

A GUIDE TO KAMADO COOKING



KAMADOJOE®

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.**

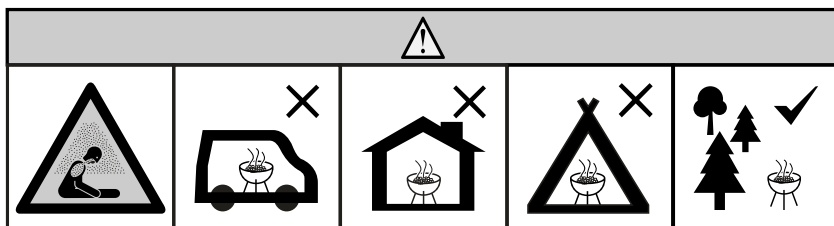
CARBON MONOXIDE HAZARD

- 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

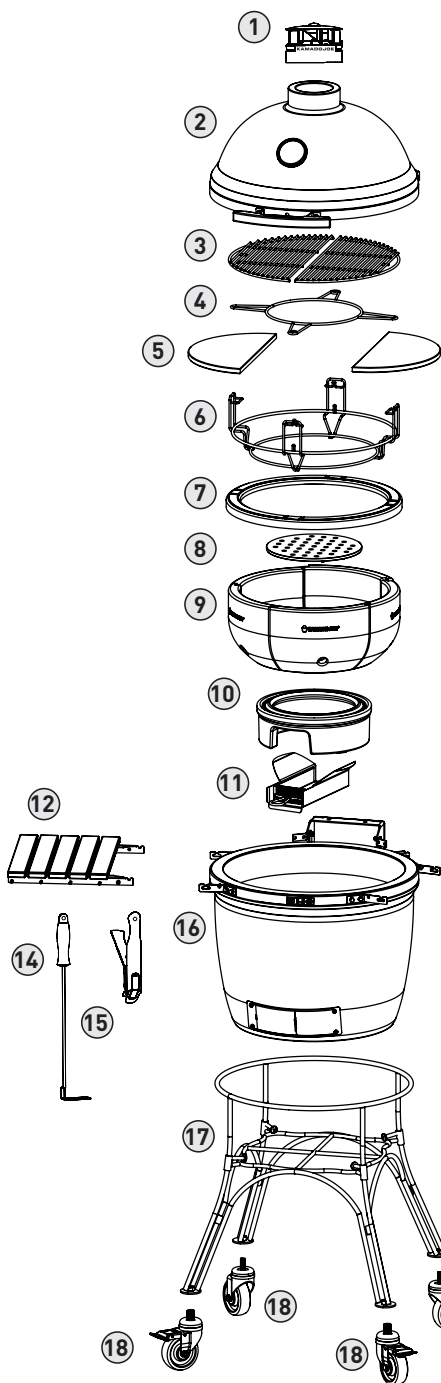
- Never use grill for anything other than its intended use. This grill is NOT for commercial use.
- Accessory attachments not supplied by Kamado Joe are NOT recommended and may cause injury.
- Use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair user's ability to assemble or safely operate 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.

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

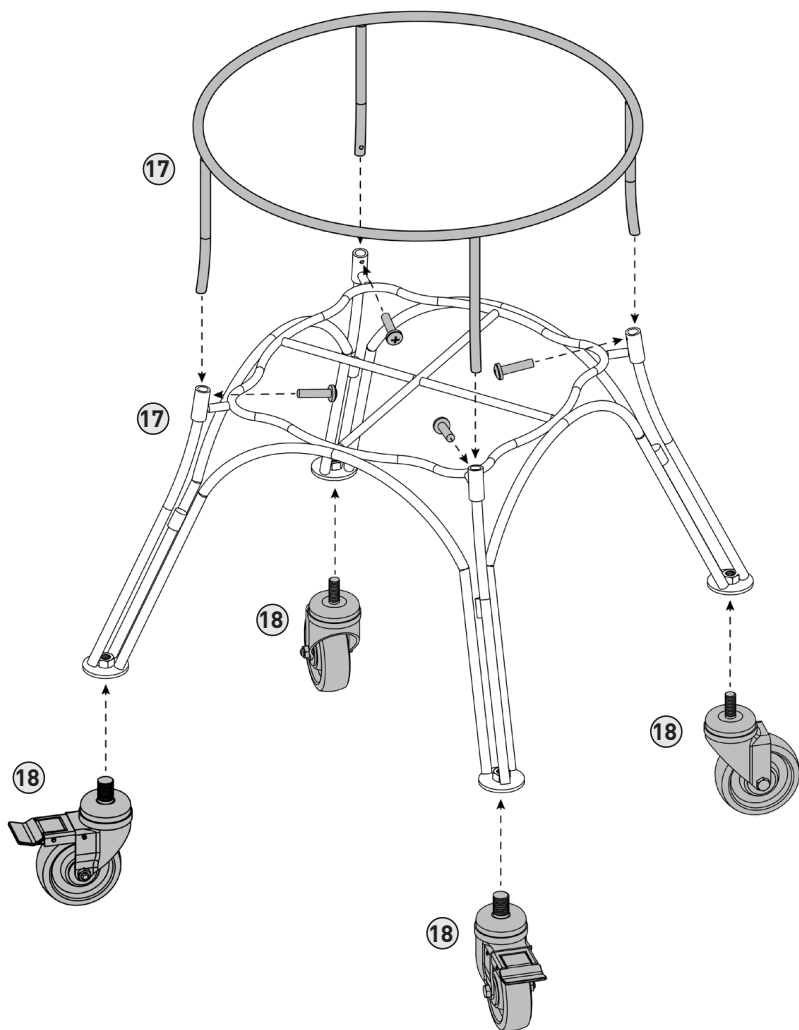
UNBOXING YOUR GRILL

- 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.

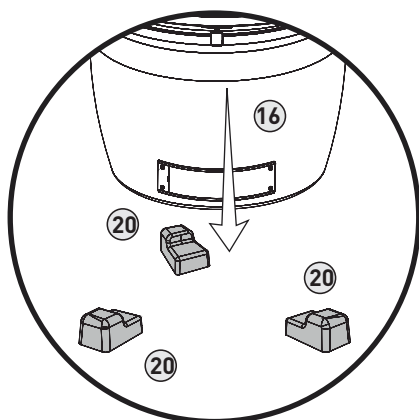
KAMADO JOE GRILL WITH CART

- 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.
- 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.

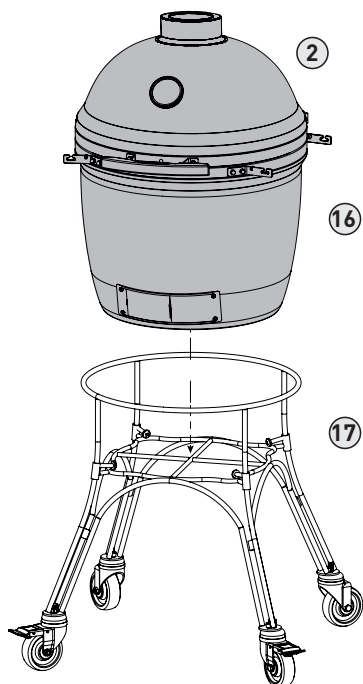
1



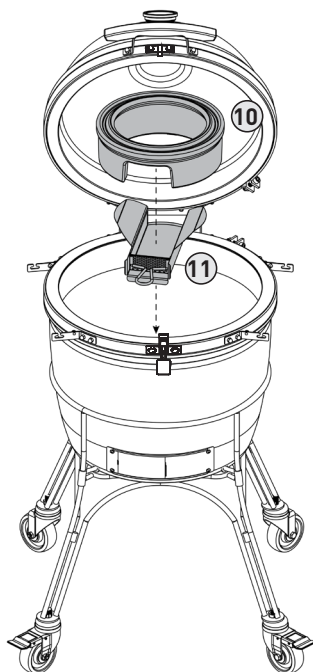
2



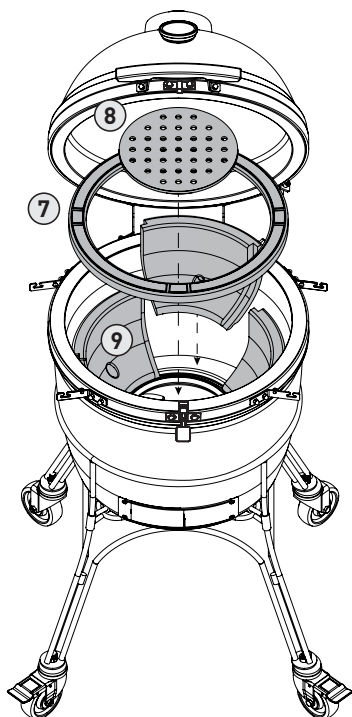
STAND ALONE VERSION



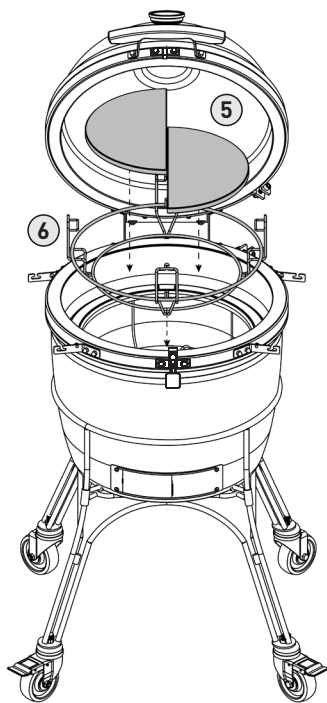
3



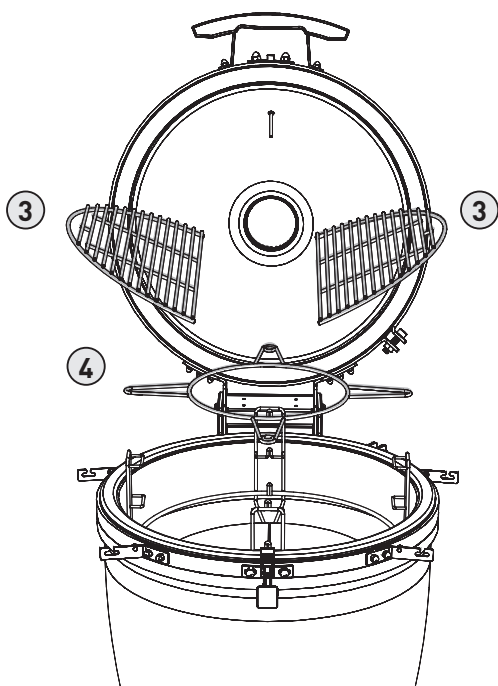
4



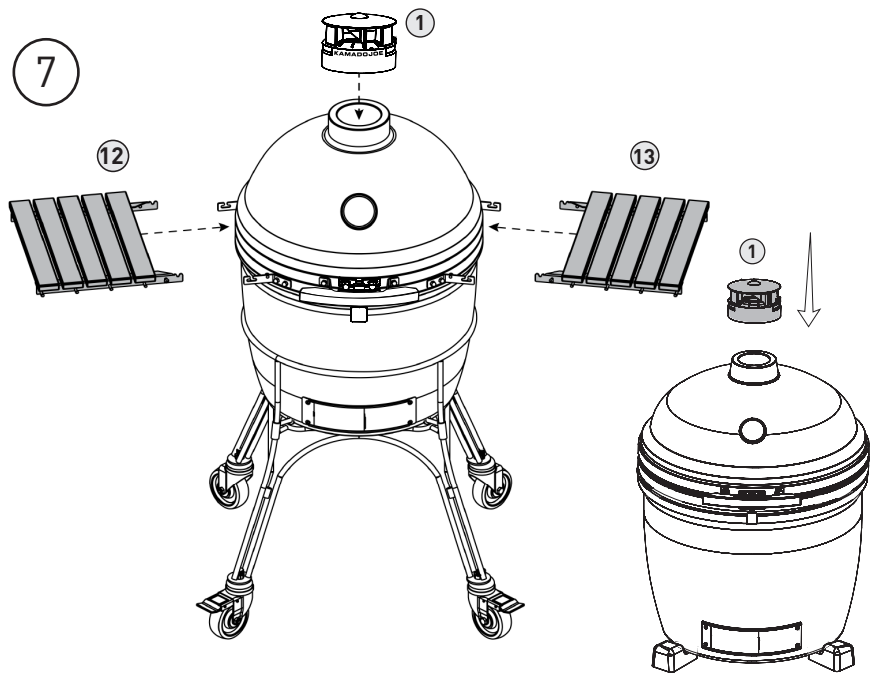
5



6

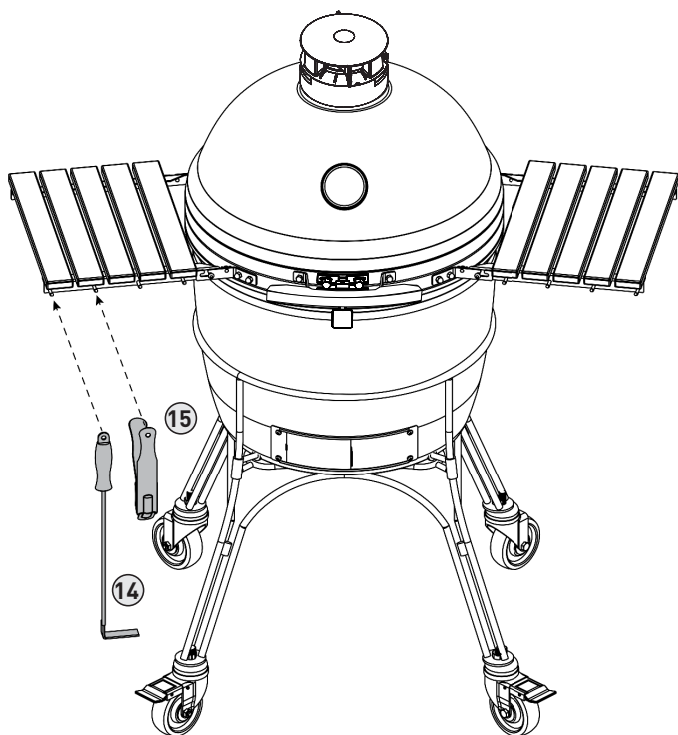


7

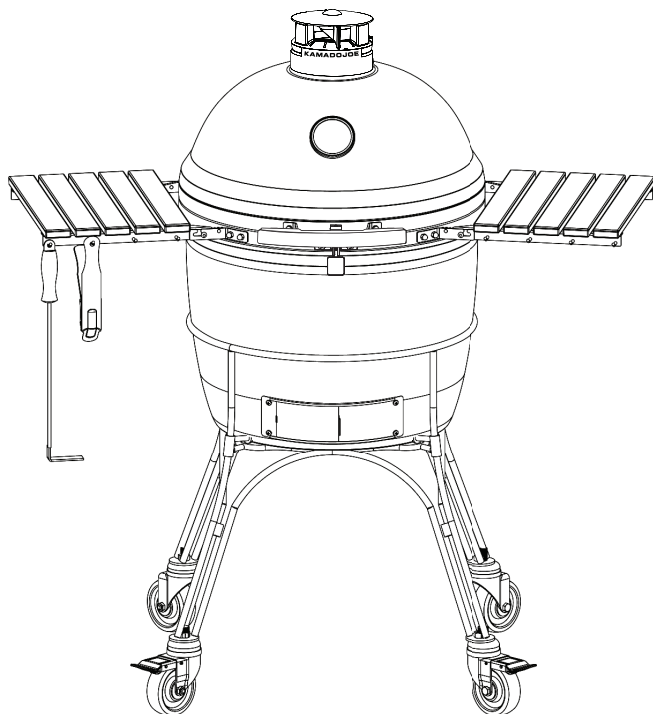


STAND ALONE VERSION

8



9

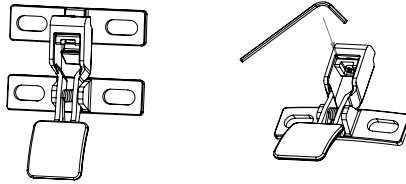


Latch Adjustments

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

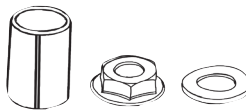
CAUTION

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.

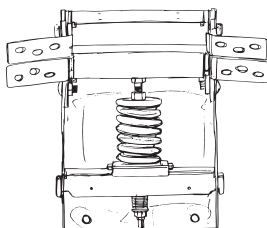
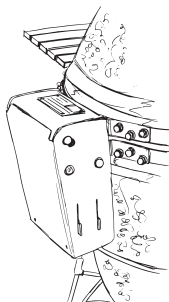
Classic Air Lift Hinge Adjustments

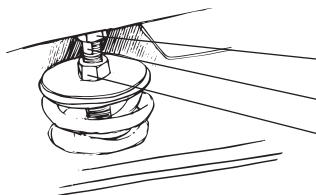
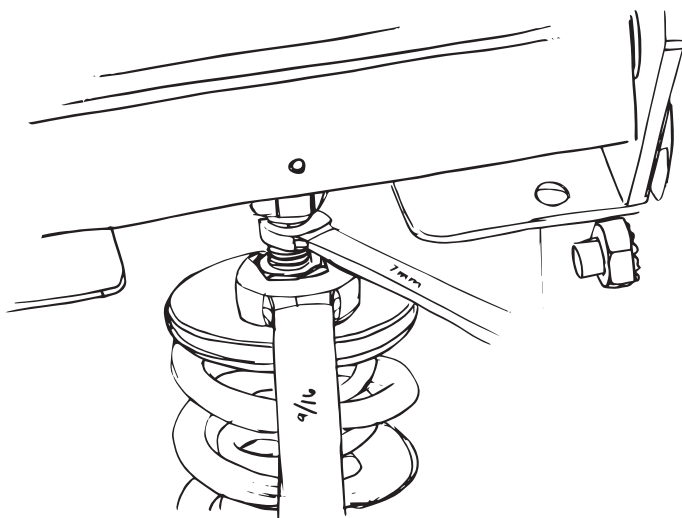
The Air Lift Hinge on your Kamado Joe Classic is already pre-adjusted for ideal balance and stability. Follow these instructions for any additional adjustment to suit your personal preferences.

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.

KAMADOJOE®

KAMADOJOE.COM

KAMADOJOE.COM/CONTACT

KAMADOJOE.COM/WARRANTY

KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS

KAMADO JOE • 5032 MILGEN CT. • COLUMBUS, GA 31907

UN GUIDE POUR LA CUISSON SUR UN BARBECUE KAMADO JOE



KAMADOJOE®

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.**

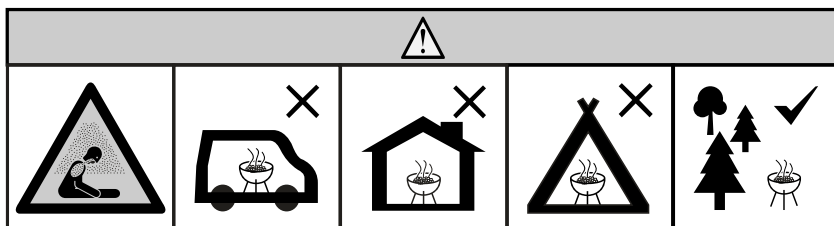
DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

- 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

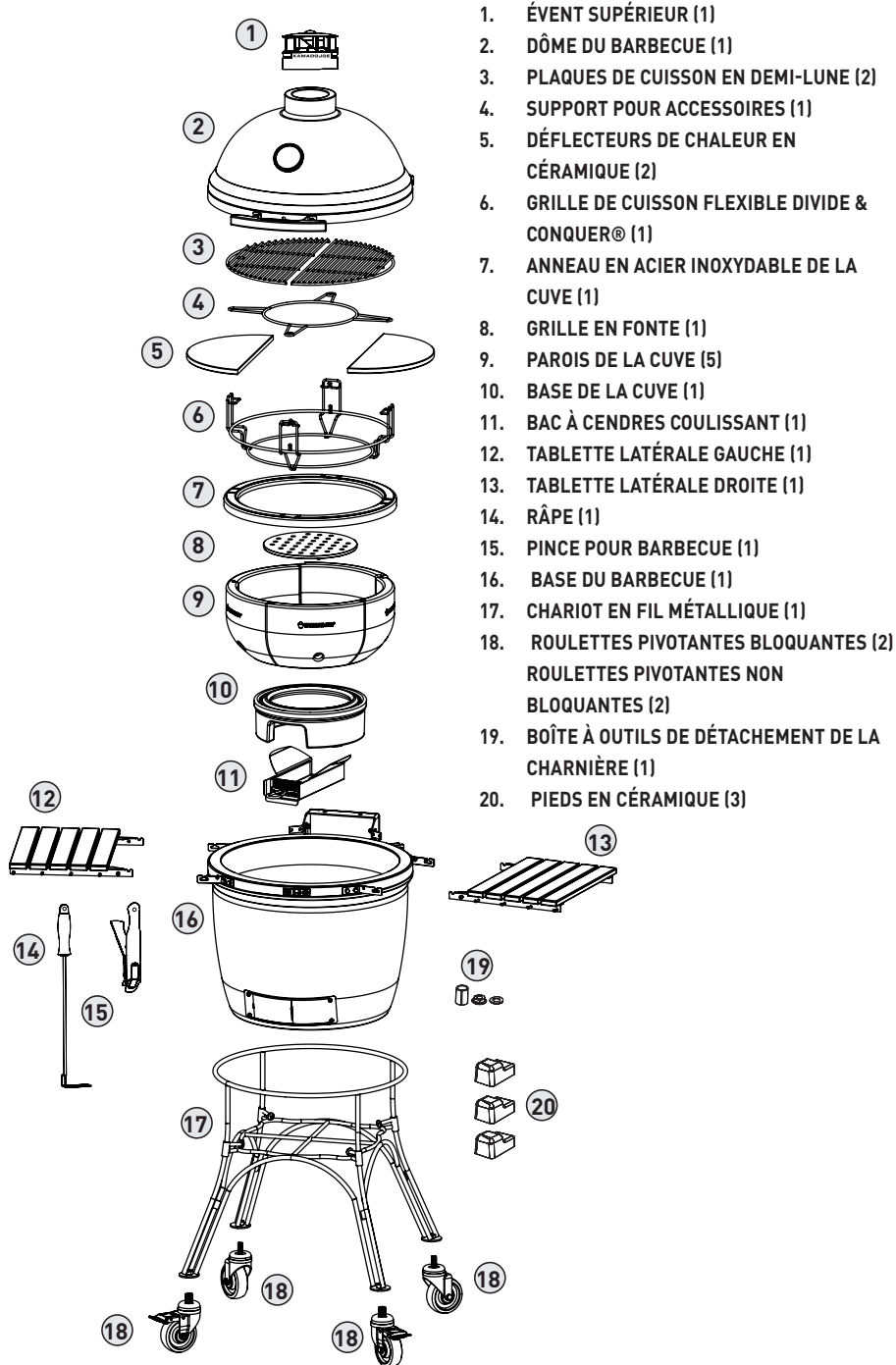
- Conserver un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement du barbecue.
- Lorsque vous cuisez des aliments avec de l'huile ou de la graisse, avoir un extincteur de type BC ou ABC à portée de main.
- En cas de feu d'huile ou de graisse, ne pas tenter de l'éteindre avec de l'eau. Appeler 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.



Installation du barbecue

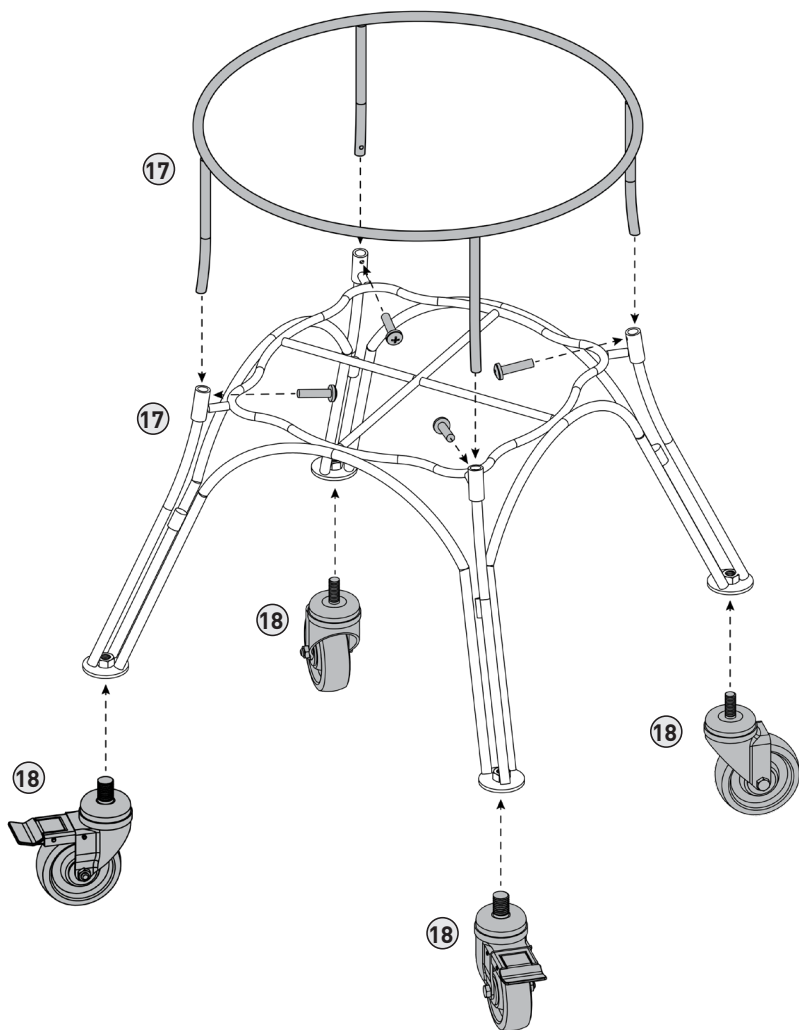
DÉBALLER VOTRE BARBECUE

- 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.

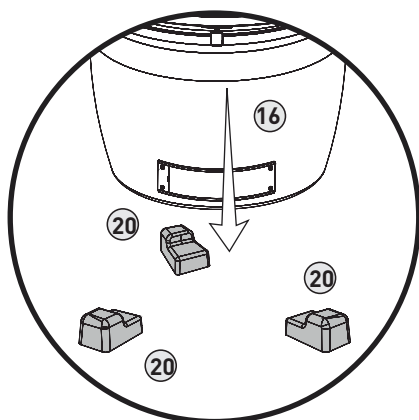
BARBECUE KAMADO JOE AVEC CHARIOT

- 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.
- 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.

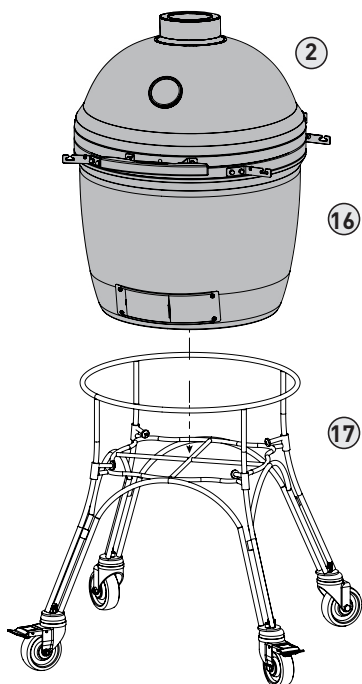
1



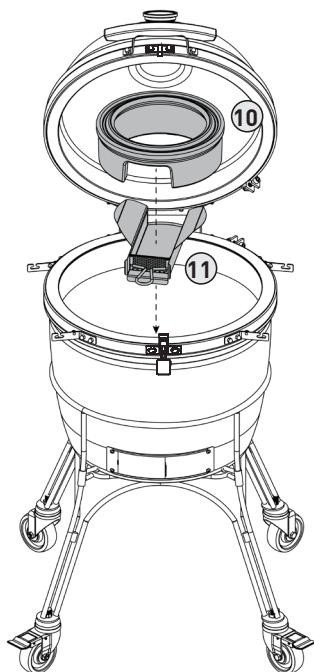
2



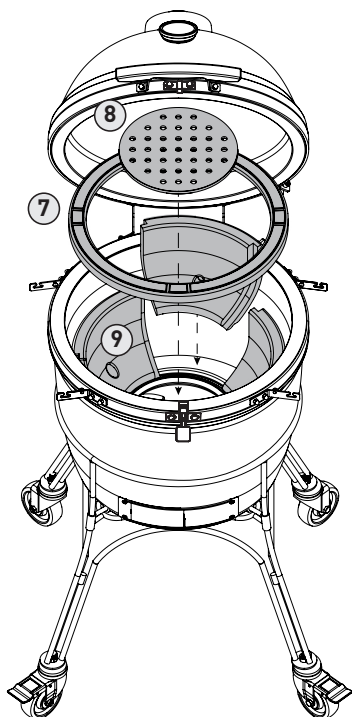
VERSION AUTONOME



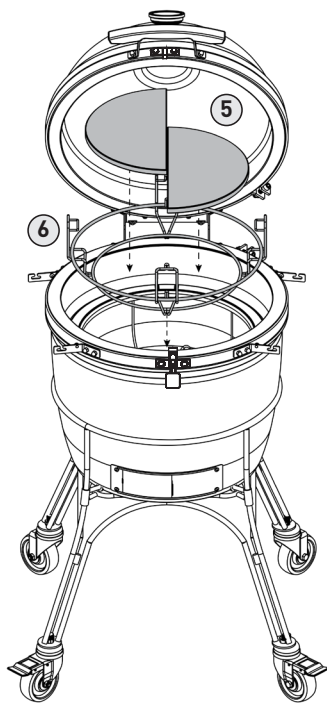
3



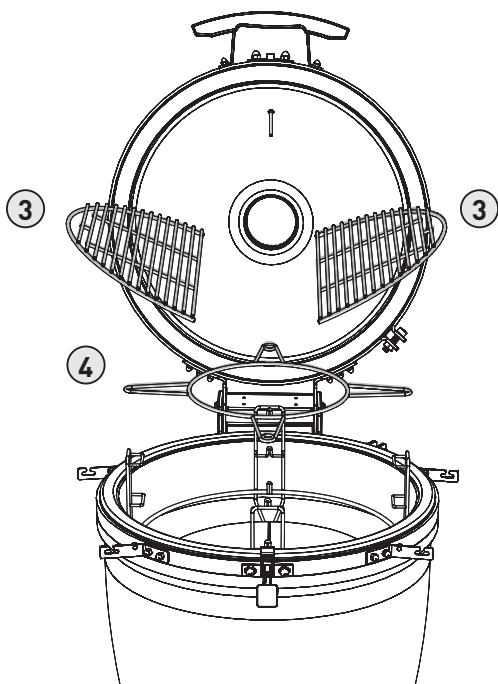
4



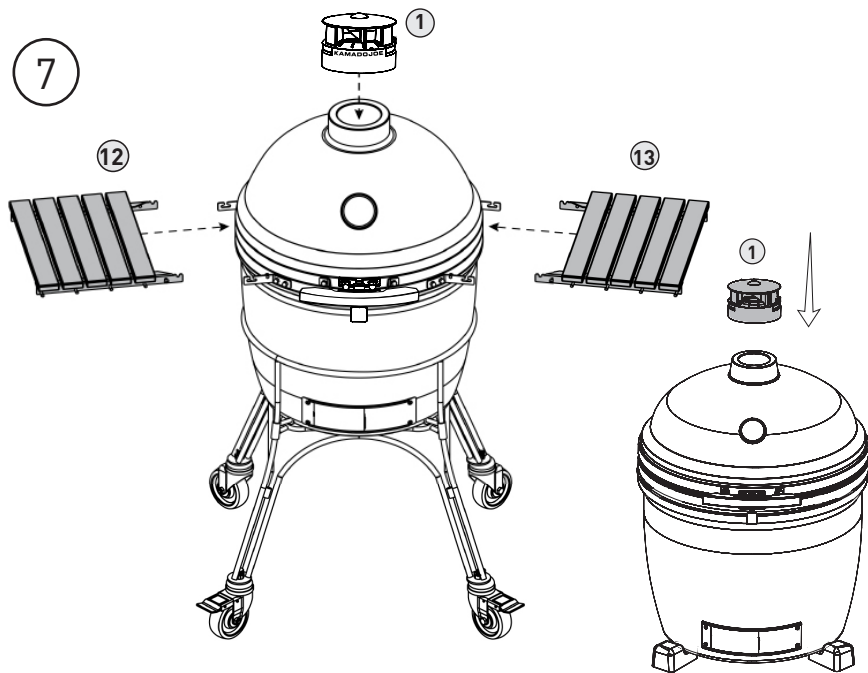
5



6

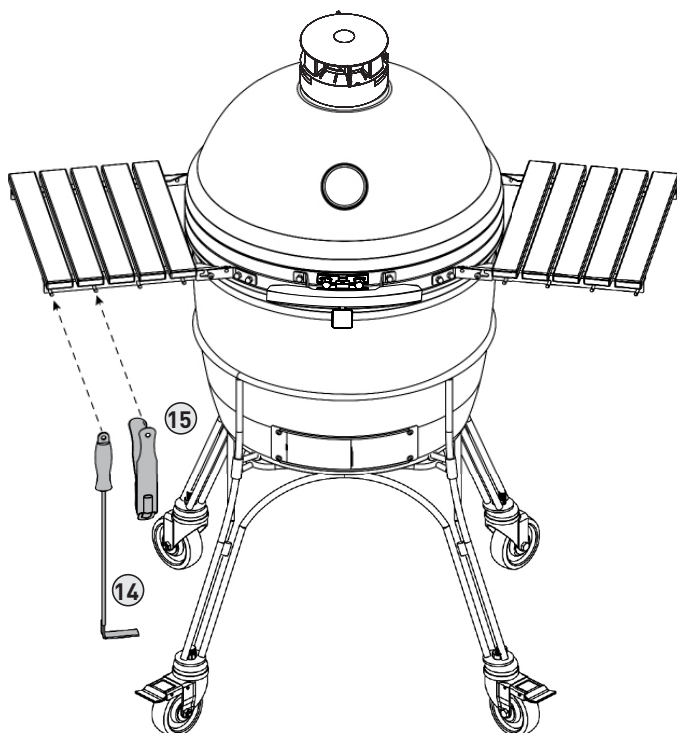


7

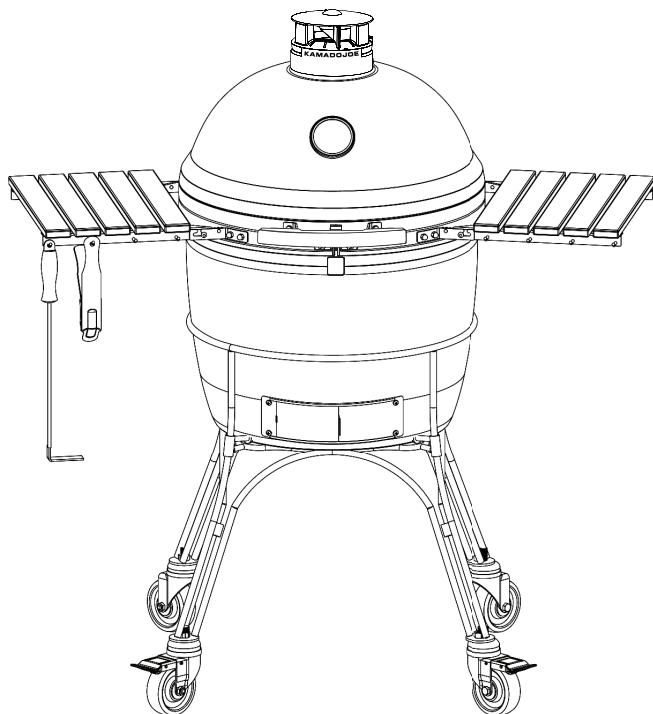


VERSION AUTONOME

8



9

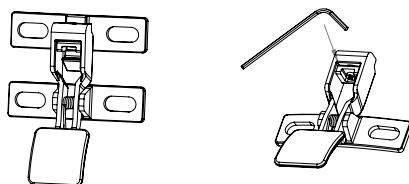


Ajustement du loquet

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

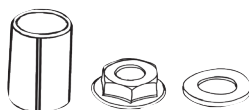
MISE EN GARDE

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, broser 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.

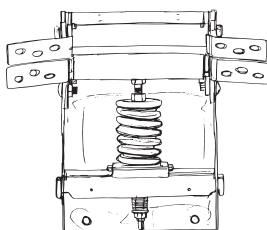
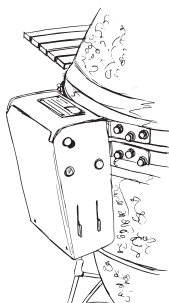
Ajustement de la charnière « Air Lift » du Classic

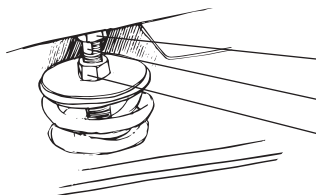
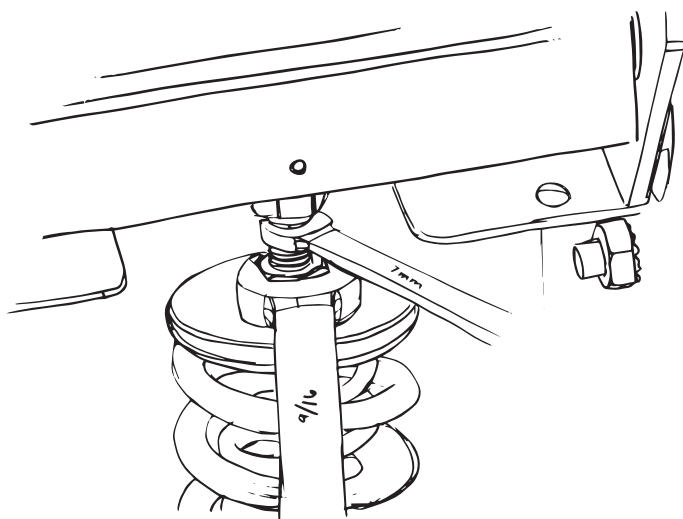
La charnière « Air Lift » de votre barbecue Kamado Joe Classic est préajustée pour vous offrir équilibre et stabilité. Pour tout ajustement supplémentaire convenant mieux à vos préférences personnelles, veuillez suivre ces instructions.

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.

KAMADOJOE®

KAMADOJOE.COM

KAMADOJOE.COM/CONTACT

KAMADOJOE.COM/WARRANTY

KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS

KAMADO JOE • 5032 MILGEN CT. • COLUMBUS, GA 31907

UNA GUÍA PARA LA COCCIÓN CON KAMADO



KAMADOJOE®

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.**

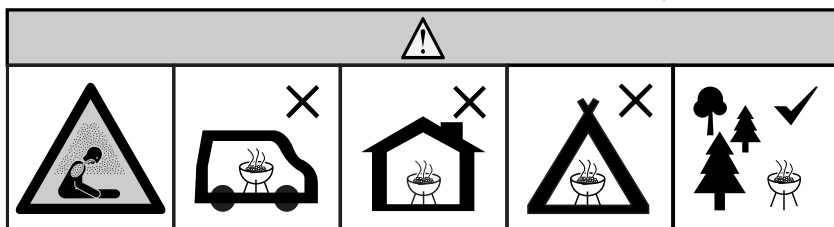
PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

- Quemar trozos de madera o carbón genera monóxido de carbono, el cual no tiene olor y puede causar la muerte.
- Use solamente las 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.

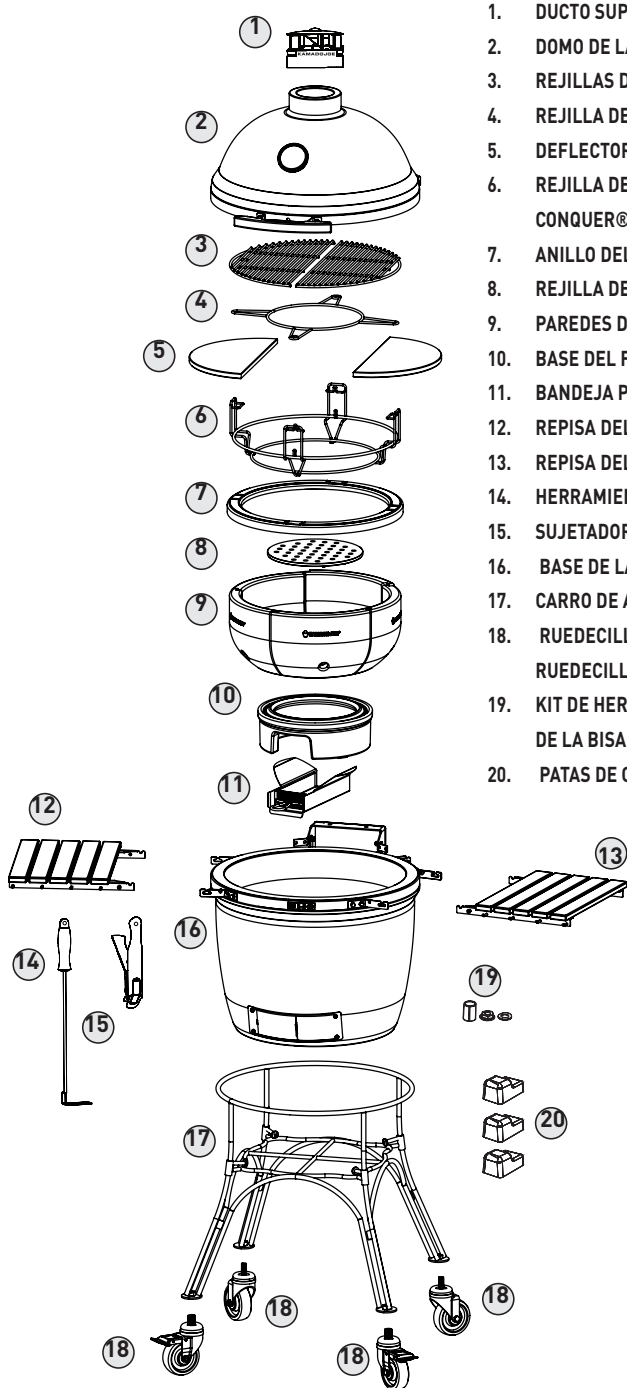
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la parrilla.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga un extintor tipo BC o ABC a disponibilidad.
- En caso de un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. 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 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 5-8 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 el Classic II es 2.7 kg. 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.

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 & CONQUER® (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. KIT DE HERRAMIENTAS PARA DESENGANCHE DE LA BISAGRA (1)
20. PATAS DE CERÁMICA (3)

Configuración de la parrilla

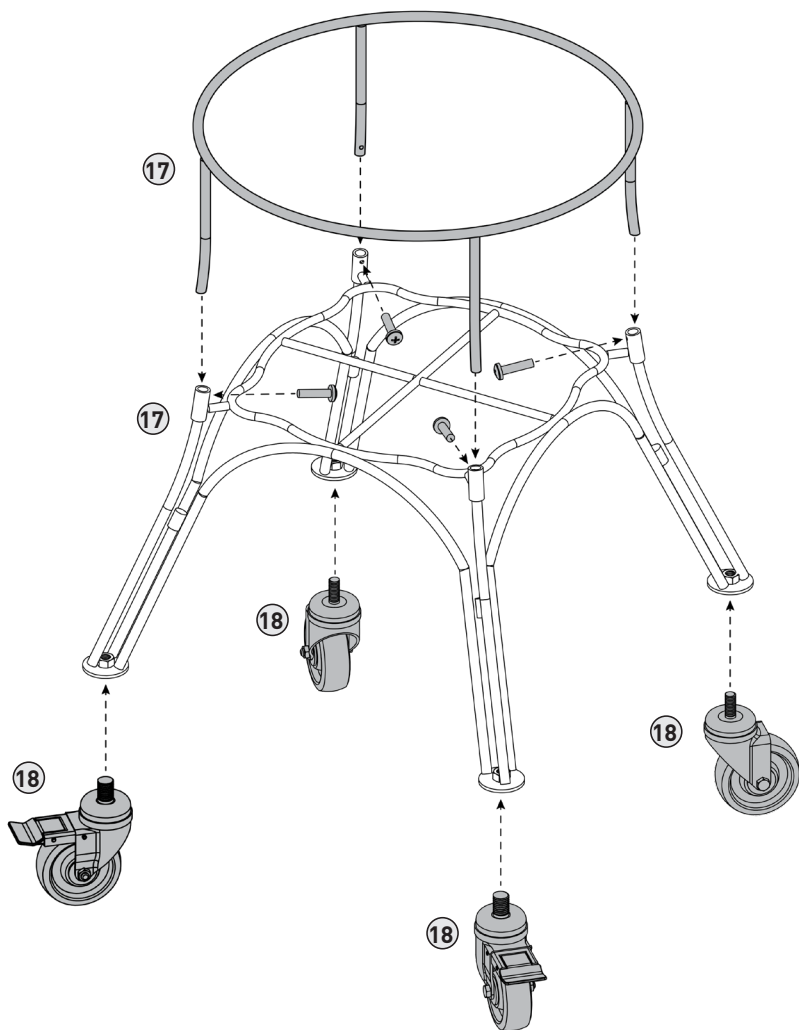
DESEMPACANDO SU PARRILLA

- 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.

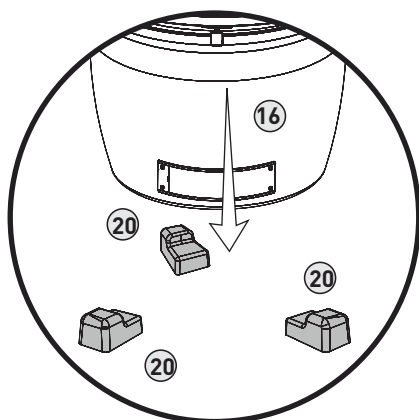
PARRILLA KAMADO JOE CON CARRO

- 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.
- 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.

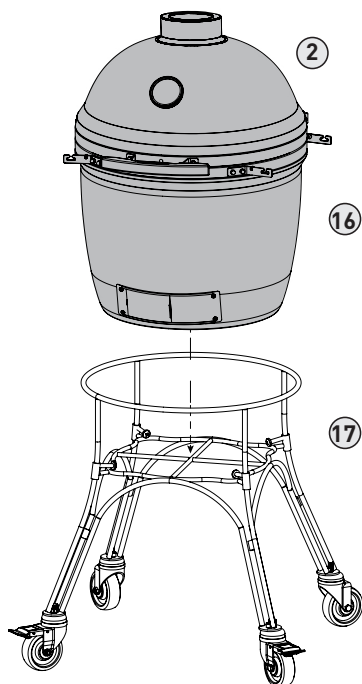
1



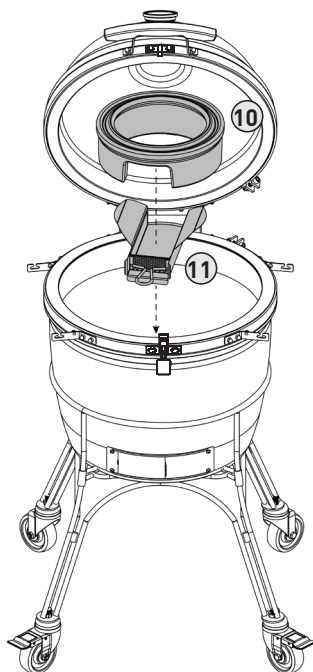
2



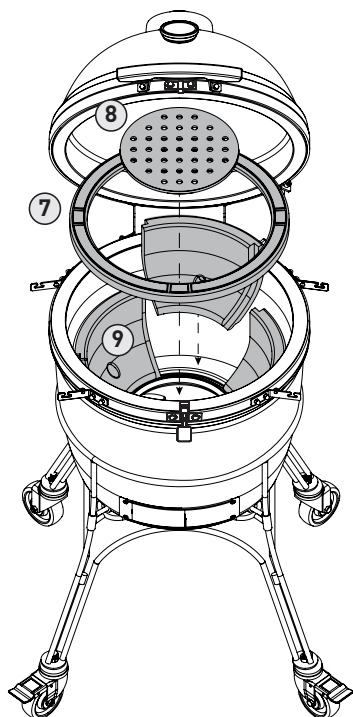
VERSIÓN INDEPENDIENTE



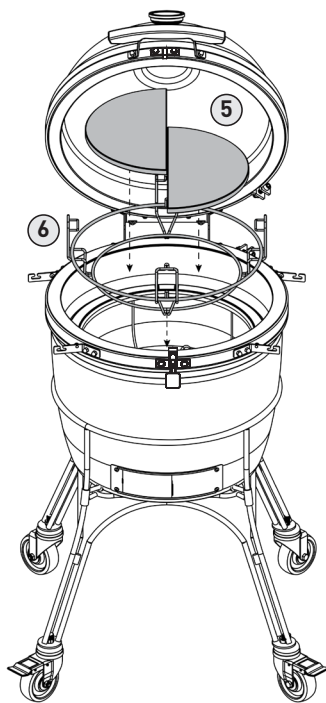
3

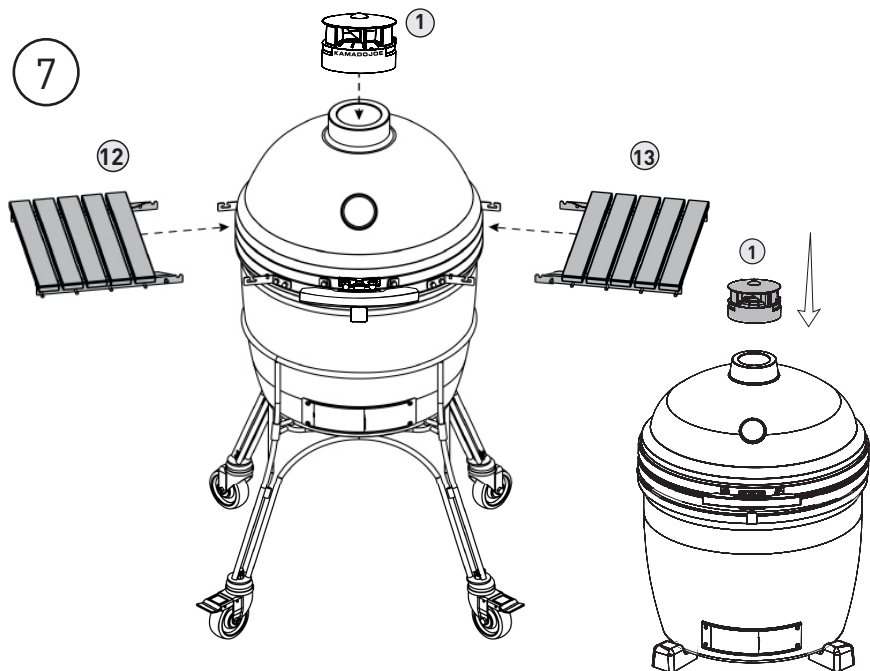
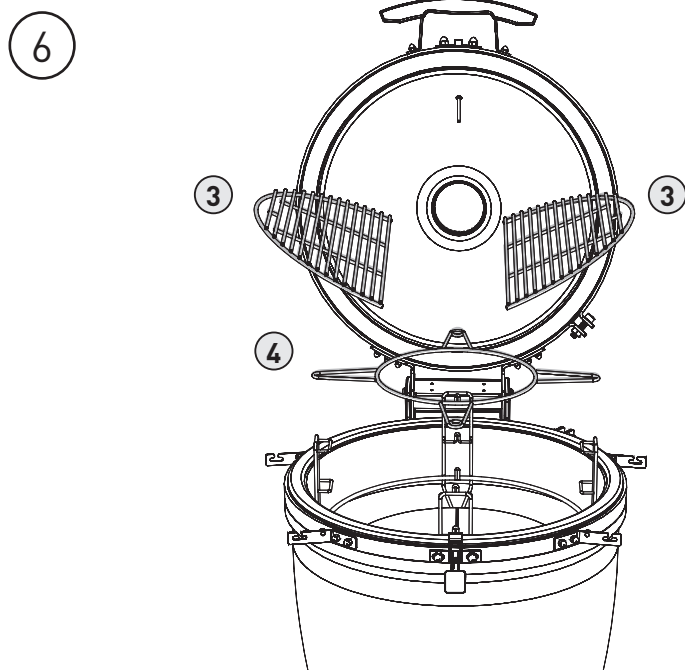


4



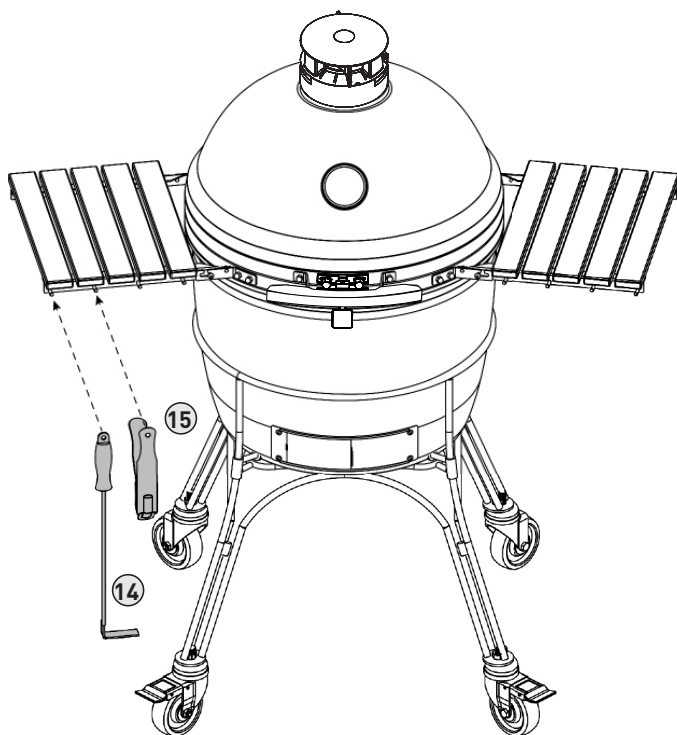
5



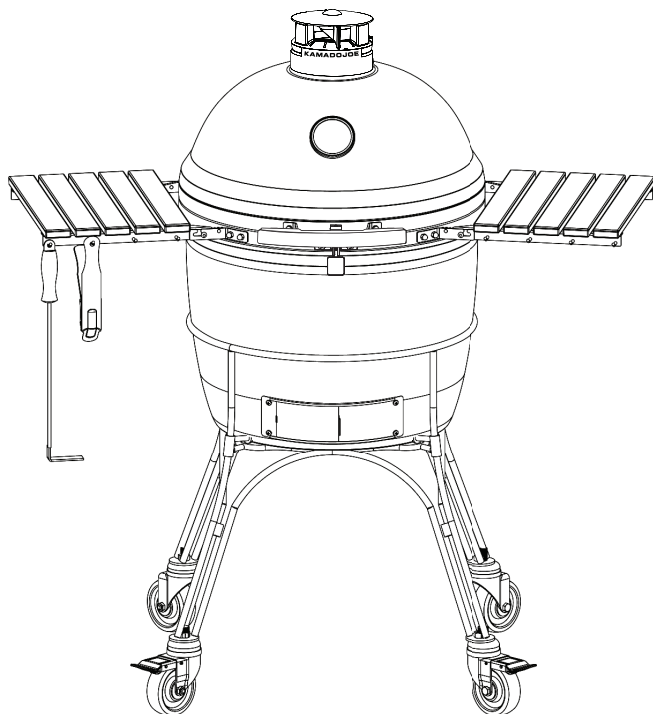


VERSIÓN INDEPENDIENTE

8



9

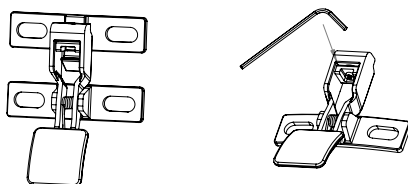


Ajustes del seguro

El seguro de su Classic II ya está preconfigurado para un sellado ultra hermético. Use estas instrucciones si necesita hacer algún ajuste.

SEGURO DEL CLASSIC II

Para ajustar y aflojar la configuración del seguro, use una llave Allen pequeña. 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

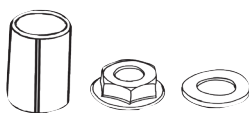
PRECAUCIÓN

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 kit de herramientas de desenganche de la bisagra.

NOTA: El kit de herramientas de desenganche de la bisagra (espaciador, arandela y tuerca hexagonal) viene incluido. 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 está hecha con materiales de calidad, así que el cuidado y mantenimiento generales son mínimos. La mejor manera de proteger su Kamado Joe del clima, es con una cubierta para parrillas.

La porcelana ligeramente rajada se llama cuarteada y es parte de la característica natural.

AUTOLIMPIEZA

- 1 Añada carbón y enciéndalo.
- 2 Instale la rejilla de cocción flexible Divide & Conquer® 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 a 20 minutos.
- 5 Cierre completamente de ducto inferior y espere otros 15 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 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.

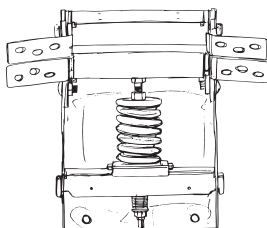
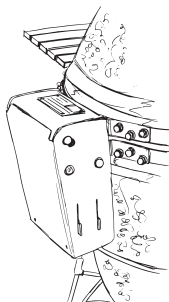
Ajustes de la bisagra neumática clásica

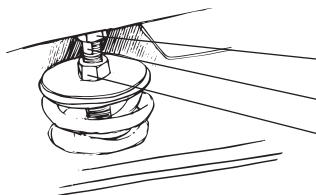
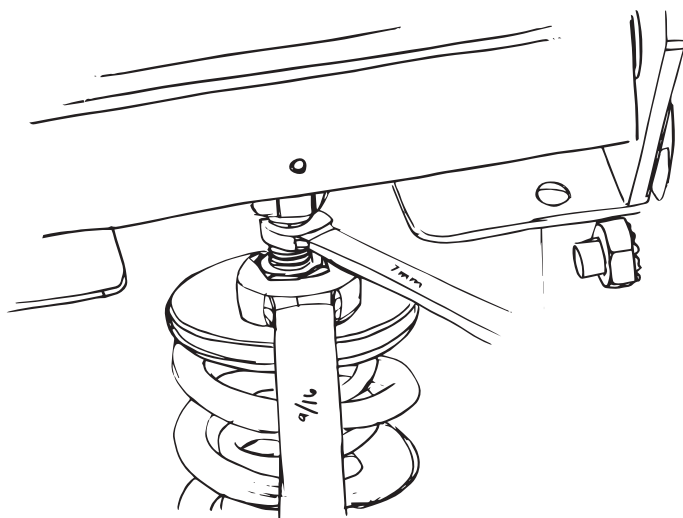
La bisagra neumática de su Kamado Joe Classic ya viene previamente ajustada para un equilibrio y estabilidad ideales. Siga estas instrucciones para cualquier ajuste adicional, según sus preferencias personales.

Precaución: Bisagra neumática bajo alta tensión.

CLÁSICA

- 1 Abra el domo de su parrilla Kamado Joe Classic.
- 2 Con el domo abierto, coloque la llave de 7 mm en los planos del tornillo (ver recuadro 1).
- 3 Coloque la llave de 9/16 pulgadas 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 9/16 pulgadas 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 PULGADA) Y LLAVE FIJA DE 9/16 PULGADA (O TAMBIÉN UNA LLAVE FIJA DE 14MM PUEDEN FUNCIONAR)

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 a 15 minutos para que un cambio en los ductos surta efecto. Ya que su Kamado Joe de cerámica retiene el calor tan bien, puede tardar un poco en calentarse por completo. Dele a su parrilla 20-40 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 205-315°C

SELLAR 260-400°C

HORNEAR 150-400°C

BRASEAR 150-230°C

AHUMAR 105-135°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.

KAMADOJOE®

KAMADOJOE.COM

KAMADOJOE.COM/CONTACT

KAMADOJOE.COM/WARRANTY

KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS

KAMADO JOE • 5032 MILGEN CT. • COLUMBUS, GA 31907

EN GUIDE TIL KAMADO MADLAVNING



KAMADOJOE®

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.



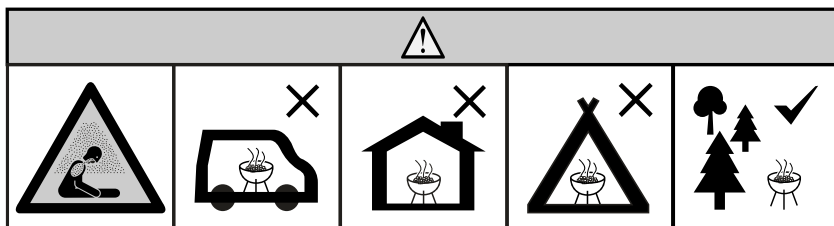
KULILTEFARE

- 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 personskaade.



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 asfalteret overflade ("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.

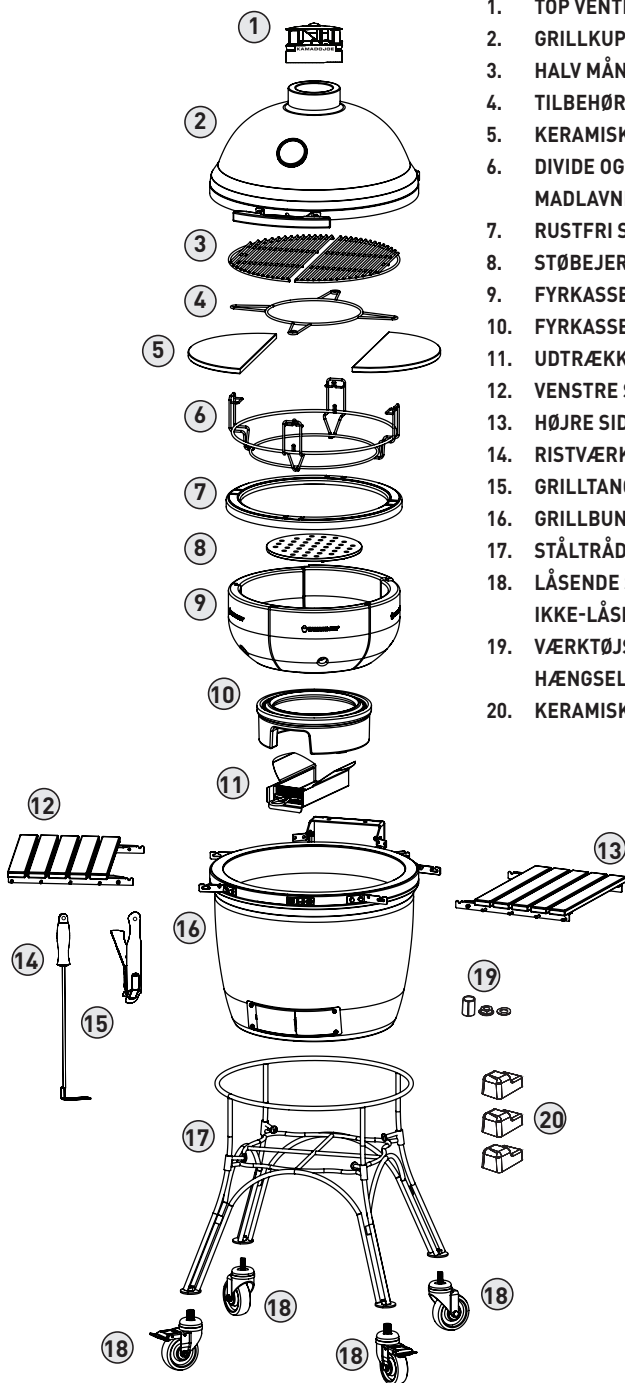


ADVARSLER OG VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Rør ikke ved VARME overflader.
- Grillen er VARM under brug. For at undgå forbrænding skal ansigt og krop holdes væk fra åbninger og når kuplen åbnes. Damp og varm luft udstødes under brug.
- Når du koger på over 175°C, skal du forsigtigt åbne grillen (eller åbne kuplen 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 kuplen 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 VARMT kul eller aske stå uden opsyn.
- Brændstoffet skal opbevares rødgloedende 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.

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 MADLAVNINGSSSTATIV (1)
7. RUSTFRI STÅLRING TIL FYRKASSE (1)
8. STØBEJERNSRIST (1)
9. FYRKASSEVÆGGE (5)
10. FYRKASSEBUND (1)
11. UDTRÆKKELIG 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)



Grillopsætning

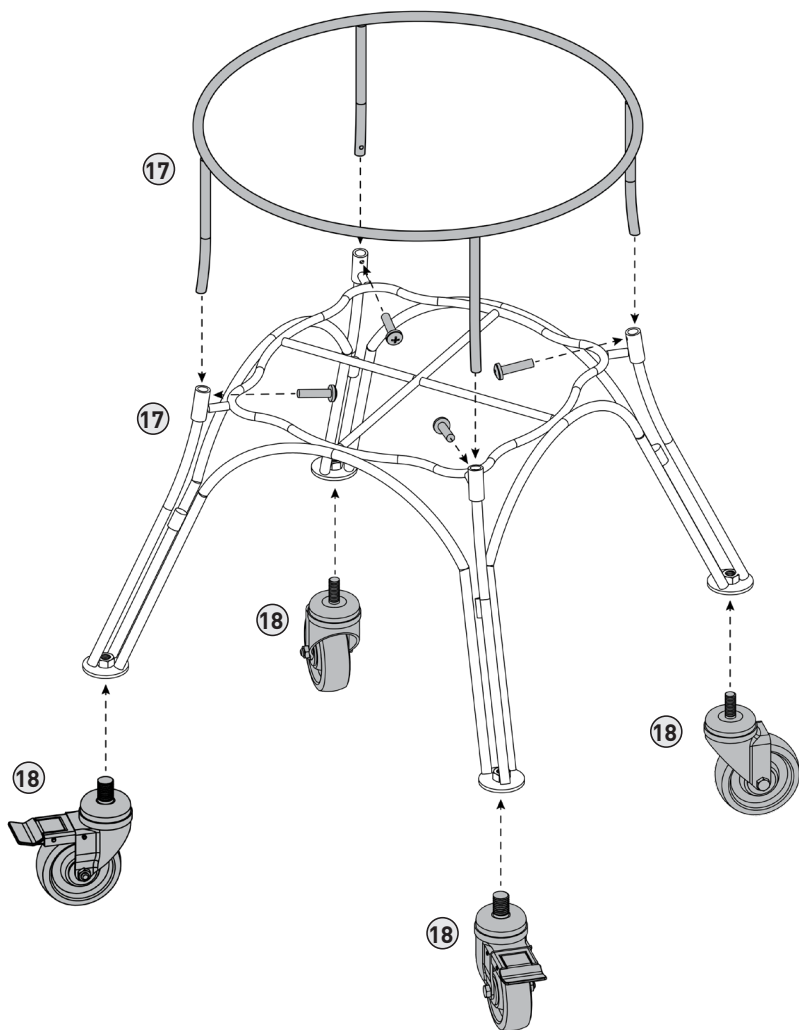
FJERNELSE AF GRILLEN FRA KASSEN

- 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.

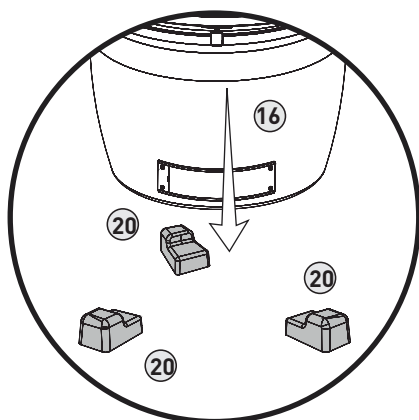
KAMADO JOE GRILL MED VOGN

- 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.
- 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.

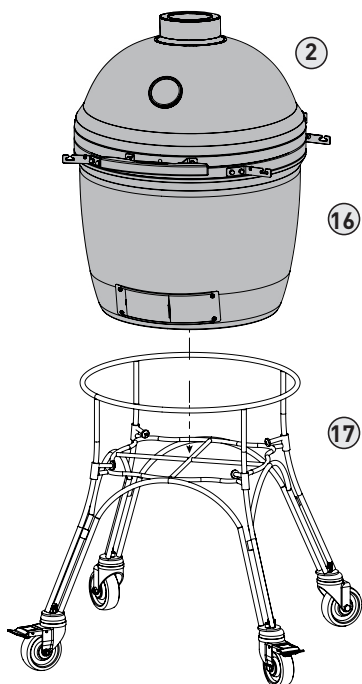
1



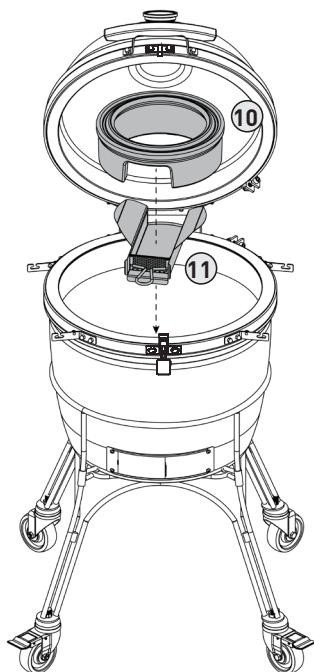
2



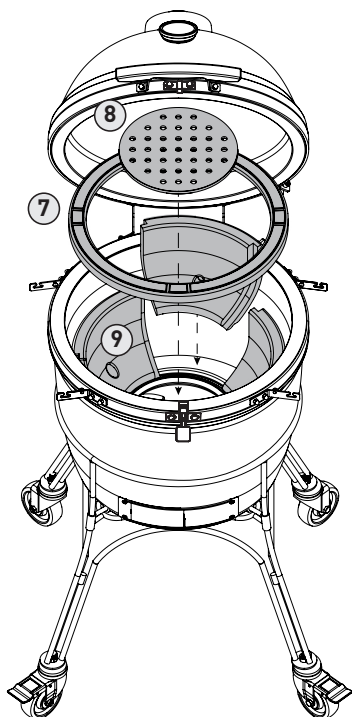
ENKELTSTÅENDE VERSION



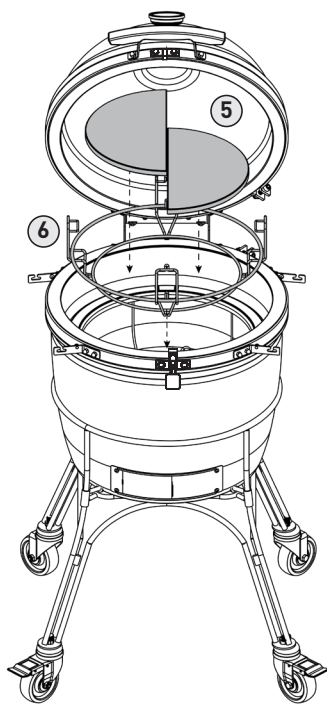
3



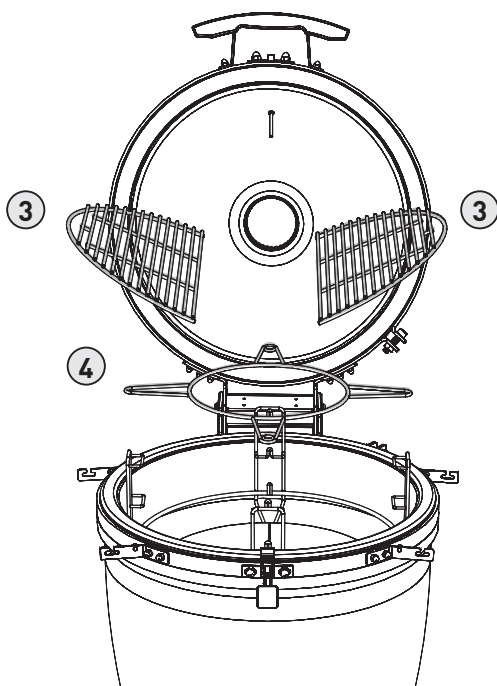
4



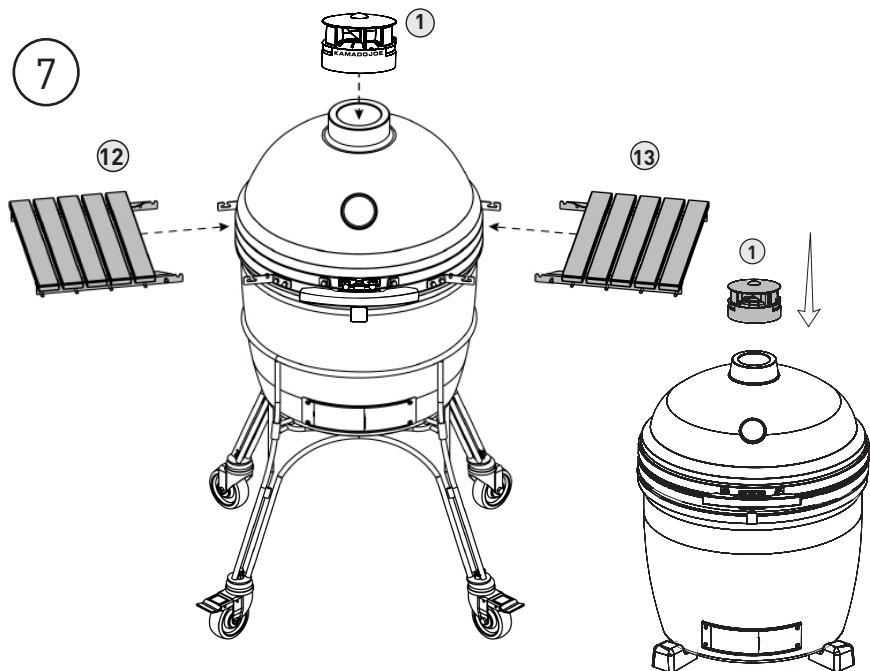
5



6

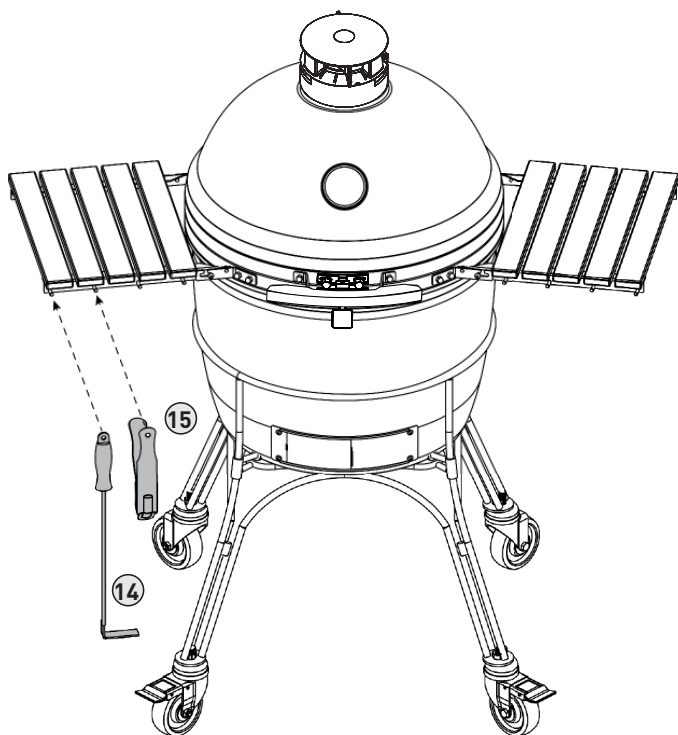


7

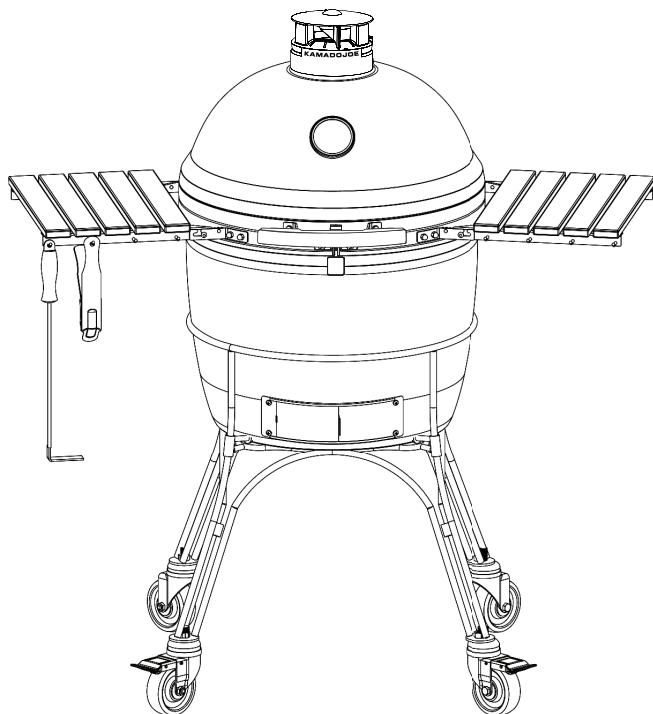


ENKELTSTÅENDE VERSION

8



9

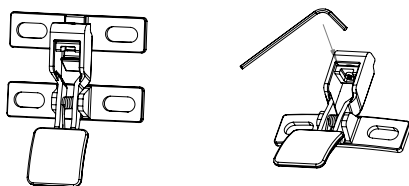


Justering af låse

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

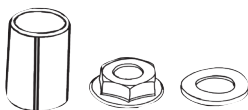
FORSIGTIG

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

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 varmecyklus 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 kuplen 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 snavsset 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.

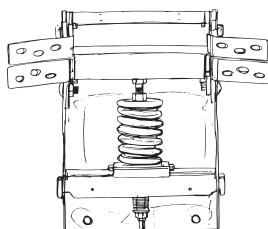
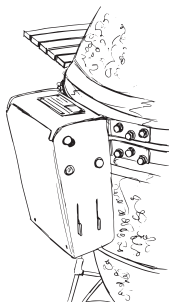
Justering af Classic Air Lift-hængsel

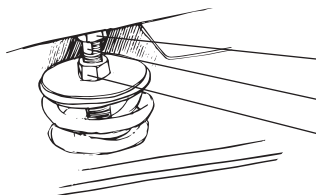
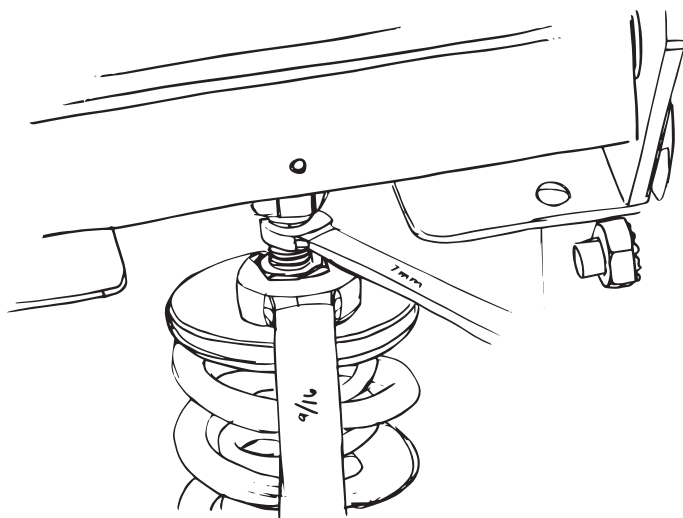
Air Lift-hængslet på din Kamado Joe Classic er allerede forudindstillet til optimal balance og stabilitet. Følg disse instruktioner for yderligere justeringer, der passer til dine personlige præferencer.

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, hævet 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 grillkluen 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 grillkluen åben.

KAMADOJOE®

KAMADOJOE.COM
KAMADOJOE.COM/KONTAKT
KAMADOJOE.COM/GARANTI
KAMADOJOE.COM/SAMLINGER/DELE
KAMADO JOE • 5032 MILGEN CT. • COLUMBUS, GA 31907

GIDS OM TE KOKEN MET KAMADO



KAMADOJOE®

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.**

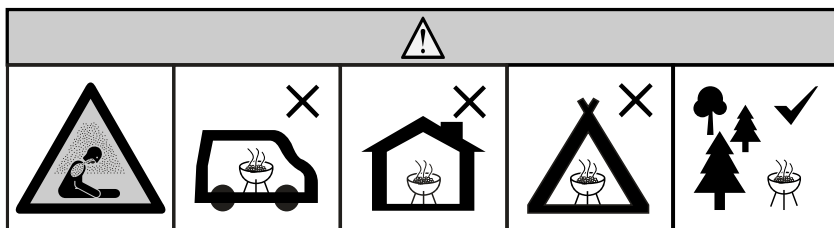
KOOLSTOFMONOXIDEGEVAAR

- 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

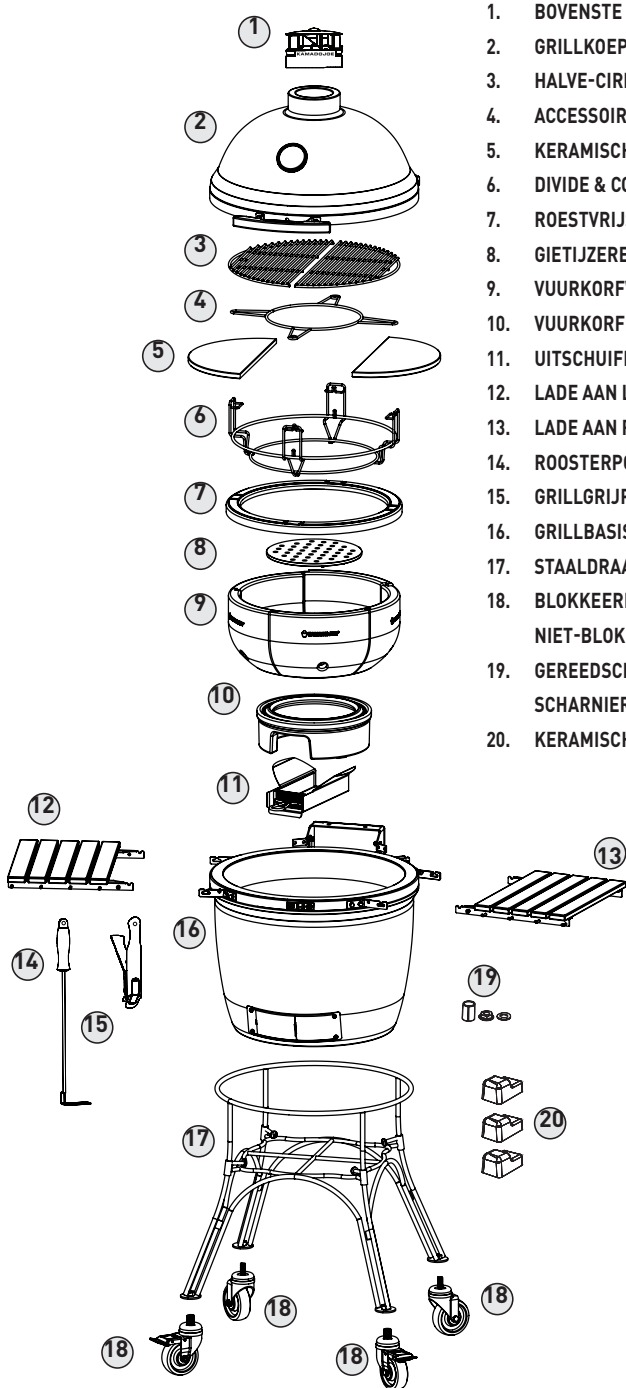
- Houd een brandblusser bij de hand als u aan het grillen bent.
- Als u met olie of vet kookt, moet u een BC-blusser of ABC-blusser bij de hand hebben.
- Een olie- of vetbrand niet blussen met water. Onmiddellijk de brandweer bellen. Een BC-blusser of ABC-blusser kan in bepaalde omstandigheden het vuur 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.



WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

- 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. 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 aanmaakvlloeistof, 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 weggooiën in aluminiumfolie, in water gedrenkt, in een niet-brandbare afvalton.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.



Grill monteren

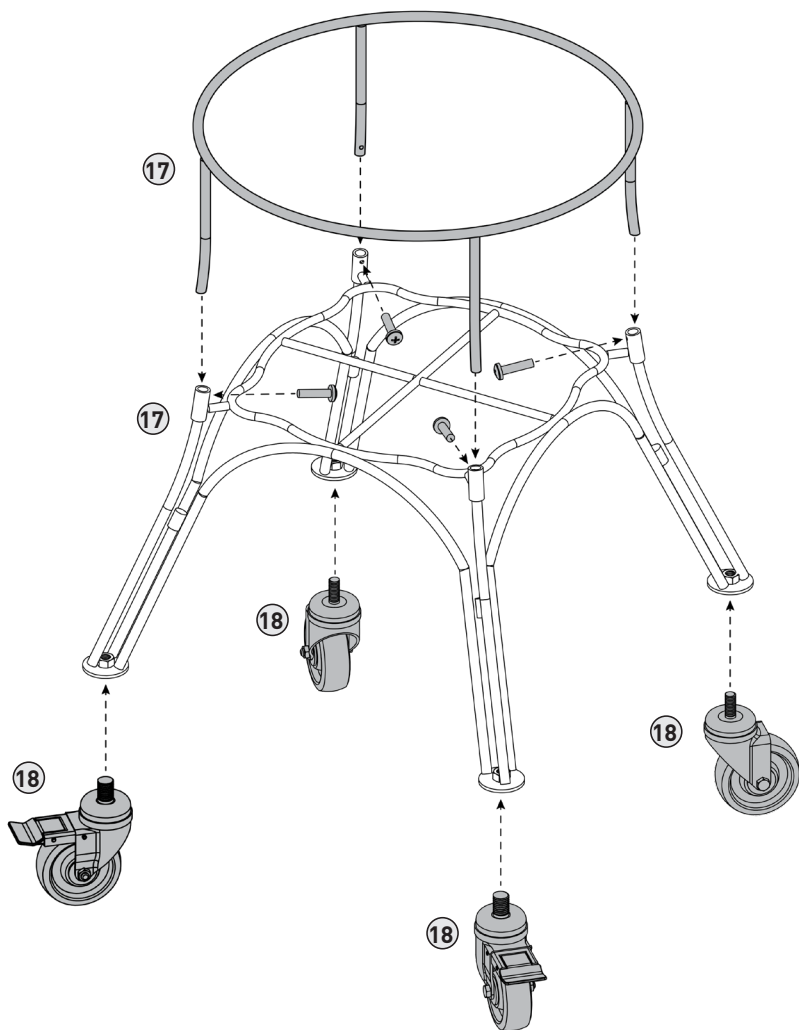
UW GRILL UITPAKKEN

- 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.

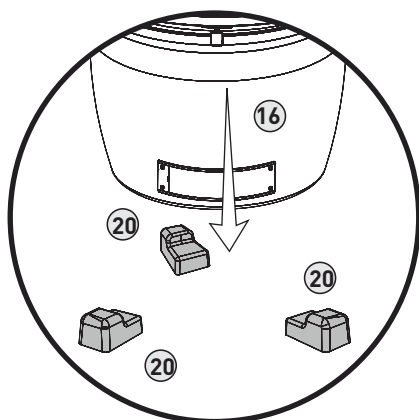
KAMADO JOE-GRILL MET KAR

- 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.
- 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.

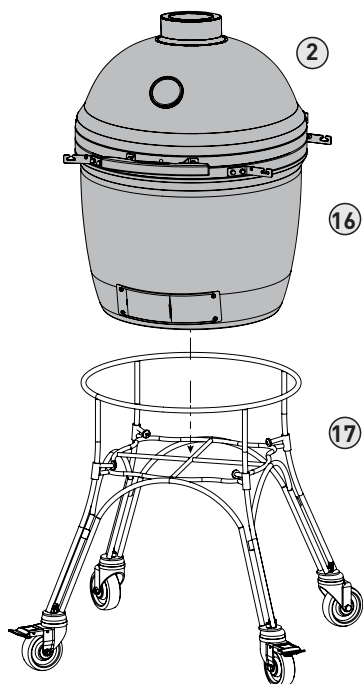
1



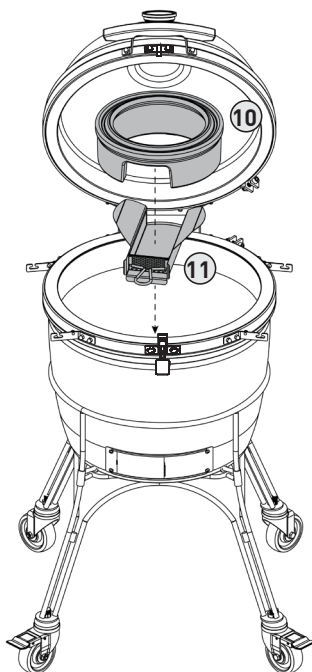
2



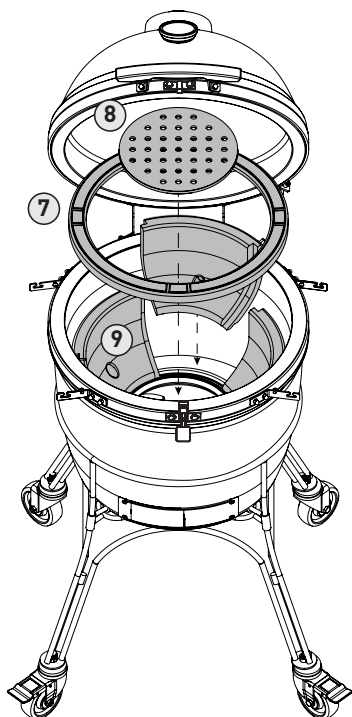
ZELFSTANDIGE UITVOERING



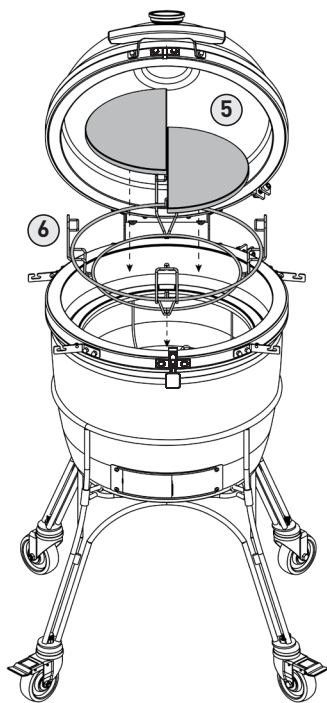
3

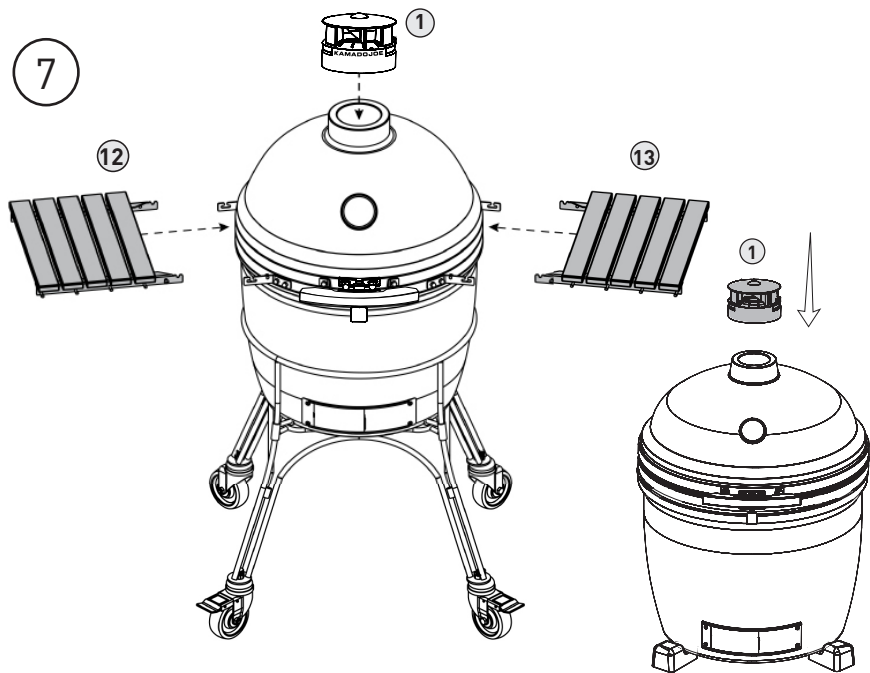
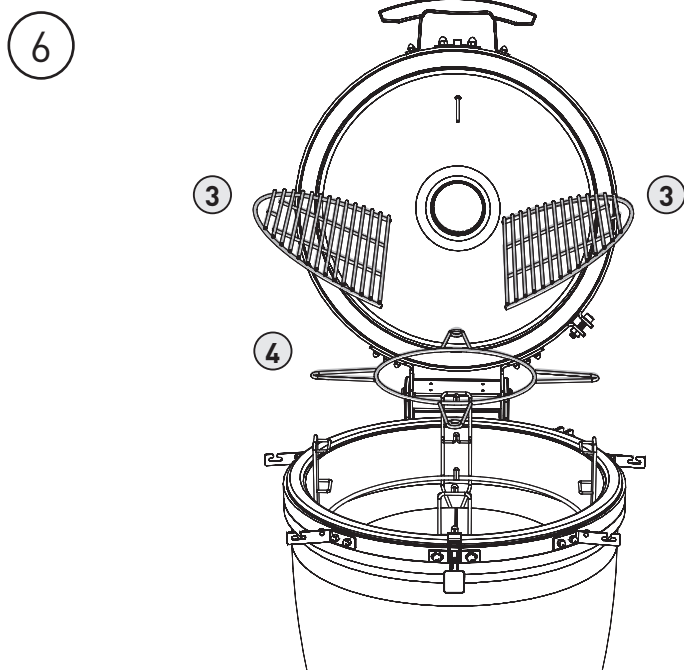


4



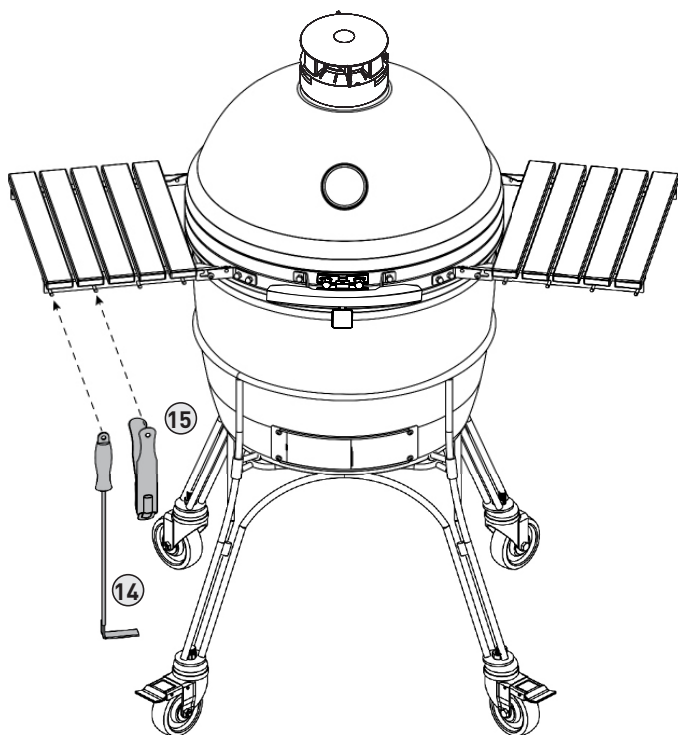
5



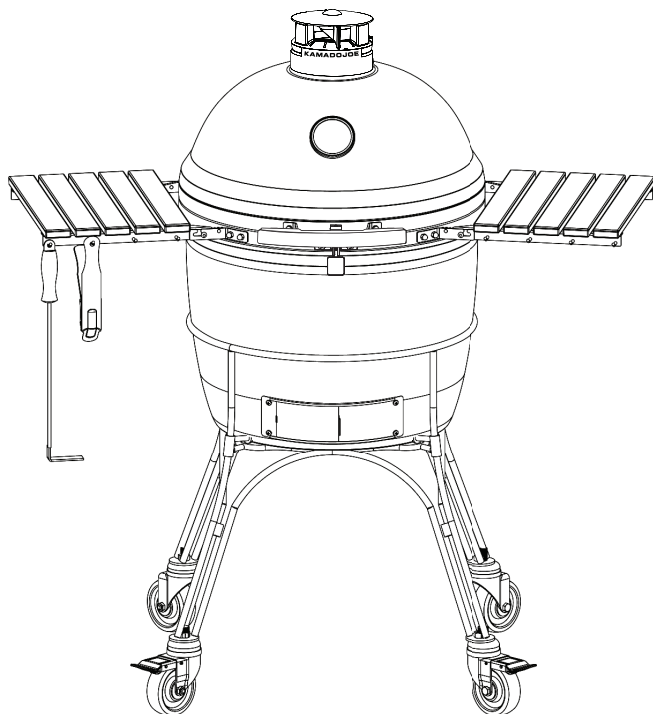


ZELFSTANDIGE UITVOERING

8



9

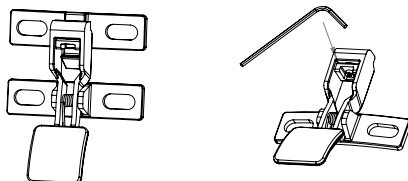


Aanpassingen aan veerslot

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 inbussleutel 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

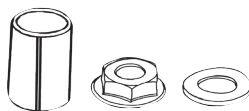
OPGELET

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.

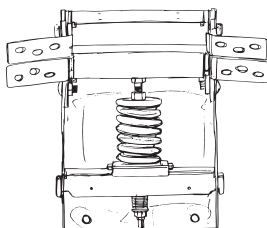
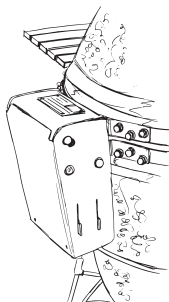
Aanpassingen aan Classic Air Lift Hinge, het scharnier dat het optillen verlicht

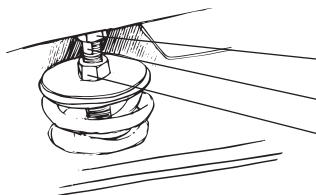
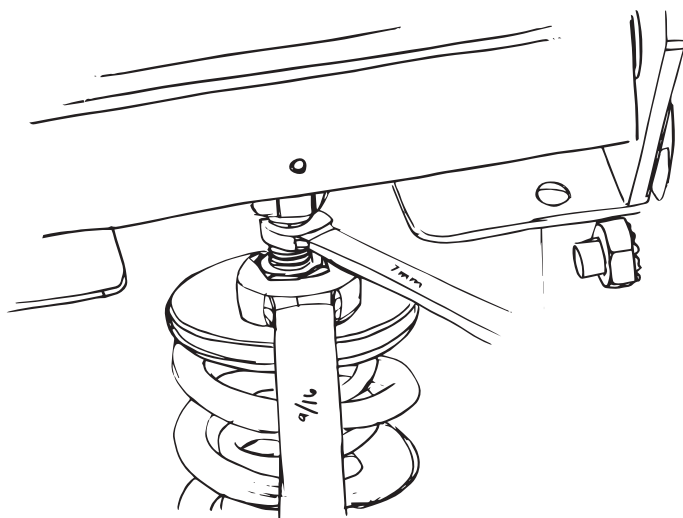
Air Lift Hinge, het scharnier aan uw Kamado Joe Classic, is vooraf ingesteld voor ideale balans en stabiliteit. Volg deze instructies voor eventuele bijkomende aanpassingen naar uw persoonlijke voorkeur.

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.

BEKNOPTTE 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.

KAMADOJOE®

KAMADOJOE.COM

KAMADOJOE.COM/CONTACT

KAMADOJOE.COM/WARRANTY

KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS

KAMADO JOE • 5032 MILGEN CT. • COLUMBUS, GA 31907VS

KAMADO JOE CLASSIC II OMISTAJAN OPAS

OPAS KAMADO GRILLAUKSEEN



KAMADOJOE®

9804200033 200918-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.**

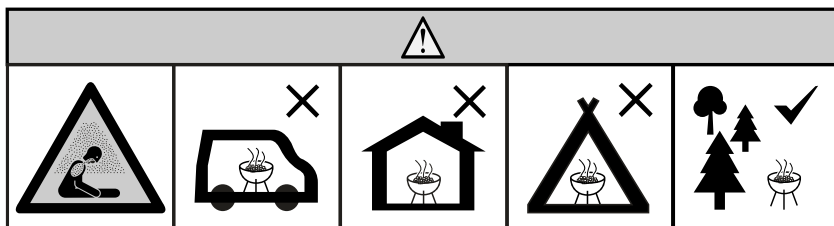
HIILIMONOKSIDIN VAARA

- 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 nestettä 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

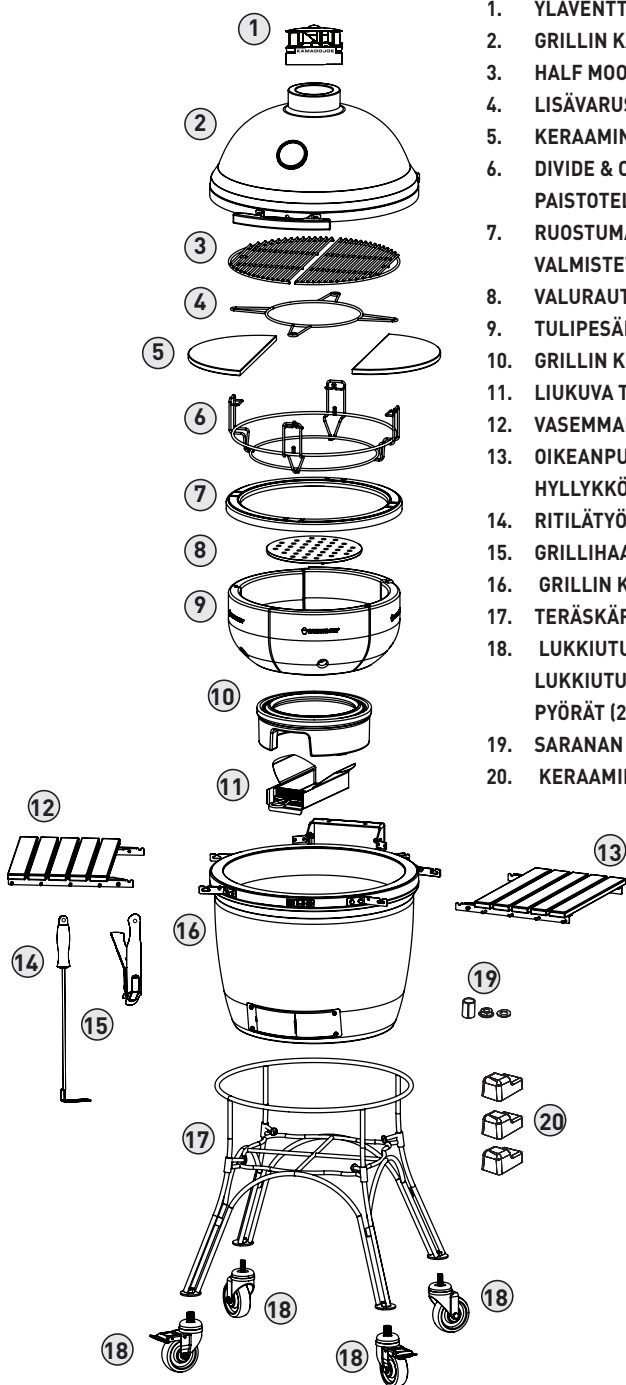
- Pidä palosammutin lähettyvillä grilliä käyttäessäsi.
- Öljyllä tai rasvalla grillatessasi pidä BC -tai ABC-tyyppinen palosammutin lähettyvillä.
- Älä koskaan yritä sammuttaa öljyn tai rasvan paloa vedellä. Soita hätänumeroon välittömästi. BC- tai ABC-tyyppiset palosammuttimet saattavat joissain tapauksissa kontrolloida tulipaloa.
- 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 lähettyvillä 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 kokeatessasi, avaa grilli varovasti (tai läpsäytä sitä varovasti) joka kerta grillin kantta nostaessasi hapen aiheuttaman kuumen 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 hiilisyttyynestettä, 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 hiilistikkoa 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.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET



1. YLÄVENTTIILI (1)
2. GRILLIN KANSI (1)
3. HALF MOON GRILLIRITILÄ (2)
4. LISÄVARUSTETELINE (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. RITILÄTYÖKÄLU (1)
15. GRILLIHAARUKKA (1)
16. GRILLIN KEHO (1)
17. TERÄSKÄRRY (1)
18. LUKKIUTUVAT KÄÄNTYVÄT PYÖRÄT (2)
LUKKIUTUMATTOMAT KÄÄNTYVÄT PYÖRÄT (2)
19. SARANAN TYÖKÄLUSARJA (1)
20. KERAAMINEN JALKA (3)

Grilli Asennusohje

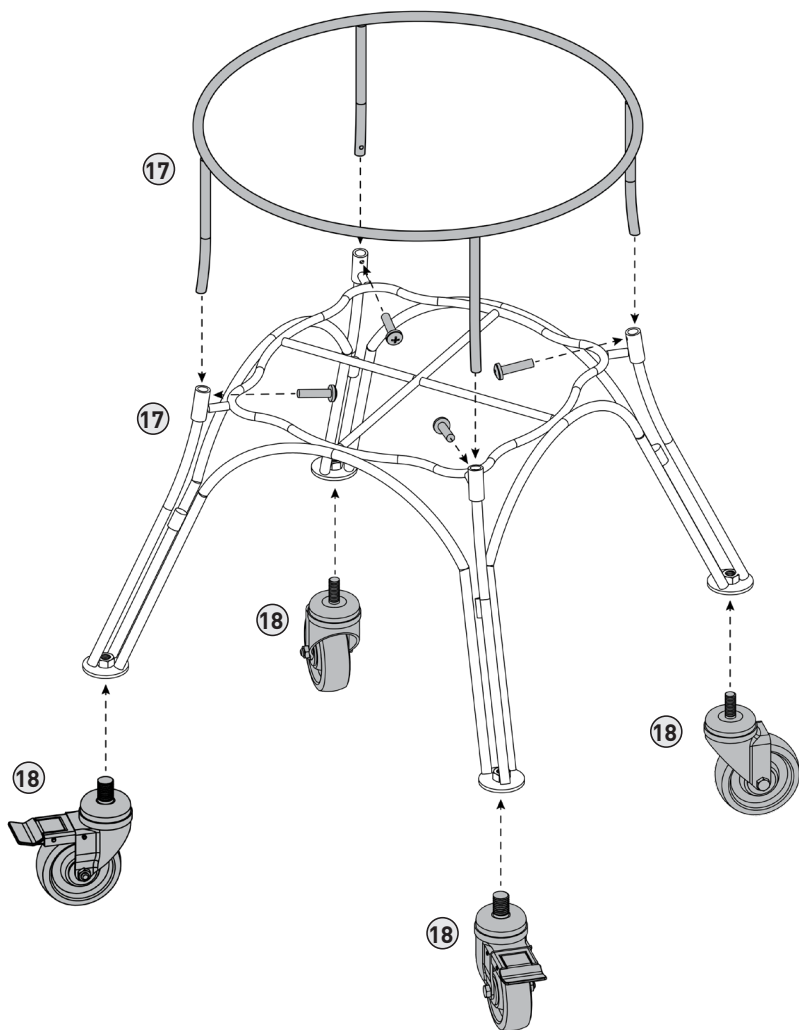
GRILLIN PAKETOINNIN AVAAMINEN

- 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.

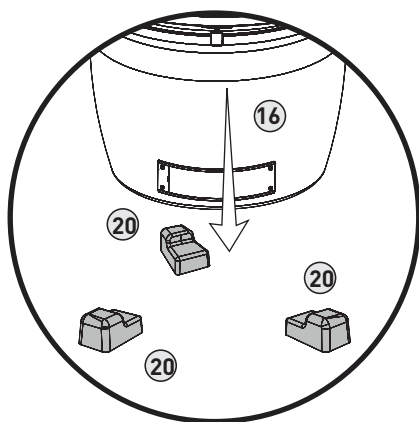
KAMADO JOE PYÖRÄLLINEN GRILLI

- 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.
- 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.

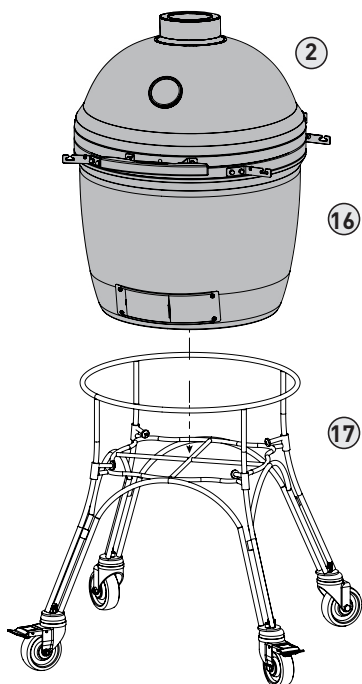
1



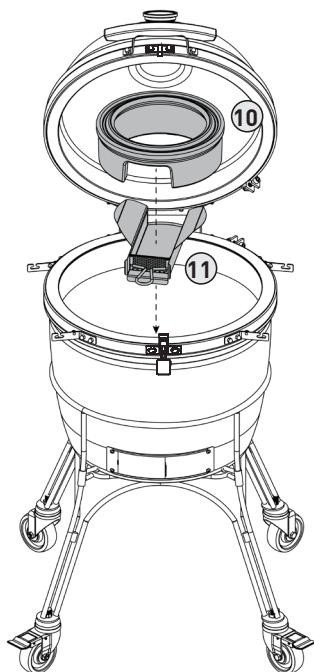
2



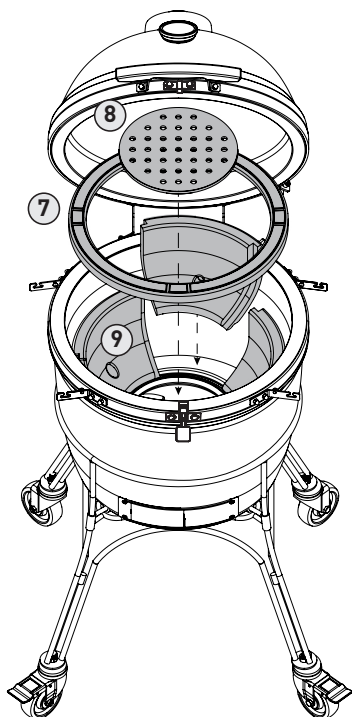
ITSENÄINEN VERSIO



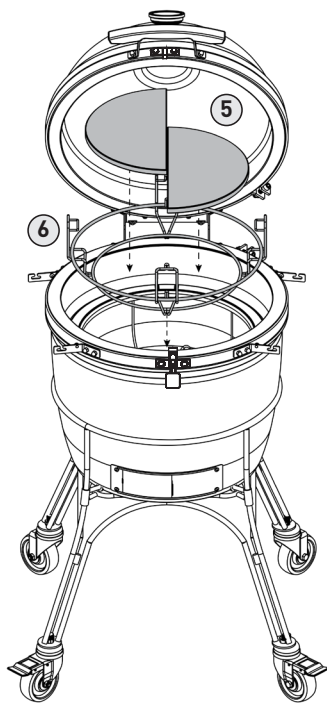
3



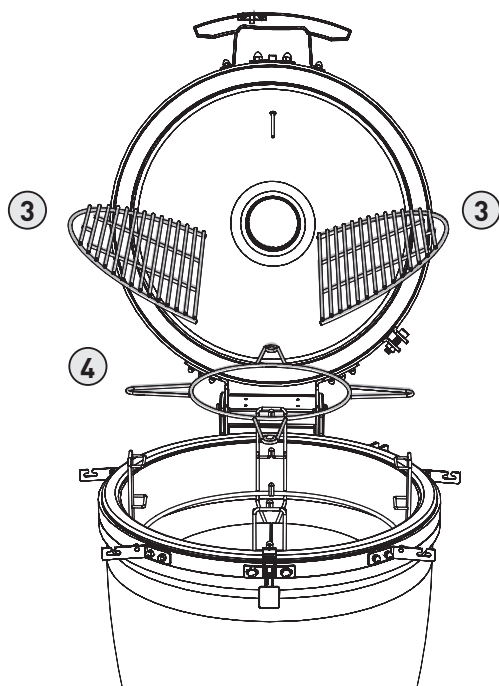
4



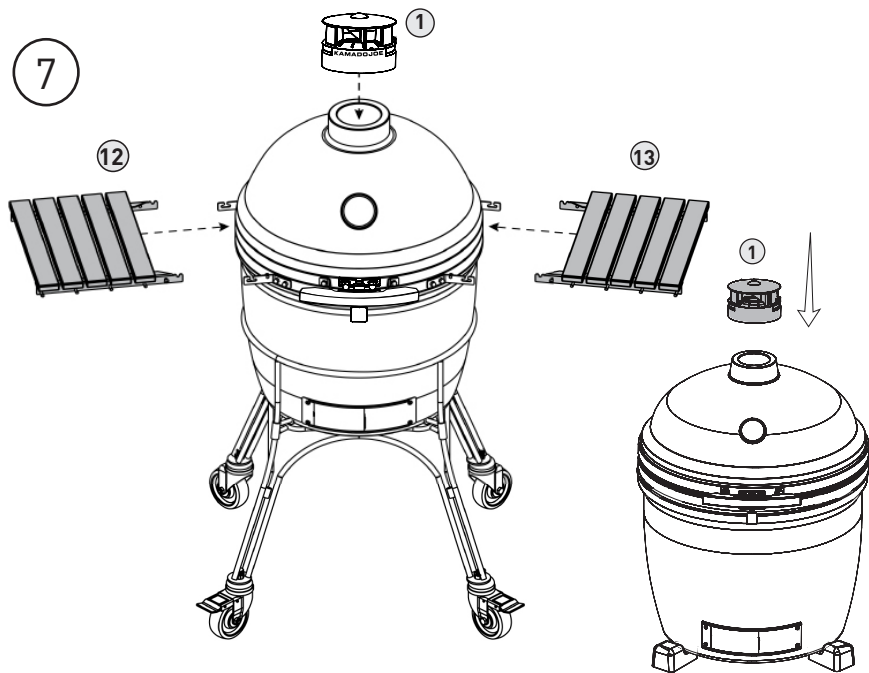
5



6

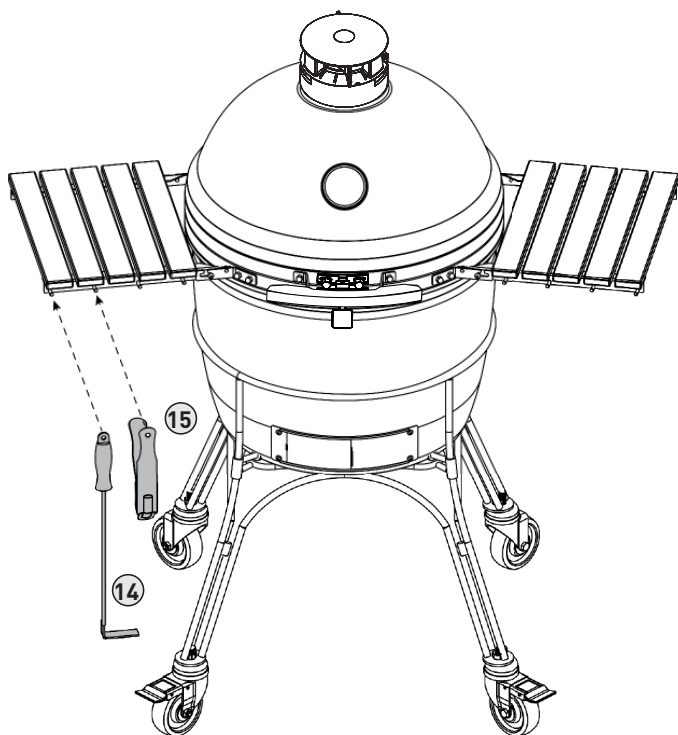


7

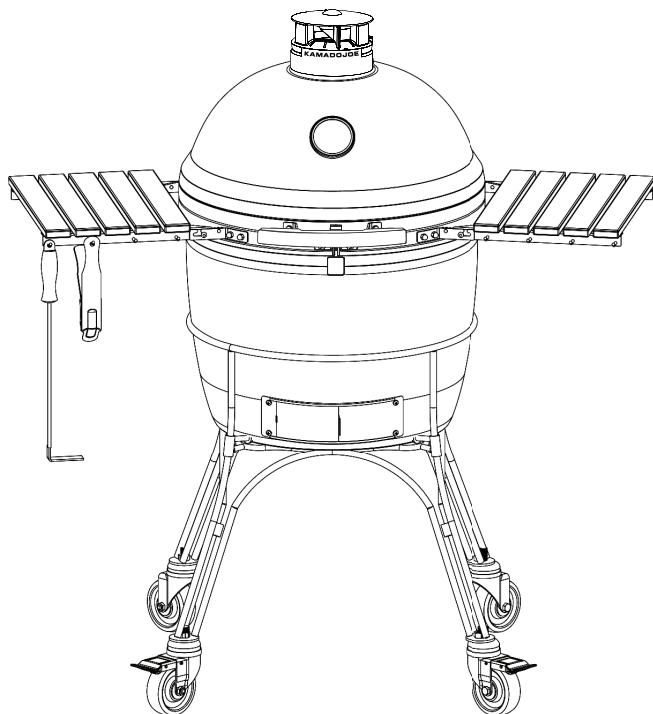


ITSENÄINEN VERSIO

8



9



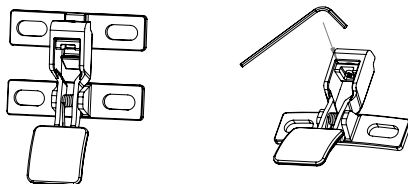
Salvan Säädöt

Classic II sarana on esisäädetty erittäin tiukkatiivistekseen.

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 puhdistuaksesi. 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 grillausritiläsysteemi 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 ritilät 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 pintojen puhdistamiseksi ja lapioi tai imuroi irtolika grillin pohjasta ennen osien uudelleenasetamista.

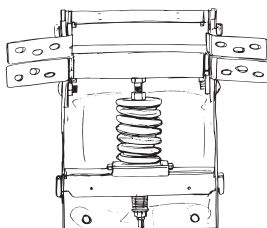
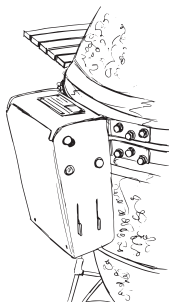
Classic Ilmanpainesaranan Säädöt

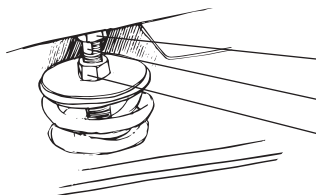
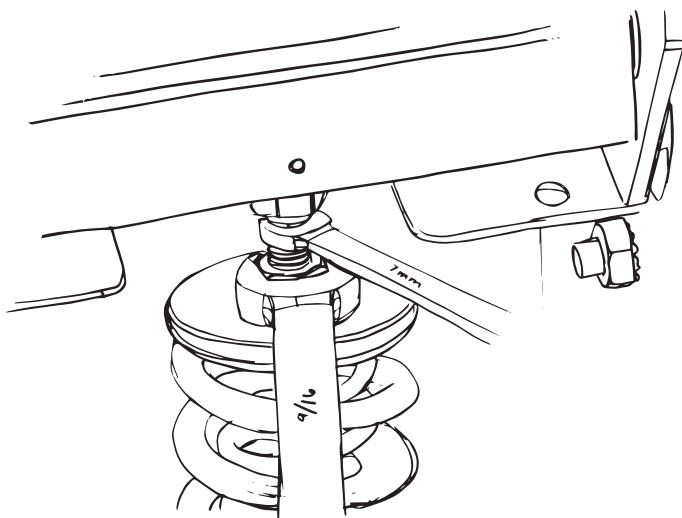
Kamado Joe grillisi Ilmanpainesarana on esisäädetty ihanteellisen tasapainon ja vakautuksen varmistamiseksi. Seuraa näitä ohkeita henkilökohtaiseen käyttöön tarvittavien lisäsäätöjen tekemiseksi.

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 SAATTAA 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 kuumen takauman välttämiseksi.

NESTEET

Älä läikytä nestettä grillin sisälle tai pintaan sen ollessa kuuma.

SIVUHYLLYT

Älä laske kuumia esineitä sivuhyllyille.

KIPINÄT

Huomioithan kipinät ja lentävän hiilloksen käyttäessäsi grilliä puuterassilla.

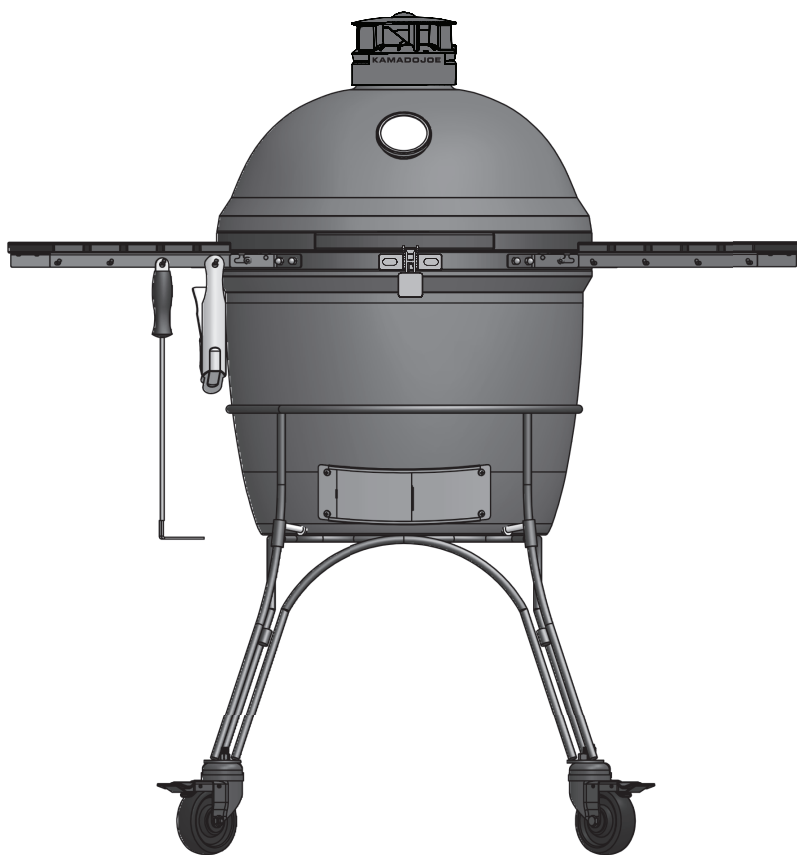
KÄYTÖN AIKANA

Älä jätä grilliäsi vartioimatta ja kantta auki.

KAMADOJOE®

KAMADOJOE.COM
KAMADOJOE.COM/CONTACT
KAMADOJOE.COM/WARRANTY
KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS
KAMADO JOE • 5032 MILGEN CT. • COLUMBUS, GA 31907

ANLEITUNG ZUM GRILLEN MIT DEM KAMADO



KAMADOJOE®

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.**

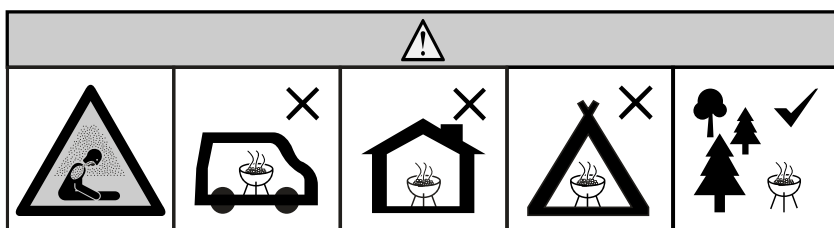
KOHLENMONOXIDGEFAHR

- 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

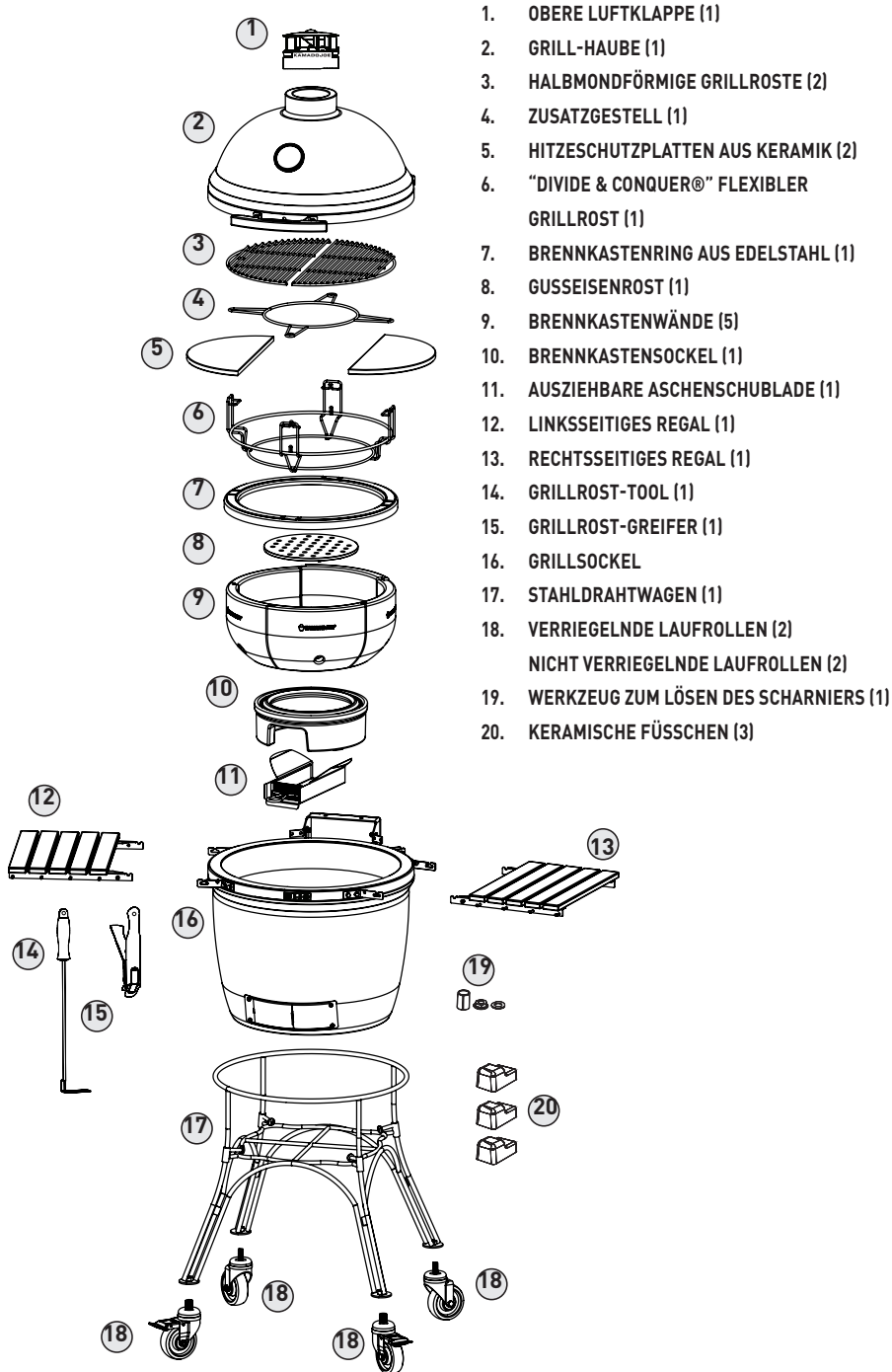
- Beim Grillen jederzeit einen Feuerlöscher griffbereit halten.
- Beim Grillen mit Öl oder Fett einen Feuerlöscher vom Typ BC oder ABC griffbereit halten.
- Im Falle eines durch Öl oder Fett verursachten Brandes nicht versuchen, mit Wasser zu löschen. Sofort die Feuerwehr anrufen. Unter manchen Umständen mag ein Feuerlöschgerät vom Typ BC oder ABC den Brand eindämmen können.
- Stellen Sie den Grill auf einer ebenen, nicht brennbaren, festen Fläche wie Erde, Beton, Ziegel oder Stein auf. Eine Asphalt- oder Teerdecke könnte für diesen Zweck ungeeignet sein.
- Der Grill MUSS auf dem Boden stehen. Nicht auf einen Tisch oder eine Theke stellen. Den Grill NICHT über unebene Flächen ziehen.
- Den Grill nicht auf hölzernen oder anderen brennbaren Flächen benutzen.
- Entzündliche Stoffe wie Benzin, andere brennbare Flüssigkeiten und Dämpfe vom Grill fernhalten.
- Den Grill nicht unbeaufsichtigt lassen.
- KEINE Aktivitäten um den Grill herum zulassen, ehe er nach Benutzung abgekühlt ist.
- Niemals Geschirr aus Glas, Plastik oder Keramik im Grill verwenden. Während der Benutzung niemals leere Essensbehälter im Grill lassen.
- Den Grill niemals bewegen, während er benutzt wird. Er muss unter 45°C abgekühlt sein, ehe er bewegt oder gelagert werden darf.
- Den Grill nicht lagern, wenn er noch heiße Asche oder Holzkohle enthält. Erst lagern, nachdem das Feuer vollkommen gelöscht ist und alle Außenflächen kalt sind.
- Den Grill nie als Heizkörper verwenden. ÜBER DIE KOHLENMONOXIDGEFAHR NACHLESEN!
- Der Grill ist während des Gebrauchs HEISS und bleibt auch danach und beim Abkühlen eine Zeitlang heiß. Mit VORSICHT behandeln! Schutzhandschuhe benutzen!
- Den Grill NICHT anstoßen oder schlagen, um Verletzungen, Beschädigung des Grills oder das Überlaufen/Herausspritzen heißer Flüssigkeiten zu verhindern.
- Vorsicht bei der Entnahme von Grillgut! Alle Oberflächen des Grills sind HEISS und können Verbrennungen verursachen. Schutzhandschuhe tragen oder langes, stabiles Kochbesteck verwenden, um gegen Hitze oder gegen Spritzer von heißen Flüssigkeiten zu schützen.
- Keine HEISSEN Flächen berühren.



WARNHINWEISE UND WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN

- Der Grill ist im Gebrauch HEISS! Um Verbrennungen zu vermeiden, Gesicht und Körper von den Luftklappen fernhalten und beim Öffnen des Deckels Abstand halten. Im Betrieb werden Dampf und Heißluft ausgestoßen.
- Beim Grillen über 175°C beim Öffnen der Grillhaube den Grill immer vorsichtig öffnen (oder lüften), um Rückschlag (eine durch Sauerstoffschub verursachte Weißglutwelle) zu verhüten. Das gelingt, indem man den Deckel leicht (ca. 5-8 cm weit) öffnet und die Hitze etwa 5 Sekunden lang entweichen lässt.
- Die Luftklappen sind HEISS, wenn der Grill in Gebrauch ist, und auch wenn er abkühlt. Beim Verstellen stets Schutzhandschuhe tragen!
- Der Grill hat eine offene Flamme. Hände, Haare und Gesicht von der Flamme fernhalten! Beim Anzünden NICHT über den Grill lehnen. Lose Haare und Kleidung fangen leicht Feuer.
- NICHT den Kreislauf von Verbrennung und Belüftung behindern.
- Die Grillroste nicht mit Metallfolie bedecken. Dadurch wird Hitze gespeichert und dem Grill kann Schaden zugefügt werden.
- HEISSE Kohle oder Asche niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Der Brennstoff sollte vor dem Gebrauch mindestens 30 Minuten lang glühend heiß gehalten werden.
- Nicht grillen, bevor der Brennstoff eine Schicht Asche aufweist.
- Die Aschenschublade nicht entfernen, solange die Asche und Holzkohle HEISS sind.
- Zum Anfassen des Grills oder zum Arbeiten mit Feuer Schutzhandschuhe tragen. Zum Auflegen von Holz oder Holzkohle entweder Schutzhandschuhe tragen oder langes, stabiles Kochbesteck verwenden.
- 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.

DIESE ANLEITUNGEN AUFBEWAHREN



Aufstellen des Grills

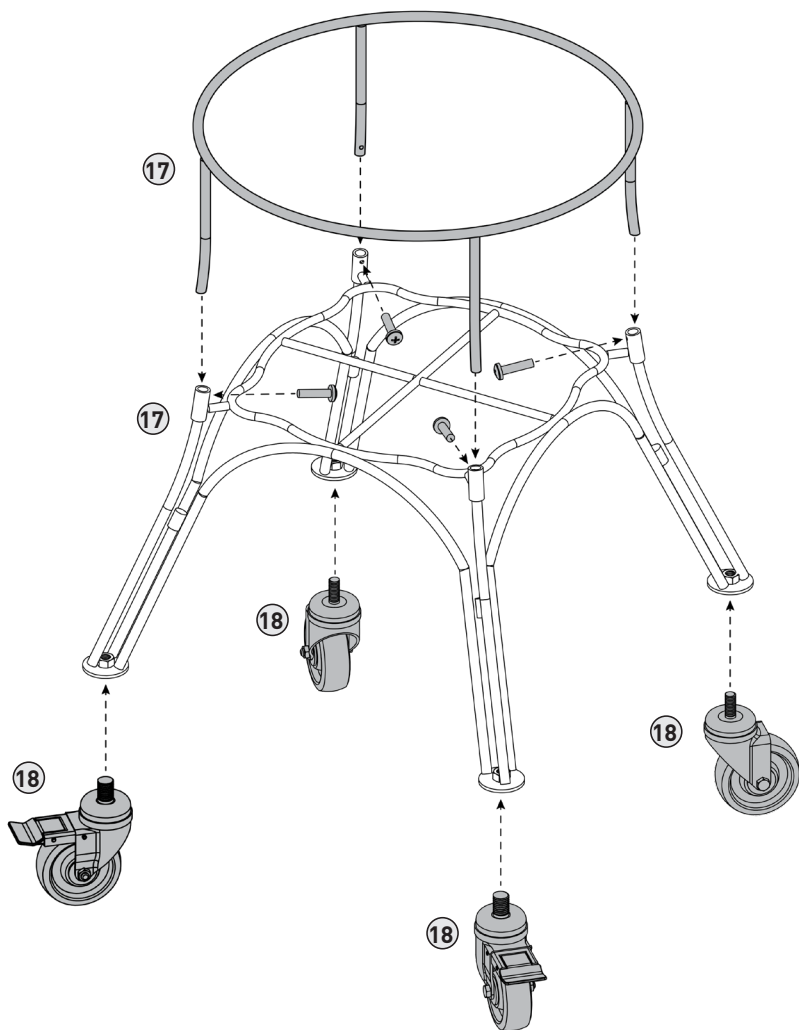
DEN GRILL AUSPACKEN

- 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.

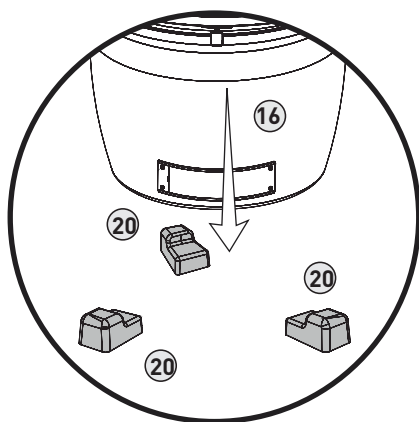
DER KAMADO JOE-GRILL MIT FAHRBAREM UNTERGESTELL (WAGEN)

- 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.
- 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.

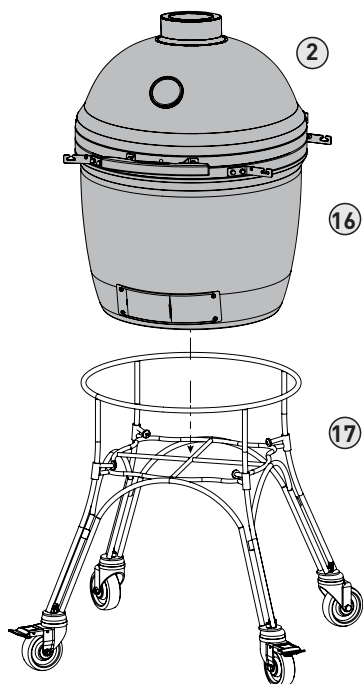
1



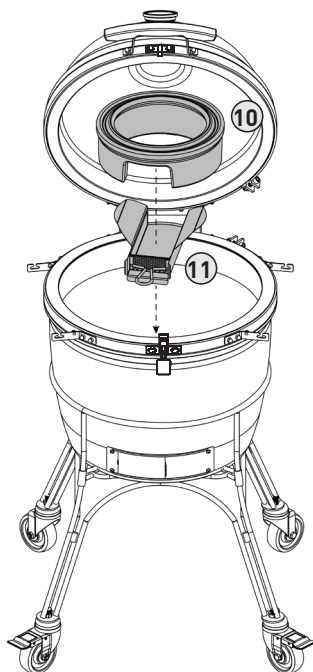
2



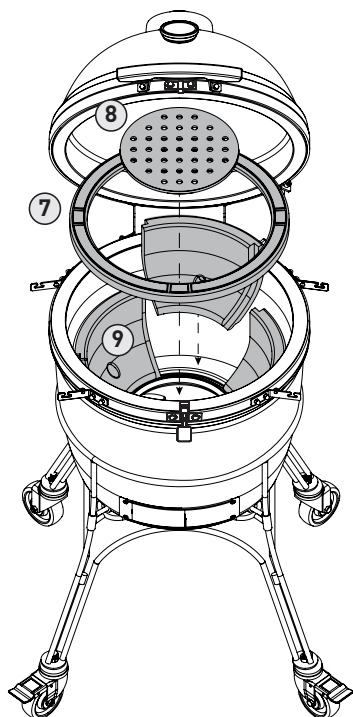
EIGENSTÄNDIGES MODELL



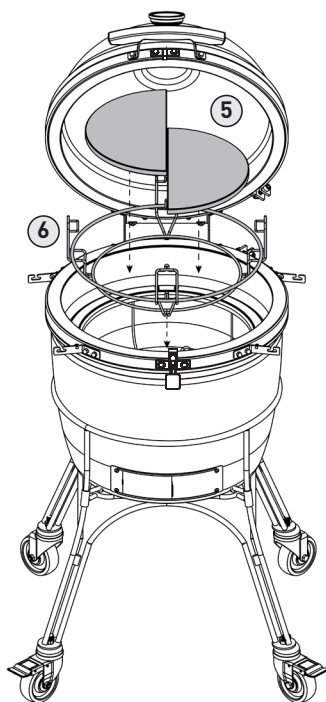
3



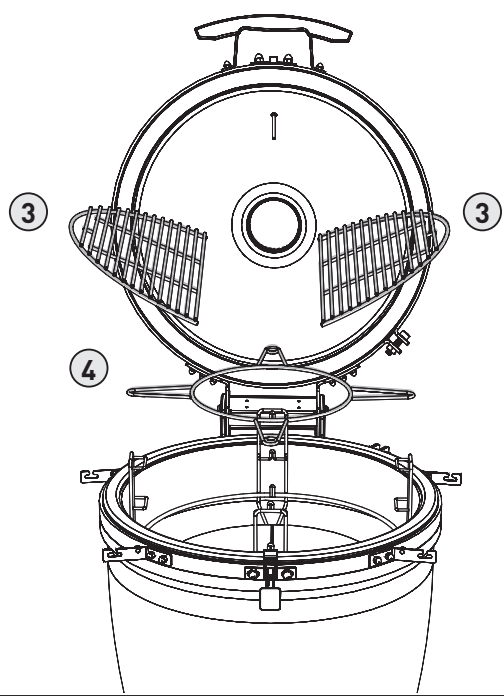
4



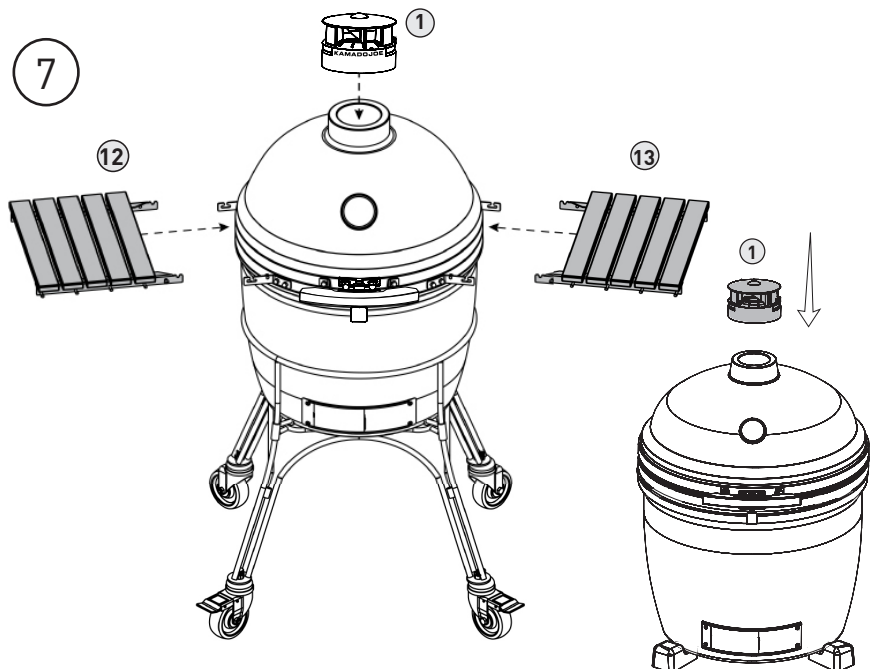
5



6

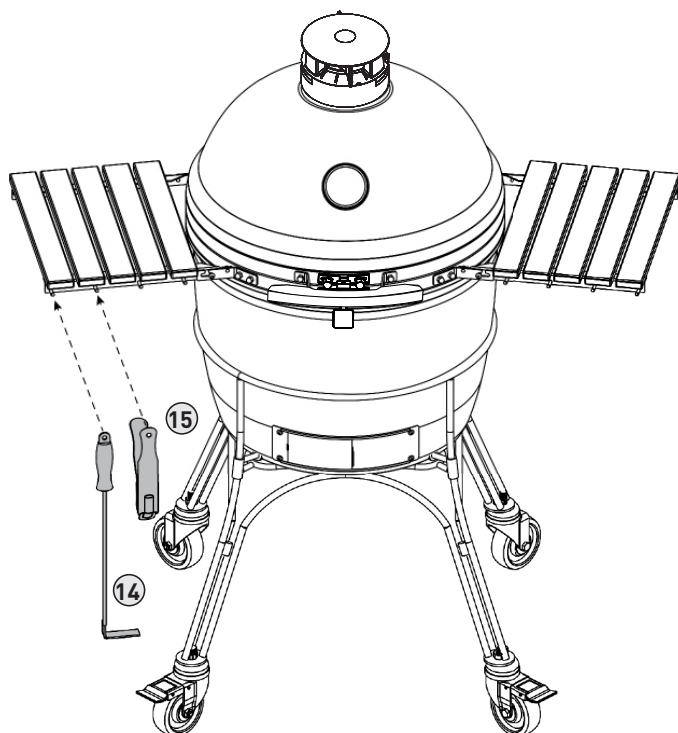


7

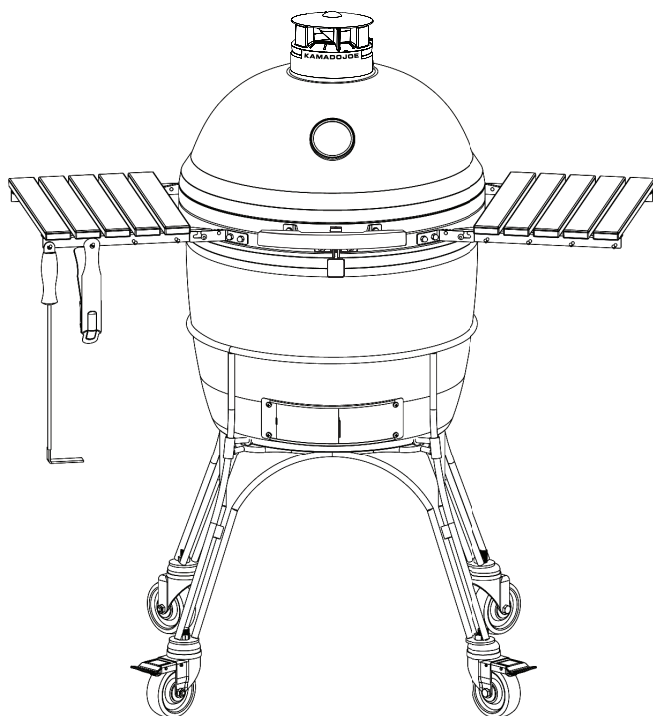


EIGENSTÄNDIGES MODELL

8



9

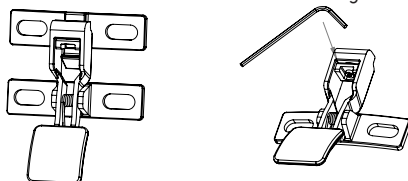


Einstellungen des Verschlusses

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

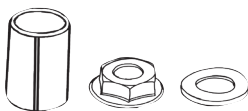
VORSICHT

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 Keramikeilen 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.

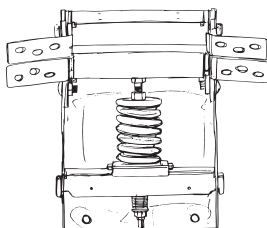
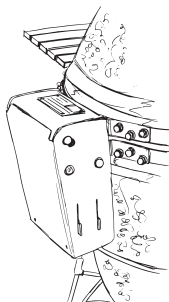
Einstellung des Scharniers „Classic Air Lift Hinge“

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).



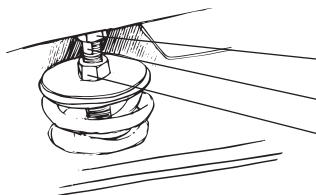
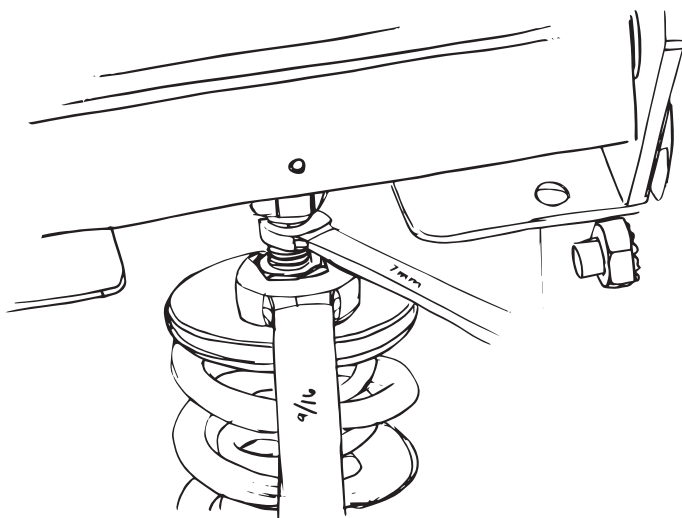


Abb. 1

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.

KAMADOJOE®

KAMADOJOE.COM

KAMADOJOE.COM/CONTACT

KAMADOJOE.COM/WARRANTY

KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS

KAMADO JOE • 5032 MILGEN CT. • COLUMBUS, GA 31907

KAMADO SÜTÉSI ÚTMUTATÓ



KAMADOJOE®

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.



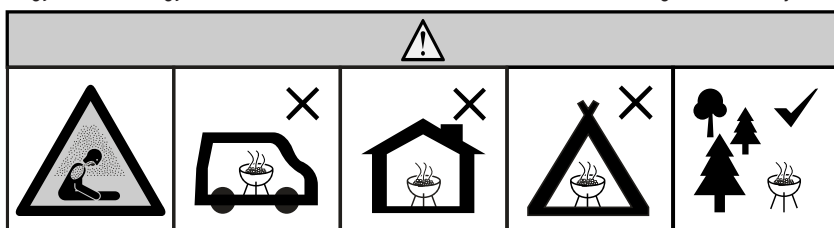
SZÉN-MONOXID VESZÉLY

- 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

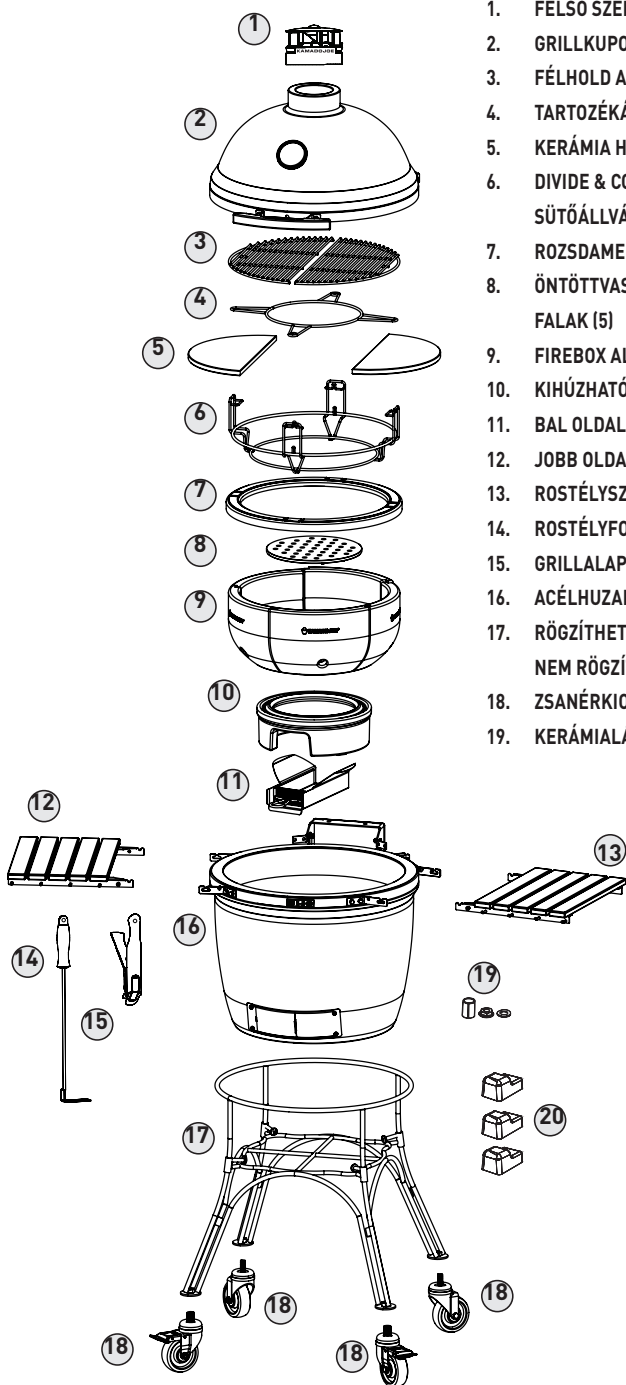
- Az alkohol, vényköteles vagy a nem vényköteles gyógyszerek használata ronthatja a felhasználó grillösszeállító vagy -biztonságosan üzemeltető képességét.
- A grill üzemeltetése közben mindig tartson a közelében tűzoltókészüléket.
- Olajjal vagy zsírral való sütés esetén BC vagy ABC típusú tűzoltókészülék 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, téglavagy 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 gázok 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 húst 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 sütőfolyadék 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** faszenet 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.

ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT



1. FELSŐ SZELLŐZŐ (1)
2. GRILLKUPOLA (1)
3. FÉLHOLD ALAKÚ SÜTŐRÓSTÉLYOK (2)
4. TARTOZÉKÁLLVÁNY (1)
5. KERÁMIA HŐTERELŐK (2)
6. DIVIDE & CONQUER® FLEXIBILIS SÜTŐÁLLVÁNY (1)
7. ROZSDAMENTES ACÉL FIREBOX-GYŰRŰ (1)
8. ÖNTÖTTVAS RÓSTÉLY (1) BJ-MFG24 FIREBOX FALAK (5)
9. FIREBOX ALAP (1)
10. KIHÚZHATÓ HAMUTÁROLÓ (1)
11. BAL OLDALI POLC (1)
12. JOBB OLDALI POLC (1)
13. RÓSTÉLYSZERSZÁM(1)
14. RÓSTÉLYFOGÓ (1)
15. GRILLALAP (1)
16. ACÉLHUZÁLKOCSI (1)
17. RÖGZÍTHETŐ FORGÓGÖRGŐK (2)
NEM RÖGZÍTHETŐ FORGÓGÖRGŐK (2)
18. ZSANÉRKIOLDÓ SZERSZÁMKÉSZLET (1)
19. KERÁMIALÁB (3)

Grillösszeszerelés

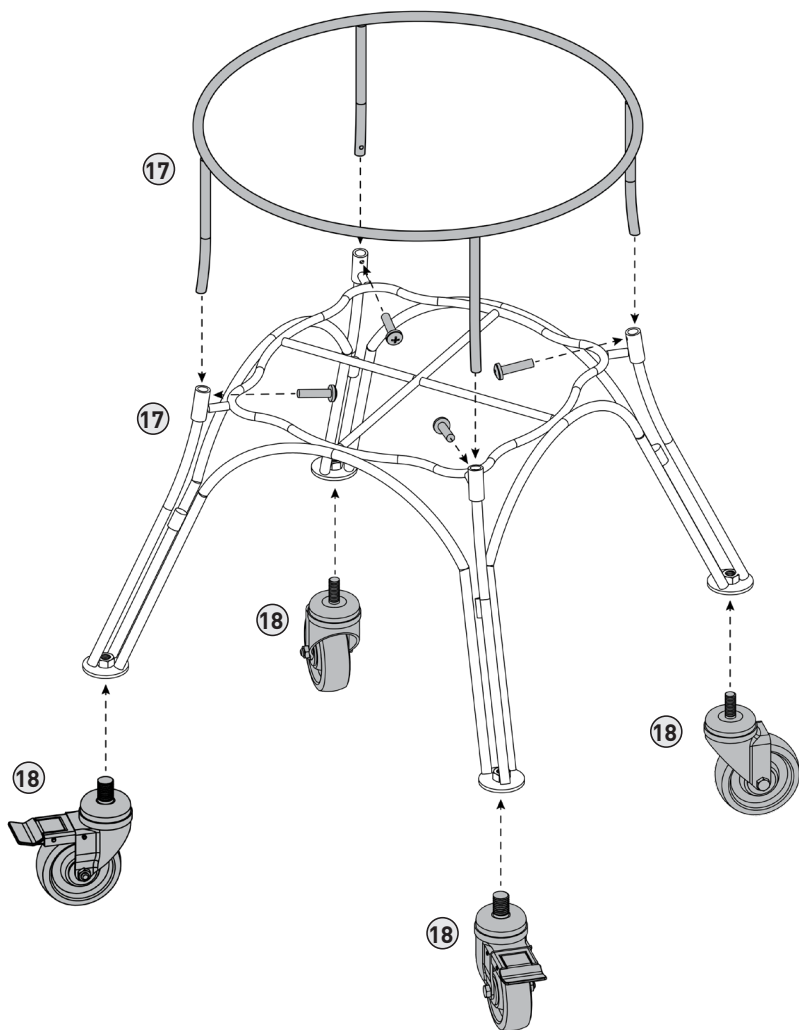
A GRILL KICSOMAGOLÁSA

- 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.

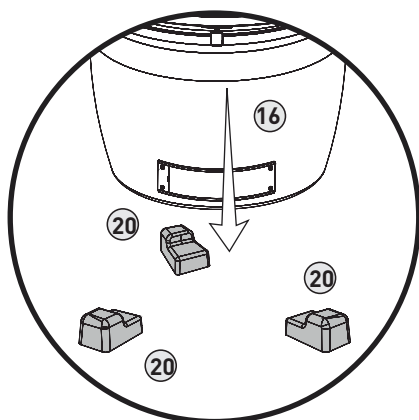
KAMADO JOE GRILL KOCSIVAL

- 1 Miután eltávolította a grill belső részegységeit, 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 fülekénél fogva emelje meg. A hátsó zsanért és az első alsó szellőzőnyílást használja emelési pontként.
- 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.

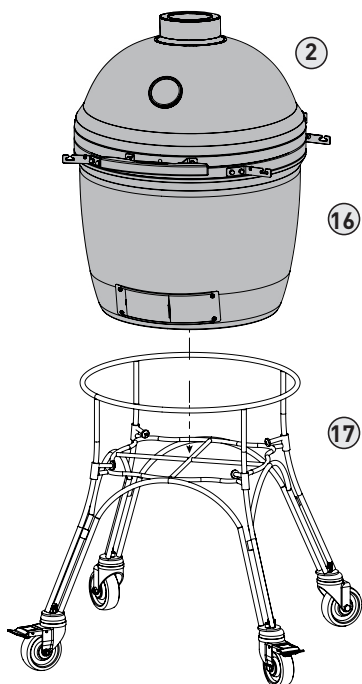
1



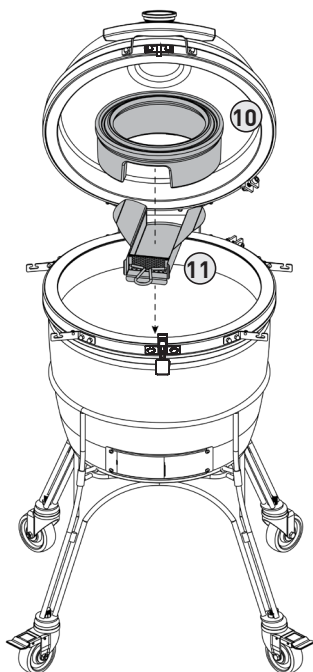
2



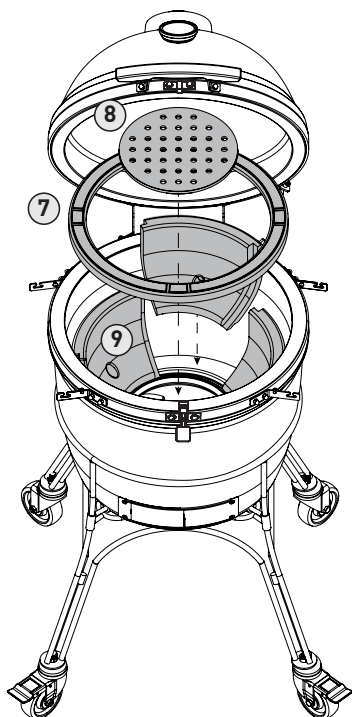
KÜLÖN ÁLLÓ VERZIÓ



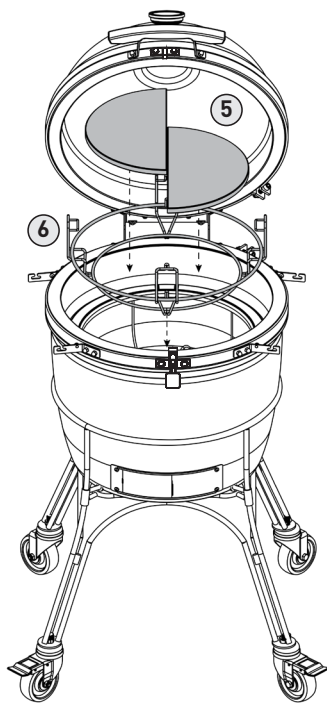
3

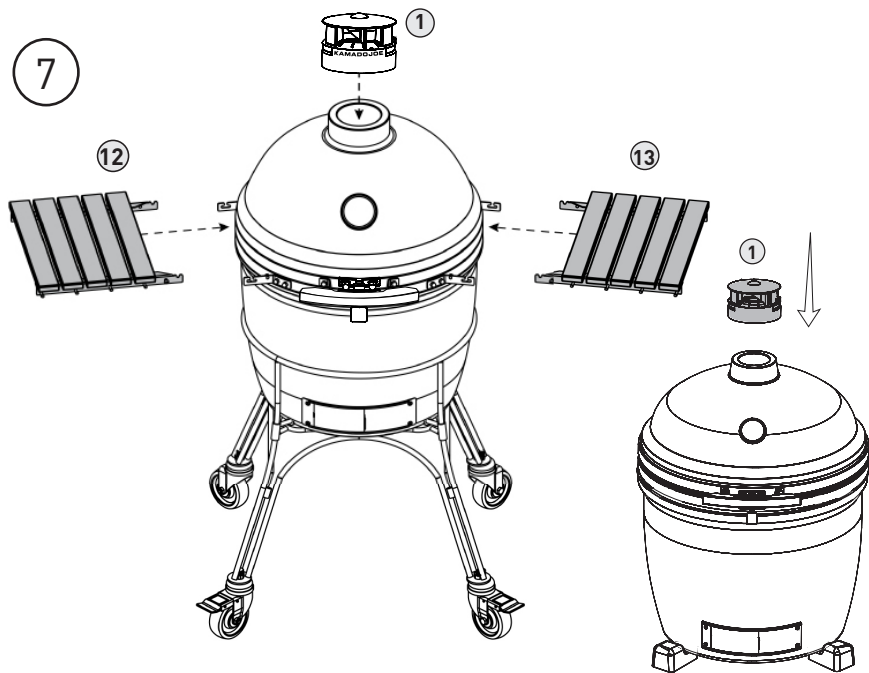
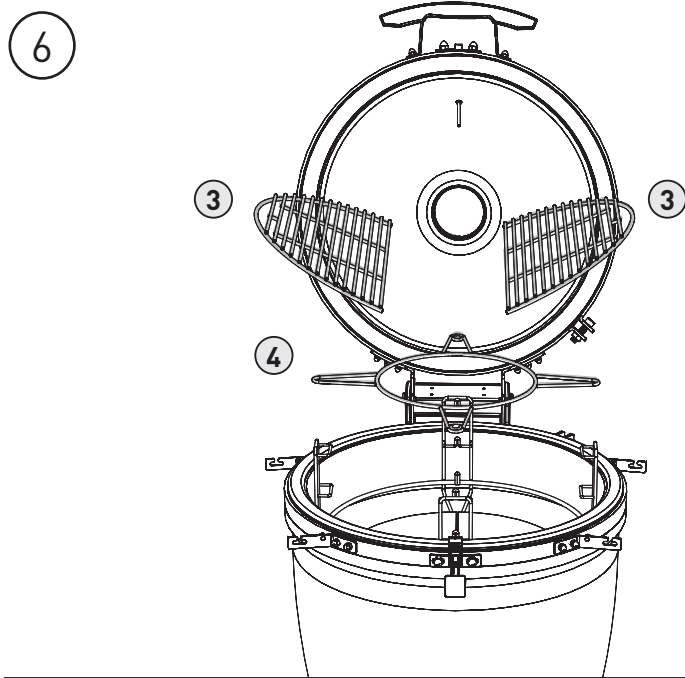


4



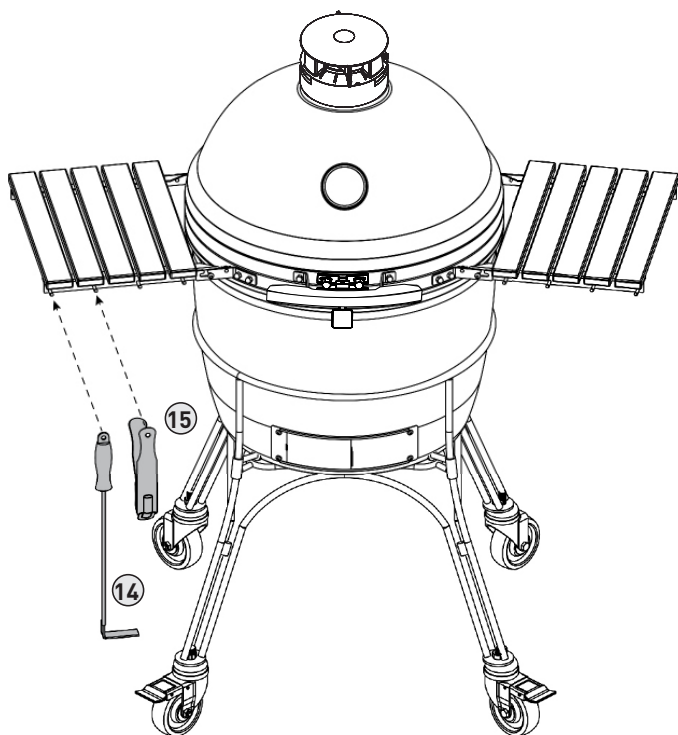
5



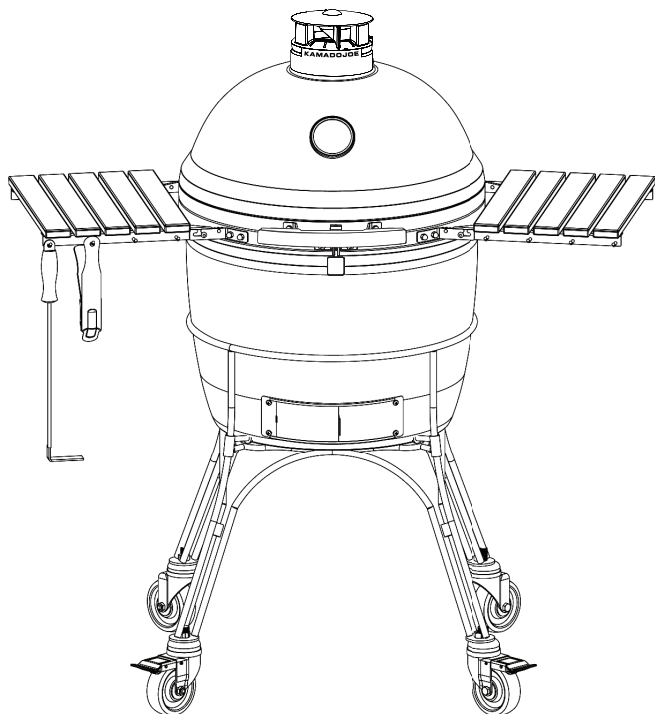


KÜLÖN ÁLLÓ VERZIÓ

8



9

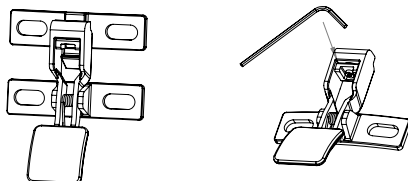


Zárbeállítások

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

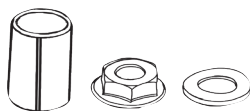
VIGYÁZAT!

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 (benne 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 zsanérnál, 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 tisztítószerket 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 terelőlemeznek 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 törmeléket. 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.

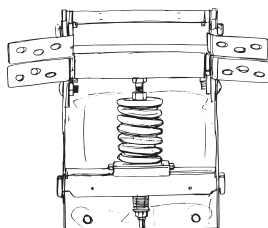
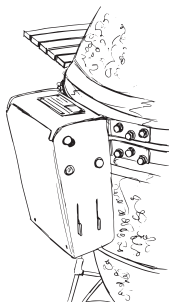
Klasszikus légzsánér beállításai

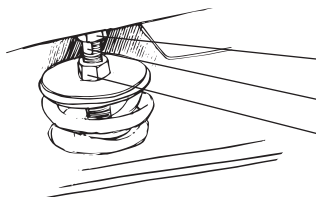
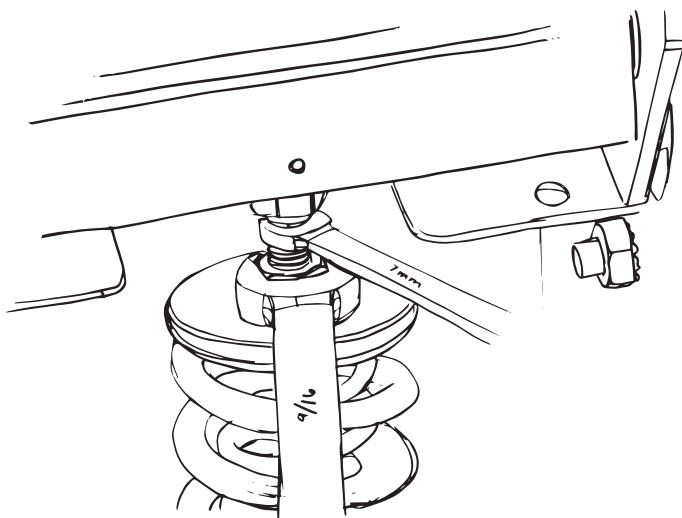
A Kamado Joe Classic légzsánérja már előre beállítva az ideális egyensúly és stabilitás érdekében. Kövesse az alábbi utasításokat az Ön által előnyben részesített további beállításokhoz.

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
kimart 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 Csukja 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.

LEHŰTÉS

- 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.

KAMADOJOE®

KAMADOJOE.COM

KAMADOJOE.COM/CONTACT

KAMADOJOE.COM/WARRANTY

KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS

KAMADO JOE • 5032 MILGEN CT. • COLUMBUS, GA 31907

EN VEILEDNING TIL KAMADO-TILBEREDNING



KAMADOJOE®

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.**

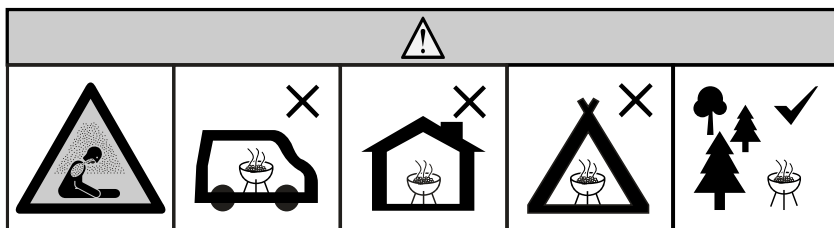
KARBONMONOKSIDFARE

- 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

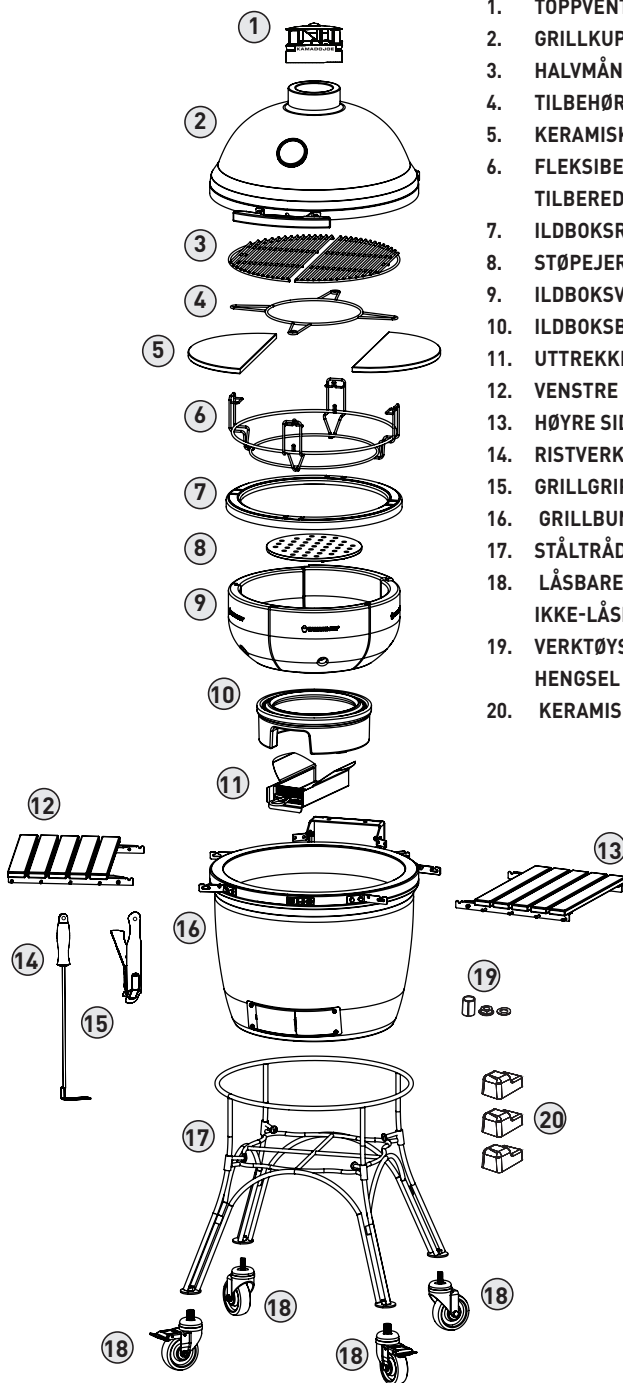
- Ha alltid et brannslukningsapparat tilgjengelig når grillen er i bruk.
- Ved tilberedning med olje eller fett, må et brannslukningsapparat av typen BC eller ABC være tilgjengelig.
- I tilfelle brann i olje eller fett, må det ikke slukkes med vann. Ring umiddelbart til brannvesenet. Et brannslukningsapparat 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 rødgldende 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.

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®-TILBEREDNINGSGRILL (1)
7. ILDBOKSRING AV RUSTFRITT STÅL (1)
8. STØPEJERNSRIST (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

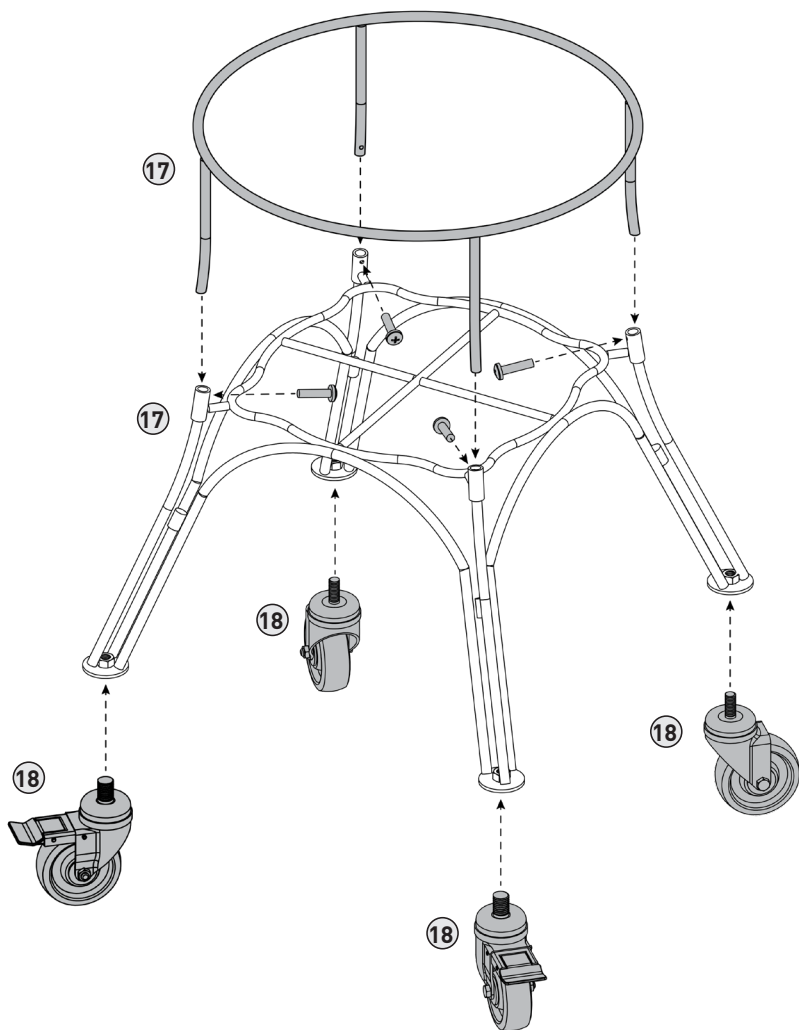
PAKK UT GRILLEN DIN

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

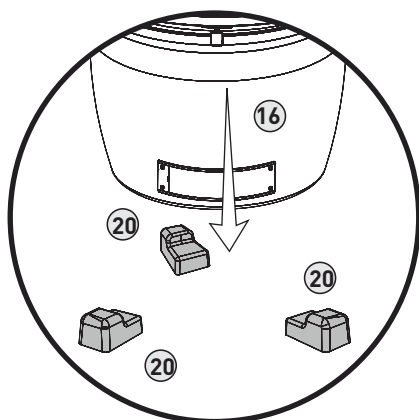
KAMADO JOE GRILL MED VOGN

- 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 somløftepunkter.
- 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.

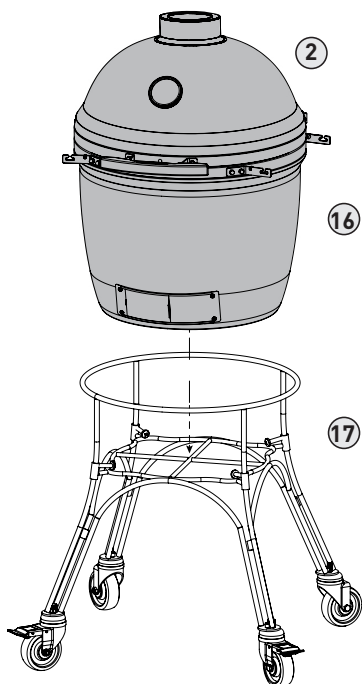
1



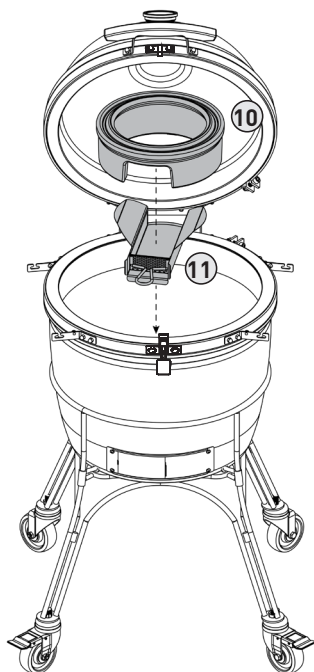
2



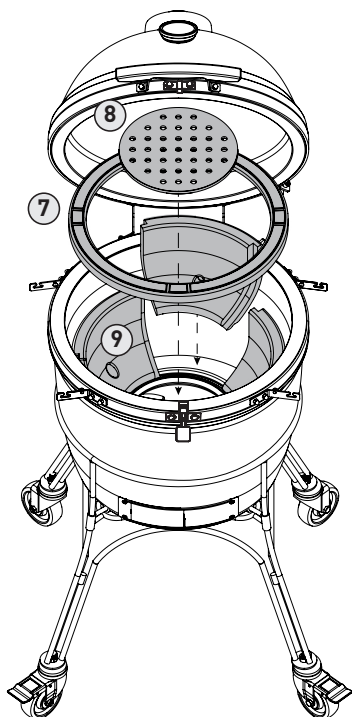
FRITTSTÅENDE VERSJON



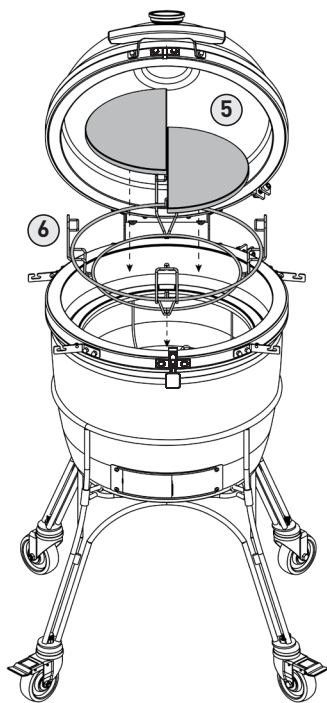
3



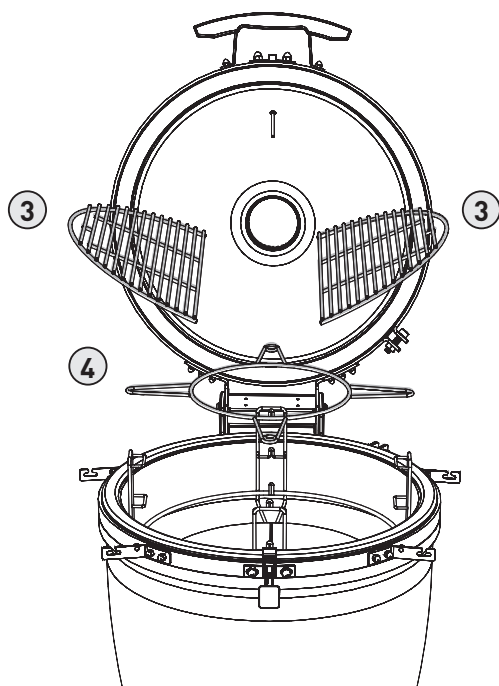
4



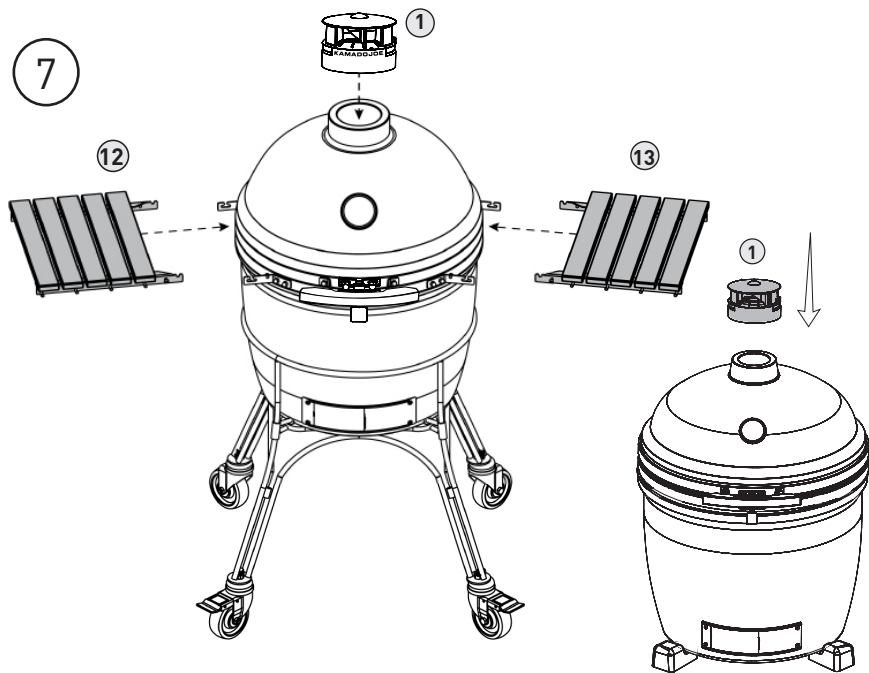
5



6

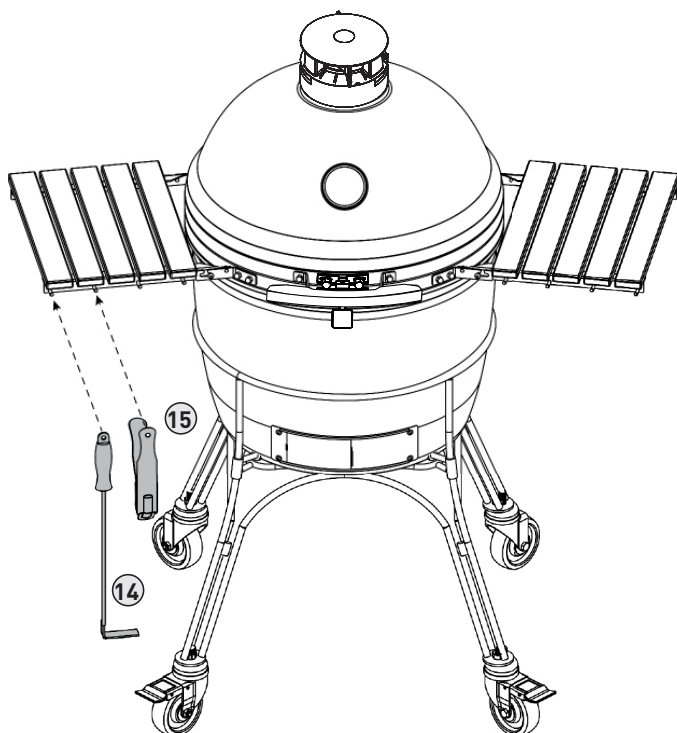


7

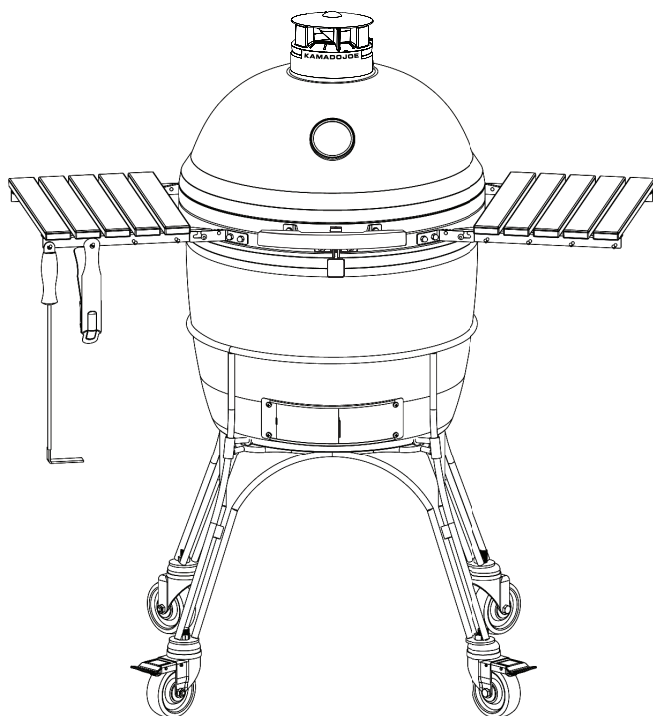


FRITTSTÅENDE VERSJON

8



9

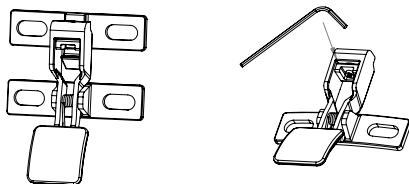


Justeringer av klinke

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 justeringsskruen for å senke klinkeplaten og legge til avstandsstykke. Når avstandsstykket er montert, remonteres klinkeplaten ved å stramme justeringsskruen.



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.

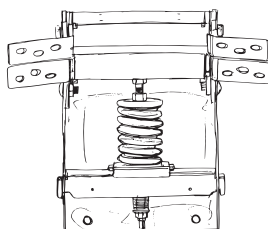
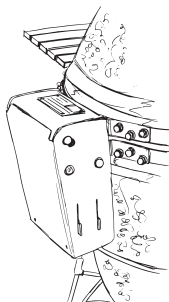
Justeringer av spjeldhengsel på Classic

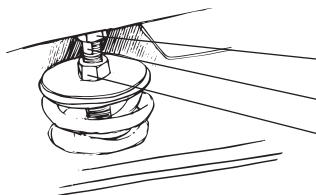
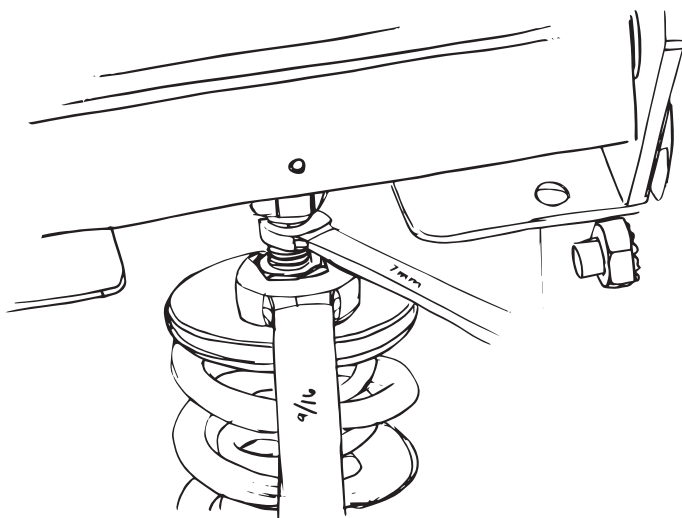
Løftehengselet på din Kamado Joe Classic er allerede forhåndsjustert for ideell balanse og stabilitet. Følg disse instruksjonene for ytterligere justeringer som passer dine personlige preferanser.

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.

OPPRETTHOLDE 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.

KAMADOJOE®

KAMADOJOE.COM
KAMADOJOE.COM/KONTAKT
KAMADOJOE.COM/GARANTI
KAMADOJOE.COM/UTVALG/DELER
KAMADO JOE • 5032 MILGEN CT. • COLUMBUS, GA 31907

ZASADY GOTOWANIA NA KAMADO



KAMADOJOE®

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.



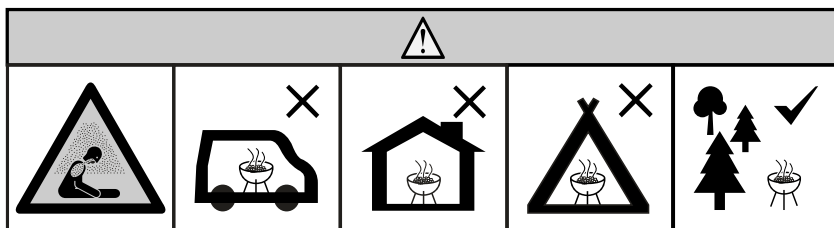
ZAGROŻENIE TLENKIEM WĘGLA

- 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 przesuwaj 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 odstęp 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

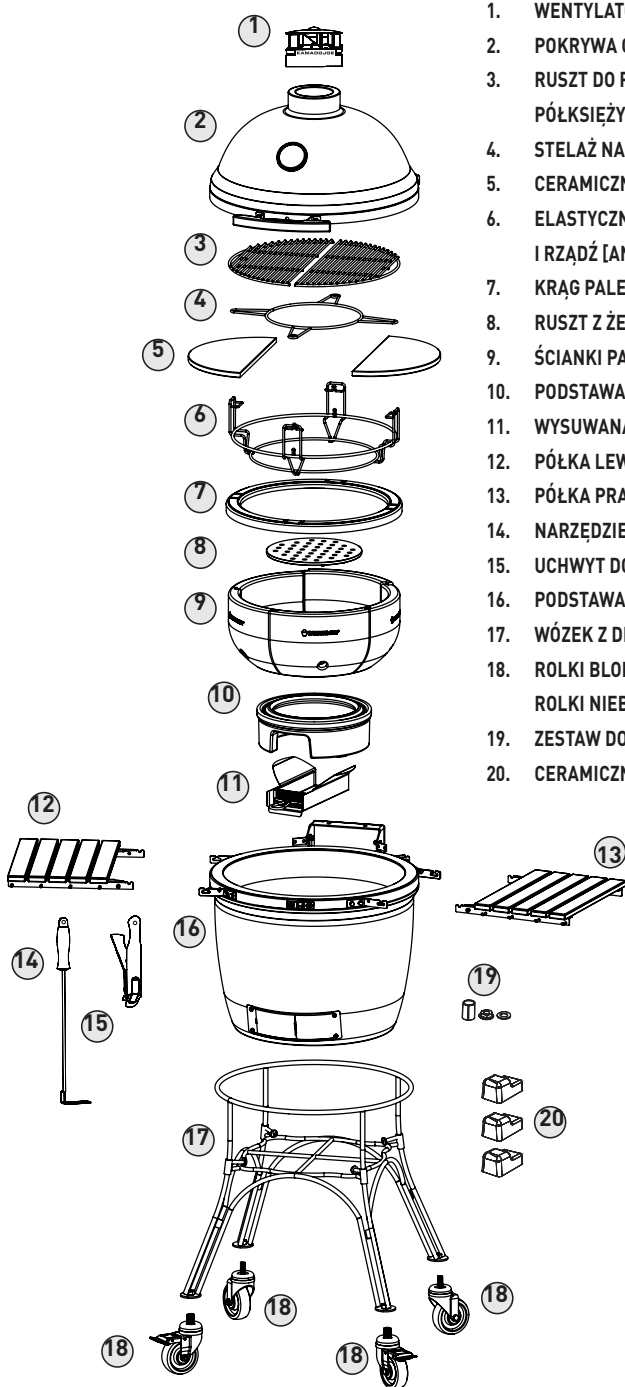
- Używanie alkoholu, leków wydawanych na receptę lub bez recepty, może osłabić zdolność użytkownika do zmontowania lub bezpiecznego korzystania z grilla.
- Podczas obsługi grilla należy zawsze mieć dostęp do gaśnicy.
- Podczas gotowania na oleju lub smalcu należy mieć łatwo dostępną gaśnicę typu BC lub 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 ładach. 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 wydalone podczas użytkowania grilla.
- Podczas pieczenia powyżej 180 ° C, ostrożnie otwórz pokrywę (lub przeczyć 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 przepelniaj 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.

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

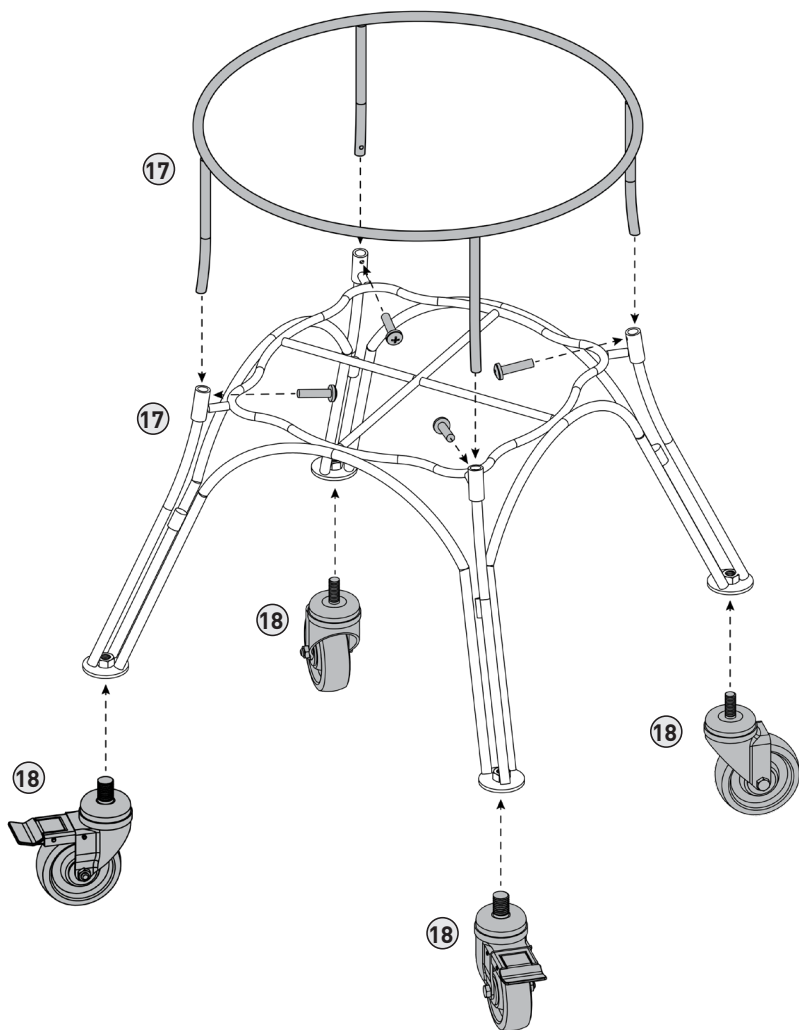
ROZPAKOWANIE GRILLA

- 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.

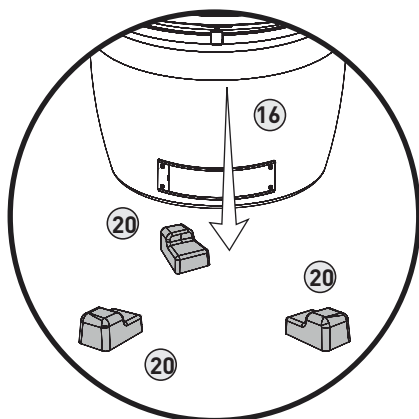
KAMADO JOE GRILL NA WÓZKU

- 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.
- 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.

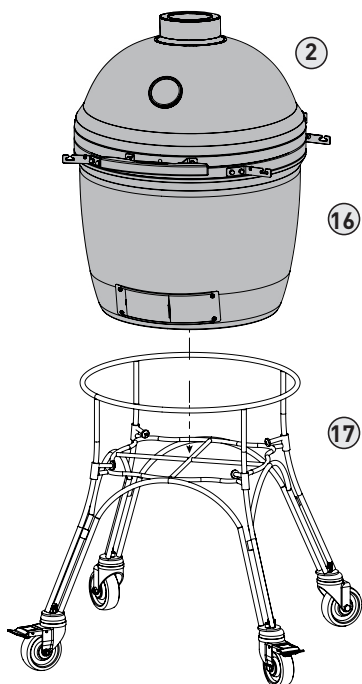
1



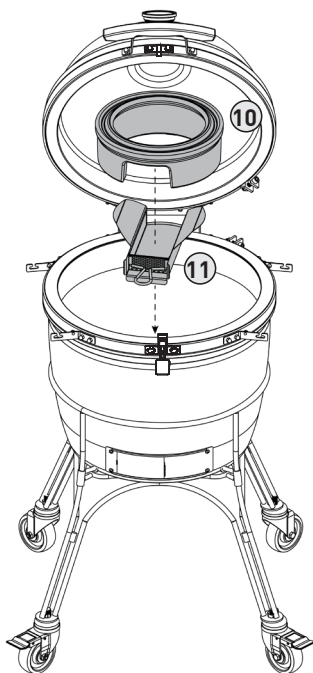
2



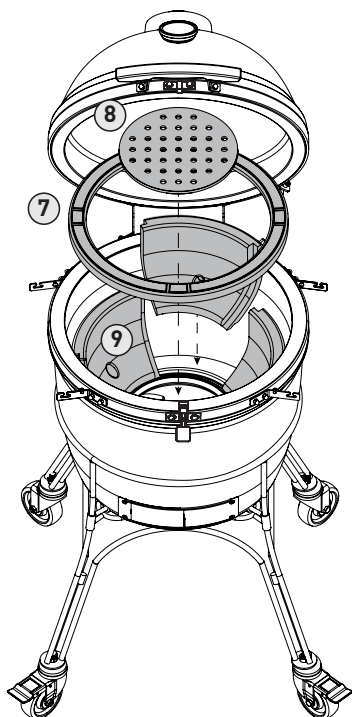
STAND ALONE VERSION



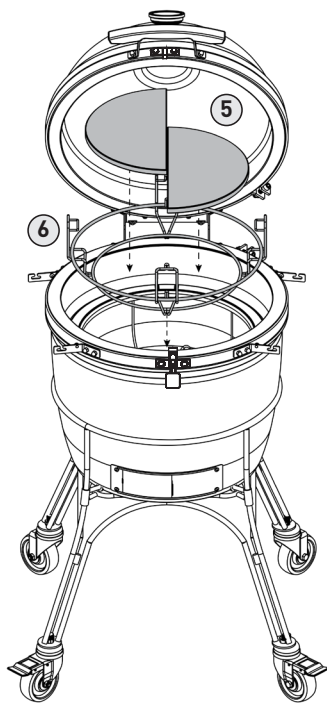
3



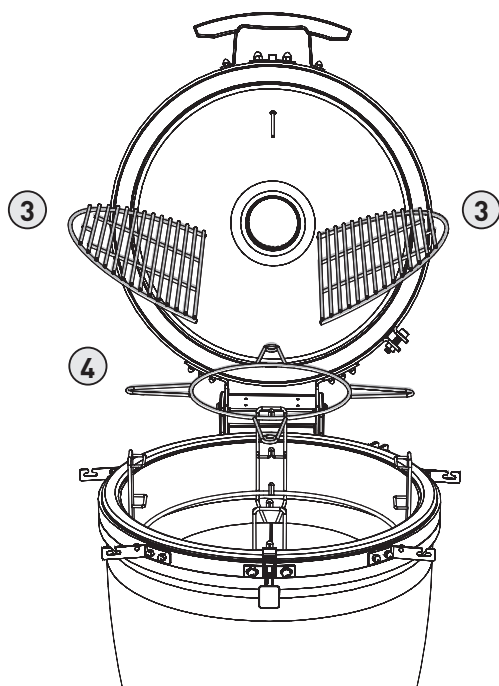
4



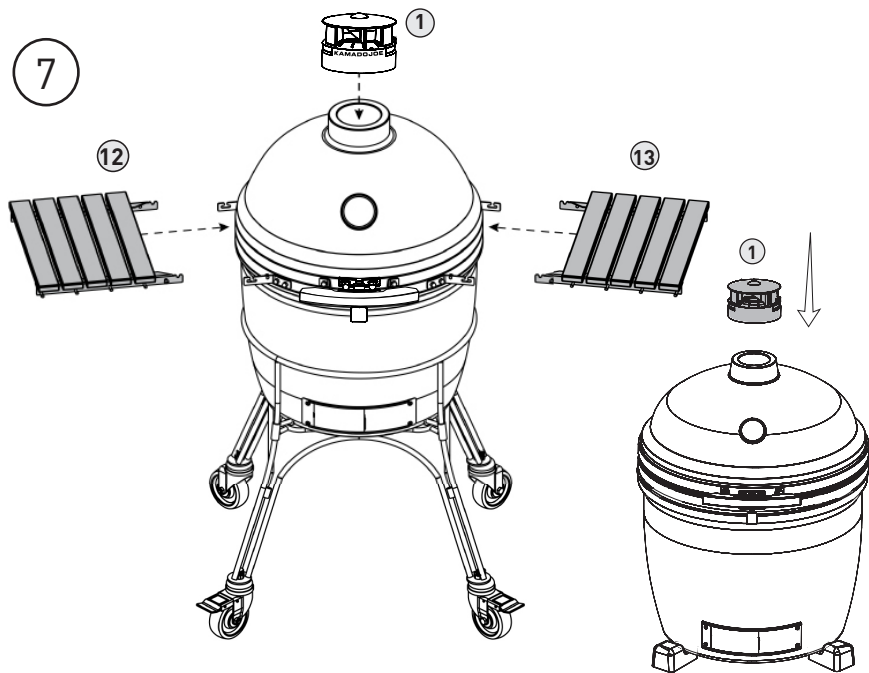
5



6

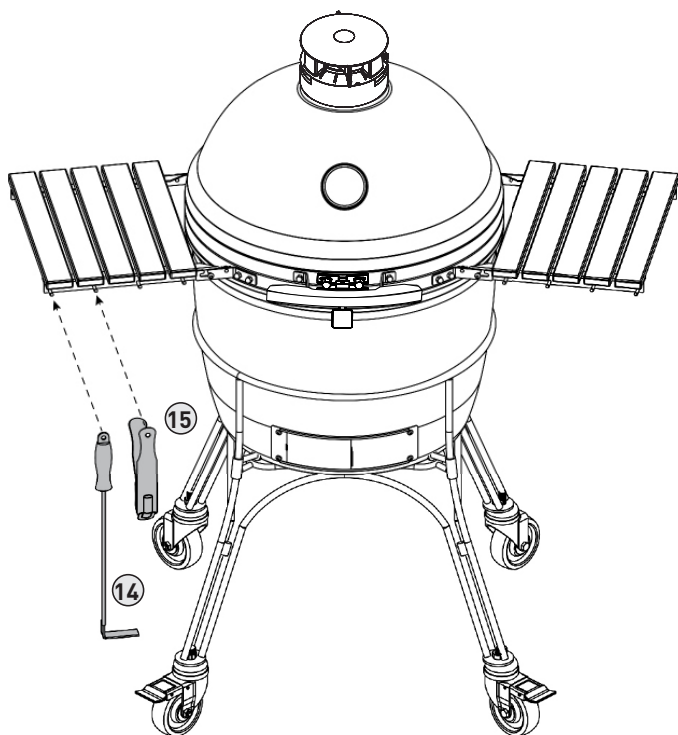


7

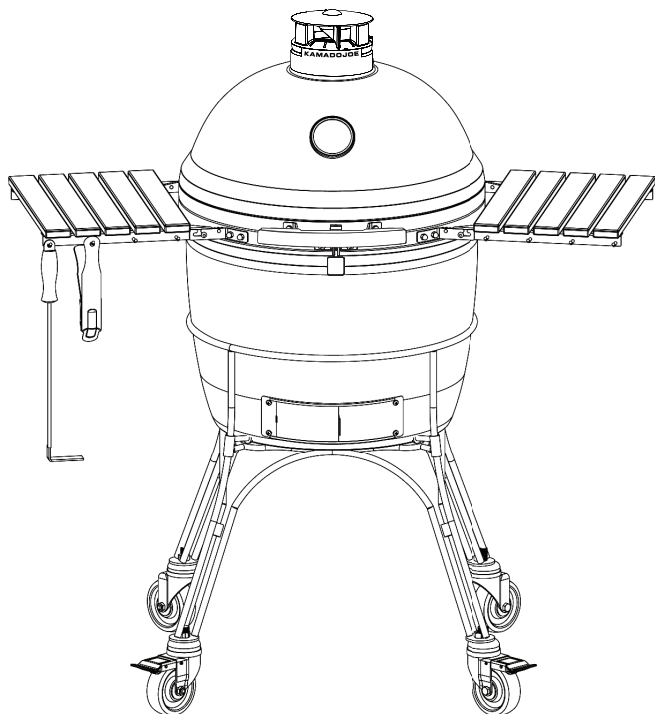


WERSJA ODREBNA

8



9

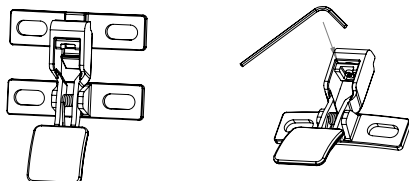


Regulacja zatrzasku

Zatrzask grilla Classic II jest już ustawiony na bardzo szczelne zamknięcie. Jeśli roszczesz 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

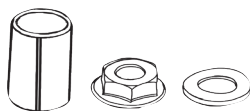
OSTROŻNIE

Zawias i obejmę 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 obydwie 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.

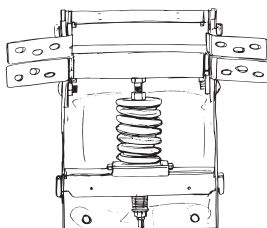
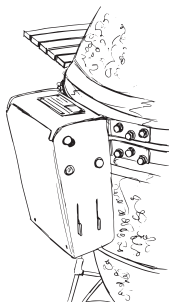
Regulacja wlotu powietrza w grillu Classic

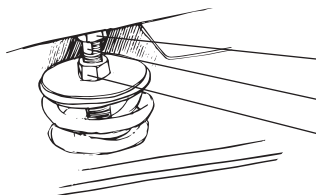
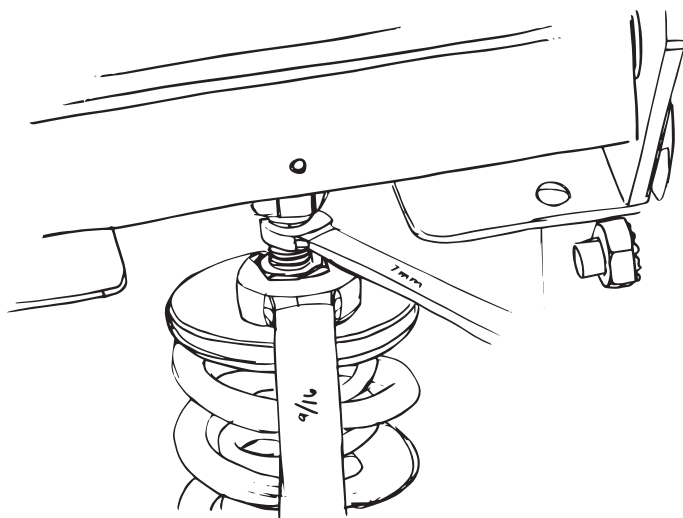
Zawias pokrywy w kamado Joe Classic jest już wstępnie ustawiony, aby zapewnić idealną równowagę i stabilność procesów. Aby wykonać dodatkowe ustawienia dostosowane do osobistych preferencji, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami.

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 klucz i sprawdź działanie pokrywy przy każdym pełnym obrocie nakrętki. Nie ustawiaj nakrętki tak, aby dotykała nakrętki pod złączem (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.

KAMADOJOE®

KAMADOJOE.COM

KAMADOJOE.COM/CONTACT

KAMADOJOE.COM/WARRANTY

KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS

KAMADO JOE • 5032 MILGEN CT. • COLUMBUS, GA 31907

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ CLASSIC II ОТ KAMADO JOE

ПОСОБИЕ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ НА КАМАДО-ГРИЛЕ



KAMADOJOE®

9804200033 200918-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.**

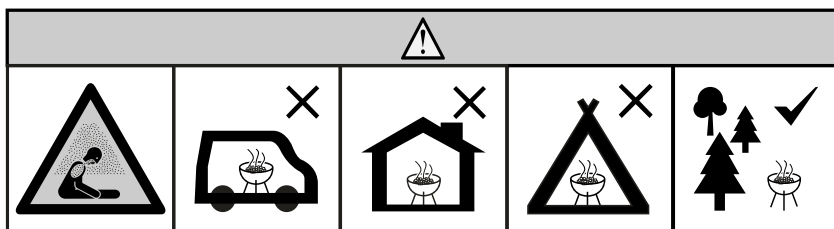
ОПАСНОСТЬ ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ

- 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 нерецептурных препаратов влияет на способность пользователя готовить на гриле.
- При использовании гриля держите огнетушитель в зоне прямого доступа.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

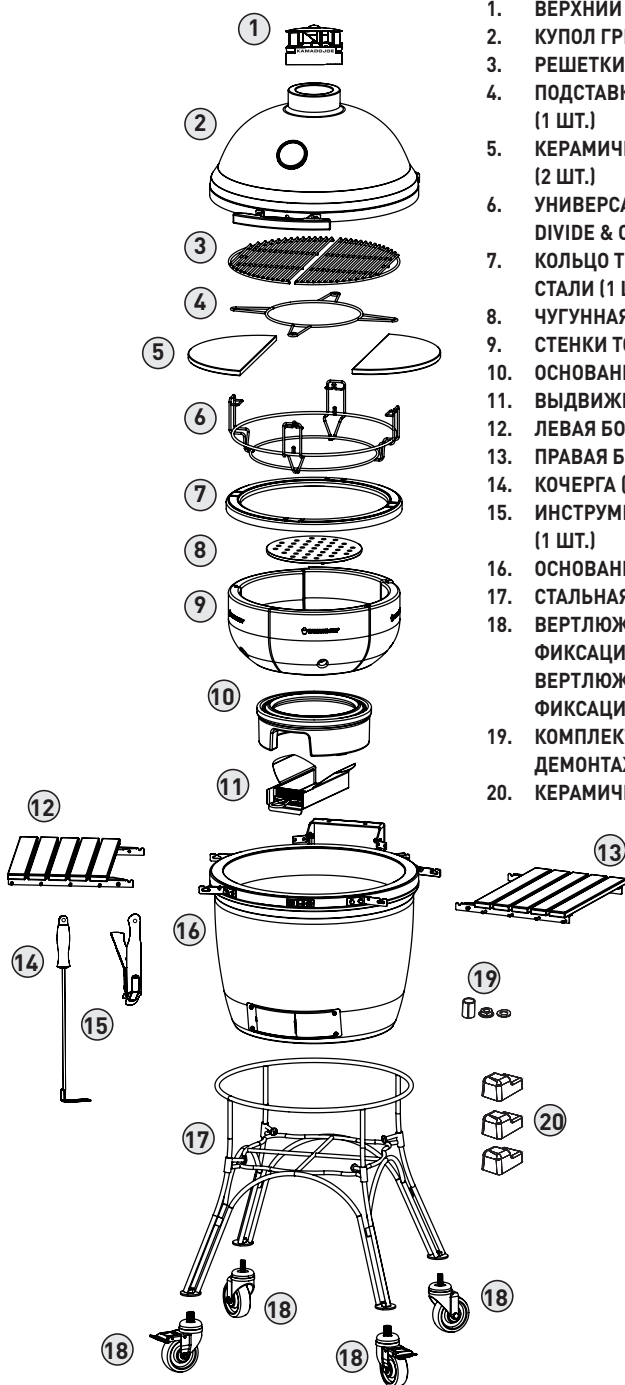
- Во время готовки на масле или жире держите под рукой огнетушитель типа ВС или АВС.
- В случае возгорания масла или жира не пытайтесь тушить пожар водой. Немедленно обратитесь в пожарную службу. В некоторых случаях огнетушитель типа ВС или АВС может потушить огонь.
- Используйте гриль на ровной, устойчивой, 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. ПРОЧТИТЕ 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. Распущенные 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.

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

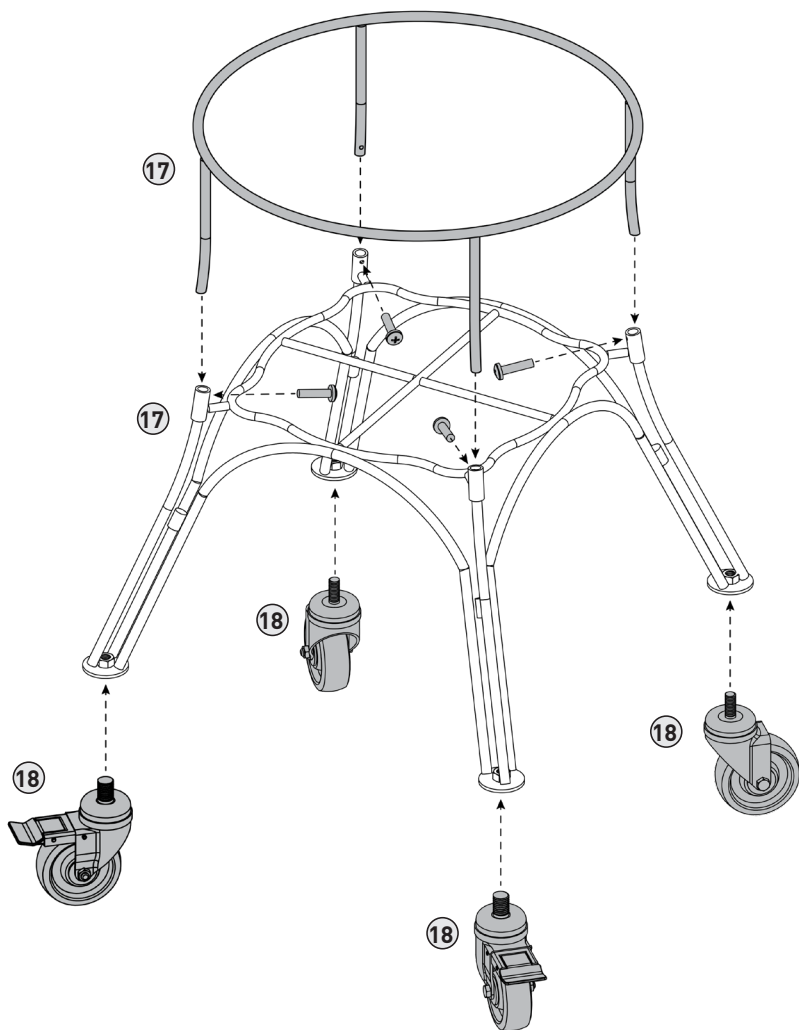
РАСПАКОВКА ГРИЛЯ

- 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.

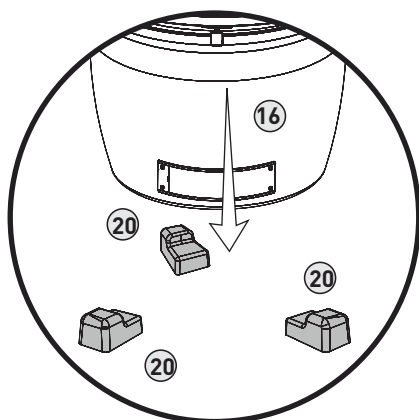
ГРИЛЬ КАМАДО JOE НА ТЕЛЕЖКЕ

- 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.
- 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.

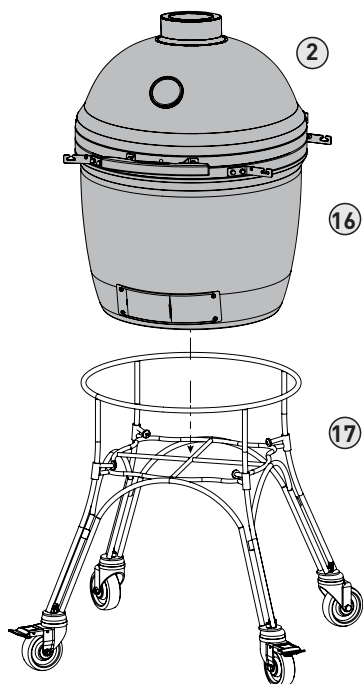
1



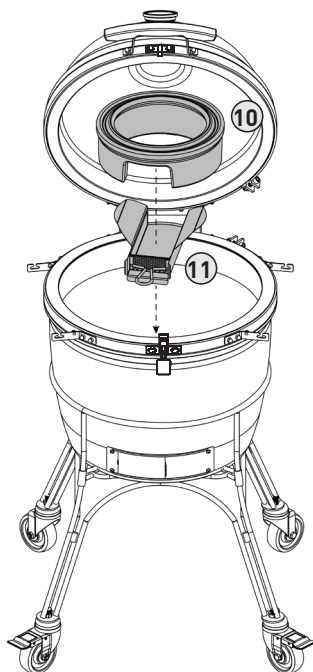
2



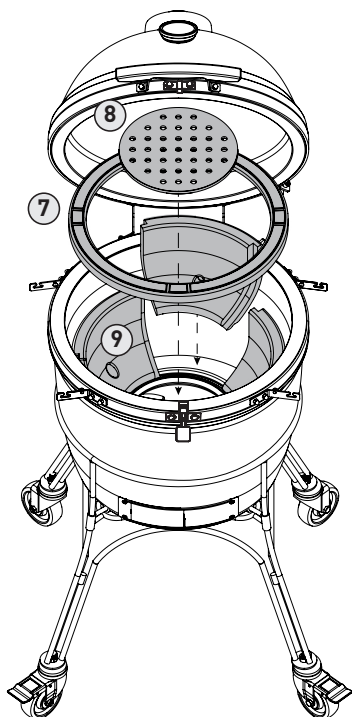
ОТДЕЛЬНОСТОЯЩАЯ ВЕРСИЯ



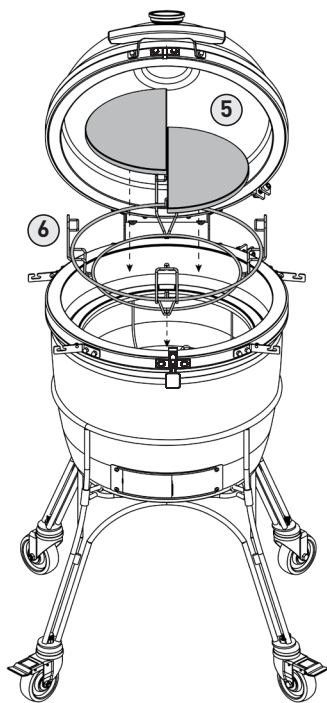
3



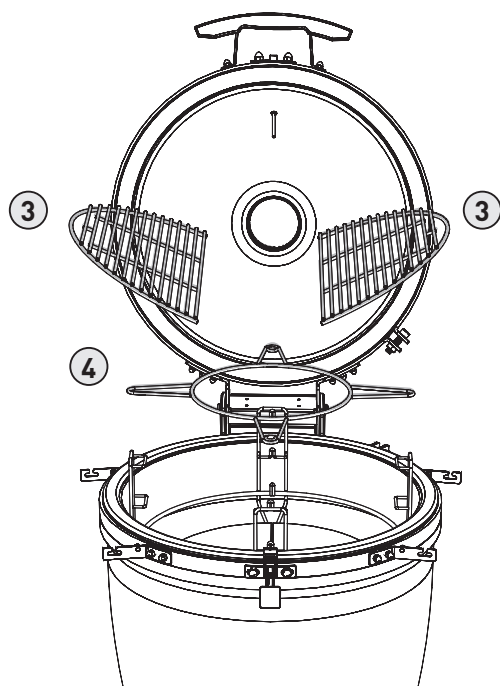
4



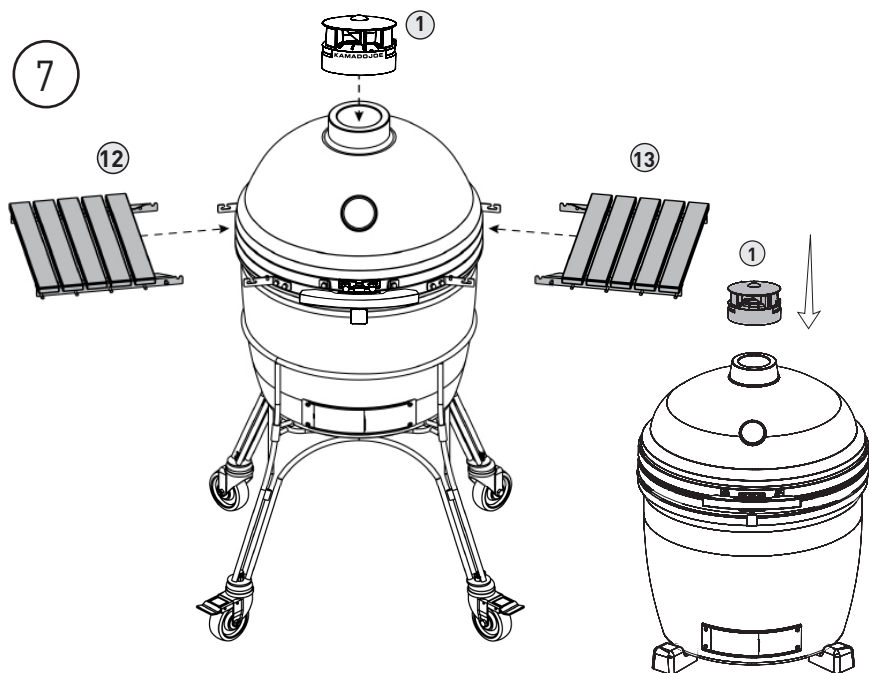
5



6

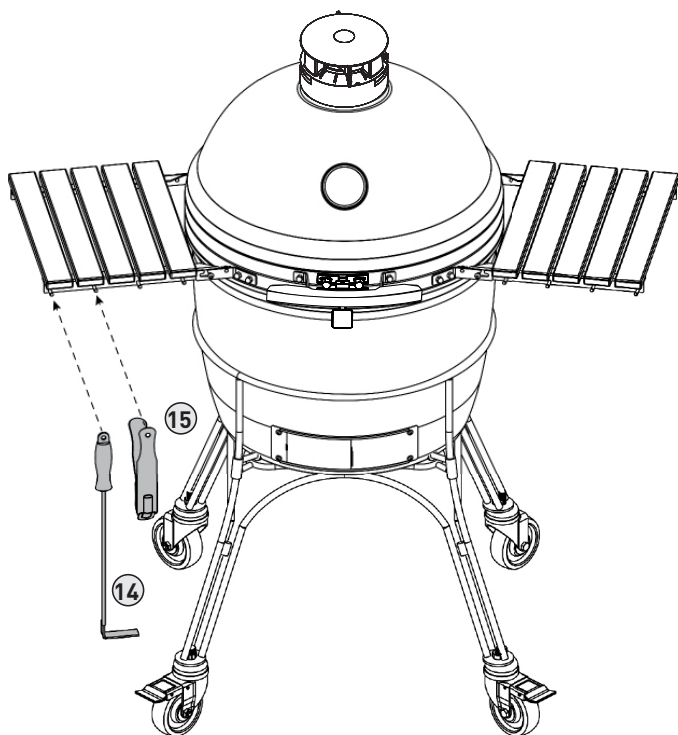


7

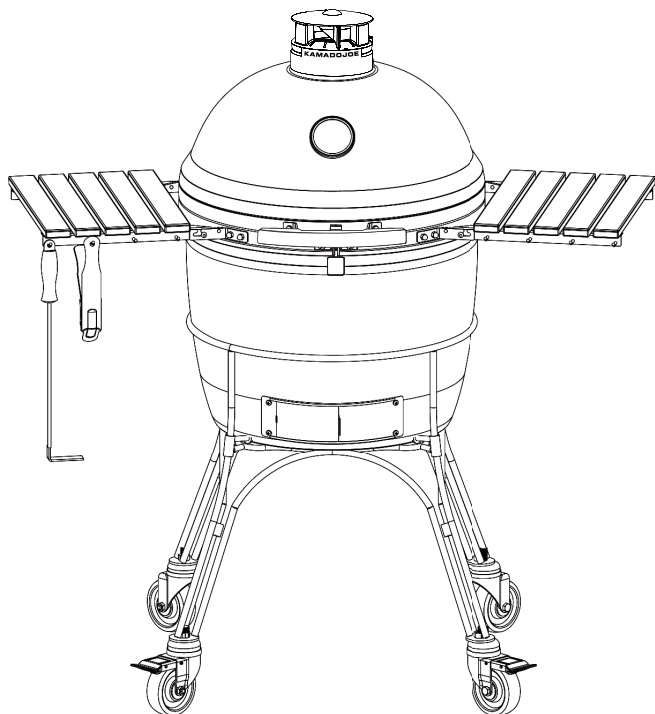


ОТДЕЛЬНОСТОЯЩАЯ ВЕРСИЯ

8



9

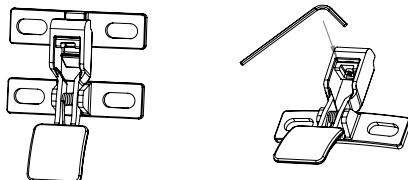


Регулировка щеколды

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

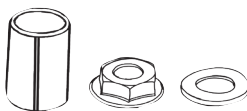
ОСТОРОЖНО

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.

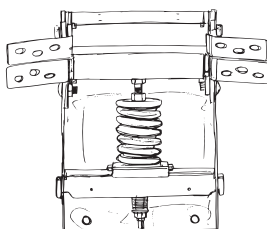
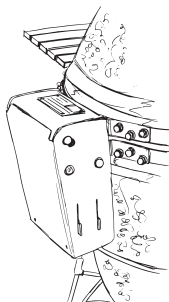
Регулировка петли с пневмоподъемником модели Classic

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).



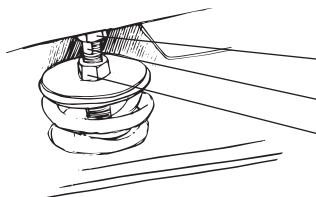
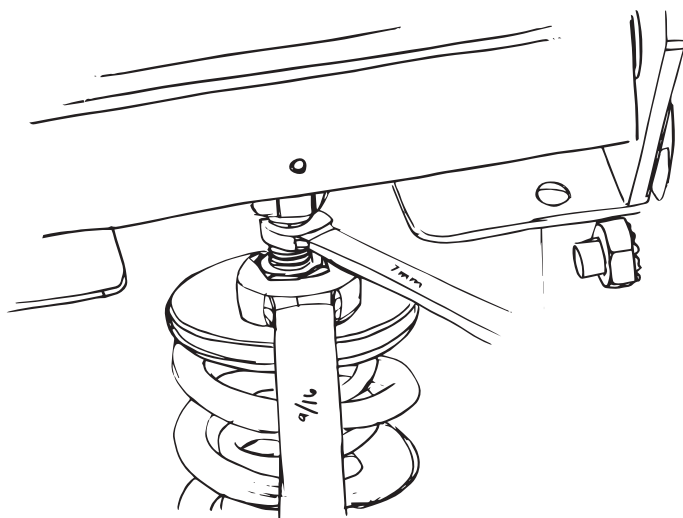


Рисунок 1

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 °C.

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 приступить 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 °C, 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.

KAMADOJOE®

KAMADOJOE.COM
KAMADOJOE.COM/CONTACT
KAMADOJOE.COM/WARRANTY
KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS
KAMADO JOE • 5032 MILGEN CT. • COLUMBUS, GA 31907

EN GUIDE FÖR KAMADO GRILL



KAMADOJOE®

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.



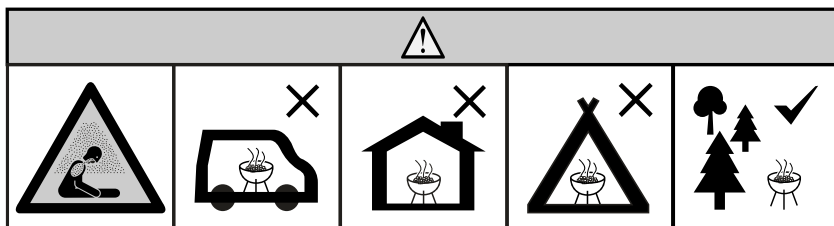
KOLMONOXIDFARA

- 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

- **WARNING!** Grillen blir mycket het. Flytta inte på den under användning.
- **WARNING!** Använd inte inomhus!
- **WARNING!** Använd inte alkohol, bensin eller andra liknande vätskor för att tända grillen.
- **WARNING!** 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 UTMOMHUSBRUK.
- 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

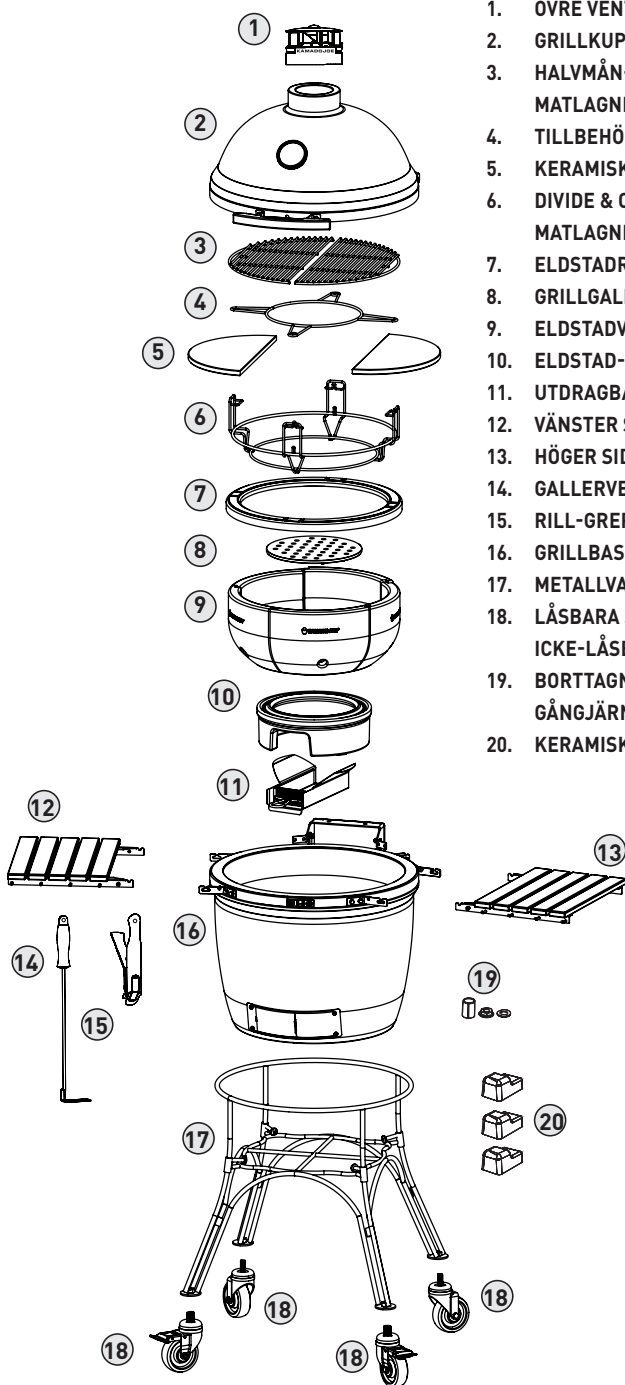
- Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel kan påverka användarens förmåga att montera eller på ett säkert sätt använda grillen.
- Ha alltid en brandsläckare till hands vid all användning av grillen.
- Vid matlagning med olja eller fett, ska en brandsläckare av typ BC eller ABC 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 oövakad.
- 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 kokkärl 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 matlagningsverktyg för att skydda dig mot heta ytor eller stänk från matlagningsvätskor.
- Rör inte HETA ytor.



VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- 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 oövervakad.
- Bränslekällan ska vara glödhett 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.

SPARA DESSA ANVISNINGAR



1. ÖVRE VENTIL (1)
2. GRILLKUPOL (1)
3. HALVMÅN-FORMADE
MATLAGNINGSGALLER (2)
4. TILLBEHÖRSSTÅLL (1)
5. KERAMISKA VÄRMEDEFLEKTORER (2)
6. DIVIDE & CONQUER® FLEXIBEL
MATLAGNINGSHYLLA (1)
7. ELDSTADRING I ROSTFRITT STÅL (1)
8. GRILLGALLER I GJUTJÄRN (1)
9. ELDSTADVÄGGAR (5)
10. ELDSTAD-BAS (1)
11. UTDRAGBAR ASKLÅDA (1)
12. VÄNSTER SIDOHYLLA (1)
13. HÖGER SIDOHYLLA (1)
14. GALLERVERKTYG (1)
15. RILL-GREPP (1)
16. GRILLBAS (1)
17. METALLVAGN (1)
18. LÅSBARA SVÄNGHJUL (2)
19. ICKE-LÅSBARA SVÄNGHJUL (2)
20. BORTTAGNINGSVKTYG FÖR
GÅNGJÄRN (1)
21. KERAMISKA FÖTTER (3)

Installation av grillen

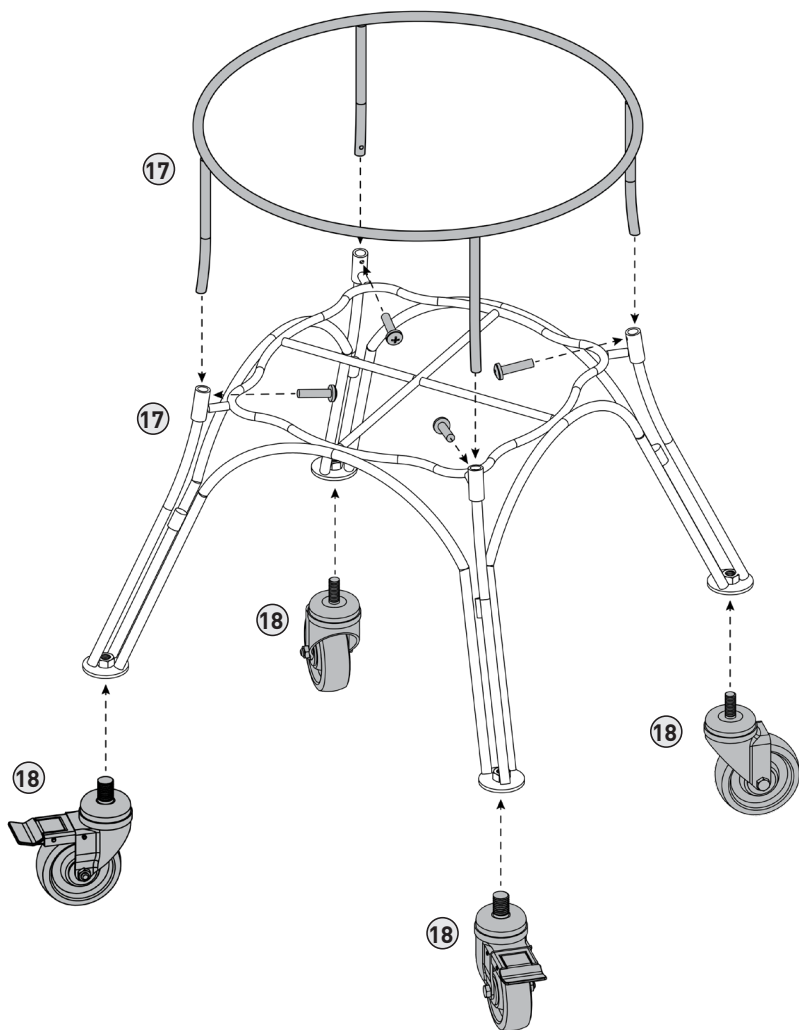
PACKA UPP DIN GRILL

- 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.

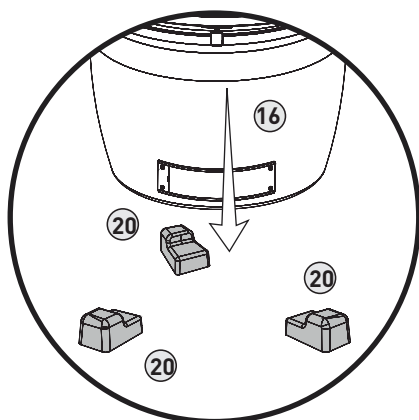
KAMADO JOE-GRILL MED VAGN

- 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.
- 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 lyfteknik 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 spärrhjul.

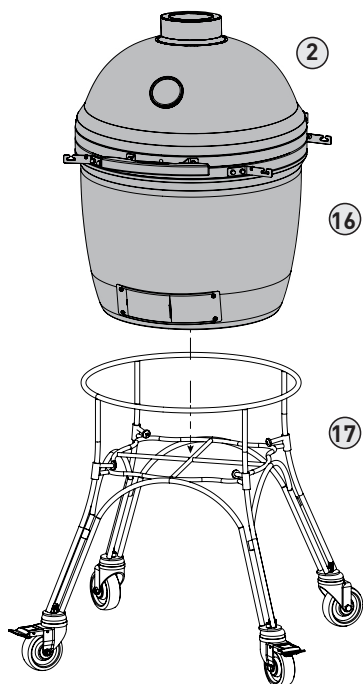
1



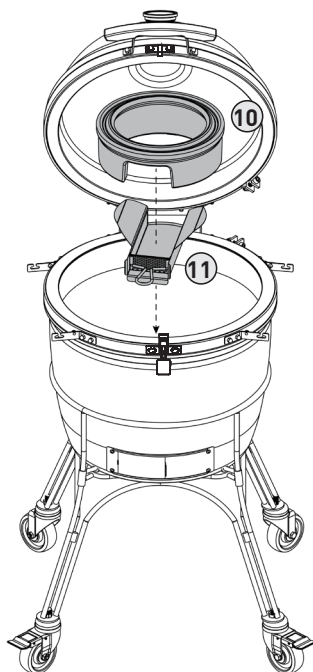
2



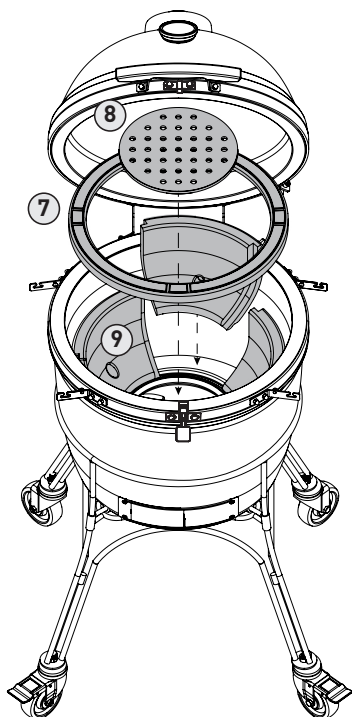
STÅ SJÄLV-VERSION



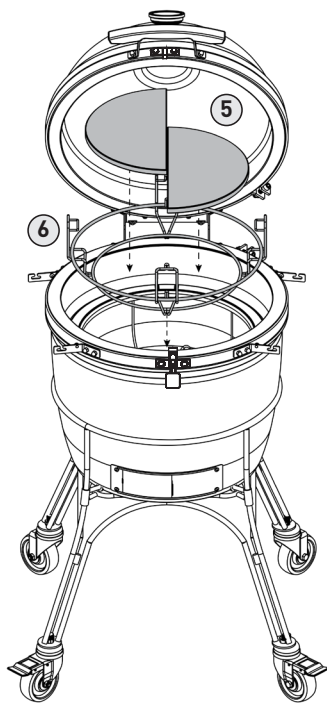
3



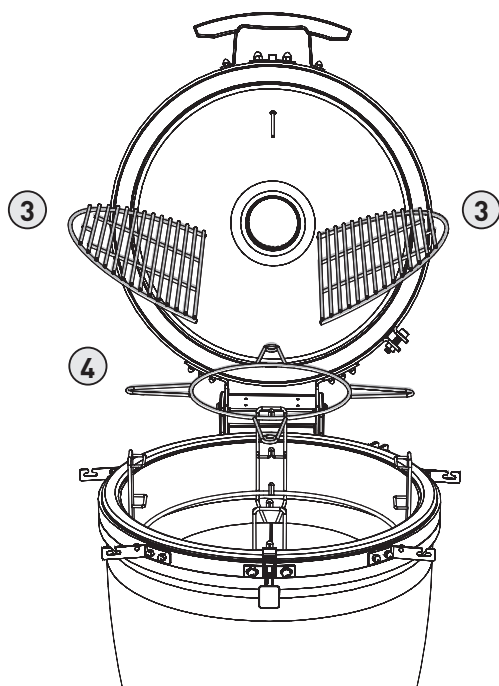
4



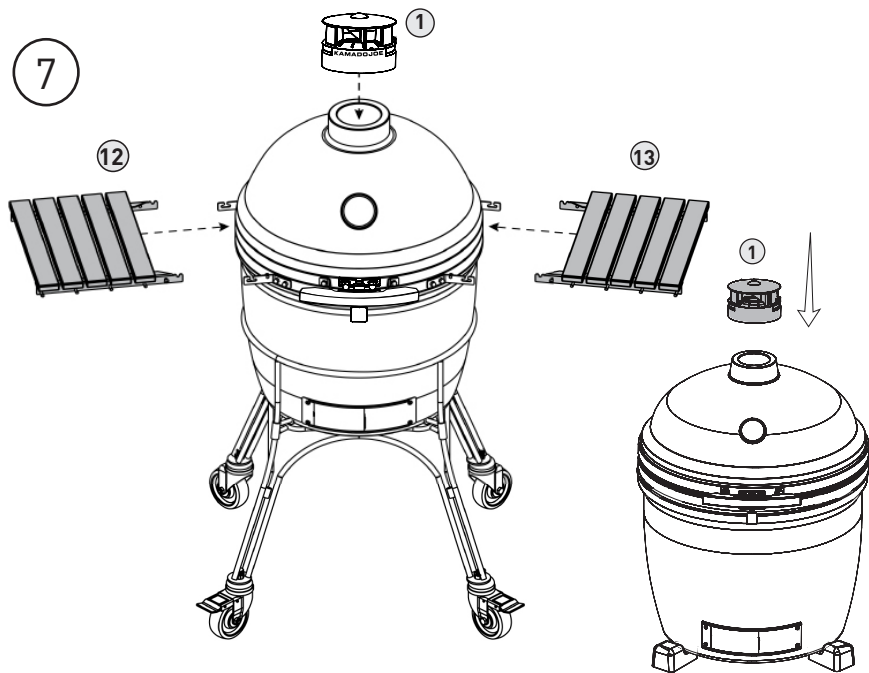
5



6

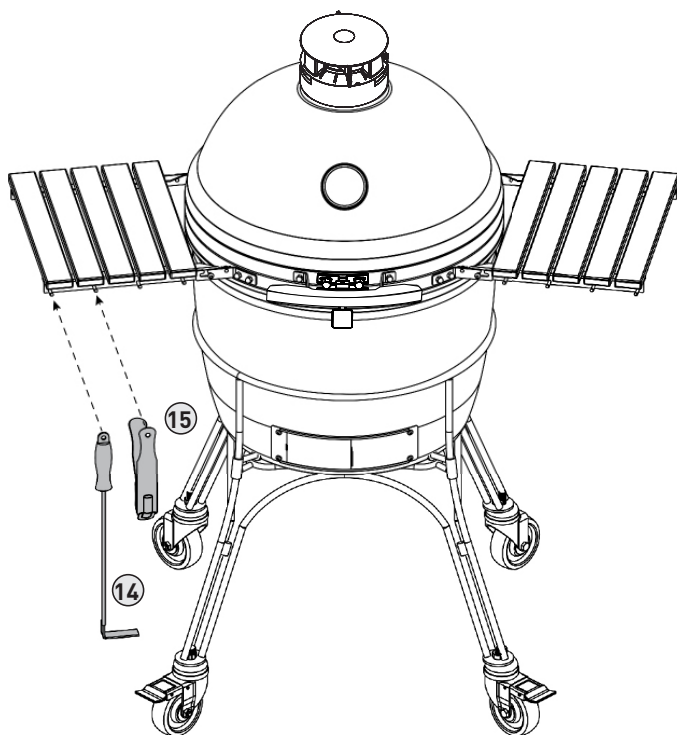


7

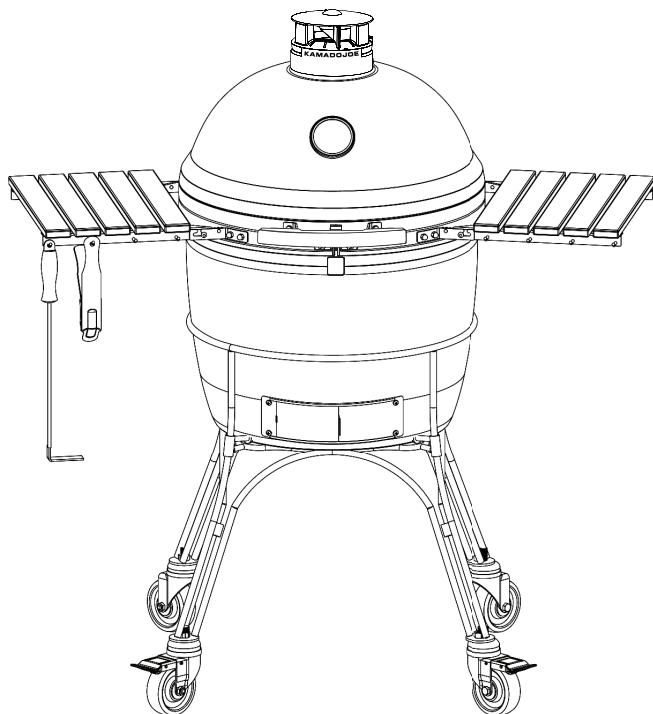


STÅ SJÄLV-VERSION

8



9



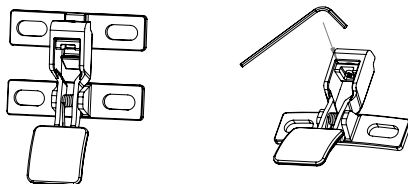
Justering av spärren

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 tillbehörsstället.
- 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.

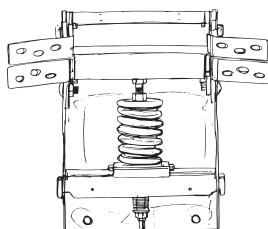
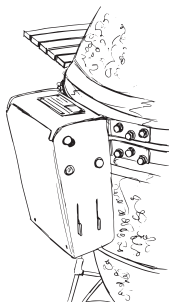
Justering av klassiska luftbrogånggärn

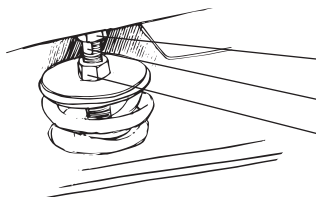
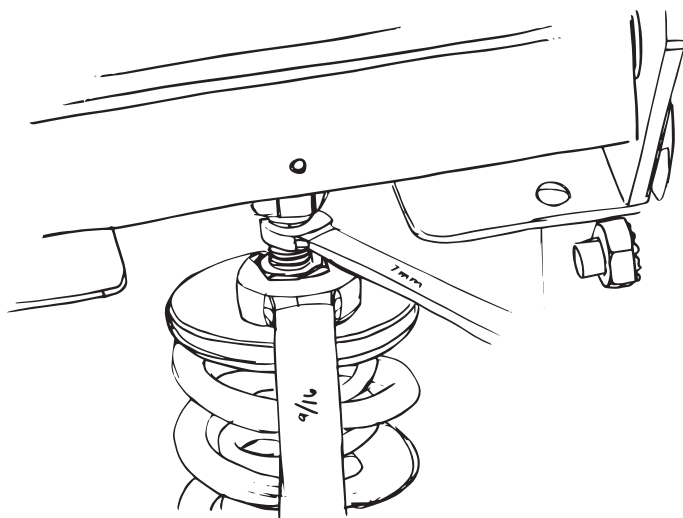
Luftbrogånggärnet på Kamado Joe Classic är redan justerat för en perfekt balans och stabilitet. Följ dessa instruktioner för ytterligare justering som passar dina personliga önskemål.

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 SKIFTNYCKEL OCH EN 9/16
TUM HYLSNYCKEL (ELLER 14 MM ÖPPEN SKIFTNYCKEL 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 trädeck.

VID ANVÄDNING

Lämna aldrig grillen utan uppsyn medan grillkupolen öppen.

KAMADOJOE®

KAMADOJOE.COM
KAMADOJOE.COM/CONTACT
KAMADOJOE.COM/WARRANTY
KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS
KAMADO JOE • 5032 MILGEN CT. • COLUMBUS, GA 31907, USA