KAMADO JOE CLASSIC II
KJ23RHC, KJ23NRHC, KJ15042621



KAMADOJOE®

9804200033 250625-GH

Welcome | Bienvenue | Bienvenido | Welkom! Willkommen | Benvenuti | Välkommen

Assembly Images are shown first. Please read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

Les images de montage sont montrées en premier. Veuillez lire et suivre tous les avertissements et toutes les instructions avant de monter et d'utiliser l'appareil.

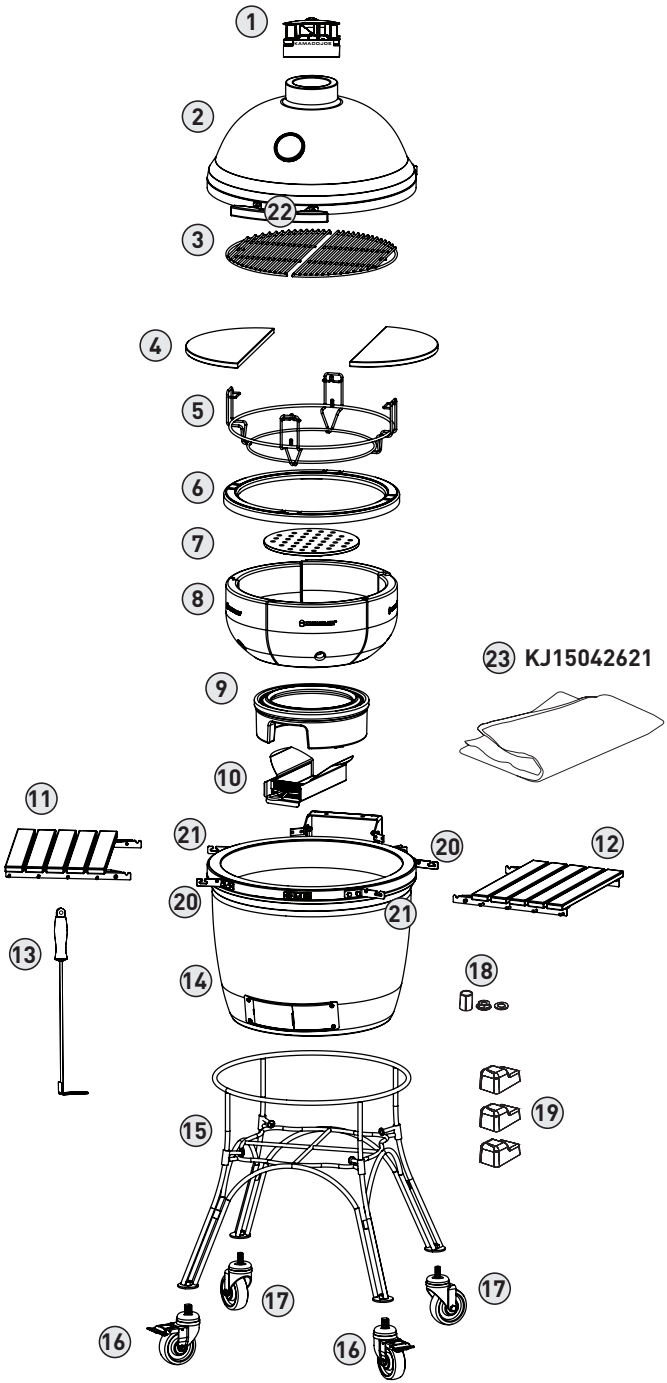
Las imágenes de ensamblaje se muestran primero. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el artefacto.

De eerste pagina's zijn afbeeldingen van de montage. Lees en volg alle waarschuwingen en instructies, voordat u het apparaat monteert en gebruikt.

Die Montagebilder werden zuerst angezeigt. Bitte lesen und befolgen Sie alle Warnungen und Anweisungen, bevor Sie das Gerät montieren und verwenden.

Immagini del montaggio all'inizio. Leggere e rispettare tutte le avvertenze e le istruzioni prima di montare e mettere in funzione l'apparecchio.

Monteringsbilder visas först. Läs och följ alla varningar och anvisningar innan du monterar och använder apparaten.


1
2
22
3
4
5
6
7
8
23 KJ15042621
9
10
11
21
20
12
20
21
13
14
18
19
15
17
17
16
16

NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	1	TOP VENT
2	1	GRILL DOME
3	2	HALF MOON COOKING GRATES
4	2	CERAMIC HEAT DEFLECTORS
5	1	DIVIDE & CONQUER FLEXIBLE COOKING RACK
6	1	STAINLESS STEEL FIREBOX RING
7	1	CAST IRON GRATE
8	5	FIREBOX WALLS
9	1	FIREBOX BASE
10	1	SLIDE-OUT ASH DRAWER
11	1	LEFT SIDE SHELF
12	1	RIDE SIDE SHELF
13	1	ASH TOOL
14	1	GRILL BASE
15	1	STEEL WIRE CART
16	2	LOCKING SWIVEL CASTERS
17	2	NON-LOCKING SWIVEL CASTERS
18	1	HINGE DISENGAGEMENT TOOL KIT
19	3	CERAMIC FEET
20	2	SIDE SHELF BRACKETS
21	2	SIDE SHELF BRACKETS
22	1	FRONT HANDLE
23	1	COVER (KJ15042621)

BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY

- Assemble on a clean flat surface.
- Recommend assembling on cardboard to avoid residue on floors or scratches.
- Gloves recommended for assembly.
- Tools needed: #10 wrench
- Approximate assembly time: 30 minutes.
- Recommend two people assemble to increase ease and reduce assembly time.
- Actual product may differ from picture shown.
- It is possible that some assembly steps have been completed in the factory.

DO NOT RETURN TO RETAILER!

For assembly assistance, missing or damaged parts, please contact Kamado Joe® Customer Service.

Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.kamadojoe.com/pages/support

Kamado Joe® Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands www.international.kamadojoe.com/pages/support

Kamado Joe® UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.international.kamadojoe.com/pages/support

Australia & New Zealand: Please contact your retailer

Nº	QTÉ	DESCRIPTION
1	1	ÉVENT SUPÉRIEUR
2	1	DÔME DU BARBECUE
3	2	GRILLES DE CUISSON EN DEMI-LUNE
4	2	DÉFLECTEURS DE CHALEUR EN CÉRAMIQUE
5	1	GRILLE DE CUISSON FLEXIBLE DIVIDE & CONQUER®
6	1	BAGUE EN ACIER INOXYDABLE DE LA CUVE
7	1	GRILLE EN FONTE
8	5	PAROIS DE LA CUVE
9	1	BASE DE LA CUVE
10	1	BAC À CENDRES COULISSANT
11	1	ÉTAGÈRE DE GAUCHE
12	1	ÉTAGÈRE DE DROITE
13	1	RÂPE
14	1	BASE DU BBQ
15	1	CHARIOT EN FIL MÉTALLIQUE
16	2	ROULETTES PIVOTANTES BLOQUANTES
17	2	ROULETTES PIVOTANTES NON BLOQUANTES
18	1	TROUSSE D'OUTIL DE DÉTACHEMENT DE LA CHARNIÈRE
19	3	PIEDS EN CÉRAMIQUE
20	2	SUPPORTS DE LA TABLETTE LATÉRALE
21	2	SUPPORTS DE LA TABLETTE LATÉRALE
22	1	POIGNÉE AVANT
23	1	HOUSSE (KJ15042621)

AVANT L'ASSEMBLAGE, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Assembler l'appareil sur une surface plane et propre.
- Il est recommandé d'effectuer l'assemblage sur du carton afin d'éviter de laisser des résidus sur les planchers ou de causer des égratignures.
- Le port de gants est recommandé pour l'assemblage.
- Outils nécessaires : Clé de #10
- Temps nécessaire pour l'assemblage : environ 30 minutes.
- Il est recommandé que l'assemblage soit effectué par deux personnes pour faciliter l'assemblage et réduire le temps requis.
- Le produit réel peut différer de l'illustration.
- Il est possible que certaines étapes d'assemblage aient été effectuées en usine.

NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT !

Pour obtenir de l'aide pour l'assemblage ou des pièces manquantes ou endommagées, appelez le service à la clientèle de Kamado Joe®.

Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.kamadojoe.com/pages/support

Kamado Joe® Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, La Haye, Pays-Bas www.international.kamadojoe.com/pages/support

Kamado Joe® UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.international.kamadojoe.com/pages/support

Australie et Nouvelle-Zélande : Veuillez prendre contact avec votre détaillant

N.º	CANT.:	DESCRIPCIÓN
1	1	DUCTO SUPERIOR
2	1	DOMO DE LA PARRILLA
3	2	REJILLAS DE COCCIÓN EN MEDIA LUNA
4	2	DEFLECTORES DE CALOR DE CERÁMICA
5	1	REJILLA DE COCCIÓN FLEXIBLE DIVIDE & CONQUER
6	1	ANILLO DEL FOGÓN EN ACERO INOXIDABLE
7	1	REJILLA DE HIERRO FUNDIDO
8	5	PAREDES DEL FOGÓN
9	1	BASE DEL FOGÓN
10	1	BANDEJA PARA CENIZAS DESLIZANTE
11	1	REPISA DEL LADO IZQUIERDO
12	1	REPISA DEL LADO DERECHO
13	1	HERRAMIENTA PARA REJILLA
14	1	BASE DE LA PARRILLA
15	1	CARRO DEL BIG JOE
16	2	RUEDECILLAS OSCILANTES CON BLOQUEO
17	2	RUEDECILLAS OSCILANTES SIN BLOQUEO
18	1	DE LA BISAGRA
19	3	PIES DE CERAMICA
20	2	ABRAZADERAS DE LA REPISA LATERAL
21	2	ABRAZADERAS DE LA REPISA LATERAL
22	1	ASA DELANTERA
23	1	CUBIERTA (KJ15042621)

ANTES DEL ENSAMBLAJE, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

- Ensamble sobre una superficie plana y limpia.
- Se recomienda ensamblar sobre un cartón para evitar residuos en los pisos o rayones.
- Se recomienda usar guantes para el ensamblaje.
- Herramientas necesarias: Llave de #10
- Tiempo aproximado de ensamblaje: 30 minutos.
- Se recomienda ensamblar entre dos personas para aumentar la facilidad y reducir el tiempo de ensamblaje.
- El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada.
- Es posible que algunos pasos del ensamblaje hayan sido completados en fábrica.

¡NO REGRESE AL MINORISTA!

Para solicitar asistencia en el ensamblaje, o partes faltantes o dañadas, contáctese con el Servicio de asistencia al cliente de Kamado Joe®.

Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.kamadojoe.com/pages/support
Kamado Joe® Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Países Bajos www.international.kamadojoe.com/pages/support
Kamado Joe® UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.international.kamadojoe.com/pages/support
Australia y Nueva Zelanda Contacte a su distribuidor

nr.	AANTAL	OMSCHRIJVING
1	1	BOVENSTE LUCHTGAT
2	1	GRILLKOEPEL
3	2	HALVE-CIRKELVORMIGE BAKROOSTERS
4	2	KERAMISCHE WARMTESCHILDEN
5	1	DIVIDE & CONQUER®: FLEXIBEL BAKREK
6	1	ROESTVRIJSTALEN VUURKORFRING
7	1	GIETIJZEREN ROOSTER
8	5	VUURKORFWANDEN
9	1	VUURKORFBASIS
10	1	UITSCHUIFBARE ASLADE
11	1	LADE AAN LINKERKANT
12	1	LADE AAN RECHTERKANT
13	1	ROOSTERPOOK
14	1	GRILLBASIS
15	1	STAALDRAADKAR
16	2	BLOKKEERBARE ZWENKWIELTJES
17	2	NIET-BLOKKEERBARE ZWENKWIELTJES
18	1	SCHARNIER
19	3	KERAMISCHE VOETEN
20	2	BEUGELS VOOR ZIJPLANK
21	2	BEUGELS VOOR ZIJPLANK
22	1	VOORSTE HANDGREEP
23	1	OMSLAG (KJ15042621)

LEES AANDACHTIG ALLE INSTRUCTIES VÓÓR DE MONTAGE

- Monteren op een schoon, plat oppervlak.
- Montage op karton aanbevolen om oliespatten op de vloer of krassen te voorkomen.
- Het dragen van handschoenen tijdens de montage is aanbevolen.
- Benodigd gereedschap: #10 sleutel
- Benaderde montageduur: 30 minuten.
- Het zal gemakkelijker zijn en minder lang duren als twee personen de grill monteren.
- Het werkelijk product kan anders zijn dan getoond op de afbeelding.
- Mogelijk zijn bepaalde montagestappen al gedaan tijdens de fabricage.

BRENG HET PRODUCT NIET TERUG NAAR DE WINKEL!

Voor hulp bij de montage of als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neemt u contact op met de klantendienst van Kamado Joe®.

Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341, VS — www.kamadojoe.com/pages/support

Kamado Joe® Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Nederland — www.international.kamadojoe.com/pages/support

Kamado Joe® UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ, VK — www.international.kamadojoe.com/pages/support

Australië en Nieuw-Zeeland: Neem contact op met uw winkelier.

NR.	MENGE.	BESCHREIBUNG
1	1	OBERE LUFTKLAPPE
2	1	GRILL-HAUBE
3	2	HALBMONDFÖRMIGE GRILLROSTE
4	2	HITZESCHUTZPLATTEN AUS KERAMIK
5	1	“DIVIDE & CONQUER®” FLEXIBLER GRILLROST
6	1	BRENNKASTENRING AUS EDELSTAHL
7	1	GUSSEISENROST
8	5	BRENNKASTENWÄNDE
9	1	BRENNKASTENSOCKEL
10	1	AUSZIEHBARE ASCHENSCHUBLADE
11	1	LINKSSEITIGES REGAL
12	1	RECHTSSEITIGES REGAL
13	1	GRILLROST-TOOL
14	1	GRILLSOCKEL
15	1	STAHLDRAHTWAGEN
16	2	VERRIEGELNDE LAUFROLLEN
17	2	NICHT-VERRIEGELNDE LAUFROLLEN
18	1	WERKZEUGSATZ ZUR SCHARNIERABLÖSUNG
19	3	KERAMIKFÜSSE
20	2	HALTERUNGEN FÜR SEITENABLAGEN
21	2	HALTERUNGEN FÜR SEITENABLAGEN
22	1	GRIFF VORN
23	1	ABDECKUNG (KJ15042621)

LESEN SIE VOR DEM ZUSAMMENBAU ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH

- Auf einer sauberen, flachen Oberfläche zusammenbauen.
- Es wird empfohlen, die Montage auf Kartondurchzuführen, um Rückstände auf dem Boden oder Kratzer zu vermeiden.
- Für die Montage werden Handschuhe empfohlen.
- Benötigte Werkzeuge: #10 -Schlüssel
- Ungefähre Montagezeit: 30 Minuten.
- Es wird empfohlen die Montage mit zwei Personen durchzuführen, um die Montage zu vereinfachen und die Montagezeit zu verkürzen.
- Das tatsächliche Produkt kann von der Abbildung abweichen.
- Es ist möglich, dass einige Montageschritte im Werk abgeschlossen wurden.

NICHT ZUM HÄNDLER ZURÜCKSENDEN!

Für Hilfe bei der Montage, fehlende oder beschädigte Teile, kontaktieren Sie bitte Kamado Joe® Kundenbetreuung.

Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.kamadojoe.com/pages/support

Kamado Joe® Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Niederlande www.international.kamadojoe.com/pages/support

Kamado Joe® UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.international.kamadojoe.com/pages/support

Australien und Neuseeland: Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler.

N.	Q.TÀ.	DESCRIZIONE
1	1	PRESA D'ARIA SUPERIORE
2	1	**COPERCHIO DEL GRILL**
3	2	**GRIGLIE DI COTTURA A MEZZA LUNA**
4	2	**DEFLETTORI TERMICI IN CERAMICA**
5	1	**GRIGLIA DI COTTURA FLESSIBILE DIVIDE & CONQUER**
6	1	**GHIERA PER FOCOLARE IN ACCIAIO INOX**
7	1	GRIGLIA PER IL FUOCO IN GHISA
8	5	FOCOLARE IN CERAMICA
9	1	BASE FOCOLARE
10	1	VASSOIO DELLA CENERE ESTRAIBILE
11	1	RIPIANO LATERALE SINISTRO
12	1	RIPIANO LATERALE DESTRO
13	1	UTENSILE PER LE CENERI
14	1	CORPO BIG JOE
15	1	CARRELLO IN ACCIAIO
16	2	RUOTE GIREVOLI BLOCCABILI
17	2	RUOTE GIREVOLI NON BLOCCABILI
18	1	KIT DI SGANCIO DELLA CERNIERA
19	3	PIEDI IN CERAMICA
20	2	STAFFE PER RIPIANO LATERALE
21	2	STAFFE PER RIPIANO LATERALE
22	1	MANIGLIA ANTERIORE
23	1	COPERTINA (KJ15042621)

PRIMA DEL MONTAGGIO LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI

- Montare su una superficie piana e pulita.
- Si consiglia di effettuare il montaggio dell'apparecchio su un cartone per evitare graffi o residui sui pavimenti.
- Si consiglia di indossare guanti durante le operazioni di montaggio.
- Utensili necessari: chiave inglese da #10
- Tempo approssimativo di montaggio: 30 minuti.
- Si consiglia di assemblare il prodotto in due persone per ridurre il tempo di montaggio.
- L'immagine potrebbe non rappresentare il prodotto reale.
- Alcune fasi di montaggio potrebbero essere state completate in fabbrica.

NON RESTITUIRE AL RIVENDITORE!

Per assistenza nel montaggio o per parti mancanti o danneggiate, contattare l'Assistenza clienti Kamado Joe®.

Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.kamadojoe.com/pages/support

Kamado Joe® Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands www.international.kamadojoe.com/pages/support

Kamado Joe® UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.international.kamadojoe.com/pages/support

Australia e Nuova Zelanda: Contattare il proprio rivenditore

NR.	ANTAL	BESKRIVNING
1	1	ÖVRE VENTIL
2	1	GRILLKUPOL
3	2	HAVMÅNE-FORMAT MATLAGNINGSGALLER
4	2	KERAMISKA VÄRMEDEFLEKTORER
5	1	DIVIDE & CONQUER ® FLEXIBEL FIREBOX-RING I ROSTFRITT STÅL
6	1	FIREBOX-RING I ROSTFRITT STÅL
7	1	GRILLGALLER I GJUTJÄRN
8	5	FIREBOX-VÄGGAR
9	1	FIREBOX-BAS
10	1	UTDRAGBAR ASKLÅDA
11	1	VÄNSTER SIDOHYLLA
12	1	HÖGER SIDOHYLLA
13	1	GALLERVERKTYG
14	1	GRILLBAS
15	1	METALLVAGN
16	2	LÅSBARA SVÄNGHJUL
17	2	ICKE-LÅSBARA SVÄNGHJUL
18	1	GÅNGJÄRN
19	3	KERAMISKA FÖTTER
20	2	SIDOHYLLFÄSTEN
21	2	SIDOHYLLFÄSTEN
22	1	FRÄMRE HANDTAG
23	1	FÖRHÅLLNING (KJ15042621)

FÖRE MONTERING LÄS ALLA INSTRUKTIONER NOGGRANT

- Sätt ihop den på en ren plan yta.
- Rekommenderar montering på kartong för att undvika rester på golv eller repor.
- Handskar rekommenderas för montering.
- Nödvändiga verktyg: #10 skiftnyckel
- Ungefärlig monteringstid: 30 minuter.
- Rekommenderat är att två personer monterar för att underlätta och minska monteringstiden.
- Den faktiska produkten kan skilja sig från bilden som visas.
- Det är möjligt att vissa monteringssteg har genomförts på fabriken.

RETURNERA INTE TILL FÖRSÄLJAREN!

För hjälp med montering, saknade eller skadade delar, kontakta Kamado Joe® Kundtjänst.

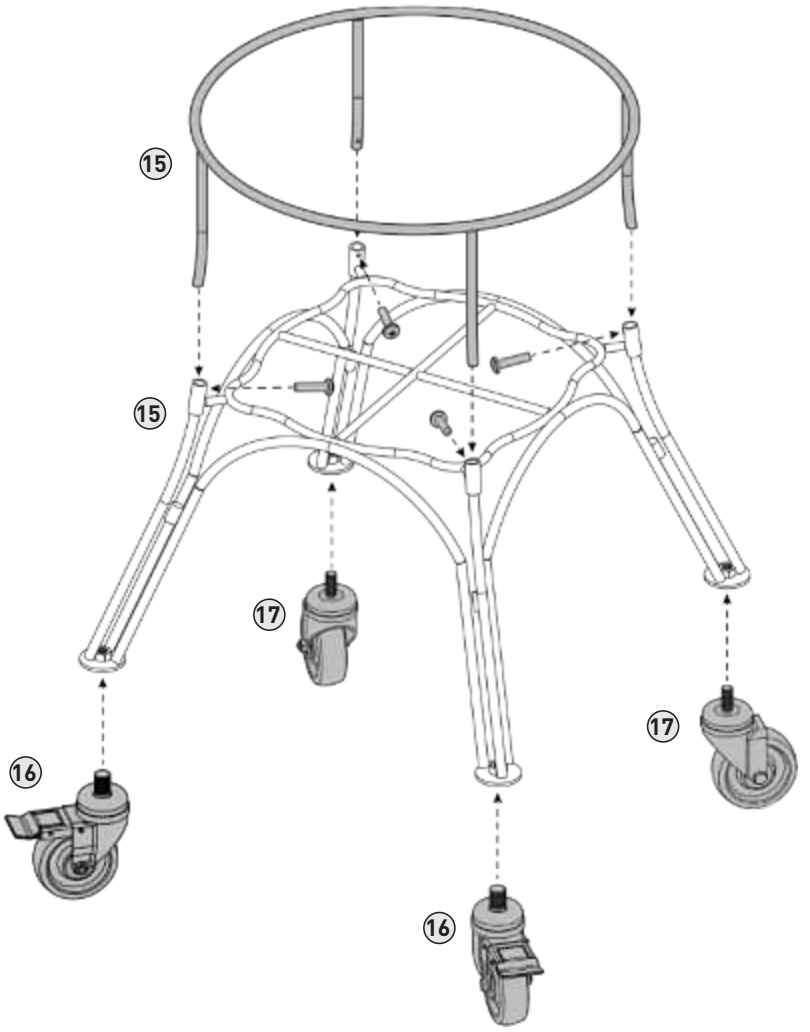
Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.kamadojoe.com/pages/support

Kamado Joe® Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Nederländerna www.international.kamadojoe.com/pages/support

Kamado Joe® UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.international.kamadojoe.com/pages/support

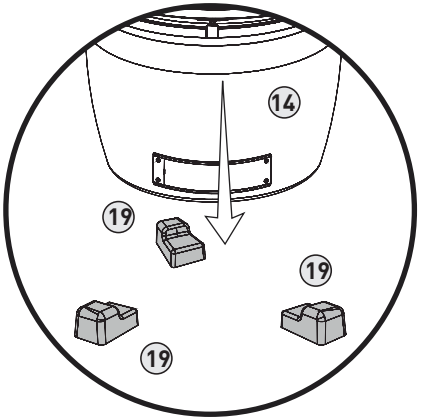
Australien och Nya Zeeland Kontakta din återförsäljare.

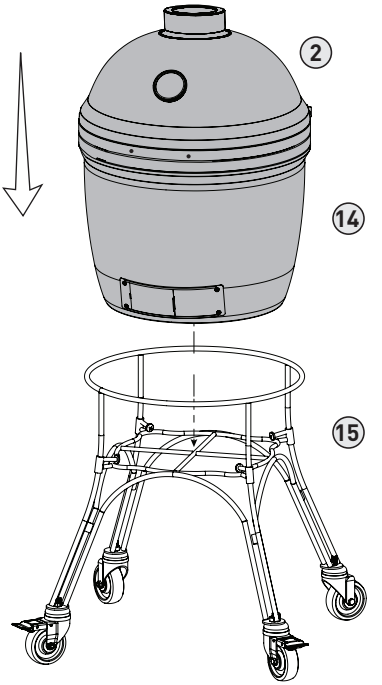
1



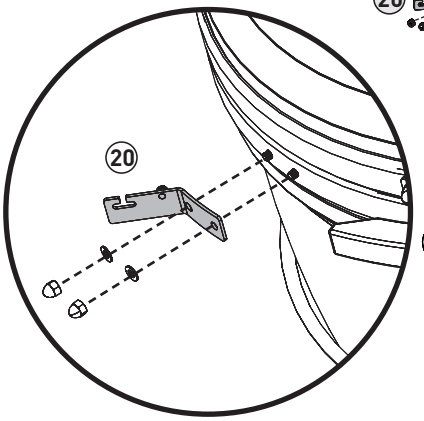
2

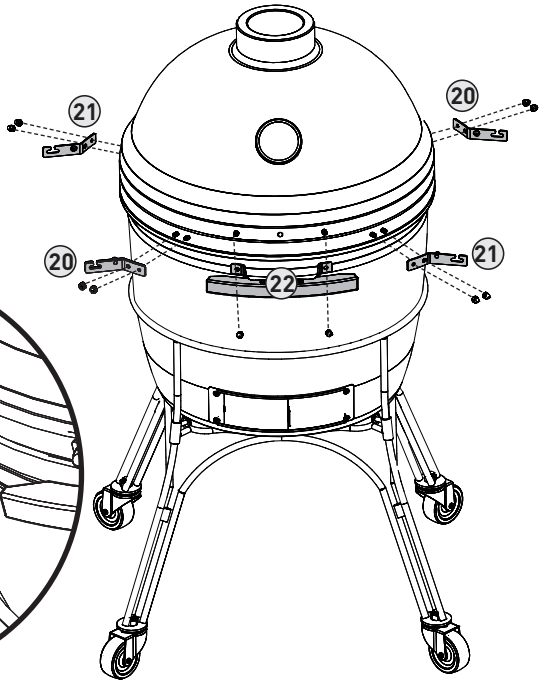




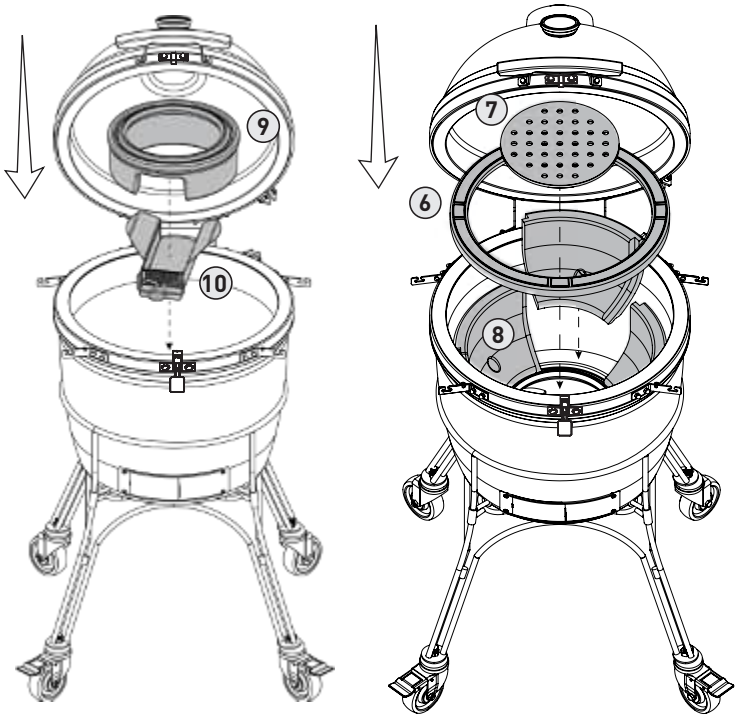


3

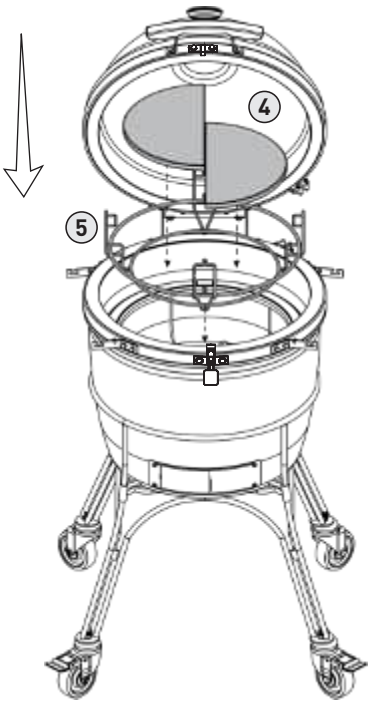




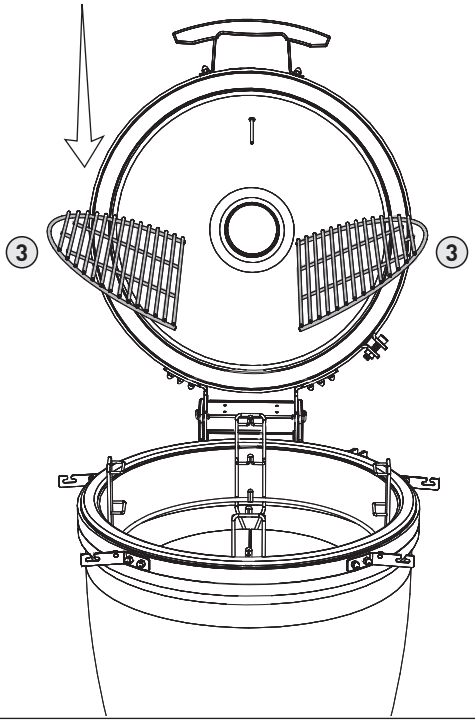
4



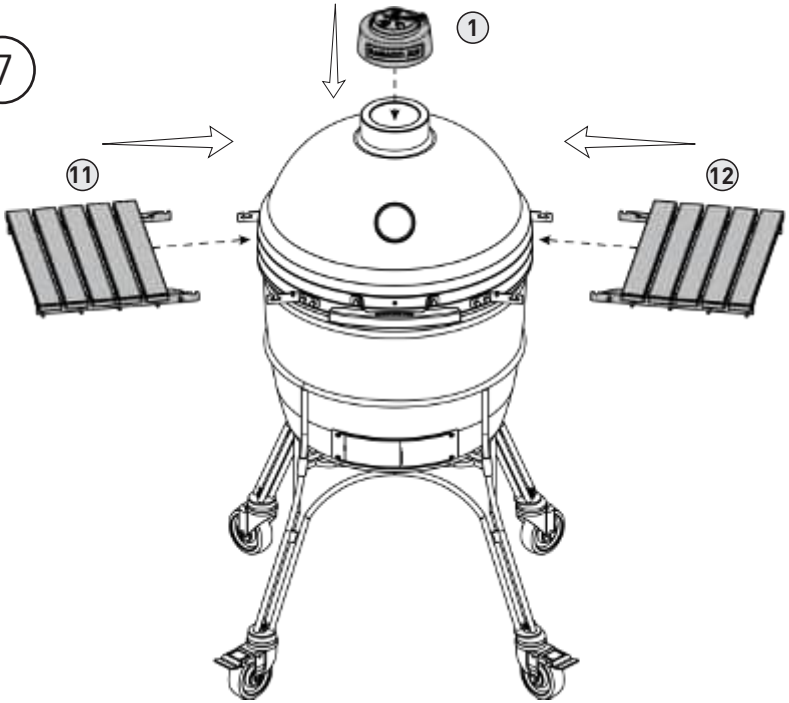
5



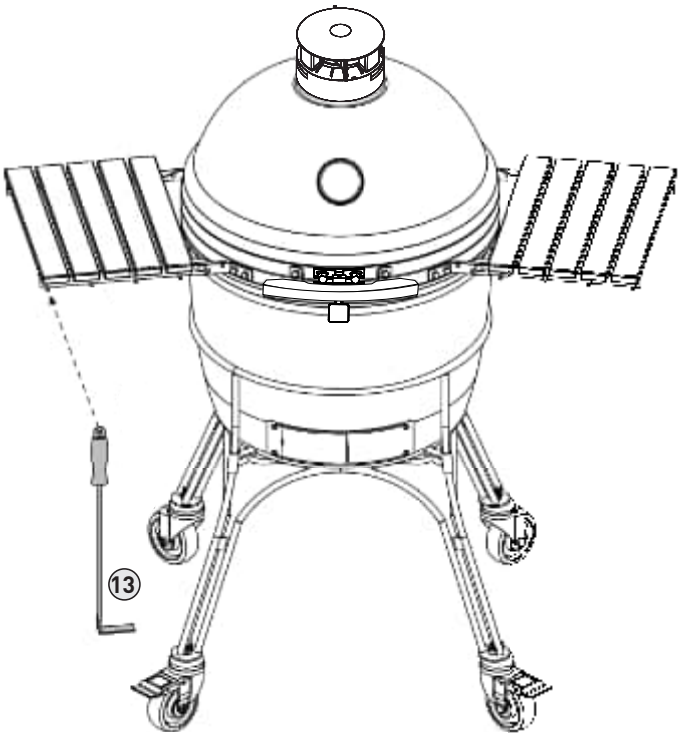
6



7



8



9



FOR OUTDOOR USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.

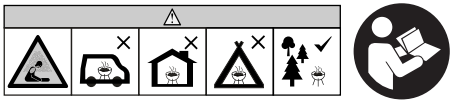
WARNING

- 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.

CARBON MONOXIDE HAZARD

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

- Burning wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal and propane gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.
- DO NOT burn wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal or propane inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.
- 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.
- USE ONLY OUTDOORS where it is well ventilated.
- **FOLLOW THESE GUIDELINES TO PREVENT THIS COLORLESS, ODORLESS GAS FROM POISONING YOU, YOUR FAMILY OR OTHERS.**
  - Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
  - See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of this appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
  - Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.
  - *Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia, or heart disease.*



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS

- Do not leave grill unattended.
- Grill is for OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.
- Do not use indoors!
- Use charcoal for fuel only.
- Do not use grill in high winds!
- Close lid and dampers to help suffocate flame.
- Do not alter this grill in any manner.
- Do not exceed a temperature of 750°F (398°C) or more.
- Always use grill in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- Potential damage to grill or harm to user may result from failure to follow warnings.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings, or tents.
- Never use inside or on recreational vehicles or boats.
- 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.
- Maintain a minimum distance of 3m (10ft) from overhead construction, walls, rails or other structures.
- Keep a minimum 3m (10ft) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper.
- Never operate grill under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs. (SEE STRUCTURAL PROXIMITY REQUIREMENTS).
- Keep grill clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- 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.
- Do not use grill on wooden or flammable surfaces.
- Grill MUST be on the ground. Do not place grill on tables or counters. Do NOT move grill across uneven surfaces.

WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- Grill should only be rolled on smooth surface.
- Grill should never be rolled up/down stairs or uneven surface.
- Never use grill as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- Never use grill for anything other than its intended use. This grill is NOT for commercial use.
- 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.
- Before each use check all nuts, screws, and bolts to make sure they are tight and secure.
- Use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate grill.
- 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 allow anyone to conduct activities around grill during or following its use until it has cooled.
- DO NOT bump or impact the grill to prevent personal harm, damage to grill, or spillage/splashing of hot cooking liquid.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Never move grill when in use. Allow grill to cool completely (below 115°F or 45°C) before moving or storing.
- 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 touch HOT surfaces. Use handles or knobs.
- Never use glass, plastic, or ceramic cookware in grill. Never place empty cookware in grill while in use.
- Accessory attachments not supplied by Kamado Joe® are not recommended and may cause injury.
- Do not store grill with hot ashes or charcoal inside grill. Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.
- 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.
- Grill is hot during use. Keep face and body away from door(s) and vents. Steam and hot air are expelled during use.
- 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.
- Do not remove ash drawer while ashes and charcoal are HOT.
- 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.
- Use protective gloves when handling this grill or working with fire. Use protective gloves or long, sturdy fireplace tools when adding wood or charcoal.
- Air dampers are HOT while the grill is in use and during cooling; wear protective gloves when adjusting.
- Top vent and lower damper is HOT while grill is in use and during cooling; wear protective gloves when adjusting.
- Cooking grate is HOT while the grill is in use and during cooling; use extreme caution, if you touch the cooking grate, wear protective gloves or use a sturdy long handled tool.
- Do not cook before the charcoal has a coating of ash.
- The barbecue should be heated up and the fuel should be kept red hot for at least 30mins prior to the first cook.
- Never use charcoal lighting fluid, gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to ignite charcoal. These fluids can explode and cause injury or death.
- Never overfill charcoal grate. This can cause serious injury as well as damage to the grill.
- Never use more than the recommended amount of charcoal (see below).
- WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- WARNING! Keep children and pets away.
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- Never add additional lighter fluid once charcoal has ignited. Follow directions on lighter fluid container.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water, and discarding in a non-combustible container.
- Keep lid open during the lighting process.
- When cooking above 350°F (175°C), **carefully and slowly open the grill lid 2-3 inches (5-8 cm) and "burp" the grill for 5 seconds** each time you lift the dome. This will prevent flashback – a surge of white-hot heat caused by a rush of oxygen.

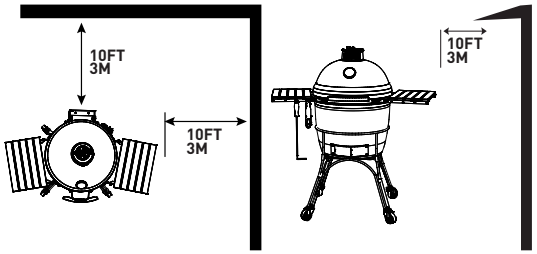
DO NOT EXCEED A TOTAL OF 6 LBS / 2.7 KGS OF CHARCOAL FOR MAIN FIREBOX

STRUCTURAL PROXIMITY REQUIREMENTS

Maintain a minimum distance of 10 ft (3 m) from rear, sides and top of grill to all overhead construction, walls, rails or other combustible construction materials.

Maintain a minimum distance of 10 ft (3 m) from all combustible and flammable materials such as, wood, plants, grass, brush, paper, gasoline, or canvas.

This clearance provides adequate space for proper combustion, air circulation and venting. Grill should not be used on combustible materials like wood decks or other combustible materials.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product does not come with charcoal or wood chunks.

GRILL SET UP

UNBOXING

1. Cut the plastic bands and open the shipping container.

2. Set all boxes and packing materials aside.

3. Open the dome of the grill and remove all internal components. Use caution and handle the components with care. The ceramic is breakable.

LIFTING METHOD

Once the internal components of the grill have been removed, lift the grill out of the container and into the cart or table or stand. Before lifting, ensure all band and hinge nuts are snug and secure.

- Due to the weight of the grill, lifting the grill requires two or more people to perform this task.

- **Lift the grill by using the rear hinge and front lower opening as lifting points. Wear protective gloves when lifting and use extreme caution, some components may be sharp.**

- DO NOT LIFT the grill without two or more people

SETTING UP

Set grill up on solid, flat surface with adequate wind shelter.
Do not move grill while hot, and do not leave unattended during operation.

This appliance is designed for use outdoors, away from any flammable materials. It is important that there are no overhead obstructions and that there is a minimum distance of 10 feet (3 m) from the side or rear of the appliance. It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed. The barbecue must be used on a level, stable surface. The appliance should be protected from direct drafts and positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain).

BUILT IN GUIDE

IMPORTANT INSTALL NOTES:
Please use this as a general guide for installing your Kamado Joe into a built-in outdoor kitchen or grill table. We highly recommend that the actual grill being installed be measured.

Table should be fixed on the ground or wall. Non-flammable building materials are required for construction.

TABLE REQUIREMENTS:

MATERIALS: Ensure the materials used are non-combustible and can handle high temperatures.

BASE: Ensure the Kamado Joe Jr stand is used or an air gap is created underneath the grill. Do NOT place the grill directly on the table surface without an air gap.

ACCESS: Ensure there is front access so that the lower air vent is not blocked.

CLEARANCE: Ensure there is space between the top of the table and the edge of the grill. The table top SHOULD NOT make direct contact with the grill.

Operating Instructions

INITIAL HEATING

Kamado Joe manufactures its products with care. Pre-Seasoning IS NOT required for the first use of your Kamado Joe. We do however recommend the steps below for your first heating.

1. Ensure all hardware is tight before starting the grill. Ensure to check all bands and hinge.
2. Wash cooking grates with mild dish detergent and allow to dry.
3. Start grill by following the LIGHTING instructions. Build a small / medium sized fire.
    - Do not use more than 6 LBS / 2.7 KGS of charcoal.
    - Always put charcoal on charcoal tray.
4. Keep grill under 400^{O}F (204^{O}C) for 1 hour for the first burn or cook.
5. After the first hour, you may shut down the grill.

AFTER THE FIRST HEATING: because of the nature of thermal expansion and contraction, some adjustments or tightening may be needed after the initial heating.

- **BANDS**: You may notice your bands have lost some tension, please refer to the bands adjustment section of this manual to check the tightness of your bands. Regular adjustments are completely normal.

- **CERAMIC:** After the first cook, you may notice light cracking in the porcelain. This is called crazing and is part of the natural porcelain characteristic.

LIGHTING INSTRUCTIONS

1. Before you cook, use the ash tool to stir up the remaining charcoal in the firebox to remove all the loose ash. Loose ash will fall through the fire grate.
2. Dispose of all loose ash. Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water, and discarding in a non-combustible container.
3. Add charcoal to firebox and light using one or two fire starters.
4. Leave dome and bottom vent fully open for 10 minutes. Allow for charcoal to ignite.
5. After charcoal has ignited, close the dome.
6. Begin to close and adjust the top vent and bottom vent when temperature is within 50^{O}F (10^{O}C) of your target temperature.
7. Because your ceramic Kamado Joe is so insulating, it can take some time to fully preheat. Give your grill 20 – 60 minutes to stabilize the temperature and heat the ceramics before you start cooking.

NOTE: Because ceramic retains heat so well, only increase your grill temperature slightly and slowly. It's much easier to increase the heat slightly, than it is to bring the temperature down after an overshoot.

Operating Instructions

MAINTAINING TEMPERATURE

AIRFLOW:
In order to control the temperature of your grill, you need to control the amount of air flow to the fire. By opening and closing the top and bottom dampers, you can adjust the temperature of your grill.

- MORE AIR = MORE HEAT (open the vents)
- LESS AIR = LESS HEAT (close the vents)

CHARCOAL:
The amount of charcoal used when grilling can also greatly impact your ability to control temperature. The more charcoal that ignites, the hotter the grill can be.

- MORE CHARCOAL = MORE HEAT
- LESS CHARCOAL = LESS HEAT

TEMPERATURE MAINTENANCE NOTES:

- Adjustments to the vents / dampers are not immediate. Be patient, allow 10–15 minutes from a vent adjustment for a temperature change to take effect.
- Because ceramic retains heat so well, only increase your grill temperature slightly and slowly. It's much easier to increase the heat slightly, than it is to bring the temperature down after an overshoot.

COOKING TIPS

BURPING the GRILL:
When cooking above 350^{O}F (175^{O}C), carefully open the grill lid 2-3 inches (5-8 cm) and "burp" the grill for approximately 5 seconds each time you lift the dome. This will prevent a flash-back - a surge of white- hot heat caused by a rush of oxygen.

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

SHUT DOWN

1. When finished cooking, close the bottom vent completely.
2. Clean your grill grates with a grate scraper or damp rag. Use CAUTION, they will be hot.
3. Once temperature falls below 400^{O}F (205^{O}C), close the top vent.
4. Do not cover or clean the grill until the dome is cool to the touch (115^{O}F / 45^{O}C).
5. Please review the cleaning and care instructions for further cleaning steps.

Cleaning and Care

EVERY COOK

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.

1. Before cleaning, ensure your grill has completely cooled and all charcoal has been extinguished.
2. Use the ash tool to stir up the remaining charcoal in the firebox to remove all the loose ash. Loose ash will fall through the fire grate.
3. Dispose of all loose ash. Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water, and discarding in a non-combustible container.
4. Wipe down the outside of your grill with a damp rag to remove any spilled ingredients and debris. Do not excessively scrub the gasket, this can cause damage. The gasket will be cleaned through natural heat cycling when you use your grill.
5. Cover your grill with a grill cover and store in a cool, dry place.

NOTE: When your heat deflector gets dirty during normal use, flip them over, with the dirty side down, for the next cook. The heat from the fire will self-clean that side of the deflector plate.

SELF CLEANING

It is recommended to complete these steps as needed. Cleaning frequency will vary depending on how often you use your Kamado Joe and your environment. If mold or mildew appears inside of your grill, it is recommended to complete the self cleaning steps below.

This process will burn off any unwanted residue from the inside of your grill. After you complete the steps below, before cooking again, use a soft bristle brush on the ceramics and heat deflectors to remove any residue.

1. Remove the cooking grates and wash with a mild dish detergent. The cooking grates will stay removed during this cleaning session.
2. Add charcoal and light the grill.
3. Install the accessory rack and the heat deflector on the accessory rack - place the heat deflector in the grill with the dirty side down.
4. 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.
5. Hold the temperature at around 600°F (315°C) for 15-20 minutes or until no visible smoke is present.
6. Close the bottom vent fully. Once temperature falls below 400^{O}F (205^{O}C), close the top vent completely.
7. Allow the grill to shut down.

DEEP CLEANING

Once or twice a year, you should do a more thorough cleaning of the inside of the grill.

1. Before cleaning, ensure your grill has completely cooled and all charcoal has been extinguished.
2. Remove the internal components and remove any residual ash or debris that has collected between the grill body and the internal components.
3. Use a plastic bristle brush to clean the inside ceramic surface.
4. Scoop or vacuum debris from the bottom of the grill.
5. Wipe down the hinge and exterior of your grill.
6. Replace all internal components and get ready for your next cook.

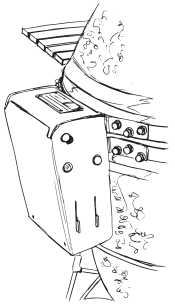
Classic II Hinge Adjustments

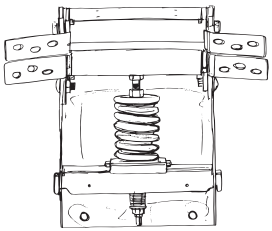
Hinge and band are under high tension, failure to follow replacement parts instruction sheet steps may result in severe injury. Please wear gloves and safety glasses as a precaution. Replacement of the lid, base, or hinge bands requires the use of 2 people.

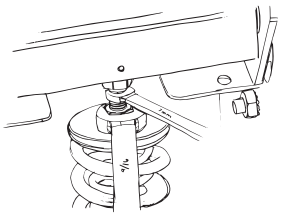
Caution: Air Lift Hinge under high tension.

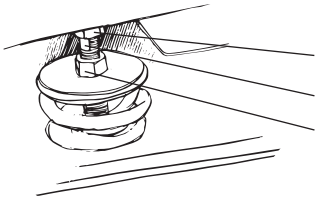
CLASSIC II

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









Inset 1

Nut under connector

Flats on screw

Adjustment nut on spring retainer

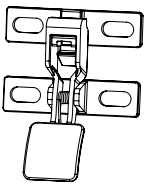
TOOLS REQUIRED: 7MM (9/32 INCH) OPEN END WRENCH AND 9/16 INCH OPEN END WRENCH (OR 14MM OPEN END WRENCH MAY WORK)

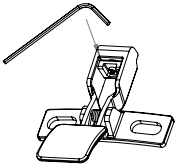
Latch Adjustments

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

CLASSIC II LATCH

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





SAFETY INFORMATION

CAUTION

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

HINGE

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

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



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

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.

Dimensions

IMPORTANT DIMENSION NOTES

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

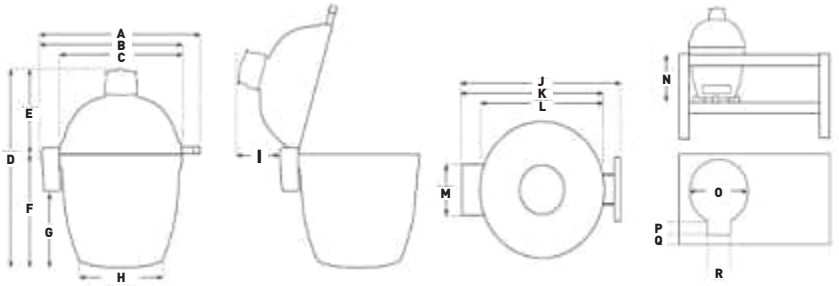
Table should be fixed on the ground or wall.

Non-flammable building materials are suggested for construction.

Drawing is not to scale.

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

SIDE VIEW **OPEN CLEARANCE** **TOP VIEW**



LIMITED WARRANTY

This warranty applies to all Kamado Joe® products.

Limited Lifetime Warranty on Ceramic Parts

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

5-Year Warranty on Metal Parts and Kettle Joe Grills

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

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

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

2-Year Warranty on Miscellaneous Components and Standalone Accessories

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

Limited Commercial Use Warranty

This warranty assumes normal and reasonable domestic household use combined with expected good maintenance for all Kamado Joe® products. This warranty does not apply to commercial usages, for example, by, caterers, butchers, rental companies, and food trucks. Kamado Joe® warrants that all Kamado Joe® grills and smokers used in commercial applications are free of defects in material and workmanship for a period of one (1) year

When Does the Warranty Coverage Begin?

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

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

What is Not Covered?

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

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

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

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

What Will Void the Warranty?

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

NEED ASSISTANCE? CONTACT US

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

North America

North America
Kamado Joe ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341
https://www.kamadojoe.com/pages/support

European Union

Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86, 2514 EJ
Den Haag, Netherlands
https://international.kamadojoe.com/pages/support

United Kingdom

Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House West Street,
Farnham GU9 7EQ
https://international.kamadojoe.com/pages/support

Australia & New Zealand

Please contact your retailer.

WARRANTY FOR COMMERCIAL USE

Each Kamado Joe ceramic grill and smoker used in a commercial setting is warranted to be free from defects in materials and workmanship under normal and reasonable commercial use for a period of one (1) year from the date of purchase to the original purchaser or owner who purchased the product from an Authorized Dealer and registered their Warranty as required (the "Commercial Warranty") This one (1) year Commercial Warranty covers all parts of the Kamado Joe including without limitation, the ceramic dome and base, and all other ceramic, metal and accessory components from manufacturing, workmanship or materials defects.

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

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

KAMADOJOE®

FRENCH

POUR UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR SEULEMENT. NE PAS UTILISER À DES FINS COMMERCIALES.

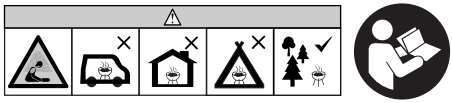
⚠ AVERTISSEMENT ⚠

- 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.

⚠ RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE ⚠

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

- La combustion de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon de bois ou de propane dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort.
- NE PAS brûler de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon de bois ou de propane à l'intérieur d'habitations, de véhicules, de tentes, de garages ou d'espaces fermés.
- 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.
- UTILISER UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR avec de bonnes conditions de ventilation.
- **RESPECTEZ CES DIRECTIVES POUR EMPÊCHER CE GAZ INCOLORE ET INODORE DE VOUS EMPOISONNER, VOUS, VOTRE FAMILLE OU D'AUTRES PERSONNES.**
  - Connaissez les symptômes de l'empoisonnement au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
  - Consultez un médecin si d'autres personnes ou vous développez des symptômes du rhume ou de la grippe pendant que vous cuisinez ou vous vous trouvez près de cet appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, que l'on peut facilement méprendre pour un rhume ou une grippe, est souvent détecté trop tard.
  - La consommation d'alcool et de drogues aggrave les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
  - *Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes sanguins ou circulatoires, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.*



⚠ AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES ⚠

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Ne pas laisser le barbecue sans surveillance.
- Ce barbecue est conçu pour une UTILISATION DOMESTIQUE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.
- Ne pas l'utiliser à l'intérieur !
- N'utiliser que du charbon de bois comme combustible.
- Ne pas utiliser le barbecue lorsque le temps est très venteux !
- Fermer le couvercle et les entrées d'air pour aider à étouffer la flamme.
- Ne modifier ce barbecue d'aucune façon.
- Ne pas dépasser une température de 398 °C (750 °F).
- Toujours utiliser le barbecue conformément à tous les codes de prévention des incendies municipaux, provinciaux et fédéraux applicables.
- Tout manquement à respecter les avertissements pourrait causer des dommages au barbecue ou des blessures à l'utilisateur.
- Ne jamais utiliser le barbecue dans un lieu fermé, comme un patio, un garage, un édifice ou une tente.
- Ne jamais utiliser le barbecue à l'intérieur ou dans un véhicule récréatif ou un bateau.
- 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.
- Garder une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque.
- Garder une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et tout matériau combustible comme le bois, les plantes sèches, le gazon, la broussaille et le papier.
- Ne jamais utiliser le barbecue sous une structure surélevée comme une couverture, un abri pour voiture, une marquise ou un porte-à-faux. (VOIR LES EXIGENCES EN MATIÈRE DE PROXIMITÉ STRUCTURELLE).
- Garder le barbecue à distance de tout matériau combustible comme l'essence ou les autres vapeurs et liquides inflammables.
- Mettre 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 en asphalte (revêtement hydrocarboné) ne convienne pas.
- Ne pas utiliser le barbecue sur des surfaces en bois ou inflammables.
- 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.

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Il ne faut faire rouler le barbecue que sur une surface plate.
- Il ne faut jamais faire rouler le barbecue dans des escaliers ou sur des surfaces inégales.
- Ne jamais utiliser le barbecue comme appareil de chauffage (LIRE DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE).
- Utiliser le barbecue uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. Ce barbecue n'est PAS destiné à un usage commercial.
- Conservez toujours un extincteur à portée de la main pendant que vous utilisez le barbecue.
- Lorsque vous préparez des aliments avec de l'huile ou de la graisse, conservez un extincteur de type BC ou ABC à portée de la main.
- Ne pas tenter d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Appeler immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut parfois confiner l'incendie.
- Avant toute utilisation, vérifier la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler correctement le barbecue ou à le faire fonctionner de manière sûre.
- 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 se trouvent à proximité du barbecue pendant son utilisation.
- Ne permettre à PERSONNE de mener des activités autour du barbecue pendant ou après son fonctionnement, tant qu'il n'a pas refroidi.
- NE PAS heurter ou bousculer le barbecue, car cela pourrait causer des blessures, endommager le barbecue ou renverser des liquides de cuisson chauds.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne jamais déplacer le barbecue pendant l'utilisation. Attendez que le barbecue ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °C ou 115 °F) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Le barbecue est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faire preuve de PRUDENCE. Porter des gants de protection.
- Ne pas toucher de surfaces CHAUDES. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Ne jamais mettre d'articles de cuisine en verre, en plastique ou en céramique dans le barbecue. Ne jamais mettre d'articles de cuisine vides dans le barbecue pendant son utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Kamado Joe® n'est PAS recommandée et peut provoquer des blessures.
- Ne pas ranger le barbecue s'il contient encore 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.
- Faites preuve de prudence lorsque vous retirez des aliments du barbecue. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des mitaines/gants de protection ou des ustensiles de cuisine robustes à manche long pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures provenant des liquides de cuisson.
- Le barbecue est chaud lorsqu'il est en marche. Garder le visage et le corps loin de la porte et des évents. L'utilisation génère de la vapeur et de l'air chaud.
- 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 emprisonne la chaleur et pourrait endommager le barbecue.
- Ne jamais laisser des braises ou des cendres CHAUDES sans surveillance.
- Ne pas enlever le bac à cendres lorsque les cendres et le charbon de bois sont CHAUDS.
- Le barbecue produit une flamme nue. Garder les mains, les cheveux et le visage à distance de la flamme. NE vous penchez PAS au-dessus du barbecue pendant que vous l'allumez. Les cheveux non attachés et les vêtements amples peuvent s'enflammer.
- Portez des gants de protection lorsque vous manipulez ce barbecue ou vous travaillez avec du feu. Utiliser des gants de protection ou des outils pour foyer longs et résistants lors de l'ajout de bois ou de charbon de bois.
- Les entrées d'air sont CHAUDES pendant l'utilisation et le refroidissement du barbecue ; portez des gants de protection lorsque vous les ajustez.
- L'évent supérieur et le clapet à air inférieur sont CHAUDS pendant l'utilisation et le refroidissement du barbecue ; portez des gants de protection lorsque vous les ajustez.
- La grille de cuisson est CHAUDE lorsque le barbecue est utilisé et pendant le refroidissement ; faites preuve d'une extrême prudence, si vous touchez la grille de cuisson, portez des gants de protection ou utilisez un outil solide à manche long.
- Ne pas cuisiner avant que le charbon ne soit couvert d'une couche de cendres.
- Il faut que le barbecue ait chauffé et que le combustible reste chauffé au rouge pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.
- Ne jamais utiliser de liquide d'allumage pour charbon de bois, d'essence, d'alcool ou d'autres fluides extrêmement volatils pour allumer le charbon de bois. Ces liquides peuvent exploser et causer des blessures ou la mort.
- Ne jamais trop remplir la grille à charbon. Cela peut causer des blessures graves et endommager le barbecue.
- Ne jamais utiliser plus que la quantité recommandée de charbon de bois (voir ci-dessous).
- AVERTISSEMENT ! Ce barbecue deviendra très chaud, ne pas le déplacer pendant qu'il fonctionne.
- AVERTISSEMENT ! Éloigner les enfants et les animaux de compagnie.
- AVERTISSEMENT ! Ne pas utiliser d'essence minérale ou de pétrole pour allumer ou rallumer l'appareil ! N'utiliser que des allume-feu qui respectent la norme EN 1860-3 !
- Ne jamais rajouter de liquide d'allumage une fois que le charbon de bois a pris feu. Suivez les instructions sur le contenant de liquide d'allumage.
- Mettre au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- Garder le couvercle fermé pendant l'allumage.
- Lorsque vous cuisinez à une température supérieure à 175 °C (350 °F), **ouvrez lentement et avec précaution le couvercle du barbecue de 5 à 8 cm (2 à 3 po) et « dépressurisez » le barbecue pendant 5 secondes** à chaque fois que vous soulevez le dôme. Cela préviendra un retour de flamme, c'est-à-dire une vague de chaleur blanche causée par une ruée d'oxygène.

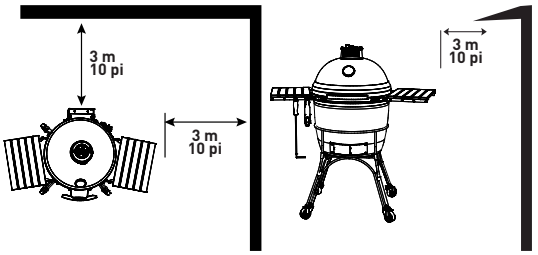
NE PAS DÉPASSER UN TOTAL DE 2,7 KG/6 LB DE CHARBON DE BOIS DANS LA CHAMBRE DE COMBUSTION PRINCIPALE

EXIGENCES EN MATIÈRE DE PROXIMITÉ STRUCTURELLE

Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'arrière, les côtés et le dessus du barbecue et toute structure surélevée, un mur, une rampe ou d'autres matériaux de construction combustibles.

Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et tout matériau combustible et inflammable comme le bois, les plantes, le gazon, la broussaille, le papier, l'essence ou la toile.

Ce dégagement fournit un espace suffisant pour assurer une combustion, une circulation de l'air et une ventilation appropriées. Le barbecue ne doit pas être utilisé sur des matières combustibles comme les terrasses et d'autres matières combustibles.



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Ce produit n'est pas livré avec du charbon de bois ou des morceaux de bois.

INSTALLATION DU BARBECUE

DÉBALLAGE

1. Coupez les bandes de plastique et ouvrez le conteneur d'expédition.

2. Mettez de côté toutes les boîtes et tous les matériaux d'emballage.

3. Ouvrez le dôme du barbecue et retirez tous les composants intérieurs. Faites preuve de prudence et manipulez les composants avec précaution. La céramique est cassable.

MÉTHODE DE LEVAGE

Une fois que les composants intérieurs du barbecue ont été enlevés, soulevez le barbecue pour le sortir du conteneur et mettez-le dans le chariot, la table ou le support. Avant le levage, assurez-vous que tous les écrous de la bande et des charnières sont bien serrés.

- En raison de son poids, le levage du barbecue doit être effectué par au moins deux personnes.

- **Soulevez le barbecue en utilisant la charnière arrière et l'ouverture inférieure à l'avant comme points de levage. Portez des gants de protection lorsque vous soulevez le barbecue et faites preuve d'une extrême prudence, car certains composants peuvent être tranchants.**

- NE PAS soulever le barbecue sans avoir au moins deux personnes.

INSTALLATION

Installez le barbecue sur une surface solide et plane, bien abrité contre le vent.
Ne déplacez pas le barbecue pendant qu'il est chaud et ne le laissez pas sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

Cet appareil est conçu pour être utilisé à l'extérieur, à l'écart de tout matériau inflammable. Il est important de ne pas le placer sous une structure surélevée et de garder une distance minimale de 3 m (10 pi) sur les côtés ou à l'arrière de l'appareil. Il est important que les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées. Le barbecue doit être utilisé sur une surface plane et stable. L'appareil doit être protégé contre les courants d'air directs et placé ou protégé contre la pénétration directe par l'eau qui coule (p. ex., la pluie).

GUIDE D'INTÉGRATION

NOTES IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION :
Veuillez utiliser ceci comme un guide général pour l'installation de votre Kamado Joe dans une cuisine extérieure ou une table à barbecue intégrée. Nous recommandons fortement de mesurer le barbecue réel qui sera installé.

La table doit être fixée sur le sol ou un mur. Des matériaux de construction ininflammables sont suggérés pour la construction.

EXIGENCES RELATIVES À LA TABLE :

MATÉRIAUX : Assurez-vous que les matériaux sont non combustibles et peuvent supporter des températures élevées.

BASE : Assurez-vous que le support du Kamado Joe Jr est utilisé ou qu'un espace d'air est créé sous le barbecue. Ne PAS poser le barbecue directement sur la surface de la table sans laisser un espace d'air.

ACCÈS : Assurez-vous qu'il y a un accès par l'avant afin que l'évent inférieur ne soit pas bloqué.

DÉGAGEMENT : Assurez-vous qu'il y a de l'espace entre le dessus de la table et le bord du barbecue. Le dessus de la table NE DOIT PAS être en contact direct avec le barbecue.

Mode d'emploi

CHAUFFAGE INITIAL

Kamado Joe fabrique ses produits avec soin. L'apprêtage n'est PAS nécessaire pour la première utilisation de votre Kamado Joe. Nous vous recommandons toutefois de suivre les étapes ci-dessous pour votre premier chauffage.

1. Assurez-vous que toutes les pièces sont bien serrées avant de mettre le barbecue en marche. Veillez à vérifier toutes les bandes et les charnières.
2. Lavez les grilles de cuisson avec un détergent à vaisselle doux et laissez-les sécher.
3. Allumez le barbecue en suivant les instructions d'ALLUMAGE. Faites un feu de petite taille ou de taille moyenne.
    - N'utilisez pas plus de 2,7 kg / 6 lb de charbon de bois.
    - Mettez toujours le charbon de bois sur le plateau à charbon de bois.
4. Gardez le barbecue à une température inférieure à 204 °C (400 °F) pendant 1 heure pour la première combustion ou cuisson.
5. Après la première heure, vous pouvez éteindre le barbecue.

APRÈS LE PREMIER CHAUFFAGE : En raison de la nature de la dilatation et de la contraction thermique, certains ajustements ou resserrements peuvent être nécessaires après le premier chauffage.

- **BANDES** : Vous remarquerez peut-être que vos bandes ont perdu de leur tension. Reportez-vous à la section de ce manuel consacrée au réglage des bandes pour vérifier la tension de vos bandes. Des ajustements réguliers sont tout à fait normaux.

- **CÉRAMIQUE :** Après la première cuisson, vous remarquerez peut-être de légères craquelures dans la porcelaine. Ce phénomène porte le nom de faïençage et est une caractéristique naturelle de la porcelaine.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

1. Avant de commencer à cuisiner, utilisez le racloir à cendre pour remuer le charbon de bois restant dans la chambre de combustion afin d'enlever toutes les cendres détachées. Celles-ci tomberont au travers de la grille à feu.
2. Jetez toutes les cendres détachées. Mettez au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
3. Ajoutez du charbon de bois à votre barbecue et allumez-le en utilisant un ou deux allume-feu.
4. Laissez le dôme et l'évent inférieur complètement ouverts pendant 10 minutes. Laissez le charbon de bois s'allumer.
5. Une fois que le charbon de bois est allumé, fermez le dôme.
6. Commencez à fermer et à ajuster l'évent supérieur et l'évent inférieur lorsque la température du dôme est à 10 °C (50 °F) de votre température cible.
7. Parce que votre barbecue Kamado Joe est si bien isolé, il peut prendre un certain temps pour préchauffer complètement. Prévoyez entre 20 et 60 minutes pour que la température du barbecue se stabilise et que la céramique chauffe avant de commencer la cuisson.

REMARQUE : Parce que la céramique retient si bien la chaleur, n'augmentez la température de votre barbecue que lentement. Il est beaucoup plus facile d'augmenter légèrement la température que de l'abaisser après un dépassement.

Mode d'emploi

MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE

CIRCULATION DE L'AIR :
Pour contrôler la température de votre barbecue, vous devez contrôler la circulation de l'air qui arrive au feu. En ouvrant et en fermant les clapets à air supérieur et inférieur, vous pouvez ajuster la température de votre barbecue.

- PLUS D'AIR = PLUS DE CHALEUR (ouvrez les évents)
- MOINS D'AIR = MOINS DE CHALEUR (fermez les évents)

CHARBON DE BOIS :
La quantité de charbon de bois utilisée pour les grillades peut également avoir un effet important sur votre capacité à contrôler la température. Plus il y a de charbon de bois qui s'enflamme, plus le barbecue peut être chaud.

- PLUS DE CHARBON DE BOIS = PLUS DE CHALEUR
- MOINS DE CHARBON DE BOIS = MOINS DE CHALEUR

NOTES SUR LE MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE :

- Les ajustements des évents et des clapets à air n'ont pas un effet immédiat. Soyez patient : prévoyez 10 à 15 minutes après un ajustement pour que le changement de température prenne effet.
- Parce que la céramique retient si bien la chaleur, n'augmentez la température de votre barbecue que lentement. Il est beaucoup plus facile d'augmenter légèrement la température que de l'abaisser après un dépassement.

SUGGESTIONS POUR LA CUISSON

DÉPRESSURISATION DU BARBECUE :
Lorsque vous cuisinez à une température supérieure à 175 °C (350 °F), ouvrez lentement et avec précaution le couvercle du barbecue de 5 à 8 cm (2 à 3 po) et « dépressurisez » le barbecue pendant 5 secondes à chaque fois que vous soulevez le dôme. Cela préviendra un retour de flamme, c'est-à-dire une vague de chaleur blanche causée par une ruée d'oxygène.

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

ARRÊT

1. Lorsque vous avez fini de cuisiner, fermez complètement l'évent inférieur.
2. Nettoyez les grilles du barbecue au moyen d'un racloir ou d'un chiffon humide. Fuites preuve de PRUDENCE, elles seront chaudes.
3. Une fois que la température est tombée à moins de 205 °C (400 °F), fermez l'évent supérieur.
4. Ne couvrez pas le barbecue et ne le nettoyez pas tant que le dôme n'est pas frais au toucher (45 °C / 115 °F).
5. Veuillez consulter les instructions de nettoyage et d'entretien pour obtenir de plus amples renseignements sur les étapes de nettoyage.

Nettoyage et entretien

CHAQUE CUISSON

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.

1. Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que votre barbecue a complètement refroidi et que le charbon de bois est complètement éteint.
2. Utilisez le racloir à cendre pour remuer le charbon de bois restant dans la chambre de combustion afin d'enlever toutes les cendres détachées. Celles-ci tomberont au travers de la grille à feu.
3. Jetez toutes les cendres détachées. Mettez au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
4. Essuyez l'extérieur de votre barbecue avec un chiffon humide pour enlever les ingrédients renversés et les débris. Ne frottez pas excessivement le joint d'étanchéité, car cela pourrait l'endommager. Le joint d'étanchéité sera nettoyé par le cycle naturel de la chaleur lorsque vous utiliserez votre barbecue.
5. Couvrez votre barbecue avec une housse de barbecue et entreposez-le dans un endroit frais et sec.

REMARQUE : Lorsque votre déflecteur de chaleur devient sale lors d'une utilisation normale, retournez-le afin que le côté sale soit vers le bas pendant la prochaine cuisson. La chaleur du feu nettoie automatiquement ce côté du déflecteur de chaleur.

AUTONETTOYAGE

Il est recommandé d'effectuer ces étapes au besoin. La fréquence de nettoyage varie en fonction de la fréquence d'utilisation de votre Kamado Joe et de votre environnement. Si des moisissures apparaissent à l'intérieur de votre barbecue, il est recommandé d'effectuer les étapes d'autonettoyage ci-dessous.

Ce processus brûlera tout résidu indésirable logé à l'intérieur de votre barbecue. Une fois que vous avez effectué les étapes ci-dessus et avant de cuisiner de nouveau, utilisez une brosse à soies souples sur les pièces en céramique et les déflecteurs de chaleur pour enlever les résidus.

1. Enlevez les grilles de cuisson et lavez-les au moyen d'un détergent à vaisselle doux. Les grilles de cuisson resteront enlevées pendant cette session de nettoyage.
2. Ajoutez du charbon de bois et allumez le barbecue.
3. Installez le support pour accessoires et le déflecteur de chaleur sur le support pour accessoires – placez le déflecteur de chaleur dans le barbecue avec le côté sale vers le bas.
4. Ouvrez complètement les évents supérieur et inférieur et laissez la température à l'intérieur du barbecue s'élever à 315 °C (600 °F) avec le dôme fermé.
5. Maintenez la température à environ 315 °C (600 °F) pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'aucune fumée ne soit visible.
6. Fermez complètement l'évent inférieur. Une fois que la température est tombée à moins de 205 °C (400 °F), fermez complètement l'évent supérieur.
7. Laissez le barbecue s'éteindre.

NETTOYAGE EN PROFONDEUR

Une ou deux fois l'an, vous devriez faire un plus gros nettoyage de l'intérieur du barbecue.

1. Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que votre barbecue a complètement refroidi et que le charbon de bois est complètement éteint.
2. Retirez les composants internes et retirez les cendres ou débris résiduels qui se sont accumulés entre le bâti du barbecue et les composants internes.
3. Utilisez une brosse à soies en plastique pour nettoyer l'intérieur en céramique.
4. Retirez ou aspirez les débris du fond du barbecue.
5. Essuyez la charnière et l'extérieur de votre barbecue.
6. Remplacez tous les composants internes et préparez-vous à la prochaine cuisson.

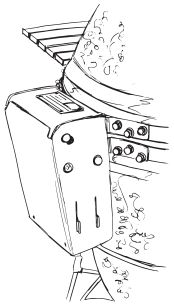
Ajustement de la charnière « Air Lift » du Classic II

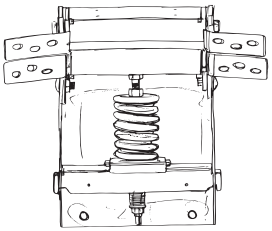
La charnière « Air Lift » de votre barbecue Kamado Joe Classic II est préajustée pour vous offrir une stabilité et un équilibre idéaux. Pour tout ajustement supplémentaire convenant mieux à vos préférences personnelles, veuillez suivre ces instructions.

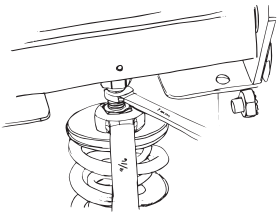
Attention : La charnière « Air Lift » est sous tension.

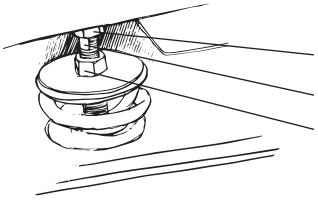
CLASSIC II

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









Encart 1

Écrou sous le connecteur

Parties plates de la vis

Écrou d'ajustement du dispositif de retenue du ressort

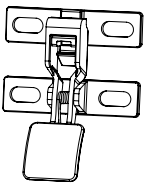
OUTILS REQUIS : CLÉ OUVERTE DE 7 MM ET CLÉ OUVERTE DE 9/16 PO (UNE CLÉ OUVERTE DE 14 MM POURRAIT AUSSI FONCTIONNER).

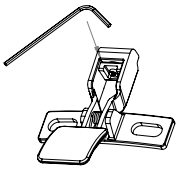
Ajustement du loquet

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

LOQUET DU CLASSIC II

Pour serrer ou desserrer le loquet, utiliser une petite clé Allen. Ajuster 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.)

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.

Dimensions

NOTES IMPORTANTES SUR LES DIMENSIONS

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

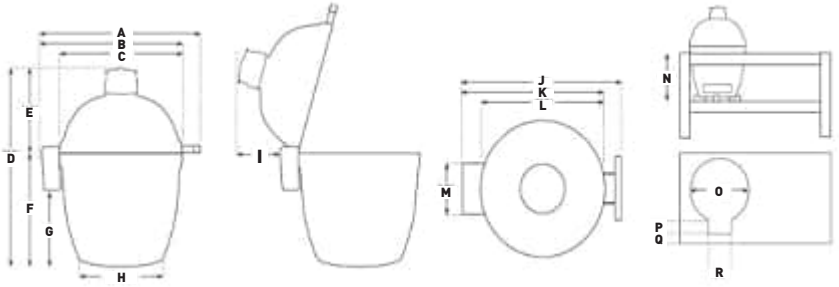
La table doit être fixée au sol ou au mur.

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

Le dessin n'est pas à l'échelle.

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

VUE LATÉRALE **ESPACE OUVERT** **VUE DE HAUT**



GARANTIE LIMITÉE

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

Garantie à vie limitée sur les pièces en céramique

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

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

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

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

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

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

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

Garantie limitée pour utilisation commerciale

Cette garantie suppose une utilisation domestique normale et raisonnable combinée à un bon entretien de tous les produits Kamado Joe®. Cette garantie ne s'applique pas aux utilisations commerciales, par exemple par les traiteurs, les bouchers, les entreprises de location et les camions de restauration. Kamado Joe® garantit que tous les barbecues et fumoirs Kamado Joe® utilisés commercialement seront exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant un (1) an.

Quand commence la couverture de garantie ?

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

RÉSIDENTS DE L'AUSTRALIE SEULEMENT : Nos produits sont accompagnés de garanties qui ne peuvent être exclues en vertu de la Loi australienne sur la consommation. Vous avez droit au remplacement ou au remboursement des marchandises en cas de défaillance majeure et à une rémunération de toute autre perte ou de tout autre dommage raisonnablement prévisible. Vous avez également droit à la réparation ou au remboursement du produit si sa qualité n'est pas acceptable sans que la défaillance soit majeure.

Exclusions de la couverture

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

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

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

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

Annulation de la garantie

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

BESOIN D'AIDE ? COMMUNIQUEZ AVEC NOUS

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

Amérique du Nord

Amérique du Nord
Kamado Joe®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341
https://www.kamadojoe.com/pages/support

Union européenne

Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86, 2514 EJ
La Haye, Pays-Bas
https://international.kamadojoe.com/pages/support

Royaume-Uni

Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House West Street,
Farnham GU9 7EQ
https://international.kamadojoe.com/pages/support

Australie et Nouvelle-Zélande

Veuillez prendre contact avec votre détaillant.

GARANTIE COMMERCIALE:

Chaque barbecue et fumoir en céramique Kamado Joe utilisé à des fins commerciales est garanti contre les défauts de matériaux et d'exécution dans le cadre d'une utilisation commerciale normale et raisonnable pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat pour l'acheteur ou le propriétaire initial qui a acheté le produit auprès d'un revendeur agréé et a enregistré sa garantie comme requis (la « garantie commerciale »). Cette garantie commerciale d'un (1) an couvre toutes les pièces du Kamado Joe, y compris, mais sans s'y limiter, le dôme et la base en céramique, ainsi que tous les autres composants en céramique, en métal et accessoires contre les défauts de fabrication, d'exécution ou de matériaux.

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

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