

# **NL** Handleiding: Keij Kamado Kamado BBQ Legend XL Mat Zwart - 23 inch

## **Producttitel**

Keij Kamado Kamado BBQ Legend XL Mat Zwart - 23 inch

## **Inhoud van het product**

- 1x Keij Kamado BBQ Legend XL Mat Zwart (Diameter kookrooster: 590 mm / 23 inch, Hoogte: 780 mm, Breedte: 770 mm, Gewicht: 112 kg)
- 1x Hardstalen onderstel met extra grote stevige wielen
- 2x HDPE zijtafel met accessoirehaakjes
- 1x HDPE handvat
- 1x Chipfeeder voor toevoer van rookhout
- 1x Beschermhoes
- 1x Divide and Conquer systeem
- 1x Ash tray
- Materiaal: Keramiek (cordieriet), RVS, Staal, Kunststof (HDPE)

## **Gebruiksaanwijzingen**

- Gebruik: Geschikt voor grillen, roken, langzaam garen (low & slow) en indirect bakken op houtskool; ideaal voor grote groepen (kookoppervlak 490 mm)
- Temperatuurbereik: 100 °C tot 350 °C en hoger
- Brandstofinbranden vereist: Brand de kamado vóór het eerste gebruik gedurende circa 1 uur in op ca. 150 °C zonder voedsel, zodat productieresten verbranden en het keramiek went aan de warmte
- Brandstof: Uitsluitend geschikt voor gebruik met houtskool of briketten; rookhoutchunks kunnen via de chipfeeder worden toegevoegd voor rookaroma
- Temperatuurregeling: Stel de boven- en onderventilatie in om de luchtstroom en daarmee de temperatuur te regelen; sluit beide ventielen volledig om het vuur te doven
- Divide and Conquer systeem: Gebruik het meegeleverde systeem om de kookruimte te verdelen in een directe en een indirecte zone voor gelijktijdig gebruik
- Veiligheid: De buitenwand van de kamado wordt tijdens gebruik extreem heet; houd kinderen en huisdieren op veilige afstand en gebruik altijd hittebestendige handschoenen
- Verplaatsing: Verplaats de kamado uitsluitend wanneer hij volledig afgekoeld is; gebruik de extra grote wielen voor verplaatsing op vlakke ondergronden
- Reiniging: Verwijder na gebruik de as via de ash tray zodra de kamado volledig is afgekoeld; reinig de rooster met een geschikte BBQ-borstel; gebruik geen water in de hete kamado
- Opslag: Dek de kamado af met de meegeleverde beschermhoses bij langdurige opslag of slecht weer om het keramiek en de stalen onderdelen te beschermen
- Gebruik buitenshuis: Uitsluitend bedoeld voor gebruik in de buitenlucht op een stabiele, niet-brandbare ondergrond; nooit gebruiken in een afgesloten ruimte vanwege koolmonoxidegevaar

## **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.
- Droogen: 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.*

---

# User Manual: Keij Kamado Kamado BBQ Legend XL Matt Black - 23 inch

## Product Title

Keij Kamado Kamado BBQ Legend XL Matt Black - 23 inch

## Contents of the Product

- 1x Keij Kamado BBQ Legend XL Matt Black (Cooking grate diameter: 590 mm / 23 inch, Height: 780 mm, Width: 770 mm, Weight: 112 kg)
- 1x Heavy steel base with extra large sturdy wheels
- 2x HDPE side table with accessory hooks
- 1x HDPE handle
- 1x Chipfeeder for smoking wood
- 1x Protective cover
- 1x Divide and Conquer system
- 1x Ash tray
- Material: Ceramic (cordierite), Stainless steel, Steel, Plastic (HDPE)

## User Instructions

- Use: Suitable for grilling, smoking, low & slow cooking and indirect baking on charcoal; ideal for large groups (cooking surface 490 mm)
- Temperature range: 100 °C to 350 °C and above
- Initial burn-in required: Before first use, heat the kamado without food for approximately 1 hour at approx. 150 °C to burn off manufacturing residues and allow the ceramic to adjust to heat
- Fuel: For use with charcoal or briquettes only; smoking wood chunks can be added via the chipfeeder for smoke flavour
- Temperature control: Adjust the top and bottom vents to control airflow and temperature; close both vents completely to extinguish the fire
- Divide and Conquer system: Use the included system to divide the cooking area into a direct and indirect zone for simultaneous cooking
- Safety: The outer wall of the kamado becomes extremely hot during use; keep children and pets at a safe distance and always use heat-resistant gloves
- Moving: Only move the kamado when it has cooled down completely; use the extra large wheels on flat surfaces
- Cleaning: Remove ash via the ash tray after the kamado has cooled completely; clean the grate with a suitable BBQ brush; do not pour water into a hot kamado
- Storage: Cover with the included protective cover during prolonged storage or adverse weather to protect the ceramic and steel components
- Outdoor use only: Intended for outdoor use only on a stable, non-combustible surface; never use in an enclosed space due to risk of carbon monoxide poisoning

## 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 Kamado BBQ Legend XL Matt Schwarz - 23 Zoll

## **Produkttitel**

Keij Kamado Kamado BBQ Legend XL Matt Schwarz - 23 Zoll

## **Produktinhalt**

- 1x Keij Kamado BBQ Legend XL Matt Schwarz (Grillrostdurchmesser: 590 mm / 23 Zoll, Höhe: 780 mm, Breite: 770 mm, Gewicht: 112 kg)
- 1x Stahlgestell mit extra großen stabilen Rädern
- 2x HDPE-Seitentisch mit Zubehörhaken
- 1x HDPE-Griff
- 1x Chipfeeder für Räucherholz
- 1x Schutzhülle
- 1x Divide and Conquer System
- 1x Ascheauffänger
- Material: Keramik (Cordierit), Edelstahl, Stahl, Kunststoff (HDPE)

## **Benutzeranleitung**

- Verwendung: Geeignet zum Grillen, Räuchern, Low-&-Slow-Garen und indirektem Backen mit Holzkohle; ideal für große Gruppen (Grillfläche 490 mm)
- Temperaturbereich: 100 °C bis 350 °C und höher
- Einbrennen erforderlich: Vor der ersten Verwendung den Kamado ohne Lebensmittel ca. 1 Stunde bei ca. 150 °C einbrennen, um Produktionsrückstände zu verbrennen und die Keramik an die Hitze zu gewöhnen
- Brennstoff: Ausschließlich für Holzkohle oder Briketts geeignet; Räucherholzchunks können über den Chipfeeder hinzugefügt werden
- Temperaturregelung: Ober- und Unterlüftung einstellen, um Luftstrom und Temperatur zu regulieren; beide Ventile vollständig schließen, um das Feuer zu löschen
- Divide and Conquer System: Das mitgelieferte System nutzen, um den Garraum in eine direkte und eine indirekte Zone aufzuteilen
- Sicherheit: Die Außenwand des Kamados wird während des Betriebs extrem heiß; Kinder und Haustiere in sicherem Abstand halten und stets hitzebeständige Handschuhe verwenden
- Transport: Den Kamado nur vollständig abgekühlt bewegen; die extra großen Räder auf ebenem Untergrund verwenden
- Reinigung: Asche nach vollständigem Abkühlen über den Ascheauffänger entfernen; Rost mit geeigneter BBQ-Bürste reinigen; keinen Wasser in den heißen Kamado gießen
- Lagerung: Bei längerer Lagerung oder schlechtem Wetter mit der mitgelieferten Schutzhülle abdecken
- Nur im Freien verwenden: Ausschließlich im Freien auf stabilem, nicht brennbarem Untergrund verwenden; niemals in geschlossenen Räumen aufgrund der Kohlenmonoxidgefahr

## **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 Kamado BBQ Legend XL Noir Mat - 23 pouces

## **Titre du produit**

Keij Kamado Kamado BBQ Legend XL Noir Mat - 23 pouces

## **Contenu du produit**

- 1x Keij Kamado BBQ Legend XL Noir Mat (Diamètre de la grille de cuisson: 590 mm / 23 pouces, Hauteur: 780 mm, Largeur: 770 mm, Poids: 112 kg)
- 1x Châssis en acier robuste avec grandes roues
- 2x Table latérale HDPE avec crochets pour accessoires
- 1x Poignée HDPE
- 1x Chipfeeder pour bois de fumage
- 1x Housse de protection
- 1x Système Divide and Conquer
- 1x Bac à cendres
- Matériau: Céramique (cordiélite), Acier inoxydable, Acier, Plastique (HDPE)

## **Instructions d'utilisation**

- Utilisation: Convient pour griller, fumer, cuire en low & slow et cuire indirectement au charbon de bois; idéal pour les grands groupes (surface de cuisson 490 mm)
- Plage de température: 100 °C à 350 °C et plus
- Rodage initial obligatoire: Avant la première utilisation, faire chauffer le kamado sans aliment pendant environ 1 heure à env. 150 °C pour brûler les résidus de fabrication et habituer la céramique à la chaleur
- Combustible: Uniquement pour charbon de bois ou briquettes; des chunks de bois de fumage peuvent être ajoutés via le chipfeeder
- Régulation de la température: Régler les événements supérieur et inférieur pour contrôler le flux d'air et la température; fermer les deux événements complètement pour éteindre le feu
- Système Divide and Conquer: Utiliser le système fourni pour diviser l'espace de cuisson en zone directe et zone indirecte
- Sécurité: La paroi extérieure du kamado devient extrêmement chaude pendant l'utilisation; garder les enfants et les animaux à distance et toujours utiliser des gants résistants à la chaleur
- Déplacement: Ne déplacer le kamado que lorsqu'il est complètement refroidi; utiliser les grandes roues sur surface plane
- Nettoyage: Retirer les cendres via le bac à cendres après refroidissement complet; nettoyer la grille avec une brosse BBQ adaptée; ne pas verser d'eau dans un kamado chaud
- Stockage: Couvrir avec la housse de protection fournie lors d'un stockage prolongé ou par mauvais temps
- Utilisation extérieure uniquement: Uniquement destiné à un usage extérieur sur une surface stable et non combustible; ne jamais utiliser dans un espace fermé en raison du risque d'intoxication au monoxyde de carbone

## **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 Kamado BBQ Legend XL Nero Opaco - 23 pollici

## **Titolo del prodotto**

Keij Kamado Kamado BBQ Legend XL Nero Opaco - 23 pollici

## **Contenuto del prodotto**

- 1x Keij Kamado BBQ Legend XL Nero Opaco (Diametro griglia cottura: 590 mm / 23 pollici, Altezza: 780 mm, Larghezza: 770 mm, Peso: 112 kg)
- 1x Telaio in acciaio robusto con ruote extra grandi
- 2x Ripiano laterale in HDPE con ganci per accessori
- 1x Maniglia in HDPE
- 1x Chipfeeder per legno da affumicatura
- 1x Copertura protettiva
- 1x Sistema Divide and Conquer
- 1x Vaschetta raccogli cenere
- Materiale: Ceramica (cordierite), Acciaio inox, Acciaio, Plastica (HDPE)

## **Istruzioni per l'uso**

- Utilizzo: Adatto per grigliare, affumicare, cottura lenta (low & slow) e cottura indiretta a carbone; ideale per grandi gruppi (superficie di cottura 490 mm)
- Gamma di temperatura: da 100 °C a 350 °C e oltre
- Rodaggio iniziale obbligatorio: Prima del primo utilizzo, accendere il kamado senza alimenti per circa 1 ora a circa 150 °C per bruciare i residui di produzione e abituare la ceramica al calore
- Combustibile: Solo per carbone o mattonelle; i chunks di legno da affumicatura possono essere aggiunti tramite il chipfeeder
- Regolazione della temperatura: Regolare le bocchette superiore e inferiore per controllare il flusso d'aria e la temperatura; chiudere entrambe le bocchette completamente per spegnere il fuoco
- Sistema Divide and Conquer: Utilizzare il sistema in dotazione per dividere lo spazio di cottura in zona diretta e zona indiretta
- Sicurezza: La parete esterna del kamado diventa estremamente calda durante l'uso; tenere bambini e animali a distanza di sicurezza e utilizzare sempre guanti resistenti al calore
- Spostamento: Spostare il kamado solo quando è completamente raffreddato; utilizzare le ruote extra grandi su superfici piane
- Pulizia: Rimuovere le ceneri tramite la vaschetta dopo il completo raffreddamento; pulire la griglia con una spazzola BBQ adatta; non versare acqua in un kamado caldo
- Conservazione: Coprire con la copertura protettiva in dotazione durante la conservazione prolungata o in caso di maltempo
- Solo per uso esterno: Destinato esclusivamente all'uso all'aperto su una superficie stabile e non infiammabile; non utilizzare mai in spazi chiusi a causa del rischio di avvelenamento da monossido di carbonio

## 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 Kamado BBQ Legend XL Matowa Czerń - 23 cale**

## **Tytuł produktu**

Keij Kamado Kamado BBQ Legend XL Matowa Czerń - 23 cale

## **Zawartość produktu**

- 1x Keij Kamado BBQ Legend XL Matowa Czerń (Średnica rusztu: 590 mm / 23 cale, Wysokość: 780 mm, Szerokość: 770 mm, Waga: 112 kg)
- 1x Stalowa podstawa z extra dużymi kółkami
- 2x Boczny stolik HDPE z haczykami na akcesoria
- 1x Uchwyt HDPE
- 1x Chipfeeder do drewna wędzarniczego
- 1x Pokrowiec ochronny
- 1x System Divide and Conquer
- 1x Pojemnik na popiół
- Materiał: Ceramika (korieryt), Stal nierdzewna, Stal, Tworzywo sztuczne (HDPE)

## **Instrukcje użytkowania**

- Zastosowanie: Nadaje się do grillowania, wędzenia, gotowania metodą low & slow oraz pieczenia pośredniego na węglu drzewnym; idealny dla dużych grup (powierzchnia grillowania 490 mm)
- Zakres temperatury: od 100 °C do 350 °C i więcej
- Wymagane wstępne wypalanie: Przed pierwszym użyciem rozgrzać kamado bez żywności przez ok. 1 godzinę w temp. ok. 150 °C, aby wypalić pozostałości produkcyjne i pozwolić ceramice przyzwycząć się do ciepła
- Paliwo: Wyłącznie do stosowania z węglem drzewnym lub brykietem; kawałki drewna wędzarniczego można dodawać przez chipfeeder
- Regulacja temperatury: Regulować górny i dolny wentyl, aby kontrolować przepływ powietrza i temperaturę; całkowicie zamknąć oba wentyle, aby ugasić ogień
- System Divide and Conquer: Użyć dołączonego systemu do podziału przestrzeni do gotowania na strefę bezpośrednią i pośrednią
- Bezpieczeństwo: Zewnętrzna ściana kamado nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur podczas użytkowania; trzymać dzieci i zwierzęta w bezpiecznej odległości i zawsze używać rękawic żaroodpornych
- Przemieszczanie: Przenosić kamado wyłącznie po całkowitym ostygnięciu; używać dużych kółek na równych powierzchniach
- Czyszczenie: Usunąć popiół przez pojemnik po całkowitym ostygnięciu; czyścić ruszt odpowiednią szczotką do BBQ; nie wlewać wody do gorącego kamado
- Przechowywanie: Przykryć dołączonym pokrowcem podczas długiego przechowywania lub złej pogody
- Tylko do użytku na zewnątrz: Przeznaczony wyłącznie do użytku na zewnątrz na stabilnym, niepalnym podłożu; nigdy nie używać w zamkniętych pomieszczeniach ze względu na ryzyko zatrucia tlenkiem węgla

## **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, 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.*

---

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

## Título del producto

Keij Kamado Kamado BBQ Legend XL Negro Mate - 23 pulgadas

## Contenido del producto

- 1x Keij Kamado BBQ Legend XL Negro Mate (Diámetro de la parrilla: 590 mm / 23 pulgadas, Altura: 780 mm, Ancho: 770 mm, Peso: 112 kg)
- 1x Bastidor de acero resistente con ruedas extra grandes
- 2x Mesa lateral de HDPE con ganchos para accesorios
- 1x Asa de HDPE
- 1x Chipfeeder para madera de ahumado
- 1x Funda protectora
- 1x Sistema Divide and Conquer
- 1x Bandeja para cenizas
- Material: Cerámica (cordierita), Acero inoxidable, Acero, Plástico (HDPE)

## Instrucciones de uso

- Uso: Apto para asar, ahumar, cocción lenta (low & slow) y cocción indirecta con carbón; ideal para grupos grandes (superficie de cocción 490 mm)
- Rango de temperatura: de 100 °C a 350 °C y superior
- Quemado inicial obligatorio: Antes del primer uso, calentar el kamado sin alimentos durante aproximadamente 1 hora a unos 150 °C para quemar residuos de fabricación y permitir que la cerámica se adapte al calor
- Combustible: Solo para carbón vegetal o briquetas; los trozos de madera para ahumar pueden añadirse a través del chipfeeder
- Control de temperatura: Ajustar las ventilaciones superior e inferior para controlar el flujo de aire y la temperatura; cerrar ambas ventilaciones completamente para apagar el fuego
- Sistema Divide and Conquer: Usar el sistema incluido para dividir el espacio de cocción en zona directa e indirecta
- Seguridad: La pared exterior del kamado se calienta extremadamente durante el uso; mantener a niños y mascotas a distancia segura y usar siempre guantes resistentes al calor
- Traslado: Mover el kamado solo cuando esté completamente frío; utilizar las ruedas extra grandes en superficies planas
- Limpieza: Retirar las cenizas a través de la bandeja cuando el kamado esté completamente frío; limpiar la parrilla con un cepillo de BBQ adecuado; no verter agua en un kamado caliente
- Almacenamiento: Cubrir con la funda protectora incluida durante el almacenamiento prolongado o en caso de mal tiempo
- Solo para uso exterior: Destinado exclusivamente al uso al aire libre sobre una superficie estable y no combustible; nunca usar en espacios cerrados por riesgo de intoxicación por monóxido de carbono

## 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.*

---

# **SV** Bruksanvisning: Keij Kamado Kamado BBQ Legend XL Matt Svart - 23 tum

## **Produkttitel**

Keij Kamado Kamado BBQ Legend XL Matt Svart - 23 tum

## **Produktinnehåll**

- 1x Keij Kamado BBQ Legend XL Matt Svart (Grillgallrets diameter: 590 mm / 23 tum, Höjd: 780 mm, Bredd: 770 mm, Vikt: 112 kg)
- 1x Stålstativ med extra stora stadiga hjul
- 2x HDPE-sidebord med tillbehörskrokar
- 1x HDPE-handtag
- 1x Chipfeeder för rökved
- 1x Skyddskåpa
- 1x Divide and Conquer-system
- 1x Askbricka
- Material: Keramik (cordierit), Rostfritt stål, Stål, Plast (HDPE)

## **Användarinstruktioner**

- Användning: Lämplig för grillning, rökning, long & slow-tillagning och indirekt bakning på kol; idealisk för stora sällskap (tillagningsyta 490 mm)
- Temperaturområde: 100 °C till 350 °C och högre
- Inledande inbränning krävs: Före första användning, värm kamadot utan mat i ca 1 timme vid ca 150 °C för att bränna bort produktionsrester och låta keramiken vänja sig vid värmen
- Bränsle: Endast för användning med träkol eller briketter; rökvedbitar kan tillsättas via chipfeedern för rökarom
- Temperaturreglering: Justera de övre och undre ventilerna för att styra luftflödet och temperaturen; stäng båda ventilerna helt för att släcka elden
- Divide and Conquer-system: Använd det medföljande systemet för att dela tillagningsutrymmet i en direkt och en indirekt zon
- Säkerhet: Kamadots yttervägg blir extremt het under användning; håll barn och husdjur på säkert avstånd och använd alltid värmebeständiga handskar
- Förflyttning: Flytta endast kamadot när det har svalnat helt; använd de extra stora hjulen på plana underlag
- Rengöring: Ta bort aska via askbrickan efter att kamadot svalnat helt; rengör gallret med en lämplig BBQ-borste; håll aldrig vatten i ett hett kamado
- Förvaring: Täck med det medföljande skyddskåpan vid längre förvaring eller dåligt väder
- Endast utomhusbruk: Avsedd uteslutande för utomhusbruk på ett stabilt, icke-brännbart underlag; använd aldrig i slutna utrymmen på grund av risk för kolmonoxidförgiftning

## **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.*