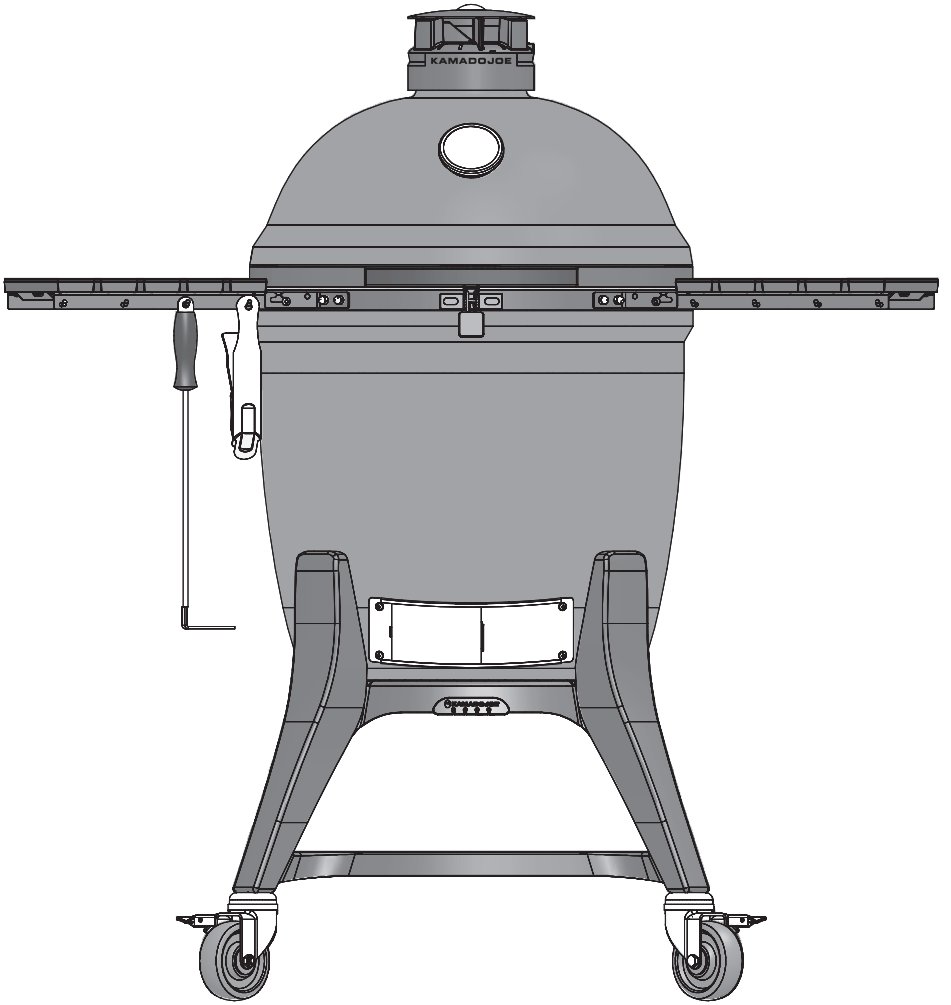
KAMADO JOE CLASSIC III OWNER'S MANUAL
KJ15040921, KJ15040721



KAMADOJOE®

9804200025 210809-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**
Hinge Adjustments	**16**
Quick Start Guide	**18**
Quick Temperature Guide	**19**

Grill does not come with charcoal.

⚠ WARNING

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

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

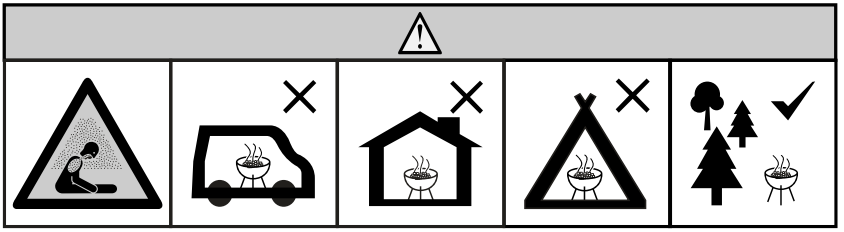
⚠ CARBON MONOXIDE HAZARD

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

⚠ WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS

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



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

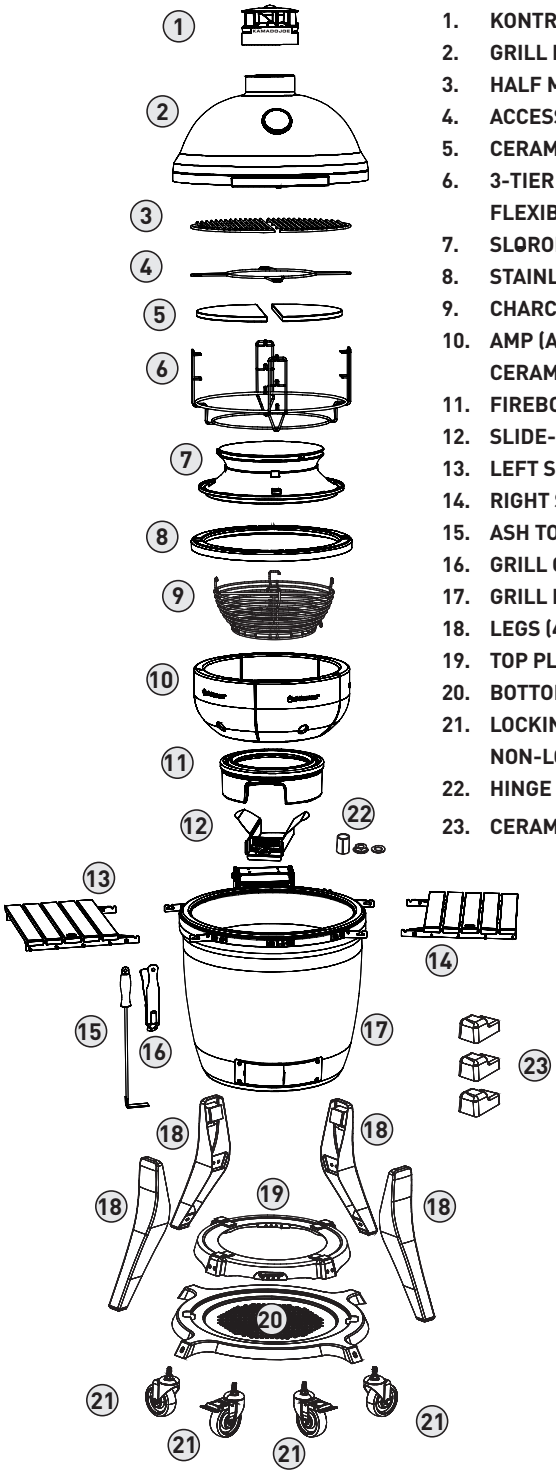
⚠ WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- 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 III 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.
- SloRoller should not be used for temperatures over 500°F (260°C)
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- Do not use indoors!
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- WARNING! Keep children and pets away.
- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



1. KONTROL TOWER TOP VENT (1)
2. GRILL DOME (1)
3. HALF MOON COOKING GRATES (2)
4. ACCESSORY RACK (1)
5. CERAMIC HEAT DEFLECTORS (2)
6. 3-TIER DIVIDE & CONQUER® FLEXIBLE COOKING RACK (1)
7. SLIDEROLLER (1)
8. STAINLESS STEEL FIREBOX RING (1)
9. CHARCOAL BASKET (1)
10. AMP (ADVANCED MULTI-PANEL) CERAMIC FIREBOX (5)
11. FIREBOX BASE (1)
12. SLIDE-OUT ASH DRAWER (1)
13. LEFT SIDE SHELF (1)
14. RIGHT SIDE SHELF (1)
15. ASH TOOL (1)
16. GRILL GRIPPER (1)
17. GRILL BASE (1)
18. LEGS (4)
19. TOP PLATE (1)
20. BOTTOM PLATE (1)
21. LOCKING SWIVEL CASTERS (2)
    NON-LOCKING SWIVEL CASTERS (2)
22. HINGE DISENGAGEMENT TOOL KIT (1)
23. CERAMIC FEET (3)

Grill Set-Up

UNBOXING YOUR GRILL

1 Cut the plastic bands and remove the top and side panels of the shipping container.

2 Set the grill cart box aside.

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 Assemble the grill cart.

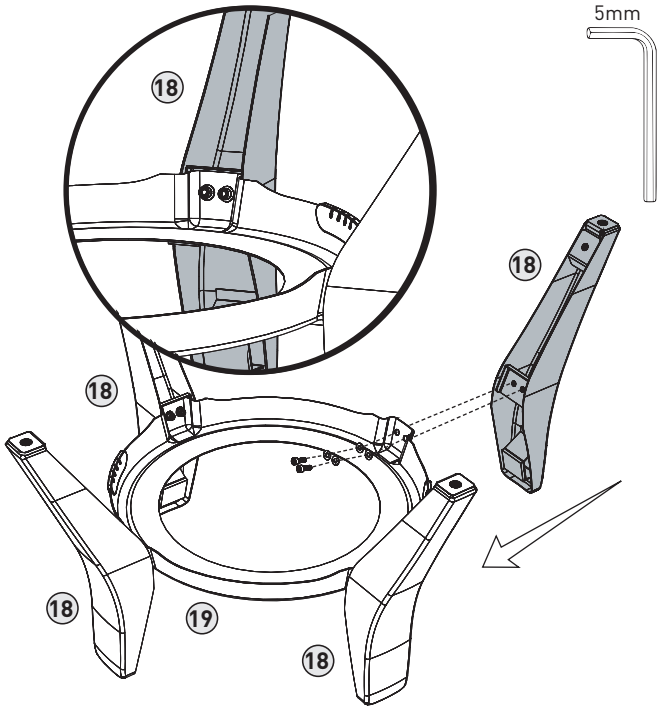
3 With the same lifting technique used previously, lift the grill into the cart. Adjust the grill in the cart so the lower grill vent is facing the front of the cart. The front side of the cart is the side with the two locking casters.

1

M6X16
X8

M6
X8

M6
X8



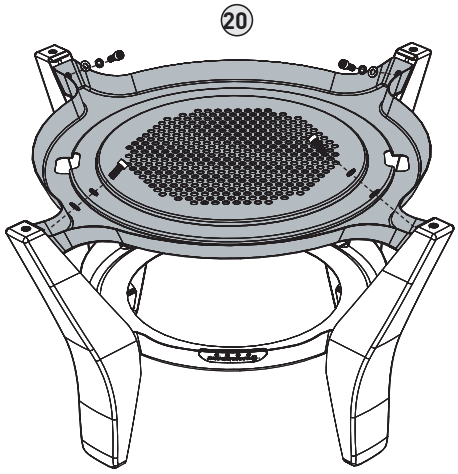
5mm

2

M8X20
X4

M8
X4

M8
X4

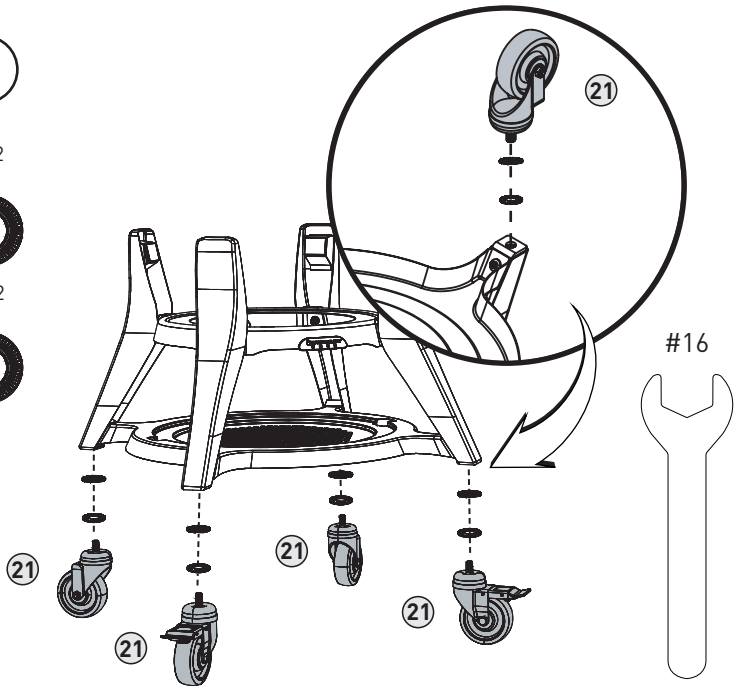


6mm

3

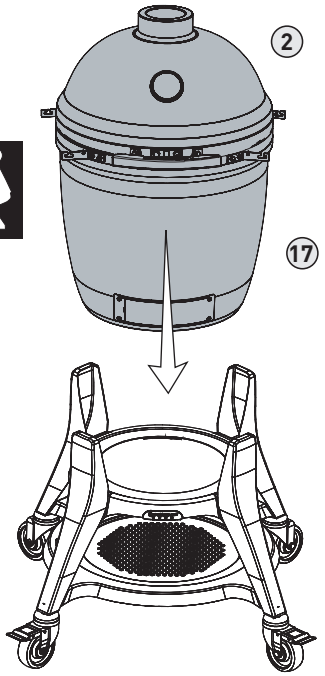
M12
X4

M12
X4

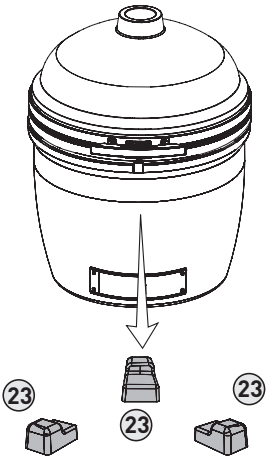


4

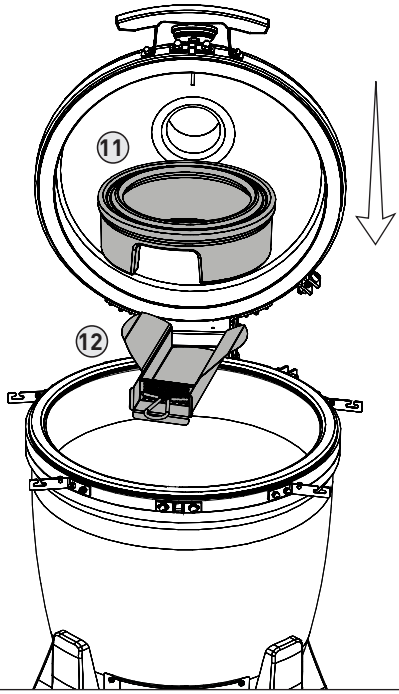




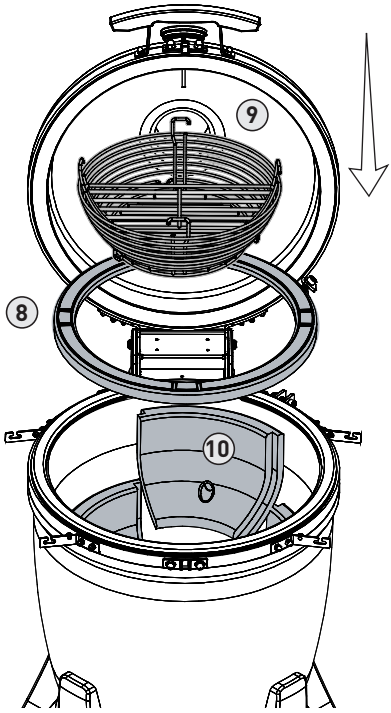
STAND ALONE
VERSION



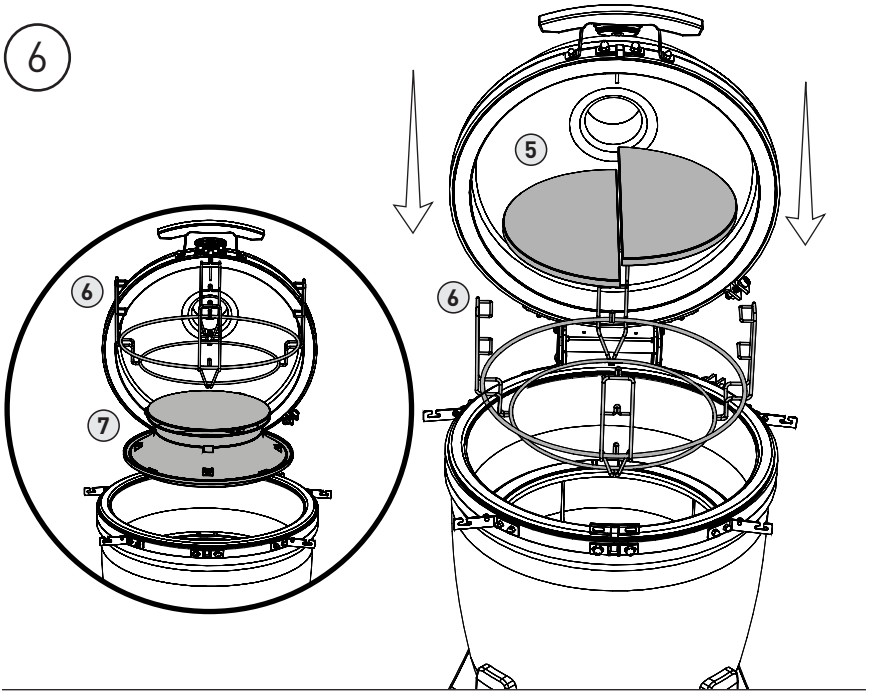
5



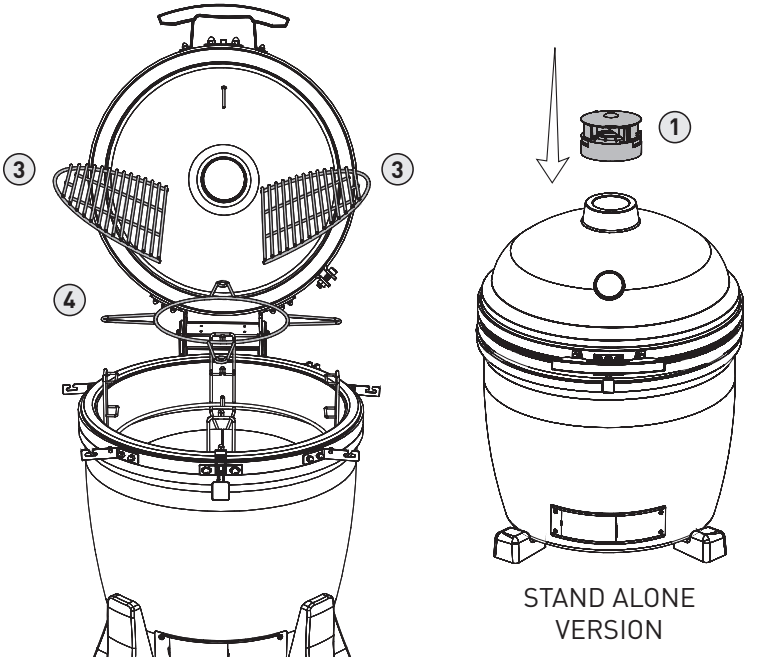
6



6

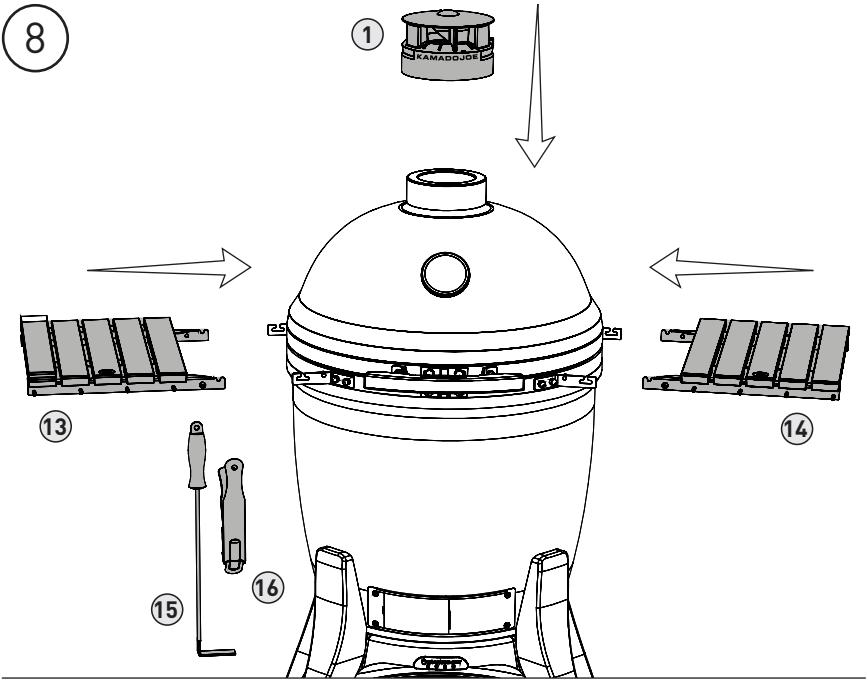


7

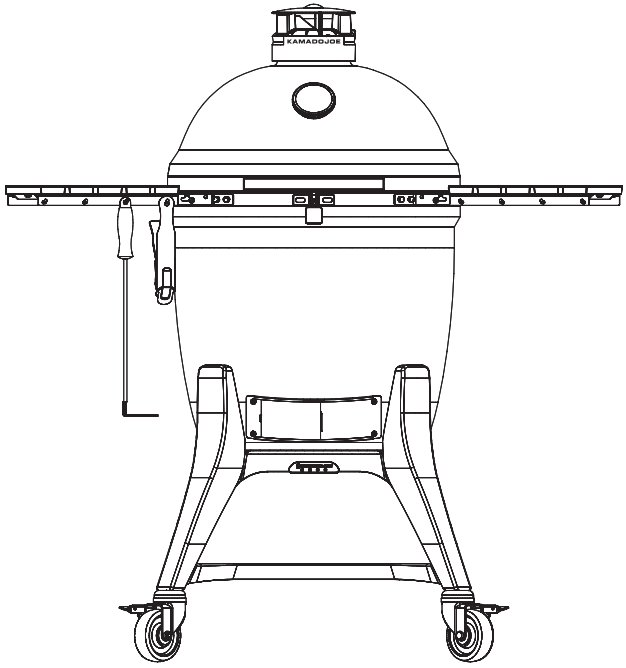


STAND ALONE
VERSION

8



9

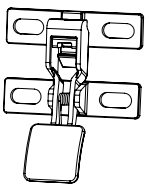


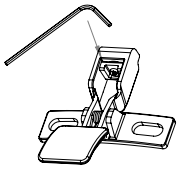
Latch Adjustments

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

CLASSIC III LATCH

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





Safety Information

CAUTION

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

HINGE

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

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



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

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

GASKET

Self-cleaning through natural heat cycle recommended.
Do not use chemical based cleaners on the gasket.
If absolutely necessary, gently wipe off any spills or moisture. Do not scrub or abrade the gasket if cleaning. Excessive rubbing can cause wear.

Cleaning & Care

Your Kamado Joe grill is made of quality materials, so general care and maintenance is minimal. The best way to protect your Kamado Joe from the elements is with a grill cover.
Light cracked porcelain called crazing is part of the natural characteristic.

SELF-CLEANING

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

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

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

Classic Air Lift Hinge Adjustments

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

Caution: Air Lift Hinge under high tension.

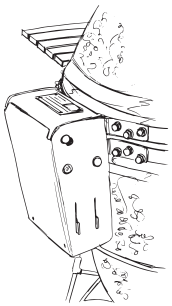
CLASSIC

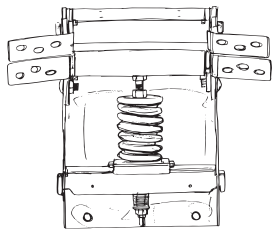
1 Open the dome of your Kamado Joe Classic grill.

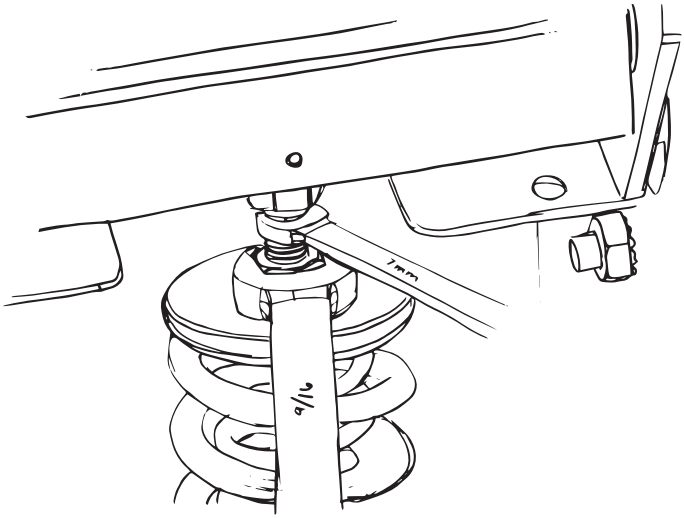
2 With the dome open, place the 7mm wrench on the flats on the screw (see Inset 1). If your unit does not have the flats, place a 7mm socket wrench on the bottom end of the screw instead of using the 7mm wrench (see Inset 2).

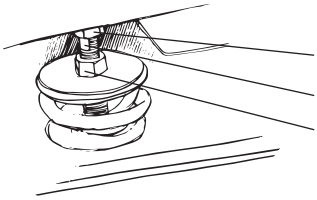
3 Place the 9/16 inch wrench on the nut on top of the spring retainer (see Inset 1).

4 To make the dome easier to raise, hold the 7mm wrench stationary and rotate the 9/16 inch wrench clockwise as shown. Remove the wrenches and check the dome action for every full rotation of the nut. If you want the dome to feel heavier, rotate the nut counter-clockwise. Remove the wrenches and check the dome action for every full rotation of the nut. Do not adjust the nut so that it contacts the nut under the connector (see Inset 1).







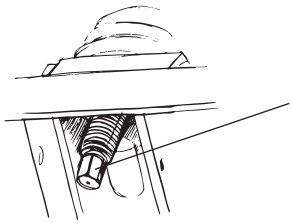


Inset 1

Nut under connector

Flats on screw

Adjustment nut on spring retainer



Inset 2

Hex end for 7mm socket wrench

TOOLS REQUIRED: 7MM (9/32 INCH) OPEN END WRENCH OR 7MM (9/32 INCH) SOCKET WRENCH, DEPENDING ON THE MODEL AND 9/16 INCH OPEN END WRENCH (OR 14MM OPEN END WRENCH MAY WORK)

Quick Start Guide

STARTING IT UP

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

MAINTAINING TEMPERATURE

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

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

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

KAMADOJOE®

IM Label Here

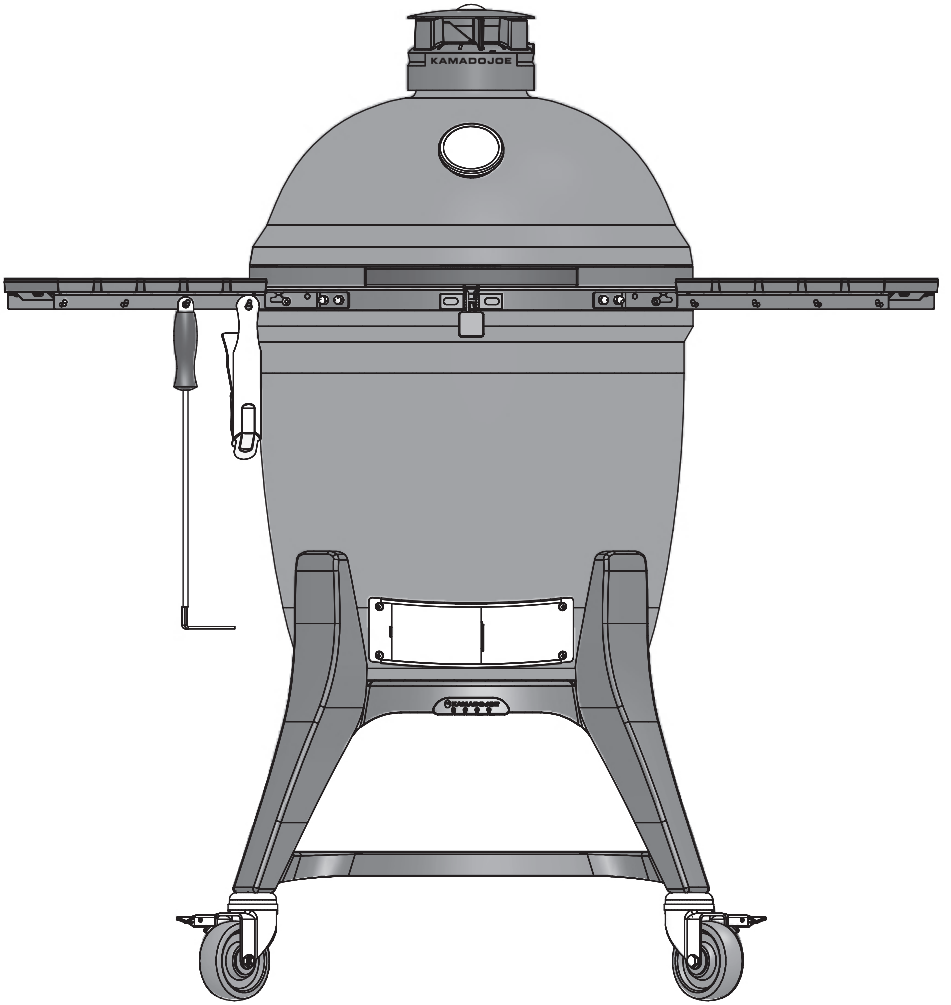
KAMADOJOE.COM

KAMADOJOE.COM/CONTACT

KAMADOJOE.COM/WARRANTY

KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS

GUIDE DE L'UTILISATEUR KAMADO JOE CLASSIC III
KJ15040921, KJ15040721



KAMADOJOE®

9804200025 210809-GH

Table des matières

Avertissements	**3**
Liste des pièces et des outils requis	**7**
Instructions d'installation du barbecue	**8**
Instructions d'assemblage	**9**
Renseignements sur la sécurité	**14**
Nettoyage et entretien	**15**
Ajustement de la charnière	**16**
Guide de démarrage rapide	**18**
Guide de température rapide	**19**

Le charbon n'est pas fourni avec le barbecue.

⚠ 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.

⚠ **L'omission de vous conformer à ces instructions pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure, qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.**

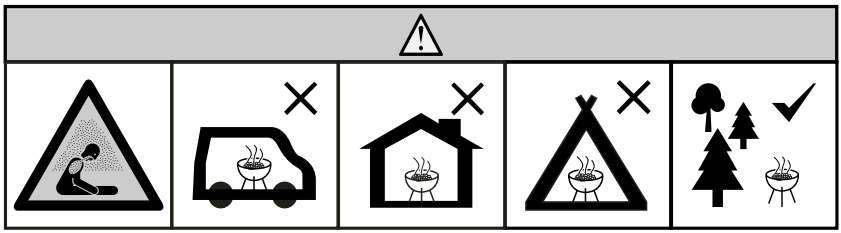
⚠ DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

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

⚠ AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

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



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

⚠ AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

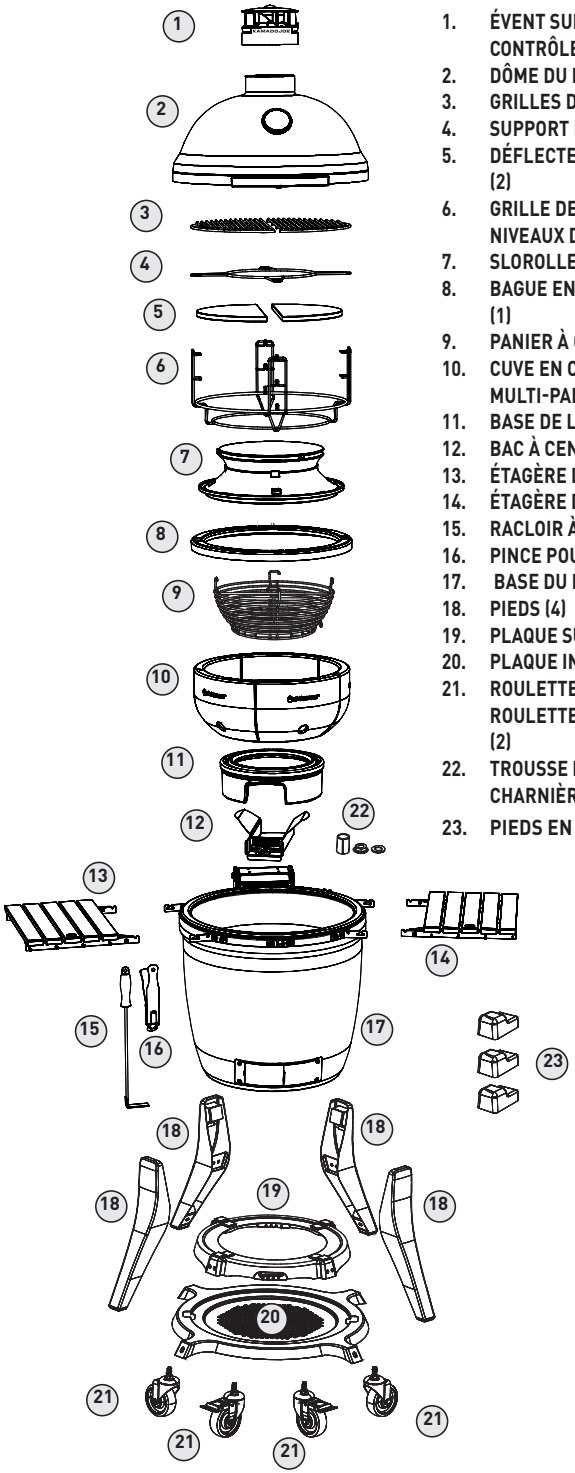
peut provoquer des blessures.

- 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, ayez 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. Attendez 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. Faites ATTENTION. Portez 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

⚠ AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

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 évents et du couvercle lorsque vous l'ouvrez. L'utilisation génère de la vapeur et de l'air chaud.
- Lorsque vous cuisinez à une température supérieure à 175 °C, ouvrir prudemment le barbecue (ou le dépressuriser) lors de chaque ouverture du dôme pour empêcher le retour de flamme, c'est-à-dire une vague de chaleur vive causée par une ruée d'oxygène. Pour éviter une telle situation, ouvrir partiellement le couvercle de 5 à 8 cm et laisser la chaleur s'échapper pendant environ 5 secondes.
- Les entrées d'air sont CHAUDES pendant l'utilisation du barbecue et la période de refroidissement. Porter des gants de protection lorsque vous les ajustez.
- Le barbecue génère une flamme nue. Garder les mains, les cheveux et le visage à distance de la flamme. NE PAS vous pencher au-dessus du barbecue pendant que vous l'allumez. Les cheveux non attachés ou les vêtements amples peuvent s'enflammer.
- NE PAS obstruer la circulation des gaz de combustion ou les orifices de ventilation.
- Ne pas couvrir les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela emprisonnerait la chaleur et pourrait endommager le barbecue.
- Ne jamais laisser des cendres ou du charbon CHAUDS sans surveillance.
- Le combustible doit être maintenu chauffé au rouge pendant au moins 30 minutes avant l'usage.
- Ne pas cuisiner avant que le combustible ne soit couvert d'une couche de cendres.
- Ne pas enlever le bac à cendres pendant que les cendres et le charbon sont CHAUDS.
- Porter des gants de protection lorsque vous manipulez ce barbecue ou que vous travaillez avec du feu. Utiliser des gants de protection ou des outils longs et résistants lors de l'ajout de bois ou de charbon.
- Ne jamais utiliser de liquide d'allumage pour charbon, d'essence, d'alcool ou d'autres fluides extrêmement volatiles pour allumer le charbon. Ces liquides peuvent exploser et causer des blessures ou la mort.
- La quantité maximale de charbon pour le Classic III est 2,7 kg. Ne jamais trop remplir la grille à charbon. Cela peut causer des blessures graves et endommager le barbecue.
- Mettre au rebut 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.
- Le SloRoller ne devrait pas être utilisé à des températures supérieures à 260 °C
- 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 allumoirs 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 EN CÉRAMIQUE (2)**
6. **GRILLE DE CUISSON FLEXIBLE À TROIS NIVEAUX DIVIDE & CONQUER® (1)**
7. **SLOROLLER (1)**
8. **BAGUE EN ACIER INOXYDABLE DE LA CUVE (1)**
9. **PANIER À CHARBON (1)**
10. **CUVE EN CÉRAMIQUE AMP (ADVANCED MULTI-PANEL) (5)**
11. **BASE DE LA CUVE (1)**
12. **BAC À CENDRES COULISSANT (1)**
13. **ÉTAGÈRE DE GAUCHE (1)**
14. **ÉTAGÈRE DE DROITE (1)**
15. **RACLOIR À CENDRE (1)**
16. **PINCE POUR BARBECUE (1)**
17. **BASE DU BBQ (1)**
18. **PIEDS (4)**
19. **PLAQUE SUPÉRIEURE (1)**
20. **PLAQUE INFÉRIEURE (1)**
21. **ROULETTES PIVOTANTES BLOQUANTES (2) ROULETTES PIVOTANTES NON BLOQUANTES (2)**
22. **TROUSSE D'OUTIL DE DÉTACHEMENT DE LA CHARNIÈRE (1)**
23. **PIEDS EN CÉRAMIQUE (3)**

Installation du barbecue

DÉBALLER VOTRE BARBECUE

1 Couper les bandes de plastique et retirer les panneaux de côté et du dessus du conteneur.

2 Mettre la boîte du chariot du barbecue de côté.

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 étagères. Utiliser la charnière arrière et l'ouverture de l'évent inférieur à l'avant comme points de levage.

2 Assembler le chariot du barbecue.

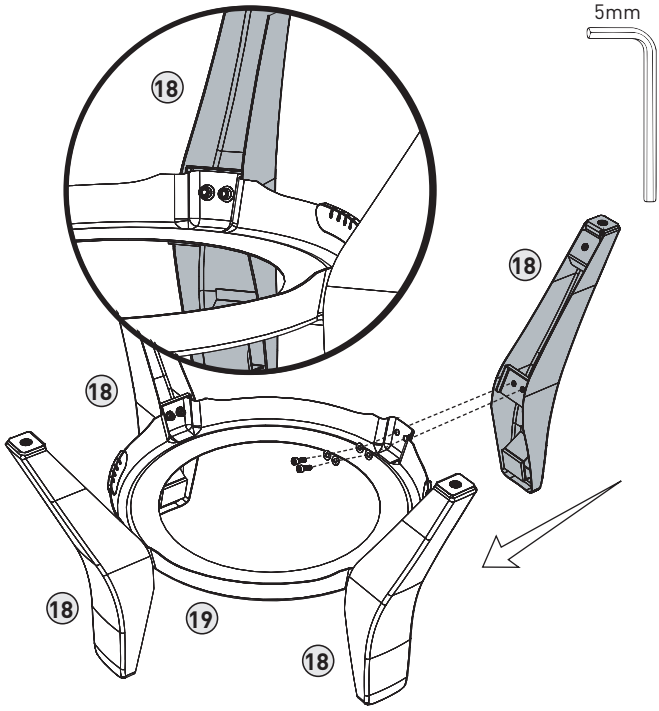
3 En utilisant la technique de levage utilisée précédemment, soulever le barbecue et l'insérer dans le chariot. Ajuster le barbecue de façon à ce que l'évent inférieur fasse face à l'avant du chariot. Le devant du chariot est le côté avec les deux roulettes verrouillables.

1

M6X16
X8

M6
X8

M6
X8



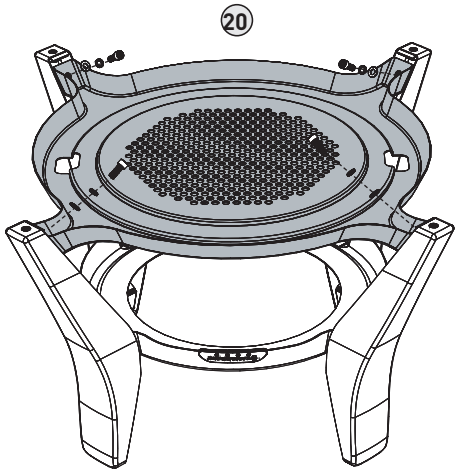
5mm

2

M8X20
X4

M8
X4

M8
X4



6 mm

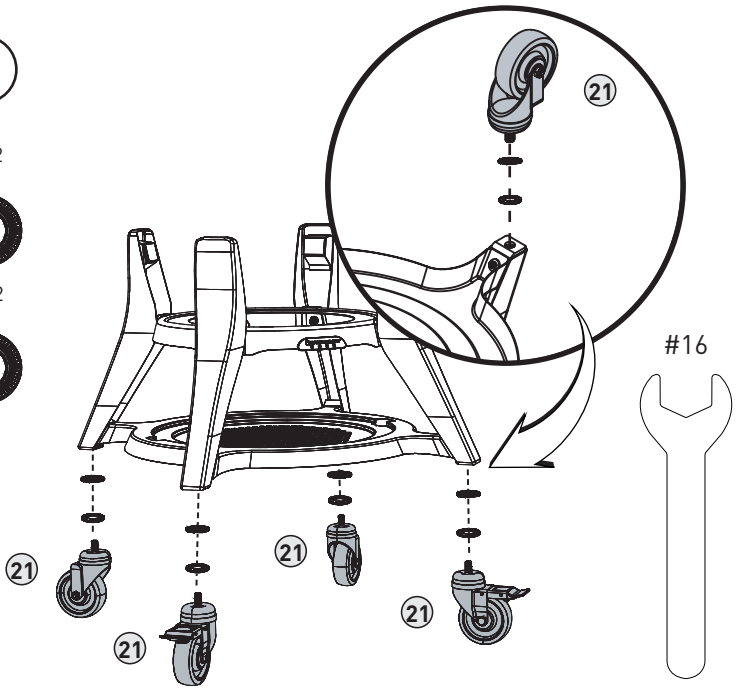
3

M12
×4



M12
×4

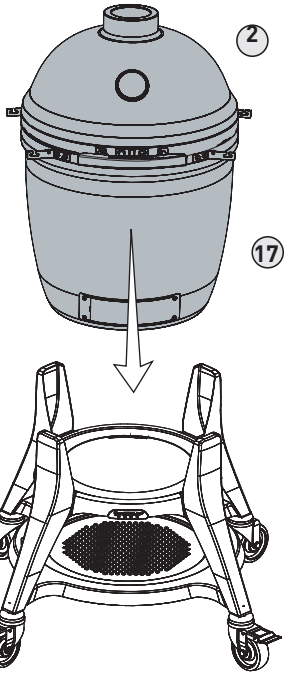




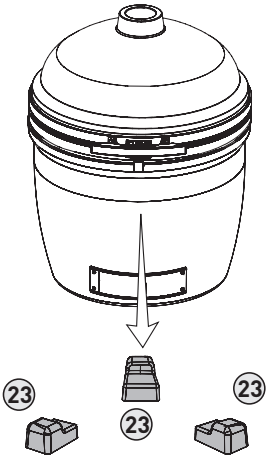
#16

4

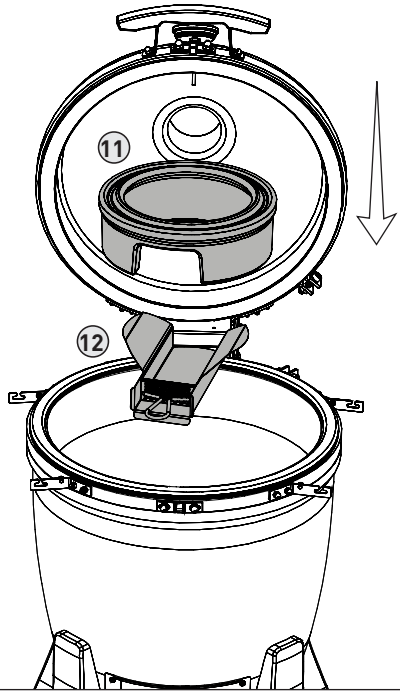




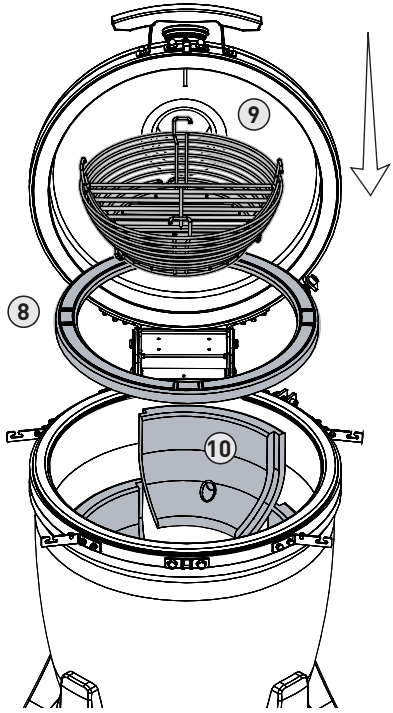
VERSION
AUTONOME



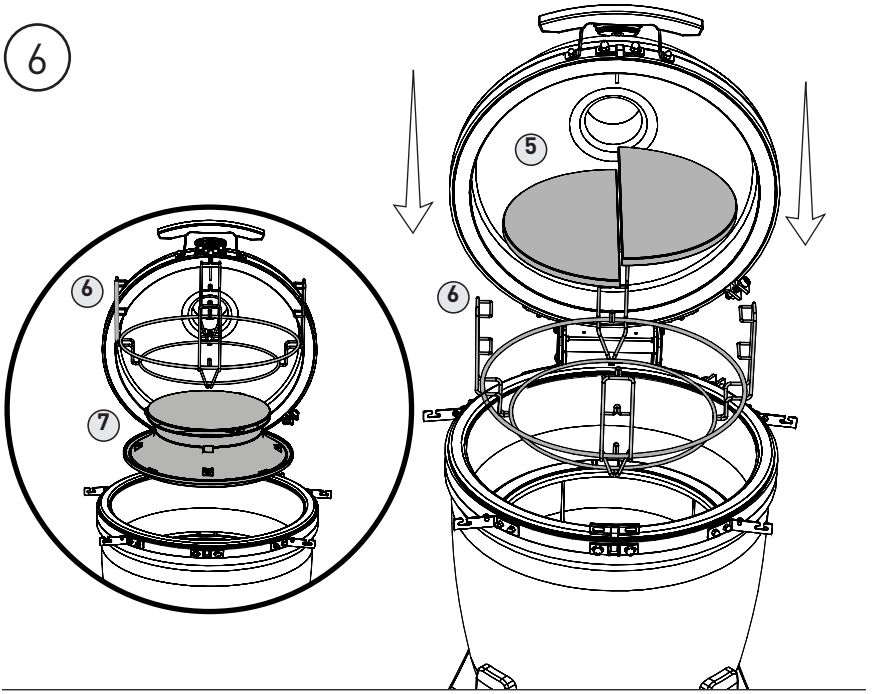
5



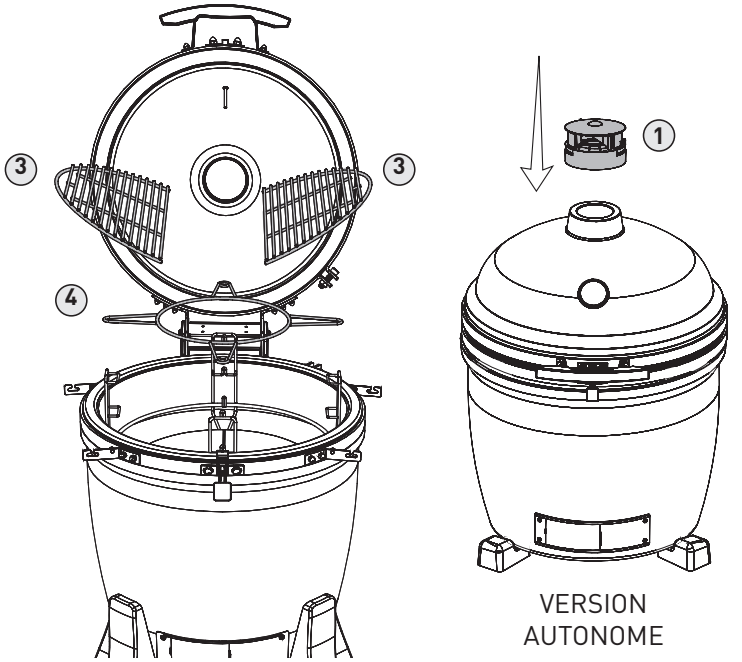
6



6

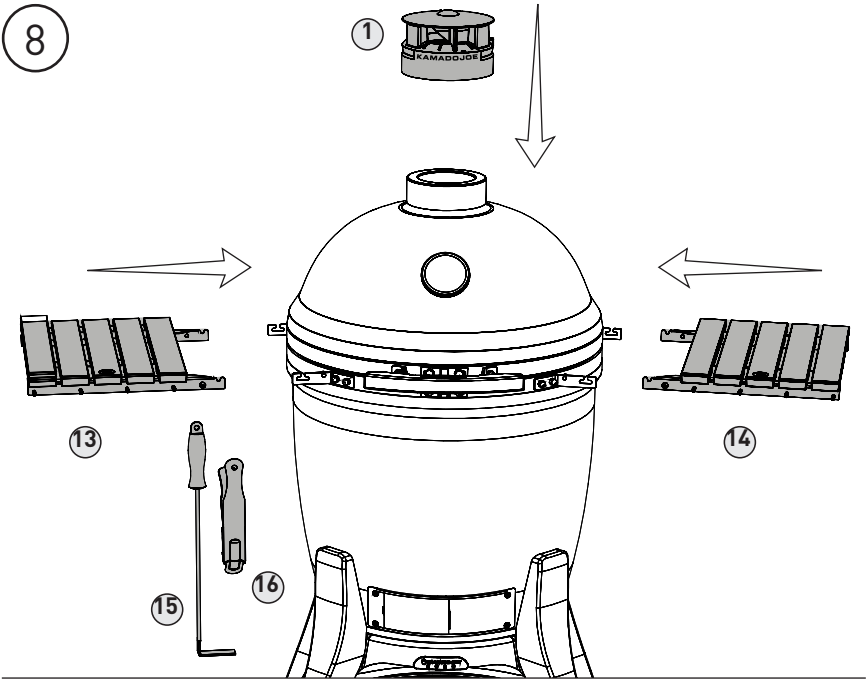


7

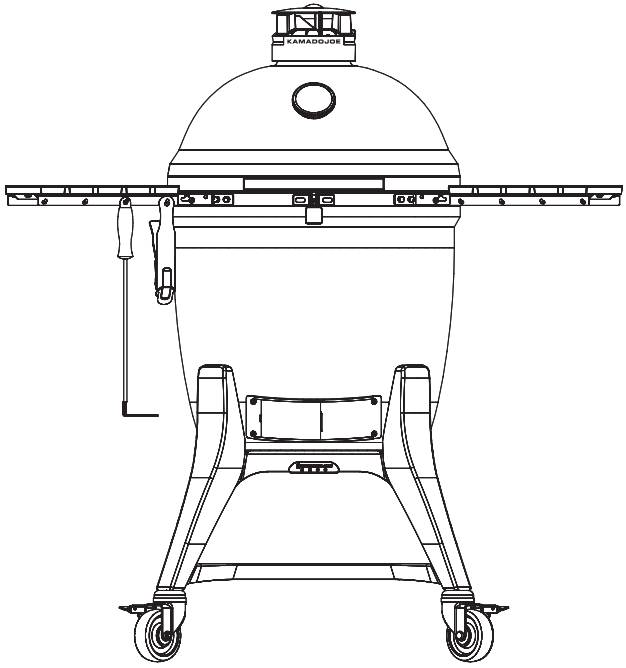


VERSION
AUTONOME

8



9

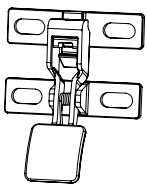


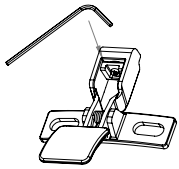
Ajustement du loquet

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

LOQUET DU CLASSIC III

Pour serrer ou desserrer le loquet, utiliser une petite clé Allen. Ajuster l'écrou de réglage pour baisser la plaque du loquet et ajouter le dispositif d'espacement. Une fois le dispositif d'espacement installé, réinstaller la plaque du loquet en serrant l'écrou de réglage.





Renseignements sur la sécurité

MISE EN GARDE

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

CHARNIÈRE

Ne pas tenter de démonter la charnière ou de desserrer les bandes de votre barbecue sans utiliser la trousse d'outil de détachement de la charnière.

> **REMARQUE :** trousse d'outil de détachement de la charnière (la plaque d'espacement, la rondelle et l'écrou hexagonal sont inclus). Conservez ces pièces au cas où il faudrait enlever la charnière plus tard. Il est impossible d'enlever la charnière de façon sécuritaire sans ces pièces.



> Utiliser la surface intérieure et l'ouverture de l'évent inférieur à l'avant comme points de levage. (Ne pas soulever le barbecue par la charnière, les supports des bandes ou la poignée, car cela pourrait détacher le dôme de la bande.)

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

JOINT D'ÉTANCHÉITÉ

Un autonettoyage avec le cycle de chaleur naturelle est recommandé.
Ne pas utiliser de nettoyants à base de produits chimiques sur le joint d'étanchéité.
Si c'est absolument nécessaire, essuyer doucement les renversements ou l'humidité. Ne pas frotter ou abraser le joint pendant le nettoyage. Un frottage excessif peut causer de l'usure.

Nettoyage et entretien

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

AUTONETTOYAGE
1 Ajouter du charbon de bois et l'allumer.
2 Installer la grille de cuisson flexible Divide & Conquer® sur la position supérieure, et les deux déflecteurs de chaleur sur le support pour accessoires.
3 Ouvrir complètement les évents 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'évent inférieur, attendre 15 à 20 minutes de plus et fermer l'évent supérieur.

Ce processus brûlera tout résidu indésirable logé à l'intérieur du barbecue. Avant de cuisiner à nouveau, brosser la grille de cuisson avec une brosse à barbecue standard. Utiliser une brosse à soies souples sur les pièces en céramique pour enlever les résidus. Après ce processus, vos déflecteurs de chaleur devraient également être exempts de résidus brûlés. Les brosser 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.

Ajustement de la charnière « Air Lift » du Classic

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

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

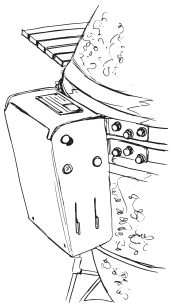
CLASSIC

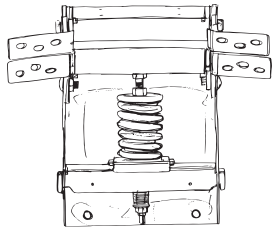
1 Ouvrir le dôme de votre barbecue Kamado Joe Classic.

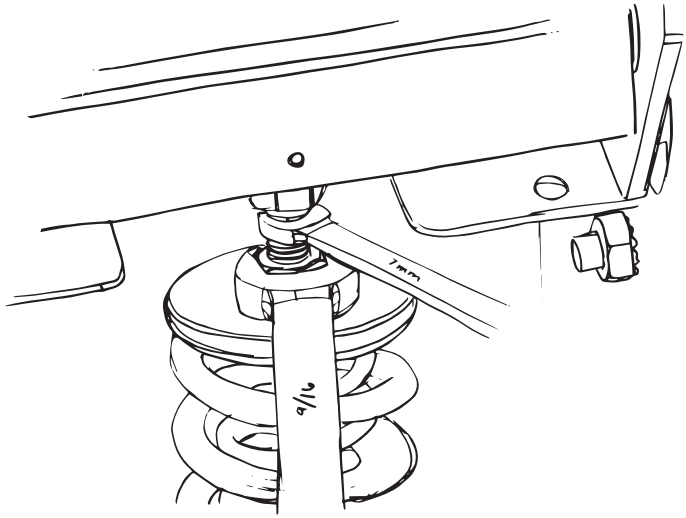
2 Une fois le dôme ouvert, placez la clé de 7 mm sur les parties plates de la vis (voir l'encart 1). Si votre barbecue n'est pas doté des parties plates, placer plutôt une clé à douille de 7 mm sur l'extrémité inférieure de la vis (voir l'encart 2).

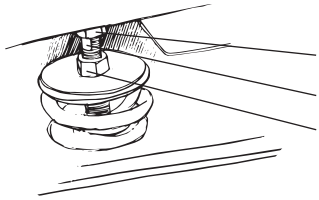
3 Placer la clé de 9/16 po sur l'écrou du dispositif de retenue du ressort (voir l'encart 1).

4 Pour rendre le dôme plus facile à soulever, tenir la clé de 7 mm stationnaire et tourner la clé de 9/16 po dans le sens des aiguilles d'une horloge, de la façon illustrée. Retirer les clés et vérifier le mouvement du dôme pour chaque rotation complète de l'écrou. Si vous voulez que le dôme semble plus lourd, tourner l'écrou dans le sens antihoraire. Retirer les clés et vérifier le mouvement du dôme pour chaque rotation complète de l'écrou. Ne pas ajuster l'écrou de façon à ce qu'il entre en contact avec l'écrou situé sous le connecteur (voir l'encart 1).







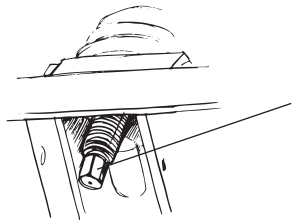


Encart 1

Écrou sous le connecteur

Parties plates de la vis

Écrou d'ajustement du dispositif de retenue du ressort



Encart 2

Embout hexagonal pour la clé à douille de 7 mm

OUTILS REQUIS : CLÉ OUVERTE DE 7 MM (9/32 PO) OU CLÉ À DOUILLE DE 7 MM (9/32 PO), SELON LE MODÈLE, ET CLÉ OUVERTE DE 9/16 PO (UNE CLÉ OUVERTE DE 14 MM POURRAIT AUSSI FONCTIONNER).

Guide de démarrage rapide

MISE EN SERVICE

1 Ajouter du charbon de bois à votre barbecue et l'allumer en utilisant un ou deux allume-feu.

2 Laisser le dôme ouvert pendant environ 10 minutes avec l'évent inférieur entièrement ouvert.

3 Fermer le dôme.

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

REFROIDISSEMENT DU BARBECUE

1 Lorsque vous avez fini de cuisiner, fermer entièrement l'évent inférieur.

2 Dès que la température sera tombée à moins de 205 °C, fermer l'évent supérieur presque entièrement, en laissant une petite fente.

3 Ne pas couvrir le barbecue si le dôme est encore chaud.

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

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.

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.