KAMADO JOE
JOE JR. - BEDIENUNGSANLEITUNG

HANDBUCH ZUM GRILLEN MIT KAMADO

KAMADOJOE®

Das Handbuch ist in zusätzlichen Sprachen
von kamadojoe.com erhältlich

Inhalt

Warnhinweise	4
Erforderliche Teile und Werkzeuge	8
Anleitung zur Montage des Grills	9
Anleitung zur internen Montage	10
Die Kunst des Kamado	12
Die Nutzung des Feuers	14
Die Nutzung des Rauches	16
Über den Abstand	18
Das Grillen	20
Das Anbraten	22
Das Backen	24
Das Rösten	26
Das Räuchern	28
Sicherheitshinweise	30
Reinigen und Pflegen	31
Gewährleistung & Anmeldung	32
Anleitung für den Schnellstart	34

Den Funken finden

Es ist schwierig zu beschreiben, was die Flamme mit dem Fleisch macht. Es ist fast magisch, wie das Feuer seine Süße hervorbringt, den Geschmack steigert und die Komplexität vertieft. Die Fahndung nach diesem Geschmack ist, was vor 20 Jahren meine Leidenschaft zum Grillen entfachte. So begann eine Suche, die mich zur Kamado-Tradition führte. Ich versuchte alles, vom hochwertigen Gasgrill zum traditionellen Grillen mit Holzkohlen-Briketts. Der Rauchgeschmack der Holzkohle zog mich an, aber ich suchte weiter. Schließlich fand ich dieselbe Zartheit und denselben Geschmack, den amerikanische Soldaten in Japan schon vor Jahrzehnten auf dem Kamado entdeckt hatten.

Nach Jahren des Grillens auf dem Kamado entschloss ich mich, meinen eigenen zu bauen, aber besser. Wir konzentrierten uns auf hochwertige Materialien und auf Innovation beim Grillen. Das Ergebnis war der Kamado Joe. Unsere Grills sind nicht nur die besten Grills der Welt im Kamado-Stil, sondern bieten eines der besten Grillverfahren überhaupt. Mit sechs Kindern in der Familie wird bei uns viel Zeit für die Zubereitung von Mahlzeiten verwendet. Und zum Nachdenken über Mahlzeiten. Was mir am bestem am Kamado Joe gefällt, ist die Möglichkeit, unser Essen gemeinsam zuzubereiten. Nachdem wir den Kamado Joe vom Stapel gelassen hatten, haben uns viele von Ihnen dasselbe mitgeteilt. Sie lieben den überragenden Geschmack des Fleisches, das Sie grillen. Aber was noch mehr ansteckt, ist die Erfahrung beim Anfeuern des Kamado, beim Einschenken der Drinks, beim Füße baumeln lassen.

Ob dies Ihr erster oder Ihr vierter Kamado-Grill ist, ich hoffe, dieses Handbuch gibt Ihnen Anregung zum Grillen, Leute einzuladen, neue Kost zu probieren und den wundervollen, vom Holz geprägten Geschmack zu genießen. Wie es Tausende von Leuten vor uns getan haben.

Fire it up!



Bobby Brennan

⚠ WARNHINWEISE

- Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen, die für die richtige Montage und die sichere Handhabe des Grills erforderlich sind.
- Alle Warnhinweise und Anleitungen lesen und befolgen, ehe Sie den Grill montieren und benutzen.
- Dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen aufbewahren.

⚠ **Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann zu Brand-, Explosions- oder Verbrennungsgefahr führen, die zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen kann.**

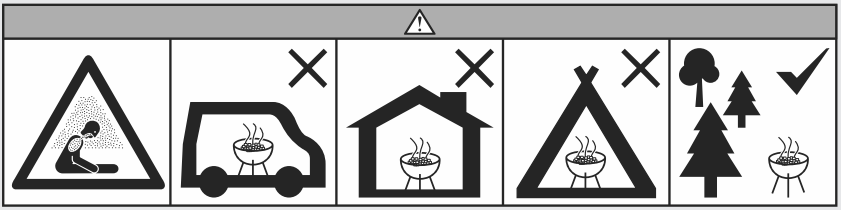
⚠ KOHLENMONOXIDGEFAHR

- Bei der Verbrennung von Holzkohle oder Holzspänen entsteht Kohlenmonoxid, das geruchlos ist und zum Tod führen kann.
- Nur im Freien verwenden, wo gute Belüftung besteht.

⚠ WARNHINWEISE UND WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN

ALLE ANLEITUNGEN LESEN!

- **WARNHINWEIS!** Dieser Grill wird sehr heiß. Nicht bewegen, wenn er im Betrieb ist.
- **WARNHINWEIS!** Nicht in Innenräumen benutzen!
- **WARNHINWEIS!** Weder Alkohol noch Benzin oder sonstige ähnliche Flüssigkeiten zum Anzünden oder erneuten Anzünden des Grills verwenden.
- **WARNHINWEIS!** Kinder und Haustiere stets vom Grill fernhalten. Kinder dürfen ihn NICHT benutzen. Eine strenge Überwachung ist notwendig, wenn sich Kinder oder Haustiere in dem Bereich aufhalten, in dem der Grill benutzt wird.



- Den Grill nicht in engen oder bewohnbaren Räumen wie in Wohnungen, Zelten, Wohnwagen und Wohnmobilen, Booten usw. benutzen. Dort besteht Gefahr einer tödlichen Monoxid-Vergiftung.
- Den Grill stets in Übereinstimmung mit allen Brandschutzverordnungen der Gemeinden, Länder und des Bundes benutzen.
- Vor jedem Gebrauch prüfen, ob alle Muttern, Schrauben und Bolzen fest und sicher sitzen.
- Den Grill nie unter Dächern, Carports, Markisen oder Überhängen benutzen.
- Der Grill ist AUSSCHLIESSLICH FÜR BENUTZUNG IM FREIEN VORGESEHEN.
- Einen Mindestabstand von 3 m zu überdachten Flächen, Wänden. Geländern und ähnlichen Bauteilen einhalten.
- Einen Mindestabstand von 3 m zu allem brennbaren Material wie Holz, trockenen Pflanzen, Büschen oder trockenem Grass, Papier oder Segeltuch einhalten.

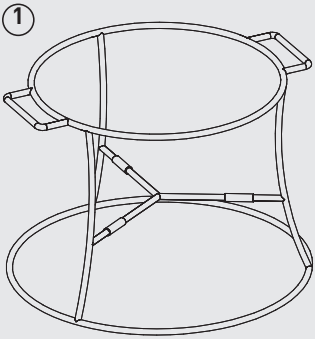
⚠ WARNHINWEISE UND WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN

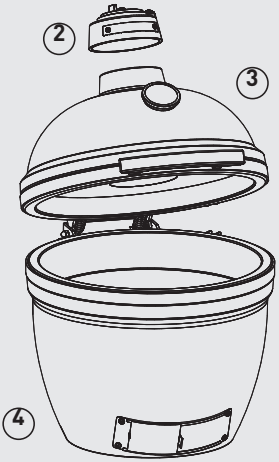
- Verwenden Sie den Grill niemals für etwas anderes als für den vorgesehenen Zweck. Dieser Grill ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Nicht von Kamedo Joe gelieferte Zubehörteile werden NICHT empfohlen und können zu Verletzungen führen.
- Die Anwendung von Alkohol und Medikamenten (rezeptpflichtig oder nicht) kann die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, den Grill zu montieren oder sicher zu bedienen.
- Beim Grillen jederzeit einen Feuerlöscher griffbereit halten.
- Beim Grillen mit Öl oder Fett einen Feuerlöscher vom Typ BC oder ABC griffbereit halten.
- Im Falle eines durch Öl oder Fett verursachten Brandes nicht versuchen, mit Wasser zu löschen. Sofort die Feuerwehr anrufen. Unter manchen Umständen mag ein Feuerlöschgerät vom Typ BC oder ABC den Brand eindämmen können.
- Stellen Sie den Grill auf einer ebenen, nicht brennbaren, festen Fläche wie Erde, Beton, Ziegel oder Stein auf. Eine Asphalt- oder Teerdecke mag für diesen Zweck ungeeignet sein.
- Der Grill muss auf dem Boden stehen. Nicht auf einen Tisch oder eine Theke stellen. Den Grill NICHT über unebene Flächen ziehen.
- Den Grill nicht auf hölzernen oder anderen brennbaren Flächen benutzen.
- Entzündliche Stoffe wie Benzin, andere brennbare Flüssigkeiten und Dämpfe vom Grill fernhalten.
- Den Grill nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Keine Aktivitäten um den Grill herum zulassen, ehe er nach Benutzung abgekühlt ist.
- Niemals Geschirr aus Glas, Plastik oder Keramik im Grill verwenden. Während der Benutzung niemals leere Essensbehälter im Grill lassen.
- Den Grill niemals bewegen, während er benutzt wird. Er muss unter 45°C abgekühlt sein, ehe er bewegt oder gelagert werden darf.
- Den Grill nicht lagern, wenn er noch Asche oder Holzkohle enthält. Erst lagern, nachdem das Feuer vollkommen gelöscht ist und alle Außenflächen kalt sind.
- Den Grill nie als Heizkörper verwenden. ÜBER DIE KOHLENMONOXIDGEFAHR NACHLESEN!
- Der Grill ist im Gebrauch HEISS und bleibt auch danach und beim Abkühlen eine Zeitlang heiß. Mit VORSICHT behandeln! Schutzhandschuhe benutzen!
- Den Grill NICHT anstoßen oder schlagen, um Verletzungen, Beschädigung des Grills oder das Herausspritzen heißer Flüssigkeiten zu verhindern.

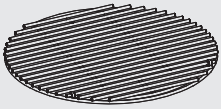
⚠ WARNHINWEISE UND WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN

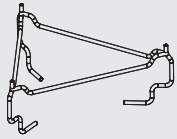
- Vorsicht bei der Entnahme von Grillgut! Alle Oberflächen des Grills sind HEISS und können Verbrennungen verursachen. Schutzhandschuhe tragen oder langes, stabiles Kochbesteck verwenden, um gegen Hitze oder gegen Spritzer von heißen Flüssigkeiten zu schützen.
- Keine HEISSEN Flächen berühren.
- Der Grill ist im Gebrauch HEISS! Um Verbrennungen zu vermeiden, Gesicht und Körper von den Luftklappen fernhalten und beim Öffnen des Deckels Abstand halten. Im Betrieb werden Dampf und Heißluft ausgestoßen.
- Beim Grillen über 175°C den Grill vorsichtig öffnen (oder jedes Mal lüften) wenn die Grillhaube geöffnet wird, um Rückschlag (eine durch Sauerstoffschub verursachte Weißglutwelle) zu verhüten. Das gelingt, indem man den Deckel leicht (ca. 5-8 cm weit) öffnet und die Hitze etwa 5 Sekunden lang entweichen lässt.
- Die Luftklappen sind HEISS, wenn der Grill im Gebrauch ist, und auch wenn er abkühlt. Beim Verstellen stets Schutzhandschuhe tragen!
- Der Grill hat eine offene Flamme. Hände, Haare und Gesicht von der Flamme fernhalten! Beim Anzünden NICHT über den Grill lehnen. Lose Haare und Kleidung fangen leicht Feuer.
- NICHT den Kreislauf von Verbrennung und Belüftung behindern.
- Die Grillroste nicht mit Metallfolie bedecken. Alufolie usw. speichert Hitze und kann dem Grill Schaden zufügen.
- HEISSE Kohle oder Asche niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Der Brennstoff sollte vor dem Gebrauch mindestens 30 Minuten lang glühend heiß gehalten werden.
- Nicht grillen, bevor der Brennstoff eine Schicht Asche aufweist.
- Zum Anfassen des Grills oder zum Arbeiten mit Feuer Schutzhandschuhe tragen. Zum Auflegen von Holz oder Holzkohle entweder Schutzhandschuhe tragen oder langes, stabiles Kochbesteck verwenden.
- Niemals Holzkohlefeuerzeug, Benzin, Alkohol oder andere leichtflüchtige Flüssigkeiten verwenden, um Holzkohle anzuzünden. Diese Flüssigkeiten können explodieren und zu Verletzungen oder zum Tode führen.
- Für den Joe Jr.-Grill dürfen höchstens 1,36 kg Holzkohle verwendet werden. Niemals den Holzkohlerost überfüllen. Das kann zu schweren Verletzungen sowie zur Beschädigung des Grills führen.
- Kalte Asche entfernen, indem man sie auf Alufolie packt, mit Wasser einweicht und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgt.

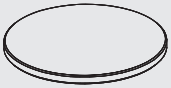
DIESE ANLEITUNGEN AUFBEWAHREN



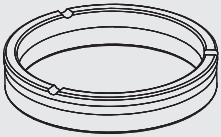


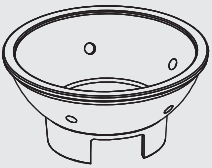












1. **JOE JR. STAND (1)** KJ-MC13
2. **OBERE LUFTKLAPPE (1)** KJ-DFT13
3. **JOE JR. HAUBE (1)** KJ-CD13
4. **JOE JR. SOCKEL (1)** KJ-CB13
5. **GRILLROST (1)** KJ-CG13
6. **ZUSATZGESTELL (1)** KJ-IHPR13
7. **DEFLEKTORPLATTE (1)** KJ-IHP-13
8. **GUSSEISEN-FEUERROST (1)** KJ-MFG13
9. **BRENNKORBRING (1)** KJ-CFR13
10. **BRENNKORB (1)** KJ-CFB13

Zur Montage erforderliche Werkzeuge: Kreuzschlitz-Schraubendreher

Aufstellung und Montage des Grills

1 Die Plastikbänder aufschneiden und den Versandbehälter öffnen

2 Die Grillhaube öffnen und die im Grill liegenden Teile herausnehmen. Vorsichtig mit den inneren Keramikteilen umgehen.

3 Nachdem Sie die innen im Grill liegenden Teile entfernt haben, den Grill aus dem Behälter ziehen und zur Seite setzen. Das hintere Scharnier und die vordere Luftklappenöffnung als Hebepunkte benutzen.

4 Die Plastikverpackung vom Sockel des Grillwagens abnehmen.

5 Den Grill in den Stand heben. Den Grill im Stand zurechtrücken, sodass die untere Luftklappe zum Vorderteil des Stands gerichtet ist.

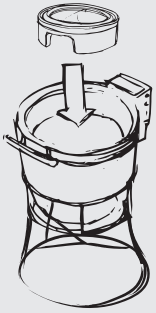
Interne Montage

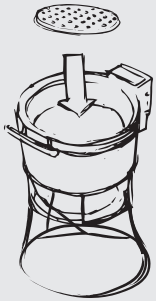
Der Bau eines besseren Grills beginnt mit einigen wenigen Schritten und den unten gezeigten Teilen.

MONTAGE

1 Die Haube öffnen und das Unterteil der Aschenschublade auf den Boden des Grills setzen.

2 Den Gusseisen-Feuerrost auf den Sockel setzen. Zu beachten: Die geriffelte Seite des Feuerrosts muss nach unten weisen.

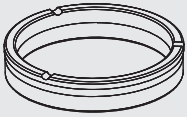




TEILE



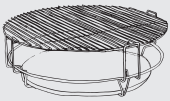
Keramischer Feuerkorb x 1



Feuerkorbring x 1



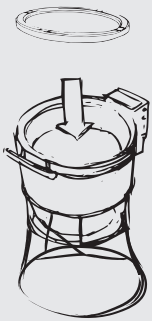
Gusseisen-Feuerrost x 1

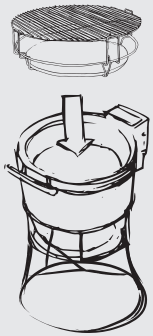


Zusatzgestell x 1

3 Den Feuerkorbring auf den Feuerkorb legen.

4 Das Zusatzgestell auf den Feuerkorbring legen. Bitte beachten: Das Gestell sollte auf die Einkerbungen des Rings passen.





Die Kunst des Kamado

MIT FEUER ZÄHMTE DER MENSCH DIE WELT, DENN OHNE FEUER KONNTE ER NICHT KOCHEN

Für Menschen begannen Mahlzeiten, als sie um ein Feuer herumsaßen. Langsam entwickelte sich der einfache Spieß zum frühen Kochherd. Diese Steingut-Kochgefäße leiteten und regelten die Hitze des Feuers und erhöhten den Geschmack. Allmählich wurden aus elementaren Kochgefäßen Tandoor-Öfen in Indien und mit Holzkohle befeuerte Mushikamado-Grills in Japan.

Nach dem Zweiten Weltkrieg entdeckten amerikanische Soldaten den überragenden Holzkohle-Geschmack des Kamado und brachten ihn mit nach Hause in die USA. Seitdem wurde der Kamado zu einem vielseitigen Keramik-Grill verfeinert, der weiterhin durch seinen unglaublichen Geschmack und die Texturen besticht, die er erzeugt. Vom reichem Räucherfleisch, das am Knochen zerfällt, zu knusprigen Pizzen und saftigen karamelisierten Steaks haben die im Kamado bereiteten Mahlzeiten einen wahren, elementaren Geschmack.

Unsere Vorfahren verstanden, was wir oft vergessen: Dass Zeit die beste aller Zutaten ist. Vor Tausenden von Jahren versammelten sich Menschen um dem Kamedo, während ihr Essen kochte. Trotz unserer großzügigen Küchen, technisch hochentwickelten Herde und Induktionsöfen gelingt es dem Kamado immer noch, Menschen um das Feuer herum zu versammeln. Mehr als eine Art zu grillen ist Kamado eine Art der Zusammenkunft, eine Verbindung mit den Elementen, mit unseren Händen, unseren Speisen. Mit Menschen, die uns viel bedeuten. Es ist keine Fast Food. Es braucht Zeit wie jede andere Kunst. Das Resultat ist eine Mahlzeit, die uns reichlich belohnt - mit unvergleichlichem Geschmack und mit der Genugtuung, unsere Zeit gut genutzt zu haben.

GRUNDLEGENDES

Gutes Kamado-Grillen beginnt mit einer guten Grundlage. Lernen Sie, die Elemente zu meistern und Ihren Grill zu steuern. Dann sind Sie auf dem richtigen Weg zu unglaublich gutem Genschmack.

– SEITE 14
FEUER

– SEITE 16
RAUCH

– SEITE 18
ABSTAND

– SEITE 20
FLÄCHEN

VERFAHREN

Die Kenntnis dieser wenigen grundlegenden Verfahren vergrößert Ihre Grillmöglichkeiten und versetzt Sie in die Lage, jedes beliebige Rezept anzupacken.

– SEITE 22
DAS GRILLEN

– SEITE 24
DAS ANBRATEN

– SEITE 26
DAS BACKEN

– SEITE 28
DAS RÖSTEN

– SEITE 30
DAS RÄUCHERN

Die Nutzung des Feuers

Feuer ist der wichtigste Bestandteil des erfolgreichen Grillens mit Kamado. Es besteht nur aus drei Elementen: Sauerstoff, Hitze und Brennstoff. Wenn Sie lernen, diese Elemente zu steuern, können Sie auch Herr über Ihr Feuer werden.

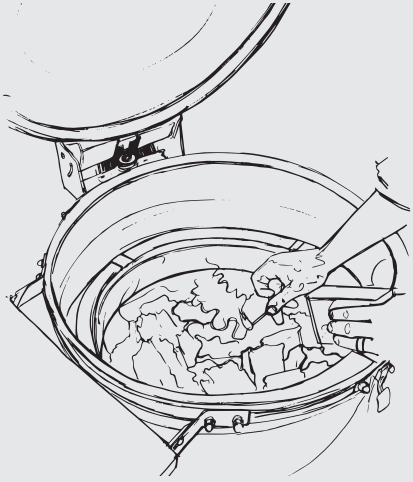
DIE WÜRZE KOMMT VOM BRENNSTOFF

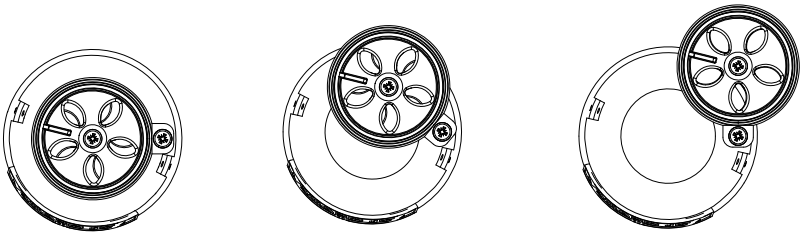
Ihr Feuer nur mit Holzkohlebrocken aus hochwertigem Hartholz entfachen. Brennbare Flüssigkeiten wie Starter-Flüssigkeit usw. fügen Ihrem Grill unerwünschten Geschmack hinzu und erzeugen Brandgefahr. Nicht vergessen: Die Würze kommt von Ihrem Brennstoff. Alles, was Sie hinzugeben, endet schließlich auf Ihrem Teller.

GUTES FEUER BEGINNT MIT GUTER LUFTZUFUHR

Holzkohle in den Brennkorb laden, bis der Holzkohleberg den Brennring erreicht. Für den Joe Jr. beträgt das Maximum an Holzkohle 1,4 kg. Wenn Sie höhere Temperaturen wünschen, können Sie Ihren Holzkohleberg auf maximale Luftzufuhr einstellen - große Brocken am Boden, kleinere zum Auffüllen. Dann können Sie die Holzkohlen anzünden. Feuer ist eine lebendige Sache und muss etwas atmen können bevor Sie die Temperatur erhöhen. Lassen Sie daher die Haube nach dem Anzünden etwa 10 Minuten lang geöffnet.

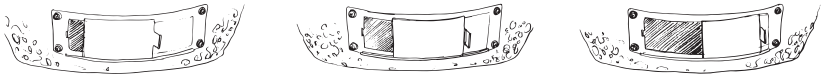
HOLZKOHLE KANN WIEDERVERWERTET WERDEN, BIS SIE AUSGEBRANNT IST. VERGEWISSERN SIE SICH VOR DEM NÄCHSTEN GRILLEN DURCH UMRÜHREN. UM LOSE ASCHE ABZUSTOSSEN, DIE ASCHE AUS DER ASCHESCHUBLADE ENTNEHMEN UND DANN DEN BRENNKORB MIT DER GEWÜNSCHTEN MENGE AN NEUER HOLZKOHLE FÜLLEN. FÜR DAS GRILLEN BEI HOHER TEMPERATUR EMPFEHLEN WIR, DASS DER BRENNKORB MIT HOLZKOHLE GEFÜLLT IST, ABER MAXIMAL MIT 1,36 KG.





MEHR LUFT = MEHR HITZE; WENIGER LUFT = WENIGER HITZE

Das obere und untere Luftklappensystem Ihres Kamado Joe-Grills ist wie ein Volumenregler für Ihr Feuer. Luft tritt an der unteren Luftklappe ein und an der oberen aus. Man öffnet sie, um die Luftzufuhr zu erhöhen und die Temperatur „hochzustellen" und schließt sie zum „Herunterstellen". Wenn Sie ein heißes Feuer zum Anbraten wünschen, müssen beide Luftklappen zumeist offenstehen. Sie brauchen ein niedriges Feuer zum Räuchern? Die Luftklappen müssen meistens geschlossen sein.



REGELUNG VON OBEN NACH UNTEN

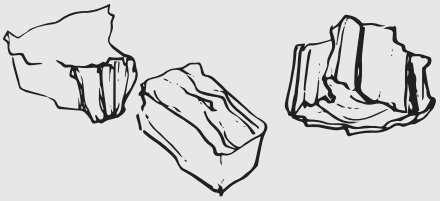
Der Kamado Joe kann Temperaturen zwischen 110°C und 400°C erreichen. Ihre Zieltemperatur erreichen und erhalten Sie am einfachsten, indem Sie die untere Luftklappe einstellen und mit der oberen regeln. Die Haube zunächst schließen und die obere Luftklappe ganz offen lassen, bis Sie etwa 10°C von Ihrer Zieltemperatur entfernt sind. Dann beginnen, die obere Luftklappe zu schließen, eine oder zwei Minuten warten und die notwendigen Einstellungen durch weiteres Öffnen oder Schließen der oberen Luftklappe vornehmen

DEM FEUER ZEIT LASSEN

Der größte Fehler, den man begehen kann, ist, dem Kamado Joe nicht genug Zeit zu lassen, nachdem Sie die Holzkohle angezündet haben. Sie erhalten gute Ergebnisse von Ihrem Grill, denn er hat Keramikwände, die hervorragend Hitze absorbieren, erhalten und verteilen, aber er braucht Zeit, bis die Wände die Hitze gleichmäßig absorbieren. Lassen Sie nach dem Anzünden dem Grill 20-40 Minuten Zeit, um seine Temperatur zu stabilisieren bevor er zu grillen beginnt. Langsam verfahren, wenn Sie die Temperatur des Grills steigern. Da die Keramikwände die Hitze so gut erhalten, ist es bedeutend leichter, die Hitze leicht zu steigern als die Temperatur zu senken, nachdem Sie Ihr Ziel überschritten haben.

Die Nutzung des Rauchs

Rauch ist der Geschmack, der sich weder nachahmen noch fälschen lässt. Er verwandelt selbst das einfachste Fleischstück in eine anspruchsvolle, denkwürdige Mahlzeit. In dem mit Holzkohle befeuerten Grill Kamado Joe erhält alles - ungeachtet der Zubereitungsart - durch den Rauch eine subtile Geschmacksveränderung, und Rauch ist der Geschmack, dem wir alle auf der Spur sind.



ETWAS HOLZ MACHT EINEN GROSSEN UNTERSCHIED

Das Geheimnis, warum das Räuchern im Kamado so viel Erfolg hat, ist leicht zu lösen: Weniger bedeutet mehr! Es ist nicht notwendig, den Brennkorb mit Räucherholz aufzufüllen. Es genügen ein paar Stück Holz, um den Geschmack zu treffen. Man braucht keinen Rauch aus dem Grill aufsteigen zu sehen, um zu wissen, dass der Rauch ins Fleisch eindringt. Zu viel Rauch kann der Speise sogar einen bitteren, scharfen Geschmack verleihen.

FLÜSSIGKEIEN WEGLASSEN

Die innovative Bauweise und das Design des Kamedo, das Luft zirkulieren lässt, erzeugt ein feuchtes Klima, in dem sich zartes, aromatisches Fleisch entwickelt. Es ist nicht nötig, beim Räuchern eine Schale mit Wasser oder andere Flüssigkeiten hinzuzufügen. Der Kamado braucht keine zusätzliche Luftfeuchtigkeit zur Temperaturregelung.

RÄUCHERN IST KEINE WISSENSCHAFT, SONDERN EINE KUNST

Wenn es um das Räuchern geht, dann gibt es keine festen Regeln, nur Vorschläge. Jede Entscheidung, die man trifft - von der Holzart bis zum Einreiben mit Gewürzen und zur Länge der Räucherzeit - richtet sich nach Ihrem Gaumen und Ihrer Vorliebe. Verschiedene Holzarten verleihen verschiedene Aromas und unterschiedlich intensiven Geschmack. Sehr intensive Hölzer wie Hickory und Mesquite eignen sich auf natürliche Weise für Rindfleisch, während weniger intensive Hölzer wie die von Obstbäumen die Süße des Schweinefleischs hervorheben. Manche Leute ziehen ein Gemisch von kräftigen Geschmacksrichtungen vor, andere wollen nur eine Spur von Rauch. Jeder entdeckt, was ihm am besten gefällt. Es empfiehlt sich meistens, mit wenig anzufangen und allmählich mehr hinzuzufügen.



SIE SOLLTEN SICH VON VORLIEBE UND ERFAHRUNG LEITEN LASSEN, WENN SIE HOLZ ZUM RÄUCHERN IN IHREN BRENNKORB EINGEBEN. ABER ES GIBT EINE DAUMENREGEL FÜR ANFÄNGER: 1 STÜCK HOLZ FÜR GEFLÜGEL UND FISCH (WEIL SIE RAUCH SCHNELLER AUFNEHMEN ALS RINDFLEISCH ODER SCHWEINEFLEISCH), 2-4 STÜCK HOLZ FÜR FLEISCH, DAS GRÖSSER IST ALS 1,36 KG (Z.B. SCHWEINESCHULTER [BUTTS], GEGARTE RINDERBRUST [BRISKET], RIPPCHEN [RIBS]). JE NACH GESCHMACK MEHR HINZUFÜGEN.

Grundlegendes - der Abstand

DEN SWEET SPOT FINDEN

Vielleicht haben Sie Ihre erste Lektion über Feuer, Hitze und Abstand in Ihrer Kindheit gelernt. Vielleicht waren Sie brav und geduldig, als Sie Ihre Marshmallows hoch über der Flamme am Lagerfeuer gehalten und - wie befohlen - schön gewartet haben. Vielleicht sehnten Sie sich aber so sehr nach dem leicht verrußten Leckerbissen, dass Sie es nicht mehr aushalten konnten zu warten. Sie mussten ihn einfach mitten ins Feuer hinein stecken. Welche Route Sie damals auch gewählt haben mögen, der Respekt vor dem Abstand zur Flamme trifft auch auf Ihren Kamado zu.

Typischerweise grillt man nahe zur direkten Hitze, wenn man eine gute Farbe und Verschmorung wünscht. Mit dem Grillrost über direkter Hitze montiert wird beim Grillen hervorragender Geschmack erzielt, Wollen Sie Hamburger und Steaks bei extremer Hitze anbraten, grillen Sie direkt über den Holzkohlen. Ziehen Sie vor, dass ein beständiges Feuer Ihre Rinderbrust oder Ihre Rippchen gut räuchert, werden Sie das Fleisch weiter entfernt halten, um Vorteil aus der indirekten Hitze zu ziehen.

ZWEI AUF EINEN STREICH

Manchmal möchte man gleichzeitig auf zwei verschiedene Arten grillen. Vielleicht möchten Sie ein perfekt verschmortes Steak, aber gleichzeitig auch Ihr Gemüse langsam rösten.

Wenn die Deflektorplatte angebracht ist, wird die Flamme vollständig abgedeckt, um die ideale indirekte Hitze zum Backen, Räuchern oder Rösten zu erzeugen. Dadurch wird Ihr Joe Jr. effektiv von einem Grill in einen kohlebeheizten Herd umgewandelt, was bedeutet, dass Sie alles, was Sie in einem Backofen innen im Wohnbereich kochen, auch auf Ihrem Kamado Joe kochen können.

Ohne Hitze-Deflektor grillen Sie über offener Flamme. Sie können die Temperatur je nach Bedarf einstellen, um eine stabile Flammenbildung und unvergleichlichen Geschmack zu erhalten, ob Sie Hamburger grillen oder noch höhere Hitze anwenden, um für Steaks oder Schweinekoteletts eine perfekte Verschmorung zu erzielen.

Das Grillen

WIE GEGRILLT WIRD
Grillen ist das Go-Go-Verfahren für schnelle, köstliche und zuverlässige Ergebnisse. Verwendung von hochwertiger Holzkohle gewährleistet eine beständige Flamme und bei jedem Grillgut unübertroffenen Geschmack, vom Hamburger bis zum Maiskolben.

---

1. Den Brennkorb mit Holzkohle füllen oder nachfüllen. Die Holzkohle an 1 oder 2 Stellen anzünden, damit sich der Grill so schnell wie möglich erwärmt.
2. Eine oder zwei halbmondförmige Grillflächen anbringen. Die Haube etwa 10 Minuten lang offen lassen, dann schließen.
3. Die untere und obere Luftklappe ganz öffnen, bis der Kamado Joe die Zieltemperatur für Grillen - 205°C bis 315°C - erreicht hat. Dann die Haube halb schließen und falls erforderlich die Einstellungen ändern.
4. Den Grill unbedingt jedes Mal lüften, wenn die Haube geöffnet wird, um den gefährlichen Rückschlag - eine durch Sauerstoffschub verursachte Weißglutwelle - zu verhüten. Das gelingt, indem man den Deckel leicht (5-8 cm weit) öffnet und die Hitze etwa 5 Sekunden lang entweichen lässt.
5. Wenn der Grill heiß genug ist, das Grillgut auf den Rost legen und nach Bedarf wenden. Dazu keine Gabeln, sondern Zangen benutzen, um zu verhindern, dass Säfte entweichen.

Cheeseburger auf dem Grill

Zubereitung: 30-60 min | **15-20 min grillen**

1 Den Kamado Joe-Grill auf 205°C bis 230°C vorwärmen.

2 Die Saucenzutaten in einer kleinen Schüssel vermengen und beiseite stellen.

3 In einem Mischbecher das Rinderhackfleisch mit der Grill- und Biersauce vermengen und gründlich mischen. Die Mischung in vier gleichgroße Teile teilen und zu Hamburger-Patties formen. Die Patties auf jeder Seite nach Belieben mit Salz und Pfeffer bestreuen und beiseite stellen.

4 Zwiebelscheiben mit Olivenöl besprenkeln und auf den Grill setzen.

5 Die Hamburger auf den Grill legen und 3.4 min lang grillen.

6 Die Hamburger wenden und auf jeden eine der Zwiebelscheiben und eine Scheibe Cheddar-Käse legen. Weiter grillen, bis die Hamburger die gewünschte Gare erreicht haben.

7 Die Hamburgerbrötchen vorbereiten (auf jede offene Seite Barbecue-Sauce, ein Salatblatt und eine Tomatenscheibe legen). Die Hamburger stapeln. Guten Appetit!

ZUTATEN

für 4 Personen

570 g Rinder- und Schweinehack (80/20 %)

1 Gemüsezwiebel, geschnitten

4 Scheiben scharfen Cheddarkäse

4 Tomatenscheiben

Kopfsalat

Barbecue-Sauce, Olivenöl

Pfeffer und Salz nach Bedarf

4 Hamburgerbrötchen

Sauce:

1/4 Tasse Barbecue-Sauce

1/4 Tasse Bier

Das Anbraten

WIE ANGEBRATEN WIRD

Anbraten erzeugt die unglaubliche Farbe und den Geschmack eines saftigen Steaks oder geflämmter Jakobsmuscheln. Läuft Ihnen schon das Wasser im Mund zusammen? Bei diesem Verfahren wird mit hohen Temperaturen gearbeitet, und alles kommt auf das Timing an. Sie müssen dem Kamado Joe genug Zeit lassen, um die für das Anbraten erforderliche Temperatur (260°C bis 400°C) zu erreichen. Den Grill also unbedingt rechtzeitig anzünden. Bei solchen hohen Temperaturen dauert das Anbraten nicht lange. Es kommt darauf an, den Geschmack zu versiegeln und eine satte braune Kruste zu erhalten, ohne das Steak zu verbrennen.

---

1. Starten Sie eine Stunde vor dem Anbraten mit einem Brennkorb voll frischer Holzkohle. Die Holzkohle an 1 oder 2 Stellen anzünden, damit sich der Grill so schnell wie möglich erwärmen kann. Eine oder zwei halbmondförmige Grillflächen in der unteren Ebene anbringen, der Glut am nächsten. Die Haube etwa 10 Minuten lang offen lassen und schließen, wenn die Glut anfängt sich zu entwickeln.
2. Die untere und obere Luftklappe voll öffnen, bis der Grill 260°C oder mehr erreicht hat. Dann die obere Luftklappe leicht schließen, um die Hitze zu erhalten.
3. Den Grill unbedingt jedes Mal lüften, wenn die Haube geöffnet wird, um den gefährlichen Rückschlag - eine durch Sauerstoffschub verursachte Weißglutwelle - zu verhüten. Das gelingt, wenn man den Deckel leicht (ca. 5-8 cm weit) öffnet und die Hitze etwa 5 Sekunden lang entweichen lässt.
4. Wenn der Grill heiß genug ist, das Grillgut auf den Rost über die Flamme legen. Zum Wenden keine Gabeln, sondern Zangen benutzen, um zu verhindern, dass Säfte entweichen.

Dry-Rubbed New York Strip Steaks

Zubereitung: 30-60 min | **10 min grillen**

1 Den Kamado Joe-Grill vorwärmen. Den Rost direkt über den heißen Kohlen absetzen. Auf der entgegengesetzten Seite eine Hitzeschutzplatte anbringen und über der Schutzplatte einen Grillrost einsetzen. Der Grill muss 260°C erreichen.

2 Während der Grill vorwärmt, die Dry Rub-Zutaten vermengen, gut mischen und beiseite stellen.

3 Geklärte oder ungesalzene Butter schmelzen. Die kalten Steaks durch die geschmolzene Butter ziehen und beide Seiten des Fleisches benetzen. Beide Seiten der Steaks großzügig mit Dry Rub bestreuen. Die Steaks auf dem Arbeitstisch stehen lassen, während der Grill weiter vorwärmt.

4 Wenn der Grill vorgewärmt ist, die Steaks auf die Rostseite mit direkter Hitze setzen oder 2 min lang grillieren, um sie gut anbraten zu können. Die Steaks umdrehen und 2 weitere Minuten lang anbraten.

5 Den Grillrost vorsichtig entfernen und den Hitze-Deflektor anbringen. Den Grillrost wieder anbringen und weitergrillen, bis sie die gewünschte Gare erreicht haben.

ZUTATEN

Voor 4 personen

4 New York Strip Steaks, 2,5 - 5 cm dick

4 Teelöffel geschmolzene, geklärte Butter (oder normale ungesalzene Butter)

1 Esslöffel Meersalz

4 Teelöffel gehackter Schwarzpfeffer

1/2 Teelöffel Paprika

1/2 Teelöffel körniger Knoblauch

1/2 Teelöffel fein gemahlener Kaffee

1/4 Teelöffel gemahlener Cayenne-Pfeffer

DAS BACKEN

WIE GEBACKEN WIRD

Der Kamado Joe ist mehr als ein Grill. Mit nur einer Konfiguration verwandelt er sich zu einem mit Holzkohle befeuerten Backofen. Seine Keramik-Wandung speichert die Hitze. Seine runde Form bedingt hervorragende Luftzirkulation. Das sind ideale Bedingungen für das Backen. Man kann alles ebenso backen wie in einem Backofen innen im Wohnbereich, von einer mit Holzkohle befeuerten Pizza zum rustikalen Wildbeeren-Cobbler zum knusprigen Brot. Zu beachten: Zum Pizza-Backen muss die Temperatur über die normale Backtemperatur von 150-230°C hinaus bis auf 260°C oder mehr erhöht werden.

---

1. Den Brennkorb mit Holzkohle füllen oder nachfüllen. Die Holzkohle anzünden. Die Hitzeschutzplatten anbringen: dann oben den Pizzastein oder den Grillrost anbringen. Die Haube etwa 10 Minuten lang offen lassen, dann schließen.
2. Die untere und obere Luftklappe halb öffnen, bis sich die Temperatur im Kamado Joe von 150°C bis 230°C nähert. Dann allmählich die Klappen schließen, bis der Kamado Ihre Zieltemperatur erreicht hat. Wenn Sie Pizza backen, die Hitze auf 250°C oder noch mehr erhöhen.
3. Den Grill unbedingt jedes Mal lüften, wenn die Haube geöffnet wird, um den gefährlichen Rückschlag zu verhüten. Das gelingt, indem man den Deckel leicht (ca. 5-8 cm weit) öffnet und die Hitze etwa 5 Sekunden lang entweichen lässt.
4. Wenn der Grill heiß genug ist, kann das Backen beginnen. Das oben angebrachte Typenrad verwenden, um die Temperaturveränderungen genau einzustellen.

Pizza

Zubereitung: 90-120 min | **10 min grillen**

1 im Mischbecher eines Standmixers Wasser, Olivenöl, Zucker und Hefe mischen. Mindestens 10-15 min stehen lassen, bis es zur Blasenbildung kommt.

2 Mehl und Salz einrühren und ca. 5-6 min mit dem Knethaken mischen. Den Teigball in eine geölte Schüssel legen und den Teigball zum Beschichten ausrollen. Die Schüssel mit Plastik umwickeln und 60-90 min lang an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich die Größe des Teigs verdoppelt hat.

3 In der Zwischenzeit den Kamado Joe-Grill auf ca. 260°C vorwärmen, wobei die Hitzeschutzplatten und der Pizzastein auf dem Gestell des flexiblem Divide & Conquer®-Systems anzubringen sind.

4 Wenn der Teigball aufgegangen ist, ihn in zwei gleiche Teile trennen. Jeden Ball auf einer gut bemehlten Fläche in eine große dünne Scheibe ausrollen. Die Pizza-Schale mit Maismehl bestreuen und den Teig darauf legen. Den Teig überall mit einer Gabel anstechen, um Blasenbildung zu verhindern. Mit Olivenöl bestreichen und dann eine dünne Schicht Pizzasauce gleichmäßig aufstreichen. Die Pizza-Beläge nach Belieben hinzufügen.

5 Die Pizza auf den Pizzastein des Kamado Joe-Grills legen. Die Haube schließen und 7-10 min lang backen. Den Grill unbedingt jedes Mal lüften, bevor die Haube bei diesen Temperaturen voll geöffnet wird. Die Pizza mit einem Pizzaheber herausnehmen und vor dem Aufschneiden abkühlen lassen

ZUTATEN

für 4-6 Personen (2 Pizzen)

Pizzateig:

1 Tasse lauwarmes Wasser

1/2 Tasse natives Olivenöl extra

1 Teelöffel Zucker

1 Päckchen Instant-Trockenhefe

3 Tassen Allzweck-Mehl

1 Teelöffel Salz

Zusätzliche Zutaten:

Maismehl zum Bestäuben der Pizzaschale

Natives Olivenöl extra zum Begießen

der Pizza-Kruste

Pizza-Beläge nach Belieben

Das Rösten

WIE GERÖSTET WIRD
Innen saftig und zart, aber außen knusprig und geschmackreich - darauf kommt es beim Rösten an. Dieses Verfahren eignet sich herrlich für größere Fleischstücke wie ganze Hähnchen oder Schweinerücken, und für Gemüse. Die Durchschnittstemperatur von 150°C bis 230°C nutzt die Energie der langsamen indirekten Hitze, um das Grillgut mit dem von Holzkohle geprägten Geschmack zu durchdringen und Zartheit zu verleihen und ebenso eine knusprige Kruste oder Finish zu erzeugen. Wenn Sie damit experimentieren möchten, das Fleisch mit Salzlake oder Gewürzen zu betupfen, dann ist Rösten ein hervorragendes Verfahren, Ihre Kunst vorzuführen.

---

1. Den Brennkorb mit Holzkohle füllen oder nachfüllen. Die Holzkohle anzünden.
2. Die Hitzeschutzplatten anbringen; dann den Grillrost oben aufsetzen. Die Haube ca. 10 min lang offen lassen, dann schließen.
3. Die untere und obere Luftklappe halb öffnen, bis sich der Kamado Joe der zum Rösten erforderlichen Temperatur von 150°C bis 230°C nähert. Dann allmählich die Luftklappen schließen, bis der Kamado Ihre Zieltemperatur erreicht hat.
4. Wenn der Grill heiß genug ist, kann das Rösten losgehen.
5. Den Grill unbedingt jedes Mal lüften, wenn die Haube geöffnet wird, um den gefährlichen Rückschlag - eine durch Sauerstoffschub verursachte Weißglutwelle - zu verhüten. Das gelingt, indem man den Deckel leicht (ca. 5-8 cm weit) öffnet und die Hitze etwa 5 Sekunden lang entweichen lässt.

Brathähnchen

Zubereitung: 30-60 min | **60-90 min grillen**

1 Das ganze Hähnchen mit dem Olivenöl betupfen.

2 Pfeffer und Salz, Thymian und Kümmel vermischen und das Hähnchen außen großzügig damit bestreichen.

3 Das Hähnchen mit der Brust nach unten auf den Grill legen und 1 bis 1-1/2 Std. grillen, bis die Temperatur im dicken Teil der Brust 70°C erreicht.

4 Vom Grill nehmen, lose mit Alufolie bedecken und bis 15 min vor dem Servieren oder bis die Innentemperatur 75°C erreicht, stehen lassen.

ZUTATEN

1 ganzes Hähnchen (1,8 bis 2,7 kg), abgespült, abgetrocknet und mit allen Innereien entfernt

1/4 Tasse natives Olivenöl extra

1 Esslöffel Salz

1 Teelöffel schwarzen Pfeffer

1 Teelöffel Thymianpulver

1 Teelöffel Kümmel

Das Räuchern

WIE GERÄUCHERT WIRD

Räuchern bedeutet die edelste Art des langsamen Niedrigtemperaturgarens. Die besondere Form und das einmalige Design des Kamado ermöglicht es, Speisen feucht genug zu halten, während die Hitze das Kollagen schonend löst und das Grillgut mit einem tief aromatischen Rauchgeschmack durchdringt. Natürlich kann man mehr als nur Fleisch räuchern. Fisch, Nüsse und Gemüse gehören zu den Lebensmitteln, die durch Räuchern einen komplexen Geschmack erhalten können.

1. Den Brennkorb mit Holzkohle füllen. Die Holzkohle anzünden.
2. Einige Stücke rauchende Holzkohle (12 bis 6, je nach Koch) einlegen.
3. Die Hitzeschutzplatte und den Grillrost einsetzen. Die Haube etwa 10 min offen lassen und dann schließen.
4. Die untere Luftklappe nur etwa 5 cm öffnen, die obere Luftklappe ganz schließen und das Typenrad befolgen, bis der Kamado Joe die Zieltemperatur für Räuchern erreicht (105°C bis 135°C). Durch Öffnen oder Schließen des Typenrads Einstellungen ändern. Wenn die Temperatur immer noch zu hoch bleibt, die untere Luftklappe um weitere 6 bis 12 mm schließen.
5. Erst weiter räuchern, wenn sich der dicke weiße Rauch verflüchtigt hat. Wenn der Kamado Joe die richtige Temperatur erreicht hat, das Grillgut auf den Rost legen und die Haube schließen.
6. Den Grill unbedingt jedes Mal lüften, wenn die Haube geöffnet wird, um den gefährlichen Rückschlag zu verhüten. Das gelingt, indem man den Deckel leicht (ca. 5-8 cm weit) öffnet und die Hitze etwa 5 Sekunden lang entweichen lässt.

Gegrilltes Pulled Pork

Zubereitung: 30-60 min | **8 bis 10 Std. grillen**

1 Den Kamado Joe-Grill mit 2 bis 3 Stück Hickory-Holzkohle im Brennkorb bis auf 120°C vorwärmen. Die Konfiguration des flexiblen Grillsystems Divide & Conquer® zum Räuchern einstellen, indem die Hitzeschutzplatten in die unterste Position und die Grillroste in die oberste Position gebracht werden.

2 „Boston Dry Butt" spülen und abtrocknen. Die „Dry Rub"-Zutaten vermengen und großzügig auf allen Seiten des Fleisches einreiben. Auf dem Arbeitstisch bei Zimmertemperatur stehen lassen, während der Grill vorgewärmt wird.

3 Das Fleisch in die Mitte des Grills legen. Garen, bis die Innentemperatur in der Mitte des Fleisches 95°C erreicht. Das dauert durchschnittlich etwa 1,5 Stunden pro 500 g. Wenn die Innentemperatur 95°C erreicht hat, vom Grill herunternehmen. Das Fleisch 10 bis 15 min lang unbedeckt auf dem Arbeitstisch stehen lassen. Das Fleisch doppelt in Alufolie wickeln, in einen leeren Kühlkasten oder Kühlschrank stellen und mindestens 1 Stunde lang und bis zu 5 Stunden lang dort ruhen lassen.

4 Das Fleisch aus der Alufolie nehmen. Den Knochen aus dem Fleisch ziehen. Das Fleisch mit Gabeln zerkleinern und servieren!

ZUTATEN

1 Stück „Boston Butt",
2,7 bis 3,2 kg mit Knochen

„Dry Rub":

1/4 Tasse Salz
1/4 Tasse Zucker
1 Esslöffel Paprika
1 Esslöffel schwarzen Pfeffer
2 Teelöffel Zwiebelpulver
1 Teelöffel Knoblauchpulver

Sicherheitshinweise

SCHARNIER

Nicht versuchen, das Scharnier aus dem Grill zu zerlegen. Wenn Sie versuchen, das Scharnier als Hebepunkt zu benutzen, das Scharnier nahe dem Montagepunkt und/oder den Bändern, und nicht von unten anfassen.

DICHTUNG

Selbstreinigung über den natürlichen Wärmekreislauf wird empfohlen. Keine chemischen Reinigungsmittel für die Dichtung verwenden. Sollte Reinigung absolut notwendig werden, allen verschütteten Schmutz oder Nässe vorsichtig abwischen. Die Dichtung beim Reinigen nicht scheuern oder abschleifen. Übermäßiges Reiben kann zu Verschleiß führen.

Reinigung und Pflege

Der Kamado Joe-Grill ist aus hochwertigem Material gefertigt und braucht daher wenig Pflege und Wartung. Am besten lässt sich Kamado Joe mit einer Grillplane schützen.

SELBSTREINIGUNG

1 Holzkohle einfüllen und anzünden.

2 Das Gestell für das flexible Grillsystem Divide & Conquer® so anbringen, dass sich das Zusatzgestell in der oberen Position befindet und dass sich beide Hitzeschutzplatten auf dem Zusatzgestell befinden.

3 Die oberen und unteren Luftklappen ganz öffnen, die Temperatur im Grill auf 315° C ansteigen lassen und dabei die Haube geschlossen halten.

4 Die Temperatur 15-20 min lang auf 315°C halten.

5 Die untere Luftklappe ganz schließen und die obere Luftklappe erst nach weiteren 15-20 min schließen.

Bei diesem Verfahren verbrennen unerwünschte Rückstände im Inneren des Grills. Bevor Sie danach wieder grillen, den Grillrost mit einer normalen Grillbürste säubern. Noch auf Keramikteilen verbleibende Rückstände mit einer weichen Bürste beseitigen. Auch die Hitzeschutzplatten sollten nach dem Verfahren ohne verbrannte Rückstände geblieben sein. Sie sollten aber nach der Reinigung mit einer weichen Bürste abgerieben werden. Wenn die Hitzeschutzplatten im normalen Gebrauch verschmutzt werden, sollte man sie beim nächsten Grillen mit der verschmutzten Seite nach unten drehen. Die Hitze vom Feuer reinigt dann die verschmutzte Seite der Platten von selbst.

Ein- oder zweimal im Jahr sollten Sie das Innere des Grills gründlicher reinigen. Die inneren Teile herausnehmen, rückständige Asche oder angesammelten Schmutz zwischen Grillkörper und Innenteilen beseitigen. Dafür eine Bürste mit Plastikborsten verwenden. Schmutz vom Boden des Grills mit dem Staubsauger oder anderweitig entfernen, bevor Sie die inneren Teile wieder einfügen.

Auf Lebenszeit gebaut

Begrenzte lebenslange Gewährleistung auf Keramikteile
Kamado Joe gewährleistet auf so lange wie der Grill seinem ursprünglichen Käufer gehört, dass alle in diesem Kamado Joe-Grill enthaltenen Keramikteile frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

5 Jahre Gewährleistung auf Metallteile
Kamado Joe gewährleistet auf 5 Jahre, dass alle in diesem Grill enthaltenen Gusseisenteile und sonstigen Metallteile frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

3 Jahre Gewährleistung auf die Hitzeschutzplatten und den Pizzastein
Kamado Joe gewährleistet auf 3 Jahre, dass der in diesem Grill eingebaute Hitzeschutzplatten-Rahmen, die Keramikplatte(n) und der Pizzastein für den Kamado Joe-Grill frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

1 Jahr Gewährleistung auf Thermometer und Dichtungen
Kamado Joe gewährleistet auf 1 Jahr, dass das in diesem Grill enthaltene Thermometer und die Dichtungen für den Kamado Joe-Grill frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

Wann beginnt die Gewährleistung?
Die Gewährleistung beginnt am ursprünglichen Kaufdatum und deckt nur den ursprünglichen Käufer. Sie müssen Ihren Grill anmelden, damit die Gewährleistung gilt. Wenn ein Material- oder Verarbeitungsfehler während der betreffenden Gewährleistungsfrist unter normalem Gebrauch und normalen Wartungsbedingungen entdeckt wird, ersetzt oder repariert Kamado Joe als seine alleinige Option das schadhafte Teil ohne für das Teil selbst Kosten zu erheben. Diese Gewährleistung bezieht sich nicht auf Arbeitskosten oder andere mit dem Dienst, der Reparatur oder dem Betrieb des Grills verbundenen Kosten. Kamado Joe zahlt alle Frachtkosten für Teile unter Gewährleistung.

Was ist nicht gedeckt?
Diese Gewährleistung gilt nicht für Schäden durch Missbrauch oder Verwendung des Produkts für andere als die vorgesehenen Zwecke, nicht für Schäden durch Mangel an bestimmungsgemäßer Verwendung, Montage, Wartung oder Installation, Schäden durch Unfälle oder Naturkatastrophen, Schäden durch unbefugten Anbau oder Modifizierung, oder Transportschäden. Diese Gewährleistung gilt nicht für Schäden durch normalen Verschleiß durch Gebrauch des Produkts (z.B. Kratzer, Dellen, Beule und Chips) oder Veränderungen, die nur das Aussehen des Grills, aber nicht seine Leistung beeinträchtigen.

Diese beschränkte Gewährleistung ist exklusiv und gilt anstelle jeder anderen schriftlichen oder mündlichen, ausdrücklichen oder stillschweigenden Gewährleistung einschließlich, aber nicht beschränkt auf die Gewährleistung der Marktgängigkeit oder Eignung für einen bestimmten Zweck. Die Dauer jeglicher stillschweigender Garantien, einschließlich aller stillschweigenden Garantien der Marktgängigkeit oder Eignung für einen bestimmten Zweck, ist ausdrücklich auf die Dauer der Gewährleistungsfrist für das betreffende Bauteil beschränkt. *Manche Staaten erlauben keine Beschränkungen der Dauer von Gewährleistungen, und in dem Fall gilt die oben aufgeführte Beschränkung nicht für Sie.

Der ausschließliche Rechtsbehelf des Käufers bei Verletzung dieser beschränkten Gewährleistung oder einer stillschweigenden Gewährleistung beschränkt sich auf den Ersatz. In keinem Fall ist Kamado Joe haftbar für besondere oder beiläufige Schäden oder Begleitschäden. *Manche Staaten erlauben keine Beschränkungen der Dauer von Gewährleistungen, und in dem Fall gilt die oben aufgeführte Beschränkung nicht für Sie.

Was führt zum Erlöschen der Gewährleistung?
Beim Kauf eines Kamado Joe-Produkts von einem unbefugten Händler bewirkt das Erlöschen der Gewährleistung. In diesem Sinne sind unbefugte Händler auch, aber nicht ausschließlich Discount-Clubs, Massenverkaufsläden oder sonstige Einzelhändler, die nicht ausdrücklich von Kamado Joe Erlaubnis erhalten haben, mit Kamado Joe-Produkten zu handeln.

Bitte besuchen Sie **kamadojoe.com** für weitere Garantieinformationen und Serviceleistungen.

Anleitung für den Schnellstart

INBETRIEBNAHME

1 Holzkohle in den Brennkasten füllen und mit ein oder zwei Feueranzündern anzünden.
2 Die Haube 10 min lang offen lassen und die untere Luftklappe ganz offen lassen.
3 Die Haube schließen.
4 Anfangen, die oberen und unteren Luftklappen zu schließen, wenn die Temperatur unter der Haube innerhalb von 10°C Ihrer Zieltemperatur liegt.

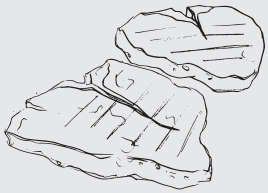
DIE TEMPERATUR AUFRECHTERHALTEN

Um die Temperatur zu senken, die Luftzufuhr durch den Grill durch Schließen der Luftklappen reduzieren. Umgekehrt die Temperatur durch Öffnung der Luftklappen steigern. Die Änderungen treten nicht sofort ein, sondern man muss 10-15 min warten, bis sich eine Änderung der Luftklappenstellung auswirkt. Da der keramische Kamado Joe Hitze so gut speichert, kann es lange dauern, bis er voll aufwärmt. Sie müssen dem Grill 20 bis 40 Minuten oder sogar bis zu einer Stunde Zeit geben und die Temperatur stabilisieren, ehe Sie mit dem Grillen anfangen können.

ABKÜHLEN

1 Nach Beendigung des Grillens die untere Luftklappe ganz schließen.
2 Sobald die Temperatur unter 205°C sinkt, die obere Luftklappe fast ganz schließen, nur einen kleinen Spalt offenlassen.
3 Den Grill nicht zudecken, bis die Haube kühl genug ist, dass man sie berühren kann.

TEMPERATUR SENKEN: LUFTKLAPPEN SCHLIESSEN
TEMPERATUR ANHEBEN: LUFTKLAPPEN ÖFFNEN



TEMPERATUREN AUF EINEN BLICK

Etwaige Temperaturen für die einzelnen Verfahren

GRILLEN	205 °C bis 315 °C
ANBRATEN	260 °C bis 400 °C
BACKEN	150 °C bis 400 °C
RÖSTEN	150 °C bis 230 °C
RÄUCHERN	105 °C bis 135 °C

VORSICHT!

LÜFTEN
Beim Grillen über 175°C den Grill jedes Mal, wenn die Haube angehoben wird, vorsichtig öffnen (oder lüften), um den Rückschlag zu verhindern.

FLÜSSIGKEITEN
Keine Flüssigkeiten im oder auf dem heißen Grill verschütten.

ARBEITSFLÄCHEN
Keine heißen Gegenstände auf die Arbeitsflächen legen.

FUNKEN
Wenn der Grill auf einer Holzterrasse steht, Vorsicht vor Funken und Glutstücken!

IM BETRIEB
Den Grill nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn die Haube offensteht.

Fire it up, und dann mit der Ruhe!

Vielen Dank, dass Sie Kamedo Joe gewählt haben! Wir freuen uns, Sie in unserer ständig wachsenden Runde von Kamado-Anhängern willkommen zu heißen. Wir sind sicher, dass wir den feinsten Kamado-Grill der Welt gefertigt haben. Wir möchten dafür sorgen, dass Sie ebenso denken. Bitte zögern Sie nicht, sich stets mit Fragen, Anliegen und Bemerkungen an unser Team zu wenden. Wir sind immer für Sie da!

SIE KÖNNEN UNS AUF VERSCHIEDENE WEISE ERREICHEN:

ONLINE, BEI KAMADOJOE.COM

TELEFONISCH:

U.S. (877) 215-6299

UK 44 20 8036 3201

EU 0031 4 7799920

PER E-MAIL:

U.S. CONTACT@KAMADOJOE.COM

U.K. SERVICE.UK@KAMADOJOE.COM

EU SERVICE.EUROPE@KAMADOJOE.COM

Für viele von uns ist das Kamado-Grillen zur Leidenschaft geworden. Es bedeutet uns mehr als nur zu kochen oder einfach zu grillen. Es ist die Erkundung neuer Geschmacksrichtungen, die Zusammenkunft mit Freunden und Familie, eine Verbindung mit Menschen in aller Welt. Die Möglichkeiten, zu erkunden und zu experimentieren - mit Verfahren, Rezepten und Erfahrungen - sind fast unbegrenzt. Wir wünschen Ihnen eine gute Reise!

EINE EINLADUNG!
Dieses Benutzer-Handbuch rüstet Sie mit dem fundamentalen Wissen aus, das Kamado-Köche und -Köchinnen brauchen. Wir laden Sie ein, mit uns zu reisen und andere Kamado-Fans online und in den sozialen Medien zu treffen, mit ihnen endlos Rezepte, Tipps, Methoden und Ideen auszutauschen. Und ja, auch etwas anzugeben.

Wenn Sie das Grundlegende lernen möchten oder mehr über Technik wissen wollen, dann bietet unser „Kamado Joe" auf YouTube die beste Einsteigmöglichkeit. Sie wollen mehr über die Feinheiten der zum Räuchern geeigneten Holzarten wissen? In einem unserer Foren finden Sie gewiss Gleichgesinnte. Sie suchen einfach Unterhaltung über die gemächlichen, ausgedehnten Kamado-Cookouts? Unsere sozialen Plattformen sind genau, was Sie brauchen. Und vergessen Sie auch nicht, Ihre eigenen Kommentare bei **#kamadojoe** zu posten.

Wir können es kaum erwarten zu erfahren, was Sie grillen werden! Viel Spaß, und Fire it up!

FIRE IT UP!

UND DANN MIT DER RUHE.

KAMADOJOE.COM

U.S. | CONTACT@KAMADOJOE.COM | (877) 215-6299

UK | SERVICE.UK@KAMADOJOE.COM | 44 20 8049 7450

EU | SERVICE.EUROPE@KAMADOJOE.COM | +31 20 299 7500
+49 251 4474509

9804190053 190805-SPS