

blue



Kamado BBQ

Model no: AHBQ01BK/AHBQ02BE/AHBQ04OE

Instruction manual
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung

Important information for the user
Belangrijke informatie voor de gebruiker
Informations importantes pour l'utilisateur
Wichtige Informationen für den Benutzer



Warnings / Waarschuwingen / Avertissements / Hinweise



Description / Beschrijving / Descripción / Beschreibung



Use / Gebruik / Utilisation / Anwendung



Cleaning and care / Reiniging en onderhoud /
Nettoyage et entretien / Reinigung und Wartung

Contents

1 Instructions..... 4

1.1 Intended use..... 4

1.2 General safety instructions 4

1.3 Danger 4

1.4 Manufacturer liability..... 5

2 Description..... 5

2.1 Product description 5

3 Use 6

3.1 Assembly (Fig. B, C & D) 6

3.2 Before first use..... 6

3.3 Lighting 7

3.4 Cooking guidelines..... 7

For 'slow cooking' 7

For 'smoking' 7

For 'grilling' 7

For 'roasting' 7

3.5 After each use..... 8

4 Cleaning and maintenance 8

4.1 Cleaning..... 8

4.2 Storage..... 8

4.3 Warranty..... 9

1 Instructions



This user manual is an integral part of the appliance and must therefore be kept in its entirety and within the user's reach for the whole working life of the appliance.

1.1 Intended use

This Kamado barbecue is designed for cooking/grilling food in an outdoor environment. It is explicitly not intended for indoor use.

The Kamado has excellent heat retention properties and its temperature can be precisely regulated by controlling the airflow via the top and bottom vents. High temperatures are ideal for quickly searing steaks and burgers, whilst low temperatures can be used to cook or smoke large roasts over a longer period of time. The Kamado BBQ is intended solely for private use and is not suitable for use in a commercial setting.

1.2 General safety instructions

- Read these instructions carefully before use and keep them in a safe place.
- The following symbols are used in this manual or on the product:



Read the user manual.



Risk of personal injury, loss of life or damage to the appliance in case of non-observance of the instructions in this user manual.



Caution: hot surface.



Do not cover the device.



Risk of fire.



Danger of harmful fumes or smoke – use appropriate respiratory protection and ensure adequate ventilation.

1.3 Danger



DANGER of carbon monoxide poisoning.

Burning charcoal or wood chips give off carbon monoxide.

Carbon monoxide has no detectable odor.

- **Proper ventilation is essential for the safe use of this appliance.** Only use the Kamado outdoors in a well ventilated area.
- **Do not use the Kamado indoors.** Do not use the Kamado barbecue inside a tent, caravan, car or boat. Do not use the Kamado underneath any awnings, parasols, gazebos or other coverings.
- **Do not let the Kamado smolder or cool down in a confined space.** Wait until the fire is completely extinguished and until the Kamado has cooled down before storing it.



WARNING: The Kamado will become very hot while in use.

Do not attempt to move the Kamado during use, or immediately after use.

- **The Kamado will retain heat for a long time after use.** After use make sure the Kamado has cooled down completely before attempting to move it.
- **Use heat resistant gloves to handle the Kamado while it is in use.** Be aware that the top (15) and bottom (17) air vents, cooking surface (5), heat deflector (10) and the exterior of the Kamado (8) all become hot during use.
- **Keep children and pets away from the Kamado at all times.** Do not allow children to use this appliance. Close supervision is necessary when children or pets are in the area where the Kamado is in use.



WARNING: Hot embers may emit flames while the Kamado is in use.

Never leave the Kamado unattended while it is in use.

- **Be careful when opening the lid during use.** Suddenly opening the lid while the Kamado is in use may cause backdrafts or flare-ups that could cause injury. When the Kamado is at high temperature, the lid must be opened only slightly at first. Partially open the lid (about 5cm) and allow air to enter slowly for 5 seconds before fully opening the lid.
- **Do not use methylated spirits or petrol for lighting or re-lighting the Kamado.** Volatile fluids may explode or ignite suddenly, causing injury or death. Use only EN1860-3 compliant fire starters.
- **The Kamado is intended for use with charcoal and/or wood chips only.**
- **Do not use the Kamado on any flammable surfaces.** Unsuitable surfaces include, but are not limited to, dry grass, wood chips, leaves, decorative bark or wooden decks.
- **Ensure that the Kamado is positioned at least 2m away from flammable items.** Keep a fire extinguisher on hand while operating the Kamado.
- **Never overfill the fire bowl of the Kamado.** Overfilling may cause injury or lead to damage to the Kamado.

1.4 Manufacturer liability

The manufacturer declines any liability for damage to persons or property caused by:

- Use of the appliance other than the one envisaged.
- Tampering with any part of the appliance.
- Use of non-original spare parts.
- Failure to comply with the safety instruction.

2 Description



2.1 Product description

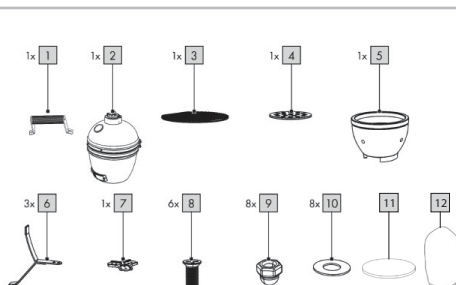


Fig. A

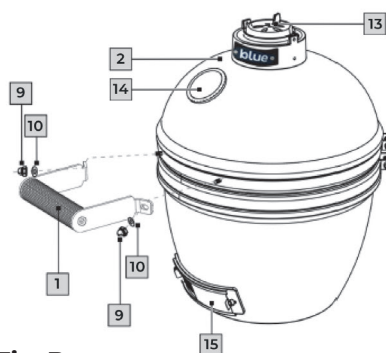


Fig. B

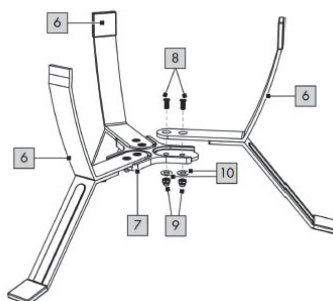
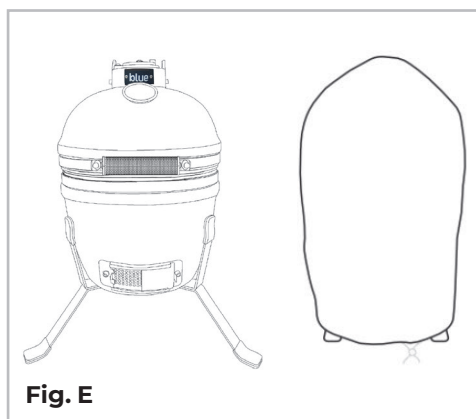
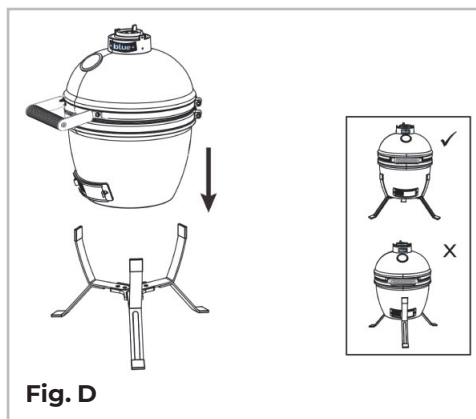


Fig. C



- 1 Handle
- 2 BBQ housing
- 3 Grill rack
- 4 Charcoal grate
- 5 Fire bowl
- 6 Support brackets – stand
- 7 Middle section – stand
- 8 Bolt
- 9 Nut
- 10 Washer
- 11 Pizza stone
- 12 Rain cover
- 13 Top air vent
- 14 Thermometer
- 15 Bottom air vent

Model: AHBQ01BK/AHBQ02BE/AHBQ04OE
 Grill diameter: 26.5 cm
 Pizza stone diameter: 23 cm
 Weight: 20 kg

3 Use



Before first use remove all packing material. Remove any stickers or labels (if available) from the appliance.

3.1 Assembly (Fig. B, C & D)

1. Fig. B Attach the handle (1) to the bolts of the BBQ housing (2) using the nuts (9) and washers (10).
2. Fig. C Attach the three support brackets (6) to the middle section (7) using the bolts (8), nuts (9) and washers (10).
3. Fig. D Slowly lower the BBQ onto the assembled stand.

3.2 Before first use

The Kamado barbecue must be cured before the first use. Take the following steps to prepare your Kamado for first use and to familiarize yourself with the temperature control mechanism:

Tip! We recommend not letting the temperature exceed 200°C during the first three times of use to prevent damage to the ceramic.

- Load the Kamado barbecue with a few lumps of charcoal.
- Open the bottom air vent (15) and light the charcoal using a suitable fire starter. Refer to the **Lighting** section in this manual for detailed instructions.
- Do not overload the Kamado with too much fuel. If the fire is too intense it could cause irreparable damage to the Kamado.
- Monitor the temperature using the thermometer (14). The temperature can be controlled by adjusting the top (13) and bottom (15) air vents.
- Adjust the temperature to 200 °C. Keep monitoring the temperature and further adjust the air vents as needed.

- Wait until all the charcoal is spent and the fire is extinguished.
- Wait until the Kamado has cooled down.
- Inspect the metal bands and fasteners. The metal bands may have expanded from the heat and fasteners may have loosened. Check the fasteners and tighten if necessary.
- Your Kamado is now ready for use.

3.3 Lighting

- Ensure the Kamado is positioned on a stable, flat, heat-resistant, non-flammable surface away from flammable items and materials.
- Ensure the Kamado has at least 2m overhead clearance and a minimum clearance of 2m from other surrounding items.
- To light the Kamado, place charcoal and a suitable fire starter on the charcoal grate (4) inside the fire bowl (5). Only use food-safe fire starters. Place a few lumps of charcoal on top of the fire starter.
- Instead of a fire starter, an electric charcoal lighter can be used. Follow the instructions supplied with the electric lighter.
- Do not use methylated spirits, petrol or similar chemicals as a fire starter. The inside surfaces of the Kamado are porous and will absorb such chemicals. Absorbed chemicals may also contaminate food that is prepared on the Kamado.
- Leave the lid of the Kamado barbecue open and fully open the bottom air vent (15).
- Light the fire and leave the lid open for approximately 10 minutes to build a small bed of hot embers.
- Close the lid and allow the Kamado to heat up. Wait for an additional 20 to 30 minutes to let the temperature stabilize before starting to cook.
- Adjust the top (13) and bottom (15) air vents as needed to reach the desired temperature.
- Go slowly when increasing the temperature. Because of the Kamado's excellent heat retention ability, it may take a long time to lower the

temperature again in case you accidentally overshoot your target temperature.

3.4 Cooking guidelines

For 'slow cooking'

- Follow the instructions in the **Lighting** section to light the Kamado.
- Slightly open the top and bottom air vent.
- Monitor the Kamado until it reaches the desired temperature.
- Refer to the **Slow cooking / smoking** table below for cooking suggestions.

For 'smoking'

- Follow the instructions in the **Lighting** section to light the Kamado.
- Leave the bottom air vent slightly open and close the top air vent. Continue to monitor the temperature for a few minutes.
- Monitor the Kamado until it reaches the desired temperature.
- Sprinkle some wood chips over the hot charcoal, or place soaked wood chips in a smoker box onto the coals.
- Refer to the **Slow cooking / smoking** table below for cooking suggestions.

For 'grilling'

- Follow the instructions in the **Lighting** section to light the Kamado.
- Close the top vent half-way and monitor the Kamado until it reaches the desired temperature.
- Refer to the **Grilling** table below for cooking suggestions.

For 'roasting'

- Follow the instructions in the **Lighting** section to light the Kamado.
- Open the top vent and monitor the Kamado until it reaches the desired temperature.
- Refer to the **Roasting** table below for cooking suggestions.

Slow cooking / smoking (110°C-135°C)		Top vent	Ventilation grille
Beef brisket	2 hours per 450 gr	 Mode: 1	
Pulled pork	2 hours per 450 gr		
Whole chicken	3 - 4 hours		
Ribs	3 - 5 hours		
Roasting-joint	9+ hours		

Grilling (160°C-180°C)		Top vent	Ventilation grille
Fish	5 - 20 mins	 Mode: 2	
Pork tenderloin	15- 30 mins		
Chicken pieces	30 - 45 mins		
Whole chicken	1 - 1.5 hours		
Lamb shank	3 - 4 hours		
Turkey	2 - 4 hours		
Ham	2 - 5 hours		

Roasting (260°C-370°C)		Top vent	Ventilation grille
Steak	5 - 8 mins	 Mode: 3	
Pork chop	6 - 10 mins		
Ham-burgers	6 - 10 mins		
Sausages	6 - 10 mins		



Closed



Open

3.5 After each use



Do not use water to extinguish the Kamado, unless in an emergency.

Extinguishing with water will inflict a thermal shock on the Kamado which can cause irreparable damage, such as cracking of ceramic parts.

- To extinguish the Kamado, stop adding fuel, close the lid and completely shut the top (13) and bottom (15) air vents.
- Allow the fire to die naturally.

4 Cleaning and maintenance



4.1 Cleaning

Do not use water or any other cleaning products on the inside of the Kamado.

The surfaces on the inside are porous and will absorb any fluids used. Absorbed fluids may lead to irreparable damage, such as cracking of ceramic parts. Absorbed chemicals may also contaminate food that is prepared on the Kamado.

- **The inside of the Kamado does not require extensive cleaning.** Heat the Kamado to approximately 250°C for 30 minutes to scorch off any food remains or other debris.
- Use a wire brush to clean the grill (3).



Wait until the Kamado has completely cooled down before further cleaning.

- Excessive soot and charcoal remnants on the inside of the Kamado may be scraped off using a wire brush before next use.
- Remove the spent fuel, ash and other debris from the fire bowl (7) before next use.
- The charcoal grate (4) may be cleaned with a non-abrasive cleaner.
- Use a damp cloth with a mild detergent to clean the outside of the Kamado barbecue (8).

4.2 Storage

It is recommended to store the Kamado in a garage or shed for optimal weather protection. Use the rain cover (12) if the Kamado is left outside.



Please remove the Rain cover before use. The Kamado must not be covered with the rain cover or any other object during use. After use, the Kamado must be completely cooled down before the rain cover or any other covering may be used.

The product and the user manual are subject to change. Specifications can be changed without further notice.

Regular maintenance

The Kamado barbecue is designed to require minimal maintenance. Still, metal bands and fasteners might loosen over time due to cycling between hot and cold temperatures. Inspect the metal bands and fasteners before use and re-tighten if necessary.

4.3 Warranty

BLUE products are developed to the highest quality standards and are guaranteed free of defects in both materials and workmanship for the period lawfully stipulated starting from the date of original purchase. Should the product develop any failure during this period due to defective material and/or workmanship then contact the seller directly.

The following circumstances are excluded from the warranty:

- Repairs and/or modifications made or attempted to the machine by an unauthorized service center;
- Normal wear and tear;
- The device has been abused, misused or improperly maintained;
- Non-original spare parts have been used.

This constitutes the sole warranty made by company either expressed or implied. There are no other warranties expressed or implied which extend beyond the face hereof, herein, including the implied warranties of merchantability and fitness for a particular purpose. In no event shall the seller or supplier be liable for incidental or consequential damages. The dealers remedies shall be limited to repair or replacement of nonconforming units or parts.

Inhoud

1 Instructies	12
1.1 Bedoeld gebruik.....	12
1.2 Algemene veiligheidsinstructies	12
1.3 Gevaar.....	12
1.4 Aansprakelijkheid van de fabrikant.....	13
2 Beschrijving	13
2.1 Productbeschrijving	13
3 Gebruik	14
3.1 Montage (Afb. B, C & D)	15
3.2 Voorafgaand aan het eerste gebruik	15
3.3 Aansteken.....	15
3.4 Bereidingsrichtlijnen.....	16
Voor 'slow cooking'	16
Voor 'roken'	16
Voor 'grillen'	16
Voor 'roosteren'	16
3.5 Na elk gebruik	17
4 Reiniging en onderhoud	17
4.1 Reiniging	17
4.2 Opslag	17
4.3 Garantie.....	18

1 Instructies



Deze gebruikshandleiding maakt integraal deel uit van het apparaat en moet daarom volledig en binnen het bereik van de gebruiker worden bewaard gedurende de volledige levensduur van het apparaat.

1.1 Bedoeld gebruik

Deze kamado barbecue is ontworpen voor het bereiden van voedingsmiddelen in een omgeving buitenshuis. Het is expliciet niet bedoeld voor gebruik binnenshuis.

De kamado heeft uitstekend warmte-isulerende kenmerken en de temperatuur kan nauwkeurig worden ingesteld door de luchtstroom via de bovenste en onderste ventilatieopeningen te reguleren. Hoge temperaturen zijn ideaal voor het snel aanbraden van steaks en burgers, terwijl lage temperaturen kunnen worden gebruikt voor het gedurende een langere periode braden of roken van grote stukken vlees.

De kamado barbecue is uitsluitend bedoeld voor privégebruik en is niet geschikt voor gebruik in een commerciële omgeving.

1.2 Algemene veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies aandachtig vóór gebruik en bewaar ze op een veilige plaats.
- De volgende symbolen worden gebruikt in de gebruiksaanwijzing of op het product:



Lees de gebruiksaanwijzing.



Risico op persoonlijk letsel, gevaar van een ongeluk met dodelijke afloop of beschadiging van het apparaat als de instructies in deze handleiding niet worden opgevolgd.



Voorzichtig: heet oppervlak.



Dek het apparaat niet af.



Brandgevaar.



Gevaar voor schadelijke dampen of rook – gebruik geschikte ademhalingsbescherming en zorg voor voldoende ventilatie.

1.3 Gevaar



RISICO op koolmonoxidevergiftiging.

Het branden van houtskool of houtsnippers kan koolmonoxide afgeven. Koolmonoxide heeft geen waarneembare geur en kan tot verstikking en dood leiden.

- **Goede ventilatie is essentieel voor een veilig gebruik van dit apparaat.** Gebruik de kamado uitsluitend buitenshuis, in een goed geventileerde ruimte.
- **Gebruik de kamado nooit binnenshuis.** Gebruik de kamado nooit in een tent, caravan, auto of boot. Gebruik de kamado niet onder zonneschermen/luifels, parasols, prieëlen of andere vormen van overkappingen.
- **Laat de kamado niet in een afgesloten ruimte (na)smeulen of afkoelen.** Wacht totdat het vuur volledig uit is en de kamado volledig is afgekoeld, voordat u de barbecue gaat opbergen.



WAARSCHUWING: de kamado wordt tijdens het gebruik uiterst heet.

De kamado tijdens het gebruik of direct na het gebruik nimmer verplaatsen.

- **De kamado zal de hitte lange tijd na het gebruik blijven vasthouden.** Let goed op dat de kamado na het gebruik eerst volledig is afgekoeld, voordat de barbecue verplaatst gaat worden.
- **Draag tijdens het gebruik van de kamado hittebestendige handschoenen.** Wees alert op het feit dat de bovenste (15) en onderste (17) ventilatieopeningen, het

bereidingsoppervlak (5), de warmte-afleider (10) en de buitenkant van de kamado (8) allemaal heet worden tijdens het gebruik.

- **Houd kinderen en huisdieren te allen tijde uit de buurt van de kamado.**

Kinderen niet toestaan om dit apparaat te gebruiken. Als de kamado in gebruik is, dient nauwlettend toezicht gehouden te worden op kinderen en huisdieren in de omgeving waar de kamado wordt gebruikt.



WAARSCHUWING: hete houtkooltjes kunnen tijdens het gebruik van de kamado vlammen verspreiden. Laat de kamado nooit onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is.

- **Wees tijdens het gebruik voorzichtig met het openen van het deksel.** Het plotseling openen van het deksel als de kamado in gebruik is, kan een backdraft of het abrupt ontvlammen veroorzaken, hetgeen tot letsel kan leiden. Als de kamado een hoge temperatuur heeft bereikt, dient het deksel eerst slechts gering geopend te worden. Open het deksel gedeeltelijk (ca. 5 cm) en laat gedurende 5 seconden geleidelijk lucht onder het deksel komen voordat het deksel geheel wordt geopend.
- **Gebruik geen spiritus of benzine om de kamado aan te steken of opnieuw aan te steken.** Vluchtige vloeistoffen kunnen plotseling exploderen of ontsteken. Gebruik alleen aanmaakmateriaal dat voldoet aan EN1860-3.
- **De kamado is uitsluitend bedoeld voor gebruik met houtskool of houtsnippers.**
- **De kamado nooit op ontvlambare oppervlakken gebruiken.** Ongeschikte oppervlakken betreffen onder andere, maar zijn niet beperkt tot, droog gras, houtsnippers, bladeren, decoratief schors of een houten terras.
- **Zorg ervoor dat de kamado op een minimale afstand van 2 meter van ontvlambare materialen staat.** Houd tijdens het gebruik van de kamado een brandblusser bij de hand.

- **Nooit de vuurschaal van de kamado overmatig vullen.** Het overmatig vullen kan tot letsel leiden of de kamado beschadigen.

1.4 Aansprakelijkheid van de fabrikant

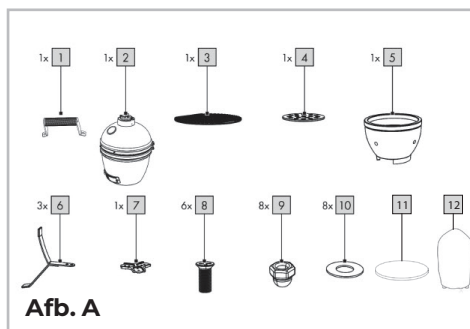
De fabrikant ziet af van enige aansprakelijkheid voor letsel van personen of materiële schade als gevolg van:

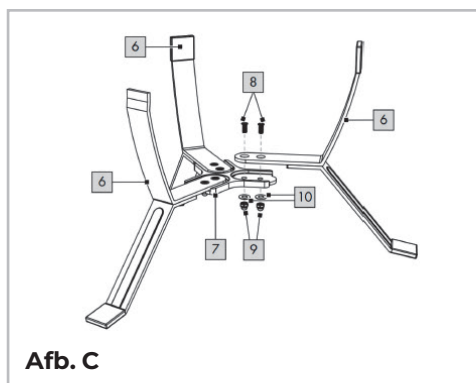
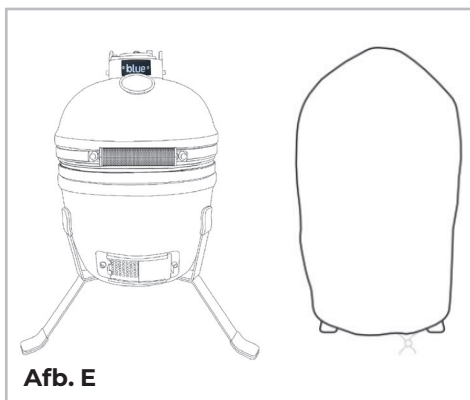
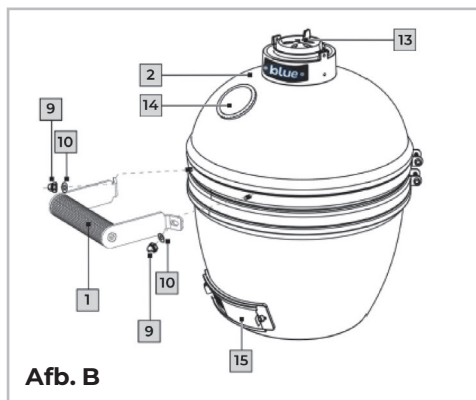
- Het gebruik van het apparaat voor andere dan de bedoelde toepassingen.
- Knoeien met een deel van het apparaat.
- Het gebruiken van niet originele reserveonderdelen.
- Het niet naleven van de veiligheidsinstructie.

2 Beschrijving

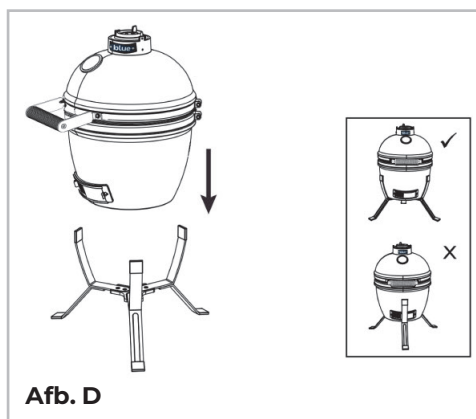


2.1 Productbeschrijving





- 1 Handvat
- 2 Behuizing barbecue
- 3 Grillrooster
- 4 Houtskoolrooster
- 5 Vuurschaal
- 6 Steunbeugels – standaard
- 7 Middenstuk – standaard
- 8 Bout
- 9 Moer
- 10 Sluitring
- 11 Pizzasteen
- 12 Regenhoes
- 13 Bovenste ventilatieopening
- 14 Thermometer
- 15 Onderste ventilatieopening



Model: AHBQ01BK/AHBQ02BE/AHBQ04OE
 Diameter grill: 26,5 cm
 Diameter pizzasteen: 23 cm
 Gewicht: 20 kg

3 Gebruik



Verwijder al het verpakkingsmateriaal vóór het eerste gebruik. Verwijder alle stickers of etiketten (indien aanwezig) van het apparaat.

3.1 Montage (Afb. B, C & D)

1. Afb. B: monteer het handvat (1) aan de bouten van de behuizing van de barbecue (2). Gebruik hiervoor de moeren (9) en sluitringen (10).
2. Afb. C: monteer de drie steunbeugels (6) aan het middenstuk (7) door middel van de bouten (8), moeren (9) en sluitringen (10).
3. Afb. D: laat de barbecue langzaam op de afgemonteerde standaard zakken.

3.2 Voorafgaand aan het eerste gebruik

Vóór het eerste gebruik moet de kamado eerst uitharden. Voer de volgende stappen uit om uw kamado voor het eerste gebruik voor te bereiden en uzelf bekend te maken met het mechanisme voor de temperatuurregeling:

Advies! Wij adviseren bij de eerste drie keer de temperatuur niet hoger te laten komen dan 200°C om schade aan het keramiek te voorkomen.

- Plaats een aantal stukjes houtskool in de kamado.
- Open de onderste ventilatieopening (15) en ontsteek de houtskool met daarvoor geschikt aanmaakmateriaal. Zie de paragraaf **Aansteken** in deze handleiding voor meer gedetailleerde instructies.
- De kamado niet voorzien van overmatig veel brandstof. Als de warmte te intens is, kan het de kamado onherstelbaar beschadigen.
- Bewaak de temperatuur met de thermometer (14). De temperatuur kan via het instellen van de bovenste (13) en onderste (15) ventilatieopeningen worden geregeld.
- Stel de temperatuur in op maximaal 200°C. Blijf de temperatuur bewaken en pas indien nodig de ventilatieopeningen aan.
- Wacht tot de houtskool is opgebrand en het vuur uit is.
- Wacht totdat de kamado is afgekoeld.
- Controleer de metalen banden en bevestigingsmiddelen. De metalen banden kunnen als gevolg van de hitte uitzetten en de bevestigingsmiddelen

kunnen los geraakt zijn. Controleer de bevestigingsmiddelen en draai deze vast, indien nodig.

- Uw kamado is nu gereed voor gebruik.

3.3 Aansteken

voor dat de kamado op een stabiel, vlak, hittebestendig, niet-ontvlambaar oppervlak is geplaatst, uit de buurt van brandbare artikelen en materialen.

- Zorg ervoor dat de kamado een vrije bovenruimte van minimaal 2 meter heeft en een vrije afstand van minimaal 2 meter ten opzichte van artikelen in de omgeving.
- Om de kamado aan te steken, dient houtskool en daarvoor geschikt aanmaakmateriaal op het rooster voor de houtskool (4) in de vuurschaal (5) geplaatst te worden. Gebruik alleen aanmaakmateriaal dat geschikt is voor voedingsmiddelen. Plaats een aantal stukjes houtskool op het aanmaakmateriaal.
- In plaats van aanmaakmateriaal kan gebruik gemaakt worden van een elektrische houtskolen aansteker. Volg hierbij de bijgeleverde instructies van de elektrische aansteker.
- Gebruik geen spiritus, benzine of soortgelijke chemische middelen als aanmaakmateriaal. De oppervlakken aan de binnenkant van de kamado zijn poreus en zullen dergelijke chemische middelen absorberen. Geabsorbeerde chemische middelen kunnen de op de kamado bereide voedingsmiddelen verontreinigen.
- Laat het deksel van de kamado open en zet de onderste ventilatieopening (15) geheel open.
- Steek de houtskool aan en laat het deksel gedurende ca. 10 minuten open, zodat een dun laagje van hete houtskolen wordt opgebouwd.
- Sluit het deksel en laat de kamado opwarmen. Wacht nog eens extra 20 tot 30 minuten om de temperatuur te laten stabiliseren, voordat u met de bereiding start.

- Pas de bovenste (13) en onderste (15) ventilatieopeningen aan om de gewenste temperatuur te realiseren.
- Ga bij het verhogen van de temperatuur langzaam te werk. Omdat de kamado uitstekende warmte-isulerende kenmerken heeft, kan het lang duren om de temperatuur weer te verlagen als u per ongeluk de temperatuur hoger hebt ingesteld dan uw bedoeling was.

3.4 Bereidingsrichtlijnen

Voor 'slow cooking'

- Volg de instructies zoals beschreven in de paragraaf **Aansteken** om de kamado aan te steken.
- Zet de bovenste en onderste ventilatieopeningen iets open.
- Bewaak de kamado totdat de gewenste temperatuur is gerealiseerd.
- Zie in de tabel hiernaast **Slow cooking / roken** voor aanbevelingen voor het bereiden.

Voor 'roken'

- Volg de instructies zoals beschreven in de paragraaf **Aansteken** om de kamado aan te steken.
- Laat de onderste ventilatieopening iets open en sluit de bovenste ventilatieopening. Blijf de temperatuur een aantal minuten bewaken.
- Bewaak de kamado totdat de gewenste temperatuur is gerealiseerd.
- Strooi houtsnippers over de hete houtskool of plaats doordrenkte houtsnippers in een rookbox op de houtskool.
- Zie in de tabel hiernaast **Slow cooking / roken** voor aanbevelingen voor het bereiden.

Voor 'grillen'

- Volg de instructies zoals beschreven in de paragraaf **Aansteken** om de kamado aan te steken.
- Sluit de bovenste ventilatieopening halverwege en bewaak de kamado totdat de gewenste temperatuur is gerealiseerd.

- Zie in de tabel hiernaast **Grillen** voor aanbevelingen voor het bereiden.

Voor 'roosteren'

- Volg de instructies zoals beschreven in de paragraaf **Aansteken** om de kamado aan te steken.
- Open de bovenste ventilatieopening en bewaak de kamado totdat de gewenste temperatuur is gerealiseerd.
- Zie in de tabel hiernaast **Roosteren** voor aanbevelingen voor het bereiden.

Slow cooking / roken (110°C-135°C)		Schoorsteen	Ventilatie-rooster
Runderborststuk	2 uur per 450 g	 Stand: 1	
Pulled pork	2 uur per 450 g		
Hele kip	3 - 4 uur		
Ribstuk	3 - 5 uur		
Braadstuk	9+ uur		

Grillen (160°C-180°C)		Schoorsteen	Ventilatie-rooster
Vis	5 - 20 min.	 Stand: 2	
Varkenshaas	15- 30 min.		
Kipstukken	30 - 45 min.		
Hele kip	1 - 1,5 uur		
Lamschenkel	3 - 4 uur		
Kalkoen	2 - 4 uur		
Ham	2 - 5 uur		

Roosteren (260°C-370°C)		Schoorsteen	Ventilatie-rooster
Biefstuk	5 - 8 min.	 Stand: 3	
Karbonade	6-10 min.		
Hamburgers	6 - 10 min.		
Worstjes	6 - 10 min.		



Dicht



Open

3.5 Na elk gebruik



Gebruik geen water om de kamado te doven, tenzij het een noodgeval betreft. Het doven met water zal een thermische schok voor de kamado veroorzaken en kan onherstelbare schade veroorzaken, zoals scheurvorming van keramische delen.

- Om de kamado te doven, dient geen brandstof meer toegevoegd te worden en dienen de deksel en de bovenste (13) en onderste (15) ventilatieopeningen gesloten te worden.
- Laat het vuur op natuurlijke manier doven.

4 Reiniging en onderhoud



4.1 Reiniging

Gebruik geen water of andere reinigingsproducten aan de binnenkant van de kamado. De oppervlakken aan

de binnenkant zijn poreus en zullen de vloeistoffen absorberen. Geabsorbeerde vloeistoffen kunnen tot onherstelbare schade leiden, zoals scheurvorming van keramische delen. Geabsorbeerde chemische middelen kunnen de op de kamado bereide voedingsmiddelen verontreinigen.

- **De binnenkant van de kamado vereist geen uitgebreide reiniging.** Verwarm de kamado gedurende 30 minuten tot ca. 250°C om restanten van voedingsmiddelen en andere verontreinigingen weg te branden.
- Gebruik een staalborstel om het grillrooster (3) te reinigen.



Wacht totdat de kamado volledig is afgekoeld voordat de rest wordt gereinigd.

- Overdadig veel roet en restanten van houtskool aan de binnenkant van de kamado kunnen met een staalborstel

worden verwijderd voor het volgende gebruik.

- Verwijder de verbruikte brandstof en andere verontreinigingen uit de vuurschaal (7) voor het volgende gebruik.
- Het rooster voor de houtskool (4) mag met een niet-schurend reinigingsmiddel worden gereinigd.
- Gebruik een vochtige doek met een mild wasmiddel om de buitenkant van de kamado (8) te reinigen.

4.2 Opslag

Voor een optimale bescherming tegen weersinvloeden wordt het aanbevolen om de kamado in een garage of schuur op te bergen. Gebruik de regenhoes (12) als de kamado buiten blijft staan.



Verwijder de regenhoes voorafgaand aan het gebruik. De kamado mag tijdens het gebruik niet worden afgedekt met de regenhoes of enige ander voorwerp. Na het gebruik moet de kamado eerst volledig afgekoeld zijn, voordat de regenhoes of enige andere afdekking mag worden gebruikt.

Regelmatig onderhoud

De kamado is ontworpen voor minimaal onderhoud. Toch kunnen de metalen banden en bevestigingsmiddelen gedurende de tijd losraken als gevolg van het verschil tussen hete en koude temperaturen. Controleer de metalen banden en bevestigingsmiddelen voorafgaand aan het gebruik en draai deze vast, indien nodig.

4.3 Garantie

Producten van BLUE worden op basis van de hoogste kwaliteitsnormen ontwikkeld en zijn gegarandeerd vrij van defecten, zowel voor wat betreft het materiaal als de afwerking, gedurende de door de wet bepaalde periode, startend vanaf de datum van de originele aankoop. Mocht het product gedurende deze periode enige storingen vertonen als gevolg van gebrekkig materiaal en/of gebrekkige afwerking, dient direct contact met verkoper opgenomen te worden.

De volgende omstandigheden zijn uitgesloten van de garantie:

- Reparatie en/of wijzigingen die door en niet erkend servicecentrum aan de machine werd/werden aangebracht of waartoe een poging werd ondernomen;
- Normale slijtage;
- Het apparaat werd misbruikt, verkeerd werd gebruikt of onjuist werd onderhouden;
- Niet-originele reserveonderdelen werden gebruikt.

Dit betreft de enige garantie die door de organisatie, impliciet of expliciet, wordt aangeboden. Geen andere garanties, impliciet noch expliciet, die verder strekken dan deze garantie, inclusief de impliciete garanties inzake de verkoopbaarheid en geschiktheid voor een specifiek doel. In geen geval zal de verkoper of leverancier aansprakelijk zijn voor incidentele schade of gevolgschade. De oplossingen van de dealers zullen beperkt zijn tot de reparatie of het vervangen van niet-conforme eenheden of onderdelen.

Het product en de gebruiksaanwijzing kunnen worden gewijzigd. Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Sommaire

1 Consignes.....20

1.1 Utilisation prévue.....20

1.2 Consignes générales de sécurité20

1.3 Danger20

1.4 Responsabilité du fabricant.....21

2 Description.....21

2.1 Description du produit21

3 Utilisation22

3.1 Montage (Fig. B, C & D).....22

3.2 Avant la première utilisation22

3.3 Allumer23

3.4 Directives de préparation.....23

Pour une préparation lente 'slow cooking'23

Pour 'fumer'24

Pour 'grillade'24

Pour 'rôtir'24

3.5 Après chaque utilisation24

4 Nettoyage et entretien24

4.1 Nettoyage.....24

4.2 Stockage.....25

4.3 Garantie.....25

1 Consignes



Ce mode d'emploi fait partie intégrante de l'appareil et doit de ce fait être disponible et à portée de main de l'utilisateur pendant la totalité de la durée de vie de l'appareil.

1.1 Utilisation prévue

Ce barbecue kamado a été conçu pour la préparation/grillade d'aliments dans un environnement extérieur. Il n'est pas conçu pour une utilisation en intérieur.

Le kamado possède d'excellentes propriétés isolantes et la température peut être réglée très précisément à l'aide du flux d'air par les ouvertures de ventilation en haut et en bas. Les températures élevées sont idéales pour saisir les steaks et hamburgers, tandis que les basses températures peuvent être utilisées pour rôtir ou fumer de grands morceaux de viande pendant une période plus longue.

Le barbecue kamado est uniquement prévu pour une utilisation domestique et n'est pas adapté à une utilisation dans un contexte commercial.

1.2 Consignes générales de sécurité

- Lire ces consignes attentivement avant toute utilisation, et les conserver dans un endroit sûr.
- Les symboles suivants sont utilisés dans le mode d'emploi ou sur le produit :



Lisez la notice d'utilisation.



Risque de blessure, de décès ou de détérioration de l'appareil en cas de non-respect des consignes de la présente notice.



Attention : Surface chaude.



Ne couvrez pas l'appareil.

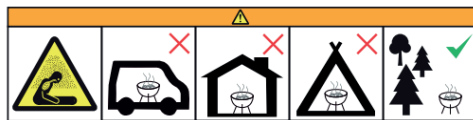


Risque d'incendie.



Danger de fumées ou vapeurs nocives – utilisez une protection respiratoire appropriée et assurez une ventilation adéquate.

1.3 Danger



RISQUE d'empoisonnement au monoxyde de carbone.

La combustion de charbon ou de copeaux de bois peut libérer du monoxyde de carbone. Le monoxyde de carbone est sans odeur et peut causer un étouffement ou la mort.

- **Une bonne ventilation est essentielle pour une utilisation sans risque de cet appareil.** Utiliser le kamado à l'extérieur, dans un espace bien ventilée.
- **Ne jamais utiliser le kamado à l'intérieur.** Ne jamais utiliser le barbecue kamado sous une toile de tente, dans une caravane, une voiture ou un bateau. Ne pas utiliser le kamado sous un auvent ou une marquise, un parasol, une tonnelle ou autre forme d'abri.
- **Ne pas laisser le kamado couvrir sous la cendre ou refroidir dans un espace fermé.** Attendre que le feu soit complètement éteint et le kamado entièrement refroidi avant de ranger le barbecue.



AVERTISSEMENT : le kamado devient très chaud pendant son utilisation.

Ne jamais déplacer le kamado pendant l'utilisation ou immédiatement après.

- **Le kamado retiendra la chaleur longtemps après son utilisation.** Faire bien attention de laisser refroidir entièrement le kamado après utilisation, avant de déplacer le barbecue.
- **Porter des gants résistants à la chaleur pendant l'utilisation du kamado.** Attention, les ouvertures de ventilation

supérieure (15) et inférieure (17), la surface de préparation (5), le déflecteur de chaleur (10) et l'extérieur du kamado (8) deviennent très chauds pendant l'utilisation.

- **Tenir les enfants et les animaux domestiques toujours éloignés du kamado.** Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil. Pendant l'utilisation du kamado, surveiller étroitement les enfants et les animaux domestiques dans les environs du kamado.



AVERTISSEMENT: Le charbon chaud peut s'enflammer pendant l'utilisation du kamado. Ne jamais laisser le kamado sans surveillance pendant son utilisation.

- **Ouvrir le couvercle avec précaution pendant l'utilisation.** L'ouverture brusque du couvercle pendant l'utilisation du kamado peut occasionner un retour de flamme ou une inflammation brusque et des blessures. Quand le kamado aura atteint une température élevée, le couvercle doit être ouvert avec précaution. Ouvrir le couvercle partiellement (5 cm) et laisser entrer de l'air sous le couvercle pendant 5 secondes, avant de l'ouvrir entièrement.
- **Ne pas utiliser d'alcool à brûler ou d'essence pour allumer ou rallumer le kamado !** Les liquides volatils peuvent exploser ou s'enflammer brusquement. Uniquement utiliser des allume-feu conformes à EN 1860-3 !
- **Le kamado est uniquement prévu pour une utilisation avec du charbon ou des copeaux de bois.**
- **Ne jamais utiliser le kamado sur des surfaces inflammables.** Les surfaces incompatibles sont entre autres, sans être exhaustif, l'herbe sèche, les copeaux de bois, les feuilles, les écorces (de décoration) ou une terrasse en bois.
- **Le kamado doit être placé à une distance minimale de 2 mètres de matériaux inflammables.** Pendant l'utilisation du kamado, garder un extincteur à portée de main.

- **Ne jamais surcharger la cuve à feu du kamado.** La surcharge peut causer des blessures ou endommager le kamado.

1.4 Responsabilité du fabricant

Le fabricant refuse toute responsabilité pour les blessures physiques ou les dommages matériels causés par :

- L'utilisation de l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Le bricolage sur une partie de l'appareil.
- L'utilisation de pièces de rechange non originales.
- Le non-respect des consignes de sécurité.

2 Description



2.1 Description du produit

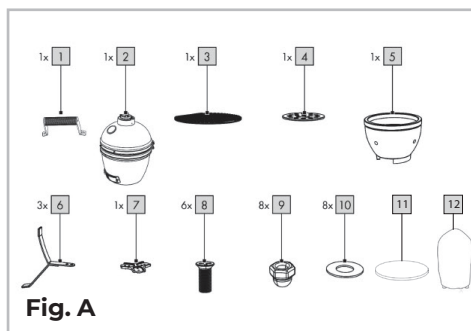


Fig. A

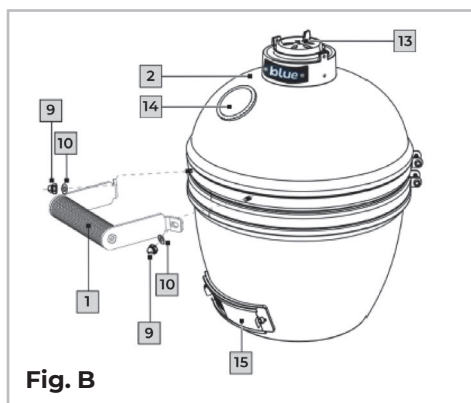


Fig. B

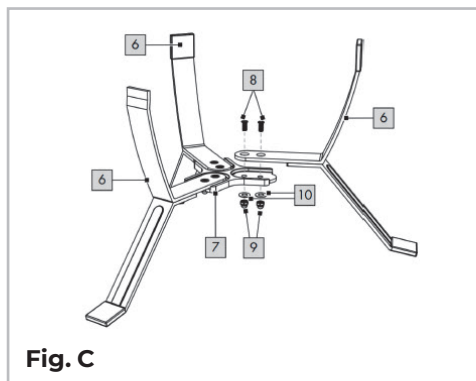


Fig. C

- 1 Poignée
- 2 Boîtier BBQ
- 3 Grille
- 4 Grille à charbon
- 5 Cuve à feu
- 6 Pieds – support
- 7 Élément central – support
- 8 Boulon
- 9 Écrou
- 10 Rondelle
- 11 Pierre à pizza
- 12 Housse de pluie
- 13 Ventilation supérieure
- 14 Thermomètre
- 15 Ventilation inférieure

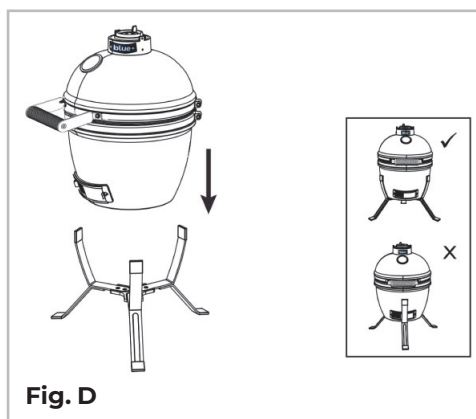


Fig. D

Modèle: AHBQ01BK/AHBQ02BE/AHBQ04OE

Diamètre grille : 26,5 cm

Diamètre pierre à pizza : 23 cm

Poids : 20 kg

3 Utilisation



Retirer toutes les matières d'emballage avant la première utilisation. Enlever toutes les étiquettes ou tous les autocollants (si présents) de l'appareil.

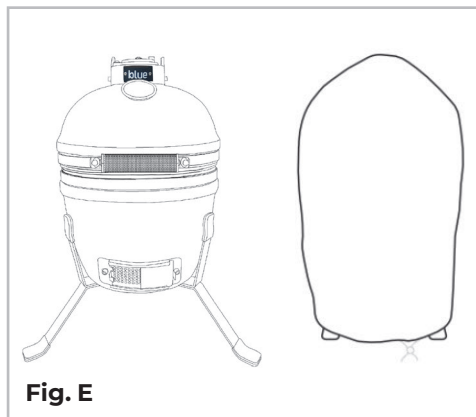


Fig. E

3.1 Montage (Fig. B, C & D)

1. Fig. B Monter la poignée (1) sur les boulons du boîtier du barbecue (2) à l'aide des écrous (9) et des rondelles (10).
2. Fig. C Monter les trois pieds (6) sur l'élément central (7) à l'aide des boulons (8), écrous (9) et rondelles (10).
3. Fig. D Faire descendre le barbecue lentement sur le support monté.

3.2 Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, le barbecue kamado doit être durci. Suivre les étapes suivantes pour préparer le kamado à sa première utilisation et apprendre à connaître le mécanisme de réglage de la température :

Conseil ! Nous conseillons de ne pas dépasser la température de 200 °C pendant

les trois premières utilisations, pour ne pas endommager la céramique.

- Poser plusieurs morceaux de charbon de bois dans le barbecue kamado.
- Ouvrir la ventilation inférieure (15) et allumer le charbon de bois avec un allume-feu conforme. Voir le paragraphe **Allumer** de ce manuel pour des instructions plus détaillées.
- Ne pas surcharger le kamado en combustible. Si la chaleur devient trop intense, le kamado peut être endommagé irréparablement.
- Surveiller la température à l'aide du thermomètre (14). La température peut être réglée à l'aide des ventilations supérieure (13) et inférieure (15).
- Régler la température à un maximum de 200 °C. Continuer de surveiller la température et ajuster la ventilation si nécessaire.
- Attendre la fin de la combustion du charbon et l'extinction du feu.
- Attendre le refroidissement complet du kamado.
- Vérifier les bandes métalliques et les fixations. Les bandes métalliques peuvent se détendre sous l'effet de la chaleur et les fixations peuvent se desserrer. Vérifier les fixations et les serrer si nécessaire.
- Votre kamado est prêt à être utilisé.

3.3 Allumer

- Veiller à poser le kamado sur une surface stable, plane, résistante à la chaleur et non inflammable, éloigné d'objets et de matériaux inflammables.
- Veiller à observer un espace libre d'au moins 2 mètres au-dessus du kamado et une distance d'au moins 2 mètres entre le kamado et des objets dans les environs.
- Pour allumer le kamado, poser du charbon et un allume-feu conforme sur la grille à charbon (4) dans la cuve à feu (5). Utiliser uniquement des allume-feu pour utilisation alimentaire. Poser plusieurs morceaux de charbon de bois sur les allume-feu.
- Vous pouvez utiliser un allume-charbon électrique au lieu des allume-feu. Dans

ce cas, suivez les instructions de l'allume-charbon électrique.

- Ne pas utiliser d'alcool à brûler ou des produits chimiques similaires pour allumer le kamado. Les surfaces intérieures du kamado sont poreuses et absorberont de tels produits chimiques. Les produits chimiques absorbés peuvent polluer les aliments préparés sur le kamado.
- Laisser le couvercle du barbecue kamado ouvert et ouvrir entièrement la ventilation inférieure (15).
- Allumer et laisser le couvercle ouvert pendant environ 10 minutes, jusqu'à la formation d'une fine couche de charbon chaud.
- Fermer le couvercle et laisser chauffer le kamado. Attendre encore 20 à 30 minutes pour stabiliser la température avant de commencer la préparation.
- Ajuster l'ouverture des ventilations supérieure (13) et inférieure (15) pour atteindre la température souhaitée.
- Augmenter la température lentement, le cas échéant. Le kamado ayant d'excellentes propriétés d'isolation, une baisse de température peut prendre beaucoup de temps si par mégarde vous avez réglé une température trop élevée.

3.4 Directives de préparation

Pour une préparation lente 'slow cooking'

- Suivre les instructions du paragraphe **Allumer** pour allumer le kamado.
- Ouvrir légèrement les ventilations supérieure et inférieure.
- Surveiller le kamado jusqu'à obtention de la température voulue.
- Voir le tableau ci-dessous **Slow cooking / fumer** pour les recommandations de préparation.

Pour ‘fumer’

- Suivre les instructions du paragraphe **Allumer** pour allumer le kamado.
- Ouvrir la ventilation inférieure et fermer la ventilation supérieure. Surveiller la température pendant quelques minutes.
- Surveiller le kamado jusqu'à obtention de la température voulue.
- Verser des copeaux de bois sur les braises chaudes ou placer des copeaux de bois trempés dans une cuve sur le charbon.
- Voir le tableau ci-dessous **Slow cooking / fumer** pour les recommandations de préparation.

Pour ‘grillade’

- Suivre les instructions du paragraphe **Allumer** pour allumer le kamado.
- Fermer à moitié la ventilation supérieure et surveiller le kamado jusqu'à obtention de la température voulue.
- Voir la tableau ci-dessous **Grillade** pour les recommandations de préparation.

Pour ‘rôtir’

- Suivre les instructions du paragraphe **Allumer** pour allumer le kamado.
- Ouvrir la ventilation supérieure et surveiller le kamado jusqu'à obtention de la température voulue.
- Voir le tableau ci-dessous **Rôtir** pour les recommandations de préparation.

Slow cooking / fumer (110°C-135°C)		Cheminée	Grille de ventilation
Hampe de bœuf	2 heures par 450 gr		
Pulled pork	2 heures par 450 gr		
Poulet entier	3 - 4 heures		
Entrecôte	3 - 5 heures		
Rôti	+9 heures		

Grillade (160°C-180°C)		Cheminée	Grille de ventilation
Poisson	5 - 20 min.		
Filet mignon	15 - 30 min.		
Poulet en morceaux	30 - 45 min.		
Poulet entier	1 - 1,5 heures		
Jarret d'agneau	3 - 4 heures		
Dinde	2 - 4 heures		
Jambon	2 - 5 heures		

Rôtir (260°C-370°C)		Cheminée	Grille de ventilation
Steak	5 - 8 min.		
Côte de porc	6 - 10 min.		
Hamburgers	6 - 10 min.		
Saucisses	6 - 10 min.		



Fermé



Ouvvert

3.5 Après chaque utilisation



Ne pas utiliser d'eau pour éteindre le kamado, sauf en cas d'urgence.

L'extinction avec de l'eau causera un choc thermique pour le kamado et peut l'endommager irréparablement, par exemple en fissurant les parties céramiques.

- Pour éteindre le kamado : ne plus ajouter de combustible et fermer le couvercle et les ventilations supérieure (13) et inférieure (15).
- Laisser le feu s'éteindre naturellement.

4 Nettoyage et entretien



4.1 Nettoyage

Ne pas utiliser d'eau ou d'autres produits de nettoyage à l'intérieur du kamado.

Les surfaces intérieures du kamado sont poreuses et absorberont les liquides. Les liquides absorbés peuvent endommager le kamado irréparablement, par exemple en fissurant les parties céramiques. Les produits chimiques absorbés peuvent polluer les aliments préparés sur le kamado.

- **L'intérieur du kamado ne nécessite pas de nettoyage approfondi.** Chauffer le kamado à 250 °C pendant 30 minutes pour éliminer les restes d'aliments et autres pollutions.
- Utiliser une brosse métallique pour nettoyer la grille (3).

 Attendre le refroidissement total du kamado avant de nettoyer les autres parties.

- La suie excessive et les restes de charbon de bois à l'intérieur du kamado peuvent être enlevés avec une brosse métallique, avant une nouvelle utilisation du barbecue.
- Enlever le combustible et d'autres polluants de la cuve à feu (7) avant une prochaine utilisation du barbecue.
- La grille à charbon (4) peut être nettoyée avec un produit de nettoyage non-agressif.
- Utiliser un chiffon humide avec un produit nettoyant doux pour nettoyer l'extérieur du barbecue kamado (8).

4.2 Stockage

Pour une protection optimale contre les aléas du temps, nous recommandons le stockage du kamado dans un garage ou abri de jardin. Utiliser la housse de pluie (12) si le kamado reste à l'extérieur.

-  **Enlever la housse de pluie avant utilisation.** Pendant l'utilisation, le kamado ne doit être couvert avec la housse de pluie ou tout autre objet. Après utilisation, le kamado doit être parfaitement refroidi avant d'utiliser la housse de pluie ou tout autre objet.

Entretien régulier

Le barbecue kamado est conçu pour un entretien minimal. Cependant, les bandes

métalliques et les fixations peuvent de détendre ou se desserrer avec le temps suite à la différence entre les températures élevées et basses. Vérifier les bandes métalliques et les fixations avant toute utilisation et les resserrer si nécessaire.

4.3 Garantie

Les produits de BLUE sont développés selon les normes de qualité les plus élevées et sont garantis contre les défauts, tant en termes de matériau qu'en termes de finition, pendant la période légale commençant à la date de l'achat original. Si le produit présente une panne ou un défaut causé par un matériau défectueux et/ou une finition défectueuse pendant cette période, vous devez immédiatement contacter le vendeur.

Les circonstances suivantes sont exclues de la garantie :

- La (tentative de) réparation ou modification de l'appareil par un centre de réparation non reconnu ;
- L'usure normale ;
- Un abus ou un usage ou entretien incorrects de l'appareil ;
- L'utilisation de pièces de rechange non d'origine.

Ceci est la seule garantie explicite ou implicite donnée par l'organisation. Aucune autre garantie explicite ou implicite, plus étendue que cette garantie, ne s'applique, y compris les garanties implicites concernant la commercialisation et l'utilisation pour un objectif précis. En aucun cas le vendeur ou le fournisseur ne seront responsables de dommages incidentels ou indirects. Les solutions des revendeurs se limitent à la réparation ou le remplacement des unités ou pièces non conformes.

Le produit et son mode d'emploi peuvent être modifiés. Les spécifications peuvent être modifiées sans avertissement préalable.

Inhalt

1	Anleitung.....	28
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	28
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	28
1.3	Gefahr	28
1.4	Haftung des Herstellers.....	29
2	Beschreibung.....	29
2.1	Produktbeschreibung	29
3	Gebrauch	30
3.1	Montage (Abb. B, C und D)	31
3.2	Vor der ersten Inbetriebnahme	31
3.3	Anzünden.....	31
3.4	Richtlinien für die Zubereitung.....	32
	Zum „langsamen Garen“ [Slow cooking]	32
	Zum „Räuchern“	32
	Zum „Grillen“	32
	Zum „Rösten“	32
3.5	Nach jedem Gebrauch.....	33
4	Reinigung und Wartung	33
4.1	Reinigung	33
4.2	Aufbewahrung	33
4.3	Garantie	33

1 Anleitung



Diese Betriebsanleitung ist Bestandteil des Geräts und muss daher während der gesamten Lebensdauer des Geräts vollständig und in Reichweite des Benutzers aufbewahrt werden.

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Kamado-Grill ist für die Zubereitung/ das Grillen von Speisen im Freien konzipiert. Er ist ausdrücklich nicht für die Verwendung in Innenräumen vorgesehen.

Der Kamado verfügt über ausgezeichnete wärmeisolierende Eigenschaften, und die Temperatur kann durch Regulierung des Luftstroms durch die oberen und unteren Lüftungsöffnungen genau eingestellt werden. Hohe Temperaturen sind ideal zum schnellen Anbraten von Steaks und Burgern, während sich niedrige Temperaturen zum Braten oder Räuchern von großen Fleischstücken über einen längeren Zeitraum eignen.

Der Kamado-Grill ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf.
- Die folgenden Symbole werden in der Bedienungsanleitung oder auf dem Produkt verwendet:



Lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Bei Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch können Verletzungen, Tod oder Beschädigung des Geräts die Folge sein.



Achtung: heiße Oberfläche.



Das Gerät nicht abdecken.



Brandgefahr.



Gefahr durch schädliche Dämpfe oder Rauch – verwenden Sie geeigneten Atemschutz und sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

1.3 Gefahr



RISIKO einer

Kohlenmonoxidvergiftung. Bei der Verbrennung von Holzkohle oder Holzspänen kann Kohlenmonoxid freigesetzt werden. Kohlenmonoxid hat keinen wahrnehmbaren Geruch und kann zum Ersticken und Tod führen.

- **Eine gute Belüftung ist für den sicheren Gebrauch dieses Geräts unerlässlich.** Verwenden Sie den Kamado nur im Freien, in einem gut belüfteten Bereich.
- **Verwenden Sie den Kamado niemals in Innenräumen.** Verwenden Sie den Kamado-Grill niemals in einem Zelt, Wohnwagen, Auto oder Boot. Benutzen Sie den Kamado nicht unter Markisen/Vordächern, Sonnenschirmen, Pavillons oder anderen Formen von Überdachungen.
- **Lassen Sie den Kamado nicht in einem geschlossenen Raum (nach)schwelen oder abkühlen.** Warten Sie, bis das Feuer vollständig erloschen und der Kamado vollständig abgekühlt ist, bevor Sie den Grill aufbewahren.



WARNHINWEIS: Der Kamado wird während des Gebrauchs extrem heiß.

Bewegen Sie den Kamado niemals während des Gebrauchs oder unmittelbar danach.

- **Der Kamado speichert die Hitze noch lange Zeit nach dem Gebrauch.** Vergewissern Sie sich, dass der Kamado nach dem Gebrauch vollständig

abgekühlt ist, bevor Sie den Grill bewegen.

- **Tragen Sie bei der Benutzung des Kamados hitzebeständige Handschuhe.**

Achten Sie darauf, dass die oberen (15) und unteren (17) Lüftungsöffnungen, die Zubereitungsfläche (5), der Wärmeableiter (10) und die Außenseite des Kamados (8) während des Gebrauchs heiß werden.

- **Halten Sie Kinder und Haustiere jederzeit von dem Kamado fern.**

Erlauben Sie Kindern nicht, dieses Gerät zu benutzen. Wenn der Kamado in Betrieb ist, sind Kinder und Haustiere in dem Bereich, in dem der Kamado verwendet wird, genau zu beaufsichtigen.



WARNHINWEIS: Heiße Holzkohle kann bei der Verwendung des Kamados Flammen schlagen.

Lassen Sie den Kamado niemals unbeaufsichtigt, wenn dieser in Betrieb ist.

- **Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel während des Betriebs öffnen.**

Ein plötzliches Öffnen des Deckels während des Betriebs kann einen Luftzug oder eine Rauchgasexplosion verursachen, was zu Verletzungen führen kann. Wenn der Kamado eine hohe Temperatur erreicht hat, sollte der Deckel zunächst nur leicht geöffnet werden. Öffnen Sie den Deckel teilweise (ca. 5 cm) und lassen Sie 5 Sekunden lang allmählich Luft unter den Deckel strömen, bevor Sie den Deckel vollständig öffnen.

- **Verwenden Sie keinen Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Nachzünden des Kamados.** Flüchtige Flüssigkeiten können plötzlich explodieren oder sich entzünden. Verwenden Sie nur Anzündmaterial, das der Norm EN1860-3 entspricht.
- **Der Kamado ist nur für die Verwendung mit Holzkohle oder Holzspäne vorgesehen.**

- **Verwenden Sie den Kamado niemals auf brennbaren Oberflächen.**

Ungeeignete Oberflächen sind unter

anderem trockenes Gras, Holzspäne, Blätter, dekorative Rinde oder eine Holzterrasse.

- **Achten Sie darauf, dass der Kamado einen Mindestabstand von 2 Metern zu brennbaren Materialien hält.**

Halten Sie einen Feuerlöscher bereit, wenn Sie den Kamado benutzen.

- **Füllen Sie die Feuerschale des Kamados niemals zu voll.** Eine Überfüllung kann zu Verletzungen führen oder den Kamado beschädigen.

1.4 Haftung des Herstellers

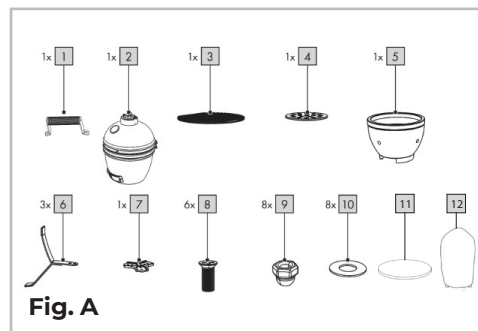
Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Personen- oder Sachschäden ab, die sich aus den folgenden Situationen ergeben:

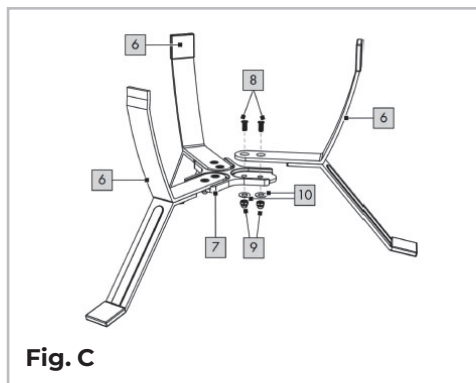
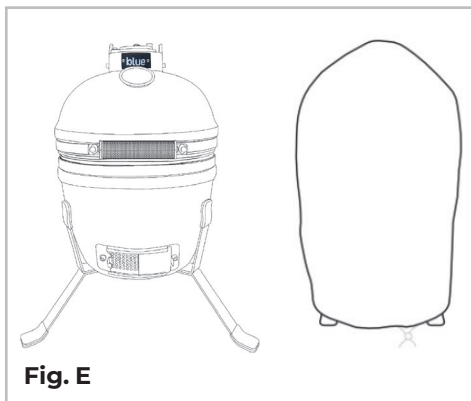
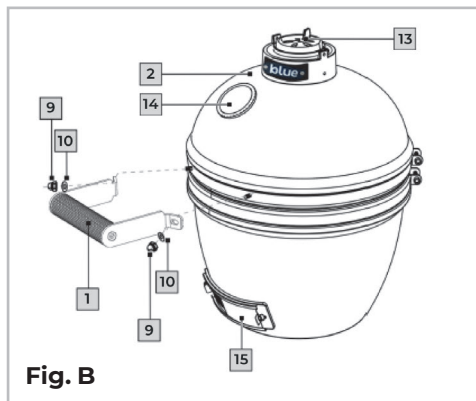
- Verwendung des Geräts für andere als die vorgesehenen Anwendungen.
- Manipulationen an einem Teil des Geräts.
- Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen.
- Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise.

2 Beschreibung

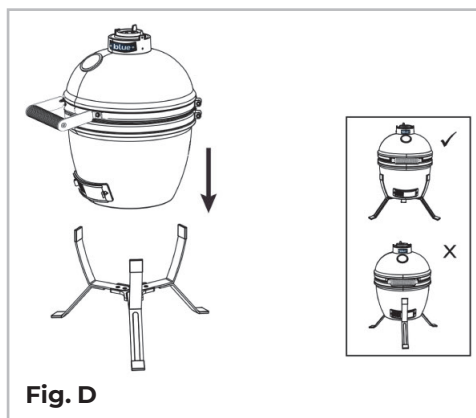


2.1 Produktbeschreibung





- 1 Handgriff**
- 2 Grillgehäuse**
- 3 Grillrost**
- 4 Holzkohlerost**
- 5 Feuerschale**
- 6 Haltebügel – Standard**
- 7 Mittelstück – Standard**
- 8 Bolzen**
- 9 Mutter**
- 10 Unterlegscheibe**
- 11 Pizzastein**
- 12 Regenschutz**
- 13 Obere Lüftungsöffnung**
- 14 Thermometer**
- 15 Untere Lüftungsöffnung**



Modell: AHBQ01BK/AHBQ02BE/AHBQ04OE
 Durchmesser Grill: 26,5 cm
 Durchmesser Pizzastein 23 cm
 Gewicht: 20 kg

3 Gebrauch



Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten (falls vorhanden) von dem Gerät.

3.1 Montage (Abb. B, C und D)

1. Abb. B Befestigen Sie den Handgriff (1) mit den Muttern (9) und Unterlegscheiben (10) an den Bolzen des Grillgehäuses (2).
2. Abb. C Montieren Sie die drei Haltebügel (6) mit den Bolzen (8), Muttern (9) und Unterlegscheiben (10) am Mittelstück (7).
3. Abb. D Senken Sie den Grill langsam auf den montierten Ständer ab.

3.2 Vor der ersten Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme muss der Kamado-Grill erst aushärten. Führen Sie die folgenden Schritte aus, um Ihren Kamado für den ersten Gebrauch vorzubereiten und sich mit dem Temperaturregelungsmechanismus vertraut zu machen:

Empfehlung! Wir empfehlen, die Temperatur in den ersten drei Einsätzen nicht über 200 °C steigen zu lassen, um Schäden an der Keramik zu vermeiden.

- Legen Sie ein paar Stücke Holzkohle in den Kamado-Grill.
- Öffnen Sie die untere Lüftungsöffnung (15) und zünden Sie die Holzkohle mit einem geeigneten Anzündmaterial an. Ausführliche Anweisungen finden Sie im Abschnitt **Anzünden** in dieser Anleitung.
- Heizen Sie den Kamado nicht zu stark auf. Eine zu starke Hitze kann den Kamado irreparabel beschädigen.
- Überwachen Sie die Temperatur mit dem Thermometer (14). Die Temperatur kann durch Verstellen der oberen (13) und unteren (15) Lüftungsöffnungen geregelt werden.
- Stellen Sie die Temperatur auf maximal 200 °C ein. Behalten Sie die Temperatur im Auge und verstellen Sie die Lüftungsöffnungen bei Bedarf.
- Warten Sie, bis die Holzkohle verbrannt und das Feuer erloschen ist.
- Warten Sie, bis der Kamado abgekühlt ist.
- Überprüfen Sie die Metallbänder und Befestigungsmittel. Die Metallbänder können sich durch die Hitze ausdehnen und die Befestigungsmittel können sich gelockert haben. Prüfen Sie die Befestigungsmittel und ziehen Sie sie gegebenenfalls fest.
- Ihr Kamado ist nun einsatzbereit.

3.3 Anzünden

- Vergewissern Sie sich, dass der Kamado auf einer stabilen, flachen, hitzebeständigen und nicht brennbaren Unterlage steht, fern von brennbaren Gegenständen und Materialien.
- Achten Sie darauf, dass der Kamado oben einen freien Raum von mindestens 2 Metern und einen freien Abstand von mindestens 2 Metern zu Gegenständen in der Umgebung hat.
- Um den Kamado anzuzünden, legen Sie Holzkohle und geeignetes Anzündmaterial auf den Holzkohlerost (4) in der Feuerschale (5). Verwenden Sie nur Anzündmaterial, das für Lebensmittel geeignet ist. Legen Sie ein paar Holzkohlestücke auf das Anzündmaterial.
- Anstelle von Anzündmaterial kann auch ein elektrischer Holzkohleanzünder verwendet werden. Befolgen Sie dabei die mit dem elektrischen Anzünder gelieferten Anweisungen.
- Verwenden Sie zum Anzünden keinen Spiritus, kein Benzin oder ähnliche Chemikalien. Die Oberflächen auf der Innenseite des Kamados sind porös und nehmen solche Chemikalien auf. Aufgenommene Chemikalien können die auf dem Kamado zubereiteten Speisen verunreinigen.
- Lassen Sie den Deckel des Kamado-Grills offen und öffnen Sie die untere Lüftungsöffnung (15) vollständig.
- Zünden Sie ihn an und lassen Sie den Deckel etwa 10 Minuten lang offen, damit sich eine dünne Schicht heißer Holzkohle bilden kann.
- Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Kamado aufheizen. Warten Sie weitere 20 bis 30 Minuten, bis sich die Temperatur stabilisiert hat, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.
- Stellen Sie die oberen (13) und unteren (15) Lüftungsöffnungen ein, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.
- Gehen Sie beim Erhöhen der Temperatur langsam vor. Da der Kamado über hervorragende wärmeisolierende Eigenschaften verfügt, kann es lange

dauern, die Temperatur wieder zu reduzieren, wenn Sie die Temperatur versehentlich höher eingestellt haben als beabsichtigt.

3.4 Richtlinien für die Zubereitung

Zum „langsamen Garen“ [Slow cooking]

- Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt **Anzünden** um den Kamado anzuzünden.
- Öffnen Sie die oberen und unteren Lüftungsöffnungen leicht.
- Beobachten Sie den Kamado, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Siehe die Tabelle **Langsames Garen / Räuchern** unten für Empfehlungen für die Zubereitung.

Zum „Räuchern“

- Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt **Anzünden** um den Kamado anzuzünden.
- Lassen Sie die untere Lüftungsöffnung leicht geöffnet und schließen Sie die obere Lüftungsöffnung. Beobachten Sie die Temperatur mehrere Minuten lang.
- Beobachten Sie den Kamado, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Streuen Sie Holzspäne über die heiße Holzkohle, oder legen Sie eingeweichte Holzspäne in eine Räucherbox auf die Holzkohle.
- Siehe die Tabelle **Langsames Garen / Räuchern** unten für Empfehlungen für die Zubereitung.

Zum „Grillen“

- Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt **Anzünden**, um den Kamado anzuzünden.
- Schließen Sie die obere Lüftungsöffnung zur Hälfte und beobachten Sie den Kamado, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Die Zubereitungsempfehlungen finden Sie in der Tabelle **Grillen** unten.

Zum „Rösten“

- Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt **Anzünden**, um den Kamado anzuzünden.
- Öffnen Sie die obere Lüftungsöffnung und beobachten Sie den Kamado, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Die Zubereitungsempfehlungen finden Sie in der nachstehenden Tabellen **Rösten**.

Langsames Garen / Räuchern (110°C-135°C)		Rauchfang	Belüftungsgitter
Rinderbruststück	2 Stunden pro 450 g	 Pro-gramm: 1	
Pulled Pork	2 Stunden pro 450 g		
Ganzes Huhn	3 - 4 Stunden		
Rippenstück	3 - 5 Stunden		
Braten	9+ Stunden		

Grillen (160°C-180°C)		Rauchfang	Belüftungsgitter
Fisch	5 - 20 min.	 Pro-gramm: 2	
Schweinefilet	15 - 30 min.		
Hähnchenstücke	30 - 45 min.		
Ganzes Huhn	1 - 1,5 Stunden		
Lamm-schenkel	3 - 4 Stunden		
Truthahn	2 - 4 Stunden		
Schinken	2 - 5 Stunden		

Rösten (260°C-370°C)		Rauchfang	Belüftungsgitter
Steak	5 - 8 min	 Pro-gramm: 3	
Koteletts	6 - 10 min		
Hamburger	6 - 10 min		
Würste	6 - 10 min		



Geschlossen



Offen

3.5 Nach jedem Gebrauch

⚠ Verwenden Sie kein Wasser, um den Kamado zu löschen, es sei denn, es handelt sich um einen Notfall. Das Löschen mit Wasser verursacht einen thermischen Schock im Kamado und kann zu irreparablen Schäden führen, wie z. B. Rissbildung in den Keramikteilen.

- Um den Kamado zu löschen, fügen Sie keinen Brennstoff mehr hinzu, schließen Sie den Deckel und die obere (13) und untere (15) Lüftungsöffnung.
- Lassen Sie das Feuer von selbst erlöschen.

4 Reinigung und Wartung



4.1 Reinigung

Verwenden Sie kein Wasser oder andere Reinigungsmittel auf der Innenseite des Kamados. Die Oberflächen auf der Innenseite sind porös und absorbieren die Flüssigkeiten. Absorbierte Flüssigkeiten können zu irreparablen Schäden führen, z. B. zu Rissenbildung in den Keramikteilen. Aufgenommene Chemikalien können die auf dem Kamado zubereiteten Speisen verunreinigen.

- **Das Innere des Kamados muss nicht aufwendig gereinigt werden.** Erhitzen Sie den Kamado 30 Minuten lang auf etwa 250 °C, um Speisereste und andere Verunreinigungen wegzubrennen.
- Verwenden Sie eine Drahtbürste, um den Grill (3) zu reinigen.

⚠ Warten Sie, bis der Kamado vollständig abgekühlt ist, bevor Sie den Rest reinigen.

- Übermäßige Ruß- und Holzkohlerückstände auf der Innenseite des Kamados können mit einer Drahtbürste entfernt werden, bevor der Grill das nächste Mal benutzt wird.
- Entfernen Sie verbrauchten Brennstoff und andere Verunreinigungen aus

der Feuerschale (7), bevor der Grill das nächste Mal benutzt wird.

- Der Holzkohlerost (4) kann mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel gereinigt werden.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel, um die Außenseite des Kamado-Grills (8) zu reinigen.

4.2 Aufbewahrung

Für einen optimalen Wetterschutz wird empfohlen, den Kamado in einer Garage oder einem Schuppen aufzubewahren. Verwenden Sie den Regenschutz (12), wenn Sie den Kamado im Freien aufbewahren.

⚠ Nehmen Sie den Regenschutz vor der Benutzung ab. Der Kamado sollte während des Gebrauchs nicht mit dem Regenschutz oder einem anderen Gegenstand abgedeckt werden. Nach dem Gebrauch muss der Kamado vollständig abgekühlt sein, bevor der Regenschutz oder eine andere Abdeckung verwendet werden kann.

Regelmäßige Wartung

Der Kamado-Grill ist für minimale Wartung ausgelegt. Dennoch können sich die Metallbänder und Verschlüsse im Laufe der Zeit aufgrund der Schwankungen zwischen heißen und kalten Temperaturen lockern. Prüfen Sie die Metallbänder und Verschlüsse vor der Benutzung und ziehen Sie sie gegebenenfalls nach.

4.3 Garantie

Produkte von BLUE werden nach höchsten Qualitätsstandards entwickelt und sind für den gesetzlich vorgeschriebenen Zeitraum ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs garantiert frei von Material- und Verarbeitungsfehlern. Wenn das Produkt innerhalb dieses Zeitraums aufgrund von Material- und/oder Verarbeitungsfehlern Mängel aufweist, dann ist unverzüglich Kontakt mit dem Verkäufer aufzunehmen.

Die folgenden Umstände sind von der Garantie ausgeschlossen:

- Reparaturen und/oder Änderungen an dem Gerät, die von einem nicht autorisierten Servicezentrum vorgenommen oder versucht wurden;
- Normale Abnutzung und Verschleiß;
- Das Gerät wurde missbraucht, unsachgemäß verwendet oder nicht ordnungsgemäß gewartet;
- Es wurden nicht originale Ersatzteile verwendet.

Dies ist die einzige Garantie, die das Unternehmen stillschweigend oder ausdrücklich anbietet. Neben dieser Garantie gibt es keine weiteren stillschweigenden oder ausdrücklichen Garantien, einschließlich der stillschweigenden Garantien der Marktgängigkeit und der Eignung für einen bestimmten Zweck. Der Verkäufer oder Lieferant haftet in keinem Fall für beiläufig entstandene Schäden oder Folgeschäden. Die Abhilfemittel des Händlers beschränken sich auf die Reparatur oder den Ersatz von nicht konformen Geräten oder Teilen.

Änderungen des Produkts und der Bedienungsanleitung sind vorbehalten. Technische Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Produced by: PTH Global B.V., Lingenstraat 6, 8028 PM Zwolle, NL
For: Albert Heijn, Provincialeweg 11, 1506 MA Zaandam, NL

blue

2510-16