Everdure ENGINEERED BY BLAZE

BUILT-IN KAMADO

Montage-, Betriebs- & Wartungsanleitung

für den Everdure Built-in KAMADO

BLZ-20-KAMADO

EBSKAMADO

INHALT - DE (DEUTSCH)

Allgemeine Sicherheits- und Installationshinweise 5-6
Sicherheit bei der Verwendung von Holzkohle 6
Auspacken des Grills 7
Konformitätserklärung 8
Wichtige Sicherheitshinweise 9-10
Gerätedetails 11
Anleitung für die Außenmontage 12
Ausschnittgrösse der Einbaunische 13
Installation des Geräts in einer BBQ-Insel 14
Zündanleitung 15
Erstinbetriebnahme 16
Bedienungsanleitung 17-20
Reinigung 21
Teileliste 22-23

Importeur für DACH / Information
gemäß Produktsicherheitsverordnung (GPSR)
(Verordnung (EU) Nr. 2023/988)

montargo

Als Importeur sind wir dafür verantwortlich, dass **nur sichere Produkte** in der EU in Verkehr gebracht oder auf dem Binnenmarkt bereitgestellt werden.

In unseren Betriebsanleitungen finden Sie entsprechende Sicherheitshinweise, CE-Kennzeichen, Konformitätserklärungen, relevante Produktinformationen wie Bilder und/oder Typ und entsprechende andere **Nachweise zur Produktsicherheit**.

Folgende Daten gelten gemäß Artikeln 9 (6) und 11 (3) der Verordnung:

1. montargo GmbH
   Geschäftsführer Kai Telsnig
   Dörnbergstraße 27-29
   34233 Fuldatal, Deutschland

2. **Verantwortliche Person:**
   Kai Telsnig
   Dörnbergstraße 27-29
   34233 Fuldatal, Deutschland
   info@montargo.de
   www.montargo.de

BETRIEBS- UND WARTUNGSANLEITUNG FÜR DEN EVERDURE BUILT-IN KAMADO. Es ist wichtig, dass Sie diese Anleitung, den Kaufbeleg sowie andere wichtige Dokumente zu diesem Produkt für spätere Zwecke aufbewahren. Aufgrund kontinuierlicher Produktentwicklung behält sich Everdure das Recht vor, Spezifikationen oder Erscheinungsbild ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht - recyceln Sie sie, wo entsprechende Einrichtungen vorhanden sind.

Hinweis: In dieser Bedienungsanleitung wird der Everdure Built-in Kamado als Gerät/Produkt bezeichnet.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Dieser Gasgrill ist ein Einbau-Gasgrill für den Außenbereich. Er dient ausschließlich zum Grillen, Garen, Erhitzen und Rösten von Lebensmitteln im privaten Bereich.

Der Grill ist nur für die Verwendung im Freien in natürlich belüfteten Bereichen vorgesehen. Eine Aufstellung ist nur zulässig, wenn die in dieser Anleitung beschriebenen Mindestabstände zu Wänden, Decken und brennbaren Materialien eingehalten werden.

Der Gasgrill darf nur mit den in den Gerätedaten angegebenen Gasarten, Gasdrücken, Düsen und Reglern betrieben werden und nur in den dort aufgeführten Bestimmungsländern eingesetzt werden.

Der bestimmungsgemäße Gebrauch setzt voraus, dass:

- das Gerät gemäß dieser Montage-, Betriebs- und Wartungsanleitung installiert, bedient, gereinigt und gewartet wird,
- alle Sicherheitshinweise dieser Anleitung beachtet werden,
- Änderungen am Gerät unterbleiben und ausschließlich Original- oder vom Hersteller freigegebene Zubehör- und Ersatzteile verwendet werden.

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz vorgesehen, sofern dies nicht ausdrücklich in den technischen Unterlagen freigegeben ist.

NICHT BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Als nicht bestimmungsgemäße Verwendung gelten insbesondere:

- Betrieb des Gasgrills in geschlossenen oder nur unzureichend belüfteten Räumen (z. B. Wohnräume, Garagen, Wintergärten, Hütten, Zelte, Fahrzeuge, Boote, Wohnmobile).
- Verwendung des Grills als Raumheizung, Feuerstelle oder zur Verbrennung anderer Stoffe als grillbare Lebensmittel.
- Betrieb mit nicht zugelassenen Gasarten, Drücken, Reglern, Schläuchen oder in nicht freigegebenen Ländern.
- Veränderungen am Gerät (z. B. bauliche Änderungen, Bohrungen, Austausch sicherheitsrelevanter Bauteile) oder die Verwendung nicht freigegebener Zubehör- und Ersatzteile.
- Aufstellung entgegen den Vorgaben dieser Anleitung, insbesondere ohne ausreichende Belüftung oder ohne Einhaltung der Mindestabstände zu brennbaren Materialien.

Schäden an Personen, Sachen oder am Gerät, die aus einer nicht bestimmungsgemäßen Verwendung resultieren, liegen außerhalb der Verantwortung des Herstellers; hierfür wird keine Haftung übernommen.

*Modul separat erhältlich

ALLGEMEINE SICHERHEITS- UND INSTALLATIONSHINWEISE

WARNUNG

ANLEITUNG LESEN: Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, bevor Sie Ihren Everdure Grill in Betrieb nehmen. Dadurch stellen Sie eine ordnungsgemäße Installation, Bedienung und Wartung sicher und verringern das Risiko von Brandgefahr, Verbrennungen und/oder anderen Verletzungen. Eine unsachgemäße Installation, Wartung oder Instandhaltung kann zu Sachschäden, Verletzungen oder sogar tödlichen Unfällen führen. Bewahren Sie dieses Handbuch stets griffbereit auf und betreiben Sie das Gerät niemals, ohne es zuvor vollständig gelesen zu haben.

HINWEIS: Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäße Verwendung dieses Grills verursacht werden.

KEINE PROPAN- / BUTANGASFLASCHEN LAGERN, DIE NICHT ZUM GEBRAUCH ANGESCHLOSSEN SIND, WEDER IN DER NÄHE DIESES GRILLS NOCH IN DER NÄHE EINES ANDEREN GRILLS.

HEIßE OBERFLÄCHE: Berühren Sie heiße Oberflächen oder solche, die Hitze abstrahlen, nicht mit bloßen Händen! Verwenden Sie beim Umgang mit Grillrosten oder anderen heißen Bauteilen immer hitzebeständige Schutzhandschuhe. Alle Teile des Kohlegrills werden während des Betriebs heiß. Üben Sie stets Vorsicht in der Nähe des Grills und lassen Sie ihn niemals unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs fern vom Grillbereich. Verwenden Sie ausschließlich BBQ-Werkzeuge mit langen, hitzebeständigen Griffen.

VORSICHT: Verwenden Sie hitzebeständige Schutzhandschuhe oder Werkzeuge, um den Grill zu bewegen. Kanten können scharf sein. Bei Nichtbeachtung besteht Verletzungs- oder Schnittgefahr.

Dieses Produkt kann Stoffe enthalten, die gemäß der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 und der CLP-Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 in der EU als gefährlich eingestuft sind, einschließlich Chrom(VI)-Verbindungen. Diese Stoffe sind als krebserregend und/oder fortpflanzungsgefährdend gekennzeichnet. Handhaben und montieren Sie das Produkt ausschließlich gemäß allen anwendbaren EU-Sicherheitsvorschriften.

HINWEIS: Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäße Verwendung dieses Grills verursacht werden.

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN GEEIGNET: Betreiben Sie es niemals in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen. Dies kann zu Kohlenmonoxid Anreicherung führen, was Verletzungen oder Todesfälle zur Folge haben kann. Grills sind nicht für die Installation in der Nähe von Fenstern oder Lüftungsöffnungen vorgesehen, die ins Haus führen.

EXPLOSIONSGEFAHR: Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses Geräts. Verwenden Sie den Grill nicht als Lagerfläche für brennbare Materialien. Halten Sie den Bereich frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten. Nichteinhaltung kann zu Tod, Explosion oder Brand führen. Versuchen Sie niemals, ungeöffnete Behälter auf dem Gerät zu erhitzen, da sich Druck aufbauen und den Behälter explodieren lassen kann.

BRANDGEFAHR: Halten Sie jederzeit einen Feuerlöscher der Klasse A, B oder C bereit. Versuchen Sie niemals, einen Fettbrand mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu löschen. Betreiben Sie dieses Gerät niemals unter dem Einfluss von Alkohol oder Medikamenten.

ALLGEMEINE SICHERHEITS- UND INSTALLATIONSHINWEISE

PRODUKTPRÜFUNG: Eine abschließende Qualitätskontrolle Ihres Produkts erfolgt im Werk, um sicherzustellen, dass ein qualitativ hochwertiges Produkt verpackt wird. Bitte überprüfen Sie den Grill unmittelbar nach dem Auspacken auf mögliche Transportschäden. Falls das Gerät beschädigt ist, kontaktieren Sie unverzüglich Ihren Händler, da Versandunternehmen oft eine Frist für Schadensmeldungen haben. Entfernen Sie vor der ersten Benutzung alle Verpackungsmaterialien, Etiketten und Schutzfolien. Bewahren Sie die Verpackung auf, wenn Transportschäden vorliegen. Dokumentieren Sie den Zustand des Geräts bei Ankunft.

VORSICHT: Lassen Sie das Gerät nicht mit der Schutzfolie in der Sonne stehen, da sich die Folie sonst nur schwer entfernen lässt und/oder Spuren auf den Materialien hinterlässt, die nicht unter die Garantie fallen. Stecken Sie beim Entfernen oder Austauschen des Grillrosts niemals Ihre Finger in die Sichtöffnungen des Grillrosts und stecken Sie Ihre Finger zu keinem Zeitpunkt in die Sichtöffnungen des Grills, da dies zu Verletzungen führen kann.

NUR VON EINEM QUALIFIZIERTEN FACHMANN INSTALLIEREN LASSEN: Nur ein qualifizierter Fachmann und Servicetechniker darf Einstellungen und Wartungsarbeiten am Grill vornehmen. Der richtige Aufstellungsort und die richtige Verwendung sind für einen sicheren und dauerhaft störungsfreien Betrieb unerlässlich. Nicht genehmigte Änderungen am Gerät führen zum Erlöschen der Produktgarantie.

LESEN SIE DIE ANLEITUNG VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS

Die Verpackung ist recycelbar. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien umweltgerecht gemäß den örtlichen Vorschriften

SICHERHEIT BEI DER VERWENDUNG VON HOLZKOHLE

1. **WARNUNG:** Maximale Brennstoffmenge: 3,72 kg Holzkohle. Nennmenge an Holzkohle: ca. 1,8 kg für typische Kochvorgänge.
2. Verwenden Sie niemals Benzin, Kerosin oder andere leicht flüchtige Flüssigkeiten zum Anzünden, da Explosionsgefahr besteht.
3. **WARNUNG:** Beginnen Sie nicht mit dem Grillen, bevor der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
4. **WARNUNG:** Dieser Grill wird sehr heiß.
5. Nicht in Innenräumen verwenden.
6. **WARNUNG:** Verwenden Sie keinen Spiritus oder kein Benzin zum Anzünden oder Wiederanzünden. Verwenden Sie ausschließlich Anzündhilfen gemäß EN 1860-3.
7. **WARNUNG:** Kinder und Haustiere fernhalten.
8. **WARNUNG:** Dieser Grill ist für die dauerhafte Installation vorgesehen und wird während des Betriebs sehr heiß.
9. Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Häuser, Zelte, Wohnwagen, Wohnmobile oder Boote.

AUSPACKEN DES GRILLS

Ihr Everdure Gerät wird vormontiert geliefert und erfordert nur sehr wenig Einrichtung. Wir empfehlen Ihnen, die Installation Ihres Geräts von einem Fachmann durchführen zu lassen, da eine unsachgemäße Installation Ihre Garantie beeinträchtigen kann.

Wenn Sie Ihren Grill bewegen oder transportieren, heben Sie ihn NIEMALS an den Scharnieren an. Ihr Kamado-Grill wird mit an der Palette festgeschraubten Füßen geliefert. Entfernen Sie vor dem Anheben die Schrauben und die inneren Komponenten. Der untere Lufteinlass kann zum Anheben verwendet werden, sofern Handschuhe getragen werden. Bewegen Sie den Grill immer mit 2–3 Personen.

Das Gerät zusammen mit sämtlichem Zubehör aus der Verpackung nehmen und überprüfen, ob das Gerät oder Teile davon beschädigt sind. Verschiedene Teile des Grills werden mit Schutzverpackungen und Stützen geliefert, die einfach ausgepackt und angebracht werden müssen.

Der Grill verfügt über ein Aschefach, das ganz unten im Grill angebracht wird. Der Kohlerost wird über dem Aschefach installiert. Zudem gibt es einen weiteren Rost, der bei bestimmten Zubereitungsarten zwischen dem Kohlerost und dem Grillrost angebracht wird. Setzen Sie diesen Rost beim ersten Abbrennen und dann nach Bedarf ein. Die Grillroste werden oben in den Kamado eingesetzt und sind das letzte Teil, das installiert wird.

WARNUNG: Alle Teile des Grills sind während des Gebrauchs und noch eine Weile danach heiß. Seien Sie vorsichtig, halten Sie Kinder vom Grill fern und tragen Sie beim Gebrauch immer Handschuhe und schützende Kleidung. Berühren Sie den Kamado-Körper niemals während des Gebrauchs.

ZUR DOKUMENTATION AUFBEWAHREN

Bitte notieren Sie sich die folgenden Informationen, die Sie auf dem Typenschild auf der linken Seite des Grills finden. Ein zweites Schild mit der Modellnummer und der Seriennummer befindet sich unter der rechten Seite der Auffangschale, ein drittes auf der Verpackung. Bitte halten Sie diese Informationen bereit, wenn Sie sich an Everdure oder einen autorisierten Kundendienst wenden.

WICHTIGE INFORMATIONEN	
MODELLINFORMATIONEN	
KAUFDATUM	
INSTALLATIONSDATUM	
VERKÄUFER	

Hinweis für den Installateur:
Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Installation sorgfältig durch und geben Sie sie dem Eigentümer.

Hinweis für den Eigentümer:
Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf, damit Sie später darauf zurückgreifen können.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Produkt entspricht der harmonisierten europäischen Norm EN 498 für Gasgeräte zur Verwendung im Freien sowie der Norm EN 1860-1 für Grillgeräte, die feste Brennstoffe verwenden. Diese Normen umfassen Anforderungen an Konstruktion, Sicherheit, Leistung sowie an die bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts.

Dieses Produkt wurde in Übereinstimmung mit den folgenden anwendbaren Richtlinien der Europäischen Union entworfen und hergestellt:

2014/35/EU – Niederspannungsrichtlinie (LVD)
2014/30/EU – Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV)
2011/65/EU – Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe (RoHS)

Die Einhaltung dieser Richtlinien gewährleistet die Sicherheit, elektromagnetische Verträglichkeit und Umweltverträglichkeit dieses Geräts bei bestimmungsgemäßer Verwendung.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT UND IM FREIEN

Vorsichtsmaßnahme – Aufbewahrung des Geräts
Das Gerät ist bei Nichtgebrauch an einem sauberen, trockenen und gut belüfteten Ort aufzubewahren. Lagern Sie das Gerät nicht in Bereichen, die Frost, stehendem Wasser oder übermäßiger Feuchtigkeit ausgesetzt sind.

Dieses Gerät wurde entsprechend den einschlägigen harmonisierten europäischen Normen entwickelt und geprüft, einschließlich:
EN 60335-1 – Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
EN 55014 – Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) – Anforderungen an Haushaltsgeräte
EN 61000 – Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) – Normen für Störfestigkeit und Störaussendung
Diese Normen unterstützen die Einhaltung der grundlegenden Anforderungen der einschlägigen EU-Richtlinien im Hinblick auf Produktsicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit.

Das Typenschild dieses Produkts befindet sich auf der linken Außenwand der Feuerkammer.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Heiße Oberflächen nicht berühren. Verwenden Sie stets den Griff, um das Gerät zu öffnen oder zu schließen.
2. Eine sorgfältige Aufsicht ist erforderlich, wenn dieses oder ein anderes Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird. Halten Sie Kinder während des Betriebs und bis das Gerät vollständig abgekühlt ist vom Gerät fern.
3. Lagern Sie keine Gasflaschen im Bereich dieses Geräts oder eines anderen Geräts. Lagern Sie Gasbehälter niemals in Innenräumen oder in Reichweite von Kindern.
4. Zünden Sie das Gerät niemals mit geschlossener Haube.
5. Lehnen Sie sich beim Anzünden oder beim Betrieb des Geräts niemals über die Kochfläche.
6. Verwenden Sie beim Betrieb des Geräts Kochutensilien mit Holzgriffen sowie isolierte Ofenhandschuhe.
7. Lagern Sie keine Gegenstände im Gerät. Stellen Sie sicher, dass keine Lebensmittel im Gerät vergessen werden; vergessene Gegenstände könnten schmelzen oder Feuer fangen, wenn das Gerät eingeschaltet wird.
8. Um Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen werden.
9. Trennen Sie vor der Reinigung des Geräts das Netzkabel, sofern eine Rotisserie vorhanden ist.
10. Der Betrieb dieses Holzkohlegrills bei windigen Bedingungen kann dazu führen, dass Flammen unregelmäßig werden und heiße Glut aus dem Grill geblasen wird, wodurch eine Brandgefahr entsteht. Wind kann auch Instabilität, Umkippen oder Schwierigkeiten bei der Temperaturkontrolle verursachen. Verwenden Sie den Grill stets in einem gut geschützten, belüfteten Bereich, fern von brennbaren Materialien.
11. Öffnen Sie die Haube des Geräts stets vorsichtig und verwenden Sie nur den Griff – die Haube kann heiß sein.
12. Kinder dürfen nicht allein oder unbeaufsichtigt in einem Bereich gelassen werden, in dem ein Gerät in Betrieb ist. Sie dürfen niemals das Gerät berühren, darauf sitzen oder auf irgendeinem Teil des Geräts stehen.
13. Lagern Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken über dem Gerät oder im Gerät. Kinder könnten auf das Gerät klettern, um diese Gegenstände zu erreichen, und sich dabei schwer verletzen.
14. Tragen Sie beim Betrieb dieses Geräts geeignete Kleidung. Locker sitzende oder hängende Kleidungsstücke dürfen beim Gebrauch des Geräts niemals getragen werden.
15. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
16. Verwenden Sie kein Wasser zum Löschen von Fettbränden. Eine heftige Dampfreaktion kann entstehen. Ersticken Sie das Feuer stattdessen mit einem Mehrzweck-ABC-Feuerlöscher.
17. **Standort des Geräts:** Dieses Gerät ist ausschließlich für den Außenbereich bestimmt. Stellen Sie sicher, dass das Gerät sicher und fern von Gegenständen positioniert ist, die Feuer fangen könnten. Unter keinen Umständen darf dieses Gerät in Innenräumen verwendet werden. Dazu gehören Garagen oder andere geschlossene Bereiche.
18. Berücksichtigen Sie bei der Wahl eines geeigneten Standorts mögliche Einflüsse wie Wind oder die Nähe zu Verkehrswegen. Lagern Sie keine brennbaren Materialien, Benzin oder entzündliche Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe des Geräts.
19. Bitte beachten Sie: Da während des Betriebs heiße Luft über dem Everdure-Gerät aufsteigt, sollten überdachte Bereiche vermieden werden. Stellen Sie das Everdure-Gerät nicht an Orten auf, an denen ein Überhang oder eine Markise es abdecken könnte.
20. Halten Sie alle Stromkabel sowie Brennstoffschläuche von erhitzten Oberflächen und/oder scharfen, aggressiven Kanten fern.
21. **Nicht brennbare Umhausung:** Das Everdure-Gerät darf ausschließlich in einer NICHT BRENNBAREN UMHAUSUNG installiert werden. Ob ein Standort aus brennbaren oder nicht brennbaren Materialien besteht, wird vom örtlichen Brandschutzbeauftragten, Bauinspektor oder der zuständigen Sicherheitsbehörde bestimmt.
22. **Abstand zu brennbaren Materialien:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät einen Abstand von mindestens 610 mm zu den Seiten und 610 mm nach hinten zu brennbaren Materialien wie Holz, Gipskarton, Papier oder Kunststoff einhält. Lagern Sie keine brennbaren Materialien, Benzin oder entzündliche Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe des Geräts. Die Außenküchenstruktur selbst sollte vollständig aus nicht brennbaren Materialien bestehen.
23. **Nur im Freien aufstellen:** Während des Verbrennungsprozesses entsteht schädliches Kohlenmonoxid, das sich nicht in einem geschlossenen Raum ansammeln darf.
24. **Ausreichende Belüftung:** Stellen Sie sicher, dass eine ausreichende Belüftung für das Gerät, den Wagen und/oder die Inselinstallation vorhanden ist. Dies ist nicht nur für eine ordnungsgemäße Verbrennung erforderlich, sondern auch zur Vermeidung von Gas- und Wärmestau. Da die erforderliche Belüftung je nach Situation variieren kann, wenden Sie sich an einen qualifizierten Fachmann und beachten Sie die örtlichen Vorschriften. Halten Sie die Belüftungsöffnungen der Umhausung frei von Schmutz und Hindernissen.
25. **Feste, ebene Oberfläche:** Verwenden Sie Ihr Gerät nur auf einer festen, ebenen Oberfläche. Dieses Gerät ist nicht für Freizeitfahrzeuge vorgesehen und darf nicht auf einem Boot oder Wasserfahrzeug installiert werden.

26. **Schutz vor Witterungseinflüssen:** Halten Sie das Gerät vor ungünstigen Witterungsbedingungen wie Regen und Wind geschützt. Wind, insbesondere wenn er in das Gerät hineinbläst, kann den Abzug der Abluft beeinträchtigen. Dadurch kann sich Hitze stauen, was möglicherweise zu Schäden am Produkt und zu Verletzungen führen kann.
27. **Teilweise geschlossene Bereiche:** Viele Hinterhöfe verfügen über Bereiche, die teilweise geschlossen sind, wie Balkone oder Pergolen. In einigen Fällen ist es schwierig zu entscheiden, ob diese teilweise geschlossenen Bereiche als Innenbereiche einzustufen sind, insbesondere im Hinblick auf permanente (nicht verschließbare) Belüftung. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an die zuständige Behörde (AHJ – Authority Having Jurisdiction) oder an einen örtlichen Fachbetrieb. Dieses Outdoor-Kochgerät darf nicht in Innenräumen installiert werden.
28. **Außenbereich mit drei Wänden, ohne Dach:** Ein Gerät gilt als im Außenbereich installiert, wenn es in einem Bereich mit bis zu drei Wänden, jedoch ohne Dach oder Überdachung aufgestellt wird. Die Öffnungen müssen dauerhaft offen sein, das heißt, sie dürfen nicht durch Schiebetüren, Garagentore, Fenster oder Vorhänge geschlossen werden.
29. **Außenbereich mit Dach und zwei Wänden:** Ein Gerät gilt ebenfalls als für den Außenbereich geeignet, wenn es in einem Bereich mit Dach und höchstens zwei Wänden installiert ist. Die Wände können parallel verlaufen oder sich an einer Ecke treffen, wie beispielsweise bei einem Durchgangsbereich. Alle Öffnungen in diesem Bereich müssen dauerhaft offen bleiben, und Schiebetüren, Garagentore, Fenster oder Vorhänge gelten nicht als dauerhafte Öffnungen.
30. Seien Sie beim Öffnen des Grilldeckels äußerst vorsichtig, da heiße Glut bei einem plötzlichen Luftstrom auflodern kann. Stellen Sie immer sicher, dass sowohl die oberen als auch die unteren Lüftungsöffnungen vollständig geöffnet sind, bevor Sie den Grilldeckel anheben. Öffnen Sie den Deckel zunächst etwa 3–6 cm und halten Sie ihn 5–10 Sekunden in dieser Position, damit Sauerstoff langsam in den Grill gelangen kann. Heben Sie den Deckel anschließend vollständig an und gehen Sie dabei langsam und vorsichtig vor. Tragen Sie aus Sicherheitsgründen stets lange, hitzebeständige Handschuhe.
31. **WARNUNG:** Jeder Teil des Grills wird während des Betriebs und noch eine Zeit lang danach heiß sein. Gehen Sie vorsichtig vor, halten Sie Kinder vom Grill fern und tragen Sie während des Betriebs stets Handschuhe und Schutzkleidung. Berühren Sie den Kamado-Korpus während des Betriebs niemals.
32. Füllen Sie Ihren Kamado nicht mit mehr als 10 cm Brennstoff.
33. **WARNUNG: NUR FÜR DEN AUSSENGEBRAUCH**. Verwenden Sie das Gerät niemals in Innenräumen oder geschlossenen Bereichen wie Häusern, Zelten, Wohnwagen, Booten oder Garagen – Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung.
34. Verwenden Sie nur Holzkohle oder Briketts, die EN 1860-2 entsprechen. Verwenden Sie kein Benzin, keinen Spiritus oder vergleichbare Flüssigkeiten. Es dürfen nur Anzündhilfen verwendet werden, die EN 1860-3 entsprechen.
35. Tragen Sie beim Umgang mit heißen Teilen, Brennstoff oder Asche stets hitzebeständige Schutzhandschuhe.
36. Auf eine stabile, ebene Oberfläche stellen; nicht bewegen, wenn das Gerät angezündet ist.

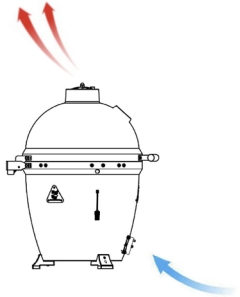
GERÄTEDETAILS

Entspricht EN 498

SPEZIFIKATIONEN	
PRODUKTABMESSUNGEN	565,2 mm (B) × 708,0 mm (T) × 860,4 mm (H)
AUSSCHNITTMASSE	685,8 mm (B) × 711,2 mm (T) × 431,8 mm (H)
GESAMTBREITE DER EINBAUNISCHE	685,8 mm
GESAMTTIEFE DER EINBAUNISCHE	711,2 mm
GESAMTHÖHE DER EINBAUNISCHE	431,8 mm
ABSTAND ZU BRENNBAREN MATERIALIEN (SEITEN UND RÜCKSEITE)	609,6 mm
ABSTAND ZU NICHT BRENNBAREN MATERIALIEN	101,6 mm
HOLZKOHLEKÖRBE	1
LÜFTUNGSÖFFNUNGEN (GESAMT)	2
LÜFTUNGSÖFFNUNG HAUBE	1
LÜFTUNGSÖFFNUNG FRONT	1
KAMADO-WANDSTÄRKE	25,4 mm
BRENNSTOFFART	Holzkohle

Nur für den Außengebrauch: Der Hersteller kann nicht für Schäden oder Verletzungen haftbar gemacht werden. Der sichere Betrieb des Everdure-Geräts hängt von der ordnungsgemäßen Installation ab. Anpassungen und Wartungsarbeiten dürfen nur von einem qualifizierten Fachinstallateur oder Servicetechniker durchgeführt werden. Der richtige Aufstellort und die sachgemäße Verwendung sind entscheidend für einen sicheren Betrieb und eine dauerhaft störungsfreie Funktion. Nicht genehmigte Änderungen am Gerät führen zum Erlöschen der Produktgarantie.

Alle Außenküchen sollten über eine ausreichende Belüftung innerhalb der Inselkonstruktion verfügen, um einen Hitzestau zu vermeiden und die integrierten Gasgeräte zu schützen. Hinter dem Grill ist ein Freiraum von 203 mm erforderlich, damit sich der Grilldeckel öffnen lässt.



Everdure ENGINEERED BY BLAZE

ANLEITUNG FÜR DIE AUSSENMONTAGE

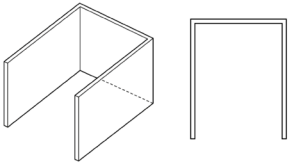
Dieses Gerät darf nur im Freien mit natürlicher Belüftung ohne Luftstau verwendet werden, wo austretendes Gas oder Verbrennungsprodukte durch Wind und natürliche Konvektion schnell verteilt werden. Dieses Gerät darf nicht in Innenräume verwendet werden. Verwenden Sie Ihren Grill nicht in Garagen, Wintergärten, Gartenhäusern oder anderen geschlossenen Räumen. Der Grill ist nicht für den Einbau oder die Verwendung in Freizeitfahrzeugen (z. B. Booten, Wohnmobilen und Zelten) vorgesehen und sollte nicht in der Nähe oder unter Oberflächen aufgestellt werden, die brennbar oder hitzeempfindlich sind. Blockieren Sie nicht den Luftstrom und die Verbrennung um das Grillgehäuse während des Gebrauchs.

VORSICHT: Dieses Grillgerät für den Außenbereich darf nur im Freien und nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen verwendet werden.

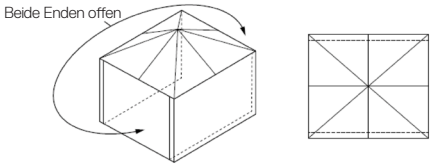
Bei der Auswahl einer geeigneten Fläche sollten Sie die folgenden Anforderungen berücksichtigen und einhalten:

1. „Ein Gerät gilt als im Freien aufgestellt, wenn es an drei Seiten durch Wände geschützt ist, aber keine Überdachung hat; alle Öffnungen müssen ständig offen sein; Schiebetüren, Garagentore, Fenster oder abgeschirmte Öffnungen gelten nicht als ständige Öffnungen".
2. „Ein Gerät gilt als im Freien aufgestellt, wenn es nur innerhalb eines teilweise umschlossenen Raums mit einer Überdachung und nicht mehr als zwei Seitenwänden installiert ist. Die Seitenwände können parallel, wie in einem Windfang, oder rechtwinklig zueinander verlaufen; alle Öffnungen müssen ständig offen sein; Schiebetüren, Garagentore, Fenster oder abgeschirmte Öffnungen gelten nicht als ständige Öffnungen"; oder
3. „Ein Gerät gilt als im Freien aufgestellt, wenn es nur innerhalb eines teilweise umschlossenen Raums installiert ist, der eine Überdachung und drei Seitenwände umfasst, sofern mindestens 30 % des horizontalen Umfangs des Raums ständig offen sind. Alle Öffnungen müssen ständig offen sein; Schiebetüren, Garagentore, Fenster oder abgeschirmte Öffnungen gelten nicht als ständige Öffnungen".

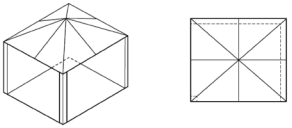
ACHTUNG: Dieses Grillgerät für den Außenbereich ist nicht für die Installation in oder auf Booten oder Reisemobilen vorgesehen.



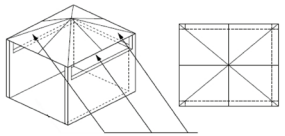
Außenbereich - Beispiel 1



Außenbereich - Beispiel 3

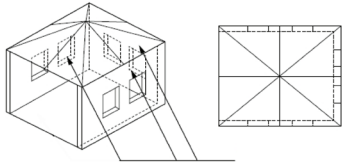


Außenbereich - Beispiel 2



Außenbereich - Beispiel 4

30% oder mehr der horizontalen Umschließung des Bereichs sind offen und unverbaut

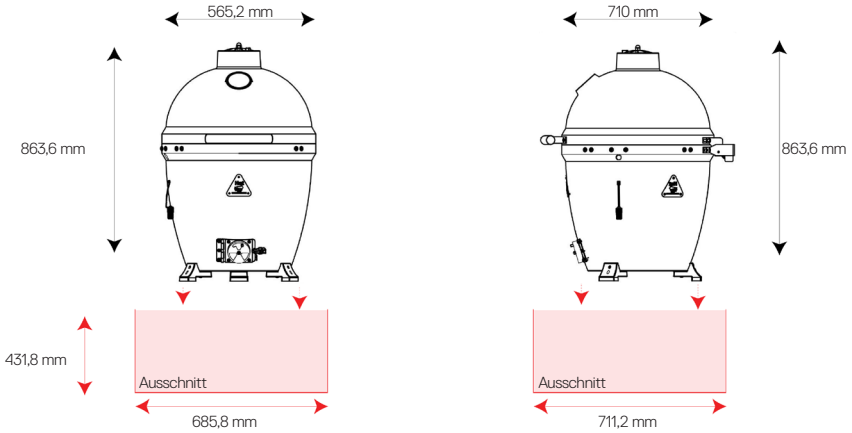


Außenbereich - Beispiel 5

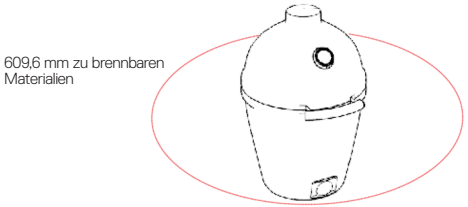
30% oder mehr der horizontalen Umschließung des Bereichs sind offen und unverbaut

AUSSCHNITTGRÖSSE DER EINBAUNISCHE

Everdure Built-in Kamado Ausschnitt, nur für nicht brennbare Konstruktionen.



Abstand zu brennbaren Materialien



INSTALLATION DES GERÄTS IN EINER BBQ-INSEL

Sicherheitsinformationen und Installation

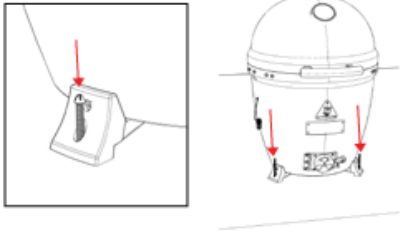
- **Anheben mit zwei Personen:** Sie benötigen eine zweite Person, um zu vermeiden, dass das Gerät oder Ihre Grillinsel beschädigt wird.
- **Genehmigung kann erforderlich sein:** Prüfen Sie bei Ihrer örtlichen Behörde und der Feuerwehr die geltenden Bauvorschriften. Für den Bau einer Außenküche kann eine Genehmigung erforderlich sein.
- **Warnhinweis zu nicht brennbaren Materialien:** Stellen Sie sicher, dass alle Mindestabstände zu brennbaren Materialien eingehalten werden. Die Insel muss aus nicht brennbaren Materialien bestehen. Falls die Insel aus brennbaren Materialien besteht, ist die Verwendung einer Isolationshülse erforderlich.

Installationshinweise

Aufgrund unterschiedlicher persönlicher Präferenzen wird empfohlen, die Größe des Ausschnitts erst zum Zeitpunkt der Installation festzulegen, sodass der Verbraucher seine bevorzugte Größe bestimmen kann.

WARNUNG: Wenn Ihre Außenküche aus brennbaren Materialien besteht, installieren Sie keinen Everdure Kamado.

Das Gerät muss mit drei Schrauben, jeweils eine durch jeden Standfuß, sicher befestigt werden, um die Einheit fest auf einer nicht brennbaren, ebenen und stabilen Oberfläche zu fixieren. Eine ordnungsgemäße Befestigung ist erforderlich, um Bewegungen oder ein Umkippen während des Betriebs zu verhindern.



Installation

Um einen Kamado-Grill in eine Outdoorküche zu integrieren, benötigt man eine nicht brennbare Einbaufläche, auf der das Gerät im Outdoorküchenbereich aufgestellt werden kann. JEDER OUTDOORKÜCHENBAU MUSS AUS NICHT BRENNBAREN MATERIALIEN ERSTELLT WERDEN. Die Höhe der Arbeitsfläche, der zusätzliche Platz um das Gerät herum, die Ausführung der Outdoorküche usw. richten sich nach Ihren persönlichen Vorlieben, sofern das Gerät den
erforderlichen Platz hat und der Mindestabstand zu brennbaren Materialien eingehalten wird. Diagramme mit den Abmessungen des Grills finden Sie auf Seite 13 für Planungszwecke. Beachten Sie, dass das Seitenablage-Set ein optionales Zubehörteil ist und in der Regel nicht gekauft wird, wenn der Grill in eine Outdoorküche eingebaut wird.
Die folgenden Punkte müssen ebenfalls bei einem Einbau berücksichtigt werden:

- In der Regel befindet sich die Grillfläche auf Höhe der Arbeitsplatte oder etwas darüber.
- Bitte halten Sie alle erforderlichen Abstände zu brennbaren Materialien rund um die nicht brennbare Inselkonstruktion ein. Halten Sie stets die erforderlichen Mindestabstände zu brennbaren Oberflächen ein (Seite 11).
- Wenn hinter dem Grill nicht brennbare Materialien verwendet werden, muss ausreichend Platz zum Öffnen des Deckels vorhanden sein (ca. 200 mm zusätzlich hinter dem Grill).
- Ein größerer Abstand hinter dem Grill kann wünschenswert sein, um Verfärbungen der nicht brennbaren Wand durch den aus dem Grill austretenden Rauch zu reduzieren. Siehe Grillabmessungen auf Seite 13 als Referenz.
- Die Outdoorküche muss vollständig aus nicht brennbaren Materialien bestehen.
- Nicht unter einer brennbaren Oberfläche installieren. Dieser Grill darf nur im Freien verwendet werden.
- Sicherstellen, dass der Grill gerade steht.
- Sie benötigen die Hilfe einer zweiten Person, um Schäden am Grill oder Ihrer BBQ-Insel zu vermeiden.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Luftzufuhr zur unteren Lüftungsklappe. Dies ist für die Funktion des Grills von entscheidender Bedeutung.
- Der Motor des optionalen Rotisserie-Sets wird an der linken Außenseite des Grillkörpers montiert. Bitte lassen Sie ausreichend Platz für dieses Zubehör, wenn Sie es verwenden möchten (ca. 180 mm). Die Abmessungen des Grills finden Sie auf Seite 13.

ZÜNDANLEITUNG:

Zündmethoden

Im Gegensatz zu anderen Kamado-Grills besteht keine Gefahr, dass Ihr Kamado durch die Verwendung von handelsüblichem Grillanzünder beschädigt wird. Die Wahl der Zündmethode für Ihre Kohle hängt von Ihren persönlichen Vorlieben und der gewünschten Gartemperatur ab. Nachfolgend finden Sie einige Beispiele für Zündmethoden:

- **Anzündkamin:** (ein zylinderförmiges Zündhilfsmittel, das Sie mit Holzkohle füllen und auf Zeitungspapier stellen, um die Kohle zu entzünden) Eine gute Methode, um ein Feuer mit mittlerer bis hoher Hitze zu entfachen.
- **Anzünder:** (kleine Zündstäbe aus verschiedenen Materialien, die man in die Kohlen legt und anzündet, um die Kohle zu entzünden) Diese Methode eignet sich gut für kleine Feuer, da man damit leichter kontrollieren kann, wie stark das Feuer brennt.
- **Anzündflüssigkeit:** (eine Flüssigkeit, die auf die Kohlen gesprüht und dann entzündet wird). Dies ist die bekannteste Methode und kann für große oder kleine Feuer verwendet werden. Diese Methode ist teilweise nicht empfehlenswert, da sie den Speisen ein anderes Aroma verleihen kann.
- **Heißluft/Heißluftpistole:** (eine Wärmequelle in Kombination mit einem Lüfter, der auf bestimmte Stellen im Kohlebett gerichtet wird, um das Feuer zu entfachen). Dies ist eine gute Methode für das Garen und Räuchern bei niedrigen Temperaturen.
- **Elektrischer Anzünder:** (in der Regel ein geschlossenes elektrisches Element, das rot glüht und in die Kohlen gelegt wird, um das Feuer zu entfachen). Eine gute Methode für kleine bis mittelgroße Feuer.

Unabhängig davon, welche Zündmethode Sie wählen, BEACHTEN SIE IMMER DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS ZUR SICHEREN VERWENDUNG UND ZU DEN BESTEN PRAKTIKEN. TRAGEN SIE IMMER LANGE, HITZEBESTÄNDIGE HANDSCHUHE UND HALTEN SIE ALLE PERSONEN IN SICHEREM ABSTAND ZUM FEUER.

Befeuern des Kamados

Für das Entzünden des Kohlebettes ist es entscheidend, dass Luft durch den Grill strömen kann. Vergewissern Sie sich, dass die untere Belüftungsöffnung entriegelt und vollständig geöffnet ist und der Deckel offen steht, bevor Sie den Brennstoff anzünden. Während des Startvorgangs Ihres Grills muss der Deckel geöffnet bleiben, damit die Kohlen gut durchglühen können (ca. 10 Minuten). Sobald der Brennstoff gut glüht, schließen Sie den Deckel Ihres Grills und stellen Sie sicher, dass die obere Belüftungsöffnung vollständig geöffnet ist, damit die Luft durch das Gerät strömen kann. Siehe Beispiele:

Schritt 1: Heben Sie den Deckel und die Grillroste an, um Zugang zur Holzkohleschale zu erhalten.

Schritt 2: Ordnen Sie Holzkohlebriketts oder Stückholzkohle in einer Pyramide oder in einer gleichmäßigen Schicht an. Öffnen Sie die Lüftungsöffnungen.

Schritt 3: Verwenden Sie nur zugelassene Holzkohleanzünder, wie z. B. elektrische Holzkohleanzünder oder für Holzkohle geeignete Anzündwürfel.
WARNUNG: Verwenden Sie niemals Benzin, Kerosin oder andere brennbare Flüssigkeiten, die nicht zum Grillen vorgesehen sind.

Schritt 4: Legen Sie Anzündwürfel oder einen elektrischen Holzkohleanzünder unter den Holzkohlehaufen und entzünden Sie diese mit einem langen Feuerzeug oder Streichholz. Lassen Sie die Kohlen brennen, bis sie mit hellgrauer Asche bedeckt sind (ca. 30 Minuten).

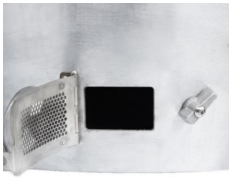
Schritt 5: Sobald die Kohlen bereit sind, schließen Sie die Lüftungsöffnungen und verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe sowie langstielige Grillwerkzeuge, um die Kohlen für eine gleichmäßige Hitze zu verteilen.

Schritt 6: Setzen Sie die Grillroste wieder ein und schließen Sie den Deckel, damit der Grill 5–10 Minuten vorheizen kann, falls gewünscht.

Schritt 7: Beginnen Sie mit dem Grillen. Verwenden Sie die verstellbaren Lüftungsöffnungen im Deckel und an der Vorderseite des Grills, um die Temperatur zu regulieren.

Schritt 8: Schließen Sie nach dem Grillen alle Lüftungsöffnungen, um die Holzkohle zu löschen. Gießen Sie kein Wasser direkt auf die heißen Kohlen im Grill, da dies das Gerät beschädigen kann.

Oben und unten, Lüftungsöffnungen zum Anzünden Ihres Grills



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Achtung: Betreiben Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt.

Bevor Sie Ihren Grill benutzen, überprüfen Sie, ob alle folgenden Punkte zutreffen:

- Die Mindestabstände werden eingehalten.
- Die gesamte Verpackung wurde entfernt.
- Alle Teile und Komponenten sind ordnungsgemäß angebracht und am Gerät befestigt.
- Alle Außenflächen sind gereinigt.
- Setzen Sie zuerst das Aschefach in den Grill ein, dann den Kohlerost, dann den mittleren Rost und zuletzt den hexagonalen Grillrost.
- Beachten Sie bei der Verwendung des Grills stets die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung.

Beachten Sie beim Transportieren oder Bewegen Ihres Grills, dass Sie ihn NIEMALS an den Scharnieren anheben dürfen. Der untere Lufteinlass kann zum Anheben verwendet werden, sofern Sie Handschuhe tragen. Bewegen Sie den Grill immer zu zweit oder zu dritt.

Überprüfen Sie das Scharnier beim Auspacken. Die Schrauben könnten sich während des Transports gelöst haben und müssen möglicherweise festgezogen werden.

Wir empfehlen, den Grill beim ersten Mal 30 Minuten lang ohne Gargut anzufeuern, um ihn einzubrennen. Dies ist auch ein guter Zeitpunkt, um mit der Temperatureinstellung des Grills über die Lüftungsöffnungen zu experimentieren und ein Gefühl dafür zu bekommen, wie der Grill funktioniert.

WARNUNG: Das gesamte Grillgerät ist während des Gebrauchs und noch eine Weile danach heiß. Seien Sie vorsichtig, halten Sie Kinder vom Grill fern und tragen Sie während des Gebrauchs immer Handschuhe und Schutzkleidung. Berühren Sie den Kamado-Körper niemals während des Gebrauchs.

SEIEN SIE BEIM ÖFFNEN DES GRILLDECKELS ÄUSSERST VORSICHTIG, DA HEISSE KOHLE BEI LUFTZUFUHR AUFFLAMMEN KANN. VERGEWISSERN SIE SICH VOR DEM ÖFFNEN DES GRILLDECKELS IMMER, DASS SOWOHL DIE OBERE ALS AUCH DIE UNTERE BELÜFTUNG VOLLSTÄNDIG GEÖFFNET IST. ÖFFNEN SIE DEN DECKEL IMMER UM ETWA 25–50 MM UND HALTEN SIE IHN 5–10 SEKUNDEN LANG IN DIESER POSITION, DAMIT SAUERSTOFF LANGSAM IN DEN GRILL EINTRETEN KANN. HEBEN SIE DEN DECKEL DANN LANGSAM VOLLSTÄNDIG AN. ZUR SICHERHEIT MÜSSEN STETS LANGE HITZEBESTÄNDIGE HANDSCHUHE GETRAGEN WERDEN.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Wahl des Brennstoffs

Holzkohle aus Hartholz:

Kamado-Grills erzielen die besten Ergebnisse, wenn sie mit Hartholzkohle befeuert werden. Diese unterscheidet sich von Holzkohlebriketts dadurch, dass es sich lediglich um verkohltes Holz ohne die in verarbeiteten Holzkohlebriketts enthaltenen Zusatzstoffe handelt. Diese Brennstoffquelle ermöglicht die am besten kontrollierbaren Temperatureinstellungen, da die Verbrennung der Hartholzkohle direkt von der zugeführten Sauerstoffmenge abhängt. Dadurch kann der Kamado Grill sowohl niedrige als auch hohe Temperaturen über lange Zeiträume hinweg erreichen und aufrechterhalten. Durch die Zugabe von aromatisierten Hölzern zur Hartholzkohle lassen sich beim Garen verschiedene Raucharomen erzielen.

Holzkohlebriketts

Obwohl dieser Brennstoff die meisten Vorteile, die man von einem Kamado Grill erwartet (die Kontrolle über Hitze und Temperatur), einschränkt, besteht bei der Verwendung dieses Brennstoffs keine Gefahr für das Produkt. Der nostalgische Geruch von brennenden Holzkohlebriketts oder die kurzfristige Knappheit von Hartholzkohle im örtlichen Supermarkt sind mögliche Gründe, warum dieser Brennstoff zum Einsatz kommen könnte.

Echte Harthölzer

Obwohl dieser Brennstoff nicht dieselbe Kontrolle über Hitze und Temperatur bietet wie Hartholzkohle, besteht bei seiner Verwendung keine Gefahr für das Produkt. Dieser Brennstoff erfordert in der Regel eine Schicht Kohle oder kleines Anzündholz als Starter für das Hartholz. Verwenden Sie immer abgelagertes/getrocknetes Hartholz als Brennstoff.

Sonstiges

Andere Brennstoffoptionen sind strengstens verboten, da sie Ihren Grill beschädigen oder möglicherweise gefährlich sein könnten.

Anordnung des Brennstoffs

Der Luftstrom ist der wichtigste Faktor und muss bei der Anordnung des Brennstoffs unbedingt berücksichtigt werden. Obwohl übrig gebliebene Holzkohle vom letzten Grillen wiederverwendet werden kann, sollten kleinere Stücke und Asche entfernt werden, damit der Luftstrom durch den Grill nicht beeinträchtigt wird. Bevor Sie zusätzlichen Brennstoff hinzufügen, mischen Sie die vorhandene Kohle, damit die kleineren Stücke und die Asche auf den Boden des Grills fallen. Ein guter Luftstrom durch das Gerät verhindert Probleme, die mit Schwierigkeiten beim Erreichen höherer Gartemperaturen verbunden sind. Dies ist ein guter Zeitpunkt, um das Aschefach zu leeren. Ein sauberes Aschefach ist ebenfalls wichtig für einen guten Luftstrom, da Ascheablagerungen den Luftstrom behindern.

Vermeiden Sie beim Hinzufügen von Holzkohle die kleinen Teile, die sich normalerweise am Boden des Beutels befinden. Diese Teile können zusammen mit den Bodenresten des Beutels den Luftstrom drastisch behindern und zu einem Austritt von glühender Asche aus dem unteren Lufteinlass führen. Es wird empfohlen, den Beutel nicht in den Grill zu schütten, sondern die größeren Stücke herauszuschöpfen und in den Grill zu geben. Denken Sie daran, beim Hinzufügen und Anordnen von Brennstoffen immer Schutzhandschuhe zu tragen.

Einstellung der Gartemperatur

Bei einem heißen Brennstoffbett und vollständig geöffneten oberen und unteren Lüftungsöffnungen steigt die Temperatur in Ihrem Grill so lange weiter an, bis der Luftstrom reduziert wird. Wenn die Temperaturanzeige die gewünschte Gartemperatur erreicht, schließen Sie die Luftklappen auf die vorgeschriebene Stufe (siehe Abbildungen der Lüftungsöffnungen unter den einzelnen Garvorgaben unten) etwa 10–16 °C vor Erreichen des gewünschten Temperaturbereichs. An dieser Stelle können geringfügige Anpassungen der Luftklappe erforderlich sein, um die Gartemperatur fein abzustimmen.

Am besten lassen Sie die Hitze in Ihrem Grill sich stabilisieren, bevor Sie den Deckel öffnen und schließen oder andere Einstellungen vornehmen. Wenn der Grill eine Zeit lang bei der eingestellten Temperatur stehen bleibt, ist er besser vor Temperaturschwankungen geschützt und es können Feineinstellungen vorgenommen werden, um eine möglichst genaue Temperatur zu erreichen.

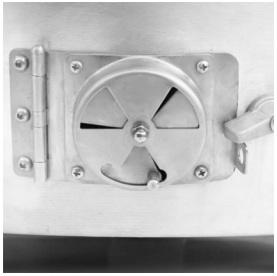
BEDIENUNGSANLEITUNG

Verwendung der mittleren Auflage

Ihr Kamado-Grill ist standardmäßig mit einem mittleren Rost zwischen der Kohleschale und der Grillfläche ausgestattet. Für das Garen bei höheren Temperaturen, wie Anbraten und Grillen, wird dieser Rost in der Regel nicht verwendet. Für das Garen bei niedrigeren Temperaturen und längeren Garzeiten, wie beispielsweise Räuchern, wird der Rost üblicherweise verwendet. Weitere Informationen finden Sie nachfolgend unter “Bewährte Verfahren” für verschiedene Garmethoden.

Bewährte Verfahren für das Räuchern/Low and Slow Garen

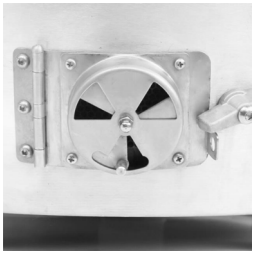
Das Räuchern erfolgt bei Temperaturen zwischen 107 und 121 °C und dient dazu, den Lebensmitteln einen rauchigen Geschmack zu verleihen und das Fleisch langsam über einen längeren Zeitraum zu garen. (Rinderbrust, Schweineschulter, Rippchen usw.) Eine geringere Menge glühender Kohlen im Kohlebett und indirektes Garen ist die typische Garmethode (siehe Verwendung des mittleren Rosts). Oft wird eine mit Flüssigkeit gefüllte Pfanne unter das Fleisch gestellt, um während des Garvorgangs Feuchtigkeit hinzuzufügen.



Ungefähre obere und untere Lüftungsöffnung für Räuchern / Low and Slow

Bewährte Verfahren für das Braten/Barbecuen

Das Braten/Barbecuen erfolgt bei Temperaturen zwischen 163 und 232 °C und dient dazu, dem Fleisch eine schöne Kruste zu verleihen und es bei mittlerer Hitze in der Regel zwischen 1 und 4 Stunden lang zu garen (Braten, Geflügel mit Knochen usw.). Verwenden Sie eine mittlere Menge glühender Kohlen und eine indirekte Garmethode. Achtung: Bei höheren Gartemperaturen ist die Gefahr von Stichflammen größer als bei niedrigeren Temperaturen. Beachten Sie Folgendes: VERGEWISSERN SIE SICH VOR DEM ÖFFNEN DES GRILLDECKELS IMMER, DASS SOWOHL DIE OBERE ALS AUCH DIE UNTERE BELÜFTUNG VOLLSTÄNDIG GEÖFFNET IST. ÖFFNEN SIE DEN DECKEL IMMER UM ETWA 25–50 MM UND HALTEN SIE IHN 5–10 SEKUNDEN LANG IN DIESER POSITION, DAMIT SAUERSTOFF LANGSAM IN DEN GRILL EINTRETEN KANN. HEBEN SIE DEN DECKEL DANN LANGSAM VOLLSTÄNDIG AN. ZUR SICHERHEIT MÜSSEN STETS LANGE HITZEBESTÄNDIGE HANDSCHUHE GETRAGEN WERDEN.



Ungefähre obere und untere Lüftungsöffnung für Braten/Barbecuen 163 °C

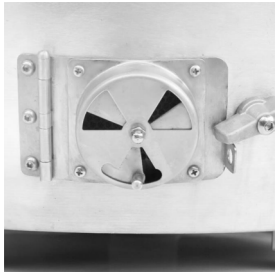
Ungefähre obere und untere Lüftungsöffnung für Braten/Barbecuen 232 °C

BEDIENUNGSANLEITUNG

Bewährte Verfahren für das Grillen

Das Grillen erfolgt bei Temperaturen zwischen 163 und 232 °C und dient dazu, dem Fleisch eine schöne Kruste zu verleihen und es schneller und in kürzerer Zeit zu garen (Burger, Hähnchenbrustfilets ohne Knochen und Haut, Würstchen usw.). Üblicherweise wird mit einer größeren Kohleschicht und einer direkten Garmethode gegrillt. Achtung: Bei höheren Gartemperaturen ist die Gefahr von Stichflammen größer als bei niedrigeren Temperaturen.

Beachten Sie Folgendes: VERGEWISSERN SIE SICH VOR DEM ÖFFNEN DES GRILLDECKELS IMMER, DASS SOWOHL DIE OBERE ALS AUCH DIE UNTERE BELÜFTUNG VOLLSTÄNDIG GEÖFFNET IST. ÖFFNEN SIE DEN DECKEL IMMER UM ETWA 25–50 MM UND HALTEN SIE IHN 5–10 SEKUNDEN LANG IN DIESER POSITION, DAMIT SAUERSTOFF LANGSAM IN DEN GRILL EINTRETEN KANN. HEBEN SIE DEN DECKEL DANN LANGSAM VOLLSTÄNDIG AN. ZUR SICHERHEIT MÜSSEN STETS LANGE HITZEBESTÄNDIGE HANDSCHUHE GETRAGEN WERDEN.

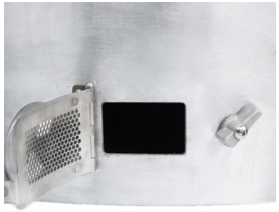


Ungefähre obere und untere Lüftungsöffnung für Grillen

Bewährte Verfahren für das Anbraten

Das Anbraten erfolgt bei Temperaturen zwischen 260 und 316 °C und dient dazu, eine karamellisierte „angebratene" Oberfläche zu erzielen und das Fleisch schnell zu garen (Steaks, Thunfisch usw.). Üblicherweise wird mit einer größeren Kohleschicht und einer direkten Garmethode gegrillt. Achtung: Bei höheren Gartemperaturen ist die Gefahr von Stichflammen größer als bei niedrigeren Temperaturen.

Beachten Sie Folgendes: VERGEWISSERN SIE SICH VOR DEM ÖFFNEN DES GRILLDECKELS IMMER, DASS SOWOHL DIE OBERE ALS AUCH DIE UNTERE BELÜFTUNG VOLLSTÄNDIG GEÖFFNET IST. ÖFFNEN SIE DEN DECKEL IMMER UM ETWA 25–50 MM UND HALTEN SIE IHN 5–10 SEKUNDEN LANG IN DIESER POSITION, DAMIT SAUERSTOFF LANGSAM IN DEN GRILL EINTRETEN KANN. HEBEN SIE DEN DECKEL DANN LANGSAM VOLLSTÄNDIG AN. ZUR SICHERHEIT MÜSSEN STETS LANGE HITZEBESTÄNDIGE HANDSCHUHE GETRAGEN WERDEN.



Ungefähre obere und untere Lüftungsöffnung für Anbraten

BEDIENUNGSANLEITUNG

Die Verwendung von Räucherholz

Räucherholz wird verwendet, um den Speisen einen besonderen Geschmack zu verleihen. Es gibt verschiedene Holzarten mit unterschiedlichen Aromen. Bei der Auswahl des Holzes gibt es kein Richtig oder Falsch, sondern es kommt ganz auf den persönlichen Geschmack an. Tipp: Mit dem guten alten Hickoryholz kann man nichts falsch machen. Sein Geschmack liegt zwischen zu mild und zu kräftig und eignet sich daher gut für den Einstieg.

Räucherholz kann in Form von Chips, Chunks oder größeren Holzstücken wie Kleinholz gekauft werden. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller verbrennen sie, aber desto leichter lassen sie sich auch anzünden. Je größer die Stücke sind, desto länger halten sie, aber es ist auch schwieriger, sie anzuzünden. Manchmal ist eine Mischung aus großen und kleinen Stücken eine gute Idee, da dies eine schnellere Rauchentwicklung durch die kleineren Stücke, aber auch eine anhaltende Rauchentwicklung durch die größeren Stücke bewirken kann.

Das Einweichen der Holzstücke kann den Rauch des Holzes bereichern, indem es für eine längere Brenndauer sorgt. Das Holz kann beim Räuchern direkt auf die Kohleschicht gelegt werden. Die klappbaren Grillroste ermöglichen das Hinzufügen von Räucherchips, während die Roste auf dem Grill liegen. Denken Sie daran, hitzebeständige Handschuhe zu tragen, wenn Sie an einem heißen Grill arbeiten.

Tipps und Vorsichtsmaßnahmen beim Grillen

- WARNUNG: Das gesamte Grillgerät ist während des Gebrauchs und noch eine Weile danach heiß. Seien Sie vorsichtig, halten Sie Kinder vom Grill fern und tragen Sie während des Gebrauchs immer Handschuhe und Schutzkleidung. Berühren Sie den Kamado-Körper niemals während des Gebrauchs.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Teile aus dem Grill entfernen oder anfassen. Das Grillzubehör, die Grillroste und Innenschalen, optionale Rotisserie-Teile usw. sind extrem heiß. Tragen Sie immer Schutzhandschuhe und lassen Sie niemanden in die Nähe des Grills, wenn Sie mit den heißen Teilen hantieren.
- SEIEN SIE BEIM ÖFFNEN DES GRILLDECKELS ÄUSSERST VORSICHTIG, DA HEISSE KOHLE BEI LUFTZUFUHR AUFFLAMMEN KANN. VERGEWISSERN SIE SICH VOR DEM ÖFFNEN DES GRILLDECKELS IMMER, DASS SOWOHL DIE OBERE ALS AUCH DIE UNTERE BELÜFTUNG VOLLSTÄNDIG GEÖFFNET IST. ÖFFNEN SIE DEN DECKEL IMMER UM ETWA 25–50 MM UND HALTEN SIE IHN 5–10 SEKUNDEN LANG IN DIESER POSITION, DAMIT SAUERSTOFF LANGSAM IN DEN GRILL EINTRETEN KANN. HEBEN SIE DEN DECKEL DANN LANGSAM VOLLSTÄNDIG AN. ZUR SICHERHEIT MÜSSEN STETS LANGE HITZEBESTÄNDIGE HANDSCHUHE GETRAGEN WERDEN.
- Lassen Sie den Grilldeckel niemals offen, wenn der Grill unbeaufsichtigt ist.
- Achten Sie darauf, keine Flüssigkeiten in den heißen Grill zu verschütten. Der plötzliche Wasserdampf könnte zu Verletzungen führen.
- Löschen Sie ein Feuer niemals mit Wasser. Schließen Sie immer den Deckel und die Lüftungsöffnungen, um ein Feuer im Inneren des Geräts unter Kontrolle zu bringen.
- Befolgen Sie stets die Anweisungen des Herstellers des Flüssiganzünders oder Holzkohleanzünders, um ein sicheres Anzünden der Kohle zu gewährleisten.
- Tragen Sie beim Grillen immer Handschuhe.
- Ihr Grillrost kann an zwei Seiten hochgeklappt werden, um Zugang zu den unteren Bereichen des Grills zu erhalten. So können Sie während des Grillens Holzkohle oder Holzspäne nachlegen. Seien Sie dabei äußerst vorsichtig, da der Grillrost und der gesamte Grill während des Gebrauchs heiß sind. Verwenden Sie stets hitzebeständige Hilfsmittel wie einen Kamado-Aschehaken, hitzebeständige Handschuhe und Schutzkleidung und seien Sie vorsichtig, wenn Sie Holzkohle und Holz nachlegen.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, da sowohl die oberen und unteren Lüftungsgriffe als auch die Grillroste und -gitter sowie der gesamte Grill während des Gebrauchs heiß sind. Verwenden Sie immer hitzebeständiges Werkzeug wie einen Kamado-Aschehaken, hitzebeständige Handschuhe und Schutzkleidung und seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Lüftung einstellen.
- Es ist normal, dass nicht das gesamte Kohlebett brennt. Beim Grillen über direkter Hitze ist das Durchmischen des Kohlebetts zwar erlaubt, hat jedoch in der Regel keinen wesentlichen Einfluss auf den Garvorgang. Um die Temperatur so schnell wie möglich zu senken, schließen Sie die untere und obere Belüftungsöffnung vollständig. Nachdem Sie die gewünschte niedrigere Temperatur erreicht haben, öffnen Sie die Belüftungsöffnungen wieder auf die gewünschte Stufe.
- Löschen Sie die Kohlen, indem Sie sowohl die oberen als auch die unteren Lüftungsöffnungen schließen. Das Gerät benötigt mehrere Stunden, um abzukühlen. Decken Sie einen heißen Grill niemals ab.

REINIGUNG

HINWEIS: Sie sollten Ihren Grill nach jedem Gebrauch reinigen, um ihn während seiner gesamten Lebensdauer in einem guten Zustand zu halten. Nach dem ersten Gebrauch ist es normal, dass Ihr Grill aufgrund der extremen Hitze an bestimmten Stellen Verfärbungen aufweist.

- Verwenden Sie NIEMALS Reinigungsmittel auf Ölbasis für Ihren Kamado Grill.
- Warten Sie immer, bis der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen.
- Sprühen Sie niemals Reinigungsmittel oder andere Flüssigkeiten auf die heißen Grillteile.

Außenreinigung:

Reinigen Sie Ihren Grill immer in Richtung der Maserung. Wischen Sie die Außenseite des Grills ab, um Flecken und Fett zu entfernen. Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel. Bei eingebranntem Fett und/oder Oxidationsrückständen (weiße Flecken, die sich mit der Zeit auf Aluminium bilden) reinigen Sie die Oberfläche mit einem Scotch-Brite-Pad mit mittlerer Körnung (kratzfest) und einer Mischung aus Essig und Wasser (im Verhältnis 50:50).

- Lassen Sie die Oberfläche immer trocknen.
- Decken Sie einen feuchten Grill NICHT ab.

Grillroste + Mittlerer Rost:

Zur Reinigung nach jedem Gebrauch erhitzen Sie den Grill auf etwa 260 °C, um die Rückstände auf den Grillrosten abzubrennen. So werden Speisereste und Fetttropfen vollständig verbrannt. Wenn der Grill abgekühlt ist, bürsten Sie die Roste mit einer Edelstahlbürste ab, um alle verbleibenden verkohlten Rückstände zu entfernen. Das Einfetten der Grillroste mit Speiseöl sorgt für eine antihaftbeschichtete Oberfläche und versiegelt die Grillroste für ein optimales Ergebnis.

Kohleschale:

Reinigen Sie die Holzkohleschale erst, wenn der Grill und die Holzkohle vollständig abgekühlt sind. Bürsten Sie die Schale aus und lassen Sie die Asche und kleine Holzkohlestücke in den Aschebehälter fallen. Größere, unverbrannte Stücke können für das nächste Grillen in der Schale aufbewahrt werden. Denken Sie daran, dass ein guter Luftstrom durch das Gerät für die Leistung und Sicherheit entscheidend ist.

Aschefach

Reinigen Sie das Aschefach nach jedem Gebrauch. Andernfalls kann es zu einem Brand kommen und das Fach übermäßig verschleißen. Außerdem kann dadurch der Luftstrom durch das Gerät behindert werden, was zu einer schlechten Leistung und potenziellen Gefahren führen kann. Sobald der Grill und die Kohlen vollständig abgekühlt sind, entfernen Sie das Fach, indem Sie es nach oben aus dem Grill herausziehen. Entsorgen Sie die Asche in einem nicht brennbaren Behälter, der speziell für Holzkohle vorgesehen ist. Dies schützt vor möglichen Bränden durch nicht vollständig erloschene Kohle. Halten Sie das Fach aus Sicherheitsgründen mit beiden Händen gerade. Reinigen Sie das Fach mit heißem Seifenwasser, spülen Sie es gründlich aus und setzen Sie es wieder ein. Eine Schicht Aluminiumfolie auf dem Boden des Fachs erleichtert die Reinigung und verlängert die Lebensdauer des Fachs. Befolgen Sie stets die zuvor in diesem Handbuch beschriebenen Regeln für die sichere Entsorgung von Holzkohle

Innenraum

Entfernen Sie wenigstens regelmäßig jegliche Asche, die über das Aschefach hinausgefallen ist, vom Boden des Kamado. Entfernen Sie auch regelmäßig größere, festgebackene Rückstände von den Innenwänden des Geräts mit einem flachen Schaber. Das Innere Ihres Kamado wird nach dem ersten Gebrauch dunkler und es ist nicht notwendig, diese Beschichtung vom Grill zu entfernen.

Scharniermechanismus, Kamado-Füße, Deckelgriff, Entlüftungsgriffe und Zubehör

Der Scharniermechanismus sollte regelmäßig überprüft werden, um sicherzustellen, dass die Befestigungselemente sicher am Grillkörper sitzen. Eine regelmäßige Schmierung dieses Mechanismus sorgt außerdem dafür, dass sich der Grill auch nach längerer Zeit noch leicht öffnen und schließen lässt. Alle Befestigungselemente für die oben genannten Teile müssen regelmäßig auf festen Sitz überprüft werden, um sicherzustellen, dass sie sich mit der Zeit nicht lösen.

TEILELISTE: BUILT-IN KAMADO

Nr.	BEZEICHNUNG
1	Deckelgriff
2	Hardware-Paket
3	Scharnierbaugruppe
4	Seitlicher Griff
5	Untere Lüftung
6	Fuß
7	Aschefach
8	Unterer Kohlerost
9	Mittlerer Grillrost
10	Oberer Grillrost
11	Thermometerblende
12	Thermometer
13	Werkzeug zum Entfernen des Grillrosts
14	Obere Lüftung
15	Feder
16	Kamado Befestigungsschrauben

16
15
1
13
14
2
12
3
11
10
4
9
8
5
7
6

Everdure ENGINEERED BY BLAZE

Hersteller:
Shriro Australia Pty Ltd
Level 7, 67 Albert Avenue
Chatswood, NSW 2067 Australia

Importeur D/A/CH:
montargo GmbH
Dörnbergstraße 27-29
34233 Fuldatal, Deutschland
info@montargo.de
www.montargo.de

IM Ref: EBSKAMADO
03/07/2026

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN BESTIMMT