

Producttitel

Keij Kamado BBQ Legend XL Blue - 23 inch

Inhoud van het product

- 1x Keij Kamado BBQ Legend XL Blue (Diameter kookrooster: 49 cm, Buitendiameter: 59 cm, Werkhoogte: 90 cm, Afmetingen L x H: 770 x 780 mm, Gewicht: 112 kg)
- 1x Hardstalen onderstel met extra grote stevige wielen
- 2x HDPE zijtafel met accessoire haakjes
- 1x HDPE handvat
- 1x Chipfeeder voor toevoer van rookhout
- 1x Beschermhoes
- 1x Divide and Conquer systeem
- 1x Ash tray
- Materiaal: Keramiek (cordieriet), RVS, Kunststof (HDPE), Staal

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor indirect en direct grillen, low-and-slow roken (vanaf ca. 100 °C), bakken van pizza en brood, en hoog-temperatuur grillen (350 °C en hoger)
- Brandstof: Uitsluitend te gebruiken met houtskool of houtskoolbriketten; geen gebruik van vloeibare aanmaakvloeistof in de nabijheid van de keramische vuurschaal
- Temperatuurbeheer: Pas de temperatuur aan via de boven- en onderste ventilatieschuiven; kleine aanpassingen hebben een groot effect
- Divide and Conquer: Gebruik het meegeleverde systeem om op meerdere niveaus tegelijk te koken met directe en indirecte hittezones
- Plaatsing: Plaats de kamado op een stabiele, hittebestendige en vlakke ondergrond; houd minimaal 1 meter afstand van brandbare materialen en overkappingen
- Verplaatsing: Gebruik de extra grote wielen om de kamado te verplaatsen; zorg dat de kamado volledig afgekoeld is voordat u hem verplaatst naar een overdekte ruimte
- Reiniging: Verwijder as via de meegeleverde ash tray na volledig afkoelen; reinig de roosters van RVS met een grillborstel; reinig de keramische onderdelen uitsluitend droog of met een vochtige doek, geen reinigingsmiddelen gebruiken
- Vaatwasserbestendig: Nee — keramische en gietijzeren onderdelen zijn niet vaatwasserbestendig
- Bescherming: Gebruik de meegeleverde beschermhoes bij langdurige opslag buiten om het keramiek en de HDPE onderdelen te beschermen
- Maximale temperatuur: Het keramiek is bestand tegen extreme hitte (>350 °C); vermijd plotselinge temperatuurschokken door de kamado geleidelijk op te warmen

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Laat de BBQ volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.
- Reiniging keramiek: Verwijder vet en etensresten met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een

zachte spons of borstel.

- Schurende middelen: Gebruik geen staalwol, schurende schoonmaakmiddelen of harde borstels; deze beschadigen het keramiek.
- Drogen: Droog het keramiek goed af na reiniging om vochtopname en scheurvorming te voorkomen.
- Opslag: Bewaar de BBQ op een droge, vorstvrije plek. Gebruik een beschermhoes om het keramiek te beschermen tegen vocht en vuil.
- Controle: Inspecteer het keramiek regelmatig op scheuren of barsten. Gebruik de BBQ niet meer als het keramiek beschadigd is.

Veiligheidsinstructies

- Breekbaarheid: Keramiek kan breken of barsten bij vallen of stoten. Wees voorzichtig met scherpe randen bij breuk.
- Thermische schok: Vermijd snelle temperatuurwisselingen (bijv. van koude omgeving direct boven hete kolen).
- Hitte: De keramische onderdelen kunnen zeer heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen of barbecuetangen.
- Open vuur: Gebruik de BBQ uitsluitend buiten of in een goed geventileerde ruimte. Houd brandbare materialen op veilige afstand.
- Toezicht: Laat de brandende BBQ nooit onbeheerd achter. Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand.
- Afkoeling: Laat de BBQ volledig afkoelen voordat u deze aanraakt, verplaatst of opbergt.

Leeftijdsrestricties

Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de BBQ tijdens gebruik en afkoeling.

Instructies voor verwijdering

- Keramische onderdelen: Gooi gebroken of afgedankte keramische onderdelen bij het restafval. Niet in de glasbak.
- Metalen onderdelen: Breng metalen onderdelen (roosters, scharnieren e.d.) naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Houtskool en as: Laat as volledig afkoelen en gooi deze bij het restafval. Raadpleeg de lokale richtlijnen voor houtskoolafval.

Waarschuwingen

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P210:** Verwijderd houden van warmte, hete oppervlakken, vonken, open vuur en andere ontstekingsbronnen. Niet roken.
- **P271:** Alleen buiten of in een goed geventileerde ruimte gebruiken.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding dragen.

Gevaarinformatie

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op snijwonden bij breuk van keramiek.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden door hete oppervlakken tijdens en na gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

Product Title

Keij Kamado BBQ Legend XL Blue - 23 inch

Contents of the Product

- 1x Keij Kamado BBQ Legend XL Blue (Cooking grate diameter: 49 cm, Outer diameter: 59 cm, Working height: 90 cm, Dimensions L x H: 770 x 780 mm, Weight: 112 kg)
- 1x Hard steel base with extra large heavy-duty wheels
- 2x HDPE side table with accessory hooks
- 1x HDPE handle
- 1x Chipfeeder for adding smoking wood
- 1x Protective cover
- 1x Divide and Conquer system
- 1x Ash tray
- Material: Ceramic (cordierite), Stainless steel, Plastic (HDPE), Steel

User Instructions

- Use: Suitable for indirect and direct grilling, low-and-slow smoking (from approx. 100 °C), baking pizza and bread, and high-temperature grilling (350 °C and above)
- Fuel: Use only charcoal or charcoal briquettes; do not use liquid firelighters near the ceramic firebox
- Temperature control: Adjust temperature using the upper and lower air vents; small adjustments have a significant effect
- Divide and Conquer: Use the included system to cook on multiple levels simultaneously with direct and indirect heat zones
- Placement: Place the kamado on a stable, heat-resistant and level surface; maintain at least 1 metre distance from flammable materials and overhead structures
- Moving: Use the extra large wheels to reposition the kamado; ensure it is completely cooled before moving it to an enclosed space
- Cleaning: Remove ash via the included ash tray after full cooling; clean stainless steel grates with a grill brush; clean ceramic parts dry or with a damp cloth only — do not use detergents
- Dishwasher safe: No — ceramic and cast iron components are not dishwasher safe
- Protection: Use the included protective cover during prolonged outdoor storage to protect the ceramic and HDPE components
- Maximum temperature: The ceramic is resistant to extreme heat (>350 °C); avoid sudden temperature shocks by heating the kamado gradually

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Allow the BBQ to cool completely before cleaning.
- Ceramic cleaning: Remove grease and food residue with warm water and a mild washing-up liquid. Use a soft sponge or brush.
- Abrasives: Do not use steel wool, abrasive cleaners or hard brushes; these will damage the ceramic.

- **Drying:** Dry the ceramic thoroughly after cleaning to prevent moisture absorption and cracking.
- **Storage:** Store the BBQ in a dry, frost-free location. Use a protective cover to protect the ceramic from moisture and dirt.
- **Inspection:** Regularly inspect the ceramic for cracks or fractures. Do not use the BBQ if the ceramic is damaged.

Safety Instructions

- **Fragility:** Ceramic can crack or break if dropped or knocked. Take care around sharp edges if breakage occurs.
- **Thermal shock:** Avoid sudden temperature changes (e.g., moving from cold storage directly over hot coals).
- **Heat:** Ceramic parts can become extremely hot during use. Always use heat-resistant gloves or barbecue tongs.
- **Open fire:** Use the BBQ outdoors only or in a well-ventilated area. Keep flammable materials at a safe distance.
- **Supervision:** Never leave a lit BBQ unattended. Keep children and pets at a safe distance.
- **Cooling:** Allow the BBQ to cool completely before touching, moving or storing.

Age Restrictions

This product is intended for use by adults only. Keep children and pets away from the BBQ during use and while cooling down.

Disposal Instructions

- **Ceramic parts:** Dispose of broken or discarded ceramic parts in general household waste. Do not place in the glass recycling bin.
- **Metal parts:** Take metal parts (grates, hinges, etc.) to a metal recycling point or local recycling centre.
- **Charcoal and ash:** Allow ash to cool completely and dispose of it in general household waste. Consult local guidelines for charcoal waste.

Warnings

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P103:** Read label/instructions before use.
- **P210:** Keep away from heat, hot surfaces, sparks, open flames and other ignition sources. No smoking.
- **P271:** Use only outdoors or in a well-ventilated area.
- **P280:** Wear protective gloves/protective clothing.

Hazard Information

- -: This product contains no chemical hazards.
- -: Physical hazard: Risk of cuts from broken ceramic.
- -: Physical hazard: Risk of burns from hot surfaces during and after use.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Gebrauchsanleitung: Keij Kamado BBQ Legend XL Blue - 23 Zoll

Produkttitel

Keij Kamado BBQ Legend XL Blue - 23 Zoll

Produktinhalt

- 1x Keij Kamado BBQ Legend XL Blue (Kochrostdurchmesser: 49 cm, Außendurchmesser: 59 cm, Arbeitshöhe: 90 cm, Abmessungen L x H: 770 x 780 mm, Gewicht: 112 kg)
- 1x Hartstahlgestell mit extra großen stabilen Rädern
- 2x HDPE-Seitentisch mit Zubehörhaken
- 1x HDPE-Griff
- 1x Chipfeeder zur Zugabe von Räucherholz
- 1x Schutzhülle
- 1x Divide and Conquer System
- 1x Aschekasten
- Material: Keramik (Cordierit), Edelstahl, Kunststoff (HDPE), Stahl

Benutzeranleitung

- Verwendung: Geeignet zum indirekten und direkten Grillen, Low-and-Slow-Räuchern (ab ca. 100 °C), Backen von Pizza und Brot sowie Hochtemperaturgrillen (350 °C und höher)
- Brennstoff: Ausschließlich Holzkohle oder Holzkohlebriketts verwenden; keine flüssigen Anzünder in der Nähe der keramischen Feuerschale verwenden
- Temperaturregelung: Temperatur über die obere und untere Luftklappe regulieren; kleine Anpassungen haben große Wirkung
- Divide and Conquer: Das mitgelieferte System nutzen, um gleichzeitig auf mehreren Ebenen mit direkten und indirekten Hitzezonen zu garen
- Aufstellung: Den Kamado auf einem stabilen, hitzebeständigen und ebenen Untergrund aufstellen; mindestens 1 Meter Abstand zu brennbaren Materialien und Überdachungen einhalten
- Transport: Die extra großen Räder zum Versetzen des Kamados nutzen; vor dem Transport in einen geschlossenen Bereich vollständig abkühlen lassen
- Reinigung: Asche nach vollständigem Abkühlen über den mitgelieferten Aschekasten entfernen; Edelstahlroste mit einer Grillbürste reinigen; Keramikteile nur trocken oder mit einem feuchten Tuch reinigen — keine Reinigungsmittel verwenden
- Spülmaschinenfest: Nein — Keramik- und Gusseisenbauteile sind nicht spülmaschinengeeignet
- Schutz: Bei längerer Lagerung im Freien die mitgelieferte Schutzhülle verwenden, um Keramik und HDPE-Teile zu schützen
- Maximaltemperatur: Das Keramik ist extremer Hitze (>350 °C) gewachsen; plötzliche Temperaturstöße durch schrittweises Aufheizen des Kamados vermeiden

Pflege- und Reinigungshinweise

- **Reinigung:** Den Grill vollständig abkühlen lassen, bevor mit der Reinigung begonnen wird.
- **Keramik reinigen:** Fett und Speisereste mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel entfernen. Einen weichen Schwamm oder eine weiche Bürste verwenden.
- **Scheuermittel:** Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder harte Bürsten verwenden; diese beschädigen die Keramik.
- **Trocknen:** Die Keramik nach der Reinigung gründlich trocknen, um Feuchtigkeitsaufnahme und Rissbildung zu vermeiden.
- **Lagerung:** Den Grill an einem trockenen, frostfreien Ort aufbewahren. Eine Schutzhülle verwenden, um die Keramik vor Feuchtigkeit und Schmutz zu schützen.
- **Kontrolle:** Die Keramik regelmäßig auf Risse oder Brüche prüfen. Den Grill bei beschädigter Keramik nicht mehr verwenden.

Sicherheitshinweise

- **Bruchgefahr:** Keramik kann bei Fall oder Stoß brechen oder reißen. Bei Bruch auf scharfe Kanten achten.
- **Thermischer Schock:** Plötzliche Temperaturwechsel vermeiden (z. B. direkt aus kalter Umgebung über heiße Kohlen).
- **Hitze:** Keramikteile können während des Betriebs sehr heiß werden. Stets hitzebeständige Handschuhe oder Grillzangen verwenden.
- **Offenes Feuer:** Den Grill ausschließlich im Freien oder in gut belüfteten Bereichen verwenden. Brennbare Materialien fernhalten.
- **Aufsicht:** Einen brennenden Grill niemals unbeaufsichtigt lassen. Kinder und Haustiere auf Abstand halten.
- **Abkühlung:** Den Grill vollständig abkühlen lassen, bevor er berührt, bewegt oder gelagert wird.

Altersbeschränkungen

Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt. Kinder und Haustiere während des Betriebs und der Abkühlphase vom Grill fernhalten.

Entsorgungshinweise

- **Keramikteile:** Gebrochene oder ausgediente Keramikteile im Restmüll entsorgen. Nicht in den Glascontainer.
- **Metallteile:** Metallteile (Roste, Scharniere usw.) zu einem Metallrecyclingpunkt oder Wertstoffhof bringen.
- **Holzkohle und Asche:** Asche vollständig abkühlen lassen und im Restmüll entsorgen. Lokale Vorschriften zur Entsorgung von Holzkohleabfällen beachten.

Warnhinweise

- **P102:** Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- **P103:** Vor Verwendung Etikett/Anweisungen lesen.
- **P210:** Von Hitze, heißen Oberflächen, Funken, offenen Flammen und anderen Zündquellen fernhalten. Nicht rauchen.
- **P271:** Nur im Freien oder in gut belüfteten Räumen verwenden.
- **P280:** Schutzhandschuhe/Schutzkleidung tragen.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physische Gefahr: Schnittgefahr durch Bruch der Keramik.
- -: Physische Gefahr: Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen während und nach der Nutzung.

Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Manuel d'utilisation: Keij Kamado BBQ Legend XL Blue - 23 pouces

Titre du produit

Keij Kamado BBQ Legend XL Blue - 23 pouces

Contenu du produit

- 1x Keij Kamado BBQ Legend XL Blue (Diamètre de la grille de cuisson : 49 cm, Diamètre extérieur : 59 cm, Hauteur de travail : 90 cm, Dimensions L x H : 770 x 780 mm, Poids : 112 kg)
- 1x Châssis en acier dur avec grandes roues robustes
- 2x Table latérale HDPE avec crochets pour accessoires
- 1x Poignée HDPE
- 1x Chipfeeder pour l'ajout de bois de fumage
- 1x Housse de protection
- 1x Système Divide and Conquer
- 1x Bac à cendres
- Matériau : Céramique (cordiélite), Acier inoxydable, Plastique (HDPE), Acier

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Convient pour la cuisson indirecte et directe, le fumage low-and-slow (à partir d'environ 100 °C), la cuisson de pizzas et de pain, ainsi que la cuisson à haute température (350 °C et plus)
- Combustible : Utiliser uniquement du charbon de bois ou des briquettes de charbon ; ne pas utiliser de liquide d'allumage à proximité du foyer en céramique
- Contrôle de la température : Régler la température via les événements supérieur et inférieur ; de petits ajustements ont un effet important
- Divide and Conquer : Utiliser le système fourni pour cuisiner simultanément sur plusieurs niveaux avec des zones de chaleur directe et indirecte
- Placement : Placer le kamado sur une surface stable, résistante à la chaleur et de niveau ; maintenir une distance d'au moins 1 mètre des matériaux inflammables et des structures en surplomb
- Déplacement : Utiliser les grandes roues pour déplacer le kamado ; s'assurer qu'il est complètement refroidi avant de le déplacer dans un espace fermé
- Nettoyage : Retirer les cendres via le bac à cendres fourni après refroidissement complet ; nettoyer les grilles en inox avec une brosse à grill ; nettoyer les pièces en céramique à sec ou avec un chiffon humide uniquement — ne pas utiliser de détergents
- Lave-vaisselle : Non — les composants en céramique et en fonte ne sont pas compatibles avec le lave-vaisselle
- Protection : Utiliser la housse de protection fournie lors d'un stockage prolongé à l'extérieur pour protéger la céramique et les pièces en HDPE
- Température maximale : La céramique résiste à des températures extrêmes (>350 °C) ; éviter les chocs thermiques soudains en chauffant le kamado progressivement

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Laisser le barbecue refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Nettoyage de la céramique : Éliminer les graisses et les résidus alimentaires avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Utiliser une éponge douce ou une brosse souple.
- Abrasifs : Ne pas utiliser de laine d'acier, de produits abrasifs ou de brosses dures ; ils endommagent la céramique.
- Séchage : Bien sécher la céramique après le nettoyage pour éviter l'absorption d'humidité et la formation de fissures.
- Stockage : Ranger le barbecue dans un endroit sec et à l'abri du gel. Utiliser une housse de protection pour protéger la céramique de l'humidité et de la saleté.
- Contrôle : Inspecter régulièrement la céramique pour détecter des fissures ou des fractures. Ne plus utiliser le barbecue si la céramique est endommagée.

Consignes de sécurité

- Fragilité : La céramique peut se fissurer ou se casser en cas de choc ou de chute. Attention aux bords tranchants en cas de casse.
- Choc thermique : Évitez les changements brusques de température (par ex. d'un environnement froid directement au-dessus de braises chaudes).
- Chaleur : Les pièces en céramique peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur ou des pinces à barbecue.
- Feu ouvert : Utilisez le barbecue uniquement à l'extérieur ou dans un espace bien ventilé. Gardez les matériaux inflammables à distance.
- Surveillance : Ne laissez jamais un barbecue allumé sans surveillance. Tenez les enfants et les animaux à distance.
- Refroidissement : Laissez le barbecue refroidir complètement avant de le toucher, le déplacer ou le ranger.

Restrictions d'âge

Ce produit est destiné à un usage exclusivement adulte. Tenir les enfants et les animaux domestiques éloignés du barbecue pendant l'utilisation et le refroidissement.

Instructions d'élimination

- Pièces en céramique : Jeter les pièces en céramique cassées ou usagées dans les ordures ménagères résiduelles. Ne pas les mettre dans le bac à verre.
- Pièces métalliques : Déposer les pièces métalliques (grilles, charnières, etc.) dans un point de collecte pour métaux ou en déchetterie.
- Charbon de bois et cendres : Laisser les cendres refroidir complètement et les jeter dans les ordures ménagères résiduelles. Consulter les directives locales pour les déchets de charbon de bois.

Avertissements

- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.
- **P103:** Lire l'étiquette/les instructions avant utilisation.
- **P210:** Tenir à l'écart de la chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes nues et de toute autre source d'inflammation. Ne pas fumer.

- **P271:** Utiliser uniquement en plein air ou dans un endroit bien ventilé.
- **P280:** Porter des gants de protection/des vêtements de protection.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- -: Danger physique : risque de coupures en cas de bris de céramique.
- -: Danger physique : risque de brûlures dues aux surfaces chaudes pendant et après utilisation.

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

IT Manuale d'uso: Keij Kamado BBQ Legend XL Blue - 23 pollici

Titolo del prodotto

Keij Kamado BBQ Legend XL Blue - 23 pollici

Contenuto del prodotto

- 1x Keij Kamado BBQ Legend XL Blue (Diametro griglia di cottura: 49 cm, Diametro esterno: 59 cm, Altezza di lavoro: 90 cm, Dimensioni L x H: 770 x 780 mm, Peso: 112 kg)
- 1x Telaio in acciaio duro con ruote extra grandi e robuste
- 2x Tavolo laterale in HDPE con ganci per accessori
- 1x Maniglia in HDPE
- 1x Chipfeeder per l'aggiunta di legno da affumicatura
- 1x Copertura protettiva
- 1x Sistema Divide and Conquer
- 1x Cassetto raccogli cenere
- Materiale: Ceramica (cordierite), Acciaio inossidabile, Plastica (HDPE), Acciaio

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Adatto per la cottura indiretta e diretta, affumicatura low-and-slow (da circa 100 °C), cottura di pizza e pane, e grigliatura ad alta temperatura (350 °C e oltre)
- Combustibile: Utilizzare esclusivamente carbone o bricchetti di carbone; non utilizzare liquidi accendifuoco in prossimità del focolare in ceramica
- Controllo della temperatura: Regolare la temperatura tramite le prese d'aria superiore e inferiore; piccole regolazioni producono effetti significativi
- Divide and Conquer: Utilizzare il sistema incluso per cucinare contemporaneamente su più livelli con zone di calore diretto e indiretto
- Posizionamento: Posizionare il kamado su una superficie stabile, resistente al calore e piana; mantenere almeno 1 metro di distanza da materiali infiammabili e strutture sovrastanti
- Spostamento: Utilizzare le ruote extra grandi per spostare il kamado; assicurarsi che sia completamente raffreddato prima di spostarlo in uno spazio chiuso
- Pulizia: Rimuovere la cenere tramite il cassetto raccogli cenere in dotazione dopo il completo raffreddamento; pulire le griglie in acciaio inossidabile con una spazzola per griglia; pulire i componenti in ceramica solo a secco o con un panno umido — non utilizzare detersivi
- Lavastoviglie: No — i componenti in ceramica e ghisa non sono adatti alla lavastoviglie
- Protezione: Utilizzare la copertura protettiva in dotazione durante la conservazione prolungata all'esterno per proteggere la ceramica e i componenti in HDPE
- Temperatura massima: La ceramica resiste a temperature estreme (>350 °C); evitare sbalzi termici improvvisi riscaldando il kamado gradualmente

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Attendere che il barbecue si raffreddi completamente prima di pulirlo.
- Pulizia della ceramica: Rimuovere grasso e residui di cibo con acqua calda e un detersivo per piatti

delicato. Utilizzare una spugna morbida o una spazzola delicata.

- **Abrasivi:** Non utilizzare pagliette d'acciaio, detersivi abrasivi o spazzole rigide; danneggiano la ceramica.
- **Asciugatura:** Asciugare accuratamente la ceramica dopo la pulizia per evitare l'assorbimento di umidità e la formazione di crepe.
- **Conservazione:** Conservare il barbecue in un luogo asciutto e al riparo dal gelo. Utilizzare una copertura protettiva per proteggere la ceramica da umidità e sporco.
- **Ispezione:** Ispezionare regolarmente la ceramica per verificare la presenza di crepe o fratture. Non utilizzare il barbecue se la ceramica è danneggiata.

Istruzioni di sicurezza

- **Fragilità:** La ceramica può rompersi o scheggiarsi in caso di caduta o urto. Prestare attenzione ai bordi taglienti in caso di rottura.
- **Shock termico:** Evitare rapidi cambiamenti di temperatura (ad es. da ambiente freddo direttamente sopra carboni ardenti).
- **Calore:** Le parti in ceramica possono diventare molto calde durante l'uso. Utilizzare sempre guanti resistenti al calore o pinze da barbecue.
- **Fuoco aperto:** Utilizzare il barbecue esclusivamente all'aperto o in un'area ben ventilata. Tenere i materiali infiammabili a distanza di sicurezza.
- **Sorveglianza:** Non lasciare mai il barbecue acceso incustodito. Tenere bambini e animali domestici a distanza.
- **Raffreddamento:** Lasciar raffreddare completamente il barbecue prima di toccarlo, spostarlo o riporlo.

Restrizioni di età

Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti. Tenere bambini e animali domestici lontani dal barbecue durante l'uso e il raffreddamento.

Istruzioni per lo smaltimento

- **Parti in ceramica:** Smaltire le parti in ceramica rotte o dismesse nei rifiuti indifferenziati. Non gettarle nel contenitore del vetro.
- **Parti metalliche:** Portare le parti metalliche (griglie, cerniere, ecc.) a un punto di raccolta per metalli o al centro di riciclaggio locale.
- **Carbone e cenere:** Lasciare raffreddare completamente la cenere e smaltirla nei rifiuti indifferenziati. Consultare le linee guida locali per i rifiuti di carbone.

Avvertenze

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P103:** Leggere l'etichetta/le istruzioni prima dell'uso.
- **P210:** Tenere lontano da fonti di calore, superfici calde, scintille, fiamme libere e altre fonti di accensione. Non fumare.
- **P271:** Utilizzare solo all'aperto o in un'area ben ventilata.
- **P280:** Indossare guanti protettivi/indumenti protettivi.

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- -: Pericolo fisico: rischio di tagli in caso di rottura della ceramica.
- -: Pericolo fisico: rischio di ustioni da superfici calde durante e dopo l'uso.

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PL Instrukcja obsługi: Keij Kamado BBQ Legend XL Blue - 23 cale

Tytuł produktu

Keij Kamado BBQ Legend XL Blue - 23 cale

Zawartość produktu

- 1x Keij Kamado BBQ Legend XL Blue (Średnica rusztu: 49 cm, Średnica zewnętrzna: 59 cm, Wysokość robocza: 90 cm, Wymiary D x W: 770 x 780 mm, Waga: 112 kg)
- 1x Stalowa podstawa z dużymi, wytrzymałymi kółkami
- 2x Boczny stolik HDPE z haczykami na akcesoria
- 1x Uchwyt HDPE
- 1x Chipfeeder do dodawania drewna do wędzenia
- 1x Pokrowiec ochronny
- 1x System Divide and Conquer
- 1x Popielnik
- Materiał: Ceramika (kordieryt), Stal nierdzewna, Tworzywo sztuczne (HDPE), Stal

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Nadaje się do grillowania bezpośredniego i pośredniego, wędzenia low-and-slow (od ok. 100 °C), pieczenia pizzy i chleba oraz grillowania w wysokich temperaturach (350 °C i powyżej)
- Paliwo: Używać wyłącznie węgla drzewnego lub brykietów węglowych; nie używać płynnych podpałek w pobliżu ceramicznego paleniska
- Regulacja temperatury: Regulować temperaturę za pomocą górnego i dolnego otworu wentylacyjnego; małe zmiany mają duży wpływ na temperaturę
- Divide and Conquer: Używać dołączonego systemu do gotowania jednocześnie na kilku poziomach z bezpośrednimi i pośrednimi strefami ciepła
- Ustawienie: Ustawić kamado na stabilnym, odpornym na ciepło i poziomym podłożu; zachować co najmniej 1 metr odległości od materiałów łatwopalnych i zadaszania
- Przenoszenie: Używać dużych kółek do przemieszczania kamado; upewnić się, że urządzenie jest całkowicie ostudzone przed przeniesieniem do zamkniętej przestrzeni
- Czyszczenie: Usuwać popiół przez dołączony popielnik po całkowitym ostudzeniu; czyścić ruszty ze stali nierdzewnej szczotką do grilla; czyścić elementy ceramiczne wyłącznie na sucho lub wilgotną ściereczką — nie używać detergentów
- Zmywarka: Nie — elementy ceramiczne i żeliwne nie nadają się do mycia w zmywarce
- Ochrona: Używać dołączonego pokrowca ochronnego podczas długotrwałego przechowywania na zewnątrz, aby chronić ceramikę i elementy HDPE
- Maksymalna temperatura: Ceramika wytrzymuje ekstremalne temperatury (>350 °C); unikać nagłych skoków temperatury poprzez stopniowe rozgrzewanie kamado

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- **Czyszczenie:** Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż grill całkowicie ostygnie.
- **Czyszczenie ceramiki:** Usuwać tłuszcz i resztki jedzenia ciepłą wodą i łagodnym płynem do naczyń. Używać miękkiej gąbki lub szczotki.
- **Środki ścierne:** Nie używać druciaków, środków ściernych ani twardych szczotek – uszkodzają ceramikę.
- **Suszenie:** Po czyszczeniu dokładnie osuszyć ceramikę, aby zapobiec wchłanianiu wilgoci i pękaniu.
- **Przechowywanie:** Przechowywać grill w suchym miejscu, zabezpieczonym przed mrozem. Używać pokrowca ochronnego, aby chronić ceramikę przed wilgocią i zabrudzeniem.
- **Kontrola:** Regularnie sprawdzać ceramikę pod kątem pęknięć lub szczelin. Nie używać grilla z uszkodzoną ceramiką.

Instrukcje bezpieczeństwa

- **Kruchość:** Ceramika może pęknąć lub rozbić się przy upadku lub uderzeniu. Przy rozbiciu uważać na ostre krawędzie.
- **Szok termiczny:** Unikać gwałtownych zmian temperatury (np. przenoszenia z zimnego otoczenia bezpośrednio nad gorące węgle).
- **Wysoka temperatura:** Ceramiczne części mogą stać się bardzo gorące podczas użytkowania. Zawsze używać rękawic żaroodpornych lub szczypiec do grilla.
- **Otwarty ogień:** Grilla używać wyłącznie na zewnątrz lub w dobrze wentylowanym miejscu. Trzymać materiały łatwopalne w bezpiecznej odległości.
- **Nadzór:** Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego grilla bez nadzoru. Dzieci i zwierzęta domowe trzymać z dala od urządzenia.
- **Chłodzenie:** Przed dotknięciem, przenoszeniem lub przechowywaniem odczekać, aż grill całkowicie ostygnie.

Ograniczenia wiekowe

Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku przez dorosłych. Podczas użytkowania i stygnięcia trzymać dzieci i zwierzęta domowe z dala od grilla.

Instrukcje utylizacji

- **Części ceramiczne:** Rozbite lub zużyte części ceramiczne wyrzucać do odpadów zmieszanych. Nie wrzucać do pojemnika na szkło.
- **Części metalowe:** Części metalowe (ruszty, zawiasy itp.) oddawać do punktu zbiórki złomu lub do punktu selektywnej zbiórki odpadów.
- **Węgiel i popiół:** Odczekać, aż popiół całkowicie ostygnie, a następnie wyrzucić go do odpadów zmieszanych. Zapoznać się z lokalnymi przepisami dotyczącymi odpadów z węgla drzewnego.

Ostrzeżenia

- **P102:** Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/instrukcje.
- **P210:** Przechowywać z dala od źródeł ciepła, gorących powierzchni, iskier, otwartego ognia i innych źródeł zapłonu. Nie palić tytoniu.
- **P271:** Stosować wyłącznie na zewnątrz lub w dobrze wentylowanym miejscu.

- **P280:** Stosować rękawice ochronne/odzież ochronną.

Informacje o zagrożeniach

- -: Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- -: Zagrożenie fizyczne: ryzyko skaleczeń przy pęknięciu ceramiki.
- -: Zagrożenie fizyczne: ryzyko oparzeń od gorących powierzchni podczas użytkowania i po jego zakończeniu.

Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

ES Manual de usuario: Keij Kamado BBQ Legend XL Blue - 23 pulgadas

Título del producto

Keij Kamado BBQ Legend XL Blue - 23 pulgadas

Contenido del producto

- 1x Keij Kamado BBQ Legend XL Blue (Diámetro de la parrilla: 49 cm, Diámetro exterior: 59 cm, Altura de trabajo: 90 cm, Dimensiones L x A: 770 x 780 mm, Peso: 112 kg)
- 1x Base de acero duro con ruedas extra grandes y resistentes
- 2x Mesa lateral de HDPE con ganchos para accesorios
- 1x Asa de HDPE
- 1x Chipfeeder para añadir madera de ahumado
- 1x Funda protectora
- 1x Sistema Divide and Conquer
- 1x Bandeja para cenizas
- Material: Cerámica (cordierita), Acero inoxidable, Plástico (HDPE), Acero

Instrucciones de uso

- Uso: Apto para asado indirecto y directo, ahumado low-and-slow (desde aprox. 100 °C), cocción de pizza y pan, y asado a alta temperatura (350 °C y superiores)
- Combustible: Utilizar únicamente carbón vegetal o briquetas de carbón; no utilizar líquido de encendido cerca del hogar de cerámica
- Control de temperatura: Ajustar la temperatura mediante las rejillas de ventilación superior e inferior; pequeños ajustes tienen un gran efecto
- Divide and Conquer: Utilizar el sistema incluido para cocinar simultáneamente en varios niveles con zonas de calor directo e indirecto
- Colocación: Colocar el kamado sobre una superficie estable, resistente al calor y nivelada; mantener al menos 1 metro de distancia de materiales inflamables y estructuras superiores
- Traslado: Usar las ruedas extra grandes para mover el kamado; asegurarse de que esté completamente frío antes de trasladarlo a un espacio cerrado
- Limpieza: Retirar las cenizas mediante la bandeja de cenizas incluida tras el enfriamiento completo; limpiar las parrillas de acero inoxidable con un cepillo de parrilla; limpiar las piezas de cerámica solo en seco o con un paño húmedo — no utilizar detergentes
- Apto para lavavajillas: No — los componentes de cerámica y hierro fundido no son aptos para lavavajillas
- Protección: Utilizar la funda protectora incluida durante el almacenamiento prolongado al exterior para proteger la cerámica y los componentes de HDPE
- Temperatura máxima: La cerámica resiste temperaturas extremas (>350 °C); evitar choques térmicos repentinos calentando el kamado de forma gradual

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Deje que la barbacoa se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Limpieza de la cerámica: Retire la grasa y los restos de comida con agua caliente y un lavavajillas suave. Utilice una esponja suave o un cepillo blando.
- Abrasivos: No utilice estropajos de acero, productos abrasivos ni cepillos duros; dañan la cerámica.
- Secado: Seque bien la cerámica después de limpiarla para evitar la absorción de humedad y la formación de grietas.
- Almacenamiento: Guarde la barbacoa en un lugar seco y libre de heladas. Utilice una funda protectora para proteger la cerámica de la humedad y la suciedad.
- Inspección: Inspeccione la cerámica regularmente para detectar grietas o fracturas. No utilice la barbacoa si la cerámica está dañada.

Instrucciones de seguridad

- Fragilidad: La cerámica puede romperse o agrietarse si se cae o golpea. Tenga cuidado con los bordes afilados en caso de rotura.
- Choque térmico: Evite cambios bruscos de temperatura (p. ej., pasar de un entorno frío directamente sobre carbones calientes).
- Calor: Las piezas de cerámica pueden alcanzar temperaturas muy elevadas durante el uso. Utilice siempre guantes resistentes al calor o pinzas para barbacoa.
- Fuego abierto: Use la barbacoa únicamente al aire libre o en un área bien ventilada. Mantenga los materiales inflamables a una distancia segura.
- Supervisión: Nunca deje la barbacoa encendida sin supervisión. Mantenga a niños y mascotas alejados.
- Enfriamiento: Deje que la barbacoa se enfríe completamente antes de tocarla, moverla o guardarla.

Restricciones de edad

Este producto está destinado exclusivamente al uso por parte de adultos. Mantenga a niños y mascotas alejados de la barbacoa durante su uso y enfriamiento.

Instrucciones de eliminación

- Piezas de cerámica: Deseche las piezas de cerámica rotas o en desuso en la basura doméstica general. No las deposite en el contenedor de vidrio.
- Piezas metálicas: Lleve las piezas metálicas (rejillas, bisagras, etc.) a un punto de recogida de chatarra o a un punto limpio.
- Carbón y cenizas: Deje que las cenizas se enfríen completamente y deséchelas en la basura doméstica general. Consulte las directrices locales para los residuos de carbón.

Advertencias

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **P103:** Leer la etiqueta/las instrucciones antes de usar.
- **P210:** Mantener alejado del calor, superficies calientes, chispas, llamas abiertas y otras fuentes de ignición. No fumar.
- **P271:** Utilizar únicamente al aire libre o en lugares bien ventilados.
- **P280:** Usar guantes de protección/ropa de protección.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: riesgo de cortes por rotura de la cerámica.
- -: Peligro físico: riesgo de quemaduras por superficies calientes durante y después del uso.

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

Produkttitel

Keij Kamado BBQ Legend XL Blue - 23 tum

Produktinnehåll

- 1x Keij Kamado BBQ Legend XL Blue (Grillgallrets diameter: 49 cm, Ytterdiameter: 59 cm, Arbetshöjd: 90 cm, Mått L x H: 770 x 780 mm, Vikt: 112 kg)
- 1x Hardstålsunderrede med extra stora, kraftiga hjul
- 2x HDPE-sidebord med tillbehörskrokar
- 1x HDPE-handtag
- 1x Chipfeeder för tillsats av rökved
- 1x Skyddshölje
- 1x Divide and Conquer-system
- 1x Askfat
- Material: Keramik (cordierit), Rostfritt stål, Plast (HDPE), Stål

Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för indirekt och direkt grillning, low-and-slow rökning (från ca 100 °C), bakning av pizza och bröd samt högtemperaturgrillning (350 °C och högre)
- Bränsle: Använd endast träkol eller träkolsbriketter; använd inte flytande tändvätska nära det keramiska eldfacket
- Temperaturreglering: Justera temperaturen via det övre och nedre luftspjället; små justeringar har stor effekt
- Divide and Conquer: Använd det medföljande systemet för att tillaga på flera nivåer samtidigt med direkta och indirekta värmezoner
- Placering: Placera kamadot på ett stabilt, värmetåligt och plant underlag; håll minst 1 meters avstånd från brandfarliga material och tak- eller balkongkonstruktioner
- Förflyttning: Använd de extra stora hjulen för att flytta kamadot; se till att det är helt avkyllt innan det flyttas till ett slutet utrymme
- Rengöring: Ta bort aska via det medföljande askfatet efter fullständig avkyllning; rengör rostfria galler med en grillborste; rengör keramiska delar torrt eller med en fuktig trasa — använd inga rengöringsmedel
- Diskmaskinssäker: Nej — keramiska och gjutjärnskomponenter är inte lämpliga för diskmaskin
- Skydd: Använd det medföljande skyddshöljet vid långvarig förvaring utomhus för att skydda keramiken och HDPE-komponenterna
- Maxtemperatur: Keramiken tål extrema temperaturer (>350 °C); undvik plötsliga temperaturchocker genom att värma upp kamadot gradvis

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Låt grillen svalna helt innan rengöring påbörjas.
- Rengöring av keramik: Avlägsna fett och matrester med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Använd en mjuk svamp eller borste.

- Slipmedel: Använd inte stålull, slipande rengöringsmedel eller hårda borstar – dessa skadar keramiken.
- Torkning: Torka keramiken ordentligt efter rengöring för att förhindra fuktupptagning och sprickbildning.
- Förvaring: Förvara grillen på en torr, frostfri plats. Använd ett skyddande överdrag för att skydda keramiken mot fukt och smuts.
- Kontroll: Inspektera regelbundet keramiken för sprickor eller brott. Använd inte grillen om keramiken är skadad.

Säkerhetsinstruktioner

- Bräcklighet: Keramik kan spricka eller gå sönder vid fall eller stötar. Var försiktig med vassa kanter om ett brott uppstår.
- Termisk chock: Undvik plötsliga temperaturförändringar (t.ex. från kall miljö direkt över heta kol).
- Värme: Keramiska delar kan bli extremt heta under användning. Använd alltid värmetåliga handskar eller grilltång.
- Öppen eld: Använd grillen utomhus eller i ett välventilerat utrymme. Håll brännbara material på säkert avstånd.
- Tillsyn: Lämna aldrig en tänd grill obevakad. Håll barn och husdjur på avstånd.
- Avkylning: Låt grillen svalna helt innan du rör vid, flyttar eller förvarar den.

Åldersbegränsningar

Denna produkt är avsedd för användning av vuxna. Håll barn och husdjur borta från grillen under användning och avkylning.

Avfallsinstruktioner

- Keramiska delar: Kasserade eller trasiga keramiska delar slängs i restavfallet. Lägg dem inte i glasåtervinningen.
- Metalldelar: Lämna metalldelar (galler, gångjärn m.m.) till en metallåtervinningsstation eller återvinningscentral.
- Kol och aska: Låt askan svalna helt och släng den i restavfallet. Följ lokala riktlinjer för hantering av kolavfall.

Varningar

- **P102:** Förvaras oåtkomligt för barn.
- **P103:** Läs etiketten/instruktionerna före användning.
- **P210:** Får inte utsättas för värme, heta ytor, gnistor, öppen låga och andra antändningskällor. Rökning förbjuden.
- **P271:** Används endast utomhus eller i väl ventilerade utrymmen.
- **P280:** Använd skyddshandskar/skyddskläder.

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- -: Fysisk fara: Risk för skärsår vid brott på keramiken.
- -: Fysisk fara: Risk för brännskador från heta ytor under och efter användning.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.