

KAMADO JOE CLASSIC II OWNER'S MANUAL
KJ23RHC, KJ23NRHC, KJ15042621

A GUIDE TO KAMADO COOKING



KAMADOJOE®

9804200033 221213-GH

Table of Contents

Warnings	3
Parts List & Tools Required	7
Grill Set-Up Instructions	8
Assembly Instructions	9
Safety Information	14
Cleaning & Care	15
Quick Start Guide	18
Quick Temperature Guide	19

Grill does not come with charcoal.



WARNING

- This manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- Keep this manual for future reference.



Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.



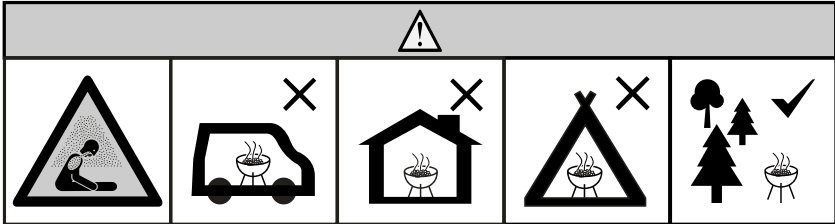
CARBON MONOXIDE HAZARD

- Burning charcoal or wood chips gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.
- Use only outdoors where it is well ventilated.

WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS

- **WARNING!** This barbecue will become very hot. Do not move it during operation.
- **WARNING!** Do not use indoors!
- **WARNING!** Do not use alcohol, gasoline or other similar liquids to light or relight the barbecue.
- **WARNING!** Keep children and pets away from grill at all times. Do NOT allow children to use grill. Close supervision is necessary when children or pets are in the area where grill is being used.



- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- Always use grill in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- Before each use check all nuts, screws and bolts to make sure they are tight and secure.
- Never operate grill under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings or overhangs.
- Grill is for OUTDOOR USE ONLY.
- Maintain a minimum distance of 10 ft. (3m) from overhead construction, walls, rails or other structures.
- Keep a minimum 10 ft. (3m) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper or canvas.



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- Never use grill for anything other than its intended use. This grill is NOT for commercial use.
- Accessory attachments not supplied by Kamado Joe are NOT recommended and may cause injury.
- Use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair user's ability to assemble or safely operate grill.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating grill.
- When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.
- Use grill on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick or rock. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.
- Grill MUST be on the ground. Do not place grill on tables or counters. Do NOT move grill across uneven surfaces.
- Do not use grill on wooden or flammable surfaces.
- Keep grill clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not leave grill unattended.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around grill during or following its use until it has cooled.
- Never use glass, plastic or ceramic cookware in grill. Never place empty cookware in grill while in use.
- Never move grill while in use. Allow grill to cool completely (below 115°F (45°C)) before moving or storing.
- Do not store grill with hot ashes or charcoal inside grill. Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.
- Never use grill as a heater. READ CARBON MONOXIDE HAZARD.
- The grill is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.
- DO NOT bump or impact the grill to prevent personal harm, damage to grill or spillage/splashing of hot cooking liquid.

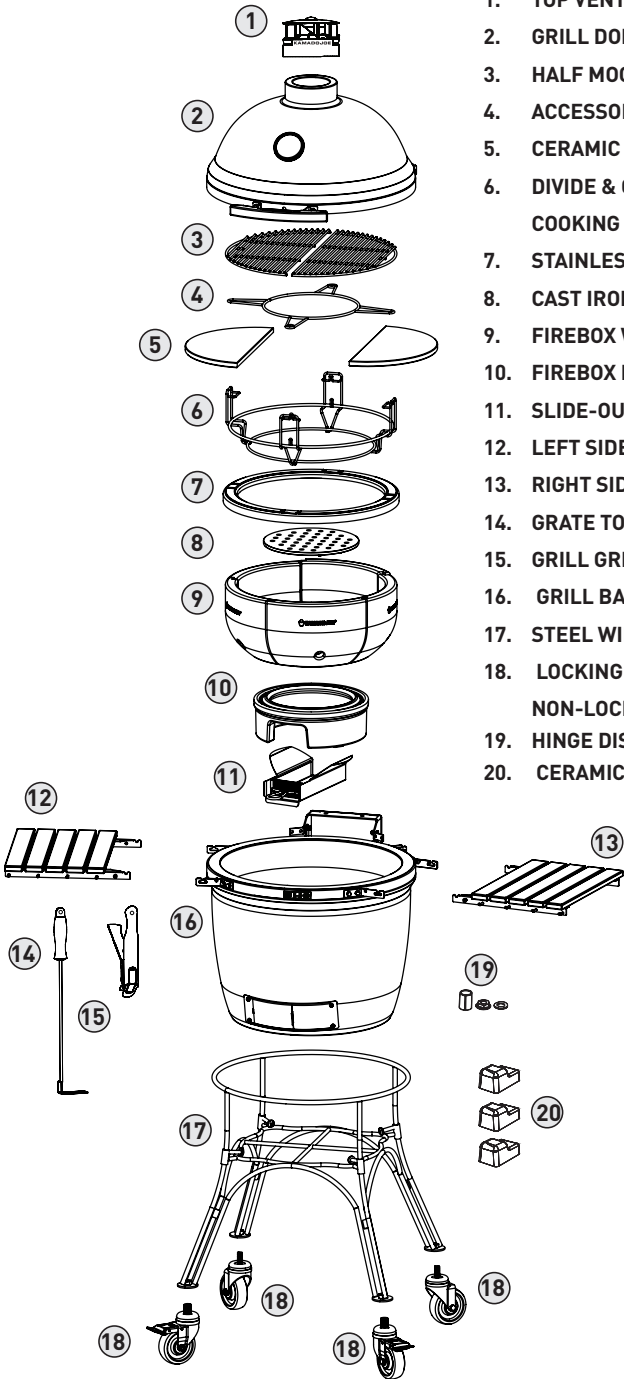


WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- Be careful when removing food from grill. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves/mitts or long, sturdy cooking tools for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Do not touch HOT surfaces.
- Grill is HOT during use. To avoid burns, keep face and body away from vents and when opening lid. Steam and hot air are expelled during use.
- When cooking above 350°F (175°C), carefully open the grill (or burp the grill) each time you lift the grill dome to prevent flashback – a surge of white-hot heat caused by a rush of oxygen. Partially opening the lid 2-3 inches (5-8cm) and allowing heat to escape for about 5 seconds should prevent this.
- Air dampers are HOT while the grill is in use and during cooling. Wear protective gloves when adjusting.
- Grill has an open flame. Keep hands, hair and face away from flame. Do NOT lean over grill when lighting. Loose hair and clothing may catch fire.
- DO NOT obstruct flow of combustion and ventilation.
- Do not cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and may cause damage to the grill.
- Never leave HOT coals or ashes unattended.
- Fuel should be kept red hot for at least 30 minutes prior to use.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- Do not remove ash drawer while ashes and charcoal are HOT.
- Use protective gloves when handling this grill or working with fire. Use protective gloves or long, sturdy tools when adding wood or charcoal.
- Never use charcoal lighting fluid, gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to ignite charcoal. These fluids can explode and cause injury or death.
- The maximum amount of charcoal for the Classic II is 6 lbs. (2.7 kg). Never overfill charcoal grate. This can cause serious injury as well as damage to the grill.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- Do not use indoors!
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- WARNING! Keep children and pets away.
- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

1. TOP VENT (1)
2. GRILL DOME (1)
3. HALF MOON COOKING GRATES (2)
4. ACCESSORY RACK (1)
5. CERAMIC HEAT DEFLECTORS (2)
6. DIVIDE & CONQUER® FLEXIBLE COOKING RACK (1)
7. STAINLESS STEEL FIREBOX RING (1)
8. CAST IRON GRATE (1)
9. FIREBOX WALLS (5)
10. FIREBOX BASE (1)
11. SLIDE-OUT ASH DRAWER (1)
12. LEFT SIDE SHELF (1)
13. RIGHT SIDE SHELF (1)
14. GRATE TOOL (1)
15. GRILL GRIPPER (1)
16. GRILL BASE (1)
17. STEEL WIRE CART (1)
18. LOCKING SWIVEL CASTERS (2)
19. NON-LOCKING SWIVEL CASTERS (2)
20. CERAMIC FEET (3)



Grill Set-Up

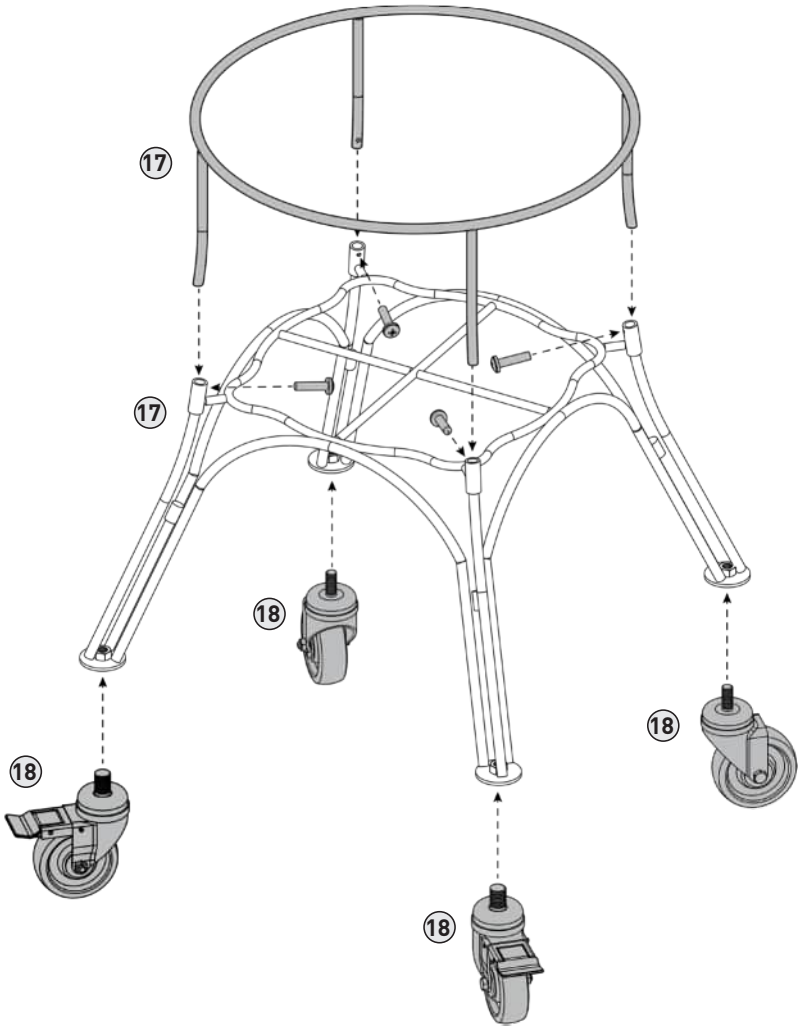
UNBOXING YOUR GRILL

- 1** Cut the plastic bands and remove the top and side panels of the shipping container.
- 2** Lift off the top piece of the grill cart and remove the plastic from the top of the grill.
- 3** Open the dome of the grill and remove the components from the inside of the grill. Handle the internal ceramic parts with care.

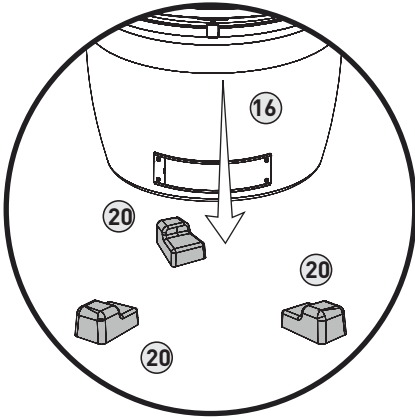
KAMADO JOE GRILL WITH CART

- 1** Once the internal components of the grill have been removed, lift the grill out of the container and set it aside. Due to the weight of this grill, we highly recommend two people perform this task. Do NOT lift the grill by the side shelf tabs. Use the rear hinge and the front lower vent opening as lifting points. Wear protective gloves when lifting and use extreme caution.
- 2** Remove the plastic wrapping from the base of the grill cart.
- 3** Lock the casters on the bottom portion of the grill cart. Assemble the two pieces of the grill cart with the provided stainless steel screws which are preassembled to the bottom portion of the cart.
- 4** With the same lifting technique used previously, lift the grill into the cart. Adjust the grill in the cart so the lower grill vent is facing the front of the cart. The front side of the cart is the side with the two locking casters.

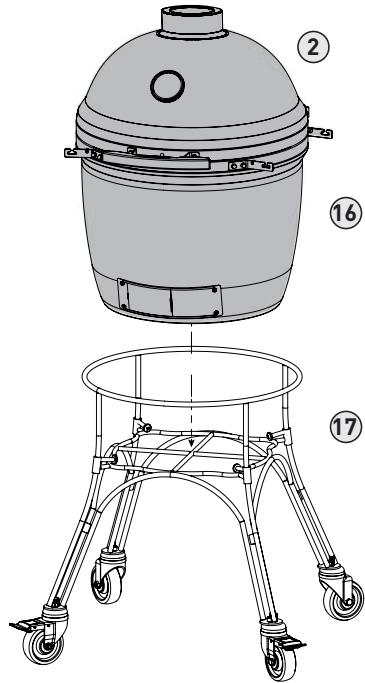
1



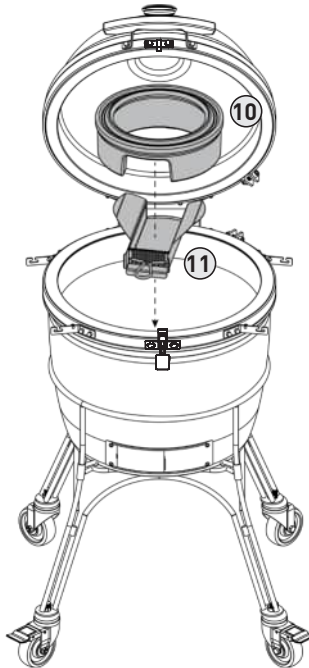
2



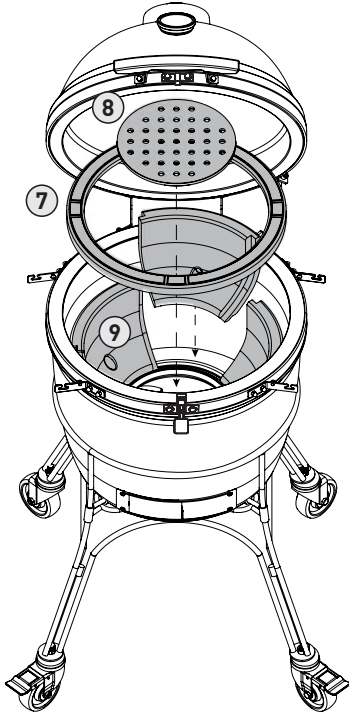
STAND ALONE VERSION



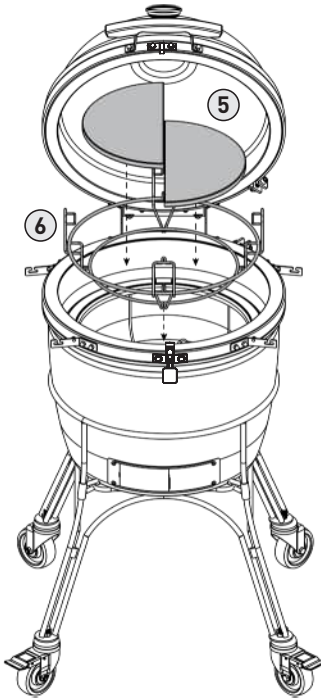
3



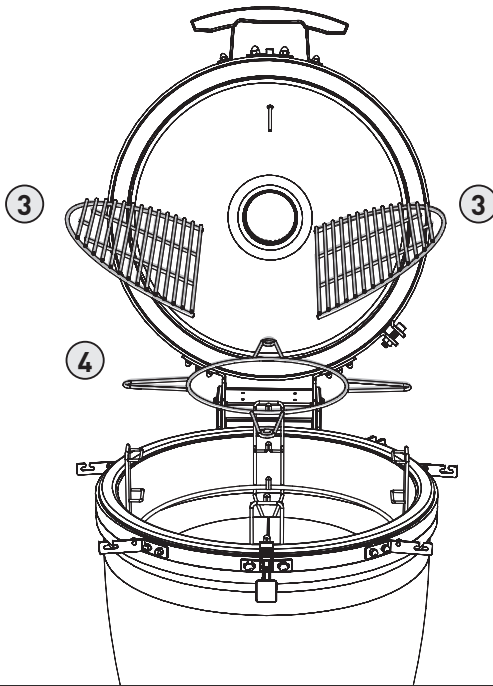
4



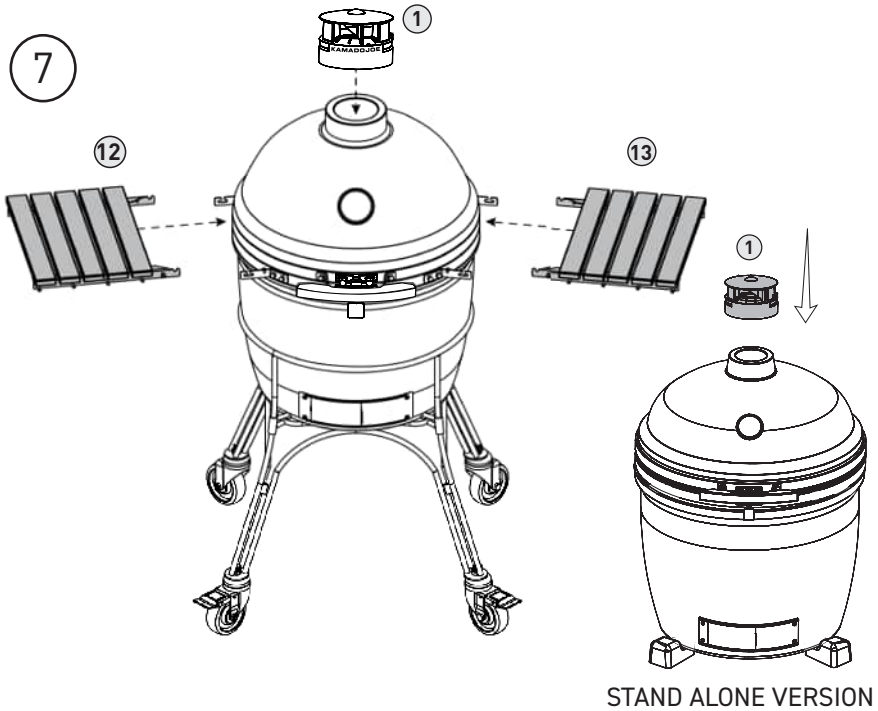
5



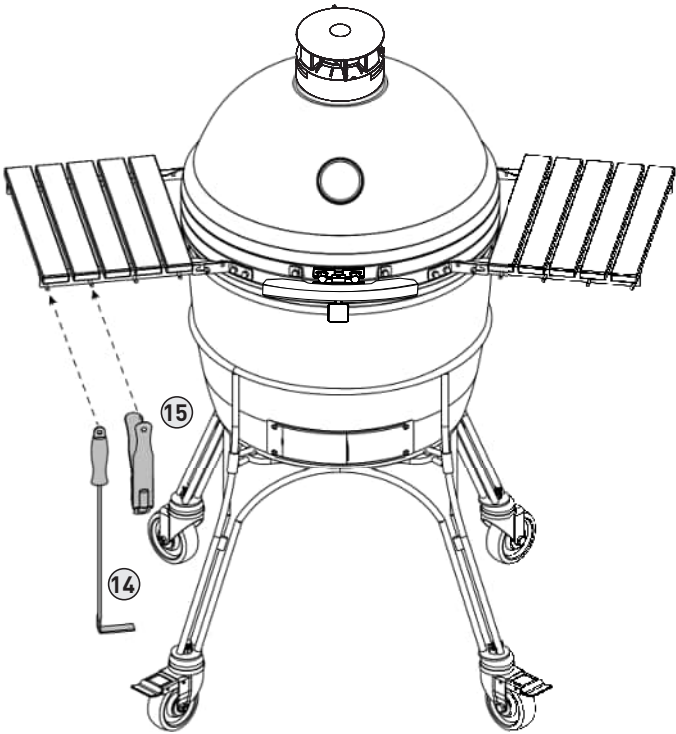
6



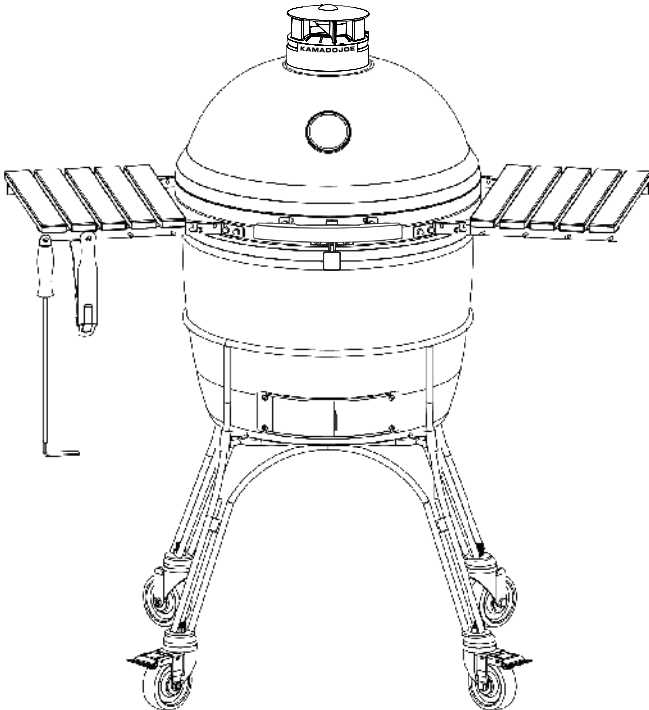
7



8



9

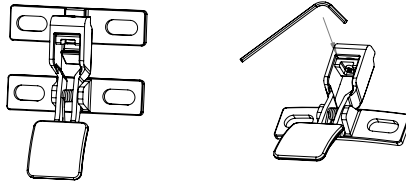


Latch Adjustments

The latch on your Classic II is already preset for an ultra-tight seal. Use these instructions if any adjustments should be needed.

CLASSIC II LATCH

To tighten and loosen the latch setting, use a small Allen wrench. Adjust the set screw to lower the latch plate and add the spacer. Once the spacer is added, reinstall the latch plate by tightening the set screw.



Safety Information

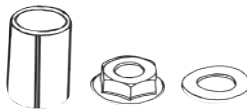
CAUTION

Hinge and band is under high tension, failure to follow instruction steps in order may result in severe injury.

HINGE

Do not attempt to disassemble the hinge or loosen bands from your grill without the hinge disengagement tool kit.

NOTE: Hinge disengagement tool kit (spacer, washer, and hex nut are included). Store these parts in case the hinge needs to be removed later. The hinge cannot be removed safely without these parts.



Use the bottom face and the front lower vent opening as lifting points (Do not lift the grill by the hinge, bands brackets or handle as this could cause the dome to become dislodged from the band).

Only minor adjustments to the weight of the dome should be made per the instructions on page 16.

GASKET

Self-cleaning through natural heat cycle recommended.

Do not use chemical based cleaners on the gasket.

If absolutely necessary, gently wipe off any spills or moisture. Do not scrub or abrade the gasket if cleaning. Excessive rubbing can cause wear.

Cleaning & Care

Your Kamado Joe grill is made of quality materials, so general care and maintenance is minimal. The best way to protect your Kamado Joe from the elements is with a grill cover.

Light cracked porcelain called crazing is part of the natural characteristic.

SELF-CLEANING

- 1** Add charcoal and light it.
- 2** Install the Divide & Conquer® flexible cooking rack in the top position and both heat deflectors on the accessory rack.
- 3** Open the top and bottom air vents fully and let the temperature inside the grill rise to 600°F (315°C) with the dome closed.
- 4** Hold the temperature at around 600°F (315°C) for 15-20 minutes.
- 5** Close the bottom vent fully and wait another 15-20 minutes to close the top vent.

This process will burn off any unwanted residue from the inside of your grill. Before cooking again, brush the cooking grate with a standard grill brush. Use a soft bristle brush on the ceramics to remove any residue. Your heat deflector plates should also be free of burned on residue after this process. Brush them down with a soft bristle brush after cleaning. When your heat deflectors get dirty during normal use, flip them over with the dirty side down for the next cook and the heat from the fire will self-clean that side of the deflector plate.

Once or twice a year, you should do a more thorough cleaning of the inside of the grill. Remove the internal components and remove any residual ash or debris that has collected between the grill body and the internal components. Use a plastic bristle brush to clean the inside ceramic surface and scoop or vacuum debris from the bottom of the grill before replacing the internal components.

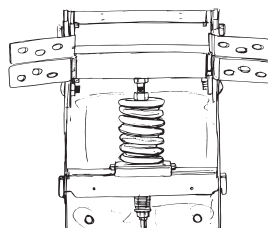
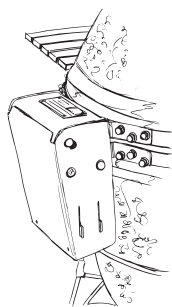
Air Lift Hinge Adjustments

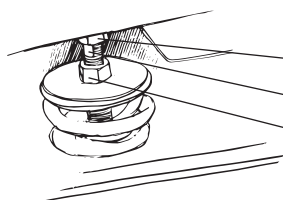
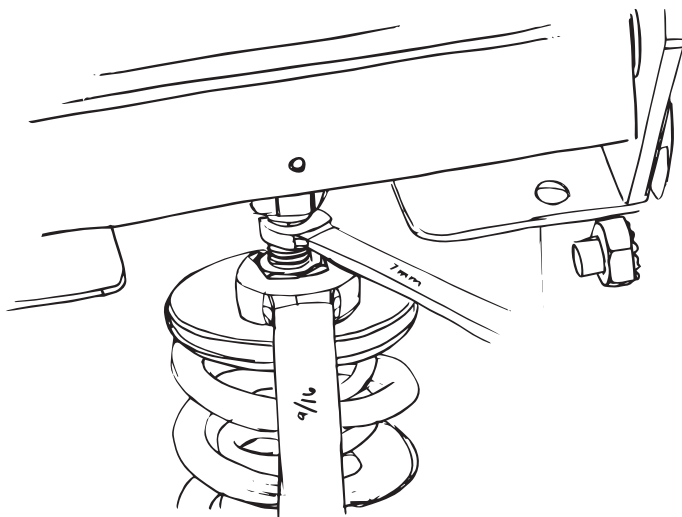
The Air Lift Hinge on your Kamado Joe is already pre-adjusted for ideal balance and stability. Follow these instructions for any additional adjustment to suit your personal preferences.

Caution: Air Lift Hinge under high tension.

CLASSIC

- 1 Open the dome of your Kamado Joe Classic grill.
- 2 With the dome open, place the 7mm wrench on the flats on the screw (see Inset 1).
- 3 Place the 9/16 inch wrench on the nut on top of the spring retainer (see Inset 1).
- 4 To make the dome easier to raise, hold the 7mm wrench stationary and rotate the 9/16 inch wrench clockwise as shown. Remove the wrenches and check the dome action for every full rotation of the nut. If you want the dome to feel heavier, rotate the nut counter-clockwise. Remove the wrenches and check the dome action for every full rotation of the nut. Do not adjust the nut so that it contacts the nut under the connector (see Inset 1).





Inset 1

Nut under connector

Flats on screw

Adjustment nut on
spring retainer

**TOOLS REQUIRED: 7MM (9/32 INCH) OPEN END WRENCH AND 9/16 INCH OPEN
END WRENCH (OR 14MM OPEN END WRENCH MAY WORK)**

Quick Start Guide

STARTING IT UP

- 1 Add charcoal to firebox and light using one or two fire starters.
- 2 Leave dome open for 10 minutes with the bottom vent fully open.
- 3 Close the dome.
- 4 Begin closing the top vent and bottom vent when the dome temperature is within 50°F (10°C) of your target.

MAINTAINING TEMPERATURE

To lower the temperature, decrease the airflow through the grill by closing the vents. Conversely, raise the temperature by opening the vents. Adjustments to the vents are not immediate—allow 10–15 minutes for a vent change to take effect. Because your ceramic Kamado Joe retains heat so well, it can take some time to fully heat. Give your grill 20–40 minutes to an hour to stabilize the temp before you start cooking.

COOLING IT DOWN

- 1 When finished cooking, close the bottom vent completely.
- 2 Once the temperature falls below 400°F (205°C), close the top vent almost completely, but leave a small crack.
- 3 Do not cover the grill until the dome is cool to the touch.

TO LOWER THE TEMPERATURE, CLOSE THE VENTS.

TO RAISE THE TEMPERATURE, OPEN THE VENTS.

QUICK TEMPERATURE GUIDE

Approximate temperatures for cooking techniques.

GRILLING	400–600°F (205–315°C)
SEARING	500–750°F (260–400°C)
BAKING	300–750°F (150–400°C)
ROASTING	300–450°F (150–230°C)
SMOKING	225–275°F (105–135°C)

CAUTION

BURP

When cooking above 350°F (175°C), carefully open the grill (or burp the grill) each time you lift the grill dome to prevent flashback.

LIQUIDS

Do not spill liquids inside or on the grill while it is hot.

SIDE SHELVES

Do not set hot items on the side shelves.

SPARKS

Be aware of sparks and embers when using the grill on a wooden deck.

DURING OPERATION

Do not leave your grill unattended with the grill dome open.

Dimensions

IMPORTANT DIMENSION NOTES

Please use this as a general guide for installing your ceramic grill in a built-in outdoor kitchen or grill table. We highly recommend that the actual grill being installed be measured.

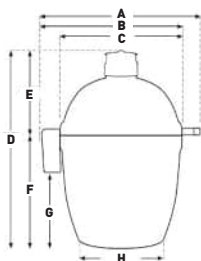
Table should be fixed on the ground or wall.

Non-flammable building materials are suggested for construction.

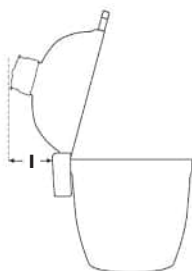
Drawing is not to scale.

	Classic II Stand Alone	Classic III Stand Alone	Big Joe II Stand Alone	Big Joe III Stand Alone
	KJ23NRHC	KJ15040721	BJ24NRHC	KJ15040821
A	30.3	30.3	35.6	35.6
B	26.9	26.9	31.8	31.8
C	22.3	22.3	27.6	27.6
D	31.2	34.1	35.3	38.5
E	14.3	14.3	15.2	15.2
F	16.9	19.8	20.1	23.3
G	8.6	11.5	11.3	14.5
H	17	17	21.5	21.5
I	1.6	1.6	3.6	3.6
J	30.3	30.3	35.6	35.6
K	26.9	26.9	31.8	31.8
L	22.3	22.3	27.6	27.6
M	7.8	7.8	11.7	11.7
N	14.4	17.3	17.6	20.8
O	22.8	22.8	28.1	28.1
P	4.7	4.7	5.2	5.2
Q	3.6	3.6	5.6	5.6
R	9.3	9.3	13.2	13.2

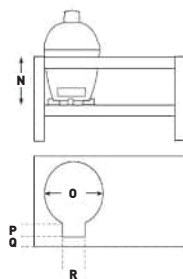
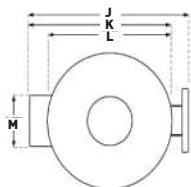
SIDE VIEW



OPEN CLEARANCE



TOP VIEW



LIMITED WARRANTY

This warranty applies to all Kamado Joe® products.

Limited Lifetime Warranty on Ceramic Parts

Kamado Joe® warrants that key ceramic parts used in this Kamado Joe® grill and smoker are free of defects in material and workmanship for as long as the original purchaser owns the grill.

5-Year Warranty on Metal Parts and Kettle Joe Grills

Kamado Joe® warrants that key metal and cast iron parts used in this Kamado Joe® grill and smoker are free of defects in material and workmanship for a period of five (5) years.

3-Year Warranty on Electronic Components, Heat Deflectors, and Pizza Stones

Kamado Joe® warrants that electronic components of this Kamado Joe® grill and smoker are free of defects in material and workmanship for a period of three (3) years.

2-Year Warranty on Miscellaneous Components and Standalone Accessories

Kamado Joe® warrants that any miscellaneous components used in this Kamado Joe® grill and smoker (including, but not limited to the thermometer, gaskets, and iKamand controllers) or any Kamado Joe accessories are free of defects in material and workmanship for a period of two (2) years.

When Does the Warranty Coverage Begin?

Warranty coverage commences on the original date of purchase and covers only the original purchaser. For the warranty to apply, you must register your Kamado Joe® product using the product registration page on our website. If you discover a defect in material or workmanship during the applicable warranty period under normal use and maintenance, Kamado Joe® will, at our sole option, replace or repair the defective component at no cost to you for the component itself. This warranty does not apply to labor, or any other cost associated with the service, repair or operation of the grill. Kamado Joe will pay all shipping charges on warranty parts.

AUSTRALIAN AND NEW ZEALAND RESIDENTS ONLY: Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

What is Not Covered?

This warranty does not apply to damage caused by abuse or use of the product for purposes other than that for which it is designed, damage caused by lack of proper use, assembly, maintenance or installation, damages caused by accidents or natural disasters, damage caused by unauthorized attachments or modifications, or damage during transport. This warranty does not cover damage from normal wear and tear from use of the product (for example, scratches, dents, dings and chipping) or changes in the appearance of the grill that do not affect its performance.

THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WRITTEN OR ORAL, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. THE DURATION OF ANY IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE IS EXPRESSLY LIMITED TO THE DURATION OF THE WARRANTY PERIOD FOR THE APPLICABLE COMPONENT.

THE PURCHASER'S EXCLUSIVE REMEDY FOR BREACH OF THIS LIMITED WARRANTY OR OF ANY IMPLIED WARRANTY SHALL BE LIMITED AS SPECIFIED HEREIN TO REPLACEMENT. IN NO CASE SHALL KAMADO JOE® BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

This warranty is provided to you in addition to all rights and remedies conveyed to you by consumer protection laws and regulations. This warranty in no way affects your legal rights under statutory warranty regulations in your state or country of residence. Depending on your state or country of residence limitations on the length of an implied warranty or the damages available to you might not be limited by this warranty.

What Will Void the Warranty?

Purchasing any Kamado Joe® product through an unauthorized dealer voids the warranty. An unauthorized dealer is defined as any retailer who has not been expressly granted permission by Kamado Joe® to sell Kamado Joe® products.

NEED ASSISTANCE? CONTACT US

Our warranty terms may change from time to time. For an updated version of our warranty, visit www.kamadojoe.com/pages/warranty. For assistance or to request an updated copy of our warranty, contact us at the below.

North America

Kamado Joe ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road
Suite 150, Chamblee, GA 30341
Kamadojoe.com/pages/contact-us

European Union

Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86, 2514 EJ
Den Haag, Netherlands
service@kamadojoe.com

United Kingdom

Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House
West Street, Farnham
GU9 7EQ
service@kamadojoe.com

KAMADOJOE®

Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5032 Milgen Ct., Columbus, GA 31907 USA
Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Netherlands
Kamado Joe UK Limited, 3 Maritime House, The Hart, Farnham, GU9 7HW, England

kamadojoe.com/pages/contact
service@kamadojoe.com
service@kamadojoe.com

GUIDE DE L'UTILISATEUR KAMADO JOE CLASSIC II
KJ23RHC, KJ23NRHC, KJ15042621

UN GUIDE POUR LA CUISSON SUR UN BARBECUE KAMADO JOE



KAMADOJOE®

9804200033 221213-GH


Table des matières

Avertissements	3
Liste des pièces et des outils requis	7
Instructions d'installation du barbecue	8
Instructions pour l'assemblage	9
Renseignements sur la sécurité	14
Nettoyage et entretien	15
Guide de démarrage rapide	18
Guide de température rapide	19

Le barbecue n'est pas livré avec du charbon de bois.

AVERTISSEMENT

- Ce manuel contient des informations qui sont nécessaires pour une utilisation sûre et appropriée de cet appareil.
- Lisez et suivez la totalité des avertissements et des instructions fournis avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

 **À défaut de suivre ces instructions, un incendie, une explosion ou des brûlures pourraient survenir, entraînant des dommages matériels ou des blessures, voire la mort.**

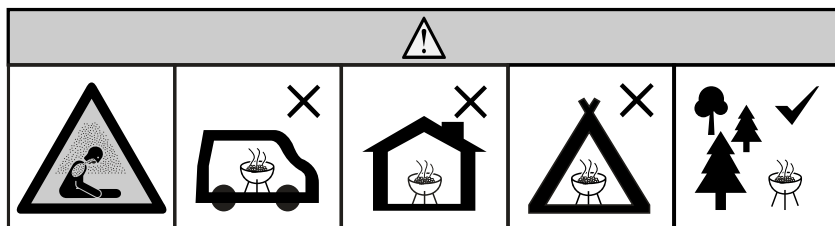
DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

- La combustion de charbon ou de copeaux de bois dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort.
- Utilisez l'appareil uniquement à l'extérieur avec de bonnes conditions de ventilation.

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- **AVERTISSEMENT !** Ce barbecue deviendra très chaud. Ne pas le déplacer pendant qu'il fonctionne.
- **AVERTISSEMENT !** Ne pas utiliser à l'intérieur !
- **AVERTISSEMENT !** Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou d'autres liquides semblables pour allumer ou rallumer le barbecue.
- **AVERTISSEMENT !** Garder les enfants et les animaux à distance du barbecue en tout temps. Ne PAS laisser les enfants utiliser le barbecue. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux sont présents à proximité du barbecue en cours d'utilisation.



- Ne pas utiliser le barbecue dans un espace clos ou habitable, par exemple une maison, une tente, une roulotte, une maison mobile ou un bateau. Danger de décès causé par l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- Toujours utiliser le barbecue conformément à tous les codes d'incendie locaux provinciaux et fédéraux applicables.
- Avant toute utilisation, vérifier la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- Ne jamais faire fonctionner le barbecue sous une structure surélevée comme une couverture, un abri à voitures, une marquise ou un porte-à-faux.
- Ce barbecue est conçu pour une UTILISATION À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.
- Garder une distance minimale de 3 m entre l'appareil et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque
- Garder une distance minimale de 3 m entre l'appareil et tout matériau combustible comme le bois, les plantes sèches, le gazon, la broussaille, le papier ou la toile.
- Utiliser le barbecue uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. Ce barbecue n'est PAS destiné à une utilisation commerciale.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Kamado Joe n'est PAS recommandée et peut provoquer des blessures.
- La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler le barbecue ou à le faire fonctionner de manière sûre.

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

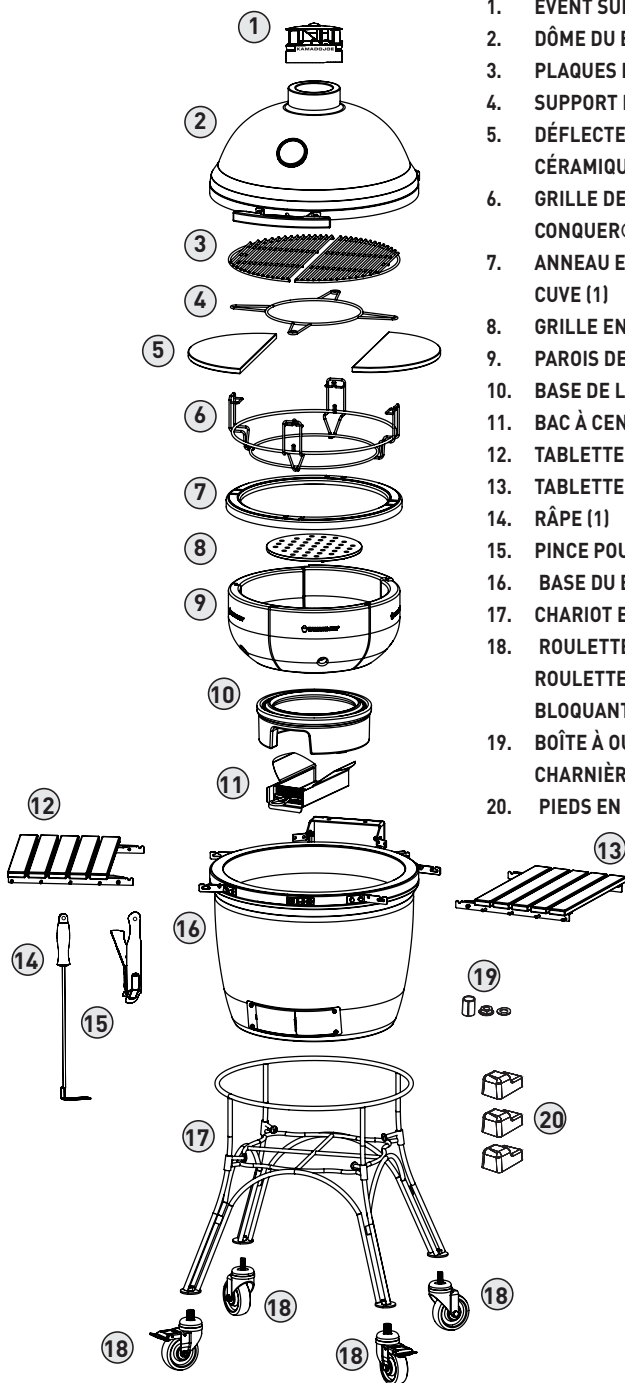
- Conserver un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement du barbecue.
- Lorsque vous cuisez des aliments avec de l'huile ou de la graisse, avoir un extincteur de type BC ou ABC à portée de main.
- En cas de feu d'huile ou de graisse, ne pas tenter de l'éteindre avec de l'eau. Appeler immédiatement le service d'incendie. Un extincteur de type BC ou ABC peut parfois confiner l'incendie.
- Utiliser le barbecue sur une surface stable, plate et non combustible, comme la terre battue, le béton, la brique ou la pierre. Il est possible qu'une surface asphaltée ne convienne pas.
- Le barbecue DOIT être posé sur le sol. Ne pas poser le barbecue sur une table ou un comptoir. NE PAS déplacer le barbecue sur des surfaces inégales.
- Ne pas utiliser le barbecue sur une surface en bois ou inflammable.
- Garder le barbecue à distance et libre de tout matériau combustible comme l'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable.
- Ne pas laisser le barbecue sans surveillance.
- Ne permettre à PERSONNE de mener des activités autour du barbecue pendant ou après son fonctionnement, tant qu'il n'a pas refroidi.
- Ne jamais mettre de verre, de plastique, ni de céramique dans le barbecue. Ne pas mettre d'articles de cuisine vides dans le barbecue pendant son utilisation.
- Ne jamais déplacer le barbecue pendant l'utilisation. Attendre que le barbecue ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °C) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Ne pas ranger le barbecue s'il contient des cendres ou du charbon chauds. Ne le ranger qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- Ne jamais utiliser le barbecue comme appareil de chauffage. Lire « DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE ».
- Le barbecue est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faire ATTENTION. Porter des gants de protection.
- NE PAS heurter ou bousculer le barbecue, car cela pourrait causer des blessures, endommager le barbecue ou renverser des liquides de cuisson chauds.
- Faites preuve de prudence lorsque vous retirez des aliments du barbecue. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utiliser des mitaines/gants de protection ou des ustensiles de cuisine robustes à long manche pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures provenant des liquides de cuisson.
- Ne pas toucher de surfaces CHAUDES.
- Le barbecue est CHAUD lorsqu'il est en marche. Pour éviter les brûlures, garder le visage et le corps loin des événements et du couvercle lorsque vous l'ouvrez. L'utilisation génère de la vapeur et de l'air chaud.

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Lorsque vous cuisinez à une température supérieure à 175 °C, ouvrir prudemment le barbecue (ou le dépressuriser) lors de chaque ouverture du dôme pour empêcher le retour de flamme, c'est-à-dire une vague de chaleur vive causée par une ruée d'oxygène. Pour éviter une telle situation, ouvrir partiellement le couvercle de 5 à 8 cm et laisser la chaleur s'échapper pendant environ 5 secondes.
- Les entrées d'air sont CHAUDES pendant l'utilisation du barbecue et la période de refroidissement. Porter des gants de protection lorsque vous les ajustez.
- Le barbecue génère une flamme nue. Garder les mains, les cheveux et le visage à distance de la flamme. NE PAS vous pencher au-dessus du barbecue pendant que vous l'allumez. Les cheveux non attachés ou les vêtements amples peuvent s'enflammer.
- NE PAS obstruer la circulation des gaz de combustion ou les orifices de ventilation.
- Ne pas couvrir les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela emprisonnerait la chaleur et pourrait endommager le barbecue.
- Ne jamais laisser des cendres ou du charbon CHAUDS sans surveillance.
- Le combustible doit être maintenu chauffé au rouge pendant au moins 30 minutes avant l'usage.
- Ne pas cuisiner avant que le combustible ne soit couvert d'une couche de cendres.
- Ne pas enlever le bac à cendres pendant que les cendres et le charbon sont CHAUDS.
- Porter des gants de protection lorsque vous manipulez ce barbecue ou que vous travaillez avec du feu. Utiliser des gants de protection ou des outils longs et résistants lors de l'ajout de bois ou de charbon.
- Ne jamais utiliser de liquide d'allumage pour charbon, d'essence, d'alcool ou d'autres fluides extrêmement volatils pour allumer le charbon. Ces liquides peuvent exploser et causer des blessures ou la mort.
- La quantité maximale de charbon pour le Classic II est 2,7 kg. Ne jamais trop remplir la grille à charbon. Cela peut causer des blessures graves et endommager le barbecue.
- Éliminer les cendres froides en les enveloppant dans du papier d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- Ne pas cuisiner avant que le combustible ne soit couvert d'une couche de cendres.
- AVERTISSEMENT! Ce barbecue deviendra très chaud, ne pas le déplacer pendant qu'il fonctionne.
- Ne pas utiliser à l'intérieur!
- AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser d'essence minérale ou de pétrole pour allumer ou rallumer l'appareil!. N'utiliser que des allumeurs qui respectent la norme EN 1860-3!
- AVERTISSEMENT! Éloigner les enfants et les animaux de compagnie.
- Ne pas utiliser le barbecue dans un espace clos ou habitable, par exemple une maison, une tente, une roulotte, une maison mobile ou un bateau. Danger de décès causé par l'empoisonnement au monoxyde de carbone.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

1. ÉVENT SUPÉRIEUR (1)
2. DÔME DU BARBECUE (1)
3. PLAQUES DE CUISSON EN DEMI-LUNE (2)
4. SUPPORT POUR ACCESSOIRES (1)
5. DÉFLECTEURS DE CHALEUR EN CÉRAMIQUE (2)
6. GRILLE DE CUISSON FLEXIBLE DIVIDE & CONQUER® (1)
7. ANNEAU EN ACIER INOXYDABLE DE LA CUVE (1)
8. GRILLE EN FONTE (1)
9. PAROIS DE LA CUVE (5)
10. BASE DE LA CUVE (1)
11. BAC À CENDRES COULISSANT (1)
12. TABLETTE LATÉRALE GAUCHE (1)
13. TABLETTE LATÉRALE DROITE (1)
14. RÂPE (1)
15. PINCE POUR BARBECUE (1)
16. BASE DU BARBECUE (1)
17. CHARIOT EN FIL MÉTALLIQUE (1)
18. ROULETTES PIVOTANTES BLOQUANTES (2)
ROULETTES PIVOTANTES NON BLOQUANTES (2)
19. BOÎTE À OUTILS DE DÉTACHEMENT DE LA CHARNIÈRE (1)
20. PIEDS EN CÉRAMIQUE (3)



Installation du barbecue

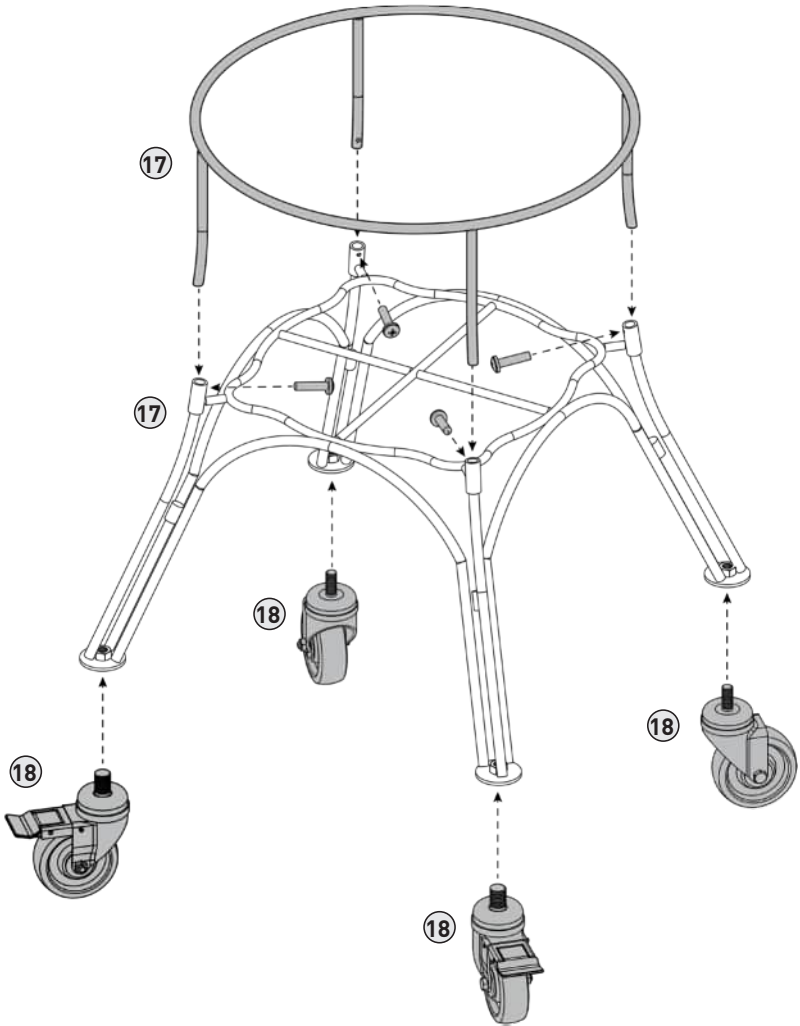
DÉBALLER VOTRE BARBECUE

- 1 Couper les bandes de plastique et retirer les panneaux de côté et du dessus du conteneur.
- 2 Soulever la partie supérieure du chariot et retirer le plastique du dessus du barbecue.
- 3 Ouvrir le dôme et retirer les composants intérieurs du barbecue. Manipuler les parties internes en céramique avec soin.

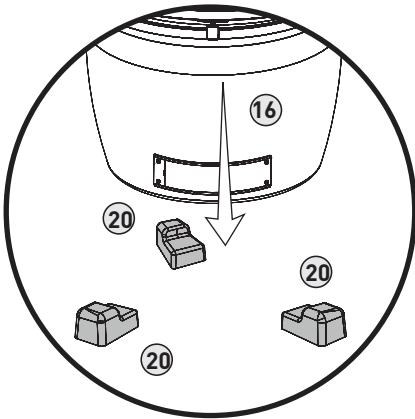
BARBECUE KAMADO JOE AVEC CHARIOT

- 1 Une fois que les composants intérieurs du barbecue ont été enlevés, soulever le barbecue pour le sortir du contenant et le mettre de côté. En raison du poids de ce barbecue, nous recommandons fortement que cette tâche soit effectuée par deux personnes. Ne PAS soulever le barbecue par les supports des tablettes latérales. Utiliser la charnière arrière et l'ouverture de l'évent inférieur à l'avant comme points de levage. Portez des gants de protection lors du levage et faites preuve d'une extrême prudence.
- 2 Retirer le plastique de la base du chariot.
- 3 Verrouiller les roulettes de la partie inférieure du chariot. Assembler les deux pièces du chariot avec les vis en acier inoxydable fournies, qui sont préassemblées sur la partie inférieure du chariot.
- 4 En utilisant la technique de levage utilisée précédemment, soulever le barbecue et l'insérer dans le chariot. Ajuster le barbecue de façon à ce que l'évent inférieur fasse face à l'avant du chariot. Le devant du chariot est le côté avec les deux roulettes verrouillables.

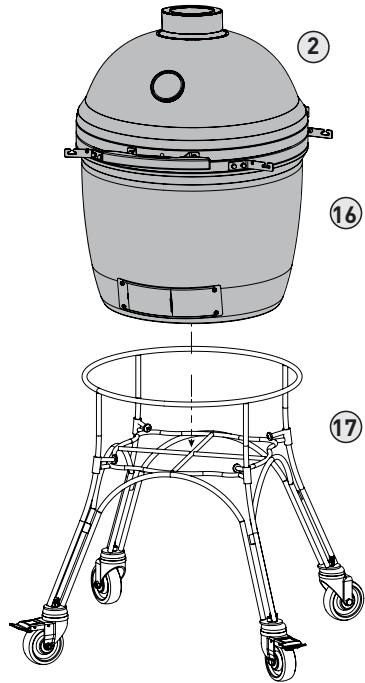
1



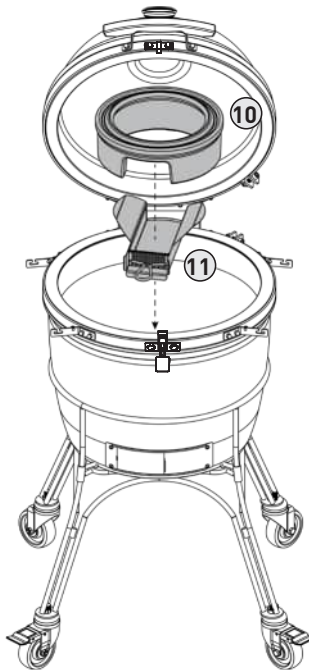
2



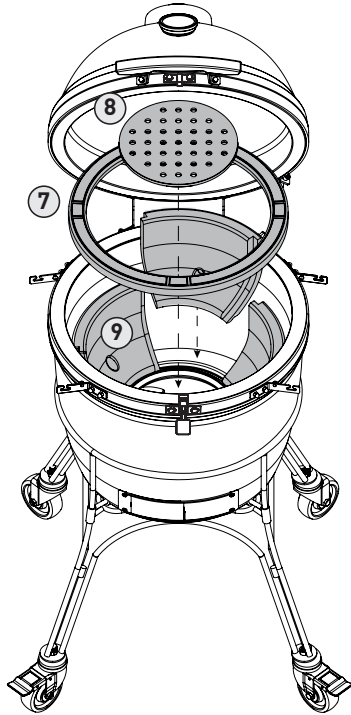
VERSION AUTONOME



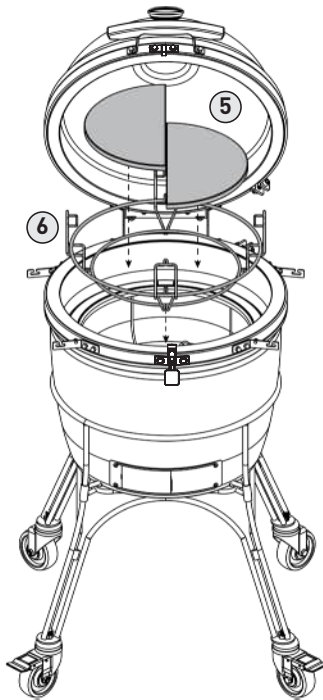
3



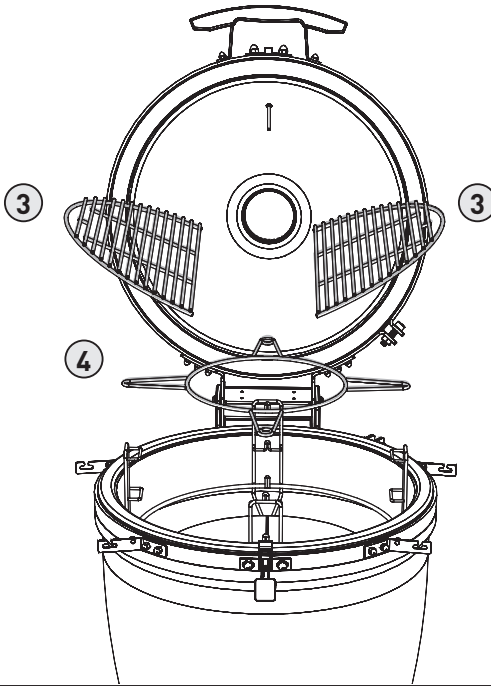
4



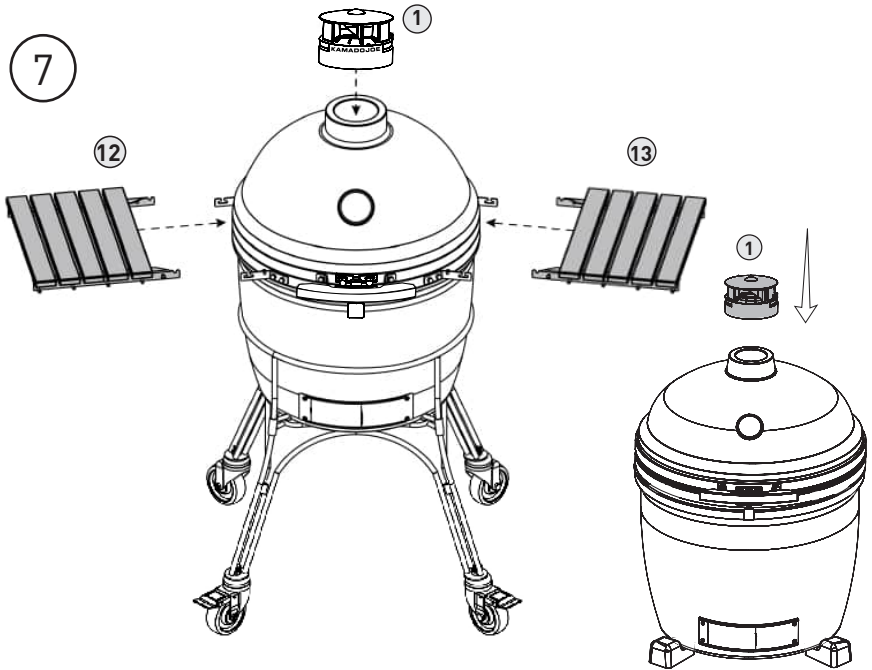
5



6

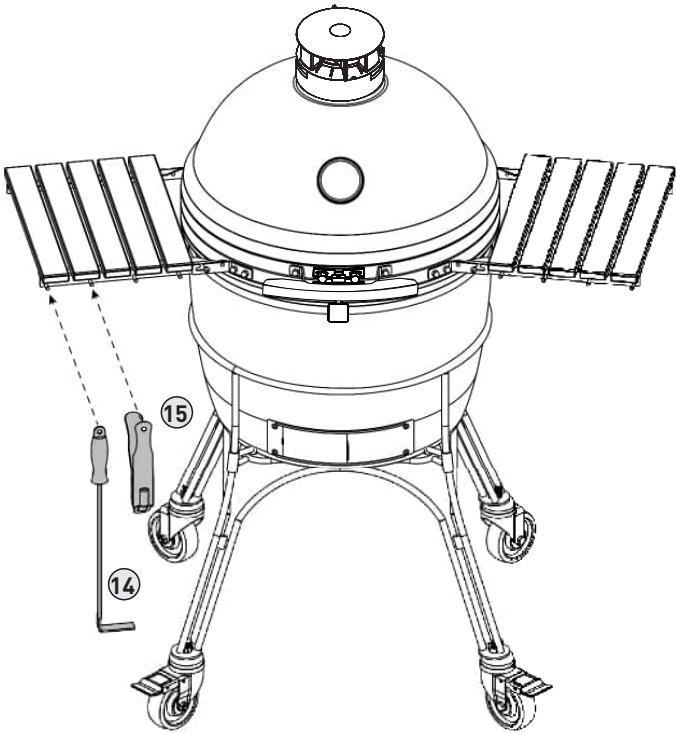


7

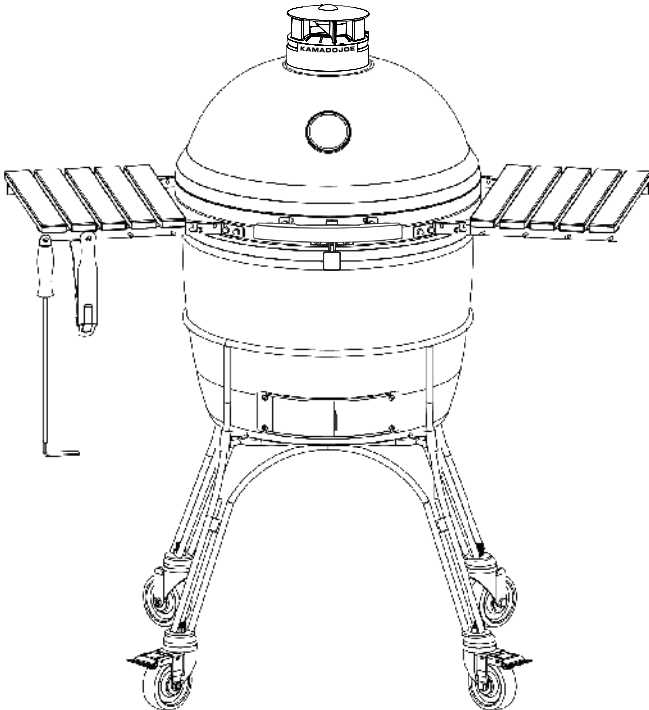


VERSION AUTONOME

8



9

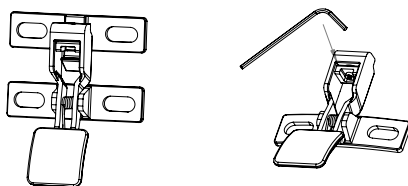


Ajustement du loquet

Le loquet de votre Classic II est pré réglé pour un joint d'étanchéité ultra serré. Pour tout ajustement supplémentaire, veuillez suivre ces instructions.

LOQUET DU CLASSIC II

Pour serrer ou desserrer le loquet, utiliser une petite clé Allen. Ajuster la vis de réglage pour abaisser la plaque de verrouillage et ajouter l'entretoise. Une fois l'entretoise ajoutée, réinstaller la plaque de verrouillage en serrant la vis de réglage.



Renseignements sur la sécurité

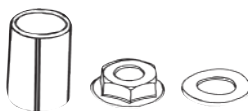
MISE EN GARDE

La charnière et la bande sont fortement tendues. Le manquement à suivre les étapes dans l'ordre pourrait causer des blessures graves.

CHARNIÈRE

Ne pas tenter de démonter la charnière ou de desserrer les bandes de votre barbecue sans la boîte à outils de détachement de la charnière.

REMARQUE : Boîte à outils de détachement de la charnière (entretoise, rondelle et écrou hexagonal inclus). Conserver ces pièces au cas où la charnière devrait être retirée plus tard. La charnière ne peut pas être retirée en toute sécurité sans ces pièces.



Utiliser la face inférieure et l'ouverture de l'évent inférieur avant comme points de levage (ne pas soulever le barbecue par la charnière, les supports de bande ou la poignée, car cela pourrait déloger le dôme de la bande).

Seuls des ajustements mineurs au poids du dôme devraient être effectués, conformément aux instructions sur la page 16.

JOINT D'ÉTANCHÉITÉ

Un autonettoyage avec le cycle de chaleur naturelle est recommandé.

Ne pas utiliser de nettoyeurs à base de produits chimiques sur le joint d'étanchéité.

Si c'est absolument nécessaire, essuyer doucement les renversements ou l'humidité. Ne pas frotter ou abraser le joint pendant le nettoyage. Un frottage excessif peut causer de l'usure.

Nettoyage et entretien

Nous avons conçu et fabriqué votre barbecue Kamado Joe avec des matériaux de qualité afin de minimiser l'entretien et le nettoyage généraux. La meilleure façon de protéger votre Kamado Joe contre les éléments consiste à utiliser une housse.

La porcelaine légèrement craquelée, que l'on appelle craquelure, est une caractéristique naturelle.

AUTONETTOYAGE

- 1** Ajouter du charbon de bois et l'allumer.
- 2** Installer la grille de cuisson flexible Divide & Conquer® sur le dessus du barbecue et les deux déflecteurs de chaleur sur le support pour accessoires.
- 3** Ouvrir complètement les événements supérieur et inférieur et laisser la température à l'intérieur du barbecue s'élever à 315 °C avec le dôme fermé.
- 4** Maintenir la température à environ 315 °C pendant 15 à 20 minutes
- 5** Fermer complètement l'événement inférieur, attendre 15 à 20 minutes de plus et fermer l'événement supérieur.

Ce processus brûlera tout résidu indésirable logé à l'intérieur du barbecue. Avant de cuisiner à nouveau, brosser la grille de cuisson avec une brosse à barbecue standard. Utiliser une brosse à soies souples sur les pièces en céramique pour enlever les résidus. Après ce processus, vos déflecteurs de chaleur devraient également être exempts de résidus brûlés. Brossez-les avec une brosse à soies souples après le nettoyage. Si les déflecteurs de chaleur deviennent sales lors d'une utilisation normale, les retourner afin que le côté sale soit vers le bas pendant la prochaine cuisson et la chaleur autonettoiera ce côté.

Une ou deux fois l'an, vous devriez faire un plus gros nettoyage de l'intérieur du barbecue. Retirer les composants internes et retirer les cendres ou débris résiduels qui se sont accumulés entre le corps du barbecue et les composants internes. Utiliser une brosse à poils souples en plastique pour nettoyer la surface intérieure de céramique, et vider ou aspirer les débris du fond du barbecue avant de remplacer les composants internes.

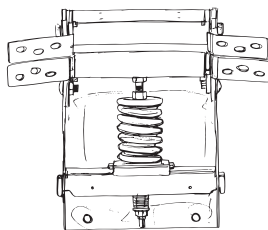
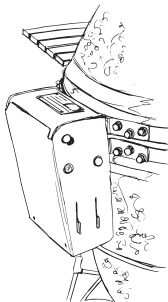
Ajustement de la charnière « Air Lift » du Classic

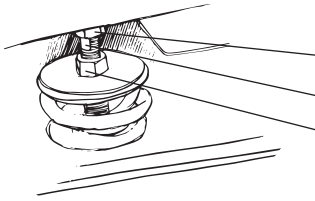
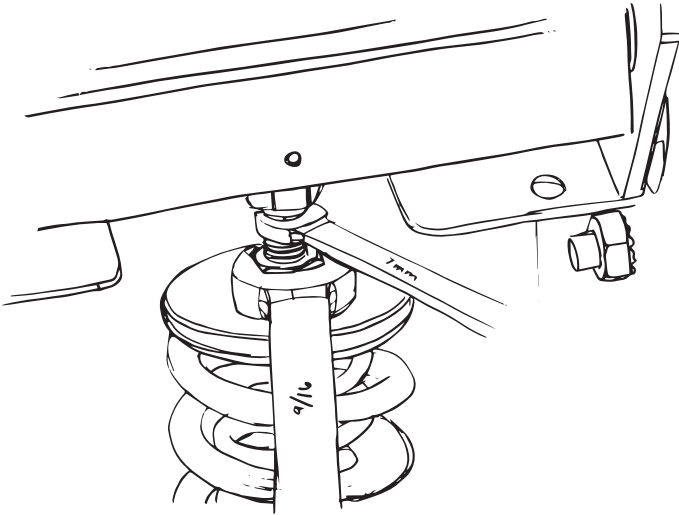
La charnière « Air Lift » de votre barbecue Kamado Joe Classic est préajustée pour vous offrir équilibre et stabilité. Pour tout ajustement supplémentaire convenant mieux à vos préférences personnelles, veuillez suivre ces instructions.

Attention : La charnière « Air Lift » est sous tension.

CLASSIC

- 1 Ouvrir le dôme de votre barbecue Kamado Joe Classic.
- 2 Une fois le dôme ouvert, placer la clé de 7 mm sur les parties plates de la vis (voir l'encart 1).
- 3 Placer la clé de 9/16 po sur l'écrou du dispositif de retenue du ressort (voir l'encart 1).
- 4 Pour rendre le dôme plus facile à soulever, tenir la clé de 7 mm stationnaire et tourner la clé de 9/16 po dans le sens des aiguilles d'une horloge, de la façon illustrée. Retirer les clés et vérifier le mouvement du dôme pour chaque rotation complète de l'écrou. Si vous voulez que le dôme semble plus lourd, tourner l'écrou dans le sens antihoraire. Retirer les clés et vérifier le mouvement du dôme pour chaque rotation complète de l'écrou. Ne pas ajuster l'écrou de façon à ce qu'il entre en contact avec l'écrou situé sous le connecteur (voir l'encart 1).





Encart 1

Écrou sous le
connecteur

Parties plates de la vis

Écrou d'ajustement du
dispositif de retenue du
ressort

**OUTILS REQUIS : CLÉ OUVERTE DE 7 MM ET CLÉ OUVERTE DE 9/16 PO
(UNE CLÉ OUVERTE DE 14 MM POURRAIT AUSSI FONCTIONNER).**

Guide de démarrage rapide

MISE EN SERVICE

- 1 Ajouter du charbon de bois à votre barbecue et l'allumer en utilisant un ou deux allume-feu.
- 2 Laisser le dôme ouvert pendant environ 10 minutes avec l'évent inférieur entièrement ouvert.
- 3 Fermer le dôme.
- 4 Commencer à fermer les événements supérieur et inférieur lorsque la température du dôme est à 10 °C de votre température cible.

MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE

Pour baisser la température, diminuer le débit d'air du barbecue en fermant les événements. À l'opposé, augmenter la température en les ouvrant. Les ajustements des événements n'ont pas un effet immédiat : prévoir 10 à 15 minutes pour que le changement prenne effet. Parce que votre barbecue Kamado Joe retient si bien la chaleur, il peut prendre un certain temps pour chauffer complètement. Prévoir entre 20 et 40 minutes pour que la température du barbecue se stabilise avant de commencer la cuisson.

REFROIDISSEMENT DU BARBECUE

- 1 Lorsque vous avez fini de cuisiner, fermer entièrement l'évent inférieur.
- 2 Dès que la température sera tombée à moins de 205 °C, fermer l'évent supérieur presque entièrement, en laissant une petite fente.
- 3 Ne pas couvrir le barbecue si le dôme est encore chaud.

**POUR BAISSER LA TEMPÉRATURE, FERMER LES ÉVÉNEMENTS.
POUR L'AUGMENTER, OUVRIR LES ÉVÉNEMENTS.**

Guide de température rapide

Températures approximatives pour les techniques de cuisson.

LA CUISSON AU GRIL 205 À 315°C

LA SAISIE 260 À 400°C

LA CUISSON 150 À 400°C

LE RÔTISSAGE 150 À 230°C

LE FUMAGE 105 À 135°C

MISE EN GARDE

DÉPRESSURISATION

Lorsque vous cuisinez à une température supérieure à 175 °C, ouvrir le barbecue avec précaution (ou le dépressuriser) chaque fois que vous soulevez le dôme pour éviter le retour de flamme.

LIQUIDES

Ne pas renverser de liquides à l'intérieur du barbecue ou sur celui-ci pendant qu'il est chaud.

TABLETTES LATÉRALES

Ne pas déposer d'articles chauds sur les tablettes latérales.

ÉTINCELLES

Soyez conscient des étincelles et des braises lorsque vous utilisez le barbecue sur une terrasse en bois.

PENDANT L'UTILISATION

Ne pas laisser votre barbecue sans surveillance si le dôme est ouvert.

Dimensions

NOTES IMPORTANTES SUR LES DIMENSIONS

Veillez utiliser ceci comme un guide général pour l'installation de votre gril en céramique dans une cuisine extérieure intégrée ou une table à gril. Nous recommandons fortement de mesurer le gril réel qui sera installé.

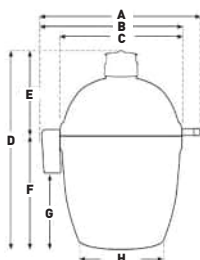
La table doit être fixée au sol ou au mur.

Nous suggérons d'utiliser des matériaux de construction non inflammables.

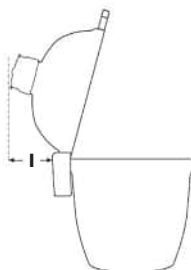
Le dessin n'est pas à l'échelle.

	Classic II Stand Alone	Classic III Stand Alone	Big Joe II Stand Alone	Big Joe III Stand Alone
	KJ23NRHC	KJ15040721	BJ24NRHC	KJ15040821
A	30.3	30.3	35.6	35.6
B	26.9	26.9	31.8	31.8
C	22.3	22.3	27.6	27.6
D	31.2	34.1	35.3	38.5
E	14.3	14.3	15.2	15.2
F	16.9	19.8	20.1	23.3
G	8.6	11.5	11.3	14.5
H	17	17	21.5	21.5
I	1.6	1.6	3.6	3.6
J	30.3	30.3	35.6	35.6
K	26.9	26.9	31.8	31.8
L	22.3	22.3	27.6	27.6
M	7.8	7.8	11.7	11.7
N	14.4	17.3	17.6	20.8
O	22.8	22.8	28.1	28.1
P	4.7	4.7	5.2	5.2
Q	3.6	3.6	5.6	5.6
R	9.3	9.3	13.2	13.2

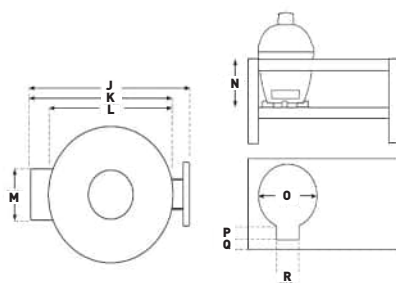
VUE LATÉRALE



ESPACE OUVERT



VUE DE HAUT



GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique à tous les produits Kamado Joe®.

Garantie à vie limitée sur les pièces en céramique

Kamado Joe garantit que les principales pièces en céramique utilisées dans ce barbecue et ce fumoir Kamado Joe® seront exemptes de défauts de matériel et de fabrication tant et aussi longtemps que le propriétaire d'origine possède le barbecue.

Garantie de 5 ans sur les pièces en métal et les grils Kettle Joe

Kamado Joe® garantit que les principales pièces en métal et en fonte utilisées dans ce gril et fumoir Kamado Joe® seront exemptes de défauts de matériel et de fabrication pendant cinq (5) ans.

Garantie de 3 ans sur les composants électroniques, les déflecteurs de chaleur et les plaques à pizza

Kamado Joe® garantit que les composants électroniques de ce barbecue et ce fumoir Kamado Joe® seront exemptes de défauts de matériel et de fabrication pendant trois (3) ans.

Garantie de 2 ans sur les composants divers et les accessoires autonomes

Kamado Joe® garantit que les composants divers utilisés dans ce gril et fumoir Kamado Joe® (y compris, notamment, le thermomètre, les joints d'étanchéité et les contrôleurs iKamand), et les accessoires Kamado Joe seront exemptes de défauts de matériel et de fabrication pendant deux (2) ans.

Quand commence la couverture de garantie?

La couverture de garantie commence à la date de l'achat original et couvre seulement le propriétaire d'origine. Pour que la garantie s'applique, vous devez enregistrer votre produit Kamado Joe® utilisant la page d'enregistrement du produit sur notre site Web. Si vous découvrez un défaut de matériel ou de fabrication durant la période de garantie applicable dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien, Kamado Joe® remplacera ou réparera, à son entière discrétion, le composant défectueux sans vous facturer de frais pour le composant lui-même. Cette garantie ne s'applique pas à la main-d'œuvre ou à tout autre coût associé à l'entretien, à la réparation ou au fonctionnement du barbecue. Kamado Joe paiera tous les frais d'expédition des pièces sous garantie.

RÉSIDENTS DE L'AUSTRALIE ET DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE SEULEMENT : Nos marchandises sont associées à une garantie dont l'exclusion est interdite par l'*Australian Consumer Law*. Vous avez droit au remplacement ou au remboursement des marchandises en cas de défaillance majeure et à une rémunération de toute autre perte ou de tout autre dommage raisonnablement prévisible. Vous avez également droit à la réparation ou au remboursement du produit si sa qualité n'est pas acceptable sans que la défaillance soit majeure.

Exclusions de la couverture

Cette garantie ne s'applique pas aux dommages causés par l'abus du produit ou son utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles le gril a été conçu, aux dommages causés par une mauvaise utilisation ou installation ou par un assemblage ou un entretien inadéquats, aux dommages causés par des accidents ou des catastrophes naturelles, aux dommages causés par des modifications ou des attachements non autorisés, ou aux dommages subis durant le transport. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'usure normale d'utilisation (par exemple les rayures, les coups, les bosses et l'écaillage) ou les changements dans l'apparence du gril qui n'affectent pas sa performance.

CETTE GARANTIE LIMITÉE EXCLUSIVE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, ÉCRITE OU VERBALE, EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT, NOTAMMENT, LA GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. LA DURÉE DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE, INCLUANT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À LA DURÉE DE LA PÉRIODE DE GARANTIE POUR LE COMPOSANT APPLICABLE.

LE RECOURS EXCLUSIF DU PROPRIÉTAIRE POUR LA VIOLATION DE CETTE GARANTIE LIMITÉE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE SERA LIMITÉ AU REMPLACEMENT, TEL QUE SPÉCIFIÉ PAR LA PRÉSENTE GARANTIE. KAMADO JOE® NE SERA TENU RESPONSABLE EN AUCUN CAS DES DOMMAGES PARTICULIERS, ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS.

Cette garantie vous est fournie en plus de tous les droits et recours qui vous sont conférés par les lois et les règlements de protection des consommateurs. Cette garantie n'affecte en rien vos droits légaux en vertu des règlements sur les garanties légales dans votre État ou votre pays de résidence. Selon votre État ou votre pays de résidence, les limitations de la durée d'une garantie implicite ou les dommages-intérêts dont vous disposez peuvent ne pas être applicables à cette garantie.

Annulation de la garantie

L'achat de tout produit Kamado Joe® chez un détaillant non autorisé annule la garantie. Un détaillant non autorisé est défini comme étant tout détaillant n'ayant pas été expressément autorisé par Kamado Joe® pour vendre les produits Kamado Joe®.

BESOIN D'AIDE? COMMUNIQUEZ AVEC NOUS

Nos conditions de garantie peuvent être modifiées de temps à autre. Pour obtenir une version à jour de notre garantie, rendez-vous sur le site www.kamadojoe.com/pages/warranty. Pour toute assistance ou pour demander une copie à jour de notre garantie, communiquez avec nous à l'adresse ci-dessous.

North America

Kamado Joe ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road
Suite 150, Chamblee, GA 30341
Kamadojoe.com/pages/contact-us

European Union

Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86, 2514 EJ
Den Haag, Netherlands
service@kamadojoe.com

United Kingdom

Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House
West Street, Farnham
GU9 7EQ
service@kamadojoe.com

KAMADOJOE®

Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5032 Milgen Ct., Columbus, GA 31907 USA
Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Netherlands
Kamado Joe UK Limited, 3 Maritime House, The Hart, Farnham, GU9 7HW, England

kamadojoe.com/pages/contact
service@kamadojoe.com
service@kamadojoe.com

MANUAL DE USUARIO DE LA PARRILLA KAMADO JOE CLASSIC II
KJ23RHC, KJ23NRHC

UNA GUÍA PARA COCCIÓN KAMADO

PARRILLA TIPO KAMADO

Modelos: KJ23RHC, KJ23NRHC,
KJ15042621



KAMADOJOE®

9804200033 221213-GH

Índice

Advertencias	3
Lista de partes y herramientas requeridas	7
Instrucciones de configuración de la parrilla	8
Instrucciones de ensamblaje	9
Información de seguridad	14
Limpieza y cuidado	15
Guía de inicio rápido	18
Guía rápida de temperatura	19

La parrilla no viene con carbón incluido



ADVERTENCIA

- Este manual contiene información importante necesaria para el correcto ensamblaje y uso seguro del aparato.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato.
- Conserve este manual para referencia en el futuro.



Si no sigue estas instrucciones, podría producirse un peligro de incendio, explosión o quemadura, lo cual podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.



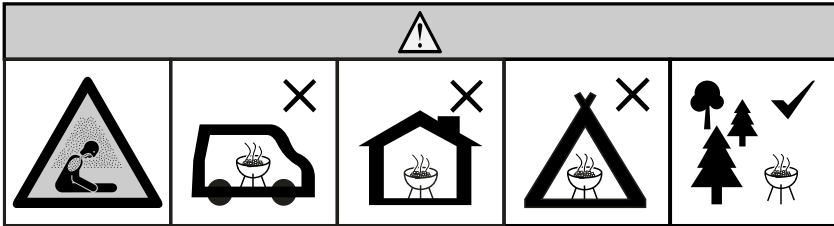
PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

- Quemar trozos de madera o carbón genera monóxido de carbono, el cual no tiene olor y puede causar la muerte.
- Use solamente en áreas exteriores donde está bien ventilado.

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- **¡ADVERTENCIA!** Esta parrilla se tornará muy caliente. No la mueva mientras esté en funcionamiento.
- **¡ADVERTENCIA!** ¡No usar en interiores!
- **¡ADVERTENCIA!** No usar alcohol, gasolina u otros líquidos similares para encender o reencender la parrilla.
- **¡ADVERTENCIA!** Mantenga a los niños y mascotas lejos de la parrilla en todo momento. NO permita que los niños usen la parrilla. Es necesaria una supervisión cercana cuando haya niños o mascotas en el área donde se usa la parrilla.



- No use la parrilla en un espacio confinado y/o habitable, p. ej. en casas, tiendas, remolques, casas rodantes, botes. Peligro: Muerte por envenenamiento por monóxido de carbono.
- Siempre use la parrilla en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Antes de cada uso, verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y asegurados.
- Nunca opere la parrilla bajo ninguna construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos.
- La parrilla es SOLO PARA USO EN EXTERIORES.
- Mantenga una distancia mínima de 3m de construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un mínimo de 3m de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel o lienzos.
- Nunca use la parrilla para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Esta parrilla NO es para uso comercial.
- NO se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Kamado Joe; estos podrían causar lesiones.
- El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

habilidad del usuario de ensamblar u operar la parrilla.

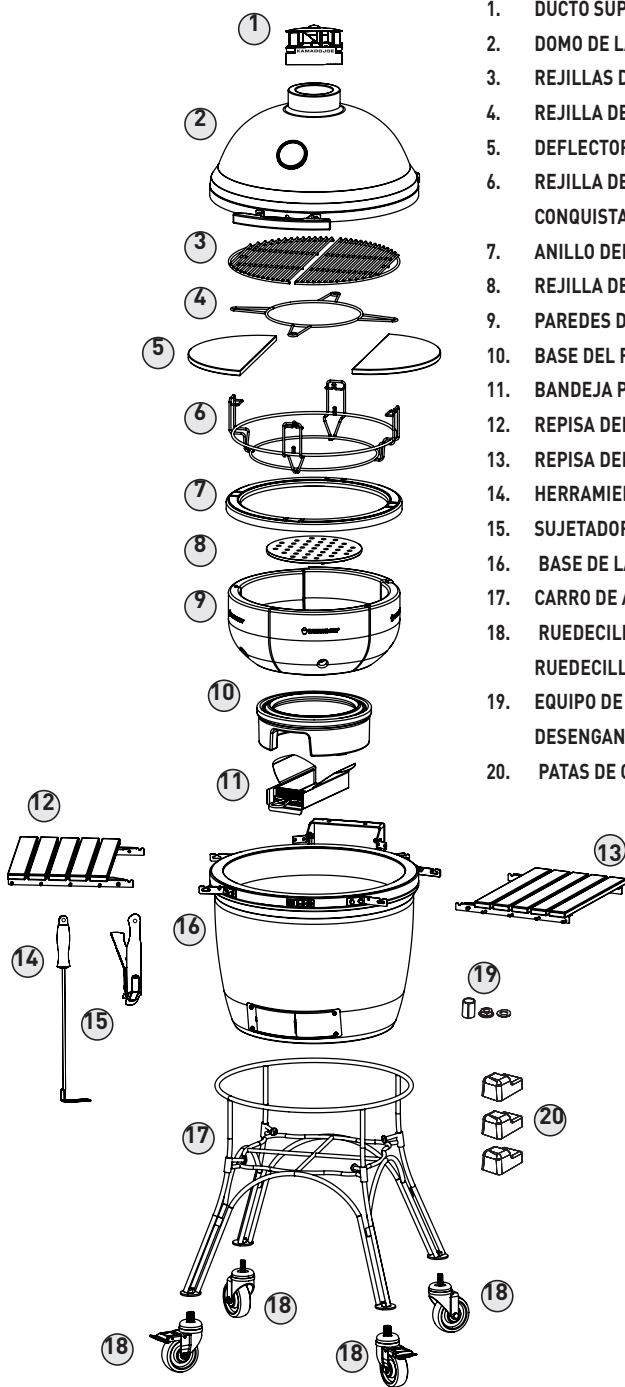
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la parrilla.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga un extintor tipo BC o ABC a disponibilidad.
- En caso de un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. En ciertos casos, un extintor tipo BC o ABC puede contener el incendio.
- Use la parrilla sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra. Mejor no utilizar una superficie de asfalto (bituminosa) para este propósito.
- La parrilla DEBE estar sobre el suelo. No coloque la parrilla en mesas o mostradores. NO mueva la parrilla por superficies desniveladas.
- No use la parrilla en superficies de madera o inflamables.
- Mantenga la parrilla despejada y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No deje la parrilla desatendida.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor de la parrilla durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en la parrilla. Nunca coloque utensilios vacíos en la parrilla mientras esté en uso.
- Nunca mueva la parrilla cuando esté en uso. Deje que la parrilla se enfríe completamente (por debajo de los 45°C) antes de moverla o guardarla.
- No almacene la parrilla con carbón o cenizas calientes dentro de ella. Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
- Nunca use la parrilla como un calentador. LEA PELIGRO DEL MONÓXIDO DE CARBONO.
- La parrilla está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo y durante el proceso de enfriamiento. Tenga PRECAUCIÓN. Use guantes/mitones de protección.
- NO choque o golpee la parrilla para evitar lesiones personales, daños a la parrilla o derrames/salpicaduras del líquido de cocción caliente.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos de la parrilla. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes/mitones (no incluidos) de protección o herramientas de cocción resistentes para protegerse de las superficies calientes o las salpicaduras de los líquidos de la cocción.
- No toque las superficies CALIENTES.



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- La parrilla está CALIENTE durante su uso. Para evitar quemaduras, mantenga el rostro y cuerpo lejos de ductos cuando abra la tapa. Se expelen vapor y aire caliente durante el uso.
- Cuando cocine por encima de los 180°C, abra cuidadosamente la parrilla (o deje que la parrilla "eructe") cada vez que levante su domo para evitar estallidos, un disparo de calor caliente blanco provocado por una ráfaga de oxígeno. Abrir parcialmente la tapa de 5 cm a 8 cm y dejar que el calor se escape por unos 5 segundos ("hacer eructar" la parrilla) debería evitar esto.
- Los reguladores de aire están CALIENTES mientras la parrilla esté en uso y durante el enfriamiento. Use guantes protectores cuando realice ajustes.
- La parrilla tiene una llama abierta. Mantenga las manos, cabello y rostro lejos de la llama. NO se incline sobre la parrilla mientras la esté encendiendo. El cabello y la ropa sueltos pueden incendiarse.
- NO obstruya el flujo de combustión y ventilación.
- No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto atraparé el calor y podría causar daños a la parrilla.
- Nunca desatienda el carbón o las cenizas CALIENTES.
- El combustible debe mantenerse al rojo vivo al menos por 30 minutos antes de su uso.
- No cocine antes que el combustible tenga una cubierta de cenizas.
- No retire la bandeja para cenizas mientras las cenizas y el carbón estén CALIENTES.
- Use guantes protectores cuando manipule esta parrilla o cuando trabaje con fuego. Use guantes protectores o herramientas largas y robustas cuando agregue madera o carbón vegetal.
- Nunca use líquido de encendido de carbón, gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón vegetal. Estos fluidos pueden explotar y causar lesiones o la muerte.
- La cantidad máxima de carbón vegetal para la parrilla Kamado Joe Classic II es 2.7 kg (6 lb). Nunca llene demasiado la rejilla del carbón. Esto puede ocasionar lesiones graves así como dañar la parrilla.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- No cocine antes de que el combustible tenga un revestimiento de ceniza.
- ¡ADVERTENCIA! Esta parrilla se tornará muy caliente, no la mueva durante la operación.
- ¡No la use en interiores!
- ¡ADVERTENCIA! ¡No use alcohol o petróleo para encender o reencender! ¡Use solamente líquido de encendedor que cumpla con EN 1860-3!
- ¡ADVERTENCIA! Mantenga a los niños y mascotas alejados.
- No use la parrilla en un área confinada y/o espacio habitable; p. ej., casas, tiendas de acampar, remolques, casas rodantes, botes. Existe el peligro de muerte por envenenamiento con monóxido de carbono.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



1. DUCTO SUPERIOR (1)
2. DOMO DE LA PARRILLA (1)
3. REJILLAS DE COCCIÓN EN MEDIA LUNA (2)
4. REJILLA DE ACCESORIOS (1)
5. DEFLECTORES DE CALOR DE CERÁMICA (2)
6. REJILLA DE COCCIÓN FLEXIBLE (DIVIDE Y CONQUISTARÁS)® (1)
7. ANILLO DEL FOGÓN EN ACERO INOXIDABLE (1)
8. REJILLA DE HIERRO FUNDIDO (1)
9. PAREDES DEL FOGÓN (5)
10. BASE DEL FOGÓN (1)
11. BANDEJA PARA CENIZAS DESLIZANTE (1)
12. REPISA DEL LADO IZQUIERDO (1)
13. REPISA DEL LADO DERECHO (1)
14. HERRAMIENTA PARA REJILLA (1)
15. SUJETADOR DE PARRILLA (1)
16. BASE DE LA PARRILLA (1)
17. CARRO DE ALAMBRE DE ACERO (1)
18. RUEDECILLAS OSCILANTES CON BLOQUEO (2)
- RUEDECILLAS OSCILANTES SIN BLOQUEO (2)
19. EQUIPO DE HERRAMIENTAS PARA DESENGANCHE DE LA BISAGRA (1)
20. PATAS DE CERÁMICA (3)

Configuración de la parrilla

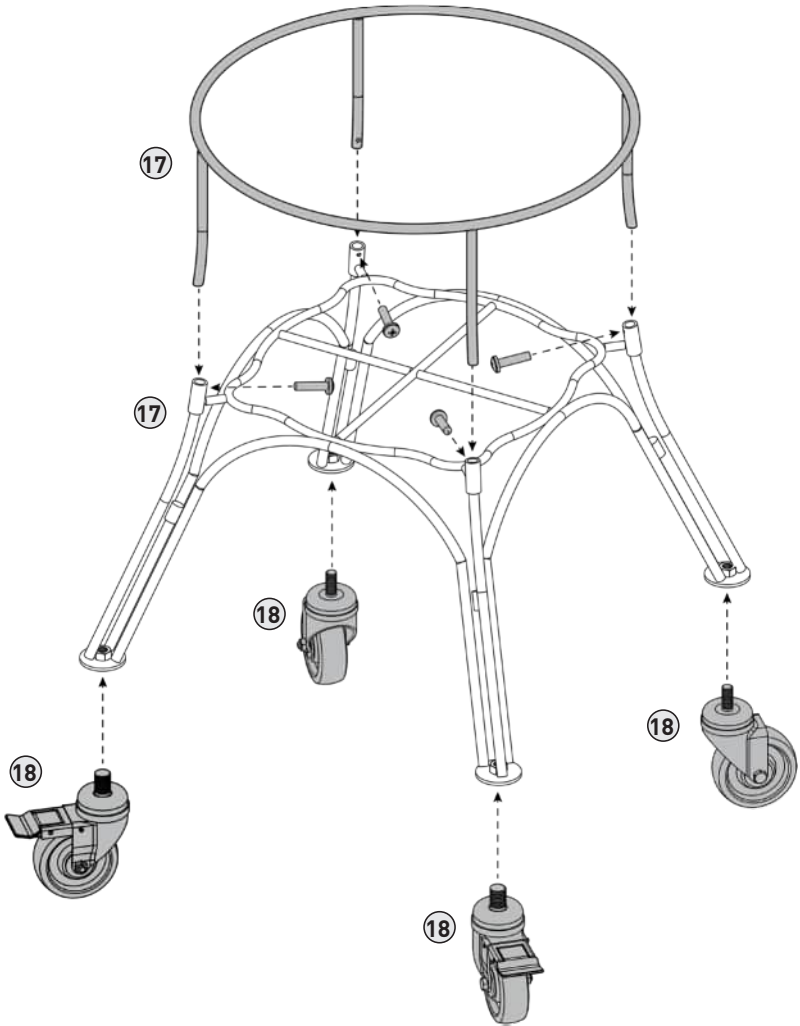
DESEMPACANDO SU PARRILLA

- 1 Corte las bandas de plástico y retire los paneles superior y lateral del contenedor de envío.
- 2 Levante la pieza superior del carro de la parrilla y retire el plástico de la parte superior de la parrilla.
- 3 Abra el domo de la parrilla y retire los componentes de la parte interior de la parrilla. Manipule las partes de cerámica internas con cuidado.

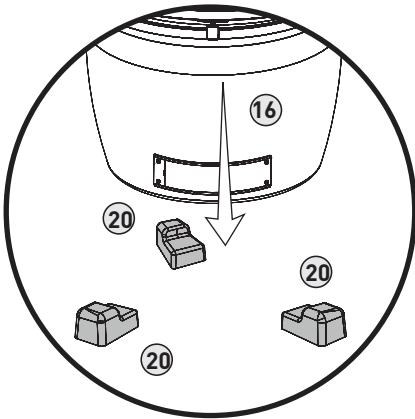
PARRILLA KAMADO JOE CON CARRO

- 1 Una vez que los componentes internos de la parrilla hayan sido retirados, levante la parrilla fuera del contenedor y póngala a un lado. Debido al peso de esta parrilla, recomendamos que dos personas realicen esta tarea. NO levante la parrilla por las lengüetas de la repisa lateral. Use la bisagra posterior y la abertura del ducto inferior frontal como puntos de elevación. Use guantes protectores cuando eleve y extrema precaución.
- 2 Retire la envoltura de plástico de la base del carro de la parrilla.
- 3 Bloquee las ruedecillas de la parte inferior del carro de la parrilla. Ensamble las dos piezas del carro de la parrilla con los tornillos de acero inoxidable provistos que están preensamblados a la porción inferior del carro.
- 4 Con la misma técnica de elevación anteriormente usada, levante la parrilla y colóquela dentro del carro. Ajuste la parrilla en el carro para que el ducto inferior de la parrilla esté mirando a la parte delantera del carro. El lado delantero del carro es el costado con las dos ruedecillas con bloqueo.

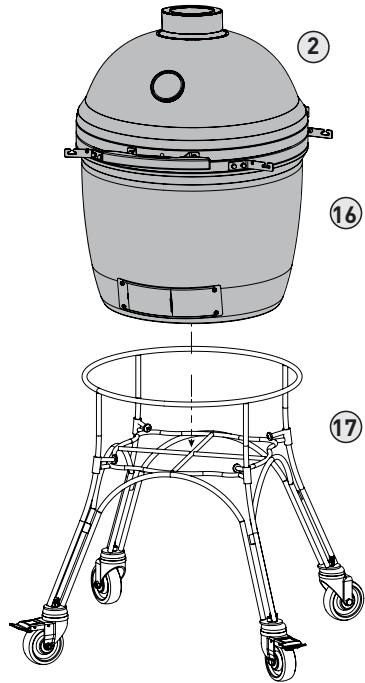
1



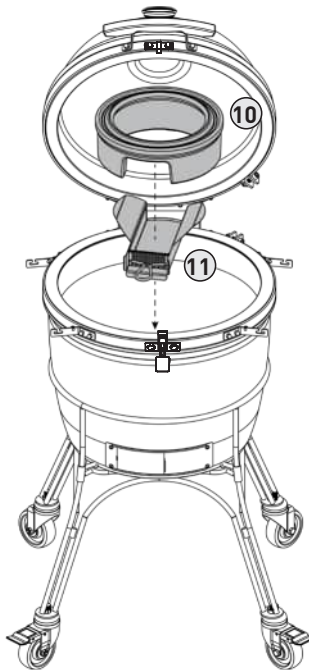
2



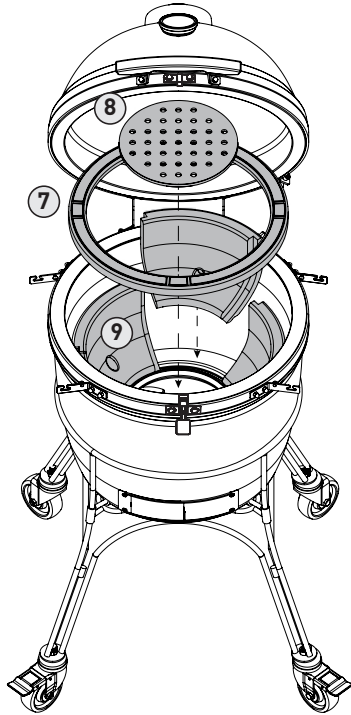
VERSIÓN INDEPENDIENTE



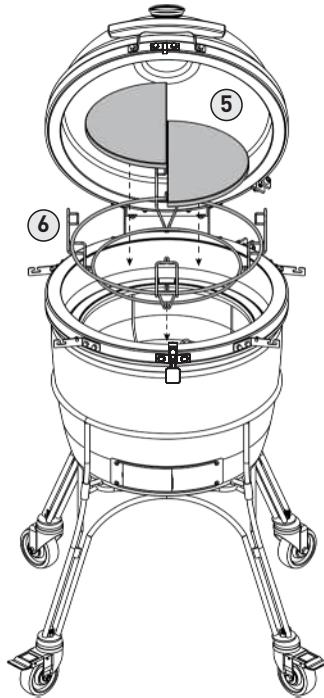
3



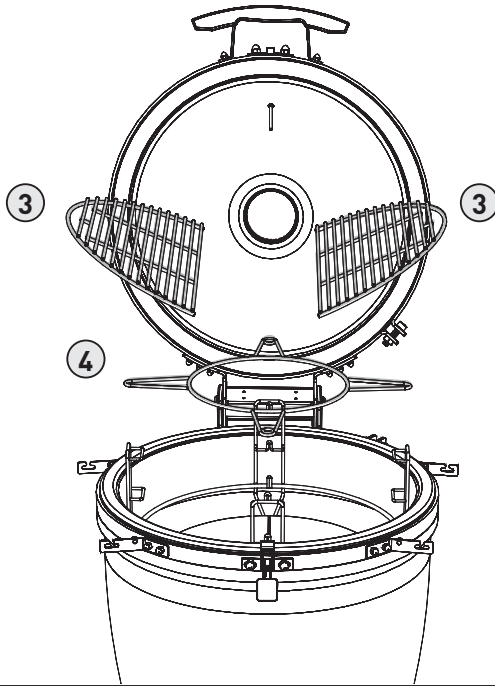
4



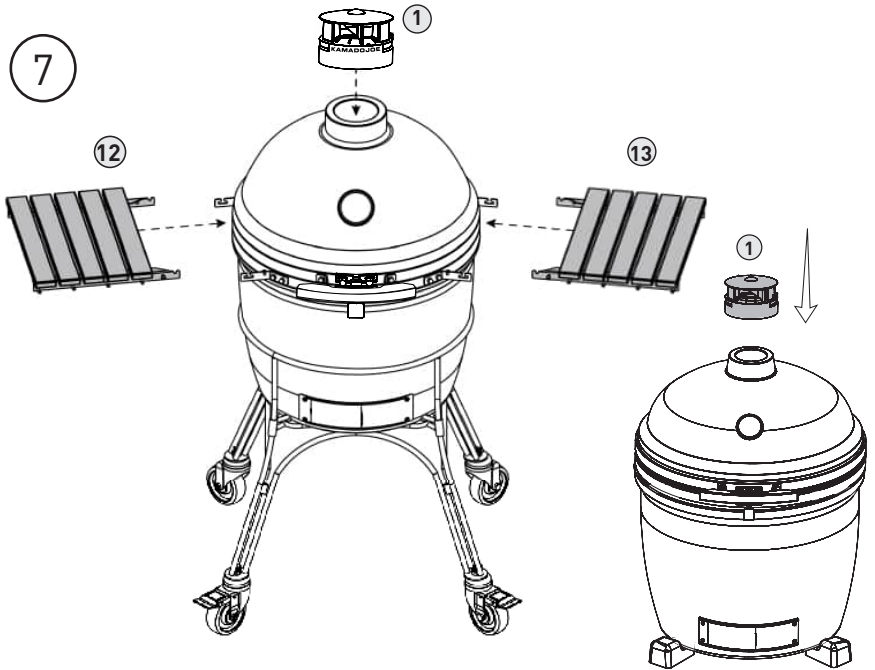
5



6

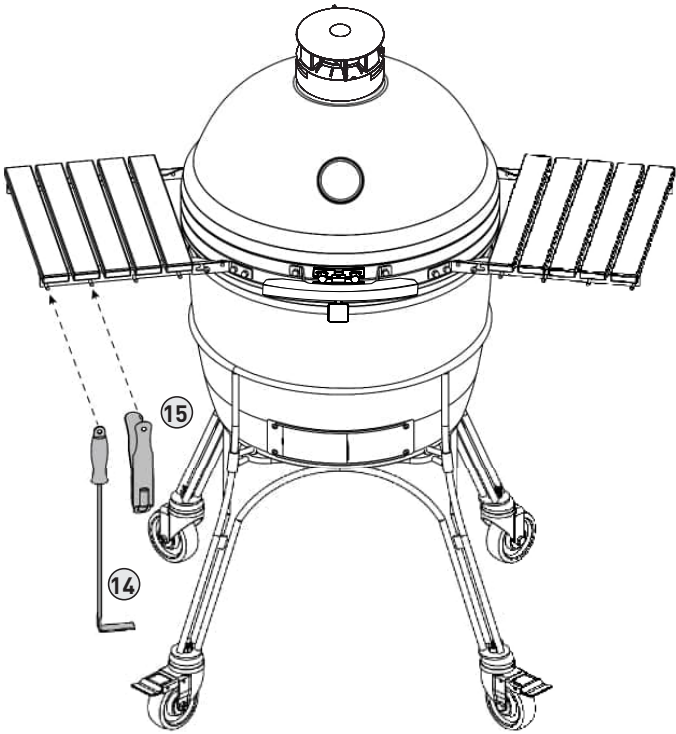


7

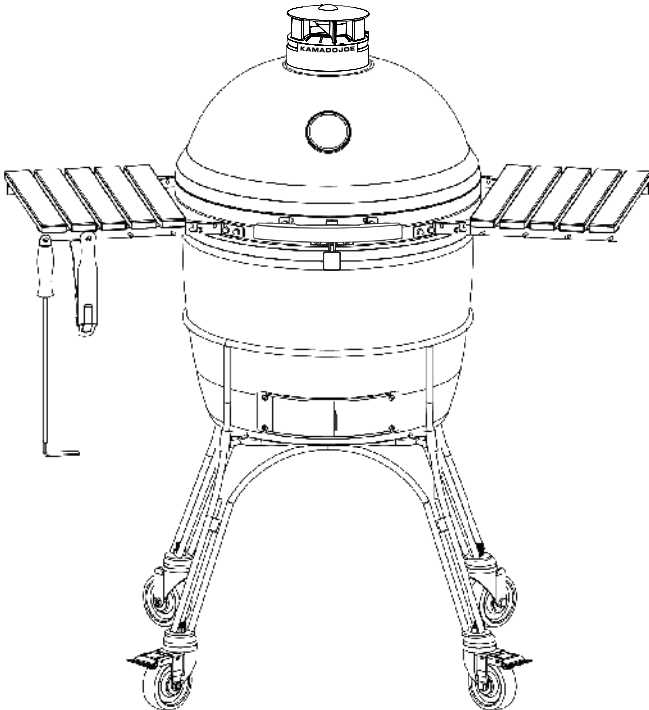


VERSIÓN INDEPENDIENTE

8



9



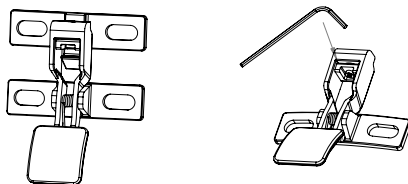
Ajustes del seguro

El seguro de la parrilla Kamado Joe Classic II ya está preconfigurado como sello ultra hermético. Use estas instrucciones si necesita hacer algún ajuste.

SEGURO DE LA PARRILLA CLASSIC II

Para ajustar y aflojar la configuración del seguro, use una llave Allen pequeña (no incluido). Ajuste el tornillo a presión para bajar la placa del seguro y añadir el espaciador.

Una vez añadido el espaciador, reinstale la placa del seguro ajustando el tornillo a presión.



Información de seguridad

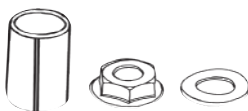
PRECAUCIÓN

La bisagra y banda están bajo alta tensión; si no se siguen los pasos de las instrucciones, podrían producirse lesiones graves.

BISAGRA

No intente desensamblar la bisagra o aflojar las bandas de su parrilla sin el equipo de herramientas de desenganche de la bisagra. (Incluido)

NOTA: Equipo de herramientas de desenganche de la bisagra (espaciador, arandela y tuerca hexagonal incluidos). Guarde estas piezas en caso que se tenga que retirar posteriormente la bisagra. La bisagra no puede retirarse con seguridad sin estas piezas.



Use la cara inferior y la abertura del ducto inferior frontal como puntos de elevación (No levante la parrilla por la bisagra, las abrazaderas de bandas o el asa, ya que esto podría hacer que el domo se desaloje de la banda).

Sólo deben hacerse pequeños ajustes al peso del domo, según las instrucciones de la página 16.

JUNTA

Se recomienda la autolimpieza a través de un ciclo de calor natural.

No use limpiadores químicos en la junta.

Si es absolutamente necesario, limpie suavemente cualquier derrame o traza de humedad. No frote o raspe la junta si está limpiándola. Raspar excesivamente puede causar desgaste.

Limpieza y cuidado

Su parrilla Kamado Joe Classic II está hecha con materiales de calidad, así que el cuidado y mantenimiento generales son mínimos. La mejor manera de proteger parrilla Kamado Joe Classic II del clima, es con una cubierta para parrillas (No incluida).

AUTOLIMPIEZA

- 1** Añada carbón y enciéndalo.
- 2** Instale la rejilla del sistema de cocción flexible Divide & Conquer® (Divide y conquistarás) con la rejilla de accesorios en la posición superior y ambos deflectores de calor en la rejilla de accesorios.
- 3** Abra completamente los ductos de aire superior e inferior y deje que la temperatura dentro de la parrilla se eleve a 315°C con el domo cerrado.
- 4** Mantenga la temperatura a unos 315°C por 15 minutos a 20 minutos.
- 5** Cierre completamente de ducto inferior y espere otros 15 minutos a 20 minutos para cerrar el ducto superior.

Este proceso quemará cualquier residuo indeseado de la parte interna de su parrilla. Antes de volver a cocinar, cepille la rejilla de cocción con un cepillo para parrillas estándar. Use un cepillo de cerdas suaves en la cerámica para retirar cualquier residuo. Las placas de su deflector de calor tampoco deben tener residuos quemados luego de este proceso. Cepíllelas con un cepillo de cerdas suave (No incluido) luego de la limpieza. Cuando sus deflectores de calor se ensucien por el uso normal, deles la vuelta con el lado sucio hacia abajo para la próxima cocción y el calor del fuego limpiará automáticamente ese lado de la placa deflectora.

Una o dos veces al año, debe hacer una limpieza más profunda de la parte interna de la parrilla. Retire los componentes internos y retire cualquier ceniza o escombros residual que se haya recogido entre el cuerpo de la parrilla y los componentes internos. Use un cepillo de cerdas de plástico para limpiar la superficie cerámica interna y recoja con una cuchara los escombros de la parte inferior de la parrilla antes de reemplazar los componentes internos.

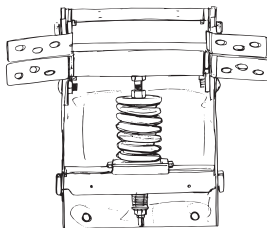
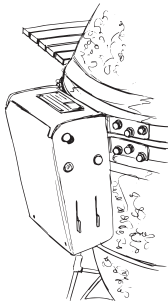
Ajustes de la bisagra neumática clásica

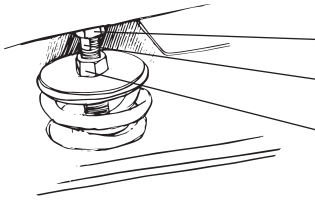
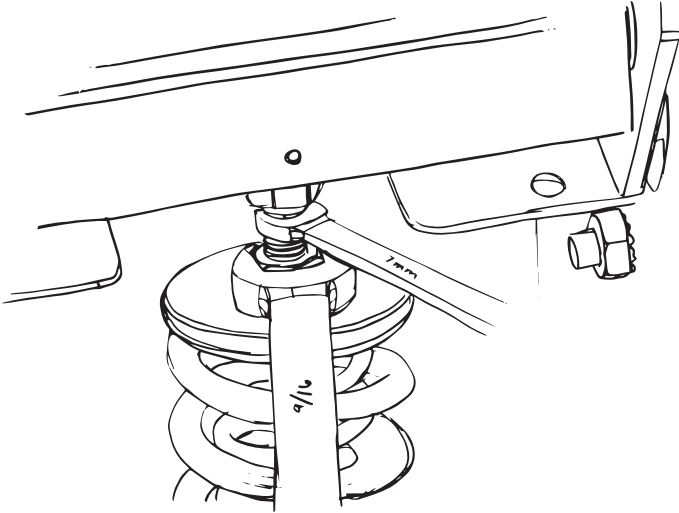
La bisagra neumática de su Kamado Joe Classic ya viene previamente ajustada para un equilibrio y estabilidad ideales. Siga estas instrucciones para cualquier ajuste adicional, según sus preferencias personales.

Precaución: Bisagra neumática bajo alta tensión.

CLÁSICA

- 1 Abra el domo de su parrilla Kamado Joe Classic II.
- 2 Con el domo abierto, coloque la llave de 10 mm en los planos del tornillo (ver recuadro 1).
- 3 Coloque la llave de 14mm en la tuerca sobre el retenedor de resorte (ver recuadro 1).
- 4 Para facilitar la elevación del domo, sostenga la llave de 7 mm fija y gire la llave de 14mm hacia la derecha como se muestra. Retire las llaves y verifique la acción del domo para cada rotación completa de la tuerca. Si desea que el domo se sienta más pesado, gire la tuerca hacia la izquierda. Retire las llaves y verifique la acción del domo para cada rotación completa de la tuerca. No ajuste la tuerca para que pueda contactar a la tuerca que está debajo del conector (ver recuadro 1).





Recuadro 1

- Tuerca bajo el conector
- Planos en el tornillo
- Tuerca de ajuste en el retenedor de resorte

HERRAMIENTAS REQUERIDAS: LLAVE FIJA DE 7 mm (9/32 PULGADAS) Y LLAVE FIJA DE 14.28 mm (9/16 PULGADAS) (O TAMBIÉN UNA LLAVE FIJA DE 14mm PUEDEN FUNCIONAR) (NO INCLUIDAS)

Guía de inicio rápido

ENCENDIÉNDOLO

- 1 Agregue carbón vegetal al fogón y enciéndalo usando uno o dos arrancadores de fuego.
- 2 Deje el domo abierto por 10 minutos con el ducto inferior completamente abierto.
- 3 Cierre el domo.
- 4 Comience a cerrar los ductos superior e inferior cuando la temperatura del domo se encuentre dentro de 10°C de su objetivo.

MANTENIENDO LA TEMPERATURA

Para bajar la temperatura, reduzca el flujo de aire a través de la parrilla, cerrando los ductos. Por otro lado, eleve la temperatura abriendo los ductos. Los ajustes a los ductos no son inmediatos; deje que pasen 10 minutos a 15 minutos para que un cambio en los ductos surta efecto. Ya que su parrilla Kamado Joe Classic II de cerámica retiene el calor tan bien, puede tardar un poco en calentarse por completo. Dele a su parrilla de 20 minutos a 40 minutos a 1 hora para que estabilice su temperatura antes de comenzar a cocinar.

ENFRIÁNDOLO

- 1 Cuando termine de cocinar, cierre completamente el ducto inferior.
- 2 Una vez que la temperatura caiga por debajo de los 205°C, cierre el ducto superior casi por completo, pero deje una pequeña rendija.
- 3 No cubra la parrilla hasta que el domo esté completamente frío al tacto.

**PARA BAJAR LA TEMPERATURA, CIERRE LOS DUCTOS.
PARA SUBIR LA TEMPERATURA, ABRA LOS DUCTOS.**

GUÍA RÁPIDA DE TEMPERATURA

Temperaturas aproximadas para las técnicas de cocción.

ASAR A LA PARRILLA	205°C - 315°C
SELLAR	260°C - 400°C
HORNEAR	150°C - 400°C
BRASEAR	150°C - 230°C
AHUMAR	105°C - 135°C

PRECAUCIÓN

ERUCTAR

Cuando cocine por encima de los 175°C, abra cuidadosamente la parrilla (o deje que la parrilla "eructe") cada vez que levante su domo para evitar estallidos.

LÍQUIDOS

No derrame líquidos dentro o encima de la parrilla mientras esté caliente.

REPISAS LATERALES

No coloque artículos calientes en las repisas laterales.

CHISPAS

Tenga cuidado con las chispas y cenizas cuando use la parrilla en una plataforma de madera.

DURANTE LA OPERACIÓN

No deje su parrilla desatendida con el domo abierto.

Dimensiones

NOTAS IMPORTANTES SOBRE LAS DIMENSIONES

Use esto como guía general para instalar su parrilla de cerámica empotrada en una mesa de parrilla o cocina para exteriores. Recomendamos encarecidamente que se mida la parrilla real que se va a instalar.

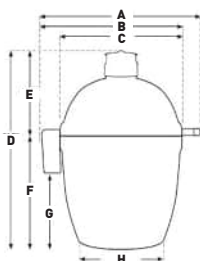
La tabla debería estar fija en el suelo o una pared.

Se sugiere usar materiales de construcción no inflamables.

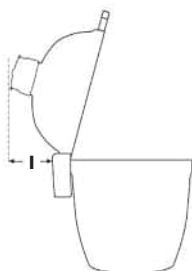
El dibujo no está a escala.

	Classic II Stand Alone	Classic III Stand Alone	Big Joe II Stand Alone	Big Joe III Stand Alone
	KJ23NRHC	KJ15040721	BJ24NRHC	KJ15040821
A	30.3	30.3	35.6	35.6
B	26.9	26.9	31.8	31.8
C	22.3	22.3	27.6	27.6
D	31.2	34.1	35.3	38.5
E	14.3	14.3	15.2	15.2
F	16.9	19.8	20.1	23.3
G	8.6	11.5	11.3	14.5
H	17	17	21.5	21.5
I	1.6	1.6	3.6	3.6
J	30.3	30.3	35.6	35.6
K	26.9	26.9	31.8	31.8
L	22.3	22.3	27.6	27.6
M	7.8	7.8	11.7	11.7
N	14.4	17.3	17.6	20.8
O	22.8	22.8	28.1	28.1
P	4.7	4.7	5.2	5.2
Q	3.6	3.6	5.6	5.6
R	9.3	9.3	13.2	13.2

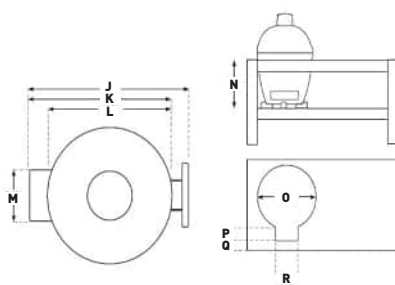
VISTA LATERAL



DESPEJE ABIERTO



VISTA SUPERIOR



GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía se aplica a todos los productos Kamado Joe®.

Garantía de por vida limitada en las piezas cerámicas

Kamado Joe® garantiza que las piezas cerámicas clave usadas en esta parrilla y ahumador Kamado Joe® no presentan defectos de material ni de mano de obra durante el período que el comprador original sea el dueño de la parrilla.

Garantía de 5 años en las partes metálicas y en las parrillas con tapa Kettle Joe

Kamado Joe® garantiza que todas las piezas de metal y hierro fundido usadas en esta parrilla y ahumador Kamado Joe® no presentan defectos de material ni de mano de obra durante un período de cinco (5) años.

Garantía de 3 años en los componentes electrónicos, los deflectores de calor y las piedras para pizzas

Kamado Joe® garantiza que todos los componentes electrónicos de esta parrilla y ahumador Kamado Joe® no presentan defectos de material ni de mano de obra durante un período de tres (3) años.

Garantía de 2 años en los componentes misceláneos y accesorios independientes

Kamado Joe® garantiza que todos los componentes misceláneos utilizados en esta parrilla y ahumador Kamado Joe® (incluyendo, entre otros, el termómetro, las juntas y los controladores iKamand) o cualquier accesorio Kamado Joe están libres de defectos de material y mano de obra por un período de dos (2) años.

¿Cuándo comienza la cobertura de la garantía?

La cobertura de la garantía comienza en la fecha de compra original y cubre solamente al comprador original. Para que la garantía se aplique, debe registrar su producto Kamado Joe® utilizando la página de registro del producto en nuestro sitio web. Si usted descubre un defecto de material o de mano de obra durante el período de garantía correspondiente bajo uso y mantenimiento normal, Kamado Joe®, a su discreción, reemplazará o reparará el componente defectuoso sin costo alguno para usted, por otro componente. La presente garantía no se aplica a mano de obra u otros costos asociados con el servicio, reparación u operación de la parrilla. Kamado Joe pagará todos los cargos de envío en las piezas bajo garantía.

SÓLO PARA RESIDENTES DE AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA: Nuestros productos vienen con garantías que no pueden excluirse bajo la Ley del consumidor australiana. Tiene derecho a un reemplazo o reembolso por una falla importante y compensación por cualquier otra pérdida o daño previsible. Tiene derecho a que le reparen o reemplacen los productos si estos carecen de una calidad aceptable y si la falla no progresa hasta convertirse en una falla importante.

¿Qué cosas no están cubiertas?

La presente garantía no se aplica a daños causados por el uso o abuso del producto por motivos distintos a los previstos, daños causados por la falta del correcto uso, ensamblaje, mantenimiento o instalación, daños causados por accidentes o desastres naturales, daños causados por accesorios o modificaciones no autorizados o daños causados durante el transporte. La presente garantía no cubre daños de desgaste normal por el uso del producto (por ejemplo, rasguños, indentaciones, abolladuras y astillado) o cambios en la apariencia de la parrilla que no afecte su rendimiento.

LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVA Y REEMPLAZA A CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, IMPLÍCITA O EXPLÍCITA, INCLUYENDO SIN LIMITACIONES LA GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR.

LA DURACIÓN DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR SE LIMITA EXPLÍCITAMENTE A LA DURACIÓN DEL PERÍODO DE GARANTÍA PARA EL COMPONENTE CORRESPONDIENTE.

EL ÚNICO DERECHO EXCLUSIVO DEL COMPRADOR PARA EL INCUMPLIMIENTO DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DEBE ESTAR LIMITADO COMO SE ESPECIFICA EN LA PRESENTE AL REEMPLAZO. KAMADO JOE® EN NINGÚN CASO, SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS ESPECIALES, ACCIDENTALES O DERIVADOS.

Esta garantía se le proporciona junto con todos los derechos y recursos que le confieren las leyes y regulaciones de protección al consumidor. Esta garantía no afecta en modo alguno sus derechos legales bajo las regulaciones de garantía estatutaria de su estado o país de residencia. Dependiendo de su estado o país de residencia, las limitaciones en la duración de una garantía implícita o los daños disponibles para usted podrían no estar limitados por esta garantía.

¿Qué cosas invalidan la garantía?

Adquirir cualquier producto Kamado Joe® a través de un distribuidor no autorizado invalida la garantía. Un distribuidor no autorizado se define como cualquier minorista al que Kamado Joe® no le haya concedido expresamente el permiso para vender productos Kamado Joe®.

¿NECESITA ASISTENCIA? CONTÁCTENOS

Nuestras condiciones de garantía pueden cambiar de vez en cuando. Para obtener una versión actualizada de nuestra garantía, visite www.kamadojoe.com/pages/warranty. Para obtener asistencia o solicitar una copia actualizada de nuestra garantía, contáctenos en las direcciones que se indican a continuación.

North America

Kamado Joe ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road
Suite 150, Chamblee, GA 30341
Kamadojoe.com/pages/contact-us

European Union

Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86, 2514 EJ
Den Haag, Netherlands
service@kamadojoe.com

United Kingdom

Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House
West Street, Farnham
GU9 7EQ
service@kamadojoe.com

KAMADOJOE®

KAMADOJOE.COM

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

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

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

Teléfonos y servicio no válidos en México.

Página de internet disponible únicamente en inglés.

Garantía no válida en México.

**Este manual se refiere a la parrilla tipo kamado como parrilla Kamado Joe con carro,
Classic II y Kamado Joe Classic de forma indistinta.**

KAMADO JOE KLASSISK II BRUGERVEJLEDNING
KJ23RHC, KJ23NRHC, KJ15042621

EN GUIDE TIL KAMADO MADLAVNING



KAMADOJOE®

9804200033 221213-GH

Indholdsfortegnelse

Advarsler	3
Liste over dele og nødvendige værktøjer	7
Instruktioner til grillopsætning	8
Monteringsvejledning	9
Sikkerhedsoplysninger	14
Rengøring og pleje	15
Hurtig startguide	18
Hurtig temperaturguide	19

Grillen leveres ikke med trækul.



ADVARSEL

- Denne manual indeholder vigtige oplysninger, der er nødvendige for korrekt montering og sikker brug af apparatet.
- Læs og følg alle advarsler og instruktioner, før du monterer og bruger apparatet.
- Opbevar denne manual til senere brug.

Manglende overholdelse af disse brugsanvisninger kan resultere i brand-, eksplosions- eller forbrændingsfare, hvilket kan forårsage ejendomsskade, personskade eller dødsfald.



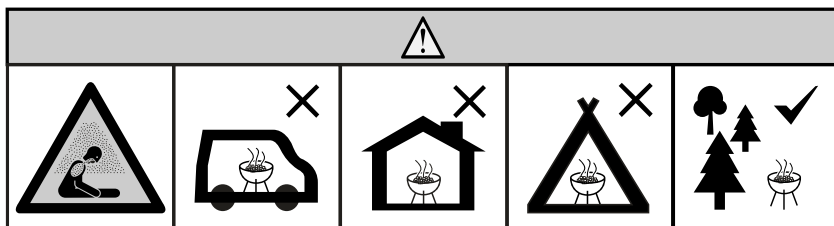
KULILTEFARE

- Brændende trækul eller træflis afgiver kulilte, der ikke lugter og kan være dødelig.
- Brug kun udendørs, hvor det er godt udluftet.

ADVARSLER OG VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

LÆS ALLE INSTRUKTIONER

- **ADVARSEL!** Denne grill bliver meget varm. Flyt den ikke under drift.
- **ADVARSEL!** Brug ikke indendørs!
- **ADVARSEL!** Brug ikke alkohol, benzin eller andre lignende væsker til at tænde eller gentænde grillen.
- **ADVARSEL!** Hold altid børn og kæledyr væk fra apparatet. Tillad IKKE børn at bruge grillen. Det er nødvendigt at holde nøje opsyn, når børn eller kæledyr er i det område, hvor grillen bruges.



- Brug ikke grillen i et lukket og / eller beboeligt rum f.eks. huse, telte, campingvogne, motorhuse, både. Dødelig fare for kulitteforgiftning.
- Brug altid grillen i overensstemmelse med alle gældende lokale, statslige og føderale brandkoder.
- Før hver brug skal du kontrollere alle møtrikker, skruer og bolte for at sikre, at de er stramme og sikre.
- Brug aldrig grillen under overliggende konstruktioner, såsom tagbelægninger, carporte, markiser eller overhæng.
- Grillen er KUN TIL UDENDØRS BRUG.
- Hold mindst 3 m afstand fra overbygninger, vægge, skinner eller andre strukturer.
- Hold mindst 3 m afstand fra alle brændbare materialer som træ, tørre planter, græs, krat, papir eller lærred.
- Brug aldrig grillen til andet end det, den er tilsigtet til. Denne grill er IKKE til kommerciel brug.
- Ekstraudstyr, der ikke leveres af Kamado Joe, anbefales IKKE og kan forårsage personskade.



ADVARSLER OG VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Brugen af alkohol samt receptpligtige eller ikke-receptpligtige lægemidler kan skade brugerens evne til at samle eller sikkert betjene grillen.
- Hav altid et brandslukker til hånde, mens du betjener grillen.
- Under madlavning med olie eller fedt, skal du have en brandslukker af typen BC eller ABC til hånde.
- Hvis der opstår olie- eller fedtbrand skal du ikke forsøge at slukke med vand. Ring straks til brandvæsenet. En type BC eller ABC-ildslukker kan under nogle omstændigheder begrænse ilden.
- Brug grillen på en jævn, ikke-brændbar, stabil overflade såsom beton, mursten eller sten. En asfaltoverflade ("blacktop") er muligvis ikke acceptabel til dette formål.
- Grillen SKAL stå på jorden. Anbring ikke grillen på borde eller skranker. Flyt IKKE grillen hen over ujævne overflader.
- Brug ikke grillen på træ eller brandfarlige overflader.
- Hold grillen ryddet og fri for brændbare materialer som benzin og andre antændelige dampe og væsker.
- Lad ikke grillen stå uden opsyn.
- Tillad IKKE andre at udføre aktiviteter omkring grillen under eller efter dens anvendelse, før den er afkølet.
- Brug aldrig glas, plast eller keramisk køkkengrej til grillen. Anbring aldrig tomt køkkengrej i grillen, mens den er i brug.
- Flyt aldrig grillen, mens den er i brug. Lad grillen nedkøle helt (under 45°C) før den flyttes eller opbevares.
- Opbevar ikke grillen med varm aske eller trækul i. Opbevares kun, når ilden er helt slukket og alle overflader er kolde.
- Brug aldrig grillen som varmeapparat. LÆS OM KULILTEFARE
- Grillen er VARM, mens den er i brug, og vil forblive VARM i en periode efter og under afkølingsprocessen. Vær FORSIGTIG. Bær beskyttelseshandsker/luffer.
- UNDGÅ slag og stød til grillen for at forhindre personlig skade, beskadigelse af grillen eller spild/sprøjt af varm madlavningsvæske.
- Vær forsigtig, når du fjerner mad fra grillen. Alle overflader er VARME og kan forårsage forbrændinger. Brug beskyttelseshandsker / luffer eller lange, robuste kogeværktøjer til beskyttelse mod varme overflader eller sprøjt fra madlavningsvæsker.

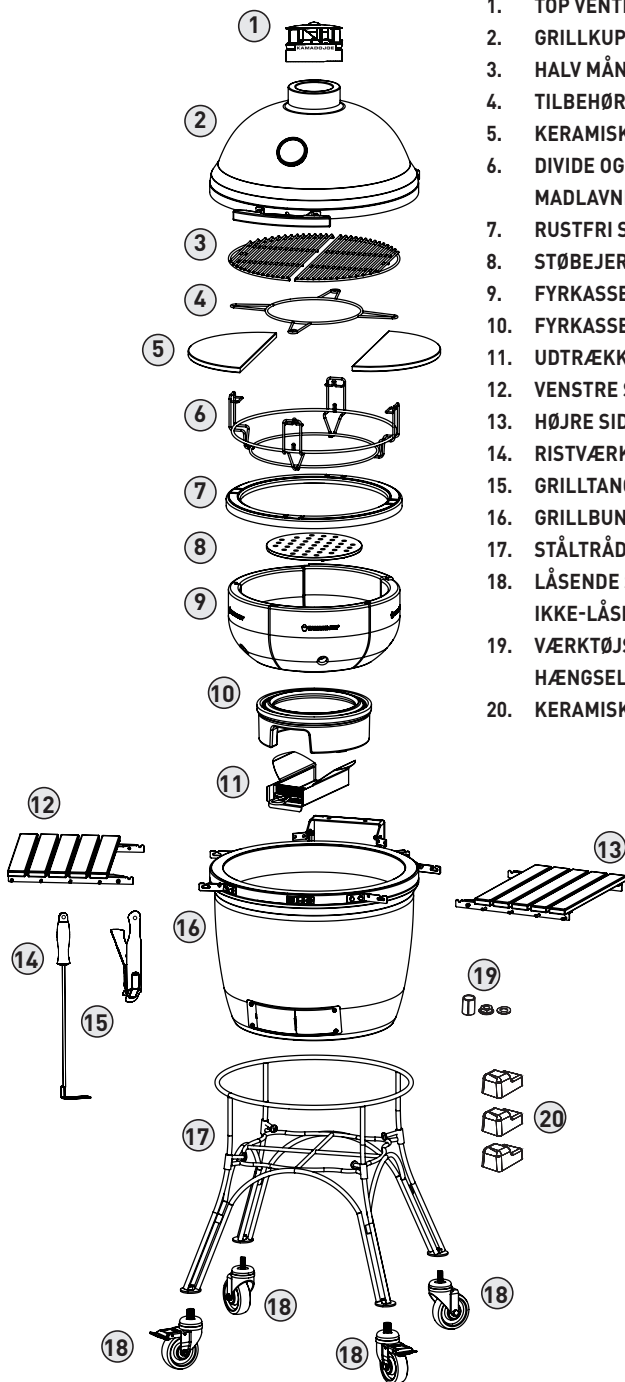


ADVARSLER OG VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Rør ikke ved VARME overflader.
- Grillen er VARM under brug. For at undgå forbrænding skal ansigt og krop holdes væk fra åbninger og når kupten åbnes. Damp og varm luft udstødes under brug.
- Når du koger på over 175°C, skal du forsigtigt åbne grillen (eller åbne kupten en sprække), hver gang du løfter grillkuppelen for at forhindre flashback - en bølge af intens varme forårsaget af pludselig ilttilstrømning. Dette forhindres, hvis du åbner kupten delvis 2-3 tommer (5-8 cm) og tillader varmen at slippe ud i cirka 5 sekunder.
- Luftdæmpere er VARME, mens grillen er i brug og under afkøling. Brug beskyttelseshandsker, når du justerer.
- Grillen har åben ild. Hold hænder, hår og ansigt væk fra flammerne. Læn dig IKKE over grillen når du tænder den. Løst hår og tøj kan antændes.
- Bloker IKKE for forbrændings- og ventilationstrømmene.
- Dæk ikke madstativer med metalfolie. Det vil inddæmme varmen og kan forårsage skader på grillen.
- Lad aldrig VARTM kul eller aske stå uden opsyn.
- Brændstoffet skal opbevares rødguldende i mindst 30 minutter før brug.
- Begynd ikke madlavningen, før brændstoffet har et lag aske.
- Fjern ikke skuffen med aske mens aske og trækul er VARME.
- Brug beskyttelseshandsker ved håndtering af denne grill eller ved arbejde med ild. Brug beskyttelseshandsker eller lange, robuste værktøjer til at tilsætte træ eller trækul.
- Brug aldrig trækulstændingsvæske, benzin, alkohol eller andre stærke flygtige væsker til at antænde trækullet. Disse væsker kan eksplodere og forårsage skade eller dødsfald.
- Den maksimale mængde kul til Classic II. er 2,7 kg. Overfyld aldrig med trækul. Dette kan medføre alvorlig skade såvel som beskadigelse af grillen.
- Bortskaf kolde aske ved at placere dem i aluminiumsfolie, gennembløde dem med vand og bortskaffe dem i en ikke-brændbar beholder.
- Tilbered ikke mad før brændstoffet har en belægning af aske.
- ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm. Flyt den ikke under drift.
- Brug ikke indendørs!
- ADVARSEL! Brug ikke sprit eller benzin til at tænde eller gentænde ilden! Brug kun ildtændere, der overholder EN 1860-3!
- ADVARSEL! Hold børn og kæledyr væk.
- Brug ikke grillen i et lukket og / eller beboeligt rum, f.eks. huse, telte, campingvogne, autocampere, både, der forårsager fare for dødsfald med kulilteforgiftning.

GEM DISSE INSTRUKSER

1. TOP VENTIL (1)
2. GRILLKUPPEL (1)
3. HALV MÅNE GRILLRIST (2)
4. TILBEHØRSSTATIV (1)
5. KERAMISK VARMEDEFLEKTOR (2)
6. DIVIDE OG CONQUER® FLEKSIBELT MADLAVNINGSTATIV (1)
7. RUSTFRI STÅLRING TIL FYRKASSE (1)
8. STØBEJNSRIST (1)
9. FYRKASSEVÆGGE (5)
10. FYRKASBUND (1)
11. UDTRÆKKELEG ASKESKUFFE (1)
12. VENSTRE SIDEHYLDE (1)
13. HØJRE SIDEHYLDE (1)
14. RISTVÆRKTØJ (1)
15. GRILLTANG (1)
16. GRILLBUND (1)
17. STÅLTRÅDSVOGN (1)
18. LÅSENDE SVINGHJUL (2)
19. IKKE-LÅSENDE SVINGHJUL (2)
20. VÆRKTØJSSÆT TIL FRIGØRELSE AF HÆNGSEL (1)
21. KERAMISKE FØDDER (3)



Grilopsætning

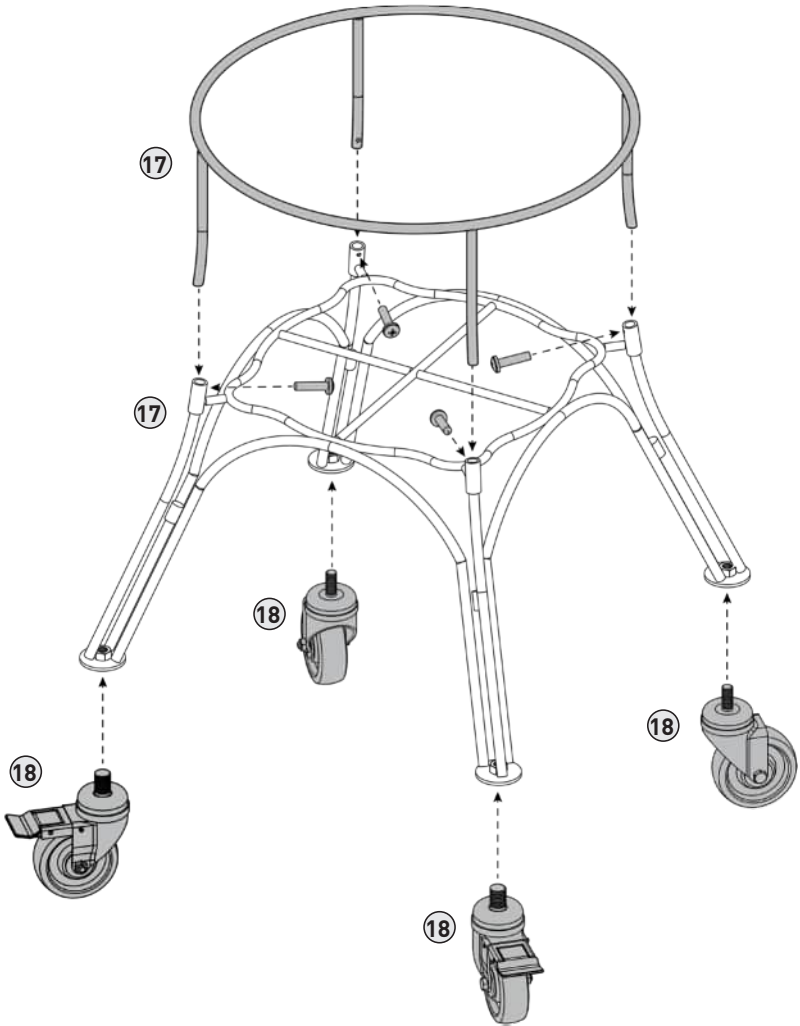
FJERNELSE AF GRILLEN FRA KASSEN

- 1 Skær plastbåndene over og fjern top- og sidepanelerne på fragtbodyholderen.
- 2 Løft det øverste stykke af grillvognen af og tag plastikken ud af grillen.
- 3 Åbn grillens kuppel og tag de indre komponenter ud af grillen. Håndter de indre keramiske dele med omhu.

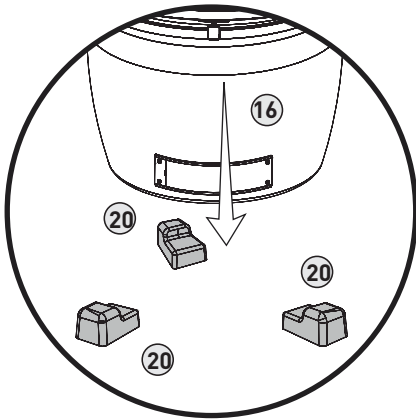
KAMADO JOE GRILL MED VOGN

- 1 Når de indvendige komponenter i grillen er blevet fjernet, løft grillen ud af beholderen og sæt den til side. På grund af denne grills vægt anbefaler vi stærkt at to personer udfører denne opgave. Løft IKKE grillen ved at holde på hyldeholderne i siden. Brug det bageste hængsel og den forreste nedre ventilåbning som løftepunkter. Brug beskyttelseshandsker, når du løfter, og vær yderst forsigtig.
- 2 Fjern plastindpakningen fra bunden af grillvognen.
- 3 Lås hjulene på den nederste del af grillvognen. Monter de to stykker af grillvognen med de medfølgende rustfri stålskruer, som er monteret i bunden af vognen.
- 4 Med den samme løfteteknik, som tidligere, løftes grillen op i vognen. Juster grillen i vognen, så den nederste grillventil vender mod vognens forside. Forsiden af vognen er siden med de to låsehjul.

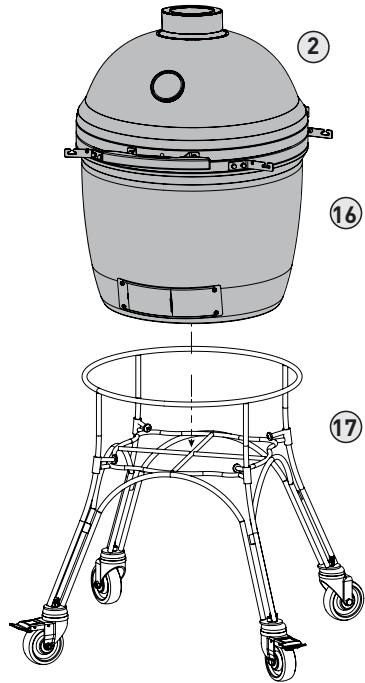
1



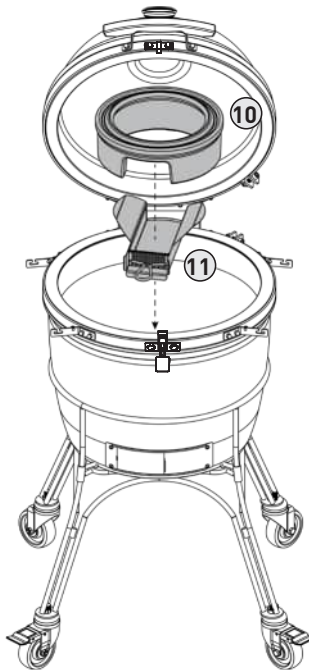
2



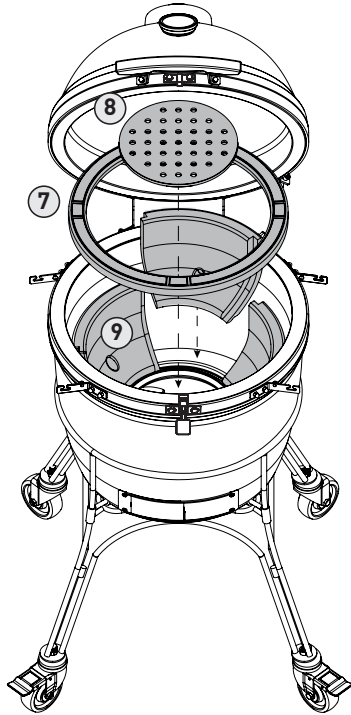
ENKELTSTÅENDE VERSION



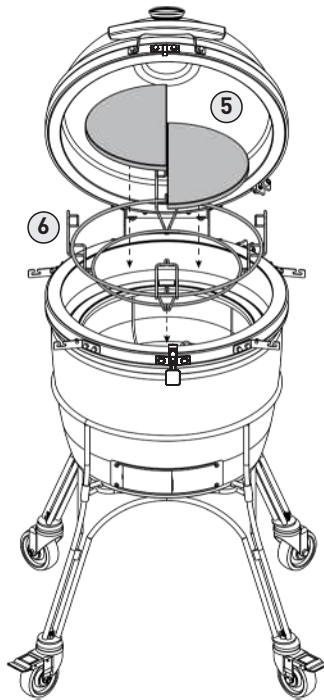
3



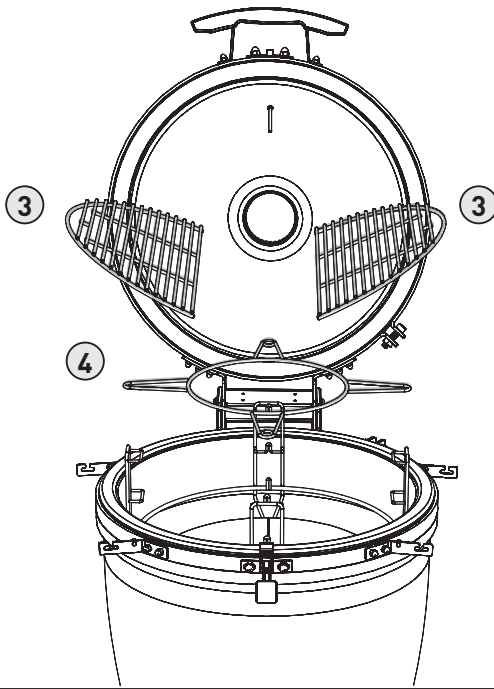
4



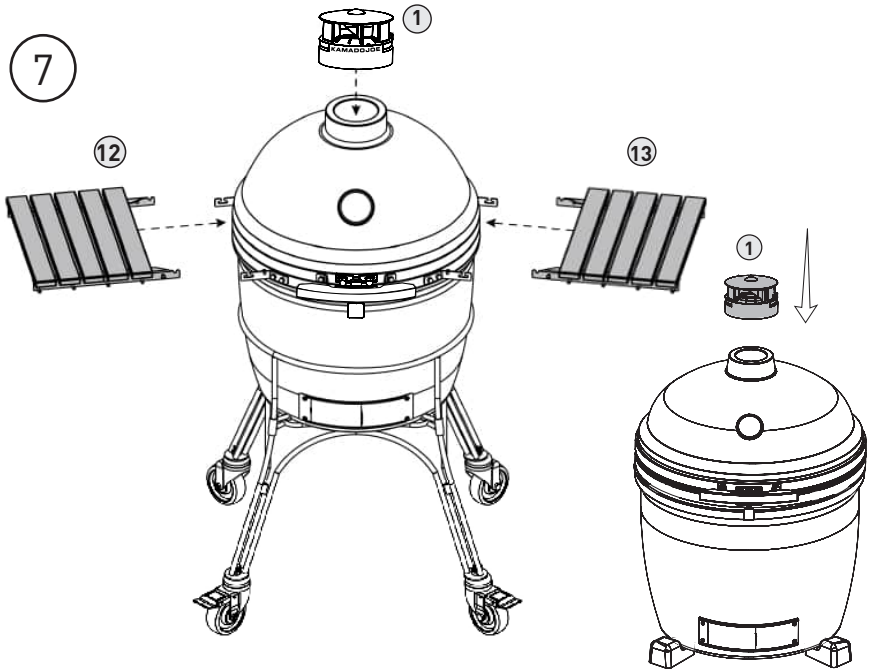
5



6

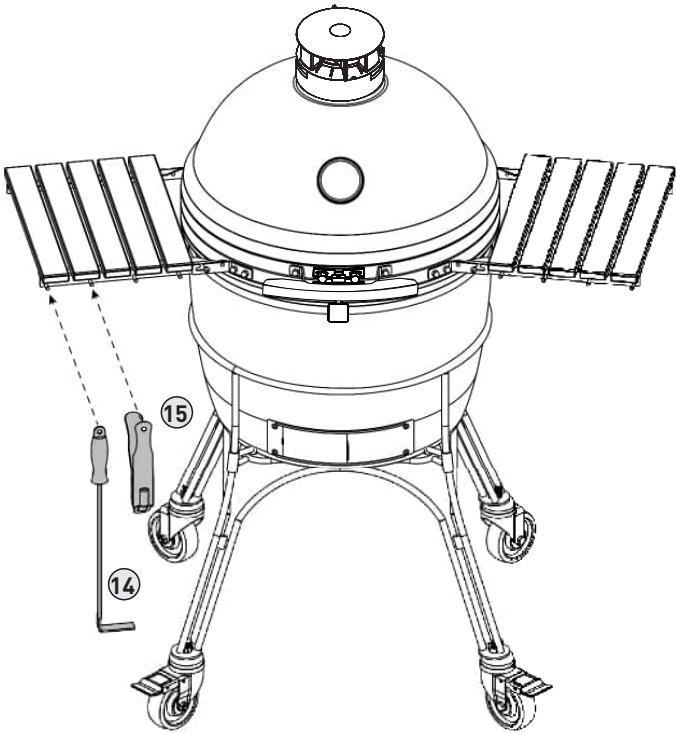


7

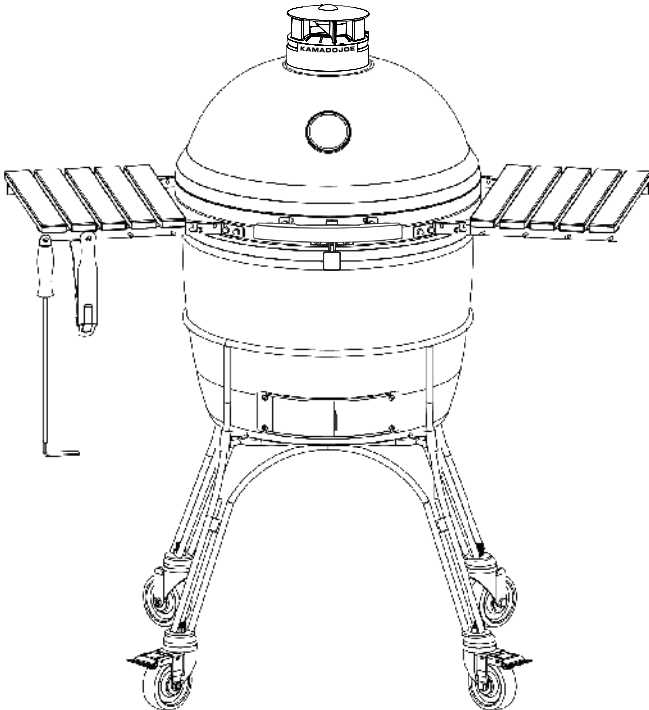


ENKELTSTÅENDE VERSION

8



9

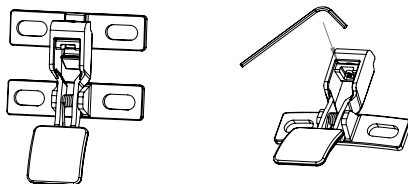


Justering af låse

Låsen på din Classic II er allerede forudindstillet til en ultra-tæt forsegling. Brug disse instruktioner, hvis der er behov for justeringer.

CLASSIC II LÅS

Brug en lille unbrakonøgle til at stramme og løsne låsindstillingen. Justér indstillingsskruen for at sænke låsepladen, og tilføj afstandsstykket. Når afstandsstykket er tilføjet, skal du montere låsepladen igen ved at stramme indstillingsskruen.



Sikkerhedsoplysninger

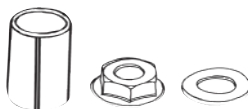
FORSIGTIG

Hængslet og båndet er under høj spænding, og hvis man ikke følger instruktionerne kan dette medføre alvorlig personskade.

HÆNGSEL

Forsøg ikke at adskille hængslet eller løsne bånd fra din grill uden værktøjssættet til frigørelse af hængslet.

BEMÆRK: Værktøjssæt til frigørelse hængsel (afstandsholder, skive og sekskantmøtrik er inkluderet) Gem disse dele, i tilfælde af at hængslet senere skal fjernes. Hængslet kan ikke fjernes sikkert uden disse dele.



Brug bundfladen og den forreste nedre ventilåbning som løftepunkter (løft ikke grillen ved hængslet, båndbeslag eller håndtaget, da dette kan forårsage, at kuplen løsnes fra båndet).

Der skal kun foretages mindre justeringer af kuplens vægt i henhold til instruktionerne på side 16.

PAKNING

Selvrensning gennem naturlig varmecycle anbefales.

Brug ikke kemisk baserede rengøringsmidler på pakningen.

Tør forsigtigt spild eller fugt af, hvis det er nødvendigt. Skrub ikke eller slibe ikke pakningen under rengøring. Overdreven gnidning kan forårsage slid.

Rengøring og pleje

Din Kamado Joe grill er fabrikeret af kvalitetsmaterialer, så generel pleje og vedligeholdelse er minimal. Den bedste måde at beskytte din Kamado Joe mod elementerne er med et grilldæksel.

Let revnet porcelæn kaldet krakelering er en del af den naturlige karakteristik.

SELVRENSNING

- 1** Tilsæt kul og tænd den.
- 2** Monter det fleksible Divide og Conquer® madlavningsstativ i øverste position og begge varmeafvisere på tilbehørsstativet.
- 3** Åbn de øverste og nederste luftventiler helt, og lad temperaturen inde i grillen stige til 315°C med kuglen lukket.
- 4** Hold temperaturen ved ca. 315 ° C i 15-20 minutter.
- 5** Luk bundventilen helt og vent yderligere 15-20 minutter inden du lukker topventilen.

Denne proces vil brænde enhver uønsket rester fra indersiden af din grill. Før du laver mad igen, børst grillen med en standard grillbørste. Brug en blød børste på keramikdelen for at fjerne rester. Dine varmeafledningsplader skal også være fri for brændte rester efter denne proces. Børst dem med en blød børste efter rengøring. Når din varmeafviser bliver snavset under normal brug, skal du vende den snavsede side nedad ved den næste madlavning, og varmen fra ilden vil selv rengøre den side af varmeafviserpladen.

En eller to gange om året skal du foretage en mere grundig rengøring af indersiden af grillen. Fjern de indre komponenter, og fjern eventuel resterende aske eller snavs, der har samlet sig mellem grill-legemet og de indre komponenter. Brug en plastik-børste til at rengøre den indvendige keramiske overflade og fjern eller støvsug affald fra bunden af grillen, inden du udskifter de interne komponenter.

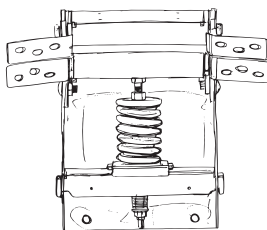
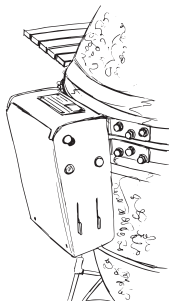
Justering af Classic Air Lift-hængsel

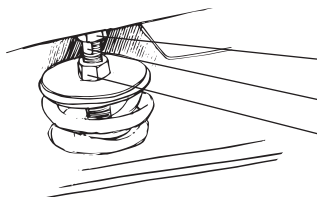
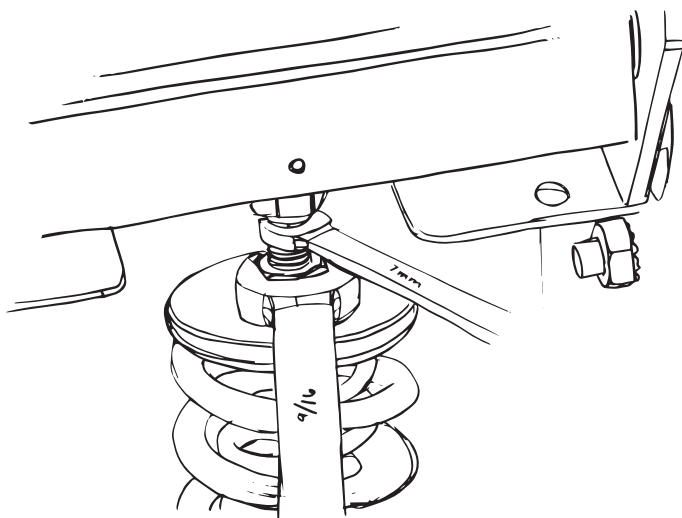
Air Lift-hængslet på din Kamado Joe Classic er allerede forudindstillet til optimal balance og stabilitet. Følg disse instruktioner for yderligere justeringer, der passer til dine personlige præferencer.

Forsigtig: Air Lift-hængslet er under høj spænding.

CLASSIC

- 1 Åbn kuplen på din Kamado Joe Classic grill.
- 2 Når kuplen er åbent, skal du sætte 7 mm skruenøglen på skruens flader (se Indtastning 1).
- 3 Placer 9/16 tommer skruenøglen på møtrikken oven på fjederholderen (se Indtastning 1).
- 4 For at gøre det lettere at løfte kuplen, hold 7 mm skruenøglen fast og drej 9/16 tommer-skruenøglen med uret som vist. Fjern skruenøglerne, og kontroller kuplens bevægelse for hver hele møtrikrotation. Hvis du vil have at kuplen skal være tungere, drej møtrikken mod uret. Fjern skruenøglerne, og kontroller kuplens bevægelse for hver hele møtrikrotation. Juster ikke møtrikken, så den kommer i kontakt med møtrikken under forbindelsen (se Indlæg 1).





Indlæg 1

Møtrik under
forbindelse

Skruens flader

Justeringsmøtrik på
fjederholder

**NØDVENDIGT VÆRKTØJ: 7 MM (9/32 TOMMER) GAFFELNØGLE OG 9/16 TOMMER
GAFFELNØGLE (EN 14 MM GAFFELNØGLE KAN MULIGVIS BRUGES)**

Hurtig Startguide

OPSTART

- 1 Tilsæt kul til brændeovnen og tænd ved hjælp af en eller to tændblokke.
- 2 Lad kuplen stå åben i 10 minutter med bundventilen helt åben.
- 3 Luk kuplen.
- 4 Begynd at lukke topventilen og bundventilen, når kuplens temperatur er inden for 10 °C fra dit mål.

OPRETHOLDELSE AF TEMPERATUR

For at sænke temperaturen skal du reducere luftstrømmen gennem grillen ved at lukke ventilerne. Omvendt, hæv temperaturen ved at åbne ventilerne. Justeringer af ventilåbningerne er ikke umiddelbart - vent 10-15 minutter før ændringen i ventilen træder i kraft. Din keramiske Kamado Joe holder på varmen så godt, så det kan det tage lidt tid at varme den helt op. Giv din grill 20-40 minutter til en time til at stabilisere temperaturen, inden du begynder at lave mad.

NEDKØLING

- 1 Når du er færdig med madlavningen, skal du lukke bundventilen helt.
- 2 Når temperaturen er under 205 ° C, skal du lukke topventilen næsten helt, men lad en lille revne være åben.
- 3 Dæk ikke grillen, før kuplen er kold at røre ved.

**FOR AT SÆNKE TEMPERATUREN SKAL VENTILERNE LUKKES.
FOR AT ØGE TEMPERATUREN SKAL VENTILERNE ÅBNES.**

HURTIG TEMPERATURGUIDE

Ca. temperaturer til madlavningsteknikker.

GRILLEN 205–315 °C

BRUNING 260–400 °C

BAGNING 150–400 °C

STEGNING 150–230 °C

RYGNING 105–135 °C

FORSIGTIG

LUFT

Når du laver mad ved over 175 °C, skal du forsigtigt åbne grillen (eller udlufte grillen) hver gang du løfter grillkluven for at forhindre flashback.

VÆSKER

Spild ikke væsker inde i eller på grillen, mens den er varm.

SIDEHYLDER

Sæt ikke varme elementer på sidehylderne.

GNISTER

Vær opmærksom på gnister og gløder, når du bruger grillen på et trædæk.

UNDER BRUG

Lad ikke grillen stå uden opsyn med grillkluven åben.

Mål

VIGTIGE MÅLNOTER

Brug denne som en generel vejledning til installation af din keramiske grill i et indbygget udekøkken eller grillbord. Vi anbefaler stærkt, at den faktiske grill, der installeres, måles.

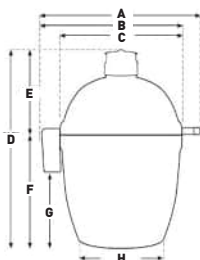
Bordet skal fastgøres til jorden eller væggen.

Ikke-brandfarlige byggematerialer foreslås til konstruktion.

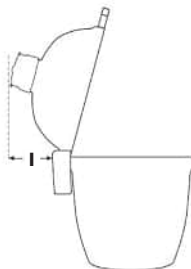
Tegning er ikke i målestok.

	Classic II Stand Alone	Classic III Stand Alone	Big Joe II Stand Alone	Big Joe III Stand Alone
	KJ23NRHC	KJ15040721	BJ24NRHC	KJ15040821
A	30.3	30.3	35.6	35.6
B	26.9	26.9	31.8	31.8
C	22.3	22.3	27.6	27.6
D	31.2	34.1	35.3	38.5
E	14.3	14.3	15.2	15.2
F	16.9	19.8	20.1	23.3
G	8.6	11.5	11.3	14.5
H	17	17	21.5	21.5
I	1.6	1.6	3.6	3.6
J	30.3	30.3	35.6	35.6
K	26.9	26.9	31.8	31.8
L	22.3	22.3	27.6	27.6
M	7.8	7.8	11.7	11.7
N	14.4	17.3	17.6	20.8
O	22.8	22.8	28.1	28.1
P	4.7	4.7	5.2	5.2
Q	3.6	3.6	5.6	5.6
R	9.3	9.3	13.2	13.2

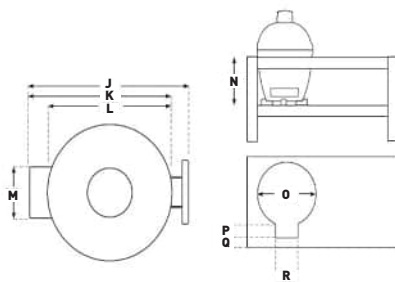
SET FRA SIDEN



ÅBEN FRIHØJDE



SET FRA OVEN



Begrænset garanti

Denne garanti gælder for alle Kamado Joe®-produkter.

Begrænset levetidsgaranti på de keramiske dele

Kamado Joe® garanterer, at de vigtigste keramiske dele, der anvendes i denne Kamado Joe® grill og rygeovn, er uden materiale- og fabrikationsfejl, så længe den oprindelige køber ejer grillen.

5 års garanti på metaldele og Kettle Joe Grill

Kamado Joe® garanterer, at de vigtigste dele af metal og støbejern, der anvendes i denne Kamado Joe® grill og røgeovn, er uden materiale- og fabriktionsfejl i en periode på fem (5) år.

3-årig garanti på elektroniske komponenter, varmeafvisere og pizzasten

Kamado Joe® garanterer, at de elektroniske komponenter i denne Kamado Joe® grill og røgeovn er uden materiale- og fabrikationsfejl i en periode på tre (3) år.

2-årig garanti på diverse komponenter og enkeltstående tilbehør

Kamado Joe® garanterer, at alle diverse komponenter, der anvendes i denne Kamado Joe® grill og røgeovn (herunder, men ikke begrænset til termometeret, pakninger og iKamand-controllere) eller Kamado Joe-tilbehør er uden materiale- og fabrikationsfejl i en periode på to (2) år.

Hvornår træder garantidækningen i kraft?

Garantien begynder på den oprindelige købsdato og dækker kun den oprindelige køber. For at garantien skal gælde, skal du registrere din Kamado Joe® produkt ved hjælp af produktregistreringssiden på vores hjemmeside. Hvis du opdager en fejl i materiale eller udførelse i løbet af den gældende garantiperiode under normal brug og vedligeholdelse, vil Kamado Joe ® efter vores eget valg erstatte eller reparere den defekte komponent uden omkostninger for dig for selve komponenten. Denne garanti gælder ikke for arbejdskraft eller andre omkostninger i forbindelse med service, reparation eller drift af grillen. Kamado Joe betaler alle forsendelsesomkostninger for garantidele.

KUN BOSIDDENDE I AUSTRALIEN OG NEW ZEALAND: Vores varer leveres med garantier, som ikke kan udelukkes i henhold til den australske forbrugerlovgivning. Du har ret til erstatning eller tilbagebetaling for en større fejl og erstatning for andre tab eller skader, som med rimelighed kan forudses. Du har også ret til at få varerne repareret eller udskiftet, hvis varerne ikke er af acceptabel kvalitet, og hvis fejlen ikke udgør en større fejl.

Hvad er ikke dækket?

Denne garanti gælder ikke for skader forårsaget af misbrug eller brug af produktet til andre formål end det, det er beregnet til, skader forårsaget af manglende korrekt brug, montage, vedligeholdelse eller installation, skader forårsaget af ulykker eller naturkatastrofer, skader forårsaget ved uautoriserede vedhæftninger eller modifikationer eller skader under transport. Denne garanti dækker ikke skader som følge af normal slitage ved brug af produktet (f.eks. ridser, buler, buler og skår) eller ændringer i grillens udseende, som ikke påvirker dens ydeevne.

DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI ER EKSklusiv OG TRÆDER I STEDET FOR ENHVER ANDEN GARANTI, SKRIFTLIG ELLER MUNDTLIG, UDTRYKkelig ELLER STILTIENDE, HERUNDER, MEN IKKE BEGRÆNSET TIL, GARANTI FOR SALGBARhed ELLER EGNETHED TIL ET BESTEMT FORMÅL. VARIGHEDEN AF ALLE UNDERFORSTÅEDE GARANTIER, HERUNDER ENHVER UNDERFORSTÅET GARANTI FOR SALGBARhed ELLER EGNETHED TIL ET BESTEMT FORMÅL, ER UDTRYKkeligt BEGRÆNSET TIL VARIGHEDEN AF GARANTIPERIODEN FOR DEN PÅGÆLDENDE KOMPONENT.

KØBERENS ENESTE AFHJÆLPNING I TILFÆLDE AF BRUD PÅ DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI ELLER PÅ ENHVER UNDERFORSTÅET GARANTI ER SOM ANGIVET HERI BEGRÆNSET TIL UDSKIFTNING. UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER KAN KAMADO JOE® HOLDES ANSVARLIG FOR NOGEN FORM FOR SPECIELLE, TILFÆLDIGE ELLER FØLGESKADER.

Denne garanti gives til dig i tillæg til alle rettigheder og retsmidler, som du har i henhold til forbrugerbeskyttelseslove og -bestemmelser. Denne garanti påvirker på ingen måde dine juridiske rettigheder i henhold til lovbestemte garantibestemmelser i din stat eller dit bopælsland. Afhængigt af din stat eller dit bopælsland er begrænsninger på længden af en stiltende garanti eller de tilgængelige skader muligvis ikke begrænset af denne garanti.

Hvad vil ugyldiggøre garantien?

Ved køb af et Kamado Joe®-produkt gennem en uautoriseret forhandler bortfalder garantien. En uautoriseret forhandler defineres som enhver forhandler, der ikke udtrykkeligt har fået tilladelse fra Kamado Joe® til at sælge Kamado Joe®-produkter.

HAR DU BRUG FOR HJÆLP? KONTAKT OS

Vores garantibetingelser kan ændres fra tid til anden. For en opdateret version af vores garanti, besøg www.kamadojoe.com/pages/warranty. Hvis du har brug for hjælp eller vil anmode om en opdateret kopi af vores garanti, kan du kontakte os på nedenstående.

Nordamerika

Kamado Joe ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road
Suite 150, Chamblee, GA 30341
Kamadojoe.com/pages/contact-us

EU

Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86, 2514 EJ
Den Haag, Netherlands
service@kamadojoe.com

Storbritannien

Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House
West Street, Farnham
GU9 7EQ
service@kamadojoe.com

KAMADOJOE®

Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5032 Milgen Ct., Columbus, GA 31907 USA
Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Netherlands
Kamado Joe UK Limited, 3 Maritime House, The Hart, Farnham, GU9 7HW, England

kamadojoe.com/pages/contact
service@kamadojoe.com
service@kamadojoe.com

KAMADO JOE CLASSIC II: HANDLEIDING
KJ23RHC, KJ23NRHC, KJ15042621

GIDS OM TE KOKEN MET KAMADO



KAMADOJOE®

9804200033 221213-GH

Inhoudsopgave

Waarschuwingen	3
Onderdelenlijst en vereist gereedschap	7
Instructies voor installatie van de grill	8
Montage-instructies	9
Veiligheidsinformatie	14
Reinigen en onderhoud	15
Snel aan de slag	18
Beknopte temperatuurgids	19

Grill wordt niet geleverd met houtskool.



WAARSCHUWING

- Deze handleiding bevat belangrijke informatie die u nodig hebt voor de juiste montage en het veilig gebruik van het apparaat.
- Lees en volg alle waarschuwingen en instructies, voordat u het apparaat monteert en gebruikt.
- Bewaar deze handleiding voor later gebruik.



Deze instructies niet opvolgen kan leiden tot brand, ontploffing of gevaar voor brandwonden en tot zaakschade, letsel of overlijden.



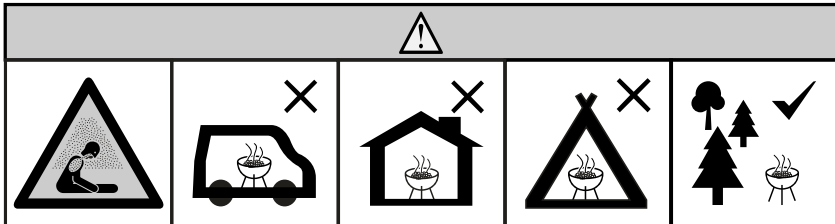
KOOLSTOFMONOXIDEGEVAAR

- Bij het verbranden van houtskool of houtsnippers komt koolstofmonoxide vrij. Deze stof is reukloos en kan de dood veroorzaken.
- Uitsluitend buiten gebruiken in een goed verluchte omgeving.

WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

LEES ALLE INSTRUCTIES.

- **WAARSCHUWING!** Deze barbecue zal zeer warm worden. Verplaats het apparaat niet tijdens de werking.
- **WAARSCHUWING!** Niet voor gebruik binnenshuis!
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen alcohol, benzine of vergelijkbare vloeistof om de barbecue aan te steken of opnieuw aan te steken.
- **WAARSCHUWING!** Kinderen en huisdieren altijd van de grill vandaan houden. Sta NIET toe dat kinderen de grill gebruiken. Van nabij toezicht houden als de grill wordt gebruikt met kinderen of huisdieren in de nabijheid.



- De barbecue niet gebruiken in een gesloten en/of bewoonde ruimte, zoals een huis, tent, caravan, motorhome of boot. Doodsgevaar door koolstofmonoxidevergiftiging.
- De grill altijd gebruiken conform alle van toepassing zijnde plaatselijke en nationale brandcodes.
- Vóór elk gebruik moet u controleren of alle moeren, schroeven en bouten stevig vastgeschroefd zijn.
- De grill nooit gebruiken onder een overhangende constructie, zoals een dak, carport, luifel of overstek.
- De grill is UITSLUITEND voor GEBRUIK BUITENSHUIS.
- Houd een afstand van ten minste 3 m van een overhangende constructie, muur, rail of andere constructie.
- Houd ten minste 3 m vrije ruimte van brandbaar materiaal, zoals hout, droge planten, gras, borstels, papier of doeken.
- De grill nooit gebruiken voor iets anders dan het beoogd gebruik. Deze grill is NIET voor commercieel gebruik.
- Toebehoren die niet geleverd zijn door Kamado Joe, zijn NIET aanbevolen en kunnen letsel veroorzaken.
- Alcohol en geneesmiddelen, al dan niet vrij verkrijgbaar, kunnen het vermogen van de gebruiker beperken om de grill correct te monteren of veilig te gebruiken.



WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

- Houd een brandblusser bij de hand als u aan het grillen bent.
- Als u met olie of vet kookt, moet u een BC-blusser of ABC-blusser bij de hand hebben.
- Een olie- of vetbrand niet blussen met water. Onmiddellijk de brandweer bellen. Een BC-blusser of ABC-blusser kan in bepaalde omstandigheden het vuur onder controle houden.
- De grill gebruiken op een vlak, niet-brandbaar, stabiel oppervlak, zoals grond, beton, baksteen of rots. Asphalt kan voor dit doel niet aanvaardbaar zijn.
- De grill MOET op de grond staan. De grill niet op een tafel of aanrecht plaatsen. De grill NIET verplaatsen over niet-vlakke oppervlakten.
- De grill niet gebruiken op een houten of brandbaar oppervlak.
- De grill vrijhouden van brandbaar materiaal, zoals benzine en andere brandbare dampen en vloeistoffen.
- De grill niet onbewaakt achterlaten.
- NIET toestaan dat iemand activiteiten uitvoert rond de grill tijdens of na het gebruik ervan, voordat de grill afgekoeld is.
- Nooit kookgerei van glas, kunststof of keramiek gebruiken in de grill. Nooit leeg kookgerei in de grill plaatsen tijdens het gebruik ervan.
- De grill nooit verplaatsen wanneer in gebruik. Laat de grill helemaal afkoelen (tot onder 45 °C), voordat u de grill verplaatst of opbergt.
- De grill niet opbergen met hete as of houtskool erin. Uitsluitend opbergen nadat het vuur helemaal gedoofd is en alle oppervlakken koud zijn.
- De grill nooit gebruiken als verwarmers. LEES OVER KOOLSTOFMONOXIDEGEVAAR.
- De grill is HEET tijdens het gebruik en blijft HEET gedurende een bepaalde tijd erna en tijdens het afkoelen. Wees VOORZICHTIG. Draag beschermende handschoenen of ovenwanten.
- De grill NIET aanstoten of ertegen schoppen om letsel, schade aan de grill of gemors of spatten van hete bakvloeistof te voorkomen.
- Wees voorzichtig als u voedsel van de grill neemt. Alle oppervlakken zijn HEET en kunnen brandwonden veroorzaken. Gebruik beschermende handschoenen of ovenwanten en kookgerei met een lange, stevige steel als bescherming tegen warme oppervlakken of spatten van kookvloeistoffen.
- Geen HETE oppervlakken aanraken.
- De grill is HEET tijdens het gebruik. Om brandwonden te voorkomen, het gezicht en lichaam van de luchtgaten vandaan houden en ook afwenden als u het deksel opent. Tijdens het gebruik komt er stoom en warme lucht vrij.
- Als u kookt op een temperatuur boven 175 °C, moet u de grill voorzichtig



WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

openen (laten 'boeren' of beetje bij beetje openen), telkens als u de koepel van de grill opent, om een steekvlam te voorkomen. Een steekvlam is een stoot van witgloeiende warmte veroorzaakt door een toevloed van zuurstof. Open het deksel een beetje, 5 à 8 cm, en laat de warmte gedurende ongeveer 5 seconden ontsnappen om dit te voorkomen.

- Luchtkleppen zijn HEET tijdens het gebruik van de grill en tijdens het afkoelen. Draag beschermende handschoenen tijdens het bijstellen.
- De grill heeft open vuur. Houd de handen, het haar en het gezicht van de vlam vandaan. NIET over de grill leunen tijdens het aansteken. Los haar en losse kleding kunnen vuur vatten.
- De verbandings- en verluchtungsstroom NIET hinderen.
- De bakrekken niet bedekken met aluminiumfolie. Hierdoor wordt de warmte gevangen en kan de grill worden beschadigd.
- Nooit HETE kolen of as onbewaakt achterlaten.
- De brandstof gloeiend houden gedurende ten minste 30 minuten vóór gebruik.
- Niet bakken voordat de brandstof met een laag as bedekt is.
- De aslade niet verwijderen als de as en houtskool HEET zijn.
- Draag beschermende handschoenen bij het hanteren van deze grill of het werken met vuur. Draag beschermende handschoenen of gebruik stevig gereedschap met een lange steel als u hout of houtskool toevoegt.
- Geen aanmaakvloeistof, benzine, alcohol of andere, zeer vluchtige vloeistoffen gebruiken om houtskool te doen branden. Deze vloeistoffen kunnen ontploffen en letsel of de dood veroorzaken.
- De hoogste hoeveelheid houtskool voor de Classic II is 2,7 kg. De houtskoolrooster niet overladen. Dit kan ernstig letsel en schade aan de grill veroorzaken.
- Koude as weggooien in aluminiumfolie, in water gedrenkt, in een niet-brandbare afvalton.
- Niet bakken voordat de brandstof met as bedekt is.
- **WAARSCHUWING!** Deze barbecue zal zeer warm worden. Nooit verplaatsen tijdens het gebruik ervan.
- Niet voor gebruik binnenshuis!
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus of benzine bij het aansteken of opnieuw aansteken! Uitsluitend aanmaakblokjes gebruiken die conform EN 1860-3 zijn!
- **WAARSCHUWING!** Kinderen en huisdieren op afstand houden.
- De barbecue niet gebruiken in een gesloten en/of bewoonde ruimte, zoals een huis, tent, caravan, motorhome of boot. Doodsgevaar door koolstofmonoxidevergiftiging.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

Grill monteren

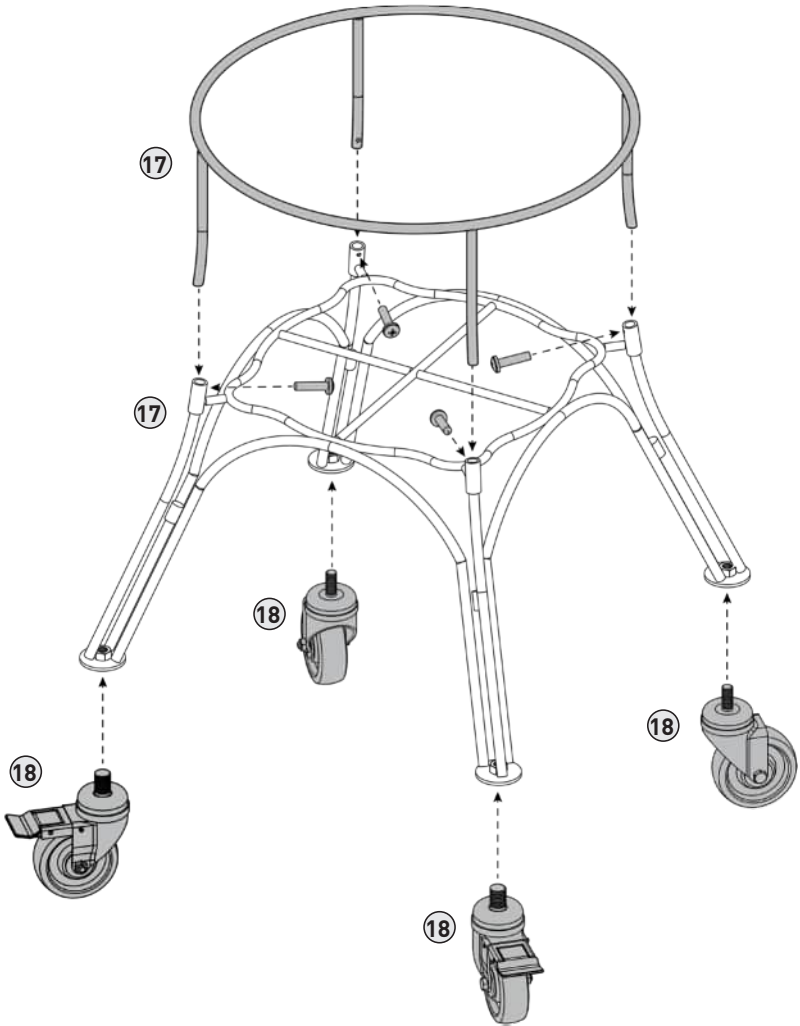
UW GRILL UITPAKKEN

- 1 Knip de banden uit kunststof open en haal boven- en zijpanelen uit de verpakking.
- 2 Til het bovenste deel van de grillkar op en verwijder de kunststof van de bovenkant van de grill.
- 3 Open de koepel van de grill en verwijder de onderdelen uit de binnenkant van de grill. Hanteer de interne keramische onderdelen voorzichtig.

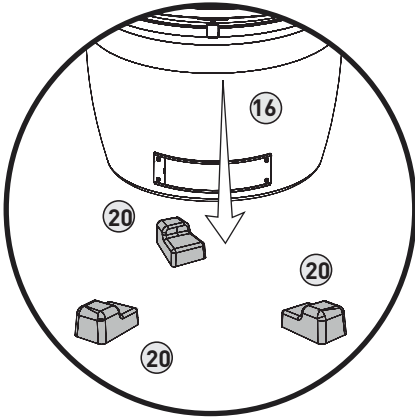
KAMADO JOE-GRILL MET KAR

- 1 Als de interne onderdelen van de grill verwijderd zijn, tilt u de grill uit de verpakking. Plaats aan de kant. Deze grill is zwaar. Wij bevelen daarom aan dat twee mensen deze taak voltooien. De grill NIET optillen aan de lipjes van de zijlade. Gebruik het achterste scharnier en het luchtgat vooraan aan de onderkant om op te tillen. Bij het tillen beschermende handschoenen dragen en uitermate voorzichtig zijn.
- 2 Verwijder de verpakking in kunststof van de basis van de grillkar.
- 3 Vergrendel de wieltjes aan het onderste gedeelte van de grillkar. Monteer de twee delen van de grillkar met de meegeleverde roestvrijstalen schroeven. Ze zijn bij fabricage gemonteerd aan de onderkant van de kar.
- 4 Gebruik dezelfde tiltechniek als voordien om de grill in de kar te tillen. Stel de grill bij in de kar; het onderste luchtgat van de grill moet naar de voorkant van de kar gericht zijn. De voorkant van de kar is de kant met de twee blokkeerbare wieltjes.

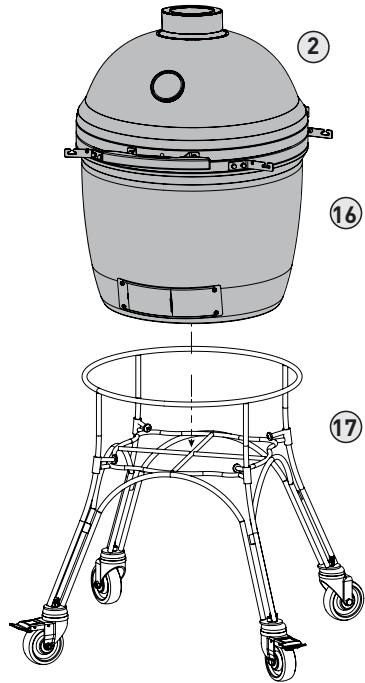
1



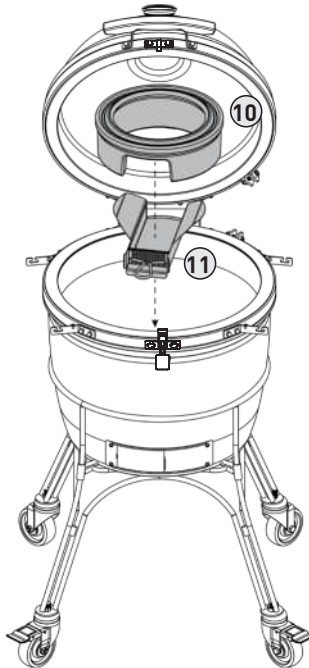
2



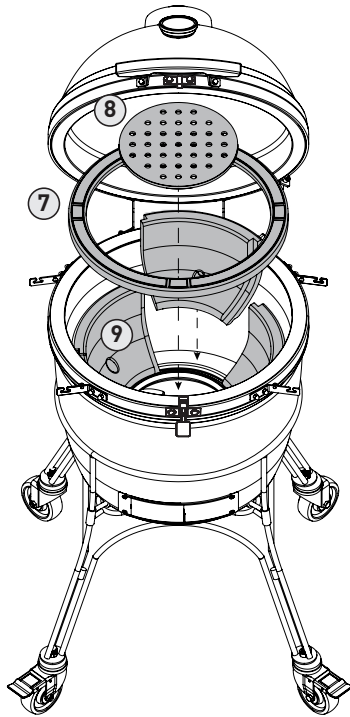
ZELFSTANDIGE UITVOERING



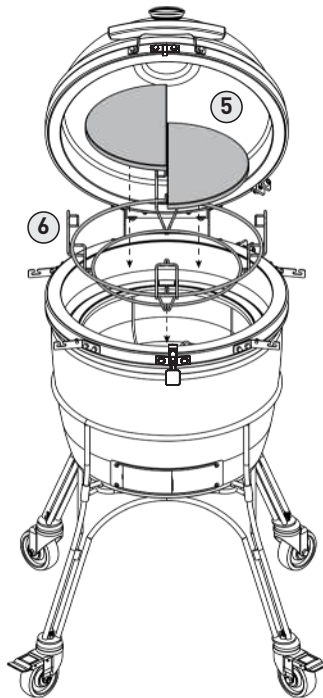
3



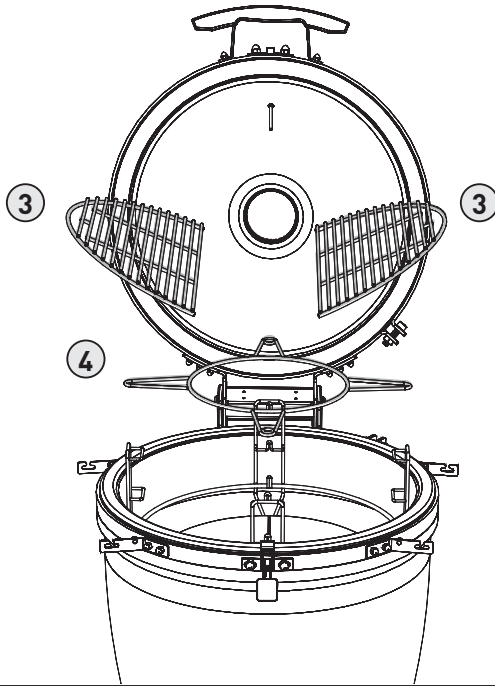
4



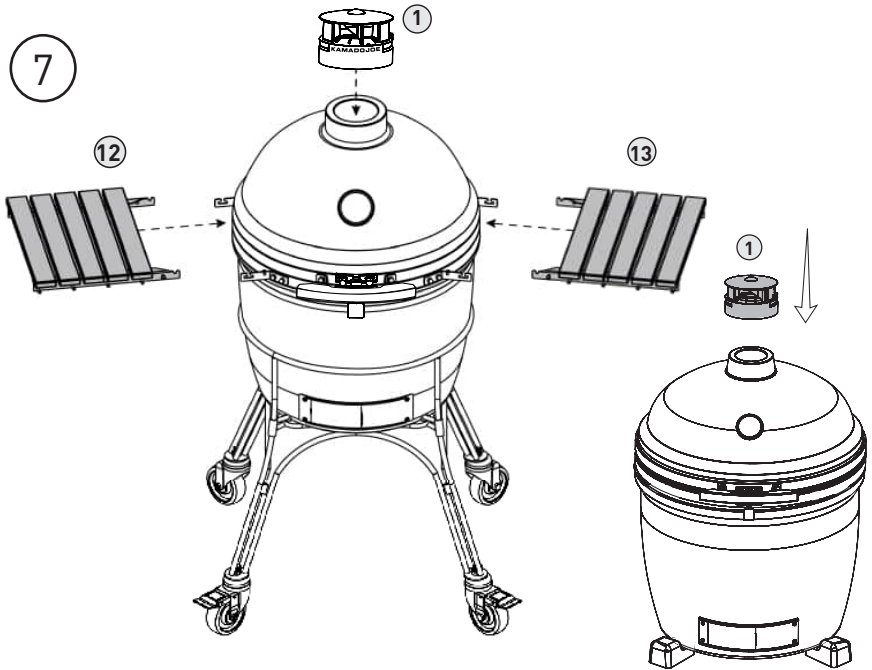
5



6

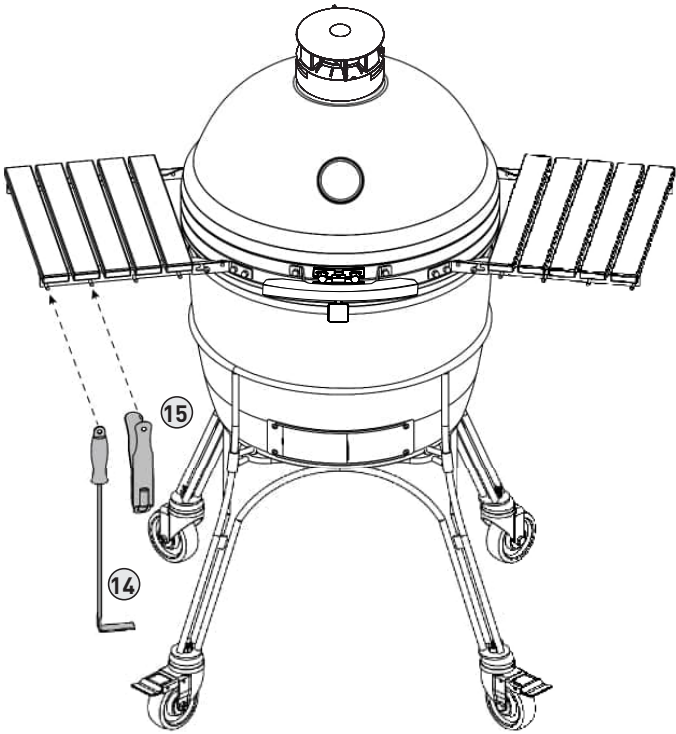


7

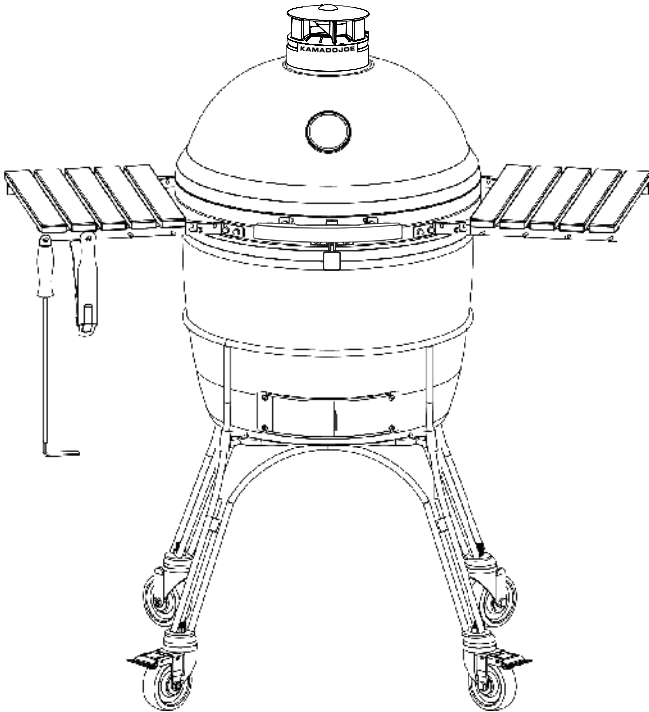


ZELFSTANDIGE UITVOERING

8



9

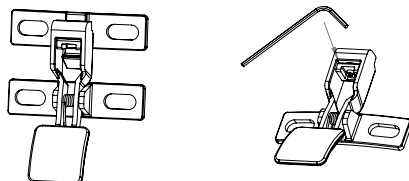


Aanpassingen aan veerslot

Het veerslot aan uw Classic II is vooraf ingesteld voor ultravaste vergrendeling. Gebruik deze instructies als u het slot moet aanpassen.

VEERSLOT VAN CLASSIC II

Gebruik een kleine inbusleutel om het veerslot vaster of losser in te stellen. Stel de aanzetschroef bij om de veerslotplaat te verlagen en de afstandshouder toe te voegen. Als de afstandshouder geplaatst is, installeert u de veerslotplaat terug door de aanzetschroef vaster aan te draaien.



Veiligheidsinformatie

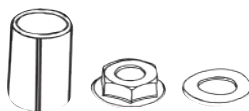
OPGELET

Scharnier en band staan onder hoge druk. De instructiestappen niet in de juiste volgorde uitvoeren kan leiden tot ernstig letsel.

SCHARNIER

Het scharnier niet demonteren en de banden niet losmaken van de grill zonder gebruik van de gereedschapskit voor losmaking van het scharnier.

NB: De gereedschapskit voor losmaking van het scharnier (afstandshouder, sluitring en zeskantmoer) wordt meegeleverd. Bewaar deze onderdelen voor het geval u het scharnier later moet verwijderen. U kunt het scharnier niet veilig verwijderen zonder deze onderdelen.



Gebruik de luchtuitstroomopening aan de voorkant en het onderste luchtgat vooraan om op te tillen. (De grill niet tillen aan het scharnier, de bandbeugels of de handgreep, aangezien de koepel dan kan loskomen van de band).

Het gewicht van de koepel mag slechts zeer weinig worden bijgesteld. Volg daarvoor de instructies op pagina 16.

DICHTING

Zelfreiniging via een natuurlijke warmtecyclus is aanbevolen. Gebruik geen chemische reinigingsmiddelen op de dichting.

Indien absoluut nodig, wrijft u gemorste stof of vocht voorzichtig af. De dichting niet schuren of schaven om schoon te maken. Buitenmatig wrijven kan leiden tot slijtage.

Reinigen en onderhoud

Uw Kamado Joe-grill is gemaakt van kwalitatief materiaal. Algemeen onderhoud is dus minimaal. De beste bescherming van uw Kamado Joe tegen de elementen is de hoes van de grill.

Craquelé, kleine barsten in porselein, is een natuurlijk kenmerk van het materiaal.

ZELFREINIGEND

1. Vul met houtskool en steek aan.
2. Plaats het rek van Divide & Conquer®, het flexibele bakrek, in de bovenste stand en plaats beide warmteschilden op het accessoirerek.
3. Open het bovenste en onderste luchtgat helemaal en laat de temperatuur in de grill stijgen tot 315 °C met de koepel gesloten.
4. Houd de temperatuur op ongeveer 315 °C gedurende 15 à 20 minuten.
5. Sluit het onderste luchtgat helemaal en wacht nog eens 15 à 20 minuten voordat u het bovenste luchtgat sluit.

Hierdoor worden alle ongewenste resten uitgebrand uit de binnenkant van uw grill. Voordat u opnieuw bakt, borstelt u de bakrooster af met een gewone grillborstel. Gebruik een borstel met zacht haar om resten van de keramiek te verwijderen. Ook op de warmteschildplaten mogen geen verbrande resten achterblijven na dit proces. Borstel ze af met een zachte borstel na het reinigen. Als de warmteschilden vuil worden tijdens gewoon gebruik, draai ze dan om met de vuile kant naar onder voor de volgende bakbeurt voor zelfreiniging van die kant van de warmteschildplaat.

Reinig de binnenkant van de grill één of twee keer per jaar grondiger. Verwijder de interne onderdelen. Verwijder alle achtergebleven as of afval tussen de grill en de interne onderdelen. Gebruik een borstel met haar van kunststof om de keramische binnenkant schoon te maken. Schep of zuig afval op van de onderkant van de grill, voordat u de interne onderdelen terugplaatst.

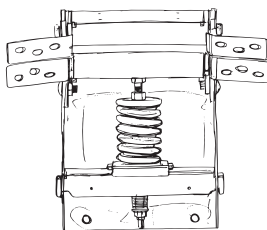
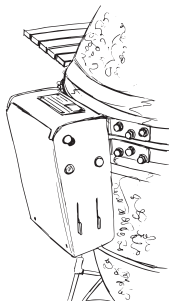
Aanpassingen aan Classic Air Lift Hinge, het scharnier dat het optillen verlicht

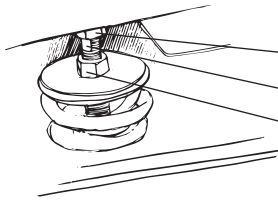
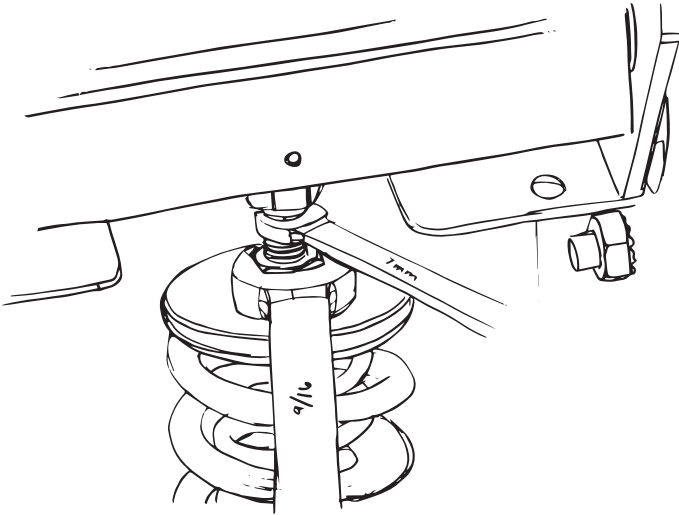
Air Lift Hinge, het scharnier aan uw Kamado Joe Classic, is vooraf ingesteld voor ideale balans en stabiliteit. Volg deze instructies voor eventuele bijkomende aanpassingen naar uw persoonlijke voorkeur.

Let op: Air Lift Hinge staat onder hoge spanning.

CLASSIC

- 1 Open de koepel van uw Kamado Joe Classic-grill.
- 2 Met de koepel open plaatst u de 7 mm moersleutel op de platte kanten op de schroef (zie inzet 1).
- 3 Plaats de 14 mm moersleutel op de moer aan de bovenkant van de veerschotel (zie inzet 1).
- 4 Om het gemakkelijker te maken om de koepel te verhogen, houdt u de 7 mm moersleutel stil en draait u de 14 mm moersleutel naar rechts, zoals getoond. Verwijder de sleutels. Controleer wat de koepel doet, telkens als u de moer een hele slag draait. Als u wilt dat de koepel zwaarder aanvoelt, draai de moer dan naar links. Verwijder de sleutels. Controleer wat de koepel doet, telkens als u de moer een hele slag draait. Stel de moer niet zo bij dat hij de aansluiting raakt (zie inzet 1).





Inzet 1

- Moer onder aansluiting
- Platte kanten op schroef
- Stelmoer aan veerschotel

NOODZAKELIJK GEREEDSCHAP: 7 MM PLATTE OPEN MOERSLEUTEL EN 14 MM PLATTE OPEN MOERSLEUTEL (OF EEN 14 MM PLATTE OPEN MOERSLEUTEL KAN WERKEN).

Snel aan de slag

OPSTARTEN

- 1 Vul de vuurkorf met houtskool en steek aan met één of twee aanmaakblokjes.
- 2 Laat de koepel open gedurende 10 minuten met het onderste luchtgat helemaal open.
- 3 Sluit de koepel.
- 4 Begin het bovenste en onderste luchtgat te sluiten als de temperatuur in de koepel 10 °C lager is dan de gewenste temperatuur.

TEMPERATUUR BEHOUDEN

Om de temperatuur te verlagen, vermindert u de luchtstroom doorheen de grill door de luchtgaten te sluiten. Verhoog de temperatuur door de luchtgaten te openen. De luchtgaten bijstellen werkt niet onmiddellijk; wacht 10 à 15 minuten voordat een verandering aan een luchtgat effect heeft. Omdat de keramische Kamado Joe de warmte zo goed behoudt, kan het even duren voordat de grill helemaal opwarmt. Geef uw grill 20 à 40 minuten tot een uur de tijd om de temperatuur stabiel te houden, voordat u begint te bakken.

AFKOELEN

- 1 Na het bakken sluit u het onderste luchtgat helemaal.
- 2 Als de temperatuur lager wordt dan 205 °C, sluit u het bovenste luchtgat helemaal. Laat een spleetje open.
- 3 Bedek de grill niet, voordat de koepel koud genoeg is om aan te raken.

**SLUIT DE LUCHTGATEN OM DE TEMPERATUUR TE VERLAGEN.
OPEN DE LUCHTGATEN OM DE TEMPERATUUR TE VERHOGEN.**

BEKNOPTE TEMPERATUURGIDS

Benaderde temperatuur voor baktechnieken

GRILLEN	205-315 °C
SCHROEIEN	260-400 °C
BAKKEN	150-400 °C
ROOSTEREN	150-230 °C
ROKEN	105-135 °C

OPGELET

BOEREN (BEETJE BIJ BEETJE OPENEN)

Als u kookt op een temperatuur boven 175 °C, moet u de grill voorzichtig openen (laten boeren of beetje bij beetje openen), telkens als u de koepel van de grill opent, om een steekvlam te voorkomen.

VLOEISTOFFEN

Mors geen vloeistof in of op de warme grill.

ZIJLADEN

Plaats geen warme voorwerpen op de zijladen.

VONKEN

Let goed op vonken en sintels als u de grill gebruikt op een houten vloer.

TIJDENS DE WERKING

Laat de grill niet onbewaakt achter met de koepel open.

Afmetingen

BELANGRIJKE OPMERKINGEN OVER AFMETINGEN

Gebruik dit als algemene handleiding voor installatie van uw keramische grill in een ingebouwde keuken of op een grilltafel buiten. Wij bevelen ten zeerste aan dat u de werkelijke te installeren grill meet.

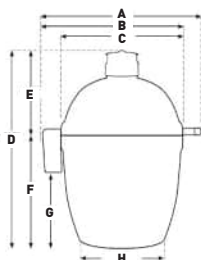
Tafel moet op de grond of tegen een muur worden vastgemaakt.

Niet-brandbaar bouw materiaal is aanbevolen voor de constructie.

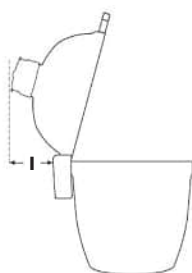
Tekening is niet op schaal.

	Classic II Stand Alone	Classic III Stand Alone	Big Joe II Stand Alone	Big Joe III Stand Alone
	KJ23NRHC	KJ15040721	BJ24NRHC	KJ15040821
A	30.3	30.3	35.6	35.6
B	26.9	26.9	31.8	31.8
C	22.3	22.3	27.6	27.6
D	31.2	34.1	35.3	38.5
E	14.3	14.3	15.2	15.2
F	16.9	19.8	20.1	23.3
G	8.6	11.5	11.3	14.5
H	17	17	21.5	21.5
I	1.6	1.6	3.6	3.6
J	30.3	30.3	35.6	35.6
K	26.9	26.9	31.8	31.8
L	22.3	22.3	27.6	27.6
M	7.8	7.8	11.7	11.7
N	14.4	17.3	17.6	20.8
O	22.8	22.8	28.1	28.1
P	4.7	4.7	5.2	5.2
Q	3.6	3.6	5.6	5.6
R	9.3	9.3	13.2	13.2

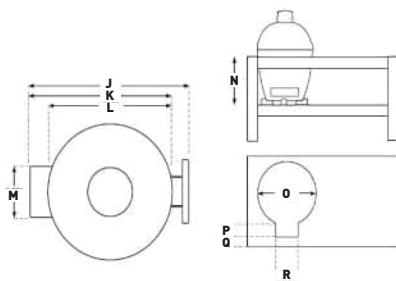
ZIJAANZICHT



VRIJE RUIMTE



BOVENAANZICHT



BEPERKTE GARANTIE

Deze garantie is van toepassing op alle producten van Kamado Joe®.

Beperkte levenslange garantie op keramische onderdelen

Kamado Joe® garandeert dat alle belangrijke keramische onderdelen gebruikt in deze Kamado Joe®-grill en -roker geen materiaal- en productiefouten vertonen, zolang als de oorspronkelijke koper de grill bezit.

5 jaar garantie op metalen onderdelen en Kettle Joe-grills

Kamado Joe garandeert dat belangrijke metalen en gietijzeren onderdelen gebruikt in deze Kamado Joe-grill en -roker geen materiaal- en productiefouten zullen vertonen gedurende een periode van vijf (5) jaar.

3 jaar garantie op elektronische onderdelen, warmteschilden en pizzastenen

Kamado Joe® garandeert dat elektronische onderdelen van deze Kamado Joe-grill en -roker geen materiaal- en productiefouten zullen vertonen gedurende een periode van drie (3) jaar.

2 jaar garantie op diverse onderdelen en zelfstandige accessoires

Kamado Joe® garandeert dat alle diverse onderdelen gebruikt in deze Kamado Joe®-grill en -roker (inclusief, zonder beperking, de thermometer, pakkingen en iKamand-regelingen) en eventuele Kamado Joe-accessoires geen materiaal- en productiefouten zullen vertonen gedurende een periode van twee (2) jaar.

Wanneer begint de dekking onder de garantie?

Dekking onder de garantie begint op de oorspronkelijke aankoopdatum en geldt uitsluitend voor de originele koper. Voor dekking onder de garantie moet u uw Kamado Joe®-product registreren op de productregistratiepagina van onze website. Als u een materiaal- of productiefout ontdekt tijdens de toepasselijke garantieperiode bij gewoon gebruik en onderhoud, zal Kamado Joe® naar eigen goeddunken het defecte onderdeel vervangen of repareren zonder dat u het onderdeel hoeft te betalen. Deze garantie geldt niet voor de werkuren of andere kosten geassocieerd met service, reparatie of werking van de grill. Kamado Joe zal alle verzendkosten betalen voor onderdelen onder garantie.

UITSLUITEND VOOR INWONERS VAN AUSTRALIË EN NIEUW-ZEELAND: Onze goederen komen met garanties die niet kunnen worden uitgesloten krachtens het Australisch consumentenrecht. U bent gerechtigd op vervanging of terugbetaling voor een groot defect en een vergoeding voor alle andere redelijkerwijs te voorzien verliezen of schade. U bent ook gerechtigd op reparatie of vervanging van goederen, als ze niet van aanvaardbare kwaliteit zijn en het defect geen groot defect is.

Wat is niet gedekt?

Deze garantie dekt geen schade veroorzaakt door misbruik of gebruik van het product voor een ander dan het bedoeld gebruik, schade veroorzaakt door onjuist gebruik, onjuiste montage, onjuist onderhoud of onjuiste installatie, schade veroorzaakt door een ongeval of natuurramp, schade veroorzaakt door niet-toegestane toebehoren of aanpassingen of schade tijdens het vervoer. Deze garantie dekt geen schade door gewone slijtage van het gebruik van het product (zoals krassen, blutsen, deuken en afbladeren) of veranderingen in het uitzicht van de grill zonder gevolgen voor de werking ervan.

DEZE BEPERKTE GARANTIE VERVANGT EN SLUIT ELKE ANDERE SCHRIFTELIJKE OF MONDELINGE, UITDRUKKELIJKE OF STILZWIJGENDE GARANTIE UIT, MET INBEGRIJ VAN, ZONDER BEPERKING, DE GARANTIE VAN VERKOOPBAARHEID OF GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL. DE DUUR VAN STILZWIJGENDE GARANTIES, MET INBEGRIJ VAN ELKE STILZWIJGENDE GARANTIE VAN VERKOOPBAARHEID OF GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL, IS UITDRUKKELIJK BEPERKT TOT DE DUUR VAN DE GARANTIEPERIODE VOOR HET VAN TOEPASSING ZIJNDE ONDERDEEL.

VOOR EEN INBREUK OP DEZE BEPERKTE GARANTIE OF EEN STILZWIJGENDE GARANTIE IS HET UITSLUITENDE RECHTSMIDDEL VAN DE KOPER BEPERKT TOT VERVANGING, ZOALS HIER GESPECIFICEERD. KAMADO JOE® IS NOOIT AANSPRAKELIJK VOOR BIJZONDERE, TOEVALLIGE OF GEVOLGSCHADE.

De garantie wordt aan u gegeven naast alle rechten en rechtsmiddelen die u ter beschikking hebt op basis van de wet- en regelgeving voor bescherming van de consument. Deze garantie doet niets af van uw wettelijke rechten conform wettelijke garantiebepalingen in het land waar u woont. Afhankelijk van het land waar u woont, beperkt deze garantie de duur van een stilzwijgende garantie of de voor u beschikbare schadevergoeding misschien niet.

Waardoor wordt de garantie nietig?

Een Kamado Joe®-product kopen via een niet-geautoriseerde verkoper maakt deze garantie nietig. De definitie van een niet-geautoriseerde verkoper is elke detailhandel die geen uitdrukkelijke toestemming heeft van Kamado Joe® om producten van Kamado Joe te verkopen.

HULP NODIG? NEEM CONTACT OP MET ONS.

Onze garantievoorzwaarden kunnen nu en dan worden gewijzigd. Ga voor een actuele versie van onze garantie naar www.kamadोजoe.com/pages/warranty. Voor hulp of een actuele kopie van onze garantie kunt u contact met ons opnemen via de onderstaande gegevens.

Noord-Amerika

Kamado Joe ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road
Suite 150, Chamblee, GA 30341
Kamadोजoe.com/pages/contact-us

Europese Unie

Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86, 2514 EJ
Den Haag, Netherlands
service@kamadोजoe.com

Verenigd Koninkrijk

Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House
West Street, Farnham
GU9 7EQ
service@kamadोजoe.com

KAMADOJOE®

Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5032 Milgen Ct., Columbus, GA 31907 USA
Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Netherlands
Kamado Joe UK Limited, 3 Maritime House, The Hart, Farnham, GU9 7HW, England

kamadojoe.com/pages/contact
service@kamadojoe.com
service@kamadojoe.com

KAMADO JOE CLASSIC II OMISTAJAN OPAS
KJ23RHC, KJ23NRHC, KJ15042621

OPAS KAMADO GRILLAUKSEEN



KAMADOJOE®

9804200033 221213-GH

Sisältö

Varoitukset	3
Osaluettelo & Tarvittavat Välineet	7
Grillin Asennusohje	8
Kokoamisohjeet	9
Turvallisuustiedot	14
Ylläpito & Puhdistus	15
Nopea Aloitusopas	18
Nopea Lämpötila-Opas	19

Hiili ei tule grillin mukana.



VAROITUS

- Tämä manuaali sisältää tärkeää tietoa, joka on välttämätöntä laitteen turvallisen kokoamisen ja käytön varmistamiseksi.
- Lue ja seuraa kaikkia varoituksia ja ohjeita ennen laitteen kokoamista tai käyttöä.
- Säilytä tämä opas tulevaa käyttöä varten.



Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa tulipaloon, räjähdykseen tai palovaaraan, mikä voi aiheuttaa omaisuusvaurioita, henkilökohtaisen vamman tai kuoleman.



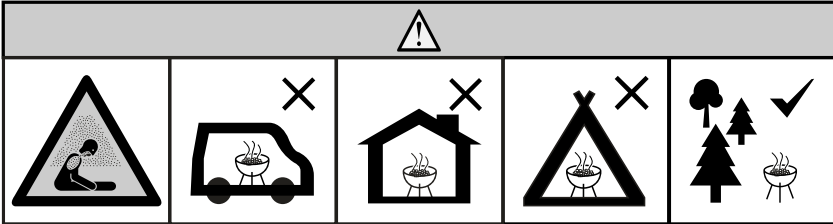
HIILIMONOKSIDIN VAARA

- Hiilen tai puulastujen polttaminen synnyttää hajutonta hiilimonoksidia, mikä saattaa johtaa kuolemaan.
- Käytä vain hyvin ilmastoiduissa ulkotiloissa.

! VAROITUKSET JA TÄRKEÄT VARATOIMENPITEET

LUE KOKO OHJE

- **VAROITUS!** Grilli kuumenee todella kuumaksi. Älä liikuta grilliä käytön aikana.
- **VAROITUS!** Älä käytä sisätiloissa!
- **VAROITUS!** Älä käytä alkoholia, bensaa tai muita samankaltaisia netseitä grillin sytyttämiseen tai palamiseen.
- **VAROITUS!** Pidä lapset ja lemmikit poissa grillin lähetyviltä kaikkina aikoina. ÄLÄ anna lasten käyttää grilliä. Ole varuillasi varsinkin pienten lasten ja lemmikkieläinten ollessa grillin lähetyvillä käytön aikana.



- Älä käytä grilliä ahtaissa ja/tai kiireisissä tiloissa esim. sisätiloissa, teltassa, asuntovaunussa, asuntoautossa, veneissä. Hiilimonoksidimyrkytyksen vaara.
- Käytä grilliä aina paikallisten, maakunnan ja kansallisten palomääräysten mukaisesti.
- Tarkista grillin pultit, nupit ja ruuvit ennen käyttöä.
- Älä koskaan käytä grilliä katoksen, autokatoksen, markiisin tai ulokkeen alla.
- Grilli on suunniteltu VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.
- Pidä vähintään 3 metrin etäisyys katosrakenteista, seinistä tai muista rakenteista.
- Pidä vähintään 3 metrin etäisyys kaikista helposti syttyvistä materiaaleista kuten puusta, kuivista kasveista, harjoista, paperista tai kankaasta.
- Älä käytä grilliä koskaan muuhun, kuin sen aiottuun käyttötarkoitukseen. Tätä grilliä EI ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
- Muiden, kuin Kamado Joen myymien lisätarvikkeiden käyttöä grillissä EI suositella niiden saattaessa aiheuttaa vaaratilanteita.
- Alkoholin, resepti-, tai muiden lääkkeiden käyttö saattaa heikentää käyttäjän kykyä laitteen kokoamisessa tai turvallisessa käytössä.



VAROITUKSET JA TÄRKEÄT VARATOIMENPITEET

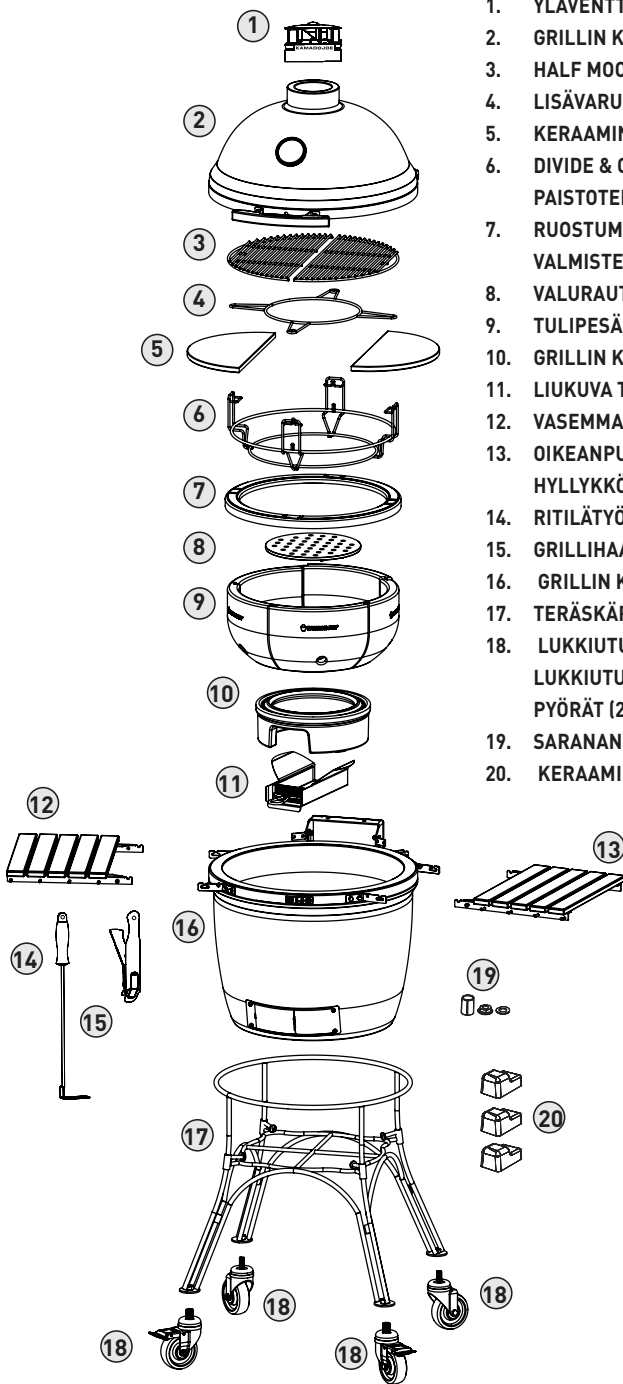
- Pidä palosammutin lähetyvillä grilliä käyttäessäsi.
- Öljyllä tai rasvalla grillatessasi pidä BC -tai ABC-tyyppinen palosammutin lähetyvillä.
- Älä koskaan yritä sammuttaa öljyn tai rasvan paloa vedellä. Soita hätänumeroon välittömästi. BC- tai ABC-tyyppiset palosammuttimet saattavat joissain tapauksissa kontrolloida tulipaloo.
- Käytä grilliä tasaisella, palamattomalla, vakaalla alueella kuten soralla, betonilla, tiilellä tai kivellä. Asfalttialue ei ole välttämättä paras alue tähän tarkoitukseen.
- Grillin TULEE olla kosketuksissa maahan. Älä aseta grilliä pöydälle tai tiskille. ÄLÄ liikuta grilliä epätasaisilla alueilla.
- Älä käytä grilliä puisilla tai helposti syttyvillä pinnoilla.
- Pidä grilli puhtaana syttyvistä materiaaleista kuten bensiinistä ja muista helposti syttyvistä höyryistä ja nesteistä.
- Älä jätä grilliä vartioimatta.
- ÄLÄ salli aktiviteettien harrastamista grillin lähetyvillä sen käytön aikana tai heti sen jälkeen, kunnes grilli on jäähtynyt.
- Älä koskaan käytä lasisia, muovisia tai keraamisia ruoanlaittovälineitä grillin yhteydessä. Älä koskaan aseta tyhjiä ruokailuvälineitä grilliin sen ollessa käytössä.
- Älä koskaan liikuta grilliä sen ollessa käytössä. Salli grillin viilentyä kokonaan (alle 45°C) ennen se liikuttamista tai varastointia.
- Älä varastoi grilliä kuumien hiilien tai tuhkan ollessa sen sisällä. Varastoi vasta, kun tuli on kokonaan sammunut ja kaikki pinnat ovat kylmiä.
- Älä koskaan käytä grilliä lämmittimenä. LUE HIILIMONOKSIDIN VAARA
- Grilli on KUUMA käytön aikana ja pysyy KUUMANA sen jäähtymisprosessin ajan. Käytä VAROVAISUUTTA. Käytä suojakäsineitä/hanskoja
- Älä tönäise tai heilauta grilliä henkilökohtaisen vamman välttämiseksi kuumien nesteiden läikkymisen ja roiskeiden välttämiseksi.
- Siirrä ruoka varovasti pois grilliltä. Kaikki pinnat ovat KUUMIA ja saattavat aiheuttaa palovammoja. Käytä patakintaita/käsineitä ja vankkoja grillauslastoja kuumilta pinnoilta sekä roiskeilta suojautumiseen.
- Älä koske KUUMIIN pintoihin.
- Grilli on KUUMA käytön aikana. Palovammojen välttämiseksi pidä kasvosi ja kehosi kaukana ilmarei'istä ja grillin kannesta sitä avatessasi. Höyry ja kuuma ilma virtaavat grillistä sen käytön aikana.



VAROITUKSET JA TÄRKEÄT VARATOIMENPITEET

- Yli 180°C kokatessasi, avaa grilli varovasti (tai läpsäytä sitä varovasti) joka kerta grillin kantta nostaessasi hapen aiheuttaman kuuman takauman välttämiseksi. Avaa kansi vain 5-8 cm ja anna höyryn paeta noin 5 sekunnin ajan tämän välttämiseksi.
- Ilmapellit ovat KUUMIA grillin käytön ja jäähtymisen aikana. Käytä suojakäsineitä grilliä säätäessäsi.
- Grillissä on avotuli. Pidä kädet, hiukset ja kasvot kaukana tulesta. ÄLÄ nojaa grilliin sytytyksen aikana. Vapaana heiluvat hiukset ja löysät vaatteet saattavat syttyä tuleen.
- ÄLÄ estä palamista tai ilmankiertoa.
- Älä peitä keittotasoa foliolla. Tämä estää kuumuutta poistumasta ja saattaa aiheuttaa vahinkoa grillille.
- Älä koskaan jätä KUUMIA hiiliä tai tuhkaa vartioimatta.
- Polttoaine tulee pitää punaisen kuumana ainakin 30 minuuttia ennen käyttöä.
- Älä aloita grillausta ennen kun polttoaineessa on kerros tuhkaa.
- Älä yritä avata tuhkakuppia hiilen ja tuhkan ollessa KUUMIA.
- Käytä suojakäsineitä kuumia osia tai tulta käsitellessäsi. Käytä suojakäsineitä tai pitkiä, vankkoja välineitä puun tai hiilen lisäämiseksi.
- Älä koskaan käytä hiilisytysnestettä, bensiiniä, alkoholia tai muita helposti syttyviä nesteitä hiilen sytyttämiseksi. Nämä nesteet ovat räjähdysherkkiä ja saattavat aiheuttaa vammoja tai kuoleman.
- Classic II enimmäishiilimäärä on 2,7 kg. Älä koskaan täytä hiiliristikkoa liian täyteen. Tämä saattaa aiheuttaa vakavan vamman sekä vahingoittaa grilliä.
- Hävitä kylmät tuhkat asettamalla ne ensin folion sisään, kastamalla se veteen ja heittämällä pois palamattomaan astiaan.
- Älä aloita grillaamista, ennen kuin käyttämäsi polttoaineeseen on muodostunut kerros tuhkaa.
- VAROITUS! Tämä grilli kuumenee hyvin kuumaksi, älä liikuta sitä käytön aikana.
- Ei sisäkäyttöön!
- VAROITUS! Älä käytä alkoholia tai bensiiniä grillin sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen! Käytä vain EN 1860-3 -standardin mukaisia sytytysaineita!
- VAROITUS! Pidä lasten ja lemmikkieläinten ulottumattomissa.
- Älä käytä grilliä ahtaassa paikassa ja/tai asuintiloissa, kuten talossa, teltassa, asuntovaunussa, matkailuautossa, veneessä. Hengenvaarallisen hiilimonoksidimyrkytyksen vaara.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET



1. YLÄVENTTIILI (1)
2. GRILLIN KANSI (1)
3. HALF MOON GRILLIRITILÄ (2)
4. LISÄVARUSTEELINE (1)
5. KERAAMINEN LÄMMÖNOHJAIN (2)
6. DIVIDE & CONQUER® JOUSTAVA PAISTOTELINE (1)
7. RUOSTUMATTOMASTA TERÄKSESTÄ VALMISTETTU TULIPESÄN RENGAS (1) KJ
8. VALURAUTA-RITILÄ (1)
9. TULIPESÄN SEINÄT (5)
10. GRILLIN KEHO (1)
11. LIUKUVA TUHKAKUPPI (1)
12. VASEMMANPUOLEINEN HYLLY (1)
13. OIKEANPUOLEINEN LIUKUVA HYLLYKKÖ (1)
14. RITILÄTYÖKALU (1)
15. GRILLIHAARUKKA (1)
16. GRILLIN KEHO (1)
17. TERÄSKÄRRY (1)
18. LUKKIUTUVAT KÄÄNTYVÄT PYÖRÄT (2) LUKKIUTUMATTOMAT KÄÄNTYVÄT PYÖRÄT (2)
19. SARANAN TYÖKALUSARJA (1)
20. KERAAMINEN JALKA (3)

Grilli Asennusohje

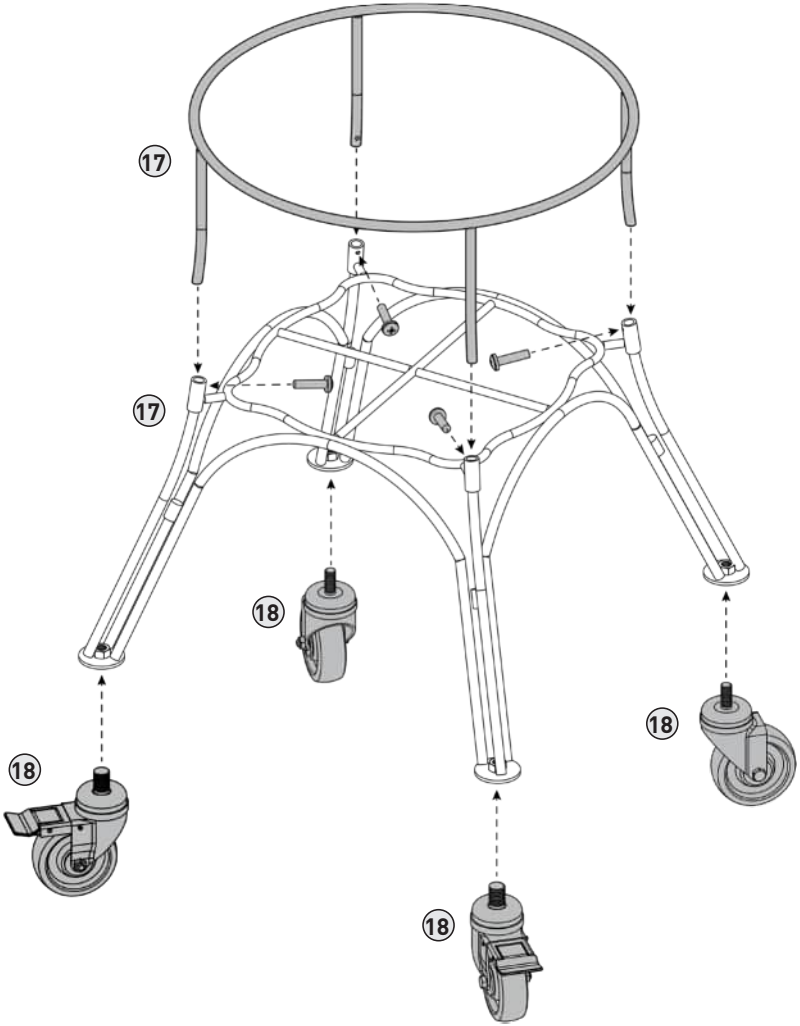
GRILLIN PAKETOINNIN AVAAMINEN

- 1 Leikkaa muovihihnat ja poista kuljetuskontin kansi -ja sivupaneelit.
- 2 Nosta grillikärryn kansi ja poista muovi.
- 3 Avaa kansi ja poista sen sisällä olevat grillin osat. Käsittele sisäisiä keraamisia osia varoen.

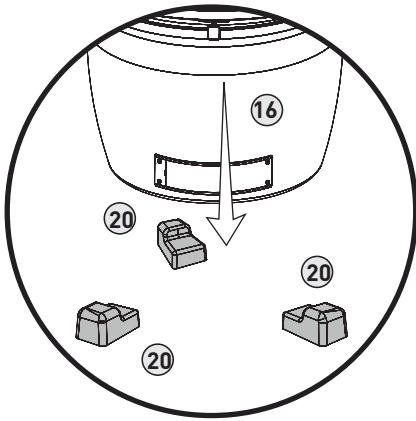
KAMADO JOE PYÖRÄLLINEN GRILLI

- 1 Grillin sisäisten osien poistamisen jälkeen nosta grilli laatikosta ja aseta sivuun. Grillin painon takia suosittelemme kahden henkilön avustavan tässä tehtävässä. ÄLÄ nosta grilliä sen sivujen hyllylevyistä. Käytä nostamiseen sen takaosan saranaa ja alapuolen venttiiliaukkoa. Käytä suojakäsineitä nostaessasi ja noudata äärimmäistä varovaisuutta.
- 2 Poista grillikärryä suojaava muovikelmu.
- 3 Lukitse grillikärryn renkaat. Kokoa grillikärryn kaksi osaa annetuilla ruostumattomasta teräksestä valmistetuilla ruuveilla, jotka löydät kärryn alaosaan teipattuna.
- 4 Nosta grilli kärryyn aikaisemmin käyttämälläsi nostotekniikalla. Aseta grilli niin, että sen alempi venttiili on kärryn edessä. Kärryn etupuolella on kaksi lukkiutuvaa rengasta.

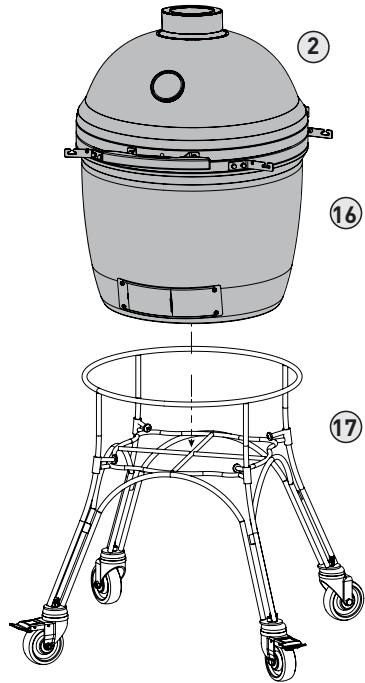
1



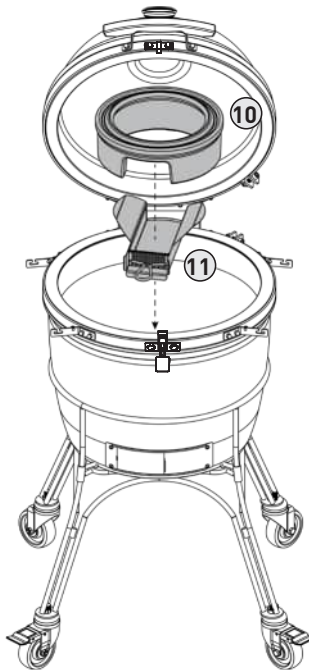
2



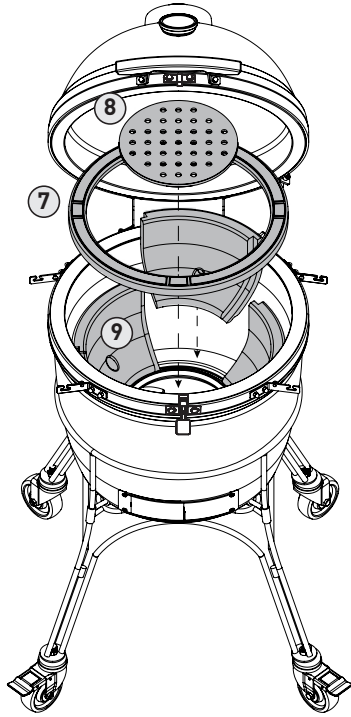
ITSENÄINEN VERSIO



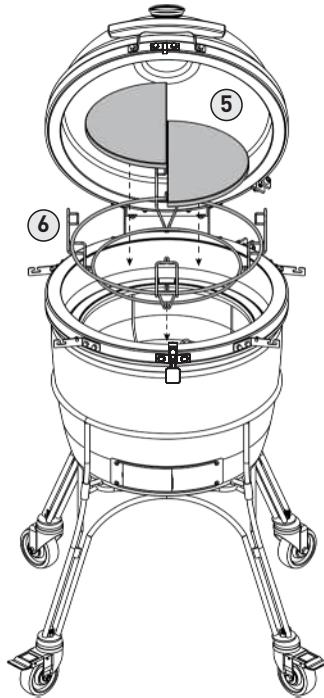
3



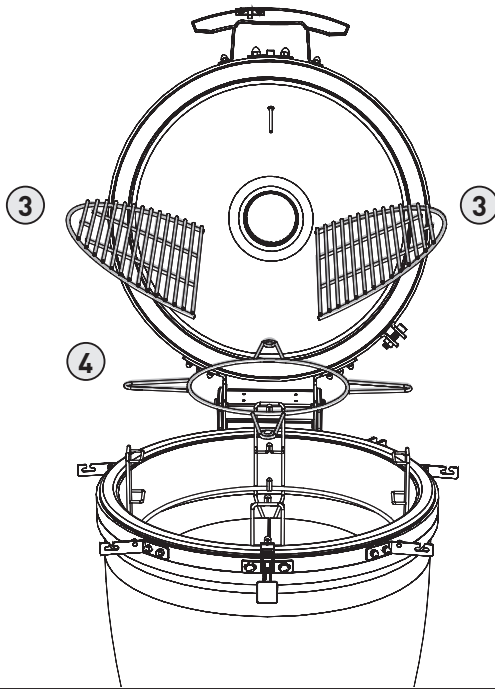
4



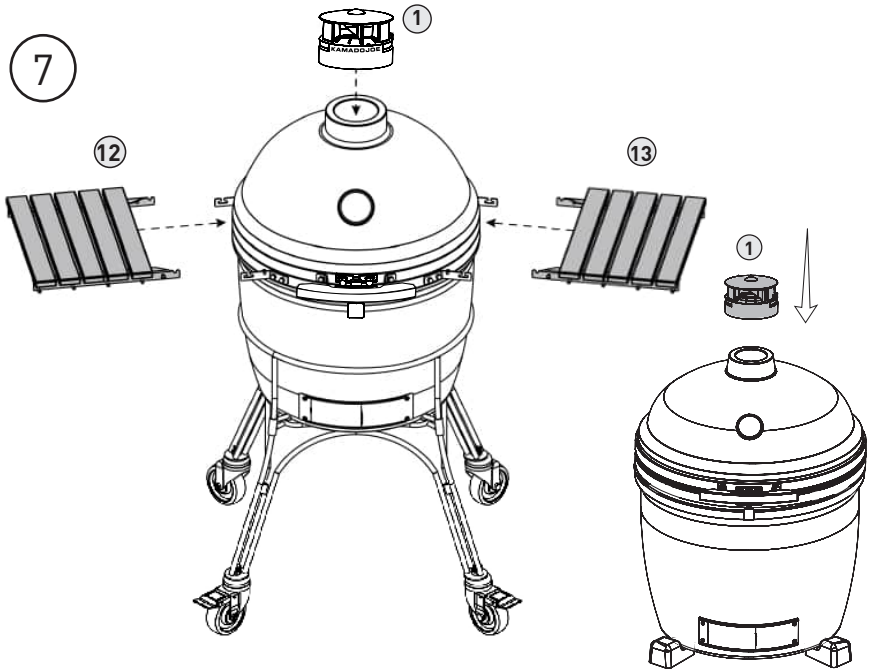
5



6

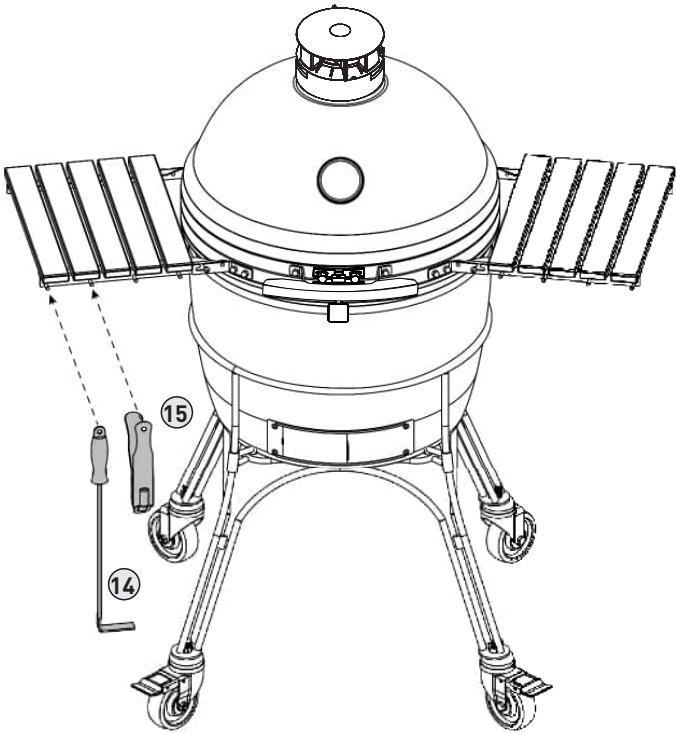


7

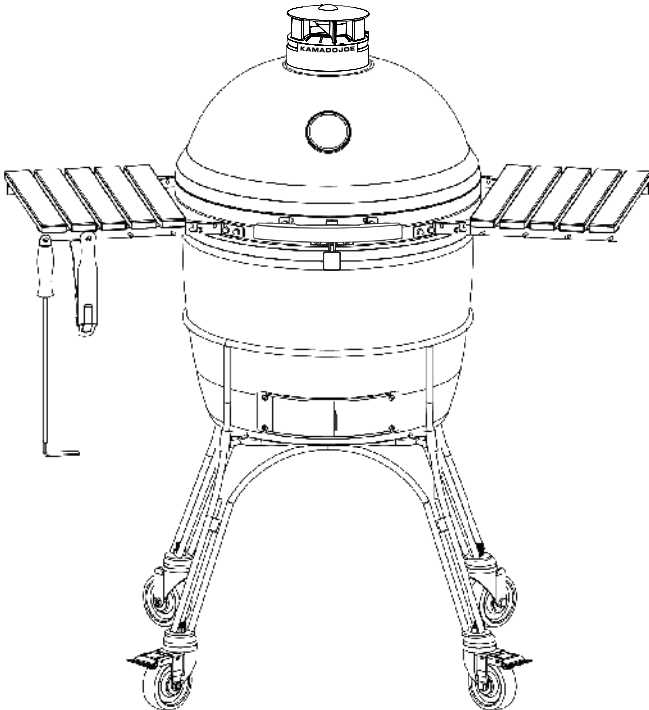


ITSENÄINEN VERSIO

8



9



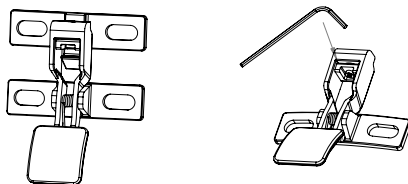
Salvan Säädöt

Classic II sarana on esisäädetty erittäin tiukkatiivisteiseksi.

Käytä näitä ohjeita apunasi, jos haluat muuttaa säätöjä.

CLASSIC II KÄRRY

Käytä kuusioavainta salvan kiristämiseen ja löysentämiseen. Säädä ruuvi salvan levyn madaltamiseen ja lisää välike. Kun välike on lisätty, asenna salpalevy uudelleen kiristämällä säätöruuvi.



Turvallisuustiedot

HUOMAUTUS

Saranat ja hihnat ovat korkean jännitteen alla. Noudata näitä ohjeita vakavilta vammoilta välttymiseen.

SARANA

Älä yritä purkaa saranaa tai löysentää hihnoja ilman siihen tarkoitettuja työkaluja.

HUOMAA: Saranan työkalusarja (välike, aluslevy ja kuusio mutteri mukana)

Pidä nämä osat, jos sarana poistetaan myöhemmin uudelleen. Saranaa ei voida poistaa turvallisesti ilman näitä osia.



Nosta grilli käyttäen alapintaa ja alinta tuuletusaukkoa nostopisteinäsi (älä nosta grilliä saranan, hihnan kiinnikkeen tai kahvan kohdalta, koska tämä voi aiheuttaa kuvun irtoamisen).

Kuvun painon säätöön saa tehdä ainoastaan pieniä säätöjä sivulla 16 annettujen ohjeiden mukaisesti.

TIIVISTE

Suosittelomme tiivisteiden itsepuhdistusta luonnollisen lämpösyklin avulla.

Älä käytä kemiallisia puhdistusaineita tiivisteiden puhdistamiseen.

Jos tämä on kuitenkin välttämätöntä, pyyhi roiskeet ja ylimääräinen kosteus hellästi pyyhkeellä. Älä hankaa tai hierrä tiivistettä sitä puhdistaussasi. Jatkuva hankaaminen saattaa aiheuttaa kulumia.

Ylläpito & Puhdistus

Kamado Joe grillisi on tehty laadukkaista materiaaleista, jonka takia yleinen huolenpito ja ylläpito ovat vähäisiä. Paras tapa Kamado Joen suojaamiseen on grillihupun käyttäminen.

Kevyt krakattu posliini on osa luonnollista ominaisuutta.

ITSEPUHDISTAVA

- 1 Lisää hiiliä ja sytytä ne.
- 2 Asenna Divide & Conquer® joustava grillausriläsystemi yläasentoon ja asenna kummatkin lämmönohjaimet lisätelineen päälle.
- 3 Avaa ylä -ja alaventtiilit ja anna grillin lämpötilan nousta 315°C asteeseen kannen ollessa kiinni.
- 4 Pidä lämpötila noin 315°C asteessa 15-20 minuuttia.
- 5 Sulje alaventtiili ja odota toiset 15-20 minuuttia, ennen yläventtiilin sulkemista.

Tämä prosessi polttaa grillin sisällä olevan lian. Harjaa ritalät grilliharjalla ennen seuraavaa grillauskertaa. Käytä pehmeää harjaa keraamisten osien puhdistamiseksi. Tämän prosessin jälkeen myös lämmönohjaimien tulisi olla puhtaana liasta. Käytä pehmeää harjaa irtolian siivoamiseen puhdistuksen jälkeen. Jos lämmönohjaimet likaantuvat normaalin käytön aikana, käännä ne likainen puoli alaspäin seuraavan grillauksen ajaksi ja tulen kuumuus puhdistaa ohjaimet luonnollisesti.

Puhdista grilli perinpohjaisesti 1-2 kertaa vuodessa. Poista sisäiset komponentit ja kaikki grilliin ja sen osiin kerääntyneet tuhkat tai roskat. Käytä muoviharjaa grillin sisällä olevien keraamisten pintoje puhdistamiseksi ja lapioi tai imuroi irtolika grillin pohjasta ennen osien uudelleenasetamista.

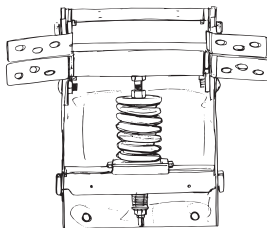
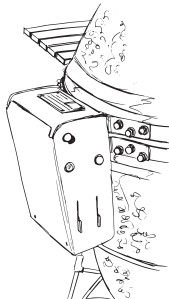
Classic Ilmanpainesaranan Säädöt

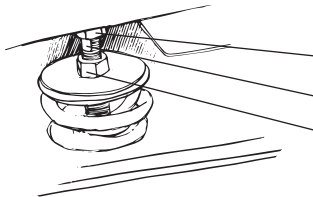
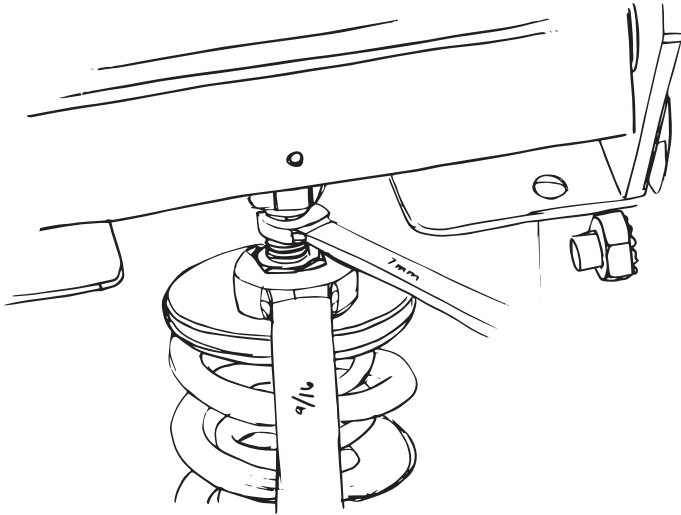
Kamado Joe grillisi Ilmanpainesarana on esisäädetty ihanteellisen tasapainon ja vakautuksen varmistamiseksi. Seuraa näitä ohkeita henkilökohtaiseen käyttöön tarvittavien lisäsäätöjen tekemiseksi.

Huomautus: Ilmanpainesarana on korkean paineen alaisena.

CLASSIC

- 1 Avaa Kamado Joe Big Joe grillin kansi.
- 2 Kannen ollessa auki, aseta 7mm jakoavain ruuvien tasaiselle puolelle (Liite 1).
- 3 Aseta 19mm jakoavain jousen yläpuolella olevalle mutterille (Liite 1).
- 4 Kannen avaamisen helpottamiseksi, pidä 7mm jakoavain paikallaan ja pyöritä 19mm jakoavainta myötäpäivään kuvan mukaan. Irrota jakoavaimet ja tarkista kannen liiutettavuus jokaista mutterin kiertoa kohti. Jos haluat kannen tuntuvan tukevammalta, käännä mutteria vastapäivään. Irrota jakoavaimet ja tarkista kannen liiutettavuus jokaista mutterin kiertoa kohti. Älä säädä mutteria niin, että se koskettaa liitintä. (Liite 1).





Liite 1

Liittimen alla oleva
mutteri

Talttaruuvi

Jousen säätömutteri

**TARVITTAVAT VÄLINEET: 7MM (9/32 INCH) AVOPÄINEN JAKOAVAIN JA 9/16 INCH
AVOPÄINEN JAKOAVAIN (14MM AVOPÄINEN JAKOAVAIN SAATTAÄ MYÖS TOIMIA)**

Nopea Aloitusopas

ALOITUS

- 1 Lisää hiilet tulipesään ja sytytä hiilet palon käynnistimillä.
- 2 Jätä kansi auki 10 minuutiksi alaventtiilin ollessa kokonaan auki.
- 3 Sulje kansi.
- 4 Aloita ylä -ja alaventtiilin sulkeminen sisälämpötilan ollessa 10°C kohdelämpötilasta.

LÄMPÖTILAN YLLÄPITO

Lämpötilan madaltamiseksi, lisää grillin sisäistä ilmankiertoa sulkemalla venttiilit. Voit nostaa lämpötilaa aukaisemalla venttiilit. Venttiilien säätömuutokset eivät tapahdu heti—salli 10–15 minuuttia venttiilien muutosten tapahtumiseen. Kamado Joen kuumenemisessä saattaa kestää hetki sen keraamisten osien lämmönvarauskyvyn ansiosta. Anna grillillesi 20–40 minuutista tuntiin lämmöntasoitusaikaa ennen grillausta.

GRILLIN JÄÄHDYTTÄMINEN

- 1 Sulje alaventtiili kokonaan grillauksen jälkeen.
- 2 Lämpötilan laskiessa 205°C asteeseen, sulje yläventtiili melkein kokonaan.
- 3 Älä sulje grilliä ennen kun sen kansi on viileä kosketukselle.

**SULJE VENTTIILIT LÄMPÖTILAN LASKEMISEKSI.
AUKAISE NE LÄMPÖTILAN NOSTAMISEKSI.**

NOPEA LÄMPÖTILA-OPAS

Suurpiirteiset lämpötilat ruoanlaittoon.

GRILLAUS	205-315°C
RUSKISTAMINEN	260-400°C
PAISTAMINEN	150-400°C
PAAHTAMINEN	150-230°C
SAVUSTAMINEN	105-135°C

HUOMAUTUS

LÄPSÄYTYS

Yli 175°C kokatessasi, avaa grilli varovasti (tai läpsäytä sitä varovasti) joka kerta grillin kantta nostaessasi hapen aiheuttaman kuuman takauman välttämiseksi.

NESTEET

Älä läikytä nestettä grillin sisälle tai pintaan sen ollessa kuuma.

SIVUHYLLYT

Älä laske kuumia esineitä sivuhyllyille.

KIPINÄT

Huomioithan kipinät ja lentävän hiiloksen käyttäessäsi grilliä puuterassilla.

KÄYTÖN AIKANA

Älä jätä grilliäsi vartioimatta ja kantta auki.

Mitat

TÄRKEÄÄ ASIAA MITOISTA

Käytä tätä yleisenä ohjeena asentaessasi keraamista grilliäsi sisäänrakennettuun ulkokeittiöön tai grillipöytään. On suositeltavaa mitata asennettavan grillin todellinen koko.

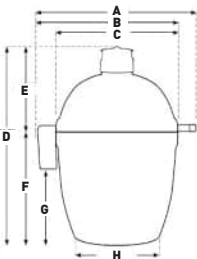
Pöytä tulee kiinnittää maahan tai seinään.

Palamattomien rakennusmateriaalien käyttämistä suositellaan.

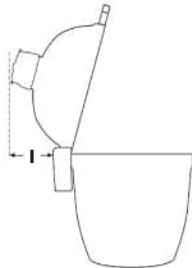
Piirros ei ole mittakaavassa.

	Classic II Stand Alone	Classic III Stand Alone	Big Joe II Stand Alone	Big Joe III Stand Alone
	KJ23NRHC	KJ15040721	BJ24NRHC	KJ15040821
A	30.3	30.3	35.6	35.6
B	26.9	26.9	31.8	31.8
C	22.3	22.3	27.6	27.6
D	31.2	34.1	35.3	38.5
E	14.3	14.3	15.2	15.2
F	16.9	19.8	20.1	23.3
G	8.6	11.5	11.3	14.5
H	17	17	21.5	21.5
I	1.6	1.6	3.6	3.6
J	30.3	30.3	35.6	35.6
K	26.9	26.9	31.8	31.8
L	22.3	22.3	27.6	27.6
M	7.8	7.8	11.7	11.7
N	14.4	17.3	17.6	20.8
O	22.8	22.8	28.1	28.1
P	4.7	4.7	5.2	5.2
Q	3.6	3.6	5.6	5.6
R	9.3	9.3	13.2	13.2

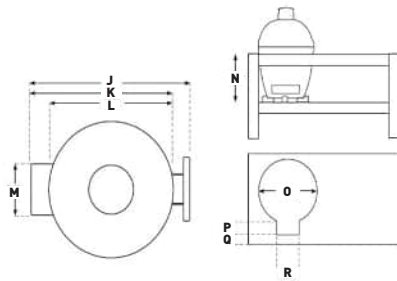
NÄKYMÄ SIVULTA



VAROETÄISYYS



NÄKYMÄ YLHÄÄLTÄ



RAJOITETTU TAKUU

Tämä takuu koskee kaikkia Kamado Joe® -tuotteita.

Keraamisilla osilla rajoitettu elinikäinen takuu

Kamado Joe® takaa, että tässä Kamado Joe® -grillissä ja -savustimessa käytetyt keskeiset keraamiset osat ovat materiaali- ja valmistusvirheettömiä niin kauan kuin alkuperäinen ostaja omistaa grillin.

Metalliosilla ja Kettle Joe -grilleillä 5 vuoden takuu

Kamado Joe® takaa, että tässä Kamado Joe® -grillissä ja -savustimessa käytetyt keskeiset metalli- ja valurautaosat ovat materiaali- ja valmistusvirheettömiä viiden (5) vuoden ajan.

Elektronisilla komponenteilla, lämmönohjaimilla ja pizzakivillä 3 vuoden takuu

Kamado Joe® takaa, että tämän Kamado Joe® -grillin ja -savustimen elektroniset komponentit ovat materiaali- ja valmistusvirheettömiä kolmen (3) vuoden ajan.

Sekalaisilla osilla ja erillisillä lisävarusteilla 2 vuoden takuu

Kamado Joe® takaa, että kaikki tässä Kamado Joe® -grillissä ja -savustimessa käytetyt sekalaiset osat (mukaan lukien muun muassa lämpömittari, tiivisteet ja iKamand-ohjaimet) tai kaikki Kamado Joe -lisävarusteet ovat materiaali- ja valmistusvirheettömiä kahden (2) vuoden ajan.

Milloin takuu alkaa?

Takuu alkaa tuotteen ostopäivänä ja takaa vain alkuperäisen ostajan. Jotta takuu olisi voimassa, sinun on rekisteröitävä Kamado Joe® -tuote verkkosivustollamme olevalla tuoterekisteröintisivulla. Jos huomaat materiaali- tai valmistusvirheen sovellettavana takuuajana normaalin käytön ja huollon aikana, Kamado Joe® korvaa tai korjaa viallisen komponentin oman harkintansa mukaan ilman sinulle aiheutuvia kustannuksia. Takuu ei kata työkuluja tai muita palvelu-, korjaus- tai grillin operointimaksuja. Kamado Joe maksaa kaikki takuuosien toimituskulut.

VAIN AUSTRALIAN JA UUDEN-SEELANNIN ASUKKAAT Tuotteillamme on takuita, joita ei voida sulkea pois Australian kuluttajalain nojalla. Sinulla on oikeus saada korvaava tuote tai hyvitys vakavan vian tapauksessa ja kompensatio kaikista muista kohtuudella ennakoitavista menetyksistä tai vahingoista. Sinulla on myös oikeus saada tuotteet korjattua tai vaihdettua, jos tuotteet eivät ole laadultaan hyväksyttäviä eikä vika ole merkittävä.

Mitä ei kateta?

Tämä takuu ei koske vaurioita, jotka ovat aiheutuneet tuotteen väärinkäytöstä tai käytöstä muuhun tarkoitukseen kuin mihin se on suunniteltu; vaurioita, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä, kokoonpanosta, huollosta tai asennuksesta; vaurioita, jotka johtuvat onnettomuuksista tai luonnonkatastrofeista; vaurioita, jotka johtuvat luvattomista kiinnityksistä tai muutoksista; tai vaurioita, joita on koitunut kuljetuksen aikana. Takuu ei korvaa normaalin käytön ja kulumisen tuottamia vaurioita (esim. naarmut, lommot, lohkeilut ja kulumat) tai sellaista grillin ulkomuodon muuttumista, joka ei vaikuta sen suorituskykyyn.

TÄMÄ RAJOITETTU TAKUU ON YKSINOMAINEN JA KORVAA KAIKKI MUUT TAKUUT, KIRJALLISET TAI SANALLISET, ILMAISTUT TAI IMPLISIITTISET, MUKAAN LUKIEN MUUN MUASSA MYYNTIKELPOISUUS TAI TUOTTEEN SOPIVUUS TIETTYYN TARKOITUKSEEN. IMPLISIITTISTEN TAKUIDEN KESTO, MUKAAN LUKIEN IMPLISIITTISET TAKUUT MYYNTIKELPOISUUDESTA TAI TUOTTEEN SOPIVUUDESTA TIETTYYN TARKOITUKSEEN, ON NIMENOMAISESTI RAJOITETTU SOVELTUVAAN KOMPONENTIN TAKUUN KESTOON.

OSTAJAN KORJAUSTOIMENPIDE SIINÄ TAPAUKSESSA, ETTÄ TÄTÄ RAJOITETTUA TAKUUTA TAI MUUTA IMPLISIITTISTÄ TAKUUTA ON RIKOTTU, ON RAJOITETTU KORVAAVAAN TUOTTEeseen TÄSSÄ KUVATULLA TAVALLA. KAMADO JOE EI MISSÄÄN TAPAUKSESSA TULE OLEMAAN VASTUUSSA MISTÄÄN ERITYISISTÄ, LIITÄNNÄIS- TAI VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

Tämä takuu myönnetään sinulle kaikkien kuluttajansuojalakien ja -määräysten sinulle tarjoamien oikeuksien ja oikeussuojakeinojen lisäksi. Tämä takuu ei millään tavalla vaikuta asuinvaltiosi tai -maasi lakisääteisten takuumääräysten alaisiin oikeuksiisi. Osavaltiosi tai asuinmaastasi riippuen tämä takuu ei ehkä rajoita implisiittisen takuun pituutta tai saatavilla olevia vahingonkorvauksia.

Mikä mitätöi takuun?

Minkä tahansa Kamado Joe® -tuotteen ostaminen valtuuttamattomalta jälleenmyyjältä mitätöi takuun. Valtuuttamaton jälleenmyyjä on jälleenmyyjä, jolla ei ole Kamado Joen® antamaa lupaa Kamado Joe® -tuotteiden myyntiin.

TARVITSETKO APUA? OTA YHTEYTTÄ

Takuehtomme voivat muuttua ajoittain. Päivitetty versio takuustamme on osoitteessa www.kamadojoe.com/pages/warranty. Jos tarvitset apua tai haluat pyytää päivitettyä kopiota takuustamme, ota yhteyttä käyttäen alla olevaa osoitetta.

Pohjois-Amerikka

Kamado Joe ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road
Suite 150, Chamblee, GA 30341
Kamadojoe.com/pages/contact-us

Euroopan unioni

Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86, 2514 EJ
Den Haag, Netherlands
service@kamadojoe.com

Yhdistynyt kuningaskunta

Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House
West Street, Farnham
GU9 7EQ
service@kamadojoe.com

KAMADOJOE®

Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5032 Milgen Ct., Columbus, GA 31907 USA
Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Netherlands
Kamado Joe UK Limited, 3 Maritime House, The Hart, Farnham, GU9 7HW, England

kamadojoe.com/pages/contact
service@kamadojoe.com
service@kamadojoe.com

KAMADO JOE CLASSIC II BEDIENUNGSANLEITUNG
KJ23RHC, KJ23NRHC, KJ15042621

ANLEITUNG ZUM GRILLEN MIT DEM KAMADO



KAMADOJOE®

9804200033 221213-GH

Inhaltsübersicht

Warnungen	3
Teileliste und benötigtes Werkzeug	7
Anweisungen zum Aufstellen des Grills	8
Montageanleitungen	9
Sicherheitshinweise	14
Reinigung und Pflege	15
Die schnelle Inbetriebnahme	18
Temperaturen auf einen Blick	19

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.



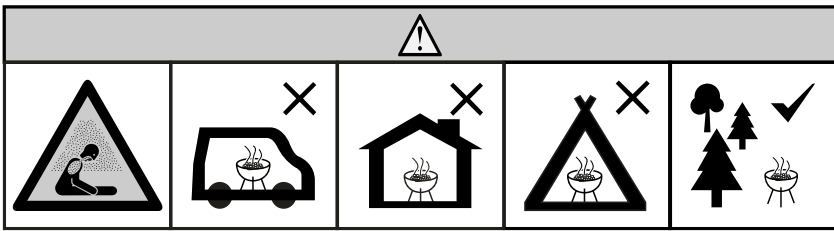
KOHLENMONOXIDGEFAHR

- 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 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 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 überdachten Flächen, Wänden, Geländern und ähnlichen Bauteilen einhalten.
- Einen Mindestabstand von 3 m zu allem brennbaren Material wie Holz, Holzdecks, Trockenpflanzen, Gras, Büschen, Papier oder Segeltuch einhalten.
- Verwenden Sie den Grill niemals für etwas anderes als für den vorgesehenen Zweck. Dieser Grill ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Nicht von Kamado 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.



WARNHINWEISE UND WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN

- 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 Feuerlöschergerät 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, 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



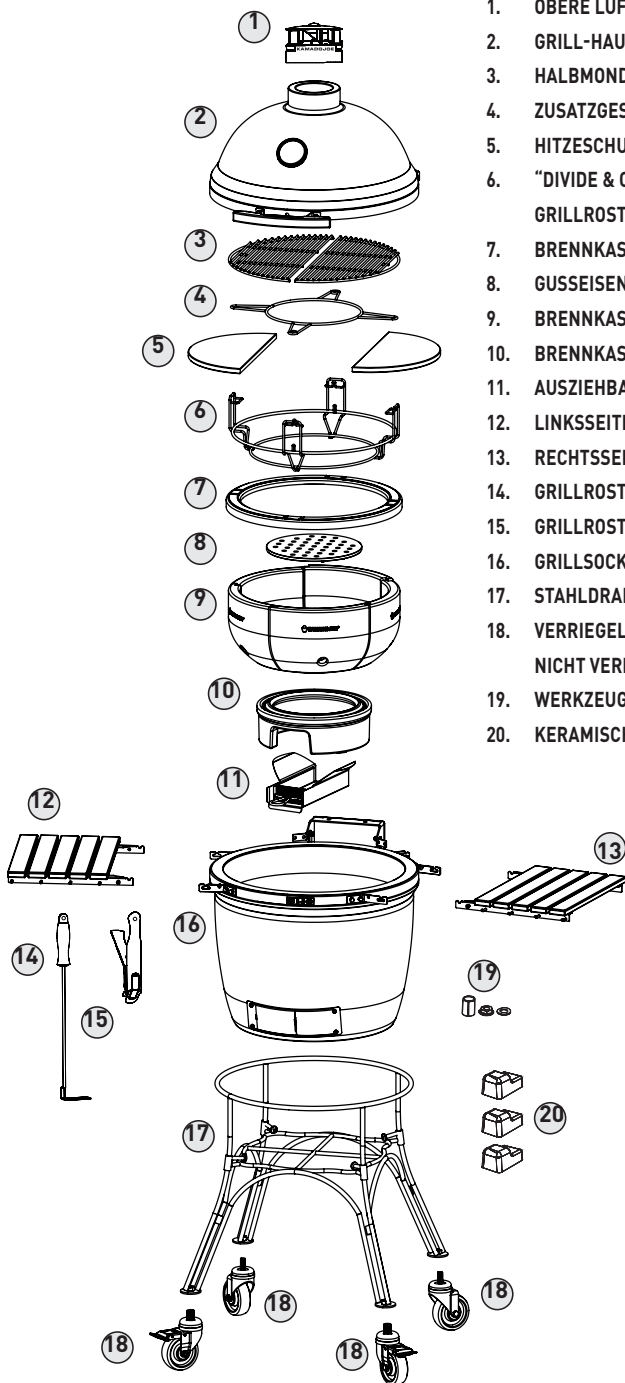
WARNHINWEISE UND WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN

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.
- Zum Anzünden von Holzkohle niemals Holzkohlefeuerzeug, Benzin, Alkohol oder andere leichtflüchtige Flüssigkeiten verwenden. Diese Flüssigkeiten können explodieren und zu Verletzungen oder zum Tod führen.
- Für den Classic II-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.
- Kochen Sie nicht, bevor der Brennstoff eine Ascheschicht hat.
- **WARNUNG!** Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht während des Betriebs.
- Nicht in Innenräumen verwenden!
- **WARNUNG!** Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin! Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der EN 1860-3 entsprechen!
- **WARNUNG!** Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung mit Todesfolge.

DIESE ANLEITUNGEN AUFBEWAHREN

1. OBERE LUFTKLAPPE (1)
2. GRILL-HAUBE (1)
3. HALBMONDFÖRMIGE GRILLROSTE (2)
4. ZUSATZGESTELL (1)
5. HITZESCHUTZPLATTEN AUS KERAMIK (2)
6. "DIVIDE & CONQUER®" FLEXIBLER GRILLROST (1)
7. BRENNKASTENRING AUS EDELSTAHL (1)
8. GUSSEISENROST (1)
9. BRENNKASTENWÄNDE (5)
10. BRENNKASTENSOCKEL (1)
11. AUSZIEHBARE ASCHENSCHUBLADE (1)
12. LINKSSEITIGES REGAL (1)
13. RECHTSSEITIGES REGAL (1)
14. GRILLROST-TOOL (1)
15. GRILLROST-GREIFER (1)
16. GRILLSOCKEL
17. STAHLDRAHTWAGEN (1)
18. VERRIEGELNDE LAUFROLLEN (2)
NICHT VERRIEGELNDE LAUFROLLEN (2)
19. WERKZEUG ZUM LÖSEN DES SCHARNIERS (1)
20. KERAMISCHE FÜSSCHEN (3)



Aufstellen des Grills

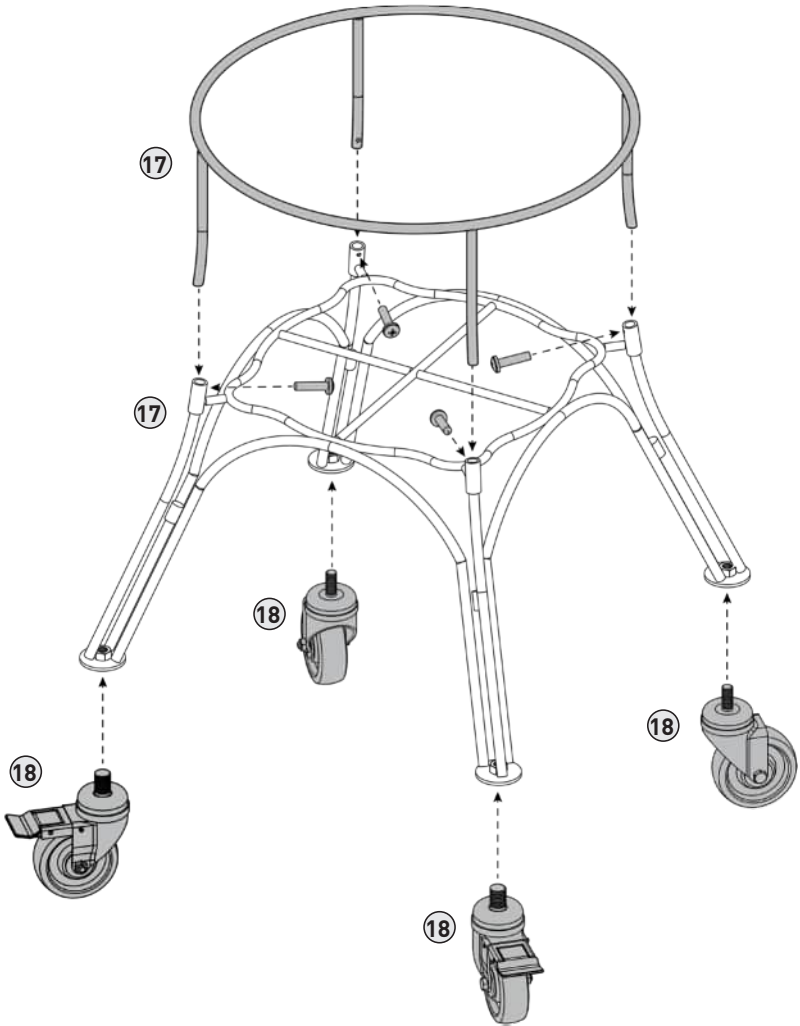
DEN GRILL AUSPACKEN

- 1** Die Plastikbänder aufschneiden, die Ober- und Seitenteile des Versandbehälters abnehmen.
- 2** Das oberste Teil des Grillwagens abheben und die Plastikverpackung vom Oberteil des Grills entfernen.
- 3** Die Grillhaube öffnen und die im Grill liegenden Teile herausnehmen. Vorsichtig mit den inneren Keramikteilen umgehen.

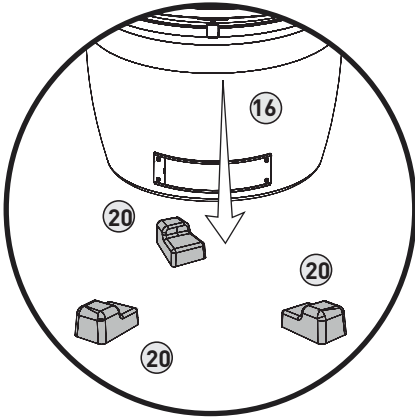
DER KAMADO JOE-GRILL MIT FAHRBAREM UNTERGESTELL (WAGEN)

- 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. Tragen Sie beim Heben Schutzhandschuhe und seien Sie äußerst vorsichtig.
- 2** Plastik-Verpackung vom Boden des Grillwagens entfernen.
- 3** Die Laufrollen an der Unterseite des Grillwagens verriegeln. Die beiden Teile des Grillwagens mit den am Unterteil des Wagens vormontierten mitgelieferten Edelstahl-Schrauben montieren.
- 4** Den Grill auf die gleiche Weise wie vorher auf den Wagen heben. Den Grill im Wagen so einstellen, dass die untere Grill-Luftklappe zum Vorderteil des Wagens gerichtet ist. Die Vorderseite des Wagens ist die Seite mit den beiden verriegelnden Laufrollen.

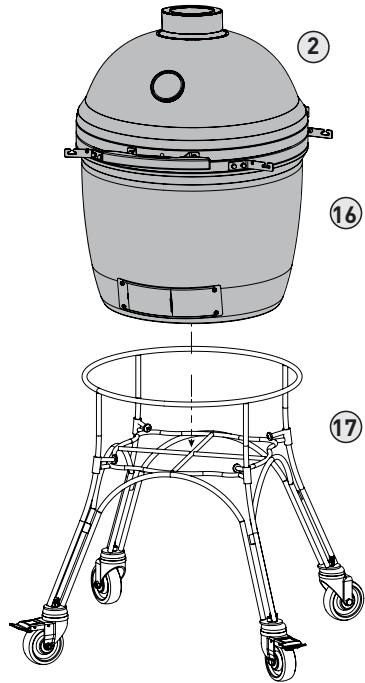
1



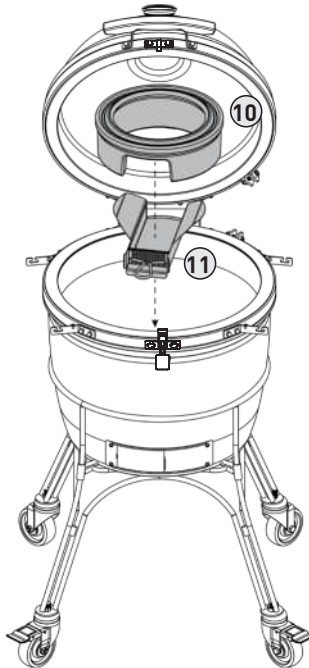
2



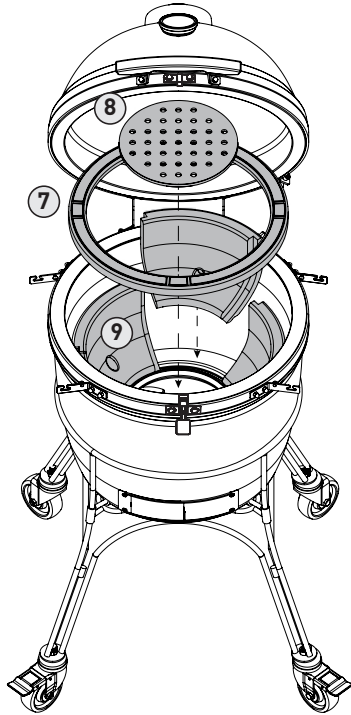
EIGENSTÄNDIGES MODELL



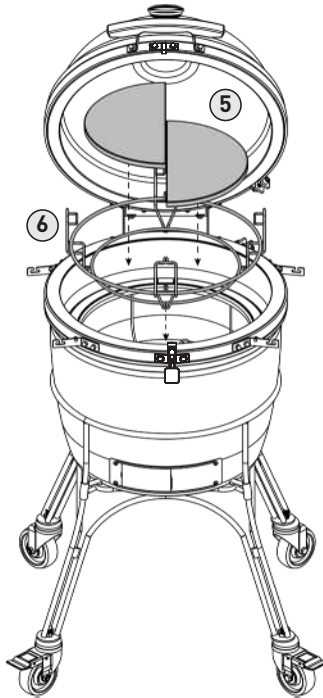
3



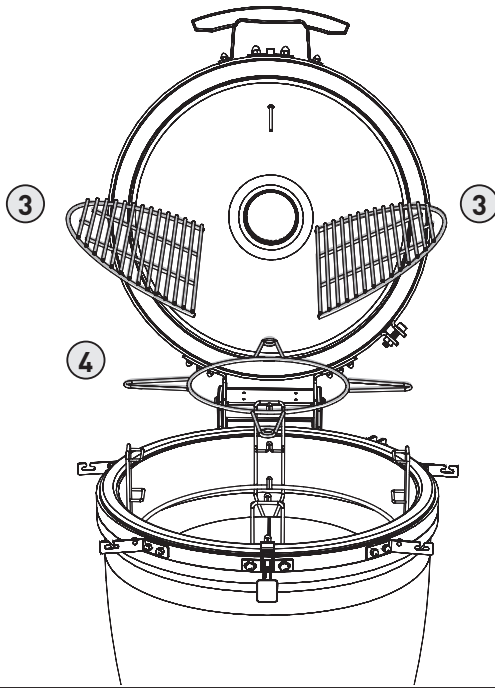
4



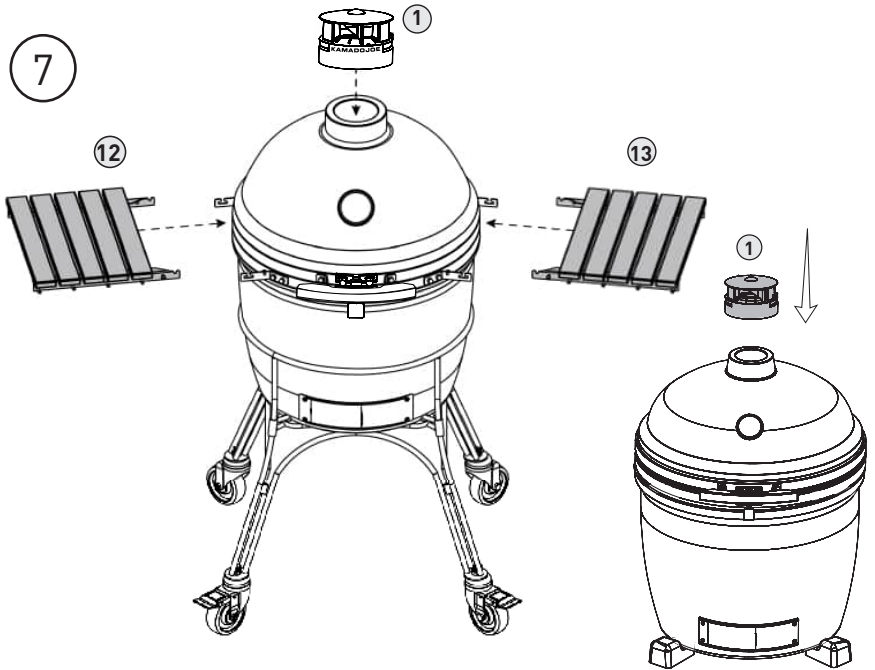
5



6

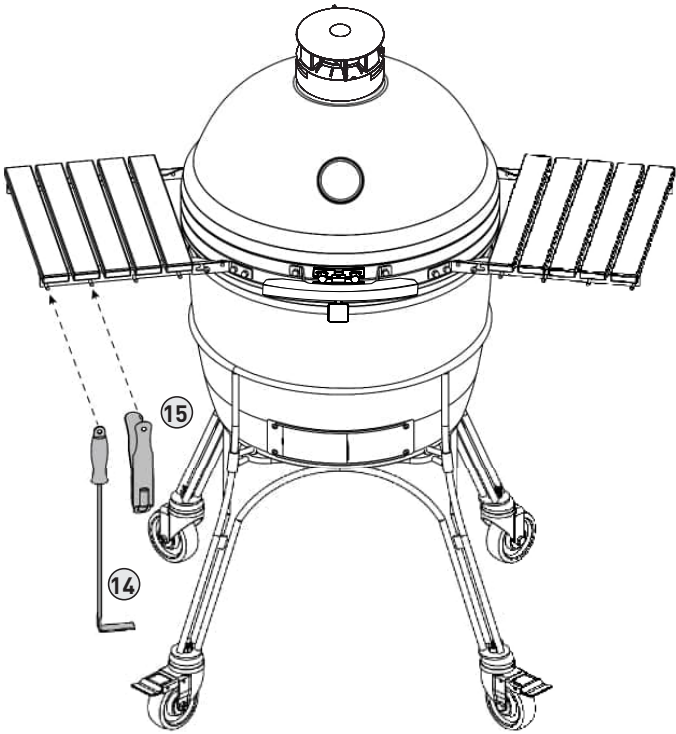


7

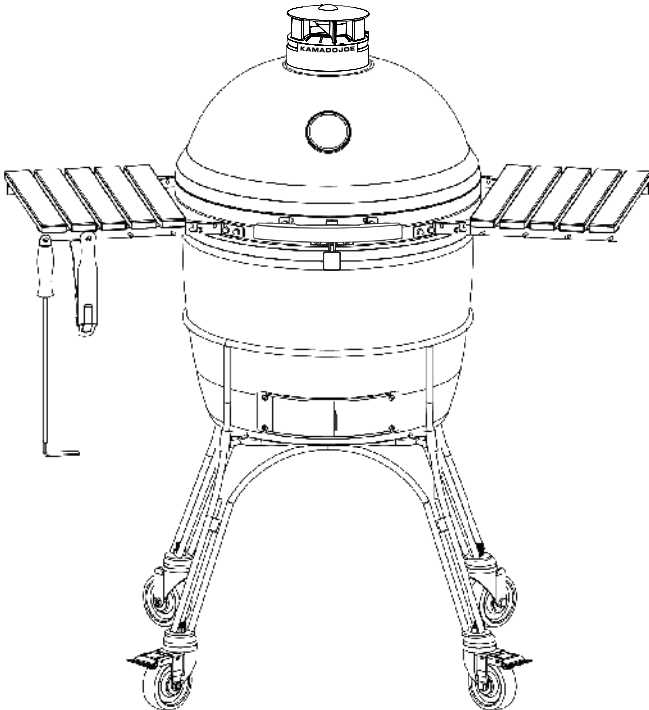


EIGENSTÄNDIGES MODELL

8



9

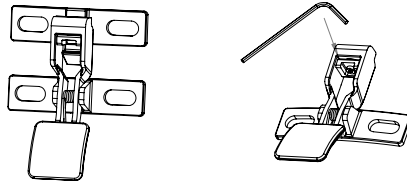


Einstellungen des Verschlusses

Der Verschluss am Kamado Joe Classic II ist bereits für eine besonders sichere Dichtung eingestellt. Diese Anleitungen benutzen, wenn andere Einstellungen gewünscht sind.

CLASSIC II VERSCHLUSS

Zum Anziehen oder Lockern der Einstellung des Verschlusses einen kleinen Inbusschlüssel benutzen. Die Stellschraube einstellen, um die Verschlussplatte niedriger zu stellen und die Distanzscheibe hinzuzufügen. Nach dem Hinzufügen der Distanzscheibe die Verschlussplatte durch Festziehen der Stellschraube neu anbringen.



Sicherheitshinweise

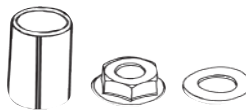
VORSICHT

Scharnier und Band stehen unter hohem Druck. Wenn die Anweisungsschritte nicht der Reihe nach befolgt werden, kann dies ernsthafte Verletzungen zur Folge haben.

SCHARNIER

Nicht versuchen, ohne den Werkzeugsatz zur Scharnierablösung das Scharnier aus dem Grill zu zerlegen oder die Bänder zu lockern.

HINWEIS: Werkzeugsatz zur Scharnierablösung (Distanzscheibe, Unterlegscheibe und Sechskantmutter werden mitgeliefert). Diese Teile aufbewahren, falls das Scharnier später entfernt muss. Ohne diese Teile kann das Scharnier nicht gefahrlos entfernt werden.



Die Unterseite und die untere vordere Belüftungsöffnung als Hebepunkte benutzen (Grill nicht am Scharnier, Bänderhalterungen oder am Griff heben, weil dies verursachen könnte, dass die Haube sich vom Band löst).

Am Gewicht der Haube sollten nur geringe Einstellungen gemäß den Anweisungen auf Seite 16 vorgenommen werden.

DICHTUNG

Selbstreinigung durch den natürlichen Wärmezyklus wird empfohlen.

An der Dichtung keine auf chemischen Substanzen basierenden Reinigungsmittel benutzen.

Falls unbedingt erforderlich, verschüttete Mengen oder Feuchtigkeit vorsichtig abwischen. Die Dichtung beim Reinigen nicht schrubben oder scheuern. Übermäßiges Reiben kann Verschleiß zur Folge haben.

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. Porzellan mit feiner Haarrissbildung gehört zu den natürlichen Eigenschaften.

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.

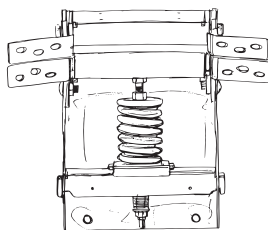
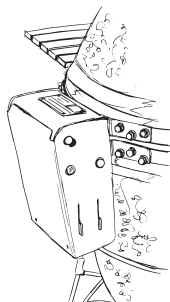
Einstellung des Scharniers „Classic Air Lift Hinge“

Das Scharnier Air Lift Hinge am Kamado Joe Classic ist bereits für ideale Balance und Stabilität eingestellt. Wenn Sie aus persönlichen Gründen zusätzliche Einstellungen wünschen, befolgen Sie bitte diese Anleitungen.

Vorsicht! Das Scharnier „Air Lift Hinge“ steht unter hohem Druck.

CLASSIC

- 1 Die Haube des Kamado Joe Classic öffnen.
- 2 Bei offener Haube den 7 mm-Maulschlüssel an den flachen Kanten der Schraube ansetzen (siehe Abb. 1).
- 3 Den 14 mm-Schlüssel auf der Mutter an der oberen Kante der Federhalterung ansetzen (siehe Abb. 1).
- 4 Zum leichteren Öffnen der Haube den 7 mm-Maulschlüssel festhalten und den 14mm-Schlüssel wie gezeigt im Uhrzeigersinn drehen. Die Schlüssel beiseitelegen. Nach jeder vollen Umdrehung der Mutter prüfen, was mit der Haube geschieht. Möchten Sie, dass sich die Haube schwerer anfühlt, die Mutter entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Die Schlüssel beiseitelegen und nach jeder vollen Umdrehung der Mutter prüfen, was mit der Haube geschieht. Die Mutter nicht so verstellen, dass sie die Mutter unter dem Anschluss berührt (siehe Abb. 1).



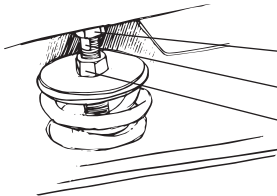
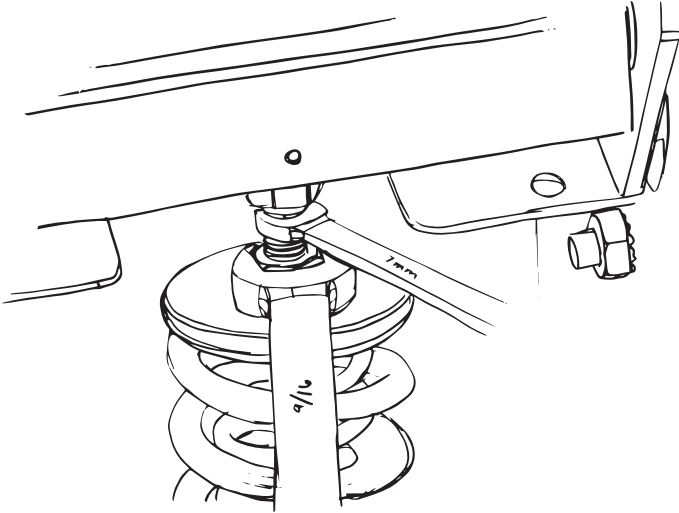


Abb. 1

- Mutter unter dem Anschluss
- Flacher Teil der Schraube
- Stellmutter an der Federhalterung

**ERFORDERLICHES WERKZEUG: 7 MM-MAULSCHLÜSSEL
UND 14 MM-MAULSCHLÜSSEL**

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 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 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	205-315°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 jedesmal wenn die Haube angehoben wird, vorsichtig öffnen (oder lüften), um den Rückschlag zu verhindern.

FLÜSSIGKEITEN

Keine Flüssigkeiten im oder auf dem heißen Grill verschütten.

SEITLICHE ARBEITSTISCHE

Keine heißen Gegenstände auf die seitlichen Arbeitstische stellen.

FUNKEN

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

IM BETRIEB

Den Grill nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn die Haube offen steht.

Maßangaben

WICHTIGE MASSANGABEN

Bitte verwenden Sie dies als allgemeinen Leitfaden für die Installation Ihres Keramikgrills in einer eingebauten Außenküche oder einem Grilltisch. Wir empfehlen dringend, den tatsächlich zu installierenden Grill zu messen.

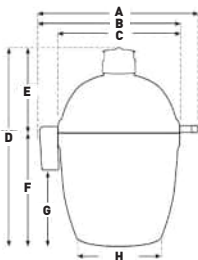
Der Tisch sollte auf dem Boden oder an der Wand befestigt werden.

Für den Bau werden nicht brennbare Baumaterialien empfohlen.

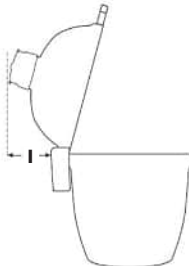
Die Zeichnung ist nicht maßstabsgetreu.

	Classic II Stand Alone	Classic III Stand Alone	Big Joe II Stand Alone	Big Joe III Stand Alone
	KJ23NRHC	KJ15040721	BJ24NRHC	KJ15040821
A	30.3	30.3	35.6	35.6
B	26.9	26.9	31.8	31.8
C	22.3	22.3	27.6	27.6
D	31.2	34.1	35.3	38.5
E	14.3	14.3	15.2	15.2
F	16.9	19.8	20.1	23.3
G	8.6	11.5	11.3	14.5
H	17	17	21.5	21.5
I	1.6	1.6	3.6	3.6
J	30.3	30.3	35.6	35.6
K	26.9	26.9	31.8	31.8
L	22.3	22.3	27.6	27.6
M	7.8	7.8	11.7	11.7
N	14.4	17.3	17.6	20.8
O	22.8	22.8	28.1	28.1
P	4.7	4.7	5.2	5.2
Q	3.6	3.6	5.6	5.6
R	9.3	9.3	13.2	13.2

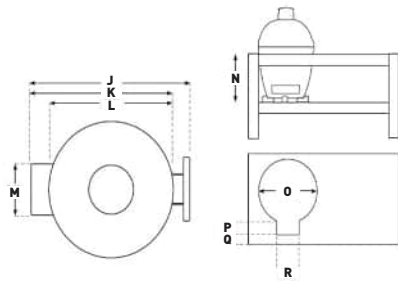
SEITENANSICHT



FREIRAUM



OBENANSICHT



BESCHRÄNKTE GARANTIE

Diese Garantie gilt für alle Kamado Joe® Produkte.

Eingeschränkte lebenslange Garantie auf keramische Teile

Kamado Joe® garantiert, dass die wichtigsten Keramikteile, die in diesem Kamado Joe® Grill und Smoker verwendet werden, frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind, solange der Originalkäufer den Grill besitzt.

5 Jahre Garantie auf Metallteile und Kettle Joe Grills

Kamado Joe® garantiert, dass die wichtigsten Metall- und Gusseisenteile, die in diesem Kamado Joe® Grill und Smoker verwendet werden, für einen Zeitraum von fünf (5) Jahren frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

3 Jahre Garantie auf elektronische Komponenten, Hitzeabweiser und Pizzasteine

Kamado Joe® garantiert, dass die elektronischen Komponenten dieses Kamado Joe® Grills und Smokers für einen Zeitraum von drei (3) Jahren frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

2-Jahres-Garantie auf verschiedene Komponenten und eigenständiges Zubehör

Kamado Joe® garantiert, dass alle sonstigen Komponenten, die in diesem Kamado Joe® Grill und Smoker verwendet werden (einschließlich, aber nicht beschränkt auf, das Thermometer, die Dichtungen und die iKamand-Steuerungen) oder jegliches Kamado Joe-Zubehör für einen Zeitraum von zwei (2) Jahren frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

Wann beginnt die Garantieabdeckung?

Die Garantie beginnt mit dem ursprünglichen Kaufdatum und gilt nur für den Erstkäufer. Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie Ihr Kamado Joe®-Produkt über die Produktregistrierungsseite auf unserer Website registrieren. Wenn während des zutreffenden Garantiezeitraums bei normalem Gebrauch und normaler Wartung ein Material- oder Verarbeitungsfehler festgestellt wird, ersetzt oder repariert Masterbuilt® nach eigenem Ermessen die defekte Komponente, ohne dass Ihnen Kosten für die Komponente selbst entstehen. Diese Garantie gilt nicht für Arbeitsleistungen oder andere Kosten, die mit der Wartung, der Reparatur oder dem Betrieb des Grills verbunden sind. Masterbuilt® übernimmt alle Versandkosten für Garantieteile.

NUR FÜR EINWOHNER AUSTRALIENS UND NEUSEELANDS: Unsere Produkte werden mit Garantien geliefert, die nach dem australischen Verbrauchergesetz nicht ausgeschlossen werden können. Sie haben Anspruch auf Ersatz oder Rückerstattung bei einem schwerwiegenden Defekt sowie auf Entschädigung für alle anderen vernünftigerweise vorhersehbaren Verluste oder Schäden. Sie haben auch Anspruch auf Reparatur oder Ersatz des Produkts, wenn dieses nicht von akzeptabler Qualität ist und es sich nicht um einen schwerwiegenden Fehler handelt.

Was ist nicht abgedeckt?

Diese Garantie gilt nicht für Schäden, die durch Missbrauch oder eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Produkts verursacht wurden, für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung, Montage, Wartung oder Installation verursacht wurden, für Schäden, die durch Unfälle oder Naturkatastrophen verursacht wurden, für Schäden, die durch nicht autorisierte Anbauten oder Änderungen verursacht wurden, oder für Schäden während des Transports. Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die durch normale Abnutzung des Produkts (z. B. Kratzer, Beulen, Dellen und Absplitterungen) oder durch Veränderungen des Aussehens des Grills entstehen, die seine Leistung nicht beeinträchtigen.

DIESE BESCHRÄNKTE GARANTIE GILT EXKLUSIV UND ANSTELLE JEDER ANDEREN GARANTIE, OB SCHRIFTLICH ODER MÜNDLICH, AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF, DIE GARANTIE DER MARKTGÄNGIGKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK. DIE DAUER JEDLICHER STILLSCHWEIGENDEN GARANTIE, EINSCHLIESSLICH JEGLICHER STILLSCHWEIGENDEN GARANTIE DER MARKTGÄNGIGKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK, IST AUSDRÜCKLICH AUF DIE DAUER DER GARANTIEFRIST FÜR DIE BETREFFENDE KOMPONENTE BESCHRÄNKT.

DER AUSSCHLIESSLICHE RECHTSBEHELFE DES KÄUFERS BEI VERLETZUNG DIESER BESCHRÄNKTEN GARANTIE ODER EINER STILLSCHWEIGENDEN GARANTIE IST, WIE HIER ANGEGEBEN, AUF ERSATZ BESCHRÄNKT. IN KEINEM FALL IST KAMADO JOE® FÜR BESONDERE, ZUFÄLLIGE ODER FOLGESCHÄDEN HAFTBAR.

Diese Garantie wird Ihnen zusätzlich zu allen Rechten und Rechtsmitteln gewährt, die Ihnen durch Verbraucherschutzgesetze und -vorschriften eingeräumt werden. Diese Garantie beeinträchtigt in keiner Weise Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte in Ihrem Staat oder Land, in dem Sie wohnen, einschließlich Europa. Je nach Staat oder Land Ihres Wohnsitzes kann es sein, dass die Dauer einer stillschweigenden Garantie oder der Ihnen zustehende Schadenersatz durch diese Garantie nicht eingeschränkt wird.

Wodurch wird die Garantie ungültig?

Wenn Sie ein Kamado Joe®-Produkt über einen nicht autorisierten Händler kaufen, erlischt die Garantie. Als nicht autorisierter Händler gilt jeder Einzelhändler, der nicht ausdrücklich von Kamado Joe® die Erlaubnis erhalten hat, Kamado Joe®-Produkte zu verkaufen.

SIE BRAUCHEN HILFE? KONTAKTIEREN SIE UNS

Unsere Garantiebedingungen können sich von Zeit zu Zeit ändern. Eine aktuelle Version unserer Garantie finden Sie unter www.kamadojoe.com/pages/warranty. Wenn Sie Hilfe benötigen oder eine aktualisierte Version unserer Garantie anfordern möchten, wenden Sie sich bitte an die jeweils zutreffende unten angegebene Adresse.

Nordamerika

Kamado Joe ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road
Suite 150, Chamblee, GA 30341
Kamadojoe.com/pages/contact-us

Europäische Union

Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86, 2514 EJ
Den Haag, Netherlands
service@kamadojoe.com

Vereinigtes Königreich

Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House
West Street, Farnham
GU9 7EQ
service@kamadojoe.com

KAMADOJOE®

Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5032 Milgen Ct., Columbus, GA 31907 USA
Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Netherlands
Kamado Joe UK Limited, 3 Maritime House, The Hart, Farnham, GU9 7HW, England

kamadojoe.com/pages/contact
service@kamadojoe.com
service@kamadojoe.com

KAMADO JOE CLASSIC II HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
KJ23RHC, KJ23NRHC, KJ15042621

KAMADO SÜTÉSI ÚTMUTATÓ



KAMADOJOE®

9804200033 221213-GH


Tartalomjegyzék

Figyelmeztetések	3
Alkatrészlista és szükséges szerszámok	7
Grillösszeszerelési utasítások	8
Összeszerelési utasítások	9
Biztonsági információk	14
Tisztítás és gondozás	15
Gyorsindítási útmutató	18
Gyors hőmérsékleti útmutató	19

A grillhez nem mellékelünk faszenet.

FIGYELMEZTETÉS

- Ez a kézikönyv a készülék megfelelő összeszereléséhez és biztonságos használatához szükséges fontos információkat tartalmazza.
- A készülék összeszerelése és használata előtt olvassa el, majd tartsa be az összes figyelmeztetést és utasítást.
- Őrizze meg a használati útmutatót annak érdekében, hogy később is használni tudja.

 **Az utasítások be nem tartása tüzet, robbanást vagy égési kockázatot eredményezhet, ami anyagi károkhoz, személyi sérüléshez vagy halálesethez vezethet.**

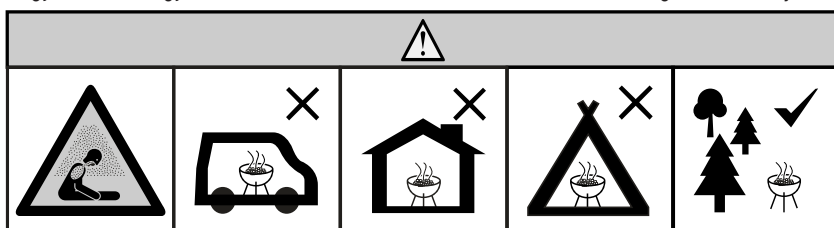
SZÉN-MONOXID VESZÉLY

- A szén vagy faforgács égése közben szagtalan és halálos szén-monoxid keletkezik.
- Csak a szabadban, jól szellőző helyen használja.

FIGYELMEZTETÉSEK ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

OLVASSON EL MINDEN UTASÍTÁST.

- **FIGYELEM!** A grillsütő nagyon felforrósodik. Ne mozgassa működtetés közben.
- **FIGYELEM!** Ne használja zárt térben!
- **FIGYELEM!** Ne használjon alkoholt, benzint vagy más hasonló folyadékot a grillsütő begyújtásához vagy újraindításához.
- **FIGYELEM!** Mindig tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat a grilltől. NE engedje, hogy gyermek használja a grillt. Szigorú felügyelet szükséges, ha gyermekek vagy háziállatok tartózkodnak azon a területen, ahol a grillt használják.



- Ne használja a grillsütőt zárt és/vagy lakhelyen, például házakban, sátrakban, lakókocsikban, lakóautókban, hajókon. Fennáll a halálos szén-monoxid-mérgezés veszélye.
- A grillsütőt mindig a helyi, állami és szövetségi tűzvédelmi előírásoknak megfelelően használja.
- Minden használat előtt ellenőrizze az összes anyát és csavart, hogy megbizonyosodjon arról, hogy azok szorosan és biztonságosan rögzítve vannak-e.
- Soha ne üzemeltesse a grillt tetőszerkezetek, kocsibeállók, napernyők vagy előtetők alatt.
- A grill csak a SZABADBAN HASZNÁLHATÓ.
- Tartson fent legalább 10 láb (3 m) távolságot a tetőktől, falaktól, tartó- vagy más szerkezetektől.
- Tartson fent legalább 10 láb (3 m) távolságot minden olyan éghető anyagtól, mint például a fa, száraz növények, fű, bozót, papír vagy vászon.
- Csak rendeltetésszerűen használja a grillt. A grill kereskedelmi használatra NEM alkalmas.
- A nem a Kamado Joe által szállított tartozékok használata NEM javasolt és sérülést okozhat.



FIGYELMEZTETÉSEK ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

- Az alkohol, vényköteles vagy a nem vényköteles gyógyszerek használata ronthatja a felhasználó grillösszeállító vagy -biztonságosan üzemeltető képességét.
- A grill üzemeltetése közben mindig tartson a közelében tűzoltókészüléket.
- Olajjal vagy zsírral való sütés esetén BC vagy ABC típusú tűzoltókészülék legyen elérhető.
- Olajtól vagy zsírtól képződött tűz esetén ne próbálja azt vízzel eloltani. Azonnal hívja a tűzoltóságot. A BC vagy ABC típusú tűzoltókészülék, bizonyos körülmények között, feltartóztathatja a tüzet.
- A grillezőt olyan egyenletes, nem éghető, stabil felületen használja, mint például salak, beton, téglá vagy kőzet. Az aszfaltfelület (bitumen) nem jó erre a célra.
- A grillezőnek a földön KELL állnia. Ne helyezzen grillezőt asztalra vagy pultra. NE mozgassa a grillt egyenetlen felületeken.
- Ne használja a grillt fa vagy gyúlékony felületeken.
- A grillt tartsa tisztán és az olyan éghető anyagoktól mentesen, mint a benzin és más gyúlékony gőzök és folyadékok.
- Ne hagyja a grillt felügyelet nélkül.
- NE engedje, hogy bárki tevékenységet végezzen a grill körül annak használata során vagy azt követően, amíg az ki nem hűlt.
- Soha ne használjon üveg-, műanyag- vagy kerámiaedényeket a grillben. Soha ne tegyen üres edényt a grillbe a használata közben.
- Soha ne mozgassa a grillt használat közben. A mozgatás vagy tárolás előtt hagyja, hogy a grill teljesen lehűljön (115 °F (45 °C) alá).
- Ne tároljon a grillben forró hamut vagy faszenet. Csak úgy szabad tárolni, ha a tűz teljesen kialudt és a grill minden felülete hideg.
- Soha ne használja a grillt fűtésre. OLVASSA EL A SZÉN-MONOXID VESZÉLYRŐL SZÓLÓ RÉSZT.
- A grill használat közben FORRÓ, illetve a használat után és a lehűlési folyamat során egy darabig még FORRÓ marad. ÓVATOSAN használja. Viseljen védőkesztyűt.
- Annak érdekében, hogy megakadályozza a személyi sérülést, a grill károsodását vagy a forró sütőfolyadék kifröccsenését, NE menjen vagy ütközzön a grillnek.
- Óvatosan vegye ki az ételt a grillből. Minden felület FORRÓ és égési sérüléseket okozhat. Használjon védőkesztyűt vagy hosszú, strapabíró sütőszerszámokat a forró felületek vagy a sütőfolyadékok fröccsenése elleni védelem érdekében.
- NE érintse meg a FORRÓ felületeket.



FIGYELMEZTETÉSEK ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

- Használat közben a grill **FORRÓ**. Az égési sérülések elkerülése érdekében tartsa távol az arcát és a testét a szellőzőnyílásoktól és a fedéltől felnyitáskor. A gőz és a forró levegő használat közben távozik.
- Ha 350 °F (175 °C) hőmérsékleten sütünk, minden alkalommal, amikor felemeljük a kupolát, óvatosan nyissuk ki a grillt (vagy emelgessük a tetejét), hogy megakadályozzuk a lángfelcsapódást – az oxigénáram által okozott forró hő kiáramlását. A tető 2–3 hüvelykre (5–8 cm) való részleges megnyitásával és a hő 5 másodperces kiengedésével ez elkerülhető.
- A légszűrők **FORRÓAK** a grill használata és lehűlése közben. A beállításuknál viseljen védőkesztyűt!
- A grill nyílt lángot használ. Tartsa a kezét, a haját és az arcát távol a lángtól. **NE** támaszkodjon a grillre begyújtás közben. A laza haj és ruházat meggyulladhat.
- **NE** gátolja meg az égést és a szellőzést.
- Ne takarja le a fémfóliával a rostélyokat. Ez visszatartja a hőt, és károsíthatja a grillt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a **FORRÓ** faszent vagy parazsat.
- A felhasználás előtt legalább 30 percig tartsuk izzó vörösen a tüzelőanyagot.
- Ne süssön addig, amíg a tüzelőanyagból nem képződik hamuréteg.
- Ne távolítsa el a hamutárolót, amíg a hamu és a faszén **FORRÓ**.
- Használjon védőkesztyűt, ha ezt a grillt használja vagy a tűzzel foglalkozik. A fa vagy faszén hozzáadásakor védőkesztyűt vagy hosszú, strapabíró szerszámot használjon.
- Soha ne használjon faszéngyújtó folyadékot, benzint, alkoholt vagy más erősen illékony folyadékot a faszén meggyújtásához. Ezek a folyadékok felrobbanhatnak, és sérülést vagy halált okozhatnak.
- A Classic II maximális faszén kapacitása 2,7 kg. Soha ne töltse túl a faszénrostélyt. Ez súlyos sérülést és a grill károsodását okozhatja.
- A hideg hamu alumínium fóliába helyezve, vízbe áztatva és nem éghető tartályban helyezve ártalmatlanítható.
- Ne süssön addig, amíg a tüzelőanyagból nem képződik hamuréteg.
- **FIGYELEM!** Ez a grillsütő nagyon felforrósodik, ezért ne mozgassa működés közben.
- Ne használja zárt térben!
- **FIGYELEM!** Ne használjon alkoholt vagy benzint a begyújtáshoz vagy az újragyújtáshoz! Kizárólag az EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyújtókat használjon!
- **FIGYELEM!** Tartsa a gyerekeket és a háziállatokat távol.
- Ne használja a grillsütőt zárt és/vagy lakhelyen, például házakban, sátrakban, lakókocsikban, lakóautókban, hajókon. Fennáll a halálos szén-monoxid-mérgezés veszélye.

ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

Grillösszeszerelés

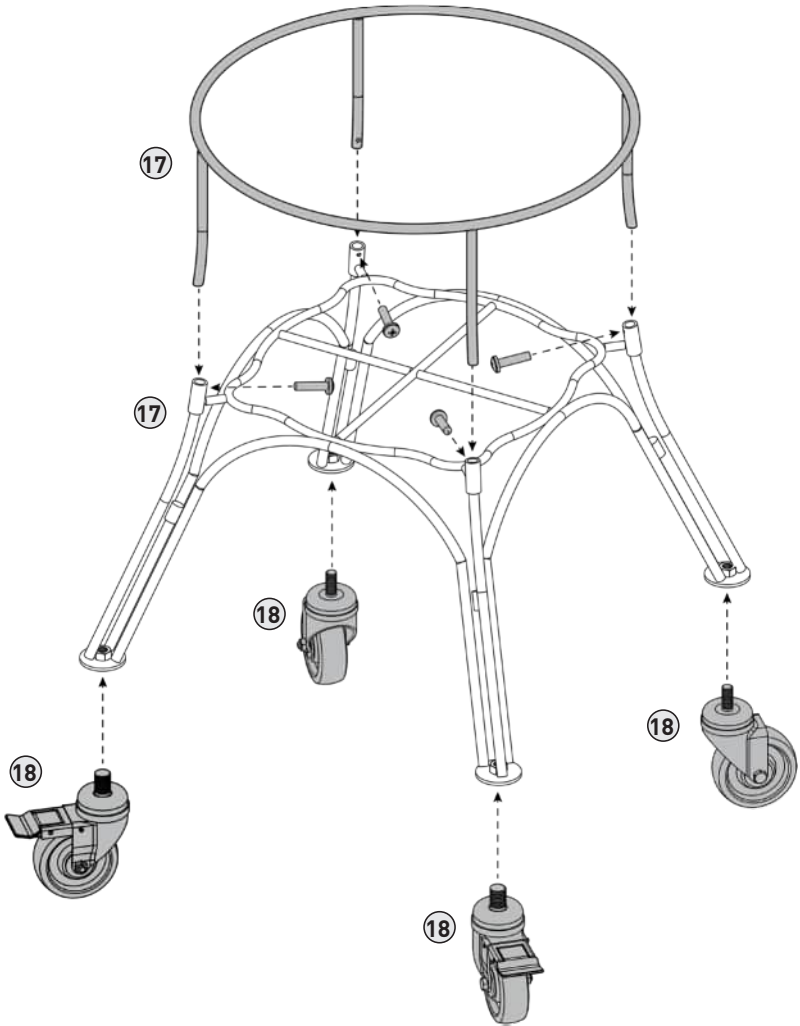
A GRILL KICSOMAGOLÁSA

- 1 Vágja el a műanyag szalagokat, és távolítsa el a szállítódoboz felső és oldalsó paneljeit.
- 2 Emelje le a grillkocsi felső részét, és távolítsa el a műanyagot a grill tetejéről.
- 3 Nyissa fel a grillkupolát, és távolítsa el az alkatrészeket a grill belsejéből. A belső kerámia alkatrészeket óvatosan kezelje.

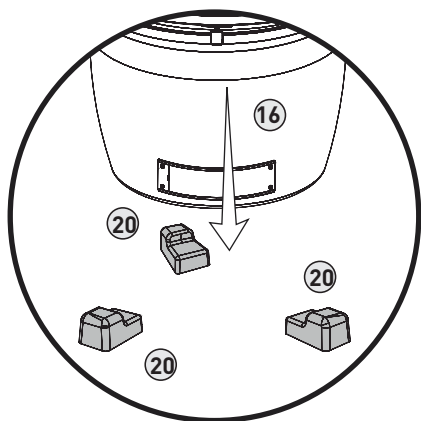
KAMADO JOE GRILL KOCSIVAL

- 1 Miután eltávolította a grill belső részeit, emelje ki a grillt a dozból, és tegye félre. A grill súlya miatt azt javasoljuk, hogy két ember hajtsa végre ezt a feladatot. A grillt NE az oldalsó polctartó föléknél fogva emelje meg. A hátsó zsanérról és az első alsó szellőzőnyílást használja emelési pontként. Emeléskor viseljen védőkesztyűt és legyen rendkívül óvatos.
- 2 Távolítsa el a műanyag csomagolást a grillkocsi alapzatáról.
- 3 Rögzítse a görgőket a grillkocsi aljához. Szerelje össze a grillkocsi két darabját a mellékelt rozsdamentes acél csavarokkal, amelyeket már előszereltek a kocsi alsó részén.
- 4 A korábbi emelési technikával emelje be a grillt a kocsiba. Állítsa be a grillt a kocsiba úgy, hogy az alsó grillszellőző a kocsi eleje felé nézzen. A kocsi eleje a két rögzíthető görgővel ellátott oldal.

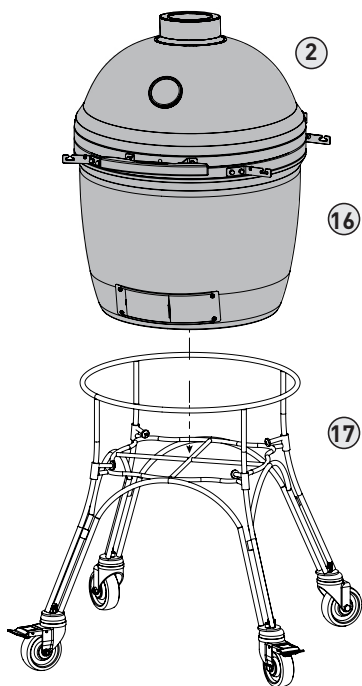
1



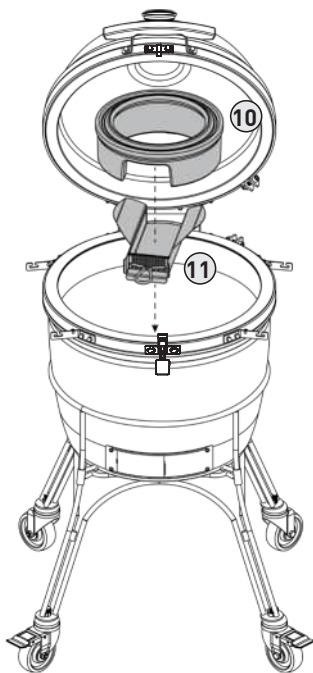
2



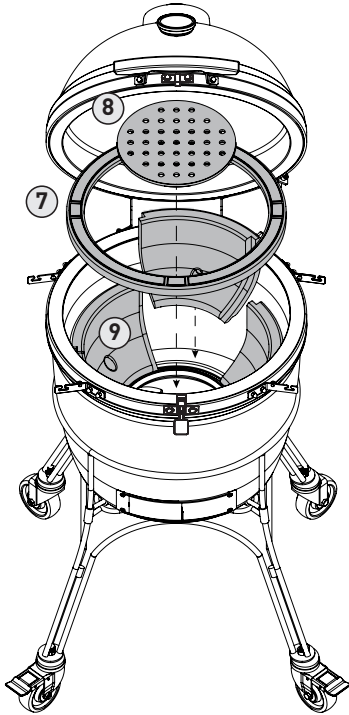
KÜLÖN ÁLLÓ VERZIÓ



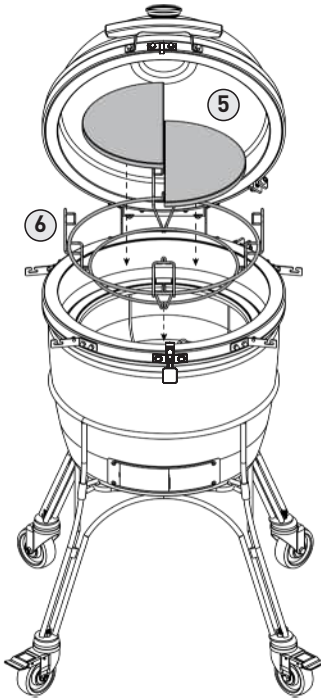
3



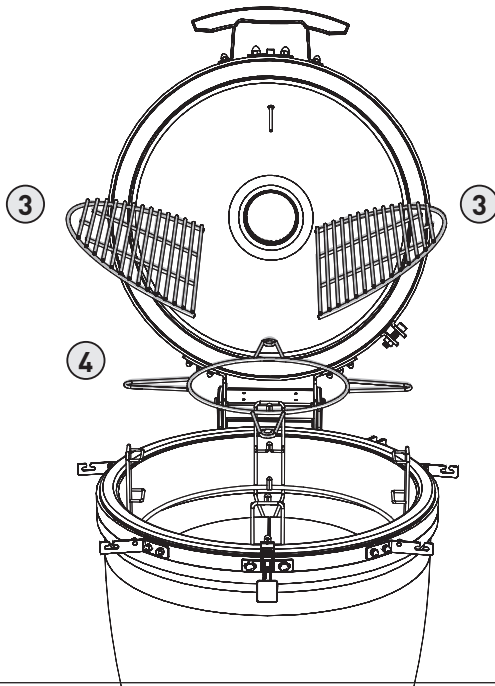
4



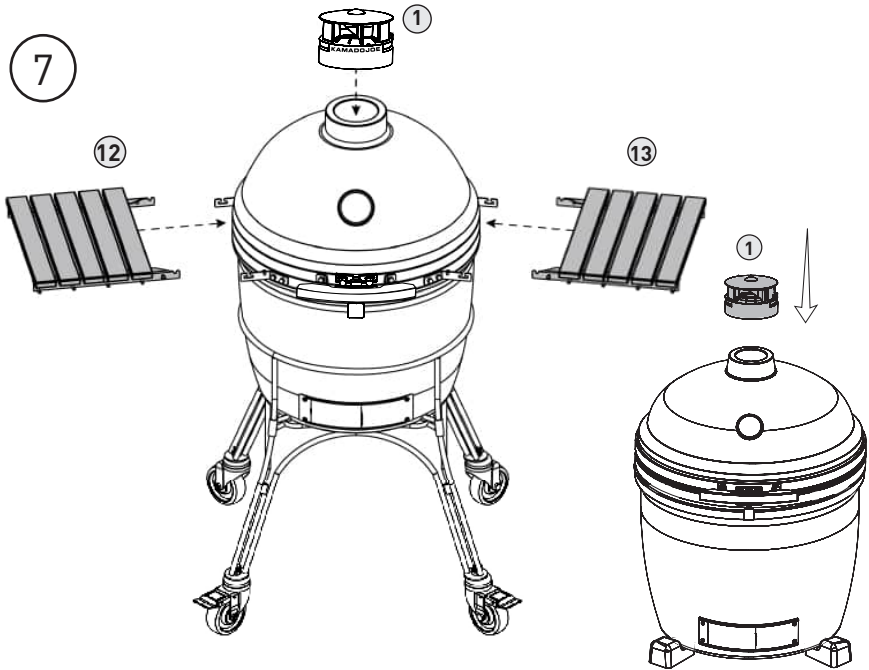
5



6

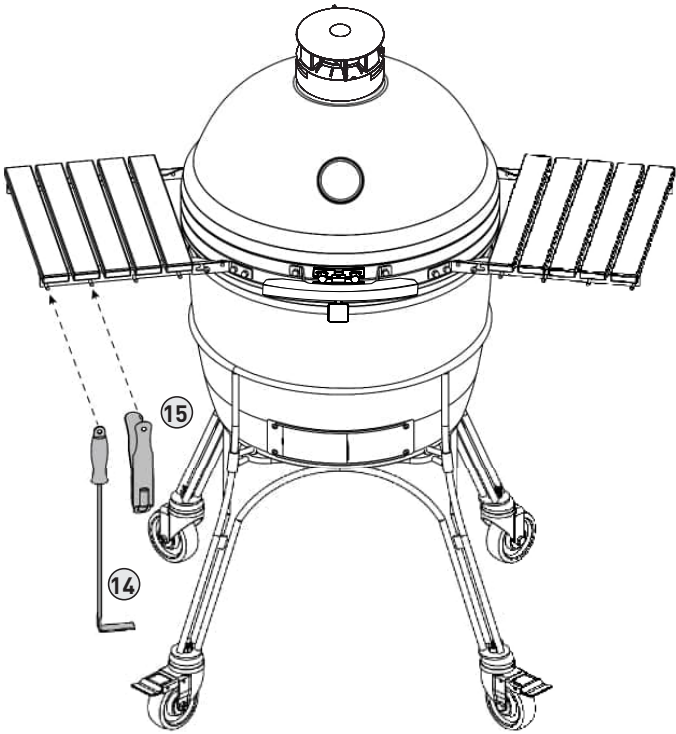


7

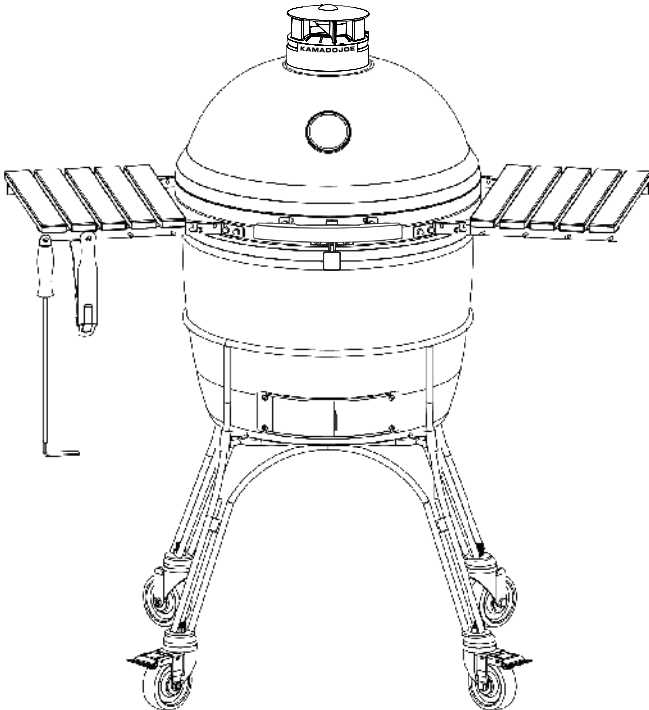


KÜLÖN ÁLLÓ VERZIÓ

8



9

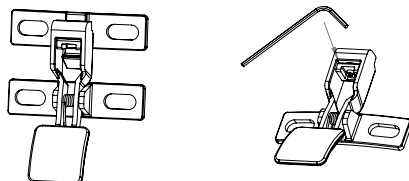


Zárbeállítások

A Classic II zárja már előre beállítottuk az ultra-szoros tömítésre. Használja ezeket az utasításokat, ha bármilyen módosításra lenne szüksége.

CLASSIC II ZÁR

A zsanérbeállításnál a meghúzáshoz és a kioldáshoz használjon imbuszkulcsot. Állítsa be az állítócsavart a zsanérlemez leengedéséhez és a távtartó hozzáadásához. A távtartó hozzáadása után szerelje vissza a zsanérlemezt az állítócsavarok meghúzásával.



Biztonsági információk

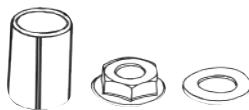
VIGYÁZAT!

A zsanért és az összekötő pántot előfeszítettük. Ha a következő utasításokat figyelmen kívül hagyják, az súlyos sérülést eredményezhet.

ZSANÉR

A grillen ne próbálja meg szétszerelni a zsanért, és ne lazítsa meg az összekötő pántokat zsanérkioldó szerszámkészlet nélkül.

MEGJEGYZÉS: Zsanérkioldó szerszámkészlet (binnen távtartó, alátét és hatlapfejű anya). Őrizze meg ezeket az alkatrészeket arra az esetre, ha később el kell távolítani a zsanért. A zsanér nem távolítható el biztonságosan ezen alkatrészek nélkül.



Az alsó felületet és az első alsó szellőzőnyílást használja emelési pontként (Ne emelje fel a grillt a zsanérról, a szíjtartóknál vagy a fogantyúnál fogva, mivel a kupola ettől kirázódhat a szíjból).

A 16. oldalon található utasítások szerint a kupola súlya csak kis mértékben módosítható.

TÖMÍTÉS

Öntisztulás javasolt a természetes hőcikluson keresztül. Ne használjon vegyszeres tisztítószereket a tömítésen.

Ha feltétlenül szükséges, óvatosan törölje le a kiömlött anyagot vagy nedvességet. A tisztítás során ne kaparja vagy dörzsölje a tömítést. A túlzott dörzsölés kopást okozhat.

Tisztítás és gondozás

A Kamado Joe grill minőségi anyagokból készült, így az általános ápolás és karbantartás minimális. A legjobb módja annak, hogy megvédje Kamado Joe-t az elemektől az egy grilltakaró.

A porcelán finom felületi repedezettsége a természetes jellemzők része.

ÖNTISZTULÁS

1. Tegyen bele faszenet és gyújtsa meg.
2. Szerelje be a Divide & Conquer® rugalmas sütőállványt a tartozéktartóval a felső helyzetébe és mindkét hőterelőt a tartozéktartóra.
3. Nyissa ki teljesen a felső és alsó szellőzőnyílásokat, és hagyja, hogy a grill belsejében, lecsukott kupolával, a hőmérséklet elérje a 315 °C értéket.
4. 15–20 percig tartsa a hőmérsékletet kb. 315 °C körüli értéken.
5. Csukja be teljesen az alsó szellőzőnyílást, és várjon további 15–20 percet a felső szellőzőnyílás becsukásával.

Ez a folyamat minden, a grill belsejéből származó nem kívánt maradékot eléget. A következő sütés előtt egy általános grillkefével keféljük át a sütőrostélyt. Annak érdekében, hogy a kerámiákról eltávolítson minden maradékot, használjon puha sörtés kefét. Az eljárás után a hőterelő lemezeken nem maradhat égett maradék. A tisztítás után puha sörtés kefével kefélje le ezeket. Ha a normál használat során a hőterelők szennyezettek lettek, a következő sütésnél fordítsa meg ezeket úgy, hogy a szennyezett oldal kerüljön alulra, így a tűzből származó hő öntisztítást végez majd a terelőlemezek azon az oldalán is.

Évente egyszer vagy kétszer alaposabban tisztítsa meg a grill belsejét. Távolítsa el a belső alkatrészeket, és távolítsa el a grilltest és a belső alkatrészek között összegyűlt maradék hamut vagy törmelékét. Egy műanyag sörtés kefével tisztítsa meg a belső kerámia felületet, és a belső alkatrészek visszahelyezése előtt lapátolja vagy porszívózza ki a grill aljáról a hulladékot.

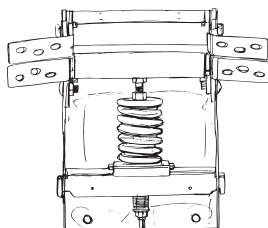
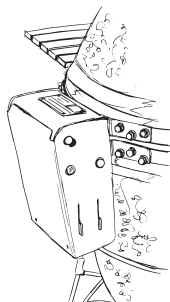
Klasszikus légzsánér beállításai

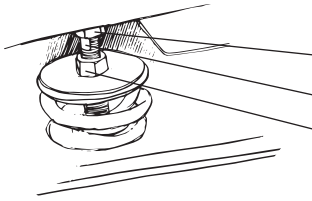
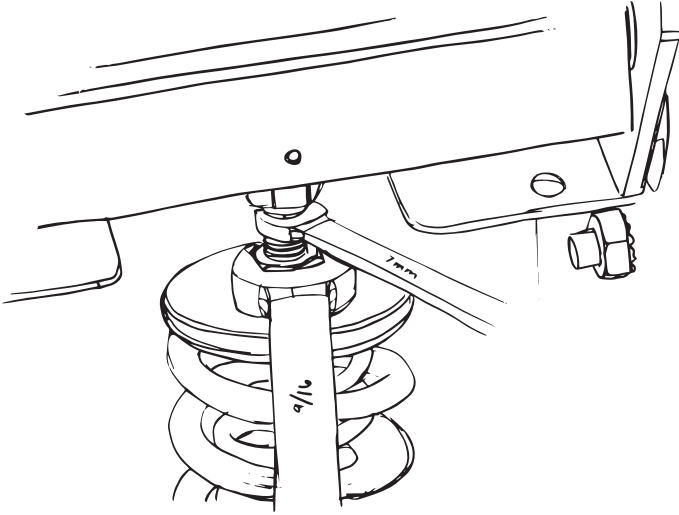
A Kamado Joe Classic légzsánérja már előre beállítva az ideális egyensúly és stabilitás érdekében. Kövesse az alábbi utasításokat az Ön által előnyben részesített további beállításokhoz.

Figyelem: A légzsánér nagyon feszes.

CLASSIC

- 1 Nyissa fel a Kamado Joe Classic grill kupoláját.
- 2 Nyitott kupolánál helyezzen egy 7 mm-es villáskulcsot a csavar lapjára (lásd 1. kis kép).
- 3 Helyezze a 9/16 hüvelykes (14 mm) villáskulcsot a rugótartó tetején lévő anyára (lásd 1. kis kép).
- 4 A kupola könnyebb emeléséhez tartsa a 7 mm kulcsot fixen, és fordítsa el a 9/16 hüvelykes (14 mm) kulcsot az óramutató járásával egyező irányba az ábrán látható módon. Az anya egy teljes fordulata után távolítsa el a kulcsokat, és ellenőrizze a kupola működését. Ha azt szeretné, hogy a kupola nehezebben nyíljon, forgassa el az anyát az óramutató járásával ellentétes irányba. Az anya egy teljes fordulata után távolítsa el a kulcsokat, és ellenőrizze a kupola működését. Ne állítsa be az anyát úgy, hogy az hozzáérjen a csatlakozó alatti anyához (lásd 1. kis kép).





1. kis kép

Any a csatlakozó csavaros
kímart részén

Állítóanya a rugótartón

**SZÜKSÉGES SZERSZÁMOK: 7 MM-ES (9/32 HÜVELYK) VILLÁSKULCS VAGY
DUGÓKULCS A MODELTŐL FÜGGŐEN (VAGY 14 MM-ES VILLÁSKULCS)**

Gyorsindítási útmutató

BEINDÍTÁS

- 1 Töltse fel a tűzteret faszénnel, majd egy-vagy két tűzgyújtó segítségével gyújtsa be.
- 2 Hagyja nyitva a kupolát 10 percig úgy, hogy az alsó szellőzőnyílást teljesen kinyitja.
- 3 Csuksa le a kupolát.
- 4 Kezdje el becsukni a felső és az alsó szellőzőnyílást, ha a kupola hőmérséklete a célhőmérséklettől 50 °F (10 °C) értéken belül van.

HŐTARTÁS

A hőmérséklet csökkentéséhez a szellőzőnyílások becsukásával csökkentse a légáramlást a grillen keresztül. Ellenkezőleg, a nyílások nyitásával növelheti a hőmérsékletet. A szellőzőnyílások beállításai nem azonnal érvényesülnek. Hagyjon szellőzőnyílások változtatásának 10–15 percet, hogy hatással legyenek a hőmérsékletre. Mivel a kerámia Kamado Joe jól tartja a hőt, eltarthat egy ideig, amíg teljesen fel nem melegszik. A sütés megkezdése előtt adjon 20–40 percet a grilljének, hogy stabilizálódjon a hőmérséklete.

LEHÚTÉS

- 1 A sütés befejeztével csukja be teljesen az alsó szellőzőnyílást.
- 2 Ha a hőmérséklet 400 °F (205 °C) alá esik, majdnem teljesen csukja be a felső szellőzőnyílást, de hagyjon egy kis rést.
- 3 Ne takarja le a grillt, amíg a kupola nem hűlt le annyira, hogy meg lehessen érinteni.

**A HŐMÉRSÉKLET CSÖKKENTÉSÉHEZ CSUKJA BE A SZELLŐZŐNYÍLÁSOKAT.
A HŐMÉRSÉKLET EMELÉSÉHEZ NYISSA KI A SZELLŐZŐNYÍLÁSOKAT.**

GYORS HŐMÉRSÉKLETI ÚTMUTATÓ

A sütési technikák hozzávetőleges hőmérsékletei.

GRILLEZÉS 205-315°C

PIRÍTÁS 260-400°C

TÉSZTASÜTÉS 150-400°C

ROSTONSÜTÉS 150-230°C

FÜSTÖLÉS 105-135°C

VIGYÁZAT!

KILEVEGŐZTETÉS

Ha 350 °F (175 °C) hőmérsékleten sütünk, minden alkalommal, amikor felemeljük a kupolát, óvatosan nyissuk ki a grillt (vagy emelgessük a tetejét), hogy megakadályozzuk a lángfelcsapódást.

FOLYADÉKOK

Ne melegítsen folyadékot a grillben vagy a grillen.

OLDALSÓ POLCOK

Ne állítson forró dolgokat az oldalsó polcokra.

SZIKRÁK

Ügyeljen a szikrákra és a parázsra, ha a grillt fából készült padlózatot használja.

MŰKÖDTETÉS KÖZBEN

Felnyitott kupolával ne hagyja a grillt felügyelet nélkül.

Méretetek

MÉRETTTEL KAPCSOLATOS FONTOSMEGJEGYZÉSEK

Használja ezt általános útmutatóként a kerámiagrill beépített kültéri konyhába vagy grillasztalba történő beszereléséhez. Nagyon javasolt, hogy a ténylegesen beszerelt grill méreteit mérjék le.

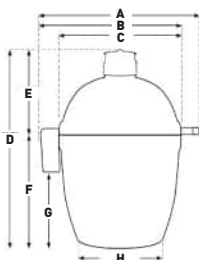
Az asztalt a talajhoz vagy a falhoz kell rögzíteni.

Az építéshez nem gyúlékony építőanyagok használata javasolt.

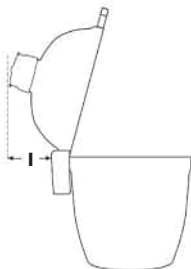
A tervrajz nem méretarányos.

	Classic II Stand Alone	Classic III Stand Alone	Big Joe II Stand Alone	Big Joe III Stand Alone
	KJ23NRHC	KJ15040721	BJ24NRHC	KJ15040821
A	30.3	30.3	35.6	35.6
B	26.9	26.9	31.8	31.8
C	22.3	22.3	27.6	27.6
D	31.2	34.1	35.3	38.5
E	14.3	14.3	15.2	15.2
F	16.9	19.8	20.1	23.3
G	8.6	11.5	11.3	14.5
H	17	17	21.5	21.5
I	1.6	1.6	3.6	3.6
J	30.3	30.3	35.6	35.6
K	26.9	26.9	31.8	31.8
L	22.3	22.3	27.6	27.6
M	7.8	7.8	11.7	11.7
N	14.4	17.3	17.6	20.8
O	22.8	22.8	28.1	28.1
P	4.7	4.7	5.2	5.2
Q	3.6	3.6	5.6	5.6
R	9.3	9.3	13.2	13.2

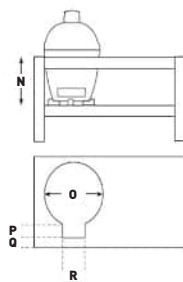
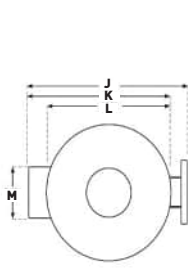
OLDALNÉZET



NYITOTT TÉR



FELÜLNÉZET



KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁS

Ez a garancia minden Kamado Joe® termékre vonatkozik.

Korlátozott élettartam-garancia a kerámia alkatrészekre

Amíg az eredeti vásárló tulajdonában van a grill, a Kamado Joe® garantálja, hogy az ebben a Kamado Joe® grillben vagy füstölőben használt kulcsfontosságú kerámia alkatrészek anyag- és gyártási hibáktól mentesek maradnak.

5 év garancia a fém alkatrészekre és a Kettle Joe grillekre

A Kamado Joe® öt (5) évig garantálja, hogy az ebben a Kamado Joe® grillben és füstölőben használt fém- és öntöttvas alkatrészek anyag- és gyártási hibáktól mentesek maradnak.

3 éves garancia az elektronikus alkatrészekre, a hőterelőkre és pizzakövekre

A Kamado Joe® három (3) évig garantálja, hogy az ebben a Kamado Joe® grillben és füstölőben használt elektronikus alkatrészek anyag- és gyártási hibáktól mentesek maradnak.

2 év garancia az egyéb alkatrészekre és önálló tartozékokra

A Kamado Joe® két (2) évig garantálja, hogy a Kamado Joe® grillszűrő és füstölő (beleértve többek között a hőmérőt, a tömitéseket és az iKamand vezérlőegységeket), illetve a Kamado Joe® tartozékok anyag- és gyártási hibáktól mentesek maradnak.

Mikortól érvényes a garancia?

A garancia a beszerzés eredeti dátumától érvényes, és csak az eredeti vásárlóra vonatkozik. A garancia érvényesítéséhez regisztrálnia kell Kamado Joe® termékét a weboldalunkon található termékregisztrációs oldalon. Ha a szokásos használat és karbantartás során az érvényes garanciális időszak alatt anyag- vagy gyártási hiba észlelhető, a Kamado Joe® a saját belátása szerint költségmentesen kicseréli vagy kijavítja a hibás alkatrészt. Ez a jótállás nem vonatkozik a munkaidőre, illetve a grill szervizével, javításával vagy üzemeltetésével kapcsolatos egyéb költségekre. A Kamado Joe® állja a garanciális alkatrészek minden szállítási költségét.

CSAK AUSZTRÁLIAI ÉS ÚJ-ZÉLANDI LAKOSOK SZÁMÁRA: Áruinkra az ausztrál fogyasztóvédelmi törvény értelmében nem kizárható garanciát adunk. Súlyos meghibásodás esetén, valamint minden egyéb ésszerűen előrelátható veszteség vagy kár esetén Ön jogosult a termék cseréjére, visszatérítésre vagy kártérítésre. Ön akkor is jogosult az áru javíttatására vagy cseréjére, ha az áru nem megfelelő minőségű, és a hiba nem minősül jelentős meghibásodásnak.

Mire nem terjed ki a garancia?

Ez a garancia nem vonatkozik a termék rongálásából vagy nem rendeltetésszerű használatából eredő károokra, a megfelelő használat, összeszerelés, karbantartás vagy telepítés hiányából származó károokra, a baleset vagy természeti katasztrófák okozta károokra, nem odaillő tartozékok beszereléséből vagy módosításokból eredő károokra, illetve a szállítási károokra. Ez a garancia nem terjed ki a termék használatából eredő normál elhasználódásra (pl. karcolások, horpadások, ütődések és csorbulások) vagy a grillkinézet olyan változásaira, amelyek nem befolyásolják a teljesítményét.

EZ A GARANCIA KIZÁRÓLAGOS ÉS HELYETTESÍT MINDEN MÁS, ÍROTT VAGY SZÓBELI, KIFEJEZETT VAGY VÉLELMEZETT GARANCIÁT, BELEÉRTVE TÖBBEK KÖZÖTT AZ ELADHATÓSÁGRA ÉS AZ ADOTT CÉLRA VALÓ ALKALMASSÁGRA VONATKOZÓ GARANCIÁKAT. A VÉLELMEZETT GARANCIÁK IDŐTARTAMA, BELEÉRTVE AZ ÉRTÉKESÍTHETŐSÉGRE VAGY AZ ADOTT CÉLRA VALÓ ALKALMASSÁGRA VONATKOZÓ GARANCIÁT, KIFEJEZETTEN AZ ADOTT ALKATRÉSZRE VONATKOZÓ GARANCIAIDŐRE KORLÁTOZÓDIK.

A VÁSÁRLÓ KIZÁRÓLAGOS JOGORVOSLATA EZEN KORLÁTOZOTT VAGY MINDEN VÉLELMEZETT GARANCIA MEGSÉRTÉSÉRE AZ ITT MEGHATÁROZOTTAK SZERINT KORLÁTOZÓDIK A CSERÉRE. A KAMADO JOE® SEMMILYEN ESETBEN SEM FELEL SEMMILYEN KÜLÖNLEGES, VÉLETLEN VAGY KÖVETKEZMÉNYES KÁROKÉRT.

Ezt a garanciát a fogyasztóvédelmi törvények és rendeletek által biztosított valamennyi jogon és jogorvoslati lehetőségen felül nyújtjuk Önnek. Ez a garancia semmilyen módon nem érinti az Ön államában vagy lakóhelye szerinti országban érvényes a törvényes garanciális szabályok szerinti jogait. Az Ön államától vagy lakóhelye szerinti országtól függően előfordulhat, hogy a hallgatólagos jótállás időtartamára vagy az Ön által igénybe vehető kártérítésekre vonatkozó korlátozások nem korlátozódnak a jelen jótállásban.

Mi érvényteleníti a garanciát?

A Kamado Joe® termékek nem hivatalos kereskedőn keresztül való beszerzése érvényteleníti a garanciát. Jogosulatlan kereskedőnek minősül minden olyan kiskereskedő, aki nem kapott kifejezett engedélyt a Kamado Joe®-tól a Kamado Joe® termékek értékesítésére.

SEGÍTSÉGRE VAN SZÜKSÉGE? KAPCSOLAT

Garanciális feltételeink időről időre változhatnak. A garanciánk frissített változatát az alábbi oldalon találja: www.kamadोजoe.com/pages/warranty. Segítségért vagy a garancia frissített példányának igényléséért lépjen kapcsolatba velünk az alábbi címen.

Észak-Amerika

Kamado Joe ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road
Suite 150, Chamblee, GA 30341
Kamadोजoe.com/pages/contact-us

Európai Unió

Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86, 2514 EJ
Den Haag, Netherlands
service@kamadोजoe.com

Egyesült Királyság

Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House
West Street, Farnham
GU9 7EQ
service@kamadोजoe.com

KAMADOJOE®

Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5032 Milgen Ct., Columbus, GA 31907 USA
Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Netherlands
Kamado Joe UK Limited, 3 Maritime House, The Hart, Farnham, GU9 7HW, England

kamadojoe.com/pages/contact
service@kamadojoe.com
service@kamadojoe.com

KAMADO JOE CLASSIC II-BRUKSANVISNING
KJ23RHC, KJ23NRHC, KJ15042621

EN VEILEDNING TIL KAMADO-TILBEREDNING



KAMADOJOE®

9804200033 221213-GH

Innholdsfortegnelse

Advarsler	3
Deleliste & nødvendige verktøy	7
Montering av grillen	8
Monteringsinstruksjoner	9
Sikkerhetsinformasjon	14
Rengjøring og vedlikehold	15
Hurtigstartveiledning	18
Kort temperaturveiledning	19

Grillen leveres uten trekull.



ADVARSEL

- Denne bruksanvisningen inneholder viktig informasjon, nødvendig for riktig montering og trygg bruk av apparatet.
- Les og følg alle advarsler og instruksjoner før montering og bruk av apparatet.
- Ta vare på denne bruksanvisningen for fremtidig referanse.



Følges ikke disse instruksjonene, kan det føre til brann, eksplosjon eller brannfare som kan forårsake skade på eiendom, personskade eller død.



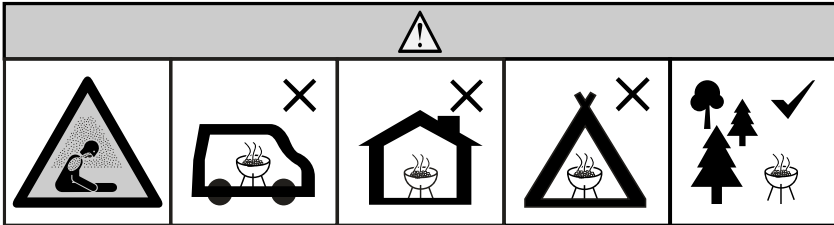
KARBONMONOKSIDFARE

- Brennende trekull eller flis gir fra seg karbonmonoksid, som ikke har lukt og kan forårsake død.
- Benyttes kun på godt ventilerte steder utendørs.

ADVARSLER OG VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

LES ALLE INSTRUKSJONENE

- **ADVARSEL!** Denne grillen blir svært varm. Ikke flytt på den når den er i bruk.
- **ADVARSEL!** Ikke bruk innendørs!
- **ADVARSEL!** Ikke bruk alkohol, bensin eller andre lignende væsker for å tenne på eller gjenopptenne grillen.
- **ADVARSEL!** Hold barn og dyr unna grillen til enhver tid. IKKE la barn benytte grillen. Tett tilsyn er nødvendig når barn eller dyr eller i området hvor grillen benyttes.



- Ikke bruk grillen inne i et avgrenset og/eller oppholdsområde, f.eks. hus, telt, campingvogn, bobil, båter. Fare for dødelig karbonmonoksidforgiftning.
- Benytt alltid grillen i samsvar med alle gjeldende lokale og landsdekkende brannforskrifter.
- Før hver bruk kontrolleres alle muttere, skruer og bolter for å sikre at de er stramme og sikre.
- Bruk aldri grillen under overliggende konstruksjoner, slik som tak, carport, markiser eller overheng.
- Grillen er KUN FOR UTENDØRS BRUK.
- Ha en minsteavstand på 3 m. fra overliggende konstruksjoner, vegger, gelender eller andre strukturer.
- Ha en minsteavstand på 3 m. til alle brennbare materialer slik som tre, tørre planter, gress, børster, papir eller lerret.
- Bruk aldri grillen til noe annet enn den tiltenkte bruken. Denne grillen er IKKE for kommersielt bruk. Tilkoblet tilbehør som ikke er levert av Kamado Joe anbefales IKKE, og kan forårsake skade.
- Bruk av alkohol, reseptbelagte eller ikke-reseptbelagte legemidler kan redusere brukerens evne til å montere eller benytte grillen på en sikker måte.

ADVARSLER OG VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

- Ha alltid et brannslukningsapparat tilgjengelig når grillen er i bruk.
- Ved tilberedning med olje eller fett, må et brannslukningsapparat av typen BC eller ABC være tilgjengelig.
- I tilfelle brann i olje eller fett, må det ikke slukkes med vann. Ring umiddelbart til brannvesenet. Et brannslukningsapparat av typen BC eller ABC kan i noen tilfeller dempe brann.
- Bruk grillen på en jevn, ikke-brennbar stabil overflate slik som jord, betong, heller eller stein. Det kan være en asfaltert overflate ikke er egnet for dette formålet.
- Grillen MÅ stå på bakken. Ikke plasser grillen på bord eller benker. IKKE flytt grillen over ujevne overflater.
- Ikke bruk grillen på tre- eller brennbare overflater.
- Hold grillens område klart og fri fra brennbare materialer slik som bensin og annen brennbar damp og væske.
- Ikke forlat grillen uten tilsyn.
- IKKE la andre utføre aktiviteter rundt grillen eller etter at den har vært i bruk, før den er avkjølt.
- Bruk aldri kokekar av glass, plastikk eller keramikk i grillen. Plasser aldri kokekar i grillen når den er i bruk.
- Flytt aldri grillen mens den er i bruk. La grillen kjøles fullstendig ned (under 45°C) før den flyttes eller lagres.
- Ikke lagre grillen med varm aske eller trekull inne i grillen. Settes kun til lagring når ilden er fullstendig utbrent og alle overflater er kalde.
- Bruk aldri grillen som en varmekilde. LES OM KARBONMONOKSIDFAREN.
- Grillen er VARM når den er i bruk. Den forblir VARM en stund etter og under nedkjølingsprosessen. Vis FORSIKTIGHET. Bruk beskyttelseshansker/-votter.
- IKKE dunk bort i eller ha sammenstøt med grillen for å unngå personskade, skade på grillen eller søl/sprut av varm væske.
- Vær forsiktig når mat fjernes fra grillen. Alle overflater er VARME og kan forårsake brannskader. Bruk beskyttelseshansker/-votter eller lange, stødige tilberedningsverktøy for beskyttelse fra varme overflater eller sprut fra tilberedningsvæsker.
- Ikke berør VARME overflater.
- Grillen er VARM under bruk. For å unngå brannskader holdes ansikt og kropp borte fra ventiler og når lokket åpnes. Damp og varm luft støtes ut under bruk.
- Ved tilberedning over 175°C åpnes grillen forsiktig (eller holdes åpen på gløtt) når du åpner grillkuppelen, for å forhindre nedslag – en bølge av hvit varm varme forårsaket av et hurtig oksygentilstrømning. Dette unngås ved å åpne lokket delvis 5–8 cm, og la varmen slippe ut i omtrent 5 sekunder.

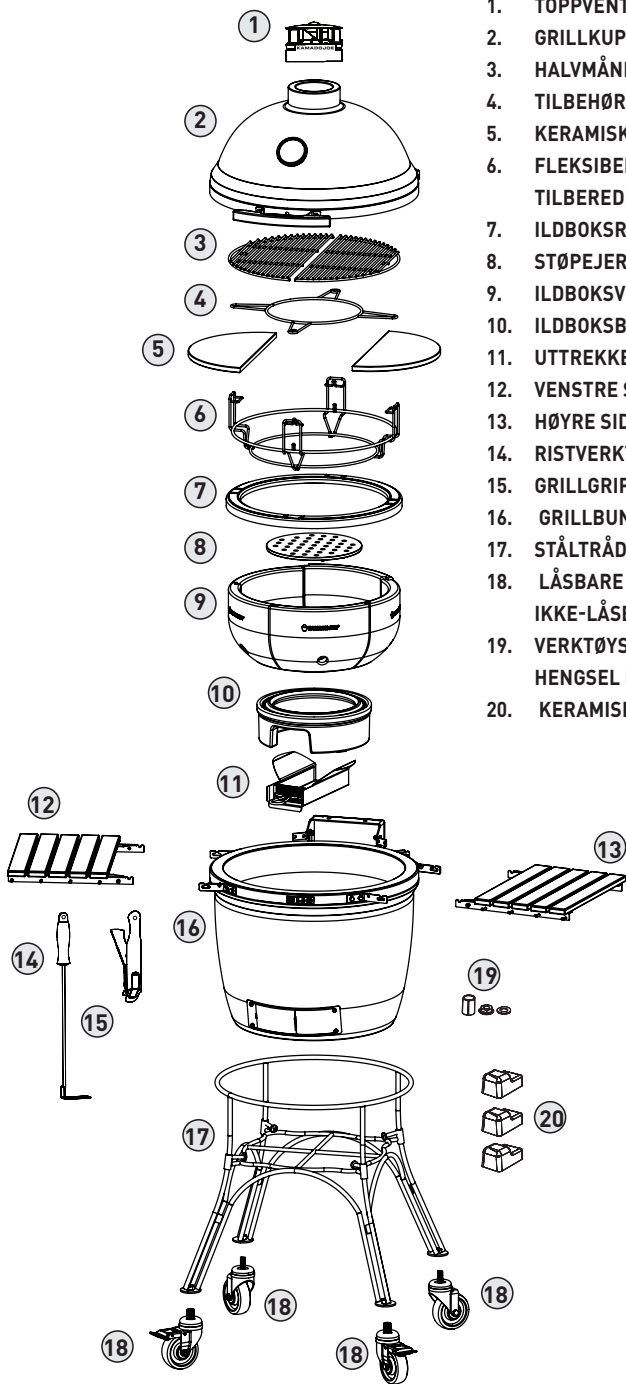


ADVARSLER OG VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

- Spjeldene er VARME når grillen er i bruk og under avkjøling. Ha på beskyttelseshansker ved justering.
- Grillen har en åpen flamme. Hold hender, hår og ansikt borte fra flammen. IKKE len deg over grillen når den tennes opp. Løst hår og klær kan ta fyr.
- IKKE forhindre gjennomganger for forbrenning og ventilasjon.
- Ikke tildekk kokeplatene med metallfolie. Dette vil fange varmen og kan forårsake skade på grillen.
- Etterlat aldri VARMT kull eller aske uten tilsyn.
- Brensel bør være rødgloedende i minst 30 minutter før bruk.
- Ikke legg på maten før brenselet har et lag av aske.
- Ikke fjern askeskuffen mens asken og trekullet er VARMT.
- Bruk beskyttelseshansker når grillen brukes eller det arbeides med ild. Bruk beskyttelseshansker eller lange stødige verktøy når det legges til ved eller trekull.
- Bruk aldri tennvæske, bensin, alkohol eller andre svært flyktige væsker for å tenne opp trekull. Disse væskene kan eksplodere og forårsake skade eller død.
- Maksimal trekullmengde for Classic II er 2,7 kg. Overfyll aldri trekullristen. Dette kan føre til alvorlig personskade samt skade på grillen.
- Avhending av kald aske skjer ved å legge det i aluminiumsfolie som bløtlegges i vann før den kastes i en ikke-brennbar avfallsbeholder.
- Ikke legg på maten før brenselet har et lag av aske.
- ADVARSEL! Denne grillen blir svært varm, ikke flytt på den under bruk.
- Ikke bruk innendørs!
- ADVARSEL! Ikke bruk sprit eller bensin for tenning eller gjettenning! Bruk kun brenseltennere som følger EN 1860-3!
- ADVARSEL! Hold barn og dyr på avstand.
- Ikke bruk grillen inne i et avgrenset og/eller oppholdsområde, f.eks. hus, telt, campingvogn, bil, båter. Fare for dødelig karbonmonoksidforgiftning.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

1. TOPPVENTIL (1)
2. GRILLKUPPEL (1)
3. HALVMÅNE TILBEREDNINGSRISTER (2)
4. TILBEHØRSSTATIV (1)
5. KERAMISKE VARMESKJOLD (2)
6. FLEKSIBELT DIVIDE & CONQUER®-TILBEREDNINGSSATIV (1)
7. ILDBOKSRING AV RUSTFRITT STÅL (1)
8. STØPEJERNRIST (1)
9. ILDBOKSVEGGER (5)
10. ILDBOKSBUNN (1)
11. UTTREKKBAR ASKESKUFF (1)
12. VENSTRE SIDEHYLLE (1)
13. HØYRE SIDEHYLLE (1)
14. RISTVERKTØY (1)
15. GRILLGRIPER (1)
16. GRILLBUNN (1)
17. STÅLTRÅDKURV (1)
18. LÅSBARE SVINGHJUL (2)
19. IKKE-LÅSBARE SVINGHJUL (2)
20. VERKTØYSETT FOR DEMONTERING AV HENGSEL (1)
21. KERAMISK FOT (3)



Montering av grillen

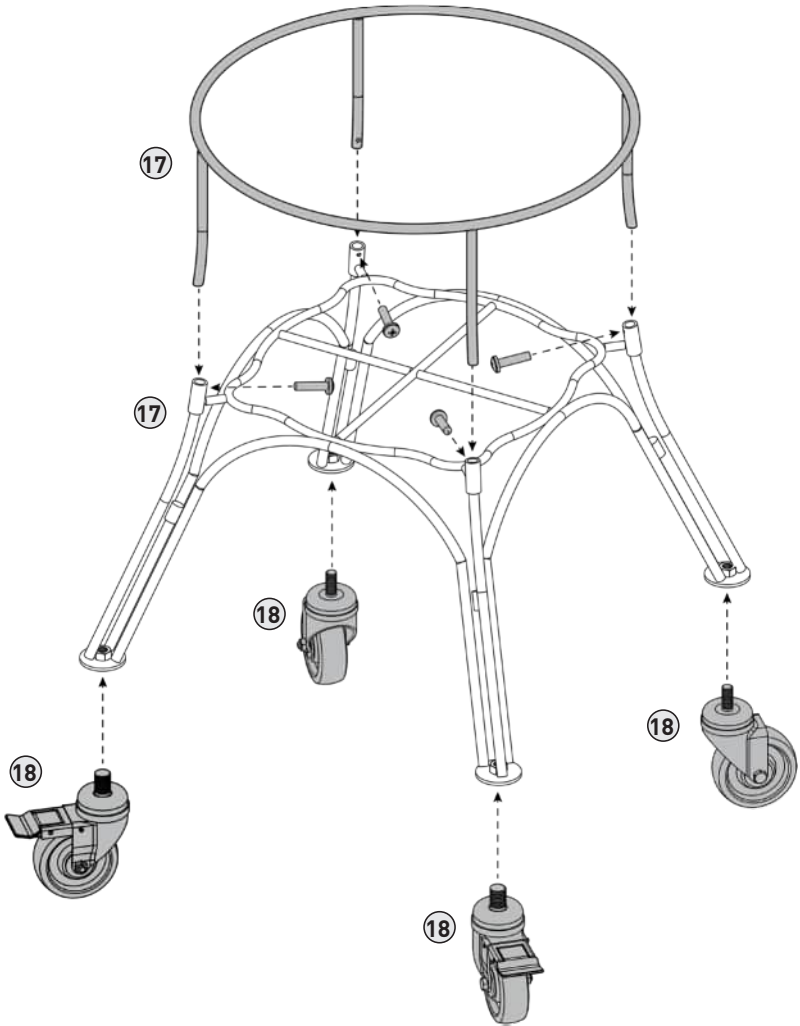
PAKK UT GRILLEN DIN

- 1 Skjær av plastbåndene og fjern topp- og sideveggene til fraktesken.
- 2 Løft av den øverste delen av grillvognen og fjern platen fra toppen av grillen.
- 3 Åpne grillkuppelen og fjern delene fra innsiden av grillen. Håndter de innvendige keramikdelene med forsiktighet.

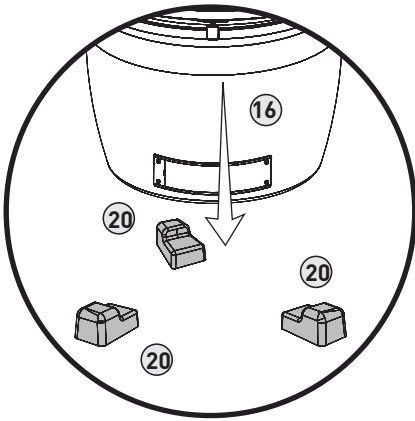
KAMADO JOE GRILL MED VOGN

- 1 Når grillens innvendige komponenter er fjernet, løftes grillen ut av esken som legges til side. På grunn av grillens vekt anbefaler vi sterkt at to personer utfører denne oppgaven. IKKE løft grillen etter sidehyllene. Bruk bakre hengsel og forsiden av bunnavtrekket som løftepunkter. Bruk vernehansker når du løfter og vær ekstremt forsiktig,
- 2 Fjern plasttrekket fra bunnen av grillvognen.
- 3 Lås hjulene på den nederste delen av grillvognen. Monter de to grillvogndelene med skruene av rustfritt stål, de er ferdig montert til vognens bunndel.
- 4 Bruk samme løfteteknikk som tidligere og løft grillen inn i vognen. Juster grillen i vognen slik at grillens nederste avtrekk er vendt mot forsiden av vognen. Forsiden av vognen er siden som har to låsbare hjul.

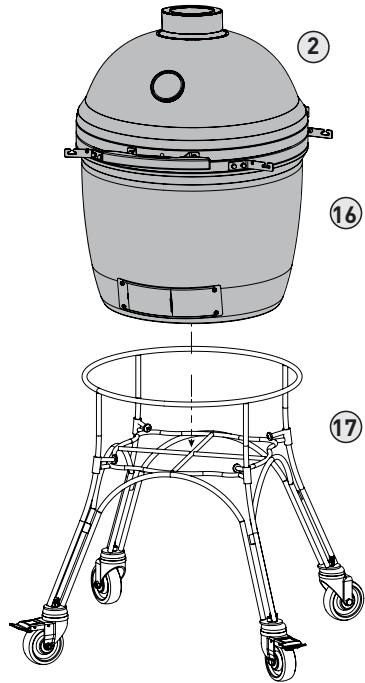
1



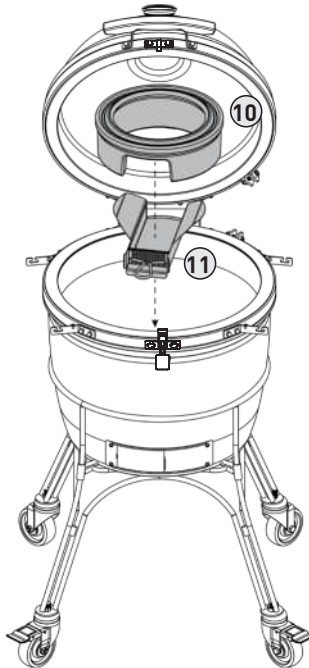
2



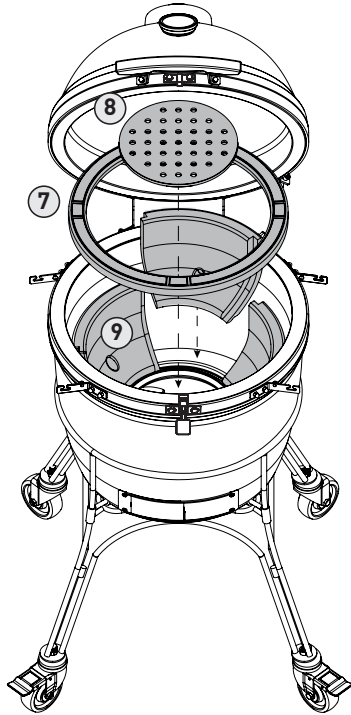
FRITTSTÅENDE VERSJON



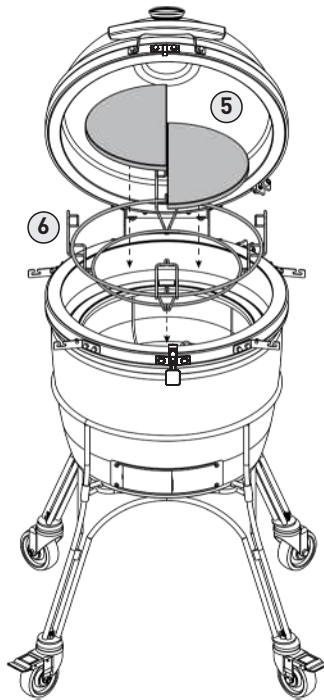
3



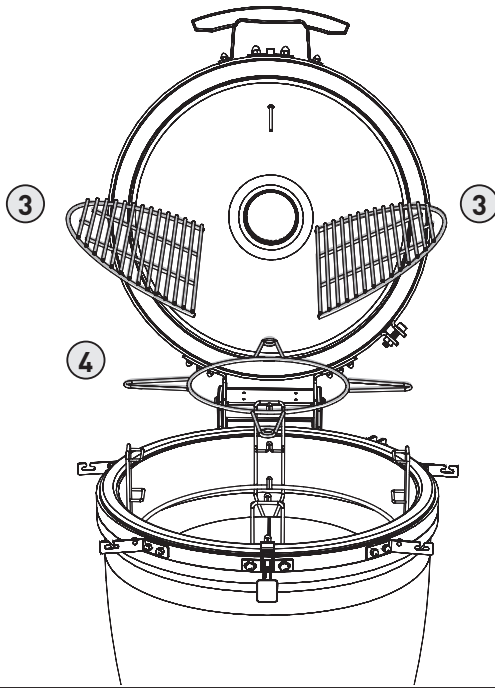
4



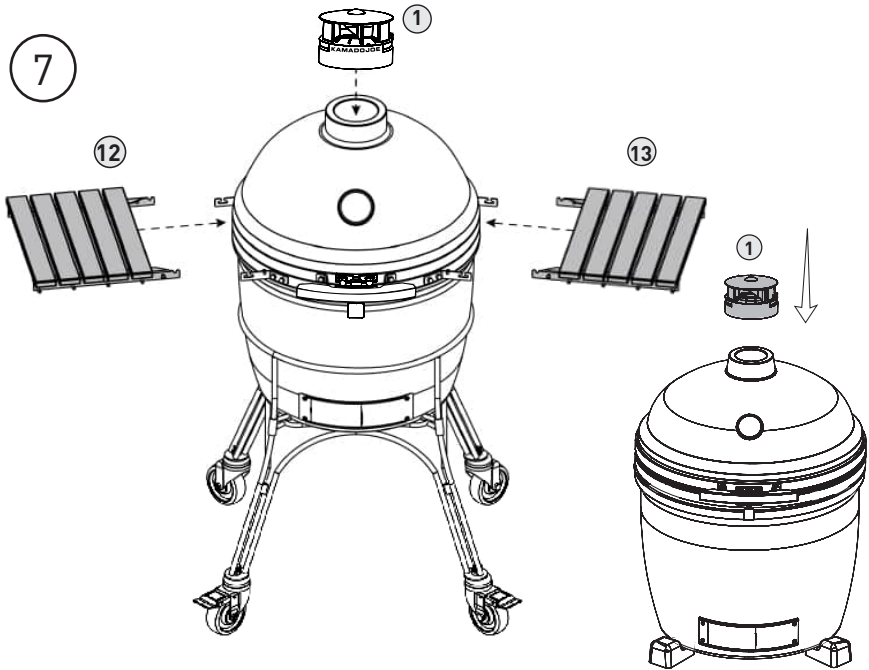
5



6

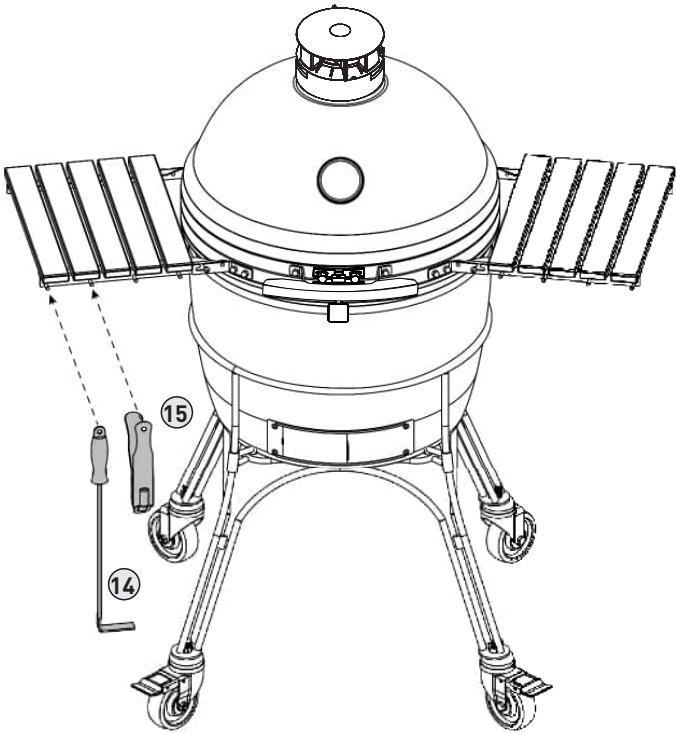


7

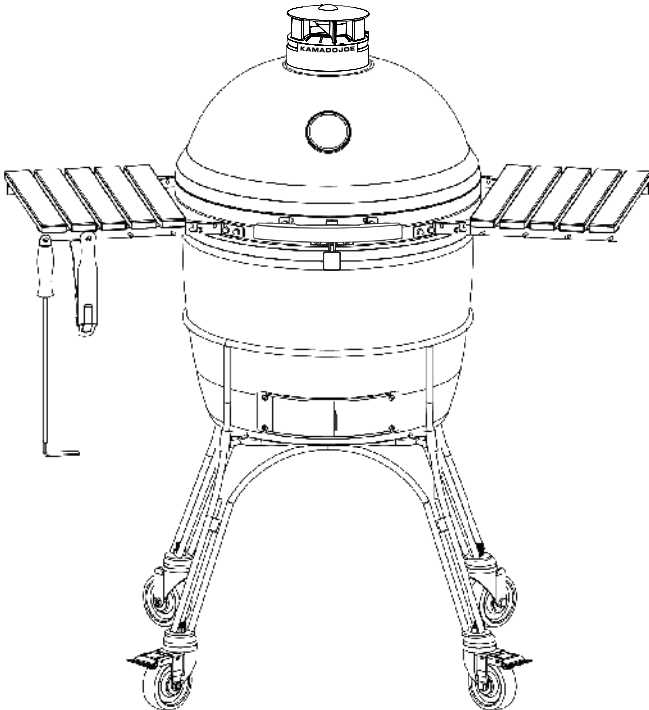


FRITTSTÅENDE VERSJON

8



9

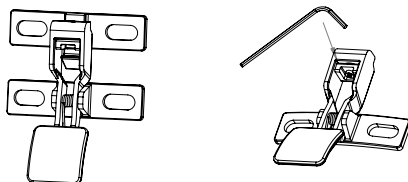


Justeringer av klinke

Klinken på din Classic II er allerede forhåndsinnstilling for ultrastram forsegling. Bruk disse instruksjonene dersom det er nødvendig med justeringer.

CLASSIC II-KLINKE

Bruk en unbrakonøkkel for å stramme og løsne klinkeinnstillingene. Juster justerings-skruen for å senke klinkeplaten og legge til avstandsstykke. Når avstandsstykket er montert, monteres klinkeplaten ved å stramme justerings-skruen.



Sikkerhetsinformasjon

FORSIKTIG

Hengsel og bånd er under høy spenning. Følges ikke rekkefølgen på instruksjonene kan dette føre til alvorlig skade.

HENGSEL

Ikke forsøk å demontere hengselet eller løsne båndene fra grillen uten verktøysettet for montering av hengsel.

MERK: Verktøysett for demontering av hengsel (avstandsstykke, skive og sekskantmutter er inkludert). Ta vare på disse delene i tilfelle hengselet trenger å fjernes senere. Hengselet kan ikke fjernes trygt uten disse delene.



Bruk ventilåpningene som vender ned og i front som løftepunkt (ikke løft grillen etter hengslene, båndbraketter eller håndtak, siden dette kan skade kuppelen eller løsne den fra båndet).

Kun små justeringer på kuppelens vekt kan gjøres ved å følge instruksjonene på side 16.

PAKNING

Selvrenngjøring gjennom naturlig varmesyklus anbefales.

Ikke bruk kjemisk baserte rengjøringsmidler på pakningen.

Hvis helt nødvendig, tørkes eventuelt søl eller fuktighet forsiktig bort. Ikke skrubbe eller slip pakningen ved rengjøring. Omfattende gnidning kan forårsake slitasje.

Rengjøring og vedlikehold

Din Kamado Joe-grill er laget av kvalitetsmaterialer, slik at generelt pleie og vedlikehold er minimalt. Beste metode for å beskytte din Kamado Joe for elementene er med et grilltrekk. Porselen med små sprekker, kalt krakelering, er en del av den naturlige karakteristikken.

SELVRENSENDE

- 1 Tilsett trekull og tenn det.
- 2 Monter det fleksible tilberedningssystemet Divide & Conquer® i øvre posisjon, og begge varmeskjoldene på tilbehørsstativet.
- 3 Åpen topp- og bunnlufterventilene fullt, og la temperaturen inne i grillen øke til 315°C med kuppelen lukket.
- 4 Hold temperaturen rundt 315°C i 15–20 minutter.
- 5 Lukk bunnventilen fullstendig og vent ytterligere 15–20 minutter før du lukker toppventilen.

Denne prosessen brenner bort eventuelle uønskede rester fra innsiden av grillen din. Før du tilbereder mat neste gang, børstes tilberedningsristen med en vanlig grillbørste. Bruk en myk børste på keramikken for å fjerne eventuelle rester. Varmeskjoldplatene bør også få fjernet rester etter denne prosessen. Børst dem med en myk børste etter rensingen. Når varmeskjoldene blir skitne under normal bruk, snus de med den skitne siden ned til neste gang du tilbereder mat. Varmen fra ilden vil selvrense den delen av varmeskjoldplaten.

En eller to ganger årlig bør du utføre en mer grundig rengjøring av grillens innside. Fjern de innvendige komponentene og fjern eventuelle rester fra aske eller smuss som har samlet seg mellom grillkroppen og de indre komponentene. Bruk en plastbørste til å rengjøre den keramiske overflaten. Sop eller støvsug rester fra grillens bunn før du skifter de indre komponentene.

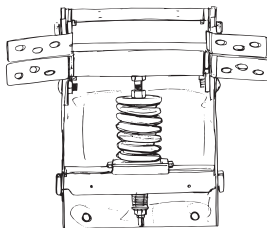
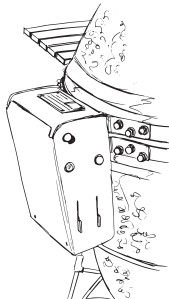
Justeringer av spjeldhengsel på Classic

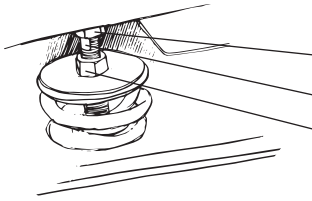
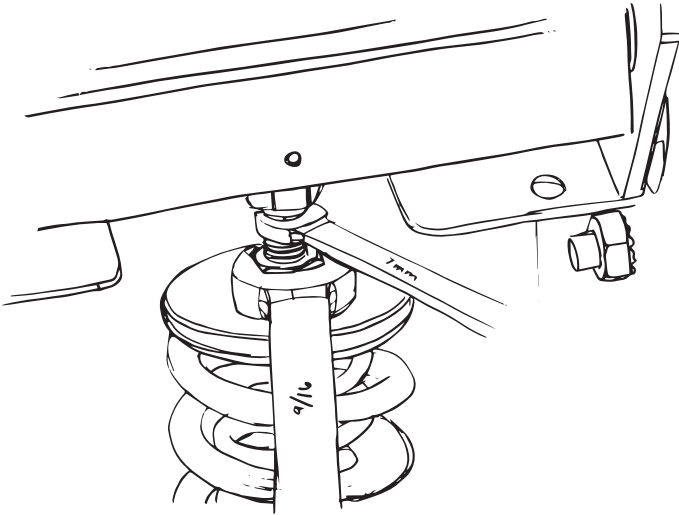
Løftehengselet på din Kamado Joe Classic er allerede forhåndsjustert for ideell balanse og stabilitet. Følg disse instruksjonene for ytterligere justeringer som passer dine personlige preferanser.

Forsiktig: Spjeldhengselet er under høy spenning.

CLASSIC

- 1 Åpne kuppelen til din Kamado Joe Classic-grill.
- 2 Når kuppelen er åpen, plasseres en 7 mm fastnøkkel på skruens flater (se illustrasjon 1).
- 3 Plasser 14 mm fastnøkkelen på mutteren på toppen av fjærholderen (se illustrasjon 1).
- 4 For å gjøre kuppelen lettere å løfte, holdes 7 mm fastnøkkelen fast, mens 14 mm fastnøkkelen roteres med klokken som vist. Fjern alle skiftenøklene og kontroller kuppelens håndterbarhet for hver fulle rotasjon av mutteren. Hvis du vil at kuppelen skal føles tyngre dreies mutteren mot klokken. Fjern alle skiftenøklene og kontroller kuppelens håndterbarhet for hver fulle rotasjon av mutteren. Ikke juster mutteren slik at den kommer i kontakt med mutteren under tilkoblingen (se illustrasjon 1).





Illustrasjon 1

Mutter under tilkobling

Flater på skruen

Justeringsmutter på fjærholderen

NØDVENDIGE VERKTØY: 7 MM FASTNØKKEL OG 14 MM FASTNØKKEL

Hurtigstartveiledning

STARTE DEN OPP

- 1 Tilsett trekull i ildboksen og fyr opp ved bruk av en eller to ildstartere.
- 2 La kuppelen stå i åpen stilling i 10 minutter, med bunnventilen fullstendig åpen.
- 3 Lukk kuppelen.
- 4 Start å lukke topp- og bunnventilen når kuppelens temperatur er innen 10°C fra målet ditt.

OPPRETHOLDE TEMPERATUR

For å redusere temperaturen, reduseres luftstrømmen gjennom grillen ved å lukke ventilene. På motsatt måte heves temperaturen ved å åpne ventilene. Justering av ventilene gir ikke umiddelbar virkning. Vent 10–15 minutter før endringen begynner å virke. Siden din keramiske Kamado Joe holder så godt på varmen, kan det ta noe tid før den blir fullstendig varm. Gi grillen din 20–40 minutter til en time for å stabilisere temperaturen før du starter tilberedningen.

KJØLE DEN NED

- 1 Når tilberedningen er ferdig lukkes bunnventilen fullstendig.
- 2 Når temperaturen faller under 205°C lukkes toppventilen nesten fullstendig, la det kun være igjen en liten sprekk.
- 3 Ikke tildekk grillen før kuppelen er så kald at den kan berøres.

**LUKK VENTILENE FOR Å REDUSERE TEMPERATUREN.
ÅPNE VENTILENE FOR Å HEVE TEMPERATUREN.**

KORT TEMPERATURVEILEDNING

Omtrentlige temperaturer for tilberedningsteknikker.

GRILLING	205–315°C
BRUNING	260–400°C
BAKING	150–400°C
STEKING	150–230°C
RØYKING	105–135°C

FORSIKTIG

GLØTT

Ved tilberedning over 175°C åpnes grillen forsiktig (eller åpnes på gløtt) hver gang du løfter grillkuppelen for å forhindre nedslag.

VÆSKER

Ikke søl væsker på innsiden eller på grillen når den er varm.

SIDEHYLLER

Ikke plasser varme gjenstander på sidehyllene.

GNISTER

Vær oppmerksom på gnister og glør når den benyttes på en treterrasse.

UNDER BRUK

Ikke la grillen være uten tilsyn når grillkuppelen er åpen.

Dimensjoner

VIKTIGE MERKNADER OM DIMENSJONER

Bruk dette som en generell veiledning for installasjon av din keramiske grill ved innbygging i et utendørs kjøkken eller på et grillbord. Vi anbefaler på det sterkeste å måle grillen som installeres.

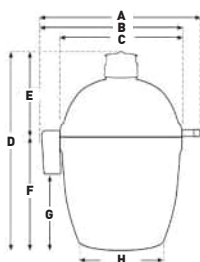
Bordet må være fastmontert til bakken eller veggen.

Ikke-brennbare bygningsmaterialer foreslås til konstruksjonen.

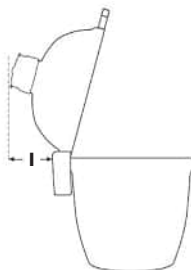
Tegningen er ikke i målestokk.

	Classic II Stand Alone	Classic III Stand Alone	Big Joe II Stand Alone	Big Joe III Stand Alone
	KJ23NRHC	KJ15040721	BJ24NRHC	KJ15040821
A	30.3	30.3	35.6	35.6
B	26.9	26.9	31.8	31.8
C	22.3	22.3	27.6	27.6
D	31.2	34.1	35.3	38.5
E	14.3	14.3	15.2	15.2
F	16.9	19.8	20.1	23.3
G	8.6	11.5	11.3	14.5
H	17	17	21.5	21.5
I	1.6	1.6	3.6	3.6
J	30.3	30.3	35.6	35.6
K	26.9	26.9	31.8	31.8
L	22.3	22.3	27.6	27.6
M	7.8	7.8	11.7	11.7
N	14.4	17.3	17.6	20.8
O	22.8	22.8	28.1	28.1
P	4.7	4.7	5.2	5.2
Q	3.6	3.6	5.6	5.6
R	9.3	9.3	13.2	13.2

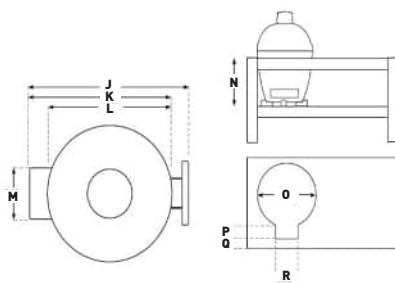
SETT FRA SIDEN



ÅPEN KLARING



SETT OVENFRA



BEGRENSET GARANTI

Denne garantien gjelder for alle Kamado Joe®-produkter.

Begrenset livstidsgaranti på keramiske deler

Kamado Joe® garanterer at viktige keramiske deler som brukes i denne Kamado Joe®-grillen og røykeovnen er uten defekter i materiale og utførelse så lenge den opprinnelige kjøperen eier grillen.

5 ÅRS GARANTI PÅ METALLDELER OG KETTEL JOE-GRILLER

Kamado Joe® garanterer at viktige metall- og støpejernsdeler som brukes i denne Kamado Joe®-grillen og røykeovnen er uten defekter i materiale og utførelse i en periode på fem (5) år.

3 ÅRS GARANTI PÅ ELEKTRONISKE KOMPONENTER, VARME-DEFLEKTORER OG PIZZASTEINER

Kamado Joe® garanterer at elektroniske komponenter til denne Kamado Joe®-grillen og røykeovnen er uten defekter i materiale og utførelse i en periode på tre (3) år.

2 ÅRS GARANTI PÅ DIVERSE KOMPONENTER OG FRITTSTÅENDE TILBEHØR

Kamado Joe® garanterer at alle de forskjellige komponentene som brukes i denne Kamado Joe®-grillen og røykeovnen (inkludert, uten å være begrenset til termometer, pakninger og iKamand-kontrollere) eller Kamado Joe-tilbehør er uten mangler i materiale og utførelse i en periode på to (2) år.

Når starter garantiperioden?

Garantidekning starter fra den opprinnelige kjøpsdatoen og dekker kun den opprinnelige kjøperen. For at garantien skal gjelde, må du registrere ditt Kamado Joe®-produkt ved å bruke produktregistreringssiden på nettstedet vårt. Hvis du oppdager en defekt i materiale eller utførelse i løpet av den gjeldende garantiperioden under normal bruk og vedlikehold, vil Kamado Joe®, etter eget valg, erstatte eller reparere den defekte komponenten uten kostnad for deg for selve komponenten. Denne garantien gjelder ikke for arbeid eller andre kostnader forbundet med service, reparasjon eller drift av grillen. Kamado Joe dekker alle fraktkostnader på garantideler.

KUN INNBYGGERE I AUSTRALIA OG NEW ZEALAND: Produktene våre kommer med garantier som ikke kan utelukkes under den australske forbrukerloven. Du har rett til erstatning eller refusjon for en større feil, og kompensasjon for ethvert annet rimelig forutsigbart tap eller skade. Du har også rett til å få varene reparert eller erstattet dersom varene ikke er av akseptabel kvalitet og feilen ikke utgjør en større feil.

Hva dekkes ikke?

Denne garantien gjelder ikke for skader som skyldes misbruk eller bruk av produktet til andre formål enn hva det er utformet for. Skader forårsaket av uriktig bruk, montering, vedlikehold eller installasjon, skader forårsaket av ulykker eller naturkatastrofer, skader forårsaket av uautoriserte tillegg eller modifikasjoner, eller skader under transport dekkes ikke. Denne garantien dekker ikke skader fra normal slitasje etter bruk av produktet (for eksempel riper, bulker, riper og flising) eller endringer i grillens utseende som ikke påvirker ytelsen. DENNE BEGRENSEDE GARANTIEN ER EKSKLUSIV OG I STEDET FOR ENHVER ANNEN GARANTI, SKRIFTLIG ELLER MUNTLLIG, UTTRYKT ELLER UNDERFORSTÅTT, INKLUDERT UTEN Å VÆRE BEGRENSET TIL GARANTIEN FOR SALGBARHET ELLER EGNETHET FOR ET BESTEMT FORMÅL. VARIGHETEN AV ALLE UNDERFORSTÅTTE GARANTIER, INKLUDERT ENHVER UNDERFORSTÅTT GARANTI OM SALGBARHET ELLER EGNETHET FOR ET BESTEMT FORMÅL ER UTTRYKkelig BEGRENSET TIL VARIGHETEN AV GARANTIPERIODEN FOR DEN GJELDENE KOMponentEN.

KJØPERENS EKSKLUSIVE RETTSMIDDEL FOR BRUDD PÅ DENNE BEGRENSEDE GARANTIEN ELLER ENHVER UNDERFORSTÅTT GARANTI SKAL VÆRE BEGRENSET SOM SPESIFISERT HER TIL BYTTE. KAMADO JOE® SKAL IKKE I NOE TILFELLE HOLDES ANSVARLIG FOR SPESIELLE, TILFELDIGE ELLER KONSEKVENSIELLE SKADER.

Denne garantien gis til deg i tillegg til alle rettigheter og rettsmidler som er gitt deg gjennom lover og forskrifter for forbrukerbeskyttelse. Denne garantien påvirker på ingen måte dine juridiske rettigheter under lovbestemte garantibestemmelser i staten eller landet du bor i. Avhengig av staten eller landet du bor i, kan det hende at begrensninger på lengden på en underforstått garanti, eller skadene som er tilgjengelige for deg, ikke begrenses av denne garantien.

Hva gjør garantien ugyldig?

Hvis du kjøper et hvilket som helst Kamado Joe®-produkt gjennom en uautorisert forhandler, blir garantien ugyldig. En uautorisert forhandler er definert som enhver forhandler som ikke har fått uttrykkelig tillatelse fra Kamado Joe® til å selge Kamado Joe®-produkter.

TRENGER DU HJELP? KONTAKT OSS

Våre garantivilkår kan tidvis endres. For en oppdatert versjon av vår garanti, besøk www.kamadojoe.com/pages/warranty. For hjelp eller for å be om en oppdatert kopi av vår garanti, kan vi kontaktes gjennom informasjonen nedenfor.

Nord-Amerika

Kamado Joe ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road
Suite 150, Chamblee, GA 30341
Kamadojoe.com/pages/contact-us

Den Europeiske Union

Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86, 2514 EJ
Den Haag, Netherlands
service@kamadojoe.com

Storbritannia

Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House
West Street, Farnham
GU9 7EQ
service@kamadojoe.com

KAMADOJOE®

Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5032 Milgen Ct., Columbus, GA 31907 USA
Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Netherlands
Kamado Joe UK Limited, 3 Maritime House, The Hart, Farnham, GU9 7HW, England

kamadojoe.com/pages/contact
service@kamadojoe.com
service@kamadojoe.com

PODRECZNIK UŻYTKOWNIKA KAMADO JOE CLASSIC II
KJ23RHC, KJ23NRHC, KJ15042621

ZASADY GOTOWANIA NA KAMADO



KAMADOJOE®

9804200033 221213-GH


Spis treści

Ostrzeżenia	3
Lista wymaganych części i narzędzi	7
Instrukcje przygotowania grilla	8
Instrukcje montażu	9
Informacje bezpieczeństwa	14
Czyszczenie i pielęgnacja	15
Przewodnik szybkiego uruchomienia	18
Szybki przewodnik temperatur	19

Grill jest sprzedawany bez węgla.

OSTRZEŻENIE

- Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje, niezbędne do prawidłowego montażu i bezpiecznego użytkowania urządzenia.
- Przed montażem i użyciem urządzenia, przeczytaj i przestrzegaj wszystkich ostrzeżeń i instrukcji.
- Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

 **Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować zagrożenie pożarem, wybuchem lub poparzeniem, które mogą z kolei skutkować uszkodzeniami mienia, obrażeniami ciała lub śmiercią.**

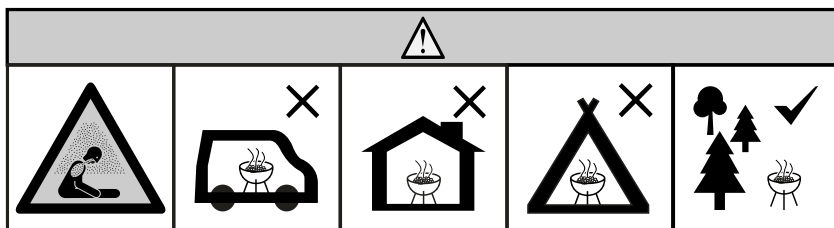
ZAGROŻENIE TLENKIEM WĘGLA

- Płonący węgiel drzewny lub wióry drzewne wydzielają tlenek węgla, który nie ma zapachu i może spowodować śmierć.
- Używaj urządzenia tylko na zewnątrz, gdzie jest dobrze wentylowane.

OSTRZEŻENIA I ISTOTNE ZABEZPIECZENIA

PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

- **OSTRZEŻENIE!** Niniejsze barbecue staje się bardzo gorące. Nie przesuwać go w trakcie używania.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie używaj w pomieszczeniach!
- **OSTRZEŻENIE!** Nie używaj alkoholu, benzyny lub innych podobnych płynów do rozpalania lub ponownego rozpalania grilla.
- **OSTRZEŻENIE!** Trzymaj dzieci i zwierzęta domowe z dala od grilla przez cały czas. NIE pozwalaj dzieciom obsługiwać grilla. Konieczny jest ścisły nadzór, gdy dzieci lub zwierzęta znajdują się w obszarze używania grilla.



- Nie używaj grilla w przestrzeniach zamkniętych i / lub mieszkalnych, np. domy, namioty, przyczepy kempingowe, łódzie. Niebezpieczeństwo zatrucia tlenkiem węgla.
- Zawsze używaj grilla zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi lokalnymi, stanowymi i federalnymi przepisami przeciwpożarowymi.
- Przed każdym użyciem, sprawdź wszystkie nakrętki i śruby, aby upewnić się, że są dociśnięte i zabezpieczone.
- Nigdy nie używaj grilla pod konstrukcją, taką jak pokrycia dachowe, wiaty garażowe, markizy lub zwisy.
- Grill służy WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU ZEWNĘTRZNEGO.
- Zachowaj minimalną odległość 3 m od konstrukcji napowietrznych, ścian, szyn lub innych konstrukcji.
- Zachowaj minimum 3 m odstępów od wszystkich palnych materiałów, takich jak drewno, suche rośliny, trawa, szczotki, papier lub płótno.
- Nigdy nie używaj grilla do celów innych niż te, do których został przeznaczony. Ten grill NIE jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Akcesoria nie dostarczone przez firmę Kamado Joe NIE są zalecane i mogą spowodować obrażenia.

OSTRZEŻENIA I WAŻNE ZABEZPIECZENIA

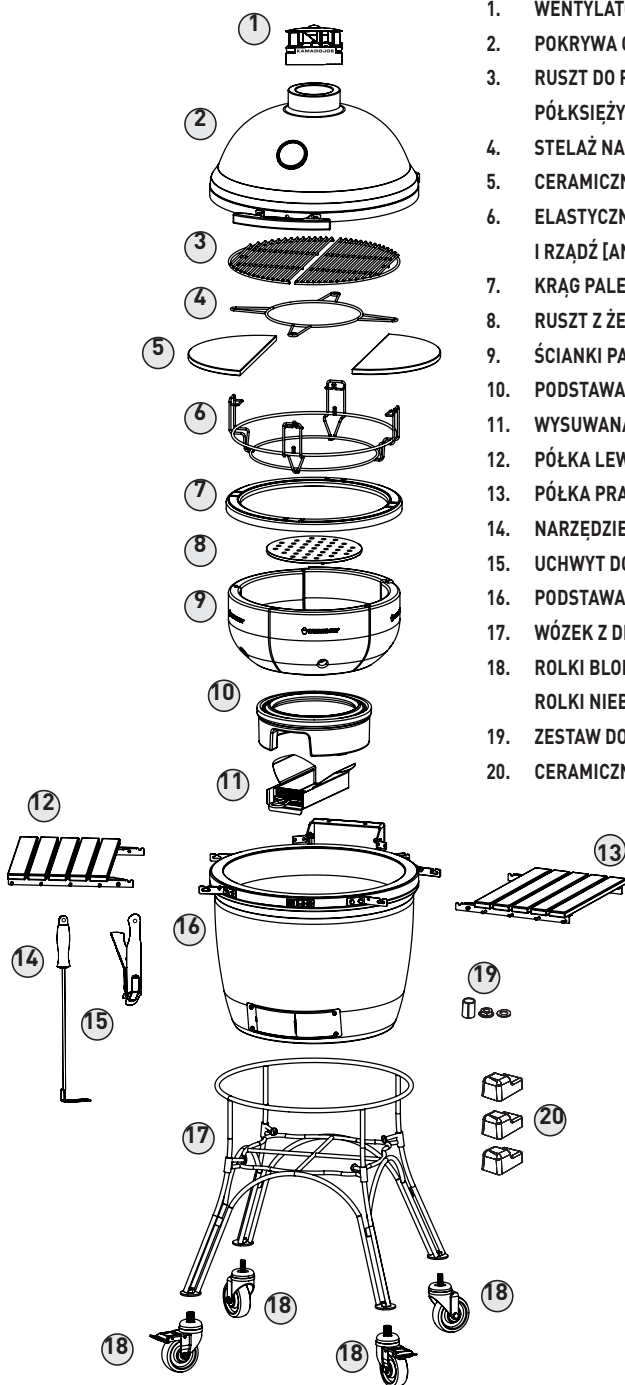
- Używanie alkoholu, leków wydawanych na receptę lub bez recepty, może osłabić zdolność użytkownika do zmontowania lub bezpiecznego korzystania z grilla.
- Podczas obsługi grilla należy zawsze mieć dostęp do gaśnicy.
- Podczas gotowania na oleju lub smalcu należy mieć łatwo dostępną gaśnicę typu BC lub ABC.
- W przypadku oleju lub smalcu, nie należy gasić wodą. Natychmiast wezwać straż pożarną. Gaśnice typu BC lub ABC mogą w pewnych okolicznościach rozprzestrzeniać ogień.
- Używaj grilla na równej, niepalnej, stabilnej powierzchni, takiej jak piasek, beton, cegła lub skała. Powierzchnia asfaltowa (czarna) może nie być odpowiednia do tego celu.
- Grill MUSI stać na ziemi. Nie umieszczać na stołach i ladach. NIE przemieszczaj grilla po nierównych powierzchniach.
- Nie używaj grilla na drewnianych lub łatwopalnych powierzchniach.
- Grill należy utrzymywać w czystości, wolny od materiałów łatwopalnych, takich jak benzyna i inne łatwopalne ciecze i opary.
- Nie zostawiaj grilla bez nadzoru
- NIE pozwalaj nikomu prowadzić żadnych zajęć wokół grilla podczas lub po jego użyciu, dopóki nie ostygnie.
- Przy grillu nie wolno używać naczyń szklanych, plastikowych, ani ceramicznych. Nigdy nie umieszczaj pustych naczyń w grillu podczas używania go.
- Nigdy nie przemieszczaj grilla podczas używania. Przed przeniesieniem lub przechowywaniem, pozwól na całkowite ostygnięcie urządzenia (poniżej 45 ° C).
- Nie przechowuj grilla z gorącym popiołem lub węglem drzewnym. Przechowuj tylko wtedy, gdy ogień jest całkowicie wygasły i wszystkie powierzchnie są zimne.
- Nigdy nie używaj grilla do ogrzewania PRZECZYTAJ O ZAGROŻENIACH TLENKIEM WĘGLA.
- Grill jest GORĄCY podczas użytkowania i pozostanie GORĄCY przez pewien czas po tym czasie oraz podczas procesu chłodzenia. Używaj ROZWAGI. Noś rękawice ochronne / rękawice z jednym palcem
- NIE uderzaj ani nie stukaj w grilla, aby zapobiec obrażeniom ciała, uszkodzeniu grilla lub rozlaniu / rozpryskaniu gorącego płynu do gotowania.
- Ostrożnie zdejmuj jedzenie z grilla. Wszystkie powierzchnie są GORĄCE i mogą powodować oparzenia. Używaj rękawic ochronnych / rękawic z jednym palcem lub długich, wytrzymałych narzędzi do gotowania, w celu ochrony przed gorącymi powierzchniami lub rozpryskami płynów kuchennych.

OSTRZEŻENIA I WAŻNE PRZESTROGI

- Nie dotykaj GORĄCYCH powierzchni.
- Grill jest GORĄCY podczas użytkowania. Aby uniknąć oparzeń, trzymaj twarz i ciało z dala od otworów wentylacyjnych oraz podczas otwierania pokrywy. Para i gorące powietrze są wydalane podczas użytkowania grilla.
- Podczas pieczenia powyżej 180 ° C, ostrożnie otwórz pokrywę (lub przeczyść ruszt) za każdym razem, gdy podnosisz pokrywę grilla, aby zapobiec cofaniu się płomienia na skutek przyptywu gorącego powietrza spowodowanego przyptywem tlenu. Częściowe otwarcie pokrywy na ok 5-8 cm przez około 5 sekund pozwoli na ucieczkę ciepła i powinno temu zapobiec.
- Tłumiki powietrza są GORĄCE, podczas gdy grill jest używany oraz podczas chłodzenia. Podczas regulacji należy nosić rękawice ochronne.
- Grill używa otwartego płomienia. Trzymaj ręce, włosy i twarz z dala od ognia. NIE pochylaj się nad grillem podczas rozpalania. Luźne włosy i ubranie mogą się zapalić.
- NIE WOLNO blokować przepływu gazów spalania i wentylacji.
- Nie przykrywaj stojaków do gotowania folią metalową. Spowoduje to zatrzymanie ciepła i może powodować uszkodzenie grilla.
- Nigdy nie zostawiaj GORĄCYCH węgli lub popiołów bez nadzoru.
- Przed użyciem, paliwo grilla powinno być czerwone od gorąca przez co najmniej 30 minut.
- Nie gotuj, zanim paliwo nie pokryje się popiołem.
- Dopóki węgle i popiół są GORĄCE, nie wysuwaj szuflady popielnika.
- Używaj rękawic ochronnych podczas obsługi grilla lub pracy z ogniem. Podczas dodawania drewna lub węgla drzewnego, używaj rękawic ochronnych lub długich, wytrzymałych narzędzi.
- Nigdy nie używaj płynów do rozpalania węgla drzewnego; benzyny, alkoholu lub innych bardzo lotnych płynów do zapalania węgla drzewnego. Płyny takie mogą wybuchnąć i spowodować obrażenia lub śmierć.
- Maksymalna ilość węgla drzewnego do grilla Classic II wynosi 2.7 kg. Nigdy nie przepętniaj nadmiernie rusztu na węgiel drzewny. Może to spowodować poważne obrażenia oraz uszkodzenie grilla.
- Zimne popioły należy usuwać umieszczając je w folii aluminiowej, mocząc w wodzie i wyrzucając do niepalnego pojemnika.
- Nie gotuj, zanim paliwo nie pokryje się popiołem.
- OSTRZEŻENIE! Ten grill będzie bardzo gorący, nie przesuwaj go podczas pracy.
- Nie używaj w pomieszczeniach!
- OSTRZEŻENIE! Nie używaj spytysu ani benzyny do zapalania lub ponownego zapalania! Używaj wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!
- OSTRZEŻENIE! Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala.
- Nie używaj grilla w zamkniętej i/lub mieszkalnej przestrzeni, np. domy, namioty, przyczepy kempingowe, kampery, łodzie. Niebezpieczeństwo śmiertelnego zatrucia tlenkiem węgla.

PRZECHOWUJ NINIEJSZE INSTRUKCJE

1. WENTYLATOR GÓRNY (1)
2. POKRYWA GRILLA (1)
3. RUSZT DO PIECZENIA W KSZTAŁCIE PÓŁKSIĘŻYCA (2)
4. STELAŻ NA AKCESORIA (1)
5. CERAMICZNE DEFLEKTORY CIEPŁA (2)
6. ELASTYCZNY SYSTEM GOTOWANIA TYPU DZIEL I RZĄDŹ [ANG. DIVIDE & CONQUER] (1) KJ-FCR
7. KRĄG PALENISKA ZE STALI NIERDZEWNEJ (1)
8. RUSZT Z ŻELIWA (1)
9. ŚCIANKI PALENISKA (5)
10. PODSTAWA PALENISKA (1)
11. WYSUWANA SZUFLADA NA POPIÓŁ (1)
12. PÓŁKA LEWA (1)
13. PÓŁKA PRAWA (1)
14. NARZĘDZIE DO RUSZTU (1)
15. UCHWYT DO GRILLA (1)
16. PODSTAWA GRILLA (1)
17. WÓZEK Z DRUTU STALOWEGO (1)
18. ROLKI BLOKOWANE (2)
- ROLKI NIEBLOKOWANE (2)
19. ZESTAW DO DEMONTAŻU ZAWIASU (1)
20. CERAMICZNA PODSTAWA (3)



Przygotowanie grilla

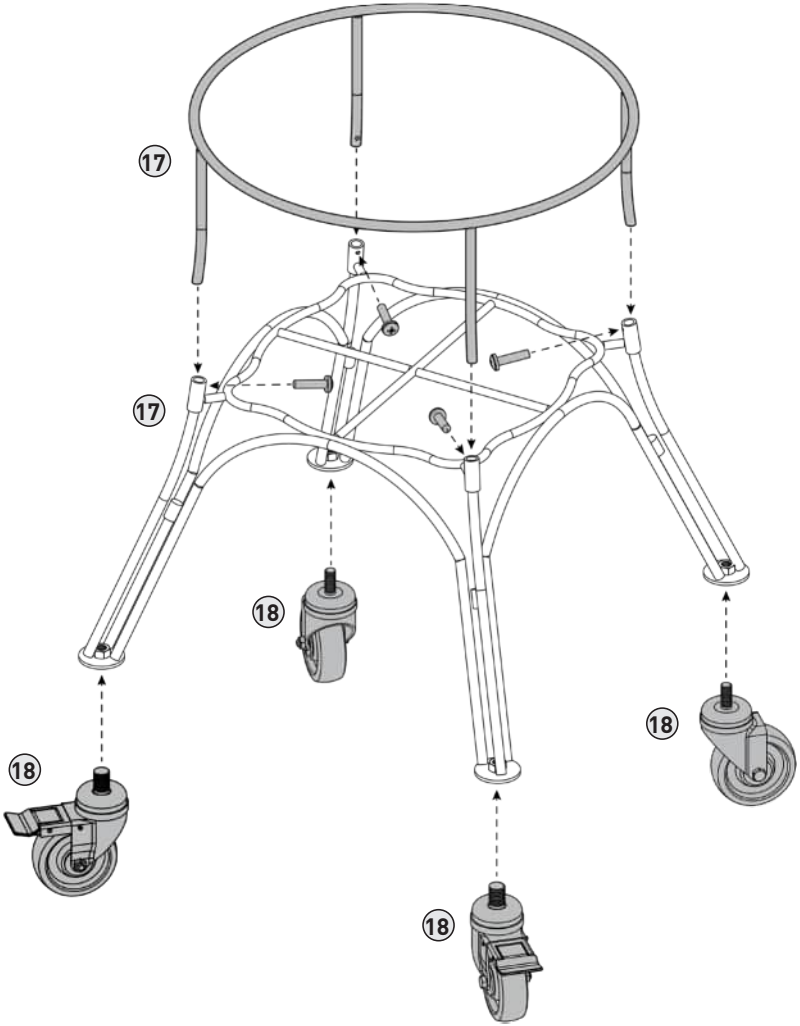
ROZPAKOWANIE GRILLA

- 1 Przetnij plastikowe opaski i zdejmij górne i boczne panele pojemnika transportowego.
- 2 Podnieś górną część wózka grillowego i zdejmij osłonę plastikową z góry grilla.
- 3 Otwórz pokrywę grilla i wyjmij elementy z wnętrza. Należy ostrożnie obchodzić się z wewnętrznymi elementami ceramicznymi.

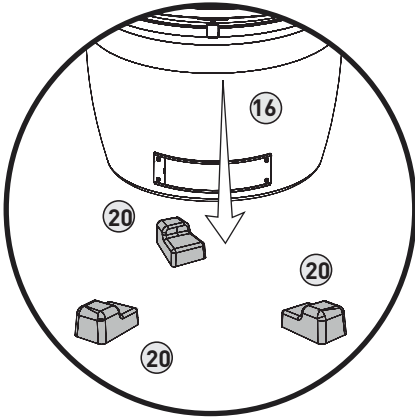
KAMADO JOE GRILL NA WÓZKU

- 1 Po usunięciu wewnętrznych elementów grilla, wyjmij grill z pojemnika i postaw z boku. Ze względu na wagę tego grilla, zalecamy wykonanie tej czynności przez dwie osoby. NIE podnoś grilla za wsporniki półki bocznej. Jako punktów podnoszenia użyj tylnego zawiasu i przedniego, dolnego otworu wentylacyjnego. Podnoś w ochronnych rękawicach i zachowując nadzwyczajną ostrożność.
- 2 Usuń plastikowe opakowanie z podstawy wózka.
- 3 Zablokuj kółka w dolnej części wózka. Zmontuj dwa elementy wózka do grilla za pomocą dostarczonych śrub ze stali nierdzewnej, które są wstępnie zmontowane w dolnej części wózka.
- 4 Stosując tę samą technikę podnoszenia, jak poprzednio, podnieś grill i postaw na wózku. Wyreguluj grill w wózku, aby dolny otwór wentylacyjny był skierowany do przodu wózka. Przód to ta strona, gdzie dwa koła wózka są blokowane.

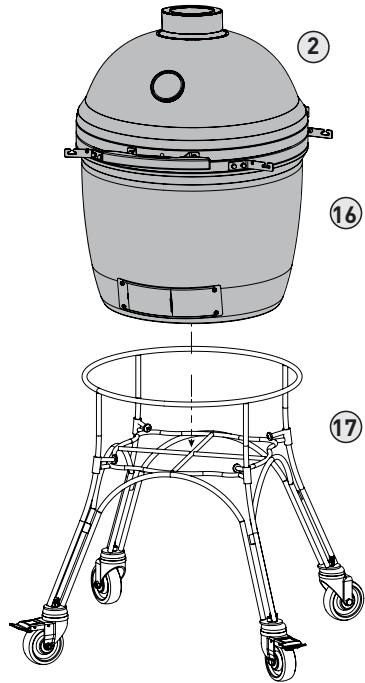
1



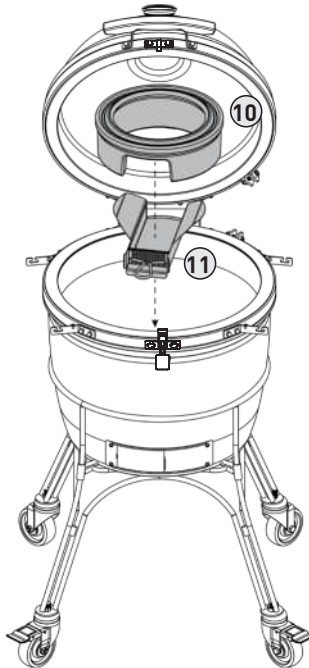
2



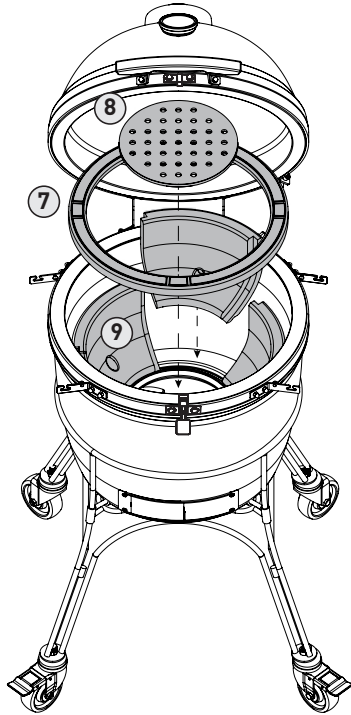
STAND ALONE VERSION



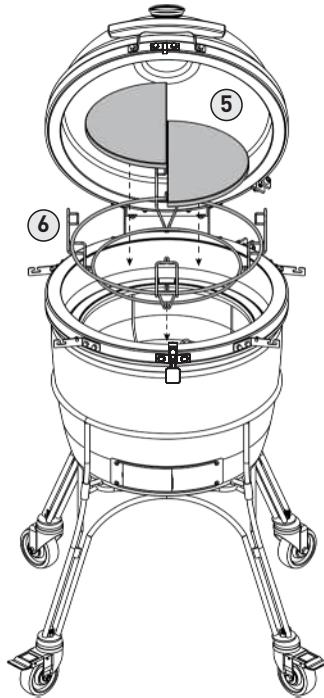
3



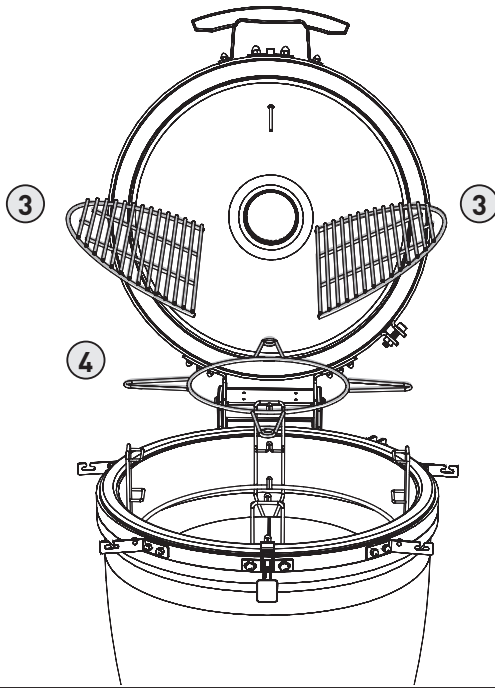
4



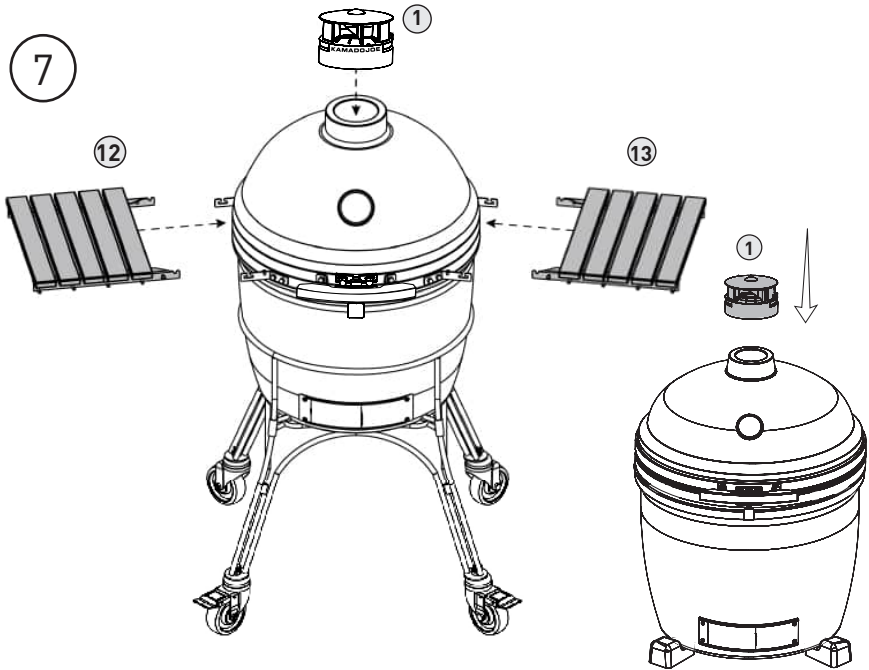
5



6

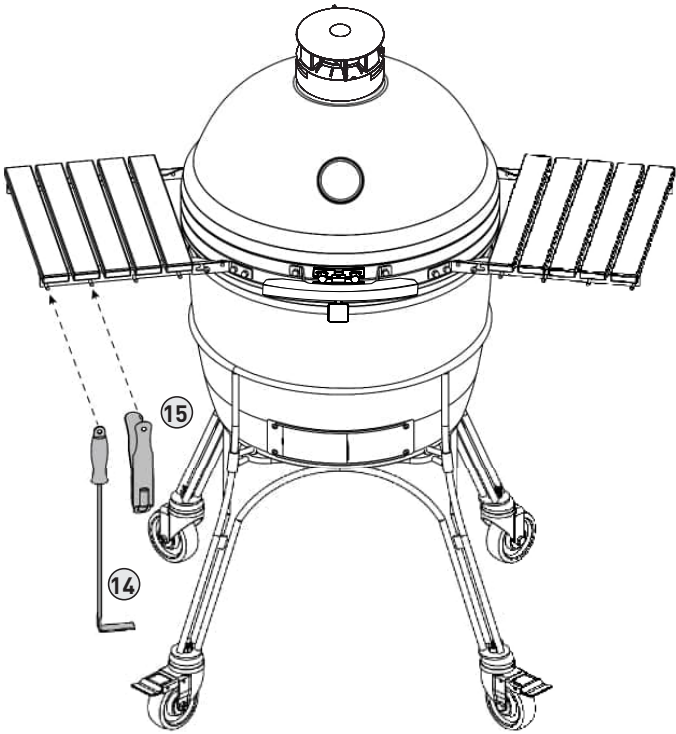


7

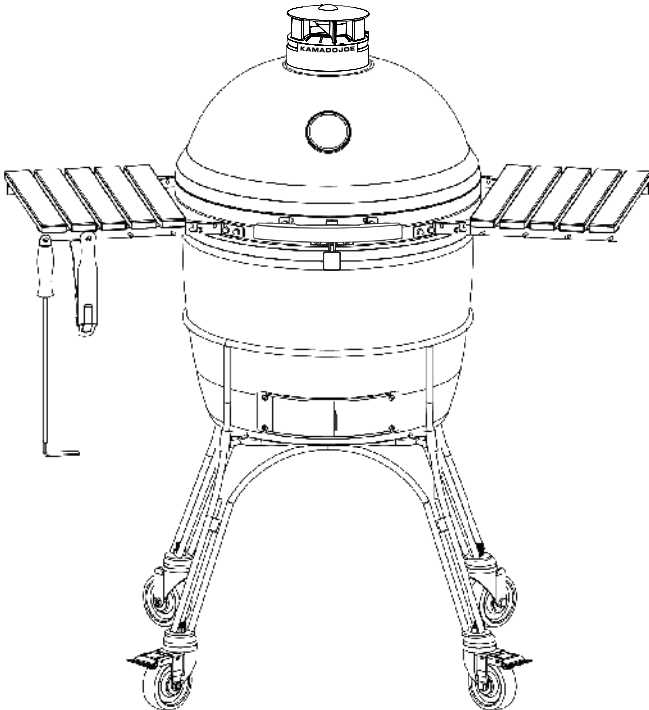


WERSJA ODREBNA

8



9

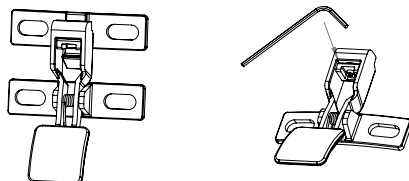


Regulacja zatrzasku

Zatrzask grilla Classic II jest już ustawiony na bardzo szczelne zamknięcie. Jeśli roszczeni się i zajdzie potrzeba regulacji, skorzystaj z tych instrukcji.

ZATRZASK CLASSIC II

Aby dokręcić i poluzować ustawienie zatrzasku, użyj małego klucza imbusowego. Wyreguluj śrubę regulacji, aby opuścić płytkę zatrzaskową i dodać podkładkę dystansową. Po dodaniu elementu dystansującego, zainstaluj ponownie płytkę zatrzasku, dokręcając śrubę regulacji.



Informacje bezpieczeństwa

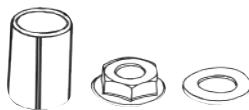
OSTROŻNIE

Zawias i obejmą są mocno naprężone, nieprzestrzeganie instrukcji może spowodować poważne obrażenia.

ZAWIAS

Nie próbuj demontować zawiasów lub luzować obejm grilla, bez zestawu narzędzi do demontażu.

UWAGA: Zestaw narzędzi do usuwania obejm (w zestawie podkładka dystansowa, podkładka zwykła, nakrętka sześciokątna). Przechowuj te części na wypadek konieczności późniejszego użycia. Zawiasu nie można bezpiecznie usunąć bez tych elementów.



Użyj dolnego i przedniego dolnego otworu wentylacyjnego jako punktów podnoszenia (nie podnoś grilla za zawias, wsporniki opasek lub uchwyt, ponieważ może to spowodować wypchnięcie kopuły z opaski).

Jedynie niewielkie zmiany siły zamykania pokrywy powinny być wykonane zgodnie z instrukcjami na stronie 16.

USZCZELKA

Zalecane jest czyszczenie automatyczne poprzez naturalny cykl grzewczy. Nie używaj chemicznych środków czyszczących do czyszczenia uszczelki pokrywy. Jeśli jest to absolutnie konieczne, delikatnie zetrzyj wszelkie wycieki lub wilgoć. Nie należy szorować ani ścierać uszczelki podczas czyszczenia. Nadmierne tarcie może spowodować zużycie.

Czyszczenie i pielęgnacja

Twój grill Kamado Joe jest wykonany z wysokiej jakości materiałów, więc ogólna pielęgnacja i konserwacja są minimalne. Najlepszą ostonę Kamado Joe przed warunkami pogodowymi stanowi pokrywa grilla. Porcelanowa pajęczyna jest czymś naturalnym

CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE

1. Dodaj węgla i rozpal grilla.
2. Zamontuj stelaż Divide & Conquer® elastycznego gotowania w górnym położeniu, a obydwa deflektory ciepła na stojaku akcesoriów.
3. Otwórz całkowicie górne i dolne otwory wentylacyjne i pozwól, aby temperatura wewnątrz grilla wzrosła do 315 ° C przy zamkniętej pokrywie.
4. Utrzymuj temperaturę około 315 ° C przez 15-20 minut.
5. Zamknij całkowicie dolny otwór wentylacyjny, a po kolejnych 15-20 minutach, zamknij górny otwór wentylacyjny.

Spowoduje to wypalenie niechcianych pozostałości z wnętrza grilla. Przed ponownym użyciem, oczyść ruszt standardową szczotką do grilla. Aby usunąć wszelkie pozostałości z ceramiki, użyj miękkiej szczotki z włosia. Po takim zabiegu, Twoje płyty deflektora ciepła powinny być również wolne od napalonych pozostałości. Po czyszczeniu, wyszczotkuj je miękką szczotką z włosia. Gdy deflektory ciepła zabrudzą się podczas normalnego użytkowania, odwróć je brudną stroną do dołu, aby następnym razem ciepło ognia samoczynnie oczyściło tę stronę płyty deflektora.

Raz lub dwa razy w roku, należy przeprowadzić dokładniejsze czyszczenie wnętrza grilla. Usuń wewnętrzne elementy i resztki popiołu lub zanieczyszczeń zebranych między korpusem grilla a elementami wewnętrznymi. Przed włożeniem elementów wewnętrznych, szczotką z tworzywa sztucznego, oczyść wewnętrzne powierzchnie ceramiczne i usuń ręcznie lub odkurzaczem resztki z dolnego rusztu.

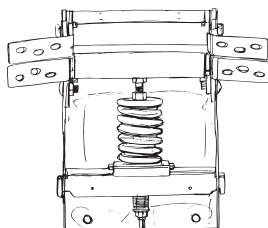
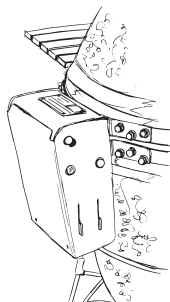
Regulacja wlotu powietrza w grillu Classic

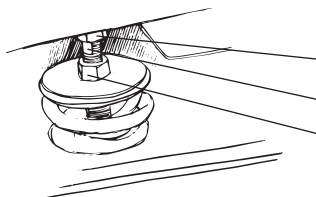
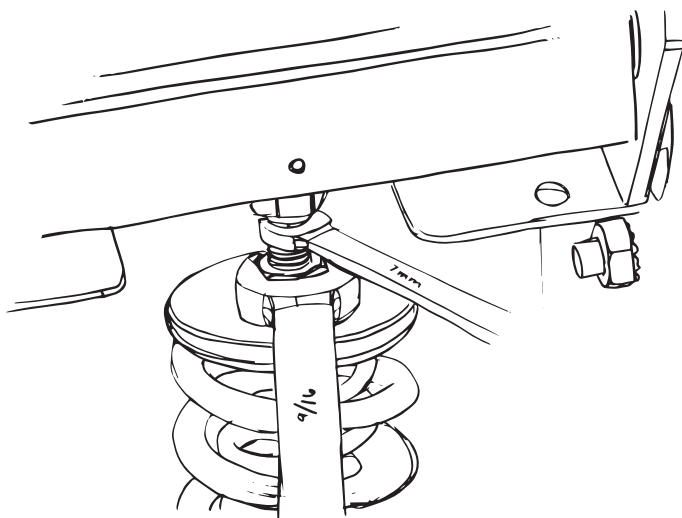
Zawias pokrywy w kamado Joe Classic jest już wstępnie ustawiony, aby zapewnić idealną równowagę i stabilność procesów. Aby wykonać dodatkowe ustawienia dostosowane do osobistych preferencji, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Ostrożnie: Zawias jest obciążony sprężyną.

CLASSIC

- 1 Otwórz pokrywę swojego grilla Kamado Joe Classic.
- 2 Przy otwartej pokrywie, 7mm klucz natóż na śrubę (patrz Wkładka
- 3 Umieść klucz 9/16 cala na nakrętce od góry stabilizatora sprężyny (patrz Wkładka 1).
- 4 Aby ułatwić podnoszenie pokrywy, przytrzymaj klucz 7 mm nieruchomo i obróć kluczem 9/16 cala w prawo, jak na rys. Wyjmij klucz i sprawdź działanie pokrywy przy każdym pełnym obrocie nakrętki. Jeśli chcesz, aby pokrywa zamykała się ciężko, obróć nakrętkę regulacji w lewo. Wyjmij klucze i sprawdź działanie pokrywy przy każdym pełnym obrocie nakrętki. Nie ustawiaj nakrętki tak, aby dotykała nakrętki pod złączeniem (patrz Wkładka 1).





Wkładka 1

- Nakrętka pod złączką
- Krawędzie śruby
- Śruba regulacji na stabilizatorze sprężyny

**WYMAGANE NARZĘDZIA: PRZYDA SIĘ 7MM (9/32 CALA) KLUCZ OTWARTY
LUB 7MM (9/32 CALA) KLUCZ NASADOWY (LUB 14MM KLUCZ OTWARTY)**

Przewodnik szybkiego uruchomienia

URUCHOMIENIE

- 1 Dodaj węgla drzewnego do paleniska i rozpal w jednym lub dwóch punktach ognień.
- 2 Pozostaw pokrywę i dolny otwór wentylacyjny otwarte na 10 minut.
- 3 Zamknij pokrywę.
- 4 Rozpocznij zamykanie górnego otworu wentylacyjnego i dolnego otworu wentylacyjnego, gdy temperatura pod pokrywą znajdzie się w zakresie 10 ° C poniżej temperatury docelowej.

UTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Aby obniżyć temperaturę, zmniejsz przepływ powietrza przez ruszt, zamykając otwory wentylacyjne. I odwrotnie, aby zwiększyć temperaturę, otwórz otwory wentylacyjne. Dostosowania otworów wentylacyjnych nie dają natychmiastowych efektów - odczekaj 10-15 minut, aby zmiana wentylacji zaczęła działać. Twój ceramiczny Kamado Joe dobrze zatrzymuje ciepło, jednak pełne nagrzanie może zająć trochę czasu. Poczekaj 20-40 minut od rozpalenia, aby ustabilizować temperaturę przed rozpoczęciem pieczenia.

SCHŁADZANIE

- 1 Po zakończeniu grillowania, zamknij całkowicie dolny otwór wentylacyjny.
- 2 Gdy temperatura spadnie poniżej 205 ° C, zamknij górny otwór wentylacyjny prawie całkowicie, ale zostaw małe otwarcie.
- 3 Nie przykrywaj grilla, dopóki pokrywa nie będzie chłodna w dotyku.

**ABY ZMNIJSZYĆ TEMPERATURĘ, ZAMKNIJ OTWORY WENTYLACYJNE.
ABY PODNIEŚĆ TEMPERATURĘ, OTWÓRZ OTWORY WENTYLACYJNE.**

SZYBKI PRZEWODNIK REGULACJI TEMPERATUR

Przybliżone temperatury poszczególnych technik gotowania.

GRILLOWANIE 205-315°C

PIECZENIE 260-400°C

PIECZENIE 150-400°C

DUSZENIE 150-230°C

WĘDZENIE 105-135°C

OSTROŻNIE

ŻAGOWANIE

Grillując w temp. 175°C, aby zapobiec cofaniu się płomienia, ostrożnie otwórz grilla (lub przeczyść ruszt).

PŁYNY

Nie rozlewaj płynów wewnątrz lub na grilla, gdy jest gorący.

PÓŁKI BOCZNE

Nie kładź gorących przedmiotów na półki boczne.

ISKRY

Uważaj na iskry i żar podczas używania grilla na drewnianych podłogach.

W TRAKCIE DZIAŁANIA

Nie zostawiaj grilla bez nadzoru z otwartą pokrywą grillową.

Wymiary

WAŻNE UWAGI DOTYCZĄCE WYMIARÓW

Niniejsze informacje należy traktować, jako ogólne wskazówki dotyczące instalacji grilla ceramicznego jako obudowanej kuchni na świeżym powietrzu lub stole do grillowania. Zdecydowanie zalecamy zmierzenie zainstalowanego grilla.

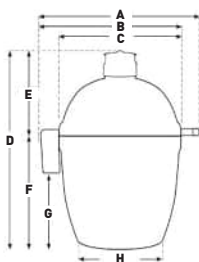
Stół należy przymocować do podłoża lub ściany.

Do konstrukcji sugerowane są niepalne materiały budowlane.

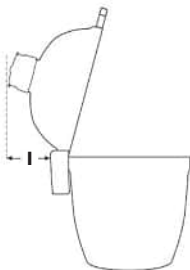
Rysunek nie jest w żadnej skali.

	Classic II Stand Alone	Classic III Stand Alone	Big Joe II Stand Alone	Big Joe III Stand Alone
	KJ23NRHC	KJ15040721	BJ24NRHC	KJ15040821
A	30.3	30.3	35.6	35.6
B	26.9	26.9	31.8	31.8
C	22.3	22.3	27.6	27.6
D	31.2	34.1	35.3	38.5
E	14.3	14.3	15.2	15.2
F	16.9	19.8	20.1	23.3
G	8.6	11.5	11.3	14.5
H	17	17	21.5	21.5
I	1.6	1.6	3.6	3.6
J	30.3	30.3	35.6	35.6
K	26.9	26.9	31.8	31.8
L	22.3	22.3	27.6	27.6
M	7.8	7.8	11.7	11.7
N	14.4	17.3	17.6	20.8
O	22.8	22.8	28.1	28.1
P	4.7	4.7	5.2	5.2
Q	3.6	3.6	5.6	5.6
R	9.3	9.3	13.2	13.2

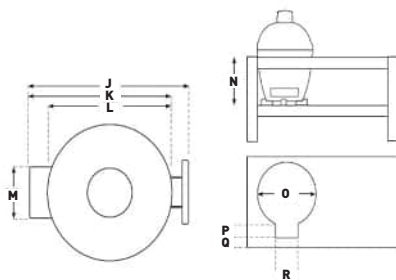
WIDOK Z BOKU



ODŚWIEŻENIE OTWARTE



WIDOK Z GÓRY



OGRANICZONA GWARANCJA

Niniejsza gwarancja dotyczy wszystkich produktów Kamado Joe®.

Ograniczona dożywotnia gwarancja na części ceramiczne

Kamado Joe® gwarantuje, że kluczowe części ceramiczne użyte w tym grillu i wędzarni Kamado Joe® będą wolne od wad materiałowych i wykonawczych tak długo, jak pierwotny nabywca jest właścicielem grilla.

Pięcioletnia gwarancja na części metalowe i grille Kettle Joe

Kamado Joe® gwarantuje, że kluczowe części metalowe i żeliwne użyte w tym grillu i wędzarni Kamado Joe® będą wolne od wad materiałowych i wykonawczych przez okres pięciu (5) lat.

Trzyletnia gwarancja na elementy elektroniczne, deflektory ciepła i kamienie do pieczenia pizzy

Kamado Joe® gwarantuje, że elementy elektroniczne tego grilla i wędzarni Kamado Joe® będą wolne od wad materiałowych i wykonawczych przez okres trzech (3) lat.

Dwuletnia gwarancja na różne elementy i akcesoria samodzielne

Kamado Joe® gwarantuje, że różne elementy zastosowane w tym grillu i wędzarni Kamado Joe® (m.in. termometr, uszczelki i sterowniki iKamand) lub jakiegokolwiek akcesoria firmy Kamado Joe będą wolne od wad materiałowych i wykonawczych przez okres dwóch (2) lat.

Kiedy rozpoczyna się ochrona gwarancyjna?

Ochrona gwarancyjna rozpoczyna się z dniem pierwotnego zakupu i obejmuje tylko pierwotnego nabywcę. Aby móc korzystać z gwarancji, należy zarejestrować swój produkt Kamado Joe® na stronie rejestracji produktu w naszej witrynie internetowej. W przypadku wykrycia wady materiałowej lub wykonawczej w okresie gwarancji w ramach normalnego użytkowania i konserwacji, Kamado Joe® według własnego uznania wymieni lub naprawi wadliwy element bez ponoszenia przez użytkownika kosztów za ten element. Gwarancja nie obejmuje robocizny ani jakiegokolwiek innego kosztu związanego z serwisowaniem, naprawą lub obsługą grilla. Kamado Joe pokryje wszelkie koszty przestania części objętych gwarancją.

WYŁĄCZNIE MIESZKAŃCY AUSTRALII I NOWEJ ZELANDII: Nasze towary sprzedawane są z gwarancjami, których na mocy australijskich ustaw o ochronie konsumenta nie można uchylić. Masz prawo do wymiany lub zwrotu pieniędzy w następstwie poważnej awarii produktu i odszkodowania za wszelkie inne straty lub szkody dające się przewidzieć w racjonalny sposób. Masz również prawo do naprawy lub wymiany towaru, jeśli towar nie będzie akceptowalnej jakości, a usterka nie będzie oznaczać jego poważnej awarii.

Wyłączenia gwarancyjne

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych przez nadużycie produktu lub użycie go do celów innych niż te, dla jakich został skonstruowany, uszkodzeń spowodowanych przez brak właściwego użytkowania, montażu, konserwacji lub instalacji, uszkodzeń spowodowanych przez wypadki i kłęski żywiołowe, uszkodzeń spowodowanych przez niezaaprobowane dodatki lub modyfikacje ani też uszkodzeń w transporcie. Niniejsza gwarancja nie dotyczy uszkodzeń wynikłych z normalnego zużycia wynikłego z użytkowania wyrobu (np. zadrapań czy wgnieceń i odprysków) lub zmian wyglądu grilla, które nie wpływają na jego działanie.

NINIEJSZA OGRANICZONA GWARANCJA JEST GWARANCJĄ WYŁĄCZNĄ I PRZYZNANĄ W ZASTĘPSTWIE JAKIEJKOLWIEK INNEJ GWARANCJI, UDZIELONEJ NA PIŚMIE LUB USTNIE, WYRAŻNEJ LUB DOROZUMIANEJ, W TYM M.IN. GWARANCJI PRZYDATNOŚCI DO OBROTU HANDLOWEGO CZY NADAWANIA SIĘ DO JAKIEGOKOLWIEK SZCZEGÓLNEGO CELU. OKRES WAŻNOŚCI JAKICHKOLWIEK GWARANCJI DOROZUMIANYCH, W TYM JAKIEJKOLWIEK DOROZUMIANEJ GWARANCJI PRZYDATNOŚCI DO OBROTU HANDLOWEGO ALBO NADAWANIA SIĘ DO JAKIEGOKOLWIEK SZCZEGÓLNEGO CELU, JEST WYRAŹNIE OGRANICZONY DO OKRESU WAŻNOŚCI GWARANCJI NA DANY ELEMENT.

WYŁĄCZNY PRZYSŁUGUJĄCY NABYWCY ŚRODEK ZARADCZY Z TYTUŁU NARUSZENIA NINIEJSZEJ OGRANICZONEJ GWARANCJI LUB JAKIEJKOLWIEK GWARANCJI DOROZUMIANEJ BĘDZIE OGRANICZONY, JAK TU WSKAZANO, DO WYMIANY. W ŻADNYM WYPADKU KAMADO JOE® NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK SZKODY SPECJALNE, PRZYPADKOWE LUB WYNIKOWE.

Gwarancji tej udziela się użytkownikowi w uzupełnieniu do wszelkich praw i środków zaradczych, jakie przysługują mu z tytułu ustaw i przepisów o ochronie konsumentów. Niniejsza gwarancja w żaden sposób nie wpływa na Twoje prawa wynikające z ustawowych przepisów gwarancyjnych w Twoim stanie lub kraju zamieszkania. W zależności od stanu lub kraju zamieszkania użytkownika, ograniczenia długości okresu obowiązywania gwarancji dorozumianej lub możliwych do uzyskania przez niego odszkodowań mogą nie być ograniczane przez niniejszą gwarancję.

Unieważnienie gwarancji

Gwarancję unieważnia nabycie jakiegokolwiek produktu firmy Kamado Joe® u nieautoryzowanego sprzedawcy. Mianem nieautoryzowanego sprzedawcy określa się każdego sprzedawcę, któremu firma Kamado Joe® nie udzieliła wyraźnego pozwolenia na sprzedawanie swoich produktów.

POTRZEBNA POMOC? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

Nasze warunki gwarancji mogą okresowo ulegać zmianie. Aktualna wersja naszej gwarancji znajduje się na stronie www.kamadojoe.com/pages/warranty. Aby uzyskać pomoc lub uzyskać aktualną kopię naszej gwarancji, należy skontaktować się z nami pod poniższymi adresami.

Ameryka Północna

Kamado Joe ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road
Suite 150, Chamblee, GA 30341
Kamadojoe.com/pages/contact-us

Unia Europejska

Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86, 2514 EJ
Den Haag, Netherlands
service@kamadojoe.com

Wielka Brytania

Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House
West Street, Farnham
GU9 7EQ
service@kamadojoe.com

KAMADOJOE®

Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5032 Milgen Ct., Columbus, GA 31907 USA
Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Netherlands
Kamado Joe UK Limited, 3 Maritime House, The Hart, Farnham, GU9 7HW, England

kamadojoe.com/pages/contact
service@kamadojoe.com
service@kamadojoe.com

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ CLASSIC II ОТ KAMADO JOE
KJ23RHC, KJ23NRHC, KJ15042621

ПОСОБИЕ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦИ НА КАМАДО-ГРИЛЕ



KAMADOJOE®

9804200033 221213-GH


Содержание

Предупреждения	3
Список деталей и необходимый инструмент	7
Инструкции по подготовке к установке гриля	8
Инструкции по сборке	9
Важные сведения по безопасности	14
Очистка и уход	15
Краткие инструкции по эксплуатации	18
Краткий обзор температурных режимов	19

Уголь не входит в комплект поставки гриля.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Это руководство содержит важные сведения для правильной сборки и безопасной эксплуатации устройства.
- Прежде чем приступить к сборке и эксплуатации устройства, прочтите все предупреждения и инструкции и следуйте им.
- Сохраняйте настоящее руководство для дальнейшего использования.

 **Несоблюдение этих инструкций может привести к пожару, взрыву или получению ожогов и стать причиной повреждения имущества, травм и даже смерти.**

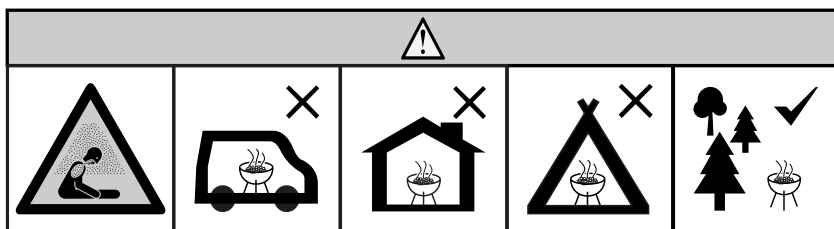
ОПАСНОСТЬ ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ

- При сжигании древесного угля и древесины выделяется угарный газ, который не имеет запаха, но может стать причиной смерти.
- Используйте гриль на улице в хорошо проветриваемой зоне.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Гриль очень сильно нагревается. Не перемещайте его во время использования.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте внутри помещений!
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не разжигайте и не пытайтесь повторно разжечь огонь в гриле с помощью спирта, бензина или других горючих жидкостей.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Следите за тем, чтобы дети и животные не приближались к грилю. НЕ разрешайте детям использовать гриль. Внимательно следите за детьми и животными, находящимися в зоне, где используется гриль.



- Не используйте гриль в ограниченном и (или) жилом пространстве, например, в домах, под навесами, в трейлерах и фургонах или на лодках. Отравление угарным газом может привести к смерти.
- Используйте гриль в строгом соответствии со всеми применимыми местными, региональными и федеральными пожарными нормами.
- Перед каждым использованием проверяйте наличие и качество затяжки всех гаек, винтов и болтов.
- Не используйте гриль под навесными конструкциями, например, под крышами, навесами, тентами или козырьками.
- Гриль предназначен для использования **ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ВНЕ ПОМЕЩЕНИЙ**.
- Минимально допустимое расстояние от гриля до навесов, стен, перил и прочих конструкций — 3 метра.
- Минимально допустимое расстояние от гриля до легковоспламеняемых материалов, таких как дерево, сухие растения, трава, кустарник, бумага или ткань, — 3 метра.
- Не используйте гриль в целях, для которых он не предназначен. Этот гриль **НЕ** предназначен для коммерческого использования.
- Использование различных принадлежностей, произведенных не Kamado Joe, **НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ** и может стать причиной травм.
- Употребление алкоголя, рецептурных или нерцеатурных препаратов влияет на способность пользователя готовить на гриле.
- При использовании гриля держите огнетушитель в зоне прямого доступа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

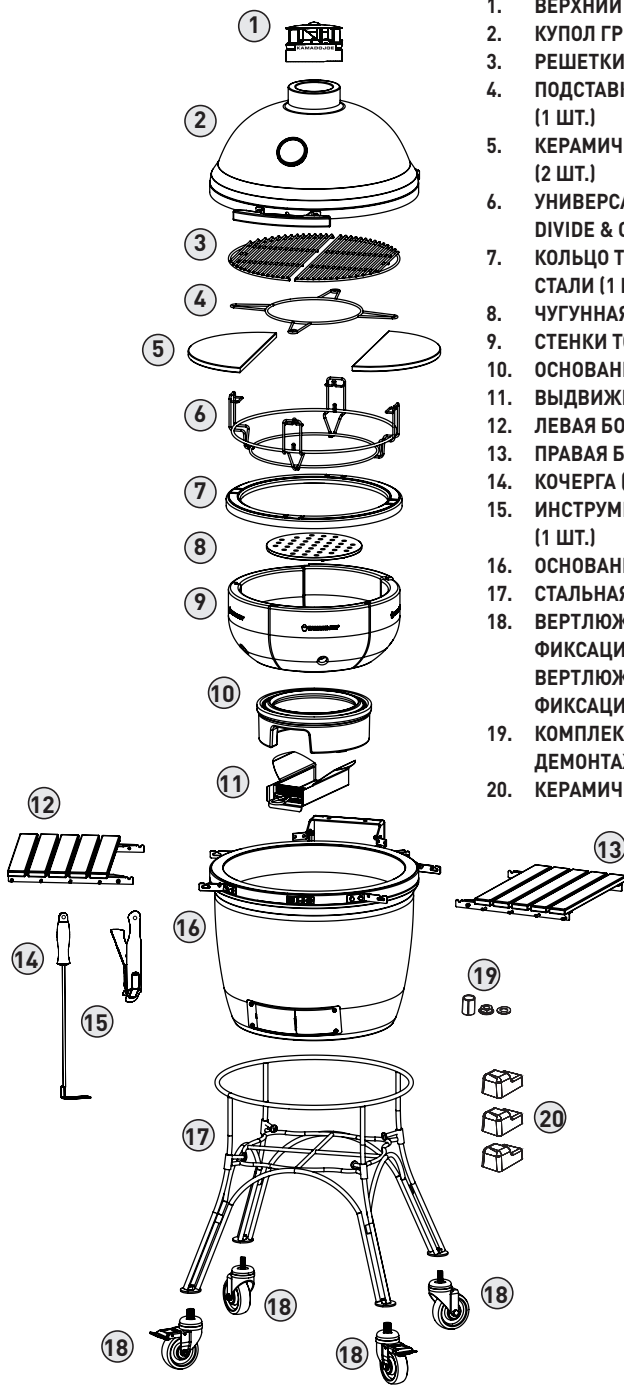
- Во время готовки на масле или жире держите под рукой огнетушитель типа ВС или АВС.
- В случае возгорания масла или жира не пытайтесь тушить пожар водой. Немедленно обратитесь в пожарную службу. В некоторых случаях огнетушитель типа ВС или АВС может потушить огонь.
- Используйте гриль на ровной, устойчивой, негорючей поверхности, например, на грунтовом, бетонном, кирпичном или каменном полу. Асфальтное (или щебеночно-асфальтное) покрытие может не подойти для этой цели.
- Гриль ДОЛЖЕН стоять на земле. Не устанавливайте гриль на стол или столешницу. НЕ перемещайте гриль по неровной поверхности.
- Не используйте гриль на деревянных или легковоспламеняемых поверхностях.
- Следите, чтобы в гриль не попадали горючие материалы, например, бензин и другие горючие пары и жидкости.
- Не оставляйте гриль без присмотра.
- НЕ позволяйте никому отдыхать, развлекаться, работать или находиться возле гриля во время его использования (и до его полного охлаждения).
- В процессе приготовления на гриле не используйте стеклянную, пластиковую или керамическую посуду. Не ставьте на гриль пустую посуду во время его использования.
- Запрещено перемещать гриль во время его использования. Перед перемещением или хранением гриль должен полностью остынуть (его температура должна опуститься ниже 45 °C).
- Не оставляйте гриль с горячими углями или золой внутри. Гриль можно помещать на хранение только после того, как огонь погас и все поверхности гриля полностью остыли.
- Запрещено использовать гриль в качестве отопительного прибора. ПРОЧИТИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОПАСНОСТИ ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ.
- Гриль сильно НАГРЕВАЕТСЯ во время использования и остается ГОРЯЧИМ еще некоторое время спустя. Соблюдайте МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ. Носите защитные перчатки или рукавицы.
- Во избежание травм, повреждения гриля и проливания или разбрызгивания горячих жидкостей НЕ стучите и не бейте по грилю.
- Соблюдайте меры предосторожности, снимая еду с гриля. Все его поверхности ГОРЯЧИЕ, о них можно обжечься. Используйте защитные перчатки, рукавицы или надежные длинные кухонные принадлежности для защиты от горячих поверхностей или разбрызгивания горячих жидкостей.
- Не касайтесь ГОРЯЧИХ поверхностей.
- Гриль сильно НАГРЕВАЕТСЯ во время использования. Во избежание ожогов не приближайте лицо и тело к грилю, когда поднимаете крышку, и держитесь подальше от вентиляционных отверстий. Во время использования из гриля могут вырваться пар и горячий воздух.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Если вы готовите при температуре выше 175 °С, открывайте гриль (выпускайте жар из гриля), поднимая купол, очень осторожно во избежание выброса — очень сильного жара, вызванного притоком кислорода. Во избежание выброса жара вначале приоткройте крышку на 5–8 см и дождитесь его отвода в течение примерно 5 секунд.
- Воздушные заслонки сильно **НАГРЕВАЮТСЯ** во время использования и в процессе остывания гриля. Перед любыми манипуляциями с грилем надевайте защитные перчатки.
- Гриль — это источник открытого огня. Не приближайте руки, волосы и лицо к огню. **НЕ** наклоняйтесь над грилем во время розжига. Распушенные волосы и свободная одежда могут загореться.
- **НЕ** перекрывайте воздушные потоки сгорания и вентиляции.
- Не накрывайте подставки для приготовления пищи фольгой. Фольга изолирует жар, что может привести к повреждению гриля.
- Не оставляйте **ГОРЯЧИЕ** угли или золу без присмотра.
- Угли необходимо поддерживать красными в течение не менее 30 минут до начала готовки.
- Не приступайте к готовке, пока угли не начнут покрываться слоем золы.
- Не извлекайте зольник, пока зола и уголь **НЕ ОСТЫЛИ**.
- При использовании гриля или обращении с огнем надевайте защитные перчатки. Используйте защитные перчатки или надежные длинные кухонные принадлежности при добавлении дров или угля.
- Для розжига угля запрещено использовать жидкость для розжига, бензин, спирт или другие легковоспламеняющиеся жидкости. Эти жидкости могут взорваться и стать причиной ожогов или смерти.
- Максимально допустимое количество угля для Classic II — 2,7 кг. Не превышайте количество угля в корзине. Это может привести к серьезным травмам и повреждению гриля.
- Соберите золу в алюминиевую фольгу, пропитайте водой и выкиньте в мусорный бак из негорючего материала.
- Не приступайте к готовке, пока угли не начнут покрываться слоем золы.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Гриль очень сильно нагревается, не перемещайте его во время использования.
- Не используйте внутри помещений!
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не разжигайте и не пытайтесь повторно разжечь огонь с помощью спирта или бензина. Используйте растопку, удовлетворяющую требованиям EN 1860-3.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Следите за тем, чтобы дети и животные не приближались к устройству.
- Не используйте гриль в ограниченном и (или) жилом пространстве, например, в домах, под навесами, в трейлерах и фургонах или на лодках. Отравление угарным газом может привести к смерти.

СОХРАНЯЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ



1. ВЕРХНИЙ ДЫМОХОД (1 ШТ.)
2. КУПОЛ ГРИЛЯ (1 ШТ.)
3. РЕШЕТКИ В ФОРМЕ ПОЛУКРУГА (2 ШТ.)
4. ПОДСТАВКА ДЛЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (1 ШТ.)
5. КЕРАМИЧЕСКИЕ ТЕПЛОТРАЖАТЕЛИ (2 ШТ.)
6. УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПОДСТАВКА DIVIDE & CONQUER® (1 ШТ.)
7. КОЛЬЦО ТОПКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ (1 ШТ.)
8. ЧУГУННАЯ РЕШЕТКА (1 ШТ.)
9. СТЕНКИ ТОПКИ (5 ШТ.)
10. ОСНОВАНИЕ ТОПКИ (1 ШТ.)
11. ВЫДВИЖНОЙ ЗОЛЬНИК (1 ШТ.)
12. ЛЕВАЯ БОКОВАЯ ПОЛКА (1 ШТ.)
13. ПРАВАЯ БОКОВАЯ ПОЛКА (1 ШТ.)
14. КОЧЕРГА (1 ШТ.)
15. ИНСТРУМЕНТ ДЛЯ ЗАХВАТА ГРИЛЯ (1 ШТ.)
16. ОСНОВАНИЕ ГРИЛЯ (1 ШТ.)
17. СТАЛЬНАЯ ТЕЛЕЖКА (1 ШТ.)
18. ВЕРТЛЮЖНЫЕ КОЛЕСИКИ С ФИКСАЦИЕЙ (2 ШТ.)
18. ВЕРТЛЮЖНЫЕ КОЛЕСИКИ БЕЗ ФИКСАЦИИ (2 ШТ.)
19. КОМПЛЕКТ ИНСТРУМЕНТОВ ДЛЯ ДЕМОНТАЖА ПЕТЛИ (1 ШТ.)
20. КЕРАМИЧЕСКИЕ НОЖКИ (3 ШТ.)

Подготовка к установке гриля

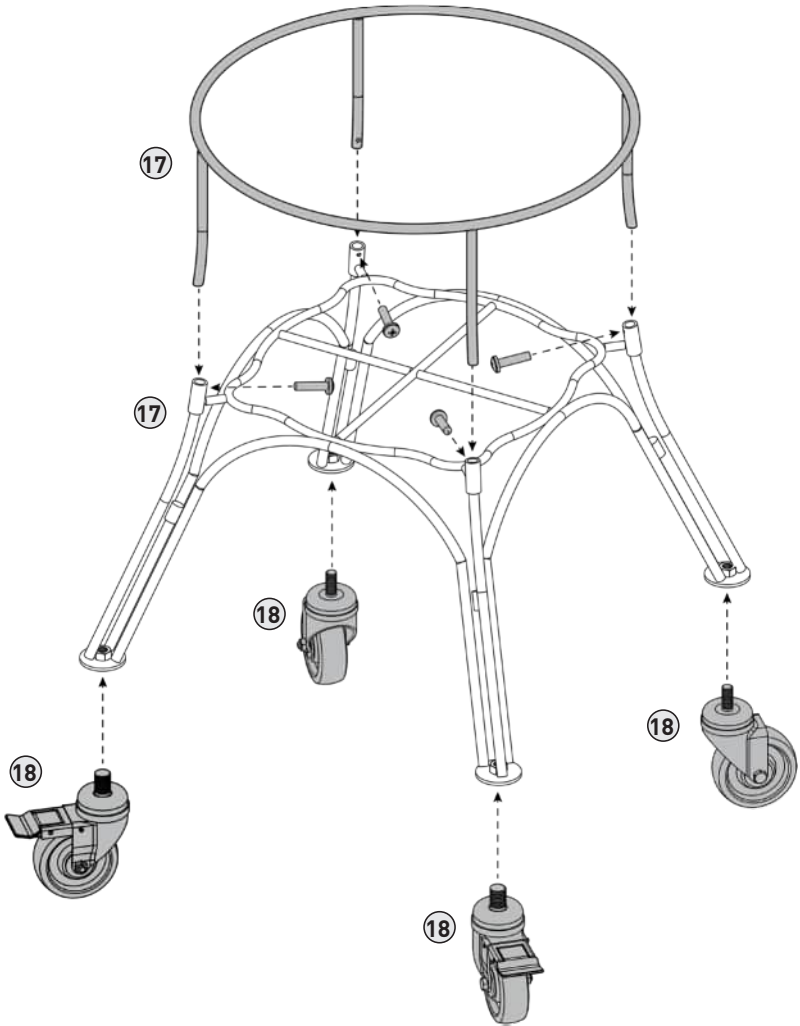
РАСПАКОВКА ГРИЛЯ

- 1 Срежьте пластиковые стяжки и снимите верхнюю и боковые панели транспортировочной коробки.
- 2 Поднимите верхнюю часть тележки гриля и снимите пластиковую упаковку с верхней части гриля.
- 3 Откройте купол гриля и извлеките из него все детали. Обращайтесь с внутренними керамическими деталями очень осторожно.

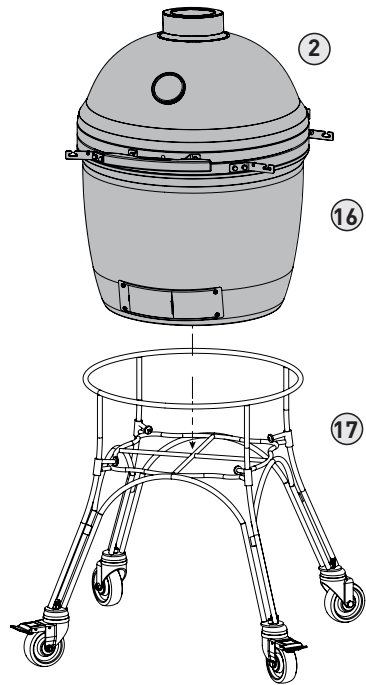
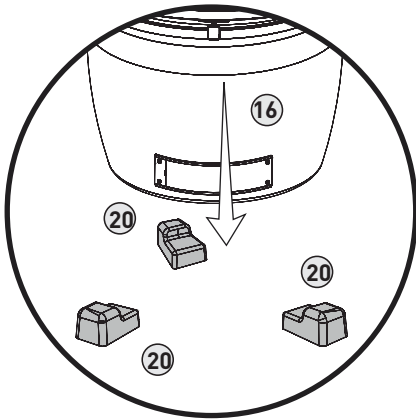
ГРИЛЬ КАМАДО JOE НА ТЕЛЕЖКЕ

- 1 После извлечения внутренних деталей из гриля выньте его из коробки и отставьте в сторону. Поскольку гриль достаточно тяжелый, для выполнения этой операции понадобятся два человека. НЕ поднимайте гриль за боковые крепления для полок. В качестве подъемных точек используйте заднюю петлю и нижнее переднее вентиляционное отверстие. Используйте защитные перчатки при поднятии. Будьте крайне осторожны.
- 2 Снимите пластиковую упаковку с основания тележки гриля.
- 3 Заблокируйте колесики в нижней части тележки гриля. Соберите две части тележки гриля с помощью винтов из нержавеющей стали, которые идут в комплекте и закреплены в нижней части тележки.
- 4 Установите гриль на тележку, подняв его описанным выше способом. Отрегулируйте положение гриля на тележке так, чтобы нижнее вентиляционное отверстие находилось с лицевой стороны тележки. Лицевая сторона тележки — сторона с двумя заблокированными колесиками.

1

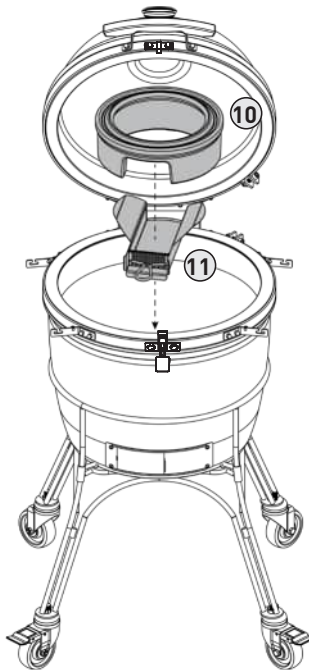


2

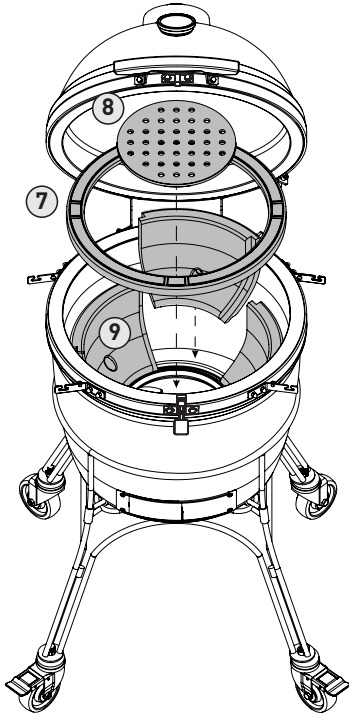


ОТДЕЛЬНОСТОЯЩАЯ ВЕРСИЯ

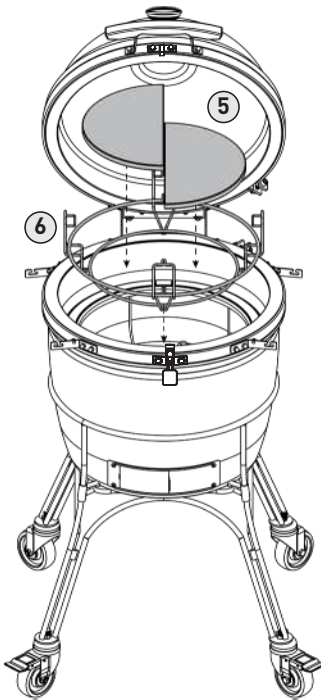
3



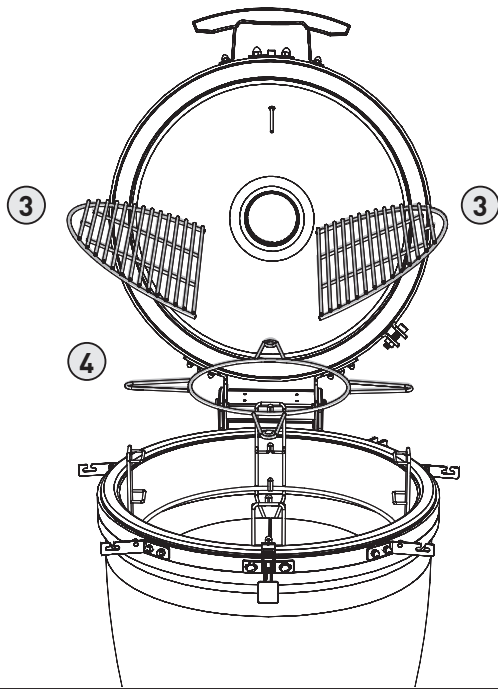
4



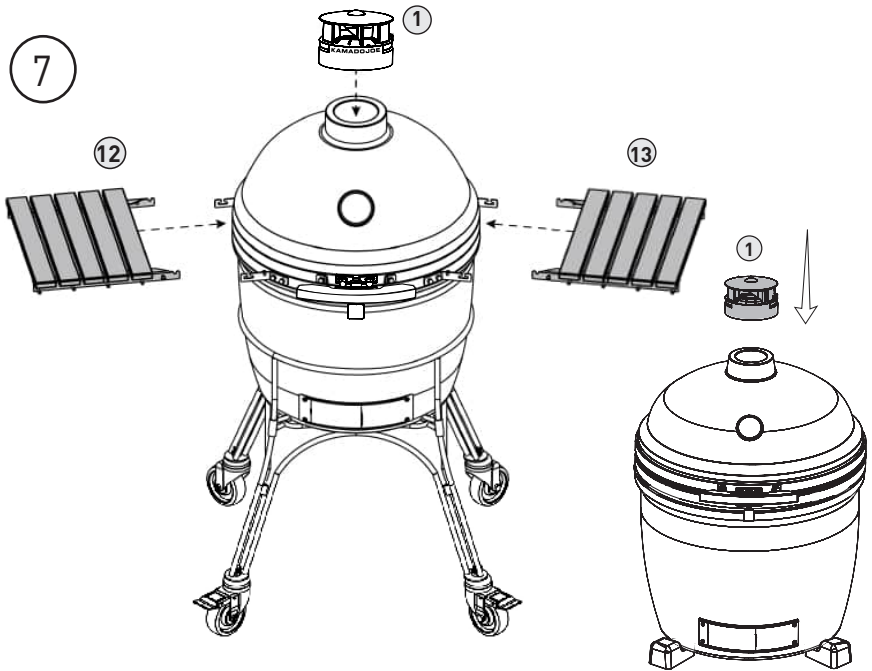
5



6

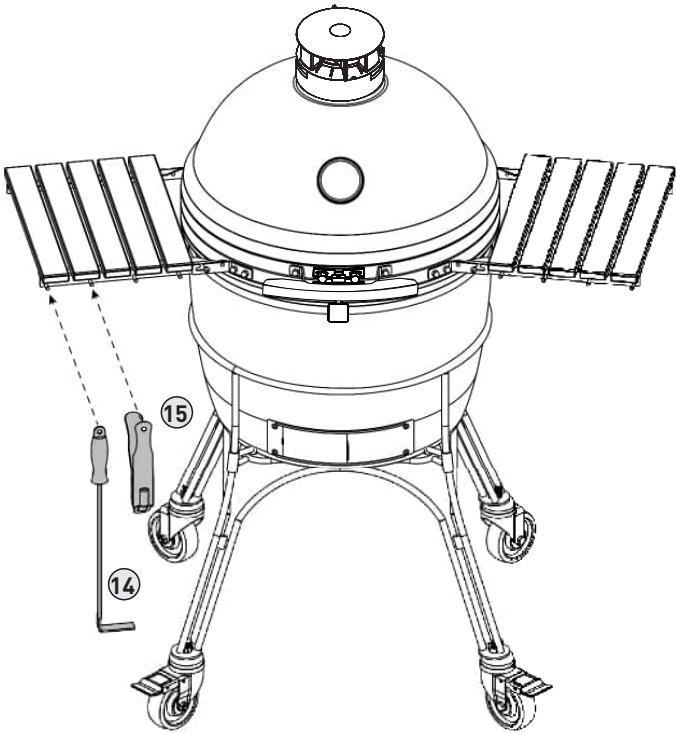


7

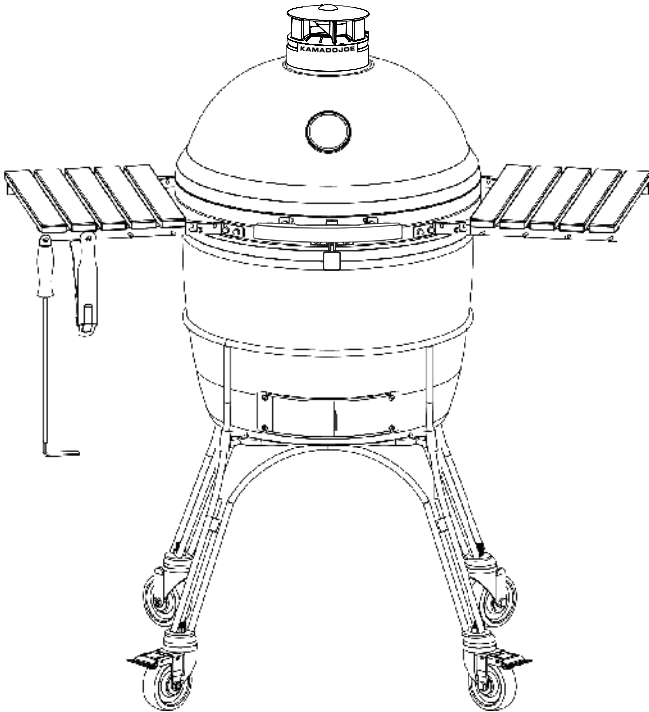


ОТДЕЛЬНОСТОЯЩАЯ ВЕРСИЯ

8



9

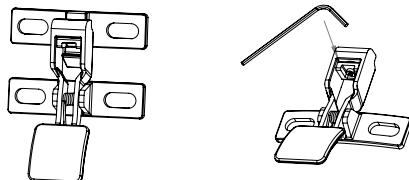


Регулировка щеколды

Щеколда гриля Classic II предварительно отрегулирована на значительное усилие. Если требуется дополнительная регулировка, следуйте приведенным инструкциям.

ЩЕКОЛДА CLASSIC II

Чтобы затянуть или ослабить затяжку щеколды, воспользуйтесь малым универсальным ключом. Отрегулируйте затяжку установочного винта, чтобы опустить запор щеколды и вставить распорку. После установки распорки установите запор щеколды на место, затянув установочный винт.



Важные сведения по безопасности

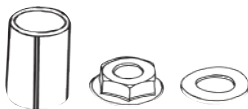
ОСТОРОЖНО

Петля и обод установлены под высоким механическим напряжением. Несоблюдение следующих инструкций может привести к серьезным травмам.

ПЕТЛЯ

Не пытайтесь снять петлю или ослабить затяжку обода на гриле без комплекта инструментов для демонтажа петли.

ПРИМЕЧАНИЕ. Комплект инструментов для демонтажа петли включает распорку, шайбу и шестигранную гайку. Сохраните эти детали на случай, если вам в дальнейшем понадобится демонтировать петлю. Без этих деталей безопасный демонтаж петли невозможен.



В качестве подъемных точек используйте нижнюю лицевую часть устройства и переднее нижнее вентиляционное отверстие. (Не поднимайте гриль за петлю, кронштейны ободьев или ручку, поскольку это может привести к соскакиванию купола с обода.)

В соответствии с инструкциями на странице 16 возможны лишь небольшие изменения массы купола.

ПРОКЛАДКА

Рекомендуется самоочистка от естественного жара гриля.

Не очищайте прокладку с помощью химических средств.

В случае необходимости осторожно сотрите с поверхности брызги и жидкость. Во время очистки не трите прокладку и не используйте абразивную поверхность губки. Чрезмерное трение может стать причиной износа прокладки.

Очистка и уход

Ваш гриль Kamado Joe изготовлен из качественных материалов, поэтому общий уход и обслуживание требуют минимума усилий.

Лучший способ защитить гриль Kamado Joe от внешнего воздействия — держать его закрытым.

Глянцевая поверхность с легким эффектом растрескивания — неотъемлемая часть оформления изделия.

САМООЧИСТКА

- 1** Добавьте уголь и разожгите огонь.
- 2** Установите универсальную подставку Divide & Conquer® в верхнее положение, а оба теплоотражателя — на подставке для принадлежностей.
- 3** Полностью откройте верхнюю и нижнюю воздушные заслонки и дайте грилю прогреться до 315 °C с закрытым куполом.
- 4** Поддерживайте температуру около 315 °C в течение 15–20 минут.
- 5** Полностью закройте нижнюю воздушную заслонку и подождите еще 15–20 минут, прежде чем закрыть верхнюю.

Все нежелательные остатки внутри гриля сгорят. Прежде чем готовить снова, очистите решетку для приготовления пищи обычной щеткой для гриля. Для очистки керамики используйте щетку с мягкой щетиной. На теплоотражающих пластинах также не должно быть обгоревших остатков. Очистите их щеткой с мягкой щетиной. В случае загрязнения теплоотражающих пластин в процессе обычного использования просто переверните их грязной стороной вниз перед очередным приготовлением пищи — они очистятся в огне.

Один или два раза в год производите более тщательную очистку внутренних поверхностей гриля. Извлекайте внутренние детали и удаляйте остатки золы и мусора, скопившиеся между корпусом гриля и внутренними деталями. Перед установкой внутренних деталей на место очистите внутренние керамические поверхности с помощью щетки с пластиковой щетиной, а для удаления мусора из нижней части гриля используйте лопатку или пылесос.

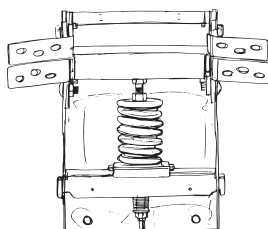
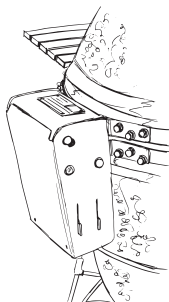
Регулировка петли с пневмоподъемником модели Classic

Петля с пневмоподъемником гриля Classic от Kamado Joe предварительно отрегулирована для достижения идеального баланса и устойчивости. Если вы в соответствии с личными предпочтениями хотите внести изменения в заводскую регулировку, следуйте приведенным ниже инструкциям.

Осторожно! Петля с пневмоподъемником сильно затянута.

МОДЕЛЬ CLASSIC

- 1 Откройте купол гриля Classic от Kamado Joe.
- 2 Накиньте ключ на 7 мм на грани винта (см. рисунок 1).
- 3 Накиньте ключ на 14 мм на гайку в верхней части держателя пружины (см. рисунок 1).
- 4 Если вы хотите, чтобы купол легче поднимался, удерживайте ключ на 7 мм неподвижно, а ключ на 14 мм вращайте по часовой стрелке, как показано на рисунке. Снимайте ключи и проверяйте ход купола после каждого полного оборота гайки. Если вы хотите, чтобы купол тяжелее поднимался, вращайте гайку против часовой стрелки. Снимайте ключи и проверяйте ход купола после каждого полного оборота гайки. Не допускайте контакта гайки с гайкой под соединителем (см. рисунок 1).



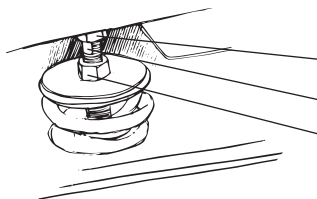
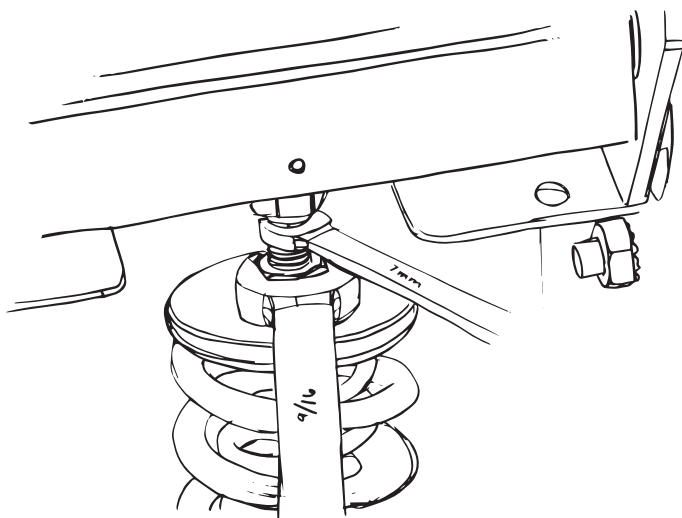


Рисунок 1

Гайка под соединителем

Грани винта

Регулировочная гайка на держателе пружины

НЕОБХОДИМЫЙ ИНСТРУМЕНТ: РОЖКОВЫЙ КЛЮЧ НА 7 ММ И РОЖКОВЫЙ КЛЮЧ НА 14 ММ.

Краткие инструкции по эксплуатации гриля

НАЧАЛО РАБОТЫ С ГРИЛЕМ

- 1 Добавьте в топку древесного угля и разожгите огонь с помощью одной-двух растопок.
- 2 Оставьте купол открытым на 10 минут. Нижняя воздушная заслонка должна быть полностью открыта.
- 3 Закройте купол.
- 4 Постепенно закрывайте верхнюю и нижнюю заслонки, пока температура купола не приблизится к необходимой в пределах 10 °С.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Чтобы снизить температуру, необходимо уменьшить приток воздуха в гриль, закрыв заслонки. И наоборот, чтобы увеличить температуру, необходимо открыть заслонки. Однако температура не меняется мгновенно, на это уходит 10–15 минут. Керамический гриль Kamado Joe очень хорошо удерживает тепло, поэтому ему требуется много времени на полный прогрев. Прежде чем приступать к приготовлению пищи, дождитесь прогрева гриля и стабилизации температуры. На это уйдет от 20–40 минут до часа.

ОСТЫВАНИЕ

- 1 После завершения приготовления пищи полностью закройте нижнюю воздушную заслонку.
- 2 Как только температура опустится ниже 205 °С, закройте верхнюю заслонку почти полностью, оставив лишь небольшую щель.
- 3 Не закрывайте гриль, пока купол не станет холодным на ощупь.

**ЧТОБЫ СНИЗИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ, ЗАКРОЙТЕ ЗАСЛОНКИ.
ЧТОБЫ УВЕЛИЧИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ, ОТКРОЙТЕ ЗАСЛОНКИ.**

КРАТКИЙ ОБЗОР ТЕМПЕРАТУРНЫХ РЕЖИМОВ

Приблизительная температура для каждой из техник приготовления.

ЖАРКА 205–315 °C

ПОДРУМЯНИВАНИЕ 260–400 °C

ВЫПЕКАНИЕ 150–400 °C

ЗАПЕКАНИЕ 150–230 °C

КОПЧЕНИЕ 105–135 °C

ОСТОРОЖНО

ВЫБРОС ЖАРА

Если вы готовите при температуре выше 175 °C, открывайте гриль (выпускайте жар из гриля), поднимая купол, очень осторожно во избежание выброса.

ЖИДКОСТИ

Не лейте жидкости внутрь или на поверхность горячего гриля.

БОКОВЫЕ ПОЛКИ

Не кладите горячие продукты и посуду на боковые полки.

ИСКРЫ

При установке гриля на террасную доску помните об искрах и тлеющих углях.

ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ГРИЛЯ

Не оставляйте гриль с открытым куполом без присмотра.

Размеры

ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ О РАЗМЕРАХ

Используйте его как общие рекомендации по установке керамического гриля на встроенную уличную кухню или стол для гриля. Настоятельно рекомендуем точно измерить гриль перед установкой.

Стол должен крепиться к стене или полу.

Конструкция должна быть выполнена из жароустойчивых стройматериалов.

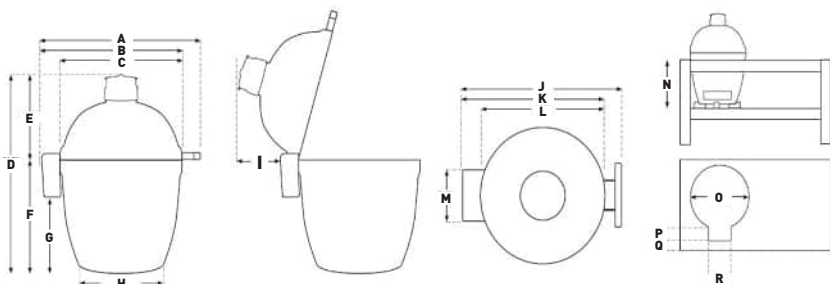
Рисунок приведен не в масштабе.

	Classic II Stand Alone	Classic III Stand Alone	Big Joe II Stand Alone	Big Joe III Stand Alone
	KJ23NRHC	KJ15040721	BJ24NRHC	KJ15040821
A	30.3	30.3	35.6	35.6
B	26.9	26.9	31.8	31.8
C	22.3	22.3	27.6	27.6
D	31.2	34.1	35.3	38.5
E	14.3	14.3	15.2	15.2
F	16.9	19.8	20.1	23.3
G	8.6	11.5	11.3	14.5
H	17	17	21.5	21.5
I	1.6	1.6	3.6	3.6
J	30.3	30.3	35.6	35.6
K	26.9	26.9	31.8	31.8
L	22.3	22.3	27.6	27.6
M	7.8	7.8	11.7	11.7
N	14.4	17.3	17.6	20.8
O	22.8	22.8	28.1	28.1
P	4.7	4.7	5.2	5.2
Q	3.6	3.6	5.6	5.6
R	9.3	9.3	13.2	13.2

ВИД СБОКУ

ЗАЗОР ПРИ ОТКРЫТИИ

ВИД СВЕРХУ



Ограниченная гарантия

Настоящая гарантия применяется ко всем изделиям Kamado Joe®.

Ограниченная пожизненная гарантия на керамические детали

Kamado Joe® гарантирует первоначальному покупателю отсутствие дефектов материала и изготовления в основных керамических деталях гриля и коптильни Kamado Joe® в течение всего периода эксплуатации.

5 лет гарантии на металлические детали и грили Kettle Joe

Kamado Joe® гарантирует отсутствие дефектов материала и изготовления в стальных и чугунных деталях гриля и коптильни Kamado Joe® в течение 5 (пяти) лет.

3 года гарантии на электронные компоненты, теплоотражатели и камни для пиццы

Kamado Joe® гарантирует отсутствие дефектов материала и изготовления в электронных компонентах гриля и коптильни Kamado Joe® в течение 3 (трех) лет.

2 года гарантии на различные компоненты и отдельные принадлежности

Kamado Joe® гарантирует отсутствие дефектов материала и изготовления в различных компонентах гриля и коптильни Kamado Joe® (включая, без ограничения, термометр, прокладки и контроллеры iKamand) или принадлежностях Kamado Joe® в течение 2 (двух) лет.

Когда начинается гарантийный срок?

Гарантийный срок начинается со дня первоначальной покупки изделия и действителен только для первоначального покупателя. Гарантия действительна только при условии регистрации изделия Kamado Joe® на специальной регистрационной странице официального веб-сайта. В случае обнаружения дефекта материала или изготовления в течение гарантийного срока при условии нормального использования и обслуживании компания Kamado Joe®, по своему усмотрению, заменит или отремонтирует неисправную деталь бесплатно. Гарантия не покрывает оплату труда и другие расходы, связанные с обслуживанием, ремонтом или эксплуатацией гриля. Kamado Joe покрывает все затраты, связанные с доставкой запасных частей по гарантии.

ДЛЯ ЖИТЕЛЕЙ АВСТРАЛИИ И НОВОЙ ЗЕЛАНДИИ. Наши товары поставляются с гарантиями, которые нельзя исключить в соответствии с Законом Австралии о защите прав потребителей. Вы имеете право на замену или возмещение в случае серьезной неисправности, а также на компенсацию в случае любых других разумно предсказуемых типов ущерба или повреждений. Вы также имеете право на ремонт или замену товара, если он не соответствует приемлемому качеству и неисправность не является серьезной.

Что не покрывается гарантией?

Настоящая гарантия не распространяется на ущерб, возникший вследствие неправильного или нецелевого использования изделия, нарушений порядка использования, сборки, обслуживания или монтажа, несчастных случаев или стихийный бедствий, несанкционированного дополнения или изменения конструкции, а также повреждения во время транспортировки. Настоящая гарантия не распространяется на повреждения, вызванные естественным износом в процессе использования изделия (например, царапины, вмятины, изгибы, сколы), или изменения внешнего вида гриля, не влияющие на его работу.

НАСТОЯЩАЯ ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ ЯВЛЯЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНОЙ И ЗАМЕНЯЕТ ЛЮБЫЕ ДРУГИЕ ГАРАНТИИ, ПИСЬМЕННЫЕ ИЛИ УСТНЫЕ, ЯВНЫЕ ИЛИ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ, ВКЛЮЧАЯ, ПОМИМО ПРОЧЕГО, ГАРАНТИИ ТОВАРНОЙ ПРИГОДНОСТИ ИЛИ ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ КОНКРЕТНОЙ ЦЕЛИ. СРОК ДЕЙСТВИЯ ЛЮБЫХ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫХ ГАРАНТИЙ, ВКЛЮЧАЯ ЛЮБЫЕ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ ГАРАНТИИ ТОВАРНОЙ ПРИГОДНОСТИ ИЛИ ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ КОНКРЕТНОЙ ЦЕЛИ, ЯВНО ОГРАНИЧЕН ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬЮ ГАРАНТИЙНОГО СРОКА ДЛЯ СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ДЕТАЛИ.

ИСКЛЮЧИТЕЛЬНОЕ ПРАВО ПОКУПАТЕЛЯ НА КОМПЕНСАЦИЮ В СЛУЧАЕ НАРУШЕНИЯ НАСТОЯЩЕЙ ОГРАНИЧЕННОЙ ГАРАНТИИ ИЛИ ЛЮБОЙ ПОДРАЗУМЕВАЕМОЙ ГАРАНТИИ ОГРАНИЧИВАЕТСЯ ЗАМЕНОЙ ДЕТАЛИ, КАК УКАЗАНО В НАСТОЯЩЕМ ДОКУМЕНТЕ. KAMADO JOE® НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КАКИЕ-ЛИБО ОСОБЫЕ, СЛУЧАЙНЫЕ ИЛИ КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.

Настоящая гарантия предоставляется вам в дополнение ко всем правам и средствам правовой защиты в соответствии с законами и актами о защите прав потребителей. Настоящая гарантия никоим образом не влияет на ваши законные права в соответствии с законодательными положениями о гарантии в вашем штате или стране проживания. В зависимости от штата или страны вашего проживания, ограничение срока действия подразумеваемой гарантии или типов повреждений, покрываемых гарантией, могут не допускаться по закону, поэтому вышеуказанные ограничения могут не распространяться на вас.

В каком случае гарантия аннулируется?

Гарантия недействительна в случае покупки изделия Kamado Joe® у неавторизованного дилера. Понятие «неавторизованный дилер» предполагает любую точку розничной торговли, не имеющую явного разрешения компании Kamado Joe® на продажу ее изделий.

НУЖНА ПОМОЩЬ? СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ

Наши гарантийные условия время от времени могут меняться. С обновленной версией гарантии можно ознакомиться на странице www.kamadojoe.com/pages/warranty. Если вам нужна помощь или вы хотите получить обновленную версию гарантии, свяжитесь с нами по указанным ниже контактными данными.

Северная Америка

Kamado Joe ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road
Suite 150, Chamblee, GA 30341
Kamadojoe.com/pages/contact-us

Европейский Союз

Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86, 2514 EJ
Den Haag, Netherlands
service@kamadojoe.com

Великобритания

Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House
West Street, Farnham
GU9 7EQ
service@kamadojoe.com

KAMADOJOE®

Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5032 Milgen Ct., Columbus, GA 31907 USA
Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Netherlands
Kamado Joe UK Limited, 3 Maritime House, The Hart, Farnham, GU9 7HW, England

kamadojoe.com/pages/contact
service@kamadojoe.com
service@kamadojoe.com

BRUKSANVISNING KAMADO JOE CLASSIC II
KJ23RHC, KJ23NRHC, KJ15042621

EN GUIDE FÖR KAMADO GRILL



KAMADOJOE®

9804200033 221213-GH

Innehållsförteckning

Varningar	3
Lista över delar och nödvändiga verktyg	7
Installationsinstruktioner för grillen	8
Monteringsanvisningar	9
Säkerhetsinformation	14
Rengöring och skötsel	15
Snabbstartguide	18
Snabbtemperaturguide	19

Grillen levereras inte med kol.



VARNING

- Denna bruksanvisning innehåller viktig information som är nödvändig för en korrekt montering och säker användning av utrustningen.
- Läs och följ alla varningar och instruktioner innan du monterar och använder utrustningen.
- Behåll den här bruksanvisningen för framtida användning.

Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till eldsvåda, explosion eller brandfara som kan orsaka skada på egendom, personskada eller dödsfall.



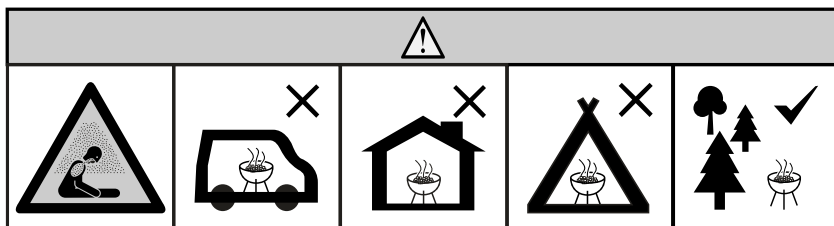
KOLMONOXIDFARA

- När man bränner kol eller flis avger det kolmonoxid, som inte har någon lukt och kan orsaka dödsfall.
- Använd endast utomhus där det är väl ventilerat.

VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

LÄS ALLA INSTRUKTIONER

- **VARNING!** Grillen blir mycket het. Flytta inte på den under användning.
- **VARNING!** Använd inte inomhus!
- **VARNING!** Använd inte alkohol, bensin eller andra liknande vätskor för att tända grillen.
- **VARNING!** Håll barn och husdjur avlägsna från grillen vid alla tillfällen. Låt INTE barn använda grillen. Nära uppsyn krävs när barn eller husdjur befinner sig i närheten av grillen.



- Använd inte grillen i slutna och/eller beboeliga utrymmen som hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för kolmonoxidförgiftning som kan orsaka dödsfall.
- Använd alltid grillen i enlighet med alla tillämpliga lokala, statliga och federala eldningsbestämmelser.
- Se till att samtliga muttrar, skruvar och bultar sitter ordentligt åtdragna före varje användning.
- Använd aldrig grillen under överliggande konstruktioner som tak, garagedörra, markiser eller överhäng.
- Grillen är ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK.
- Håll ett minsta avstånd på 3 meter från överliggande konstruktioner, väggar, skenor eller andra strukturer.
- Håll ett minsta avstånd på 3 meter från allt brännbart material, t.ex. trä, torra växter, gräs, borstar, papper eller kanvas.
- Använd aldrig grillen för annat än den avsedda användningen. Denna grill är INTE avsedd för kommersiellt bruk.
- Det rekommenderas INTE att använda tillbehör som inte levereras av Kamado Joe eftersom de kan orsaka personskada.



VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel kan påverka användarens förmåga att montera eller på ett säkert sätt använda grillen.
- Ha alltid en brandsläckare till hands vid all användning av grillen.
- Vid matlagning med olja eller fett, ska en brandsläckare av typ BC eller ABC vara tillgänglig.
- Om olja eller fett börjar brinna ska du inte försöka släcka elden med vatten. Kontakta brandkåren omedelbart. En brandsläckare av typ BC eller ABC kan i vissa fall begränsa elden.
- Använd grillen på en plan, icke brännbar, stabil yta exempelvis jord, betong, tegel eller sten. Ett asfaltunderlag kanske inte är lämpligt för detta ändamål.
- Grillen måste stå på marken. Placera inte grillen på bord eller bänkar. Flytta INTE grillen över ojämna ytor.
- Använd inte grillen på trä eller brännbara ytor.
- Håll grillen ren och fri från brännbara material som bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor.
- Lämna inte grillen oövervakad.
- Se till att inte någon befinner sig nära grillen antingen under användning eller innan den har svalnat.
- Använd aldrig köksredskap av glas, plast eller keramik i grillen. Placera aldrig tomma kokkärn i grillen under användning.
- Flytta aldrig grillen medan den används. Låt grillen svalna helt (under 45 ° C) innan du flyttar eller förvarar den.
- Förvara aldrig grillen som innehåller het aska eller kol. Förvara endast när grillen är helt släckt och alla ytor är kalla.
- Använd aldrig en grill som ett värmeelement. LÄS KOLMONOXIDFARA.
- Grillen är HET under användning och kommer att fortsätta att vara HET medan den svalnar. Var FÖRSIKTIG. Bär skyddshandskar/-vantar.
- Knuffa eller slå INTE grillen för att förhindra personskador, skador på grillen eller att het vätska spiller eller stänker.
- Var försiktig när du tar mat från grillen. Alla ytor är HETA och kan orsaka brännskador. Använd skyddshandskar/-vantar eller långa, stabila matlagingsverktyg för att skydda dig mot heta ytor eller stänk från matlagingsvätskor.
- Rör inte HETA ytor.

VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFORESKRIFTER

- Grillen är HET under användning. För att undvika brännskador, håll ansiktet och kroppen borta från ventiler och när du lyfter på locket. Ånga och varm luft kommer ut under användning.
- Vid tillagning över 175 ° C, öppna grillen försiktigt (eller tappa ut luft ur grillen) varje gång du lyfter på kupolen för att förhindra baktändning - en våg av vit, het ånga orsakad av en plötslig tillförsel av syre. Öppna locket delvis 5-8 cm under ca 5 sekunder för att värmen ska kunna komma ut.
- Spjällen är HETA under användning och kommer att fortsätta att vara HETA medan de svalnar. Det rekommenderas att bära skyddshandskar när du justerar.
- Grill har en öppen låga. Håll händerna, håret och ansiktet borta från elden. Luta dig INTE över grillen under tändning. Långt hår och löst sittande kläder kan börja brinna.
- TÄPP INTE flödena av förbränning och ventilation.
- Täck inte matlagingsgallret med metallfolie. Detta kommer dra åt sig värme och kan orsaka skador på grillen.
- Lämna aldrig GLÖDANDE kol eller aska obevakad.
- Bränslekällan ska vara glödhet i minst 30 minuter före användning.
- Laga inte mat innan bränslekällan är täckt med aska.
- Avlägsna inte asklådan medan ask och kol är HETT.
- Använd skyddshandskar vid hantering av denna grill eller när du arbetar med eld. Använd skyddshandskar eller långa, robusta verktyg när du lägger i ved eller kol.
- Använd aldrig träkolständvätska, bensin, alkohol eller andra mycket flyktiga vätskor för att tända träkol. Dessa vätskor kan explodera och orsaka personskador eller dödsfall.
- Max mängd träkol för Classic II är 2,7 kg. Fyll aldrig kolgallret för mycket. Detta kan leda till allvarliga personskador samt skador på grillen.
- Kassera kall aska genom att placera den i aluminiumfolie och blötlägga i vatten, släng sedan i en icke-brännbar behållare.
- Koka inte innan bränslet har en askbeläggning.
- VARNING! Denna grill blir mycket varm, rör inte den under drift.
- Använd inte inomhus!
- VARNING! Använd inte sprit eller bensin för tändning eller åter-tändning! Använd endast braständare som uppfyller EN 1860-3!
- VARNING! Håll barn och husdjur borta.
- Använd inte grillen i ett trångt och/eller beboeligt utrymme, t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för dödsfall vid kolmonoxidförgiftning.

SPARA DESSA ANVISNINGAR

Installation av grillen

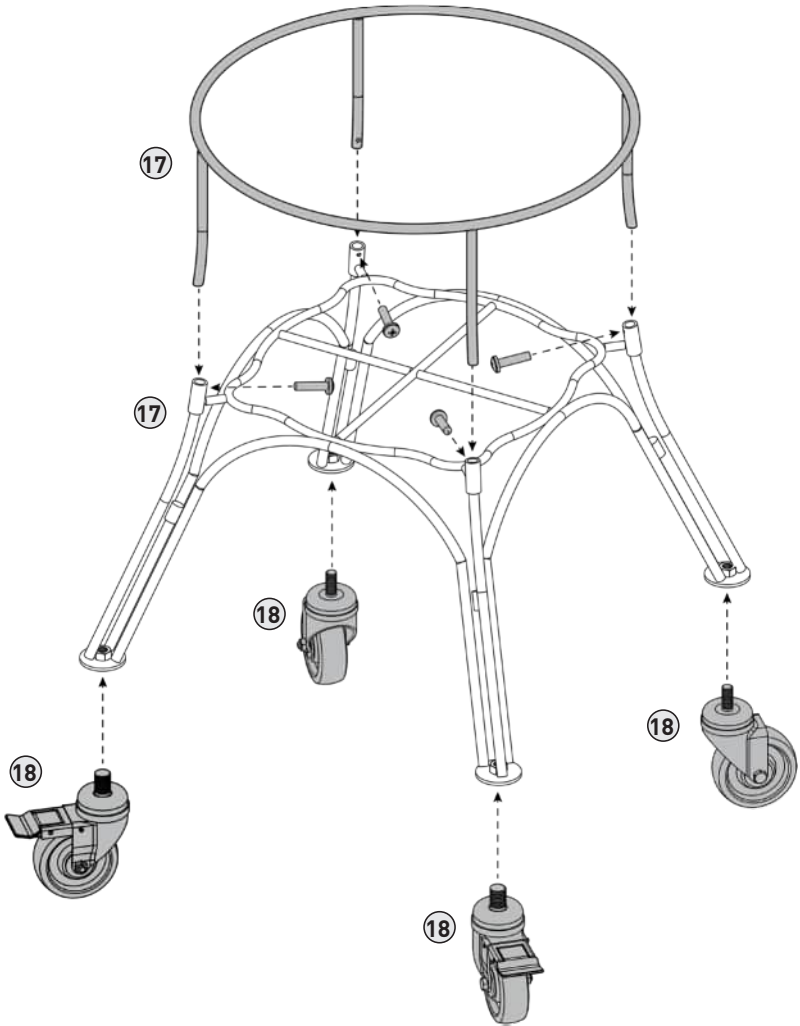
PACKA UPP DIN GRILL

- 1** Klipp av plastbanden och avlägsna lådans över och sidopaneler.
- 2** Lyft upp grillvagnens överdel och avlägsna plasten från grillens översida.
- 3** Öppna grillens kupol och avlägsna föremålen inuti grillen. Var försiktig när du hanterar interna keramiska delar.

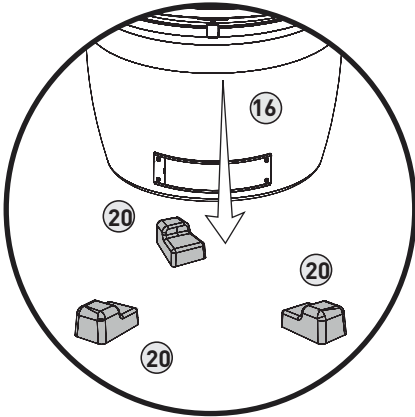
KAMADO JOE-GRILL MED VAGN

- 1** När de inre komponenterna har avlägsnats från grillen, lyft grillen ur lådan och ställ den åt sidan. På grund av grillens vikt, rekommenderar vi att två personer utför den här uppgiften. Lyft INTE grillen med hjälp av sidohyllorna. Ta tag i det bakre gångjärnet och den främre ventilationsöppningen när du lyfter grillen. Använd skyddshandskar när du lyfter och var ytterst försiktig.
- 2** Avlägsna plasten som lindad runt grillvagnens bas.
- 3** Lås hjulen längst ner på grillvagnen. Montera ihop grillvagnens två delar med de medföljande skruvarna i rostfritt stål, som redan är monterade längst ner på vagnen.
- 4** Använd samma lyftteknik som tidigare för att lyfta upp grillen på vagnen. Justera grillen på vagnen så den nedre ventilationsöppningen är vänd framåt mot vagnen. Framsidan på vagnen är den sida som har två spärrohjul.

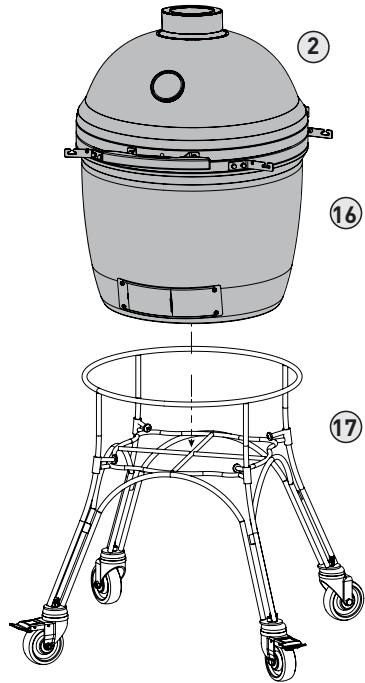
1



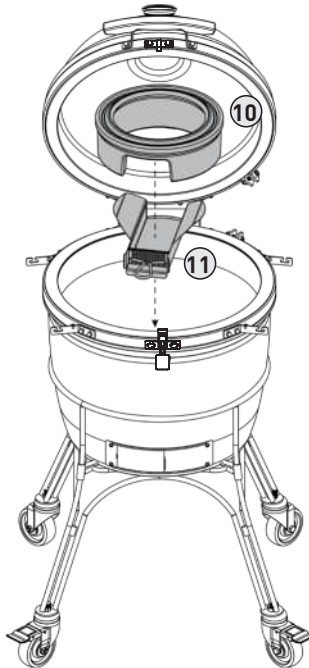
2



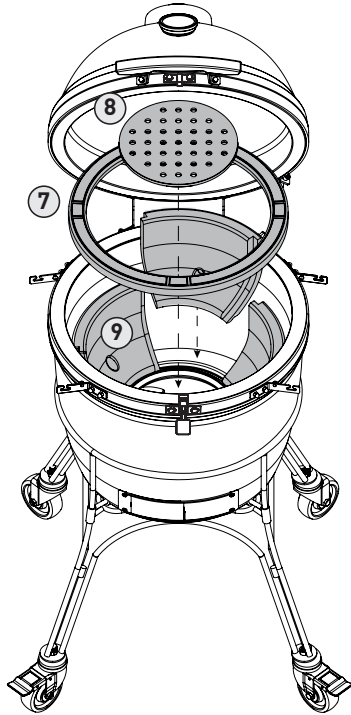
STÅ SJÄLV-VERSION



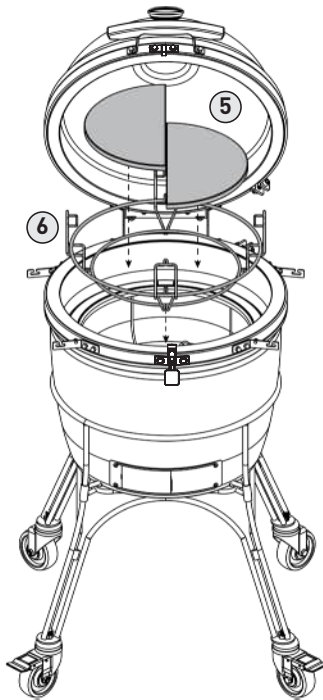
3



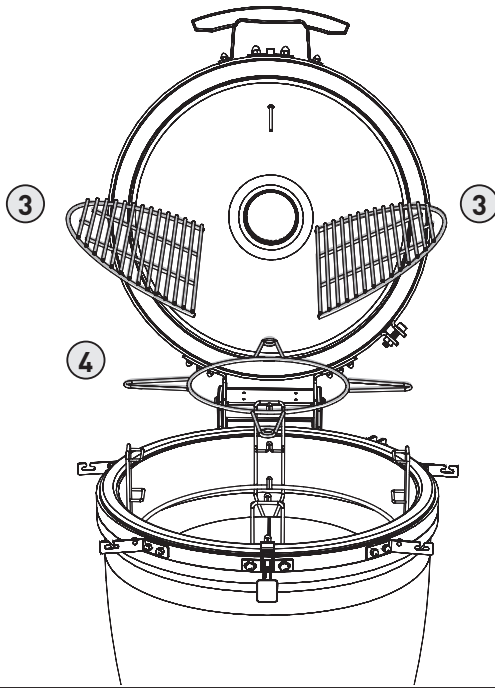
4



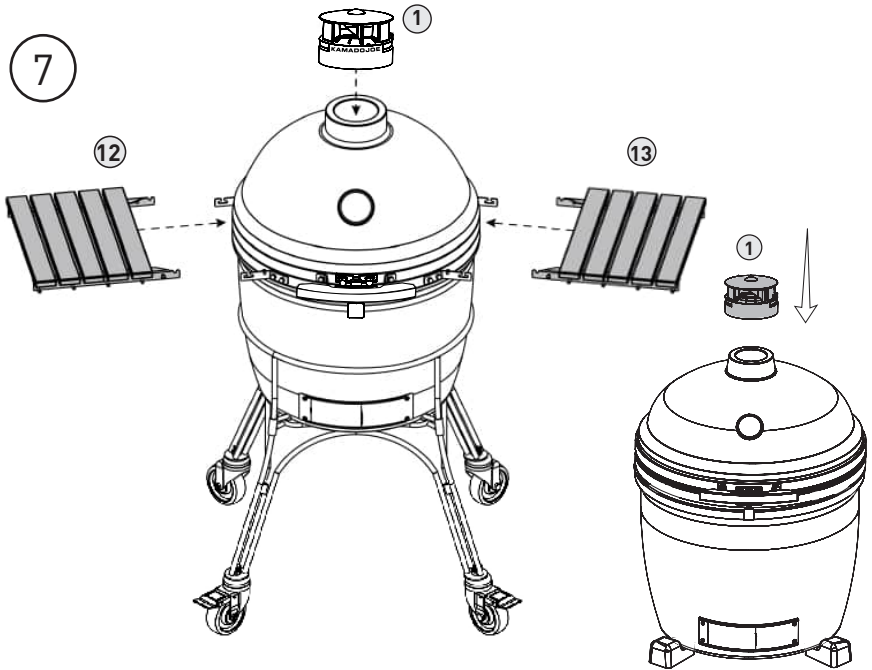
5



6

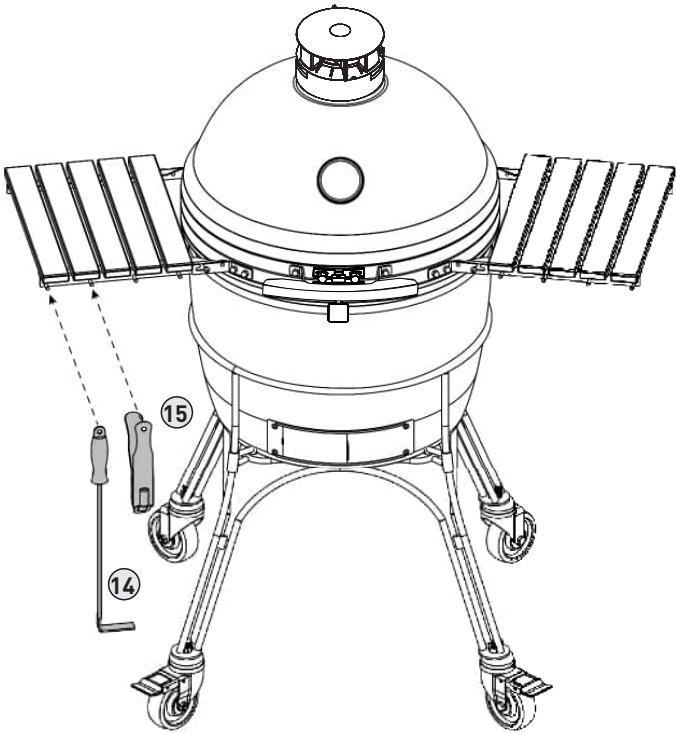


7

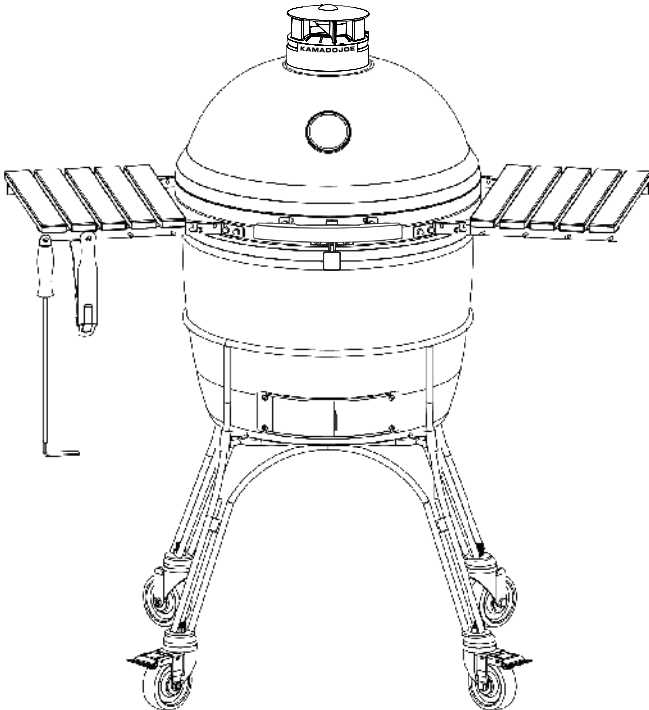


STÅ SJÄLV-VERSION

8



9



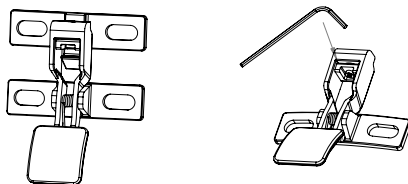
Justering av spärren

Spärren på Classic II är redan justerad för att vara ultratät.

Använd dessa instruktioner om du behöver utföra nödvändiga justeringar.

CLASSIC II SPÄRR

För att dra åt och lossa spärrens inställning ska du använda en liten insexnyckel. Justera inställningsskruven för att sänka spärplattan och lägg i distanshållaren. När distanshållaren är på plats sätter du tillbaka spärplattan genom att dra åt inställningsskruven.



Säkerhetsinformation

VAR FÖRSIKTIG

Gångjärn och band befinner sig under hög spänning, underlåtenhet att följa instruktionerna i rätt ordning kan orsaka allvarliga personskador.

GÅNGJÄRN

Försök inte att ta isär gångjärnet eller lossa banden på grillen utan borttagningsverktygen.

NOTERA: Borttagningsverktygen för gångjärnet (inklusive distanshållare, bricka och hexmutter). Spara dessa delar utifall gångjärnet måste avlägsnas vid ett senare tillfälle. Gångjärnet kan inte avlägsnas på ett säkert sätt utan dessa delar.



Använd bottenytan och den främre nedre ventilöppningen som lyftpunkter (Lyft inte grillen med gångjärnet, bandbeslagen eller handtaget eftersom det kan leda till att kupolen lossnar från bandet).

Endast mindre justeringar av kupolens vikt rekommenderas enligt anvisningarna på sidan 16.

PACKNING

Självrengöring med en naturlig värmecykel rekommenderas.

Använd inte kemikaliebaserade rengöringsmedel på packningen.

Om det är absolut nödvändigt, ska du försiktigt torka bort eventuella spill eller fukt.

Gnugga eller skrapa inte packningen vid rengöring. Om du gnuggar för mycket kan det orsaka slitage.

Rengöring och skötsel

Din Kamado Joe-grill är tillverkad av material av hög kvalitet och så skötsel och underhåll blir minimala. Det bästa sättet att skydda din Kamado Joe från väder och vind är med ett grillskydd.

Ett lätt sprucket porslin som kallas för krackelering är en del av de naturliga egenskaperna.

SJÄLVRENGÖRANDE

- 1 Tillsätt kol och tänd det.
- 2 Montera det flexibla matlagingsstället Divide & Conquer® i det övre läget och båda värmedeflektorerna på tillbehörstället.
- 3 Öppna de övre och nedre luftventilerna helt och låt temperaturen inuti grillen stiga till 315°C medan kupolen stängd.
- 4 Håll temperaturen vid cirka 315 ° C i 15-20 minuter.
- 5 Stäng den nedre ventilen helt och vänta ytterligare 15-20 minuter innan du stänger den övre ventilen.

Denna process kommer att bränna bort oönskade rester inuti grillen. När du ska laga mat nästa gång ska du borsta av grillgallret med en vanlig grillborste. Använd en mjuk borste på keramikytan för att avlägsna eventuella rester. Värmedeflektorplattorna kommer även de vara fria från brända rester efter processen har slutförts. Borsta av dem med en mjuk borste efter rengöring. Om värmedeflektorerna blir smutsiga vid normal användning, ska du vända den smutsiga sidan nedåt när du ska laga mat nästa gång för att värmen från elden ska kunna automatiskt rengöra den smutsiga sidan.

En eller två gånger om året, bör du utföra en mer noggrann rengöring av grillens insida. Avlägsna de inre delarna och ta bort eventuell aska eller skräp som fastnat mellan grillens stomme och de inre delarna. Använd en plastborste för att rengöra den keramiska insidan och plocka upp eller dammsug skräp i botten av grillen innan du sätter tillbaka de inre delarna.

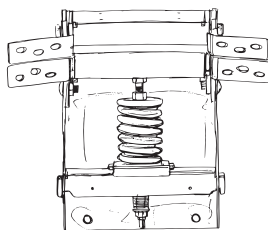
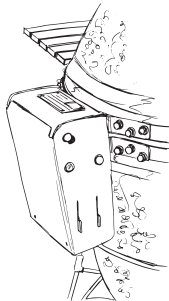
Justering av klassiska luftbrogånggärn

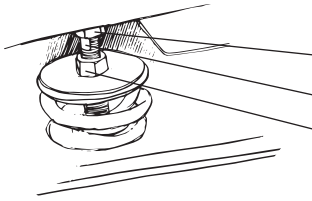
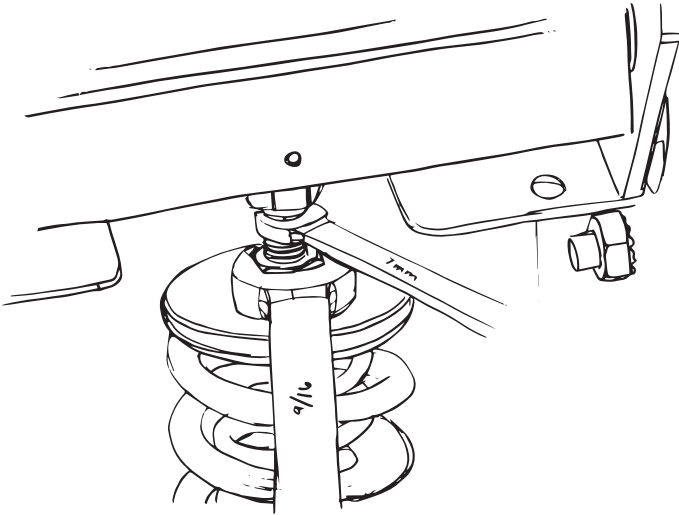
Luftbrogånggärnet på Kamado Joe Classic är redan justerat för en perfekt balans och stabilitet. Följ dessa instruktioner för ytterligare justering som passar dina personliga önskemål.

Var försiktig: Luftbrogånggärn under stor spänning.

CLASSIC

- 1 Öppna kupolen på din Kamado Joe Classic-grill.
- 2 Håll kupolen öppen, placera 7mm-skiftnyckeln på den platta delen av skruven (se infälld bild 1).
- 3 Placera 9/16 skiftnyckeln på muttern ovanpå fjäderlåsplattan (se infälld bild 1).
- 4 För att göra kupolen lättare att höja, håll en 7mm skiftnyckel stilla och rotera en 9/16 tums skiftnyckel medurs enligt bilden. Avlägsna skiftnycklarna och kontrollera kupolen vid varje full rotation av muttern. Om du vill att kupolen ska kännas tyngre ska du rotera muttern moturs. Avlägsna skiftnycklarna och kontrollera kupolen vid varje full rotation av muttern. Justera inte muttern så att den kommer emot muttern under kontakten (se infälld bild 1).





Infälld bild 1

Muttern under
kontakten

Brickor på skruven

Justeringsmuttern på
fjäderlåsplattan

**VERKTYG SOM KRÄVS: EN 7MM (9/32 TUM) ÖPPEN SKIFTNYPPE OCH EN 9/16
TUM HYLSNYCKEL (ELLER 14 MM ÖPPEN SKIFTNYPPE BORDE PASSA)**

Snabbstartguide

DRIFTSÄTTNING

- 1 Tillsätt kol i eldstaden och tänd med en eller två braständare.
- 2 Låt kupolen stå öppen i 10 minuter med den nedre ventilen helt öppen.
- 3 Stäng kupolen.
- 4 Börja att stänga den övre och nedre ventilen när kupolens temperatur är mindre än 10 ° C från din måltemperatur.

HÅLLA TEMPERATUREN

För att sänka temperaturen, minskar du luftflödet genom grillen genom att stänga ventilerna. Om du vill höja temperaturen, öppnar du ventilerna. Justering av ventilerna är inte omedelbar, utan det tar 10–15 minuter för en justering att träda i kraft. Eftersom din keramiska Kamado Joe håller värmen så effektivt, kan det ta en stund att värma upp den helt. Låt grillen stå i 20–40 minuter eller upp till en timme för att stabilisera temperaturen innan du börjar grilla.

LÅTA SVALNA

- 1 Stäng bottenventilen helt när du är klar med matlagningen.
- 2 När temperaturen understiger 205°C stänger du den övre ventilen nästan helt, men lämna ett liten öppning.
- 3 Täck inte grillen förrän kupolen är sval vid beröring.

**FÖR ATT SÄNKA TEMPERATUREN, STÄNGER DU VENTILERNA.
FÖR ATT HÖJA TEMPERATUREN, ÖPPNAR DU VENTILERNA.**

SNABBTEMPERATURGUIDE

Ungefärliga temperaturer för olika matlagningstekniker.

GRILLNING 205 -315°C

BRYNING 260 -400°C

BAKNING 150 -400°C

ROSTNING 150 -230°C

RÖKNING 105 -135°C

VAR FÖRSIKTIG

TAPPA UT LUFT

Vid tillagning över 175 ° C, ska du försiktigt öppna grillen (eller tappa ut luft ur grillen) varje gång du lyfter på kupolen för att förhindra baktändning.

VÄTSKOR

Spill inte vätskor inuti eller på grillen medan den är varm.

SIDOHYLLOR

Ställ inte heta objekt på sidohyllorna.

GNSTOR

Var försiktig med gnistor och glöd om du använder grillen på ett trädäck.

VID ANVÄDNING

Lämna aldrig grillen utan uppsyn medan grillkupolen öppen.

Mått

VIKTIGA NOTERINGAR VAD GÄLLER MÅTT

Använd det här som en allmän guide för att installera den keramiska grillen i ett inbyggt utomhuskök eller grillbord. Vi rekommenderar starkt att ni mäter själva grillen som ska installeras.

Bordet ska fästas på marken eller väggen.

Icke brandfarligt byggmaterial rekommenderas för konstruktionen.

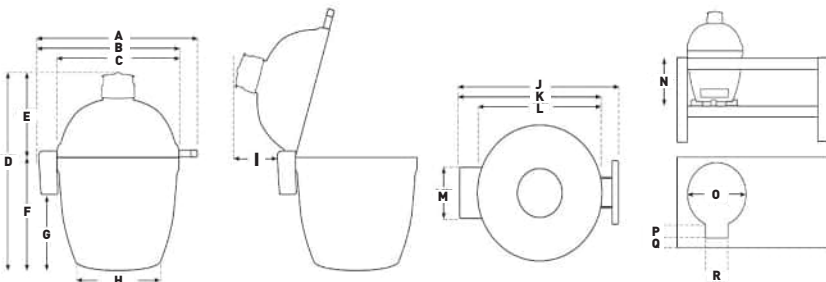
Ritningen är inte skalenlig.

	Classic II Stand Alone	Classic III Stand Alone	Big Joe II Stand Alone	Big Joe III Stand Alone
	KJ23NRHC	KJ15040721	BJ24NRHC	KJ15040821
A	30.3	30.3	35.6	35.6
B	26.9	26.9	31.8	31.8
C	22.3	22.3	27.6	27.6
D	31.2	34.1	35.3	38.5
E	14.3	14.3	15.2	15.2
F	16.9	19.8	20.1	23.3
G	8.6	11.5	11.3	14.5
H	17	17	21.5	21.5
I	1.6	1.6	3.6	3.6
J	30.3	30.3	35.6	35.6
K	26.9	26.9	31.8	31.8
L	22.3	22.3	27.6	27.6
M	7.8	7.8	11.7	11.7
N	14.4	17.3	17.6	20.8
O	22.8	22.8	28.1	28.1
P	4.7	4.7	5.2	5.2
Q	3.6	3.6	5.6	5.6
R	9.3	9.3	13.2	13.2

SEDD FRÅN SIDAN

SEDD FRAMIFRÅN

SEDD OVANIFRÅN



BEGRÄNSAD GARANTI

Denna garanti gäller för alla Kamado Joe®-produkter.

Begränsad livstidsgaranti på keramiska delar

Kamado Joe® garanterar att de viktigaste keramiska delarna som används i denna Kamado Joe® grill och rök är fria från material- och tillverkningsfel så länge som den ursprungliga köparen äger grillen.

5 ÅRS GARANTI PÅ METALLDELAR OCH KETTLE JOE GRILLAR

Kamado Joe® garanterar att de viktigaste metalldelar och gjutjärnsdelar som används i denna Kamado Joe® grill och rök är fria från material- och tillverkningsfel under en period av fem (5) år.

3 ÅRS GARANTI PÅ ELEKTRONISKA KOMPONENTER, VÄRMEAVLEDARE OCH PIZZA STENAR

Kamado Joe® garanterar att de elektroniska komponenterna i denna Kamado Joe® grill och rök är fria från material- och tillverkningsfel under en period av tre (3) år.

2 ÅRS GARANTI PÅ DIVERSE KOMPONENTER OCH STÅENDE TILLBEHÖR

Kamado Joe® garanterar att alla diverse komponenter som används i denna Kamado Joe® grill och rök (inklusive, men inte begränsat till termometer, packningar och iKamand-styrenheter) eller Kamado Joe-tillbehör är fria från material- och tillverkningsfel under en period av två (2) år.

När börjar garantitäckningen?

Garantitäckningen börjar på det ursprungliga inköpsdatumet och täcker bara den ursprungliga köparen. För att garantin ska gälla måste du registrera din Kamado Joe® produkt med hjälp av produktregistreringssidan på vår hemsida. Om du upptäcker ett material- eller tillverkningsfel under den tillämpliga garantiperioden vid normal användning och normalt underhåll kommer Kamado Joe® att efter eget gottfinnande ersätta eller reparera den defekta komponenten utan kostnad för själva komponenten. Denna garanti gäller inte arbete eller andra kostnader i samband med service, reparation eller drift av grillen. Kamado Joe betalar alla fraktkostnader för garantidelar.

ENDAST INVÅNARE I AUSTRALIEN OCH NYA ZEELAND: Våra varor har garantier som inte kan uteslutas enligt den australiska konsumentlagen. Du har rätt till ersättning eller återbetalning för ett större fel och kompensation för alla andra rimligen förutsebara förluster eller skador. Du har även rätt att få varan reparerad eller utbytt om varan inte håller god kvalitet och felet inte innebär ett större fel.

Vad som inte omfattas?

Denna garanti gäller inte skador som orsakas av missbruk eller användning av produkten för andra ändamål än för vilka den är konstruerad. Skador som orsakas av brist på korrekt användning, montering, underhåll eller installation, skador orsakade av olyckor eller naturkatastrofer, skador orsakade av obehöriga tillbehör eller modifieringar eller skador under transport gäller inte. Denna garanti täcker inte skador från normalt slitage från användning av produkten (t.ex. repor, bucklor, etc) eller förändringar i utseendet på grillen som inte påverkar dess prestanda.

DEN BEGRÄNSADE GARANTIN ÄR EXKLUSIV OCH GÄLLER I STÄLLET FÖR ANNAN GARANTI, SKRIFTLIG ELLER MUNTLAG, UTTRYCKLIG ELLER UNDERFÖRSTÅDD, INKLUSIVE MEN INTE BEGRÄNSAD TILL GARANTIN OM SÄLJBARHET ELLER LÄMPLIGHET FÖR ETT VISST ÄNDAMÅL. VARAKTIGHETEN AV ALLA UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER, INKLUSIVE ALLA UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER FÖR SÄLJBARHET ELLER LÄMPLIGHET FÖR ETT VISST ÄNDAMÅL, ÄR UTTRYCKLIGEN BEGRÄNSAD TILL VARAKTIGHETEN AV GARANTIPERIODEN FÖR DEN TILLÄMPLIGA KOMPONENTEN.

KÖPARENS EXKLUSIVA ÅTGÄRD VID BROTT MOT DENNA BEGRÄNSADE GARANTI ELLER MOT NÅGON UNDERFÖRSTÅDD GARANTI SKA BEGRÄNSAS TILL UTBYTE ENLIGT VAD SOM ANGES HÄR. KAMADO JOE® SKA UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER HÅLLAS ANSVARIG FÖR SPECIFIKA SKADOR, TILLFÄLLIGA SKADOR ELLER FÖLJDSKADOR.

Denna garanti ges till dig utöver alla rättigheter och möjligheter som du har enligt lagar och förordningar om konsumentskydd. Denna garanti påverkar inte på något sätt dina juridiska rättigheter enligt lagstadgade garantibestämmelser i din stat eller ditt hemland. Beroende på din stat eller ditt bosättningsland kan begränsningar av längden på en underförstådd garanti eller skadestånd som du har tillgång till inte begränsas av denna garanti.

Vad kommer att ogiltigförklara garantin??

Om du köper en Kamado Joe®-produkt genom en obehörig återförsäljare upphör garantin att gälla. En obehörig återförsäljare definieras som en återförsäljare som inte uttryckligen har fått tillstånd av Kamado Joe® att sälja Kamado Joe®-produkter.

BEHÖVER DU HJÄLP? KONTAKTA OSS

Våra garantivillkor kan ändras från tid till annan. En uppdaterad version av vår garanti finns på www.kamadोजoe.com/pages/warranty. För hjälp eller för att begära en uppdaterad kopia av vår garanti, kontakta oss på nedan.

Nordamerika

Kamado Joe ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road
Suite 150, Chamblee, GA 30341
Kamadोजoe.com/pages/contact-us

Europeiska unionen

Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86, 2514 EJ
Den Haag, Netherlands
service@kamadोजoe.com

Storbritannien

Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House
West Street, Farnham
GU9 7EQ
service@kamadोजoe.com

KAMADOJOE®

Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5032 Milgen Ct., Columbus, GA 31907 USA
Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Netherlands
Kamado Joe UK Limited, 3 Maritime House, The Hart, Farnham, GU9 7HW, England

kamadojoe.com/pages/contact
service@kamadojoe.com
service@kamadojoe.com