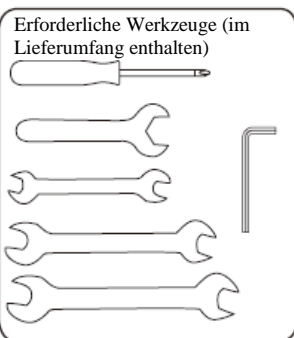
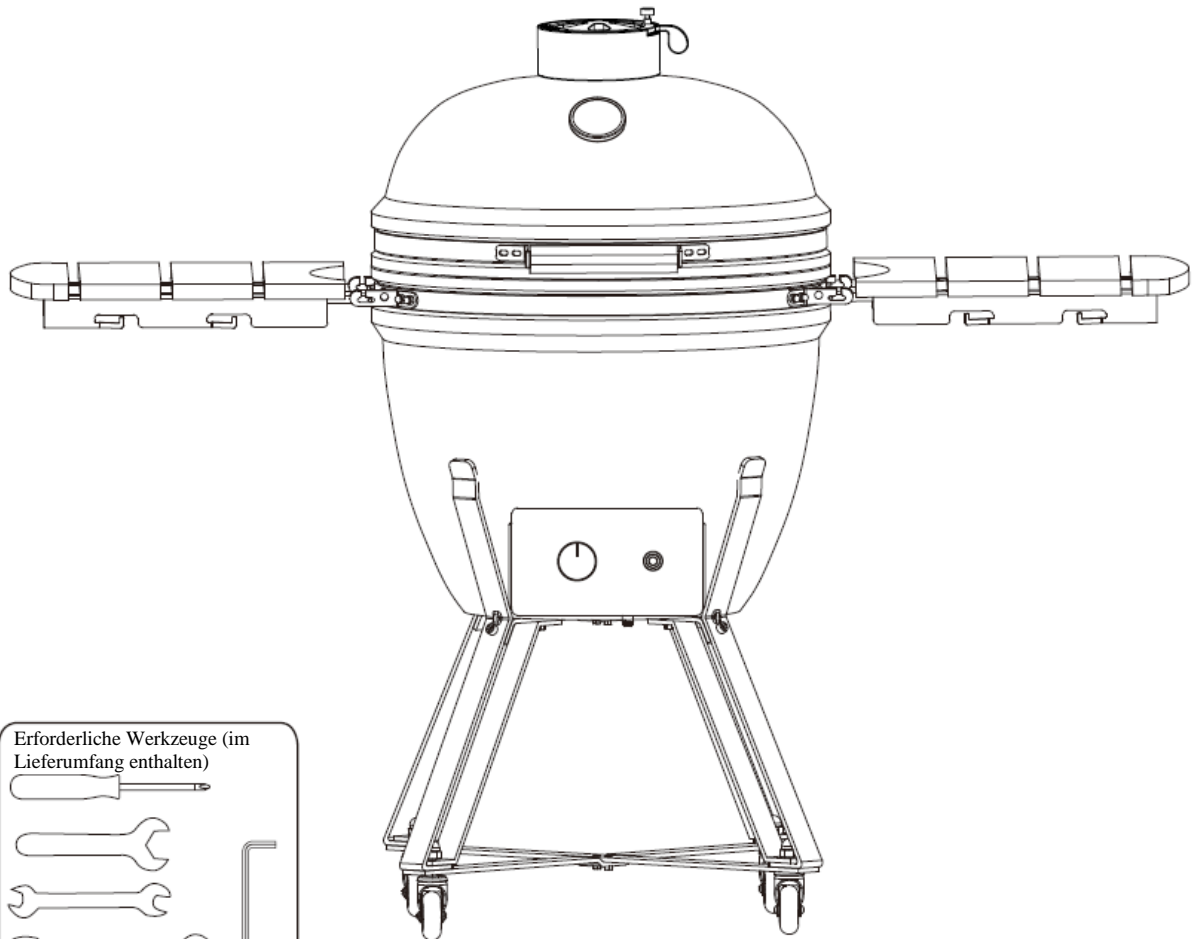


# KAMADO GRILL HYBRID GAS & KOHLE 56 CM

29633933

**Gebrauchsanweisung - Bitte für spätere Verwendung aufbewahren**



## **Gebrauchsanweisung - Bitte für spätere Verwendung aufbewahren**

**WICHTIG** - Entfernen Sie vor dem Gebrauch sorgfältig die Verpackung, aber bewahren Sie die Sicherheitshinweise auf.

Diese Anleitung ist Bestandteil des Produkts.

Bitte beachten Sie alle in dieser Anweisung aufgeführten Sicherheitshinweise.

Bitte lesen Sie diese Anleitung vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Diese Anweisungen sollten zusammen mit dem Produkt aufbewahrt werden.

Dieses Produkt ist **NUR** für den häuslichen Gebrauch bestimmt und darf nicht gewerblich oder für Vertragszwecke verwendet werden.

## **SICHERHEITSMITTEILUNGEN**

**LESEN SIE BITTE DIE GESAMTE ANLEITUNG, BEVOR SIE IHREN KAMADO GRILL IN BETRIEB NEHMEN. BITTE BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.**

**ACHTUNG!** Seien Sie beim Kochen vorsichtig, da die Grillflächen heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, tragen Sie immer Schutzhandschuhe, wenn Sie die obere und untere Lüftungsöffnung einstellen, während der Grill in Betrieb ist. Tragen Sie keine lockere Kleidung in der Nähe des Grills.

**ACHTUNG!** Der Grill wird sehr heiß bewegen Sie ihn während des Betriebs nicht. Nur zum Kochen im Freien geeignet. Betreiben Sie den Grill nicht in Innenräumen oder geschlossenen Räumen. Verwenden Sie den Grill nur in einem gut belüfteten Bereich um den Grill herum, der frei von brennbaren Materialien ist. Halten Sie mindestens 3 Fuß/1 Meter Abstand um den Grill herum ein (Haus, andere Produkte im Freien, herabhängende Äste, Sträucher usw.).

**WARNUNG!** Halten Sie Kinder und Haustiere stets vom Grill fern. Lassen Sie Kinder den Grill nicht bedienen. Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt, wenn er in Betrieb ist.

Der Grill muss vor der Benutzung sicher auf einer ebenen Unterlage aufgestellt werden. Betreiben Sie den Grill nur auf einer harten, stabilen und ebenen Oberfläche (Betonterrasse, Boden usw.), die das Gewicht des Grills tragen kann, wenn er mit Lebensmitteln beladen ist. Betreiben Sie den Grill unter keinen Umständen auf einer Holzunterlage, einem Holzdeck oder ähnlichen brennbaren Untergründen. Versuchen Sie niemals, den Grill zu bewegen, während er in Betrieb ist oder abkühlt. Betreiben Sie diesen Grill niemals in einem Umkreis von 25 Fuß/7,5 Metern von brennbaren Flüssigkeiten. Betreiben Sie diesen Grill niemals in einem Umkreis von 10 Fuß/3 Metern um eine Gasflasche. Der Grill sollte nicht unter brennbaren Konstruktionen, wie Garagen, Veranden, Terrassen oder Carports, aufgestellt werden. Bei der Verbrennung von Holzkohle oder Propan wird Kohlenmonoxid freigesetzt, das geruchlos ist und zum Tod führen kann.

Der Konsum von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Bedieners beeinträchtigen, den Grill ordnungsgemäß zusammenzubauen oder sicher zu bedienen. Nicht auf Booten oder Wohnmobilen verwenden.

**VORSICHT:** Verwenden Sie niemals Feuerzeugbenzin, Benzin oder andere flüchtige Stoffe zum Anzünden Ihrer Holzkohle, da sie gefährlich sind und einen Restgeschmack in Ihrem Essen hinterlassen. Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der Norm EN 1860-3 entsprechen. Seien Sie beim Nachlegen von Holzkohle auf dem Grill äußerst vorsichtig. Eine elektrische Inbetriebnahme wird empfohlen. Erkalte Asche in Alufolie einwickeln, mit Wasser tränken und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgen. Beim Betrieb mit Gas MUSS die obere Entlüftung immer offen sein, siehe Anweisungen.

## **Richtlinien für Pflege und sicheren Gebrauch**

### **ÜBER IHREN KAMADO**

Archäologen haben große Tongefäße aus der Zeit vor 4000 Jahren entdeckt, von denen man annimmt, dass sie eine frühe Form des Kamado-Keramikkochers sind. Seitdem hat er sich in vielerlei Hinsicht weiterentwickelt: der Deckel ist abnehmbar, die Zuglufttür wurde zur besseren Wärmeregulierung hinzugefügt und der Hauptbrennstoff wurde von Holz auf Holzkohle umgestellt. In Japan war das Mushikamado ein runder Tontopf mit einem abnehmbaren gewölbten Deckel, der zum Dämpfen von Reis diente. Der Name "Kamado" ist eigentlich das japanische Wort für "Herd" oder "Kochstelle". Dieser Name wurde von den Amerikanern übernommen und ist inzwischen zum Gattungsbegriff für diese Art von Keramikköchern geworden.

Kamado-Kocher sind extrem vielseitig. Sie können nicht nur zum Grillen oder Räuchern verwendet werden, sondern auch Pizzen, Brot, Kuchen und Kekse lassen sich darin mühelos backen. Aufgrund ihrer ausgezeichneten Wärmespeichereigenschaften können hohe Temperaturen durch präzise Steuerung des Luftstroms über die oberen und unteren Lüftungsöffnungen erreicht und gehalten werden. Hohe Temperaturen sind ideal für das schnelle Grillen von Burgern und Würstchen, während niedrige Temperaturen größere Braten über einen längeren Zeitraum hinweg garen. Versuchen Sie doch einmal, einige Holzspäne zur Holzkohle hinzuzufügen oder verschiedene Holzspäne zu kombinieren, um Ihr Fleisch noch schmackhafter zu machen.

### **WARNHINWEISE - VORSICHT!**

- **Dieses Produkt ist NUR FÜR DEN AUSSENGBRAUCH bestimmt. Nicht in Innenräumen verwenden.**
- **Halten Sie Kinder und Haustiere IMMER in sicherer Entfernung vom Ofen, wenn dieser in Betrieb ist.**
- **Lassen Sie ein brennendes Feuer NIEMALS unbeaufsichtigt.**
- **Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung - zünden Sie dieses Produkt NIEMALS an und lassen Sie es nicht in geschlossenen Räumen schwelen oder abkühlen.**
- **Verwenden Sie dieses Produkt NICHT in einem Zelt, Wohnwagen, Auto, Keller, Dachboden oder Boot.**
- **NICHT unter Markisen, Sonnenschirmen oder Pavillons verwenden.**
- **BRANDGEFAHR - Während des Betriebs kann heiße Glut austreten.**
- **ACHTUNG - Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden KEIN Benzin, Waschbenzin, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien. Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der Norm EN 1860-3 entsprechen.**
- **Es wird strengstens empfohlen, dass Sie in Ihrem Kamado Holzkohle in Stückchen verwenden. Er brennt länger und produziert weniger Asche, die den Luftstrom behindern kann.**
- **Verwenden Sie KEINE Kohle in diesem Produkt.**
- **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 es nicht zu einem Rückstau oder einer Verpuffung kommt, die Verletzungen verursachen könnte.**
- **Befolgen Sie IMMER die auf Seite 4 dieser Anweisung aufgeführten HINWEISE ZUM KOCHEN VON LEBENSMITTELN.**
- **Benutzen Sie den Kamado NICHT auf Terrassendielen oder anderen entflammaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Blättern oder dekorativer Rinde.**
- **Achten Sie darauf, dass der Kamado mindestens 2 Meter von brennbaren Gegenständen entfernt aufgestellt wird.**
- **Verwenden Sie diesen Kamado NICHT als Ofen.**
- **ACHTUNG: Dieses Produkt wird sehr heiß, bewegen Sie es während des Betriebs NICHT.**
- **Verwenden Sie IMMER hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie heiße Keramik oder Kochflächen anfassen.**
- **Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es transportieren oder lagern.**
- **Überprüfen Sie das Gerät vor dem Gebrauch auf Ermüdung und Schäden und tauschen Sie es bei Bedarf aus.**
- **Der verwendete Schlauch muss der Norm EN16129 entsprechen, der verwendete Schlauch muss der Norm EN16436 entsprechen, und die Länge darf 1,5 m nicht überschreiten. Der Schlauch muss entsprechend den örtlichen Vorschriften regelmäßig ausgetauscht werden.**
- **sicherstellen, dass der Schlauch nicht verdreht wird.**
- **beim Auswechseln der Gasflasche ist von jeder Zündquelle entfernt zu arbeiten.**
- **Drehen Sie die Gaszufuhr ab, wenn Gas austritt.**
- **Die vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht manipuliert werden.**
- **Drehen Sie die Gaszufuhr nach dem Gebrauch an der Gasflasche ab.**
- **Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor.**

## Richtlinien für Pflege und sicheren Gebrauch

### HEIZEN DES KAMADOS

- Um ein Feuer zu entfachen, legen Sie zusammengerolltes Zeitungspapier mit einigen Anzündwürfeln oder festen Feueranzündern auf die Holzkohleplatte (7) im Boden des Kamado. Legen Sie dann 2 oder 3 Handvoll Holzkohle auf das Zeitungspapier.
- Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden KEIN Benzin, Waschbenzin, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder ähnliche Chemikalien.
- Öffnen Sie die untere Entlüftungsöffnung und zünden Sie das Zeitungspapier mit einem langstieligen Feuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern an.
- Überladen Sie das Gerät NICHT mit Brennstoff - wenn das Feuer zu intensiv ist, könnte der Kamado beschädigt werden.
- Lassen Sie es so lange stehen, bis der gesamte Brennstoff verbraucht und gelöscht ist.
- Wenn die ersten Verbrennungen zu hoch sind, könnte die Filzdichtung beschädigt werden, bevor sie richtig reifen konnte.
- Prüfen Sie nach dem ersten Gebrauch alle Befestigungselemente auf festen Sitz. Das Metallband, das den Deckel mit dem Boden verbindet, dehnt sich durch die Hitze aus und könnte sich lösen. Es wird empfohlen, das Band zu überprüfen und gegebenenfalls mit einem Schraubenschlüssel nachzuspannen.
- Sie können Ihren Kamado jetzt wie gewohnt benutzen.

### LÖSCHUNG

- Um das Gerät zu löschen, stellen Sie die Brennstoffzufuhr ein und schließen Sie alle Entlüftungsöffnungen und den Deckel, damit das Feuer von selbst erlischt.
- Verwenden Sie KEIN Wasser zum Löschen der Holzkohle, da dies den Keramik-Kamado beschädigen könnte.

### LAGERUNG

- Wenn Sie den Kamado nicht benutzen oder im Freien aufbewahren, decken Sie ihn nach dem vollständigen Abkühlen mit einem geeigneten Regenschutz ab.
- Das verchromte Kochgitter ist NICHT spritzmaschinenfest; verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel mit warmem Wasser.
- Wenn Sie den Kamado benutzen, drücken Sie die beiden Feststeller nach unten, damit sich das Gerät während des Gebrauchs nicht bewegt.
- Es wird empfohlen, den Kamado über den Winter in einer Garage oder einem Schuppen zu lagern, um ihn vollständig zu schützen.

### REINIGUNG

- Der Kamado ist selbstreinigend. Erhitzen Sie ihn 30 Minuten lang auf 260°C damit alle Lebensmittel und Ablagerungen verbrannt werden.
- Verwenden Sie KEIN Wasser oder andere Reinigungsmittel, um das Innere Ihres Kamados zu reinigen. Die Wände sind porös und absorbieren alle verwendeten Flüssigkeiten, was zu Rissen im Kamado führen kann. Wenn der Ruß zu stark wird, verwenden Sie eine Drahtbürste oder das Aschewerkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten), um die Kohlenstoffreste vor dem nächsten Einsatz abzuschaben.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Grillroste ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel, sobald das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Zur Reinigung der Außenfläche warten Sie, bis der Kamado abgekühlt ist, und verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel.

### WARTUNG

- Ziehen Sie die Bolzen nach und ölen Sie das Scharnier 2 Mal pro Jahr oder bei Bedarf öfter.

### BELEUCHTUNG, GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE

- Achten Sie darauf, dass der Kamado auf einer festen, flachen, ebenen, hitzebeständigen und nicht brennbaren Oberfläche steht, die von brennbaren Gegenständen entfernt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Kamado einen Mindestabstand von 2 m über Kopf und 2 m zu anderen Gegenständen in der Umgebung hat.
- Um ein Feuer zu entfachen, legen Sie zusammengerolltes Zeitungspapier mit einigen Anzündwürfeln oder festen Feueranzündern auf die Holzkohleplatte (7) im Boden des Kamado. Legen Sie dann 2 oder 3 Handvoll Holzkohle auf das Zeitungspapier.
- Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden KEIN Benzin, Waschbenzin, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder ähnliche Chemikalien.
- Öffnen Sie die untere Entlüftungsöffnung und zünden Sie das Zeitungspapier mit einem langstieligen Feuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern an. Sobald er sich entzündet hat, lassen Sie die untere Öffnung und den Deckel etwa 10 Minuten lang offen, damit sich ein kleines Bett aus heißer Glut bildet.
- Lassen Sie die Holzkohle mindestens 30 Minuten vor dem ersten Kochen auf dem Kamado aufheizen und rotglühend halten. Kochen Sie NICHT, bevor der Brennstoff eine Ascheschicht gebildet hat.
- Es wird empfohlen, die Kohlen nicht mehr zu schüren oder zu drehen, wenn sie einmal angezündet sind. Dadurch kann die Holzkohle gleichmäßiger und effizienter brennen.
- Verwenden Sie nach dem Anzünden NUR hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie heiße Keramik oder Kochflächen anfassen.
- Siehe unten für Kochanleitungen je nach Temperatur und Dauer.

## Richtlinien für Pflege und sicheren Gebrauch

### ANLEITUNG ZUM NIEDERTEMPERATURGAREN

- Zünden Sie die Holzkohle gemäß den Anweisungen oben an. Die einmal angezündeten Kohlen **NICHT** bewegen oder schüren.
- Öffnen Sie die untere Entlüftung vollständig und lassen Sie den Deckel etwa 10 Minuten lang offen, damit sich ein kleines Bett aus heißer Glut bildet.
- Beobachten Sie den Kamado, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat. Auf Seite 4 finden Sie eine Anleitung zum Kochen mit Temperatur.
- Schließen Sie die untere Entlüftung, um die Temperatur zu halten.
- Sie sind nun bereit, den Kamado zum Kochen zu verwenden.
- **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 es nicht zu einem Rückstau oder einer Verpuffung kommt, die Verletzungen verursachen könnte.
- Befolgen Sie **IMMER** die Hinweise zum **KOCHEN VON LEBENSMITTELN** auf Seite 4 dieser Anleitung.
- Verwenden Sie **IMMER** hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie heiße Keramik oder Kochflächen anfassen.

### RAUCHLEITFADEN

- Befolgen Sie die obigen Anweisungen, als ob Sie einen langsamen Kochvorgang starten würden.
- Beobachten Sie den Kamado, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat. Auf Seite 4 finden Sie eine Anleitung zum Kochen mit Temperatur.
- Lassen Sie die untere Entlüftung leicht geöffnet.
- Schließen Sie die obere Entlüftung und kontrollieren Sie die Temperatur noch einige Minuten lang.
- Streuen Sie die Holzspäne mit hitzebeständigen Handschuhen kreisförmig über die heiße Holzkohle.
- Jetzt können Sie den Kamado zum Räuchern verwenden.
- **TIPP:** Weichen Sie Ihre Holzspäne oder Kochbretter 15 Minuten lang in Wasser ein, um den Räuchervorgang zu verlängern.
- **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 es nicht zu einem Rückstau oder einer Verpuffung kommt, die Verletzungen verursachen könnte.
- Befolgen Sie **IMMER** die Hinweise zum **KOCHEN VON LEBENSMITTELN** auf Seite 4 dieser Anleitung.
- Verwenden Sie **IMMER** hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie heiße Keramik oder Kochflächen anfassen.

### ANLEITUNG ZUM GAREN BEI HOHEN TEMPERATUREN

- Zünden Sie die Stückholzkohle gemäß den Anweisungen auf Seite 3 an.
- Schließen Sie den Deckel und öffnen Sie die oberen und unteren Lüftungsschlitze vollständig.
- Beobachten Sie den Kamado, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat. Auf Seite 4 finden Sie eine Anleitung zum Kochen mit Temperatur.
- Schließen Sie die obere Belüftungsöffnung zur Hälfte und kontrollieren Sie die Temperatur noch einige Minuten lang.
- Sie sind nun bereit, den Kamado zum Kochen zu verwenden.
- **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 es nicht zu einem Rückstau oder einer Verpuffung kommt, die Verletzungen verursachen könnte.
- Befolgen Sie **IMMER** die Hinweise zum **KOCHEN VON LEBENSMITTELN** auf Seite 4 dieser Anleitung.
- Verwenden Sie **IMMER** hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie heiße Keramik oder Kochflächen anfassen.

### INFORMATIONEN ZUR LEBENSMITTELZUBEREITUNG



- Kochen Sie **NICHT**, bis der Brennstoff eine Ascheschicht hat.
- Bitte lesen und befolgen Sie diese Hinweise, wenn Sie mit Ihrem Kamado kochen.
- Waschen Sie sich vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch und vor dem Essen immer die Hände.
- Halten Sie rohes Fleisch immer von gekochtem Fleisch und anderen Lebensmitteln fern.
- Vergewissern Sie sich vor dem Grillen, dass die Grillflächen und -werkzeuge sauber und frei von alten Lebensmittelresten sind.
- Verwenden Sie für gekochte und ungekochte Lebensmittel **NICHT** die gleichen Utensilien.
- Achten Sie darauf, dass das Fleisch vor dem Verzehr gut durchgegart ist.
- **VORSICHT** - Essen von rohem oder unzureichend gekochtem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen führen (z. B. durch Bakterienstämme wie E. coli).
- Um das Risiko zu verringern, dass das Fleisch nicht durchgebraten wird, schneiden Sie es auf, um sicherzustellen, dass es ganz durchgebraten ist.
- **ACHTUNG** - wenn das Fleisch ausreichend gekocht wurde, sollte der Fleischsaft klar sein und es sollten keine Spuren von rosa/rotem Saft oder Fleischfarbe zu sehen sein.
- Es empfiehlt sich, größere Fleischstücke und Keulen vorzukochen, bevor sie auf dem Grill zubereitet werden.
- Reinigen Sie nach dem Grillen auf Ihrem Kamado immer die Grillflächen und -utensilien.



### NACHTANKEN


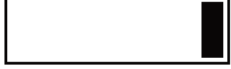
- Bei geschlossenen Lüftungsöffnungen bleibt der Kamado mehrere Stunden lang auf hoher Temperatur. Wenn Sie eine längere Garzeit benötigen (z. B. beim Braten eines ganzen Bratens oder beim langsamen Räuchern), kann es erforderlich sein, mehr Holzkohle hinzuzufügen. Fügen Sie einfach etwas zusätzliche Holzkohle hinzu und fahren Sie wie oben beschrieben fort.

## Richtlinien für Pflege und sicheren Gebrauch

TEMPERATURFÜHRER FÜR DAS KOCHEN (Holzkohle)

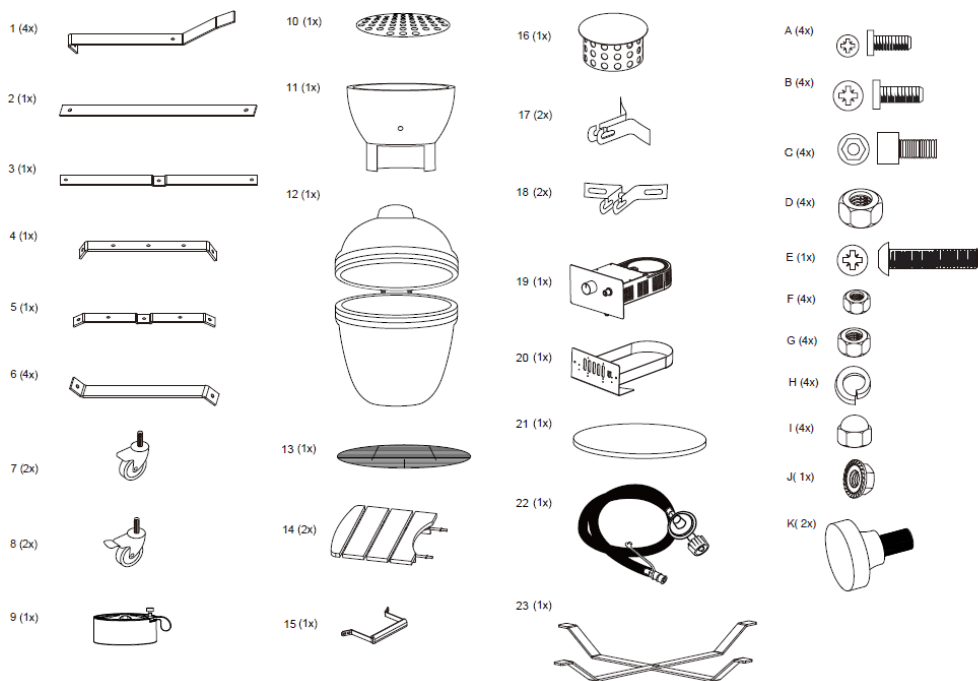
Langsam kochen / R äuchern (110 °C-135 °C) Obere Entl üftung		Obere Entl üftung	Untere Entl üftung
Rinderrindbrust	2 Stunden pro Pfund		
Pulled Pork	2 Stunden pro Pfund		
Ganzes Huhn	3-4 Stunden		
Rippen	3-5 Stunden		
Braten	9+ Std.		

Grillen/ Braten (160 °C-180 °C)		Obere Entl üftung	Untere Entl üftung
Fisch	15-20 Min.		
Schweinelende	15-30 Min.		
H öhnerfleisch-St ücke	30-45 Min.		
Ganzes Huhn	1-1.5 Std.		
Lammkeule	3- 4 Std.		
Putenfleisch	2- 4 Std.		
Schinken	2-5 Std.		

Anbraten (260 °C-370 °C)		Obere Entl üftung	Untere Entl üftung
Steak Schweinefleisch	5-8 Min.		
Koteletts	6-10 Min.		
Burger	6-10 Min.		
W ürstchen	6-10 Min.		

Öffnen ○ Geschlossen ●

## Teilleiste



Lesen Sie vor der Montage die Anweisungen sorgfältig durch. Überprüfen Sie alle Teile anhand der Teileliste.

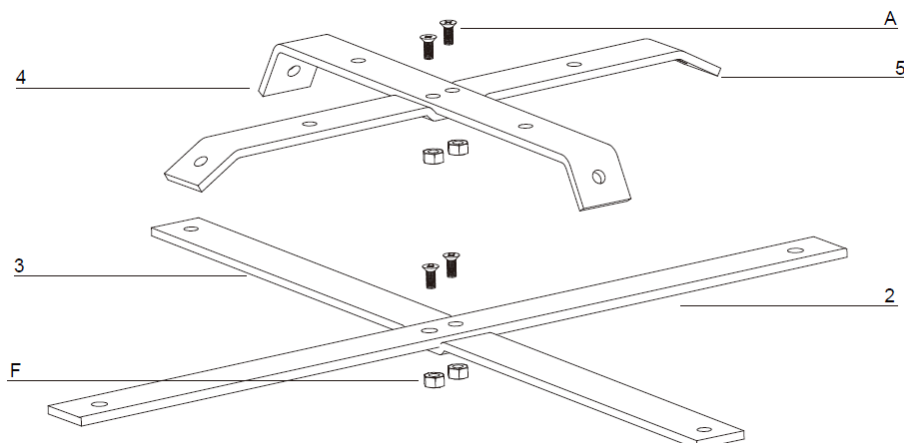
Führen Sie die Montage auf einer weichen Unterlage durch, um Kratzer im Lack zu vermeiden. Bitte bewahren Sie diese Informationen zur späteren Verwendung auf. Um die Montage zu erleichtern, ziehen Sie die Schrauben nur locker an und ziehen Sie sie erst nach Abschluss der Montage fest.

**WARNUNG-** Ziehen Sie die Schrauben NICHT zu fest an; ziehen Sie sie nur mit mäßigem Druck an, um eine Beschädigung der Schrauben oder Komponenten des Kamado Grills zu vermeiden.

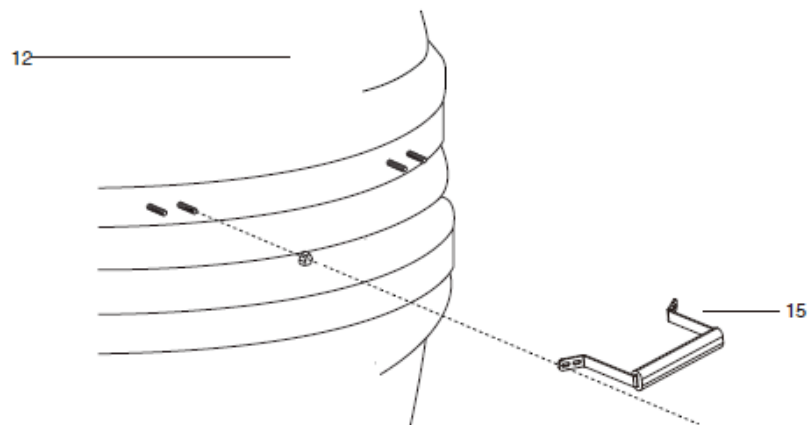
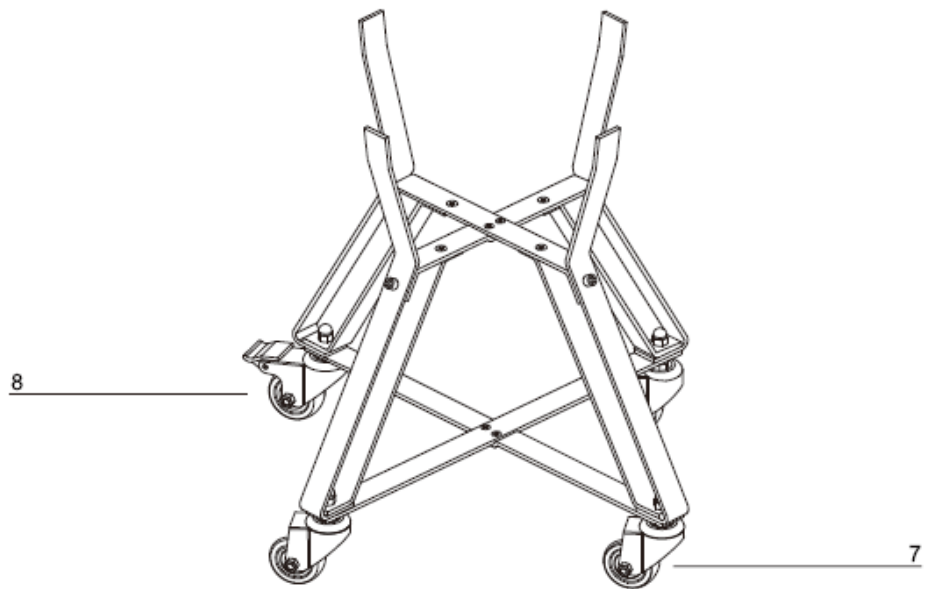
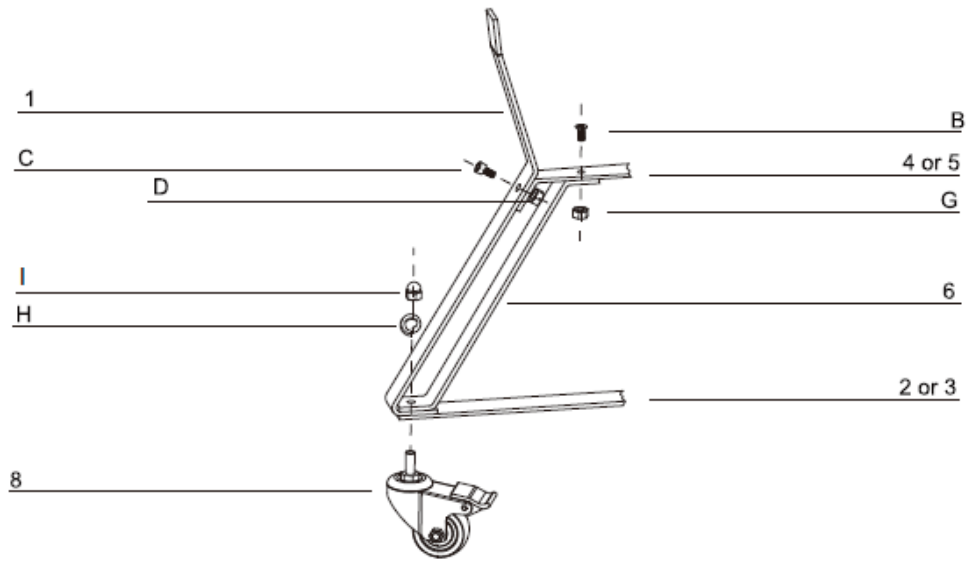
## Montage Anweisungen

**WICHTIG** - Entfernen Sie vor dem Gebrauch die Verpackung, bewahren Sie die Sicherheitsanweisungen auf und bewahren Sie sie zusammen mit dem Produkt auf.

Stellen Sie sicher, dass der Deckel vor der Montage geschlossen ist.

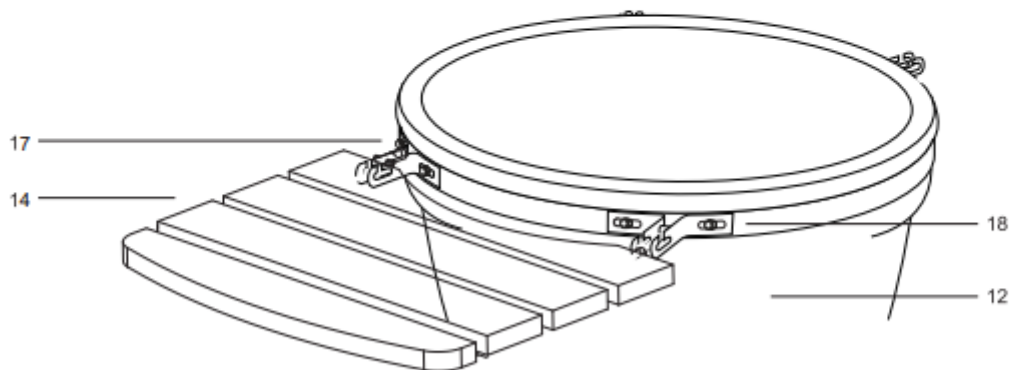
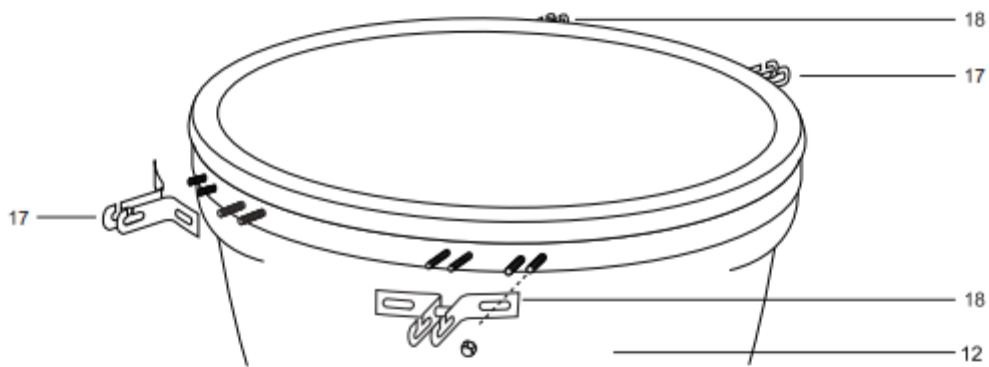
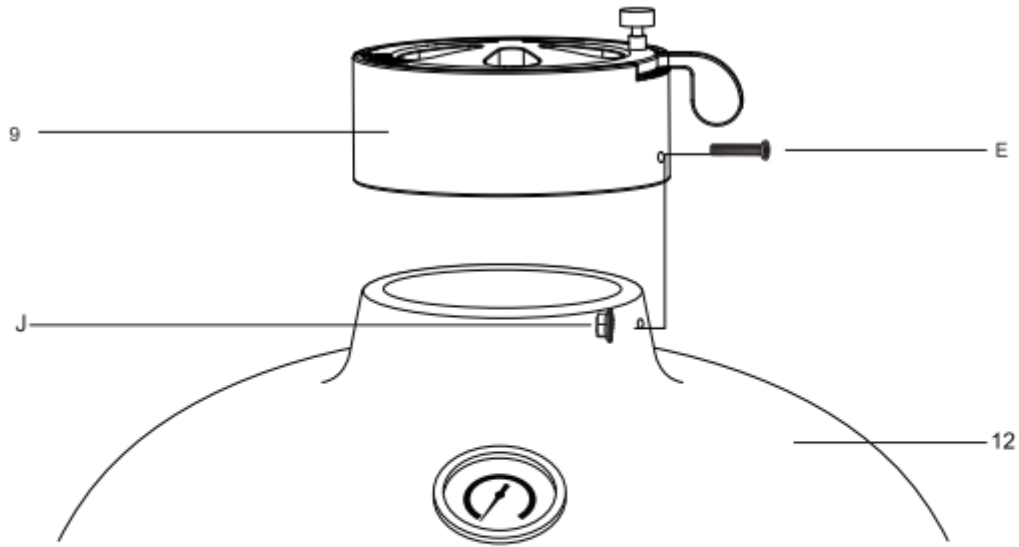


# Montage Anweisungen

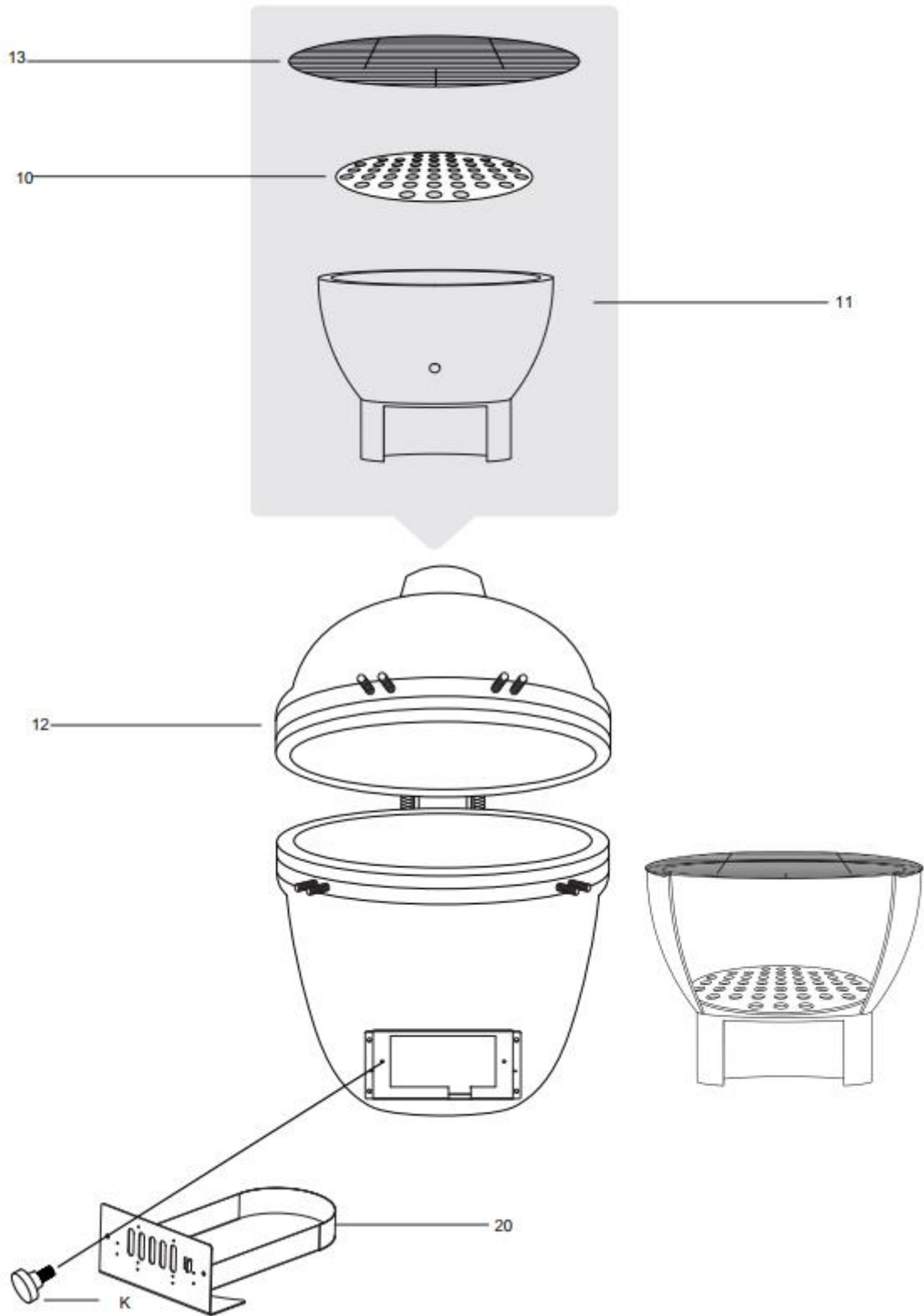




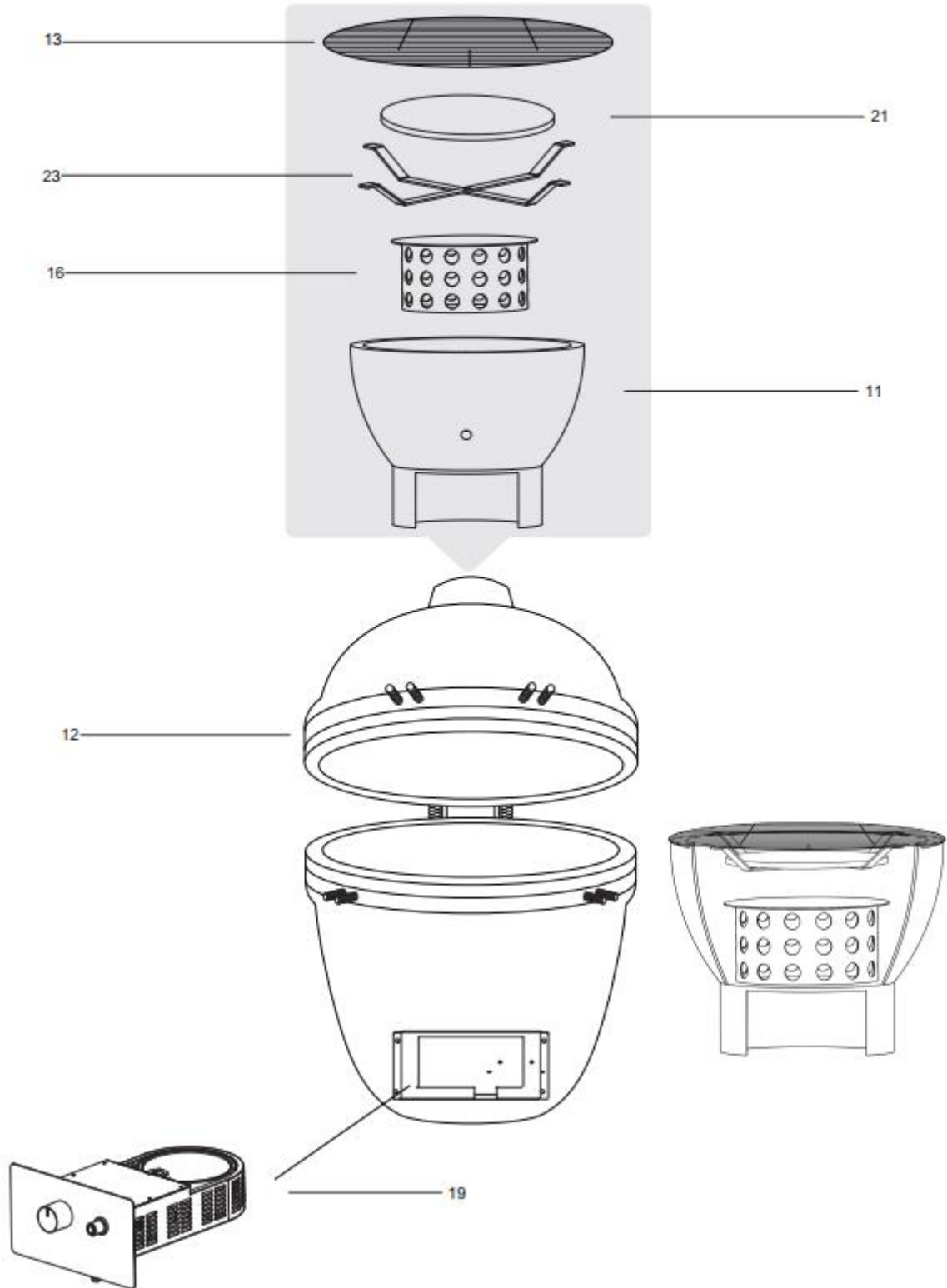
## Montage Anweisungen



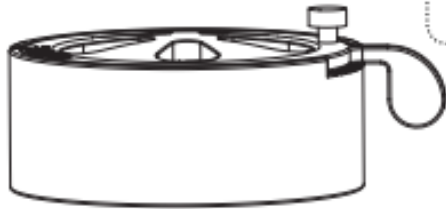
## Holzkohle Version



## Gas-Version



## Gas-Version



**SCHRITT 1**

Vollständig offene obere Entlüftung

1-Drehen der gusseisernen oberen Entlüftung auf Position 5, vollständig geöffnete obere Entlüftung

2-Drehen Sie den Knopf, von I nach II.

3-Der Griff der oberen Entlüftung lässt sich nicht bewegen, die obere Entlüftung ist gesperrt. (Schritt 1).

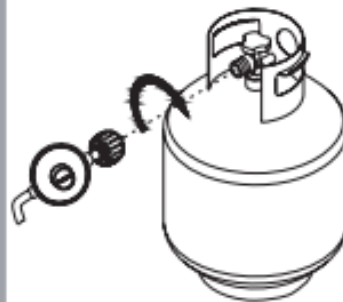
**WARNUNG:** Bei Verwendung des Gaseinsatzes muss die obere Entlüftungsöffnung immer verschlossen sein.

### Regleranschluss

1-Wenn Sie die Reglerbaugruppe mit dem Ventil verbinden, ziehen Sie die Schnellkupplungsmutter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag an (Schritt 2).

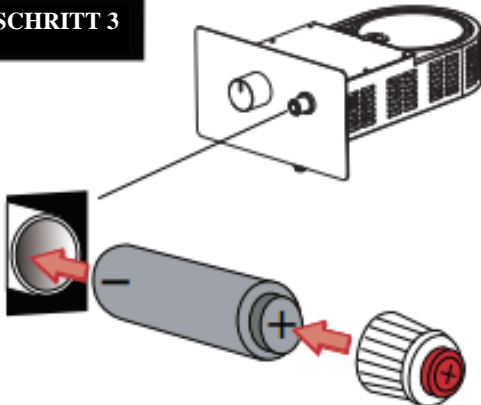
2-Nachdem der Gasschlauch an den Gastank und den Gaseinsatz angeschlossen wurde, öffnen Sie das Ventil am Gastank und führen Sie eine Art Lecktest durch, um die Verbindung zu prüfen.

Dichtheitsprüfung: Gießen Sie Lecktestlösung (nicht im Lieferumfang enthalten) oder Seifenwasser auf die Anschlussstelle der Gasflasche, um zu prüfen, ob es ein Luftleck gibt. Wenn die Lösung Blasen bildet, bedeutet dies, dass ein Leck vorhanden ist.



**SCHRITT 2**

### SCHRITT 3



### Batterie installieren

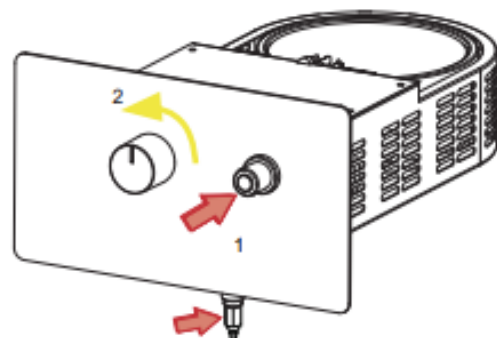
Entfernen Sie die Zündknopfkappe durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn. Legen Sie die AA-Batterie (nicht enthalten) mit dem negativen Ende voran ein.

1-Die rote Zündungstaste drücken und gedrückt halten, um die Batterie zu testen

2-Drehen Sie den Schalter gegen den Uhrzeigersinn, um Ihren Grill zu starten.

Anmerkung: Der Schlauch darf die Keramik NICHT berühren.

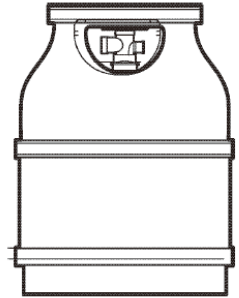
### SCHRITT 4



## Gas-Version

### Gasauswahl

1. Sie ben ötigen eine Flüssiggasflasche und einen Druckregler, der der Druck- und Gaskategorie des Ger äts entspricht, die Sie bei Ihrem n ächsten Gash ändler erhalten können.
2. Propangasflaschen können das ganze Jahr über verwendet werden. Butangasflaschen funktionieren am besten im Sommer - bei Temperaturen unter +10 °C sind sie deutlich weniger effizient.
3. Verwenden Sie das Gerät nur mit einer 11-kg-Gasflasche, die eine Höhe von 600 mm und einen Durchmesser von 300 mm nicht überschreitet.
4. Die Flaschen dürfen nicht über 80 % ihres Fassungsvermögens hinaus gefüllt werden. Überfüllte Gasflaschen können aufgrund des Druckaufbaus einen gefährlichen Zustand verursachen und dazu führen, dass das Ventil Propangasdämpfe ausstößt. Der Dampf ist brennbar und kann bei Kontakt mit einer Funkenquelle oder Flamme zu einer Explosion mit schweren Verbrennungen, Körperverletzungen oder Tod führen.
5. Verwenden Sie immer eine Flaschenschutzkappe, wenn das Ger ä nicht an die Flasche angeschlossen ist.



### WAS IST EIN REGLER?

Ihr Gasgrill ist mit einem Druckregler ausgestattet, einem Ger ä zur Steuerung und Aufrechterhaltung eines gleichmäßigen Gasdrucks beim Austritt von Gas aus der Flüssiggasflasche.

### ANSCHLUSS DES REGLERS AN DIE FLASCHE

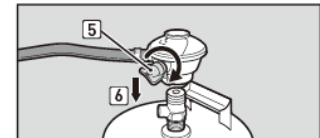
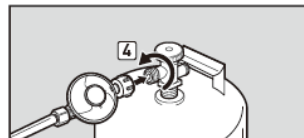
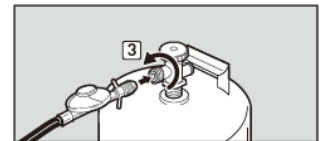
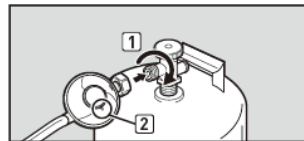
A) Regler an LPG-Flasche anschließen.

**⚠ WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Ventil der Flüssiggasflasche oder des Reglers geschlossen ist

Einige Druckminderer werden durch Drücken auf ON angeschlossen und durch Ziehen auf OFF getrennt; andere haben eine Mutter mit einem Linksgewinde, die mit dem Flaschenventil verbunden wird. Identifizieren Sie Ihren Reglertyp und befolgen Sie eine der für diesen Regler spezifischen Anweisungen zum Anschluss.

#### Verbinden durch Drehen im Uhrzeigersinn

Schrauben Sie den Regler auf den Zylinder, indem Sie den Anschluss im Uhrzeigersinn drehen. (1). Stellen Sie den Regler so auf, dass die Entlüftungsöffnung (2) nach unten zeigt.



#### Verbinden durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn

Schrauben Sie den Regler auf den Zylinder, indem Sie den Anschluss gegen den Uhrzeigersinn drehen (3) (4).

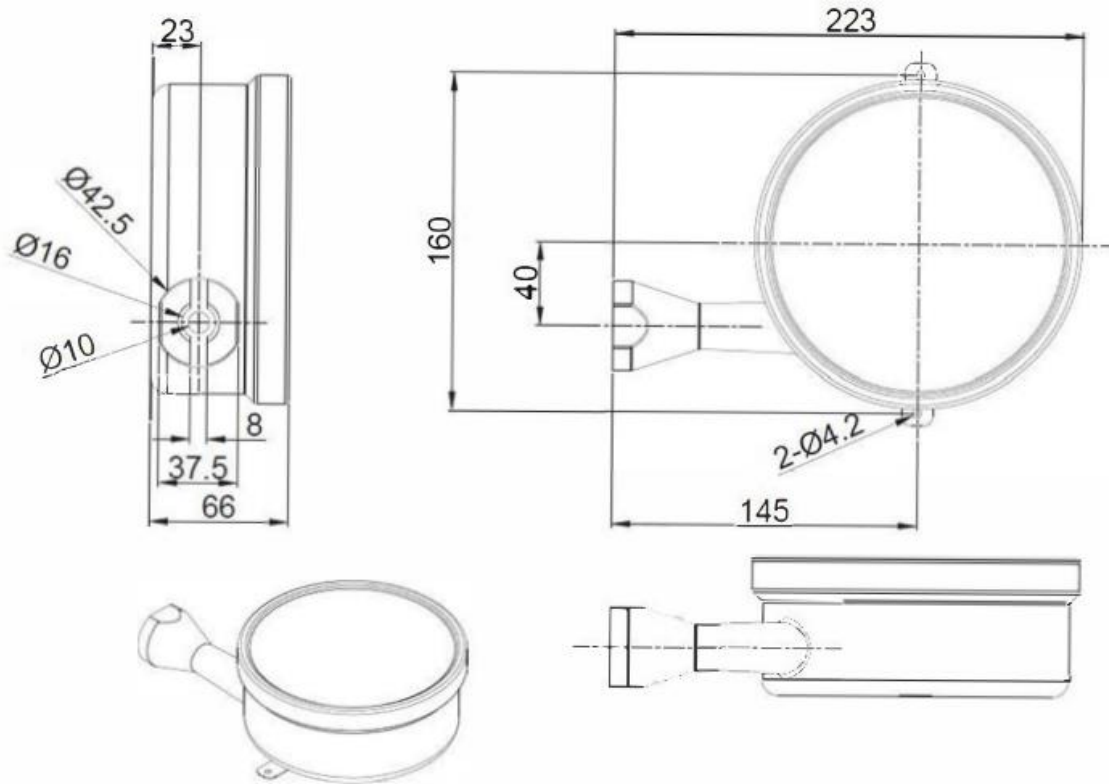
#### Verbinden durch Drehen des Hebels/Einrasten in Position

Drehen Sie den Reglerhebel (5) im Uhrzeigersinn in die Aus-Stellung. Drücken Sie den Regler nach unten auf das Flaschenventil, bis der Regler einrastet (6).

#### Verbinden durch Schiebemuffe

Stellen Sie sicher, dass sich der Reglerhebel in der ausgeschalteten Position befindet (7) (10). Schieben Sie die Muffe des Reglers nach oben (8) (11). Drücken Sie den Regler nach unten auf das Flaschenventil und halten Sie den Druck aufrecht. Schieben Sie die Muffe zum Schließen nach unten (9) (12). Wenn der Regler nicht einrastet, wiederholen Sie den Vorgang.


Gas-Version



Unit: mm

## Gas-Version

### Technische Daten

<b>ZUR VERFÜGUNG GESTELLT VON:</b>	BAHAG AG Gutenbergstr. 21, D-68167 Mannheim Germany			 2531-22
<b>Produktname</b>	KAMADO GRILL HYBRID GAS & KOHLE 56 CM	<b>Modell-Nr.</b>	29633933	
<b>Pin-Nummer</b>	1336DN045	$\Sigma$ Qn	8KW 582g/h	
<b>Land</b>	Kategorie	Injektorgroße (Hauptbrenner)	Gas & Druck	Gasart
<input type="checkbox"/> AT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> DE <input type="checkbox"/> SK	I <sub>3B/P(50)</sub>	1,2mm	50mbar	Butan, Propan oder deren Gemische.



**VORSICHT:**

1. NUR FÜR DEN AUSSENBEREICH
2. LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS ALLE ANWEISUNGEN.  
DIE ZUGÄNGLICHEN TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN, HALTEN SIE KLEINE KINDER FERN.
3. BEWEGEN SIE DAS GERÄT WÄHREND DES GEBRAUCHS NICHT.
4. STELLEN SIE DIE GASZUFUHR NACH DEM GEBRAUCH AB.
5. ZÜNDEN SIE NIEMALS DEN HAUPTGRILL AN. BRENNER BEI GESCHLOSSENER HAUBE ODER GESCHLOSSENEM DECKEL.
6. DER GRILL DARF NIEMALS UNBEAUFICHTIGT GELASSEN WERDEN, WENN ER ANGEZÜNDET ODER IN BETRIEB IST.

**HERGESTELLT IN CHINA**

Produzent, Zertifikatsinhaber,  
Service und Ersatzteile:

BAHAG AG  
Gutenbergstr. 21,  
D-68167 Mannheim  
Germany

