



BENUTZERHANDBUCH

FÜR DEN KAMADO B10 GRANDE & NANO

Weitere Informationen unter www.kamadob10.eu

Ihr kamado B10

Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch vor Gebrauch sorgfältig durch!

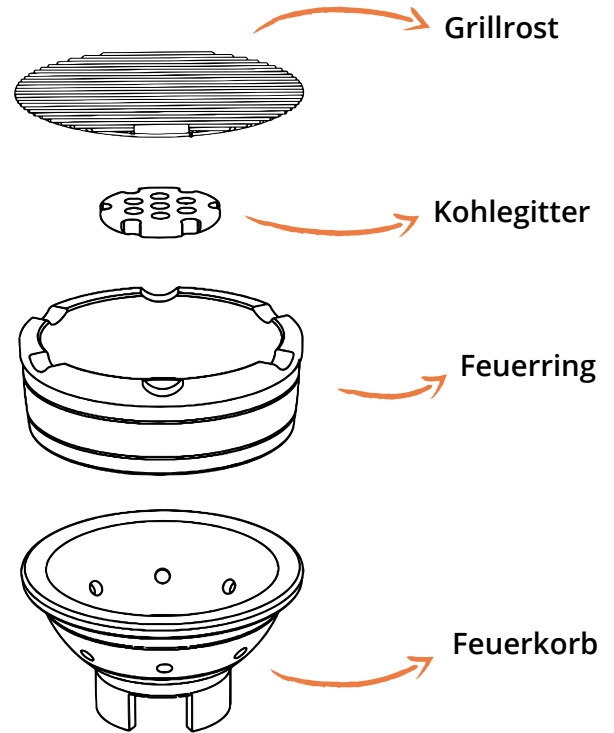
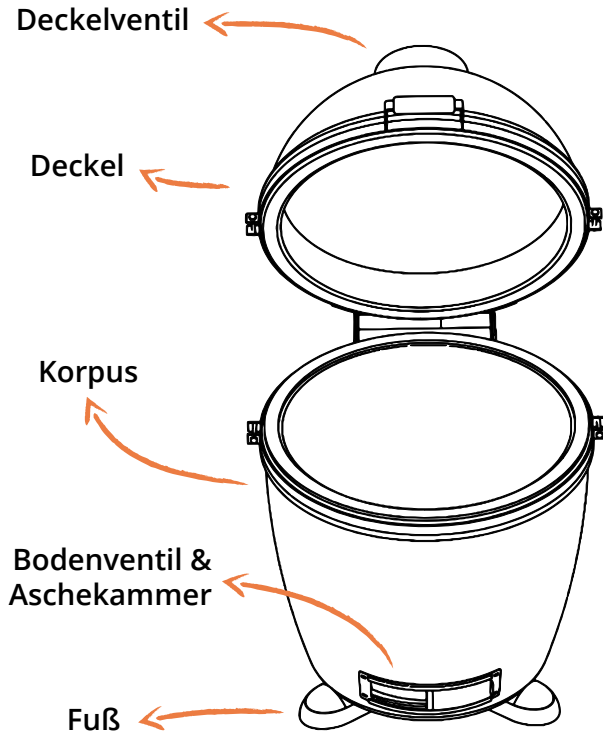
Der kamado B10 ist ein komplett in Handarbeit gefertigter vielseitig verwendbarer Tongrill. Er ist allerdings nicht nur zum Grillen geeignet. Sie können ihn auch als Ofen, Herd oder Smoker verwenden. Weitere Informationen zu den vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten sowie Rezepte finden Sie unter www.kamadob10.eu.

Ihr kamado B10 ist auch für den Gebrauch auf dem Balkon geeignet, da er nur wenig Rauch und Geruch abgibt. Zudem wird der KB10 normalerweise mit geschlossenem Deckel betrieben, wodurch sich die Risiken, die durch offenes Feuer und Funkenflug bei windigem Wetter entstehen, weitgehend vermeiden lassen.

Sie können Ihren kamado B10 zu jeder Saison und, geschützt vor Regen, bei jeder Witterung verwenden. Er ist für den täglichen Gebrauch und zum Kochen aller Arten von Speisen konzipiert und wird ein Leben lang halten (wenn er gut behandelt wird).



Produktübersicht



1. Generelle Sicherheitsanweisungen

- » Seien Sie im Umgang mit Ihrem kamado B10 immer vorsichtig, wenn er auf voller Betriebstemperatur arbeitet, wenn Sie mit Holzkohle kochen oder diese entzünden. Der kamado B10 erreicht eine maximale Temperatur von ca. 80 °C an der äußeren Oberfläche des Deckels und nur ca. 60 °C am Korpus, wodurch sich das Risiko von Verbrennungen reduziert. Achten Sie besonders darauf, dass Kinder nicht in Berührung mit heißen Oberflächen kommen.
- » Seien Sie vorsichtig im Umgang mit heißem Essen und heißen Kochutensilien, wie dem Grillrost. Berühren Sie diese nur mit entsprechenden Handschuhen oder einem Greifer/einer Zange, um Verbrennungen zu vermeiden. Platzieren oder legen Sie diese nur auf nicht entflammbare Oberflächen.
- » Bewegen Sie den kamado B10 niemals, wenn er in Gebrauch ist. Dies könnte zu Schäden am Produkt und schweren Verbrennungen durch die glühende Holzkohle führen.
- » Füllen Sie nicht zu viel Holzkohle in den kamado B10. Wenn die Holzkohle einmal entzündet ist, könnte dies zu irreparablen Schäden am Produkt führen (Risse an der Oberfläche und den inneren Bauteilen). Mehr Informationen hierzu finden Sie unter Abschnitt "3".

- » Stellen Sie sicher, dass der kamado B10 beim Transportieren und Aufstellen nicht umkippen kann, um Verletzungen und/oder Schäden am Produkt zu vermeiden.
- » Heben oder tragen Sie den KB10 niemals an seinem Handgriff und/oder dem Scharnier, um zu verhindern, dass das Produkt beschädigt wird. Bitte tragen oder heben Sie den kamado B10 Nano zu zweit und nur am Boden seines Korpus. Der kamado B10 Grande wird mit einem Rollwagen geliefert und kann leicht von einem Platz zum anderen bewegt werden. Da der KB10 Grande schwer ist, ist es ratsam, ihn vor dem ersten Gebrauch direkt auf den Wagen zu rollen. Kippen Sie ihn dazu sanft zur Seite und rollen Sie ihn auf den Wagen.
- » Verwenden Sie nur Originalteile im kamado B10. Das Verwenden von nicht konformen Teilen oder nicht autorisierte Produktmodifikationen führen zum Erlöschen der Garantie. Zusätzlich kann dies zu Verletzungen beim Verwender und/oder Schäden an Ihrem KB10 führen. Wenden Sie sich bitte an uns unter info@kamadob10.eu, wenn Ihr kamado B10 in irgendeiner Art und Weise beschädigt sein sollte.

2. Kurzanleitung

In diesem Abschnitt finden Sie eine Kurzanleitung für den Gebrauch Ihres kamado B10. Bitte lesen Sie das gesamte Benutzerhandbuch, bevor Sie den Kamado das erste Mal verwenden.

1.

Holzkohle platzieren:

- Grillrost entfernen
- Holzkohle in den Feuerkorb geben (Löcher im Feuerkorb niemals mit Holzkohle bedecken, wie auf Seite 8 erläutert)

2.

Holzkohle entzünden:

- Wattebausch formen (ca. 5 cm Durchmesser) und gut mit Bioethanol tränken
- Wattebausch inmitten der Holzkohle platzieren und entzünden
- Grillrost auflegen und Deckel schließen

3.

Betriebstemperatur abwarten:

- Beide Ventile komplett öffnen
- Etwa 10-15 Minuten warten, bis die Betriebstemperatur erreicht ist (der genaue Zeitbedarf hängt von der Qualität der Holzkohle ab)

4.

Temperatur entsprechend der Zubereitungsart einstellen:

- Sehr langsames Zubereiten (wie im Tonofen): beide Ventile ca. 3-5 mm öffnen / Zubereitungszeit länger als 4 Stunden
- Langsames Zubereiten (wie im Tonofen/Grill): beide Ventile ca. 5-8 mm öffnen / Zubereitungszeit etwa 2 Stunden
- Schnelles Zubereiten (Grillen): beide Ventile bis zu 50% öffnen / Zubereitungszeit ca. 15-20 Minuten
- Schnelles Zubereiten (wie mit einem Herd): beide Ventile zu $\frac{3}{4}$ öffnen / schnelles Kochen mit einem Wok oder einer Paella-Pfanne
- Räuchern: Bodenventil vollständig öffnen (für langsames Räuchern Bodenventil nur teilweise öffnen) und Deckelventil komplett schließen

5.

Grillgut auflegen:

- Fettige Nahrungsmittel am Rand des Grillrostes, um Rauchentwicklung zu verhindern
- Nahrungsmittel vertikal positionieren, um Kochfläche optimal zu nutzen
- Auf fettige Nahrungsmittel verzichten, sollte Rauchentwicklung in der Situation oder an dem Ort problematisch ist

6.

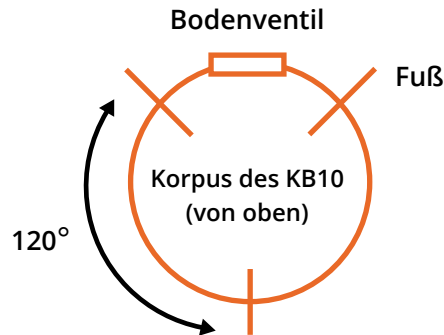
Genießen:

- Nur der KB10 gibt Ihren Speisen einen so erstaunlichen und einzigartigen Geschmack
- Genießen Sie Zeit mit Familie und Freunden während Sie Kochen
- Willkommen in der Welt von KB10

3. Vor dem Gebrauch

Suchen Sie für den KB10 Nano nach einer ebenen Oberfläche und stellen Sie ihn auf seinen Boden, wie in der Aufbau-Anleitung gezeigt. Der KB10 Grande sollte auf dem Rollwagen platziert werden.

Die 3 mitgelieferten Füße sollten unter dem KB10 positioniert werden, damit sich keine Feuchtigkeit unter ihm ansammeln kann. Platzieren Sie diese alle 120° unter dem Korpus (wie in der Abbildung unten gezeigt).



Kippen Sie dazu den KB10 nur soweit, dass der erste der 3 mitgelieferten Füße positioniert werden kann. Kippen Sie ihn zur nächsten Seite und platzieren Sie den zweiten Fuß. Platzieren Sie am Ende den dritten Fuß genauso wie die beiden ersten.

Stellen Sie sicher, dass der kamado B10 an einem trockenen Ort steht, um das Produkt auf lange Sicht nicht zu schädigen.

Die Oberfläche, auf die der KB10 gestellt wird, sollte robust sein, damit er nicht umkippen kann. Wir bieten speziell gefertigte und funktionelle Designer-Holzmöbel an, die perfekt zu Ihrem KB10 passen und ihn vor dem Umkippen schützen. Bitte kontaktieren Sie uns, um mehr Informationen zu unseren Möbeln zu erhalten.

Achtung: Um den KB10 im Innenraum zu verwenden, ist es wichtig, dass die Küche mit einem sehr starken Abluftsystem ausgestattet ist, um das Risiko einer Kohlenmonoxid-Vergiftung zu vermeiden (da Kohlenmonoxid während der ersten Minuten nach dem Entzünden der Holzkohle freigesetzt wird). Stellen Sie sicher, dass Sie dabei Ihre lokal gültige Feuerstättenverordnung und weitere lokale Bestimmungen und Vorschriften für Feuerstätten in Innenräumen befolgen. Kontaktieren Sie uns, wenn Sie weiteren Rat hierzu benötigen. Der kamado B10 sollte nur in geschlossenen Räumen verwendet werden, wenn die baulichen Gegebenheiten dies gefahrlos zulassen.

3.1. Holzkohle-Menge:

Befüllen Sie beide Größenvarianten des KB10 nur soweit mit Holzkohle, dass die Löcher im Feuerkorb immer noch komplett zu sehen sind (siehe Zeichnung unten).



Stellen Sie sicher, dass Sie die folgenden Holzkohle-Mengen nicht überschreiten:

- Verwenden Sie für den kamado B10 Nano maximal 500 g Holzkohle pro Anwendung.
- Verwenden Sie für den kamado B10 Grande maximal 1.500 g Holzkohle pro Anwendung.

Füllen Sie die Holzkohle vor Gebrauch vorsichtig in den Feuerkorb des KB10. Vermeiden Sie dabei hart gegen die inneren Tonteile zu schlagen, um Risse und andere Beschädigungen zu vermeiden.

Anstatt der Holzkohle können Sie auch Briketts verwenden. Der Nachteil mancher Briketts ist, dass sie sehr viel Asche produzieren können. Dadurch kann es nötig sein, die Aschekammer häufiger zu entleeren.

Achtung: Überfüllen Sie Ihren kamado B10 niemals mit Holzkohle oder Briketts, um Schäden (Risse durch Überhitzung) zu vermeiden. Aufgrund seiner speziellen Bauweise besitzt der KB10 eine exzellente wärmeisolierende Wirkung und benötigt deshalb sehr viel weniger Holzkohle als andere herkömmliche Grills und Holzöfen. Verwenden Sie keine Holzkohle oder Briketts minderer Qualität.

Achtung: Bewegen oder entfernen Sie den Feuerkorb nicht während des Gebrauchs. Es ist auch nicht nötig, übrig gebliebene Holzkohle aus Ihrem KB10 zu entfernen. Sie kann beim nächsten Gebrauch wieder verwendet werden.

4. Holzkohle entzünden

Zum Entzünden der Holzkohle empfehlen wir Ihnen, einen Bausch aus natürlicher Watte zu formen (ca. 5 cm Durchmesser), ihn mit Bioethanol zu tränken und inmitten der Holzkohle zu platzieren.

Verwenden Sie ein langes Streichholz oder ein Stabfeuerzeug, wenn Sie die Holzkohle entzünden und achten Sie darauf, dass keine Stichflamme durch Bioethanol-Dämpfe entsteht.

Achtung: Verwenden Sie keine anderen Grillanzünder, wie Anzündwürfel (diese enthalten oft Substanzen, die zu einer starken Rauchentwicklung führen und sogar den Geschmack der Lebensmittel negativ beeinflussen können), elektrische Grillanzünder oder Anzündkamine. Die Verwendung von anderen hochentzündlichen Substanzen als Bioethanol könnte zu einer Überhitzung führen und Ihren Kamado ebenfalls beschädigen.

Legen Sie nach dem Entzünden des Wattebausches den Grillrost auf, damit er sich ebenfalls erwärmen kann. Schließen Sie danach den Deckel und öffnen Sie beide Ventile komplett. Der KB10 benötigt jetzt ca. 10-15 Minuten, um seine Betriebstemperatur zu erreichen. Der genaue Zeitbedarf hängt von der Art und der Qualität der Holzkohle ab.

Nach Erreichen der Betriebstemperatur sollten die Ventile gemäß des Rezepts eingestellt werden. Die Ventile regeln die Temperatur im Inneren Ihres KB10. Für maximale Temperatur sollten beide Ventile komplett geöffnet sein. Für eine sehr niedrige Temperatur sollten beide Ventile fast komplett geschlossen werden. Im nächsten Absatz dieses Benutzerhandbuchs finden Sie weitere Informationen zum Einstellen der Ventile.

Achtung: Regulieren Sie die Temperatur nach spätestens 15 Minuten, um ein Überhitzen des KB10 und mögliche Schäden am Produkt zu vermeiden.

Achtung: Öffnen Sie während des Gebrauchs den Deckel Ihres kamado B10 langsam, um zu verhindern, dass ein starker Luftstrom in den Kamado einfließen kann. Die plötzliche Zufuhr von Luft kann dazu führen, dass sich die Holzkohle sofort entzündet und die Flammen nach oben schlagen. Sollte dies passieren, schließen Sie bitte den Deckel sofort wieder und warten Sie etwa 5 Minuten, um die Flammen zu ersticken.

5. Zubereitungsarten

Hier finden Sie eine Liste unserer Lieblings-Zubereitungsarten für den kamado B10:

A

Sehr langsames Zubereiten (wie in einem Tonofen):

- Öffnen Sie beide Ventile ca. 3-5 mm
- Diese Einstellung sollten Sie wählen, wenn Sie länger als 4 Stunden kochen wollen
- Sie eignet sich, um große Fleischstücke zuzubereiten oder langsam in einer Pfanne zu garen

B

Langsames Zubereiten (wie im Tonofen/Grill):

- Öffnen Sie beide Ventile ca. 5-8 mm
- Mit dieser Einstellung kochen Sie langsam. Das Essen ist nach etwa 2 Stunden fertig
- Sie eignet sich, um mittelgroße Fleischstücke, Gratins, Gemüse im Ganzen, Kuchen und Terrinen zuzubereiten

C

Schnelles Zubereiten (Grillen):

- Öffnen Sie beide Ventile bis zu 50%
- Mit dieser Einstellung kochen Sie schnell. Das Essen ist nach 15-20 Minuten fertig
- Ideal, um Lebensmittel wie Steaks oder Gemüse zu grillen

D

Schnelles Zubereiten (wie mit einem Herd):

- Öffnen Sie beide Ventile zu $\frac{3}{4}$
- Diese Einstellung sollten Sie wählen, wenn Sie hohe Temperaturen erreichen wollen
- Sie ist zum schnellen Zubereiten von Essen in einem Wok oder einer Paella-Pfanne geeignet

E

Räuchern:

- Öffnen Sie das Bodenventil komplett und schließen Sie das Deckelventil vollständig. Alternativ können Sie das Bodenventil auch nur teilweise öffnen, um langsamer zu räuchern
- Fügen Sie Räucherholz, Kräuter oder Gewürze vorsichtig der Holzkohle hinzu, sobald der KB10 seine Betriebstemperatur erreicht hat. Legen Sie das Grillgut sofort auf den Grillrost und schließen Sie den Deckel. Die Lebensmittel werden den Rauch aufnehmen, den Holz, Kräuter und Gewürze freigeben

Denken Sie daran, dass fettige Speisen an den Rand des Grillrosts gelegt werden sollten, damit das austretende Fett nicht auf die Glut tropfen und zu einer Rauchentwicklung führen kann.

Um die Kochfläche in Ihrem Kamado optimal zu nutzen, können Sie das Grillgut vertikal anordnen (z.B. Spareribs ringförmig aufstellen).

6. Nach dem Gebrauch

Schließen Sie beide Ventile nach dem Gebrauch komplett, um die Luftzufuhr zu stoppen. Dadurch erlischt die Glut und der KB10 kann abkühlen.

Achtung: Versuchen Sie niemals die Glut in Ihrem kamado B10 mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu löschen.

Die übrig gebliebene Holzkohle im Feuerkorb des KB10 kann beim nächsten Gebrauch wieder verwendet werden. Sie müssen diese also nicht entfernen.

Nachdem die Asche abgekühlt ist, entfernen Sie diese durch das Bodenventil aus der Aschekammer mit Hilfe des Ascheschiebers. Dies sollte nach jedem Gebrauch, spätestens aber nach 3 bis maximal 4 Barbecues, erfolgen.

Achtung: Bedecken Sie den KB10 niemals mit einem Karton, Stoff oder anderen leicht entzündlichen Materialien, wenn er noch warm ist. Dies könnte ein Feuer auslösen.

7. Reinigung Ihres kamado B10

Der kamado B10 benötigt kaum Reinigung. Es gibt nur drei Teile, die gereinigt werden können:

- » **Die äußere Oberfläche:** Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, wenn der KB10 außen schmutzig ist. Verwenden Sie keine Lösungsmittel.

- » **Der Grillrost:** Bitte reinigen Sie den Grillrost je nach Materialart.
 - **Unbehandelter Stahl:** Verwenden Sie zum Reinigen kein Wasser oder Lösungsmittel, um Rostbildung zu verhindern. Sie können starke Verunreinigungen (Fett) abbürsten. Leichte Verunreinigungen bilden eine "Patina", die den Grillrost vor dem Rosten schützen und den Speisen einen besseren Geschmack verleihen.

 - **Edelstahl:** Er ist spülmaschinengeeignet und kann in der Spülmaschine oder von Hand mit Spülmittel gereinigt werden.

- » **Die Aschekammer:** Nachdem Ihr KB10 komplett abgekühlt ist, können Sie die Asche durch das Bodenventil aus der Aschekammer mit Hilfe des Ascheschiebers entfernen. Dies sollte nach jedem Gebrauch, spätestens aber nach 3 bis maximal 4 Barbecues erfolgen.

Achtung: Reinigen Sie die restlichen Teile Ihres KB10 nicht. Die inneren Teile des Kamado sind aus offenporigem Material, welches das Aroma und den Geschmack der vorherigen Barbecues speichert und sie beim nächsten Gebrauch wieder an die Speisen abgibt. Je älter der Kamado ist, desto besser wird der Geschmack, den er den Speisen verleiht.

7.1. Zusätzliche Pflegehinweise für Ihren kamado B10

- Grillroste aus unbehandeltem Stahl können optimal gepflegt und geschützt werden, wenn sie nach Gebrauch mit Speiseöl benetzt werden. Somit erneuert sich die schützende "Patina" während des nächsten Gebrauchs und verhindert das Korrodieren.
- Wenn nötig, können Sie das Edelstahl-Scharnier mit speziellem Öl (z.B. dem Kriechöl WD-40) behandeln.
- Falls nötig, kann der Abdichtfilz zwischen Deckel und Korpus des Kamado entfernt und durch einen neuen ersetzt werden. Bitte wenden Sie sich an uns, wenn Ihr KB10 einen neuen Abdichtfilz benötigt.

8. Weitere wichtige Informationen

Hier finden Sie weitere nützliche Informationen für den Gebrauch des KB10:

- » Stellen Sie sicher, dass jeder, der Ihren kamado B10 verwendet, mit den Informationen in diesem Benutzerhandbuch vertraut ist. Weisen Sie, wenn möglich, unerfahrene Nutzer entsprechend ein.
- » Um Schäden durch Nässe zu verhindern, sollten Sie den Deckel und die Ventile Ihres KB10 geschlossen halten, wenn er nicht in Gebrauch ist, und ihn vor Regen und Wasser schützen.
- » Schützen Sie Ihren KB10 wenn möglich mit einer Abdeckhaube. Bedecken Sie den Kamado erst, wenn er komplett abgekühlt ist.

Ihr KB10 wurde so konzipiert, dass er ein Leben lang hält. Wenn er gut behandelt wird, werden Sie ihn sogar noch an die nächsten Generationen weitervererben können. Ihr kamado B10 wird Ihnen einen sorgsamem und pfleglichen Umgang mit einzigartigem Geschmack und besonderen Momenten beim Kochen und Genießen danken.

Bitte wenden Sie sich an uns unter info@kamadob10.eu, wenn Sie weitere Fragen oder Anregungen bezüglich der Verwendung Ihres kamado B10 haben.

9. Garantie

Wir sind von der Qualität unseres handgefertigten kamado B10 überzeugt und bieten deshalb die folgende beschränkte Garantie zusätzlich zur gesetzlichen Gewährleistung:

- » **Tonteile:** Wir bieten für die folgenden Tonteile eine beschränkte lebenslange Garantie auf Material- und Verarbeitungsfehler: Deckel, Korpus, Feuerkorb, Feuerring und Füße. Für den Kohlerost gewähren wir eine beschränkte Garantie von einem (1) Jahr.
- » **Holzteile:** Der Handgriff des kamado B10 trägt eine beschränkte Garantie von einem (1) Jahr auf Material- und Verarbeitungsfehler. Da es sich bei Holz um ein Naturprodukt handelt, geben wir keine Garantie auf Risse, die durch normale Witterungsbedingungen entstehen.
- » **Metallteile:** Deckel- und Bodenventil, Spannring mit Handgriff und Scharnier, Grillrost und Ascheschieber besitzen eine beschränkte Garantie von fünf (5) Jahren auf Material- und Verarbeitungsfehler. Die Garantie deckt keine Schäden und Rostbildung an der Oberfläche der Metallteile, die durch äußere Einflüsse, wie extreme Feuchtigkeit, stark oberflächenschädigende chemische Substanzen oder Kratzer an der Oberfläche, entstehen.

» **Filzteile:** Wir bieten eine beschränkte Garantie von einem (1) Jahr auf Material- und Verarbeitungsfehler für die Dichtung am Deckel und dem Korpus des kamado B10 aus Nadelfilz. Verfärbungen am Filz, die durch normalen Gebrauch des Produkts entstehen, werden von dieser Garantie nicht gedeckt.

Diese Garantie gilt nur für Kamados, die ordnungsgemäß und entsprechend den Informationen in diesem Benutzerhandbuch verwendet wurden.

Diese Garantie deckt nicht: Zufällige oder einmalige Schäden (Bruchschäden durch Fahrlässigkeit, Schäden aufgrund von unsachgemäßem Transport, Fallenlassen des Produkts, falschem Aufbau oder Platzierung, z.B. auf einer instabilen Oberfläche); Schäden durch nicht autorisierte Änderungen und Modifikationen, nachlässige Behandlung, Missbrauch/Zweckentfremdung oder falsche Pflege; normale und angemessene Abnutzung; Schäden durch Naturgewalten; Verletzungen von Personen (z.B. Verbrennungen durch falsche Nutzung); Schäden an Eigentum und Folgeschäden durch falsche Nutzung (z.B. an Haus und Mobiliar); kleine Kratzer, Kerben, kosmetische Risse, optische Defekte oder Risse im Lack auf der Produktoberfläche.

Für den gewerblichen Gebrauch oder ähnlich intensive Nutzung bieten wir eine beschränkte Garantie von einem (1) Jahr Betriebsdauer auf Material- und Verarbeitungsfehler.

9.1. Beginn der Garantiedauer und Ablauf der Garantie

Die Garantie beginnt mit dem Rechnungsdatum. Die Garantie ist für den vorangehend genannten Zeitraum gültig, jedoch nur so lange sich der kamado B10 in Besitz des Erstkäufers befindet.

9.2. Umfang der Garantie

Die Garantie deckt alle Teile des kamado B10 ab, die Material- oder Verarbeitungsfehler aufweisen. Diese werden dem jeweiligen Käufer kostenlos und nach alleinigem Ermessen von kamado B10 Germany repariert oder ersetzt. Der Käufer trägt die anfallenden Transportkosten.

9.3. Geltendmachung von Garantieansprüchen

Bitte kontaktieren Sie kamado B10 Germany oder den lokalen Repräsentanten, wenn Sie einen Garantieanspruch geltend machen wollen. Sie finden die Kontaktadresse am Ende des Benutzerhandbuchs. Bitte senden Sie uns keine Teile, bevor Sie uns kontaktiert haben.

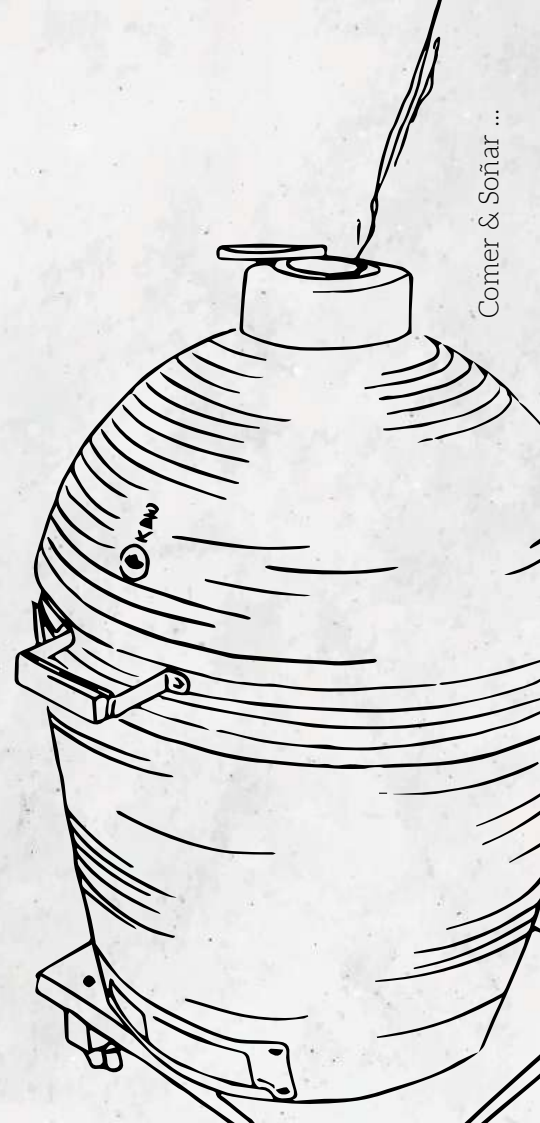


kamado B10 Germany

Brückenstr. 2
73061 Ebersbach an der Fils
Deutschland

info@kamadob10.eu
www.kamadob10.eu
Tel. +49 170 776 5756

DE Rev. A - 05/2020



Comer & Soñar ...



HAND MADE IN GERMANY

Folgen Sie uns auf Instagram & Facebook