

**KAMADO JOE CLASSIC I OWNER'S MANUAL
KJ23RH**

**A GUIDE TO
KAMADO COOKING**



KAMADOJOE®

9804200018 210707-GH

Table of Contents

Warnings	3
Parts List & Tools Required	7
Grill Set-Up Instructions	8
Assembly Instructions	9
Safety Information	14
Cleaning & Care	15
Quick Start Guide	16
Quick Temperature Guide	17

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

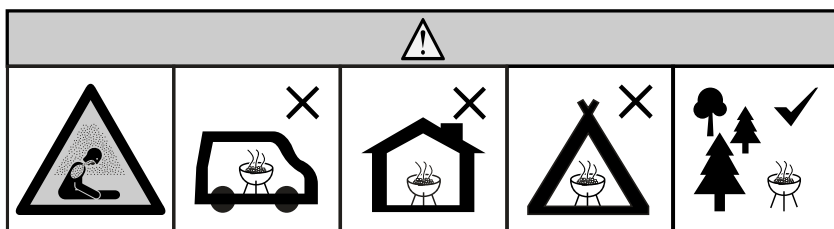
- Burning charcoal or wood chips gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.
- Use only outdoors where it is well ventilated.

WARNINGS

! 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.

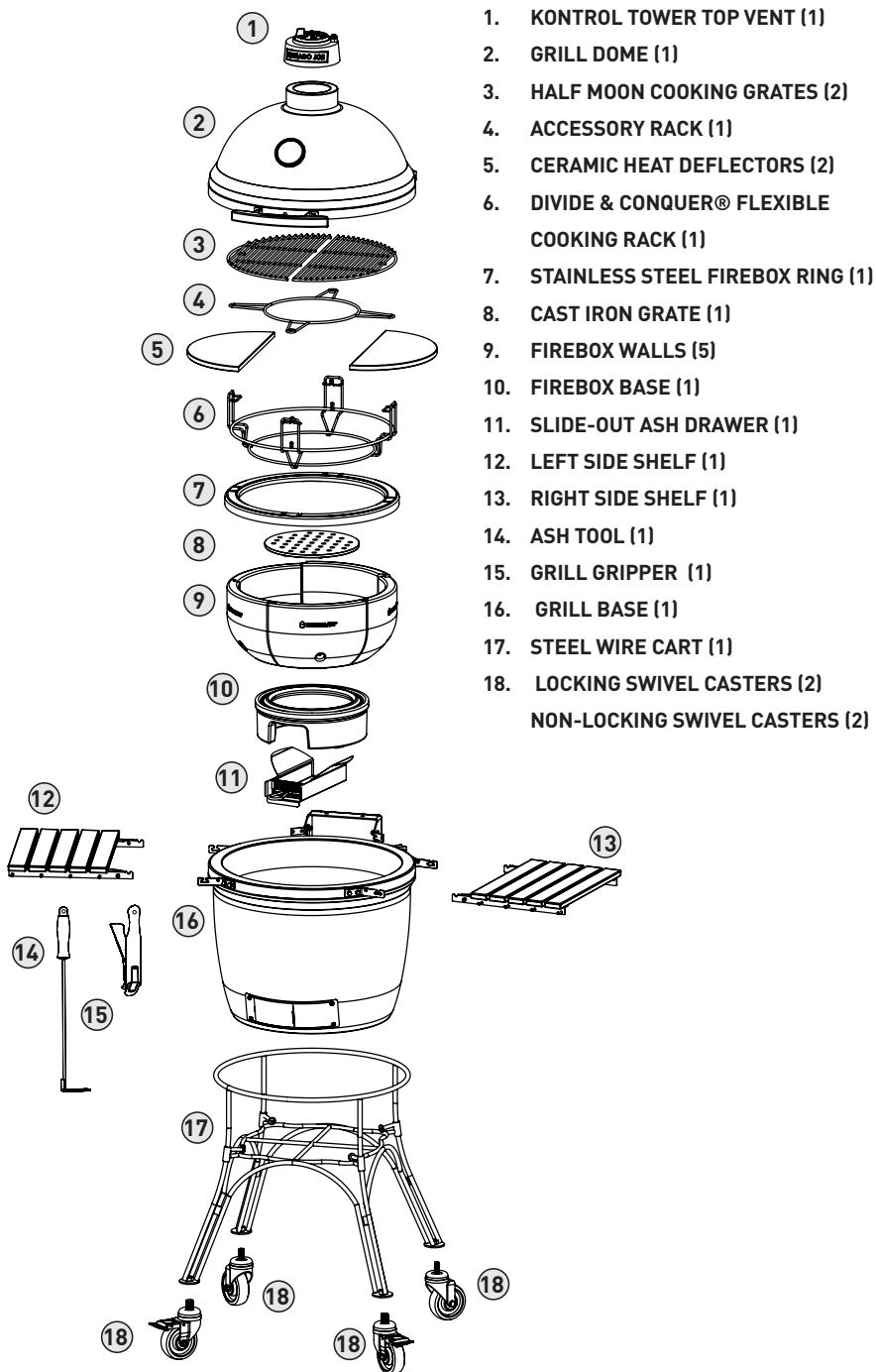
WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- 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 I is 6 lbs. (2.7 kg). Never overfill charcoal grate. This can cause serious injury as well as damage to the grill.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- **WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- Do not use indoors!
- **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- **WARNING!** Keep children and pets away.
- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Grill Set-Up

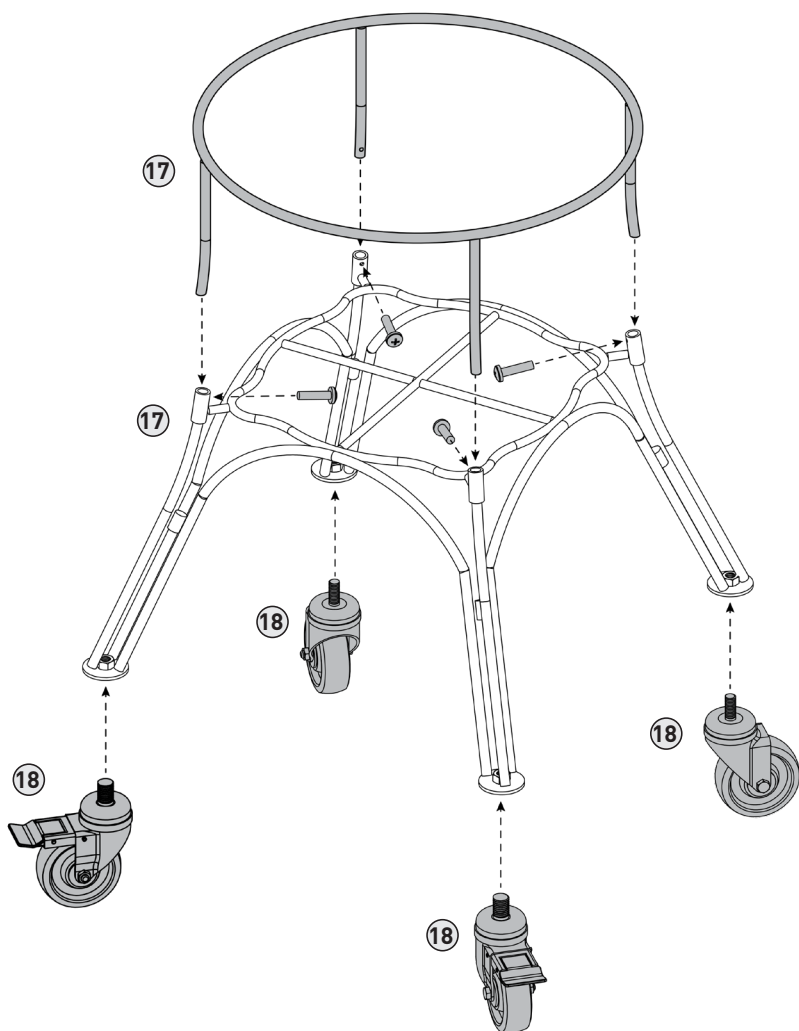
UNBOXING YOUR GRILL

- 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.

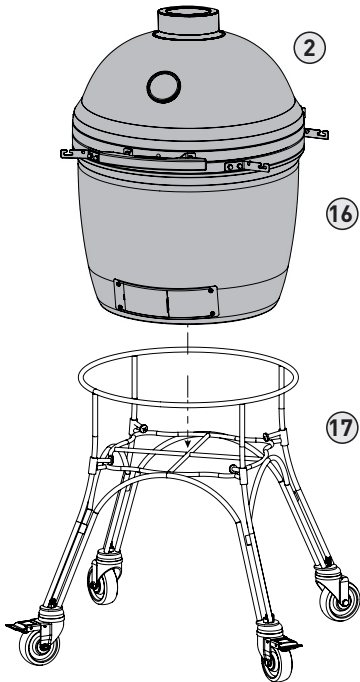
KAMADO JOE GRILL WITH CART

- 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.

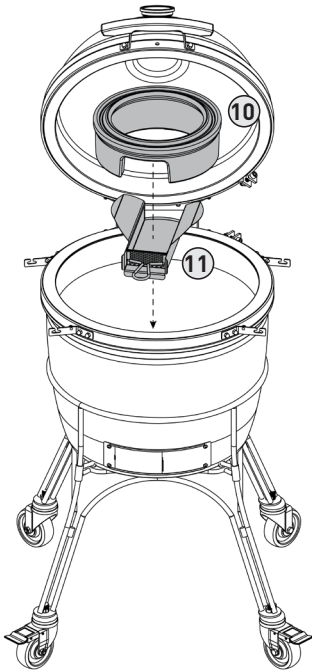
1



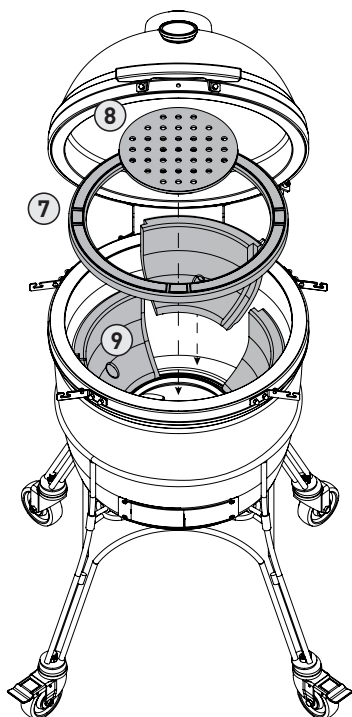
2



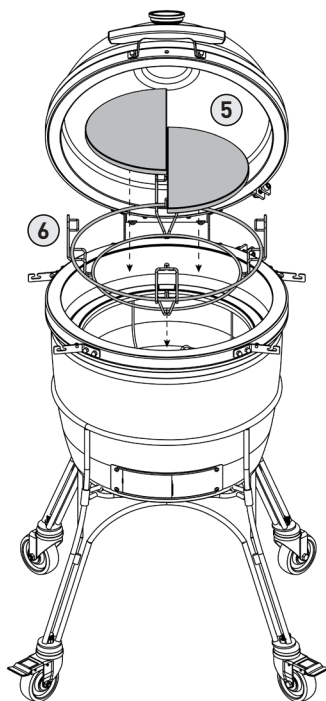
3



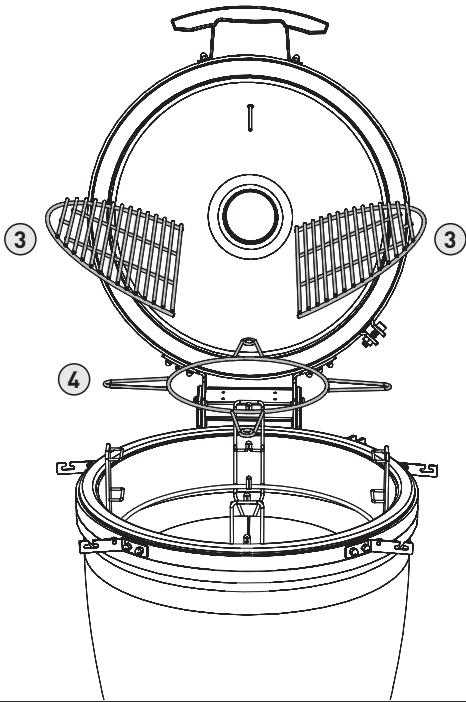
4



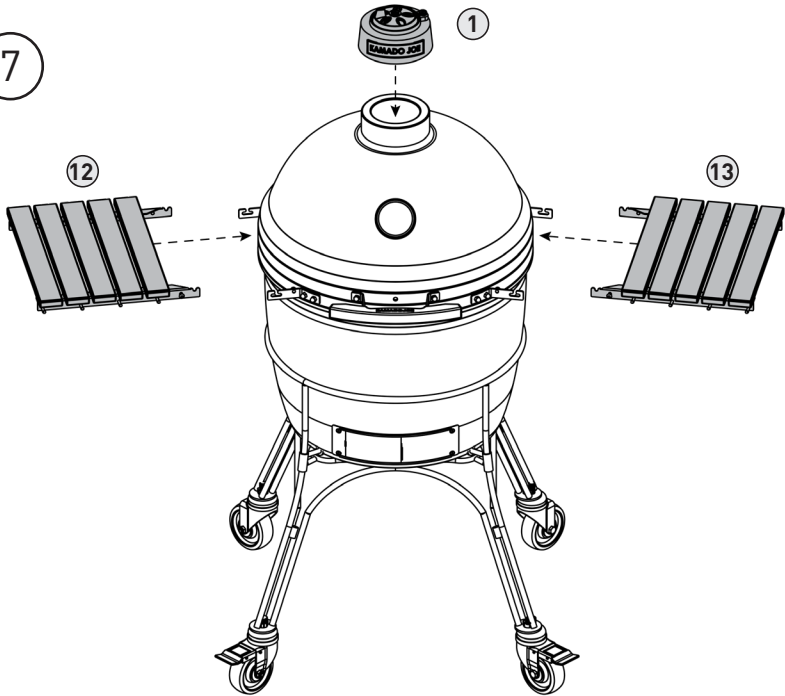
5



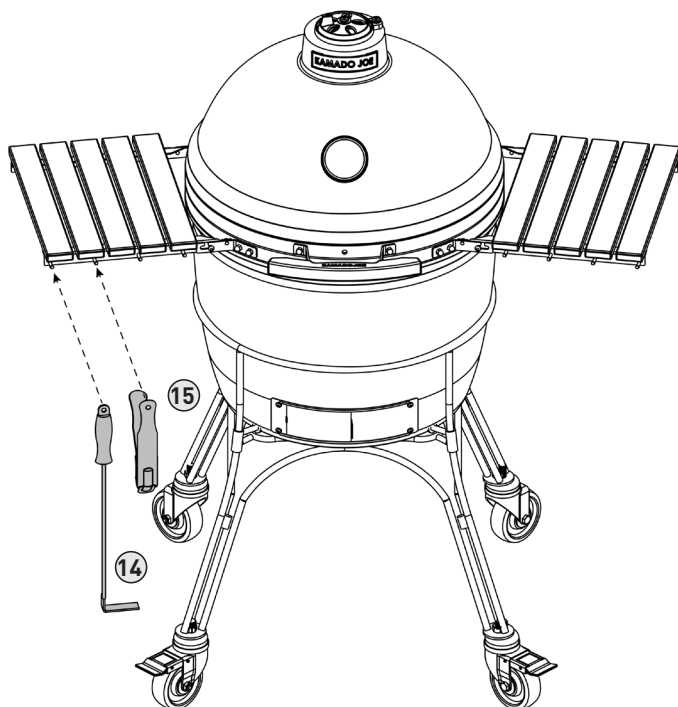
6



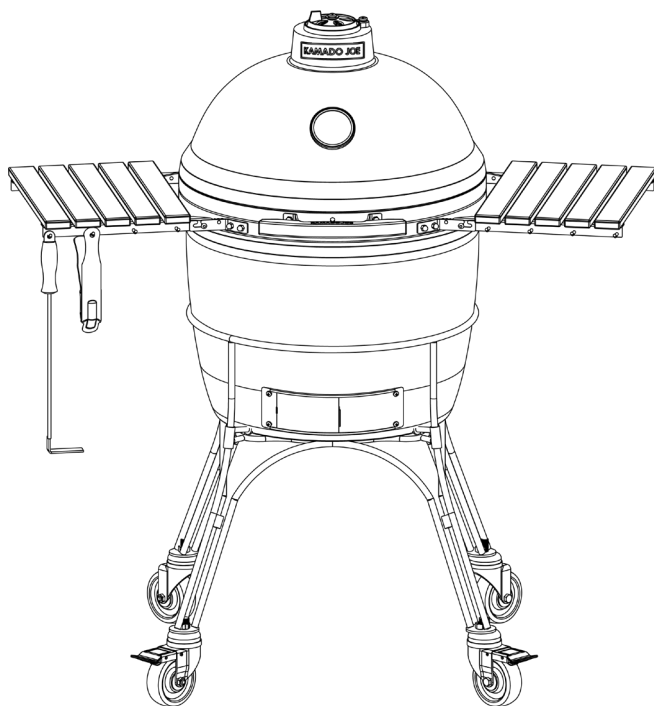
7



8



9



Safety Information

CAUTION

Hinge and band are under high tension, failure to follow replacement parts instruction sheet steps may result in severe injury. Please wear gloves and safety glasses as a precaution. Replacement of the lid, base, or hinge bands requires the use of 2 people.

HINGE

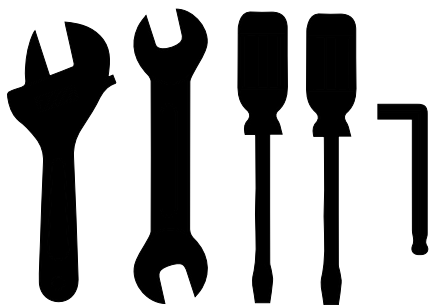
Do not attempt to disassemble the hinge or loosen bands from your grill without the proper tools.

Tools needed:

Allen wrench

Open end wrench (or adjustable wrench)

(2) slotted screwdrivers - minimum 6" (15.24 cm) blade length



If attempting to use the hinge as a lifting point, grasp the hinge near the mounting point and/or bands, not the bottom.

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.

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.

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.

FIRE IT UP.

SLOW IT DOWN.

KAMADOJOE.COM

KAMADOJOE.COM/CONTACT

KAMADOJOE.COM/WARRANTY

KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS

**GUIDE DE L'UTILISATEUR KAMADO JOE CLASSIC I
KJ23RH**

UN GUIDE POUR LA CUISSON SUR UN BARBECUE KAMADO JOE



KAMADOJOE®

Table of Contents

Warnings	21
Liste des pièces et des outils requis	25
Instructions d'installation du barbecue	26
Instructions pour l'assemblage de l'intérieur	27
Renseignements sur la sécurité	32
Nettoyage et entretien	33
Guide de démarrage rapide	34

Le gril 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.**

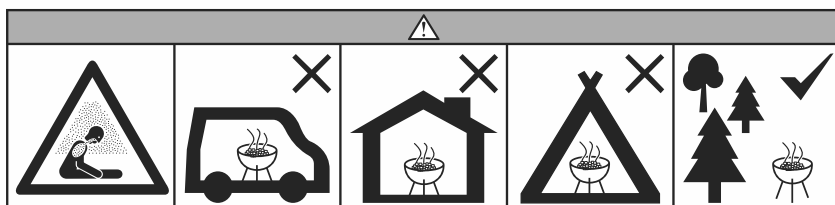
DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

- 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 d'auto, 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.



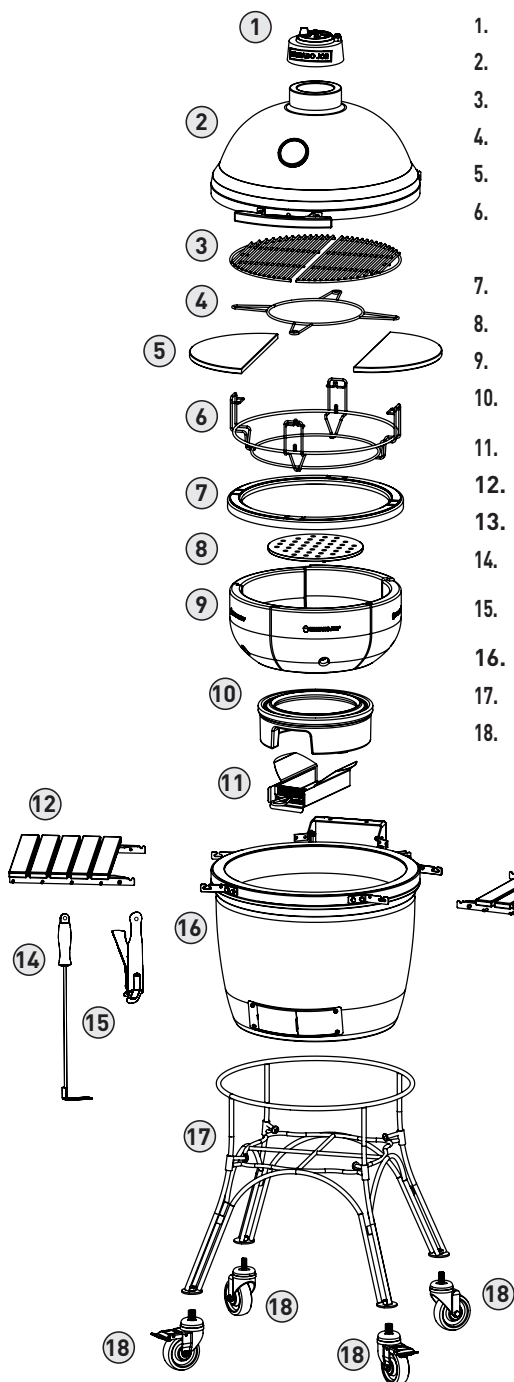
AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

- 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.
- 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, ouvrez prudemment le barbecue (ou dépressurisez-le) chaque fois que vous ouvrez le dôme pour empêcher le retour de flamme, c'est-à-dire une vague de chaleur blanche causée par une ruée d'oxygène. Pour éviter une telle situation, ouvrez partiellement le couvercle de 5 à 8 cm et laissez 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 volatiles pour allumer le charbon. Ces liquides peuvent exploser et causer des blessures ou la mort.
- La quantité maximale de charbon pour le Classic I est 2,7 kg. Ne jamais trop remplir la grille à charbon. Cela peut causer des blessures graves et endommager le barbecue.
- Éliminer les cendres froides en les enveloppant dans du papier d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- Ne pas cuisiner avant que le combustible ne soit couvert d'une couche de cendres.
- **AVERTISSEMENT!** Ce barbecue deviendra très chaud, ne pas le déplacer pendant qu'il fonctionne.
- Ne pas utiliser à l'intérieur!
- **AVERTISSEMENT!** Ne pas utiliser d'essence minérale ou de pétrole pour allumer ou rallumer l'appareil! N'utiliser que des allumeurs qui respectent la norme EN 1860-3!
- **AVERTISSEMENT!** Éloigner les enfants et les animaux de compagnie.
- Ne pas utiliser le barbecue dans un espace clos ou habitable, par exemple une maison, une tente, une roulotte, une maison mobile ou un bateau. Danger de décès causé par l'empoisonnement au monoxyde de carbone.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.



1. ÉVENT SUPÉRIEUR DE LA TOUR DE CONTRÔLE (1)
2. DÔME DU BARBECUE (1)
3. GRILLES DE CUISSON EN DEMI-LUNE (2)
4. SUPPORT POUR ACCESSOIRES (1)
5. DÉFLECTEURS DE CHALEUR (2)
6. SYSTÈME DE CUISSON FLEXIBLE DIVIDE & CONQUER (1)
7. COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE DE LA CUVE (1)
8. GRILLE EN FONTE (1)
9. PAROIS DE LA CUVE (5)
10. BASE DE LA CUVE (1)
11. BAC À CENDRES COULISSANT (1)
12. ÉTAGÈRE LATÉRALE GAUCHE (1)
13. ÉTAGÈRE LATÉRALE DROITE (1)
14. RACLOIR À CENDRE (1)
15. PINCE POUR BARBECUE (1)
16. BASE DU BARBECUE (1)
17. CHARIOT EN FIL D'ACIER (1)
18. ROULETTES PIVOTANTES BLOQUANTES (2)
- ROULETTES PIVOTANTES NON BLOQUANTES (2)

Installation du barbecue

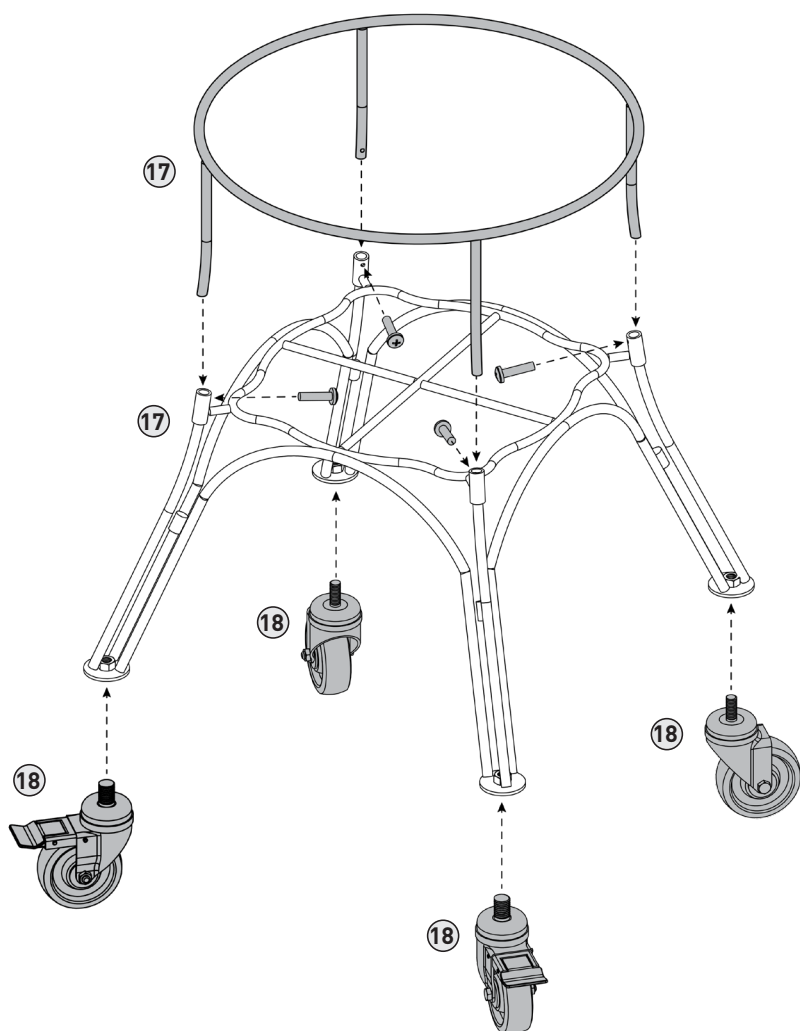
DÉBALLER VOTRE BARBECUE

- 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.

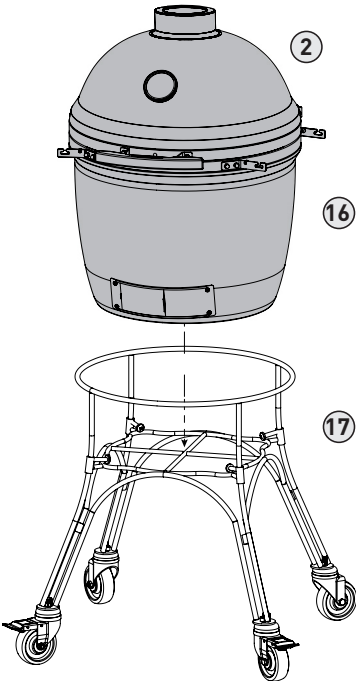
BARBECUE KAMADO JOE AVEC CHARIOT

- 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.

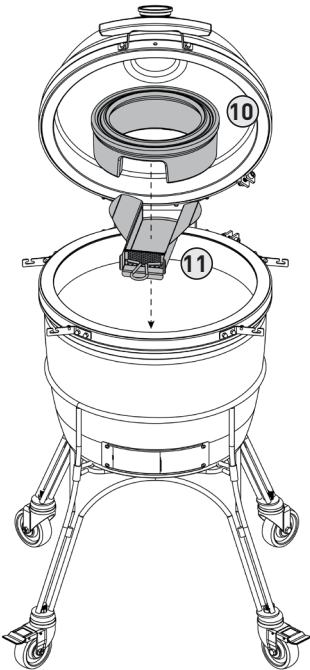
1



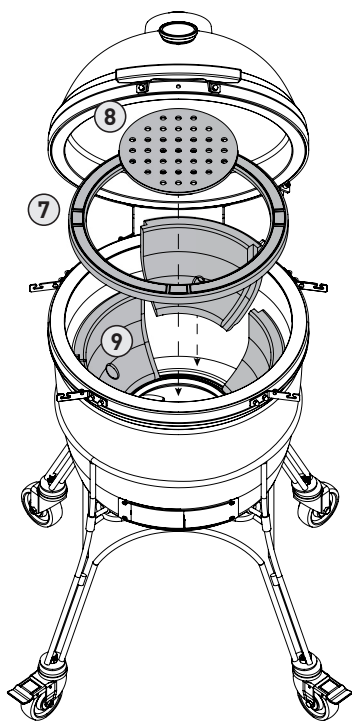
2



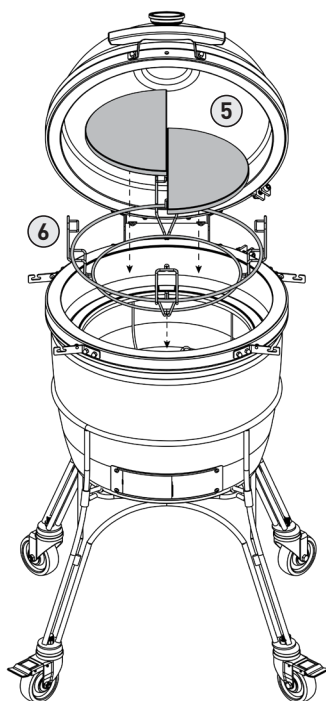
3



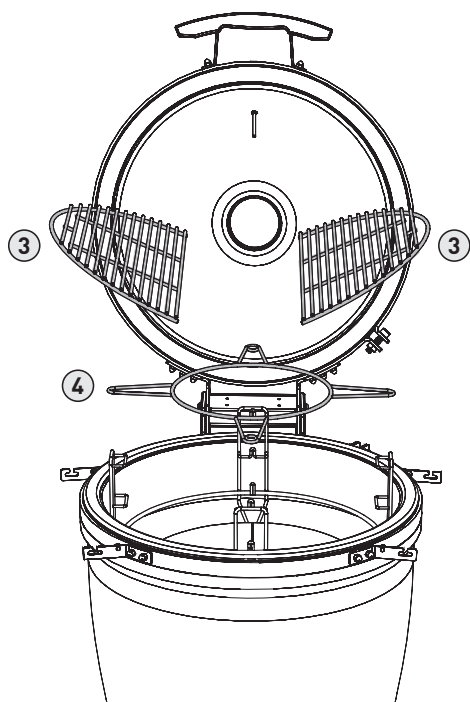
4



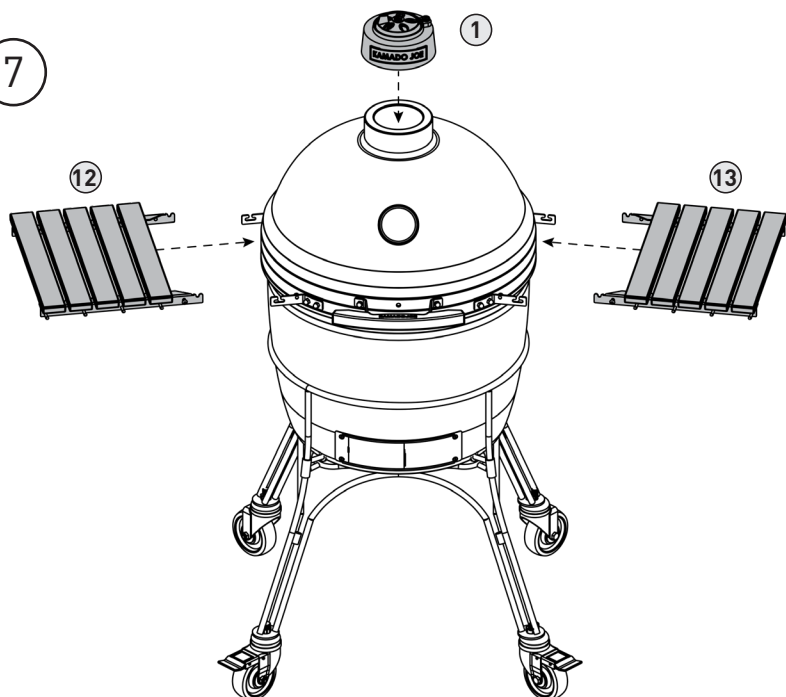
5



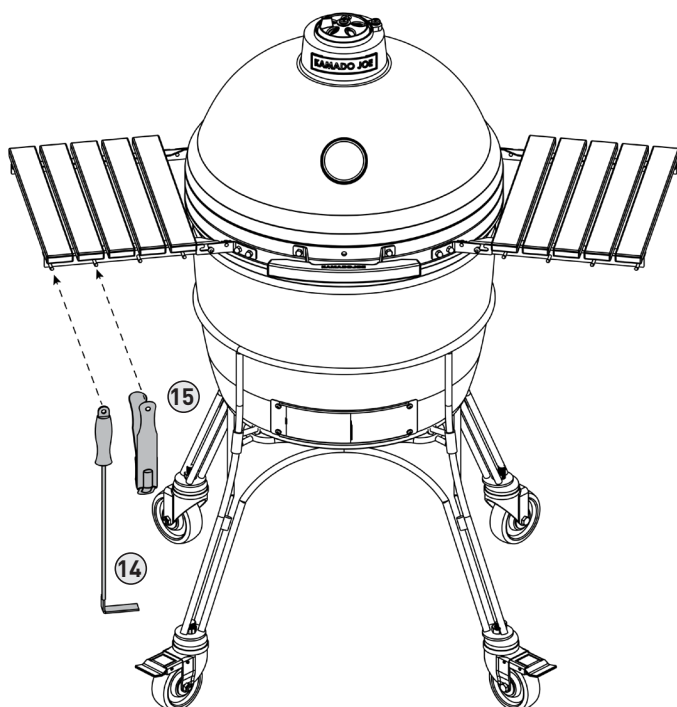
6



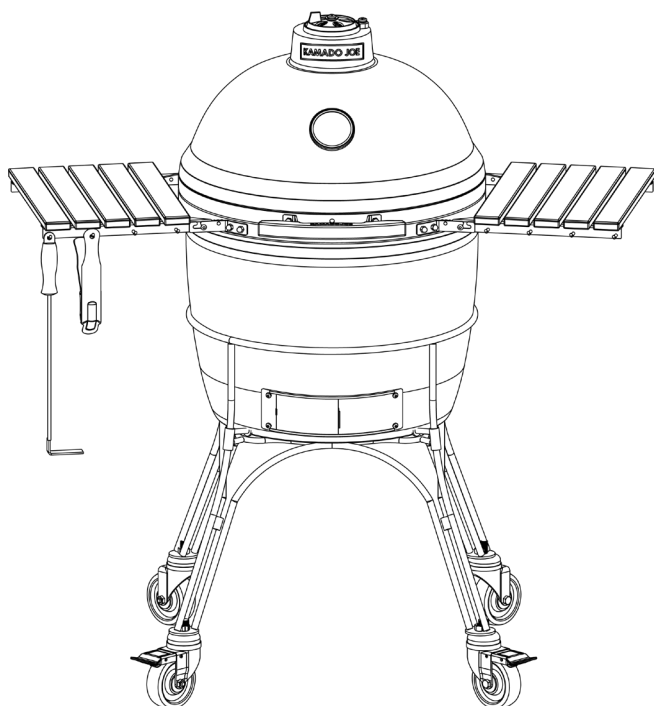
7



8



9



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

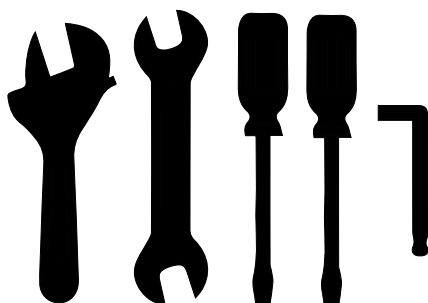
N'essayez pas de démonter la charnière ou de desserrer les bandes de votre barbecue sans utiliser les bons outils.

OUTILS NÉCESSAIRES:

clé Allen

Clé à fourche (ou clé à molette)

(2) tournevis à fente - longueur de lame minimale de 6 "(15,24 cm)



saisir la charnière près du point d'ancrage ou des bandes, pas au bas.

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. ar.

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.

AUTONETTOYAGE

- 1 Ajouter du charbon de bois et l'allumer.
- 2 Installer le support du système de cuisson flexible Divide & Conquer® avec le support pour accessoires 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 replacer les composants internes.

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 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 minutes et une heure 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 205-315 °C

LA SAISIE 260-400 °C

LA CUISSON 150-400 °C

LE RÔTISSAGE 150-230 °C

LE FUMAGE 105-135 °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.

ALLUMEZ LE FEU.

DÉTENDEZ-VOUS.

KAMADOJOE.COM

KAMADOJOE.COM/CONTACT

KAMADOJOE.COM/WARRANTY

KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS

MANUAL DE USUARIO DEL KAMADO JOE CLASSIC I
KJ23RH

UNA GUÍA PARA LA COCCIÓN CON KAMADO



KAMADOJOE®

Índice

Advertencias	39
Lista de partes y herramientas requeridas	43
Instrucciones de configuración de la parrilla	44
Instrucciones del ensamblaje	45
Información de seguridad	50
Limpieza y cuidado	51
Guía de inicio rápido	52
Guía de temperatura rápida	53

La parrilla no viene con carbón.



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

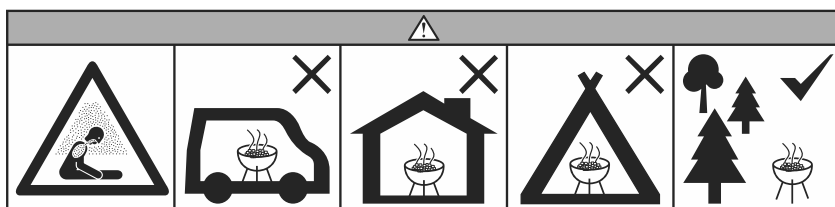
- Quemar trozos de madera o carbón genera monóxido de carbono, el cual no tiene olor y puede causar la muerte.
- Use solamente las áreas exteriores donde está bien ventilado.



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 3 m de construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un mínimo de 3 m de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel o lienzos.



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

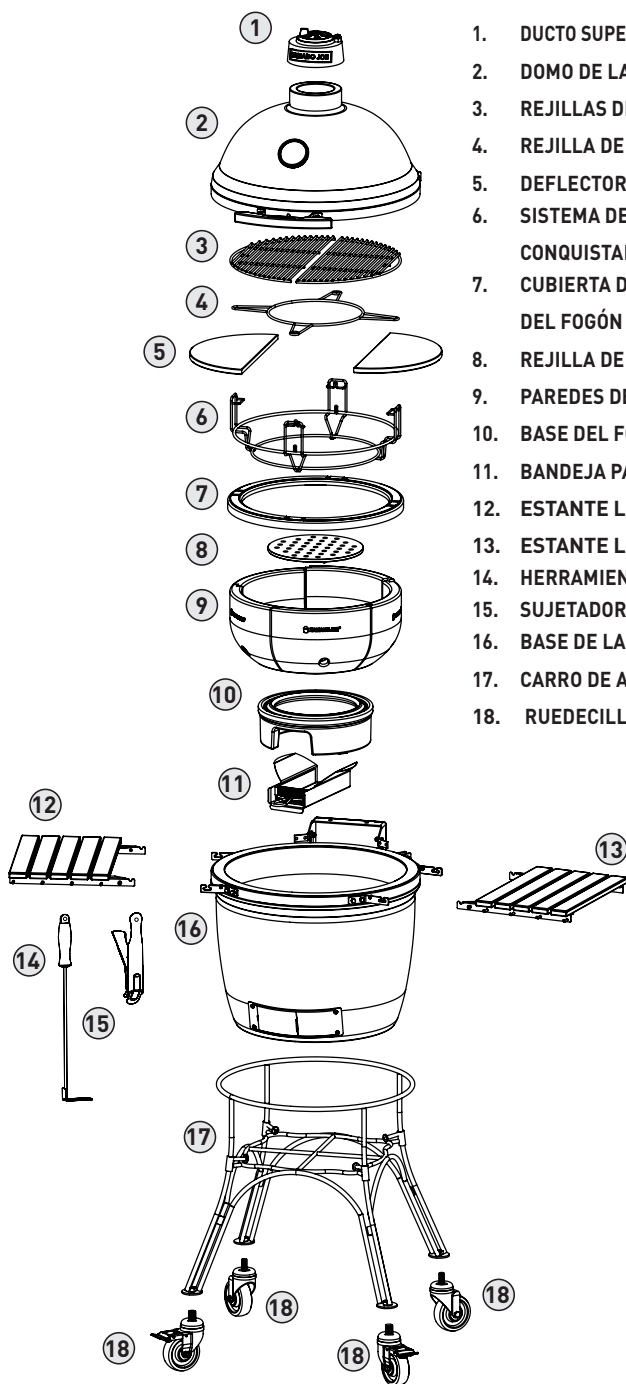
- Nunca use la parrilla para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Esta parrilla NO es para uso comercial.
- NO se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Kamado Joe; estos podrían causar lesiones.
- El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la 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.
- 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.



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- 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 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.
- 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 I es de 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.
- No cocine antes de que el combustible tenga un revestimiento de ceniza.
- ¡ADVERTENCIA! Esta parrilla se tornará muy caliente, no la mueva durante la operación.
- ¡No la use en interiores!
- ¡ADVERTENCIA! ¡No use alcohol o petróleo para encender o reencender! ¡Use solamente líquido de encendedor que cumpla con EN 1860-3!
- ¡ADVERTENCIA! Mantenga a los niños y mascotas alejados.
- No use la parrilla en un área confinada y/o espacio habitable; p. ej., casas, tiendas de acampar, remolques, casas rodantes, botes. Existe el peligro de muerte por envenenamiento con monóxido de carbono.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



1. DUCTO SUPERIOR DE LA TORRE DE CONTROL (1)
2. DOMO DE LA PARRILLA (1)
3. REJILLAS DE COCCIÓN EN MITAD (2)
4. REJILLA DE ACCESORIOS (1)
5. DEFLECTORES DE CALOR (2)
6. SISTEMA DE COCCIÓN FLEXIBLE DIVIDE Y CONQUISTARÁS (1)
7. CUBIERTA DE ACERO INOXIDABLE DEL FOGÓN (1)
8. REJILLA DE HIERRO FUNDIDO (1)
9. PAREDES DEL FOGÓN (5)
10. BASE DEL FOGÓN (1)
11. BANDEJA PARA CENIZAS DESLIZANTE (1)
12. ESTANTE LATERAL IZQUIERDO (1)
13. ESTANTE LATERAL DERECHO (1)
14. HERRAMIENTA PARA CENIZAS (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)

Configuración de la parrilla

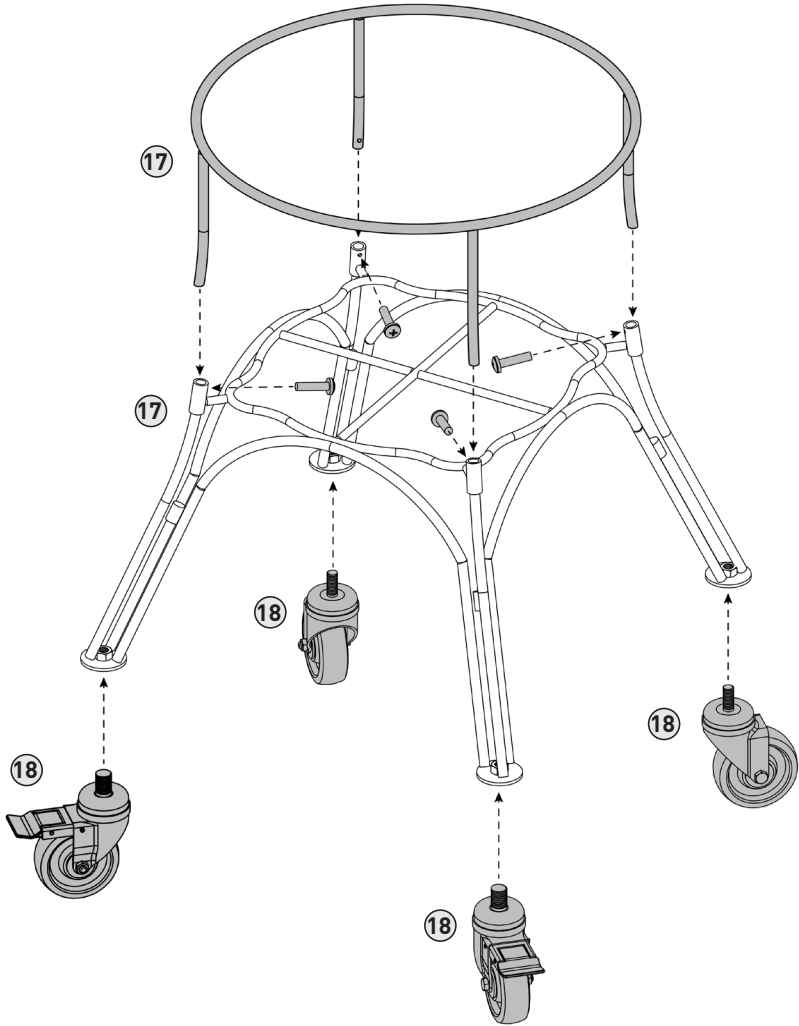
DESEMPACANDO SU PARRILLA

- 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.

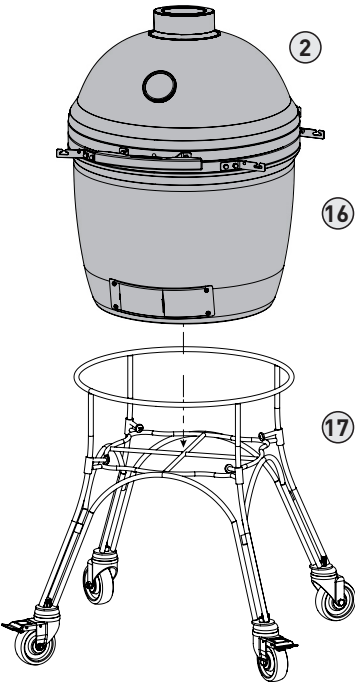
PARRILLA KAMADO JOE CON CARRO

- 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.

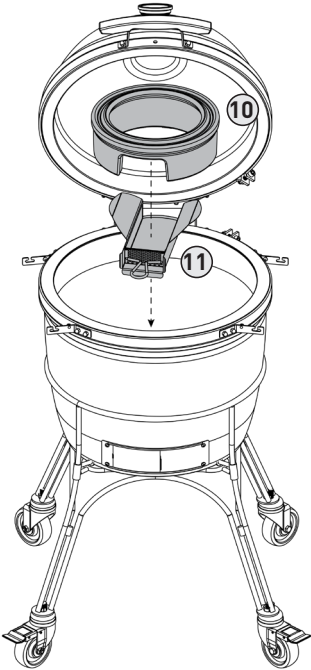
1



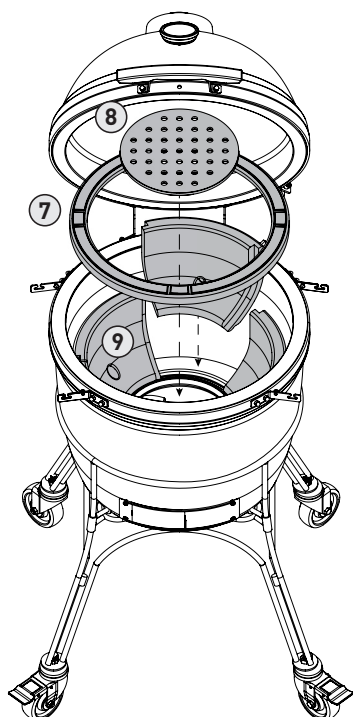
2



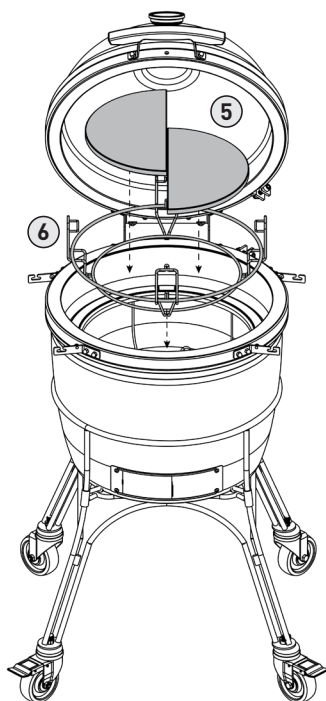
3



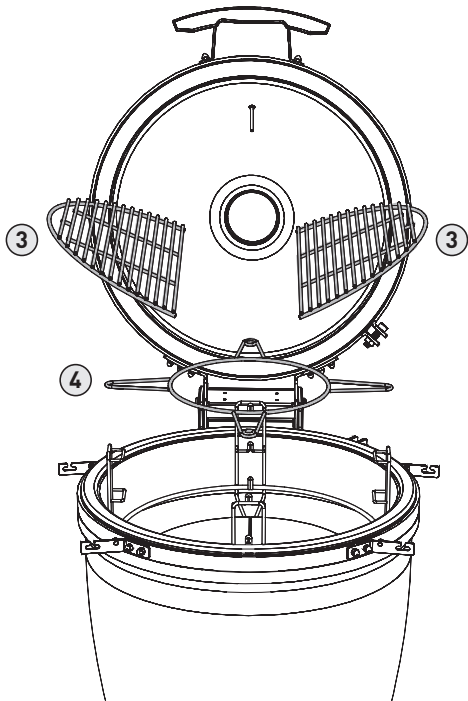
4



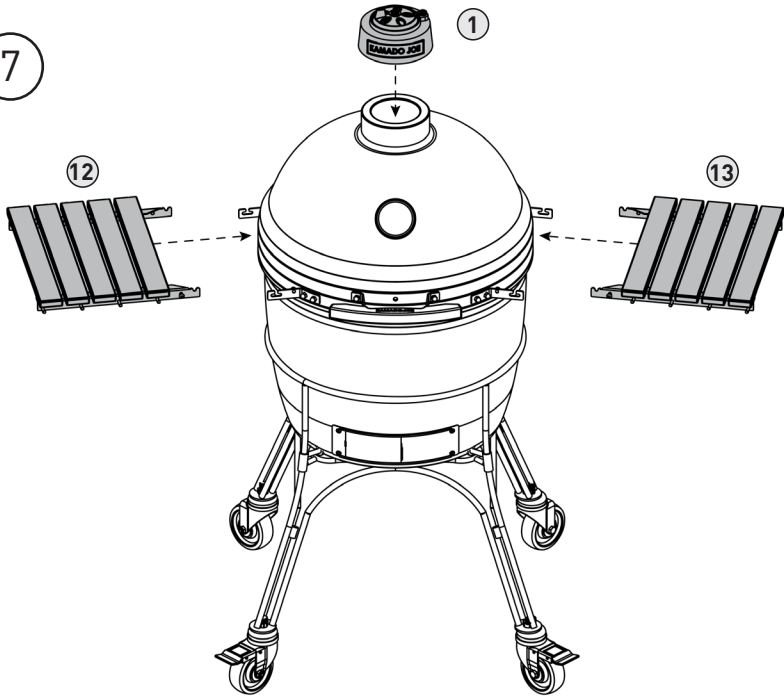
5

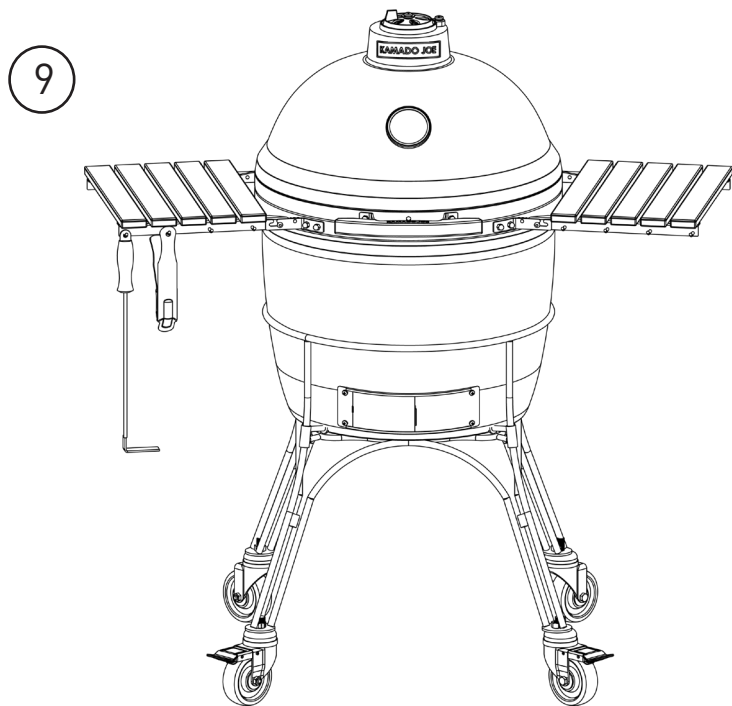
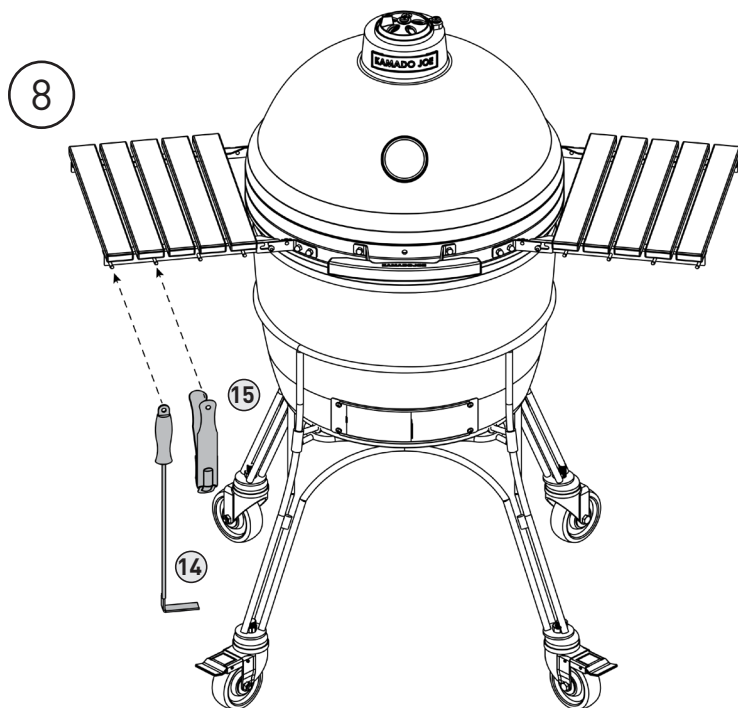


6



7





Información de seguridad

PRECAUCIÓN

La bisagra y la banda están bajo tensión, si no sigue los pasos de las instrucciones en orden, puede producirse una lesión grave.

BISAGRA

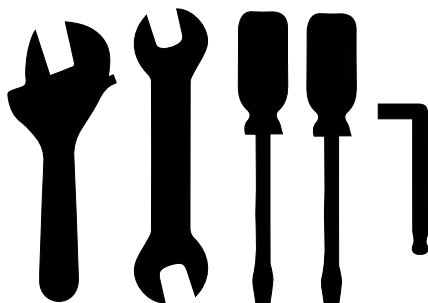
No intente desensamblar la bisagra o aflojar las bandas de su parrilla sin el kit de herramientas de desenganche de la bisagra.

HERRAMIENTAS NECESARIAS:

Llave Allen

Llave de extremo abierto (o llave ajustable)

(2) destornilladores ranurados: longitud mínima de la hoja de 15 cm (6 pulg.)



Si intenta usar la bisagra como un punto de elevación, coja la bisagra cerca del punto de montaje y/o de las bandas, no de la parte inferior.

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.

AUTOLIMPIEZA

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

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.	

ENCIÉNDALO.

BÁJELE EL CALOR.

KAMADOJOE.COM

KAMADOJOE.COM/CONTACT

KAMADOJOE.COM/WARRANTY

KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS

**KAMADO JOE CLASSIC I - BEDIENUNGSANLEITUNG
KJ23RH**

**HANDBUCH ZUM
GRILLEN MIT KAMADO**



KAMADOJOE®

Inhalt

Warnhinweise	57
Erforderliche Teile und Werkzeuge	61
Anweisungen zum Einrichten des Grills	62
Montage des Grills	63
Sicherheitshinweise	68
Reinigen und Pflegen	69
Schnellstartanleitung	70
Kurzanleitung zur Temperatur	71

Grill kommt nicht mit Holzkohle.



WARNHINWEISE

- Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen, die für die richtige Montage und die sichere Handhabung des Grills erforderlich sind.
- Alle Warnhinweise und Anleitungen lesen und befolgen, ehe Sie den Grill montieren und benutzen.
- Dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen aufbewahren.



Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann zu Brand-, Explosions- oder Verbrennungsgefahr führen, die zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen kann.



KOHLENMONOXIDGEFAHR

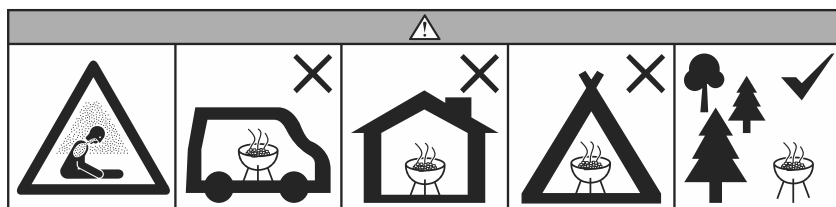
- Bei der Verbrennung von Holzkohle oder Holzspänen entsteht Kohlenmonoxid, das geruchlos ist und zum Tod führen kann.
- Nur im Freien verwenden, wo gute Belüftung besteht.



WARNHINWEISE UND WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN

ALLE ANLEITUNGEN LESEN!

- **WARNHINWEIS!** Dieser Grill wird sehr heiß. Nicht bewegen, wenn er im 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 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 FÜR 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, trockenen Pflanzen, Büschen oder trockenem Grass, Papier oder Segeltuch einhalten.



WARNHINWEISE UND WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN

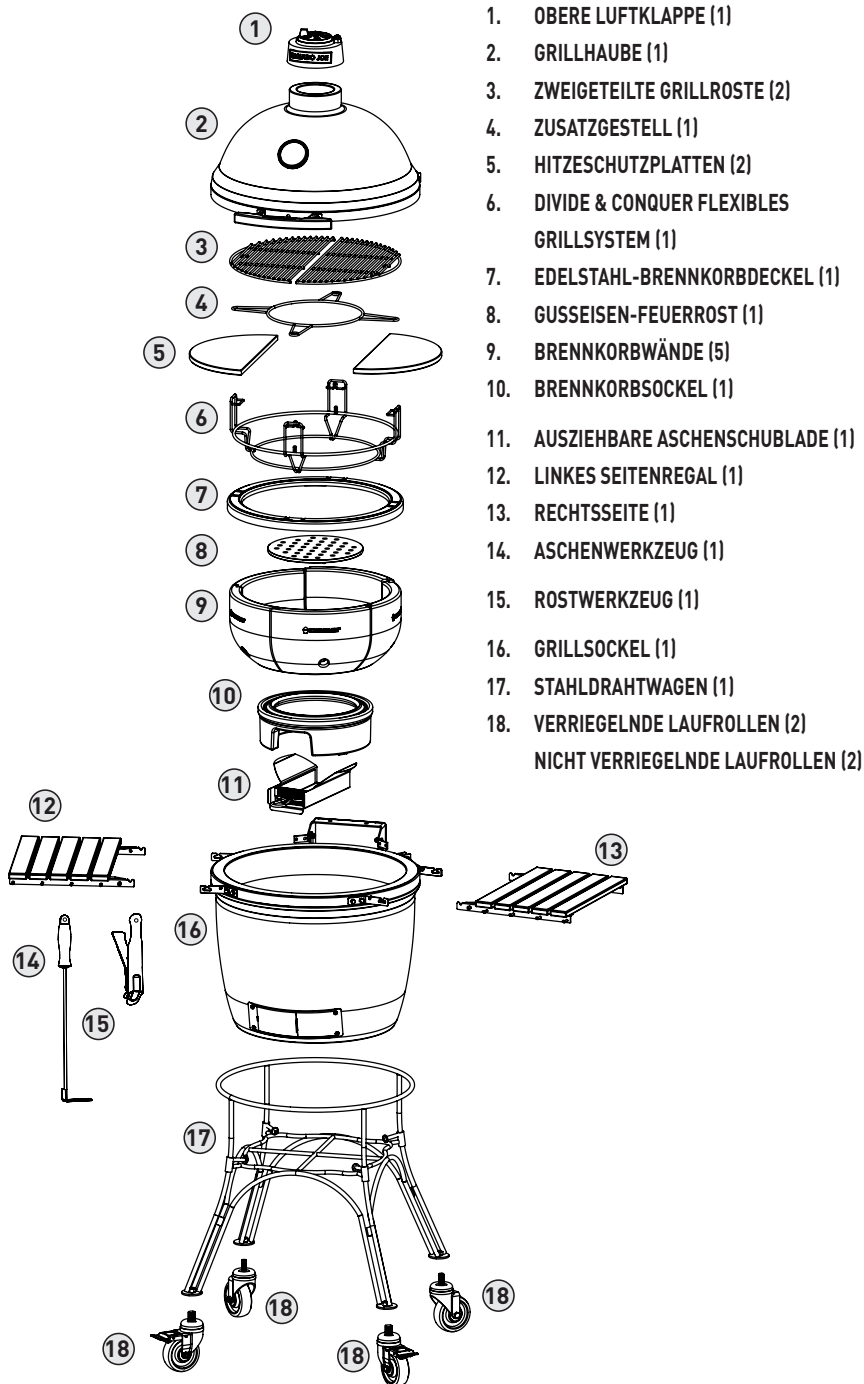
- Verwenden Sie den Grill niemals für etwas anderes als für den vorgesehenen Zweck. Dieser Grill ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Nicht von Kamedo Joe gelieferte Zubehörteile werden NICHT empfohlen und können zu Verletzungen führen.
- Die Anwendung von Alkohol und Medikamenten (rezeptpflichtig oder nicht) kann die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, den Grill zu montieren oder sicher zu bedienen.
- 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 mag 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 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 im Gebrauch 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 Herausspritzen heißer Flüssigkeiten zu verhindern.
- Vorsicht bei der Entnahme von Grillgut! Alle Oberflächen des Grills sind HEISS und können Verbrennungen verursachen. Schutzhandschuhe tragen oder langes, stabiles Kochbesteck verwenden, um gegen Hitze oder gegen Spritzer von heißen Flüssigkeiten zu schützen.
- Keine HEISSEN Flächen berühren.
- Der Grill ist im Gebrauch HEISS! Um Verbrennungen zu vermeiden, Gesicht und Körper von den Luftklappen fernhalten und beim Öffnen des Deckels Abstand halten. Im Betrieb werden Dampf und Heißluft ausgestoßen.
- Beim Grillen über 175°C den Grill vorsichtig öffnen (oder jedes Mal lüften) wenn die Grillhaube geöffnet wird, 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 im 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.



WARNHINWEISE UND WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN

- NICHT den Kreislauf von Verbrennung und Belüftung behindern.
- Die Grillroste nicht mit Metallfolie bedecken. Alufolie usw. speichert Hitze und kann dem Grill Schaden zufügen.
- 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.
- 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.
- Niemals Holzkohlefeuerzeug, Benzin, Alkohol oder andere leichtflüchtige Flüssigkeiten verwenden, um Holzkohle anzuzünden. Diese Flüssigkeiten können explodieren und zu Verletzungen oder zum Tode führen.
- Für den Classic III-Grill dürfen höchstens 2,7 kg Holzkohle verwendet werden. Niemals den Holzkohlerost überfüllen. Das kann zu schweren Verletzungen sowie zur Beschädigung des Grills führen
- Kalte Asche entfernen, indem man sie auf Alufolie packt, mit Wasser einweicht und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgt.
- Kochen Sie nicht, bevor der Brennstoff eine Ascheschicht hat.
- **WARNUNG!** Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht während des Betriebs.
- Nicht in Innenräumen verwenden!
- **WARNUNG!** Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin! Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der EN 1860-3 entsprechen!
- **WARNUNG!** Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung mit Todesfolge.

DIESE ANLEITUNGEN AUFBEWAHREN



MONTAGE DES GRILLS

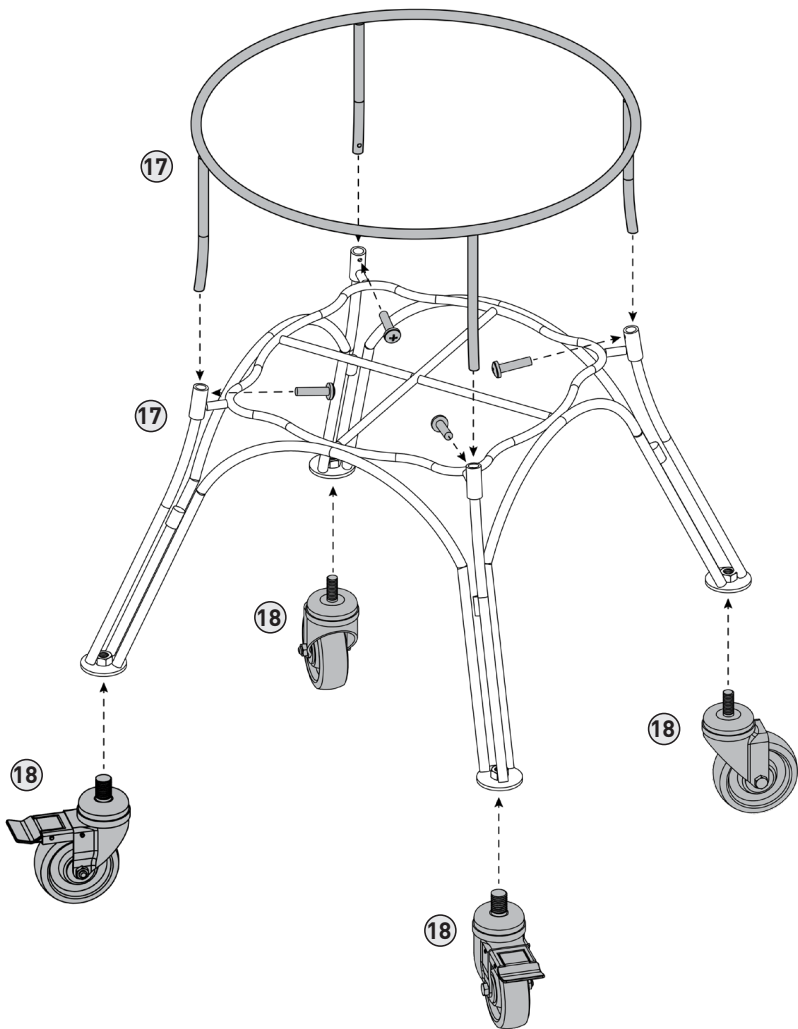
DEN GRILL AUSPACKEN

- 1 Die Plastikbänder aufschneiden, die Ober- und Seitenteile des Versandkartons abnehmen.
2. Das Oberteil des Grillwagens abheben und das Plastik oben vom Grill entfernen.
3. Die Grillhaube öffnen und die im Grill liegenden Teile herausnehmen. Vorsichtig mit den inneren Keramikteilen umgehen.

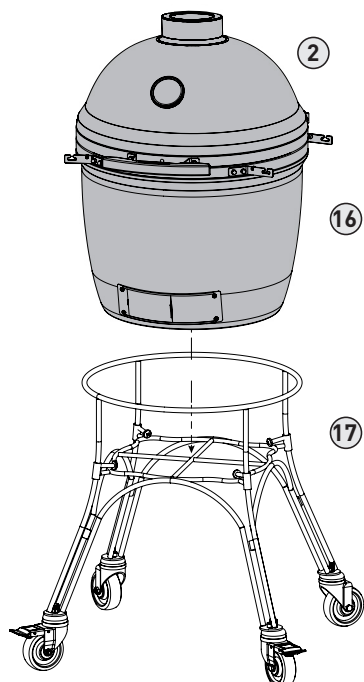
DER KAMADO JOE-GRILL MIT FAHRBAREM UNTERGESTELL (WAGEN)

- 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, wenn zwei Leute das tun. Den Grill NICHT an den seitlichen Arbeitstischen anheben. Das hintere Scharnier und die vordere Luftklappenöffnung als Hebepunkte benutzen.
- 2 Die Plastikverpackung vom Sockel des Grillwagens abnehmen.
- 3 Die Laufrollen am Unterteil des Grillwagens verriegeln. Die beiden Teile des Grillwagens mit den vorgesehenen Edelstahl-Schrauben zusammenfügen. Diese Schrauben sind am Unterteil des Wagens vormontiert.
- 4 Den Grill auf dieselbe 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 feststellbaren Laufrollen.

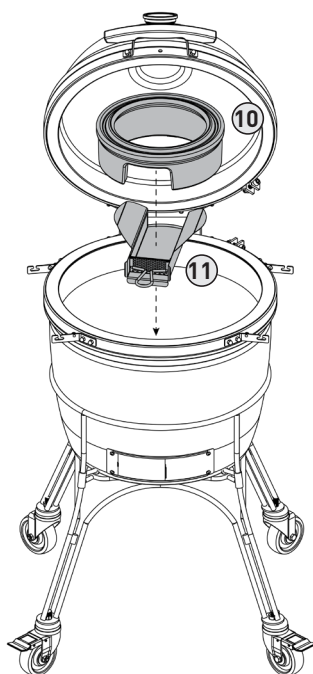
1



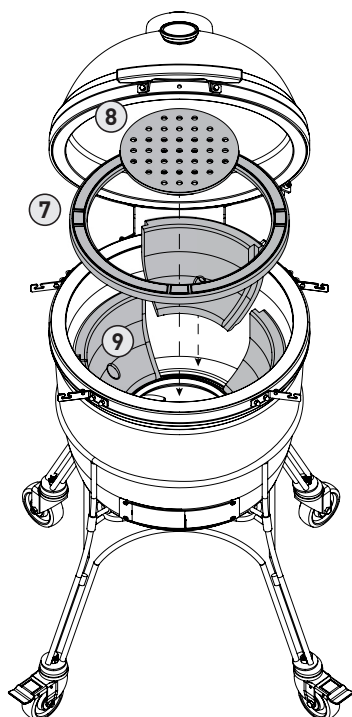
2



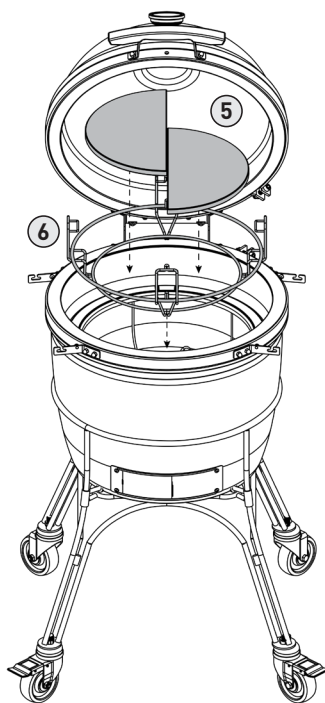
3



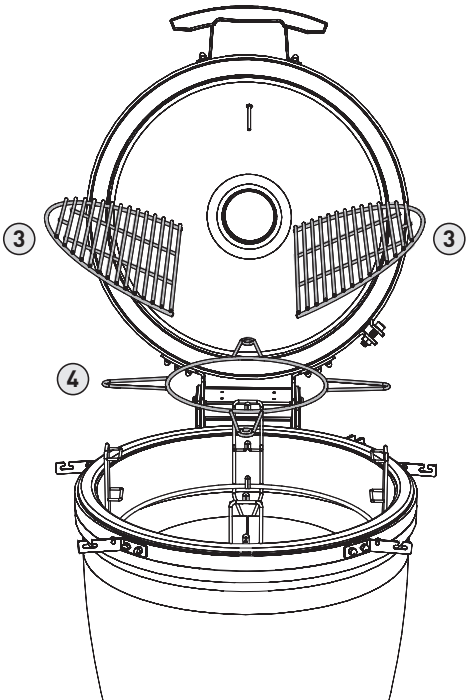
4



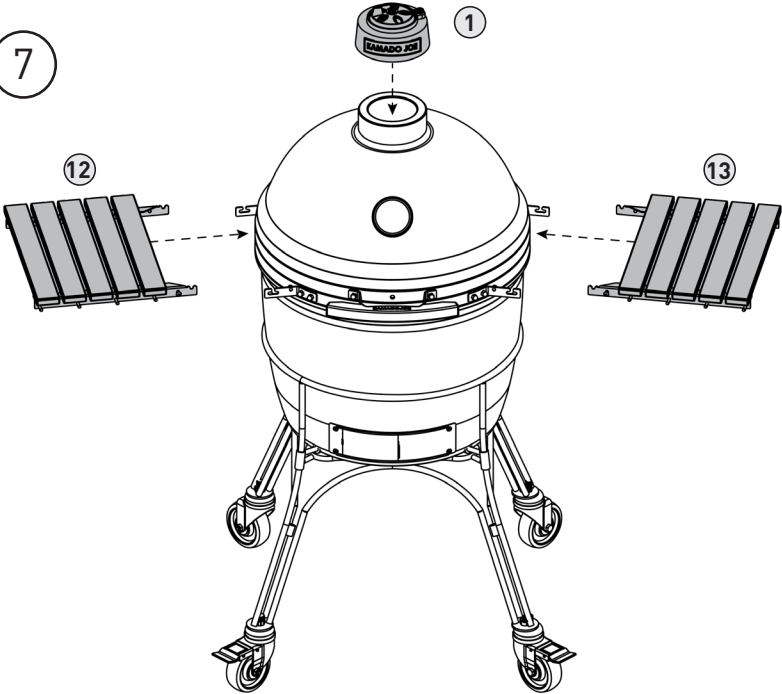
5

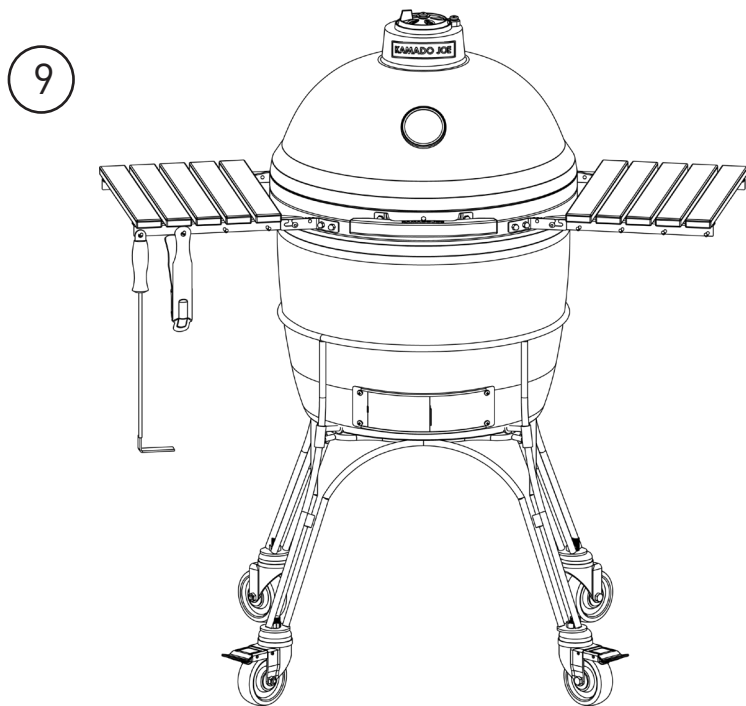
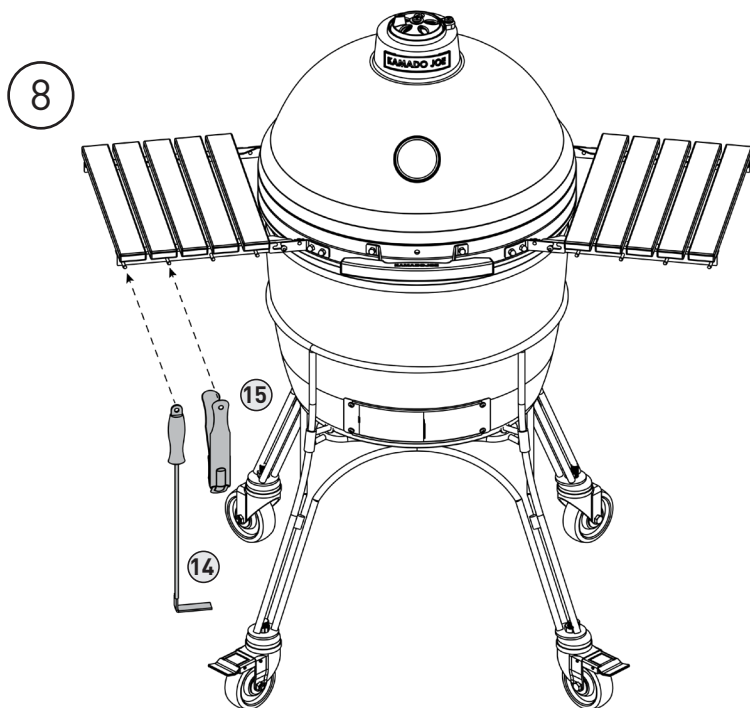


6



7





Sicherheitshinweise

VORSICHT

Scharnier und Band sind unter starker Spannung. Nichtbeachtung der Anweisungsschritte in angegebener Reihenfolge könnte schwere Verletzungen zur Folge haben.

SCHARNIER

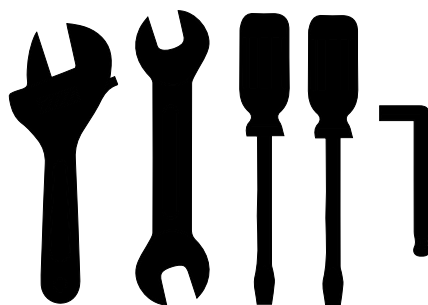
Versuchen Sie nicht, das Scharnier zu zerlegen oder die Gurte ohne die richtigen Werkzeuge von Ihrem Grill zu lösen.

Werkzeuge benötigt:

Innensechskantschlüssel

Gabelschlüssel (oder verstellbarer Schraubenschlüssel)

(2) Schlitzschraubendreher - mindestens 15,24 cm Klingenlänge



Falls Sie dieses Scharnier als Hebepunkt benutzen, das Scharnier an der Montagestelle und/oder den Bändern greifen, nicht an der Unterseite

DICHTUNG

Selbstreinigung über den natürlichen Wärmekreislauf wird empfohlen. Keine chemischen Reinigungsmittel für die Dichtung verwenden. Sollte Reinigung absolut notwendig werden, allen verschütteten Schmutz oder Flüssigkeit vorsichtig abwischen. Die Dichtung nicht durch Reinigen scheuern oder abschleifen. Übermäßiges Reiben kann zu Verschleiß führen.

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.

SELBSTREINIGUNG

- 1 Holzkohle einfüllen und anzünden.
- 2 Das Gestell für das flexible Grillsystem Divide & Conquer® so anbringen, dass sich das Zusatzgestell in der oberen Position befindet und dass sich beide Hitzeschutzplatten auf dem Zusatzgestell befinden.
- 3 Die oberen und unteren Luftklappen ganz öffnen, die Temperatur im Grill auf 315° C ansteigen lassen und dabei die Haube geschlossen halten.
- 4 Die Temperatur 15-20 min lang auf 315°C halten.
- 5 Die untere Luftklappe ganz schließen und die obere Luftklappe erst nach weiteren 15-20 min schließen.

Bei diesem Verfahren verbrennen unerwünschte Rückstände im Inneren des Grills. Bevor Sie danach wieder grillen, den Grillrost mit einer normalen Grillbürste säubern. Noch auf Keramikteilen verbleibende Rückstände mit einer weichen Bürste beseitigen. Auch die Hitzeschutzplatten sollten nach dem Verfahren ohne verbrannte Rückstände geblieben sein. Sie sollten aber nach der Reinigung mit einer weichen Bürste abgerieben werden. Wenn die Hitzeschutzplatten im normalen Gebrauch verschmutzt werden, sollte man sie beim nächsten Grillen mit der verschmutzten Seite nach unten drehen. Die Hitze vom Feuer reinigt dann die verschmutzte Seite der Platten von selbst.

Ein- oder zweimal im Jahr sollten Sie das Innere des Grills gründlicher reinigen. Die inneren Teile herausnehmen, rückständige Asche oder angesammelten Schmutz zwischen Grillkörper und Innenteilen beseitigen. Dafür eine Bürste mit Plastikborsten verwenden. Schmutz vom Boden des Grills mit dem Staubsauger oder anderweitig entfernen, bevor Sie die inneren Teile wieder einfügen.

Anleitung für den Schnellstart

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 oder sogar bis zu einer Stunde 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 °C bis 315 °C

ANBRATEN 260 °C bis 400 °C

BACKEN 150 °C bis 400 °C

RÖSTEN 150 °C bis 230 °C

RÄUCHERN 105 °C bis 135 °C

VORSICHT!

LÜFTEN

Beim Grillen über 175°C den Grill jedes Mal, wenn die Haube angehoben wird, vorsichtig öffnen (oder lüften), um den Rückschlag zu verhindern.

FLÜSSIGKEITEN

Keine Flüssigkeiten im oder auf dem heißen Grill verschütten.

ARBEITSFLÄCHEN

Keine heißen Gegenstände auf die Arbeitsflächen legen.

FUNKEN

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

IM BETRIEB

Den Grill nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn die Haube offensteht.

FIRE IT UP!

UND DANN MIT DER RUHE.

KAMADOJOE.COM

KAMADOJOE.COM/CONTACT

KAMADOJOE.COM/WARRANTY

KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS

KAMADO JOE CLASSIC I - HANDLEIDING
KJ23RH

GIDS OM TE KOKEN MET KAMADO



KAMADOJOE®

Inhoudsopgave

Waarschuwingen	75
Onderdelenlijst en vereist gereedschap	79
Instructies voor installatie van de grill	80
Instructies voor interne montage	81
Veiligheidsinformatie	86
Reinigen en onderhoud	87
Ga snel aan de slag	88
Beknopte temperatuurgids	89

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.



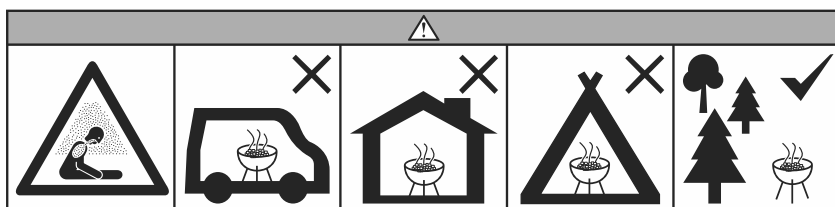
KOOLSTOFMONOXIDEGEVAAR

- 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 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.



WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

- 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.
- Houd een brandblusser bij de hand als u aan het grillen bent.
- Als u met olie of vet bakt, 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 bakgerei met een lange, stevige steel als bescherming tegen warme oppervlakken of spatten van bakvloeistoffen.
- Geen HETE oppervlakken aanraken.
- De grill is HEET tijdens het gebruik. Om brandwonden te voorkomen, het gezicht en lichaam van de luchtgaten vandaan houden en ook afwenden als u het deksel opent. Tijdens het gebruik komt er stoom en warme lucht vrij.
- Als u kookt op een temperatuur boven 175 °C, moet u de grill voorzichtig 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.
- Luchtkleppe 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

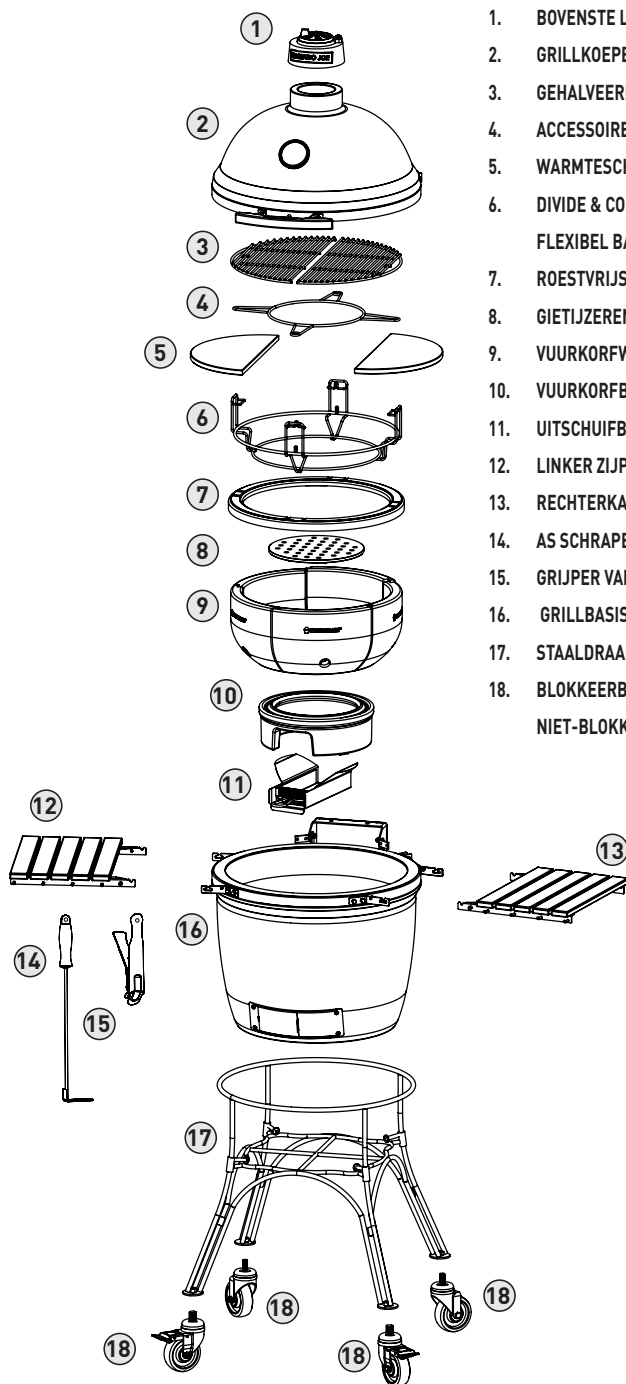


WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

kunnen vuur vatten.

- De verbandings- en verluchtingsstroom 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.
- Draag beschermende handschoenen bij het hanteren van deze grill of het werken met vuur. Draag beschermende handschoenen of gebruik stevig gereedschap met een lange steel als u hout of houtskool toevoegt.
- Geen aanmaakvloeistof, benzine, alcohol of andere, zeer vluchtige vloeistoffen gebruiken om houtskool te doen branden. Deze vloeistoffen kunnen ontploffen en letsel of de dood veroorzaken.
- De hoogste hoeveelheid houtskool voor de Classic I is 2,7 kg. De houtskoolrooster niet overladen. Dit kan ernstig letsel en schade aan de grill veroorzaken.
- Koude as weggooien in aluminiumfolie, in water gedrenkt, in een niet-brandbare container.
- Niet bakken voordat de brandstof met as bedekt is.
- **WAARSCHUWING!** Deze barbecue zal zeer warm worden. Nooit verplaatsen tijdens het gebruik ervan.
- Niet voor gebruik binnenshuis!
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus of benzine bij het aansteken of opnieuw aansteken! Uitsluitend aanmaakblokjes gebruiken die conform EN 1860-3 zijn!
- **WAARSCHUWING!** Kinderen en huisdieren op afstand houden.
- De barbecue niet gebruiken in een gesloten en/of bewoonde ruimte, zoals een huis, tent, caravan, motorhome of boot. Doodsgevaar door koolstofmonoxidevergiftiging.
- Niet bakken voordat de brandstof met as bedekt is.
- **WAARSCHUWING!** Deze barbecue zal zeer warm worden. Nooit verplaatsen tijdens het gebruik ervan.
- Niet voor gebruik binnenshuis!
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus of benzine bij het aansteken of opnieuw aansteken! Uitsluitend aanmaakblokjes gebruiken die conform EN 1860-3 zijn!
- **WAARSCHUWING!** Kinderen en huisdieren op afstand houden.
- De barbecue niet gebruiken in een gesloten en/of bewoonde ruimte, zoals een huis, tent, caravan, motorhome of boot. Doodsgevaar door koolstofmonoxidevergiftiging.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.



1. BOVENSTE LUCHTGAT (1)
2. GRILLKOEPEL (1)
3. GEHALVEERDE BAKROOSTERS (2)
4. ACCESSOIRES (1)
5. WARMTESCHILDEN (2)
6. DIVIDE & CONQUER, VERDEEL EN HEERS:
FLEXIBEL BAKSYSTEEM (1)
7. ROESTVRIJSTALEN BEDEKKING VAN VUURKORF (1)
8. GIETIJZEREN ROOSTER (1)
9. VUURKORFWANDEN (5)
10. VUURKORFBASIS (1)
11. UITSCHUIFBARE ASLADE (1)
12. LINKER ZIJPLANK (1)
13. RECHTERKANT (1)
14. AS SCHRAPER (1)
15. GRIJPER VAN ROOSTER (1)
16. GRILLBASIS (1)
17. STAALDRAAD KAR (1)
18. BLOKKEERBARE ZWENKWIELTJES (2)
NIET-BLOKKEERBARE ZWENKWIELTJES (2)

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.

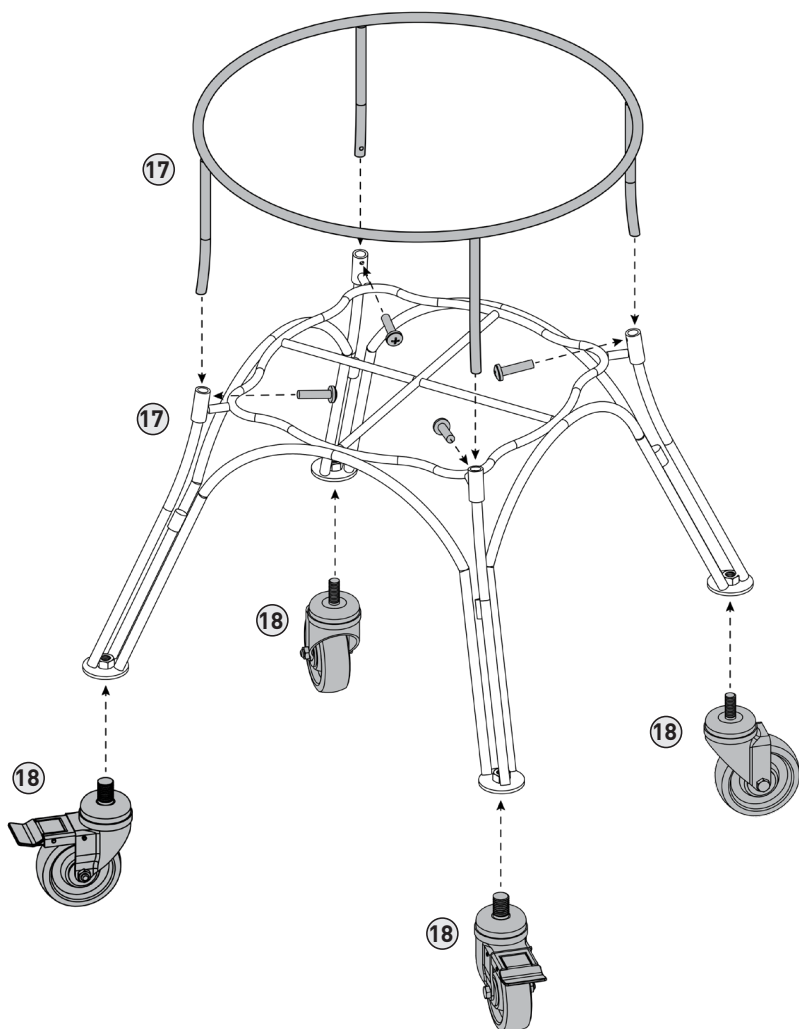
KAMADO JOE-GRILL MET KAR

- 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 stander.
- 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.

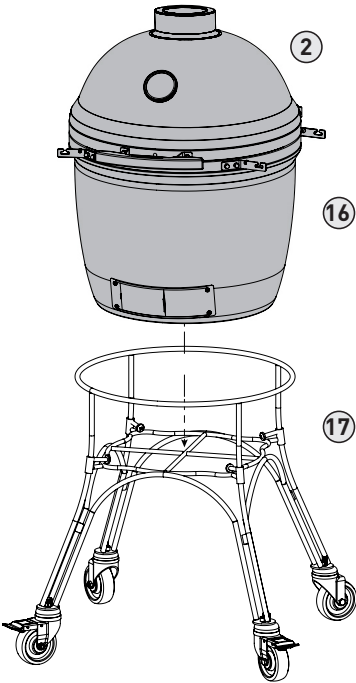
LOSSTAANDE GRILL MET KAMADOTAFEL

- 1 Plaats de drie poten van de grill op de onderste lade van de grilltafel in een driehoek met als enkel punt de achterkant van de grilltafel. De twee andere poten plaatst u juist links en rechts van het onderste luchtgat aan de voorkant van de grill.
- 2 Plaats de grill voorzichtig in de tafel en stel de poten bij. Hanteer de grill voorzichtig om schade aan het grilltafelblad te voorkomen. Wij bevelen aan dat twee mensen de grill in de tafel tillen.

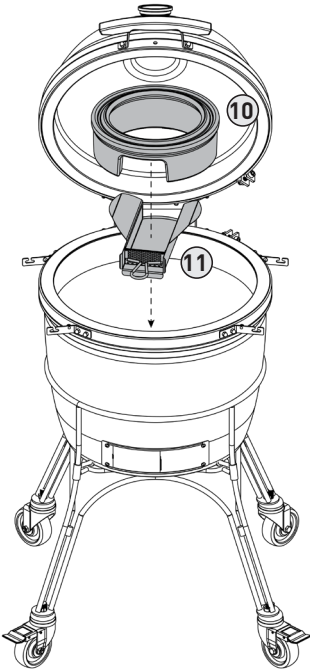
1



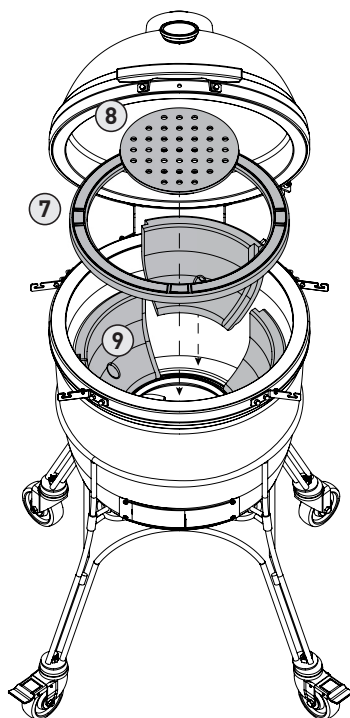
2



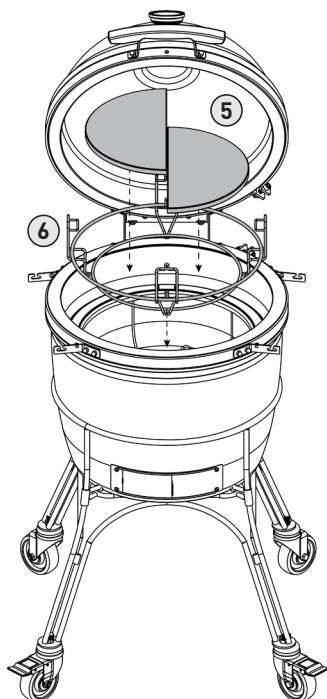
3



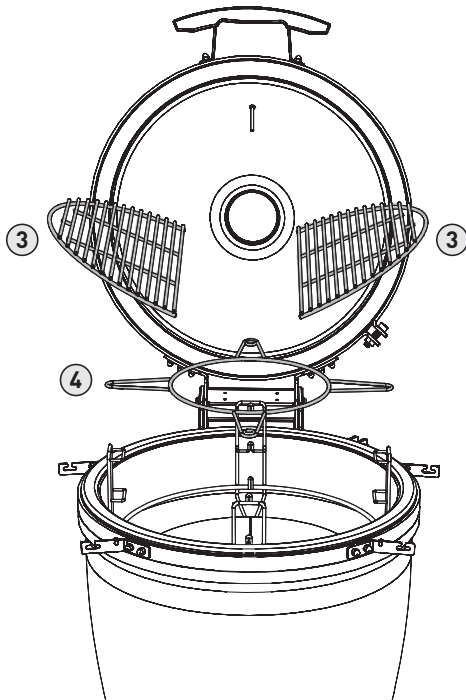
4



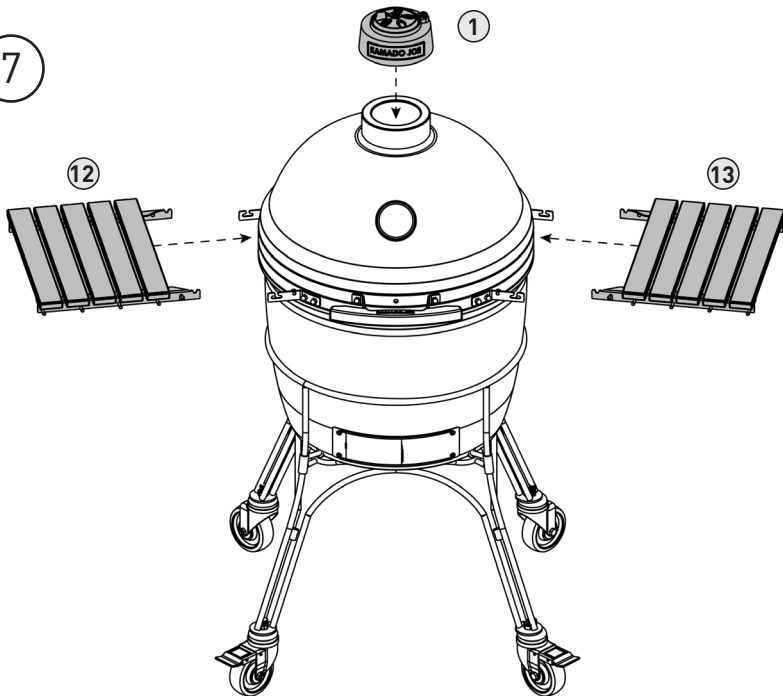
5



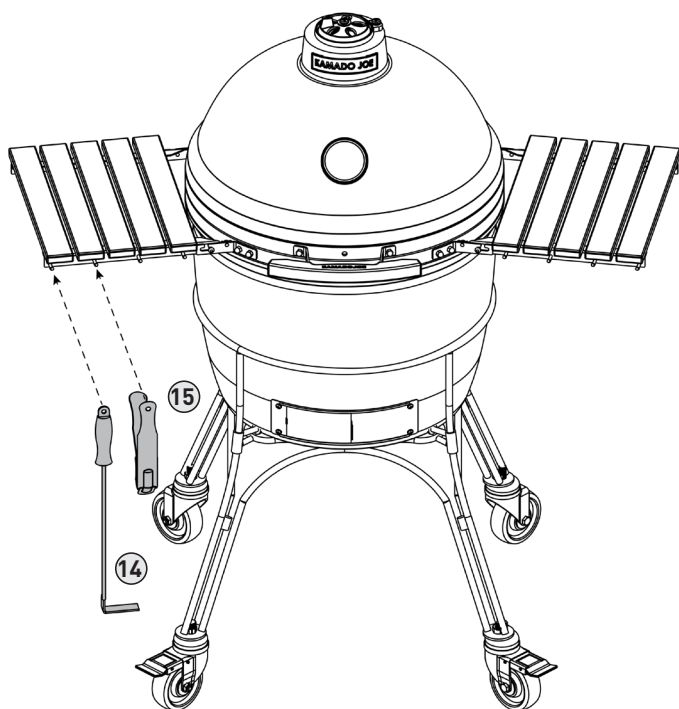
6



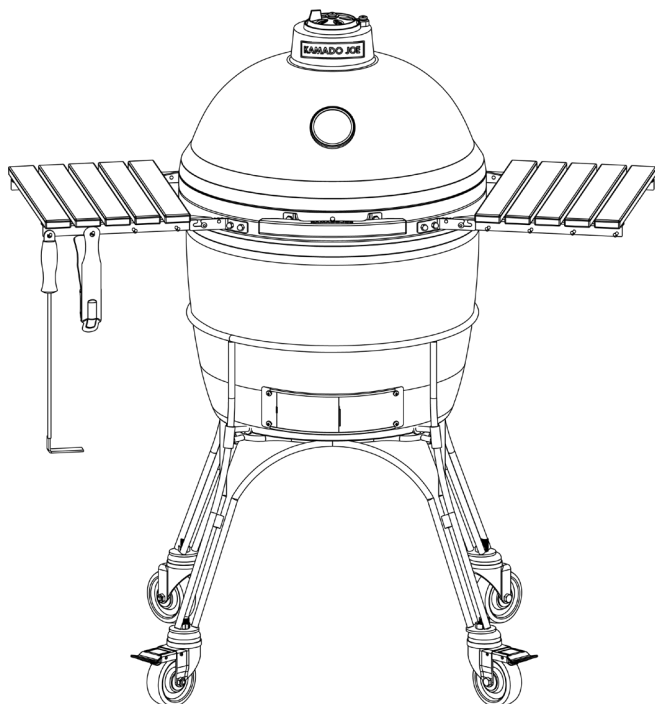
7



8



9



Veiligheidsinformatie

OPGELET

Scharnier en band staan onder hoge druk. De instructiestappen niet opvolgen kan leiden tot ernstig letsel.

SCHARNIER

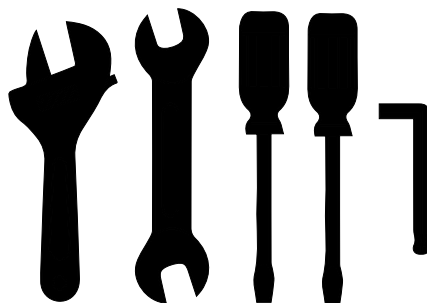
Demonteer het scharnier niet en maak de banden van de grill niet los met het juiste gereedschap.

Gereedschap nodig:

Inbussleutel

Steeksleutel (of verstelbare sleutel)

(2) sleufschroevendraaiers - minimale meslengte 6 "(15,24 cm)



Als u probeert het scharnier als hijspunt te gebruiken, pak het scharnier dan vast bij het montagepunt en / of de banden, niet bij de onderkant.

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.

ZELFREINIGEND

- 1** Vul met houtskool en steek aan.
- 2** Installeer het rek van Divide & Conquer®, het flexibele baksysteem, met het accessoirerek in de bovenste stand en 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.

Snel aan de slag

OPSTARTEN

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

TEMPERATUUR BEHOUDEN

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

AFKOELEN

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

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

BEKNOPTE TEMPERATUURHANDLEIDING

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.

STEEK HET VUUR AAN.

DOE HET LANGZAAM.

KAMADOJOE.COM

KAMADOJOE.COM/CONTACT

KAMADOJOE.COM/WARRANTY

KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS

MATLAGNING MED KAMADO GRILL



KAMADOJOE®

Innehållsförteckning

Varningar	93
Förteckning över nödvändiga delar och verktyg	97
Installationsinstruktioner för grillen	98
Interna monteringsanvisningar	99
Säkerhetsinformation	104
Städning och underhåll	105
Snabbstartsguide	106
Snabbtemperaturguide	107

Grillen levereras inte med träkol.



VARNING

- Denna handbok innehåller viktig information som är nödvändig för rätt montering och säker användning av apparaten.
- Läs och följ alla varningar och instruktioner innan du monterar och använder apparaten.
- Behåll denna användarhandbok för framtida referens.



Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan resultera i brand, explosion eller brännskador vilket kan orsaka skador på egendom, personskador eller dödsfall.



KOLMONOXIDFARA

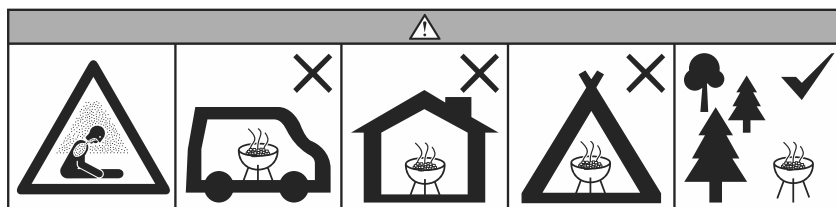
- När man bränner kol eller flis avger det kolmonoxid, som inte har någon lukt och kan orsaka dödsfall.
- Använd endast på väl ventilerade platser utomhus.



VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

LÄS ALLA INSTRUKTIONER

- **VARNING!** Grillen blir mycket het. Flytta inte på den under användning.
- **VARNING!** Använd inte inomhus!
- **VARNING!** Använd inte alkohol, bensin eller andra liknande vätskor till att tända grillen.
- **VARNING!** Håll barn och husdjur borta 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 bebodda 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, carportar, markiser eller överhäng.
- Grillen är **ENDAST FÖR UTOMHUSBruk**.
- Håll ett minsta avstånd på 3 meter från överliggande konstruktioner, väggar, skenor eller andra strukturer.
- Håll ett minsta avstånd på 3 meter från alla brännbara material, exempelvis trä, torra växter, gräs, borstar, papper eller kanvas.



VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

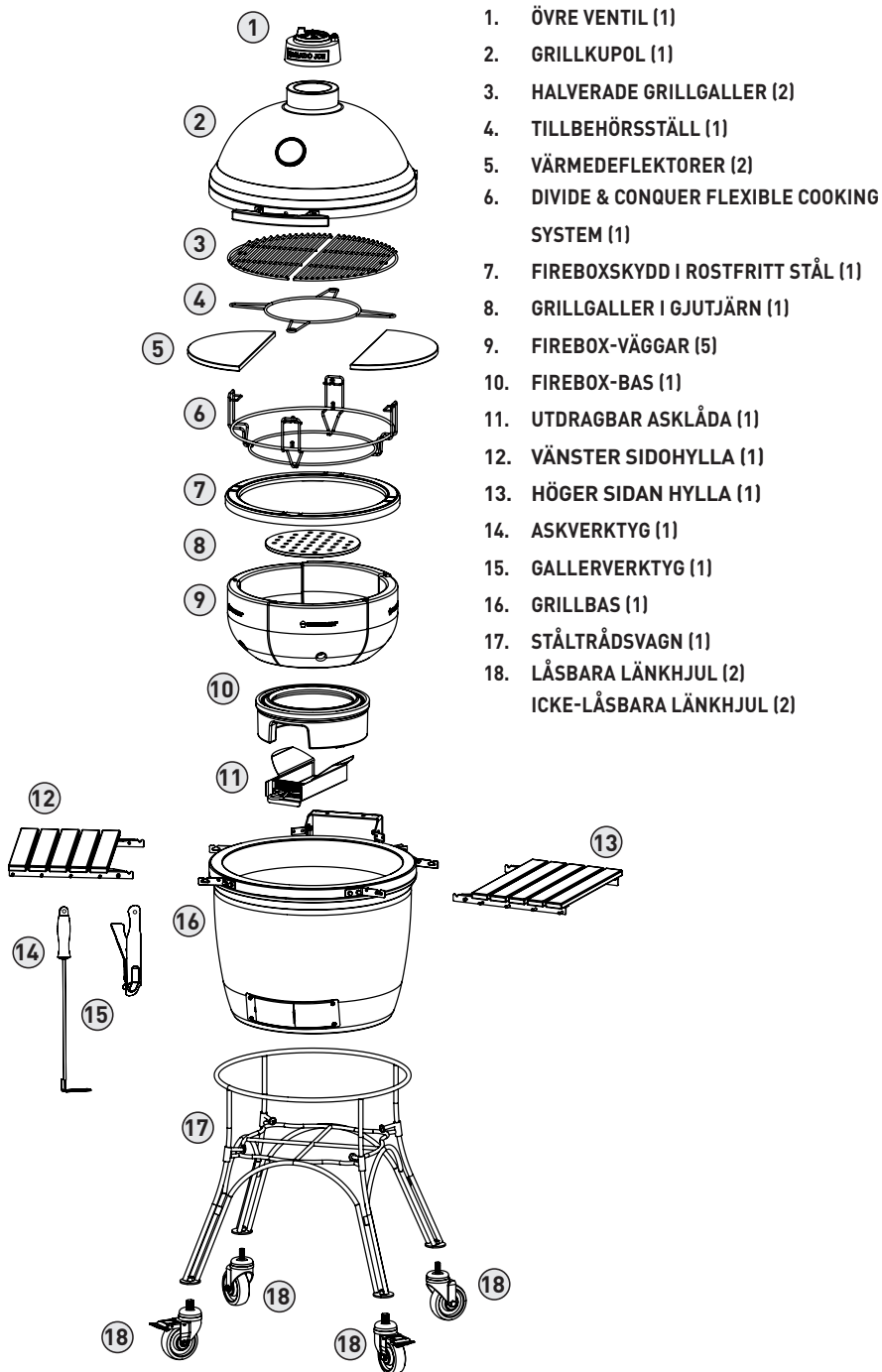
- Använd aldrig grillen för annan än avsedd användning. Denna grill är INTE avsedd för kommersiellt bruk.
- Det rekommenderas INTE att använda tillbehör som inte levereras av Kamado Joe eftersom de kan orsaka personskada.
- Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel eller droger 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.
- Försök inte att släcka brinnande olja eller fett med vatten. Kontakta brandkåren omedelbart. En brandsläckare av typ BC eller ABC kan i vissa fall begränsa branden.
- 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 obevakad.
- 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 grill under användning.
- Flytta aldrig grillen medan den används. Låt grillen svalna helt (under 45 ° C) innan du flyttar eller förvarar den.
- Förvara aldrig en grill 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 spillar eller stänker.



VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Var försiktig när du tar mat från grillen. Alla ytor är HETA och kan orsaka brännskador. Använd skyddshandskar eller -vantar och långa, kraftiga matlagningsredskap för att skydda mot heta ytor eller stänk från matlagningstättskor.
- Rör inte vid HETA ytor.
- Grillen är HET under användning. För att undvika brännskador, hålla 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, ska du försiktigt öppna grillen (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 till 5-8 cm i 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 grillen.
- Grillen har öppen eld. Håll händerna, håret och ansiktet borta från elden. Luta dig INTE över grillen under tändning. Löst hår och lösa läder kan ta eld.
- Hindra INTE flödena av förbränning och ventilation.
- Täck inte matlagningsgallret med metallfolie. Detta kommer dra åt sig värme och kan orsaka skador på grillen.
- Lämna aldrig GLÖDANDE kol eller aska obevakad.
- Bränsle ska vara glödhet i minst 30 minuter före användning.
- Laga inte mat innan bränslet är täckt med aska.
- 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 III är 2,7 kg. Fyll aldrig brikettgallret för mycket. Detta kan leda till allvarliga personskador samt skador på grillen.
- Bortskaffa kall aska genom att placera den i aluminiumfolie och blötlägga i vatten, slängs sedan i en icke-brännbar behållare.
- Koka inte innan bränslet har en askbeläggning.
- VARNING! Denna grill blir mycket varm, rör inte den under drift.
- Använd inte inomhus!
- VARNING! Använd inte sprit eller bensin för tändning eller åter-tändning! Använd endast braständare som uppfyller EN 1860-3!
- VARNING! Håll barn och husdjur borta.
- Använd inte grillen i ett trångt och/eller beboeligt utrymme, t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för dödsfall vid kolmonoxidförgiftning.

SPARA DESSA ANVISNINGAR



Installation av grillen

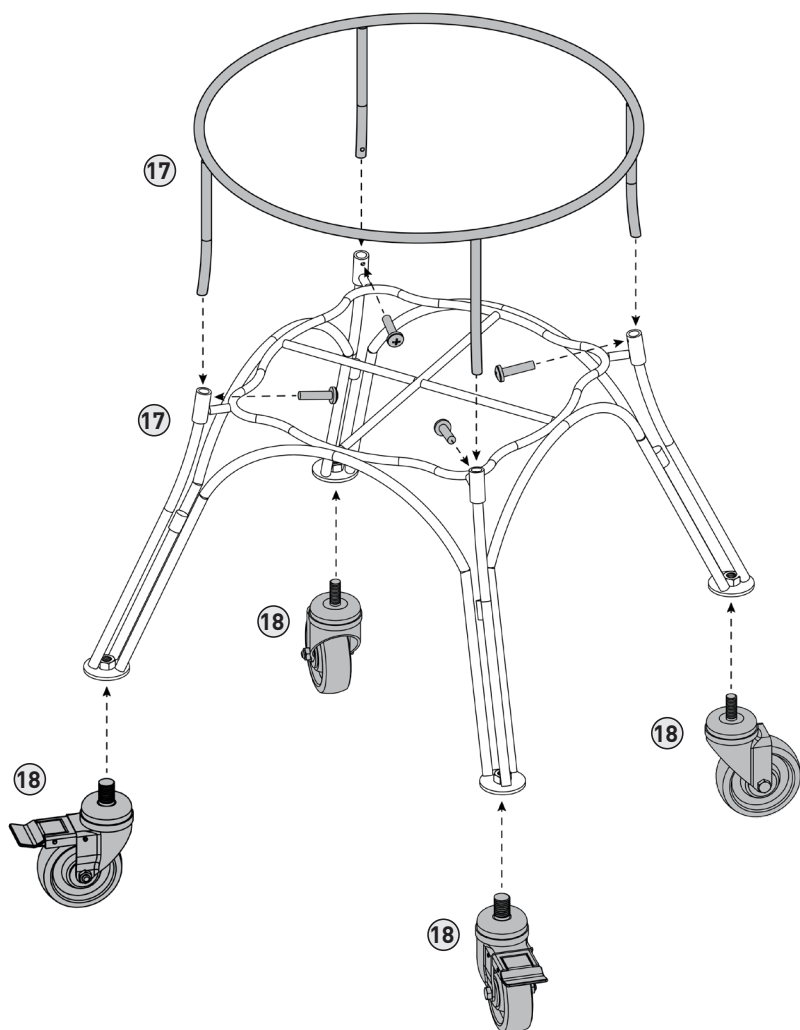
PACKA UPP DIN GRILL

- 1** Skär av plastbanden och avlägsna lådans övre och sidopaneler.
- 2** Lyft upp grillvagnens överdel och avlägsna plasten högst upp på grillen.
- 3** Öppna grillens kupol och avlägsna föremålen inuti grillen. Var försiktig när du hanterar interna keramiska delar.

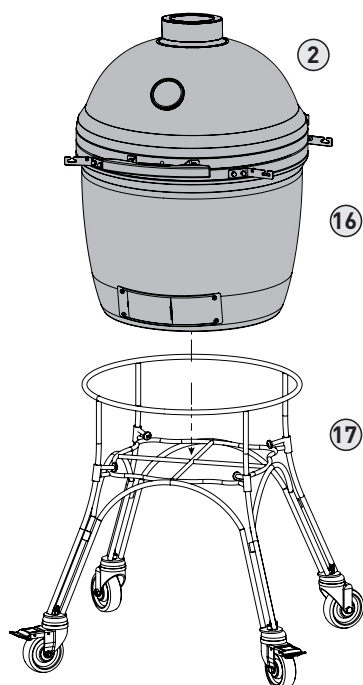
KAMADO JOE-GRILL MED VAGN

- 1** När de inre komponenterna har avlägsnats från grillen, ska du lyfta ut grillen ur lådan och ställa 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 sitter 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.

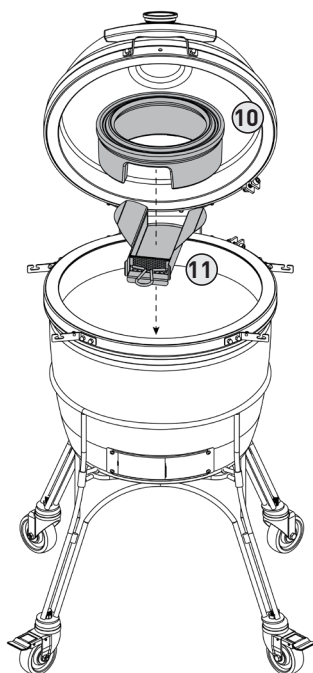
1



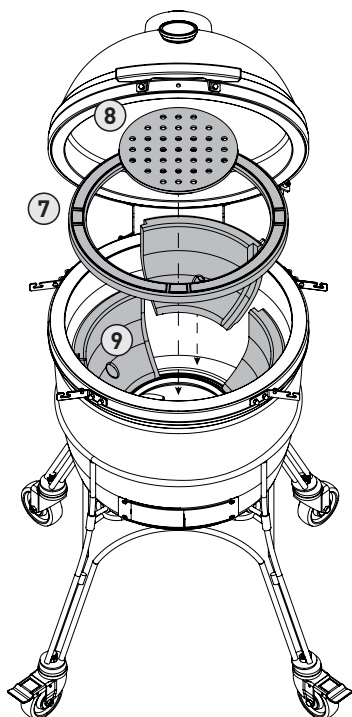
2



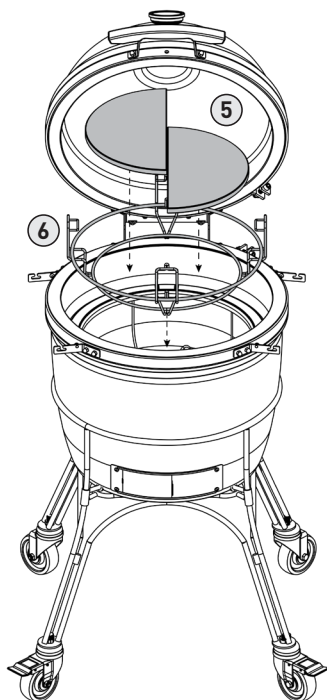
3

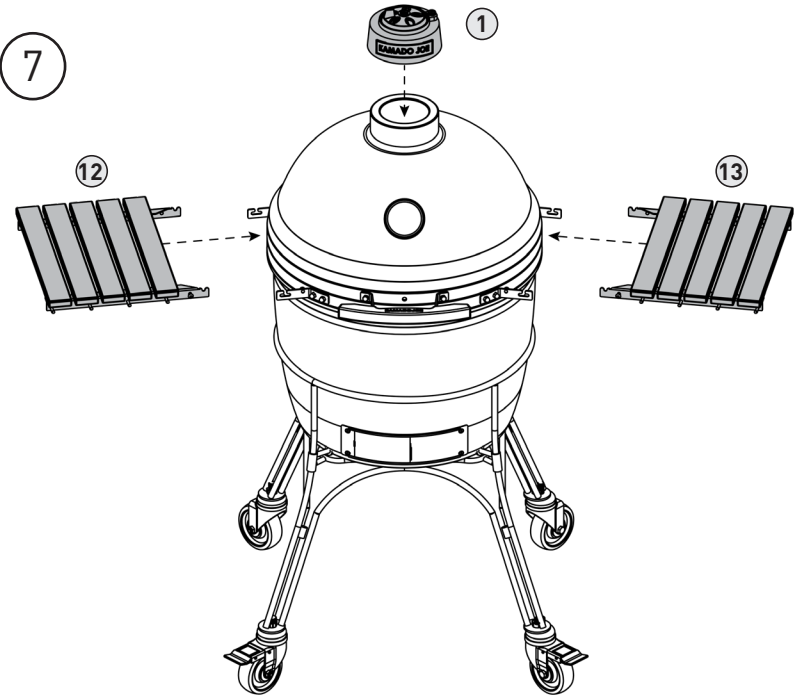
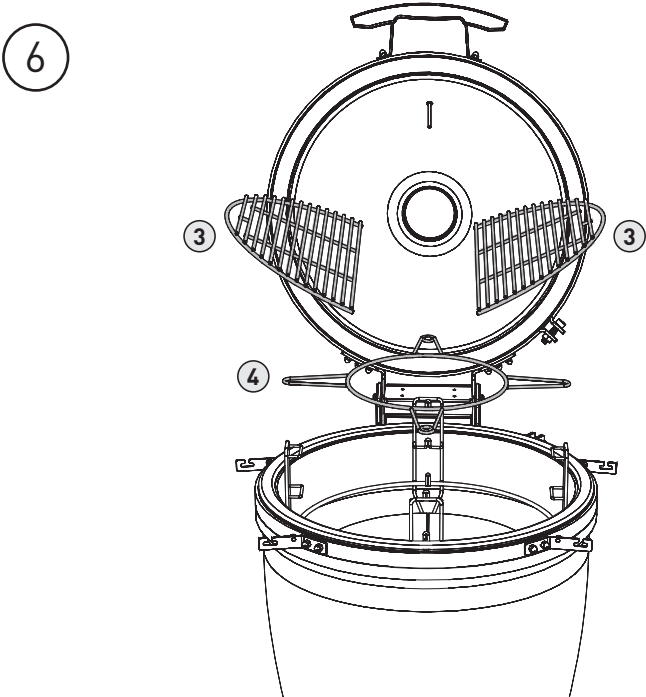


4

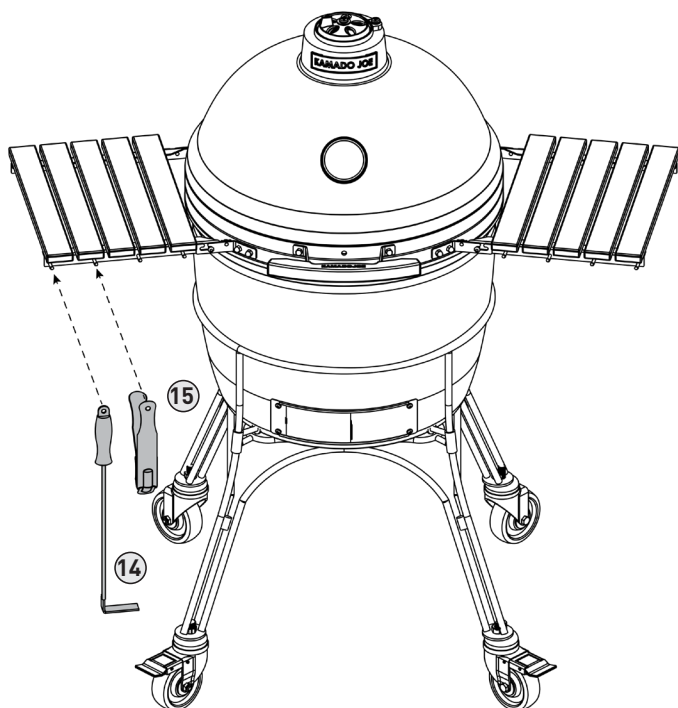


5

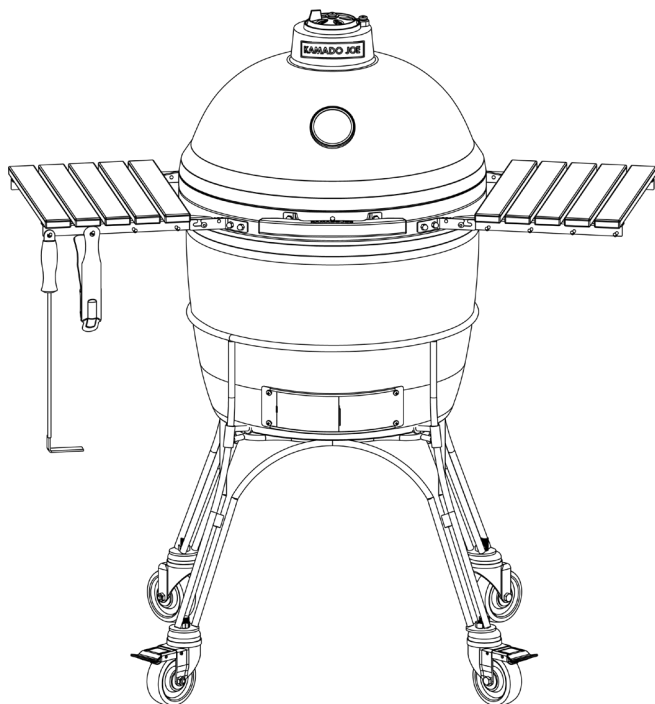




8



9



Safety Information

VAR FÖRSIKTIG

Gångjärn och band är hårt spända, underlåtenhet att följa instruktionsstegen i rätt ordning kan leda till allvarliga personskador.

GÅNGJÄRN

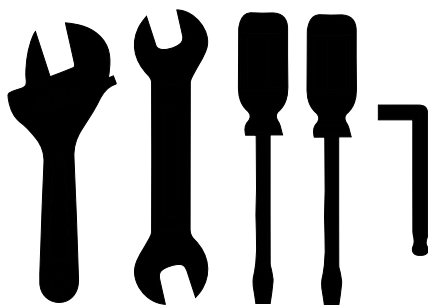
Försök inte ta isär gångjärnet eller lossa remmarna på grillen utan rätt verktyg för att ta bort gångjärnet.

Verktyg som behövs:

Allen skiftnyckel

Skiftnyckel (eller justerbar skiftnyckel)

(2) slitsade skruvmejslar - minst 6 "(15,24 cm) bladlängd



Om du ska lyfta kamadon med gångjärnet, ska du hålla i gångjärnet nära monteringspunkten och / eller banden, aldrig längst ner.

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 krav skötsel och underhåll blir minimala. Det bästa sättet att skydda din Kamado Joe från väder och vind är med ett grillskydd.

SJÄLVRENGÖRING

- 1** Tillsätt träkol och tänd det.
- 2** Montera tillbehörsstället och placera värmedeflektorn på tillbehörsstället.
- 3** Öppna övre och nedre luftventiler helt och låt temperaturen inuti grillen stiga till 315 ° C medan kupolen är stängd.
- 4** Håll temperaturen vid cirka 315 ° C i 15-20 minuter.
- 5** Stäng den nedre ventilerna helt och vänta i 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 värmedeflektorn blir smutsig 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.

Snabbstartguide

KOM IGÅNG

- 1 Lägg träkol i fireboxen och tänd med hjälp av en eller två braständare.
- 2 Lämna kupolen öppen i 10 minuter medan den nedre ventilen också är helt öppen.
- 3 Stäng kupolen.
- 4 Börja sedan med att stänga den övre och lägre ventilen när kupolens temperaturen är mindre än 10 ° C från din måltemperatur.

HÅLL 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.

LÅT SVALNA

- 1 När du har använt klart grillen ska du stänga den nedre ventilen helt.
- 2 Efter temperaturen sjunker under 205 ° C, ska du stänga den övre ventilen nästan helt, men lämna ett liten öppning.
- 3 Täck inte över grillen förrän kupolen är kall när du rör vid den.

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

SNABB TEMPERATURGUIDE

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

LUFTA

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 vätska inuti eller på grillen när den är het.

SIDOHYLLOR

Ställ inte heta objekt på sidohyllorna.

GNISTOR

Var medveten om gnistor och glöd när du använder grillen på ett trädäck.

UNDER ANVÄNDNING

Lämna aldrig grillen oövervakad när grillkupolen öppen.

KOM IGÅNG.

KOPPLA AV.

KAMADOJOE.COM

KAMADOJOE.COM/CONTACT

KAMADOJOE.COM/WARRANTY

KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ CLASSIC 1 ОТ KAMADO JOE
KJ23RH

ПОСОБИЕ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ НА КАМАДО-ГРИЛЕ



KAMADOJOE®

Содержание

Предупреждения	111
Список деталей и необходимый инструмент	115
Инструкции по подготовке к установке гриля	116
Руководство по сборке	117
Важная информация о безопасности	122
Чистка и уход	123
Краткие инструкции по грилю	124
Краткое руководство по температуре	125

Гриль не поставляется с древесным углем.



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

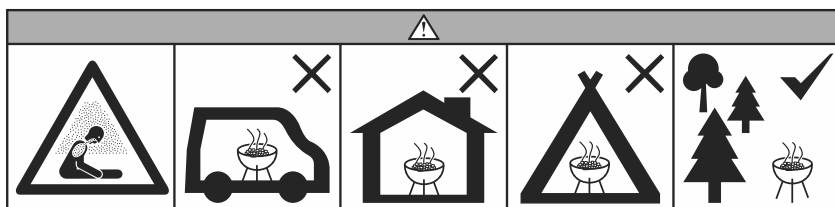
- При сжигании древесного угля и древесины выделяется угарный газ, который не имеет запаха, но может стать причиной смерти.
- Используйте гриль на улице в хорошо проветриваемой зоне.



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.

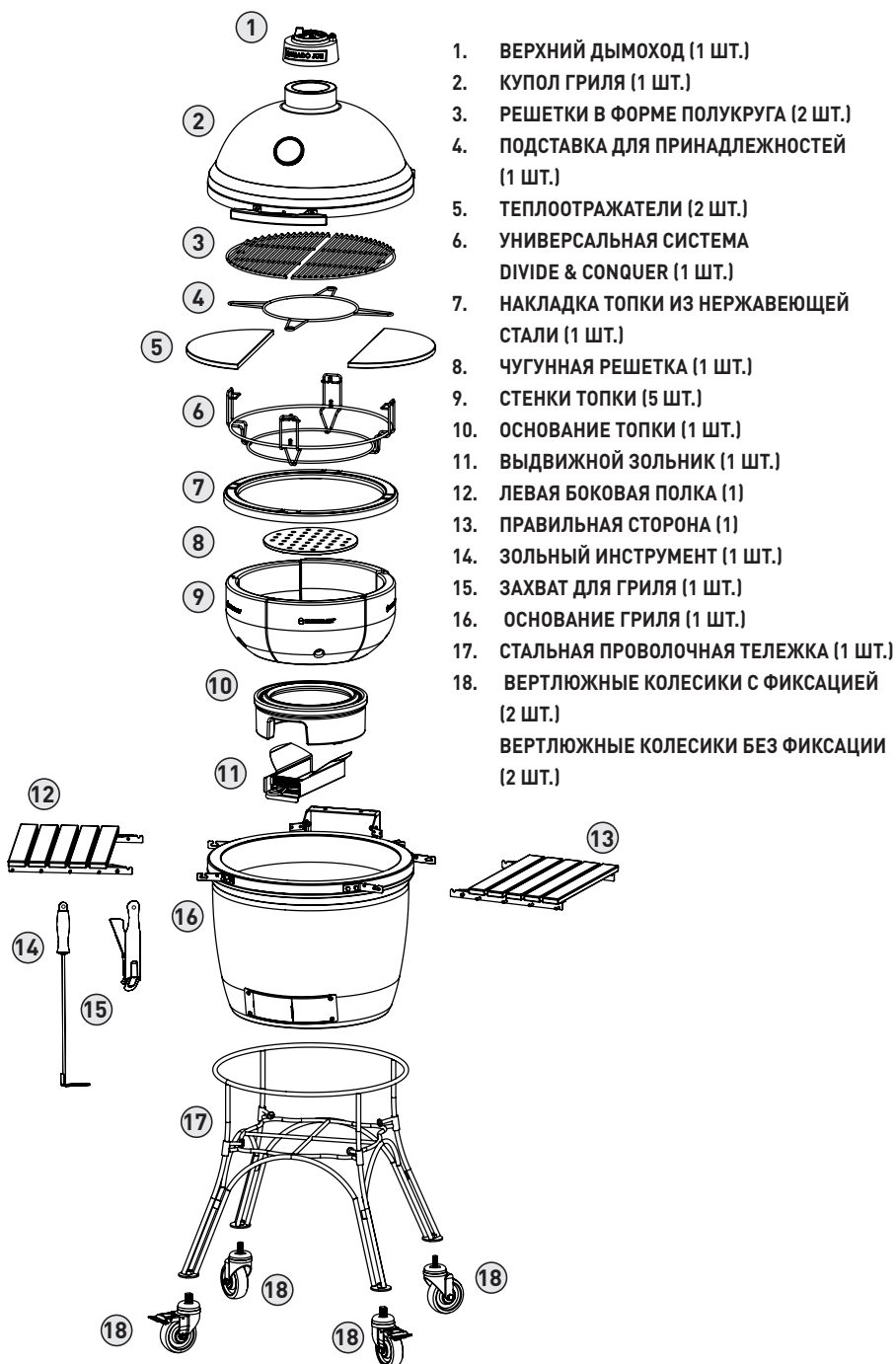
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- 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.
- Во время готовки на масле или жире держите под рукой огнетушитель типа BC или ABC.
- В случае возгорания масла или жира не пытайтесь тушить пожар водой. Немедленно обратитесь в пожарную службу. В некоторых случаях огнетушитель типа BC или ABC 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 оставлять на хранение только после полного остывания всех его поверхностей.
- 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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- 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.
- Если вы готовите при температуре выше 175 °C, 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.
- 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 I — 2,7 кг. Не превышайте количество угля в корзине. Это может привести к серьезным травмам и повреждению гриля.
- Соберите золу в алюминиевую фольгу, пропитайте водой и выкиньте в мусорный бак из негорючего материала.
- Не приступайте к готовке, пока угли не начнут покрываться слоем золы.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Гриль очень сильно нагревается, не перемещайте его во время использования.
- Не используйте внутри помещений!
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не разжигайте и не пытайтесь повторно разжечь огонь с помощью спирта или бензина. Используйте растопку, удовлетворяющую требованиям EN 1860-3.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Следите за тем, чтобы дети и животные не приближались к устройству.
- Не используйте гриль в ограниченном и (или) жилом пространстве, например, в домах, под навесами, в трейлерах и фургонах или на лодках. Отравление угарным газом может привести к смерти.

СОХРАНЯЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ



Подготовка к установке гриля

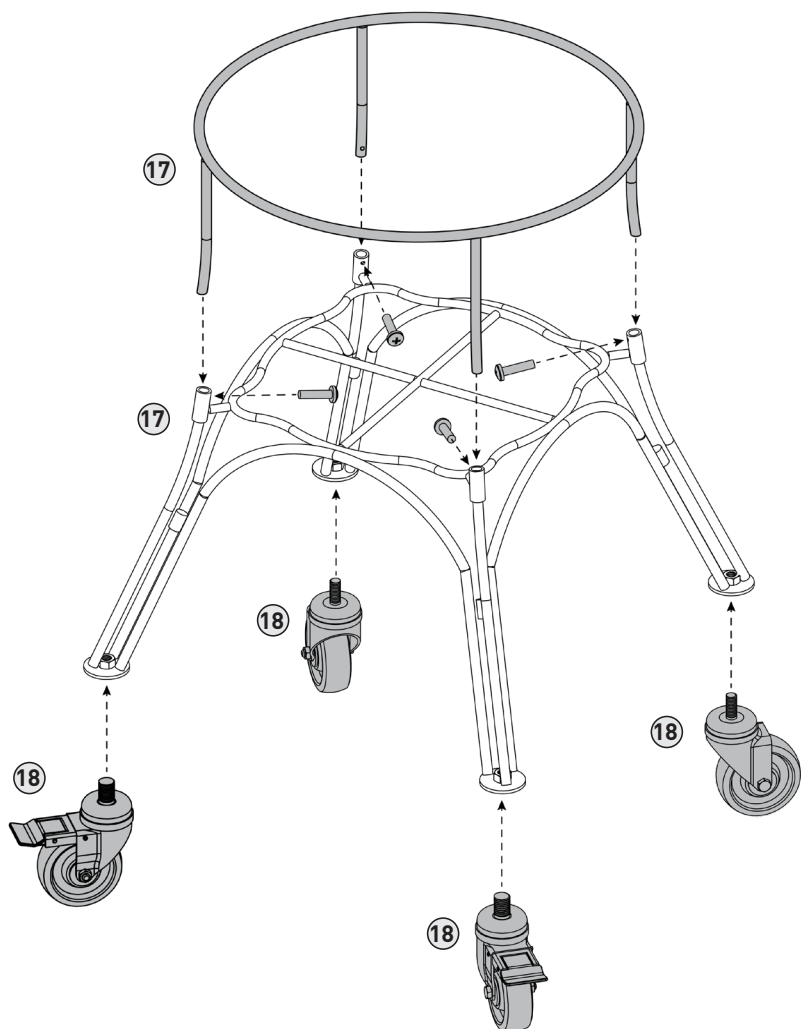
РАСПАКОВКА ГРИЛЯ

- 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.

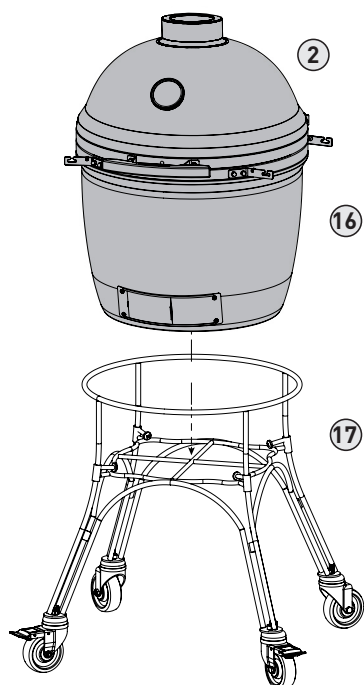
ГРИЛЬ KAMADO JOE НА ТЕЛЕЖКЕ

- 1** После извлечения внутренних деталей из гриля выньте его из коробки и оставьте 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.

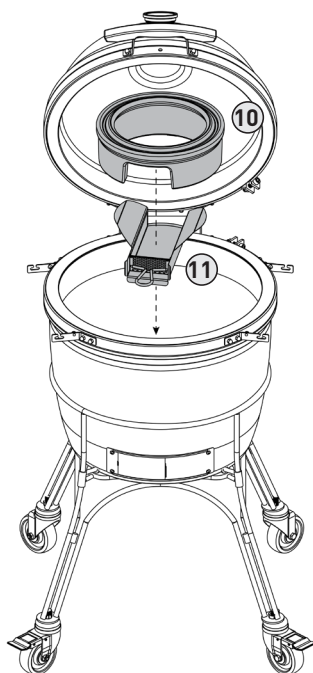
1



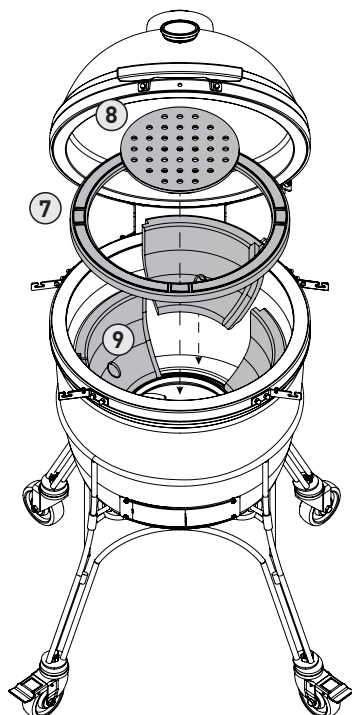
2



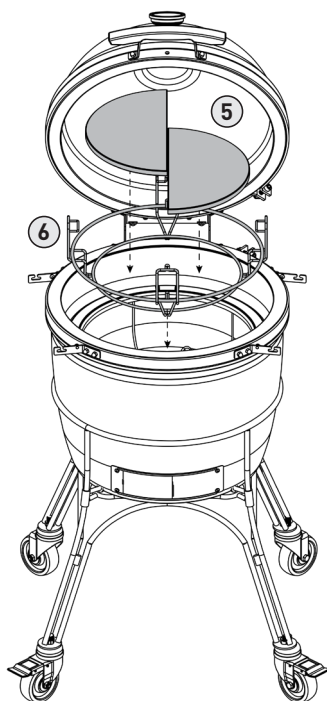
3



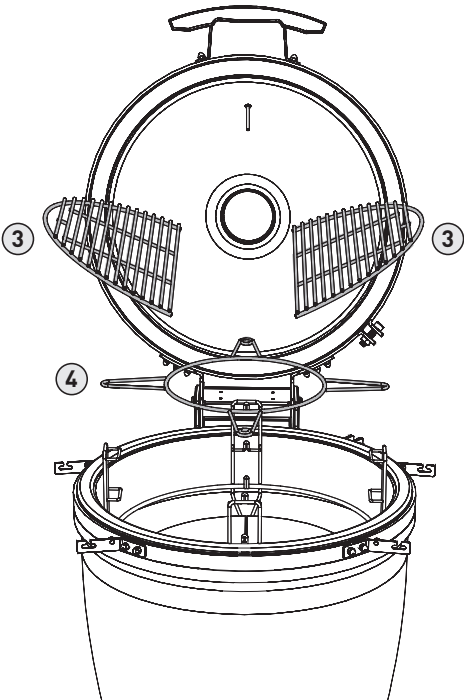
4



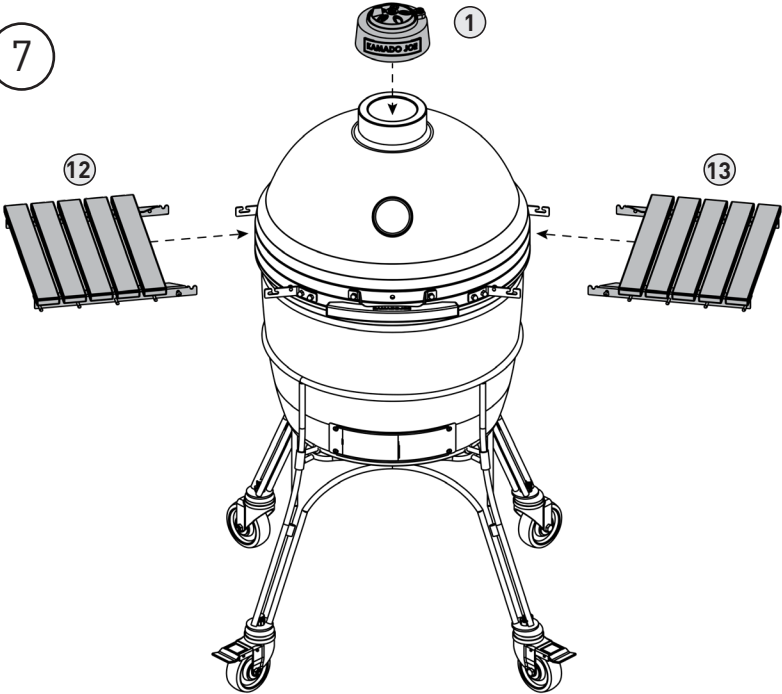
5

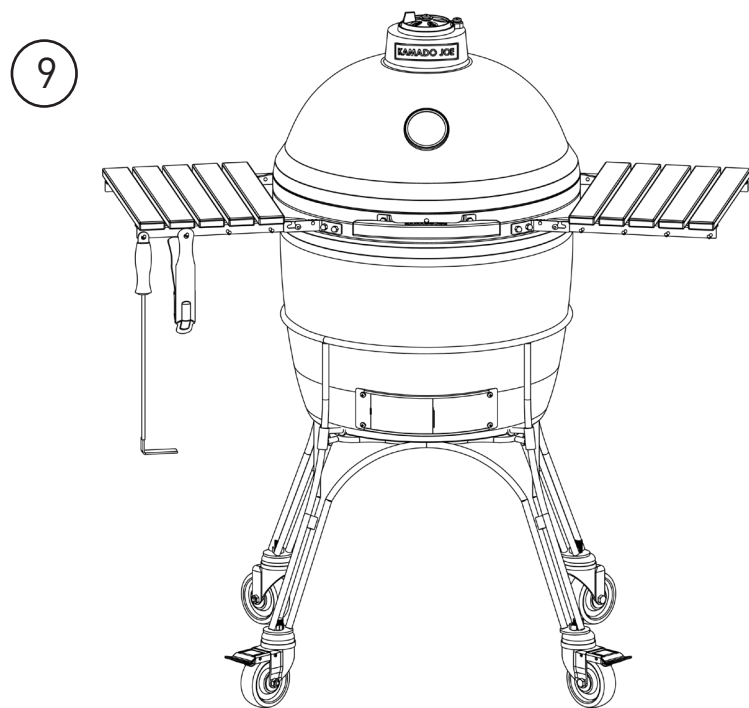
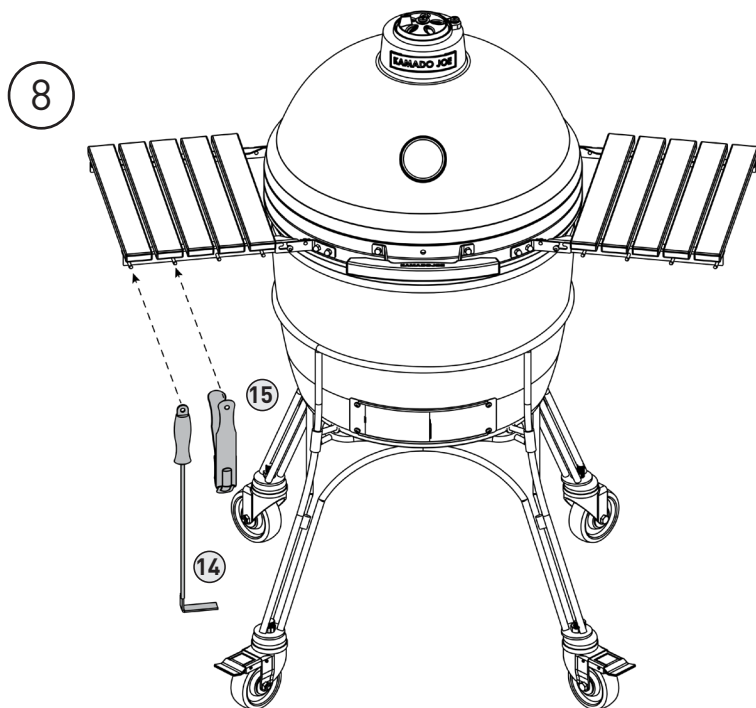


6



7





Важные сведения по безопасности

ОСТОРОЖНО!

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

ПЕТЛЯ

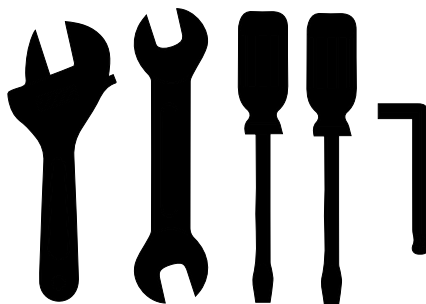
Не пытайтесь удалить петлю или ослабить обод на решетке без правильных инструментов для удаления петли.

НЕОБХОДИМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ:

ШЕСТИГРАННЫЙ КЛЮЧ

КЛЮЧ С ОТКРЫТЫМ КОНЦОМ (ИЛИ РАЗВОДНОЙ КЛЮЧ)

(2) ШЛИЦЕВЫЕ ОТВЕРТКИ - МИНИМАЛЬНАЯ ДЛИНА ЛЕЗВИЯ 6"
(15,24 CM)



Если вы используете петлю для поднятия купола, беритесь за нее у точки крепления (у основания), а не за низ.

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.

САМООЧИСТКА

- 1 Добавьте уголь и разожгите огонь.
- 2 Установите универсальную систему Divide & Conquer®, расположив подставку для принадлежностей сверху, 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.

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.

БΟΚОВЫЕ 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.

ВЕДЬ ЛУЧШИЕ ИСТОРИИ

НАЧИНАЮТСЯ У ОГНЯ.

KAMADOJOE.COM
KAMADOJOE.COM/CONTACT
KAMADOJOE.COM/WARRANTY
KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS

KAMADO JOE CLASSIC I -BRUKSANVISNING
KJ23RH

EN VEILEDNING TIL KAMADO-TILBEREDNING



KAMADOJOE®

Innholdsfortegnelse

Advarsler	129
Deleliste og nødvendige verktøy	133
Instruksjoner for oppsett av grill	134
Innvendig montering	135
sikkerhetsinformasjon	140
Rengjøring og vedlikehold	141
Hurtigstartveiledning	142
Hurtig temperaturguide	143

Grill leveres ikke med kul.



ADVARSEL

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



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



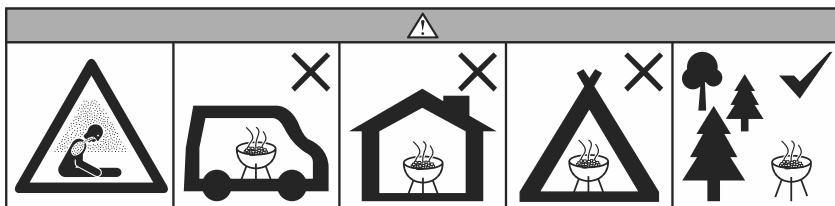
KARBONMONOKSIDFARE

- 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 er dyr eller i området hvor grillen benyttes.



- Ikke benytt grillen i avgrensede og/eller beboelige rom, f.eks. hus, telt, campingvogner, bobiler, 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 konstruksjonen, slik som tak, carport, markiser eller overheng.
- Grillen er KUN FOR UTENDØRS BRUK.
- Opprett en minsteavstand på 3 meter fra overliggende konstruksjoner, vegger, gelender eller andre strukturer.
- Ha minst 3-meters avstand til alle brennbare materialer slik som tre, tørre planter, gress, børster, papir eller lerret.



ADVARSLER OG VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

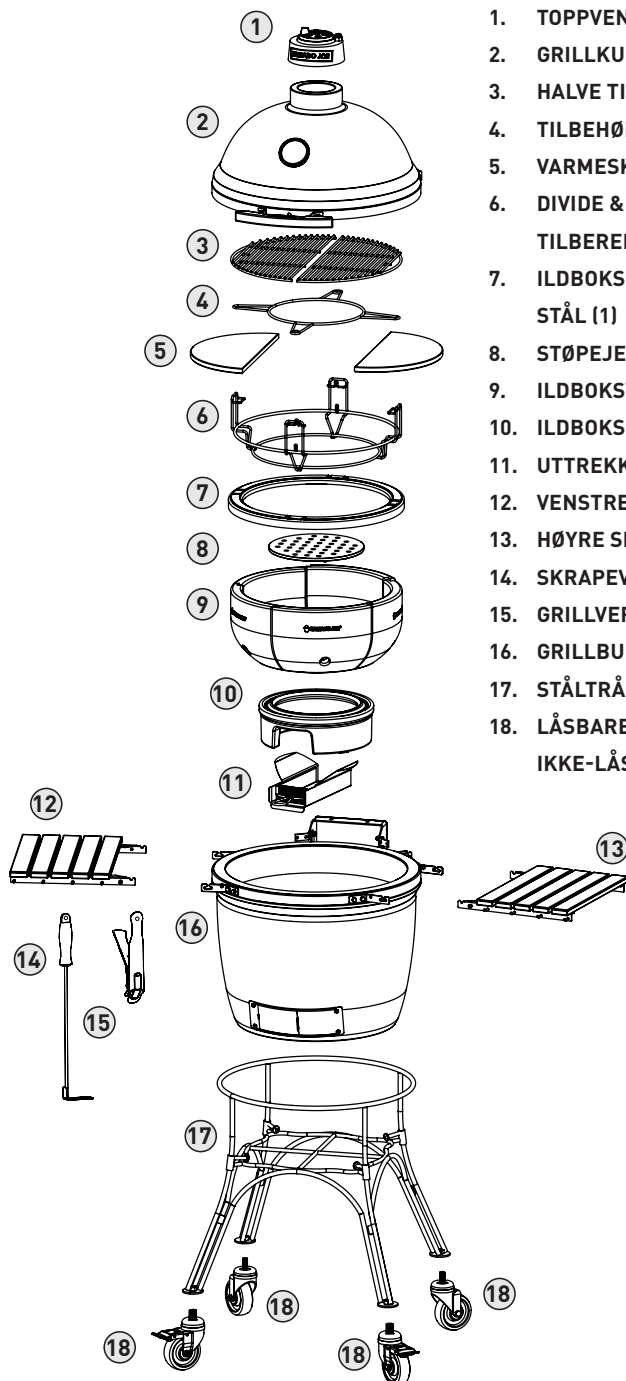
- Bruk aldri grillen til noe annet enn den tiltenkte bruken. Denne grillen er IKKE for kommersielt bruk.
- Tilkoblet tilbehør som ikke er levert av Kamado Joe anbefales IKKE og kan forårsake skade.
- Bruk av alkohol, reseptbelagte eller ikke-reseptbelagte legemidler kan redusere brukerens evne til å montere eller benytte grillen på en sikker måte.
- 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.
- Ved brann i olje eller fett må det ikke forsøkes å slukkes med vann. Ring umiddelbart til brannvesenet. Et brannslukningsapparat av typen BC eller ABC kan i noen tilfeller dempe brann.
- Benytt 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 disker. IKKE flytt grillen over ujevne overflater.
- Ikke bruk grillen på tre- eller brennbare overflater.
- Hold grillen klar og fri fra brennbare materialer slik som bensin og annen brennbar damp og væsker.
- Ikke forlat grillen uten oppsyn.
- 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 når den er i bruk. La grillen kjøle seg fullstendig (under 45°C) før den flyttes eller lagres.
- Ikke oppbevar 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. Ha på beskyttelseshansker/-votter.
- IKKE dunk bort i eller ha sammenstøt med grillen for å unngå personskaade, skade på grillen eller søl/sprut av varme væsker.



ADVARSLER OG VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

- Vær forsiktig når mat fjernes fra grillen. Alle overflater er VARME og kan forårsake brannskader. Bruk beskyttelseshansker/-votter eller lange, stødige tilberedningsverktøy for beskyttelse mot varme overflater eller væsker fra matlagingen.
- Ikke berør VARME overflater.
- Grillen er VARM under bruk. For å unngå brannskader holdes ansikt og kropp borte fra ventiler og når det er åpen ild. Damp og varm luft støtes ut under bruk.
- Ved tilberedning over 180°C åpnes grillen forsiktig (eller åpne på gløtt) hver gang du løfter grillkuppelen for å forhindre nedslag – en bølge av hvitvarm varme forårsaket av høyt oksygeninntrekk. Åpne lokket delvis 5–8 cm og la varmen slippe ut i omtrent 5 sekunder for å forhindre dette.
- Spjeldene er VARME når grillen er i bruk og under avkjøling. Ha på beskyttelses hansker ved justering.
- Grillen har åpen flamme. Hold hender, hår og ansikt borte fra flammene. 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 rødglødende i minst 30 minutter før bruk.
- Ikke legg på maten før brenselet har et lag av aske.
- Bruk beskyttelseshansker når grillen bruker 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 I er 2,7 kg. Overfyll aldri trekullristen. Dette kan forårsake alvorlige skader i tillegg til skade på grillen.
- Avhending av kald aske skjer ved å legge det i aluminiumsfolie som bløtlegges i vann før den kastes i en ikke-brennbar avfallsbeholder.
- Ikke legg på maten før brenselet har et lag av aske.
- ADVARSEL! Denne grillen blir svært varm, ikke flytt på den under bruk.
- Ikke bruk innendørs!
- ADVARSEL! Ikke bruk sprit eller bensin for tenning eller gjettenning! Bruk kun brenseltennere som følger EN 1860-3!
- ADVARSEL! Hold barn og dyr på avstand.
- Ikke bruk grillen inne i et avgrenset og/eller oppholdsområde, f.eks. hus, telt, campingvogn, bil, båter. Fare for dødelig karbonmonoksidforgiftning.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE



1. TOPPVENTIL (1)
2. GRILLKUPPEL (1)
3. HALVE TILBEREDNINGSRISTER (2)
4. TILBEHØRSSTATIV (1)
5. VARMESKJOLD (2)
6. DIVIDE & CONQUER-FLEKSIBELT
TILBEREDNINGSSYSTEM (1)
7. ILDBOKSDEKSEL AV RUSTFRITT
STÅL (1)
8. STØPEJERNSRIST (1)
9. ILDBOKSVEGGER (5)
10. ILDBOKSBUNN (1)
11. UTTREKKBAR ASKESKUFF (1)
12. VENSTRE SIDEHYLLE (1)
13. HØYRE SIDEHELLE (1)
14. SKRAPEVERKTØY (1)
15. GRILLVERKTØY (1)
16. GRILLBUNN (1)
17. STÅLTRÅDVOGN (1)
18. LÅSBARE SVINGHJUL (2)
IKKE-LÅSBARE SVINGHJUL (2)

Oppsett av grill

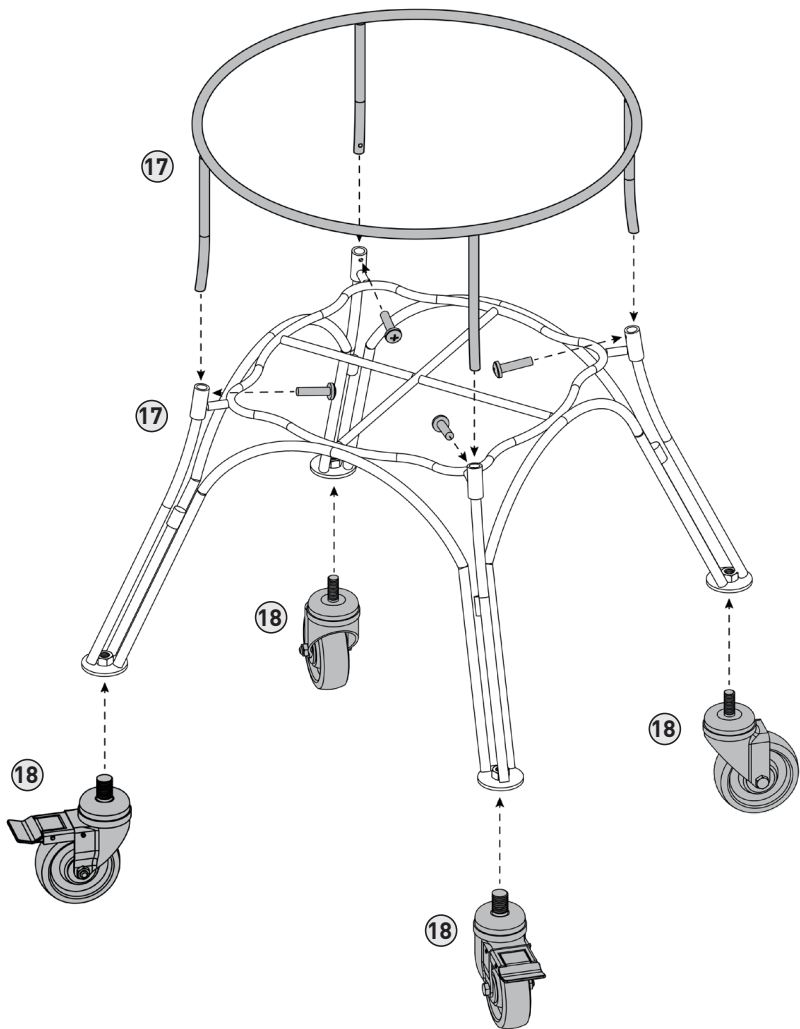
PAKKE UT GRILLEN DIN

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

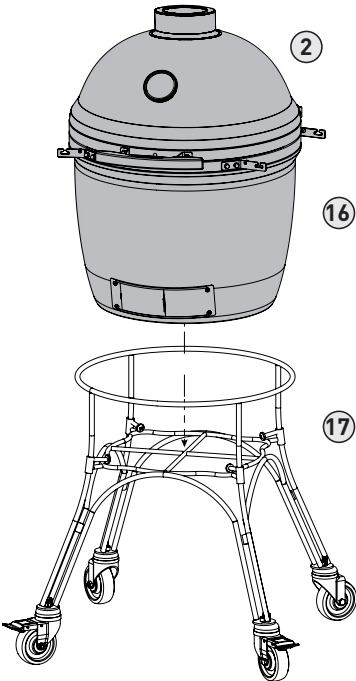
KAMADO JOE GRILL MED VOGN

- 1 Når grillens innvendige komponenter er fjernet, løftes grillen ut av esken som legges til side. På grunn av grillens vekt anbefaler vi sterkt at to personer utfører denne oppgaven. IKKE løft grillen etter sidehyllene. Bruk bakre hengsel og forsiden av bunnavtrekket som løftepunkter.
- 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.

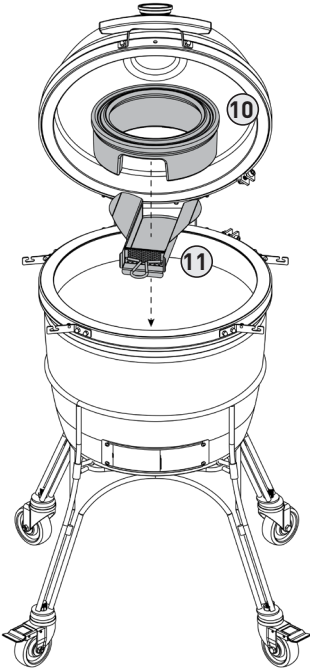
1



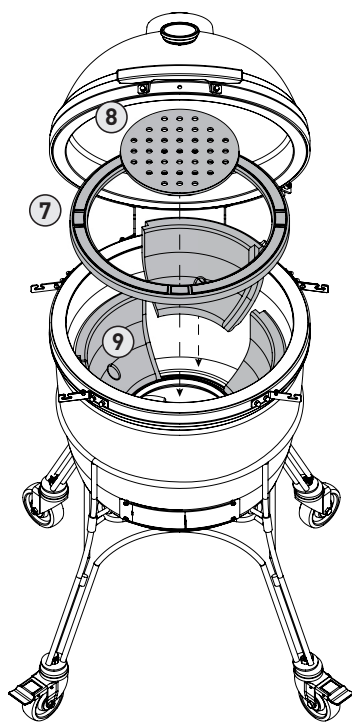
2



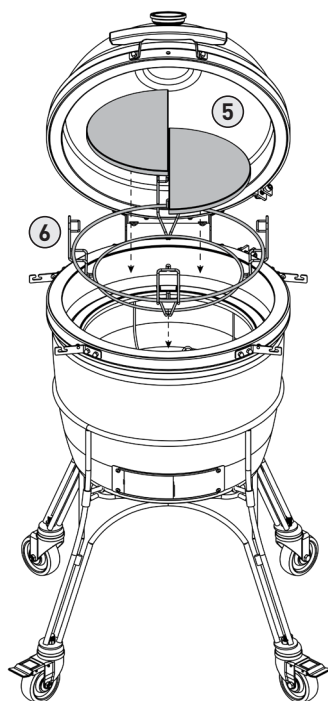
3



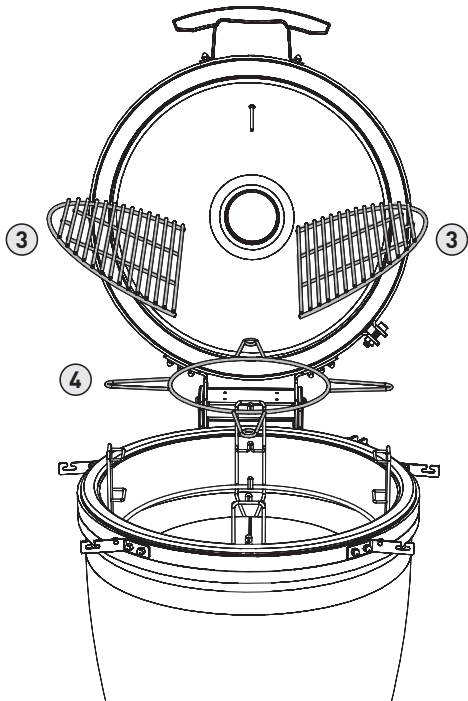
4



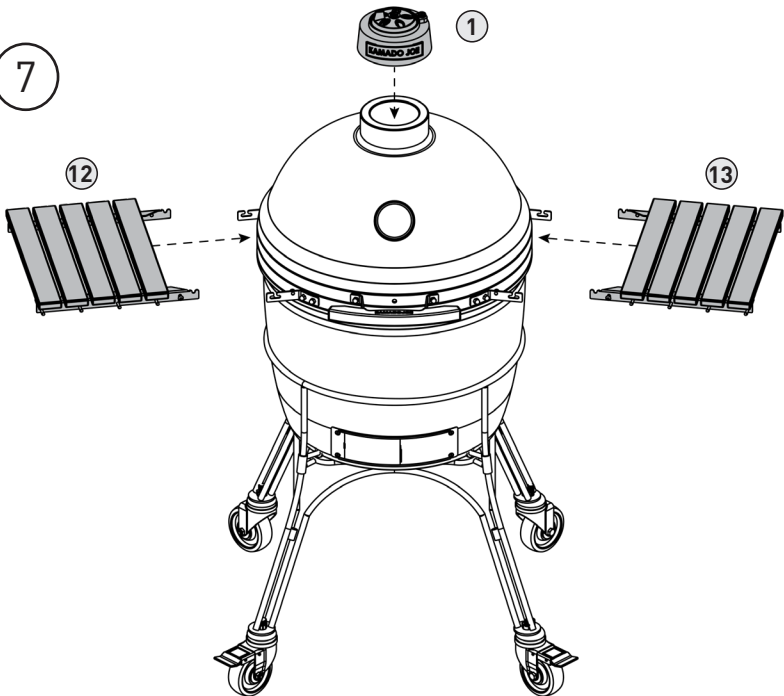
5

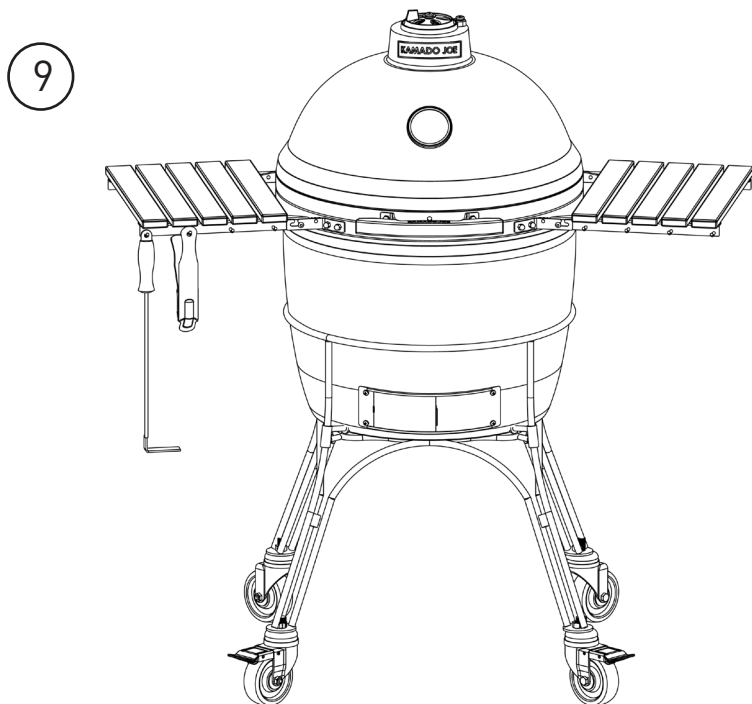
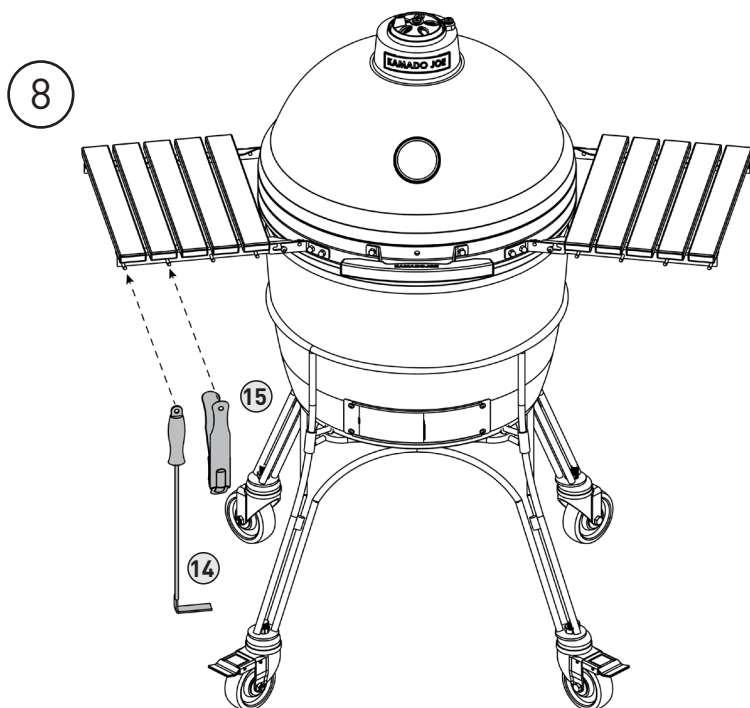


6



7





Sikkerhetsinformasjon

FORSIKTIG

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

HENGSEL

Ikke prøv å demontere hengslet eller løsne stroppene fra grillen uten riktig verktøy.

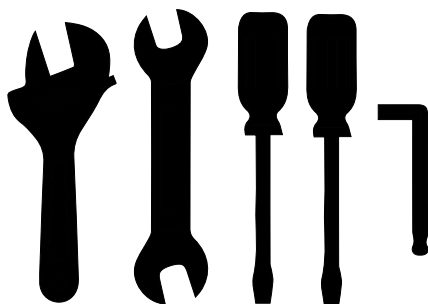
VERKTØY SOM TRENGS:

Unbrakonøkkel

Åpen endenøkkel (eller justerbar skiftenøkkel)

(2) hullede skrutrekkere - minimum 6 "(15,24 cm)

bladlengde



Dersom du forsøker å bruke hengselet som et løftepunkt, gripes hengselet nær festepunktet og/eller båndene, ikke fra bunnen.

PAKNING

Selvrens gjennom naturlig varmesyklus anbefales.

Ikke bruk kjemisk baserte rengjøringsmidler på pakningen.

Hvis det er absolutt nødvendig, tørkes eventuell søl eller fuktighet av forsiktig. Ikke skrubbe eller slip pakningen under rengjøring. Overdreven 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 mot elementene er med et grilltrekk.

SELVRENSENDE

- 1 Legg til trekull og tenn den.
- 2 Monter det fleksible tilberedningssystemet Divide & Conquer® med tilbehørsstativet i øvre posisjon, og begge varmeskjoldene på tilbehørsstativet.
- 3 Åpne 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 foreta en mer grundig rengjøring av grillens innside. Fjern de innvendige komponentene og eventuell gjenværende aske eller rester 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.

Hurtigstartveiledning

STARTE DEN OPP

- 1 Legg til 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 åpent.
- 3 Lukk kuppelen.
- 4 Start å lukke topp- og bunnventilen når kuppelens temperatur er innenfor 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.

FYR DEN OPP.

TA DET ROLIG.

KAMADOJOE.COM

KAMADOJOE.COM/CONTACT

KAMADOJOE.COM/WARRANTY

KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS

KAMADO JOE CLASSIC I OMISTAJAN OPAS
KJ23RH

OPAS KAMADO GRILLAUKSEEN



KAMADOJOE®

Sisältö

Varoitukset	147
Grillin Osat & Tarvittavat Työkalut	151
Grillin Asennusohje	152
Grillin Sisäosien Asennusohje	153
Turvallisuustieto	158
Puhdistus ja hoito	159
Pikaopas Nopea	160
Lämpötilaopas	161

Grilli ei tule hiilen 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

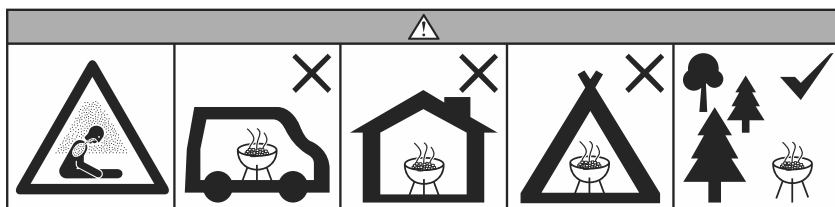
- Hiilen tai puulastujen polttaminen synnyttää hajutonta hiilimonoksidia, mikä saattaa johtaa kuolemaan.
- Käytä vain hyvin ilmastoiduissa ulkotiloissa.



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 nesteitä 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 lemmikieläinten ollessa grillin lähetyvillä sen 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.



VAROITUKSET JA TÄRKEÄT VARATOIMENPITEET

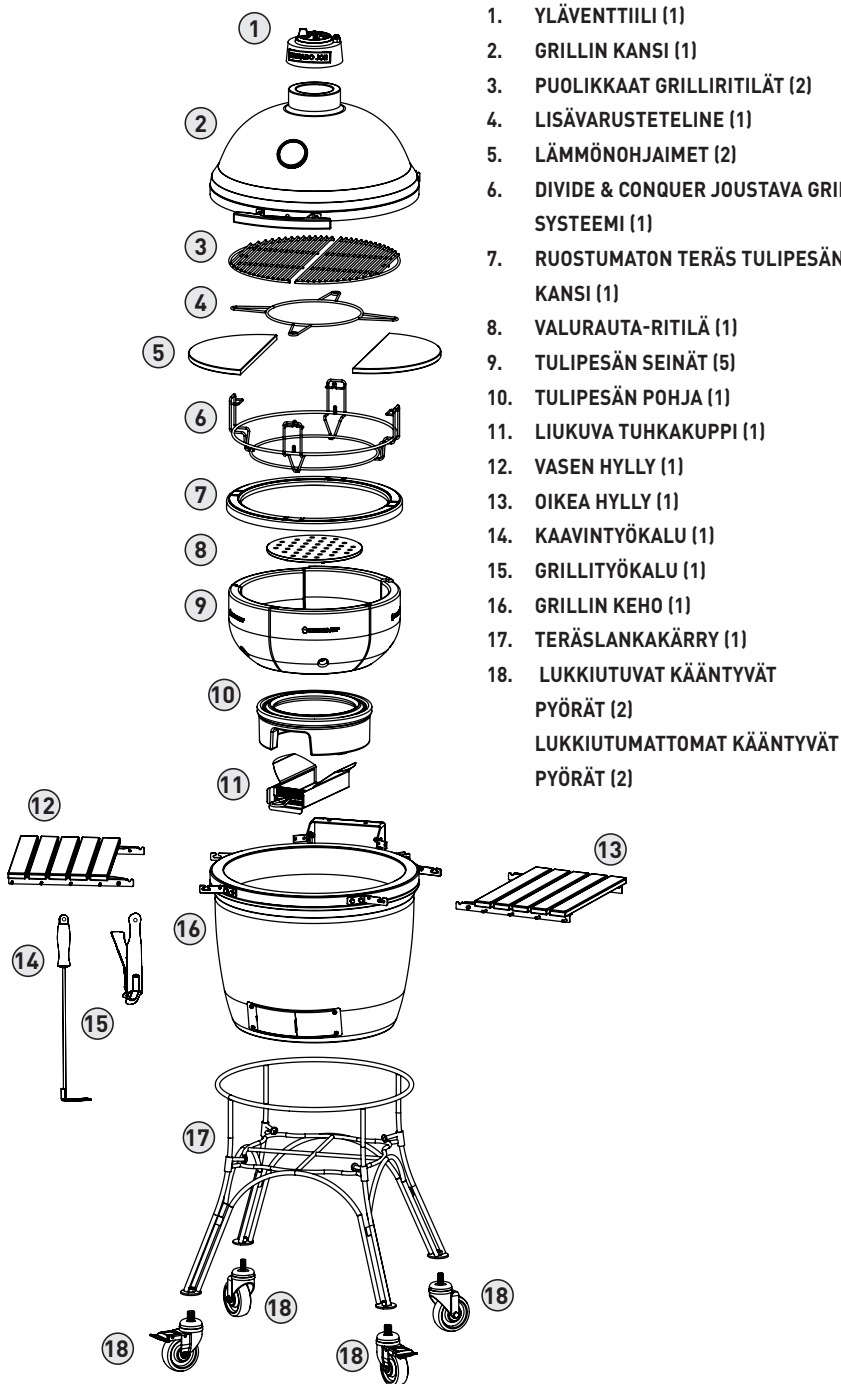
- Älä käytä grilliä koskaan muuhun, kuin sen aiottuun käyttötarkoitukseen. Tätä grilliä EI ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
- Muiden, kuin Kamado Joen myymien lisätarvikkeiden käyttöä grillissä EI suositella niiden saattaessa aiheuttaa vaaratilanteita.
- Alkoholin, resepti-, tai muiden lääkkeiden käyttö saattaa heikentää käyttäjän kykyä laitteen kokoamisessa tai turvallisessa käytössä.
- 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 hyväksytty 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 materiaalista 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 se on jäähtynyt.
- Älä koskaan käytä lasisia, muovisia tai keraamisia ruoanlaittovälineitä grillin käytössä. Älä koskaan aseta tyhjiä ruokailuvälineitä grilliin sen ollessa käytössä.
- Älä koskaan liikuta grilliä sen ollessa käytössä. Saali grillin viileneminen kokonaan (alle 45°C) ennen liikuttamista tai varastoimista.
- 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 ja kuumien nesteiden läikkymisen/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 käytön aikana.



VAROITUKSET JA TÄRKEÄT VARATOIMENPITEET

- Yli 180°C kokatessasi, avaa grilli varovasti (tai läpsäytä sitä varovasti) joka kerta grillin kantta nostaessasi hapen aiheuttaman kuumen takaan 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 ilmarkiertoa.
- Älä peitä keittotasoja 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.
- Käytä suojakäsineitä kuumia osia tai tulta käsitellessäsi. Käytä suojakäsineitä tai pitkiä, vankkoja välineitä puun tai hiilen lisäämiseksi.
- Älä koskaan käytä hiilisytytysnestettä, bensiiniä, alkoholia tai muita helposti syttyviä nesteitä hiilen sytyttämiseksi. Nämä nesteet ovat räjähdysherkkiä ja saattavat aiheuttaa vammoja tai kuoleman.
- Classic I enimmäishiilimäärä on 4.7 kg.
Älä koskaan täytä hiiliristikkoa liian täyteen. Tämä saattaa aiheuttaa vakavan vamman sekä vahingoittaa grilliä.
- Hävitä kylmät tuhkat asettamalla ne ensin folion sisään, kastamalla se veteen ja heittämällä pois palamattomaan astiaan.
- Älä aloita grillaamista, ennen kuin käyttämäsi polttoaineeseen on muodostunut kerros tuhkaa.
- VAROITUS! Tämä grilli kuumenee hyvin kuumaksi, älä liikuta sitä käytön aikana.
- Ei sisäkäyttöön!
- VAROITUS! Älä käytä alkoholia tai bensiiniä grillin sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen! Käytä vain EN 1860-3 -standardin mukaisia sytytysaineita!
- VAROITUS! Pidä lasten ja lemmikkieläinten ulottumattomissa.
- Älä käytä grilliä ahtaassa paikassa ja/tai asuintiloissa, kuten talossa, teltassa, asuntovaunussa, matkailuautossa, veneessä. Hengenvaarallisen hiilimonoksidimyrkytyksen vaara.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET



Grillin Asennusohje

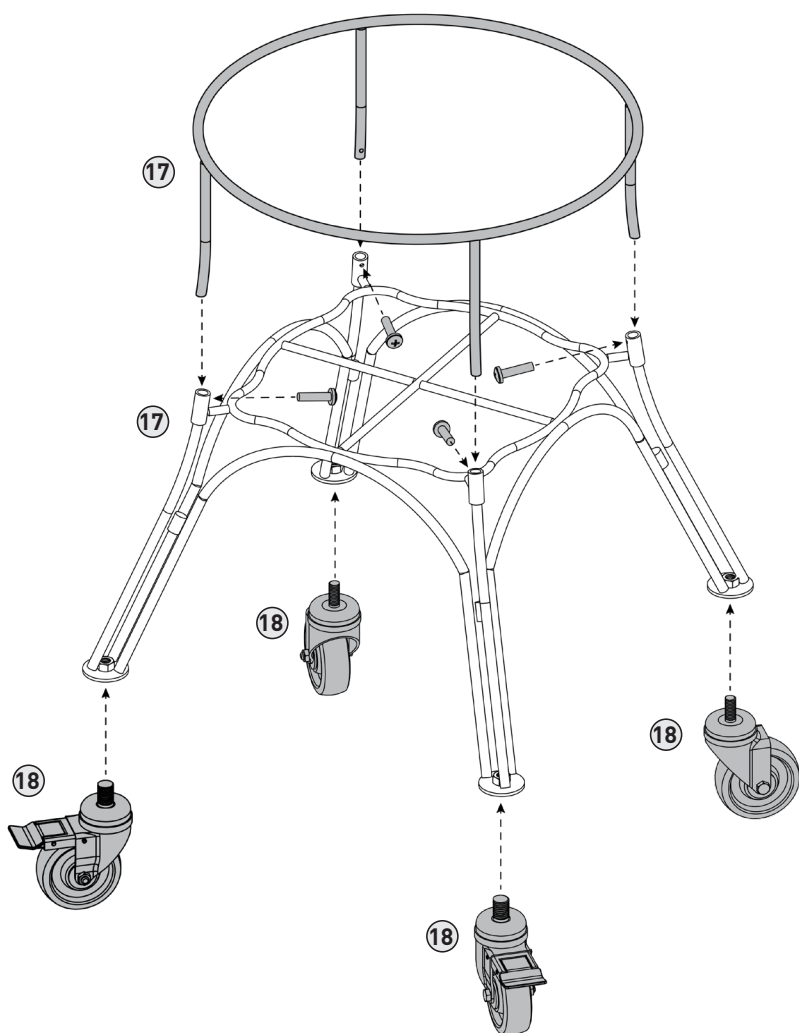
GRILLIN PAKETOINNIN AVAAMINEN

- 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.

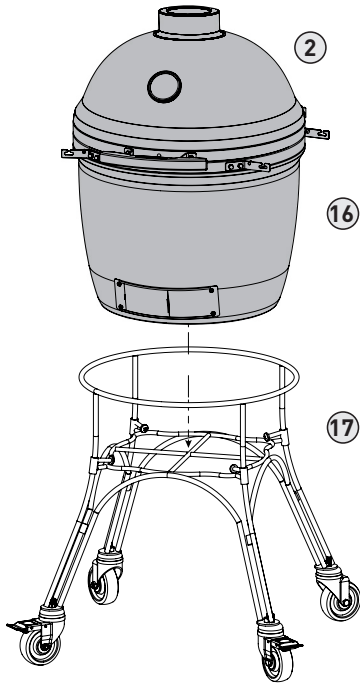
KAMADO JOE PYÖRÄLLINEN GRILLI

- 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 grillikärkyä 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.

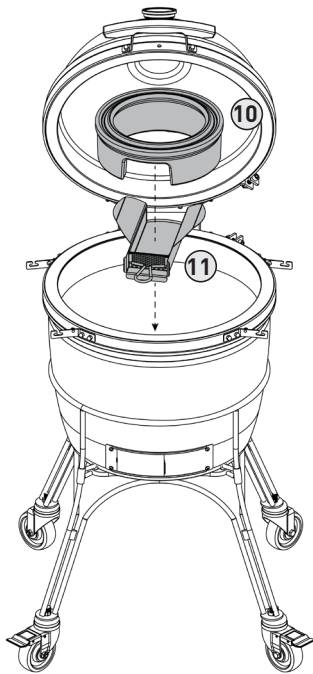
1



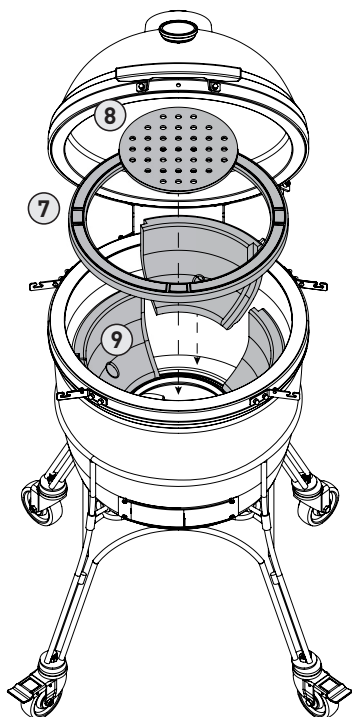
2



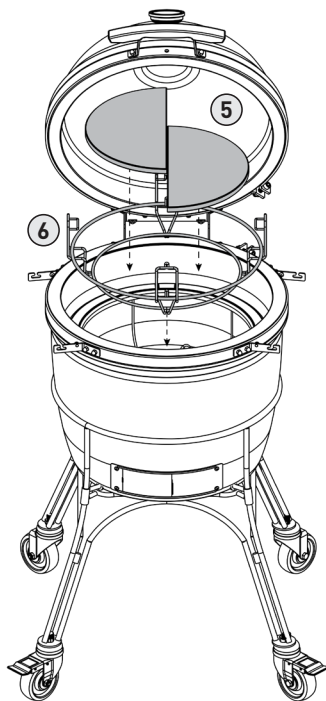
3



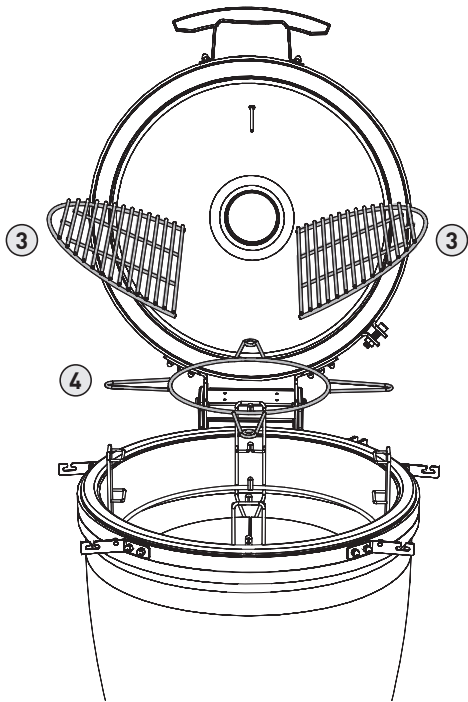
4



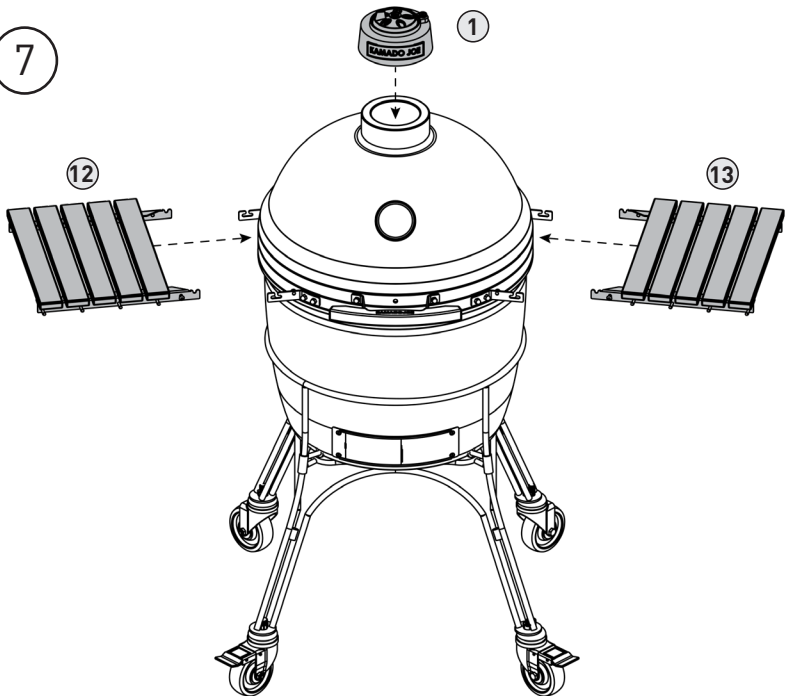
5



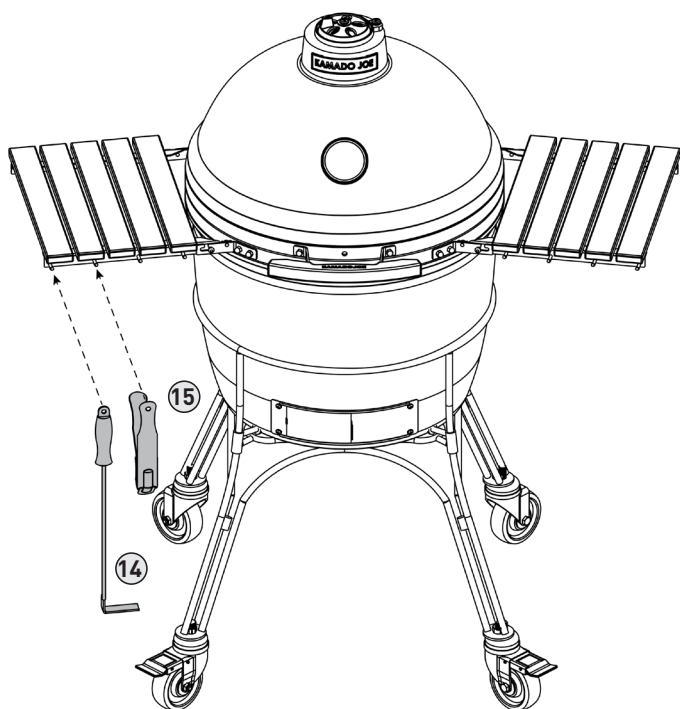
6



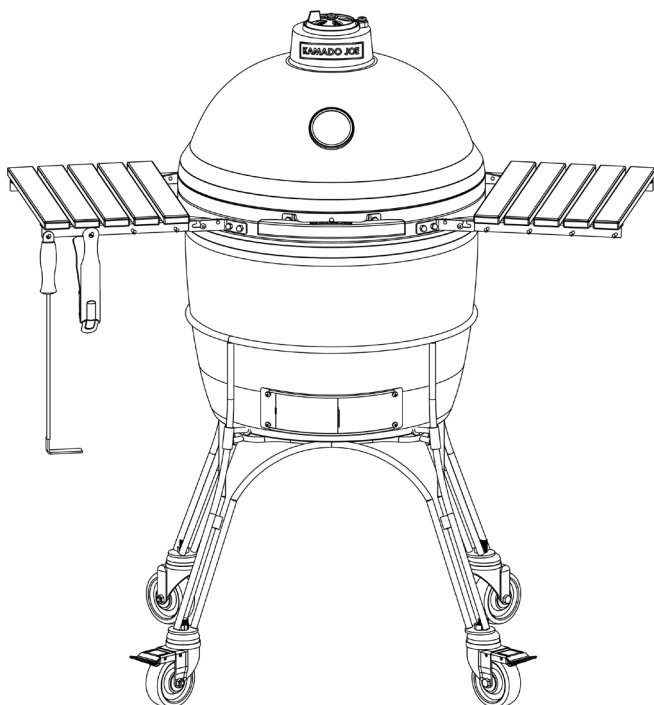
7



8



9



Turvallisuustiedot

HUOMAUTUS

Sarana ja nauha ovat kovassa jännityksessä ja ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa loukkaantumiseen.

SARANA

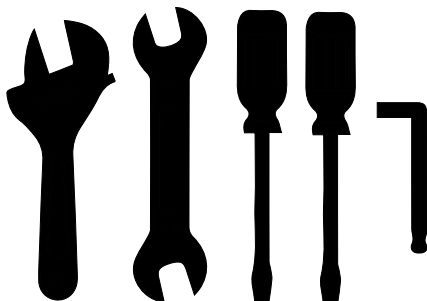
Älä yritä irrottaa grillisi saranaa tai löysätä nauhoja ilman asianmukaisia työkaluja.

TARVITTAVAT TYÖKALUT:

Kuusiokoloavain

Avoin pää (tai säädettävä jakoavain)

(2) uraruuvitaltta - vähintään 6,2 tuuman (15,24 cm)
terän pituus



Jos haluat käyttää saranaa nostopisteenä, ota kiinni kiinnityskohdan saranasta tai/ja hihnasta, älä sen pohjasta.

TIIVISTE

Suosittelaa itsepuhdistus luonnollisen lämpösyklin kautta.

Älä käytä kemiallisia puhdistusaineita tiivisteen puhdistamiseen.

Jos sinun välttämästi tarvitsee, pyyhi roiskeet ja kosteus hellästi pyyhkeellä. Älä hankaa tai hierrä tiivistettä sitä puhdistaussasi. Jatkuva hankaaminen saattaa aiheuttaa kulumia.

Ylläpito & Puhdistus

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

ITSEPUHDISTAVA

1 Lisää hiiliä ja sytytä ne.

2 Asenna Divide & Conquer® joustava grillausritiläsysteemi ja lisäteline 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.

Putsaa grilli läpikotaisin 1-2 kertaa vuodessa. Poista kaikki grillin sisäiset osat ja puhdista noki tai muu lika, mikä on keräytynyt grillin kehoon ja sisäisiin osiin. Käytä muoviharjaa grillin sisällä olevien keraamisten pintoje puhdistamiseksi ja lapioi tai imuroi irtolika grillin pohjasta ennen osien uudelleenasettamista.

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 sivuhylyille.

KIPINÄT

Huomioithan kipinät ja lentävän hiiloksen käyttäessäsi grilliä puuterassilla.

KÄYTÖN AIKANA

Älä jätä grilliäsi vartioimatta ja kantta auki.

ANNA PALAA.

HITAASTI HYVÄ TULEE.

KAMADOJOE.COM

KAMADOJOE.COM/CONTACT

KAMADOJOE.COM/WARRANTY

KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS

KAMADO JOE KLASSISK I BRUGERVEJLEDNING KJ23RH

EN VEJLEDNING TIL KAMADO MADLAVNING



KAMADOJOE®

Vejledningen er tilgængelig på andre sprog
på kamadojoe.com.

Indholdsfortegnelse

Advarsler	165
Liste med nødvendige dele og værktøjer	169
Opsætningsvejledning til grill	170
Instruktioner til intern montage	171
Sikkerhedsoplysninger	176
Rengøring og pleje	177
Hurtig start guide	178
Vejledning til hurtig temperatur	179

Grill leveres ikke med kul.



ADVARSEL

- Denne brugermanual indeholder vigtig information, der er nødvendig for korrekt samling og for bruge apparatet sikkert.
- Læs og følg alle advarsler og instruktioner inden montering og brug af apparatet.
- Opbevar denne brugervejledning til senere brug.



Manglende overholdelse af disse brugsanvisninger kan resultere i brand-, eksplosions- eller brandfare, hvilket kan forårsage skade på ejendommen, personskade eller dødsfald.



CARBONMONOXID FARE

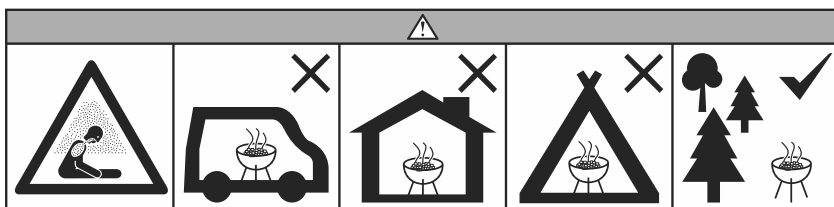
- Brændende trækul eller træflis afgiver kulilte, der ikke lugter og kan forårsage død.
- Brug kun udendørs, hvor det er godt udluftet.



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 tænde grillen igen.
- **ADVARSEL!** Hold børn og kæledyr væk fra apparatet altid. Lad IKKE børn bruge grillen. Nøje tilsyn er nødvendigt, når børn eller kæledyr er i det område, hvor grillen anvendes.



- Brug ikke grillen i et lukket og / eller beboeligt rum f.eks. huse, telte, campingvogne, motorhuse, både. Der er fare for kulilteforgiftning.
- Brug altid grillen i overensstemmelse med alle gældende lokale, statslige og føderale brandkoder.
- Kontroller alle møtrikker, skruer og bolte inden hver brug for at sikre, at de er stramme og sikre.
- Anvend aldrig grillen under tagbygning som tagbeklædning, carports, markiser eller overhæng.
- Grillen er KUN TIL UDENDØRSBRUG
- Hold mindst en afstand på 3 meter fra tagkonstruktioner, vægge, skinner eller andre strukturer.
- Hold mindst 3 meter afstand fra alle brændbare materialer som træ, tørre planter, græs, børste, papir eller lærred.



ADVARSLER OG VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

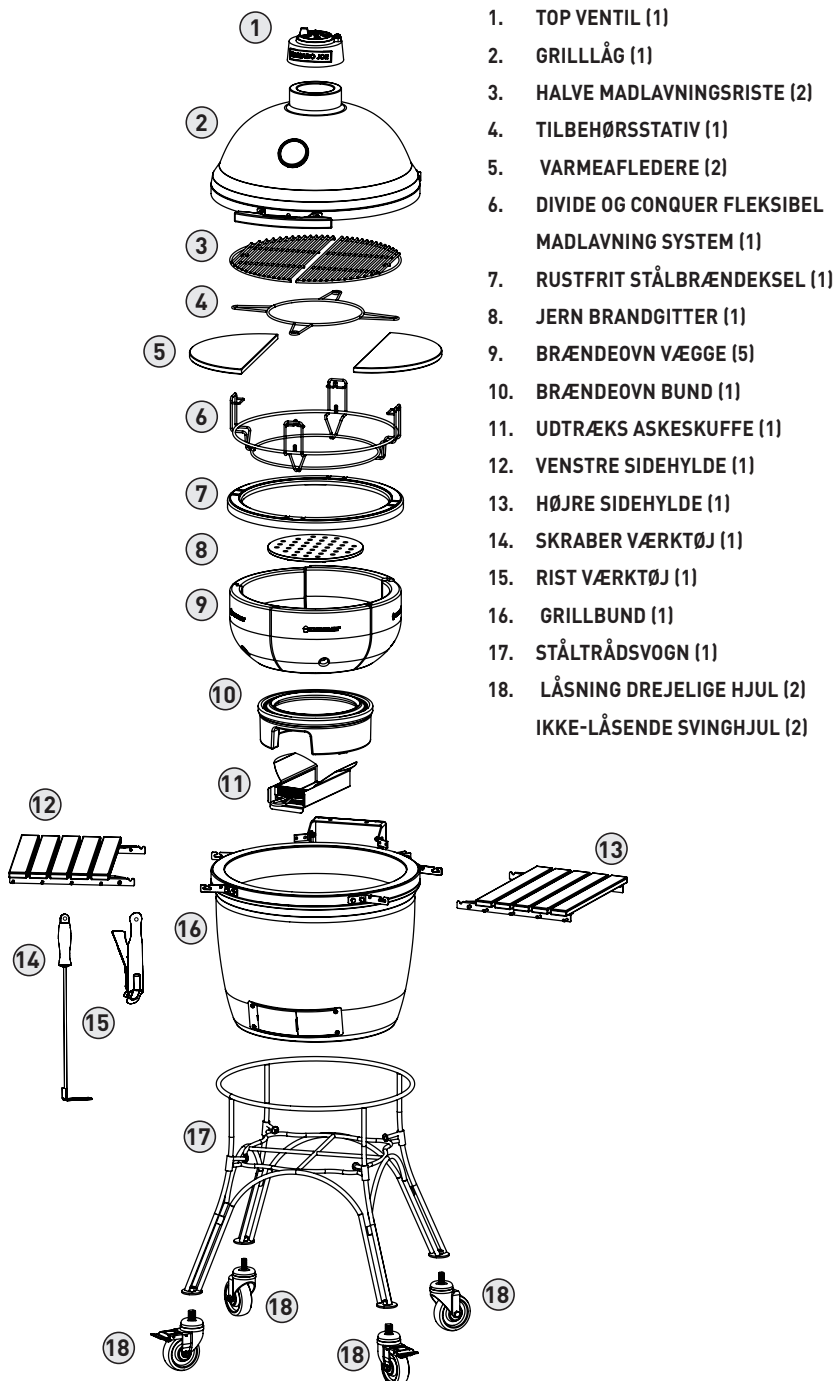
- Brug aldrig grillen til andet end den tilsigtede anvendelse. Denne grill er IKKE til kommerciel brug.
- Tilbehør, som ikke leveres af Kamado Joe, anbefales IKKE og kan forårsage skade.
- Indtagelse af alkohol og medicin kan hæmme brugerens evne til at samle og anvende apparatet sikkert.
- Hav altid ildslukkeren tilgængelig, når du bruger grillen.
- Ved tilberedning med olie eller fedt, hav en ildslukker af type BC eller ABC til rådighed.
- I tilfælde af olie- eller fedtbrand må man ikke forsøge at slukke med vand. Ring straks brandvæsenet. En ildslukker af type BC eller ABC kan under visse omstændigheder slukke ilden.
- Brug grillen på et lige, - ikke brændbar, stabil overflade, såsom, beton, mursten eller sten. En asfalteret overflade (asfalt) er muligvis ikke accepteres til dette formål.
- Grillen SKAL stå på jorden. Placer ikke grillen på borde eller diske. Flyt IKKE grillen over ujævne overflader.
- Brug ikke grillen på træ eller brændbare overflader.
- Hold grillen ren og fri for brændbare materialer som benzin og andre brandfarlige dampe og væsker.
- Forlad ikke apparatet uden opsyn.
- Lad IKKE nogen udføre aktiviteter omkring grillen under eller efter brug, før den er afkølet.
- Brug aldrig glas, plast eller keramisk køkkengrej i grillen. Placer aldrig tomt køkkengrej i grillen under brug.
- Flyt aldrig grillen under brug. Lad grillen køle helt ned (45 ° C) før du flytter eller opbevarer.
- 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. CARBONMONOXID FARE
- Grillen er VARM, mens den er i brug, og forbliver VARM i en periode efterfølgende og under afkøling. Brug FORSIGTIG. Brug beskyttelseshandsker / luffer.
- Hverken bøj eller stød grillen for at forhindre personskaade, beskadigelse af grillen eller spild af madlavningsvæske.
- Pas på, når du fjerner mad fra grillen. Alle overflader er VARME og kan forårsage forbrændinger. Brug isolerende ovnhandsker og grillredskaber med lange skafter som beskyttelse mod varme overflader og sprøjt fra varm mad.
- Rør ikke ved de VARME overflader.
- Grillen er VARM under brug. For at undgå forbrændinger, hold ansigt og krop væk fra ventilationskanaler, og når låget åbnes. Damp og varm luft udvises under brug.



ADVARSLER OG VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Når du laver mad på over 180 ° C, skal du forsigtigt åbne grillen (eller udluft grillen) hver gang du løfter grilllåget for at forhindre flashback - en bølge af hvid varm luft forårsaget af ilt . For at vil forhindre dette åbn låget delvis 5-8 cm og tillad varmen at flygte i ca. 5 sekunder.
- Luftdæmpere er VARME, mens grillen er i brug og under afkøling. Brug beskyttelseshandsker, når du justerer.
- Grillen har en åben flamme. Hold hænder, hår og ansigt væk fra flammen. Læn dig IKKE over grillen når du tænder den. Der kan gå ild i løst hår og tøj.
- Forhindre IKKE strømmen af forbrænding og ventilation.
- Undgå at dække kogeplader med metalfolie. Fordi det vil fange varmen og kan forårsage skade på grillen.
- Lad aldrig VARM kul eller aske være uden opsyn.
- Brændstoffet skal opbevares varmt i mindst 30 minutter før brug.
- Start ikke madlavningen før brændstoffet har et overtræk af aske.
- 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 trækul tændingsvæske, benzin, alkohol eller andre stærke flygtige væsker til at antænde trækul. Disse væsker kan eksplodere og forårsage skade eller død.
- Den maksimale mængde kul til en Klassisk III er 4,7 kg. Overfyld aldrig med trækul. Dette kan medføre alvorlig skade såvel som beskadigelse af grillen.
- Bortskaf kold aske ved at placere det i aluminiumsfolie, dybet med vand og kassere det i en ikke brændbar beholder.
- Tilbered ikke mad før brændstoffet har en belægning af aske.
- ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm. Flyt den ikke under drift.
- Brug ikke indendørs!
- ADVARSEL! Brug ikke sprit eller benzin til at tænde eller gentænde ilden! Brug kun ildtændere, der overholder EN 1860-3!
- ADVARSEL! Hold børn og kæledyr væk.
- Brug ikke grillen i et lukket og / eller beboeligt rum, f.eks. huse, telte, campingvogne, autocampere, både, der forårsager fare for dødsfald med kulilteforgiftning.

GEM DISSE INSTRUKSER



Opsætningsvejledning til grill

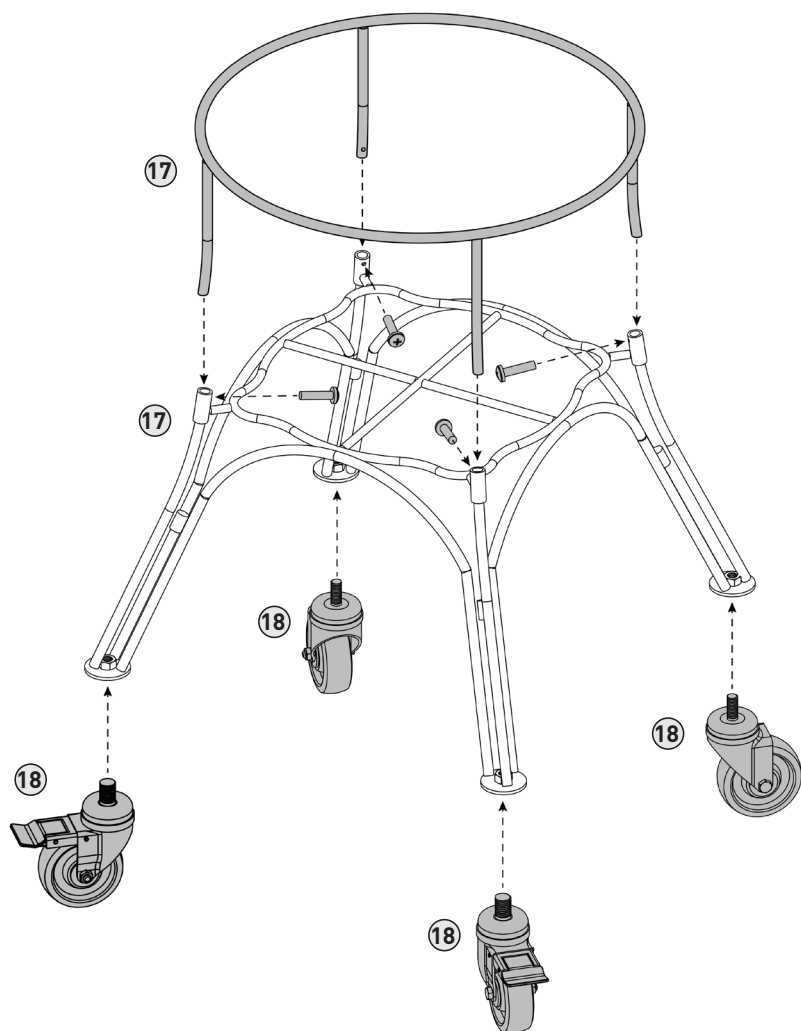
UDPAKNING AF DIN GRILL

- 1 Skær plastbåndene og fjern top- og sidepanelerne på fragtholderen.
- 2 Løft det øverste stykke af grillkurven og tag plastikken ud af grillen.
- 3 Åbn grillens låg og tag komponenterne ud af grillens inderside. Håndter de indre keramiske dele med omhu.

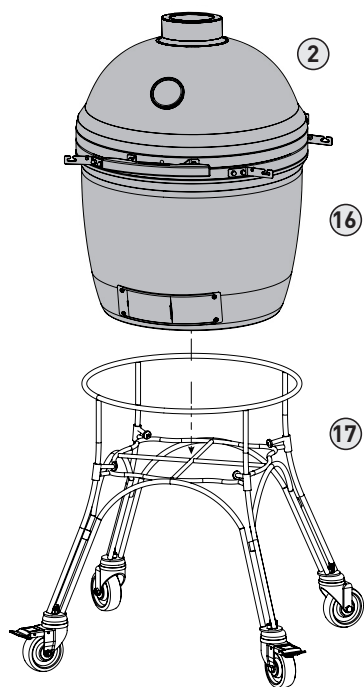
KAMADO JOE GRILL MED KURV

- 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 hylterne. Brug det bageste hængsel og den forreste nedre åbning som løftepunkter.
- 2 Fjern plastindpakningen fra bunden af grillkurven.
- 3 Lås hjulene på den nederste del af grillkurven. Monter de to stykker af grillkurven med de medfølgende rustfri stålskruer, som er monteret i bunden af kurven.
- 4 Med den samme løfteteknik, som tidligere, løftes grillen ind i vognen. Juster grillen i kurven, så den nederste grillventil vender mod forsiden af stativet. Forsiden af kurven er siden med de to låsehjul.

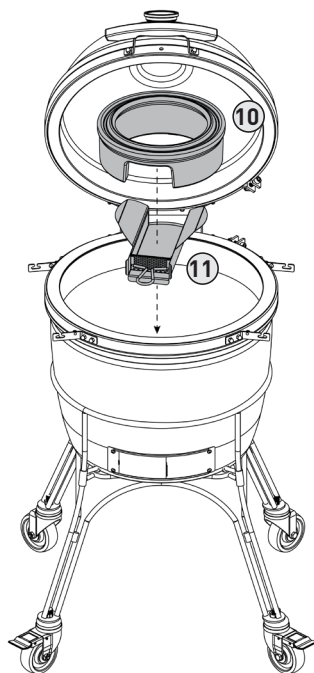
1



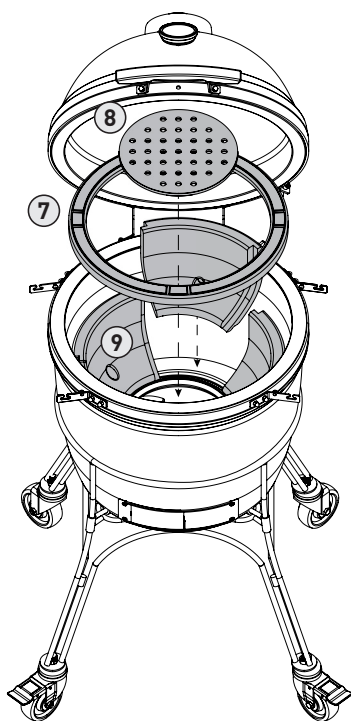
2



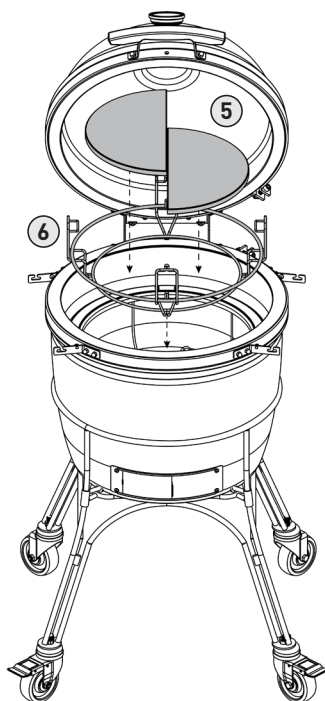
3



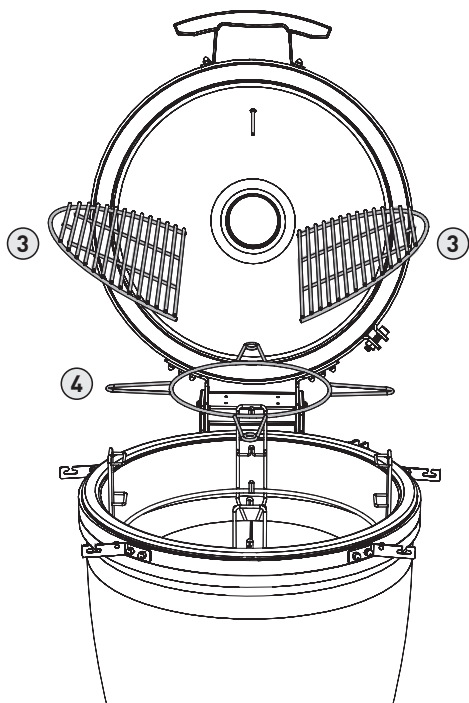
4



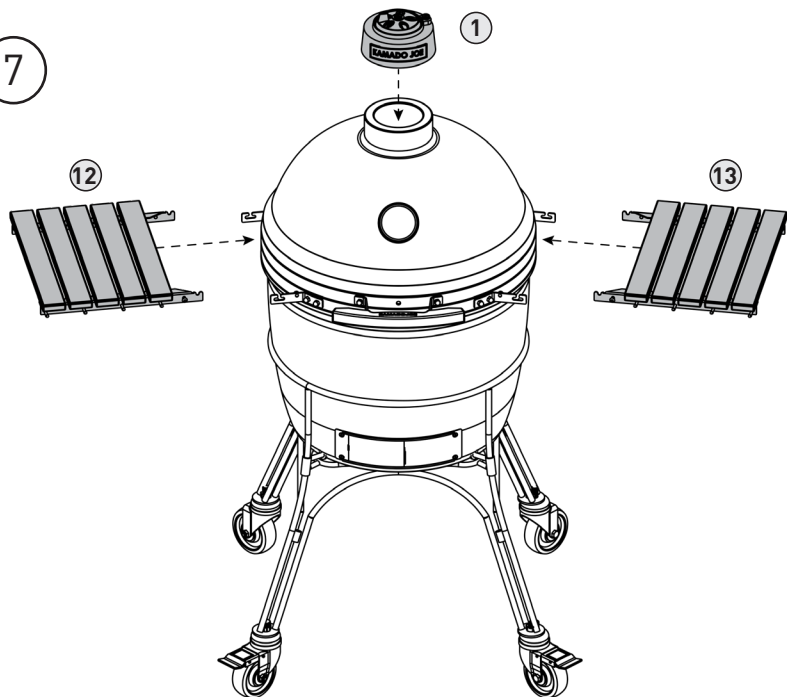
5



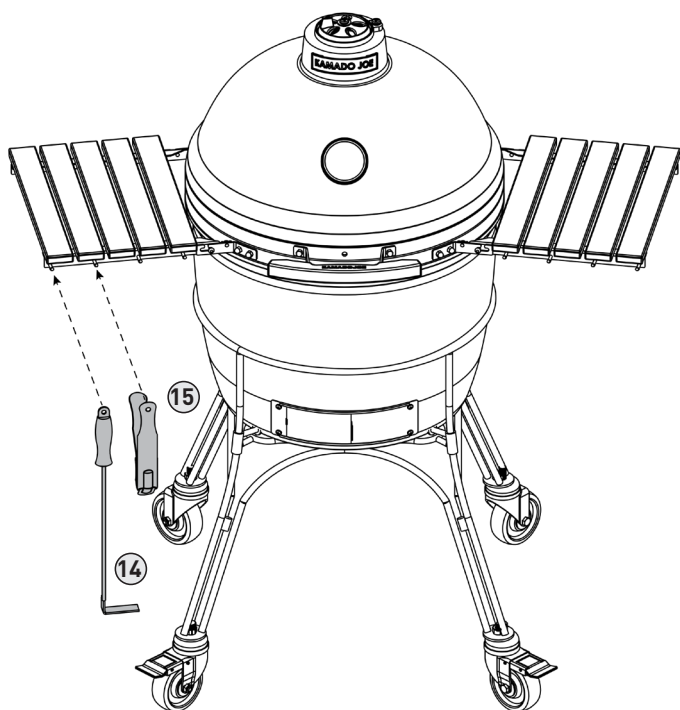
6



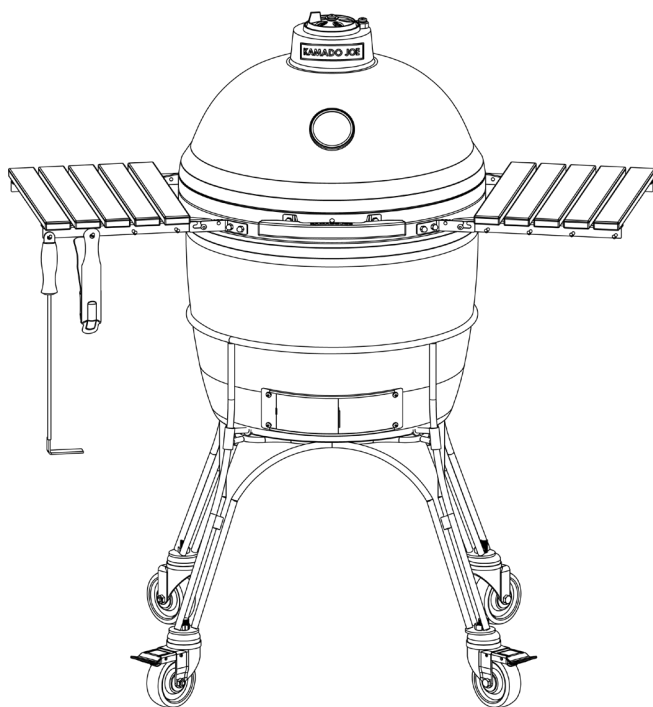
7



8



9



Sikkerhedsoplysninger

ADVARSEL

Hængsel og bånd er under højspænding, manglende overholdelse af rækkefølgen i anvisningerne kan resultere i alvorlig skade

HÆNGSEL

Forsøg ikke at adskille hængslet eller løsne stropperne fra grillen uden det rigtige værktøj.

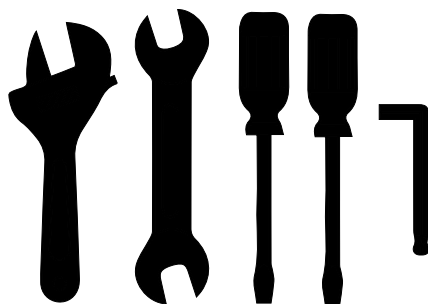
NØDVENDIGE VÆRKTØJER:

Unbrakonøgle

Skruenøgle i åben ende (eller justerbar skruenøgle)

(2) skruetrækkere med spalter - mindst 15 cm lang

(15,24 cm) bladlængde



Hvis du forsøger at bruge hængslet som løftepunkt, skal du tage fat i hængslet nær monteringspunktet og / eller båndene, ikke bunden.

PAKNING

Selvrens gennem naturlig varmecyklus anbefales.

Brug ikke kemiske baserede rengøringsmidler på pakningen.

Hvis det er absolut nødvendigt, skal du forsigtigt tørre spild eller fugt væk. Du må hverken skrubbe eller afskrabe pakningen ved rengøring.

Overdreven gnidning kan forårsage slitage.

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 på mod elementer er med et grilldæksel.

SELVRENSNING

- 1** Tilsæt kul og tænd den.
- 2** Monter Divide og Conquer® fleksibelt madlavningssystemholder med tilbehørsstativet 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 låget 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 rest fra indersiden af din grill. Før du laver mad igen, børst grillen med en standard grillbørst. Brug en blød børste på keramik delen for at fjerne rester. Dine varmeafledningsplader skal også være fri for brændte rester efter denne proces. Børst dem med en blød børste efter rengøring. Når din varmeafviser bliver snavset under normal brug, skal du vende den snavsede side ned ad til den næste gang madlavning, og varmen fra ilden vil selv rengøre den side af varmeafviserpladen.

En eller to gange om året bør du rengøre grillens inderside grundigere. Fjern de interne komponenter og fjern eventuelt resterende aske eller snavs, der har samlet sig mellem grilllegemet og de interne komponenter. Brug en plastik børste til at rengøre den indvendige keramiske overflade og fjern eller vakuum affald fra bunden af grillen, inden du udskifter de interne komponenter.

Vejledning til hurtig start

AT TÆNDE

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

OPRETHOLDELSE AF TEMPERATUR

For at sænke temperaturen skal du reducere luftstrømmen gennem grillen ved at lukke ventilerne. Omvendt hæv temperaturen ved at åbne ventilerne. Justeringer af ventilationsåbningerne 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, men lad en lille revne være åben.
- 3 Dæk ikke grillen, før låget er koldt ved berøring.

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

HURTIG TEMPERATURGUIDE

Ca. temperaturer til madlavningsteknikker.

GRILLE	205–315°C
RISTE	260–400°C
BAGE	150–400°C
STEGE	150–230°C
RYGE	105–135°C

FORSIGTIG

LUFT

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

VÆSKER

Spild ikke væsker inde 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 grilllåget åben.

TÆND OP.

TAG DET ROLIGT.

KAMADOJOE.COM

KAMADOJOE.COM/CONTACT

KAMADOJOE.COM/WARRANTY

KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS

ZASADY GOTOWANIA NA KAMADO



KAMADOJOE®

Spis treści

Ostrzeżenie	183
Lista części i wymaganych narzędzi	187
Przygotowanie grilla	188
Montaż elementów wewnętrznych	189
Informacje dotyczące bezpieczeństwa	194
Czyszczenie i pielęgnacja	195
Skrócona instrukcja obsługi	196
Krótki przewodnik po temperaturach	197

Grill nie pochodzi z węgla drzewnego.



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 skutkować uszkodzeniami mienia, obrażeniami ciała lub śmiercią.



ZAGROŻENIE TLENKIEM WĘGLA

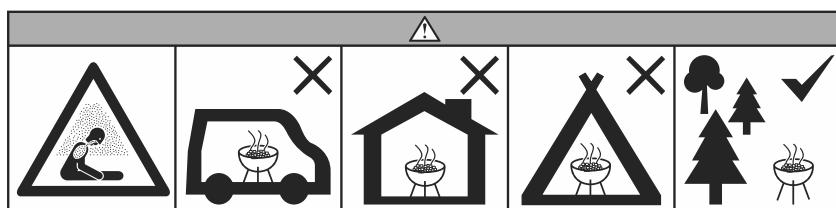
- Płonący węgiel drzewny lub wióry drzewne wydzielają tlenek węgla, który nie ma zapachu i może spowodować śmierć.
- Używaj urządzenia tylko na zewnątrz, gdzie jest dobrze wentylowane.



OSTRZEŻENIA I WAŻNE 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, łodzie. 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 odległości od wszystkich palnych materiałów, takich jak drewno, suche rośliny, trawa, szczotki, papier lub płótno.



OSTRZEŻENIA I WAŻNE ZABEZPIECZENIA

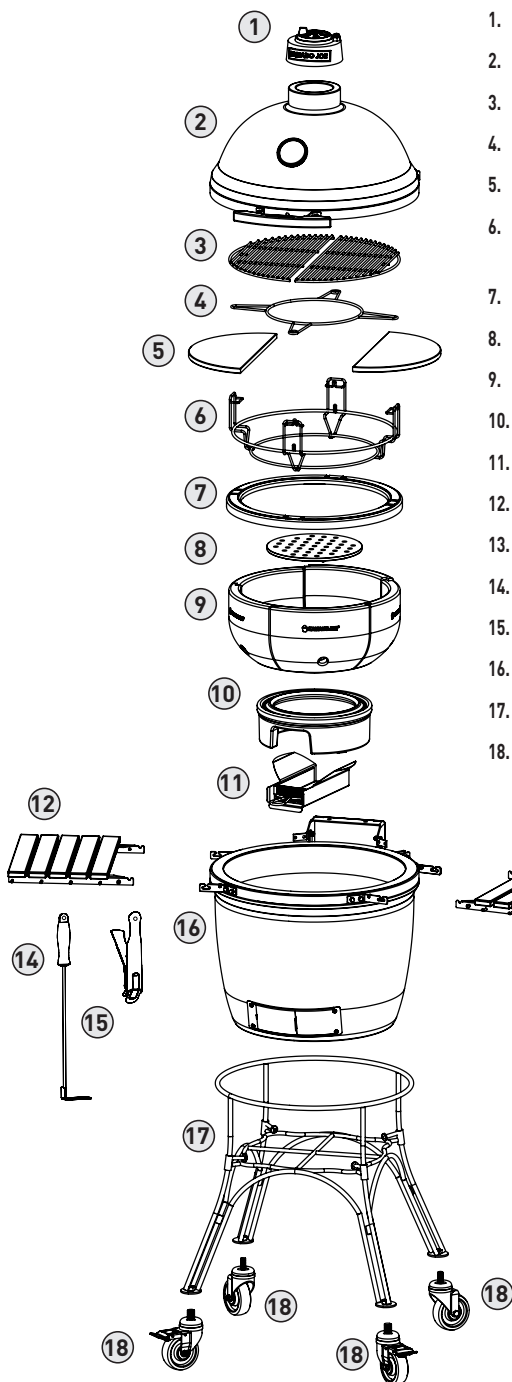
- Nigdy nie używaj grilla do celów innych niż te, do których został przeznaczony. Ten grill NIE jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Akcesoria nie dostarczone przez firmę Kamado Joe NIE są zalecane i mogą spowodować obrażenia.
- Używanie alkoholu, leków wydawanych na receptę lub bez recepty, może 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 jako grzejnika. 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.
- Nie dotykaj GORĄCYCH powierzchni.
- Grill jest GORĄCY podczas użytkowania. Aby uniknąć oparzeń, trzymaj twarz i ciało z dala od otworów wentylacyjnych oraz podczas otwierania pokryw. Para i gorące powietrze są wydalone podczas użytkowania grilla.



OSTRZEŻENIA I WAŻNE ZABEZPIECZENIA

- 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.
- 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 Classic I 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.
- Nie gotuj, zanim paliwo nie pokryje się popiołem.
- OSTRZEŻENIE! Ten grill będzie bardzo gorący, nie przesuwaj go podczas pracy.
- Nie używaj w pomieszczeniach!
- OSTRZEŻENIE! Nie używaj spytysu ani benzyny do zapalania lub ponownego zapalania! Używaj wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!
- OSTRZEŻENIE! Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala.
- Nie używaj grilla w zamkniętej i/lub mieszkalnej przestrzeni, np. domy, namioty, przyczepy kempingowe, kampery, łódzie. Niebezpieczeństwo śmiertelnego zatrucia tlenkiem węgla.

PRZECHOWUJ NINIEJSZE INSTRUKCJE



1. WENTYLATOR GÓRNY (1)
2. POKRYWA GRILLA (1)
3. POŁÓWKOWY RUSZT GRILLOWANIA (2)
4. STELAŻ NA AKCESORIA (1)
5. DEFLEKTORY CIEPŁA (2)
6. ELASTYCZNY SYSTEM GOTOWANIA TYPU DZIEL I RZĄDZ [ANG. DIVIDE & CONQUER] (1)
7. POKRYWA PALENISKA ZE STALI NIERDZEWNEJ (1)
8. RUSZT ŻELIWNY (1)
9. ŚCIANKI PALENISKA (5)
10. PODSTAWA PALENISKA (1)
11. WYSUWANY POPIELNIK (1)
12. PÓŁKA LEWA BOCZNA (1)
13. PÓŁKA PRAWA STRONA (1)
14. SKROBAK DO POPIOŁU (1)
15. NARZĘDZIE DO RUSZTU (1)
16. PODSTAWA GRILLA (1)
17. WÓZEK Z DRUTU STALOWEGO (1)
18. BŁOKOWANE KÓŁKA OBROTOWE (2)
NIEBŁOKOWANE KÓŁKA OBROTOWE (2)

Przygotowanie grilla

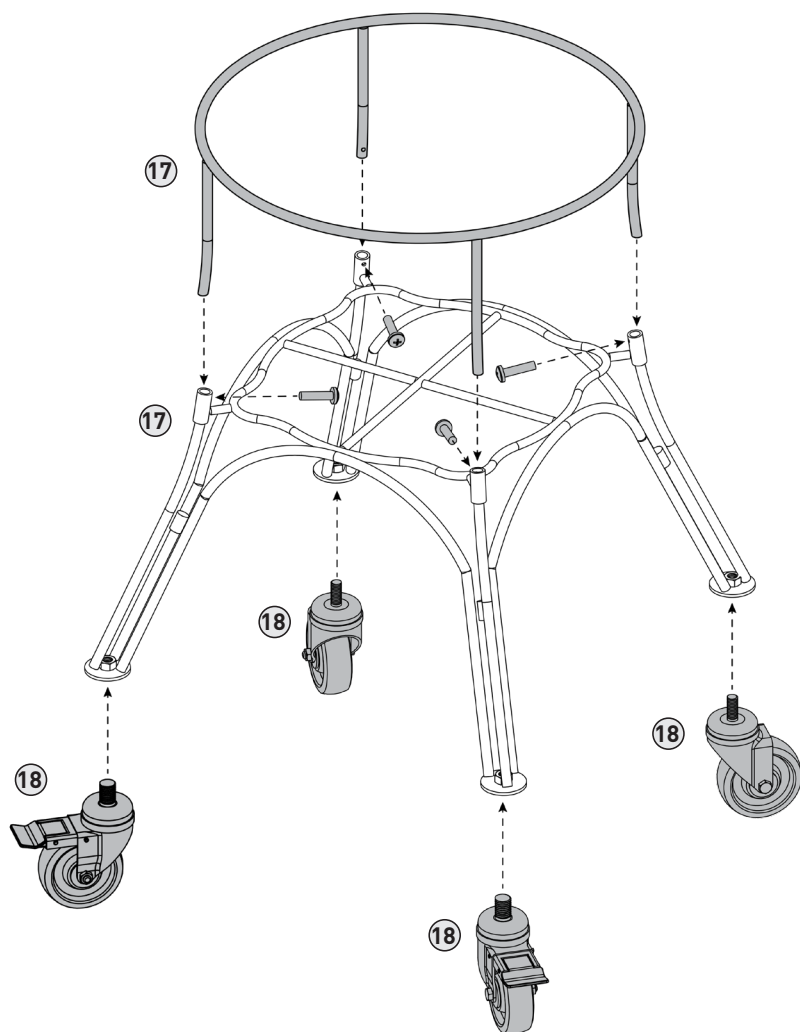
ROZPAKOWANIE GRILLA

- 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.

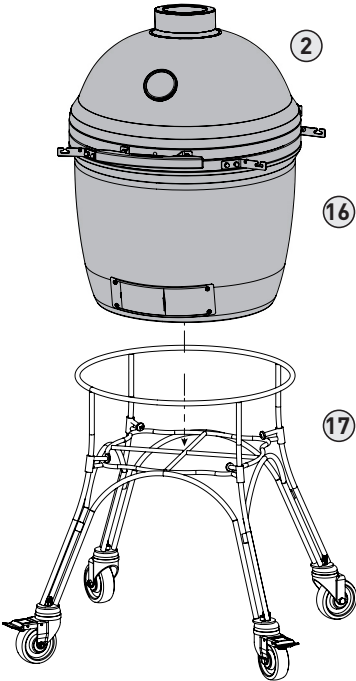
KAMADO JOE GRILL NA WÓZKU

- 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. Przednie dwa koła wózka są blokowane.

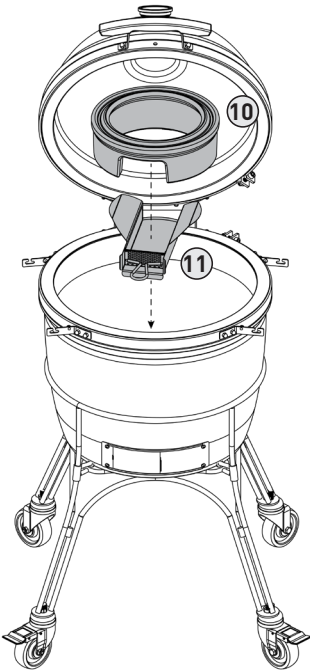
1



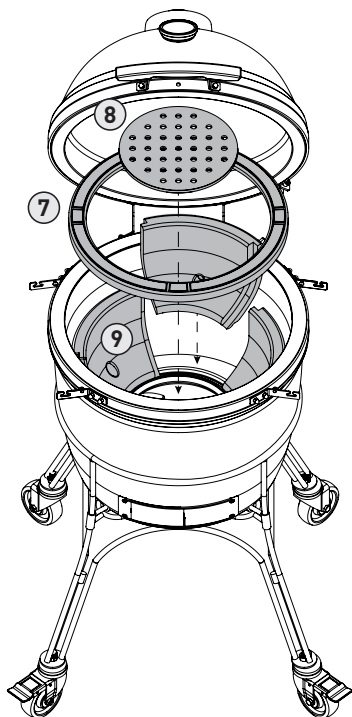
2



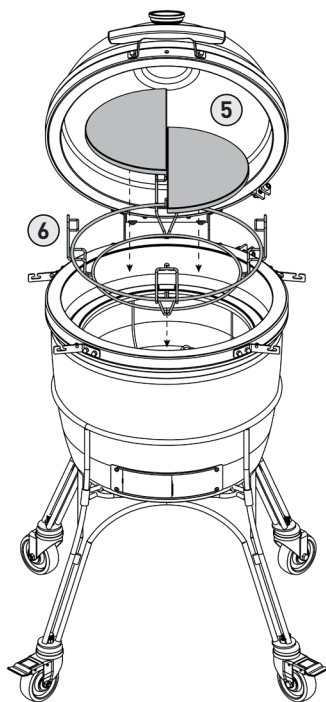
3



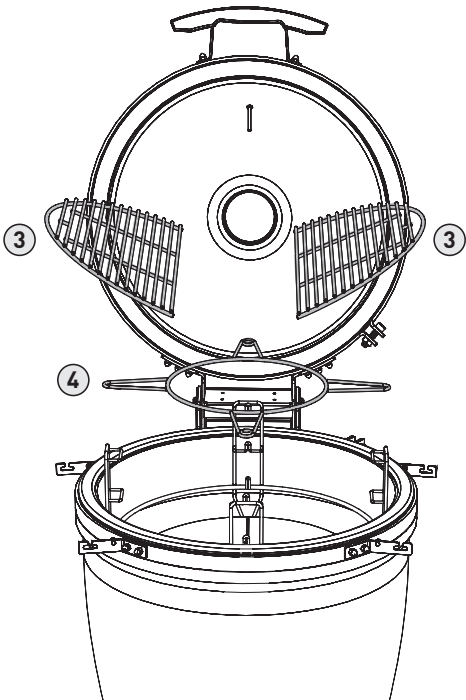
4



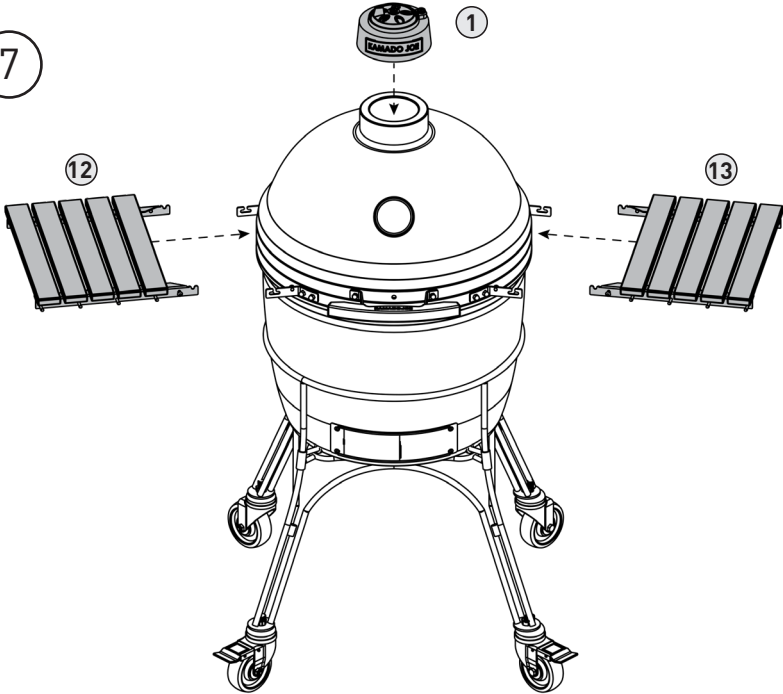
5



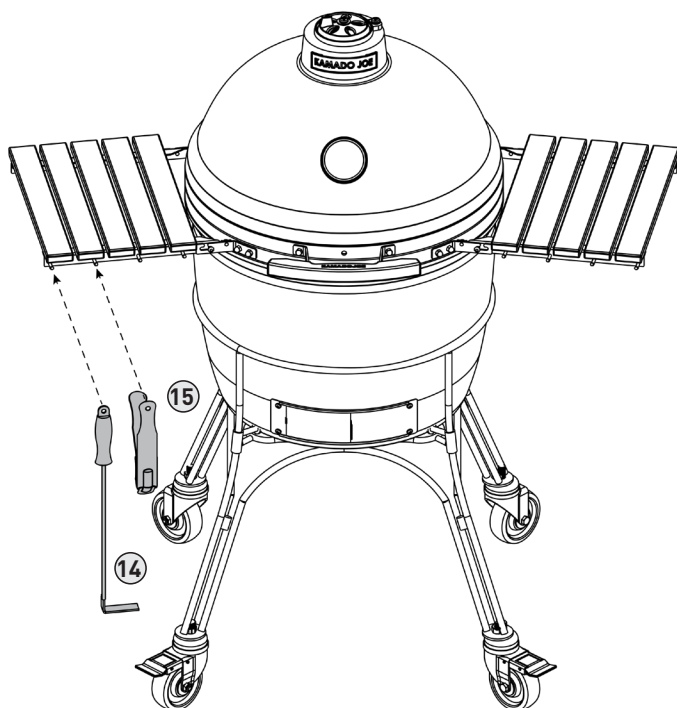
6



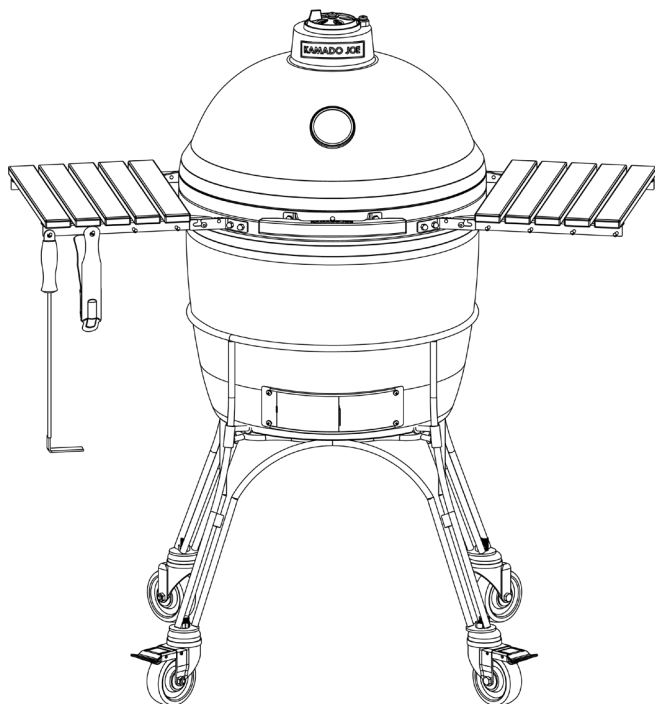
7



8



9



Informacje bezpieczeństwa

OSTROŻNOŚĆ

Zawias i opaska są pod dużym napięciem, nieprzestrzeganie instrukcji może spowodować poważne obrażenia.

ZAWIAS

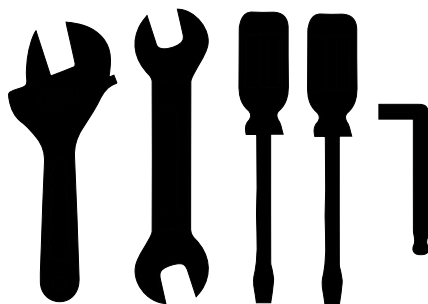
Nie należy demontować zawiasu ani poluzowywać zacisków bez odpowiednich narzędzi.

POTRZEBNE NARZĘDZIA:

Klucz imbusowy

Klucz płaski (lub klucz nastawny)

(2) wkręta z rowkiem - minimalna długość ostrza co najmniej 15,24 cm



W przypadku konieczności użycia zawiasu jako punktu podparcia, chwycić zawias w pobliżu punktu mocowania i / lub obejmy, a nie od dołu.

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 ochronę Kamado Joe przed warunkami pogodowymi pokrywa grilla.

CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE

- 1 Dodaj węglą i rozpal grilla.
- 2 Zamontuj statyw Divide & Conquer® z elastycznym systemem gotowania i stojakiem na akcesoria, w górnym położeniu, a obydwa deflektory ciepła na stojaku akcesoriów.
- 3 Otwórz całkowicie górne i dolne otwory wentylacyjne, 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.

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 ZMNIEJSZYĆ TEMPERATURĘ, ZAMKNIJ OTWORY.

ABY PODNIEŚĆ TEMPERATURĘ, OTWÓRZ OTWORY WENTYLACYJNE.

SZYBKI PRZEWODNIK REGULACJI TEMPERATUR

Przybliżone temperatury poszczególnych technik gotowania.

GRILLOWANIE	205-315 °C
PRZYPIEKANIE	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

W TRAKCIE UŻYWANIA

Nie zostawiaj grilla bez nadzoru z otwartą pokrywą grillową.

ROZPALAJ.

PRZYGAŚ.

KAMADOJOE.COM

KAMADOJOE.COM/CONTACT

KAMADOJOE.COM/WARRANTY

KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS

KAMADO JOE CLASSIC I HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
KJ23RH

KAMADO SÜTÉSI ÚTMUTATÓ



KAMADOJOE®

Tartalomjegyzék

Figyelmeztetések	201
Alkatrészlista és szükséges szerszámok	205
Grillösszeszerelési utasítások	206
Belsőösszeszerelési utasítások	207
Biztonsági információk	212
Tisztítás és ápolás	213
Gyors üzembe helyezési útmutató	214
Gyors hőmérsékleti útmutatóA felületek	215

A grill nem faszénnel érkezik.



VIGYÁZAT

- Ez a kézikönyv a készülék megfelelő összeszereléséhez és biztonságos használatához szükséges fontos információkat tartalmaz.
- 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

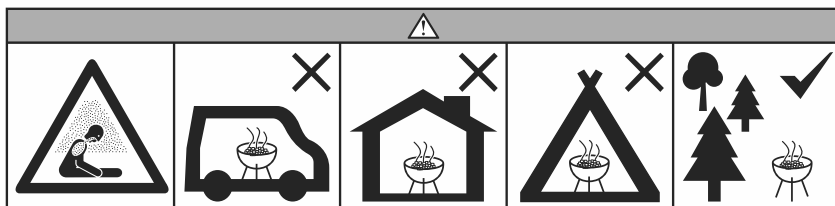
- Az égő faszén vagy a faapríték szén-monoxidot bocsát ki, amely szagtalan és halált okozhat.
- Csak a szabadban, jól szellőző helyen használja.



FIGYELMEZTETÉSEK ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

OLVASSON EL MINDEN UTASÍTÁST.

- **VIGYÁZAT!** A grillsütő nagyon felforrósodik. Ne mozgassa működtetés közben.
- **VIGYÁZAT!** Ne használja zárt térben!
- **VIGYÁZAT!** Ne használjon alkoholt, benzint vagy más hasonló folyadékot a grillsütő begyújtásához vagy újraindításához.
- **VIGYÁZAT!** 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 grillezőt mindig a helyi, állami és szövetségi tűzvédelmi előírásoknak megfelelően használja.
- Minden használat előtt ellenőrizze az összes anyát és csavart, hogy megbizonyosodjon arról, hogy azok biztonságosan rögzítve vannak-e.
- Soha ne üzemeltesse a grillt tetőszerkezet, kocsibeállók, napernyő vagy előtető alatt.
- A grillt csak a SZABADBAN HASZNÁLHATÓ.
- Tartson legalább 3 m távolságot a légvezetékektől, falaktól, sínektől vagy más szerkezetektől.
- Tartson legalább 3 m távolságot minden olyan éghető anyagtól, mint például a fa, száraz növények, fű, bozót, papír vagy vászon.



FIGYELMEZTETÉSEK ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

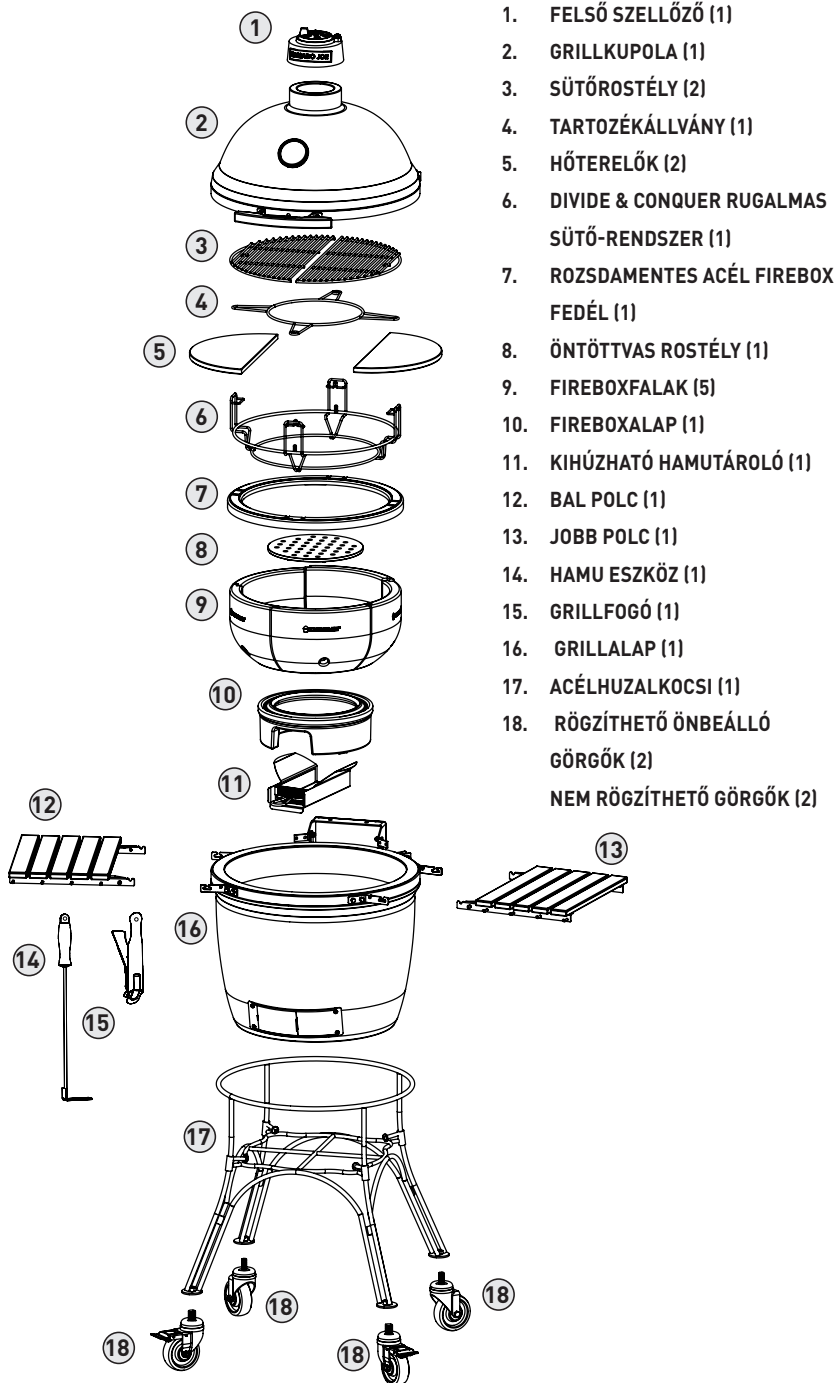
- Csak rendeltetésszerűen használja a grillt. A grill kereskedelmi használatra NEM alkalmas.
- A nem a Kamado Joe által szállított tartozékok használata NEM javasolt és sérülést okozhat.
- Az alkohol, a vényköteles vagy a nem vényköteles gyógyszerek használata ronthatja a felhasználó grillösszeállító 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 a 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 grillet egyenetlen felületeken.
- Ne használjon grillet fa vagy gyúlékony felületeken.
- A grillet tartsa tisztán és az olyan éghető anyagoktól mentesen, mint a benzin és más gyúlékony gázok és folyadékok.
- Ne hagyja a grillet 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 kerámia edényeket a grillben. Soha ne tegyen üres edényt a grillbe a használata közben.
- Soha ne mozgassa a grillet használat közben. A mozgatás vagy tárolás előtt hagyja, hogy a grill teljesen lehűljön (45°C alá).
- Ne tároljon a grillben forró hamut vagy faszenet. Csak akkor szabad eltenni tárolásra, ha a tűz teljesen kialudt és a grill minden felülete hideg.
- Soha ne használja a grillet fűtésre. OLVASSA EL A SZÉN-MONOXID VESZÉLYRŐL SZÓLÓ RÉSZT.
- A grill használat közben FORRÓ, illetve a használat után és a lehűlési folyamat során egy darabig még FORRÓ marad ÓVATOSAN használja. Viseljen védőkesztyűt.
- Annak érdekében, hogy megakadályozza a személyi sérülést, a grill károsodását vagy a forró sütőfolyadék kifröccsenését, NE menjen vagy ütközzön a grillnek. • Óvatosan vegye ki az ételt a grillből. Minden felület FORRÓ és égési sérüléseket okozhat. Használjon védőkesztyűt vagy hosszú, strapabíró sütőszerszámokat a forró felületek vagy a sütőfolyadékok fröccsenése elleni védelem érdekében.
- Ne érintse meg a FORRÓ felületeket.
- 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.



FIGYELMEZTETÉSEK ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

- Ha 175°C-nál magasabb 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 5–8 cm-re 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 lánggal rendelkezik. 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** szén vagy paraszat.
- A felhasználás előtt legalább 30 percig tartsuk izzó vörösen a tüzelőanyagot.
- Ne süssön addig, amíg a tüzelőanyagból nem képződik egy parázsréteg.
- Használjon védőkesztyűt, ha ezt a grillt használja, vagy tűzzel dolgozik. 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 III maximális faszén kapacitása 2,7 kg.
Soha ne töltse túl a faszénrostélyt. Ez súlyos sérülést és a grill károsodását okozhatja.
- A hideg hamu alumínium fóliába helyezve, vízbe áztatva és nem éghető tartályban helyezve ártalmatlanítható.
- Ne süssön addig, amíg a tüzelőanyagból nem képződik hamuréteg.
- **FIGYELEM!** Ez a grillsütő nagyon felforrósodik, ezért ne mozgassa működés közben.
- Ne használja zárt térben!
- **FIGYELEM!** Ne használjon alkoholt vagy benzint a begyújtáshoz vagy az újragyújtáshoz! Kizárólag az EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyújtókat használjon!
- **FIGYELEM!** Tartsa a gyerekeket és a háziállatokat távol.
- Ne használja a grillsütőt zárt és/vagy lakhelyen, például házakban, sátrakban, lakókocsokban, lakóautókban, hajókon. Fennáll a halálos szén-monoxid-mérgezés veszélye.

ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT



Grillösszeszerelés

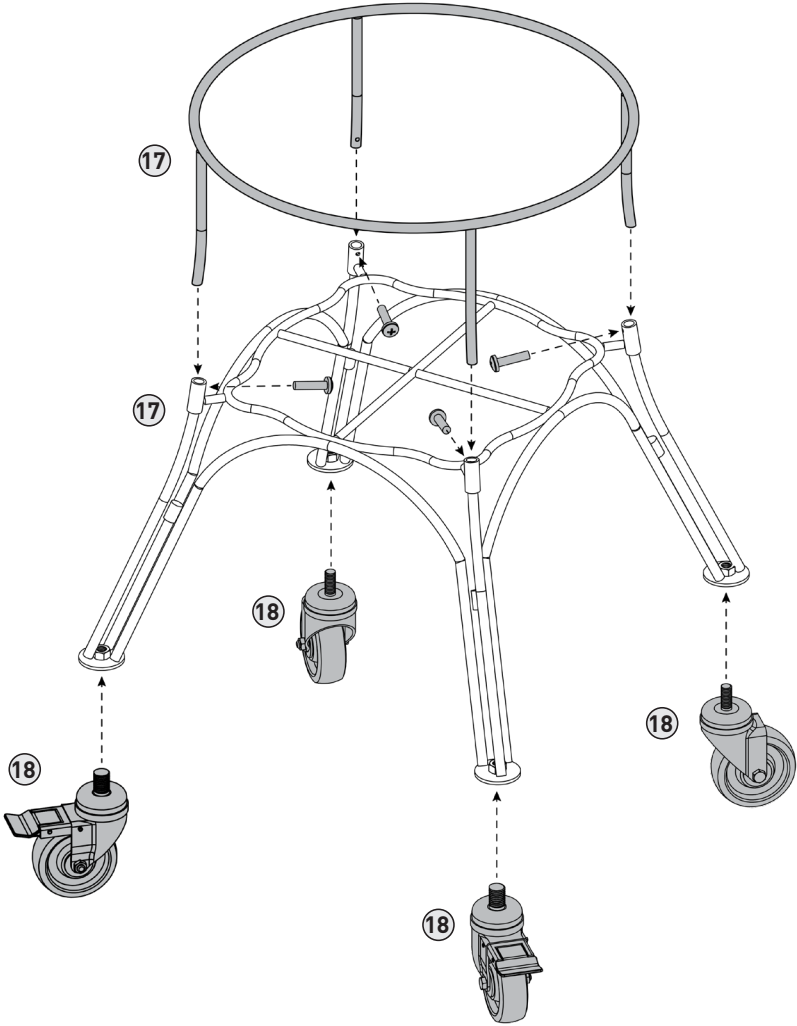
A GRILL KICSOMAGOLÁSA

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

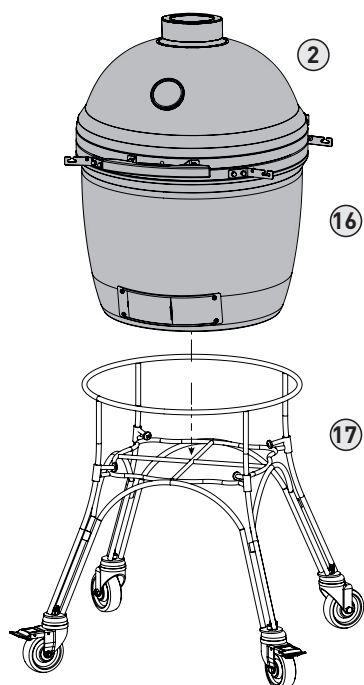
KAMADO JOE GRILL KOCSIVAL

- 1 Miután eltávolította a grill belső alkatrészeit, emelje ki a grillt a dobozból, 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 aljáról.
- 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 Ugyanezzel az 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 első oldala a két rögzíthető görgővel ellátott oldal.

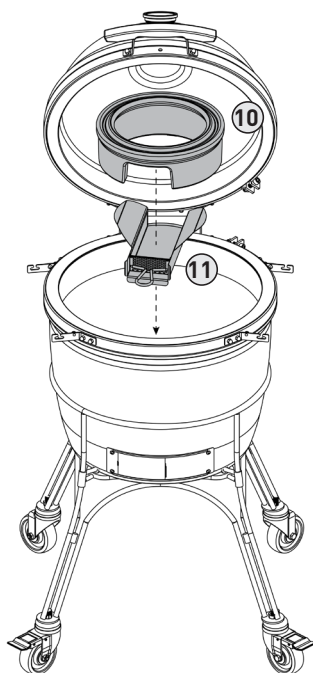
1



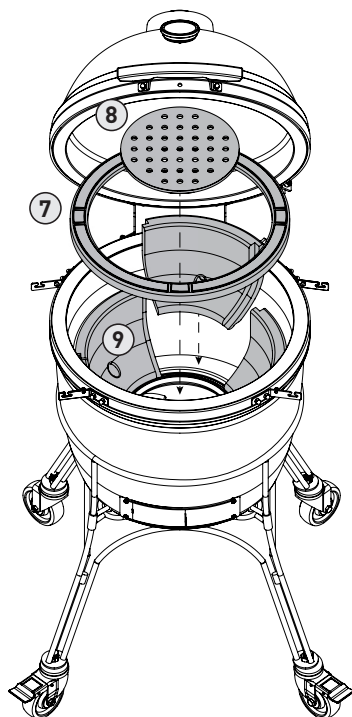
2



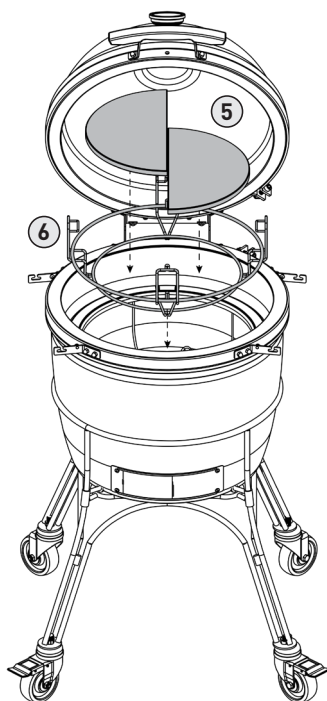
3



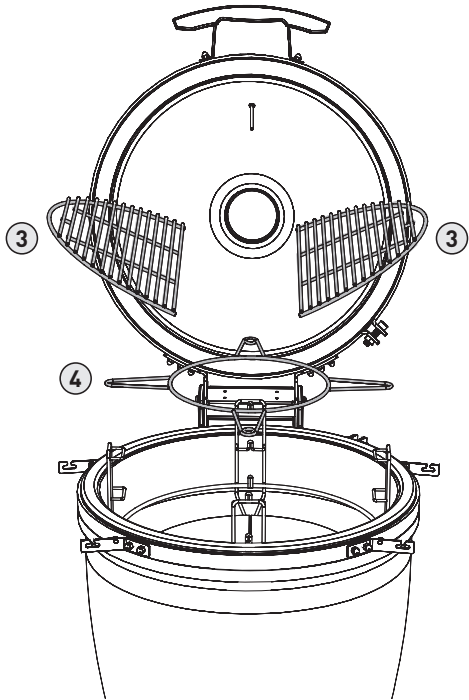
4



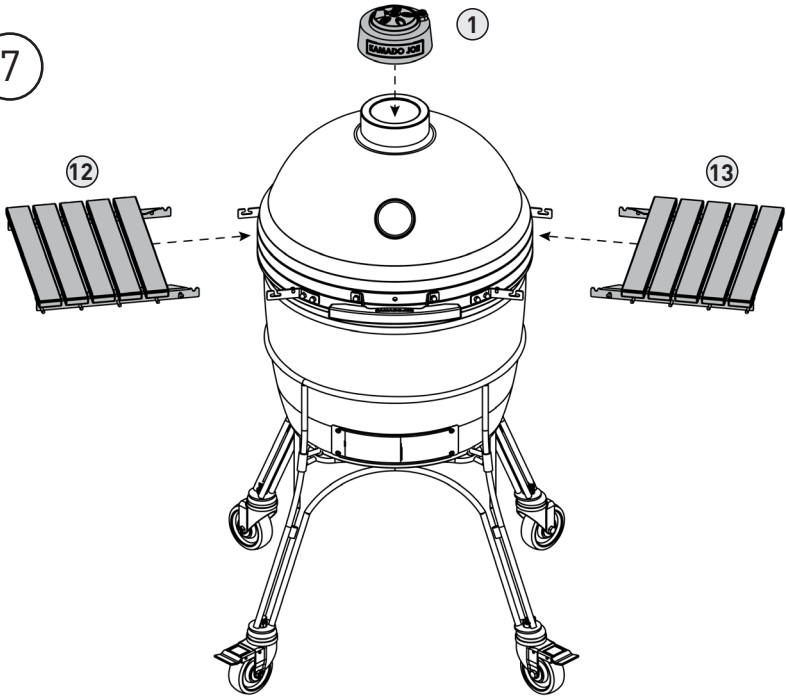
5



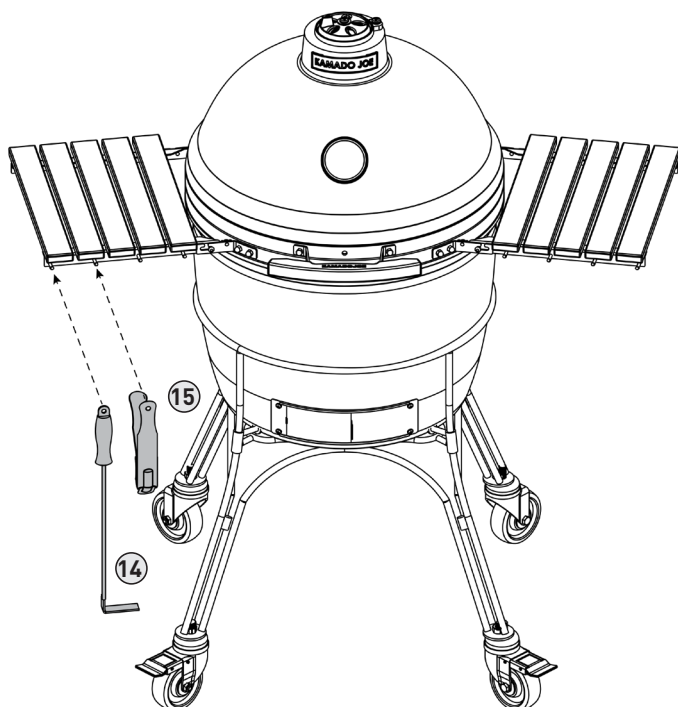
6



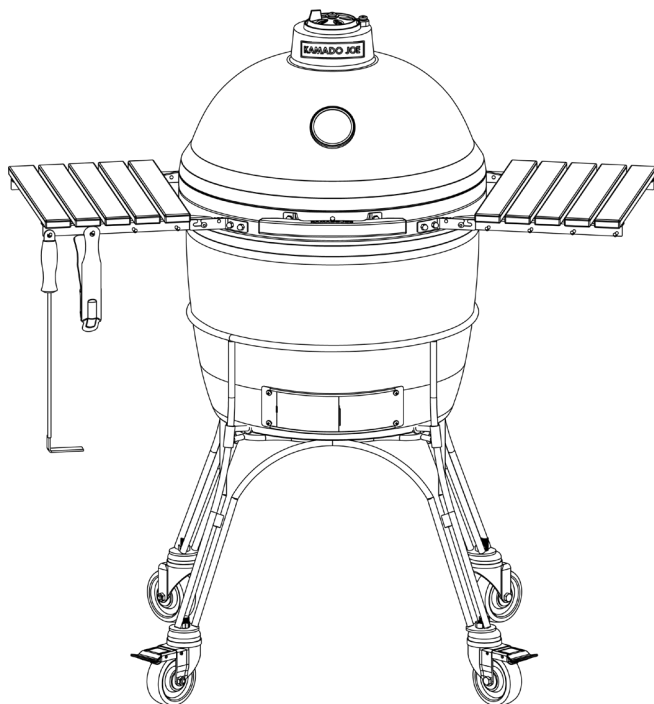
7



8



9



Biztonsági adatok

VIGYÁZAT!

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

ZSANÉR

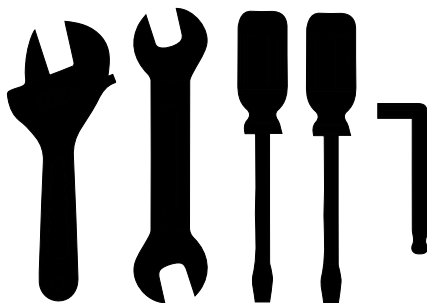
Ne próbálja meg szétszerelni a rácson lévő csuklópántot, és ne oldja meg a csatlakozó hevedereket a megfelelő szerszámok nélkül.

SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK:

Imbuszkulcs

Nyitott végű csavarkulcs (vagy állítható csavarkulcs)

(2) hasított csavarhúzó - legalább 6 "(15,24 cm) penge
hosszú



Ha megkísérli a zsanért emelési pontként használni, fogja a zsanért a rögzítési pontja közelében, ne az alján.

TÖMÍTÉS

Öntisztulás javasolt a természetes hőcikluson keresztül.

Ne használjon vegyszeres tisztítószeret 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.

ÖNTISZTÍTÁS

- 1 Tegyen bele faszenet és gyújtsa meg.
- 2 Szerelje be a Divide & Conquer® rugalmas sütőrendszer-állványt a tartozéktartóval a felső helyzetbe 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 lemezek 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 törmeléket.

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 a felső és az alsó szellőző becsukását, amikor a kupola a célhőmérséklettől 10°C értéken belül van.

HŐTARTÁS

A hőmérséklet csökkentéséhez a szellőzőnyílások becsukásával csökkentse a légáramlást a grillen keresztül. Vagy ellenkezőleg, emelje a hőmérsékletet a szellőzőnyílások megnyitásával. 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.

A LEHÚTÉSE

- 1** A sütés befejeztével csukja be teljesen az alsó szellőzőnyílást.
- 2** Ha a hőmérséklet 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
ROSTON SÜTÉS	150–230°C
FÜSTÖLÉS	105–135°C

VIGYÁZAT

KILEVEGŐZTETÉS

Ha 175°C-nál magasabb 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

Figyeljen a szikrákra és a parázsra, ha a grillt fából készült padlószaton használja.

MŰKÖDTETÉS KÖZBEN

Felnyitott kupolával ne hagyja a grillt felügyelet nélkül.

GYÚJTSON ALÁ!

LASSÍTSON!

KAMADOJOE.COM

KAMADOJOE.COM/CONTACT

KAMADOJOE.COM/WARRANTY

KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS