

**Producttitel**

Keij Kamado BBQ Legend XL Green - 23 inch

**Inhoud van het product**

- 1x Keij Kamado BBQ Legend XL Green (23 inch, Diameter kookrooster 49 cm, Buitendiameter 59 cm, Werkhoogte 90 cm, Afmetingen L x H: 770 x 780 mm, Gewicht ca. 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 grillstelsysteem
- 1x Ash tray
- Materiaal: Keramiek (cordieriet), RVS, Staal, Kunststof (HDPE)

**Gebruiksaanwijzingen**

- Gebruik: Geschikt voor grillen, roken (low-and-slow), bakken (o.a. pizza) en indirect garen op houtskool; ideaal voor grote gezelschappen dankzij 49 cm kookoppervlak
- Brandstof: Uitsluitend geschikt voor houtskool en rookhout via de meegeleverde chipfeeder; gebruik geen spiritus, aanmaakvloeistof of andere vloeibare brandstoffen
- Temperatuurbereik: Geschikt voor lage temperaturen vanaf ca. 100 °C (roken) tot ca. 350 °C (pizzabakken)
- Opstarten: Open de onderste ventilatieopening volledig en laat de bovenste half open totdat de gewenste temperatuur bereikt is; pas daarna bij met kleine aanpassingen
- Temperatuurregeling: Stel de temperatuur in via de boven- en onderste ventilatieopeningen; keramiek reageert traag — maak kleine correcties en wacht op stabilisatie
- Divide and Conquer systeem: Maakt gelijktijdig grillen op meerdere niveaus en het combineren van directe en indirecte warmtezones mogelijk
- Verplaatsing: Gebruik de extra grote wielen voor het verplaatsen; zorg dat de kamado volledig afgekoeld is voordat u hem verplaatst
- Reiniging: Verwijder as via de meegeleverde ash tray na volledig afkoelen; reinig het keramiek nooit met water terwijl het nog warm is om thermische schokken te voorkomen
- Buitengebruik: Uitsluitend geschikt voor gebruik in de buitenlucht; gebruik nooit binnenshuis of in afgesloten ruimten
- Bescherming: Gebruik de meegeleverde beschermhoes wanneer de kamado niet in gebruik is om het keramiek en de overige onderdelen te beschermen tegen weersinvloeden
- Veiligheid: Oppervlakken worden tijdens gebruik extreem heet; gebruik hittebestendige handschoenen en houd kinderen en huisdieren op veilige afstand
- Geschikt voor gebruik in de winter: Ja, het keramiek isoleert zodanig goed dat gebruik bij lage buitentemperaturen mogelijk is

## 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 Green - 23 inch

## Contents of the Product

- 1x Keij Kamado BBQ Legend XL Green (23 inch, Cooking grate diameter 49 cm, Outer diameter 59 cm, Working height 90 cm, Dimensions L x H: 770 x 780 mm, Weight approx. 112 kg)
- 1x Heavy-duty steel frame with extra large sturdy wheels
- 2x HDPE side table with accessory hooks
- 1x HDPE handle
- 1x Chip feeder for smoking wood
- 1x Protective cover
- 1x Divide and Conquer grill system
- 1x Ash tray
- Material: Ceramic (cordierite), Stainless steel, Steel, Plastic (HDPE)

## User Instructions

- Use: Suitable for grilling, smoking (low-and-slow), baking (including pizza) and indirect cooking on charcoal; ideal for large groups thanks to the 49 cm cooking surface
- Fuel: For use with charcoal and smoking wood via the included chip feeder only; do not use methylated spirits, lighter fluid or other liquid fuels
- Temperature range: Suitable for low temperatures from approx. 100 °C (smoking) up to approx. 350 °C (pizza baking)
- Starting up: Open the bottom vent fully and leave the top vent half open until the desired temperature is reached; then make small adjustments
- Temperature control: Adjust temperature via the top and bottom vents; ceramic reacts slowly — make small corrections and wait for stabilisation
- Divide and Conquer system: Allows simultaneous cooking on multiple levels and combining direct and indirect heat zones
- Moving: Use the extra large wheels to move the kamado; ensure it is completely cooled before moving
- Cleaning: Remove ash via the included ash tray after complete cooling; never clean the ceramic with water while still warm to prevent thermal shock
- Outdoor use only: For outdoor use only; never use indoors or in enclosed spaces
- Protection: Use the included protective cover when not in use to protect the ceramic and other components from weather
- Safety: Surfaces become extremely hot during use; use heat-resistant gloves and keep children and pets at a safe distance
- Suitable for winter use: Yes, the ceramic insulates so well that use in low outdoor temperatures is possible

## 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 Green - 23 Zoll

## **Produkttitel**

Keij Kamado BBQ Legend XL Green - 23 Zoll

## **Produktinhalt**

- 1x Keij Kamado BBQ Legend XL Green (23 Zoll, Kochrostdurchmesser 49 cm, Außendurchmesser 59 cm, Arbeitshöhe 90 cm, Abmessungen L x H: 770 x 780 mm, Gewicht ca. 112 kg)
- 1x Hartstahlgestell mit extra großen stabilen Rädern
- 2x HDPE-Seitentisch mit Zubehörhaken
- 1x HDPE-Griff
- 1x Chipfeeder für Räucherholz
- 1x Schutzhülle
- 1x Divide and Conquer Grillsystem
- 1x Ascheauffangschale
- Material: Keramik (Cordierit), Edelstahl, Stahl, Kunststoff (HDPE)

## **Benutzeranleitung**

- Verwendung: Geeignet zum Grillen, Räuchern (Low-and-Slow), Backen (u.a. Pizza) und indirektem Garen mit Holzkohle; ideal für große Gesellschaften dank 49 cm Grillfläche
- Brennstoff: Ausschließlich für Holzkohle und Räucherholz über den mitgelieferten Chipfeeder geeignet; keine Spiritus, Grillanzünder-Flüssigkeit oder andere flüssige Brennstoffe verwenden
- Temperaturbereich: Geeignet für niedrige Temperaturen ab ca. 100 °C (Räuchern) bis ca. 350 °C (Pizzabacken)
- Inbetriebnahme: Untere Lüftungsöffnung vollständig öffnen und obere halb geöffnet lassen, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist; danach in kleinen Schritten nachregeln
- Temperaturregelung: Temperatur über die obere und untere Lüftungsöffnung einstellen; Keramik reagiert langsam — kleine Korrekturen vornehmen und auf Stabilisierung warten
- Divide and Conquer System: Ermöglicht gleichzeitiges Garen auf mehreren Ebenen und die Kombination von direkten und indirekten Hitzezonen
- Transport: Zum Verfahren die extra großen Räder nutzen; Kamado erst vollständig abkühlen lassen, bevor er bewegt wird
- Reinigung: Asche nach vollständigem Abkühlen über die mitgelieferte Ascheauffangschale entfernen; Keramik niemals mit Wasser reinigen, solange es noch warm ist, um Temperaturschocks zu vermeiden
- Nur für den Außenbereich: Ausschließlich im Freien verwenden; niemals in Innenräumen oder geschlossenen Bereichen benutzen
- Schutz: Mitgelieferte Schutzhülle bei Nichtgebrauch verwenden, um Keramik und Komponenten vor Witterungseinflüssen zu schützen
- Sicherheit: Oberflächen werden im Betrieb extrem heiß; hitzebeständige Handschuhe verwenden und Kinder sowie Haustiere in sicherem Abstand halten

- Für den Wintergebrauch geeignet: Ja, die Keramik isoliert so gut, dass der Einsatz bei niedrigen Außentemperaturen möglich ist

## **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.*

---

# **FR** Manuel d'utilisation: Keij Kamado BBQ Legend XL Green - 23 pouces

## **Titre du produit**

Keij Kamado BBQ Legend XL Green - 23 pouces

## **Contenu du produit**

- 1x Keij Kamado BBQ Legend XL Green (23 pouces, 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 env. 112 kg)
- 1x Châssis en acier dur avec grandes roues robustes
- 2x Table latérale HDPE avec crochets pour accessoires
- 1x Poignée HDPE
- 1x Chargeur de copeaux pour bois de fumage
- 1x Housse de protection
- 1x Système de grill Divide and Conquer
- 1x Bac à cendres
- Matériau : Céramique (cordiélite), Acier inoxydable, Acier, Plastique (HDPE)

## **Instructions d'utilisation**

- Utilisation : Convient pour griller, fumer (low-and-slow), cuire (notamment la pizza) et la cuisson indirecte au charbon de bois ; idéal pour les grands groupes grâce à la surface de cuisson de 49 cm
- Combustible : Utiliser uniquement du charbon de bois et du bois de fumage via le chargeur de copeaux fourni ; ne pas utiliser d'alcool à brûler, de liquide d'allumage ou d'autres combustibles liquides
- Plage de température : Convient pour des températures basses d'environ 100 °C (fumage) jusqu'à environ 350 °C (cuisson pizza)
- Mise en route : Ouvrir complètement l'évent inférieur et laisser l'évent supérieur à moitié ouvert jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte ; effectuer ensuite de petits ajustements
- Régulation de la température : Régler la température via les événements supérieur et inférieur ; la céramique réagit lentement — effectuer de petites corrections et attendre la stabilisation
- Système Divide and Conquer : Permet de cuire simultanément sur plusieurs niveaux et de combiner zones de chaleur directe et indirecte
- Déplacement : Utiliser les grandes roues pour déplacer le kamado ; s'assurer qu'il est complètement refroidi avant tout déplacement
- Nettoyage : Retirer les cendres via le bac à cendres fourni après refroidissement complet ; ne jamais nettoyer la céramique à l'eau lorsqu'elle est encore chaude pour éviter les chocs thermiques
- Utilisation en extérieur uniquement : Réservé à un usage en extérieur ; ne jamais utiliser en intérieur ou dans un espace fermé
- Protection : Utiliser la housse de protection fournie lorsqu'il n'est pas en service pour protéger la céramique et les composants des intempéries
- Sécurité : Les surfaces deviennent extrêmement chaudes pendant l'utilisation ; porter des gants résistants à la chaleur et tenir les enfants et les animaux domestiques à distance

- Utilisation hivernale : Oui, la céramique offre une isolation si efficace que l'utilisation par basses températures extérieures est possible

## **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 Green - 23 pollici

## **Titolo del prodotto**

Keij Kamado BBQ Legend XL Green - 23 pollici

## **Contenuto del prodotto**

- 1x Keij Kamado BBQ Legend XL Green (23 pollici, Diametro griglia di cottura 49 cm, Diametro esterno 59 cm, Altezza di lavoro 90 cm, Dimensioni L x H: 770 x 780 mm, Peso ca. 112 kg)
- 1x Telaio in acciaio duro con ruote extra larghe e robuste
- 2x Tavolo laterale HDPE con ganci per accessori
- 1x Maniglia HDPE
- 1x Alimentatore di trucioli per legno da affumicatura
- 1x Copertura protettiva
- 1x Sistema di griglia Divide and Conquer
- 1x Vassoio per cenere
- Materiale: Ceramica (cordierite), Acciaio inossidabile, Acciaio, Plastica (HDPE)

## **Istruzioni per l'uso**

- Utilizzo: Adatto per grigliare, affumicare (low-and-slow), cuocere (inclusa la pizza) e cottura indiretta a carbone; ideale per grandi gruppi grazie alla superficie di cottura di 49 cm
- Combustibile: Utilizzare esclusivamente carbone e legno da affumicatura tramite l'alimentatore di trucioli in dotazione; non utilizzare alcool denaturato, liquido per accendere o altri combustibili liquidi
- Intervallo di temperatura: Adatto a temperature basse da ca. 100 °C (affumicatura) fino a ca. 350 °C (cottura pizza)
- Avvio: Aprire completamente la presa d'aria inferiore e lasciare quella superiore a metà apertura fino al raggiungimento della temperatura desiderata; effettuare poi piccole regolazioni
- Regolazione della temperatura: Regolare la temperatura tramite le prese d'aria superiore e inferiore; la ceramica reagisce lentamente — effettuare piccole correzioni e attendere la stabilizzazione
- Sistema Divide and Conquer: Consente la cottura simultanea su più livelli e la combinazione di zone di calore diretto e indiretto
- Spostamento: Utilizzare le ruote extra large per spostare il kamado; assicurarsi che sia completamente raffreddato prima di spostarlo
- Pulizia: Rimuovere la cenere tramite il vassoio in dotazione dopo il completo raffreddamento; non pulire mai la ceramica con acqua quando è ancora calda per evitare shock termici
- Solo per uso esterno: Adatto esclusivamente per uso all'aperto; non utilizzare mai in ambienti chiusi
- Protezione: Utilizzare la copertura protettiva in dotazione quando non in uso per proteggere la ceramica e i componenti dagli agenti atmosferici
- Sicurezza: Le superfici diventano estremamente calde durante l'uso; indossare guanti resistenti al calore e tenere bambini e animali domestici a distanza di sicurezza
- Adatto all'uso invernale: Sì, la ceramica isola così bene da consentire l'uso a basse temperature esterne

## **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 detergente 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 Green - 23 cale

## **Tytuł produktu**

Keij Kamado BBQ Legend XL Green - 23 cale

## **Zawartość produktu**

- 1x Keij Kamado BBQ Legend XL Green (23 cale, Średnica rusztu do gotowania 49 cm, Średnica zewnętrzna 59 cm, Wysokość robocza 90 cm, Wymiary D x W: 770 x 780 mm, Waga ok. 112 kg)
- 1x Stalowa podstawa z extra dużymi, stabilnymi kółkami
- 2x Boczny stolik HDPE z haczykami na akcesoria
- 1x Uchwyt HDPE
- 1x Podajnik wiórów do drewna wędzarniczego
- 1x Pokrowiec ochronny
- 1x System grillowania Divide and Conquer
- 1x Tacka na popiół
- Materiał: Ceramika (kordiertyt), Stal nierdzewna, Stal, Tworzywo sztuczne (HDPE)

## **Instrukcje użytkowania**

- Zastosowanie: Nadaje się do grillowania, wędzenia (low-and-slow), pieczenia (m.in. pizzy) i gotowania pośredniego na węglu drzewnym; idealny dla dużych grup dzięki powierzchni gotowania 49 cm
- Paliwo: Używać wyłącznie węgla drzewnego i drewna wędzarniczego przez dołączony podajnik wiórów; nie używać spirytusu, płynu do rozpalania ani innych płynnych paliw
- Zakres temperatury: Odpowiedni do niskich temperatur od ok. 100 °C (wędzenie) do ok. 350 °C (pieczenie pizzy)
- Rozpalanie: Całkowicie otworzyć dolny otwór wentylacyjny i zostawić górny w połowie otwarty do osiągnięcia żądanej temperatury; następnie dokonywać małych korekt
- Regulacja temperatury: Regulować temperaturę za pomocą górnego i dolnego otworu wentylacyjnego; ceramika reaguje powoli — dokonywać małych korekt i czekać na stabilizację
- System Divide and Conquer: Umożliwia jednoczesne gotowanie na kilku poziomach oraz łączenie stref ciepła bezpośredniego i pośredniego
- Przemieszczanie: Używać extra dużych kółek do przemieszczania kamado; upewnić się, że jest całkowicie wystudzone przed przeniesieniem
- Czyszczenie: Usuwać popiół za pomocą dołączonej tacki po całkowitym ostygnięciu; nigdy nie czyścić ceramiki wodą, gdy jest jeszcze ciepła, aby zapobiec szokowi termicznemu
- Tylko do użytku na zewnątrz: Przeznaczony wyłącznie do użytku na świeżym powietrzu; nigdy nie używać w pomieszczeniach zamkniętych
- Ochrona: Używać dołączonego pokrowca ochronnego, gdy urządzenie nie jest używane, aby chronić ceramikę i inne elementy przed warunkami atmosferycznymi
- Bezpieczeństwo: Powierzchnie stają się bardzo gorące podczas użytkowania; używać rękawic odpornych na ciepło i trzymać dzieci i zwierzęta w bezpiecznej odległości

- Przydatność do użytku zimowego: Tak, ceramika izoluje na tyle dobrze, że użytkowanie w niskich temperaturach zewnętrznych jest możliwe

## **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 – uszkadzają 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, isker, 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.*

---

# Manual de usuario: Keij Kamado BBQ Legend XL Green - 23 pulgadas

## Título del producto

Keij Kamado BBQ Legend XL Green - 23 pulgadas

## Contenido del producto

- 1x Keij Kamado BBQ Legend XL Green (23 pulgadas, Diámetro de la parrilla de cocción 49 cm, Diámetro exterior 59 cm, Altura de trabajo 90 cm, Dimensiones L x H: 770 x 780 mm, Peso aprox. 112 kg)
- 1x Estructura de acero duro con ruedas extra grandes y resistentes
- 2x Mesa lateral HDPE con ganchos para accesorios
- 1x Asa HDPE
- 1x Alimentador de astillas para madera de ahumado
- 1x Funda protectora
- 1x Sistema de parrilla Divide and Conquer
- 1x Bandeja para cenizas
- Material: Cerámica (cordierita), Acero inoxidable, Acero, Plástico (HDPE)

## Instrucciones de uso

- Uso: Apto para asar, ahumar (low-and-slow), hornear (incluida pizza) y cocción indirecta con carbón; ideal para grupos grandes gracias a la superficie de cocción de 49 cm
- Combustible: Utilizar exclusivamente carbón vegetal y madera de ahumado a través del alimentador de astillas incluido; no utilizar alcohol de quemar, líquido de encendido ni otros combustibles líquidos
- Rango de temperatura: Apto para temperaturas bajas desde aprox. 100 °C (ahumado) hasta aprox. 350 °C (horneado de pizza)
- Encendido: Abrir completamente la ventilación inferior y dejar la superior a medio abrir hasta alcanzar la temperatura deseada; realizar después pequeños ajustes
- Control de temperatura: Regular la temperatura mediante las ventilaciones superior e inferior; la cerámica reacciona lentamente — realizar pequeñas correcciones y esperar a la estabilización
- Sistema Divide and Conquer: Permite cocinar simultáneamente en varios niveles y combinar zonas de calor directo e indirecto
- Desplazamiento: Usar las ruedas extra grandes para mover el kamado; asegurarse de que esté completamente frío antes de moverlo
- Limpieza: Retirar las cenizas mediante la bandeja incluida tras el enfriamiento completo; nunca limpiar la cerámica con agua mientras esté caliente para evitar choques térmicos
- Solo para uso en exteriores: Exclusivamente para uso al aire libre; no utilizar nunca en interiores ni en espacios cerrados
- Protección: Usar la funda protectora incluida cuando no esté en uso para proteger la cerámica y los componentes de las inclemencias del tiempo
- Seguridad: Las superficies se calientan mucho durante el uso; usar guantes resistentes al calor y mantener a niños y mascotas a una distancia segura

- Apto para uso en invierno: Sí, la cerámica aísla tan bien que es posible utilizarlo con bajas temperaturas exteriores

## **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 Green - 23 tum

## Produktinnehåll

- 1x Keij Kamado BBQ Legend XL Green (23 tum, Diameter tillagningsgaller 49 cm, Ytterdiameter 59 cm, Arbetshöjd 90 cm, Mått L x H: 770 x 780 mm, Vikt ca. 112 kg)
- 1x Hårdstålsställ med extra stora stabila hjul
- 2x HDPE sidobord med krokar för tillbehör
- 1x HDPE handtag
- 1x Chipmatare för rökved
- 1x Skyddskåpa
- 1x Divide and Conquer grillsystem
- 1x Askbricka
- Material: Keramik (cordierit), Rostfritt stål, Stål, Plast (HDPE)

## Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för grillning, rökning (low-and-slow), bakning (bl.a. pizza) och indirekt tillagning på kol; idealisk för stora sällskap tack vare 49 cm tillagningsyta
- Bränsle: Använd enbart träkol och rökved via den medföljande chipmataren; använd inte sprit, tändvätska eller andra flytande bränslen
- Temperaturintervall: Lämplig för låga temperaturer från ca 100 °C (rökning) upp till ca 350 °C (pizzabakning)
- Uppstart: Öppna det nedre ventilationsöppningen helt och lämna den övre halvöppen tills önskad temperatur uppnåtts; gör sedan små justeringar
- Temperaturreglering: Justera temperaturen via de övre och nedre ventilationsöppningarna; keramik reagerar långsamt — gör små korrigeringar och vänta på stabilisering
- Divide and Conquer-systemet: Möjliggör samtidig tillagning på flera nivåer och kombination av direkta och indirekta värmezoner
- Förflyttning: Använd de extra stora hjulen för att flytta kamadot; se till att det är helt nedkyllt innan det flyttas
- Rengöring: Ta bort aska via den medföljande askbrickan efter fullständig avkylning; rengör aldrig keramiken med vatten medan den fortfarande är varm för att undvika termiska chocker
- Endast för utomhusbruk: Avsedd uteslutande för utomhusbruk; använd aldrig inomhus eller i slutna utrymmen
- Skydd: Använd det medföljande skyddsskyddet när det inte används för att skydda keramiken och övriga komponenter mot väder och vind
- Säkerhet: Ytor blir extremt heta under användning; använd värmetåliga handskar och håll barn och husdjur på säkert avstånd
- Lämplig för vinterbruk: Ja, keramiken isolerar så väl att användning vid låga utomhustemperaturer är möjlig

## 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.*