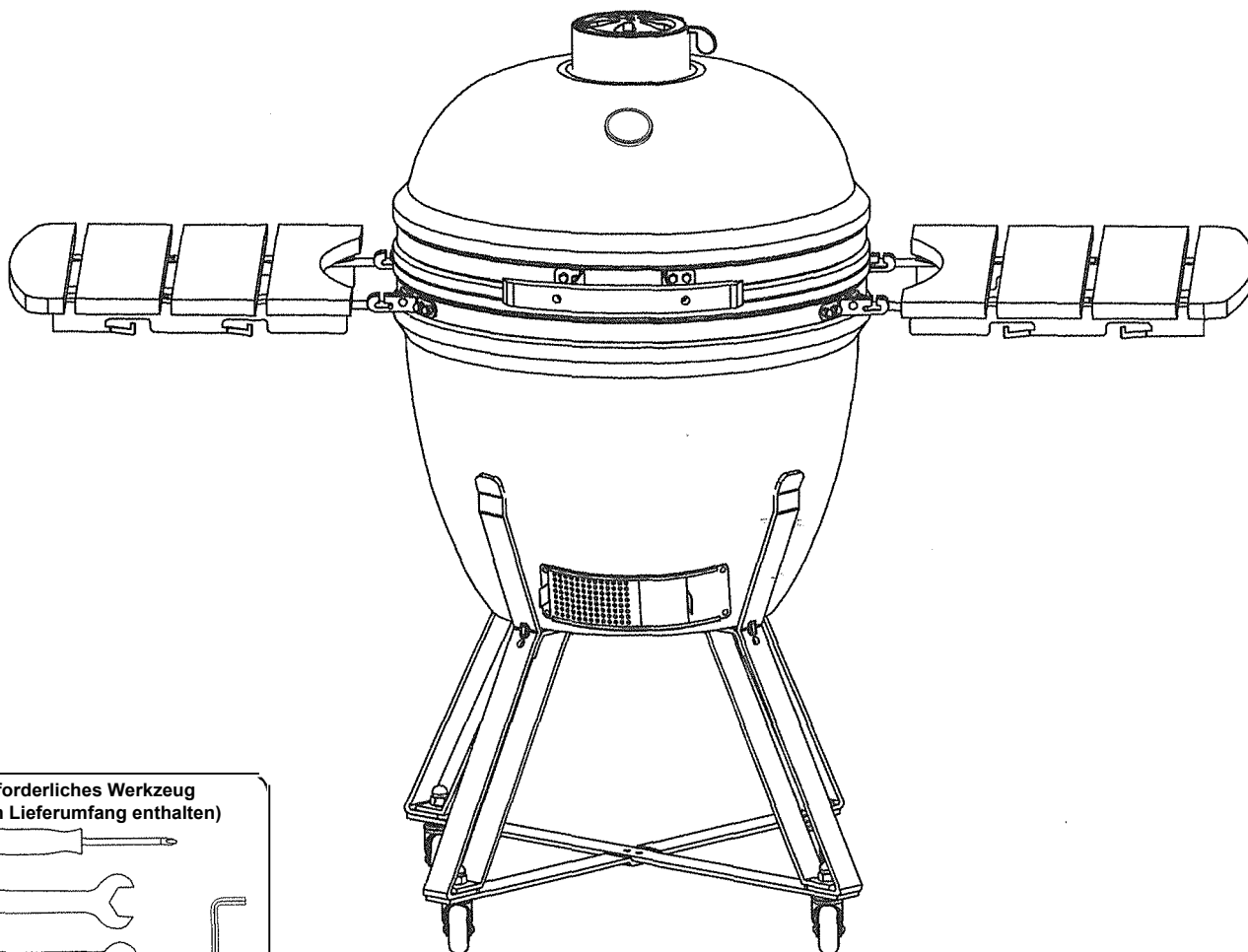
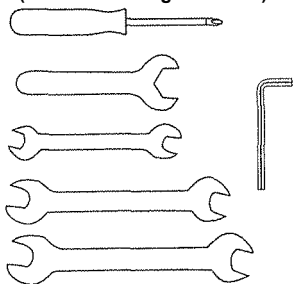


# Kamado Outdoor Ofen und Grill



## Erforderliches Werkzeug (im Lieferumfang enthalten)



## Benutzerhinweise – Bitte für spätere Verwendung aufbewahren

**WICHTIG** - Entfernen Sie vor der Verwendung vorsichtig alle Verpackungen, bewahren Sie jedoch die Sicherheitshinweise auf.

Diese Anweisungen sind Bestandteil des Produkts.

Bitte beachten Sie alle Sicherheitshinweise, die in dieser Anleitung aufgeführt sind.

Bitte lesen Sie diese Anleitung vollständig durch und bewahren Sie sie für zukünftige Zwecke auf.

Diese Anleitung sollte zusammen mit dem Produkt aufbewahrt werden.

Dieses Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht gewerblich oder für vertragliche Zwecke verwendet werden.

### Über Ihren Kamado

Vor etwa 4000 Jahren entdeckten Archäologen große Tonbehälter, die als frühe Vorläufer des Kamado-Keramikofens gelten. Seitdem hat sich der Kamado in vielerlei Hinsicht weiterentwickelt: abnehmbarer Deckel, zusätzliche Zuglufttür für bessere Hitze- und Luftstromkontrolle und der Wechsel vom Brennholz zur Holzkohle als Hauptbrennstoff.

In Japan war der Mushikamado ein runder Tontopf mit einem abnehmbaren, gewölbten Deckel, der speziell zum Dämpfen von Reis verwendet wurde. Der Name „Kamado“ ist tatsächlich das japanische Wort für „Herd“ oder „Kochstelle“. Dieser Name wurde von den Amerikanern übernommen und ist heute der gängige Begriff für diese Art von Keramikgrill.

Kamado-Grills sind äußerst vielseitig. Sie können nicht nur zum Grillen oder Räuchern, sondern auch zum Backen von Pizza, Brot, Kuchen und Keksen verwendet werden. Aufgrund ihrer hervorragenden Wärmespeicherung können hohe Temperaturen erreicht und durch präzise Luftstromregelung über die oberen und unteren Lüftungsöffnungen aufrechterhalten werden.

Hohe Temperaturen eignen sich ideal zum schnellen Grillen von Burgern und Würstchen, während niedrige Temperaturen größere Fleischstücke langsam über einen längeren Zeitraum garen.

Warum probieren Sie nicht, einige Holzchips zur Holzkohle hinzuzufügen oder verschiedene Aromaholzsorten zu kombinieren, um Ihren Fleischgerichten noch mehr Geschmack zu verleihen.

### WARNUNGEN / VORSICHT!

- Dieses Produkt ist **AUSSCHLIESSLICH** für den Gebrauch im Freien bestimmt.
- **NICHT** im Innenbereich verwenden.
- Kinder und Haustiere während des Betriebs stets auf sichere Distanz halten.
- Niemals ein brennendes Feuer unbeaufsichtigt lassen.
- Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung: Dieses Produkt niemals in geschlossenen Räumen entzünden oder auskühlen lassen.
- Nicht in Zelten, Wohnwagen, Autos, Kellern, Dachböden oder Booten verwenden.
- **NICHT** unter Markisen, Sonnenschirmen oder Pavillons verwenden.
- Brandgefahr: Während des Betriebs können heiße Glutstücke austreten.
- **VORSICHT:** Kein Benzin, Reinigungsbenzin, Anzündflüssigkeit, Alkohol oder ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder Nachzünden verwenden. Nur Feueranzünder gemäß EN1860-3 verwenden.
- Es wird dringend empfohlen, Stückholzkohle zu verwenden. Diese brennt länger und produziert weniger Asche, was den Luftstrom verbessern hilft.
- Keine Kohle verwenden.
- **WICHTIG:** Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen den Deckel zunächst nur leicht anheben, damit langsam Luft eindringen kann und gefährliche Rückzündungen oder Stichflammen vermieden werden.
- Beachten Sie stets die Hinweise zum Grillen von Lebensmitteln auf Seite 4 dieser Anleitung.
- Verwenden Sie den Kamado nicht auf Holzdecks oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Laub oder Mulch.
- Stellen Sie sicher, dass der Kamado mindestens 2 Meter Abstand zu brennbaren Gegenständen hat.
- Verwenden Sie den Kamado nicht als Ofen.
- **ACHTUNG:** Dieses Produkt wird sehr heiß. Nicht während des Betriebs bewegen.
- Tragen Sie beim Umgang mit heißen Keramik- oder Grillflächen hitzebeständige Handschuhe.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder lagern.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Benutzung auf Abnutzung oder Beschädigungen und ersetzen Sie es gegebenenfalls.

### Einbrennen des Kamado

- Um ein Feuer zu entfachen, platzieren Sie zusammengeknülltes Zeitungspapier mit einigen Anzündwürfeln oder festen Feueranzündern auf dem Kohlerost im Boden des Kamado.  
Streuen Sie dann 2–3 Handvoll Stückholzkohle über das Zeitungspapier.
- Kein Benzin, Reinigungsbenzin, Anzündflüssigkeit, Alkohol oder ähnliche Chemikalien verwenden.  
Öffnen Sie das untere Lüftungsventil und entzünden Sie das Zeitungspapier mit einem langen Stabfeuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern.
- Nicht zu viel Brennstoff auf einmal verwenden.  
Ein zu intensives Feuer kann die Keramik beschädigen.
- Lassen Sie das Feuer vollständig abbrennen und von selbst erlöschen.  
Wenn die ersten Brennvorgänge zu heiß sind, könnte die Filzdichtung zwischen Deckel und Basis beschädigt werden, bevor sie sich richtig gesetzt hat.
- Überprüfen Sie nach der ersten Benutzung alle Schrauben und Befestigungen auf festen Sitz.  
Das Metallband, das den Deckel mit der Basis verbindet, dehnt sich bei Hitze aus und kann sich lockern.  
Es wird empfohlen, das Band mit einem Schraubenschlüssel zu prüfen und gegebenenfalls nachzuziehen.
- Danach kann der Kamado wie gewohnt verwendet werden.

### Löschen

- Um das Feuer zu löschen, keinen Brennstoff mehr nachlegen und alle Lüftungsöffnungen sowie den Deckel schließen, damit das Feuer natürlich erlischt.
- Verwenden Sie kein Wasser zum Löschen der Holzkohle, da dadurch Risse in der Keramik entstehen können.

## Pflege- und Sicherheitshinweise

### Lagerung

- Wenn der Kamado nicht in Gebrauch ist und im Freien gelagert wird, decken Sie ihn nach dem vollständigen Abkühlen mit einer geeigneten Abdeckhaube ab.
- Der verchromte Grillrost ist nicht spülmaschinenfest; reinigen Sie ihn mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser.
- Drücken Sie bei der Benutzung des Kamado beide Bremsen an den Rädern nach unten, damit sich der Grill während des Gebrauchs nicht bewegt.
- Es wird empfohlen, den Kamado über den Winter in einer Garage oder einem Schuppen unterzustellen, um ihn vollständig zu schützen.

### Reinigung

- Der Kamado ist selbstreinigend. Heizen Sie ihn auf 260 °C auf und lassen Sie ihn 30 Minuten bei dieser Temperatur brennen – dadurch werden Lebensmittelreste und Ablagerungen verbrannt.
- Verwenden Sie kein Wasser oder andere Reinigungsmittel zur Reinigung des Inneren des Kamado. Die Innenwände sind porös und könnten Flüssigkeiten aufnehmen, was zu Rissen führen kann.
- Falls sich übermäßige Rußablagerungen gebildet haben, entfernen Sie diese mit einer Drahtbürste oder einem Aschewerkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten), bevor Sie den Kamado erneut benutzen.
- Reinigen Sie die Grillroste und Gitter nach vollständigem Abkühlen mit einem nicht scheuernden Reiniger. Die Außenseite reinigen Sie erst nach vollständigem Abkühlen mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

### Wartung

- Ziehen Sie die Metallbänder zweimal jährlich (oder bei Bedarf öfter) nach und ölen Sie die Scharniere.

### Anzünden, Gebrauch und Pflegehinweise

- Stellen Sie sicher, dass der Kamado auf einer dauerhaften, ebenen, hitzebeständigen und nicht brennbaren Oberfläche steht und ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien hat.
- Sorgen Sie für mindestens 2 Meter Abstand nach oben und seitlich zu anderen Gegenständen.
- Zum Anzünden legen Sie zusammengeknülltes Zeitungspapier mit einigen Anzündwürfeln oder festen Feueranzündern auf den Kohlerost im Boden des Kamado.
- Streuen Sie anschließend 2–3 Handvoll Stückholzkohle über das Zeitungspapier. NICHT mit Benzin, Reinigungsbenzin, Anzündflüssigkeit, Alkohol oder ähnlichen Chemikalien entzünden.
- Öffnen Sie das untere Lüftungsventil und zünden Sie das Zeitungspapier mit einem langen Stabfeuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern an. Sobald das Feuer brennt, lassen Sie das untere Lüftungsventil und den Deckel etwa 10 Minuten offen, damit sich ein kleines Glutbett bildet.
- Lassen Sie die Holzkohle mindestens 30 Minuten lang aufheizen und vollständig durchglühen, bevor Sie das erste Mal grillen.
- Grillen Sie erst dann, wenn sich auf der Holzkohle eine aschgraue Schicht gebildet hat.
- Es wird empfohlen, die glühende Holzkohle nicht umzurühren oder zu bewegen, um ein gleichmäßiges und effizientes Abbrennen zu gewährleisten.
- NUR hitzebeständige Handschuhe beim Umgang mit heißen Keramikeilen oder Grillflächen verwenden.

### Niedrigtemperatur-Grillanleitung

- Entzünden Sie die Holzkohle wie oben beschrieben. NICHT die glühende Holzkohle bewegen oder umrühren.
- Öffnen Sie das untere Lüftungsventil vollständig und lassen Sie den Deckel etwa 10 Minuten offen, um ein kleines Glutbett zu bilden.
- Beobachten Sie den Kamado, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. (Siehe Temperaturtabelle auf Seite 4.)
- Schließen Sie das untere Lüftungsventil vollständig, um die Temperatur konstant zu halten.
- **WICHTIG:** Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen den Deckel nur leicht anheben, damit die Luft langsam und sicher eindringen kann und gefährliche Rückzündungen oder Stichflammen vermieden werden.
- Befolgen Sie stets die Hinweise zur Zubereitung von Lebensmitteln auf Seite 4 dieser Anleitung.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe beim Umgang mit heißen Oberflächen.

### Räucheranleitung

- Folgen Sie denselben Schritten wie bei der Zubereitung bei niedriger Temperatur.
- Beobachten Sie den Kamado, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist (siehe Seite 4).
- Lassen Sie das untere Lüftungsventil leicht geöffnet.
- Schließen Sie das obere Lüftungsventil und überprüfen Sie die Temperatur ein paar Minuten lang.

### Zum Räuchern:

- Streuen Sie mit hitzebeständigen Handschuhen die Holzchips kreisförmig über die heiße Holzkohle.
- Jetzt ist der Kamado bereit zum Räuchern!
- **TIPP:** Weichen Sie Ihre Holzchips oder Grillbretter 15 Minuten lang in Wasser ein, um den Räuchervorgang zu verlängern.
- **WICHTIG:** Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen den Deckel nur leicht anheben, damit Luft langsam und sicher eindringen kann und gefährliche Rückzündungen oder Stichflammen vermieden werden.
- Befolgen Sie stets die Hinweise zur Zubereitung von Lebensmitteln auf Seite 4 dieser Anleitung.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe beim Umgang mit heißen Oberflächen.

## Anleitung zum Grillen bei hohen Temperaturen

- Zünden Sie die Stückholzkohle gemäß der Anleitung auf Seite 3 an.
- Schließen Sie den Deckel und öffnen Sie die oberen und unteren Lüftungsschlitze vollständig.
- Beobachten Sie den Kamado, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat (siehe Temperaturtabelle auf Seite 4).
- Schließen Sie das obere Lüftungsventil zur Hälfte und überwachen Sie die Temperatur noch einige Minuten.
- Jetzt ist der Kamado bereit zum Grillen.
- **WICHTIG:** Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen den Deckel nur leicht anheben, damit Luft langsam und sicher eindringen kann und gefährliche Rückzündungen oder Stichflammen vermieden werden.
- Befolgen Sie stets die Hinweise zur Zubereitung von Lebensmitteln auf Seite 4 dieser Anleitung.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe beim Umgang mit heißen Keramikteilen oder Grillflächen.

## Hinweise zur Zubereitung von Lebensmitteln

- NICHT mit dem Grillen beginnen, bevor die Holzkohle eine aschgraue Schicht gebildet hat.
- Lesen und befolgen Sie diese Hinweise beim Grillen mit dem Kamado.

## Lebensmittelsicherheit:

- Waschen Sie sich immer die Hände vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch sowie vor dem Essen.
- Halten Sie rohes Fleisch stets von gegartem Fleisch und anderen Lebensmitteln getrennt.
- Achten Sie vor dem Grillen darauf, dass Grillflächen und Grillwerkzeuge sauber und frei von alten Lebensmittelresten sind.
- Verwenden Sie nicht dieselben Utensilien für rohe und gegarte Speisen.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Fleischstücke vollständig durchgegart sind.

## VORSICHT:

- Der Verzehr von rohem oder unzureichend gegartem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen führen (z. B. durch Bakterien wie E.coli).
- Um das Risiko zu verringern, sollten Sie das Fleisch aufschneiden, um sicherzustellen, dass es vollständig gegart ist.
- Bei richtig gegartem Fleisch sollten die Fleischsäfte klar sein und es sollten keine rosa/roten Fleischsäfte oder Verfärbungen erkennbar sein.
- Das Vorgaren größerer Fleischstücke oder Braten wird empfohlen, bevor diese auf dem Grill fertig gegart werden.

## Nach dem Grillen:

- Reinigen Sie stets die Grillflächen und Utensilien gründlich nach jeder Benutzung.
- Nachlegen von Brennstoff (Refueling)
- Mit geschlossenen Lüftungsschlitzen hält der Kamado für mehrere Stunden hohe Temperaturen.
- Wenn eine längere Grillzeit erforderlich ist (z. B. beim Garen eines großen Bratens oder beim langsamen Räuchern), kann es notwendig sein, zusätzliche Holzkohle hinzuzufügen.
- Fügen Sie einfach weitere Holzkohle hinzu und fahren Sie mit dem Betrieb wie oben beschrieben fort.

## Temperaturtabelle für das Grillen

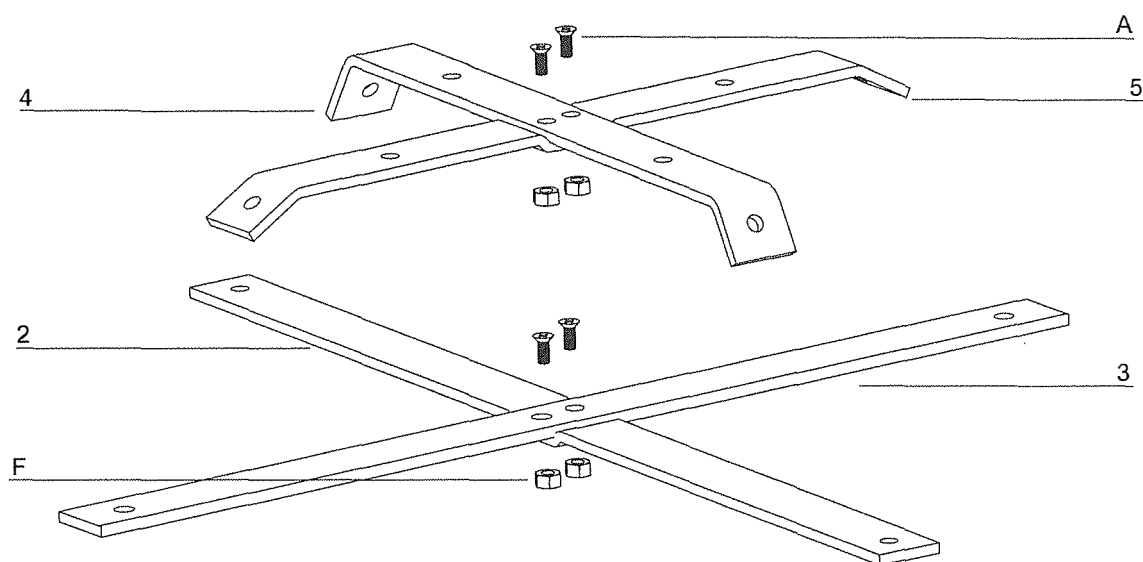
| Langsam Garen / Räuchern (110°C - 135°C) |                              |                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rinderbrust / Brisket                    | 2 Std. pro Pfund (ca. 450 g) |   |
| Pulled Pork                              | 2 Std. pro Pfund (ca. 450 g) |                                                                                                                                                                            |
| Ganzes Hähnchen                          | 3-4 Std.                     |                                                                                                                                                                            |
| Rippchen / Ribs                          | 3-5 Std.                     |                                                                                                                                                                            |
| Braten / Roasts                          | 9+ Std.                      |                                                                                                                                                                            |
| Grillen / Braten (160°C - 180°C)         |                              |                                                                                                                                                                            |
| Fisch                                    | 15-20 Min.                   |   |
| Schweinefilet                            | 15-30 Min.                   |                                                                                                                                                                            |
| Hähnchenteile                            | 30-45 Min.                   |                                                                                                                                                                            |
| Ganzes Hähnchen                          | 1-1.5 Std.                   |                                                                                                                                                                            |
| Lammkeule                                | 3-4 Std.                     |                                                                                                                                                                            |
| Truthahn                                 | 2-4 Std.                     |                                                                                                                                                                            |
| Schinken                                 | 2-5 Std.                     |                                                                                                                                                                            |
| Scharfes Anbraten (Sear) (260°C - 370°C) |                              |                                                                                                                                                                            |
| Steak                                    | 5-8 Min.                     |   |
| Schweinekoteletts                        | 6-10 Min.                    |                                                                                                                                                                            |
| Burger                                   | 6-10 Min.                    |                                                                                                                                                                            |
| Würstchen                                | 6-10 Min.                    |                                                                                                                                                                            |

Geöffnet ○ Geschlossen ●

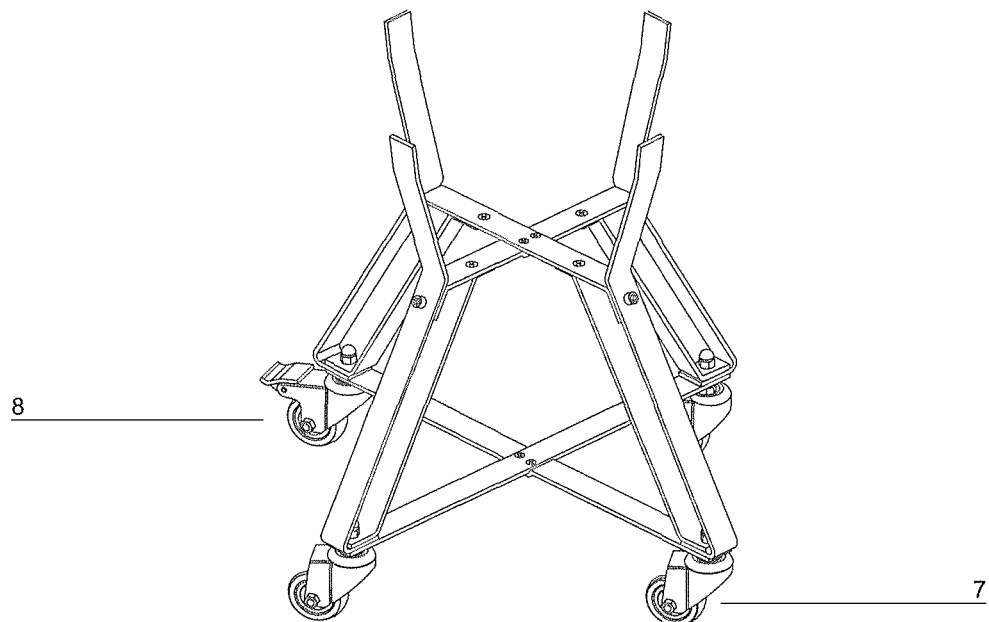
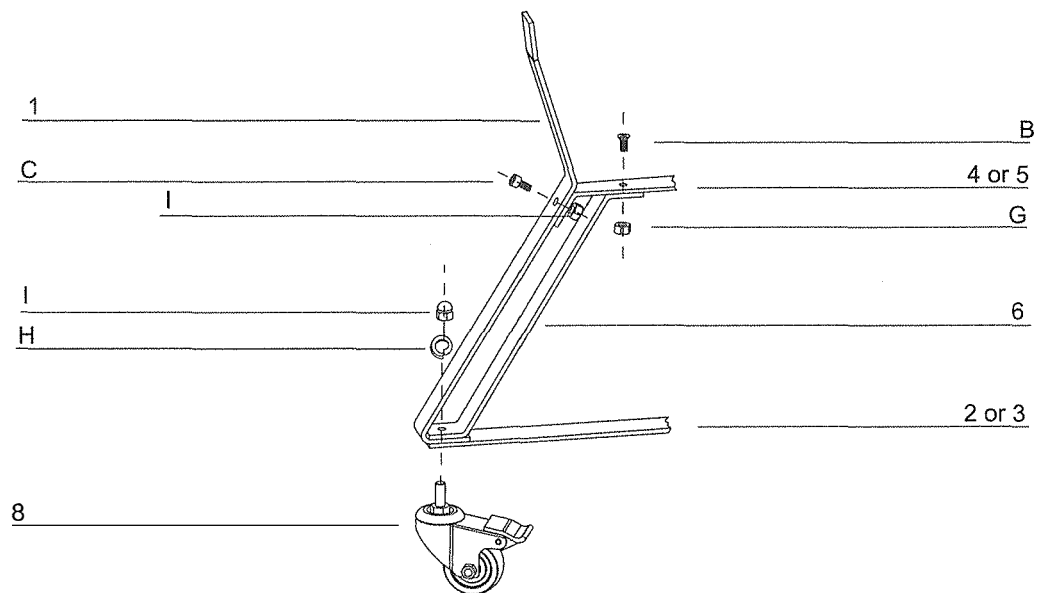
## Teileliste

|        |  |         |  |         |  |        |  |
|--------|--|---------|--|---------|--|--------|--|
| 1 (4x) |  | 9 (1x)  |  | 13 (1x) |  | A (4x) |  |
| 2 (1x) |  | 10 (1x) |  | 14 (2x) |  | B (4x) |  |
| 3 (1x) |  | 11 (1x) |  | 15 (1x) |  | C (4x) |  |
| 4 (1x) |  | 12 (1x) |  | 16 (1x) |  | D (2x) |  |
| 5 (1x) |  |         |  | 17 (2x) |  | E (1x) |  |
| 6 (4x) |  |         |  | 18 (2x) |  | F (4x) |  |
| 7 (2x) |  |         |  | 19 (2x) |  | G (4x) |  |
| 8 (2x) |  |         |  |         |  | H (4x) |  |
|        |  |         |  |         |  | I (4x) |  |
|        |  |         |  |         |  | J (1x) |  |
|        |  |         |  |         |  | K (4x) |  |
|        |  |         |  |         |  | L (2x) |  |

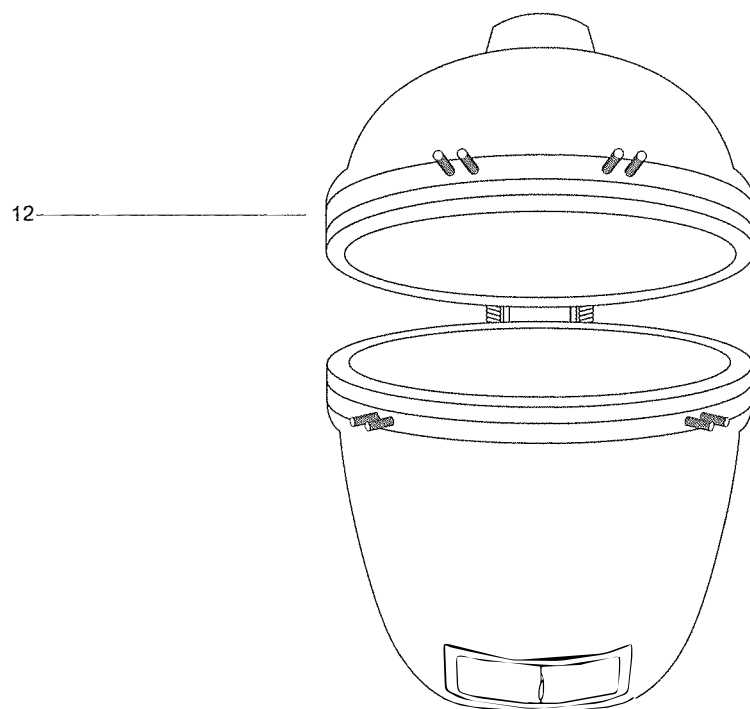
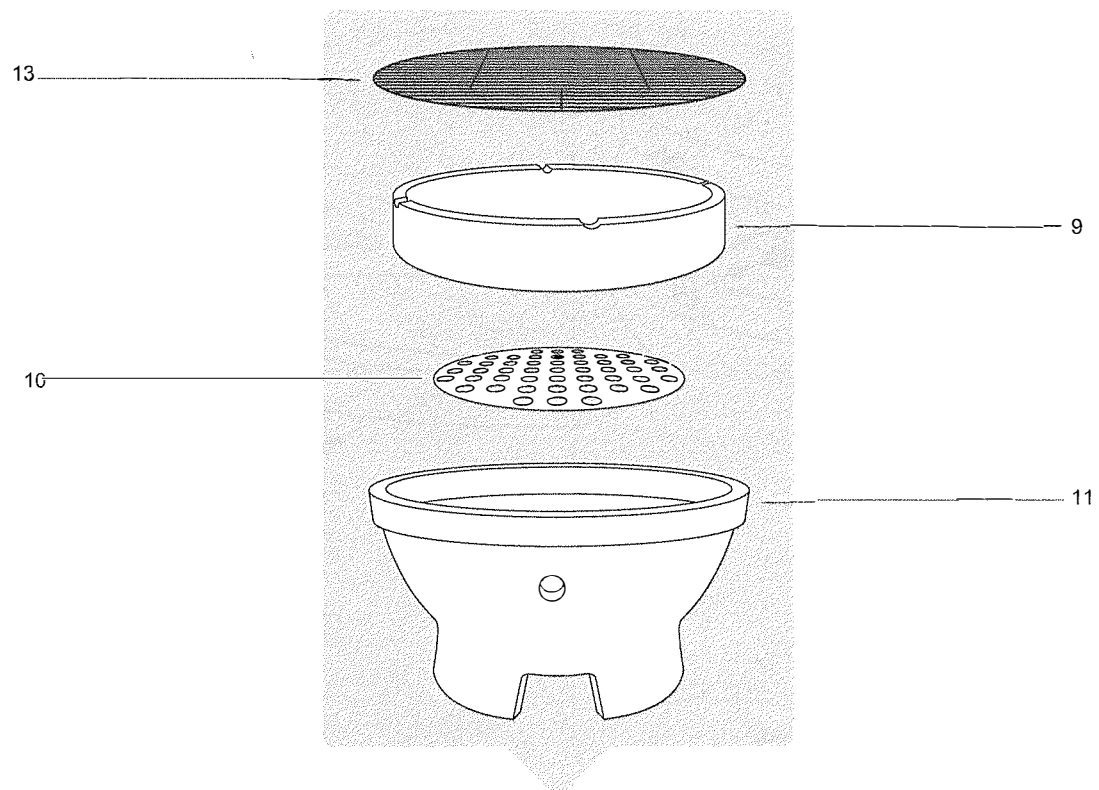
## Montageanleitung

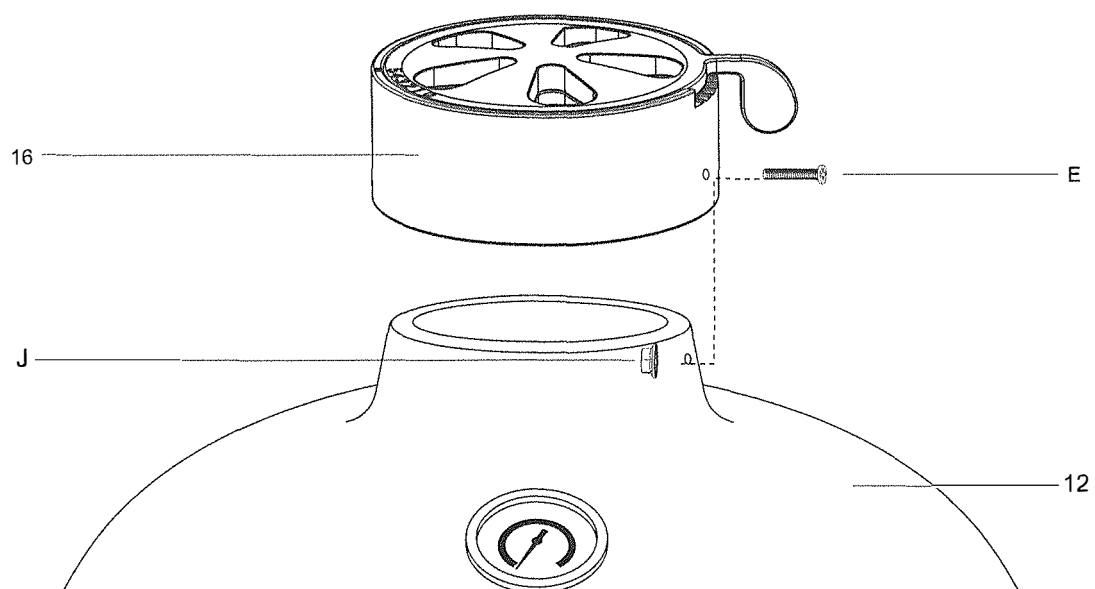
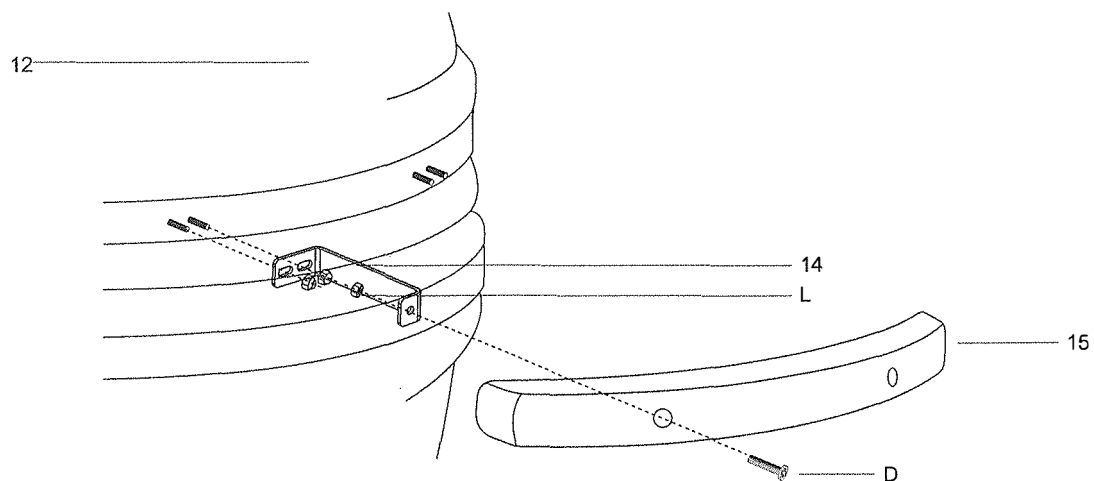


# Montageanleitung



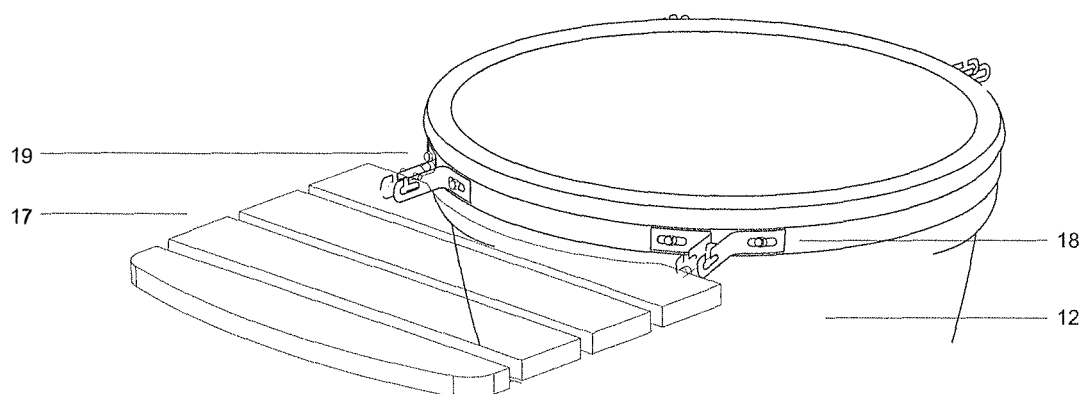
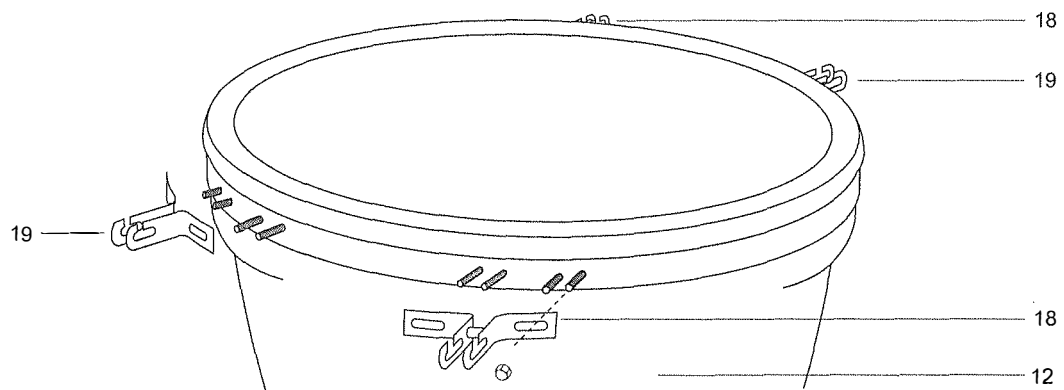
## Montageanleitung

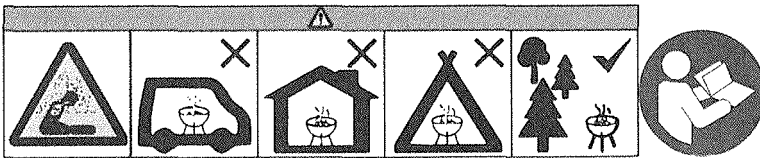






## Montageanleitung



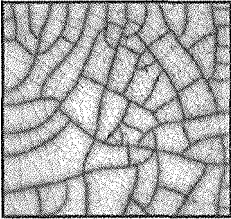


Bei genauerer Betrachtung kann es so erscheinen, als ob sich auf der Oberfläche Ihres Keramikgrills feine Risslinien befinden. Dies handelt sich jedoch nicht um echte Risse in der Keramik.

Dieser Effekt wird als „Craquelé“ (Netzrisse) oder „Krakelee“ bezeichnet und entsteht durch unterschiedliche Ausdehnungskoeffizienten zwischen der Glasur und dem Tonmaterial.

Das netzartige Muster des Craquelés (Netzrisses) unterscheidet sich von echten Rissen dadurch, dass es auf der Oberfläche nicht spürbar ist – außer vielleicht, wenn man mit einem Fingernagel darüberfährt.

Das Craquelé (Netzriss) wird optisch stärker sichtbar, wenn die Oberfläche staubig ist oder unter Vergrößerung betrachtet wird. Obwohl dieses Craquelé auftritt, ist es kein Defekt und beeinträchtigt die Funktionalität oder Lebensdauer Ihres Grills nicht.



Obwohl Craquelé (Netzrisse) wie eine Unregelmäßigkeit wirken kann, beeinträchtigt es weder die Leistung noch die Lebensdauer Ihres Keramikgrills.

Daher stellt Craquelé (Netzrisse) keinen Garantiefall dar.

Der Prozess des Craquelé (Netzrisse) erhöht sogar die Widerstandsfähigkeit des Grills.

### **Langzeitpflege**

Die Holz-Seitenablagen sollten bei Nichtgebrauch abgedeckt werden und müssen möglicherweise von Zeit zu Zeit neu behandelt oder aufgearbeitet werden.

Überprüfen Sie regelmäßig das Federband (Spring Assist Band), um sicherzustellen, dass alle Schrauben fest angezogen und gesichert sind.

### **Beim Bewegen des Grills:**

Entsperren Sie zuerst die Lenkrollen (Castors).

Ziehen Sie den Grill immer von der Scharnierseite (Rückseite) und nicht an der vorderen Griffstange.

Entfernen Sie die Feuerkammer nicht.

Die Feuerkammer dient dazu, die Stückholzkohle zu halten, und sie funktioniert weiterhin einwandfrei, selbst wenn sie Risse aufweist.

## **FAQ zu Kamado-Grills**

### **Welcher Typ Holzkohle ist am besten geeignet?**

**Antwort:** Um die besten Ergebnisse zu erzielen, wird die Verwendung von Stückholzkohle empfohlen. Sie lässt sich leichter anzünden, kann wiederverwendet werden und brennt länger sowie heißer.

### **WARNUNG:**

Verwenden Sie keine Anzündflüssigkeit oder andere Chemikalien, um die Holzkohle zu entzünden. Keramikgrills nehmen diese chemischen Gerüche und Aromen auf.

### **Kann Holzkohle wiederverwendet werden?**

Ja, aber nur Stückholzkohle kann wiederverwendet werden.

Nachdem der Kamado-Grill abgekühlt und die Glut erloschen ist, kann die übrig gebliebene Stückholzkohle erneut entzündet werden.

### **Kann ich geschnittenes Holz in meinem Kamado-Grill verwenden?**

Ja, geschnittenes Holz ist eine ausgezeichnete Brennstoffquelle für Kamado-Grills.

Während Stückholzkohle die höchste Leistung, die schnellste Zündung und die flexibelste Temperaturkontrolle bietet, kann auch ausreichend getrocknetes und abgelagertes Holz verwendet werden.

### **Nur die Mitte meiner Holzkohle glüht – was tun?**

Wenn nur die Mitte der Holzkohle glüht, wird vermutlich der Luftstrom durch das untere Lüftungsventil blockiert.

Entfernen Sie den Grillrost und überprüfen Sie den Kohlerost, um sicherzustellen, dass keine Ascherückstände oder Holzkohleteile den Luftstrom behindern.

### **Wie lagere ich meinen Kamado-Grill am besten?**

Es wird empfohlen, Kamado-Grills bei Nichtgebrauch mit einer geeigneten Schutzhülle abzudecken, um sie vor Witterungseinflüssen zu schützen und ihre Lebensdauer zu verlängern.

### **WICHTIG:**

Warten Sie, bis der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn abdecken, um Schäden an der Glasur oder der Abdeckung zu vermeiden.

### **Wie entferne ich alte Dichtungen?**

Entfernen Sie alte Dichtungen mit einem Spachtel mit flacher Kante.

Reinigen Sie den Rand von Basis und Deckel mit Aceton (bevorzugt) oder Isopropylalkohol.

Falls nötig, tränken Sie verbleibende Dichtungsreste mit Aceton und kratzen Sie diese ab.

Lassen Sie die gereinigte Fläche mindestens 30 Minuten trocknen – die Oberfläche muss vollständig sauber und trocken sein, damit die neue Dichtung haftet.

### **Kann ich meinen Kamado-Grill auch im Winter verwenden?**

Ja, absolut!

Sie können bei jeder Temperatur sicher grillen.

Ganzjähriges Grillen ist eine der Hauptvorteile des Kamado-Grillens.

Im Gegensatz zu Metallgrills bietet die Keramikkonstruktion von Kamado-Grills eine ausgezeichnete Wärmespeicherung und gleichmäßige Temperaturen, selbst bei extremen Minustemperaturen.

### **Was ist die beste Methode, um einen Kamado-Grill anzuzünden?**

Verwenden Sie niemals Anzündflüssigkeit oder andere brennbare Flüssigkeiten, um Ihren Kamado-Grill zu entzünden, da diese in die Keramik einziehen können und den Geschmack der Speisen beeinträchtigen.

Verwenden Sie stattdessen einen elektrischen Holzkohleanzünder oder einen Anzündkamin.