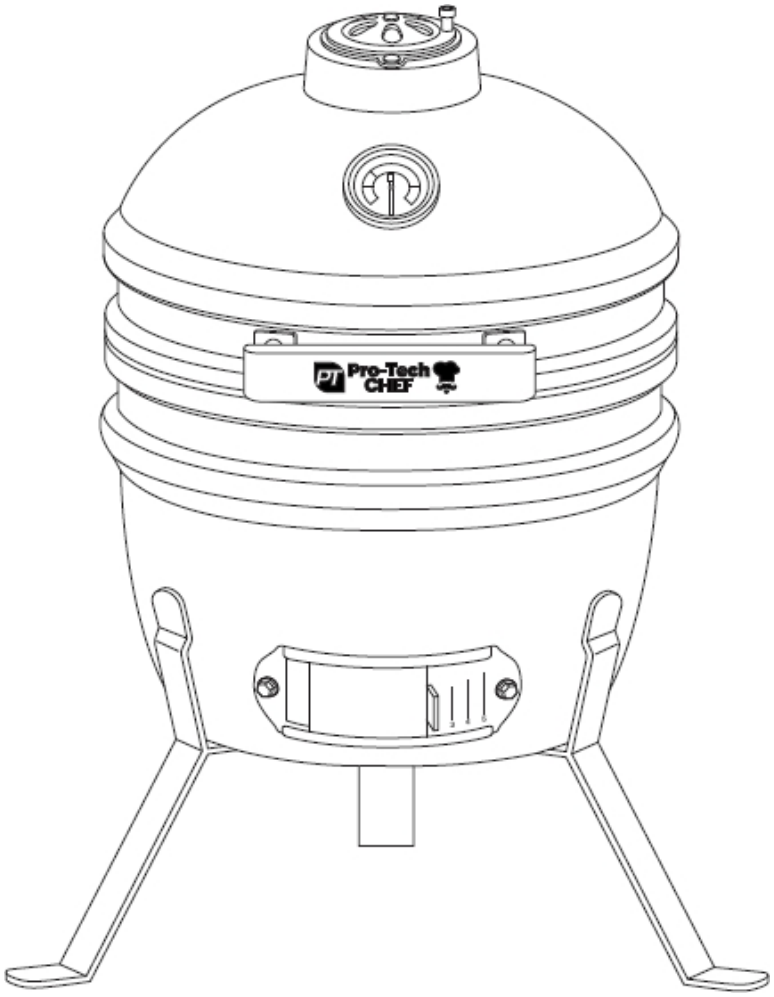
Pro-Tech CHEF

Garten Keramik Grill Kamado 13"



Anweisungen für den Gebrauch

WICHTIG - Entfernen Sie vor dem Gebrauch sorgfältig alle Verpackungen, beachten Sie jedoch die Sicherheitshinweise. Diese Anweisungen sind dem Produkt beigefügt.

Beachten Sie alle Sicherheitshinweise in dieser .

Lesen Sie diese Anleitung vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen

auf. Diese Anleitung sollte zusammen mit dem Produkt aufbewahrt werden.

Dieses Produkt ist nur für den Heimgebrauch bestimmt und sollte nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden.

Hinweise zur Pflege und zum sicheren Gebrauch

ÜBER IHR CAMADO

Kamado-Grills sind äußerst vielseitig. Sie können nicht nur zum Grillen oder Räuchern verwendet werden, sondern auch zum mühelosen Backen von Pizza, Brot, Kuchen und Keksen. Dank ihrer ausgezeichneten Wärmespeichereigenschaften können hohe Temperaturen erreicht und aufrechterhalten werden, indem der Luftstrom durch die oberen und unteren Öffnungen präzise gesteuert wird. Hohe Temperaturen sind ideal für das schnelle Braten von Burgern und Würstchen, während bei niedrigen Temperaturen größere Fleischstücke länger gegart werden können. Versuchen Sie, einige Holzspäne zu Ihrer Holzkohle hinzuzufügen oder Holzspäne mit verschiedenen Aromen zu kombinieren, um Ihr Fleisch noch schmackhafter zu machen.

WARNUNGEN - VORSICHT!

• Dieses Produkt ist NUR für den AUSSENGEBRAUCH bestimmt. NICHT verwenden.

• Halten Sie Kinder und Haustiere IMMER in sicherer Entfernung vom Grill, wenn Sie ihn benutzen.

• Lassen Sie ein brennendes Feuer NIEMALS unbeaufsichtigt.

• GEFAHR EINER KOHLENMONOXID-VERGIFTUNG - Dieses Produkt NIEMALS anzünden, schwelen lassen in geschlossenen Räumen abkühlen lassen.

• Verwenden Sie dieses Produkt NICHT in einem Zelt, Wohnwagen, Auto, Keller, Dachboden oder Boot.

• NICHT unter Markisen, Sonnenschirmen oder Pavillons verwenden.

• FEUERGEFAHR - Während des Gebrauchs kann herausfallen.

• WARNUNG - Verwenden Sie zum Anzünden KEIN Benzin, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien.

• Es wird dringend empfohlen, für Ihren Kamado-Grill Stückholzkohle zu verwenden. Sie brennt länger und produziert weniger Asche, die den Luftstrom behindern kann.

• WICHTIG: Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, den Deckel nur leicht anzuheben, damit die Luft langsam und sicher eindringen kann und somit ein Rückfluss von Luft oder ein Flammenrückschlag, der zu Verletzungen führen kann, verhindert wird.

• Benutzen Sie den Kamado NICHT auf Terrassen oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Blättern oder dekorativer Rinde.

• Achten Sie darauf, dass der Kamado mindestens 2 Meter von brennbaren Gegenständen entfernt aufgestellt wird.

• WARNUNG: Dieses Produkt wird sehr heiß, bewegen Sie es während des NICHT.

• Verwenden Sie IMMER hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie heiße Keramik oder Kochflächen anfassen.

• Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn transportieren oder lagern.

• Überprüfen Sie den Grill vor dem Gebrauch immer auf Beschädigungen und ersetzen Sie das beschädigte Teil, falls erforderlich.

WARNUNG

• Um das Gerät zu löschen, stellen Sie das Nachfüllen von Brennstoff ein und schließen Sie alle Öffnungen und den Deckel, damit das Feuer auf natürliche Weise abklingen kann.

• Verwenden Sie KEIN Wasser zum Löschen von Holzkohle, da dies die Keramik beschädigen könnte.

WARTUNG

• Ziehen Sie die Bänder nach und ölen Sie das Scharnier 2 Mal pro Jahr, bei auch öfter.

INFORMATIONEN ZU ZÜNDUNG, VERWENDUNG UND PFLEGE

• , dass der Kamado-Grill auf einer festen, flachen, hitzebeständigen Oberfläche aus nicht brennbaren Gegenständen steht.

• , dass der Kamado-Grill einen Mindestabstand von 2 Metern über Ihnen und Mindestabstand von 2 Metern zu anderen umliegenden Gegenständen hat.

• Um ein Feuer zu entfachen, rollen Sie Zeitungspapier mit einigen Würfeln festen Anzünders auf eine Holzkohleplatte im Boden des Grills. Legen Sie dann 1 oder 2 Handvoll Holzkohle auf das Zeitungspapier.

• Verwenden Sie KEIN Benzin, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder Wiederanzünden.

• Öffnen Sie die untere Öffnung und zünden Sie die Zeitung mit einem langen Feuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern an. Nach dem Anzünden lassen Sie die untere Öffnung und den Deckel etwa 10 Minuten lang offen, damit ein kleines Bett aus heißer Glut entsteht.

• Es wird empfohlen, die Glut nicht nachzuschütten oder zu drehen, wenn sie ist. Dadurch brennt die Holzkohle gleichmäßiger und effizienter.

• Tragen Sie nach dem Anzünden NUR hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie heiße Keramik oder Kochflächen anfassen.

• Nachfolgend finden Sie Kochanleitungen je nach Temperatur und Dauer.

KRAFTSTOFF NACHFÜLLEN

• Bei geschlossenen Lüftungsöffnungen bleibt das Kamado mehrere Stunden lang auf hoher Temperatur. Wenn Sie eine längere Garzeit benötigen (z. B. beim Braten eines größeren Fleischstücks oder beim langsamen Räuchern), müssen Sie eventuell mehr Holzkohle nachlegen. Fügen Sie einfach mehr Holzkohle hinzu und machen Sie weiter.

Langsames Backen/Räuchern (110°C-135°C) **Oberer Abzug** **Unterer Abzug**

Rindfleisch	**2 Std. pro lb.**
Schweinefleisch	**2 Std. pro lb.**
Ganzes Huhn	**3 - 4 Std.**
Rippen	**3 - 5 Std.**
Langsam rauchen	**+9 Std.**



Grillen/braten (160°C-180°C) **Oberer Abzug** **Unterer Abzug**

Fisch	**15 - 20 Min.**
Schweinslende	**15 - 30 Min.**
Hühnerteile	**30 - 45 Minuten**
Ganzes Huhn	**1 - 1,5 Std.**
Lammkeule	**3 - 4 Std.**
Moriak	**2 - 4 Std.**
Schinken	**2 - 5 Std.**



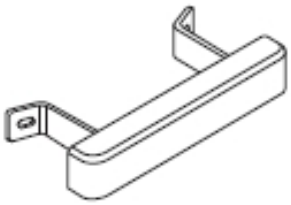
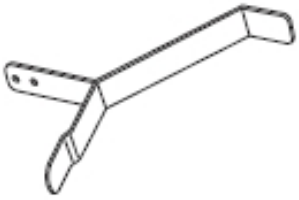
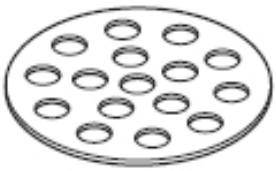
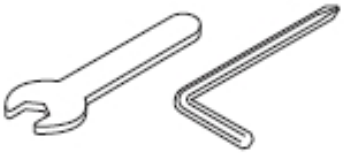
Backen (260 °C - 370 °C) **Obere Entlüftung** **Untere Entlüftung**

Steak	**5 - 8 Min.**
Schweinekoteletts	**6 - 10 Min.**
Burger	**6 - 10 Min.**
Würstchen	**6 - 10 Min.**

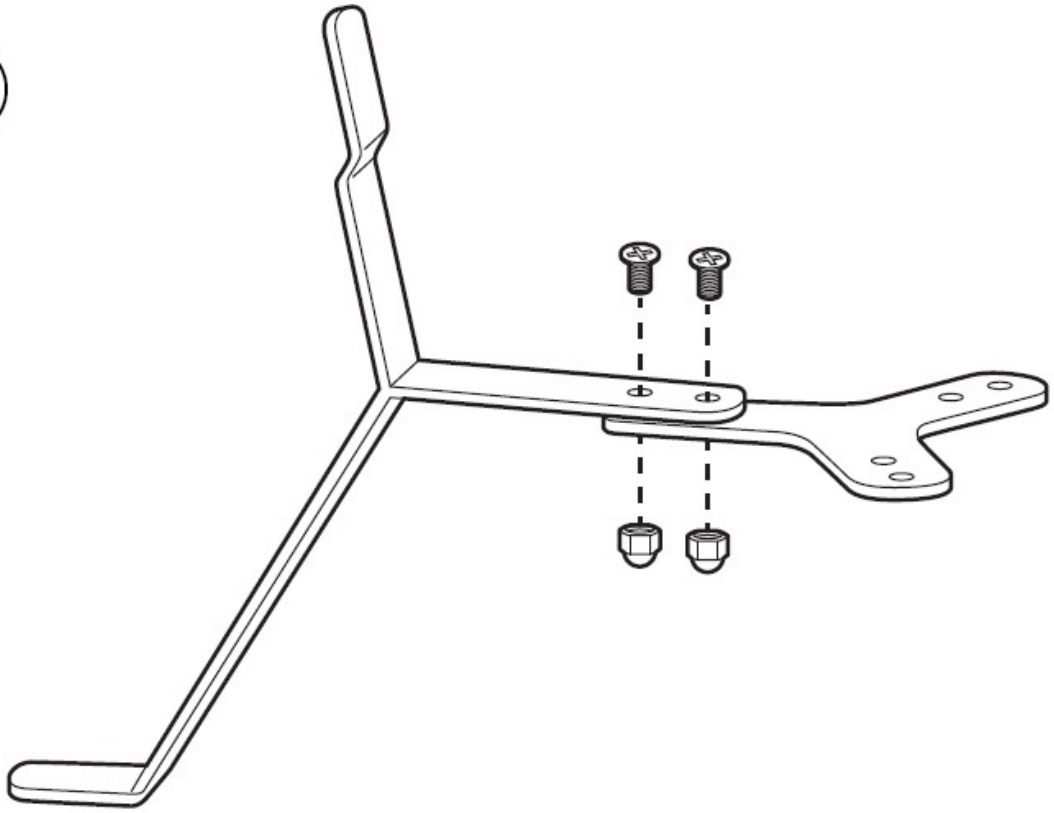


Geöffnet **Geschlossen**

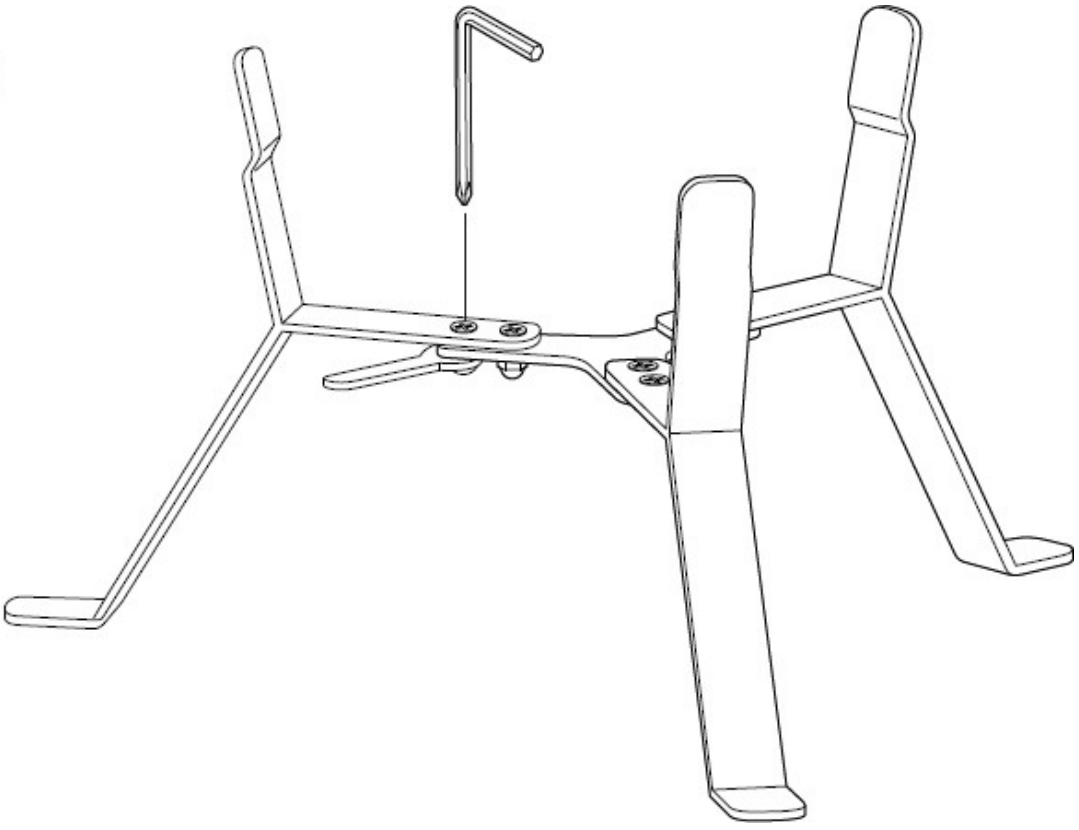
Liste der Teile

		
		x1
		
x1		x1
		
x1	x1	x3
		
x1	x1	x1
		
x6	x6	x1

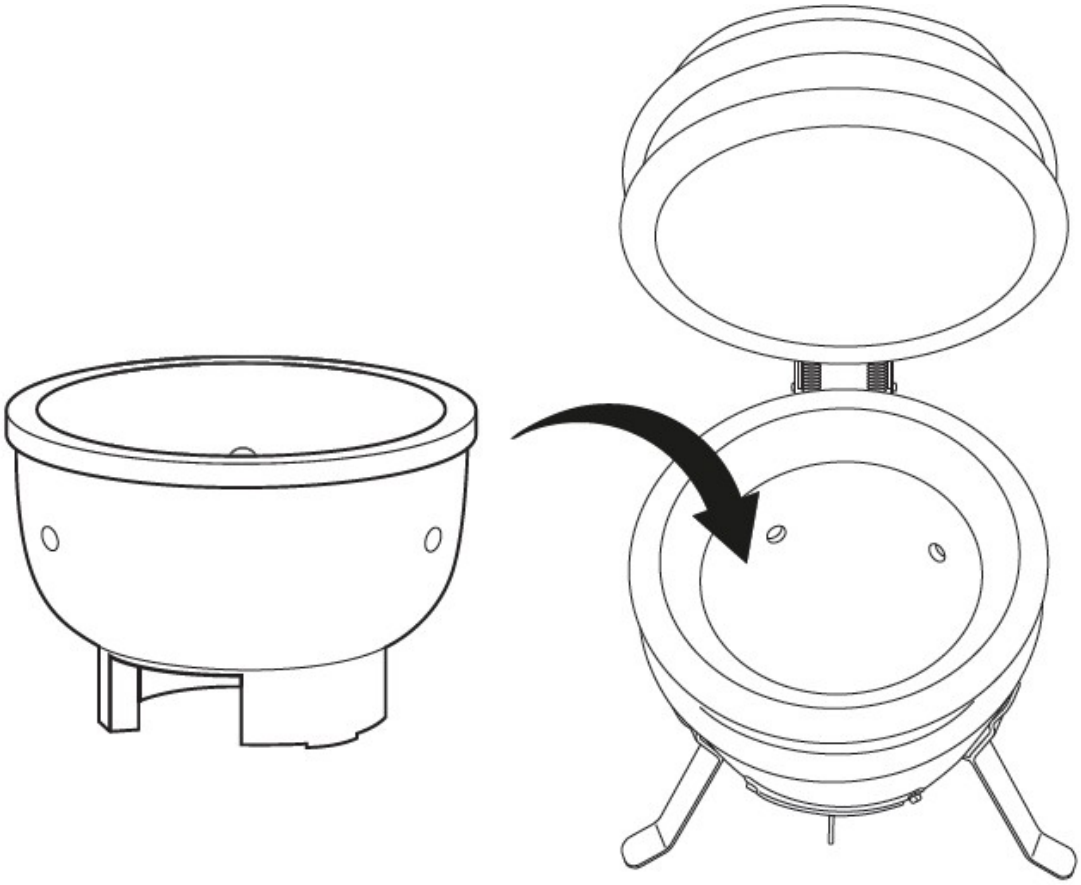
1



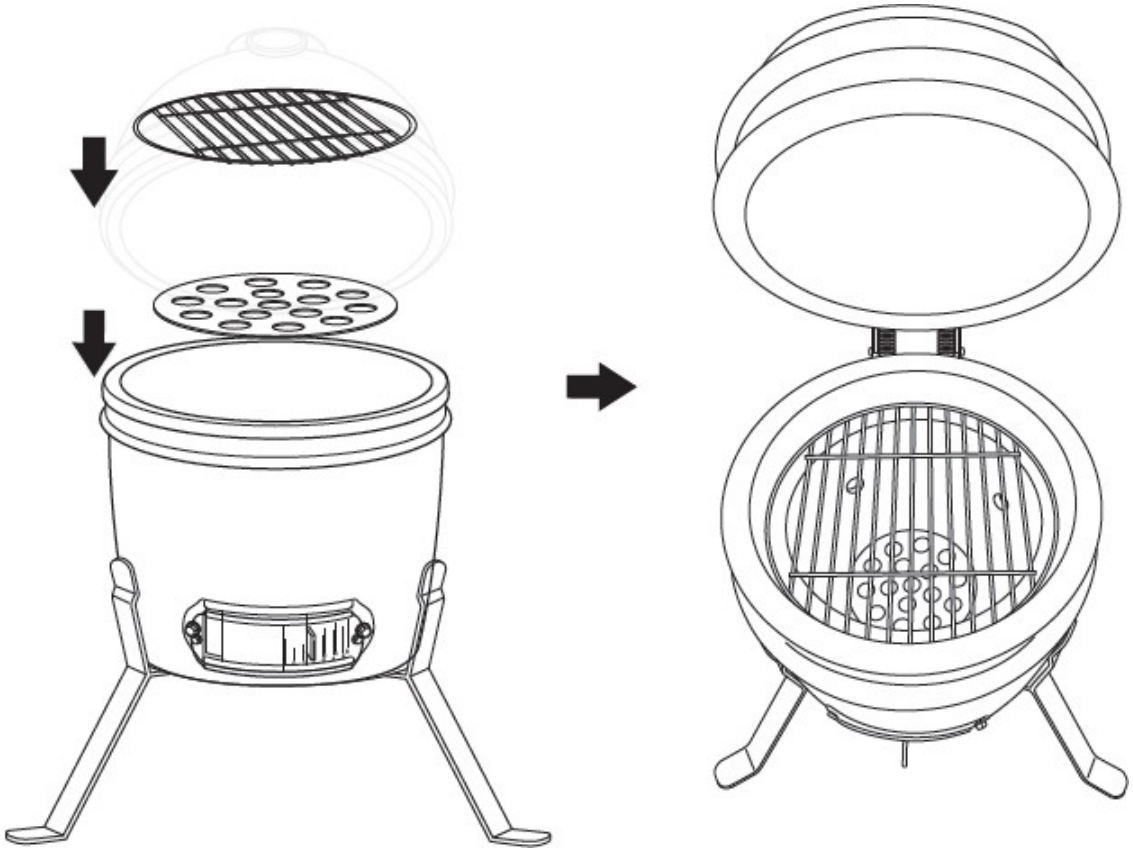
2



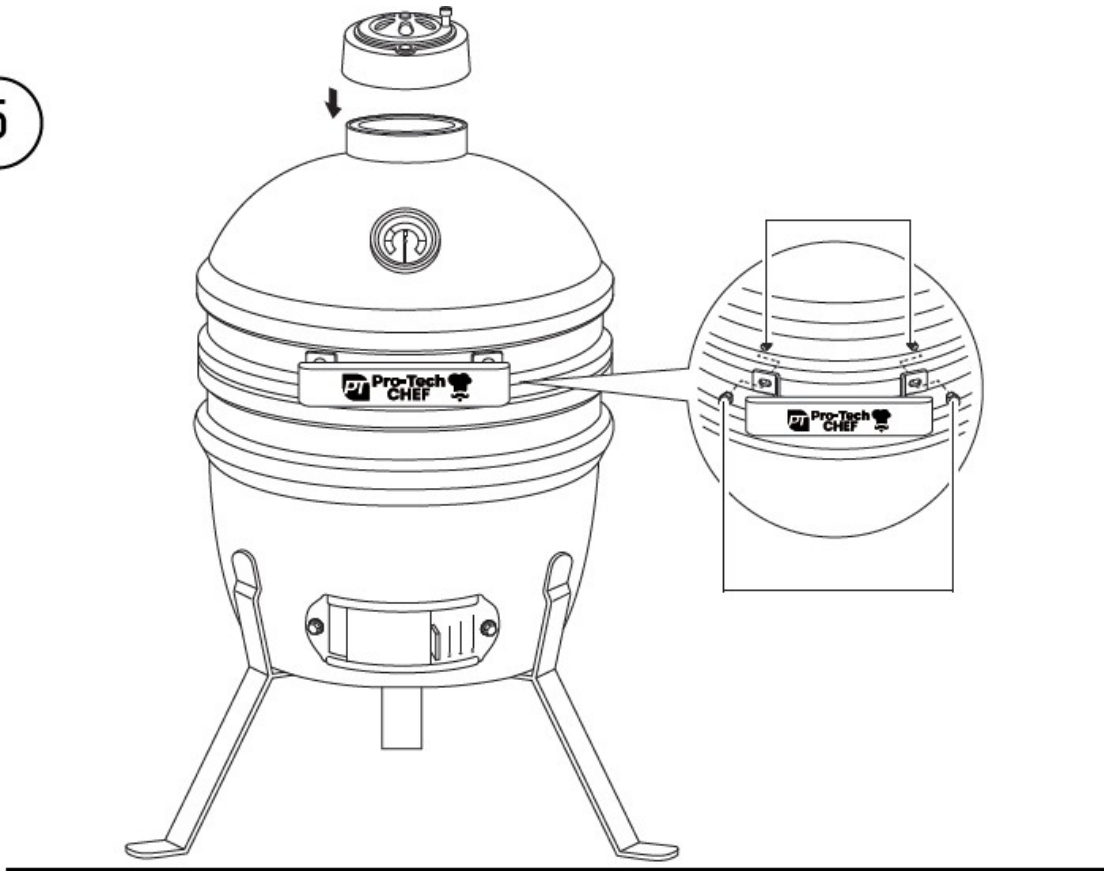
3



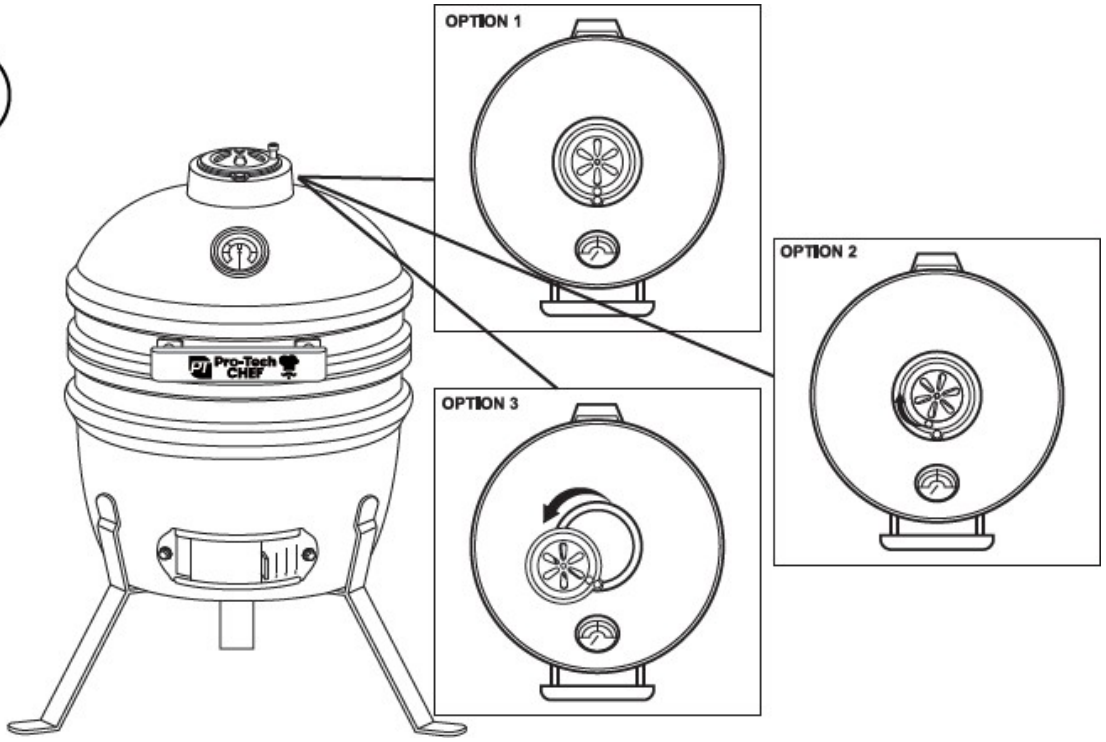
4



5



6



Der Kamado-Grill ist nun einsatzbereit.

Lesen Sie die Anweisungen immer sorgfältig durch, bevor Sie den Grill benutzen.