Pflege- und Wartungshinweise für Ihren keramischen KAMADO JOE

Wie Sie Ihren Grill optimal nutzen und seine Leistung beibehalten.

Für die Modelle: Classic Joe, Classic Joe Stand-Alone und Big Joe

WICHTIG: Vor und nach dem ersten Grillen und bei der turnusmäßigen Wartung

1. Prüfen Sie, ob die Bänder den Deckel und den Korpus noch fest umschließen. Nehmen Sie einen Inbusschlüssel (Nr. 6) und einen 10er-Ringschlüssel. Sie sollten beim Drehen des Schlüssels einen mäßigen Widerstand fühlen. Wenn ein Band sich beim Anheben oder Senken des Deckels merklich bewegt, ziehen Sie das entsprechende Band fester an.
2. Stellen Sie sicher, dass die obere Lüftungsscheibe gut am Deckel aufliegt. Ist dies nicht der Fall, dichten Sie die komplette Rundung über der vorhandenen Dichtung erneut mit einer Runddichtung ab. Ersatzdichtungen sind im Satz bei Ihrem Kamado Joe-Händler vor Ort erhältlich.
3. Wenn eines oder mehrere der Bänder, die den Deckel und den Korpus umschließen, nicht mehr mittig auf den Dichtungen liegen, lösen Sie das Band bzw. die Bänder und bringen Sie es je mit einem stumpfen Instrument wieder korrekt an. Dann erneut festziehen.

WICHTIG: Vermeiden Sie die Entstehung von Stichflammen

Beim Grillen mit sehr hohen Temperaturen kann eine Stichflamme entstehen, wenn Sie die Sauerstoffzufuhr zum Feuer hin unterbrechen, indem Sie den unteren Luftzufuhrregler und die obere Lüftung schließen und dann den Deckel öffnen. Mit einem Schlag kommt dann Sauerstoff in den Grill, der unmittelbar als Weißglut wieder herauskommt und zu Verbrennungen führen kann.

Zur Vermeidung einer Stichflamme:

1. Öffnen Sie die obere und untere Lüftung wieder und warten Sie 10 Sekunden.
2. Heben Sie den Deckel 5 Sekunden lang um 2,5 cm an, dann kann er ganz geöffnet werden.

Asche entfernen

Ab und an müssen Sie die Asche unter dem Feuernest entfernen. Zum Lieferumfang Ihres Kamado Joe gehört ein Ascheschieber zum Entfernen der Asche.

Zur Entfernung der Asche:

1. Bewegen Sie die Grillkohle im Feuernest, so dass sämtliche Aschenreste durch den Feuerrost fallen.
2. Öffnen Sie den unteren Luftzufuhrregler und schieben Sie zum Auffangen der Asche einen kleinen Behälter unter die Öffnung. Bei Grilltischen und -wagen können Sie zum Auffangen der Asche ein Kehrblech, einen Pappteller oder eine alte Zeitung verwenden.
3. Fegen Sie die Asche mit dem Ascheschieber durch den Luftzufuhrregler in den Behälter.
4. Als Alternative können Sie den Rost, den Feuerring und das Feuernest aus dem Grill nehmen, mit einer kleinen Schaufel die Asche entfernen und dann die Teile wieder einsetzen.

Schimmel

Wenn Sie keine Hülle für Ihren Kamado Joe verwenden oder der Grill für lange Zeit ungenutzt draußen steht, kann Schimmelbildung vorkommen. Wenn sich im Grill aufgrund von Regen oder hoher Luftfeuchtigkeit Feuchtigkeit ansammelt, können sich am Rost oder an den Keramikinnenflächen möglicherweise Schimmelflecken bilden. Mühelose Abhilfe: Ihr Kamado Joe ist ein selbstreinigender Ofen. **Verwenden Sie kein Bleichmittel oder andere Reinigungsmittel.**

Zur Selbstreinigung Ihres Kamado Joe-Grills:

1. Heizen Sie den Grill auf 205°C vor und halten Sie ihn 15 Minuten auf dieser Temperatur.
2. Schließen Sie de Luftzufuhr komplett ab und lassen Sie den Grill vollständig abkühlen. Bürsten Sie dann bei Bedarf vor der nächsten Nutzung den Grillrost und die Keramikteile ab.

Grillen mit Verstand

- Verwenden Sie Ihren Grill nur im Außenbereich.
- Stellen Sie den Grill auf einen stabilen Untergrund.
- Vermeiden Sie beim Grillen und Braten den Kontakt mit den Metallteilen des Grills.
- Halten Sie etwas zum Flammen löschen bereit.
- Verwenden Sie nur zum Grillen geeignete Kochutensilien.
- Achten Sie darauf, dass keine Kleidungsstücke bzw. Hemdszipfel oder Schürzenbänder in die Nähe der Feuerquelle kommen.
- Verwenden Sie keine brennbaren Flüssigkeiten zum Anzünden Ihres Grills (z. B. Flüssiganzünder, Benzin, Kerosin, usw.).
- Verwenden Sie als Heizquelle ausschließlich Grillkohle (keine Briketts oder Holz).
- Bewegen Sie den Grill nicht, wenn er heiß ist oder noch glühende Kohlen enthält.