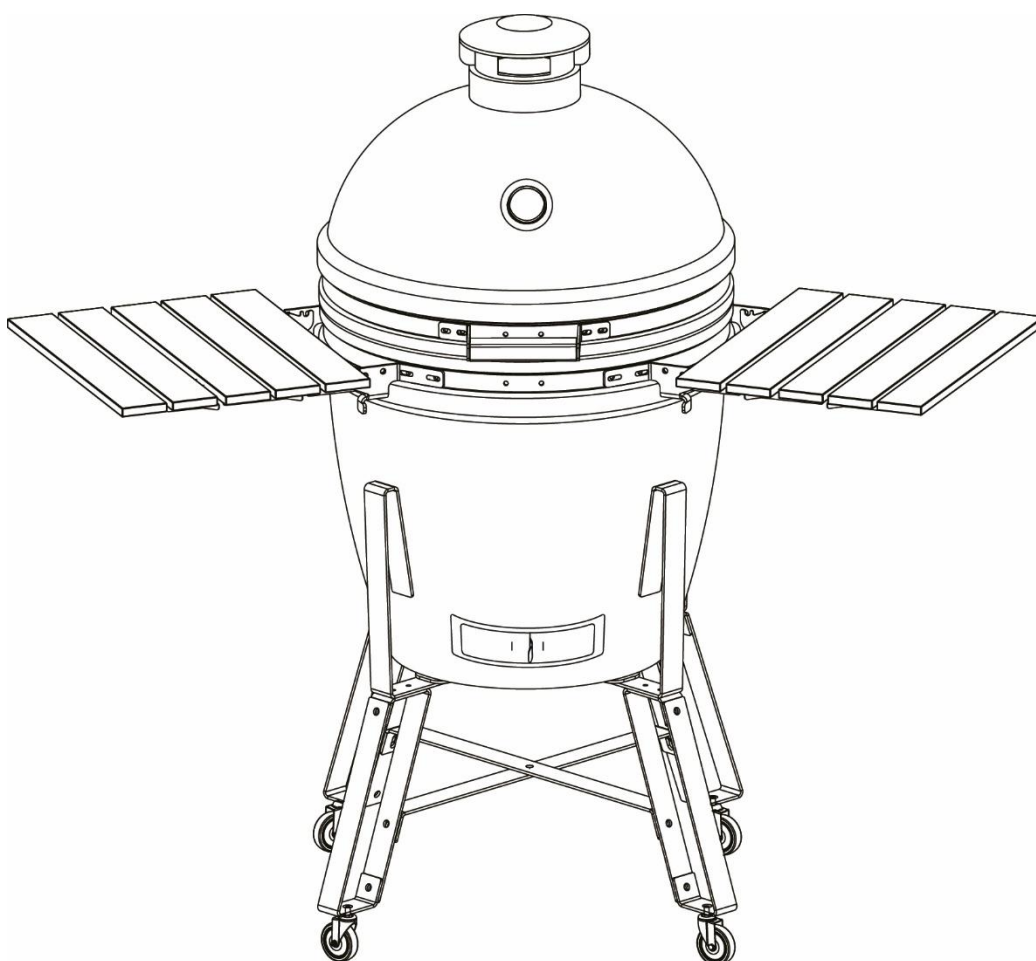




LARGE CERAMIC GRILL

User manual

Gebruikershandleiding

Manuel d'utilisation

Bedienungsanleitung

Manuale dell'utente

Manual de usuario

GB, IE	User manual	3
NL, BE	Gebruikershandleiding	21
FR, BE, LU	Manuel d'utilisation	39
DE, AT, CH, LU	Bedienungsanleitung	57
IT, CH	Manuale dell'utente	75
ES	Manual de usuario	93



Warning: Before assembling or using this grill, ensure you have carefully read this entire manual. Keep it accessible, as it provides essential guidance and answers to questions you may have during future use.

Contents

Safety first	4
Safety legal disclaimer	
Compliance information	
Getting started	7
Parts list	
Assembly instructions	
Operation	12
First three uses	
Preparing your kamado	
Lighting instructions	
Dousing the fire (shutdown)	
Cooking instructions	
Food safety tips	
Grilling tips	
Maintenance	16
General maintenance	
How to refuel	
How to store your grill	
Cleaning	17
Troubleshooting	18
Warranty information	19

1. Safety first

Safety legal disclaimer

Must be read in full prior to use

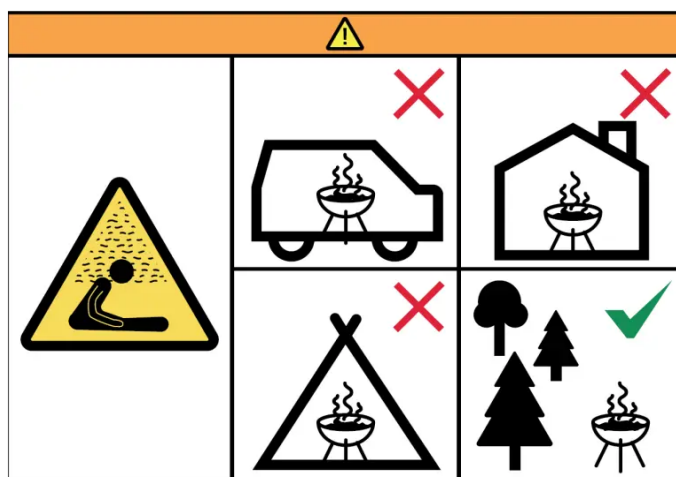
! WARNING !

1. **Follow Instructions:** Always read and adhere to the manufacturer's instructions to avoid serious injury or property damage.
2. **Outdoor Use Only:** This grill is intended for outdoor use only. Never use it indoors or in enclosed spaces, as this can lead to a buildup of harmful gases, including carbon monoxide, which poses a serious health risk.
3. **Read Before Use:** Familiarize yourself with the entire manual before operating the appliance.
4. **Hot Surfaces:** Accessible parts may become extremely hot during use. Use heat-resistant gloves and keep children and pets at a safe distance.
5. **Stationary During Use:** Do not move the grill while it is in operation to avoid spills, burns, or accidents.
6. **Surface Protection:** Place the grill on a stable, heat-resistant surface to prevent damage to the ground or surrounding surfaces. Never use the grill on combustible materials such as dry grass, wood chips, leaves, or decorative bark.
7. **Flammable Materials:** Keep the grill away from flammable objects, including furniture, curtains, and overhanging structures. Ensure the grill is at least 2 meters away from any such items.
8. **Charcoal Handling:** Always handle charcoal and lighter fluid carefully. Store in a cool, dry place, away from heat or open flames. Never use gasoline, turpentine, white spirit, alcohol, or similar chemicals to ignite the grill. Only use lighters that conform to EN1860-3.
9. **Fire Safety:** Keep a fire extinguisher nearby and know how to use it in case of emergencies. Never use water to extinguish a charcoal fire.
10. **Lighting the Grill:** Always light the grill with the lid open to prevent dangerous gas buildup or backdrafts. When opening the lid at high temperatures, lift it slowly to allow air to enter gradually, reducing the risk of flare-ups.
11. **Fuel Type:** Use only recommended charcoal for your kamado. Avoid overfilling the grill with fuel as this can lead to unsafe conditions.
12. **Ventilation:** Ensure adequate ventilation when using the kamado to avoid buildup of carbon monoxide.
13. **Do Not Overfill:** Avoid overfilling the grill with charcoal as it can lead to excessive smoke, difficulty controlling temperature, and potential flare-ups.
14. **No Modifications:** Do not modify the grill or any of its components. Alterations can compromise safety and void the warranty.
15. **Supervision Required:** Keep children and pets away from the grill during operation. Do not allow them to touch or play near the appliance.
16. **Hot Ash Disposal:** After cooking, always allow the grill to cool before disposing of the ash. Ensure that the ash is completely cool before removing it.
17. **Burner Flames:** Regularly inspect the air vents and chimney to ensure proper airflow. Blockages can cause unsafe burning conditions.
18. **Grill Maintenance:** Regularly check all components of the kamado, including gaskets, seals, and hinges, to ensure proper function. Apply light machine oil (e.g., WD40) to the bolts and hinges as necessary, and ensure they are tightened properly to prevent malfunction.
19. **Keep the Lid Secure:** Never remove the gray felt sealing from the edges of the base or lid. This felt prevents false airflow that could disturb the internal circulation.
20. **Avoid Moving the Grill While Hot:** Do not touch or move the kamado while it is in use. Always ensure it has cooled down completely before moving or storing it.

21. **Proper Storage:** Allow the grill to cool down fully before storage. Do not store or let it cool down in small, confined spaces to avoid the risk of carbon monoxide poisoning.

! CAUTION !

1. **Regular Cleaning:** Frequently clean the grill to prevent the buildup of grease or charcoal residue, which can lead to a fire hazard.
2. **Never Leave Unattended:** Do not leave the grill unattended while in use.
3. **Handling Charcoal Fires:**
 - In the event of a fire, do not attempt to move the grill or put out the flames with water.
 - Close the vents to starve the fire of oxygen. If necessary, use a fire extinguisher.
4. **Charcoal and Ash Disposal:** After use, ensure that the charcoal is fully extinguished before disposal, and never dispose of hot charcoal in flammable containers.



Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality

WARNING; WARNING! This barbecue/oven will become very hot. Do not move it during operation. Do not use indoors.

WARNING! Keep children and pets away.

WARNING! Do not use spirit or petrol for

lighting or re-lighting. Use only firelighters complying to EN 1860-3.

Do not cook before the fuel has a coating of ash

The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking;

Compliance information

This appliance has been manufactured and tested to comply with all relevant safety, performance, and environmental standards under the European standard EN 1860-1.

Manufacturer information

Name: Patton B.V.

Address: Veilingweg 2, 5301 KM Zaltbommel, The Netherlands

Email for Inquiries: info@patton.eu

Declaration of conformity

Hereby, **Patton B.V.** declares that this product is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of the following standard:

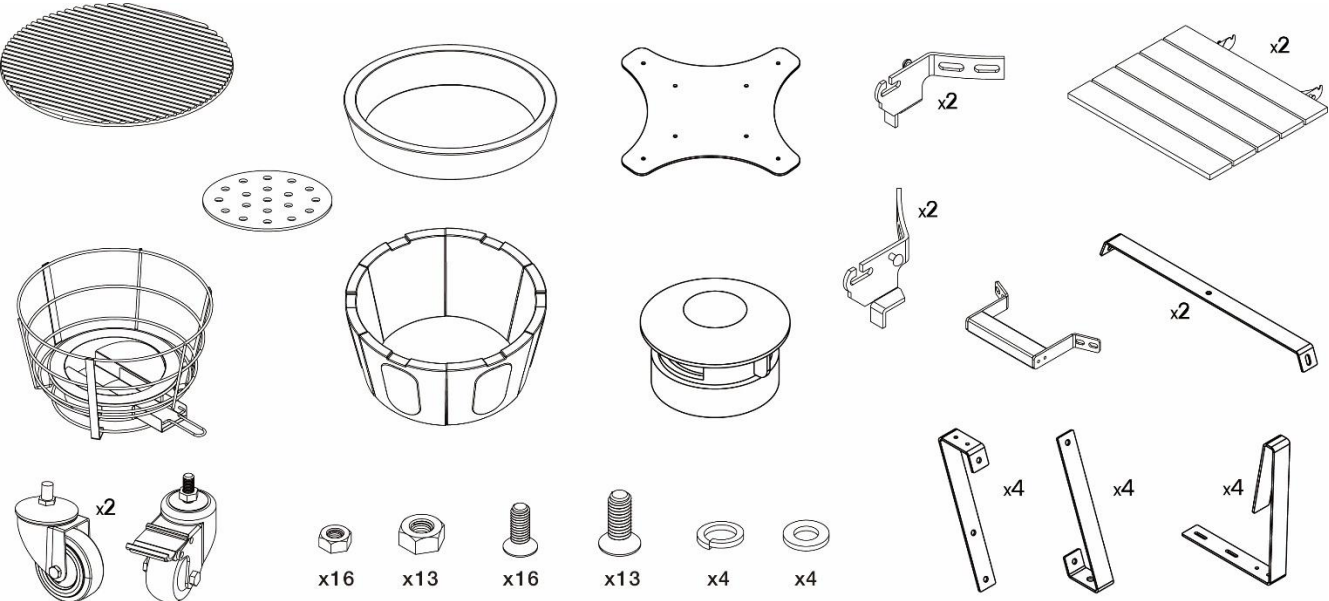
- EN 1860-1 (Charcoal grills and smokers)

Additional information

- **Testing and certification:** This appliance has been tested and certified by an accredited body to ensure compliance with European safety and quality standards.

2. Getting started

Parts list



Assembly instructions

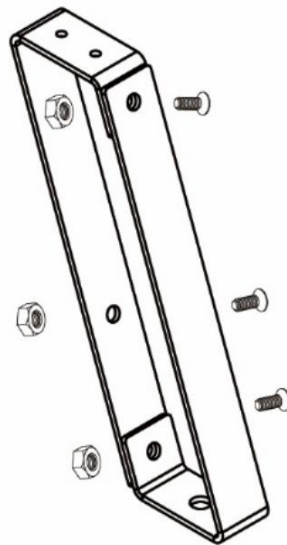
Read the instructions carefully before assembly. Check that all parts are present according to the list. Perform the assembly on a soft surface to avoid scratching the paint. Keep these instructions for future reference. For a smooth assembly, it is recommended to tighten the bolts lightly first, and then fully tighten them after the assembly is complete.

WARNING: Do not overtighten the bolts; tighten them with medium pressure to avoid damaging the bolts or parts of the Kamado grill.

IMPORTANT: Remove all packaging before use, but keep the safety instructions and store them with the product.

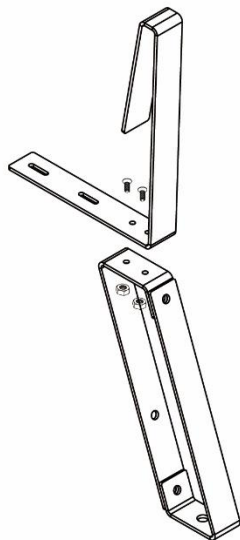
STEP 1: Assemble the bottom of the legs by attaching two brackets per leg using screws and nuts. Repeat this step four times to create four bottom legs.

4x

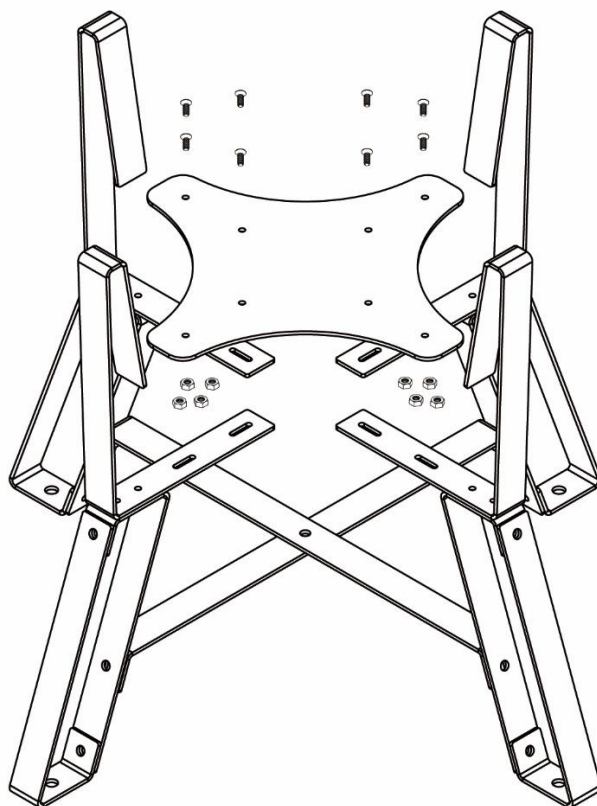


STEP 2: Complete the legs by attaching the large bracket to each leg using screws and nuts. Repeat this step four times to create four complete legs.

4x

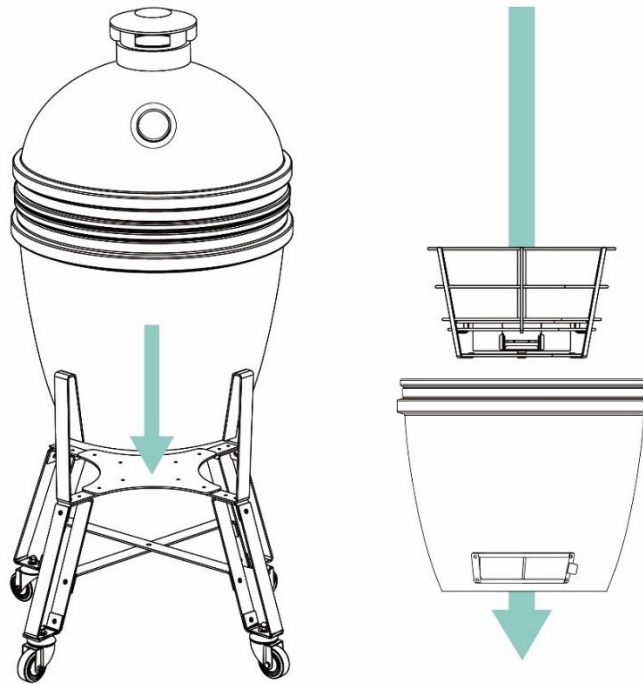


STEP 3: Attach the bottom plate to the brackets using screws and nuts.

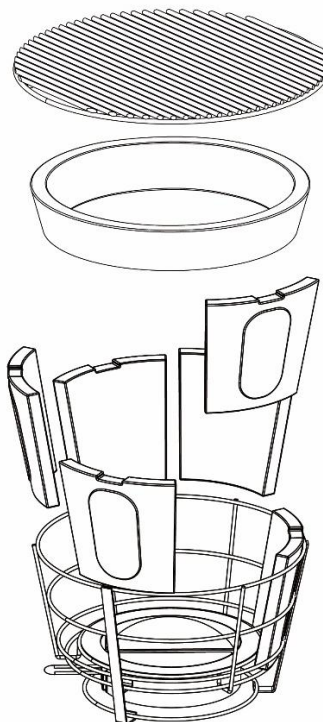


STEP 4: Attach the wheels to the base frame. The two wheels with brakes must be mounted next to each other — not diagonally.

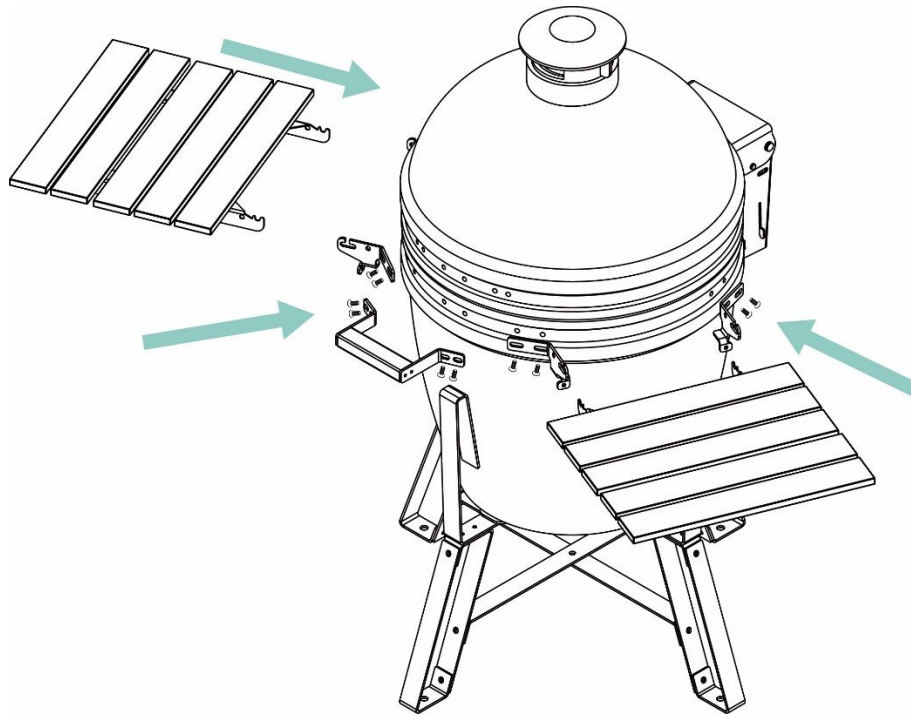
STEP 5: Remove the fire box and any other packaging materials from the kamado and lift it into the frame. Make sure the fire box opening is facing the air inlet. (to the front).



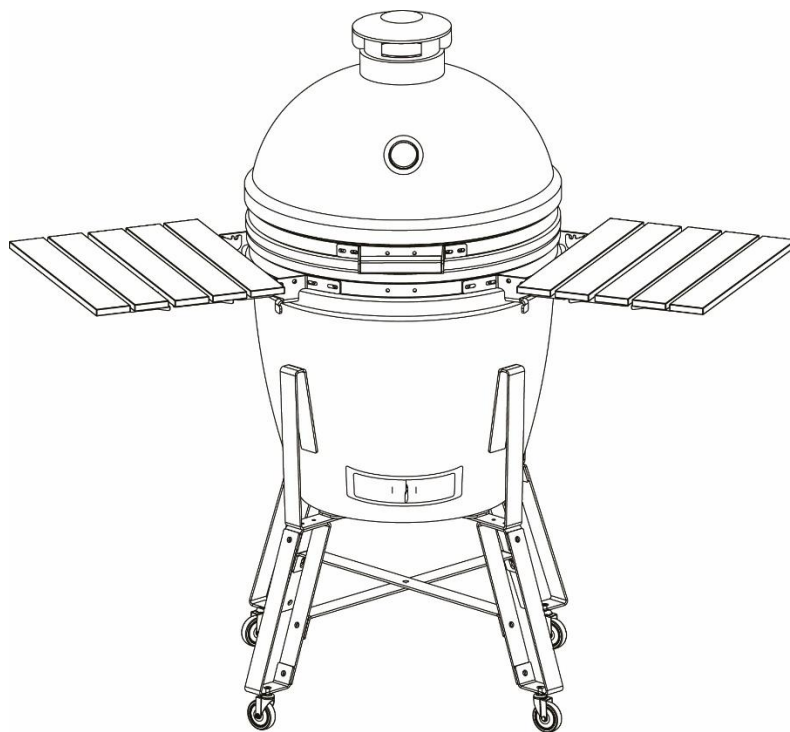
STEP 6: Place the ash lifter, multi-piece fire box, fire ring and grill grate into the kamado.



STEP 7: Attach the handles and side tables to the kamado.



The kamado is now ready to use. However, please ensure that you have read these instructions thoroughly before use.



3. Operation

First three uses

ATTENTION! During the first three uses of the Kamado Grill, you must follow the steps below. Incorrect use will void the warranty.

Important! Make sure the temperature does not rise above 200°C during the first three uses of the Kamado Grill.

Preparation

- Ensure the Kamado Grill is properly and securely mounted on its stand. Double-check that all nuts and bolts on the stand are tightened, and that the wheels have brakes.
- Test the opening and closing of the Kamado Grill and make sure the bolts on the steelwork are properly tightened. Ensure there is no significant movement on the hinge.
- Open both the Top Cap and the air slide slightly before the first three uses of the Kamado Grill. If they are opened too far, there is a risk of cracking the ceramics.
- Fill the firebox halfway with charcoal only. Do not exceed 1.6 kg of charcoal in the firebox. The use of briquettes is strongly discouraged, as they can negatively affect the flavor of your food due to their composition from pressed residual materials.

Lighting your grill

- Once all preparation steps have been completed, it is time to light the Kamado Grill.
- During the first three uses, light the charcoal in just one place. Lighting charcoal in multiple areas at once can cause the temperature to rise too quickly, potentially cracking the ceramic.
- You can use various tools to light the Kamado Grill. One such option is the Patton One Minute Lighter, which allows you to light the charcoal quickly and safely. Other options include fire starters, but ensure they are made from natural materials only.
- Never use chemical fire starters, methylated spirits, or other flammable substances to light the Kamado Grill. These can be dangerous and may soak into the ceramics, negatively affecting the taste of your food.
- Once the charcoal is lit in one place, place the grill grate on the firebox. You can now close the lid of the Kamado Grill.

Preparing your kamado

1. Start by placing some crumpled newspaper and fire starters on the charcoal plate (7) inside the Kamado. Then, add 2–3 handfuls of charcoal on top.
2. Do NOT use gasoline, turpentine, lighter fluid, alcohol, or any similar chemicals to start the fire.
3. Open the lower air vent and light the newspaper with a long lighter or safety matches.
4. Allow the fire to build up and settle, keeping the lower vent open for about 10 minutes to create a base of hot coals.
5. Let the charcoal warm up and glow for at least 30 minutes before cooking. Do NOT start cooking until a layer of ash has formed on the charcoal.
6. Once the fire is stable, only use heat-resistant gloves when handling the hot ceramic or cooking surfaces.
7. For cooking, ensure the Kamado is on a stable, flat, heat-resistant, and non-flammable surface, and keep it at least 2 meters away from any flammable objects.
8. Keep a clearance of at least 2 meters above the Kamado for safe ventilation.

Lighting instructions

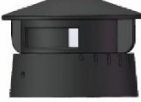
- For low-temperature cooking, ensure the charcoal is placed as described and avoid disturbing it once lit to allow even burning.
- For higher temperatures, fully open both the top and bottom vents to increase airflow. Keep an eye on the temperature until it reaches the desired level, adjusting the vents as needed to maintain it.
- Always open the lid gently, especially at high temperatures, to avoid dangerous backdrafts or flare-ups.

Dousing the fire (shutdown)

1. Close the Vents:
 - After finishing your cook, close both the top and bottom vents completely.
 - This will suffocate the fire and stop the airflow, safely extinguishing the coals.
2. Wait for the Kamado to Cool:
 - Allow the kamado to cool naturally.
 - Never attempt to open the grill immediately after shutting the vents—this can cause a burst of smoke or flare-ups.
3. Cleaning After Use:
 - After the kamado has cooled, remove the ash tray and dispose of any remaining ashes.
 - Brush the grill grates with a grill brush to remove food residue.

Cooking Instructions

The Kamado is a versatile grill that offers excellent heat retention for various cooking methods. Whether you're baking, roasting, smoking, or searing, this kamado provides consistent, even heat for perfect results every time. Below are the cooking techniques for different temperatures.

temperature	top vent	damper
80-120 °C		
120 - 160 °C		
160 - 200 °C		
200 - 250 °C		
250 - 325 °C		
325+ °C		
Turn off		

Low Temperature Cooking (Baking & Slow Roasting)

- Set up for low heat:
 - For indirect cooking, use a heat deflector (sold separately) or place a ceramic stone in the grill.
 - Adjust the top and bottom vents to maintain a steady temperature of 225°F - 275°F (107°C - 135°C).
 - Allow the kamado to preheat for 10-15 minutes.
- Baking:
 - Ideal for baking pizzas, breads, or cakes. Place a pizza stone or baking tray inside the kamado for even heat distribution.
 - Check the temperature periodically with a thermometer to ensure consistency. If necessary, adjust the vents.
- Slow Roasting:
 - Slow roasting meats such as pork or chicken works well at these low temperatures. Maintain the heat between 225°F - 275°F (107°C - 135°C).

- Place the meat fat side up to ensure it stays moist throughout the cooking process.

Smoking

1. Set Up for Smoking:
 - For smoking, place the heat deflector inside the kamado and adjust the vents for a stable temperature of 225°F - 250°F (107°C - 121°C).
 - Add soaked wood chunks or chips to the charcoal to infuse the meat with smoke flavor.
2. Smoking Process:
 - Place the meat on the grill, ensuring it is not directly over the heat source.
 - Keep the lid closed to maintain the smoke and temperature. Use a meat thermometer to monitor the internal temperature of your food.
3. Smoking Times:
 - The smoking duration will depend on the type of meat. For example, ribs may take 3-4 hours, while a whole chicken or pork shoulder could take up to 6 hours.

High Temperature Cooking (Searing & Grilling)

1. Set Up for High Heat:
 - Open both the top and bottom vents fully to maximize airflow and raise the temperature.
 - Preheat the kamado to 450°F - 700°F (232°C - 371°C).
2. Searing:
 - For meats like steaks, burgers, or fish, place them directly on the grill grate for a few minutes on each side to achieve a good sear.
 - For a better sear, you can use a cast iron griddle or grill plate.
3. Grilling:
 - For grilling vegetables, fish, or chicken, set the grill to 500°F - 600°F (260°C - 316°C). The kamado's high heat capacity allows for perfect grill marks and crispy skin.

Food safety tips

Always follow the following tips to enjoy a safe and healthy outdoor grilling experience:

1. Always use hot soapy water to wash hands, surfaces, and utensils after processing raw meat.
2. Always separate raw meats from cooked foods to avoid cross-contamination.
3. Always use clean utensils to handle the food.
4. Always cook the meat thoroughly to kill germs. Use a thermometer to check the internal temperature of the meat if necessary.
5. Place cooked foods and leftovers promptly into the refrigerator if you're not eating them immediately. **DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.**

Wear protective gloves when manipulating components that are particularly hot.

Grilling tips

1. The doneness of meat, whether rare, medium, or well-done, is affected by the thickness to a large extent.
2. The cooking time is affected by the kind of meat, the size and shape of the cut, the temperature of the meat when cooking begins, and the degree of doneness desired.
3. Defrost meat in the refrigerator overnight. Don't use a microwave, as this always yields juicier meat.
4. Use a spatula instead of tongs or a fork to turn the meat, as a spatula will not puncture the meat and let the juices come out.

5. Wear protective gloves when handling particularly hot components.
6. To get the juiciest meats, add seasoning or salt after the cooking is finished on each side and turn the meat only once (juices are lost when the meat is turned several times). Turn the meat just after the juices begin to bubble to the surface.
7. Cut off any excess fat from the meat before grilling.

4. Maintenance

General maintenance

- Check the Kamado's seals, such as the felt gaskets, regularly, especially after the first few uses. They can expand or contract, so make sure they remain tight and intact.
- Every 6 months (or more frequently if needed), check and tighten the ring and hinges with a wrench to ensure they remain secure.
- Regularly oil the hinges and moving parts to maintain smooth operation.

How to refuel

The Kamado can maintain high temperatures for several hours with the vents closed. If you need more cooking time, such as for roasting large cuts of meat or low and slow smoking, you can add more charcoal. Make sure to add it carefully without disturbing the existing charcoal bed.

How to store your grill

- **Cool down first:** Close all ventilation openings to stop the airflow and allow the barbecue to cool completely before handling or moving it.
- **Choose a safe location:** Store the barbecue in a well-ventilated area, away from children and pets.
- **Outdoor storage:** If storing the barbecue outdoors, use a protective cover to shield it from the elements. However, regularly remove the cover to prevent excessive condensation, which can cause rust or oxidation on metal parts.
- **Protect while moving:** Ensure the barbecue is cool before covering or attempting to move it.
- **Winter storage:** It's recommended to store the Kamado in a sheltered, frost-free area, like a garage or shed, for full protection during the winter months.

Following these guidelines will help maintain the condition and safety of your barbecue during storage.

5. Cleaning

Cleaning the kamado:

- A Kamado has a self-cleaning feature. Simply heat it up to 260°C for 30 minutes, and any food residue will burn off.
- Do NOT use water or cleaning products inside the Kamado. The ceramic is porous and will absorb liquids, potentially causing cracks. If there's excessive soot, use a brush or the provided scraper to remove the residue.
- To clean the cooking grids or racks, use a mild detergent with warm water once the Kamado has completely cooled down.
- For cleaning the exterior, wait until the Kamado is cool, and then use a damp cloth with a mild detergent.
- Unlike felt, which can absorb grease, wire mesh fiberglass gaskets can be gently wiped with a damp cloth if needed.

Maintaining the wire mesh fiberglass gasket:

The wire mesh fiberglass gasket on your Kamado is designed to be durable and long-lasting. Unlike felt gaskets, it does not require frequent replacement. However, to ensure optimal performance, follow these maintenance steps:

1. Regular inspection: Periodically check the gasket for any signs of wear or damage. If the gasket remains intact and properly seated, no replacement is needed.
2. Cleaning: If buildup occurs, gently wipe the gasket with a damp cloth or a soft brush. Avoid using harsh chemicals or excessive moisture.
3. Lid Alignment: If you notice smoke escaping from the edges, ensure that the lid is properly aligned and that the bands are securely fastened.

Replacing the wire mesh fiberglass gasket

Under normal use, the gasket should last for years. If replacement is necessary, follow these steps:

1. Remove the Lid: Loosen the bolts on the top band with a wrench and carefully lift off the lid. Place it upside down on a protected surface.
2. Remove the Old Gasket: Use a utility knife or scraper to remove the old gasket, ensuring all residue is cleared from the ceramic surface.
3. Clean the Surface – Wipe the area with a cloth dampened with acetone to remove any remaining adhesive. Allow it to dry completely.
4. Apply the New Gasket: Position the new wire mesh fiberglass gasket evenly around the edge, ensuring a snug fit.
5. Reassemble the Kamado: Reattach the lid, align the bands properly, and securely tighten the bolts.

This new gasket provides better heat retention, a tighter seal, and increased durability compared to traditional felt gaskets.

6. Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Kamado does not heat up properly	Air vents are closed or blocked	Open both the bottom and top vents to increase airflow
	Charcoal is damp or low quality	Use high-quality, dry lump charcoal
	Ash buildup is restricting airflow	Remove ash from the bottom vent and firebox
Temperature is too high	Air vents are too open	Close the top vent slightly to control airflow
	Too much charcoal is burning	Use a smaller amount of charcoal and regulate airflow
Smoke is leaking from the lid	Lid is not properly aligned	Adjust the lid and tighten the band bolts
	Gasket is worn or damaged	Inspect the gasket and replace if necessary
Uneven cooking or hot spots	Charcoal is not evenly distributed	Spread charcoal evenly across the firebox
	Heat deflector or accessories are incorrectly positioned	Ensure all accessories are properly placed for indirect cooking
Difficult to control temperature	Air leaks around the gasket	Check for gasket wear and replace if necessary
	Lid is not closing properly	Realign the lid and ensure bands are tightened
Food has a chemical taste	Lighter fluid or treated charcoal used	Use only natural lump charcoal; avoid lighter fluid
	Kamado is not properly seasoned	Burn off manufacturing residues before first use
Grill does not extinguish after cooking	Vents are still open	Fully close both top and bottom vents to cut off oxygen
	Charcoal is still burning	Let the grill cool naturally with vents closed; do not use water

7. Warranty information

At Patton, we strive to provide reliable and well-designed products that enhance your outdoor cooking experience. Your Patton Epicure Large Kamado has been carefully checked before packaging and shipping to ensure it meets our performance and safety standards.

Patton warrants that the components in your new product will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase, for the following warranty periods:

- Ceramic Dome (Lid) & Ceramic Base – 20 Years
- Ceramic Firebox – 2 Years
- Ceramic Heat Deflector & Pizza/Grill Stones – 2 Years
- Metal Parts (bands, hinge system, top vent, cooking grate, fire grate, air vent) – 2 Years
- Bamboo Parts (side tables & handle) – 1 Year
- Temperature Gauge – 1 Year

This limited warranty applies exclusively to products purchased through an authorized Patton retailer and used in private, residential settings under normal conditions.

Assembly and maintenance requirements

The product must be assembled by the customer following the assembly instructions provided in the manual. Regular cleaning and maintenance, as outlined in this manual, are essential to ensure proper functioning and longevity.

What is not covered

This warranty excludes:

- Damage due to misuse, improper assembly, or failure to follow operating instructions.
- Breakage of ceramic components caused by dropping or mishandling.
- Scratches, dents, discoloration, or surface corrosion caused by environmental factors such as humidity, salt, or chlorine.
- Natural weathering, mold, or cracking of bamboo parts due to moisture exposure.
- Rust, oxidation, or fading of metal parts unless they result in structural failure.
- Parts altered, modified, or replaced with non-Patton components.
- Damage caused by overfiring, grease fires, or lack of proper cleaning.
- Accessories or bonus items included with the product.

Replacement parts

Should a warranted component fail during the warranty period due to a manufacturing defect, Patton will provide a replacement part. Replacement parts are warranted for the remainder of the original warranty period. Patton is not responsible for installation, labour, or incidental costs associated with the replacement.

Claim process

For warranty service, please contact Patton Customer Service at info@patton.eu or use the contact form on the website www.patton.eu/klantenservice/service-klachtenafhandeling. When submitting a claim, include the following:

- Proof of purchase (e.g., receipt or invoice).
- Model number and serial number of the product.

- A description of the issue and any relevant photographs.

Additional notes:

Patton reserves the right to inspect any product or component before honoring a warranty claim. Replacement parts provided under this warranty are covered only for the remaining duration of the original warranty period.

This warranty is provided in addition to any rights granted by local laws, which remain unaffected.

Distributed by:

Patton B.V.

Veilingweg 2, 5301KM Zaltbommel

The Netherlands

info@patton.eu

www.patton.eu

Inhoud

Veiligheid voorop	22
Veiligheidswaarschuwing	
Compliance	
Aan de slag	25
Onderdelenlijst	
Montagehandleiding	
Bediening	29
Eerste drie keer gebruik	
Vorbereiden van je kamado	
Instructies	
Doven van het vuur (afsluiten)	
Kookinstructies	
Voedselveiligheid	
Tips voor het grillen	
Onderhoud	34
Algemeen onderhoud	
Houtskool bijvullen	
Opbergen van je barbecue	
Reiniging	35
Schoonmaken van de kamado	
Onderhoud van het fiberglass vilt	
Vervangen van het fiberglass vilt	
Probleemoplossing	36
Garantie	37

1. Veiligheid voorop

Veiligheidswaarschuwing

Lees volledig door vóór gebruik

! WAARSCHUWING !

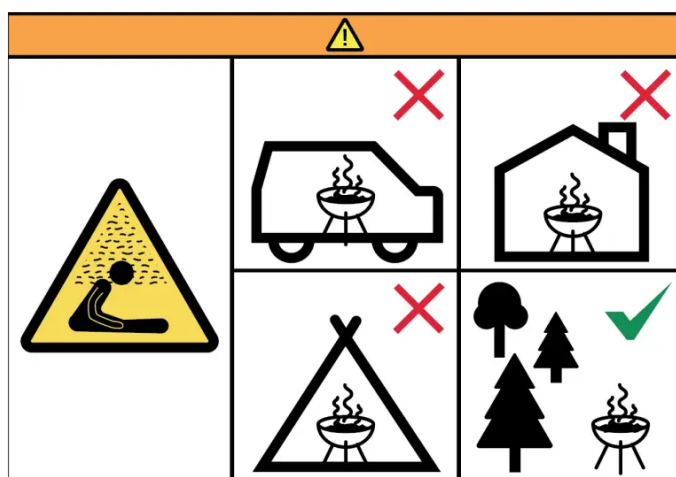
1. Volg de instructies: Lees en volg altijd de instructies van de fabrikant om ernstig letsel of schade te voorkomen.
2. Alleen voor buitengebruik: Deze barbecue is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis. Gebruik hem nooit binnen of in afgesloten ruimtes, aangezien dit kan leiden tot de ophoping van gevaarlijke gassen, zoals koolmonoxide, die een ernstig gezondheidsrisico vormen.
3. Lees vóór gebruik: Maak jezelf vertrouwd met de gehele handleiding voordat je het apparaat gebruikt.
4. Hete oppervlakken: Toegankelijke delen kunnen tijdens gebruik extreem heet worden. Gebruik hittebestendige handschoenen en houd kinderen en huisdieren op veilige afstand.
5. Niet verplaatsen tijdens gebruik: Verplaats de barbecue niet terwijl deze in gebruik is om morsen, brandwonden of ongelukken te voorkomen.
6. Bescherming van oppervlakken: Plaats de barbecue op een stabiele, hittebestendige ondergrond om schade aan de vloer of omliggende oppervlakken te voorkomen. Gebruik de barbecue nooit op brandbare materialen zoals droog gras, houtsnippers, bladeren of decoratieve boomschors.
7. Brandbare materialen: Houd de barbecue uit de buurt van brandbare objecten, zoals meubels, gordijnen en overhangende structuren. Zorg ervoor dat de barbecue zich op minimaal 2 meter afstand van dergelijke voorwerpen bevindt.
8. Omgaan met houtskool: Ga zorgvuldig om met houtskool en aanmaakvloeistof. Bewaar deze op een koele, droge plaats, uit de buurt van warmte of open vuur. Gebruik nooit benzine, terpentijn, wasbenzine, alcohol of vergelijkbare chemicaliën om de barbecue aan te steken. Gebruik uitsluitend aanstekers die voldoen aan EN1860-3.
9. Brandveiligheid: Houd een brandblusser binnen handbereik en weet hoe je deze in geval van nood gebruikt. Gebruik nooit water om een houtskoolvuur te blussen.
10. Aansteken van de barbecue: Steek de barbecue altijd aan met het deksel open om gevaarlijke gasophoping of steekvlammen te voorkomen. Open het deksel bij hoge temperaturen langzaam om lucht geleidelijk toe te laten en het risico op steekvlammen te verkleinen.
11. Brandstofgebruik: Gebruik alleen aanbevolen houtskool voor je kamado. Vul de barbecue niet te vol met brandstof, dit kan gevaarlijke situaties veroorzaken.
12. Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik van de kamado om ophoping van koolmonoxide te voorkomen.
13. Niet overvol vullen: Vermijd het te vol laden van de barbecue met houtskool, dit kan leiden tot overmatige rook, moeilijkheden bij temperatuurregeling en mogelijke steekvlammen.
14. Geen aanpassingen: Wijzig de barbecue of onderdelen ervan niet. Aanpassingen kunnen de veiligheid in gevaar brengen en de garantie laten vervallen.
15. Toezicht vereist: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue tijdens gebruik. Laat hen er niet aan komen of in de buurt spelen.
16. Afvalverwijdering van hete as: Laat de barbecue na het koken volledig afkoelen voordat je de as verwijdt. Zorg ervoor dat de as volledig is afgekoeld voordat je deze weggooit.
17. Branders en luchttoevoer: Controleer regelmatig de luchtopeningen en schoorsteen om een goede luchtstroom te garanderen. Verstoppingen kunnen leiden tot onveilige brandcondities.
18. Onderhoud van de barbecue: Controleer regelmatig alle onderdelen van de kamado, waaronder pakkingen, afdichtingen en scharnieren, om een goede werking te garanderen. Breng lichte machineolie (bijv. WD40) aan

op de bouten en scharnieren indien nodig en zorg ervoor dat deze goed zijn aangedraaid om storingen te voorkomen.

19. Dekselafdichting: Verwijder nooit de grijze vilten afdichting van de randen van de basis of het deksel. Dit vilt voorkomt ongewenste luchtstroom die de interne circulatie kan verstoren.
20. Niet verplaatsen tijdens gebruik: Raak de kamado niet aan en verplaats hem niet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat hij volledig is afgekoeld voordat je hem verplaatst of opbergt.
21. Juiste opslag: Laat de barbecue volledig afkoelen voordat je hem opbergt. Bewaar hem niet in kleine, afgesloten ruimtes om het risico op koolmonoxidevergiftiging te voorkomen.

! LET OP !

1. Regelmatige reiniging: Maak de barbecue regelmatig schoon om ophoping van vet of houtskoolresten te voorkomen, wat een brandgevaar kan opleveren.
2. Nooit onbeheerd achterlaten: Laat de barbecue nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
3. Omgaan met houtskoolbranden:
 - In geval van brand, probeer de barbecue niet te verplaatsen of de vlammen met water te blussen.
 - Sluit de ventilatieopeningen om de brand van zuurstof te ontnemen. Gebruik indien nodig een brandblusser.
4. Houtskool en as verwijderen: Zorg ervoor dat de houtskool volledig is gedoofd voordat je deze weggooit. Gooi nooit hete houtskool in brandbare containers.



Gebruik de barbecue niet in een besloten en/of bewoonbare ruimte, zoals huizen, tenten, caravans, campers of boten. Er is gevaar voor koolmonoxidevergiftiging, wat dodelijk kan zijn.

WAARSCHUWING: Deze barbecue/oven wordt zeer heet. Verplaats de barbecue niet tijdens het gebruik. Niet binnen gebruiken.

WAARSCHUWING! Houd kinderen en huisdieren op afstand.
WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus of benzine voor het aansteken of heraansteken.

Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3.

Kook niet voordat de brandstof een aslaag heeft. De barbecue moet gedurende minimaal 30 minuten worden opgestookt en de brandstof moet roodgloeiend zijn vóór het eerste gebruik.

Compliance

Dit apparaat is vervaardigd en getest volgens alle relevante veiligheids-, prestatie- en milieunormen conform de Europese norm EN 1860-1.

Fabrikant informatie

Naam: Patton B.V.

Adres: Veilingweg 2, 5301 KM Zaltbommel, Nederland

E-mailadres voor vragen: info@patton.eu

Verklaring van Conformiteit

Patton B.V. verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de essentiële vereisten en andere relevante bepalingen van de volgende norm:

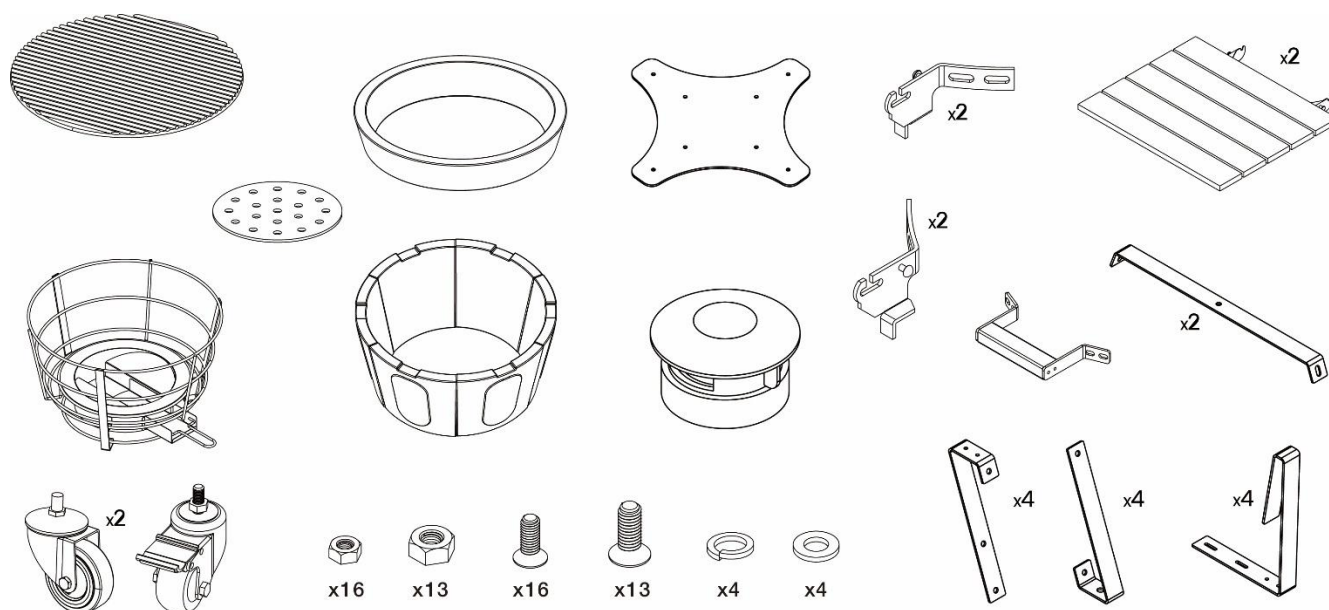
- EN 1860-1 (Houtskoolbarbecues en rookovens)

Aanvullende informatie

- **Testen en certificering:** Dit apparaat is getest en gecertificeerd door een erkend instituut om naleving van de Europese veiligheids- en kwaliteitsnormen te waarborgen.

2. Aan de slag

Onderdelenlijst



Montagehandleiding

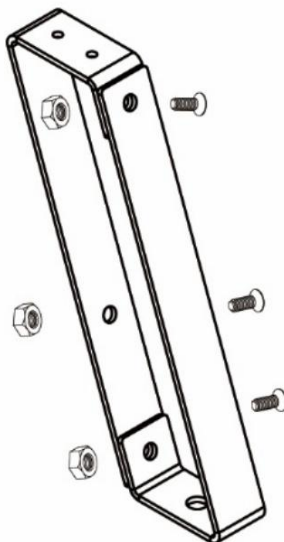
Lees de instructies zorgvuldig door vóór de montage. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn volgens de onderdelenlijst. Voer de montage uit op een zachte ondergrond om beschadiging van de lak te voorkomen. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik. Voor een soepele montage wordt aangeraden de bouten eerst licht aan te draaien en pas volledig vast te draaien na voltooiing van de montage.

WAARSCHUWING: Draai de bouten niet te strak aan; draai ze met gemiddelde druk vast om schade aan de bouten of onderdelen van de Kamado-barbecue te voorkomen.

BELANGRIJK: Verwijder alle verpakkingen vóór gebruik, maar bewaar de veiligheidsinstructies en houd ze bij het product.

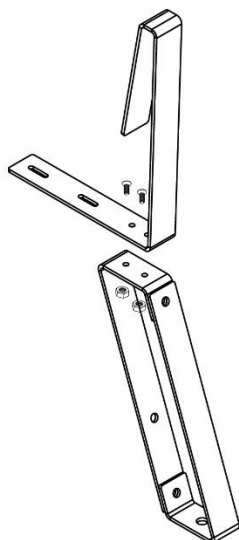
STEP 1: Monteer de onderkant van de poten door per poot twee beugels met schroeven en moeren aan elkaar te bevestigen. Herhaal dit vier keer, zodat je vier onderpoten hebt.

4x

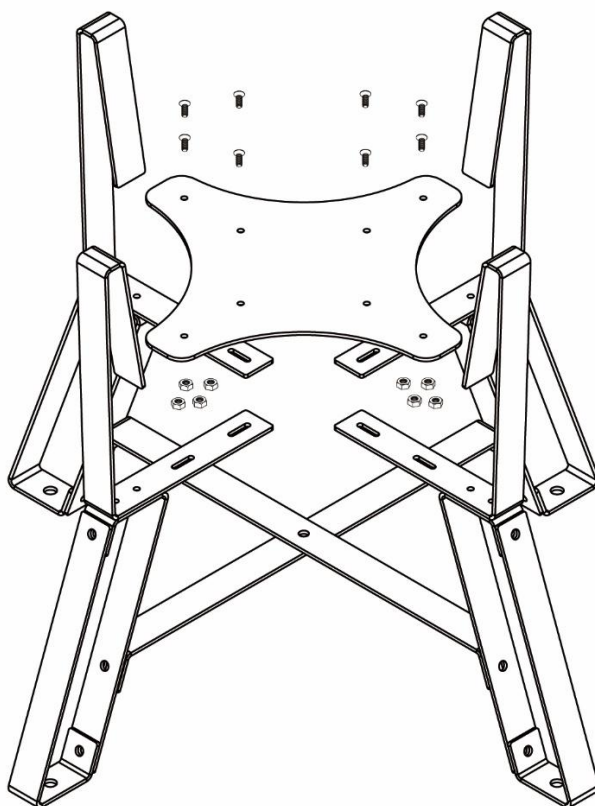


STEP 2: Maak de poten compleet door de grote beugel aan elke poot te bevestigen met schroeven en moeren. Herhaal dit vier keer om vier complete poten te maken.

4x

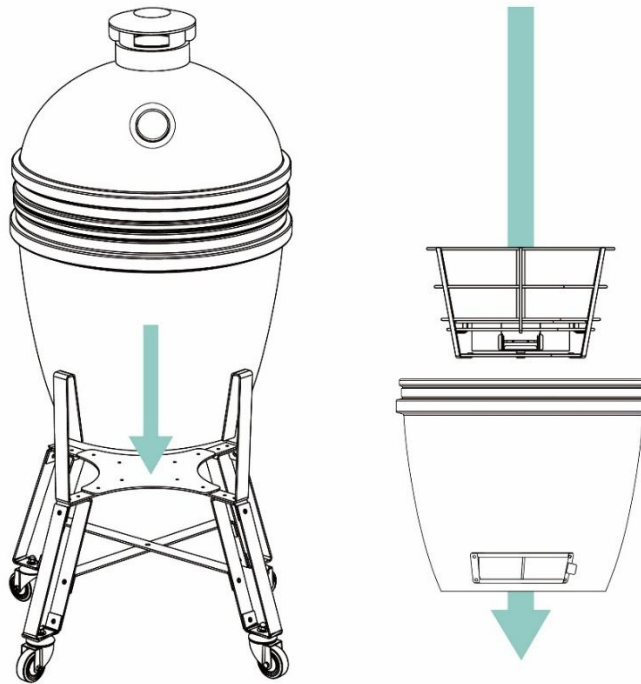


STEP 3: Bevestig de bodemplaat aan de beugels met schroeven en moeren.

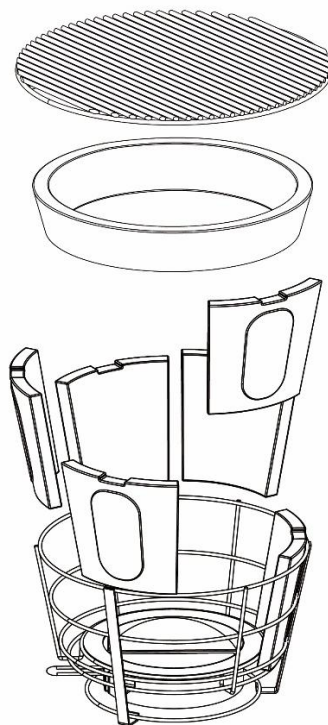


STEP 4: Bevestig de wielen aan het onderstel. De twee wielen met rem moeten naast elkaar worden bevestigd – niet kruislings.

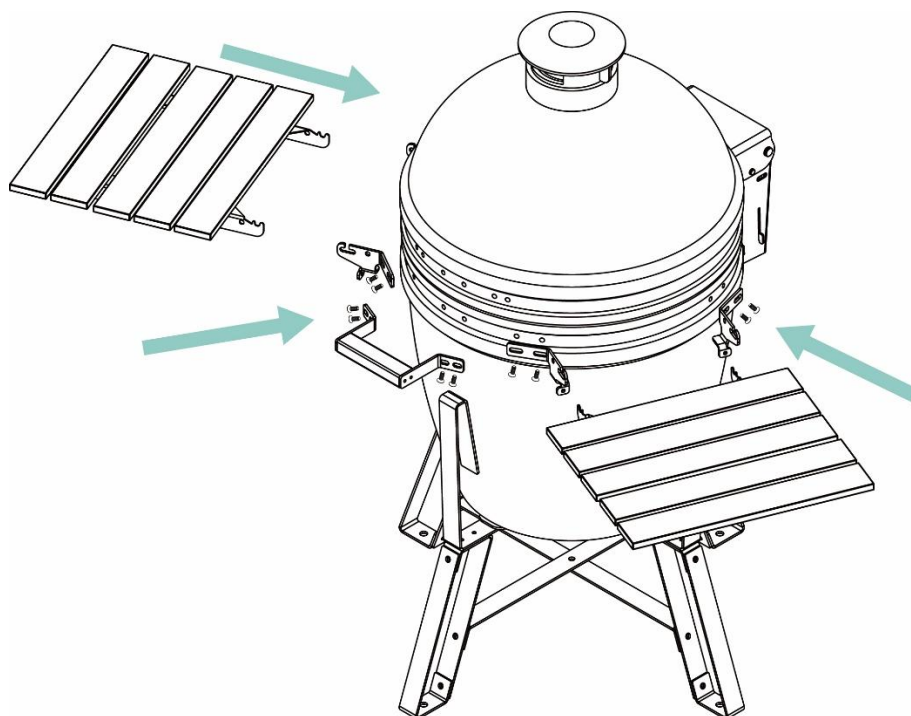
STEP 5: Verwijder de vuurschaal en eventueel verpakkingsmateriaal uit de kamado en plaats de kamado in het onderstel. Zorg ervoor dat de opening van de vuurschaal naar de luchtinlaat (aan de voorkant) wijst.



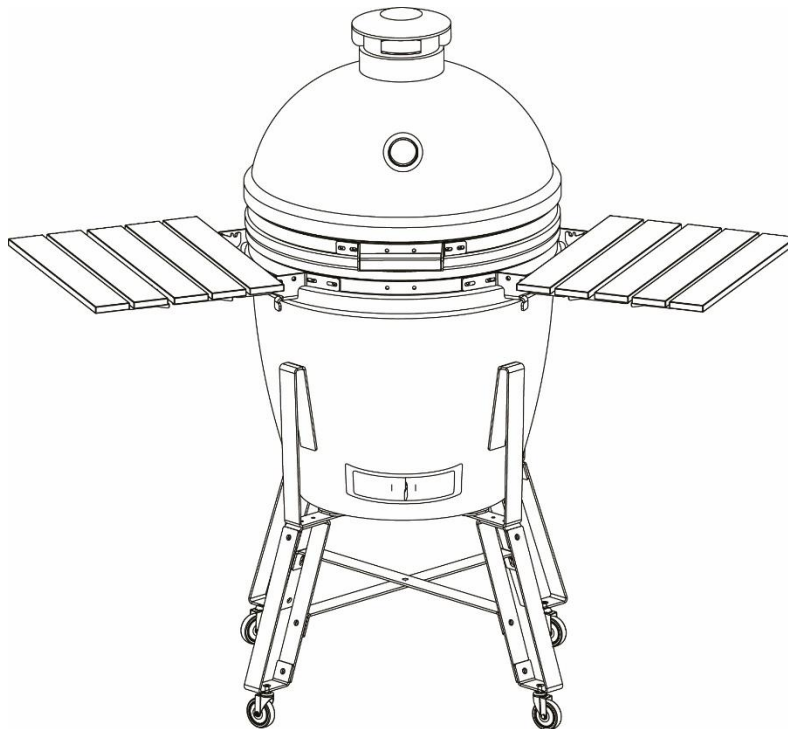
STEP 6: Plaats de asopvangplaat, de vuurschaal uit meerdere delen, de vuur ring en het grillrooster in de kamado.



STEP 7: Bevestig de handgrepen en zijtafels aan de kamado.



De kamado is nu klaar voor gebruik. Zorg er echter voor dat je deze instructies volledig hebt gelezen voordat je hem gebruikt.



3. Bediening

Eerste drie keer gebruik

LET OP! Tijdens de eerste drie keer gebruik van de kamado, moet je de onderstaande stappen volgen. Onjuist gebruik kan de garantie ongeldig maken.

Belangrijk! Zorg ervoor dat de temperatuur tijdens de eerste drie keer gebruik niet boven de 200°C komt.

Vorbereiding

- Zorg ervoor dat de kamado correct en stevig op zijn standaard is gemonteerd. Controleer of alle moeren en bouten op de standaard goed zijn aangedraaid en of de wielen op de rem staan.
- Test het openen en sluiten van de kamado en controleer of de bouten op het stalen frame goed vastzitten. Zorg ervoor dat er geen overmatige beweging in het scharnier zit.
- Open zowel de bovenkap als de luchttoevoer een klein beetje voordat je de Kamado voor de eerste drie keer gebruikt. Als ze te ver worden geopend, bestaat het risico dat de keramiek barst.
- Vul de vuurkorf voor de helft met alleen houtskool. Gebruik niet meer dan 1,6 kg houtskool in de vuurkorf. Het gebruik van briketten wordt sterk afgeraden, omdat deze de smaak van het voedsel negatief kunnen beïnvloeden door hun samenstelling van geperste restmaterialen.

Je barbecue aansteken

- Zodra alle voorbereidende stappen zijn voltooid, kun je de kamado aansteken.
- Steek tijdens de eerste drie keer gebruik de houtskool slechts op één plek aan. Het op meerdere plekken tegelijk aansteken kan ervoor zorgen dat de temperatuur te snel stijgt, waardoor de keramiek kan barsten.

- Je kunt verschillende hulpmiddelen gebruiken om de kamado aan te steken. Een optie is de Patton One Minute Lighter, waarmee je de houtskool snel en veilig kunt aansteken. Andere opties zijn aanmaakblokjes, mits deze alleen van natuurlijke materialen zijn gemaakt.
- Gebruik nooit chemische aanmaakmiddelen, brandspiritus of andere brandbare stoffen om de Kamado Grill aan te steken. Deze kunnen gevaarlijk zijn en in de keramiek trekken, waardoor de smaak van je voedsel wordt beïnvloed.
- Zodra de houtskool op één plek brandt, plaats je het grillrooster op de vuurkorf. Je kunt nu de deksel van de kamado sluiten.

Vorbereiden van je kamado

1. Plaats wat verkreukeld krantenpapier en aanmaakblokjes op de houtskoolplaat (7) in de Kamado. Voeg vervolgens 2–3 handjes houtskool toe.
2. Gebruik GEEN benzine, terpentine, aanmaakvloeistof, alcohol of andere chemische middelen om het vuur aan te steken.
3. Open de onderste luchttoevoer en steek het krantenpapier aan met een lange aansteker of veiligheidslucifers.
4. Laat het vuur opbouwen en stabiel worden door de onderste luchttoevoer ongeveer 10 minuten open te laten staan. Hierdoor ontstaat een basis van gloeiende houtskool.
5. Laat de houtskool minstens 30 minuten opwarmen en gloeien voordat je begint met koken. Begin niet met koken voordat er een aslaag op de houtskool is gevormd.
6. Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramische of kookoppervlakken.
7. Zorg ervoor dat de Kamado op een stabiele, vlakke, hittebestendige en niet-brandbare ondergrond staat. Houd een afstand van minimaal 2 meter tot brandbare objecten.
8. Zorg voor minimaal 2 meter vrije ruimte boven de Kamado voor veilige ventilatie.

Instructies

- Voor **laag temperatuur koken**, plaats de houtskool zoals beschreven en roer deze niet door zodra hij brandt, zodat deze gelijkmatig blijft branden.
- Voor **hogere temperaturen**, open zowel de boven- als onderventilatie volledig om de luchtstroom te verhogen. Houd de temperatuur in de gaten totdat de gewenste temperatuur is bereikt en pas de ventilatieopeningen indien nodig aan om deze te behouden.
- Open de deksel altijd voorzichtig, vooral bij hoge temperaturen, om gevaarlijke terugslag of steekvlammen te voorkomen.

Doven van het vuur (afsluiten)

1. Ventilatieopeningen sluiten:
 - Sluit na het koken zowel de bovenste als onderste ventilatieopeningen volledig.
 - Dit verstikt het vuur en stopt de luchtstroom, waardoor de houtskool veilig dooft.
2. Laat de kamado afkoelen:
 - Laat de kamado op natuurlijke wijze afkoelen.
 - Open de barbecue nooit direct na het sluiten van de ventilatieopeningen, dit kan een rookuitbarsting of steekvlam veroorzaken.

3. Reinigen na gebruik:

- Verwijder de aslade en gooi de resterende as weg zodra de kamado is afgekoeld.
- Gebruik een grillborstel om voedselresten van het grillrooster te verwijderen.

Kookinstructies

De kamado is een veelzijdige grill die uitstekende warmtevasthoudende eigenschappen heeft voor diverse kookmethoden. Of je nu bakt, roostert, rookt of schroeit, de kamado zorgt voor een consistente, gelijkmatige warmte voor perfecte resultaten. Hieronder staan de kooktechnieken voor verschillende temperaturen.

temperature	top vent	damper
80-120 °C		
120 - 160 °C		
160 - 200 °C		
200 - 250 °C		
250 - 325 °C		
325+ °C		
Turn off		

Koken op lage temperatuur (bakken & langzaam garen)

1. Instellen voor lage temperatuur::

- Gebruik een hitteschild (apart verkrijgbaar) of plaats een keramische steen in de grill voor indirect koken.
- Pas de bovenste en onderste ventilatieopeningen aan om een stabiele temperatuur van 107°C - 135°C te behouden.
- Laat de Kamado 10-15 minuten voorverwarmen.

2. Bakken:

- Geschikt voor pizza, brood of taarten. Gebruik een pizzasteen of bakplaat voor een gelijkmatige

warmteverdeling.

- Controleer de temperatuur regelmatig met een thermometer en pas de ventilatieopeningen aan indien nodig.
3. Langzaam garen:
 - Ideaal voor vlees zoals varkensvlees of kip. Houd de temperatuur tussen 107°C - 135°C.
 - Plaats het vlees met de vetkant naar boven om het vochtig te houden.

Roken

1. Instellen voor roken:
 - Gebruik een hitteschild en pas de ventilatieopeningen aan om een stabiele temperatuur van 107°C - 121°C te behouden.
 - Voeg geweekte houtchunks of houtsnippers toe aan de houtskool voor extra rooksmaak.
2. Rookproces:
 - Leg het vlees op de grill, zorg ervoor dat het niet direct boven de hittebron ligt.
 - Houd het deksel gesloten om de rook en temperatuur te behouden. Gebruik een vleesthermometer om de interne temperatuur van het voedsel te controleren.
3. Rookduur:
 - De rookduur is afhankelijk van het soort vlees. Ribs kunnen bijvoorbeeld 3-4 uur duren, terwijl een hele kip of varkensschouder tot 6 uur kan duren.

Koken op hoge temperatuur (schroeien & grillen)

1. Instellen voor hoge temperatuur:
 - Open zowel de bovenste als onderste ventilatieopeningen volledig om de luchtstroom te maximaliseren en de temperatuur te verhogen.
 - Verwarm de kamado voor op 230°C - 370°C.
2. Schroeien:
 - Voor vlees zoals steaks, burgers of vis, leg ze direct op het grillrooster voor een paar minuten aan elke kant om een goede schroei te krijgen.
 - Voor een betere schroei kun je een gietijzeren bakplaat of grillplaat gebruiken.
3. Grillen:
 - Voor het grillen van groenten, vis of kip, zet de grill op 260°C - 315°C. De hoge warmtescapaciteit van de kamado zorgt voor perfecte grillstrepen en krokante huid.

Voedselveiligheid

Volg altijd de volgende tips voor een veilige en gezonde barbecue-ervaring:

1. Gebruik altijd heet, zeepwater om handen, oppervlakken en keukengerei te wassen na het verwerken van rauw vlees.
2. Houd rauw vlees altijd gescheiden van gekookt voedsel om kruisbesmetting te voorkomen.
3. Gebruik altijd schoon keukengerei om het voedsel te hanteren.
4. Kook het vlees altijd goed door om bacteriën te doden. Gebruik een thermometer om de interne temperatuur van het vlees te controleren indien nodig.
5. Zet gekookt voedsel en restjes onmiddellijk in de koelkast als je ze niet direct eet. **LAAT DE GRILL NIET**

ONBEHEERD ACHTER TIJDENS HET KOKEN.

Draag beschermende handschoenen bij het manipuleren van onderdelen die bijzonder heet zijn.

Tips voor het grillen

1. De gaarheid van vlees, of het nu rood, medium of goed doorbakken is, wordt voor een groot deel bepaald door de dikte.
2. De kooktijd wordt beïnvloed door het soort vlees, de grootte en vorm van het stuk, de temperatuur van het vlees bij het begin van het koken, en de gewenste gaarheid.
3. Ontdooi vlees in de koelkast gedurende de nacht. Gebruik geen magnetron, want dit levert altijd sappiger vlees op.
4. Gebruik een spatel in plaats van een tang of vork om het vlees te draaien, omdat een spatel het vlees niet doorprijkt en de sappen erin blijven.
5. Draag beschermende handschoenen bij het hanteren van bijzonder hete onderdelen.
6. Om het sappigste vlees te krijgen, voeg je kruiden of zout pas toe nadat het koken aan beide kanten klaar is en draai het vlees slechts één keer (sappen gaan verloren wanneer het vlees meerdere keren wordt gedraaid). Draai het vlees zodra de sappen beginnen te bubbelen aan de oppervlakte.
7. Snijd overtollig vet van het vlees af voor het grillen.

4. Onderhoud

Algemeen onderhoud

- Controleer regelmatig de afdichtingen van de kamado, zoals de viltafdichtingen, vooral na de eerste paar keren gebruik. Deze kunnen uitzetten of krimpen, dus zorg ervoor dat ze goed strak en intact blijven.
- Controleer elke 6 maanden (of vaker indien nodig) de ring en scharnieren en draai ze met een sleutel stevig aan om ervoor te zorgen dat ze goed vastzitten.
- Smeer de scharnieren en beweegbare onderdelen regelmatig in om een soepele werking te behouden.

Houtskool bijvullen

De kamado kan hoge temperaturen enkele uren behouden met de ventilatieopeningen gesloten. Als je meer kooktijd nodig hebt, bijvoorbeeld voor het roosteren van grote stukken vlees of low and slow roken, kun je extra houtskool toevoegen. Zorg ervoor dat je dit voorzichtig doet zonder het bestaande houtskoolbed te verstoren.

Opbergen van je barbecue

- **Laat eerst afkoelen:** Sluit na gebruik alle ventilatieopeningen om de luchtstroom te stoppen en laat de barbecue volledig afkoelen voordat je hem verplaatst of aanraakt.
- **Kies een veilige plek:** Bewaar de barbecue op een goed geventileerde plek, buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- **Opslag buiten:** Als je de barbecue buiten opbergt, gebruik dan een beschermhoes om deze tegen weersomstandigheden te beschermen. Verwijder de hoes echter regelmatig om overmatige condensatie te voorkomen, die roest of oxidatie op metalen onderdelen kan veroorzaken.

- **Bescherming bij verplaatsen:** Zorg ervoor dat de barbecue is afgekoeld voordat je deze bedekt of verplaatst.
- **Winteropslag:** Het is raadzaam de kamado in een beschutte, vorstvrije ruimte, zoals een garage of schuur, op te bergen voor optimale bescherming tijdens de wintermaanden.

Door deze richtlijnen te volgen, behoud je de staat en veiligheid van je barbecue tijdens de opslag.

5. Reiniging

Schoonmaken van de kamado:

- Een kamado heeft een zelfreinigende functie. Zet deze eenvoudig op 260°C en laat 30 minuten staan; restjes voedsel zullen dan verbranden.
- Gebruik GEEN water of schoonmaakmiddelen binnenin de kamado. Het keramiek is poreus en kan vloeistoffen absorberen, wat mogelijk scheuren veroorzaakt. Als er te veel roet is, gebruik dan een borstel of de meegeleverde schraper om het vuil te verwijderen.
- Om de kookroosters of rekken schoon te maken, gebruik je een mild schoonmaakmiddel met warm water zodra de kamado volledig is afgekoeld.
- Voor het reinigen van de buitenkant, wacht je tot de kamado is afgekoeld en gebruik je vervolgens een vochtige doek met een mild schoonmaakmiddel.
- In tegenstelling tot vilten afdichtingen, die vet kunnen absorberen, kan fiberglass vilt voorzichtig worden afgeveegd met een vochtige doek indien nodig.

Onderhoud van het fiberglass vilt:

Het fiberglass vilt van je kamado is ontworpen voor een lange levensduur. In tegenstelling tot vilten afdichtingen, hoeft het niet vaak vervangen te worden. Volg echter deze onderhoudsstappen om optimale prestaties te waarborgen:

1. **Regelmatige inspectie:** Controleer het vilt periodiek op tekenen van slijtage of schade. Als het vilt intact is en goed op zijn plaats zit, is vervanging niet nodig.
2. **Reinigen:** Als er ophopingen zijn, veeg het vilt voorzichtig af met een vochtige doek of een zachte borstel. Vermijd het gebruik van agressieve chemicaliën of te veel vocht.
3. **Uitlijning van het deksel:** Als je rook langs de randen ziet ontsnappen, controleer dan of het deksel goed is uitgelijnd en of de banden stevig vastzitten.

Het vervangen van het fiberglass vilt:

Onder normaal gebruik zou het vilt jarenlang mee moeten gaan. Als vervanging nodig is, volg dan deze stappen:

1. Verwijder het deksel: Maak de bouten op de bovenste band los met een sleutel en til het deksel voorzichtig van de kamado. Zet het deksel omgekeerd op een beschermde ondergrond.
2. Verwijder het oude vilt: Gebruik een stanleymes of schraper om het oude vilt te verwijderen, zorg ervoor dat alle resten van het keramische oppervlak worden verwijderd.
3. Reinig het oppervlak: Veeg het gebied af met een doek die is bevochtigd met aceton om eventueel resterende lijm te verwijderen. Laat het volledig drogen.
4. Breng het nieuwe vilt aan: Plaats het nieuwe fiberglass vilt gelijkmatig rondom de rand en zorg voor een goede aansluiting.
5. Monteer de kamado opnieuw: Zet het deksel weer op de kamado, zorg ervoor dat de banden goed uitgelijnd zijn en draai de bouten stevig vast.

Dit nieuwe vilt biedt betere warmtebehoud, een strakkere afdichting en gaat langer mee dan traditionele vilten afdichtingen.

6. Probleemoplossing

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Kamado warmt niet goed op	Ventilatieopeningen zijn gesloten of geblokkeerd	Open zowel de boven- als onderventilatie om de luchtstroom te verhogen
	Houtskool is vochtig of van lage kwaliteit	Gebruik droge, hoogwaardige brokken houtskool
	Asophoping blokkeert de luchtstroom	Verwijder as uit de onderventilatie en het vuurbox
Temperatuur is te hoog	Ventilatieopeningen staan te breed open	Sluit de bovenventilatie een beetje om de luchtstroom te regelen
	Te veel houtskool brandt	Gebruik minder houtskool en regel de luchtstroom
Rook lekt uit het deksel	Deksel is niet goed uitgelijnd	Pas het deksel aan en draai de bandbouten goed vast
	Vilt is versleten of beschadigd	Inspecteer het vilt en vervang het indien nodig
Ongelijkmatig koken of hete plekken	Houtskool is niet gelijkmatig verdeeld	Verspreid de houtskool gelijkmatig over de vuurbox
	Warmteverspreider of accessoires staan verkeerd	Zorg ervoor dat alle accessoires goed zijn geplaatst voor indirect koken
Moeilijk om de temperatuur te regelen	Luchtlekken rondom het vilt	Controleer op slijtage van het vilt en vervang het indien nodig
	Deksel sluit niet goed	Herstel het deksel en zorg ervoor dat de banden goed vastzitten
Voedsel heeft een chemische smaak	Aanstekervloeistof of behandeld houtskool gebruikt	Gebruik alleen natuurlijke brokken houtskool, vermijd aanstekervloeistof
	Kamado is niet goed ingebrand	Verbrand de productieresten voor het eerste gebruik
Barbecue dooft niet na het koken	Ventilatieopeningen staan nog open	Sluit beide boven- en onderventilatie volledig om de zuurstoftoevoer af te sluiten
	Houtskool brandt nog	Laat de barbecue natuurlijk afkoelen met gesloten ventilatieopeningen; gebruik geen water

7. Garantie

Bij Patton streven we ernaar om betrouwbare en goed ontworpen producten te leveren die je buitenkookervaring verbeteren. Je Patton Epicure Large Kamado is zorgvuldig gecontroleerd vóór verpakking en verzending om ervoor te zorgen dat het voldoet aan onze prestatienormen en veiligheidsvereisten.

Patton garandeert dat de onderdelen van je nieuwe product vrij zijn van materiaal- en fabricagefouten vanaf de aankoopdatum, voor de volgende garantieperioden:

- Keramisch deksel (dome) & Keramische buitenschaal (base) – 20 jaar
- Keramische vuurschaal (firebox) – 2 jaar
- Keramische heat deflector & Pizza/grillstenen – 2 jaar
- Metalen onderdelen (banden, scharniersysteem, margrietschijf (top vent), grillrooster, kolenrooster, luchtventilatie) – 2 jaar
- Bamboe onderdelen (zijtafels & handvat) – 1 jaar
- Vilt – 6 maanden
- Thermometer – 1 jaar

Deze beperkte garantie geldt uitsluitend voor producten die zijn aangeschaft via een geautoriseerde Patton-verkoper en die worden gebruikt in een privéwoning onder normale omstandigheden.

Montage- en onderhoudsvereisten

Het product moet door de klant worden gemonteerd volgens de montage-instructies in de handleiding. Regelmatig schoonmaken en onderhoud, zoals beschreven in deze handleiding, zijn essentieel voor een goede werking en een lange levensduur.

Wat wordt niet gedekt

Deze garantie dekt niet:

- Schade door verkeerd gebruik, onjuiste montage of het niet opvolgen van de gebruiksinstructies.
- Scheuren van keramische componenten door vallen of verkeerd behandelen.
- Krassen, deuken, verkleuring of oppervlakkige roestvorming door omgevingsfactoren zoals vocht, zout of chloor.
- Natuurlijke verwerking, schimmel of scheuren van bamboeonderdelen door blootstelling aan vocht.
- Roest, oxidatie of vervaging van metalen onderdelen, tenzij deze leiden tot structurele schade.
- Onderdelen die zijn veranderd, gemodificeerd of vervangen door niet-Patton componenten.
- Schade veroorzaakt door oververhitting, vetbranden of onvoldoende reiniging.
- Accessoires of extra items die bij het product zijn inbegrepen.

Vervangende onderdelen

Indien een garantieonderdeel defect raakt binnen de garantieperiode door een fabricagefout, levert Patton een vervangend onderdeel. Vervangende onderdelen zijn gedekt voor de resterende duur van de oorspronkelijke garantieperiode. Patton is niet verantwoordelijk voor installatie, arbeidskosten of bijkomende kosten in verband met de vervangingen.

Garantie aanvragen

Voor garantie-aanvragen kun je contact opnemen met de klantenservice van Patton via info@patton.eu of het contactformulier op de website www.patton.eu/klantenservice/service-klachtenafhandeling. Wanneer je een claim indient, vermeld dan het volgende:

- Bewijs van aankoop (bijvoorbeeld bon of factuur).
- Modelnummer en serienummer van het product.
- Een beschrijving van het probleem en eventueel relevante foto's.

Aanvullende opmerkingen:

Patton behoudt zich het recht voor om elk product of onderdeel te inspecteren voordat een garantieclaim wordt goedgekeurd. Vervangende onderdelen die onder deze garantie worden verstrekt, zijn alleen gedekt voor de resterende periode van de oorspronkelijke garantie.

Deze garantie is aanvullend op de rechten die je hebt op basis van lokale wetgeving, die onverlet blijven.

Gedistribueerd door:

Patton B.V.

Veilingweg 2, 5301KM Zaltbommel

Nederland

info@patton.eu

www.patton.eu

Table des matières

La sécurité avant tout	40
Clause de non-responsabilité de sécurité	
Conformité	
Commencer	43
Liste des pièces avec schéma	
Guide de montage	
Instructions d'utilisation	48
Premières trois utilisations	
Préparation de votre kamado	
Instructions	
Extinction du feu (fermeture)	
Instructions pour griller	
Conseils de sécurité alimentaire	
Conseils pour griller	
Entretien	52
Entretien général	
Rechargement du charbon de bois	
Stockage de votre barbecue	
Nettoyage	52
Nettoyage du kamado	
Entretien du joint en fibre de verre	
Remplacement du joint en fibre de verre	
Dépannage	54
Garantie	55

1. La sécurité avant tout

Clause de non-responsabilité de sécurité

À lire attentivement avant utilisation

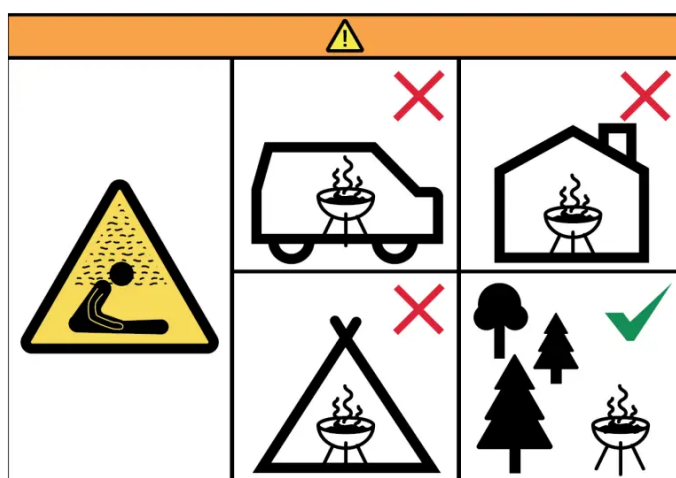
! AVERTISSEMENT !

1. Suivez les instructions : Lisez et suivez toujours les instructions du fabricant pour éviter les blessures graves ou les dommages.
2. Utilisation en extérieur uniquement : Ce barbecue est exclusivement conçu pour une utilisation en extérieur. Ne l'utilisez jamais à l'intérieur ou dans un espace fermé, car cela peut entraîner une accumulation de gaz dangereux, tels que le monoxyde de carbone, présentant un risque grave pour la santé.
3. Lire avant usage : Familiarisez-vous avec l'ensemble du manuel avant d'utiliser l'appareil.
4. Surfaces chaudes : Certaines parties accessibles peuvent devenir extrêmement chaudes pendant l'utilisation. Portez des gants résistants à la chaleur et gardez les enfants et les animaux domestiques à distance.
5. Ne pas déplacer pendant l'utilisation : Ne déplacez pas le barbecue lorsqu'il est en cours d'utilisation afin d'éviter les renversements, les brûlures ou les accidents.
6. Protection des surfaces : Placez le barbecue sur une surface stable et résistante à la chaleur pour éviter d'endommager le sol ou les surfaces environnantes. Ne l'utilisez jamais sur des matériaux inflammables comme l'herbe sèche, les copeaux de bois, les feuilles ou le paillis décoratif.
7. Matériaux inflammables : Maintenez le barbecue à l'écart des objets inflammables tels que les meubles, les rideaux et les structures suspendues. Assurez-vous qu'il se trouve à au moins 2 mètres de ces objets.
8. Manipulation du charbon de bois : Manipulez le charbon et le liquide d'allumage avec précaution. Stockez-les dans un endroit frais et sec, à l'écart de la chaleur ou des flammes nues. N'utilisez jamais d'essence, de térébenthine, d'alcool à brûler ou de produits chimiques similaires pour allumer le barbecue. Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN1860-3.
9. Sécurité incendie : Gardez un extincteur à portée de main et apprenez à l'utiliser en cas d'urgence. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre un feu de charbon de bois.
10. Allumage du barbecue : Allumez toujours le barbecue avec le couvercle ouvert pour éviter l'accumulation de gaz dangereux ou les flammes soudaines. Lorsque la température est élevée, ouvrez lentement le couvercle pour permettre à l'air d'entrer progressivement et réduire le risque de retour de flamme.
11. Utilisation du combustible : Utilisez uniquement le charbon de bois recommandé pour votre kamado. Ne surchargez pas le barbecue en combustible, cela peut entraîner des situations dangereuses.
12. Ventilation : Assurez une bonne ventilation pendant l'utilisation du kamado afin d'éviter l'accumulation de monoxyde de carbone.
13. Ne pas surcharger : Évitez de remplir excessivement le barbecue de charbon, cela peut provoquer une fumée excessive, des difficultés de contrôle de la température et un risque accru de retour de flamme.
14. Pas de modifications : Ne modifiez pas le barbecue ou ses composants. Toute modification peut compromettre la sécurité et annuler la garantie.
15. Surveillance nécessaire : Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart du barbecue pendant son utilisation. Ne les laissez pas s'en approcher ou jouer à proximité.
16. Élimination des cendres chaudes : Laissez complètement refroidir le barbecue après la cuisson avant de retirer les cendres. Assurez-vous que les cendres sont totalement refroidies avant de les jeter.
17. Brûleurs et circulation d'air : Vérifiez régulièrement les ouvertures d'aération et la cheminée pour garantir une bonne circulation de l'air. Des obstructions peuvent provoquer des conditions de combustion dangereuses.
18. Entretien du barbecue : Inspectez régulièrement toutes les parties du kamado, y compris les joints, les charnières et les fixations, pour garantir un bon fonctionnement. Appliquez une légère huile mécanique (ex. WD-40) sur les boulons et charnières si nécessaire et assurez-vous qu'ils sont bien serrés pour éviter tout problème.

19. Joint d'étanchéité du couvercle : Ne retirez jamais le joint gris en feutre des bords de la base ou du couvercle. Ce joint empêche les flux d'air indésirables qui pourraient perturber la circulation interne.
20. Ne pas déplacer pendant l'utilisation : Ne touchez pas et ne déplacez pas le kamado lorsqu'il est en cours d'utilisation. Assurez-vous qu'il ait complètement refroidi avant de le déplacer ou de le ranger.
21. Stockage approprié : Laissez le barbecue refroidir complètement avant de le stocker. Ne l'entrez pas dans des espaces confinés pour éviter tout risque d'intoxication au monoxyde de carbone.

! ATTENTION !

1. Nettoyage régulier : Nettoyez régulièrement le barbecue pour éviter l'accumulation de graisse ou de résidus de charbon, qui peuvent constituer un risque d'incendie.
2. Ne jamais laisser sans surveillance : Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
3. Gestion des incendies de charbon de bois :
 - En cas d'incendie, ne tentez pas de déplacer le barbecue ni d'éteindre les flammes avec de l'eau.
 - Fermez les ouvertures d'aération pour priver le feu d'oxygène. Utilisez un extincteur si nécessaire.
4. Élimination du charbon et des cendres : Assurez-vous que le charbon est complètement éteint avant de le jeter. Ne jetez jamais de charbon encore chaud dans des contenants inflammables.



N'utilisez pas le barbecue dans un espace fermé et/ou habitable, tel qu'une maison, une tente, une caravane, un camping-car ou un bateau. Il existe un risque d'intoxication au monoxyde de carbone, pouvant être mortel.

AVERTISSEMENT ! Ce barbecue/four devient très chaud. Ne le déplacez pas pendant son utilisation. Ne l'utilisez pas à l'intérieur.

AVERTISSEMENT ! Tenez les enfants et les animaux à distance.

AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas d'alcool à brûler ou d'essence pour allumer ou rallumer. Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3.

AVERTISSEMENT ! Ne cuisinez pas avant que le combustible ait une couche de cendres.

AVERTISSEMENT ! Le barbecue doit être chauffé et le combustible maintenu rougeoyant pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.

Conformité

Cet appareil a été fabriqué et testé conformément à toutes les normes de sécurité, de performance et environnementales pertinentes, selon la norme européenne EN 1860-1.

Informations sur le Fabricant

Nom: Patton B.V.

Adresse: Veilingweg 2, 5301 KM Zaltbommel, Pays-Bas

Adresse électronique pour les demandes de renseignements: info@patton.eu

Déclaration de Conformité

Par la présente, Patton B.V. déclare que ce produit est conforme aux exigences essentielles et autres dispositions pertinentes de la norme suivante :

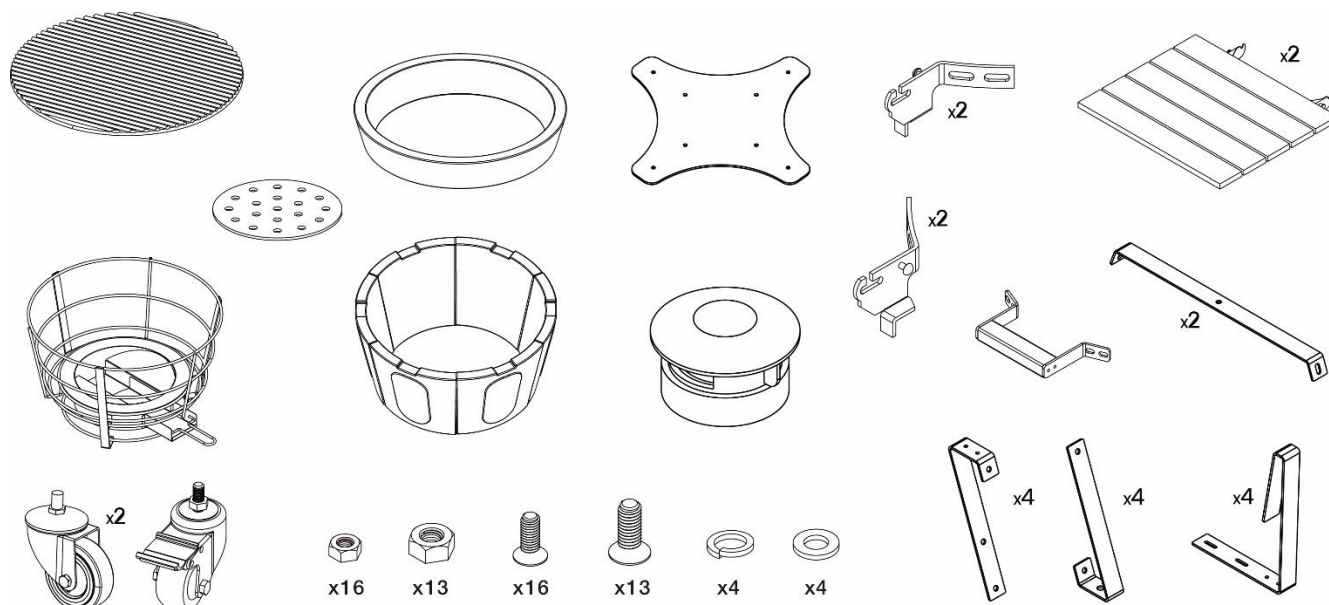
- **EN 1860-1 (Barbecues à charbon et fumoirs)**

Informations Supplémentaires

- Tests et certification : Cet appareil a été testé et certifié par un institut agréé pour garantir sa conformité aux normes européennes de sécurité et de qualité.

2. Commencer

Liste des pièces avec schéma



Guide de montage

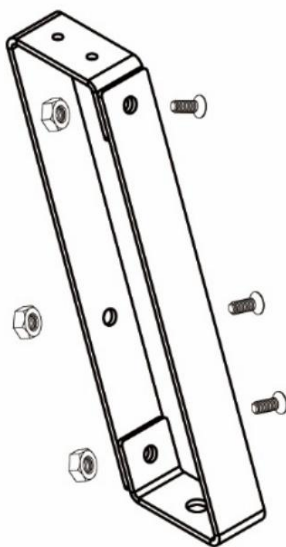
Lisez attentivement les instructions avant le montage. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes en consultant la liste des composants. Effectuez le montage sur une surface souple afin d'éviter d'endommager le revêtement. Conservez ces instructions pour une utilisation future. Pour un assemblage optimal, serrez d'abord légèrement les boulons et ne les fixez complètement qu'après avoir terminé le montage.

AVERTISSEMENT : Ne serrez pas trop les boulons ; serrez-les avec une pression moyenne afin d'éviter d'endommager les boulons ou les pièces du barbecue Kamado.

IMPORTANT : Retirez tous les emballages avant utilisation, mais conservez les consignes de sécurité avec le produit.

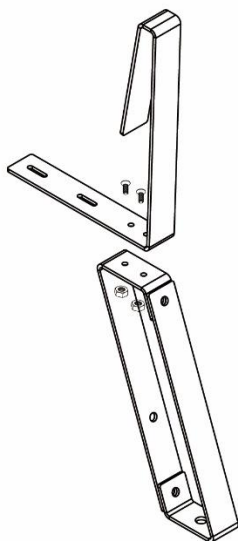
ÉTAPE 1 : Assemblez le bas des pieds en fixant deux supports par pied à l'aide de vis et d'écrous. Répétez cette opération quatre fois pour obtenir les quatre bas de pieds.

4x

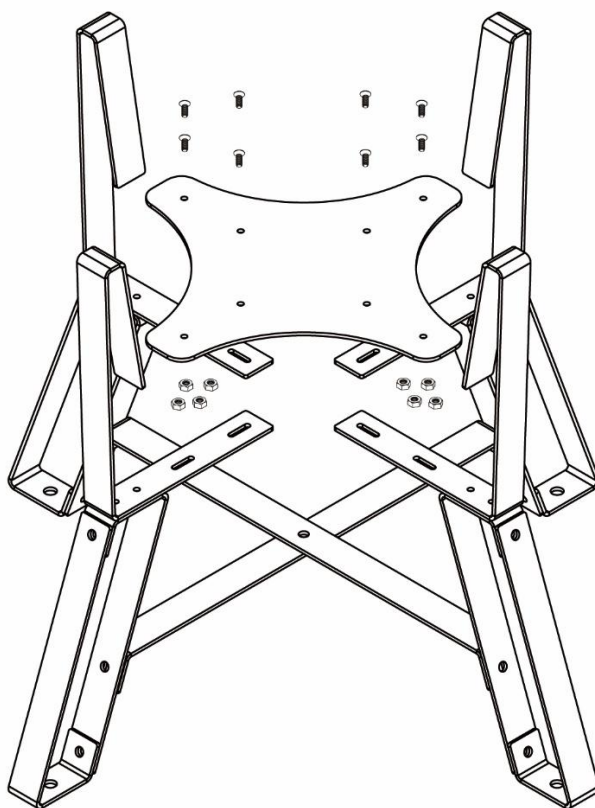


ÉTAPE 2: Complétez les pieds en fixant le grand support à chaque pied à l'aide de vis et d'écrous. Répétez cette opération quatre fois pour former quatre pieds complets.

4x

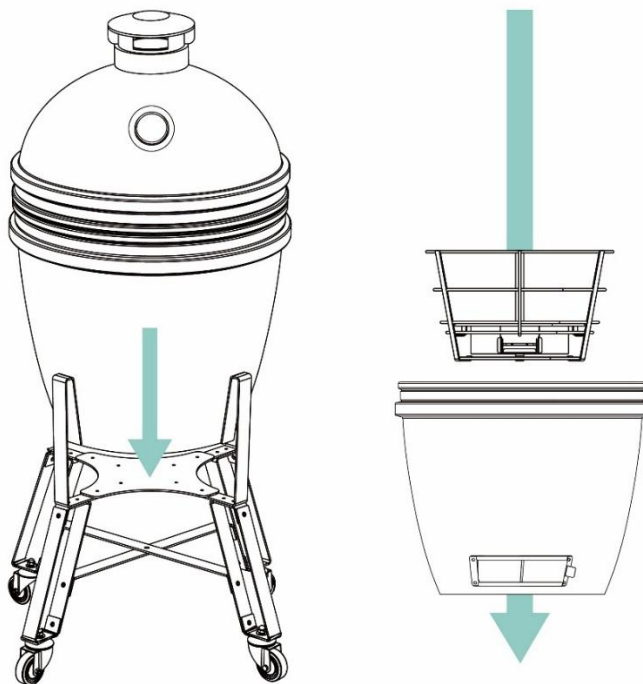


ÉTAPE 3: Fixez la plaque inférieure aux supports à l'aide de vis et d'écrous.

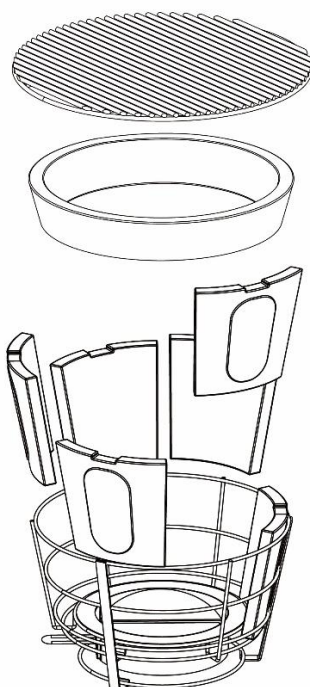


ÉTAPE 4: Fixez les roues au chariot. Les deux roues avec frein doivent être fixées côte à côte — et non en diagonale.

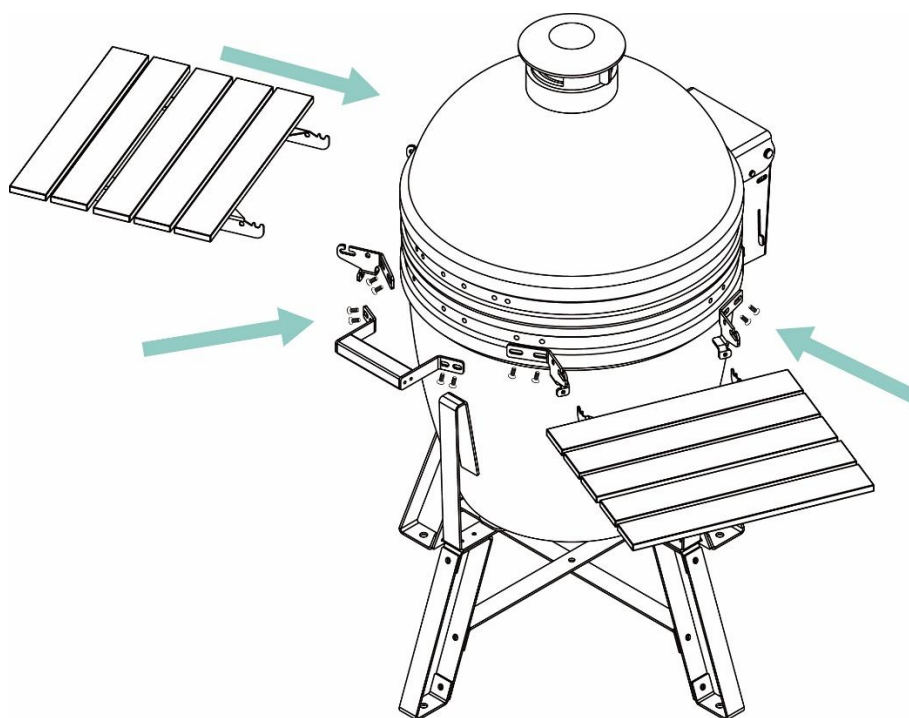
ÉTAPE 5: Retirez la cuve de combustion et tout matériau d’emballage du kamado, puis placez-le dans le cadre. Assurez-vous que l’ouverture de la cuve est orientée vers l’entrée d’air (à l’avant).



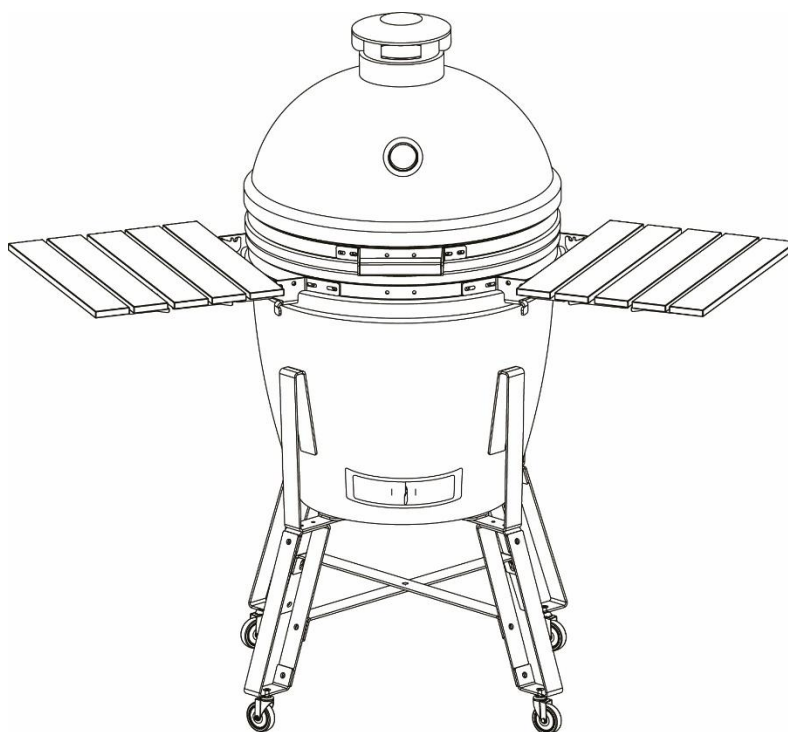
ÉTAPE 6: Placez le récupérateur de cendres, la cuve de combustion en plusieurs parties, l’anneau de feu et la grille de cuisson dans le kamado.



ÉTAPE 7: Fixez les poignées et les tablettes latérales au kamado.



Le kamado est maintenant prêt à être utilisé. Veuillez toutefois lire attentivement ces instructions avant utilisation.



3. Instructions d'utilisation

Premières trois utilisations

ATTENTION ! Lors des trois premières utilisations de votre kamado, suivez les étapes ci-dessous. Une mauvaise utilisation pourrait annuler la garantie.

IMPORTANT : Assurez-vous que la température ne dépasse pas 200°C lors des trois premières utilisations.

Préparation

- Vérifiez que le kamado est correctement et solidement monté sur son support. Assurez-vous que toutes les vis et boulons sont bien serrés et que les roues sont bloquées.
- Testez l'ouverture et la fermeture du kamado et contrôlez que les boulons du cadre en acier sont bien fixés. Assurez-vous que la charnière ne présente aucun jeu excessif.
- Avant la première utilisation, ouvrez légèrement le couvercle supérieur et l'arrivée d'air. Une ouverture trop grande pourrait provoquer des fissures dans la céramique.
- Remplissez le foyer à moitié avec du charbon de bois uniquement. N'utilisez pas plus de 1,6 kg de charbon de bois. L'utilisation de briquettes est fortement déconseillée, car leur composition à base de résidus compressés peut altérer le goût des aliments.

Allumage du barbecue

- Une fois toutes les étapes de préparation terminées, vous pouvez allumer le kamado.
- Pour les trois premières utilisations, n'allumez le charbon qu'en un seul point. Un allumage en plusieurs endroits risquerait de faire monter la température trop rapidement, ce qui pourrait provoquer des fissures dans la céramique.
- Plusieurs méthodes peuvent être utilisées pour allumer le kamado. Une option efficace est le Patton One Minute Lighter, qui permet un allumage rapide et sûr du charbon de bois. Vous pouvez également utiliser des allume-feux, à condition qu'ils soient exclusivement composés de matériaux naturels.
- Ne jamais utiliser de produits chimiques, d'alcool à brûler, d'essence ou d'autres liquides inflammables pour allumer votre kamado. Ces substances peuvent être dangereuses et imprégner la céramique, altérant ainsi le goût de vos aliments.
- Une fois le charbon allumé en un seul point, placez la grille de cuisson sur le foyer. Vous pouvez ensuite refermer le couvercle du kamado.

Préparation de votre kamado

- Placez du papier journal froissé et des allume-feux sur la plaque à charbon (7) dans le kamado. Ajoutez ensuite 2 à 3 poignées de charbon de bois.
- N'utilisez jamais d'essence, de térébenthine, de liquide allume-feu, d'alcool ou d'autres produits chimiques pour allumer le feu.
- Ouvrez l'arrivée d'air inférieure et allumez le papier journal avec un long briquet ou des allumettes de sécurité.
- Laissez le feu prendre et devenir stable en maintenant l'arrivée d'air inférieure ouverte pendant environ 10 minutes. Cela permettra d'obtenir une base de braises bien chaudes.
- Laissez le charbon chauffer et devenir incandescent pendant au moins 30 minutes avant de commencer à cuisiner. Ne commencez pas la cuisson tant qu'une fine couche de cendres ne s'est pas formée sur le charbon.

- Utilisez des gants résistants à la chaleur pour manipuler les surfaces chaudes en céramique ou les grilles de cuisson.
- Assurez-vous que le kamado est placé sur une surface stable, plane, résistante à la chaleur et non inflammable. Gardez une distance minimale de 2 mètres avec tout objet inflammable.
- Prévoyez un espace libre d'au moins 2 mètres au-dessus du kamado pour garantir une ventilation sûre.

Instructions

- Pour une cuisson à basse température, placez le charbon de bois comme indiqué et ne le remuez pas une fois allumé afin qu'il brûle uniformément.
- Pour des températures plus élevées, ouvrez complètement les ventilations supérieure et inférieure pour augmenter le flux d'air. Surveillez la température jusqu'à ce qu'elle atteigne le niveau souhaité et ajustez les ouvertures si nécessaire pour la maintenir.
- Ouvrez toujours le couvercle avec prudence, surtout à haute température, pour éviter tout retour de flamme ou éruption dangereuse.

Extinction du feu (fermeture)

1. Fermeture des ouvertures de ventilation :
 - Après la cuisson, fermez complètement les ouvertures de ventilation supérieure et inférieure.
 - Cela étouffera le feu et arrêtera l'apport d'air, permettant ainsi au charbon de s'éteindre en toute sécurité.
2. Refroidissement de la kamado :
 - Laissez la kamado refroidir naturellement.
 - N'ouvrez jamais le barbecue immédiatement après la fermeture des ouvertures de ventilation, car cela pourrait provoquer une éruption de fumée ou une flamme subite.
3. Nettoyage après usage :
 - Retirez le tiroir à cendres et éliminez les cendres restantes une fois la kamado refroidie.
 - Utilisez une brosse à grill pour enlever les résidus alimentaires de la grille.

Instructions pour griller

La kamado est un gril polyvalent offrant d'excellentes capacités de rétention de chaleur pour diverses méthodes de cuisson. Que vous fassiez cuire, rôtissiez, fumiez ou saisissez, la kamado assure une chaleur homogène pour des résultats parfaits. Voici les techniques de cuisson selon les différentes températures.

temperature	top vent	damper
80-120 °C		
120 - 160 °C		
160 - 200 °C		
200 - 250 °C		
250 - 325 °C		
325+ °C		
Turn off		

Cuisson à basse température (pâtisserie & cuisson lente)

- Préparation à basse température :
 - Utilisez un déflecteur de chaleur (vendu séparément) ou placez une pierre céramique pour une cuisson indirecte.
 - Réglez les ouvertures de ventilation pour maintenir une température stable entre 107°C et 135°C.
 - Laissez la kamado préchauffer pendant 10 à 15 minutes.
- Pâtisserie :
 - Idéal pour les pizzas, pains et tartes. Utilisez une pierre à pizza ou une plaque de cuisson pour une répartition homogène de la chaleur.
 - Contrôlez régulièrement la température avec un thermomètre et ajustez les ouvertures si nécessaire.
- Cuisson lente :
 - Parfait pour des viandes comme le porc ou le poulet. Maintenez la température entre 107°C et 135°C.
 - Placez la viande avec la partie grasse vers le haut pour préserver son moelleux.

Fumage

1. Préparation au fumage :
 - Utilisez un déflecteur de chaleur et ajustez les ouvertures de ventilation pour une température stable entre 107°C et 121°C.
 - Ajoutez des morceaux de bois trempés ou des copeaux pour un arôme de fumée supplémentaire.
2. Processus de fumage :
 - Placez la viande sur la grille sans contact direct avec la source de chaleur.
 - Gardez le couvercle fermé pour conserver la fumée et la température. Utilisez un thermomètre pour surveiller la température interne des aliments.
3. Durée du fumage :
 - La durée varie selon le type de viande. Par exemple, les côtes prennent environ 3-4 heures, tandis qu'un poulet entier ou une épaule de porc peuvent nécessiter jusqu'à 6 heures.

Cuisson à haute température (saisie & grillade)

1. Préparation à haute température :
 - Ouvrez complètement les ouvertures de ventilation pour maximiser le flux d'air et augmenter la température.
 - Préchauffez la kamado entre 230°C et 370°C.
2. Saisie :
 - Idéal pour les steaks, burgers ou poissons. Placez directement sur la grille et faites cuire quelques minutes de chaque côté.
 - Pour une meilleure saisie, utilisez une plaque en fonte.
3. Grillade :
 - Pour les légumes, poissons ou poulet, réglez la température entre 260°C et 315°C. La chaleur intense permet d'obtenir de belles marques de grillade et une peau croustillante.

Conseils de sécurité alimentaire

1. Lavez toujours vos mains, surfaces et ustensiles avec de l'eau chaude savonneuse après avoir manipulé de la viande crue.
2. Séparez toujours la viande crue des aliments cuits pour éviter toute contamination croisée.
3. Utilisez des ustensiles propres pour manipuler les aliments.
4. Faites cuire la viande à cœur pour éliminer les bactéries. Utilisez un thermomètre si nécessaire.
5. Placez immédiatement les aliments cuits au réfrigérateur si vous ne les consommez pas immédiatement.
6. Ne laissez jamais le gril sans surveillance pendant la cuisson.

Utilisez des gants de protection pour manipuler les pièces chaudes.

Conseils pour griller

1. La cuisson dépend de l'épaisseur de la viande.
2. Le temps de cuisson varie selon la taille, la forme et la température initiale de la viande.
3. Décongelez la viande au réfrigérateur et non au micro-ondes.

4. Utilisez une spatule plutôt qu'une fourchette pour préserver les jus.
5. Assaisonnez la viande après la cuisson pour optimiser son moelleux.
6. Retirez l'excès de graisse avant la cuisson.

4. Entretien

Entretien général

- Vérifiez régulièrement les joints de votre kamado, tels que les joints en feutre, en particulier après les premières utilisations. Ils peuvent se dilater ou se rétracter, alors assurez-vous qu'ils restent bien ajustés et intacts.
- Inspectez tous les six mois (ou plus fréquemment si nécessaire) la bague et les charnières. Serrez-les fermement à l'aide d'une clé pour garantir leur bon maintien.
- Lubrifiez régulièrement les charnières et les pièces mobiles afin d'assurer un fonctionnement fluide.

Rechargement du charbon de bois

Le kamado peut maintenir des températures élevées pendant plusieurs heures avec les ouvertures de ventilation fermées. Si vous avez besoin d'un temps de cuisson plus long, par exemple pour rôtir de grosses pièces de viande ou pour une cuisson lente et à basse température, vous pouvez ajouter du charbon de bois supplémentaire. Veillez à le faire avec précaution afin de ne pas perturber la couche de braises existante.

Stockage de votre barbecue

- **Laissez refroidir complètement** : Après utilisation, fermez toutes les ouvertures de ventilation pour stopper l'arrivée d'air et laissez le barbecue refroidir complètement avant de le déplacer ou de le manipuler.
- **Choisissez un endroit sûr** : Rangez le barbecue dans un endroit bien ventilé, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- **Stockage en extérieur** : Si vous conservez le barbecue à l'extérieur, utilisez une housse de protection pour le préserver des intempéries. Toutefois, retirez régulièrement la housse pour éviter une condensation excessive qui pourrait provoquer de la rouille ou de l'oxydation sur les parties métalliques.
- **Protection lors du déplacement** : Assurez-vous que le barbecue est entièrement refroidi avant de le recouvrir ou de le déplacer.
- **Stockage hivernal** : Pour une protection optimale durant les mois d'hiver, il est conseillé de ranger le kamado dans un endroit abrité et hors gel, comme un garage ou un abri de jardin.

En suivant ces recommandations, vous préserverez l'état et la sécurité de votre barbecue pendant son stockage.

5. Nettoyage

Nettoyage du kamado :

- Un kamado dispose d'une fonction d'auto-nettoyage. Il suffit de le chauffer à 260°C et de le laisser fonctionner pendant 30 minutes ; les résidus alimentaires seront alors brûlés.
- N'UTILISEZ PAS d'eau ni de produits de nettoyage à l'intérieur du kamado. La céramique est poreuse et peut

absorber les liquides, ce qui risque de provoquer des fissures. En cas d'excès de suie, utilisez une brosse ou le grattoir fourni pour enlever les dépôts.

- Pour nettoyer les grilles ou les supports de cuisson, utilisez un détergent doux avec de l'eau tiède une fois que le kamado est entièrement refroidi.
- Pour l'entretien de l'extérieur, attendez que le kamado ait refroidi, puis nettoyez-le avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Contrairement aux joints en feutre, qui peuvent absorber les graisses, le joint en fibre de verre peut être essuyé délicatement avec un chiffon humide si nécessaire.

Entretien du joint en fibre de verre :

Le joint en fibre de verre de votre kamado est conçu pour une longue durée de vie. Contrairement aux joints en feutre, il ne nécessite pas de remplacement fréquent. Suivez ces étapes d'entretien pour garantir des performances optimales :

1. Inspection régulière : Vérifiez périodiquement l'état du joint pour détecter tout signe d'usure ou de dommage. Si le joint est intact et bien en place, un remplacement n'est pas nécessaire.
2. Nettoyage : En cas d'accumulation de résidus, essuyez doucement le joint avec un chiffon humide ou une brosse douce. Évitez l'utilisation de produits chimiques agressifs ou d'une humidité excessive.
3. Alignement du couvercle : Si vous observez des fuites de fumée sur les bords, assurez-vous que le couvercle est bien aligné et que les bandes sont bien serrées.

Remplacement du joint en fibre de verre :

En utilisation normale, le joint doit durer plusieurs années. Si un remplacement est nécessaire, suivez ces étapes :

1. Retrait du couvercle : Desserrez les boulons de la bande supérieure à l'aide d'une clé et soulevez soigneusement le couvercle du kamado. Placez-le à l'envers sur une surface protégée.
2. Retrait de l'ancien joint : Utilisez un cutter ou un grattoir pour enlever l'ancien joint, en veillant à bien retirer tous les résidus sur la surface en céramique.
3. Nettoyage de la surface : Essuyez la zone avec un chiffon imbibé d'acétone pour éliminer toute trace de colle. Laissez sécher complètement.
4. Installation du nouveau joint : Appliquez le nouveau joint en fibre de verre de manière uniforme sur le bord, en veillant à une bonne adhérence.
5. Remontage du kamado : Replacez le couvercle sur le kamado, assurez-vous que les bandes sont bien alignées et resserrez fermement les boulons.

Ce nouveau joint offre une meilleure rétention de la chaleur, une étanchéité optimale et une durée de vie plus longue que les joints en feutre traditionnels.

6. Dépannage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLE	SOLUTION
La kamado ne chauffe pas correctement	Les ouvertures de ventilation sont fermées ou obstruées	Ouvrez les ventilations supérieure et inférieure pour augmenter le flux d'air
	Le charbon de bois est humide ou de mauvaise qualité	Utilisez des morceaux de charbon de bois secs et de haute qualité
	L'accumulation de cendres bloque le flux d'air	Retirez les cendres de la ventilation inférieure et du foyer
La température est trop élevée	Les ouvertures de ventilation sont trop ouvertes	Fermez légèrement la ventilation supérieure pour ajuster le flux d'air
	Trop de charbon de bois brûle	Utilisez moins de charbon et réglez le flux d'air
De la fumée s'échappe du couvercle	Le couvercle n'est pas bien aligné	Ajustez le couvercle et serrez correctement les boulons de la bande
	Le joint en feutre est usé ou endommagé	Inspectez le joint et remplacez-le si nécessaire
Cuisson inégale ou zones de chaleur excessive	Le charbon de bois n'est pas réparti uniformément	Répartissez le charbon uniformément dans le foyer
	Le déflecteur de chaleur ou les accessoires sont mal positionnés	Assurez-vous que tous les accessoires sont bien placés pour une cuisson indirecte
Difficulté à contrôler la température	Fuites d'air autour du joint en feutre	Vérifiez l'usure du joint et remplacez-le si nécessaire
	Le couvercle ne ferme pas correctement	Réajustez le couvercle et assurez-vous que les bandes sont bien serrées
Les aliments ont un goût chimique	Utilisation d'un liquide allume-feu ou de charbon traité	Utilisez uniquement des morceaux de charbon de bois naturel et évitez les liquides allume-feu
	La kamado n'a pas été correctement rodée	Faites brûler les résidus de fabrication avant la première utilisation
Le barbecue ne s'éteint pas après la cuisson	Les ouvertures de ventilation sont encore ouvertes	Fermez complètement les ventilations supérieure et inférieure pour couper l'apport d'oxygène
	Le charbon de bois brûle encore	Laissez la kamado refroidir naturellement avec les ventilations fermées ; n'utilisez pas d'eau

7. Garantie

Chez Patton, nous nous engageons à fournir des produits fiables et bien conçus pour améliorer votre expérience de cuisson en extérieur. Votre Patton Epicure Large Kamado a été soigneusement contrôlé avant l'emballage et l'expédition afin de garantir qu'il respecte nos normes de performance et de sécurité.

Durée de la garantie

Patton garantit que les composants de votre nouveau produit sont exempts de défauts de matériaux et de fabrication à compter de la date d'achat, selon les périodes de garantie suivantes :

- Couvercle en céramique (dôme) & base en céramique – 20 ans
- Chambre de combustion en céramique (firebox) – 2 ans
- Déфлекteur de chaleur en céramique & pierre à pizza/grill – 2 ans
- Pièces métalliques (cerclages, système de charnière, évent supérieur (margriette), grille de cuisson, grille à charbon, ventilation) – 2 ans
- Éléments en bambou (tablettes latérales & poignée) – 1 an
- Joint en feutre – 6 mois
- Thermomètre – 1 an

Cette garantie limitée s'applique uniquement aux produits achetés auprès d'un revendeur agréé Patton et utilisés dans un cadre domestique sous des conditions normales.

Exigences de montage et d'entretien

Le produit doit être assemblé par l'utilisateur conformément aux instructions de montage du manuel. Un entretien régulier et un nettoyage approprié, comme décrits dans ce guide, sont essentiels pour garantir son bon fonctionnement et sa longévité.

Exclusions de garantie

Cette garantie ne couvre pas :

- Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un montage incorrect ou le non-respect des instructions d'utilisation.
- Les fissures des composants en céramique dues à une chute ou une mauvaise manipulation.
- Les rayures, bosses, décolorations ou traces de rouille superficielle causées par des facteurs environnementaux (humidité, sel, chlore, etc.).
- L'usure naturelle, la moisissure ou les fissures des éléments en bambou causées par l'exposition à l'humidité.
- La rouille, l'oxydation ou la décoloration des pièces métalliques, sauf si elles entraînent un dommage structurel.
- Les pièces modifiées, altérées ou remplacées par des composants non certifiés Patton.
- Les dommages dus à une surchauffe, un incendie causé par des graisses ou un manque d'entretien.
- Les accessoires ou éléments supplémentaires inclus avec le produit.

Pièces de rechange

Si un composant couvert par la garantie présente un défaut de fabrication pendant la période de garantie, Patton fournira une pièce de rechange. Les pièces de remplacement sont couvertes pour la durée restante de la garantie initiale. Patton ne prend pas en charge les frais d'installation, de main-d'œuvre ou les coûts annexes liés au remplacement.

Demande de garantie

Pour bénéficier du service de garantie, contactez le service client Patton à info@patton.eu ou via le formulaire de contact sur le site www.patton.eu/klantenservice/service-klachtenafhandeling. Veuillez inclure :

- Une preuve d'achat (ticket de caisse ou facture).
- Le numéro de modèle et le numéro de série du produit.
- Une description du problème avec des photos si possible.

Informations complémentaires

Patton se réserve le droit d'inspecter tout produit ou pièce avant d'approuver une réclamation sous garantie. Les pièces de rechange fournies dans le cadre de cette garantie restent couvertes uniquement pour la durée restante de la garantie initiale.

Cette garantie s'ajoute aux droits légaux dont vous bénéficiez en vertu de la législation locale, qui restent inchangés.

Distribué par :

Patton B.V.

Veilingweg 2, 5301KM Zaltbommel

Pays-Bas

info@patton.eu

www.patton.eu

Inhalt

Sicherheit zuerst	58
Sicherheitswarnung	
Konformität	
Erste Schritte	60
Teileliste	
Montageanleitung	
Bedienung	65
Erste drei Anwendungen	
Kamado vorbereiten	
Anweisungen	
Löschen des Feuers (Abschluss)	
Kochanweisungen	
Lebensmittelsicherheit	
Grilltipps	
Wartung	69
Allgemeine Wartung	
Holzkohle nachfüllen	
Aufbewahrung des Grills	
Reinigung	70
Reinigung des Kamado	
Wartung des Fiberglasfilzes	
Wartung des Fiberglasfilzes	
Fehlerbehebung	71
Garantie	72

1. Sicherheit zuerst

Sicherheitswarnung

Vor Gebrauch vollständig lesen

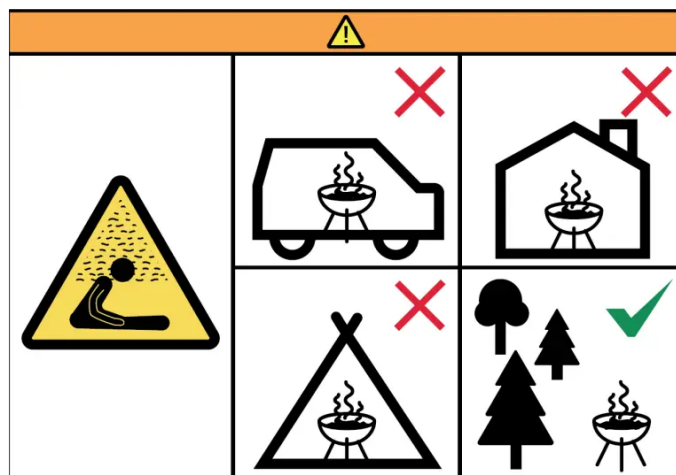
! WARNUNG !

1. Anweisungen befolgen: Lies und befolge immer die Anweisungen des Herstellers, um schwere Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.
2. Nur für den Außenbereich: Dieser Grill ist ausschließlich für den Gebrauch im Freien bestimmt. Verwende ihn niemals in Innenräumen oder geschlossenen Bereichen, da dies zur Ansammlung gefährlicher Gase wie Kohlenmonoxid führen kann, die ein ernsthaftes Gesundheitsrisiko darstellen.
3. Vor Gebrauch lesen: Mache dich mit der gesamten Anleitung vertraut, bevor du das Gerät benutzt.
4. Heiße Oberflächen: Zugängliche Teile können während des Betriebs extrem heiß werden. Verwende hitzebeständige Handschuhe und halte Kinder sowie Haustiere auf sicherem Abstand.
5. Während des Betriebs nicht bewegen: Bewege den Grill nicht, während er in Betrieb ist, um Verschütten, Verbrennungen oder Unfälle zu vermeiden.
6. Oberflächenschutz: Stelle den Grill auf eine stabile, hitzebeständige Unterlage, um Schäden an Böden oder umliegenden Oberflächen zu vermeiden. Verwende den Grill niemals auf brennbaren Materialien wie trockenem Gras, Holzspänen, Laub oder dekorativer Baumrinde.
7. Brennbare Materialien: Halte den Grill von brennbaren Gegenständen wie Möbeln, Vorhängen und überhängenden Strukturen fern. Stelle sicher, dass sich der Grill mindestens 2 Meter von solchen Objekten entfernt befindet.
8. Umgang mit Holzkohle: Gehe sorgfältig mit Holzkohle und Anzündflüssigkeit um. Bewahre diese an einem kühlen, trockenen Ort, fern von Hitze oder offenem Feuer, auf. Verwende niemals Benzin, Terpentin, Waschbenzin, Alkohol oder ähnliche Chemikalien zum Anzünden des Grills. Verwende nur Anzünder, die der Norm EN1860-3 entsprechen.
9. Brandschutz: Halte einen Feuerlöscher in Reichweite und stelle sicher, dass du ihn im Notfall richtig verwenden kannst. Lösche ein Holzkohlefeuer niemals mit Wasser.
10. Anzünden des Grills: Zünde den Grill immer mit offenem Deckel an, um gefährliche Gasansammlungen oder Stichflammen zu vermeiden. Öffne den Deckel bei hohen Temperaturen langsam, um Luft schrittweise zuzuführen und das Risiko von Stichflammen zu verringern.
11. Brennstoffnutzung: Verwende nur die empfohlene Holzkohle für deinen Kamado. Fülle den Grill nicht zu voll mit Brennstoff, da dies gefährliche Situationen verursachen kann.
12. Belüftung: Sorge während des Betriebs des Kamado für ausreichende Belüftung, um eine Ansammlung von Kohlenmonoxid zu vermeiden.
13. Nicht überfüllen: Vermeide eine übermäßige Befüllung des Grills mit Holzkohle, da dies zu übermäßiger Rauchentwicklung, Problemen bei der Temperaturkontrolle und möglichen Stichflammen führen kann.
14. Keine Modifikationen: Ändere den Grill oder seine Komponenten nicht. Modifikationen können die Sicherheit gefährden und zum Erlöschen der Garantie führen.
15. Aufsicht erforderlich: Halte Kinder und Haustiere während des Betriebs vom Grill fern. Sie dürfen ihn nicht berühren oder in seiner Nähe spielen.
16. Entsorgung heißer Asche: Lasse den Grill nach dem Kochen vollständig abkühlen, bevor du die Asche entfernst. Stelle sicher, dass die Asche vollständig erkaltet ist, bevor du sie entsorgst.
17. Brenner und Luftzufuhr: Überprüfe regelmäßig die Luftöffnungen und den Kamin, um einen guten Luftstrom zu gewährleisten. Verstopfungen können zu unsicheren Brandbedingungen führen.
18. Wartung des Grills: Überprüfe regelmäßig alle Teile des Kamado, einschließlich Dichtungen, Abdichtungen und Scharniere, um eine ordnungsgemäße Funktion sicherzustellen. Trage bei Bedarf leichtes Maschinenöl (z. B. WD-40) auf Schrauben und Scharniere auf und stelle sicher, dass sie richtig festgezogen sind, um Fehlfunktionen zu vermeiden.

19. Deckeldichtung: Entferne niemals die graue Filzdichtung an den Rändern der Basis oder des Deckels. Diese Dichtung verhindert unerwünschte Luftströme, die die interne Luftzirkulation stören können.
20. Während des Betriebs nicht bewegen: Berühre oder bewege den Kamado nicht während des Betriebs. Stelle sicher, dass er vollständig abgekühlt ist, bevor du ihn bewegst oder lagerst.
21. Richtige Lagerung: Lasse den Grill vollständig abkühlen, bevor du ihn lagerst. Bewahre ihn nicht in kleinen, geschlossenen Räumen auf, um das Risiko einer Kohlenmonoxidvergiftung zu vermeiden.

! ACHTUNG !

1. Regelmäßige Reinigung: Reinige den Grill regelmäßig, um die Ansammlung von Fett oder Holzkohlerückständen zu vermeiden, die eine Brandgefahr darstellen können.
2. Niemals unbeaufsichtigt lassen: Lasse den Grill während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
3. Umgang mit Holzkohlebränden:
 - Versuche nicht, den Grill im Brandfall zu bewegen oder die Flammen mit Wasser zu löschen.
 - Schließe die Lüftungsöffnungen, um dem Feuer den Sauerstoff zu entziehen. Verwende bei Bedarf einen Feuerlöscher.
4. Holzkohle und Asche entsorgen: Stelle sicher, dass die Holzkohle vollständig erloschen ist, bevor du sie entsorgst. Werf niemals heiße Holzkohle in brennbare Behälter.



Verwenden Sie den Grill nicht in einem geschlossenen und/oder bewohnbaren Raum, z.B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Gefahr einer tödlichen Kohlenmonoxidvergiftung.

WARNUNG! Dieser Grill/Ofen wird sehr heiß. Bewegen Sie ihn nicht während des Betriebs. Nicht in Innenräumen verwenden.

WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern.

WARNUNG! Verwenden Sie keinen Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Wiederanzünden. Verwenden Sie nur

Anzündhilfen, die der Norm EN 1860-3 entsprechen.

WARNUNG! Kochen Sie nicht, bevor das Brennmaterial mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

WARNUNG! Der Grill muss aufgeheizt und das Brennmaterial mindestens 30 Minuten lang durchgeglüht sein, bevor erstmals gekocht wird.

Konformität

Dieses Gerät wurde gemäß allen relevanten Sicherheits-, Leistungs- und Umweltstandards gemäß der Europäischen Norm EN 1860-1 hergestellt und getestet.

Herstellerinformationen

Name: Patton B.V.

Adresse: Veilingweg 2, 5301 KM Zaltbommel, Nederlande

E-Mail für Anfragen: info@patton.eu

Konformitätserklärung

Patton B.V. erklärt hiermit, dass dieses Produkt die wesentlichen Anforderungen und andere relevante Bestimmungen der folgenden Norm erfüllt:

- **EN 1860-1 (Holzkohlegrills und Räucheröfen)**

Montageanleitung

Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie mit der Montage beginnen. Überprüfen Sie, ob alle Teile gemäß der Teileliste vorhanden sind. Führen Sie die Montage auf einer weichen Unterlage durch, um Schäden an der Lackierung zu vermeiden. Bewahren Sie diese Anweisungen für die zukünftige Verwendung auf. Für eine reibungslose Montage empfiehlt es sich, die Schrauben zunächst nur leicht anzuziehen und erst nach Abschluss der Montage vollständig festzuziehen.

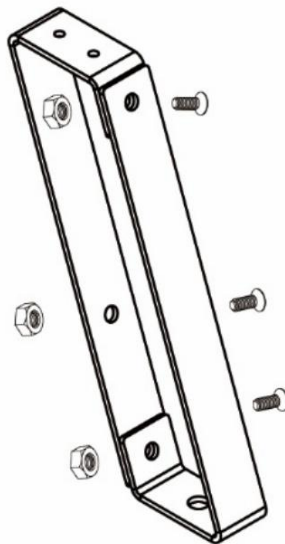
WARNUNG: Ziehen Sie die Schrauben nicht zu fest an. Verwenden Sie mittleren Druck, um Schäden an den Schrauben oder Teilen des Kamado-Grills zu vermeiden.

WICHTIG: Entfernen Sie vor der Nutzung alle Verpackungsmaterialien, aber bewahren Sie die Sicherheitsanweisungen auf und halten Sie sie beim Produkt.

Montageschritte

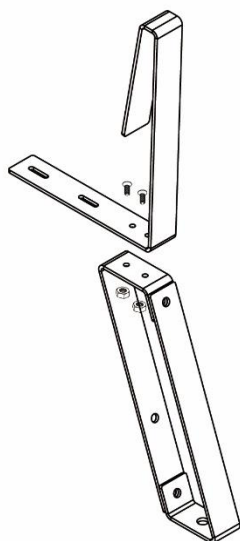
SCHRITT 1: Montieren Sie den unteren Teil der Beine, indem Sie zwei Halterungen pro Bein mit Schrauben und Muttern verbinden. Wiederholen Sie diesen Schritt viermal, um vier untere Beine zu erstellen.

4x

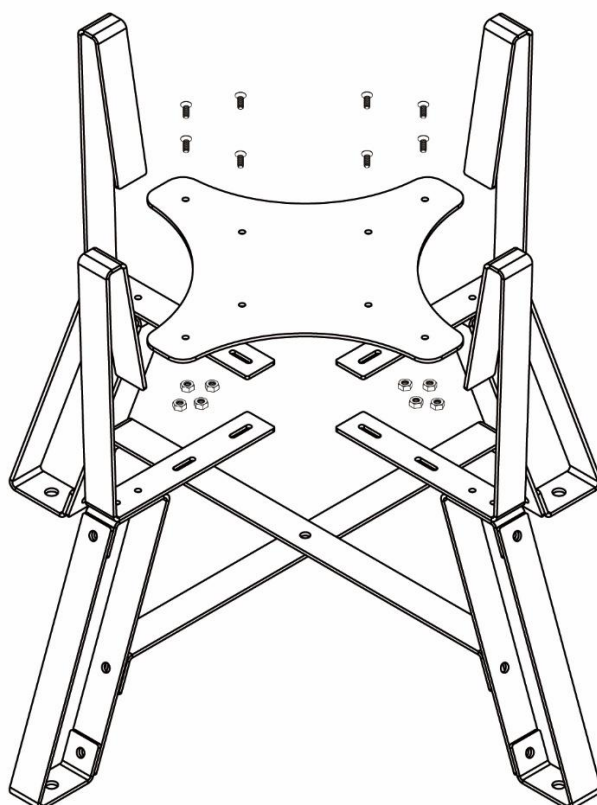


SCHRITT 2: Vervollständigen Sie die Beine, indem Sie die große Halterung mit Schrauben und Muttern an jedem Bein befestigen. Wiederholen Sie diesen Schritt viermal, um vier vollständige Beine zu erhalten.

4x

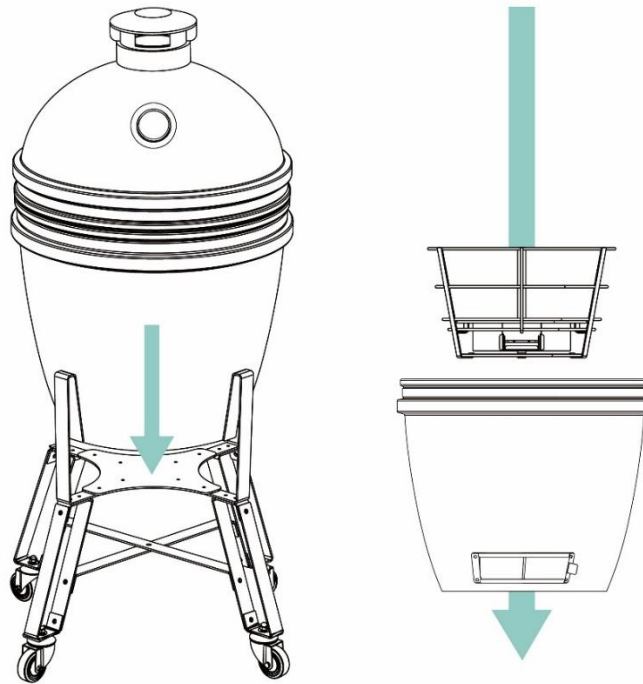


SCHRITT 3: Befestigen Sie die Bodenplatte mit Schrauben und Muttern an den Halterungen.

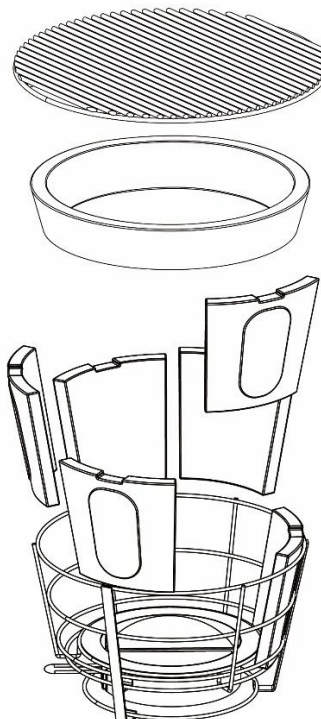


SCHRITT 4: Befestigen Sie die Räder am Gestell. Die beiden Räder mit Bremse müssen nebeneinander montiert werden – nicht über Kreuz.

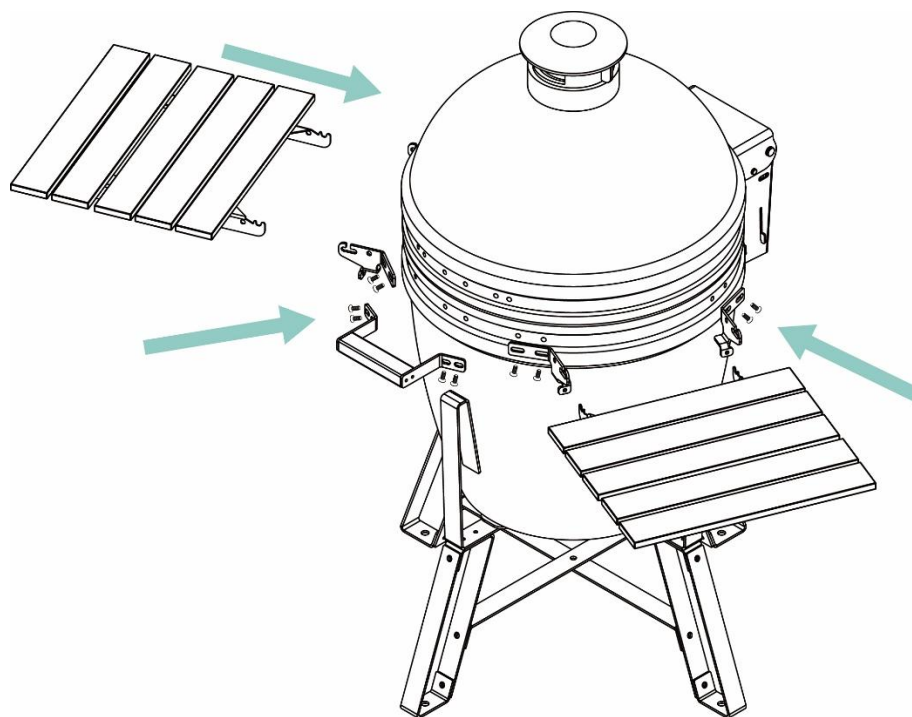
SCHRITT 5: Entfernen Sie die Feuerschale und alle Verpackungsmaterialien aus dem Kamado und setzen Sie ihn in das Gestell. Achten Sie darauf, dass die Öffnung der Feuerschale zur Luftzufuhr (nach vorne) zeigt.



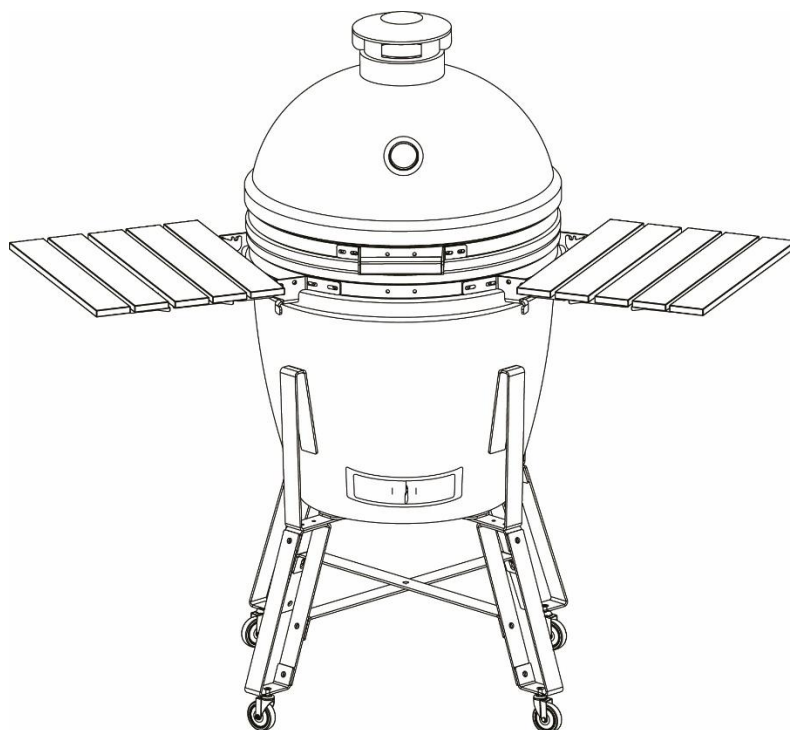
SCHRITT 6: Setzen Sie den Ascheheber, die mehrteilige Feuerschale, den Feuerring und den Grillrost in den Kamado ein.



SCHRITT 7: Befestigen Sie die Griffe und Seitentische am Kamado.



Der Kamado ist nun einsatzbereit. Bitte lesen Sie jedoch vor dem Gebrauch diese Anleitung sorgfältig durch.



3. Bedienung

Erste drei Anwendungen

ACHTUNG! Während der ersten drei Anwendungen des Kamado müssen die folgenden Schritte befolgt werden. Falsche Anwendung kann die Garantie ungültig machen.

WICHTIG! Achte darauf, dass die Temperatur während der ersten drei Anwendungen nicht über 200°C steigt.

Vorbereitung

- Stelle sicher, dass der Kamado korrekt und sicher auf seinem Ständer montiert ist. Überprüfe, ob alle Schrauben und Bolzen am Ständer gut angezogen sind und ob die Räder arretiert sind.
- Teste das Öffnen und Schließen des Kamados und überprüfe, ob die Schrauben am Stahlrahmen fest sitzen. Achte darauf, dass keine übermäßige Bewegung im Scharnier vorhanden ist.
- Öffne sowohl den Deckel als auch die Luftzufuhr ein kleines Stück, bevor du den Kamado das erste Mal benutzt. Wenn sie zu weit geöffnet werden, kann das Keramikmaterial reißen.
- Fülle den Feuerkorb zur Hälfte mit Holzkohle. Verwende nicht mehr als 1,6 kg Holzkohle im Feuerkorb. Die Verwendung von Briketts wird stark abgeraten, da diese den Geschmack des Essens durch ihre Zusammensetzung aus gepressten Reststoffen negativ beeinflussen können.

Kamado anzünden

- Sobald alle Vorbereitungen abgeschlossen sind, kannst du den Kamado anzünden.
- Zünde während der ersten drei Anwendungen die Holzkohle nur an einer Stelle an. Das gleichzeitige Anzünden an mehreren Stellen kann dazu führen, dass die Temperatur zu schnell steigt, was das Keramikmaterial zum Reißen bringen kann.
- Du kannst verschiedene Hilfsmittel zum Anzünden des Kamados verwenden. Eine Option ist der Patton One Minute Lighter, mit dem du die Holzkohle schnell und sicher anzünden kannst. Andere Optionen sind Anzündwürfel, solange diese nur aus natürlichen Materialien bestehen.
- Verwende niemals chemische Anzündhilfen, Spiritus oder andere brennbare Flüssigkeiten, um den Kamado Grill anzuzünden. Diese können gefährlich sein und in das Keramikmaterial eindringen, was den Geschmack des Essens beeinträchtigt.
- Sobald die Holzkohle an einer Stelle brennt, platziere das Grillrost auf dem Feuerkorb. Du kannst nun den Deckel des Kamados schließen.

Kamado vorbereiten

1. Lege zerknülltes Zeitungspapier und Anzündwürfel auf das Holzkohlenblech (7) im Kamado. Füge dann 2–3 Handvoll Holzkohle hinzu.
2. VERWENDE KEIN Benzin, Terpentin, Anzündflüssigkeit, Alkohol oder andere chemische Mittel, um das Feuer zu entzünden.
3. Öffne die untere Luftzufuhr und zünde das Zeitungspapier mit einem langen Feuerzeug oder Sicherheits-Streichhölzern an.
4. Lasse das Feuer etwa 10 Minuten lang aufbauen und stabilisieren, indem du die untere Luftzufuhr offen

lässt. Dadurch entsteht eine Basis aus glühender Holzkohle.

5. Lasse die Holzkohle mindestens 30 Minuten lang aufheizen und glühen, bevor du mit dem Kochen beginnst. Beginne nicht zu kochen, bevor sich eine Ascheschicht auf der Holzkohle gebildet hat.
6. Trage hitzebeständige Handschuhe, wenn du mit heißen keramischen oder Kochflächen umgehst.
7. Stelle sicher, dass der Kamado auf einer stabilen, ebenen, hitzebeständigen und nicht brennbaren Oberfläche steht. Halte mindestens 2 Meter Abstand zu brennbaren Gegenständen.
8. Sorge dafür, dass mindestens 2 Meter Freiraum über dem Kamado für eine sichere Belüftung vorhanden sind.

Anweisungen

- Für das Kochen bei niedrigen Temperaturen platziere die Holzkohle wie beschrieben und rühre sie nicht um, sobald sie brennt, damit sie gleichmäßig brennt.
- Für höhere Temperaturen öffne sowohl die obere als auch die untere Belüftung vollständig, um den Luftstrom zu erhöhen. Überwache die Temperatur, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, und passe die Belüftungsöffnungen nach Bedarf an, um sie aufrechtzuerhalten.
- Öffne den Deckel immer vorsichtig, besonders bei hohen Temperaturen, um gefährliche Rückschläge oder Stichflammen zu vermeiden.

Löschen des Feuers (Abschluss)

1. Schließen der Belüftungsöffnungen:
 - Schließe nach dem Kochen sowohl die obere als auch die untere Belüftungsöffnung vollständig.
 - Dies erstickt das Feuer und stoppt den Luftstrom, wodurch die Holzkohle sicher erlischt.
2. Lasse den Kamado abkühlen:
 - Lasse den Kamado auf natürliche Weise abkühlen.
 - Öffne den Grill niemals sofort nach dem Schließen der Belüftungsöffnungen, da dies einen Rauchstoß oder Stichflamme verursachen kann.
3. Reinigung nach der Benutzung:
 - Entferne die Ascheschublade und entsorge die verbleibende Asche, sobald der Kamado abgekühlt ist.
 - Verwende eine Grillbürste, um Lebensmittelreste vom Grillrost zu entfernen.

Kochanweisungen

Der Kamado ist ein vielseitiger Grill, der hervorragende Wärmespeicherfähigkeiten für verschiedene Kochmethoden hat. Ob du backst, grillst, räucherst oder schmorst, der Kamado sorgt für eine gleichmäßige, konstante Wärme für perfekte Ergebnisse. Nachfolgend die Kochtechniken für verschiedene Temperaturen.

temperature	top vent	damper
80-120 °C		
120 - 160 °C		
160 - 200 °C		
200 - 250 °C		
250 - 325 °C		
325+ °C		
Turn off		

Kochen bei niedriger Temperatur (Backen & langsames Garen)

- Vorbereitung für niedrige Temperatur:
 - Verwende einen Hitzeschild (separat erhältlich) oder platziere einen Keramikstein im Grill für indirektes Kochen.
 - Passe die obere und untere Belüftung an, um eine stabile Temperatur von 107°C - 135°C zu halten.
 - Lasse den Kamado 10-15 Minuten vorheizen.
- Backen:
 - Geeignet für Pizza, Brot oder Kuchen. Verwende einen Pizzastein oder Backblech für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.
 - Überprüfe die Temperatur regelmäßig mit einem Thermometer und passe die Belüftungsöffnungen nach Bedarf an.
- Langsam Garen:
 - Ideal für Fleisch wie Schweinefleisch oder Hühnchen. Halte die Temperatur zwischen 107°C - 135°C.

- Lege das Fleisch mit der Fettschicht nach oben, um es feucht zu halten.

Räuchern

1. Vorbereitung für Räuchern:
 - Verwende einen Hitzeschild und passe die Belüftungsöffnungen an, um eine stabile Temperatur von 107°C - 121°C zu halten.
 - Füge eingeweichte Holzstücke oder Holzspäne zur Holzkohle hinzu, um zusätzlichen Rauchgeschmack zu erhalten.
2. Räuchervorgang:
 - Lege das Fleisch auf den Grill und achte darauf, dass es nicht direkt über der Wärmequelle liegt.
 - Halte den Deckel geschlossen, um den Rauch und die Temperatur zu bewahren. Verwende ein Fleischthermometer, um die Innentemperatur des Essens zu überprüfen.
3. Rauchdauer:
 - Die Rauchdauer hängt von der Fleischsorte ab. Rippchen können beispielsweise 3-4 Stunden dauern, während ein ganzes Huhn oder eine Schweineschulter bis zu 6 Stunden benötigen kann.

Kochen bei hoher Temperatur (Anbraten & Grillen)

1. Vorbereitung für hohe Temperatur:
 - Öffne sowohl die obere als auch die untere Belüftungsöffnung vollständig, um den Luftstrom zu maximieren und die Temperatur zu erhöhen.
 - Heize den Kamado auf 230°C - 370°C vor.
2. Anbraten:
 - Für Fleisch wie Steaks, Burger oder Fisch lege sie direkt auf das Grillrost für ein paar Minuten auf jeder Seite, um eine gute Kruste zu erhalten.
 - Für eine bessere Kruste kannst du eine Gusseisenpfanne oder Grillplatte verwenden.
3. Grillen:
 - Zum Grillen von Gemüse, Fisch oder Hühnchen stelle den Grill auf 260°C - 315°C. Die hohe Wärmeleistung des Kamados sorgt für perfekte Grillstreifen und knusprige Haut.

Lebensmittelsicherheit

Folge immer diesen Tipps für ein sicheres und gesundes Barbecue-Erlebnis:

1. Wasche immer mit heißem Seifenwasser deine Hände, Oberflächen und Kochutensilien nach dem Umgang mit rohem Fleisch.
2. Halte rohes Fleisch immer getrennt von gekochtem Essen, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
3. Verwende immer saubere Utensilien, um das Essen zu handhaben.
4. Gare das Fleisch immer vollständig, um Bakterien abzutöten. Benutze ein Thermometer, um die Innentemperatur des Fleisches zu überprüfen, wenn nötig.
5. Stelle gekochtes Essen und Reste sofort in den Kühlschrank, wenn du sie nicht sofort isst. **LASS DEN GRILL NICHT UNBEAUFSICHTIGT WÄHREND DEM KOCHEN.**

Trage Schutzhandschuhe beim Umgang mit besonders heißen Teilen.

Grilltipps

1. Der Gargrad von Fleisch, ob rare, medium oder well-done, wird größtenteils durch die Dicke bestimmt.
2. Die Garzeit wird beeinflusst durch die Fleischsorte, die Größe und Form des Stücks, die Temperatur des Fleisches zu Beginn des Kochens und den gewünschten Gargrad.
3. Tau das Fleisch über Nacht im Kühlschrank auf. Verwende keine Mikrowelle, da dies immer saftigeres Fleisch ergibt.
4. Verwende einen Spatel statt einer Zange oder Gabel, um das Fleisch zu wenden, da der Spatel das Fleisch nicht durchsticht und die Säfte darin bleiben.
5. Trage Schutzhandschuhe beim Umgang mit besonders heißen Teilen.
6. Für besonders saftiges Fleisch füge Gewürze oder Salz erst hinzu, nachdem das Kochen auf beiden Seiten abgeschlossen ist, und drehe das Fleisch nur einmal (Säfte gehen verloren, wenn das Fleisch mehrfach gewendet wird). Drehe das Fleisch, sobald die Säfte an der Oberfläche zu sprudeln beginnen.
7. Entferne überschüssiges Fett vom Fleisch, bevor du es grillst.

4. Wartung

Allgemeine Wartung

- Überprüfe regelmäßig die Dichtungen des Kamado, wie zum Beispiel die Filzdichtungen, besonders nach den ersten Einsätzen. Diese können sich ausdehnen oder schrumpfen, daher stelle sicher, dass sie gut gespannt und intakt bleiben.
- Überprüfe alle 6 Monate (oder öfter, wenn nötig) den Ring und die Scharniere und ziehe sie mit einem Schlüssel fest, um sicherzustellen, dass sie gut sitzen.
- Sprühe die Scharniere und beweglichen Teile regelmäßig ein, um eine reibungslose Funktion zu gewährleisten.

Holzkohle nachfüllen

Der Kamado kann hohe Temperaturen mehrere Stunden lang halten, wenn die Belüftungsöffnungen geschlossen sind. Falls du mehr Kochzeit benötigst, zum Beispiel beim Rösten großer Fleischstücke oder beim langsamen Räuchern, kannst du zusätzliche Holzkohle hinzufügen. Achte darauf, dies vorsichtig zu tun, ohne das vorhandene Holzkohlenbett zu stören.

Aufbewahrung des Grills

- Lass ihn zuerst abkühlen: Schließe nach dem Gebrauch alle Belüftungsöffnungen, um den Luftstrom zu stoppen, und lasse den Grill vollständig abkühlen, bevor du ihn bewegst oder berührst.
- Wähle einen sicheren Ort: Bewahre den Grill an einem gut belüfteten Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren, auf.
- Aufbewahrung im Freien: Wenn du den Grill draußen aufbewahrst, benutze eine Schutzhülle, um ihn vor Witterungseinflüssen zu schützen. Entferne die Hülle jedoch regelmäßig, um übermäßige Kondensation zu vermeiden, die Rost oder Oxidation an Metallteilen verursachen kann.
- Schutz beim Bewegen: Stelle sicher, dass der Grill abgekühlt ist, bevor du ihn abdeckst oder bewegst.
- Winterlagerung: Es wird empfohlen, den Kamado in einem geschützten, frostsicheren Raum wie einer Garage oder einem Schuppen zu lagern, um ihn während der Wintermonate optimal zu schützen.

Indem du diese Richtlinien befolgst, erhältst du den Zustand und die Sicherheit deines Grills während der Aufbewahrung.

5. Reinigung

Reinigung des Kamado:

- Ein Kamado hat eine Selbstreinigungsfunktion. Stelle ihn einfach auf 260°C und lasse ihn 30 Minuten lang laufen; Essensreste werden dann verbrannt.
- Verwende KEIN Wasser oder Reinigungsmittel im Inneren des Kamado. Das Keramik ist porös und kann Flüssigkeiten aufnehmen, was möglicherweise Risse verursacht. Wenn zu viel Ruß vorhanden ist, verwende eine Bürste oder den mitgelieferten Schaber, um den Schmutz zu entfernen.
- Um die Kochroste oder Roste zu reinigen, benutze ein mildes Reinigungsmittel mit warmem Wasser, sobald der Kamado vollständig abgekühlt ist.
- Für die Reinigung der Außenseite warte, bis der Kamado abgekühlt ist, und verwende dann ein feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel.
- Im Gegensatz zu Filzdichtungen, die Fett aufnehmen können, kann Fiberglasfilz bei Bedarf vorsichtig mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

Wartung des Fiberglasfilzes:

Der Fiberglasfilz deines Kamado ist für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Im Gegensatz zu Filzdichtungen muss er nicht häufig ersetzt werden. Befolge jedoch diese Wartungsschritte, um optimale Leistung zu gewährleisten:

1. Regelmäßige Inspektion: Überprüfe den Filz regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung. Wenn der Filz intakt ist und gut an seinem Platz sitzt, ist kein Austausch erforderlich.
2. Reinigung: Wenn Ablagerungen vorhanden sind, wische den Filz vorsichtig mit einem feuchten Tuch oder einer weichen Bürste ab. Vermeide die Verwendung aggressiver Chemikalien oder zu viel Feuchtigkeit.
3. Ausrichtung des Deckels: Wenn du Rauch an den Rändern entweichen siehst, überprüfe, ob der Deckel richtig ausgerichtet ist und ob die Bänder fest sitzen.

Austausch des Fiberglasfilzes:

Bei normaler Nutzung sollte der Filz jahrelang halten. Wenn ein Austausch erforderlich ist, folge diesen Schritten:

1. Entferne den Deckel: Löse die Schrauben am oberen Band mit einem Schlüssel und hebe den Deckel vorsichtig vom Kamado. Lege den Deckel umgedreht auf eine geschützte Oberfläche.
2. Entferne den alten Filz: Verwende ein Messer oder Schaber, um den alten Filz zu entfernen. Achte darauf, alle Reste vom keramischen Oberflächenbereich zu entfernen.
3. Reinige die Oberfläche: Wische den Bereich mit einem Tuch ab, das mit Aceton befeuchtet ist, um eventuell verbleibenden Kleber zu entfernen. Lass es vollständig trocknen.
4. Bringe den neuen Filz an: Setze den neuen Fiberglasfilz gleichmäßig um den Rand, sodass eine gute Passung gewährleistet ist.
5. Montiere den Kamado wieder zusammen: Setze den Deckel wieder auf den Kamado, achte darauf, dass die Bänder richtig ausgerichtet sind, und ziehe die Schrauben fest.

Dieser neue Filz bietet eine bessere Wärmeisolierung, eine engere Abdichtung und hält länger als herkömmliche Filzdichtungen.

6. Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Kamado wird nicht richtig heiß	Lüftungsöffnungen sind geschlossen oder blockiert	Öffnen Sie sowohl die obere als auch die untere Lüftung, um den Luftstrom zu erhöhen
	Holzkohle ist feucht oder von minderer Qualität	Verwenden Sie trockene, hochwertige Holzkohlebrocken
	Ascheablagerungen blockieren den Luftstrom	Entfernen Sie Asche aus der unteren Lüftung und der Feuerschale
Die Temperatur ist zu hoch	Lüftungsöffnungen sind zu weit geöffnet	Schließen Sie die obere Lüftung teilweise, um den Luftstrom zu regulieren
	Zu viel Holzkohle brennt	Verwenden Sie weniger Holzkohle und regulieren Sie den Luftstrom
Rauch tritt aus dem Deckel aus	Der Deckel ist nicht richtig ausgerichtet	Passen Sie den Deckel an und ziehen Sie die Bandschrauben fest
	Die Filzdichtung ist abgenutzt oder beschädigt	Überprüfen Sie die Filzdichtung und ersetzen Sie sie bei Bedarf
Ungleichmäßiges Garen oder heiße Stellen	Die Holzkohle ist ungleichmäßig verteilt	Verteilen Sie die Holzkohle gleichmäßig in der Feuerschale
	Hitzedeflektor oder Zubehörteile sind falsch positioniert	Stellen Sie sicher, dass alle Zubehörteile korrekt für indirektes Garen platziert sind
Temperatur lässt sich schwer regulieren	Luftlecks um die Filzdichtung	Überprüfen Sie die Filzdichtung auf Abnutzung und ersetzen Sie sie bei Bedarf
	Der Deckel schließt nicht richtig	Justieren Sie den Deckel und stellen Sie sicher, dass die Bänder fest sitzen
Das Essen hat einen chemischen Geschmack	Grillanzünder oder behandelte Holzkohle verwendet	Verwenden Sie nur natürliche Holzkohlebrocken und vermeiden Sie Grillanzünder
	Der Kamado wurde nicht richtig eingebrannt	Brennen Sie Produktionsrückstände vor der ersten Nutzung aus
Der Grill geht nach dem Kochen nicht aus	Lüftungsöffnungen sind noch offen	Schließen Sie sowohl die obere als auch die untere Lüftung vollständig, um die Sauerstoffzufuhr zu stoppen
	Holzkohle glüht noch	Lassen Sie den Grill mit geschlossenen Lüftungen natürlich abkühlen; kein Wasser verwenden

7. Garantie

Bei Patton legen wir großen Wert darauf, zuverlässige und hochwertig verarbeitete Produkte bereitzustellen, die Ihr Outdoor-Kocherlebnis verbessern. Ihr Patton Epicure Large Kamado wurde vor der Verpackung und dem Versand sorgfältig geprüft, um sicherzustellen, dass er unseren Leistungs- und Sicherheitsstandards entspricht.

Patton garantiert, dass die Komponenten Ihres neuen Produkts ab dem Kaufdatum frei von Material- und Herstellungsfehlern sind, mit folgenden Garantiezeiträumen:

- Keramikdeckel (Dome) & Keramikbasis – 20 Jahre
- Keramik-Feuerschale (Firebox) – 2 Jahre
- Keramik-Hitzedeflektor & Pizza-/Grillsteine – 2 Jahre
- Metallteile (Bänder, Scharniersystem, Lüftungsscheibe (Top Vent), Grillrost, Kohlerost, Luftzufuhr) – 2 Jahre
- Bambusteile (Seitentische & Griff) – 1 Jahr
- Filzdichtung – 6 Monate
- Thermometer – 1 Jahr

Diese eingeschränkte Garantie gilt ausschließlich für Produkte, die bei einem autorisierten Patton-Händler gekauft und unter normalen Bedingungen im privaten Haushalt verwendet werden.

Montage- und Wartungsanforderungen

Das Produkt muss vom Käufer gemäß den Anweisungen im Handbuch montiert werden. Regelmäßige Reinigung und Wartung, wie in dieser Anleitung beschrieben, sind essenziell für eine optimale Leistung und eine lange Lebensdauer.

Garantieausschlüsse

Diese Garantie deckt folgende Fälle nicht ab:

- Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, fehlerhafte Montage oder Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung.
- Risse in Keramikkomponenten aufgrund von Stürzen oder unsachgemäßer Handhabung.
- Kratzer, Dellen, Verfärbungen oder oberflächliche Rostbildung durch Umwelteinflüsse wie Feuchtigkeit, Salz oder Chlor.
- Natürliche Abnutzung, Schimmelbildung oder Risse in Bambusteilen durch Feuchtigkeitseinwirkung.
- Rost, Oxidation oder Verblassen von Metallteilen, es sei denn, sie führen zu strukturellen Schäden.
- Teile, die verändert, modifiziert oder durch nicht von Patton zertifizierte Komponenten ersetzt wurden.
- Schäden durch Überhitzung, Fettbrand oder unzureichende Reinigung.
- Zubehör oder zusätzliche Artikel, die mit dem Produkt geliefert wurden.

Ersatzteile

Falls ein Garantiebauteil innerhalb der Garantiezeit aufgrund eines Herstellungsfehlers defekt ist, stellt Patton ein Ersatzteil zur Verfügung. Ersatzteile sind nur für die verbleibende Dauer der ursprünglichen Garantie abgedeckt. Patton übernimmt keine Kosten für Installation, Arbeitsaufwand oder sonstige Folgekosten im Zusammenhang mit dem Austausch.

Garantieantrag

Für Garantieansprüche kontaktieren Sie bitte den Kundenservice von Patton unter info@patton.eu oder verwenden Sie das Kontaktformular auf der Website www.patton.eu/klantenservice/service-klachtenafhandeling. Bei der

Einreichung eines Anspruchs geben Sie bitte Folgendes an:

- Kaufnachweis (z. B. Rechnung oder Kassenbon).
- Modellnummer und Seriennummer des Produkts.
- Eine Beschreibung des Problems und ggf. relevante Fotos.

Zusätzliche Hinweise

Patton behält sich das Recht vor, jedes Produkt oder Bauteil zu prüfen, bevor ein Garantieanspruch genehmigt wird. Ersatzteile, die im Rahmen dieser Garantie bereitgestellt werden, sind nur für die verbleibende Laufzeit der ursprünglichen Garantie abgedeckt.

Diese Garantie ergänzt Ihre gesetzlichen Rechte gemäß den geltenden nationalen Vorschriften, die davon unberührt bleiben.

Vertrieben von:

Patton B.V.

Veilingweg 2, 5301KM Zaltbommel

Niederlande

info@patton.eu

www.patton.eu

Indice

Sicurezza prima di tutto	75
Dichiarazione di responsabilità sulla sicurezza	
Conformità	
Per iniziare	78
Elenco delle parti	
Guida al montaggio	
Funzionamento	83
Primi tre utilizzi	
Preparazione della kamado	
Istruzioni di utilizzo	
Spegnimento del fuoco	
Istruzioni di cottura	
Sicurezza alimentare	
Consigli per la grigliatura	
Manutenzione	87
Manutenzione generale	
Aggiunta di carbone	
Conservazione del barbecue	
Pulizia	87
Pulizia della kamado	
Manutenzione del feltro in fibra di vetro	
Sostituzione del feltro in fibra di vetro	
Risoluzione dei problemi	89
Garanzia	90

1. Sicurezza prima di tutto

Dichiarazione di responsabilità sulla sicurezza

Deve essere letta integralmente prima dell'uso.

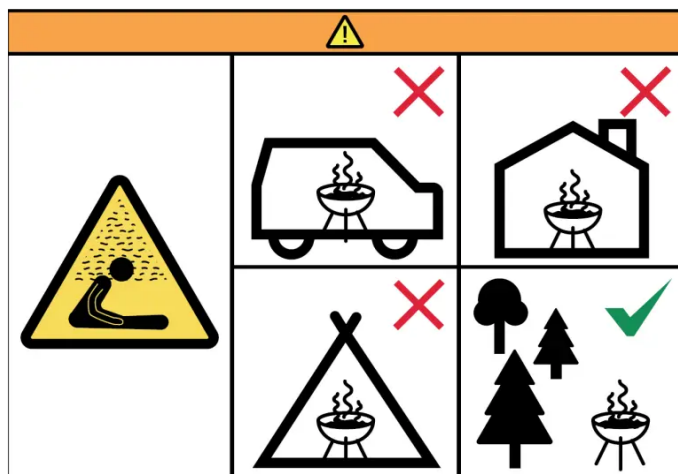
! ATTENZIONE !

1. Segui le istruzioni: Leggi e segui sempre le istruzioni del produttore per evitare lesioni gravi o danni.
2. Solo per uso esterno: Questo barbecue è progettato esclusivamente per l'uso all'aperto. Non utilizzarlo mai all'interno o in spazi chiusi, poiché potrebbe causare l'accumulo di gas pericolosi, come il monossido di carbonio, che rappresentano un grave rischio per la salute.
3. Leggere prima dell'uso: Familiarizza con l'intero manuale prima di utilizzare il dispositivo.
4. Superfici calde: Durante l'uso, le parti accessibili possono diventare estremamente calde. Usa guanti resistenti al calore e tieni bambini e animali domestici a distanza di sicurezza.
5. Non spostare durante l'uso: Non spostare il barbecue mentre è acceso per evitare fuoriuscite, ustioni o incidenti.
6. Protezione delle superfici: Posiziona il barbecue su una superficie stabile e resistente al calore per evitare danni al pavimento o alle superfici circostanti. Non utilizzare mai il barbecue su materiali infiammabili come erba secca, trucioli di legno, foglie o corteccia decorativa.
7. Materiali infiammabili: Mantieni il barbecue lontano da oggetti infiammabili, come mobili, tende e strutture sospese. Assicurati che si trovi ad almeno 2 metri di distanza da tali oggetti.
8. Manipolazione del carbone: Maneggia con cura carbone e liquidi accendifuoco. Conservali in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore o fiamme libere. Non utilizzare mai benzina, acquaragia, alcol o sostanze chimiche simili per accendere il barbecue. Usa solo accendifuochi conformi alla norma EN1860-3.
9. Sicurezza antincendio: Tieni un estintore a portata di mano e assicurati di sapere come usarlo in caso di emergenza. Non utilizzare mai acqua per spegnere un fuoco a carbone.
10. Accensione del barbecue: Accendi sempre il barbecue con il coperchio aperto per evitare l'accumulo di gas pericolosi o fiammate improvvise. Apri il coperchio lentamente a temperature elevate per consentire l'ingresso graduale dell'aria ed evitare fiammate.
11. Uso del combustibile: Usa solo carbone consigliato per il tuo kamado. Non riempire eccessivamente il barbecue con combustibile, poiché ciò potrebbe causare situazioni pericolose.
12. Ventilazione: Assicurati di avere una ventilazione adeguata durante l'uso del kamado per evitare l'accumulo di monossido di carbonio.
13. Non riempire eccessivamente: Evita di caricare eccessivamente il barbecue con carbone, poiché ciò potrebbe causare un'eccessiva produzione di fumo, difficoltà nel controllo della temperatura e possibili fiammate.
14. Nessuna modifica: Non modificare il barbecue o le sue parti. Le modifiche potrebbero compromettere la sicurezza e invalidare la garanzia.
15. Supervisione richiesta: Tieni bambini e animali domestici lontani dal barbecue durante l'uso. Non permettere loro di avvicinarsi o di giocare nelle vicinanze.
16. Smaltimento della cenere calda: Lascia raffreddare completamente il barbecue prima di rimuovere la cenere. Assicurati che la cenere sia completamente fredda prima di smaltirla.
17. Bruciatori e flusso d'aria: Controlla regolarmente le aperture di ventilazione e il camino per garantire un corretto flusso d'aria. Le ostruzioni possono causare condizioni di combustione pericolose.
18. Manutenzione del barbecue: Controlla regolarmente tutte le parti del kamado, incluse guarnizioni, sigillature e cerniere, per garantirne il corretto funzionamento. Applica un leggero strato di olio meccanico (ad es. WD40) su bulloni e cerniere se necessario e assicurati che siano ben serrati per evitare malfunzionamenti.
19. Guarnizione del coperchio: Non rimuovere mai la guarnizione in feltro grigio dai bordi della base o del coperchio. Questo feltro impedisce un flusso d'aria indesiderato che potrebbe compromettere la circolazione interna.

20. Non spostare durante l'uso: Non toccare né spostare il kamado durante l'uso. Assicurati che sia completamente freddo prima di spostarlo o riporlo.
21. Corretta conservazione: Lascia raffreddare completamente il barbecue prima di riporlo. Non conservarlo in spazi piccoli e chiusi per evitare il rischio di avvelenamento da monossido di carbonio.

! CAUTELA !

1. Pulizia regolare: Pulisci il barbecue regolarmente per evitare l'accumulo di grasso o residui di carbone, che potrebbero rappresentare un rischio di incendio.
2. Mai lasciare incustodito: Non lasciare mai il barbecue incustodito durante l'uso.
3. Gestione degli incendi da carbone:
 - In caso di incendio, non tentare di spostare il barbecue o spegnere le fiamme con acqua.
 - Chiudi le prese d'aria per soffocare il fuoco privandolo di ossigeno. Usa un estintore se necessario.
4. Rimozione di carbone e cenere: Assicurati che il carbone sia completamente spento prima di smaltirlo. Non gettare mai carbone caldo in contenitori infiammabili.



Non utilizzare il barbecue in uno spazio confinato e/o abitabile, come case, tende, roulotte, camper o barche. Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio, con esiti mortali.

ATTENZIONE! Questo barbecue/forno diventa molto caldo. Non spostarlo durante l'uso. Non utilizzare in ambienti chiusi.

ATTENZIONE! Tenere lontani bambini e animali domestici.

ATTENZIONE! Non utilizzare alcool o benzina per accendere o riaccendere. Usare solo accendifuoco

conformi alla norma EN 1860-3.

ATTENZIONE! Non cucinare finché il combustibile non è ricoperto da uno strato di cenere.

ATTENZIONE! Il barbecue deve essere preriscaldato e il combustibile mantenuto incandescente per almeno 30 minuti prima della prima cottura.

Informazioni sulla conformità

Questo apparecchio è stato fabbricato e testato in conformità a tutti gli standard di sicurezza, prestazione e ambientali pertinenti, secondo la norma europea EN 1860-1.

Informazioni sul produttore

Nome: Patton B.V.

Indirizzo: Veilingweg 2, 5301 KM Zaltbommel, Paesi Bassi

Email per richieste: info@patton.eu

Dichiarazione di conformità

Patton B.V. dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti della seguente norma:

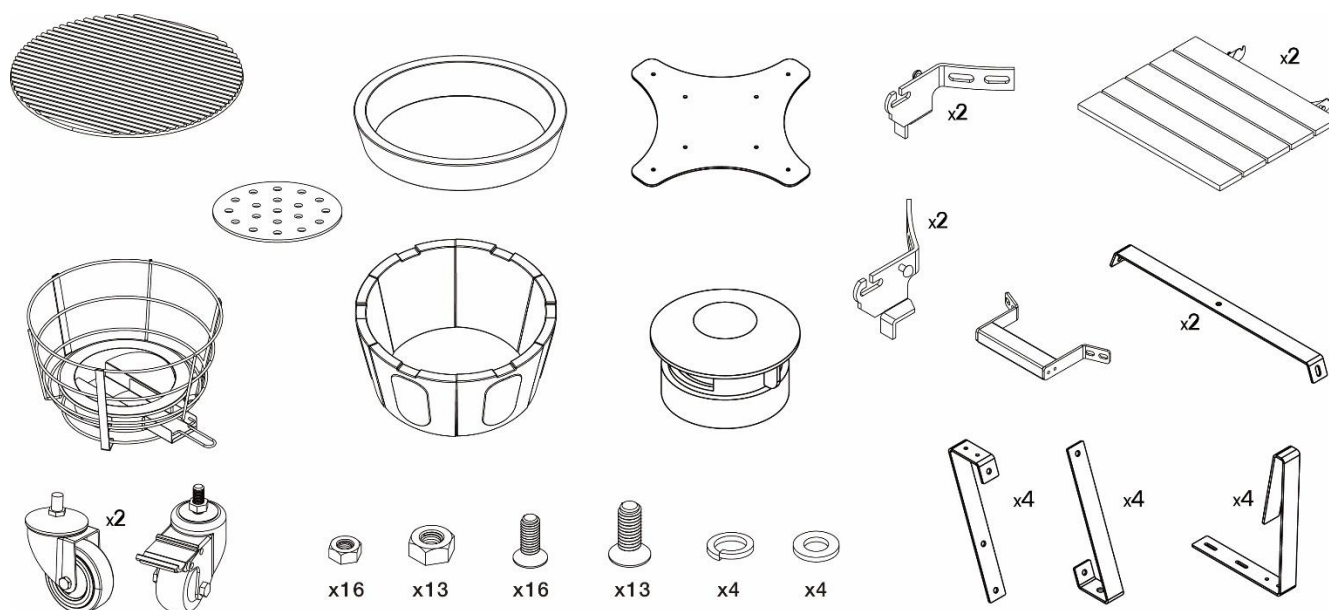
- **EN 1860-1 (Barbecue a carbone e affumicatori)**

Ulteriori informazioni

- **Test e certificazione:** Questo apparecchio è stato testato e certificato da un ente accreditato per garantire la conformità agli standard europei di sicurezza e qualità.

2. Per iniziare

Elenco delle parti con diagramma



Guida al montaggio

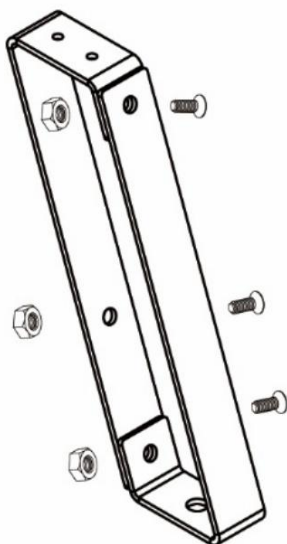
Leggere attentamente le istruzioni prima del montaggio. Controllare che tutte le parti siano presenti consultando l'elenco dei componenti. Effettuare il montaggio su una superficie morbida per evitare di danneggiare la vernice. Conservare queste istruzioni per usi futuri. Per un montaggio più agevole, si consiglia di avvitare i bulloni solo leggermente all'inizio e di serrarli completamente solo dopo aver completato l'assemblaggio.

ATTENZIONE: Non stringere eccessivamente i bulloni; serrarli con una pressione media per evitare danni ai bulloni o ai componenti del barbecue Kamado.

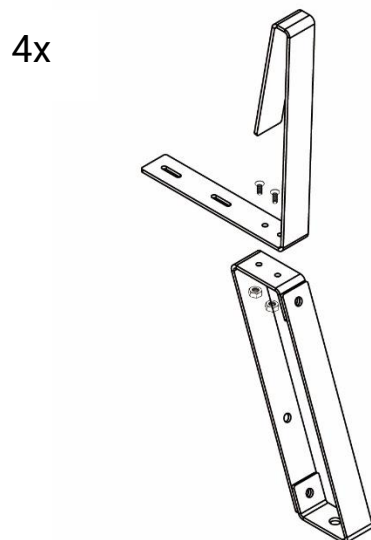
IMPORTANTE: Rimuovere tutti gli imballaggi prima dell'uso, ma conservare le istruzioni di sicurezza e tenerle sempre con il prodotto.

FASE 1: Assembla la parte inferiore delle gambe fissando due staffe per gamba con viti e dadi. Ripeti questa operazione quattro volte per ottenere quattro gambe inferiori.

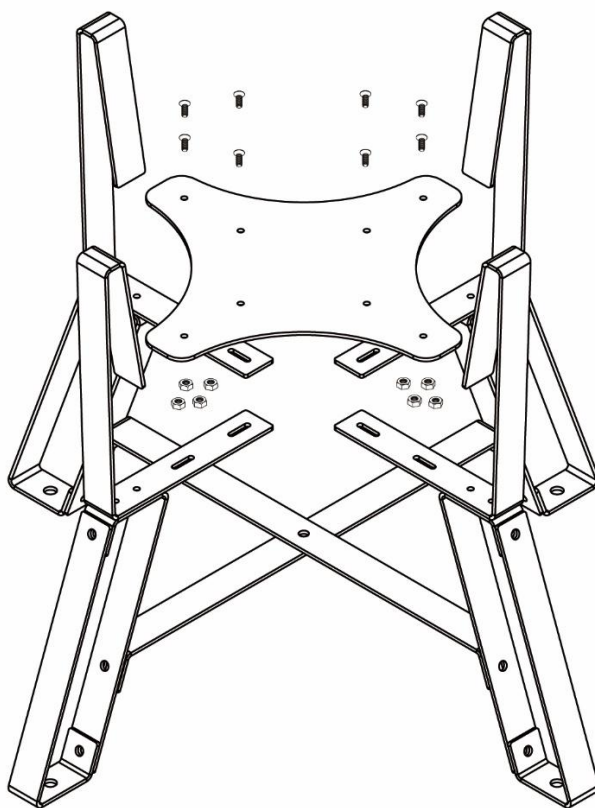
4x



FASE 2: Completa le gambe fissando la staffa grande a ciascuna gamba con viti e dadi. Ripeti questa operazione quattro volte per ottenere quattro gambe complete.

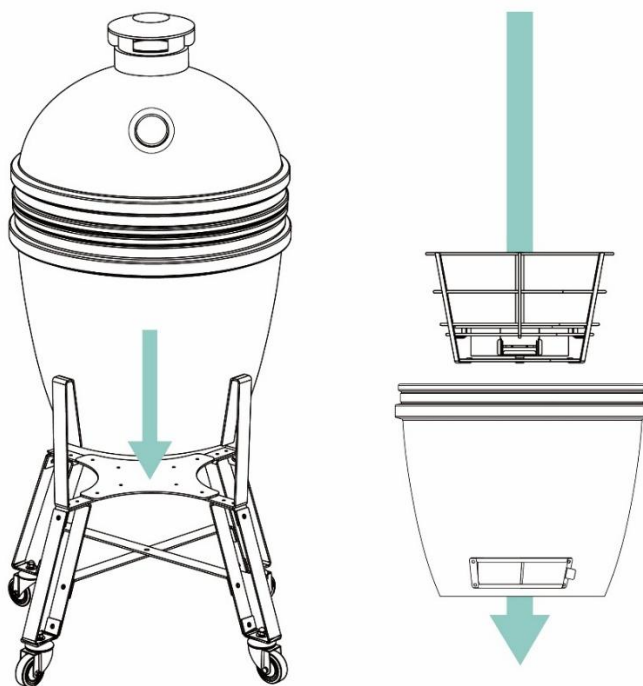


FASE 3: Fissa la piastra inferiore alle staffe con viti e dadi.

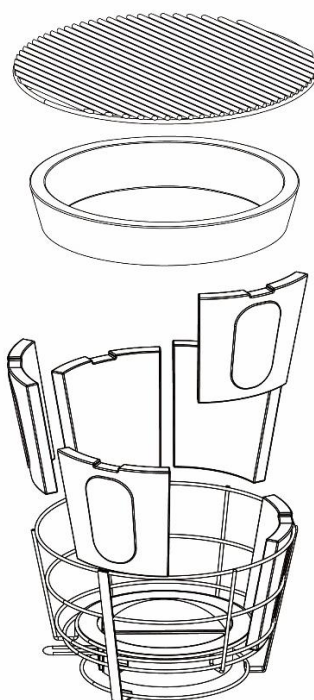


FASE 4: Fissa le ruote al telaio. Le due ruote con freno devono essere montate una accanto all'altra — non in diagonale.

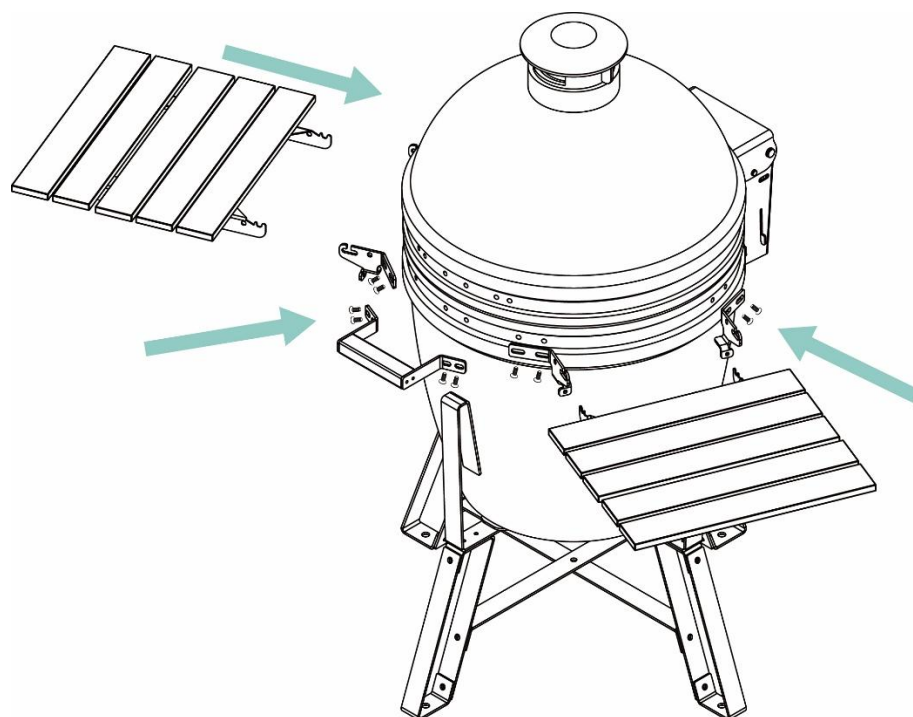
FASE 5: Rimuovi la ciotola del fuoco e qualsiasi materiale di imballaggio dal kamado e posizionalo nel telaio. Assicurati che l'apertura della ciotola del fuoco sia rivolta verso l'ingresso dell'aria (anteriore).



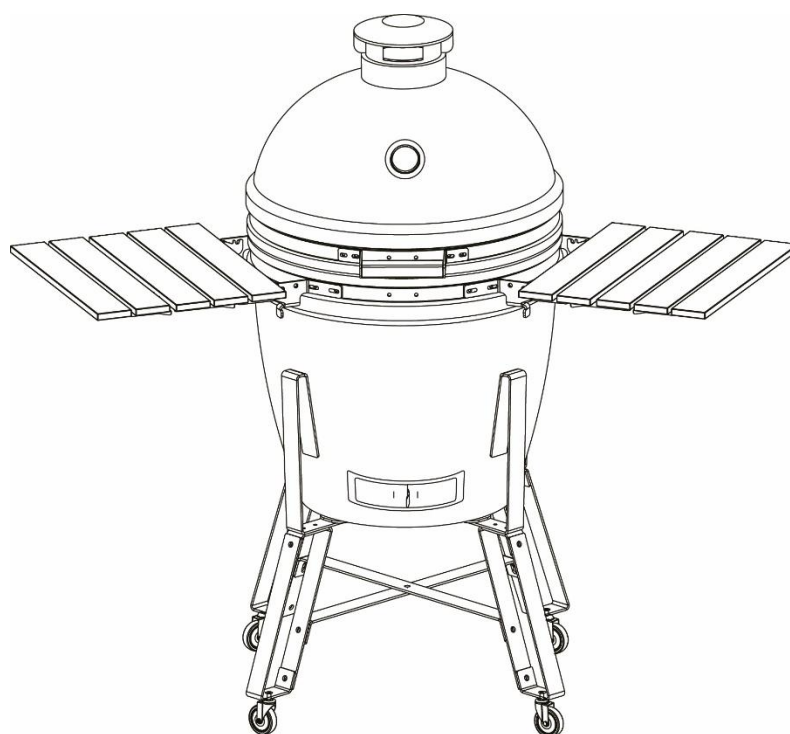
FASE 6: Inserisci il sollevatore per la cenere, la ciotola del fuoco in più pezzi, l'anello del fuoco e la griglia di cottura nel kamado.



FASE 7: Fissa le maniglie e i ripiani laterali al kamado.



Il kamado è ora pronto per l'uso. Tuttavia, assicurati di aver letto attentamente queste istruzioni prima dell'utilizzo.



3. Funzionamento

Primi tre utilizzi

ATTENZIONE! Durante i primi tre utilizzi della kamado, segui attentamente i passaggi indicati di seguito. Un uso improprio potrebbe invalidare la garanzia.

Importante! Assicurati che la temperatura non superi i 200°C durante i primi tre utilizzi.

Preparazione

- Assicurati che la kamado sia montata correttamente e saldamente sul suo supporto. Controlla che tutti i dadi e i bulloni del supporto siano ben serrati e che le ruote siano bloccate.
- Prova ad aprire e chiudere la kamado e verifica che i bulloni del telaio in acciaio siano ben fissati. Assicurati che la cerniera non presenti movimenti eccessivi.
- Prima di utilizzare la kamado per le prime tre volte, apri leggermente il coperchio superiore e la presa d'aria. Se vengono aperti troppo, la ceramica potrebbe creparsi.
- Riempi il braciere fino a metà con solo carbone di legna. Non utilizzare più di 1,6 kg di carbone nel braciere. L'uso di bricchetti è fortemente sconsigliato, in quanto potrebbero alterare il sapore degli alimenti a causa della loro composizione.

Accensione del barbecue

- Dopo aver completato i passaggi di preparazione, puoi accendere la kamado.
- Nei primi tre utilizzi, accendi il carbone in un solo punto. Se lo accendi in più punti contemporaneamente, la temperatura potrebbe aumentare troppo rapidamente e causare la rottura della ceramica.
- Puoi utilizzare diversi strumenti per accendere la kamado. Un'opzione è il Patton One Minute Lighter, che consente un'accensione rapida e sicura del carbone. Altre alternative sono i cubetti accendifuoco, purché realizzati esclusivamente con materiali naturali.
- Non usare mai liquidi infiammabili come alcol, benzina o altri acceleranti chimici per accendere la kamado, poiché potrebbero essere pericolosi e assorbiti dalla ceramica, alterando il sapore del cibo.
- Una volta che il carbone inizia a bruciare, posiziona la griglia sopra il braciere e chiudi il coperchio della kamado.

Preparazione della kamado

1. Posiziona carta di giornale accartocciata e cubetti accendifuoco sulla piastra del carbone all'interno della kamado. Aggiungi quindi 2–3 manciate di carbone.
2. Non usare benzina, alcol, cherosene o altri prodotti chimici per accendere il fuoco.
3. Apri la presa d'aria inferiore e accendi la carta di giornale con un accendino lungo o fiammiferi di sicurezza.
4. Lascia la presa d'aria inferiore aperta per circa 10 minuti per consentire al carbone di accendersi e diventare incandescente.
5. Attendi almeno 30 minuti affinché il carbone si riscaldi completamente prima di iniziare a cucinare. Non iniziare la cottura finché non si è formata una leggera patina di cenere sul carbone.
6. Usa guanti resistenti al calore quando maneggi superfici calde della ceramica o della griglia.
7. Assicurati che la kamado sia posizionata su una superficie stabile, piana, resistente al calore e non infiammabile, mantenendo una distanza minima di 2 metri da oggetti combustibili.

8. Garantisci almeno 2 metri di spazio libero sopra la kamado per una ventilazione sicura.

Istruzioni di utilizzo

- Cottura a bassa temperatura: sistema il carbone come descritto e non mescolarlo una volta acceso per mantenere una combustione uniforme.
- Cottura ad alta temperatura: apri completamente le prese d'aria superiore e inferiore per aumentare il flusso d'aria. Controlla la temperatura e regola le prese d'aria per mantenerla stabile.
- Apri sempre il coperchio con cautela, soprattutto a temperature elevate, per evitare fiammate improvvise.

Spegnimento del fuoco

1. Chiusura delle prese d'aria:
 - Dopo la cottura, chiudi completamente le prese d'aria superiore e inferiore.
 - Questo soffoca il fuoco e interrompe il flusso d'aria, spegnendo il carbone in sicurezza.
2. Raffreddamento della kamado:
 - Lasciala raffreddare naturalmente.
 - Non aprire immediatamente il coperchio dopo aver chiuso le prese d'aria, per evitare fiammate di ritorno.
3. Pulizia dopo l'uso:
 - Rimuovi la cenere dal vassoio una volta che la kamado si è raffreddata.
 - Usa una spazzola per griglia per rimuovere i residui di cibo dalla griglia.

Istruzioni di cottura

La kamado è una griglia versatile che trattiene il calore in modo eccellente, permettendo di cucinare in diversi modi. Che tu voglia cuocere, arrostitire, affumicare o scottare, la kamado garantisce una distribuzione uniforme del calore per risultati perfetti.

temperature	top vent	damper
80-120 °C		
120 - 160 °C		
160 - 200 °C		
200 - 250 °C		
250 - 325 °C		
325+ °C		
Turn off		

Cottura a bassa temperatura (forno & cottura lenta)

- Impostazione per la bassa temperatura:
 - Usa una pietra deflettore (venduta separatamente) o una pietra refrattaria per la cottura indiretta.
 - Regola le prese d'aria per mantenere una temperatura stabile tra 107°C e 135°C.
 - Lascia preriscaldare la kamado per 10-15 minuti.
- Forno:
 - Ideale per pizza, pane o dolci. Usa una pietra per pizza o una teglia per distribuire il calore in modo uniforme.
- Cottura lenta:
 - Perfetta per carne come maiale o pollo. Mantieni la temperatura tra 107°C e 135°C.

Affumicatura

- Impostazione per l'affumicatura:

- Usa un deflettore di calore e regola le prese d'aria per mantenere una temperatura tra 107°C e 121°C.
 - Aggiungi legnetti o chips di legno immersi in acqua per un aroma affumicato.
2. Durata dell'affumicatura:
 - Le costine richiedono 3-4 ore, mentre un pollo intero o una spalla di maiale possono impiegare fino a 6 ore.

Cottura ad alta temperatura (scottatura & grigliatura)

1. Impostazione per alta temperatura:
 - Apri completamente le prese d'aria per aumentare la temperatura tra 230°C e 370°C.
2. Scottatura:
 - Perfetta per bistecche, hamburger o pesce. Cuoci pochi minuti per lato per una crosta perfetta.
3. Grigliatura:
 - Per verdure, pesce o pollo, imposta la temperatura tra 260°C e 315°C per ottenere un'ottima doratura.

Sicurezza alimentare

Segui sempre questi consigli per un'esperienza di barbecue sicura e salutare:

1. Usa sempre acqua calda e sapone per lavare le mani, le superfici e gli utensili dopo aver maneggiato carne cruda.
2. Tieni sempre la carne cruda separata dagli alimenti cotti per evitare la contaminazione incrociata.
3. Usa sempre utensili puliti per maneggiare gli alimenti.
4. Cuoci sempre bene la carne per eliminare i batteri. Usa un termometro per controllare la temperatura interna della carne, se necessario.
5. Riponi immediatamente in frigorifero gli alimenti cotti e gli avanzi se non li consumi subito. **NON LASCIARE IL BARBECUE INCUSTODITO DURANTE LA COTTURA.**

Indossa guanti protettivi quando maneggi parti particolarmente calde.

Consigli per la grigliatura

1. Il grado di cottura della carne – al sangue, media o ben cotta – dipende in gran parte dallo spessore del pezzo.
2. Il tempo di cottura è influenzato dal tipo di carne, dalla dimensione e dalla forma del pezzo, dalla temperatura iniziale della carne e dal grado di cottura desiderato.
3. Scongela la carne in frigorifero durante la notte. Non usare il microonde: il risultato sarà sempre una carne più succosa.
4. Usa una spatola invece di una pinza o di una forchetta per girare la carne, in modo da non forarla e trattenere i succhi all'interno.
5. Indossa guanti protettivi quando maneggi parti particolarmente calde.
6. Per ottenere una carne più succosa, aggiungi spezie o sale solo dopo aver cotto entrambi i lati e gira la carne una sola volta (i succhi si disperdono se la carne viene girata più volte). Girala quando i succhi iniziano a emergere in superficie.
7. Rimuovi il grasso in eccesso dalla carne prima di grigliarla.

4. Manutenzione

Manutenzione generale

- Controlla regolarmente le guarnizioni della kamado, come le guarnizioni in feltro, soprattutto dopo i primi utilizzi. Queste possono dilatarsi o restringersi, quindi assicurati che rimangano ben aderenti e integre.
- Ogni 6 mesi (o più spesso se necessario), controlla l'anello e le cerniere e stringili saldamente con una chiave per garantire che siano ben fissati.
- Lubrifica regolarmente le cerniere e le parti mobili per mantenere un funzionamento fluido.

Aggiunta di carbone

La kamado può mantenere temperature elevate per diverse ore con le prese d'aria chiuse. Se hai bisogno di un tempo di cottura più lungo, ad esempio per arrostiti grossi pezzi di carne o per una cottura low and slow, puoi aggiungere altro carbone. Fallo con attenzione, evitando di disturbare il letto di carbone già acceso.

Conservazione del barbecue

- Lasciare raffreddare completamente: Dopo l'uso, chiudi tutte le prese d'aria per interrompere il flusso d'aria e lascia raffreddare completamente il barbecue prima di spostarlo o toccarlo.
- Scegliere un luogo sicuro: Conserva il barbecue in un'area ben ventilata, lontano dalla portata di bambini e animali domestici.
- Stoccaggio all'esterno: Se lasci il barbecue all'aperto, utilizza una copertura protettiva per proteggerlo dagli agenti atmosferici. Tuttavia, rimuovi la copertura periodicamente per evitare un'eccessiva condensa, che potrebbe causare ruggine o ossidazione delle parti metalliche.
- Protezione durante gli spostamenti: Assicurati che il barbecue sia completamente raffreddato prima di coprirlo o spostarlo.
- Conservazione invernale: Per una protezione ottimale nei mesi più freddi, è consigliabile conservare la kamado in un luogo riparato e privo di gelo, come un garage o un capanno.

Seguendo queste linee guida, manterrai il barbecue in ottime condizioni e garantirai la sua sicurezza durante la conservazione.

5. Pulizia

Pulizia della kamado:

- La kamado ha una funzione autopulente. Impostala semplicemente a 260°C e lasciala riscaldare per 30 minuti; i residui di cibo si bruceranno.
- NON usare acqua o detersivi all'interno della kamado. La ceramica è porosa e potrebbe assorbire liquidi, aumentando il rischio di crepe. Se si accumula troppo residuo di fuliggine, utilizza una spazzola o il raschietto in dotazione per rimuoverlo.
- Per pulire le griglie di cottura o i supporti, utilizza un detersivo delicato con acqua calda dopo che la kamado si è completamente raffreddata.
- Per la pulizia dell'esterno, attendi che la kamado si sia raffreddata e poi utilizza un panno umido con un detersivo delicato.

- A differenza delle guarnizioni in feltro, che possono assorbire grasso, il feltro in fibra di vetro può essere pulito delicatamente con un panno umido, se necessario.

Manutenzione del feltro in fibra di vetro:

Il feltro in fibra di vetro della tua kamado è progettato per durare a lungo. A differenza delle guarnizioni in feltro tradizionali, non necessita di frequenti sostituzioni. Tuttavia, segui questi passaggi per garantirne le prestazioni ottimali:

1. Ispezione regolare: Controlla periodicamente il feltro per segni di usura o danni. Se il feltro è ancora intatto e ben posizionato, non è necessario sostituirlo.
2. Pulizia: Se si accumulano residui, pulisci delicatamente il feltro con un panno umido o una spazzola morbida. Evita l'uso di sostanze chimiche aggressive o troppa umidità.
3. Allineamento del coperchio: Se noti fumo che fuoriesce dai bordi, verifica che il coperchio sia correttamente allineato e che le fasce siano ben serrate.

Sostituzione del feltro in fibra di vetro:

In condizioni di utilizzo normale, il feltro dovrebbe durare diversi anni. Se è necessario sostituirlo, segui questi passaggi:

1. Rimuovere il coperchio: Allenta i bulloni della fascia superiore con una chiave e solleva con attenzione il coperchio dalla kamado. Appoggialo capovolto su una superficie protetta.
2. Rimuovere il vecchio feltro: Utilizza un taglierino o un raschietto per eliminare il vecchio feltro, assicurandoti di rimuovere tutti i residui dalla superficie ceramica.
3. Pulire la superficie: Passa un panno imbevuto di acetone sulla superficie per rimuovere eventuali residui di colla. Lascia asciugare completamente.
4. Applicare il nuovo feltro: Posiziona il nuovo feltro in fibra di vetro in modo uniforme attorno al bordo, assicurandoti che aderisca bene.
5. Rimontare la kamado: Riposiziona il coperchio sulla kamado, assicurati che le fasce siano allineate correttamente e stringi saldamente i bulloni.

Questo nuovo feltro garantisce una migliore ritenzione del calore, una chiusura più ermetica e una durata maggiore rispetto alle guarnizioni in feltro tradizionali.

6. Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
La kamado non si scalda bene	Le aperture di ventilazione sono chiuse o bloccate	Apri sia la ventilazione superiore che quella inferiore per aumentare il flusso d'aria
	Il carbone è umido o di bassa qualità	Usa pezzi di carbone asciutti e di alta qualità
	L'accumulo di cenere blocca il flusso d'aria	Rimuovi la cenere dalla ventilazione inferiore e dal braciere
La temperatura è troppo alta	Le aperture di ventilazione sono troppo aperte	Chiudi leggermente la ventilazione superiore per regolare il flusso d'aria
	Troppo carbone sta bruciando	Usa meno carbone e regola il flusso d'aria
Il fumo fuoriesce dal coperchio	Il coperchio non è ben allineato	Regola il coperchio e stringi bene i bulloni della fascia
	Il feltro è usurato o danneggiato	Controlla il feltro e sostituiscilo se necessario
Cottura irregolare o punti caldi	Il carbone non è distribuito in modo uniforme	Distribuisci uniformemente il carbone nel braciere
	Il diffusore di calore o gli accessori non sono posizionati correttamente	Assicurati che tutti gli accessori siano ben posizionati per la cottura indiretta
Difficoltà a controllare la temperatura	Perdite d'aria intorno al feltro	Controlla l'usura del feltro e sostituiscilo se necessario
	Il coperchio non si chiude bene	Regola il coperchio e assicurati che le fasce siano ben serrate
Il cibo ha un sapore chimico	È stato usato liquido per accendere o carbone trattato	Usa solo pezzi di carbone naturale ed evita i liquidi per accendere
	La kamado non è stata ben rodato	Brucia eventuali residui di produzione prima del primo utilizzo
Il barbecue non si spegne dopo la cottura	Le aperture di ventilazione sono ancora aperte	Chiudi completamente sia la ventilazione superiore che quella inferiore per interrompere l'afflusso di ossigeno
	Il carbone sta ancora bruciando	Lascia raffreddare naturalmente la kamado con le aperture chiuse; non usare acqua

7. Garanzia

Noi di Patton ci impegniamo a fornire prodotti affidabili e ben progettati per migliorare la tua esperienza di cucina all'aperto. La tua Patton Epicure Large Kamado è stata attentamente controllata prima dell'imballaggio e della spedizione per garantire che soddisfi i nostri standard di prestazione e i requisiti di sicurezza.

Patton garantisce che le parti del tuo nuovo prodotto sono prive di difetti nei materiali e nella lavorazione dalla data di acquisto, per i seguenti periodi di garanzia:

- Coperchio in ceramica (dome) & base esterna in ceramica – 20 anni
- Braciere in ceramica (firebox) – 2 anni
- Deflettore di calore in ceramica & pietre per pizza/griglia – 2 anni
- Parti metalliche (fasce, sistema di cerniere, bocchetta superiore (top vent), griglia di cottura, griglia per carbone, bocchetta di ventilazione) – 2 anni
- Parti in bambù (ripiani laterali & maniglia) – 1 anno
- Feltro – 6 mesi
- Termometro – 1 anno

Questa garanzia limitata si applica esclusivamente ai prodotti acquistati tramite un rivenditore autorizzato Patton e utilizzati in un'abitazione privata in condizioni normali.

Requisiti di montaggio e manutenzione

Il prodotto deve essere assemblato dal cliente seguendo le istruzioni riportate nel manuale. Una pulizia e una manutenzione regolari, come descritto in questo manuale, sono essenziali per il corretto funzionamento e la lunga durata del prodotto.

Cosa non è coperto

Questa garanzia non copre:

- Danni derivanti da uso improprio, montaggio errato o mancato rispetto delle istruzioni d'uso.
- Rotture di componenti in ceramica dovute a cadute o manipolazione errata.
- Graffi, ammaccature, scolorimento o ruggine superficiale causati da fattori ambientali come umidità, sale o cloro.
- Invecchiamento naturale, formazione di muffa o crepe nei componenti in bambù dovuti all'esposizione all'umidità.
- Ruggine, ossidazione o scolorimento delle parti metalliche, a meno che non compromettano la struttura del prodotto.
- Parti modificate, alterate o sostituite con componenti non originali Patton.
- Danni causati da surriscaldamento, incendi da grasso o pulizia insufficiente.
- Accessori o articoli aggiuntivi inclusi nel prodotto.

Parti di ricambio

Se un componente in garanzia risulta difettoso a causa di un difetto di fabbricazione entro il periodo di garanzia, Patton fornirà un pezzo di ricambio. I pezzi di ricambio sono coperti per la durata residua del periodo di garanzia originale. Patton non è responsabile per l'installazione, i costi di manodopera o altre spese associate alla sostituzione.

Richiesta di garanzia

Per il servizio di garanzia, contatta il Servizio Clienti Patton all'indirizzo info@patton.eu o utilizza il modulo di contatto sul sito web www.patton.eu/klantenservice/service-klachtenafhandeling. Quando invii un reclamo, includi quanto segue:

- Prova di acquisto (ad esempio, scontrino o fattura).
- Numero di modello e numero di serie del prodotto.
- Descrizione del problema e eventuali fotografie pertinenti.

Note aggiuntive:

Patton si riserva il diritto di ispezionare qualsiasi prodotto o componente prima di onorare una richiesta di garanzia. Le parti di ricambio fornite nell'ambito di questa garanzia sono coperte solo per il resto del periodo di garanzia originale.

Questa garanzia è fornita in aggiunta a qualsiasi diritto previsto dalle leggi locali, che rimangono inalterate.

Distribuito da:

Patton B.V.

Veilingweg 2, 5301KM Zaltbommel

Paesi Bassi

info@patton.eu

www.patton.eu

Índice

Seguridad ante todo	93
Descargo de responsabilidad de seguridad	
Conformidad	
Comenzando	96
Lista de piezas	
Instrucciones de Montaje	
Operación	101
Primeros tres usos	
Preparación de tu kamado	
Instrucciones	
Apagar el fuego (Cierre)	
Instrucciones de cocción	
Seguridad alimentaria	
Consejos para asar	
Mantenimiento	105
Mantenimiento general	
Añadir carbón	
Almacenaje de tu parrilla	
Limpieza	106
Limpiar el kamado	
Mantenimiento del fieltro de fibra de vidrio	
Reemplazo del fieltro de fibra de vidrio	
Solución de problemas	107
Garantía	108

1. Seguridad ante todo

Descargo de responsabilidad de seguridad

Debe leerse completamente antes de usar.

¡ADVERTENCIA!

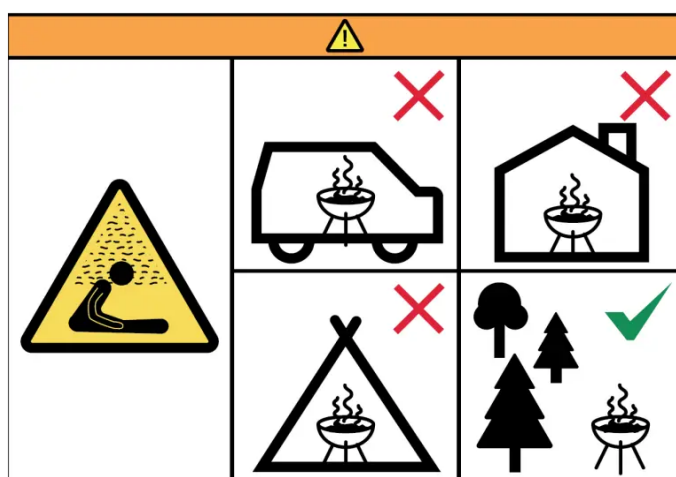
1. Siga las instrucciones: Lea y siga siempre las instrucciones del fabricante para evitar lesiones graves o daños.
2. Solo para uso exterior: Este barbacoa está destinada únicamente para uso en exteriores. Nunca la utilice en interiores o en espacios cerrados, ya que puede provocar la acumulación de gases peligrosos, como el monóxido de carbono, que representa un grave riesgo para la salud.
3. Lea antes de usar: Familiarícese con todo el manual antes de usar el dispositivo.
4. Superficies calientes: Las partes accesibles pueden ponerse extremadamente calientes durante el uso. Use guantes resistentes al calor y mantenga a los niños y mascotas a una distancia segura.
5. No mover durante el uso: No mueva la barbacoa mientras esté en uso para evitar derrames, quemaduras o accidentes.
6. Protección de superficies: Coloque la barbacoa sobre una superficie estable y resistente al calor para evitar daños en el suelo o superficies circundantes. Nunca use la barbacoa sobre materiales inflamables como hierba seca, astillas de madera, hojas o corteza decorativa.
7. Materiales inflamables: Mantenga la barbacoa alejada de objetos inflamables, como muebles, cortinas y estructuras colgantes. Asegúrese de que la barbacoa esté al menos a 2 metros de distancia de estos objetos.
8. Manejo de carbón: Maneje el carbón y los líquidos inflamables con cuidado. Guárdelos en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor o fuego abierto. Nunca use gasolina, trementina, aguarrás, alcohol o productos químicos similares para encender la barbacoa. Use únicamente encendedores que cumplan con la norma EN1860-3.
9. Seguridad contra incendios: Mantenga un extintor cerca y sepa cómo usarlo en caso de emergencia. Nunca apague un fuego de carbón con agua.
10. Encendido de la barbacoa: Siempre encienda la barbacoa con la tapa abierta para evitar la acumulación peligrosa de gases o llamaradas. Abra la tapa lentamente a altas temperaturas para permitir que el aire entre gradualmente y reducir el riesgo de llamaradas.
11. Uso de combustible: Use solo carbón recomendado para su kamado. No llene la barbacoa en exceso con combustible, ya que esto puede crear situaciones peligrosas.
12. Ventilación: Asegúrese de que haya suficiente ventilación durante el uso del kamado para evitar la acumulación de monóxido de carbono.
13. No sobrecargar: Evite cargar la barbacoa en exceso con carbón, ya que esto puede causar humo excesivo, dificultad para controlar la temperatura y posibles llamaradas.
14. Sin modificaciones: No modifique la barbacoa ni sus partes. Las modificaciones pueden poner en peligro la seguridad y anular la garantía.
15. Supervisión requerida: Mantenga a los niños y mascotas alejados de la barbacoa durante su uso. No permita que se acerquen o jueguen cerca.
16. Eliminación de cenizas calientes: Deje que la barbacoa se enfríe completamente antes de eliminar las cenizas. Asegúrese de que las cenizas estén completamente frías antes de desecharlas.
17. Quemadores y suministro de aire: Revise regularmente las aberturas de aire y la chimenea para garantizar un flujo de aire adecuado. Los bloqueos pueden provocar condiciones de incendio peligrosas.
18. Mantenimiento de la barbacoa: Revise regularmente todas las partes del kamado, incluidas las juntas, sellos y bisagras, para garantizar un buen funcionamiento. Aplique aceite ligero para máquinas (como WD40) en los tornillos y bisagras si es necesario y asegúrese de que estén bien apretados para evitar fallos.
19. Sellado de la tapa: Nunca retire el sello de fieltro gris de los bordes de la base o la tapa. Este fieltro evita el

flujo de aire no deseado que puede alterar la circulación interna.

20. No mover durante el uso: No toque ni mueva el kamado durante su uso. Asegúrese de que esté completamente enfriado antes de moverlo o guardarlo.
21. Almacenamiento adecuado: Deje que la barbacoa se enfríe completamente antes de guardarla. No la guarde en espacios pequeños y cerrados para evitar el riesgo de intoxicación por monóxido de carbono.

¡PRECAUCIÓN!

1. Limpieza regular: Limpie la barbacoa regularmente para evitar la acumulación de grasa o restos de carbón, lo que podría representar un peligro de incendio.
2. Nunca dejarla desatendida: Nunca deje la barbacoa sin supervisión durante su uso.
3. Manejo de incendios de carbón:
 - En caso de incendio, no intente mover la barbacoa ni apagar las llamas con agua.
 - Cierre las aberturas de ventilación para cortar el suministro de oxígeno al fuego. Use un extintor si es necesario.
4. Eliminar carbón y cenizas: Asegúrese de que el carbón esté completamente apagado antes de desecharlo. Nunca tire carbón caliente en contenedores inflamables.



No utilices la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, como casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas o barcos. Peligro de intoxicación por monóxido de carbono, que puede ser mortal.

¡ADVERTENCIA! Esta barbacoa/horno se pone muy caliente. No la mueva durante su uso. No la use en interiores.

¡ADVERTENCIA! Mantenga a los niños y las mascotas alejados.

¡ADVERTENCIA! No utilice alcohol ni gasolina para encender o reencender. Use solo encendedores que

cumplan con EN 1860-3.

¡ADVERTENCIA! No cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza.

¡ADVERTENCIA! La barbacoa debe calentarse y el combustible debe permanecer al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción.

Conformidad

Este aparato ha sido fabricado y probado de acuerdo con todas las normas de seguridad, rendimiento y medioambientales relevantes conforme a la norma europea EN 1860-1.

Información del fabricante

Nombre: Patton B.V.

Dirección: Veilingweg 2, 5301 KM Zaltbommel, The Netherlands

Correo electrónico para consultas: info@patton.eu

Declaración de Conformidad

Patton B.V. declara que este producto cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones relevantes de la siguiente norma:

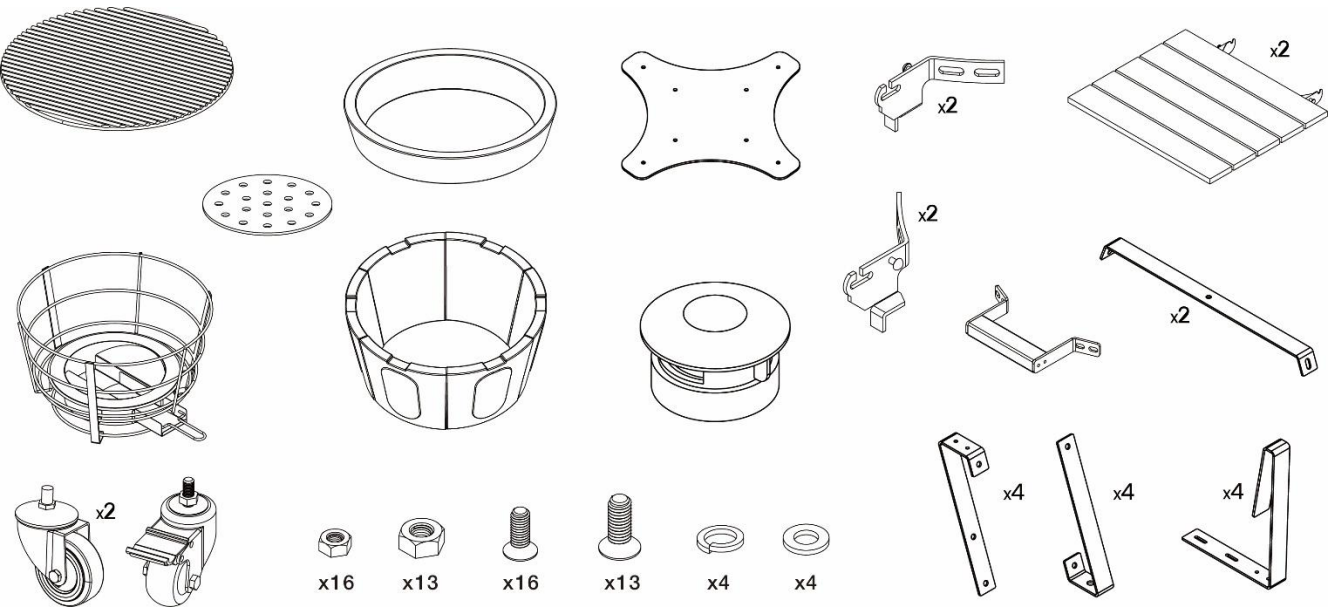
- **EN 1860-1 (Barbacoas de carbón y ahumadores)**

Información adicional

- **Pruebas y Certificación:** Este aparato ha sido probado y certificado por un organismo acreditado para garantizar el cumplimiento de las normas europeas de seguridad y calidad.

2. Comenzando

Lista de piezas con diagrama



Instrucciones de Montaje

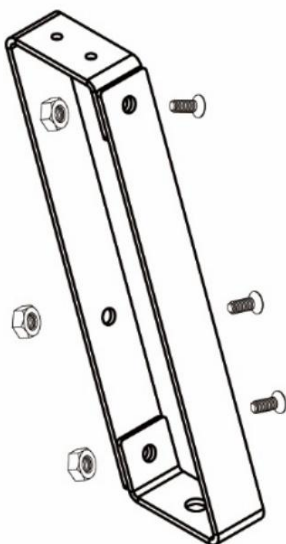
Lea las instrucciones cuidadosamente antes del montaje. Verifique que todas las piezas estén presentes según la lista de piezas. Realice el montaje sobre una superficie blanda para evitar daños en el acabado. Guarde estas instrucciones para futuros usos. Para un montaje fluido, se recomienda apretar ligeramente los tornillos al principio y ajustarlos completamente solo después de haber terminado el montaje.

ADVERTENCIA: No apriete demasiado los tornillos; ajústelos con presión media para evitar daños en los tornillos o en las piezas de la barbacoa Kamado.

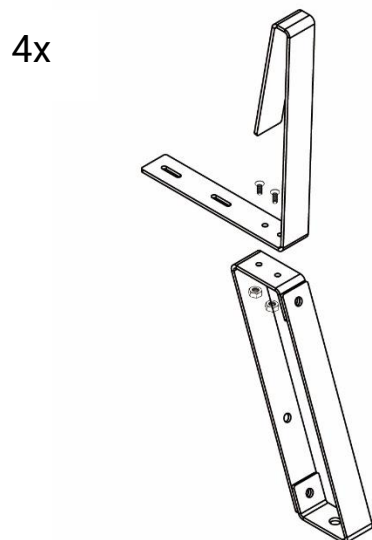
IMPORTANTE: Retire todos los embalajes antes de usar, pero guarde las instrucciones de seguridad y manténgalas junto al producto.

PASO 1: Ensambla la parte inferior de las patas uniéndolas dos soportes por cada una con tornillos y tuercas. Repite este paso cuatro veces hasta tener las cuatro patas inferiores.

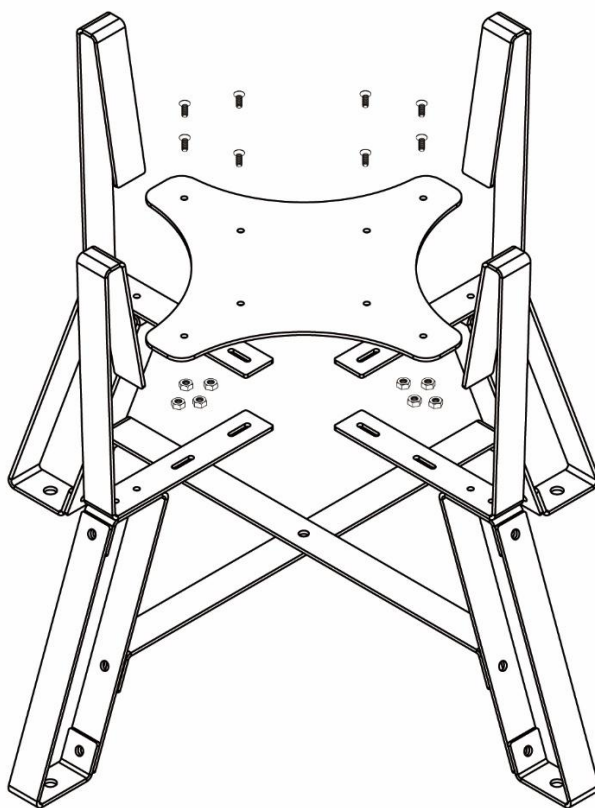
4x



PASO 2: Completa las patas fijando el soporte grande a cada una con tornillos y tuercas. Repite este paso cuatro veces para obtener cuatro patas completas.

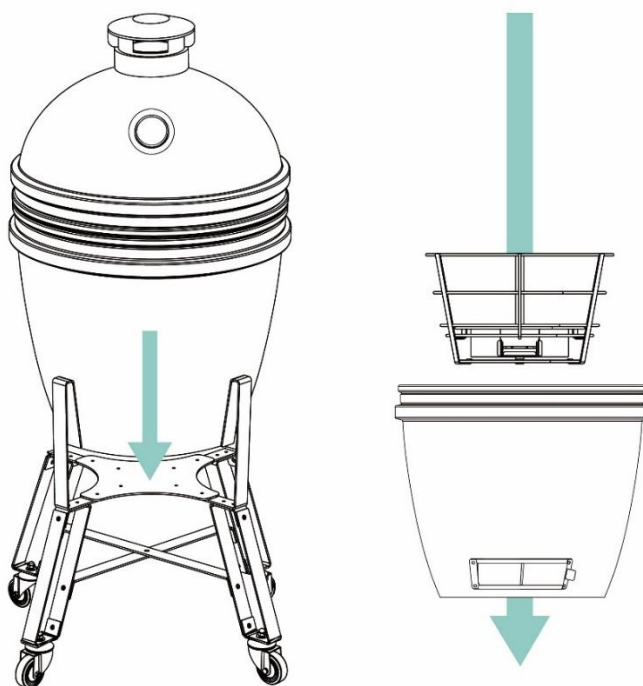


PASO 3: Fija la placa inferior a los soportes con tornillos y tuercas.

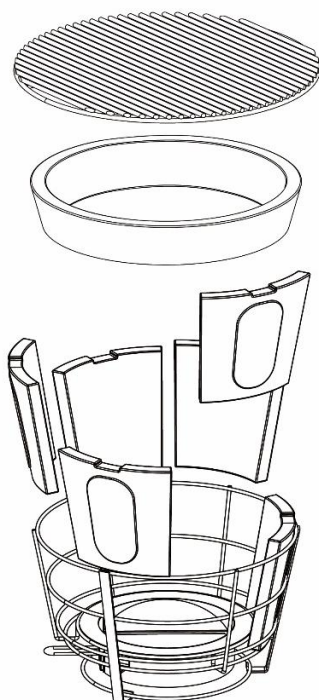


PASO 4: Fija las ruedas al bastidor. Las dos ruedas con freno deben colocarse una al lado de la otra — no en cruz.

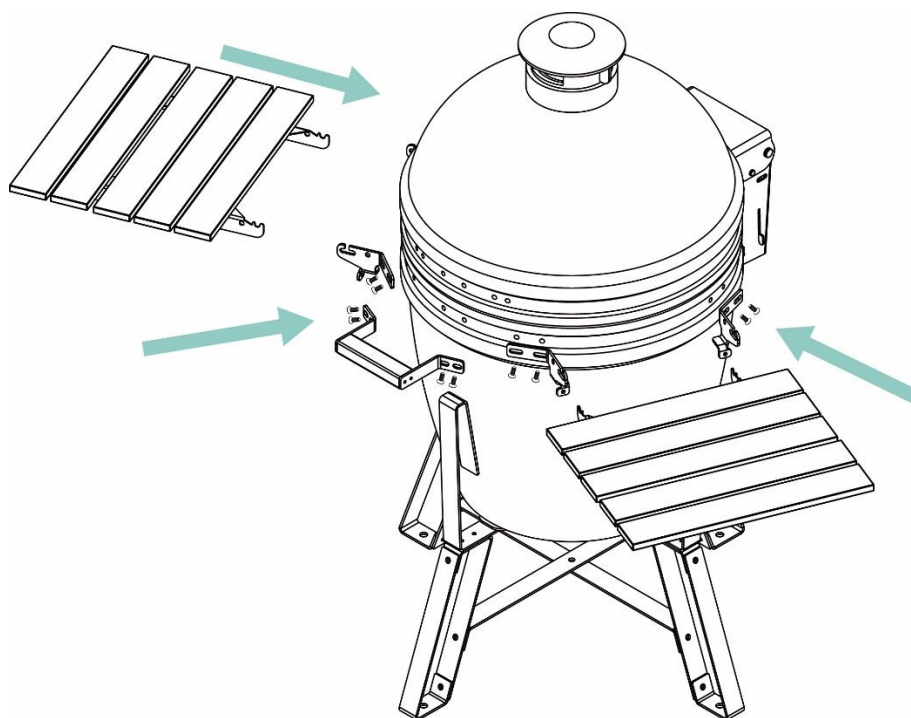
PASO 5: Retira la cuba de fuego y cualquier material de embalaje del kamado y colócalo en el bastidor. Asegúrate de que la abertura de la cuba de fuego esté orientada hacia la entrada de aire (al frente).



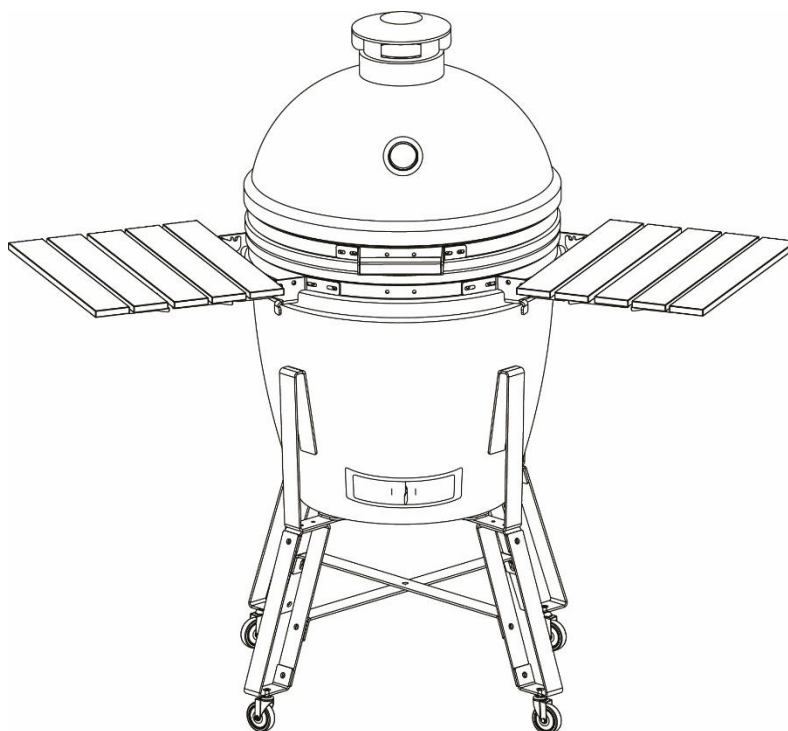
PASO 6: Coloca el recogecenizas, la cuba de fuego en varias piezas, el anillo de fuego y la rejilla de cocción en el kamado.



PASO 7: Fija las asas y las mesas laterales al kamado.



El kamado ya está listo para su uso. No obstante, asegúrate de haber leído estas instrucciones completamente antes de usarlo.



3. Operación

Primeros tres usos

ATENCIÓN! Durante los primeros tres usos de la kamado, debes seguir los pasos a continuación. El uso incorrecto puede invalidar la garantía.

Importante! Asegúrate de que la temperatura no supere los 200°C durante los primeros tres usos.

Preparación

- Asegúrate de que la kamado esté correctamente y firmemente montada sobre su base. Verifica que todas las tuercas y tornillos en la base estén bien apretados y que las ruedas estén con el freno puesto.
- Prueba abrir y cerrar la kamado y asegúrate de que los tornillos en el marco de acero estén bien ajustados. Verifica que no haya movimiento excesivo en las bisagras.
- Abre tanto la tapa superior como la entrada de aire un poco antes de usar la Kamado por primera vez. Si se abren demasiado, existe el riesgo de que la cerámica se agriete.
- Llena la caja de fuego hasta la mitad solo con carbón. No uses más de 1,6 kg de carbón en la caja de fuego. Se desaconseja fuertemente el uso de briquetas, ya que pueden afectar negativamente el sabor de la comida debido a su composición de materiales presionados.

Encender la barbacoa

- Una vez que hayas completado todos los pasos de preparación, puedes encender la kamado.
- Durante los primeros tres usos, enciende el carbón solo en un punto. Encenderlo en varios lugares a la vez puede hacer que la temperatura suba demasiado rápido, lo que podría agrietar la cerámica.
- Puedes usar varias herramientas para encender la kamado. Una opción es el encendedor Patton One Minute Lighter, que permite encender el carbón rápida y de forma segura. Otras opciones incluyen los bloques de encendido, siempre que sean solo de materiales naturales.
- Nunca uses productos químicos, gasolina, alcohol o cualquier otro líquido inflamable para encender la Kamado Grill. Estos pueden ser peligrosos y filtrarse en la cerámica, afectando el sabor de tu comida.
- Una vez que el carbón esté encendido en un solo punto, coloca la parrilla sobre la caja de fuego. Ahora puedes cerrar la tapa de la kamado.

Preparación de tu kamado

1. Coloca papel de periódico arrugado y bloques de encendido sobre la placa de carbón (7) en la Kamado. Luego añade 2-3 puñados de carbón.
2. NO uses gasolina, trementina, líquidos de encendido, alcohol o productos químicos para encender el fuego.
3. Abre la entrada de aire inferior y enciende el papel de periódico con un encendedor largo o cerillas de seguridad.
4. Deja que el fuego se establezca y se estabilice dejando la entrada de aire inferior abierta durante unos 10 minutos. Esto ayudará a formar una base de carbón encendido.
5. Deja que el carbón se caliente y se ilumine durante al menos 30 minutos antes de comenzar a cocinar. No comiences a cocinar hasta que se haya formado una capa de ceniza sobre el carbón.
6. Usa guantes resistentes al calor cuando manipules superficies cerámicas o de cocina calientes.

7. Asegúrate de que la Kamado esté sobre una superficie estable, plana, resistente al calor y no inflamable. Mantén una distancia mínima de 2 metros de objetos inflamables.
8. Asegúrate de que haya al menos 2 metros de espacio libre sobre la Kamado para una ventilación segura.

Instrucciones

- Para cocinar a baja temperatura, coloca el carbón como se describe y no lo muevas una vez encendido, para que se queme de manera uniforme.
- Para temperaturas más altas, abre completamente tanto la ventilación superior como la inferior para aumentar el flujo de aire. Controla la temperatura hasta que se alcance la temperatura deseada y ajusta las aberturas de ventilación si es necesario para mantenerla.
- Abre siempre la tapa con cuidado, especialmente a altas temperaturas, para evitar retrocesos peligrosos o llamaradas.

Apagar el fuego (Cierre)

1. Cerrar las aberturas de ventilación:
 - Después de cocinar, cierra completamente tanto las aberturas de ventilación superior como inferior.
 - Esto sofoca el fuego y detiene el flujo de aire, apagando el carbón de manera segura.
2. Deja que la kamado se enfríe:
 - Deja que la kamado se enfríe de forma natural.
 - Nunca abras la barbacoa directamente después de cerrar las aberturas de ventilación, esto puede causar una explosión de humo o una llamarada.
3. Limpieza después de usar:
 - Retira la bandeja de cenizas y desecha la ceniza restante una vez que la kamado se haya enfriado.
 - Usa un cepillo para parrilla para eliminar los restos de comida de la parrilla.

Instrucciones de cocción

El kamado es una parrilla versátil que posee excelentes propiedades de retención de calor, ideales para diversos métodos de cocción. Ya sea que estés horneando, asando, ahumando o sellando, el kamado asegura un calor constante y uniforme para obtener resultados perfectos. A continuación se presentan las técnicas de cocción para diferentes temperaturas.

temperature	top vent	damper
80-120 °C		
120 - 160 °C		
160 - 200 °C		
200 - 250 °C		
250 - 325 °C		
325+ °C		
Turn off		

Cocinar a baja temperatura (hornear y cocción lenta)

- Configuración para baja temperatura:
 - Usa una barrera térmica (vendida por separado) o coloca una piedra cerámica en la parrilla para cocción indirecta.
 - Ajusta las aberturas de ventilación superior e inferior para mantener una temperatura estable entre 107°C y 135°C.
 - Precalienta el kamado durante 10-15 minutos.
- Hornear:
 - Ideal para pizza, pan o pasteles. Usa una piedra para pizza o una bandeja de hornear para una distribución uniforme del calor.
 - Controla la temperatura regularmente con un termómetro y ajusta las aberturas de ventilación si es necesario.

3. Cocción lenta:

- Ideal para carnes como cerdo o pollo. Mantén la temperatura entre 107°C y 135°C.
- Coloca la carne con la grasa hacia arriba para mantenerla húmeda.

Ahumado

1. Configuración para ahumar:

- Usa una barrera térmica y ajusta las aberturas de ventilación para mantener una temperatura estable entre 107°C y 121°C.
- Agrega trozos de madera remojados o astillas de madera a las brasas para un sabor ahumado adicional.

2. Proceso de ahumado:

- Coloca la carne en la parrilla, asegurándote de que no esté directamente sobre la fuente de calor.
- Mantén la tapa cerrada para conservar el humo y la temperatura. Usa un termómetro para controlar la temperatura interna de la comida.

3. Duración del ahumado:

- La duración del ahumado depende del tipo de carne. Las costillas pueden tardar entre 3-4 horas, mientras que un pollo entero o un hombro de cerdo puede tardar hasta 6 horas.

Cocinar a alta temperatura (sellar y asar)

1. Configuración para alta temperatura:

- Abre completamente las aberturas de ventilación superior e inferior para maximizar el flujo de aire y aumentar la temperatura.
- Precalienta el kamado a una temperatura entre 230°C y 370°C.

2. Sellado:

- Para carnes como bistecques, hamburguesas o pescado, colócalos directamente sobre la parrilla durante unos minutos de cada lado para obtener un buen sellado.
- Para un mejor sellado, puedes usar una plancha de hierro fundido o una parrilla.

3. Asado:

- Para asar verduras, pescado o pollo, ajusta la parrilla a una temperatura entre 260°C y 315°C. La alta capacidad térmica del kamado garantiza marcas de parrilla perfectas y una piel crujiente.

Seguridad alimentaria

Sigue siempre estos consejos para una experiencia de parrillada segura y saludable:

1. Lava siempre tus manos, superficies y utensilios con agua caliente y jabón después de manipular carne cruda.
2. Mantén la carne cruda separada de los alimentos cocidos para evitar la contaminación cruzada.
3. Usa utensilios de cocina limpios para manipular los alimentos.
4. Cocina la carne completamente para eliminar las bacterias. Usa un termómetro para controlar la temperatura interna de la carne si es necesario.
5. Coloca los alimentos cocidos y las sobras en el refrigerador de inmediato si no los vas a comer inmediatamente. **NO DEJES LA PARRILLA SIN SUPERVISIÓN DURANTE LA COCCIÓN.**

Usa guantes protectores al manipular partes que estén particularmente calientes.

Consejos para asar

1. El nivel de cocción de la carne, ya sea roja, media o bien hecha, depende en gran medida del grosor.
2. El tiempo de cocción está influenciado por el tipo de carne, el tamaño y la forma del corte, la temperatura de la carne al inicio de la cocción y el nivel de cocción deseado.
3. Descongela la carne en el refrigerador durante la noche. No uses el microondas, ya que esto siempre produce carne más jugosa.
4. Usa una espátula en lugar de unas pinzas o un tenedor para voltear la carne, ya que la espátula no perfora la carne y mantiene los jugos dentro.
5. Usa guantes protectores al manipular piezas especialmente calientes.
6. Para obtener la carne más jugosa, agrega especias o sal solo después de que se haya cocinado por ambos lados, y voltear la carne solo una vez (los jugos se pierden cuando la carne se voltear varias veces). Voltea la carne cuando los jugos empiecen a burbujear en la superficie.
7. Corta el exceso de grasa de la carne antes de asarla.

4. Mantenimiento

Mantenimiento general

- Revisa regularmente los sellos del kamado, como los sellos de felpa, especialmente después de las primeras veces de uso. Estos pueden expandirse o contraerse, por lo que asegúrate de que se mantengan bien ajustados e intactos.
- Revisa cada 6 meses (o más a menudo si es necesario) el anillo y las bisagras, y apriétalos firmemente con una llave para asegurarte de que estén bien sujetos.
- Lubrica regularmente las bisagras y las partes móviles para mantener un funcionamiento suave.

Añadir carbón

El kamado puede mantener altas temperaturas durante varias horas con las aberturas de ventilación cerradas. Si necesitas más tiempo de cocción, por ejemplo, para asar grandes trozos de carne o para ahumar a baja temperatura, puedes añadir carbón adicional. Asegúrate de hacerlo con cuidado para no perturbar la capa de carbón existente.

Almacenaje de tu parrilla

- Deja enfriar primero: Después de usarla, cierra todas las aberturas de ventilación para detener el flujo de aire y deja que la parrilla se enfríe completamente antes de moverla o tocarla.
- Elige un lugar seguro: Guarda la parrilla en un lugar bien ventilado, fuera del alcance de niños y mascotas.
- Almacenaje al aire libre: Si guardas la parrilla al aire libre, usa una funda protectora para protegerla de las condiciones meteorológicas. Sin embargo, retira la funda regularmente para evitar la condensación excesiva, que puede causar óxido u oxidación en las partes metálicas.
- Protección al moverla: Asegúrate de que la parrilla esté enfriada antes de cubrirla o moverla.
- Almacenaje en invierno: Se recomienda almacenar el kamado en un lugar protegido y libre de heladas, como un garaje o un cobertizo, para una protección óptima durante los meses de invierno.

Al seguir estas pautas, mantendrás el estado y la seguridad de tu parrilla durante el almacenamiento.

5. Limpieza

Limpiar el kamado:

- El kamado tiene una función autolimpiante. Simplemente ponlo a 260°C y deja que funcione durante 30 minutos; los restos de comida se quemarán.
- NO uses agua ni productos de limpieza en el interior del kamado. La cerámica es porosa y puede absorber líquidos, lo que podría causar grietas. Si hay demasiada acumulación de hollín, usa un cepillo o el raspador incluido para eliminar la suciedad.
- Para limpiar las rejillas de cocción, usa un limpiador suave con agua tibia una vez que el kamado se haya enfriado completamente.
- Para limpiar el exterior, espera a que el kamado se enfríe y luego usa un paño húmedo con un limpiador suave.
- A diferencia de los sellos de felpa, que pueden absorber grasa, el fieltro de fibra de vidrio se puede limpiar cuidadosamente con un paño húmedo si es necesario.

Mantenimiento del fieltro de fibra de vidrio:

El fieltro de fibra de vidrio de tu kamado está diseñado para durar mucho tiempo. A diferencia de los sellos de felpa, no necesita ser reemplazado con frecuencia. Sin embargo, sigue estos pasos de mantenimiento para asegurar un rendimiento óptimo:

1. Inspección regular: Revisa el fieltro periódicamente en busca de señales de desgaste o daño. Si el fieltro está intacto y bien colocado, no es necesario reemplazarlo.
2. Limpieza: Si hay acumulaciones, limpia el fieltro con un paño húmedo o un cepillo suave. Evita el uso de productos químicos agresivos o demasiada humedad.
3. Alineación de la tapa: Si ves que el humo escapa por los bordes, verifica si la tapa está bien alineada y si las bandas están firmemente sujetas.

Reemplazo del fieltro de fibra de vidrio:

Con un uso normal, el fieltro debería durar muchos años. Si es necesario reemplazarlo, sigue estos pasos:

1. Retira la tapa: Afloja los tornillos de la banda superior con una llave y levanta con cuidado la tapa del kamado. Coloca la tapa boca abajo sobre una superficie protegida.
2. Retira el fieltro viejo: Usa un cuchillo de precisión o un raspador para eliminar el fieltro viejo, asegurándote de quitar todos los restos del área cerámica.
3. Limpia la superficie: Limpia la zona con un paño humedecido con acetona para eliminar cualquier residuo de pegamento. Déjalo secar completamente.
4. Coloca el nuevo fieltro: Coloca el nuevo fieltro de fibra de vidrio de manera uniforme alrededor del borde y asegúrate de que quede bien ajustado.
5. Monta el kamado nuevamente: Coloca la tapa en el kamado, asegurándote de que las bandas estén bien alineadas y aprieta firmemente los tornillos.

Este nuevo fieltro ofrece un mejor aislamiento térmico, un sellado más ajustado y dura más que los sellos tradicionales de felpa.

6. Solución de problemas

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La kamado no se calienta correctamente	Las aberturas de ventilación están cerradas o bloqueadas	Abre tanto la ventilación superior como la inferior para aumentar el flujo de aire
	El carbón está mojado o es de baja calidad	Utiliza trozos de carbón seco y de buena calidad
	La acumulación de cenizas bloquea el flujo de aire	Elimina las cenizas de la ventilación inferior y de la caja de fuego
La temperatura es demasiado alta	Las aberturas de ventilación están demasiado abiertas	Cierra un poco la ventilación superior para controlar el flujo de aire
	Hay demasiado carbón ardiendo	Usa menos carbón y ajusta el flujo de aire
El humo se escapa por la tapa	La tapa no está bien alineada	Ajusta la tapa y aprieta bien los tornillos de la banda
	El fieltro está desgastado o dañado	Inspecciona el fieltro y reemplázalo si es necesario
Cocción desigual o puntos calientes	El carbón no está distribuido uniformemente	Distribuye el carbón de manera uniforme en la caja de fuego
	El deflector de calor o accesorios están mal colocados	Asegúrate de que todos los accesorios estén bien colocados para la cocción indirecta
Dificultad para controlar la temperatura	Fugas de aire alrededor del fieltro	Revisa si el fieltro está desgastado y reemplázalo si es necesario
	La tapa no cierra bien	Ajusta la tapa y asegúrate de que las bandas estén bien apretadas
La comida tiene sabor químico	Se utilizó líquido encendedor o carbón tratado	Usa solo carbón natural, evita el líquido encendedor
	La kamado no está bien curada	Quema los restos de fabricación antes del primer uso
La barbacoa no se apaga después de cocinar	Las aberturas de ventilación aún están abiertas	Cierra completamente tanto la ventilación superior como la inferior para cortar el suministro de oxígeno
	El carbón sigue ardiendo	Deja que la barbacoa se enfríe naturalmente con las aberturas de ventilación cerradas; no uses agua

7. Garantía

En Patton, nos esforzamos por ofrecer productos confiables y bien diseñados que mejoren tu experiencia de cocina al aire libre. Tu Patton Epicure Large Kamado ha sido cuidadosamente inspeccionado antes de su embalaje y envío para garantizar que cumpla con nuestros estándares de rendimiento y requisitos de seguridad.

Patton garantiza que las partes de tu nuevo producto estarán libres de defectos de material y fabricación desde la fecha de compra, durante los siguientes períodos de garantía:

- Tapa cerámica (domo) y carcasa exterior cerámica (base) – 20 años
- Caja de fuego cerámica (firebox) – 2 años
- Deflector de calor cerámico y piedras para pizza/parrilla – 2 años
- Partes metálicas (bandas, sistema de bisagras, disco de margarita (ventilación superior), parrilla, rejilla para carbón, ventilación de aire) – 2 años
- Partes de bambú (mesas laterales y mango) – 1 año
- Filtro – 6 meses
- Termómetro – 1 año

Esta garantía limitada solo es válida para productos adquiridos a través de un vendedor autorizado de Patton y que se utilicen en una vivienda privada bajo condiciones normales.

Requisitos de montaje y mantenimiento

El producto debe ser montado por el cliente según las instrucciones de montaje en el manual. La limpieza y el mantenimiento regulares, como se describe en este manual, son esenciales para un funcionamiento adecuado y una larga vida útil.

Lo que no está cubierto

Esta garantía no cubre:

- Daños por mal uso, montaje incorrecto o no seguir las instrucciones de uso.
- Grietas en los componentes cerámicos debido a caídas o manejo incorrecto.
- Rasguños, abolladuras, decoloración o oxidación superficial debido a factores ambientales como humedad, sal o cloro.
- Desgaste natural, moho o grietas en las partes de bambú por exposición a la humedad.
- Óxido, oxidación o desvanecimiento de las partes metálicas, a menos que conduzcan a daños estructurales.
- Partes que hayan sido modificadas, cambiadas o reemplazadas por componentes que no sean de Patton.
- Daños causados por sobrecalentamiento, incendios de grasa o limpieza insuficiente.
- Accesorios o elementos adicionales que se incluyan con el producto.

Partes de repuesto

Si una parte cubierta por la garantía se avería dentro del período de garantía debido a un defecto de fabricación, Patton proporcionará una pieza de repuesto. Las piezas de repuesto estarán cubiertas durante el resto del período de garantía original. Patton no es responsable de la instalación, costos laborales o gastos adicionales relacionados con los reemplazos.

Solicitud de garantía

Para servicio de garantía, por favor contacta con el servicio de atención al cliente de Patton en info@patton.eu

o usa el formulario de contacto en el sitio web www.patton.eu/klantenservice/service-klachtenafhandeling. Al enviar una reclamación, incluye lo siguiente:

- Prueba de compra (por ejemplo, recibo o factura).
- Número de modelo y número de serie del producto.
- Descripción del problema y cualquier fotografía relevante.

Notas adicionales

Patton se reserva el derecho de inspeccionar cualquier producto o componente antes de aceptar una reclamación de garantía. Las piezas de repuesto proporcionadas bajo esta garantía están cubiertas solo por el resto del período original de la garantía.

Esta garantía se proporciona además de los derechos otorgados por las leyes locales, que permanecen sin cambios.

Distribuido por:

Patton B.V.

Veilingweg 2, 5301KM Zaltbommel

Países Bajos

info@patton.eu

www.patton.eu



PATTON

MORE THAN A BBQ

Patton B.V.

Veilingweg 2, 5301KM Zaltbommel

The Netherlands

info@patton.eu

www.patton.eu

