

KETTLE JOE™ BEDIENUNGSANLEITUNG
KJ15040320, KJ15043321

ANLEITUNG ZUM GRILLEN MIT DEM KAMADO



Inhaltsübersicht

Warnungen	2
Teileliste und benötigtes Werkzeug	6
Anweisungen zum Aufstellen des Grills	7
Montageanleitungen	8
Scharniereinstellung	8
Reinigung und Pflege	16
Die schnelle Inbetriebnahme	16
Auf Stufen Grillen	17

Der Grill wird nicht mit Holzkohle geliefert.

WARNUNG

- Diese Betriebsanleitung enthält wichtige Informationen, die für die ordnungsgemäße Montage und den sicheren Gebrauch dieses Geräts notwendig sind.
- Vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts alle Warnungen und Anweisungen lesen und befolgen.
- Diese Betriebsanleitung für spätere Nachschlagzwecke behalten.



Nichtbefolgen dieser Anweisungen könnte Brand, Explosion oder Verbrennungsgefahr zur Folge haben, die Sachschaden, Verletzungen oder Tod verursachen könnten.

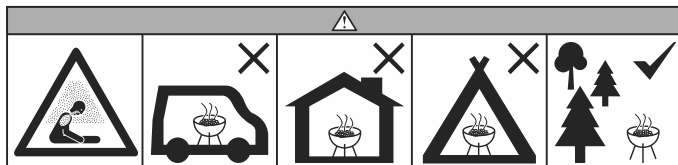
KOHLENMONOXIDGEFAHR

- Das Verbrennen von Holzkohle oder Holzschnitzeln gibt Kohlenmonoxid ab, das geruchsfrei ist und tödlich sein kann.
- Nur im Freien in gut belüfteten Bereichen benutzen.



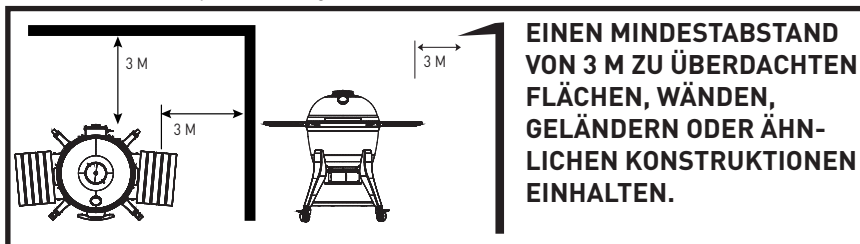
WARNHINWEISE UND WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN ALLE ANLEITUNGEN LESEN

- **WARNHINWEIS!** Dieser Grill wird sehr heiß. Nicht bewegen, wenn er in Betrieb ist.
- **WARNHINWEIS!** Nicht in Innenräumen benutzen!
- **WARNHINWEIS!** Weder Alkohol noch Benzin zum Anzünden oder erneuten Anzünden des Grills verwenden. Nur Feueranzünder verwenden, die den EN 1860-3 Standards entsprechen.
- **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.



- **EINE HAUPTURSACHE VON BRÄNDEN IST DAS NICHT-EINHALTEN DER ERFORDERLICHEN ABSTÄNDE [FREIFLÄCHEN] VON BRENNBAREN MATERIALIEN. ES IST AUSSERST WICHTIG, DASS DIESES PRODUKT NUR GEMÄSS DIESEN ANWEISUNGEN MONTIERT WIRD.**

- Den Grill nicht in engen und/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 ZUR BENUTZUNG IM FREIEN VORGESEHEN.
- Einen Mindestabstand von 3 m zu allem brennbaren Material wie Holz, Trockenpflanzen, Gras, Büschen, 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.
- 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 könnte 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 heiße 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 während des Gebrauchs 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 Überlaufen/Herausspritzen heißer Flüssigkeiten zu verhindern.
- Vorsicht bei der Entnahme von Grillgut! Alle Oberflächen des Grills sind HEISS und können Verbrennungen verursachen. Schutzhandschuhe tragen oder langes,

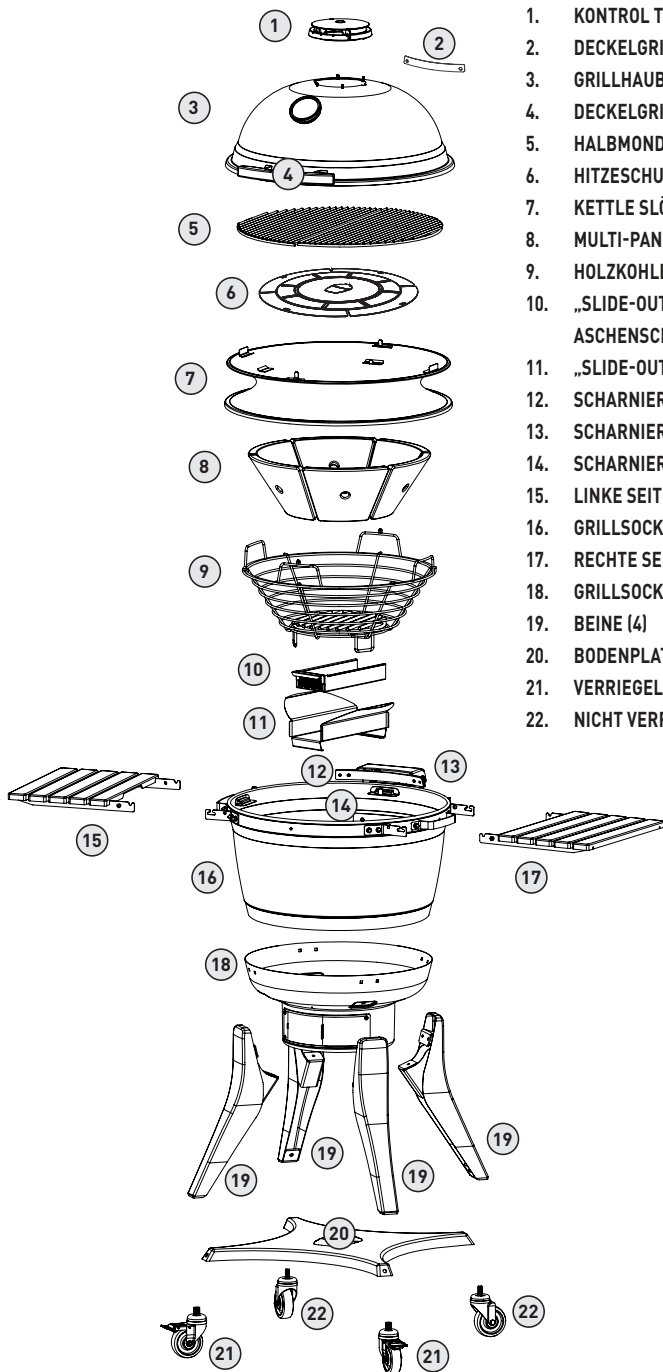


WARNHINWEISE UND WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN

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 beim Öffnen der Grillhaube den Grill immer vorsichtig öffnen (oder lüften), 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 in 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. Dadurch wird Hitze gespeichert und dem Grill kann Schaden zugefügt werden.
- 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.
- Die Aschenschublade nicht entfernen, solange die Asche und Holzkohle HEISS sind.
- 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.
- Für den Kettle Joe-Grill dürfen höchstens 2,7 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.
- Der SloRoller sollte nicht für Temperaturen über 260°C verwendet werden.

DIESE ANLEITUNGEN AUFBEWAHREN



Aufstellen des Grills

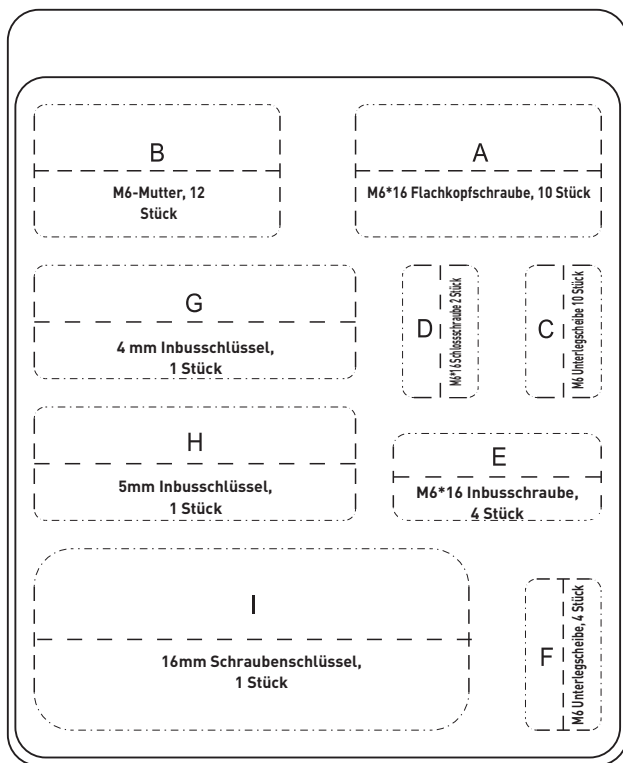
DEN GRILL AUSPACKEN

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

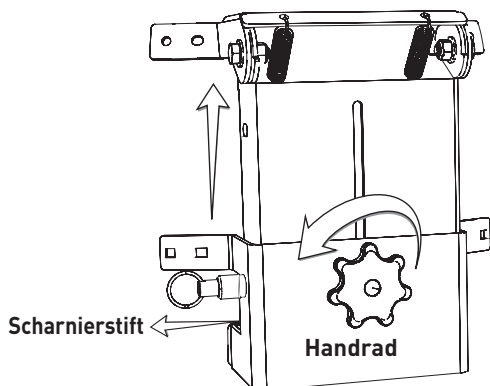
KETTLE JOE

1 Nachdem Sie die innen im Grill liegenden Teile entfernt haben, den Grill aus dem Behälter ziehen und zur Seite setzen. Angesichts des schweren Gewichts dieses Grills empfiehlt es sich, dass zwei Leute dies tun. Den Grill NICHT an den Halterungen der seitlichen Arbeitstische anheben. Das hintere Scharnier und die vordere Luftklappenöffnung als Hebepunkte benutzen.

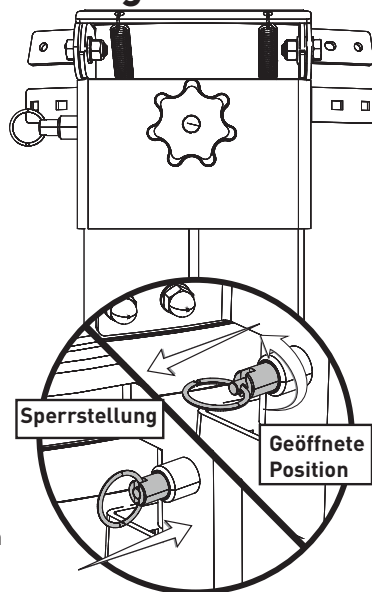
Hardware



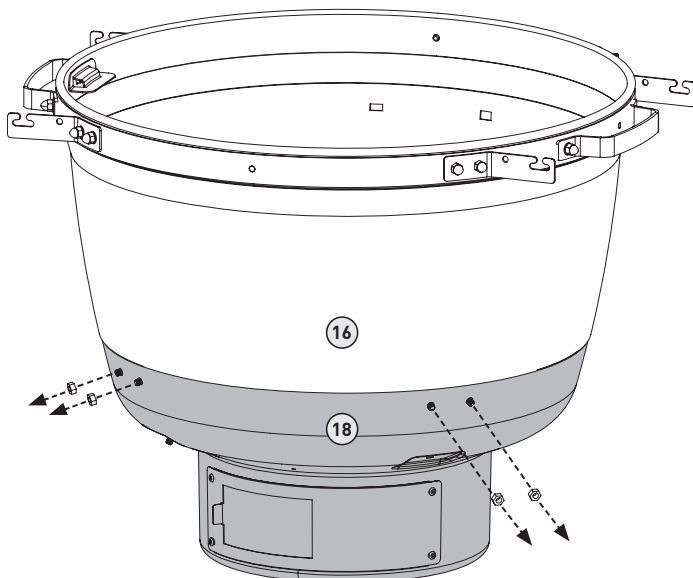
Kettle Joe Scharniereinstellungen



Den Stift herausziehen und um 90° rotieren. Das Handrad und das Schiebescharnier lockern. Wenn das Scharnier nahe am oberen sicheren Punkt ist, den Stift rotieren und ihn in das obere Loch des Scharniers gleiten lassen. Den Deckel schließen und sicherstellen, dass es richtig auf dem **SLÖROLLER™**, sitzt. Das Handrad festziehen.



1



8 Muttern vom Sockel entfernen [werden nicht mehr benötigt]. Schrauben und Unterlegscheiben für Schritte 2 und 3 aufbewahren.

2

A

M6X16
X2



C

φ6
X2



VORMONTIERT

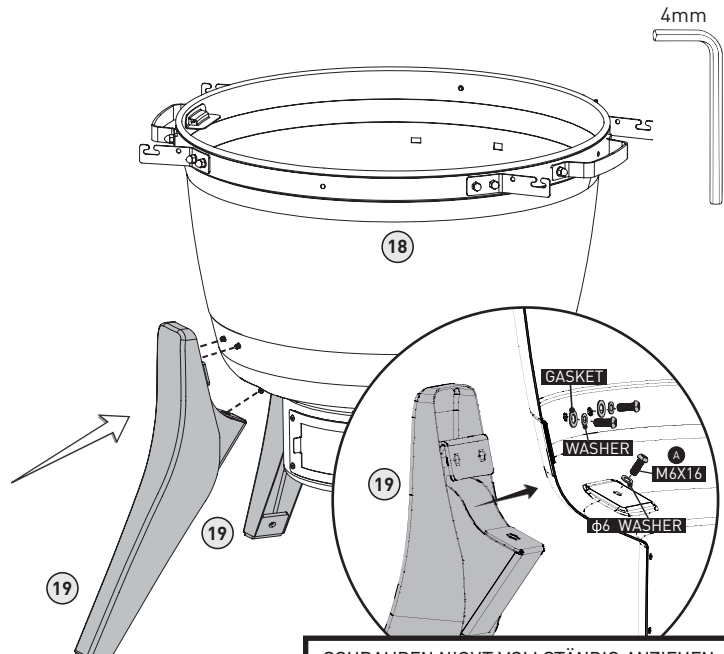


M6X20
X4

WASHER
X4



GASKET
X4



SCHRAUBEN NICHT VOLLSTÄNDIG ANZIEHEN.

3

A

M6X16
X2



C

φ6
X2



VORMONTIERT

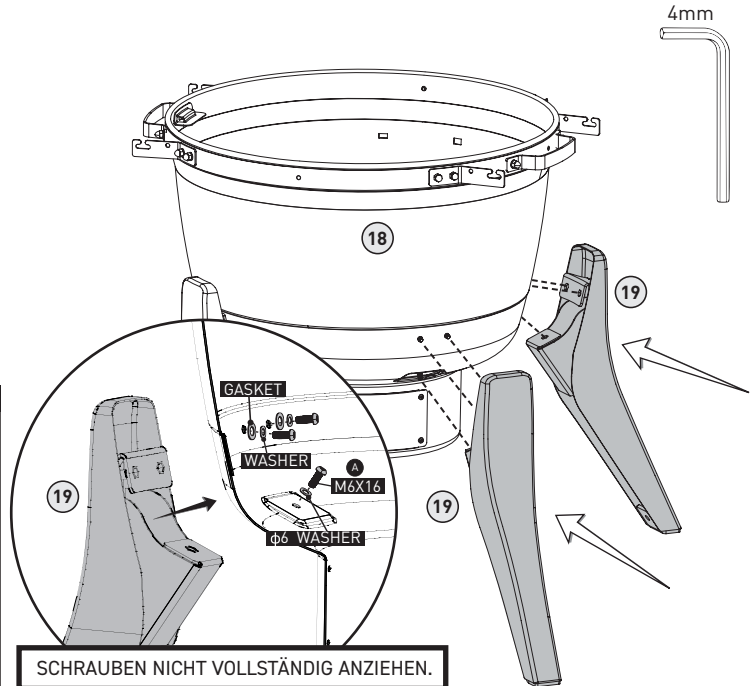


M6X20
X4

WASHER
X4



GASKET
X4



SCHRAUBEN NICHT VOLLSTÄNDIG ANZIEHEN.

4

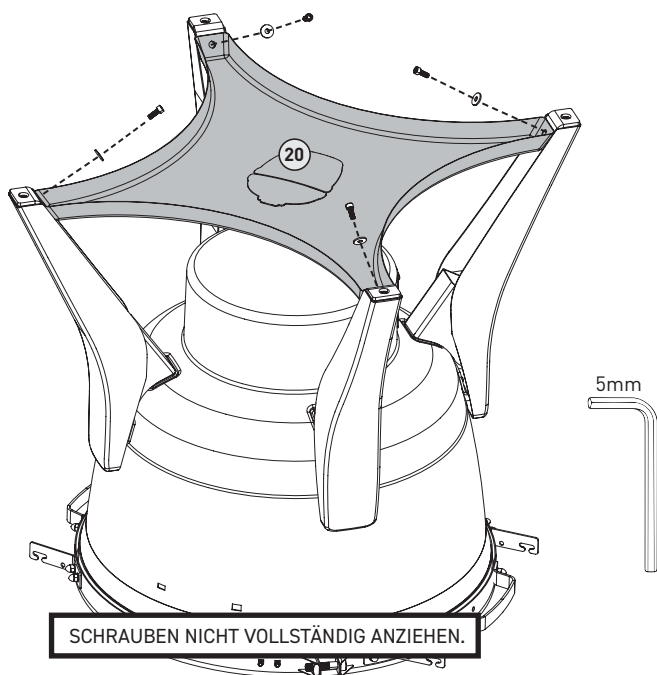
E

M6x16
x4



F

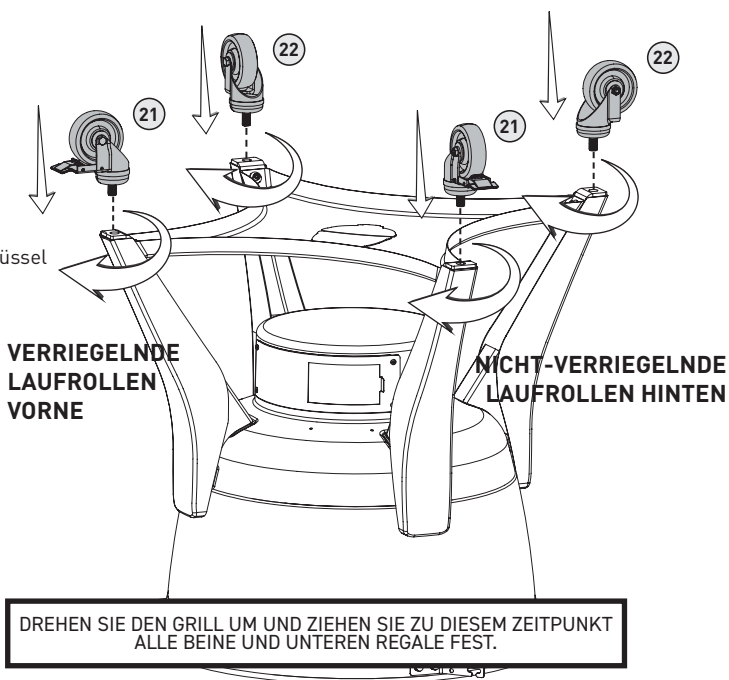
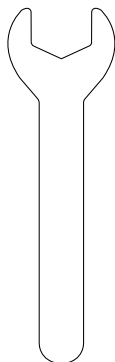
φ6
x4



5

I

16 mm
Schraubenschlüssel
x1



6

A

M6X16
X2



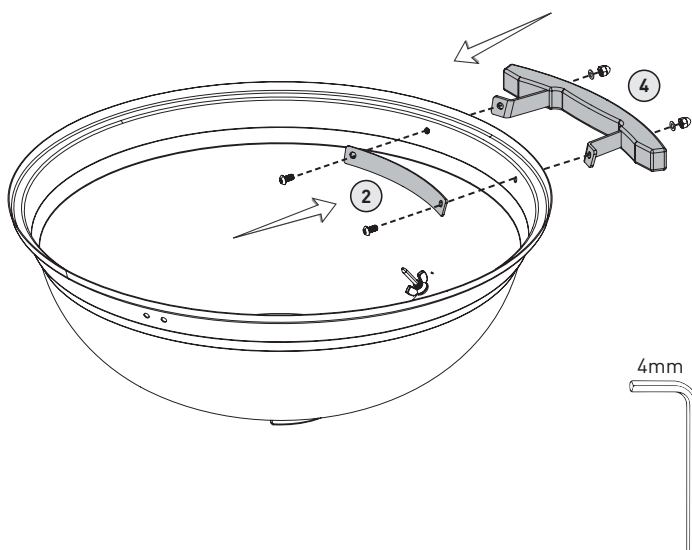
B

M6
X2



C

φ6
X2



7

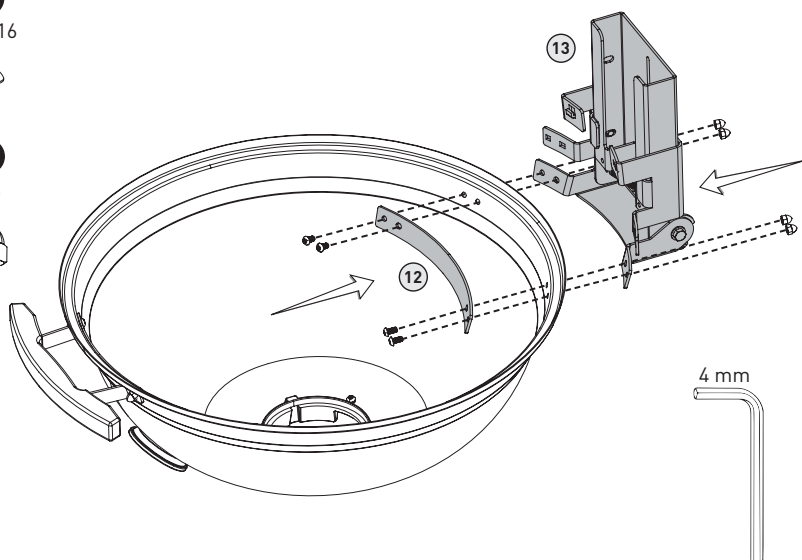
A

M6X16
x4



B

M6
x4



8

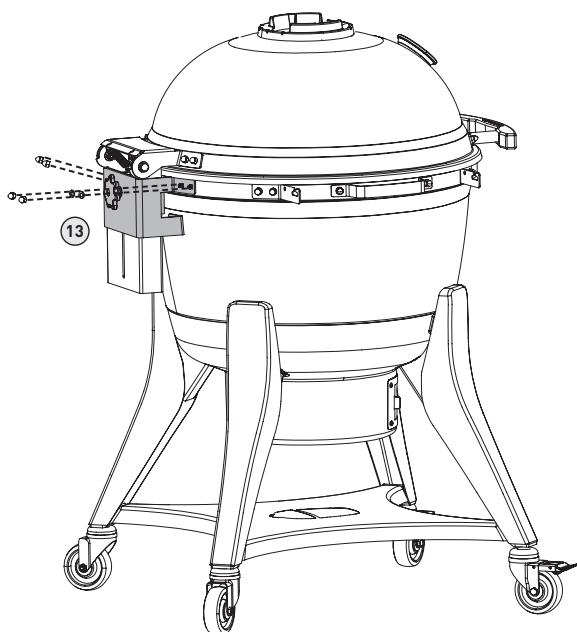
B

M6
x4



C

φ6
x4



9

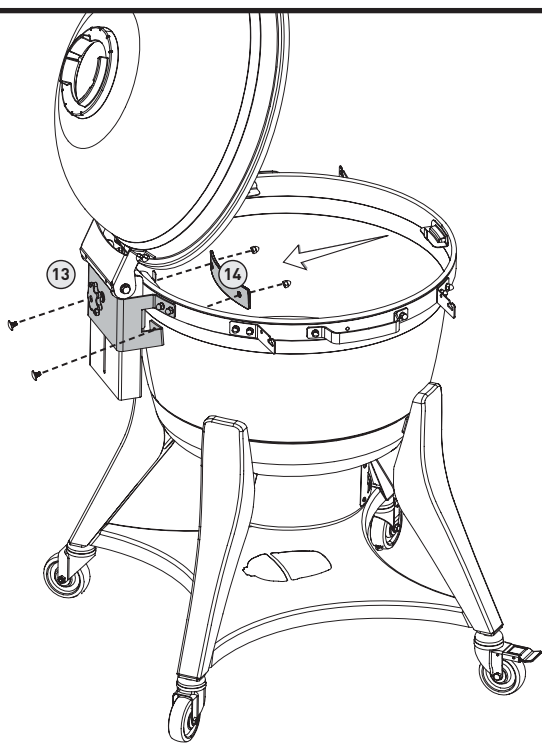
D

M6x16
x2

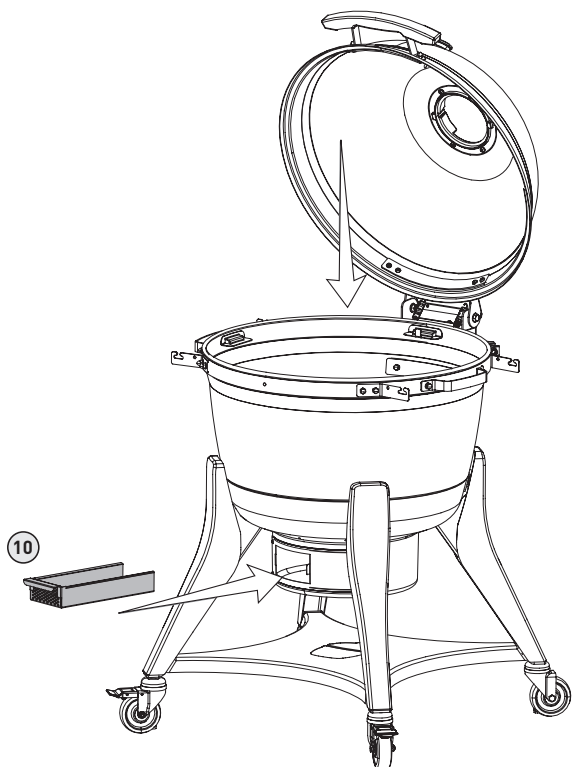
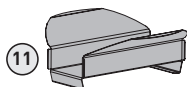
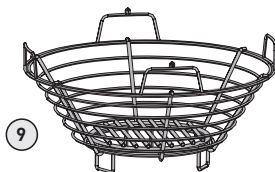
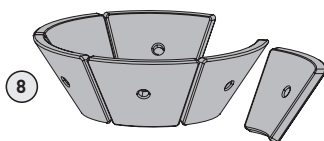
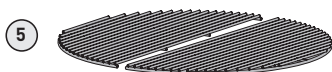


B

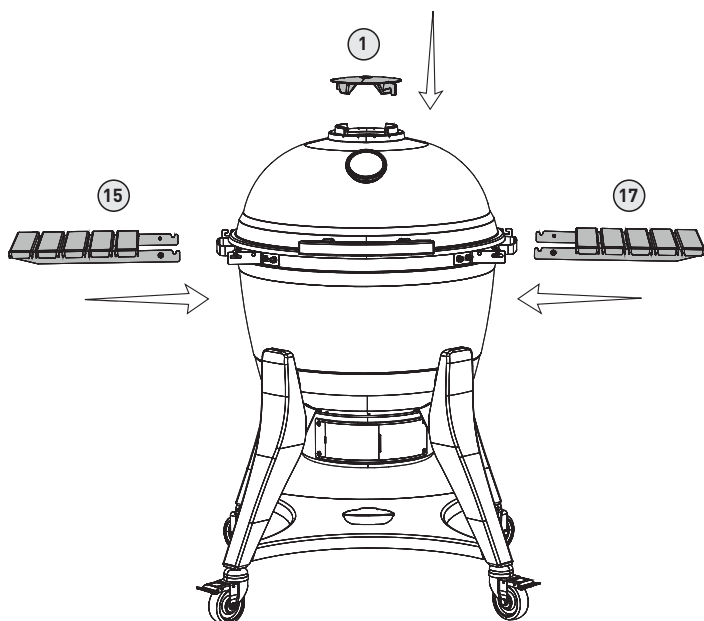
M6
x2



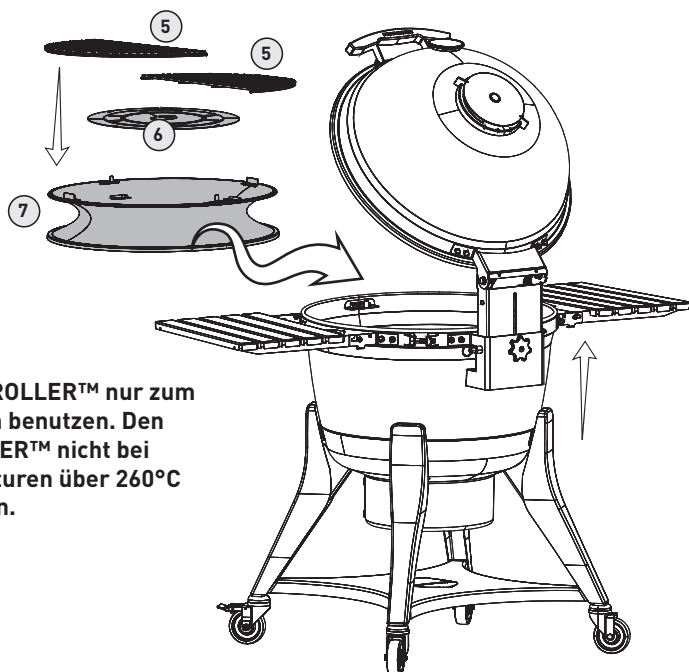
10



11



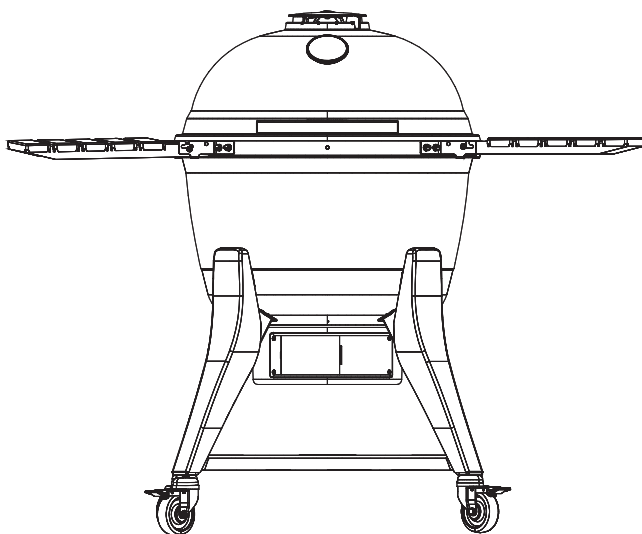
12



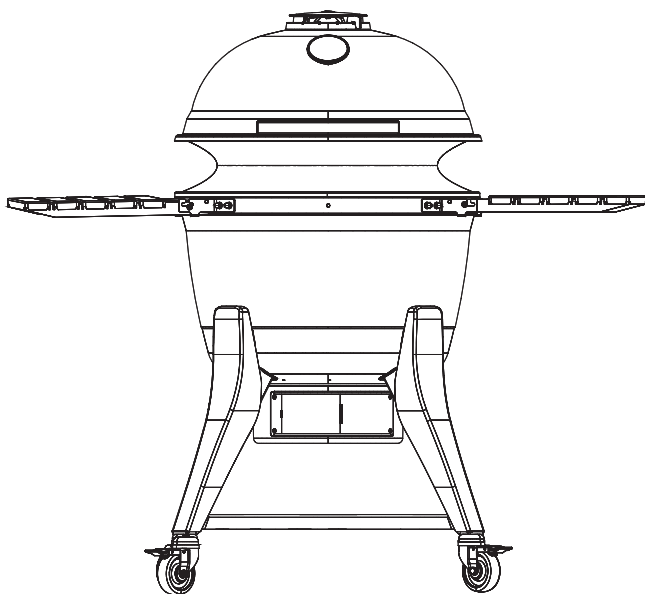
Den SLÖROLLER™ nur zum Räuchern benutzen. Den SLÖROLLER™ nicht bei Temperaturen über 260°C anwenden.

Das Handrad lockern und den Scharnierstift anziehen, um die Scharnierhöhe einzustellen.
Den SLÖROLLER™, die Hitzeschutzplatte und die Grillroste einsetzen.

13



Ohne SLÖROLLER™



Ohne SLÖROLLER™

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. Die Grillroste anbringen.
3. Die oberen und unteren Luftklappen ganz öffnen, die Temperatur im Grill auf 260° C ansteigen lassen und dabei die Haube geschlossen halten.
4. Die Temperatur 15-20 min lang auf 260°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.

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. Eine Bürste mit Plastikborsten zum Reinigen der inneren keramischen Oberflächen verwenden. Schmutz vom Boden des Grills mit einem Staubsauger oder anderweitig entfernen, bevor Sie die inneren Teile wieder einfügen.

DIE SCHNELLE INBETRIEBNAHME

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 Anfängen, 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 einige Zeit dauern, bis er voll aufwärmt. Sie müssen dem Grill 20 bis 40 Minuten Zeit geben und die Temperatur stabilisieren, ehe Sie mit dem Grillen anfangen können.

ABKÜHLEN

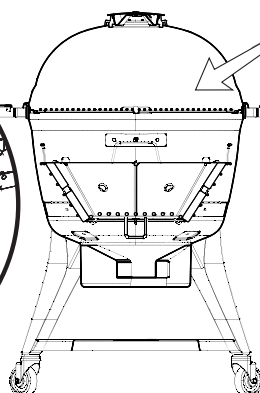
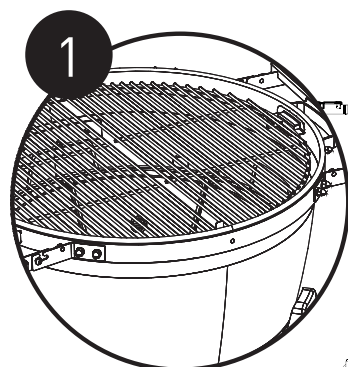
- 1 Nach Beendigung des Grillens die untere Luftklappe ganz schließen.
- 2 Sobald die Temperatur unter 205°C sinkt, die obere Luftklappe fast ganz schließen; nur einen kleinen Spalt offenlassen.
- 3 Den Grill nicht zudecken, bis die Haube kühl genug ist, dass man sie berühren kann.

TEMPERATUR SENKEN: LUFTKLAPPEN SCHLIESSEN

TEMPERATUR ANHEBEN: LUFTKLAPPEN ÖFFNEN

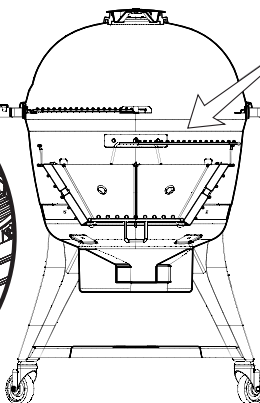
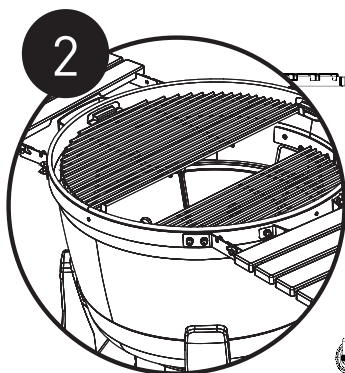
AUF STUFEN GRILLEN

3 verschiedene Grill-Stufen



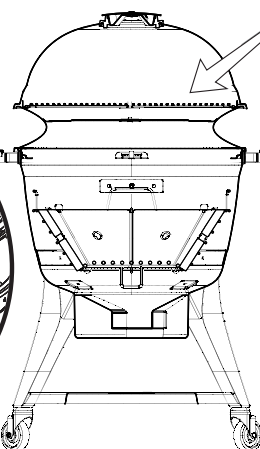
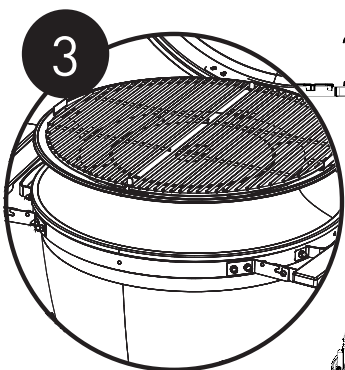
1. STUFE

Normale
Grillstufe



2. STUFE

Dropdown-
Anbraten und
kombinierte
Grillstufe



3. STUFE

SLÖROLLER™
RÄUCHERSTUFE.
500° F nicht
überschreiten.

Temperaturen auf einen blick

Etwaige Temperaturen für die einzelnen Verfahren

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

FUNKEN

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

IM BETRIEB

Den Grill nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn die Haube offensteht.

KAMADOJOE®

KAMADOJOE.COM

KAMADOJOE.COM/CONTACT

KAMADOJOE.COM/WARRANTY

MASTERBUILT.COM/COLLECTIONS/PARTS