



Artikel-Nr.
KAMADO 22 B: 22117122
KAMADO 22 G: 22117222

KAMADO 22

Keramik-Holzkohlegrill



Inhalt

Wichtige Sicherheitshinweise	04
Betrieb und Gebrauch	05
Grilltechniken und Gar-Temperaturen	07
Rezepte	09
Garantie und Service	11
Teileliste und Abbildungen	22
Montageschritte	26
Entsorgung	31

Content

Safety instructions	14
Operation and use	15
Barbecue techniques and cooking temperatures	17
Warranty and service	19
Parts list and drawings	24
Mounting steps	26
Disposal	31

Wichtig: Bedienungsanleitung sorgfältig lesen und aufbewahren!

Keramik-Holzkohlegrill – Anleitung und Rezepte

Eine vollständige Anleitung zum Grillen mit Ihrem Keramik-Holzkohlegrill

Keramik-Holzkohlegrills sind äußerst vielseitig einsetzbar. Sie können nicht nur zum Grillen oder Räuchern verwendet werden, sondern man kann mit ihnen auch mühelos Pizza, Brot, Kuchen und Plätzchen backen. Aufgrund ihrer hervorragenden Wärmespeicher-Eigenschaften können hohe Temperaturen durch eine präzise Steuerung des Luftstroms mit den oberen und unteren Lüftungsöffnungen erreicht und auch beibehalten werden. Hohe Temperaturen sind ideal zum schnellen Garen von Burgern und Würstchen, während geringere Hitze zum Garen von größeren Stücken Fleisch über einen längeren Zeitraum geeignet ist. Probieren Sie ruhig einmal einige Holzspäne (gewässert) auf die Holzkohle aufzulegen oder versuchen Sie, Holz-hackschnitzel aus verschiedenen Holzsorten zu kombinieren (Räucher-Effekt), um Ihr Fleisch noch schmackhafter zu machen.

Wichtige Sicherheitshinweise

Dieses Produkt ist nur für die Verwendung im Freien gedacht. Nicht innen benutzen.
Lassen Sie ein brennendes Feuer nie unbeaufsichtigt.
Halten Sie Kinder und Haustiere immer in sicherer Entfernung vom Grill, solange dieser an ist.

Brandgefahr

Der Grill kann im Betrieb heiße Glut verteilen.

Gefahr der Kohlenmonoxidvergiftung

Sie dürfen dieses Produkt auf keinen Fall in Räumen anzünden, schwelen oder abkühlen lassen.
Benutzen Sie dieses Produkt nicht in Zelten, Wohnwagen, Autos, in Kellern, auf Dachböden oder Booten.
Benutzen Sie diesen Keramik-Grill nicht als Brennofen.

Achtung

Verwenden Sie kein Benzin, Spiritus, Grillanzünder, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder Wiederanzünden. Verwenden Sie nur Grillanzünder, welche die Norm EN 1860-3 erfüllen.
Wir raten dazu, in Ihrem Keramik-Grill nur hochwertige Holzkohle oder Holzkohlebriketts zu verwenden. Letztere brennen länger und produzieren weniger Asche, die den Luftstrom behindern kann.
Verwenden Sie in diesem Produkt keine Stein- oder Braunkohle.

Wichtig

Wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, ist es wichtig, ihn zunächst nur leicht anzuheben, damit die Luft langsam und sicher hereinfließen kann; so verhindern Sie Rauchgas-Verpuffungen und Stichflammen, die zu Verletzungen führen können. Benutzen Sie den Grill nicht unter Markisen, Sonnenschirmen oder in Pavillons.
Befolgen Sie immer die Gartemperatur-Anweisung in dieser Bedienungsanleitung.
Verwenden Sie den Keramik-Holzkohlegrill nicht auf Parkett oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Blatt- oder Holzmulch oder dekorativer Holzrinde. Stellen Sie sicher, dass der Keramik-Holzkohlegrill mindestens zwei Meter von entflammaren Gegenständen entfernt aufgestellt wird.

Achtung

Dieses Produkt wird im Betrieb in jedem Fall sehr heiß. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie heiße Keramik- oder Garflächen berühren wollen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder einlagern. Versetzen Sie es nicht während des Betriebs. Überprüfen Sie das Gerät vor Benutzung immer auf Material-Ermüdung und Beschädigungen und ersetzen Sie bei Bedarf beschädigte Teile umgehend.

Betrieb und Gebrauch

Zünden des Grills

Wenn Sie den Keramik-Holzkohlegrill verwenden, rasten Sie beide Bremsen der Lenkrollen ein, damit das Gerät während des Gebrauchs nicht hin- und herrollt. Vergewissern Sie sich, dass der Keramik-Grill auf einer durchgehenden, flachen, ebenen, hitzebeständigen und nicht entzündlichen Oberfläche und in ausreichender Entfernung von entflammaren Gegenständen steht.

Stellen Sie den Keramik-Holzkohlegrill so auf, dass darüber und an den Seiten mindestens 2 m Freiraum zu den nächsten Gegenständen in der Umgebung gewahrt werden.

- 1) Um ein Feuer zu entfachen, legen Sie einige Grillanzünder oder feste Zündhilfen auf die Holzkohleplatte (7) im Unterteil des Keramik-Holzkohlegrills. Legen Sie dann zwei oder drei Hände voll stückiger Holzkohle oben auf die Anzünder. Die maximale Brennstoffmenge beträgt:
12" max. 1,5 kg | 18" max. 4 kg | 22" max. 6 kg | 24" max. 8 kg
- 2) **Verwenden Sie kein Benzin, Spiritus, Grillanzünder, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder Wiederanfachen.**
- 3) Zünden Sie die Anzünder mit einem Kaminfeuerzeug oder Streichhölzern an. Sobald diese zu brennen beginnen, lassen Sie die obere und untere Lüftung für etwa 10 Minuten offen, damit sich ein kleines Bett aus heißer Glut bildet.
- 4) Lassen Sie die Holzkohle aufheizen und halten Sie diese für mindestens 30 Minuten heiß, bevor Sie mit dem ersten Gardurchgang auf dem Keramik-Holzkohlegrill beginnen. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
- 5) Wir empfehlen, die Kohle nicht mehr zu schüren oder zu wenden, nachdem sie einmal brennt. Das ermöglicht ein gleichmäßigeres und effizienteres Abbrennen der Holzkohle.
- 6) Sobald die Kohle brennt, verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie heiße Keramik- oder Garflächen anfassen wollen.
- 7) Vergewissern Sie sich, dass die Grillroste ordnungsgemäß im Inneren des Kamados platziert sind, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.

Erster Einsatz – Einbrennen des Grills

Das Einbrennen Ihres Keramik-Holzkohlegrills ist wichtig für den langfristigen Betrieb und die Pflege. Das Auslassen des Einbrennens kann zu Schäden am Grill führen. Wenn die ersten Grillvorgänge zu heiß erfolgen, könnten sie die Filz-Dichtung beschädigen, bevor diese die Chance hatte, sich zu setzen.

So starten Sie Ihren ersten Grillvorgang: Legen Sie einen Grillanzünder oder feste Zündhilfen und eine Handvoll stückiger Holzkohle oben auf die Holzkohlenplatte (7). Zünden den Grillanzünder mit einem Stabfeuerzeug oder Streichhölzern an.

Verwenden Sie kein Benzin, Spiritus, Grillanzünder, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder Wiederanfachen. Sobald die Kohlestücke Feuer gefangen haben, brennen Sie den Grill ein, indem Sie den Deckel schließen und die beiden Lüftungen fast ganz geschlossen lassen. Siehe den Gartemperatur-Leitfaden für das Räuchern (83 °C - 108 °C / 180 °F - 225 °F).

Lassen Sie den Grill brennen, bis der gesamte Brennstoff aufgebraucht ist und das Feuer erlischt.

Dies sollte etwa zwei Stunden dauern. Überladen Sie den Grill nicht mit Brennstoff.

Kontrollieren Sie nach dem ersten Gebrauch alle Befestigungen.

Das Metallband, das den Deckel mit dem Unterteil verbindet, wird sich durch die Hitze ausdehnen und könnte sich lockern. Wir empfehlen, das Band zu überprüfen und bei Bedarf mit einem Schraubenschlüssel nachzuziehen.

Danach können Sie Ihren Keramik-Holzkohlegrill normal verwenden.

Lesen Sie sich dieses Handbuch ganz durch, damit Sie eine vollständige und ausführliche Anleitung über die Gartemperaturen beim Grillen erhalten.

Kohle nachlegen

Wenn Sie eine längere Garzeit benötigen (z. B. wenn Sie einen ganzen Braten grillen oder beim langsamen Räuchern), kann es notwendig sein, mehr Kohle nachzulegen. Öffnen Sie den Deckel, geben Sie zusätzliche Holzkohle hinzu und garen Sie weiter, wie in diesem Handbuch beschrieben. Seien Sie dabei vorsichtig und ziehen Sie hitzebeständige Handschuhe an.

Löschen

Zum Löschen gehen Sie so vor: Geben Sie keinen neuen Brennstoff mehr hinzu und schließen Sie alle Lüftungen sowie den Deckel. Das Feuer erstickt nach einer Weile von selbst. **Verwenden Sie kein Wasser, um die Kohle abzulöschen, da dies den Keramik-Holzkohlegrill beschädigen kann.**

Lagerung

Wenn der Grill nicht benutzt und draußen gelagert wird, decken Sie ihn nach dem vollständigen Abkühlen mit einer geeigneten Wetterschutzhülle ab (die passende Größe können Sie bei theBBQshop.de erwerben). Achten Sie darauf, dass die Wetterschutzhülle mindestens einmal die Woche vom Gerät genommen werden sollte, damit eingedrungene Feuchtigkeit, durch Verdunstung o.ä., abtrocknen kann. Wir empfehlen, den Keramik-Holzkohlegrill zum besseren Schutz den Winter über unter einem Dach, in einer Garage oder einem Schuppen zu lagern. Sollte Feuchtigkeit an den Kamado gelangen während er außen in der Kälte gelagert wird, kann dies zu Schäden an der Keramik führen.

Reinigung und Wartung

Der Keramik-Holzkohlegrill ist selbstreinigend. Heizen Sie ihn für 30 Minuten auf 260 °C / 500 °F auf, dann werden alle Speisereste von selbst weggesengt, bzw. verkohlt. Entnehmen Sie anschließend die Edelstahlroste und reinigen diese mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel, warmem Wasser und einem Schwamm.

Wichtig: Verwenden Sie kein Wasser oder andere Arten von Reinigungsmitteln, um das Innere des Keramik-Holzkohlegrills zu reinigen. Die Wände sind porös und absorbieren alle Flüssigkeiten. Dies würde zu Rissen im Keramik-Holzkohlegrill führen.

Nachdem der Keramik-Holzkohlegrill abgekühlt ist, und falls sich zu viel Asche angesammelt hat, verwenden Sie den Aschehaken (optional erhältlich bei theBBQshop.de), um die Kohlenreste vor dem nächsten Gebrauch auszukratzen.

Öffnen Sie vorsichtig die untere Lüftung und harken Sie Ruß und Asche in einen kleinen Abfallbehälter unter der Lüftungsöffnung. Entsorgen Sie den Behälter oder lagern Sie ihn für eine spätere Verwendung (Ruß).

Um die Außenflächen zu reinigen, warten Sie, bis der Keramik-Holzkohlegrill kalt ist und verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel. Es ist wichtig, die Bänder zu überprüfen und zu straffen und die Scharniere zweimal im Jahr oder bei Bedarf auch öfter zu ölen. Überprüfen Sie regelmäßig die Muttern und ziehen Sie diese bei Bedarf fest.

Warnhinweise

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

Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!

ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!

Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!

Grilltechniken und Gar-Temperaturen

Lesen und befolgen Sie diese Tipps, wenn Sie mit Ihrem Keramik-Holzkohlegrill garen:

- Beginnen Sie mit dem Grillen erst, wenn der Brennstoff eine Ascheschicht ausgebildet hat.
- Vor dem Grillen sollten die Grillflächen und Utensilien sauber und frei von alten Speiseresten sein.

Räuchern

Befolgen Sie immer die Gartemperatur-Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn sie heiße Keramik- oder Garflächen berühren wollen.

- 1) Zünden Sie stückige Holzkohle gemäß der Anzünd-Anleitung in dieser Bedienungsanleitung an.
Bewegen oder schüren Sie die Kohlen nicht mehr, wenn diese einmal brennen.
- 2) Öffnen Sie die untere Lüftung ganz und lassen Sie den Deckel für etwa 10 Minuten offen, bis sich ein kleines Glutbett gebildet hat.
- 3) Überwachen Sie den Keramik-Holzkohlegrill, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- 4) Lassen Sie die untere Lüftung leicht geöffnet. Schließen Sie die obere Lüftung und prüfen Sie die Temperatur noch für ein paar Minuten.
- 5) Schütten Sie die Holzspäne mit hitzebeständigen Handschuhen über die glühende Holzkohle.

Sie sind nun bereit, den Keramik-Holzkohlegrill zum Räuchern zu verwenden.

Tip: Wässern Sie die Holzspäne oder Garbohlen für 30 Minuten in Wasser, um den Räuchervorgang zu verlängern. Bitte beachten Sie auch die Hinweise auf der Verpackung der Räucherspäne.

Niedrige Temperaturen

- 1) Zünden Sie stückige Holzkohle gemäß der Anzünd-Anleitung in dieser Bedienungsanleitung an.
Bewegen oder schüren Sie die Kohlen nicht mehr, wenn diese einmal brennen.
- 2) Öffnen Sie die untere Lüftung ganz und lassen Sie den Deckel für etwa 10 Minuten offen, bis sich ein kleines Glutbett gebildet hat.
- 3) Überwachen Sie den Keramik-Holzkohlegrill, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.
Schließen Sie die untere Lüftung ganz, um die Temperatur beizubehalten.

Hohe Temperaturen

- 1) Zünden Sie stückige Holzkohle gemäß der Anzünd-Anleitung in dieser Bedienungsanleitung an.
Schließen Sie den Deckel und öffnen Sie die oberen und unteren Lüftungen vollständig.
- 2) Schließen Sie die obere Lüftung halb und prüfen Sie die Temperatur noch ein paar Minuten lang.

Wichtig

Wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, ist es wichtig, ihn zunächst nur leicht anzuheben, damit die Luft langsam und sicher hineinfließen kann; so verhindern Sie Rauchgas-Verpuffungen und Stichflammen, die zu Verletzungen führen können.

Hinweise zur Gar-Temperatur

Wichtig

Verstellen Sie die obere oder untere Lüftung nicht mit bloßen Händen, solange der Keramik-Holzkohlegrill in Betrieb ist. Dies könnte zu schweren Verletzungen führen! Es wird empfohlen, immer hitzebeständige Handschuhe zu verwenden, wenn sie mit heißen Geräten arbeiten.

LANGSAMES GAREN / RÄUCHERN (83 °C - 108 °C / 180 °F - 225 °F)

Rinderbrust: ca. 4,5 Stunden pro kg

Schweinefleisch am Stück: ca. 4,5 Stunden pro kg

Ganze Hähnchen: ca. 3 - 4 Stunden

Rippen: ca. 3 - 5 Stunden

Braten: mind. 9 Stunden

OBERE LÜFTUNG 

UNTERE LÜFTUNG 

OFFEN

GESCHLOSSEN

GRILLEN / RÖSTEN / BACKEN (163 °C - 191 °C / 325 °F - 375 °F)

Meeresfrüchte (Krabben, Hummer, Garnelen): bis diese undurchsichtig und fest sind

Meeresfrüchte (Muscheln, Austern): bis sich die Schalen öffnen

Fisch: ca. 15 - 20 Minuten

Schweinefilet: ca. 15 - 30 Minuten

Hähnchenstücke: ca. 30 - 45 Minuten

Ganze Hähnchen: ca. 1 - 1,5 Stunden

Lammkeule: ca. 3 - 4 Stunden

Truthahn: ca. 2 - 4 Stunden

Schinken: ca. 2 - 5 Stunden

OBERE LÜFTUNG 

UNTERE LÜFTUNG 

OFFEN

GESCHLOSSEN

ANBRATEN (260 °C - 330 °C / 500 °F - 625 °F)

Große Jakobsmuscheln: bis diese undurchsichtig und fest sind

Steak: ca. 5 - 8 Minuten

Schweinekoteletts: ca. 6 - 10 Minuten

Burger: ca. 6 - 10 Minuten

Würste: ca. 6 - 10 Minuten

OBERE LÜFTUNG 

UNTERE LÜFTUNG 

OFFEN

GESCHLOSSEN

Rezepte

Perfekt gegrillte Steaks – Ergibt 2 - 4 Portionen

Zutaten:

2 Rippenknochen-Steaks (etwa 3 cm dick)

Rub / Gewürze nach Ihrer Wahl

Anleitung:

- 1) Lassen Sie die Steaks nicht mehr als eine Stunde vor dem Grillen auf Raumtemperatur aufwärmen.
- 2) Würzen Sie die Steaks auf beiden Seiten und lassen Sie genügend Zeit, damit die Würze in das Fleisch eindringen kann.
- 3) Heizen Sie Ihren Keramik-Kohlegrill auf 205 °C / 400 °F. Legen Sie die Steaks direkt auf den Grill.
Für ein medium-gegrilltes Steak, beidseitig scharf anbraten (5 - 7 Minuten) und die Steaks dabei nur einmal wenden. Passen Sie die Garzeit dem gewünschten Gargrad an.
- 4) Nehmen Sie die Steaks vom Grill, decken Sie sie mit Alufolie ab und lassen Sie sie vor dem Schneiden und Servieren 10 Minuten ruhen.

HINWEIS: Verwenden Sie eine Grillzange, um die Steaks zu wenden. Wenden Sie die Steaks nicht mit einer Gabel und schneiden Sie nicht in das Fleisch, bevor es servierfertig ist. Alle Schnitte oder Einstiche im Fleisch verursachen Saftverlust und trocknen Ihr Steak aus.

Sanft gegrillte Hähnchenflügel – Ergibt 2 - 4 Portionen

Zutaten:

16 ganze Hähnchenflügel (ca. 500 g)

45 ml Honig & etwas Grillgewürz

75 ml Limettensaft

Anleitung:

- 1) Spülen Sie die Hähnchenflügel unter fließendem kaltem Wasser ab und tupfen Sie sie mit Papiertüchern trocken.
Ordnen Sie die Flügel in Längsrichtung in einer Auflaufform an.
Tröpfeln Sie Limettensaft gleichmäßig über die Flügel.
- 2) Gießen Sie den flüssigen Honig und das Grillgewürz über die Flügel.
Wenden Sie diese, um sie gleichmäßig zu benetzen.
- 3) Heizen Sie Ihren Keramik-Holzohlegrill auf 177 °C / 350 °F an.
Setzen Sie den Wärmeverteiler in den Grill und platzieren Sie den Rost darüber.
- 4) Verteilen Sie die Flügel direkt auf dem Rost.
Grillen Sie diese über der indirekten Hitze, bis sie knusprig sind, etwa 20 - 25 Minuten pro Seite.
- 5) Legen Sie die Flügel auf eine Servierplatte und servieren Sie diese zusammen mit Ihrer Lieblings-Dip-Sauce.

Gegrillte Flank Steak Fajitas – Ergibt 4 - 6 Portionen

Zutaten:

1 Flank Steak (450 g)

50 ml BBQ Sauce

45 ml Olivenöl

1 rote Paprika, halbiert, Stängel und Samen entfernt

1 gelbe Paprika, halbiert, Stängel und Samen entfernt

1 grüne Paprika, halbiert, Stängel und Samen entfernt
1 milde Zwiebel, groß, in dicke Scheiben geschnitten
8 Mais-Tortillas

Zusätzliche Zugaben:

Salsa, Guacamole, Sauerrahm, Cheddar-Käse (gestiftet), Eisbergsalat (in dünne Scheiben geschnitten)

Anleitung:

- 1) Reiben Sie das Flank Steak mit 1 EL Olivenöl und BBQ Sauce ein.
Abgedeckt im Kühlschrank für 1 Stunde marinieren lassen.
- 2) Bestreichen Sie Paprika und Zwiebel leicht mit Olivenöl (Pinself).
- 3) Heizen Sie Ihren Keramik-Holzkohlegrill auf 205 °C / 400 °F an. Legen Sie Paprika und Zwiebeln auf den Grill und rösten Sie diese 5 Minuten pro Seite. Achten Sie sorgfältig darauf, dass die Paprika und Zwiebeln nicht anbrennen.
- 4) Nehmen Sie Paprika und Zwiebeln vom Grill und vermischen Sie diese leicht mit dem restlichen Olivenöl in einer mittelgroßen Schüssel. Schneiden Sie Paprika und Zwiebeln anschließend in Scheiben. Beiseite stellen.
- 5) Legen Sie das Flank Steak direkt auf den Grill. Garen, bis es mitteldurch ist, ca. 4 Minuten pro Seite, oder bis das Fleisch eine Kerntemperatur von mindestens 74°C / 165 °F erreicht hat.
- 6) Nehmen Sie das Seitensteak vom Grill und legen Sie es auf ein Schneidebrett.
Lassen Sie das Fleisch 5 Minuten ruhen, dann quer zur Maserung in Streifen schneiden.
- 7) Legen Sie Flank Steak, Paprika und Zwiebeln auf eine Servierplatte und servieren Sie diese zusammen mit warmen Tortillas, Salsa, Guacamole, Sauerrahm, geriebenem Käse, in dünne Scheiben geschnittenem Eisbergsalat oder Ihren Lieblings-Fajita-Dips.

Himbeer-Paprika-Schweine-Kebab – Ergibt 4 - 8 Portionen

Zutaten:

450 g Schweinelende ohne Knochen, in Würfel geschnitten (2,5 cm)
30 ml Himbeermarmelade
15 ml Olivenöl
15 ml Honig
30 ml Obstessig
3 Paprika in verschiedenen Farben, in Stücke geschnitten (2,5 cm)
1 rote Zwiebel, in Stücke geschnitten
8 Holz- oder Metallspieße (30 cm)

Anleitung:

- 1) Verrühren Sie Apfelessig, Himbeermarmelade, Olivenöl und Honig in einer mittelgroßen Schüssel.
Fügen Sie die in Würfel geschnittene Schweinelende zum Marinieren hinzu, vermengen Sie alles durch Schütteln.
Mit Plastikfolie abdecken und für 30 Minuten bis 1 Stunde marinieren lassen.
- 2) Sobald das Fleisch mariniert ist, aus der Marinade nehmen und die in Würfel geschnittene Schweinelende abwechselnd mit Paprika und Zwiebelstücken auf die Spieße stecken.
- 3) Heizen Sie Ihren Keramik-Holzkohlegrill auf 205°C / 400 °F an. Grillspieße direkt auf den Grill geben, so oft wenden, bis alle Seiten des Fleisches gut gebräunt und das Gemüse weich ist (ca. 15 Minuten).
- 4) Umgehend servieren.

HINWEIS: Wenn Sie Holzspieße verwenden, sollten Sie diese vor Benutzung für 30 - 45 Minuten in Wasser legen.

Garantie und Service

Garantie-Bedingungen

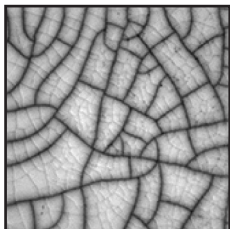
Die Keramik-Grillgeräte von FLAME ROCK® beinhalten eine eingeschränkte lebenslange Garantie ab dem Zeitpunkt des Verkaufs nur für den ursprünglichen Besitzer im privaten Gebrauch.

Die Garantie-Abdeckung beginnt mit dem Datum des Erstkaufs bzw. des Kauf-Nachweisdatums oder der ursprünglichen Kaufrechnung. Diese ist erforderlich, damit die Garantie gültig ist.

Keramik-Teile

Wir gewähren eine eingeschränkte lebenslange Garantie auf alle Keramik-Teile, die bei der Herstellung des Keramik-Holzkohlegrills verwendet wurden. Wir garantieren, dass alle Teile für die Dauer der Nutzung und den Besitz durch den Erstkäufer frei von Fehlern in Material und Verarbeitung sind.

Die Garantie gilt nicht für Schäden, die durch Abnutzung entstehen, wie Kratzer, Beulen, Dellen, Splitter oder kleinere kosmetische Risse. Diese rein optischen Veränderungen des Grills haben keinen Einfluss auf seine Leistung. Die Benutzung des Grillgerätes nicht beeinträchtigende Brüche in der Keramik des Feuerkastens sind normal und von der Garantie ausgeschlossen.



Bei näherer Betrachtung der Oberfläche der Keramik Ihres Keramik-Holzkohlegrills kann es so aussehen, als ob Risslinien vorhanden wären. Es handelt sich dabei aber nicht um Risse in der Keramik.

Dies ist als Haarrissbildung bekannt und wird durch die unterschiedlichen Wärmeausdehnungs-Koeffizienten von Glasur und Ton verursacht.

Das Spinnennetz-Muster von einem Haarriss unterscheidet sich von einem Bruch darin, dass es nicht an der Oberfläche ertastet werden kann, es sei denn mit dem Fingernagel; allerdings wird es optisch besser sichtbar, wenn die Oberfläche staubig ist oder mit einer Lupe betrachtet wird. Obwohl sie als Unvollkommenheit erscheinen mag, beeinträchtigt Haarrissbildung die Leistung oder die Lebensdauer Ihres Keramik-Holzkohlegrills nicht und ist damit kein Garantiefall. Im Gegenteil, der Prozess der Haarrissbildung erhöht die Zähigkeit des Gerätes.

Während der Garantie-Laufzeit beschränkt sich die Leistung auf die Lieferung von Komponenten.

Die Garantie umfasst nicht den Austausch und die Lieferkosten.

Metall- und Gusseisenteile

Wir gewähren eine dreijährige Garantie auf alle Metall- und Gusseisen-Teile, die bei der Herstellung des Keramik-Holzkohlegrills verwendet wurden. Wir garantieren, dass alle Teile für die Dauer der Nutzung und den Besitz durch den Erstkäufer frei von Fehlern in Material und Verarbeitung sind.

Hohe Temperaturen, hohe Luftfeuchtigkeit, Chlor, Industrie-Abgase, Chemikalien und Salz sind nur einige der Substanzen, die Metall-Teile schädigen können. Aus diesen Gründen deckt die Garantie keine Rost- oder Oxidbildung ab.

Bitte schauen Sie in der Betriebsanleitung nach, wie Sie Ihren Keramik-Holzkohlegrill richtig reinigen und warten. Wir empfehlen, eine Schutzabdeckung mit voller Länge zu erwerben und Ihren Grill bei der Lagerung damit abzudecken. Selbst mit diesen Vorsichtsmaßnahmen kann der Keramik-Holzkohlegrill durch verschiedene Substanzen und Bedingungen beeinträchtigt werden.

Holzteile

Wir gewähren eine zweijährige Garantie auf alle Komponenten aus Holz und Verbundwerkstoffen, die bei der Herstellung des Keramik-Holzkohlegrills verwendet werden. Die Garantie gilt nicht für kosmetische oder farbliche Veränderungen, Verwitterung oder Risse, es sei denn, die strukturelle Stabilität ist betroffen.

Die Garantie gilt nicht für Schäden, die durch Abnutzung entstehen, wie Kratzer, Beulen, Dellen, Splitter oder kleinere kosmetische Risse. Diese rein optischen Veränderungen des Grills haben keinen Einfluss auf seine Leistung.

Thermometer

Wir gewähren eine zweijährige Garantie auf das Thermometer im Keramik-Holzkohlegrill. Die Garantie deckt Rost, Oxidation oder andere Schönheitsfehler wegen mangelhafter Reinigung oder Wartung nicht ab.

Lenkrollen

Wir gewähren eine zweijährige Garantie auf die Laufräder des Keramik-Holzkohlegrills. Die Garantie deckt Rost, Oxidation oder andere Schönheitsfehler wegen mangelhafter Reinigung oder Wartung nicht ab.

Garantie-Verlust

Der Gebrauch oder Missbrauch dieses Produkts für andere Zwecke als die, für die es ausgelegt ist, führt zum Erlöschen der Garantie. Schäden, die durch Fehlgebrauch, falschen Zusammenbau, falsche Aufstellung oder fehlende Wartung entstehen, sind nicht abgedeckt. Wenn Sie flüssige Grillanzünder oder andere Flüssigkeiten auf Ihren Grill schütten, erlischt die Garantie. Dies könnte zu Schäden oder schweren Verletzungen seitens des Benutzers des Keramik-Holzkohlegrills und zu übermäßigen Schäden am Grill und seinen vielen Teilen und Komponenten führen. Diese Garantie gilt nur, wenn der Keramik-Holzkohlegrill über einen autorisierten Händler erworben wurde. Beim Kauf des Produkts durch Dritte oder nicht autorisierte Händler erlischt die Garantie.

Garantie-Ausnahmen

Diese Garantie basiert auf normalem und häuslichem Gebrauch und Service des Produkts.

Weder der Hersteller, noch die Lieferanten an den Käufer übernehmen eine rechtliche oder sonstige Haftung für Neben- oder Folgeschäden am Eigentum oder Personen, die aus der Verwendung dieses Produkts entstehen. Diese Garantie gilt nicht, wenn Ihr Gerät nicht in genauester Übereinstimmung mit der Gebrauchsanleitung installiert, betrieben, gereinigt und gewartet wurde. Das Verbrennen schlechter oder minderwertiger Kohle kann die Garantie zunichte machen.

Brenn-Probleme

- 1) Wenn Sie Probleme beim Anzünden des Grills haben, stellen Sie sicher, dass sowohl die obere als auch die untere Lüftung offen ist.
Das Feuer braucht Sauerstoff, um sich zu entzünden. Sobald es zu brennen beginnt, lassen Sie die obere und untere Lüftung für etwa 10 Minuten offen, damit sich ein kleines Bett aus heißer Glut bildet.
- 2) Der Grill kann schnell Leistung verlieren, wenn nicht genügend Holzkohle im Keramik-Körper liegt.
Die empfohlene maximale Kohlemenge an stückiger Holzkohle beträgt knapp 1,5 Kilo pro Brennvorgang. Überladen Sie den Grill nicht mit Brennstoff. Wenn das Feuer zu intensiv ist, könnte die übermäßige Hitze den Keramik-Holzkohlegrill beschädigen.
- 3) Um Rauchgas-Verpuffungen und Stichflammen zu vermeiden, sollten Sie den Deckel zunächst nur leicht anheben (lupfen), damit die Luft langsam und sicher hereinfließen kann.

Hinweis: Das Einbrennen Ihres Keramik-Holzkohlegrills ist wichtig für den langfristigen Betrieb und die Pflege. Wenn die ersten Grillvorgänge zu heiß erfolgen, könnten sie die Filz-Dichtung beschädigen, bevor diese die Chance hatte, sich zu setzen.

Wenn der Deckel auf dem Unterteil festklemmt oder festbrennt, nehmen Sie ein Messer und lösen Sie ihn vorsichtig von der Filzdichtung, welche die Deckelöffnung ausrichtet. Spätestens nach dem Entfernen der Dichtung können Sie den Deckel wieder öffnen.

Bevor Sie das Gerät weiter benutzen, ersetzen Sie die hochtemperaturfeste Dichtung, die Sie bei theBBQshop.de erwerben können.

Mögliche Temperatur-Probleme

1) Mein Grill wird zu heiß.

Schließen Sie den Deckel, schließen Sie beide Lüftungen ganz und lassen Sie den Grill mit Sauerstoffmangel vor sich hin glimmen. Für Garen bei niedrigen Temperaturen sollten Sie weniger Brennstoff benutzen.

2) Mein Grill wird nicht heiß genug.

Fügen Sie mehr Brennstoff hinzu und lassen Sie beide Lüftungen vollständig geöffnet.

Dann fließt mehr Sauerstoff hinein und das Feuer brennt heftiger und verbrennt mehr Holzkohle.

Wenn Ihr Problem sich mit obigen Hilfen nicht lösen lässt, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice von **theBBQshop.de**.

Hergestellt für:
theBBQshop GmbH
Dornaper Strasse 18
42327 Wuppertal
Germany

Important: Read carefully, retain for future reference

Ceramic charcoal barbecue – Instructions and user's manual

Ceramic charcoal barbecues are extremely versatile. Not only can they be used for grilling or smoking, but also pizzas, bread, pies and cookies can be baked effortlessly inside them.

Due to their excellent heat retention properties, high temperatures can be achieved and maintained by precise control of airflow via the top and bottom vents. High temperatures are ideal for quickly cooking burgers and sausages, while low heats can cook larger pieces of meat over a longer period of time.

Try adding some wood chips to the charcoal, or try combining different flavour wood chips to make your meats even more flavourful.

Safety instructions

This product is intended for outdoor use only. Do not use indoors.

Never leave a burning fire unattended.

Always keep children and pets at a safe distance from the grill when in use.

Fire hazard

May emit hot embers while in use.

Danger of carbon monoxide poisoning

Never light this product, let it smolder or cool down in confined spaces.

Do not use this product in a tent, caravan, car, cellar, loft or boat.

Do not use this ceramic unit as a furnace.

Caution

Do not use gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.

Use only firelighters complying to EN 1860-3.

It is highly recommended that you use lump charcoal in your ceramic barbecue.

It burns for longer and produces less ash, which can restrict the airflow. Do not use coal in this product.

Important

When opening the lid at high temperatures it is essential to lift the lid only slightly, which allows air to enter slowly and safely, preventing any back-draft or flare-ups that may cause injury. Do not use under any awnings, parasols or gazebos.

Always follow the cooking temperature guide stated in this instruction manual.

Do not use the ceramic charcoal barbecue on decking or any other combustible surfaces such as dry grass, wood chips, leaf mulch, or decorative bark. Ensure that the ceramic charcoal barbecue is positioned at least two meters away from flammable items.

Caution

This product becomes very hot during operation in any case. Always use heat-resistant gloves when touching hot ceramic or cooking surfaces. Let the appliance cool down completely before moving or storing it. Do not move it during operation. Always check the appliance for material fatigue and damage before use and replace damaged parts immediately if necessary.

Operation and use

Lighting your grill

When using the ceramic charcoal barbecue, push down both brakes of swivel castors to stop the unit from moving around during use. Ensure the ceramic barbecue is positioned on a permanent, flat, level, heat-resistant and non-flammable surface, away from flammable items.

Position the ceramic charcoal barbecue with a minimum of 2 m overhead clearance and at least 2 m clearance from other surrounding items.

1) To start a fire, place some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal plate (7), in the base of the ceramic charcoal barbecue. Then, place lump charcoal over the top of the lighters.

The maximum amount of charcoal shall not exceed:

12" max. 1,5 kg | 18" max. 4 kg | 22" max. 6 kg | 24" max. 8 kg

2) **Do not use:** gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.

3) Light up the lighter cubes using a long-nosed lighter or safety matches. Once it has caught fire, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.

4) Allow the charcoal to heat up and keep it red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking on the ceramic charcoal barbecue. Do not cook before the fuel has a coating of ash.

5) It is recommended that you do not stoke or turn the coals once they are alight.

This allows the charcoals to burn more uniformly and efficiently.

6) Once alight, only use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

7) Make sure that the cooking grids are correctly located inside the kamado, then you can enjoy your barbecue.

First use – curing the kamado

Curing your ceramic charcoal barbecue is important for its long-term operation and care. Avoiding the curing procedure could lead to damage on the unit. If the first burns are too hot, they could damage the felt gasket seal before it had the chance to mature with use.

To start your first fire, place one lighter cube or solid firelighters and one handful of lump charcoal on top of the charcoal plate (7). Light up the lighter cube using a long-nosed lighter or safety matches.

Do not use: gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.

Once the lump charcoal has caught fire, cure the unit by closing the lid, and leaving both vents mostly closed.

See cooking temperature guide for smoking (83 °C - 108 °C / 180 °F - 225 °F).

Let the grill burn until all the fuel is used and the fire is extinguished. This should take approximately two hours. Do not overload the unit with fuel.

After first use, inspect all fasteners. The metal band connecting your lid to the base will expand from the heat and could become loose. It is recommended to check and tighten the band, if necessary, with a wrench. You can now use your ceramic charcoal barbecue as normal.

Read this manual thoroughly so that you have a complete and detailed guide to the cooking temperatures during your barbecue.

Refueling

If you require a long cooking time (e.g. when roasting a whole cut or slow-smoking), it may be necessary to add more charcoal after a while. Open the lid, add additional charcoal, and continue to cook as directed in this manual. Be careful while you add charcoal, it is recommended to wear heat-resistant gloves.

Extinguishing

To extinguish unit: stop adding fuel and close all the vents and the lid to allow the fire to die naturally.

Do not use water to extinguish the charcoal as this could damage the ceramic charcoal barbecue.

Storage

When not in use, and if stored outside, cover the ceramic charcoal barbecue once completely cooled with a suitable weather protection cover (you can buy the suitable size at theBBQshop.de). Make sure that the weather protection cover is removed from the device at least once a week to allow any moisture that has entered the device, due to condensation or similar, to dry off. We recommend to store the ceramic charcoal grill under a roof, in a garage or shed during the winter for better protection. If moisture comes into contact with the Kamado while it is stored outside in cold conditions, this can damage the ceramic.

Cleaning and maintenance

The ceramic charcoal barbecue is self-cleaning. Heat it up to 260 °C / 500 °F for 30 minutes and it will scorch off all leftovers. Then remove the stainless steel grids and clean them with a non-abrasive cleaning agent, warm water and a rubber sponge.

Important: Do not use water or other types of cleaning agents to clean the inside of the ceramic charcoal grill. The walls are porous and absorb all liquids. This would lead to cracks in the ceramic charcoal grill.

After the ceramic charcoal grill has cooled down, and if too much ash has accumulated, use the ash tool (optionally available at theBBQshop.de) to scrape out the coal residues before the next use. Carefully open the bottom vent and rake the soot into a small waste container under the vent opening. Dispose of container, or store for future use (soot).

To clean the outer surface, wait until the ceramic charcoal barbecue is cool and use a damp cloth with a mild detergent. It is important to check and tighten the body and lid ring, and oil the hinges, twice a year or more if needed. Check the nuts regularly and tighten them if necessary.

Warning

"WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation."

"Do not use indoors!"

"WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!"

"WARNING! Keep children and pets away"

Barbecue techniques and cooking temperatures

Read and follow these advices when cooking on your ceramic charcoal barbecue:

- Do not cook until the fuel has a coating of ash.
- Before cooking, ensure grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.
- Always wash your hands before and after handling uncooked meat, and before eating.
- Do not use the same utensils to handle cooked and uncooked foods.
Always keep raw meat away from cooked meat, and other foods.
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.

Smoking

Always follow the Cooking temperature guide stated in this instruction manual.

Always use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

- 1) Light the lump charcoal according to the lighting instructions in this manual.
Do not move or stoke the coals once lit.
- 2) Open the bottom vent fully and leave the lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
- 3) Monitor the ceramic charcoal barbecue until it has risen to the desired temperature.
- 4) Leave the bottom vent slightly open.
Close the top vent and continue to check the temperature for a few more minutes.
- 5) Using heat-resistant gloves, sprinkle the wood chips over the hot charcoal.
- 6) You are now ready to use the ceramic charcoal barbecue for smoking.

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

Low temperatures

- 1) Light the lump charcoal according to the lighting instructions in this manual.
Do not move or stoke the coals once lit.
- 2) Open the bottom vent fully and leave the lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
- 3) Monitor the ceramic charcoal barbecue until it has risen to the desired temperature.
Fully close the bottom vent to maintain the temperature.
- 4) You are now ready to use the ceramic charcoal barbecue for cooking.

High temperatures

- 1) Light the lump charcoal according to the lighting instructions in this manual.
Close the lid and fully open the top and bottom vents.
- 2) Close the top vent halfway and continue to check the temperature for a few more minutes.
- 3) You are now ready to use the ceramic charcoal barbecue for cooking.

Important

When opening the lid at high temperatures, it is essential to lift the lid only slightly at first, allowing air to enter slowly and safely, preventing any back-draft or flare-ups that may cause injury.

Cooking temperature guide

Important

Do not adjust top or bottom vent with bare hands while the ceramic charcoal barbecue is in use. This could result in serious injury. It is recommended to always use heat-resistant gloves when working with hot appliances.

SLOW COOKING / SMOKING (83 °C - 108 °C / 180 °F - 225 °F)

Beef brisket: 4.5 hours per kg

Pulled pork: 4.5 hours per kg

Whole chicken: 3-4 hours

Ribs: 3-5 hours

Roasts: 9+ hours

TOP VENT  BOTTOM VENT  ● OPEN ○ CLOSED

GRILL / ROAST / BAKE (163 °C - 191 °C / 325 °F - 375 °F)

Seafood (crab, lobster, shrimp): until opaque & firm

Seafood (clams, oysters): until shells open

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

TOP VENT  BOTTOM VENT  ● OPEN ○ CLOSED

SEAR (260 °C - 330 °C / 500 °F - 625 °F)

Scallops: until opaque & firm

Steak: 5-8 minutes

Pork chops: 6-10 minutes

Burgers: 6-10 minutes

Sausages: 6-10 minutes

TOP VENT  BOTTOM VENT  ● OPEN ○ CLOSED

Warranty and service

Conditions of warranty

The ceramic charcoal barbecues from Flame Rock®, include a limited lifetime warranty from the date of sale only for the original owner in private use.

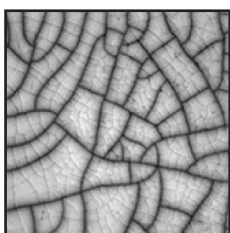
Warranty coverage begins on the date of initial purchase or proof of purchase date or original purchase invoice. This is required for the warranty to be valid.

Ceramic parts

We carry a limited lifetime warranty on all ceramic parts used to manufacture the ceramic charcoal barbecue. We warrant that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser.

Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the grill do not affect its performance. Upon close inspection, the finish of your ceramic charcoal barbecue may appear to have crack lines. This is not cracking of the ceramic.

This is known as crazing and is caused by the different expansion rates between the glaze finish and the clay. Breakages in the ceramic of the firebox, which do not impair the use of the grill, are normal and not covered by warranty.



The spider-web pattern of cracking is different from a break in the aspect that it cannot be felt on the surface, unless using a fingernail; however, it does become more visually apparent when the surface is dusty or magnified. While these may appear as imperfections, crazing does not affect the performance or life span of your ceramic charcoal barbecue; therefore, not a warranty issue. The process of crazing effectively increases the toughness of the unit.

During the term of the limited warranty, our obligation shall be limited to furnishing a replacement for covered, failed components. The warranty does not include replacement and shipping-costs.

Metal and cast iron parts

We carry a three year warranty on all metal and cast iron parts used to manufacture the ceramic charcoal barbecue. We warrant that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser.

High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, chemicals, fertilizers, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect metal parts. For these reasons, the warranty does not cover rust or oxidization.

Kindly refer to your manual for proper cleaning and maintenance of your ceramic charcoal barbecue.

We recommend that you purchase a full-length protective cover, and to cover your grill when not in use. Even with these safeguards, the ceramic charcoal barbecue can be compromised by various substances and conditions beyond our control.

Wooden parts

We carry a two year warranty on all wood and composite components used to manufacture the ceramic charcoal barbecue. Warranty does not cover cosmetic or color changes, weathering or cracks, unless there is a loss of structural integrity. Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the grill do not affect its performance.

Thermometer

We carry a two year warranty on the temperature gauge used to manufacture the ceramic charcoal barbecue. Warranty does not cover rust, oxidation, or other blemishes, due to lack of cleaning or maintenance.

Swivel castors

We carry a two year warranty on the swivel castors used to manufacture the ceramic charcoal barbecue. Warranty does not cover rust, oxidation, or other blemishes, due to lack of cleaning or maintenance.

Loss of warranty

The use or abuse of this product for purposes other than that for which it is designed will void the warranty. Damage caused by lack of proper use, assembly, maintenance or installation is not covered. The pouring of lighter fluid or other liquids on your grill will void this warranty. This could result in damage or serious injury to the user of the ceramic charcoal barbecue, and result in excessive damage to the grill and its many parts and components.

This warranty is only applicable if the ceramic charcoal barbecue is purchased through an authorized dealer. The purchase of any product by a third party, or unauthorized dealer, voids the warranty.

Warranty exemptions

This warranty is based on normal and domestic use and service of the product. Damages or breakage caused by accidents, natural disasters, unauthorized attachments or modifications, or damage during transport are also not covered.

Neither the manufacturer nor the suppliers to the purchaser accept responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product.

This warranty will not apply if your appliance has not been installed, operated, cleaned and maintained in strict accordance with the manual's instructions. Burning poor or low-quality charcoal may void the warranty.

Fire problems

- 1) If you have trouble lighting the barbecue, ensure that both the top and bottom vents are open.
The fire needs oxygen to ignite. Once it has caught fire, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
- 2) The barbecue may quickly lose fire if there is not enough charcoal in the ceramic body.
The recommended use of lump charcoal is a maximum of 4 lbs per burn. Be sure not to overload the unit with fuel. If the fire is too intense, the excessive heat could damage the ceramic charcoal barbecue.
- 3) To prevent any back-draft or flare-ups that may cause injury, it is well advised to lift the lid only slightly (also known as burping), which allows air to enter slowly and safely.

Note: Curing your ceramic charcoal barbecue is important for its longterm operation and care. If the first burns are too hot, they could damage the felt gasket seal before it has had the chance to mature with use.

If the lid gets stuck, or sealed, together with the base, use a knife to carefully unseal and cut off the felt gasket that trims the lid opening. Once removed, you will be able to open the lid.

Before continuing to use the unit, replace the high-heat felt gasket, which can be purchased at theBBQshop.de.

Temperature problems

- 1) My barbecue gets too hot:
Close the lid, mostly close both vents, and allow the barbecue to smother with lack of oxygen.
For low temperature cooking, use less fuel.
- 2) My barbecue doesn't get hot enough:
Add more fuel and leave both vents completely open. More oxygen flow will allow the fire to increase, burning more lump charcoal.

If your problem is not resolved from the information above, please contact **theBBQshop.de** customer service.

Made for:
theBBQshop GmbH
Dornaper Strasse 18
42327 Wuppertal
Germany

Teileliste und Abbildungen

Überprüfen Sie vor dem Zusammenbau anhand der Teileliste, ob alle Teile vorhanden sind.






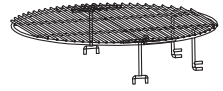

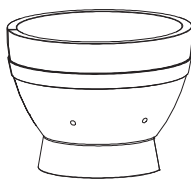
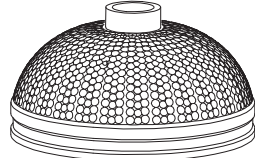

Führen Sie den Zusammenbau auf einer weichen Oberfläche durch, um Kratzer zu vermeiden.

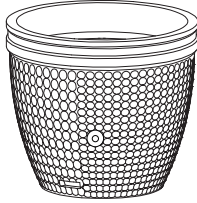
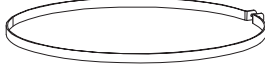

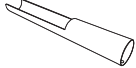
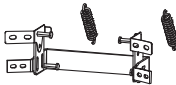
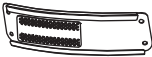









Für einen einfachen Zusammenbau setzen Sie die Schrauben zunächst nur locker ein und ziehen diese erst dann vollständig fest, wenn der Zusammenbau abgeschlossen ist.

Warnung

Überdrehen Sie die Schrauben nicht. Ziehen Sie alle Schrauben nur mit mäßiger Kraft an, um eine Beschädigung der Schrauben oder Komponenten des Keramik-Holzkohlegrills zu vermeiden.

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsteile vom Gerät. Bewahren die Sicherheitshinweise zusammen mit diesem Produkt auf. Heben Sie die Verpackungsteile des Gerätes für einen möglichen Rücktransport auf. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel vor dem Zusammenbau geschlossen ist.

Nr.	Bezeichnung	Artikel-Nr.	Menge	Abbildung
1	Grillwagen-Halterung	92202001	4	
2	Lenkrolle mit Bremse	92201002	2	
3	Lenkrolle	92201003	2	
4	Querstrebe für Grillwagen	92201004	2	
5	Unterer Grillrost Edelstahl (Ø 490 mm)	92202005	1	
6	Oberer Grillrost Edelstahl (Ø 470 mm)	92202006	1	
7	Kohlenplatte	92201007	1	
8	Feuerkasten aus Keramik	92202008	1	
9	Deckel aus Keramik	92202009 (Kamado 22 B) 92203009 (Kamado 22 G)	1	
10	Edelstahl-Deckelring	92202010	1	

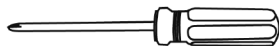
Nr.	Bezeichnung	Artikel-Nr.	Menge	Abbildung
11	Korpus aus Keramik	92202011 (Kamado 22 B) 92203011 (Kamado 22 G)	1	
12	Edelstahl-Korpusring	92202012	1	
13	Räucher-Einlass	92201013	1	
14	Räucherschiene	92201014	1	
15	Deckelscharnier mit Federn	92202015	1	
16	Untere Lüftung	92201016	1	
17	Thermometer	92201017	1	
18	Obere Lüftung	92201018	1	
19	Deckelgriff-Halterung	92201019	1	
20	Deckelgriff aus Bambus	92201020	1	
21	Seitenablage aus Bambus	92201021	2	
22	Ablagehalterung links	92201022	2	
23	Ablagehalterung rechts	92201023	2	
24	Filzdichtung obere Lüftung (20 mm Breite)	92201024	1	
25	Filzdichtung Deckel und Korpus (30 mm Breite)	92201025	2	

A Schraube M6 x 14
16 x



Art.-Nr. 92201026

B Schraubendreher
1 x



Parts list and drawings






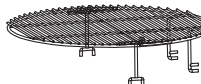

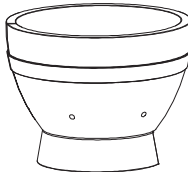
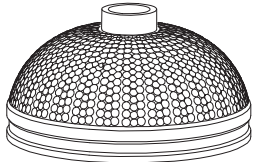

Prior to assembly, check all parts against the parts list. Carry out assembly on a soft surface to avoid scratches. For ease of assembly, only loosely tighten bolts and then tighten fully when assembly is complete.

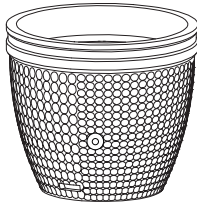

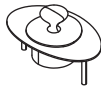
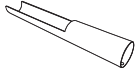
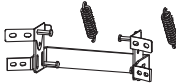










Warning

Do not over-tighten bolts. Only tighten all bolts with moderate pressure to avoid damaging the bolts or components of the ceramic charcoal barbecue.

Important

Remove all packaging from the device before first usage, please retain this instruction manual and store it together with your device. Also keep the packing materials for a possible return transport of your kamado. Ensure that the lid is closed prior to assembly.

No.	Appellation	Item No.	Qty.	Drawing
1	Grill cart rack	92202001	4	
2	Swivel castor with brake	92201002	2	
3	Swivel castor	92201003	2	
4	Cross brace for grill cart	92201004	2	
5	Lower stainless steel grid (Ø 490 mm)	92202005	1	
6	Upper stainless steel grid (Ø 470 mm)	92202006	1	
7	Charcoal plate	92201007	1	
8	Ceramic fire box	92202008	1	
9	Ceramic lid	92202009 (Kamado 22 B) 92203009 (Kamado 22 G)	1	
10	Stainless steel lid ring	92202010	1	

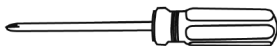
No.	Appellation	Item No.	Qty.	Drawing
11	Ceramic body	92202011 (Kamado 22 B) 92203011 (Kamado 22 G)	1	
12	Stainless steel body ring	92202012	1	
13	Smoking chip feeder inlet	92201013	1	
14	Smoking chip feeder tool	92201014	1	
15	Lid hinge with springs	92202015	1	
16	Bottom ventilation	92201016	1	
17	Thermometer	92201017	1	
18	Top ventilation	92201018	1	
19	Lid handle bracket	92201019	1	
20	Bamboo lid handle	92201020	1	
21	Bamboo side shelf	92201021	2	
22	Shelf bracket, left	92201022	2	
23	Shelf bracket, right	92201023	2	
24	Felt gasket for top ventilation (20 mm width)	92201024	1	
25	Felt gasket for lid and body (30 mm width)	92201025	2	

A Screw M6 x 14
16 x



Item No. 92201026

B Screwdriver
1 x

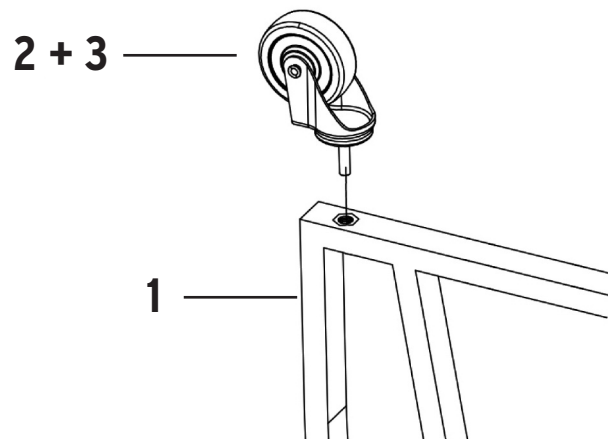


Montageschritte Mounting steps

1

Befestigen Sie die vier Lenkrollen (2, 3) mit dem Gewindeansatz jeweils in den vier Halterungen des Grillwagens (1). Schrauben Sie diese nur von Hand in das jeweilige Loch.

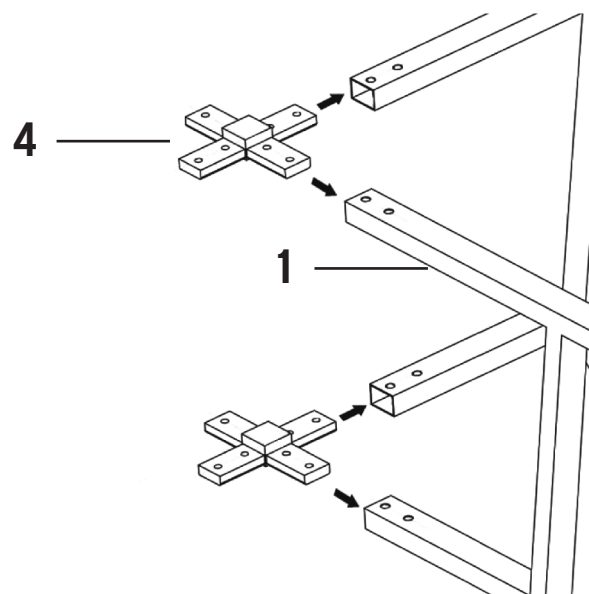
Attach the four swivel castors (2, 3) to the four grill cart racks (1). Screw them only by hand into the respective thread.



2

Um den Grillwagen zu montieren, legen Sie die beiden Querstreben (4) in zwei der vier Halterungen (1), sowohl oben als auch unten, ein.

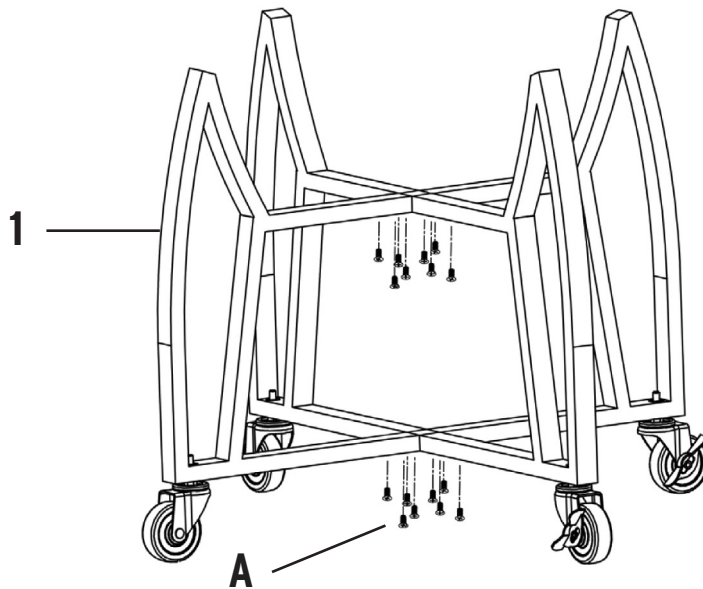
To assemble the grill cart, insert the two cross braces (4) into two of the four grill cart racks (1), at the top and at the bottom.



3

Schieben Sie auch die anderen beiden Halterungen (1) auf die Querstreben (4). Sichern Sie die Halterungen mit den 16 Schrauben (A) an den Querstreben. Bitte beachten Sie die Stellung gemäß der Abbildung.

Slide the other two grill cart racks (1) onto the cross braces (4). Secure all racks with the 16 screws (A) on the cross braces. Please note the position as shown in the illustration.



4

Vergewissern Sie sich, dass der Grillwagen sicher steht und dass alle Schrauben angezogen sind, bevor Sie den vormontierten Keramik-Körper des Kamados darauf aufsetzen. Drücken Sie mit dem Fuß auf die Lenkrollen mit Bremsen (2), um diese einzurasten und sicherzustellen, dass sich der Keramik-Holzkohlegrill nicht bewegen kann.

Um den Keramik-Körper auf den Wagen zu setzen, entfernen Sie zuerst alle Elemente daraus, um das Anheben leichter zu machen. Legen Sie eine Hand in die geöffnete untere Lüftung des Keramik-Körpers und die andere unter den Grill.

Make sure that the grill cart is securely in place and all screws are tightened before placing the pre-assembled ceramic body of the Kamado on it. Press with your foot on the swivel castors with brakes (2) to engage them and ensure that the ceramic charcoal grill cannot move.

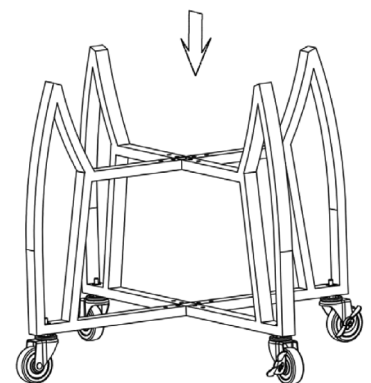
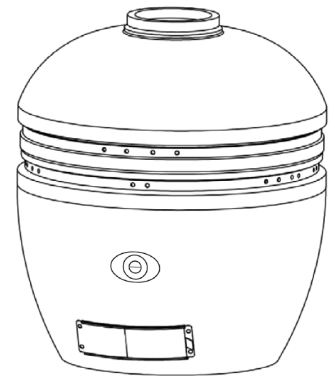
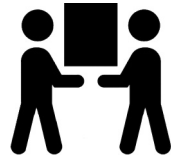
To place the ceramic body on the cart, first remove all parts from it to make it easier to lift. Place one hand in the opened bottom ventilation of the ceramic body and the other hand below the grill.

Achtung

Heben Sie den Keramik-Körper mindestens mit zwei Personen auf den Wagen. Das Anheben am Gelenk oder an den Seitenablagen kann zu Verletzungen und Schäden am Produkt führen. Legen Sie den Keramik-Holzkohlegrill auf den Wagen mit der unteren Lüftung in Richtung der Vorderseite des Wagens. Die Lüftung muss sich ohne Unterbrechung öffnen und schließen lassen.

Caution

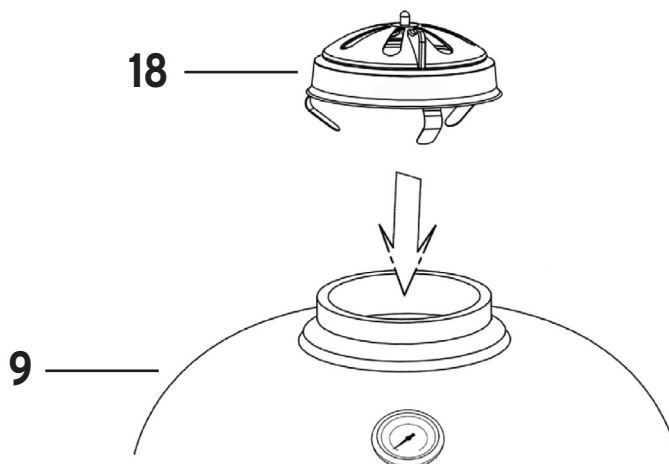
Use a minimum of two people when lifting the ceramic body onto the cart. Lifting by the hinge or the side tables could result in injury and damage to the product. Place the ceramic charcoal barbecue on the cart with the bottom vent facing to the front of the cart allowing the vent to open and close without any interruption.



5

Sobald der Grill sicher auf dem Wagen ruht, befestigen Sie die obere Lüftung (18). Drücken Sie hierzu die drei Klammern zusammen und stecken die obere Lüftung auf den Deckel des Kamados auf. Bitte beachten Sie die Zeichnung.

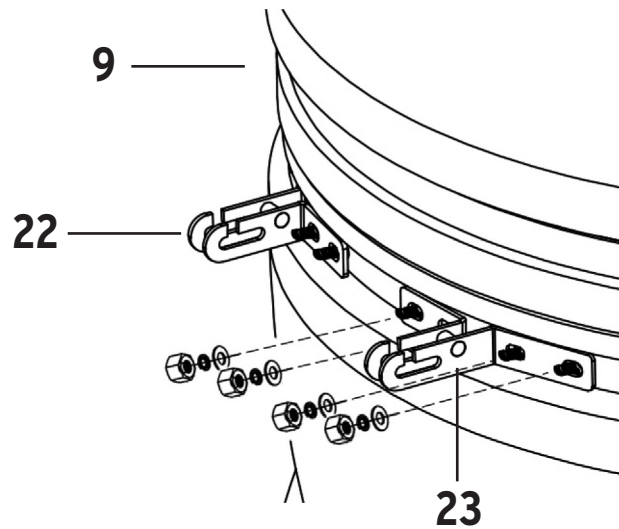
When the grill rests securely on the cart, attach the top ventilation (18). To do this, press the three clamps together and attach the upper ventilation to the lid of the Kamado. Please refer to the drawing.



6

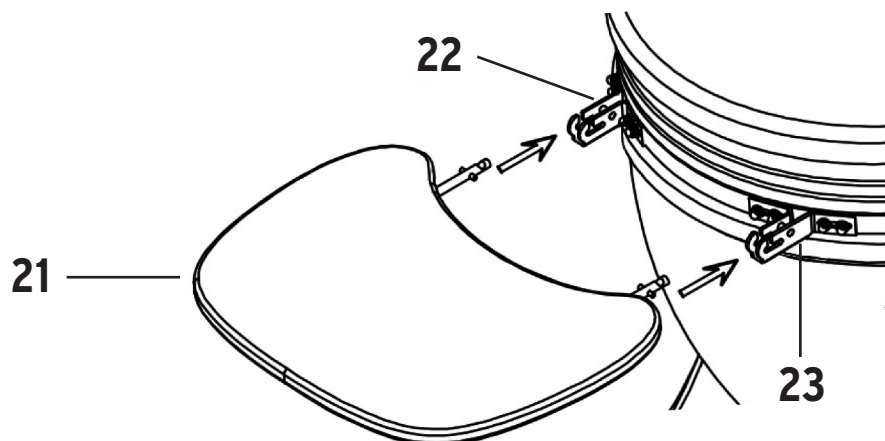
Bringen Sie mit den 16 vormontierten Schrauben und den entsprechenden Unterlegscheiben, Feder-scheiben und Muttern die 4 Ablagehalterungen (22, 23) am Keramik-Körper an.
Bitte beachten Sie die Zeichnung.

Use the 16 pre-assembled screws and the corresponding washers, spring washers and nuts to attach the 4 shelf brackets (22, 23) to the ceramic body. Please note the drawing.

**7**

Stecken Sie die 2 Seitenablagen (21) jeweils in die Ablagehalterungen (22, 23).

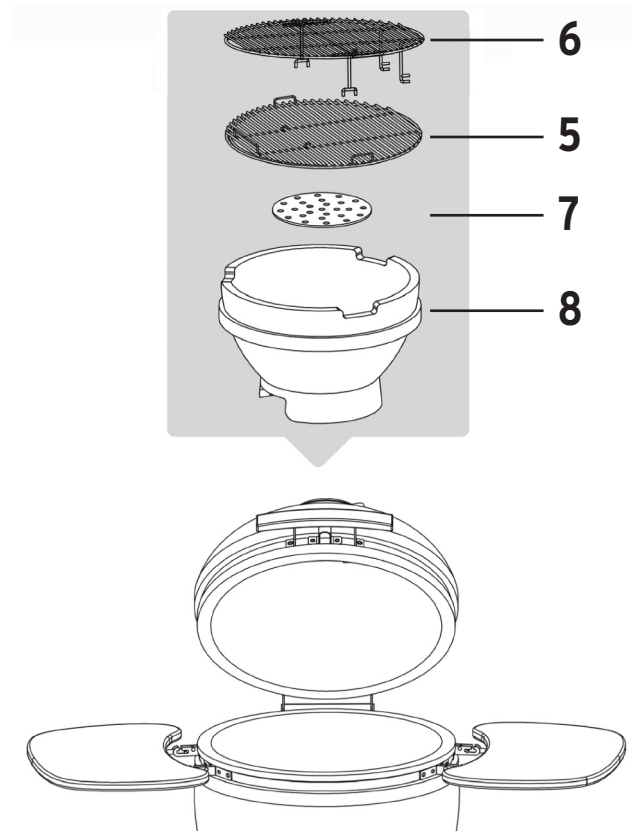
Insert the 2 side shelves (21) into the shelf brackets (22, 23).



8

Setzen Sie den Feuerkasten (8) so ein, dass die untere Aussparung nach vorne zur unteren Lüftung zeigt, legen Sie dann die Kohlenplatte (7) und den unteren Grillrost (5) in den Keramik-Körper ein. Positionieren Sie danach, bei Bedarf, zusätzlich den oberen Grillrost (6) auf dem bereits eingelegten Rost. Bitte beachten Sie die Zeichnung.

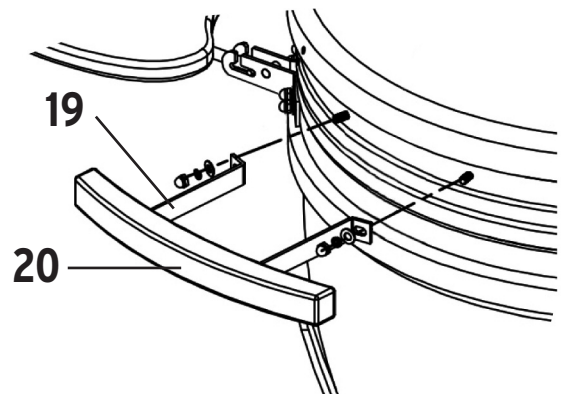
Insert the fire box (8) in a way that its bottom opening is directed towards the bottom ventilation, then insert the charcoal plate (7) and the lower grid (5) into the ceramic body. If desired, position the upper grid (6) additionally on the already inserted grid. Please note the drawing.



9

Bringen Sie den Deckelgriff (20) am Keramik-Körper an, indem Sie die 2 vormontierten Schrauben, die entsprechenden Unterlegscheiben, Federscheiben und Muttern lösen und die Griff-Halterung (19) anschließend mit diesen fixieren.

Attach the lid handle (20) to the ceramic body by removing the 2 pre-assembled screws, the corresponding washers, spring washers and nuts before fixing the lid handle bracket (19) using these screws.



Der Keramik-Holzkohlegrill ist nun einsatzbereit

Bitte lesen Sie sich die Einbrenn-Anleitung gut durch, bevor Sie den Grill benutzen.

The ceramic charcoal barbecue is now ready to use.

Please ensure that unit curing instructions are read thoroughly prior to use.

Entsorgung

Verpackung

Entfernen Sie sorgfältig sämtliches Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es sortenrein.

Gerät

Die mit dem untenstehenden Symbol gekennzeichneten Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.



Entsprechend der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen. Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden. Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab. Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Disposal

Packaging

Carefully remove all packaging materials and dispose of them according to type of material.

Device

Old devices marked with the symbol below are not allowed to be disposed of in the regular household waste.



In accordance with European Directive 2012/19/EU, the device must be disposed of in an orderly manner at the end of its lifecycle. In the process, the recyclable materials contained in the device are recycled and the pollution of the environment avoided. Please return the old device to a collection point for electronic waste or a recycling centre. Contact your local waste disposal company or municipal administration for more information. By disposing of the old device in accordance with the regulations, the environment and the health of your fellow human beings are protected from possible negative consequences. Material recycling helps to reduce the consumption of raw materials.



FLAME ROCK® ist eine registrierte Marke.
Die Produkte sind exklusiv erhältlich bei
theBBQshop.de

Weitere Fragen zum Produkt?

Auf unserer Website **theBBQshop.de**
findest du wertvolle Tipps, tolles Zubehör
und so manch hilfreiche Antwort zu
deinen FLAME ROCK®-Produkten.

Solltest du dennoch Fragen haben,
dann sende uns eine E-Mail:
info@theBBQshop.de

Unser Kundendienst wird bemüht sein,
diese schnellstmöglich zu beantworten.



Copyright:
theBBQshop GmbH
Dornaper Strasse 18
42327 Wuppertal
Germany

Technische Änderungen am Produkt,
Druck- und Satzfehler in diesem Manual vorbehalten.
Stand Dezember 2020.