Brug milde rengøringsmidler og en blød svamp eller klud.</li><li>• Efter rengøring skal du skylle apparatet grundigt og lade det tørre helt inden opbevaring.</li></ul>                                                                                         |

| Materiale       | Sådan vedligeholdes dette materiale                                                                                                                |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bambus          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Rengør med en blød, fugtig klud uden aggressive produkter.</li></ul>                                       |
| Støbt aluminium | <ul style="list-style-type: none"><li>• Rengør med en blød, fugtig klud uden aggressive produkter.</li><li>• Brug ikke skarpe genstande.</li></ul> |

 Skader, der opstår som følge af manglende overholdelse af disse instruktioner, betragtes som utilstrækkelig vedligeholdelse og er ikke dækket af garantien.

Under det udsprede billede af dit apparat (anden del af vejledningen på side 52) kan du se en liste over alle delene, der udgør dit apparat. Denne liste indeholder et symbol, der specificerer materialet for hver del, så du kan bruge det til at kontrollere, hvordan du vedligeholder en bestemt del. Listen over dele bruger følgende symboler:

| Symbol | Materiale       |
|--------|-----------------|
| ▲      | Keramik         |
| ■      | Rustfrit stål.  |
| ★      | Pulverlakeret   |
| ●      | Bambus          |
| ⬢      | Støbt aluminium |

### 11.5. Bestilling af reservedele

Dele, der udsættes for ild eller intens varme, skal efter noget tid udskiftes.

Sådan bestiller du reservedele:

1. Find referencenummeret på den del, du har brug for. Der er en liste over alle referencenumre under de indzoomede tegninger i anden del af denne vejledning og på [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Hvis du har registreret dit apparat online, vises den korrekte liste automatisk på din MyBarbecue-konto. Du kan også bestille reservedele via din konto.

2. Bestil reservedelen via [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) eller på dit salgssted. Dele under garanti kan kun bestilles via dit salgssted.

## 12. GARANTI

### 12.1. Dækket

Dit apparat har en begrænset 20-års garanti på det keramiske låg, det keramiske hus, den keramiske ring og den keramiske holder. Der er 2 års garanti på alle andre dele. Denne garanti dækker alle produktionsfejl fra købsdatoen, forudsat at:

- Du har brugt, samlet og vedligeholdt dit apparat i overensstemmelse med instruktionerne i denne vejledning. Skade som følge af misbrug, forkert montering, skader på grund af fald, eller forkert vedligeholdelse vil ikke blive betragtet som en fremstillings- fejl.
- Du bruger dit apparat normalt og kun til hjemmebrug.
- Du kan indsende dit købsbevis og det unikke serienummer på dit apparat. Serienummeret består af 16 tegn. Du finder dette nummer:
  - I guiden
  - På emballagen, der fulgte med dit apparat.
- Barbecue kvalitetsafdelingen vil kontrollere, at delene er defekte, og hvorvidt fejlen opstod ved normal brug, korrekt samling og korrekt vedligeholdelse. Hvis en af disse betingelser ikke er opfyldt, er du ikke dækket af garantien. I alle tilfælde er garantien begrænset til reparation eller udskiftning af defekte dele.

## 12.2. Ikke dækket

Følgende skader og mangler er ikke dækket af garantien:

- Normal slitage (rustdannelse, deformation, misfarvning, osv.) af dele, der er direkte udsat for ild eller intens varme. Disse dele skal udskiftes fra tid til anden.
- Visuelle uregelmæssigheder, der er iboende for fremstillingsprocessen. Disse uregelmæssigheder betragtes ikke som produktionsfejl. Keramik er et naturprodukt og kan variere i farve, struktur og tekstur. Den udvendige glasur kan udvise tynde revner og urenheder, dette er unikt for produktet og vil ikke forringe apparatets funktionalitet og er ikke dækket af garantien.
- Normal slitage og revner i bambusdelene, medmindre de hindrer funktionalitet.
- Alle skader forårsaget af uagtsom vedligeholdelse, forkert opbevaring, forkert samling eller modificeringer af formonterede dele.
- Skade på grund af egen transport eller fald.
- Alle skader som følge af misbrug af apparatet (ikke brugt i overensstemmelse med instruktionerne i denne vejledning, brugt til kommercielle formål, brugt som bålkurv osv.).
- Alle følgeskader forårsaget af skødesløs eller ikke-kompatibel brug af apparatet.
- Rust eller misfarvning som følge af ydre påvirkninger, brug af aggressive rengøringsmidler, eksponering for chlor osv. Denne skade betragtes ikke som en produktionsfejl.



# NO – BRUKERVEILEDNING

## 1. REGISTRER APPARATET DITT

Takk for at du kjøpte en Barbecook-grill.

Vi håper du liker å bruke den og at dere får mange gode stunder sammen! Du kan optimere opplevelsen ved å registrere grillen på nettet for å benytte deg av de mange fordelene.

- Du får tilgang til den komplette brukerveiledningen på nettet, slik at du kan lære alt som er å vite om apparatet.
- Vi tilbyr deg personlig kundeservice, som betyr at du raskt og enkelt kan finne og bestille reservedeler. Dette gjør deg i stand til å få mest mulig ut av garantitjenesten.
- Du får informasjon om produktoppdateringer.
- Du lærer mange nye tips og triks.



For mer informasjon om registrering av apparatet besøker du [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Barbecook respekterer personvernet ditt. Opplysningene dine kommer aldri til å bli solgt, distribuert eller delt med tredjeparter.

## 2. OM DENNE VEILEDNINGEN

Denne veiledningen består av to deler.

Del 1 inneholder generelle instruksjoner til montering, bruk, vedlikehold og garanti.

Del2 (begynner på side 51) inneholder illustrasjoner, lister over deler og monteringstegninger.



Hvis en illustrasjon tilsvarer en spesifikk instruksjon i veiledningen, henvises du til denne med dette piktogrammet av en blyant.

## 3. SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Les bruksanvisningen før du bruker dette apparatet. Følg instruksjonene nøye. Montering eller bruk av apparatet på en måte som avviker fra instruksjonene, kan føre til brann og materielle skader.



Skader forårsaket av at instruksjonene ikke er fulgt (feil montering, misbruk, feil vedlikehold etc.) dekkes ikke av garantien.

- ADVARSEL! Hold barn og kjæledyr borte fra grillen.
- ADVARSEL! Denne grillen blir veldig varm, så ikke prøv å flytte den når den er i bruk.
- ADVARSEL! Ved høye temperaturer kan det være farlig å åpne lokket på Kamal på en gang, da det kan forårsake oppblussing. Vi anbefaler alltid å åpne lokket sakte. Åpne lokket i to faser: løft det litt først, og åpne det deretter helt.
- ADVARSEL! Bruk aldri vann til å rengjøre innsiden av Kamal eller for å slukke kull. Dette vil skade Kamal.
- Bruk passende beskyttelse når du trenger å berøre varme deler.
- Oppbevar brennbare materialer, brennbare væsker og oppløselige gjenstander i sikker avstand fra apparatet når det er i bruk.
- ADVARSEL! Ikke bruk denaturert alkohol, bensin eller andre brennbare væsker til å tenne eller tenne på apparatet igjen! Du må bare bruke brennere som er i samsvar med EN 1860-3!
- ADVARSEL! Ikke begynn å grille før kullet har utviklet et lag med aske. Dette tar vanligvis rundt 15 minutter.
- Ikke la grillen være uten tilsyn når den er i bruk.
- Oppbevar en bøtte med vann eller sand i nærheten når du bruker apparatet, spesielt på veldig varme dager og i tørre omgivelser.
- Ikke bruk innendørs! Bruk apparatet kun ute. Hvis du bruker apparatet innendørs, selv i en garasje, lukket område eller et skur, risikerer du karbonmonoksid forgiftning.

Ta hensyn til følgende når du velger en plassering:

- Plasser apparatet minst tre meter fra en bygning på et åpent, godt ventilert sted.

- Ikke plasser grillen under en overhengende struktur (veranda, leksur osv.) eller under løvverk.
- Plasser apparatet på en flat og stabil overflate.
- Ikke plasser apparatet på et kjøretøy i bevegelse (båt, tilhenger osv.).

## 4. HISTORIEN TIL KAMADO

Takk for at du kjøpte en Barbecook -grill.

Arkeologer oppdaget 3 000 år gamle, store leirkar som kunne være tidlige inkarnasjoner av keramikkvnen. I Japan var Mushikamado en rund leirgryte med et avtagbart, kuplet lokk, laget for damping av ris. Navnet "Kamado" er et japansk ord for "komfyr" eller "kokeapparat". Navnet ble adoptert av amerikanerne og brukes nå som et generelt begrep for denne typen keramisk komfyr. Kamado-ovner er uhyre allsidige. De er ikke bare egnet for grilling og røyking, men også for pizza, brød, kaker og kjeks.

Kamado tilbyr utmerket varmeoppbevaring og evnen til å opprettholde høye temperaturer gjennom nøyaktig kontroll av luftstrømmen gjennom øvre og nedre ventilasjonsåpninger. Høye temperaturer er ideelle for raskt å steke hamburgere og pølser, mens lavere temperaturer brukes til å steke større kjøttstykker over en lengre periode.

## 5. AKTUELLE BEGREPER

Denne delen av veiledningen lister opp definisjonene av noen mindre kjente begreper. Disse begrepene brukes gjennom hele veiledningen når man diskuterer ulike emner.

### 5.1. Keramikk

Denne keramikken er laget på grunnlag av mullitt. Det brukes hovedsakelig i keramikkindustrien når det produseres brannsikre materialer. Egenskapene inkluderer:

- Lav termisk motstand
- Styrke
- Evne til å tåle temperaturer over 1 000 grader

## 6. MONTERING AV APPARATET

### 6.1. Sikkerhetsinstruksjoner

- Fjern all emballasjen.
- Ikke gjør endringer på apparatet når du monterer det. Du må ikke gjøre endringer på noen av delene av apparatet; dette er veldig farlig.
- Følg monteringsinstruksjonene nøye.
- Brukeren er ansvarlig for riktig montering av apparatet. Skader forårsaket av feil montering dekkes ikke av garantien.



Husk alltid å sette hjulene i bremsestilling.

### 6.2. Montering av apparatet

1. Plasser apparatet på en flat og stabil overflate før bruk.
2. Monter apparatet som vist på tegningene.



Du finner monteringstegningene i andre del av denne håndboken (på side 54, etter sprengningsbildet av apparatet. Alt materialet som kreves for å montere Kamal leveres i emballasjen.



Montering bør også utføres av minst to personer ettersom Kamal er veldig tung og kan brekkes.



Trekk til skruer og bolter med moderat kraft for å unngå at det oppstår skade.

## 7. FORBEREDELSE AV APPARATET FOR BRUK

Du trenger kull, tennere og lange fyrstikker.

### 7.1. Hvilken type kull skal jeg bruke?

Tenn alltid apparatet med tradisjonelt trekull. Bruk kull av god kvalitet, helst kull som er i samsvar med EN 1860-2. Kull av god kvalitet består av store, skinnende biter og gir ikke mye støv.





Lukk posen med kull ordentlig før du lagrer den. Oppbevar alltid kull på et tørt sted, ikke lagre kull i kjelleren.



Maks. 50 % (se oversikt nedenfor) av kurven kan fylles med kull. Overfylling av kurven kan skade grillen alvorlig.

| Type         | Maksvekt       |
|--------------|----------------|
| Kamal 53     | maks. 1–1,5 kg |
| kamal 60     | maks. 2–2,5 kg |
| kamal 60 MAT | maks. 2–2,5 kg |

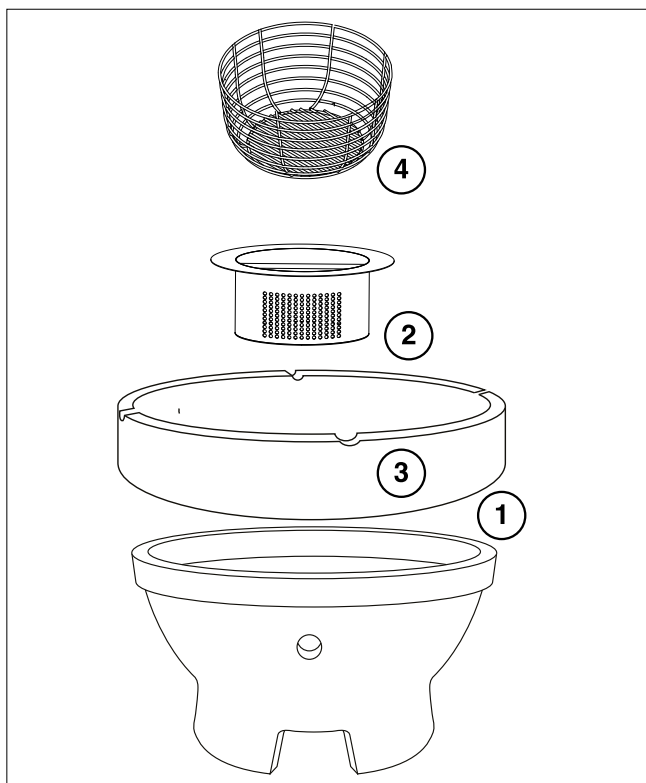


Ikke brenn tre i grillen, temperaturen blir for høy og skader grillen.



Bruk alltid kull, aldri briketter.

## 7.2. Oppsett av apparatet



1. Plasser grillen (nr. 1) i Kamal med åpningen langs  $\square$  forsiden, på siden av ventilasjonsventilen.
2. Plasser askesamlingsbrettet (nr. 2) i ovnen med ventilasjonsåpningene vendt fremover, mot ventilasjonsventilen.
3. Plasser ringen (nr. 3) på ovnen.
4. Plasser kullkurven (nr. 4) i ovnen over askeopsamlingsbrettet.

## 7.3. Tenne apparatet.

1. Legg kullet i trekullkurven.  
Tips: Ikke bruk for mye kull når du tenner grillen. Du kan legge til mer senere om nødvendig. Fyll aldri kullkurven over kanten.
2. Tilsett tre tennere i trekullet.
3. Bruk en lang fyrstikk til å tenne ildtennerne.
4. I begynnelsen må den nedre ventilasjonsventilen være helt åpen, og lokket åpnes til flammen er forsvunnet. Temperaturen kan deretter kontrolleres med de to ventilasjonsventilene.



Første gang du bruker apparatet, må du la det brenne i 60 minutter ved lav temperatur. Dette vil bidra til å fjerne

eventuelt gjenværende fett fra enheten og gi pakninger og keramikk muligheten til å tilpasse seg varmen.



Ikke plasser grillen på apparatet ennå. En tom grill kan deformeres når den holdes over varme for lenge.



ADVARSEL! Ikke bruk denaturert alkohol, bensin eller andre brennbare væsker til å tenne eller tenne på apparatet igjen! Ikke bruk kullstarter for å tenne Kamal.



ADVARSEL! Ikke begynn å grille før trekullet har utviklet et lag med aske. Dette tar vanligvis rundt 30 minutter.

## 8. FORBEREDELSE AV KAMAL FOR TILBEREDNING AV MAT

De viktigste trinnene i denne oppgaven er illustrert side 57.

Kamal er som standard utstyrt med et varmeskjold som består av to halvsirkler, og en grill i rustfritt stål. Du kan velge å grille direkte eller indirekte, avhengig av hva du lager.

Hvis **du griller indirekte**, må de to halvsirklene plasseres i holderen til varmeskjoldet. Grillen kan deretter settes på plass. Hvis **du griller direkte**, plasser grillen direkte på ringen. Holderen til varmeskjoldet kan også brukes for ekstra høyde over kullet.



Lokket kan ikke forbli åpent i alle stillinger og må holdes på plass for å forhindre at det faller igjen.



ADVARSEL! Ved høye temperaturer kan det være farlig å åpne lokket på Kamal på en gang, da det kan forårsake oppblussing. Vi anbefaler alltid å åpne lokket sakte. Åpne lokket i to faser: løft det litt først, og åpne det deretter helt.



Barbecook Kamal kan enkelt utvides til å omfatte det fleksible tilberedningssystemet og støpejernsgriller for et mer variert oppsett.



Alle bolter og skruer må kontrolleres etter første gangs bruk. Metallstroppen rundt lokket og fatet kan løsne på grunn av varme. Vi anbefaler å sjekke den med jevne mellomrom. Ikke  $\square$  stram skruene og boltene for mye for å forhindre brudd.

## 9. Nyttige tips og triks

### 9.1. Justere flammeintensiteten

Du kan justere flammeintensiteten med ventilasjonsventilene øverst og nederst på apparatet.

Øvelse gjør mester. Se koketemperaturer, side 19.

### 9.2. Forhindre at mat brenner

For å forhindre at maten brenner:

- Begynn aldri å grille når det fortsatt er flammer i fatet. Vent til kullet er dekket med et tynt lag med hvit aske.
- Unngå å utsette maten for høy varme. Du kan:
  - beskytte maten ved å sette varmeskjoldet på plass.
  - Redusere varmen ved å regulere ventilasjonsventilene.

### 9.3. Forhindre mat fra å klebe

For å forhindre at maten kleber til grillen:

- Bruk en børste for å pensle lett med olje før du legger maten på grillen. Du kan også olje grillen.
- Ikke snu maten for raskt. La den først varmes opp grundig.

### 9.4. Forebygge oppblussing

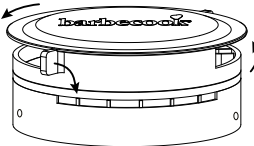
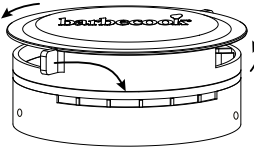
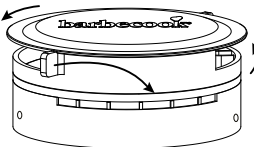
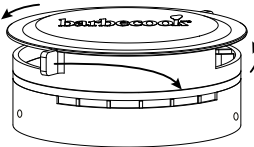
Oppbluss er plutselige flammer som gnistrer fra fatet når du griller. De er vanligvis forårsaket av dryppende fett eller marinade.

Oppbluss kan forekomme når du griller. Dette er en normal forekomst. Imidlertid øker et overskudd av oppblussinger temperaturen på fatet og kan antenne akkumulert fett. Hvordan kan du forhindre oppblussing?

- Forsikre deg om at fatet er rent før du begynner å grille. Vi anbefaler å rengjøre fatet etter

hver bruk.

- Fjern overflødig fett og marinade fra kjøttet. Du kan også bruke Barbecook grillmatte eller Barbecook grillpanne til marinert kjøtt.

| VEILEDNING FOR MATLAGNINGSTEMPERATURER |                   |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                      |
|----------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Langsom matlaging/røyk 65 - 135 ° C    |                   | Øvre ventil                                                                                                                                                                                                            | Nedre ventil                                                                         |
| Storfekjøtt                            | 2 timer per 500 g |                                                                                                                                       |    |
| Svinekjøtt                             | 2 timer per 500 g |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                      |
| Hel kylling                            | 3-4 timer         |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                      |
| Ribbe                                  | 3– 5 timer        |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                      |
| Knoker                                 | Over 9 timer      |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                      |
| Bake/steke 135 - 180 ° C               |                   | Øvre ventil                                                                                                                                                                                                            | Nedre ventil                                                                         |
| Fisk                                   | 15– 20 minutter   |                                                                                                                                      |    |
| Indrefilet av svin                     | 15 – 30 minutter  |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                      |
| Kyllingbiter                           | 30 – 45 minutter  |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                      |
| Hel kylling                            | 1,5 time          |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                      |
| Lammelår                               | 3-4 timer         |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                      |
| Kalkun                                 | 2 - 4 timer       |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                      |
| Skinke                                 | 2 - 5 timer       |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                      |
| Grill/pizza 180 - 250 ° C              |                   | Øvre ventil                                                                                                                                                                                                            | Nedre ventil                                                                         |
|                                        |                   |                                                                                                                                     |  |
| Svi/pyrolyse 250 - 370 ° C             |                   | Øvre ventil                                                                                                                                                                                                            | Nedre ventil                                                                         |
| Biff                                   | 5– 8 minutter     |                                                                                                                                     |  |
| Svinekoteletter                        | 6–10 minutter     |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                      |
| Hamburgere                             | 6–10 minutter     |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                      |
| Pølser                                 | 6–10 minutter     |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                      |
|                                        |                   | <div><div> Åpen</div><div> Lukket</div></div> |                                                                                      |

## 10. SLUKKING AV APPARATET

Etter tilberedning må du lukke alle ventilasjonsventiler og lokket. Dette vil sakte slukke varmen.

 Ikke bruk vann for å slukke kullet. Dette vil skade Kamal.

## 11. VEDLIKEHOLD AV APPARATET

### 11.1. Rengjøring av den keramiske delen

Kamal er et selvrensende apparat. Varm Kamal til 260 grader i 30 minutter. Dette vil brenne vekk matrester og avfall. Du kan deretter bruke en tørr børste til forsiktig å børste innsiden av Kamal slik at andre rester faller ned i askeoppsamlingsbrettet. Da trenger du bare å tømme askeoppsamlingsbrettet. Den svarte utsiden av Kamal kan enkelt rengjøres med en fuktig klut.

 Bruk aldri vann og/eller rengjøringsprodukter for å rengjøre (innsiden av) Kamal. Keramikken er porøs og vil absorbere vann og/eller rengjøringsprodukter, noe som til slutt vil få Kamal til å sprekke.

### 11.2. Rengjøring av grillen

Grillen som følger med Kamal tåler oppvaskmaskin. I tillegg har Kamal også et bredt utvalg av tilbehør for rask og enkel rengjøring av grillen.

### 11.3. Oppbevaring av Kamal

Oppbevar apparatet på et tørt sted (innendørs, under et halvtak el.l.) etter hver bruk. For å forlenge apparatets levetid, anbefaler vi på det sterkeste å dekke grillen med et Barbecook-deksel. Registrer apparatet ditt på [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) for å finne det ut hvilket deksel du trenger.

 Sørg for at ventilasjonsventilene er helt åpne når Kamal er lagret under et deksel. Dette gjelder også når apparatet plasseres innendørs. Lukking av alle ventilasjonsventiler kan føre til at muggdannelse.

### 11.4. Vedlikeholde deler i keramikk, rustfritt stål, bambus og pulverlakkede deler

Apparatet er laget av keramikk, rustfritt stål, bambus og pulverlakkert materiale. Hvert materiale må vedlikeholdes på en bestemt måte:

| Materiale      | Hvordan vedlikeholde dette materialet                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keramikk       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Bruk aldri væsker.</li><li>• Bruk aldri skarpe gjenstander.</li><li>• Unngå fall og støt. Er ikke bruddsikker.</li></ul>                                                                                                                                                        |
| Rustfritt stål | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, slipemidler eller metall.</li><li>• Bruk milde rengjøringsmidler, og la dem virke på stålet.</li><li>• Bruk en myk svamp eller klut.</li><li>• Etter rengjøring, skyll apparatet grundig og la det tørke helt før det lagres.</li></ul> |
| Pulverlakkert  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ikke bruk skarpe gjenstander. Bruk milde rengjøringsmidler og en myk svamp eller klut.</li><li>• Etter rengjøring, skyll apparatet grundig og la det tørke helt før det lagres.</li></ul>                                                                                       |

| Materiale       | Hvordan vedlikeholde dette materialet                                                                                                                |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bambus          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Rengjør med en myk, fuktig klut uten aggressive produkter.</li></ul>                                         |
| Støpt aluminium | <ul style="list-style-type: none"><li>• Rengjør med en myk, fuktig klut uten aggressive produkter.</li><li>• Ikke bruk skarpe gjenstander.</li></ul> |

 Skader som oppstår som følge av at disse instruksjonene ikke er fulgt, betraktes som dårlig vedlikehold og dekkes ikke av garantien.

Under sprengningsvisning av apparatet (andre del av håndboken på side 52) kan du se en liste over alle delene det består av. Denne listen inneholder et symbol som spesifiserer materialet til hver del, slik at du kan bruke den til å sjekke hvordan du vedlikeholder en bestemt del. Delelisten bruker følgende symboler:

| Symbol | Materiale       |
|--------|-----------------|
| ▲      | Keramikk        |
| ■      | Rustfritt stål  |
| ★      | Pulverlakkert   |
| ●      | Bambus          |
| ⬠      | Støpt aluminium |

### 11.5. Bestilling av reservedeler

Deler som er utsatt for ild eller sterk varme, må etter hvert byttes ut.

Hvordan bestille reservedeler:

1. Finn referansenummeret til delen du trenger. Det finnes en liste over alle referansenumre under sprengningstegningene i andre del av denne håndboken og på [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

 Hvis du har registrert apparatet ditt på nettet, vises riktig liste automatisk i MyBarbecook-kontoen din. Du kan også bestille reservedeler via kontoen din.

2. Bestill reservedelen via [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) eller på salgsstedet. Deler under garanti kan bare bestilles via salgsstedet.

## 12. GARANTI

### 12.1. Dekker

Apparatet ditt har en begrenset 20-års garanti på det keramiske lokket, det keramiske karosseriet, den keramiske ringen og keramiske grillen. Det er 2 års garanti på alle andre deler. Denne garantien dekker alle produksjonsfeil fra kjøpsdatoen, forutsatt at:

- Du har brukt, montert og vedlikeholdt apparatet i samsvar med instruksjonene i denne håndboken. Skade som følge av feil bruk, feil montering, skade på grunn av fall, eller feil vedlikehold vil ikke bli betraktet som en produksjons feil.
- Du bruker apparatet normalt og bare hjemme.
- Du kan sende inn kjøpsbeviset og det unike serienummeret på apparatet. Serienummeret består av 16 tegn. Du finner dette nummeret:
  - I håndboken
  - På emballasjen som fulgte med apparatet
- Kvalitetsavdelingen for Barbecook vil bekrefte at delene er defekte og om feilen oppstod med normal bruk, riktig montering og riktig vedlikehold. Hvis et av disse vilkårene ikke er oppfylt, er ikke garantien gyldig. I alle tilfeller er garantien begrenset til reparasjon eller utskifting av defekte deler.

## 12.2. Ikke dekket

Følgende skader og mangler dekkes ikke av garantien:

- Normal slitasje (rustdannelse, deformasjon, misfarging, etc.) av deler som er direkte utsatt for ild eller intens varme. Disse delene må byttes ut fra tid til annen.
- Visuelle uregelmessigheter som er iboende fremstillingsprosessen Disse uregelmessighetene blir ikke vurdert som produksjonsfeil. Keramikk er et naturlig produkt og kan variere i farge, struktur og tekstur. Den utvendige glasuren kan oppvise smale sprekker og urenheter, dette er unikt for produktet, vil ikke forringe funksjonaliteten til apparatet og dekkes ikke av garantien.
- Normal forvitring og sprekker i bambusdeler, med mindre de hindrer funksjonalitet.
- All skade forårsaket som følge av uaktsomt vedlikehold, feil lagring, feil montering eller modifikasjoner av forhåndsmonterte deler.
- Skade fra egen transport eller fall.
- All skade som følge av feil bruk av apparatet (ikke i samsvar med instruksjonene i denne håndboken, brukt til kommersielle formål, brukt som brannkurv, etc.). Alle følgeskader forårsaket av uforsiktig eller ikke-kompatibel bruk av apparatet.
- Rust eller misfarging som følge av ytre påvirkninger, bruk av aggressive rengjøringsmidler, eksponering for klor, etc. Denne skaden regnes ikke som en produksjonsfeil



# IS - NOTENDAHANDBÓK

## 1. SKRÁÐU TÆKIÐ ÞITT

Pakka þér fyrir að kaupa Barbecue grill.

Við vonum að þú njóttir þess að nota það og að þú munir eiga margar ánægjulegar stundir við grillið! Þú getur betrubætt upplifun þína með því að skrá grillið þitt á netinu til að nýta þér hina ýmsu kosti.

- Þú færð aðgang að notendahandbókinni á netinu svo þú getir lært allt um tækið þitt.
- Við bjóðum þér persónulega þjónustu eftir sölu, sem þýðir að þú getur fundið og pantað varahluti fljótt og auðveldlega. Þetta gerir þér kleift að fá sem mest út úr ábyrgðarþjónustunni.
- Þú verður upplýstur um vöruuppfærslur.
- Þú munt læra mörg ný ráð og brellur.

 Fyrir frekari upplýsingar um skráningu tækis þíns, skaltu fara á [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Barbecue virðir friðhelgi þína. Gögnin þín verða aldrei seld, þeim verður aldrei dreift eða deilt til þriðja aðila.

## 2. UM ÞESSA HANDBÓK

Handbókin samanstendur af 2 hlutum.

1. hluti inniheldur almennar leiðbeiningar um samsetningu, notkun, viðhald og ábyrgð.
2. hluti (byrjar á bls. 51) inniheldur myndir, lista yfir varahluti og samsetningarteikningar.

 Ef það er mynd sem samsvarar tiltekinni leiðbeiningu í handbókinni verður þér vísað til hennar með þessari táknmynd af blýanti.

## 3. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

Lestu leiðbeiningarnar áður en tækið er notað. Fylgdu leiðbeiningunum vandlega. Ef þú setur tækið saman eða notar það á þann hátt sem vikur frá leiðbeiningunum getur það valdið eldsvoða og eignatjóni.

 Skemmdir af völdum þess að fylgja ekki leiðbeiningunum (röng samsetning, misnotkun, óviðeigandi viðhald o.s.frv.) falla ekki undir ábyrgðina.

- **ÆDVÖRUN!** Haltu börnum og gæludýrum frá grillinu.
- **ÆDVÖRUN!** Þetta grill verður mjög heitt, ekki reyna að færa það til þegar það er í notkun.
- **ÆDVÖRUN!** Við háan hita getur verið hættulegt að opna lokið á Kamal í einni tilraun þar sem það getur valdið blossom. Við mælum ávallt með því að opna lokið hægt. Opnaðu lokið í tveimur áföngum: lyftu því aðeins í fyrstu, opnaðu það svo til viðbótar.
- **ÆDVÖRUN!** Aldrei skal nota vatn til að þrifa Kamal að innan eða slökkva á kolum. Þetta mun skemma Kamal.
- Notaðu viðeigandi vörn þegar þú þarft að snerta heita hluta.
- Haltu eldfimum efnum, eldfimum vökva og uppleysanlegum hlutum í öruggri fjarlægð frá tækinu þegar það er í notkun.
- **ÆDVÖRUN!** Ekki nota mengað alkóhól, bensín eða annan eldfiman vökva til að kveikja eða kveikja aftur á tækinu! Þú mátt einungis nota kveikiefni sem eru í samræmi við EN 1860-3!
- **ÆDVÖRUN!** Ekki byrja að grilla fyrr en kolin eru komin með öskulag. Þetta tekur vanalega u.þ.b. 30 mínútur.
- Ekki láta grillið vera eftirlitslaust þegar það er í notkun.
- Hafðu vatnsfötu eða sand nálægt þegar þú notar tækið, sérstaklega á mjög heitum dögum og í þurru umhverfi.
- Ekki nota innandyr! Notaðu tækið ávallt utandyra. Ef þú notar tækið innandyr, jafnvel inni í bílskúr, lokuðu rými eða skúr, er hætt á kolsyrings eitrun.

**Taktu tillit til eftirfarandi þegar þú velur staðsetningu:**

- Settu tækið að minnsta kosti þrjá metra frá byggingu á opnum, vel loftræstum stað.
- Ekki setja grillið fyrir neðan útbyggingu (verönd, skýli

o.s.frv.) eða undir laufskráð.

- Settu tækið á slétt og stöðugt yfirborð.
- Ekki setja grillið á ökutæki á hreyfingu (bát, eftirvagn o.s.frv.).

## 4. SAGA KAMADO

Pakka þér fyrir að kaupa Barbecue grill.

Fyrir 3.000 árum uppgötvaðu fornleifafræðingar stór leirker sem höfðu verið fyrstu ímyndir keramikeldavélarinnar. Í Japan var Mushikamado hringlaga leirpottur með færanlegu kúptu loki, hannaður til að gufa hrísgrjón. Nafnið „Kamado“ er japanskt orð yfir „eldavél“ eða „eldunartæki“. Nafnið var tekið upp af Bandaríkjamönnum og er nú notað sem almennt hugtak fyrir þessa tegund af keramikeldavél. Kamado eldavélar eru einstaklega fjölhæfar. Þær henta ekki aðeins til að grilla og reykja, heldur einnig fyrir pizzur, brauð, kökur og smákökur.

Kamado býður upp á framúrskarandi hitavarðveislu og getu til að viðhalda háum hita með nákvæmri stjórn á loftflæði í gegnum efri og neðri loftræstingarop. Hátt hitastig er tilvalið til að elda hamborgara og pylsur hratt en lægra hitastig er notað til að elda stærri kjötbíta yfir lengri tíma.

## 5. ENDURTEKIN HUGTÖK

Þessi hluti leiðarvísisins telur upp skilgreiningar á nokkrum minna þekktum hugtökum. Þessi hugtök eru notuð þegar fjallað er um ýmis efni í handbókinni.

### 5.1. Keramik

Þessi keramik er gerð á grundvelli mullits (e. mullite). Það er fyrst og fremst notað í keramikiðnaði við framleiðslu á eldföstum efnum. Eiginleikar þess fela í sér:

- Lágt varmaþol
- Styrk
- Getu til að þola hitastig yfir 1.000 gráður

## 6. SAMSETNING TÆKISINS

### 6.1. Öryggisleiðbeiningar

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki gera breytingar á tækinu þegar það er sett saman. Ekki má breyta neinum hlutum tækisins; það er mjög hættulegt.
- Fylgdu leiðbeiningunum vandlega.
- Notandinn ber ábyrgð á réttri samsetningu tækisins. Skemmdir af völdum rangrar samsetningar falla ekki undir ábyrgðina.

 Mundu alltaf að setja hjólin í bremsustöðu.

### 6.2. Samsetning tækisins

1. Leggðu tækið á slétt og stöðugt yfirborð fyrir notkun.
2. Settu tækið saman eins og sýnt er á samsetningarteikningum.

 Þú getur fundið samsetningarteikningar í seinni hluta þessarar handbókar (á bls. 54), á eftir uppstækkuðum myndum af tækinu. Allt efni sem þarf til að setja Kamal saman er til staðar í umbúðunum.

 Að minnsta kosti tveir einstaklingar ættu að setja tækið saman þar sem Kamal er mjög þungt og brothætt.

 Herðið skráfur og bolta með hóflegu afli til að koma í veg fyrir skemmdir.

## 7. AÐ UNDIRBÚA TÆKIÐ TIL NOTKUNAR

*Þú þarft kol, viðarkveikjara og langar eldspýtur.*

### 7.1. Hvaða tegund af kolum ætti ég að nota?

Kveiktu alltaf á tækinu með hefðbundnum kolum. Notaðu kol af góðum gæðum, helst kol sem eru í samræmi við EN 1860-2. Vönduð kol samanstanda af stórum, glansandi bitum sem gefa ekki frá sér mikið ryk.



Lokaðu kolapokanum vel áður en þú geymir hann. Geymið kolin alltaf á þurrum stað, ekki geyma kol í kjallara.



Hámark 50% (sjá yfirlit hér að neðan) af skálinni má fylla með kolum. Offylling skálarinnar getur skilið eftir sig alvarlegar skemmdir á grillinu þínu.

| Gerð         | Hámarksþyngd    |
|--------------|-----------------|
| Kamal 53     | hámark 1–1,5 kg |
| kamal 60     | hámark 2–2,5 kg |
| kamal 60 MAT | hámark 2–2,5 kg |

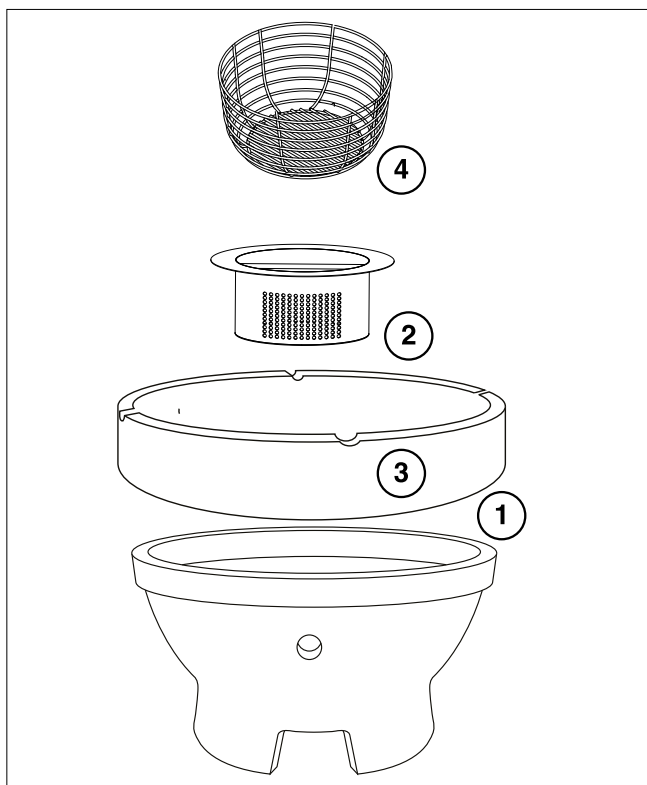


Ekki brenna við eða sprek í grillinu, hitastigið verður of hátt og mun skemma grillið.



Notaðu alltaf kol, aldrei viðarkol (e. briquette).

## 7.2. Uppsetning tækisins



- Setjið glóðakerið (nr. 1) í Kamal með opinu meðfram framhliðinni, á hlið loftræstiventilsins.
- Setjið öskubakkann (nr. 2) í glóðakerið með loftræstihlerunum sem snúa áfram, í átt að loftræstilokanum.
- Setjið hringinn (nr. 3) á glóðakerið.
- Setjið kolakörfuna (nr. 4) í glóðakerið fyrir ofan öskubakkann.

## 7.3. Að kveikja á tækinu.

- Setjið kolið í kolakörfuna.  
Ábending: Ekki nota of mikið af kolum þegar kveikt er á grillinu. Þú getur bætt meira við síðar ef þörf krefur.

Kolakörfuna skal aldrei fylla fyrir ofan brúnina.

- Bætið 3 viðarkveikiefnum við kolin.
- Notaðu langa eldspýtu til að kveikja í kveikiefninu.
- Í upphafi verður neðri loftræstiventillinn að vera að fullu opinn og lokið skal vera opið þar til loginn er horfinn. Síðan er hægt að stjórna hitastigi með loftræstilokunum tveimur.



Í fyrsta skipti sem þú notar tækið verður þú að leyfa því að brenna í 60 mínútur við lágan hita. Þetta mun hjálpa til við að fjarlægja afgangsfarmleisluftu úr tækinu og

leyfa þéttingum og keramikinu tækifæri til að laga sig að hitanum.



Ekki setja grillgrindina strax á tækið. Tómt grill getur aflagast hitun stendur of lengi yfir.



**ADVÖRUN!** Ekki nota mengað alkóhól, bensín eða annan eldfiman vökva til að kveikja eða kveikja aftur á tækinu! Ekki nota viðarkveikikubba til að kveikja á Kamal-grillinu þínu.



**ADVÖRUN!** Ekki byrja að grilla fyrr en kolin eru komin með öskulag. Þetta tekur vanalega u.þ.b. 30 mínútur.

## 8. UNDIRBÚIÐ KAMALINN TIL ELDUNAR

Mikilvægustu skrefin í þessu verkefni eru sýnd á bls. 57 / Kamal er að venju búíð hitaskildi sem samanstendur af tveimur hálfhringjum og ryðfríu stálgrilli. Þú getur valið að grilla beint eða óbeint, allt eftir því hvað þú ert að elda.

Ef **grillað er óbeint**, skal setja hálfhringina tvo í hitaskjaldarstandinn. Síðan er hægt að setja grillið á sinn stað. Ef **grillað er beint**, skaltu setja grillið beint á hringinn. Hitaskjaldarstandinn er einnig hægt að nota til að auka hæð yfir kolunum.



Lokið getur ekki verið opið á öllum stöðum og verður að hafa það á sínum stað til að koma í veg fyrir að það lokist.



**ADVÖRUN!** Við háan hita getur verið hættulegt að opna lokið á Kamal í einni tilraun þar sem það getur valdið blossom. Við mælum ávallt með því að opna lokið hægt. Opnaðu lokið í tveimur áföngum: lyftu því aðeins í fyrstu, opnaðu það svo til viðbótar.



Auðvelt er að stækka Barbecook Kamal með sveigjanlegu eldunarkerfi og steypujárnsgrilli fyrir fjölbreyttari uppsetningu.



Nauðsynlegt er að skoða alla bolta og skrúfur eftir fyrstu notkun. Málbelti utan um lokið og skálina getur losnað vegna hita. Við mælum með að athuga það með reglulegu millibili. Ekki  herða skrúfur og bolta um of, þannig kemurðu í veg fyrir brot á grillinu.

## 9. GAGNLEG RÁÐ OG BRELLUR

### 9.1. Að stilla eldstyrk

Þú getur stillt afl eldsins með loftræstilokunum efst og neðst á tækinu.

Æfingin skapar meistarann. Sjá eldunarhita, bls. 25.

### 9.2. Að koma í veg fyrir að matur brenni

Til að koma í veg fyrir að maturinn brenni:

- Byrjaðu aldrei að grilla þegar enn eru logar í skálinni. Bíddu þar til kolin eru þakin þunnu lagi af hvítri ösku.
- Forðastu að setja matinn þinn í of mikinn hita. Þú getur:
  - Varið matinn með því að setja hitaskjöldinn á sinn stað.
  - Minnkað hitann með því að stjórna loftræstilokunum.

### 9.3. Að koma í veg fyrir að matur festist

Til að koma í veg fyrir að maturinn festist við grillið:

- Olíuberið matinn létt með pensli áður en hann er settur á grillið. Þú getur einnig smurt olíunni á grillið.
- Ekki snúa matnum of ört. Leyfðu honum fyrst að hitna vandlega.

### 9.4. Að koma í veg fyrir blossa

Blossar eru skyndilegir logar sem neista úr skálinni þegar þú grillar. Þeir stafa venjulega af fituleka eða marinerungu. Blossar geta komið upp við grillun. Þetta er eðlilegur viðburður. Hins vegar eykur umfram blossi hitastig skálarinnar og getur kveikt í uppsafnaðri fitu.

Hvernig er hægt að koma í veg fyrir blossa?

- Gakktu úr skugga um að skálin sé hrein áður en þú byrjar að grilla. Við mælum með því að þrífa skálina eftir hverja notkun.

- Fjarlægðu umframfitu og marineringu af kjötinu. Þú gætir líka notað Barbecook grillmottuna eða Barbecook grillpönnuna fyrir marinerað kjöt.

| LEIÐBEININGAR VIÐ MATREIÐSLUHITASTIG |                         |           |            |
|--------------------------------------|-------------------------|-----------|------------|
| Hæg eldun/reyking 65 - 135 ° C       |                         | Efri loki | Neðri loki |
| Nautakjöt                            | 2 klukkustundir á 500 g |           |            |
| Svínakjöt                            | 2 klukkustundir á 500 g |           |            |
| Heill kjúklingur                     | 3 - 4 tímar             |           |            |
| Rif                                  | 3 - 5 tímar             |           |            |
| Bógur                                | 9+ tímar                |           |            |
| Bakist/steikist við 135 - 180 ° C    |                         | Efri loki | Neðri loki |
| Fiskur                               | 15 - 20 mínútur         |           |            |
| Svínakjöt                            | 15 - 30 mínútur         |           |            |
| Kjúklingabitar                       | 30 - 45 mínútur         |           |            |
| Heill kjúklingur                     | 1 - 1,5 klst            |           |            |
| Lambalæri                            | 3 - 4 tímar             |           |            |
| Kalkúnn                              | 2 - 4 klukkustundir     |           |            |
| Svínalæri                            | 2 - 5 tímar             |           |            |
| Grill/pizza 180 - 250 ° C            |                         | Efri loki | Neðri loki |
|                                      |                         |           |            |
| Sviðnun/eldun 250 - 370 ° C          |                         | Efri loki | Neðri loki |
| Steik                                | 5 - 8 mínútur           |           |            |
| Svínakótelettur                      | 6 - 10 mínútur          |           |            |
| Hamborgarar                          | 6 - 10 mínútur          |           |            |
| Pylsur                               | 6 - 10 mínútur          |           |            |
|                                      |                         |           |            |



## 10. AÐ SLÖKKVA Á TÆKINU

Eftir eldun verður þú að loka öllum loftræstilokum og lokinu. Þetta mun hægt og rólega slökkva eldinn.

 Ekki nota vatn til að slökkva á kolunum. Þetta mun skemma Kamal-grillið.

## 11. VIÐHALD TÆKISINS

### 11.1. Hreinsun á keramikhlutum

Kamal er sjálfhreinsandi tæki. Hitið Kamal í 260 gráður í 30 mínútur. Þetta mun brenna niður matarleifar og afgöngum. Þú getur síðan notað þurran burstu til að bursta Kamal-grillið varlega að innan þannig að aðrar leifar falli í öskubakkann. Þú þarft þá aðeins að tæma bakkann. Hægt er að þrifa svörtu ytri hlutana Kamal-grillsins auðveldlega með rökum klút.

 Aldrei nota vatn og/eða hreinsiefni til að þrifa Kamal (að innan). Keramikíð er með smáholum og mun gleypa vatnið og/eða hreinsiefni, sem mun að lokum valda því að sprungur koma á Kamal-grillið.

### 11.2. Þrif á grillinu

Grillgrindina, sem fylgir með Kamal, má setja í uppþvottavél. Að auki er Kamal einnig með mikið úrval af aukahlutum til að þrifa grillið fljótt og auðveldlega.

### 11.3. Geymsla Kamal

Geymdu tækið á þurrum stað (innandyra, undir skýli o.s.frv.) eftir hverja notkun. Til að lengja líftíma tækisins ráðleggjum við þér eindregið að hylja grillið með Barbecue hlíf. Skráðu heimilistækið þitt á [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) til að komast að því hvaða yfirbreiðslu þú þarft.

 Gakktu úr skugga um að loftræstilokarnir séu að fullu opnir þegar Kamal er geymt undir yfirbreiðslu. Þetta á einnig við þegar tækið er sett innandyra. Lokun allra loftræstiloka getur valdið því að mygla myndist.

### 11.4. Viðhald á keramiki, ryðfríu stáli, bambus og dufthúðuðum hlutum

Tækið er úr keramiki, ryðfríu stáli, bambus og dufthúðuðu efni. Hverju efni verður að viðhalda á sérstakan hátt:

| Efniviður      | Hvernig á að viðhalda þessum efniviði                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keramik        | <ul style="list-style-type: none"><li>Aldrei nota vökva.</li><li>Aldrei nota skarpa hluti.</li><li>Forðastu fall og högg. Er brothætt.</li></ul>                                                                                                                                                                    |
| Ryðfrítt stál. | <ul style="list-style-type: none"><li>Ekki nota tærandi, hrjúp efni eða málmhreinsiefni.</li><li>Notaðu mild hreinsiefni og láttu þau liggja á stálinu.</li><li>Notaðu mjúkan svamp eða klút.</li><li>Eftir hreinsun skaltu skola tækið vandlega og láta tækið þorna alveg áður en það er sett í geymslu.</li></ul> |
| Dufthúðun      | <ul style="list-style-type: none"><li>Ekki nota skarpa hluti. Notaðu mildar hreinsivörur og mjúkan svamp eða klút.</li><li>Eftir hreinsun skaltu skola tækið vandlega og láta tækið þorna alveg áður en það er sett í geymslu.</li></ul>                                                                            |
| Bambus         | <ul style="list-style-type: none"><li>Hreinsið með mjúkum, rökum klút án sterkra hreinsiefna.</li></ul>                                                                                                                                                                                                             |

|           |                                                                                                                                         |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Steypt ál | <ul style="list-style-type: none"><li>Hreinsið með mjúkum, rökum klút án sterkra hreinsiefna.</li><li>Ekki nota skarpa hluti.</li></ul> |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

 Skemmdir sem myndast vegna þess að þessum leiðbeiningum er ekki fylgt er lítið á sem ófullnægjandi viðhald og þær falla ekki undir ábyrgðina.

Fyrir neðan stækkaða mynd tækis þíns (seinni hluti handbókarinnar á bls. 52), getur þú skoðað lista yfir alla hluti sem eru í tækinu þínu. Þessi listi inniheldur tákn sem tilgreinir efni hvers hluta, svo þú getur notað hann til að athuga hvernig á að viðhalda ákveðnum hluta.

Hlutalistinn notar eftirfarandi tákn:

| Tákn | Efniviður      |
|------|----------------|
| ▲    | Keramik        |
| ■    | Ryðfrítt stál. |
| ★    | Dufthúðun      |
| ●    | Bambus         |
| ◆    | Steypt ál      |

### 11.5. Þöntun varahluta

Að lokum þarf að skipta um hluti sem verða fyrir eldi eða miklum hita.

Hvernig á að panta varahluti:

1. Finndu tilvísunarnúmer hlutans sem þú þarft. Listi yfir öll tilvísunarnúmer er undir stækkuðu teikningunum í seinni hluta þessarar handbókar og á [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Ef þú hefur skráð tækið þitt á netinu birtist rétti listinn sjálfkrafa á MyBarbecue reikningnum þínum. Þú getur líka pantað varahluti í gegnum reikninginn þinn.

2. Pantaðu varahlutinn í gegnum [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) eða á sölustað þínum. Varahluti, sem falla undir ábyrgð, er aðeins hægt að panta í gegnum sölustað þinn.

## 12. ÁBYRGÐ

### 12.1. Það sem ábyrgð nær yfir

Tækið þitt hefur takmarkaða 20 ára ábyrgð á keramiklokunum, keramikhúsinu, keramikhringnum og keramikglóðakerinu. Það er 2 ára ábyrgð á öllum öðrum hlutum. Þessi ábyrgð nær til allra framleiðslugalla frá kaupdegi, að því tilskildu að:

- Þú hefur notað, sett saman og viðhaldið tækinu þínu í samræmi við leiðbeiningarnar í þessari handbók. Skemmdir vegna misnotkunar, óviðeigandi samsetningar, skemmdir vegna falls, eða rangt viðhald verður ekki talið sem framleiðslu galli.
- Þú notar tækið þitt á eðlilegan hátt og aðeins innan heimilisins.
- Þú getur sent inn kaupskírteini og einstakt raðnúmer tækis þíns. Raðnúmerið samanstendur af 16 stöfum. Þú finnur þetta númer:
  - Í handbókinni
  - Á umbúðunum sem fylgdu tækinu þínu.
- Gæðadeild Barbecue mun staðfesta að hlutarnir séu gallaðir og hvort gallinn hafi átt sér stað við hefðbundna notkun, hvort grillið sé rétt samsett og rétt viðhald sé á tækinu. Ef eitt af þessum skilyrðum er ekki uppfyllt, fellur beiðni þín ekki undir ábyrgðina. Í öllum tilvikum er ábyrgðin takmörkuð við viðgerð eða skipti á gölluðum hlutum.

### 12.2. Það sem ábyrgð nær ekki yfir

Eftirfarandi skemmdir og gallar falla ekki undir ábyrgðina:

- Venjulegt slit (ryðmyndun, aflögun, litabreyting, osfrv.) hluta

sem verða fyrir beinum eldi eða miklum hita. Skipta þarf um þessa hluta af og til.

- Sjónrænir gallar sem eru eðlislægir í framleiðsluferlinu. Þessir gallar teljast ekki sem framleiðslugallar. Keramik er náttúruleg vara og getur verið mismunandi í lit, mótun og áferð. Ytri gljáinn getur verið með örmjóar sprungur og óhreinindi, þetta er fágætt fyrir vöruna, mun ekki skerða virkni tækisins og fellur ekki undir ábyrgðina.
- Venjuleg veðrun og sprungur í bambushlutum nema þær hamli virkni.
- Allt tjón af völdum gáleysislegs viðhalds, óviðeigandi geymslu, óviðeigandi samsetningar eða breytingar á samsettum hlutum.

- Skemmdir vegna eigin flutninga eða falla.
- Allar skemmdir vegna misnotkunar á tækinu (ekki notað í samræmi við leiðbeiningarnar í þessari handbók, notað í atvinnuskyni, notað sem brunaker osfrv.).
- Allar mögulegar skemmdir af völdum kæruleysis eða ekki notað samkvæmt leiðbeininum á notkun tækisins.
- Ryð eða mislitun vegna utanaðkomandi áhrifa, notkun sterkra hreinsiefna, notkun á klór o.s.frv. Þessi skaði er ekki talinn framleiðslugalli.



# LV – LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

## 1. REĢISTRĒJIET SAVU IEKĀRTU

Paldies, ka iegādājāties Barbecook grilu.

Mēs ceram, ka tā lietošana jums vēl ilgi sagādās prieku! Optimizējiet savas iespējas, reģistrējot grilu tiešsaistē, un izmantojiet daudzās priekšrocības.

- Jūs saņemsiet piekļuvi pilnai lietošanas instrukcijai tiešsaistē, kurā ietverta detalizēta informācija par ierīci.
- Piedāvājam arī personalizētu pēcpārdošanas servisu, kas sniedz iespēju ātri un ērti atrast un pasūtīt rezerves daļas. Tas ļauj maksimāli izmantot garantijas pakalpojumus.
- Jūs saņemsiet informāciju par produktu atjauninājumiem.
- Kā arī varēsiet uzzināt daudz jaunu padomu un triku.



Lai uzzinātu plašāku informāciju par ierīces reģistrēšanu, apmeklējiet vietni [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Barbecook ievēro jūsu tiesības uz privātumu. Jūsu dati nekad netiks pārdoti, izplatīti vai kopīgioti ar trešajām pusēm.

## 2. PAR ŠO INSTRUKCIJU

Šī instrukcija sastāv no divām daļām.

1. daļa satur vispārīgas uzstādīšanas, lietošanas, apkopes instrukcijas un garantijas noteikumus.

2. daļa (sākums 51) satur attēlus, detaļu sarakstus un montāžas rasējumus.



Ja instrukcijā ir attēls, kas atbilst noteiktam instrukcijas norādījumam, šāds norādījums ir apzīmēts ar zīmuļa simbolu.

## 3. DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

Pirms grila lietošanas izlasiet instrukciju. Rūpīgi ievērojiet sniegtos norādījumus. Grila uzstādīšana vai lietošana tādā veidā, kas atšķiras no instrukcijā norādītā, var radīt ugunsgrēka un materiālu zaudējumu risku.



Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies, ja grils nav ticis lietots saskaņā ar instrukciju (nepareiza uzstādīšana, nepareiza lietošana, nepareiza apkope utt.).

- **BRĪDINĀJUMS!** Sargājiet grilu no bērniem un mājdzīvniekiem.
- **BRĪDINĀJUMS!** Šis grils ievērojami sakarst. To ir aizliegts pārvietot lietošanas laikā.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ja sasniegta augsta temperatūra, Kamal grila vāka strauja atvēršana var būt bīstama, jo tas var izraisīt uzliesmojumus. Mēs vienmēr iesakām atvērt vāku lēnām. Atveriet vāku, izpildot divas darbības: vispirms to nedaudz paceliet un pēc tam atveriet tālāk.
- **BRĪDINĀJUMS!** Kamal grila iekšpusē tīrīšanai vai ogļu dzēšanai nekad neizmantojiet ūdeni. Tādējādi Kamal grils tiks bojāts.
- Ja jums jāpieskaras grila sakarsušajām detaļām, izmantojiet atbilstošu aizsargaprīkojumu.
- Lietošanas laikā sargājiet viegli uzliesmojošus materiālus, viegli uzliesmojošus šķidrumus un kūstošus priekšmetus no grila.
- **BRĪDINĀJUMS!** Grila sākotnējai vai atkārtotai aizdedzināšanai aizliegts izmantot spirtu, benzīnu vai citus viegli uzliesmojošus šķidrumus! Atļauts izmantot tikai tādus aizdedzināšanas līdzekļus, kas atbilst EN 1860-3 standarta noteikumiem!
- **BRĪDINĀJUMS!** Grilu atļauts sākt lietot tikai tad, kad ogles ir pārklājušās ar pelnu kārtiņu. Parasti tas aizņem apmēram 30 minūtes.
- Lietošanas laikā neatstājiet grilu bez uzraudzības.
- Lietošanas laikā (īpaši ļoti karstās dienās un sausos apstākļos) sagatavojiet smiltis, ko nepieciešamības gadījumā varēsīt tūlītēji izmantot.

- Nelietojiet iekštelpās! Lietojiet grilu tikai ārpus telpām. Ja lietojiet grilu iekštelpās vai pat garāžā, slēgtās telpās vai nojumē, pastāv risks saindēties ar oglekļa monoksīdu.

**Izvēloties atrašanās vietu, ņemiet vērā šādus faktorus:**

- Novietojiet grilu vismaz trīs metru attālumā no ēkas atklātā, labi vēdināmā vietā.
- Nenovietojiet grilu zem konstrukcijām (verandām, nojumēm utt.) vai zem koku lapotnēm.
- Novietojiet grilu uz līdzenas un stabilas virsmas.
- Nelietojiet grilu uz braucoša transportlīdzekļa (laivām, piekabēm utt.).

## 4. KAMADO VĒSTURE

Paldies, ka iegādājāties Barbecook grilu.

Pirms 3000 gadiem arheologi atklāja lielus māla traukus, kas uzskatāmi par keramiskās plīts agrīno atveidojumu. Japānā "Mushikamado" bija apaļš māla pods ar noņemamu kupola formas vāku, kas paredzēts rīsu tvaicēšanai. Nosaukums "Kamado" no japāņu valodas nozīmē "plīts" vai "gatavošanas iekārta". Nosaukumu pieņēma amerikāņi, un tagad to izmanto kā vispārīgu terminu šāda veida keramikas plītim. Kamado plītis ir ļoti universālas. Tās ir piemērotas ne tikai grilēšanai un kūpināšanai, bet arī picu, maizes, kūku un cepumu cepšanai.

Kamado lieliski saglabā siltumu un spēj uzturēt augstu temperatūru, precīzi kontrolējot gaisa plūsmu caur augšējām un apakšējām ventilācijas atverēm. Augsta temperatūra ir ideāli piemērota hamburgeru un desiņu ātrai pagatavošanai, savukārt zemāka temperatūra tiek izmantota, lai ilgāku laiku gatavotu lielākus gaļas gabalus.

## 5. LIETOTIE TERMINI

Šajā instrukcijas sadaļā ir uzskaitītas dažu mazāk pazīstamu terminu definīcijas. Šie termini tiek izmantoti, apspriežot dažādas tēmas visā instrukcijā.

### 5.1. Keramika

Šis keramiskais materiāls ir izgatavots uz mullīta bāzes. To galvenokārt izmanto keramikas rūpniecībā, ražojot ugunsdrošus materiālus. Šī materiāla īpašības ietver:

- siltumpretestību,
- izturību,
- spēju izturēt par 1000 grādiem augstāku temperatūru.

## 6. GRILA UZSTĀDĪŠANA

### 6.1. Drošības norādījumi

- Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
- Uzstādot grilu, neveiciet modifikācijas ierīces konstrukcijā. Ir aizliegts veikt jebkādas grila izmaiņas; tas ir ļoti bīstami.
- Rūpīgi ievērojiet sniegtos uzstādīšanas norādījumus.
- Lietotājs ir atbildīgs par grila pareizu uzstādīšanu. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizas uzstādīšanas rezultātā.



Vienmēr atcerieties fiksēt riteņus bremžu pozīcijā.

### 6.2. Lai uzstādītu grilu:

1. Pirms lietošanas novietojiet grilu uz līdzenas un stabilas virsmas.
2. Salieciet grila detaļas, kā parādīts uzstādīšanas shēmās.



Uzstādīšanas shēmas ir atrodamas šīs instrukcijas otrajā daļā (54. lpp.) pēc grila detaļu saraksta. Visi materiāli, kas nepieciešami Kamal grila uzstādīšanai, tiek piegādāti iepakojumā.



Montāža jāveic vismaz diviem cilvēkiem, jo Kamal grils ir ļoti smags un var tikt bojāts.



Pievelciet skrūves un uzgriežņus, pielietojot mērenu spēku, lai neradītu bojājumus.

## 7. GRILA SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI

*Jums ir nepieciešamas kokogles, aizdedzinātāji un gari sērkociņi.*

### 7.1. Kāda veida ogles ieteicams lietot?

Vienmēr grilā izmantojiet tradicionālās ogles. Izmantojiet labas kvalitātes ogles – vēlams kokogles, kas atbilst EN 1860-2 standartam. Labas kvalitātes kokogles ir lielu, spīdīgu gabalu ogles, kas īpaši neput.

 Pirms uzglabāšanas pareizi aizveriet kokogļu iepakojumu. Vienmēr uzglabāiet kokogles sausā vietā, neglabāiet kokogles pagrabā.

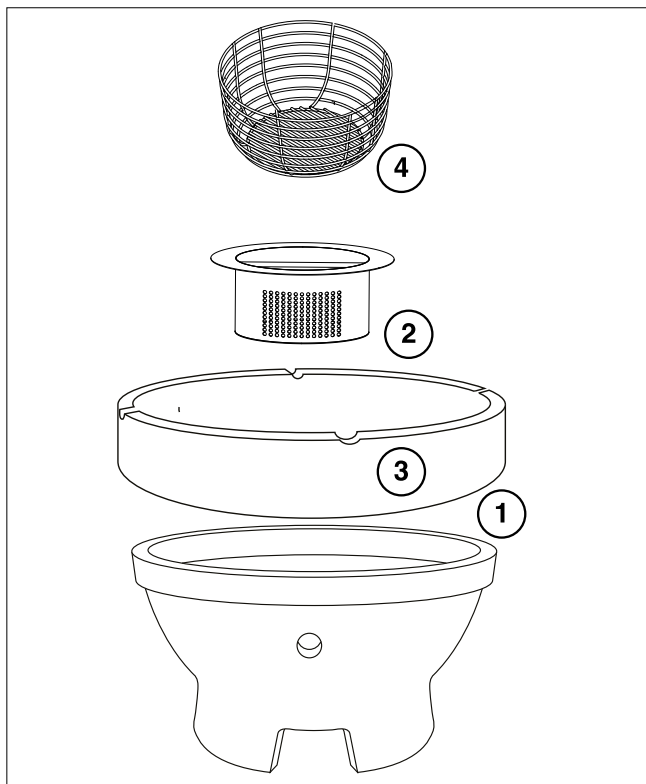
 Ar kokoglēm atļauts piepildīt maksimāli 90% no ogļu tvertnes (skatīt pārskatu zemāk). Tvertnes pārpildīšana var nopietni bojāt grilu.

| Veids        | Maksimālais svars |
|--------------|-------------------|
| KAMAL 53     | Maks. 1–1,5 kg    |
| KAMAL 60     | Maks. 2–2,5 kg    |
| KAMAL 60 MAT | maks. 2–2,5 kg    |

 Nededziniet grilā malku, jo pārāk augstas temperatūras rezultātā grils tiks bojāts.

 Vienmēr izmantojiet ogles un nekad briķetes.

### 7.2. Iekārtas uzstādīšana



1. Ievietojiet pannu (Nr. 1) Kamal grilā, pagriežot tās atveri pret ventilācijas vārsta sānu priekšpusi.
2. Ievietojiet pelnu savākšanas paplāti (Nr. 2) pannā, pagriežot ventilācijas atveres uz priekšpusi pret ventilācijas vārstu.
3. Novietojiet gredzenu (Nr. 3) uz pannas.
4. Ievietojiet ogļu tvertni (Nr. 4) pannā virs pelnu savākšanas paplātes.

### 7.3. Grila aizdedzināšana.

1. Ieberiet kokogles ogļu tvertnē.  
Padoms: aizdedzinot grilu, neizmantojiet pārāk daudz ogļu.  
Ja nepieciešams, vēlāk varat pievienot vairāk ogļu.  
Nekad nepiepildiet ogļu tvertni pāri tās malām.
2. Pievienojiet oglēm trīs aizdedzināšanas kubiņus.

3. Aizdedzināšanas kubiņu aizdedzināšanai izmantojiet garu sērkociņu.

4. Sākumā apakšējam ventilācijas vārstam jābūt pilnībā atvērtam, bet vākam – aizvērtam, līdz liesma pilnībā pazūd. Pēc tam temperatūru var kontrolēt ar abiem ventilācijas vārstiem.

 Pirmo reizi lietojot grilu, ļaujiet tam karsēties vismaz 60 minūtes zemā temperatūrā. Tas palīdzēs likvidēt grilā atlikušās taukvielas, kas uzkrājušās ražošanas procesā, kā arī ļaus starplikām un keramiskajām detaļām pielāgoties augstajai temperatūrai.

 Vēl nelieciet restes uz grila. Uzliekot tukšas restes, tās var deformēties, ja tās pārāk ilgi tur virs karstuma avota.

 **BRĪDINĀJUMS!** Grila sākotnējai vai atkārtotai aizdedzināšanai aizliegts izmantot spirtu, benzīnu vai citus viegli uzliesmojošus šķidrumus! Kamal grila aizdedzināšanai aizliegts izmantot ogļu aizdedzināšanas ierīci.

 **BRĪDINĀJUMS!** Sāciet grila lietošanu tikai tad, kad ogles ir pārklājušās ar pelnu kārtiņu. Parasti tas aizņem apmēram 30 minūtes.

## 8. KAMAL GRILA SAGATAVOŠANA ĒDIENA GATAVOŠANAI

Svarīgākie šīs darbības soļi ir norādīti 57. lpp.

Kamal grila standarta aprīkojumā ir iekļauts siltuma vairogs, kas sastāv no diviem puslوكiem un nerūsējošā tērauda restēm. Ēdienu iespējams grilēt tieši vai netieši, atkarībā no izvēlētās pagatavošanas metodes.

Izvēloties **netiešo grilēšanu**, abi puslوكi jāievieto siltuma vairoga turētājā. Pēc tam varat uzlikt restes.

Izvēloties **tiešo grilēšanu**, novietojiet restes tieši uz gredzena. Siltuma vairoga turētāju var izmantot arī papildu augstuma iegūšanai virs oglēm.

 Vāks nepaliek atvērts visās pozīcijās, un tas ir jānofiksē, lai novērstu tā aizvēršanos.

 **BRĪDINĀJUMS!** Ja sasniegta augsta temperatūra, Kamal grila vāka strauja atvēršana var būt bīstama, jo tas var izraisīt uzliesmojumus. Mēs vienmēr iesakām atvērt vāku lēnām. Atveriet vāku, izpildot divas darbības: vispirms to nedaudz paceliet un pēc tam atveriet tālāk.

 Barbecue Kamal grilu iespējams vienkārši papildināt ar pielāgojamu gatavošanas sistēmu un čuguna restēm daudzveidīgākai uzstādīšanai.

 Pēc pirmās lietošanas jāpārbauda visi aizbīdņi un skrūves. Metāla stīpa ap vāku un blodu karstuma ietekmē var kļūt vaļīga. Iesakām to regulāri pārbaudīt. Pievelkot skrūves, nepielietojiet pārmērīgu spēku, lai novērstu to salūšanu.

## 9. NODERĪGI PADOMI UN TRIKI

### 9.1. Degšanas intensitātes pielāgošana

Degšanas intensitāti var regulēt ar grila augšpusē un apakšā esošajiem ventilācijas vārstiem.

Meistarība iegūstama ar praksi. Skatiet informāciju par gatavošanas temperatūru 31. lpp.

### 9.2. Ēdiena apdegšanas novēršana

Lai novērstu grilētā ēdiena apdegšanu:

- Nekad nesāciet grilēt, kamēr tvertnē vēl ir liesmas. Nogaidiet, līdz kokogles ir pārklājušās ar plānu baltu pelnu kārtiņu.
- Izvairieties no ēdiena pakļaušanas pārmērīgam karstumam. Jūs varat:
  - Aizsargāt ēdienu, ievietojot grilā siltuma vairogu.

- Samazināt temperatūru, regulējot ventilācijas vārstus.

### 9.3. Ēdiena pielipšanas novēršana

Lai ēdiens nepieliptu pie restēm:

- Pirms ēdiena novietošanas uz restēm, ar otas palīdzību ieziediet to ar eļļu. Varat ieeļļot arī restes.
- Neapgrieziet ēdienu pārāk ātri. Vispirms ļaujiet tam kārtīgi sakarst.

### 9.4. Uzliesmojumu novēršana

Tvertne grilēšanas laikā var rasties pēkšņi uzliesmojumi.

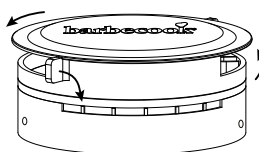
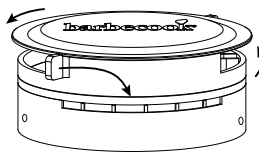
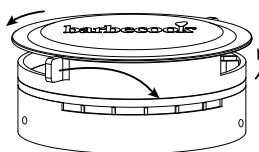
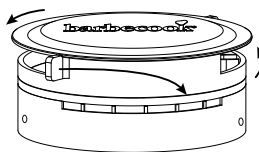
Parasti tos izraisa tauku vai marinādes pilēšana grila tvertnē.

Grilējot var rasties pēkšņas liesmas.

Tā ir normāla parādība. Tomēr, ja liesmošana ir pārmērīga, grila tvertnes temperatūra var ievērojami paaugstināties un tajā satecējušie tauki var aizdegties.

Kā novērst uzliesmojumus?

- Pārbaudiet, vai tvertne pirms grilēšanas ir iztīrīta. Iesakām iztīrīt tvertni pēc katras lietošanas reizes.
- Noteciniet no gaļas liekos taukus un marinādi. Marinētai gaļai varat izmantot arī Barbecook grilēšanas paklāju vai Barbecook grilēšanas pannu.

| IETEIKUMI GATAVOŠANAS TEMPERATŪRAI                                                                                                                                                                                         |                    |                                                                                     |                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Lēna gatavošana/kūpināšana 65-135°C                                                                                                                                                                                        |                    | Augšējais vārsts                                                                    | Apakšējais vārsts                                                                    |
| Liellopu gaļa                                                                                                                                                                                                              | 2 stundas uz 500 g |    |    |
| Cūkgaļa                                                                                                                                                                                                                    | 2 stundas uz 500 g |                                                                                     |                                                                                      |
| Vesela vista                                                                                                                                                                                                               | 3-4 stundas        |                                                                                     |                                                                                      |
| Riņķas                                                                                                                                                                                                                     | 3-5 stundas        |                                                                                     |                                                                                      |
| Locītavas                                                                                                                                                                                                                  | 9+ stundas         |                                                                                     |                                                                                      |
| Cepšana/cepetis 135-180°C                                                                                                                                                                                                  |                    | Augšējais vārsts                                                                    | Apakšējais vārsts                                                                    |
| Zivis                                                                                                                                                                                                                      | 15-20 minūtes      |  |  |
| Cūkgaļas fileja                                                                                                                                                                                                            | 15-30 minūtes      |                                                                                     |                                                                                      |
| Vistas gabaliņi                                                                                                                                                                                                            | 30-45 minūtes      |                                                                                     |                                                                                      |
| Vesela vista                                                                                                                                                                                                               | 1-1,5 stundas      |                                                                                     |                                                                                      |
| Jēra kāja                                                                                                                                                                                                                  | 3-4 stundas        |                                                                                     |                                                                                      |
| Turcija                                                                                                                                                                                                                    | 2-4 stundas        |                                                                                     |                                                                                      |
| Šķiņķis                                                                                                                                                                                                                    | 2-5 stundas        |                                                                                     |                                                                                      |
| Grilēšana/pica 180-250°C                                                                                                                                                                                                   |                    | Augšējais vārsts                                                                    | Apakšējais vārsts                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                            |                    |  |  |
| Apgrauzdēšana/pirolīze 250-370°C                                                                                                                                                                                           |                    | Augšējais vārsts                                                                    | Apakšējais vārsts                                                                    |
| Steiks                                                                                                                                                                                                                     | 5-8 minūtes        |  |  |
| Cūkgaļas kotletes                                                                                                                                                                                                          | 6-10 minūtes       |                                                                                     |                                                                                      |
| Hamburgeri                                                                                                                                                                                                                 | 6-10 minūtes       |                                                                                     |                                                                                      |
| Desas                                                                                                                                                                                                                      | 6-10 minūtes       |                                                                                     |                                                                                      |
| <div><div> Atvērts</div><div> Aizvērts</div></div> |                    |                                                                                     |                                                                                      |

## 10. GRILA APDZĒŠANA

Pēc gatavošanas jāaizver visi ventilācijas vārsti un vāks. Tādējādi uguns pakāpeniski izdzisīs.

 Ogļu dzēšanai neizmantojiet ūdeni. Tādējādi Kamal grils tiks bojāts.

## 11. GRILA APKOPE

### 11.1. Keramisko detaļu tīrīšana

Kamal grils ir pašattīroša ierīce. Karsējiet Kamal grilu līdz 260 grādiem 30 minūtes. Tādējādi tiks sadedzināti visi pārtikas atlikumi un atkritumi. Pēc tam varat izmantot sausu suku, lai saudzīgi notīrītu Kamal grila iekšpusi, lai atlikušās ēdiena paliekas iekristu pelnu savākšanas paplātē.

Pēc tam atliek tikai iztukšot pelnu savākšanas paplāti.

Kamal grila melno ārpusi var saudzīgi notīrīt ar mitru drānu.

 Kamal grila tīrīšanai (iekšpusē) nekad neizmantojiet ūdeni un/vai tīrīšanas līdzekļus. Keramikā ir porains materiāls, kas absorbē ūdeni un/vai tīrīšanas līdzekļus un rezultātā izraisa Kamal grila plaisāšanu.

### 11.2. Restu tīrīšana

Kamal grila komplektā iekļautās restes var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Turklāt Kamal grilam ir pieejams arī plašs ātrais un vieglais restu tīrīšanai paredzētu piederumu klāsts.

### 11.3. Kamal grila uzglabāšana

Pēc katras lietošanas grilu uzglabāiet sausā vietā (telpās, zem nojumes utt.). Lai pagarinātu grila kalpošanas laiku, iesakām pārklāt grilu ar Barbecue pārsegu.

Lai atrastu nepieciešamos piederumus, reģistrējiet savu grilu vietnē [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Ja Kamal grils tiek uzglabāts ar vāku, pārliecinieties, vai ventilācijas vārsti ir pilnībā atvērti. Tiem jābūt atvērtiem, arī novietojot grilu iekštelpās. Aizverot visus ventilācijas vārstus, var veidoties pelējums.

### 11.4. Keramikas, nerūsējošā tērauda, bambusa un pulverkrāsas pārklājuma detaļu uzturēšana

Grils ir izgatavots no keramikas, nerūsējošā tērauda, bambusa un pulverkrāsas pārklājuma materiāliem. Katra materiāla apkope jāveic atšķirīgi:

| Materiāls                  | Materiāla apkope                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keramikā                   | <ul style="list-style-type: none"><li>Nekad nelietojiet šķidrumus.</li><li>Nekad nelietojiet asus priekšmetus.</li><li>Izvairieties no kritieniem un triecieniem. Ir plīstošs.</li></ul>                                                                                                                                                                                        |
| Nerūsējošais tērauds       | <ul style="list-style-type: none"><li>Nelietojiet agresīvus, abrazīvus vai metāla tīrīšanas līdzekļus.</li><li>Izmantojiet saudzīgus tīrīšanas līdzekļus un ļaujiet tiem noteiktu laiku iedarboties uz tērauda materiālu.</li><li>Izmantojiet mīkstu sūkli vai auduma drānu.</li><li>Pēc tīrīšanas nodrošiniet rūpīgu grila uzglabāšanu un ļaujiet tam pilnībā nožūt.</li></ul> |
| Ar pulverkrāsas pārklājumu | <ul style="list-style-type: none"><li>Nelietojiet asus priekšmetus.</li><li>Izmantojiet saudzīgus tīrīšanas līdzekļus un mīkstu sūkli vai auduma drānu.</li><li>Pēc tīrīšanas nodrošiniet rūpīgu grila uzglabāšanu un ļaujiet tam pilnībā nožūt.</li></ul>                                                                                                                      |

| Materiāls       | Materiāla apkope                                                                                                                                                 |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bambuss         | <ul style="list-style-type: none"><li>Tīriet ar mīkstu, mitru drānu, neizmantojot agresīvus tīrīšanas līdzekļus.</li></ul>                                       |
| Liets alumīnijs | <ul style="list-style-type: none"><li>Tīriet ar mīkstu, mitru drānu, neizmantojot agresīvus tīrīšanas līdzekļus.</li><li>Nelietojiet asus priekšmetus.</li></ul> |

 Bojājumi, kas rodas šo instrukciju neievērošanas rezultātā, tiek uzskatīti par slikti veiktu apkopi un uz tiem nav attiecināma garantija.

Zem grila detaļu saraksta (rokasgrāmatas II daļas 52. lpp.) varat apskatīt visu grila detaļu sarakstu. Šajā sarakstā ir izmantoti simboli, kas norāda katras detaļas materiālu, tāpēc varat šo sarakstu izmantot, lai pārbaudītu, kā rūpēties par katru konkrēto detaļu.

Detaļu sarakstā tiek izmantoti šādi simboli:

| Simbols | Materiāls                  |
|---------|----------------------------|
| ▲       | Keramikā                   |
| ■       | Nerūsējošais tērauds       |
| ★       | Ar pulverkrāsas pārklājumu |
| ●       | Bambuss                    |
| ◆       | Liets alumīnijs            |

### 11.5. Rezerves daļu pasūtīšana

Detaļas, kuras ir pakļautas uguns vai spēcīga karstuma ietekmei, ar laiku ir jāmaina.

Kā pasūtīt rezerves daļas:

1. Atrodiet nepieciešamās detaļas atsauces numuru. Šīs instrukcijas otrajā daļā un [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) atrodams visu atsauces numuru saraksts zem detaļu shēmas.



Ja esat reģistrējies grilu tiešsaistē, MyBarbecue kontā automātiski parādīsies atbilstošs saraksts. Rezerves daļas iespējams pasūtīt arī savā kontā.

2. Pasūtiet rezerves daļas vietnē [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) vai savā tirdzniecības vietā. Detaļas, uz kurām attiecināma garantija, iespējams pasūtīt tikai tirdzniecības vietā.

## 12. GARANTĪJA

### 12.1. Garantija attiecas uz:

Jūsu grilam ir ierobežota 20 gadu garantija keramikas vākam, keramikas korpusam, keramikas gredzenam un keramikas pannai. Visām pārējām detaļām ir 2 gadu garantija. Šī garantija attiecas uz visiem ražošanas defektiem no iegādes datuma, ja:

- Esat lietojis, uzstādījis grilu un veicis tā apkopi saskaņā ar šajā instrukcijā sniegtajiem norādījumiem. Bojājumi, kas radušies nepareizas lietošanas, nepareizas uzstādīšanas, kritienu rezultātā, vai nepareizas apkopes rezultātā, netiks uzskatīti par ražošanas defektiem.
- Lietojat grilu ierastā veidā un tikai mājas apstākļos.
- Varat iesniegt pirkumu apliecināšu dokumentu un jūsu grila unikālo sērijas numuru. Sērijas numurs sastāv no 16 rakstzīmēm. Šis numurs ir atrodams:
  - Aprakstā.
  - Uz jūsu grila iepakojuma.
- Barbecue kvalitātes nodaļa apstiprina detaļu defektus, kā arī to, vai bojājumi radušies normālas lietošanas, pareizas uzstādīšanas un pareizas apkopes apstākļos. Ja kāds no šiem nosacījumiem nav izpildīts, garantija nav piemērojama. Jebkurā gadījumā garantija ir attiecināma tikai uz bojātu detaļu remontu vai maiņu.

## 12.2. Garantijas neattiecas uz:

Garantija nav attiecināma uz šādiem bojājumiem un defektiem:

- Tādu detaļu normāls nodilums (rūsas veidošanās, deformācija, krāsas izmaiņas, utt.), kuras ir tieši pakļautas ugunij vai intensīvam karstumam. Šīs detaļas laiku pa laikam būs jāmaina.
- Vizuālas atšķirības, kas raksturīgas ražošanas procesam. Šīs neatbilstības nav uzskatāmas par ražošanas defektiem. Keramikā ir dabisks materiāls, kas var atšķirties pēc krāsas, struktūras un faktūras. Ārējā glazūrā var būt plaisas un sīki defekti, kas ir raksturīgi šādam produktam, un tie neietekmē grila funkcionalitāti, tāpēc uz tiem nav attiecināma garantija.
- Normāls nodilums un plaisas bambusa daļās, ja vien tās neietekmē funkcionalitāti.
- Jebkādi bojājumi, kas radušies neuzmanīgas apkopes rezultātā, nepareizas uzglabāšanas, nepareizas uzstādīšanas rezultātā vai iepriekš montētu detaļu pārveidojumu rezultātā.
- Bojājumi, kas radušies transportēšanas laikā vai kritienu rezultātā.
- Jebkādi bojājumi, kas radušies nepareizas grila lietošanas rezultātā (izmantojot grilu pretrunā ar šajā instrukcijā sniegtajiem norādījumiem, izmantojot komerciālos nolūkos, izmantojot kā ugunsкура vietu utt.).
- Jebkādi secīgie bojājumi, ko izraisījusi neuzmanīga vai neatbilstoša grila lietošana.
- Rūsas vai krāsas izmaiņas ārēju faktoru, agresīvu tīrīšanas līdzekļu lietošanas, hlora iedarbības rezultātā utt. Šādi bojājumi nav uzskatāmi par ražošanas defektiem.





# SK – POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA

## 1. ZAREGISTRUJTE SVOJ SPOTREBIČ

Ďakujeme, že ste si zakúpili gril od spoločnosti Barbecue. Dúfame, že si ho obľúbite a že s ním prežijete veľa príjemných chvíľ! Svoj zážitok môžete optimalizovať online registráciou svojho grilu, vďaka čomu budete môcť využívať množstvo výhod.

- Získate prístup k úplnej online používateľskej príručke, v ktorej sa dozvedíte viac informácií o spotrebiči.
- Poskytujeme vám personalizovaný popredajný servis, čo znamená, že môžete rýchlo a ľahko nájsť a objednať si náhradné diely. Vďaka tomu môžete využiť záručný servis na maximum.
- Budeme vás informovať o vylepšeniach výrobku.
- Spoznáte veľa nových tipov a trikov.



Viac informácií o registrácii svojho spotrebiča nájdete na webovej stránke [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Spoločnosť Barbecue rešpektuje vaše súkromie. Vaše údaje nebudú nikdy predané, distribuované alebo zdieľané s tretími stranami.

## 2. O TEJTO PRÍRUČKE

Táto príručka pozostáva z 2 častí.

1. časť obsahuje všeobecné pokyny na montáž, používanie, údržbu a informácie o záruke.
2. časť (začiatok na strane 51) obsahuje ilustrácie, zoznamy dielov a montážne výkresy.



Ak sa v príručke nachádza ilustrácia, ktorá zodpovedá konkrétnemu pokynu, poskytneme vám ňu odkaz s týmto piktogramom ceruzky.

## 3. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred použitím spotrebiča si prečítajte pokyny. Postupujte vždy presne podľa pokynov. Montáž alebo používanie spotrebiča spôsobom, ktorý nie je v súlade s pokynmi, môže mať za následok vznik požiaru a materiálnych škôd.



Na škody spôsobené nedodržaním pokynov (nesprávna montáž, nesprávne použitie, nesprávna údržba atď.) sa záruka nevzťahuje.

- **UPOZORNENIE!** Zabezpečte, aby sa deti a domáce zvieratá nedostali do blízkosti grilu.
- **UPOZORNENIE!** Tento gril sa dokáže rozohriať na veľmi vysokú teplotu. Keď je v prevádzke, nepokúšajte sa ho premiestňovať.
- **UPOZORNENIE!** Pri vysokých teplotách môže byť náhle otvorenie veka grilu Kamal nebezpečné, pretože to môže spôsobiť vzblúknutie. Vždy odporúčame otvárať veko pomaly. Otvárajte veko v dvoch fázach: najskôr ho mierne nadvihnite a potom ho otvorte ešte viac.
- **UPOZORNENIE!** Na čistenie vnútornej časti grilu Kamal ani na hasenie uhlia nikdy nepoužívajte vodu. Spôsobí to poškodenie grilu Kamal.
- Ak sa potrebujete dotknúť horúcich častí, použite primeranú ochranu.
- Keď je spotrebič v prevádzke, udržiajte ho v bezpečnej vzdialenosti od horľavých materiálov, horľavých kvapalín a rozpustných predmetov.
- **UPOZORNENIE!** Na zapálenie alebo opätovné zapálenie spotrebiča nepoužívajte denaturovaný lieh, benzín alebo iné horľavé kvapaliny! Môžete používať iba také zapalovače plameňa, ktoré spĺňajú normu EN 1860-3!
- **UPOZORNENIE!** Nezačnite grilovať, kým na drevenom uhlí nevznikne vrstva popola. Zvyčajne to trvá asi 30 minút.
- Počas používania nenechávajte gril bez dozoru.
- Pri používaní spotrebiča majte v blízkosti vedro s pieskom, a to najmä počas veľmi horúcich dní a v suchom prostredí.
- Nepoužívajte v interiéri! Spotrebič používajte iba vonku.

Ak spotrebič používate v interiéri, a to dokonca aj v garáži, uzavretom priestore alebo v kôlni, riskujete otravu oxidom uhoľnatým.

Pri výbere miesta vezmite do úvahy nasledujúce pokyny:

- Umiestnite spotrebič najmenej tri metre od budovy na otvorené a dobre vetrané miesto.
- Neumiestňujte gril pod prevísajúcu konštrukciu (verandu, prístrešok atď.) alebo pod listie.
- Umiestnite spotrebič na rovný a stabilný povrch.
- Neumiestňujte spotrebič na pohybujúce sa vozidlo (čln, prívies atď.).

## 4. HISTÓRIA GRILU KAMADO

Ďakujeme vám za zakúpenie grilu od spoločnosti Barbecue. Archeológovia objavili 3 000 rokov staré veľké hlinené nádoby, ktoré pravdepodobne slúžili ako rané keramické pece. V Japonsku bol Mušikamado okrúhly hlinený hrniec s odnímateľným vypuklým vekom určený na varenie ryže v pare. Názov „Kamado“ je japonské slovo pre „pec“ alebo „kuchynský spotrebič“. Názov prevzali Američania a v súčasnosti sa používa ako všeobecný výraz pre tento typ keramickej pece. Pece Kamado majú mimoriadne všestranné využitie. Sú vhodné nielen na grilovanie a údenie, ale aj na prípravu pizze, chleba, koláčov a sušienok.

Gril Kamado ponúka vynikajúcu schopnosť zadržiavania tepla a udržiavania vysokých teplôt prostredníctvom presnej kontroly prúdenia vzduchu hornými a dolnými vetracími otvormi. Vysoké teploty sú ideálne na rýchlu prípravu hamburgerov a klobás, zatiaľ čo nižšie teploty slúžia na dlhšiu prípravu väčších kusov mäsa.

## 5. OPAKUJÚCE SA POJMY

V tejto časti príručky sú uvedené definície niektorých menej známych pojmov. Tieto pojmy sa používajú pri diskusii o rôznych témach v celej príručke.

### 5.1. Keramika

Táto keramika je vyrobená na báze mullitu. Používa sa najmä v keramickom priemysle pri výrobe ohňuvzdorných materiálov. Medzi jeho vlastnosti patrí:

- Nízky tepelný odpor
- Pevnosť
- Schopnosť odolávať teplotám vyšším ako 1 000 stupňov

## 6. MONTÁŽ SPOTREBIČA

### 6.1. Bezpečnostné pokyny

- Odstráňte všetky obaly.
- Pri montáži spotrebič nijako neupravujte. Je veľmi nebezpečné a zakázané upravovať akékoľvek časti spotrebiča.
- Postupujte vždy presne podľa montážnych pokynov.
- Za správnu montáž spotrebiča zodpovedá používateľ. Na škody spôsobené nesprávnou montážou sa nevzťahuje záruka.



Vždy dajte kolesá do brzdnej polohy.

### 6.2. Montáž spotrebiča

1. Pred použitím umiestnite spotrebič na rovný a stabilný povrch.
2. Namontujte spotrebič podľa pokynov uvedených na montážnych výkresoch.



Montážne výkresy nájdete v druhej časti tejto príručky (na strane 54) po rozvinutom zobrazení spotrebiča. Všetok materiál potrebný na montáž grilu Kamal je dodaný v balení.



Montáž by tiež mali vykonávať najmenej dvaja ľudia, pretože gril Kamal je veľmi ťažký a môže sa veľmi ľahko rozbiť.

- ⚠ Uťahnite skrutky a svorníky miernou silou tak, aby nedošlo k poškodeniu.

## 7. PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA POUŽÍVANIE

*Budete potrebovať drevené uhlie, drevené zapalovače plameňa a dlhé zápalky.*

### 7.1. Aký druh dreveného uhlia mám používať?

Zapaľujte spotrebič vždy tradičným dreveným uhlím. Používajte kvalitné drevené uhlie, najlepšie také, ktoré spĺňa normu EN 1860-2. Kvalitné drevené uhlie pozostáva z veľkých, lesklých kúskov a neuvolňuje veľa prachu.

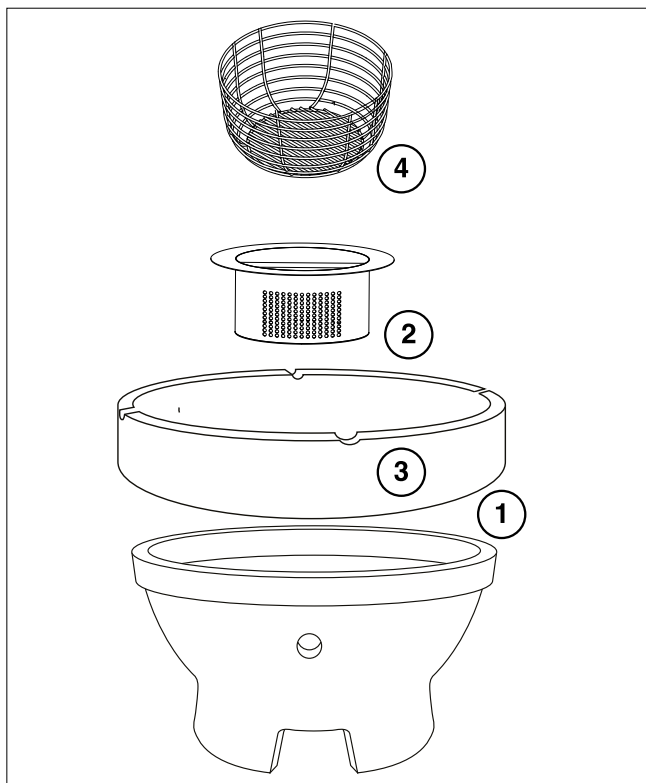
- 💡 Pred uskladnením vrece s dreveným uhlím dôkladne zatvorte. Drevené uhlie skladujte vždy na suchom mieste, neskladujte ho v pivnici.

- ⚠ Dreveným uhlím je možné naplniť max. 90 % (pozri prehľad nižšie) koša. Preplnenie koša môže gril vážne poškodiť.

| Typ          | Maximálna hmotnosť |
|--------------|--------------------|
| KAMAL 53     | max. 1–1,5 kg      |
| KAMAL 60     | max. 2–2,5 kg      |
| KAMAL 60 MAT | max. 2–2,5 kg      |

- ⚠ Pri grilovaní nespáľujte drevo, pretože teplota sa príliš zvýši a gril sa poškodí.
- ⚠ Používajte vždy drevené uhlie, nikdy nie brikety.

### 7.2. Nastavenie spotrebiča



1. Umiestnite koš na koks (č. 1) do grilu Kamal tak, aby bol otvor pozdĺž prednej strany, na strane vetracieho ventilu.
2. Umiestnite zbernú nádobu na popol (č. 2) do koša na koks tak, aby vetracie otvory smerovali dopredu, smerom k vetraciemu ventilu.
3. Umiestnite kruh (č. 3) na koš na koks.
4. Umiestnite koš na drevené uhlie (č. 4) do koša na koks nad zbernou nádobou na popol.

### 7.3. Zapalovanie spotrebiča.

1. Vložte drevené uhlie do koša na drevené uhlie.  
Tip: Pri zapalovaní grilu nepoužívajte príliš veľa dreveného uhlia. V prípade potreby môžete neskôr pridať ďalšie.
- ⚠ Nikdy nenapĺňajte koš na drevené uhlie nad úroveň jeho horného okraja.
2. K drevenému uhlíu pridajte 3 drevené zapalovače plameňa.
3. Zapáľte zapalovače plameňa pomocou dlhej zápalky.
4. Na začiatku musí byť spodný vetrací ventil úplne otvorený a veko otvorené, až kým plameň úplne nezmizne. Teplotu potom môžete regulovať pomocou dvoch vetracích ventilov.
- ⚠ Pri prvom použití musíte spotrebič nechať 60 minút horieť pri nízkej teplote. To pomôže odstrániť zo spotrebiča všetky zvyšky mazív, ktoré boli na spotrebič nanesené v priebehu výrobného procesu a umožní tesneniam a keramike prispôbiť sa teplu.
- ⚠ Rošt zatiaľ neumiestňujte na gril. Prázdny rošt, ktorý je príliš dlho umiestnený nad horúcim predmetom, sa môže zdeformovať.
- ⚠ **UPOZORNENIE!** Na zapálenie alebo opätovné zapálenie spotrebiča nepoužívajte denaturovaný lieh, benzín alebo iné horľavé kvapaliny! Na zapalovanie grilu Kamal nepoužívajte zapalovač na drevené uhlie.
- ⚠ **UPOZORNENIE!** Nezačínajte grilovať, kým na drevenom uhlí nevznikne vrstva popola. Zvyčajne to trvá asi 30 minút.

## 8. PRÍPRAVA GRILU KAMAL NA PRIPRAVOVANIE JEDÁL

Najdôležitejšie kroky v rámci tejto úlohy sú znázornené na strane 57.

Gril Kamal je štandardne vybavený tepelným štítom pozostávajúcim z dvoch polkruhov a roštu z nehrdzavejúcej ocele. Môžete si vybrať grilovanie priamo alebo nepriamo, podľa toho, čo pripravujete.

Pri **grilovaní nepriamo** musia byť dva polkruhy umiestnené v držiaku tepelného štítu. Rošt potom môžete položiť na svoje miesto.

Ak **grilujete priamo**, umiestnite rošt priamo na kruh. Držiak tepelného štítu môžete použiť aj na nastavenie dodatočnej výšky nad dreveným uhlím.

- ⚠ Veko nemôže zostať otvorené vo všetkých polohách a musí byť držané na svojom mieste, aby sa zabránilo jeho zatvoreniu.
- ⚠ **UPOZORNENIE!** Pri vysokých teplotách môže byť náhle otvorenie veka grilu Kamal nebezpečné, pretože to môže spôsobiť vzbĺknutie. Vždy odporúčame otvárať veko pomaly. Otvárajte veko v dvoch fázach: najskôr ho mierne nadvihnite a potom ho otvorte ešte viac.
- 💡 Gril Kamal od spoločnosti Barbecook môžete ľahko rozšíriť o flexibilný varný systém a liatinové rošty a vytvoriť tak pestrejšiu zostavu.
- ⚠ Všetky svorníky a skrutky je potrebné po prvom použití skontrolovať. Kovový popruh okolo veka a misy sa môže vplyvom tepla uvoľniť. Odporúčame ho kontrolovať v pravidelných intervaloch. Neuťahujte skrutky a svorníky príliš pevne, aby nedošlo k poškodeniu.

## 9. UŽITOČNÉ TIPY A TRIKY

### 9.1. Nastavenie intenzity plameňa

Intenzitu plameňa môžete nastaviť pomocou vetracích ventilov v hornej a spodnej časti spotrebiča.

Prax robí majstra. Pozrite si teploty prípravy jedál, strana 36.

## 9.2. Zabránenie spáleniu jedla

Aby ste zabránili spáleniu jedla:

- Nikdy nezačnite grilovať, kým sú v mise ešte plamene. Počkajte, kým drevené uhlie nebude pokryté tenkou vrstvou bieleho popola.
- Nevystavujte jedlo nadmernému teplu. Môžete:
  - Chrániť jedlo vloženie tepelného štítu na svoje miesto.
  - Znížiť teplotu reguláciou vetracích ventilov.

## 9.3. Zabránenie prilepeniu jedla

Aby ste zabránili prilepeniu jedla na rošt:

- Pred vloženie na rošt jedlo mierne potrite olejom pomocou štetca. Potrieť olejom môžete aj rošt.

- Neotáčajte jedlo príliš rýchlo. Najskôr nechajte, aby sa dôkladne rozohrialo.

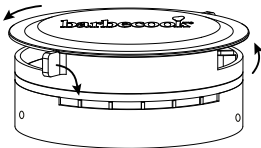
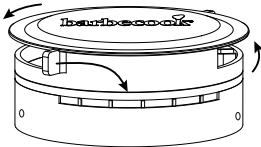
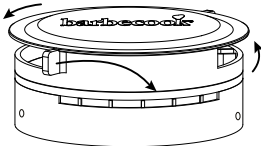
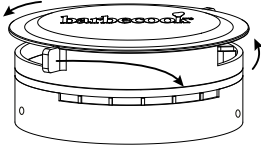
## 9.4. Predchádzanie vzbĺknutiu

Vzbĺknutie sú náhle plamene, ktoré pri grilovaní vyšľahnú z misy. Zvyčajne je spôsobené odkvapkávaním tuku alebo marinády.

Pri grilovaní môže dôjsť k vzbĺknutiu. Je to normálny jav. Nadmerný výskyt prípadov vzbĺknutia však zvyšuje teplotu v mise a môže zapáliť nahromadený tuk.

Ako môžete zabrániť vzbĺknutiu?

- Pred začatím grilovania sa uistite, že je misa čistá. Po každom použití odporúčame vyčistiť misu.
- Z mäsa odstráňte prebytočný tuk a marinádu. Na

| PRÍRUČKA TEPLÔT PRÍPRAVY JEDÁL                                                                                                                                                                                               |                   |                                                                                     |                                                                                      |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Pomalé varenie / údenie 65 – 135 °C                                                                                                                                                                                          |                   | Horný ventil                                                                        | Spodný ventil                                                                        |  |
| Hovädzie mäso                                                                                                                                                                                                                | 2 hodiny na 500 g |    |    |  |
| Bravčové mäso                                                                                                                                                                                                                | 2 hodiny na 500 g |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Celé kurča                                                                                                                                                                                                                   | 3 – 4 hodiny      |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Rebierka                                                                                                                                                                                                                     | 3 – 5 hodín       |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Roštenka                                                                                                                                                                                                                     | 9 hodín a viac    |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Pečenie chleba a koláčov / pečenie mäsa: 135 – 180 °C                                                                                                                                                                        |                   | Horný ventil                                                                        | Spodný ventil                                                                        |  |
| Ryby                                                                                                                                                                                                                         | 15 – 20 minút     |  |  |  |
| Bravčová sviečkovica                                                                                                                                                                                                         | 15 – 30 minút     |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Kuracie kúsky                                                                                                                                                                                                                | 30 – 45 minút     |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Celé kurča                                                                                                                                                                                                                   | 1 – 1,5 hodiny    |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Jahňacie stehno                                                                                                                                                                                                              | 3 – 4 hodiny      |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Morčacie mäso                                                                                                                                                                                                                | 2 – 4 hodiny      |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Šunka                                                                                                                                                                                                                        | 2 – 5 hodín       |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Gril / pizza 180 – 250 °C                                                                                                                                                                                                    |                   | Horný ventil                                                                        | Spodný ventil                                                                        |  |
|                                                                                                                                                                                                                              |                   |  |  |  |
| Prudké pečenie / pyrolýza 250 – 370 °C                                                                                                                                                                                       |                   | Horný ventil                                                                        | Spodný ventil                                                                        |  |
| Steak                                                                                                                                                                                                                        | 5 – 8 minút       |  |  |  |
| Bravčové kotlety                                                                                                                                                                                                             | 6 – 10 minút      |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Hamburgery                                                                                                                                                                                                                   | 6 – 10 minút      |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Klobásy                                                                                                                                                                                                                      | 6 – 10 minút      |                                                                                     |                                                                                      |  |
|                                                                                                                                                                                                                              |                   |                                                                                     |                                                                                      |  |
| <div><div> Otvorené</div><div> Zatvorené</div></div> |                   |                                                                                     |                                                                                      |  |

marinované mäso môžete tiež použiť grilovaciu podložku od spoločnosti Barbecue alebo grilovaciu panvicu od spoločnosti Barbecue.

## 10. HASENIE SPOTREBIČA

Po skončení prípravy jedla musíte zatvoriť všetky vetracie ventily a veko. Tým sa plameň pomaly uhasí.

 Na hasenie dreveného uhlia nepoužívajte vodu. Poškodí to gril Kamal.

## 11. ÚDRŽBA SPOTREBIČA

### 11.1. Čistenie keramickej časti

Gril Kamal je samočistiaci spotrebič. Zahrievajte gril Kamal na teplotu 260 stupňov po dobu 30 minút. Tým sa spália všetky zvyšky jedla aj odpad. Potom môžete suchou kefou jemne poutierať vnútornú stranu grilu Kamal tak, aby ostatné zvyšky spadli do zbernej nádoby na popol. Potom stačí už len vyprázdniť zbernú nádobu na popol. Čiernu vonkajšiu stranu grilu Kamal môžete ľahko vyčistiť vlhkou handričkou.

 Na čistenie (vnútornej strany) vášho grilu Kamal nikdy nepoužívajte vodu a/alebo čistiace prostriedky. Keramika je pórovitá a absorbuje vodu a/alebo čistiace prostriedky, čo v konečnom dôsledku spôsobí prasknutie grilu Kamal.

### 11.2. Čistenie roštu

Rošt dodávaný s grilom Kamal je vhodný do umývačky riadu. Okrem toho má gril Kamal aj široké spektrum príslušenstva na rýchle a jednoduché čistenie roštu.

### 11.3. Skladovanie grilu Kamal

Po každom použití spotrebič skladujte na suchom mieste (v interiéri, pod prístreškom atď.). Na predĺženie životnosti spotrebiča vám dôrazne odporúčame, aby ste gril zakrývali poťahom od spoločnosti Barbecue. Zaregistrujte svoj spotrebič na webovej stránke [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) a zistíte, ktorý poťah potrebujete.

 Keď je gril Kamal uložený pod poťahom, zabezpečte, aby boli vetracie ventily úplne otvorené. To platí aj vtedy, ak je spotrebič umiestnený v interiéri. Zatvorenie všetkých vetracích ventilov môže spôsobiť tvorbu plesní.

### 11.4. Údržba keramických dielov, dielov z nehrdzavejúcej ocele, bambusových dielov a □ práškom potiahnutých dielov

Spotrebič je vyrobený z keramiky, nehrdzavejúcej ocele, bambusu a práškom potiahnutých materiálov. Každý materiál musí byť udržiavaný špecifickým spôsobom:

| Materiál           | Ako udržiavať tento materiál                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keramika           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nikdy nepoužívajte tekutiny.</li> <li>Nikdy nepoužívajte ostré predmety.</li> <li>Zabraňte pádom a nárazom. Môže sa veľmi ľahko rozbiť.</li> </ul>                                                                                                                                                                   |
| Nehrdzavejúca oceľ | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nepoužívajte agresívne, abrazívne alebo kovové čistiace prostriedky.</li> <li>Používajte jemné čistiace prostriedky a nechajte ich pôsobiť na oceľ.</li> <li>Používajte mäkkú špongiu alebo handričku.</li> <li>Po vyčistení spotrebič dôkladne opláchnite a pred uskladnením ho nechajte úplne vyschnúť.</li> </ul> |

| Materiál                | Ako udržiavať tento materiál                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Práškově lakované diely | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nepoužívajte ostré predmety. Používajte jemné čistiace prostriedky a mäkkú špongiu alebo handričku.</li> <li>Po vyčistení spotrebič dôkladne opláchnite a pred uskladnením ho nechajte úplne vyschnúť.</li> </ul> |
| Bambus                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Očistite mäkkou vlhkou handričkou bez použitia agresívnych prostriedkov.</li> </ul>                                                                                                                               |
| Liaty hliník            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Očistite mäkkou vlhkou handričkou bez použitia agresívnych prostriedkov.</li> <li>Nepoužívajte ostré predmety.</li> </ul>                                                                                         |

 Poškodenie, ktoré vznikne v dôsledku nedodržania týchto pokynov, sa považuje za nedostatočnú údržbu a nevzťahuje sa naň záruka.

Pod rozvinutým zobrazením spotrebiča (druhá časť príručky na strane 52) môžete vidieť zoznam všetkých dielov, ktoré sú súčasťou vášho spotrebiča. Tento zoznam obsahuje symbol, ktorý popisuje materiál, z ktorého je vyrobený každý diel, a pomocou ktorého môžete zistiť, ako udržiavať konkrétny diel. V zozname dielov sa používajú nasledujúce symboly:

| Symbol | Materiál                 |
|--------|--------------------------|
| ▲      | Keramika                 |
| ■      | Nehrdzavejúca oceľ       |
| ★      | Práškom potiahnuté diely |
| ●      | Bambus                   |
| ⬢      | Liaty hliník             |

## 11.5. Objednávanie náhradných dielov

Diely, ktoré sú vystavené plameňu alebo intenzívnemu teplu, bude nakoniec potrebné vymeniť.

Ako objednať náhradné diely:

1. Nájdite referenčné číslo požadovaného dielu. V druhej časti tejto príručky a na webovej stránke [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) sa pod rozvinutými výkresmi nachádza zoznam všetkých referenčných čísel.

 Ak ste svoj spotrebič zaregistrovali online, správny zoznam sa automaticky zobrazí vo vašom účte MyBarbecue. Cez svoj účet si môžete objednať aj náhradné diely.

2. Objednajte si náhradný diel cez webovú stránku [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) alebo vo svojej predajni. Diely v záručnej lehote je možné objednať iba cez vašu predajňu.

## 12. ZÁRUKA

### 12.1. Pokryté

Na váš spotrebič sa vzťahuje obmedzená 20-ročná záruka na keramické veko, keramické telo, keramický kruh a keramický kôš na koks. Na všetky ostatné diely sa vzťahuje dvojročná záruka. Táto záruka sa vzťahuje na všetky výrobné chyby od dátumu nákupu, pokiaľ:

- Svoj spotrebič ste používali, namontovali a udržiavali podľa pokynov v tejto príručke. Poškodenie v dôsledku nesprávneho použitia, nesprávnej montáže, poškodenie v dôsledku pádov alebo nesprávnej údržby sa nebude považovať za výrobnú chybu.
- Váš spotrebič používate normálne a iba doma.
- Môžete predložiť doklad o nákupe a jedinečné sériové číslo svojho spotrebiča. Sériové číslo pozostáva zo 16 znakov. Toto číslo nájdete:
  - V príručke

- Na obale, ktorý bol dodaný so spotrebičom.
- Oddelenie kvality spoločnosti Barbecook overí, či sú diely chybné a či sa chyba vyskytla pri normálnom používaní, správnej montáži a správnej údržbe. Ak niektorá z týchto podmienok nie je splnená, záruka sa na vás nevzťahuje. Záruka sa vo všetkých prípadoch obmedzuje na opravu alebo výmenu chybných dielov.

## 12.2. Nepokryté

Záruka sa nevzťahuje na nasledujúce škody a chyby:

- Bežné opotrebenie (tvorba hrdze, deformácia, zmena farby atď.) častí, ktoré sú priamo vystavené plameňu alebo intenzívnemu teplu. Tieto diely bude z času na čas potrebné vymeniť. Vizualne nezrovnalosti, ktoré sú neodmysliteľnou súčasťou výrobného procesu. Tieto nezrovnalosti sa nepovažujú za výrobné chyby. Keramika je prírodný produkt a môže sa líšiť, pokiaľ ide o farbu, štruktúru a textúru.

Vonkajšia glazúra môže vykazovať trhliny a nečistoty, čo je pre výrobok jedinečné, tento jav však nenaruša funkčnosť spotrebiča a nevzťahuje sa naň záruka.

- Normálne zvetrávanie a praskliny v bambusových dieloch, pokiaľ nenarúšajú funkčnosť.
- Všetky škody v dôsledku nedbanlivej údržby, nesprávneho skladovania, nesprávnej montáže alebo úprav vopred namontovaných dielov.
- Škody spôsobené vlastnou prepravou alebo pádmi.
- Všetky škody v dôsledku nesprávneho použitia (použitie, ktoré nie je v súlade s pokynmi uvedenými v tejto príručke, použitie na komerčné účely, použitie ako ohnisko atď.). Všetky následné škody spôsobené neopatrným alebo nesprávnym použitím spotrebiča.
- Hrdza alebo zmena farby v dôsledku vonkajších vplyvov, použitia agresívnych čistiacich prostriedkov, vystavenia chlóru atď. Toto poškodenie sa nepovažuje za výrobnú chybu.



# LT - NAUDOJIMO NURODYMAI

## 1. UŽREGISTRUOKITE ĮSIGYTĄ PRIETAISĄ

Dėkojame, kad įsigijote kepsninę Barbecue.

Tikimės, kad jums patiks ja naudotis ir šalia jos šauniai praleisite laiką! Vertėtų užregistruoti savo kepsninę internetu, kad galėtumėte pasinaudoti daugybe privalumų.

- Galėsite naudotis išsamiais internetu pasiekiamais naudojimo nurodymais: taip sužinosite daugybę naudingų dalykų apie naująjį prietaisą.
- Suteiksime jums asmeninį naudotojo aptarnavimą: tai reiškia, kad galėsite greitai ir lengvai rasti ir užsisakyti reikalingas pakaitines dalis. Taip gausite didžiausią naudą iš garantinio aptarnavimo.
- Gausite naujausią informaciją apie gaminių atnaujinimus.
- Sužinosite daug naujų patarimų ir gudrybių.

 Daugiau informacijos apie prietaiso registravimą pateikta [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Barbecue gerbia jūsų privatumą. Jūsų duomenys niekada nebus parduodami, platinami ar perduodami trečiosioms šalims.

## 2. APIE ŠĮ NURODYMŲ LEIDINĮ

Šį leidinį sudaro dvi dalys.

1 dalyje pateikiami bendro pobūdžio nurodymai dėl montavimo, naudojimo, priežiūros ir garantijos.

2 dalyje (prasidedančioje 51 puslapyje) pateikiamos iliustracijos, dalių sąrašai ir surinkimo brėžiniai.

 Jei yra iliustracija, skirta konkrečiam leidinyje esančiam nurodymui, tai bus parodyta šia pieštuko piktograma.

## 3. SAUGOS NURODYMAI

Perskaitykite visus nurodymus prieš naudodamiesi prietaisu. Visada kruopščiai laikykitės nurodymų. Sumontavus ar naudojant prietaisą nesilaikant nurodymų, gali kilti gaisras ir būti padaryta materialinė žala.

 Garantija netaikoma žalai, atsiradusiai nesilaikant nurodymų (neteisingas surinkimas, netinkamas naudojimas, netinkama priežiūra ir kt.).

- ĮSPĖJIMAS! Pasirūpinkite, kad šalia kepsninės nebūtų vaikų ir naminių gyvūnų.
- ĮSPĖJIMAS! Ši kepsninė labai įkaista: nebandykite jos perkelti, kai yra naudojama.
- ĮSPĖJIMAS! Esant aukštai temperatūrai, gali būti pavojinga greitai atkelti Kamal dangtį, nes gali pliūptelėti liepsnos. Mes visada rekomenduojame dangtį kelti pamažu. Atkelkite dangtį dviem etapais: iš pradžių pakelkite tik šiek tiek, o paskui daugiau.
- ĮSPĖJIMAS! Niekada nenaudokite vandens Kamal vidui valyti arba anglims gesinti. Tai sugadintų Kamal.
- Naudokite tinkamas apsaugos priemones, jei reikia liesti karštas dalis.
- Laikykite degias medžiagas, degius skysčius ir galinčius išsilydyti daiktus saugiu atstumu nuo prietaiso, kai jis naudojamas.
- ĮSPĖJIMAS! Nenaudokite denatūruoto alkoholio, benzino ar kitų degių skysčių prietaisui įkurti arba užkurti iš naujo! Naudojami degtukai turi atitikti EN 1860-3 standartą!
- ĮSPĖJIMAS! Nepradėkite kepti, kol anglis dar nepasidengusi pelenų sluoksniu. Paprastai tam reikia maždaug 30 minučių.
- Nepalikite kepsninės be priežiūros, kai ji naudojama.
- Naudodamiesi prietaisu netoliese turėkite kibirą smėlio, ypač labai karštomis dienomis ir kai sausa.
- Nenaudokite patalpose! Prietaisą naudokite tik lauke. Jei prietaisą naudosite patalpose (net jei tai garažas, uždara erdvė ar pašūrė), rizikuojate apsinuodyti anglies monoksidu.

Rinkdami vietą, atsižvelkite į šiuos dalykus:

- Prietaisą pastatykite bent trijų metrų atstumu nuo pastato, atviroje vietoje, kur gera oro apykaita.
- Nestatykite kepsninės po statinio dalimi (verandoje, pastogėje ir pan.) ar po lapija.
- Statykite prietaisą ant lygaus, stabilaus paviršiaus.
- Nestatykite prietaiso ant judančios transporto priemonės (valties, priekabos ir pan.).

## 4. KAMADO ISTORIJA

Dėkojame, kad įsigijote Barbecue kepsninę.

Prieš 3000 metų archeologai atrado didelius molinius indus, kurie laikytini ankstyvaisiais keraminės krosnies pirmtakais. Japonijoje naudotas Mushikamado – apvalus molinis puodas su nuimamu išgaubtu dangčiu, skirtas ryžiams garuose virti. Pavadinimas „Kamado“ yra japoniškas žodis, reiškiantis „viryklę“ arba „maisto gaminimo aparatą“. Šį pavadinimą perėmė amerikiečiai ir dabar jis naudojamas kaip bendras šio tipo keraminių viryklių pavadinimas. Kamado viryklės yra labai universalios. Jos tinka ne tik maistui kepti ant grotelių ir rūkyti, bet ir picoms, duonai, pyragams ir sausainiams kepti.

Kamado puikiai sulaiko šilumą ir išlaiko aukštą temperatūrą, nes suteikia galimybę tiksliai valdyti oro srautą per viršutines ir apatines ventiliacijos angas. Aukšta temperatūra idealiai tinka greitai iškepti mėsainių paplotėlius ir dešreles, o žemesnė temperatūra naudojama didesniems mėsos gabalams kepti ilgesnį laiką.

## 5. DAŽNAI VARTOJAMOS SĄVOKOS

Šioje leidinio dalyje pateikiami kai kurių mažiau žinomų sąvokų apibrėžimai. Šios sąvokos vartojamos šiame leidinyje aptariant įvairias temas.

### 5.1. Keramika

Ši keramika pagaminta mulito pagrindu. Jis daugiausiai naudojamas keramikos pramonėje, gaminant ugniai atsparias medžiagas. Štai kelios jo savybės:

- menka šiluminė varža
- tvirtumas
- atsparumas aukštesnei nei 1000 laipsnių temperatūrai

## 6. PRIETAISO SURINKIMAS

### 6.1. Saugos nurodymai

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Surinkdami prietaisą nieko jame nekeiskite. Negalima daryti jokių prietaiso dalių pakeitimų: tai labai pavojinga.
- Visada kruopščiai laikykitės surinkimo nurodymų.
- Naudotojas pats atsako už teisingą prietaiso surinkimą. Garantija negalios, jei žala padaryta dėl netinkamo surinkimo.

 Visada nepamirškite įjungti ratų stabdžius.

### 6.2. Prietaiso surinkimas

1. Prieš naudodami prietaisą padėkite ant lygaus ir stabilaus paviršiaus.
2. Surinkite prietaisą taip, kaip parodyta surinkimo brėžiniuose.

 Surinkimo brėžinius rasite antroje šio nurodymų leidinio dalyje (54 puslapyje), po išplėstinio prietaiso vaizdo. Visos medžiagos, reikalingos Kamal surinkimui, yra prietaiso pakuotėje.

 Be to, surinkti turėtų bent du žmonės, nes Kamal yra labai sunkus ir dūžtantis.

 Priveržkite varžtus naudodami saikingą jėgą, kad nesugadintumėte.



## 7. PRIETAISO PARUOŠIMAS NAUDOJIMUI

Reikės medžio anglies, medinių įdegtukų ir ilgų degtukų.

### 7.1. Kokios rūšies medžio anglį reikėtų naudoti?

Prietaisą visada kurkite tradicine medžio anglimi. Naudokite kokybišką medžio anglį, geriausia – atitinkančią EN 1860-2. Kokybiškos anglies gabalai būna dideli, blizgūs ir daug nedulka.

 Tinkamai uždarykite anglies maišą prieš padėdami jį iki kito naudojimo. Anglį visada laikykite sausoje vietoje, nelaikykite anglies rūsyje.

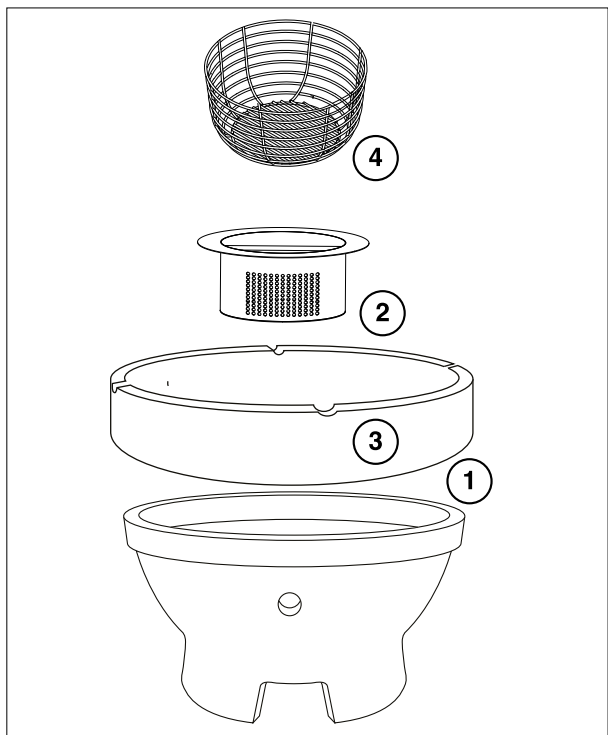
 Iki 90% krepšio (žr. apžvalgą žemiau) galima prikrauti anglies. Perpildytas krepšys gali rimtai sugadinti kepsninę.

| Tipas        | Didž. svoris |
|--------------|--------------|
| KAMAL 53     | iki 1–1,5 kg |
| KAMAL 60     | iki 2–2,5 kg |
| KAMAL 60 MAT | iki 2–2,5 kg |

 Kepsninėje nedeginkite medienos, nes temperatūra taps per aukšta ir sugadins kepsninę.

 Visada naudokite medžio anglį (ne briketus).

### 7.2. Prietaiso paruošimas



- Įdėkite kaitintuvą (nr. 1) į Kamal taip, kad anga būtų priekyje, vėdinimo vožtuvo šone.
- Įdėkite pelenų surinkimo padėklą (nr. 2) į kaitintuvą taip, kad ventiliacijos angos būtų atsuktos į priekį, vėdinimo vožtuvo link.
- Uždėkite žiedą (nr. 3) ant kaitintuvo.
- Įdėkite anglies krepšį (nr. 4) į kaitintuvą virš pelenų surinkimo padėklo.

### 7.3. Prietaiso uždegimas.

- Įdėkite medžio anglies į anglies krepšį.  
Patarimas: nenaudokite per daug anglies uždegdami kepsninę. Jei reikės, vėliau galėsite įdėti daugiau.

Niekada nepripildykite anglies krepšio virš jo krašto.

2. Į anglį įdėkite 3 medžio įdegtukus.

3. Uždekite įdegtukus ilgų degtuku.

4. Pradžioje apatinis vėdinimo vožtuvas turi būti visiškai atidarytas, o dangtis nukeltas, kol liepsna visiškai išnyks. Tada temperatūrą galima reguliuoti dviem vėdinimo vožtuvais.

 Pirmą kartą naudojant prietaisą reikia palikti jį degti 60 minučių žemoje temperatūroje. Tai padės pašalinti iš prietaiso likusius gamyklinius tepalus, o tarpikliai ir keramika galės prisitaikyti prie karščio.

 Dar nedėkite grotelių ant prietaiso. Tuščios grotelės gali deformuotis, jei per ilgai bus ant ugnies.

 ĮSPĖJIMAS! Nenaudokite denatūruoto alkoholio, benzino ar kitų degių skysčių prietaisui įkurti arba užkurti iš naujo! Kamal įdegti nenaudokite anglies įdegiklio.

 ĮSPĖJIMAS! Nepradėkite kepti, kol anglis dar nepasidengusi pelenų sluoksniu. Paprastai tam reikia maždaug 30 minučių.

## 8. KAMAL PARUOŠIMAS MAISTUI GAMINTI

Svarbiausi šio darbo etapai parodyti 57 puslapyje. Kamal standartinėje komplektacijoje yra karščio skydas, kurį sudaro du pusskrituliai ir nerūdijančiojo plieno grotelės. Galite kepti ant grotelių tiesiogiai arba netiesiogiai, priklausomai nuo to, ką gaminatė.

Jei **kepsite ant grotelių netiesiogiai**, į karščio skydo laikiklį turi būti dedami du pusskrituliai. Tada grotelės galima įdėti į joms skirtą vietą.

Jei **kepsite ant grotelių tiesiogiai**, grotelės dėkite tiesiai ant žiedo. Karščio skydo laikiklį taip pat galima naudoti papildomam aukščiui virš anglies sudaryti.

 Dangtis gali likti atidarytas ne visose padėtyse: jį reikia prilaikyti, kad nenukristų ir neuždarytų.

 ĮSPĖJIMAS! Esant aukštai temperatūrai, gali būti pavojinga greitai atkelti Kamal dangtį, nes gali pliūptelėti liepsnos. Mes visada rekomenduojame dangtį kelti pamažu. Atkelkite dangtį dviem etapais: iš pradžių pakelkite tik šiek tiek, o paskui daugiau.

 Barbecue Kamal galima lengvai papildyti lanksčia maisto ruošimo sistema ir ketaus grotelėmis, kad būtų galima maistą ruošti įvairiau.

 Po pirmojo naudojimo reikia patikrinti visus varžtus. Metalinė juosta aplink dangtį ir dubenį dėl karščio gali atsilaisvinti. Rekomenduojame ją periodiškai tikrinti. Per daug nepriveržkite varžtų, kad netrūktų.

## 9. NAUDINGI PATARIMAI IR GUDRYBĖS

### 9.1. Ugnies stiprumo reguliavimas

Ugnies intensyvumą galite reguliuoti vėdinimo vožtuvais prietaiso viršuje ir apačioje.

Svarbiausia – praktika. Peržvelkite maisto ruošimo temperatūras 43 psl.

### 9.2. Kad maistas nesudegtų

Kad maistas nesudegtų:

- Niekada nepradėkite kepti, kol dubenyje tebėra liepsna. Palaukite, kol anglis pasidengs plonu baltų pelenų sluoksniu.
- Stenkitės, kad maistas nebūtų kaitinamas per stipriai. Galite:
  - Apsaugoti maistą uždėdami karščio skydą.
  - Sumažinti kaitrą reguliuodami vėdinimo vožtuvus.

### 9.3. Kad maistas neprikibtų

Kad maistas neprikibtų prie grotelių:

- Prieš dėdami ant grotelių, maistą šiek tiek patepkite aliejumi naudodami teptuką. Taip pat galite aliejumi patepti grotelės.
- Neverskite maisto per greitai. Pirmiausia leiskite jam visam įkaisti.

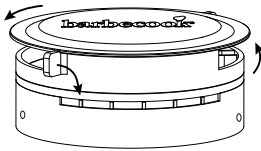
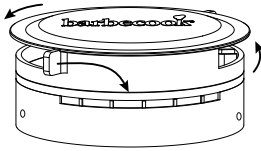
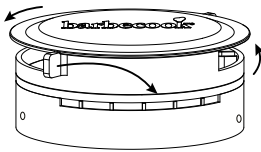
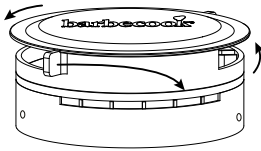
#### 9.4. Kad nebūtų liepsnos pliūpsnių

Liepsnos pliūpsniai – tai staiga iš dubens šaunančios liepsnos kepimo metu. Paprastai to priežastis būna lašantys riebalai ar marinatas.

Kepant ant grotelių liepsna gali pliūptelėti. Tai normalu. Tačiau per dažni liepsnos pliūpsniai didina dubens temperatūrą ir gali uždegti susikaupusius riebalus.

Kaip galima išvengti liepsnos pliūpsnių?

- Prieš pradėdami kepti, įsitikinkite, kad dubuo švarus. Po kiekvieno naudojimo dubenį rekomenduojame nuvalyti.
- Nuo mėsos pašalinkite riebalų ir marinato perteklių. Kepdami marinuotą mėsą taip pat galite naudoti Barbecook kepsninės patiesalą arba Barbecook kepsninės indą.

| GAMINIMO TEMPERATŪROS PARINKIMAS  |                               |                                                                                      |
|-----------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Lėtas gaminimas/rūkymas: 65-135°C |                               | Apatinis vožtuvas                                                                    |
| Jautiena                          | 2 valandos kiekvieniems 500 g |     |
| Kiauliena                         | 2 valandos kiekvieniems 500 g |                                                                                      |
| Visa višta                        | 3-4 valandos                  |                                                                                      |
| Šonkauliai                        | 3-5 valandos                  |                                                                                      |
| Sąnariai                          | >9 valandos                   |                                                                                      |
| Kepti 135-180°C temperatūroje     |                               | Apatinis vožtuvas                                                                    |
| Žuvis                             | 15-20 minučių                 |    |
| Kiaulienos nugarinė               | 15-30 minučių                 |                                                                                      |
| Vištienos gabaliukai              | 30-45 minutės                 |                                                                                      |
| Visa višta                        | 1-1,5 valandos                |                                                                                      |
| Ėriuko koja                       | 3-4 valandos                  |                                                                                      |
| Kalakutas                         | 2-4 valandos                  |                                                                                      |
| Kumpis                            | 2-5 valandos                  |                                                                                      |
| Pica 180-250°C                    |                               | Apatinis vožtuvas                                                                    |
|                                   |                               |   |
| Deginimas/pirolizė 250-370°C      |                               | Apatinis vožtuvas                                                                    |
| Didkepsnis                        | 5-8 minutės                   |   |
| Kiaulienos riekės                 | 6-10 minučių                  |                                                                                      |
| Mėsainiai                         | 6-10 minučių                  |                                                                                      |
| Dešros                            | 6-10 minučių                  |                                                                                      |
|                                   |                               |  |

## 10. PRIETAISO GESINIMAS

Baigus maisto gaminimą reikia uždaryti visus vėdinimo vožtuvus ir uždėti dangtį. Tai pamažu užgesins ugnį.

 Nenaudokite vandens anglims gesinti. Tai sugadintų Kamal.

## 11. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

### 11.1. Keraminės dalies valymas

Kamal yra savaime išsivalantis prietaisas. Kaitinkite Kamal 260 laipsnių temperatūroje 30 minučių. Taip sudegsite maisto likučius ir atliekas. Tada galite sausu šepetiu švelniai nuvalyti Kamal vidų, kad kiti likučiai sukristų į pelenų surinkimo padėklą. Tada tereikės ištuštinti pelenų surinkimo padėklą.

Juodą Kamal išorę galima lengvai nuvalyti drėgna šluoste.

 Niekada nenaudokite vandens ir (arba) valymo priemonių Kamal vidui valyti. Keramika yra akyta, todėl sugeria vandenį ir (arba) valymo priemones, dėl kurių poveikio Kamal po kurio laiko sutrūkinės.

### 11.2. Grotelių valymas

Kamal komplektacijoje esančias groteles galima plauti indaplovėje. Be to, Kamal taip pat turi platų priedų asortimentą, skirtą greitai ir lengvai išvalyti groteles.

### 11.3. Kamal laikymas

Po kiekvieno naudojimo prietaisą perkeltkite į sausą vietą (patalpą, po stogu ir pan.) ir ten laikykite. Kad kepsninė tarnautų ilgiau, primygtinai rekomenduojame ją uždengti Barbecue uždangalu.

Užregistruokite savo prietaisą adresu [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) ir sužinokite, kokio uždangalo reikia.

 Įsitinkite, kad vėdinimo vožtuvai yra visiškai atidaryti, kai Kamal laikomas po uždangalu. Tai svarbu ir tuo atveju, kai prietaisas yra patalpoje. Uždarius visus vėdinimo vožtuvus, gali atsirasti pelėsių.

### 11.4. Keraminių, nerūdijančio plieno, bambukinių ir miltelinio būdu dažytų dalių priežiūra

Prietaisas pagamintas iš keramikos, nerūdijančio plieno, bambuko ir miltelinio būdu dažytų medžiagų. Kiekviena medžiaga turi būti prižiūrima tam tikru būdu:

| Medžiaga               | Kaip prižiūrėti šią medžiagą                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keramika               | <ul style="list-style-type: none"><li>Niekada nenaudokite skysčių.</li><li>Niekada nenaudokite aštrių daiktų.</li><li>Stenkitės, kad nenukristų, nenuvirstų ir nebūtų sutrenktas. Dūžta.</li></ul>                                                                                                                                                            |
| Nerūdijantis plienas.  | <ul style="list-style-type: none"><li>Nenaudokite agresyvių, abrazyvinių ar metalinių valymo priemonių.</li><li>Naudokite švelnias valymo priemones ir palikite jas kuriam laikui ant plieno.</li><li>Naudokite minkštą kempinę ar šluostę.</li><li>Jei prietaiso kurį laiką nenaudosite, išvalę jį gerai nuplaukite ir palikite visiškai išdžiūti.</li></ul> |
| Dažyta miltelinio būdu | <ul style="list-style-type: none"><li>Nenaudokite aštrių daiktų. Naudokite švelnias valymo priemones ir minkštą kempinę ar šluostę.</li><li>Jei prietaiso kurį laiką nenaudosite, išvalę jį gerai nuplaukite ir palikite visiškai išdžiūti.</li></ul>                                                                                                         |

| Medžiaga         | Kaip prižiūrėti šią medžiagą                                                                                                                     |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bambukas         | <ul style="list-style-type: none"><li>Valykite minkšta, drėgna šluoste be jokių agresyvių produktų.</li></ul>                                    |
| Lietas aliuminis | <ul style="list-style-type: none"><li>Valykite minkšta, drėgna šluoste be jokių agresyvių produktų.</li><li>Nenaudokite aštrių daiktų.</li></ul> |

 Žala, atsiradusi nesilaikant šių nurodymų, laikoma prasta priežiūra ir tokiu atveju garantija negalioja.

Po išplėstinio prietaiso vaizdo (antrojoje nurodymų leidinio dalyje, 52 puslapyje) galite peržiūrėti visų jūsų prietaiso dalių sąrašą. Šiame sąrašė yra ir simboliai, nurodantys kiekvienos dalies medžiagą, todėl juo naudodamiesi galite išsiaiškinti, kaip prižiūrėti konkrečią dalį. Dalių sąrašė naudojami šie simboliai:

| Simbolis | Medžiaga               |
|----------|------------------------|
| ▲        | Keramika               |
| ■        | Nerūdijantis plienas.  |
| ★        | Dažyta miltelinio būdu |
| ●        | Bambukas               |
| ◆        | Lietas aliuminis       |

### 11.5. Pakaitinių dalių užsakymas

Ugnies ar stipraus karščio veikiamas dalis anksčiau ar vėliau teks keisti.

Kaip užsisakyti naujas dalis:

1. Susiraskite reikalingos dalies numerį. Antrojoje šio leidinio dalyje po išplėstinio vaizdo ir adresu [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) yra visų dalių numerių sąrašas.

 Jei savo prietaisą užregistravote internetu, teisingas sąrašas automatiškai rodomas MyBarbecue paskyroje. Pakaitines dalis galima užsisakyti ir naudojantis savo paskyra.

2. Užsakykite pakaitinę dalį [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) arba mažmeninio prekybos vietoje. Dalis, kurioms taikoma garantija, galima užsisakyti tik mažmeninio prekybos vietoje.

## 12. GARANTIJA

### 12.1. Ką apima

Jūsų prietaisui taikoma ribota 20 metų garantija, ji galioja keraminiam dangčiui, keraminiam korpusui, keraminiam žiedui ir keraminiam kaitintuvui. Visoms kitoms dalims taikoma 2 metų garantija. Ši garantija apima visus gamyklinius defektus nuo pirkimo datos, jei:

- prietaisą naudojote, surinkote ir prižiūrėjote laikydamiesi šiame leidinyje pateiktų nurodymų. Žala dėl netinkamo naudojimo, netinkamo surinkimo, kritimo arba neteisingos priežiūros nebus laikoma gamykliniu defektu.
- Prietaisą naudojate įprastai ir tik buityje.
- Galite pateikti prietaiso pirkimo įrodymą ir unikali serijos numerį. Serijos numerį sudaro 16 simbolių. Šį numerį rasite:
  - Nurodymų leidinyje
  - Ant pakuotės, kurią gavote kartu su prietaisu
- Barbecue kokybės skyrius patikrins, ar dalys yra brokuotos ir ar defektas atsirado įprastai naudojant, teisingai surinkus ir tinkamai prižiūrint. Jei bent viena iš šių sąlygų nebus įvykdyta, garantija negalios. Visais atvejais garantinis aptarnavimas apsiribos nekokybiškų dalių sutaissymu arba pakeitimu.

## 12.2. Ko neapima

Toliau nurodytų pažeidimų ir defektų atveju garantija negalioja:

- Įprastas susidėvėjimas (rūdžių susidarymas, deformacija, spalvos pasikeitimas ir t. t.) dalių, tiesiogiai veikiamų ugnies arba stipraus karščio. Šias dalis kartkartėmis reikės pakeisti.
- Išvaizdos trūkumai, kurių atsiradimas neišvengiamas gamybos proceso metu. Šie trūkumai nelaikomi gamybos defektais. Keramika yra natūralus produktas, todėl gali skirtis jos spalva, struktūra ir tekstūra. Išorinėje glazūroje gali būti į plauką panašių įtrūkimų ir nešvarumų: tai būdinga tokiam gaminiui, neblogina prietaiso savybių ir garantija to neapima.
- Įprastas spalvos kitimas ir įtrūkimai bambukinėse dalyse, nebent dėl to prietaisas tinkamai neveikia.
- Visa žala, atsiradusi dėl aplaidžios priežiūros, netinkamo laikymo, netinkamo surinkimo ar gamykloje surinktų dalių pakeitimų.
- Pažeidimai klientui pačiam gabenant, numetus ar nuvertus.
- Visa žala, atsiradusi dėl netinkamo prietaiso naudojimo (ne laikantis šiame leidinyje pateiktų nurodymų, naudojant komerciniais tikslais, naudojant kaip ugniakurą ir pan.).
- Visi pažeidimai, kurių netiesioginė priežastis yra nerūpestingas ar reikalavimų neatitinkantis prietaiso naudojimas.
- Rūdys ar spalvos pasikeitimas dėl išorinio poveikio, agresyvių valymo priemonių naudojimo, chloro poveikio ir t. t. Tokie pažeidimai nelaikomi gamykliniais defektais.



# ET – KASUTUSJUHEND

## 1. REGISTREERIGE OMA SEADE

Täname, et ostsite Barbecooki grilli.

Loodame, et naudite selle kasutamist pikema aja jooksul!

Paljude eeliste kasutamiseks saate oma kogemusi optimeerida, kui registreerite oma grilli veebis.

- Saate juurdepääsu täielikule veebipõhisele kasutusjuhendile ja saate teada üksikasju oma seadme kohta.
- Pakume teile personaalset müügijärgset teenindust varuosade kiireks ja hõlpsaks leidmiseks ja tellimiseks. See võimaldab teil garantiiteenust maksimaalselt kasutada.
- Teid teavitatakse tooteuudendustest.
- Saate teada palju uusi näpunäiteid.



Lisateavet seadme registreerimise kohta leiате aadressilt [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Barbecook austab teie privaatsust. Teie andmeid ei müüda, levitata ega jagata kunagi kolmanda osapoolega.

## 2. KÄESOLEVAST JUHENDIST

Kasutusjuhend koosneb kahest osast.

Esimeses osas on üldised juhised kokkupaneku, kasutamise, hoolduse ja garantii kohta.

Teises osas (algus leheküljelt 51) on illustatsioonid, seadme osade loendid ja koostejoonised.



Kui kasutusjuhendis on mõni konkreetne juhise, siis suunatakse teid sellele pliitsi piktogrammiga.

## 3. OHUTUSJUHISED

Enne seadme kasutamist lugege juhiseid. Järgige alati hoolikalt juhiseid. Seadme kokkupanek või kasutamine juhistest erineval viisil võib põhjustada tule- ja varakahju.



Garantii ei kata kahjustust, mis on põhjustatud juhiste mittejärgimisest (vale kokkupanek, kasutamine, hooldus vmt).

- HOIATUS! Hoidke lapsed ja lemmikloomad grillist eemal!
- HOIATUS! Grill muutub väga kuumaks, ärge proovige seda kasutamise ajal teisaldada!
- HOIATUS! Kõrgel temperatuuril võib Kamali kaane avamine olla ohtlik, kuna see võib põhjustada äkksüttimist. Soovitame alati kaant aeglaselt avada. Avage kaas kahes etapis: tõstke seda alguses veidi üles, seejärel avage täielikult.
- HOIATUS! Ärge kunagi kasutage vett Kamali sisemuse puhastamiseks ega söe kustutamiseks. See kahjustab Kamalit.
- Kuuma osa puudutamiseks kasutage sobivat kaitset.
- Seadme kasutamise ajal hoidke tuleohtlikku materjali, vedelikku ja lahustuvaid esemeid ohutus kauguses.
- HOIATUS! Ärge kasutage süütamiseks ja uuesti süütamiseks alkoholi, bensiini või muud tuleohtlikku vedelikku! Kasutage ainult standardi EN 1860-3 kohaseid tulesüütajaid!
- HOIATUS! Ärge alustage grillimist enne, kui süte on tekkinud tuhakiht! Selleks kulub ligikaudu 30 minutit.
- Ärge jätke grilli selle kasutamise ajal järelevalveta!
- Hoidke seadme kasutamise ajal läheduses ämbrit vee või liivaga, eriti väga kuumal ajal ja kuivas keskkonnas!
- Ärge kasutage seadet siseruumis! Kasutage seadet ainult väljas. Kui kasutate seadet siseruumis, isegi garaažis, kinnises ruumis või kuuris, võib tekkida vingugaasi mürgituse oht!

**Asukoha valimisel arvestage järgmisega:**

- asetage seade hoonest vähemalt kolme meetri kaugusele, avatud, hästi ventileeritavasse kohta,
- ärge asetage seadet väljaulatuva rajatise (veranda, varjualune vmt) või taimelehtede alla,
- asetage seade tasasele ja stabiilsele pinnale,

- ärge asetage seadet liikuvale sõidukile (paat, haagis vm). ).

## 4. KAMADO AJALUGU

Täname, et ostsite Barbecooki grilli!

3000 aastat tagasi leidsid arheoloogid suuri savinõusid, mis võisid olla varased keraamilise ahju eelkäijad. Jaapanis oli Mushikamado, ümmargune eemaldatava kuplikujulise kaanega savipott, mis oli mõeldud riisi aurutamiseks. Kamado tähendab Jaapani keeles pliiti või toiduvalmistusseadet. Nimetuse Kamado võtsid omaks ameeriklased ja seda kasutatakse nüüd seda tüüpi keraamiliste pliitide üldnimetusena. Kamado ahjud on väga mitmeotstarbelised. Need sobivad mitte ainult grillimiseks ja suitsutamiseks, vaid ka pitsa, leiva, kookide ja küpsiste tegemiseks.

Kamado pakub suurepärase kuumuse hoidmist ja kõrget temperatuuri täpselt reguleerimist ülemise ja alumise õhuavaga. Kõrge temperatuur sobib ideaalselt hamburgeri ja vorsti kiireks küpsetamiseks, madalam temperatuur aga suuremate lihatükkide pikemaajaliseks küpsetamiseks.

## 5. KORDUVAD MÕISTED

Juhendi selles osas on toodud mõne vähem tuttava mõiste seletus. Neid mõisteid kasutatakse kasutusjuhendi erinevate teemade seletustes.

### 5.1. Keraamiline kate

See keraamiline kate on valmistatud mullidi baasil. Seda kasutatakse peamiselt keraamatööstuses tulekindlate materjalide tootmisel. Mullidi omadused:

- väike soojustakistus
- vastupidavus
- võime taluda temperatuuri üle 1000 kraadi

## 6. SEADME KOKKUPANEMINE

### 6.1. Ohutusjuhised

- Eemaldage pakkematerjal.
- Ärge tehke kokkupanemise käigus seadme juures muudatusi! Ärge tehke seadme üheski osas muudatusi – see on väga ohtlik!
- Järgige alati hoolikalt juhiseid.
- Seadme õige paigalduse eest vastutab kasutaja. Ebaõige kokkupaneku tagajärjel tekkinud kahju ei ole garantiiga kaetud.



Ärge unustage alati rakendada rataste pidurit.

### 6.2. Seadme kokkupanemine

1. Asetage seade enne kasutamist tasasele ja stabiilsele pinnale.
2. Pange seade kokku koostejooniste kohaselt.



Koostejoonised leiате kasutusjuhendi teisest osast (lk 54), pärast seadme laetusjoonist. Kõik Kamali kokkupanekuks vajalikud materjalid on pakendis.



Kamali peaks kokku panema vähemalt kaks inimest, kuna Kamal on väga raske ja purunev.



Pingutage kruvisid ja polte mõõdukalt, et vältida kahjustusi.

## 7. SEADME KASUTAMISEKS ETTEVALMISTAMINE

*Vajate puusütt, tulesüütjat ja pikki tikke.*

### 7.1. Mis liiki puusütt ma peaksin kasutama?

Süütage oma seade alati tavalise puusöega. Kasutage kvaliteetset puusütt, eelistatavalt standardi EN 1860-2 kohast. Kvaliteetne süsi koosneb suurtest läikivatest tükkidest ja ei tekita palju puru.



Enne söekoti hoiustamist sulgege see korralikult. Hoidke sütt kuivas kohas (mitte keldris!)

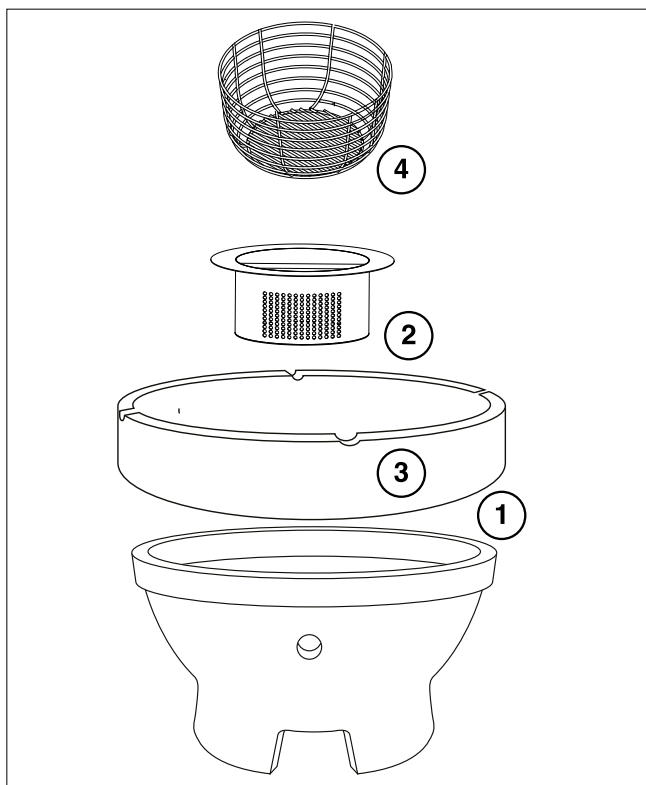
- ⚠ Täitke puusöega kuni 90% söevannist (vt ülevaadet allpool). Liigtäitmine võib teie grilli tõsiselt kahjustada.

| Tüüp         | Suurim mass          |
|--------------|----------------------|
| Kamal 53     | suurim mass 1–1,5 kg |
| KAMAL 60     | suurim mass 2–2,5 kg |
| KAMAL 60 MAT | suurim mass 2–2,5 kg |

- ⚠ Ärge põletage oma seadmes puitu, kuna sel juhul tõuseb temperatuur liiga kõrgeks ja seade kahjustub.

- ⚠ Kasutage alati sütt, mitte briketti.

## 7.2. Seadme kokkupanemine



1. Paigaldage söevann (nr 1) Kamalisse õhuavadega eespool.
2. Asetage tuhanõu (nr 2) nii, et õhuavad on suunatud ettepoole, õhuklapi suunas.
3. Asetage rõngas (nr 3) söevannile.
4. Asetage söekorv (nr 4) söevannile, tuhakogumisaluse kohale.

## 7.3. Seadme valgustus.

1. Valage söed söekorvi.  
Nõuanne: ärge kasutage grilli süütamisel liiga palju sütt. Vajadusel saate sütt hiljem lisada.

Ärge täitke söekorvi kuni servani.

2. Lisage söe hulka 3 süütekuubikut.
3. Kasutage süütekuubikute süütamiseks pikka tikku.
4. Alguses peab alumine õhuklapp olema täielikult avatud ja kaas avatud, kuni leek on peaaegu kadunud. Seejärel saab temperatuuri seada kahe õhuklapiga.

- ⚠ Seadme esmakordsel kasutamisel peate laskma tuel 60 minutit madalal temperatuuril põleda. See aitab seadmest eemaldada tootmisjääke ning annab tihendite ja keraamilistele osadele võimaluse kuumusega kohaneda.

- ⚠ Ärge asetage grilli veel seadme peale! Tühi grill võib liiga kaua kuumuse käes olles deformeeruda.

- ⚠ HOIATUS! Ärge kasutage süütamiseks ja uuesti

süütamiseks alkoholi, bensiini või muud tuleohtlikku vedelikku! Ärge kasutage Kamali süütamiseks süsisüütajat.

- ⚠ HOIATUS! Ärge alustage grillimist enne kui sütel pole tekkinud tuhakihti! Selleks kulub ligikaudu 30 minutit.

## 8. KAMALI ETTVALMISTAMINE

Selle toimingu olulisemad etapid on toodud lk 57 Kamali standardvarustuses on kuumuskaitsekilp, mis koosneb kahest poolringist ja roostevaba terasest restist. Sõltuvalt kasutusviisist saate grillida otse või kaudselt.

**Kui grillite kaudselt**, tuleb kaks poolringi asetada kuumuskilbi hoidikusse. Seejärel saab grilli oma kohale panna.

Kui **grillite otse**, asetage grill otse rõnga peale. Kuumuskilbi hoidikut saab kasutada ka söe kohal kõrguse suurendamiseks.

- ⚠ Kaas ei tohi üheski asendis avatuks jääda ja seda tuleb paigal hoida.

- ⚠ HOIATUS! Kõrgel temperatuuril võib Kamali kaane avamine olla ohtlik, kuna see võib põhjustada äkksüttimist. Soovitame alati kaant aeglaselt avada. Avage kaas kahes etapis: tõstke seda alguses veidi üles, seejärel avage täielikult.

- 💡 Barbecook Kamali võimalusi saab hõlpsasti suurendada, lisades paindliku toiduvalmistamissüsteemi ja malmist grilli, mis võimaldavad mitmekesisemat seadistust.

- ⚠ Kõik poldid ja kruvid tuleb pärast esmakordset kasutamist üle kontrollida. Metallriba kaane ja kausi ümber võib kuumuse tõttu lahti tulla. Soovitame seda regulaarselt kontrollida. Ärge pingutage kruvisid ja polte üle, et vältida nende purunemist.

## 9. NÕUANDED JA NIPID

### 9.1. Põlemisintensiivsuse reguleerimine

Tule tugevust saate reguleerida seadme üla- ja alaosas asuvate õhuklappidega.

Harjutamine teeb meistriks. Vaadake küpsetamistemperatuuri lk 49.

### 9.2. Toidu kõrbemise vältimine

Toidu kõrbemise vältimiseks toimige järgmiselt:

- ärge kunagi alustage grillimist, kui söed veel leegiga põlevad. oodake, kuni süsi on kaetud õhukese valge tuhakihiaga,
- vältige toidu liigset küpsetamist. Te võite:
  - kaitsta toitu, pannes kuumuskaitse oma kohale,
  - vähendada kuumust õhuavade reguleerimisega

### 9.3. Toidu külgekleepumise vältimine

Toidu grilli külge kleepumise vältimiseks toimige järgmiselt:

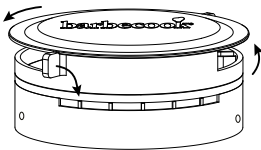
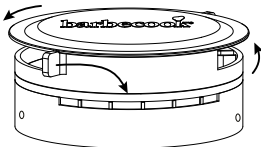
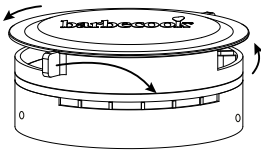
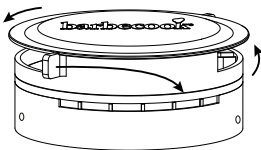
- enne toidu grillrestile asetamist määrige toitu pintsli abil vähese õliga, Õliga võib määrada ka grillrestist.
- Ärge keerake toitu liiga kiiresti (lühikese ajavahemiku järel) ringi! Laske sellel kõigepealt põhjalikult kuumeneda.

### 9.4. Äkksüttimise ennetamine

Äkksüttimiseks on grillimise ajal söevannist eralduvad leegipahvakud. Tavaliselt on need tingitud rasva või marinaadi söele tilkumisest.

Grillimisel võib selline äkksüttimine tekkida ja see on tavaline nähtus. Siiski tõstab ülemäärane äkksüttimine söevanni temperatuuri ja sinna kogunenud rasv võib süttida. Kuidas äkksüttimist ennetada?

- Enne grillimist veenduge, et söevann on puhas. Soovitame söevanni pärast iga kasutamist puhastada.
- Eemaldage lihast liigne rasv ja marinaad. Marineeritud liha jaoks võib kasutada ka Barbecooki grillalust või -panni.

| KÜPSETUSTEMPERATUUR                                        |                     |                                                                                     |                                                                                      |
|------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Aeglane küpsetamine/suitsutamine<br>65–135 °C juures       |                     | Ülemine klapp                                                                       | Alumine klapp                                                                        |
| Veiseliha                                                  | 2 tundi 500 g kohta |    |    |
| Sealiha                                                    | 2 tundi 500 g kohta |                                                                                     |                                                                                      |
| Terve kana                                                 | 3–4 tundi           |                                                                                     |                                                                                      |
| Ribi                                                       | 3–5 tundi           |                                                                                     |                                                                                      |
| Praetükk                                                   | 9+ tundi            |                                                                                     |                                                                                      |
| Küpsetage/röstige 135–180 °C juures                        |                     | Ülemine klapp                                                                       | Alumine klapp                                                                        |
| Kala                                                       | 15–20 minutit       |    |    |
| Sea sisefilee                                              | 15–30 minutit       |                                                                                     |                                                                                      |
| Kanatükid                                                  | 30–45 minutit       |                                                                                     |                                                                                      |
| Terve kana                                                 | 1–1,5 tundi         |                                                                                     |                                                                                      |
| Lambajalg                                                  | 3–4 tundi           |                                                                                     |                                                                                      |
| Kalkun                                                     | 2–4 tundi           |                                                                                     |                                                                                      |
| Sink                                                       | 2–5 tundi           |                                                                                     |                                                                                      |
| Grill/pitsa 180–250 °C juures                              |                     | Ülemine klapp                                                                       | Alumine klapp                                                                        |
|                                                            |                     |  |  |
| Kõrbemine/pürolüüs 250–370 °C                              |                     | Ülemine klapp                                                                       | Alumine klapp                                                                        |
| Steik                                                      | 5–8 minutit         |  |  |
| Seakotletid                                                | 6–10 minutit        |                                                                                     |                                                                                      |
| Hamburger                                                  | 6–10 minutit        |                                                                                     |                                                                                      |
| Vorst                                                      | 6–10 minutit        |                                                                                     |                                                                                      |
| <div><div></div>Avatud</div> <div><div></div>Suletud</div> |                     |                                                                                     |                                                                                      |



## 10. SEADME KUSTUTAMINE

Pärast toiduvalmistamist peate sulgema kõik õhuavad ja kaane. See kustutab tule aeglaselt.

 Ärge kasutage söe kustutamiseks vett. See kahjustab Kamali.

## 11. SEADME HOOLDUS

### 11.1. Keraamilise osa puhastamine

Kamal on isepuhastuv seade. Kuumutage Kamalit 30 minuti jooksul 260 kraadini. See põletab ära toidujäägid ja prügi. Seejärel saate Kamali sisepinda kuiva harjaga õrnalt harjata, nii et jäägid sattuksid tuha kogumiskoosse. Seejärel tühjendage tuha kogumiskoost. Kamali musta värvi välispinda saab niiske lapiga kergesti puhastada.

 Ärge kunagi kasutage Kamali (seest) puhastamiseks vett ja/või puhastusvahendeid. Keraamiline pind on poorne ja imab vett ja/või puhastusvahendeid, mis põhjustab Kamali pragunemise.

### 11.2. Grilli puhastamine

Kamaliga kaasasolevat grilli saab pesta nõudepesumasinas. Lisaks on Kamalil ka lai valik tarvikuid grilli kiireks ja lihtsaks puhastamiseks.

### 11.3. Kamali hoidmine

Hoidke seadet pärast iga kasutamist kuivas kohas (siseruumis, varjualuse all vm). Seadme eluea pikendamiseks soovitame tungivalt see katta Barbecooki kattega. Registreerige oma seade aadressil [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com), et teada saada, millist katet vajate.

 Kamali katte all hoidmisel veenduge, et ventilatsioonivad on täielikult avatud. See kehtib ka siis, kui seadet hoitakse siseruumis. Kõigi õhuavade sulgemine võib põhjustada hallituse tekkimist.

### 11.4. Keraamiliste, roostevabast terasest, bambusest ja pulbervärvitud osade hooldus

Seade on valmistatud keraamilisest, roostevabast terasest, bambusest ja pulbervärvitud materjalist. Iga materjali tuleb hooldada kindlal viisil:

| Materjal          | Materjali hooldamine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keraamiline kate  | <ul style="list-style-type: none"><li>Ärge kasutage vedelikku.</li><li>Ärge kasutage teravat eset.</li><li>Vältige kukkumist ja lööke. Purunev.</li></ul>                                                                                                                                                                                               |
| Roostevaba teras. | <ul style="list-style-type: none"><li>Ärge kasutage agressiivset, abrasiivset ega metallist puhastusvahendit.</li><li>Kasutage pehmet puhastusvahendit ja laske sel teraspinnale mõjuda.</li><li>Kasutage pehmet käsna või lappi.</li><li>Loputage seadet pärast puhastamist ja enne hoiustamist põhjalikult ja laske sel täielikult kuivada.</li></ul> |
| Pulbervärvitud    | <ul style="list-style-type: none"><li>Ärge kasutage teravat eset! Kasutage mahedat puhastusvahendit ja pehmet käsna või lappi.</li><li>Loputage seadet pärast puhastamist ja enne hoiustamist põhjalikult ja laske sel täielikult kuivada.</li></ul>                                                                                                    |

| Materjal       | Materjali hooldamine                                                                                                                                |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bambus         | <ul style="list-style-type: none"><li>Puhastage pehme niiske lapiga, millel pole agressiivset toodet.</li></ul>                                     |
| Valualumiinium | <ul style="list-style-type: none"><li>Puhastage pehme niiske lapiga, millel pole agressiivset toodet.</li><li>Ärge kasutage teravat eset!</li></ul> |

 Nende juhiste mittejärgimisel tekkivaid kahjustusi peetakse ebapiisavaks hoolduseks ja garantii neile ei laiene.

Osade loendi leiata oma seadme laetusjooniselt (kasutusjuhendi 2. osast lk 52) allpool. Loendis on sümbol, mis viitab iga osa materjalile. Teavet saate kasutada konkreetse osa hoolduse määramiseks.

Osade loendis kasutatakse järgmisi sümboleid:

| Sümbol | Materjal          |
|--------|-------------------|
| ▲      | Keraamiline kate  |
| ■      | Roostevaba teras. |
| ★      | Pulbervärvitud    |
| ●      | Bambus            |
| ◆      | Valualumiinium    |

### 11.5. Varuosade tellimine

Tule või suure kuumuse käes olnud osad tuleb lõpuks asendada.

Varuosade tellimine

1. Leidke vajaliku varuosa viitenumber. Juhendi teises osas ja aadressil [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) on laetusjoonise all toodud kõikide viitenumbrite loend.

 Kui olete oma seadme veebis registreerinud, kuvatakse õige loend automaatselt MyBarbecooki kontol. Varuosi saate tellida ka oma konto kaudu.

2. Tellige varuosa veebisaidilt [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) või oma müügikohast. Garantiiga osi saab tellida ainult teie müügikoha kaudu.

## 12. GARANTII

### 12.1. Garantiiga kaetud

Teie seadmel on keraamilise kaane, korpuse, rõnga ja söevanni piiratud 20-aastane garantii. Kõigile muudele osadele kehtib 2-aastane garantii. See garantii katab kõik tootmisvead alates ostukuupäevast, tingimusel et:

- olete seadet kasutanud, kokku pannud ja hooldanud vastavalt käesoleva juhendi juhistele. Vigastest, volest kokkupanekust, kukkumisest tingitud kahjustused, või vale hooldust ei loeta tootmisveaks.
- Kasutage oma seadet tavapärast ja ainult kodukasutuses.
- Saate esitada oma toote ostutõendi ja kordumatu seerianumbri. Seerianumber koosneb 16 tähemärgist. Selle numbri leiata:
  - kasutusjuhendist,
  - seadme pakendilt
- Barbecooki kvaliteediosakond kontrollib osade vastavust vigade suhtes ja kas viga tekkis või mitte tavakasutuse, kohase kokkupaneku ja hoolduse käigus. Kui üks neist tingimustest ei ole täidetud, ei kuulu seade garantii alla. Garantii piirdub kõigil juhtudel defektse osa parandamisega või asendamisega.

### 12.2. Garantii ei hõlma

Järgmisi kahjustusi ja defekte:

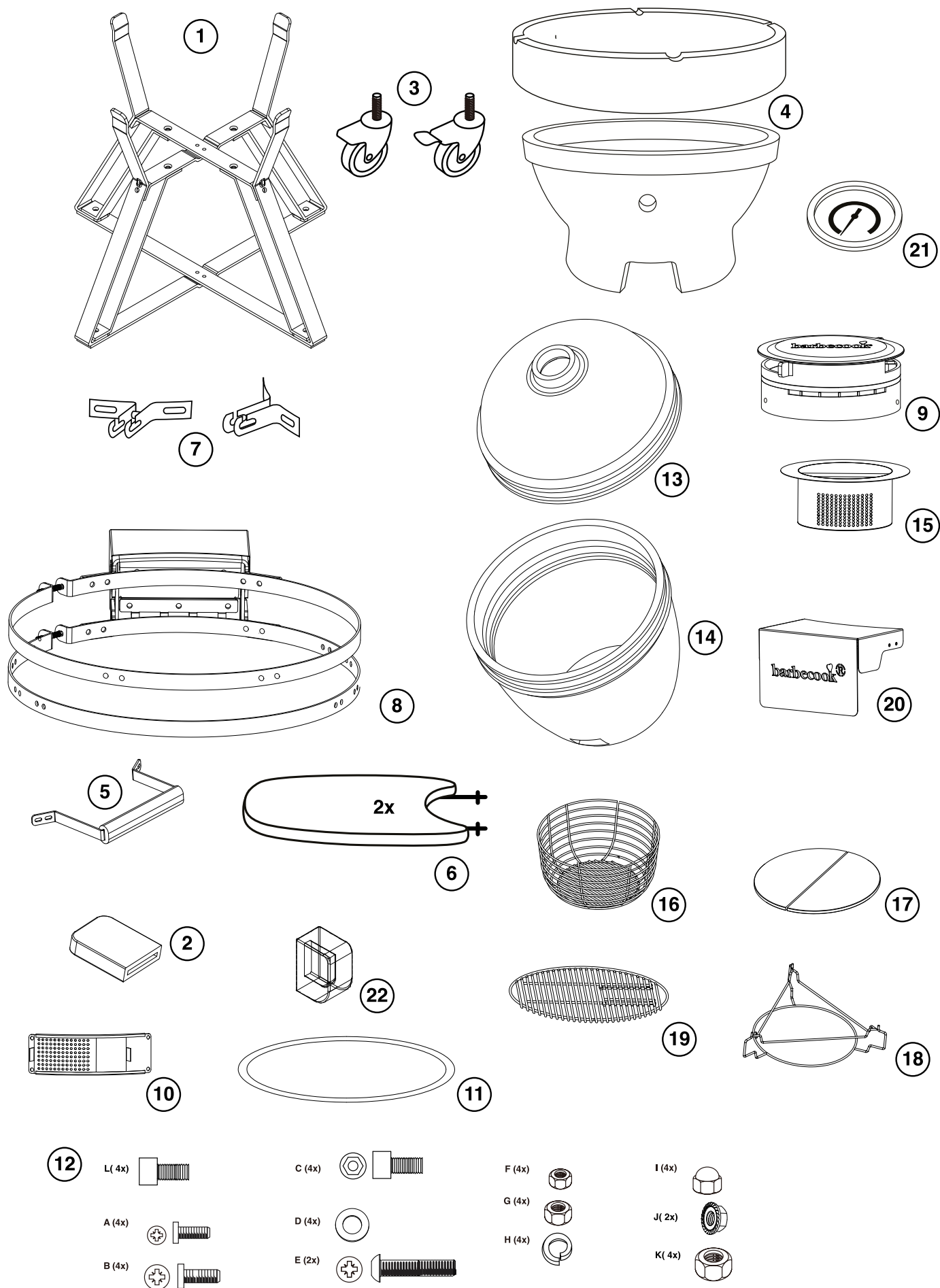
- tavaline kulumine (rooste teke, deformatsioon, värvimuutus, jm) osadel, mis on otseselt tulele või tugevale kuumusele

avatud. Need osad tuleb aeg-ajalt asendada,

- tootmisest tingitud visuaalsed defektid. Neid defekte ei loeta tootmisveaks. Keraamika on looduslik materjal ning võib olla erineva värvi, struktuuri ja tekstuuriga. Välisel glasuurpinnal võib olla juuspeeneid pragusid ja lisandeid, see on tootele omane, ei kahjusta seadme funktsionaalsust ning ei kuulu garantii alla.
- Bambusdetailide normaalne kulumine ja praod, välja arvatud juhul, kui need takistavad funktsionaalsust.
- Ebakohase hoolduse tagajärjel tekkinud kahjustused, vale hoidmine, vale kokkupanek või eelkoostatud osade muutmine.
- Kukkumisel või veol tekkinud kahjustused.
- Kõik kahjustused, mis tulenevad seadme väärkasutusest (mitte vastavalt käesoleva juhendi juhistele, kasutamine kaubanduslikul eesmärgil, tulealusena jmt).
- Seadme hoolimatust või nõuetele mittevastavast kasutamisest tingitud kahjustused.
- Rooste või värvimuutus välismõju tagajärjel, agressiivse puhastusvahendi kasutamine, kokkupuude klooriga vmt. Seda kahju ei loeta tootmisveaks

# Illustrations

# KAMAL 53 & 60



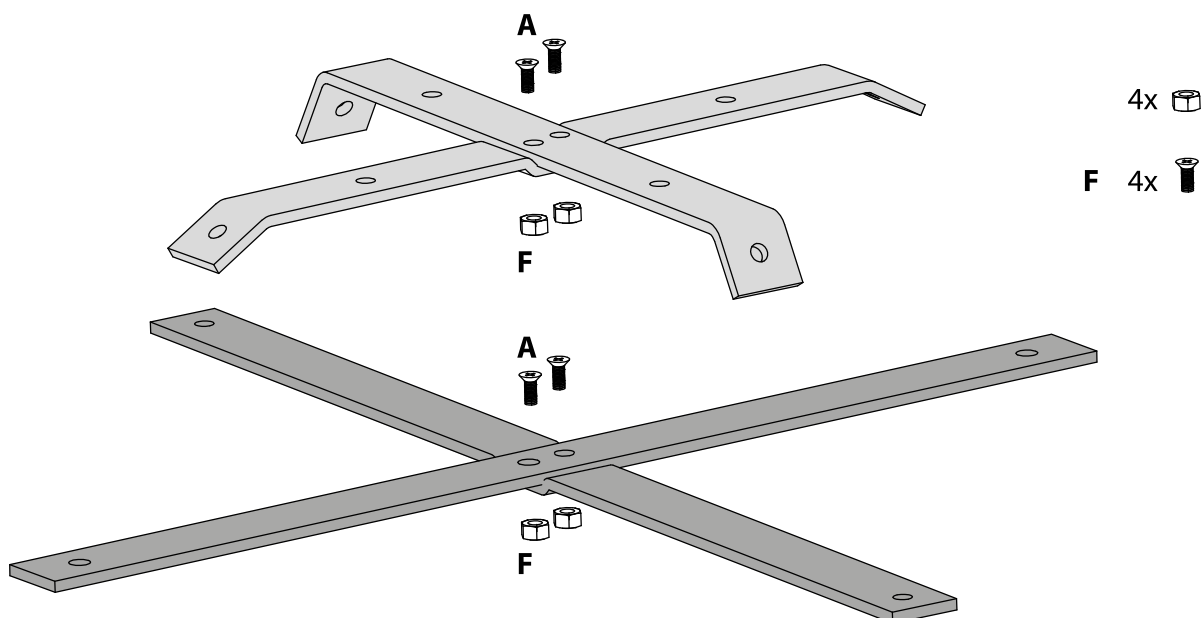
| Symbol | Materiaali          | Materiale       | Materiale       | Efniviður      |
|--------|---------------------|-----------------|-----------------|----------------|
| ▲      | Keramiikka          | Keramik         | Keramikk        | Keramik        |
| ■      | Ruostumaton teräs.  | Rustfritt stål. | Rustfritt stål  | Ryðfritt stål. |
| ★      | Jauhemaalattu teräs | Pulverlakeret   | Pulverlakkert   | Dufthúðun      |
| ●      | Bambu               | Bambus          | Bambus          | Bambus         |
| ⬡      | Valettu alumiini    | Støbt aluminium | Støpt aluminium | Steypt ál      |

| Symbol | Materiāls                  | Materiāl                 | Medžiaga              | Materjal          |
|--------|----------------------------|--------------------------|-----------------------|-------------------|
| ▲      | Keramika                   | Keramika                 | Keramika              | Keraamiline kate  |
| ■      | Nerūsējošais tērauds       | Nehrdzavejūca ocel'.     | Nerūdijantis plienas. | Roostevaba teras. |
| ★      | Ar pulverkrāsas pārklājumu | Práškom potiahnuté diely | Dažyta miltelinu būdu | Pulbervärvitud    |
| ●      | Bambuss                    | Bambus                   | Bambukas              | Bambus            |
| ⬡      | Liets alumīnijs            | Liaty hliník             | Lietas aliuminis      | Valualumiinium    |

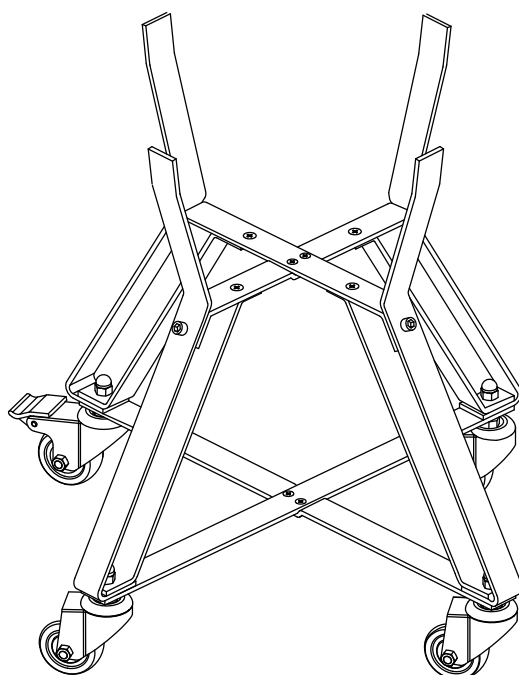
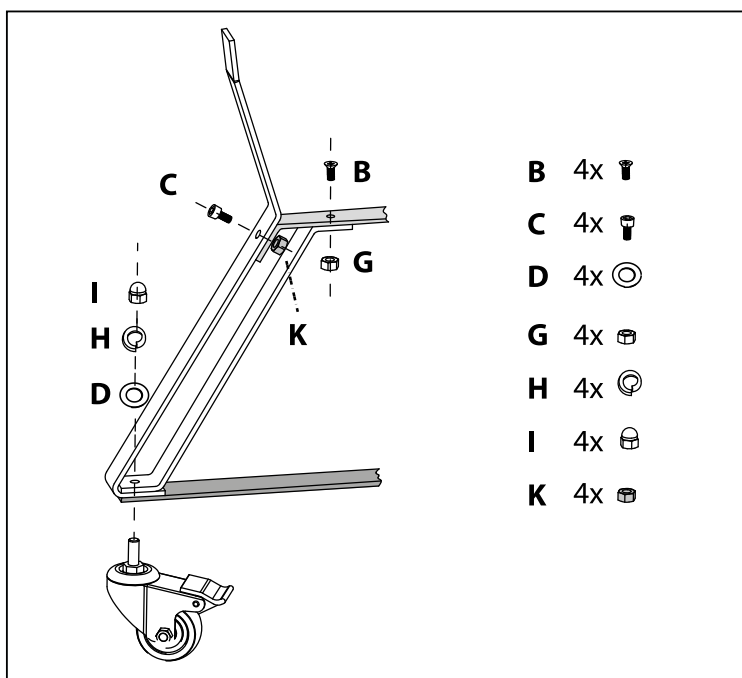
| KAMAL 53<br>BC-CHA-1060 |             |     |
|-------------------------|-------------|-----|
| 1                       | BC-SPA-9860 | ★   |
| 2                       | BC-SPA-9862 |     |
| 3                       | BC-SPA-9863 |     |
| 4                       | BC-SPA-9864 | ▲   |
| 5                       | BC-SPA-9866 | ● ★ |
| 6                       | BC-SPA-9867 | ● ★ |
| 7                       | BC-SPA-9868 | ★   |
| 8                       | BC-SPA-9869 | ★   |
| 9                       | BC-SPA-9871 | ⬡   |
| 10                      | BC-SPA-9872 |     |
| 11                      | BC-SPA-9873 |     |
| 12                      | BC-SPA-9875 |     |
| 13                      | BC-SPA-9876 | ▲   |
| 14                      | BC-SPA-9879 | ▲   |
| 15                      | BC-SPA-9882 | ■   |
| 16                      | BC-SPA-9883 | ■   |
| 17                      | BC-SPA-9884 | ▲   |
| 18                      | BC-SPA-9886 | ■   |
| 19                      | BC-SPA-9888 | ■   |
| 20                      | BC-SPA-9890 | ★   |
| 21                      | BC-SPA-9891 |     |
| 22                      | BC-SPA-9892 |     |

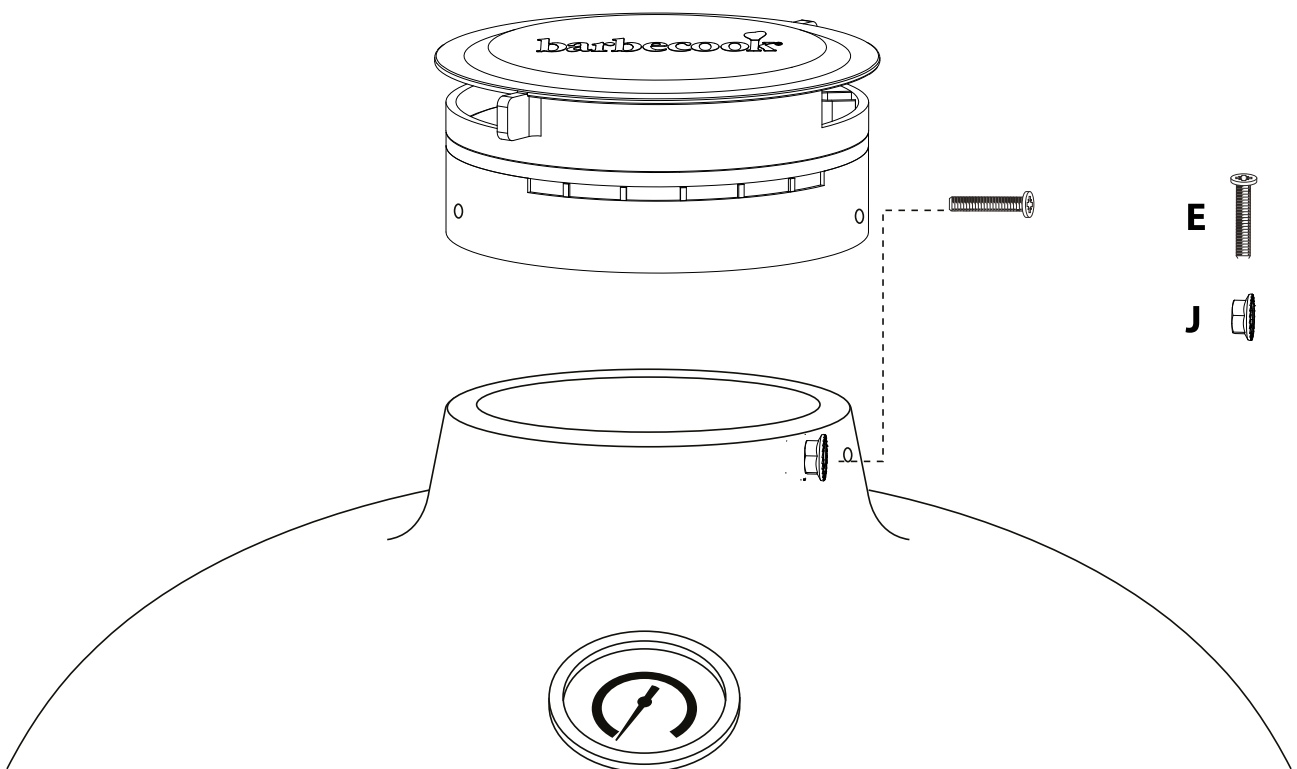
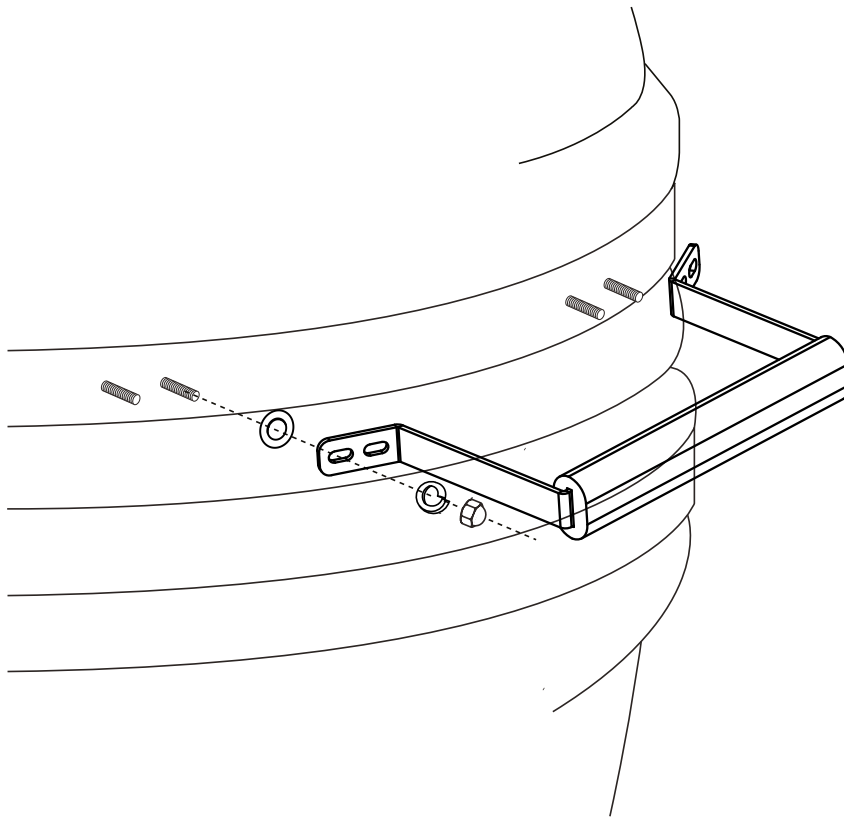
| KAMAL 60<br>BC-CHA-1061 |             |     |
|-------------------------|-------------|-----|
| 1                       | BC-SPA-9861 | ★   |
| 2                       | BC-SPA-9862 |     |
| 3                       | BC-SPA-9863 |     |
| 4                       | BC-SPA-9865 | ▲   |
| 5                       | BC-SPA-9866 | ● ★ |
| 6                       | BC-SPA-9867 | ● ★ |
| 7                       | BC-SPA-9868 | ★   |
| 8                       | BC-SPA-9870 | ★   |
| 9                       | BC-SPA-9871 | ⬡   |
| 10                      | BC-SPA-9872 |     |
| 11                      | BC-SPA-9874 |     |
| 12                      | BC-SPA-9875 |     |
| 13                      | BC-SPA-9877 | ▲   |
| 14                      | BC-SPA-9880 | ▲   |
| 15                      | BC-SPA-9882 | ■   |
| 16                      | BC-SPA-9883 | ■   |
| 17                      | BC-SPA-9885 | ▲   |
| 18                      | BC-SPA-9887 | ■   |
| 19                      | BC-SPA-9889 | ■   |
| 20                      | BC-SPA-9890 | ★   |
| 21                      | BC-SPA-9891 |     |
| 22                      | BC-SPA-9892 |     |

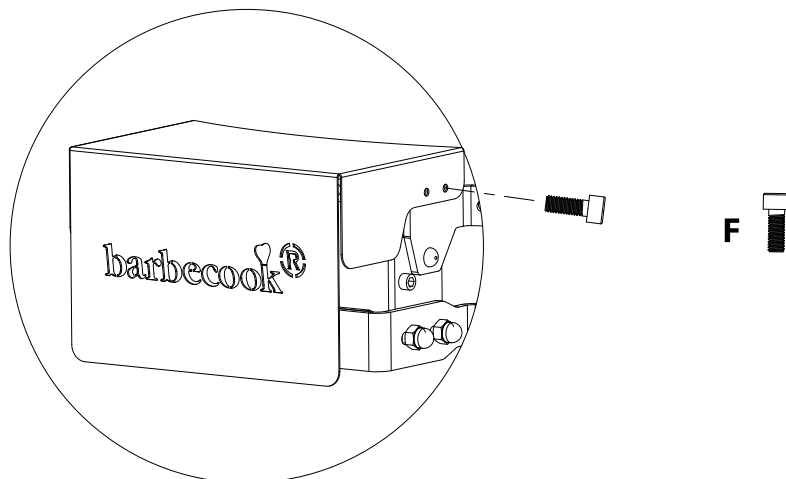
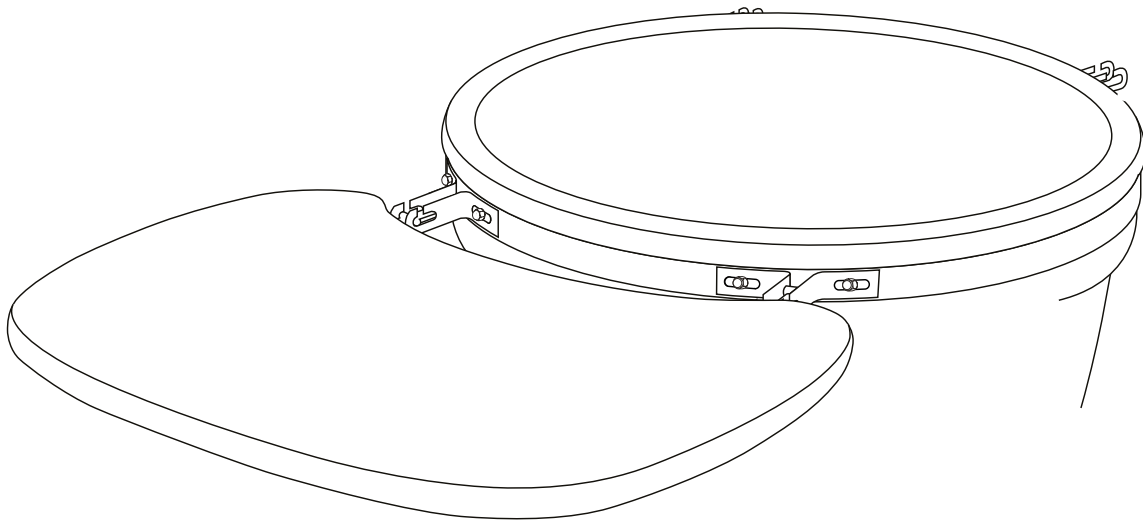
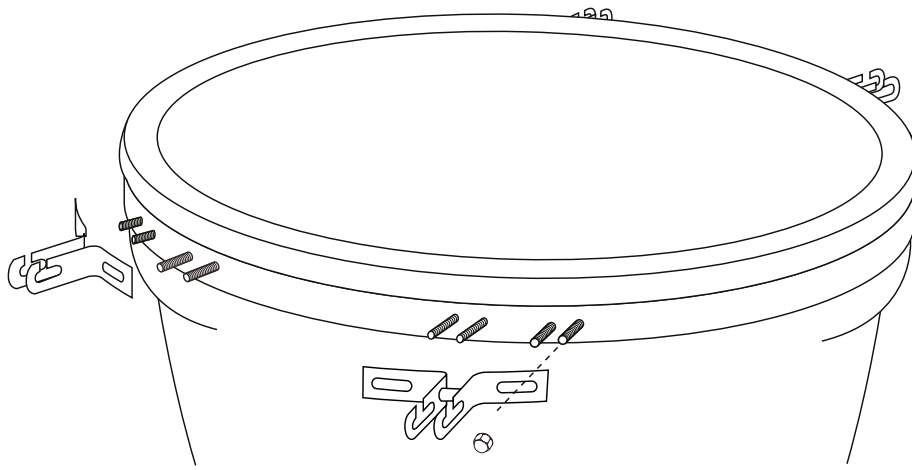
| KAMAL 60 MAT<br>BC-CHA-1062 |             |     |
|-----------------------------|-------------|-----|
| 1                           | BC-SPA-9861 | ★   |
| 2                           | BC-SPA-9862 |     |
| 3                           | BC-SPA-9863 |     |
| 4                           | BC-SPA-9865 | ▲   |
| 5                           | BC-SPA-9866 | ● ★ |
| 6                           | BC-SPA-9867 | ● ★ |
| 7                           | BC-SPA-9868 | ★   |
| 8                           | BC-SPA-9870 | ★   |
| 9                           | BC-SPA-9871 | ⬡   |
| 10                          | BC-SPA-9872 |     |
| 11                          | BC-SPA-9874 |     |
| 12                          | BC-SPA-9875 |     |
| 13                          | BC-SPA-9878 | ▲   |
| 14                          | BC-SPA-9881 | ▲   |
| 15                          | BC-SPA-9882 | ■   |
| 16                          | BC-SPA-9883 | ■   |
| 17                          | BC-SPA-9885 | ▲   |
| 18                          | BC-SPA-9887 | ■   |
| 19                          | BC-SPA-9889 | ■   |
| 20                          | BC-SPA-9890 | ★   |
| 21                          | BC-SPA-9891 |     |
| 22                          | BC-SPA-9892 |     |



4x

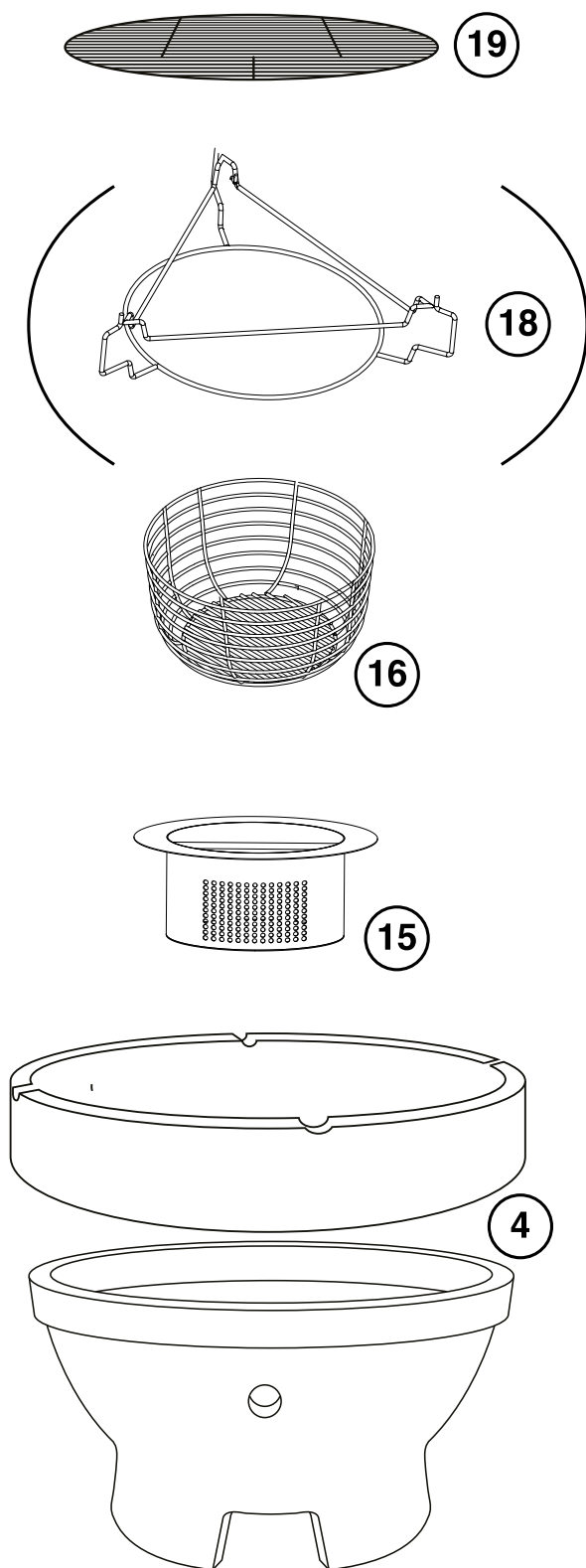




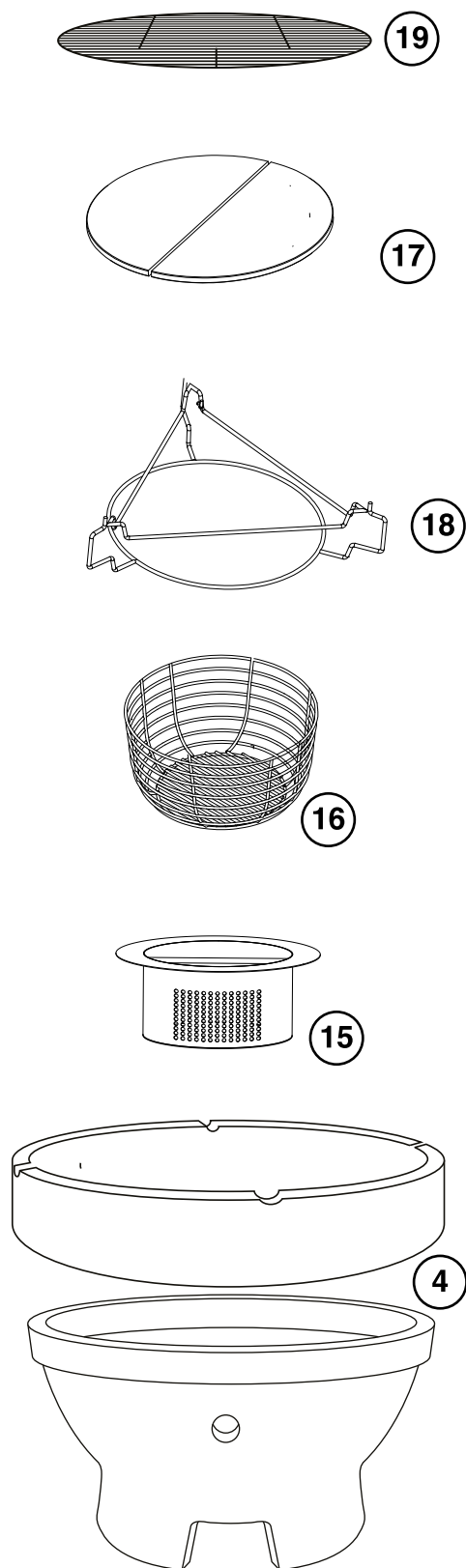




## Direct grilling

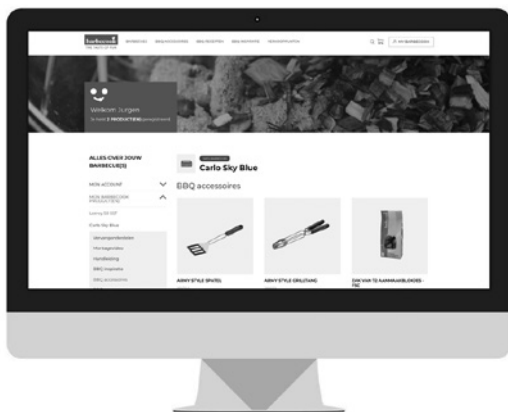


## Indirect grilling



# barbecook®

## THE TASTE OF FUN



[www.barbecook.com](http://www.barbecook.com)

Register now and get access to:

- Online Product Manuals
- Personalised Grillspiration
- Product Tips & Tricks
- Spare Parts Lists
- ...

---

BARBECOOK®  
is a registered brand  
[www.barbecook.com](http://www.barbecook.com)  
f o Barbecook  
@barbecook

LivWise  
Vaartlaan 9  
9800 Deinze - Belgium  
[info@livwise.be](mailto:info@livwise.be)  
[www.livwise.be](http://www.livwise.be)

# barbecook®

## THE TASTE OF FUN

### MANUAL

---

002

#### KAMAL 53

BC-CHA-1060

#### KAMAL 60

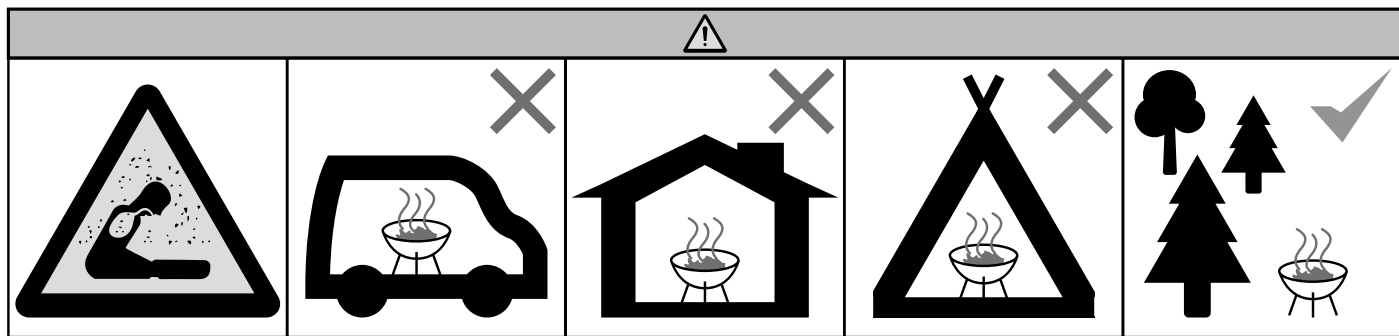
BC-CHA-1061

#### KAMAL 60 MAT

BC-CHA-1062

Register your Barbecook® on [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com)  
and enjoy the full Barbecook® experience!

THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°



|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| HR - KORISNIČKI PRIRUČNIK.....       | 4  |
| SL – UPORABNIŠKI PRIROČNIK.....      | 10 |
| CS - UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA.....       | 16 |
| MT - GWIDA GĦALL-UTENT.....          | 22 |
| EL - ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ.....              | 28 |
| BG – РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ..... | 34 |
| HU – HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ.....        | 40 |
| RO - MANUAL DE UTILIZARE.....        | 46 |

# HR - KORISNIČKI PRIRUČNIK

## 1. REGISTRIRAJTE SVOJ PROIZVOD

Hvala što ste kupili roštilj Barbecue.

Nadamo se da ćete uživati u upotrebi i s njim provesti mnoge sretne trenutke! Kako biste svoj proizvod što bolje iskoristili, poželjno bi bilo da iskoristite i mogućnost registracije proizvoda putem interneta.

- Time dobivate pristup cjelovitom digitalnom korisničkom priručniku, tako da možete doznati sve pojedinosti o svojem proizvodu.
- Pružamo osobno prilagođenu uslugu postprodaje, što znači da možete brzo i jednostavno pronaći i naručiti rezervne dijelove. Tako možete i potpuno iskoristiti prednosti jamstvenog servisa.
- Obavještavani ste o novinama i unaprijeđenjima proizvoda.
- Možete doznati mnoge nove savjete i trikove.



Više informacija o registraciji svojeg proizvoda možete naći na adresi [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecue poštuje vašu privatnost. Vaši se podaci nikada neće prodati, distribuirati ili podijeliti s trećim stranama.

## 2. O OVOM PRIRUČNIKU

Priručnik se sastoji od dva dijela.

Dio 1. sadrži opće upute o sastavljanju, korištenju, održavanju i jamstvu.

Dio 2. (počinje na stranici 51) sadrži ilustracije, popise dijelova i montažne crteže.



Ako u priručniku postoji ilustracija povezana s nekom od uputa, piktogramom olovke naznačena je poveznica s tom ilustracijom.

## 3. SIGURNOSNE UPUTE

Prije upotrebe uređaja pročitajte upute. Uvijek postupajte dosljedno prema uputama. Sastavljanje ili korištenje uređaja na način koji odstupa od uputa može dovesti do požara i štete.



Jamstvo ne pokriva štete koje nastanu zbog nepridržavanja uputa (nepravilna montaža, nepravilna uporaba, nepravilno održavanje itd.).

- **UPOZORENJE!** Držite djecu i kućne ljubimce podalje od roštilja!
- **UPOZORENJE!** Ovaj se roštilj jako zagrije. Kad je u upotrebi, nemojte ga premještati.
- **UPOZORENJE!** Na visokim temperaturama može biti opasno otvoriti poklopac Kamala jednim naglim potezom jer to može uzrokovati pojavu naglog rasplamsavanja. Preporučujemo da poklopac uvijek otvarate postupno. Poklopac otvarajte u dva koraka: prvo ga lagano podignite, a zatim nastavite otvarati.
- **UPOZORENJE!** Nikada nemojte koristiti vodu za čišćenje unutrašnjosti Kamala ili za gašenje ugljena. To će oštetiti Kamal.
- Kada trebate dodirnuti vruće dijelove, to učinite koristeći odgovarajuću zaštitu.
- Zapaljive materijale, zapaljive tekućine i lako taljive predmete držite na sigurnoj udaljenosti od proizvoda u upotrebi.
- **UPOZORENJE!** Ne koristite denaturirani alkohol, benzin ili druge zapaljive tekućine za paljenje ili ponovno raspirivanje plamena u ovom uređaju! Dopuštena je upotreba samo onih sredstava za potpalu koja odgovaraju normi EN 1860-3!
- **UPOZORENJE!** Ne započinjte roštiljanje sve dok ugljen ne razvije sloj pepela. To obično traje oko 30 minuta.
- Ne ostavljajte roštilj bez nadzora kada se koristi.
- Držite u blizini kantu s pijeskom kad koristite uređaj, posebno u vrlo vrućim danima i u suhim okruženjima.
- Ne koristiti u zatvorenom! Samo za upotrebu na otvorenom. Ako uređaj upotrebljavate u zatvorenom, čak i u garaži,

ograđenom prostoru ili šupi, izlažete se opasnosti od trovanja ugljičnim monoksidom.

Pri odabiru mjesta uzmite u obzir sljedeće:

- Proizvod postavite na dobro prozračeno mjesto na otvorenom, najmanje tri metra od zgrada.
- Ne stavljajte roštilj ispod bilo kakve krovne konstrukcije (trijem, veranda, natkrivena terasa itd.) ili ispod lišća.
- Postavite proizvod na ravnu i stabilnu površinu.
- Proizvod nemojte postaviti ni na vozila u pokretu (čamac, prikolica itd.).

## 4. KAMADO - POVIJEST

Zahvaljujemo na kupnji Barbecue roštilja.

Arheolozi su pronašli 3000 godina stare velike glinene posude koje su bile prvi modeli keramičkih peći. U Japanu je Mushikamado bio okrugli glineni lonac sa poklopcem u obliku kupole, tako oblikovan da služi za kuhanje riže na pari. Naziv "Kamado" japanska je riječ za "štednjak" ili "naprava za kuhanje". Naziv su usvojili Amerikanci i sada se koristi kao opći izraz za ovu vrstu keramičkih peći. Kamado peći iznimno su svestrane. Ne samo da su prikladne za roštiljanje i dimljenje, već i za pizze, kruh i kolače.

Kamado omogućuje izvrsno zadržavanje topline i sposobnost održavanja visokih temperatura preciznom kontrolom protoka zraka kroz gornje i donje ventilacijske otvore. Visoke temperature idealne su za brzu pripremu hamburgera i kobasica, dok se niže temperature koriste za sporije i dulje pečenje većih komada mesa.

## 5. PONAVLJANI POJMOVI

U ovom dijelu uputa navedena su objašnjenja nekih manje poznatih pojmova. Ovi se pojmovi koriste u raznim temama u cijelom priručniku.

### 5.1. Keramika

Ova keramika izrađena je iz mulita. Prvenstveno se koristi u keramičkoj industriji pri proizvodnji vatrostalnih materijala. Njegova svojstva uključuju:

- provodljivost topline
- čvrstoća
- sposobnost izdržavanja temperatura iznad 1.000 stupnjeva

## 6. SASTAVLJANJE PROIZVODA

### 6.1. Sigurnosne upute

- Uklonite svu ambalažu.
- Nemojte izvesti nikakve preinake tijekom montaže. Ne smijete izmijeniti nijedan dio proizvoda. To je vrlo opasno.
- Uvijek pažljivo slijedite upute za sastavljanje.
- Za ispravno sastavljanje proizvoda odgovoran je korisnik. Jamstvo ne pokriva štetu nastalu nepravilnim sastavljanjem.



Uvijek zapamtite da kotače postavite u zakočeni položaj.

### 6.2. Da biste sastavili proizvod

1. postavite proizvod na ravnu i stabilnu površinu prije upotrebe.
2. sastavite proizvod kako je prikazano na crtežima sastavljanja.



Crteže za montažu možete pronaći u drugom dijelu ovog priručnika (na stranici 54), nakon raščlanjenog prikaza vašeg proizvoda. Svi materijali potrebni za sastavljanje Kamala isporučuju se u pakiranju.



Montažu bi također trebale izvesti najmanje dvije osobe jer je Kamal vrlo težak i lomljiv.



Zategnite vijke umjerenom silom kako biste spriječili nastanak oštećenja.

## 7. PRIPREMA PROIZVODA ZA UPOTREBU

Potrebni su vam ugljen, sredstvo za potpalu i duge šibice.

### 7.1. Koju vrstu ugljena trebam koristiti?

Za potpalu uvijek koristite klasični drveni ugljen. Upotrebljavajte uvijek kvalitetan ugljen, po mogućnosti onaj koji je u skladu s EN 1860-2. Kvalitetan ugljen sastoji se od velikih, sjajnih dijelova i ne ispušta puno prašine.

 Prije nego što ga spremite, vrećicu ugljena pravilno zatvorite. Ugljen uvijek čuvajte na suhom mjestu. Nemojte držati ugljen u podrumu.

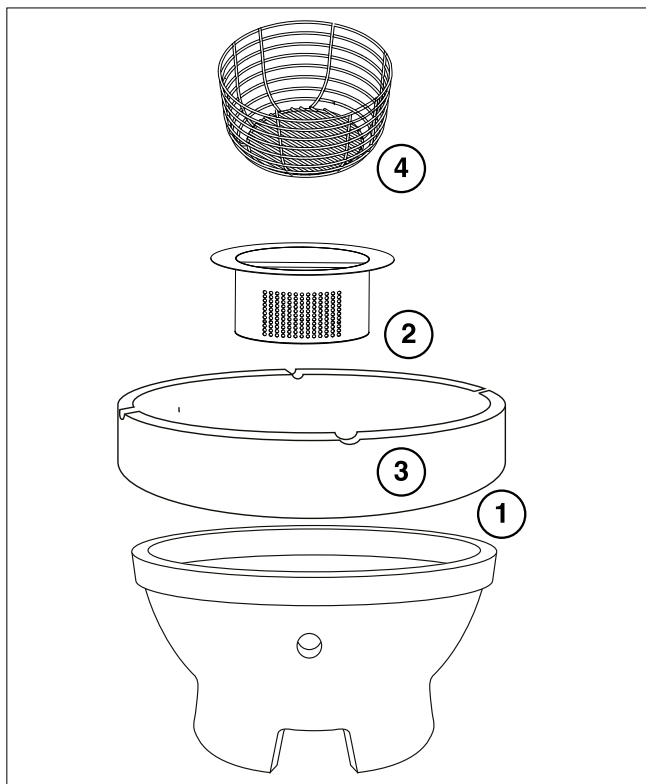
 Ugljenom se ne smije se napuniti više od 90 % košare (vidi pregled ispod). Prekomjerno punjenje posude može uzrokovati ozbiljnu štetu na vašem roštilju.

| Tip          | Najv. težina |
|--------------|--------------|
| KAMAL 53     | do 1–1,5 kg  |
| KAMAL 60     | do 2–2,5 kg  |
| KAMAL 60 MAT | do 2–2,5 kg  |

 Ne palite drva na svom roštilju jer će temperatura postati previsoka i oštetiti vaš roštilj.

 Uvijek koristite drveni ugljen, nikada brikete.

### 7.2. Postavljanje roštilja



1. postavite ložište (br. 1) u Kamal s otvorom srijeda, gdje je otvor za ventilaciju.
2. posudu za skupljanje pepela (br. 2) postavite u ložište tako da otvori za zrak budu okrenuti prema naprijed, prema otvoru za ventilaciju.
3. postavite prsten (br. 3) na ložište.
4. stavite košaru za drveni ugljen (br. 4) u ložište iznad posude za sakupljanje pepela.

### 7.3. Paljenje vatre u proizvodu.

1. Stavite ugljen u košaru za ugljen.  
Savjet: tijekom paljenja roštilja nemojte koristiti previše drvenog ugljena. Kasnije možete dodati još, bude li potrebno.

Nikada ne punite košaru ugljena iznad ruba.

2. Na ugljen dodajte 3 komada sredstva za potpalu.

3. Dugom šibicom potpalite sredstvo za potpalu.

4. Na početku i sve dok plamen ne nestane, donji ventilacijski otvor i poklopac moraju biti otvoreni. Temperatura se tada može kontrolirati s dva ventila za ventilaciju.

 Kad prvi put koristite proizvod, morate ostaviti da vatra gori 60 minuta slabijim plamenom. To će pomoći ukloniti s uređaja zaostalu masnoću iz proizvodnje i omogućiti brtvama i keramici da se prilagode toplini.

 Ne stavljajte još rešetku na roštilj. Prazna rešetka može se deformirati ako ga se predugo drži na vatri.

 **UPOZORENJE!** Ne koristite denaturirani alkohol, benzin ili druge zapaljive tekućine za paljenje ili ponovno raspirivanje plamena u ovom uređaju! Ne koristite starter s drvenim ugljenom za paljenje vašeg Kamala.

 **UPOZORENJE!** Ne započinjte roštiljanje dok se na ugljenu ne napravi sloj pepela. To obično traje oko 30 minuta.

## 8. PRIPREMA KAMALA ZA PEČENJE

Najvažniji dijelovi ovog postupka ilustrirani su na stranici 57.

Kamal je standardno opremljen toplinskim štitnikom koji se sastoji od dva polukruga i rešetkom od nehrđajućeg čelika. Možete izabrati izravno ili neizravno pečenje, ovisno o tome što pripremate.

Ako želite **neizravno roštiljanje**, dva polukruga moraju biti postavljena u držač toplinskog štitnika. Tada možete postaviti rešetku.

Ako **želite roštiljanje izravnim načinom**, postavite rešetku izravno na prsten. Nosač toplinskog štitnika također se može koristiti za dodatno povisivanje iznad drvenog ugljena.

 Poklopac ne može ostati otvoren u svakom položaju, tako da ga se mora poduprijeti kako se ne bi mogao zatvoriti.

 **UPOZORENJE!** Na visokim temperaturama može biti opasno otvoriti poklopac Kamala jednim naglim potezom jer to može uzrokovati pojavu naglog rasplamsavanja. Preporučujemo da poklopac uvijek otvarate postupno. Poklopac otvarajte u dva koraka: prvo ga lagano podignite, a zatim nastavite otvarati.

 Barbecue Kamal može se jednostavno proširiti dodavanjem fleksibilnog sustava za kuhanje i roštilja od lijevanog željeza za raznovrsnije namjene.

 Sve vijke morate provjeriti nakon prve uporabe. Metalna traka oko poklopca i posude može se olabaviti zbog topline. Preporučujemo provjeru u redovitim intervalima. Nemojte previše pritezati vijke kako ne biste slomili proizvod.

## 9. KORISNI SAVJETI I TRIKOVI

### 9.1. Podešavanje jačine vatre

Možete prilagoditi jačinu vatre otvaranjem i zatvaranjem ventilacijskih ventila na dnu proizvoda.

Praksom do savršenstva. Pogledajte temperature pečenja, str 6.

### 9.2. Sprječavanje zagaranja hrane

Za sprečavanje gorenja hrane:

- Nikada ne započinjite roštiljanje ako u posudi još ima plamena. Pričekajte dok se na ugljenu ne stvori tanki sloj pepela.
- Izbjegavajte izlaganje hrane prekomjernoj toplini. Možete:
  - zaštititi namirnice postavljanjem toplinskog štitnika.
  - smanjiti toplinu reguliranjem ventilacijskih ventila.

### 9.3. Sprječavanje lijepljenja hrane

Da se vaša hrana ne bi lijepila za rešetku:

- Lagano nauljite hranu kistom prije nego što je stavite na rešetku. Također možete nauljiti i rešetku.
- Ne okrećite hranu prerano. Prvo pustite da se dobro zagrije.

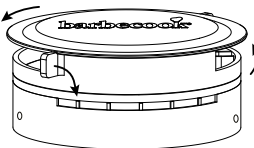
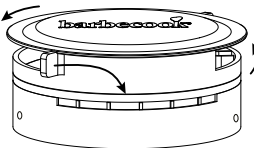
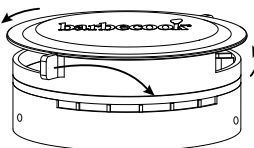
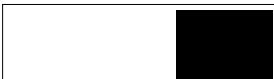
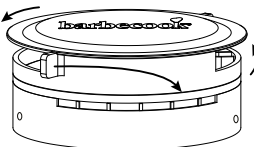
### 9.4. Sprječavanje rasplamsavanja plamena

Rasplamsavanje je iznenadni plamen koji plamti iz posude tijekom roštiljanja. Obično je uzrokovano kapanjem masti ili marinade.

Tijekom roštiljanja može doći do rasplamsavanja plamena. Ovo je uobičajena pojava. Međutim, pretjerano rasplamsavanje plamena povećava temperaturu posude i može zapaliti nakupljene masti.

Kako možete spriječiti rasplamsavanje plamena?

- Provjerite je li zdjela čista prije nego što počnete roštiljati. Preporučujemo da očistite posudu nakon svake upotrebe.
- Uklonite višak masti i marinadu s mesa. Za marinirano meso možete koristiti i Barbecue grill podložak ili Barbecue grill tavu.

| VODIČ ZA TEMPERATURE PEČENJA                       |                 |                                                                                     |                                                                                      |
|----------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Sporo kuhanje/dimljenje 65 - 135 °C                |                 | Gornji ventil                                                                       | Donji ventil                                                                         |
| Govedina                                           | 2 sata po 500 g |    |    |
| Svinjetina                                         | 2 sata po 500 g |                                                                                     |                                                                                      |
| Cijelo pile                                        | 3-4 sata        |                                                                                     |                                                                                      |
| Rebra                                              | 3-5 sati        |                                                                                     |                                                                                      |
| Koljenica                                          | 9+ sati         |                                                                                     |                                                                                      |
| Pečenje 135-180 °C                                 |                 | Gornji ventil                                                                       | Donji ventil                                                                         |
| Riba                                               | 15-20 minuta    |   |  |
| Svinjski file                                      | 15-30 minuta    |                                                                                     |                                                                                      |
| Piletina, razrezana                                | 30-45 minuta    |                                                                                     |                                                                                      |
| Cijelo pile                                        | 1-1,5 sati      |                                                                                     |                                                                                      |
| Janjeći but                                        | 3-4 sata        |                                                                                     |                                                                                      |
| Pura                                               | 2-4 sata        |                                                                                     |                                                                                      |
| Šunka                                              | 2-5 sati        |                                                                                     |                                                                                      |
| Roštilj/pizza 180 - 250 °C                         |                 | Gornji ventil                                                                       | Donji ventil                                                                         |
|                                                    |                 |  |  |
| Zatvaranje pora/piroliza 250 - 370 °C              |                 | Gornji ventil                                                                       | Donji ventil                                                                         |
| Odrezak                                            | 5–8 minuta      |  |  |
| Svinjski kotleti                                   | 6–10 minuta     |                                                                                     |                                                                                      |
| Hamburgeri                                         | 6–10 minuta     |                                                                                     |                                                                                      |
| Kobasice                                           | 6–10 minuta     |                                                                                     |                                                                                      |
| <div><div></div>Otvoreno<div></div>Zatvoreno</div> |                 |                                                                                     |                                                                                      |



## 10. GAŠENJE UREĐAJA

Nakon pečenja morate zatvoriti sve ventilacijske ventile i poklopac. Tako ćete polako ugasiti vatru.

 Nemojte koristiti vodu kako biste ugasili drveni ugljen. To može oštetiti Kamal.

## 11. ODRŽAVANJE PROIZVODA

### 11.1. Čišćenje keramičkog dijela

Kamal je samočišćajući proizvod. Zagrijte Kamal na 260 stupnjeva 30 minuta. Time ćete spaliti sve ostatke hrane i otpatke. Zatim možete suhom četkom nježno očetkati unutrašnjost Kamala tako da ostali ostaci padnu u posudu za skupljanje pepela.

Tada je dovoljno isprazniti posudu za skupljanje pepela.

Crni vanjski dio Kamala lako se može očistiti vlažnom krpom.

 Nikada nemojte koristiti vodu i/ili sredstva za čišćenje za čišćenje (iznutra) vašeg Kamala. Keramika je porozna i upijati će vodu i/ili proizvode za čišćenje, što će na kraju prouzročiti pucanje Kamala.

### 11.2. Čišćenje rešetke

Rešetka isporučena s Kamalom može se prati u perilici posuđa. Osim toga, Kamal ima i široku paletu pribora za brzo i jednostavno čišćenje roštilja.

### 11.3. Čuvanje Kamala

Kamal spremite na suho mjesto (u zatvorenom, ispod zaklona itd.) nakon svake uporabe. Da biste produljili radni vijek uređaja savjetujemo vam da svoj roštilj pokrijete prekrivačem Barbecue.

Registrirajte svoj uređaj na [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) kako biste saznali koji prekrivač vam je potreban.

 Pazite da ventilacijski ventili budu potpuno otvoreni kada je Kamal spremljen pod prekrivačem. To vrijedi i kada je uređaj postavljen u zatvorenom prostoru. Zatvaranje svih ventilacijskih ventila može uzrokovati stvaranje plijesni.

### 11.4. Održavanje dijelova obloženih keramikom, nehrđajućim čelikom, bambusom i □□ praškasto plastificiranih dijelova

Proizvod je izrađen od keramike, nehrđajućeg čelika, bambusa i praškastom (elektrostatskom) plastifikacijom zaštićenih dijelova. Za svaki materijal potreban je poseban način održavanja:

| Materijal        | Kako održavati ovaj materijal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keramika         | <ul style="list-style-type: none"><li>Nikada nemojte koristiti tekućine.</li><li>Nikada nemojte koristiti oštre predmete.</li><li>Izbjegavajte padove i udarce. Lomljivo.</li></ul>                                                                                                                                                                                                   |
| Nehrđajući čelik | <ul style="list-style-type: none"><li>Ne koristite proizvode za čišćenje ili proizvode za čišćenje metala koji su abrazivni i agresivni.</li><li>Koristite blaga sredstva za čišćenje i ostavite ih da djeluju na čelik.</li><li>Koristite meku spužvu ili krp.</li><li>Nakon čišćenja, temeljito isperite proizvod i pustite da se proizvod potpuno osuši prije odlaganja.</li></ul> |

| Materijal                                     | Kako održavati ovaj materijal                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Površine zaštićene praškastom plastifikacijom | <ul style="list-style-type: none"><li>Ne koristite oštre predmete. Koristite blaga sredstva za čišćenje i mekanu spužvu ili krp.</li><li>Nakon čišćenja, temeljito isperite proizvod i pustite da se proizvod potpuno osuši prije odlaganja.</li></ul> |
| Bambus                                        | <ul style="list-style-type: none"><li>Čistite mekom, vlažnom krpom bez agresivnih sredstava.</li></ul>                                                                                                                                                 |
| Lijeveni aluminij                             | <ul style="list-style-type: none"><li>Čistite mekom, vlažnom krpom bez agresivnih sredstava.</li><li>Ne koristite oštre predmete.</li></ul>                                                                                                            |

 Šteta koja nastane zbog nepridržavanja ovih uputa smatra se neodgovarajućim održavanjem i nije pokrivena jamstvom.

Ispod shematskog prikaza vašeg uređaja (drugi dio priručnika na stranici 52), možete pogledati popis svih dijelova vašeg uređaja. Ovaj popis uključuje simbol koji određuje materijal svakog dijela, tako da ga možete koristiti za provjeru održavanja određenog dijela.

U popisu dijelova upotrebljavaju se sljedeći simboli:

| Oznaka | Materijal                                     |
|--------|-----------------------------------------------|
| ▲      | Keramika                                      |
| ■      | Nehrđajući čelik                              |
| ★      | Površine zaštićene praškastom plastifikacijom |
| ●      | Bambus                                        |
| ⬢      | Lijeveni aluminij                             |

### 11.5. Naručivanje rezervnih dijelova

Dijelove koji su izloženi vatri ili jakoj vrućini s vremenom će trebati zamijeniti. Kako naručiti rezervne dijelove:

1. pronađite broj potrebnog dijela. Popis svih referentnih brojeva nalazi se na shematskom prikazu u drugom dijelu ovog priručnika i na [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Ako ste svoj proizvod registrirali online, ispravan popis automatski će se pojaviti na vašem MyBarbecue računu. Rezervne dijelove možete naručiti i putem svog računa.

2. Naručite rezervni dio putem [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) ili na prodajnom mjestu. Dijelove koji su pokriveni jamstvom možete naručiti smo na prodajnom mjestu.

## 12. JAMSTVO

### 12.1. Pokrivenost jamstvom

Vaš uređaj ima ograničeno 20-godišnje jamstvo na keramički poklopac, keramičko tijelo, keramički prsten i keramički roštilj. Na sve ostale dijelove jamstvo vrijedi 2 godine. Ovo jamstvo pokriva sve tvorničke greške od datuma kupnje, pod uvjetom da:

- Koristili ste, sastavljali i održavali svoj proizvod prema uputama iz ovog priručnika. Oštećenja nastala kao posljedica zlorabe, nepravilne montaže, oštećenja uslijed pada, ili nepravilnog održavanja neće se smatrati tvorničkom greškom.
- Uređaj ste upotrebljavali na uobičajen način i samo u kućanstvu
- Možete predočiti dokaz o kupnji i jedinstveni serijski broj vašeg proizvoda. Serijski broj sastoji se od 16 znakova. Pronaći ćete ovaj broj:
  - u priručniku
  - na pakiranju priloženom uz vaš proizvod

- Odjel za kvalitetu tvrtke Barbecook potvrdit će da su dijelovi neispravni i da su se pokazali neispravnima pri normalnoj uporabi, pravilnom sastavljanju i pravilnom održavanju. Ako jedan od ovih uvjeta nije ispunjen, jamstvo je nevažeće. U svim slučajevima jamstvo je ograničeno na popravak ili zamjenu neispravnih dijelova.

## 12.2. Izuzeća jamstvenog pokrića

Sljedeća oštećenja i nedostaci nisu pokriveni jamstvom:

- Uobičajeno trošenje (hrđa, deformacija, promjena boje itd.) dijelova koji su izravno izloženi vatri ili jakoj vrućini. Ove dijelove potrebno je povremeno zamijeniti.
- Estetski nedostaci koji su uobičajena posljedica postupka izrade proizvoda. Ti nedostaci se ne smatraju tvorničkom greškom. Keramika je prirodni proizvod i može biti raznih nijansa boje, različite strukture i površine. Na vanjskoj

glazuri mogu se javiti uske napukline i nečistoće. To je pojava koja je prirodna za ovakav proizvod i neće narušiti funkcionalnost proizvoda te nije pokriveno jamstvom.

- Normalno starenje i pukotine na dijelovima od bambusa, osim ako ometaju rad.
- Sva oštećenja nastala kao posljedica nemarnog održavanja, nepravilnog skladištenja, nepravilnog sastavljanja ili preinake na predmontirane dijelove.
- Oštećenja uzrokovana vlastitim prijevozom ili padovima.
- Sva oštećenja koja su posljedica zlouporabe uređaja (uređaj nije korišten prema uputama iz ovog priručnika, korišten je u komercijalne svrhe, koristi se kao samostalno ložište itd.).
- Sva posljedična oštećenja uzrokovana nepažnjom ili neprikladnom upotrebom proizvoda.
- Korozija ili promjena boje kao rezultat vanjskih čimbenika, upotreba agresivnih proizvoda za čišćenje, izloženost kloru itd. Ova se šteta ne smatra se tvorničkom greškom.



# SL – UPORABNIŠKI PRIROČNIK

## 1. REGISTRIRAJTE SVOJO NAPRAVO

Zahvaljujemo se vam za nakup žara Barbecook.

Upamo, da ga boste z veseljem uporabljali in vam želimo obilo prijetnih trenutkov! Svojo izkušnjo lahko izboljšate tako, da registrirate svoj žar na spletu in izkoristite njegove številne prednosti.

- Imeli boste dostop do celotnega spletnega uporabniškega priročnika, v katerem boste izvedeli vse podrobne informacije o vaši napravi.
- Ponujamo vam prilagojene poprodajne storitve, kar pomeni, da boste lahko hitro in zlahka našli in naročili rezervne dele. Tako lahko kar najbolje izkoristite našo servisno storitev.
- O vseh posodobitvah izdelka vas bomo obveščali sproti.
- Izvedeli boste veliko novih nasvetov in namigov.



Za več informacij o registraciji vaše naprave obiščite [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Barbecook spoštuje vašo zasebnost. Vaših podatkov ne bomo nikoli prodali, distribuirali ali kako drugače posredovali tretjim osebam.

## 2. O TEM PRIROČNIKU

Ta priročnik je sestavljen iz dveh delov.

1. del vsebuje splošna navodila za sestavljanje, uporabo in vzdrževanje vaše naprave ter informacije o garanciji.
2. del (ki se začne na strani 52) vsebuje skice, sezname sestavnih delov in sestavni načrt.



Če priročnik vsebuje skico, ki ustreza določenemu navodilu, navedenem v priročniku, jo najdete s pomočjo piktograma svinčnika.

## 3. VARNOSTNA NAVODILA

Pred uporabo naprave v celoti preberite navodila za uporabo. Vedno skrbno upoštevajte navodila. Sestavljanje ali uporaba naprave na način, ki odstopa od navodil, lahko povzroči požar in materialno škodo.



Garancija ne krije škode zaradi neupoštevanja navodil (nepravilna sestava, napačna uporaba, nepravilno vzdrževanje itd.).

- **OPOZORILO!** Otroke in hišne ljubljence držite stran od žara.
- **OPOZORILO!** Ta žar se zelo segreje, zato ga ne prestavljajte, ko je v uporabi.
- **OPOZORILO!** Pri visokih temperaturah je lahko nevarno sunkovito odpreti pokrov Kamala, saj lahko to povzroči izbruh plamenov. Priporočamo, da pokrov vedno odpirate počasi. Odprite pokrov v dveh korakih: najprej ga rahlo dvignite, nato pa ga odprite.
- **OPOZORILO!** Nikoli ne uporabljajte vode za čiščenje notranjosti Kamala ali za gašenje oglja. To bo poškodovalo Kamal.
- Pri ravnanju z vročimi deli uporabljajte ustrezno zaščito.
- Med uporabo naprave naj bodo vnetljivi materiali, vnetljive tekočine in topne snovi na varni razdalji.
- **OPOZORILO!** Za prižiganje ali ponovno prižiganje naprave ne uporabljajte žganih pijač, bencina ali drugih vnetljivih tekočin! Uporabljajte samo netila, ki so v skladu z zahtevami EN 1860-3!
- **OPOZORILO!** S peko na žaru ne začnite, dokler se na oglju ne pojavi sloj pepela. To običajno vzame približno 30 minut.
- Žar med uporabo ne puščajte brez nadzora.
- Med uporabo naprave imejte v bližini vedro peska, še posebej v zelo vročih dneh in v suhem okolju.
- Žara ne uporabljajte v zaprtih prostorih! Napravo je dovoljeno uporabljati le na prostem. Če napravo uporabljate v zaprtih prostorih, npr. v garaži, majhnem prostoru ali lopi,

tvegate zastrupitev z ogljikovim monoksidom.

Pri izbiri primerne mesta uporabe upoštevajte naslednje:

- Postavite napravo na odprto in dobro prezračeno mesto, ki se mora nahajati vsaj tri metre stran od stavbe.
- Žara ne postavljajte pod višjo konstrukcijo (veranda, nadstrešek itd.) ali pod krošnjo drevesa.
- Napravo namestite na ravno in trdno površino.
- Naprave ne postavljajte na premikajoče se vozilo (čoln, prikolico, itd.).

## 4. ZGODOVINA KAMADA

Hvala za nakup žara Barbecook.

Arheologi so odkrili velike glinene posode, stare 3000 let, ki naj bi bile prvi zametki keramičnih peči. Na Japonskem je bil t.i. Mushikamado okrogel glineni lonec s snemljivim kupolastim pokrovom, namenjen dušenju riža. Beseda "Kamado" v japonščini pomeni "peč" ali "naprava za kuhanje". Ime so prevzeli Američani in se zdaj uporablja kot splošni izraz za to vrsto keramične peči. Peči Kamado so vsestransko uporabne. Niso primerne le za žar in dimljenje, ampak tudi za pice, kruh, pecivo in piškote.

Kamado ponuja zelo visoko zmogljivost ohranjanja toplote in sposobnost vzdrževanja visokih temperatur z natančnim nadzorom pretoka zraka skozi zgornje in spodnje prezračevalne odprtine. Visoke temperature so idealne za hitro pripravo pleskavic in pečenic, medtem ko se pri nižjih temperaturah pripravlja večje kose mesa, ki zahtevajo daljši čas priprave.

## 5. POGOSTI IZRAZI

Ta del vodnika navaja definicije nekaterih manj znanih izrazov. Ti izrazi se uporabljajo v različnih temah priročnika.

### 5.1. Keramika

Ta keramika je narejena iz mulita. Uporablja se predvsem v keramični industriji pri proizvodnji ognjevarnih materialov. Njene lastnosti vključujejo:

- Nizka toplotna upornost
- Trpežnost
- Sposobnost vzdržati temperature nad 1000 stopinj

## 6. SESTAVLJANJE NAPRAVE

### 6.1. Varnostna navodila

- Odstranite vso embalažo.
- Med sestavljanjem naprave ne spreminjajte. Ne smete spreminjati nobenega dela naprave; to je zelo nevarno.
- Vedno natančno upoštevajte navodila za sestavljanje.
- Za pravilno sestavljanje naprave je odgovoren uporabnik. Garancija ne krije škode, ki nastane zaradi nepravilnega sestavljanja.



Nikoli ne pozabite blokirati koles z zavorami.

### 6.2. Sestavljanje naprave

1. Napravo pred uporabo postavite na ravno in stabilno površino.
2. Napravo sestavite tako, kot je prikazano v sestavnih načrtih.



Sestavne načrte najdete v drugem delu tega priročnika (na strani 54), za razstavljenim pogledom vaše naprave. Vsi deli, potrebni za sestavljanje Kamala, so dostavljeni v paketu.



Kamal morata skupaj sestaviti najmanj dve osebi, saj je žar zelo težak in krhek.



Vijake in sornike privijte z zmernim pritiskom, da preprečite poškodbe.

## 7. PRIPRAVA NAPRAVE ZA UPORABO

Potrebujete oglje, lesna netila in dolgo vžgalico.

### 7.1. Katero vrsto oglja naj uporabim?

Napravo vedno prižigajte z navadnim ogljem. Uporabite kakovostno oglje, po možnosti oglje, ki je v skladu z zahtevami EN 1860-2. Kakovostno oglje je sestavljeno iz velikih, sijočih kosov in ne izloča veliko prahu.

 Preden vrečo z ogljem pospravite, jo dobro zaprite. Oglje vedno shranjujte na suhem, vendar nikoli v kleti.

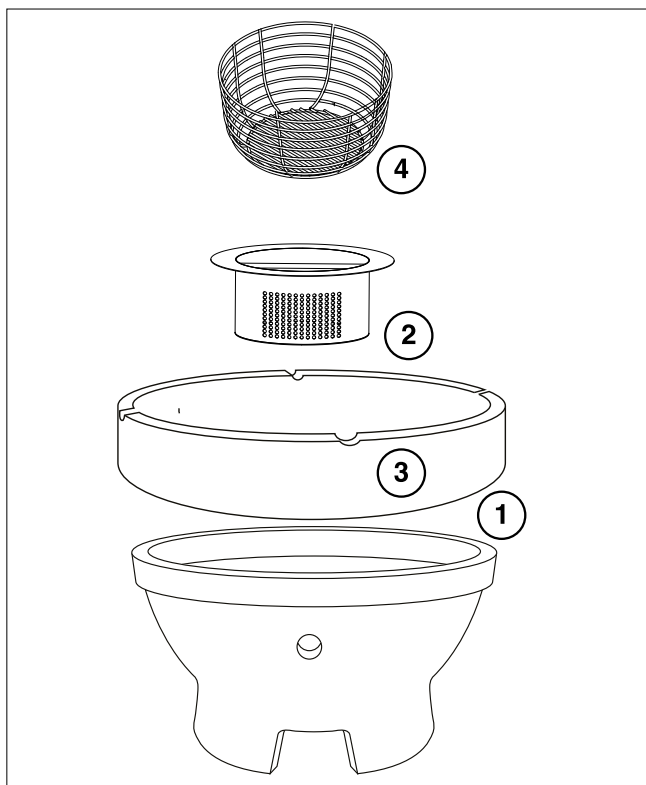
 Z ogljem lahko napolnite največ 50% (glej povzetek spodaj) košare. Prekomerno polnjenje košare lahko resno poškoduje vaš žar.

| Tip          | Največja dovoljena teža |
|--------------|-------------------------|
| KAMAL 53     | največ 1–1,5 kg         |
| KAMAL 60     | največ 2–2,5 kg         |
| KAMAL 60 MAT | največ 2–2,5 kg         |

 Na žaru ne kurite lesa, ker bo ogenj dosegel previsoko temperaturo in poškodoval vaš žar.

 Kot kurivo vedno uporabljajte oglje, nikoli briketov.

### 7.2. Nastavitev naprave



1. V Kamal položite posodo za žerjavico (št. 1), ki naj ima odprtino spredaj ob ventilacijskem ventilu.
2. Posodo za zbiranje pepela (št. 2) postavite v posodo za žerjavico z odprtinami za prezračevanje, obrnjenimi naprej, proti prezračevalnemu ventilu.
3. Obroč (št. 3) postavite na posodo žerjavico.
4. Košaro z ogljem (št. 4) postavite v posodo za žerjavico nad posodo za zbiranje pepela.

### 7.3. Vžig naprave.

1. Oglje položite v košaro za oglje.  
Nasvet: Pri prižigu žara ne uporabljajte preveč oglja. Po potrebi ga lahko kasneje dodate.

Košare z ogljem nikoli ne napolnite čez rob.

2. Oglju dodajte 3 lesna netila.
3. Netilo prižgite z dolgo vžgalico.
4. Spodnji prezračevalni ventil in pokrov morata biti na začetku popolnoma odprta, dokler plamen skoraj ne izgine. Temperaturo lahko nato uravnavate z dvema prezračevalnima ventiloma.

 Ko prvič uporabite napravo, mora ta biti prižgana 60 minut pri nizki temperaturi. To bo pomagalo odstraniti ostanke proizvodne masti iz naprave in omogočilo, da se tesnila in keramika prilagodijo toploti.

 Rešetk še ne postavljajte na napravo. Prazen žar se lahko deformira, če je nad vročino predolgo.

 **OPOZORILO!** Za prižiganje ali ponovno prižiganje naprave ne uporabljajte žganih pijač, bencina ali drugih vnetljivih tekočin! Za prižiganje Kamala ne uporabljajte sredstev za prižiganje oglja.

 **OPOZORILO!** S peko na žaru ne začnite dokler se na oglju ne pojavi sloj pepela. To običajno vzame približno 30 minut.

## 8. PRIPRAVA KAMALA ZA PEČENJE

Najpomembnejši koraki priprave so prikazani na strani 57.

Kamal je standardno opremljen s toplotnim ščitom, sestavljenim iz dveh polkrogov in rešetk iz nerjavečega jekla. Na rešetkah lahko pečete neposredno ali posredno, odvisno od tega, kaj pripravljate.

Če **pečete posredno**, je treba polkroga postaviti v držalo toplotnega ščita. Nato lahko namestite rešetke.

Če **pa pečete neposredno**, rešetke postavite neposredno na obroč. Držalo toplotnega ščita se lahko uporablja tudi za ustvarjanje dodatne višine nad ogljem.

 Pokrov ne more sam ostati odprt v vseh položajih in ga je treba pritrditi, da se ne bi zaprl.

 **OPOZORILO!** Pri visokih temperaturah je lahko nevarno sunkovito odpreti pokrov Kamala, saj lahko to povzroči izbruh plamenov. Priporočamo, da pokrov vedno odpirate počasi. Odprite pokrov v dveh korakih: najprej ga rahlo dvignite, nato pa ga odprite.

 Barbecue Kamal ima dodatke, ki vključujejo prilagodljiv sistem kuhanja in litoželezne rešetke za celo vrsto nastavitev.

 Vse sornike in vijake je treba po prvi uporabi pregledati. Kovinski trak okoli pokrova in posode se lahko zaradi toplote zrahlja. Priporočamo, da ga redno pregledujete. Vijakov in sornikov ne zategnite preveč, da preprečite lomljenje.

## 9. KORISTNI NASVETI IN NAMIGI

### 9.1. Prilagajanje jakosti ognja

Intenzivnost ognja lahko prilagodite z ventilacijskimi ventili na vrhu in na dnu naprave.

Vaja dela mojstra. Oglejte si temperaturo pečenja, stran 13.

### 9.2. Kako preprečimo, da se hrana zažge

Da se hrana ne zažge, upoštevajte naslednje:

- Nikoli ne začnite peči na žaru, ko je v posodi še vedno plamen. Počakajte, da oglje pokrije tanka plast belega pepela.
- Izogibajte se izpostavljanju hrane prekomerni vročini. Storitve lahko naslednje:
  - Hrano zaščitite tako, da namestite toplotni ščit.
  - Zmanjšajte toploto z regulacijo prezračevalnih ventilov.

### 9.3. Preprečevanje sprijemanja hrane

Da bi preprečili, da se hrana ne bi sprijemala na rešetko, storite naslednje:

- Preden hrano položite na rešetke, jo s čopičem rahlo premažite z oljem. Naoljite lahko tudi žar.
- Hrane ne obračajte prehitro. Najprej počakajte, da se dodobra segreje.

### 9.4. Preprečevanje izbruha plamenov

Izbruhi plamenov se nenadno pojavijo med pečenjem in vzplamtijo iz kurišča. Običajno jih povzroči kapljajoča maščoba

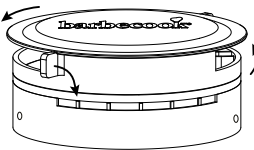
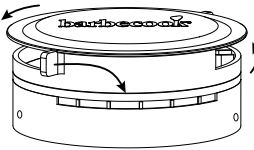
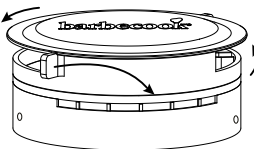
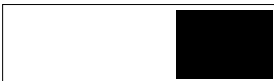
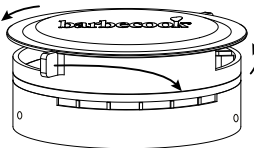
ali marinada.

Med pečenjem lahko izbruhnejo plameni.

To je običajen pojav. Vendar ti izbruhi lahko povečajo temperaturo posode in lahko pride do gorenja nakopičene maščobe.

Kako lahko preprečite izbruhe?

- Poskrbite, da bo posoda čista še preden začnete s peko. Priporočamo, da posodo očistite po vsaki uporabi.
- Z mesa odstranite odvečno maščobo in marinado. Za marinirano meso lahko uporabite tudi Barbecue podlogo za žar ali Barbecue ponev za žar.

| VODNIK ZA TEMPERATURE PEČENJA                 |               |                                                                                     |                                                                                      |
|-----------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Počasno pečenje/dimljenje 65-135°C            |               | Zgornji ventil                                                                      | Spodnji ventil                                                                       |
| Govedina                                      | 2 uri na 500g |    |    |
| Svinjina                                      | 2 uri na 500g |                                                                                     |                                                                                      |
| Cel piščanec                                  | 3-4 ure       |                                                                                     |                                                                                      |
| Rebrca                                        | 3-5 ur        |                                                                                     |                                                                                      |
| Krača                                         | 9+ ur         |                                                                                     |                                                                                      |
| Pečenje/praženje 135-180°C                    |               | Zgornji ventil                                                                      | Spodnji ventil                                                                       |
| Ribe                                          | 15-20 minut   |  |  |
| Svinjska ribica                               | 15-30 minute  |                                                                                     |                                                                                      |
| Razkosan piščanec                             | 30-45 minut   |                                                                                     |                                                                                      |
| Cel piščanec                                  | 1-1,5 ure     |                                                                                     |                                                                                      |
| Jagnječa krača                                | 3-4 ure       |                                                                                     |                                                                                      |
| Puran                                         | 2-4 ur        |                                                                                     |                                                                                      |
| Praščičje stegno                              | 2-5 ur.       |                                                                                     |                                                                                      |
| Žar/pica 180-250°C                            |               | Zgornji ventil                                                                      | Spodnji ventil                                                                       |
|                                               |               |  |  |
| Izsušenje/piroliza 250-370°C                  |               | Zgornji ventil                                                                      | Spodnji ventil                                                                       |
| Zrezek                                        | 5-8 minut     |  |  |
| Svinjski kotleti                              | 6-10 minut    |                                                                                     |                                                                                      |
| Pleskavice                                    | 6-10 minut    |                                                                                     |                                                                                      |
| Pečenice                                      | 6-10 minut    |                                                                                     |                                                                                      |
| <div><div></div>Odprto<div></div>Zaprto</div> |               |                                                                                     |                                                                                      |

## 10. UGAŠANJE NAPRAVE

Po pečenju morate zapreti vse prezračevalne ventile in pokrov. To bo počasi pogasilo ogenj.

 Za gašenje oglja ne uporabljajte vode. To bo poškodovalo Kamal.

## 11. VZDRŽEVANJE NAPRAVE

### 11.1. Čiščenje keramičnega dela

Kamal je samočistilna naprava. Kamal segrevajte 30 minut do 260 stopinj. Tako bodo izgoreli vsi ostanki hrane in odpadki. Nato lahko s suho krtačo nežno skrtate notranjost Kamala, tako da še preostali ostanki padejo v posodo za zbiranje pepela.

Nato morate samo izprazniti posodo za zbiranje pepela.

Črno zunanost Kamala lahko enostavno očistite z vlažno krpo.

 Nikoli ne uporabljajte vode in/ali čistilnih sredstev za čiščenje (notranjosti) vašega Kamala. Keramika je porozna in bo absorbirala vodo in/ali čistilna sredstva, kar bo sčasoma povzročilo razpoke na Kamalu.

### 11.2. Čiščenje rešetk

Rešetke, priložene Kamalu, so primerne za pomivanje v pomivalnem stroju. Poleg tega ima Kamal tudi široko paleto dodatkov za hitro in enostavno čiščenje rešetk.

### 11.3. Shranjevanje Kamala

Napravo po vsaki uporabi hranite na suhem (v zaprtih prostorih, v zavetju itd.). Če želite podaljšati življenjsko dobo naprave, vam toplo svetujemo, da svoj žar pokrijete s pokrovom Barbecue.

Registrirajte svojo napravo na [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com), da izveste, kateri pokrov potrebujete.

 Ko je Kamal pokrit s pregrinjalom, se prepričajte, da so ventilacijski ventili popolnoma odprti. To velja tudi, ko se naprava nahaja v zaprtih prostorih. Zapiranje vseh prezračevalnih ventilov lahko povzroči nastanek plesni.

### 11.4. Vzdrževanje delov iz keramike, nerjavečega jekla, bambusa in delov s praškastim premazom

Naprava je izdelana iz keramike, nerjavečega jekla, bambusa in premazana s praškastim premazom. Vsak material je treba vzdrževati na poseben način:

| Material         | Kako je treba vzdrževati ta material                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keramika         | <ul style="list-style-type: none"><li>Nikoli ne uporabljajte tekočin.</li><li>Nikoli ne uporabljajte ostrih predmetov.</li><li>Izogibajte se padcem in udarcem. Je krhka.</li></ul>                                                                                                                                                                      |
| Nerjaveče jeklo. | <ul style="list-style-type: none"><li>Ne uporabljajte agresivnih, abrazivnih ali kovinskih sredstev za čiščenje.</li><li>Uporabljajte blaga čistilna sredstva in jih pustite delovati na jeklu.</li><li>Uporabite mehko gobo ali krpo.</li><li>Po čiščenju napravo temeljito sperite in počakajte, da se popolnoma posuši, preden jo shranite.</li></ul> |

| Material         | Kako je treba vzdrževati ta material                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Praškasti premaz | <ul style="list-style-type: none"><li>Ne uporabljajte ostrih predmetov. Uporabljajte blaga čistilna sredstva in mehko gobico ali krpo.</li><li>Po čiščenju napravo temeljito sperite in počakajte, da se popolnoma posuši, preden jo shranite.</li></ul> |
| Bambus           | <ul style="list-style-type: none"><li>Čistite z mehko, vlažno krpo brez uporabe agresivnih sredstev.</li></ul>                                                                                                                                           |
| Lit aluminij     | <ul style="list-style-type: none"><li>Čistite z mehko, vlažno krpo brez uporabe agresivnih sredstev.</li><li>Ne uporabljajte ostrih predmetov.</li></ul>                                                                                                 |

 Škoda, ki nastane zaradi neupoštevanja teh navodil, se šteje za neustrezno vzdrževanje in ni zajeta v garanciji. Pod razstavljenim pogledom vaše naprave (drugi del priročnika na strani 52), si lahko ogledate seznam vseh delov, ki sestavljajo vašo napravo. Ta seznam vsebuje simbol, ki prikazuje material posameznega dela, tako da lahko z njim preverite, kako vzdrževati določen del. Seznam delov uporablja naslednje simbole:

| Simbol | Material         |
|--------|------------------|
| ▲      | Keramika         |
| ■      | Nerjaveče jeklo. |
| ★      | Praškasti premaz |
| ●      | Bambus           |
| ◆      | Lit aluminij     |

### 11.5. Naročanje rezervnih delov

Dele, ki so izpostavljeni ognju ali močni vročini, bo sčasoma treba zamenjati.

Kako naročiti rezervne dele:

1. Poiščite referenčno številko dela, ki ga potrebujete. Seznam vseh referenčnih številok najdete pod povečanim prikazom skic v drugem delu tega priročnika in na spletni strani [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Če ste napravo registrirali na spletu, se bo pravilen seznam samodejno prikazal v vašem računu MyBarbecue. Rezervne dele lahko naročite tudi prek vašega računa.

2. Rezervni del naročite na spletnem mestu [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) ali na prodajnem mestu. Garancijske dele lahko naročite samo na vašem prodajnem mestu.

## 12. GARANCIJA

### 12.1. Kaj zajema garancija

Vaš aparat ima omejeno 20-letno garancijo na keramični pokrov, keramično ohišje, keramični obroč in keramično posodo za žerjavico. Za vse ostale dele velja 2-letna garancija. Ta garancija zajema vse proizvodne napake od datuma nakupa, pod pogojem, da:

- Ste napravo uporabljali, sestavili in vzdrževali v skladu z navodili v tem priročniku. Poškodbe zaradi napačne uporabe, nepravilnega sestavljanja, poškodb zaradi padcev, ali nepravilnega vzdrževanja ne bo veljalo za proizvodno napako.
- Napravo uporabljate pod normalnimi pogoji in samo v domačem gospodinjstvu.
- Predložite lahko dokazilo o nakupu in enkratno serijsko številko vaše naprave. Serijsko številko sestavlja 16 znakov.

To številko lahko najdete:

- v priročniku
  - na embalaži naprave
- Oddelek za kakovost Barbecue bo preveril, ali imajo deli napako in ali je do okvare prišlo med normalno uporabo, pravilnim sestavljanjem in ustreznim vzdrževanjem. Če eden od teh pogojev ni izpolnjen, garancije ne boste mogli uveljavljati. V vseh primerih je garancija omejena na popravilo ali zamenjavo okvarjenih delov.

## 12.2. Kesa garancija ne zajema

Naslednje poškodbe in napake niso zajete v sklopu garancije:

- Normalna obraba (nastanek rje, deformacija, razbarvanje, ipd.) delov, ki so neposredno izpostavljeni ognju ali visoki vročini. Te dele bo treba občasno zamenjati.
- Vizualne nepravilnosti, do katerih lahko pride med proizvodnim postopkom. Te nepravilnosti se ne štejejo kot

proizvodne napake. Keramika je naravni proizvod in se lahko razlikuje po barvi, strukturi in teksturi. Zunanja glazura ima lahko tanke razpoke in nečistoče, to je edinstveno za izdelek in ne bo poslabšalo funkcionalnosti naprave, zato ni zajeto v garanciji.

- Običajno preperevanje in razpoke na delih iz bambusa, razen če ovirajo delovanje.
- Vsa škoda, nastala zaradi malomarnega vzdrževanja, nepravilnega shranjevanja, nepravilnega sestavljanja ali sprememb na vnaprej sestavljenih delih.
- Poškodbe zaradi lastnega prevoza ali padcev.
- Vse poškodbe zaradi napačne uporabe naprave (ki niso v skladu z navodili v tem priročniku, uporaba v komercialne namene, uporaba kot košara za ogenj, itd.).
- Vsa posledična škoda, ki nastane na napravi zaradi malomarne uporabe ali uporabe v nepredvidene namene.
- Rja ali razbarvanje zaradi zunanjih vplivov, uporaba agresivnih čistilnih sredstev, izpostavljenost kloru, itd. Ta škoda se ne šteje za proizvodno napako.





# CS - UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

## 1. ZAREGISTRUJTE SVŮJ GRIL

Děkujeme, že jste si zakoupili gril Barbecue.

Doufáme, že ho budete POUŽÍVAT rádi a že s ním zažijete mnoho hezkých chvil! Svůj zážitek můžete vylepšit zaregistrováním grilu na internetu, čímž získáte mnoho výhod.

- Získáte přístup ke kompletní elektronické uživatelské příručce, abyste se mohli seznámit se vším, co váš nový gril nabízí.
- Poskytujeme personalizovaný poprodejní servis, což znamená, že můžete rychle a snadno najít a objednat náhradní díly. Díky tomu můžete ze záručního servisu získat maximum.
- O aktualizacích produktů budete průběžně informováni.
- Dozvíte se mnoho nových tipů a triků.



Další informace o registraci vašeho grilu najdete na [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecue respektuje vaše soukromí. Vaše údaje nebudeme nikdy prodávat, distribuovat ani sdílet s třetími stranami.

## 2. O TÉTO PŘÍRUČCE

Tato příručka se skládá ze dvou částí.

První část obsahuje obecné pokyny pro montáž, používání, údržbu a informace o záruce.

Druhá část (začínající na straně 51) obsahuje ilustrace, seznamy dílů a montážní výkresy.



Pokud je v příručce ilustrace, která odpovídá konkrétnímu pokynu, budete na ni odkázáni tímto piktogramem tužky.

## 3. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím si přečtěte pokyny. Pokyny vždy pečlivě dodržujte. Montáž nebo používání spotřebiče jiným způsobem než způsobem uváděným v těchto pokynech může vést k požáru a věcným škodám.



Na škody způsobené nedodržením pokynů (nesprávná montáž, nesprávné použití, nesprávná údržba atd.) se záruka nevztahuje.

- **VAROVÁNÍ!** Držte děti a domácí zvířata v dostatečné vzdálenosti od grilu.
- **VAROVÁNÍ!** Tento gril může být velmi horký, nepokoušejte se jej přesouvat, když je používán.
- **VAROVÁNÍ!** Při vysokých teplotách může být nebezpečné snažit se otevřít poklop grilu Kamal najednou, protože hrozí riziko vzplanutí. Doporučujeme poklop vždy otevírat pomalu. Víko otevřete ve dvou krocích: nejprve jej mírně nadzvedněte a až poté více otevřete.
- **VAROVÁNÍ!** K čištění vnitřku grilu Kamal ani k hašení dřevěného uhlí nikdy nepoužívejte vodu, jelikož výrobek poškodí.
- Pokud se potřebujete dotknout horkých částí, použijte odpovídající ochranu.
- Pokud je gril v provozu, udržujte ho v bezpečné vzdálenosti od hořlavých materiálů, hořlavých kapalin a roztavitelných předmětů.
- **VAROVÁNÍ!** Nepoužívejte denaturovaný alkohol, benzín nebo jiné hořlavé kapaliny k (opětovnému) zapálení grilu! Je povoleno používat pouze podpalovače, které splňují normu EN 1860-3!
- **VAROVÁNÍ!** Nezačínejte grilovat, dokud se na dřevěném uhlí nevytvoří vrstva popela. To obvykle trvá přibližně 30 minut.
- Při používání nenechávejte gril bez dozoru.
- Při používání grilu mějte poblíž kbelík s pískem, zejména ve velmi horkých dnech a v suchém prostředí.
- Nepoužívejte gril ve vnitřních prostorech! Spotřebič je určen pouze k venkovnímu použití. Používáte-li gril uvnitř,

dokonce i v garáži, uzavřeném prostoru nebo kůlně, riskujete otravu oxidem uhelnatým.

Při výběru místa pro gril mějte na paměti následující pokyny:

- Umístěte gril nejméně tři metry od budovy na otevřeném a dobře větraném prostranství.
- Neumísťujte gril pod převislé konstrukce (verandy, přístřešky atd.) nebo pod listoví.
- Gril umístěte na rovný a stabilní povrch.
- Neumísťujte spotřebič na pohybující se vozidla (lodě, přívěsy atd.).

## 4. HISTORIE GRILŮ KAMADO

Děkujeme, že jste si zakoupili gril Barbecue.

Před 3000 lety archeologové objevili velké hliněné nádoby, které by byly předchůdcem keramických vařičů. V Japonsku používali k vaření rýže v páře kulatý hliněný hrnec s odnímatelným vyklenutým víkem zvaný Mushikamado. Slovo „Kamado“ v japonštině znamená „sporák“ nebo „vařič“. Název přejali Američané a nyní se používá jako obecný termín pro tento typ keramických vařičů. Vařiče Kamado jsou extrémně univerzální. Jsou vhodné nejen na grilování a uzení, ale také na pečení pizzy, chlebů, koláčů a sušenek.

Kamado skvěle zadržuje teplo a dokáže uvnitř udržovat vysoké teploty díky schopnosti regulovat proud vzduchu horními a dolními ventilačními otvory. Vysoké teploty jsou ideální pro rychlou přípravu hamburgerů a párků, zatímco nižší teploty se používají k pomalému pečení větších kusů masa.

## 5. VYSKYTUJÍCÍ SE POJMY

Tato část příručky uvádí definice některých méně známých pojmů. Tyto pojmy se vyskytují v kapitolách na různá témata napříč celou příručkou.

### 5.1. Keramika

Jedná se o keramiku na bázi mullitu. Používá se především v keramickém průmyslu při výrobě ohnivzdorných materiálů. Mezi její vlastnosti patří:

- nízký tepelný odpor,
- síla,
- schopnost odolávat teplotám nad 1 000 stupňů.

## 6. MONTÁŽ SPOTŘEBIČE

### 6.1. Bezpečnostní pokyny

- Odstraňte všechny obaly.
- Při montáži grilu na něm neprovádějte žádné úpravy. Žádné části grilu není povoleno upravovat; je to velmi nebezpečné.
- Vždy pečlivě dodržujte pokyny.
- Uživatel odpovídá za správnou montáž grilu. Na poškození způsobené nesprávnou montáží se nevztahuje záruka.



Vždy dbejte na to, aby byla kolečka zabrzděná.

### 6.2. Montáž grilu

1. Před použitím umístěte gril na rovný a stabilní povrch.
2. Smontujte gril podle montážních výkresů.



Montážní výkresy najdete ve druhé části této příručky (na straně 54) za rozborem vašeho grilu. Všechny materiály potřebné k sestavení grilu Kamal jsou součástí balení.



Jelikož je gril Kamal velmi těžký a mohl by se rozbít, měli by montáž provádět nejméně dva lidé.



Šrouby utahujte přiměřenou silou, aby nedošlo k jejich poškození.

## 7. PŘÍPRAVA GRILU K POUŽITÍ

Potřebujete dřevěné uhlí, podpalovače ze dřeva a dlouhé zápalky.

### 7.1. Jaký druh uhlí mám použít?

Gril zapalujte vždy klasickým uhlím. Používejte kvalitní uhlí, nejlépe takové, které vyhovuje normě EN 1860-2. Kvalitní dřevěné uhlí se skládá z velkých, lesklých kousků a příliš nepráší.

 Před uskladněním pytel s dřevěným uhlím řádně uzavřete. Dřevěné uhlí vždy skladujte na suchém místě, dřevěné uhlí neskladujte ve sklepě.

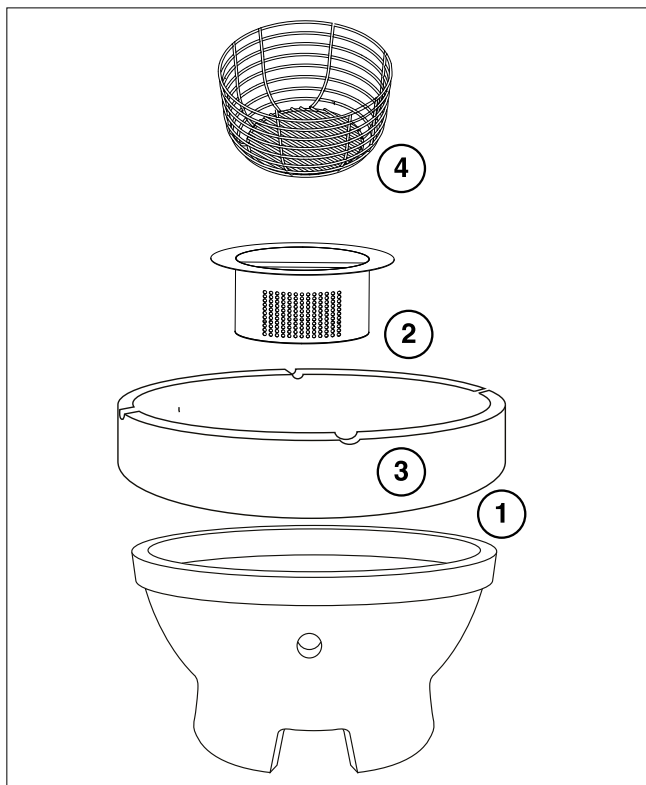
 Gril je povoleno plnit dřevěným uhlím maximálně do 90 % (viz přehled níže). Větší množství dřevěného uhlí může váš gril závažně poškodit.

| Typ          | Max. hmotnost |
|--------------|---------------|
| KAMAL 53     | max. 1–1,5 kg |
| KAMAL 60     | max. 2–2,5 kg |
| KAMAL 60 MAT | max. 2–2,5 kg |

 Při grilování nespálujte dřevo, protože by teplota byla příliš vysoká a gril by se poškodil.

 Gril zapalujte vždy dřevěným uhlím, nikdy jej nezapalujte briketami.

### 7.2. Sestavení grilu



1. Umístěte ohniště (č. 1) do grilu Kamal otvorem podél přední strany, strany s větracím ventilem.
2. Umístěte zachytávač popela (č. 2) do ohniště větracími otvory směrem dopředu, směrem k větracímu ventilu.
3. Umístěte prstenec (č. 3) na ohniště.
4. Umístěte koš na dřevěné uhlí (č. 4) do ohniště nad zachytávač popela.

### 7.3. Zapálení grilu.

1. Umístěte dřevěné uhlí do příslušného koše.  
Tip: Při zapalování grilu nepoužívejte příliš mnoho dřevěného uhlí. V případě potřeby jej můžete později přidat.

Nikdy neplňte koš na dřevěné uhlí nad okraj.

2. Přidejte k dřevěnému uhlí 3 podpalovače ze dřeva.
3. Pomocí dlouhé zápalky zapalte podpalovače.

4. Ze začátku, dokud plamen zcela nezmizí, musí být zcela otevřený jak spodní větrací ventil, tak i poklop. Teplotu lze poté regulovat pomocí dvou větracích ventilů.

 Při prvním použití je třeba nechat gril hořet po dobu 60 minut při nízké teplotě. Tím z grilu odstraníte veškerá zbytková maziva z výroby a zajistíte, že se těsnění a keramika přizpůsobí teple.

 Rošt na gril zatím nepokládejte. Prázdný rošt by se mohl delším působením žáru deformovat.

 **VAROVÁNÍ!** K (opětovnému) zapálení grilu nepoužívejte denaturovaný alkohol, benzín nebo jiné hořlavé kapaliny! K zapálení grilu Kamal nepoužívejte podpalovači na uhlí.

 **VAROVÁNÍ!** Nezačínajte grilovat, dokud se na dřevěném uhlí nevytvoří vrstva popela. To obvykle trvá přibližně 30 minut.

### 8. PŘÍPRAVA GRILU KAMAL K POUŽITÍ

Nejdůležitější kroky přípravy jsou znázorněny na obrázku na straně 57.

Gril Kamal je standardně vybaven tepelným štítem, který tvoří dva půlkruhy a nerezový rošt. Můžete si zvolit mezi přímým a nepřímým grilováním v závislosti na pokrmu, který připravujete. Pokud zvolíte **grilování nepřímé**, je třeba dva půlkruhy umístit do držáku tepelného štítu. Poté můžete na gril umístit rošt. Pokud zvolíte **grilování přímé**, umístěte gril přímo na prstenec. Držák tepelného štítu lze také použít pro navýšení prostoru nad dřevěným uhlím.

 Poklop nelze ponechat otevřený ve všech polohách a je třeba jej zajistit, aby se nezaklapnul.

 **VAROVÁNÍ!** Při vysokých teplotách může být nebezpečné snažit se otevřít poklop grilu Kamal najednou, protože hrozí riziko vzplanutí. Doporučujeme poklop vždy otevírat pomalu. Víko otevřete ve dvou krocích: nejprve jej mírně nadzvedněte a až poté více otevřete.

 Barbecue Kamal lze snadno rozšířit o flexibilní varný systém a litinové rošty, které nabízejí další možnosti přípravy pokrmů.

 Všechny šrouby a vruty musí být po prvním použití zkontrolovány. Kovový pás kolem poklopu a mísy se může vlivem tepla uvolnit. Doporučujeme jej pravidelně kontrolovat. Šrouby a vruty utahujte přiměřenou silou, aby nedošlo k jejich poškození.

### 9. UŽITEČNÉ TIPY A TRIKY

#### 9.1. Regulace intenzity ohně

Intenzitu plamene můžete regulovat pomocí větracích ventilů v horní a spodní části grilu.

Žádný učený z nebe nespadnul. Viz teploty na straně 19.

#### 9.2. Aby se pokrm nespálil

Abyste zabránili spálení jídla:

- Nikdy nezačínajte grilovat, pokud z grilu šlehají plameny. Počkejte, dokud se dřevěné uhlí nepokryje tenkou vrstvou bílého popela.
- Nevystavujte jídlo nadměrnému žáru. Můžete:
  - pokrm ochránit použitím tepelného štítu,
  - snížit teplo pomocí větracích ventilů,

#### 9.3. Aby pokrm nepřilnul k povrchu

Aby se jídlo nelepilo na gril:

- Jej před vložením na gril lehce potřete olejem za použití mašlovačky. Také můžete potřít olejem samotný rošt.
- Jídlo neotáčejte příliš rychle. Nejprve jej nechte důkladně prohřát.

#### 9.4. Aby nedošlo ke vzplanutí

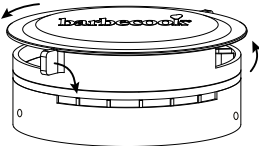
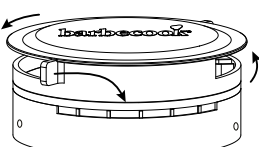
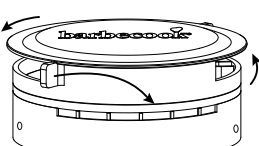
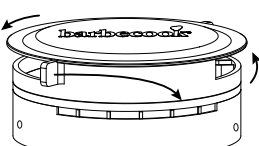
Vzplanutím se rozumí náhlé šlehání plamenů z mísy během grilování. Obvykle je vzplanutí způsobeno kapáním tuku nebo marinády.

Při grilování může ke vzplanutí dojít.

Jedná se o zcela normální jev. Příliš častá vzplanutí však zvyšují teplotu grilu a mohou zapálit nahromaděný tuk.

Jak lze vzplanutí zabránit?

- Před grilováním se ujistěte, že je gril čistý. Po každém použití doporučujeme gril vyčistit.
- Z masa odstraňte přebytečný tuk a marinádu. Pro marinované maso můžete také použít grilovací podložku Barbecook nebo grilovací pánev Barbecook.

| NÁVOD K TEPLITÁM                   |                  |                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pomalé vaření/uzení 65–135 °C      |                  | Spodní ventil                                                                                                                                                                                                              |
| Hovězí maso                        | 2 hodiny / 500 g |                                                                                                                                          |
| Vepřové                            | 2 hodiny / 500 g |                                                                                                                                                                                                                            |
| Celé kuře                          | 3–4 hodiny       |                                                                                                                                                                                                                            |
| Žebra                              | 3–5 hodin        |                                                                                                                                                                                                                            |
| Kýta                               | 9 a více hodin   |                                                                                                                                                                                                                            |
|                                    |                  | Horní ventil                                                                                                                                                                                                               |
|                                    |                  |                                                                                                                                           |
| Pečení slané i sladké 135–180 °C   |                  | Spodní ventil                                                                                                                                                                                                              |
| Ryba                               | 15–20 minut      |                                                                                                                                          |
| Vepřová panenka                    | 15–30 minut      |                                                                                                                                                                                                                            |
| Kuřecí kousky                      | 30–45 minut      |                                                                                                                                                                                                                            |
| Celé kuře                          | 1–1,5 hodiny     |                                                                                                                                                                                                                            |
| Jehněčí stehno                     | 3–4 hodiny       |                                                                                                                                                                                                                            |
| Krůta                              | 2–4 hodiny       |                                                                                                                                                                                                                            |
| Šunka                              | 2–5 hodin        |                                                                                                                                                                                                                            |
|                                    |                  | Horní ventil                                                                                                                                                                                                               |
|                                    |                  |                                                                                                                                          |
| Grilování/pizza 180–250 °C         |                  | Spodní ventil                                                                                                                                                                                                              |
|                                    |                  |                                                                                                                                        |
|                                    |                  | Horní ventil                                                                                                                                                                                                               |
|                                    |                  |                                                                                                                                         |
| Prudké opečení/pyrolýza 250–370 °C |                  | Spodní ventil                                                                                                                                                                                                              |
| Steak                              | 5–8 minut        |                                                                                                                                        |
| Vepřové kotlety                    | 6–10 minut       |                                                                                                                                                                                                                            |
| Hamburgery                         | 6–10 minut       |                                                                                                                                                                                                                            |
| Párky                              | 6–10 minut       |                                                                                                                                                                                                                            |
|                                    |                  | Horní ventil                                                                                                                                                                                                               |
|                                    |                  |                                                                                                                                         |
|                                    |                  | <div>  Otevřený            Zavřený         </div> |

## 10. HASENÍ GRILU

Po ukončení přípravy pokrmů je třeba zavřít všechny větrací ventily a poklop. Tím se oheň pomalu uhasí.

 K hašení dřevěného uhlí nepoužívejte vodu. Tím byste gril Kamal poškodili.

## 11. ÚDRŽBA GRILU

### 11.1. Čištění keramické části

Gril Kamal je samočisticí. Vyhřejte gril Kamal na 260 stupňů a počkejte 30 minut. Tím vypálíte veškeré zbytky jídla a odpad. Poté můžete suchým kartáčem jemně vykartáčovat vnitřek grilu Kamal. Další zbytky budou padat do zachytávače popela. Poté zbývá jen zachytávač popela vyprázdnit. Černou vnější část grilu Kamal lze snadno vyčistit vlhkým hadříkem.

 K čištění (vnitřku) vašeho grilu Kamal nikdy nepoužívejte vodu a/nebo čisticí prostředky. Keramika je porézní a vodu a/nebo čisticí prostředky absorbuje, což v důsledku způsobí prasknutí grilu.

### 11.2. Čištění roštu

Rošt dodávaný s grilem Kamal lze mýt v myčce. Kromě toho gril Kamal nabízí také širokou škálu příslušenství pro jeho rychlé a snadné čištění.

### 11.3. Skladování grilu

Po každém použití gril uskladněte na suchém místě (uvnitř, pod střechou atd.). Chcete-li prodloužit životnost grilu, důrazně doporučujeme jej zakrýt krytem Barbecue. Zaregistrujte svůj gril na [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) a zjistěte, jakou krycí plachtu potřebujete.

 Pokud gril Kamal skladujete pod plachtou, zkontrolujte, že jsou větrací ventily zcela otevřené. To platí také v případě, že je gril skladován ve vnitřních prostorech. Zavřené větrací ventily mohou způsobit tvorbu plísní.

### 11.4. Údržba keramických, nerezových, bambusových a práškově lakovaných dílů

Gril je vyroben z keramiky, nerezové oceli, bambusu a práškově lakovaných materiálů. O každý materiál je třeba pečovat specifickým způsobem:

| Materiál              | Jak tento materiál udržovat                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keramika              | <ul style="list-style-type: none"><li>Nikdy nepoužívejte tekutiny.</li><li>Nikdy nepoužívejte ostré předměty.</li><li>Zabraňte pádům a nárazům. Je rozbitný.</li></ul>                                                                                                                                                            |
| Nerezová ocel         | <ul style="list-style-type: none"><li>Nepoužívejte agresivní, abrazivní nebo kovové čisticí prostředky.</li><li>Použijte jemné čisticí prostředky a nechte je na ocel působit.</li><li>Používejte měkké houbičky nebo hadříky.</li><li>Po vyčištění gril důkladně opláchněte a před uskladněním nechte zcela vyschnout.</li></ul> |
| Práškově lakovaný díl | <ul style="list-style-type: none"><li>Nepoužívejte ostré předměty. Používejte jemné čisticí prostředky a měkké houbičky nebo hadříky.</li><li>Po vyčištění gril důkladně opláchněte a před uskladněním nechte zcela vyschnout.</li></ul>                                                                                          |
| Bambus                | <ul style="list-style-type: none"><li>Čistěte měkkým vlhkým hadříkem bez agresivních prostředků.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                        |

| Materiál    | Jak tento materiál udržovat                                                                                                                     |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Litý hliník | <ul style="list-style-type: none"><li>Čistěte měkkým vlhkým hadříkem bez agresivních prostředků.</li><li>Nepoužívejte ostré předměty.</li></ul> |

 Poškození, které vznikne nedodržením těchto pokynů, se považuje za nedostatečnou údržbu a nevztahuje se na něj záruka.

Pod rozbořem grilu (druhá část příručky na straně 52) je k dispozici seznam všech částí, ze kterých se gril skládá. Tento seznam obsahuje symbol, který indikuje materiál, ze kterého je každý díl vyroben. Těmito symboly se můžete řídit při údržbě grilu.

V seznamu dílů jsou použity následující symboly:

| Symbol | Materiál              |
|--------|-----------------------|
| ▲      | Keramika              |
| ■      | Nerezová ocel         |
| ★      | Práškově lakovaný díl |
| ●      | Bambus                |
| ◆      | Litý hliník           |

### 11.5. Objednávání náhradních dílů

Díly, které jsou vystavovány ohni nebo silnému teple, bude jednou potřeba vyměnit.

Jak objednat náhradní díly:

1. Najděte referenční číslo dílu, který potřebujete. Podrobnými nákresy ve druhé části této příručky a na [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) je seznam všech referenčních čísel.

 Pokud jste si gril zaregistrovali online, ve vašem účtu MyBarbecue se automaticky zobrazí příslušný seznam. Náhradní díly si můžete objednat také prostřednictvím svého účtu.

2. Objednejte si náhradní díl na [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) nebo u vašeho prodejce. Díly, na které se vztahuje záruka, lze objednat pouze prostřednictvím u vašeho prodejce.

## 12. ZÁRUKA

### 12.1. Co je kryto

Na váš gril se vztahuje omezená 20letá záruka na keramický poklop, keramické tělo, keramický prstenec a keramické ohniště. Na všechny ostatní díly je poskytnuta dvouletá záruka. Tato záruka se vztahuje na všechny výrobní vady od data nákupu, pokud:

- Jste gril používali, montovali a prováděli jeho údržbu v souladu s pokyny obsaženými v této příručce. Poškození v důsledku nesprávného použití, nesprávné montáže, poškození v důsledku pádů, nebo nesprávné údržby za výrobní vadu považováno nebude.
- Svůj gril používejte podle obvyklých zvyklostí a pouze v tuzemsku.
- Můžete doložit doklad o koupi a jedinečné sériové číslo vašeho grilu. Sériové číslo obsahuje 16 znaků. Toto číslo najdete:
  - v příručce,
  - na obalu, ve kterém byl váš gril dodán.Oddělení kvality Barbecue potvrdí, že součásti jsou vadné a že se ukázaly jako vadné při běžném používání, správné montáži a řádné údržbě. Pokud nesplňujete některou z těchto podmínek, záruka se na vás nevztahuje. Záruka je ve všech případech omezena na opravu nebo výměnu vadných dílů.

## 12.2. Co není kryto

Záruka nepokrývá následující poškození a vady:

- Normální opotřebení (rez, deformace, změna barvy atd.) dílů, které jsou přímo vystavovány ohni nebo intenzivnímu teplu. Tyto díly bude nutné časem vyměnit.
- Vizuální nesrovnalosti, které jsou vlastní výrobnímu procesu. Tyto nesrovnalosti nejsou považovány za výrobní vady. Keramika je přírodní produkt a může se lišit barvou, strukturou a texturou. Glazura na vnější straně může obsahovat mikrotrhliny a nečistoty. Jedná se o unikátní vlastnost výrobku, která nemá vliv na funkčnost grilu a nevztahuje se na ni záruka.
- Praskliny a normální opotřebení vlivem povětrnostních podmínek bambusových dílů, pokud nebrání funkčnosti grilu.
- Veškerá poškození způsobená nesprávnou údržbou, nesprávným skladováním, nesprávnou montáží nebo úpravami předem smontovaných dílů.
- Poškození vlastní přepravou nebo pády.
- Veškerá poškození způsobená nesprávným použitím grilu (používání v rozporu s pokyny uvedenými v této příručce, používání pro komerční účely, používání jako ohniště atd.).
- Veškerá následná poškození způsobená neopatrným nebo neodpovídajícím použitím grilu.
- Rez nebo změna barvy v důsledku působení vnějších faktorů, použití agresivních čisticích prostředků, vystavení chlóru atd. Toto poškození není považováno za výrobní vadu.



# MT - GWIDA GHALL-UTENT

## 1. IRREGISTRA L-APPARAT TIEGHEK

Grazzi talli xtrajt barbecue Barbecue.

Nisperaw li tiehu pjaċir tużah u tgawdih għal hafna żmien!  
Tista' tottimizza l-esperjenza tiegħek billi tirregistra l-barbecue tiegħek online biex tiehu vantaġġ mill-hafna beneficiċċji.

- Tikseb aċċess għall-gwida tal-utent shiha online, sabiex tkun tista' ssir taf dak kollu li hemm x'titgħalliem dwar l-apparat tiegħek.
- Ahna nipprovdulek servizz ta' wara l-bejgħ personalizzat, li jfisser li tista' ssib u tordna spare parts malajr u faċilment. Dan jippermettilek li tiehu l-aħjar li tista' mis-servizz tal-garanzija.
- Tinżamm infurmat dwar l-aġġornamenti tal-prodott.
- Tiehu hafna pariri u suġġerimenti godda.

 Għal aktar informazzjoni dwar ir-registrazzjoni tal-apparat tiegħek, żur [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Barbecue jirrispetta l-privatezza tiegħek. Id-data tiegħek qatt m'hi se tinbiegħ, titqassam jew tinqasam ma' partijiet terzi.

## 2. DWAR DAN IL-MANWAL

Din il-gwida tikkonsisti f'żewġ partijiet.

Parti 1 fiha struzzjonijiet ġenerali dwar l-immuntar, l-użu, il-manutenzjoni u l-garanzija.

Parti 2 (li tibda f' 51) fiha illustrazzjonijiet, listi ta' partijiet, u tpingijiet tal-assemblaġġ.

 Jekk ikun hemm illustrazzjoni li tikkorrispondi ma' struzzjoni speċifika fil-manwal, se ssirlekk referenza għaliha b'din il-pittogramma ta' lapes.

## 3. STRUZZJONIJIET DWAR IS-SIGURTÀ

Aqra l-istruzzjonijiet qabel tuża l-apparat. Dejjem segwi l-istruzzjonijiet b'attenzjoni. L-immuntar jew l-użu tal-apparat b'mod li ma jaqbilx mal-istruzzjonijiet jista' jirriżulta f'nar u ħsara materjali.

 **Ħsara kkawżata jekk ma ssegwix l-istruzzjonijiet (assemblaġġ mhux korrett, użu ħażin, manutenzjoni ħażina eċċ.) mhix koperta mill-garanzija.**

- **ATTENZJONI!** Żomm lit-tfal u lill-annimali domestiċi 'l bogħod mill-barbecue.
- **ATTENZJONI!** Dan il-barbecue jishon hafna, tippruvax iċċaqlaqu meta tkun qed tintużah.
- **ATTENZJONI!** F'temperaturi għoljin, jista' jkun perikoluż li tiftaħ l-għatu tal-Kamal f'daqqa waħda għax jista' jikkawża vampi kbar. Dejjem nirrakkomandaw li tiftaħ l-għatu bil-mod. Iftaħ l-għatu f'żewġ fażijiet: erfghu ftit għall-ewwel, imbagħad ifthu dejjem iktar.
- **ATTENZJONI!** Qatt tuża ilma biex tnaddaf il-parti ta' ġewwa tal-Kamal jew biex titfi l-faħam tal-kannol. Dan jagħmel ħsara lill-Kamal.
- Uża protezzjoni xierqa meta jkollok bżonn tmiss partijiet shan.
- Żomm materjali li jaqbd u, likwidi li jaqbd u oġġetti li jinħallu f'distanza sigura mill-apparat meta jkun qed jintuża.
- **ATTENZJONI!** Tużax spirti metilizzati, petrol jew likwidi oħra li jaqbd u biex tixgħel jew terġa' tixgħel l-apparat! Għandek tuża biss firelighters li jikkonformaw ma' EN 1860-3!
- **ATTENZJONI!** Tibdix il-barbecue qabel ma l-faħam tal-kannol ikun żviluppa saff ta' rmied. Dan ġeneralment jiehu madwar 15-il minuta.
- Thallix il-barbecue waħdu meta tkun qed tużah.
- Żomm barmil ilma jew ramel fil-viċin meta tuża l-apparat, speċjalment fi granet shan hafna u f'ambjenti niexfa.
- Tużax ġewwa! Uża l-apparat barra biss. Jekk tuża l-apparat ġewwa, anki f'garaxx, spazju magħluq jew kamra (shed), tirriskja avvelenament bil-monossidu tal-karbonju.

Ikkunsidra dan li ġej meta tagħzel post:

- Poġġi l-apparat mill-inqas tliet metri 'l bogħod mill-bini f'post miftuħ u vventilat tajjeb.
- Tpoġġix il-barbecue taħt struttura li tgħattih minn fuq (veranda, xi kenn, eċċ.) jew taħt xi weraq.
- Poġġi l-apparat fuq wiċċ ċatt u stabbli.
- Tpoġġix l-apparat fuq vettura li tiċċaqlaq (dgħajsa, karro, eċċ.).

## 4. L-ISTORJA TA' KAMADO

Grazzi talli xtrajt barbecue Barbecue.

3,000 sena ilu, l-arkeologi skoprew reċipjenti kbar tal-fuħħar li kienu inkarnazzjonijiet bikrija tal-forn taċ-ċeramika. Fil-Ġappun, il-Mushikamado kienet borma tonda tal-fuħħar b'għatu li jista' jitneħħa, f'forma ta' koppla, iddisinjat biex ifawwar ir-ross. L-isem "Kamado" hija kelma Ġappuniża għal "forn" jew "apparat tat-tisjir". L-isem ġie adottat mill-Amerikani u issa jintuża bħala terminu ġenerali għal dan it-tip ta' fran tal-fuħħar. Il-fran Kamado huma estremament versatili. Mhux biss huma adattati għall-iggrilljar u l-affumigar, iżda wkoll għall-pizez, hobż, kejkijiet, u gallettini.

Il-Kamado joffri żamma tas-shana eċċellenti u l-abbiltà li jżomm temperaturi għoljin permezz ta' kontroll preċiż tal-fluss tal-arja minn fethiet ta' ventilazzjoni ta' fuq u ta' isfel. Temperaturi għoljin huma ideali biex jissajru malajr il-hamburgers u z-zalzett, filwaqt li temperaturi aktar baxxi jintużaw biex jissajru biċċiet ikbar ta' laħam fuq perjodu itwal ta' żmien.

## 5. KUNĊETTI RIKORRENTI

Din il-parti tal-gwida telenka d-definizzjonijiet ta' xi kunċetti inqas familjari. Dawn il-kunċetti jintużaw meta jiġu diskussi diversi suġġetti fil-gwida.

### 5.1. Ċeramika

Din iċ-ċeramika hija magħmula fuq il-baži tal-mullite. Tintuża primarjament fl-industrija taċ-ċeramika meta jiġu mmanifatturati materjali li jifilhu għan-nar. Il-proprietajiet tagħha jinkludu:

- Reżistenza termali baxxa
- Saħħa
- Kapaċità li tiflaħ temperaturi 'l fuq minn 1,000 grad

## 6. L-IMMUNTAR TAL-APPARAT

### 6.1. Struzzjonijiet dwar is-sigurtà

- Neħhi l-imballaġġ kollu.
- M'għandekx tagħmel modifiki fl-apparat meta timmuntah. M'għandekx tagħmel tibdil f'xi waħda mill-partijiet tal-apparat; dan huwa perikoluż hafna.
- Dejjem segwi l-istruzzjonijiet tal-immuntar bir-reqqa.
- L-utent huwa responsabbli għall-immuntar tajjeb tal-apparat. Ħsara kkawżata minn immuntar mhux korrett mhix koperta mill-garanzija.

 Dejjem ftakar li tpoġġi r-roti fil-pożizzjoni tal-brejk.

### 6.2. Biex timmonta l-apparat

1. Poġġi l-apparat fuq wiċċ ċatt u stabbli qabel l-użu.
2. Arma l-apparat kif muri fit-tpingijiet tal-immuntar.

 Tista' ssib it-tpingijiet tal-immuntar fit-tieni parti ta' dan il-manwal (f'paġna 54), wara d-dijagramma kompożittiva tal-apparat tiegħek. Il-materjali kollha meħtieġa biex jiġi mmuntat il-Kamal huma fornuti fl-imballaġġ.

 L-immuntar għandu jsir ukoll minn mill-inqas żewġ persuni billi l-Kamal huwa tqil hafna u jinkiser.

 Issikka l-viti u l-boltijiet b'forza moderata biex tevita li ssir ħsara.

## 7. THEJJIJA TAL-APPARAT GHALL-UŻU

Għandek bżonn faħam tal-kannol, firelighters tal-injam, u sulfarini twal.



### 7.1. Liema tip ta' faħam tal-kannol għandi nuża?

Dejjem ixgħel l-apparat tiegħek bil-faħam tal-kannol tradizzjonali. Uża faħam tal-kannol ta' kwalità tajba, preferibbilment faħam tal-kannol li jikkonforma ma' EN 1860-2. Il-faħam tal-kannol ta' kwalità tajba jikkonsisti f'biċċiet kbar u jleqqqu u ma jhroġx hafna trab minnu.

 Aghlaq il-borża tal-faħam tal-kannol sewwa qabel ma taħżnu. Dejjem aħżen il-faħam tal-kannol f'post xott, taħzinx il-faħam tal-kannol f'kantina (basement).

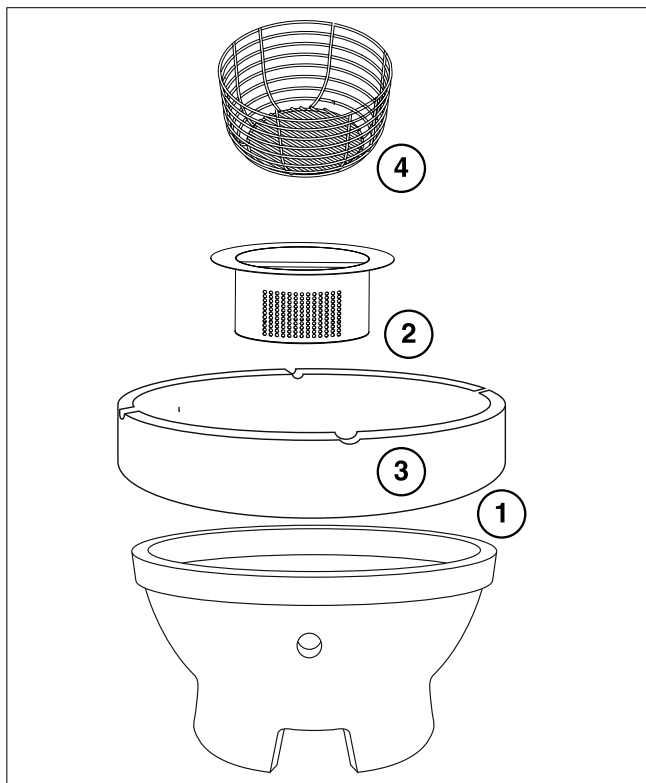
 Massimu ta' 90% (ara l-ħarsa ġenerali hawn taħt) tar-reċipjent jista' jimtela bil-faħam tal-kannol. Mili żejjed tal-basket jista' jagħmel ħsara serja lill-barbecue tiegħek.

| Tip          | Piż massimu      |
|--------------|------------------|
| KAMAL 53     | mass. 1–1,5 kg   |
| KAMAL 60     | mass. 2–2,5 kg   |
| KAMAL 60 MAT | massimu 2–2,5 kg |

 Tqabbadx injam fil-barbecue tiegħek għax it-temperatura toghla wisq u tagħmel ħsara lill-barbecue tiegħek.

 Dejjem uża faħam tal-kannol, qatt briquettes.

### 7.2. Armar tal-apparat



1. Poġġi l-maġmar (nru 1) fil-Kamal bil-fetha tul in-naħa ta' quddiem, in-naħa tal-valv tal-ventilazzjoni.
2. Poġġi t-trej li jiġbor l-irmied (nru 2) fil-maġmar bil-fethiet tal-ventilazzjoni jħarsu 'l quddiem, lejn il-valv tal-ventilazzjoni.
3. Poġġi ċ-ċirku (nru 3) fuq il-maġmar.
4. Poġġi l-basket tal-faħam tal-kannol (nru 4) fil-maġmar 'il fuq mit-trej tal-ġbir tal-irmied.

### 7.3. Biex tqabbad l-apparat.

1. Poġġi l-faħam tal-kannol fil-basket tal-faħam.  
Hjiel: Tużax wisq faħam meta tixgħel il-barbecue. Tista' żżid aktar minnu aktar tard jekk meħtieġ.

Qatt m'għandek timla l-basket tal-faħam 'il fuq mit-tarf.

2. Żid 3 firelighters tal-injam mal-faħam tal-kannol.
3. Uża sulfarina twila biex tixgħel il-firelighters.
4. Fil-bidu, il-valv ta' ventilazzjoni ta' isfel għandu jkun kompletament miftuħ u l-għatu miftuħ sakemm il-fjamma tkun kważi sparixxiet. It-temperatura tista' mbagħad tiġi kkontrollata biż-żewġ valvijiet tal-ventilazzjoni.

 L-ewwel darba li tuża l-apparat, trid tħallih jaqbad għal 60 minuta f'temperatura baxxa. Dan jghin biex inehhi kwalunkwe grass residwu tal-manifattura mill-apparat u jippermetti lill-gaskits u ċ-ċeramika l-opportunità li jaġġustaw għas-shana.

 Tpoġġix il-gradilja fuq l-apparat għalissa. Gradilja vojta tista' titgħawweġ meta tinżamm fuq is-shana għal hin twil wisq.

 **ATTENZJONI!** Tużax spirti metilizzati, petrol jew likwidi oħra li jaqdbu biex tixgħel jew terġa' tixgħel l-apparat! Tużax starter tal-faħam tal-kannol biex tixgħel il-Kamal tiegħek.

 **ATTENZJONI!** Tibdix tuża l-barbecue sakemm il-faħam tal-kannol ikun żviluppa saff ta' rmied. Dan ġeneralment jiehu madwar 30 minuta.

### 8. THEJJIJA TAL-KAMAL GHAT-TISJIR

L-iktar passi importanti ta' dan ix-xogħol huma murija fil-paġna 57.

Il-Kamal huwa mghammar bħala standard b'tarka tas-shana li tinkludi żewġ nofs ċrieki u gradilja tal-istainless steel. Tista' tagħzel li tiggrillja direttament jew indirettament, skont dak li tkun qed issajjar.

Jekk **qed tiggrillja indirettament**, iż-żewġ nofs ċrieki għandhom jitpoġġew fil-holder tat-tarka tas-shana. Il-gradilja tista' mbagħad titqiegħed f'postha.

Jekk **qed tiggrillja direttament**, poġġi l-gradilja direttament fuq iċ-ċirku. Il-holder tat-tarka tas-shana jista' jintuża wkoll għal iżjed għoli fuq il-faħam tal-kannol.

 L-għatu ma jistax jibqa' miftuħ fil-pożizzjonijiet kollha u għandu jinżamm f'postu biex ma jaqax u jingħalaq.

 **ATTENZJONI!** F'temperaturi għoljin, jista' jkun perikoluż li tiftaħ l-għatu tal-Kamal f'daqqa waħda għax jista' jikkawża vampi kbar. Dejjem nirrakkomandaw li tiftaħ l-għatu bil-mod. Iftaħ l-għatu f'żewġ fażijiet: erfghu ftit għall-ewwel, imbagħad ifthu dejjem iktar.

 Il-Barbecook Kamal jista' jiġi estiż faċilment biex jinkludi s-sistema tat-tisjir flessibbli u gradilji tal-hadid fondut għal sura aktar varjata.

 Il-boltijiet u l-viti kollha għandhom jiġu kkontrollati wara l-ewwel użu. Iċ-ċinga tal-metall madwar l-għatu u l-iskutella tista' tinħall minħabba s-shana. Nirrakkomandaw li tiċċekkja f'intervalli regolari. Tissikkax iżżejjed il-viti u l-boltijiet biex tevita ksur.

### 9. PARIRI U SUĖĖRIMENTI UTLI

#### 9.1. Aġġustament tal-intensità tan-nar

Tista' taġġusta l-intensità tan-nar bil-valvijiet tal-ventilazzjoni fil-parti ta' fuq u ta' isfel tal-apparat.

Aktar ma tipprattika aktar tidra Ara t-temperaturi tat-tisjir, paġna 25.

## 9.2. Prevenzjoni tal-ikel milli jinħaraq

Biex tevita li l-ikel tiegħek jinħaraq:

- Qatt m'għandek tibda tiggrilja meta jkun għad hemm fjammi fir-reċipjent. Stenna sakemm il-faħam tal-kannol ikun mgħotti b'saff irqiq ta' rmied abjad.
- Evita li tesponi l-ikel tiegħek għal shana eċċessiva. Tista':  
- Tippoteġi l-ikel billi tpogġi t-tarka tas-shana f'postha.  
- Tnaqqas is-shana billi tirregola l-valvijiet tal-ventilazzjoni.

## 9.3. Kif tipprevjeni l-ikel milli jehel

Biex tevita li l-ikel tiegħek jehel mal-gradilja:

- Aghmel ftit żejt fuq l-ikel b'pinzell qabel ma tpogġih fuq il-gradilja. Tista' wkoll tagħmel iż-żejt fuq il-gradilja.
- Idawwarx l-ikel malajr wisq. L-ewwel hallih jishon sewwa.

## 9.4. Prevenzjoni ta' fjammi kbar f'daqqa (flare-ups)

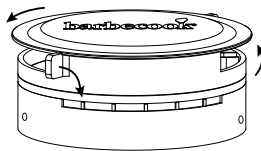
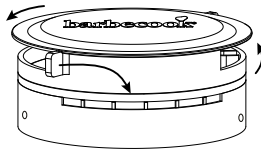
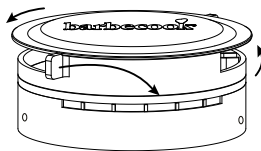
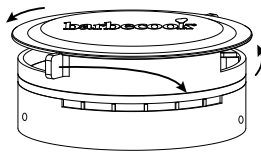
Flare-ups huma fjammi li jitilgħu għall-għarrieda mir-reċipjent meta tkun qed tiggrilja. Generalment dawn ikunu kkawżati mit-taqir tax-xaħam jew l-immarinar.

Jistgħu jirriżultaw fjammi kbar f'daqqa meta tkun qed tiggrilja. Dan normali li jiġri. Madankollu, eċċess ta' fjammi kbar f'daqqa jzid

it-temperatura tar-reċipjent u jista' jqabba ix-xaħam akkumulat.

Kif tista' tipprevjeni fjammi kbar f'daqqa?

- Kun żgur li r-reċipjent ikun nadif qabel ma tibda tiggrilja. Nirrakkomandaw li tnaddaf ir-reċipjent wara kull użu.
- Neħhi x-xaħam żejjed u l-immarinar mil-laħam. Tista' tuża wkoll il-pjanċa għal fuq il-gradilja Barbecook jew it-taġen tal-gradilja Barbecook għal-laħam immarinat.

| GWIDA GĦAT-TEMPERATURE TAT-TISJIR                                                    |                     |                                                                                     |                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Tisjir bil-mod/affumigar 65 - 135 ° C                                                |                     | Valv ta' fuq                                                                        | Valv ta' isfel                                                                       |
| Ġanga                                                                                | Sagħtejn kull 500 g |    |    |
| Majjal                                                                               | Sagħtejn kull 500 g |                                                                                     |                                                                                      |
| Tigieg shih                                                                          | 3 - 4 sigħat        |                                                                                     |                                                                                      |
| Kustilji                                                                             | 3-5 sigħat          |                                                                                     |                                                                                      |
| Biċċiet tal-laħam bl-ghadam                                                          | 9 sigħat            |                                                                                     |                                                                                      |
| Sajjar/ixwi 135 - 180 ° C                                                            |                     | Valv ta' fuq                                                                        | Valv ta' isfel                                                                       |
| Hut                                                                                  | 15 - 20 minuta      |  |  |
| Flett tal-majjal                                                                     | 15 - 30 minuta      |                                                                                     |                                                                                      |
| Biċċiet tat-tigieg                                                                   | 30 - 45 minuti      |                                                                                     |                                                                                      |
| Tigieg shih                                                                          | 1 - 1.5 sigħat.     |                                                                                     |                                                                                      |
| Sieq tal-ħaruf                                                                       | 3 - 4 sigħat        |                                                                                     |                                                                                      |
| Dundjan                                                                              | 2 - 4 sigħat        |                                                                                     |                                                                                      |
| Perzut                                                                               | 2 - 5 sigħat        |                                                                                     |                                                                                      |
| Grill/pizza 180 - 250 ° C                                                            |                     | Valv ta' fuq                                                                        | Valv ta' isfel                                                                       |
|                                                                                      |                     |  |  |
| Nar għoli/pirolizi 250 - 370 ° C                                                     |                     | Valv ta' fuq                                                                        | Valv ta' isfel                                                                       |
| Stejk                                                                                | 5 - 8 minuti        |  |  |
| Qatgħat tal-majjal                                                                   | 6 - 10 minuti       |                                                                                     |                                                                                      |
| Hamburgers                                                                           | 6 - 10 minuti       |                                                                                     |                                                                                      |
| Zalzett                                                                              | 6 - 10 minuti       |                                                                                     |                                                                                      |
|                                                                                      |                     |                                                                                     |                                                                                      |
|  |                     |                                                                                     |                                                                                      |

## 10. BIEK TITFI L-APPARAT

Wara li ssajjar, trid taghlaq il-valvijiet tal-ventilazzjoni kollha u l-għatu. Dan jifli n-nar bil-mod.

 Tużax ilma biex titfi l-faħam tal-kannol. Dan jagħmel ħsara lill-Kamal.

## 11. MANUTENZJONI TAL-APPARAT

### 11.1. Tindif tal-parti taċ-ċeramika

Il-Kamal huwa apparat li jnaddaf lulu nnifsu. Sahħan il-Kamal għal 260 grad għal 30 minuta. Dan jahraq kull residwu u skart tal-ikel. Tista' mbagħad tuża pinzell niexef biex tfaħħar bil-mod il-parti ta' ġewwa tal-Kamal sabiex residwi oħra jaqgħu fit-trej li jiġbor l-irmied.

Imbagħad għandek bżonn tbattal biss it-trej li jiġbor l-irmied. Il-parti ta' barra sewda tal-Kamal tista' titnaddaf faċilment b'ċarruta niedja.

 Qatt tuża ilma u/jew prodotti tat-tindif biex tnaddaf (il-parti ta' ġewwa) tal-Kamal tiegħek. Iċ-ċeramika hija poruża u tassorbi l-ilma u/jew il-prodotti tat-tindif, li eventwalment iwasslu biex il-Kamal jinqasam.

### 11.2. Tindif tal-gradilja

Il-gradilja fornuta mal-Kamal tista' tinħasel fid-dishwasher. Barra minn hekk, il-Kamal għandu wkoll firxa wiesgħa ta' aċċessorji għat-tindif malajr u faċilment tal-grill.

### 11.3. Kif taħžen il-Kamal

Ahžen l-apparat f'post xott (ġewwa, taħt kenn eċċ.) wara kull użu. Biex testendi l-hajja tal-apparat tiegħek, aħna nagħtuk parir biex tgħatti l-barbecue tiegħek b'kaver Barbecue. Irreġistra l-apparat tiegħek fuq [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) biex issib liema kaver għandek bżonn.

 Kun żgur li l-valvijiet tal-ventilazzjoni jkunu miftuħa għal kolliox meta l-Kamal jinħażen taħt kaver. Dan japplika wkoll meta l-apparat jitqiegħed ġewwa. L-għeluq tal-valvijiet tal-ventilazzjoni kollha jista' jikkawża il-formazzjoni tal-moffa.

### 11.4. Manutenzjoni taċ-ċeramika, l-azzar inossidabbli, il-bambu, u partijiet miksi bit-trab.

L-apparat huwa magħmul minn ċeramika, azzar inossidabbli, bambu, u materjali miksi bit-trab. Kull materjal għandu jiġi mantnut b'mod speċifiku:

| Materjal            | Kif tiegħu ħsieb dan il-materjal                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ċeramika            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Qatt tuża likwidi.</li> <li>Qatt tuża oġġetti li jaqgħu.</li> <li>Evita l-waqgħat u l-impatti. Jista' jinkiser.</li> </ul>                                                                                                                                                                    |
| Azzar inossidabbli. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tużax prodotti tat-tindif aggressivi, li jgħorxu jew tal-metall.</li> <li>Uża aġenti tat-tindif ħfief u ħallihom jaħdmu fuq l-azzar.</li> <li>Uża sponża ratba jew ċarruta.</li> <li>Wara t-tindif, laħlah l-apparat sewwa u ħalli l-apparat jinxef kompletament qabel ma terfghu.</li> </ul> |
| Miksi bit-trab      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tużax oġġetti li jaqgħu. Uża prodotti ħfief tat-tindif u sponża ratba jew biċċa drapp.</li> <li>Wara t-tindif, laħlah l-apparat sewwa u ħalli l-apparat jinxef kompletament qabel ma terfghu.</li> </ul>                                                                                      |
| Bamboo              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Naddaf b'ċarruta ratba u niedja mingħajr prodotti aggressivi.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                      |

| Materjal        | Kif tiegħu ħsieb dan il-materjal                                                                                                                  |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aluminju fondut | <ul style="list-style-type: none"> <li>Naddaf b'ċarruta ratba u niedja mingħajr prodotti aggressivi.</li> <li>Tużax oġġetti li jaqgħu.</li> </ul> |

 Ħsara li tirriżulta minhabba li ma ssegwix dawn l-istruzzjonijiet hija meqjusa bħala manutenzjoni inadegwata u mhix koperta mill-garanzija.

Taħt id-dijagramma kompożittiva tal-apparat tiegħek (it-tieni parti tal-gwida fil-paġna 52), tista' tara lista tal-partijiet kollha li jiffurmaw l-apparat tiegħek. Din il-lista tinkludi simbolu li jispjega l-materjal ta' kull parti, sabiex tkun tista' tużax biex tivverifika kif tiegħu ħsieb parti partikolari.

Il-lista tal-partijiet tuża s-simboli li ġejjin:

| Simbolu | Materjal            |
|---------|---------------------|
| ▲       | Ċeramika            |
| ■       | Azzar inossidabbli. |
| ★       | Miksi bit-trab      |
| ●       | Bamboo              |
| ◆       | Aluminju fondut     |

### 11.5. Ordni ta' spare parts

Partijiet li huma esposti għan-nar jew shana intensa eventwalment ikollhom bżonn jiġu ssostitwiti.

Kif tordna l-ispare parts:

- Sib in-numru ta' referenza tal-parti li għandek bżonn. Hemm lista tan-numri ta' referenza kollha taħt id-dijagrammi kompożittivi fit-tieni parti ta' din il-gwida u fuq [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

- Jekk irreġistrajt l-apparat tiegħek online, il-lista t-tajba tidher awtomatikament fil-kont MyBarbecue tiegħek. Tista' wkoll tordna spare parts permezz tal-kont tiegħek.
- Ordna l-ispare parts permezz ta' [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) jew fil-punt tal-bejgħ tiegħek. Partijiet taħt garanzija jistgħu jiġu ordnati biss permezz tal-punt tal-bejgħ tiegħek.

## 12. GARANZIJA

### 12.1. Kopert

L-apparat tiegħek għandu garanzija limitata ta' 20 sena fuq l-għatu taċ-ċeramika, il-korp taċ-ċeramika, iċ-ċirku taċ-ċeramika, u l-maġmar taċ-ċeramika. Hemm garanzija ta' sentejn fuq il-partijiet l-oħra kollha. Din il-garanzija tkopri d-difetti kollha tal-manifattura mid-data tax-xiri, sakemm:

- Int użajt, immuntajt u żammet l-apparat tiegħek skont l-istruzzjonijiet f'din il-gwida. Ħsara bħala riżultat ta' użu ħażin, immuntar ħażin, ħsara minhabba waqgħat, jew manutenzjoni skorretta ma titqies bħala difett tal-manifattura.
- Tuża l-apparat tiegħek b'mod normali u domestikament biss.
- Tista' tissottometti l-prova tax-xiri tiegħek u n-numru tas-serje uniku tal-apparat tiegħek. In-numru tas-serje jikkonsisti minn 16-il karattru. Se ssib dan in-numru:
  - Fil-gwida
  - Fuq l-ippakkjar li ġie mal-apparat tiegħek.
- Id-dipartiment tal-kwalità tal-Barbecue jivverifika li l-partijiet huma difettużi u jekk id-difett seħħ bi jew le bl-użu normali, immuntar korrett, u manutenzjoni xierqa. Jekk waħda minn dawn il-kundizzjonijiet ma tiġix issodisfatta, m'intix kopert mill-garanzija. Fil-każijiet kollha, il-garanzija hija limitata għat-tiswija jew it-tibdil ta' partijiet difettużi.

### 12.2. Mhux kopert

Il-ħsara u d-difetti li ġejjin mhumiex koperti bil-garanzija:

- Tkagħbir ta' użu normali (formazzjoni tas-sadid, deformazzjoni, skulurazzjoni, eċċ.) ta' partijiet direttament esposti għan-nar jew sħana intensa. Dawn il-partijiet ikollhom bżonn jinbidlu minn żmien għal żmien.
- Irregolaritajiet viżwali li huma inerenti għall-proċess tal-fabbrikazzjoni: Dawn l-irregolaritajiet mhumiex ikkunsidrati difetti fil-manifattura. Lċ-ċeramika hija prodott naturali u tista' tvarja fil-kulur, l-istruttura u t-tiswira. L-iżmalt estern jista' juri xquq u impuritajiet irqaq, dan huwa uniku għall-prodott u mhux se jfixkel il-funzjonalità tal-apparat u mhux kopert mill-garanzija.
- Tkagħbir normali u xquq f'partijiet tal-bambu, sakemm ma jimpedixx il-funzjonalità.
- Il-ħsara kollha kkawżata bħala riżultat ta' manutenzjoni negligenti, hażna hażina, immuntar hażin, jew modifiki fil-partijiet immuntati minn qabel.
- Ħsara mit-trasport tiegħek stess jew waqgħat.
- Il-ħsara kollha bħala riżultat ta' użu hażin tal-apparat (mhux skont l-istruzzjonijiet f'din il-gwida użat għal skopijiet kummerċjali, użat bħala basket tan-nar, eċċ.). Il-ħsara konsegwenzjali kollha kkawżata minn użu traskurat jew mhux konformi tal-apparat.
- Is-sadid jew skulurazzjoni bħala riżultat ta' influwenzi esterni, użu ta' agenti aggressivi tat-tindif, espożizzjoni għall-kloru, eċċ. Din il-ħsara mhix ikkunsidrata bħala difett tal-manifattura.



# ΕΛ - ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

## 1. ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε μια ψησταριά της Barbecue.

Ελπίζουμε να απολαύσετε τη χρήση της και να έχετε πολλές ευχάριστες στιγμές με αυτήν! Για να έχετε την καλύτερη δυνατή εμπειρία, καταχωρήστε διαδικτυακά την ψησταριά σας και επωφεληθείτε από τα πολλά προνόμια.

- Αποκτήστε πρόσβαση στον πλήρη διαδικτυακό οδηγό χρήσης, ώστε να μάθετε όλες τις λεπτομέρειες για τη συσκευή σας.
- Σας παρέχουμε εξατομικευμένη εξυπηρέτηση μετά την πώληση, που σημαίνει ότι μπορείτε γρήγορα και εύκολα να βρείτε και να παραγγείλετε ανταλλακτικά. Αυτό σας επιτρέπει να αξιοποιήσετε στο έπακρο την υπηρεσία εγγύησης.
- Ενημερώνετε για τις ενημερώσεις προϊόντων.
- Μαθαίνετε πολλές νέες συμβουλές και κόλπα.



Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την καταχώρηση της συσκευής σας, επισκεφθείτε τη διεύθυνση [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Η Barbecue σέβεται τα προσωπικά δεδομένα σας. Τα δεδομένα σας δεν θα πωληθούν, διανεμηθούν ή κοινοποιηθούν σε τρίτους.

## 2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΑΥΤΟΝ ΤΟΝ ΟΔΗΓΟ

Αυτός ο οδηγός αποτελείται από δύο μέρη.

Το 1ο μέρος περιέχει γενικές οδηγίες για τη συναρμολόγηση, τη χρήση, τη συντήρηση και την εγγύηση.

Το 2ο μέρος (που ξεκινάει στη σελίδα 51) περιέχει εικόνες, λίστες εξαρτημάτων και σχέδια για τη συναρμολόγηση.



Εάν υπάρχει μια εικόνα που αντιστοιχεί σε μια συγκεκριμένη οδηγία στον οδηγό, θα σας παραπέμπει σε αυτήν αυτό το εικονόγραμμα μολυβιού.

## 3. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Ακολουθείτε πάντα προσεκτικά τις οδηγίες. Η συναρμολόγηση ή η χρήση της συσκευής με τρόπο που αποκλίνει από τις οδηγίες μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά και υλικές ζημιές.



Δεν καλύπτεται από την εγγύηση ζημιά που προκλήθηκε από τη μη τήρηση των οδηγιών (εσφαλμένη συναρμολόγηση, κακή χρήση, ακατάλληλη συντήρηση κ.λπ.).

- ΠΡΟΣΟΧΗ! Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά από την ψησταριά.
- ΠΡΟΣΟΧΗ! Αυτή η ψησταριά ζεσταίνεται υπερβολικά, μην επιχειρήσετε να τη μετακινήσετε όταν χρησιμοποιείται.
- ΠΡΟΣΟΧΗ! Υπό υψηλές θερμοκρασίες, μπορεί να είναι επικίνδυνο να ανοίξετε το καπάκι της Kamal απότομα, καθώς ενδέχεται να προκαλέσει αναζωπυρώσεις. Συνιστούμε να ανοίγετε το καπάκι αργά. Ανοίξτε το καπάκι σε δύο φάσεις: αρχικά σηκώστε το ελαφρώς και, στη συνέχεια, ανοίξτε το εντελώς.
- ΠΡΟΣΟΧΗ! Ποτέ μην χρησιμοποιείτε νερό για να καθαρίσετε το εσωτερικό της Kamal ή για να σβήσετε τα κάρβουνα. Αυτό θα προκαλέσει βλάβη στην Kamal.
- Χρησιμοποιείτε την κατάλληλη προστασία όταν πρέπει να αγγίζετε ζεστά μέρη.
- Διατηρείτε εύφλεκτα υλικά, εύφλεκτα υγρά και διαλυτά αντικείμενα σε ασφαλή απόσταση από τη συσκευή όταν χρησιμοποιείται.
- ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην χρησιμοποιείτε μετουσιωμένη

αλκοόλη, βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά για να ανάψετε ή να αναζωπυρώσετε τη φωτιά στη συσκευή! Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο προσανάμματα που συμμορφώνονται με το πρότυπο EN 1860-3!

- ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην ξεκινήσετε το ψήσιμο προτού σχηματιστεί ένα στρώμα στάχτης στα κάρβουνα. Αυτή η διαδικασία συνήθως διαρκεί περίπου 30 λεπτά.
- Μην αφήνετε την ψησταριά χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.
- Έχετε έναν κουβά με άμμο κοντά όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, ειδικά σε πολύ ζεστές μέρες και σε ξηρά περιβάλλοντα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εσωτερικούς χώρους! Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εξωτερικό χώρο. Εάν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σε εσωτερικό χώρο, ακόμη και σε γκαράζ, κλειστό χώρο ή υπόστεγο, διατρέχετε τον κίνδυνο να δηλητηριαστείτε από μονοξείδιο του άνθρακα.

Κατά την επιλογή μιας τοποθεσίας, λάβετε υπόψη τα ακόλουθα:

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση τουλάχιστον τριών μέτρων από ένα κτίριο σε μια ανοιχτή τοποθεσία με συνθήκες καλής ανανέωσης του αέρα.
- Μην τοποθετείτε την ψησταριά κάτω από προεξέχουσα επιφάνεια (βεράντα, σκέπαστρο κ.λπ.) ή κάτω από φυλλώματα.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε κινούμενο όχημα (σκάφος, ρυμουλκούμενο κ.λπ.).

## 4. Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ KAMADO

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε μια ψησταριά Barbecue.

Πριν από 3.000 χρόνια, οι αρχαιολόγοι ανακάλυψαν μεγάλα πήλινα αγγεία που ήταν οι πρώτη μορφή της κεραμικής εστίας. Στην Ιαπωνία, το Mushikamado ήταν ένα στρογγυλό πήλινο δοχείο με αφαιρούμενο, θολωτό καπάκι, σχεδιασμένο για το μαγείρεμα ρυζιού στον ατμό. "Kamado" είναι η ιαπωνική λέξη για την "εστία" ή τη "συσκευή μαγειρέματος". Το όνομα υιοθετήθηκε από τους Αμερικανούς και τώρα χρησιμοποιείται ως γενικός όρος για αυτόν τον τύπο κεραμικής εστίας. Οι εστίες Kamado είναι εξαιρετικά πολυχρηστικές. Δεν είναι μόνο κατάλληλα για ψήσιμο στη σχάρα και κάπνισμα, αλλά και για πίτσες, ψωμί, κέικ και μπισκότα.

Η Kamado προσφέρει εξαιρετική διατήρηση θερμότητας και τη δυνατότητα διατήρησης υψηλών θερμοκρασιών, ελέγχοντας με ακρίβεια τη ροή του αέρα μέσω των άνω και κάτω οπών αερισμού. Οι υψηλές θερμοκρασίες είναι ιδανικές για γρήγορο ψήσιμο χάμπουργκερ και λουκάνικων, ενώ χαμηλότερες θερμοκρασίες χρησιμοποιούνται για το μαγείρεμα μεγαλύτερων κομματιών κρέατος για περισσότερο χρόνο.

## 5. ΕΠΑΝΑΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ

Αυτό το μέρος του οδηγού παραθέτει τους ορισμούς ορισμένων λιγότερο οικείων εννοιών. Αυτές οι έννοιες χρησιμοποιούνται κατά την αναφορά διαφόρων θεμάτων σε όλο τον οδηγό.

### 5.1. Κεραμικό

Η κεραμική επιφάνεια κατασκευάζεται με βάση τον μολύβη. Χρησιμοποιείται κυρίως στη βιομηχανία κεραμικών κατά την κατασκευή πυρίμαχων υλικών. Οι ιδιότητες της περιλαμβάνουν:

- Χαμηλή θερμική αντίσταση
- Δύναμη
- Ικανότητα αντοχής σε θερμοκρασίες άνω των 1.000 βαθμών

## 6. ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

### 6.1. Οδηγίες για την ασφάλεια

- Αφαιρέστε όλη τη συσκευασία.
- Μην κάνετε τροποποιήσεις στη συσκευή κατά τη συναρμολόγηση. Η πραγματοποίηση αλλαγών σε οποιοδήποτε από τα εξάρτημα της συσκευής είναι πολύ επικίνδυνη και πρέπει πάντα να αποφεύγεται.
- Ακολουθείτε πάντα προσεκτικά τις οδηγίες συναρμολόγησης.
- Ο χρήστης είναι υπεύθυνος για τη σωστή συναρμολόγηση της συσκευής. Ζημιά που προκλήθηκε από εσφαλμένη συναρμολόγηση δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

 Μην ξεχνάτε να τοποθετείτε τους τροχούς στη θέση πέδησης.

### 6.2. Για τη συναρμολόγηση της συσκευής

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια πριν από τη χρήση.
2. Συναρμολογήστε τη συσκευή όπως φαίνεται στα σχέδια συναρμολόγησης.

 Μπορείτε να βρείτε τα σχέδια συναρμολόγησης στο δεύτερο μέρος αυτού του εγχειριδίου (στη σελίδα 54), μετά την αναλυτική προβολή της συσκευής σας. Όλα τα υλικά που απαιτούνται για τη συναρμολόγηση της Kamal παρέχονται στη συσκευασία.

 Επίσης, η συναρμολόγηση θα πρέπει να πραγματοποιείται από τουλάχιστον δύο άτομα, καθώς η Kamal είναι πολύ βαριά και εύθραυστη.

 Σφίξτε τις βίδες και τα μπουλόνια χωρίς να ασκήσετε υπερβολική δύναμη προκειμένου να αποτραπεί η πρόκληση βλάβης.

## 7. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

Χρειάζεστε κάρβουνα, προσανάμματα και μακριά σπέρτα.

### 7.1. Ποιον τύπο κάρβουνου πρέπει να χρησιμοποιήσω;

Πάντα να ανάβετε τη συσκευή σας με παραδοσιακά κάρβουνα. Χρησιμοποιείτε κάρβουνα καλής ποιότητας, κατά προτίμηση κάρβουνα που συμμορφώνονται με το πρότυπο EN 1860-2. Τα κάρβουνα καλής ποιότητας αποτελούνται από μεγάλα, γυαλιστερά κομμάτια και δεν παράγουν πολλή σκόνη.

 Κλείστε καλά τη σακούλα με τα κάρβουνα πριν την αποθηκεύσετε. Να αποθηκεύετε πάντα τα κάρβουνα σε ξηρό μέρος, μην αποθηκεύετε τα κάρβουνα σε υπόγειο.

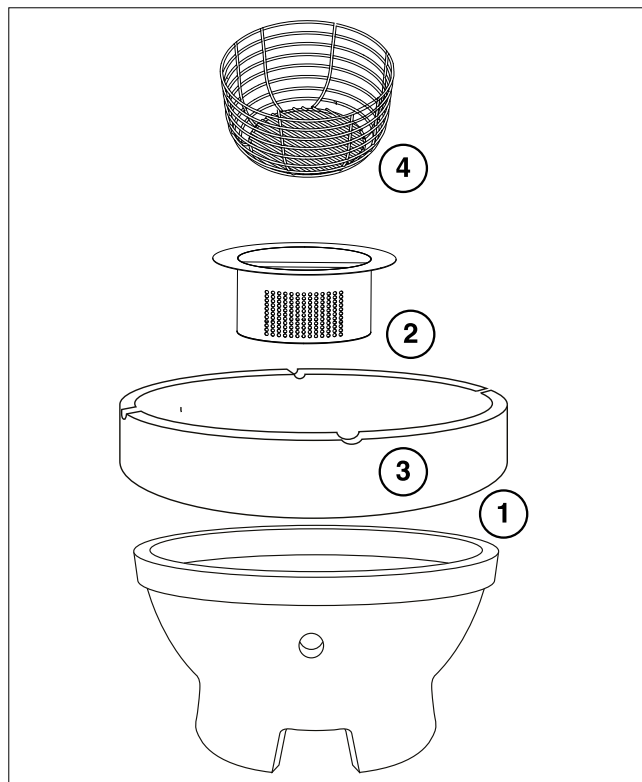
 Μέχρι το 90% (δείτε την επισκόπηση παρακάτω) της λεκάνης μπορεί να γεμίσει με κάρβουνα. Η υπερπλήρωση του καλαθιού μπορεί να προκαλέσει σοβαρή ζημιά στην ψησταριά σας.

| Τύπος        | Μέγιστο βάρος  |
|--------------|----------------|
| KAMAL 53     | μέχρι 1–1,5 kg |
| KAMAL 60     | μέχρι 2–2,5 kg |
| KAMAL 60 MAT | μέχρι 2–2,5 kg |

 Μην καίτε ξύλα στην ψησταριά σας επειδή η θερμοκρασία θα αυξηθεί πολύ και θα την καταστρέψει.

 Πάντα να χρησιμοποιείτε κάρβουνα, ποτέ μπρικέτες.

## 7.2. Ρύθμιση της συσκευής



1. Τοποθετήστε το μαγκάλι (αρ. 1) στην Kamal με το άνοιγμα κατά μήκος του εμπρόσθιου τμήματος, πλευρικά της βαλβίδας αερισμού.
2. Τοποθετήστε τον δίσκο συλλογής της στάχτης (αρ. 2) στο μαγκάλι με τις οπές αερισμού στραμμένες προς τα εμπρός, προς τη βαλβίδα αερισμού.
3. Τοποθετήστε τον δακτύλιο (αρ. 3) στο μαγκάλι.
4. Τοποθετήστε το καλάθι για τα κάρβουνα (αρ. 4) στο μαγκάλι πάνω από τον δίσκο συλλογής της στάχτης.

### 7.3. Άναμμα φωτιάς στη συσκευή.

1. Τοποθετήστε τα κάρβουνα στο καλάθι.  
Συμβουλή: Μην χρησιμοποιείτε πολλά κάρβουνα όταν ανάβετε την ψησταριά. Εάν χρειαστεί, μπορείτε να προσθέσετε περισσότερα αργότερα.

Ποτέ μην γεμίζετε το καλάθι για τα κάρβουνα πάνω από το χείλος του.

2. Προσθέστε 3 ξύλινα προσανάμματα στα κάρβουνα.
3. Χρησιμοποιήστε ένα μακρύ σπέρτα για να ανάψετε τα προσανάμματα.
4. Στην αρχή, η κάτω βαλβίδα αερισμού πρέπει να είναι εντελώς ανοιχτή, όπως και το καπάκι, μέχρι να εξαφανιστεί εντελώς η φλόγα. Στη συνέχεια, μπορείτε να ρυθμίζετε τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τις δύο βαλβίδες αερισμού.

 Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να την αφήσετε να κάψει για 30 λεπτά σε χαμηλή θερμοκρασία. Αυτό θα συμβάλει στην απομάκρυνση τυχόν υπολειμμάτων λίπους από τη συσκευή και θα επιτρέψει στα παρεμβύσματα και τα κεραμικά υλικά να προσαρμοστούν στη θερμότητα.

 Μην τοποθετήσετε ακόμη τη σάρα στη συσκευή. Μια άδεια σάρα μπορεί να παραμορφωθεί όταν κρατηθεί πάνω από θερμότητα για μεγάλο χρονικό διάστημα.

 ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην χρησιμοποιείτε μετουσιωμένη αλκοόλη, βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά για να ανάψετε ή να αναζωπυρώσετε τη φωτιά στη

συσκευή! Μην χρησιμοποιείτε διατάξεις ανάφλεξης άνθρακα για να ανάψετε την Kamal σας.

 **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην ξεκινήσετε το ψήσιμο προτού σχηματιστεί ένα στρώμα στάχτης στα κάρβουνα. Αυτή η διαδικασία συνήθως διαρκεί περίπου 30 λεπτά.

## 8. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ KAMAL ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ

Τα πιο σημαντικά βήματα αυτής της εργασίας απεικονίζονται στη σελίδα 57.

Ο βασικός εξοπλισμός της Kamal περιλαμβάνει ένα προστατευτικό θερμότητας, αποτελούμενο από δύο ημικύκλια, και μια σχάρα από ανοξείδωτο ατσάλι. Μπορείτε να ψήσετε στη σχάρα απευθείας και μη απευθείας, ανάλογα με τον τύπο του φαγητού που θέλετε να ψήσετε.

Εάν **ψήσετε στη σχάρα απευθείας**, τα δύο ημικύκλια πρέπει να τοποθετηθούν στη θήκη του προστατευτικού θερμότητας. Στη συνέχεια, η σχάρα μπορεί να τοποθετηθεί στη θέση της.

Εάν **ψήσετε στη σχάρα απευθείας**, τοποθετήστε τη σχάρα απευθείας πάνω στον δακτύλιο. Η θήκη του προστατευτικού θερμότητας μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να αυξήσετε την απόσταση της σχάρας από τα κάρβουνα.

 Το καπάκι δεν παραμένει ανοιχτό σε όλες τις θέσεις χωρίς υποστήριξη και θα πρέπει να το κρατάτε για να μην κλείσει.

 **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Υπό υψηλές θερμοκρασίες, μπορεί να είναι επικίνδυνο να ανοίξετε το καπάκι της Kamal απότομα, καθώς ενδέχεται να προκαλέσει αναζωπυρώσεις. Συνιστούμε να ανοίγετε το καπάκι αργά. Ανοίξτε το καπάκι σε δύο φάσεις: αρχικά σηκώστε το ελαφρώς και, στη συνέχεια, ανοίξτε το εντελώς.

 Η Barbecook Kamal προσφέρει τη δυνατότητα προσθήκης του εύχρηστου συστήματος μαγειρέματος και των σαρών από χυτοσίδηρο για πιο ποικίλες διαμορφώσεις.

 Όλα τα μπουλόνια και οι βίδες πρέπει να ελέγχονται μετά την πρώτη χρήση. Οι υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να προκαλέσουν τη χαλάρωση του μεταλλικού ιμάντα που περιβάλλει το καπάκι και τη λεκάνη. Σας συνιστούμε να τον ελέγχετε ανά τακτά χρονικά διαστήματα. Μην σφίγγετε υπερβολικά τις βίδες και τα μπουλόνια προκειμένου να αποτρέπεται η περίπτωση θραύσης τους.

## 9. ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΚΟΛΠΑ

### 9.1. Ρύθμιση της έντασης της φωτιάς

Μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση της φωτιάς χρησιμοποιώντας τις βαλβίδες αερισμού που βρίσκονται στο πάνω και κάτω μέρος της συσκευής. Κανείς δε γεννήθηκε μάστορας. Συμβουλευτείτε τις θερμοκρασίες ψησίματος που θα βρείτε στη σελίδα 31.

### 9.2. Αποτροπή καψίματος των φαγητών

Για να μην καεί το φαγητό σας:

- Ποτέ μην ξεκινήσετε να ψήνετε στη σχάρα όταν υπάρχουν ακόμα φλόγες στη λεκάνη. Περιμένετε μέχρι να καλυφθούν τα κάρβουνα με ένα λεπτό στρώμα λευκής στάχτης.
- Αποφύγετε την έκθεση του φαγητού σας σε υπερβολική θερμότητα. Μπορείτε να:
  - Προστατέψτε το φαγητό τοποθετώντας το προστατευτικό θερμότητας στη θέση του.
  - Μειώστε τη θερμοκρασία ρυθμίζοντας τις βαλβίδες αερισμού.

### 9.3. Αποτροπή κολλήματος των φαγητών

Για να μην κολλήσει το φαγητό σας στη σχάρα:

- Λαδώστε ελαφρώς το φαγητό με μια βούρτσα πριν το τοποθετήσετε στη σχάρα. Μπορείτε επίσης να λαδώσετε τη σχάρα.
- Μην γυρίζετε το φαγητό πολύ γρήγορα. Αφήστε το πρώτα να ζεσταθεί καλά.

### 9.4. Αποτροπή αναζωπυρώσεων

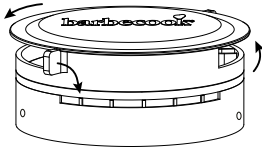
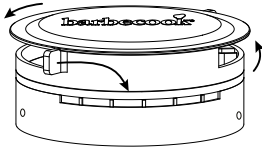
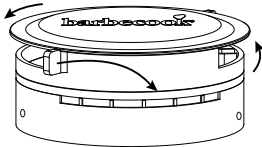
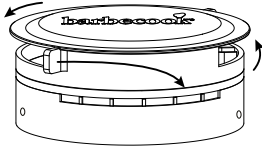
Οι αναζωπυρώσεις είναι ξαφνικές φλόγες που πυροδοτούνται από τη λεκάνη όταν ψήνετε στη σχάρα. Συνήθως προκαλούνται από στάξιμο λίπους ή μαρινάδας. Ενδέχεται να προκληθούν αναζωπυρώσεις όταν ψήνετε στη σχάρα.

Αυτό είναι φυσιολογικό. Ωστόσο, οι υπερβολικές αναζωπυρώσεις αυξάνουν τη θερμοκρασία της λεκάνης και μπορούν να προκαλέσουν πυροδότηση του συσσωρευμένου λίπους.

Πώς μπορείτε να αποτρέψετε τις αναζωπυρώσεις;

- Βεβαιωθείτε ότι η λεκάνη είναι καθαρή πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο στη σχάρα. Συνιστούμε να καθαρίζετε τη λεκάνη μετά από κάθε χρήση.
- Αφαιρέστε το υπερβολικό λίπος και τη μαρινάδα από το κρέας. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το χαλάκι σχάρας Barbecook ή το ταψί σχάρας Barbecook για το μαριναρισμένο κρέας.



| ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ                             |                    |                                                                                     |                                                                                      |  |
|---------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Αργό ψήσιμο/κάπνισμα: 65 - 135 °C                             |                    | Άνω βαλβίδα                                                                         | Κάτω βαλβίδα                                                                         |  |
| Βόειο κρέας                                                   | 2 ώρες ανά 500 γρ. |    |    |  |
| Χοιρινό                                                       | 2 ώρες ανά 500 γρ. |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Ολόκληρο κοτόπουλο                                            | 3 - 4 ώρες         |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Παϊδάκια                                                      | 3 - 5 ώρες         |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Κομμάτια με κόκκαλο                                           | Πάνω από 9 ώρες    |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Ψωμί/ψητό: 135 - 180 °C                                       |                    | Άνω βαλβίδα                                                                         | Κάτω βαλβίδα                                                                         |  |
| Ψάρι                                                          | 15 - 20 λεπτά      |    |    |  |
| Χοιρινό φιλέτο                                                | 15 - 30 λεπτά      |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Κομμάτια κοτόπουλου                                           | 30 - 45 λεπτά      |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Ολόκληρο κοτόπουλο                                            | 1 - 1,5 ώρες       |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Αρνίσιο μπούτι                                                | 3 - 4 ώρες         |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Γαλοπούλα                                                     | 2 - 4 ώρες         |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Χοιρομέρι                                                     | 2 - 5 ώρες         |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Ψήσιμο στη σχάρα/πίτσα: 180 - 250 °C                          |                    | Άνω βαλβίδα                                                                         | Κάτω βαλβίδα                                                                         |  |
|                                                               |                    |  |  |  |
| Θωράκιση/πυρόλυση: 250 - 370 °C                               |                    | Άνω βαλβίδα                                                                         | Κάτω βαλβίδα                                                                         |  |
| Μπριζόλα                                                      | 5 - 8 λεπτά        |  |  |  |
| Χοιρινές κοτολέτες                                            | 6 - 10 λεπτά       |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Χάμπουργκερ                                                   | 6 - 10 λεπτά       |                                                                                     |                                                                                      |  |
| Λουκάνικα                                                     | 6 - 10 λεπτά       |                                                                                     |                                                                                      |  |
|                                                               |                    |                                                                                     |                                                                                      |  |
| <div><div></div> Ανοιχτό</div> <div><div></div> Κλειστό</div> |                    |                                                                                     |                                                                                      |  |

## 10. ΣΒΗΣΙΜΟ ΤΗΣ ΦΩΤΙΑΣ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

Μετά το ψήσιμο, πρέπει να κλείνετε όλες τις βαλβίδες αερισμού και το καπάκι. Αυτό θα σβήσει τη φωτιά σιγά σιγά.

 Μην χρησιμοποιείτε νερό για το σβήσιμο των κάρβουνων. Αυτό θα προκαλέσει βλάβη στην Kamal.

## 11. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

### 11.1. Καθαρισμός του κεραμικού τμήματος

Η Kamal είναι μια αυτοκαθαριζόμενη συσκευή. Θερμάνετε την Kamal στους 260 βαθμούς για 30 λεπτά. Αυτό θα κάψει τυχόν υπολείμματα τροφών και ακαθαρσιών. Στη συνέχεια, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα στεγνό πινέλο για να βουρτσίσετε απαλά το εσωτερικό της Kamal έτσι ώστε τυχόν άλλα υπολείμματα να πέσουν στο δίσκο συλλογής της στάχτης.

Στη συνέχεια, πρέπει μόνο να αδειάσετε τον δίσκο συλλογής της στάχτης.

Η μαύρη εξωτερική επιφάνεια της Kamal μπορεί να καθαριστεί εύκολα με ένα υγρό πανί.

 Ποτέ μην χρησιμοποιείτε νερό ή/και προϊόντα καθαρισμού για να καθαρίσετε (το εσωτερικό) της ψησταριάς σας Kamal. Το κεραμικό υλικό είναι πορώδες και θα απορροφήσει το νερό και/ή τα προϊόντα καθαρισμού, το οποίο θα οδηγήσει στη δημιουργία ρωγμών στην Kamal.

### 11.2. Καθαρισμός της σχάρας ψησίματος

Η σχάρα που παρέχεται με την Kamal μπορεί να τοποθετηθεί σε πλυντήριο πιάτων. Επιπλέον, η Kamal διαθέτει μια ευρεία γκάμα αξεσουάρ για γρήγορο και εύκολο καθαρισμό της σχάρας.

### 11.3. Αποθήκευση της Kamal

Αποθηκεύετε τη συσκευή σε ξηρό μέρος (σε εσωτερικούς χώρους, κάτω από σκέπαστρο κ.λπ.) μετά από κάθε χρήση. Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής σας, σας συνιστούμε να καλύπτετε την ψησταριά σας με κάλυμμα της Barbecue.

Καταχωρήστε τη συσκευή σας στη διεύθυνση [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) για να βρείτε ποιο κάλυμμα χρειάζεστε.

 Βεβαιωθείτε ότι οι βαλβίδες αερισμού είναι εντελώς ανοιχτές όταν αποθηκεύετε την Kamal κάτω από ένα κάλυμμα. Το ίδιο ισχύει όταν η συσκευή τοποθετείται σε εσωτερικό χώρο. Το κλείσιμο των βαλβίδων αερισμού μπορεί να προκαλέσει τον σχηματισμό μούχλας.

### 11.4. Συντήρηση των εξαρτημάτων με επιστροφή από κεραμικό υλικό, ανοξείδωτο χάλυβα, μπαμπού και □ Πούδρα

Η συσκευή είναι κατασκευασμένη από εξαρτήματα με επιστροφή από κεραμικό υλικό, ανοξείδωτο χάλυβα, μπαμπού και πούδρα. Κάθε υλικό πρέπει να συντηρείται με συγκεκριμένο τρόπο:

| Υλικό    | Πώς να συντηρείτε αυτό το υλικό                                                                                                                                                          |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Κεραμικό | <ul style="list-style-type: none"><li>Μην χρησιμοποιείτε υγρά.</li><li>Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα.</li><li>Να αποφεύγονται πτώσεις και χτυπήματα. Είναι εύθραυστο.</li></ul> |

| Υλικό               | Πώς να συντηρείτε αυτό το υλικό                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ανοξείδωτος χάλυβας | <ul style="list-style-type: none"><li>Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά, λειαντικά προϊόντα ή προϊόντα καθαρισμού μετάλλων.</li><li>Χρησιμοποιείτε ήπια καθαριστικά, αφήνοντάς τα να δράσουν πάνω στον χάλυβα.</li><li>Χρησιμοποιείτε μαλακό σφουγγάρι ή πανί.</li><li>Μετά τον καθαρισμό, ξεπλένετε καλά τη συσκευή και αφήνετέ τη να στεγνώσει εντελώς πριν από την αποθήκευση.</li></ul> |
| Επίστρωση πούδρας   | <ul style="list-style-type: none"><li>Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα. Χρησιμοποιείτε ήπια προϊόντα καθαρισμού και μαλακό σφουγγάρι ή πανί.</li><li>Μετά τον καθαρισμό, ξεπλένετε καλά τη συσκευή και αφήνετέ τη να στεγνώσει εντελώς πριν από την αποθήκευση.</li></ul>                                                                                                     |
| Μπαμπού             | <ul style="list-style-type: none"><li>Καθαρίζετε με ένα μαλακό, υγρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Χυτό αλουμίνιο      | <ul style="list-style-type: none"><li>Καθαρίζετε με ένα μαλακό, υγρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά.</li><li>Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα.</li></ul>                                                                                                                                                                                                         |

 Οποιαδήποτε ζημιά που προκύπτει από τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών θεωρείται αποτέλεσμα της ελλιπούς συντήρησης και δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

Κάτω από την αναλυτική προβολή της συσκευής σας (δεύτερο μέρος του εγχειριδίου στη σελίδα 52), παρατίθεται μια λίστα με όλα τα μέρη που αποτελούν τη συσκευή σας. Αυτή η λίστα περιλαμβάνει ένα σύμβολο που υποδεικνύει το υλικό κάθε εξαρτήματος, οπότε μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε για να ελέγξετε τον τρόπο συντήρησης ενός συγκεκριμένου εξαρτήματος.

Η λίστα των εξαρτημάτων χρησιμοποιεί τα ακόλουθα σύμβολα:

| Σύμβολο | Υλικό               |
|---------|---------------------|
| ▲       | Κεραμικό            |
| ■       | Ανοξείδωτος χάλυβας |
| ★       | Επίστρωση πούδρας   |
| ●       | Μπαμπού             |
| ●       | Χυτό αλουμίνιο      |

### 11.5. Πώς να παραγγείλετε ανταλλακτικά

Τα ανταλλακτικά που εκτίθενται σε φωτιά ή έντονη θερμότητα θα πρέπει τελικά να αντικατασταθούν.

Για να παραγγείλετε ανταλλακτικά:

1. Βρείτε τον αριθμό αναφοράς του εξαρτήματος που χρειάζεστε. Υπάρχει μια λίστα με όλους τους αριθμούς αναφοράς κάτω από το αναλυτικό σχέδιο στο δεύτερο μέρος αυτού του οδηγού και στη διεύθυνση [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Εάν έχετε καταχωρήσει τη συσκευή σας διαδικτυακά, η σωστή λίστα θα εμφανιστεί αυτόματα στον λογαριασμό σας στο MyBarbecue.

Μπορείτε επίσης να παραγγείλετε ανταλλακτικά μέσω του λογαριασμού σας.

2. Παραγγείτε το ανταλλακτικό μέσω της διεύθυνσης [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) ή στο σημείο πώλησης της περιοχής σας. Τα ανταλλακτικά που καλύπτονται από την εγγύηση μπορούν να παραγγελθούν μόνο μέσω του σημείου πώλησης της περιοχής σας.

## 12. ΕΓΓΥΗΣΗ

### 12.1. Τι καλύπτεται

Η συσκευή σας καλύπτεται από περιορισμένη εγγύηση 20 ετών για το κεραμικό καπάκι, το κεραμικό σώμα, τον κεραμικό δακτύλιο και το κεραμικό μαγκάλι. Σε όλα τα άλλα μέρη παρέχεται εγγύηση 2 ετών. Αυτή η εγγύηση καλύπτει όλα τα κατασκευαστικά ελαττώματα από την ημερομηνία αγοράς, υπό την προϋπόθεση ότι:

- Έχετε χρησιμοποιήσει, συναρμολογήσει και συντηρήσει τη συσκευή σας σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Ζημιά που οφείλεται σε κακή χρήση, εσφαλμένη συναρμολόγηση, πτώση ή λανθασμένη συντήρηση δεν θεωρείται κατασκευαστικό ελάττωμα.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας κανονικά και μόνο για οικιακή χρήση.
- Μπορείτε να καταχωρίσετε την απόδειξη αγοράς και τον μοναδικό σειριακό αριθμό της συσκευής σας. Ο σειριακός αριθμός αποτελείται από 16 χαρακτήρες. Θα βρείτε αυτόν τον αριθμό:
  - Στον παρόντα οδηγό
  - Στη συσκευασία που συνοδεύει τη συσκευή σας.Το τμήμα ποιότητας της Barbecook θα επαληθεύσει αν τα εξαρτήματα είναι ελαττωματικά και αν το ελάττωμα προέκυψε υπό κανονική χρήση, σωστή συναρμολόγηση και σωστή συντήρηση ή όχι. Εάν ένας από αυτούς τους όρους δεν πληρούνται, δεν καλύπτεστε από την εγγύηση. Σε όλες τις περιπτώσεις, η εγγύηση περιορίζεται στην επισκευή ή την αντικατάσταση ελαττωματικών εξαρτημάτων.

### 12.2. Τι δεν καλύπτεται

Οι παρακάτω ζημιές και ελαττώματα δεν καλύπτονται από την εγγύηση:

- Κανονική φθορά (σκουριά, παραμόρφωση, αποχρωματισμός κ.λπ.) των εξαρτημάτων που εκτίθενται άμεσα σε φωτιά ή έντονη θερμότητα. Αυτά τα εξαρτήματα θα πρέπει να αντικαθίστανται περιοδικά. Οπτικές ανωμαλίες που προκύπτουν κατά τη διαδικασία κατασκευαστικά ελαττώματα. Το κεραμικό είναι ένα φυσικό προϊόν και μπορεί να ποικίλει σε χρώμα, δομή και υφή. Το εξωτερικό λούστρο ενδέχεται να παρουσιάζει μικρορωγμές και ακαθαρσίες. Πρόκειται για ένα εγγενές χαρακτηριστικό του προϊόντος, δεν επηρεάζει τη λειτουργικότητα της συσκευής και δεν καλύπτεται από την εγγύηση.
- Φυσιολογικές φθορές και ρωγμές στα μέρη του μπαμπού, εκτός εάν εμποδίζουν τη λειτουργικότητα.
- Όλες οι ζημιές που οφείλονται σε ανεπαρκή συντήρηση, ακατάλληλη αποθήκευση, εσφαλμένη συναρμολόγηση ή τροποποιήσεις στα προσυναρμολογημένα εξαρτήματα.
- Ζημιές από μεταφορά ή πτώσεις.
- Όλες οι ζημιές που οφείλονται σε κακή χρήση της συσκευής (όχι σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται στο παρόν εγχειρίδιο, χρήση για εμπορικούς σκοπούς, χρήση ως τζάκι ανοιχτού τύπου κ.λπ.).
- Όλες οι επακόλουθες ζημιές που οφείλονται σε απρόσεκτη χρήση ή μη συμμόρφωση με τη χρήση της συσκευής.
- Σκουριά ή αποχρωματισμός που οφείλονται σε εξωτερικούς παράγοντες, χρήση ισχυρών καθαριστικών, έκθεση σε χλώριο κ.λπ. Αυτή η ζημιά δεν θεωρείται κατασκευαστικό ελάττωμα.

# ВГ – РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

## 1. РЕГИСТРИРАЙТЕ СВОЯ УРЕД

Благодарим Ви, че закупихте барбекю Barbecue! Надяваме се да го използвате с удоволствие и да имате много щастливи моменти с него! Можете да оптимизирате своя практически опит, като регистрирате барбекюто си онлайн, за да се възползвате от многото предимства.

- Получавате достъп до пълното онлайн ръководство за потребителя, за да можете да се запознаете с тънкостите на уреда си.
- Ние Ви предоставяме персонализирано следпродажбено обслужване, което означава, че можете бързо и лесно да намерите и поръчате резервни части. Това Ви дава възможност да се възползвате напълно от гаранционното обслужване.
- Непрекъснато получавате най-актуалната информация за продуктите.
- Научавате много нови съвети и трикове.

 За повече информация относно регистрацията на вашия уред посетете [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Barbecue зачита неприкосновеността на вашия личен живот. Вашите данни никога няма да бъдат продавани, разпространявани или споделяни с трети страни.

## 2. ЗА ТОВА РЪКОВОДСТВО

Това ръководство се състои от 2 части.

Част 1 съдържа общи инструкции за монтаж, употреба, поддръжка и гаранция.

Част 2 (започва на стр. 51) съдържа илюстрации, списъци с части и монтажни чертежи.

 Ако в ръководството има илюстрация, която съответства на конкретна инструкция, ще бъдете насочени към нея с тази пиктограма, изобразяваща молив.

## 3. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Запознайте се с инструкциите, преди да използвате уреда. Винаги спазвайте стриктно инструкциите. Монтирането или използването на уреда по начин, който не е указан в инструкциите, може да доведе до пожар и насянане на материални щети.

 Щетите, причинени от неспазване на инструкциите (неправилно сглобяване, неправилна употреба, неправилна поддръжка и т.н.), не се покриват от гаранцията.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Дръжте децата и домашните любимци далеч от барбекюто.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Това барбекю става много горещо, не се опитвайте да го премествате по време на употреба.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При високи температури отварянето на капака на Kamal отведнъж може да представлява опасност, тъй като може да доведе до внезапно пламване. Препоръчително е бавно отваряне на капака. Отваряйте капака на две фази: първо го повдигнете леко, след това го отворете повече.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Никога не използвайте вода за почистване на вътрешността на Kamal или за гасене на въглища. Това ще повреди Kamal.
- Използвайте подходяща защита, когато се налага да докоснете горещи части.
- Дръжте запалимите материали, запалимите течности и разтворимите предмети на безопасно разстояние от

уреда по време на употреба.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не използвайте денатуриран алкохол, бензин или други запалими течности за запалване или разпалване на уреда! Трябва да използвате само подпалки, които отговарят на EN 1860-3!
  - ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не започвайте да печете върху барбекюто, докато въглените не образуват слой пепел. Това обикновено отнема около 30 минути.
  - Не оставяйте барбекюто без надзор по време на употреба.
  - Дръжте кофа с пясък наблизо, когато използвате уреда, особено през много горещи дни и в суха среда.
  - Не използвайте на закрито! Използвайте уреда само на открито. Ако използвате уреда на закрито, дори в гараж, затворено пространство или навес, рискувате отравяне с въглероден окис.
- При избора на място имайте предвид следното:
- Поставете уреда поне на три метра от сграда, на открито място с добра вентилация.
  - Не поставяйте барбекюто под издаваща се напред конструкция (веранда, заслон и т.н.) или под растителност.
  - Поставете уреда върху равна и стабилна повърхност.
  - Не поставяйте уреда върху движещо се превозно средство (лодка, ремарке и др. ).

## 4. ИСТОРИЯТА НА KAMADO

Благодарим ви, че закупихте барбекю на Barbecue! Археолозите са открили големи глинени съдове отпреди 3000 години, които вероятно са били предшествениците на пещта. Мушикамадо е кръгъл глинен съд с подвижен куполообразен капак, типичен за Япония и предназначен за задушаване на ориз. Името „Камадо“ е японска дума за „печка“ или „готварски уред“. Името е прието от американците и сега се използва като общ термин за този тип керамични печки. Печките тип „камадо“ са изключително универсални. Те са подходящи не само за печене на скара и опушване, но и за пици, хляб, сладкиши и бисквити.

Камадо предлага отлично задържане на топлина и възможност за поддържане на високи температури чрез прецизен контрол на въздушния поток през горните и долните вентилационни отвори. Високите температури са идеални за бързо приготвяне на хамбургери и колбаси, докато по-ниските температури се използват за приготвяне на по-големи парчета месо за по-дълъг период от време.

## 5. ПОВТАРЯЩИ СЕ ПОНЯТИЯ

Тази част от ръководството изброява определенията на някои по-малко познатите понятия. Тези понятия се използват при обсъждане на различни теми в ръководството.

### 5.1. Керамика

Този вид керамика е получена на основата на мулит. Използва се предимно в керамичната промишленост при производството на огнеупорни материали. Свойствата на материала включват:

- ниска топлоустойчивост;
- якост;
- способност да издържа на температури над 1000 градуса.

## 6. МОНТАЖ НА УРЕДА

### 6.1. Инструкции за безопасност

- Отстранете опаковката напълно.
- Не видоизменяйте уреда при монтирането му. Не

трябва да променят нито една от частите на уреда; това е много опасно.

- Винаги спазвайте стриктно инструкциите за монтаж.
- Потребителят носи отговорност за правилния монтаж на уреда. Гаранцията не покрива щети, причинени от неправилен монтаж.

 Никога не забравяйте да поставите колелата в позицията на спирачка.

## 6.2. За да монтирате уреда

1. Поставете уреда върху равна и стабилна повърхност преди употреба.
2. Монтирайте уреда, както е показано на монтажните чертежи.

 Можете да намерите монтажните чертежи във втората част на настоящото ръководство (на страница 54) след изображението в разгънат вид на вашия уред. Всички материали, необходими за сглобяването на Kamal, се доставят в опаковката на уреда.

 Освен това монтажът следва да се извършва от поне двама души, тъй като Kamal е много тежък и чуплив.

 Затегнете винтовете и болтовете с умерена сила, за да се избегне повреда.

## 7. ПОДГОТОВКА НА УРЕДА ЗА УПОТРЕБА

Имате нужда от дървени въглища, подпалки за дърва и дълги кибритени клечки.

### 7.1. Кой вид дървени въглища следва да използвам?

Винаги запалвайте уреда си с традиционни дървени въглища. Използвайте висококачествени въглища, за предпочитане такива, които отговарят на стандарта EN 1860-2. Качествените дървени въглища се състоят от големи лъскави парчета и не отделят много прах.

 Затворете по подходящ начин торбата с дървени въглища, преди да я приберете за съхранение. Винаги съхранявайте дървените въглища на сухо място, не ги съхранявайте в мазе.

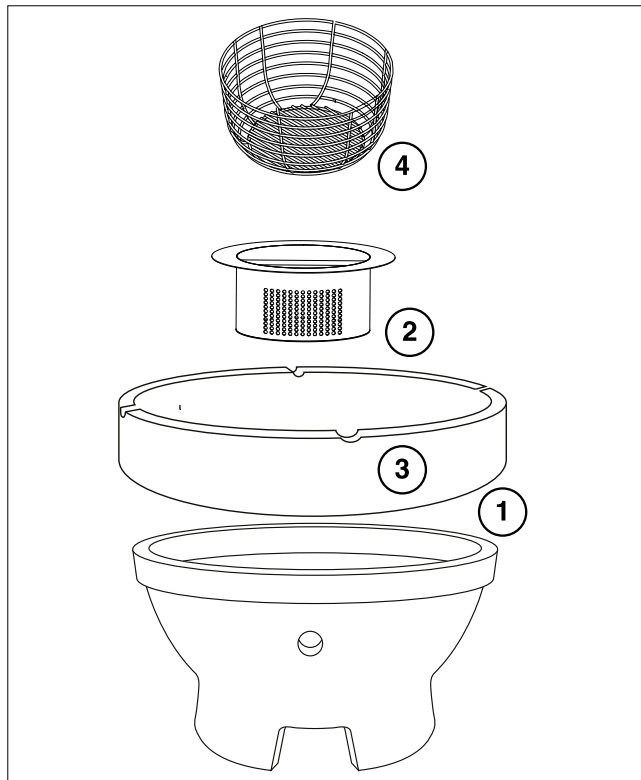
 Най-много 90% (вижте общия преглед по-долу) от кошницата може да се напълни с дървени въглища. Препълването на кошницата може сериозно да повреди барбекюто ви.

| Тип          | Макс. тегло          |
|--------------|----------------------|
| KAMAL 53     | макс. XX килограма   |
| KAMAL 60     | макс. XX килограма   |
| KAMAL 60 MAT | макс. 1XX7 килограма |

 Не горете дърва в барбекюто, защото температурата ще се повиши твърде много и барбекюто ще се повреди.

 Винаги използвайте дървени въглища и никога брикети.

## 7.2. Настройка на уреда



1. Поставете съда за въглищата (№ 1) в Kamal с отвора отпред, отстрани на вентилационния вентил.
2. Поставете приспособлението за събиране на пепел (№ 2) в съда за въглища с вентилационните отвори напред, към вентилационния вентил.
3. Поставете пръстена (№ 3) върху съда за въглища.
4. Поставете кошницата с дървени въглища (№ 4) в съда за въглища над приспособлението за събиране на пепел.

### 7.3. Запалване на уреда.

1. Поставете въглищата в кошницата.  
Съвет: не използвайте твърде много въглища, когато запалвате барбекюто. Можете да добавите още по-късно, ако е необходимо.
- Никога не пълнете кошницата за дървени въглища над ръба.
2. Добавете 3 подпалки за дърва към въглищата.
3. Използвайте дълга кибритена клечка, за да запалите подпалките.
4. В началото долният вентилационен вентил трябва да бъде напълно отворен и капакът трябва да остане отворен, докато пламъкът почти изчезне. След това температурата може да се контролира чрез двата вентилационни вентила.

 Когато използвате уреда за първи път, трябва да го оставите да гори за 60 минути при ниска температура. Това ще помогне да се отстранят всички остатъчни производствени мазнини от устройството и ще позволи на уплътненията и керамиката да се приспособят към топлината.

 Все още не поставяйте скалата върху уреда. Празната скалата може да се деформира, когато загрява твърде продължително.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не използвайте денатуриран алкохол, бензин или други запалими течности за запалване или разпалване на уреда! Не използвайте запалител за дървени въглища, за да запалите Kamal.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не започвайте да печете върху барбекюто, докато въглицата не образуват слой пепел. Това обикновено отнема около 30 минути.

## 8. ПОДГОТВЯНЕ НА КАМАЛ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНА

Най-важните стъпки от тази задача са илюстрирани на стр. 57.

Уредът Kamal е оборудван стандартно с термозащитен екран, състоящ се от два полукръга и решетка от неръждаема стомана. Можете да изберете дали да печете директно на скарата, или не, в зависимост от това, което готвите.

Ако **не се пече директно върху скарата**, двата полукръга трябва да бъдат поставени в поставката на термозащитния екран. След това скарата може да бъде поставена на съответното място.

Ако **се пече директно върху скарата**, същата трябва да се постави директно върху пръстена. Поставката на термозащитния екран може да се използва и за осигуряване на допълнителна височина над въглицата.



Капакът не може да остане отворен във всички позиции и трябва да се закрепва, за да се предотврати падането му.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При високи температури отварянето на капака на Kamal отведнъж може да представлява опасност, тъй като може да доведе до внезапно пламване. Препоръчително е бавно отваряне на капака. Отваряйте капака на две фази: първо го повдигнете леко, след това го отворете повече.



Barbecook Kamal може лесно да бъде допълнен, за да включва гъвкавата система за готвене и чугунени скари за по-разнообразна конфигурация.



Всички болтове и винтове трябва да бъдат проверени след първата употреба. Металната лента около капака и купата може да се разхлаби от топлината. Препоръчваме да я проверявате редовно. Не  затягайте прекалено силно винтовете и болтовете, за да се предотврати счупването им.

## 9. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ И ТРИКОВЕ

### 9.1. Регулиране на интензивността на огъня

Можете да регулирате интензивността на огъня чрез вентилационните вентили в горната и долната част на уреда.

Опитът прави майстора! Вижте температурите за готвене, стр 36.

### 9.2. Предотвратяване на изгарянето на храната

За да предотвратите изгарянето на храната:

- Никога не започвайте да печете на скарата, когато в съда все още има пламъци. Изчакайте, докато въглицата се покрият с тънък слой бяла пепел.
- Избягвайте да излагате храната си на прекомерно нагряване. Можете да:
  - защитите храната, като поставите термозащитния екран на мястото му.
  - намалите топлината чрез регулиране на вентилационните вентили.

### 9.3. Предотвратяване на залепването на храната

За да предотвратите залепването на храната върху скарата:

- Намажете леко храната с четка с масло, преди да я поставите върху скарата. Можете също така да намажете с масло скарата.
- Не обръщайте храната твърде бързо. Първо позволете да се загрее напълно.

### 9.4. Предотвратяване на внезапно пламване

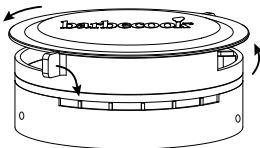
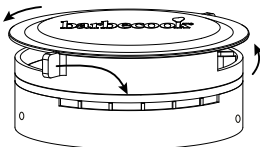
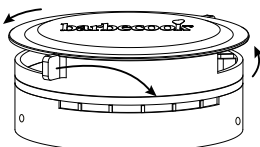
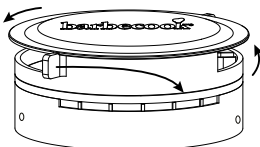
Внезапното пламване представлява ненадежно възникващи пламъци, които отделят искри от съда, когато печете на скара. Причината за тях обикновено е капеща мазнина или марината.

При печене на скара може да се появят внезапни пламъци.

Това е нормално явление. Въпреки това силните внезапни пламъци повишават температурата на съда и може да се запали натрупаната мазнина.

Как можете да предотвратите появата на внезапни пламъци?

- Уверете се, че съдът е чист, преди да започнете да печете върху скарата. Препоръчваме почистване на съда след всяка употреба.
- Отстранете излишната мазнина и марината от месото. Можете също така да използвате грил подложката или грил тигана на Barbecook за мариновано месо.

| РЪКОВОДСТВО ЗА ТЕМПЕРАТУРИ НА ГОТВЕНЕ |                     |                                                                                                                                                                                              |                                                                                      |
|---------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Бавно готвене/опушване<br>65 – 135°C  |                     | Горен вентил                                                                                                                                                                                 | Долен вентил                                                                         |
| Говеждо месо                          | 2 часа за 500 грама |                                                                                                             |    |
| Свинско месо                          | 2 часа за 500 грама |                                                                                                                                                                                              |                                                                                      |
| Цяло пиле                             | 3 – 4 часа          |                                                                                                                                                                                              |                                                                                      |
| Ребра                                 | 3 – 5 часа          |                                                                                                                                                                                              |                                                                                      |
| Големи парчета месо                   | Над 9 часа          |                                                                                                                                                                                              |                                                                                      |
| Печете/запичане 135 – 180°C           |                     | Горен вентил                                                                                                                                                                                 | Долен вентил                                                                         |
| Риба                                  | 15 – 20 минути      |                                                                                                             |    |
| Свинско бон филе                      | 15 – 30 минути      |                                                                                                                                                                                              |                                                                                      |
| Пилешки хапки                         | 30 – 45 минути      |                                                                                                                                                                                              |                                                                                      |
| Цяло пиле                             | 1 – 1,5 часа        |                                                                                                                                                                                              |                                                                                      |
| Агнешки бут                           | 3 – 4 часа          |                                                                                                                                                                                              |                                                                                      |
| Пуйка                                 | 2 – 4 часа          |                                                                                                                                                                                              |                                                                                      |
| Шунка                                 | 2 – 5 часа          |                                                                                                                                                                                              |                                                                                      |
| Грил/пица 180 – 250°C                 |                     | Горен вентил                                                                                                                                                                                 | Долен вентил                                                                         |
|                                       |                     |                                                                                                           |  |
| Запечатване/пиролиза 250 – 370°C      |                     | Горен вентил                                                                                                                                                                                 | Долен вентил                                                                         |
| Пържола                               | 5 – 8 минути        |                                                                                                           |  |
| Свински котлети                       | 6 – 10 минути       |                                                                                                                                                                                              |                                                                                      |
| Хамбургери                            | 6 – 10 минути       |                                                                                                                                                                                              |                                                                                      |
| Колбаси                               | 6 – 10 минути       |                                                                                                                                                                                              |                                                                                      |
|                                       |                     |                                                                                                                                                                                              |                                                                                      |
|                                       |                     |  Отворено  Затворено |                                                                                      |

## 10. ГАСЕНЕ НА УРЕДА

След приготвяне на храна трябва да затворите всички вентилационни вентили и капака. Това бавно ще изгаси огъня.

 Не използвайте вода за гасене на въглищата. Това ще повреди Kamal.

## 11. ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

### 11.1. Почистване на керамичната част

Kamal е самопочистващ се уред. Загрейте Kamal до 260 градуса за 30 минути. Това ще изгори всички остатъци от храна и отпадъци. След това можете да използвате суха четка, за да почистите внимателно вътрешността на Kamal, така че другите остатъци да попаднат в приспособлението за събиране на пепел. След това трябва само да изпразните приспособлението за събиране на пепел.

Вътрешната черна част на Kamal може лесно да се почисти с влажна кърпа.

 Никога не използвайте вода и/или почистващи продукти за почистване (отвътре) на Kamal. Керамиката е пореста и ще абсорбира водата и/или почистващите продукти, което в крайна сметка ще доведе до напукване на Kamal.

### 11.2. Почистване на скарата

Скарата, която се предоставя заедно с Kamal, може да се мие в съдомиялна машина. Освен това Kamal разполага и с широка гама от аксесоари за бързо и лесно почистване на скарата.

### 11.3. Съхранение на Kamal

Съхранявайте уреда на сухо място (на закрито, под навес и т.н.) след всяка употреба. За да удължите срока на експлоатация на уреда, настоятелно Ви препоръчваме да покриете барбекюто с капак Barbecook.

Регистрирайте уреда си на [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com), за да намерите необходимия капак.

 Уверете се, че вентилационните вентили са напълно отворени, когато Kamal се съхранява под някакво покритие. Същото важи и когато уредът е поставен на закрито. Затварянето на всички вентили може да доведе до образуване на мухъл.

### 11.4. Поддържане на части от керамика, неръждаема стомана, бамбук и □□ прахово боядисани

Уредът е изработен от керамика, неръждаема стомана, бамбук и прахово боядисани материали. Всеки материал трябва да се поддържа по специфичен начин:

| Материал | Как се поддържа този материал                                                                                                                                                       |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Керамика | <ul style="list-style-type: none"><li>Никога не използвайте течности.</li><li>Никога не използвайте остри предмети.</li><li>Избягвайте падания и удари. Може да се счупи.</li></ul> |

| Материал            | Как се поддържа този материал                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Неръждаема стомана. | <ul style="list-style-type: none"><li>Не използвайте агресивни, абразивни или предназначени за метал почистващи продукти.</li><li>Използвайте неагресивни почистващи препарати и ги оставете да действат върху стоманата.</li><li>Използвайте мека гъба или плат.</li><li>След почистване изплакнете уреда старателно и го оставете да изсъхне напълно, преди да го приберете за съхранение.</li></ul> |
| С прахово покритие  | <ul style="list-style-type: none"><li>Не използвайте остри предмети. Използвайте неагресивни почистващи продукти и мека гъба или плат.</li><li>След почистване изплакнете уреда старателно и го оставете да изсъхне напълно, преди да го приберете за съхранение.</li></ul>                                                                                                                            |
| Бамбук              | <ul style="list-style-type: none"><li>Почиствайте с мека, влажна кърпа без агресивни продукти.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Лят алуминий        | <ul style="list-style-type: none"><li>Почиствайте с мека, влажна кърпа без агресивни продукти.</li><li>Не използвайте остри предмети.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                        |

 Щетите, възникнали в резултат на неспазване на тези инструкции, се считат за неправилна поддръжка и не се покриват от гаранцията.

Можете да намерите списък с всички части, които съставляват вашия уред (втората част на ръководството, на страница 52) под изображението в разгънат вид на уреда. Този списък включва символ, който уточнява материала на всяка част, така че можете да го използвате, за да проверите как да поддържате определена част.

Списъкът с части използва следните символи:

| Символ | Материал            |
|--------|---------------------|
| ▲      | Керамика            |
| ■      | Неръждаема стомана. |
| ★      | С прахово покритие  |
| ●      | Бамбук              |
| ◆      | Лят алуминий        |

### 11.5. Поръчка на резервни части

Частите, които са изложени на огън или силно нагряване, все пак ще трябва да бъдат подменени.

Как да поръчате резервни части:

1. Намерете референтния номер на частта, от която се нуждаете. Има списък с всички референтни номера на чертежите в разгънат вид във втората част на това ръководство и на [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

 Ако сте регистрирали своя уред онлайн, правилният списък автоматично ще се появи в акаунта Ви в MyBarbecook. Можете също да поръчате резервни части чрез акаунта си.

2. Поръчайте резервната част чрез [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) или от предпочитания пункт за продажба. Части с гаранция може да бъдат поръчани само от Вашия пункт за продажба.



## 12. ГАРАНЦИЯ

### 12.1. Какво включва гаранцията

Вашият уред има ограничена 20-годишна гаранция за керамичния капак, керамичния корпус, керамичния пръстен и керамичния съд за въглища. Гаранцията за всички останали части е 2 години. Тази гаранция покрива всички производствени дефекти от датата на закупуване, при условие че:

- сте използвали, монтирали и поддържали своя уред в съответствие с инструкциите в настоящото ръководство. Повреда в резултат на неправилна употреба, погрешен монтаж, повреда поради падане или неправилна поддръжка няма да се счита за производствен дефект.
- Използвате уреда си нормално и само в домашни условия.
- Можете да представите доказателство за покупката си и уникалния сериен номер на своя уред. Сериеният номер се състои от 16 символа. Ще намерите този номер:
  - в ръководството;
  - върху опаковката на уреда.
- Отделът за качество на Barbecook ще провери дали частите са дефектни и дали дефектът е възникнал при нормална употреба, правилен монтаж и подходяща поддръжка. Ако едно от тези условия не е изпълнено, гаранцията не покрива уреда Ви. Във всички случаи гаранцията е ограничена до ремонт или подмяна на дефектни части.

### 12.2. Какво не се включва

Следните повреди и дефекти не се покриват от гаранцията:

- Нормално износване (образуване на ръжда, деформация, обезцветяване, и др.) на части, директно изложени на огън или силно нагряване. Тези части ще трябва да бъдат подменяни периодично.
- Визуални нередности, които са присъщи на производствения процес. Тези нередности не се считат за производствени дефекти. Керамиката е естествен продукт и може да се различава по цвят, структура и текстура. Външното гланцирано покритие може да има микропукнатини и замърсявания, това е уникално за продукта, няма да наруши функционалността на уреда и не се покрива от гаранцията.
- Нормални атмосферни влияния и пукнатини в бамбукови части, освен ако не пречат на функционалността.
- Всички щети, причинени в резултат на небрежна поддръжка, неправилно съхранение, погрешен монтаж или видоизменяне на фабрично сглобени части.
- Повреди от собствен транспорт или падане.
- Всички повреди в резултат на неправилна употреба на уреда (не се употребява в съответствие с инструкциите в настоящото ръководство, използва се за търговски цели, използва се като кош за огън и др.).
- Всички последващи щети, причинени от небрежно или неотговарящо на изискванията използване на уреда.
- Ръжда или обезцветяване в резултат на външни влияния, използване на агресивни почистващи препарати, излагане на хлор и др. Тази повреда не се счита за производствен дефект.

# HU – HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

## 1. REGISZTRÁLJA A KÉSZÜLÉKÉT

Köszönjük, hogy Barbecook grillstűtőt vásárolt. Kívánjuk, hogy minél hosszabb ideig lelje örömét a használatában! A grillstűtőt regisztrálva hasznos információkhoz juthat a készülék használatával kapcsolatban, és kihasználhatja a regisztráció számos előnyét.

- Hozzáférhet a teljes online használati útmutatóhoz, és megismerheti a készülék használatának minden részletét.
- A személyre szabott értékesítés utáni szolgáltatásnak köszönhetően gyorsan és egyszerűen kikeresheti és megrendelheti az alkatrészeket. Így maximálisan kihasználhatja a jótállási szolgáltatást.
- Folyamatosan tájékoztatjuk a termékfrissítésekről.
- Számos új tipp és trükköt ismerhet meg.

 További információ a készülék regisztrációjáról a [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) oldalon található.

 A Barbecook tiszteltben tartja az ön személyes adatait. Adatait soha nem értékesítjük, terjesztjük, és nem osztjuk meg harmadik féllel.

## 2. AZ ÚTMUTATÓRÓL

Ez az útmutató két részből áll.

Az 1. rész az összeszereléssel, a használat, a karbantartással és a jótállással kapcsolatos általános utasításokat tartalmaz.

A 2. rész (51. oldaltól kezdődően) illusztrációkat, alkatrészlistákat és összeszerelési rajzokat tartalmaz.

 Ha az útmutató adott utasításának megfelelő illusztráció szerepel valahol, akkor azt a ceruza piktogram jelöli.

## 3. BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

A készülék használata előtt olvassa el az útmutatót. Gondosan tartsa be az útmutatásokat. A készülék útmutatásaitól eltérő összeszerelése vagy használata tüzet és anyagi károkat okozhat.

 A garancia nem terjed ki az útmutatások figyelmen kívül hagyása (helytelen összeszerelés, helytelen használat, nem megfelelő karbantartás stb.) miatt bekövetkező károkra.

- FIGYELEM! Tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat a grillstűtőtől.
- FIGYELEM! A grillstűtő nagyon felforrósodik. Ne próbálja használat közben mozgatni.
- FIGYELEM! Magas hőmérsékleten veszélyes lehet a Kamal fedelének egy mozdulattal való felnyitása, mivel fellángolást okozhat. Mindig azt javasoljuk, hogy lassan nyissa fel a fedelet. Nyissa fel a fedelet két fázisban: először kissé emelje fel, majd nyissa ki jobban.
- FIGYELEM! Soha ne használjon vizet a Kamal belsejének tisztítására vagy a faszén oltására. A víz károsítja a Kamalt.
- Ha forró alkatrészeket kell megérintenie, akkor használjon megfelelő védőeszközt.
- Használat közben tartsa távol a készüléktől a gyúlékony anyagokat, gyúlékony folyadékokat és oldható tárgyakat.
- FIGYELEM! Ne használjon denaturált szeszt, benzint vagy más gyúlékony folyadékot a készülék begyújtásához vagy újbóli begyújtásához! Csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyújtót szabad használni!
- FIGYELEM! Ne kezdjen grillezni, amíg a faszén felületén nem keletkezik hamu. Ez általában körülbelül 30 percet vesz igénybe.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a grillstűtőt.
- A készülék használatakor tartson a berendezés közelében egy vödör homokot, különösen nagyon forró napokon és száraz környezetben.

- Ne használja beltérben! A készüléket csak a szabadban használja. A készülék beltéri (beleértve a garázst), zárt helyiségben vagy fészerben történő használata esetén fennáll a szén-monoxid-mérgezés veszélye.

**A hely kiválasztásakor vegye figyelembe a következőket:**

- Helyezze a készüléket legalább három méterre az épülettől egy nyílt, jól szellőző helyre.
- Ne helyezze a grillstűtőt kinyúló szerkezet (veranda, előtető stb.), vagy lombok alá.
- Helyezze a készüléket egy sík és stabil felületre.
- Ne helyezze a készüléket mozgó járműre (csónakra, pótkocsira stb.).

## 4. A KAMADO TÖRTÉNETE

Köszönjük, hogy Barbecook grillezőt vásárolt.

3000 évvel ezelőtt a régészek nagy agyagedényeket fedeztek fel, amelyek a kerámia tűzhelyek korai elődei voltak. Japánban a Mushikamado egy kerek agyagedény volt, levehető, kupolás fedéllel, amelyet rizs párolására terveztek. A „Kamado” név japán szó a „tűzhelyre” vagy „főzőberendezésre”. A nevet az amerikaiak vették át, és ma már általános kifejezésként használják az ilyen típusú kerámia tűzhelyekre. A Kamado tűzhelyek rendkívül sokoldalúak. Nem csak grillezésre és füstölésre alkalmasak, hanem pizzák, kenyér és sütemények sütésére is.

A Kamado kiváló hőtartást biztosít, és magas hőmérsékletet képes fenntartani a felső és alsó szellőzőnyílásokon keresztüli levegőáramlás pontos szabályozásával. A magas hőmérséklet ideális a hamburgerek és kolbászok gyors elkészítéséhez, míg az alacsonyabb hőmérsékletek nagyobb húsdarabok hosszabb ideig történő sütésére alkalmasak.

## 5. GYAKRAN HASZNÁLT FOGALMAK

Az útmutató ezen része néhány kevésbé ismert kifejezés jelentését ismerteti. Az útmutató különböző témák ismertetésekor használja ezeket a kifejezéseket.

### 5.1. Kerámia

Ez a kerámia mullit alapon készül. Elsősorban a kerámiaparban használják tűzálló anyagok gyártásakor. Az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik:

- Alacsony hőellenállás
- Erősség
- Képes ellenállni az 1000 fok feletti hőmérsékletnek

## 6. A KÉSZÜLÉK ÖSSZESZERELÉSE

### 6.1. Biztonsági utasítások

- Távolítsa el a teljes csomagolást.
- Ne végezzen módosításokat a készüléken az összeszereléskor. A készülék semmilyen részén sem szabad változtatni, mert az nagyon veszélyes.
- Gondosan tartsa be az összeszerelési utasításokat.
- A felhasználó felelős a készülék megfelelő összeszereléséért. A jótállás nem terjed ki a helytelen összeszerelés által okozott károkra.

 Soha ne felejtse el a kerekeket fékezz helyzetbe állítani.

### 6.2. A készülék összeszerelése

1. Használat előtt helyezze a készüléket egy sík és stabil felületre.
2. Szerelje össze a készüléket az összeszerelési rajzokon látható módon.

 Az összeszerelési rajzokat a kézikönyv második részében (a(z) 54. oldalon), a készülék robbantott nézete után találja. A csomag tartalmazza a Kamal összeszereléséhez szükséges összes anyagot.

 Az összeszerelést emellett legalább két személynek kell

végeznie, mivel a Kamal nagyon nehéz és törékeny.

- ⚠ A sérülések elkerülése érdekében a csavarokat mérsékelt erővel húzza meg.

## 7. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATRA TÖRTÉNŐ ELŐKÉSZÍTÉSE

Faszénre, fagyújtósokra és hosszú gyufára van szüksége.

### 7.1. Milyen típusú faszenet használjak?

A készüléket mindig hagyományos faszénrel gyújtja be. Használjon jó minőségű, lehetőleg az EN 1860-2 szabványnak megfelelő faszenet. A jó minőségű faszén nagy, fényes darabokból áll, és nem porzik túlságosan.

- 💡 Zárja vissza megfelelően a faszenes zsákot, mielőtt eltenné. Mindig száraz helyen tárolja a faszenet, ne a pincében.

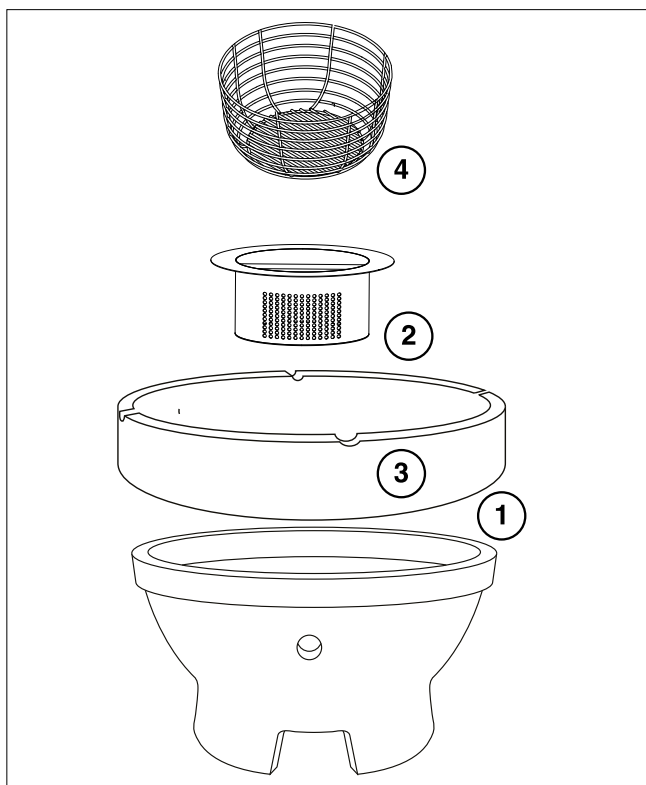
- ⚠ IIIUNTRANSLATED\_CONTENT\_STARTIIIMax. 90% (see overview below) of the basket can be filled with charcoal. IIIUNTRANSLATED\_CONTENT\_ENDIIIA kosár túltöltése súlyosan károsíthatja a grillezt.

| Típus        | Max. tömeg    |
|--------------|---------------|
| KAMAL 53     | max. 1–1,5 kg |
| KAMAL 60     | max. 2–2,5 kg |
| KAMAL 60 MAT | max. 2–2,5 kg |

- ⚠ Ne égessen fát a grillsütőben, mert a hőmérséklet túlságosan megnő, és a grillsütő károsodhat.

- ⚠ Mindig faszenet használjon, soha ne brikettet.

### 7.2. A készülék beállítása



- Helyezze a szénserpenyőt (1.) a Kamalba úgy, hogy a nyílás □ előrefelé, a szellőzőszelep oldala mentén legyen.
- Helyezze a hamugyújtó tálcát (2.) a szénserpenyőbe úgy, hogy a szellőzőnyílások előre nézzenek, a szellőzőszelep felé.
- Helyezze a gyűrűt (3.) a szénserpenyőre.
- Helyezze a faszénkosarat (4.) a szénserpenyőbe, a hamugyújtó tálcá fölé.

## 7.3. A készülék begyújtása.

- Helyezze a faszenet a faszénkosárba.  
Tipp: Ne használjon túl sok szenet a grillsütő begyújtásakor. Szükség esetén később is hozzáadhat még.

Soha ne töltse meg a faszénkosarat a pereme fölé.

- Tegyen hozzá 3 fagyújtóst a faszénhez.
- Használjon hosszú gyufát a gyújtós meggyújtásához.
- Kezdetben az alsó szellőzőszelepnek teljesen nyitva kell lennie, és a fedelet addig nyitva kell tartani, amíg a láng teljesen el nem tűnik. Ezután a hőmérséklet szabályozható a két szellőztetőszeleppel.

- ⚠ A készülék első használatakor hagyja 60 percig alacsony hőmérsékleten égni. Ez segít eltávolítani a maradék gyártási zsírt a készülékről, és lehetővé teszi a tömítések és a kerámia alkalmazkodását a hőhöz.

- ⚠ Még ne tegye a rácsot a készülékre. Az üres rács deformálódhat, ha túl sokáig van kitéve hőnek.

- ⚠ FIGYELEM! Ne használjon denaturált szeszt, benzint vagy más gyúlékony folyadékot a készülék begyújtásához vagy újbóli begyújtásához! Ne használjon faszéngyújtó kéményt a Kamal meggyújtásához.

- ⚠ FIGYELEM! Ne kezdjen grillezni, amíg a faszénnel nem keletkezett hamuréteg. Ez általában körülbelül 30 percet vesz igénybe.

## 8. A KAMAL ELŐKÉSZÍTÉSE SÜTÉSRE

A művelet legfontosabb lépései a(z) 57. oldalon vannak ábrázolva.

A Kamal alapfelszereltségében két félkörből álló hőpajzzsal és egy rozsdamentes acél ráccsal van ellátva. Grillezhet közvetlenül vagy közvetve, attól függően, hogy milyen ételeket szeretne főzni.

Ha **közvetetten grillez**, akkor a két félkört a hőpajzs tartójába kell helyezni. Ezután a grill a helyére tehető.

Ha **közvetlenül grillez**, helyezze a rácsot közvetlenül a gyűrűre. A hővédő tartója a szén feletti extra magasság eléréséhez is használható.

- ⚠ A fedél nem marad minden helyzetben nyitva, és a helyén kell tartani, hogy ne csapódjon le.

- ⚠ FIGYELEM! Magas hőmérsékleten veszélyes lehet a Kamal fedelének egy mozdulattal való felnyitása, mivel fellángolást okozhat. Mindig azt javasoljuk, hogy lassan nyissa fel a fedelet. Nyissa fel a fedelet két fázisban: először kissé emelje fel, majd nyissa ki jobban.

- 💡 A Barbecook Kamal könnyedén bővíthető a rugalmas főzési rendszerrel és az öntöttvas rácsokkal a változatosabb lehetőségek érdekében.

- ⚠ Az első használat után minden csavart ellenőrizni kell. A fedél és a sütőtér körül lévő fémheveder a hő hatására kilazulhat. Javasoljuk, hogy rendszeres időközönként ellenőrizze. A törés elkerülése érdekében ne húzza túl a csavarokat.

## 9. HASZNOS TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

### 9.1. A tűz intenzitásának beállítása

A tűz intenzitását a készülék tetején és alján található szellőztetőszelepekkel állíthatja be.

Gyakorlat teszi a mestert. A főzési hőmérsékleteket lásd: 43. oldal.

### 9.2. Az ételek odaégésének megelőzése

Az étel égésének megelőzéséhez:

- Soha ne kezdjen grillezni, ha a tűz még lánggal ég. Várjon, amíg a faszenet vékony fehér hamu borítja.
- Ne tegye ki az ételt túlzott hőhatásnak. A következőket teheti:
  - Illessze a helyére a hőpajzsot, hogy megóvja az ételt.
  - Csökkentse a hőt a szellőzőszelepek szabályozásával.

### 9.3. Az ételek letapadásának megakadályozása

Az étel rácsra tapadásának megakadályozásához:

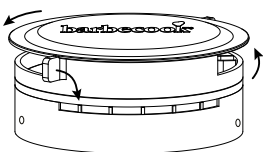
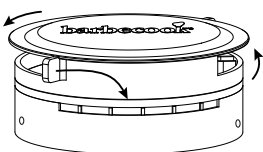
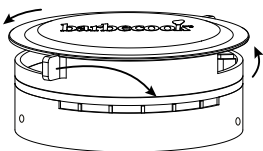
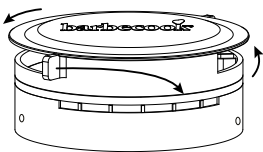
- Olajozza meg az ételt vékonyan egy ecsettel, mielőtt rácsra tenné. A rácsot is megolajozhatja.
- Ne fordítsa meg túl gyorsan az ételt. Előbb hagyja alaposan átforrósodni.

### 9.4. A felcsapó lángok megelőzése

A felcsapó lángok a tűztérből grillezés közben felcsapó hirtelen lángok. Ezt általában a lecseppenő zsír vagy pác okozza. Grillezés során időnként lángok csaphatnak fel. Ez normális jelenség. Ha azonban túl gyakran csapnak fel a lángok, akkor a faszéntartály hőmérséklete megnővekedhet, és a felgyült zsír meggyulladhat.

Hogyan lehet megakadályozni a felcsapó lángokat?

- Grillezés előtt ellenőrizze, hogy tiszta-e a faszéntartály. Javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg a faszéntartályt.
- Távolítsa el a felesleges zsírt és a pácot a húsról. Pácolt húshoz használhatja a Barbecook grillhálót vagy a Barbecook grillserpenyőt is.

| ÚTMUTATÓ SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLETEKHEZ |                       |                                                                                       |                                                                                      |
|----------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Lassú főzés/füstölés 65–135 °C   |                       | Felső szelep                                                                          | Alsó szelep                                                                          |
| Szarvasmarha                     | 2 óra<br>500 g-onként |      |    |
| Sertéshús                        | 2 óra<br>500 g-onként |                                                                                       |                                                                                      |
| Egész csirke                     | 3–4 óra               |                                                                                       |                                                                                      |
| Borda                            | 3–5 óra               |                                                                                       |                                                                                      |
| Ízületek                         | Több mint 9 óra       |                                                                                       |                                                                                      |
| Sütés 135–180 °C                 |                       | Felső szelep                                                                          | Alsó szelep                                                                          |
| Hal                              | 15–20 perc            |    |  |
| Sertés szűz-pecsenye             | 15–30 perc            |                                                                                       |                                                                                      |
| Csirkedarabok                    | 30–45 perc            |                                                                                       |                                                                                      |
| Egész csirke                     | 1–1,5 óra             |                                                                                       |                                                                                      |
| Báránycomb                       | 3–4 óra               |                                                                                       |                                                                                      |
| Törökország                      | 2–4 óra               |                                                                                       |                                                                                      |
| Sonka                            | 2–5 óra               |                                                                                       |                                                                                      |
| Grill/pizza 180–250 °C           |                       | Felső szelep                                                                          | Alsó szelep                                                                          |
|                                  |                       |    |  |
| Pirítás/pirolízis 250–370 °C     |                       | Felső szelep                                                                          | Alsó szelep                                                                          |
| Steak                            | 5–8 perc              |    |  |
| Sertésszelet                     | 6–10 perc             |                                                                                       |                                                                                      |
| Hamburger                        | 6–10 perc             |                                                                                       |                                                                                      |
| Kolbász                          | 6–10 perc             |                                                                                       |                                                                                      |
|                                  |                       |  |                                                                                      |

## 10. A KÉSZÜLÉK ELOLTÁSA

Főzés után le kell zárni az összes szellőzőszelepet és a fedelet. Ez lassan kioltja a tüzet.

 Ne használjon vizet a faszén oltására. Ez ugyanis károsítja a Kamalt.

## 11. A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

### 11.1. A kerámiarész tisztítása

A Kamal öntisztító készülék. Melegítse fel a Kamalt 260 fokra 30 percig. Ezzel leégeti el az ételmaradékokat és -hulladékokat. Egy száraz kefével finoman lekefélezheti a Kamal belsejét, hogy az egyéb maradványok a hamugyűjtő tálcába kerüljenek.

Ezután már csak ki kell ürítenie a hamugyűjtő tálcát.

A Kamal fekete külseje nedves ruhával könnyen tisztítható.

 Soha ne használjon vizet és/vagy tisztítószeret a Kamal belsejének tisztításához. A kerámia porózus, és felszívja a vizet és/vagy tisztítószeret, ami végül a Kamal repedését okozza.

### 11.2. A grillrács tisztítása

A Kamalhoz tartozó grillrács mosogatógépben mosható. Ezenkívül a Kamal tartozékok széles választékával rendelkezik a grillrács gyors és egyszerű tisztításához.

### 11.3. A Kamal tárolása

Minden használat után tegye el a készüléket száraz helyre (bentre, fedél alá stb.). A készülék élettartamának meghosszabbítása érdekében kifejezetten javasoljuk, hogy takarja le a grillsütőt egy Barbecook takaróval. Regisztrálja készülékét a [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) címen, ahol azt is megtudhatja, hogy milyen takaróra van szüksége.

 Győződjön meg arról, hogy a szellőzőszelepek teljesen nyitva vannak, amikor a Kamalt fedél alatt tárolja. Ez akkor is érvényes, ha a készüléket beltéren helyezi el. Az összes szellőztetőszelep bezárása penész kialakulásához vezethet.

### 11.4. Kerámia, rozsdamentes acél, bambusz és porfestett alkatrészek karbantartása

A készülék kerámia, rozsdamentes acél, bambusz és porfestett anyagok felhasználásával készült. Minden anyagot meghatározott módon kell karbantartani:

| Anyag              | Az anyag karbantartásának módja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kerámia            | <ul style="list-style-type: none"><li>Soha ne használjon folyadékot.</li><li>Soha ne használjon éles tárgyakat.</li><li>Kerülje a leejtését és az ütésekét. Törékeny.</li></ul>                                                                                                                                                                               |
| Rozsdamentes acél. | <ul style="list-style-type: none"><li>Ne használjon agresszív, súroló hatású vagy fémtisztítószeret.</li><li>Használjon enyhe tisztítószeret, és hagyja őket hatni az acélon.</li><li>Használjon puha szivacsot vagy kendőt.</li><li>Tisztítás után alaposan öblítse le a készüléket, és hagyja a készüléket teljesen megszáradni, mielőtt eltenné.</li></ul> |
| Porfestett         | <ul style="list-style-type: none"><li>Ne használjon éles tárgyakat. Használjon enyhe tisztítószeret és puha szivacsot vagy kendőt.</li><li>Tisztítás után alaposan öblítse le a készüléket, és hagyja teljesen megszáradni, mielőtt eltenné.</li></ul>                                                                                                        |

| Anyag            | Az anyag karbantartásának módja                                                                                                                                |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bambusz          | <ul style="list-style-type: none"><li>Puha, nedves ruhával, agresszív anyagok használata nélkül tisztítsa meg.</li></ul>                                       |
| Öntött alumínium | <ul style="list-style-type: none"><li>Puha, nedves ruhával, agresszív anyagok használata nélkül tisztítsa meg.</li><li>Ne használjon éles tárgyakat.</li></ul> |

 Az ezeknek az utasításoknak a figyelmen kívül hagyásából eredő károk nem megfelelő karbantartásnak minősülnek, és a jótállás nem vonatkozik rájuk.

A készülék robbantott nézete alatt (a kézikönyv második részében, a(z) 52. oldalon) a készülék összes alkatrészének felsorolása megtalálható. A listán az egyes alkatrészek anyagát egy szimbólum jelöli, amelynek alapján ellenőrizheti, hogyan kell karbantartani az adott alkatrészt.

Az alkatrészlistán használt szimbólumok:

| Jelölés | Anyag              |
|---------|--------------------|
| ▲       | Kerámia            |
| ■       | Rozsdamentes acél. |
| ★       | Porszórt           |
| ●       | Bambusz            |
| ⬢       | Öntött alumínium   |

### 11.5. Pótalkatrészek rendelése

Előfordulhat, hogy a tűznek vagy intenzív hőnek kitétt alkatrészeket ki kell cserélni.

A pótalkatrészek megrendelésének módja:

- Keresse ki a szükséges alkatrész hivatkozási számát. A kézikönyv második részében a robbantott ábra alatt, valamint a [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) oldalon megtalálható az összes hivatkozási szám.

 Ha regisztrálta készülékét az interneten, a helyes lista automatikusan megjelenik a MyBarbecook-fiókjában.

A fiókján keresztül pótalkatrészeket is rendelhet.

- Rendelje meg a pótalkatrészt a [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) oldalon, vagy az üzletben. A garanciális alkatrészeket csak az üzletben lehet megrendelni.

## 12. JÓTÁLLÁS

### 12.1. A jótállás körébe tartozik

A készülék esetében 20 év korlátozott jótállás vonatkozik a kerámiafedélre, a kerámiatestre, a kerámiagyűrűre és a kerámia szénszerpenyőre. A többi alkatrészt 2 év jótállás érvényes. Ez a jótállás a vásárlás időpontjától számított minden gyártási hibára kiterjed, feltéve, hogy:

- A készülék használata, összeszerelése és karbantartása a jelen útmutató utasításainak megfelelően történt. A nem rendeltetésszerű használatból, nem megfelelő összeszerelésből, leejtés miatti sérülésekből, vagy a helytelen karbantartásból eredő károk nem minősülnek gyártási hibának.
- A készüléket csak normál módon és csak otthon használja.
- Be tudja nyújtani a vásárlást igazoló dokumentumot és a készüléke egyedi sorozatszámát. A sorozatszám 16 karakterből áll. Itt található meg ezt a számot:
  - Az útmutatóban
  - A készülékéhez kapott csomagoláson
- A Barbecook minőségügyi részlege megbizonyosodik arról, hogy az alkatrészek valóban hibásak-e, és hogy normál használat, megfelelő összeszerelés és megfelelő karbantartás mellett bizonyultak-e hibásnak. Ha a fenti feltételek közül bármelyik nem teljesül, akkor a jótállás nem terjed ki a hibára. A jótállás minden esetben a hibás alkatrészek javítására vagy cseréjére korlátozódik.

## 12.2. Nem tartozik a jótállás körébe

A jótállás nem terjed ki a következő károkra és hibákra:

- Tűznek vagy intenzív hőnek kitett alkatrészek normál elhasználódása (rozsdásodás, deformáció, elszíneződés stb.). Ezeket az alkatrészeket időről időre ki kell cserélni.
- A gyártási folyamatból adódó optikai szabálytalanságok. Ezek a szabálytalanságok nem minősülnek gyártási hibáknak. A kerámia természetes termék, amelynek színe, szerkezete és állaga eltérő lehet. A külső máz hajsza-repedéseket és szennyeződéseket mutathat, amely jellemző a termékre, és nem rontja a készülék működését, ezért nem tartozik a jótállás körébe.
- Normál időjárási nyomok és repedések a bambusz alkatrészekben, kivéve, ha azok akadályozzák a működést.
- A hanyag karbantartás, a nem megfelelő tárolás, a nem megfelelő összeszerelés vagy az előre összeszerelt alkatrészek módosítása miatt bekövetkező károk.
- Saját szállításból vagy leejtésből eredő károk.
- A készülék helytelen használatából eredő károk (nem a jelen útmutató utasításainak megfelelő használat, üzleti célú használat, tűzkesárként történő használat stb.).
- A készülék gondatlan vagy nem megfelelő használatával előidézett mindennemű következményi kár.
- Külső körülmények, agresszív tisztítószer, klór hatása stb. miatt bekövetkező rozsdásodás vagy elszíneződés. Ez a kár nem minősül gyártási hibának.



# RO - MANUAL DE UTILIZARE

## 1. ÎNREGISTRAȚI-VĂ APARATUL

Vă mulțumim că ați cumpărat un grătar Barbecue. Sperăm că vă va face plăcere să îl utilizați și că veți petrece împreună multe momente fericite! Vă puteți optimiza experiența înregistrându-vă grătarul online pentru a profita de numeroase beneficii.

- Obțineți acces la ghidul complet de utilizare online, astfel încât să puteți învăța toate caracteristicile aparatului dvs.
- Vă oferim servicii post-vânzare personalizate, ceea ce înseamnă că puteți găsi și comanda rapid și ușor piese de schimb. Acest lucru vă permite să profitați la maximum de serviciul de garanție.
- Sunteți informat cu privire la actualizările produsului.
- Aflați multe recomandări și trucuri noi.

 Pentru mai multe informații despre înregistrarea aparatului dvs., vizitați [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Barbecue vă respectă confidențialitatea. Datele dvs. nu vor fi niciodată vândute, distribuite sau partajate cu terți.

## 2. DESPRE ACEST MANUAL

Acest manual constă din două părți.

Partea 1 conține instrucțiuni generale despre asamblare, utilizare, întreținere și garanție.

Partea 2 (începând cu 51) conține ilustrații, liste de piese și schițe de asamblare.

 Dacă există o ilustrație care corespunde unei instrucțiuni specifice din manual, veți fi trimis către aceasta cu ajutorul acestei pictograme a unui creion.

## 3. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul. Urmați întotdeauna instrucțiunile cu atenție. Asamblarea sau utilizarea aparatului într-un mod care se abate de la instrucțiuni poate duce la incendii și daune materiale.

 Deteriorările cauzate de nerespectarea instrucțiunilor (asamblare incorectă, utilizare necorespunzătoare, întreținere necorespunzătoare etc.) nu sunt acoperite de garanție.

- AVERTIZARE! Feriți copiii și animalele de companie de grătar.
- AVERTIZARE! Acest grătar se încălzește foarte tare, nu încercați să îl mutați când este utilizat.
- AVERTIZARE! La temperaturi ridicate, poate fi periculos să deschideți capacul Kamal dintr-o singură dată, deoarece acest lucru poate provoca intensificări ale flămei. Vă recomandăm întotdeauna să deschideți capacul încet. Deschideți capacul în două faze: ridicați-l ușor la început, apoi deschideți-l cu totul.
- AVERTIZARE! Nu folosiți niciodată apă pentru a curăța interiorul aparatului Kamal sau pentru a stinge cărbunele. Acest lucru va deteriora aparatul Kamal.
- Folosiți protecție adecvată atunci când trebuie să atingeți piesele fierbinți.
- Păstrați materialele inflamabile, lichidele inflamabile și obiectele dizolvabile la o distanță sigură de aparat atunci când este utilizat.
- AVERTIZARE! Nu folosiți alcool denaturat, benzină sau alte lichide inflamabile pentru a aprinde sau a reaprinde aparatul! Trebuie să utilizați numai aprinzătoare care respectă EN 1860-3!
- AVERTIZARE! Nu începeți să frigeți alimente pe grătar până când cărbunele nu a dezvoltat un strat de cenușă. Aceasta durează de obicei aproximativ 30 minute.
- Nu lăsați grătarul nesupravegheat când îl folosiți.
- Păstrați o găleată de nisip în apropiere atunci când utilizați

aparatul, mai ales în zilele foarte călduroase și în medii uscate.

- Nu utilizați în interior! Utilizați aparatul numai în exterior. Dacă utilizați aparatul în interior, chiar și într-un garaj, într-un spațiu închis sau într-o magazie, riscați intoxicarea cu monoxid de carbon.

**Țineți cont de următoarele aspecte atunci când alegeți o locație:**

- Așezați aparatul la cel puțin trei metri de orice clădire, într-un loc deschis, bine ventilat.
- Nu așezați grătarul sub o structură suspendată (verandă, șopron etc.) sau sub frunziș.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă.
- Nu așezați aparatul pe un vehicul în mișcare (barcă, remorcă etc.).

## 4. ISTORIA KAMADO

Vă mulțumim că ați cumpărat un grătar Barbecue. Acum 3000 de ani, arheologii au descoperit vase mari de lut care ar fi fost forme timpurii ale cuptorului ceramic. În Japonia, Mushikamado era o oală rotundă din lut cu un capac detașabil, bombat, conceput pentru fierberea la vapori a orezului. Numele „Kamado” este un cuvânt japonez pentru „aragaz” sau „aparat de gătit”. Numele a fost adoptat de americani și este folosit acum ca termen general pentru acest tip de cuptor ceramic. Cuptoarele Kamado sunt extrem de versatile. Nu numai că sunt potrivite pentru grătar și afumat, ci și pentru pizza, pâine, prăjituri și fursecuri.

Kamado oferă o retenție excelentă termică și capacitatea de a menține temperaturi ridicate printr-un control precis al fluxului de aer prin deschiderile de ventilație superioare și inferioare. Temperaturile ridicate sunt ideale pentru a găti rapid hamburgeri și cârnați, în timp ce temperaturile mai scăzute sunt folosite pentru a găti bucăți mai mari de carne pe o perioadă mai lungă de timp.

## 5. CONCEPTE RECURENTE

Această parte a manualului prezintă definițiile unor concepte mai puțin familiare. Aceste concepte sunt folosite atunci când sunt discutate diferite subiecte în cadrul manualului.

### 5.1. Ceramică

Această ceramică este realizată pe bază de mullit. Este utilizat în principal în industria ceramică la fabricarea materialelor ignifuge. Proprietățile sale includ:

- Rezistența termică redusă
- Eficiența
- Capacitatea de a rezista la temperaturi de peste 1.000 de grade

## 6. ASAMBLAREA APARATULUI

### 6.1. Instrucțiuni de siguranță

- Îndepărtați tot ambalajul.
- Nu efectuați modificări la aparat în timpul asamblării. Nu trebuie să efectuați modificări la niciuna dintre piesele aparatului; acest lucru este foarte periculos.
- Urmați întotdeauna instrucțiunile de asamblare cu atenție.
- Utilizatorul este responsabil pentru asamblarea corectă a aparatului. Deteriorarea cauzată de asamblarea incorectă nu este acoperită de garanție.

 Amintiți-vă întotdeauna să puneți roțile în poziție frânată.

### 6.2. Pentru a asambla aparatul

1. Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă înainte de folosire.
2. Asamblați aparatul așa cum se arată în schițele de asamblare.



☞ Puteți găsi schițele de asamblare în a doua parte a acestui manual (la pagina 54), după vizualizarea detaliată a aparatului dvs. Toate materialele necesare asamblării Kamal sunt furnizate în ambalaj.

⚠ Asamblarea trebuie, de asemenea, să fie efectuată de cel puțin două persoane, deoarece Kamal este foarte greu și se poate rupe.

⚠ Strângeți șuruburile și bolțurile cu forță moderată pentru a preveni deteriorarea.

## 7. PREGĂTIREA APARATULUI PENTRU UTILIZARE

*Aveți nevoie de cărbune, de aprinzătoare și de chibrituri lungi.*

### 7.1. Ce tip de cărbune ar trebui să folosesc?

Aprindeți întotdeauna aparatul cu cărbune tradițional. Folosiți cărbune de bună calitate, de preferință cărbune conform EN 1860-2. Cărbunele de bună calitate este format din bucăți mari, strălucitoare și nu degajă mult praf.

💡 Închideți corect punga cu cărbune înainte de a o depozita. Depozitați întotdeauna cărbunele într-un loc uscat, nu depozitați cărbune într-un subsol.

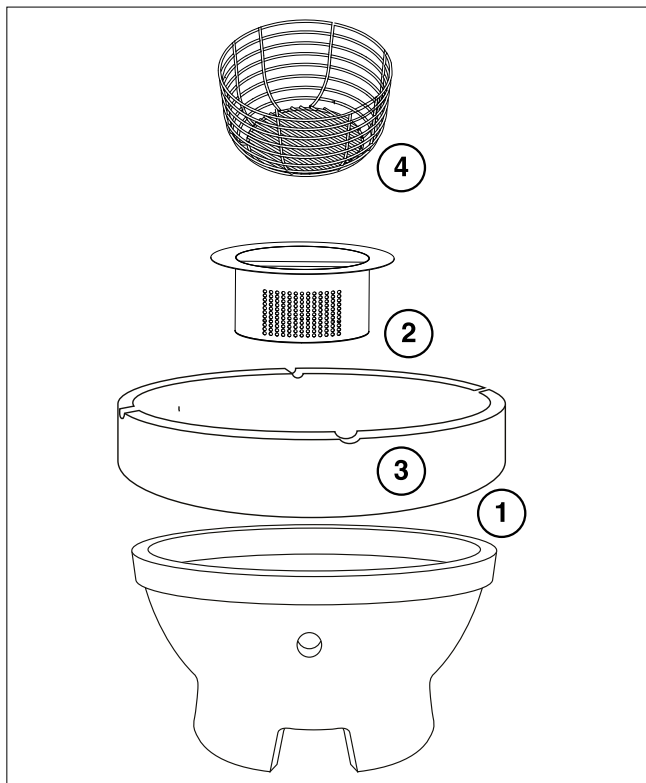
⚠ Max. 90% (vezi prezentarea de mai jos) din coș poate fi umplut cu cărbune. Umplerea excesivă a coșului vă poate deteriora grav grătarul.

| Tip          | Greutate max. |
|--------------|---------------|
| KAMAL 53     | max. 1–1,5kg  |
| KAMAL 60     | max. 2–2,5kg  |
| KAMAL 60 MAT | max. 2–2,5kg  |

⚠ Nu ardeți lemne în grătar, deoarece temperatura va crește prea mult și va deteriora grătarul.

⚠ Folosiți întotdeauna cărbune, niciodată brichete.

### 7.2. Configurarea aparatului



1. Așezați mangelul (nr. 1) în Kamal cu deschiderea de-a lungul ☐ părții frontale, pe partea laterală a supapei de ventilație.
2. Așezați tava de colectare a cenușii (nr. 2) în mangel, cu orificiile de ventilație orientate în față, spre supapa de

ventilație.

3. Așezați inelul (nr. 3) pe mangel.

4. Așezați coșul de cărbune (nr. 4) în mangelul de deasupra tăvii de colectare a cenușii.

### 7.3. Aprinderea aparatului.

1. Așezați cărbunele în coșul de cărbune.

Sfat: nu folosiți prea mult cărbune atunci când aprindeți grătarul. Puteți adăuga mai mult ulterior, dacă este cazul.

Nu umpleți niciodată coșul de cărbune deasupra marginii.

2. Adăugați 3 cărbuni din lemn la cărbune.

3. Folosiți un chibrit lung pentru a aprinde aprinzătoarele.

4. La început, supapa de ventilație inferioară trebuie să fie complet deschisă și capacul deschis până când flacăra aproape a dispărut. Temperatura poate fi apoi controlată cu cele două supape de ventilație.

⚠ Prima dată când utilizați aparatul, trebuie să lăsați să ardă 60 de minute la o temperatură scăzută. Acest lucru va ajuta la îndepărtarea oricăror grăsimi reziduale de fabricație de pe dispozitiv și va permite garniturilor și ceramicii posibilitatea de a se adapta la căldură.

⚠ Nu așezați încă grătarul pe aparat. Un grătar gol se poate deforma dacă este ținut la foc prea mult timp.

⚠ AVERTIZARE! Nu folosiți alcool denaturat, benzină sau alte lichide inflamabile pentru a aprinde sau a reaprinde aparatul! Nu utilizați un aprinzător de cărbune pentru a aprinde aparatul Kamal.

⚠ AVERTIZARE! Nu începeți grătarul până când cărbunele nu a dezvoltat un strat de cenușă. Aceasta durează de obicei aproximativ 30 minute.

## 8. PREGĂTIREA APARATULUI KAMAL PENTRU GĂTIT

Sunt ilustrate cele mai importante etape ale acestei activități la pagina 57.

Kamal este echipat standard cu un scut termic cuprinzând două semicercuri și un grătar din oțel inoxidabil. Puteți alege să faceți grătar direct sau indirect, în funcție de ceea ce gătiți. Dacă faceți **grătar indirect**, cele două semicercuri trebuie așezate în suportul scutului termic. Grătarul poate fi apoi pus la locul său.

Dacă faceți **grătar direct**, așezați grătarul direct pe inel. Suportul scutului termic poate fi folosit și pentru înălțimea suplimentară peste cărbune.

⚠ Capacul nu poate rămâne deschis în toate pozițiile și trebuie ținut în poziție pentru a preveni închiderea acestuia.

⚠ AVERTIZARE! La temperaturi ridicate, poate fi periculos să deschideți capacul Kamal dintr-o singură dată, deoarece acest lucru poate provoca intensificări ale flămei. Vă recomandăm întotdeauna să deschideți capacul încet. Deschideți capacul în două faze: ridicați-l ușor la început, apoi deschideți-l cu totul.

💡 Barbecook Kamal poate fi ușor extins pentru a include sistemul flexibil de gătit și grătarele din fontă pentru o configurare mai variată.

⚠ Toate șuruburile și bolțurile trebuie verificate după prima utilizare. Centura de metal din jurul capacului și bolului se poate desprinde din cauza căldurii. Vă recomandăm să îl verificați la intervale regulate. Nu strângeți prea tare ☐ șuruburile și bolțurile pentru a preveni ruperea.

## 9. SFATURI ȘI TRUCURI UTILE

### 9.1. Reglarea intensității focului

Puteți regla intensitatea focului cu supapele de ventilație din partea superioară și inferioară a aparatului. Practica produce perfecțiunea. Consultați temperaturile de gătit, pagina 49.

### 9.2. Prevenirea arderii alimentelor

Pentru a preveni arderea alimentelor:

- nu începeți niciodată grătarul cât timp mai sunt încă flăcări în vas. Așteptați până când cărbunile este acoperit cu un strat subțire de cenușă albă.
- Evitați să vă expuneți mâncarea la căldură excesivă. Puteți să:
  - Protejați alimentele punând scutul termic la locul său.
  - Reduceți căldura prin reglarea supapelor de ventilație.

### 9.3. Prevenirea lipirii alimentelor

Pentru a preveni lipirea alimentelor de grătar:

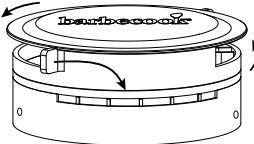
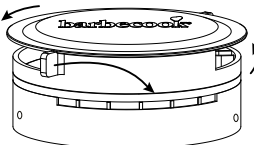
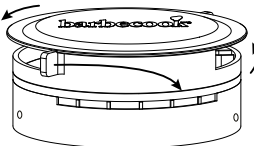
- Ungeți ușor cu ulei mâncarea cu o perie înainte de a o așeza pe grătar. De asemenea, puneți ulei pe grătar.
- Nu întoarceți alimentele prea repede. Mai întâi permiteți-le să se prăjească bine.

### 9.4. Prevenirea izbucnirii flăcărilor

Acestea sunt flăcări bruște care izbucnesc din vas atunci când faceți grătarul. Acestea sunt de obicei cauzate de picurarea de grăsime sau sos.

Pot izbucni flăcări în timp ce gătiți pe grătar.

Acesta este un eveniment normal. Cu toate acestea, un exces de flăcări crește temperatura vasului și poate aprinde grăsimea acumulată.

| GHID PENTRU TEMPERATURI DE GĂTIT |                   |                                                                                       |                                                                                      |
|----------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Gătit lent/afumat 65 - 135°C     |                   | Supapa superioară                                                                     | Supapa inferioară                                                                    |
| Carne de vită                    | 2 ore pe 500 g    |      |    |
| Carne de porc                    | 2 ore pe 500 g    |                                                                                       |                                                                                      |
| Pui întreg                       | 3 - 4 ore         |                                                                                       |                                                                                      |
| Coaste                           | 3 - 5 ore         |                                                                                       |                                                                                      |
| Articulații                      | Peste 9 ore       |                                                                                       |                                                                                      |
| Coacere/frigere 135 - 180°C      |                   | Supapa superioară                                                                     | Supapa inferioară                                                                    |
| Pește                            | 15 - 20 minute    |    |  |
| Mușchiuleț de porc               | 15 - 30 de minute |                                                                                       |                                                                                      |
| Bucăți de pui                    | 30 - 45 minute    |                                                                                       |                                                                                      |
| Pui întreg                       | 1 - 1,5 ore       |                                                                                       |                                                                                      |
| Pulpă de miel                    | 3 - 4 ore         |                                                                                       |                                                                                      |
| Curcan                           | 2 - 4 ore         |                                                                                       |                                                                                      |
| Șuncă                            | 2 - 5 ore         |                                                                                       |                                                                                      |
| Grătar/pizza 180 - 250°C         |                   | Supapa superioară                                                                     | Supapa inferioară                                                                    |
|                                  |                   |    |  |
| Rumenire/piroliză 250 - 370°C    |                   | Supapa superioară                                                                     | Supapa inferioară                                                                    |
| Friptură                         | 5 - 8 minute      |    |  |
| Cotlete de porc                  | 6 - 10 minute     |                                                                                       |                                                                                      |
| Hamburger                        | 6 - 10 minute     |                                                                                       |                                                                                      |
| Cârnați                          | 6 - 10 minute     |                                                                                       |                                                                                      |
|                                  |                   |  |                                                                                      |

Cum poți preveni flăcările?

- Asigurați-vă că vasul este curat înainte de a începe grătarul. Vă recomandăm să curățați vasul după fiecare utilizare.
- Scoateți excesul de grăsime și sosul din carne. Puteți utiliza, de asemenea, covorașul pentru grătar Barbecue sau tigaia pentru grătar Barbecue pentru carne marinată.

## 10. STINGEREA APARATULUI

După gătit, trebuie să închideți toate supapele de ventilație și capacul. Acest lucru va stinge încet focul.

 Nu folosiți apă pentru a stinge cărbunele. Acest lucru va deteriora aparatul Kamal.

## 11. ÎNTREȚINEREA APARATULUI

### 11.1. Curățarea piesei ceramice

Kamal este un aparat cu autocurățare. Încălziți Kamal la 260 de grade timp de 30 de minute. Acest lucru va arde orice reziduuri și deșeuri alimentare. Apoi puteți utiliza o perie uscată pentru a peria ușor interiorul aparatului Kamal, astfel încât orice alte reziduuri să cadă în tava de colectare a cenușii. Apoi trebuie doar să goliți tava de colectare a cenușii. Exteriorul negru al aparatului Kamal poate fi curățat cu ușurință cu o cârpă umedă.

 Nu folosiți niciodată apă și/sau produse de curățat pentru a curăța (interiorul) aparatului dvs. Kamal. Ceramica este poroasă și va absorbi apa și/sau produsele de curățare, ceea ce va determina în cele din urmă fisurarea aparatului Kamal.

### 11.2. Curățarea grătarului

Grătarul furnizat împreună cu Kamal este sigur pentru utilizare în mașina de spălat vase. În plus, Kamal are și o gamă largă de accesorii pentru curățarea rapidă și ușoară a grătarului.

### 11.3. Depozitarea aparatului Kamal

Depozitați aparatul într-un loc uscat (în interior, sub un adăpost etc.) după fiecare utilizare. Pentru a prelungi durata de viață a aparatului dvs., vă sfătuim insistent să acoperiți grătarul cu o husă Barbecue.

Înregistrați-vă aparatul la [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) pentru a găsi husa de care aveți nevoie.

 Asigurați-vă că supapele de ventilație sunt complet deschise atunci când Kamal este depozitat sub o acoperitoare. Acest lucru se aplică și atunci când aparatul este plasat în interior. Închiderea tuturor supapelor de ventilație poate cauza formarea mușgaiului.

### 11.4. Păstrarea pieselor din ceramică, oțel inoxidabil, bambus și □□piese vopsite prin pulverizare

Aparatul este fabricat din ceramică, oțel inoxidabil, bambus și materiale vopsite prin pulverizare. Fiecare material trebuie întreținut într-un mod specific:

| Material | Cum să întrețineți acest material                                                                                                                                                            |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ceramică | <ul style="list-style-type: none"><li>• Nu folosiți niciodată lichide.</li><li>• Nu folosiți niciodată obiecte ascuțite.</li><li>• Evitați căderile și impacturile. Se poate rupe.</li></ul> |

| Material                 | Cum să întrețineți acest material                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Oțel inoxidabil.         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Nu utilizați produse de curățare agresive, abrazive sau metalice.</li><li>• Folosiți detergenți slabi și lăsați să acționeze asupra oțelului.</li><li>• Folosiți un burete sau o cârpă moale.</li><li>• După curățare, clătiți bine aparatul și lăsați-l să se usuce complet înainte de depozitare.</li></ul> |
| Vopsire prin pulverizare | <ul style="list-style-type: none"><li>• Nu folosiți obiecte ascuțite. Folosiți produse de curățare delicate și un burete moale sau pânză.</li><li>• După curățare, clătiți bine aparatul și lăsați-l să se usuce complet înainte de depozitare.</li></ul>                                                                                             |
| Bambus                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Curățați cu o cârpă moale, umedă, fără produse agresive.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                            |
| Aluminiu turnat          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Curățați cu o cârpă moale, umedă, fără produse agresive.</li><li>• Nu folosiți obiecte ascuțite.</li></ul>                                                                                                                                                                                                    |

 Daunele care apar ca urmare a nerespectării acestor instrucțiuni sunt considerate întreținere neadecvată și nu sunt acoperite de garanție.

Sub imaginea detaliată a aparatului dvs. (a doua parte a manualului la pagina 52), puteți vizualiza o listă cu toate piesele care alcătuiesc aparatul. Această listă include un simbol care specifică materialul fiecărei piese, așa că o puteți utiliza pentru a verifica modul de întreținere a unei anumite componente.

Lista pieselor utilizează următoarele simboluri:

| Simbol | Material                 |
|--------|--------------------------|
| ▲      | Ceramică                 |
| ■      | Oțel inoxidabil.         |
| ★      | Vopsire prin pulverizare |
| ●      | Bambus                   |
| ◆      | Aluminiu turnat          |

### 11.5. Comandarea pieselor de schimb

Părțile expuse la foc sau căldură intensă vor trebui în cele din urmă înlocuite.

Cum se comandă piese de schimb:

1. Găsiți numărul de referință al piesei de care aveți nevoie. Există o listă cu toate numerele de referință sub schițele explodate în partea a doua a acestui manual și pe [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Dacă v-ați înregistrat aparatul online, lista corectă va apărea automat în contul dvs. MyBarbecue. De asemenea, puteți comanda piese de schimb prin contul dvs.

2. Comandați piesa de schimb prin [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) sau la punctul de vânzare. Piese în garanție pot fi comandate numai prin punctul de vânzare.

## 12. GARANȚIE

### 12.1. Acoperire

Aparatul dvs. are o garanție limitată de 20 de ani pentru capacul din ceramică, corpul din ceramică, inelul din ceramică și mangelul din ceramică. Se aplică o garanție de 2 ani pentru toate celelalte piese. Această garanție acoperă toate defectele de fabricație de la data cumpărării, cu condiția ca:

- Să fi folosit, asamblat și întreținut aparatul în conformitate cu instrucțiunile din acest ghid. Daunele ca urmare a utilizării necorespunzătoare, asamblării necorespunzătoare, daune cauzate de căderi, sau întreținerea incorectă nu vor fi considerate defecte de fabricație.
- Utilizați aparatul în mod normal și numai privat.
- Puteți trimite dovada achiziției și numărul de serie unic al aparatului dvs. Numărul de serie este format din 16 caractere. Veți găsi acest număr:
  - În ghid
  - Pe ambalajul livrat împreună cu aparatul
- Departamentul de calitate Barbecook va verifica dacă piesele sunt defecte și dacă defectul a apărut sau nu ca urmare a utilizării normale, a asamblării corecte și a întreținerii adecvate. Dacă una dintre aceste condiții nu este îndeplinită, nu se aplică garanția. În toate cazurile, garanția se limitează la repararea sau înlocuirea pieselor defecte.

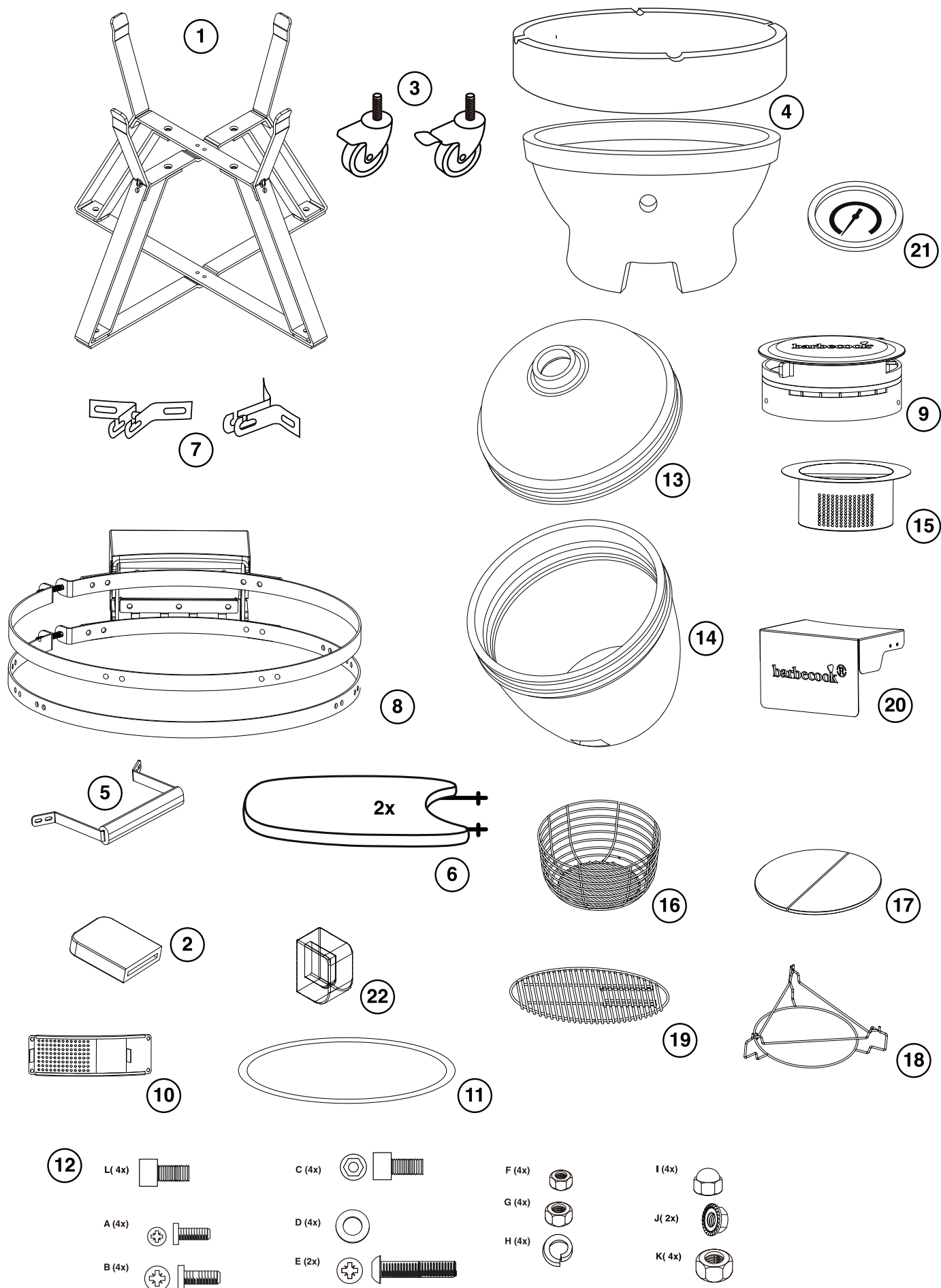
## 12.2. În afara garanției

Următoarele daune și defecte nu sunt acoperite de garanție:

- Uzură normală (formare de rugină, deformare, decolorare, etc.) a pieselor expuse direct la foc sau căldură intensă. Aceste piese vor trebui înlocuite din când în când.
- Nereguli vizuale inerente procesului de fabricație. Aceste nereguli nu sunt considerate defecte de fabricație. Ceramica este un produs natural și poate varia în culori, structură și textură. Glazura externă poate prezenta fisuri mici și impurități, unice fiecărui produs, și care nu vor afecta funcționalitatea aparatului și nu sunt acoperite de garanție.
- Uzură meteo normală și fisuri în piesele din bambus, cu excepția cazului în care acestea împiedică funcționarea.
- Toate daunele cauzate ca urmare a unei întrețineri neglijente, depozitări necorespunzătoare, asamblări necorespunzătoare sau modificări aduse pieselor preasamblate.
- Daune cauzate de transportul propriu sau căderi.
- Toate daunele cauzate de utilizarea incorectă a aparatului (nu în conformitate cu instrucțiunile din acest ghid, utilizare în scopuri comerciale, utilizare drept coș de foc etc.).
- Toate daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau neconformă a aparatului.
- Rugina sau decolorarea ca urmare a influențelor externe, utilizarea de agenți de curățare agresivi, expunere la clor etc. Aceste deteriorări nu sunt considerate defect de fabricație.

# Illustrations

# KAMAL 53 & 60



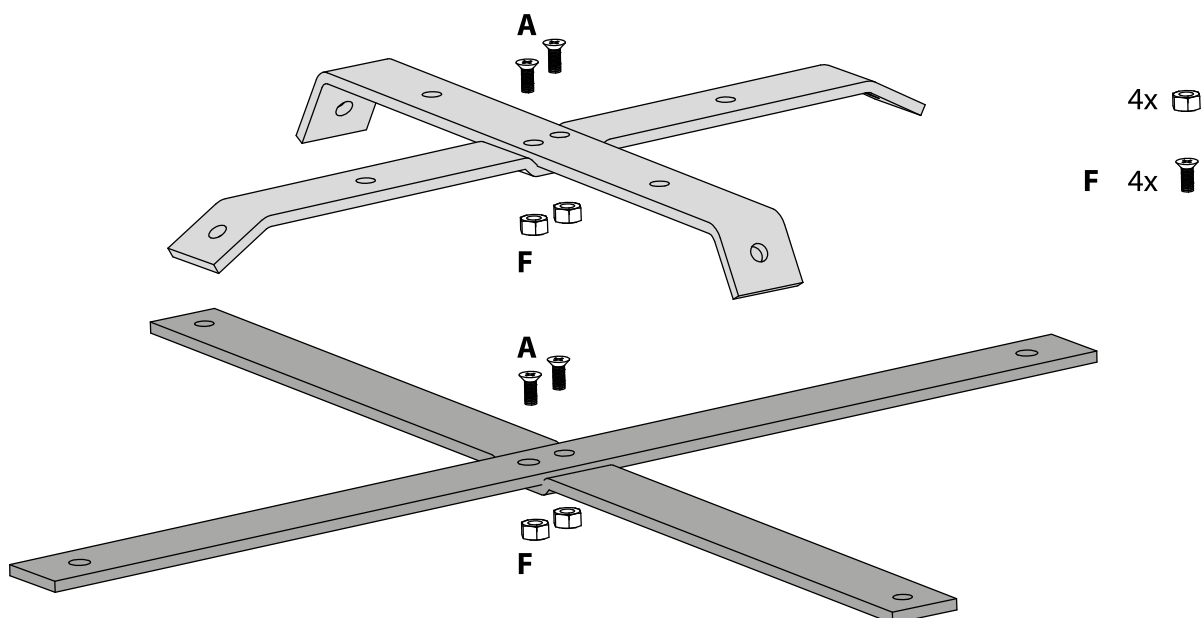
| Symbol | Materijal                                     | Material         | Materiál              | Materjal           |
|--------|-----------------------------------------------|------------------|-----------------------|--------------------|
| ▲      | Keramika                                      | Keramika         | Keramika              | Čeramika           |
| ■      | Nehrđajući čelik                              | Nerjaveče jeklo. | Nerezová ocel         | Azzar inossidabli. |
| ★      | Površine zaštićene praškastom plastifikacijom | Praškasti premaz | Práškové lakovaný díl | Miksi bit-trab     |
| ●      | Bambus                                        | Bambus           | Bambus                | Bamboo             |
| ⬡      | Lijevani aluminij                             | Lit aluminij     | Litý hliník           | Aluminju fondut    |

| Symbol | Υλικό               | Материал            | Anyag              | Material                 |
|--------|---------------------|---------------------|--------------------|--------------------------|
| ▲      | Κεραμικό            | Керамика            | Kerámia            | Ceramică                 |
| ■      | Ανοξείδωτος χάλυβας | Неръждаема стомана. | Rozsdamentes acél. | Oțel inoxidabil.         |
| ★      | Επίστρωση πούδρας   | С прахово покритие  | Porszórt           | Vopsire prin pulverizare |
| ●      | Μπαμπού             | Бамбук              | Bambusz            | Bambus                   |
| ⬡      | Χυτό αλουμίνιο      | Лят алюминий        | Öntött alumínium   | Aluminu turnat           |

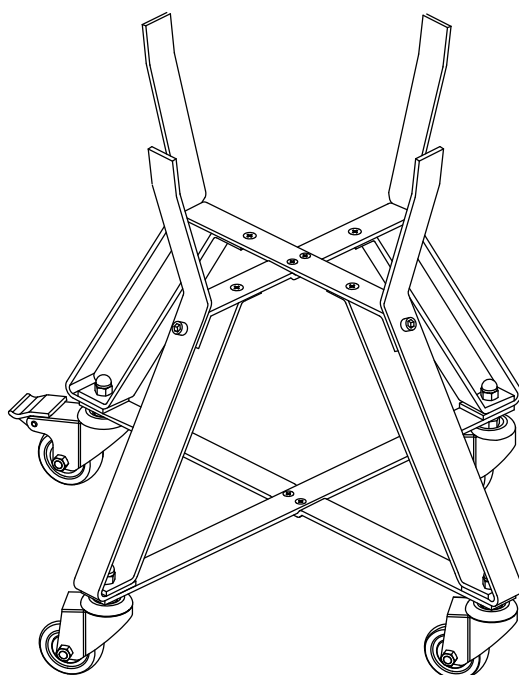
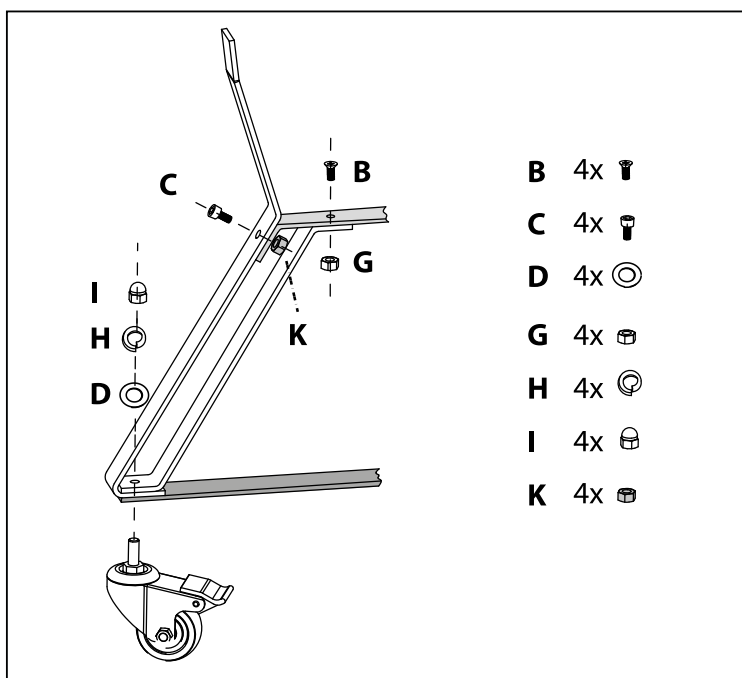
| KAMAL 53<br>BC-CHA-1060 |             |     |
|-------------------------|-------------|-----|
| 1                       | BC-SPA-9860 | ★   |
| 2                       | BC-SPA-9862 |     |
| 3                       | BC-SPA-9863 |     |
| 4                       | BC-SPA-9864 | ▲   |
| 5                       | BC-SPA-9866 | ● ★ |
| 6                       | BC-SPA-9867 | ● ★ |
| 7                       | BC-SPA-9868 | ★   |
| 8                       | BC-SPA-9869 | ★   |
| 9                       | BC-SPA-9871 | ⬡   |
| 10                      | BC-SPA-9872 |     |
| 11                      | BC-SPA-9873 |     |
| 12                      | BC-SPA-9875 |     |
| 13                      | BC-SPA-9876 | ▲   |
| 14                      | BC-SPA-9879 | ▲   |
| 15                      | BC-SPA-9882 | ■   |
| 16                      | BC-SPA-9883 | ■   |
| 17                      | BC-SPA-9884 | ▲   |
| 18                      | BC-SPA-9886 | ■   |
| 19                      | BC-SPA-9888 | ■   |
| 20                      | BC-SPA-9890 | ★   |
| 21                      | BC-SPA-9891 |     |
| 22                      | BC-SPA-9892 |     |

| KAMAL 60<br>BC-CHA-1061 |             |     |
|-------------------------|-------------|-----|
| 1                       | BC-SPA-9861 | ★   |
| 2                       | BC-SPA-9862 |     |
| 3                       | BC-SPA-9863 |     |
| 4                       | BC-SPA-9865 | ▲   |
| 5                       | BC-SPA-9866 | ● ★ |
| 6                       | BC-SPA-9867 | ● ★ |
| 7                       | BC-SPA-9868 | ★   |
| 8                       | BC-SPA-9870 | ★   |
| 9                       | BC-SPA-9871 | ⬡   |
| 10                      | BC-SPA-9872 |     |
| 11                      | BC-SPA-9874 |     |
| 12                      | BC-SPA-9875 |     |
| 13                      | BC-SPA-9877 | ▲   |
| 14                      | BC-SPA-9880 | ▲   |
| 15                      | BC-SPA-9882 | ■   |
| 16                      | BC-SPA-9883 | ■   |
| 17                      | BC-SPA-9885 | ▲   |
| 18                      | BC-SPA-9887 | ■   |
| 19                      | BC-SPA-9889 | ■   |
| 20                      | BC-SPA-9890 | ★   |
| 21                      | BC-SPA-9891 |     |
| 22                      | BC-SPA-9892 |     |

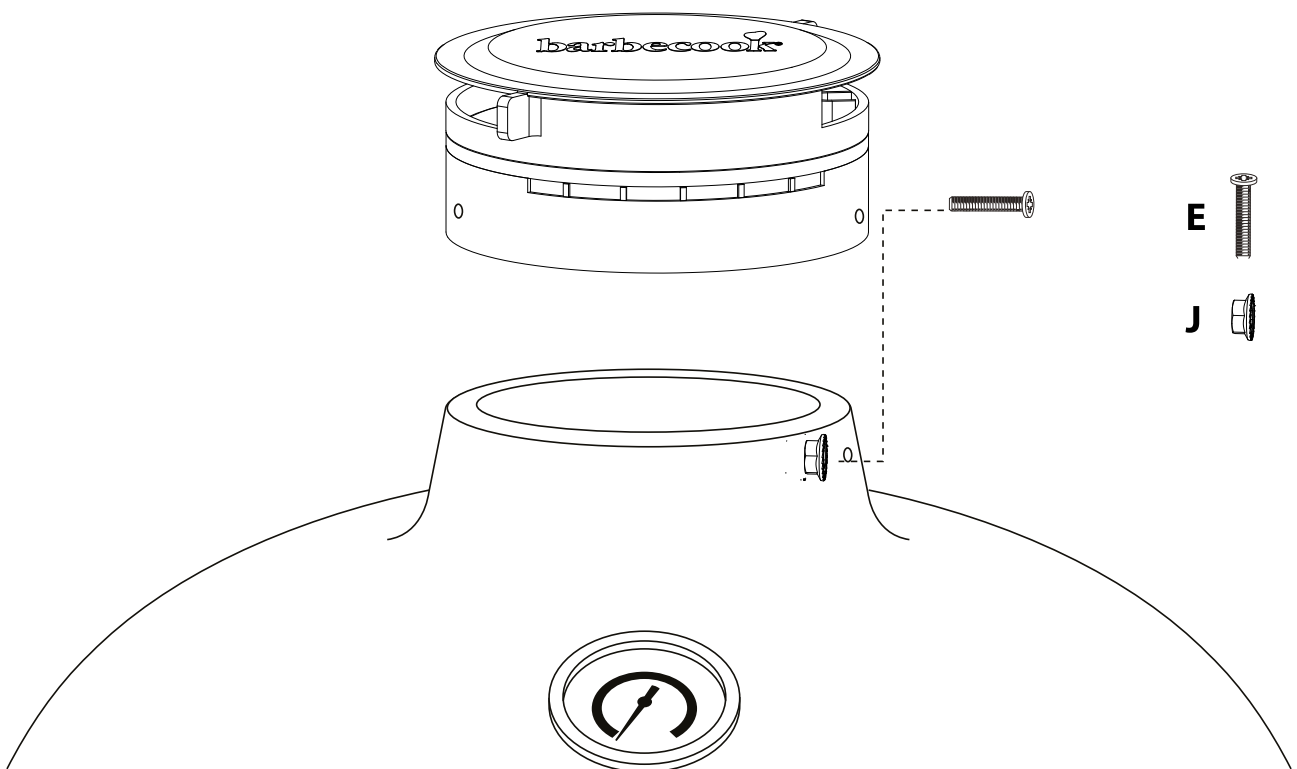
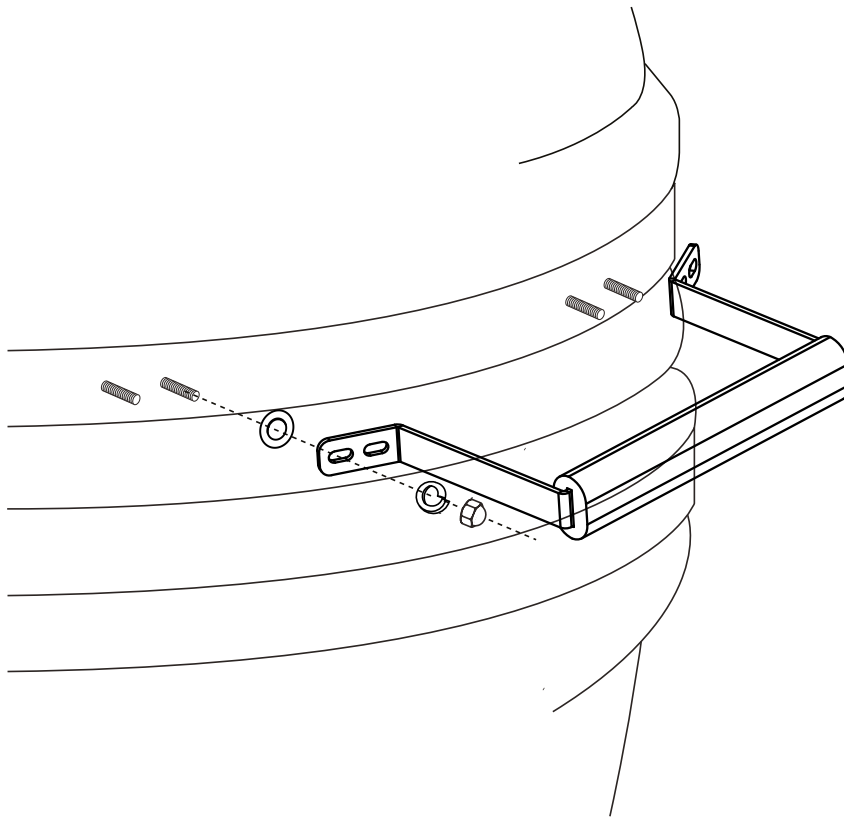
| KAMAL 60 MAT<br>BC-CHA-1062 |             |     |
|-----------------------------|-------------|-----|
| 1                           | BC-SPA-9861 | ★   |
| 2                           | BC-SPA-9862 |     |
| 3                           | BC-SPA-9863 |     |
| 4                           | BC-SPA-9865 | ▲   |
| 5                           | BC-SPA-9866 | ● ★ |
| 6                           | BC-SPA-9867 | ● ★ |
| 7                           | BC-SPA-9868 | ★   |
| 8                           | BC-SPA-9870 | ★   |
| 9                           | BC-SPA-9871 | ⬡   |
| 10                          | BC-SPA-9872 |     |
| 11                          | BC-SPA-9874 |     |
| 12                          | BC-SPA-9875 |     |
| 13                          | BC-SPA-9878 | ▲   |
| 14                          | BC-SPA-9881 | ▲   |
| 15                          | BC-SPA-9882 | ■   |
| 16                          | BC-SPA-9883 | ■   |
| 17                          | BC-SPA-9885 | ▲   |
| 18                          | BC-SPA-9887 | ■   |
| 19                          | BC-SPA-9889 | ■   |
| 20                          | BC-SPA-9890 | ★   |
| 21                          | BC-SPA-9891 |     |
| 22                          | BC-SPA-9892 |     |

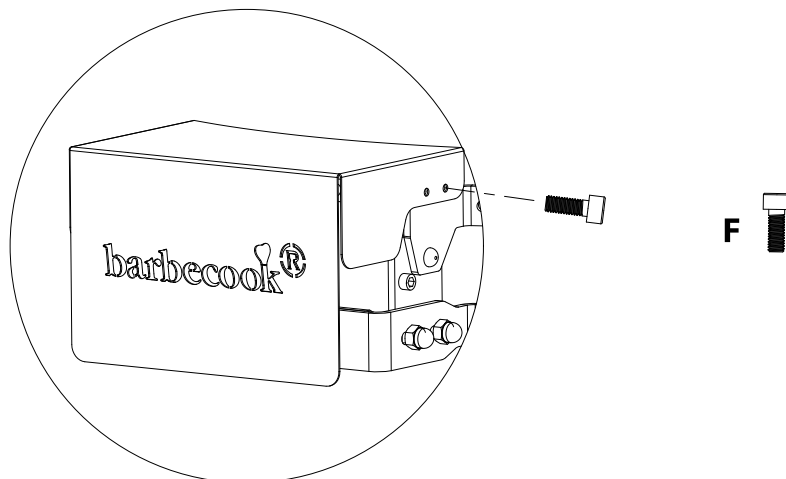
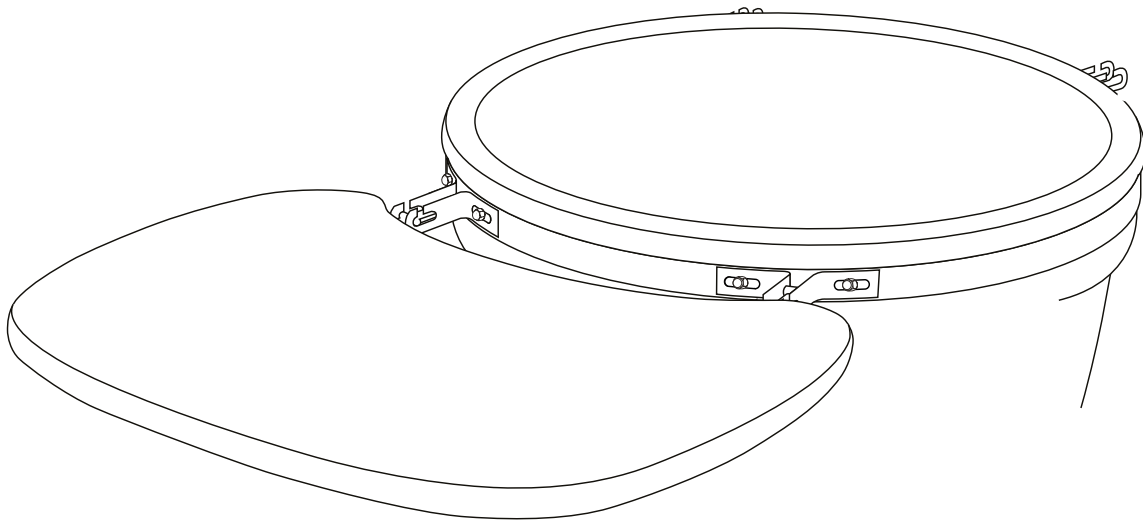
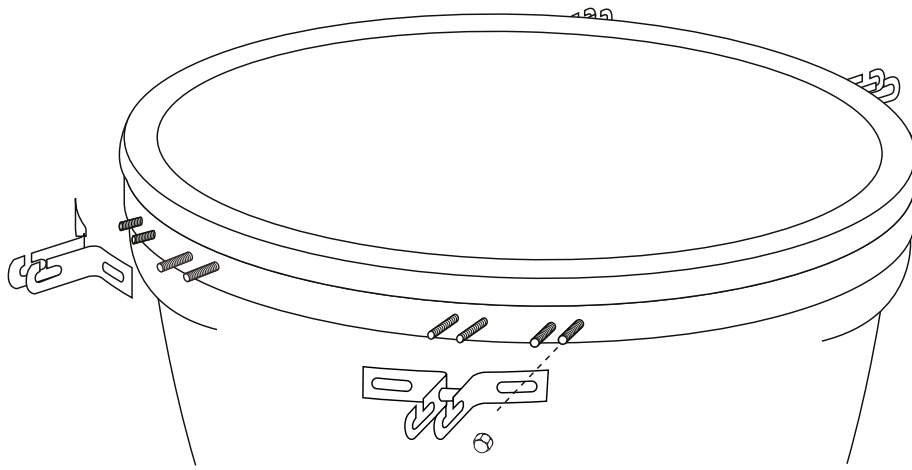


4x

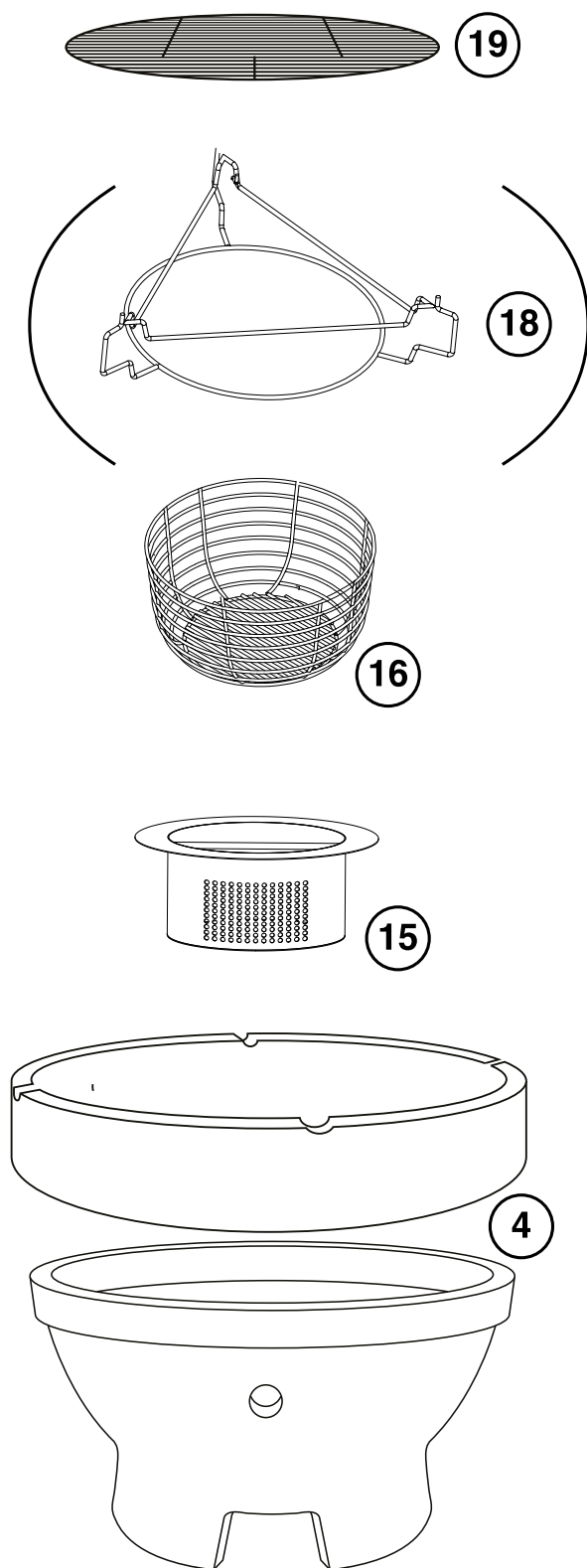




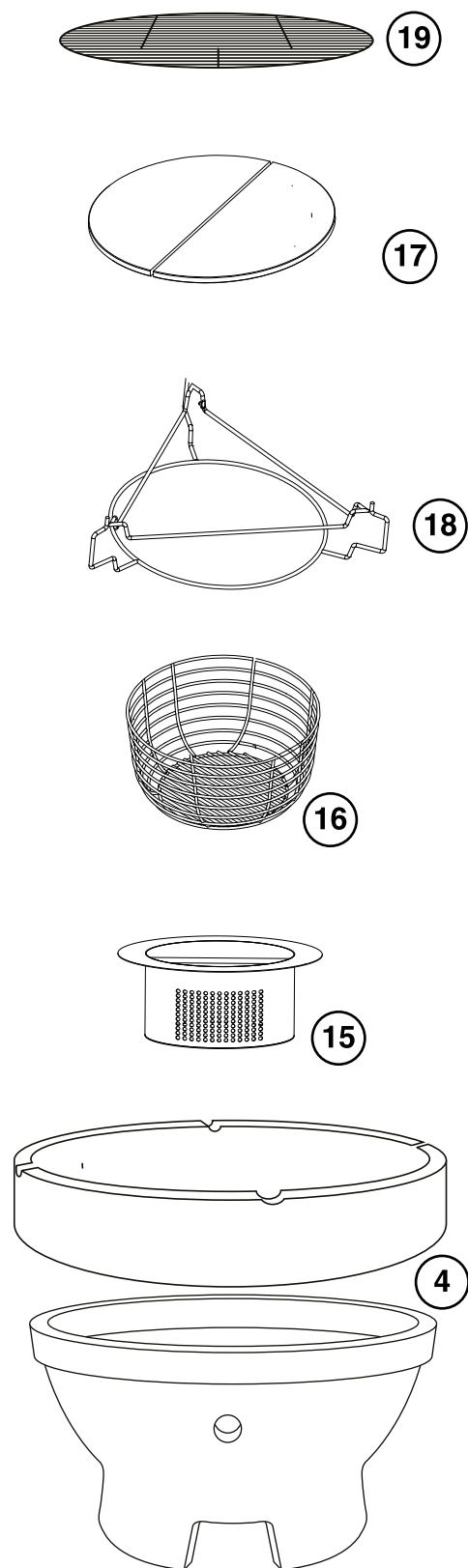




## Direct grilling

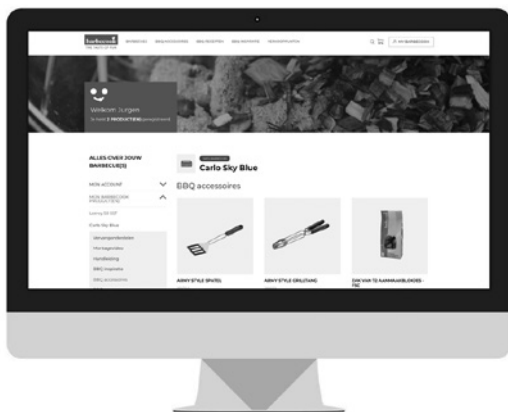


## Indirect grilling



# barbecook®

## THE TASTE OF FUN



[www.barbecook.com](http://www.barbecook.com)

Register now and get access to:

- Online Product Manuals
- Personalised Grillspiration
- Product Tips & Tricks
- Spare Parts Lists
- ...

---

BARBECOOK®  
is a registered brand  
[www.barbecook.com](http://www.barbecook.com)  
f o Barbecook  
@barbecook

LivWise  
Vaartlaan 9  
9800 Deinze - Belgium  
[info@livwise.be](mailto:info@livwise.be)  
[www.livwise.be](http://www.livwise.be)