

K1 KAMADO

Bedienungsanleitung



Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf
eines K1 Kamado von everdure by heston blumenthal
entschieden haben!

Bitte lesen Sie diese Anleitung sehr sorgfältig, damit Sie optimale Ergebnisse mit Ihrem
K1 Kamado erzielen können.

Besuchen Sie unsere Webseite und erfahren Sie geniale Tipps und Hinweise.
Bitte laden Sie auch unbedingt unsere kostenfreie App herunter.
Mit ihr erhalten Sie Zugang zu vielen großartigen Rezepten und Anleitungen.

everdurebyheston.de



Achtung



NEHMEN SIE DAS GERÄT **NICHT** IN BETRIEB, BEVOR SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG GELESEN HABEN
LEGEN SIE **KEINE** GEGENSTÄNDE AUF ODER GEGEN DIESES GERÄT
LAGERN SIE **KEINE** CHEMIKALIEN ODER ENTFLAMMBAREN MATERIALIEN ODER SPRÜHDOSEN IN DER NÄHE DES GERÄTS
DIE TEMPERATUR DES OFENS DARF 420°C (788°F) **NICHT** ÜBERSCHREITEN
DIESES GERÄT **NICHT** IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN BETREIBEN
NICHT BEI GESCHLOSSENER HAUBE ZÜNDEN



Dieser Outdoor-Holzkohleofen ist **NUR für den GEBRAUCH IM FREIEN** bestimmt. Nicht in Innenräumen verwenden!

Lesen Sie zu Ihrer Sicherheit und Ihrer Freude alle Bedienungsanleitungen, bevor Sie das Gerät benutzen.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 12 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden. Alle Personen müssen in den sicheren Gebrauch des Geräts unterwiesen werden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern oder Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen durchgeführt werden.

Unbeaufsichtigte Kinder oder Haustiere sollten sich während des Garvorgangs oder während des Aufwärmens oder Abkühlens nicht in der Nähe des Ofens aufhalten. Achten Sie darauf, dass Kinder oder Haustiere während des Betriebs einen ausreichenden Abstand zum Kamado halten. **WARNUNG!** Halten Sie Kinder und Haustiere fern.

Da Holzkohle über einen längeren Zeitraum schwelen kann, muss die Asche nach dem Kochvorgang sorgfältig entfernt werden. Es wird empfohlen, einen nicht brennbaren Behälter (Metall oder Keramik) zu verwenden, um die Asche aufzufangen, bevor sie mit Wasser übergossen und ordnungsgemäß entsorgt wird.

Dieser Ofen ist für die Verwendung auf dem mitgelieferten Unterbau oder zum Einbau konzipiert. Wenn er auf dem Unterbau steht, muss die Oberfläche eben und stabil genug sein, um den Ofen zu tragen. Beim Einbau des Ofens muss die Konstruktion einer Temperatur von 80°C über der Umgebungstemperatur standhalten können.

Cool-to-Touch* Erklärung:

Der K1 wurde speziell im Hinblick auf die Sicherheit entwickelt. Isoliermaterial und eine doppelwandige Konstruktion reduzieren die Strahlungswärmeübertragung auf den Außenkörper drastisch **bis zu einer maximalen Ofentemperatur von 220°C bei geschlossener Haube für nicht länger als 2 Stunden**.

Der Deckel und der obere Belüftungsbereich sind nicht cool-to-touch und bei längerem Gebrauch ist in diesem Bereich äußerste Vorsicht geboten. Wir empfehlen, beim Arbeiten mit dem K1 immer hitzebeständige Handschuhe zu tragen.

**Die maximale Temperatur für die Kontaktzone ohne Deckel und obere Belüftung beträgt 60°C über der Umgebungstemperatur.*

Personen mit brennbaren Kleidungsstücken wie Nylon usw. sollten sich vom Ofen fernhalten, wenn dieser in Betrieb ist.

Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist. Bei Fettbränden entfernen Sie das Gargut (wenn möglich) und lassen Sie das Feuer auf natürliche Weise ausbrennen. Das meiste Fett verbrennt schnell, wenn es mit der Holzkohle in Berührung kommt, aber regelmäßiges Reinigen nach dem Gebrauch sollte die Ansammlung von Fett und Essensresten verringern, die brennbar sind und zu einem Fettbrand führen können. Fettbrände lassen sich durch sorgfältiges Reinigen des Hitzeschildes und der Schale um das Innengehäuse herum verhindern. Achten Sie darauf, dass sich keine Asche im Inneren des Gehäuses ansammelt - reinigen Sie es nach jedem Gebrauch.

Es ist wichtig, dass Sie diese Anleitung, den Kaufbeleg sowie andere wichtige Dokumente zu diesem Produkt für spätere Zwecke aufbewahren.

Aufgrund der kontinuierlichen Produktentwicklung behält sich everdure by heston blumenthal das Recht vor, Spezifikationen oder Aussehen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Verwenden Sie den Grill niemals für einen anderen als den vorgesehenen Zweck. Dieser Grill ist **NICHT** für den kommerziellen Gebrauch bestimmt.

Schützen Sie Ihren Ofen nach Möglichkeit vor starkem Wind. Da das Garen auf Holzkohle in Zeit und Intensität variieren kann, wird empfohlen, den Ofen während des Garens nicht länger als 5 Minuten unbeaufsichtigt zu lassen.

Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in ein bewegliches Fahrzeug (Boot, Anhänger usw.) geeignet.

Benutzen oder lagern Sie dieses Gerät nicht in Bereichen mit hohem Salzgehalt (Meeresumgebung) oder in Bereichen mit ätzenden Dämpfen oder Flüssigkeiten (z. B. einem Swimmingpool), da diese Chemikalien zu einer Verschlechterung der Gerätematerialien führen können (und zum Erlöschen der Garantie). Die regelmäßige Reinigung und das Abdecken mit einer Premium Abdeckhaube von everdure by heston blumenthal kann dieses Problem verringern.

WARNUNG: Zugängliche Teile können bei Gebrauch heiß werden. - Mit Vorsicht verwenden.

Achtung



Bei der Verbrennung von Holzkohle und Kohleprodukten entsteht Kohlenmonoxid. Wenn das Gerät mit festen Brennstoffen betrieben wird, sollte es immer in einem gut belüfteten Bereich aufgestellt werden, um eine Ansammlung der entstehenden Gase zu vermeiden.

Verwenden Sie keine festen Brennstoffe, die mit Brandbeschleunigern imprägniert sind, und verwenden Sie keine anderen Brandbeschleuniger für dieses Gerät. Die Verwendung eines Brandbeschleunigers kann zu schweren Sach- oder Personenschäden führen.

WARNUNG! Kein Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Nachzünden verwenden! Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der Norm EN 1860-3 entsprechen.

Dieser Ofen ist für die Verwendung von stückiger Holzkohle ausgelegt. Die erzeugte Hitze und die Brenndauer können je nach Art des Brennstoffs und den vorherrschenden Wetterbedingungen stark variieren.

Lassen Sie den Festbrennstoff nach der Zubereitung immer auf natürliche Weise ausbrennen. Verwenden Sie keine Flüssigkeiten zum Ablöschen der Holzkohle. Bewegen Sie das Gerät nicht, solange die Kohlen noch brennen, da heiße Asche, Kohlepartikel, unverbrannter Brennstoff und heiße Speisefette und -öle verschüttet werden können und die zugänglichen Teile sehr heiß sein können. Der Ofen sollte nicht durch Anheben bewegt werden. Verwenden Sie kein Vulkangestein oder andere nicht brennbare Produkte in der Holzkohle kammer. Wenn Sie sich nicht sicher sind, welche Brennstoffe verwendet werden können, schauen Sie bitte auf der Internetseite von everdure by heston blumenthal oder wenden Sie sich an Ihren Fachhändler vor Ort.

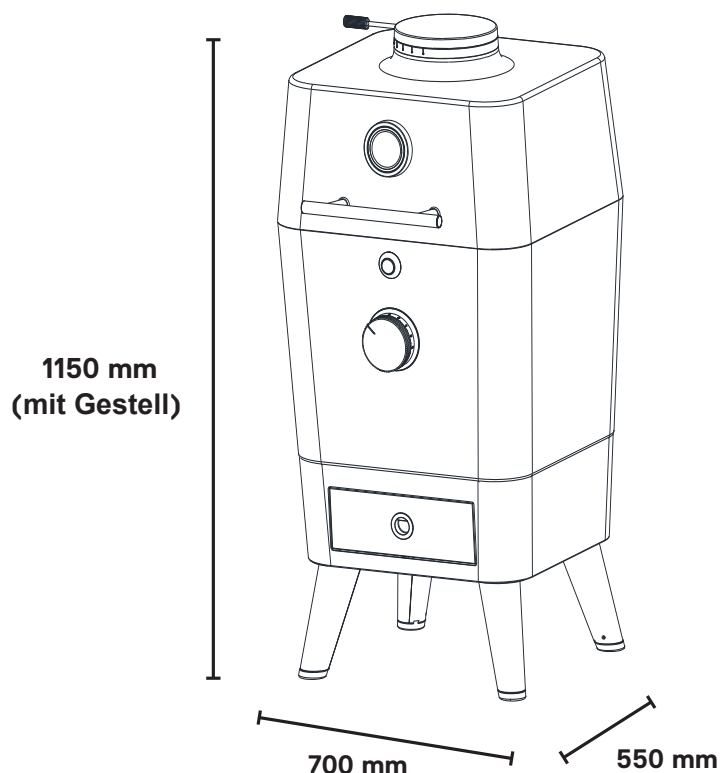
Feste Brennstoffe unterscheiden sich stark in der Brenndauer, Wärmeentwicklung, Größe und Verbrennung. Achten Sie immer auf Ihre Umgebung und auf mögliche Brandgefahren durch Funken oder wegspritzende Brennstoffe. Entsorgen Sie feste Brennstoffe oder heiße Asche niemals an Orten, an denen man darauf treten kann oder wo sie eine Brandgefahr darstellen. Entsorgen Sie niemals unverbrannte feste Brennstoffe oder Asche, bevor sie nicht vollständig erloschen sind. Der Ofen muss vor dem Gebrauch auf einem sicheren, ebenen Untergrund aufgestellt werden. Wir empfehlen die Verwendung von 100% natürlicher Holzkohle in diesem Gerät.

Überprüfen Sie bitte vor jeder Inbetriebnahme des 4Ks, ob in Ihrem Gebiet der Einsatz von Grills und Outdoor-Öfen aufgrund der aktuellen Wetterlagen erlaubt ist (z.B. kann es Grillverbote bei besonders großer Hitze und Dürre geben). Beachten Sie hierbei bitte immer auch die allgemeingültigen Brandschutzbestimmungen ihres Landes/ihrer Region.

Achten Sie bei der Verwendung von festen Brennstoffen darauf, dass die Umgebung frei von brennbaren Materialien ist. Kochen Sie nicht unter Dachvorsprüngen oder in der Nähe von Ästen oder Sträuchern. Beachten Sie, dass feste Brennstoffe unterschiedlich viel Rauch erzeugen - berücksichtigen Sie dies beim Aufstellen des Ofens.

Wir empfehlen Ihnen, Ihren Ofen regelmäßig zu warten und ihn in einem guten Zustand zu halten. Dies kann erreicht werden, indem Sie die Reinigungs- und Wartungsanweisungen in dieser Anleitung befolgen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen führt zum Erlöschen Ihrer Garantie.

Abmessungen



Montage

VERPACKUNG:

Entfernen Sie alle äußeren Verpackungen und nehmen Sie den Ofen vor der Inbetriebnahme aus der Verpackung.

Entfernen Sie alle innenliegenden Kartons und Verpackungen aus dem Ofen.



Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfalltrennung.



Warnung!

Zur Montage werden 2 Personen benötigt!

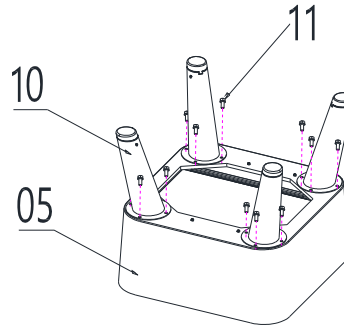
TEILE:

01. Hauptkörper des Ofens, 1x	02. Griff des Deckels, 1x	03. Griffschraube, 4x	04. Inbusschlüssel, 1x
05. Untergestell, 1x	06. Aschebehälter, 1x	07. Kohlekorb, 1x	08. Grillrost Edelstahl, 2x
09. Pizzastein, 1x	10. Standfuß, 4x	11. Sechskantschraube M6 x 12 mm, 16x	

Montage

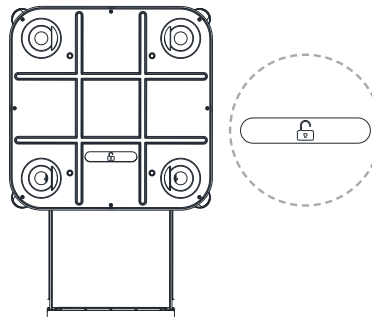
SCHRITT 1

Drehen Sie das Untergestell (05) auf den Kopf. Befestigen Sie die 4 Standfüße (10) mit den Schrauben (11) an der Unterseite des Gestells.



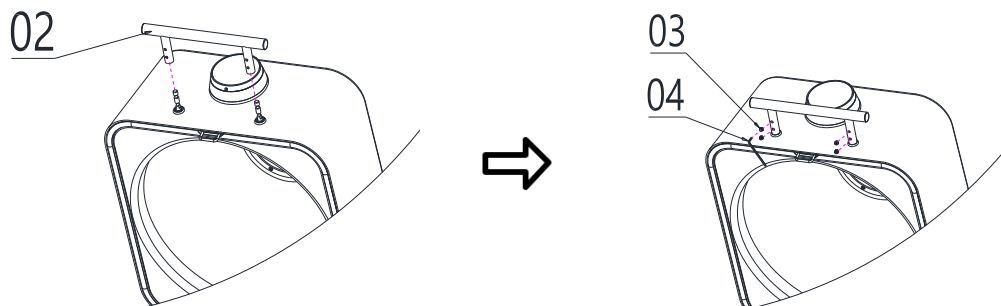
SCHRITT 2

Öffnen Sie die Schublade des Untergestells und stellen Sie die Verriegelung in die „unlock“-Position.



SCHRITT 3

Setzen Sie den Griff (02) auf die vorgesehenen Griffpositionen an dem Deckel. Ziehen Sie die vier Schrauben für den Griff (03) mit dem Inbusschlüssel (04) fest.

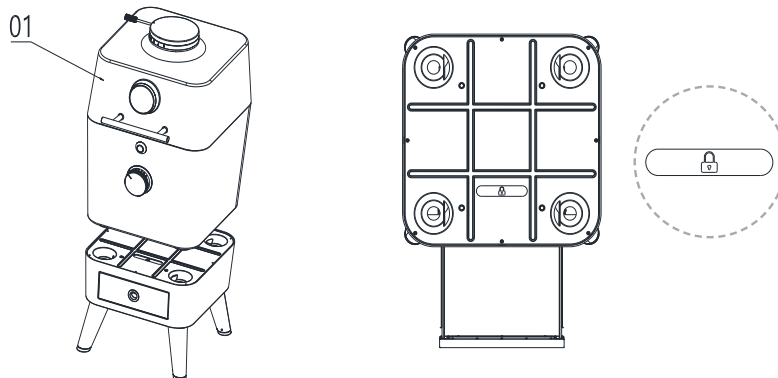


Montage

SCHRITT 4

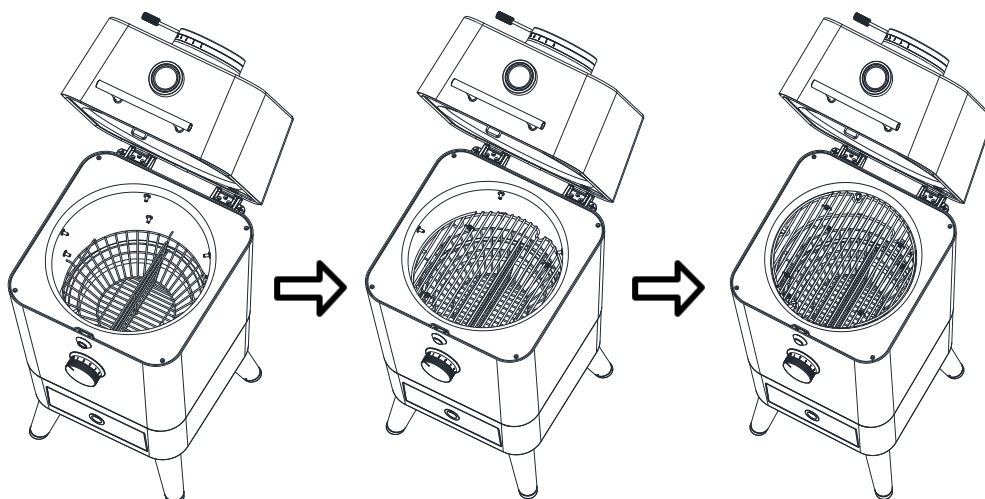


Setzen Sie den Hauptkörper des Ofens (1) auf das Gestell und schieben Sie die Verriegelung in die „locked“-Position (2 Personen).



SCHRITT 5

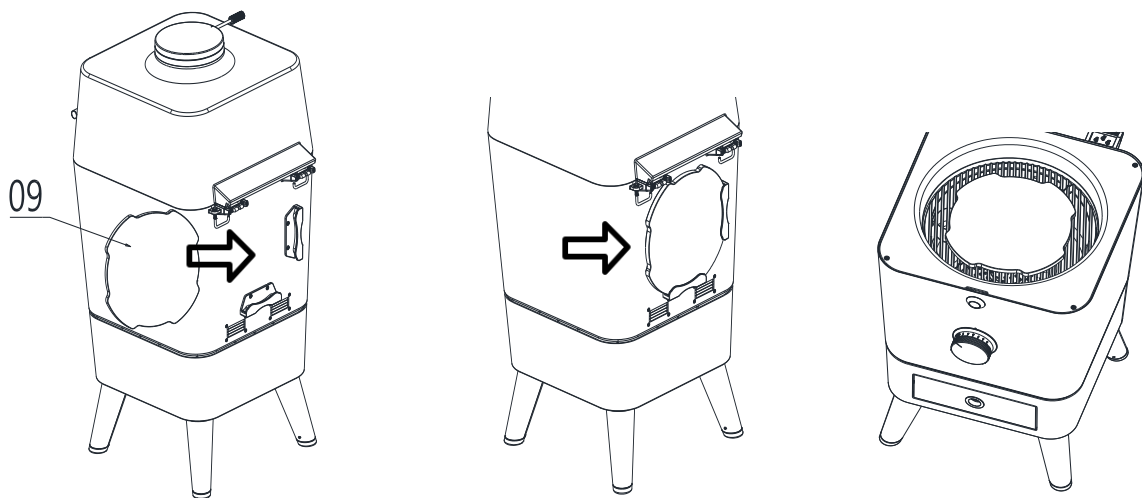
Packen Sie den K1 aus und entfernen Sie alle Verpackungen im Inneren. Setzen Sie zuerst den Aschebehälter (06) und den Kohlekorb (07) in den Feuerraum ein. Setzen Sie dann den inneren Grillrost (08) und den oberen Grillrost (08) ein, wie abgebildet.



Montage

SCHRITT 6

Der Pizzastein (09) kann bei Nichtgebrauch in der hinteren Halterung aufbewahrt werden.
Der Pizzastein kann während des Kochens als Deflektor verwendet werden.
Legen Sie ihn auf eine Grillfläche und nicht direkt auf die Holzkohle.
An der Rückseite befinden sich außerdem praktische Ablageflächen für Utensilien.
Nach oben und außen schieben, um Zugang zu erhalten.



Garen mit Holzkohle: Die Grundlagen

Natürliche Holzkohle vs. Briketts



Natürliche Holzkohle



Briketts

Natürliche Holzkohle

Wir empfehlen die Verwendung von natürlicher Holzkohle mit dem K1 Kamado. Natürliche Holzkohle enthält keine künstlichen Zusatzstoffe oder Chemikalien, hat einen geringen Aschegehalt und eine höhere Brenntemperatur, was sie zum idealen Brennstoff für das Garen mit Holzkohle macht. Die Größe von Naturholzkohle kann variieren, was sich auf die Heizleistung auswirken kann. Aus diesem Grund ist die Größe der Everdure Naturholzkohle so abgestuft, dass eine gleichmäßige Garleistung und ein hervorragender Geschmack gewährleistet sind.

Briketts

Briketts sind ein künstlich hergestellter, verarbeiteter Brennstoff, der Bindemittel, Füllstoffe und Chemikalien enthält, so dass die Anzündzeiten stark variieren können. Sie hinterlassen ein viel größeres Aschevolumen als natürliche Holzkohle, da sie etwa 20 % nicht brennbare Materialien enthalten. Briketts können mit dem K1 Kamado verwendet werden, jedoch erreichen Sie eine kürzere Anzündzeit und eine bessere Gesamtkochleistung, wenn Sie natürliche Holzkohle verwenden.

Räucherchips

Räucherchips eignen sich hervorragend als Geschmacksverstärker beim Garen mit Holzkohle. Vermeiden Sie es, die Räucherchips direkt auf die entzündete Holzkohle zu legen. Warten Sie stattdessen, bis sich eine weiße Asche gebildet hat, und legen Sie die Räucherchips etwas seitlich von der Holzkohle ab. Durch die indirekte Hitze der Holzkohle glimmen und rauchen die Chips, anstatt sich sofort zu entzünden.

Wetterbedingungen

Da der K1 Kamado auf eine ausreichende Sauerstoffzufuhr angewiesen ist, um die Holzkohle zum Brennen zu bringen, müssen Sie berücksichtigen, dass unterschiedliche Wetterbedingungen die Garzeit und die Temperatur im Grill beeinflussen können. Daher kann ein Rezept etwas mehr oder etwas weniger Zeit zum Garen benötigen.

Feueranzünder

Wir empfehlen die Verwendung von Öko-Feueranzündern, sofern verfügbar, da diese keine schädlichen oder giftigen Chemikalien enthalten. Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der Norm EN 1860-3 entsprechen.

Temperaturregelung des K1 Kamado

Aufrechterhaltung der Kohletemperatur

Die Hitze von Holzkohle und Briketts variiert, was zu einer unterschiedlichen Wärmeabgabe führt. Wir empfehlen daher, den K1 Kamado während des Garens ständig zu überwachen, um längere Temperaturschwankungen zu vermeiden.

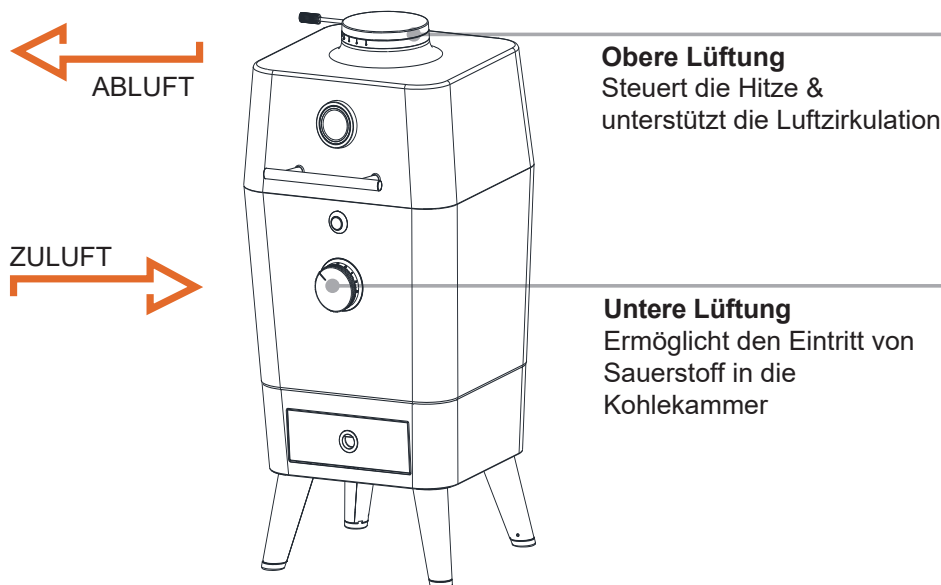
Vorheizen des K1 Kamado

Auf den Seiten zur Einstellung des Geräts finden Sie Empfehlungen, wie viel Holzkohle Sie je nach Garmethode verwenden sollten. Es wird empfohlen, den Deckel in den ersten 10-15 Minuten nach dem Anzünden offen zu lassen. Lassen Sie den Deckel in dieser Zeit geöffnet, um einen ausreichenden Luftstrom zu gewährleisten.

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Deckel nach dem Zündvorgang geschlossen halten, bis der K1 Kamado die gewünschte Temperatur erreicht hat.

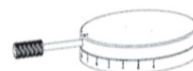
Einstellbare Lüftungsöffnung:

Neben der Menge der verwendeten Holzkohle wird der K1 auch durch die manuelle Einstellung von 2 Lüftungsöffnungen gesteuert:



Untere Lüftung:

- Ermöglicht den Eintritt von Sauerstoff in die Kohlekammer und sorgt für eine ungehinderte Verbrennung
- Höhere Öffnungsposition = mehr Luft = mehr Wärme**



Obere Lüftung

- Steuert die Hitze und unterstützt die Luftzirkulation im K1 Kamado
- Wenn Sie die gewünschte Temperatur erreicht haben, vermeiden Sie unnötige Einstellungen an der Lüftungsposition.

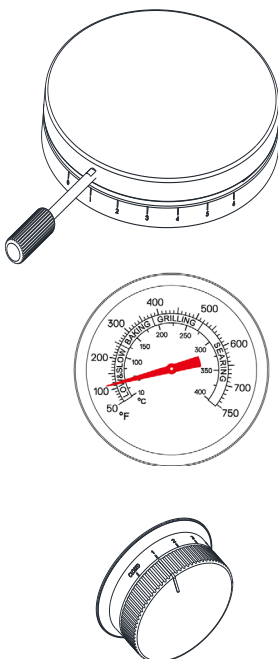
Temperaturregelung des K1

Empfehlungen für die Steuerung des Luftstroms:

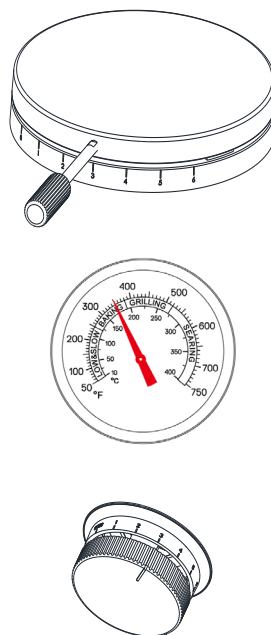
- Stellen Sie den K1 Kamado an einem freien Platz und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt auf.
- Die Umgebungsbedingungen können die Garleistung beeinflussen. Die Lüftungspositionen sind nur Empfehlungen - sie können je nach Umgebungstemperatur, Windbedingungen und Brennstoffart variieren.
- Verwenden Sie den K1 Kamado niemals in geschlossenen Räumen

Lüftungsposition		Gartemperatur (Umgebung)		Zubereitung
Unten	Oben	°C	°F	
6	6	Zündung		Alle (1. 10-15 Min.)
1-2	1-2	110-130°C	230-266°F	Low & Slow / Smoken
2-3	2-3	140-180°C	284-356°F	Braten / Konvektion
4-5	4-5	180-220°C	356-428°F	Direktes Grillen Braten bei hoher Hitze
6	2	320-350°C	608-662°F	Pizza / Intensivbacken

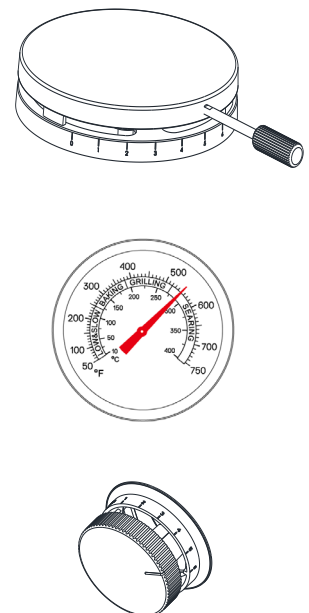
Low & Slow / Smoken Lüftung offen auf 1 oder 2



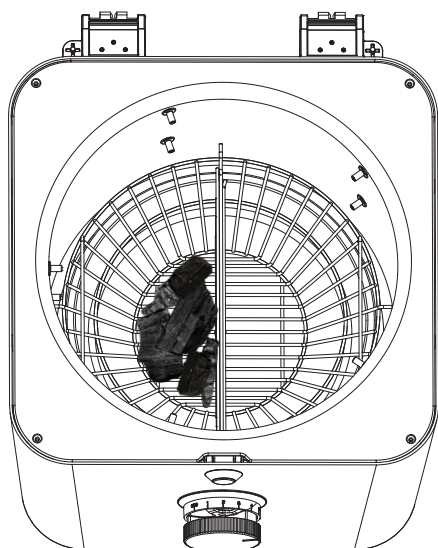
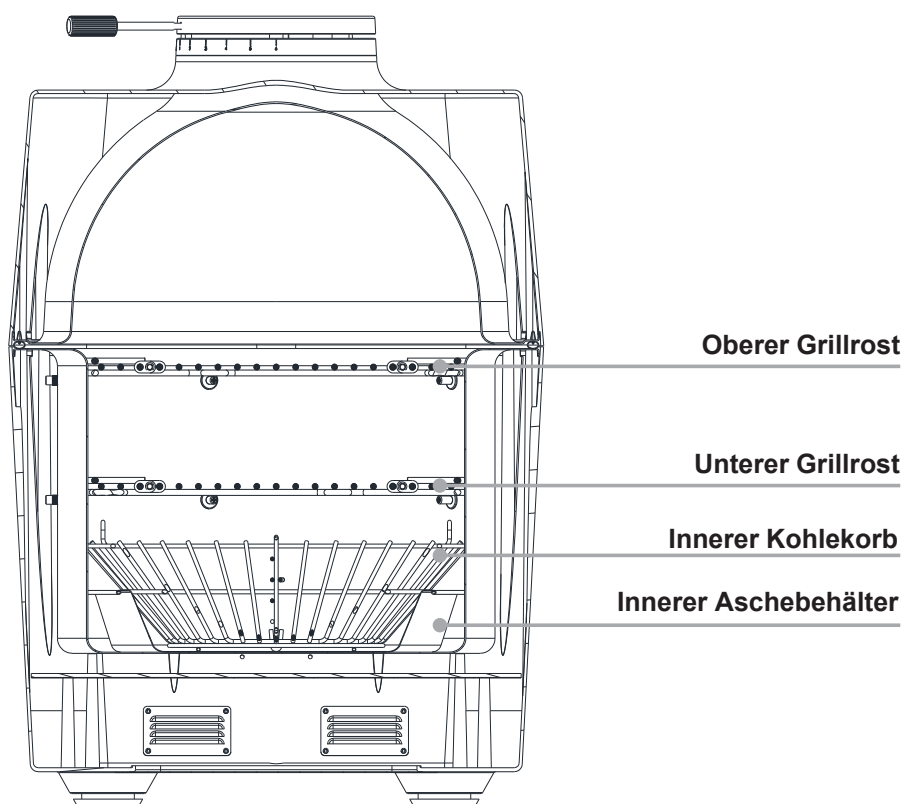
Braten / Konvektion Lüftung offen auf 2 oder 3



Direktes Grillen / Braten bei hoher Hitze Lüftung offen auf 4 oder 5

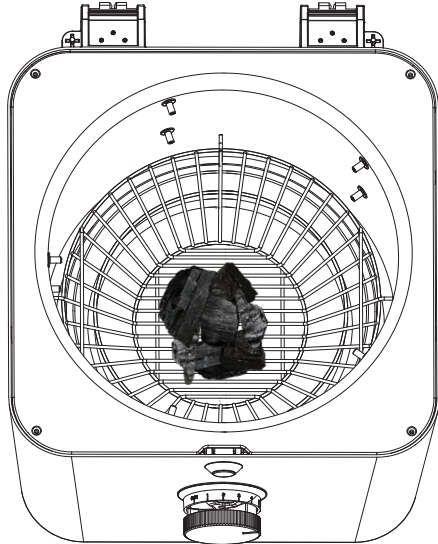


K1 Kamado Internes Setup



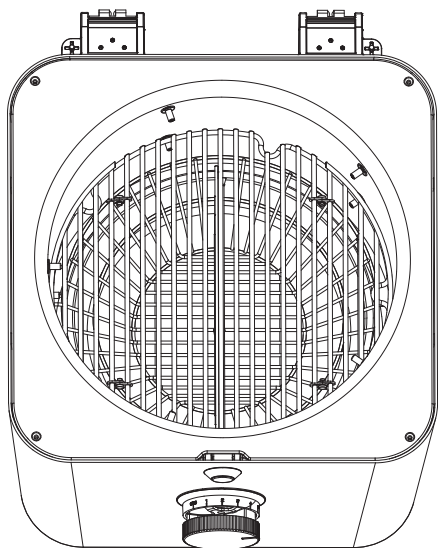
Indirektes Holzkohlegrillen

- Entfernen Sie den oberen und unteren Grillrost sowie den inneren Kohlekorb.
- Legen Sie drei Anzünder auf eine Seite des inneren Aschebehälters.
- Legen Sie die gewünschte Menge an Holzkohle auf eine Seite des inneren Kohlekorbs.
- Setzen Sie den Kohlekorb wieder über die Anzünder auf den Aschebehälter. Die Seite mit der Holzkohle muss sich direkt über den Anzündern befinden.
- Entzünden Sie jeden Anzünder.
- Bringen Sie den unteren und oberen Grillrost wie gewünscht wieder an. **VORSICHT** - wir empfehlen, hitzebeständige Handschuhe zu tragen.
- Lassen Sie den Deckel während des Zündvorgangs geöffnet, um einen ausreichenden Luftstrom zu gewährleisten.
- Der K1 Kamado ist einsatzbereit, sobald die Holzkohle vollständig entzündet und weiß geworden ist.



Direktes Grillen

- Entfernen Sie den oberen und unteren Grillrost sowie den inneren Kohlekorb.
- Legen Sie sechs Anzünder in die Mitte des inneren Aschebehälters.
- Entfernen Sie die Trennwand aus dem inneren Kohlekorb.
- Legen Sie die gewünschte Menge an Holzkohle in die Mitte des inneren Kohlekorbs.
- Setzen Sie den Kohlekorb wieder über die Anzünder auf den Aschebehälter.
- Entzünden Sie jeden Anzünder.
- Bringen Sie den unteren und oberen Grillrost wie gewünscht wieder an. **VORSICHT** - wir empfehlen, hitzebeständige Handschuhe zu tragen.
- Lassen Sie den Deckel während des Zündvorgangs geöffnet, um einen ausreichenden Luftstrom zu gewährleisten.
- Der K1 Kamado ist einsatzbereit, sobald die Holzkohle vollständig entzündet und weiß geworden ist.



Nachlegen von Holzkohle

Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe und eine Zange:

- Öffnen Sie vorsichtig den aufklappbaren Seitengrill, um an den inneren Kohlekorb zu gelangen.
- Legen Sie die gewünschte Menge an Holzkohle in den Kohlekorb und positionieren Sie ihn entsprechend Ihrer Zubereitung.
- Schließen Sie vorsichtig das klappbare Seitengitter.

Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Ofen ist regelmäßig überhitzt	Der K1 ist so konstruiert, dass er die Wärme speichert und nur eine sehr geringe Menge Holzkohle benötigt, um über 250 °C zu erreichen.
Die Holzkohle entzündet sich nur langsam	Achten Sie darauf, dass Ihr Brennmaterial stets trocken gelagert wird. Feuchtes Brennmaterial kann lange brauchen, bis es sich entzündet. Wir empfehlen die Verwendung von natürlicher Holzkohle für beste Ergebnisse. Briketts können zwar verwendet werden, brauchen aber aufgrund der im Brennstoff enthaltenen nicht brennbaren Materialien länger, bis sie sich entzünden.
Defektes Teil	Kontaktieren Sie Ihren Fachhändler

Pflege Ihres K1 Kamado

REINIGUNG:



Achtung! Lassen Sie das Gerät vor der Handhabung ausreichend abkühlen.

Außenfläche:

Lackierte Oberflächen können mit milden Haushaltsreinigern und einem sauberen Tuch gereinigt werden. Es ist ratsam, die Reinigungsmittel zuerst an einem kleinen Teil des Geräts zu testen.

Scharfe Chemikalien und/oder Scheuermittel machen den Lack stumpf und entfernen Produktaufkleber.

Verwenden Sie zur Reinigung **KEINE** Farbverdünner oder ähnliche Lösungsmittel.

Schütten Sie **NIEMALS** kaltes Wasser direkt auf heiße Oberflächen.

Grillroste:

Nach der Verwendung reinigen Sie die Grillflächen mit einem feuchten Tuch während der Grill noch warm ist. Reiben Sie die Grillflächen vor und nach jeder Verwendung mit Öl ein. Wir empfehlen Pflanzen-/Rapsöl.

Kohlebereich / Brennkammer:

Tragen Sie beim Umgang mit heißen Teilen immer hitzebeständige Handschuhe!



Reinigen Sie die innere Brennkammer mit warmer Seifenlauge und einer Bürste.

100% natürliche Holzkohle ist sehr gut für Ihren Garten und kann natürlich entsorgt werden. Holzkohlebriketts sind nicht natürlich und sollten verantwortungsbewusst in einem Abfalleimer entsorgt werden. **Entsorgen Sie niemals heiße Asche!**

Obere Lüftung:



Dieser Bereich wird naturgemäß durch den Holzkohlerauch dunkel werden. Wir empfehlen, die Innenseite des Abzugs mit einer kleinen Kaminbürste und die Außenseite mit einem feuchten Mikrofasertuch zu reinigen.

LAGERUNG:

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, kann es im Freien stehen, muss aber abgedeckt und geschützt werden. Die Premium Abdeckhaube (HBC4COVERL) wird empfohlen, um das Gerät vor UV-Strahlung und Regen zu schützen.

Wir empfehlen, das Produkt vor der Lagerung gründlich zu reinigen.

everdure

by heston blumenthal

www.everdurebyheston.de