barbecook®

THE TASTE OF FUN

MANUAL

003

KAMAL 2.0 L
BC-CHA-1070

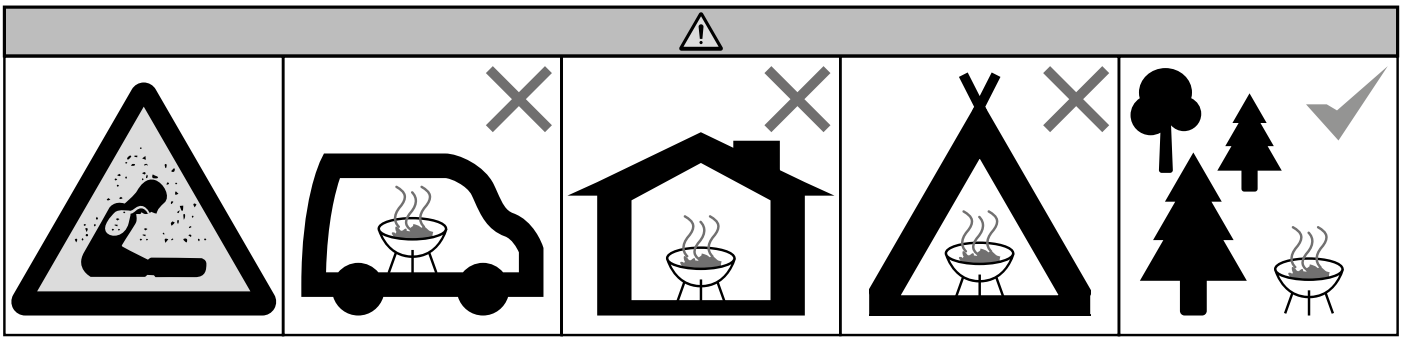
KAMAL 2.0 L MAT
BC-CHA-1073

KAMAL 2.0 XL
BC-CHA-1071

KAMAL 2.0 XL MAT
BC-CHA-1072

Register your Barbecook® on www.barbecook.com and enjoy the full Barbecook® experience!

THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°



NL **WAARSCHUWING!** Gebruik geen alcohol of benzine om het vuur (opnieuw) mee aan te steken! Gebruik de barbecue altijd op een veilige, vlakke ondergrond.

FR **AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer ! Utilisez toujours le barbecue sur une surface plane et sûre.

EN **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Always use the barbecue on a safe, flat surface.

DE **WARNUNG!** Kein Spiritus, Benzin oder ähnliche Flüssigkeiten zum Anzünden oder erneuten Zünden des Feuers benutzen! Verwenden Sie den Grill immer auf einem sicheren, ebenen Untergrund.

ES **¡ATENCIÓN!** No utilice alcohol o gasolina para encender el carbón o para volver a encender el fuego. Utilice siempre la barbacoa sobre una superficie plana y segura.

IT **AVVERTENZA!** Non utilizzare alcool o benzina per l'accensione o la riaccensione! Utilizzare sempre il barbecue su una superficie piana e sicura.

PT **ATENÇÃO!** Não use álcool ou gasolina para acender ou reacender! Use sempre o grelhador numa superfície plana e segura.

SV **VARNING!** Använd inte sprit eller bensin för att tända eller återtända! Använd alltid grillen på en säker, plan yta.

NL - GEBRUIKSAANWIJZING **4**
FR - GUIDE D'UTILISATION **8**
EN - USER GUIDE **13**
DE – BENUTZERHANDBUCH **18**
ES - MANUAL DE USUARIO **23**
IT - GUIDA PER L'UTENTE **28**
PT - GUIA DO UTILIZADOR **33**
SV – BRUKSANVISNING **38**
ILLUSTRATIONS **43**

NL - GEBRUIKSAANWIJZING

1. UW TOESTEL REGISTREREN

Bedankt voor uw aankoop van een Barbecook barbecue.
We wensen u alvast veel plezier en gezellige momenten toe!
Maak het uzelf gemakkelijk en registreer uw barbecue online, zo kunt u van tal van voordelen genieten.
- U krijgt toegang tot de volledige online gebruikershandleiding, zodat u uw toestel perfect leert kennen.
- U krijgt van ons een gepersonaliseerde naverkoopservice, waardoor u snel en gemakkelijk reserveonderdelen kunt vinden en bestellen. U kunt dus genieten van een optimale garantieservice.
- U wordt op de hoogte gehouden van product updates.
- U krijgt tal van tips en tricks.

Voor meer informatie over het registreren van uw toestel gaat u naar www.barbecook.com.

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

Klaar voor een avontuur? Registreer uw toestel en word lid van de #barbecook community!

REGISTREER HIER:

2. OVER DEZE HANDLEIDING

Deze handleiding bestaat uit 2 delen.
Deel 1 bestaat uit algemene instructies naar montage, gebruik, onderhoud en garantie toe.
Deel 2 (begint op p.43) bestaat uit illustraties, onderdelenlijsten en montagetekeningen.

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

3. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

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

WAARSCHUWING! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.

WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.

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

WAARSCHUWING! Gebruik nooit water om de Kamal binnenin te reinigen of om de houtskool te doven.
Dit zal de Kamal beschadigen.

- Gebruik geschikte bescherming wanneer u hete onderdelen moet vastnemen.
- Houd brandbare materialen, brandbare vloeistoffen en oplosbare objecten op een veilige afstand van het toestel wanneer deze in gebruik is.

WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!

WAARSCHUWING! Je kan pas beginnen met het barbecueën nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd. Dit duurt normaal ongeveer 30 minuten. De kolen moeten dus wit zien.

- Laat het toestel niet alleen achter terwijl dit in gebruik is.
- Houd een emmer zand bij de hand wanneer u het toestel gebruikt, met name op zeer warme dagen en in droge omgevingen.
- Niet binnenshuis gebruiken! Gebruik het toestel alleen buitenshuis. Als u het toestel binnenshuis gebruikt, zelfs in een garage, besloten ruimte of schuur, bestaat er gevaar voor vergiftiging door koolmonoxide.

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

4. DE GESCHIEDENIS VAN DE KAMADO

3000 jaar geleden ontdekten archeologen grote kleivaten, voorlopers van het moderne keramische fornuis. In Japan was de Mushikamado een ronde kleipot met een afneembaar gewelfd deksel, ontworpen voor het stomen van rijst. Kamado, wat “fornuis” of “kooktoestel” betekent in het Japans, werd door Amerikanen overgenomen en is nu een algemene term voor dit type keramisch fornuis.

Kamado fornuizen zijn zeer veelzijdig en kunnen gebruikt worden voor grillen, roken en zelfs bakken van pizza’s, brood, taart of koekjes. Dankzij hun uitstekende warmtebehoud kunnen hoge temperaturen worden bereikt en gehandhaafd door de luchtstroom nauwkeurig te regelen via de bovenste en onderste ventilatieopeningen. Hoge temperaturen zijn ideaal voor snel garen van hamburgers en worsten, terwijl lage temperaturen perfect zijn voor het langzaam garen van grotere stukken vlees. Ideaal dus voor low en slow cooking!

5. TERUGKERENDE CONCEPTEN

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

5.1. Keramiek

Deze keramiek is gemaakt op basis van mulliet. Dit wordt vooral gebruikt in de keramische industrie bij de vervaardiging van vuurvaste materialen. Eigenschappen hiervan zijn:
- weinig thermisch geleidend
- sterk
- kan temperaturen boven de 1000 graden verdragen

6. HET TOESTEL MONTEREN

6.1. Veiligheidsinstructies

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

van het toestel. Schade veroorzaakt door een foutieve montage wordt niet gedekt door de garantie.

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

6.2. Het toestel monteren

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

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

⚠ De montage dient altijd te gebeuren met ten minste twee personen, aangezien de Kamal erg zwaar en breekbaar is.

⚠ Span vijzen en bouten met matige kracht aan, zodat beschadiging kan worden voorkomen.

7. HET TOESTEL KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

U hebt houtskool, houtwokkels en lange lucifers nodig.

7.1. Welke houtskool moet ik gebruiken?

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

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

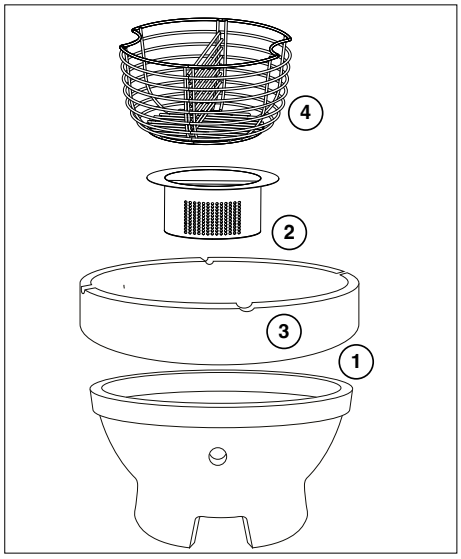
⚠ Max. 90% (zie overzicht hieronder) van de houtskoolmand met houtskool vullen. De mand overvullen kan uw barbecue ernstig beschadigen.

Type	Max. gewicht
KAMAL 2.0 L / KAMAL 2.0 L MAT	max. 1–1,5 kg
KAMAL 2.0 XL / KAMAL 2.0 XL MAT	max. 2–2,5 kg

⚠ Brand geen hout in uw barbecue, dit zou ervoor zorgen dat de temperatuur te hoog oploopt en uw barbecue beschadigd raakt.

⚠ Gebruik altijd houtskool, nooit briketten.

7.2. De binnenopstelling van het toestel



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

7.3. Het toestel aanmaken

1. Plaats de houtskool in de houtskoolmand.

💡 Tip: Gebruik niet te veel houtskool bij het aanmaken. Nadien kan je houtskool toevoegen.

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

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

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

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

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

8. DE KAMAL KLAARMAKEN VOOR HET KOKEN

De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op pagina 51.
De Kamal is standaard uitgerust met een flexibel kooksysteem. Het flexibele kooksysteem omvat een op maat gemaakte houder met verschillende niveau's, samen met twee maanvormige roestvrijstalen roosters, twee maanvormige hitteschermen en een sudderpot of wok houder.Afhankelijk van de bereiding kan er gekozen worden tussen direct en indirect grillen.

Voor het **indirect grillen** (afbeelding B, pagina 51) maken we gebruik van de halve maan hitteschermen. Plaats deze onderaan de houder en plaats de rvs roosters hierboven! Je kan altijd kiezen of je voor één kant of twee kanten kiest.

Voor het **direct grillen:** (afbeelding A, pagina 51) plaatsen we het rooster rechtstreeks boven de kolen! Hierbij kun je kiezen op welk niveau je de roosters plaatst.

⚠ Het deksel kan alleen volledig open of dicht staan. Voor andere posities moet je het deksel vasthouden om te voorkomen dat het dichtvalt.

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

💡 Barbecook Kamal kan gemakkelijk worden uitgebreid met gietijzeren roosters voor het flexibele kooksysteem voor nog meer mogelijkheden.

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

9. HANDIGE TIPS

9.1. De intensiteit van het vuur regelen

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

9.2. Voorkomen dat voedsel aanbrandt

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

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

9.3. Voorkomen dat voedsel aankleeft

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

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

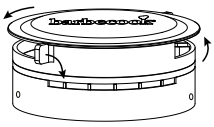
9.4. Opflakkeringen vermijden

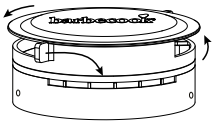
Opflakkeringen zijn vlammen die plots uit de kuip springen tijdens het grillen. Ze worden meestal veroorzaakt door druipend vet of druipende marinade.
Tijdens het grillen kunnen er opflakkeringen voorkomen. Dit is normaal. Te veel opflakkeringen verhogen echter de temperatuur in de kuip en kunnen opgehoopt vet doen ontbranden.

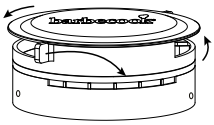
9.5. Hoe kan u opflakkeringen vermijden?

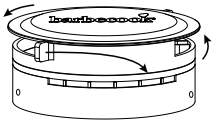
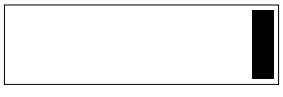
- Zorg ervoor dat de kuip schoon is voor u begint te grillen. Het wordt aangeraden om de kuip na elk gebruik te reinigen.
- Verwijder overtollig vet en overtollige marinade van het vlees. Voor gemarineerd vlees kan u eventueel gebruik maken van de Barbecook grillmat of Barbecook grillpan.

HANDLEIDING KOOKTEMPERATUREN

Slow cooking / smoke 65-135 °C		**Topventiel**	**Bodemventiel**
Rundsvlees	2u per 500 g		
Varkensvlees	2u per 500 g		
Hele kip	3-4 u		
Ribben	3-5 u		
Braadstukken	9+ u		

Bake / Roast 135-180 °C		**Topventiel**	**Bodemventiel**
Vis	15-20 min.		
Varkenshaas	15-30 min.		
Kipstukken	30-45 min.		
Hele kip	1-1,5 u		
Lamsbout	3-4 u		
Kalkoen	2-4 u		
Ham	2-5 u		

Grill / Pizza 180-250 °C	**Topventiel**	**Bodemventiel**
		

Sear / Pyrolyse 250-370 °C		**Topventiel**	**Bodemventiel**
Steak	5-8 min.		
Varkenskoteletten	6-10 min.		
Hamburgers	6-10 min.		
Worsten	6-10 min.		

○ open ● gesloten

10. HET TOESTEL DOVEN

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

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

11. HET TOESTEL ONDERHOUDEN

11.1. Het keramische gedeelde reinigen

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

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

11.2. Het rooster reinigen

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

11.3. De Kamal opbergen

Berg het toestel na elk gebruik op op een droge plaats (binnen, onder een afdak ...). Om het toestel langer te laten meegaan, wordt het sterk aangeraden het toestel af te dekken met een Barbecook hoes.
Registreer uw toestel op www.barbecook.com om na te gaan welke hoes u nodig hebt.

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

11.4. Kermamische, roestvaststalen, HDPE en gepoederlakte onderdelen onderhouden

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

Materiaal	Onderhoud van dit materiaal
Keramiek	• Gebruik nooit vloeistoffen. • Gebruik nooit scherpe voorwerpen. • Voorkom vallen en botsen. Is breekbaar.
Roestvast staal	• Gebruik geen agressieve, schurende of metaalreinigingsmiddelen. • Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en laat ze inwerken op het staal. • Gebruik een zachte spons of doek. • Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het toestel zeer goed drogen voor u dit opbergt.
Gepoederlakt staal	• Gebruik geen scherpe voorwerpen. Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en een zachte spons of doek. • Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het toestel zeer goed drogen voor u dit opbergt.
HDPE	• Reinig met een zacht, vochtig doekje zonder aggressieve producten.
Gietaluminium	• Reinig met een zacht, vochtig doekje zonder aggressieve producten. • Gebruik geen scherpe voorwerpen

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

Onder de explosietekening van uw toestel (tweede deel van de handleiding, op pagina 44) vindt u een lijst van alle onderdelen waaruit het toestel is samengesteld. Deze lijst omvat een symbool dat het materiaal van elk onderdeel aangeeft, zodat u kunt nagaan hoe u een bepaald onderdeel dient te onderhouden.
In de onderdelenlijst worden de volgende symbolen gebruikt:

Symbool	Materiaal
▲	Keramiek
■	Roestvast staal
★	Gepoederlakt
●	HDPE
⬢	Gietaluminium

11.5. Reserveonderdelen bestellen

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

Reserveonderdelen bestellen:

1. Zoek het referentienummer op van het gewenste onderdeel. U vindt een lijst met alle referentienummers onder de explosietekeningen in het tweede deel van deze handleiding en op www.barbecook.com.

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

2. Bestel het reserveonderdeel via https://www.barbecook.com/pages/order-spare-parts of bij uw verkoper. Onderdelen onder garantie kunnen enkel via uw verkoper besteld worden.

12. GARANTIE

12.1. Gedekt

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

- U uw toestel hebt gebruikt, gemonteerd en onderhoudenovereenkomstig met de instructies in deze

handleiding. Schade ten gevolge van misbruik, verkeerde montage, valschade, of foutief onderhoud wordt niet als een fabricagefout beschouwd.

- U uw toestel normaal en uitsluitend voor huishoudelijk gebruikt.
- U het aankoopbewijs en het unieke serienummer van uw toestel kunt overhandigen. Dit serienummer bestaat uit 16 tekens. U vindt dit:
  - op de handleiding
  - op de verpakking van het toestel
- De Barbecook-kwaliteitsafdeling gaat na of de onderdelen defect zijn en of het defect zich heeft voorgedaan bij normaal gebruik, correcte montage en juist onderhoud. Als aan een van deze voorwaarden niet is voldaan, kunt u niet van de garantie genieten. In elk geval blijft de garantie beperkt tot het herstellen of vervangen van de defecte onderdelen.

12.2. Niet gedekt

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

- Normale slijtage (roestvorming, vervorming, verkleuringenz.) van onderdelen die rechtstreeks blootstaan aan vuurof intense hitte. Deze onderdelen moeten van tijd tot tijdworden vervangen.
- Visuele onregelmatigheden die inherent zijn aan het fabricageproces. Deze onregelmatigheden worden niet als fabricagefouten beschouwd. Keramiek is een natuurproduct en kan dus verschillen in kleur, structuur en textuur. De buitenste glazuurlaag kan haarscheurtjes en oneffenheden vertonen , dit is eigen aan het product en zal de functionaliteit van het toestel niet beïnvloeden en valt niet onder de garantie.
- Normale verwering van HDPE onderdelen tenzij deze de gebruiksfunctie beletten.
- Alle schade veroorzaakt door gebrekkig onderhoud, foutieve opberging, verkeerde montage of wijzigingen aan voorgemonteerde onderdelen.
- Schade door eigen transport of valschade.
- Alle schade ten gevolge van misbruik van het toestel (niet gebruikt volgens de instructies in deze handleiding, gebruikt voor commerciële doeleinden, gebruikt als vuurkorf enz.).
- Alle gevolgschade wegens nalatigheid of niet voorgeschreven gebruik van het toestel.
- Roest of verkleuring ten gevolge van externe invloeden, gebruik van agressieve reinigingsmiddelen, blootstelling aan chloor enz. Deze schade wordt niet als een fabricagefout beschouwd.
- HDPE materiaal is hittebestendig tot 80°C. Leg daarom geen warme onderdelen van de BBQ op de tafels. Dit valt niet onder garantie. Bij temperaturen boven 125°C kan HDPE beginnen te smelten.

FR - GUIDE D'UTILISATION

1. ENREGISTREZ VOTRE APPAREIL

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

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

Pour plus d'informations sur la façon d'enregistrer votre appareil, visitez www.barbecook.com.

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

S'INSCRIRE ICI :

2. À PROPOS DE CE GUIDE

Ce guide se compose de 2 parties.
La première partie contient des instructions générales sur l'assemblage, l'utilisation, l'entretien et la garantie de votre appareil. La deuxième partie (au debut de la page 52) contient des illustrations, les listes de pièces et des dessins d'assemblage.

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

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

AVERTISSEMENT ! Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart du barbecue.

AVERTISSEMENT ! Ce barbecue chauffe beaucoup, ne le déplacez pas lorsqu'il est en usage.

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

AVERTISSEMENT ! N'utilisez jamais d'eau pour nettoyer l'intérieur du Kamal ou pour éteindre le charbon de bois, car cela endommagerait le Kamal.

- Utilisez une protection appropriée lorsque vous devez toucher des pièces chaudes.
- Gardez les matériaux inflammables, les liquides inflammables et les objets solubles à une distance de

sécurité de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas d'alcool à brûler, d'essence ou d'autres liquides inflammables pour allumer ou rallumer le dispositif ! Vous ne devez utiliser que des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !

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

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

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

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

4. L'HISTOIRE DU KAMADO

Il y a 3000 ans, les archéologues ont découvert de grandes jarres en argile, les précurseurs des cuisinières en céramique modernes. Au Japon, le Mushikamado était un pot en argile rond avec un couvercle voûté amovible, conçu pour la cuisson du riz à la vapeur. Le terme “Kamado”, qui signifie “fourneau” ou “cuisinière” en japonais, a été adopté par les Américains et est maintenant utilisé pour désigner ce type de cuisinière en céramique.

Les cuisinières Kamado sont extrêmement polyvalentes et peuvent être utilisées pour griller, fumer, et même cuire des pizzas, du pain, des tartes ou des biscuits. Grâce à leur excellente rétention de chaleur, elles permettent d’atteindre et de maintenir des températures élevées en réglant précisément le flux d’air via les ouvertures de ventilation supérieure et inférieure. Les températures élevées sont idéales pour la cuisson rapide des hamburgers et des saucisses, tandis que les basses températures sont parfaites pour la cuisson lente de gros morceaux de viande. Elles sont donc idéales pour la cuisson low and slow!

5. CONCEPTS RÉCURRENTS

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

5.1. Céramique

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

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

6. ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

6.1. Consignes de sécurité

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

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

6.2. Pour assembler l'appareil

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

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

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

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

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

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

7.1. Quel type de charbon dois-je utiliser ?

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

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

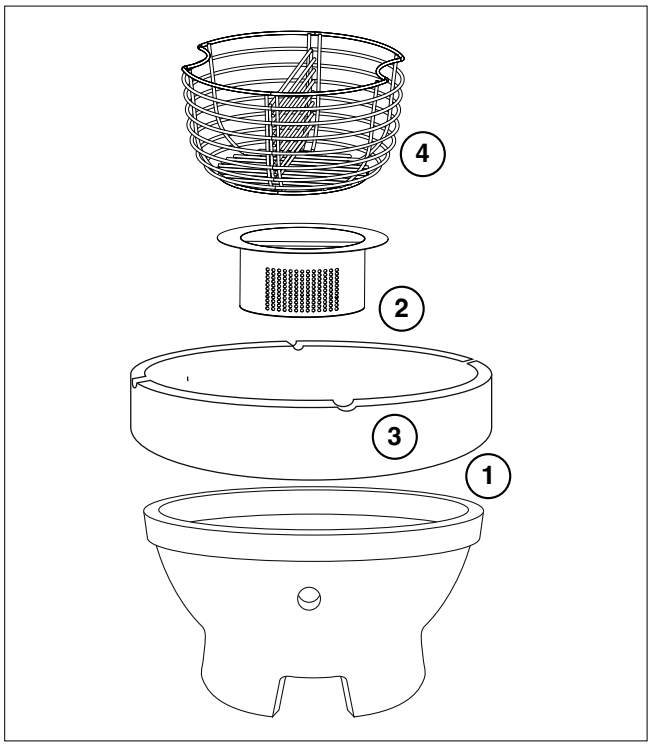
⚠ Max. 90 % (voir aperçu ci-dessous) du panier peut être rempli de charbon de bois. Trop remplir le panier peut gravement endommager votre barbecue.

Type	Poids max.
KAMAL 2.0 L / KAMAL 2.0 L MAT	max. 1–1,5 kg
KAMAL 2.0 XL / KAMAL 2.0 XL MAT	max. 2–2,5 kg

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

⚠ Utilisez toujours du charbon de bois, jamais des briquettes.

7.2. Configuration de l'appareil



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

7.3. Allumer l'appareil.

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

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT ! Ne commencez pas le barbecue

avant que le charbon de bois n'ait produit une couche de cendres. Cela prend généralement 30 minutes environ.

8. PRÉPARATION DU KAMAL POUR LA CUISSON

Les étapes les plus importantes de cette tâche sont illustrées à la page 51.

Le Kamal est équipé en standard d'un système de cuisson flexible. Ce système de cuisson flexible comprend un support sur mesure avec différents niveaux, ainsi que deux grilles en acier inoxydable en forme de demi-lune, deux écrans thermiques en forme de demi-lune et un support pour mijoteuse ou wok. En fonction de la préparation, vous pouvez choisir entre une cuisson directe ou indirecte.

Pour **la cuisson indirecte** (image B, page51), nous utilisons les écrans thermiques en forme de demi-lune. Placez-les en bas du support et placez les grilles en acier inoxydable par-dessus ! Vous pouvez toujours choisir d'utiliser un ou deux côtés.
Pour **la cuisson directe** (image A, page 51), placez la grille directement au-dessus des braises ! Vous pouvez également choisir à quel niveau vous souhaitez placer les grilles.

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

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

Le Barbecook Kamal peut être facilement complété par des grilles en fonte pour le système de cuisson flexible, offrant encore plus de possibilités.

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

9. CONSEILS ET ASTUCES UTILES

9.1. Réglage de l'intensité du feu

Vous pouvez régler l'intensité du feu grâce aux vannes de ventilation situées en haut et en bas de l'appareil.
C'est en forgeant qu'on devient forgeron. Voir les températures de cuisson dans le tableau de la page suivante.

9.2. Empêcher les aliments de brûler

Pour éviter que vos aliments ne brûlent :

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

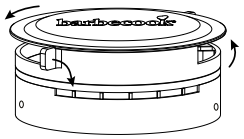
9.3. Empêcher que les aliments ne collent

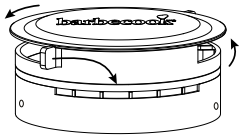
Pour éviter que vos aliments ne collent au gril :

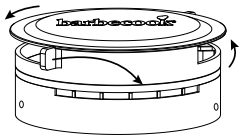
- Huilez légèrement les aliments avec un pinceau avant de les placer sur le gril. Vous pouvez également huiler le gril.
- Ne retournez pas les aliments trop rapidement. Tout d'abord, laissez-les bien chauffer.

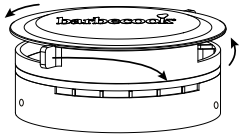
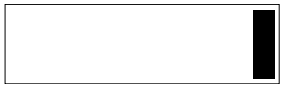
9.4. Prévenir les flammes vives

Les flammes vives sont des flammes soudaines qui jaillissent de la cuve lorsque vous grillez des aliments. Elles sont généralement causées par des gouttes de graisse ou de marinade.
Des flammes vives peuvent survenir lors de la cuisson.
Il s'agit d'un phénomène normal. Cependant, un trop grand nombre de flammes vives augmente la température de la cuve et peut enflammer la graisse accumulée.

GUIDE DES TEMPÉRATURES DE CUISSON			
Cuisson lente/fumage 65 - 135 °C		**Vanne supérieure**	**Vanne inférieure**
Bœuf	2 heures pour 500 g		
Porc	2 heures pour 500 g		
Poulet entier	3 - 4 heures		
Côtes	3 - 5 heures		
Rôtis	Plus de 9 heures		

Type au four/rôtir 135 - 180 °C		**Vanne supérieure**	**Vanne inférieure**
Poissons	15 - 20 minutes		
Filet mignon de porc	15 - 30 minutes		
Morceaux de poulet	30 - 45 minutes		
Poulet entier	1 - 1,5 heures		
Gigot d'agneau	3 - 4 heures		
Dinde	2 - 4 heures		
Jambon	2 - 5 heures		

Grill/pizza 180 - 250 °C	**Vanne supérieure**	**Vanne inférieure**
		

Saisie/pyrolyse 250 - 370 °C		**Vanne supérieure**	**Vanne inférieure**
Steak	5 - 8 minutes		
Côtelettes de porc	6 - 10 minutes		
Hamburgers	6 - 10 minutes		
Saucisses	6 - 10 minutes		

○ Ouvert ● Fermé

9.5. Comment prévenir les flammes vives ?

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

10. ÉTEINDRE L'APPAREIL

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

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

11. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

11.1. Nettoyage de la partie en céramique

Le Kamal est un appareil autonettoyant. Chauffez le Kamal à 260 degrés pendant 30 minutes. Cela brûlera tous les résidus et déchets de cuisson. Vous pouvez ensuite utiliser une brosse sèche pour brosser doucement l'intérieur du Kamal afin que les autres résidus tombent dans le bac de récupération des cendres.
Il vous suffit ensuite de vider le bac de récupération des cendres.
L'extérieur noir du Kamal peut être nettoyé facilement avec un chiffon humide.

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

11.2. Nettoyage du gril

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

1. Stocker le Kamal

Rangez l'appareil dans un endroit sec(à l'intérieur, sous un abri, etc.) après chaque utilisation. Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, nous vous conseillons vivement de couvrir votre barbecue avec une housse Barbecook. Enregistrez votre appareil sur www.barbecook.com pour savoir de quelle housse vous avez besoin.

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

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

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

Matériau	Comment entretenir ce matériau
Céramique	• N'utilisez jamais de liquides. • N'utilisez jamais d'objets acérés. • Évitez les chutes et les chocs. Est cassable.
Acier inoxydable.	• N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, abrasifs ou métalliques. • Utilisez des produits de nettoyage doux et laissez agir sur l'acier. • Utilisez une éponge ou un chiffon doux. • Après le nettoyage, rincez abondamment l'appareil et laissez-le sécher complètement avant de le ranger.
Revêtement en poudre	• N'utilisez pas d'objets pointus. Utilisez des produits de nettoyage doux et une éponge ou un chiffon doux. • Après le nettoyage, rincez abondamment l'appareil et laissez-le sécher complètement avant de le ranger.
HDPE	• Nettoyez avec un chiffon doux et humide sans produits agressifs.
Fonte d'aluminium	• Nettoyez avec un chiffon doux et humide sans produits agressifs. • N'utilisez jamais d'objets acérés.

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

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

Symbole	Matériau
▲	Céramique
■	Acier inoxydable.
★	Revêtement en poudre
●	HDPE
⬢	Fonte d'aluminium

11.3. Commander des pièces de rechange

Les pièces exposées au feu ou à une chaleur intense devront éventuellement être remplacées.
Comment commander des pièces de rechange :
1. Trouvez le numéro de référence de la pièce dont vous avez besoin. Une liste contenant tous les numéros de référence est située sous les schémas éclatés dans la deuxième partie de ce guide et sur www.barbecook.com.

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

2. Commandez la pièce de rechange via www.barbecook.com/pages/order-spare-parts ou dans votre point de vente. Les pièces sous garantie ne peuvent être commandées que via votre point de vente.

12. GARANTIE

12.1. Ce qu'elle couvre

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

- Vous avez utilisé, assemblé et entretenu votre appareil conformément aux instructions de ce guide. Les dommages dus à une mauvaise utilisation, un montage incorrect, des chutes, ou un entretien incorrect ne sera pas considéré comme un défaut de fabrication
- Vous utilisez votre appareil normalement et uniquement à domicile.
- Vous pouvez présenter votre preuve d'achat et le numéro de série unique de votre appareil. Le numéro de série se compose de 16 caractères. Vous pouvez trouver ce numéro :
  - Dans le guide
  - Sur l'emballage fourni avec votre appareil
- Le service qualité Barbecook vérifiera que les pièces sontdéfectueuses et que cela s'est produit dans des conditions normales d'utilisation, d'assemblage et d'entretien adéquat. Si l'une de ces conditions n'est pas remplie, vous n'êtes pas couvert par la garantie. La garantie se limite à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses.

12.2. Ce qui n'est pas couvert

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

- Usure normale (telle que la rouille, la déformation, la décoloration, etc.) des pièces directement exposées au feu ou à une chaleur intense. Ces pièces peuvent devoir être remplacées de temps à autre.
- Les irrégularités visuelles inhérentes au processus de fabrication. Ces irrégularités ne sont pas considérées comme des défauts de fabrication. La céramique est un produit naturel et peut présenter des variations de couleur, de structure et de texture. La couche extérieure de glaçure peut montrer des microfissures et des irrégularités, ce qui est typique du produit et n'affecte pas sa fonctionnalité ; elles ne sont donc pas couvertes par la garantie.
- Usure normale des pièces en HDPE, sauf si cela empêche leur fonction d'utilisation.
- Tout dommage causé par un entretien inadéquat, un stockage incorrect, un assemblage incorrect ou des modifications apportées aux pièces pré-assemblées.
- Dommages résultant d'un transport personnel ou de chocs.
- Tout dommage dû à une mauvaise utilisation du produit (tel que le non-respect des instructions de ce manuel, l'utilisation du produit à des fins commerciales, l'utilisation comme brasero, etc.).
- Dommages consécutifs à une négligence ou à une

utilisation incorrecte du produit.

- Rouille ou décoloration résultant d'influences extérieures, de l'utilisation de nettoyants agressifs, de l'exposition au chlore, etc. Ces dommages ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.
- Le matériau HDPE est résistant à la chaleur jusqu'à 80°C. Par conséquent, ne placez pas de pièces chaudes du barbecue sur les tables. Cela n'est pas couvert par la garantie. À des températures supérieures à 125°C, le HDPE peut commencer à fondre.

EN - USER GUIDE

1. REGISTER YOUR APPLIANCE

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

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

For more information about registering your appliance, visit www.barbecook.com.

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

REGISTER HERE:

2. ABOUT THIS GUIDE

This guide consists of 2 parts.
Part 1 contains general instructions on assembly, use, maintenance, and warranty.
Part 2 (beginning on 43) contains illustrations, lists of parts, and assembly drawings.

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

3. SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

WARNING! Keep children and pets away from the barbecue.

WARNING! This barbecue gets very hot, do not attempt to move it when it is in use.

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

WARNING! Never use water to clean the inside of the Kamal or to extinguish charcoal. This will damage the Kamal.

- Use appropriate protection when you need to touch hot parts.
- Keep flammable materials, flammable liquids, and dissoluble objects at a safe distance from the appliance when it is in use.

WARNING! Do not use denatured alcohol, gasoline, or other flammable liquids to light or relight the appliance! You must only use firelighters that comply with EN 1860-3!

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

- Do not leave the barbecue unattended when in use.
- Keep a bucket of sand nearby when you use the appliance, especially on very hot days and in dry environments.
- Do not use indoors! Only use the appliance outside. If you use the appliance indoors, even in a garage, enclosed space or shed, you risk carbon monoxide poisoning.

Take into account the following when choosing a location:

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

4. THE HISTORY OF KAMADO

3,000 years ago, archaeologists discovered large clay jars, the precursors to modern ceramic stoves. In Japan, the Mushikamado was a round clay pot with a removable, domed lid, designed for steaming rice. The term “Kamado,” which means “stove” or “cooker” in Japanese, was adopted by Americans and is now used to refer to this type of ceramic stove.

Kamado stoves are extremely versatile and can be used for grilling, smoking, and even baking pizzas, bread, pies, or cookies. Thanks to their excellent heat retention, they can reach and maintain high temperatures by precisely controlling the airflow through the upper and lower ventilation openings. High temperatures are ideal for quickly cooking hamburgers and sausages, while lower temperatures are perfect for slow-cooking large cuts of meat. They are therefore ideal for low and slow cooking!

5. RECURRENT CONCEPTS

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

5.1. Ceramic

This ceramic is made on the basis of mullite. It is primarily used in the ceramics industry when manufacturing fire-proof materials. Its properties include:
- Low thermal resistance
- Strength
- Ability to withstand temperatures above 1,000 degrees

6. ASSEMBLING THE APPLIANCE

6.1. Safety instructions

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

Always remember to put the wheels in the brake position.

6.2. To assemble the appliance

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

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

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

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

7. PREPARING THE APPLIANCE FOR USE

You need charcoal, wood firelighters, and long matches.

7.1. Which type of charcoal should I use?

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

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

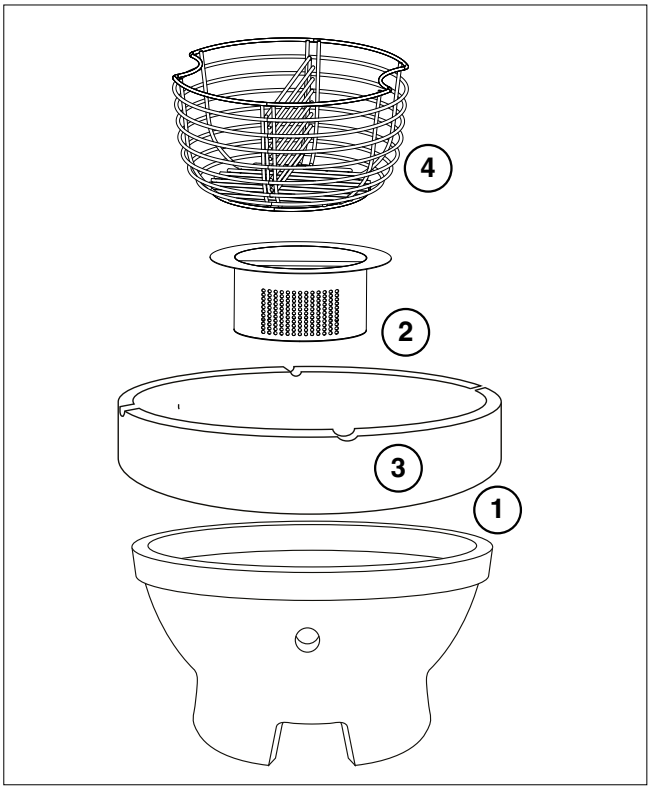
Max. 90% (see overview below) of the basket can be filled with charcoal. Overfilling the basket can seriously damage your barbecue.

Type	Max. weight
KAMAL 2.0 L / KAMAL 2.0 L MAT	max. 1–1,5 kg
KAMAL 2.0 XL / KAMAL 2.0 XL MAT	max. 2–2,5 kg

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

Always use charcoal, never briquettes.

7.2. Setup of the appliance



1. Place the brazier (no. 1) in the Kamal with the opening along the front, the side of the ventilation valve.
2. Place the ash collecting tray (no. 2) in the brazier with the

ventilation openings facing forwards, towards the ventilation valve.
3. Place the ring (no. 3) on the brazier.
4. Place the charcoal basket (no. 4) in the brazier above the ash collecting tray.

7.3. Lighting the appliance.

1. Place the charcoal in the charcoal basket.

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

Never fill the charcoal basket above the edge.

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

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

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

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

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

8. PREPARING THE KAMAL FOR COOKING

The most important steps of this task are illustrated on page 51.
The Kamal comes standard with a flexible cooking system. This flexible cooking system includes a custom holder with various levels, two crescent-shaped stainless steel grates, two crescent-shaped heat shields, and a simmering pot or wok holder. Depending on the type of cooking, you can choose between direct and indirect grilling.

For **indirect grilling** (see illustration B, page 51), use the crescent-shaped heat shields. Place these at the bottom of the holder and place the stainless steel grates on top! You can choose to use one side or both sides.

For **direct grilling** (see illustration A, page 51), place the grate directly over the coals! You can select which level you want to place the grates on.

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

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

Barbecook Kamal can easily be upgraded with cast iron grates for the flexible cooking system, offering even more possibilities.

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

9. USEFUL TIPS AND TRICKS

9.1. Adjusting the fire intensity

You can adjust the intensity of the fire with the ventilation valves at the top and bottom of the appliance.
Practice makes perfect. See cooking temperatures in the table on the next page.

9.2. Preventing food from burning

To prevent your food from burning:

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

9.3. Preventing food from sticking

To prevent your food from sticking to the grill:

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

9.4. Preventing flare-ups

Flare-ups are sudden flames that spark from the bowl when you are grilling. They are usually caused by dripping fat or marinade.
Flare-ups may occur when grilling. This is a normal occurrence. However, an excess of flare-ups increases the temperature of the bowl and can ignite
accumulated fat.

How can you prevent flare-ups?

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

10. EXTINGUISHING THE APPLIANCE

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

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

11. MAINTAINING THE APPLIANCE

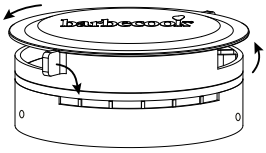
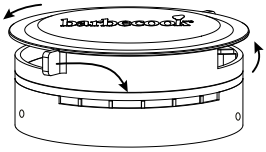
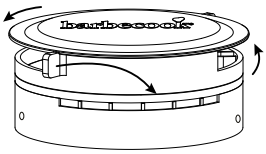
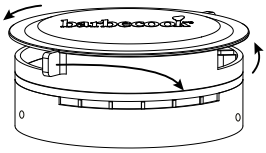
11.1. Cleaning the ceramic part

The Kamal is a self-cleaning appliance. Heat the Kamal to 260 degrees for 30 minutes. This will burn off any food residues and waste. You can then use a dry brush to gently brush the inside of the Kamal so that other residues fall into the ash collecting tray.
You then only need to empty the ash collecting tray.
The black exterior of the Kamal can be cleaned easily with a damp cloth.

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

11.2. Cleaning the grill

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

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

11.3. Storing the Kamal

Store the appliance in a dry location (indoors, under a shelter etc.) after each use. To extend the lifespan of your appliance, we strongly advise you to cover your barbecue with a Barbecook cover.
Register your appliance at www.barbecook.com to find out which cover you need.

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

11.4. Maintaining ceramic, stainless steel, HDPE, and powder coated parts

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

Material	How to maintain this material
Ceramic	• Never use liquids. • Never use sharp objects. • Avoid falls and impacts. Is breakable.
Stainless steel.	• Do not use aggressive, abrasive or metal cleaning products. • Use mild cleaning agents and leave to work on the steel. • Use a soft sponge or cloth. • After cleaning, rinse the appliance thoroughly and allow the appliance to dry completely before storing.

Material	How to maintain this material
Powder coated	• Do not use sharp objects. Use mild cleaning products and a soft sponge or cloth. • After cleaning, rinse the appliance thoroughly and allow the appliance to dry completely before storing.
HDPE	• Clean with a soft, damp cloth with no aggressive products.
Cast aluminum	• Clean with a soft, damp cloth with no aggressive products. • Do not use sharp objects.

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

Below the exploded view of your appliance (second part of the guide on page 44) , you can view a list of all the parts that make up your appliance. This list includes a symbol that specifies the material of each part, so you can use it to check how to maintain a particular part.
The parts list uses the following symbols:

Symbol	Material
▲	Ceramic
■	Stainless steel.
★	Powder coated
●	HDPE
⬢	Cast aluminum

11.5. Ordering spare parts

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

How to order spare parts:

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

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

2. Order the spare part via www.barbecook.com/pages/order-spare-parts or at your point of sale. Parts under warranty can only be ordered via your point of sale.

12. WARRANTY

12.1. Covered

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

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

12.2. Not covered

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

- Normal wear and tear (such as rust, deformation, discoloration, etc.) of parts that are directly exposed to fire or intense heat. These parts may need to be replaced from time to time.
- Visual irregularities inherent to the manufacturing process. These irregularities are not considered manufacturing defects. Ceramics are a natural product, and variations in color, structure, and texture are normal. The outer glaze layer may show hairline cracks and unevenness, which are typical for the product and do not affect its functionality; therefore, they are not covered by the warranty.
- Normal weathering of HDPE parts unless it affects the functionality of the product.
- Any damage caused by inadequate maintenance, improper storage, incorrect assembly, or modifications to pre-assembled parts.
- Damage resulting from self-transportation or impact damage.
- Any damage due to misuse of the product (such as not following the instructions in this manual, using the product for commercial purposes, using it as a fire pit, etc.).
- Consequential damage due to negligence or improper use of the product.
- Rust or discoloration resulting from external influences, use of aggressive cleaning agents, exposure to chlorine, etc. Such damage is not considered a manufacturing defect.
- HDPE material is heat-resistant up to 80°C. Therefore, do not place hot parts of the BBQ on the tables. This is not covered by the warranty. At temperatures above 125°C, HDPE may begin to melt.

DE – BENUTZERHANDBUCH

1. REGISTRIEREN SIE IHR PRODUKT

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Barbecook-Grill entschieden haben.
Wir wünschen Ihnen viel Freude damit! Registrieren Sie Ihren Grill online, um von unseren vielen Vorteilen zu profitieren.
- Sie erhalten Zugriff auf das vollständige Online-Benutzerhandbuch, damit Sie sich mit den Besonderheiten Ihres Grills vertraut machen können.
- Wir bieten Ihnen einen personalisierten After-Sales-Service, mit dem Sie schnell und einfach Ersatzteile finden und bestellen können. Auf diese Weise können Sie den Garantieservice optimal nutzen.
- Sie werden über Produktaktualisierungen auf dem Laufenden gehalten.
- Sie lernen viele neue Tipps und Tricks.

Weitere Informationen zur Registrierung Ihres Geräts finden Sie unter www.barbecook.com.

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

REGISTRIERE DICH HIER.

2. ÜBER DIESES HANDBUCH

Dieses Handbuch besteht aus zwei Teilen.
Teil 1 enthält allgemeine Hinweise zu Montage, Gebrauch, Pflege und Garantie.
Teil 2 (ab Seite 43) umfasst Abbildungen, Teilelisten und Montagezeichnungen.

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

3. SICHERHEITSHINWEISE

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

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

WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern.

WARNUNG! Dieser Grill wird sehr heiß.
Versuchen Sie nicht, ihn während des Betriebs zu bewegen.

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

WARNUNG! Verwenden Sie niemals Wasser, um das Innere des Kamal zu reinigen oder Holzkohle zu löschen.
Dies wird den Kamal beschädigen.

- Ergreifen Sie geeignete Schutzvorkehrungen, wenn Sie heiße Teile berühren müssen.
- Halten Sie brennbare Materialien und Flüssigkeiten sowie lösliche Objekte während des Betriebs in sicherer Entfernung vom Gerät.

WARNUNG! Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden des Gerätes keinen Brennspiritus, Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten! Verwenden Sie ausschließlich Anzündhilfen, die der Norm EN 1860-3 entsprechen!

WARNUNG! Beginnen Sie nicht mit dem Grillen, bevor die Holzkohle eine Ascheschicht gebildet hat. Dies dauert in der Regel etwa 30 Minuten.

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

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

4. DIE GESCHICHTE VON KAMADO

Vor 3.000 Jahren entdeckten Archäologen große Tontöpfe, die als Vorläufer der modernen Keramikherde gelten. In Japan war der Mushikamado ein runder Tontopf mit einem abnehmbaren, gewölbten Deckel, der für das Dämpfen von Reis entwickelt wurde. Der Begriff „Kamado“, der „Herd“ oder „Kochgerät“ auf Japanisch bedeutet, wurde von den Amerikanern übernommen und wird jetzt allgemein für diese Art von Keramikherd verwendet.

Kamado-Öfen sind äußerst vielseitig und können nicht nur zum Grillen und Räuchern verwendet werden, sondern auch zum Backen von Pizzen, Brot, Kuchen oder Keksen. Dank ihrer ausgezeichneten Wärmehaltung können sie hohe Temperaturen erreichen und halten, indem der Luftstrom durch die oberen und unteren Belüftungsöffnungen präzise gesteuert wird. Hohe Temperaturen sind ideal für das schnelle Kochen von Hamburgern und Würstchen, während niedrige Temperaturen für das langsame Garen von größeren Fleischstücken verwendet werden. Sie sind daher ideal für Low-and-Slow-Cooking!

5. WIEDERKEHRENDE BEGRIFFE

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

5.1. Keramik

Diese Keramik wird auf der Basis von Mullit hergestellt. Es wird hauptsächlich in der Keramikindustrie bei der Herstellung von feuerfesten Materialien verwendet. Die Eigenschaften sind u.a.:
- Geringer Wärmewiderstand
- Stärke
- Temperaturbeständigkeit über 1.000 Grad

6. MONTAGE DES GERÄTS

6.1. Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

7. VORBEREITUNG DES GERÄTS FÜR DEN GEBRAUCH

Sie benötigen Holzkohle, Holzfeueranzünder und lange Streichhölzer.

7.1. Welche Art von Holzkohle sollte verwendet werden?

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

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

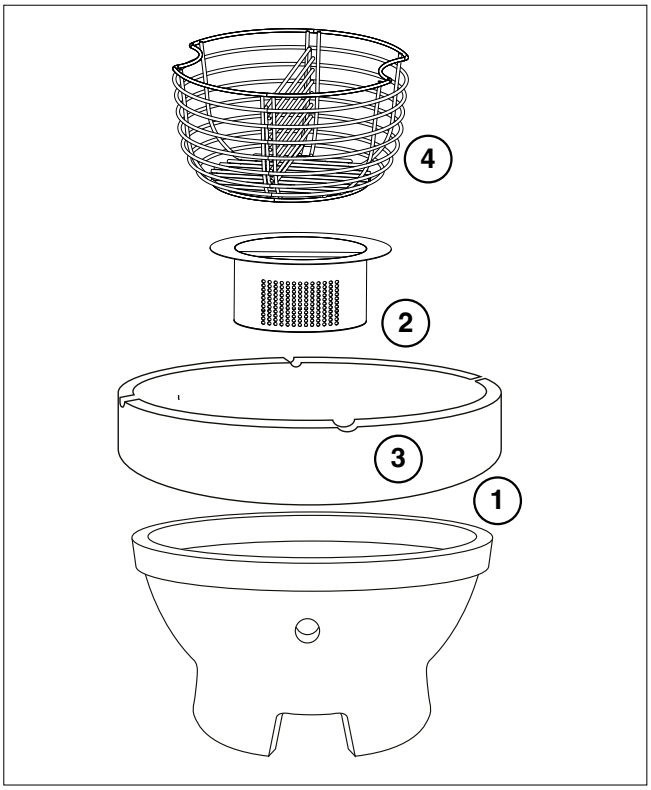
Max. 90 % (siehe nachstehende Übersicht) des Korbes kann mit Holzkohle gefüllt werden. Ein Überfüllen des Korbes kann Ihren Grill ernsthaft beschädigen.

Typ	Max. Gewicht
KAMAL 2.0 L / KAMAL 2.0 L MAT	max. 1–1,5 kg
KAMAL 2.0 XL / KAMAL 2.0 XL MAT	max. 2–2,5 kg

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

Verwenden Sie immer Holzkohle, auf keinen Fall Briketts.

7.2. Aufstellung des Gerätes



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

7.3. Anzünden des Geräts.

1. Legen Sie die Holzkohle in den Holzkohlekorb.

Tipp: Verwenden Sie beim Anzünden des Grills nicht zu viel Holzkohle. Sie können bei Bedarf später mehr hinzufügen.

Füllen Sie den Holzkohlekorb niemals über den Rand hinaus.

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

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

Legen Sie den Rost noch nicht auf das Gerät. Ein leerer

Rost kann sich verformen, wenn er sich zu lange über einer Hitzequelle befindet.

WARNUNG! Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden des Gerätes keinen Brennspiritus, Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten! Verwenden Sie zum Anzünden Ihres Kamal keinen Holzkohlestarter.

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

8. VORBEREITUNG DES KAMAL ZUM KOCHEN

Die wichtigsten Schritte dieser Aufgabe sind auf Seite 51 beschrieben.
Der Kamal ist standardmäßig mit einem flexiblen Kochsystem ausgestattet. Dieses flexible Kochsystem umfasst einen maßgeschneiderten Halter mit verschiedenen Ebenen, zwei halbmondförmige Edelstahlschalen, zwei halbmondförmige Hitzeschilder und einen Simmer- oder Wokhalter. Je nach Zubereitungsmethode können Sie zwischen direktem und indirektem Grillen wählen.

Für **das indirekte Grillen** (siehe Abbildung B, Seite 51) verwenden Sie die halbmondförmigen Hitzeschilder. Platzieren Sie diese unten im Halter und setzen Sie die Edelstahlschalen darüber! Sie können wählen, ob Sie eine Seite oder beide Seiten verwenden möchten.

Für **das direkte Grillen** (siehe Abbildung A, Seite 51) platzieren Sie das Gitter direkt über den Kohlen! Sie können auswählen, auf welcher Ebene Sie die Gitter positionieren möchten.

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

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

💡 Der Barbecook Kamal kann ganz einfach mit Gusseisenrosten für das flexible Kochsystem erweitert werden, um noch mehr Möglichkeiten zu bieten.

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

9. NÜTZLICHE TIPPS UND TRICKS

9.1. Feuerintensität einstellen

Mit den Lüftungsventilen oben und unten am Gerät können Sie die Intensität des Feuers einstellen.
Übung macht den Meister. Siehe Gartemperaturen, Seite 21.

9.2. Anbrennen des Grillguts vermeiden

So verhindern Sie, dass Ihr Grillgut anbrennt:

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

9.3. Ankleben von Grillgut vermeiden

Um zu verhindern, dass Ihr Grillgut am Rost klebt:

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

9.4. Auflodern von Flammen verhindern

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

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

Wie können auflodernde Flammen verhindert werden?

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

10. LÖSCHEN DES GERÄTS

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

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

11. PFLEGE DES GERÄTS

11.1. Reinigung des Keramikteils

Der Kamal ist ein selbstreinigendes Gerät. Erhitzen Sie den Kamal 30 Minuten lang auf 260 Grad. Dadurch werden alle Speisereste und Abfälle verbrannt. Anschließend dann mit einer trockenen Bürste das Innere des Kamal vorsichtig ausbürsten, damit andere Rückstände in den Ascheauffangbehälter fallen.
Sie brauchen dann nur noch die Ascheauffangwanne zu leeren.
Das schwarze Äußere des Kamal lässt sich leicht mit einem feuchten Tuch reinigen.

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

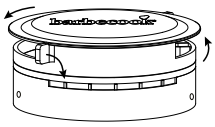
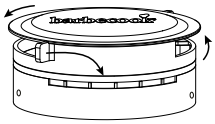
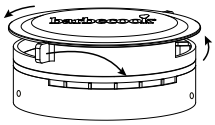
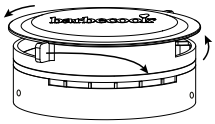
11.2. Reinigen des Grillrostes

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

11.3. Lagerung des Kamal

Lagern Sie das Gerät nach jedem Gebrauch an einem trockenen Ort (in Innenräumen, unter einem Wetterschutz usw.). Um die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern, empfehlen wir Ihnen dringend, Ihren Grill mit einer Barbecook-Abdeckung zu schützen.
Registrieren Sie Ihr Gerät unter www.barbecook.com, um herauszufinden, welche Abdeckung Sie benötigen.

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

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

11.4. Pflege von Keramik, Edelstahl, HDPE und pulverbeschichteten Teilen

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

Material	Pflegehinweise
Keramik	• Verwenden Sie auf keinen Fall Flüssigkeiten. • Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe Gegenstände. • Vermeiden Sie Stürze und Stöße. Ist zerbrechlich.

Material	Pflegehinweise
Edelstahl.	• Verwenden Sie keine aggressiven, scheuernden oder Metallreinigungsmittel. • Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und lassen Sie diese auf den Stahl einwirken. • Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch. • Spülen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich aus und lassen Sie es vollständig trocknen, bevor Sie es verstauen.

Material	Pflegehinweise
Pulverbeschichtet	• Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände. Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm oder Tuch. • Spülen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich aus und lassen Sie es vollständig trocknen, bevor Sie es verstauen.
HDPE	• Mit einem weichen, feuchten Tuch ohne aggressive Produkte reinigen.
Aluguss	• Mit einem weichen, feuchten Tuch ohne aggressive Produkte reinigen. • Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände.

Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Anweisungen entstehen, gelten als mangelhafte Wartung und sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

Unterhalb der Explosionszeichnung Ihres Geräts (zweiter Teil des Handbuchs auf Seite 44) finden Sie eine Liste aller Teile Ihres Geräts. Diese Liste enthält Symbole, die das Material jedes Teils angeben. Anhand dieser Symbole können Sie erkennen, wie ein bestimmtes Teil gepflegt werden muss. Die Teileliste verwendet die folgenden Symbole:

Symbol	Material
▲	Keramik
■	Edelstahl.
★	Pulverbeschichtet
●	HDPE
⬢	Aluguss

11.5. Bestellung von Ersatzteilen

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

So bestellen Sie Ersatzteile:

1. Ermitteln Sie die Referenznummer des benötigten Teils. Eine Auflistung aller Referenznummern finden Sie unter den Explosionszeichnungen im zweiten Teil dieser Anleitung und auf www.barbecook.com.

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

2. Bestellen Sie das benötigte Ersatzteil über www.barbecook.com/pages/order-spare-parts oder über Ihren Händler. Ersatzteilbestellungen im Rahmen der Garantie können ausschließlich über Ihren Händler bestellt werden.

12. GARANTIE

12.1. Abgedeckt

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

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

12.2. Nicht abgedeckt

Folgende Schäden und Mängel sind nicht von der Garantie abgedeckt:

- Normale Abnutzung (wie Rost, Verformungen, Verfärbungen usw.) von Teilen, die direkt dem Feuer oder intensiver Hitze ausgesetzt sind. Diese Teile müssen möglicherweise von Zeit zu Zeit ersetzt werden.
- Visuelle Unregelmäßigkeiten, die im Herstellungsprozess entstehen. Diese Unregelmäßigkeiten gelten nicht als Herstellungsfehler. Keramik ist ein Naturprodukt und kann daher Unterschiede in Farbe, Struktur und Textur aufweisen. Die äußere Glasurschicht kann feine Risse und Unebenheiten aufweisen, die typisch für das Produkt sind und die Funktionalität nicht beeinträchtigen; daher sind sie nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Normale Witterungseinflüsse auf HDPE-Teile, es sei denn, sie beeinträchtigen die Funktionalität des Produkts.
- Schäden durch unzureichende Wartung, unsachgemäße Lagerung, falsche Montage oder Änderungen an vormontierten Teilen.
- Schäden durch Selbsttransport oder Aufprallschäden.
- Schäden aufgrund unsachgemäßer Nutzung des Produkts (z.B. Nichtbefolgung der Anweisungen in diesem Handbuch, Nutzung des Produkts für kommerzielle Zwecke, Verwendung als Feuerstelle usw.).
- Folgeschäden aufgrund von Nachlässigkeit oder unsachgemäßer Nutzung des Produkts.
- Rost oder Verfärbungen aufgrund äußerer Einflüsse, Verwendung aggressiver Reinigungsmittel, Chlorexposition usw. Solche Schäden gelten nicht als Herstellungsfehler.
- HDPE-Material ist hitzebeständig bis 80°C. Daher sollten keine heißen Teile des Grills auf den Tischen abgelegt werden. Dies ist nicht durch die Garantie abgedeckt. Bei Temperaturen über 125°C kann HDPE anfangen zu schmelzen.

ES - MANUAL DE USUARIO

1. REGISTRE SU DISPOSITIVO

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

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

Para saber cómo registrar su aparato, diríjase a www.barbecook.com.

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

REGÍSTRATE AQUÍ:

2. ACERCA DE ESTE MANUAL

Este manual consta de dos partes.
La primera parte contiene instrucciones generales de montaje, uso, mantenimiento y garantía.
La segunda parte (a partir de la página 43) contiene ilustraciones, listas de piezas y planos de montaje.

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

3. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

¡ATENCIÓN! Mantenga a niños y animales alejados de la barbacoa.

¡ATENCIÓN! Esta barbacoa se calienta mucho. No intente moverla cuando esté en uso.

¡ATENCIÓN! Es peligroso abrir la tapa del Kamal de golpe cuando el aparato está muy caliente, ya que pueden producirse llamaradas.

- Le recomendamos que abra siempre la tapa lentamente. Abra la tapa en dos fases: levántela ligeramente al principio y luego ábrala más.

¡ATENCIÓN! Nunca use agua para limpiar el interior del Kamal o para apagar el carbón. Hacerlo dañará el Kamal.

- Utilice protección adecuada si tiene que tocar partes calientes.
- Mantenga cualquier sustancia o líquido inflamable, al igual que cualquier objeto disoluble, a una distancia segura del aparato cuando esté en uso.

¡ATENCIÓN! No utilice bebidas alcohólicas, gasolina u otros líquidos inflamables para encender el aparato o reavivar las llamas. Emplee únicamente enciendefuegos que se ajusten a la norma EN 1860-3.

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

- No deje la barbacoa sin supervisión cuando esté en uso.
- Tenga a mano un cubo de arena mientras utiliza el aparato, especialmente en días muy calurosos y en ambientes secos.
- No utilice la barbacoa en interiores. Solo se debe utilizar en exteriores. Si utiliza el aparato en interiores, ya sea en un garaje, en un cobertizo o en cualquier otro espacio cerrado, corre peligro de intoxicación por monóxido de carbono.

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

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

4. LA HISTORIA DE KAMADO

Hace 3.000 años, los arqueólogos descubrieron grandes recipientes de arcilla, los precursores de las estufas de cerámica modernas. En Japón, el Mushikamado era una olla de arcilla redonda con una tapa abovedada y removible, diseñada para cocinar arroz al vapor. La palabra “Kamado”, que significa “estufa” o “appliance de cocina” en japonés, fue adoptada por los estadounidenses y ahora se usa como término general para este tipo de estufa de cerámica.

Los estufas Kamado son extremadamente versátiles. No solo son adecuadas para asar y ahumar, sino también para hacer pizzas, pan, pasteles y galletas. Gracias a su excelente retención de calor, pueden alcanzar y mantener altas temperaturas mediante un control preciso del flujo de aire a través de las aberturas de ventilación superior e inferior. Las altas temperaturas son ideales para cocinar hamburguesas y salchichas rápidamente, mientras que las bajas temperaturas se utilizan para cocinar piezas de carne más grandes durante un período prolongado. ¡Son ideales para cocinar a baja temperatura durante mucho tiempo!

5. NOCIONES FRECUENTES

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

5.1. Cerámica

Este tipo de cerámica se fabrica con mullita. Se utiliza principalmente en la industria de la cerámica para la fabricación de materiales ignífugos. Entre sus propiedades podemos destacar las siguientes:
- Baja resistencia térmica
- Solidez
- Capacidad para soportar temperaturas superiores a 1000 grados

6. MONTAJE DEL APARATO

6.1. Instrucciones de seguridad

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

Recuerde siempre poner las ruedas en posición de freno.

6.2. Siga las siguientes instrucciones para montar el aparato

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

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

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

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

7. CÓMO PREPARAR EL APARATO PARA SU USO

Necesitará carbón, enciendefuegos de leña y cerillas largas.

7.1. ¿Qué tipo de carbón se debe utilizar?

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

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

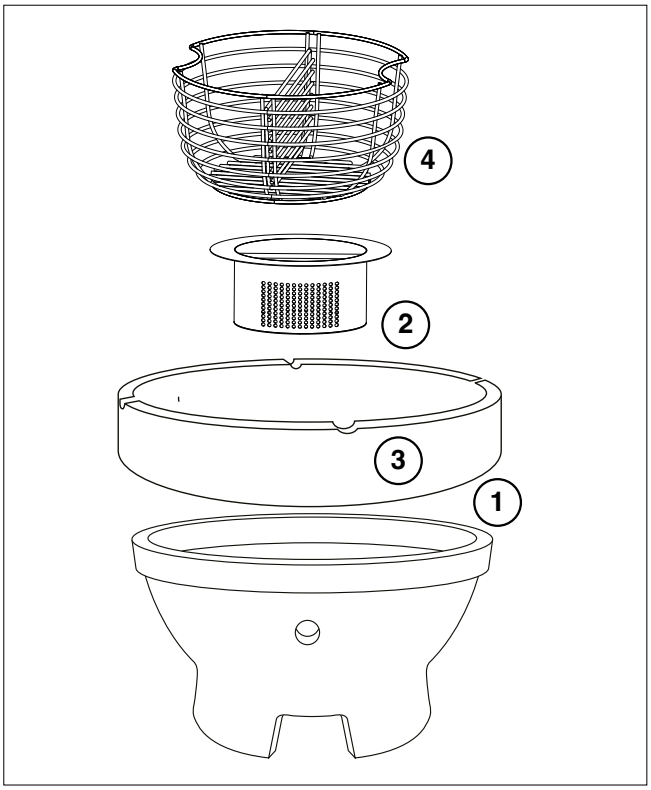
No llene más del 90 % del cuenco con carbón (véase resumen a continuación). Si llena el cuenco demasiado, puede causar serios daños a su barbacoa.

Tipo	Peso máximo
KAMAL 2.0 L / KAMAL 2.0 L MAT	max. 1–1,5 kg
KAMAL 2.0 XL / KAMAL 2.0 XL MAT	max. 2–2,5 kg

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

Utilice siempre carbón vegetal, nunca briquetas.

7.2. Preparación del aparato



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

7.3. Cómo encender el aparato.

1. Coloque el carbón en el cuenco para el carbón.

Consejo: no utilice demasiado carbón al encender la barbacoa. Puede añadirlo más tarde si es necesario.

Nunca llene el cuenco para carbón por encima del borde.

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

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

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

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

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

aproximadamente.

8. PREPARACIÓN DEL KAMAL PARA COCINAR

Los pasos más importantes de esta tarea se ilustran en la página 51.
El Kamal viene equipado de serie con un sistema de cocción flexible. Este sistema de cocción flexible incluye un soporte personalizado con diferentes niveles, dos rejillas de acero inoxidable en forma de media luna, dos pantallas de calor en forma de media luna y un soporte para cocción lenta o para wok. Dependiendo de la preparación, se puede elegir entre asar directamente o indirectamente.

Para **el asado indirecto** (ver imagen B, página 51), utilizamos las pantallas de calor en forma de media luna. Colócalas en la parte inferior del soporte y coloca las rejillas de acero inoxidable encima. Siempre puedes optar por usar un lado o ambos lados.

Para **el asado directo** (ver imagen A, página 51), colocamos la rejilla directamente sobre las brasas. Puedes elegir el nivel en el que colocas las rejillas.

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

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

El Barbecook Kamal se puede ampliar fácilmente con rejillas de hierro fundido para el sistema de cocción flexible, ofreciendo aún más posibilidades.

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

9. TRUCOS Y CONSEJOS

9.1. Cómo ajustar la intensidad del fuego

Puede ajustar la intensidad del fuego con las válvulas de ventilación en la parte superior e inferior del aparato.
La práctica hace al maestro. Consulte las temperaturas de cocción en la página 26.

9.2. Cómo evitar que los alimentos se quemen

Para que la comida no se queme:

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

9.3. Cómo evitar que los alimentos se peguen

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

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

9.4. Cómo evitar las llamaradas

Las llamaradas son llamas que ascienden repentinamente de la cuba mientras se cocina. Suelen producirse cuando caen gotas de grasa o adobo.
Cuando se cocina a la parrilla, puede producirse llamaradas. Es algo completamente normal. Sin embargo, una cantidad excesiva de llamaradas aumenta la temperatura de la cuba y puede hacer que la grasa acumulada comience a arder.

9.5. ¿Cómo evitar las llamaradas?

- Asegúrese de que la cuba esté limpia antes de empezar a cocinar. Recomendamos limpiarla después de cada uso.
- Retire el exceso de grasa y adobo de la carne. También puede usar un tapete o una bandeja para parrillas de Barbecook si va a cocinar carne adobada.

10. CÓMO APAGAR EL APARATO

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

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

11. MANTENIMIENTO DEL APARATO

11.1. Limpieza de las piezas cerámicas

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

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

11.2. Cómo limpiar la parrilla

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

11.3. Cómo almacenar el Kamal

Después de cada uso, guarde el aparato en un lugar seco (en interiores, bajo una marquesina, etc.). Para prolongar la vida útil de la barbacoa, recomendamos cubrirla con una funda Barbecook.
Registre su aparato en www.barbecook.com para descubrir qué funda necesita.

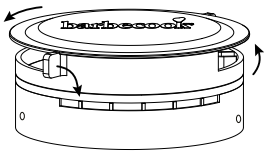
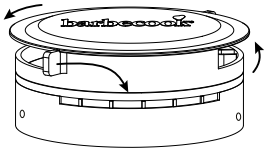
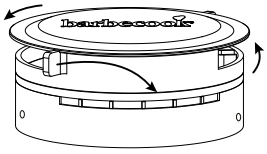
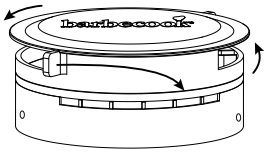
⚠ Asegúrese de que las válvulas de ventilación estén completamente abiertas si guarda el Kamal con una funda puesta. Debe hacerlo de la misma forma si guarda el aparato en interiores. Cerrar todas las válvulas de ventilación puede dar lugar a la formación de moho.

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

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

Material	Cómo mantener este material
	• Nunca utilice líquidos. • Nunca utilice objetos afilados. • Evite caídas y golpes. Es frágil.
Acero inoxidable	• No utilice productos de limpieza corrosivos o abrasivos ni productos para metales. • Emplee detergentes suaves y déjelos reposar sobre el acero. • Use una esponja suave o un trapo. • Después de limpiar el aparato, enjuáguelo bien y deje que se seque completamente antes de guardarlo.
Cerámica	• Nunca utilice líquidos. • Nunca utilice objetos afilados. • Evite caídas y golpes. Es frágil.

Material	Cómo mantener este material
Revestimiento de pintura en polvo	• No use objetos afilados. Utilice productos de limpieza suaves y un estropajo suave o un trapo. • Después de limpiar el aparato, enjuáguelo bien y deje que se seque completamente antes de guardarlo.
HDPE	• Limpie estas piezas con un paño suave y húmedo sin productos abrasivos.
Aluminio fundido	• Limpie estas piezas con un paño suave y húmedo sin productos abrasivos. • No utilice objetos afilados.

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

○ Abierta ● Cerrada

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

Debajo de la vista desarrollada (en la segunda parte del manual, página 44), podrá consultar una lista de todas las piezas del aparato. Dicha lista incluye símbolos que especifican los materiales de cada pieza; de este modo, podrá consultar cómo llevar a cabo el mantenimiento de cada una. Los símbolos son los siguientes:

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

11.5. Encargar piezas de repuesto

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

Siga estos pasos para pedir repuestos:

1. Busque el número de referencia de la pieza que necesita. Encontrará una lista con todos los números de referencia debajo de la vista desarrollada en la segunda parte de este manual y en www.barbecook.com.

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

2. Encargue la pieza de repuesto en www.barbecook.com/pages/order-spare-parts o en su punto de venta. Las piezas que estén en garantía solo se pueden comprar en el punto de venta.

12. GARANTÍA

12.1. Cobertura

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

- Que el aparato se haya utilizado, montado y mantenido de acuerdo con las instrucciones de este manual. Los daños causados por un mal uso o un montaje inadecuado, los daños por caídas y los daños resultantes de un mantenimiento incorrecto no se considerarán defectos de fabricación.
- Que utilice el aparato con normalidad y solo en el ámbito doméstico.
- Puede enviar su comprobante de compra y el número de serie único del aparato. El número de serie consta de 16 caracteres. El número puede encontrarse en los siguientes lugares:
  - En el manual.
  - En el embalaje del aparato.
- El departamento de calidad de Barbecook comprobará si las piezas son defectuosas y si el defecto se ha producido a pesar de un uso normal, un correcto montaje y un correcto mantenimiento.

  La garantía no se aplicará si no se cumplen todas estas condiciones. En todo caso, la garantía se limitará a la reparación o sustitución de las piezas defectuosas.

12.2. Fuera de cobertura

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

- Desgaste normal (como oxidación, deformación, decoloración, etc.) de las partes que están directamente expuestas al fuego o al calor intenso. Estas partes pueden necesitar ser reemplazadas de vez en cuando.
- Irregularidades visuales inherentes al proceso de fabricación. Estas irregularidades no se consideran defectos de fabricación. La cerámica es un producto natural y puede presentar variaciones en color, estructura y textura. La capa de esmalte exterior puede mostrar grietas finas y desigualdades, que son normales en el producto y no afectan su funcionalidad; por lo tanto, no están cubiertas por la garantía.
- Desgaste normal de las partes de HDPE, a menos que afecte la funcionalidad del producto.
- Cualquier daño causado por mantenimiento inadecuado, almacenamiento incorrecto, montaje incorrecto o modificaciones en partes premontadas.
- Daños resultantes del transporte propio o daños por impacto.
- Cualquier daño debido al mal uso del producto (como no seguir las instrucciones en este manual, usar el producto para fines comerciales, usarlo como una fogata, etc.).
- Daños consecuentes debido a negligencia o uso indebido del producto.
- Oxidación o decoloración resultante de influencias externas, uso de agentes de limpieza agresivos, exposición al cloro, etc. Este tipo de daño no se considera un defecto de fabricación.
- El material HDPE es resistente al calor hasta 80°C. Por lo tanto, no coloque partes calientes de la parrilla sobre las mesas. Esto no está cubierto por la garantía. A temperaturas superiores a 125°C, el HDPE puede comenzar a derretirse.

IT - GUIDA PER L'UTENTE

1. REGISTRAZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

Grazie per aver acquistato un barbecue Barbecook.
Siamo certi che sarà molto divertente usarlo. Registrando il barbecue online, si otterranno numerosi vantaggi e potrà essere utilizzato al meglio.
- Sarà possibile accedere alla guida per l'utente online completa per conoscere perfettamente l'elettrodomestico.
- Forniamo un servizio post-vendita personalizzato, per cui sarà possibile trovare e ordinare i ricambi in maniera semplice e rapida. In tal modo, sarà possibile sfruttare al massimo l'assistenza in garanzia.
- Si riceveranno informazioni sugli aggiornamenti del prodotto.
- Si apprenderanno molti trucchi nuovi.

Per ulteriori informazioni sulla registrazione dell'elettrodomestico, visitare www.barbecook.com.

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

REGISTRATI QUI:

2. INFORMAZIONI SU QUESTA GUIDA

Questo manuale è diviso in due parti.
La prima parte contiene istruzioni generali riguardanti il montaggio, l'uso, la manutenzione e la garanzia.
La seconda parte (che inizia a pagina 43) contiene illustrazioni, elenchi dei componenti e disegni di montaggio.

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

3. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

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

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

AVVERTENZA! Tenere lontani dal barbecue i bambini e gli animali domestici.

AVVERTENZA! Questo barbecue diventa molto caldo, per cui non provare a spostarlo mentre viene utilizzato.

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

AVVERTENZA! Per evitare danni al barbecue Kamal, non usare mai acqua per pulire la parte interna o per spegnere la carbonella.

- Se è necessario toccare componenti caldi, proteggersi adeguatamente.
- Mentre viene utilizzato l'elettrodomestico, tenere a distanza di sicurezza materiali o liquidi infiammabili e oggetti che possono sciogliersi.

AVVERTENZA! Non utilizzare alcol denaturato, benzina o altri liquidi infiammabili per accendere o riaccendere l'elettrodomestico! Utilizzare solo esche conformi alla norma EN 1860-3!

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

- Non lasciare incustodito il barbecue mentre viene utilizzato.
- Tenere a portata di mano un secchio d'acqua o di sabbia mentre si utilizza l'elettrodomestico, soprattutto nelle giornate molto calde e nei climi secchi.
- Non utilizzare all'interno! Adoperare l'elettrodomestico solo all'esterno. L'uso dell'elettrodomestico in ambienti interni, anche in garage, spazi chiusi o capannoni, potrebbe provocare un avvelenamento da monossido di carbonio.

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

4. LA STORIA DI KAMADO

3.000 anni fa, gli archeologi scoprirono grandi vasi di argilla, i precursori delle stufe in ceramica moderne. In Giappone, il Mushikamado era una pentola di argilla rotonda con un coperchio a cupola removibile, progettata per la cottura a vapore del riso. Il termine “Kamado”, che significa “stufa” o “apparecchio da cucina” in giapponese, è stato adottato dagli americani e ora viene utilizzato come termine generico per questo tipo di stufa in ceramica.

Le stufe Kamado sono estremamente versatili. Non sono adatte solo per grigliare e affumicare, ma anche per cucinare pizze, pane, torte e biscotti. Grazie alla loro eccellente ritenzione del calore, possono raggiungere e mantenere alte temperature attraverso un controllo preciso del flusso d’aria tramite le aperture di ventilazione superiori e inferiori. Le alte temperature sono ideali per cuocere rapidamente hamburger e salsicce, mentre le basse temperature sono utilizzate per cuocere pezzi di carne più grandi per un lungo periodo di tempo. Sono quindi perfette per la cottura lenta e a bassa temperatura!

5. NOZIONI RICORRENTI

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

5.1. Ceramica

Questa ceramica è realizzata a base di mullite. Viene utilizzata principalmente nell'industria della ceramica per la produzione di materiali ignifughi. È caratterizzata dalle seguenti proprietà:
- Bassa resistenza termica
- Solidità
- Resistenza a temperature superiori a 1.000 gradi

6. MONTAGGIO DELL’ELETTRODOMESTICO

6.1. Istruzioni per la sicurezza

- Rimuovere tutti i materiali di imballo.
- Non apportare modifiche all'elettrodomestico durante il montaggio. Eventuali modifiche ai componenti dell'elettrodomestico costituiscono un grave pericolo.

- Attenersi scrupolosamente alle istruzioni per il montaggio.
- L'utente è responsabile del corretto montaggio dell'elettrodomestico. Eventuali danni dovuti al montaggio errato non sono coperti dalla garanzia.

⚠ Alle ruote applicare sempre il freno.

6.2. Montaggio dell'elettrodomestico

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

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

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

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

7. PREPARAZIONE ALL'USO DELL'ELETTRODOMESTICO

Occorrente: carbonella, esche in legno e fiammiferi lunghi.

7.1. Che tipo di carbonella usare?

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

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

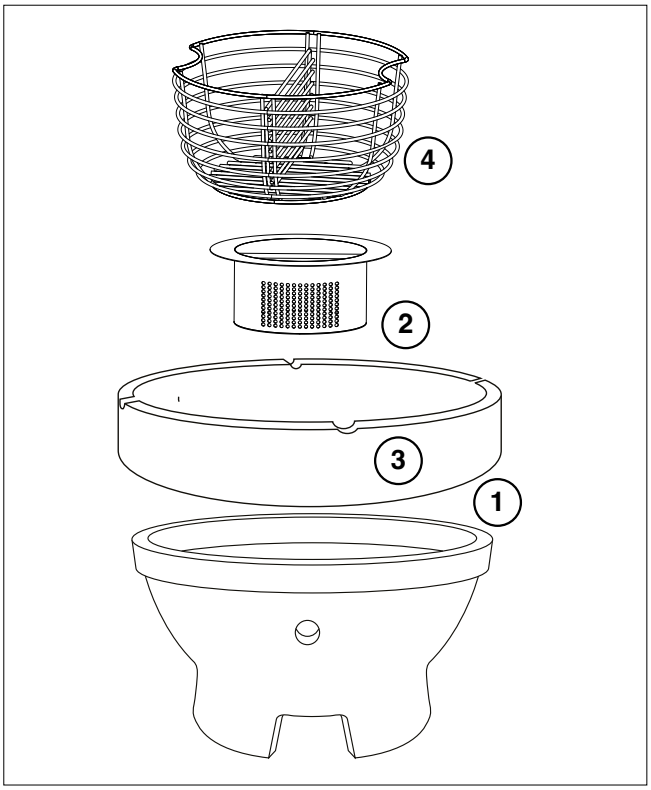
⚠ Il cestello può essere riempito di carbonella fino al 90% della capienza (v. panoramica sotto). Se il cestello viene riempito eccessivamente, il barbecue potrebbe danneggiarsi gravemente.

Tipo	Peso massimo
KAMAL 2.0 L / KAMAL 2.0 L MAT	max. 1–1,5 kg
KAMAL 2.0 XL / KAMAL 2.0 XL MAT	max. 2–2,5 kg

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

⚠ Utilizzare sempre carbonella, mai bricchette.

7.2. Preparazione dell'elettrodomestico



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

7.3. Accensione dell'elettrodomestico.

1. Collocare la carbonella nell'apposito cestello.

💡 Suggerimento: non utilizzare troppa carbonella quando si accende il barbecue. Se necessario, è possibile aggiungerne altra in un secondo momento.

⚠ Non riempire mai il cestello della carbonella oltre il bordo.

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

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

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

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

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

30 minuti.

8. PREPARAZIONE DEL BARBECUE KAMAL PER LA COTTURA

Le fasi più importanti di questa operazione sono illustrate a pagina 51.
Il Kamal è dotato di un sistema di cottura flessibile standard. Questo sistema di cottura flessibile comprende un supporto su misura con diversi livelli, due griglie in acciaio inox a forma di mezzaluna, due schermature di calore a forma di mezzaluna e un supporto per stufato o wok. A seconda della preparazione, è possibile scegliere tra grigliare direttamente o indirettamente.

Per l**a cottura indiretta** (vedi immagine B, pagina 51), utilizziamo le schermature di calore a forma di mezzaluna. Posizionale nella parte inferiore del supporto e metti le griglie in acciaio inox sopra. Puoi sempre scegliere se utilizzare un lato o entrambi i lati.

Per **la cottura diretta** (vedi immagine A, pagina 51), posizioniamo la griglia direttamente sopra le braci. Puoi scegliere il livello su cui posizionare le griglie.

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

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

💡 Il Barbecook Kamal può essere facilmente ampliato con griglie in ghisa per il sistema di cottura flessibile, offrendo ancora più possibilità.

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

9. SUGGERIMENTI E TRUCCHI UTILI

9.1. Regolazione dell'intensità del fuoco

È possibile regolare l'intensità del fuoco con le valvole di ventilazione nella parte superiore e inferiore dell'elettrodomestico. La perfezione si raggiunge con la pratica. Vedere le temperature di cottura nella tabella alla pagina successiva.

9.2. Evitare che gli alimenti si brucino

Per evitare che gli alimenti si brucino:

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

9.3. Evitare che gli alimenti aderiscano

Per evitare che gli alimenti aderiscano alla griglia:

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

9.4. Evitare le fiammate

Le fiammate sono lingue di fuoco improvvise che si sprigionano dal braciere durante la cottura alla griglia. Di solito sono causate dal grasso gocciolante o dalla marinatura.
La cottura alla griglia può produrre fiammate.
Ciò è normale. Se le fiammate sono eccessive, tuttavia, la temperatura del braciere aumenta e può incendiare il grasso accumulato.

Come evitare le fiammate?

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

10. SPEGNIMENTO DELL'ELETTRODOMESTICO

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

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

11. MANUTENZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

11.1. Pulizia della parte in ceramica

Il barbecue Kamal è un elettrodomestico autopulente. Riscaldare il barbecue Kamal a 260 gradi per 30 minuti. In tal modo, eventuali residui di alimenti e rifiuti si bruciano. A questo punto, è possibile utilizzare una spazzola asciutta per spazzolare delicatamente la parte interna del barbecue Kamal in modo che altri residui cadano nel vassoio di raccolta della cenere.
Alla fine, basta svuotare il vassoio di raccolta della cenere. La parte esterna nera del barbecue Kamal può essere pulita facilmente con un panno umido.

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

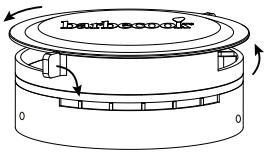
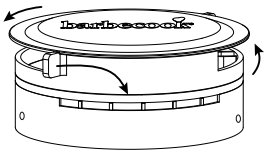
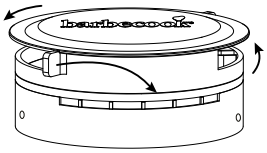
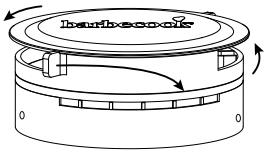
11.2. Pulizia della griglia

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

11.3. Conservazione del barbecue Kamal

Dopo ogni utilizzo, conservare l'elettrodomestico in un luogo asciutto (al chiuso, sotto un riparo ecc.). Per prolungare la durata dell'elettrodomestico, si raccomanda di coprire il barbecue con una copertura Barbecook.
Registrare l'elettrodomestico su www.barbecook.com per trovare la copertura necessaria.

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

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

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

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

Materiale	Come trattare questo materiale
Ceramica	• Non usare mai liquidi. • Non usare mai oggetti appuntiti. • Evitare urti e cadute. È fragile.

Materiale	Come trattare questo materiale
Acciaio inox	• Non utilizzare prodotti aggressivi, abrasivi o per la pulizia dei metalli. • Adoperare prodotti per la pulizia delicati e lasciarli agire sull'acciaio. • Utilizzare un panno o una spugna morbida. • Dopo la pulizia, sciacquare tutto l'elettrodomestico e lasciarlo asciugare perfettamente prima di conservarlo.

Materiale	Come trattare questo materiale
Verniciato a polvere	• Non adoperare oggetti appuntiti. Utilizzare prodotti per la pulizia delicati e una spugna morbida o un panno. • Dopo la pulizia, sciacquare tutto l'elettrodomestico e lasciarlo asciugare perfettamente prima di conservarlo.
HDPE	• Pulire con un panno morbido e umido senza prodotti aggressivi.
Alluminio pressofuso	• Pulire con un panno morbido e umido senza prodotti aggressivi. • Non utilizzare oggetti appuntiti.

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

Sotto la vista esplosa dell'elettrodomestico (seconda parte della guida a pagina 44), è riportato un elenco di tutti componenti dell'elettrodomestico. Questo elenco include un simbolo che specifica il materiale e il trattamento corretto dei singoli componenti.
Nell'elenco dei componenti sono utilizzati i seguenti simboli:

Simbolo	Materiale
▲	Ceramica
■	Acciaio inox
★	Verniciato a polvere
●	HDPE
⬢	Alluminio pressofuso

11.5. Ordine dei ricambi

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

Come ordinare i ricambi:

1. Trovare il numero di riferimento del componente necessario. Sotto i disegni esplosi nella seconda parte di questa guida e su www.barbecook.com è presente un elenco di tutti i numeri di riferimento.

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

2. Ordinare i ricambi tramite www.barbecook.com/pages/order-spare-parts o presso un punto vendita. I componenti coperti dalla garanzia possono essere ordinati solo tramite un punto vendita.

12. GARANZIA

12.1. Coperto

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

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

12.2. Non coperto

I seguenti danni e difetti non sono coperti dalla garanzia:

- Usura normale (come ruggine, deformazione, scolorimento, ecc.) delle parti che sono direttamente esposte al fuoco o al calore intenso. Queste parti potrebbero dover essere sostituite di tanto in tanto.
- Irregolarità visive inerenti al processo di fabbricazione. Queste irregolarità non sono considerate difetti di fabbricazione. La ceramica è un prodotto naturale e può presentare variazioni di colore, struttura e texture. Lo strato esterno di smalto può mostrare crepe sottili e irregolarità, che sono normali per il prodotto e non influenzano la sua funzionalità; pertanto, non sono coperte dalla garanzia.
- Usura normale delle parti in HDPE, a meno che non influisca sulla funzionalità del prodotto.
- Qualsiasi danno causato da manutenzione inadeguata, stoccaggio improprio, montaggio errato o modifiche a parti preassemblate.
- Danni derivanti dal trasporto autonomo o danni da impatto.
- Qualsiasi danno dovuto all'uso improprio del prodotto (come non seguire le istruzioni in questo manuale, utilizzare il prodotto per scopi commerciali, usarlo come braciere, ecc.).
- Danni consequenziali a causa di negligenza o uso improprio del prodotto.
- Ruggine o scolorimento causati da influenze esterne, uso di agenti di pulizia aggressivi, esposizione al cloro, ecc. Questi danni non sono considerati difetti di fabbricazione.
- Il materiale HDPE è resistente al calore fino a 80°C. Pertanto, non posizionare parti calde della griglia sui tavoli. Questo non è coperto dalla garanzia. A temperature superiori a 125°C, l'HDPE può iniziare a fondere.

PT - GUIA DO UTILIZADOR

1. REGISTE O SEU APARELHO

Obrigado por adquirir um grelhador Barbecook.
Esperamos que goste de o usar e passe muitos momentos felizes com ele! Pode otimizar a sua experiência registando o seu grelhador online para tirar partido dos muitos benefícios.
- Obterá acesso ao guia do utilizador completo online, para conhecer todos os detalhes do seu aparelho.
- Oferecemos-lhe um serviço após-venda personalizado, o que significa que pode encontrar e encomendar peças sobressalentes de forma rápida e fácil. Isso permite-lhe obter o máximo do serviço de garantia.
- Será informado sobre as atualizações do produto.
- Aprenderá muitas novas sugestões e truques.

Para obter mais informações sobre como registar o seu aparelho, visite www.barbecook.com.

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

REGISTRE-SE AQUI:

2. SOBRE ESTE GUIA

Este guia está dividido em duas partes.
A Parte 1 contém instruções gerais sobre a montagem, utilização, manutenção e garantia.
A Parte 2 (a partir da página 43) contém ilustrações, listas de peças e desenhos de montagem.

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

3. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

AVISO! Mantenha crianças e animais de estimação longe do grelhador.

AVISO! Este grelhador atinge temperaturas elevadas, não tente movê-lo quando estiver a ser utilizado.

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

AVISO! Nunca use água para limpar o interior do Kamal ou para extinguir o carvão.
Isso danificará o Kamal.

- Use proteção adequada quando precisar de tocar em partes quentes.
- Mantenha os materiais inflamáveis, líquidos inflamáveis e objetos sensíveis ao calor a uma distância segura do aparelho quando o mesmo estiver a ser usado.

AVISO! Não use álcool desnaturado, gasolina ou outros líquidos inflamáveis para acender ou reacender o aparelho! Só deve usar acendalhas que estejam em conformidade com a norma europeia EN 1860-3!

AVISO! Não comece a fazer grelhados enquanto o carvão não tiver desenvolvido uma camada de cinzas. Normalmente, isso demora cerca de 30 minutos.

- Não deixe o grelhador sem vigilância quando estiver a ser usado.
- Mantenha um balde com areia por perto sempre que usar o aparelho, especialmente em dias muito quentes e em ambientes secos.
- Não use em espaços fechados! Use o aparelho apenas ao ar livre. Se usar o aparelho dentro de casa, mesmo numa garagem, espaço fechado ou barracão, corre o risco de envenenamento por monóxido de carbono.

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

4. A HISTÓRIA DA KAMADO

Há 3.000 anos, arqueólogos descobriram grandes vasos de argila, que seriam as primeiras encarnações dos fogões de cerâmica modernos. No Japão, o Mushikamado era um pote de argila redondo com uma tampa em forma de cúpula, projetado para cozinhar arroz no vapor. O nome “Kamado” é uma palavra japonesa que significa “fogão” ou “aparelho de cozinha”. O nome foi adotado pelos americanos e agora é usado como um termo geral para esse tipo de fogão de cerâmica.
Os fogões Kamado são extremamente versáteis. Além de serem adequados para grelhar e defumar, também podem ser usados para fazer pizzas, pães, bolos e biscoitos. Graças à excelente retenção de calor, eles conseguem atingir e manter altas temperaturas através do controle preciso do fluxo de ar pelas aberturas de ventilação superiores e inferiores. Altas temperaturas são ideais para cozinhar rapidamente hambúrgueres e salsichas, enquanto temperaturas mais baixas são usadas para cozinhar pedaços maiores de carne por um período mais longo. Portanto, são perfeitos para cozimento lento e a baixa temperatura!

5. CONCEITOS RECORRENTES

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

5.1. Cerâmica

A cerâmica do aparelho é feita à base de mulita. É usada principalmente na indústria da cerâmica para fabrico de materiais à prova de fogo. As suas propriedades incluem:
- Baixa resistência térmica
- Robustez
- Capacidade de suportar temperaturas acima de 1.000 graus

6. MONTAGEM DO APARELHO

6.1. Instruções de segurança

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

aparelho. Os danos causados pela montagem incorreta do aparelho não estão cobertos pela garantia.

⚠ Lembre-se de deixar sempre as rodas trancadas.

6.2. Para montar o aparelho

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

Pode encontrar os desenhos de montagem na segunda parte deste guia (na página 54), a seguir ao desenho explodido do seu aparelho. A embalagem inclui todos os materiais necessários para a montagem do Kamal.

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

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

7. PREPARAR O APARELHO PARA UTILIZAÇÃO

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

7.1. Que tipo de carvão devo usar?

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

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

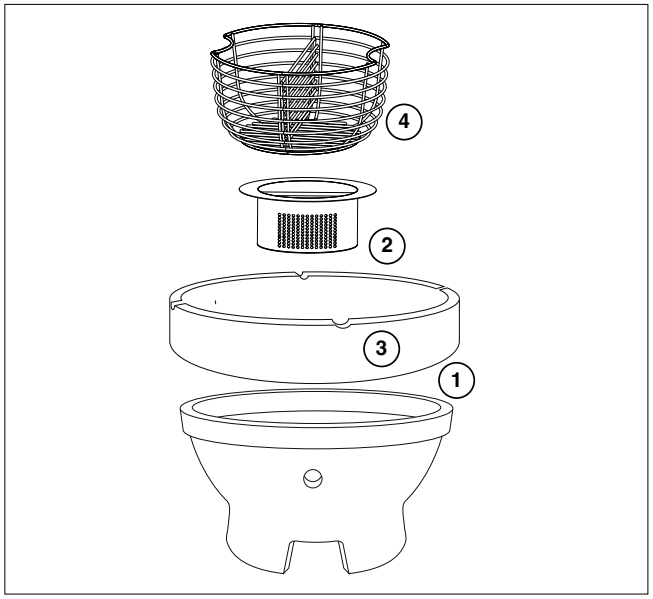
Pode encher a taça com carvão até, no máximo, 90% da sua capacidade (veja as informações gerais mais abaixo). Encher a taça em excesso pode danificar gravemente o seu grelhador.

Tipo	Peso máximo
KAMAL 2.0 L / KAMAL 2.0 L MAT	max. 1–1,5 kg
KAMAL 2.0 XL / KAMAL 2.0 XL MAT	max. 2–2,5 kg

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

⚠ Use sempre carvão, nunca briquetes.

7.2. Configurar o aparelho



1. Coloque o braseiro (nº 1) no Kamal com a abertura ao longo da frente, do lado da válvula de ventilação.
2. Coloque o tabuleiro para recolher as cinzas (nº 2) no braseiro com as aberturas de ventilação voltadas para a frente, na direção da válvula de ventilação.
3. Coloque o anel (nº 3) no braseiro.
4. Coloque a taça de carvão (nº 4) no braseiro, por cima do tabuleiro para recolha de cinzas.

7.3. Acender o aparelho.

1. Coloque o carvão na taça de carvão.

Dica: não use demasiado carvão para acender o grelhador.

⚠ Pode adicionar mais posteriormente, se necessário.

Nunca encha a taça do carvão acima da borda.

2. Adicione 3 acendalhas de madeira ao carvão.
3. Use um fósforo comprido para acender as acendalhas.
4. No início, a válvula de ventilação inferior e a tampa devem estar totalmente abertas até que a chama tenha quase desaparecido. A temperatura poderá então ser controlada usando as duas válvulas de ventilação.

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

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

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

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

8. PREPARAR O KAMAL PARA COZINHAR

As etapas mais importantes desta tarefa encontram-se ilustradas na página 51.
O Kamal vem equipado de série com um sistema de cozimento flexível. Este sistema de cozimento flexível inclui um suporte personalizado com diferentes níveis, duas grelhas de aço inoxidável em forma de meia-lua, duas telas de calor em forma de meia-lua e um suporte para cozinhar lentamente ou para wok. Dependendo da preparação, você pode escolher entre grelhar diretamente ou indiretamente.

Para **o grelhado indireto** (ver imagem B, página 51), usamos as telas de calor em forma de meia-lua. Coloque-as na parte inferior do suporte e coloque as grelhas de aço inoxidável em cima. Você pode optar por usar um lado ou ambos os lados.
Para **o grelhado direto** (ver imagem A, página 51), colocamos a grelha diretamente sobre as brasas. Você pode escolher o nível em que coloca as grelhas.

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

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

O Barbecook Kamal pode ser facilmente expandido com grelhas de ferro fundido para o sistema de cozimento flexível, oferecendo ainda mais possibilidades.

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

9. DICAS E TRUQUES ÚTEIS

9.1. Ajustar a intensidade do fogo

Pode ajustar a intensidade do fogo através das válvulas de ventilação na parte superior e inferior do aparelho.
A prática leva à perfeição. Consulte as temperaturas de confeção, na página 43.

9.2. Evitar que a comida se queime

Para evitar que a sua comida se queime:

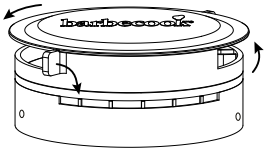
- Nunca comece a grelhar quando ainda houver chamas na bacia. Espere até que o carvão fique coberto com uma fina camada de cinza branca.
- Evite expor a sua comida ao calor excessivo. Pode:
  - Proteger os alimentos colocando o escudo térmico no lugar.
  - Reduzir a temperatura regulando as válvulas de ventilação.

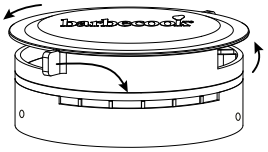
9.3. Evitar que os alimentos se peguem

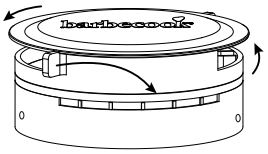
Para evitar que os alimentos se peguem à grelha:

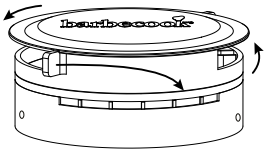
- Pincele levemente os alimentos com óleo antes de os

GUIA DE TEMPERATURAS DE CONFEÇÃO

A baixa temperatura/defumar: 65 - 135 °C		**Válvula superior**	**Válvula inferior**
Carne de vaca	2 horas para cada 500g		
Carne de porco	2 horas para cada 500g		
Frango inteiro	3 a 4 horas		
Entrecosto	3 a 5 horas		
Pedaços grandes de carne	Mais de 9 horas		

Cozer/assar: 135 a 180 °C		**Válvula superior**	**Válvula inferior**
Peixe	15 a 20 minutos		
Lombo de porco	15 a 30 minutos		
Pedaços de frango	30 a 45 minutos		
Frango inteiro	1 a 1,5 horas		
Perna de borrego	3 a 4 horas		
Perú	2 a 4 horas		
Perna de porco	2 a 5 horas		

Grelhados/pizza: 180 a 250 ° C	**Válvula superior**	**Válvula inferior**
		

Selar carne/pirólise: 250 a 370°C		**Válvula superior**	**Válvula inferior**
Bife	5 a 8 minutos		
Costeletas de porco	6 a 10 minutos		
Hambúrgueres	6 a 10 minutos		
Salsichas	6 a 10 minutos		

○ Aberto ● Fechado

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

9.4. Impedir chamas súbitas

As chamas súbitas são chamas que irrompem da bacia quando está a grelhar. São geralmente causadas por pingos de gordura ou marinadas.
Podem ocorrer chamas súbitas quando estiver a grelhar. É uma situação normal. No entanto, um excesso de chamas aumenta
a temperatura da bacia e pode inflamar
a gordura acumulada.
Como pode impedir as chamas súbitas?
- Certifique-se de que a bacia está limpa antes de começar a grelhar. Recomendamos limpar a bacia após cada utilização.
- Retire o excesso de gordura e marinada da carne. Também pode usar o tapete ou o tabuleiro para grelhador da Barbecook para carne marinada.

10. EXTINGUIR O APARELHO

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

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

11. MANUTENÇÃO DO APARELHO

11.1. Limpar a parte cerâmica

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

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

11.2. Limpar a grelha

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

11.3. Guardar o Kamal

Guarde o aparelho num local seco (dentro de casa, debaixo de um abrigo, etc.) após cada utilização. Para prolongar a vida útil do seu aparelho, recomendamos fortemente que cubra o grelhador com uma cobertura Barbecook.
Registe o seu aparelho em www.barbecook.com para descobrir a cobertura de que precisa.

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

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

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

Material	Como fazer a manutenção deste material
Cerâmica	• Nunca use líquidos. • Nunca use objetos pontiagudos. • Evite quedas e impactos. Pode quebrar.
Aço inoxidável.	• Não use produtos de limpeza agressivos, abrasivos ou metálicos. • Use agentes de limpeza suaves e deixe trabalhar no aço. • Use um pano macio ou esponja. • Depois de limpar, enxague bem o aparelho e deixe-o secar completamente antes de o guardar.
Esmalte	• Não use objetos pontiagudos. Use produtos de limpeza suaves e um pano ou esponja macia. • Depois de limpar, enxague bem o aparelho e deixe-o secar completamente antes de o guardar.
Bambu	• Limpe com um pano macio e húmido e sem produtos agressivos.
Alumínio fundido	• Limpe com um pano macio e húmido e sem produtos agressivos. • Não use objetos pontiagudos.

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

Por baixo do desenho explodido do seu aparelho (segunda parte do guia, página 44), pode ver uma lista de todas as peças que o compõem. Esta lista inclui um símbolo que especifica o material de cada peça, para que possa consultá-la e ver como manter uma determinada peça.
A lista de peças usa os seguintes símbolos:

Símbolo	Material
▲	Cerâmica
■	Aço inoxidável.
★	Esmalte
●	Bambu
⬢	Alumínio fundido

11.5. Encomendar peças sobresselentes

As peças expostas ao fogo ou ao calor intenso acabarão por precisar de ser substituídas.
Como encomendar peças sobresselentes:
1. Procure o número de referência da peça de que necessita. Há uma lista de todos os números de referência abaixo dos desenhos explodidos da segunda parte deste guia e em www.barbecook.com.

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

2. Encomende a peça sobresselente em www.barbecook.com/pages/order-spare-parts ou no seu ponto de venda. As peças sob garantia só podem ser encomendadas através do seu ponto de venda.

12. GARANTIA

1. Coberturas

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

- Tenha usado, montado e feito a manutenção do seu aparelho de acordo com as instruções deste guia. Danos resultantes do uso indevido, montagem inadequada, devido a quedas, ou manutenção incorreta não serão considerados defeitos de fabrico.
- Utilize o seu aparelho normalmente e apenas em ambiente doméstico.
- Pode enviar o seu comprovativo de compra e o número de série exclusivo do seu aparelho. O número de série tem 16 caracteres. Pode encontrar esse número:
  - No guia
  - Na embalagem do seu aparelho
- O departamento de qualidade da Barbecook verificará se as peças estão defeituosas e se o defeito ocorreu ou não com a utilização normal, montagem correta e manutenção adequada.

  Se uma dessas condições não se verificar, não está coberto pela garantia. Em todos os casos, a garantia limita-se à reparação ou substituição das peças defeituosas.

12.1. Sem cobertura

Os seguintes danos e defeitos não estão cobertos pela garantia:

- Desgaste normal (como ferrugem, deformação, descoloração, etc.) das peças que estão diretamente expostas ao fogo ou ao calor intenso. Essas peças podem precisar ser substituídas de tempos em tempos.
- Irregularidades visuais inerentes ao processo de fabricação. Essas irregularidades não são consideradas defeitos de fabricação. A cerâmica é um produto natural e pode apresentar variações de cor, estrutura e textura. A camada externa do esmalte pode mostrar rachaduras finas e irregularidades, que são típicas do produto e não afetam sua funcionalidade; portanto, não estão cobertas pela garantia.
- Desgaste normal das peças de HDPE, a menos que afete a funcionalidade do produto.
- Qualquer dano causado por manutenção inadequada, armazenamento impróprio, montagem incorreta ou modificações em peças pré-montadas.
- Danos resultantes de transporte próprio ou danos por impacto.
- Qualquer dano devido ao uso inadequado do produto (como não seguir as instruções deste manual, usar o produto para fins comerciais, usá-lo como um fogo de chão, etc.).
- Danos consequentes devido a negligência ou uso inadequado do produto.
- Ferrugem ou descoloração resultantes de influências externas, uso de agentes de limpeza agressivos, exposição ao cloro, etc. Esses danos não são considerados defeitos de fabricação.
- O material HDPE é resistente ao calor até 80°C. Portanto, não coloque peças quentes do churrasco sobre as mesas. Isso não está coberto pela garantia. A temperaturas acima de 125°C, o HDPE pode começar a derreter.

SV – BRUKSANVISNING

1. REGISTRERA DIN UTRUSTNING

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

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

För mer information om hur du registrerar din utrustning, besök www.barbecook.com.

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

REGISTRERA DIG HÄR:

2. OM DENNA BRUKSANVISNING

Denna bruksanvisning består av två delar.
Del 1 innehåller allmänna instruktioner gällande montering, användning, underhåll och garanti.
Del 2 (som börjar på sida 43) innehåller illustrationer, listor över delar och monteringsritningar.

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

3. SÄKERHETSANVISNINGAR

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

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

VARNING! Håll barn och husdjur borta från grillen.

VARNING! Denna grill blir mycket het, försök alltså inte flytta den när den används.

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

VARNING! Använd aldrig vatten för att rengöra insidan av Kamal eller för att släcka kolet. Detta kommer att skada Kamal.

- Använd lämpligt skydd när du behöver röra vid heta delar.
- Förvara brandfarliga material, brandfarliga vätskor och lösliga föremål på säkert avstånd från utrustningen när den används.

VARNING! Använd inte denaturerad alkohol, bensin eller andra lättantändliga vätskor för att tända eller åter tända utrustningen! Du får endast använda tändkuber som uppfyller EN 1860-3!

VARNING! Börja inte grilla förrän kolet har utvecklat ett lager aska. Detta tar vanligtvis cirka 15 minuter.

- Lämna inte grillen utan uppsikt när den används.
- Förvara en hink med vatten eller sand i närheten när du använder utrustningen, särskilt under mycket varma dagar och torra förhållanden.
- Använd inte inomhus! Använd endast utrustningen utomhus. Om du använder utrustningen inomhus, så som i ett garage, slutet utrymme eller skjul, riskerar du kolmonoxid förgiftning.

Ta hänsyn till följande när du väljer plats:

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

4. KAMADOS HISTORIA

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

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

5. ÅTERKOMMANDE KONCEPT

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

5.1. Keramik

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

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

6. MONTERING AV UTRUSTNINGEN

6.1. Säkerhetsanvisningar

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

Kom alltid ihåg att sätta hjulen i bromsläge.

6.2. För att montera utrustningen

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

monteringsritningarna.

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

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

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

7. FÖRBERED UTRUSTNINGEN FÖR ANVÄNDNING

Du behöver kol, tändkuber i trä och långa tändstickor.

7.1. Vilken typ av kol ska jag använda?

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

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

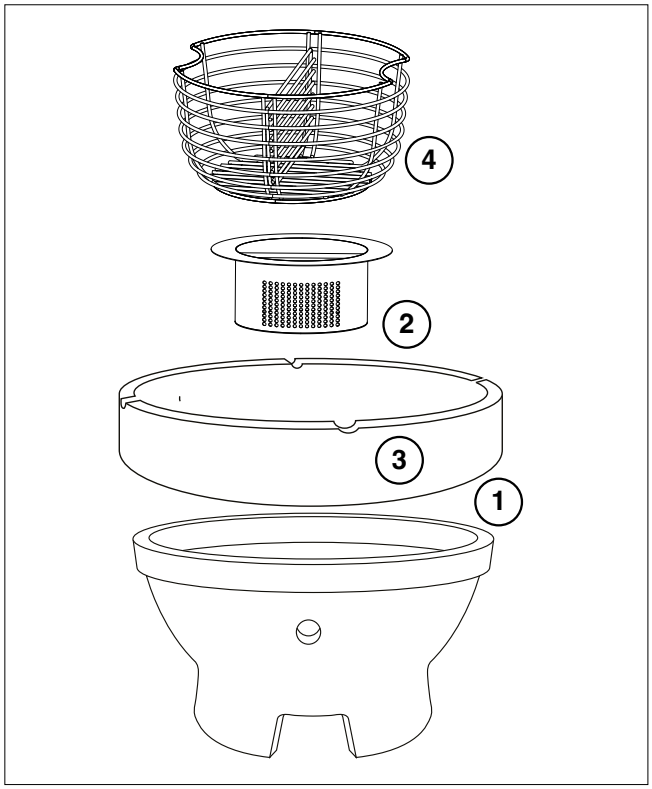
Max 50 % (se översikt nedan) av skålen kan fyllas med kol. Överfyllning av korgen kan allvarligt skada din grill.

Typ	Maxvikt
KAMAL 2.0 L / KAMAL 2.0 L MAT	max. 1–1,5 kg
KAMAL 2.0 XL / KAMAL 2.0 XL MAT	max. 2–2,5 kg

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

Använd alltid kol, aldrig briketter.

7.2. Installation av utrustningen



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

7.3. Tänd utrustningen.

1. Lägg kolen i kolkorgen.

Tips: Använd inte för mycket kol när du tänder grillen.

Du kan lägga till mer senare om det behövs.

1. Fyll aldrig kolkorgen ovanför kanten.
2. Tillsätt 3 tändkuber i trä till kolet.
3. Använd en lång tändsticka för att tända tändkuberna.
4. I början måste den nedre ventilationsventilen vara helt öppen och locket öppet tills lågan nästan har försvunnit. Temperaturen kan sedan regleras med de två ventilationsventilerna.

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

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

VARNING! Använd inte denaturerad alkohol, bensin eller andra lättantändliga vätskor för att tända eller åter tända utrustningen! Använd inte en kolstartare för att tända din Kamal.

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

8. FÖRBEREDER KAMALEN FÖR MATLAGNING

De viktigaste stegen i denna uppgift illustreras
sida 59.
Kamal är standardutrustad med ett flexibelt koksystem. Det flexibla koksystemet omfattar en skräddarsydd hållare med olika nivåer, två halvmåneformade rostfria galler, två halvmåneformade värmeskärmar och en hållare för att sjuda eller woka. Beroende på tillagningen kan du välja mellan direkt och indirekt grillning.

För **indirekt grillning** (se bild B, sida 53) använder vi halvmåneformade värmeskärmar. Placera dem i botten av hållaren och lägg de rostfria gallren ovanpå. Du kan alltid välja att använda ena sidan eller båda sidorna.
För **direkt grillning** (se bild A, sida 53) placerar vi gallret direkt ovanpå kolen. Du kan välja på vilken nivå du placerar gallren.

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

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

Barbecook Kamal kan enkelt uppgraderas med gjutjärnsgrillar för det flexibla koksystemet, vilket ger ännu fler möjligheter.

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

9. ANVÄNDBARA TIPS OCH TRICKS

9.1. Justera brandintensiteten

Du kan justera brandens intensitet med ventilationsventilerna upptill och nedtill på utrustningen.
Övning ger färdighet. Se tillagningstemperaturer, på sida 49.
1. Förhindra att maten bränns vid

9.2. För att förhindra att maten bränns:

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

Undvik att maten fastnar

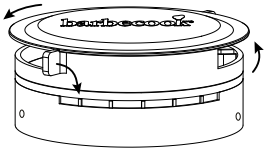
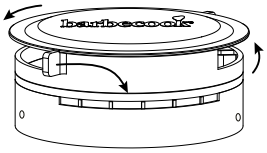
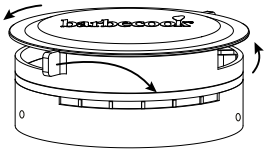
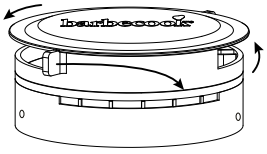
För att undvika att din mat fastnar på grillen:

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

9.3. Förhindra uppflamningar

Uppflamningar är plötsliga lågor som gnistrar från skålen när du grillar. Dessa orsakas vanligtvis av droppande fett eller marinad.
Uppflamningar kan uppstå vid grillning. Det är normalt. Ett överskott av flammor kan dock öka skålens temperatur och kan antända ackumulerat fett.
Hur kan man förhindra flammor?

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

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

○ Öppen ● Stängd

10. SLÄCKA UTRUSTNINGEN

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

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

11. UNDERHÅLL AV UTRUSTNINGEN

11.1. Rengöring av den keramiska delen

Kamal är en självrengörande utrustning. Värm upp Kamal till 260 grader under 30 minuter. Detta kommer att bränna bort matrester och avfall. Du kan sedan använda en torr borste för att försiktigt borsta av insidan av din Kamal så att andra rester faller ner i uppsamlingsbrickan.
Du behöver sen bara tömma den.
Kamals svarta utsida kan enkelt rengöras med en fuktig trasa.

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

11.2. Rengöring av grillen

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

11.3. Förvaring av din Kamal

Förvara utrustningen på en torr plats (inomhus, under ett skydd etc.) efter varje användning. För att förlänga produktens livslängd rekommenderar vi att du täcker din grill med ett Barbecook-lock.
Registrera din utrustningen på www.barbecook.com för att ta reda på vilket skydd du behöver.

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

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

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

Material	Hur du underhåller detta material
Keramik	• Använd aldrig vätskor. • Använd aldrig vassa föremål. • Undvik fall och stötar. Kan gå sönder.
Rostfritt stål.	• Använd inte aggressiva och slipande rengöringsmedel eller metallrengöringsmedel. • Använd milda rengöringsmedel och lämna de en stund att arbeta på stålet. • Använd en mjuk svamp eller trasa. • Efter rengöring bör du skölja utrustningen noggrant och låta den torka helt innan den ställs undan.
Pulverlackering	• Använd inte vassa föremål. Använd milda rengöringsprodukter och en mjuk svamp eller trasa. • Efter rengöring bör du skölja utrustningen noggrant och låta den torka helt innan den ställs undan.
Bambu	• Rengör med en mjuk, fuktig trasa utan aggressiva produkter.
Gjutet aluminium	• Rengör med en mjuk, fuktig trasa utan aggressiva produkter. • Använd inte vassa föremål.

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

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

Symbol	Material
▲	Keramik
■	Rostfritt stål.
★	Pulverlackering
●	Bambu
⬣	Gjutet aluminium

11.5. Beställning av reservdelar

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

1. Hitta referensnumret för den del du behöver. 1. Det finns en lista över alla referensnummer under sprängskisserna i den andra delen av denna bruksanvisning och på www.barbecook.com.

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

2. Beställ reservdelen via www.barbecook.com/pages/order-spare-parts eller hos din återförsäljare. Delar under garanti kan endast beställas via din återförsäljare.

12. GARANTI

12.1. Omfattas

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

- Du har använt, monterat och underhållit din utrustning i enlighet med instruktionerna i den här guiden. Skada till följd av felaktig användning, felaktig montering, skada på grund av fall, eller felaktigt underhåll kommer inte att betraktas som en tillverkningsdefekt
- Du använder din utrustning normalt och endast hemma.
- Du kan skicka ditt köpbevis och det unika serienumret för din utrustning. Serienumret består av 16 tecken. Du hittar det numret:
  - I guiden
  - På förpackningen din utrustning kom i.
- Barbecooks kvalitetsavdelning kommer att verifiera att delarna är defekta och om felet uppstod trots normal användning, korrekt montering och korrekt underhåll. Om något av dessa villkor inte uppfylls täcks du inte av garantin. Garantin begränsas alltid till reparation eller utbyte av defekta delar.

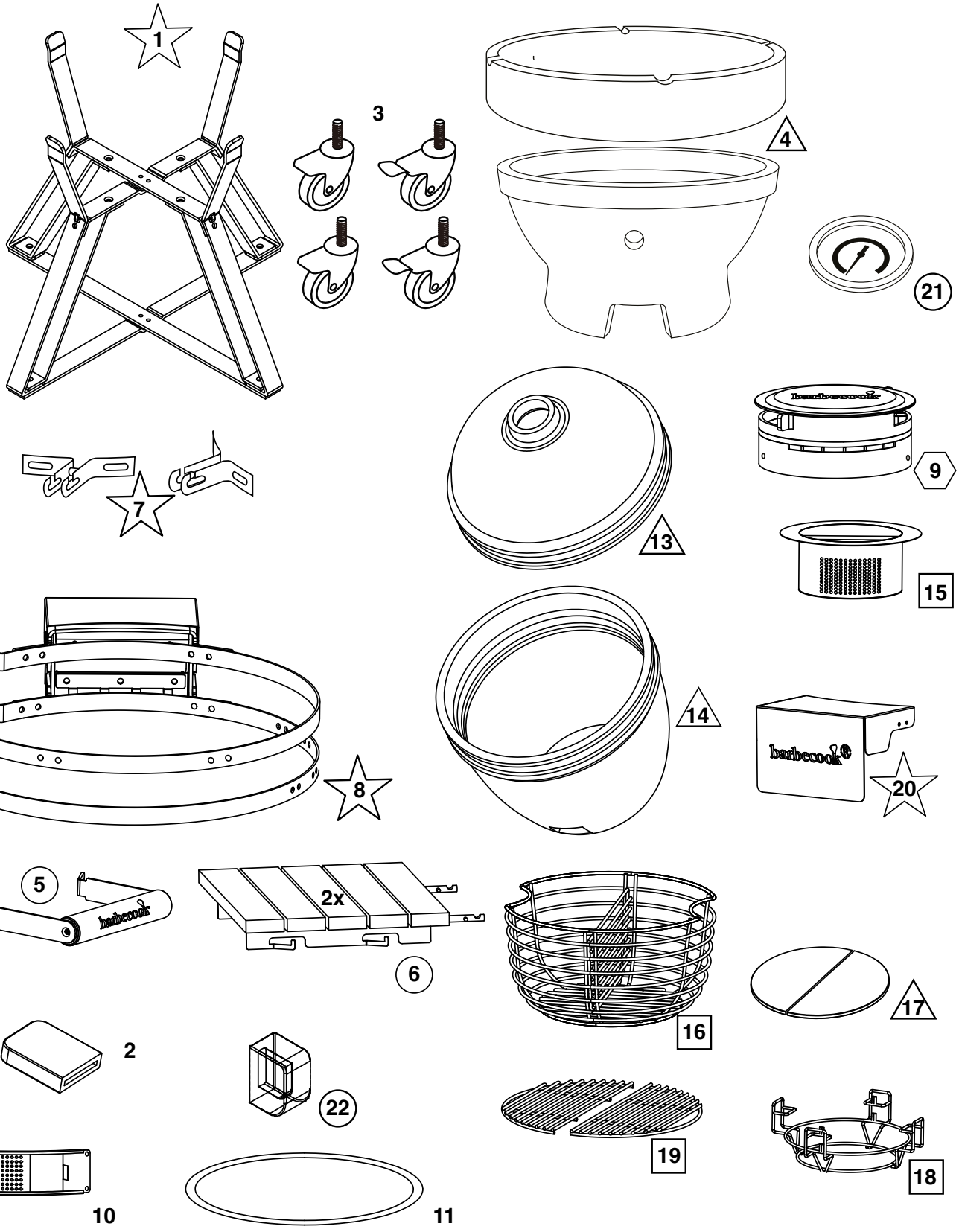
12.2. Omfattas inte

Följande skador och defekter täcks inte av garantin:

- Normalt slitage (såsom rost, deformation, missfärgning etc.) på delar som är direkt utsatta för eld eller intensiv värme. Dessa delar kan behöva bytas ut från tid till annan.
- Visuella oregelbundenheter som är en del av tillverkningsprocessen. Dessa oregelbundenheter betraktas inte som tillverkningsfel. Keramik är ett naturmaterial och kan därför ha variationer i färg, struktur och textur. Det yttersta glasyrskiktet kan visa hårfina sprickor och ojämnheter, vilket är typiskt för produkten och påverkar inte dess funktionalitet; därför täcks detta inte av garantin.
- Normalt väderpåverkan på HDPE-delar, såvida det inte påverkar produktens funktionalitet.
- Skador som orsakas av otillräckligt underhåll, felaktig förvaring, felaktig montering eller modifieringar av förmonterade delar.
- Skador som uppstår genom egen transport eller stötar.
- Skador som orsakas av missbruk av produkten (t.ex. att inte följa instruktionerna i denna manual, använda produkten för kommersiella ändamål, använda den som en eldstad, etc.).
- Följdskador som beror på försumlighet eller felaktig användning av produkten.
- Rost eller missfärgning som orsakas av externa påverkan, användning av aggressiva rengöringsmedel, exponering för klor, etc. Denna skada betraktas inte som ett tillverkningsfel.
- HDPE-material är värmebeständigt upp till 80°C. Placera därför inte heta delar av grillen på borden. Detta täcks inte av garantin. Vid temperaturer över 125°C kan HDPE börja smälta.

Illustrations
Illustraties
Illustrationen
Ilustraciones
Illustrazioni
Ilustracje
Ilustrácie

KAMAL 2.0 L / L MAT / XL / XL MAT



12

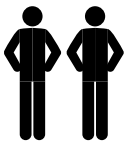
A (4x)	D (4x)	G (4x)	J(4x)
B (4x)	E (4x)	H (4x)	
C (4x)	F (4x)	I (4x)	

Symbol	Materiaal	Matériau	Material	Material
▲	Keramiek	Céramique	Ceramic	Keramik
■	Roestvast staal	Acier inoxydable.	Stainless steel.	Edelstahl.
★	Gepoederlakt	Revêtement en poudre	Powder coated	Pulverbeschichtet
●	HDPE	HDPE	HDPE	HDPE
⬣	Gietaluminium	Fonte d'aluminium	Cast aluminum	Aluguss

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

SPAREPART	**MATERIAL**
1	★
2	
3	
4	▲
5	● ★
6	● ★
7	★
8	★
9	⬣
10	
11	
12	
13	▲
14	▲
15	■
16	■
17	▲
18	■
19	■
20	★
21	
22	

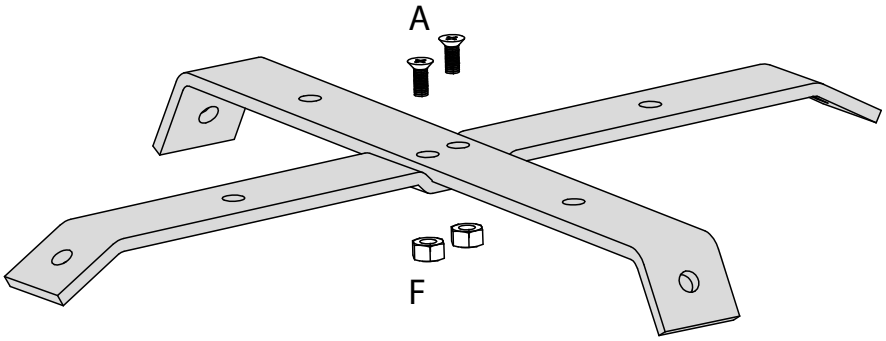
+/- 60 MIN.



2

Alle spareparts zijn beschikbaar op www.barbecook.com.
Toutes les pièces de rechange sont disponibles sur www.barbecook.com.
All spare parts are available at www.barbecook.com.
Alle Ersatzteile sind unter www.barbecook.com erhältlich.

1



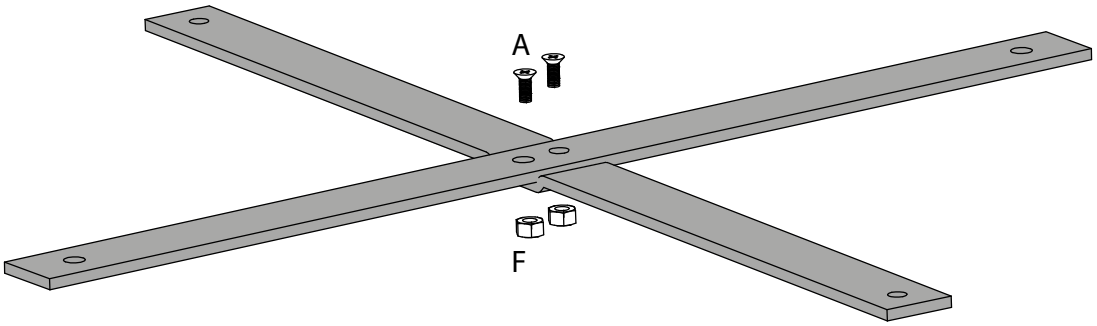
F 2x

A 2x

2

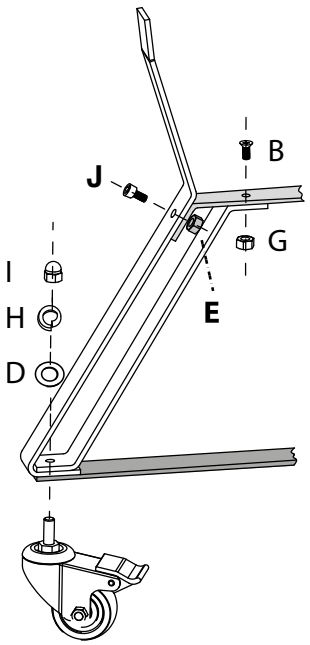
F 2x

A 2x



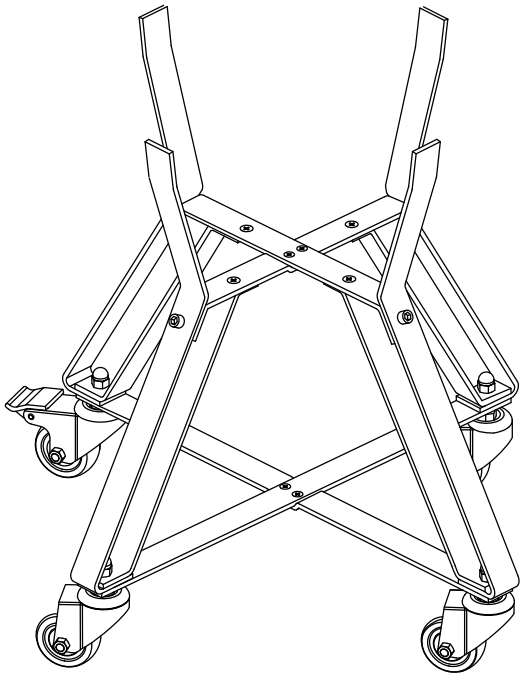
3

4x

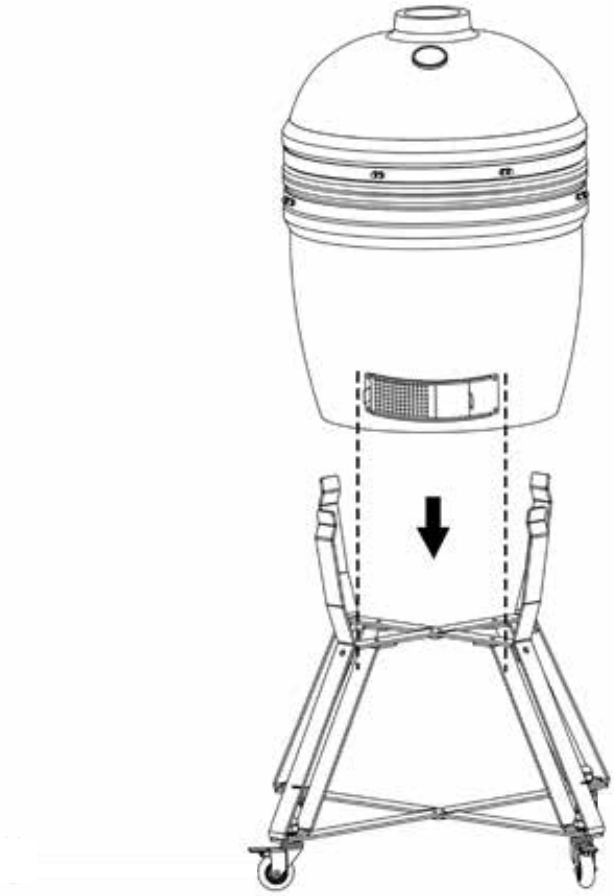


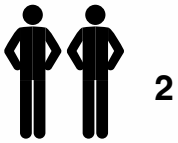
B	4x
D	4x
E	4x
G	4x
H	4x
I	4x
J	4x

4



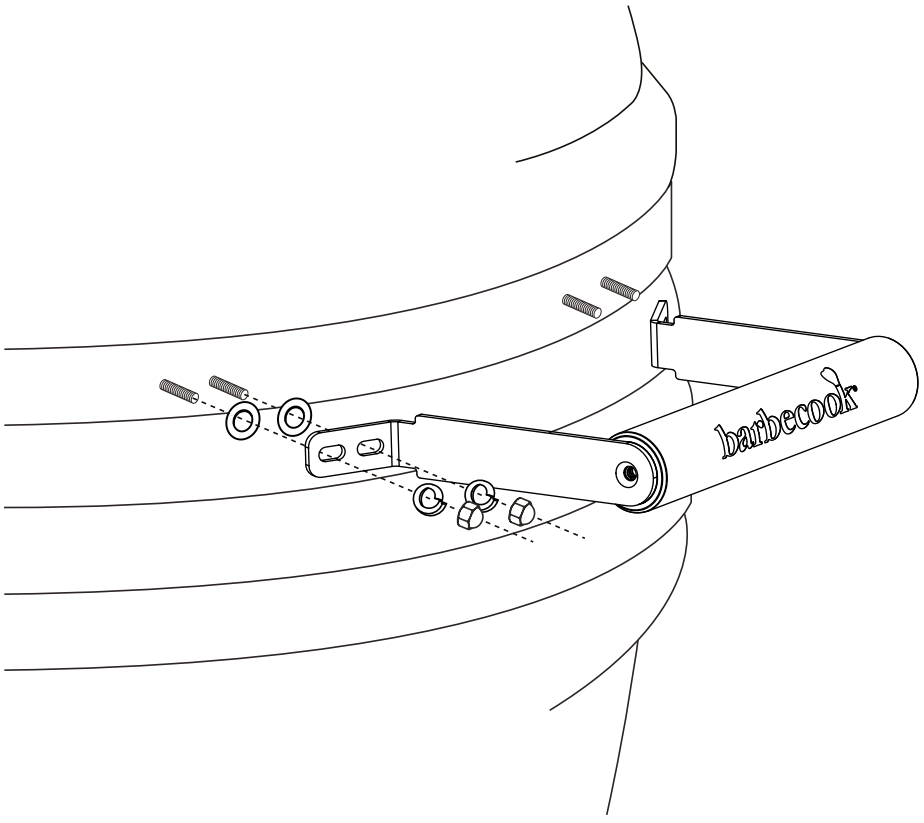
5



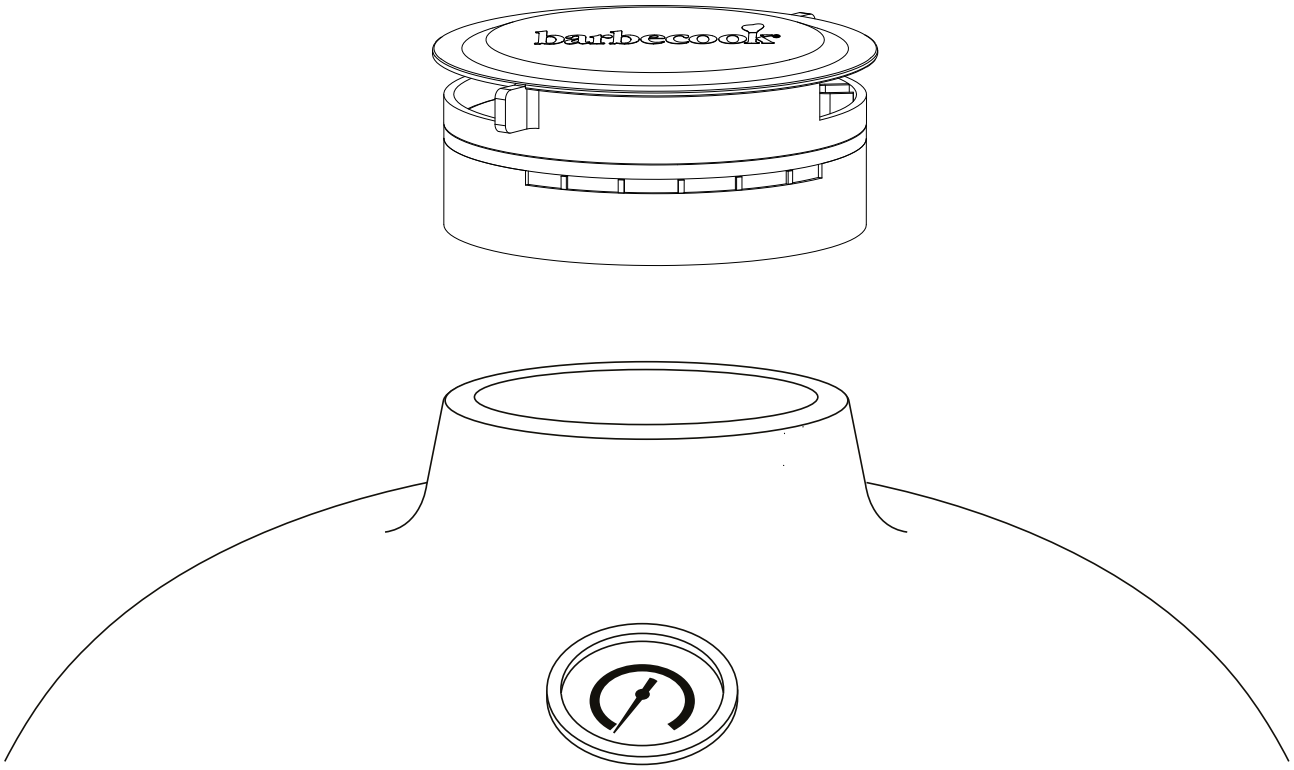


2

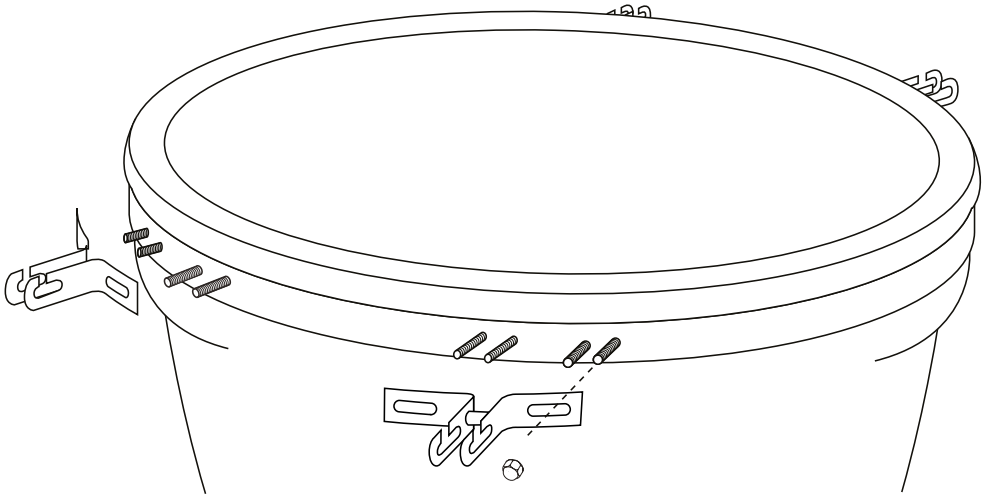
6



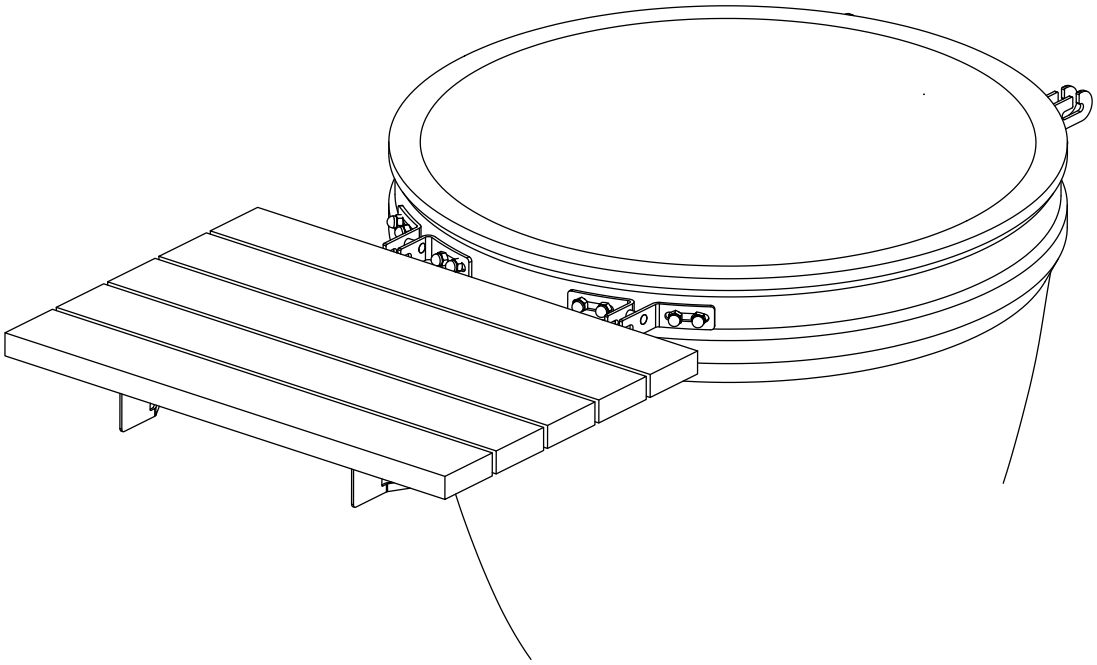
7



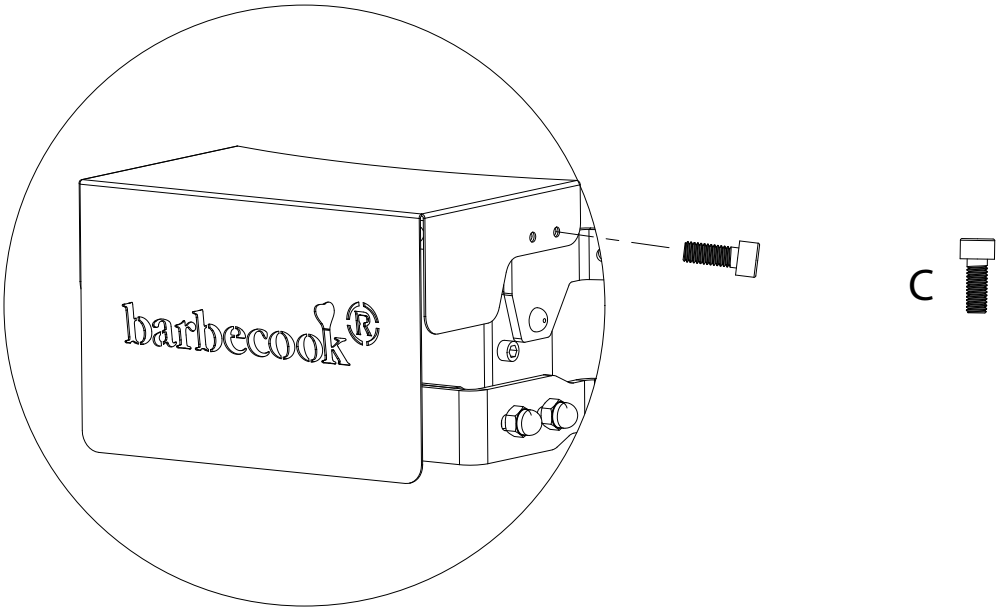
8



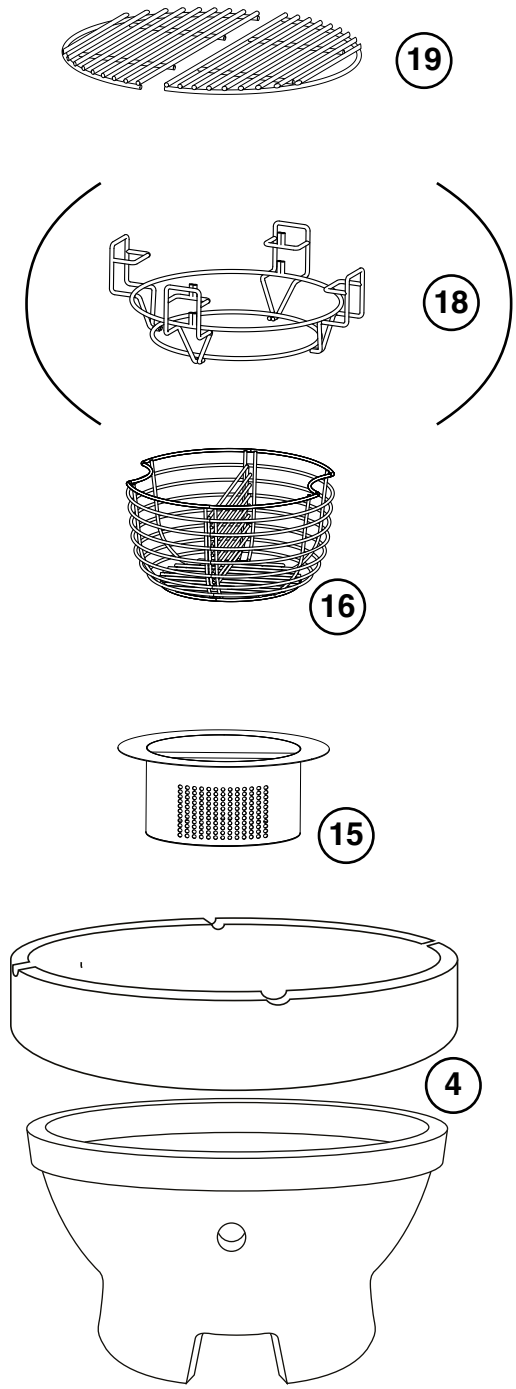
9



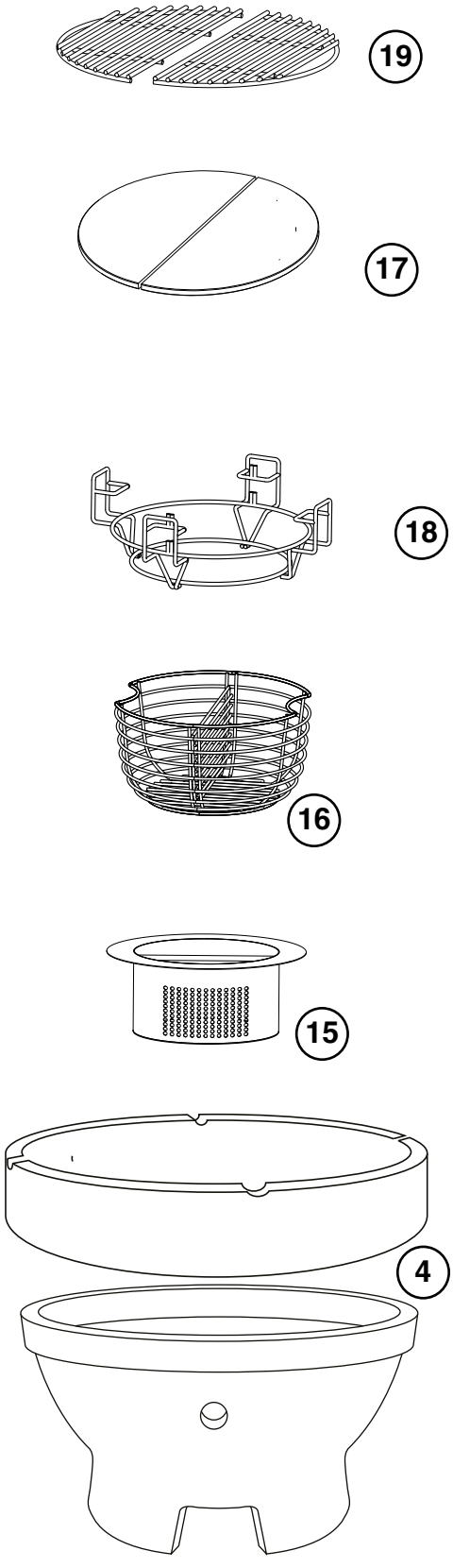
10



Direct grilling



Indirect grilling



barbecook®

THE TASTE OF FUN

www.barbecook.com

Register now and get access to:

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

BARBECOOK®
is a registered brand
www.barbecook.com
Barbecook
@barbecook

LivWise NV
Vaart Rechteroever 49
9800 Deinze - Belgium
info@LivWise NV.be
www.LivWise NV.be